

Monogram® Estufa Profesional



AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Se pretende que la información de esta presentación la usen personas que poseen adecuados antecedentes de experiencia eléctrica, electrónica y mecánica. Todo intento por reparar un aparato grande puede resultar en lesión personal y en daño a la propiedad. El fabricante o vendedor no puede ser responsable por la interpretación de esta información, ni tampoco puede asumir obligación alguna en relación a su uso.

ADVERTENCIA

Para evitar lesiones personales, desconecte la energía antes de reparar el producto. Si se requiere energía eléctrica para propósitos de diagnóstico o prueba, desconecte la energía inmediatamente después de hacer las revisiones necesarias.

RECONECTE TODOS LOS DISPOSITIVOS A TIERRA

Si los alambres, tornillos, fajas, sujetadores, tuercas o arandelas de puesta a tierra usados para completar un paso a tierra se retiran para llevar a cabo el servicio, éstos deben regresarse a su posición original y sujetarse debidamente.

Se requiere que los Empleados de Servicio de la Fábrica GE utilicen, en todas las reparaciones que realicen, gafas de seguridad con protectores laterales, guantes resistentes a cortaduras (Dyneema®) y zapatos con punta de acero.



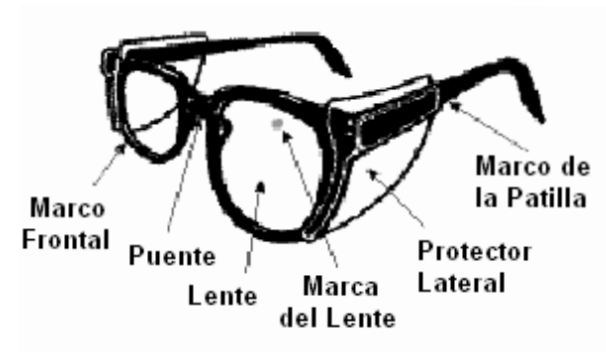
Guantes Resistentes a Cortaduras (Dyneema®)



Zapatos con Punta de Acero



Plano Gafas de Seguridad



Gafas de Seguridad con Graduación

Las gafas de seguridad deben cumplir con los requisitos ANSI Z87.1-2003

Modelos Estufa Profesional



ZDP486NDPSS

ZDP486LDPSS



ZDP486NRPSS

ZDP486LRPSS



ZDP484NGPSS

ZDP484LGPSS



ZDP364NDPSS

ZDP364LDPSS



ZDP364NRPSS

ZDP364LRPSS



ZDP366NPSS

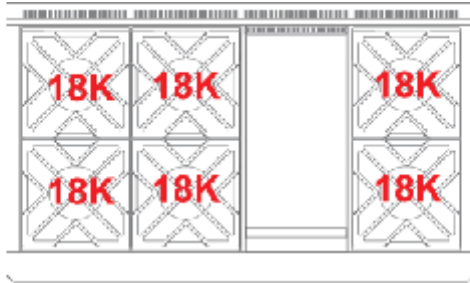
ZDP366LPSS



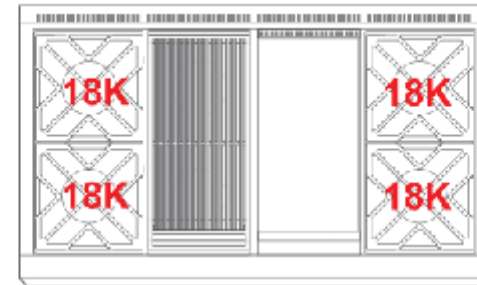
ZDP304NPSS

ZDP304LPSS

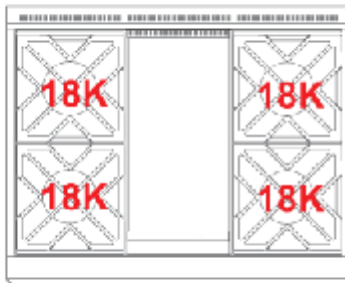
Configuraciones de los Quemadores



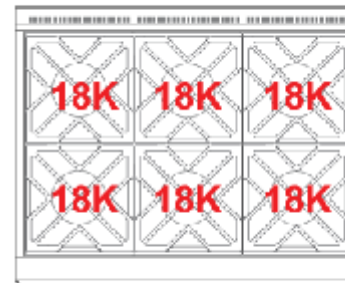
ZDP487NR, ZDP486LR - 6 quemadores y parrilla
ZDP486ND, ZDP486LD - 6 quemadores y plancha



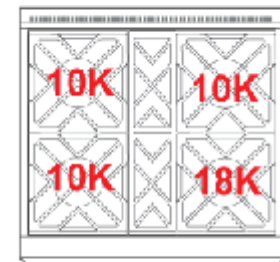
ZDP484NG, ZDP484LG
4 quemadores, parrilla y plancha



ZDP364NR, ZDP364LR - 4 quemadores y parrilla
ZDP364ND, ZDP364LD - 4 quemadores y plancha

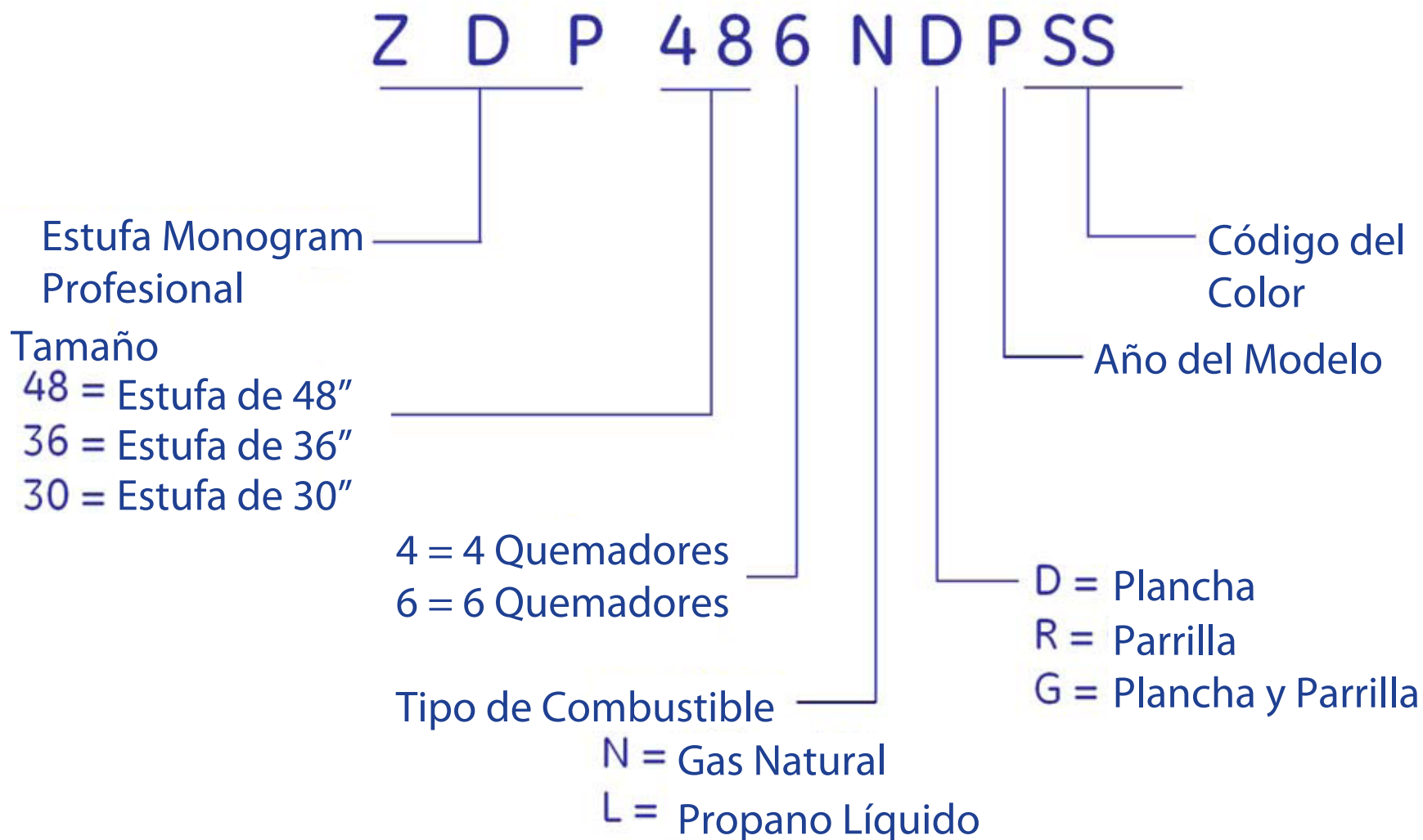


ZDP366N, ZDP366L
6 quemadores de superficie



ZDP304N, ZDP304L
4 quemadores de gas

Nomenclatura de la Estufa Profesional



Ubicación del Modelo de la Plancha Profesional



La etiqueta del modelo está ubicada debajo del panel de control frontal, en el lado izquierdo.



El número de modelo y serie también están ubicados detrás de la perilla frontal izquierda, en el bisel.

Ubicación del Mini-Manual



El mini-manual está ubicado en la parte de abajo, detrás del panel de acceso.

Kits Opcionales de Salpicaderos

Los salpicaderos están disponibles en 30", 36" y 48" de ancho.

12" de alto



36" con repisa de altura ajustable

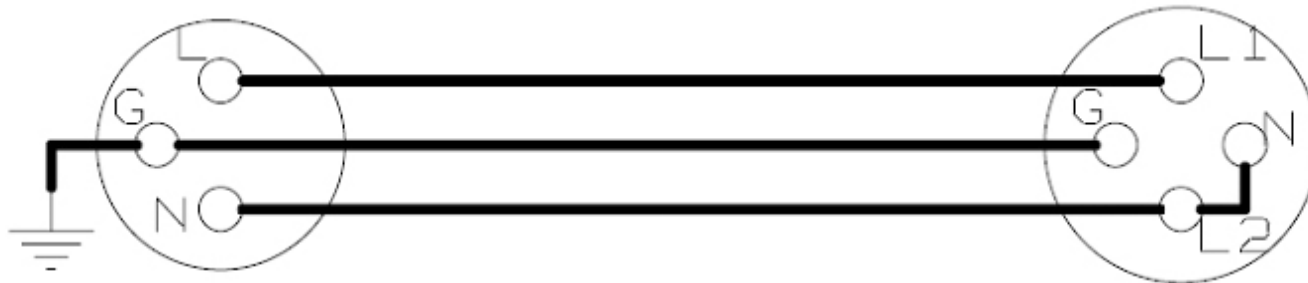


Kit de Demostración para la Estufa Profesional



Pub Número 24-M488

Activa todas las luces y pantallas del control.



Se aplican 120V a L1 y L2 (observe el puente L2-N)

Nuevos Modelos de "Planchas"



ZGU366NPSS

ZGU366LPSS



ZGU364NDPSS

ZGU364LDPSS



ZGU364NRPSS

ZGU364LRPSS



ZGU486NDPSS

ZGU486LDPSS



ZGU484NGPSS

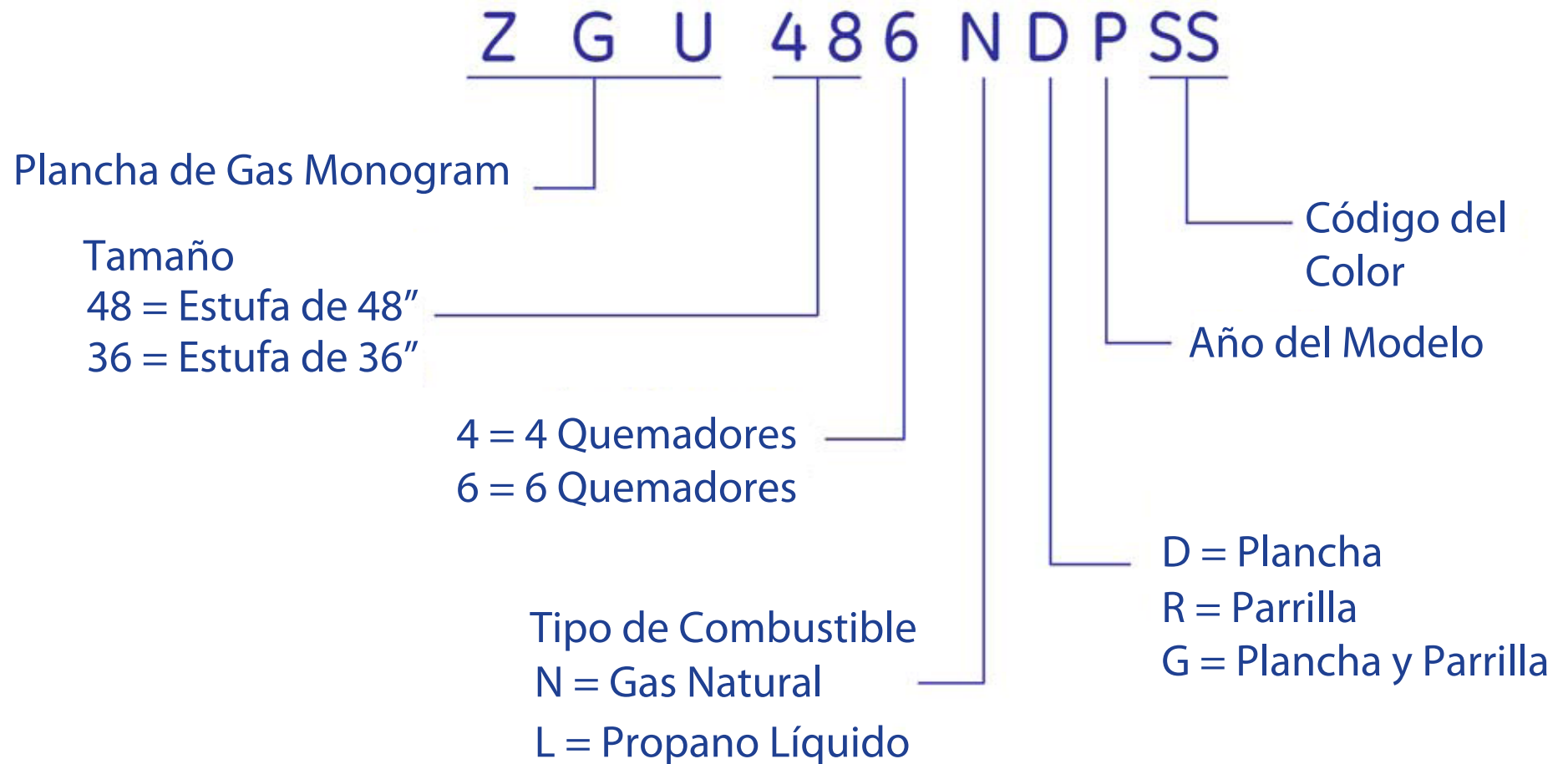
ZGU484LGPSS



ZGU486NRPSS

ZGU486LRPSS

Nomenclatura de la Plancha



Ubicación del Modelo de la Plancha

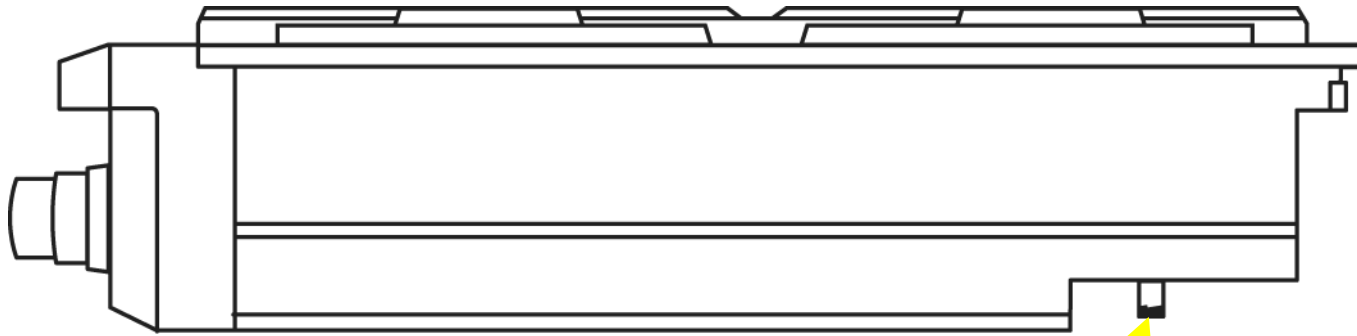


La etiqueta del modelo está ubicada debajo de la plancha.



El número de modelo y serie también están ubicados detrás de la perilla frontal izquierda, en el bisel.

Ubicación del Mini-Manual



Mini-Manual

Kits de Perillas Negras Opcionales



Modelos Estufa Profesional - Pieza Número

ZDP304N/LPSS - WB03K10268

ZDP366N/LPSS - WB03K10269

ZDP364N/LRPSS - WB03K10270

ZDP364N/LDPSS - WB03K10271

ZDP484N/LGPSS - WB03K10272

ZDP486N/LRPSS - WB03K10273

ZDP486N/LDPSS - WB03K10274

Modelos Planchas - Pieza Número

ZGU366N/LPSS - WB03K10275

ZGU364N/LRPSS - WB03K10276

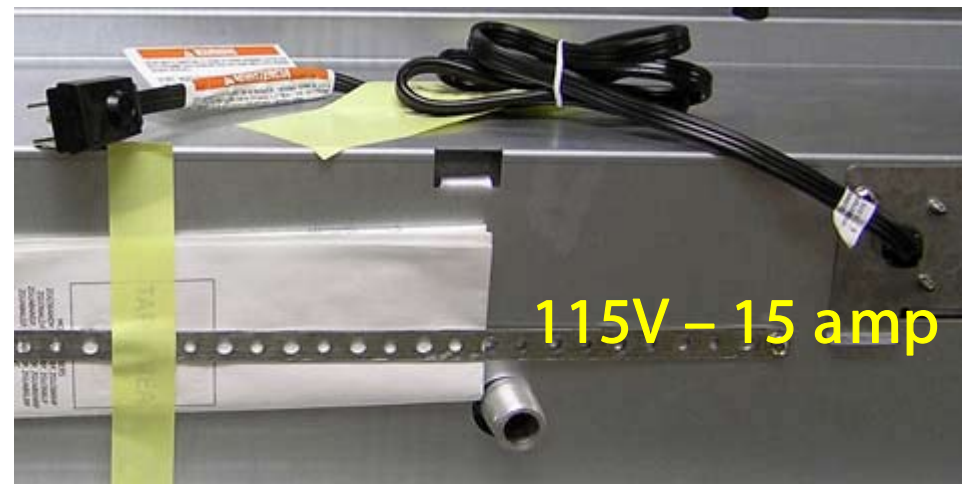
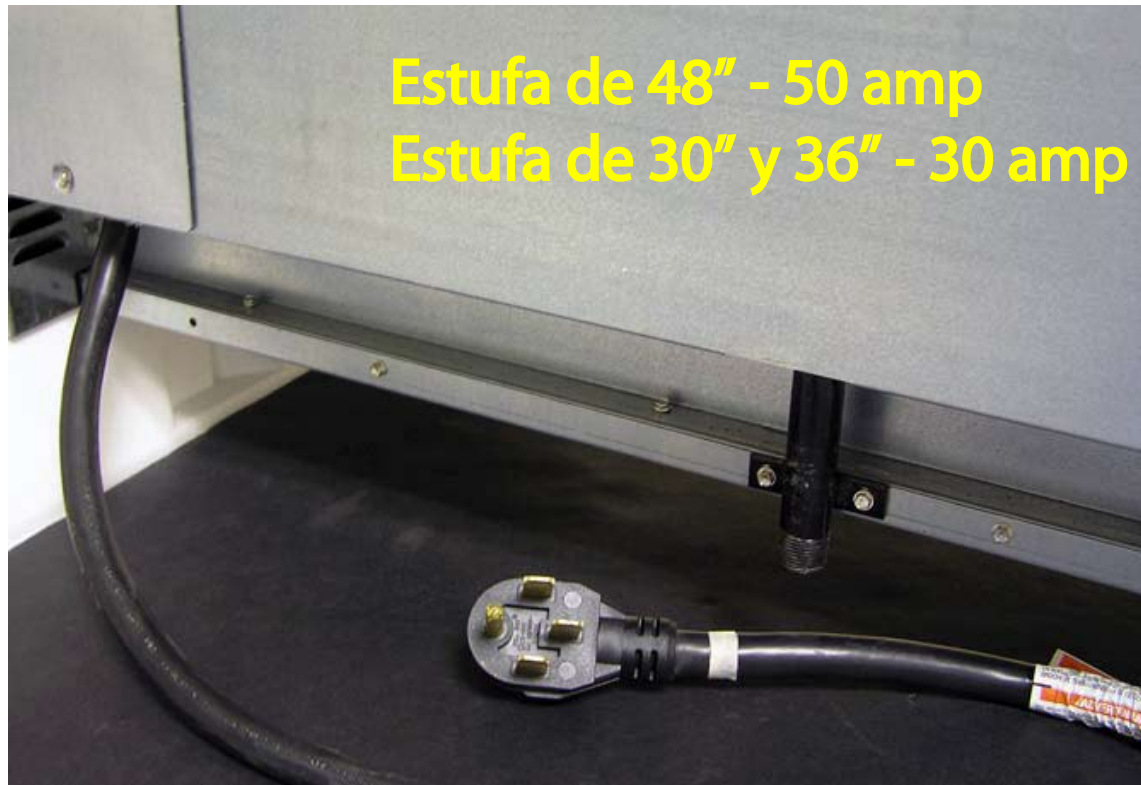
ZGU364N/LDPSS - WB03K10277

ZGU484N/LGPSS - WB03K10278

ZGU486N/LRPSS - WB03K10279

ZGU486N/LDPSS - WB03K10280

Cables Eléctricos Suministrados



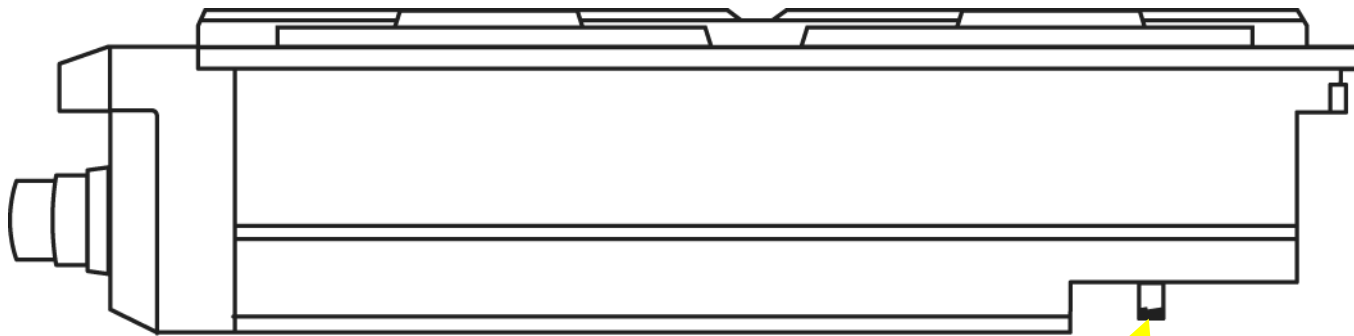
Conversión de Gas de la Estufa



Cada modelo está equipado con el kit de conversión de gas apropiado y sus instrucciones.



Conversión de Gas de la Plancha



Instrucciones de Conversión

Kit del Orificio

Garantía



Garantía de **2** años - piezas y mano de obra



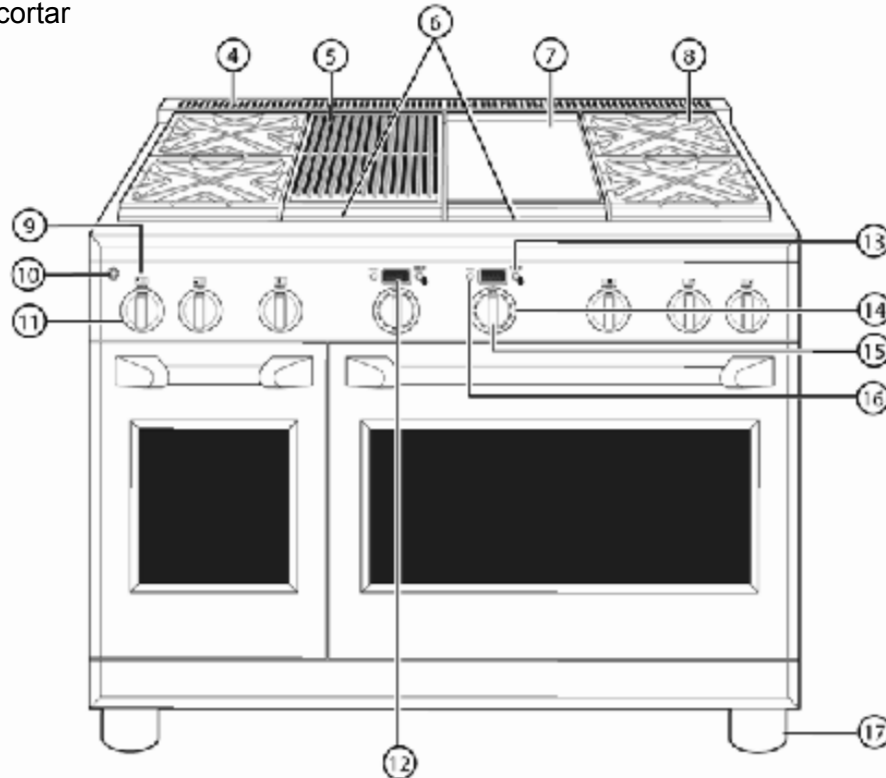
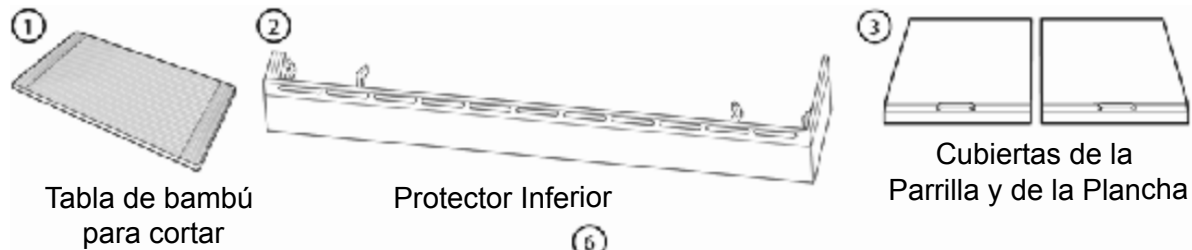
Garantía limitada de **5** años - quemadores de gas (sólo las piezas)
(No están incluidos los quemadores de la parrilla ni de la plancha)



Garantía **limitada de por vida** - rejillas del horno (sólo las piezas)

ZDP484NGPSS





- | | |
|---|--|
| <p>1 Tabla de bambú para cortar</p> <p>2 Protector Inferior</p> <p>3 Cubiertas de la Parrilla y de la Plancha</p> <p>4 Respiradores del Horno</p> <p>5 Parrilla IR (infraroja)</p> <p>6 Canales para recoger grasa de la parrilla y de la plancha</p> <p>7 Plancha</p> <p>8 Rejilla del Quemador de la Plancha</p> <p>9 Ubicación del Indicador del Quemador</p> | <p>10 Control del LED de Iluminación localizada con borde</p> <p>11 Perilla de Control del Quemador con Bisel Iluminado</p> <p>12 Pantalla del Horno</p> <p>13 Mini-Perilla (para seleccionar <i>FERMENTAR</i>, <i>CRONÓMETRO</i> o <i>Funciones Especiales</i>)</p> <p>14 Selector de Modo del Horno</p> <p>15 Perilla de Temperatura del Horno</p> <p>16 Cronómetro de la Cocina</p> <p>17 Sistema de Nivelación (4)</p> |
|---|--|

Iluminación del Panel de Control



Iluminación LED en todos los modelos. Interruptor de encendido/apagado en el panel.

Funciones del Control del Horno

Control con dial electrónico. El b́isel o dial exterior ḿas grande controla el modo de cocimiento, mientras que la perilla de dial central controla la temperatura.



El caracter en verde indica un ajuste del crońometro o de la pantalla.



El caracter en rojo indica un ajuste de temperatura.

Funciones de Auto Limpieza



En los modelos de horno doble, éstos se pueden programar en secuencia para auto limpieza. El primer horno programado inicia el ciclo. La limpieza se programa automáticamente para 5 horas, pero puede ajustarse entre 3 y 5 horas, en incrementos de 15 minutos. Al completarse el ciclo de auto limpieza el control mostrará "End" (fin).

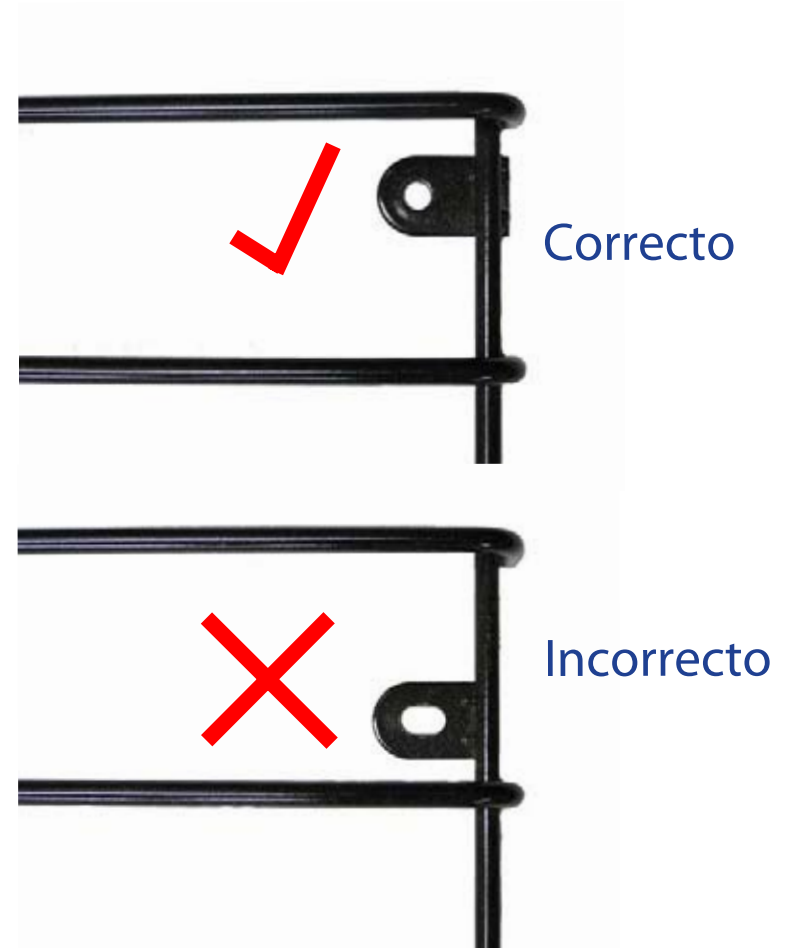


En modelos de horno doble, se puede utilizar un horno para cocinar mientras el otro se está limpiando (no se recomienda para el Ciclo de Fermentación). Todas las funciones de la plancha - los quemadores de superficie, la parrilla y la plancha pueden ser utilizadas mientras se está limpiando.



Todas las rejillas del horno, las rejillas de la superficie del quemador para el wok (sin el marco de la rejilla), el marco del respirador de la plancha y la rejilla de la parrilla (sin el marco de la rejilla) pueden limpiarse con el ciclo de auto limpieza. El canal para recoger la grasa no se puede limpiar con este ciclo.

Escalera para las Rejillas



Se puede instalar incorrectamente la escalera para las rejillas, lo que hará que las rejillas del horno se coloquen a una altura equivocada. Asegúrese que la abrazadera de montaje esté ubicada en la parte superior, como se muestra arriba.

Funciones Especiales

Se puede acceder al ajuste del termostato del horno (mostrado como OFFSEt) y al modo Sabbath (mostrado como SABBath) a través del control de Funciones Especiales.

Presione y sostenga ambas perillas **Timer** y **Push to Select** en el horno principal durante aproximadamente 4 segundos. La pantalla mostrará **SF**.

Para seleccionar una función rote la perilla Push to Select (empuje para seleccionar) en dirección de las manecillas del reloj o al contrario y luego empújela.

Si no selecciona ninguna función durante 60 segundos, el modo de Funciones Especiales se cancelará.



Modo Sabbath



El modo Sabbath sólo puede ser utilizado para hornear.

Cuando está programada la función Sabbath, las luces del horno, el ventilador de convección y todos los pitos estarán inhabilitados.

La función también ofrece un período de demora aleatorio, de aproximadamente 30 segundos hasta 1 minuto, antes de que el horno se encienda al programar BAKE (hornear).

El control del horno principal controlará ambos hornos. El símbolo de la función Sabbath aparecerá en la pantalla de ambos hornos.

Ajuste Sabbath

Ajuste Sabbath

Horno en una posición que no sea apagado



Ciclo de Fermentación



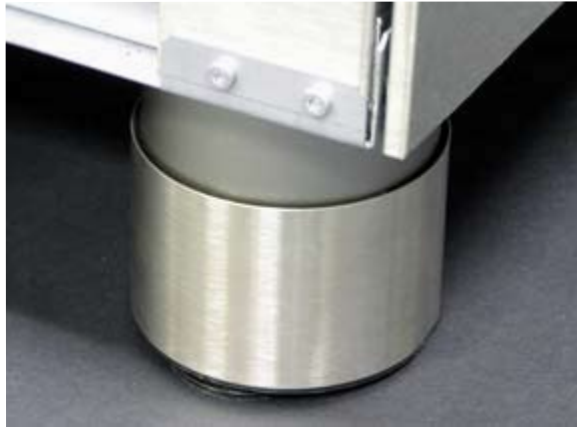
El ciclo de fermentación mantiene la temperatura del horno en 95°F ciclando las luces halógenas del horno.

Nota: El ciclo de fermentación es el único ciclo donde no necesita ajustar la perilla interior. Puede permanecer en la posición apagada.



La pantalla mostrará "too hot" (demasiado caliente) si la temperatura está arriba de 125°F y comenzará el ciclo de fermentación hasta que el horno se enfría abajo de esta temperatura.

Sistema de Nivelación



Empacada con las patas hacia arriba



Las 4 patas son ajustables



Pata cubierta con una manga exterior

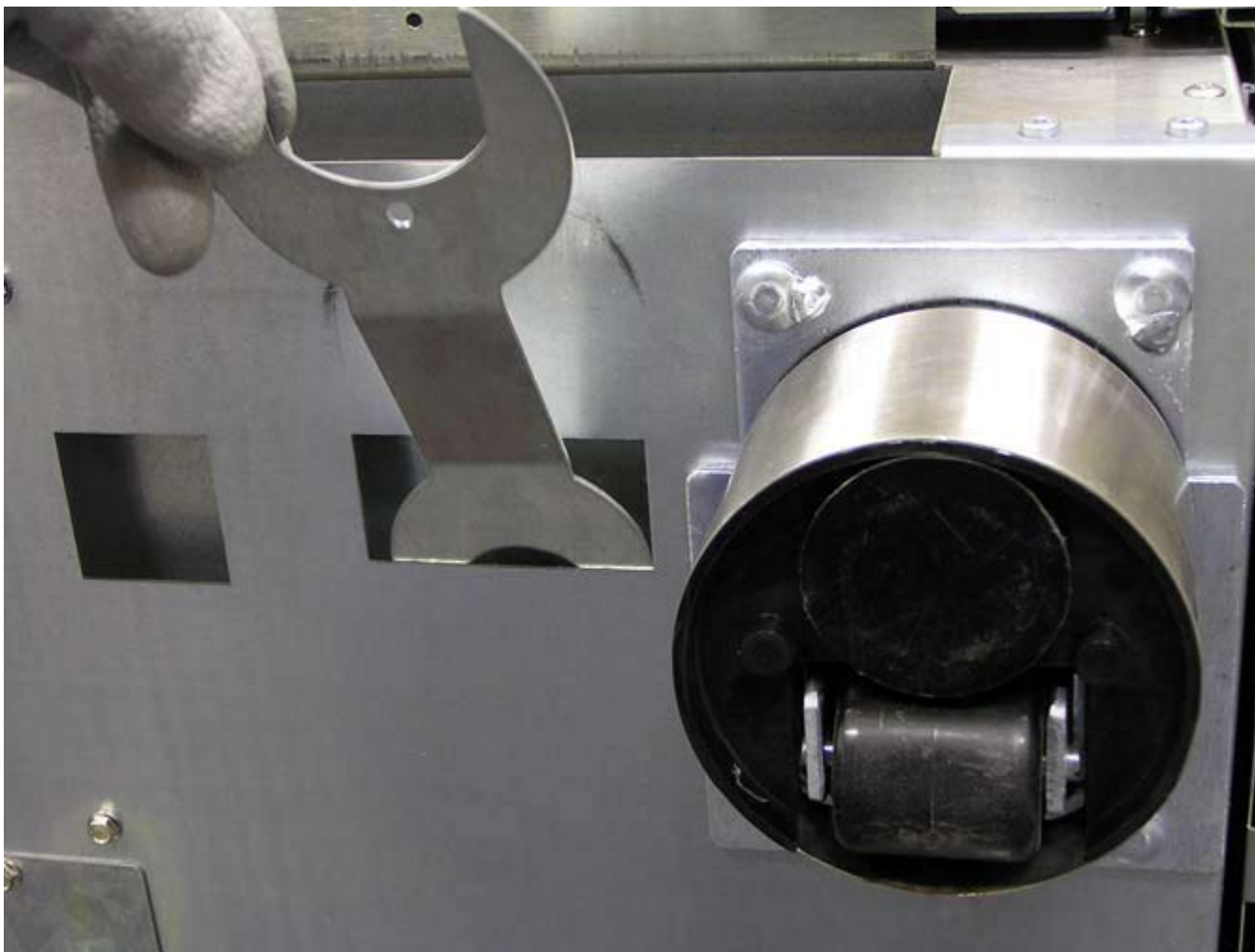


El protector inferior cubre las patas frontales

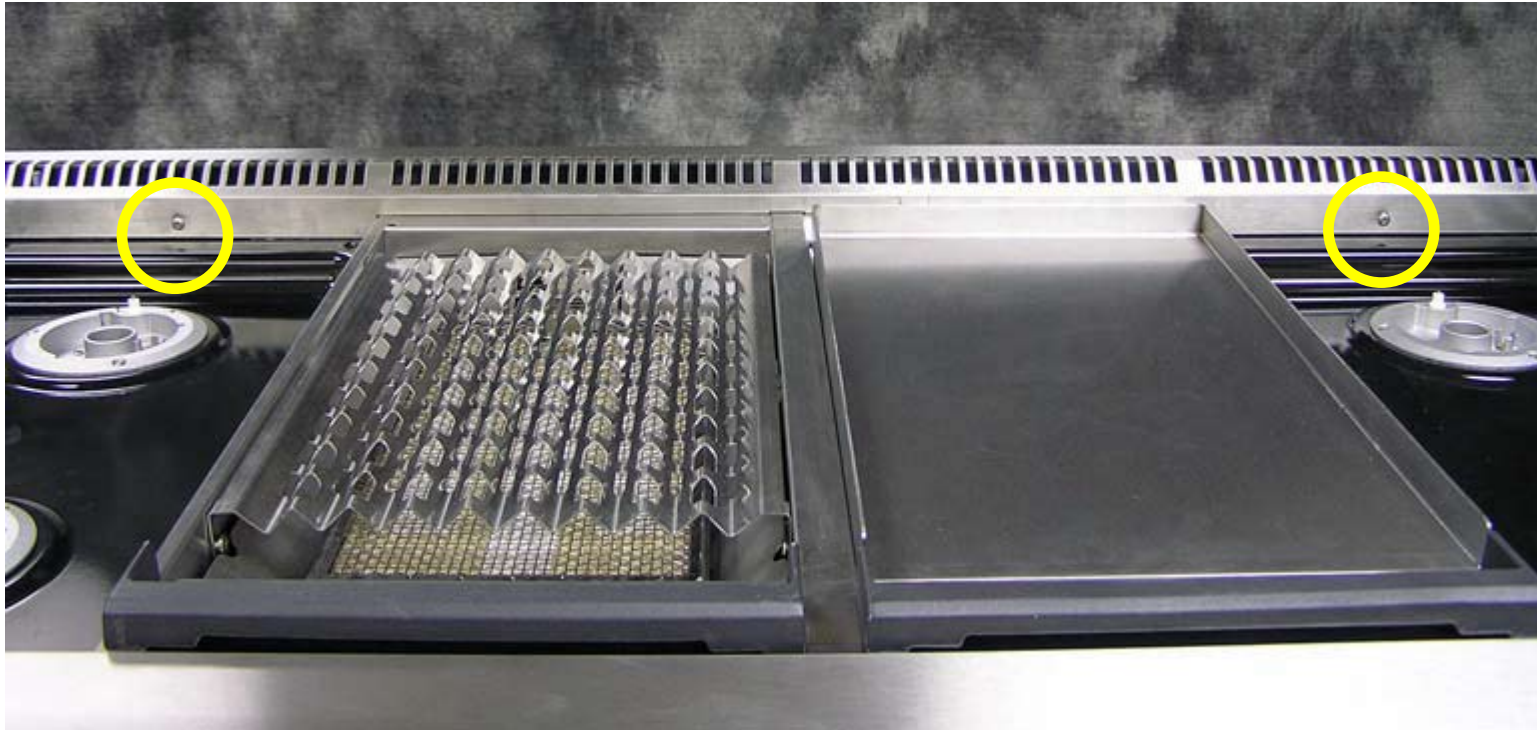


Si tiene instalado un protector inferior, hale para retirarlo y obtener acceso a las patas niveladoras.

Llave Empotrada en la Pata Niveladora



Acceso a las Patas Niveladoras Traseras



La parrilla trasera está asegurada por dos tornillos Phillips y una orejeta en cada extremo.



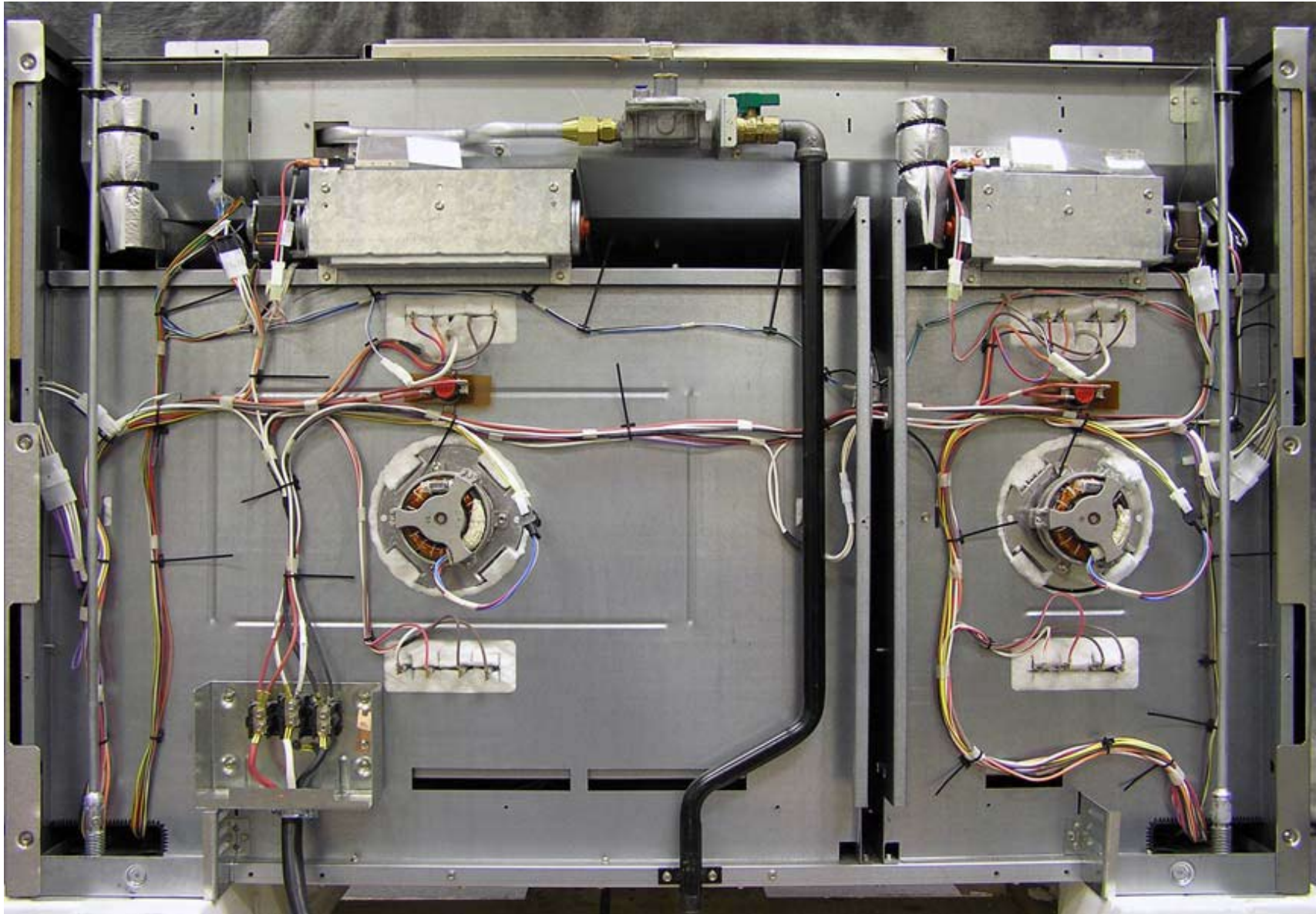
Los rodos en la parte trasera de la estufa corren desde arriba hacia el tornillo nivelador.



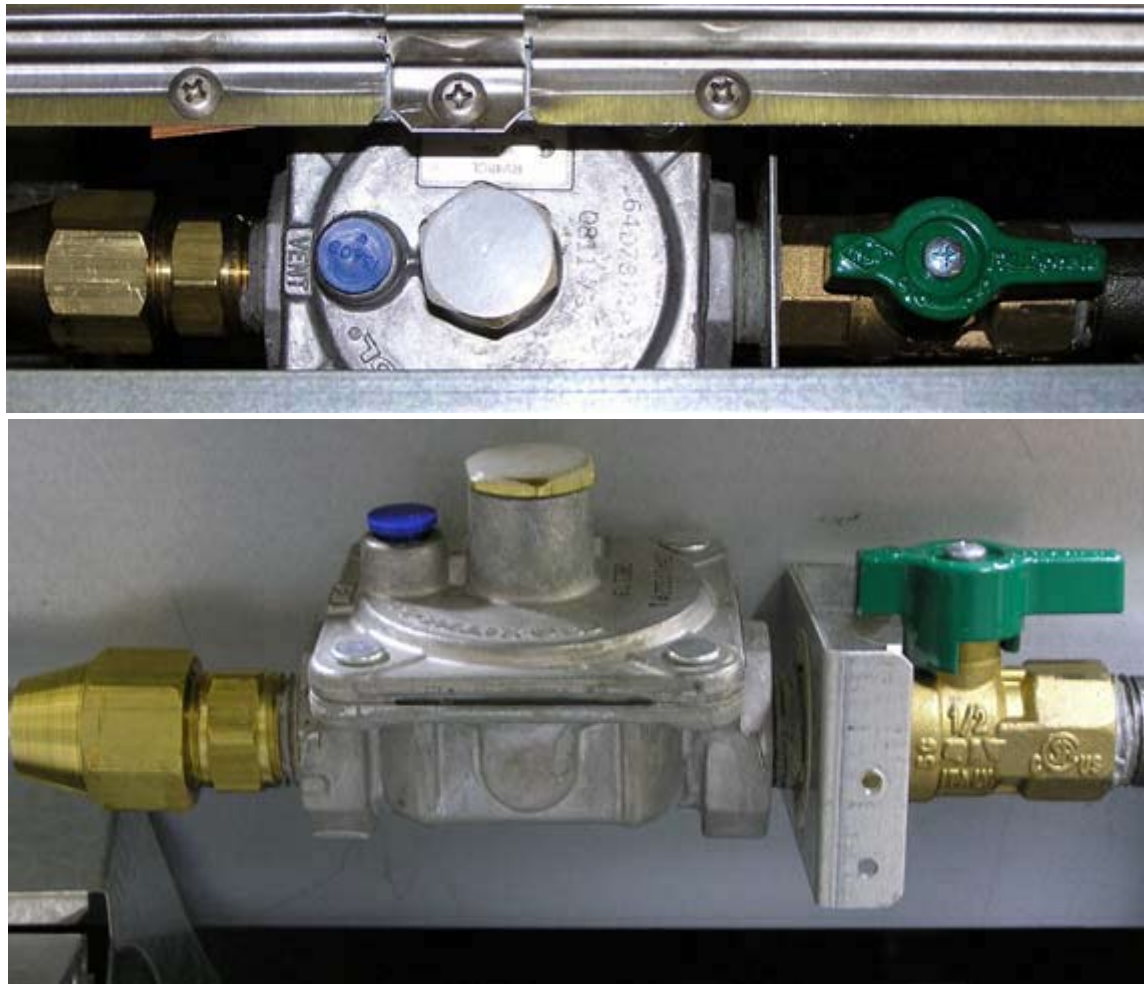
Cabeza hex de 1/4" en la parte superior del rodo



El extremo interior está unido a la pata niveladora



Cierre de Gas



Retire la parrilla trasera superior para acceder el cierre de gas desde la parte frontal.

Quemadores de Superficie



El ajuste para la llama inferior de cocimiento lento es de aproximadamente 140°F. Todos los quemadores en los modelos de 36" y 48" tienen una salida de 18K BTU. Los modelos de 30" tienen un quemador de 18K y tres de 10K BTU.



Todos los quemadores de superficie Defendi tienen re-encendido electrónico



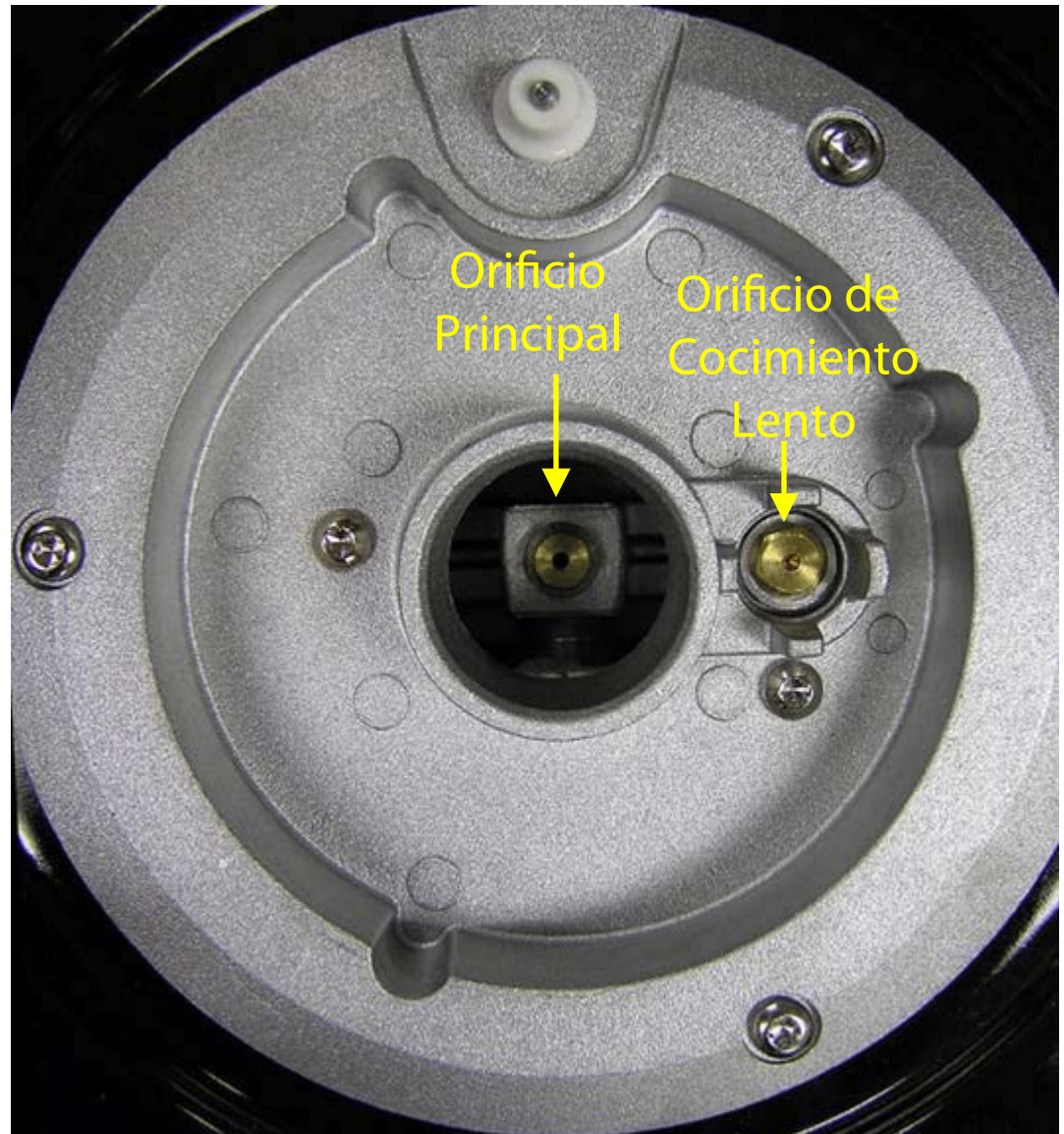
Los quemadores de superficie están montados por cinco tornillos Torx T15.

3 tornillos de rosca gruesa en el exterior.

2 tornillos de rosca fina en el interior.

Ambos orificios tienen 7mm

Kit para gran altura:
WB28K10553



Funcionamiento del Quemador de Superficie a Gran Altura

Aun cuando tenemos disponible un kit para gran altura, para una elevación arriba de 3000 pies, los quemadores de superficie en la Estufa y Plancha Monogram están diseñados para funcionar satisfactoriamente hasta 6000 pies.

A una elevación mayor, los quemadores de gas PUEDEN mostrar las siguientes características en el funcionamiento debido al aire fino.

Gas Natural: Llamas ruidosas y elevadas.

Propano (LP): Depósitos de carbón en las rejillas del quemador y en las ollas.

NOTA: Si solamente está afectado un quemador de superficie, realice las revisiones en la siguiente diapositiva.

Si todos los quemadores están afectados, instale el Kit de Gran Altura WB28K10553. el kit reduce la salida de BTU aproximadamente en un 15% para mejorar las características de funcionamiento. Por ningún motivo debe reducir el quemador de la parrilla (IR).

El kit NO DEBE ser utilizado para solucionar problemas de los clientes relacionados con un largo tiempo de ebullición o una velocidad de cocimiento lenta.

Si sólo está afectado un quemador, revíselo para ver si el orificio está bloqueado o mal alineado.

Paso 1. Revise el orificio y asegúrese que esté perforado en el centro y que esté libre de sucio o protuberancias.

Paso 2. Revise un montaje del orificio mal alineado, retirando la cabeza y la tapa del quemador y colocando una tuerca o enchufe de 7mm con extensión, sobre el orificio para exagerar cualquier mal alineamiento. Asegúrese que el orificio esté introducido verticalmente adentro del quemador.

El alineamiento de un orificio de la parrilla o de la plancha puede revisarse de la misma manera, retirando primero el quemador y luego colocando un enchufe profundo de 1/2" con extensión de impulsión sobre el orificio para verificar que el alineamiento del orificio esté horizontal.

El kit WB28K10553 nunca debe ser utilizado para solucionar problemas del cliente relacionados con una ebullición prolongada o una velocidad de cocimiento baja.

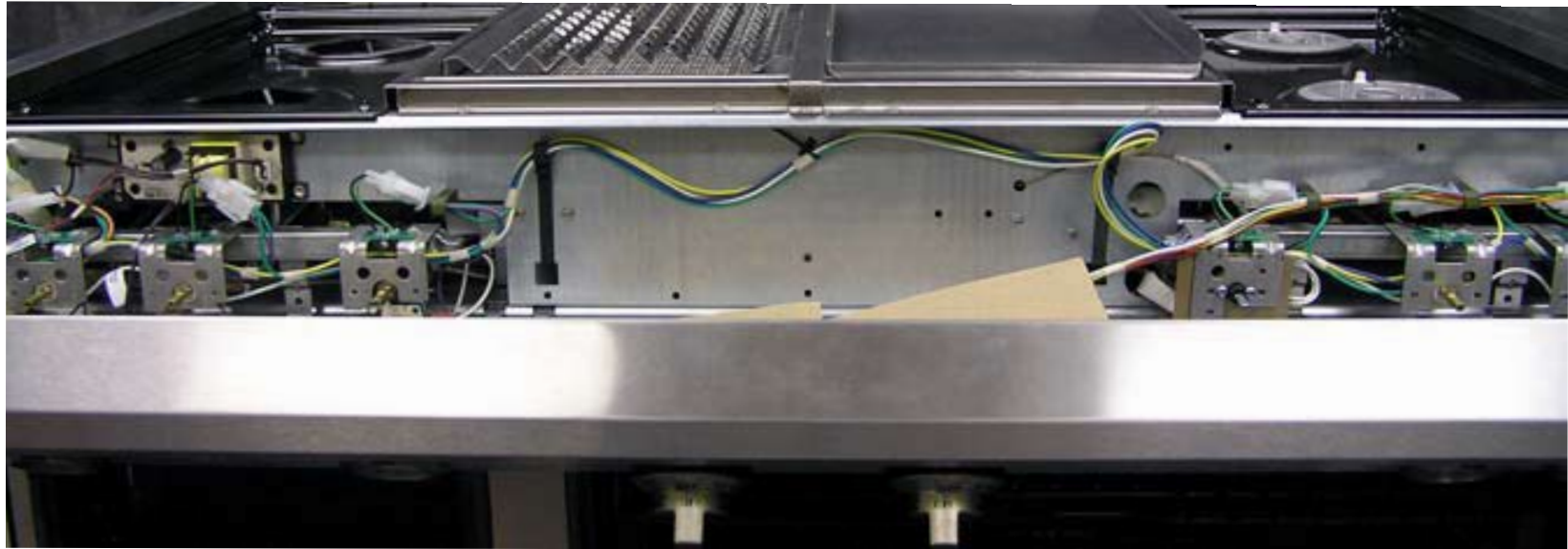


Retiro de la Pana del Quemador de Superficie



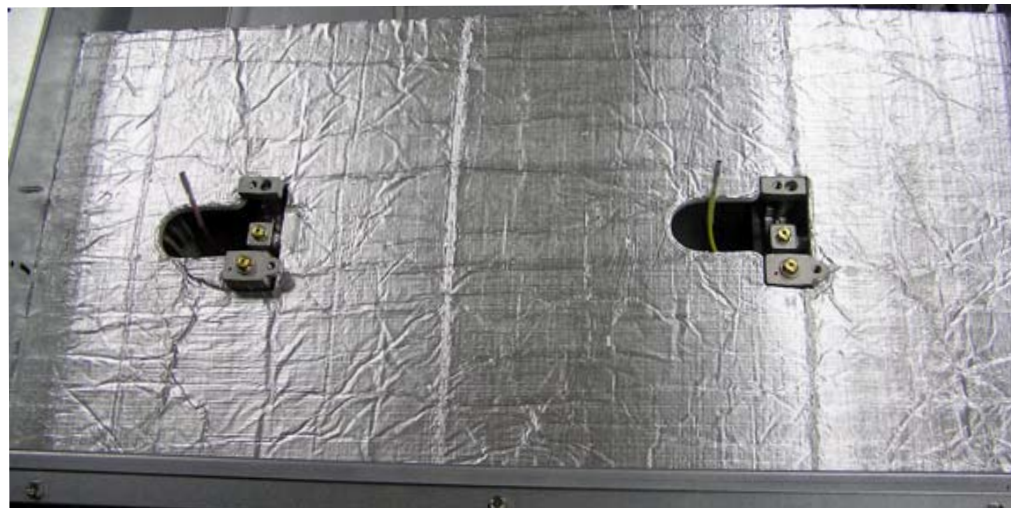
Debe retirar la pana del quemador para tener acceso al módulo de chispa, al transformador y a la tubería del quemador de superficie.

Retiro del Panel de Control

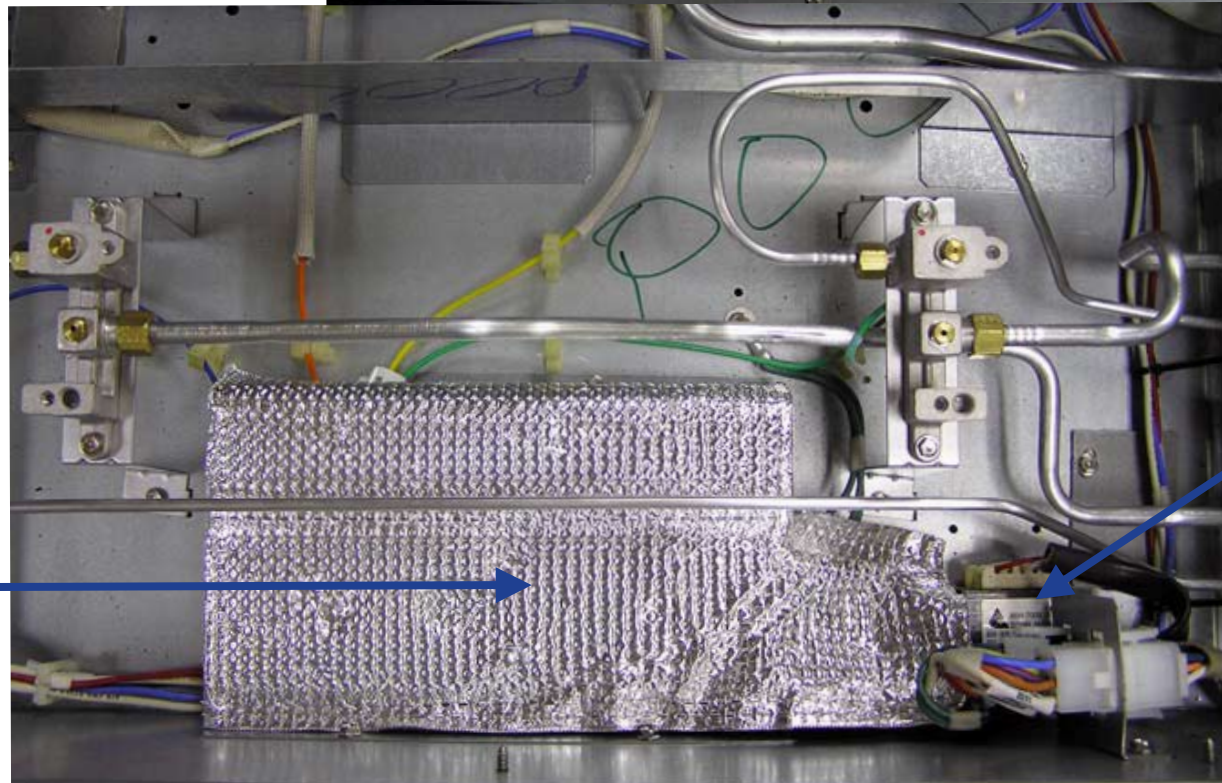


Para retirar el panel de control frontal, retire las rejillas y las perillas del quemador de superficie, la perilla de la parrilla, la perilla de la plancha y el bisel. Retire los tornillos Phillips que se encuentran en el bisel, que lo unen a las abrazaderas del distribuidor. Retire los tornillos Torx T15 de la parte inferior del panel. Retire el tornillo en cada esquina de la parte superior del panel, cerca de las panas del quemador de superficie. Un alambre a tierra en cada extremo del panel permite bajarlo sin dejarlo caer.

Barrera térmica reflectora

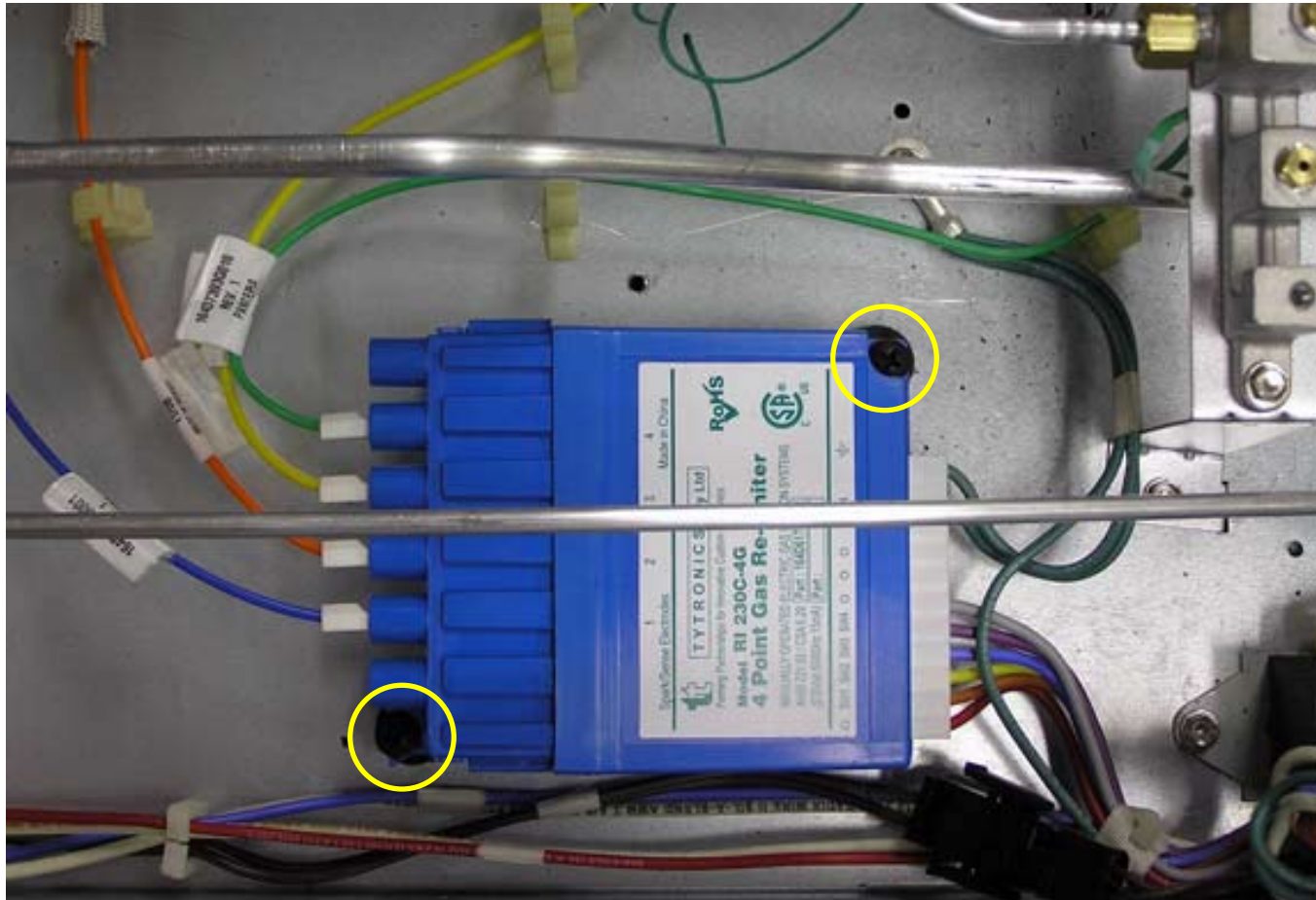


Módulo de Chispa

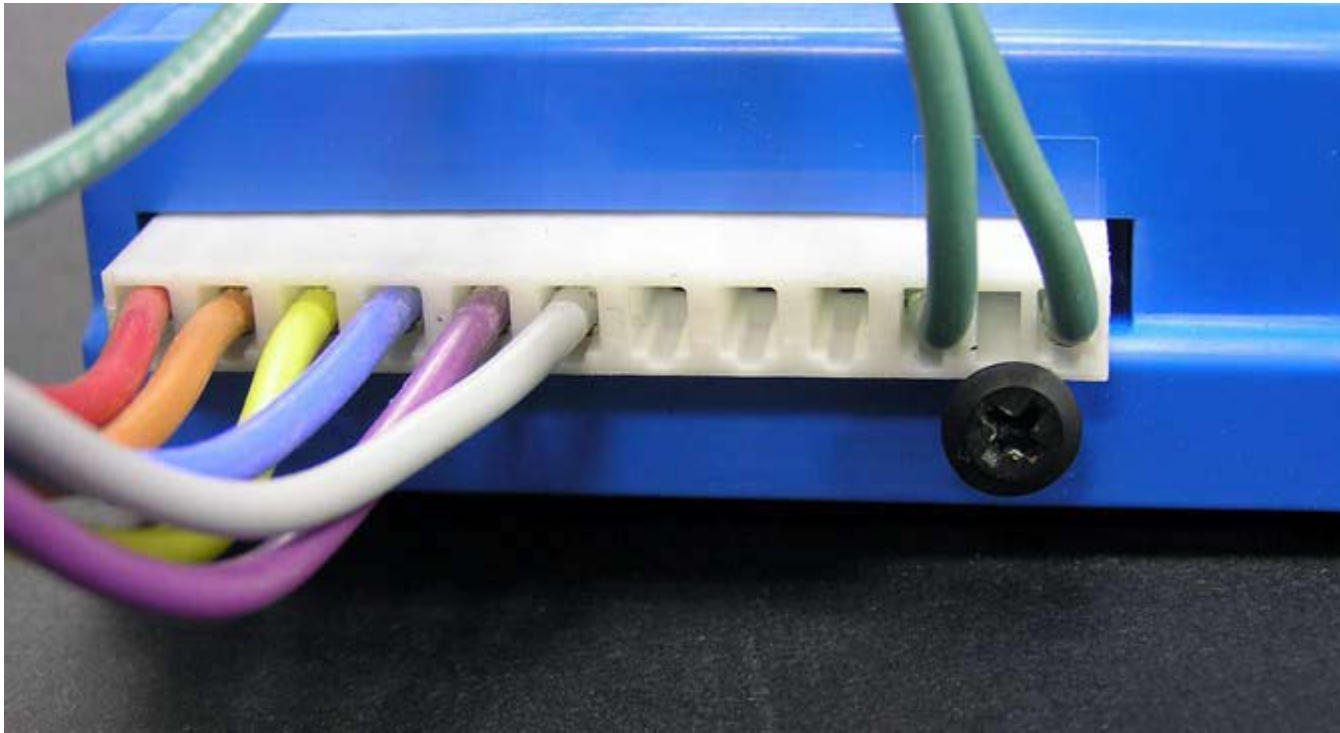


Transformador

Módulo de Chispa

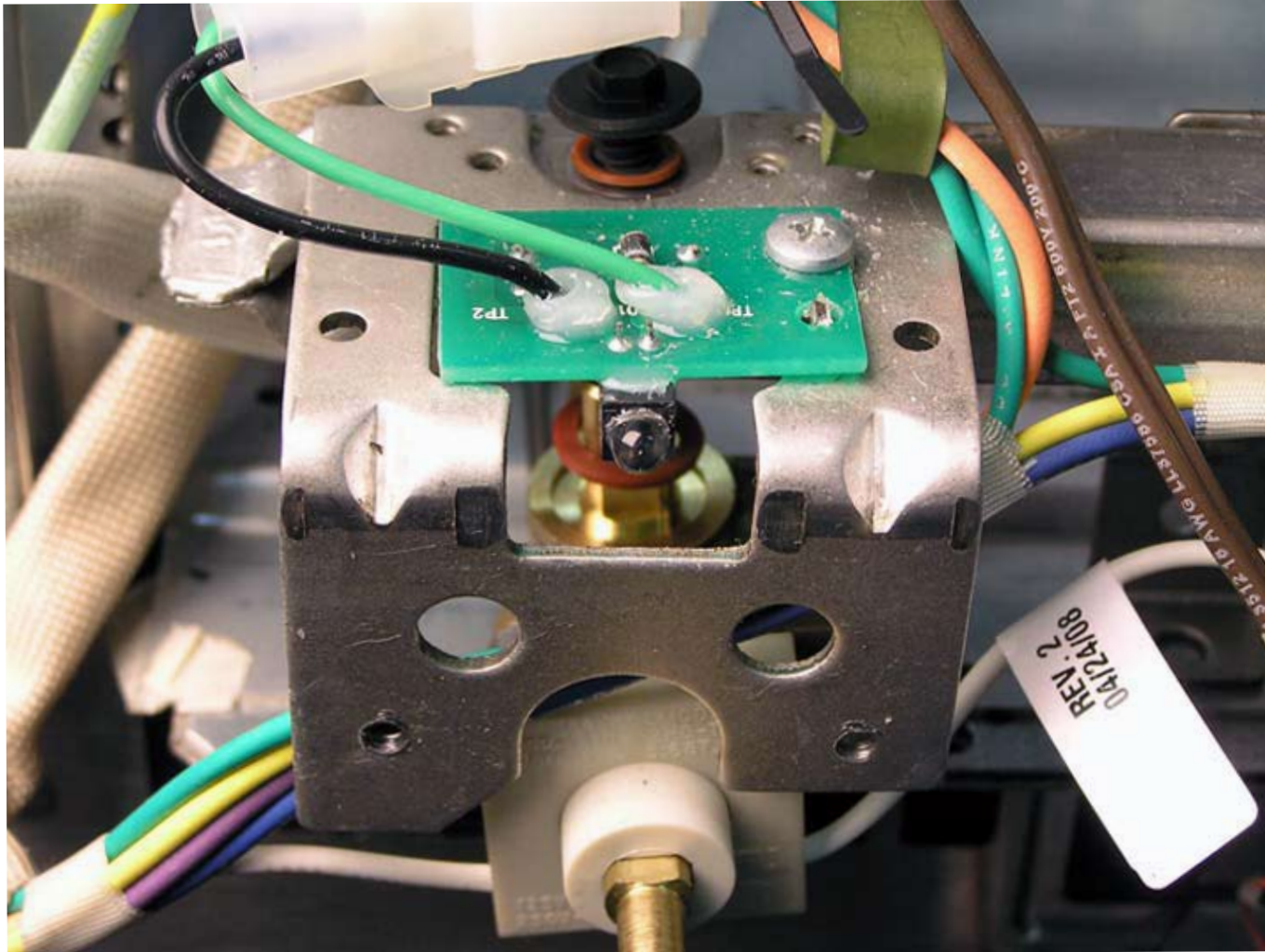


El módulo de chispa está montado por 2 tornillos Phillips.



El conector del enchufe está asegurado por un tornillo Phillips.

Válvula e Interruptor del Quemador de Superficie

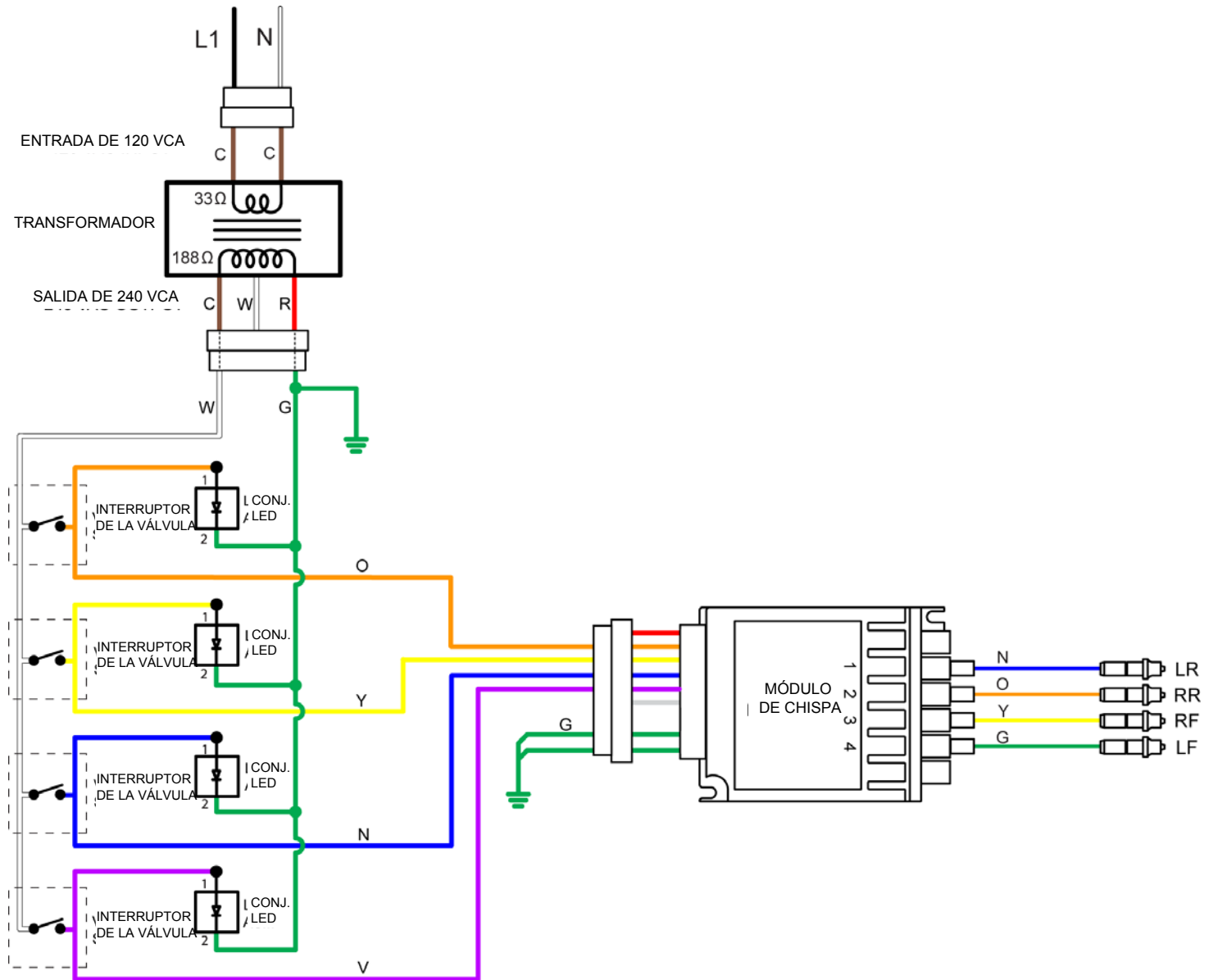


Vista Interior del Interruptor



Sólo para propósitos de entrenamiento – el interruptor no se puede reparar.

Circuito del Quemador de Superficie



Plancha

Tabla de bambú para cortar

Acero Inoxidable 304 con
substrato de aluminio para
un calor rápido y parejo

200°F hasta 450°F

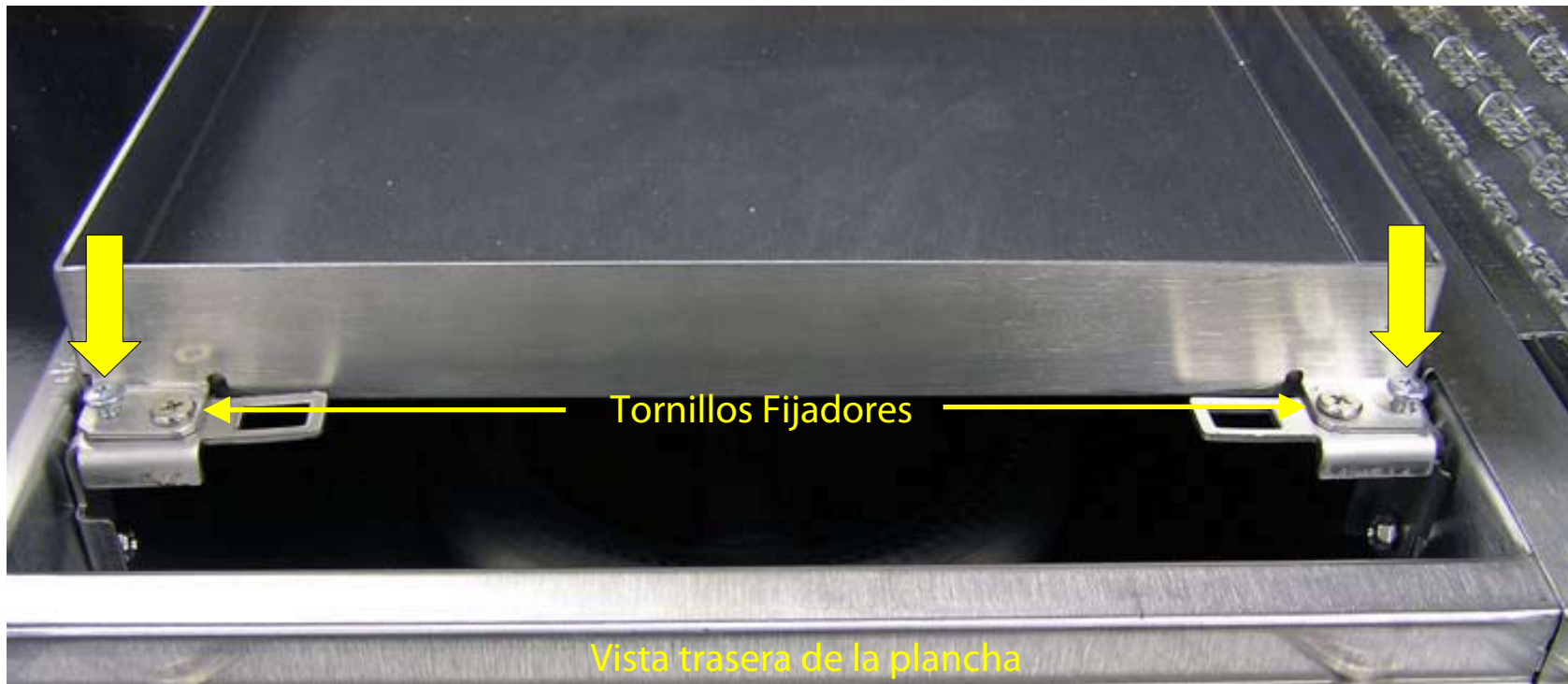


Curación de la Plancha

Debe curar la plancha antes de utilizarla por primera vez, para evitar decoloración y manchas permanentes.

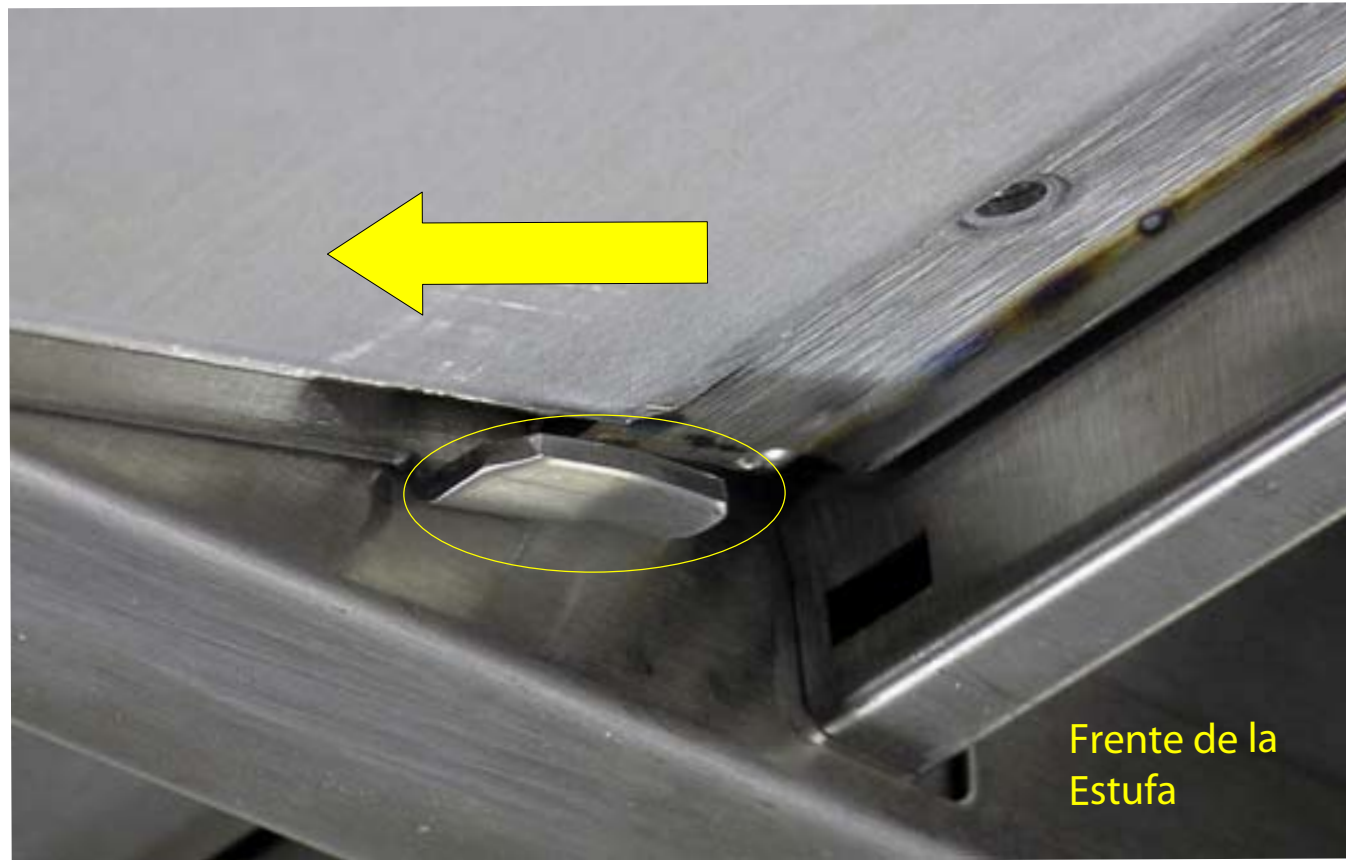
1. Para retirar cualquier cubierta protectora limpie bien la plancha con agua caliente y jabonosa.
2. Limpie la superficie utilizando una solución compuesta de 1 cuarto de agua con 1 taza de vinagre blanco. Seque bien.
3. Utilice una brocha para untar de forma pareja 1 cucharada de manteca vegetal en toda la plancha. No utilice aceite de maíz ya que puede volverse pegajoso.
4. Gire la perilla de control a 350°F durante aproximadamente 30 minutos. Apague el calor cuando la grasa comience a echar humo. Deje que la plancha se enfríe.
5. Repita el paso 3. Asegúrese de cubrir con manteca toda la superficie.
6. Repita el paso 4. Deje que la plancha se enfríe. Limpie toda la superficie de la plancha con un paño grueso. Unte con una brocha una capa fina de manteca. La plancha está lista para ser utilizada.

Tornillos de Nivelación de la Plancha



Afloje el tornillo fijador interno para ajustar los tornillos niveladores exteriores de la plancha. La plancha debe estar nivelada o inclinada levemente hacia el frente.

Retiro de la Plancha



Para soltar las orejetas empuje la plancha hacia la parte trasera de la estufa.



El capilar de la plancha está fijado a la parte inferior.



Quemador de la Plancha de 18K BTU

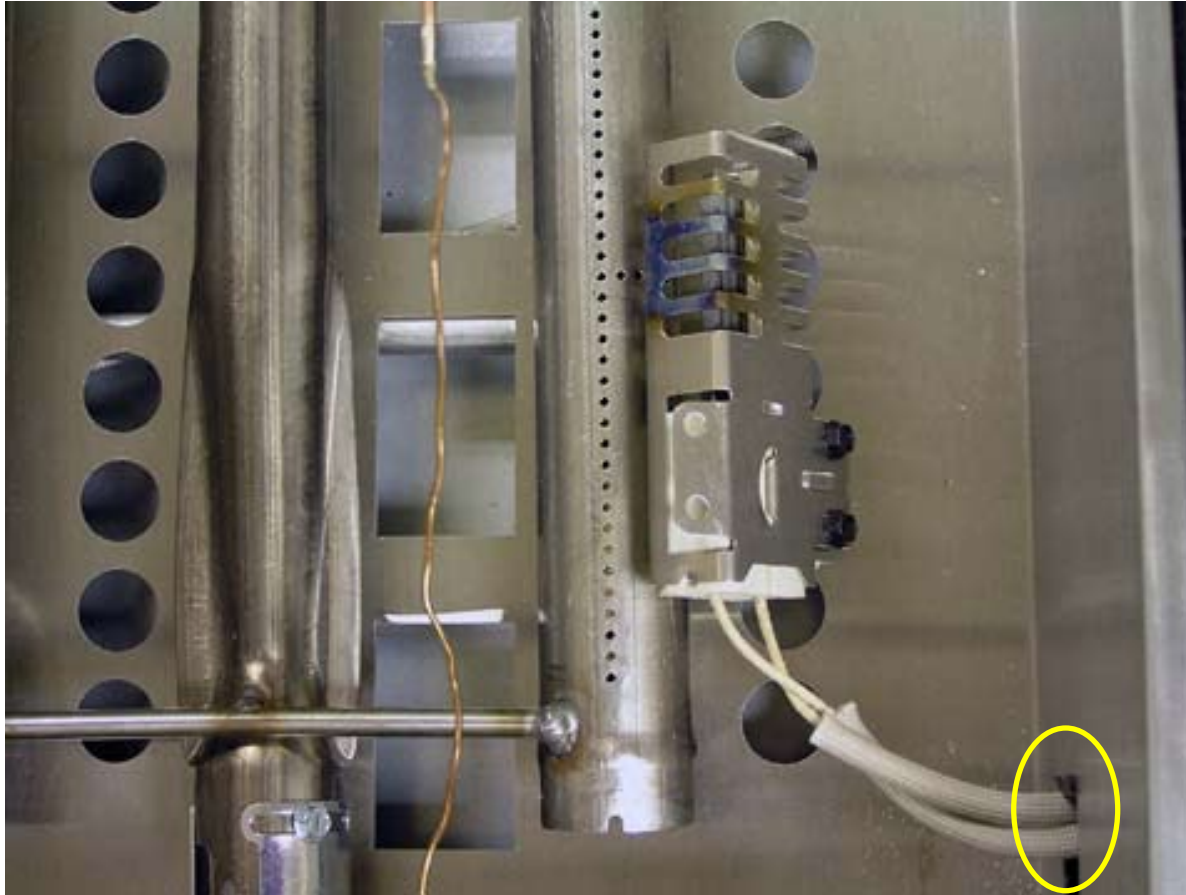
La plancha debe estar retirada para obtener un fácil acceso a los componentes del quemador.

Retiro del Quemador de la Plancha



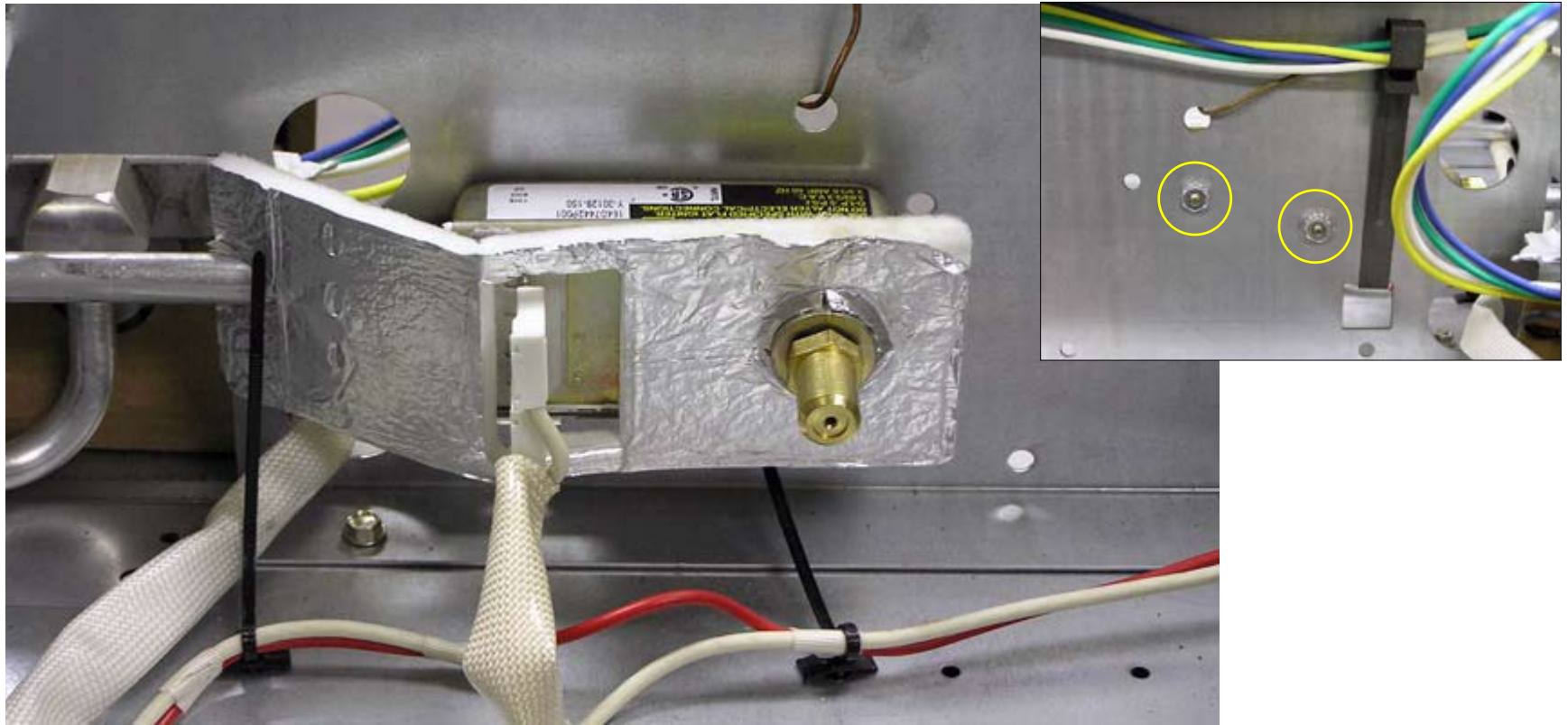
El quemador de la plancha está sostenido en la parte de atrás por dos tornillos cabeza hex de ¼".

Encendedor



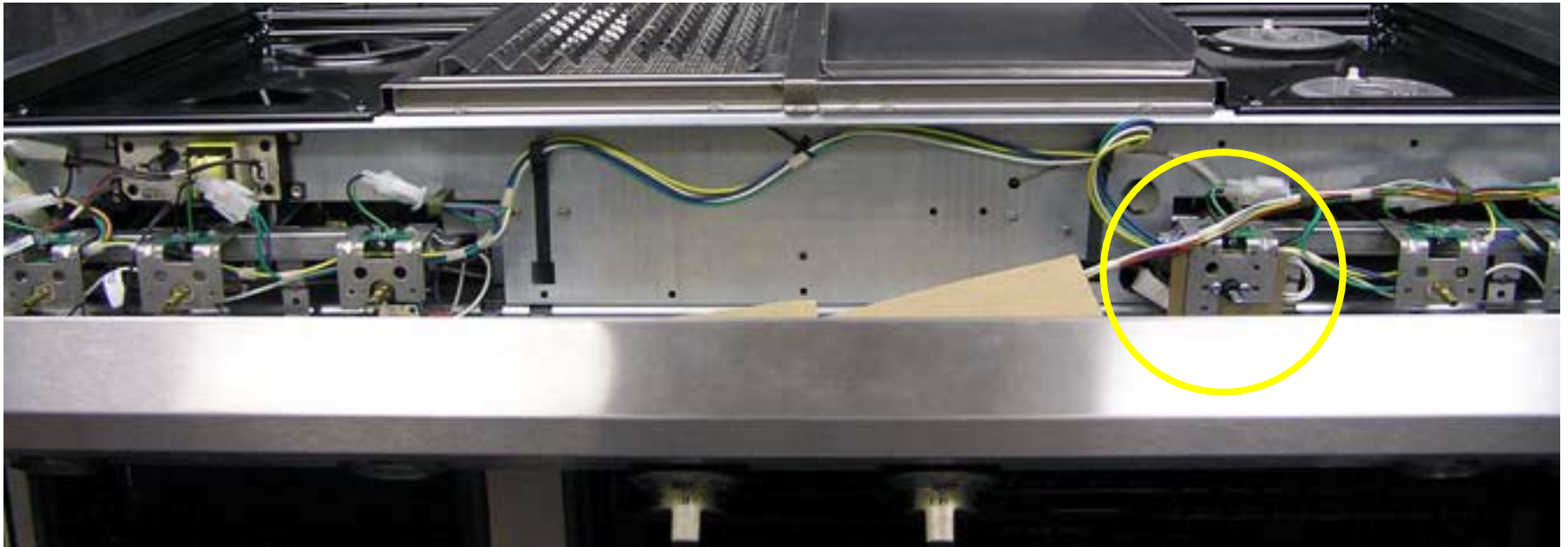
Retire los tornillos de montaje para obtener acceso a los tornillos cabeza hex de ¼" del encendedor y al conector del cableado del encendedor.

Válvula de Seguridad

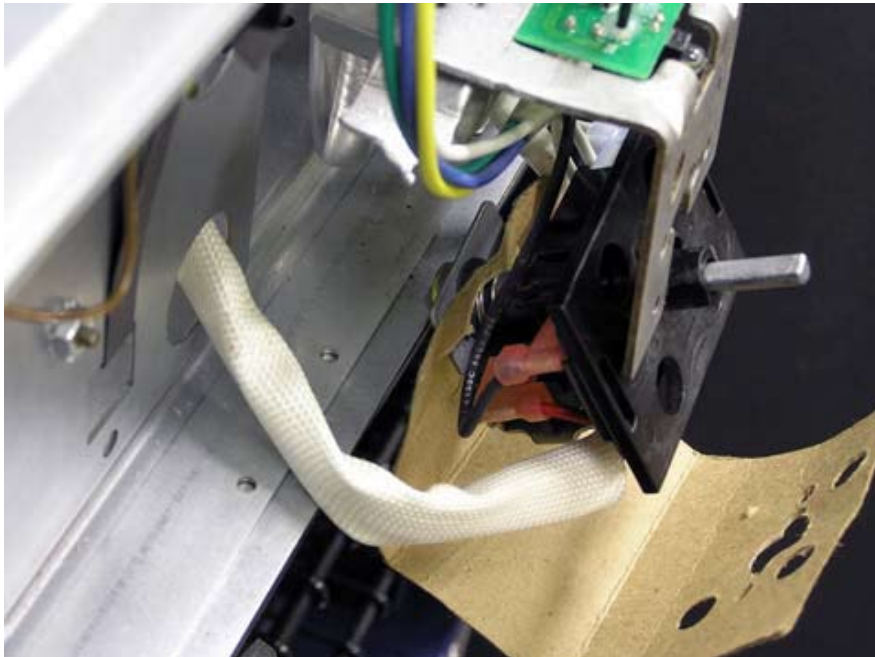


Debe bajar el panel de control frontal para retirar la pana de la base de la plancha. Al retirar la pana de la base se obtiene acceso a la válvula de seguridad. La válvula está asegurada con dos tuercas en la parte frontal del marco.

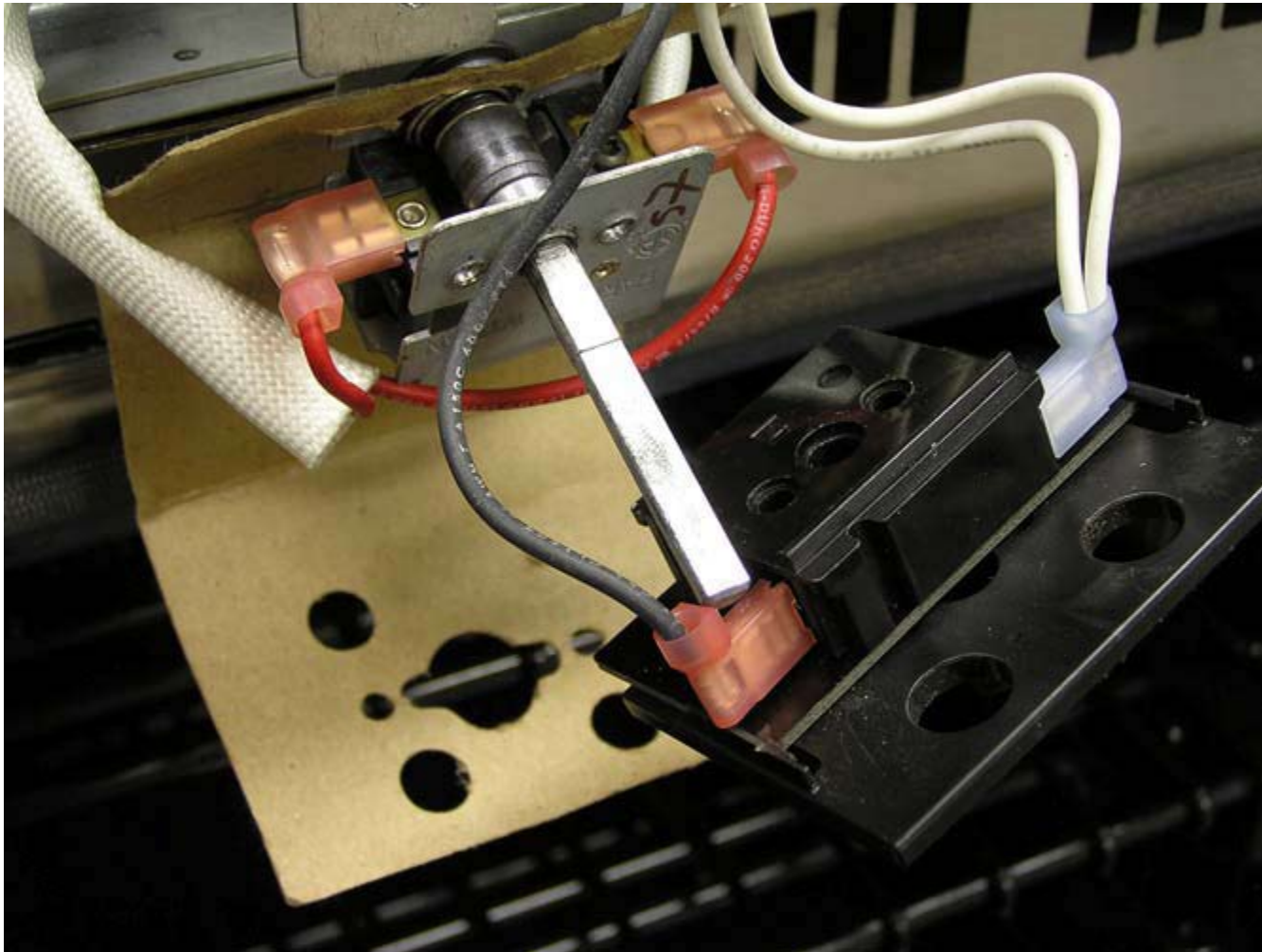
Termostato e Interruptor de la Plancha



Baje el frente del panel de control para obtener acceso al termostato y al interruptor LED de la plancha.

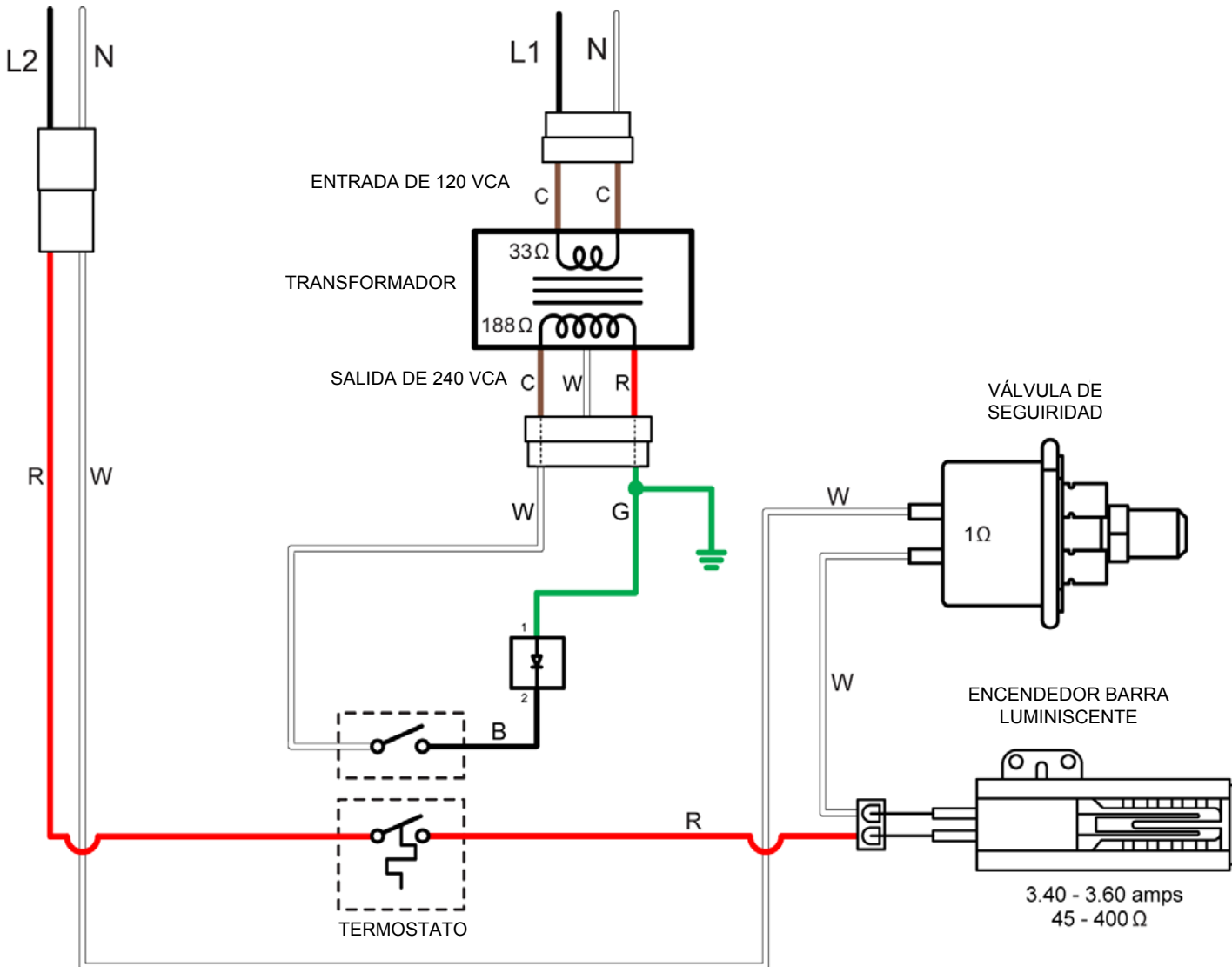


El termostato y el interruptor están montados a la abrazadera del distribuidor por dos tornillos Phillips largos. Existe un ajuste fuerte entre la abrazadera y el marco frontal de la estufa.



El conjunto del termostato e interruptor se separa en varias secciones.

Circuito de la Plancha



Parrilla



La parrilla es reversible, dependiendo de la comida que vaya a cocinar. El lado ranurado de la parrilla permite que los jugos y la grasa fluyan hacia el frente del recolector de grasa. Utilícela para alimentos como steaks o hamburguesas.

El lado plano de la parrilla se utiliza para alimentos delicados como vegetales y mariscos.

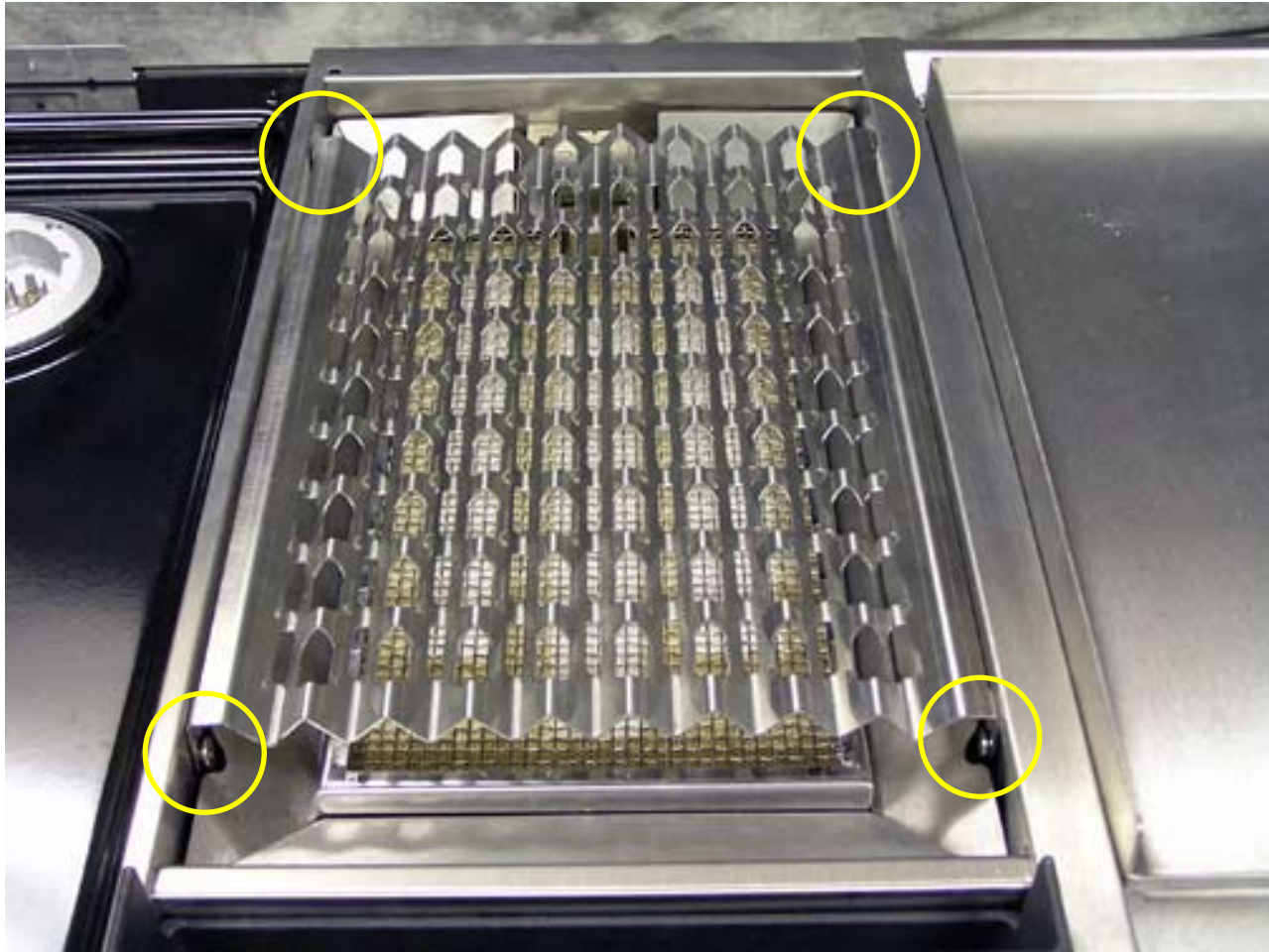




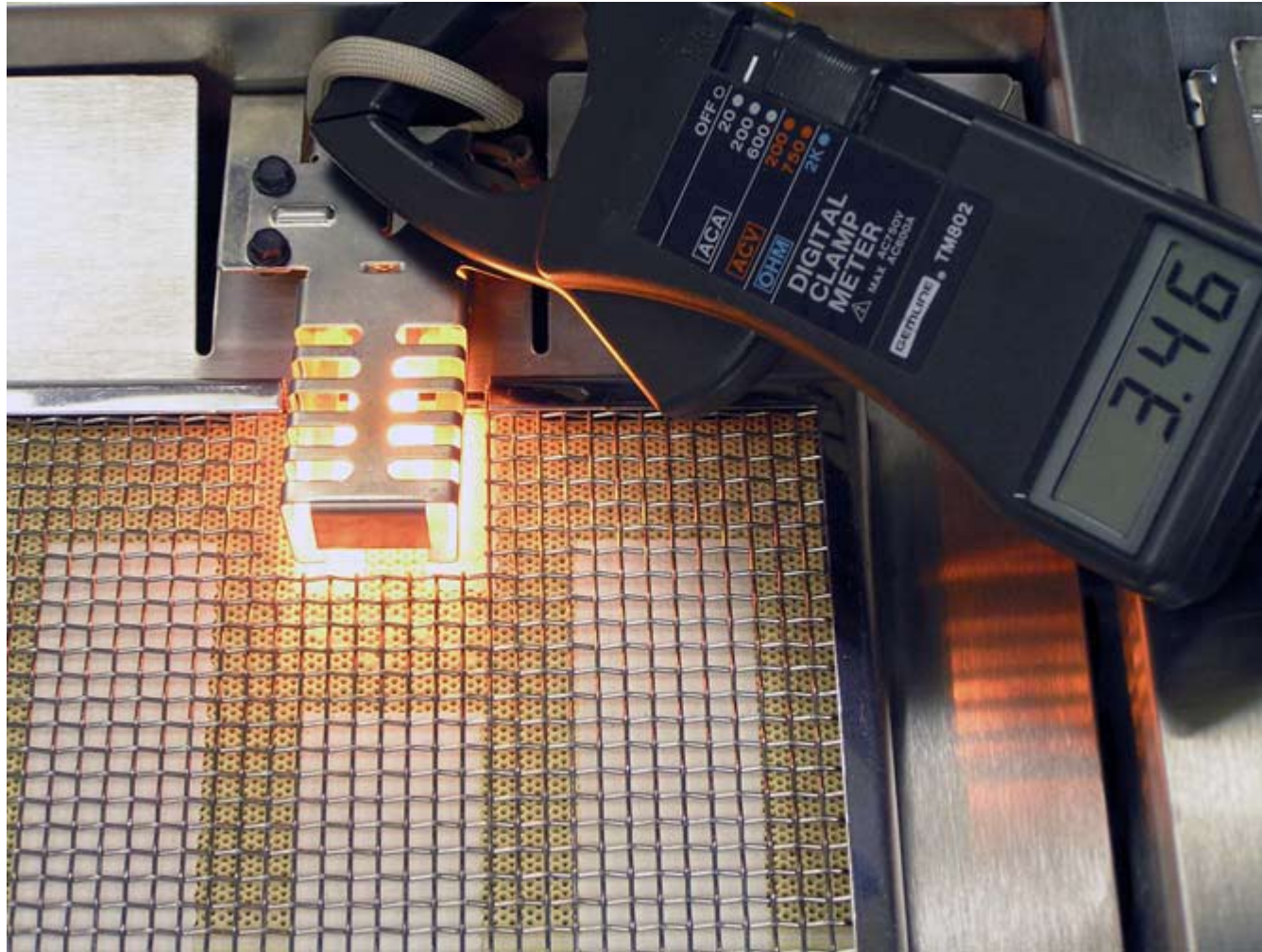
La rejilla de la parrilla puede lavarse con el ciclo de autolimpieza.



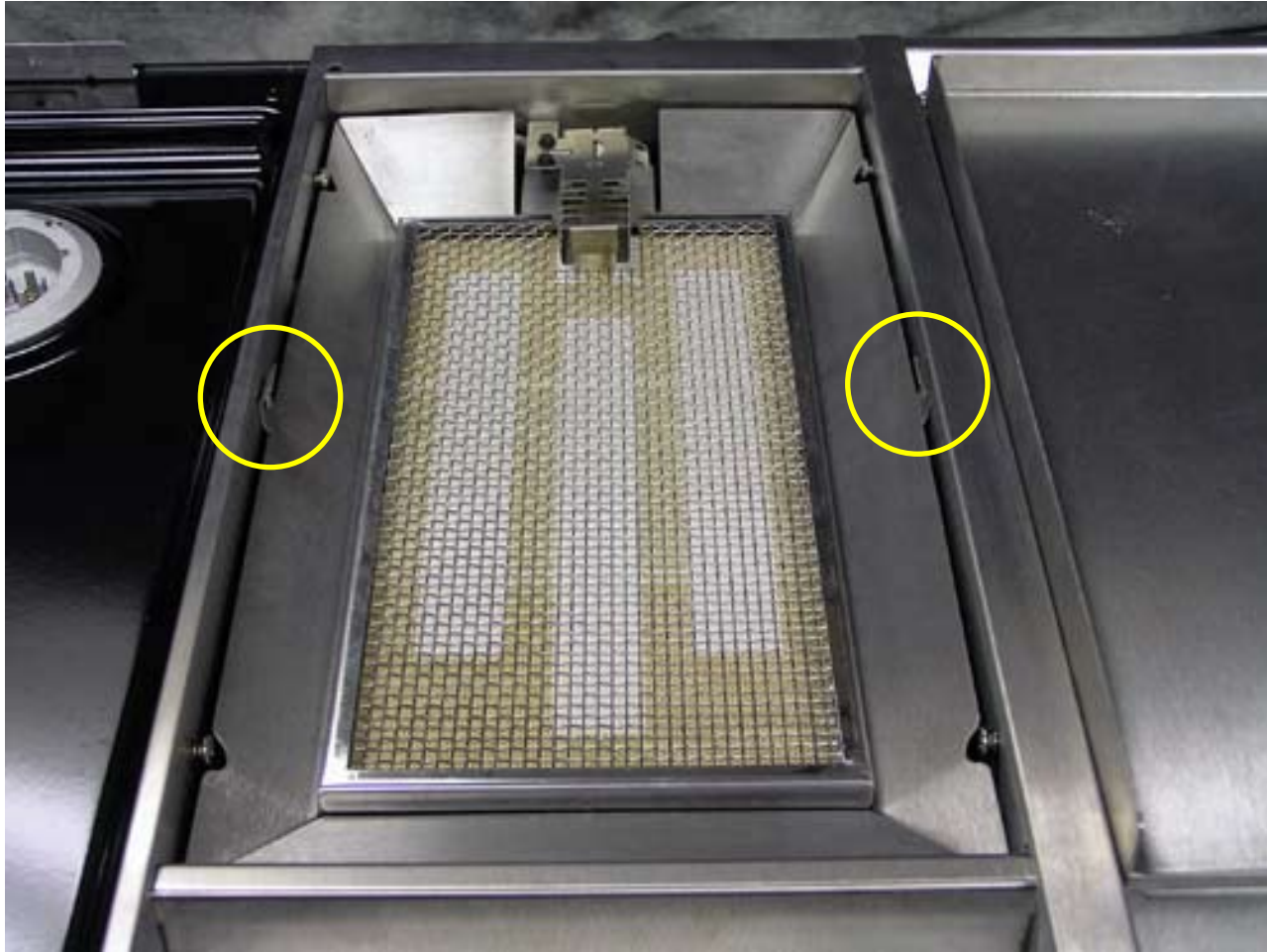
No debe limpiar el marco de la rejilla con el ciclo de autolimpieza.



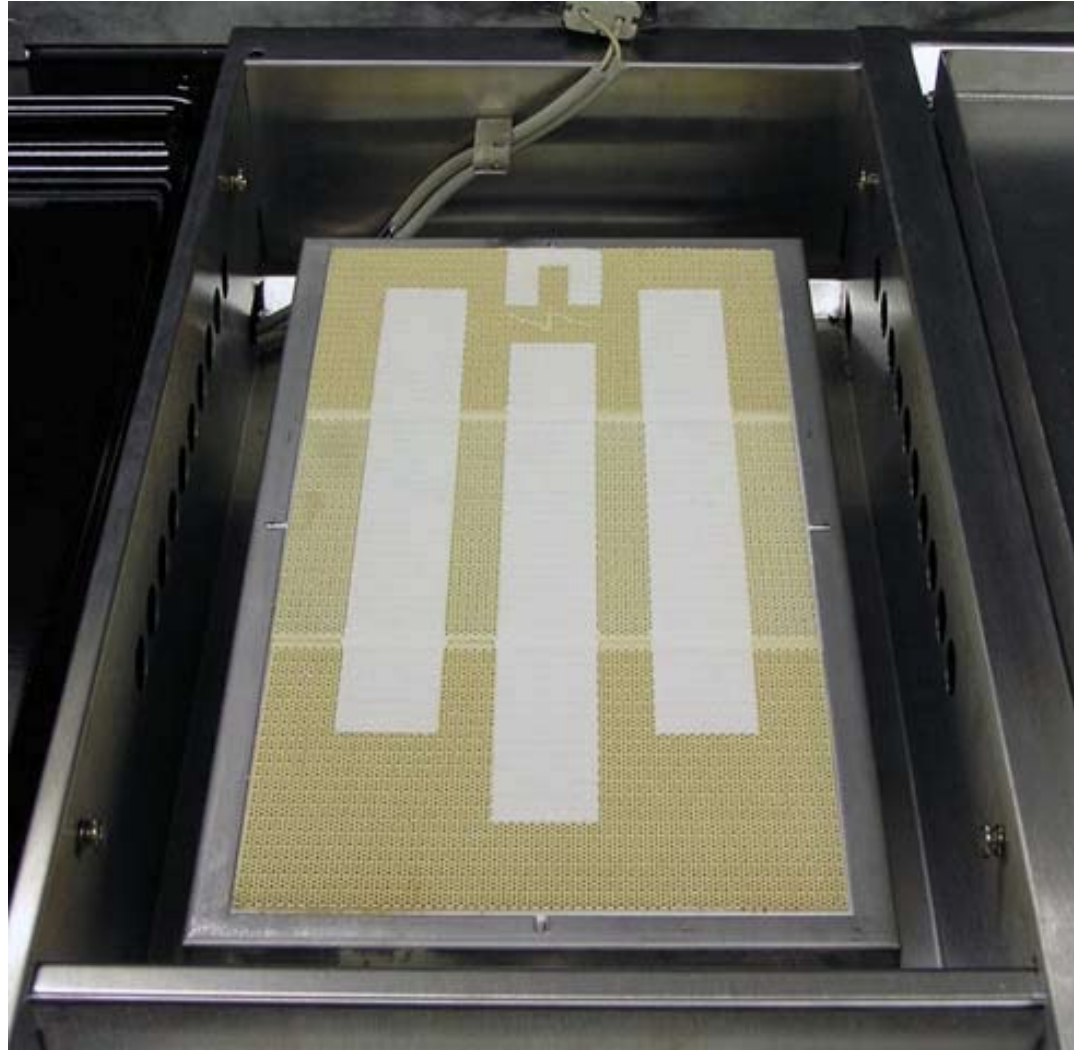
El deflector de acero inoxidable de la parrilla está diseñado para ayudarle a reducir las llamas. El deflector descansa sobre cuatro soportes ubicados en las paredes laterales.



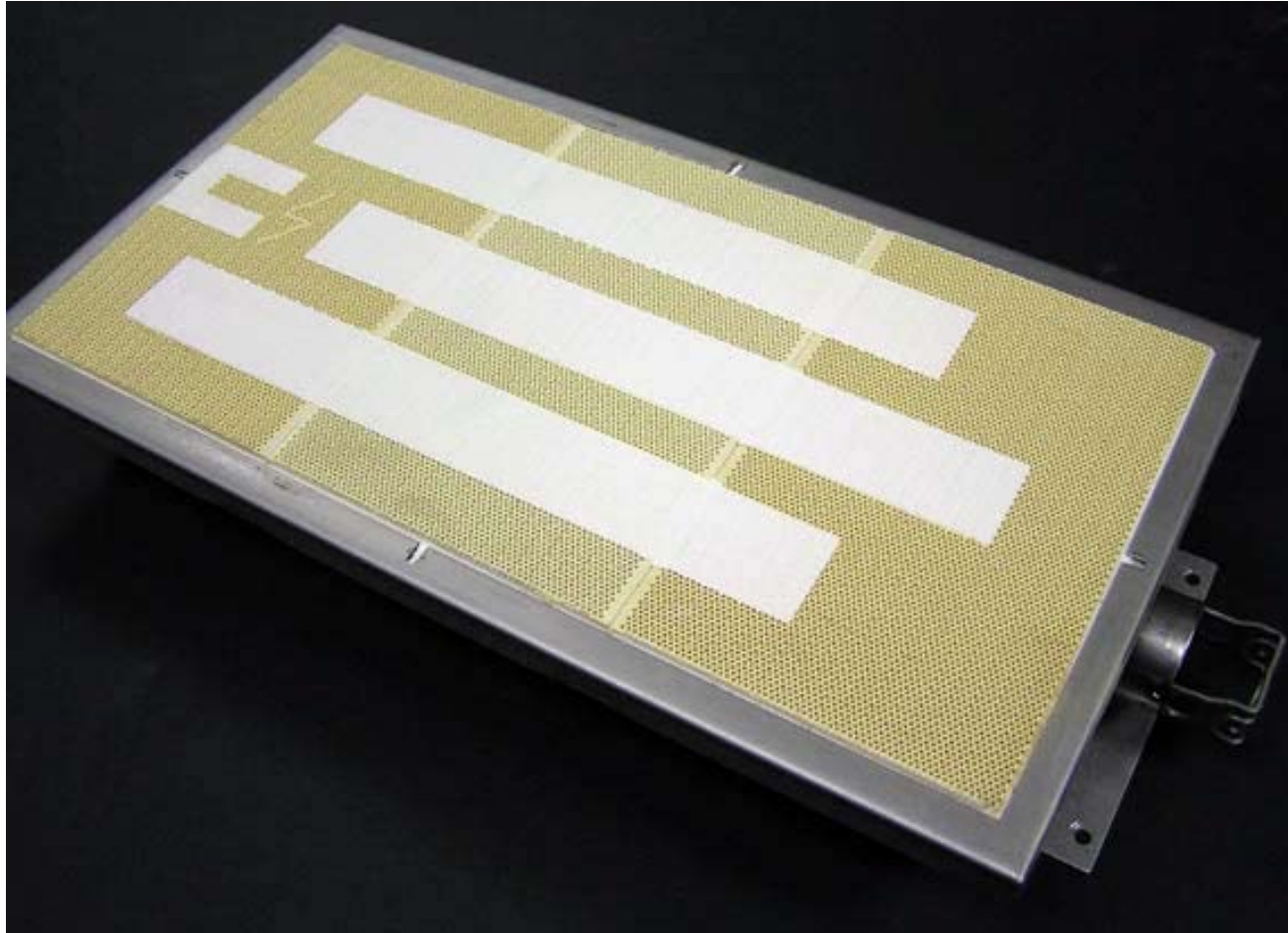
La barra de encendido luminiscente puede ser probada en este punto. La corriente debe estar entre 4.3 - 3.6 amps. La resistencia debe ser de 45 hasta 400 ohms.



El marco del reflector está sostenido en su lugar por dos tornillos Phillips. Una vez que retire el marco y el encendedor podrá levantar la pantalla del quemador.



El quemador de cerámica IR (infrarojo) de 14k BTU está montado por cuatro tornillos cabeza hex de 1/4" .

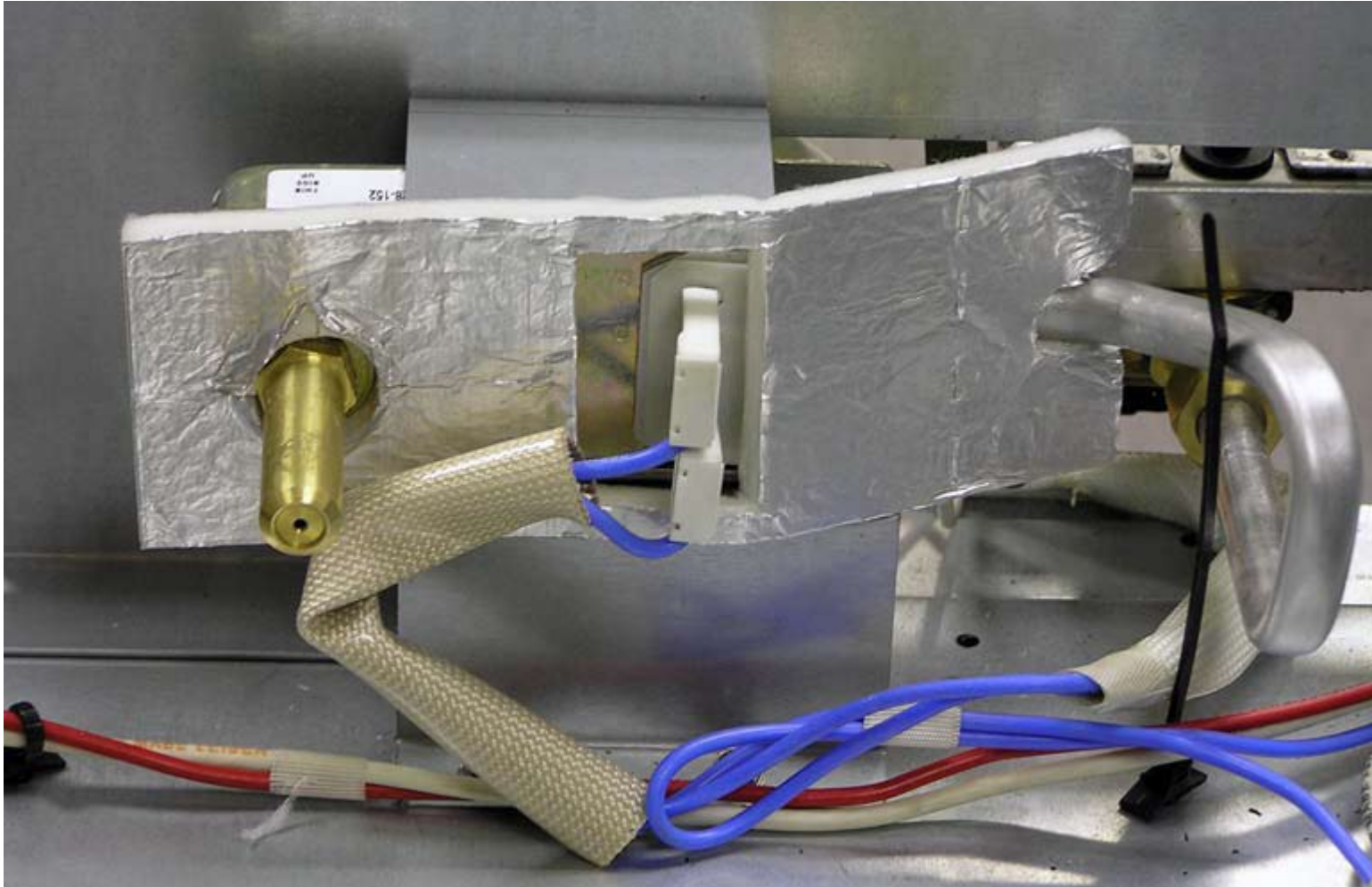


El quemador IR (infrarojo) se cambia como conjunto.

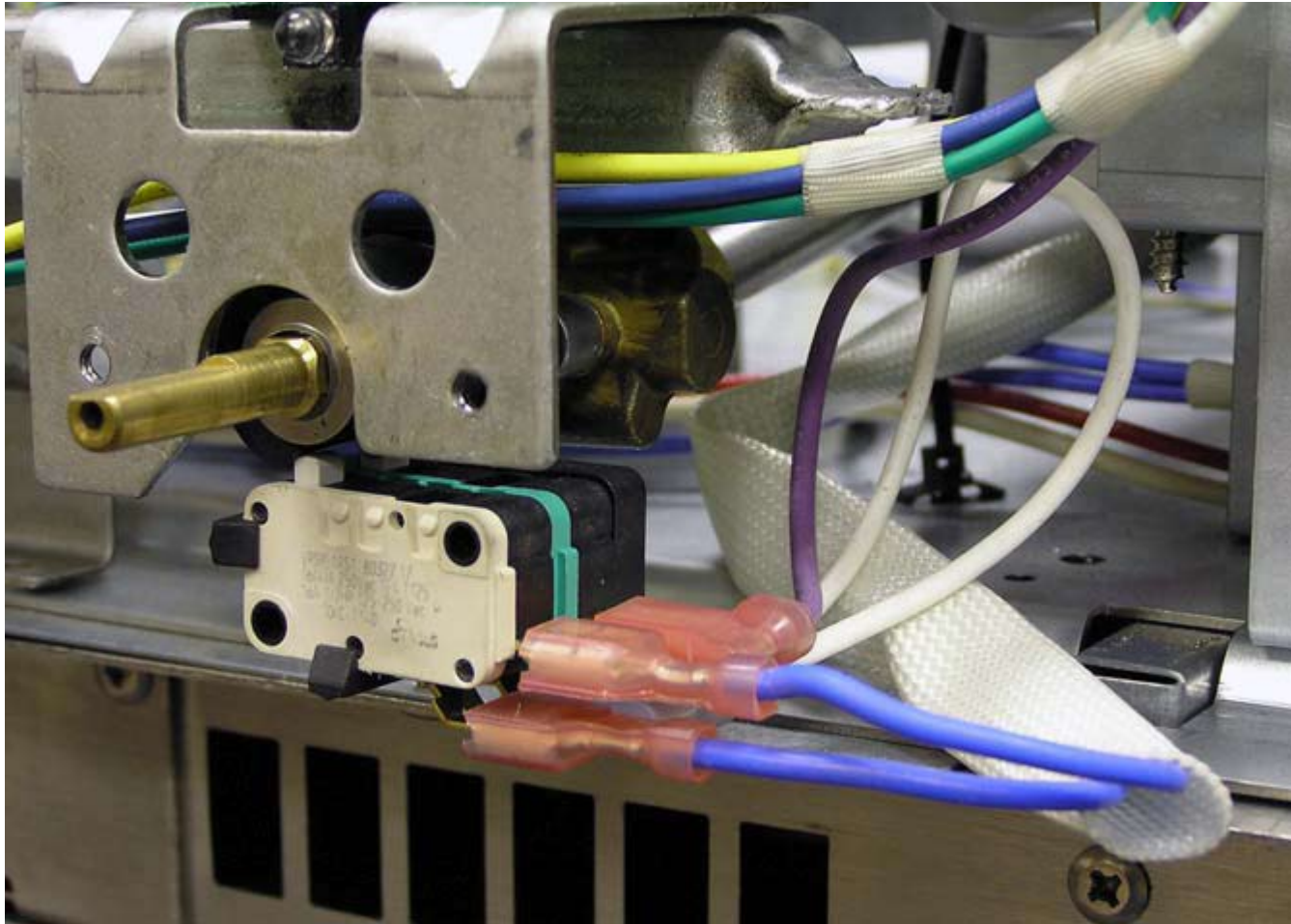


Retire el sujetador de resorte para poder acceder el conector.

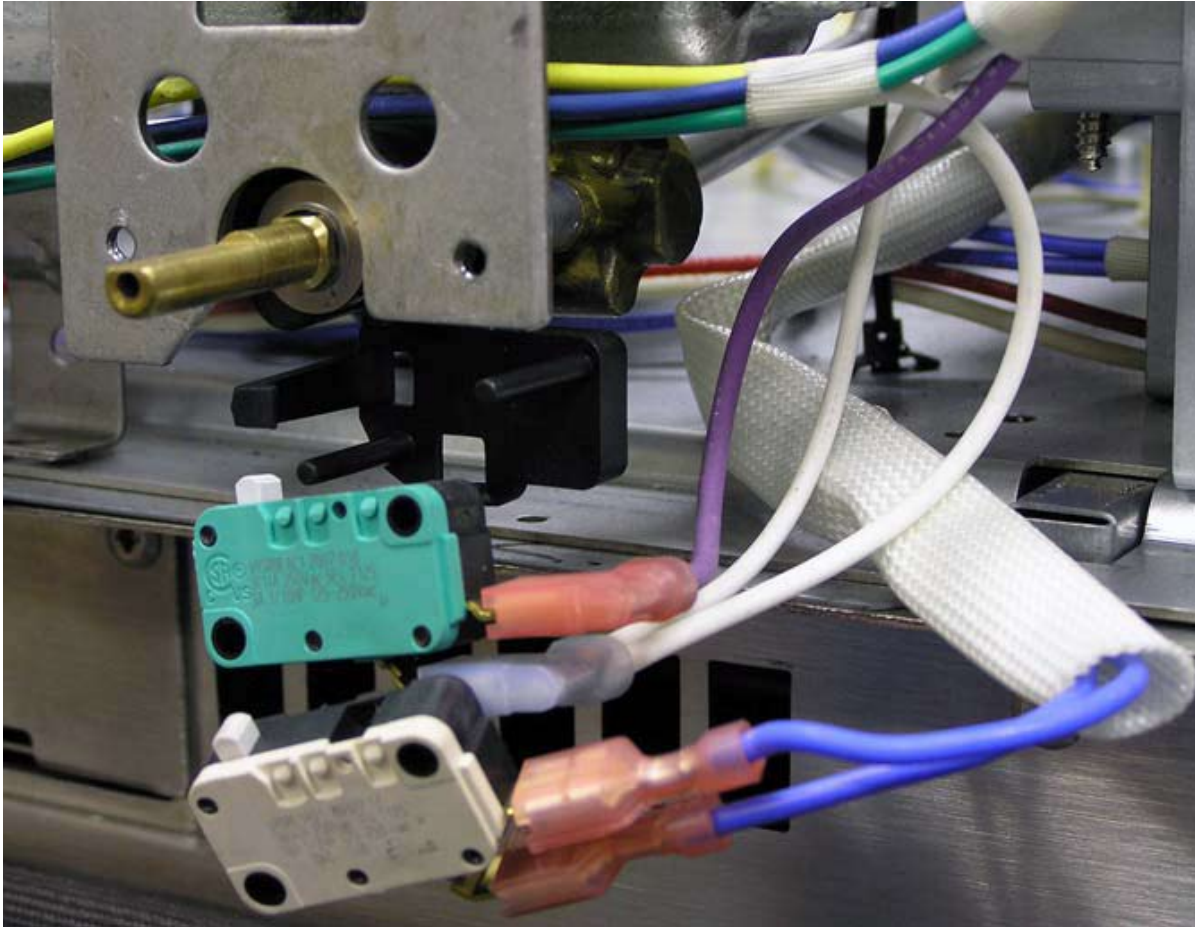




La resistencia de la válvula debe ser de 1 ohm o menos. La válvula de seguridad de la parrilla también utiliza el orificio más largo de los dos.

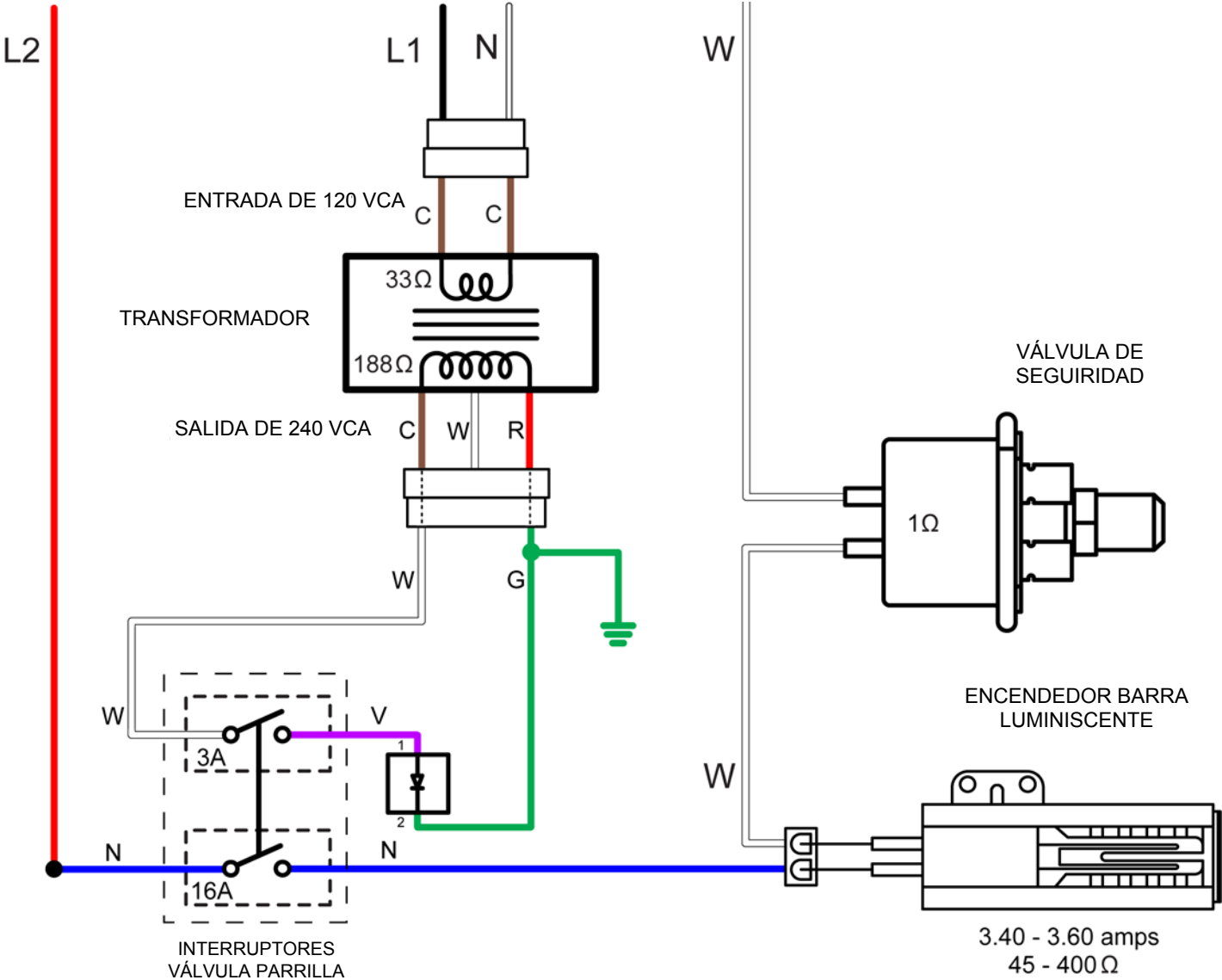


El interruptor frontal controla el encendedor. El interruptor trasero controla el indicador del LED.



La abrazadera de montaje del interruptor es parte del conjunto de la válvula.

Circuito de la Parrilla

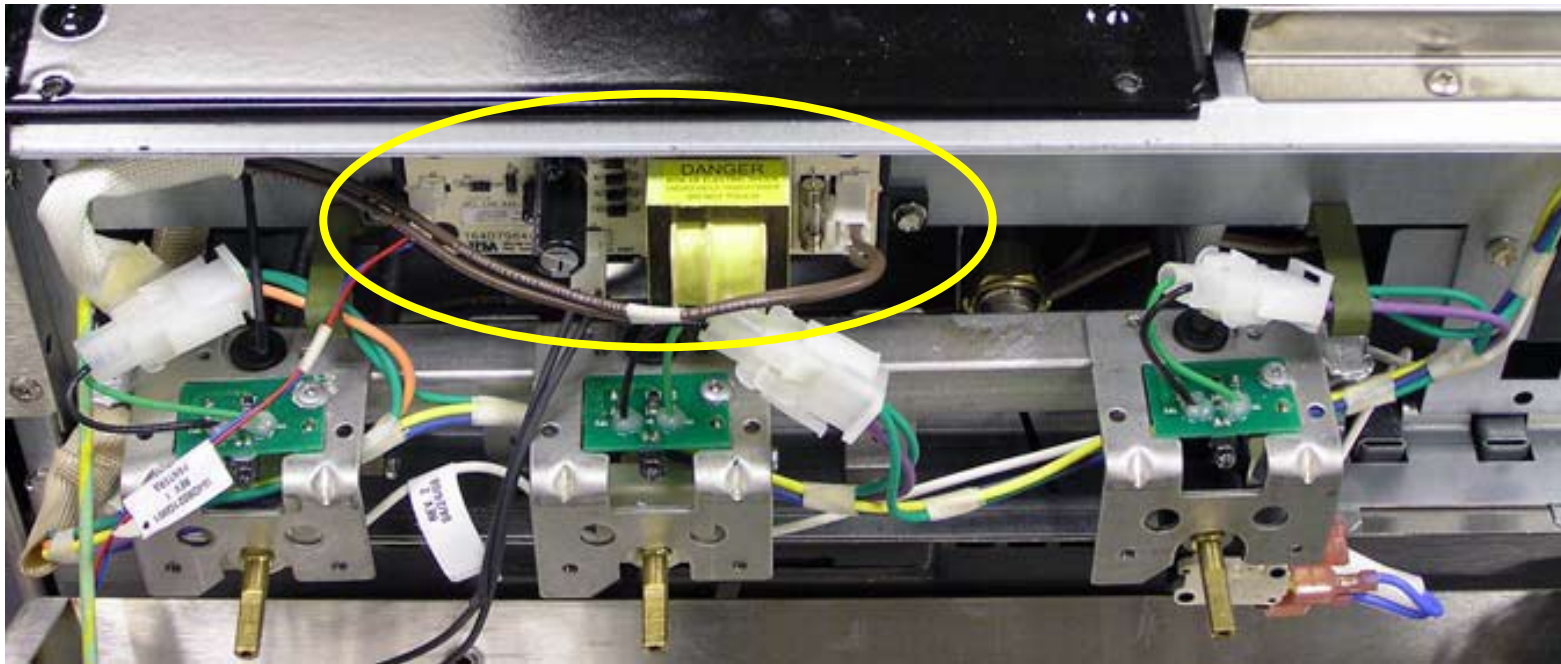


Iluminación del Panel de Control



Debe bajar el panel de control frontal para poder acceder los conjuntos de iluminación LED y el suministro de energía.

Suministro de Energía



El suministro de energía del LED está ubicado sobre del múltiple del quemador de superficie, en el lado izquierdo del área del control.

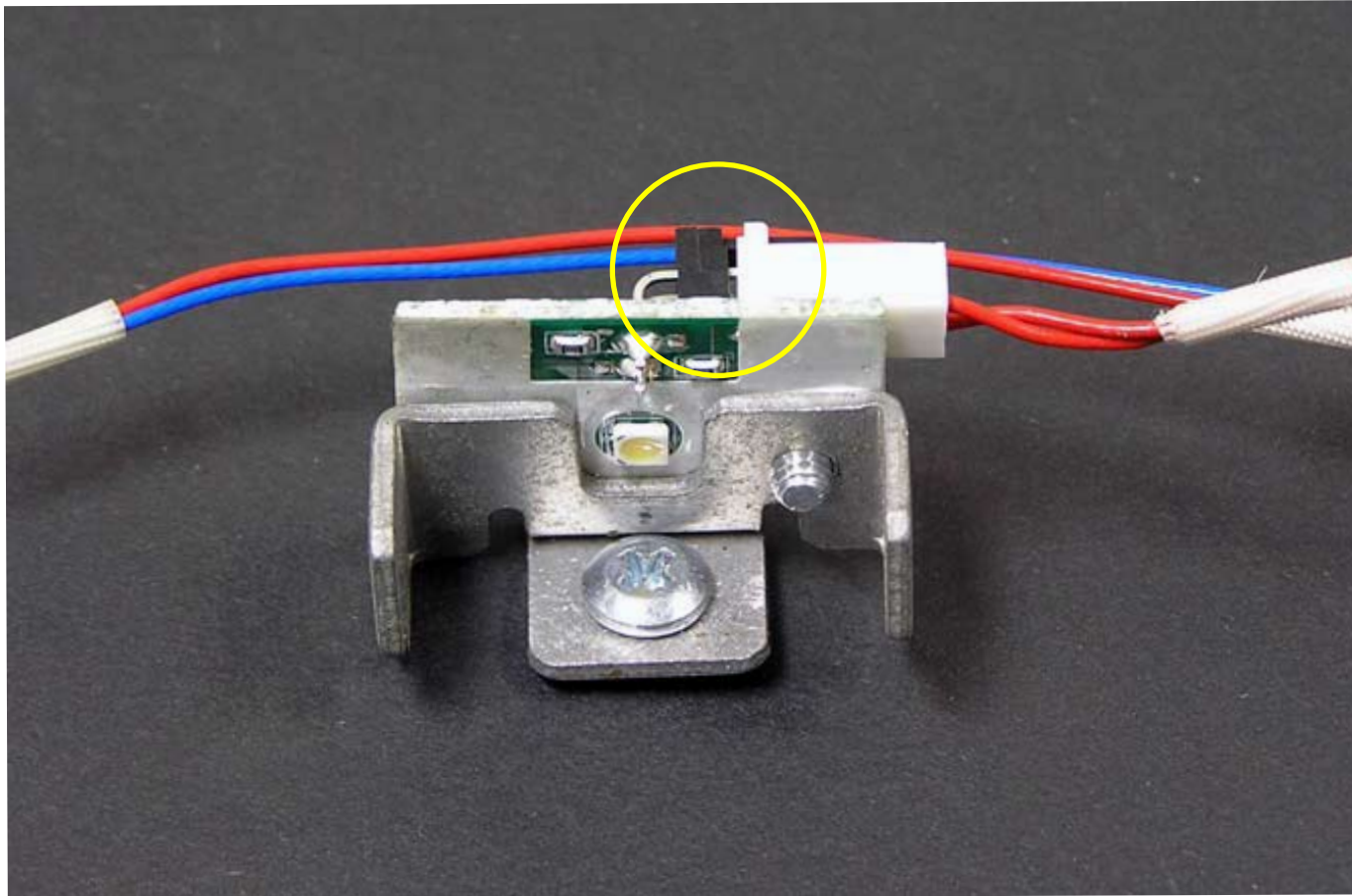
Conexión de Salida del LED

Conexión del Suministro de Energía



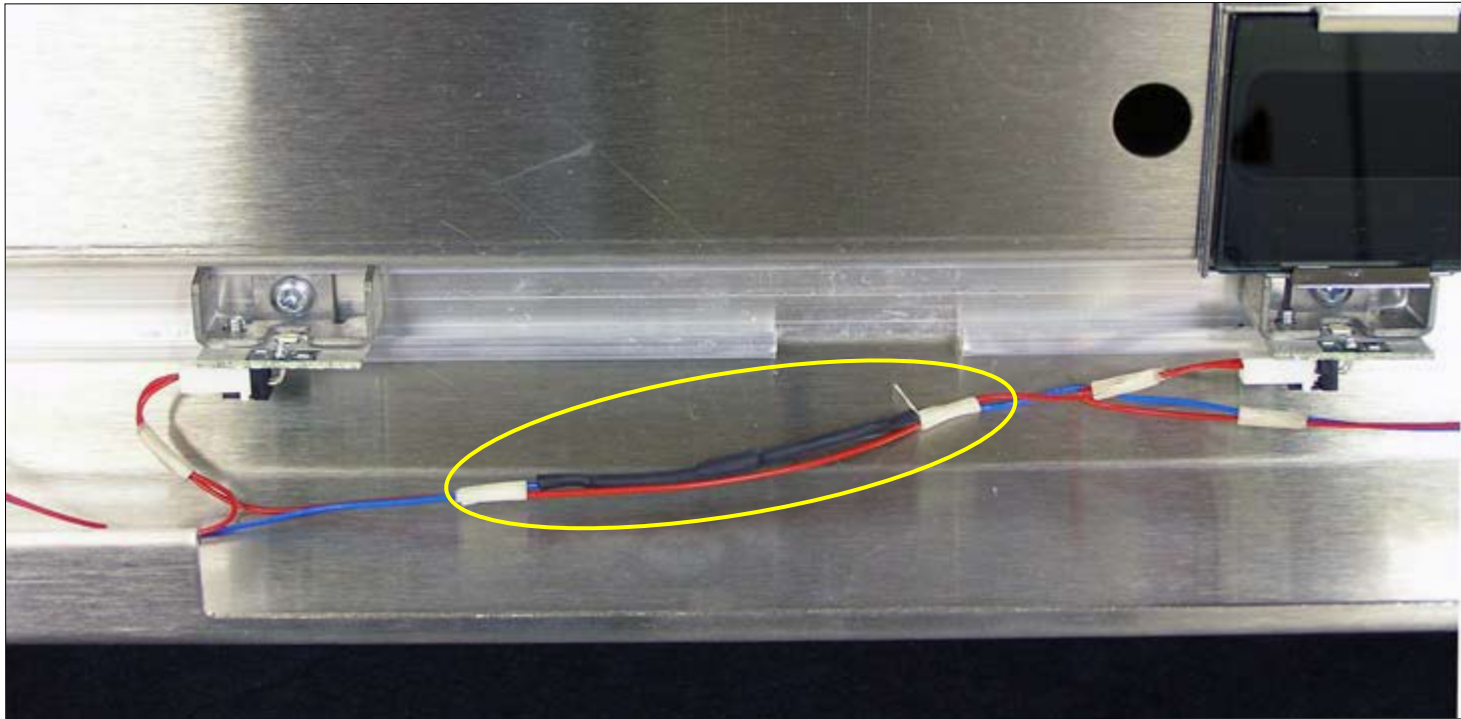
Conexión del Interruptor de la Luz

Conjunto del LED



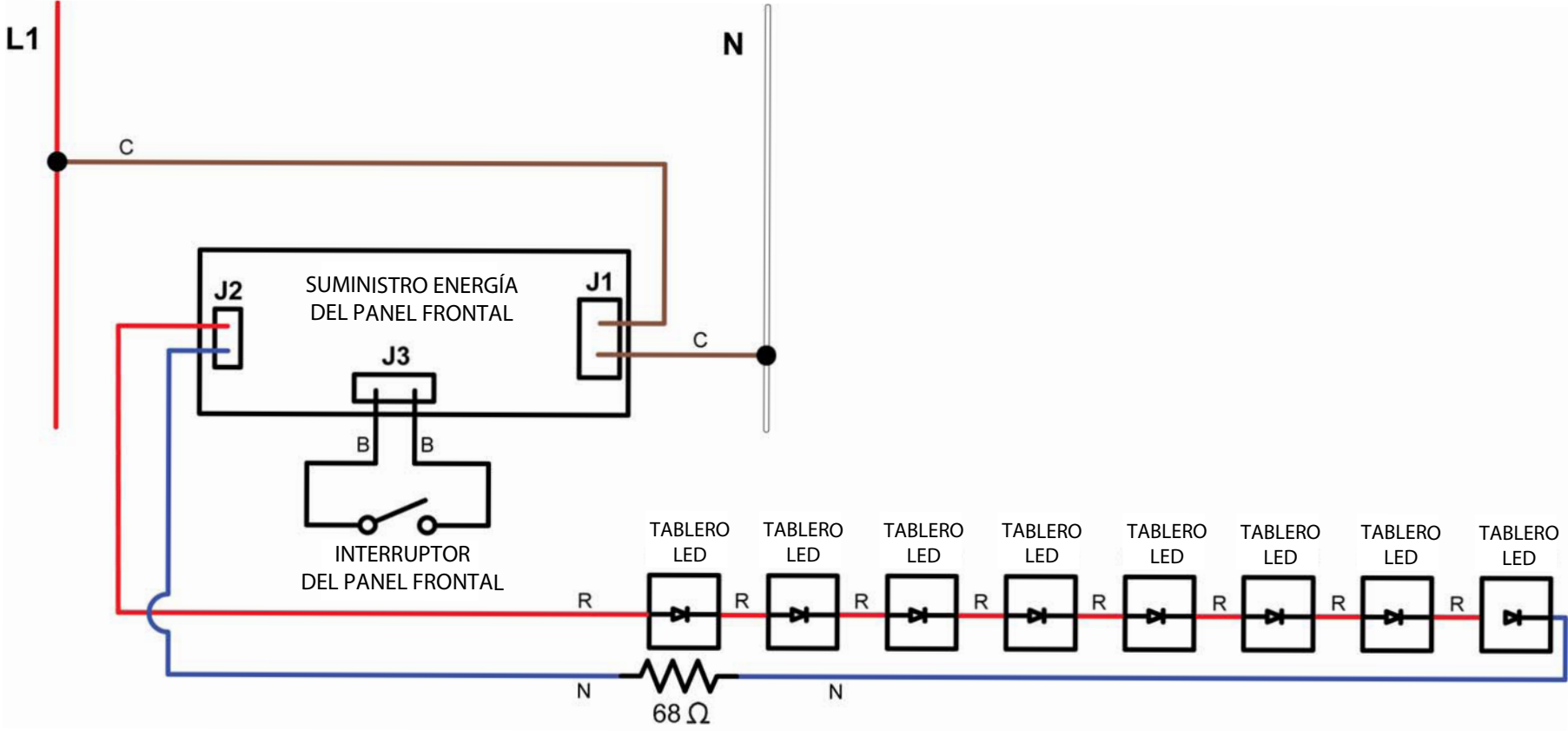
Todos los LEDs se apagarán cuando falla uno de los conjuntos LED o si se afloja alguna conexión del alambrado.

Montaje del LED



Se utiliza un resistor específico basado en la cantidad de LEDs que tiene cada modelo. El aflojar el tornillo Phillips permite que el LED se deslice a lo largo del canal que se encuentra unido a la parte trasera del panel frontal.

Circuito del Control de Iluminación



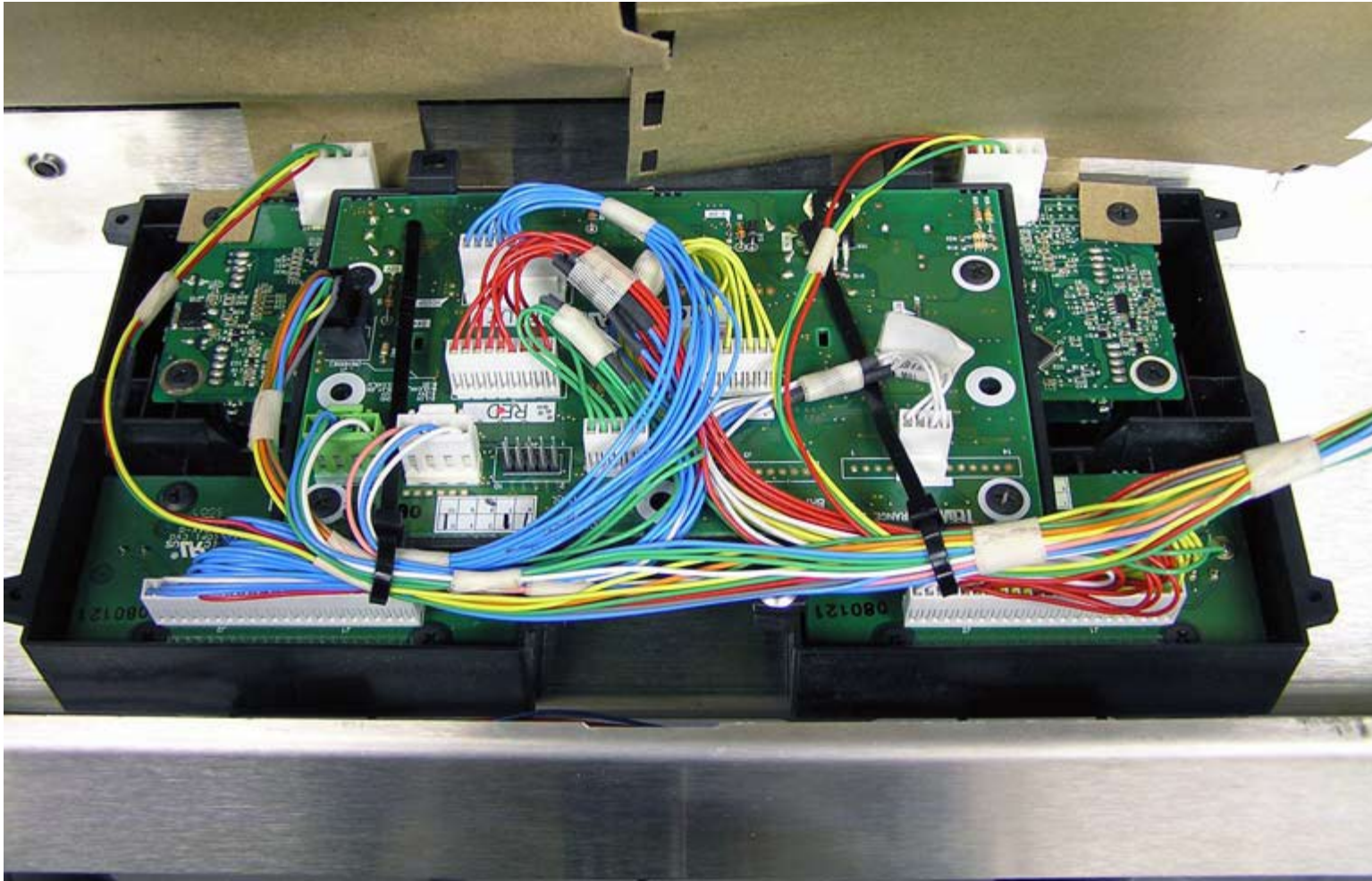
Se muestra el modelo ZDP484

Componentes del Horno

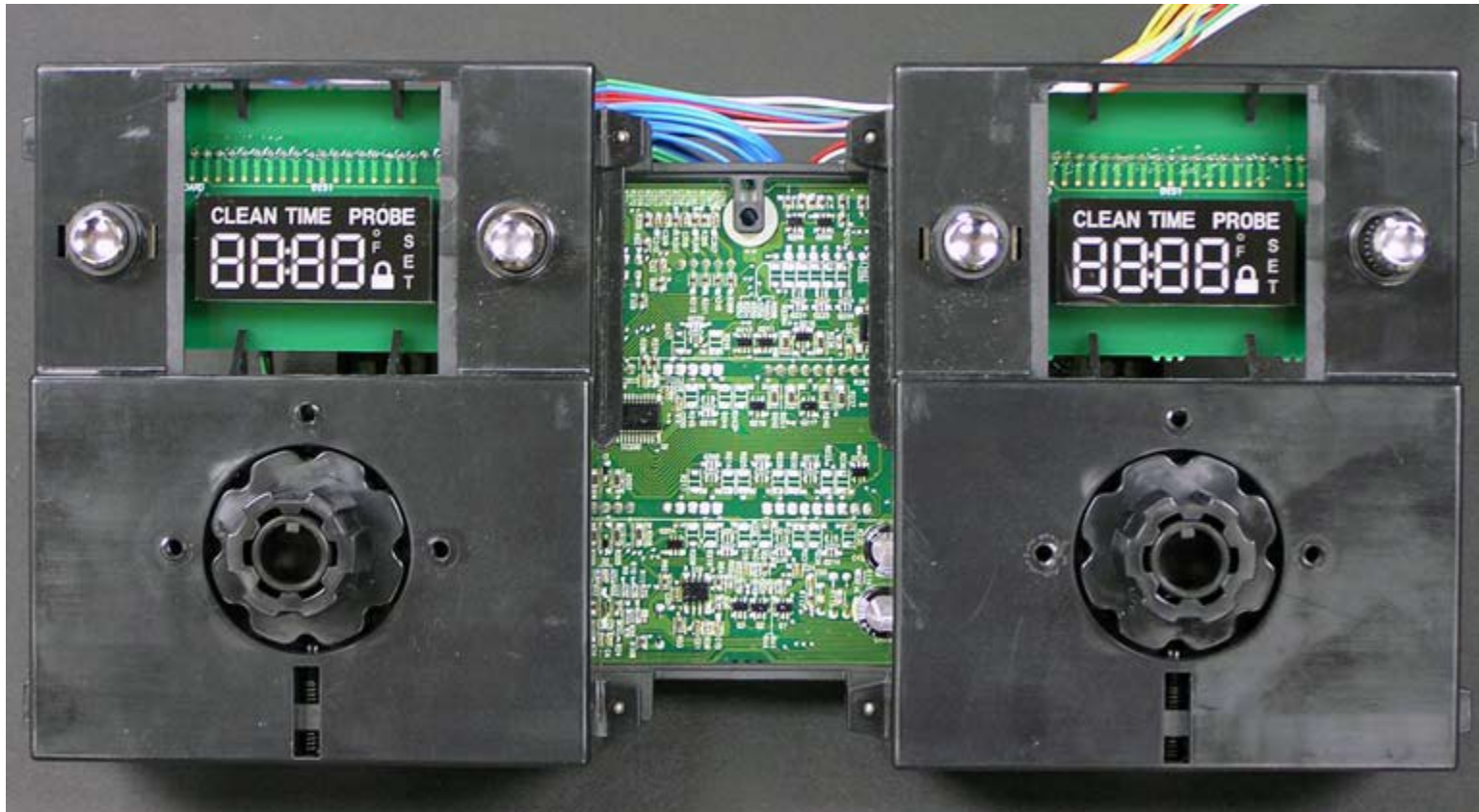


Selector del Modo del Horno	Perilla de Temperatura
HORNEAR	175° a 550°F
HORNEAR CONVECCIÓN	175° a 550°F
ROSTIZAR CONVECCIÓN	175° a 550°F
ASAR CONVECCIÓN	ASAR ALTO o BAJO
ASAR	ASAR ALTO o BAJO
LIMPIEZA	LIMPIEZA
FERMENTACIÓN	---

Tablero Lógico del Control del Horno



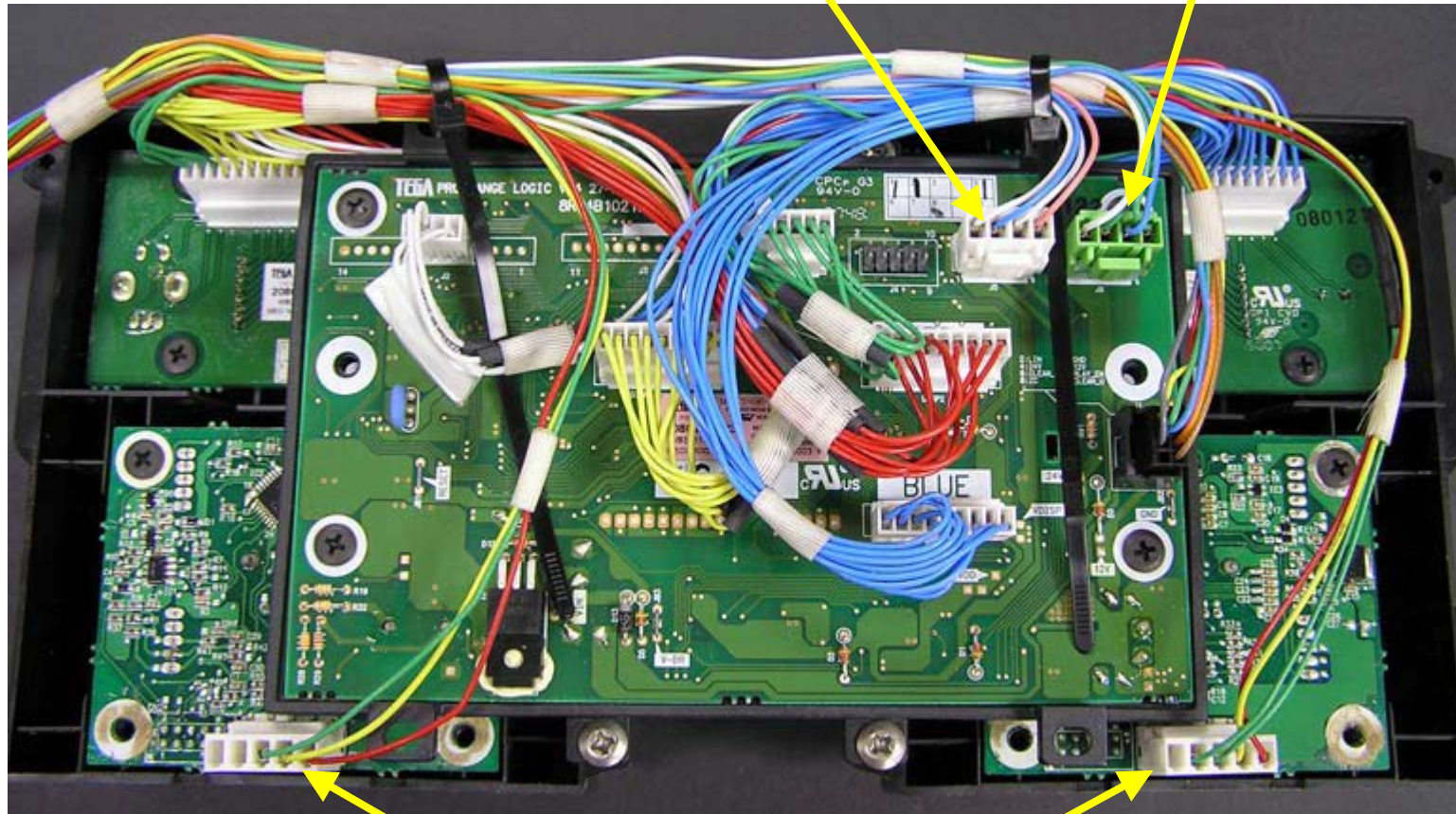
El tablero lógico del panel frontal controla la operación del horno a través de la entrada del usuario y retroalimentación desde el sensor e interruptores del horno.



Actualmente el tablero lógico está disponible sólo como un conjunto completo.

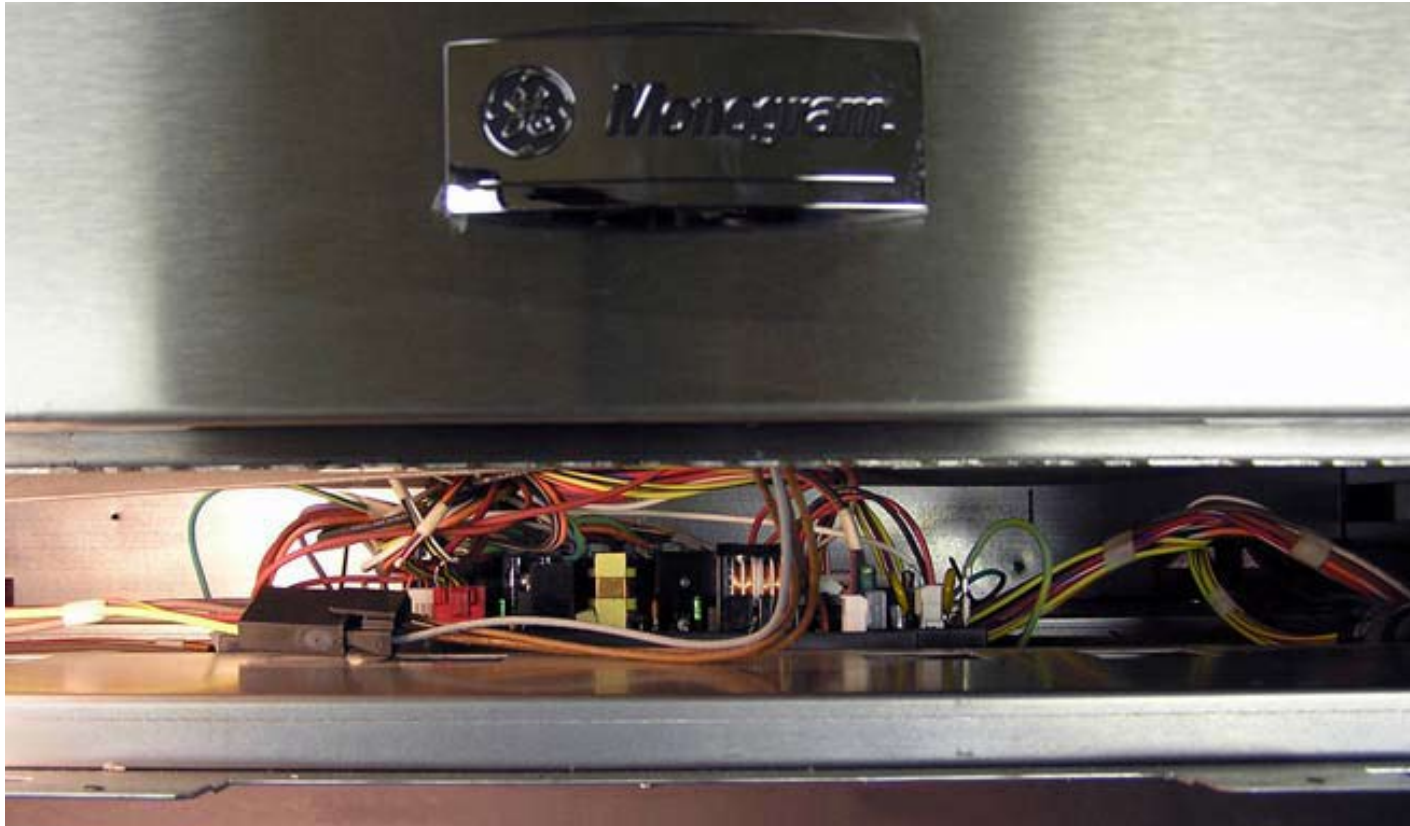
Conexiones del Sensor

Conexiones del probador de carne

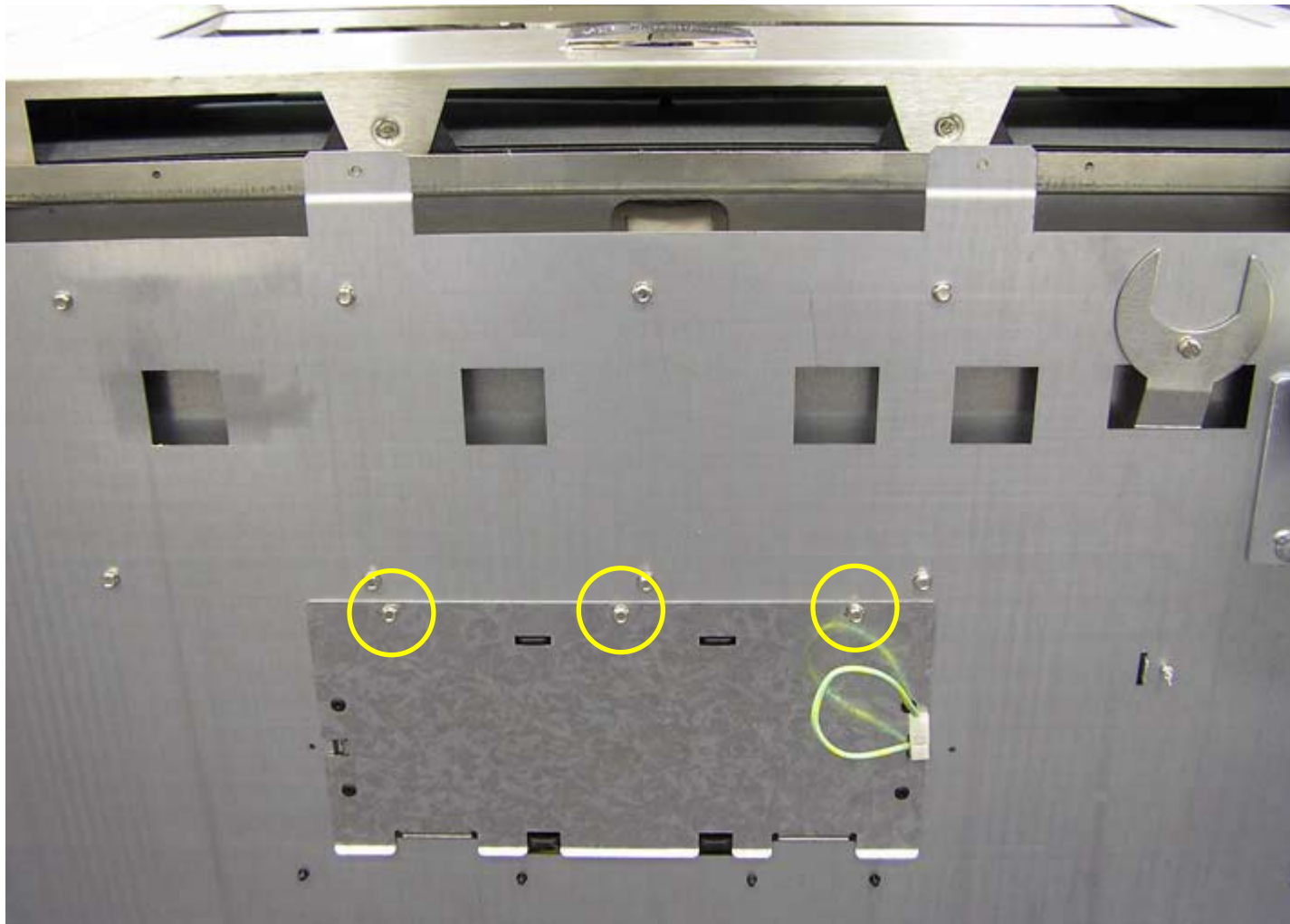


Conexión del LIN bus

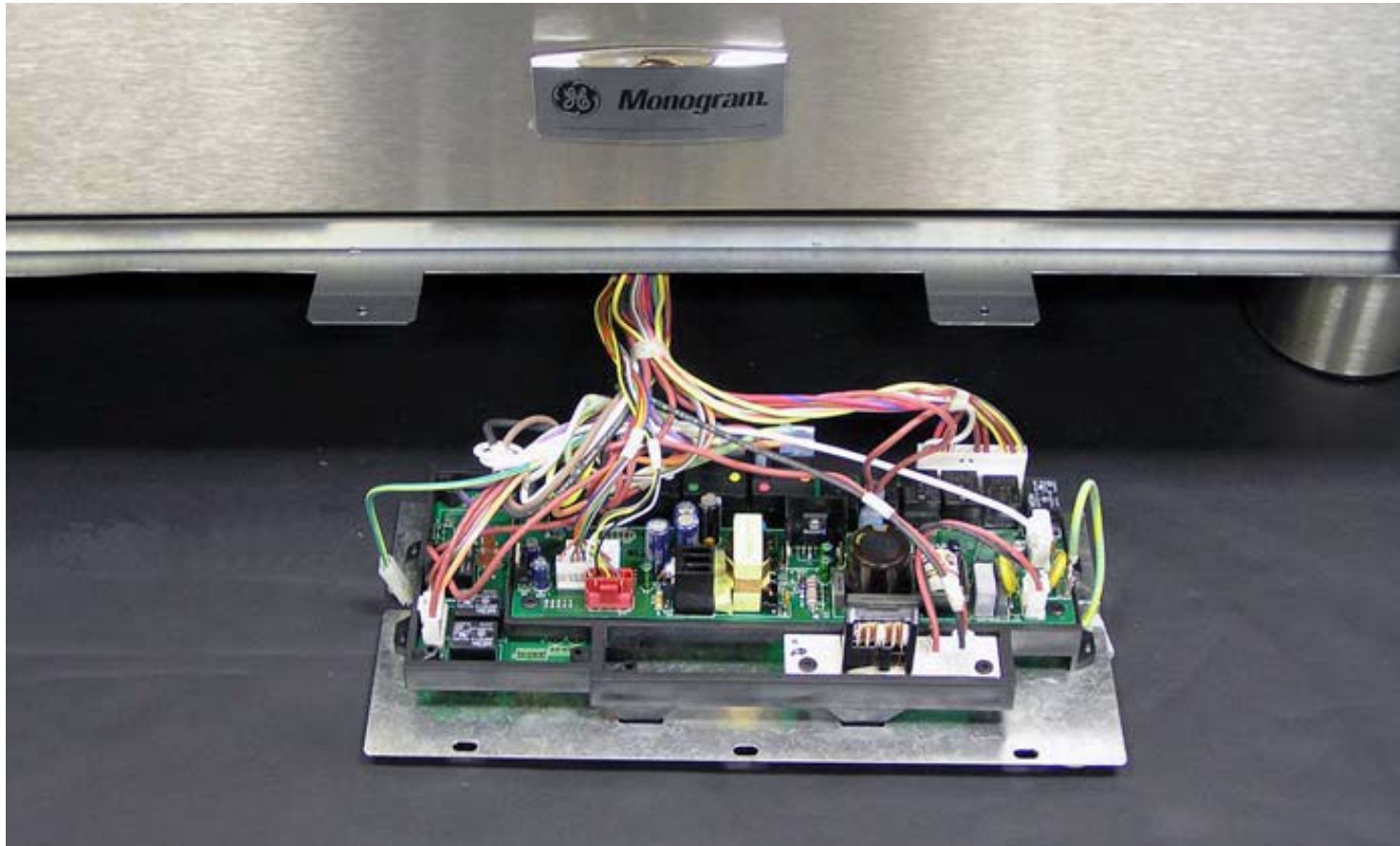
Tablero del Relé del Horno



El tablero del relé del horno está ubicado debajo de la cavidad del horno y se puede acceder al retirar el panel inferior y bajar el tablero al piso.



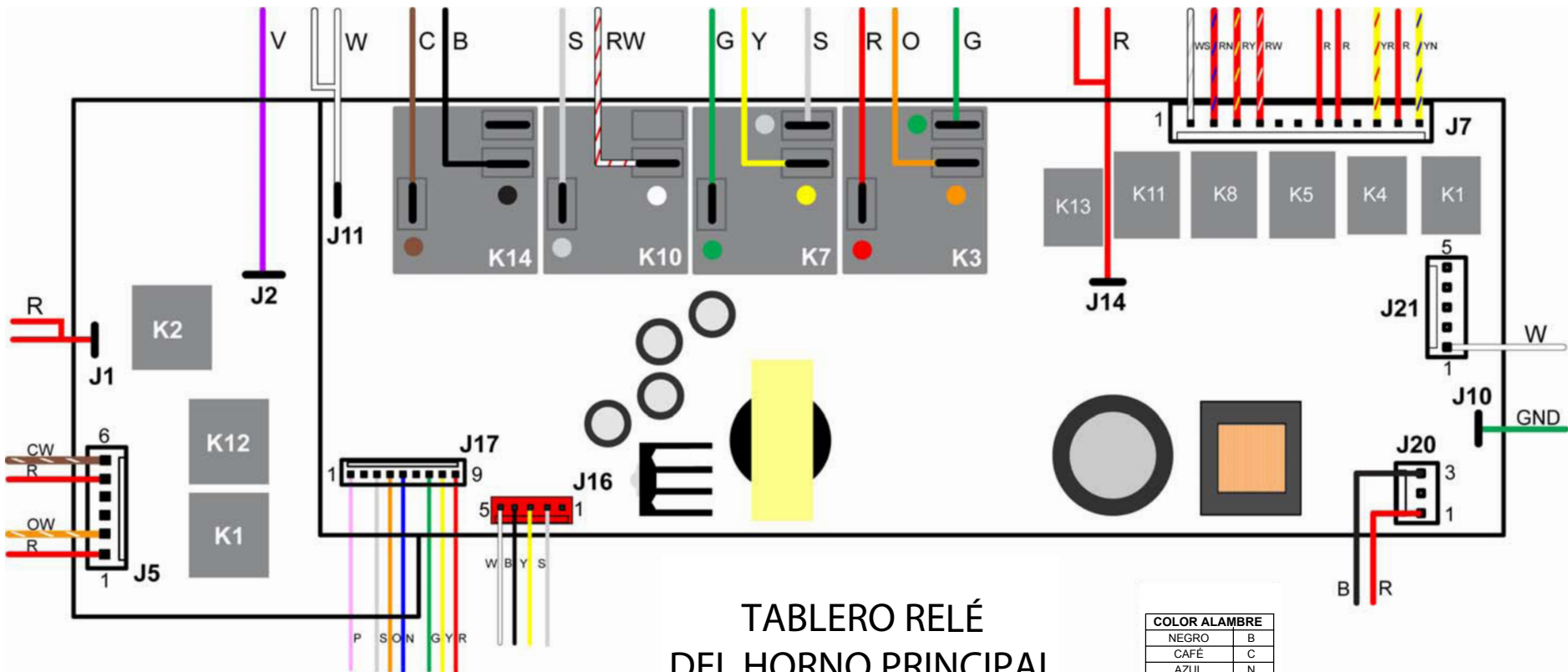
El panel que se encuentra debajo de la estufa está sostenido en su lugar por tres tornillos cabeza hex de $\frac{1}{4}$ " en la parte frontal y por orejetas en la parte trasera. El tablero del relé está montado al panel.



Existe suficiente alambrado para halar el tablero del relé completamente hacia afuera para darle servicio. Si las patas niveladoras frontales están en la posición más baja el tablero no tendrá suficiente espacio libre para deslizarlo hacia afuera.

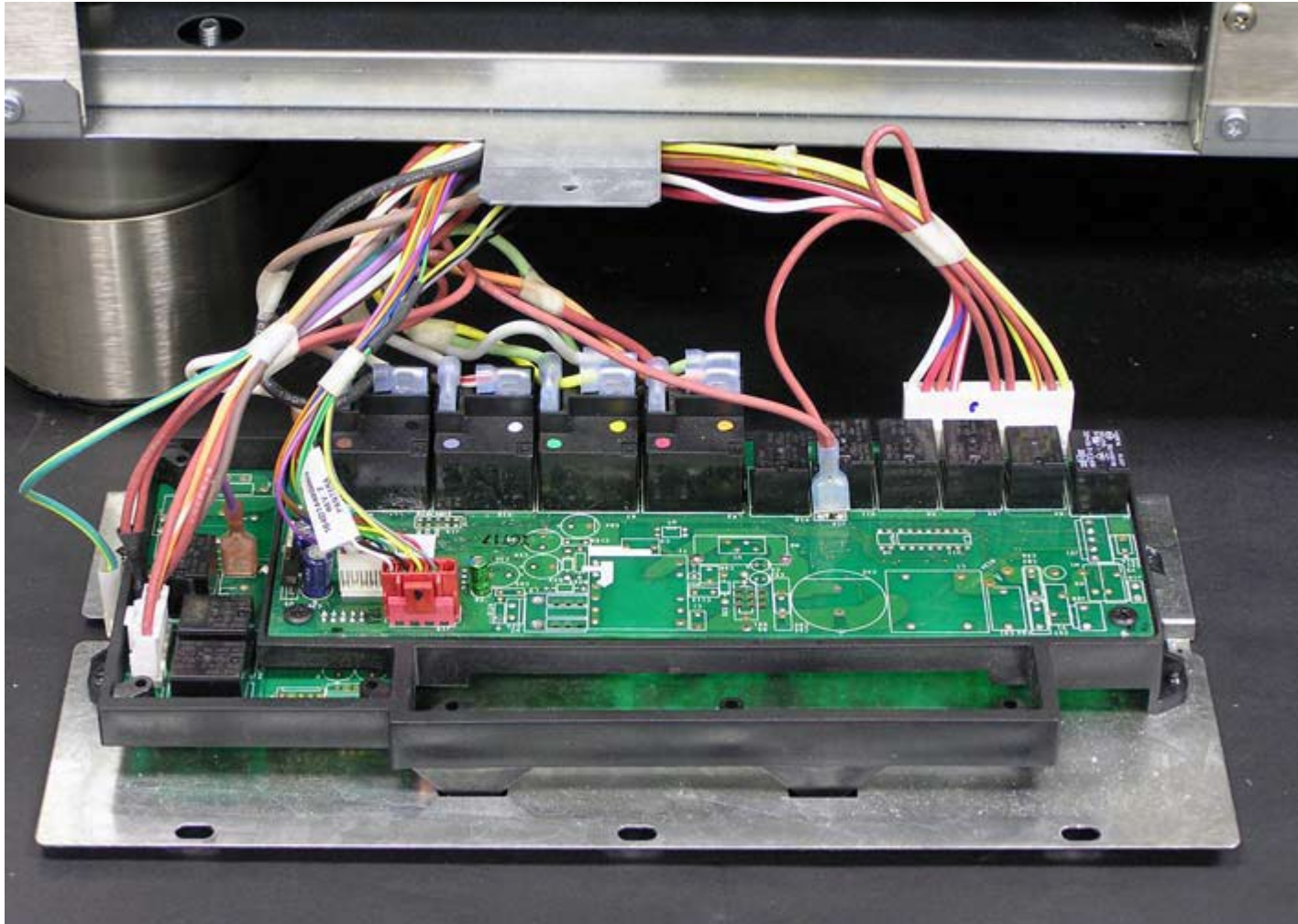


La mayoría de las conexiones están codificadas por color, para que sea igual al cableado.



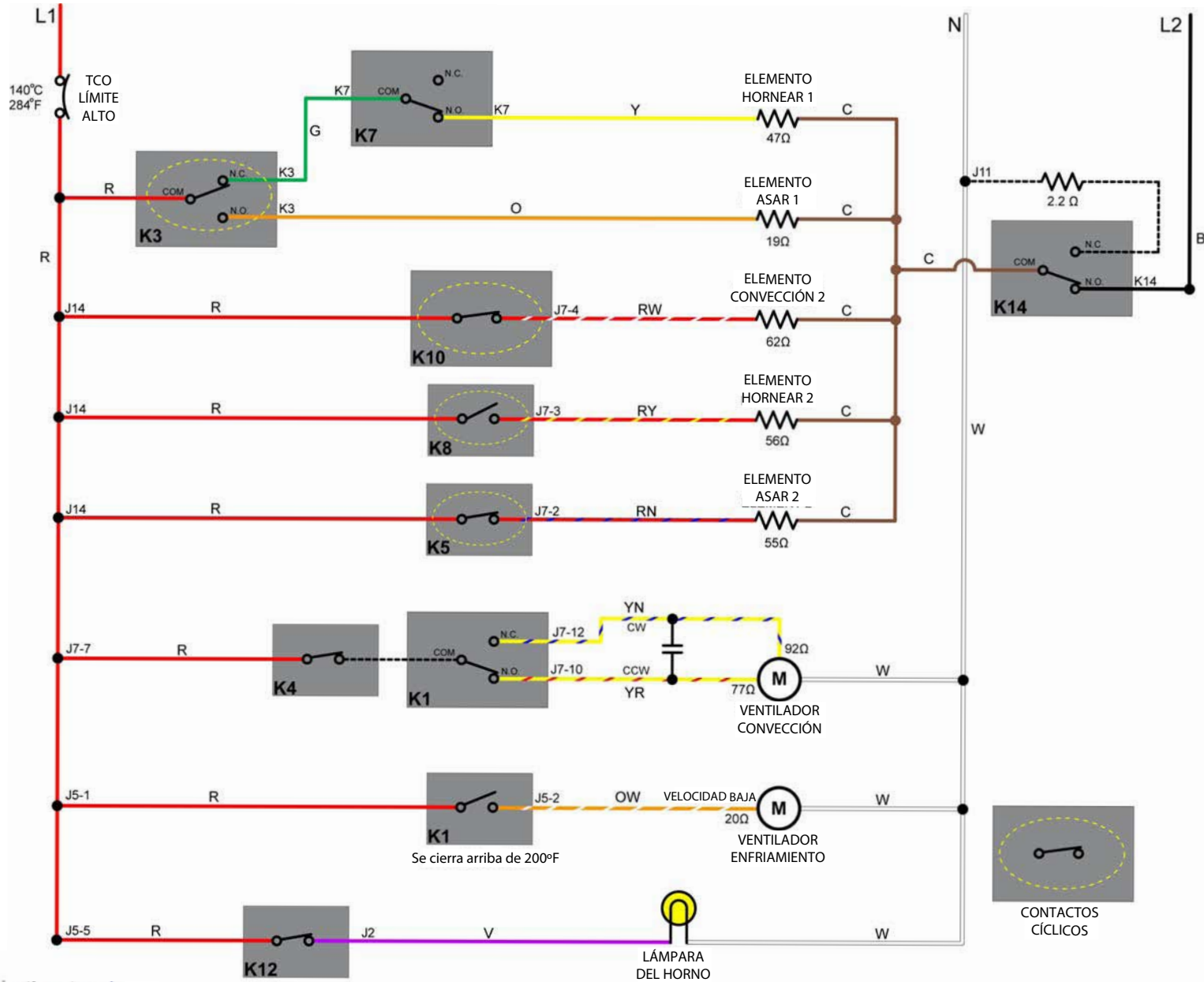
**TABLERO RELÉ
DEL HORNO PRINCIPAL**
(VISTO DESDE EL FRENTE DE LA ESTUFA)

COLOR ALAMBRE	
NEGRO	B
CAFÉ	C
AZUL	N
VERDE	G
ANARANJADO	O
MORADO	V
ROJO	R
AMARILLO	Y
GRIS	S
BLANCO	W

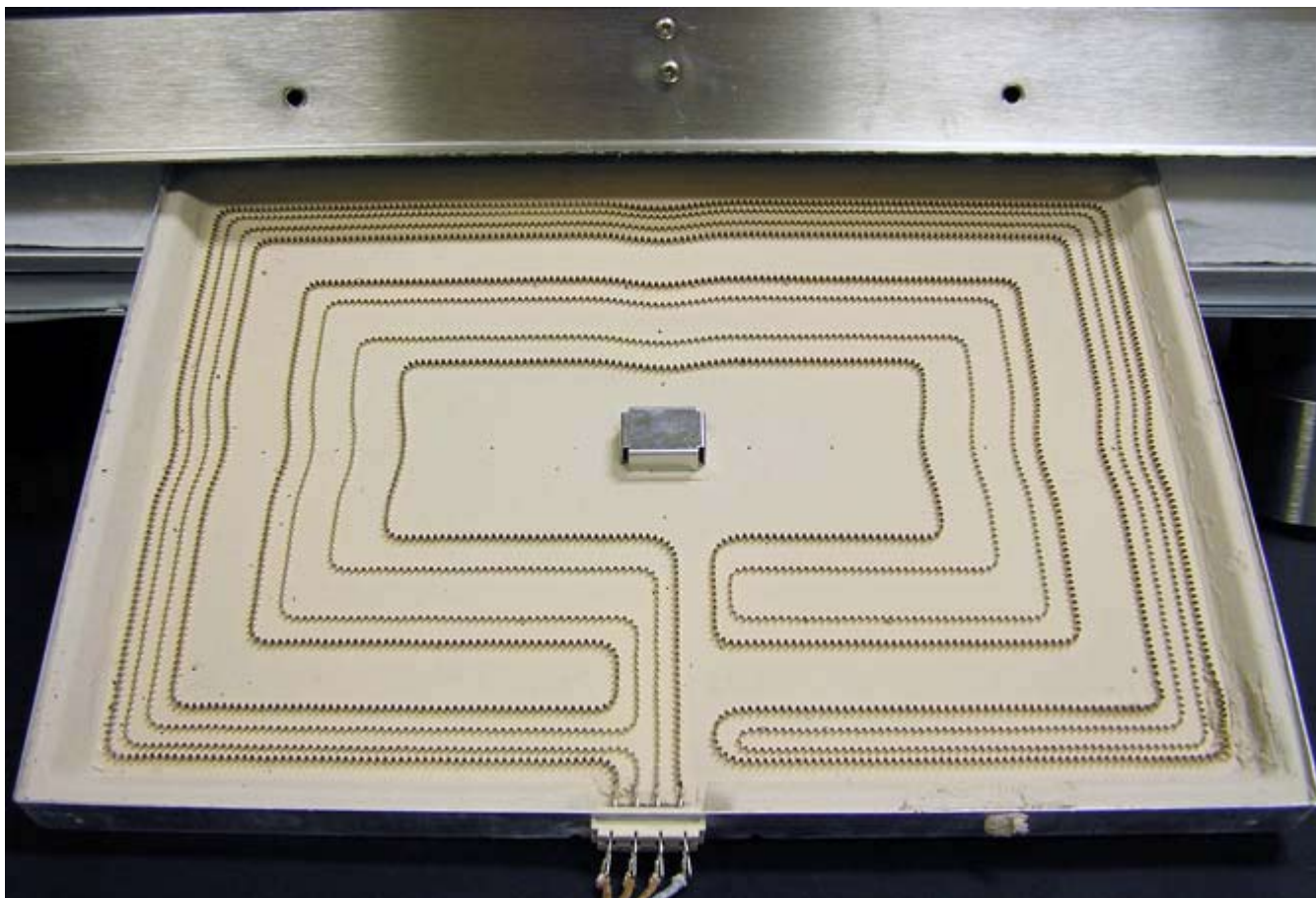


El tablero del relé del horno pequeño se puede acceder por medio del mismo método.

Circuito de Pre calentamiento

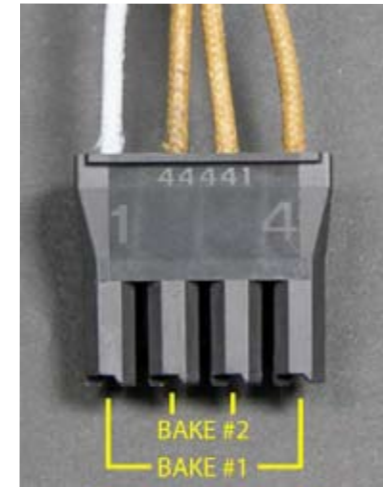
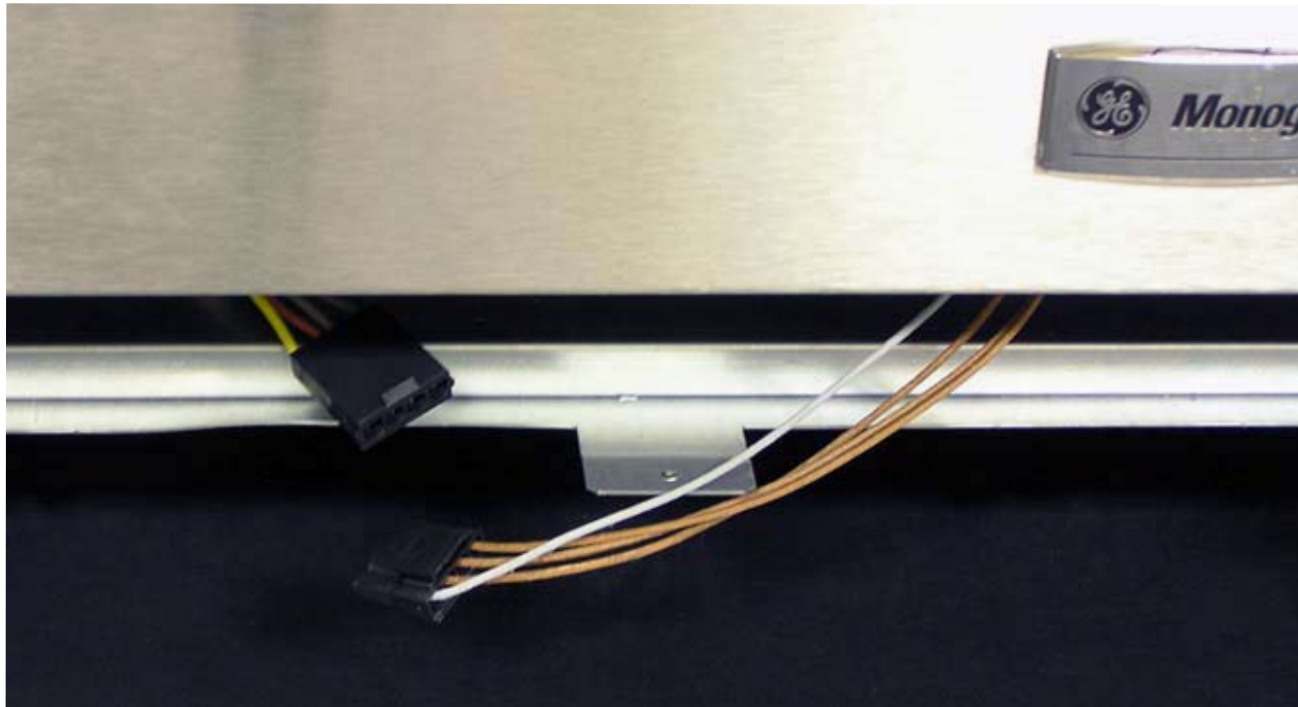


Elemento para Hornear



Elemento para hornear verdaderamente escondido

Prueba del Elemento para Hornear



PRINCIPAL



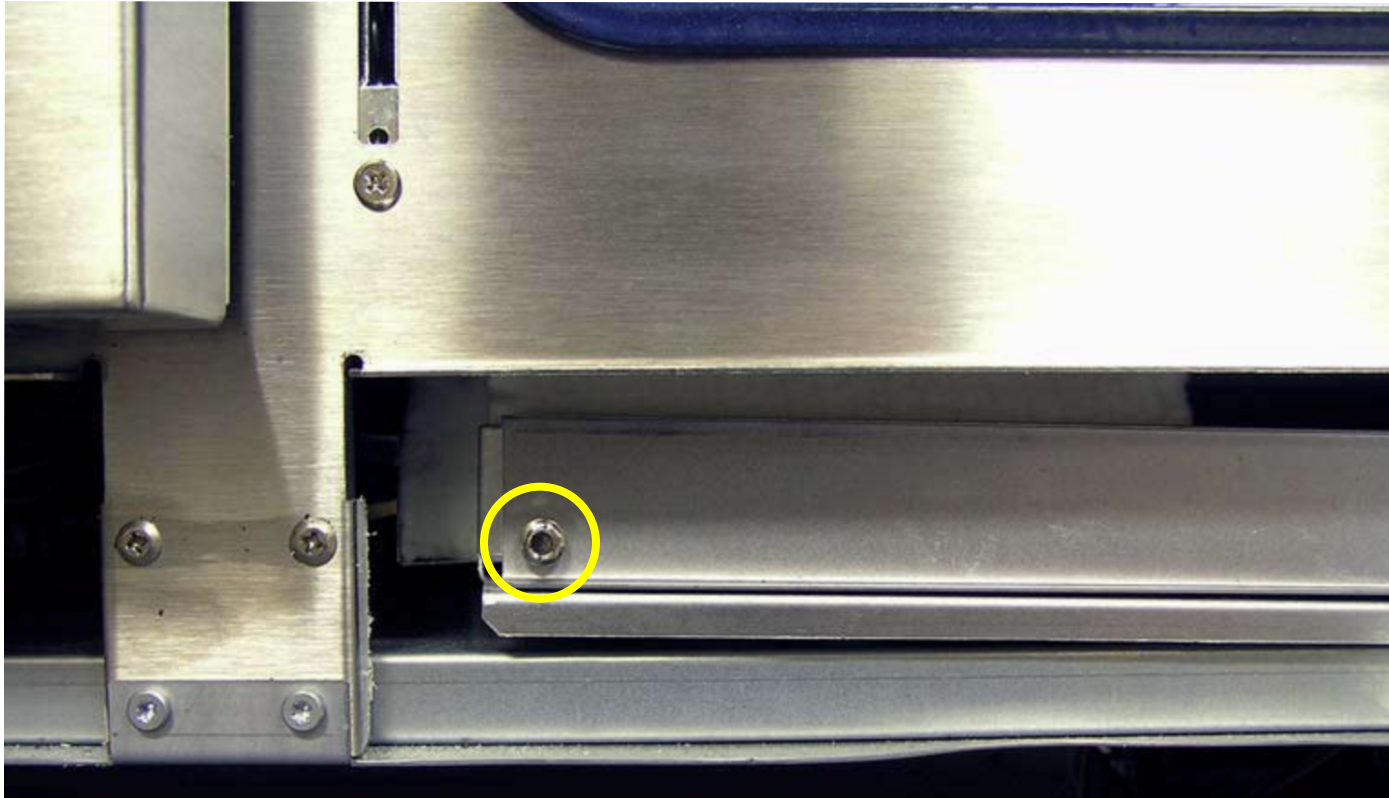
SECUNDARIO

ELEMENTO	WATAJE DEL ELEMENTO	
	PRINCIPAL	SECUNDARIO
HORNEAR 1	1200W, 46.6 Ω	1000W, 55.9 Ω
HORNEAR 2	1000W, 55.9 Ω	600W, 93.2 Ω

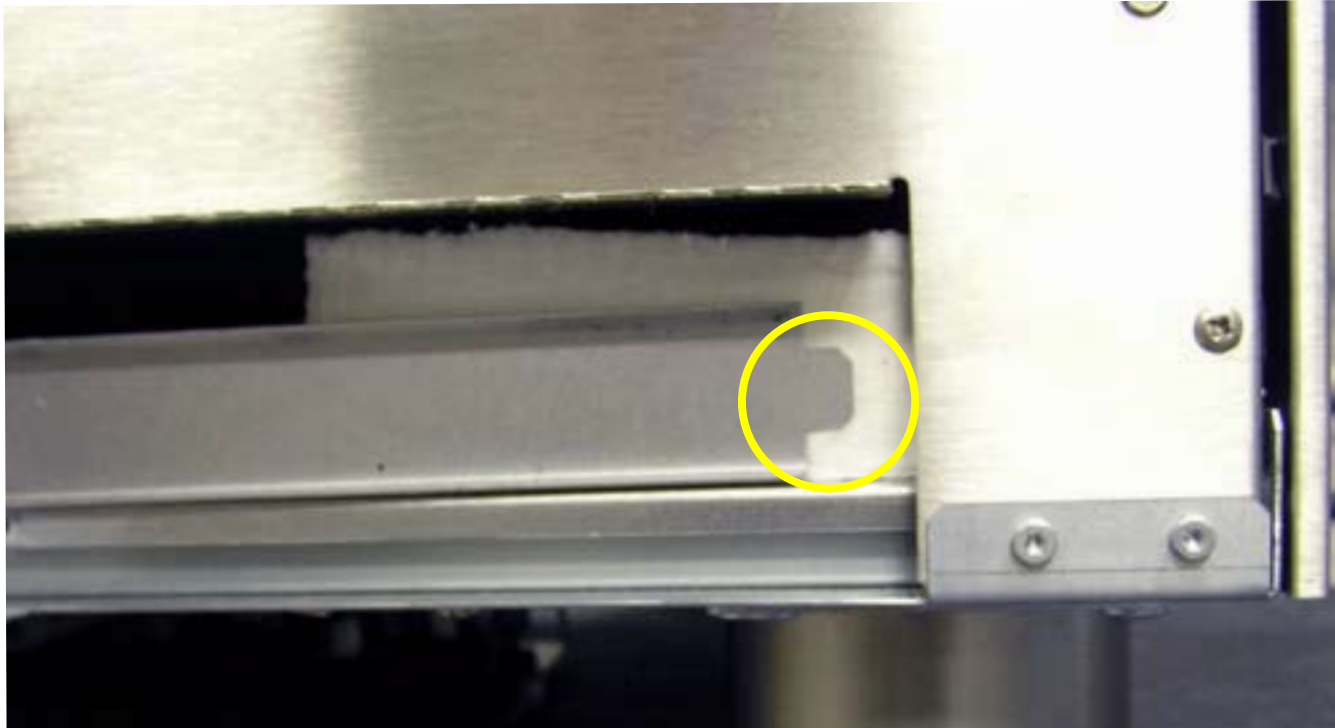
Elemento para Hornear de Reemplazo



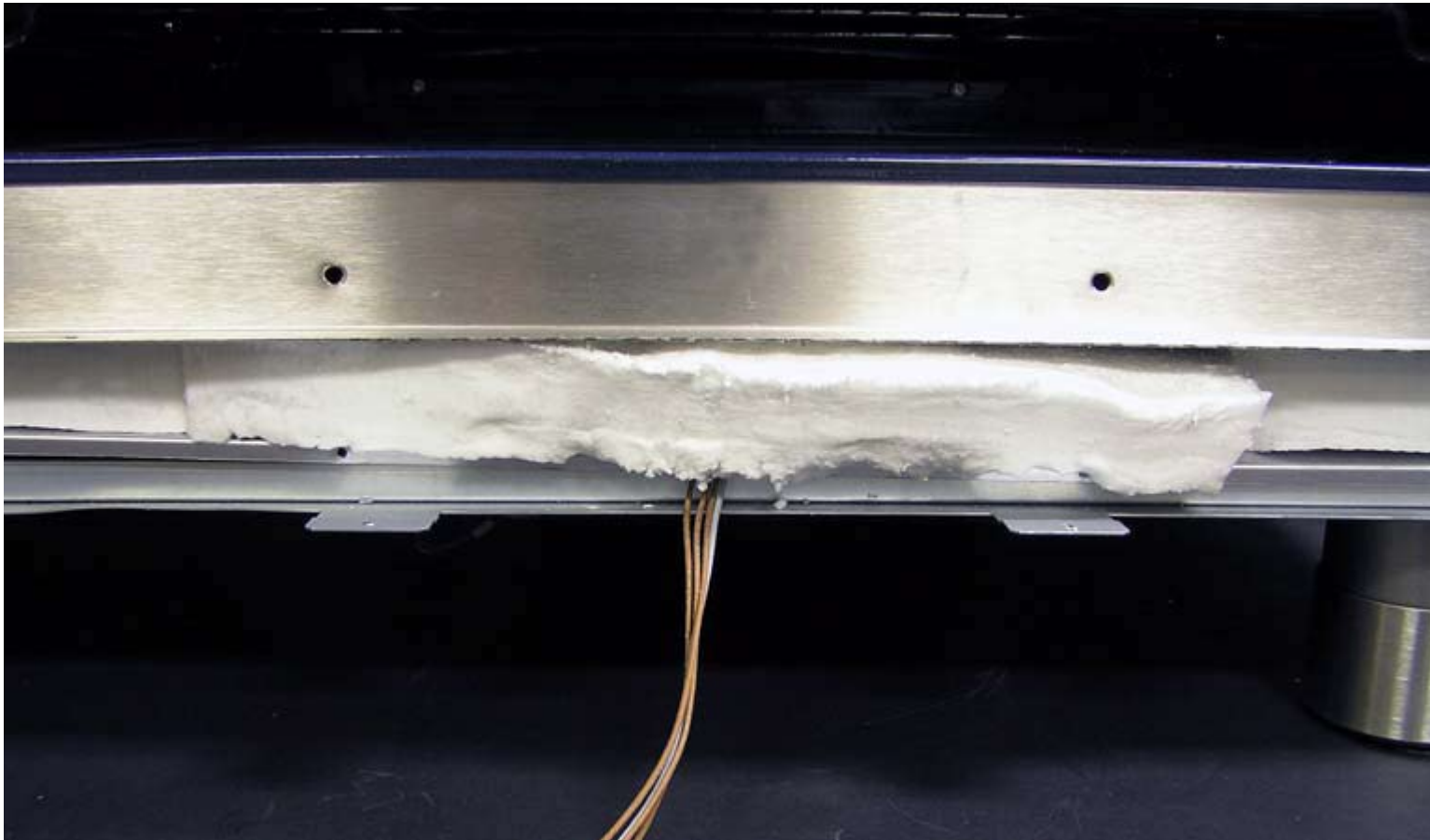
Retire los dos tornillos Torx T15 para bajar la rejilla del elemento para hornear. Tenga CUIDADO ya que la rejilla es pesada y se caerá una vez que haya retirado los tornillos.



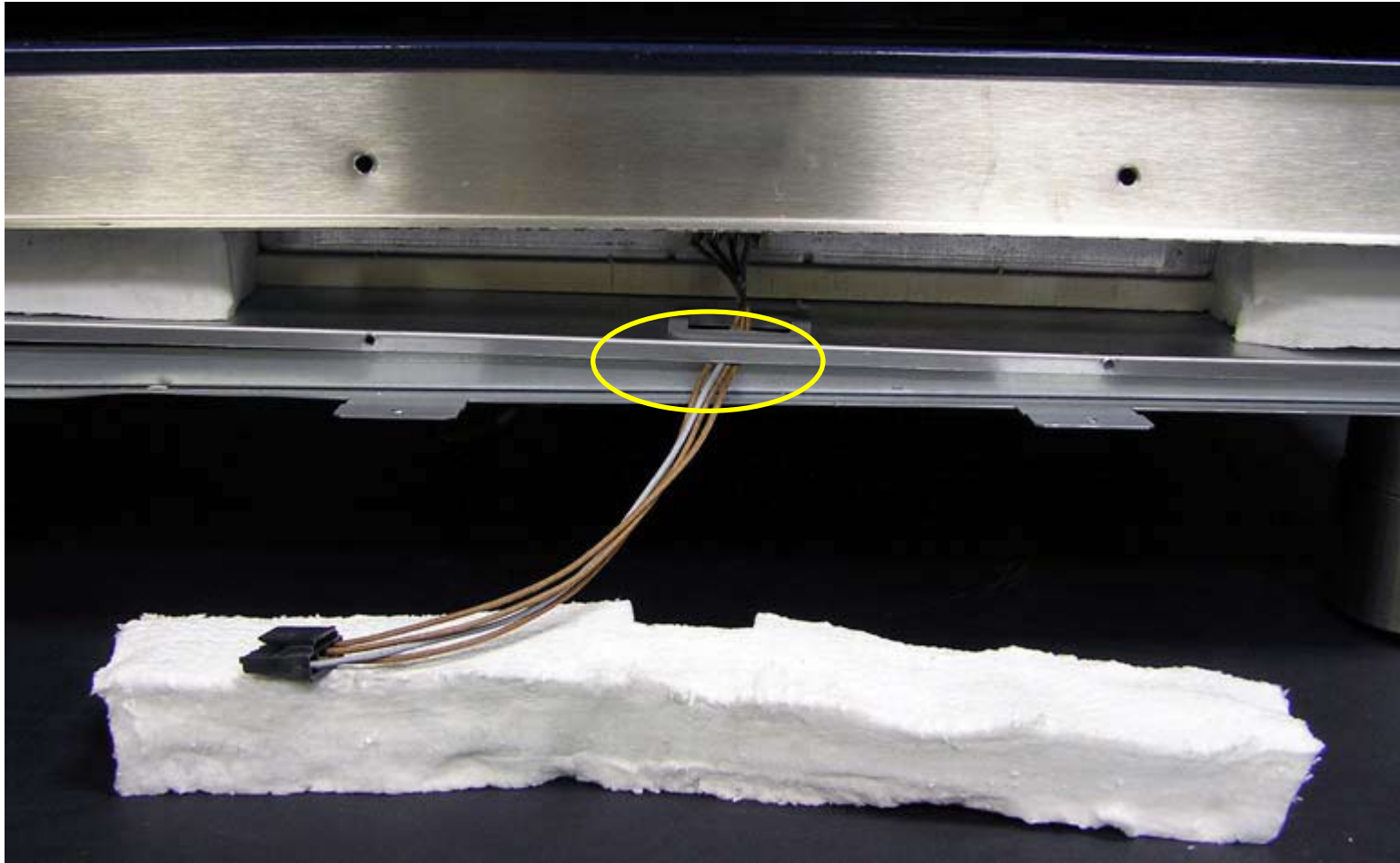
Retire el tornillo cabeza hex de ¼" que se encuentra en el extremo izquierdo de la placa de cubierta.



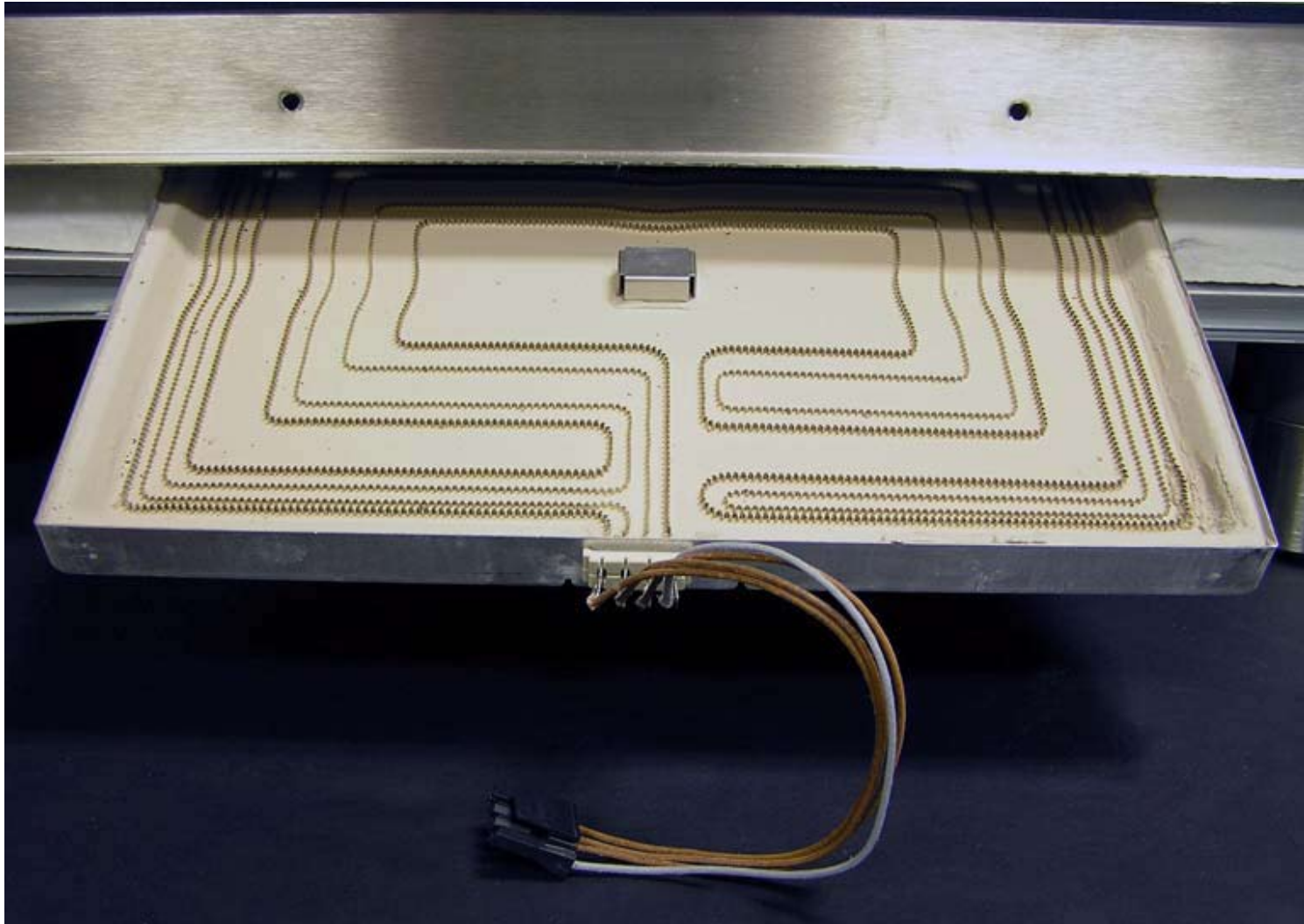
Para desenganchar la orejeta deslice la placa de cubierta hacia la izquierda.



Retire con cuidado la sección central del aislante.

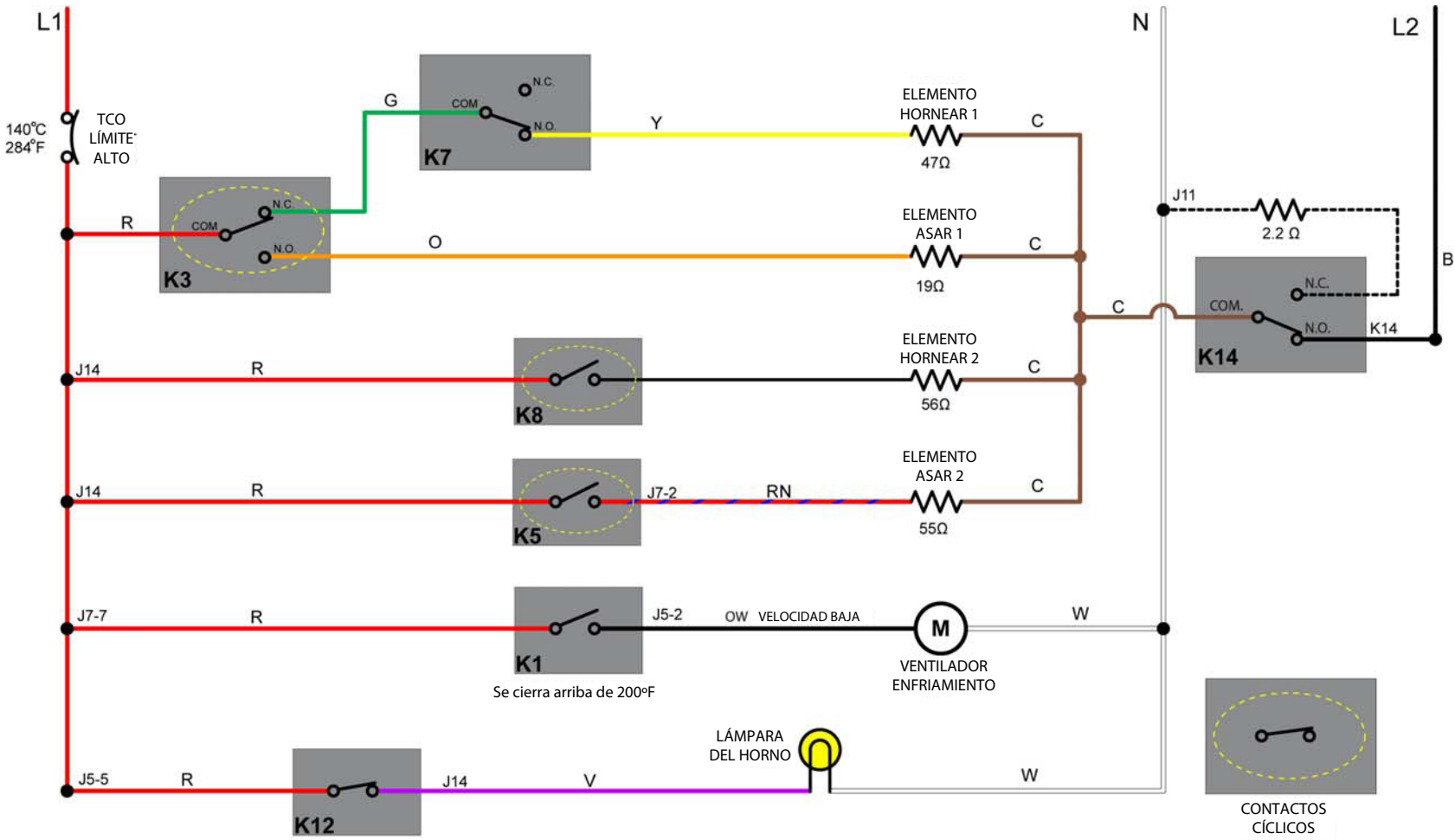


Observe la posición del cableado que pasa a través de la abertura que se encuentra en la parte inferior de la rejilla y del empaque contiguo.



Deslice el conjunto del elemento afuera de la pieza de repuesto.

Circuito para Horneear



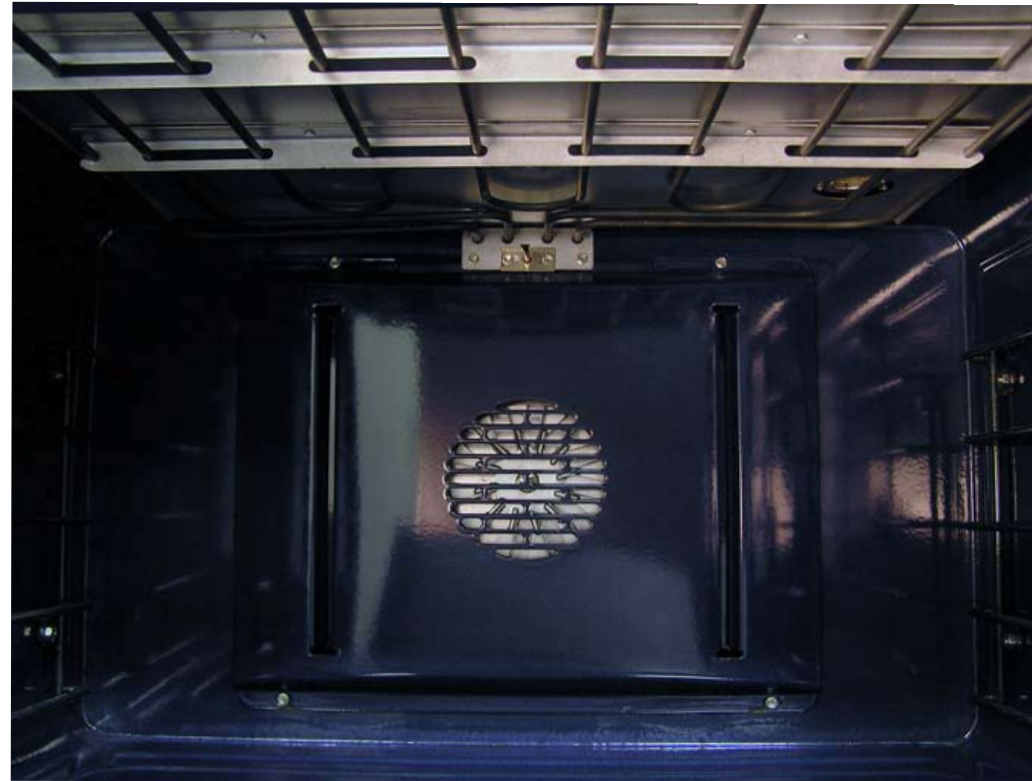
	ELEMENTOS						VENTILADORES				LUCES
Modo	Hornear 1	Hornear 2	Asar 1	Asar 2	Conv 1	Conv 2	Conv CW ¹	Conv CCW ²	Enfriamiento Bajo	Enfriamiento Alto	Lámpara del Horno
HORNEAR	Cicla	Cicla	Cicla	Cicla	APAGADO	APAGADO	APAGADO	APAGADO	ENCENDIDO (arriba de 200°)	APAGADO	ENCENDIDO



1 CW = dirección de las manecillas del reloj j
 2 CCW = dirección contraria a las manecillas del reloj j

Elemento para Asar

El ciclo para asar sólo funciona con la puerta cerrada. La pantalla mostrará "CLOSE door" (cierre la puerta) si la puerta está abierta en el ciclo para asar. Si no cierra la puerta en 60 segundos, el ciclo para asar se apagará y la pantalla mostrará "End" (fin). Para comenzar a asar de nuevo deberá reprogramar el ciclo.



La puerta fue dejada abierta durante 60 segundos

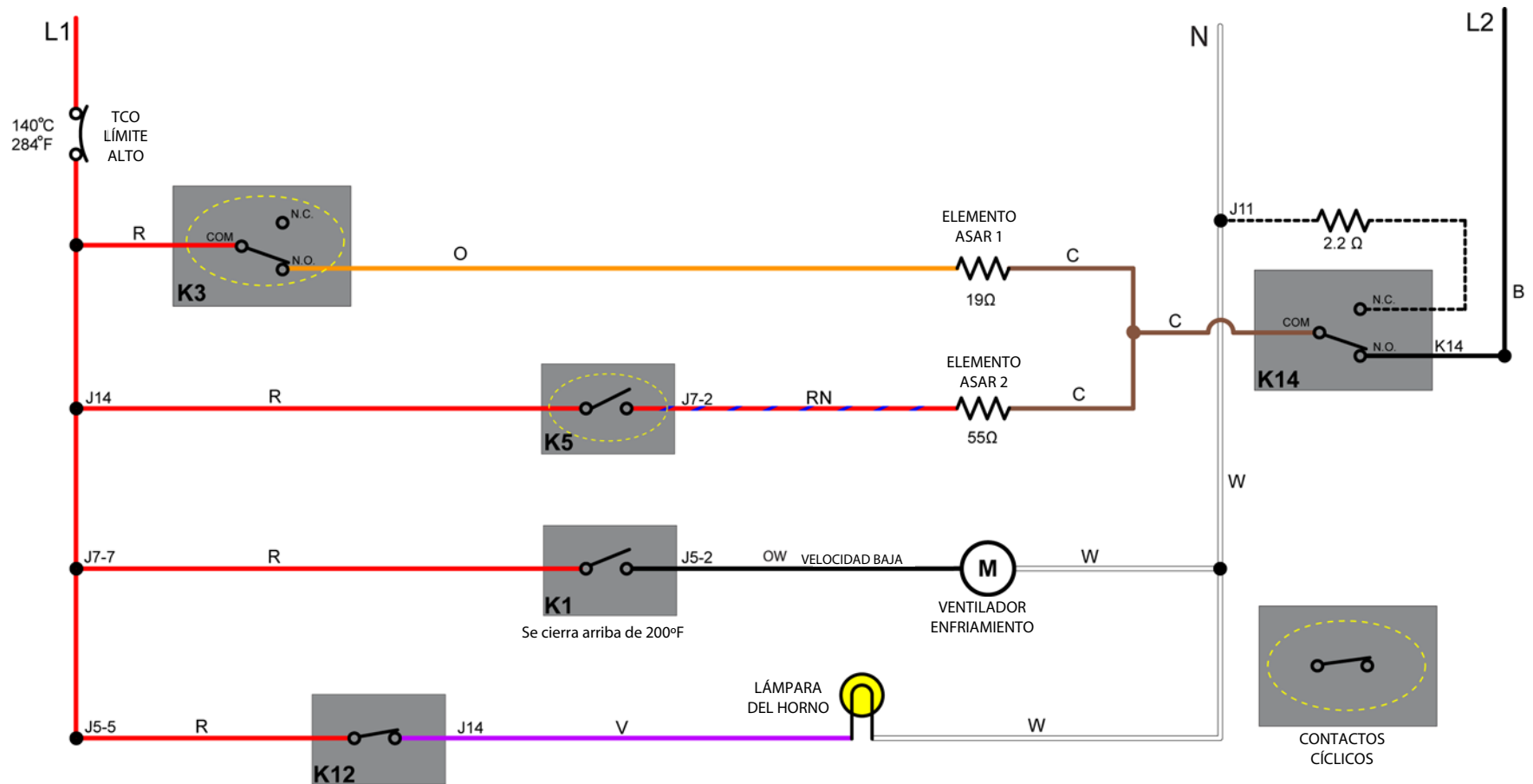


ELEMENTO	WATAJE DEL ELEMENTO	
	PRINCIPAL	SECUNDARIO
ASAR 1	3000W, 18.78 Ω	2100W, 26.5 Ω
ASAR 2	1000W, 55.22 Ω	1400W, 39.7 Ω



El cableado está bien apretado, pero el elemento para asar puede ser probado y cambiado desde el interior de la cavidad del horno.

Circuito para Asar

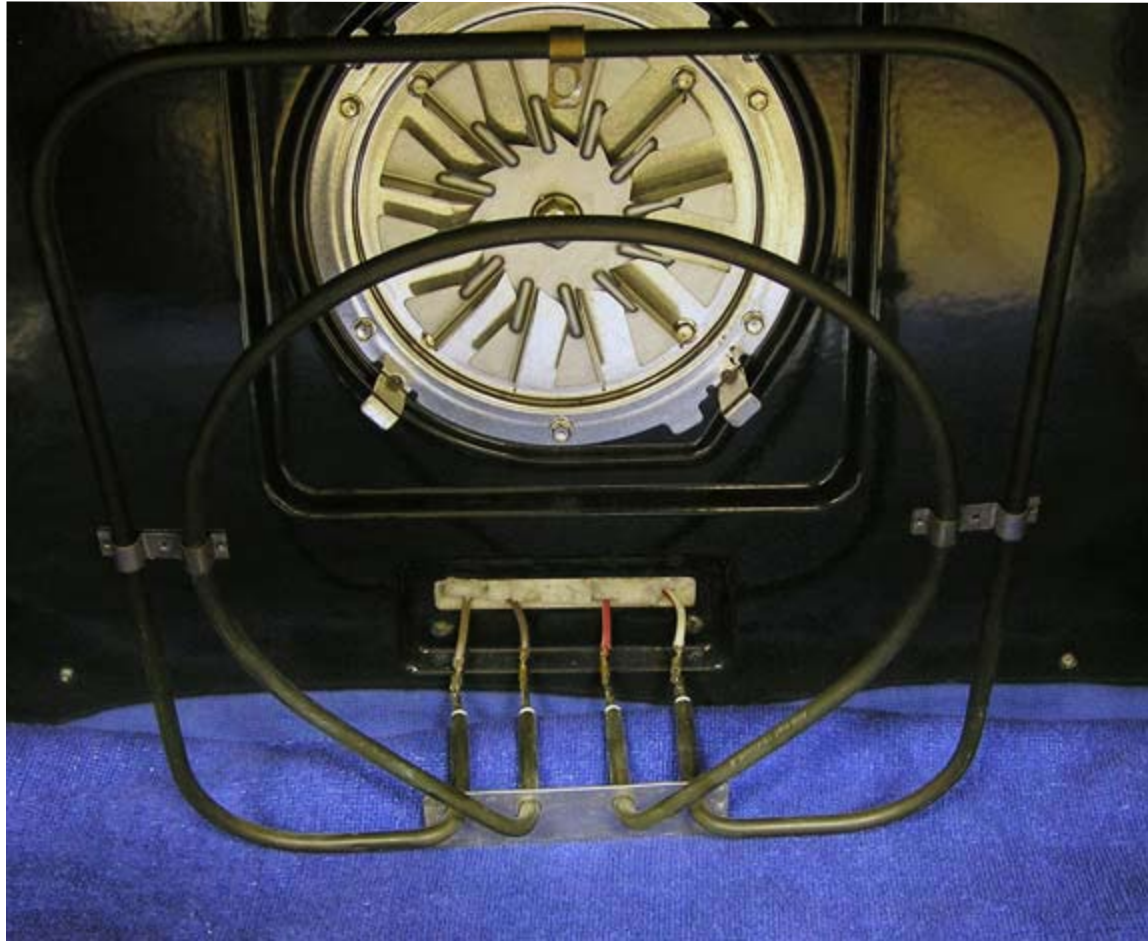


	ELEMENTOS						VENTILADORES				LUCES
Modo	Hornear 1	Hornear 2	Asar 1	Asar 2	Conv 1	Conv 2	Conv CW ¹	Conv CCW ²	Enfriamiento Bajo	Enfriamiento Alto	Lámpara del Horno
HORNEAR	Cicla	Cicla	Cicla	Cicla	APAGADO	APAGADO	APAGADO	APAGADO	ENCENDIDO (arriba de 200°)	APAGADO	ENCENDIDO

Elemento de Convección

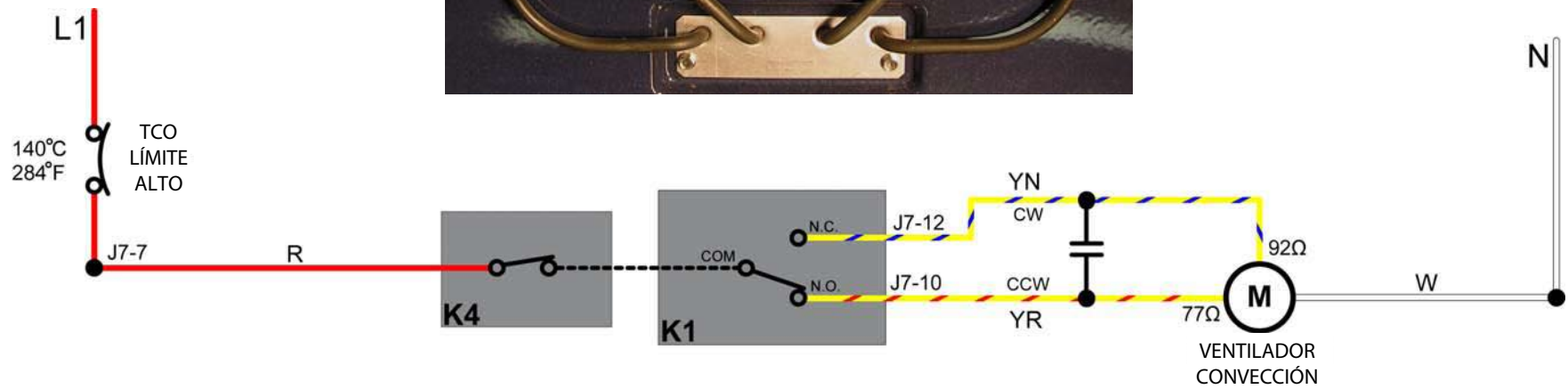


ELEMENTO	WATAJE DEL ELEMENTO	
	PRINCIPAL	(SECUNDARIO
CONVECCIÓN 1	1600W, 34.95 Ω	1425W, 38.97 Ω
CONVECCIÓN 2	900W, 62.14 Ω	800W, 69.26 Ω

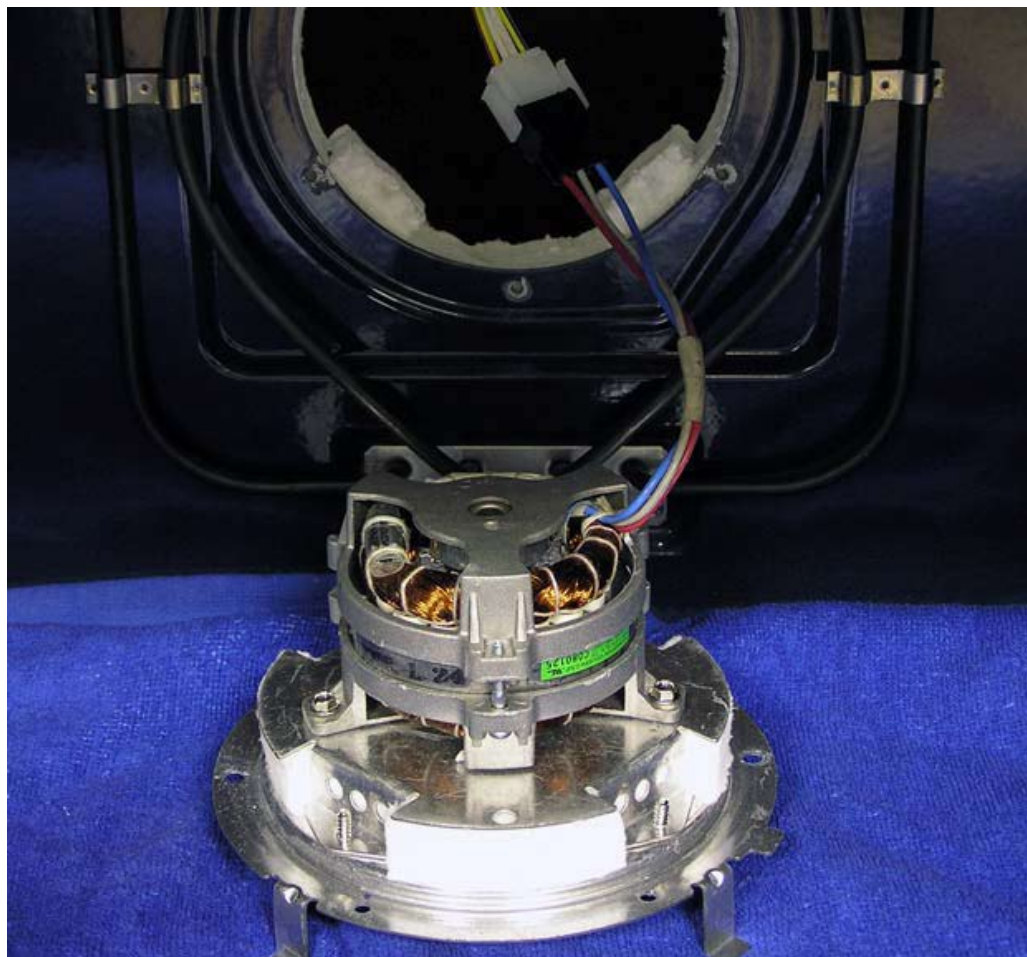
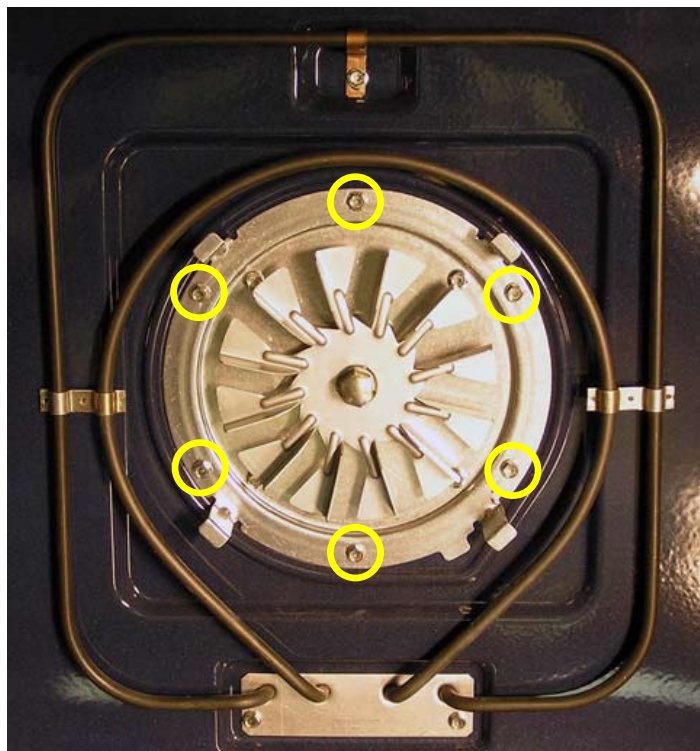


El elemento de convección del horno puede ser probado y cambiado desde el interior de la cavidad del horno.

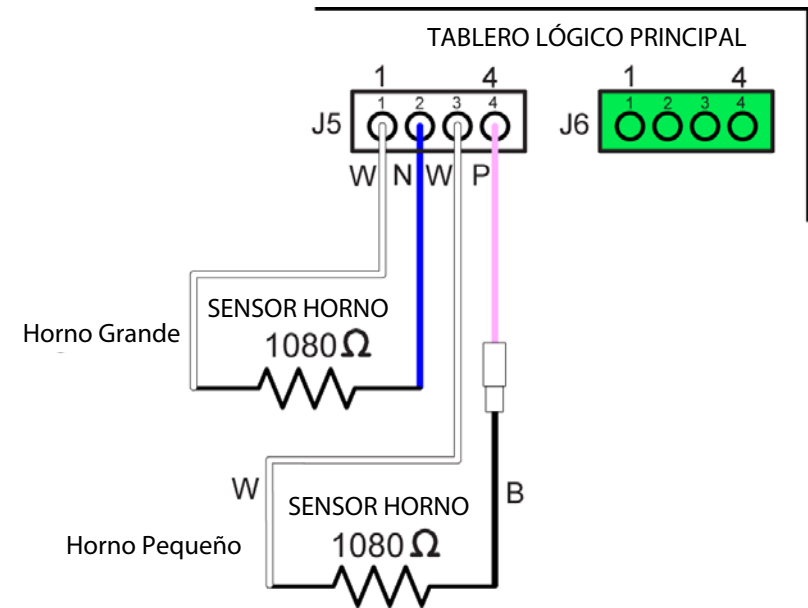
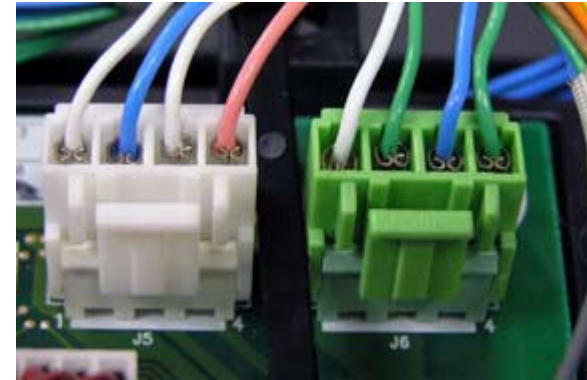
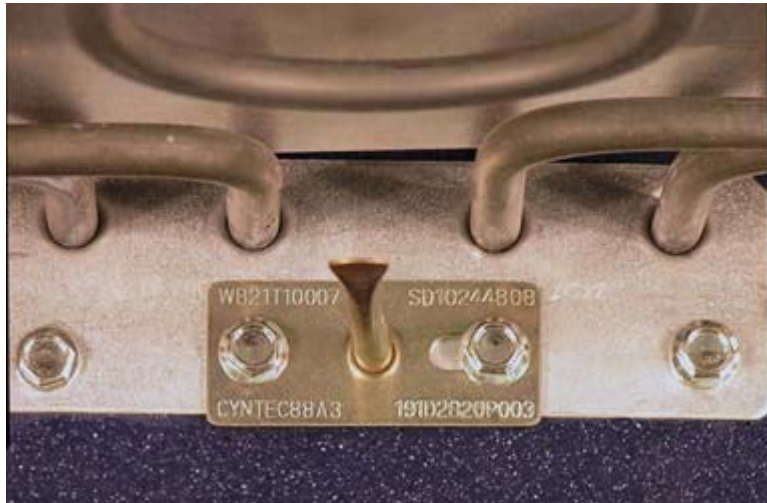
Ventilador de Convección



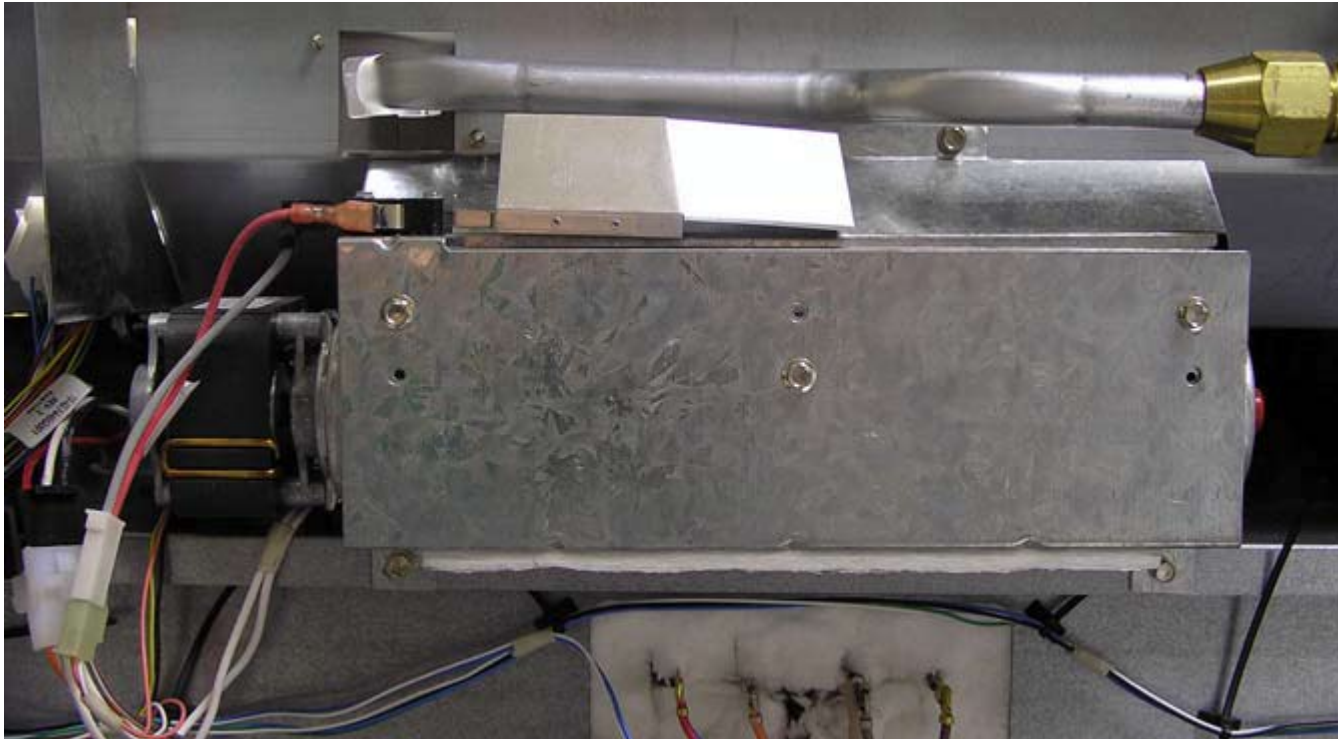
Retiro del Ventilador de Convección



Sensor del Horno

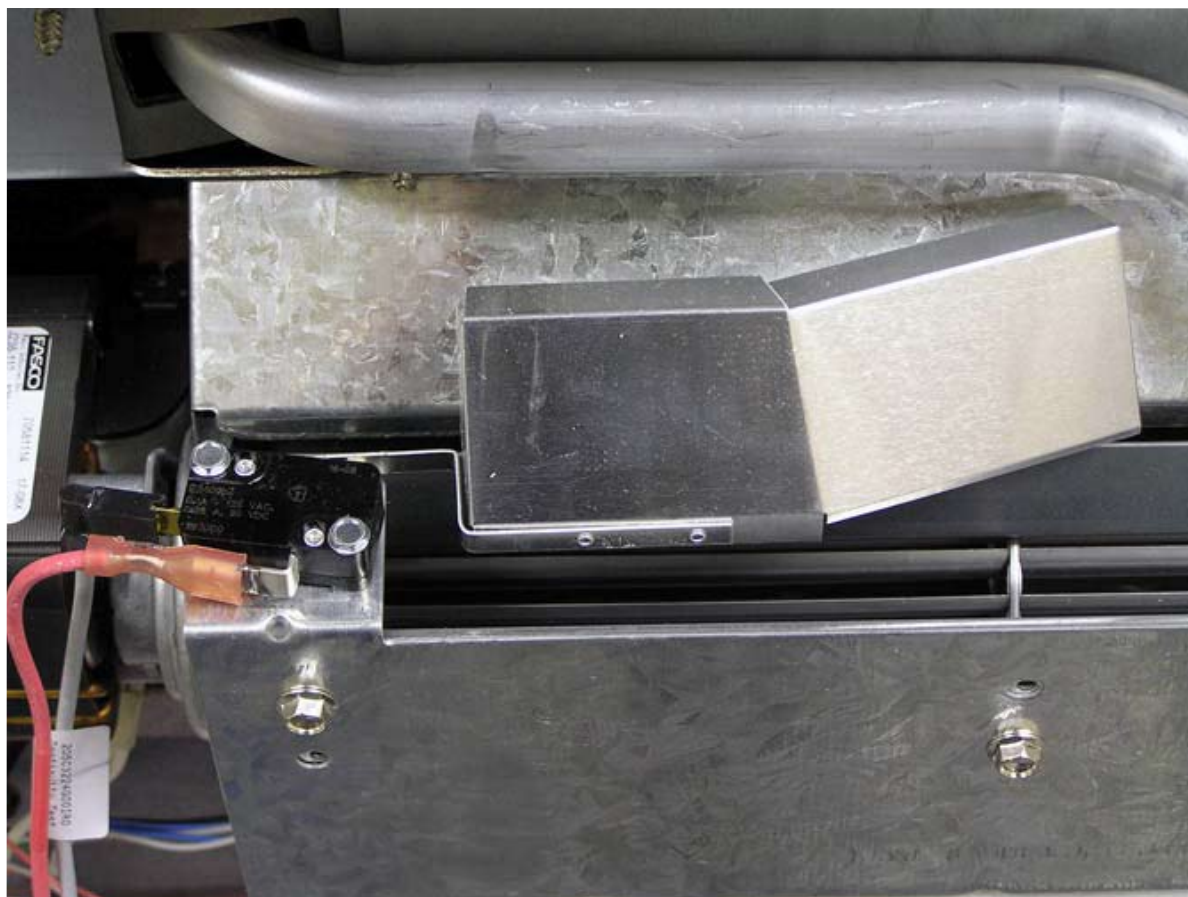


Ventilador de Enfriamiento



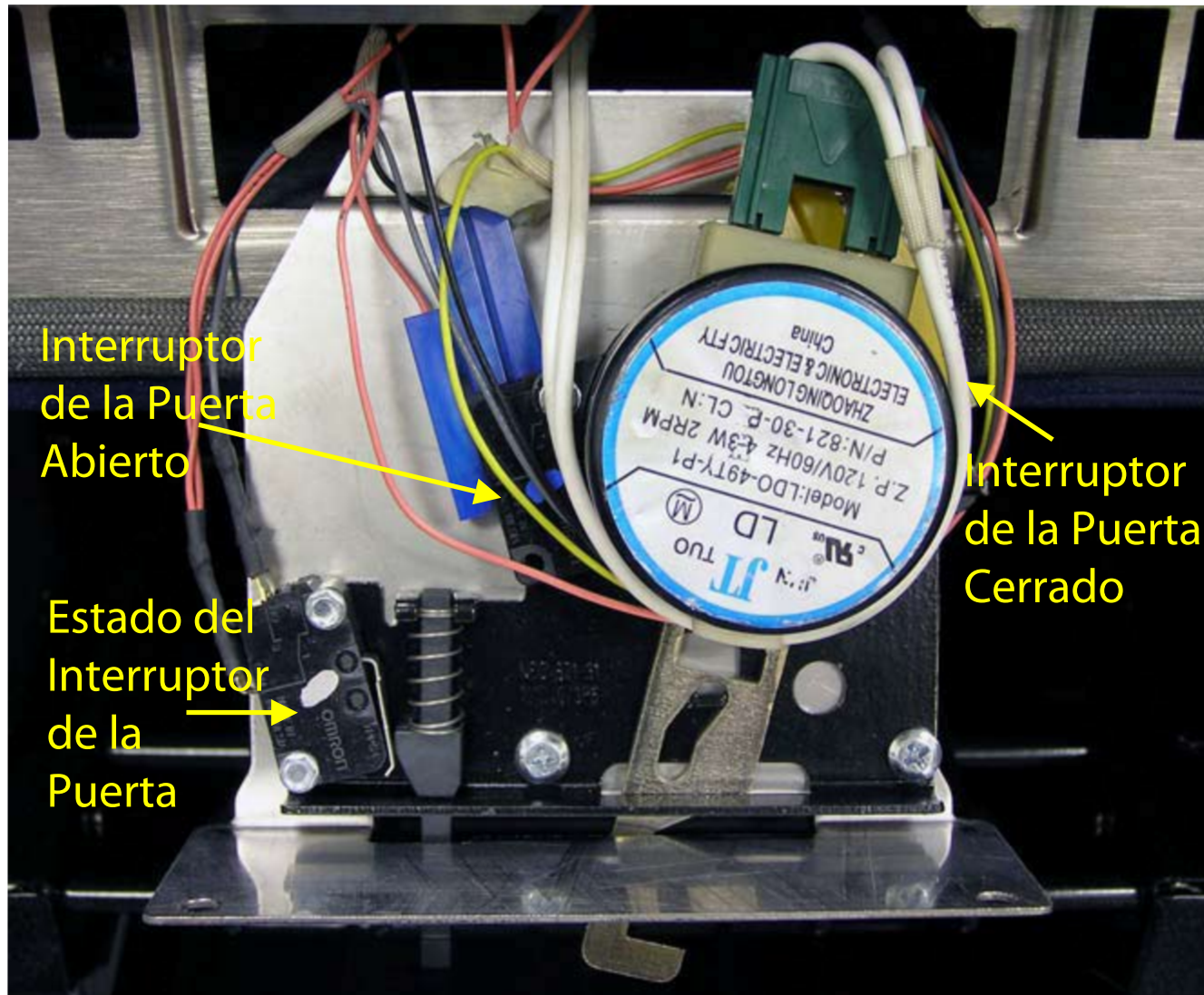
El ventilador de enfriamiento está ubicado en la parte trasera del horno y se ventila a través de la parrilla trasera. El ventilador funciona a velocidad baja para todos los modos de cocimiento una vez que el horno llega a 200°F. Al cerrar la puerta el ventilador opera inmediatamente a velocidad alta en auto limpieza.

Interruptor de Presión de Aire



El interruptor de presión de aire ofrece retroalimentación para el funcionamiento del ventilador de enfriamiento. Si el interruptor de presión de aire está abierto cuando el ventilador debe estar encendido, el tablero lógico inhabilitará la energía a todos los elementos de cocimiento.

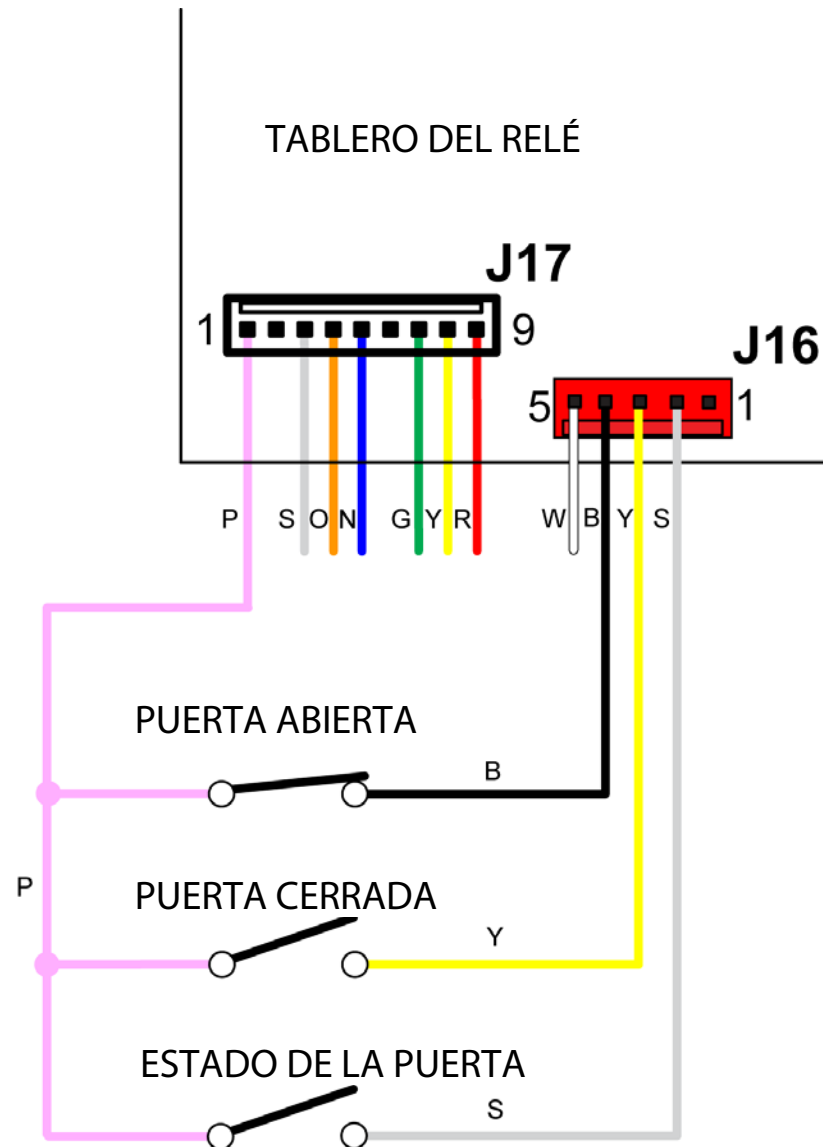
Conjunto del Motor de Cierre





Si el motor de cierre falla durante un ciclo de auto-limpieza, existe suficiente espacio entre la puerta del horno y el panel de control para poder retirar los 2 tornillos Phillips que sostienen el conjunto del motor de cierre. Al halar la puerta con cuidado se halará el conjunto del motor de cierre hacia afuera, lo suficiente para poder darle servicio.

Circuito del Motor de Cierre



Modo de Prueba de Fábrica

El modo de prueba de fábrica puede accesarse durante los primeros 2 minutos del encendido, antes de realizar cualquier otra selección.

Presione y sostenga durante los primeros 2 minutos la perilla **Push to Select** (presione para seleccionar) por aproximadamente 3 segundos . La pantalla mostrará "Prod".

Presione el botón **Timer** para pasar a través de las opciones de la prueba de fábrica.

Para salir del modo de prueba de fábrica sostenga durante 3 segundos la perilla **Push to Select** (empuje para seleccionar).



Secuencia de los componentes al iniciar el modo de Prueba de Fábrica.

Esta es una prueba del final de la línea y no puede detenerse para probar los componentes.

Paso	Tiempo Secuencia	Acción
0	0.0 segundos	Es pere
1	2.0 segundos	Encienda Elemento Hornear 1
2	4.0 segundos	Apague Elemento Hornear 1 y espere
3	5 Segundos	Encienda Elemento Hornear 2
4	7 segundos	Apague Elemento Hornear 2 y espere
5	8 segundos	Encienda Elemento Asar 1
6	10 segundos	Apague Elemento Asar 1 y espere
7	11 segundos	Encienda Elemento Asar 2
8	13 segundos	Apague Elemento Asar 2 y espere
9	14 segundos	Encienda Elemento Convección 1
10	16 segundos	Apague Elemento Convección 1 y espere
11	17 segundos	Encienda Elemento Convección 2
12	19 segundos	Apague Elemento Convección 2 y espere
13	20 segundos	Encienda Ventilador Enfriamiento Alto
14	22 segundos	Apague Ventilador Enfriamiento Alto y espere
15	23 segundos	Encienda Ventilador Enfriamiento Bajo
16	25 segundos	Apague Ventilador Enfriamiento Bajoy espere
17	26 segundos	Encienda Convección CCW
18	28 segundos	Apague Convección CCW y espere
19	29 segundos	Encienda Convección CW
20	31 segundos	Apague Convección CW y espere
21	32 segundos	Encienda Luz del Horno
22	34 segundos	Apague Luz del Horno
Si es de un solo horno		
23a	35 segundos	Pito del sistema
Si es un horno doble		
23b	35 segundos	Encienda Elemento 1 Hornear
24	37 segundos	Apague Elemento 1 Hornear y espere
25	38 segundos	Encienda Elemento 2 Hornear
26	40 segundos	Apague Elemento 2 Hornear y espere
27	41 segundos	Encienda Elemento 1 Asar
28	43 segundos	Apague Elemento 1 Asar y espere
29	44 segundos	Encienda Elemento 2 Asar
30	46 segundos	Apague Elemento 2 Asar y espere
31	47 segundos	Encienda Elemento 1 Convección
32	49 segundos	Apague Elemento 1 Convección y espere
33	50 segundos	Encienda Elemento 2 Convección
34	52 segundos	Apague Elemento 2 Convección y espere
35	53 segundos	Encienda Ventilador Enfriamiento Alto
36	55 segundos	Apague Ventilador Enfriamiento Alto y espere
37	56 segundos	Encienda Ventilador Enfriamiento Bajo
38	58 segundos	Apague Ventilador Enfriamiento Bajoy espere
39	59 segundos	Encienda Convección CCW
40	61 segundos	Apague Convección CCW y espere
41	62 segundos	Encienda Convección CW
42	64 segundos	Apague Convección CW y espere
43	65 segundos	Encienda Luz del Horno 2
44	67 segundos	Apague Luz del Horno 2
45	68 segundos	Pito del sistema

CW = dirección de las manecillas del reloj

CCW = dirección contraria a las manecillas del reloj

Presione el botón **Timer** para pasar a través de las pruebas disponibles

1^{ra} presión, muestra la revisión del ROM



2^{da} presión, muestra la revisión del EEPROM



3^{ra} presión, muestra la temperatura del probador



4^{ta} presión, muestra la temperatura del horno



5^{ta} presión, muestra todos los segmentos rojos del LED



6^{ta} presión, muestra todos los segmentos verdes del LED



7^{ma} presión, muestra la programación del EEPROM



8^{va} presión, muestra los códigos-F



La memoria guarda 7 códigos de falla.



Se guardan 6 fallas de comunicación.



Códigos de Falla

CÓDIGO DE FALLA	SIGNIFICADO	CORRECCIÓN
-F2-	Temperatura del horno Adentro de la cavidad del horno, medida por el sensor, arriba de 650°F sin aldaba ó 915°F con aldaba	<ul style="list-style-type: none"> • Contactos del relé soldados • Circulación de aire hacia la parte de atrás de la unidad • Alta resistencia en los cables/conectores del sensor del horno (especialmente en el sensor trasero)
-F3-	(Sensor del horno abierto arriba de 2900 ohms)	<ul style="list-style-type: none"> • Desconecte la energía. Desconecte el cableado del sensor del control. Mida la resistencia del sensor (cables blancos), debe tener 1080 ohms a temperatura ambiente con 2 ohms de cambio por grado. • Si no es un sensor malo, busque terminales de cable dañadas
-F4-	Sensor del horno en corto (abajo de 950 ohms)	<ul style="list-style-type: none"> • Desconecte la energía. Desconecte el cableado del sensor del control. Mida la resistencia del sensor (cables blancos), debe tener 1080 ohms a temperatura ambiente con 2 ohms de cambio por grado. • Para determinar la falla separe el sensor del cableado.
-F7-	Teclado en corto	
-F8-	Falla desplazamiento información del EEPROM	Si se repite, cámbielo.
-F9-	Ventilador de enfriamiento detenido o cualquier otra causa del interruptor de presión de aire abierto	Sospeche del ventilador de enfriamiento atascado o circulación de aire en el área de control.
-CX-	Error de comunicación	Primero revise el cableado y luego cambie el componente indicado en el Código de Error Cx.
-FC-	Error en la aldaba de la puerta	Revise la aldaba de la puerta y los circuitos. Cambie los interruptores si están defectuosos

Detección de un mal cableado

Se detecta un error de un mal cableado cuando cualquiera de las líneas de suministro de energía (L1, L3 O N) han sido cableadas incorrectamente o no fueron cableadas. Si se detecta, el control pitará continuamente y mostrará "Bad LinE" (línea mala) en la pantalla disponible (del horno principal y secundario, si se aplica).

L1 - L2	L1 - N	Estado
240V	Voltaje presente	Operación normal 240V
240V	No hay voltaje	Error de mal cableado
208V	Voltaje presente	Operación normal 240V
208V	No hay voltaje	Error de mal cableado
< 150V	No hay voltaje	Error de mal cableado
< 150V	Voltaje presente	Modo de demostración