

MANUAL DE USUARIO Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA DE COCCIÓN DE OBLEAS.

MONASTERIO “CORAZÓN DE JESÚS” SECTOR BELLAVISTA – SAN ANTONIO DE IBARRA.

“PROCESO DE COCCIÓN DE OBLEAS”



NOTA IMPORTANTE:

LEA DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO CORRESPONDIENTES, ANTES DE MANIPULAR Y/O HACER FUNCIONAR LA MÁQUINA, PARA EVITAR POSIBLES ACCIDENTES..



IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se utiliza un dispositivo eléctrico, debe seguirse siempre precauciones de seguridad básica, incluyendo las siguientes:

Leer todas las instrucciones antes de utilizar esta máquina de cocción de obleas.



PELIGRO - Para reducir el riesgo de sacudidas eléctricas:

1. Un dispositivo eléctrico nunca debe dejarse desatendido cuando está conectado.
2. Desenchufar siempre la máquina de la toma de corriente inmediatamente después de utilizarla y antes de su limpieza.
3. Desconecte siempre la máquina de la toma corriente antes de proceder a hacer cualquier sustitución de algún componente ya sea mecánico o eléctrico de la máquina.
4. Desconecte siempre la máquina de la toma corriente antes de proceder a dar su respectivo mantenimiento.



ADVERTENCIA - Para reducir el riesgo de quemaduras, incendios, sacudidas eléctricas o lesiones corporales:

1. No permitir que se utilice como un juguete. Prestar especial atención cuando se utilice por o cerca de niños.
2. Utilice esta máquina solamente para su uso previsto, según se describe en este manual. Usar solamente accesorios recomendados por el fabricante, indicados en este manual.
3. Nunca haga funcionar esta máquina si tiene un conector o cable deteriorado, si no está funcionando adecuadamente.
4. Mantener los dedos alejados de la plancha de cocción para evitar quemaduras.
5. Desconecte siempre la máquina de cocción de obleas de la toma de corriente cuando se retiren los desperdicios de las láminas de obleas restantes, ubicadas en la parte posterior de la máquina..
6. Para, desconectarla desactivar todos los mandos a la posición OFF ("O") y luego retirar el conector del toma corriente.
7. No desconectar tirando del cable. Para desconectar tome el conector y no el cable.
9. Apague la máquina y desconéctela si no funciona correctamente.

10. Este aparato no está previsto para ser usado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas.
11. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.
12. Este dispositivo solo funciona con 110 voltios en corriente alterno



CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

Esta máquina de cocción de obleas está prevista para uso doméstico solamente.

Índice

Contenido

MANUAL DE USUARIO	6
Características técnicas de la máquina	6
Componentes de la máquina.....	6
Partes de la máquina.....	7
Sistema de control.....	8
Componentes de la parte externa del tablero de control.....	8
Componentes de la parte interna del tablero de control	9
Componentes de la parte interna de la máquina de cocción	10
Lectura de la pantalla del control de temperatura y uso de teclas.....	10
Lectura de la pantalla del temporizador y uso de teclas	11
Funcionamiento de la máquina	11
1. Encendido de la máquina.....	11
2. Calentamiento de las planchas de coccion.....	12
3. Colocacion de la masa	12
4. Proceso de cocción.....	12
5. Tiempo de cocción.....	12
6. Fin del proceso	13
7. Una vez terminada la jornada de trabajo:	13
Información general.....	13
Indicaciones.....	13
Tablero de control.....	13
PLANOS ELECTRICOS	14
MANUAL DE MANTENIMIENTO	16

Mantenimiento y solución de problemas	16
Pasos a seguir para un correcto mantenimiento de la máquina	16
Sustitución de elementos en mal estado	16
Elementos eléctricos y electrónicos	17
Elementos mecánicos	17
Tabla de control de mantenimiento de la máquina	17
Montaje de la máquina de coccion	18

MANUAL DE USUARIO



En el presente manual se describe el proceso de cocción de obleas, las partes que lo forman y el procedimiento para un adecuado uso, mismo que servirá para realizar el proceso de cocción de la oblea.

Características técnicas de la máquina

Para versiones americanas

Dimensiones: 800 mm x 350 mm x 450 mm

Peso del equipo: 70 Kg

Voltaje nominal: 115V ~

Frecuencia nominal: 60 Hz

Consumo nominal: 4000W

Temperatura ambiente nominal: 15 – 40° C

Cocción de láminas: 310 mm x 230 mm x 0,5 mm

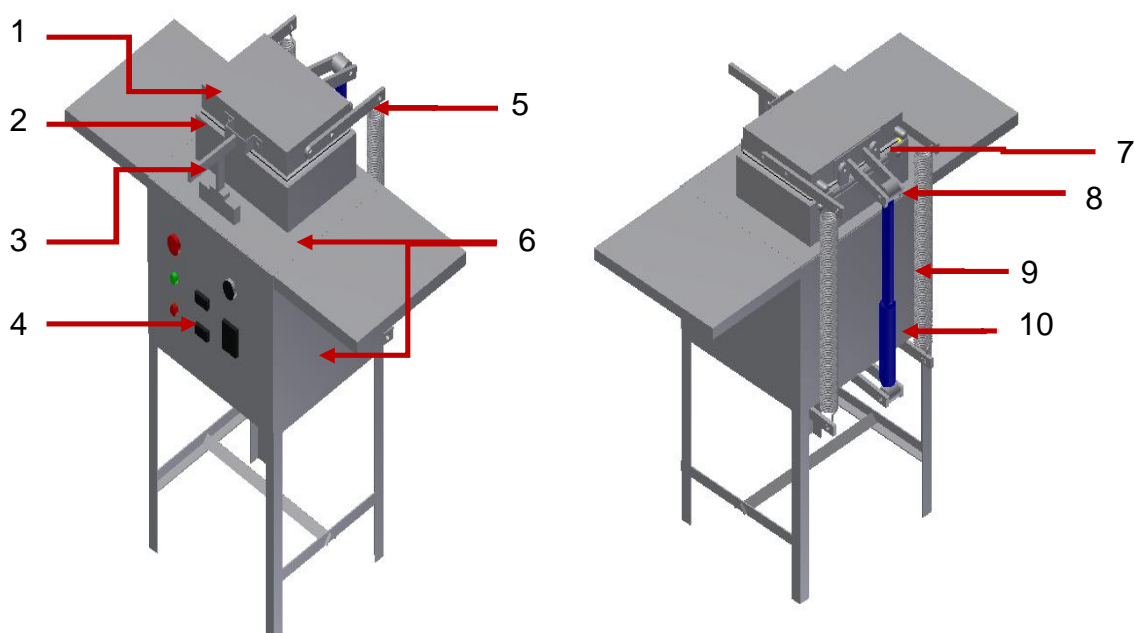
Componentes de la máquina

Las componentes que forman parte de la máquina de cocción de oblea se dividen en dos grupos:

Sistema mecánico

Partes de la máquina

Figura 1. Partes de la máquina de cocción de obleas



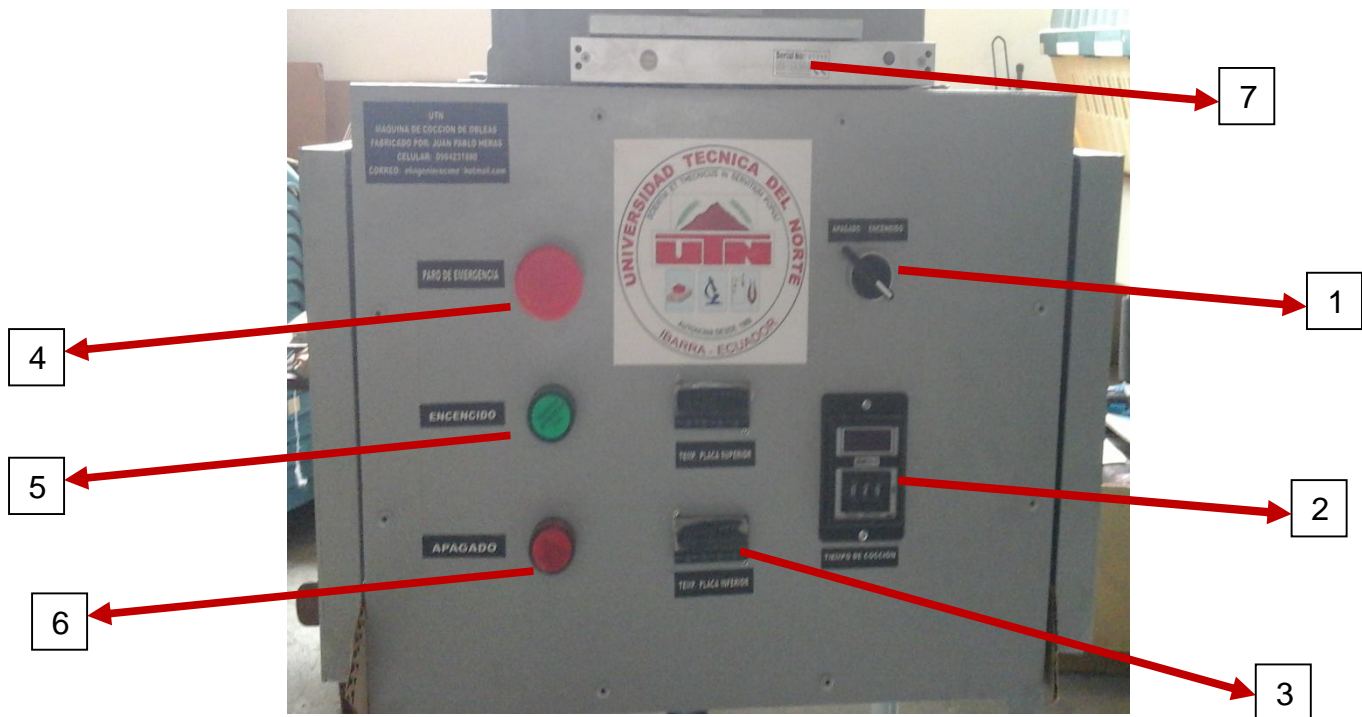
1. Plancha de cocción superior
2. Plancha de cocción inferior
3. Sujetador de la cerradura electromagnética
4. Panel de control
5. Sujetador de los resortes
6. Estructura
7. Bisagras
8. Sujetador del amortiguador
9. Puerta
- 10. Amortiguador**

Sistema de control

Componentes de la parte externa del tablero de control

En la figura 2 se indica el panel de control con sus elementos de control que se enumeran a continuación.

Figura 2. Panel de control



1. **Switch on/off**
Acciónele para encender la máquina de cocción.
2. **temporizador**
Indicador del tiempo de cocción
3. **Controles de temperatura**
Indicadores de la temperatura de las planchas de cocción.
4. **Paro de emergencia**
Detiene toda la máquina.
5. **Luz piloto verde**
Indicador de que la máquina está encendida

6. Luz piloto rojo

indicador de que la máquina está apagado.

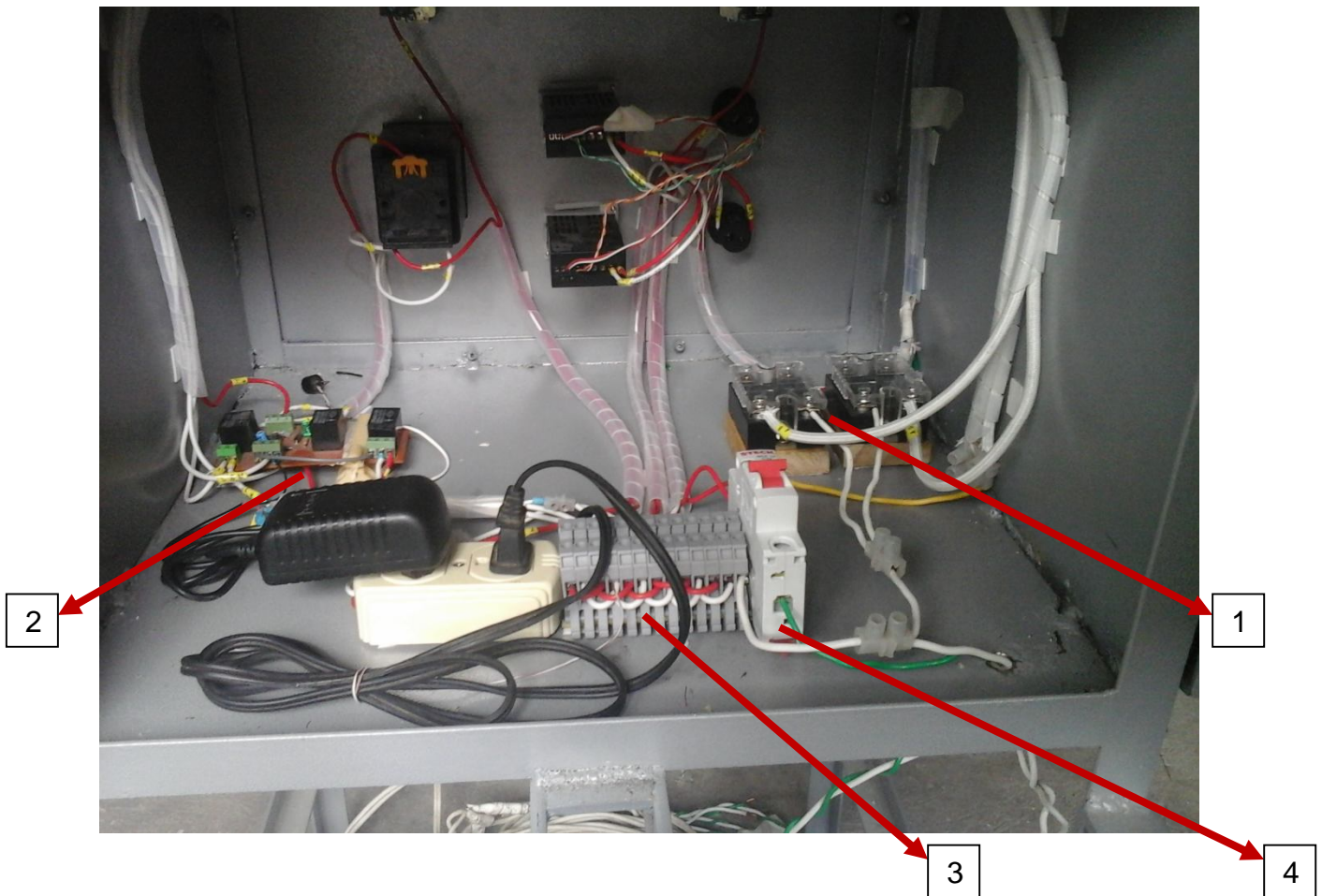
7. electroimán

Dispositivo que mantiene cerrada la máquina de cocción.

Componentes de la parte interna del tablero de control

En la figura 3 se indica la parte interna del panel de control con sus elementos de control que se enumeran a continuación.

Figura 3. Vista interna del tablero de control

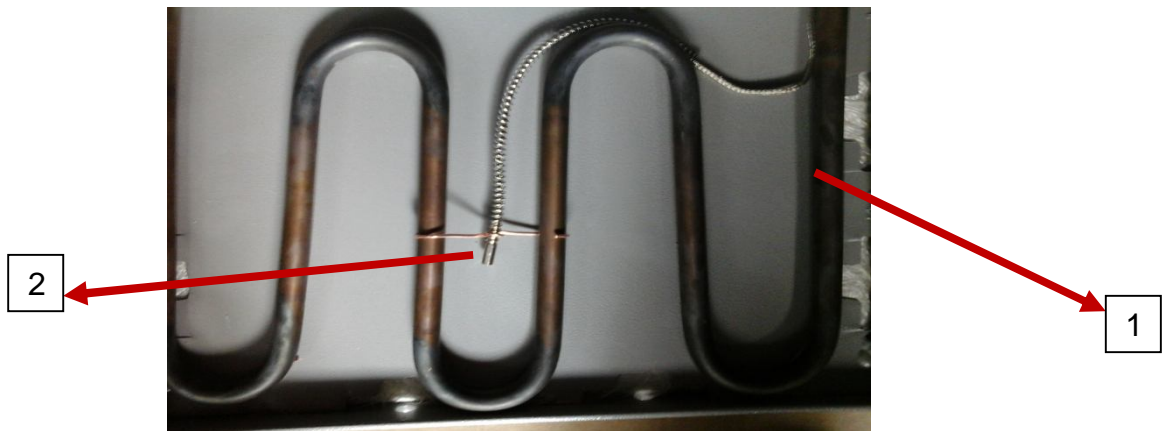


1. Relés de estado solido
2. Circuito de control
3. Borneras
4. Braker

Componentes de la parte interna de la máquina de cocción

En la figura 4 se indica los componentes internos de la máquina de cocción que se enumeran a continuación.

Figura 4. Vista interna del tablero de control



1. Resistencias eléctricas
2. Sensor de temperatura

Lectura de la pantalla del control de temperatura y uso de teclas

Esta sección explica cómo leer la pantalla y utilizar las teclas de selección para la pantalla de copia inicial.

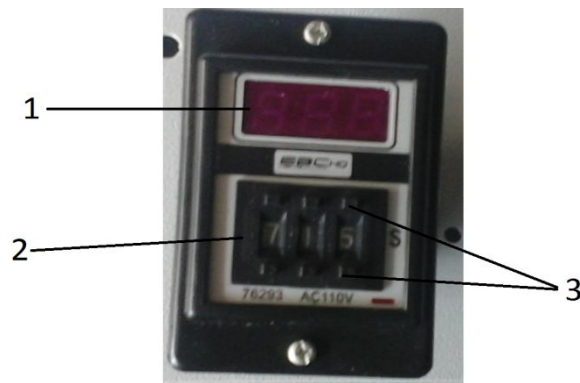


1. Visualización de la temperatura actual
2. Visualización de la temperatura preestablecida

3. Desplazamiento entre los dígitos de la temperatura preestablecida
4. Disminuye la temperatura preestablecida el digito deseado con el botón de desplazamiento posesionemos en el digito que deseamos cambiar.
5. Aumenta la temperatura preestablecida el digito deseado con el botón de desplazamiento posesionemos en el digito que deseamos cambiar.
6. OK de la temperatura actual

Lectura de la pantalla del temporizador y uso de teclas

Esta sección explica cómo leer la pantalla y utilizar las teclas de selección para la pantalla de copia inicial.



1. Visualización del tiempo transcurrido en la cocción de la oblea.
2. Tiempo de cocción establecido posteriormente.
3. aumento y disminución del tiempo de cocción en segundos.

Funcionamiento de la máquina

1. Encendido de la máquina

Mueva el switch de encendido/apagado de izquierda a derecha para prender la máquina.

 Nota

Si la luz piloto verde no se enciende cuando se pulsa el interruptor de funcionamiento, compruebe que el interruptor principal esté conectado. o revise el botón de paro de emergencia no esté presionado.

2. Calentamiento de las planchas de coccion

Una vez encendida la máquina las planchas de cocción se calientan automáticamente solas. La temperatura aumenta paulatinamente, hasta llegar a su valor predeterminado anteriormente.

 Nota

Al encender la máquina se puede visualizar la temperatura ambiente en los controles de temperatura, los cuales nos sirve para tener una temperatura de inicio para ver si la temperatura aumenta paulatinamente, si esto no sucede apague la máquina y revise la conexiones de las resistencias eléctricas.

 Nota

Pero si al encender la máquina no se visualiza la temperatura ambiente en los controles de temperatura, y sale un mensaje de bout. debemos revisar la conexión de los sensores de temperatura.



A digital display showing the text "b.out" in a monospaced font, enclosed in a rectangular frame.

3. Colocacion de la masa

Una vez calentada las planchas se procede a colocar la masa sobre la plancha inferior.

4. Proceso de cocción

Una vez colocada la masa en la plancha inferior, se procede a cerrar las dos planchas una sobre otra.

5. Tiempo de cocción

Al cerrar las dos planchas de cocción la cerradura electromagnética se activa y automáticamente el temporizador comienza el tiempo de cocción de la oblea posteriormente establecido.

6. Fin del proceso

Una vez terminado el tiempo de cocción la cerradura electromagnética se desactiva permitiendo que las dos planchas de cocción se abran, Luego se retira la oblea para volver a realizar el proceso de nuevo desde el numeral 3 al 6.

7. Una vez terminada la jornada de trabajo:

Proceder a apagar el switch de encendido del sistema

Desconectar el enchufe del toma corriente, cada vez que se termine una jornada de trabajo, para evitar que exista algún accidente

Información general

Indicaciones

Tablero de control

Antes de iniciar el proceso se debe verificar la alimentación general al tablero de control, verificar que los cables principales no tengan ningún daño, así como también todos los elementos que se encuentran en el tablero esté visiblemente fisionable.

En caso de observar algún elemento sospechoso, no iniciar el proceso y revisar minuciosamente sus conexiones, asegurándose que no exista electricidad.

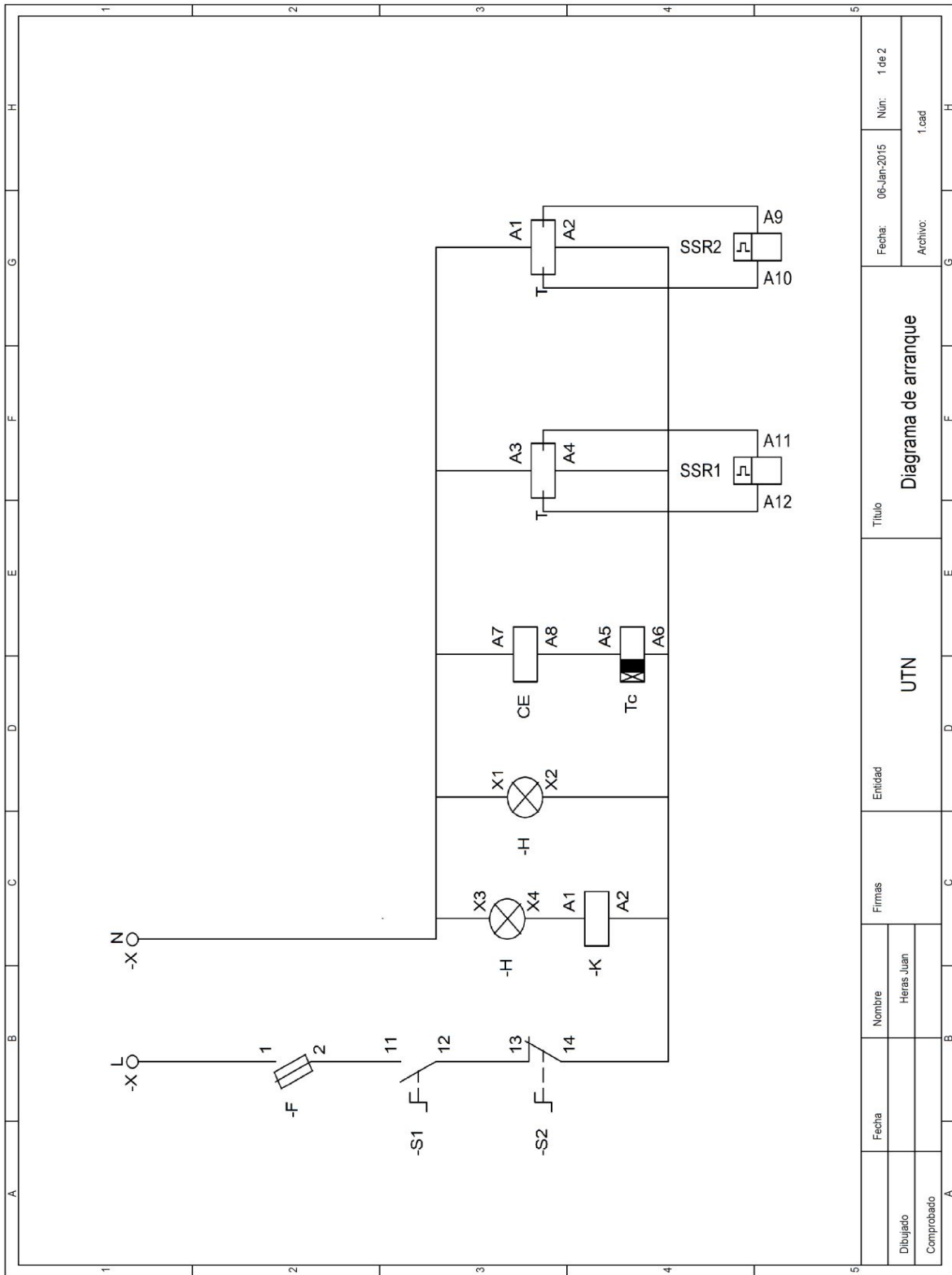
No manipular ningún elemento cuando se encuentre en funcionamiento existe riesgo eléctrico.



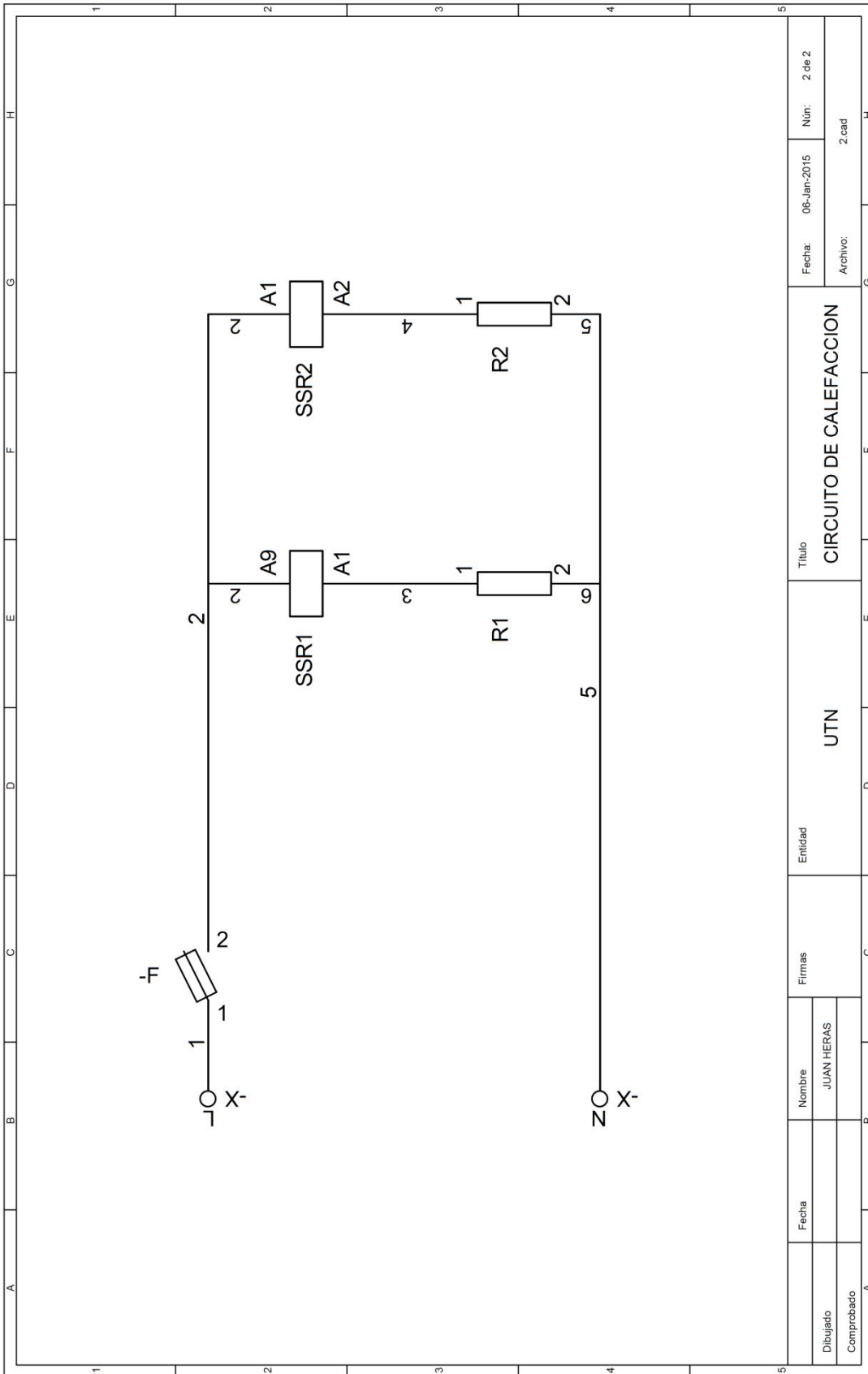
Recomendaciones

Tener mucho cuidado de no meter nunca los dedos ni objetos extraños debajo de las planchas de cocción durante el trabajo y especialmente cuando la máquina se desconecta. Si se necesita quitar algún resto de masa se puede hacer con una cuchara de madera pero nunca metálico, pues podría rayar la máquina y las planchas de cocción.

PLANOS ELECTRICOS



Dibujado		Nombre		Entidad		Titulo		Fecha		Nin:	
Comprobado		Heras Juan		UTN		Diagrama de arranque		06-Jan-2015		1 de 2	
								Archivo:		1.cad	



Dibujado		Fecha	Nombre	Firmas	Entidad	Título	Fecha:	Núm:
Comprobado			JUAN HERAS		UTN	CIRCUITO DE CALEFACCION	06-Jan-2015	2 de 2
							Archivo:	2.cad

MANUAL DE MANTENIMIENTO



En el presente manual se describe el proceso de mantenimiento de la máquina de cocción de obleas, los pasos a seguir para un correcto mantenimiento y la sustitución de las piezas que se encuentran en mal estado, en dicha máquina.

Mantenimiento y solución de problemas

Pasos a seguir para un correcto mantenimiento de la máquina

Para un buen funcionamiento se debe realizar un mantenimiento periódico de la máquina de cocción de obleas.

1. Necesita engrasar las dos bisagras de las planchas de cocción una vez al año. Depositar unas gotas de aceite mineral.
4. Es necesario revisar el cableado eléctrico cada vez que se termine una jornada de trabajo.
5. Necesita revisar el sistema de control una vez trimestralmente, esto se lo debe realizar retirando todo tipo de alimentación eléctrica hacia el tablero de control de la máquina. Para ello, abrir la puerta de la caja del tablero de control y proceder a revisar si no existe ninguna avería en el tablero de control.
6. Se recomienda revisar la alimentación del tablero de control una vez trimestralmente, esto se lo debe realizar con un multímetro, para medir los voltajes del tablero de control, tanto en la entrada DC como en la entrada AC.
8. Realizar la limpieza de las planchas de cocción con un paño húmedo cada vez que se termine una jornada de trabajo.

Sustitución de elementos en mal estado

Para la sustitución de los elementos en mal estado, se debe proceder a retirarlos de la máquina, para con el mismo elemento proceder a buscar en almacenes que provean estos productos si se tratan de aparatos eléctricos o electrónicos, ya que si son mecánicos se debe proceder a diseñar uno con las del que se encuentra en mal estado.

Elementos eléctricos y electrónicos

Se debe proceder a retirar los elementos en mal estado de la máquina, si se entiende lo que se está realizando; caso contrario si no se entiende lo que se está realizando, se debe proceder a buscar un técnico, el cual será el encargado de solucionar el problema presentado en la máquina de cocción de obleas.

Los elementos eléctricos y electrónicos que se utilizan en esta máquina se pueden encontrar a su disposición en cualquier almacén que venda aparatos eléctricos y electrónicos.

Si no se encuentra el personal adecuado para realizar este trabajo, se debe contactar al proveedor o distribuidor de estas máquinas.

Elementos mecánicos

Si algún elemento se desea reemplazar, se debe proceder a buscar un técnico que sepa lo que se va a reemplazar, ya que será el encargado de solucionar el problema presentado en la máquina de cocción de obleas.

Los elementos a reemplazar deben tener las mismas características y dimensiones presentadas por parte del elemento dañado, ya que caso contrario afectará el funcionamiento de la máquina y en algunos casos, la máquina no funcionará y este a su vez puede afectar otro elemento que este en buen estado.

Si no se encuentra el personal adecuado para realizar este trabajo, se debe contactar al proveedor o distribuidor de estas máquinas.

Tabla de control de mantenimiento de la máquina

	diario	semanal	mensual	anual
Planchas de cocción	X			
Cerradura eléctrica	X			
resortes				X
amortiguador				X
Componentes y circuitos eléctricos				X

Montaje de la máquina de coccion

PRODUCED BY AN AUTODESK EDUCATIONAL PRODUCT

1	Resistencia electrica	1
2	Placa de la resistencia electrica	2
3	Caja de cableado	3
4	Soporte de la resistencia electrica	4
5	Soporte de la resistencia electrica	5
6	Soporte de la resistencia electrica	6
7	Soporte de la resistencia electrica	7

Material	Material	Material
ASTM-A 36 y AISI 304		

Fecha	Nombre	Dimensiones
07	35 kg	maquina de coccion
1:2		

Nombre del Proyecto	Nombre del Proyecto
HERAS	Lamina 2

PRODUCED BY AN AUTODESK EDUCATIONAL PRODUCT