HORNO ELÉCTRICO GIRATORIO PARA PIZZA

CONTENIDO

A	**INFORMACIÓN GENERAL**	**Página**	**2**
A1	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Página	3
A2	INFORMACIÓN TÉCNICA	Página	3
A3	TRANSPORTE	Página	4
A4	DESEMBALAJE	Página	4
B	**INSTALACIÓN**	**Página**	**4**
do	**INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**	**Página**	**5**
D	**OPERACIÓN**	**Página**	**6**
mi	**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**	**Página**	**8**
F	**SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**	**Página**	**9**
GRAMO	**LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE DESPIECE**	**Página**	**10**
H	**ESQUEMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO**	**Página**	**13**

A INFORMACIÓN GENERAL

Antes de instalar el aparato, lea atentamente las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento. La instalación incorrecta y el cambio de piezas pueden dañar el producto o causar lesiones a las personas. Nuestra empresa no se responsabiliza por daños intencionales al aparato, negligencia, perjuicios por desobedecer las instrucciones y regulaciones o conexiones incorrectas. La intervención no autorizada en el aparato invalida la garantía.

1. Este manual de instrucciones debe conservarse en un lugar seguro para futuras consultas.

2. **La instalación deberá realizarse de acuerdo con las ordenanzas y normas de seguridad de ese país por personal de servicio calificado.**

3. Este aparato debe ser utilizado por una persona capacitada.

4. Apague el aparato inmediatamente en caso de mal funcionamiento o falla. El aparato debe ser reparado únicamente por personal de servicio autorizado. Solicite piezas de repuesto originales.

HORNO ELÉCTRICO GIRATORIO PARA PIZZA

A1 DESCRIPCIÓN

*Este electrodoméstico -horno de pizza profesional eléctrico- proporciona una alta eficiencia, diseñado para ser utilizado en cocinas industriales.

CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PESO (kg)	LLENO DIMENSIONES
EMP.SPO.01	1200x1384x1980	331	1310x1550x2220

A2 INFORMACIÓN TÉCNICA

CÓDIGO	CAPACIDAD	ELÉCTRICO ENTRADA (V)	CABLE (mm^2)	FUERZA (Kw)	FUSIBLE (A)
EMP.SPO.01	Ø300 mm x 6 piezas Pizza 75 pizzas/hora	400	5x4	17	3*32 A 1*10 A

A3 TRANSPORTE

*Este aparato no se puede mover de un área a otra con las manos, debe estar sobre un palé con una carretilla elevadora.

A4 DESEMBALAJE

* Desempaque el paquete de acuerdo con los códigos de seguridad y ordenanzas del país actual y deshágase del paquete. Las piezas que entran en contacto con los alimentos están fabricadas en acero inoxidable. Todas las piezas de plástico están marcadas con el símbolo del material.

* Por favor verifique que todas las partes del aparato hayan llegado completas y si están dañadas o no durante el envío.

B INSTALACIÓN

* Coloque el producto sobre una superficie recta y firme. Tome las medidas necesarias para evitar que se vuelque.

*El técnico que prestará servicios de instalación y servicio del aparato deberá ser profesional en la materia y contar con licencias de instalación y servicio otorgadas por la empresa.

*La conexión a la red eléctrica deberá ser realizada por persona autorizada.

* Asegúrese de que el voltaje conectado al aparato sea igual al voltaje que figura en la etiqueta del aparato.

Este aparato debe conectarse a una toma de corriente con conexión a tierra de acuerdo con las normas y reglas de seguridad.

* La conexión a tierra del aparato debe estar conectada a la línea de tierra del panel más cercano a la instalación eléctrica.

* La conexión al fusible principal y al fusible de corriente de fuga debe realizarse de acuerdo con la normativa vigente.

* Para facilitar la limpieza y el mantenimiento del aparato, debe haber al menos 50 cm de espacio libre a ambos lados. El aparato debe funcionar bajo la campana extractora.

do **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**



* No utilice el aparato en un lugar con poca iluminación.



* No toque los accesorios móviles mientras el aparato esté en funcionamiento.



* No instale el aparato en presencia de materiales inflamables o explosivos. La distancia entre la superficie del horno y el material inflamable debe ser mínima de 10 cm.



* No utilice el aparato cuando la máquina esté vacía.



* No cargue ni menos ni más de la capacidad del aparato.



* No intente utilizar el aparato sin el equipo de protección adecuado.



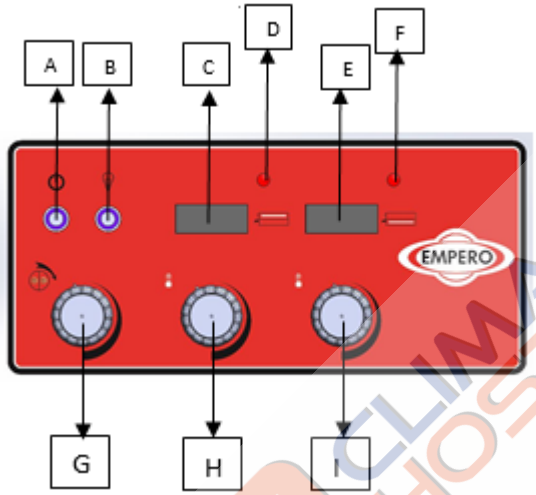
* Si por cualquier motivo se produce un incendio o una llamarada en el lugar donde se utiliza el aparato, cierre rápidamente todas las válvulas de gas y el interruptor del contactor eléctrico y utilice un extintor de incendios. Nunca utilice agua para extinguir el incendio.



*Todos los daños por no tener conexión a tierra no estarán en garantía.

D OPERACIÓN

*** PANEL DE CONTROL :**



A:ENCENDIDO-APAGADO
B:LÁMPARA
DO:TERMÓMETRO DIGITAL SUPERIOR **D:**
LÁMPARA DE SEÑALIZACIÓN DIGITAL
SUPERIOR **MI:**TERMÓMETRO SUBDIGITAL **F:**
LÁMPARA DE SEÑAL SUBDIGITAL **GRAMO:**
AJUSTE DE VELOCIDAD DEL TANBUR **Al:**
AJUSTE DE CALOR DIGITAL SUPERIOR **I:**
AJUSTE DE CALOR SUBDIGITAL

HORNO ELÉCTRICO GIRATORIO PARA PIZZA

*** OPERACIÓN :**

- Limpie la superficie interior y exterior del aparato con un paño húmedo y tibio y séquelo antes de utilizarlo.
- Coloque el enchufe en la fuente eléctrica y presione el botón ON
- Puede haber humo y olor, es por eso que las partes metálicas se están calentando por primera vez. Así que ajuste la temperatura a 350ºC (superior e inferior) y manténgalo funcionando en vacío durante 30 minutos.

- Para una mejor cocción, mantenga el horno en el grado que desea cocinar, durante 5 a 10 minutos antes de introducir nada en su interior.
- Ajuste el tiempo mediante los botones del temporizador de acuerdo con el tiempo de cocción.
- Para cocinar pizza, debe ajustar la temperatura; puede usar la tabla a continuación. Para ajustar la
- velocidad de la mesa giratoria, presione los botones arriba y abajo.
- Para ver el producto mientras cocina, presione el botón de la lámpara interior y no abra la tapa. Al
- terminar, presione el botón de apagado para apagarlo.

CÓDIGO	PIZZA
EMP.SPO.01	1.ALTERNATIVA GRADO INFERIOR: 300ºC GRADO SUPERIOR: 280ºC TIEMPO DE COCCIÓN: 7-8 minutos 2.ALTERNATIVA TEMPERATURA MÁXIMA: 350ºC GRADO SUPERIOR: 320ºC TIEMPO DE COCCIÓN: 5-6 minutos

mi LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- **DESPUÉS DE CADA USO DEBES:**
  - Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica antes de limpiarlo. Limpie el
  - interior del horno con un paño suave y un aerosol de disolvente de aceite justo antes de que se enfríe.
  - Evite usar productos químicos para limpiar el aparato, ya que podrían dañarlo.
  - No vierta agua directamente sobre él.
  - No limpie el aparato con materiales que puedan afectar el material cromado.

- **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PERIÓDICOS**
  - El mantenimiento debe ser realizado por persona calificada.
  - Realice el mantenimiento periódico del aparato cada 15 días.
  - Revise la lámpara según la frecuencia de uso.

CLIMA HOSTELERIA

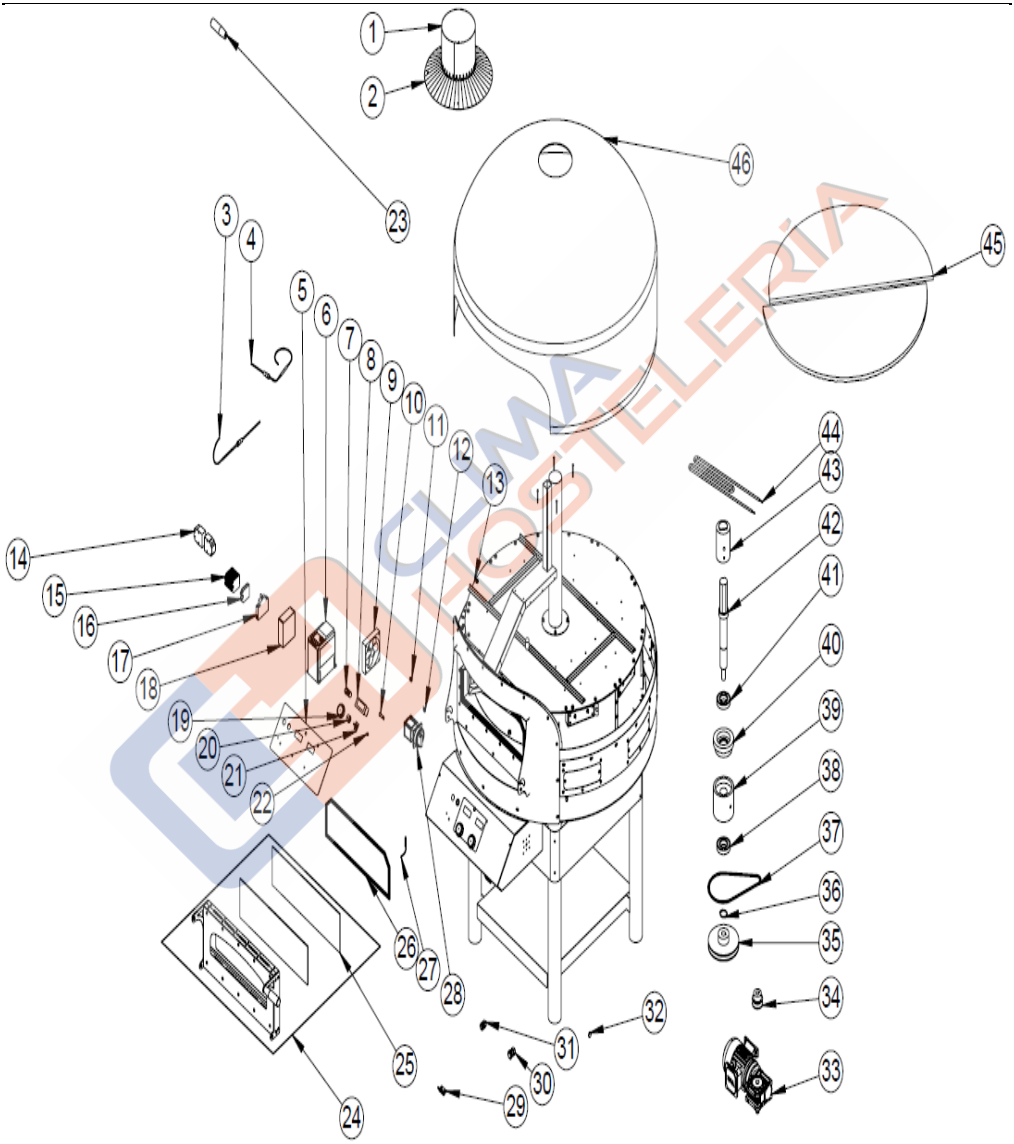
F SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

EL APARATO NO FUNCIONA	1. Compruebe si el aparato está enchufado. 2. Verifique las conexiones eléctricas y el voltaje. 3. Verifique si el fusible está encendido o apagado. 4. Compruebe las resistencias.
EL APARATO NO COCINA BIEN	1. Verifique la configuración de calor. 2. No sobrecargue el horno.
EL APARATO SE DETUVO	1. El aparato puede detenerse debido a un bajo voltaje. En este caso, verifique el voltaje. 2. Cuando la temperatura de funcionamiento del horno sea mayor que la temperatura máxima, el horno se detendrá. automáticamente.

- Si la cocción en hornos de pizza (eléctricos) no se realiza con la calidad adecuada Si
- alguna función de seguridad no funciona
  - No utilice el aparato.

***Si estos problemas persisten, póngase en contacto con nuestros servicios autorizados.**

GRAMO **LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE DESPIECE**



HORNO ELÉCTRICO GIRATORIO PARA PIZZA

GRAMO **LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE DESPIECE**

CÓDIGO DE PRODUCTO: EMP.SPO.01		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**CÓDIGO P.**
1	HOJA DE SALIDAS DE CHIMENEA-3	YSC-KNX.SPOE-PN-0005
2	HOJA DE SALIDAS DE CHIMENEA-6	YSC-KNX.SPOE-LZ-0044
3	TERMOPAR TIPO J 10 CM	M.ELK-EDM-JKT-016
4	MANGO TERMOSTATO TIPO J 15 CM	M.ELK-EDM-JKT-017
5	BOLETO	M.AKS-ETK-LKS-089
6	Controlador D700-SC FR-D720S-025SC-EC	JP.M.ELK-SRC-001
7	BOTÓN	M.ELK-SLT-BTL-011
8	TERMOSTATO DIGITAL	JP.M.ELK-EDM-DGT-001
9	VENTILADOR 120*120*38 220V CA	M.ELK-HVL-KFN-004
10	LÁMPARA DE SEÑALIZACIÓN	M.ELK-LMB-SNY-002
11	TORNILLO DE AJUSTE	YTL-KNX.SPOE-KS-0005
12	EMPAQUETADORA	M.CNT-PLS-KLN-005
13	CHASIS	-
14	RELÉ SSR 3X50A	JP.M.ELK-KNT-ROL-010
15	TERMINAL	JP.M.ELK-KLM-027
16	TERMINAL	JP.M.ELK-KLM-028
17	FUSIBLE EZ9F43110 10A	JP.M.ELK-SGR-013
18	FUENTE DE ALIMENTACIÓN MDR 20-12	JP.M.ELK-EDM-ERK-004
19	BOTÓN	JP.M.AKS-DGM-MUH-005
20	BOTÓN DE ENCHUFE	M.AKS-DGM-SKT-004
21	POTANSIÓMETRO DE 10K	M.ELK-PTM-SPO-002
22	EJE SONLANDIRMA	YTL-KNX.SPOE-KS-0007

CLIMA HOSTELERIA

23	MANGO M8	JP.M.AKS-KLP-BKL-002
24	CUBRIR	ARA-KNX.SPOE-0002
25	VIDRIO DE 565 MM X 160 MM X 4 MM	M.CAM-TMP-034
26	MECHA DE VIDRIO	HCN-ELY-KZ-001
27	CODIFICADOR	JP.M.ELK-EDM-DGT-010
28	INTERRUPTOR 0-1	JP.M.ELK-SLT-PKO-004
29	BISAGRA	M.AKS-MNT-PLC-001
30	ACCESORIO PARA CABLE PG-16	JP.M.ELK-RKR-PLS-001
31	ACCESORIO PARA CABLE PG-11	M.ELK-RKR-PLS-003
32	ENCHUFAR	M.PLS-OZL-004
33	REDUCTOR 0,18 KW900 MTR S41/60 TRF.15 D/DK ESM-40	M.ELK-MTR-RMB-002
34	17*60*1 V-TAMBOR	M.MUH-KSN-003
35	17*180*1 V-TAMBOR	M.MUH-KSN-004
36	ANILLO	M.SKM-001-40
37	17*800 CORREA TRAPEZOIDAL	M.MUH-KYS-001
38	COJINETE 6208 ZZ	M.RLM-ISI-007
39	LUGAR DE COJINETE	YTL-KNX.SPO-KS-0004
40	LUGAR DE COJINETE	YTL-KNX.SPO-KS-0003
41	COJINETE 6208 ZZ	M.RLM-ISI-007
42	AJUSTAR EJE	YTL-KNX.SPOE-KS-0002
43	ARBUSTO	YTL-KNX.SPOE-KS-0001
44	RESISTENCIA 230V 1250W	M.ELK-RZS-BRU-SPO-001
45	PIEDRA PARA PIZZA 975*487*12+3 MM	M.TAS-FRN-PZ-004
46	CÚPULA DE FIBRA	M.AKS-FBR-KAH-001

H ESQUEMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO

