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	**CAMBIO DE INYECTOR Y AJUSTE DE GAS**	**Página**	**10**
yo	**IMÁGENES DE CONEXIÓN DE GAS**	**Página**	**11**
I	**LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN**	**Página**	**12**
Yo	**ESQUEMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO**	**Página**	**18**

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 repuestos originales.

A1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

* Los Hornos Profesionales de Pizza (Gas), que brindan alta eficiencia, han sido diseñados para ser utilizados en cocinas industriales.

Código del producto	Dimensiones (mm)	Peso (kg)	Embalaje Dimensiones (mm)
EMP.4+4G	1100x950x990	221	1200x1050x1130
EMP.6+6G	1400x950x990	295	1470x1040x1130
EMP.8+8G			
EMP.9+9G	1400x1250x990	345	1480x1300x1130

A2 INFORMACIÓN TÉCNICA

CÓDIGO DEL PRODUCTO	EMP.4+4G	EMP.6+6G	EMP.8+8G	EMP.9+9G
DIMENSIONES INTERIORES (mm)	615x615x150	915x615x150	705x705x145	915x915x150
CAPACIDAD	Ø300 mm x Pizza 4+4	Ø300 mm x Pizza 6+6	Ø300 mm x Pizza 8+8	Ø300 mm x Pizza 9+9
ENERGÍA A GAS GLP (KW)	32,2	32,2	32,2	48
ENERGÍA A GAS NG (KW)	31	31	31	48,4
POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	12	18	12	24
VOLTAJE DE FUNCIONAMIENTO (V)	1x230	1x230	1x230	1x230
CONSUMO DE GAS (No me gusta)	3,4 m^3/h	4,6 m^3/h	3,4 m^3/h	5,07 m^3/h
CONSUMO DE GAS (GLP)	2,42 kg/h	2,42 kg/h	2,42 kg/h	3,8 kg/h
PRESIÓN DE FUNCIONAMIENTO (mbar)	30	30	30	30
CABLE DE ALIMENTACIÓN	3x2,5	3x2,5	3x2,5	3x2,5

A3 TRANSPORTE

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

A4 DESEMBALAJE

* Desempaquete 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.

* Verifique que todas las piezas del aparato hayan llegado completas y que no estén dañadas 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 toma de gas deberá ser realizada por persona autorizada.

* El área donde se encuentre el aparato debe tener suficiente ventilación y orificios de ventilación.

* El aparato debe estar conectado correctamente de acuerdo con las normas de gas locales y nacionales de su país.

*Las entradas de gas del aparato están indicadas con la etiqueta “G” en el cuerpo.

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

* La puesta a tierra del aparato debe estar conectada a la línea de puesta a 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.

* La conexión al accesorio de gas debe realizarse con un tubo flexible de metal de diámetro adecuado y una válvula esférica. La válvula esférica debe inmovilizarse en un lugar alejado del calor y accesible durante el peligro. Una vez realizada la conexión de entrada de gas, se deben verificar las fugas de gas.

* De acuerdo con los datos de la placa de información del aparato, se debe ajustar el gas y la presión. Si el tipo de gas que se ajusta no es el adecuado para el tipo de gas que se encuentra en el lugar de instalación, aplique las instrucciones que tratan sobre el ajuste de diferentes tipos de gas (**Evento :G**)

* Para facilitar la limpieza y el mantenimiento del aparato, debe haber espacios de al menos 50 cm tanto en el lado derecho como en el izquierdo del aparato.

do INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



* No utilice el aparato en lugares 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.



* 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.



* No abra la tapa del horno cuando el compartimento de cocción esté caliente.



* 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.



* Si hay una fuga de gas en el lugar donde se encuentra el aparato, no lo encienda en absoluto y no utilice electricidad.



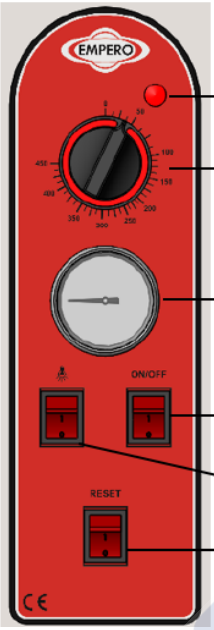
*Definitivamente no permita que se verifique el sellado con llama.



* La campana de la chimenea debe instalarse en el horno de manera que cubra completamente el horno. Los conductos de la campana de la chimenea se pueden utilizar sin ventilador hasta una distancia máxima de 3 metros. Si la distancia de los conductos de la campana de la chimenea es superior a 3 metros, se debe utilizar el ventilador.

D OPERACIÓN

*** Panel de control;**



A:Lámpara indicadora **B**:Botón de ajuste de calor **do**:Indicador analógico **D**:Botón ON/OFF **mi**: Botón de iluminación interior **F**: Botón de reinicio

CLIMA HOSTELERÍA

D OPERACIÓN

*** Operativo;**

- Limpie la superficie interior y exterior del aparato con un paño húmedo tibio y luego séquelo antes de utilizarlo.
- Enchufe el aparato y abra la válvula de gas.
- Encender.
- Ajuste la temperatura del termostato al nivel deseado.
- Antes de introducir los productos en el aparato, precalentarlo. Para ello hacer funcionar el aparato a 60ºC durante 5-10 min.
- Coloque las pizzas en el horno y cierre la tapa.
- Para ver el producto sin abrir la tapa, presione el botón de iluminación.
- Una vez finalizada la operación, coloque el termostato en la posición OFF y desenchufe el aparato.

CLIMA HOSTELERÍA

mi LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

➢ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DESPUÉS DE CADA USO

- Asegúrese de que las conexiones de gas y electricidad estén cerradas antes de limpiar.
- Limpie el interior del horno con un paño suave utilizando un aerosol solvente de aceite, justo antes de que el aparato se enfríe.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ya que pueden dejar residuos dañinos.
- No utilice agua a presión ni vapor durante la limpieza.
- No limpie el aparato con materiales que puedan dañar el material cromado.

➢ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PERIÓDICO

- El mantenimiento debe ser realizado por persona calificada.
- Realice el mantenimiento periódico del aparato una vez cada 15 días.
- Compruebe la lámpara de iluminación según la frecuencia de uso.
- Revise periódicamente las piedras de cocción. Cambie las piedras rotas o deformadas.
- Revise periódicamente las mangueras de conexión de gas. Si hay ranuras, agujeros, etc., cambie las mangueras.
- Ventile periódicamente el área donde se encuentra el aparato.

F SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

EL APARATO NO FUNCIONA **FUNCIONAR**	1. Verifique si la conexión de gas está realizada o no. 2. Si las mangueras que tienen entrada de gas pierden gas debido a ranuras, orificios, etc., el aparato no funciona. 3. Verifique las conexiones eléctricas y el voltaje. 4. Verifique si el fusible está encendido o apagado.

EL APARATO NO FUNCIONA **COCINAR BIEN**	1. Verifique si funciona con la configuración de gas adecuada o no. 2. Verifique la configuración de calor.

EL APARATO SE DETUVO	1. Cuando la temperatura de funcionamiento del horno es mayor que la temperatura máxima, el horno pasará automáticamente a la posición de DETENCIÓN. 2. Cuando hay una fuga de gas, si hay una alarma de tapón de gas solenoide en el área, se detiene el flujo de gas y el aparato no se opera. Ventile el área con un respiradero. 3. Compruebe el quemador.

LUZ DEL BOTÓN DE REINICIO **NO ENVÍA SEÑAL**	1. Verifique si llega gas al aparato. 2. Verifique si la bujía hace contacto con el cuerpo o no. 3. Verifique si la bujía puede encenderse o no. La lámpara no está encendida.

LA LÁMPARA NO ESTÁ ENCENDIDA.	1. La lámpara puede estar rota. Cámbiela.

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

***Si estos problemas persisten, contacte con nuestros servicios autorizados.**

GRAMO

CAMBIO DE INYECTOR Y AJUSTE DE GAS

CUADRO DE CAMBIO DE QUEMADORES-INYECTORES PARA HORNOS DE PIZZA (GAS)

GN / GLP			EMP.4+4G		EMP.6+6G		EMP.8+8G		EMP.9+9G	
			-mm	incógnita	-mm	incógnita	-mm	incógnita	-mm	incógnita
2	G20		3	2x	3,5	2x	3	2x	3,5	2x
	G25		3	2x	3,5	2x	3	2x	3,5	2x
3	G30	30 mbar	2	2x	2	2x	2	2x	2,5	2x
		50 mbar	2	2x	2	2x	2	2x	2,5	2x
	G31	37 mbar	2	2x	2	2x	2	2x	2,5	2x
		50 mbar	2	2x	2	2x	2	2x	2,5	2x

Cambio del inyector del quemador

1. El horno debe ser despachado de fábrica tal como funciona con GN. Los inyectores de los hornos que funcionarán con GLP deben ser cambiados por servicio autorizado de acuerdo a los datos de la tabla.
2. Aumente el gas girando la parte amarilla del bloque de gas. Si se gira en la dirección (-), el gas se reduce. (Imagen 1)

yo IMÁGENES DE CONEXIÓN DE GAS

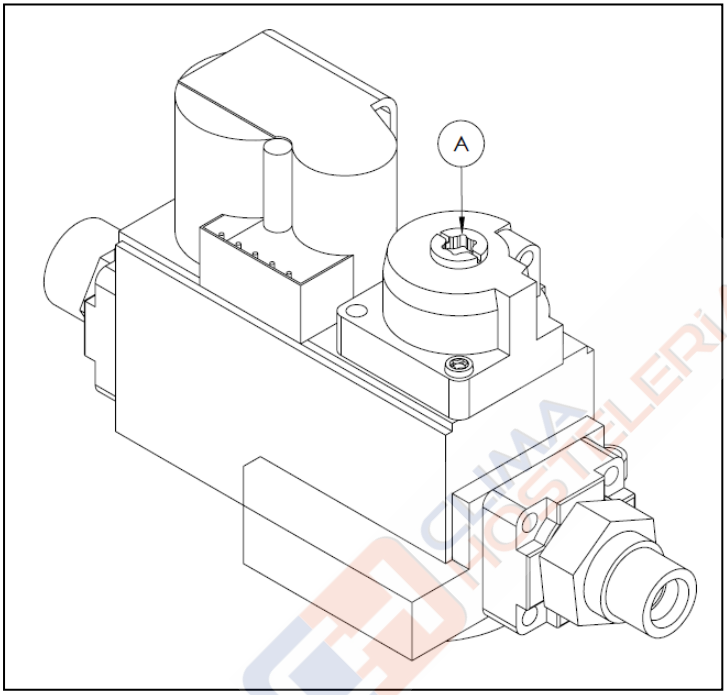
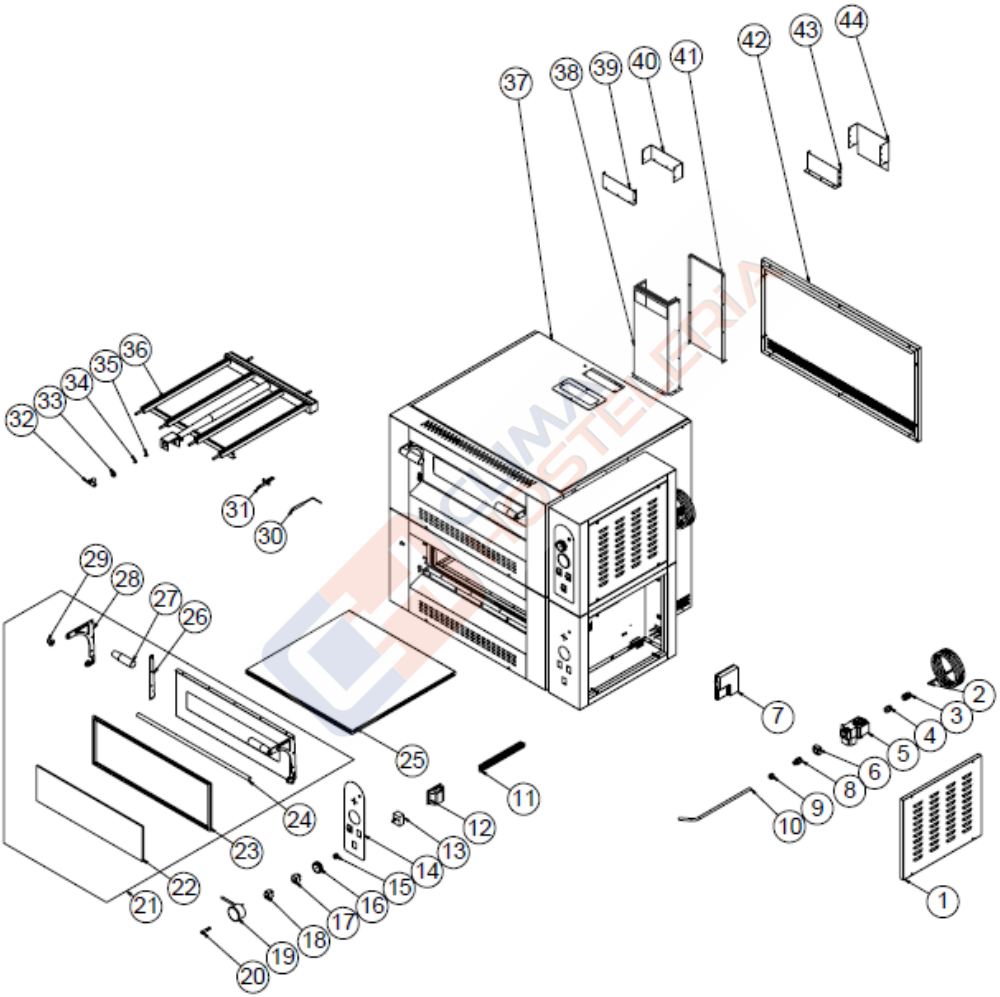


Imagen 1

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN

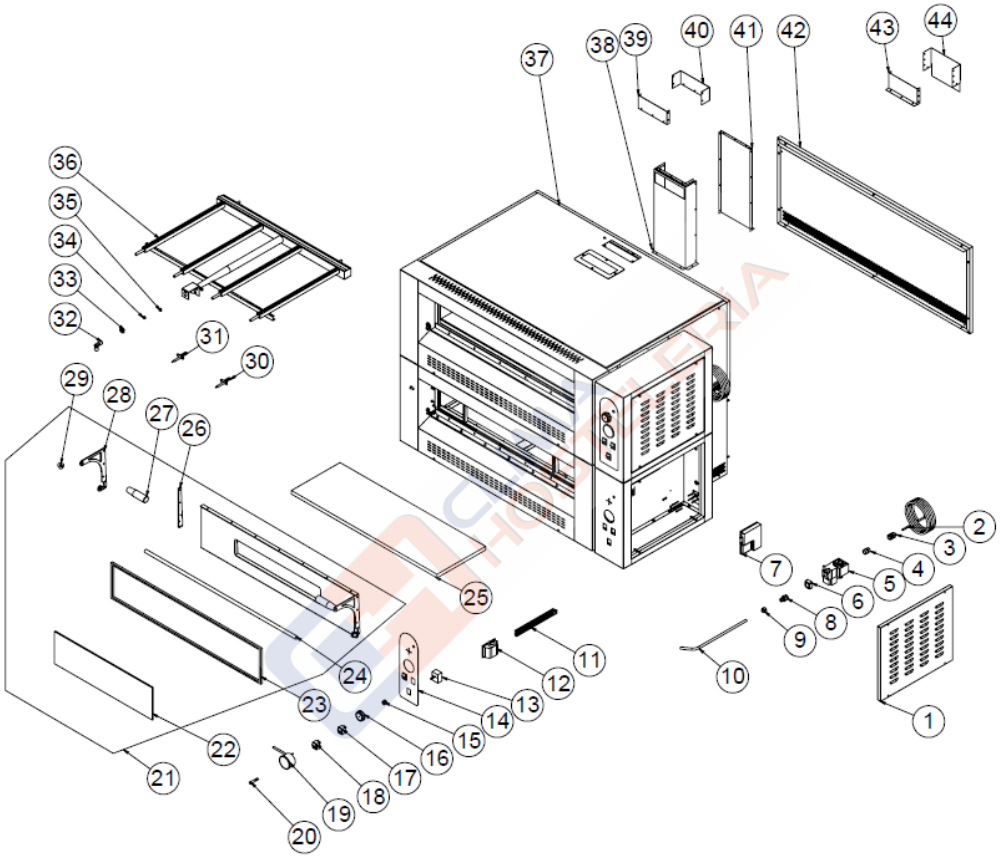


EMP.4+4G

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN

CÓDIGO DEL PRODUCTO: EMP.4+4G		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**Código P.**
1	HOJA DE PORTADA	YSC-KNX.GPZ-PN-0068
2	Cable de 3 x 1,00 mm	JP.M.ELK-PWR-PBK-001
3	ACCESORIO PARA CABLE PG-11	M.ELK-RKR-PLS-003
4	CONEXIÓN 1/2	JP.M.MEK-TES-SRI-014
5	BLOQUE DE GAS VK4105A1001B	M.GAZ-BLK-HNW-001
6	BRIDA 1/2 45900400-102B	M.GAZ-BLK-HNW-003
7	PLACA DE ENCENDIDO S4565A2019B	M.GAZ-BLK-HNW-002
8	ACCESORIO DE ENTRADA DEL BLOQUE DE GAS	YTL-KNX.GPZ-KS-0001
9	ACCESORIO DE LATÓN 3-8 AMARILLO	M.GAZ-TES-SRI-005
10	TUBO DE GAS FLEXIBLEØ10 MM 80 CM 3/8	M.GAZ-TES-SPR-021
11	HOJA DE PORTADA	YSC-KNX.EPZ-PN-0218
12	LÁMPARA	JP.M.ELK-LMB-AMP-002
13	TERMOSTATO 85-450 °C	M.ELK-MEK-TRM1-002
14	BOLETO	JP.M.AKS-ETK-LKS-018
15	ZÓCALO DE BOTÓN	M.AKS-DGM-SKT-004
16	BOTÓN	JP.M.AKS-DGM-MUH-005
17	TECLA 0-1	M.ELK-SLT-ANL-003
18	BOTÓN	JP.M.ELK-SLT-BTL-001
19	Ø 60 TERMÓMETRO 0-500 °C	M.ELK-EDM-DGT-006
20	LÁMPARA DE SEÑALIZACIÓN	M.ELK-LMB-SNY-002
21	CUBRIR	ARA-KNX.KFR-0002
22	VIDRIO DE 615 MM X 175 MM X 6,00 MM	M.CAM-TMP-003
23	MECHA DE VIDRIO	HCN-ELY-KZ-001
24	EJE DE PESO DE LA TAPA	YTL-KNX.GPZ-KS-0003
25	PIEDRA PARA PIZZA DE 615*606*18 MM	M.TAS-FRN-PZ-001
26	HOJA DE REFUERZO	YSC-KNX.GPZ-LZ-0022
27	MANIJA M8	JP.M.AKS-KLP-BKL-002
28	HOJA DE CONEXION	YSC-KNX.GPZ-LZ-0003
29	AJUSTE DE LA TAPA	YTL-KNX.GPZ-KS-0002
30	BUJÍA DE ENCENDIDO	M.GAZ-CKM-BUJI-001
31	BUJÍA DE ENCENDIDO	M.GAZ-CKM-BUJI-007
32	TUBO EN FORMA DE L DE 3/8 16*1,5 M.8 0,75	M.GAZ-TES-SRI-023
33	TUERCA DE CONEXION	YTL-KNX.PLF-KS-0001
34	INYECTOR M8*0,75 Ø 3,00 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-009
35	INYECTOR M8*0,75 Ø2,00 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-010
36	500.500*4P QUEMADOR	M.GAZ-BRL-SMC-005
37	CHASIS	-
38	HOJA DE CHIMENEA	YSC-KNX.GPZ-PN-0093
39	HOJA DE CHIMENEA	YSC-KNX.GPZ-LZ-0156
40	HOJA DE CHIMENEA	YSC-KNX.GPZ-LZ-0155
41	HOJA DE CHIMENEA	YSC-KNX.GPZ-PN-0058
42	HOJA TRASERA EXTERIOR	YSC-KNX.GPZ-PN-0079
43	HOJA DE CHIMENEA	YSC-KNX.GPZ-LZ-0157
44	HOJA DE CHIMENEA	YSC-KNX.GPZ-LZ-0158

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN

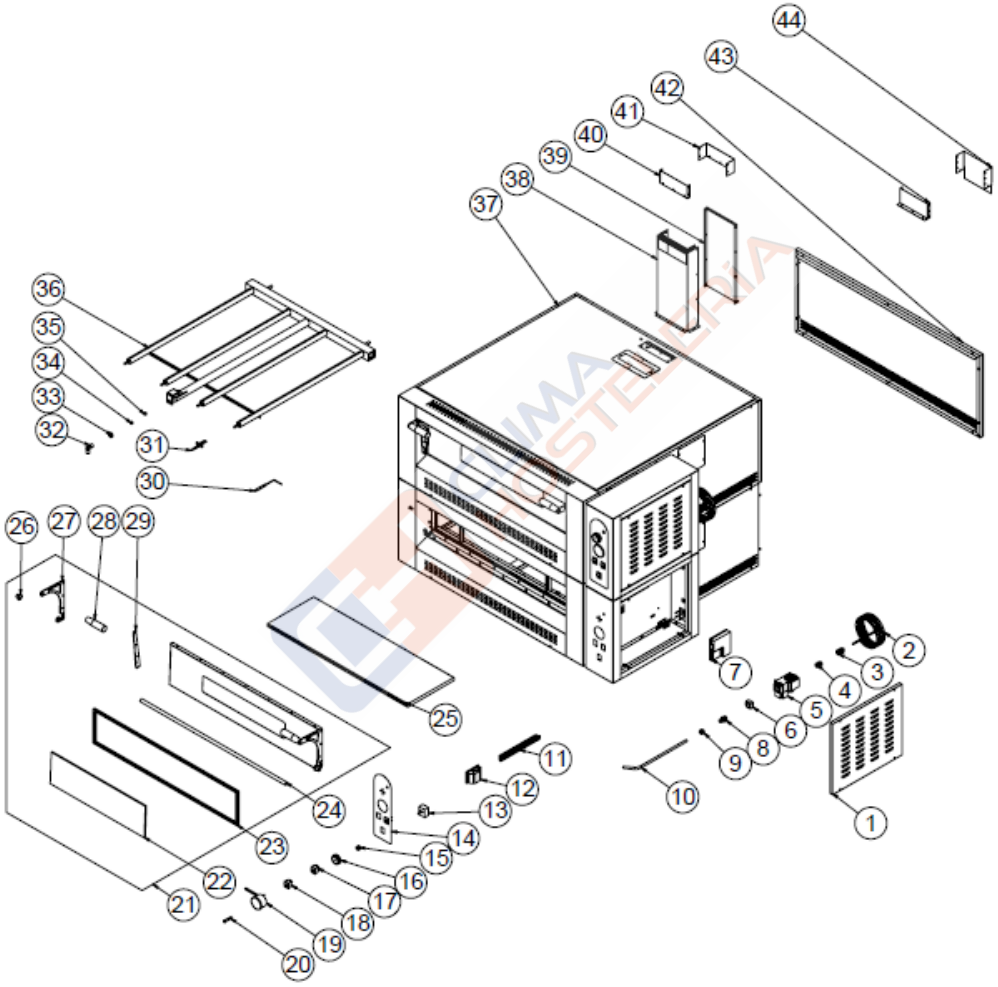


EMP.6+6G

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN

CÓDIGO DEL PRODUCTO: EMP.6+6G		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**Código P.**
1	HOJA DE PORTADA	YSC-KNX.GPZ-PN-0068
2	Cable de 3 x 1,00 mm	JP.M.ELK-PWR-PBK-001
3	ACCESORIO PARA CABLE PG-11	M.ELK-RKR-PLS-003
4	CONEXIÓN 1/2	JP.M.MEK-TES-SRI-014
5	BLOQUE DE GAS VK4105A1001B	M.GAZ-BLK-HNW-001
6	BRIDA 1/2 45900400-102B	M.GAZ-BLK-HNW-003
7	PLACA DE ENCENDIDO S4565A2019B	M.GAZ-BLK-HNW-002
8	ACCESORIO DE ENTRADA DEL BLOQUE DE GAS	YTL-KNX.GPZ-KS-0001
9	ACCESORIO DE LATÓN 3-8 AMARILLO	M.GAZ-TES-SRI-005
10	TUBO DE GAS FLEXIBLEØ10 MM 100 CM 3/8	M.GAZ-TES-SPR-029
11	HOJA DE PORTADA	YSC-KNX.EPZ-PN-0218
12	LÁMPARA	JP.M.ELK-LMB-AMP-002
13	TERMOSTATO 85-450 °C	M.ELK-MEK-TRM1-002
14	BOLETO	JP.M.AKS-ETK-LKS-018
15	ZÓCALO DE BOTÓN	M.AKS-DGM-SKT-004
16	BOTÓN	JP.M.AKS-DGM-MUH-005
17	TECLA 0-1	M.ELK-SLT-ANL-003
18	BOTÓN	JP.M.ELK-SLT-BTL-001
19	Ø 60 TERMÓMETRO 0-500 °C	M.ELK-EDM-DGT-006
20	LÁMPARA DE SEÑALIZACIÓN	M.ELK-LMB-SNY-002
21	CUBRIR	ARA-KNX.GPZ-0001
22	VIDRIO DE 615 MM X 175 MM X 6,00 MM	M.CAM-TMP-003
23	MECHA DE VIDRIO	HCN-ELY-KZ-001
24	EJE DE PESO DE LA TAPA	YTL-KNX.GPZ-KS-0004
25	PIEDRA PARA PIZZA DE 915*305*18 MM	M.TAS-FRN-PZ-003
26	HOJA DE REFUERZO	YSC-KNX.GPZ-LZ-0022
27	MANIJA M8	JP.M.AKS-KLP-BKL-002
28	HOJA DE CONEXION	YSC-KNX.GPZ-LZ-0003
29	AJUSTE DE LA TAPA	YTL-KNX.GPZ-KS-0002
30	BUJÍA DE ENCENDIDO	M.GAZ-CKM-BUJI-001
31	BUJÍA DE ENCENDIDO	M.GAZ-CKM-BUJI-007
32	TUBO EN FORMA DE L DE 3/8 16*1,5 M.8 0,75	M.GAZ-TES-SRI-023
33	TUERCA DE CONEXION	YTL-KNX.PLF-KS-0001
34	INYECTOR M8*0,75 Ø 3,00 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-009
35	INYECTOR M8*0,75 Ø2,00 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-010
36	QUEMADOR 800.500*4P	M.GAZ-BRL-SMC-006
37	CHASIS	-
38	HOJA DE CHIMENEA	YSC-KNX.GPZ-PN-0093
39	HOJA DE CHIMENEA	YSC-KNX.GPZ-LZ-0156
40	HOJA DE CHIMENEA	YSC-KNX.GPZ-LZ-0155
41	HOJA DE CHIMENEA	YSC-KNX.GPZ-PN-0058
42	HOJA TRASERA EXTERIOR	YSC-KNX.GPZ-PN-0085
43	HOJA DE CHIMENEA	YSC-KNX.GPZ-LZ-0157
44	HOJA DE CHIMENEA	YSC-KNX.GPZ-LZ-0158

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN

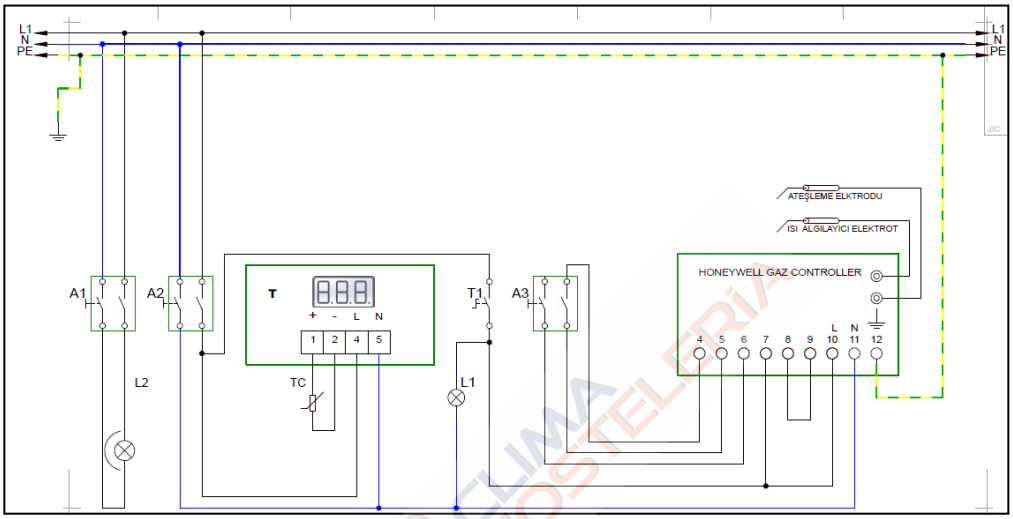


EMP.9+9G

I LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN

CÓDIGO DEL PRODUCTO: EMP.9+9G		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**Código P.**
1	HOJA DE PORTADA	YSC-KNX.GPZ-PN-0068
2	Cable de 3 x 1,00 mm	JP.M.ELK-PWR-PBK-001
3	ACCESORIO PARA CABLE PG-11	M.ELK-RKR-PLS-003
4	CONEXIÓN 1/2	JP.M.MEK-TES-SRI-014
5	BLOQUE DE GAS VK4105A1001B	M.GAZ-BLK-HNW-001
6	BRIDA 1/2 45900400-102B	M.GAZ-BLK-HNW-003
7	PLACA DE ENCENDIDO S4565A2019B	M.GAZ-BLK-HNW-002
8	ACCESORIO DE ENTRADA DEL BLOQUE DE GAS	YTL-KNX.GPZ-KS-0001
9	ACCESORIO DE LATÓN 3-8 AMARILLO	M.GAZ-TES-SRI-005
10	TUBO DE GAS FLEXIBLEØ10 MM 100 CM 3/8	M.GAZ-TES-SPR-029
11	HOJA DE PORTADA	YSC-KNX.EPZ-PN-0218
12	LÁMPARA	JP.M.ELK-LMB-AMP-002
13	TERMOSTATO 85-450 °C	M.ELK-MEK-TRM1-002
14	BOLETO	JP.M.AKS-ETK-LKS-018
15	ZÓCALO DE BOTÓN	M.AKS-DGM-SKT-004
16	BOTÓN	JP.M.AKS-DGM-MUH-005
17	TECLA 0-1	M.ELK-SLT-ANL-003
18	BOTÓN	JP.M.ELK-SLT-BTL-001
19	Ø 60 TERMÓMETRO 0-500 °C	M.ELK-EDM-DGT-006
20	LÁMPARA DE SEÑALIZACIÓN	M.ELK-LMB-SNY-002
21	CUBRIR	ARA-KNX.GPZ-0001
22	VIDRIO DE 615 MM X 175 MM X 6,00 MM	M.CAM-TMP-003
23	MECHA DE VIDRIO	HCN-ELY-KZ-001
24	EJE DE PESO DE LA TAPA	YTL-KNX.GPZ-KS-0004
25	PIEDRA PARA PIZZA DE 915*305*18 MM	M.TAS-FRN-PZ-003
26	AJUSTE DE LA TAPA	YTL-KNX.GPZ-KS-0002
27	HOJA DE CONEXION	YSC-KNX.GPZ-LZ-0003
28	MANIJA M8	JP.M.AKS-KLP-BKL-002
29	HOJA DE REFUERZO	YSC-KNX.GPZ-LZ-0022
30	BUJÍA DE ENCENDIDO	M.GAZ-CKM-BUJI-001
31	BUJÍA DE ENCENDIDO	M.GAZ-CKM-BUJI-007
32	TUBO EN FORMA DE L DE 3/8 16*1,5 M.8 0,75	M.GAZ-TES-SRI-023
33	TUERCA DE CONEXION	YTL-KNX.PLF-KS-0001
34	ENJUAGUE M8*0.75 Ø 2.50 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-008
35	INYECTOR M8*0,75 Ø 3,50 MM.	M.GAZ-ENJ-NG-020
36	QUEMADOR 800.800*4P	M.GAZ-BRL-SMC-007
37	CHASIS	-
38	HOJA DE CHIMENEA	YSC-KNX.GPZ-PN-0093
39	HOJA DE CHIMENEA	YSC-KNX.GPZ-PN-0058
40	HOJA DE CHIMENEA	YSC-KNX.GPZ-LZ-0156
41	HOJA DE CHIMENEA	YSC-KNX.GPZ-LZ-0155
42	HOJA TRASERA EXTERIOR	YSC-KNX.GPZ-PN-0085
43	HOJA DE CHIMENEA	YSC-KNX.GPZ-LZ-0157
44	HOJA DE CHIMENEA	YSC-KNX.GPZ-LZ-0158

Yo ESQUEMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO



A1	Interruptor de iluminación interior
A2	Interruptor indicador digital
A3	Interruptor de reinicio de tarjeta HONEYWEL
L1	Lámpara de señal del termostato
T1	Termostato (50-400 °C)
TC	Termopar (TC-M06-L080-K01.J)
yo	Indicador digital (EMKO ESM-3710)