HORNO PARA PIZZA (ELÉCTRICO)

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 EXPLOTACIÓN**	**Página**	**10**
yo	**ESQUEMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO**	**Página**	**20**

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 (Eléctricos), 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+4	825x710x670	95	930x820x820
EMP.5+5	890x810x760	120	1000x930x940
EMP.6+6	1190x810x760	152	1250x930x920
EMP.8+8	965x900x760	150	1025x820x930
EMP.9+9	1190x1110x760	208	1260x1220x930

A2 INFORMACIÓN TÉCNICA

Producto Código	Interior Dimensión	Capacidad	Eléctrico Entrada (V)	Cable (mm^2)	Fuerza (KW)	Fusible (A)
EMP.4+4	525x525x145	Ø250 mm x 4+4 anuncio.pizza	400	5x2,5	10,9	3x25
EMP.5+5	620x620x174	Ø300 mm x 5+5 anuncio.pizza	400	5x2,5	11,4	3x25
EMP.6+6	920x620x174	Ø300 mm x 6+6 anuncio.pizza	400	5x2,5	15	3x32
EMP.8+8	705x705x145	Diámetro 330 mm x 8+8 anuncio.pizza	400	5x2,5	15	3x32
EMP.9+9	920x920x174	Ø300 mm x 9+9 anuncio.pizza	400	5x4	30	3x63

*El generador de vapor se puede conectar según la demanda. En esta situación debe haber una entrada de agua limpia y una salida de aguas residuales donde está instalado el aparato.

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 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 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.

* Para facilitar la limpieza y el mantenimiento del aparato, debe haber un espacio de al menos 50 cm en los lados derecho e izquierdo del mismo. El aparato debe funcionar debajo de la campana extractora.

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. 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.



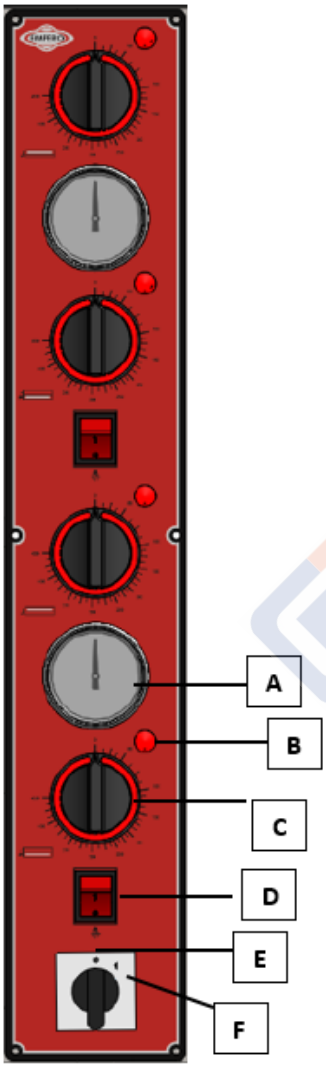
* Si por cualquier motivo se produce un incendio o una llamarada en el lugar donde se utiliza el aparato, cierre rápidamente todas las válvulas de gas y el interruptor del contactor eléctrico y utilice un extintor de incendios. Nunca utilice agua para extinguir el incendio.



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

D OPERACIÓN

*** Panel de control;**



A:Indicador de temperatura interior
B:Lámpara de control del termostato **do**:Botón del termostato (0-400ºC) **D**: Botón de iluminación interior **mi**: Posición de apagado **F**:Posición de encendido

CLIMA HOSTELERÍA

*** Operativo;**

- Limpie la superficie interior y exterior del aparato con un paño húmedo tibio y séquelo antes de utilizarlo.
- Enchufe el aparato y cambie el termostato al calor deseado.
- Puede haber niebla y olor debido al material de aislamiento y al calentador durante el primer uso.
  uso. Por lo tanto, ponga el termostato a 400ºC y déjelo funcionar durante 30 minutos cuando esté vacío.
- Antes de introducir el producto en el aparato, precalentarlo. Hacer funcionar el aparato a 60ºC durante 5-10 minutos.
- Ajuste los termostatos superior e inferior de acuerdo con la tabla a continuación debido a que los productos tienen diferentes tiempos de cocción.
- Para ver los productos sin abrir la tapa durante la cocción, presione el botón de iluminación.
- Una vez finalizada la operación, coloque el termostato en la posición (0) y desenchufe el aparato.

CÓDIGO DEL PRODUCTO	PIZZA	PITTA Y TURCO PIZZA
EMP.4+4 EMP.5+5 EMP.6+6 EMP.8+8 EMP.9+9	1. ALTERNATIVA Termostato inferior: 280ºC Termostato superior: 300ºC Tiempo de cocción: 7-8 min 2. ALTERNATIVA Termostato Inferior: 300ºC Termostato Superior: 330ºC Tiempo de Cocción: 5-6 min.	Termostato inferior: 260ºC Termostato superior: 280ºC Tiempo de cocción: 3-4 min

mi LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

➢ **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DESPUÉS DE CADA USO**

- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación antes de limpiarlo.
- 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 limpie el aparato rociando agua directamente, de lo contrario el motor eléctrico podría dañarse.
- 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.
- El mantenimiento del contactor del aparato deberá realizarse mediante aire comprimido según frecuencia de uso. (EMP.6+6 - EMP.9+9)

F SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

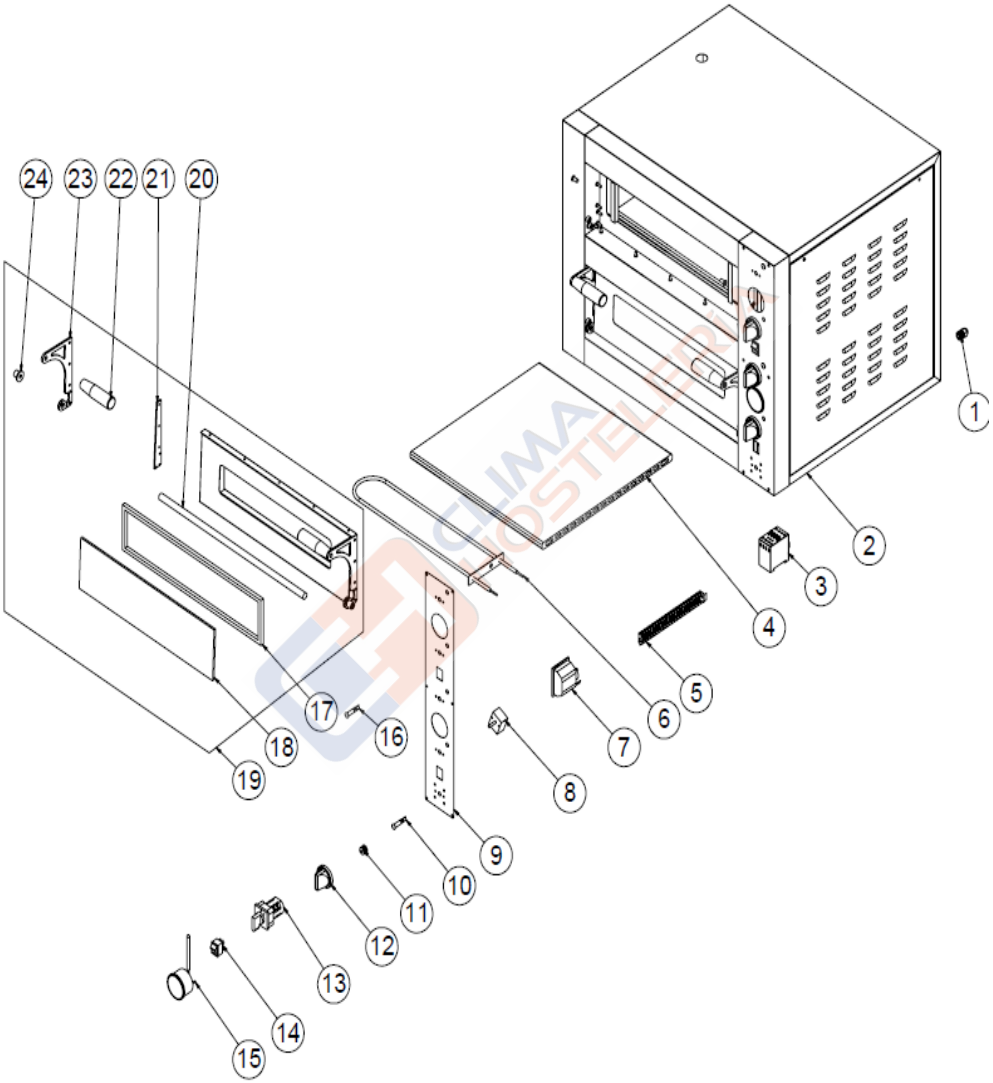
EL APARATO NO FUNCIONA	1. Compruebe si el aparato está enchufado. 2. Verifique las conexiones eléctricas y el voltaje. 3. Verifique si el fusible está encendido o apagado. 4. Verifique las resistencias.

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 bajo voltaje. En esta situación, verifique el voltaje. 2. Cuando la temperatura de funcionamiento del horno es mayor que la temperatura máxima, el horno pasará a la posición de DETENCIÓN. automáticamente.

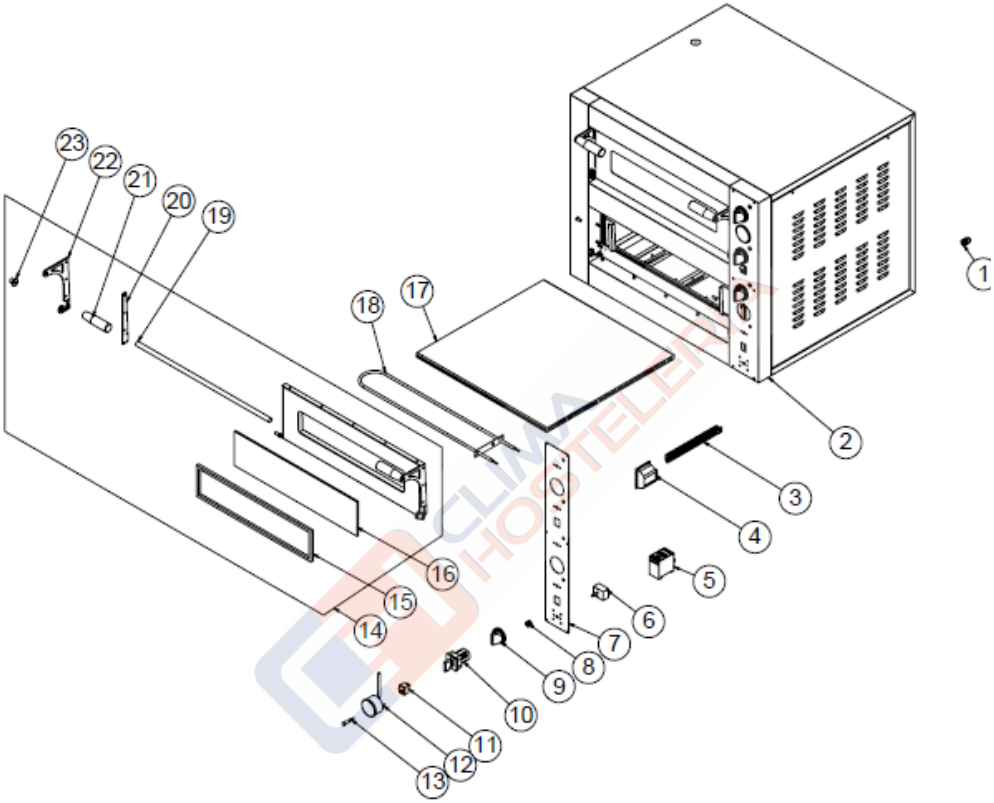
- Si la cocción en hornos de pizza (eléctricos) no se realiza con la calidad adecuada
- Si alguna función de seguridad no funciona
  - ➢ No utilice el aparato.

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


24
23
22
21
20
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJOS DE EXPLOTACIÓN

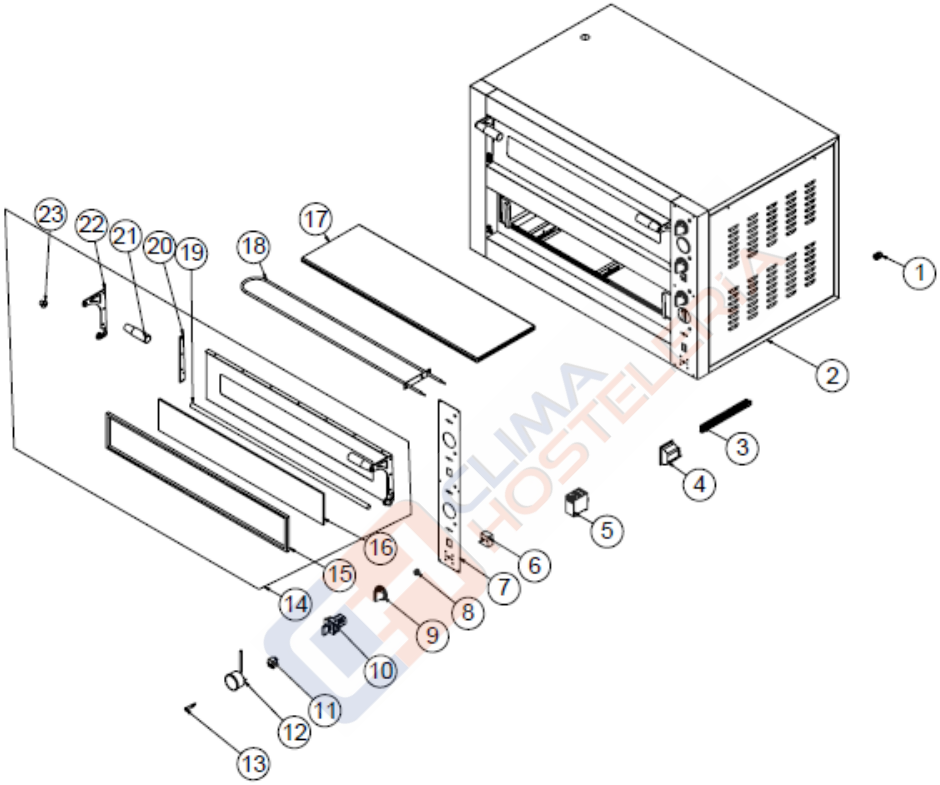
CÓDIGO DEL PRODUCTO: EMP.4+4		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**Código P.**
1	ACCESORIO PARA CABLE PG-16	JP.M.ELK-RKR-PLS-001
2	CHASIS	-
3	CONTACTO LC1K0901M7	JP.M.ELK-KNT-KNT-020
4	PIEDRA PARA PIZZA DE 515*507*18 MM	M.TAS-FRN-PC-002
5	HOJA DE PORTADA	YSC-KNX.EPZ-PN-0218
6	RESISTENCIA 875W	M.ELK-RZS-BRU-PZ4-001
7	LÁMPARA	JP.M.ELK-LMB-AMP-002
8	TERMOSTATO 85-450 °C	M.ELK-MEK-TRM1-002
9	BOLETO	M.AKS-ETK-ALM-011
10	LÁMPARA DE SEÑALIZACIÓN	M.ELK-LMB-SNY-002
11	ZÓCALO DE BOTÓN	M.AKS-DGM-SKT-004
12	BOTÓN	JP.M.AKS-DGM-MUH-
13	3LF0122-4AC00 0-1 3*20A INTERRUPTOR	JP.M.ELK-SLT-PKO-003
14	TECLA 0-1	M.ELK-SLT-ANL-003
15	Ø 60 TERMÓMETRO 0-500 °C	M.ELK-EDM-DGT-006
16	LÁMPARA DE SEÑALIZACIÓN	M.ELK-LMB-SNY-007
17	MECHA DE VIDRIO	HCN-ELY-KZ-001
18	VIDRIO DE 520 MM X 140 MM X 6 MM	M.CAM-TMP-018
19	CUBRIR	ARA-KNX.EPZ-0002
20	EJE DE PESO DE LA TAPA	YTL-KNX.EPZ-KS-0003
21	HOJA DE SOPORTE	YSC-KNX.EPZ-LZ-0043
22	MANIJA M8	JP.M.AKS-KLP-BKL-002
23	MANIJA DE CUBIERTA	YSC-KNX.EPZ-LZ-0042
24	AJUSTE DE LA TAPA	YTL-KNX.GPZ-KS-0002


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23

GRAMO **LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJOS DE EXPLOTACIÓN**

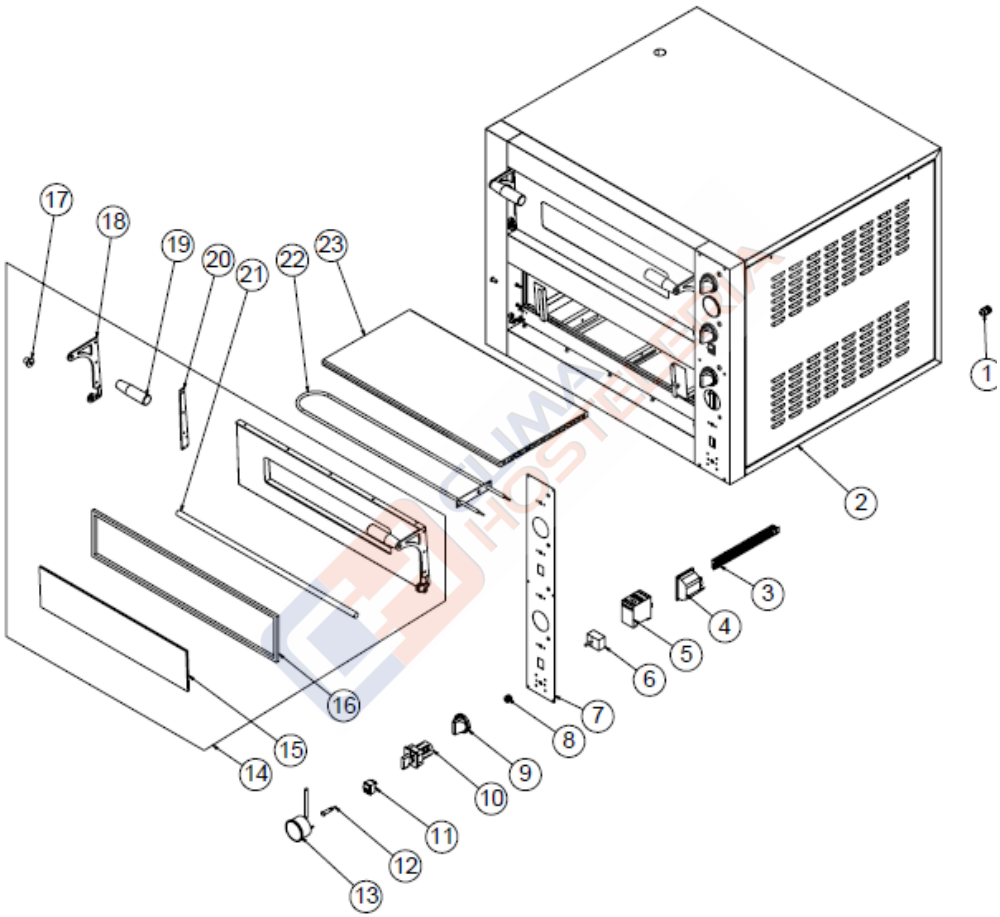
CÓDIGO DEL PRODUCTO: EMP.5+5		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**Código P.**
1	ACCESORIO PARA CABLE PG-16	JP.M.ELK-RKR-PLS-001
2	CHASIS	-
3	HOJA DE PORTADA	YSC-KNX.EPZ-PN-0218
4	LÁMPARA	JP.M.ELK-LMB-AMP-002
5	CONTACTO LC1K0901M7	JP.M.ELK-KNT-KNT-020
6	TERMOSTATO 85-450 °C	M.ELK-MEK-TRM1-002
7	BOLETO	M.AKS-ETK-ALM-013
8	ZÓCALO DE BOTÓN	M.AKS-DGM-SKT-004
9	BOTÓN	JP.M.AKS-DGM-MUH-005
10	3LF0122-4AC00 0-1 3*20A INTERRUPTOR	JP.M.ELK-SLT-PKO-003
11	TECLA 0-1	M.ELK-SLT-ANL-003
12	Ø 60 TERMÓMETRO 0-500 °C	M.ELK-EDM-DGT-006
13	LÁMPARA DE SEÑALIZACIÓN	M.ELK-LMB-SNY-002
14	CUBRIR	ARA-KNX.EPZ-0005
15	MECHA DE VIDRIO	HCN-ELY-KZ-001
16	VIDRIO DE 580 MM X 140 MM X 6 MM	M.CAM-TMP-012
17	PIEDRA PARA PIZZA DE 615*606*18 MM	M.TAS-FRN-PZ-001
18	RESISTENCIA 940 W	M.ELK-RZS-BRU-PZ5-002
19	EJE DE PESO DE LA TAPA	YTL-KNX.EPZ-KS-0008
20	HOJA DE SOPORTE	YSC-KNX.EPZ-LZ-0045
21	MANIJA M8	JP.M.AKS-KLP-BKL-002
22	MANIJA DE CUBIERTA	YSC-KNX.EPZ-LZ-0058
23	AJUSTE DE LA TAPA	YTL-KNX.GPZ-KS-0002

CLIMA HOSTELERÍA


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23

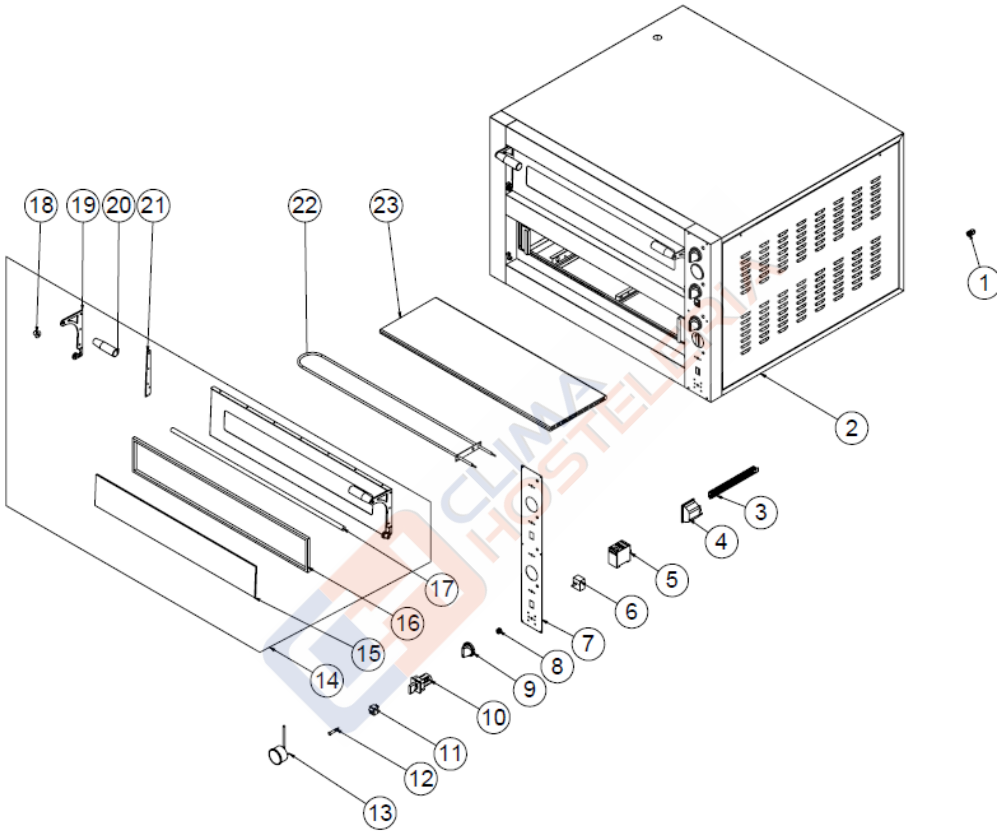
GRAMO **LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJOS DE EXPLOTACIÓN**

CÓDIGO DEL PRODUCTO: EMP.6+6		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**Código P.**
1	ACCESORIO PARA CABLE PG-16	JP.M.ELK-RKR-PLS-001
2	CHASIS	-
3	HOJA DE PORTADA	YSC-KNX.EPZ-PN-0218
4	LÁMPARA	JP.M.ELK-LMB-AMP-002
5	CONTACTO LC1K0901M7	JP.M.ELK-KNT-KNT-020
6	TERMOSTATO 85-450 °C	M.ELK-MEK-TRM1-002
7	BOLETO	M.AKS-ETK-ALM-013
8	ZÓCALO DE BOTÓN	M.AKS-DGM-SKT-004
9	BOTÓN	JP.M.AKS-DGM-MUH-005
10	3LF0122-4AC00 0-1 3*20A INTERRUPTOR	JP.M.ELK-SLT-PKO-003
11	TECLA 0-1	M.ELK-SLT-ANL-003
12	Ø 60 TERMÓMETRO 0-500 °C	M.ELK-EDM-DGT-006
13	LÁMPARA DE SEÑALIZACIÓN	M.ELK-LMB-SNY-002
14	CUBRIR	ARA-KNX.EPZ-0004
15	MECHA DE VIDRIO	HCN-ELY-KZ-001
16	VIDRIO DE 860 MM X 170 MM X 6 MM	M.CAM-TMP-020
17	PIEDRA PARA PIZZA DE 915*305*18 MM	M.TAS-FRN-PZ-003
18	RESISTENCIA 1250W 230V	M.ELK-RZS-BRU-PZ6-003
19	EJE DE PESO	YTL-KNX.EPZ-KS-0009
20	HOJA DE SOPORTE	YSC-KNX.EPZ-LZ-0045
21	MANIJA M8	JP.M.AKS-KLP-BKL-002
22	MANIJA DE CUBIERTA	YSC-KNX.EPZ-LZ-0058
23	AJUSTE DE LA TAPA	YTL-KNX.GPZ-KS-0002


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23

GRAMO **LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJOS DE EXPLOTACIÓN**

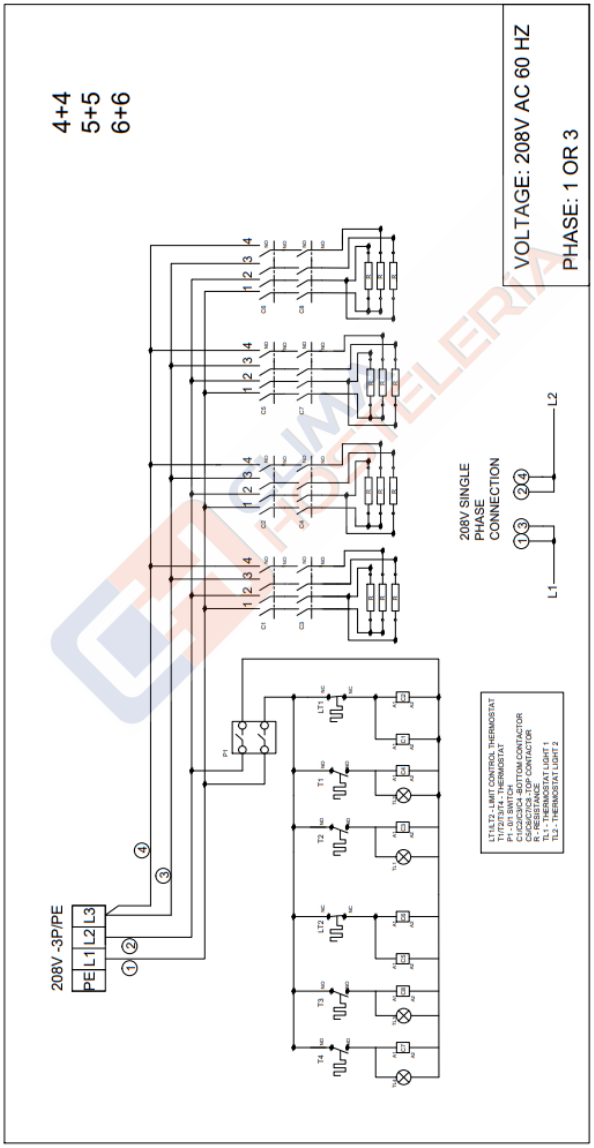
CÓDIGO DEL PRODUCTO: EMP.8+8		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**Código P.**
1	ACCESORIO PARA CABLE PG-16	JP.M.ELK-RKR-PLS-001
2	CHASIS	-
3	HOJA DE PORTADA	YSC-KNX.EPZ-PN-0218
4	LÁMPARA	JP.M.ELK-LMB-AMP-002
5	CONTACTO LC1K0901M7	JP.M.ELK-KNT-KNT-020
6	TERMOSTATO 85-450 °C	M.ELK-MEK-TRM1-002
7	BOLETO	M.AKS-ETK-ALM-013
8	ZÓCALO DE BOTÓN	M.AKS-DGM-SKT-004
9	BOTÓN	JP.M.AKS-DGM-MUH-005
10	3LF0122-4AC00 0-1 3*20A INTERRUPTOR	JP.M.ELK-SLT-PKO-003
11	TECLA 0-1	M.ELK-SLT-ANL-003
12	LÁMPARA DE SEÑALIZACIÓN	M.ELK-LMB-SNY-002
13	Ø 60 TERMÓMETRO 0-500 °C	M.ELK-EDM-DGT-006
14	CUBRIR	ARA-KNX.EPZ-0026
15	VIDRIO DE 580 MM X 140 MM X 6 MM	M.CAM-TMP-012
16	MECHA DE VIDRIO	HCN-ELY-KZ-001
17	AJUSTE DE LA TAPA	YTL-KNX.GPZ-KS-0002
18	MANIJA DE CUBIERTA	YSC-KNX.EPZ-LZ-0058
19	MANIJA M8	JP.M.AKS-KLP-BKL-002
20	HOJA DE SOPORTE	YSC-KNX.EPZ-LZ-0045
21	EJE DE PESO	YTL-KNX.EPZ-KS-0045
22	RESISTENCIA 220V 1250W	M.ELK-RZS-BRU-PZ4-005
23	PIEDRA PARA PIZZA DE 700*350*18 MM	M.TAS-FRN-PZ-014

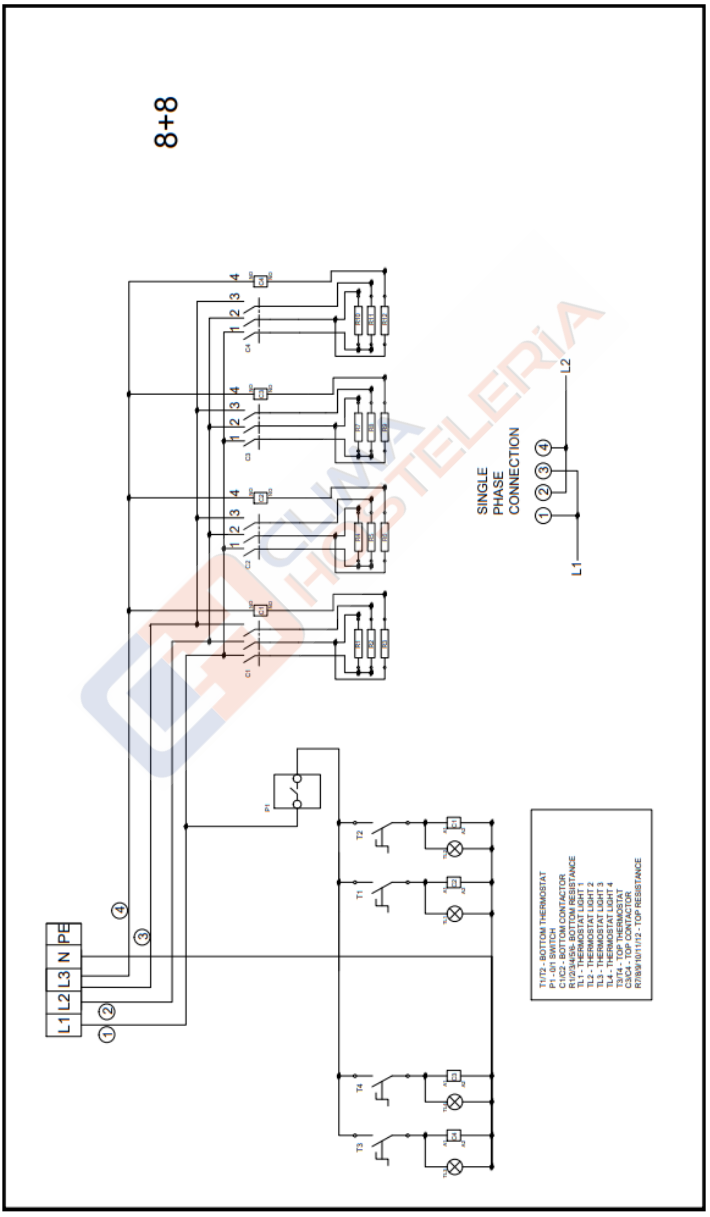

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJOS DE EXPLOTACIÓN

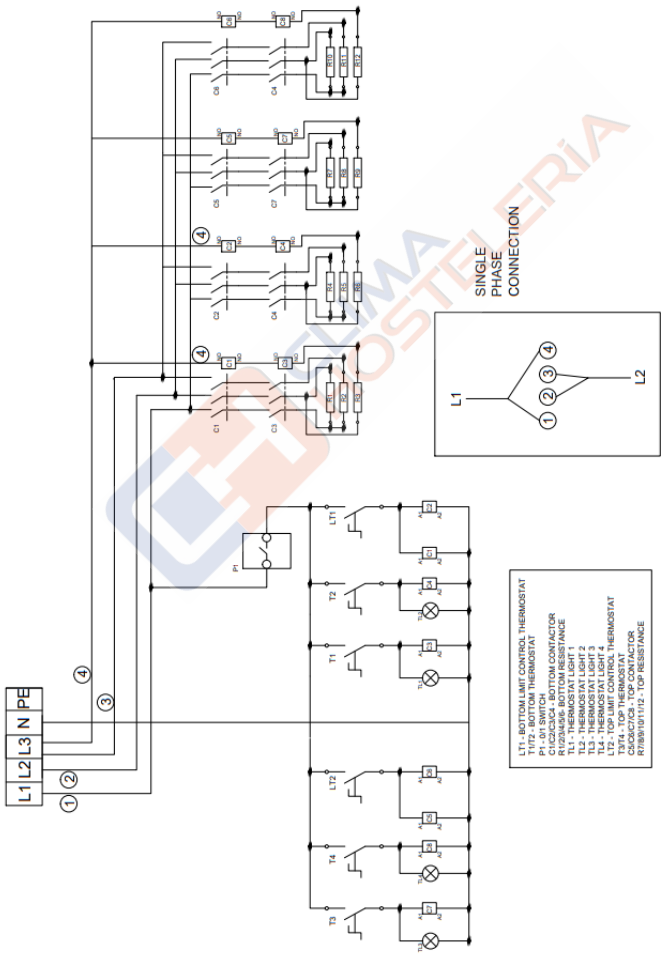
CÓDIGO DEL PRODUCTO: EMP.9+9		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**Código P.**
1	ACCESORIO PARA CABLE PG-16	JP.M.ELK-RKR-PLS-001
2	CHASIS	-
3	HOJA DE PORTADA	YSC-KNX.EPZ-PN-0218
4	LÁMPARA	JP.M.ELK-LMB-AMP-002
5	CONTACTO LC1K0901M7	JP.M.ELK-KNT-KNT-020
6	TERMOSTATO 85-450 °C	M.ELK-MEK-TRM1-002
7	BOLETO	M.AKS-ETK-ALM-013
8	ZÓCALO DE BOTÓN	M.AKS-DGM-SKT-004
9	BOTÓN	JP.M.AKS-DGM-MUH-005
10	3LF0122-4AC00 0-1 3*20A INTERRUPTOR	JP.M.ELK-SLT-PKO-003
11	TECLA 0-1	M.ELK-SLT-ANL-003
12	LÁMPARA DE SEÑALIZACIÓN	M.ELK-LMB-SNY-002
13	Ø 60 TERMÓMETRO 0-500 °C	M.ELK-EDM-DGT-006
14	CUBRIR	ARA-KNX.EPZ-0004
15	VIDRIO DE 860 MM X 170 MM X 6 MM	M.CAM-TMP-020
16	MECHA DE VIDRIO	HCN-ELY-KZ-001
17	EJE DE PESO	YTL-KNX.EPZ-KS-0009
18	AJUSTE DE LA TAPA	YTL-KNX.GPZ-KS-0002
19	MANIJA DE CUBIERTA	YSC-KNX.EPZ-LZ-0058
20	MANIJA M8	JP.M.AKS-KLP-BKL-002
21	HOJA DE SOPORTE	YSC-KNX.EPZ-LZ-0045
22	RESISTENCIA 1250W 230V	M.ELK-RZS-BRU-PZ6-003
23	PIEDRA PARA PIZZA DE 915*305*18 MM	M.TAS-FRN-PZ-003

yo ESQUEMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO




8+8
L1 L2 L3 N PE
SINGLE PHASE CONNECTION
L1
L2
T1/T2 - BOTTOM THERMOSTAT
P1 - On SWITCH
C1/C2/C3/C4 - CONTACTOR
R1/R2/R3/R4 - BOX BOTTOM RESISTANCE
TL1 - THERMOSTAT LIGHT 1
TL2 - THERMOSTAT LIGHT 2
TL3 - THERMOSTAT LIGHT 3
TL4 - THERMOSTAT LIGHT 4
T3/T4 - TOP THERMOSTAT
C5/C6 - CONTACTOR
R7/8/9/10/11/12 - TOP RESISTANCE

9+9


L1 L2 L3 N PE
SINGLE PHASE CONNECTION
L1
L2
LT1 - BOTTOM LIMIT CONTROL THERMOSTAT
T1/T2 - BOTTOM THERMOSTAT
PL1 - ON/OFF
C1/C2/C3/C4 - BOTTOM CONTACTOR
R1/2/3/4/5/6 - BOTTOM RESISTANCE
T1 - THERMOSTAT LIGHT 1
T2 - THERMOSTAT LIGHT 2
T3 - THERMOSTAT LIGHT 3
T4 - THERMOSTAT LIGHT 4
LT2 - TOP LIMIT CONTROL THERMOSTAT
T3/T4 - TOP THERMOSTAT
C5/C6/C7/C8 - TOP CONTACTOR
R7/8/9/10/11/12 - TOP RESISTANCE