

MANUAL DE INSTRUCCIONES E INSTALACIÓN



HORNOS ELÉCTRICOS

Modelo:

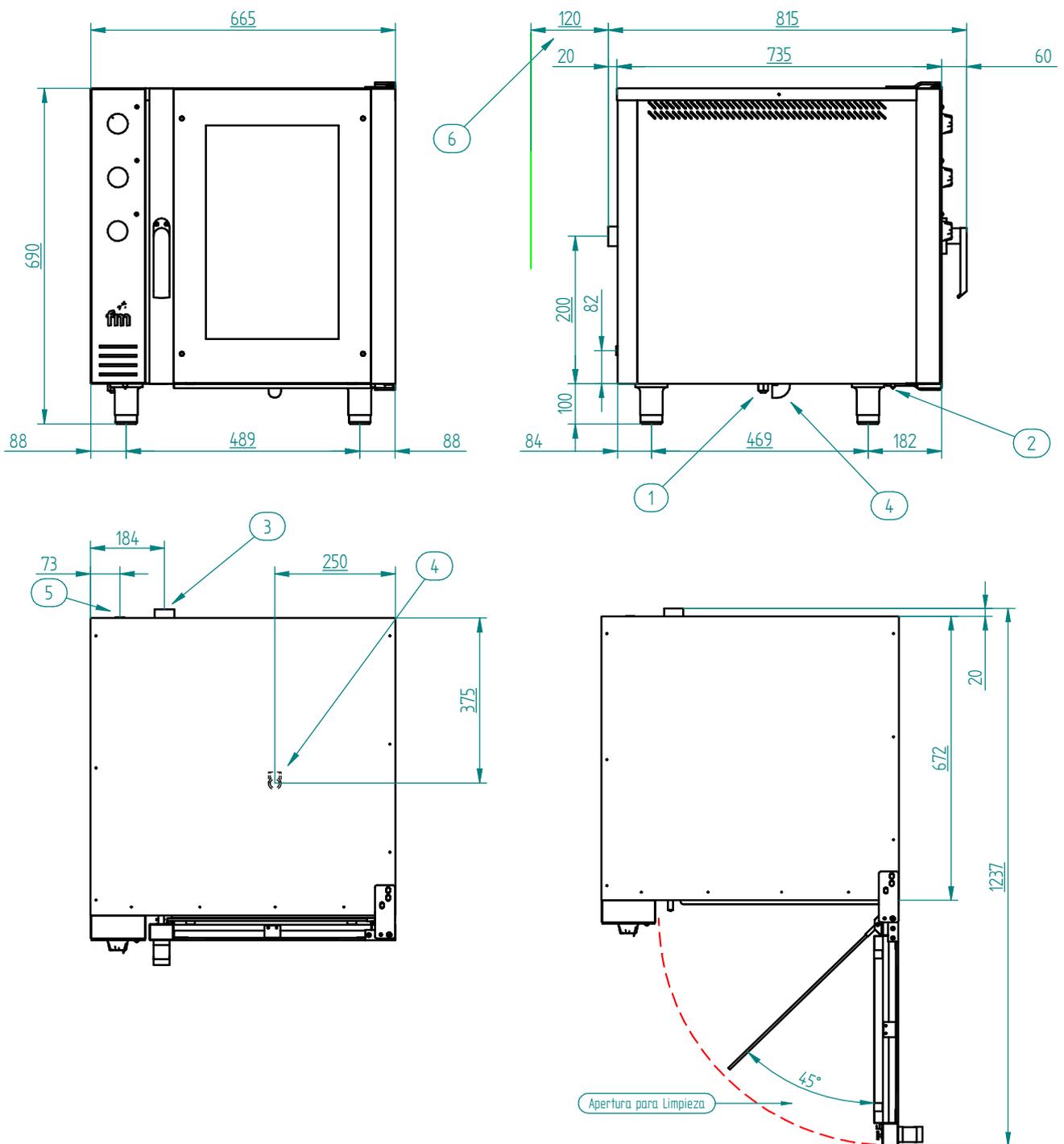
HC-611

ÍNDICE

1. ADVERTENCIAS GENERALES	4
2. GARANTIA	4
3. INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO	5
3.1 <u>Transporte y Distancias de colocación</u>	5
3.2 <u>Instalación eléctrica</u>	5
3.3 <u>Instalación de suministro de agua</u>	5
3.4 <u>Salida de Gases</u>	6
3.5 <u>Ventilación</u>	6
4. INSTRUCCIONES DE USO	7
4.1 <u>Instrucciones de usuario</u>	7
Primer uso del aparato	7
Uso para cocción	7
4.2 <u>Panel de mandos</u>	8
5. <u>DUDAS MAS FRECUENTES</u>	9
1. TECHNICAL CHARACTERISTICS	10
2. GENERAL WARNINGS	11
3. WARRANTY	11
4. INSTALLATION AND MAINTENANCE INSTRUCTION	12
5.1 <u>Transport and Distance to placement</u>	12
a. <u>Instalación eléctrica</u>	12
5.2 ELECTRIC INSTALLATION	12
5.3 <u>Water Supply Installation</u>	12
5.4 <u>Chimneys</u>	13
5.5 <u>Ventilation</u>	13
6 INSTRUCTIONS	14
6.1 <u>Operator Instructions</u>	14
First use of the device	14
Cooking use	14
6.2 <u>Control panel</u>	15
7 <u>FREQUENT QUESTIONS</u>	16

ESPAÑOL - MODELO HC-611

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		CONEXIONADO	
Peso del aparato vacío	80 kg	1	Manguera alimentación
Tensión de alimentación	1 x 400Vac – Trifásica	2	Rearme termostato de seguridad
Frecuencia	50-60 Hz	3	Salida de gases calientes → Ø 1 ½"
Cable de alimentación	Manguera 3 F+N+T 4 mm ²	4	Desagüe. Conexión ¼ "
Nivel de presión sonora	Inferior a 70dB	5	Entrada Agua humidificador. Conexión ¼"
Potencia total	9.2 kW	6	Separación de seguridad → d= 120 mm
Potencia térmica nominal	9 kW		



1. ADVERTENCIAS GENERALES

- Lea con detenimiento este manual antes de comenzar a trabajar con el aparato. Consérvelo así mismo para consultas y cuando necesite asistencia técnica acuda a un centro autorizado.
- El presente manual debe entregarse junto con el aparato.
- La instalación, puesta en marcha y mantenimiento del horno debe ser realizada solo por personal cualificado y en conformidad con las instrucciones del fabricante.
- No deben manipularse ni desconectarse los dispositivos de seguridad del aparato, esto conllevaría a la anulación de la garantía.
- El horno debe ser utilizado por personal debidamente formado para ello.
- En caso de inactividad prolongada del aparato, deben interrumpirse todas las conexiones (suministro eléctrico y agua).
- El horno debe destinarse sólo y exclusivamente al uso para el cual ha sido diseñado, es decir, para la cocción de pan, pastelería, todo tipo de productos gastronómicos, frescos o congelados. Cualquier uso diferente a este puede ocasionar daños en el mismo.
- No debe introducirse productos con una alta concentración alcohólica.
- Las superficies interiores y exteriores del horno deben limpiarse con frecuencia para garantizar la higiene y el buen funcionamiento del mismo. Para la limpieza de estas superficies no deben utilizarse productos abrasivos o inflamables que puedan dañar el aparato.
- Los repuestos no originales no garantizan el óptimo funcionamiento del aparato y ocasionarán la pérdida de la garantía.
- Se recomienda el uso de un filtro anti-cal en la entrada de suministro del agua, en caso de no usarlo pueden deteriorarse algunas partes del horno.

2. GARANTIA

La garantía no cubre los daños de cristal, lámparas o deterioro del material aislante o daños imputables a una incorrecta instalación, mantenimiento o reparación inadecuado o ausencia del mismo así como usos indebidos del aparato.

Para toda consulta, por favor, haga siempre referencia a la siguiente tabla descriptiva:

<u>Modelo</u>	<u>Nº Serie</u>
<u>Distribuidor</u>	<u>Instalador</u>

Advertencia: el ajuste incorrecto, la instalación, el servicio o mantenimiento inadecuados del aparato pueden provocar daños a bienes o personas. Por esta razón rogamos lean este manual detenidamente antes de la puesta en marcha del aparato.

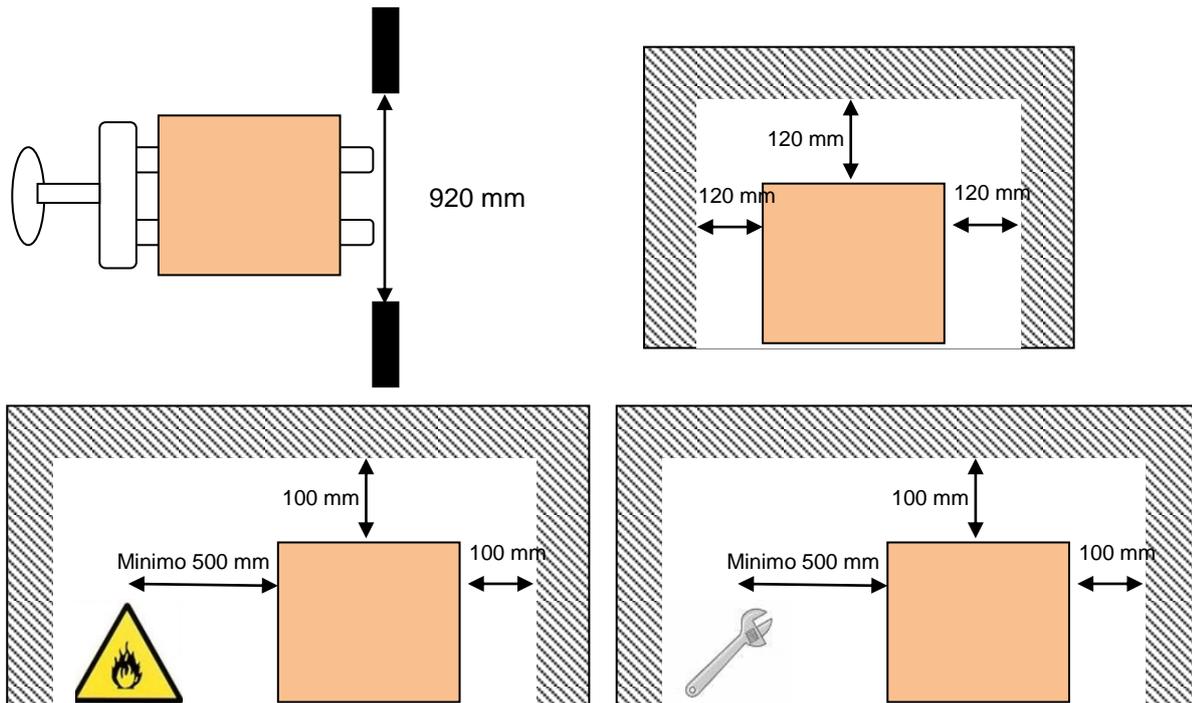
3. INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

3.1 Transporte y Distancias de colocación

Transporte el aparato en su pallet: el ancho de la puerta para que pueda pasar el aparato es de 920 mm.

Las distancias del aparato a elementos contiguos debe ser la que se muestra en esquema. Aconsejamos dejar al menos 120 mm para reparación y en el caso de que existan focos de calor o elementos combustibles, la distancia de seguridad debe ser como poco 500 mm.

Para operaciones de mantenimiento recomendamos un espacio libre de trabajo de unos 500 mm.



La instalación eléctrica debe realizarse por personal autorizado y debe cumplir la normativa vigente. Cerciorarse que las características de red corresponden con las descritas en las características técnicas de cada aparato.

Se recomienda una línea de alimentación propia protegida por interruptor magneto-térmico de calibre adecuado, así como una acometida de red fija para la conexión de los modelos.

3.3 Instalación de suministro de agua

Se recomienda el uso de un filtro anti-cal en la entrada del suministro de agua. La conexión de entrada de agua del horno es a 3/4 “.

Importante: El agua de entrada debe tener una presión comprendida entre 1 y 3 bar, con una temperatura no superior a los 30 °C. Si la presión es mayor de estos valores de instalarse un reductor de presión a la entrada.

3.4 Salida de Gases

Los gases de salida pueden ser húmedos y llegar a una temperatura elevada, por lo que para canalizarlos no utilicen tubos de materiales que no garanticen una absoluta estabilidad térmica de hasta 250°C.

Para el tratado de los vapores de la cocción es posible adaptar un condensador que permitirá condensar los vapores y expulsarlos a un desagüe. El horno esta dotado de una conexión en la parte posterior para dicha función (ver figura 1).

3.5 Ventilación

El aparato no exige obligatoriamente el empleo de una campana extractora, pero si se instala debe considerarse lo siguiente:

- Cerciorese que la campana cumple con la normativa vigente.
- La campana debe sobresalir unos 300-500 mm por la parte delantera del aparato.
- Instalar un filtro antigrasa en la zona que sobresale de la campana.

El horno está dotado con una conexión para la instalación de la campana de extracción de humos (ver figura 1). Dicha campana dispone de un motor independiente para la extracción de los humos desprendidos en la apertura de la puerta.

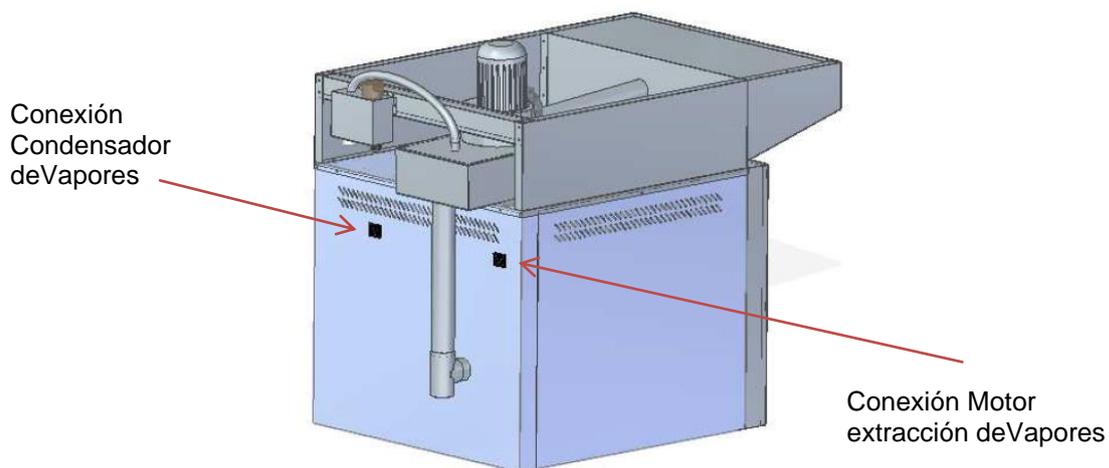


Figura 1

4. INSTRUCCIONES DE USO

4.1 Instrucciones de usuario

Primer uso del aparato

Eliminar el film de plástico protector exterior. En caso de quedar algún resto de pegamento, use un disolvente adecuado y posteriormente limpie con jabón y enjuague.

El interior de la cámara y las bandejas debe limpiarse con agua y jabón y posteriormente someterse a un ciclo de 200°C durante 30 minutos.

Advertencia: nunca use productos que puedan ser agresivos o ácidos, podría dañar el aparato.

Advertencia: siempre que vaya a hacer una intervención de mantenimiento o limpieza desconecte la alimentación eléctrica y espere a que el aparato esté frío.

Advertencia: NO USE CHORRO DE AGUA DIRECTO SOBRE EL APARATO, podría dañar algún componente.

Uso para cocción

El aparato está concebido para usarse en la cocción de productos de panadería, pastelería y gastronomía, siendo los rangos de regulación:

SERIE	HC-611
Temperatura	50°C – 250°C
Tiempo	0-120 min+modo continuo
Humidificación	0 - 100%

La distancia entre bandejas es de 80 mm en el caso de los modelos de la serie HC-611 y 65 mm en el caso de mos modelos de la serie F y siempre que sea posible, le recomendamos que deje espacio de entre 40-60 mm entre piezas de la misma bandeja para que fluya el aire con eficiencia.

Recomendamos bandejas de aluminio perforadas para pastelería y panadería, de acero para gastronomía y parrillas para asados.

Así mismo le recomendamos que haga un precalentamiento del aparato a una temperatura 30 ° C superior a la temperatura de cocción del alimento durante unos 20 minutos; ésto le garantiza un mejor acabado del producto.

4.2 Panel de mandos

El panel de control consta de 3 mandos y 3 leds de señalización:

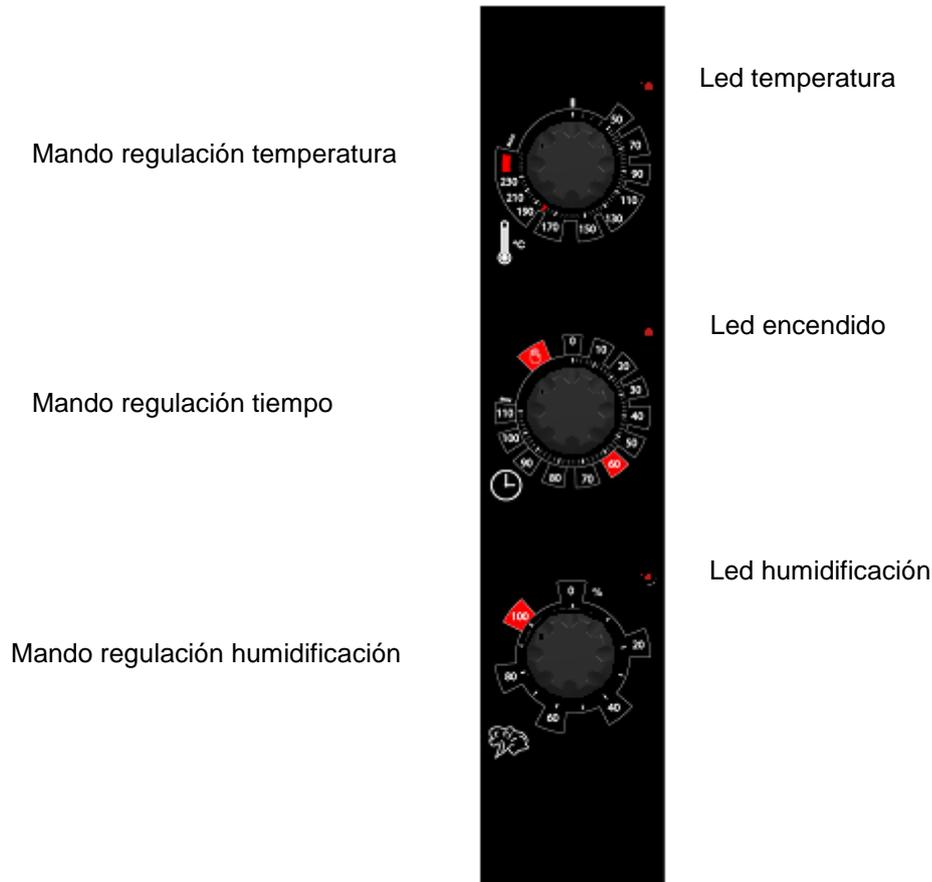


Figura 2

Existen tres variables que el usuario puede regular: temperatura, tiempo y humedad. Todas se ven afectadas por el tipo de alimento y la cantidad introducida en el horno.

La temperatura se regula con el mando mostrado, de 50°C a 250°C. Siempre que el aparato esté calentando mediante resistencia, se encenderá el led blanco junto a este mando.

El tiempo se regula con el mando mostrado, de 0 a 120 minutos, aunque existe un modo continuo que hace trabajar al aparato siempre que la puerta esté cerrada (se representa con el símbolo de la mano abierta). Siempre que el aparato esté trabajando, se encenderá el led ámbar ubicado junto a este mando.

Al final del ciclo y al dar tensión al aparato, el horno emite una señal acústica.

La humedad se controla inyectando agua en la turbina y generando vapor de inmediato para evitar que los alimentos se resequen. Es posible regular la humedad del horno de 0 -100 %. Esta regulación realiza ciclos continuados de inyección de humedad en función del porcentaje programado. Para modo continuo, situar el mando en el 100 %.

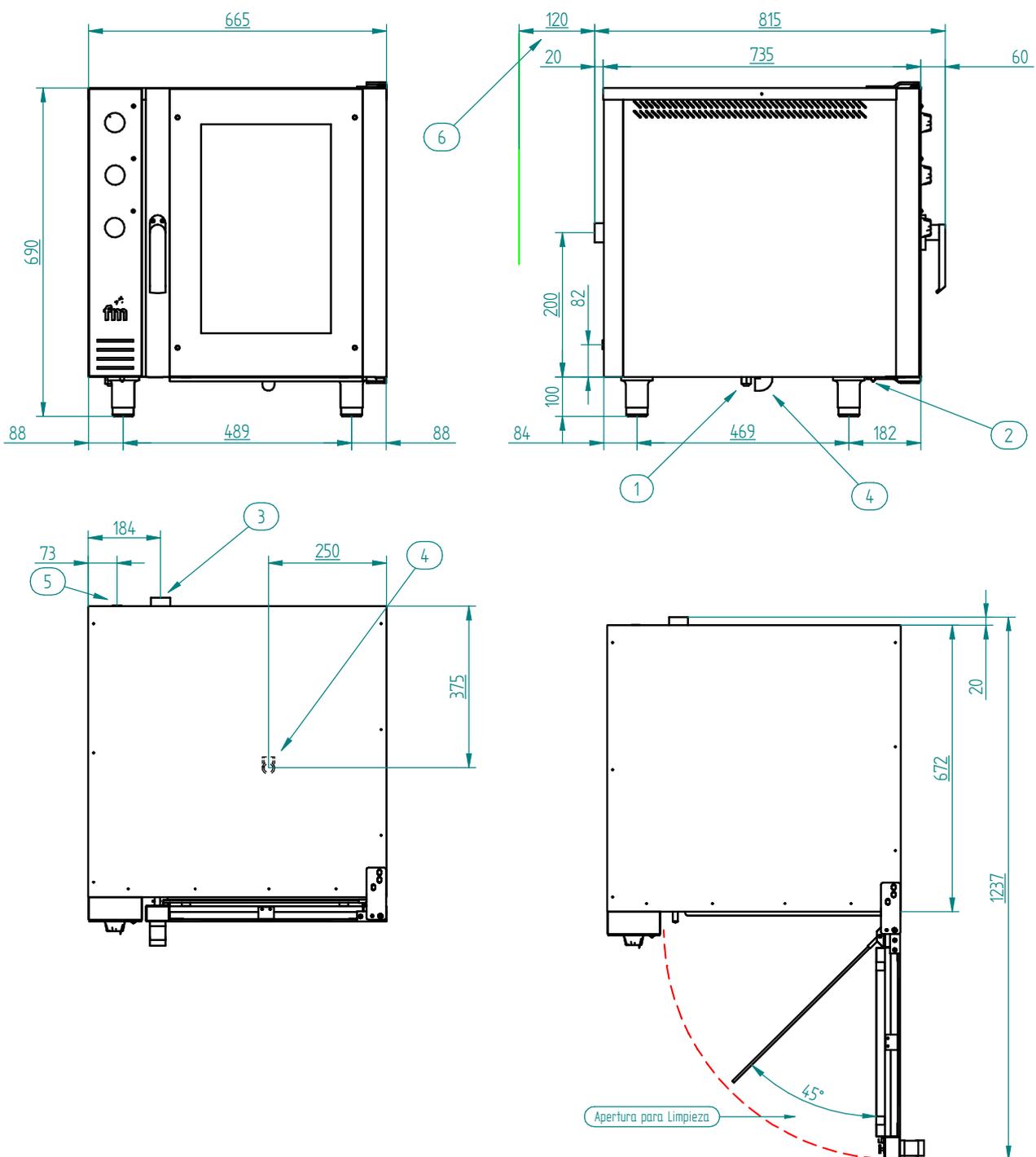
5. DUDAS MAS FRECUENTES

A continuación le ofrecemos una lista de causas de fallos más frecuentes y sus posibles soluciones.

FALLO	CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no enciende	Falta de tensión de red	Verificar tensión de red
	Conexión red inadecuada	Verificar conexión a red
	Calibre de diferencial inadecuado	Verificar calibre diferencial
	Calibre del térmico inadecuado	Verificar calibre térmico
El aparato no funciona adecuadamente	Puerta no cerrada adecuadamente	Cerrar bien la puerta.
	Micro de puerta no funciona	Dirigirse a técnico especializado.
	Fallo termostato seguridad	Pulse el botón de reset del termostato de seguridad, colocado en la parte exterior inferior delantera izquierda, retirando el correspondiente tapón. Si persiste, dirigirse a técnico especializado.
Luz de cámara no enciende	Lámpara no está apretada	Apretar lámpara
	Lámpara fundida	Sustituir lámpara
Sale vapor con la puerta cerrada	Mala colocación de la junta	Colocar bien. Si el fallo persiste, dirigirse a técnico especializado.
	Mecanismo de puerta desajustado	Dirigirse a técnico especializado.

1. TECHNICAL CHARACTERISTICS

ENGLISH - MODEL HC-611		CONEXIONADO	
TECHNICAL CHARACTERISTICS		CONEXIONADO	
Empty weight of appliance	80 kg	1	Hose connection
Power connection	1 x 400Vac – Trifásica	2	Reset safety thermostat
Frequency	50-60 Hz	3	Fumes → Ø 1 ½”
Electric connection	Manguera 3 F+N+T 4 mm ²	4	Drain. Connection ¾ “
Sound pressure level	Inferior a 70dB	5	Humidifier entry Water. Connection ¾ “
Total power	9.2 kW	6	Security distance → d= 120 mm
Nominal Thermal power	9 kW		



2. GENERAL WARNINGS

- Read this manual handbook before you start working with the device. Keep it for consultation, and if you need technical assistance, you must consult to your distributor.
- This manual must be delivered with the appliance.
- The installation, start, and maintenance of the oven must be performed only by qualified personal in accordance with the instructions of the manufacturer.
- Not manipulate or disconnect the safety devices of the device, this would lead to the cancellation of the warranty.
- The oven must be operated by personal trained for this purpose.
- In case of prolonged inactivity of the device, must suspend all connections (power and water).
- The oven must be used only and exclusively for the purpose for which it was designed, i.e. for baking bread, cakes, all kinds of food, fresh or frozen products. Any different use of this can cause damage to the oven.
- Do not introduced products with a high alcohol concentration.
- The inner and outer surfaces of the oven should be cleaned frequently, to ensure hygiene and proper operation. To clean these surfaces, do not use an abrasive or flammable products, it can damage the surface of the appliance.
- The aftermarket parts do not guarantee the optimal performance of the device and it will cause the loss of the warranty.
- Is recommended to use an anti-lime filter in the water supply inlet, in case of non-use this filter, may be deteriorated parts of the oven. In this case the oven loses its warranty.

3. WARRANTY

The warranty does not cover damage of the glasses, lamps, door seal or deterioration of the insulating material or attributable to improper installation, improper maintenance or improper repair or lack thereof, as well as improper use of the device.

For any inquiry, please always refer to the following specification table:

<u>Model</u>	<u>Serial Number</u>
<u>Distributor</u>	<u>Installer</u>

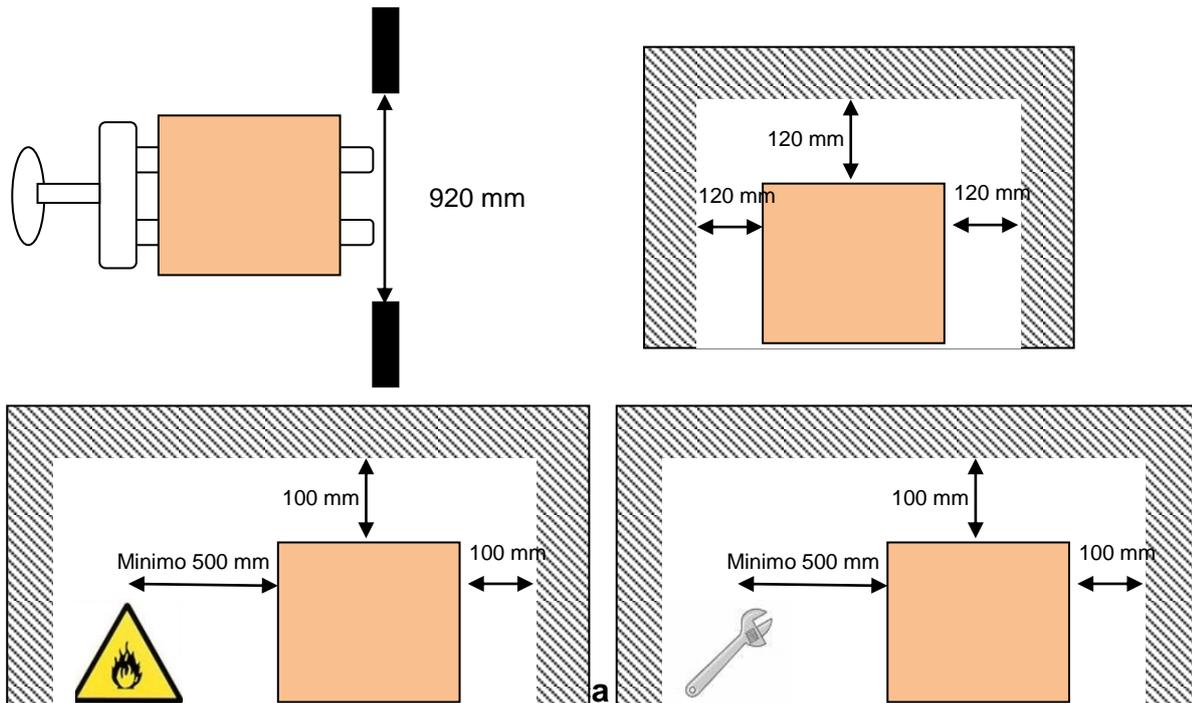
Warning: improper adjustment, installation, service or maintenance of the device can cause damage on goods or persons. For this reason please read this manual carefully before starting up the unit.

4. INSTALLATION AND MAINTENANCE INSTRUCTION

5.1 Transport and Distance to placement

To transport the device in pallet the width of the door (to pass with the pallet) must be at least 920 mm. The distances of the device to adjacent elements must be like in the draw. It recommended leaving at least 120 mm from the wall for reparation If there are sources of heater or fuel elements the distance must be as least 500 mm, from that objects.

For maintenance it recommended leaving at least 500 mm.



5.2 Electric Installation

The electric installation must be done whit an authorized technician, and compiling all the normative. Ascertain that the electric red connection is match whit the technical feature of the devices.

Is recommended to use an electric red whit its own circuit breaker whit proper gauge, also the shucko connection must be fitted whit the proper red condition.

5.3 Water Supply Installation

Use anti-lime system before to connect the water pipes to the device, is recommended. The water connection is $\frac{3}{4}$ ".

Important: The incoming water must have a pressure between 1 and 3 bars with a temperature not exceeding 30 ° C. If the pressure is higher than these values must install a pressure reducer at the entrance.

5.4 Chimneys

Fumes can be wet and reach a high temperature, so do not use pipes to channel the gases, which materials do not guarantee absolute thermal stability up to 250°C.

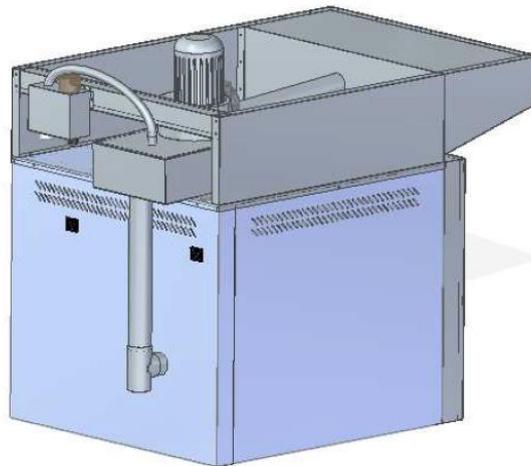
For the treaty of cooking vapours, may adapt a capacitor allow vapours condense and expel to a drain. The oven is equipped with a connection on the back for this function (see Figure 1).

5.5 Ventilation

The appliance does not necessarily require the use of a fume hood, but if installed, following should be considered:

- Make sure that the hood complies with current regulations.
- The hood should protrude about 300-500 mm from the front of the appliance.
- Install a grease filter in the protruding area of the hood.

The oven is equipped with a connection for the installation of the fume hood (see Figure 1). This hood has a separate motor for the extraction of fumes off by the door opening.



6 INSTRUCTIONS

6.1 Operator Instructions

First use of the device

Remove all plastic film protectors. In case of some remnants of glue, use a suitable liquid solvent and then clean with soap and water.

The interior of the chamber and the trays should be cleaned with soap and water before the first use. Then switch on the oven until its reach 200°C during 30 minutes.

Warning: never use products that can be aggressive and acidic which can damage the device.

Warning: always when you are going to do any maintenance or cleaning, disconnect the device from the power and let the device cool down.

Warning: NO DO NOT USE WATER JET DIRECT ON THE APPLIANCE, it may damage some component.

Cooking use

The unit is designed for use in baking bakery and pastry, regulation ranges being:

SERIE	HC-611
Temperature	50°C – 250°C
Time	0-120 min+ non stop
Humidity	0- 100 %

The distance between trays is 80 mm in the HC-611 series, and 65 mm in the F series, and whenever possible, we recommend leaving a space between pieces 40-60 mm in the same tray, for air to flow efficiently.

We recommend perforated aluminium trays for pastry and bakery, steel for gastronomy and grills for roast. Also we recommend you, to preheat the appliance at a temperature 30 ° C above the temperature of the food cooking for about 20 minutes; this guarantees a better finished product.

6.2 Control panel

The control panel has 3 knobs and 3 leds indicator:

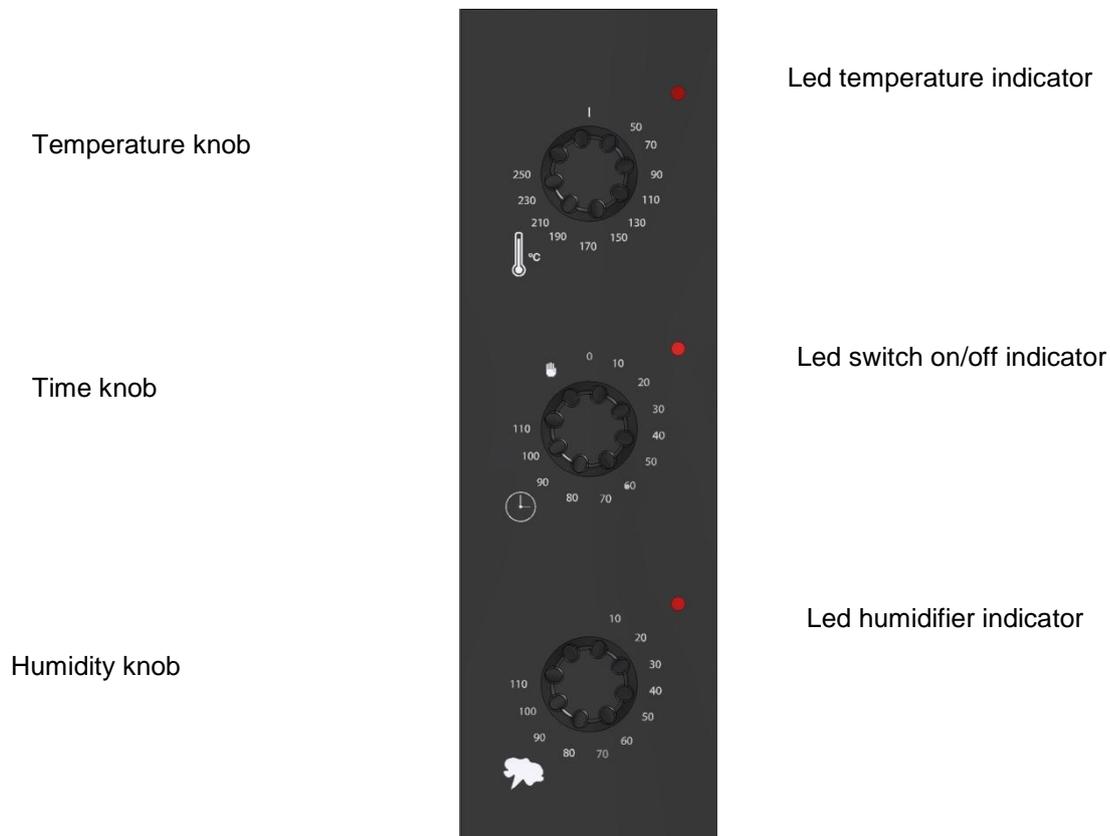


Figure 2

There are three variables that the user can adjust: temperature, time and humidity. All are affected by the type of food and the amount entered in the oven.

Temperature it is regulated using the knob, from 50 ° C to 250 ° C. If your appliance is heating by resistance, the white LED will light next to the knob.

Time it is regulated using the knob, from 0 to 120 minutes, although there is a non-stop mode. which makes the device work whenever the door is closed (is represented by the symbol of an open hand). If your appliance is working, amber led located next to this command will turn on.

At the end of the cycle and powering the device, the oven beeps.

The humidity is controlled by injecting water into the turbines, and generating steam to avoid food drying. It's possible to regulate the value of the humidity between 0 to 100%. This regulation takes continuous moisture injection cycles, depending on the programmed percentage. For continuous functioning turn the knob to the left to 100%.

7 FREQUENT QUESTIONS

Below is a list of most frequent causes of failures and possible solutions.

FAULT	CAUSE	SOLUTION
The oven does not turn on	Lack of voltage	Check mains voltage
	Inadequate network connection	Check network connection
	Inadequate calibre differential	Check differential calibre
	Inadequate calibre thermal	Check thermal calibre
The appliance does not work properly	Door not properly closed	Close the door
	Door switch does not work	Refer to qualified technical
	Failure safety thermostat	Reset the thermostat at the bottom front. If the fault persists, refer to qualified technical
Light Camera does not light up	Lamp is not tight	Tighten lamp
	Lamp burn out	Replace lamp
Steam escapes with the door closed	Seal misplacement	Placed well. If the fault persists, refer to qualified technical
	Gating mechanism misadjusted	Refer to qualified technical

