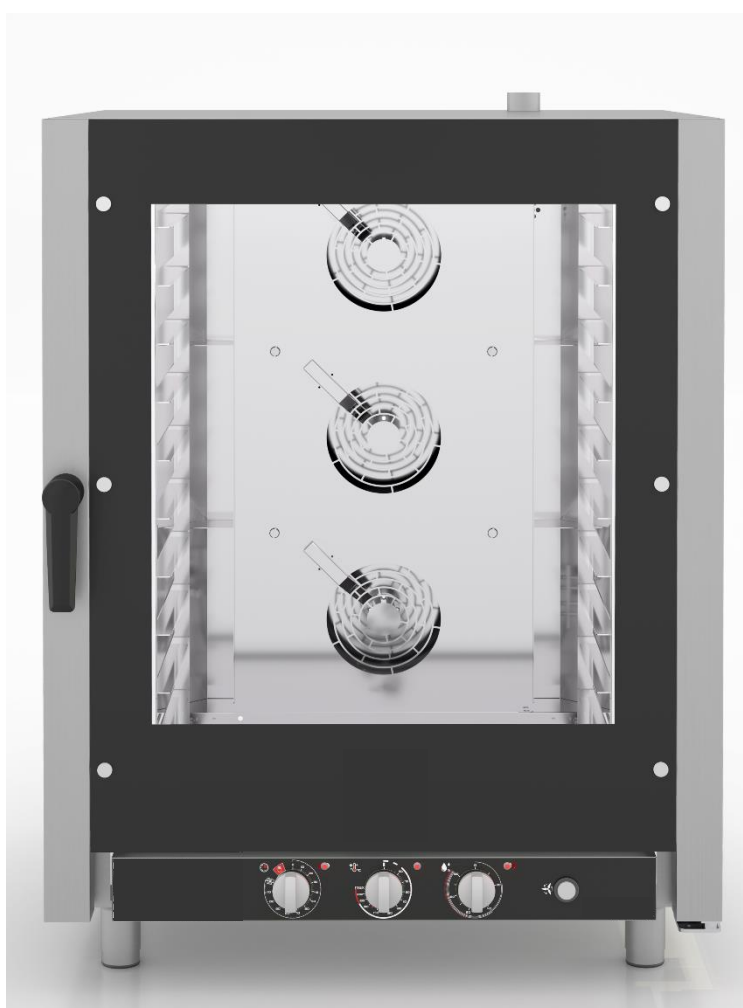


Manual de instrucciones e instalación

Horno eléctrico

Modelo: HP-1064 H



ATENCIÓN: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.

ÍNDICE

1. Certificación CE	3
2. Características técnicas	4
3. Garantía	5
4. Normas generales y normas de seguridad	6
5. Instrucciones de seguridad, transporte y mantenimiento	8
5.1 <i>Desembalaje.</i>	8
5.2 <i>Transporte.</i>	8
5.3 <i>Operaciones preliminares.</i>	9
5.4 <i>Colocación del equipo.</i>	9
6. Puesta en marcha del equipo	11
6.1 <i>Conexión eléctrica.</i>	11
6.2 <i>Entrada de agua.</i>	14
6.3 <i>Conexión de desagüe.</i>	14
6.4 <i>Salida de vapores de la cámara de cocción.</i>	17
7. Instrucciones de uso	18
7.1 <i>Primer uso del aparato</i>	18
7.2 <i>Uso para cocción</i>	18
7.3 <i>Panel de mandos</i>	19
7.4 <i>Limpieza del aparato.</i>	19
8. Dudas más frecuentes	21

1. Certificación CE

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD **DECLARATION OF CONFORMITY**

Directiva(s) del Consejo con la(s) que se declara conformidad:

Council Directive(s) to which conformity is declared:

DC 2014/35/EU + DC 2014/30/EU + DC 2011/65/EU

Aplicación de las Normas:

Application of the Standards:

**EN 60335-1:2012 / EN 60335-2-42:2003 + Corr:2007 + A1:2008 + A11:2012 /
EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 / EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 / EN
61000-3-2 :2006 + A1:2009 + A2:2009 / EN 61000-3-3 :2008**

Tipo de equipo / *Type of equipment*: **HORNO / OVEN**

Marca / *Trade.*: **HP**

Modelo / *Model no.*: **1064 H**

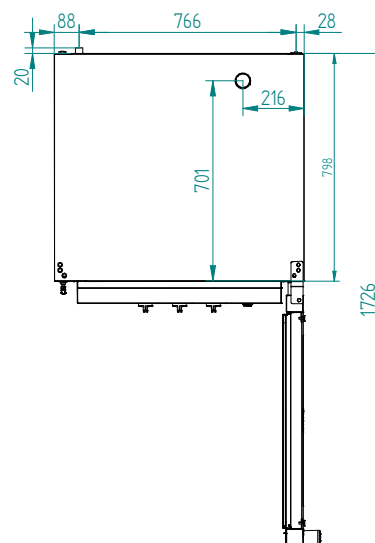
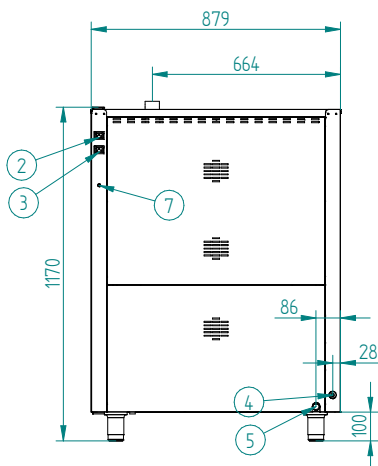
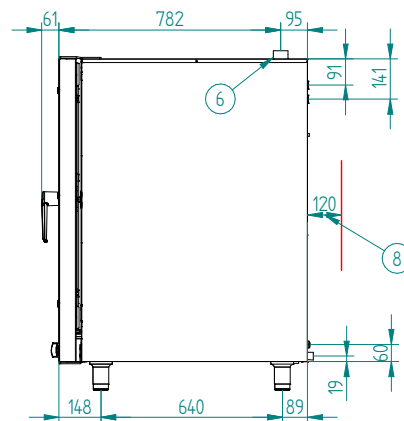
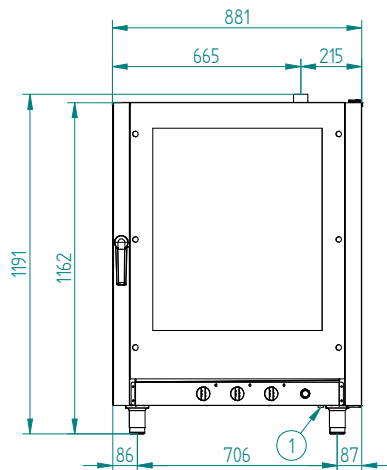
Nosotros, los abajo firmantes, declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el equipo especificado cumple con la(s) Directiva(s) y Norma(s) mencionadas

We, the undersigned, hereby declare under our sole responsibility that the specified equipment is in conformity with the above Directive(s) and Standard(s)

Lugar / *Place*: **Lucena**

2. Características técnicas

ESPAÑOL - MODELO HP-1064H			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		CONEXIONADO	
Peso del aparato vacío	124 kg	1	Manguera alimentación
Tensión de alimentación	1 x 400Vac – Trifásica	2	Conexión campana extracción
Frecuencia	50-60 Hz	3	Conexión condensador de vapores
Cable de alimentación	Manguera 3 F+N+T 6 mm ²	4	Entrada agua humidificador
Nivel de presión sonora	Inferior a 70dB	5	Desagüe. Conexión 1"macho.
Potencia total	15.75 kW	6	Salida gases cámara cocción → Ø 50,8mm
Potencia térmica nominal	15 kW	7	Rearme termostato de seguridad.
		8	Separación de seguridad → d=120mm



3. Garantía

La duración de la garantía será de **12 meses** a partir de la fecha de compra del equipo.

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

Para tramitar la reparación de un equipo en garantía o cualquier otra consulta, deberá ponerse en contacto con su distribuidor haciendo referencia de la siguiente tabla descriptiva.

Distribuidor:	
Modelo del equipo:	Número de serie:
Nombre:	Fecha que se solicita:
Descripción de la avería:	
Dirección:	
Teléfono de contacto:	Horario:



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.

4. Normas generales y normas de seguridad



Normas de seguridad y responsabilidad para la instalación y el mantenimiento.

- Lea con detenimiento este manual antes de comenzar a trabajar con el aparato y consérvelo así mismo para consultas. En caso de necesitar asistencia técnica, acuda a un servicio técnico autorizado.
- La instalación, puesta en marcha y mantenimiento del horno debe ser realizada solo por personal cualificado y en conformidad con los baremos y características técnicas que especifica el fabricante. De igual forma, deberá respetarse la normativa vigente en seguridad y en materia de instalaciones y seguridad laboral vigente en el país de uso.
- Antes de instalar o realizar operaciones de mantenimiento verifique que el equipo se encuentra desconectado de la alimentación eléctrica.
- Antes de instalar el equipo, compruebe que las instalaciones sean conformes a las normas vigentes en el país de uso y a las indicaciones de la placa de datos.
- No deben manipularse ni desconectarse los dispositivos de seguridad del aparato, esto conllevaría a la anulación de la garantía.
- Una instalación que no respete las indicaciones del fabricante podría ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales.
- En caso de instalar el horno sobre soportes o superpuestos, utilice únicamente los suministrados por el fabricante y siga su montaje el cual encontrará dentro del embalaje.
- Los repuestos no originales no garantizan el óptimo funcionamiento del aparato y ocasionarán la pérdida de la garantía.
- El horno debe ser utilizado por personal debidamente formado para ello.
- La placa de datos del horno ofrece información técnica indispensable en el caso de solicitar intervención para mantenimiento o reparación del mismo, por tanto, evite retirarla, dañarla o modificarla.
- **El incumplimiento de algunas de estas normas de seguridad exime de toda responsabilidad al fabricante y hace que la garantía quede invalidada.**



Normas de seguridad para el uso.

- Lea con detenimiento este manual antes de comenzar a trabajar con el aparato y consérvelo así mismo para consultas. En caso de necesitar asistencia técnica, acuda a un servicio técnico autorizado.
- 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 deben 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.

- Un uso y limpieza distintos a los que recomienda el fabricante y con productos no autorizados pueden ocasionar daños tanto en el equipo como en el usuario.
- Si el equipo dispone de humidificador, se recomienda el uso de un filtro anti-cal en la entrada de suministro del agua, en caso de no usarlo pueden deteriorarse algunos componentes del horno. **Todo tipo de averías ocasionadas por la cal o sedimentos del agua quedarán exentas de garantía.**
- **El incumplimiento de algunas de estas normas de seguridad exime de toda responsabilidad al fabricante y hace que la garantía quede invalidada.**



Peligro por quemaduras.

- Lea con detenimiento estas advertencias y siga sus indicaciones siempre que el horno esté en funcionamiento o aún no se haya enfriado completamente.
- Toque únicamente los elementos de control del equipo y la maneta de apertura de puerta. Evite tocar cualquier otro elemento externo del horno, ya que estos pueden llegar a alcanzar temperaturas superiores a 60°C.
- Para mover o manipular cualquier recipiente o bandeja dentro de la cámara de cocción, póngase siempre manoplas térmicas o similares.
- Para abrir la puerta del horno, hágalo lentamente y teniendo cuidado con los vapores a alta temperatura que salen de la cámara de cocción.



Peligro de incendio.

- Si no limpia el equipo adecuadamente y con la frecuencia necesaria correrá el riesgo de que la grasa y restos de alimentos se acumulen en la cámara de cocción y se inflamen.
- Utilice exclusivamente los productos de limpieza ofrecidos por el fabricante. El empleo de otros productos puede dañar el equipo y anular la validez de garantía.
- Para limpiar el revestimiento exterior, use solo productos de limpieza aptos para uso doméstico y un trapo suave y humedecido. Absténgase de usar ningún tipo de sustancia corrosiva o irritante.

5. Instrucciones de seguridad, transporte y mantenimiento

5.1 Desembalaje.

Daños visibles: al recibir el material, se debe hacer constar en la PDA o en el albarán de entrega, una descripción lo más detallada posible de la rotura.

No se aceptarán, comentarios genéricos como “bultos dañados”, o “se aprecian daños”, etc. Deben aportarse fotografías claras donde aparezca la mercancía dañada y el embalaje.

Daños ocultos: al recibir el material y dentro de las 24 horas posteriores a la recepción del mismo, una vez comprobado el daño oculto, se deberán aportar fotografías de la mercancía dañada con sus respectivos embalajes, siendo perfectamente visible la etiqueta de la agencia. No serán válidas, fotografías sólo y exclusivamente del contenido.

En cualquiera de los 2 casos descritos, deben comunicar al fabricante, la incidencia en el transporte, ya que de esta manera se podrán gestionar la reposición de la máquina.

Si al recibir la máquina embalada, se detectan daños a visibles, indique en el momento de entrega del mismo “horno golpeado”, tome fotos de los daños y pegatina de la agencia de transportes, incluida en el embalaje. Póngase en contacto con el fabricante de inmediato.

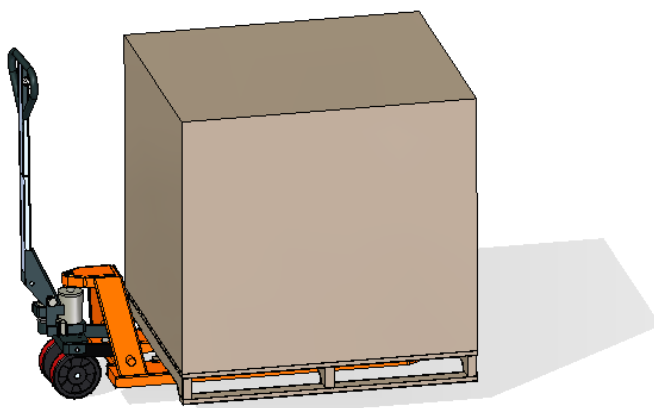
En el caso de que aparentemente el embalaje esté correcto, y al desembalar se encuentra con algún tipo de daño, vuelva a colocar el embalaje original sobre la máquina, tome fotos de éste así como de la pegatina de la agencia de transportes incluida en él. Seguidamente, vuelva a desembalar y tome fotos de los daños ocasionados a la máquina. Póngase inmediatamente en contacto con el fabricante.

5.2 Transporte.

Antes de transportar el equipo hasta el lugar de instalación, asegúrese de que:

- Pasa por la puerta
- El pavimento resiste su peso

El transporte, debe realizarse única y exclusivamente por medios mecánicos, como puede ser una transpaleta y siempre sobre el pallet.



5.3 Operaciones preliminares.

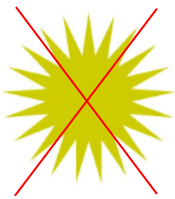
Retire la película de protección del equipo. Limpie los restos de pegamento con disolvente adecuado. No utilizar en ningún caso productos abrasivos o ácidos ni tampoco herramientas que puedan estropear las superficies.

Si su equipo incorpora Kit de Sonda Pincho, recuerde retirar el capuchón de silicona protector de ésta. De lo contrario podría derretirse y dañar la sonda.

5.4 Colocación del equipo.

Coloque el horno en el lugar de trabajo elegido, respetando las distancias de seguridad indicadas más adelante. Compruebe que el aparato tenga las suficientes entradas de aire frío por los registros de ventilación que aseguren su buen funcionamiento. De lo contrario el aparato puede sobrecalentarse y alguno de los componentes puede sufrir daños irreparables.

- Si el horno está instalado sobre un soporte auxiliar, debe ser fijado al mismo.
- El local debe estar acondicionado y cumplir las normas vigentes en materia de seguridad e instalaciones.
- Además, el equipo, debe estar protegido de los agentes atmosféricos.
- La temperatura ambiental para un correcto funcionamiento del equipo, podrá oscilar entre 5°C y 35°C como máximo.
- La humedad del local, no debe superar en ningún caso el 70%.



MÁX. 70%



MÁX. 35 °C

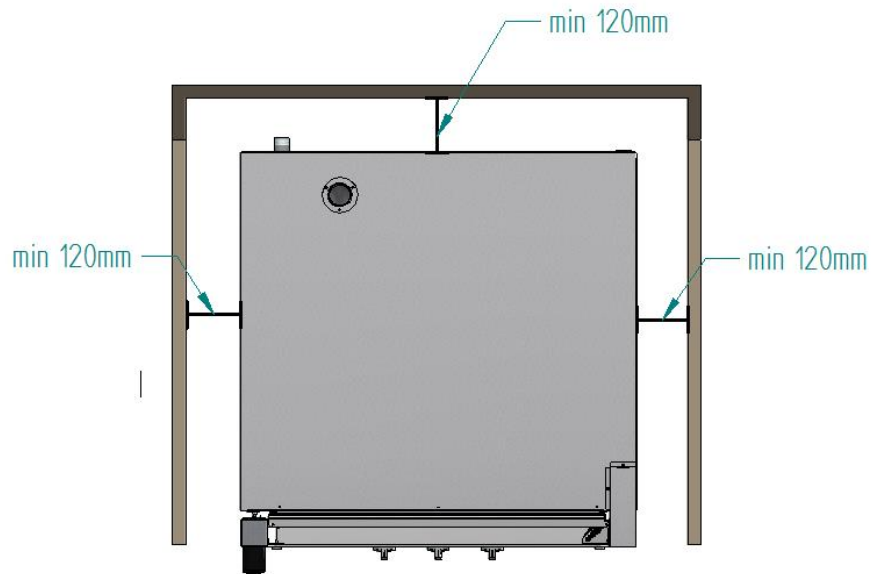
MÍN. 5 °C



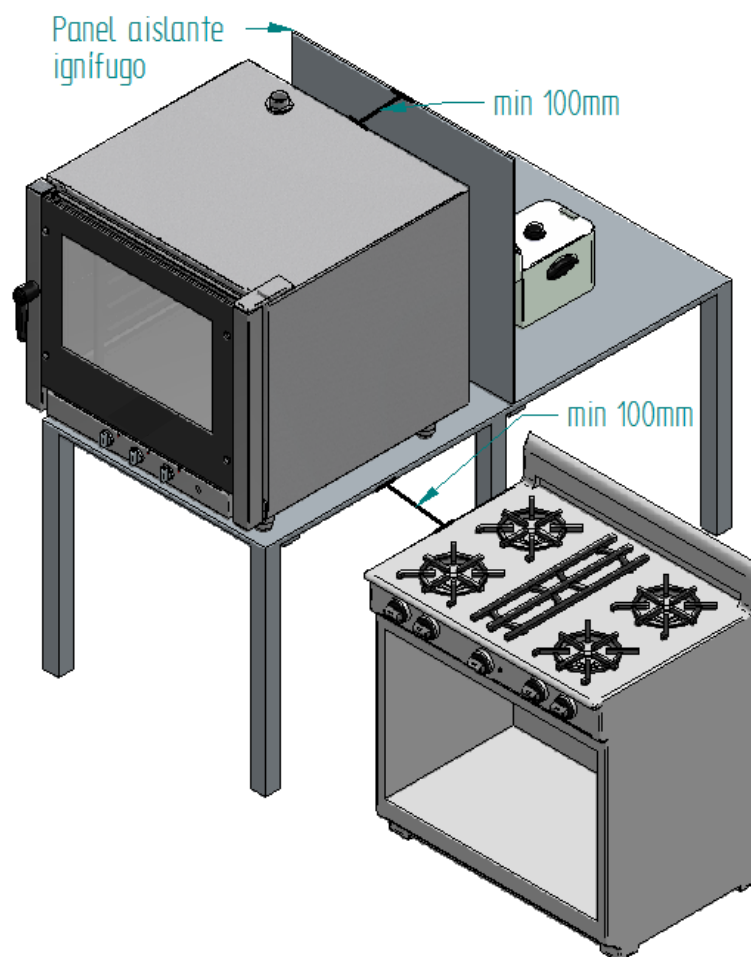
Aconsejamos dejar al menos 120 mm para reparación y en el caso de que existan focos de calor o elementos combustibles, la distancia de seguridad debe ser como poco 700 mm. Se recomienda asegurar una buena ventilación del aparato para no sobrecalentar los componentes del mismo.



Ejemplo de colocación del equipo sin fuentes de calor cercanas.



Colocación del equipo junto a fuentes de calor.



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



El aparato no es apto para instalación empotrada

6. Puesta en marcha del equipo

Para una correcta instalación y puesta en marcha del equipo, deberá seguir los puntos indicados en el “DOCUMENTO DE INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DE QUIPOS SMART” Incluido en la bolsa junto con este Manual de Instrucciones.

Recuerde que cualquier avería o rotura derivada de una mala instalación o puesta en marcha, hace que la garantía quede invalidada.

6.1 Conexión eléctrica.

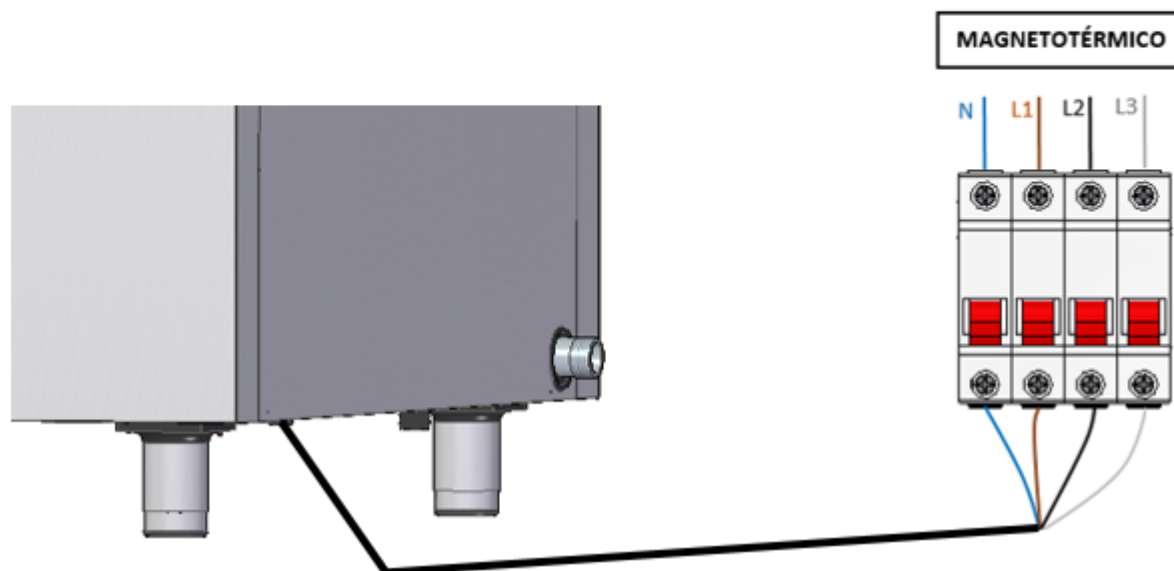
Antes de conectar el equipo a la red de alimentación, compruebe que las características de red corresponden con las descritas en las características técnicas de cada aparato. La instalación eléctrica debe realizarse por personal autorizado y debe cumplir la normativa vigente.

La conexión eléctrica debe realizarse preferiblemente montando un enchufe eléctrico (NO INCLUIDO) de tipo y capacidad adecuados para la máxima corriente absorbida por las fases del horno. Si esto no fuese posible, podría conectarse directamente al magnetotérmico del cuadro eléctrico.

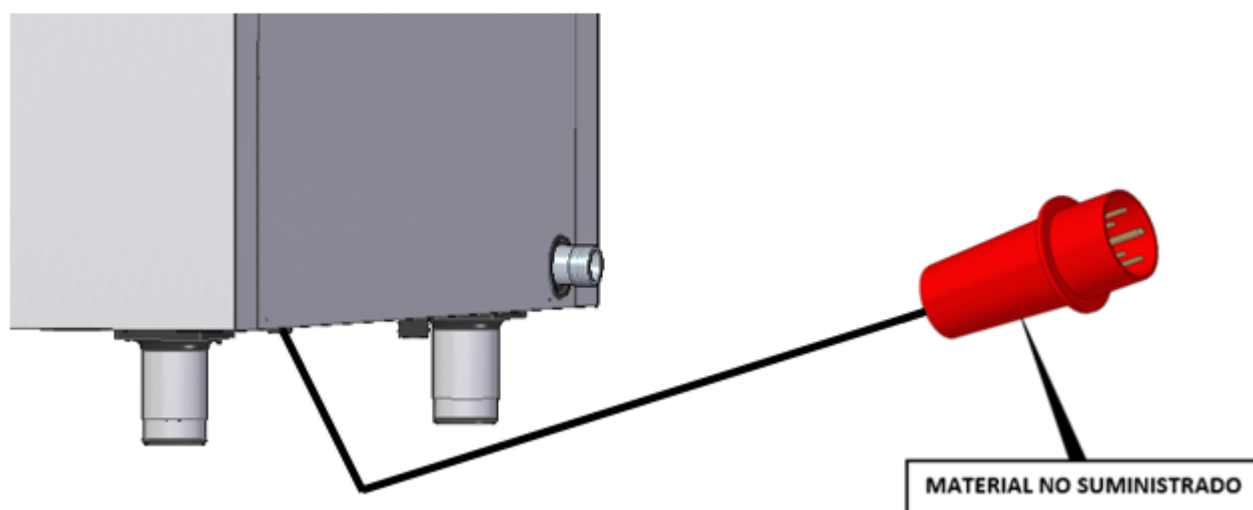
A continuación, se muestran varios ejemplos de conexiones eléctricas recomendadas

TRIFÁSICA 400V.

- Conexión trifásica 400V conectada directamente a magnetotérmico.

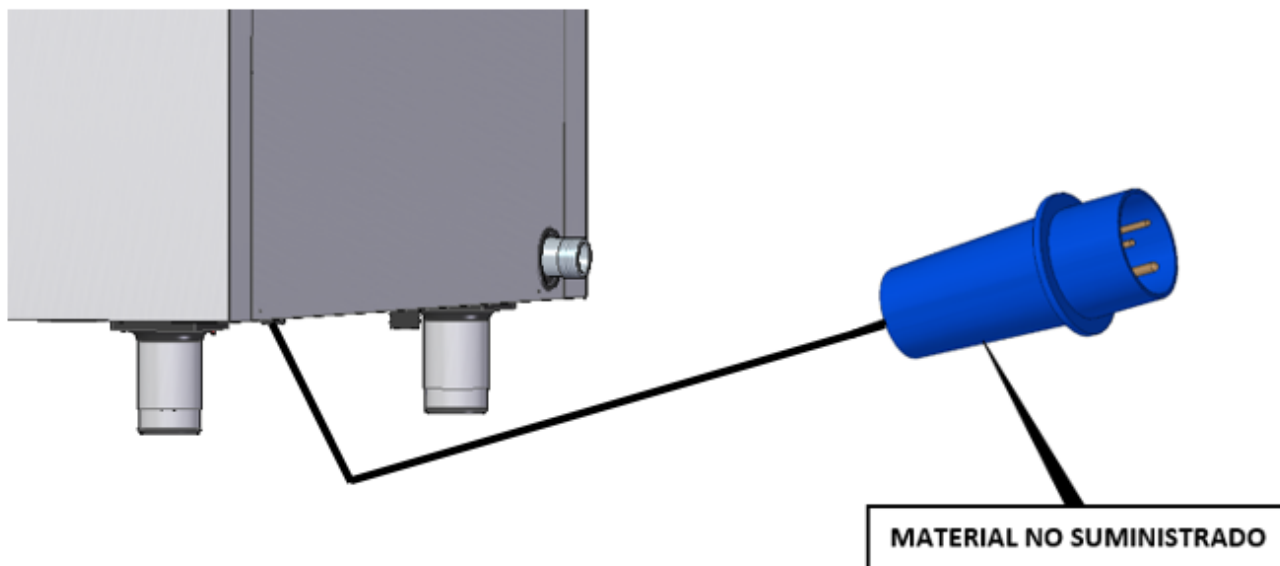


- Conexión trifásica 400V conectada a toma trifásica tipo CETAC.



MONOFÁSICA 400V.

- Conexión trifásica 230V conectada a toma trifásica tipo CETAC.



Con el fin de evitar cualquier peligro debido al rearme accidental del dispositivo térmico de corte, este aparato no debe ser alimentado con un dispositivo de control externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito cuya alimentación se interrumpa con regularidad.

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 aparatos.

Observar el código de colores de los cables. Una conexión inapropiada puede dañar irreparablemente el aparato.

CODIGO DE COLORES:

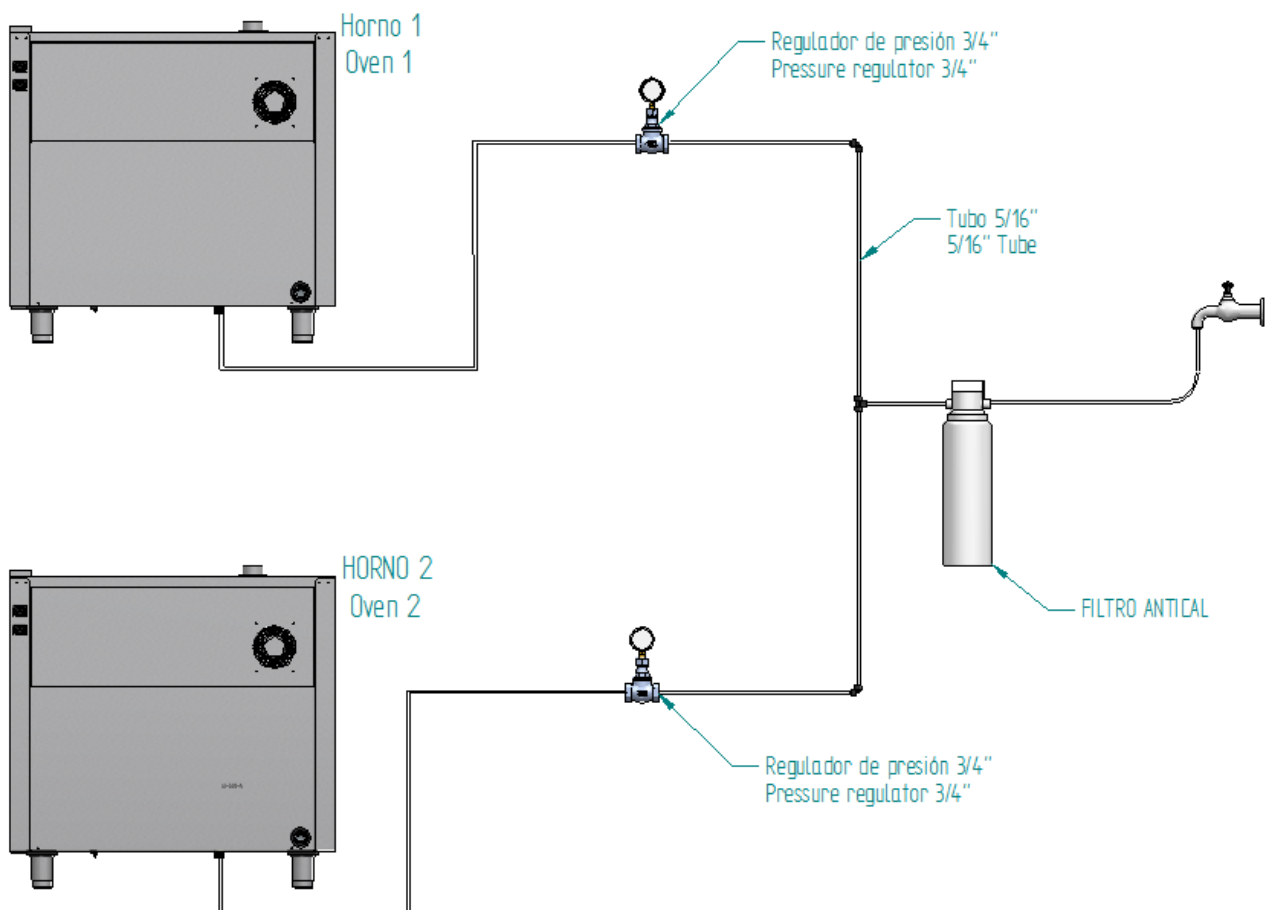
	Gris (L1)	Negro (L2)	Marrón (L3)
FASES			
NEUTRO	Azul (N) 		
TIERRA	Amarillo / Verde  		

6.2 Entrada de agua.

Se recomienda el uso de un filtro anti-cal en la entrada del suministro de agua y una válvula antirretorno. El horno está dotado de una conexión para la entrada de agua de $\frac{3}{4}$ ".

Además, es recomendable instalar un "digimeter" o instrumento digital para medir los litros de agua consumidos por el horno, y de esta manera, saber en qué momento es necesario sustituir el filtro.

Importante: Antes de realizar la conexión de agua, haga salir la misma para eliminar los posibles residuos que pueda contener la tubería. 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.



6.3 Conexión de desagüe.

- La conexión del desagüe del horno debe realizarse con tubos de descarga que garanticen una estabilidad térmica, los gases del horno pueden alcanzar temperaturas elevadas (85-95°C).
- Es aconsejable conectar el tubo de desagüe del horno a través de un correspondiente sifón para contener la salida de los vapores del horno. Este tubo debe mantener en todo momento una pendiente **mínima de un 4%** para garantizar el correcto funcionamiento.

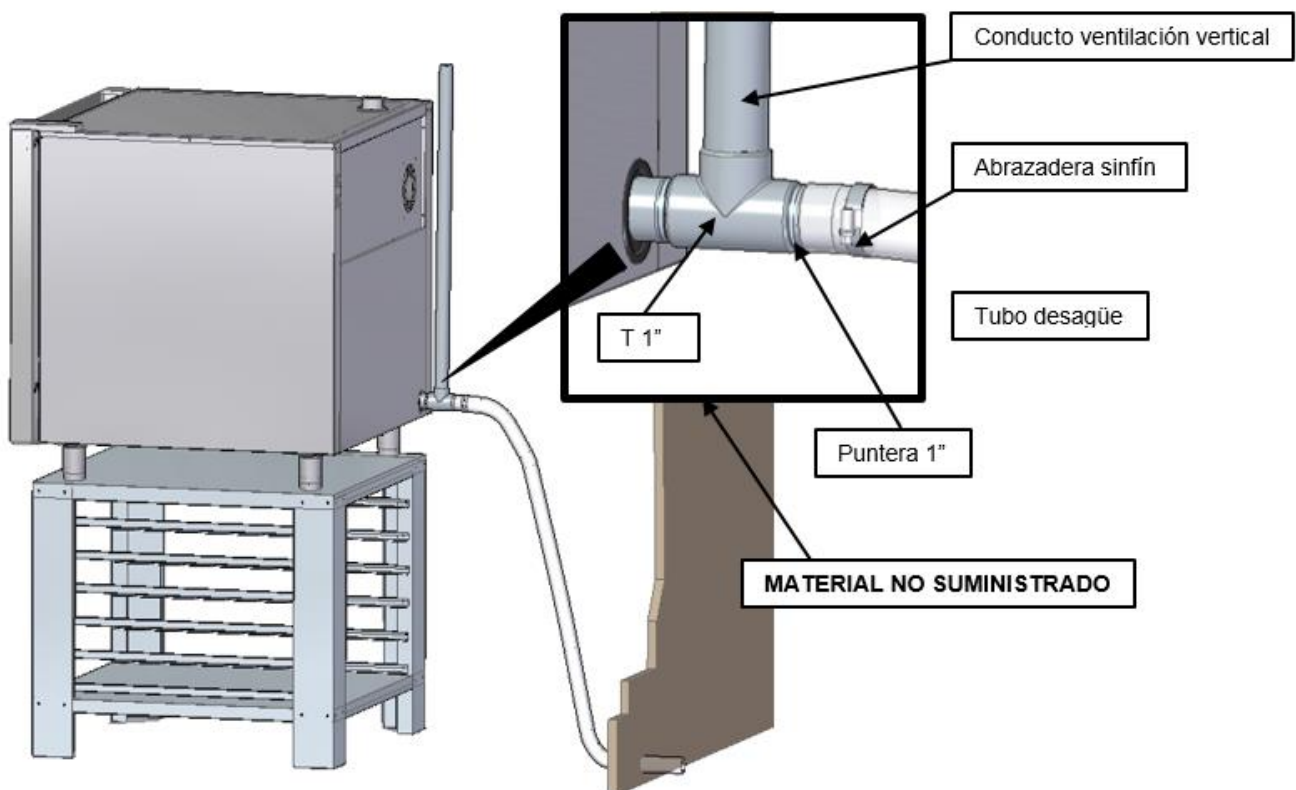
- El tubo de desagüe, debe tener un diámetro NO inferior a la conexión del desagüe.
- Ser específico para cada equipo. En caso contrario, asegúrese de que el conducto principal esté dimensionado para garantizar el flujo correcto y sin obstáculos.
- Estar libre de estrangulamientos.

Tipos de desagüe:

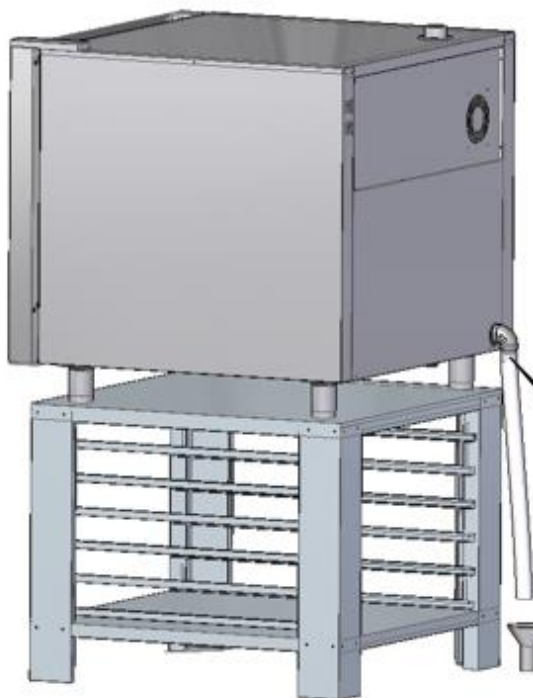
1. Desagüe de Pared.

La salida de desagüe de pared, debe tener un conducto de ventilación vertical con un diámetro **no inferior a 25 mm**, el cual debe quedar por encima de la cubierta superior del aparato, tal y como se muestra en la imagen.

En caso de no instalar el conducto de ventilación vertical, no se garantiza un correcto drenaje pudiendo provocar averías y la pérdida de la garantía.

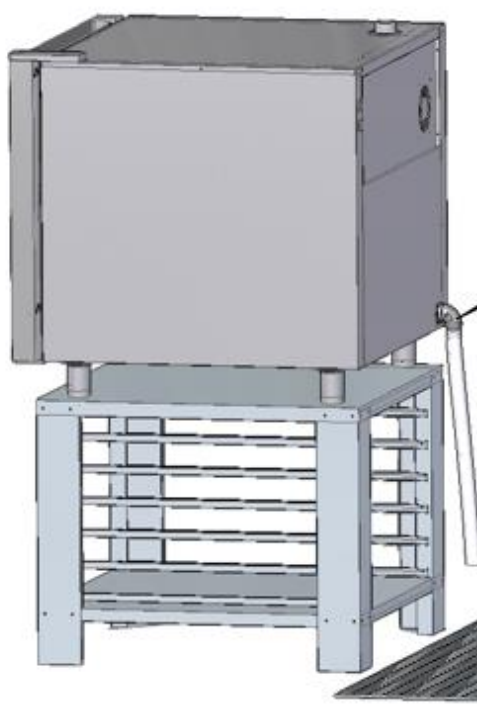


2. Desagüe separado con embudo.

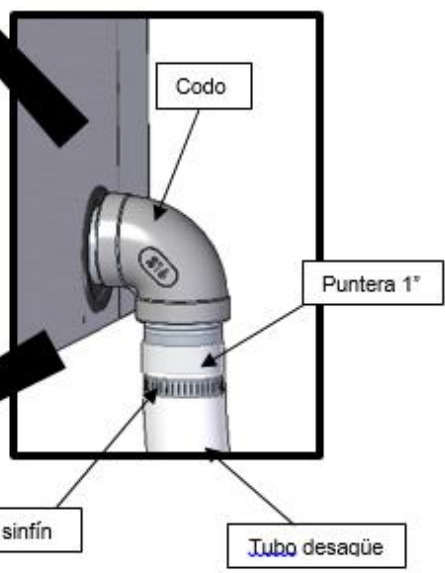


Separación mínima= 2,5cm

2. Desagüe de suelo.



Separación mínima= 2,5cm



6.4 Salida de vapores de la cámara de cocción.

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.

Importante: No canalizar más de 2 metros la salida de vapores de la cámara de cocción por riesgo de condensación. Además, podría afectar a la uniformidad de cocción.

7. Instrucciones de uso

¡Atención! Lea con detenimiento estas instrucciones antes de poner en funcionamiento el dispositivo.

7.1 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.

La cámara interior y las bandejas deben 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 manual desconecte la alimentación eléctrica y espere a que el aparato esté frío.

7.2 Uso para cocción

El aparato está concebido para usarse en la cocción o regeneración de productos de panadería y pastelería, frescos o congelados, así como para productos gastronómicos, siendo la temperatura máxima disponible 250°C.

SERIE	ST
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 ST y siempre que sea posible, le recomendamos dejar un espacio de 40-60 mm entre piezas de la misma bandeja para que fluya el aire con eficiencia.

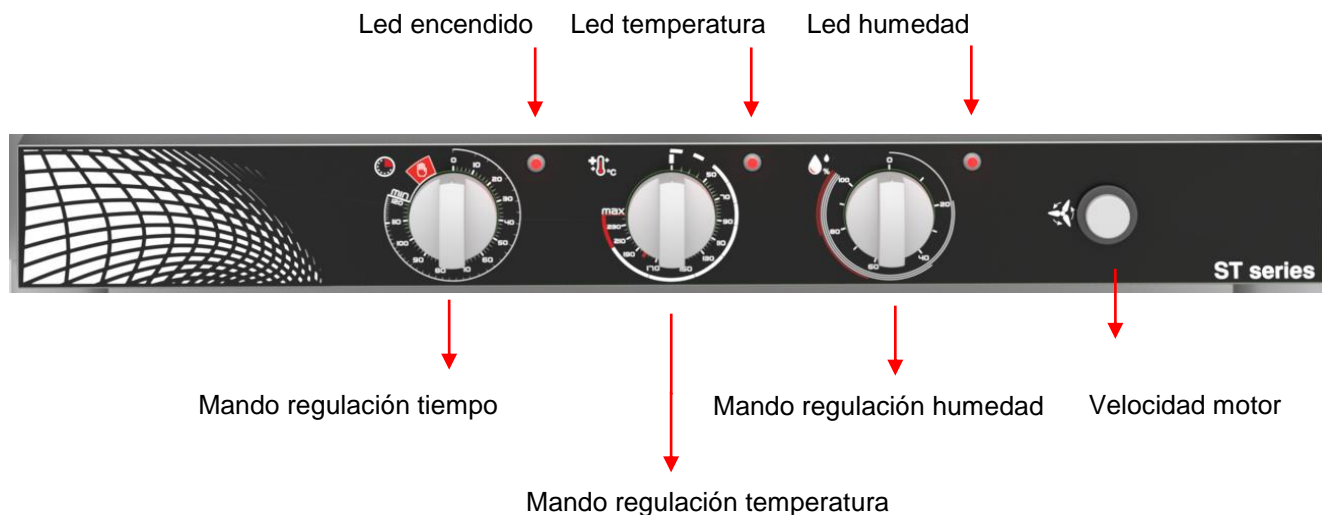
Recomendamos bandejas de aluminio perforadas para pastelería y panadería, de acero para gastronomía y parrillas para asados.

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.

Para el uso de productos precongelados, se recomienda descongelar el producto antes de introducirlo en el horno para obtener una mayor uniformidad en la cocción y un menor tiempo de cocción.

7.3 Panel de mandos

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



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.



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 rojo junto a este mando.



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 rojo ubicado junto a este mando. Al final del ciclo y al dar tensión al aparato, el horno emite una señal acústica.



Humificador: Se controla inyectando agua en la turbina y generando vapor de inmediato para evitar que los alimentos no se resequen. Para activar esta opción gire el mando de la humidificación y seleccione el % de humedad deseado (0-100%).

7.4 Limpieza del aparato.



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



Advertencia: Las grasas o restos de alimentos, pueden provocar que el interior del aparato se incendie.

- 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.
- No use chorro de agua directa o vapor a presión para la limpieza del aparato.
- Para la limpieza del aparato seguir las siguientes indicaciones. Encender el horno programar 100% de humedad y 60 °C durante al menos 15 min y posteriormente retirar los residuos con un paño húmedo.
- Puede utilizar detergente con la ayuda de un pulverizador, para una mejor limpieza de la cámara de cocción del horno.



Advertencia: Póngas guantes de caucho de protección y máscara o gafas de protección antes de manipular estos productos químicos.



Advertencia: El uso de cualquier otro detergente o producto de limpieza podría ocasionar un mal acabado o daños irreversibles que pueden provocar la pérdida de la garantía del aparato.

8. Dudas más 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
	Fallo termostato seguridad	Pulse el botón de reset del termostato de seguridad retirando antes el correspondiente tapón roscado. Para saber donde se encuentra el termostato de seguridad, vaya al apartado "Características técnicas" y busque el modelo de su aparato. Si persiste, dirigirse a técnico especializado.
El aparato no funciona adecuadamente	Puerta no cerrada adecuadamente	Cerrar bien la puerta.
	Micro de puerta no funciona	Dirigirse a técnico especializado.
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.