



edenox

Horno

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Modelo: HBT-311

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el horno y guárdelas cuidadosamente. Si sigue las instrucciones, su horno le proporcionará un buen servicio durante muchos años.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Estimado usuario y cliente,

Primero, muchas gracias por comprar y usar nuestro producto. Toda la información y las recomendaciones de este manual de usuario cumplen determinados reglamentos aplicables, gracias a nuestro conocimiento y experiencia adquiridos con el tiempo, además de los avances actuales de nuestro proyecto.

El uso efectivo puede ser diferente de lo que se expresa en este manual debido a la limitación de ciertas estructuras, objetos adicionales especificados o los cambios de las nuevas tecnologías. Si tiene alguna pregunta, contacte con el fabricante.

Por razones de seguridad y para conseguir un uso eficiente, ponga este documento a disposición de los usuarios para su consulta. Haga que lean este manual detenidamente antes de llevar a cabo cualquier acción en el aparato, sobre todo al principio.

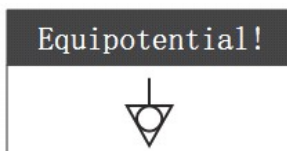
Este manual no es adecuado para aquellos que tienen discapacidad mental o física y experiencia y/o conocimientos insuficientes, incluidos los niños.

El fabricante rechaza cualquier responsabilidad en el caso de que los usuarios no sigan las instrucciones y recomendaciones aquí marcadas.

El manual de usuario debe colocarse cerca del aparato para facilitar la lectura por parte de los usuarios antes de su utilización. Tenemos plena autoridad para reservar el derecho de realizar cambios técnicos adicionales en el aparato, dentro del ámbito de desarrollo de mejoras en las características para conseguir un mejor rendimiento.

Símbolos principales:

En este manual, los símbolos se usan para señalar instrucciones de seguridad importantes y cualquier consejo relacionado con el aparato. Las instrucciones se deben seguir adecuadamente para evitar cualquier riesgo de accidente, lesión personal o pérdida de la propiedad.





Advertencia

- Cualquier modificación propia, o una mala instalación, ajuste o mantenimiento pueden provocar pérdidas de la propiedad y causar víctimas. Contacte con el fabricante si necesita algún ajuste o servicio de mantenimiento y asegúrese de que cualquier trabajo sea realizado por personal capacitado y cualificado.
- Por su seguridad, lea este manual de instrucciones detenidamente antes de comenzar a usar el aparato.

- No almacene ningún tipo de gas, líquido u otros objetos inflamables o explosivos cerca del producto.

Este aparato no debería ser utilizado por aquellos que tengan una discapacidad mental, física o perceptiva y por aquellos que no tengan la experiencia o el conocimiento suficiente (incluidos niños). Solo bajo la condición de que se ofrezca una supervisión adecuada y se garantice la seguridad personal, además de que se proporcionen las instrucciones y recomendaciones necesarias, aquellos mencionados arriba podrán hacer algún uso determinado de dicho aparato.

Conserve este manual en un lugar seguro. Cuando traspase o venda el aparato a un tercero, los manuales deben entregarse con él. Todos los usuarios deben usar el aparato cumpliendo con las directrices del manual de usuario y las normas de seguridad relacionadas.

Si el aparato está cerca de las paredes, particiones o aparatos de cocina y similares, es recomendable hacer estas instalaciones con materiales ignífugos o recubrirlas de un material no combustible resistente al calor, además de tener en cuenta la reglamentación sobre prevención de incendios.

No use más voltaje del marcado en el producto ni haga conexiones que no se ajusten a la normativa de seguridad.

No permita que el cable de corriente entre en contacto con fuentes de calor o bordes afilados. El cable de corriente no se debe plegar, doblar o enredar. No lo sumerja en agua. No ponga el aparato u otros objetos sobre el cable de corriente. Si ocurre algo anómalo, deje de usar el aparato. Si el cable de corriente está dañado, reemplácelo con uno que se ajuste a la normativa eléctrica comercial local y a los requisitos de un servicio autorizado o un electricista cualificado.

Si el producto falla o está averiado, apáguelo y llame al servicio posventa.

- Solo se pueden usar los repuestos o accesorios que recomiende el fabricante. El fabricante no se hará responsable si no se usan los componentes recomendados.
- No use agua a presión para limpiar el aparato ni bloquee la entrada y salida del dispositivo.
- La toma a tierra ha de ser segura y fiable.

Índice

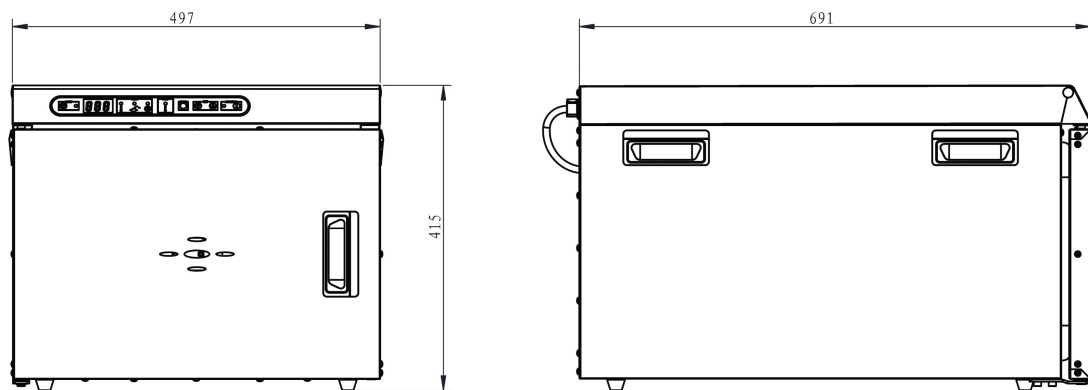
1. Introducción funcional.....	1
2. Diagrama esquemático de la estructura y principio de funcionamiento.....	1
2.1 Diagrama esquemático de la estructura:.....	1
2.2 Principio de funcionamiento	1
2.3 Protección de los derechos de autor	1
3. Parámetros técnicos.....	3
4. Precauciones y recomendaciones.....	3
4.1 Consejos de funcionamiento	3
4.2 Almacenamiento y transporte.....	4
4.3 Instalación.....	5
5. Instrucciones de funcionamiento y modos de uso	5
5.1 Funcionamiento	5
5.2 Condiciones de funcionamiento	7
5.3 Parámetros de los modos de funcionamiento	9
5.4 Indicadores	9
6. Inspección rutinaria	11
7. Limpieza y mantenimiento.....	11
8. Resolución de problemas	12
8.1. Diagrama eléctrico	12
8.2. Fallos comunes.....	12

1. Introducción funcional

Este producto se controla por ordenador, es sencillo, seguro y fiable, y de apariencia elegante. Tiene integradas las funciones de hornear, gratinar y calentar, y puede preparar y cocinar varios tipos de comida asegurando que esta tenga un color brillante, un olor aromático y un sabor delicioso. El aparato está equipado con controles de temperatura y tiempo, que regulan la temperatura deseada y el tiempo para los diferentes tipos de alimentos y reducen el esfuerzo del usuario. Además, el chef puede decidir el tiempo y la temperatura de cocción basándose en su propia experiencia, para así crear platos especiales.

2. Diagrama esquemático de la estructura y principio de funcionamiento

2.1 Diagrama esquemático de la estructura:



2.2 Principio de funcionamiento

1. La energía eléctrica se transmite en forma de calor mediante el sistema de control y la película de calefacción. Usando el principio de conducción del calor, la película de calefacción distribuirá el calor de manera uniforme en la cámara a través de la transferencia del calor a la placa de ésta, a fin de conseguir el horneado deseado.
2. Este aparato es un producto de baja temperatura y cocción lenta y puede evitar la pérdida del agua de los alimentos de manera eficiente.

2.3 Protección de los derechos de autor

Este aparato cumple las normativas y directivas actuales de los países en los que se permite la venta del producto. El manual de instrucciones, incluyendo cualquier texto, imagen, dibujo u otras ilustraciones está protegido por los derechos de autor. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida, transmitida ni usada de ninguna otra forma o medio sin el permiso escrito del fabricante. Cualquier persona que cometa un

acto no autorizado relacionado con esta publicación será responsable de los daños causados. Todos los derechos reservados.

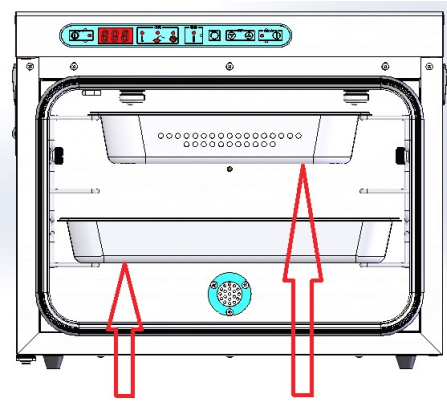
3. Parámetros técnicos

Modelo	Tamaño (mm)	Tensión (V)	Potencia (W)	Diámetro máx. de fondo
SFCP204	691×497×415	220-240 V/50-60 Hz	1,2	3 400×600 bandeja

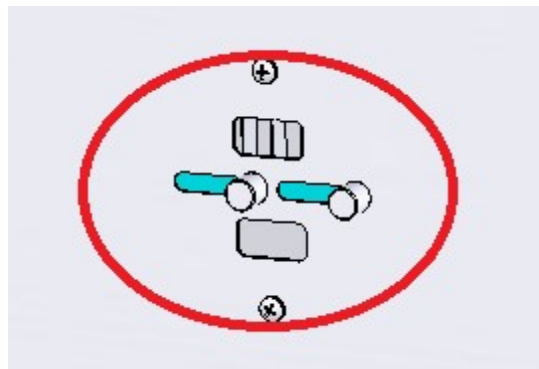
4. Precauciones y recomendaciones

4.1 Consejos de funcionamiento

1. La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por técnicos profesionales. Contacte con ellos si fuera necesario. La conexión a tierra del aparato debe ajustarse a las regulaciones locales. (Advertencia: Un uso, instalación o mantenimiento indebido puede causar daños en la propiedad, lesiones o muerte, etc. Lea el manual de instrucciones detenidamente antes de instalar, usar o reparar el aparato.)
2. Este producto es una máquina comercial que debe ser manejada por un cocinero formado. No desmonte ni modifique el aparato. El desmontaje y la modificación pueden provocar la muerte.
3. Desenchufe el aparato y apague el suministro de corriente antes de limpiarlo. No limpie el aparato con agua a presión. El agua es un conductor de la electricidad y puede causar una descarga eléctrica.
4. No golpee ni introduzca objetos pesados dentro. Un uso anómalo puede causar daños y presentar un peligro. No toque el aparato con las manos desnudas debido a la alta temperatura durante o después del uso, especialmente el área que está a alta temperatura, ya que puede causar escaldaduras.
5. No use más voltaje del marcado en el producto.
6. No use cuchillos eléctricos que no cumplan las normativas de seguridad.
7. Apague el interruptor inmediatamente cuando esté cerca de la zona de descargas para prevenir daños.
8. No destruya la superficie del horno con objetos afilados o duros.
9. Apague el interruptor tras terminar el trabajo.
10. La instalación del circuito y el mantenimiento deben ser realizados por técnicos profesionales.
11. Si el cable de corriente está dañado, para evitar que se produzcan riesgos, la sustitución debe ser llevada a cabo por parte del fabricante o de su departamento de mantenimiento, o por personal profesional similar.
12. No limpie la caja eléctrica dirigiendo agua directamente hacia ella ni sumergiéndola.
13. Abajo se muestra la instalación de la bandeja de la comida, GN 1/1 indicada con la flecha larga mientras que la bandeja 400*600 está indicada con la corta.



14. Ajuste de la puerta: Mueva los dos postes de la parte central hacia la izquierda y la derecha como se indica en la ilustración para realizar el ajuste.



4.2 Almacenamiento y transporte

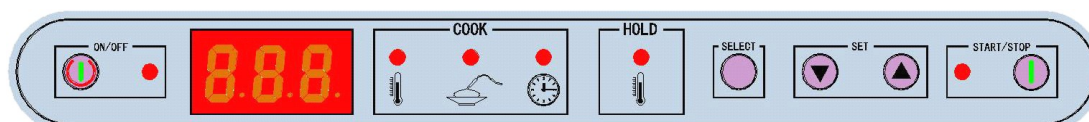
1. El aparato embalado se debe guardar en un almacén bien ventilado sin ningún gas corrosivo y no se debe exponer al aire libre. Si se debe almacenar durante un tiempo, resguárdelo de la lluvia.
2. Por razones de seguridad, este aparato ya ha sido comprobado por personal cualificado antes de su transporte. Tenga cuidado al manipularlo. Compruebe la integridad del envío y si se ha producido cualquier daño por el transporte justo después de su recepción. Si hay evidencia clara de daño, no lo acepte. El transportista se hará cargo de los daños causados durante el transporte. Los daños ocultos se deben reclamar inmediatamente ya que las reclamaciones de daños solo se podrán declarar dentro del periodo efectivo de quejas.
3. La máquina debe ser tratada con cuidado durante el transporte, no le dé la vuelta para prevenir daños en la carcasa y el interior.

4.3 Instalación

1. El suministro de corriente debe coincidir con el voltaje de funcionamiento del aparato. El aparato viene equipado con terminales de cobre equipotenciales en la parte inferior trasera que deben conectarse a un cable de cobre de no menos de 1,5 mm² según lo establecido. Tras la instalación revise que la conexión no haya quedado floja, que el voltaje sea normal y que la toma a tierra sea fiable. La instalación fija de los cables debe estar equipada con un interruptor de desconexión en todos los polos y una abertura de contacto de 3 mm en los mismos. Se aconseja instalar una protección de fuga de tierra o relé con un pico de fuga de 10 mA. El espacio de montaje del aparato debe ser como mínimo: 1500 × 850 × 530 mm (largo × ancho × alto). Desembale el producto y póngalo en el suelo.

5. Instrucciones de funcionamiento y modos de uso

5.1 Funcionamiento



1. En el arranque inicial, todos los tubos Nixie y los indicadores se iluminan durante 0,5 segundos y el timbre suena una vez; posteriormente todo se apaga y solo queda iluminado el indicador de encendido y por último la máquina entra en modo de apagado.
2. Cuando esté apagada, pulse el botón ON/OFF para entrar en el modo de espera; el modo de ajuste de la cámara es el ajuste predeterminado. Ahora ya puede elegir el modo deseado con el botón SELECT y programar el valor con los dos botones SET. (Nota: Solo se puede elegir uno de estos dos ajustes: La temperatura interna de los alimentos o el tiempo de cocción.) Tras programarlo, pulse el botón START/STOP para que la máquina se ponga en marcha. Los tubos Nixie muestran la temperatura efectiva de la cámara y el indicador parpadea durante 4,5 segundos. Posteriormente, los tubos Nixie muestran la temperatura programada para la cámara y el indicador se ilumina continuamente. 4,5 segundos más tarde, se vuelve a mostrar la temperatura efectiva con el indicador parpadeando. El procedimiento continúa.
3. Durante el funcionamiento, pulse el botón SELECT para elegir el modo deseado. (El modo HOLD no se puede programar. Solo se puede elegir uno de estos dos ajustes: La temperatura interna de los alimentos o el tiempo de cocinado.) Tras programarlo, el proceso continuará. Si se ha alcanzado la temperatura interna de los alimentos programada o el tiempo de cocción llega a 0:00, el aparato cambia a modo HOLD y el timbre suena 3 veces.

4. En el modo HOLD, los tubos Nixie muestran la temperatura efectiva de la cámara y el indicador parpadea durante 4,5 segundos. Posteriormente, los tubos Nixie muestran la temperatura establecida para el modo HOLD y el indicador se ilumina continuamente. 4,5 segundos después, el indicador cambia. Pulse el botón START/STOP para cancelar el modo HOLD y volver al modo de espera o pulse ON/OFF para apagar el aparato.

Nota:

Cuando esté en modo de espera, si tras haber realizado los ajustes, los parámetros del modo no están bien programados (p. ej., la temperatura de la cámara es más baja que la temperatura ambiente o el tiempo de cocción está programado en 0:00, etc.), cuando pulse el botón START/STOP, el timbre sonará 6 veces y la máquina entrará en el modo HOLD como forma de recordatorio.

5.2 Condiciones de funcionamiento

1. Primera puesta en marcha
 - Al activarse el controlador por primera vez, el timbre sonará una vez, todos los indicadores y tubos Nixie se iluminarán durante 0,5 seg., y se apagarán dejando solo el indicador de encendido. La máquina entrará en el modo de apagado.
2. Apagar
 - Tras la puesta en marcha inicial de 0,5 seg., o durante el arranque (modos en espera, funcionando, HOLD), pulse el botón ON/OFF para apagar el aparato. El indicador de POWER se iluminará y el resto de los indicadores y los tubos Nixie se apagarán. Solo se podrá usar el botón ON/OFF, el resto de los botones no estarán disponibles.
3. Espera
 - Cuando el aparato esté apagado, pulse el botón ON/OFF para entrar en modo espera; si está en marcha o en el modo HOLD pulse el botón START/STOP. La temperatura de la cámara se encontrará en el ajuste predeterminado. El indicador de la temperatura se ilumina y todos los tubos Nixie muestran un 0. Todos los demás indicadores están apagados. En ese momento, puede pulsar el botón SELECT para elegir el modo deseado para el ajuste de los parámetros.
4. Funcionamiento
 - Cuando la máquina está en modo de espera, pulse el botón START/STOP para ponerla en marcha. Se iluminará el indicador de funcionamiento. El indicador de la cámara parpadeará (mostrando la temperatura efectiva de la cámara) y 4,5 segundos después se quedará iluminado continuamente (mostrando la temperatura del modo HOLD). La temperatura efectiva y la programada se mostrarán alternativamente.
5. Hold
 - Cuando se cocine y la temperatura interna de los alimentos llegue al valor establecido o el tiempo programado llegue a 0:00; la máquina cambiará a modo HOLD y el timbre sonará 3 veces. El indicador HOLD parpadeará (se muestra la

temperatura actual) y 4,5 segundos después se iluminará continuamente (mostrando la temperatura del modo HOLD). La temperatura efectiva y la temperatura del modo HOLD se mostrarán alternativamente.

5.3 Parámetros de los modos de funcionamiento

1. Temperatura de la cámara
 - En el modo espera o cuando esté en marcha, elija la opción de ajuste de la temperatura de la cámara con el botón SELECT; el indicador de la cámara se iluminará y podrá establecer el valor deseado con los dos botones SET. Rango: 0-110 °C.
2. Temperatura interna de los alimentos
 - En el modo espera o cuando esté en marcha, elija la opción de ajuste de la temperatura interna de los alimentos con el botón SELECT; el indicador de temperatura interna de los alimentos se iluminará y podrá establecer el valor deseado con los dos botones SET. (Nota: Solo se puede elegir uno de estos dos ajustes:
La temperatura interna de los alimentos o el tiempo de cocción.) Rango: 0-100 °C.
3. Tiempo de cocción
 - En el modo espera o cuando esté en marcha, elija la opción de ajuste del tiempo de cocción con el botón SELECT; el indicador del tiempo de cocción se iluminará y podrá establecer el valor deseado con los dos botones SET. (Nota: Solo se puede elegir uno de estos dos ajustes: La temperatura interna de los alimentos o el tiempo de cocción.) Rango: 0:00-9:59 min.
4. Temperatura del modo HOLD
 - En el modo espera o en el modo HOLD , elija la opción de ajuste del modo de suspensión con el botón SELECT; el indicador para del modo HOLD se iluminará y podrá establecer el valor deseado con los dos botones SET. (Nota: En el modo HOLD solo se puede ajustar la temperatura del modo de suspensión.) Rango: 0-110 °C

5.4 Indicadores

1. Indicador de encendido
 - Se ilumina cuando el aparato se enciende o se apaga. No se encenderá con otros estados.
2. Indicador de la cámara
 - Cuando el aparato está en marcha, este indicador parpadeará cuando se indique la temperatura efectiva de la cámara y permanecerá iluminado cuando se muestre la temperatura programada. Durante el ajuste de la temperatura de la cámara se iluminará constantemente.
3. Indicador de la temperatura interna de los alimentos
 - Cuando el aparato está en marcha, este indicador parpadeará cuando se indique la temperatura interna de los alimentos y permanecerá iluminado cuando se muestre la temperatura programada. Durante el ajuste de la temperatura interna de los alimentos se iluminará constantemente.
4. Indicador del tiempo de cocción

- Cuando el aparato está en marcha, los tubos Nixie muestran el tiempo de cocción. El indicador alterna entre iluminación continua durante 4,5 segundos y parpadeo durante 4,5 segundos. Durante el ajuste del tiempo de cocción se iluminará constantemente.
5. Indicador del modo de suspensión
- En el modo HOLD, este indicador parpadeará cuando los tubos Nixie muestren la temperatura efectiva de la cámara y permanecerá iluminado cuando se muestre la temperatura del modo de suspensión. Durante el ajuste de la temperatura del modo HOLD se iluminará constantemente.
6. Indicador de funcionamiento
- Se encenderá cuando el aparato se ponga en marcha, cuando esté en funcionamiento y cuando se encuentre en el modo HOLD; para el resto de los modos permanecerá apagado.

6. Inspección rutinaria

1. Deje de usar el aparato si nota que hay algún problema con las tuberías o la máquina.
2. Compruebe el estado de la máquina antes o después del uso diario.
3. Compruebe si la máquina está inclinada antes de usarla.
4. Compruebe si el panel de control está dañado.
5. Compruebe si hay un olor extraño durante su uso.
6. Compruebe si hay ruidos de vibración.

7. Limpieza y mantenimiento

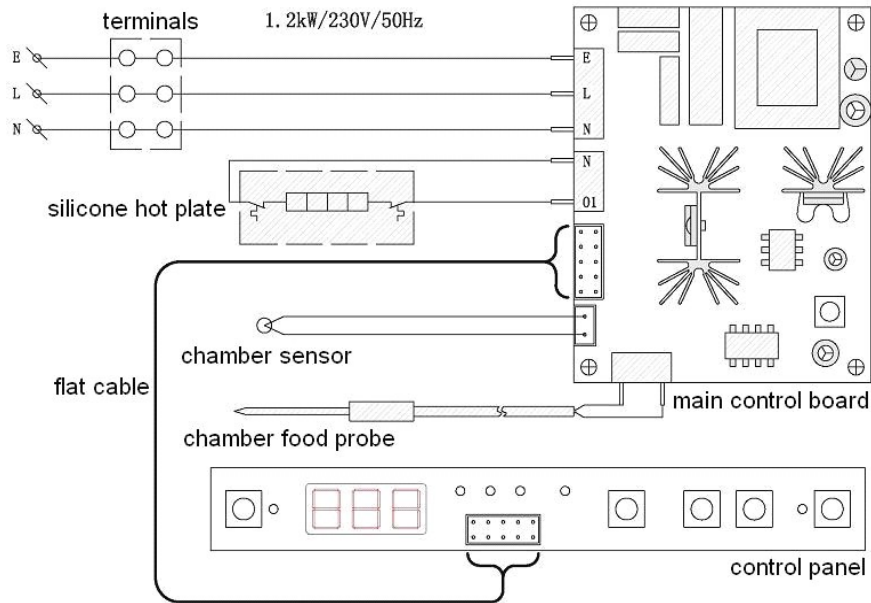
1. Desenchufe el aparato del suministro de corriente y deje que se enfríe antes de comenzar a limpiarlo o a realizar el mantenimiento.
2. Todas las actividades de mantenimiento deben ser realizadas por personal profesional.
3. Para el primer uso, limpie el cuerpo del aparato con una toalla húmeda (mojada en agua caliente) y con un detergente que no contenga ácidos o sustancias corrosivas. Nunca use detergente que contenga ácido o sustancias corrosivas para limpiar el cuerpo .
4. Tras su uso, el interior del horno debe limpiarse adecuadamente. Limpie la máquina de la siguiente forma:
 - > Para una mayor comodidad, primero saque las bandejas y los soportes.
 - > Encienda el horno.
 - > Programe la temperatura a 80 °C y ponga el aparato en funcionamiento durante 10 minutos.
 - > Déjelo enfriar y frótelo con un trapo.
 - > No limpie el aparato con productos ácidos, corrosivos o con lejía, aunque se hayan diluido.
 - > No limpie el aparato con agua a presión; límpielo con un trapo húmedo.
5. Se debe llevar a cabo una inspección rutinaria por parte de técnicos profesionales al menos una vez al año.

Nota: No use agua a presión para limpiar el aparato ni lo sumerja en agua.

8. Resolución de problemas

Nota: A ser realizado por personal profesional.

8.1. Diagrama eléctrico



8.2. Fallos comunes

Síntomas	Causas	Soluciones
El horno no funciona.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El cable de la corriente está suelto. 2. El fusible está roto. 3. El sistema eléctrico no está instalado correctamente. 	<p>Reinstale el cable. Reemplace el fusible. Reinstale el sistema correctamente.</p>
La pantalla parpadea y muestra un 501.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El sensor de la cámara está en circuito abierto o cortocircuitado. La temperatura del sensor de la cámara es superior a 142 °C o inferior a -30 °C. 	<p>Reemplace el sensor. Regule la temperatura.</p>
La pantalla parpadea y muestra un 502.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El sensor de la sonda de alimentos está en circuito abierto o cortocircuitado. La temperatura del sensor de la sonda de los alimentos 2. 	<p>Reemplace el sensor. Regule la temperatura.</p>

	es superior a 155 °C o inferior a -30 °C.	
El agua se sale de la junta de la puerta incluso estando cerrada.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La junta de la puerta está dañada. 2. El imán de la puerta está defectuoso. 	<p>Reemplace el sellado de la puerta.</p> <p>Reemplace el imán.</p>

Los problemas mencionados más arriba se indican tan solo a modo de referencia. Si se produce algún fallo, deje de usar el producto e informe a un técnico profesional para que lo compruebe y lo repare.