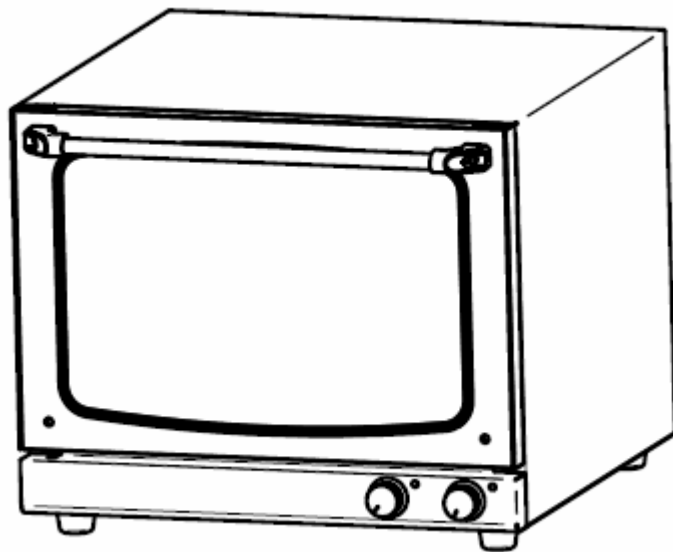


MANUAL DE INSTRUCCIÓN E INSTALACIÓN

INSTRUCTION MANUAL AND INSTALLATION



HORNOS ELÉCTRICOS/ ELECTRIC OVENS

Modelos/ Models:

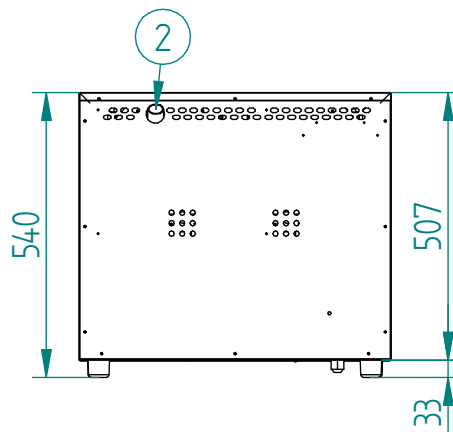
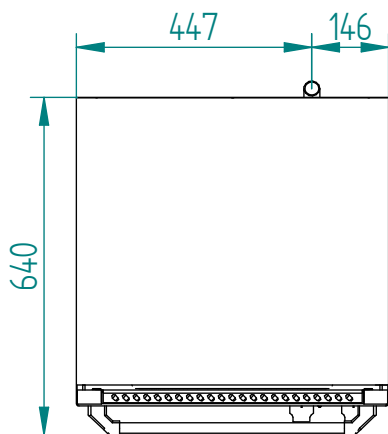
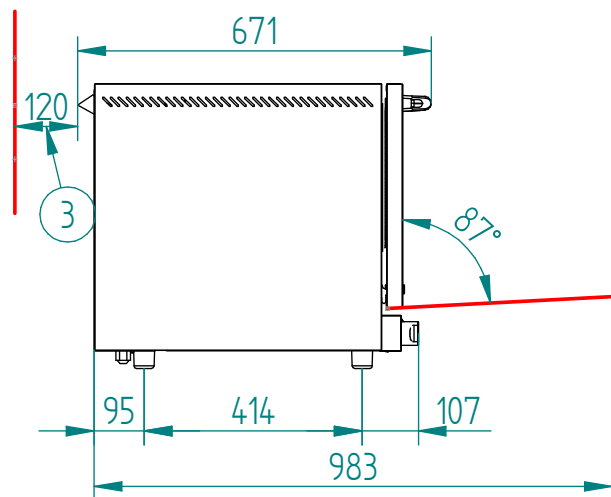
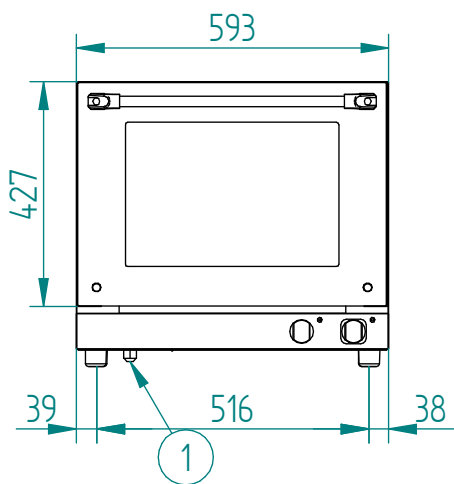
HP-443, HP-364, HP-464 PLUS

INDICE

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	3
2. GARANTÍA	5
3. INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO	6
Transporte y distancias de colocación	6
Instalación eléctrica	6
Salida de Gases	7
4. INSTRUCCIONES DE USO	7
Instrucciones de usuario	7
Primer uso del aparato	7
Uso para cocción	7
Grill (opcional)	8
Humificador (opcional)	8
Cambio conexión trifásica a monofásica. (<i>mod. HP-464 PLUS</i>)	9
Cambio de apertura de puerta. (<i>Sólo serie PUERTA LATERAL</i>)	9
5. DUDAS MÁS FRECUENTES	10
6. TECHNICAL FEATURES	10
7. WARRANTY	14
8. INSTALLATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS	14
Transportation and placement	14
Electric installation	15
Chimneys	15
9. INSTRUCTIONS	15
User instructions	15
First use of the device	15
Use of cooking	16
Grill (optional)	17
Humidifier (optional)	17
Changing single phase connection to three phase connection (<i>mod. HP-464 PLUS</i>)	17
Change door opening. (<i>Only side door models</i>)	18
10. FREQUENTLY ASKED QUESTION	18

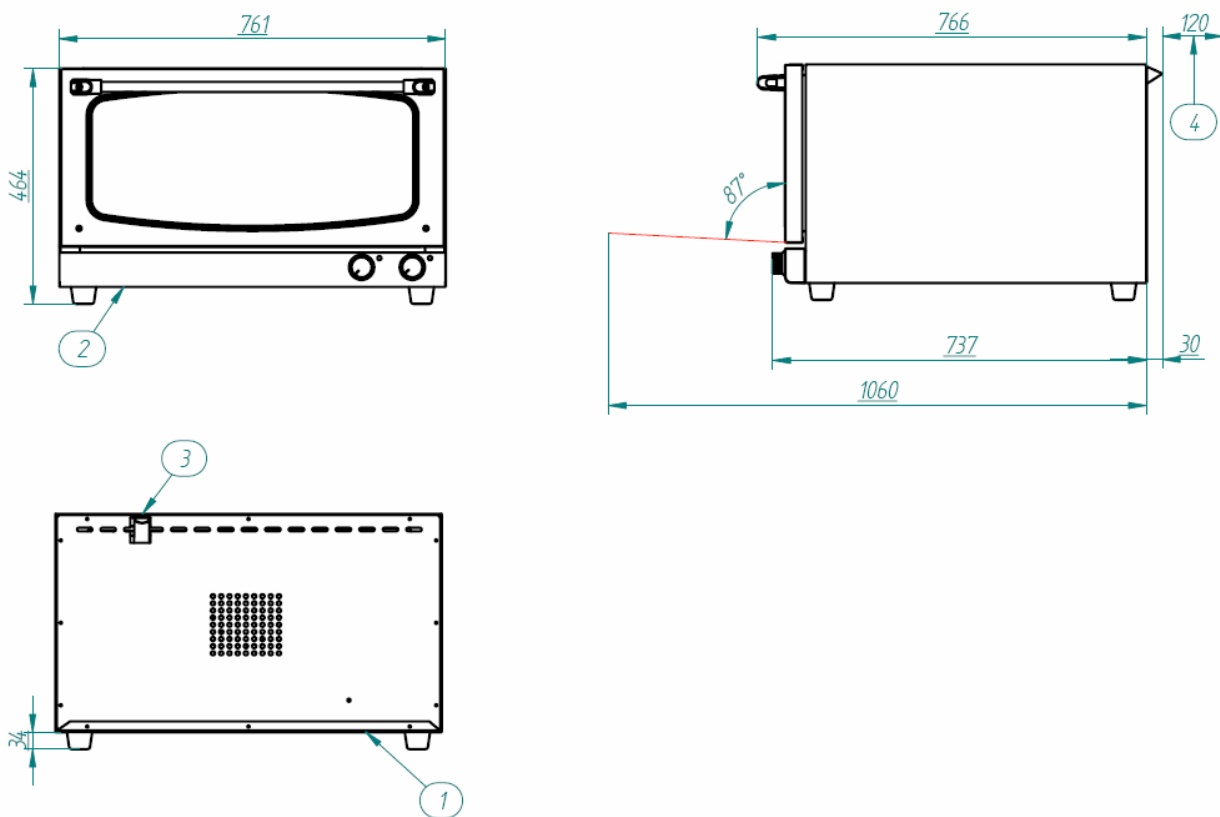
1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ESPAÑOL - MODELO HP-443			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		CONEXIONADO	
Peso del aparato vacío	34 kg	1	Manguera alimentación
Tensión de alimentación	1 x 230Vac - Monofásica	2	Salida de gases calientes → Ø 30 mm
Frecuencia	50-60 Hz	3	Separación de seguridad → d= 120 mm
Cable de alimentación	Manguera 1F+N+T 2,5mm ² con shucko		
Nivel de presión sonora	Inferior a 70dB		
Potencia total	3,1 kW		
Potencia térmica nominal	3 kW		



ESPAÑOL - MODELO HP-364

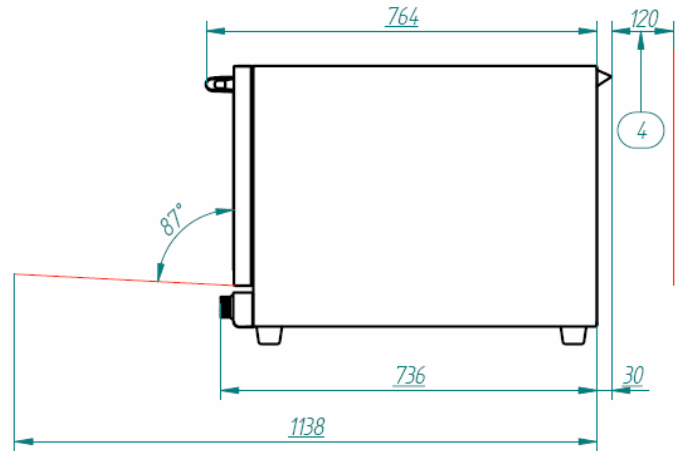
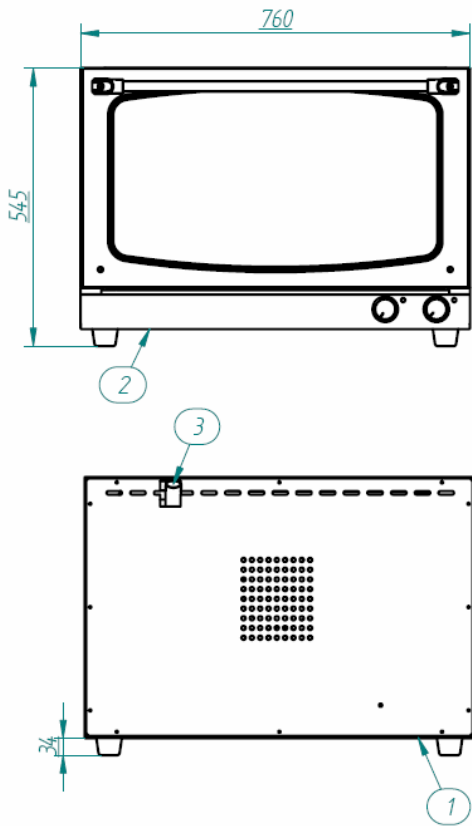
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		CONEXIONADO	
Peso del aparato vacío	39 kg	1	Manguera alimentación
Tensión de alimentación	1 x 230Vac - Monofásica	2	Rearme termostato seguridad
Frecuencia	50-60 Hz	3	Salida de gases calientes → Ø 30 mm
Cable de alimentación	Manguera 1F+N+T 2,5mm ² con Shucko	4	Separación de seguridad → d= 120 mm
Nivel de presión sonora	Inferior a 70dB		
Potencia total	3,9 kW		
Potencia térmica nominal	3,7 kW		



ESPAÑOL - MODELO HP-464 PLUS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		CONEXIONADO	
Peso del aparato vacío	48 kg	1	Manguera alimentación
Tensión de alimentación	3 x 400Vac - Trifásica	2	Rearme termostato de seguridad
Frecuencia	50-60 Hz	3	Salida de gases calientes → Ø30 mm
Cable de alimentación	Manguera 3 F+N+T 2,5 mm ²	4	Separación de seguridad → d= 120 mm

Nivel de presión sonora	Inferior a 70dB	5	Apertura de puerta reversible
Potencia total	6,3 kW		
Potencia térmica nominal	6 kW		



2. GARANTÍA

La garantía no cubre los daños de cristal, lámparas, junta puerta 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>

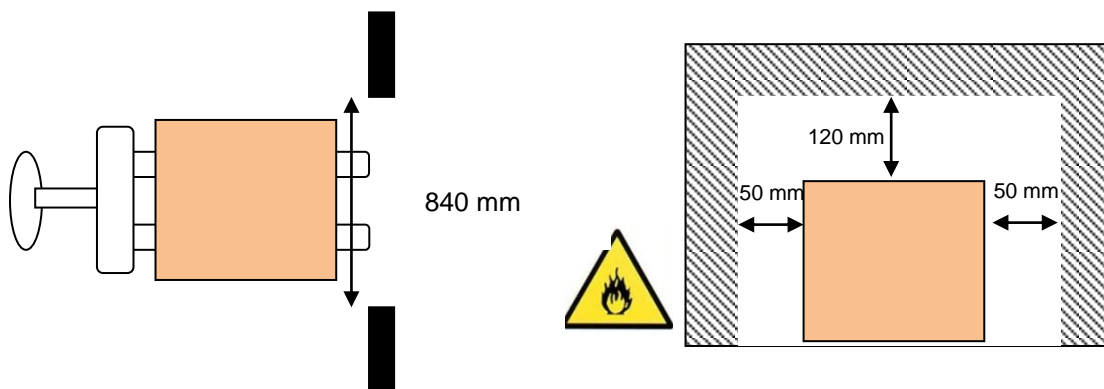
Advertencia: el ajuste incorrecto, la instalación, el servicio o mantenimiento inadecuados del aparato pueden provocar daños a bienes o personas. Por esta razón rogamos lean este manual detenidamente antes de la puesta en marcha del aparato.

3. INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

Transporte y distancias de colocación

Para el transporte del aparato en su pallet, el ancho de la puerta para que pueda pasar el aparato debe ser al menos de 840 mm.

Las distancias del aparato a elementos contiguos debe ser la que se muestra en esquema. Aconsejamos dejar al menos 500 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.



Instalación eléctrica

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 donde no lleve shucko.

Salida de Gases

Los gases de salida pueden ser húmedos y llegar a una temperatura elevada, por lo que para canalizarlos no utilice tubos de materiales que no garanticen una absoluta estabilidad térmica de hasta 200°C.

4. INSTRUCCIONES DE USO

Instrucciones de usuario

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 aparato está concebido para usarse en la cocción o regeneración de productos de panadería y pastelería, frescos o congelados, siendo los rangos de regulación máximos de 60 minutos y 250°C.

La distancia entre bandejas es de 80 mm y siempre que sea posible le recomendamos que deje espacio de 70 mm entre piezas de la misma bandeja para que fluya el aire con eficiencia.

Así mismo le recomendamos que haga un precalentamiento del aparato a la temperatura de trabajo durante unos 20 minutos, lo que le garantiza un mejor acabado del producto.

Para desmontar la puerta, deje enfriar el aparato y siga los siguientes pasos:

1. Abrir completamente la puerta.
2. Desplegar las pestañas colocadas sobre las articulaciones y cierre parcialmente la puerta hasta hacer tope con cada muesca de ambas pestañas.
3. Retirar la puerta, tirando suavemente hacia arriba y hacia fuera.
4. Para volver a montarla, vuelva a insertar la puerta, colocando la muesca inferior de la bisagra sobre la ranura del cuerpo del horno, y vuelva a plegar las pestañas.

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.

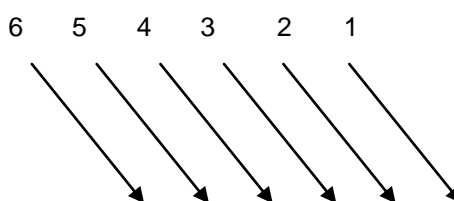
El interior de la cámara y las bandejas debe limpiarse con agua y jabón y posteriormente someterse a un ciclo de 200°C durante 30 minutos.

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.

Uso para cocción

EL panel de control consta de 2 mandos y 2 led's de señalización, excepto el modelo con grill que incorpora 1 mando y un led adicional.



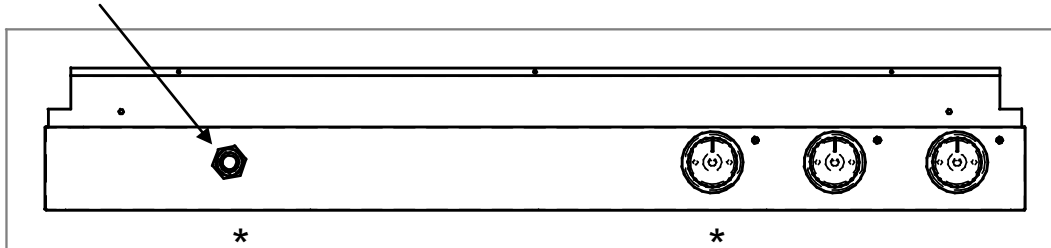


Tabla 1

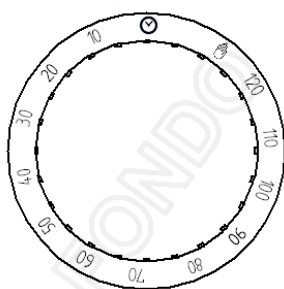
Id	Descripción	Versiones
1	Led de encendido	Todos los modelos
2	Mando de regulación de tiempo	Todos los modelos
3	Led de temperatura	Todos los modelos
4	Mando de regulación de temperatura	Todos los modelos
5	Led de encendido del Grill	Todas las versiones con opción Grill
6	*Mando regulación de tiempo del Grill	*Todas las versiones con opción Grill
7	*Botón momentáneo Humificador	*Todas Las versiones con opción humificador

Existen dos variables que el usuario puede regular: tiempo y temperatura. Ambos se ven afectados por el tipo de alimento y la cantidad introducida en el horno.

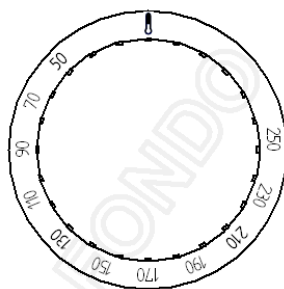
La temperatura se regula con el mando mostrado, en un rango de 50 - 250 °C. Siempre que el aparato esté calentando mediante resistencia, se encenderá el led blanco junto a este mando.

El tiempo se regula con el mando mostrado, de 0 a 60 minutos, aunque existe un modo continuo que hace trabajar el aparato siempre que la puerta esté cerrada (está representado con un triángulo). Siempre que el aparato esté trabajando se encenderá el led ámbar junto a este mando.

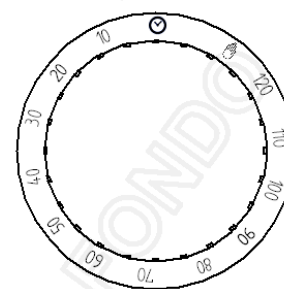
* Mando de Temporización grill (60')



Mando de Temperatura



* Mando de Temporización (60')



Al final del ciclo y al dar tensión al aparato siempre hay una señal acústica, excepto en el modelo HP-443

Grill (opcional)

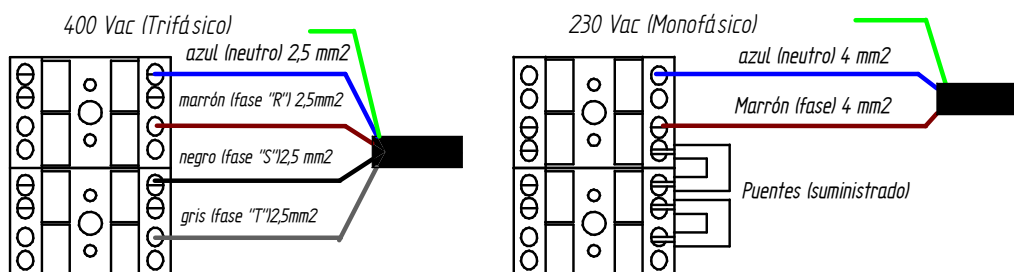
¡¡¡ATENCIÓN!!! Es muy importante desactivar el temporizador de 60', número 7 en la figura, (resistencia circular) para poder usar la opción de grill.

Humificador (opcional)

Esta opción nos permite inyectar vapor puntualmente pulsando el botón 7 (ver tabla 1) y controlar la humedad manualmente durante la cocción del alimento.

Cambio conexión trifásica a monofásica. (mod. HP-464 PLUS)

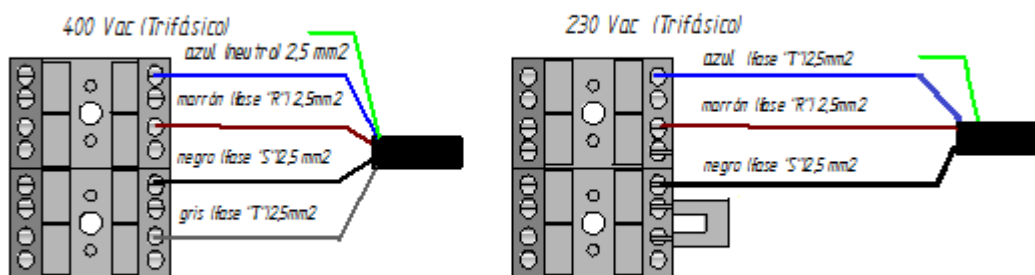
Cambio de conexión trifásica a monofásica



- 1 Quitar la tapa trasera del horno.
- 2 Desconectar la manguera de alimentación (5 x 2,5 mm²) de los borneros de conexión.
- 3 Conectar la nueva manguera (3 x 4 mm²) en los borneros de conexión como se indica en el esquema de arriba.
- 4 Conectar los puentes que se suministran junto con este manual y conectarlos según se indica.

Importante: el cable de conexión instalado el horno (manguera 5 hilos x 2,5 mm²), debe ser sustituido por otro de características similares y una sección mayor (manguera 3 hilos x 4 mm²).

Cambio de conexión trifásica 400 Vac a 230 Vac (Trifásica)



- 1 Quitar la tapa trasera del horno.
- 2 Desconectar la manguera de alimentación (5 x 2,5 mm²) de los borneros de conexión.
- 3 Conectar la nueva manguera (4 x 2,5 mm²) en los borneros de conexión como se indica en el esquema de arriba.

Cambio de apertura de puerta. (Sólo serie PUERTA LATERAL)

En los hornos con apertura de puerta lateral es posible cambiar el sentido de apertura de la misma siguiendo estas indicaciones:

1. Extraer los tornillos de cabeza hexagonal que están sujetando las bisagras.
2. Una vez sustraídas las bisagras, introducir de nuevo los tornillos en los mismos orificios.

- Girar la puerta 180 ° C y colocarla junto con las bisagras en la nueva posición.

Nota: no apriete totalmente los tornillos de las bisagras hasta no haber ajustado correctamente la puerta en su posición.

5. DUDAS MÁS FRECUENTES

Cuando termine de trabajar con el aparato, desconéctelo de la red, espere a su enfriamiento y limpie la cámara con agua y jabón. Posteriormente aclare y seque el aparato dejando la puerta entre abierta durante unos 30 minutos.

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

A continuación le ofrecemos una lista causas / fallos / soluciones más frecuentes.

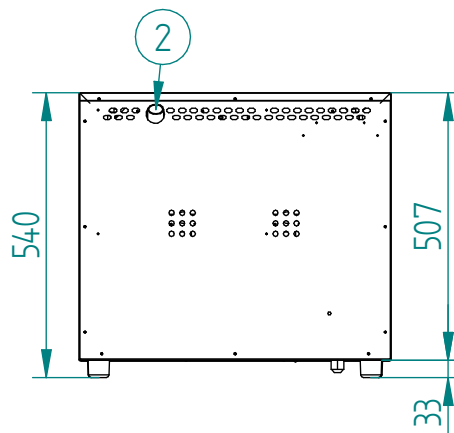
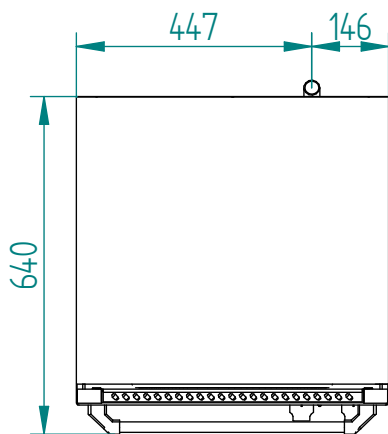
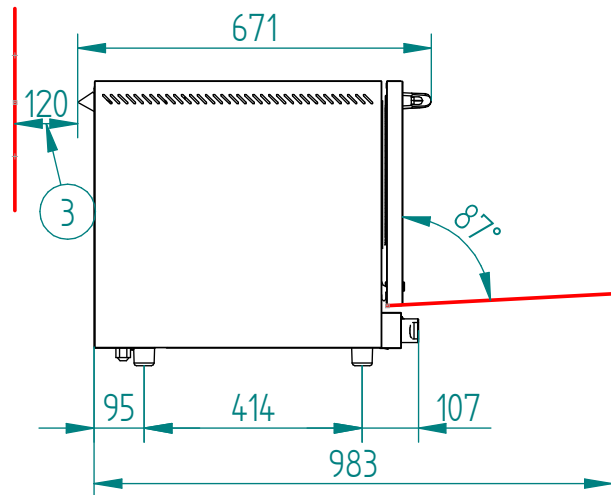
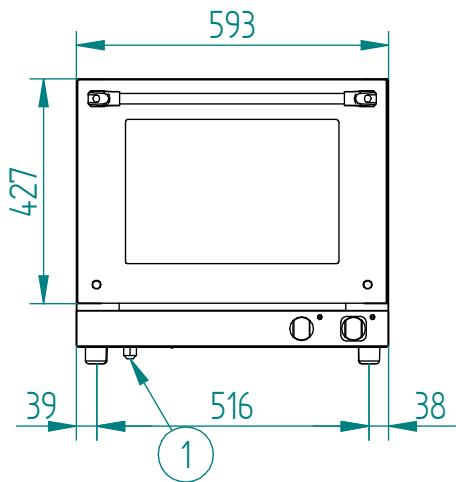
Tabla 2

FALLO	CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no enciende	Falta de tensión de red	Verificar tensión de red
	Conexión red inadecuada	Verificar conexión a red
	Termostato no funciona	Dirigirse a técnico especializado
	Temporizador no funciona	Dirigirse a técnico especializado
	Micro de puerta no funciona	Dirigirse a técnico especializado
	Interviene termostato de seguridad (excepto HP-443)	Rearmar el termostato por la parte delantera. Si el fallo persiste, dirigirse a técnico especializado
El aparato no cocina adecuadamente	Ventilador no funciona	Dirigirse a técnico especializado
	Resistencia no funciona	Dirigirse a técnico especializado
	Grill no funciona	Dirigirse a técnico especializado
	Humificador no funciona	Dirigirse a técnico especializado
	Relé no funciona	Dirigirse a técnico especializado
	Inversor no funciona (excepto HP-443)	Dirigirse a técnico especializado
	Termostato no funciona	Dirigirse a técnico especializado
	Temporizador no funciona	Dirigirse a técnico especializado
Luz de cámara no enciende (excepto HP-443)	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

6. TECHNICAL FEATURES

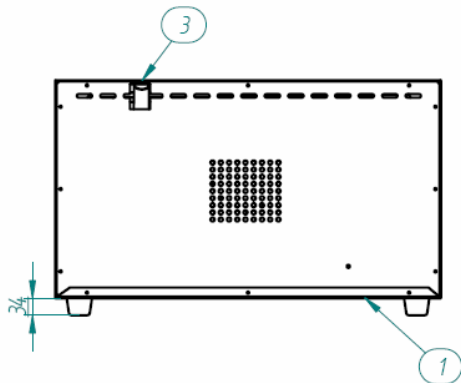
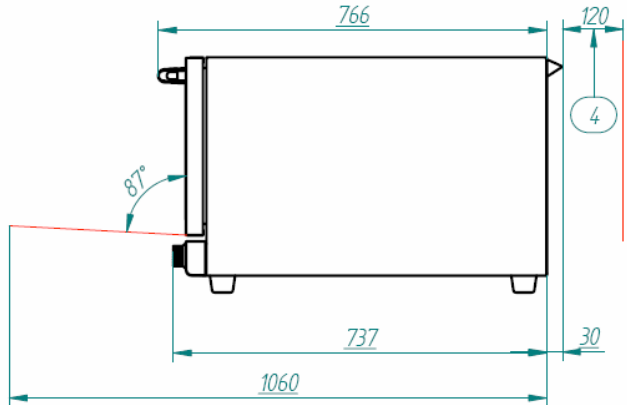
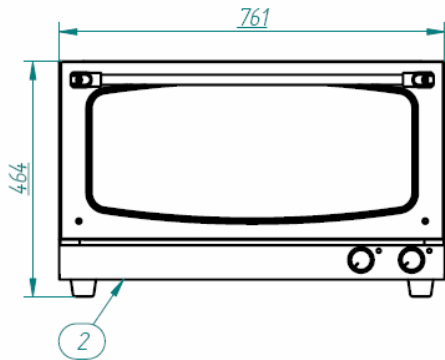
English - MODEL HP-443	
Technical features	Connection

Empty weight of the device	34 kg	1	Power cable
Voltage	1 x 230Vac – single phase	2	Gas exhauster → Ø 30 mm
Frequency	50-60 Hz	3	Safety distance → d= 120 mm
Power cable	Cable 1F+N+T 2,5mm ² (shucko)		
Sound pressure level	Lower then 70dB		
Maximum Power	3,1 kW		
Nominal Power	3 kW		



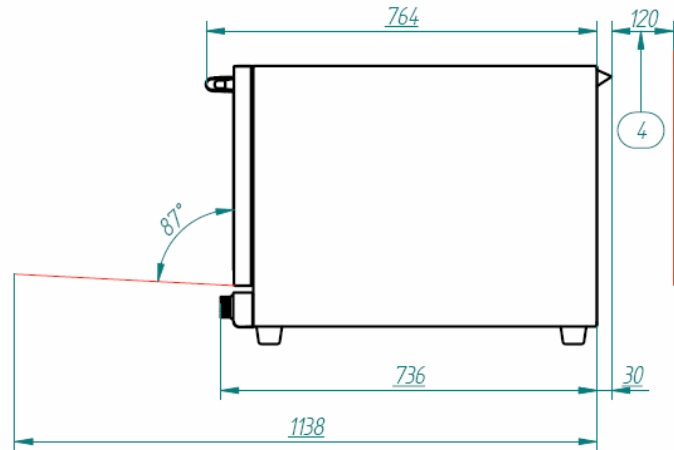
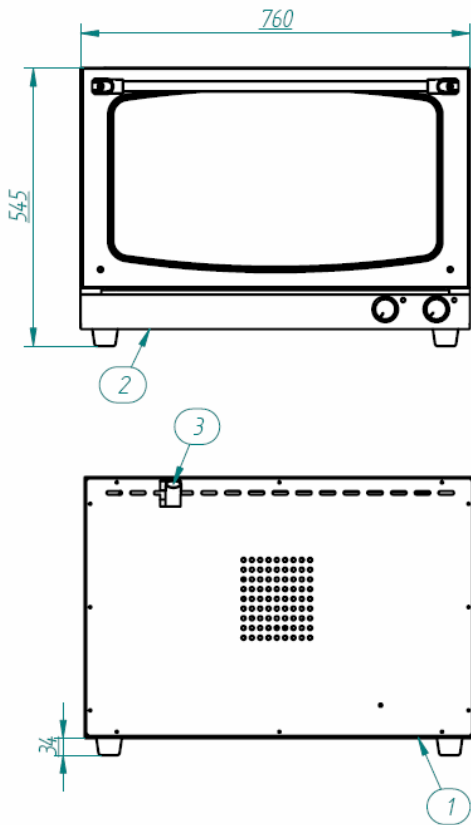
English - MODEL HP-364

Technical features		Connection	
Empty weight of the device	39 kg	1	Power cable
Voltage	1 x 230Vac – single phase	2	Resettable safety thermostat
Frequent	50-60 Hz	3	Gas exhauster → Ø 30 mm
Power cable	Cable 1F+N+T2,5mm ² (shucko)	4	Safety distance → d= 120 mm
Sound pressure level	Lower then 70dB		
Maximum Power	3,9 kW		
Nominal Power	3,7 kW		



English - MODEL HP-464 PLUS

Technical features		Connection	
Empty weight of the device	48 kg	1	Power cable
Voltage	3 x 400Vac – Three phase	2	Resettable safety thermostat
Frequent	50-60 Hz	3	Gas exhauster → Ø 30 mm
Power cable	Cable 1F+N+T2,5mm ²	4	Safety distance → d= 120 mm
Sound pressure level	Lower then 70dB		
Maximum Power	6,3 kW		
Nominal Power	6 kW		



7. WARRANTY

The warranty does not cover damage to the glass, lamps, door gasket or deterioration of insulation or damage attributable to improper installation, improper maintenance or repair or lack thereof, as well as misuse of the device.

For any consultation, please always refer to the following descriptive table:

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

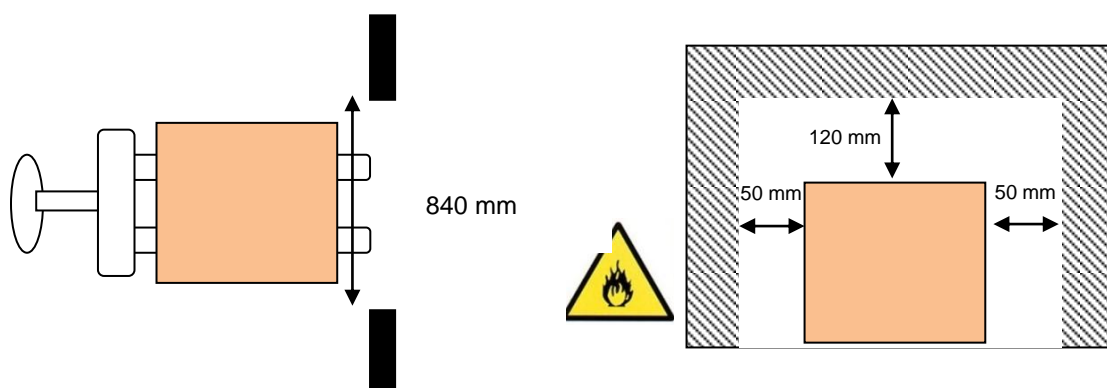
Warning: improper adjustment, installation, service or maintenance of the device can cause damage to property or persons. For this reason please read this manual carefully before commissioning the device.

8. INSTALLATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Transportation and placement

To transport the device in pallet the width of the door (to pass with the pallet) must be at least 840mm.

The distances of the device to adjacent elements must be what the scheme shown in. We recommend leave at least 500 mm from the wall for repair, and if there are sources of heat or fuel elements the distance must be as least 500 mm.



Electric installation

Ensure that network features correspond to the technical features of each of the devices.

We recommend a power line with safety switch protected by magneto-thermal switch suitable gauge. With fixed network to connect the models which do not have Shucko.

Chimneys

Gases 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 200 ° C

9. INSTRUCTIONS

User instructions

Read this manual before starting to work with the device. Keep it in safe place for consultation and technical assistance or when you need to go to an authorized service center.

The unit is designed for cooking or regeneration of bakery products, (fresh or frozen), with the maximum adjustment range of 60 minutes and 250 ° C.

The distance between trays is 80 mm and whenever possible we recommend that you leave 70 mm space between pieces in the same tray for efficient air flow.

Likewise we recommend that you warm up the device to the operating temperature about 20 minutes, which guarantees a better finished product.

To remove the door, allow to cool the device, and after follow the next steps:

5. Open the door completely
6. Lift up the tabs placed on the joints and partially close the door until it stops (notch on both tabs).
7. Remove the door by pulling it gently up and out.
8. To reassemble the door, put smoothly the door joints in the hinge of the oven, and pull the tabs down.

First use of the device

Remove the protector plastic film. In case of some remnants of glue, use a suitable 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, and tried during 30 minutes in 200°C

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 it cool down

Use of cooking

The control panel consists two manual control button and two led bulbs, except the models with grill it has one more control button and one led bulb additional.

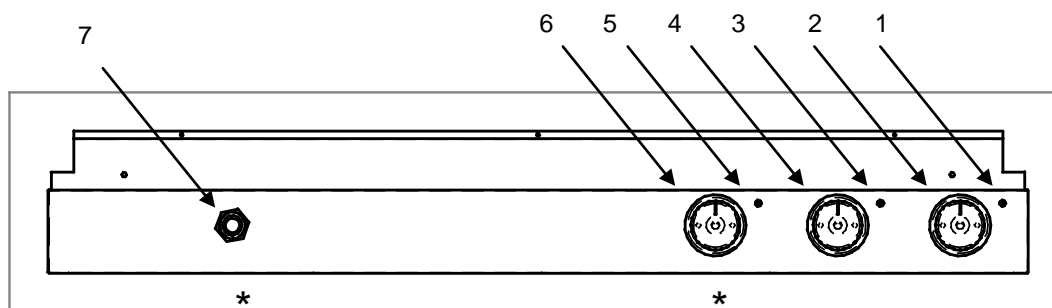


Tabla 1

Id	Description	Models
1	Power led	All models
2	Time regulation button	All models
3	Temperature led	All models
4	Temperature regulation button	All models
5	Mode selection button Led	Optional for all models
6	Mode selection button	Optional for all models
7	Manual humidifier button	Optional for all models

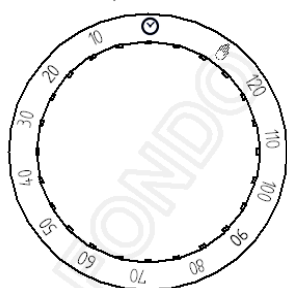
There are two variables that the user can adjust: time and temperature. Both regulation are depending the type and the quantity of the food.

The temperature is controlled by the regulation button, in the range 50 – 250 °C. Whenever the unit is heated by element, the White LED will light next to this button.

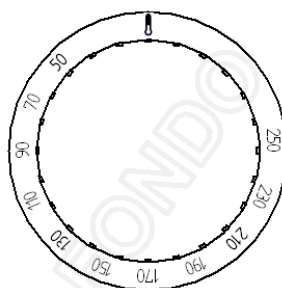
The timer is controlled by the regulation button in the range 0 to 60 minutes, although there is a continuous mode that makes the device work if the door is closed.

(is represented with a triangle). Whenever the device is working, the yellow led lights is on.

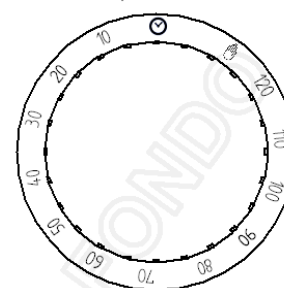
Grill timer button



Temperature selection button



Time regulation button (60)



The end of the cycle and when you switch on the device there is always an acoustic sound, except the HP-443

Grill (optional)

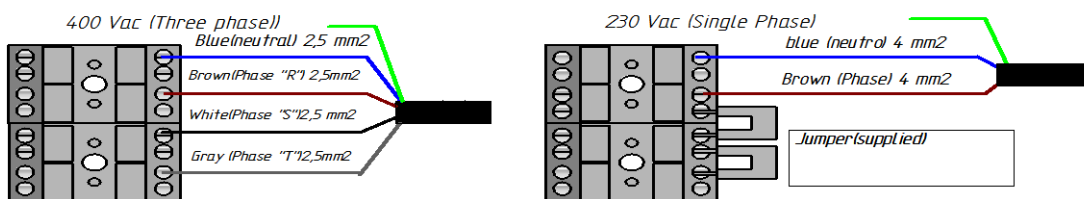
!!!CAUTION!!! It is very important to turn off the timer (60 min) whenever you using the grill.

Humidifier (optional)

This option allows timely steam injection pressing the button 7 (see Table 1) and control manually moisture during the cooking.

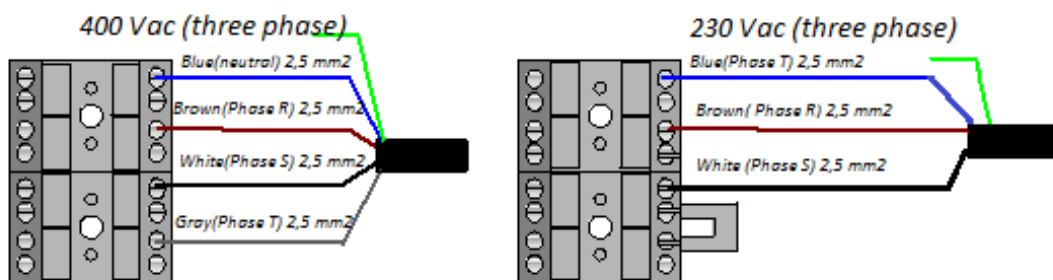
Changing single phase connection to three phase connection (mod. HP-464 PLUS)

Changing single phase connection to three phase connection



- 1 Remove the back of the oven.
- 2 Disconnect the supply hose (5 x 2.5 mm2)
- 3 Connect the new hose (3 x 4 mm2) in the connection terminals as shown in the scheme above
- 4 Connect the bridges that are provided with this manual and connect as shown.

Changing single phase connection to three phase connection



- 1 Remove the back of the oven.
- 2 Disconnect the supply hose (5 x 2.5 mm2)
- 3 Connect the new hose (4 x 2,5 mm2) in the connection terminals as shown in the scheme above
- 4 Connect the bridges that are provided with this manual and connect as shown.

Important: connecting cable in the oven (hose 5 wires x 2.5 mm2) should be replaced by another similar characteristics or a larger cable (3-wire hose x 4 mm2).

Change door opening. (*Only side door models*)

The ovens with an open side door, you can change the opening direction of the same, for this operation please follows the next steps:

1. Remove the head screws, which are holding the hinges.
2. Once subtracted the hinges, insert the screws in the same holes.
3. Rotate the door 180° and place along with the hinges on the new position.

Note: Do not fully tighten the hinge screws until you have properly not adjusted the door in position.

10. FREQUENTLY ASKED QUESTION

When you finish the work with the device disconnect from the network, wait for cooling during 30 minutes and clean the chamber and trays with soap and water.

DO NOT USE water directly at the device; it can cause damage in the components

Below is a list of causes / failures / and solutions.

FAILURE	CAUSE	SOLUTION
The device not start	Lack of voltage	Check voltage
	Inadequate network connection	Verify network connection
	Thermostat not working	Consult with the technician
	Timer not working	Consult with the technician
	Safety switch not working	Consult with the technician
	<i>Safety thermostat intervenes</i> (except HP-443)	Reset the thermostat at the front. If the problem persist consult with the technician
The device is not cooking properly	Fan not working	Consult with the technician
	Element not working	Consult with the technician
	Grill not working	Consult with the technician
	Humidifier not working	Consult with the technician
	Relay not working	Consult with the technician
	Turning inverse not working (except HP-443)	Consult with the technician
	Thermostat not working	Consult with the technician
	Timer not working	Consult with the technician
The chamber lights are not turn on	The lamp is not tight	Tight the lamp
	Lamp melted	Change the lamp
Steam leaves when the door is closed	Misplacement of the door gaskets	Place it well. If the problem persist consult with the technician
	Misaligned door closes	Consult with the technician

