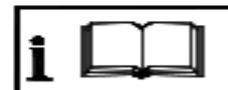


# CLIMA HOSTELERÍA

## Horno de pizza eléctrico



## Manuales de usuario

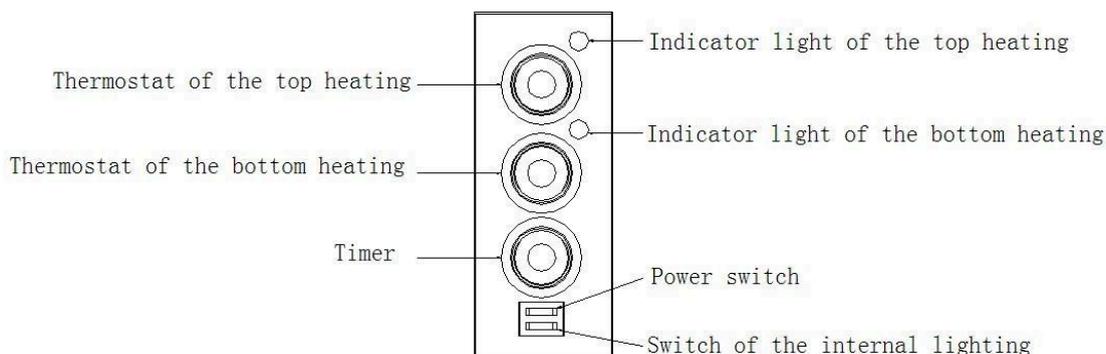
Modelo: EP-1ST

Gracias por utilizar el producto de nuestra empresa. Para garantizar que el rendimiento del producto rinda al máximo, lea este manual para evitar pérdidas y daños innecesarios y estudie más a fondo las características de nuestro producto., Instalación y funcionamiento. Conserve también el manual para futuras consultas.

### Índice

- I. Instrucciones de funcionamiento del tablero de control
- segundo. **Funciones**
- III. Diagrama de ilustración de la máquina
- IV. Lista de piezas
- V. Instrucciones de instalación
- VI. Instrucciones de funcionamiento
- VII. Advertencia
- VIII. Mantenimiento
- IX. Solución de problemas
- INCÓGNITA. Especificación
- XI. Diagramas de cableado

#### I. Instrucciones de funcionamiento del tablero de control



## 1. Instrucciones de funcionamiento de la placa de control EP-1ST.

- 1.1 El interruptor izquierdo es para controlar la iluminación interna.
- 1.2 El interruptor derecho es para controlar todos los elementos de calentamiento. Enciéndalo y luego podrá usar los termostatos. Las luces indicadoras se apagan cuando los elementos de calentamiento alcanzan la temperatura establecida. **(Si el interruptor de encendido está en la posición “Encendido” , el temporizador no funcionará. Si necesita utilizar la función de temporizador, primero apague el interruptor de encendido. A partir de ahora, el temporizador también funcionará como “interruptor de encendido” ..)**
- 1.3 Estos dos termostatos controlan por separado los elementos calefactores superior e inferior y sus luces indicadoras.

## II .Funciones

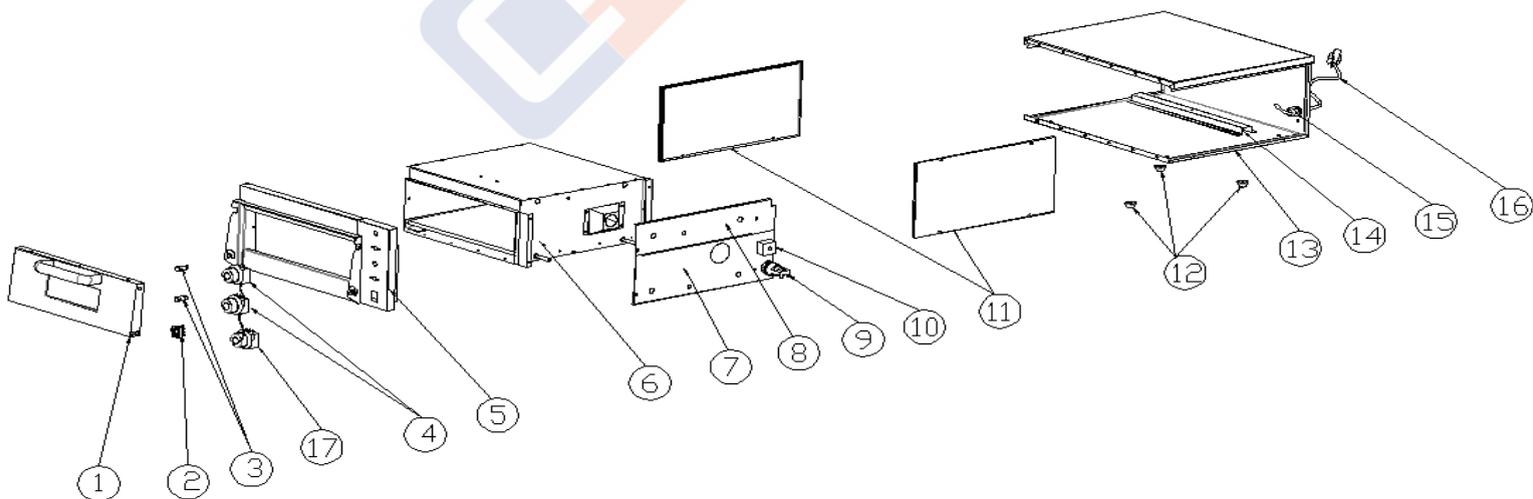
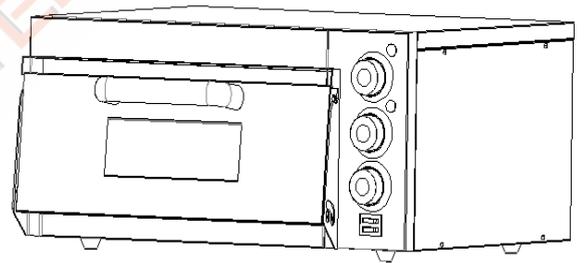
### 1. Funciones

- 1.1 Calentamiento rápido. Este horno está equipado con 350°C Termostato, ahorra mucho tiempo de cocción.
- 1.2 Equipado con piedra para hornear, lo que hace que los alimentos se calienten de manera más uniforme.
- 1.3 Dos termostatos controlan por separado los elementos calefactores superior e inferior, puede ajustar libremente la temperatura de cada elemento calefactor.

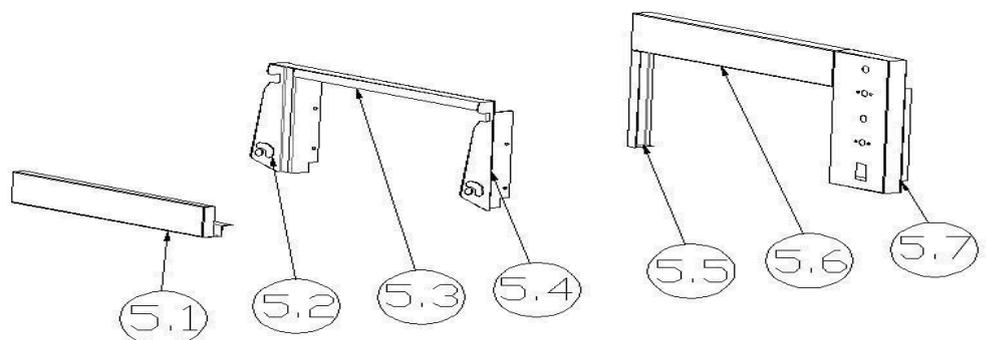
### 2. Aplicación

- 2.1 Aplicable para hornear todos los productos de pan y harina frescos y congelados.
- 2.2 Aplicable para hornear carne fresca y congelada.

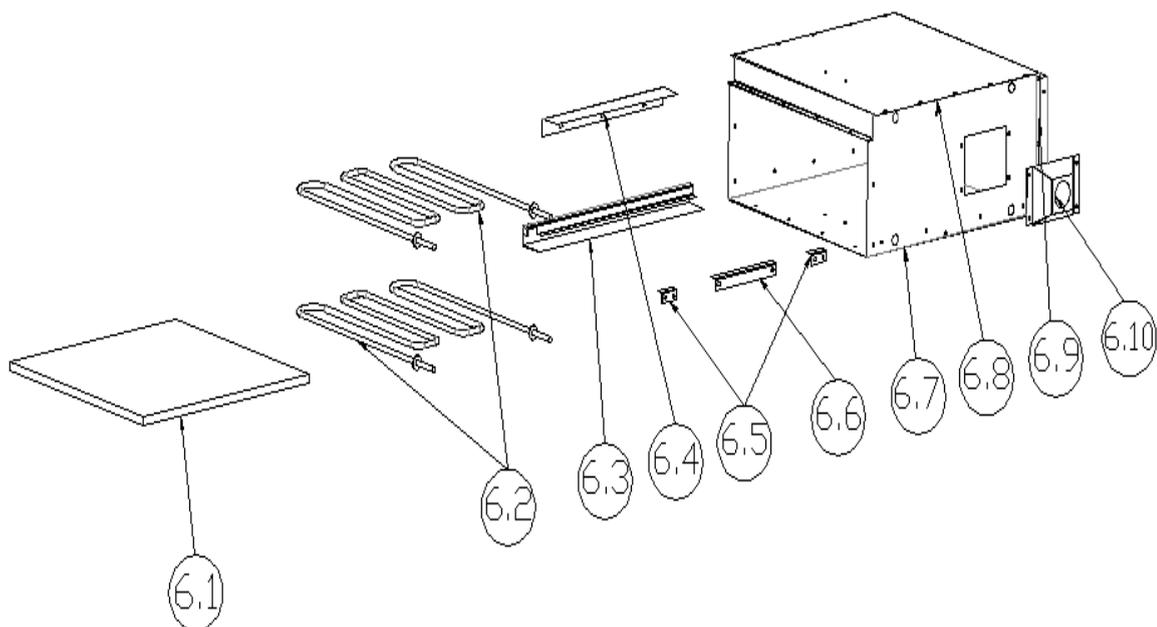
## III. Diagrama de ilustración de la máquina Aspecto:



### Panel frontal:



## Cámara:



### IV. Lista de piezas

No.	Nro. de pieza	Descripción	CANTIDAD
1	EP1ST-001	Puerta	1
2	EP1ST-002	Interruptor de doble fila	1
3	EP1ST-003	Luz indicadora	2
4	EP1ST-004	Termostato	2
5	EP1ST-005	Marco frontal	1
5.1	EP1ST-005-001	Riel inferior	1
5.2	EP1ST-005-002	Horquilla izquierda	1
5.3	EP1ST-005-003	Horquilla superior	1
5.4	EP1ST-005-004	Horquilla derecha	1
5.5	EP1ST-005-005	Tablero vertical izquierdo	1
5.6	EP1ST-005-006	Riel superior	1
5.7	EP1ST-005-007	Placa de control de la máquina	1
6	EP1ST-006	Cámara	1
6.1	EP1ST-006-001	Piedra para hornear	1
6.2	EP1ST-006-002	Elemento calefactor	2
6.3	EP1ST-006-003	Tablero de la capa izquierda	1
6.4	EP1ST-006-004	Tira superior para el elemento calefactor	1
6.5	EP1ST-006-005	Tablero de capa derecha 1	2
6.6	EP1ST-006-006	Tablero de capa derecha 2	1
6.7	EP1ST-006-007	Panel principal de la cámara	1
6.8	EP1ST-006-008	Tablero de cubierta de la cámara	1
6.9	EP1ST-006-009	Placa fija para el piroalgodón	1
6.10	EP1ST-006-010	Pantalla de lámpara	1

7	EP1ST-007	Placa fija inferior para el piroalgodón	1
8	EP1ST-008	Placa fija superior para el piroalgodón	1
9	EP1ST-009	Lámpara durotérmica	1
10	EP1ST-010	Poste de encuadernación	1
11	EP1ST-011	Tablero lateral	2
12	EP1ST-012	Pies de goma	4
13	EP1ST-013	Caparazón	1
14	EP1ST-014	Tablero de capas para la cámara	1
15	EP1ST-015	Prensaestopas PG13.5	1
16	EP1ST-016	Cable	1
17	EP1ST-017	Minutero	1



#### v Instrucciones de instalación

1. Toda la unidad de energía eléctrica y la conexión del circuito deben ser instaladas por un electricista calificado con estándares de seguridad.
2. La conexión debe basarse en los requisitos.
3. Asegúrese de que las patas de goma se hayan instalado de forma segura.
4. El producto debe colocarse en un lugar bien ventilado sobre una plataforma sólida.  
Sugerimos dejar un espacio mínimo de 10 cm entre el producto y la pared o barreras.  
Además, coloque el producto lejos de materiales combustibles y debe haber un extintor de incendios cerca.
5. Retire la película de embalaje de la superficie.

6. El cable de alimentación debe conectarse de acuerdo con las normas de seguridad. Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia se ajusten a los parámetros. Instale un interruptor bipolar antes de la conexión. Cuando se trabaja con voltaje, el error de voltaje debe ser inferior al  $\pm 10\%$ .

**(El producto debe estar conectado a tierra).**

7. Conecte el cable a la fuente de alimentación fijada con un destornillador según el diagrama de conexión, luego afloje el tornillo dentro de la toma de corriente y enchufe el cable, asegurándose de que la lámina de cobre comprima firmemente el cable de alimentación. Si la conexión es incorrecta, puede provocar que la unión se caliente y se queme el cable de alimentación.

**VI Instrucciones de funcionamiento**

1. Encienda la fuente de alimentación.

**1.1 La temperatura del horno se puede ajustar entre 0 y 350°C.**

- 1.2 Gire el temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo deseado, luego la luz indicadora se encenderá y el elemento calefactor comenzará a funcionar. Cuando alcance la temperatura establecida, la luz indicadora se apagará. Si la temperatura es inferior a la temperatura establecida, el elemento calefactor se recalentará automáticamente y la luz indicadora se encenderá.

- 1.3 La iluminación interna puede ayudar a monitorear el proceso de horneado.

- 1.4 El tiempo de cocción depende de la cantidad de comida, mientras más comida tenga, más tiempo se requerirá.

- 1.5 Apague el dispositivo si no lo utiliza.

**VII. Advertencia**

1. Si quieres limpiar, Para reparar o mover la máquina, desconecte primero el enchufe.
2. No toque el interruptor ni el enchufe con las manos mojadas.
3. La máquina no se puede lavar directamente y tenga cuidado de no dejar que entre agua en el interruptor durante la limpieza.
4. Evite que los niños toquen o utilicen la máquina.
5. El cable de tierra debe estar conectado, todas las conexiones deben restablecerse después del mantenimiento.

**VIII. Mantenimiento**

1. Desenchufe primero el aparato antes de realizar tareas de mantenimiento y límpielo después de enfriar la cámara.
2. Para la limpieza diaria, puede utilizar un paño seco para quitar la grasa de la cámara; no lave la cámara con agua directamente. Para limpiar la piedra para hornear, sáquela, utilice un cepillo de pelo para limpiar su superficie, enjuáguela con agua y luego séquela. **(No utilice ningún limpiador para limpiar la piedra para hornear, ya que esta puede absorber fuertemente el agua, por lo que el limpiador se absorbería al mismo tiempo, lo que puede afectar el sabor de la comida).**
3. Sugerimos que un electricista calificado realice el mantenimiento de la máquina una vez al mes.

**IX. Solución de problemas**

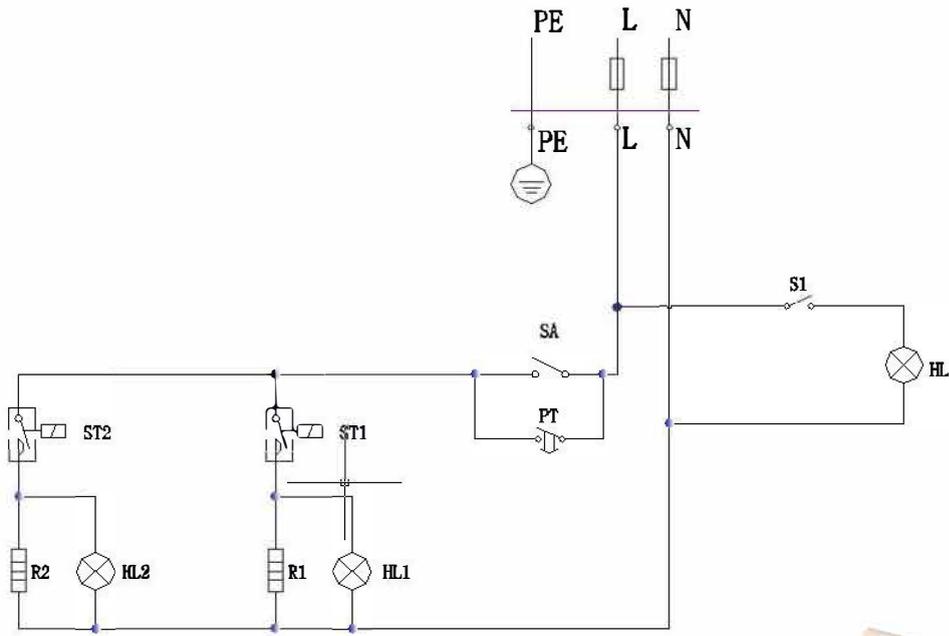
Paro	Solución
No calienta	1. Compruebe si la conexión está suelta.

	<p>2. Gire el termostato a la temperatura necesaria.</p> <p>3. Compruebe si el interruptor de encendido coincide con los parámetros.</p> <p>4. Comuníquese con el centro de servicio para obtener sugerencias de reparación.</p>
Cortocircuito	Comuníquese con el centro de servicio para obtener sugerencias de reparación.
Luz interior No funciona	<p>1. Retire el tapón y enfríe la cámara.</p> <p>2. Reemplace la bombilla por una nueva.</p>
Abrasador oler aparecer	Comuníquese con el centro de servicio para verificar si la conexión está en cortocircuito.
Hornada de manera desigual	<p>Reajuste los termostatos de cada elemento calefactor para ver cómo funcionan.</p> <p>Si funcionan bien, comuníquese con el centro de servicio para verificar si la calefacción</p> <p>El elemento necesita cambiar.</p>

## X. Especificación

Modelo	Temperatura re rango	Dimensión (mm) )	Interno dimensión (mm)	Voltaje (V)	Potencia (KW)
EP-1S yo	0 ~ 350°C	560X570X280	415X400X120X1PC S	230 V	2KW

## XI Diagramas de cableado



HL1 HL2 -Indicator light                      R1 R2 -Heating element    PT -Timer  
 S1-Switch of the internal lighting    HL -Internal lighting

