



2.000 W.



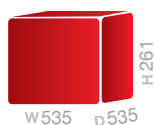
320° C



19 Kg.



230 V / 50/60 Hz



#### CARACTERÍSTICAS features

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● DIMENSIONES INTERNAS: (W)405x(D)360x(H)80 mm<br/><i>cooking chamber dimension</i></li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● POTENCIA: 2.000 W<br/><i>power</i></li> </ul>                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● DIMENSIONES EXTERNAS: (W)535x(D)535x(H)261 mm<br/><i>external dimension</i></li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● TEMPERATURA MÁXIMA: 320° C<br/><i>max temperature</i></li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● CONEXIÓN: SCHUKO_MONOFASICO <i>single phase connection</i></li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● PESO: 19 Kg.<br/><i>weight</i></li> </ul>                        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Superficie de coccion de material refractario de alta calidad<br/><i>cooking surface high-quality refractory material</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● VOLTAJE: 230 V - 50/60 Hz.<br/><i>Voltage</i></li> </ul>         |

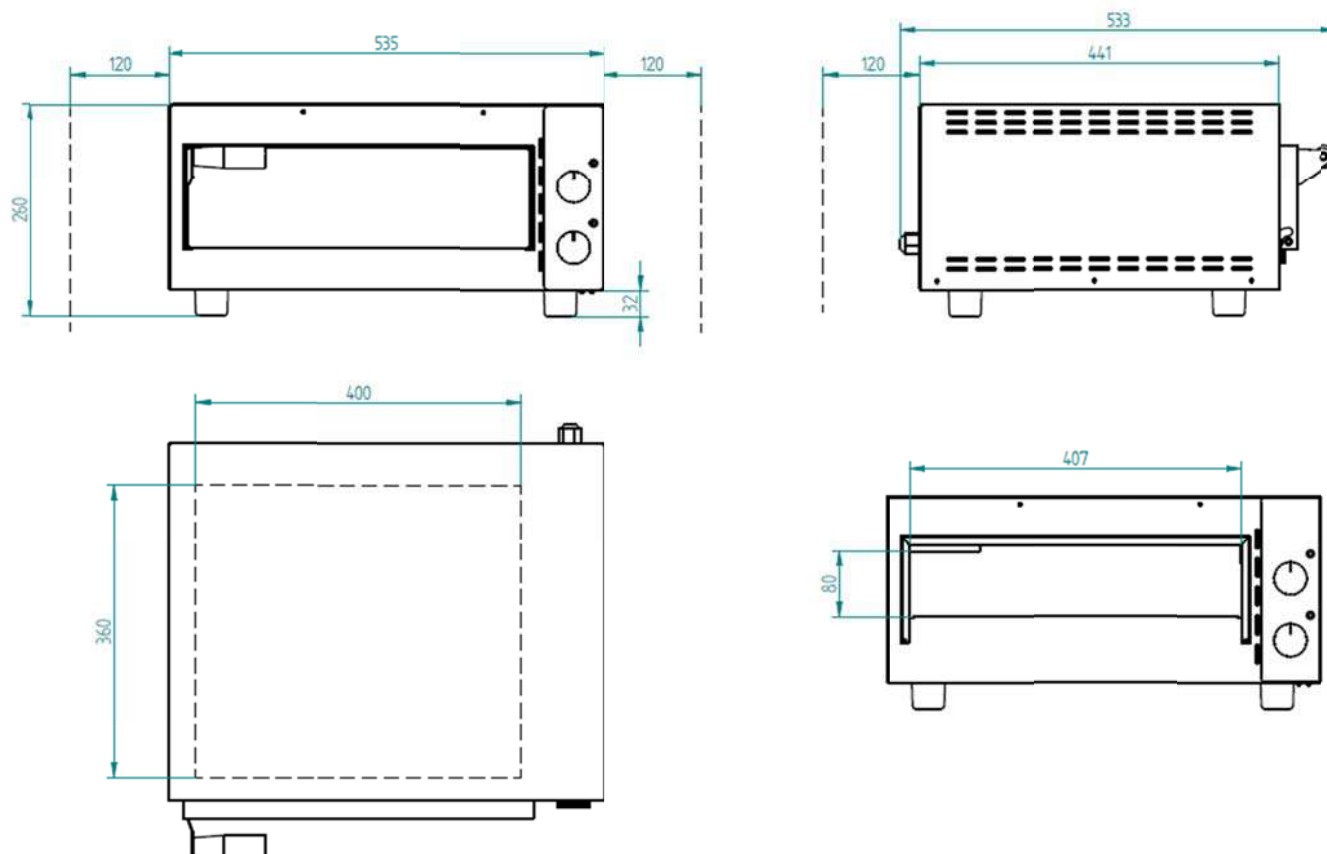
#### EQUIPAMIENTO equipment

- Temporizador 0-60 min. + modo continuo *timer 0-60 min. + continuous function.*
- Alarma fin de ciclo *Cycle end alarm*

**PVP rrp HP-133**

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ESPAÑOL - MODELO HP 133	
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Peso del aparato vacío	19 kg
Tensión de alimentación	1 x 230Vac - Monofásica
Frecuencia	50-60 Hz
Cable de alimentación	Manguera 1F+N+T 2,5mm <sup>2</sup> con shucko
Potencia total	2 kW
Potencia térmica nominal	2 kW
Distancia de seguridad	120 mm



### 3. GARANTÍA

La garantía no cubre los daños de cristal, lámparas, base refractaria, 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:

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

**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.

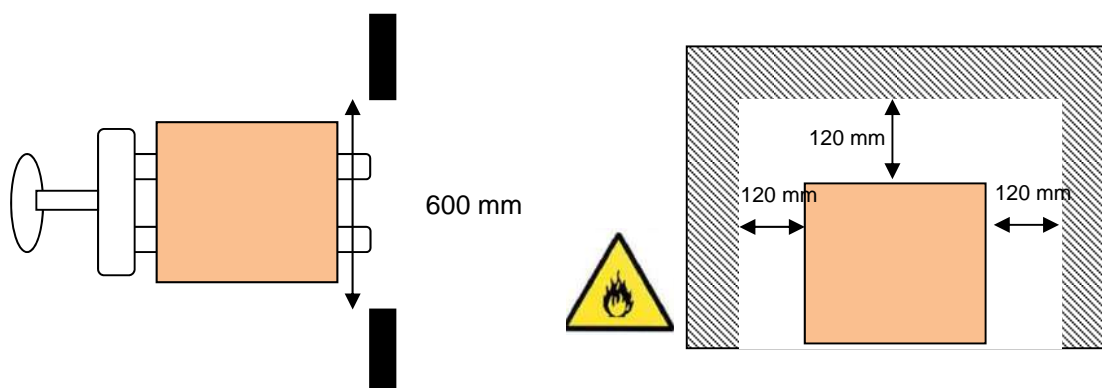
### 4. INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

#### 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.

Ubique el aparato debajo de la campana de ventilación, para eliminar los posibles vapores y malos olores.



## 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

Este horno no dispone de salida de humos ya que por su tamaño y tipo de uso no la requiere. Los gases de salida de la puerta pueden ser húmedos y llegar a una temperatura elevada, por lo que recomendamos extremen la precaución al extraer los alimentos del interior y en la apertura de la puerta.

## 5. 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 de pizzas de masa fresca o congelada así como productos de panadería y pastelería, frescos o congelados, siendo los rangos de regulación máximos de 60 minutos y 300°C.

Así mismo le recomendamos que haga un precalentamiento del aparato a la temperatura de trabajo durante unos 20-30 minutos, lo que le garantiza un mejor acabado del producto.

### 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 la piedra debe limpiarse con agua y jabón y posteriormente someterse a un ciclo de 300°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

#### **Advertencias Importantes:**

- Eviten que los niños tengan acceso a la manipulación del aparato.
- El producto debe ser manipulado e instalado por personal cualificado.
- En eventuales reparaciones se debe utilizar piezas de repuesto originales.
- El producto no debe ser limpiado con productos abrasivos que puedan dañar las superficies.
- No debe aplicarse chorro de agua después de su uso.

- Durante su uso las partes exteriores del aparato pueden alcanzar altas temperaturas, por lo que se recomienda el uso de guantes térmicos durante su manipulación.
- No golpear la base refractaria ni someter la misma a cambios bruscos de temperatura.

**Panel de mandos**

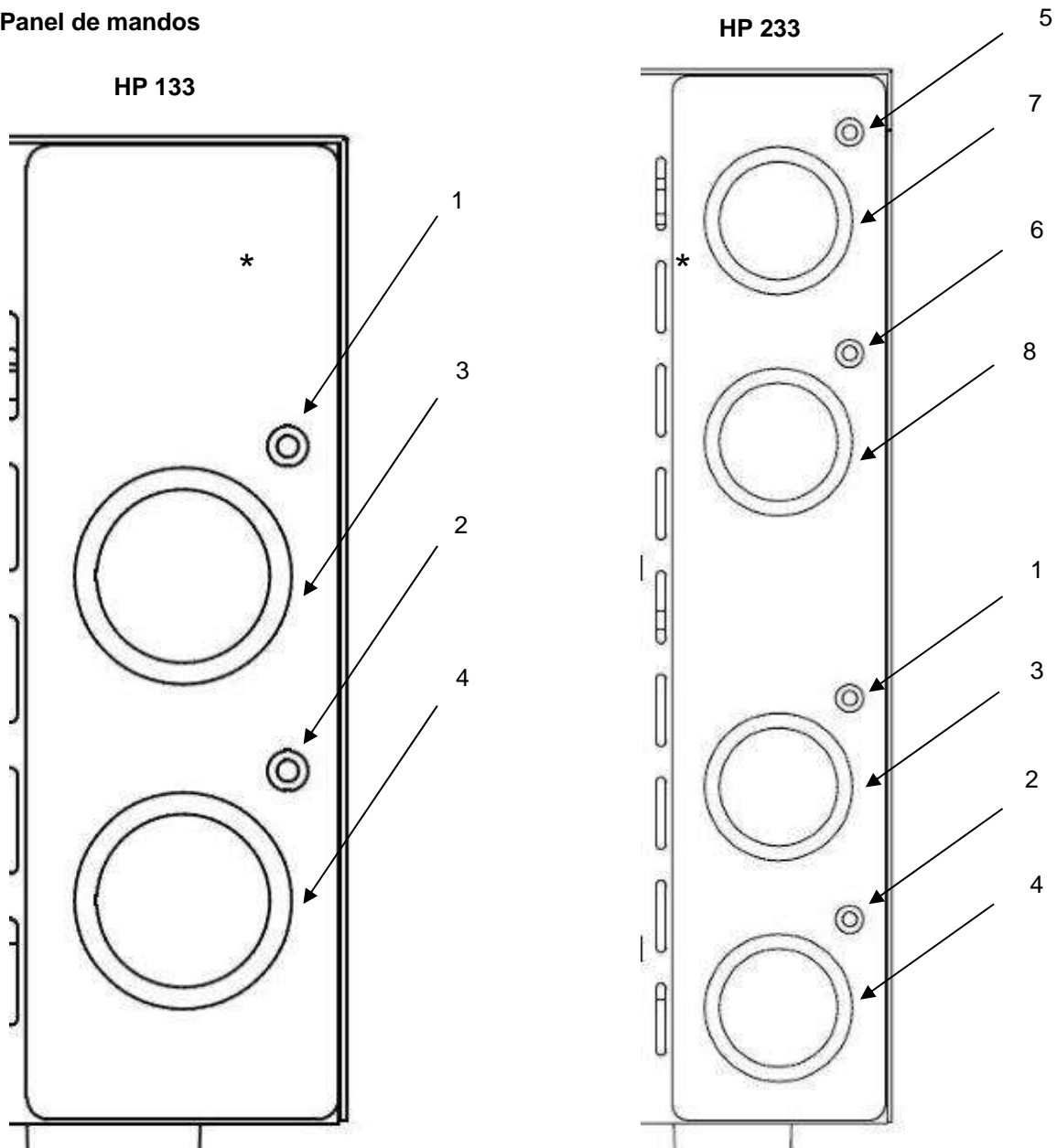


Tabla 1

<b>Id</b>	<b>Descripción</b>	<b>Versiones</b>
1	Led de temperatura	HP 133/ HP 233
2	Led Temporizador	HP 133/ HP 233
3	Mando regulación temperatura	HP 133/HP 233
4	Mando regulación tiempo	HP 133/HP 233
5	Led Temperatura Horno superior	HP 233
6	Led Tiempo Horno superior	HP 233
7	Mando reg. Temperatura Horno Sup.	HP 233
8	Mando red. Tiempo Horno Sup.	HP 233

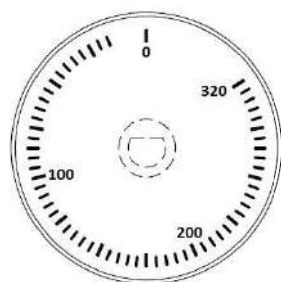
Existen dos variables que el usuario puede regular: tiempo y temperatura. Ambos se ven afectados por el tipo de alimento y la cantidad introducida en el horno.

La temperatura se regula con el mando mostrado (*ver tabla 1*), en un rango de 50 - 320 °C. Siempre que el aparato esté calentando mediante resistencia, se encenderá el led junto a este mando.

El tiempo se regula con el mando mostrado (*ver tabla 1*), de 0 a 60 minutos, aunque existe un modo continuo que hace trabajar el aparato siempre. (está representado con una mano). Siempre que el aparato esté trabajando se encenderá el led ámbar junto a este mando.

Siempre encenderemos en primer lugar el horno inferior. Para el encendido del horno superior será necesario que esté en funcionamiento el horno inferior, ya que comparten resistencia. De este modo obtenemos una mayor eficiencia y ahorro de energía en cada cocción.

Mando de Temperatura



Mando de Temporización (60')



Al final del ciclo y al dar tensión al aparato siempre hay una señal acústica.

## 6. 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
El aparato no cocina adecuadamente	Resistencia no funciona	Dirigirse a técnico especializado
	Grill no funciona	Dirigirse a técnico especializado
	Humificador no funciona	Dirigirse a técnico especializado
	Termostato no funciona	Dirigirse a técnico especializado
	Temporizador no funciona	Dirigirse a técnico especializado
Luz de cámara no enciende (Modelos puerta Cristal)	Lámpara no está apretada	Revisar casquillo y apretar lámpara
	Lámpara fundida	Sustituir lámpara