Manual de instrucciones

(Modelo:CO-8F)

Estimados clientes y amigos,

¡Gracias por comprar el horno de convección Perspective! Para aprovechar al máximo las funciones de este producto y minimizar pérdidas y daños innecesarios, lea atentamente el manual y consérvelo para futuras consultas.

¡¡¡ADVERTENCIA!!!

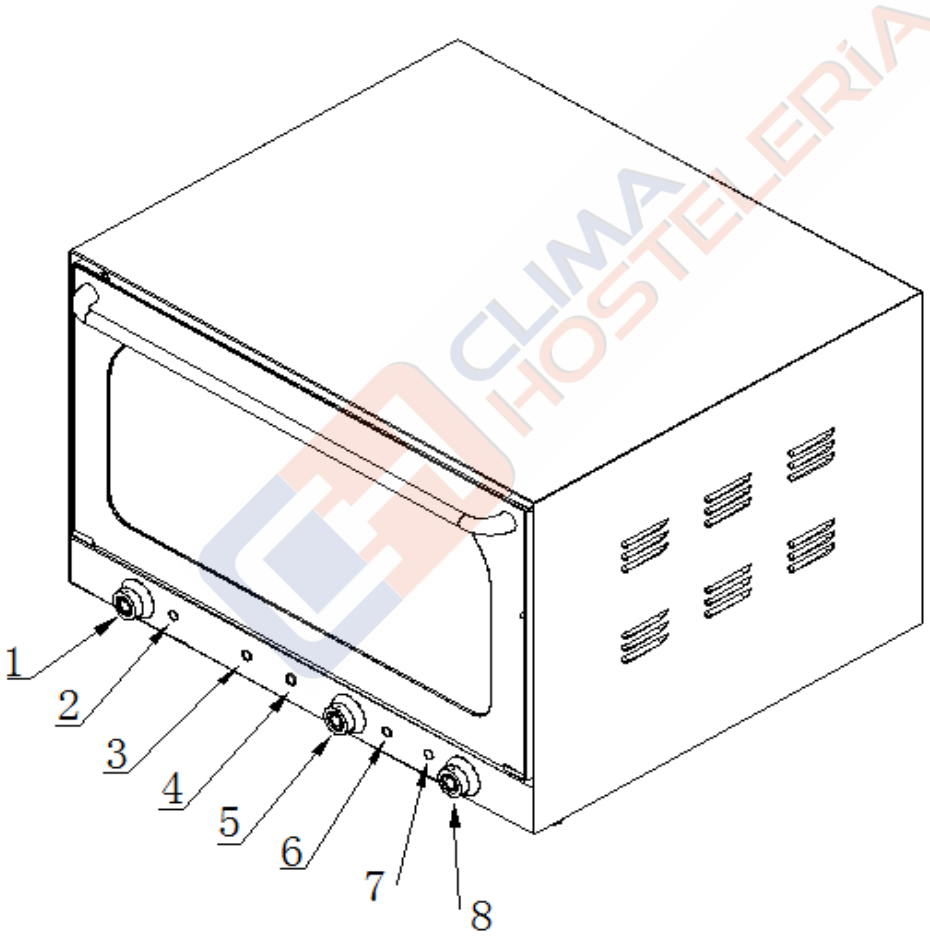
1. Cualquier modificación, instalación, ajuste, reparación o mantenimiento inadecuados pueden provocar daños materiales o víctimas. Cualquier ajuste o mantenimiento debe comunicarse con el proveedor y ser realizado por un profesional capacitado.
2. Por su seguridad, no almacene ni utilice gases, líquidos u objetos inflamables o explosivos cerca de los productos.
3. Este aparato no debe ser utilizado por personas con debilidad física, reacción lenta o defectos mentales (incluidos los niños), a menos que sean guiados o asistidos de manera segura por sus tutores.
4. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con este aparato.
5. Tenga cuidado de guardar las instrucciones de uso. Si la máquina es utilizada por otras personas, entrégueles las instrucciones.
6. No almacene ningún explosivo ni ningún otro gas, líquido o mercancía inflamable en las proximidades del lugar de operación.
7. Si el aparato se encuentra cerca de paredes, tabiques, equipos de cocina, placas decorativas, etc., se recomienda utilizar equipos e instalaciones de material no combustible o cubrirlos con un material aislante no combustible adecuado. Además, se deben respetar las normas de seguridad contra incendios.
8. El gabinete de la máquina debe estar conectado a tierra para garantizar la seguridad. ¡Gracias por su cooperación!

1. Perfil de función y diagrama de estructura

1.1 Perfil de la función

Horno de convección en perspectiva EB-8A Este horno ha sido investigado y fabricado cuidadosamente por los técnicos de nuestra fábrica, quienes aprovechan los méritos de este tipo de productos nacionales y extranjeros. Tiene las ventajas de un estilo moderno, una estructura razonable, un funcionamiento sencillo, un cuerpo de acero inoxidable, durabilidad y un mantenimiento sencillo. El horno tiene un sistema de circulación de aire caliente, la convección de temperatura durante la cocción permite que los alimentos se calienten de manera uniforme; el ajuste de tiempo de 120 minutos hace que cocinar sea más conveniente y eficiente; la función de combinación de humedad de flujo hace que la cocción logre resultados óptimos. Por lo tanto, el horno es el equipo ideal para hornear todo tipo de pan fresco y congelado, harina, productos cárnicos y cocinar todos los alimentos ricos.

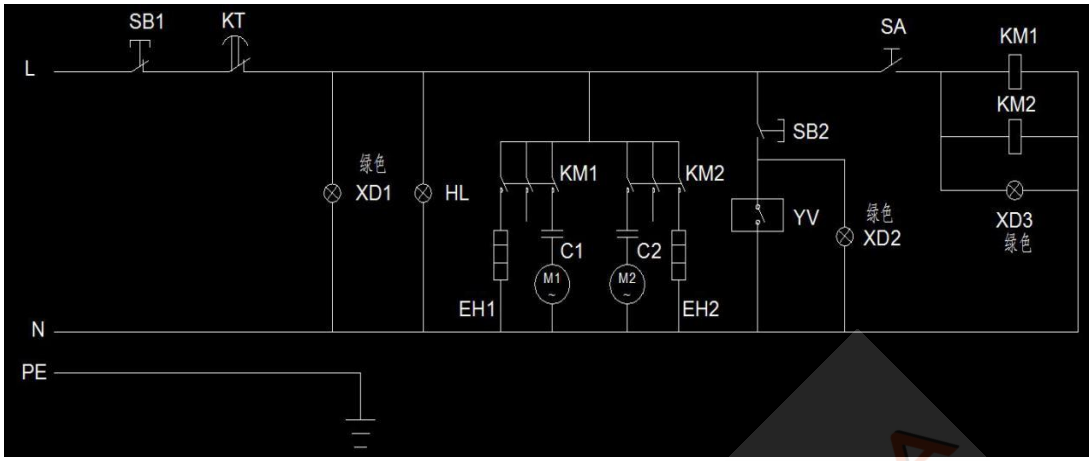
1.2 Diagrama de estructura



1—Temporizador，2—Luz del temporizador，3—Luz en aerosol，4—Rocíe mantequilla，5—Superior controlador de temperatura del calentador，6—Luz de funcionamiento del calentador superior，7—Aire caliente luz de circulación，8—Controlador de temperatura de circulación de aire caliente

2. Principio eléctrico y parámetros básicos

2.1 Principio eléctrico



SB1——Limitador de temperatura SB2——Interruptor de punto ST——Termostato XD1 ~ XD3——Luz indicadora HL——Iluminación de marquesina interior KT—— Temporizador

KM1 ~ KM2——Contactor de CA EH1~EH2——Calentador eléctrico

C1~C2—— Capacitancia de arranque YV——Válvula electromagnética M1 ~ M2——Admirador

Principio de funcionamiento

- Función de circulación de aire caliente
- Función de control de tiempo
- Función de pulverización

2.2 Parámetros básicos

Modelo	**CO-8F**
Producto	Perspectiva Horno eléctrico de convección
Voltaje（V）	220/50 Hz
Potencia (KW)	5.4（o3.4）
Frecuencia (Hz)	50
Dimensión（mm）	835*770*575
Temperatura de la cámara interior（℃）	50-300
Rangos de control del temporizador (min)	De 0 a 120

3. Atención

3.1 Transporte y almacenamiento

Durante el transporte, los productos deben colocarse con cuidado para evitar golpes fuertes; el horno embalado no debe almacenarse al aire libre durante mucho tiempo, debe colocarse en un lugar bien ventilado, con gas no corrosivo y no puede volcarse. Tome medidas contra la lluvia cuando haya un almacenamiento temporal.

3.2 Instalación y atención

Instalación

1.Todos los equipos eléctricos y el cableado del circuito deben ser instalados de acuerdo con las normas de seguridad por personal eléctrico calificado.

2. Verifique el lugar de instalación

- Verifique la conexión eléctrica y vea si es necesario realizar la conexión según las
- instrucciones antes de la instalación.

3. Patas de goma

- No utilice el producto sin instalar las patas de goma.
- Instale las patas de goma en el dispositivo.

4. Requisitos de ubicación de la instalación

- El producto debe colocarse de acuerdo con las instrucciones en un lugar sólido. Coloque el
- producto en un lugar donde sea fácil conectar los cables y facilitar el mantenimiento
- normal. Aléjese de las paredes u obstáculos a una distancia de 10 cm.
- Todo el horno debe estar colocado encima de una mesa sólida o dispositivo de rejilla.
- Si el producto se coloca en una pared, manténgalo alejado de materiales combustibles.
- Instale el producto en un lugar bien ventilado y equipado con un buen equipo de extinción de incendios.

5. Retire la película adhesiva de la superficie del producto antes de usarlo.

6. Conexión eléctrica

- La conexión del cable de alimentación debe realizarse de acuerdo con las normas de seguridad eléctrica.
- Verifique el voltaje y la frecuencia, vea si cumplen con los parámetros solicitados en la placa de identificación del producto antes de conectarlo.
- Se debe instalar un interruptor bipolar entre el producto y el cable de alimentación. Cuando la máquina está en funcionamiento con carga, el error de voltaje no debe superar el ± 10%.

7. Conexión del cable de alimentación

-Utilice un destornillador adecuado para fijar firmemente el cable.

8. Conexión de entrada de agua

9. Utilice la tubería de entrada de agua para conectar los grifos de agua con la entrada de la válvula electromagnética que se encuentra en la parte posterior de la caja, y agregue un filtro en el extremo de conexión de la tubería de agua contra el bloqueo de la válvula electromagnética.

10. El exceso de vapor se descargará por el tubo de escape, que se encuentra en la parte posterior del

horno.

Atención

- Este producto debe estar conectado a tierra de forma segura antes de su uso.
- Al conectar el cable de alimentación, actúe como se muestra en la figura: inserte los puentes de cobre y las líneas de alimentación debajo del tornillo, apriete con cuidado el cable de alimentación y haga que el puente de cobre descanse firmemente sobre el cable de alimentación.
- Si la conexión no es correcta, puede provocar un calentamiento de las juntas y quemar el cable de alimentación.
- El voltaje de la fuente de alimentación de este equipo debe coincidir con el voltaje de la fuente de alimentación que figura en la tarjeta del producto.
- Detrás del horno hay un tornillo de conexión a tierra, el cable de cobre no debe ser inferior a 1,5 m.㎡,y debe estar conectado de forma segura a tierra para cumplir con los requisitos de seguridad.
- Después de la instalación, debe verificar todo el cableado para detectar extremos sueltos, si el voltaje es normal y si la conexión a tierra de seguridad es confiable.
- El cableado fijo del dispositivo debe estar conectado a un interruptor de desconexión de todos los polos de acuerdo con las reglas de cableado. Y en cada polo del interruptor debe haber al menos 3 mm de separación de contactos. Se recomienda instalar un interruptor de protección contra fugas a tierra. Para facilitar la operación, no se permite apilar cosas delante del interruptor.
- No almacene ningún elemento inflamable cerca del lugar de instalación. La temperatura ambiente es inferior a 45℃,La humedad relativa es inferior al 85%.

Observaciones especiales

1. No apto para uso doméstico. Este producto es una máquina comercial que debe ser operada por un chef capacitado.
2. No se puede sacudir ni inclinar durante el funcionamiento.
3. No desmonte ni vuelva a montar el producto, ya que ello podría provocar accidentes graves.
4. No abra la carcasa del producto. El interior del producto contiene baterías de alto voltaje.
   circuito. desmontar la carcasa puede provocar una descarga eléctrica.
5. Asegúrese de desenchufar y cortar la energía antes de limpiar.
6. No utilice chorros de agua para limpiar la máquina. El agua es conductora y puede provocar una descarga eléctrica debido a fugas.
7. No lo golpee ni coloque productos sobre él. Una operación incorrecta puede causar daños.
8. No toque el horno cuando esté encendido porque la temperatura alta puede provocar quemaduras.
9. Desconecte la alimentación lo antes posible en caso de tormenta eléctrica para evitar dañar el producto.
10. Está prohibido utilizar cualquier objeto duro o afilado que pueda dañar el panel de control.
11. Sólo para hornear alimentos, cualquier otro uso es inapropiado.
12. Apague el interruptor después de finalizar el trabajo.
13. Es peligroso que personas no profesionales realicen tareas de mantenimiento además del personal de servicio calificado.
14. Si el cable de alimentación está dañado, para evitar situaciones peligrosas, debe ser reemplazado por

el fabricante o el departamento de mantenimiento u otras personas calificadas.

4. Instrucciones de funcionamiento

1. Antes de usar, debe verificar si la fuente de alimentación está instalada correctamente y asegurarse de que el voltaje de suministro sea consistente con el voltaje de las estufas.

2. La temperatura de funcionamiento del horno está entre 20 y 300 grados.℃

3. Al cocinar, mantenga un espacio de 4 cm entre los platos de comida en el interior y no se puede colocar demasiada comida en cada plato, para garantizar una buena circulación de aire caliente.

Lámpara temporizadora

4. Operación de control de tiempo (interruptor de encendido)

- Este temporizador se puede configurar entre 0 y 120 minutos.
- Gire el temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar el tiempo deseado (esta acción permite un movimiento continuo, mientras que el máximo es de 120 minutos). La luz del temporizador y las luces de la sala de estar se encenderán (significa que se está iniciando).
- El temporizador comenzará a funcionar automáticamente en sentido antihorario. Cuando se acabe el tiempo de cocción, el temporizador volverá a la posición cero y la energía se apagará automáticamente. Al mismo tiempo, la alarma sonará durante cinco segundos.

La luz del temporizador se apaga.

-El tiempo de cocción depende de la comida. Cuanta más comida, más tiempo.

Lámpara de temperatura

5. Funcionamiento de la circulación de aire caliente

- El funcionamiento de la circulación de aire caliente se controla mediante el control de temperatura y el temporizador al mismo tiempo. (El termostato de calefacción superior debe estar configurado en la posición cero en ese momento). Gire la perilla del
- temporizador en el sentido de las agujas del reloj y configure el tiempo deseado. (Rango de tiempo entre 0 y 120 minutos)

- Gire en el sentido de las agujas del reloj la perilla del termostato de circulación de aire caliente y configure la temperatura deseada, luego las luces de temperatura se encenderán. (Rango de temperatura entre 0 ~ 300℃)

- Cuando la temperatura alcanza el valor fijado, la luz de temperatura se apaga y el tubo
- electrotérmico deja de calentar. Cuando la temperatura baja un poco, la luz de temperatura se enciende y el termostato enciende la energía automáticamente.

Lámpara de pulverización

6. Funcionamiento del dispositivo de pulverización

-Este dispositivo de pulverización se utiliza junto con un dispositivo de circulación de aire caliente.

se convertirá en vapor de agua en la estufa caliente.

- Al utilizar la función de pulverización, la temperatura más baja en el horno debe alcanzar los 120 grados.
- Presione el interruptor de niebla humeante (la luz de rociado se encenderá), rocíe en el interior de la cámara y golpee el tubo de calentamiento a través del ventilador y genere vapor caliente.
- La cantidad de vapor depende del tiempo que mantenga presionado el interruptor, pero no más de 5 segundos.
- El volumen de pulverización necesario depende de los alimentos que se vayan a cocinar y de la cantidad de alimentos, y se puede controlar.

Observación: Este dispositivo de pulverización se utiliza acompañado del temporizador y del agua caliente.

Dispositivo de circulación de aire.

5. Inspección, limpieza y mantenimiento de rutina

5.1 Inspección de rutina

- Realice siempre inspecciones periódicas. Compruebe siempre los productos y podrá evitar accidentes graves.
- Cuando el circuito o la máquina fallen, deje de utilizarlas.
- Preste atención a verificar el estado de las máquinas antes y después de su uso todos
- los días. Verifique si la máquina está inclinada o si el panel de control está roto antes de usarla.
- Compruebe si hay cables viejos, agrietados o rotos.
- Compruebe si hay olores extraños, olores desagradables o
- ruidos de vibración. Compruebe si la temperatura está bajo control y si hay fugas. ¿La energía es normal?

5.2. Limpieza y mantenimiento

- Desconecte la alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento. Asegúrese de que el horno se esté enfriando.
- Al limpiar.
- Limpie periódicamente el aceite y los residuos residuales del horno para mantener limpio el interior del mismo y del horno. No está permitido utilizar limpiadores ácidos.
- Retire las rejillas o bandejas del interior de la cámara y colóquelas en agua con un limpiador. Utilice un paño seco para limpiar el interior de la cámara primero y luego utilice un paño húmedo. No está
- permitido utilizar agua para rociarla directamente, para evitar la infiltración de humedad que dañe el rendimiento eléctrico y evite accidentes por descarga eléctrica.
- Agregue grasa al lugar activo de la puerta al menos una vez al año para mantener la lubricación.
- Debe ser probado periódicamente por un profesional experimentado y personal técnico. (Se recomienda al menos una vez al mes)
- Apague el interruptor de alimentación cuando no utilice la máquina en ningún momento.
- Cuando esté fuera de servicio durante un período prolongado, el horno debe limpiarse y almacenarse en un almacén bien ventilado sin gases corrosivos.

6. Mal funcionamiento y solución

6.1 Mal funcionamiento y solución

Funcionamiento defectuoso	Inspección
Fusible fundido	1.reemplace el fusible
No hay vapor en la estufa.	1. Si la entrada de la tubería de agua está desconectada 2.Si el grifo está desconectado 3.Si la válvula electromagnética está rota.
La energía del horno se cortará inmediatamente cuando se inicie la energía.	1. si el interruptor de encendido coincide
Después de que el horno se energiza, las demás funciones no tienen electricidad.	1. Si la protección contra sobretemperatura está desconectada.

6.2 Cláusulas de Garantía: el producto se mantendrá de por vida.

El plazo de validez de la “garantía triple” es: seis meses
Reconocimiento del plazo de validez de la “garantía triple”: calculado a partir del día de la venta, restando el día de retraso, que resulte de la reparación o sin accesorios. Si el último día del plazo de validez es feriado legal, tome como último día del plazo de validez el día siguiente al feriado.
Pertenece a una de las siguientes circunstancias, practique un cargo razonable por la reparación:
Más del plazo de validez
No tendrán comprobante ni nota del término de vigencia, salvo quienes puedan acreditar en el día el término de vigencia.
El contenido del cupón no coincide con el logotipo del producto o ha sido alterado. No utilizar el producto de acuerdo con las instrucciones de uso y mantenimiento, lo que puede provocar daños.
Los daños derivados de la fuerza mayor
Las piezas que son sustitutivas del mantenimiento pertenecen todas a nuestra fábrica.
En cuanto al fallo del producto, mi planta no se hace cargo de ninguna otra obligación que esté fuera de la garantía.
(La modificación de la instrucción, por favor perdone por no notarlo.)