

# COOKSTAR

## Horno Eléctrico De Convección

### Manual de instrucciones





## **AVISO IMPORTANTE:**

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!**

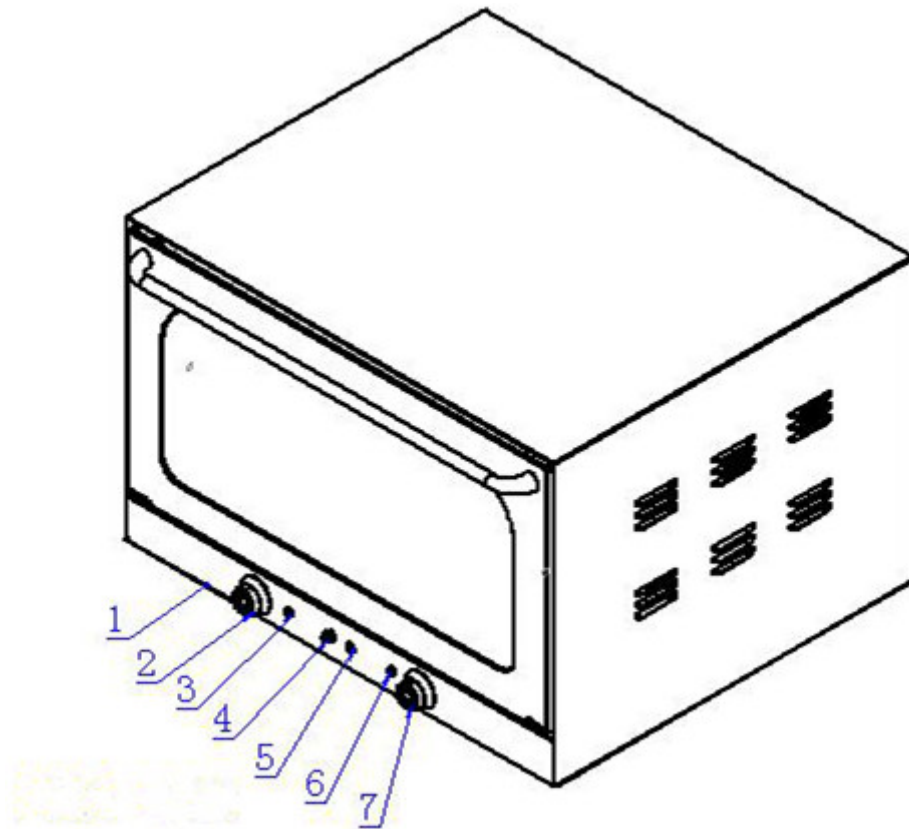
1. Cualquier modificación, instalación incorrecta, ajuste, reparación o mantenimiento puede provocar daños materiales o lesiones. Para cualquier ajuste o mantenimiento, contacte con el proveedor y asegúrese de que lo realice un técnico cualificado.
2. Por su seguridad, no almacene ni utilice gases, líquidos u objetos inflamables o explosivos cerca del producto.
3. Este aparato no debe ser utilizado por personas con debilidad física, lentitud mental o discapacidad intelectual (incluidos los niños) a menos que estén bajo la supervisión o asistencia de un adulto responsable.
4. Los niños deben estar supervisados para asegurarse de que no jueguen con este aparato.
5. Conserve el manual de instrucciones. Si otras personas utilizan el aparato, facilíteles las instrucciones.
6. No almacene gases, líquidos ni materiales explosivos o inflamables cerca del aparato.
7. Si el aparato se encuentra cerca de paredes, tabiques, electrodomésticos, elementos decorativos, etc., se recomienda utilizar equipos e instalaciones de material no combustible, o bien cubrirlos con material aislante no combustible adecuado. Además, se deben cumplir las normas de seguridad contra incendios.
8. La carcasa del aparato debe estar conectada a tierra para garantizar la seguridad.

# 1. Diagrama de perfil de función y estructura

## 1.1 Perfil de la función

El horno eléctrico de convección PS-108 destaca por su diseño moderno, estructura robusta, fácil manejo, cuerpo totalmente de acero inoxidable, durabilidad y sencillo mantenimiento. Su sistema de circulación de aire caliente y la convección durante la cocción permiten un calentamiento uniforme de los alimentos. El temporizador de 120 minutos facilita una cocción más cómoda y eficiente, mientras que la función de vapor combinado optimiza los resultados. Por ello, este horno es ideal para hornear pan fresco o congelado, preparar harina, embutidos y cocinar todo tipo de platos elaborados.

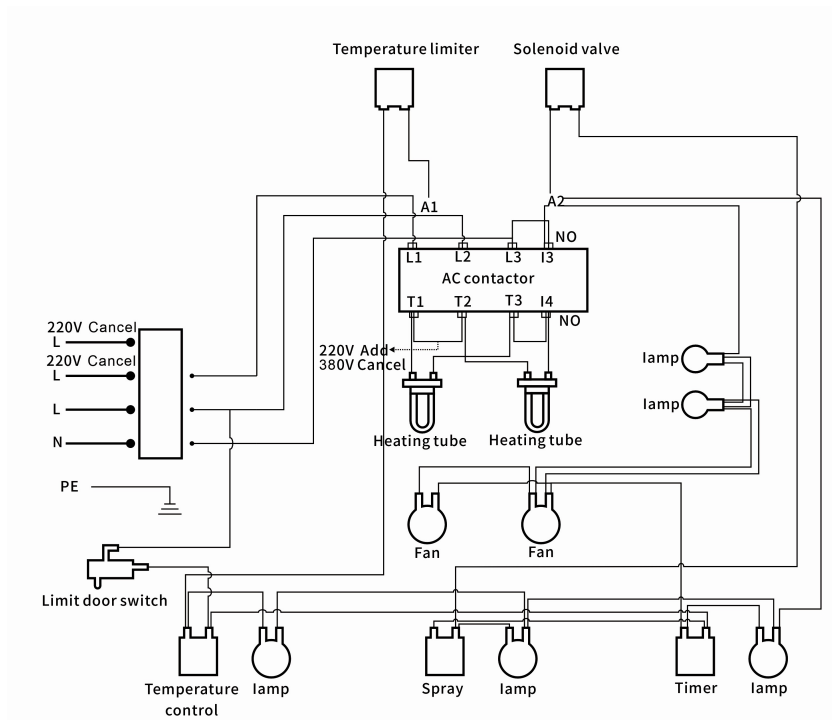
## 1.2 Diagrama de estructura



- |                    |                |                      |
|--------------------|----------------|----------------------|
| 1—Cuerpo del horno | 2—Minutero     | 3—Luz de encendido   |
| 4—Steam Switch     | 5—Luz de vapor | 6—Luz de temperatura |
| 7—Termostato       |                |                      |

## 2. Principio eléctrico y parámetros básicos

### 2.1 Principio eléctrico



### Principio de funcionamiento

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

### 2.2 Parámetros básicos

Modelo	PS-108
Tipo	Horno eléctrico de convección
Voltaje (V)	220/380V Convertible
Potencia (kW)	6.2
Frecuencia (Hz)	50
Dimensiones (mm)	740*836*567
Temperatura de la cámara interior (°C)	50-300
Rangos de control del temporizador (minutos)	De 0 a 120

## 2. Atención

### 3.1. Transporte y almacenamiento

Durante el transporte, los productos deben colocarse con cuidado para evitar golpes fuertes. Los hornos embalados no deben almacenarse al aire libre durante largos periodos; deben colocarse en un lugar bien ventilado, en un espacio de almacenamiento de gas no corrosivo y no deben volcarse. Se deben tomar medidas para protegerlos de la lluvia en caso de almacenamiento temporal.

### 3.2 Instalación y atención

#### **Instalación**

1. Todos los equipos eléctricos y el cableado de los circuitos deben ser instalados de acuerdo con las normas de seguridad por personal eléctrico cualificado.
2. Comprobar el lugar de instalación
  - Compruebe la conexión eléctrica y verifique si es necesario conectarla según las instrucciones antes de la instalación.
3. Pies 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 su producto en un lugar donde sea fácil conectar los cables y realizar un mantenimiento normal con facilidad.
  - Separación de las paredes u obstáculos a una distancia de 10 cm.
  - Todos los hornos deben colocarse sobre la mesa sólida o el dispositivo de rejilla.
  - Si el producto se coloca en la pared, manténgalo alejado de materiales combustibles.
  - Instale su producto en un lugar bien ventilado y equipado con un buen equipo contra 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.
  - Compruebe la tensión y la frecuencia, y verifique que cumplen con los parámetros requeridos en la placa de características del producto antes de conectarlo.
  - Debe instalarse un interruptor bipolar entre el producto y el cable de alimentación. Cuando la máquina esté funcionando a plena carga, el error de voltaje no debe superar el  $\pm 10\%$ .
7. Conexión del cable de alimentación
  - Utilice un destornillador adecuado para sujetar y fijar firmemente el cable.
8. Conexión de entrada de agua
9. Utilice el tubo 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 del tubo de agua para evitar la obstrucción de la válvula electromagnética.
10. El exceso de vapor se descargará por el tubo de escape, que está en la parte posterior del horno.

## Atención

- Este producto debe conectarse a tierra de forma segura antes de su uso.
- Al conectar el cable de alimentación, proceda como se muestra en la figura: Inserte los puentes de cobre y los cables de alimentación debajo del tornillo, apriete cuidadosamente el cable de alimentación y asegúrese de que el puente de cobre repose firmemente sobre el cable de alimentación.
- Si la conexión es incorrecta, puede provocar calentamiento de la junta 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 ficha técnica del producto.
- Detrás del horno está equipado con un tornillo de puesta a tierra, el cable de cobre no debe ser inferior a 1,5 m<sup>2</sup> y debe estar conectado de forma segura a tierra de manera que cumpla con los requisitos de seguridad.
- Después de la instalación, debe revisar todo el cableado para detectar extremos sueltos, verificar que el voltaje sea normal y comprobar que la conexión a tierra de seguridad sea fiable.
- El cableado fijo del dispositivo debe conectarse a un interruptor de desconexión bipolar según la normativa de cableado. Cada interruptor debe tener una separación mínima de contactos de 3 mm y se recomienda instalar un interruptor diferencial. Para facilitar su uso, no se permite apilar objetos delante del interruptor.
- No almacene materiales inflamables cerca del lugar de instalación. La temperatura ambiente debe ser inferior a 45 °C y la humedad relativa inferior al 85 %.

## Observaciones especiales

1. No apto para uso doméstico. Este producto es una máquina comercial operada por un chef capacitado.
2. No debe agitarse ni inclinarse durante su funcionamiento.
3. No desmonte ni vuelva a montar el producto, ya que podría provocar accidentes graves.
4. No abra la carcasa del producto. El producto en su interior contiene un circuito de alto voltaje. Desmontar la carcasa puede provocar una descarga eléctrica.
5. Asegúrese de desenchufar y cortar la corriente antes de limpiar.
6. No utilice agua a presión para limpiar la máquina. El agua es conductora y podría provocar una descarga eléctrica por fugas.
7. No golpee la máquina ni coloque alimentos sobre ella. Un uso incorrecto podría dañarla.
8. No toque el horno mientras esté en funcionamiento, ya que las altas temperaturas pueden causar quemaduras.
9. Desconecte la corriente eléctrica inmediatamente durante tormentas eléctricas para evitar daños al producto.
10. Prohibido el uso de objetos duros o afilados que puedan dañar el panel de control.
11. Solo para hornear alimentos; cualquier otro uso es inadecuado.
12. Apague el interruptor una vez finalizado el trabajo.
13. Es peligroso que personal no cualificado realice el mantenimiento.
14. Si el cable de alimentación está dañado, para evitar cualquier peligro, debe ser reemplazado por el fabricante, el departamento de mantenimiento u otro personal cualificado.

## Instrucciones de funcionamiento

1. Antes de usar el horno, verifique que la fuente de alimentación esté instalada correctamente y asegúrese 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 °C.
3. Al cocinar, mantenga un espacio de 4 cm entre los recipientes de comida dentro del recipiente y no coloque demasiada comida en cada recipiente para garantizar una buena circulación de aire caliente.



### Lámpara con temporizador

4. Funcionamiento con 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 el tiempo deseado (esta acción permite que el movimiento continúe, con un máximo de 120 minutos). La luz del temporizador y las luces de la habitación se encenderán (indicando el inicio).
  - El temporizador girará automáticamente en sentido antihorario. Al finalizar el tiempo, el temporizador se reiniciará a cero y la alimentación se apagará automáticamente. Al mismo tiempo, sonará una alarma durante cinco segundos y la luz del temporizador se apagará.
  - El tiempo de cocción depende de los alimentos. A mayor cantidad de alimentos, mayor tiempo de cocción.



### Lámpara de temperatura

5. Funcionamiento de circulación de aire caliente
  - El funcionamiento de la circulación de aire caliente se controla simultáneamente mediante el control de temperatura y el temporizador. (El termostato de la calefacción superior debe estar en la posición cero en ese momento).
  - Gire la perilla del temporizador en el sentido de las agujas del reloj y ajuste el tiempo deseado. (Rango de tiempo entre 0 y 120 minutos)
  - Gire la perilla del termostato de circulación de aire caliente en el sentido de las agujas del reloj y ajuste la temperatura deseada; a continuación, se encenderán los indicadores de temperatura. (Rango de temperatura entre 0 y 300 °C)
  - Cuando la temperatura alcance el valor fijado, la luz indicadora de temperatura se apagará.
  - El tubo electrotérmico deja de calentar. Cuando la temperatura baja un poco, se enciende el indicador de temperatura y el termostato se activa automáticamente.



## Lámpara de vapor

### 6. Funcionamiento del dispositivo de vapor

- Esta función de vapor puede utilizarse junto con un dispositivo de circulación de aire caliente. El vapor se convertirá en vapor de agua dentro de la estufa caliente.
- Al utilizar la función de vapor, la temperatura mínima en el horno debe ser de 120 grados
- Presione el interruptor de niebla de vapor (la luz de vapor se encenderá), rocíe dentro de la cámara y haga que el ventilador impacte el tubo de calentamiento para generar vapor caliente.
- La cantidad de vapor depende del tiempo que mantengas presionado el interruptor, pero no más de 5 segundos.
- El volumen de pulverización necesario depende del alimento que se esté cocinando y de la cantidad de alimento, y puede controlarse.

**Nota: Este dispositivo de pulverización se utiliza junto con el temporizador y el dispositivo de circulación de aire caliente.**

## 2. Inspección, limpieza y mantenimiento rutinarios

### 5.1 Inspección de rutina

- Realice siempre inspecciones rutinarias. Revise siempre los productos y se podrán evitar accidentes graves.
- Cuando fallen los circuitos o las máquinas, deje de utilizarlos.
- Asegúrese de comprobar el estado de las máquinas antes y después de su uso diario.
- Compruebe si la máquina está inclinada y si el panel de control está roto antes de usarla.
- Compruebe si hay cables viejos, agrietados o rotos.
- Compruebe si hay algún olor peculiar, olor desagradable o ruido de vibración.

### 5.2. Limpieza y mantenimiento

- Desconecte la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier mantenimiento. Asegúrese de que el horno se esté enfriando antes de limpiarlo.
- Limpie regularmente el aceite y los residuos del horno para mantener limpio el interior del horno y la caldera. No está permitido utilizar limpiadores ácidos.
- Retire las rejillas o bandejas del interior de la cámara y sumérgalas en agua con limpiador. Limpie primero el interior de la cámara con un paño seco y luego con uno húmedo.
- No está permitido rociarlo directamente con agua para evitar que la humedad dañe su rendimiento eléctrico y prevenga descargas eléctricas.
- Aplique grasa a la zona de contacto de la puerta al menos una vez al año para mantener la lubricación.
- Debe ser evaluado periódicamente por personal técnico y profesional con experiencia. (Al menos una vez al mes)
- Desconecte el interruptor de alimentación cuando no utilice la máquina.
- Cuando esté fuera de servicio durante un período prolongado, el horno deberá limpiarse y almacenarse en un almacén bien ventilado y libre de gases corrosivos.

### 3. Fallo y solución

#### 6.1 Fallo y solución

Funcionamiento defectuoso	Inspección
Se fundió el fusible.	1. Reemplace el fusible
No hay vapor en la estufa.	1. Si la entrada de agua está desconectada. 2. Si el grifo está desconectado. 3. Si la válvula electromagnética está averiada.
La alimentación del horno se corta inmediatamente cuando se inicia la corriente.	1. Si el interruptor de encendido está emparejado
Una vez encendido el horno, las demás funciones se quedan sin electricidad.	1. Si la protección contra sobret temperatura está desconectada