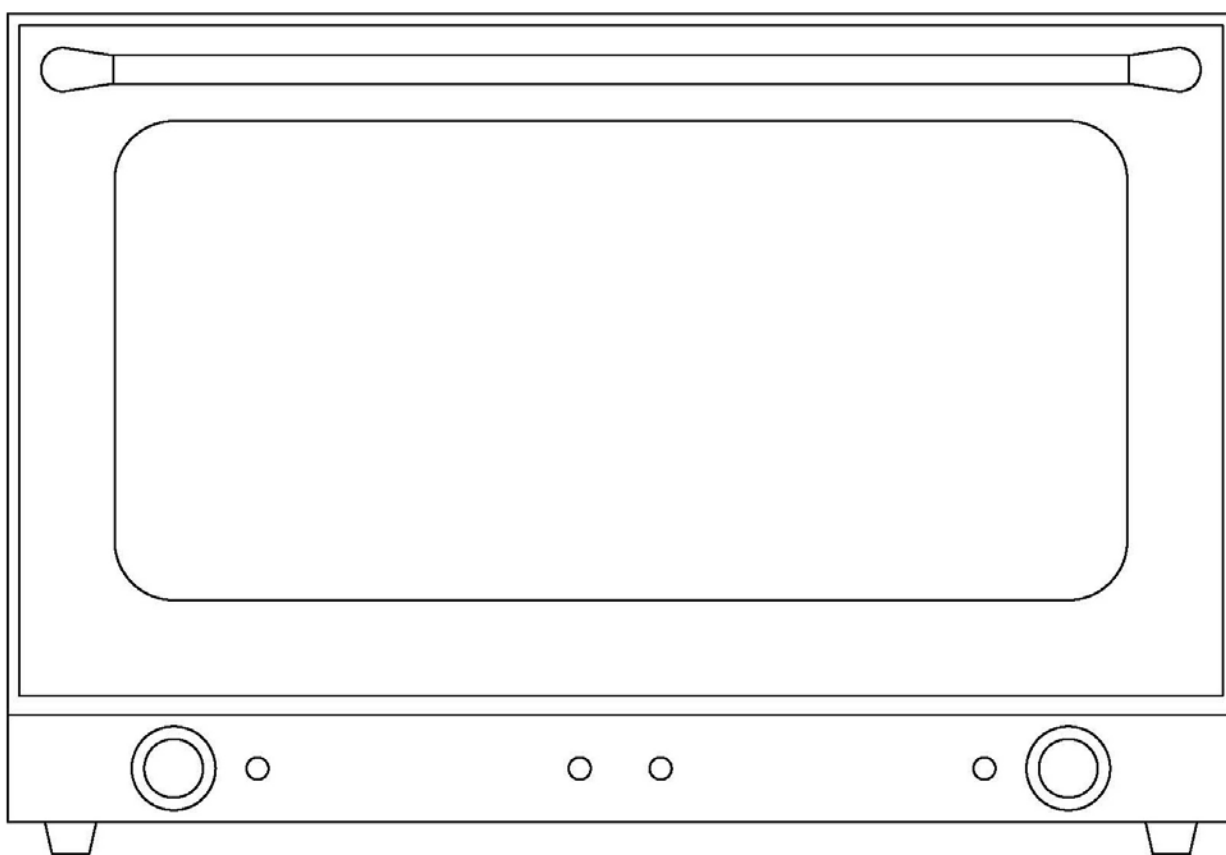




HORNO CONVECTOR XYD-8A



INSTALACION Y USO

INDICE

1	Instrucciones de seguridad	Pág. 3
	Cómo conectar el equipo a la red eléctrica	Pág. 3
	Instalación adecuada del equipo	Pág. 3
	Símbolos de seguridad	Pág. 4
2	Información Técnica	Pág. 4
3	Instalación	Pág. 5
	Desembalado	Pág. 5
	Requerimientos de ubicación	Pág. 5
	Nivelación	Pág. 6
	Conexión y requerimientos eléctricos	Pág. 6
	Conexión a la red de agua	Pág. 7
4	Operación	Pág. 7
	Chequeo final antes de la puesta en marcha	Pág. 7
	Descripción de mandos y método de operación	Pág. 8
	Preparación del equipo para períodos de inactividad prolongados	Pág. 8
5	Mantenimiento y limpieza	Pág. 9
	Limpieza exterior	Pág. 9
	Limpieza del interior	Pág. 9
6	Diagrama de circuito eléctrico	Pág. 10
7	Garantía	Pág. 11
8	Servicio Técnico	Pág. 11

La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones técnicas sin previo aviso.

1.- INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

No use aparatos eléctricos dentro del equipo.

El aparato no debe ser utilizado por niños o personas con discapacidad física, sensorial o mental, o la falta de experiencia y conocimientos, a menos que se les haya dado la instrucción o sean debidamente supervisados.

Los niños no deben jugar ni manipular el aparato si no es con la debida supervisión.

No apoyar ningún objeto como bandejas sobre la puerta cuando esta está abierta, para evitar roturas.

1.1.- COMO CONECTAR EL EQUIPO A LA RED ELECTRICA



ADVERTENCIA

Para reducir riesgos de inflamabilidad la instalación de este equipo debe llevarse a cabo por una persona debidamente calificada (IEC/EN 60335-289/AI:2005).

Por su seguridad este equipo debe poseer conexión a tierra.

Requiere conexión a 220V + T 50Hz de acuerdo a las normativas vigentes.

Por favor, asegúrese con un técnico calificado que la unidad está correctamente conectada a tierra.

No retuerza ni pellizque el cable de alimentación.

Se recomienda un circuito separado, sólo para este equipo.

No conecte o desconecte el equipo con las manos mojadas.

Desconecte la energía antes de limpiar el equipo. De lo contrario, puede provocar una descarga eléctrica.

Repáre o reemplace inmediatamente todos los cables que se hayan desgastado o dañado con personal técnico calificado. No utilice un cable que muestre grietas o raspaduras en cualquier punto a lo largo de su longitud o en cualquiera de los extremos.

Cuando mueva la máquina fuera de la pared, tenga cuidado de no dañar el cable de alimentación.

1.2.- INSTALACION ADECUADA DEL EQUIPO

Por favor lea atentamente este manual antes de instalar y utilizar el equipo.

Elija un área bien ventilada con temperaturas por encima de 10°C y por debajo de 43°C. Esta unidad debe ser instalada en un área protegida de la intemperie, como el viento, la lluvia, el goteo de agua.

Es importante que la máquina esté nivelada con el fin de funcionar correctamente. Puede que tenga que hacer varios ajustes para nivelarla.

Nunca permita que los niños manejen, jueguen o entren dentro del dispositivo.

No limpie su equipo con líquidos inflamables. Estos gases pueden ocasionar un peligro de incendio o explosión. No guarde ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en las cercanías de este equipo. Los vapores pueden crear un peligro de incendio o explosión.

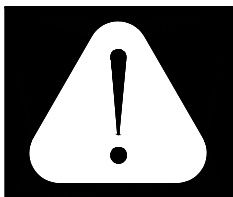
No ponga nada que no vaya a cocinar dentro de la cámara de cocción del equipo.

Este equipo fue diseñado y probado solo para cocinar alimentos, no intente cocinar otros productos.

1.3.- SIMBOLOS DE SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su aparato. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.



Este es un símbolo de seguridad. Este símbolo le alerta de los peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN", estas palabras significan:

PELIGRO

Peligro: que significa que el incumplimiento de esta medida de seguridad podría resultar en lesiones personales graves o la muerte.

ADVERTENCIA

Advertencia: significa que el incumplimiento de esta medida de seguridad podría causar daños en el producto, de lesiones personales graves o la muerte.

PRECAUCION

Precaución: significa que la desatención a esta medida de seguridad podría resultar en lesiones leves o moderadas personal, la propiedad o daño al equipo.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, cómo reducir las posibilidades de lesiones, y lo que puede suceder si las instrucciones no son seguidas.

2.- INFORMACION TECNICA

Medidas exteriores: 834 X 572 X 787 mm

Voltaje de conexión: 220 Volt

Tipo de conexión: 220 + T

Potencia absorbida: 6,4 Kw

Capacidad de bandejas: 4 de 600 X 400 mm

OPCIONAL guías para GN 1/1

Los datos técnicos y el índice de rendimiento antes mencionados deben ser utilizados solo para referencia.

Por favor revisar la ficha técnica del equipo

3.- INSTALACION

3.1.- DESEMBALADO



ADVERTENCIA

EQUIPO PESADO. Use dos o más personas para mover e instalar el horno. De lo contrario puede resultar en lesiones en la espalda o de otro tipo.

Remueva el material de embalado

IMPORTANTE: No remueva ninguna instrucción permanente, etiquetas o placas de marcado del equipo.

Para eliminar cualquier resto de la cinta o pegamento, frote el área con fuerza. Residuos de cinta o pegamento también puede ser eliminado fácilmente frotando una pequeña cantidad de detergente líquido sobre el adhesivo. Limpie con agua tibia y seque.

No use instrumentos filosos, alcohol para fricciones, líquidos inflamables o limpiadores abrasivos para quitar cinta adhesiva o pegamento. Estos productos pueden dañar la superficie del equipo.

Asegúrese que el lugar donde se va a instalar el equipo esté limpio. Lea el punto “Limpieza interior” en el capítulo “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”.

3.2.- REQUERIMIENTOS DE UBICACION

Para asegurar una buena y adecuado funcionamiento para el equipo, la parte delantera de la unidad debe estar completamente despejada. Permitir más de 10 cm en la parte posterior, de 35 cm en los laterales y 25 cm en la parte superior para la circulación de aire adecuada. La instalación debe permitir que el equipo pueda moverse hacia adelante si es necesario.

Elija un área bien ventilada, con temperaturas por encima de 10°C y por debajo de 43°C. Esta unidad DEBE ser instalada en un área protegida de la intemperie, como el viento, la lluvia, el goteo de agua. Este equipo no debe colocarse cerca de hornos, parrillas u otros recursos de alta temperatura.



ADVERTENCIA

La temperatura ambiente debe estar entre 10°C y 43°C.

Filtrar el agua. El filtro de agua debe quitar las partículas que se encuentren en suspensión. Donde el agua es muy dura, ablandarla ya que pueden obstruirse picos y conductos.

El equipo se debe instalar con todos los componentes eléctricos, conexiones de agua y drenaje de acuerdo a todas las normativas locales vigentes.

La unidad debe estar ubicada en una superficie firme y nivelada. Es importante que el equipo esté a nivel para que funcione correctamente.

La protección termomagnética debe ser accesible después de la instalación.

IMPORTANTE: No doble ni pellizque el cable de alimentación entre la máquina de hielo y la pared.

3.3.- NIVELACION

Es importante que el equipo de esté nivelado para que funcione correctamente. Puede que se deban hacer varios ajustes para nivelarla.

Este tipo de hornos tiene que ser montado sobre una base que tenga cuatro patas y en la parte inferior, se puedan rotar arriba y abajo para poder regular la altura. Si la superficie no es plana, gire las patas hasta nivelar.

3.4.- CONEXIÓN Y REQUERIMIENTOS ELECTRICOS



Nunca elimine la conexión a tierra. El incumplimiento de esta instrucción puede ocasionar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

Antes de instalar el horno en su ubicación definitiva, es importante asegurarse de que tiene la conexión eléctrica adecuada:

- Un suministro eléctrico estándar (220 voltios, 50Hz.).
- Conexión a tierra de acuerdo con la normativa local vigente.
- Se recomienda un circuito separado, sólo para el horno.

Para reducir riesgos de inflamabilidad la instalación de este equipo debe llevarse a cabo por una persona debidamente

calificada (IEC/EN 60335-289/AI:2005). No retuerza ni pellizque el cable de alimentación



Para realizar la conexión se debe quitar la tapa trasera y allí se accede a la bornera de conexión

3.5.- CONEXION A LA RED DE AGUA

Conexión a la red de agua



PRECAUCION

El equipo debe ser conectado exclusivamente a una línea de agua potable.

La presión de agua debe ser entre 1 Kg/cm² y 2.5 Kg/cm² (1 a 2,5 bar).

La instalación de agua debe estar de acuerdo a la normativa legal vigente.

Asegúrese que las mangueras de conexión no se estrangulen ni dañen durante la instalación.

Revise que no haya fugas después de terminar la instalación.

El equipo tiene un ingreso de agua de 3/4". En la pared debe haber una llave de paso. Conecte una punta de la manguera de alimentación a la línea en la pared y a otra a la entrada del equipo. Ajuste con la mano. Abra el suministro de agua y verifique que no haya pérdidas.



ENTRADA DE AGUA

4.- OPERACION

4.1.- CHEQUEO FINAL ANTES DE LA PUESTA EN MARCHA

Retiró todos los materiales de embalaje del interior y exterior del horno?

Limpió todas las superficies?

Ha seguido las instrucciones de instalación, incluyendo conectar la máquina a agua, desagüe y

electricidad?

Ha sido nivelado el equipo?

El horno está un sitio donde la temperatura ambiente está a 10°C a 43°C y la temperatura del agua dentro de los 5°C a 32°C durante todo el año?

La presión de suministro de agua garantiza un mínimo de 1 Kg/cm² y un máximo de 2,5 Kg/cm²?

Hay al menos 10 cm en la parte posterior, 25 cm en la parte superior y 35 cm en los laterales para la circulación de aire adecuada?

Tiene la tensión de alimentación solicitada de la placa de identificación? Y tiene una conexión a tierra adecuada?

Está abierto el suministro principal de agua?

No hay filtraciones del abastecimiento de agua y las conexiones de la tubería de drenaje?

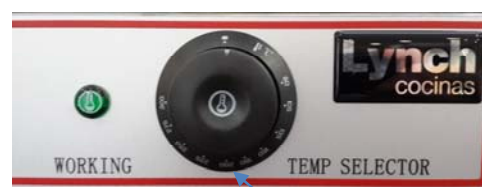
4.2.- DESCRIPCION DE MANDOS Y METODO DE OPERACIÓN



SELECTOR DE TIEMPO E
INDICADOR LUMINOSO



PULSADOR HUMIDIFICACION
E INDICADOR LUMINOSO



SELECTOR DE TEMP
E INDICADOR LUMINOSO

- 1.- Seleccione la temperatura deseada para la cocción (se recomienda precalentar la cámara un 10% por encima de la temperatura de cocción por la pérdida al cargar el equipo con mercadería)
- 2.- Seleccione en sentido horario el tiempo de cocción (adicionando el tiempo de precalentamiento si lo desea), sino anti horario para cocciones sin control de tiempo.
- 3.- El equipo arrancará automáticamente
- 4.- Durante el funcionamiento del horno se podrá pulsar el humidificador, mientras se mantenga pulsado ingresará una pequeña cantidad de agua a la turbina que genera la humidificación.
- 5.- Al completarse el tiempo de cocción sonará una señal sonora que anunciará el fin del ciclo.

4.3.- PREPARACION DEL EQUIPO PARA PERIODOS DE INACTIVIDAD PROLONGADOS

Si el horno no se usa durante mucho tiempo.

1. Interrumpa el suministro de agua en la fuente principal de agua.
2. Desconecte la línea de suministro de agua desde la válvula de entrada de agua.
3. Corte el suministro eléctrico en la fuente principal de energía eléctrica.
4. Desconecte el tubo de desagüe con la tubería de desagüe del drenaje de piso.
5. Deje la puerta abierta para permitir la circulación y prevenir la formación de moho.
6. Deje línea de suministro de agua y el cable de alimentación desconectado hasta el momento de volver a usarla.

5.- MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



PRECAUCION

Si el equipo no se utiliza durante mucho tiempo, antes del próximo uso debe ser limpiada a fondo. Siga cuidadosamente las instrucciones para la limpieza o el uso de la solución desinfectante. No deje ninguna solución en la máquina después de la limpieza.

Limpieza periódica y el mantenimiento adecuado garantiza la eficiencia, rendimiento óptimo y larga vida. Los intervalos de mantenimiento indicados se basan en condiciones normales. Es posible que desee acortar los intervalos si usted tiene consideraciones especiales.



ADVERTENCIA

Antes de proceder a operaciones de limpieza y mantenimiento, asegúrese de que la línea de alimentación de la unidad está desconectada y la línea de agua está cerrada.

5.1.- LIMPIEZA EXTERIOR

La puerta y el gabinete se pueden limpiar con un detergente suave y agua tibia. No use limpiadores a base de solvente o abrasivo. Utilice una esponja suave y enjuagar con agua limpia. Seque con un paño suave para evitar manchas de agua.

El acero inoxidable puede decolorar cuando se expone al cloro. Limpie los modelos de acero inoxidable con un detergente suave y agua tibia y un paño húmedo. Nunca use limpiadores abrasivos. Nunca use agua en abundancia o en chorros

NOTA: el acero inoxidable expuesto al gas de cloro y la humedad, como las zonas con balnearios o piscinas, pueden tener alguna decoloración. La coloración producida por el gas de cloro es normal.

5.2.- LIMPIEZA INTERIOR

Limpie el horno antes de utilizar por primera vez y al volver a utilizarla después un período sin actividad.

1. Desconecte la energía eléctrica a la unidad.
2. Abra la puerta, con un paño limpio, limpie el interior con una solución desinfectante hecha de 4 g de

cloro y 1 litro de agua caliente (35°C a 46°C). Si es necesario limpiar con un detergente suave y agua tibia

3. Enjuague completamente con agua limpia.

4. Reconectar la alimentación a la unidad.

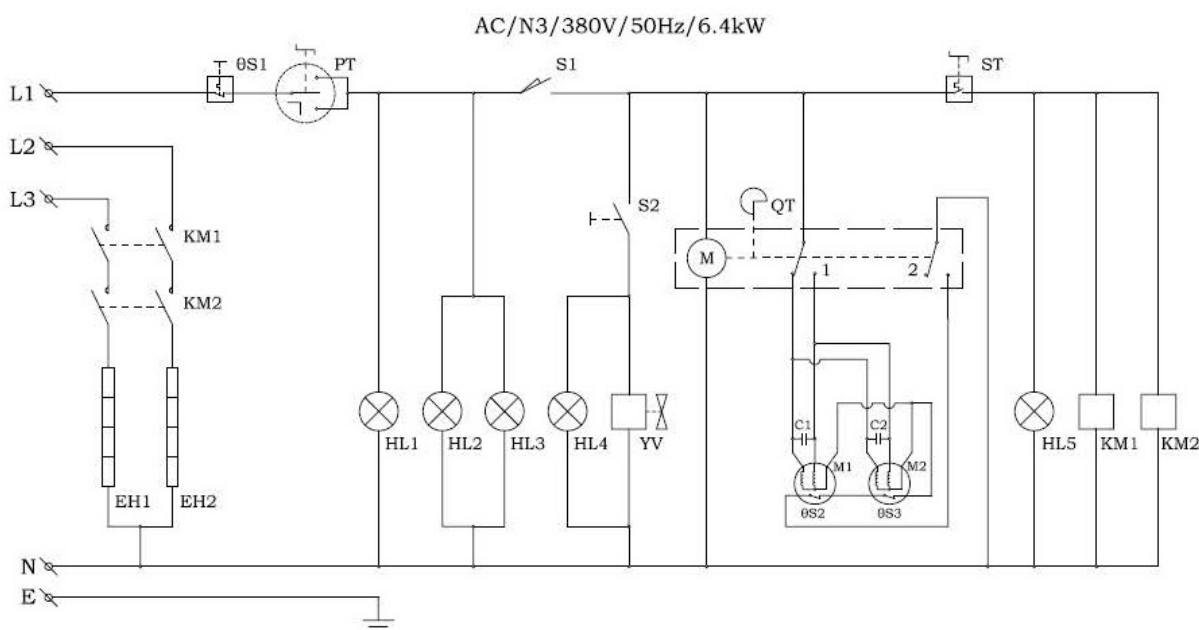


ADVERTENCIA

NO utilice productos de limpieza a base de solventes o sustancias abrasivas en el interior. Estos limpiadores pueden impregnar de olor, o dañar el interior.

6.- DIAGRAMA DE CIRCUITO ELECTRICO

YXD-8A Electric Convection Oven



KM1.KM2-----AC Contactor
 EH1.EH2-----Heating Element
 S1-----Temperature limiter
 PT-----Timer
 HL1-----Power indicator
 HL2.HL3-----Lamp
 HL4-----Indicator
 YV-----Electromagnetic valve

S1-----Door switch
 S2-----Switch
 QT-----Controller
 C1.C2-----Capacitor
 M1.M2-----Motor
 S1. S2-----Thermal circuit breaker
 ST-----Thermostat
 HL5-----Heating indicator

7. GARANTÍA

Lynch Cocinas S.A., garantiza estos equipos bajo los **Términos de la Garantía** vigentes a la fecha de la factura de venta del equipamiento objeto del presente manual.

8. SERVICIO TECNICO

Lynch Cocinas S.A. posee una amplia red de Servicios Técnicos Autorizados en todo el territorio de la República Argentina y en países limítrofes. Por información de este tema favor consultar a:



Fecha	Realizó	Aprobó	Observación
-------	---------	--------	-------------

LYNCH COCINAS S.A.

22/10/2014	WAL	DAF	Publicación
27/03/2020	WAL	DAF	Actualización de dirección comercial, teléfonos y dirección web. Agregado de indicación de seguridad

PRODUCTO HECHO EN CHINA

Lynch Cocinas S.A.

Juan Diaz de Solis 2398

Olivos (B1636DWH) BA – Argentina

(54 11) 5198-9250

servicio@lynchco.com.ar