

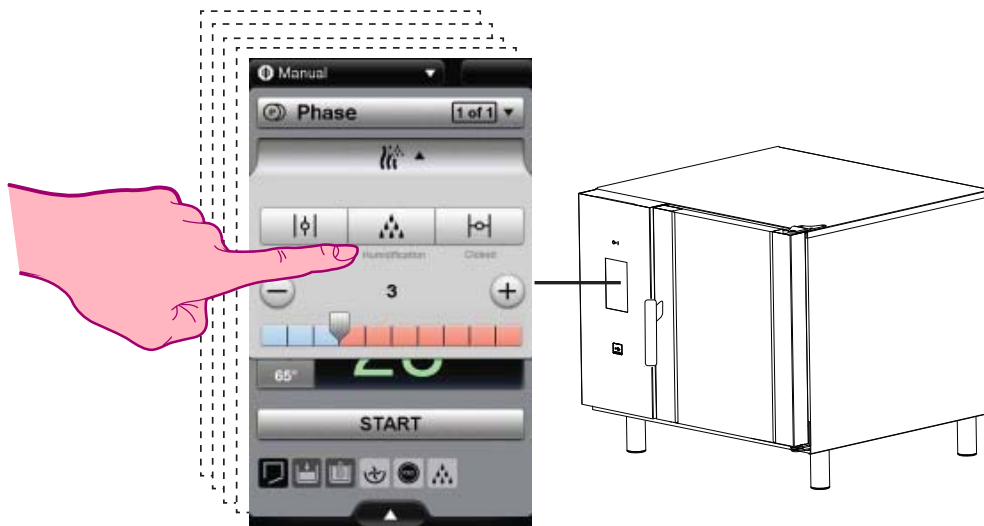
09/2016

Mod: SDGT/10-CL

Production code: 646572



Diamond
catering equipment



CONVECTION



- HORNOS DE CONVECCIÓN DE GAS
INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

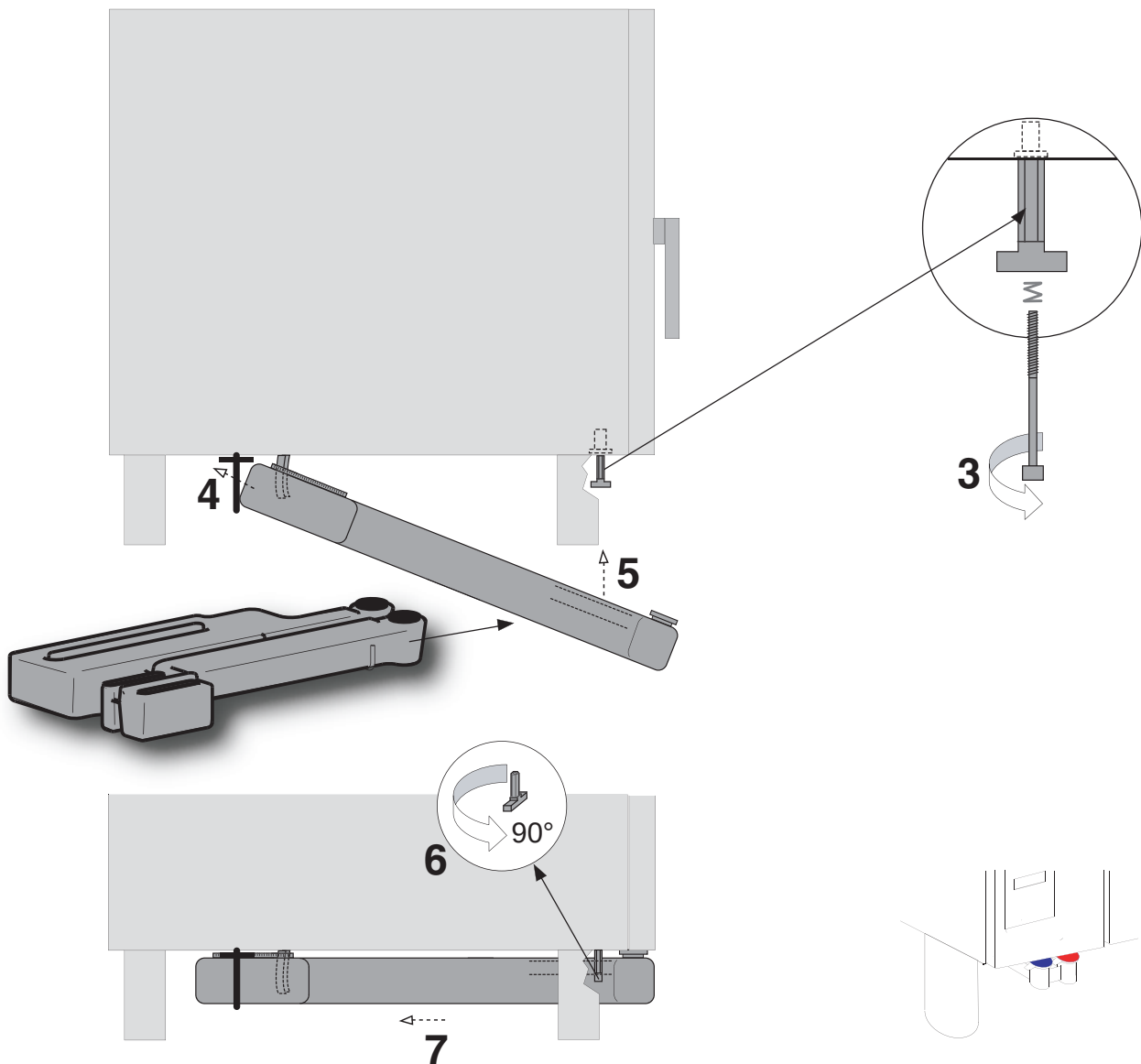
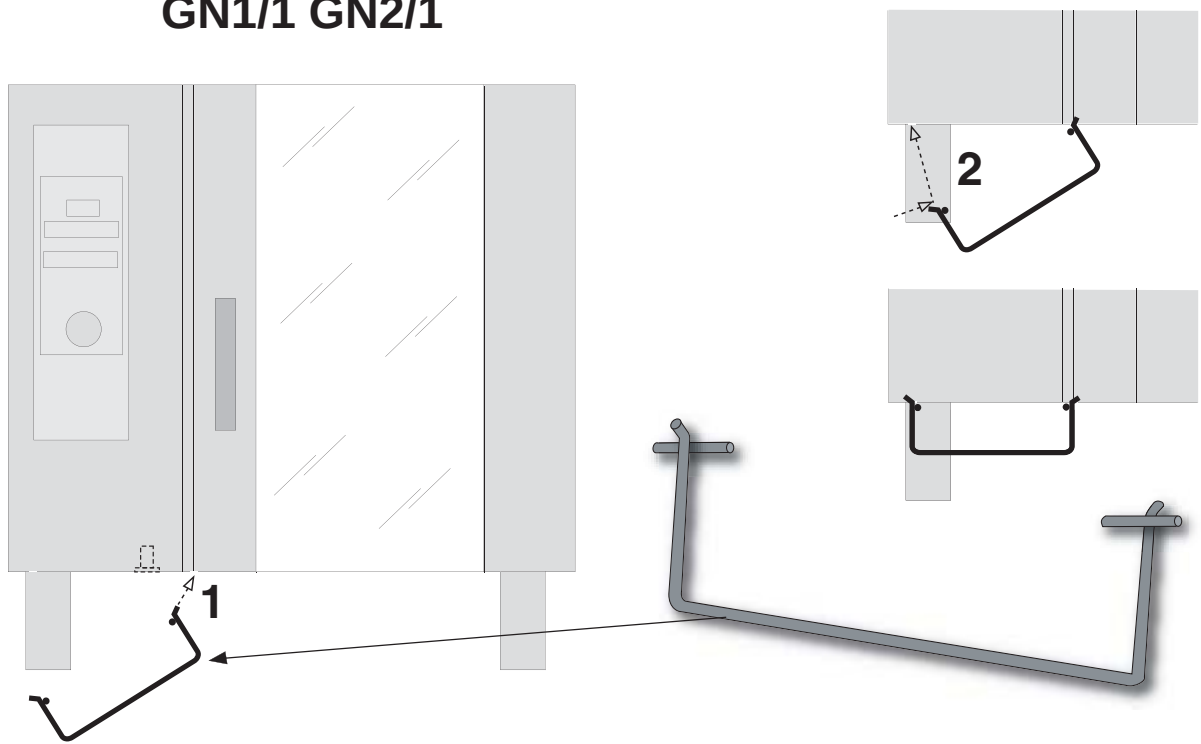
Pág. 127

(*) Lingua originale / Original language / Originalsprache / Oorspronkelijke taal / Originalspråk / Originalsprog / Alkuperäinen kieli / Originalspråk / Langue originale / Idioma original / Idioma original / Αρχική γλώσσα / Alkuperäinen kieli / Originalspråk / 原文 / 原語 / 원어



DOC. NO. **5954 00V 02**
EDITION 5 **NXT** 1503 **LK**

6-10 GN1/1 GN2/1



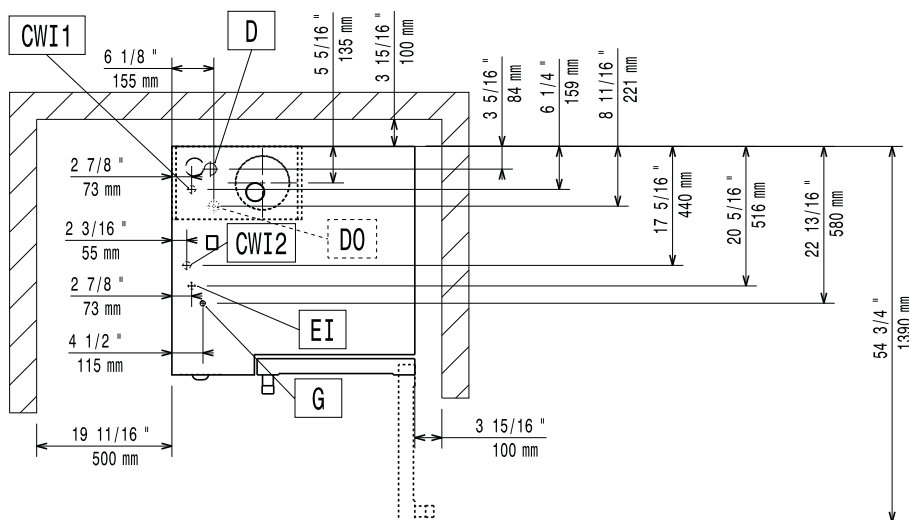
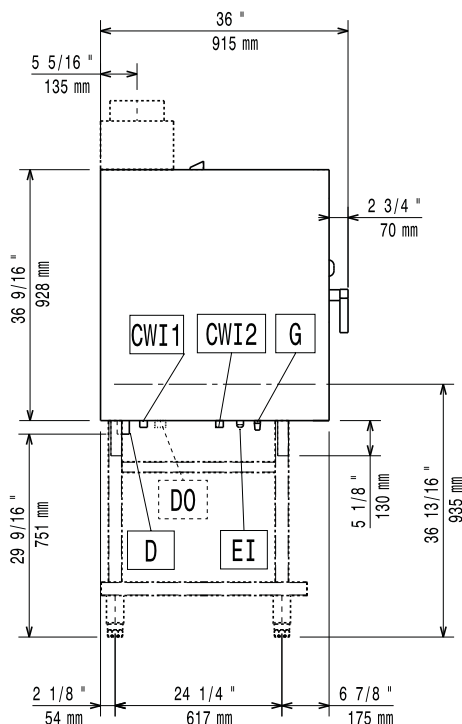
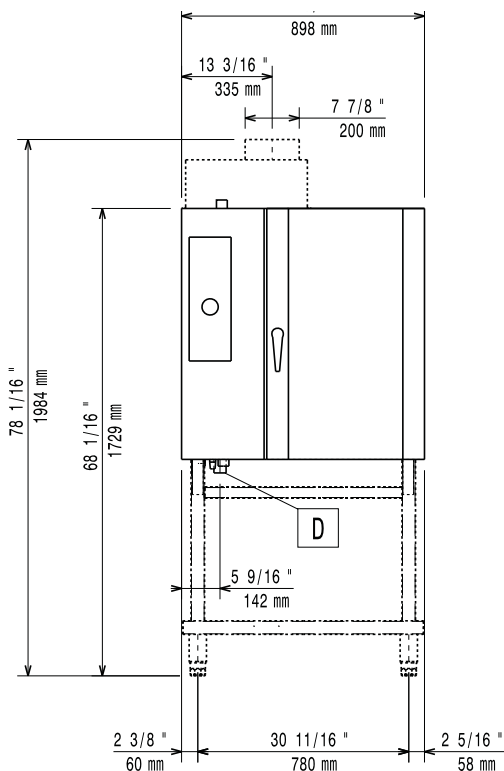
INSTALLATIONS RITNING
INSTALLATIONS DIAGRAM
ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO
ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ
ASENNUSKA AVIOT
INSTALLASJONSSKJEMAER

1a

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
SCHEMA D'INSTALLATION
ESQUEMA PARA LA INSTALACIÓN
INSTALLATIONSCHEMA

INSTALLATIONSRIJNING
INSTALLATIONSDIAGRAM
ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO
ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ
ASENNUSKAAVIOT
INSTALLASJONSSKJEMAER

安装图
取付図
설치 도면



Mod.: 10 GN 1/1

Descrizione.....Pagina
DescriptionPage
BeschreibungSeite
DescriptionPage
DescripciónPág.
BeschrijvingPage
BeskrivningSidan
BeskrivelsePag.
DescriçãoPág.
ÐãñéãñáõþÕäë.
BeskrivelseSivu
Kuvaus.....Side

描述页码
商品概要ページ
설명페이지

457

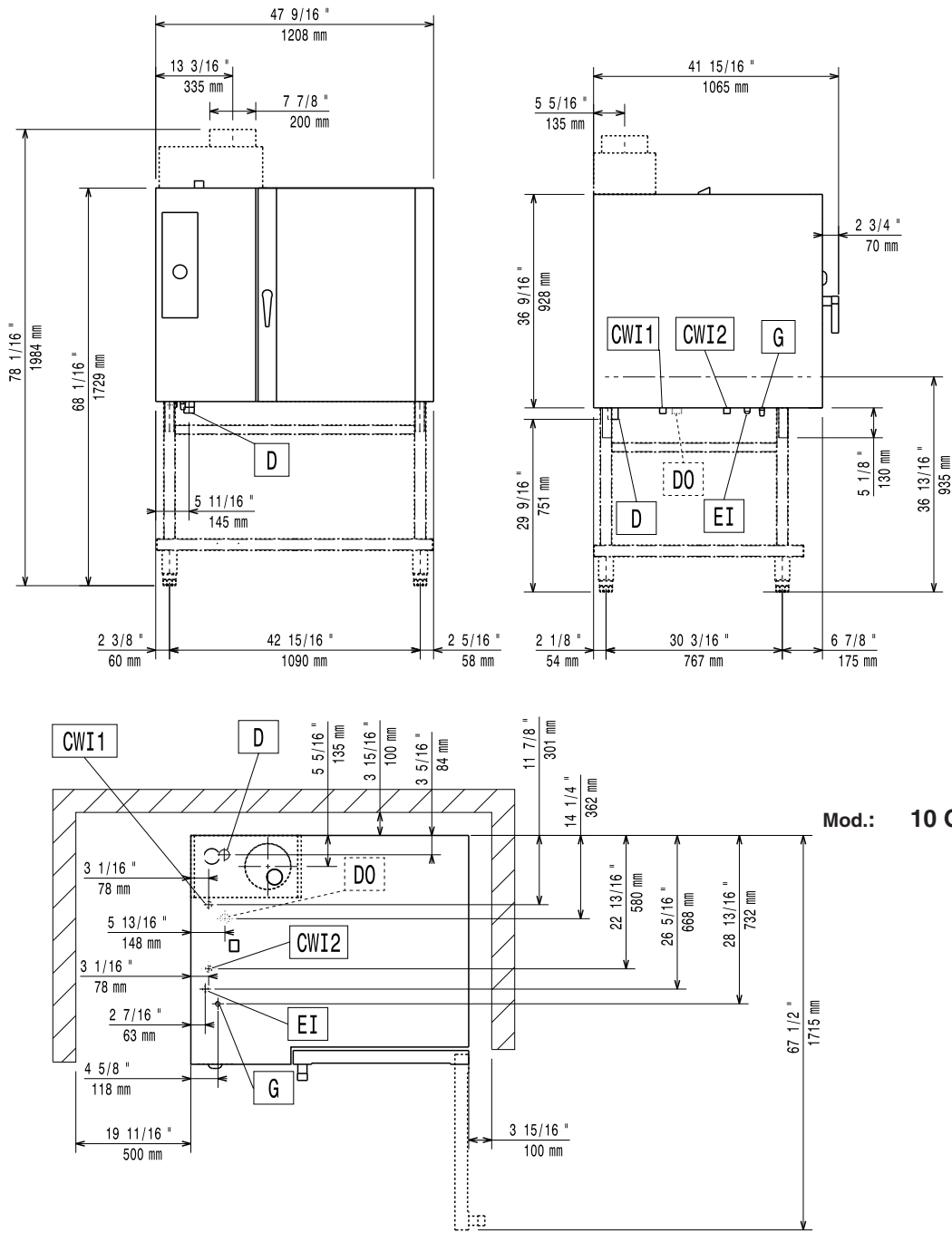
458

1b

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
 INSTALLATION DIAGRAM
 INSTALLATIONSPLAN
 SCHEMA D'INSTALLATION
 ESQUEMA PARA LA INSTALACIÓN
 INSTALLATIESCHEMA

INSTALLATIONSRIJTING
 INSTALLATIONSDIAGRAM
 ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO
 ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ
 ASENNUSKAAVIOT
 INSTALLASJONSSKJEMAER

安装图
 取付図
 설치 도면



Mod.: 10 GN 2/1

Descrizione.....	Pagina
Description	Page
Beschreibung	Seite
Description	Page
Descripción	Pág.
Beschrijving	Page
Beskrivning	Sidan
Beskrivelse	Pag.
Descrição	Pág.
Ἐκφάνιση.....	Ὁἷ.
Beskrivelse	Sivu
Kuvaus.....	Side

457

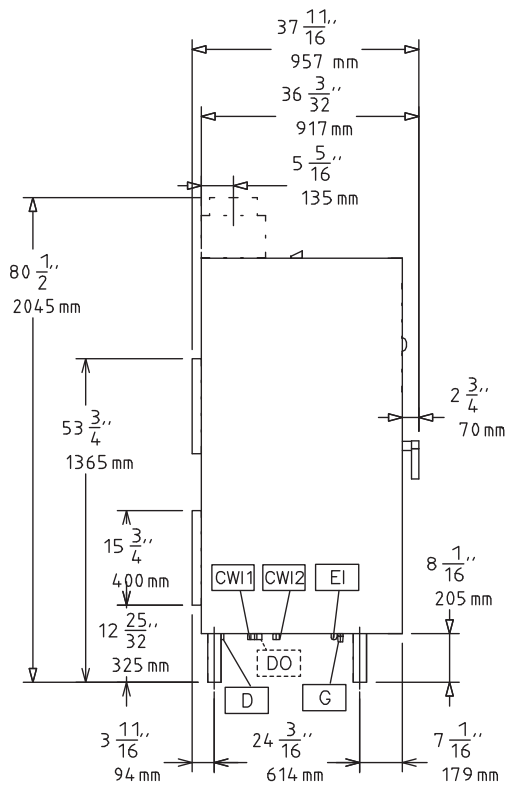
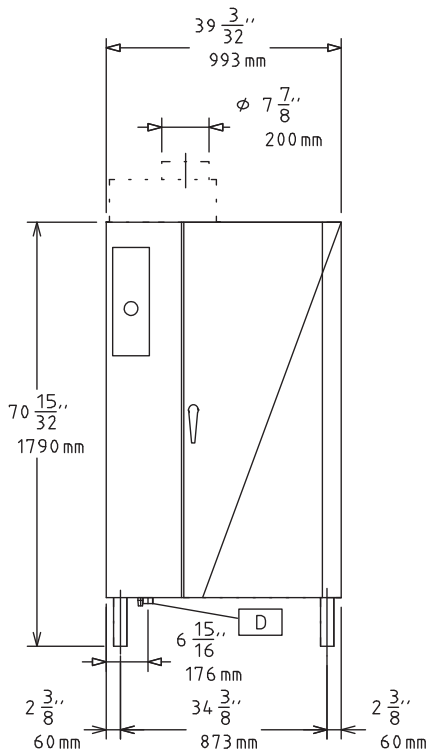
描述	页码
商品概要	ページ
설명	페이지

458

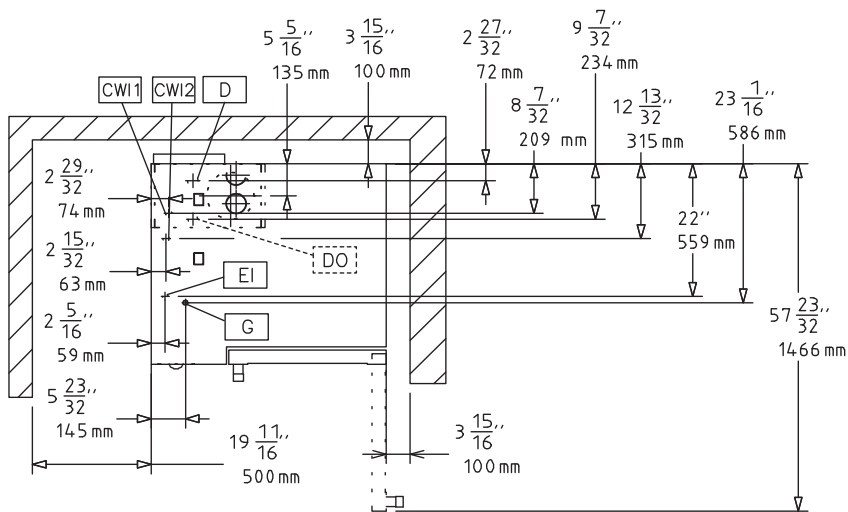
SCHEMA DI INSTALLAZIONE
 INSTALLATION DIAGRAM
 INSTALLATIONSPLAN
 SCHEMA D'INSTALLATION
 ESQUEMA PARA LA INSTALACIÓN
 INSTALLATIESCHEMA

INSTALLATIONSRIJNING
 INSTALLATIONSPLAN
 ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO
 ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ
 ASENNUSKAAVIOT
 INSTALLASJONSSKJEMAER

安装图
 取付図
 설치 도면



Mod.: 20 GN 1/1



Descrizione.....Pagina
 DescriptionPage
 BeschreibungSeite
 DescriptionPage
 DescripciónPág.
 BeschrijvingPage
 BeskrivningSidan
 BeskrivelsePag.
 DescriçãoPág.
 Ἐκφάνση.....Ὁἰ.
 BeskrivelseSivu
 Kuvas.....Side

描述 页码
 商品概要 ページ
 설명 페이지

457

458

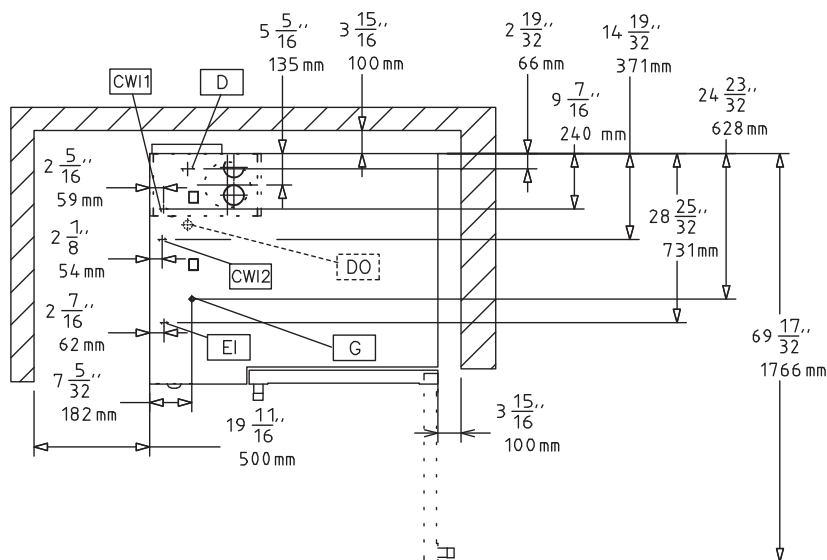
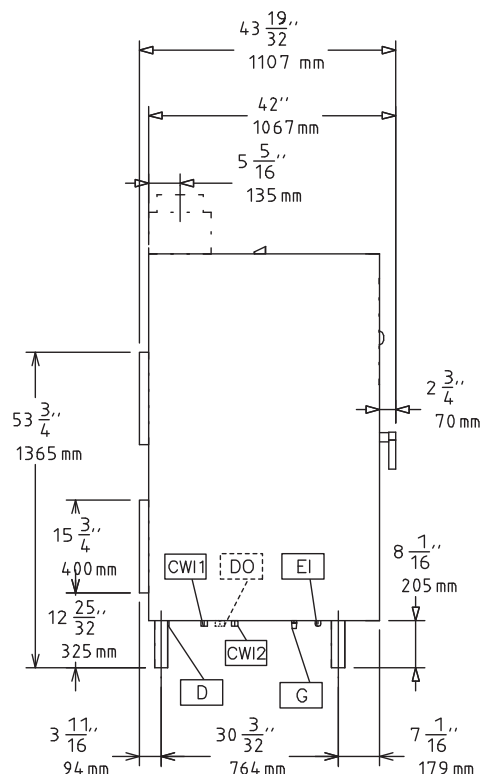
1d

INSTALLATIONS RITNING
INSTALLATIONS DIAGRAM
ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO
ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ
ASENNUSKA AVIOT
INSTALLASJONSSKJEMAER

Technical drawing of a square structure with dimensions in inches and millimeters. The drawing includes a top view and a side view. The top view shows a square with a diagonal line and a small circle. The side view shows a square with a diagonal line and a small circle. Dimensions are given in inches (fractional) and millimeters (decimal).

Dimensions (inches and millimeters):

- Top horizontal dimension: $48 \frac{15}{16}$ (1243 mm)
- Top horizontal dimension (left): $13 \frac{3}{16}$ (335 mm)
- Top horizontal dimension (right): $\phi 7 \frac{7}{8}$ (200 mm)
- Left vertical dimension: $80 \frac{1}{2}$ (2045 mm)
- Left vertical dimension (middle): $70 \frac{15}{32}$ (1790 mm)
- Left vertical dimension (bottom): $6 \frac{15}{32}$ (164 mm)
- Bottom horizontal dimension (left): $2 \frac{3}{8}$ (60 mm)
- Bottom horizontal dimension (middle): $44 \frac{7}{32}$ (1123 mm)
- Bottom horizontal dimension (right): $2 \frac{3}{8}$ (60 mm)



Descrizione.....	Pagina.....
Description	Page
Beschreibung	Seite
Description	Page
Descripción	Pág.
Beschrijving	Page
Beskrivning	Sidan
Beskrivelse	Pag.
Descrição	Pág.
ᐃᓄᓇᓇᓄᐅ	ᐅᓇ.
Beskrivelse	Sivu
Kuvaus	Side

描述	页码
商品概要	ページ
설명	페이지

458

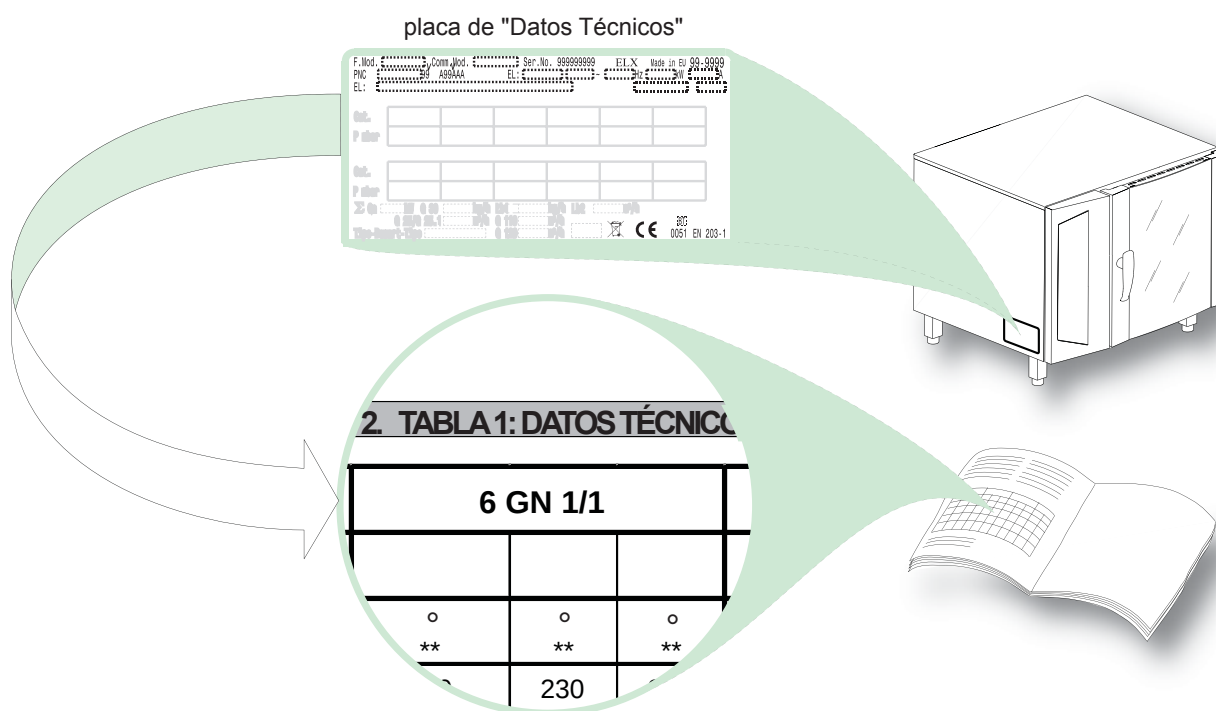
1e

HORNOS DE CONVECCIÓN DE GAS

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y USO (válidas para España)

Índice	Página
- Esquemas de instalación	4
- Identificación del equipo	127
I. CARACTERÍSTICAS GENERALES	128
1. Tabla 1: Datos técnicos	128
2. Descripción de los equipos	129
3. Advertencias generales	129
3.1 Dispositivos de Protección Individual	129
3.2 Riesgos residuales	130
3.3 Placa de Datos Tecnicos	130
4. Ecología y medio ambiente	130
4.1 Embalaje	130
4.2 Uso	130
4.3 Limpieza	130
4.4 Eliminación	130
II. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	131
1. Lugar de instalación	131
1.1 Normas de referencia	131
2. Emplazamiento	131
3. Evacuación de los gases de combustión	131
3.1 Introducción	131
3.2 Advertencias sobre la instalación de evacuación	131
3.3 Montaje de los accesorios	132
4. Conexión eléctrica	132
4.1 Instalación del cable de alimentación	133
5. Conexión a la red hídrica	133
5.1 Características del agua de alimentación	133
5.2 Instalación de desagüe	134
6. Conexión del gas	134
6.1 Advertencias	134
6.2 Potencia térmica nominal	134
6.3 Control de la presión de conexión	135
7. Adaptación a otro tipo de gas	135
7.1 Acceso a los componentes	135
7.2 Sustitución del reductor (placa)	135
7.3 Sustitución del diafragma (boquilla)	135
7.4 Regulación de la válvula del gas	135
7.5 Tabla 2: Regulación de las boquillas / Tipos de gas	136
7.6 Placa del tipo de gas	137
8. Dispositivo de seguridad	137
9. Control del funcionamiento	137
10. Mantenimiento	137
11. Problemas y soluciones	137
12. Ubicación de los componentes principales	137
III. INSTRUCCIONES DE USO	138
1. Apertura de la puerta del horno	138
1.1 Modelos de 6 y 10 rejillas	138
1.2 Modelos de 20 rejillas	138
2. Cierre de la puerta del horno	138
2.1 Modelos de 6 y 10 rejillas	138
2.2 Modelos de 20 rejillas	138
3. Descripción del panel de mandos	138
3.1 Símbolos y funciones principales	139
USO DEL HORNO	142
4. Cómo utilizar el panel de mandos	142
4.1 Cómo encender el horno	142
4.2 Cómo apagar el horno	142
4.3 Manejo de los mandos (AMBIENTES)	142
4.4 Manual	143
4.5 Programas	148
4.6 Programas MT	149
4.7 Lavado	150
4.8 Ajustes	151
5. Cómo desactivar el equipo en caso de avería	153
6. Limpieza y mantenimiento	153
6.1 Sustitución de los consumibles	154
6.2 Otras operaciones de limpieza	155

IDENTIFICACION DEL EQUIPO



I. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. TABLA 1: DATOS TÉCNICOS

REJILLAS Peso horno (Kg)	6 GN 1/1 132								10 GN 1/1 156				10 GN 2/1 202				20 GN 1/1 253,3				20 GN 2/1 344,25			
CONVECTOR °	°						°				°				°				°					
TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN (VOLTIOS)	230 1 ~						230 1 ~				230 1 ~				230 1 ~				230 1 ~					
FRECUENCIA (Hz)	50 / 60						50 / 60				50 / 60				50 / 60				50 / 60					
Consumo de potencia eléctrica (Kw)	0,25						0,3				1				0,5				2					
Conexión del gas ISO 7/1 Diámetro	1/2" M						1/2" M				1/2" M				1" M				1" M					
Potencia térmica del grupo convector (kW)	10						20				27				40				55					
Categoría de gas	II2H3P						II2H3P				II2H3P				II2H3P				II2H3P					
Tipo de construcción	A3 B13						A3 B13				A3 B13				A3 B13				A3 B13					
Instalación de expulsión de humos	1a-1b-1c						1a-1b-1c				1a-1b-1c				1a-1b-1c				1a-1b-1c					
Presión de conexión metano G20 - (mbar)	20						20				20				20				20					
Presión de conexión metano G25 - (mbar)																								
Presión de conexión G.L.P. G31 (mbar)	37						37				37				37				37					
Consumo (kg/h) G30 **																								
Consumo (kg/h) G.L.P. G31 **	0,77						1,55				2,1				3,11				4,27					
Consumo (m3/h) Gas metano G20 **	1,06						2,11				2,86				4,23				5,82					
Consumo (m3/h) Gas metano G25 **																								
Carga máx. de alimentos (kg)	30						50				100				100				200					
Carga máx. por fuente / bandeja (kg)	15						15				30				15				30					

Información sobre las emisiones acústicas: El nivel de ruidos de los componentes funcionales del equipo no supera los 70 dB (A).

El consumo de gas se calcula considerando:

- Temperatura 15 °C;
- Presión atmosférica 1013,25 mbar;
- Poder calorífico inferior:
G30 (Hi=45,65 MJoule/kg)
GLP G31 (Hi=46,34 MJ/kg)
Metano G20 (Hi=34,02 MJ/m3)
Metano G25 (Hi=29,25 MJ/m3)
GPL (Japón) (Hi=46,36 MJoule/kg)
Metano 13A (Japón) (Hi=46,05 MJoule/kg)

2. DESCRIPCIÓN DE LOS EQUIPOS

Este manual describe diferentes modelos de equipos. Para conocer los datos específicos de un modelo, se ha de consultar la Tabla 1 "**Datos técnicos**".

El equipo ofrece las siguientes características:

- Visualización digital de la temperatura.
- Sonda termostática de aguja para medir la temperatura en el centro del producto.
- Monitorización continua de los parámetros de cocción a lo largo de todo el ciclo.
- Dispositivo de evacuación rápida del vapor de la cámara para gratinar; se puede activar de modo automático.
- Lámparas de la cámara
- Apertura de la puerta con mecanismo de **seguridad** de doble acción para evitar quemaduras.
- Puerta con doble cristal: más confort con menor temperatura superficial.
- Ciclo de limpieza diaria de la cámara de cocción (CLEANING SYSTEM) (según los modelos).
- Autodiagnóstico con códigos de identificación para señalar anomalías (ver el apartado).

• Este equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos y está destinado al uso colectivo. Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto.

El equipo debe ser utilizado por personal que haya recibido formación específica.

• Este aparato no es apto para ser utilizado por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que les haya instruido en el manejo.

• Desactivar el aparato en caso de avería o de mal funcionamiento.

• **Para las reparaciones, dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y exigir piezas de recambio originales.**

El incumplimiento de estas medidas puede comprometer la seguridad del equipo y anular la garantía.



- No lavar el equipo con chorros de agua directos.

• No limpiar el acero con productos que contengan cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc.) aunque estén diluidos.

• No utilizar sustancias corrosivas (por ejemplo, ácido muriático) para limpiar el pavimento sobre el que está apoyado el equipo.

• Para más información, consultar el capítulo "**Limpieza y mantenimiento**".

3. ADVERTENCIAS GENERALES

Para señalar y reconocer los diferentes tipos de peligro, en el manual se utilizan los siguientes símbolos:



¡ATENCIÓN!
PELIGRO PARA LA SALUD Y LA SEGURIDAD DE
LOS OPERADORES.



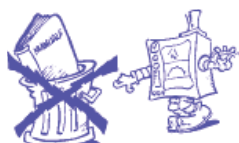
¡ATENCIÓN!
PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA (Electrocución)
– TENSIÓN PELIGROSA.



¡ATENCIÓN!
PELIGRO DE DAÑAR LA MÁQUINA.



- Antes de instalar y utilizar este equipo es necesario leer atentamente este manual porque suministra información de seguridad para la instalación, el uso y el mantenimiento.



- El manual debe acompañar al equipo a lo largo de su vida útil. Se ha de conservar en buen estado para poderlo consultar siempre que sea necesario.



ATENCIÓN: La instalación de este equipo así como todas las intervenciones de mantenimiento o de adaptación a otro tipo de gas serán efectuadas única y exclusivamente por personal profesionalmente cualificado y autorizado por el fabricante.

3.1 DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

En la tabla siguiente se resumen los Dispositivos de Protección Individual (DPI) que deben utilizarse a lo largo del ciclo de vida de la máquina.

Fase	Ropa de protección	Calzado de protección	Guantes	Gafas	Auriculares de protección	Máscara	Casco
Transporte		X					
Manutención		X					
Desembalaje		X					
Montaje		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regulaciones		X					
Limpieza ordinaria		X	X				
Limpieza extraordinaria		X	X				
Mantenimiento		X					
Desmontaje		X					
Desguace		X					

Leyenda:



DPI PREVISTO



DPI A DISPOSICIÓN O PARA UTILIZAR CUANDO ES NECESARIO



DPI NO PREVISTO

(*) Los guantes para el uso normal deben ser atérmicos para proteger las manos del calor de la fuente en el momento de sacarla del horno.

Se recuerda que la no utilización de los dispositivos de protección individual por parte de los operadores, los técnicos especializados y cualquier operador encargado del manejo del equipo puede comportar la exposición a sustancias químicas y daños a la salud.

3.2 RIESGOS RESIDUALES

En la máquina existen riesgos que no se han eliminado por completo al efectuar el proyecto o mediante la instalación de protecciones.

Para la completa información del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales de la máquina: estos comportamientos se deben considerar incorrectos y, por lo tanto, se tienen que evitar.

RIESGO RESIDUAL	DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN DE PELIGRO
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar debido a la presencia de agua o suciedad en el suelo.
Quemaduras	El operador se puede quemar si toca de manera intencionada o accidental algunos componentes internos de la máquina o la vajilla en la salida si no utiliza guantes o no deja que se enfríe.
Descarga eléctrica (Electrocución)	Riesgo existente si, al efectuar operaciones de mantenimiento, se tocan componentes eléctricos con el cuadro eléctrico bajo tensión. El riesgo también existe si el operador efectúa operaciones con una herramienta eléctrica o sin cortar la corriente de la máquina estando en contacto con una superficie mojada.
Caídas	Riesgo existente si el operador interviene en la máquina utilizando sistemas inadecuados para acceder a la parte superior (por ejemplo, escaleras poco estables) o si se sube directamente a la máquina.
Vuelco de la carga	Riesgo existente durante la descarga de la máquina o del embalaje que la contiene al utilizar accesorios o sistemas de elevación inadecuados o con la carga mal equilibrada. Durante el desplazamiento de fuentes que contienen alimentos calientes.
Químico	Riesgo existente al manipular sustancias químicas (por ejemplo, detergente, abrillantador, desincrustante, etc.) cuando no se toman medidas de seguridad adecuadas. Antes de manipular estos productos, se aconseja leer sus fichas de seguridad y etiquetas.

3.3 PLACA DE DATOS TECNICOS

F.Mod. [W] Comm.Mod. [B] Ser.No. 999999999 ELX Made in EU 99-9999
PNC [AC] 99 A99AAA EL [C] 00 [D] 00 [E] 00 [F] KW [G] 00 [H] 00
EL: [K] [L] [M] [N] [O] [P] [Q] [R] [S] [T] [U] [V] [W] [X] [Y] [Z]

	AC	AF	AI	AN	AQ	AT
Cat.	AD	AG	AL	AO	AR	AU
P mbar	AE	AH	AM	AP	AS	AV
	AZ	BC	BF	BI	BN	BQ
Cat.	BA	BD	BG	BL	BO	BR
P mbar	BB	BE	BH	BM	BP	BS

$\Sigma Qn P$: [KW] G 30 [R] kg/h Lb1 [S] kg/h Lb2 [T] m³/h
G 25/G 25.1 [U] m³/h G 110 [V] m³/h
Type-Bauart-Tipo [AA] G 120 [Z] m³/h [I]  CE 0051 EN 203-1

Significado de los campos de la placa:

F.Mod. descripción del producto de fábrica

Pedido Modelo denominación comercial

Ser. Nr. número de serie

ELX fabricante: Electrolux Professional spa
Viale Treviso, 15
33170 Pordenone (Italy)

Made in EU lugar de fabricación

99-9999 mes-año de fabricación

PNC: código de fabricación

EL: [C] tensión de alimentación, [D] fase

Hz	frecuencia de alimentación
kW	potencia máxima absorbida
A	corriente absorbida
EL:	[H] preinstalación eléctrica
Cat	categoría de gas
P mbar	presión del gas
ΣQ_n	potencia de gas
G30-Lb1-...G120...	consumos de los distintos tipos de gas
Tipe-Bauart-tipo	tipo de construcción (sistema de expulsión de humos)
[I]	grado de protección
CE	marca CE
0051 EN 203-1	normas de referencia

4. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE

4.1 EMBALAJE

• Todos los materiales utilizados para el embalaje son ecológicos. Pueden conservarse sin problemas o quemarse en una instalación de combustión de residuos. Los componentes de plástico reciclables llevan los símbolos siguientes:



PE



PR



PS

Polietileno: película externa del embalaje, bolsa de instrucciones, bolsa de boquillas de gas.

Polipropileno: paneles superiores del embalaje, flejes

Poliestireno expandido: protecciones angulares

4.2 USO

• Nuestros equipos han sido diseñados, optimizados y probados en nuestros laboratorios para ofrecer prestaciones y rendimientos elevados. Sin embargo, para economizar electricidad, gas y agua se aconseja no hacerlos funcionar durante largo tiempo vacíos o en condiciones que perjudiquen el rendimiento (por ejemplo, con la puerta abierta). Además, se recomienda precalentar el equipo inmediatamente antes del uso.

4.3 LIMPIEZA

• Para limitar la emisión de sustancias contaminantes se aconseja limpiar el equipo (por fuera y si es necesario por dentro) con productos cuya biodegradabilidad supere el 90%.

4.4 ELIMINACIÓN

- No abandonar el equipo en el medio ambiente al finalizar su ciclo de vida.

- Más del 90% del peso de cada equipo son metales (acero inoxidable, hierro, aluminio, acero galvanizado, etc.) reciclables en centros especializados que cumplan con las normas vigentes.

- Antes de eliminar los equipos, deberán dejarse inutilizables; para ello, quitar el cable de alimentación y todos los dispositivos de cierre de compartimientos o cavidades (cuando estén presentes) a fin de impedir que alguien pueda quedar encerrado en su interior.

El símbolo **L** que aparece en el producto indica que no debe tratarse como residuos domésticos, sino que debe desecharse correctamente para evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

Para reciclar este producto, póngase en contacto con el representante de ventas o distribuidor del producto, el servicio postventa o el servicio de eliminación de residuos correspondiente.

II. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



ATENCIÓN: para realizar las operaciones que describe este capítulo, hay que quitar los paneles exteriores del horno. Algunas regulaciones se realizan con el horno encendido y las partes que reciben corriente pueden ser peligrosas.



ATENCIÓN: el mantenimiento en la parte superior del aparato requiere el uso de escaleras con protección (retención del cuerpo).

1. LUGAR DE INSTALACIÓN

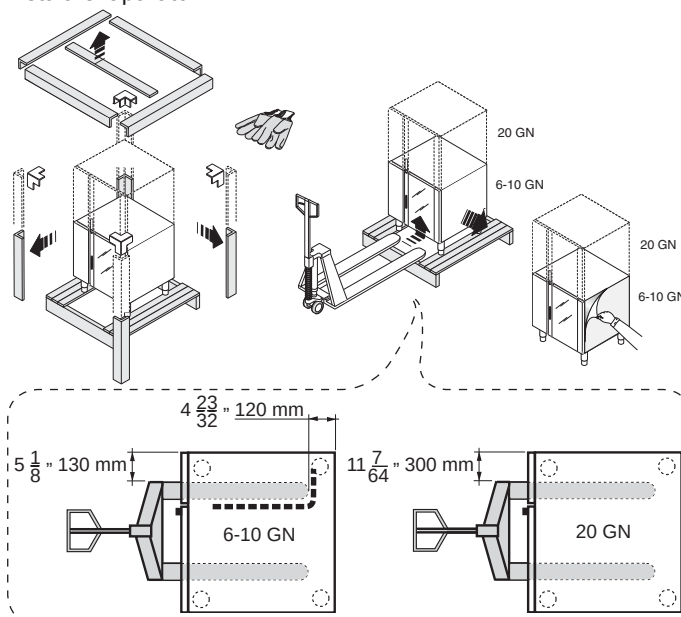
- Instalar el equipo en un local suficientemente aireado.

1.1 NORMAS DE REFERENCIA

- Instalar el equipo según lo prescrito por las normas nacionales y locales.

2. EMPLAZAMIENTO

- Extraer el equipo del embalaje, retirar lentamente la película de protección de los paneles externos y eliminar los restos de cola con disolvente adecuado. Para desembalar el aparato hay que utilizar guantes de protección. Levantar el aparato con una carretilla elevadora, quitarle la base y colocarlo en el lugar de instalación. Quitar la película protectora. El material de embalaje se ha de desechar según las normas vigentes en el país en el cual se instala el aparato.



- Para eliminar el embalaje ver el capítulo "Ecología y ambiente"
- Consultar los esquemas de instalación de las páginas iniciales de este manual para saber cuánto espacio es necesario para instalar el equipo y realizar las conexiones.
- Entre el lateral izquierdo del equipo y otras superficies debe haber una distancia mínima de **50 cm** para poder realizar el mantenimiento. Entre el lateral derecho y el fondo y otras superficies debe haber una distancia de **10 cm**.
- Emplazar el aparato sobre una superficie nivelada y eventualmente regular la altura de la encimera de trabajo ajustando los pies regulables.
- El equipo no es apto para instalaciones empotradas.



ATENCIÓN:

El vapor que sale del sistema de evacuación del horno o de otros equipos instalados a su alrededor no debe entrar por las aberturas de aireación que hay en la base del horno.

3. EVACUACIÓN DE LOS GASES DE COMBUSTIÓN

3.1 INTRODUCCIÓN

Los hornos de convección de gas pueden clasificarse en distintos "tipos de construcción" según la tecnología de combustión con la que están dotados. Las normas exigen una instalación para expulsar los gases diferente para cada tipo.

Antes de realizar la instalación de expulsión es necesario:

- a) identificar el "tipo de construcción" del modelo en la **Tabla n°1** (datos técnicos) o en la placa del equipo;
- b) elegir el esquema de construcción de acuerdo con el modo en que se deseen extraer los gases de la combustión (ej: expulsión bajo campana, hacia el exterior o con una chimenea central).

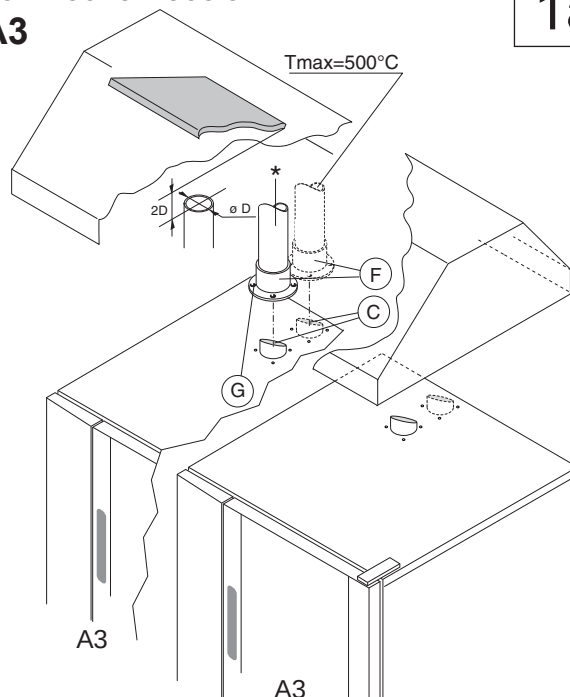
3.2 ADVERTENCIAS SOBRE LA INSTALACIÓN DE EVACUACIÓN

De acuerdo con la norma de referencia, la instalación de expulsión de humos debe tener una capacidad que le permita aspirar un volumen mayor que el de los gases producidos por el equipo (ver punto 1.1).

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

A3

1a



EXPULSIÓN DIRECTA SIN CONDUCTO BAJO LA CAMPANA DE ASPIRACIÓN

REFERENCIAS:

- A:** Accesorio canalizador/ interruptor de tiraje (bajo pedido)
C: Salida de gases de combustión por el convector
E: Anillo adaptador para conductos comerciales (bajo pedido)
F: Troncos cónicos para expulsión individual (accesorio no es obligatorio)
G: Tornillos de fijación (de serie);
***** Tubos alargadores comerciales (bajo pedido)

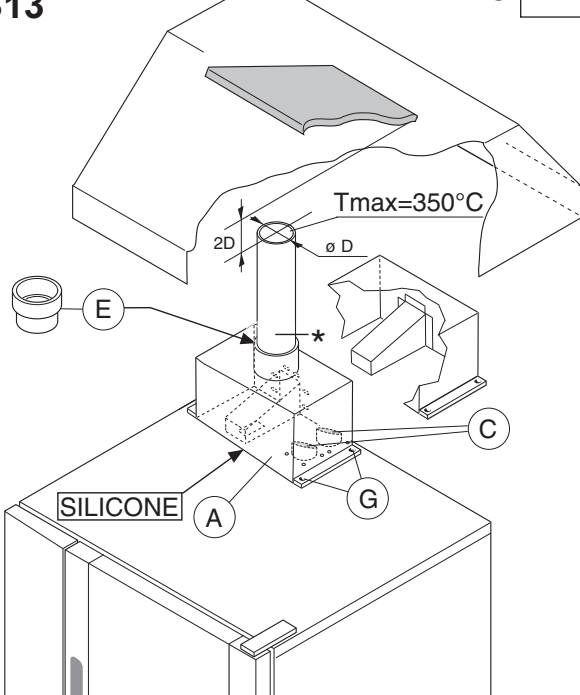
SILICONA:

Aplicar sellador con silicona entre las superficies de contacto

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

B13

1b

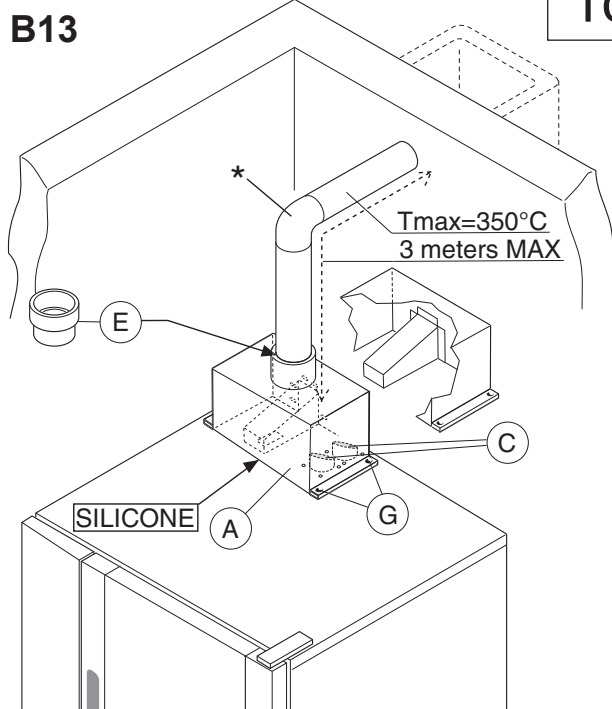


EXPULSIÓN POR CONDUCTO BAJO CAMPANA DE ASPIRACIÓN

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

B13

1c



EXPULSIÓN HACIA EL EXTERIOR O POR CHIMENEA CENTRAL MEDIANTE CONDUCTO

Si los gases de combustión son extraídos por una campana de aspiración hay que dejar una distancia adecuada entre el extremo del tubo de expulsión y el punto más bajo de los filtros de la campana (ver figura). Esta distancia es proporcional al diámetro "D" del tubo de expulsión.

Si la expulsión de gases se realiza hacia el exterior o con una chimenea central (Fig. "1c"), los conductos **NO** deben superar los 3 metros de longitud, **NO** deben presentar reducciones de diámetro y se deben inspeccionar y limpiar periódicamente

REFERENCIAS:

- A: Accesorio canalizador/ interruptor de tiraje (bajo pedido)
 C: Salida de gases de combustión por el convector
 E: Anillo adaptador para conductos comerciales (bajo pedido)
 F: Troncos cónicos para expulsión individual (accesorio no es obligatorio)
 G: Tornillos de fijación (de serie);
 *: Tubos alargadores comerciales (bajo pedido)

SILICONA:

Aplicar sellador con silicona entre las superficies de contacto



ATENCIÓN: Verificar de qué material están hechos los conductos alargadores y los filtros de la campana de aspiración. La temperatura de los gases producidos por la combustión es muy alta (ver figura). Además es importante controlar periódicamente el estado de los filtros. Si están engrasados o sucios pueden incendiarse o comprometer la eficiencia de la instalación de aspiración.

3.3 MONTAJE DE LOS ACCESORIOS

Los accesorios pueden montarse fácilmente siguiendo las indicaciones de las figuras y las referencias.

Los orificios para los tornillos de fijación de los accesorios "A" y "F" deben ser de $\phi 3,5 \text{ mm}$ y deben realizarse en las marcas de la tapa del horno.

4. CONEXIÓN ELÉCTRICA

• La conexión a la red de alimentación eléctrica debe ser efectuada según las normas nacionales y locales vigentes.

- Antes de efectuar la conexión, comprobar si la tensión y la frecuencia de red coinciden con las indicadas en la placa de datos.
- El equipo debe estar conectado a la red de alimentación de manera permanente. Para efectuar la conexión, es necesario utilizar un cable de tipo H05 RN-F. El cable de alimentación se ha de introducir en un tubo metálico o de plástico rígido sin partes cortantes.

- Línea arriba del equipo se ha de instalar un interruptor omnipolar de potencia adecuada con una distancia entre contactos de al menos 3 mm.

Este interruptor se ha de montar en la instalación eléctrica fija del local, cerca del equipo.

- Aguas arriba del aparato se debe instalar un dispositivo (clavija interbloqueada, interruptor bloqueable o dispositivos similares) que se pueda bloquear en posición de apertura durante el mantenimiento.

- La corriente de dispersión máxima del equipo es 5 mA.

- Conectar el equipo a una toma de tierra eficaz. En la regleta de conexión hay un borne marcado con el símbolo $\oplus$ para el cable de tierra.

Además, el equipo debe incluirse en un sistema equipotencial.

Esta conexión se realiza a través del tornillo que lleva la marca ∇ y se encuentra cerca de la entrada del cable de alimentación.

El cable equipotencial debe tener una sección mínima de 10 mm^2 .

4.1 INSTALACIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Para conectar el cable de alimentación del equipo es necesario:

Mod. 6 - 10 - 20 GN

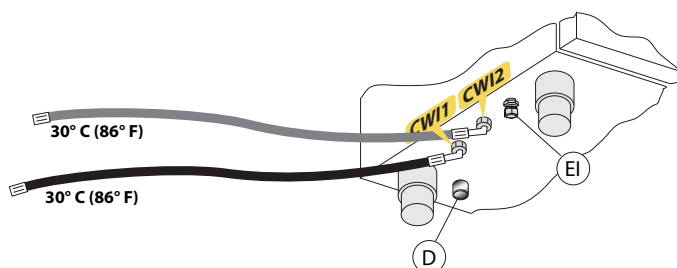
- Quitar el panel lateral izquierdo.
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico que se suministra con el equipo y bloquearlo con el prensacables.

El fabricante se exime de toda responsabilidad si no se respetan las normas nacionales y locales de prevención de accidentes.

5. CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA

Ver los esquemas de instalación que están en las primeras páginas del manual

Para conectar el aparato a la red de suministro de agua, se deberán utilizar **exclusivamente tubos nuevos, no usados**. El horno dispone de dos entradas separadas ("CW11" y "CW12") para el agua de alimentación.



D - Colector de desagüe

CW11 - Conexión de alimentación del agua de inyección.

CW12 - Conexión del agua de condensación del vapor y sistema de lavado

EI - Entrada del cable eléctrico

Los tubos de alimentación de ambas entradas deben incorporar un filtro mecánico y una llave de paso. Antes de colocar el filtro se aconseja dejar salir una cierta cantidad de agua para que arrastre las partículas sólidas que hay en el interior del tubo.

5.1 CARACTERÍSTICAS DEL AGUA DE ALIMENTACIÓN

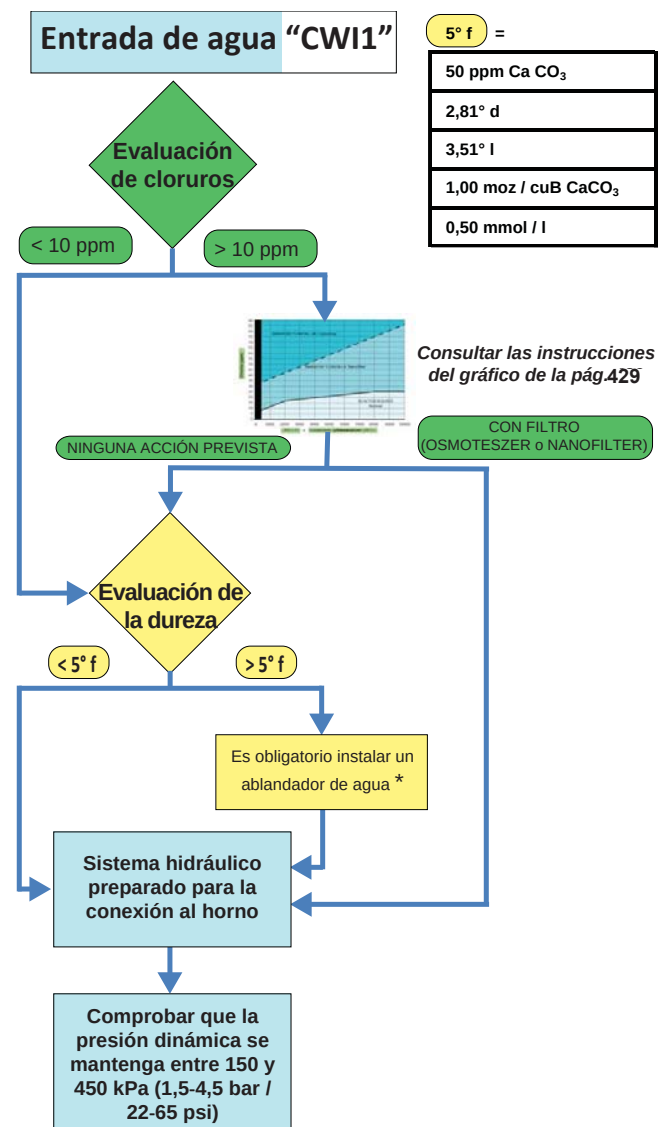
El aparato debe estar alimentado con **agua potable** que posea las características indicadas en este apartado.

Para evaluar la idoneidad del agua de alimentación, es necesario medir los siguientes parámetros:

- Dureza total
- Conductividad
- Cloruros Cl⁻
- pH

CARACTERÍSTICAS DEL AGUA DE ENTRADA "CW11"

Con objeto de garantizar el funcionamiento correcto del aparato, es posible que sea necesario instalar algunos sistemas de tratamiento del agua. Para ello, consultar las instrucciones del siguiente Flow Chart:



*Si el instalador lo considera necesario, es posible sustituir el ablandador por un NANOFILTRO.

ATENCIÓN:

- El control periódico según lo indicado por el fabricante en lo referente al funcionamiento del filtro es importante para no perjudicar el funcionamiento y evitar el riesgo de corrosión del aparato.

- Para garantizar el buen funcionamiento de los ablandadores y de los filtros, se recomienda realizar el mantenimiento con regularidad.

NOTA: El ablandador (Automatic Water Softener) con regeneración automática dispone de un kit (Resin Sterilizer) para la esterilización de las resinas (bajo pedido).

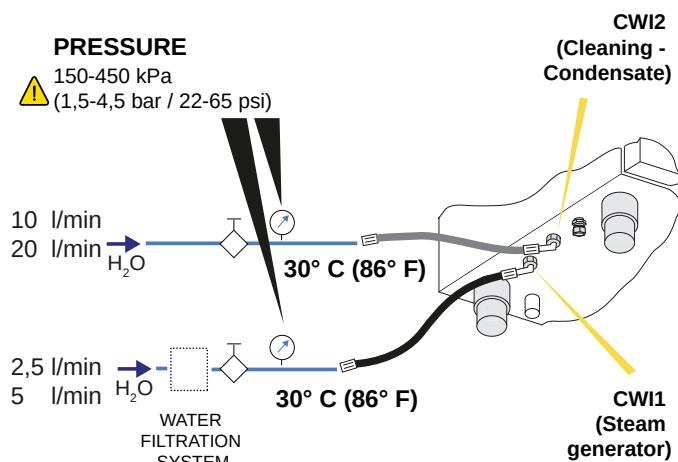
- Para no dañar el aparato, se recomienda efectuar un ciclo de lavado del filtro sin admisión de agua en el horno, cada vez que se efectúa la regeneración.

- En caso de mantenimiento incorrecto, el fabricante se exime de toda responsabilidad.

ATENCIÓN:
Se prohíbe el uso de sistemas dosificadores de antiincrustantes para tubos (por ejemplo: dosificadores de polifosfatos) ya que pueden impedir el buen funcionamiento de la máquina.

CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN EN ENTRADA "CW1" Y "CW2"

La presión medida línea arriba del horno (y línea abajo de eventuales sistemas de filtrado del agua "WATER FILTRATION SYSTEM" instalados) debe estar comprendida entre **150 y 450 kPa (1,5 - 4,5 bar / 22-65 psi)** y se ha de medir en condiciones dinámicas o bien durante la fase de lavado.



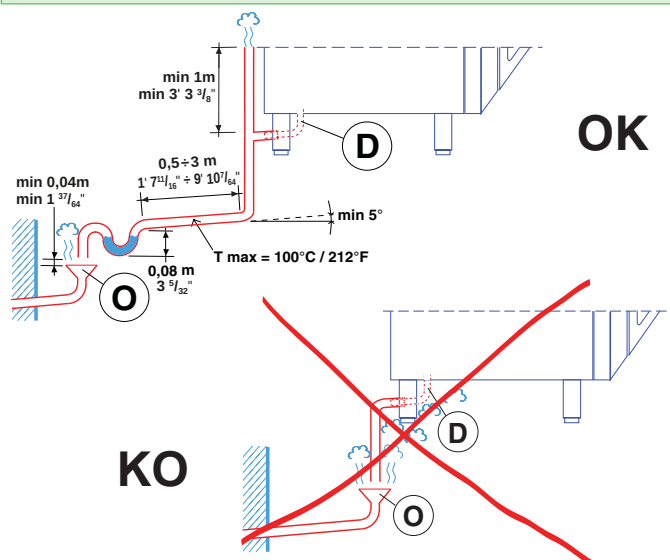
Atención (entrada de agua CW2)
Si los tubos de alimentación que se suministran con el aparato no poseen la longitud suficiente para la instalación, utilizar tubos más largos con un **diámetro interior mínimo de 20 mm** y sin racores a 90°.

5.2 INSTALACIÓN DE DESAGÜE

Conectar el racor de desagüe "D" con una tubería de **igual diámetro**, de longitud **comprendida entre 0,5 y 3 metros** y que resista **100°C** como mínimo. Esta tubería debe descargar obligatoriamente en un sifón (de 80 mm de altura) conectado a un desagüe abierto "O" ("Air-Break") o a una rejilla en el suelo (ver la Fig. 12b), para evitar que el reflujo de la red de alcantarillado llegue hasta las tuberías del horno o a la cámara de cocción. Evitar estrangulamientos en las tuberías flexibles y codos en las tuberías metálicas del desagüe. Evitar tramos horizontales para que el agua no se estanque en las tuberías (pendiente mínima 5%).



Atención: Instalar el sistema de evacuación de modo que los vapores emitidos por el "Air-Break" alcancen la abertura de aireación colocada al fondo del aparato.



6. CONEXIÓN DEL GAS

6.1 ADVERTENCIAS

- **Verificar si el equipo está preparado para el tipo de gas con el que será alimentado. De lo contrario, consultar el apartado 7 "Adaptación a otro tipo de gas".**
- **El empalme para la conexión del gas es de color amarillo.**
- Antes de realizar la instalación consultar a la compañía del gas para verificar la compatibilidad entre el consumo y la capacidad de suministro.
- Antes de realizar la conexión del equipo con los tubos del gas hay que quitar el tapón de plástico que protege el empalme.
- Instalar una llave de paso con cierre rápido en un lugar fácilmente accesible, aguas arriba del equipo.
- Una vez efectuada la instalación, controlar que no existan pérdidas en los empalmes mediante una solución de agua y jabón.
- **No modificar el caudal de aireación destinado a la combustión.**
- Después de efectuar la adaptación a otro tipo de gas es preciso controlar el funcionamiento (ver apartado nº8 "Control del funcionamiento").

6.2 POTENCIA TÉRMICA NOMINAL

Consultar los datos sobre la **potencia térmica nominal** en la **Tabla 1 "Datos técnicos"**.

La potencia térmica nominal está determinada por la presión de la red del gas y por el diámetro del diafragma (boquilla) de la válvula del gas.

y debe ser controlada por un instalador autorizado o por la compañía de suministro de gas cada vez que se realicen nuevas instalaciones, adaptaciones a otros tipos de gas o trabajos de mantenimiento.

Está prohibido cambiar la potencia térmica nominal.

6.3 CONTROL DE LA PRESIÓN DE CONEXIÓN

(fig. 2a)

La presión de conexión se mide con el equipo en funcionamiento (una vez completadas las eventuales operaciones de adaptación a otro tipo de gas) colocando un **manómetro con resolución mínima de 0,1 mbar** aguas arriba de la válvula de control del gas:

- 1) Quitar el lateral izquierdo para acceder a las válvulas del gas;
- 2) Aflojar el tornillo de retén roscado "C" de la toma de presión de la válvula del gas y conectar el tubo del manómetro;
- 3) Abrir la llave de paso del gas;
- 4) Dar inicio a un **ciclo de cocción** (ver capítulo "Instrucciones de uso") para encender todos los quemadores;
- 5) Verificar si la presión detectada responde a los valores de la tabla siguiente:

TIPO DE GAS PRESIÓN MBAR

	Nom.	mín.	Máx.
Gas metano G20	20	17	25
G.L.P. G30/G31	37	25	45

Si los valores no son adecuados no será posible poner el equipo en funcionamiento.

La compañía de suministro de gas deberá ser informada al respecto;

- 6) Detener el ciclo de cocción y cerrar la llave de paso del gas.
- 7) Desconectar el manómetro y enroscar el tornillo de retén "C";
- 8) Cerrar el equipo.

7. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS



ATENCIÓN: El equipo se entrega preparado para funcionar con el **tipo de gas**, que se indica en la etiqueta adhesiva del embalaje. Para adaptarlo a otro tipo de gas hay que seguir atentamente las instrucciones.

7.1 ACCESO A LOS COMPONENTES

- Quitar el panel lateral izquierdo del equipo.

7.2 SUSTITUCIÓN DEL REDUCTOR (PLACA)

DEL VENTILADOR-QUEMADOR (Fig. 2b)

El reductor (placa) se ha de sustituir cuando se utiliza **gas G30 y G31 (G.L.P.)** sólo en algunos modelos como se indica en la TABLA 2 (páginas siguientes).

El diámetro del orificio central del reductor está indicado en milímetros.

- Aflojar las 2 tuercas "P" que fijan la placa "L" al quemador "H".
- Aflojar las 4 tuercas "F" que fijan el ventilador "G" en el quemador "H".
- Sustituir la placa "L" y las dos 2 juntas "M") por las adecuadas a los gases G30 y G31 (GLP).
- Introducir los 2 pernos "L1" de la placa "L" en las 2 ranuras "H1" y apretar las 2 tuercas "P" (con la arandela).
- Enroscar las 4 tuercas "F"(con la arandela).

7.3 SUSTITUCIÓN DEL DIAFRAGMA (BOQUILLA)

DE LA VÁLVULA DE GAS (Fig. 2a)

- Desenroscar la tuerca hexagonal "A" con la junta "A1" y sustituir el diafragma "B" (boquilla) por el adecuado al tipo de gas que utiliza el quemador (convector) y al modelo del horno (**ver Tabla 2** - páginas siguientes). El diafragma (boquilla) tiene grabado el diámetro en centésimos de milímetros (p. ej. diafragma de $\varnothing 3,5$ mm, grabado: 350)
- Apretar a fondo la tuerca hexagonal "A" con la **junta "A1"**.
- Repetir las mismas operaciones en el resto de las válvulas.

7.3.1 MODIFICACIÓN DE PARÁMETROS

- Modificar los parámetros de la tarjeta electrónica relativos al control del ventilador del quemador como se indica en el manual de servicio (no incluido).

7.4 REGULACIÓN DE LA VÁLVULA DEL GAS

(fig. 2a)

Nota: las siguientes regulaciones deben ser efectuadas **únicamente por personal técnico autorizado por el fabricante**.

Para regular la presión (**negativa**) de la válvula del gas adaptándola a otro tipo de gas:

- Aflojar el tornillo de retén roscado "D" de la toma de presión de la válvula del gas y conectar un **manómetro con resolución mínima** de 1 Pa;
- Quitar el tapón "E1" del tornillo de regulación.
- Encender el quemador y seleccionar en el panel de mandos un ciclo de cocción con AIRE CALIENTE para el convector (Ver capítulo "Instrucciones de uso").
- Esperar un minuto y, a continuación, ajustar con una herramienta adecuada el tornillo "E" de la válvula para regular la presión (**negativa**) hasta leer en el manómetro el valor que indica la TABLA 2 (páginas siguientes). Esperar unos minutos. Si el valor cambia, hay que volver a regular el tornillo "E".
- Montar el tapón "E1" y sellarlo con pintura roja sin obstruir los orificios de ventilación de la válvula.
- Apagar el quemador.
- Repetir las mismas operaciones en el resto de las válvulas.



ATENCIÓN:

Una vez realizada la adaptación hay que montar los paneles exteriores del horno.

7.5 TABLA 2: REGULACIÓN DE LAS BOQUILLAS / TIPOS DE GAS

FIGURA		2a - 2b																			
REJILLAS		6 GN1/1				10 GN1/1				10 GN2/1				20 GN1/1				20 GN2/1			
CONVECTOR °		°				°				°				°				°			
RIFERIMENTO		Ø	#			Ø	#			Ø	#			Ø	#			Ø	#		
Diafragma (boquilla) válvula de gas Apartado 7.3	G30	5,25	525			5,5	550			5,8	580			5,5	550			5,8	580		
	G31 (G.L.P.)	5,5	550			5,7	570			6,25	625			5,7	570			6,25	625		
	G20 (metano)	6	600			7	700			7,8	780			7	700			7,8	780		
	G25 (metano)	6,75	675			8	800			8,5	850			8	800			9,25	925		
Sustitución °° reductor (placa) ventilador- quemador Apartado 7.2	G30	12				18				18 °°				18				18 °°			
	G31 (G.L.P.)	12				18				18 °°				18				18 °°			
	G20 (metano)	12				18				21				18				21			
	G25 (metano)	12				18				21				18				21			
Aireador * (rosca) quemador	G30/G31 (G.L.P.)	F				R				G				R				G			
	G20 (metano)	F				R				G				R				G			
	G25 (metano)	F				R				G				R				G			
Regulación presión (negativa) válvula de gas (Pa) Apartado 7.4	G30	0 / -10				0				0				0				0			
	G31 (G.L.P.)	0 / -10				0				0				0				0			
	G20 (metano)	0				0				0 / -20				0				^ 0/-20 v 0/-10			
	G25 (metano)	0 / -10				0				0				0				0			

Ø = diámetro (mm)

= grabado

^ (up) = válvula del gas del quemador superior

v (down) = válvula el gas del quemador inferior

* El aireador (anillo de color) "N" (fig. 2b) del ventilador del quemador **no** debe sustituirse; los colores de la tabla son sólo informativos.

F (Fuchsia) = fucsia (color)

R (Red) = rojo (color)

G (Green) = verde (color)

VÁLVULA DEL GAS (CONVECTOR)

- Sustitución del diafragma "B"

- Regulación del tornillo "E"

2a

VENTILADOR DEL QUEMADOR (CONVECTOR)

- Sustitución de la placa "L" para gas G30 y G31 (GPL)

2b

7.6 PLACA DEL TIPO DE GAS

Si el equipo se ha adaptado a otro tipo de gas, hay que sustituir la etiqueta autoadhesiva por la correspondiente al tipo de gas utilizado. Las etiquetas están incluidas en el sobre que se suministra con el equipo.

8. DISPOSITIVO DE SEGURIDAD

El sistema de seguridad del horno está formado por:

- **Fusibles** de protección situados detrás del panel de mandos (ver el esquema eléctrico).

Para sustituirlos hay que quitar la tapa. El nuevo fusible debe tener las mismas características que el anterior; Las características están impresas en la etiqueta del fusible.

- **Termostato de seguridad de la cámara** con restablecimiento manual. Está situado detrás del panel de mandos y al dispararse interrumpe la alimentación de gas al quemador del convector.

Las operaciones de restablecimiento deben ser efectuadas por personal técnico especializado después de haber eliminado la anomalía.

- **Dispositivo térmico** con restablecimiento automático del **ventilador**. Se dispara para proteger el equipo cuando el ventilador se recalienta e interrumpe el suministro eléctrico del equipo.

9. CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

- Al encender el equipo por primera vez, el display muestra la página de las operaciones de control que se han de efectuar para instalar el horno de manera correcta antes de utilizarlo.
- Encender el equipo de acuerdo con las "Instrucciones de uso".
- Explicar al usuario con la ayuda del manual de instrucciones cómo hacer el mantenimiento ordinario y la limpieza del equipo.



ATENCIÓN:

- Cuando el equipo está funcionando algunas zonas de la superficie exterior se calientan.
- No cubrir los dispositivos de evacuación que se encuentran en la parte superior del equipo.

- Verificar con horno caliente el correcto funcionamiento del mecanismo de cierre de la puerta. En caso de ser necesario, regular el cierre modificando la posición del asa.

10. MANTENIMIENTO

Para acceder a los componentes que necesitan mantenimiento ordinario, es preciso abrir los paneles lateral derecho y posterior y el panel de mandos.

11. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

El equipo puede presentar diferentes problemas.

El quemador no se enciende (el display visualiza "burn", ver "Instrucciones de uso" cap. 5).

Posibles causas:

- El electrodo de encendido está mal ubicado o mal aislado.
- El dispositivo de encendido y control de la llama está dañado.
- El cable de alta tensión del electrodo de encendido está interrumpido o hay una dispersión.
- La presión del gas es insuficiente.
- La válvula del gas es defectuosa.

- El ventilador del quemador está dañado y la presión del aire en la cámara de combustión es insuficiente.
- El panel de mandos electrónico está dañado.
- El fusible se ha quemado. Ver esquema eléctrico.
- El sensor de temperatura está dañado (configuración error EPT1 - ver "Instrucciones de uso" cap. 5).
- Disparo del limitador de temperatura.
- Alta humedad ambiente (condensación): ventilar el local.

El quemador se apaga (el display TM visualiza "burn", ver "Instrucciones de uso" cap. 5).

Posibles causas:

- La polaridad de alimentación (Fase/Neutro) está invertida.
- La instalación eléctrica del horno es de tipo "Fase/Fase". En este caso hay que instalar el "kit transformador" (pedirlo al fabricante).
- La válvula del gas es defectuosa.
- El electrodo de detección de la llama está interrumpido o mal ubicado.
- El ventilador del quemador está dañado (bloqueo).
- El dispositivo de control de la llama está dañado.
- Alta humedad ambiente (condensación): ventilar el local.

La lectura de la temperatura de la celda es errónea. Posibles causas:

- El panel de mandos electrónico es defectuoso.
- El sensor de la temperatura está sucio, roto o interrumpido; ver configuración error EPT1 (ver "Instrucciones de uso" cap. 5).

El horno no se enciende. Posibles causas:

- El panel de mandos electrónico está dañado.
- El fusible F2 se ha quemado porque se han dañado componentes del circuito auxiliar.

Las bombillas de cámara son defectuosas

ATENCIÓN: Antes de sustituirlas hay que apagar el equipo.

12. UBICACIÓN DE LOS COMPONENTES PRINCIPALES

Toda intervención en el interior del equipo debe realizarla un instalador autorizado por el fabricante

Al abrir el panel de mandos, se tiene acceso a los siguientes componentes:

- Tarjetas electrónicas.
- Termostato limitador de la temperatura de la cámara.
- Fusibles.
- Microinterruptor de seguridad de la puerta.
- Motorreductor de la mariposa de escape de la cámara.

Para llegar a los demás componentes hay que quitar el panel lateral izquierdo del equipo.

III. INSTRUCCIONES DE USO

Antes poner en funcionamiento el equipo es necesario leer atentamente el manual de instrucciones. Sus contenidos son importantes para optimizar el manejo y el empleo del horno. Para obtener más información acerca de aspectos o prestaciones especiales, es preciso contactar con el revendedor.

- No apoyar en el horno bandejas o utensilios que puedan obstruir las salidas de humos y de vapor.
- No introducir objetos (por ejemplo: bandejas) debajo del fondo del horno, porque podrían obstruir los orificios de entrada y salida del aire de refrigeración.
- Someter el equipo a una revisión completa, al menos una vez al año. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.
- La sonda de aguja es un instrumento de precisión. No golpearla, forzarla ni tirar del cable flexible sobre todo cuando se utiliza el carro portabandejas. **La garantía no contempla la sustitución de sondas dañadas por el manejo incorrecto.**
- Para facilitar la circulación del aire caliente, entre dos bandejas hay que dejar una distancia mínima de (40 mm).
- Si el horno está instalado cerca de equipos que producen vapor graso (p. ej. freidoras), se aconseja colocar el **filtro de aire** (no se suministra de serie) debajo del **panel de mandos** para proteger los componentes electrónicos internos.
- Durante la fase de **precalentamiento** del horno 20 GN 1/1 ó 2/1, es necesario introducir el carro vacío (sin alimentos) o el accesorio específico (no incluido de serie) para cubrir la apertura entre la cámara y la puerta, y evitar que el vapor dañe el panel de mandos y la tarjeta electrónica.

- **No salar los platos dentro del horno, especialmente cuando se trabaja con ciclos húmedos.**
- **No introducir en el horno líquidos inflamables (por ejemplo, licores) durante el funcionamiento.**



Las bandejas están colocadas en el horno a una altura máxima de 1,6 m. Siempre y cuando la instalación se realice siguiendo las instrucciones y se utilicen accesorios originales (excepto en los hornos superpuestos).

En los hornos superpuestos o en cualquier otro caso donde se supere dicha altura, se debe aplicar en la parte frontal del horno, a 1,60 m de altura desde el suelo y en un lugar bien visible, el siguiente adhesivo que se incluye en la dotación.



ATENCIÓN: Para evitar quemaduras, no colocar recipientes que contengan líquidos (o productos que se licúen durante la cocción) por encima de los niveles al alcance de la vista. De este modo, es posible evitar el riesgo de derrame durante la manipulación.

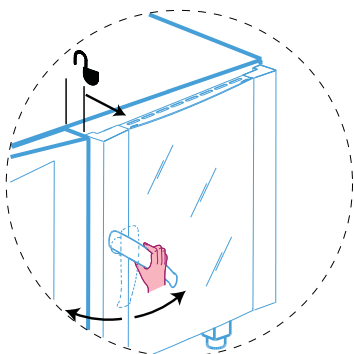
1. APERTURA DE LA PUERTA DEL HORNO

1.1 MODELOS DE 6 Y 10 REJILLAS



¡Atención! Peligro de quemaduras. Abrir la puerta con **cuidado** cuando el horno está caliente.

- a) Girar el tirador de la puerta hasta el tope, en cualquiera de los dos sentidos, para abrir la puerta del horno. El programa de cocción se interrumpe.

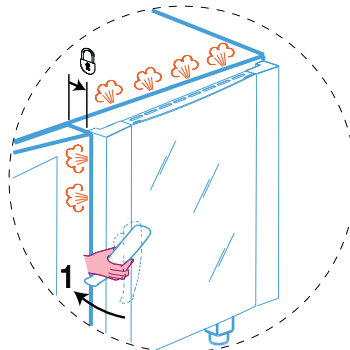


MODELOS con SISTEMA DE DOBLE APERTURA (bajo pedido)

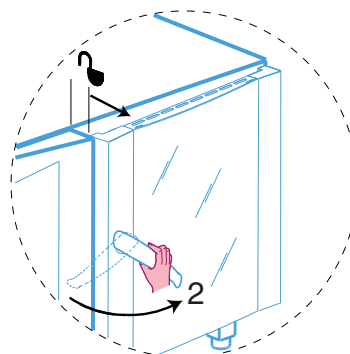
El horno posee un **sistema de doble apertura** para que, al abrir completamente la puerta, el vapor no salga y dañe al operador; por lo tanto, hay que efectuar las siguientes operaciones:

- a) Girar el tirador de la puerta hacia la derecha hasta el tope. La puerta se abre ligeramente y queda bloqueada **por el sistema de seguridad**.

El programa de cocción se interrumpe.



- b) Girar el tirador de la puerta hacia la izquierda hasta el tope, para abrir la puerta del horno por completo.

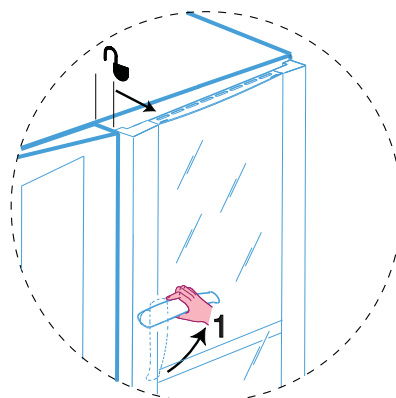


1.2 MODELOS DE 20 REJILLAS



¡Atención! Peligro de quemaduras. Abrir la puerta con **cuidado** cuando el horno está caliente.

- a) Girar el tirador 90° hacia la izquierda para abrir completamente la puerta. El programa de cocción se interrumpe.



2. CIERRE DE LA PUERTA DEL HORNO

2.1 MODELOS DE 6 Y 10 REJILLAS

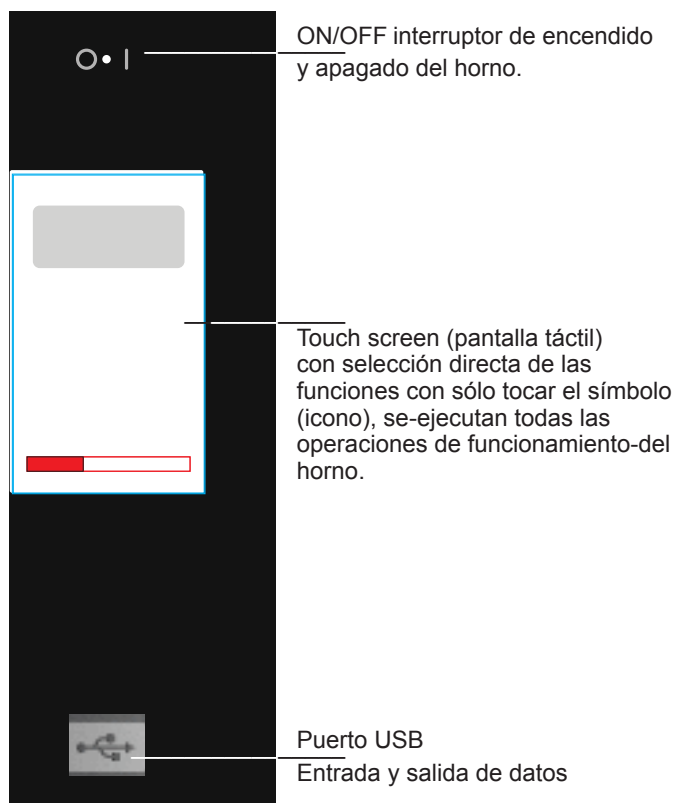
Para cerrar la puerta, hay que presionarla hasta que se desbloquea.

2.2 MODELOS DE 20 REJILLAS

- a) Girar el tirador de la puerta hacia la izquierda hasta el tope y empujar la puerta.
b) Sin dejar de hacer presión, poner el tirador en posición vertical para que la puerta se bloquee.

3. DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS

El panel de mandos incorpora los siguientes comandos:

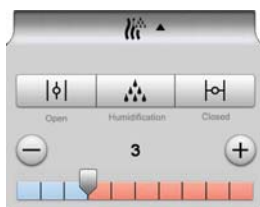


3.1 SÍMBOLOS Y FUNCIONES PRINCIPALES

MANUAL



Ciclo de aire caliente: para asar y gratinar a una temperatura máxima de hasta 300 °C.



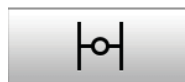
Ajuste y regulación de la humidificación: permite activar, desactivar y regular la humedad en el **Ciclo Aire Caliente**.



Ciclo de aire caliente con escape de la cámara abierto: elimina la humedad (temperatura máxima 300 °C) para obtener ciclos de cocción en atmósfera seca.



Ciclo de aire caliente con humidificación automático regulable: para obtener ciclos de cocción con humidificación regulable de 1 a 10.



Ciclo de aire caliente con escape de la cámara cerrado: para obtener ciclos de cocción con mucha humedad. (Ajuste predefinido)



Termostato digital para el control de la temperatura en la cámara.



Temporizador para regular el tiempo de cocción. La letra S que aparece al lado del número indica la cocción breve, consultar el símbolo MM:SS.

o bien



Termómetro y termostato digital de la sonda de aguja.

Cocción con ECO-DELTA: para cocinar trozos de carne grandes (de más de 5 kg: pavos enteros, piernas de cerdo, etc.).

Con esta modalidad de cocción se puede seleccionar una temperatura de 1 a 120 °C.

En este caso, la cocción es moderada y larga porque la temperatura de la cámara se regula automáticamente en función de la temperatura interna de la comida (AGUJA) y la diferencia entre ambas (ECO-DELTA) se mantiene constante desde el comienzo hasta el final del ciclo.

La función **ECO-DELTA** sólo está disponible cuando se utiliza la sonda de aguja.

Ejemplo:

COCCIÓN:	INICIO		FIN
ECO-DELTA	= 80... 80...80...	80...	80°C (programado)
AGUJA	= 10... 11...12...	40...	60°C (programado)
CÁMARA	= 90... 91...92...	120...	140 °C (resultado)



Enfriamiento rápido de la cámara: sirve para bajar rápidamente la temperatura de la cámara; haciendo funcionar el ventilador e inyectando agua automáticamente (TS < 180°C), incluso con la puerta abierta.



¡Atención! Peligro de quemaduras. Abrir la puerta con **cuidado** cuando el horno está caliente.



Cocción continua: el tiempo de cocción es infinito, es necesario pulsar STOP cuando los alimentos alcanzan el punto de cocción justo.



MM:MINUTOS y SS:SEGUNDOS para ciclos de cocción breves. Convierte los minutos en segundos y en la barra del tiempo aparece la letra S al lado del número como indicador.

INFORMACIÓN - AVISOS - ATENCIÓN



Área de información
Área donde se visualiza la información de Condición, Error, Aviso y Utilidad seleccionada.



Piloto de puerta abierta.



Quemador piloto bloqueado



Error



Atención



Información



Preguntas

UTILIDADES



Ciclo de baja velocidad (ventilador): cocción delicada y pastelería ligera. Se puede combinar con todos los ciclos.



Ciclo de velocidad pulsante (ventilador): para la cocción a baja temperatura, ideal para el mantenimiento de productos cocidos, la deshidratación o el secado de guarniciones o el acabado de platos. Se puede combinar con todos los ciclos.



Ciclo de velocidad normal (ventilador): para ciclos de cocción normales. Ideal para asar y gratinar y para las cocciones más clásicas. Se puede combinar con todos los ciclos. (Ajuste predefinido)



Inyección manual de agua en la cámara: para aumentar instantáneamente el porcentaje de humedad durante la cocción. Con las teclas + y - se regulan los segundos de inyección (intervalos de 10 s).



Guardar Programa



Inicio programado: permite programar el horario de inicio de la cocción.



Multitimer: Sirve para programar varias cocciones a la misma temperatura pero con tiempos distintos (hasta 14 tiempos).

FASES DE SECUENCIA AUTOMÁTICA



Cocción con fases de secuencia: permite realizar programas compuestos por varias fases en secuencia automática hasta un máximo de 15 fases.



Fase de pausa activa.



Añadir fases de pausa: Programando un intervalo de tiempo se puede retrasar el inicio de los programas de cocción o definir pausas entre dos ciclos (por ejemplo, fermentación)



Ciclo de conservación activado.



Añadir ciclo de conservación (65 °C): para la cocción lenta y prolongada típica de la carne roja en trozos grandes. Se activa al completarse el ciclo de cocción. Se puede combinar con todos los ciclos.

OTRAS FUNCIONES COMUNES



Pre calentamiento de la cámara: indica que el horno está pre calentando la cámara (esperar). En modo MANUAL esta fase se puede omitir (SKIP), en modo AUTOMÁTICOS no.



Omitir FASE (SKIP): es posible pasar a la fase siguiente cuando la cocción lo requiere.
- Pre calentamiento cámara (excepto en AUTOMÁTICOS)
- Fases del Low temperature (PREHEAT, SEARING)



Omitir FASES (SKIP) de fases de secuencia automática: es posible omitir una o más fases durante la cocción con fases de secuencia automática.



Confirmar



Regresa a la pantalla anterior



Borrar espacio (Backspace)



Buscar programa



Personalizar



Cargar datos en el horno desde la llave USB



Descargar datos del horno en la llave USB



Restablecimiento de la configuración del horno con los valores predefinidos (reset)



Tarjeta de identificación: identificación del horno donde se indica la versión software y otros datos de la placa de características. Esta opción se encuentra en el cajón de Configuraciones.



Cajón

El cajón es una extensión incluida en algunos entornos del menú que contiene opciones útiles para determinadas funciones.



Asistencia técnica

USO DEL HORNO

4. CÓMO UTILIZAR EL PANEL DE MANDOS

IMPORTANTE:

Durante la selección de algunas funciones, el horno regresa a la condición inicial si pasan 15 segundos (aproximadamente) sin pulsar una tecla.

4.1 CÓMO ENCENDER EL HORNO

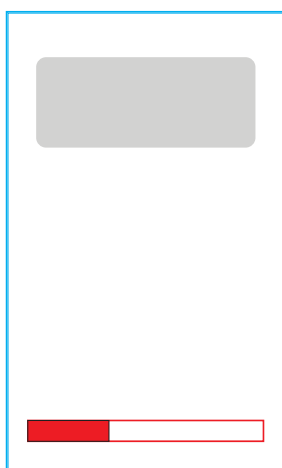
Antes de utilizar el horno es importante comprobar que:

- el interruptor exterior de seguridad esté activado;
- las llaves de paso del agua estén abiertas
- los desagües del horno no estén obstruidos.
- la cubeta de detergente y del abrillantador esté montada (véase la pág.1) y llena de detergente (véase el apartado 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO pág. 143).

Para encender el horno, pulsar la tecla I (O - I) del interruptor:



aparecerá la pantalla de inicio mientras la tarjeta electrónica efectúa los controles.



Touch screen

El "touch screen" (display táctil) permite seleccionar las funciones del horno y ajustar y modificar los valores con sólo tocar un símbolo. Dispone de un menú de funciones básico fácil de usar, que se puede personalizar añadiendo o eliminando funciones según las necesidades.

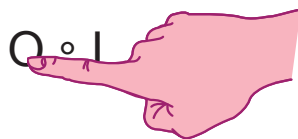
El "touch screen" funciona como un teléfono móvil o un ordenador, con menú desplegable y teclado para introducir los valores. En algunos casos, al tocar el símbolo se abre la pantalla relativa al argumento que representa; en otros, se selecciona la función.

TOCAR la zona específica del display para:

- seleccionar
- confirmar
- cambiar de pantalla (o página del display)

4.2 CÓMO APAGAR EL HORNO

Para apagar el horno, pulsar la tecla O (O - I) del interruptor:



4.3 MANEJO DE LOS MANDOS (AMBIENTES)

Los mandos están agrupados principalmente en 5 entornos de gestión de las distintas funciones. Estos entornos se seleccionan desde el MENÚ DE MANDOS, en la primera línea del modo MANUAL del menú desplegable.

Manual	= modo de cocción manual (tradicional).
Programas	= selección de programas (o recetas) ya existentes y memorización de los nuevos.
Programas MT	= Programas MultiTimer (cocción por tiempos).
Lavado	= programas de lavado de la cámara del horno.
Ajustes	= modificación y configuración de las funciones.

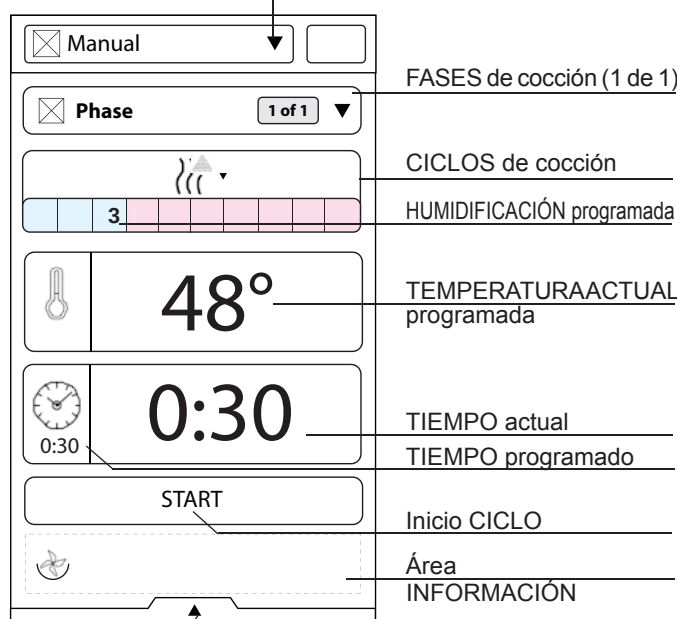
4.4 MANUAL



Al ENCENDER EL HORNO aparece la siguiente página de cocción en modo MANUAL:

Menú desplegable "MENÚ MANDOS":

Manual ✓	= Manual
Programs	= Programas
MT Programs	= Programas MultiTimer
Cleaning	= Lavado
Settings	= Ajustes



Menú desplegable del "CAJÓN" que contiene las Utilidades de algunas opciones del MENÚ MANDOS

Para programar un ciclo de cocción, seleccionar el CICLO deseado:



AIRE CALIENTE (tocar)

y programar:

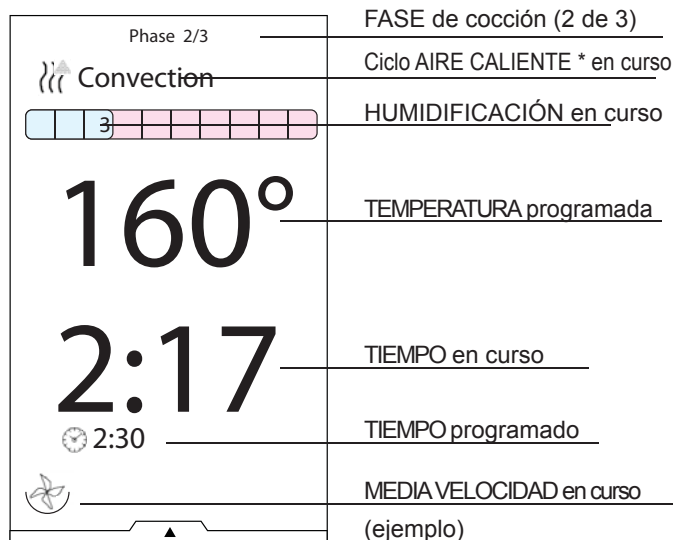
- HUMIDIFICACIÓN (ciclo de VAPOR excluido) (tocar tecla CICLO)
- TEMPERATURA (tocar la barra)
- TIEMPO (tocar la barra)

o bien SONDA DE AGUJA (tocar la barra y a continuación)

Si se selecciona la sonda de aguja en la primera fase, ésta durará aproximadamente un minuto.

Ahora el ciclo de cocción está programado, cerrar la puerta y pulsar START para iniciar el ciclo. Se inicia la fase de PRECALENTAMIENTO. Esperar a que esta fase termine y aparezca el mensaje "CARGAR", introducir los alimentos en el horno y cerrar la puerta para iniciar la cocción. En caso de INICIO AUTOMÁTICO, cerrar la puerta para iniciar el ciclo en automático.

A los 10 segundos aproximadamente, aparece la siguiente pantalla de cocción en curso:



* En modo PROGRAMADO la palabra "Convection" será sustituida por el nombre del Programa o la Receta en curso (p. ej.: Pollo)

En esta figura (de información) se visualizan casi todos los casos posibles, aunque en la realidad se visualizarán sólo los casos específicos. Tocando esta pantalla se regresa a los Ajustes del mando MANUAL.

Es posible modificar cualquier programación ya efectuada o bien bloquear el ciclo de cocción, manteniendo pulsado durante algunos segundos STOP.

Además, la función OMITIR PRECALENTAMIENTO CÁMARA asociada al símbolo que aparece al lado de la tecla STOP permite omitir el precalentamiento cuando se efectúan cocciones especiales.



En los apartados anteriores se describe cómo programar un ciclo de cocción; ahora, para programar ciclos más complejos sólo hay que añadir a dicho ciclo el resto de funciones disponibles.

Funciones de Cocción MANUAL:

	ciclo AIRE CALIENTE	HUMIDIFICACIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO	SONDA DE AGUJA
	regulable	x ()	x	x (8 horas máx.)	x (de 10 a 99 °C)
	escape de cámara abierto	x	-	-	-
	escape de cámara cerrado	x	-	-	-
	Eco Delta *	-	x (de 1 a 120 °C)	-	-
	infinito	-	-	x	-
	MM:SS (cocciones breves)	-	-	59' y 59" máx.	-

* Eco Delta: al ajustar el intervalo de temperatura, el triángulo del índice de referencia aparece al lado del valor y la barra de tiempo se desplaza a la de la sonda de aguja para su ajuste.

Por ejemplo: En el ciclo AIRE CALIENTE, como se indica en la tabla anterior, se puede programar la humedad, la temperatura, el tiempo o la sonda de aguja, la temperatura con Eco Delta, la refrigeración de la cámara, el tiempo de cocción continua (cocción tradicional) y las cocciones breves (MM:SS).

El teclado permite programar los datos de las distintas funciones:



Para borrar un valor programado, tocar el 0 del teclado.
Para desactivar una función seleccionada con el teclado (p. ej. Eco Delta), tocar nuevamente la tecla.
Para regresar a la programación inicial, seleccionar un ciclo distinto y a continuación volver al anterior.

Refrigeración: es posible programar la temperatura de refrigeración de la cámara. Esta temperatura se visualiza en la pantalla en curso, al lado del símbolo en pequeño. La refrigeración de la cámara se realiza manualmente y se efectúa fuera del ciclo de cocción.

Para añadir más funciones, es posible utilizar las UTILIDADES del CAJÓN y seleccionarlas como variables del ciclo de cocción.

Manual

Phase 1 of 1

CAJÓN abierto

UTILIDADES

INFORMACIÓN datos en curso

UTILIDADES (ver pág. 137)

ciclo	AIRE CALIENTE
Velocidad ventilador *	x
Inyección de agua en la cámara	x (de 10" a 120")
Inicio programado	x
Memorizar programas	x

* La velocidad predefinida (default) corresponde a la velocidad máxima y no aparece nunca en el campo de información; por el contrario, este campo muestra la velocidad media o pulsante cuando ha sido seleccionada.

INFORMACIONES (datos en curso)

	175°	temperatura de la cámara (C°)
	28°	temperatura de la sonda de aguja (C°)
	01:58	horario (1 hora 58 minutos)

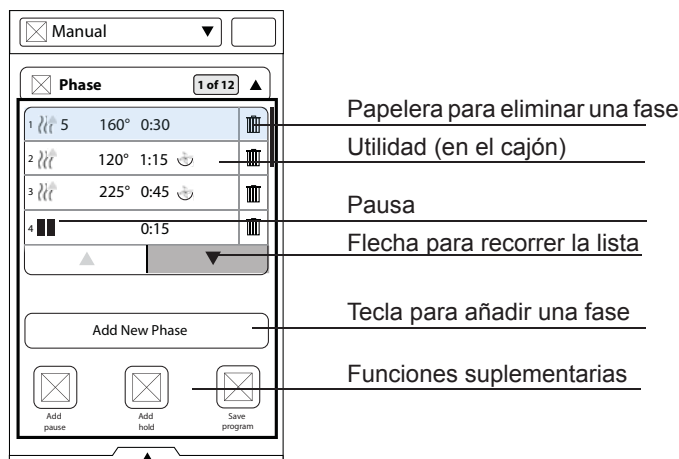
4.4.1 FASES DE SECUENCIA AUTOMÁTICA

La cocción de un plato puede realizarse con distintas modalidades a lo largo de fases diferentes.

El horno puede realizar programas compuestos por varias fases en secuencia hasta un máximo de 15 fases. Durante la cocción el paso de una fase a la siguiente es automático hasta que el programa completa la última fase y se detiene también de modo automático.

Para programar una secuencia de varias fases es necesario:

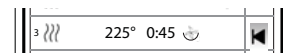
- 1) Encender el horno;
- 2) Programar para la FASE 1:
 - el modo de cocción (eventualmente la humedad);
 - la temperatura de la cámara;
 - el tiempo de cocción (o como alternativa la temperatura de la sonda de aguja).
- 3) Pulsar la tecla "Fase" y a continuación "Añadir nueva fase".
- 4) Programar la FASE 2 y las fases siguientes como la FASE 1. Cuando existen varias fases, éstas aparecen con su programación (una flecha permite recorrer las fases no visualizadas).



La figura muestra la fase 1 con la siguiente programación:

- 1 número de fase
 ciclo AIRE CALIENTE
 5 humidificación
 160° temperatura (°C)
 0:30 tiempo de duración de la fase de cocción (0 horas: 30 minutos)

Durante la cocción es posible omitir una o más fases; pulsar el símbolo situado al lado de la fase 3 (ej. de la figura) para que inicie.



El Multifase incorpora algunas fases especiales como:

- Pausa para programar un intervalo de tiempo entre dos ciclos de cocción.
- Ciclo de conservación para programar la temperatura constante a la que se deben mantener los alimentos sin límite de tiempo ∞.

4.4.2 MULTITIMER

El sistema Multitimer permite programar un tiempo distinto de cocción para cada receta (pollo, patatas, etc.) o para las bandejas que están colocadas en cada nivel. Se puede elegir iniciar la cocción en el nivel superior 1 y pasar sucesivamente a los niveles más bajos 2, 3, etc.

Asimismo, con esta función es posible utilizar el horno con un menú "a la carta" (de libre elección) que permite introducir los alimentos en el momento deseado.

Para configurar el Multitimer:

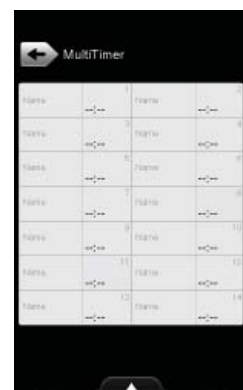
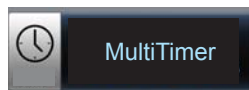
- 1) Abrir el cajón en modo MANUAL y pulsar la tecla



Tecla Multitimer

Ahora, pulsar las teclas:

- 2) Multitimer para entrar en la programación de tiempos.



- 3) Name1 y escribir el nombre de la receta (pollo, patatas, etc.).
- 4) --:-- y escribir el nombre con el teclado. Para eliminar un nombre ya utilizado, es necesario programar un tiempo 0.

Repetir la secuencia de programación del Name1 para configurar el Name2 y los siguientes.

- 5) START

Abrir la puerta del horno, introducir los alimentos y cerrar la puerta para iniciar el ciclo de cocción.

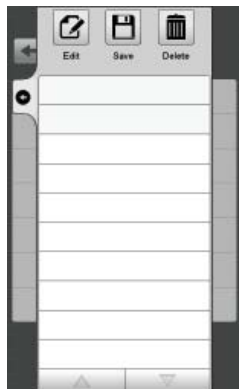
El MultiTimer iniciará la cuenta atrás desde la posición en la que se ha programado el intervalo de tiempo inferior.

Al cumplirse el tiempo de cocción programado, el horno emite una señal acústica (bip) para indicar el tipo de cocción que se ha completado. Ahora es posible abrir la puerta y extraer los alimentos listos para servir.

4.4.3 MULTITIMER AVANZADO

En la función Multitimer Avanzado se han implementado las siguientes funciones respecto a la función Multitimer tradicional:

- Modificar (Edit)
- Guardar (Save) ajustes Multitimer
- Eliminar (Delete) ajustes Multitimer
- Lista de ajustes compatibles con cocción de características similares (temperatura, ciclo, humedad, ventilador)
- Cocción con aguja en lugar de por tiempo
- Guardar programa MultiTimer



lista de ajustes

Modificar (Edit)

Para programar el MultiTimer Avanzado se deben efectuar las mismas operaciones que en MultiTimer (ver apart. 4.4.2). Es necesario pulsar la tecla Modificar (Edit) en el punto 3) para introducir el nombre y pasar al punto 4) para programar el tiempo o la temperatura de la cocción con aguja.

Guardar (Save)

La tecla Guardar (Save) permite almacenar el ajuste programado. Para guardar al mismo tiempo todos los ajustes no memorizados (marcados con *), pulsar "Guardar todos los ajustes" del cajón MultiTimer Avanzado.

Cajón MultiTimer Avanzado



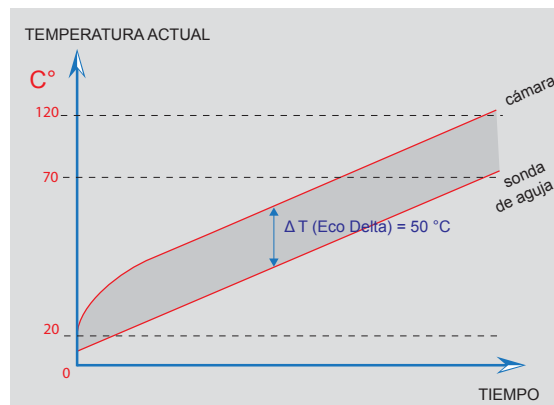
El cajón MultiTimer Avanzado agrupa las siguientes funciones:

- Guardar todos los ajustes (descrito en el punto "Guardar (Save)")
- Recuperar programa
Permite regresar al programa inicial cuando se modifica un Programa MultiTimer.
- Guardar programa MultiTimer
Pulsando la tecla "Guardar programa" del cajón Manual o MultiTimer, es posible memorizar un programa MultiTimer (configurado con varios ajustes). La lista de programas muestra el programa MultiTimer memorizado, mientras que la lista de ajustes (figura anterior) muestra los ajustes correspondientes que se cargan AUTOMATICAMENTE en la pantalla del MultiTimer. Para seleccionar algunos ajustes o todos y cargarlos MANUALMENTE, es necesario seleccionar la opción "Cargar ajustes" del menú de Ajustes antes o después de iniciarse la cocción.
- Borrar todos los ajustes
Permite borrar todos los ajustes al mismo tiempo.

4.4.4 ECODELTA

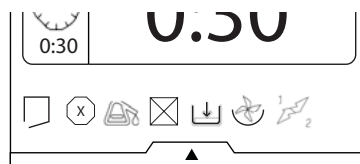
La función ECO DELTA permite cocinar los alimentos sin utilizar altas temperaturas, de este modo mejora la uniformidad de cocción y los alimentos quedan más tiernos y pierden menos peso. En este avanzado método de cocción la variación de temperatura de la cámara es proporcional a la temperatura en el centro del alimento cocinado.

El operador puede seleccionar un valor Delta comprendido entre 1 y 120 °C; se aconseja seleccionar valores entre 20 y 70 °C y un valor entre 10 y 99 °C para la sonda de aguja. La temperatura de la cámara se regula de forma automática para mantener constante la diferencia preestablecida entre las temperaturas de la cámara y el corazón del producto.



El gráfico muestra un ejemplo con un Delta programado a 50 °C donde la temperatura de la cámara aumenta y la diferencia de 50 °C con respecto a la sonda de aguja se mantiene constante. Aunque este método de cocción es más lento que el método de cocción tradicional, ofrece mayores ventajas y mejores resultados. Este método de cocción es ideal para cocinar piezas de carne de gran tamaño.

4.4.5 ÁREA DE INFORMACIÓN



El área de información es la zona situada sobre el cajón que muestra mediante iconos el estado de funcionamiento del horno. Está dividida por argumentos. En la figura superior aparecen de izquierda a derecha los siguientes argumentos de ejemplo:

- puerta abierta
- error de
- descalcificación
- precalentamiento del acumulador
- velocidad del ventilador
- potencia reducida

4.4.6 USO DE LA SONDA DE AGUJA



(CONTROL DE LA TEMPERATURA EN EL CORAZÓN DEL PRODUCTO)

La sonda de aguja permite controlar la temperatura en el centro del producto. La cocción se detiene automáticamente cuando la sonda mide la temperatura programada (de 10 a 99 °C).



ATENCIÓN: La sonda de aguja es un instrumento de precisión. No golpearla, forzarla ni tirar del cable flexible sobre todo cuando se utiliza el carro portabandejas. La garantía no contempla la sustitución de sondas dañadas por el manejo incorrecto.

Una vez seleccionado el icono del tiempo, seleccionar el de la sonda de aguja y pulsar **INICIO** para activar la cocción.

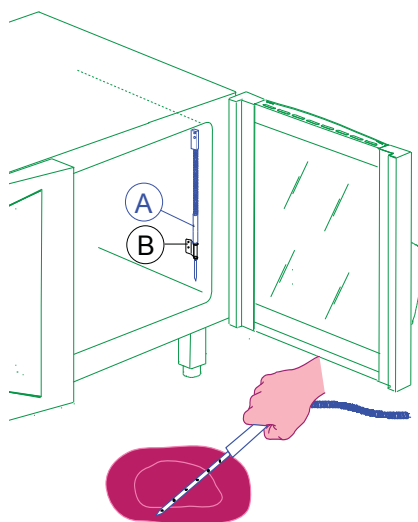
- Esperar a que el campo de temperatura de la cámara indique que se ha alcanzado el precalentamiento (aparece el mensaje CARGAR).

- Abrir la puerta e introducir las bandejas que se desea hornear.



¡Atención! Peligro de quemaduras. Abrir la puerta con **cuidado** cuando el horno está caliente.

1) Extraer la sonda de aguja "A" del soporte "B" e introducirla en el producto sin forzar. La punta de la sonda es la parte sensible y debe estar cerca del centro del producto que se desea controlar.



— aguja MULTIPOINT con 6 sensores

El horno posee una sonda MULTIPOINT con 6 sensores distribuidos a lo largo de la aguja que miden correctamente la temperatura aunque la sonda no esté bien centrada.

- Cerrar la puerta y pulsar la tecla **INICIO**.

2) **Parada del ciclo.** Cuando el centro del producto alcanza la temperatura programada la cocción se interrumpe automáticamente y se visualiza en grande el tiempo de cocción transcurrido.

3) **Desactivación de la modalidad con sonda de aguja.** Programar un tiempo de cocción en el temporizador . Esta acción desactiva automáticamente la sonda de aguja, al contrario de lo que ocurre cuando se programa el tiempo. La sonda también se desactiva cuando se apaga el horno.

NOTA:

Si los alimentos están envasados al vacío, es necesario conectar la sonda de aguja externa (accesorio incluido bajo pedido) a la toma USB. Para más información sobre el uso, consulte las instrucciones que se adjuntan con el accesorio.

4.4.7 FINAL DE COCCIÓN

Al cumplirse el tiempo programado la cocción se interrumpe automáticamente y se dispara la alarma acústica del horno. En el display aparece el mensaje:



¡COCCIÓN TERMINADA!

También aparecerán los siguientes parámetros:

- Tiempo total
- Si el FSC está programado aparecerá una barra con el resultado.

Abrir la puerta y extraer las bandejas.



¡Atención! Peligro de quemaduras. Abrir la puerta con **cuidado** cuando el horno está caliente.

¡NOTA!

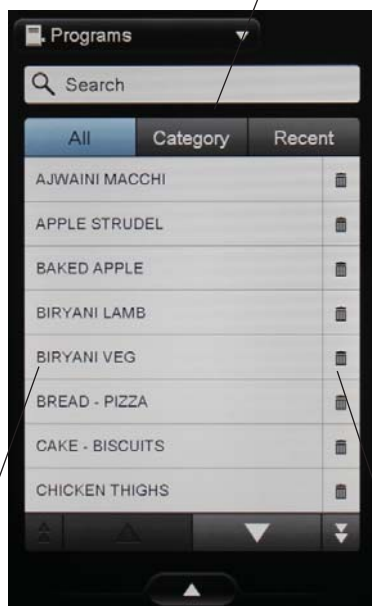
- la alarma acústica se puede silenciar accionando cualquier tecla del panel o abriendo la puerta. El ciclo de cocción se puede detener en manual manteniendo pulsada durante algunos segundos la tecla STOP. Para repetir un ciclo idéntico al que se acaba de completar, es suficiente pulsar INICIO.

4.5 PROGRAMAS



La modalidad de control PROGRAMAS permite ejecutar los programas (o recetas) ya memorizados, guardar otros nuevos y gestionarlos dentro de una lista.

buscar programas



lista de programas (ejemplo)

tecla para borrar un programa (papelera)

(All) Todos = Muestra la lista completa de programas guardados en el horno.

(Category) Categorías = Muestra la lista de programas organizada por categorías guardadas en el horno. Véase el apartado siguiente relativo al uso de las categorías.

(Recent) Recientes = Muestra la lista de los últimos 20 programas utilizados.

4.5.1 BUSCAR UN PROGRAMA

Es posible buscar un programa escribiendo el nombre con el teclado y pulsando OK. La lista muestra el programa cuyo nombre coincide o se aproxima al escrito.

Program Search Name					
X					
ABC	abc	123!?	./=	àèé	
a	b	c	d	e	f
α	h	i	i	k	l

ABC = Mayúsculas
 abc = Minúsculas
 123 = Números
 ./= = Símbolos
 àèé = Otros caracteres

4.5.2 INICIO DEL PROGRAMA

Pulsando la tecla del nombre del programa en la Lista de Programas se abre la pantalla de Inicio que permite cambiar los parámetros de cocción o activar el programa.

4.5.3 GUARDAR PROGRAMA



Pulsando esta tecla se abre la pantalla que permite guardar el programa (o receta); es similar a la pantalla de búsqueda, donde se introduce el nombre y se confirma con la tecla OK.

CAJÓN DE PROGRAMAS



El cajón de programas contiene las funciones relativas a los programas y a las categorías.



La tecla Guardar programas (Upload programs) sirve para memorizar en una llave USB todos los programas almacenados en el horno.

La tecla Cargar programas (Download programs) sirve para añadir los programas almacenados en una llave USB a los programas ya presentes en el horno.

A continuación se describe la secuencia de operaciones para guardar o cargar los programas.

CARGAR / GUARDAR PROGRAMAS



CARGAR recetas/ programas en el **horno desde llave USB:**

- 1) Introducir la llave USB.
- 2) Entrar en el menú Programas
- 3) Abrir el cajón y seleccionar el símbolo.



(cargar por USB)

- 4) Seleccionar el archivo deseado (por ejemplo: UI40_01.prg)

Esperar que termine la carga.

ATENCIÓN: Las recetas / programas con el mismo nombre se sobrescriben.

- 5) Pulsar OK y quitar la llave.

GUARDAR LAS recetas / programas del **horno en la llave USB:**

- 1) Introducir la llave USB.
- 2) Entrar en el menú Programas.
- 3) Abrir el cajón y seleccionar el símbolo.



(guardar en USB)

Esperar a que se terminen de guardar los datos.

- 4) Pulsar OK y quitar la llave.

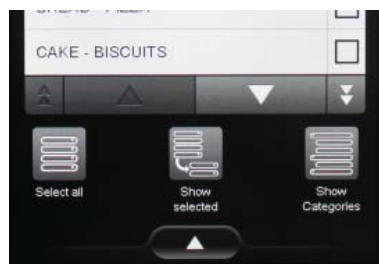
Para más información sobre las teclas Gestionar Programas (Manage Programs) y Gestionar Categorías (Manage Categories), véanse los apartados siguientes.

GESTIONAR PROGRAMAS



Esta función sirve para gestionar los programas con las teclas siguientes:

- Select All = Seleccionar Todos, para seleccionar todos los programas de todas las categorías.
- Show Selected = Mostrar seleccionados, para seleccionar sólo los programas deseados.
- Show Categories = Mostrar Categorías, para seleccionar las categorías con los programas ya seleccionados.



Abrir el cajón para cargar, guardar, eliminar y asociar los programas a las categorías. Para más información sobre cómo asociar los programas, véase el apartado siguiente Gestionar Categorías. La lógica de las teclas "Cargar de USB" (Upload USB) y "Guardar en USB" (Download USB) es la misma que la de las teclas de los programas estándar (véase el apartado anterior "Cargar / Guardar PROGRAMAS") y permiten guardar sólo los programas seleccionados en la lista.



GESTIONAR CATEGORÍAS



La función Categorías permite asociar programas que poseen características comunes. Por ejemplo, se puede crear la categoría "Navidad" y asociarle todos los programas que forman parte del menú de Navidad. Un programa puede pertenecer a varias categorías.

Una vez creada la categoría, pulsar la tecla "Nueva Categoría" (New Category) para asociar los programas con la función "Gestionar Programas" del cajón (véase el apartado siguiente).



Asociar/Disociar programas y categorías

- 1) Entrar en el cajón y pulsar Gestionar Programas.
- 2) Seleccionar los programas que se desean asociar a la categoría o disociar.
- 3) Abrir el nuevo cajón y pulsar "Asociar/Disociar" (Link/Unlink) a la categoría.

- 4) Seleccionar la/s categoría/s a la/s que se desea asociar/disociar los programas.

ATENCIÓN: en esta pantalla, las categorías a las que el programa ya está asociado se visualizan con una marca.

Deseleccionar la categoría para disociar el programa.

- 5) Pulsar "Guardar" (disquete) para confirmar la asociación/disociación.



- 6) Aparece el mensaje "Operación completada con éxito". Pulsar OK.

NOTA: Para eliminar un programa de una categoría, también es posible entrar en "Categoría" y, manteniendo pulsada la papelera (categoría seleccionada), pulsar BORRAR para disociarlo de la categoría o ELIMINAR para eliminarlo por completo.

4.6 PROGRAMAS MT



(MT = MultiTimer)

Muestra y solicita los programas MultiTimer guardados en el entorno Manual.

Estos programas poseen las mismas opciones de los programas estándar (buscar, iniciar, guardar y cargar) y se gestionan del mismo modo.

Para guardar un programa MultiTimer, véase el apartado 4.4 MANUAL > 4.4.2 MULTITIMER.



CAJÓN DE PROGRAMAS



El cajón de programas contiene las funciones relativas a los programas y a los Ajustes.



La lógica de las teclas Cargar programas (Upload programs) y Guardar programas (Download programs) es la misma que la de los programas estándar (véanse las páginas anteriores del apartado "Cargar / Guardar PROGRAMAS").

Para más información sobre las teclas Gestionar Programas (Manage Programs) y Gestionar Ajustes (Manage Preset), véanse los apartados siguientes.

GESTIONAR PROGRAMAS



Esta función sirve para gestionar los programas con las teclas siguientes:

- Select All = Seleccionar Todos, para seleccionar todos los programas de todas las categorías.
- Show Selected = Mostrar seleccionados, para seleccionar sólo los programas deseados.
- Show Preset = Mostrar Ajustes, para seleccionar los Ajustes de un único programa ya seleccionado.



La lógica de las teclas "Cargar de USB" (Upload USB) y "Guardar en USB" (Download USB) es la misma que la de los programas estándar (véanse las páginas anteriores del apartado "Cargar / Guardar PROGRAMAS").



GESTIONAR PROGRAMAS



Esta función sirve para gestionar los Ajustes con las teclas siguientes:

- Select All = Seleccionar Todos, para seleccionar todos los Ajustes de todos los programas.
- Show Selected = Mostrar seleccionados, para seleccionar sólo los Ajustes deseados.
- Show Program = Mostrar Programas, para seleccionar los Ajustes de cada programa.



Los Ajustes seleccionados en los programas se pueden eliminar pulsando el icono (unlink/anular) y, a continuación, la tecla BORRAR para disociarlos de los programas o ELIMINAR para cancelarlos por completo.

4.7 LAVADO



CLEANING SYSTEM

Este sistema de lavado permite limpiar la cámara automáticamente con detergentes adecuados según la suciedad del horno. Se han previsto los siguientes 4 ciclos:



CLEAN Soft (ligero)
Para suciedad reciente poco grasa



CLEAN Medium (normal)
Para suciedad normal con grasa.



CLEAN Strong (fuerte)
Suciedad muy grasa y parcialmente seca e incrustada (por ejemplo, pollo asado, salchichas, etc.).



CLEAN Extra Strong (extra fuerte)
Para un horno muy sucio, que presenta incluso residuos secos (incrustaciones), debido a cocciones muy grasas (por ejemplo, pollo asado, salchichas, etc.).

Para utilizar uno de estos programas:

Nota 1:

Antes de limpiar la cámara con CLEANING SYSTEM, desmontar el filtro antigrasa.

El ciclo CLEANING SYSTEM inicia **cuando la cámara alcanza de modo automático 70 °C** de temperatura.

Antes de efectuar un ciclo **CLEANING SYSTEM** comprobar que haya detergente en los depósitos (debajo del panel de mandos en los mod. 6-10GN1/1 o independientes en los mod. 20GN1/1-2/1) y que éstos sean del tipo adecuado (ver párrafo 7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO).

ATENCIÓN:

Si los recipientes o los tubos de detergente o abrillantador están vacíos, el ciclo CLEANING SYSTEM se debe llevar a cabo después de haber completado un ciclo CLEAN 1; seguidamente también se podrán activar otros ciclos. Una vez cebados los tubos es posible realizar un ciclo de limpieza normal.

Antes y después de un largo periodo sin utilizar el CLEANING SYSTEM, se deberá realizar un ciclo de lavado (CLEAN 1) con agua, sin detergente ni abrillantador, para aclarar las bombas de cebado.

- Seleccionar un ciclo de lavado (la selección Medium está predefinida).

		Green Spirit / Economizer	
☒ Cleaning			
		or	and
 Green Spirit			
☒ Soft	0:45	0:35	0:25
☒ Medium	1:00	0:45	0:35
☒ Strong	1:30	1:15	1:05
☒ Extra Strong	2:30	2:10	2:00

Duración del Ciclo
2 horas
30 minutos

- Eventualmente seleccionar una de las funciones **Green Spirit / Economizer**.

Green Spirit	Economizer
☐  Skip Rinse Aid	
☐  Skip Drying Phase	
☐  Reduce Water Consumption	



La función "Green Spirit / Economizer" permite utilizar los programas de lavado y respetar el ambiente.

 Si se ha seleccionado la opción "Saltar abrillantador", es importante recordar que puede haber restos de cal en la cámara al terminar la limpieza.

 Para "Saltar la fase de secado" es necesario abrir la puerta al terminar el ciclo de limpieza para ventilar el horno.

 Para "Reducir el consumo de agua" comprobar la eficacia del sistema de ventilación instalado". La reducción se produce mediante la desactivación de la eliminación de humos.

- Presionar INICIO para activar el ciclo.
Si se desea interrumpir el ciclo de lavado, pulsar durante algunos segundos STOP.

Nota 2:

En esta página, la configuración de las funciones "Green Spirit / Economizer" es sólo TEMPORAL; para configurar dichas funciones de manera PERMANENTE, es necesario seleccionarlas en la opción GREEN SPIRIT / Lavado del apartado "4.8 AJUSTE".

4.8 AJUSTES

Seleccionar una de las siguientes opciones:

	Idioma
International	Internacional
Date	Fecha
Clock	Hora
Food Safety	Seguridad alimentaria

IDIOMA

☒ Settings

Language

中文
 日本語
 한국어
 Български
 Dansk
 Deutsch
 Eesti
 English

selecciona el idioma

consulta de la lista de idiomas

INTERNACIONAL

selecciona el idioma

☒ Settings

International

Language
 English

Date Format
 - DD/MM/YYYY +
 29/03/2010

Time Format
 24 H AM/PM

Temperature
 °C °F

selecciona la unidad de temperatura
(°C grados Centígrados o Fahrenheit °F)

selecciona el formato de hora deseado

selecciona el formato de fecha deseado (+/-)

FECHA**HORA**

Introducir la fecha y la hora con el signo +/- (o con el teclado).

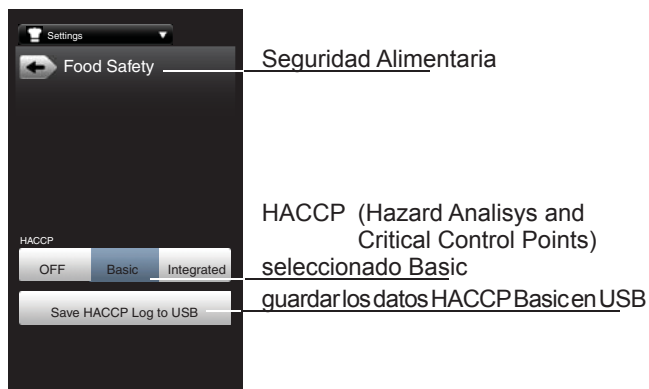
En las 2 figuras de ejemplo se han elegido los siguientes ajustes:

Fecha

30 julio 2004

Hora

4 horas y 35' de la tarde (PM: Post Meridian)

SEGURIDAD ALIMENTARIA

- HACCP: según el sistema utilizado, es posible guardar los datos de cocción en la llave USB (Basic) o en el ordenador personal (incorporado)

GREEN SPIRIT

General

- ☒ Four en veille après: 0:30

Apagar lámparas

- ☒ Después 0.15 de no cocinar

Limpieza

- ☐ Saltar abrillantador
☐ Saltar fase de secado
☐ Reducir consumo de agua

SONIDOS

- ☒ Sonido al presionar botón
☐ Volumen estándar alarma
☒ Volumen alto de alarma
☐ Timbre de fin de cocción: 1

MANUAL

☒ Habilitar Manual

General

- ☐ Mostrar valor real/fijado
☒ Cocción Multi-fase
☒ Inicio retardado
☒ Precalentamiento cocción

Tiempo/Temperatura

- ☒ Cocción corta
☒ Cocción MultiTimer
☒ Cocción Eco-delta
☐ Muestra sonda con cocción por tiempo

Mantenimiento

Temperatura convección por defecto: 70°

Temperatura vapor por defecto: 70°

Subir temperatura sonda: Δ5°

Ciclo por defecto

>

RECETAS

- ☒ Habilitar Recetas
☒ Habilitar funciones avanzadas
☒ Salvar Recetas habilitadas
☒ Modificar Recetas habilitadas

MULTITIMER

- ☒ Habilitar MultiTimer
☒ Habilitar MultiTimer avanzado
☐ Habilitar recuperación de temperatura
☒ Habilitar programas

Programas

- ☒ Habilitar memorización programas
☒ Habilitar modificación programas
☒ Habilitar eliminación Programas
☒ Cargar ajustes

Ajustes Multitimer

- ☒ Habilitar memorización ajustes
☒ Habilitar modificación ajustes
☒ Habilitar eliminación ajustes

LIMPIEZA

- ☒ Habilitar Limpieza
☐ Limpiar tras 0.00 de cocción

Ciclo por defecto

- ☐ Suave
☒ Medio
☐ Fuerte
☐ Extra fuerte

CONTRASEÑA

Configurar contraseña

AUTOSTART

- ☐ Habilitar Autostart

CARGAR / GUARDAR CONFIGURACIÓN

GUARDAR LA configuración del horno en la llave USB:

- 1) Introducir la llave USB.
- 2) Entrar en el menú Configuración.
- 3) Abrir el cajón y seleccionar el símbolo.



(descargar a USB)

Esperar que termine la descarga.

- 4) Pulsar OK y quitar la llave.

CARGAR LA Configuración del horno en la USB:

- 1) Introducir la llave USB.
- 2) Entrar en el menú Configuración.
- 3) Abrir el cajón y seleccionar el símbolo.



(cargar por USB)

- 4) Seleccionar el archivo deseado (ej: UI40_01.MIM).

Esperar que termine la carga.

ATENCIÓN: Las recetas / programas con el mismo nombre se sobrescriben.

- 5) Pulsar OK y quitar la llave.

4.8.1 MANTENIMIENTO

ASISTENCIA TÉCNICA



Asistencia técnica

Al pulsar esta tecla, el horno solicita la contraseña de acceso al área reservada al personal técnico autorizado a modificar los parámetros de funcionamiento del horno.

5. CÓMO DESACTIVAR EL EQUIPO EN CASO DE AVERÍA

Si el horno:

- Cerrar el interruptor automático de corriente instalado aguas arriba del horno y la llave de paso del agua y del gas.
- Solicitar asistencia a un centro técnico autorizado por el fabricante que disponga de personal experto.

¡IMPORTANTE!

La aparición de un mensaje de error acompañado de una alarma acústica continua durante la cocción conlleva la interrupción del ciclo.

El horno se podrá seguir utilizando con programas que no reproduzcan las condiciones que han generado el error. A veces es posible, por ejemplo, programar un ciclo que no utiliza el componente dañado.

De todas formas, la aparición del código de error se ha de comunicar al servicio de asistencia.

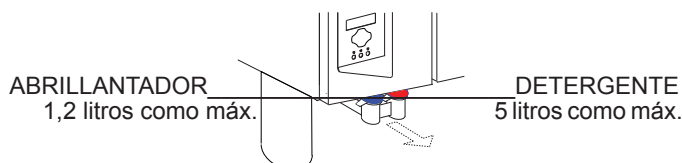
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Cerrar el interruptor automático de corriente instalado aguas arriba del horno y la llave de paso del agua y del gas.
- Al terminar la jornada hay que limpiar la cámara con uno de los detergentes recomendados por el fabricante.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos.
- No limpiar el acero con productos que contengan cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc. aunque estén diluidos).
- No utilizar sustancias corrosivas (por ejemplo, ácido muriático) para limpiar el pavimento sobre el que está apoyado el equipo.

MANTENIMIENTO, CONTROLES Y LIMPIEZA	PERIODICIDAD
Limpieza ordinaria	Diaria
Limpieza general de la máquina y de la zona circundante	
Protecciones mecánicas	Mensual
Control del estado de conservación, controlar que no haya partes deformadas, aflojadas ni desmontadas.	
Mando y Estructura de la máquina	Anual
Control de la parte mecánica, controlar que no haya partes rotas ni deformadas y que los tornillos estén bien apretados. Control de la legibilidad y el estado de conservación de los adhesivos, los mensajes y los símbolos. Cambiarlos si es necesario.	
Cable de conexión eléctrica y enchufe	Anual
Control del estado del cable de conexión (sustituirlo si es necesario) y del enchufe.	

El equipo (excepto algunos modelos) posee un programa de limpieza automática de la cámara CLEANING SYSTEM, que se describe en el apartado 4.7 LAVADO.

Para utilizar el programa CLEANING SYSTEM se necesita detergente. Llenar el recipiente de la derecha (tapa roja) con DETERGENTE - 5 litros como máx. y el de la izquierda (tapa azul) con ABRILLANTADOR - 1,2 litros como máx. . Están situados debajo del panel de mandos:



En los mod. 20GN1/1-2/1 conectar los tubos (en dotación) del lado izquierdo del horno (empalme derecho símbolo ROJO para el DETERGENTE; empalme izquierdo símbolo AZUL para el ABRILLANTADOR) e introducir los otros extremos en los recipientes (no en dotación) de DETERGENTE y de ABRILLANTADOR respectivamente.

Para garantizar las mejores prestaciones de limpieza y proteger el horno con CLEANING SYSTEM integrado, utilizar los siguientes detergentes:

ELECTROLUX "ExtraStrong Clean for Oven" - Detergente
(Cód. 0S1192)

ELECTROLUX "ExtraStrong Rinse for Oven" - Abrillantador
(Cód. 0S1193)

No utilizar detergentes ni abrillantadores en polvo disueltos en agua, ni geles que contengan cloro.

ATENCIÓN:

La garantía no cubre los daños causados por el uso de detergentes y abrillantadores que no cumplan los requisitos arriba indicados.

- Los depósitos del detergente y del abrillantador, independientes del horno, **no se deben colocar** por encima del nivel de la superficie de apoyo del equipo (en cambio, en el mod. 6 GN deberán colocarse más abajo del plano de apoyo del horno).



¡ATENCIÓN! El contacto con sustancias químicas (por ejemplo, detergente, abrillantador, desincrustante, etc.) sin tomar medidas de seguridad adecuadas (por ejemplo, dispositivos de protección individual) puede comportar la exposición a sustancias químicas y daños a la salud. Antes de manipular estos productos, se aconseja leer sus fichas de seguridad y etiquetas.

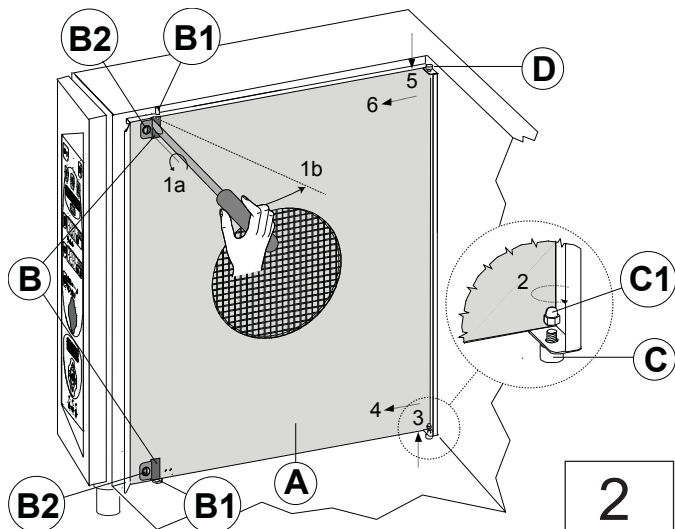
Para facilitar la limpieza, hay que quitar las guías del carro situadas en el fondo de la cámara y abrir la pared de aspiración.

• Para abrir la **pared de aspiración A** (Fig. 2) de la cámara de cocción:

- apagar el horno y desenchufarlo;
- destornillar (1a) por completo el tornillo B2,
- introducir la punta del destornillador en la ranura B y hacer palanca (1b) hacia adentro para desenganchar la pared de los tacos B1.

Si se desea desmontar **completamente** la pared de aspiración:

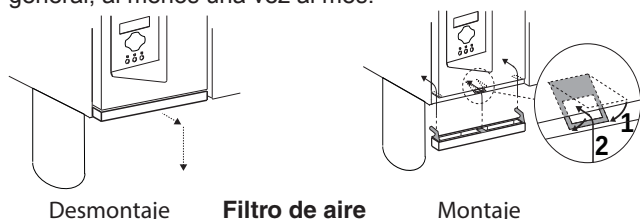
- aflojar (2) la tuerca C1 con una llave hexagonal.
- levantar (3) la pared de aspiración y separarla (4) del perno inferior C de la cámara;
- bajar (5) la pared para separarla del perno superior D y extraerla (6) completamente.



Para volver a montar la pared, hay que invertir la secuencia de fases y al final apretar la tuerca C1.

• Limpiar el **filtro para grasas** (no se suministra de serie) de la **cámara** del horno una vez cada tres ciclos de cocción como mínimo.

• Desmontar el **filtro de aire** situado debajo del panel de control y limpiarlo con agua y detergente para vajillas y superficies en general, al menos una vez al mes.



El incumplimiento de esta norma puede reducir la eficacia del filtro y provocar anomalías de cocción.

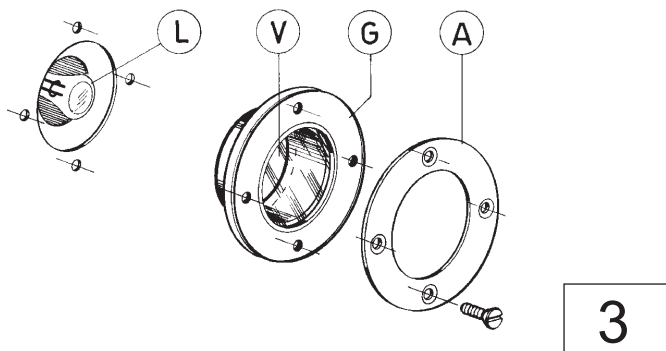
- Lavar las partes exteriores de acero todos los días con agua templada y jabón, aclarar con agua y secar a fondo.
- No limpiarlas con esponjas, cepillos o rasquetas de acero común porque los depósitos de partículas ferrosas pueden oxidarse.
- Si el equipo no se va a utilizar durante largo tiempo:
 - Desconectar la alimentación eléctrica y cerrar las llaves de paso de agua y del gas;
 - Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño embebido en aceite de vaselina para crear una película de protección;
 - Airear el local periódicamente.

6.1 SUSTITUCIÓN DE LOS CONSUMIBLES

Sustitución de la bombilla de la cámara (Fig. 3)

Para cambiar la bombilla quemada, es necesario:

- Desenchufar el equipo.
- Aflojar los cuatro tornillos que fijan la rosca "A" para quitar el cristal "V" y el retén "G".
- Extraer la bombilla halógena "L" y sustituirla por otra que tenga las mismas características (12V - 10W - 300 °C). La nueva bombilla no debe entrar en contacto directo con la piel, utilizar un papel o un paño limpio para sujetarla.
- Colocar el cristal dentro del retén y fijar la corona con los cuatro tornillos, después de haber engrasado el retén con grasa de silicona apta para uso alimentario.

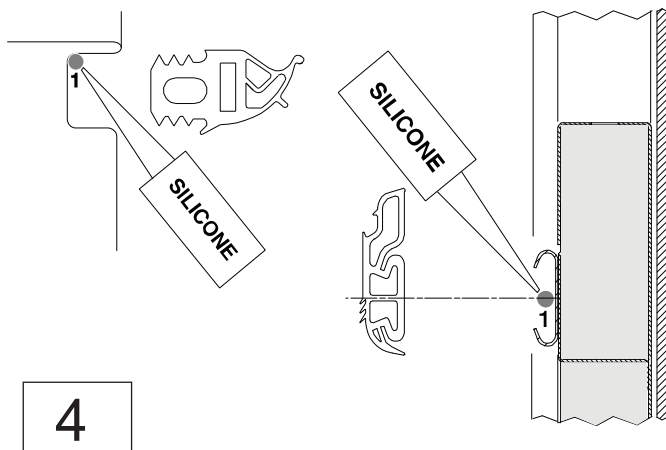


Sustitución de la junta de la puerta (Fig. 4)

NOTA: La junta de la puerta se desgasta a medida que envejece. Si se endurece o se rompe, es preciso sustituirla.

Para ello:

- Quitar la junta y eliminar los restos de silicona de la puerta.
- Aplicar un sellador de silicona en el punto 1 a lo largo del marco interno donde debe colocarse la junta.
- Colocar la junta nueva.



6.2 OTRAS OPERACIONES DE LIMPIEZA

Limpieza e inspección del tubo de salida

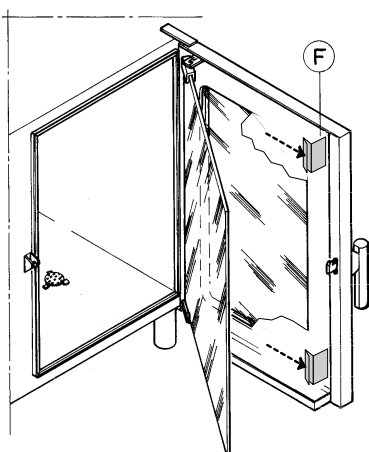
Limpiar el tubo de limpieza periódicamente para que no se atasque.

Limpieza de las superficies interiores de los cristales de la puerta (Fig. 5)

Limpiar el cristal cuando esté frío con paños y detergentes no abrasivos.

Para acceder a las superficies exteriores, hay que abrir el cristal interior con bisagra.

- Abrir la puerta y presionar los muelles superior e inferior **F** para abrir el cristal.



5

Volver a cerrar el cristal interno (se debe apoyar en los tacos de goma).

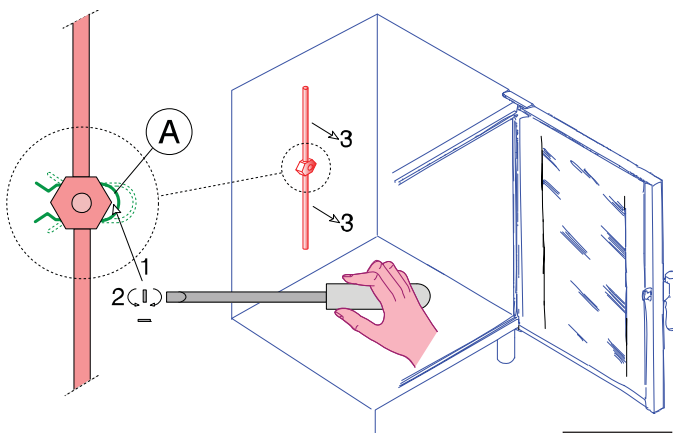
Limpieza de la boquilla giratoria del CLEANING SYSTEM (Fig. 6)

Se aconseja limpiarlo cuando:

- CLEANING SYSTEM no se ha utilizado durante largo tiempo
- el brazo gira con dificultad porque probablemente las boquillas están atascadas
- el agua es demasiado dura.

En caso de obstrucción completa de las boquillas eliminar las incrustaciones con la punta de un cuchillo.

- Extraer el muelle **A** sin desmontarlo del bloque central. Introducir la punta del destornillador en el punto indicado por la flecha y girarla como se indica en la figura.
- Quitar el brazo del perno de rotación.



6

- Sumergir la boquilla giratoria en un recipiente con desincrustante para cal, dejar actuar el producto durante una noche y aclarar con agua abundante.

- Para volver a montar el brazo, introducirlo en el perno de rotación y presionar el muelle para que vuelva a su posición original.

