

**HORNO GASTRONÓMICO - HORNO DE
PANADERÍA
CONTROL MECÁNICO**



Manual de uso e instalación

1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	4
1.1 NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO	4
1.2 NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL INSTALADOR	5
1.3 EXPLICACIÓN DE LOS PICTOGRAMAS.....	6
1.4 NORMAS DE SEGURIDAD PARA COCINAR Y LAVAR.....	6
1.5 CÓMO LEER LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA ETIQUETA	7
2. TRANSPORTE.....	7
2.1 EQUIPO DE TRANSPORTE.....	7
2.2 CARACTERÍSTICAS DE LA SALA DE POSICIONAMIENTO	7
2.3 INSTALACIÓN DE EQUIPOS.....	7
3. POSICIONAMIENTO.....	8
3.1 DE PIE EN LA PARTE SUPERIOR DE UNA MESA/APARATO	8
3.2 APOYADO SOBRE UN LEVITADOR	9
3.3 APOYADO SOBRE UN HORNO	9
3.4 APOYADO EN LA PARTE SUPERIOR DE UN SOPORTE	9
4. CONEXIONES ELÉCTRICAS	9
4.1 CÓMO HACER LA CONEXIÓN.....	10
4.2 SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN	11
5. CONEXIONES DE AGUA	11
5.1 AGUA ENTRANTE.....	11
5.2 CARACTERÍSTICAS DEL AGUA DE ENTRADA.....	11
5.3 AGUA SALIENTE	12
6. GASES DE ESCAPE.....	12
7. FUNDAMENTOS PARA LA PRIMERA IGNICIÓN	12
7.1 ELIMINACIÓN DE PELÍCULAS.....	13
7.2 TIPOS DE COCCIÓN	13
7.3 COCCIÓN MANUAL	14
8. PANELES DE CONTROL MECÁNICOS.....	15
9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	16
9.1 ADVERTENCIAS GENERALES DE LIMPIEZA	16
9.2 LIMPIEZA DE LA PUERTA Y EL CRISTAL INTERNO.....	17
9.3 LIMPIEZA MANUAL Y RUTINARIA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN.....	17
9.4 LIMPIEZA DE SUPERFICIES EXTERNAS.....	18
9.5 SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA.....	18
9.6 MANTENIMIENTO EN CASO DE ROTURA.....	18
10. PERÍODOS DE INACTIVIDAD	20
11. SMALTIMIENTO AL FINAL DE LA VIDA	20
11.1 ELIMINACIÓN DE EQUIPOS	20
11.2 INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN EN LA UNIÓN EUROPEA	20

1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD



El incumplimiento de la siguiente guía puede causar daños y lesiones incluso fatales, causa la expiración de la garantía y exime al Constructor de cualquier responsabilidad. Lea este folleto cuidadosamente antes de la instalación, uso y mantenimiento del equipo y guárdelo cuidadosamente para cualquier consulta futura por parte de los diferentes operadores. Si no ha entendido todo el contenido de este folleto, póngase en contacto con el Constructor. En caso de pérdida o deterioro de la documentación, por favor solicite al fabricante que envíe el reemplazo.

1.1 NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

- Antes de la utilización y el mantenimiento ordinarios del equipo lea cuidadosamente este folleto y guárdelo cuidadosamente para cualquier consulta futura por parte de los distintos operadores. Si algunas partes no son comprensibles, póngase en contacto con el Constructor.
- En caso de transferencia del equipo al nuevo usuario, este folleto.
- Un uso, limpieza y mantenimiento distintos de los indicados en este libro se consideran inadecuados y pueden causar daños, lesiones o accidentes mortales, hacer que la garantía expire y eximir al Constructor de cualquier responsabilidad.
- La limpieza y el mantenimiento destinados al usuario no serán realizados por niños sin supervisión.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato solo se utilizará para cocinar alimentos en cocinas profesionales por personal cualificado: cualquier otro uso no es conforme con el uso previsto y, por lo tanto, peligroso.
- Se recomienda vigilar el equipo durante todo su funcionamiento.
- El aparato puede ser utilizado por niños menores de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida, o sin experiencia o de los conocimientos necesarios, siempre que hayan sido supervisados o después de haber recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y sobre la comprensión de los peligros inherentes a él. Los niños no tienen que jugar con aparatos ortopédicos. La limpieza y el mantenimiento destinados a ser llevados a cabo por el usuario y no serán realizados por niños sin supervisión.
- Si el equipo no funciona o nota anomalías funcionales o estructurales, desconéctelo de la fuente de alimentación y agua y póngase en contacto con un Centro de Servicio autorizado por el Constructor sin intentar repararlo por sí mismo. Para una posible reparación solicite el uso de piezas de repuesto originales. El incumplimiento de este requisito hace que la Garantía expire.
- Para garantizar que el aparato se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad, se recomienda someterlo a mantenimiento y control por un centro de servicio autorizado al menos una vez al año.

- No obstruya ninguna entrada de aire en el equipo. El usuario solo llevará a cabo operaciones ordinarias de limpieza. Para la inspección, el mantenimiento extraordinario y la sustitución de componentes defectuosos, póngase en contacto con un centro de servicios autorizado para el envío de un técnico cualificado y debidamente capacitado.
- Antes de cualquier limpieza, es necesario desconectar la fuente de alimentación del aparato y usar el equipo de protección personal apropiado (por ejemplo, guantes, etc.).
- Si el aparato está equipado con ruedas o se coloca en la parte superior de un armario con ruedas, su libertad de movimiento debe estar limitada por dispositivos antimovimiento (por ejemplo, cadenas) de modo que durante el movimiento no pueda dañar en modo alguno los cables eléctricos y las tuberías de agua y drenaje.

1.2 NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL INSTALADOR

- Todas las operaciones extraordinarias de instalación y mantenimiento deberán realizarse únicamente por personal cualificado autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas vigentes en el país de utilización y de conformidad con las normas relativas a las instalaciones y la seguridad en el trabajo.
- Antes de instalar el equipo, verificar la conformidad de los sistemas con la normativa vigente en el país de uso y con lo que se reporta en la placa de datos técnicos.
- El equipo se desconectará de la fuente de alimentación antes de que se lleve a cabo cualquier trabajo de instalación o mantenimiento.
- Las intervenciones, manipulaciones o modificaciones que no estén expresamente autorizadas y que no cumplan con lo dispuesto en este manual pondrán fin a la garantía. Una instalación o mantenimiento distinto de los indicados en este folleto puede causar lesiones o accidentes mortales al instalador y al usuario y causar daños a las instalaciones del lugar de instalación.
- Durante la instalación del equipo, se prohibirá el tránsito o la permanencia de las personas que no participen en la instalación cerca de la zona de trabajo.
- La sustitución del cable de alimentación solo será realizada por un técnico cualificado y autorizado. El cable solo podrá sustituirse por una de las características similares: la placa de datos técnicos siempre indica el tipo de cable a utilizar y su sección. El cable de tierra siempre debe ser de color amarillo verde.
- La placa de datos técnicos proporcionará información técnica importante que sea indispensable en caso de solicitud de mantenimiento o reparación del equipo: por lo tanto, se recomienda no retirarlo, dañarlo o modificarlo.
- El material de embalaje, por ser potencialmente peligroso, debe mantenerse fuera del alcance de los niños o de los animales y eliminarse adecuadamente de acuerdo con las normas locales. .

1.3 EXPLICACIÓN DE LOS PICTOGRAMAS

Las instrucciones de instalación y uso se aplicarán a todos los modelos, a menos que se especifique otra cosa en los siguientes pictogramas:

	• ¡Es un peligro! Peligro inmediato o situación peligrosa que podría causar lesiones o muerte.
	• Lea el manual de instrucciones
	• Símbolo de puesta a tierra
	• Símbolo de equipotencial

1.4 NORMAS DE SEGURIDAD PARA COCINAR Y LAVAR

- Antes de su utilización, asegúrese de que en la cámara del equipo no hay objetos no conformes (libros de instrucciones, bolsas de plástico o cualquier otra cosa) ni residuos de detergentes; del mismo modo, asegúrese de que la descarga de humo está libre de obstrucción y no hay materiales inflamables en sus alrededores.
- Para mover contenedores, accesorios y otros objetos dentro de la cámara de cocción, siempre use ropa térmica protectora (DPI) adecuada para su uso (por ejemplo, guantes térmicos).
- Durante la cocción y hasta el enfriamiento, las partes externas e internas del equipo podrían estar muy calientes (temperatura superior a 60 °C/140 °F). Para evitar el peligro de quemaduras, se recomienda no tocar las zonas marcadas con este símbolo.
- Tenga el máximo cuidado al extraer las bandejas de hornear de la cámara del equipo, especialmente si contienen líquidos. No use alimentos o líquidos fácilmente inflamables durante la cocción (por ejemplo, alcohol). Asegúrese de que las estructuras de la bandeja de hornear dentro de la sala de cocina están bien cerradas en las paredes. De lo contrario, las bandejas para hornear que contienen alimentos o líquidos calientes pueden caer, causando riesgo de quemaduras.
- Mantenga siempre limpia la sala de cocina, haciendo una limpieza diaria: ¡Las grasas o residuos de alimentos si no se eliminan desde el interior podrían prender fuego!
- No coloque fuentes de calor (por ejemplo, rejillas, freidoras, etc.), sustancias altamente inflamables o combustibles cerca del aparato (por ejemplo, diesel, gasolina, botellas de alcohol, etc.).

1.5 CÓMO LEER LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA ETIQUETA

- A) Artículo
- B) Modelo
- C) Referencia
- D) Número de serie
- E) Presión de funcionamiento
- F) Grado de protección
- G) Datos eléctricos
- H) Peso del equipo

A	Your code/Name:					
B	Art.: XXXXXX					
C	Model.: XXXXXX					
D	Ref.: XXXXXX					
E	Ser. N° : XXXXXX					
F	TYPE:					
G	<table border="1"><tr><td>IPX</td><td>kPa: XXX-XXX</td></tr><tr><td>XX kW</td><td>XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV X~</td><td>XX-XX Hz</td></tr></table>	IPX	kPa: XXX-XXX	XX kW	XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV X~	XX-XX Hz
IPX	kPa: XXX-XXX					
XX kW	XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV X~	XX-XX Hz				
H	KG: XXX Ord: XX/XXXX					

RoHS
MADE IN ITALY

CE

XXXXXXXXXX



2. TRANSPORTE

2.1 EQUIPO DE TRANSPORTE

Al usar equipo de protección personal, lleve el equipo al espacio de instalación utilizando un carro de horquilla: el transporte correcto debe realizarse roscando las horquillas desde la parte delantera, teniendo cuidado de no dañar las carriles del carro y el tubo de escape que se encuentran en la parte inferior del horno. ¡El equipo nunca debe ser volcado, arrastrado o volcado! Durante la manipulación, se prohibirá el tránsito o la estancia de personas no empleadas cerca de la zona de trabajo.

2.2 CARACTERÍSTICAS DE LA SALA DE POSICIONAMIENTO

La sala de posicionamiento deberá:

- Estar bien aireado y no estar expuesto a agentes atmosféricos;
- Tener una temperatura entre + 5 °C y + 45 °C (+ 41 °F y + 113 °F) y una humedad inferior al 70 %;
- Tener un suelo libre de rugosidad, perfectamente nivelado y soporte del equipo a plena carga;
- Cumplir la normativa vigente en materia de seguridad en el trabajo y en las instalaciones;
- Dedicarse a la preparación de alimentos;

2.3 INSTALACIÓN DE EQUIPOS

El equipo se instalará:

- Bajo una capucha de aspiración de potencia adecuada (es aconsejable instalar las capuchas del fabricante para un rendimiento óptimo);
- De manera que se pueda acceder al agua y a las conexiones eléctricas;
- Lejos de materiales inflamables o potencialmente explosivos (por ejemplo, cilindros de gas);
- Teniendo en cuenta que la puerta del equipo se puede abrir completamente.

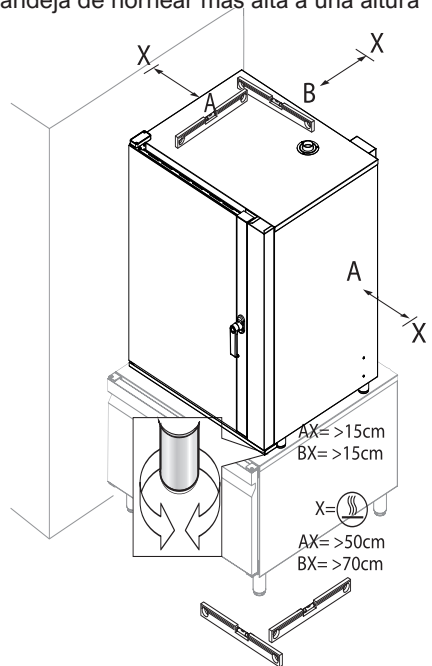
No se recomienda colocar cerca de otros equipos que alcancen altas temperaturas. En caso de que sea necesario proporcionar un espacio de al menos 50 cm lateral y 70 cm atrás de ellos o interponer una pared aislante. Por razones de seguridad, no coloque la bandeja de hornear más alta a una altura de más de 160 cm.

En caso necesario, deberá aplicarse el adhesivo «quemaduras peligrosas» suministrado al equipo a la altura especificada.

No coloque el equipo en las proximidades de materiales o contenedores inflamables (por ejemplo, paredes de separación, cilindros de gas, etc.) debido al peligro de incendio. Cubrir cualquier pared con material térmico no inflamable.

El equipo no es adecuado para la recogida.

Al elegir la sala de posicionamiento, tenga en cuenta que el equipo debe ser fácilmente movido para cualquier mantenimiento extraordinario: tenga cuidado de que cualquier obra de albañilería posterior (por ejemplo, construcción de paredes, sustitución de puertas por puertas más estrechas, renovaciones, etc.) no obstaculice el movimiento.



3. POSICIONAMIENTO

El equipo puede ser posicionado:

- por encima de una tabla o armario del usuario;
- por encima de una palanca compatible;
- por encima de un horno compatible;
- por encima de un enfriador de explosión compatible;
- por encima de una estructura del Constructor (stand).

No se permite el apoyodirecto al suelo del equipo. Están disponibles en el Constructor o Distribuidor de los soportes que se colocarán debajo de él para obtener la altura deseada desde el suelo.

No instale equipo sin pies.

El número máximo de equipos superpuestos es dos.

3.1 DE PIE EN LA PARTE SUPERIOR DE UNA MESA/APARATO

Si el equipo se coloca por encima de una mesa de trabajo o de un gabinete neutral, éste debe ser perfectamente nivelado y estable, debe soportar el equipo a plena carga y la superficie de soporte debe ser resistente a la llama y posiblemente resistente a altas temperaturas. Posiblemente actúe sobre los pies del equipo para ajustar la burbuja.

3.2 APOYADO SOBRE UN LEVITADOR

Si el equipo se coloca por encima de una palanca de la misma serie, es suficiente para colocarlo encima de ella, asegurando que los pies sean estables y caben en los pines de la estructura inferior.

3.3 APOYADO SOBRE UN HORNO

Si el equipo se coloca por encima de los hornos de la misma serie es obligatorio montar el kit de superposición que se solicitará al Constructor, a continuación, insertar la base de los pies del horno en los pines del equipo inferior. Para consultar las instrucciones de montaje del kit de superposición, consulte la hoja del envase del kit superpuesto.

3.4 APOYADO EN LA PARTE SUPERIOR DE UN SOPORTE

Si el equipo se coloca por encima de un soporte, inserte la base de sus pies en los pines de la estructura inferior.

Siempre es posible completar su composición, añadiendo o reemplazando accesorios y equipos complementarios, de esta manera es posible satisfacer todas las necesidades de cocción o espacio. Visite nuestro sitio web o póngase en contacto con nosotros para obtener cualquier información al respecto.

AJUSTE DE LA PUERTA

Si la puerta se esfuerza por cerrar, es posible actuar sobre la merluza girando con una pinza para obtener una posición perfectamente horizontal.

4. CONEXIONES ELÉCTRICAS

¡TEN CUIDADO!

Antes de proceder a la conexión eléctrica, lea atentamente las advertencias de seguridad de las primeras páginas de este manual y compare siempre los datos del sistema con los que aparecen en la placa técnica.

La conexión a la red de suministro de energía debe cumplir con la normativa vigente en el país de instalación del equipo y debe ser realizada por personal cualificado autorizado por el Constructor. El incumplimiento de estas normas puede causar daños y lesiones, hace que la garantía expire y exime al Constructor de cualquier responsabilidad.

Cuando el aparato esté en funcionamiento, el valor de la tensión de alimentación no diferirá en $\pm 10\%$ del valor indicado en la placa de datos técnicos.

La conexión ilustrada y los colores de los cables son indicativos, por favor consulte solo el diagrama que se muestra en el equipo.

El equipo debe estar conectado directamente a la red eléctrica y debe estar provisto de un conmutador de fácil acceso aguas arriba e instalado en la planta de acuerdo con la normativa vigente en el país de instalación del equipo. Este interruptor tendrá una separación de contacto omnipolar para garantizar la desconexión completa en la categoría III de sobretensión.

Se requiere una conexión a tierra adecuada y el cable de tierra no debe ser interrumpido bajo ninguna circunstancia por el interruptor de protección.

Cuando varios aparatos están presentes en el mismo entorno, es obligatorio proporcionar una conexión equipotencial utilizando la abrazadera apropiada marcada por el símbolo en la parte inferior del aparato.

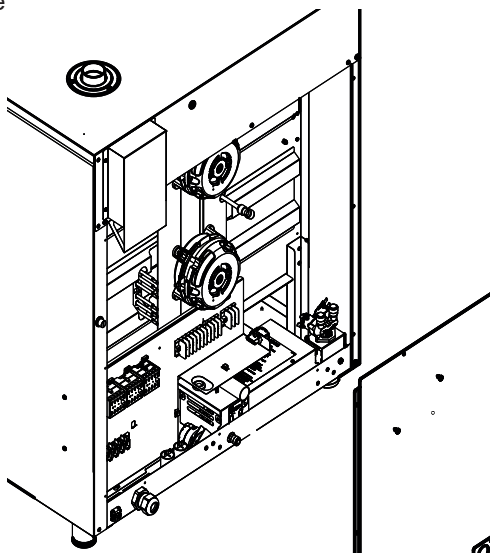
Esta abrazadera permite conectar un cable de tierra de acuerdo con los requisitos legales aplicables. La eficacia del sistema equipotencial debe controlarse adecuadamente de conformidad con la legislación vigente.

Hay una pegatina en el equipo que indica cómo conectarse al bloque de terminal según el tipo de voltaje disponible.

Para hacer conexiones utiliza solo los puentes proporcionados.

4.1 CÓMO HACER LA CONEXIÓN

- Abra la parte posterior del equipo y localice el bloque de la terminal.
- Afloje la entrada del cable e inserte el cable de alimentación a través de él. El adhesivo aplicado al aparador siempre indica el tipo de cable a utilizar y su sección, dependiendo de la tensión y absorción del equipo
- (p. ej.) Cable: Cable: 5x10 mm² H07RNF).
- Conecte los conductores de cable siguiendo el diagrama en la placa adhesiva externa: hacer SOLO los enlaces indicados sin cambiarlos. El conductor de tierra amarillo/verde será al menos 3 cm más largo que los demás conductores.
- PE (amarillo/verde): conductor de protección de la tierra
- N (azul): conductor neutral
- L1/2/3 (marrón/gris/negro): conductores de fase
- Una conexión incorrecta podría causar sobrecalentamiento al bloque terminal que conduce a la fusión y el riesgo de descargas eléctricas.
- Compruebe la ausencia de dispersión eléctrica entre las fases y la tierra. Compruebe la continuidad eléctrica entre la canal externa y el alambre de tierra de la red. Se recomienda utilizar un multímetro para realizar estas operaciones.
- Cierre el lado con los tornillos y cierre el cable atornillando la tuerca del prensacables.



4.2 SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Esta operación solo será realizada por un técnico cualificado y autorizado.

El cable solo podrá sustituirse por una de las características similares: la placa de datos técnicos siempre indica el tipo de cable a utilizar y su sección. El cable de tierra siempre debe ser de color amarillo verde.

5. CONEXIONES DE AGUA

5.1 AGUA ENTRANTE

El equipo está equipado con una entrada de 12 mm. También se suministra un tubo de 1,5 m completo con un filtro y una conexión JG 3/4 según lo requerido por la normativa actual, para ser montado durante la instalación.

Para el uso de la conexión solo el material proporcionado, no utilizar o reutilizar otros tubos.

Antes de conectar la tubería al aparato, deje drenar el agua para eliminar las impurezas presentes en la tubería de agua.

Proporcionar una válvula de puerta para cerrar el suministro de agua según sea necesario.

5.2 CARACTERÍSTICAS DEL AGUA DE ENTRADA

El agua entrante debe tener las siguientes características:

- temperatura máxima de 30 °C (86 °F);
- dureza máxima de 5°f (grados franceses) para evitar la acumulación de piedra caliza dentro de la cámara de cocción;
- ser bebible;
- valores de presión entre 150 kPa (1,5 bar) y 200 kPa (2 bar).

Presión inferior a 150 kPa (1,5 bar): el equipo podría funcionar incorrectamente.

Presión superior a 200 kPa (2 bar): instale un reductor de presión calibrado a 200 kPa (2 bar).

La dureza del agua indica el contenido de magnesio, calcio y metales pesados presente en el agua.

Se mide utilizando kits que están fácilmente disponibles en el mercado.

La dureza se expresa en grados franceses (°f) o alemanes (dH) (1°dH grados alemanes = 1,8°f grados franceses – 1°f = 10 mg de carbonato de calcio (CaCO₃) por litro de agua).

Clasificación del agua:

- muy dulce hasta 7°f
- postres de 7 °F a 14°f
- media dura de 14°f a 22°f
- discretamente duro de 22°f a 32°f
- dura de 32°f a 54°f
- muy duro sobre 54°f

En el caso de agua excesivamente dura ($> 5^{\circ}\text{F}$), utilizar desmineralizadores (disponibles del fabricante/minorista); la dureza excesiva del agua podría causar acumulación de piedra caliza dentro de la cámara de cocción y dañar las tuberías internas, elementos de calefacción, ventiladores, válvulas solenoideas.

5.3 AGUA SALIENTE

Conecte el escape a una manguera flexible no metálica en un grado de resistencia a altas temperaturas (más de 90°C).

La descarga tendrá las siguientes características:

- ser siphoned (sifón no suministrado);
- tener hasta un metro de largo;
- tener un gradiente mínimo del 4 %;
- no tienen cuellos de botella;
- tener un espacio de aire de al menos 25 mm;
- tener un diámetro no inferior al del acoplamiento de escape.

6. GASES DE ESCAPE

Durante la cocción se producen humos y olores calientes evacuados de la chimenea de escape que se encuentra en la parte superior del equipo.

Este último deberá colocarse bajo una campana extractora de caudal y tamaño adecuados al tipo de equipo.

El Constructor recomienda la instalación de sus capuchas; para su montaje, consulte las instrucciones contenidas en el embalaje de las capuchas.

La capucha permanecerá encendida durante todo el funcionamiento del equipo. Asegúrese de que no haya objetos o materiales por encima de la descarga de humo que puedan obstruir el flujo de los humos o ser dañados por la temperatura o los propios humos.

No deje materiales inflamables cerca del tubo de escape.

7. FUNDAMENTOS PARA LA PRIMERA IGNICIÓN

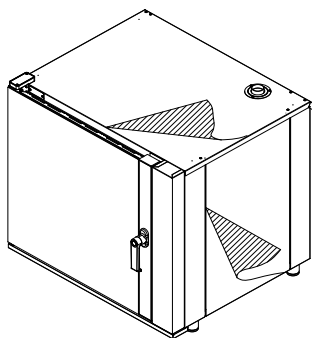
El uso de su equipo es simple e intuitivo. En las páginas siguientes le guiaremos paso a paso en el conocimiento del equipo: esto le dará la certeza de obtener resultados que siempre cumplen con sus expectativas y le garantizará un rendimiento óptimo y una larga vida útil de su equipo.

7.1 ELIMINACIÓN DE PELÍCULAS

Retire la película protectora de los hornos evitando el uso de sustancias abrasivas/ agresivas u objetos metálicos (por ejemplo, rascadores).

Si quedan residuos de pegamento, frota con un paño suave empapado en detergente a base de aceite, adecuado para superficies de acero inoxidable, no agresivo o abrasivo. Evite el uso de rascadores, herramientas abrasivas o afiladas.

- Al primer uso del equipo, limpie bien el interior de la habitación mediante el lavado. Asegúrese de que la cámara del equipo y las chimeneas/ flores estén libres de objetos no conformes (libros, bolsas de plástico, etc.).
- Evite salar los alimentos en la cámara de cocción. Si no es evitable, limpie el equipo lo antes posible.
- Evite sobrecargar el alimento o sobrecargar las bandejas para hornear (máximo 10 kg por bandeja para hornear).
- Esparcir las bandejas de cocción uniformemente sobre toda la altura de la cámara de cocción, respetando el número máximo indicado para cada aparato. Siempre respete las instrucciones de carga del equipo en su poder
- En el caso de cocinar con parrillas de alimentos especialmente grasos (por ejemplo, asados o aves de corral), colocar una bandeja de hornear con bordes altos en la parte inferior de la cámara de cocción para la recogida de grasas que drenan de los alimentos.
- Para obtener resultados óptimos, abra la puerta lo menos posible durante la cocción.
- Utilice el equipo con una temperatura ambiente entre + 5 °C y + 45 °C (+ 41 °F y + 113 °F).



7.2 TIPOS DE COCCIÓN

ATENCIÓN: Para una buena cocción es necesario precalentar el horno antes de cada cocción.

Se recomienda precalentar el horno con una temperatura fijada al menos 30°C más alta que la temperatura de cocción.

Aumente la temperatura en caso de carga completa.

• COCINA POR CONVECCIÓN

La comida se cocina gracias al calor seco generado por las resistencias. Los ventiladores permiten una difusión uniforme del aire caliente en la cámara de cocción.

En caso de necesidad, este tipo de cocción permite introducir manualmente la humedad en la cámara.

- **COCCIÓN CON VAPOR**

La comida se cocina al vapor en la habitación. Para garantizar unos resultados óptimos es necesario que el valor de humedad se fije en «100 %». Para que la función de humidificación funcione satisfactoriamente, la temperatura debe fijarse al menos a 80-100 °C.

El vapor es ideal para todos aquellos platos que requieren una cocción «delicate» o para la pasteurización de cremas.

- **COCCIÓN COMBINADA**

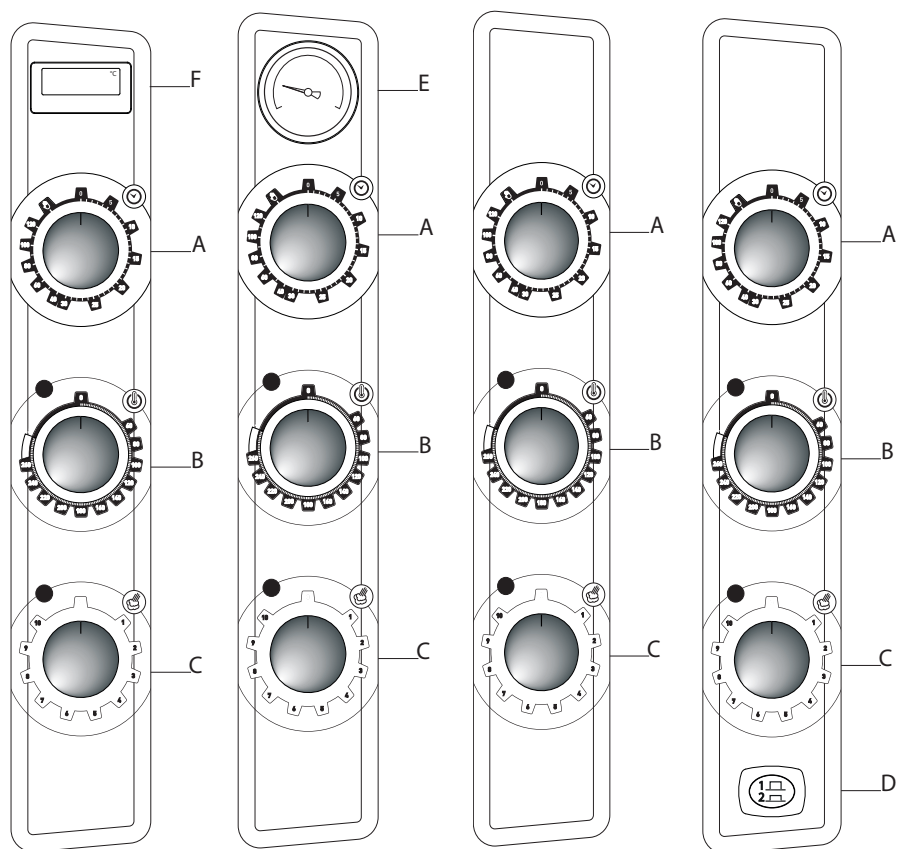
El alimento se cocina gracias a la alta temperatura generada por las resistencias asociadas con el vapor inyectado automáticamente en la cámara.

7.3 COCCIÓN MANUAL

El operador tiene la opción de configurar:

- Temperatura en la cámara;
- Ajuste de la humedad;
- Velocidad del ventilador (en los modelos en los que está disponible).
- Si el tiempo de cocción se ha fijado en el tiempo (ex.30: minutos), terminará al final del tiempo de cocción (0.00).

8. PANELES DE CONTROL MECÁNICOS



A	Botón de ajuste de tiempo
B	Botón de ajuste de temperatura
C	Pomo regulación de vapor\ humidificación
D	Botón de ajuste de ventilación
E	Indicador de temperatura
F	Pantalla de temperatura de visualización

• AJUSTE DE TIEMPO

Cuando se selecciona la opción manual, el horno siempre se enciende por un tiempo infinito hasta que el operador intervenga. Cuando se selecciona un determinado valor, el horno permanece encendido durante ese tiempo (máximo 120 minutos).

• AJUSTE DE TEMPERATURA

Esta perilla le permite seleccionar la temperatura de cocción deseada.

• ESPÍA DE TERMOSTATO

Esta lámpara indicadora se enciende cuando se encienden los elementos calentadores del horno y, por lo tanto, la temperatura interna de la cámara de cocción es inferior al valor establecido por la perilla del termostato. Cuando la luz está apagada significa que la calefacción está apagada y que la cámara de cocción ha alcanzado la temperatura establecida.

• AJUSTE VAPOR/HUMEDAD

Esta perilla permite activar la función de humidificación. Es ajustable de mínimo a máximo girando el botón en sentido de las agujas del reloj.

ATENCIÓN: Para que la función de humidificación funcione satisfactoriamente, la temperatura debe fijarse al menos a 80-100 °C. Además, para una buena cocción es necesario precalentar el horno a la temperatura deseada antes de activar la fuente de vapor.

• LED DE HUMIDIFICACIÓN

Cuando se enciende significa que usted está poniendo agua en la sala de cocina para obtener vapor. Esto se hace independientemente de la temperatura (depende del operador comprobar que la temperatura es lo suficientemente alta para que la cocción proceda correctamente).

• AJUSTE DE VELOCIDAD

El horno tiene dos velocidades diferentes de ventilador/motor:

1-Max: significa que el motor está a máxima velocidad y se utiliza en la mayoría de la cocina.

2-Min: esto significa que el motor está a una velocidad mínima y se utiliza principalmente para platos delicados, como la pastelería.

9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

9.1 ADVERTENCIAS GENERALES DE LIMPIEZA

- Antes de realizar cualquier limpieza, es necesario desconectar la fuente de alimentación del aparato y llevar el equipo de protección personal adecuado (por ejemplo, guantes, etc.) El usuario debe realizar solo operaciones de limpieza ordinarias. Para la inspección, el mantenimiento extraordinario y la sustitución de componentes defectuosos, póngase en contacto con un centro de servicios autorizado para el envío de un técnico cualificado y debidamente capacitado.

- El fabricante no reconoce como garantía ningún daño resultante de una falta de mantenimiento o de una limpieza incorrecta (por ejemplo, el uso de detergentes inadecuados).
- Antes de cualquier limpieza, espere a que la cámara de cocción esté fría (temperatura no superior a 70 °C).

Para limpiar cualquier parte del equipo o accesorio, NO utilice:

- Detergentes abrasivos o en polvo;
- Detergentes agresivos o corrosivos (por ejemplo, ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico, sosa cáustica, etc.); Ten cuidado! Ni siquiera utilice estas sustancias para limpiar la subestructura/piso bajo el equipo;
- Herramientas abrasivas o afiladas (por ejemplo, esponjas abrasivas, rascadores, cepillos de acero, etc.);
- Chorros de agua a presión o vapor.

9.2 LIMPIEZA DE LA PUERTA Y EL CRISTAL INTERNO

Para limpiar el cristal dentro de la puerta espere hasta que el horno se haya enfriado por completo. El cristal interior se puede abrir para una fácil limpieza. Utilice un paño suave recién humedecido de un producto neutro, específicamente para cristales, siguiendo las instrucciones del fabricante de detergentes.

9.3 LIMPIEZA MANUAL Y RUTINARIA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Al final de un día de trabajo, es necesario limpiar el equipo, tanto por razones higiénicas como para evitar fallos de funcionamiento.

El horno nunca debe limpiarse con chorros de agua directos o de alta presión. Del mismo modo, no se utilizarán almohadillas de limpieza de hierro, cepillos ni raspadores de acero comunes para la limpieza del aparato.

Atención: las grasas y residuos de alimentos presentes en la sala de cocción podrían incendiarse mientras se utiliza el horno, por lo que es aconsejable retirarlos rápidamente.

- Espere a que la cámara de cocción se enfríe.
- Retire las parrillas laterales que mantienen las bandejas para hornear.
- Retire cualquier residuo que pueda retirarse manualmente y coloque las partes extraíbles en el lavavajillas.
- Limpie la sala de cocina con agua tibia y jabón.
- Posteriormente, todas las esferas de que se trate deben ser precisas
- Enjuague, tenga cuidado de no dejar residuos de detergente.
- Para limpiar el exterior del horno, utilice un paño húmedo y un detergente suave.

Para realizar la limpieza manual correctamente, siga los siguientes pasos:

- Encienda el aparato y fije la temperatura a 176 °F (80 °C).
- Déjelo encendido durante 10 minutos (con función de vapor, para hornos preestablecidos).
- Apague el aparato y déjelo enfriar.
- Retire los soportes de las bandejas laterales.
- Rocíe el detergente sobre toda la superficie interna del horno y espere 10 minutos.
- Enjuague bien la cámara de cocción al final del ciclo de limpieza.
- Está estrictamente prohibido lavar la cámara de cocción a temperaturas superiores a 70 °C (158 °F). Peligro de quemaduras solares.

9.4 LIMPIEZA DE SUPERFICIES EXTERNAS

La limpieza diaria de la cubierta de la cámara de cocción del horno se llevará a cabo con un detergente no abrasivo para garantizar su correcto funcionamiento. Utilizar cerdas de plástico o una esponja remojada en vinagre y agua caliente en el caso de residuos secos.

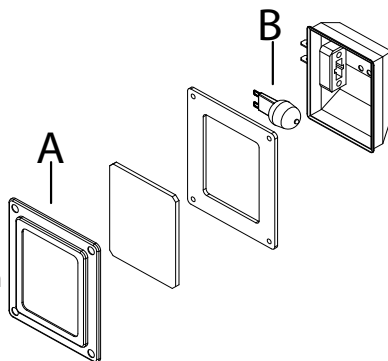
Utilice solo un paño húmedo con agua caliente o productos adecuados para limpiar acero inoxidable. No use productos ácidos o amoníacos.

ATENCIÓN: nunca limpie el aparato con chorros de agua o vapor bajo presión.

9.5 SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

ATENCIÓN: Cumplir estrictamente con el siguiente procedimiento para evitar la electrocución o daño a las personas:

- Desconecte el horno de la red y déjelo enfriar.
- Retire los soportes laterales que sostienen las bandejas para hornear.
- Retire la tapa «A», desenroscando los 4 tornillos de fijación.
- Sustitúyase la lámpara «B» por una lámpara que tenga las mismas características.
- Vuelva a colocar la tapa «A» y vuelva a fijarla con los tornillos previamente retirados.
- Coloque las rejillas laterales, asegurándose de que estén bien arregladas.



En caso de que la tapa de vidrio se rompa o cause daños, no utilice el horno hasta que se reemplace la tapa (contáctese con el Servicio de Atención al Cliente).

9.6 MANTENIMIENTO EN CASO DE ROTURA

Si el aparato se avería, desconéctelo de la red y cierre el agua. Antes de llamar al servicio de atención al cliente, compruebe la siguiente tabla.

PROBLEMAS	CAUSA	RESOLUCIÓN
En START el equipo no se pone en marcha	• Puerta abierta • El microinterruptor no señala el cierre de la puertaa	• Comprueba que la puerta esté cerrada. • Póngase en contacto con un técnico especialista en reparaciones (Departamento de Servicio).
Luz de la habitación apagada	• Bulbo suelto • La bombilla se quemó	• Inserte la bombilla correctamente en el portalámparas. • Reemplazar la bombilla
El equipo no se cocina de manera uniforme	• Los ventiladores ya no invierten la marcha • Uno de los ventiladores se ha detenido • Una de las resistencias está rota • La junta de la puerta exterior	• Póngase en contacto con un técnico especialista en reparaciones (Departamento de Servicio). • Póngase en contacto con un técnico especialista en reparaciones (Departamento de Servicio). • Póngase en contacto con un técnico de reparación cualificado (Departamento de Servicio). • Reemplazar la junta de la puerta del equipo correctamente en el sello de la puerta.
El equipo está completamente apagado.	• Falta de tensión de la red eléctrica • Conexión incorrecta a la red eléctrica • Viaje del termostato de seguridad	• Restaure el voltaje de suministro. • Compruebe la conexión de la red eléctrica. • Contacte con un técnico de reparación especializado (Departamento de Servicio).
No se introduce agua de los tubos de humidificación	• Entrada de agua cerrada • Conexión incorrecta del suministro de agua • Filtros de entrada de agua obstruidos por impurezas	• Entrada de agua abierta. • Compruebe la conexión a la red de agua. • Limpia los filtros
Con la puerta cerrada, el agua se escapa de la junta.	• Junta sucia • Junta dañada • Problema con el mecanismo de cierre de la puerta	• Limpie la junta con un paño húmedo • Póngase en contacto con un técnico especialista en reparaciones (Departamento de Servicio). • Póngase en contacto con un técnico especialista en reparaciones (Departamento de Servicio).
El ventilador se detiene durante el funcionamiento	• Viaje del termostato de seguridad del motor • Rotura de un condensador de motor	• Apague el equipo y espere a que la protección térmica del motor se restablezca automáticamente. Si el problema se repite, contacte con un técnico de reparación especializado (Departamento de Servicio). • Compruebe que se respeten las distancias de seguridad del equipo. • Póngase en contacto con un técnico especialista en reparaciones (Departamento de Servicio).

10. PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Durante los períodos de inactividad, desconecte la fuente de alimentación y el agua, retire el tanque del detergente y cierre con cuidado. Proteja las partes exteriores de acero del equipo pasándolas con un paño suave empapado con aceite de vaselina. Salga de la puerta para garantizar un intercambio de aire adecuado.

Cuando se restablezca, antes de usar:

- llevar a cabo una limpieza precisa del equipo y los accesorios;
- volver a conectar el equipo a la fuente de alimentación, suministro de agua;
- someter el equipo a control antes de la reutilización;

Para garantizar que el aparato se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad, se recomienda someterlo a mantenimiento y control por un centro de servicio autorizado al menos una vez al año.

11. SMALTIMIENTO AL FINAL DE LA VIDA

Con el fin de evitar cualquier uso no autorizado y los riesgos asociados con él antes de la eliminación del equipo:

- Asegúrese de que ya no es posible utilizarlo: para ello, el cable de alimentación debe cortarse o retirarse (con el equipo desconectado de la red).
- Para asegurarse de que ningún niño está atrapado accidentalmente dentro de la cámara de cocción para jugar, hasta este extremo bloquea la apertura de la puerta (por ejemplo, con cinta adhesiva o tapones).

11.1 ELIMINACIÓN DE EQUIPOS

De conformidad con el artículo 13 del Decreto legislativo N° 49 de 2014 «Aplicación de la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos» La marca de la papelería con barra específica que el producto ha sido comercializado después del 13 de agosto de 2005 y que al final de su vida útil no debe asimilarse a otros residuos, sino que debe eliminarse por separado. Todos los equipos están hechos de materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc.) en un porcentaje superior al 90 % en peso.

Es necesario prestar atención a la gestión de este producto al final de su vida útil reduciendo los impactos ambientales negativos y mejorando la eficiencia de los recursos, aplicando los principios de «quien contamina paga», prevención, preparación para la reutilización, reciclado y recuperación. Tenga en cuenta que la eliminación injusta o incorrecta del producto implica la aplicación de las sanciones previstas en la legislación vigente.

11.2 INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN EN LA UNIÓN EUROPEA

La Directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos se ha aplicado de forma diferente en cada país, por lo que si desea deshacerse de este equipo, le sugerimos que se ponga en contacto con las autoridades locales o con el distribuidor para preguntarle sobre el método correcto de eliminación.