

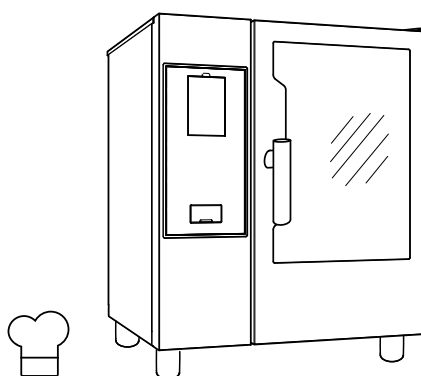
01/2020

Mod: SBET/XC-06

Production code: 228720

Horno a gas y eléctrico

Combi TOUCH



ES

Manual de funcionamiento



0595402L00- 2019.06

Introducción



El manual sobre instalación, uso y mantenimiento (a continuación, el Manual) proporciona al usuario la información necesaria para el uso correcto y seguro de la máquina (o "aparato").

Estas instrucciones no se han de considerar como una larga lista de advertencias sino como una serie de instrucciones para mejorar, en todos los sentidos, las prestaciones de la máquina y evitar un uso incorrecto con daños a personas, animales u objetos.

Antes de efectuar cualquier operación, es muy importante que todo el personal encargado de transportar, instalar, poner en servicio, usar, efectuar el mantenimiento, reparar y desguazar la máquina, consulte y lea atentamente este manual; sólo así es posible evitar maniobras incorrectas e inconvenientes que pueden perjudicar la integridad de la máquina o pueden ser peligrosas para la incolumidad de las personas. Se recomienda informar al usuario sobre las normas de seguridad periódicamente. Asimismo, es importante formar y actualizar los conocimientos del personal autorizado a trabajar en la máquina sobre su uso y mantenimiento.

También es muy importante guardar el manual con esmero, en un sitio fácilmente accesible, para que se pueda consultar en cualquier momento en caso de dudas y siempre que sea necesario.

Si, tras leer este manual, aún existen dudas sobre el funcionamiento del equipo, ponerse en contacto con el fabricante o el centro de asistencia autorizado, que se encuentran a su disposición para asesorarle sobre cómo obtener el mejor funcionamiento y la máxima eficacia de la máquina. Se recuerda que, durante el uso de la máquina, siempre se deberán seguir las normativas vigentes en materia de seguridad, higiene en el trabajo y protección del medioambiente. Por lo tanto, es responsabilidad del usuario controlar que la máquina se accione y se utilice únicamente en condiciones óptimas de seguridad para las personas, animales u objetos.



IMPORTANTE

- El fabricante declina toda responsabilidad respecto de cualquier operación que se efectúe en el equipo sin respetar las instrucciones del presente manual.
- El fabricante se reserva el derecho de modificar sin previo aviso los aparatos descritos en esta publicación.
- Prohibida la reproducción total o parcial.
- Este manual está disponible en formato digital mediante:
 - solicitud al distribuidor o a la atención al cliente;
 - descarga del último manual actualizado desde la página web.
- El manual deberá guardarse cerca de la máquina en un lugar fácilmente accesible. Los operadores y encargados del uso y mantenimiento de la máquina deben poder localizar y consultar el manual fácilmente en todo momento.

Indice

A	INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD	4
A.1	Información general	4
A.2	Equipo de protección personal	5
A.3	Normas generales de seguridad	5
A.4	NORMAS DE SEGURIDAD GENERALES	6
A.5	Señales de seguridad que se deben colocar en la máquina o cerca de ella:	8
A.6	Uso incorrecto razonablemente previsible	8
A.7	Limpieza y mantenimiento de la máquina	9
B	INFORMACIÓN GENERAL	10
B.1	Introducción	10
B.2	Indicaciones adicionales	10
B.3	Uso previsto y limitaciones	10
B.4	Pruebas	10
B.5	Copyright	10
B.6	Conservación del manual	10
B.7	Destinatarios del manual	10
B.8	Definiciones	10
B.9	Responsabilidad	11
C	USO NORMAL DE LA MÁQUINA	11
C.1	Características del personal instruido para el uso de la máquina	11
C.2	Características del personal habilitado para intervenir en la máquina	11
C.3	El operador encargado del uso ordinario	11
D	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	11
D.1	Uso – Introducción	11
D.2	Vista general del aparato	12
D.3	Apertura y cierre de la puerta del horno	12
D.4	Panel de control	13
E	FUNCIONAMIENTO	13
E.1	Encendido del horno	13
E.2	Menú principal	14
E.3	Instrucciones de la pantalla táctil/mensajes de información y en pantalla	15
E.4	Sección de cajones	15
E.5	Modo manual	17
E.6	Modo automático	24
E.6.1	Ciclos+/Ciclos especiales	26
E.7	Modo de programas	30
E.8	Modo de favoritos de SkyHub (Homepage)	32
E.9	Modo Help (ayuda)	33
E.10	Modo agenda (Calendar - My Planner)	33
E.11	Modo USB	35
E.12	Modo Plan&Save/Cooking Optimizer (planificar y guardar/optimizador de cocción)	37
E.13	Modo SkyDuo (opcional)	39
E.14	Modo de limpieza	40
E.15	Settings (ajustes)	43
F	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA	47
F.1	Mantenimiento habitual	47
F.1.1	Información para el mantenimiento	47
F.1.2	Limpieza del aparato	47
F.1.3	Mantenimiento de la caldera	48
F.1.4	Limpieza especial	48
F.1.5	Sustitución de componentes desgastados y deteriorados	50
F.2	Reparaciones y mantenimiento excepcional	50
F.3	Intervalos de mantenimiento	50
G	BÚSQUEDA DE AVERÍAS	51
G.1	Tabla de anomalías	51
H	MÁS INFORMACIÓN	59
H.1	Características ergonómicas	59
H.1.1	Certificación	59
H.1.2	Recomendaciones generales	59
I	DESGUACE DE LA MÁQUINA	61
I.1	Almacenaje de residuos	61
I.2	Procedimiento para grandes operaciones de desmantelamiento del equipo	61

A INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD

A.1 Información general

Para garantizar el uso seguro del equipo y comprender correctamente el manual, es necesario conocer los términos y las convenciones tipográficas que se utilizan en la documentación. Para señalar y reconocer los diferentes tipos de peligro, en el manual se utilizan los siguientes símbolos:



ADVERTENCIA

Peligro para la salud y la seguridad de los operadores.



ADVERTENCIA

Peligro de electrocución - tensión peligrosa.



PRECAUCIÓN

Peligro de dañar el equipo o el producto elaborado.



IMPORTANTE

Instrucciones o información importantes sobre el producto



Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato








Aclaraciones y explicaciones

- La instalación, limpieza, modificaciones, servicio o mantenimiento incorrectos de la unidad pueden provocar daños, lesiones o muerte.
- Este aparato se debe destinar al uso comercial y colectivo, no para la producción masiva y continuada de alimentos. Cualquier otro se considera incorrecto.
- El personal técnico es el único autorizado a manipular el equipo.
- El aparato no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de la experiencia y los conocimientos necesarios para su uso.
- No conserve sustancias explosivas, como envases a presión con propelentes inflamables, en este aparato ni cerca de él.
- No retire, altere ni deje ilegible la marca "CE" de la máquina.
- Cite la información de la placa de datos "CE" de la máquina cuando contacte con el fabricante (por ejemplo, para solicitar piezas de recambio, etc.).
- La marca "CE" se debe destruir durante el desguace de la máquina.

A.2 Equipo de protección personal

Tabla resumen del equipo de protección personal (EPP) que debe utilizarse en las distintas fases de la vida útil de la máquina.

Fase	Ropa de protección 	Calzado de seguridad 	Guantes 	Gafas 	Casco de seguridad 
Transporte	—	●	○	—	○
Manipulación	—	●	○	—	—
Desembalaje	—	●	○	—	—
Instalación	—	●	○	—	—
Uso normal	●	●	● ¹	—	—
Ajustes	○	●	—	—	—
Limpieza normal	○	●	● ¹	○	—
Limpieza extraordinaria	○	●	● ¹	○	—
Mantenimiento	○	●	○	—	—
Desmontaje	○	●	○	○	—
Desguace	○	●	○	○	—
Leyenda:					
●	EPI PREVISTOS				
○	EPI A DISPOSICIÓN O PARA UTILIZAR CUANDO ES NECESARIO				
—	EPI NO PREVISTOS				

1. Durante el uso normal, se deben utilizar guantes ignífugos para proteger las manos del contacto con alimentos y partes del aparato calientes, y/o al retirar de él elementos calientes. Si los operadores, personal especializado o usuarios no utilizan el equipo de protección personal, pueden exponerse a sustancias químicas peligrosas y a daños para la salud (dependiendo del modelo).

A.3 Normas generales de seguridad

- Las máquinas poseen dispositivos de seguridad eléctricos y mecánicos para proteger a los trabajadores y a la propia máquina.
- Está completamente prohibido utilizar la máquina si se han desmontado, modificado o manipulado los resguardos, las protecciones y los dispositivos de seguridad.
- No modifique las piezas suministradas con el aparato.
- Algunas ilustraciones del manual representan la máquina, o alguna de sus partes, con las protecciones desmontadas o sin ellas. Esto se ha hecho para facilitar las explicaciones. Está completamente prohibido utilizar la máquina sin las protecciones o con las protecciones desactivadas.
- Se prohíbe desmontar, manipular o impedir la legibilidad de las etiquetas y las señales de seguridad, peligro y obligación aplicadas en la máquina.
- Antes del mantenimiento o la reparación, desconecte la alimentación eléctrica y coloque un cartel rojo en el seccionador para advertir que se está trabajando en ese circuito.

- El nivel ponderado A de presión acústica de emisión no supera 70 dB (A).
- Apague el aparato en caso de desperfectos o mal funcionamiento.
- No limpie el equipo ni el suelo con productos o soluciones que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico o muriático, etc.).
- No pulverice agua sobre el aparato ni utilice chorros de agua ni vapor para limpiarlo.
- No guarde ni utilice gasolina ni otros líquidos, vapores o elementos inflamables cerca de este aparato ni de ningún otro.
- No rocíe aerosoles cerca del aparato mientras esté en funcionamiento.
- No utilice llamas para comprobar la existencia de fugas.
- Instale el aparato en un lugar bien ventilado para conseguir un cambio de aire por hora adecuado. Cerciérese de que el sistema de ventilación, con independencia de su tipo, se mantenga operativo y eficiente durante todo el periodo de uso del equipo.

A.4 NORMAS DE SEGURIDAD GENERALES

Protecciones instaladas en la máquina

- La máquina dispone de las protecciones siguientes:
Protecciones fijas (por ejemplo, alojamientos, cubiertas, paneles laterales, etc.), sujetas a la máquina y/o al bastidor con tornillos o acoplamientos de desconexión rápida, que solo se pueden retirar o abrir con herramientas. Por ello, el usuario no debe retirar ni manipular dichos dispositivos. El fabricante declina toda responsabilidad por daños si dichos dispositivos no se utilizan o se manipulan.

Advertencias de uso y mantenimiento

- Los riesgos asociados a la máquina son principalmente mecánicos, térmicos y eléctricos. Cuando ha sido posible, estos riesgos se han neutralizado:
 - directamente, con el diseño de soluciones adecuadas
 - indirectamente, aplicando cárteres, protecciones y dispositivos de seguridad.
- Durante las operaciones de mantenimiento, a cargo de personal cualificado, existen algunos riesgos que no se han podido eliminar y que se deben neutralizar adoptando medidas de precaución adecuadas.
- Se prohíbe efectuar cualquier operación de control, mantenimiento, reparación o limpieza en los órganos en movimiento. Se debe informar sobre esta prohibición a todos los trabajadores mediante la colocación de avisos claramente visibles.
- Para garantizar la eficacia de la máquina y su funcionamiento correcto, es indispensable efectuar el mantenimiento periódico de la manera descrita en este manual.
- Se aconseja controlar periódicamente que todos los dispositivos de seguridad funcionen correctamente y que el aislamiento de los cables eléctricos no esté dañado; si están dañados, se deben sustituir.
- Las operaciones de reparación y mantenimiento extraordinario deben estar a cargo exclusivamente de personal especializado que disponga de equipo de protección individual, herramientas y medios auxiliares adecuados.
- Está completamente prohibido utilizar la máquina si se han desmontado, modificado o manipulado los resguardos, las protecciones y los dispositivos de seguridad.
- Antes de efectuar cualquier intervención en la máquina consulte siempre el manual, ya que contiene instrucciones para efectuar correctamente todas las operaciones, además de información importante sobre seguridad.

Riesgos residuales

- En la máquina existen riesgos que no se han eliminado por completo al efectuar el proyecto o mediante la instalación de protecciones. De todas formas, en este manual se ha informado al operador de dichos riesgos y se le han indicado exhaustivamente los dispositivos de protección individual que debe utilizar. Para reducir riesgos, deje espacios suficientes al instalar la unidad.

Para preservar estas condiciones, las zonas próximas a la máquina tienen que estar siempre:

- Libres de obstáculos (como escaleras, herramientas, contenedores, cajas, etc.);
- limpias y secas.
- bien iluminadas.

Para la completa información del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales de la máquina; esas circunstancias se deben considerar incorrectas y, por lo tanto, estrictamente prohibidas.

Riesgos residuales	Descripción de situaciones de riesgo
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar debido a la presencia de agua o suciedad en el suelo
Quemaduras/abrasiones (por ejemplo: resistencias)	Riesgo existente si el operador toca de manera intencionada o accidental algunos componentes internos de la máquina sin utilizar guantes de protección
Electrocución	Riesgo existente si, al efectuar operaciones de mantenimiento, se tocan componentes eléctricos con el cuadro eléctrico bajo tensión
Cierre súbito de la tapa/puerta o puerta del horno (si está presente, dependiendo del tipo de aparato)	El operador encargado del uso normal de la máquina podría cerrar la tapa o puerta del horno (si está presente, dependiendo del tipo de aparato) de repente y de modo voluntario
Caídas	Riesgo existente si el operador interviene en la máquina utilizando sistemas inadecuados para acceder a la parte superior (por ejemplo, escaleras poco estables).
Vuelco de la carga	Riesgo existente durante el transporte de la máquina o del embalaje que la contiene si se utilizan herramientas o sistemas de elevación no adecuados o si la carga está desequilibrada
Químico	Riesgo existente al manipular sustancias químicas (por ejemplo, detergente, abrillantador, desincrustante, etc.) sin tomar medidas de seguridad adecuadas. Antes de manipular estos productos, se aconseja leer sus fichas de seguridad y etiquetas.

Características mecánicas de seguridad, riesgos





- El equipo no presenta superficies cortantes ni elementos sobresalientes. Las protecciones de las partes móviles o bajo tensión están fijadas con tornillos por razones de seguridad.





PRECAUCIÓN

En el caso de que se produzca una anomalía importante (por ejemplo, cortocircuitos, desconexión de los cables del bloque de terminales, averías del motor, deterioro de las fundas de protección de los cables eléctricos, olor a gas que indique posibles escapes, etc.), el operador debe: desactivar inmediatamente la máquina.

A.5 Señales de seguridad que se deben colocar en la máquina o cerca de ella:

Prohibición	Significado
	No retire los dispositivos de seguridad
	No utilice agua para apagar incendios (indicado en los componentes eléctricos)
	Mantenga el espacio en torno al aparato despejado y sin materiales inflamables. No mantenga materiales inflamables cerca del aparato.
	Instale el aparato en un lugar bien aireado para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases sin quemar.

Peligro	Significado
	precaución, superficie caliente
	peligro de electrocución (se indica en las partes eléctricas con la indicación de tensión)

Final de la vida de la máquina

- Al finalizar la vida útil del equipo, se recomienda desmontar los cables de alimentación eléctrica para dejarlo inoperativo.

A.6 Uso incorrecto razonablemente previsible

Se considera incorrecto todo uso diferente al especificado en este manual. Durante el funcionamiento de la máquina no se admiten otros tipos de trabajos o actividades, que, por lo tanto, se considerarán incorrectos, y que, en general, pueden comportar riesgos para la seguridad de los trabajadores y dañar el equipo. Se consideran usos incorrectos razonablemente previsible:

- no efectuar el mantenimiento, la limpieza y los controles periódicos de la máquina;
- aportar modificaciones estructurales o de la lógica de funcionamiento;
- manipular los resguardos o los dispositivos de seguridad;
- que los operadores, personal especializado y de mantenimiento no utilice equipos de protección personal;
- no utilizar accesorios adecuados (por ejemplo, herramientas o escaleras inadecuadas);
- depositar, cerca de la máquina, materiales combustibles, inflamables o no compatibles o no pertinentes con el trabajo que se está realizando;

- instalación incorrecta de la máquina;
- introducir en la máquina objetos no compatibles con su uso o que pueden dañar la máquina o las personas, o contaminar el medio ambiente;
- trepar a la máquina;
- incumplir lo indicado en el uso previsto de la máquina;
- otros comportamientos que pueden provocar riesgos que el fabricante no puede eliminar.

Los comportamientos arriba descritos están prohibidos.

A.7 Limpieza y mantenimiento de la máquina



IMPORTANTE

Para mantener las prestaciones y la seguridad del horno, es necesario llevar a cabo su mantenimiento y limpieza.

- Antes de efectuar una operación de limpieza o mantenimiento desconecte el suministro de energía eléctrica. Para obtener más información, consulte el apartado sobre conexión eléctrica en el manual de instalación.
- No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos ni con los pies descalzos.
- Está prohibido quitar las protecciones de seguridad.
- Utilice una escalera con protección adecuada para trabajar en aparatos a los que se accede desde arriba.
- Utilice equipo de protección personal adecuado.
- Las operaciones de mantenimiento, control y revisión de la máquina solo debe realizarlas personal especializado o el Servicio de atención al cliente, provistos de equipo de protección individual, herramientas y medios auxiliares adecuados.
- Las tareas en el equipo eléctrico deben estar a cargo exclusivamente de personal especializado o del Servicio de atención al cliente.
- Antes de iniciar cualquier tipo de operación de mantenimiento, es necesario habilitar las condiciones de seguridad de la máquina.
- Las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario deben ser realizadas por técnicos que posean la cualificación necesaria. El incumplimiento de las advertencias puede causar daños personales.

Mantenimiento habitual

- Para el mantenimiento manual habitual desconecte la alimentación eléctrica antes de limpiar el aparato.
Para obtener más información, consulte el apartado sobre conexión eléctrica en el manual de instalación.
- No limpie la máquina con chorros de agua.

Mantenimiento preventivo

- El mantenimiento preventivo, realizado por personal formado de acuerdo con las recomendaciones de Electrolux, mantiene las prestaciones y la disponibilidad del equipo, a la vez que asegura que su garantía siga siendo válida.

Precauciones en caso de inactividad prolongada del equipo

- La garantía no cubre los daños provocados por la acumulación de hielo en los tubos del aparato.

Reparaciones y mantenimiento excepcional

- Las reparaciones y las tareas de mantenimiento excepcional deben estar a cargo de especialistas autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por averías o daños provocados por personal no autorizado por el fabricante. Las intervenciones realizadas por personal no autorizado invalidan la garantía original del fabricante.

Piezas y accesorios

- Utilice exclusivamente accesorios y recambios originales. El uso de accesorios o recambios no originales invalidará la garantía original del fabricante y puede derivar en que la máquina no cumpla las normas de seguridad.

B INFORMACIÓN GENERAL



ADVERTENCIA

Consulte *“INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD”*

B.1 Introducción

Los apartados siguientes contienen información sobre el uso previsto de este aparato, las pruebas que deben realizarse con él, los símbolos utilizados (que indican el tipo de advertencia), las definiciones terminológicas empleadas en el manual e información útil para el usuario.

B.2 Indicaciones adicionales

Se recuerda que los diseños y esquemas ilustrados en el manual no se han realizado a escala. Sirven para integrar y ejemplificar la información escrita pero no son una representación detallada de la máquina suministrada.

En los esquemas de instalación de la máquina, los valores numéricos indicados se refieren a medidas expresadas en milímetros y/o pulgadas.

B.3 Uso previsto y limitaciones

Este aparato se ha diseñado para la cocción de alimentos. Está destinado al uso colectivo.

Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto.



PRECAUCIÓN

El equipo no debe instalarse a la intemperie ni en ambientes expuestos a los fenómenos atmosféricos (lluvia, sol directo, etc.).



NOTA!

El fabricante se exime de cualquier responsabilidad en caso de uso no previsto del producto.

B.4 Pruebas

Nuestros aparatos se han diseñado, optimizado y probado en nuestros laboratorios para brindar prestaciones y eficiencia elevadas.

Se envían al comprador listos para usar.

Los resultados de las pruebas visuales, eléctricas y funcionales se garantizan y certifican en anexos específicos.

B.5 Copyright

Este manual es exclusivamente para la consulta del operador y solo se puede ceder a terceros con la autorización de Electrolux Professional SpA.

B.6 Conservación del manual

El manual se debe mantener en perfectas condiciones durante toda la vida de la máquina, es decir, hasta que se desguace.

En caso de cesión, venta, alquiler, préstamo o renting de la máquina, hay que entregar siempre este manual.

B.7 Destinatarios del manual

Este manual se dirige:

- Al transportista y a los encargados de la manutención;
- al personal encargado de la instalación y la puesta en servicio;
- al empresario y al responsable del lugar de trabajo;
- a los operadores encargados del uso ordinario de la máquina;
- personal especializado - servicio de atención al cliente (consulte el manual de servicio).

B.8 Definiciones

A continuación, se enumeran las definiciones terminológicas utilizadas en el manual. Se aconseja leerlas atentamente antes de leer cualquier otra parte del manual.

Operador	persona encargada de instalar, regular, usar, efectuar el mantenimiento, limpiar, reparar y transportar la máquina.
Fabricante	Electrolux Professional S.p.A. o cualquier centro de asistencia autorizado por ésta.
Persona encargada del uso ordinario de la máquina	operador que ha sido preparado, formado e informado sobre las operaciones que debe efectuar y sobre los riesgos existentes durante el funcionamiento ordinario de la máquina.
Servicio de atención al cliente o personal especializado	operador capacitado/formado por el fabricante que, por su formación profesional, experiencia, capacitación específica y conocimientos de las normas de seguridad, puede evaluar las operaciones que se efectuarán en la máquina, así como reconocer y evitar posibles riesgos. Debe tener conocimientos de mecánica, electrotécnica y electrónica.
Peligro	f fuente de posibles lesiones o daños para la salud.
Situación peligrosa	cualquier situación peligrosa en la cual el operador se encuentra expuesto a uno o más peligros.
Riesgo	Posibilidad de sufrir lesiones o daños a la salud por existir situaciones peligrosas.
Protecciones	medidas de seguridad que consisten en utilizar los medios técnicos específicos (protecciones y dispositivos de seguridad) para proteger a los operadores contra los peligros.
Protección	elemento de una máquina utilizado de manera específica para proporcionar protección mediante una barrera física.
Dispositivo de seguridad	dispositivo (diferente de una protección) que elimina o reduce el riesgo; se puede utilizar solo o asociado a una protección.

Cliente	la persona que ha adquirido la máquina y/ o que la gestiona y utiliza (por ejemplo, empresa, empresario o sociedad).
Electrocución	descarga accidental de corriente eléctrica en el cuerpo humano.

B.9 Responsabilidad

Se declina toda responsabilidad debida a daños y anomalías provocados por:

- Incumplimiento de las instrucciones descritas en el presente manual;
- reparaciones no efectuadas correctamente y sustituciones por recambios no incluidos en el catálogo correspondiente (el montaje y el uso de piezas y accesorios no originales pueden perjudicar el funcionamiento de la máquina y anulan la garantía).
- intervenciones efectuadas por personal no especializado;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas.
- mantenimiento ausente o incorrecto;
- uso indebido de la máquina;

- casos excepcionales no previstos;
- uso de la máquina por parte de personal no informado ni preparado;
- incumplimiento de las disposiciones vigentes en el país de instalación de la máquina en materia de seguridad, higiene y salud en el puesto de trabajo.

Se declina toda responsabilidad derivada de los daños causados por transformaciones y modificaciones arbitrarias llevadas a cabo por el usuario o por terceras personas.

El empresario, el encargado del lugar de trabajo o el técnico encargado del servicio técnico son responsables de proporcionar, según lo establecido en el país de instalación de la máquina, dispositivos de protección personal adecuados a los empleados y controlar que los utilicen correctamente.

El fabricante declina toda responsabilidad por los errores de este manual, ya sean de traducción o de impresión.

Todos los suplementos del manual de instrucciones de instalación, uso y mantenimiento que el fabricante envíe al cliente tendrán que conservarse junto al manual original, ya que forman parte de este.

C USO NORMAL DE LA MÁQUINA

C.1 Características del personal instruido para el uso de la máquina

El cliente debe asegurarse de que el personal encargado del uso ordinario de la máquina haya recibido la formación necesaria y demuestre competencia a la hora de efectuar su trabajo; también debe encargarse de su seguridad y de la de otras personas.

El cliente debe comprobar que el personal haya entendido todas las instrucciones, sobre todo, las referidas a la seguridad e higiene en el trabajo durante el uso de la máquina.

C.2 Características del personal habilitado para intervenir en la máquina

El cliente es responsable de comprobar que las personas encargadas del funcionamiento de la máquina:

- lean y comprendan el manual;
- reciban información y formación para poder efectuar su trabajo en plena seguridad;
- reciban formación específica sobre el uso correcto de la máquina.

C.3 El operador encargado del uso ordinario

Como mínimo, debe:

- conocer la tecnología y poseer experiencia específica para hacer funcionar la máquina;
- poseer cultura general y técnica básicas, con un nivel suficiente para leer y entender el contenido del manual; incluida la interpretación correcta de los planos, señales y pictogramas;
- poseer el conocimiento necesario para efectuar, con plena seguridad, las operaciones descritas en este manual;
- conocer las normas de higiene y seguridad en el puesto de trabajo.

En el caso de que se produzca una anomalía importante (por ejemplo: cortocircuitos, desconexión de los cables en las regletas de conexiones, avería de los motores, deterioro de las vainas de protección de los cables eléctricos, etc.), el operador encargado del uso ordinario de la máquina debe seguir las indicaciones siguientes:

- desactivar inmediatamente la máquina.

D DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

D.1 Uso – Introducción

Las instrucciones y la información que contiene este manual son importantes para el uso óptimo del horno. Para obtener más información acerca de aspectos o prestaciones especiales, es preciso contactar con el distribuidor.

- No apoye en el horno bandejas o utensilios que puedan obstruir las salidas de humos y de vapor.
- No coloque objetos (por ej., recipientes) debajo del fondo del horno, porque podrían obstruir los orificios de entrada y salida del aire de refrigeración.
- **En los modelos 20 GN 1/1 y 2/1, introduzca siempre el carro durante la cocción y la limpieza para cerrar la abertura inferior entre la cavidad y la puerta.**
- No saque los platos dentro del horno, especialmente cuando trabaje con ciclos húmedos.
- No introduzca en el horno líquidos inflamables (por ejemplo, licores) durante el funcionamiento.



IMPORTANTE

Después de apilar hornos, compruebe a qué altura se sitúan las bandejas superiores en el horno. Si se alcanza o supera la distancia de 1,6 m desde el suelo, coloque el adhesivo siguiente (suministrado) en la parte frontal del horno, en un lugar visible.



PRECAUCIÓN

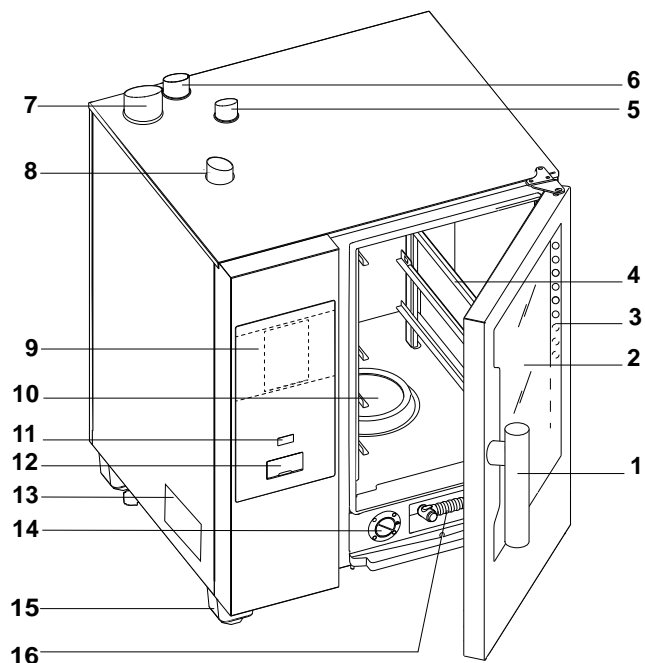
Para evitar quemaduras, no coloque recipientes que contengan líquidos (o productos que se licúen durante la cocción) por encima de los niveles al alcance de la vista. De este modo, es posible evitar el riesgo de derrame durante la manipulación.

Carga de alimentos en el horno

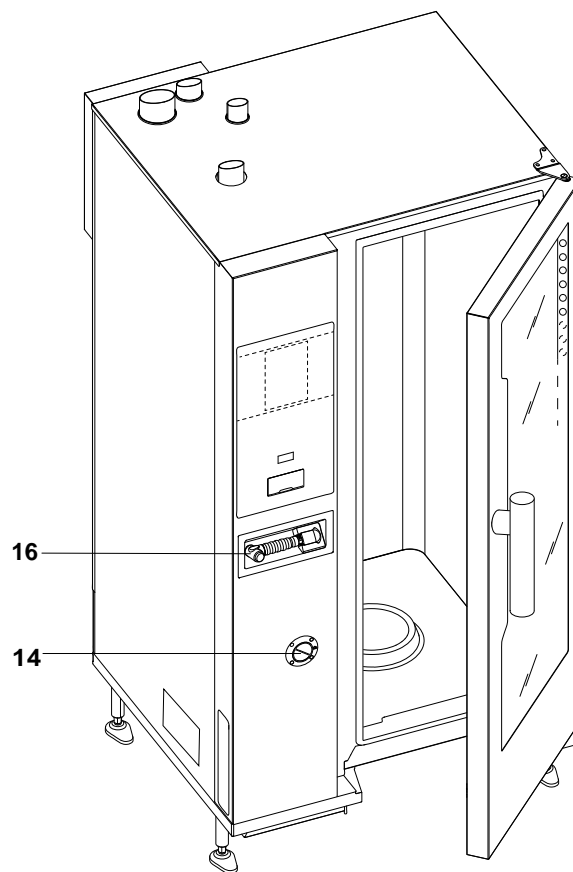
Nº. de rejillas		MODELOS					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Carga máx. del horno	kg	30	60	50	100	100	200
Carga máxima de recipientes/bandejas	kg	15	30	15	30	15	30

D.2 Vista general del aparato

6 - 10 GN model



20 GN model



1. Tirador de la puerta (la forma depende del modelo)
2. Puerta de vidrio
3. Barra de luces LED para iluminar la cavidad
4. Soporte de rejillas
5. Intercambiador de calor de gas de escape de la cavidad (todos los modelos de gas)
6. Descarga de vapor (modelos eléctricos y de gas)
7. Gas de escape procedente del generador de vapor (modelos de gas con gas con caldera)
8. Entradas de aire (modelos eléctricos y de gas)
9. Panel de control

10. Filtro de la cavidad: alojamiento para pastillas de detergente (lavado de la cavidad)
11. Tecla de encendido/apagado
12. Posición de la memoria USB
13. Placa de características
14. Cajón de agente desincrustante/abrillantador
15. Patas
16. Unidad de limpieza mediante rociador manual, si se incluye en el modelo

D.3 Apertura y cierre de la puerta del horno

A continuación las instrucciones para el cierre y la apertura de la puerta del horno, modelo por modelo.

Modelos 6 GN y 10 GN



1. Gire el tirador 90°C a la izquierda para abrir la puerta por completo. El programa de cocción se interrumpe, si está en curso.
2. Para cerrar, gire el tirador 90°C a la izquierda y sitúe la puerta contra el horno.
3. Manteniendo la puerta presionada contra el horno, gire el tirador de vuelta a su posición vertical con el fin de completar el bloqueo.

1. Gire el tirador de la puerta a izquierda o derecha para abrir la puerta del horno por completo. El ciclo de cocción se interrumpe, si está en marcha.
2. Para cerrar la puerta, presiónela contra el horno con el fin de bloquearla.

Modelo 20 GN

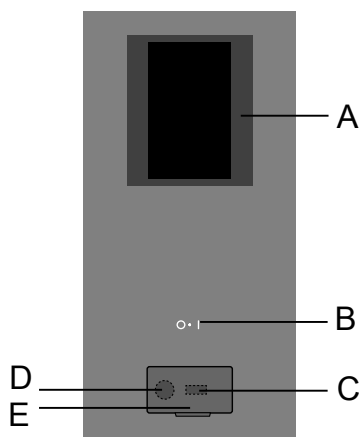


D.4 Panel de control



ADVERTENCIA

Consulte “*INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD*”.

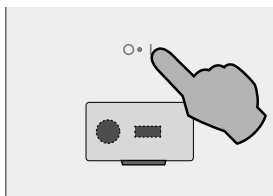


- A. Pantalla táctil
- B. Tecla de encendido/apagado
- C. Memoria USB conectada/desconectada
- D. Conexión para accesorio/recuperación de datos
- E. Aleta con apertura

E FUNCIONAMIENTO

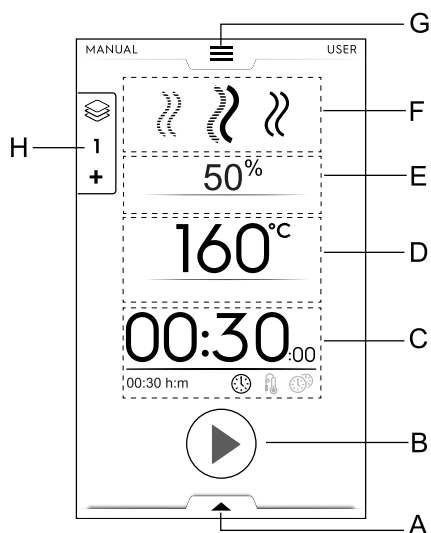
E.1 Encendido del horno

Pulse la tecla ON/OFF para encender el horno.



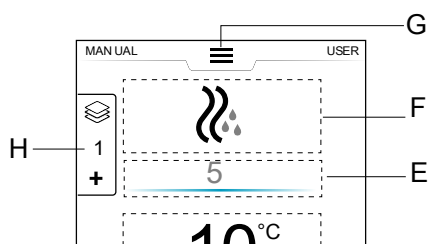
Se ilumina la pantalla, se carga el software y, al cabo de un rato, por defecto, la página inicial en modo MANUAL.

Modelos con caldera



- A. Cajón inferior: funciones adicionales (utilidades)
- B. Sección de la tecla de inicio
- C. Sección de tiempo/sonda de alimentos/multitemporizador
- D. Sección de temperatura de la cavidad
- E. Sección de humidificación de la cavidad
- F. Sección de ciclo(s) de cocción
- G. Cajón superior: menú principal
- H. Cajón multifase

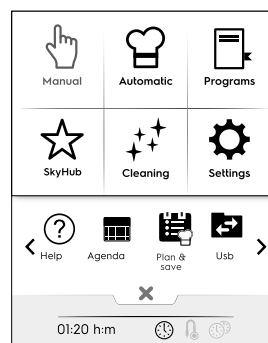
Modelos sin caldera



E.2 Menú principal

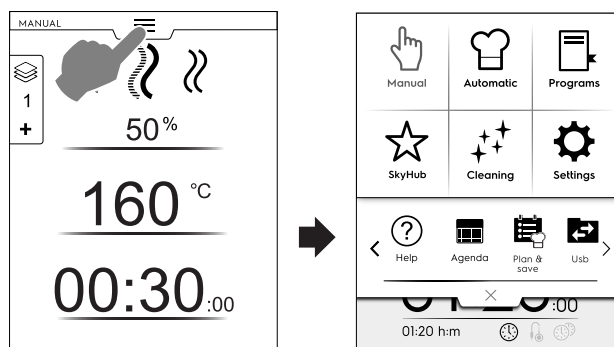
El horno permite cocinar con distintos modos, de acuerdo con el tipo y las necesidades del alimento, para crear y almacenar recetas o programas, para recuperarlos, para planificar actividades de cocción o para llevar a cabo la limpieza automática.

El menú principal de la página inicial se compone de distintos modos correspondientes a las diferentes funciones del horno.



NOTA!

Para desplazarse por el menú principal toque siempre el cajón superior.



Toque el icono correspondiente en el menú principal para acceder a los distintos modos.

Modo de cocción



Modo manual

El modo "Manual" permite personalizar los ciclos de cocción con la elección entre los ciclos Convección, Combi y Vapor, y el ajuste de nivel de humedad, tiempo y temperatura (consulte el capítulo E.5 *Modo manual*).



Modo Automático

El modo "Automatic" permite cocinar de manera rápida y sencilla; basta con elegir el alimento que corresponda y la manera de cocinarlo.

Los parámetros establecidos permiten obtener excelentes y repetibles resultados de cocción cuando se desee (consulte el capítulo E.6 *Modo automático*).



Modo de programas

El modo "Programs" recupera las recetas previamente almacenadas y restaura rápidamente los parámetros y ajustes de cada ciclo de cocción, evitando tener que volver a asignarlos (consulte el capítulo E.7 *Modo de programas*).



Modo de página inicial (SkyHub/SoloMio)

El modo "Homepage" permite almacenar las recetas gestionándolas dentro de una sección personalizada (consulte el capítulo E.7 *Modo de programas*).

Otros modos



Modo de limpieza


Con el modo "Cleaning" es posible llevar a cabo la limpieza de la cavidad y el ciclo de desincrustación de la caldera, si está disponible en el modelo que se utiliza.




Modo de ajustes

El modo "Settings" permite personalizar las funciones y opciones del horno para mejorar su uso.


< Opciones de la ZONA DE DESPLAZAMIENTO >

 Help (ayuda)


Esta función suministra códigos QR para mostrar el manual de usuario en su dispositivo (móvil, tableta u ordenador portátil). (Consulte el capítulo E.9 *Modo Help (ayuda)*).


 AGENDA (My Planner/Agenda)

Esta función permite planificar actividades del horno, programas de cocción o limpieza, o definir recordatorios, de acuerdo con la planificación del usuario (consulte el capítulo E.10 *Modo agenda (Calendar - My Planner)*).

 OPTIMIZADOR PLAN-N-SAVE/COOKING (PLANIFICACIÓN Y ALMACENAMIENTO/COCCIÓN)

Esta función permite optimizar procesos de cocción consecutivos para reducir el consumo de energía y de agua de las fases de transición (consulte el capítulo E.12 *Modo Plan&Save/Cooking Optimizer (planificar y guardar/optimizador de cocción)*).

 SKYDUO

 **NOTA!**
Disponible como opción solo en modelos específicos combinados con los accesorios adecuados.

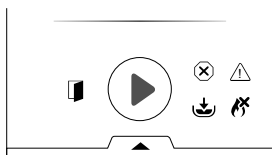
Esta función se puede activar a petición del usuario y actúa en combinación con dispositivos de conectividad, instalados por personal especializado. Permite conectar el horno a un abatidor (consulte el capítulo E.13 *Modo SkyDuo (opcional)*).

 USB


El modo USB permite la carga y descarga, desde el aparato o hacia él, de programas u otros datos mediante una memoria USB. Consulte el capítulo E.11 *Modo USB*.


E.3 Instrucciones de la pantalla táctil/mensajes de información y en pantalla


Los iconos de esta sección permiten la interacción con el horno o simplemente ofrecer información acerca del estado del horno o de los accesorios conectados.





Instrucciones de la pantalla táctil


 Toque este icono para confirmar o guardar la elección


 Toque este icono para desechar la elección o cerrar una ventana emergente.

 Toque este icono para volver al menú anterior


 Toque este icono para iniciar un ciclo

 Mantenga pulsada esta tecla durante unos segundos para detener un ciclo en marcha


 Toque estos iconos para desplazarse entre las páginas (desplazamiento horizontal) o para aumentar/reducir un valor


 Toque estos iconos para desplazarse entre las páginas (desplazamiento vertical)


Información sobre indicaciones


 Icono de advertencia de puerta abierta


El icono aparece cuando la puerta está abierta o no cerrada correctamente.

 Nivel de velocidad del ventilador

 Caldera en fase de llenado o calentamiento
No disponible en modelos sin caldera

 Temperatura del acumulador demasiado alta
No disponible en modelos sin caldera


 Quemador de gas bloqueado

 Inyección de agua


 Media potencia

 Alarma de bloqueo


Mensajes en pantalla

 Advertencias

En la pantalla aparece automáticamente una ventana emergente para mostrar la advertencia en curso.

 Icono de indicación de alarmas

En la pantalla aparece una ventana emergente para mostrar la alarma en curso. El icono permanece visible hasta que se corrige el problema.

 Información

Un mensaje de información comunica si hay algún problema, si ha concluido un procedimiento o debe repetirse, etc.

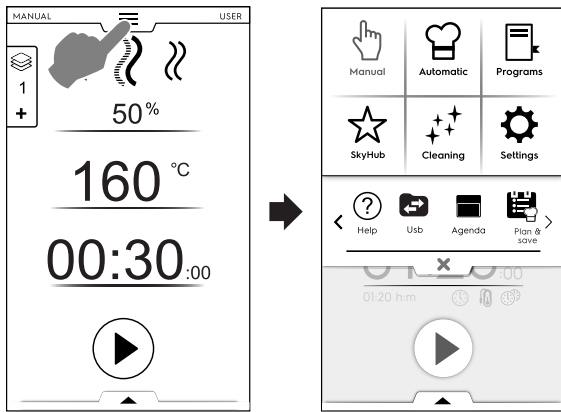
E.4 Sección de cajones

Los cajones son espacios situados dentro de varios entornos de menú y contienen opciones útiles para las funciones.

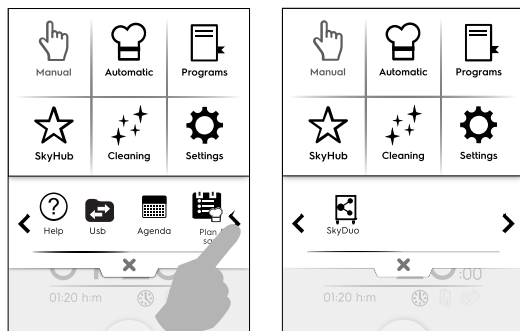


CAJÓN SUPERIOR

- Permite desplazarse al menú principal.
 - Apertura del cajón superior:

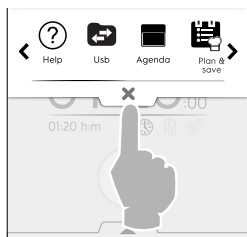


- Desplazamiento entre páginas:



Toque las flechas en la sección de desplazamiento.

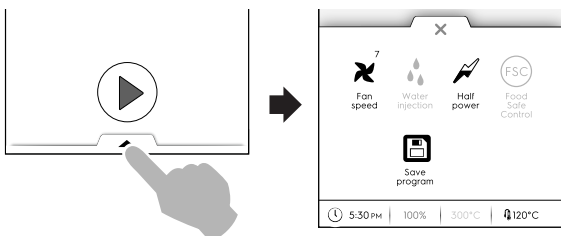
- Cierre del cajón superior:



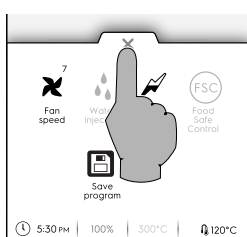
Toque la tecla X para cerrar el cajón.

CAJÓN INFERIOR

- Permite acceder a otras opciones, accesorios y funciones avanzadas.
 - Apertura del cajón inferior:



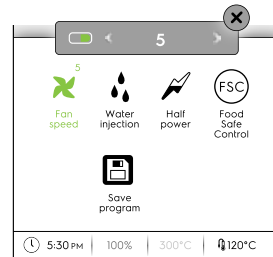
- Cierre del cajón inferior



Este cajón contiene más ajustes, gestión de accesorios y funciones avanzadas. Su composición depende de los parámetros de ajuste en el ciclo de la fase.

Fan speed (velocidad del ventilador)

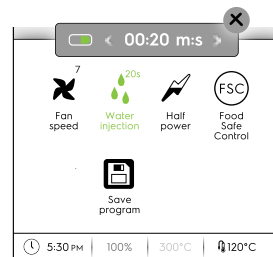
- Toque este icono para ajustar la velocidad del ventilador de los niveles 1 a 7.
- Toque el icono X para cerrar y activar el ajuste.
- Para desactivar esta función, accione los iconos / .



Inyección de agua en la cavidad (solo disponible en el ciclo de cocción por convección)

Toque este icono para aumentar el grado de humedad de la cavidad al iniciarse la fase de cocción.

- Ajuste la duración de la inyección de agua (desde 10 segundos a 30 minutos).
- Toque el icono X para cerrar y activar el ajuste.
- Para desactivar esta función, accione los iconos / .



Media potencia

Toque este icono para limitar la potencia máxima a la mitad de la potencia instalada. Disponible en cada ciclo de cocción. Al seleccionar el icono se vuelve verde.

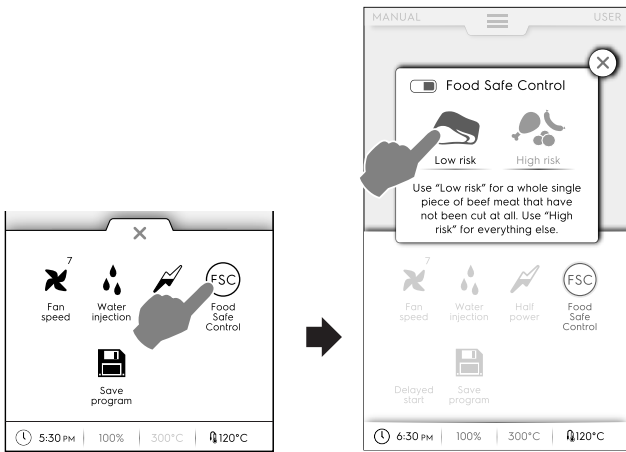
Control de Seguridad Alimentaria (FSC, Food Safe Control)

Para activar esta función, consulte el apartado *Control de seguridad alimentaria (FSC)* en el capítulo E.15 *Settings (ajustes)*.

FSC permite controlar el estado microbiológico seguro de los alimentos durante la cocción (consulte el apartado *Control de seguridad alimentaria (FSC)*).

- Toque este icono. Un mensaje emergente solicita que se seleccione el grado de riesgo entre estándar y alto
- Ajuste el icono de alimento correspondiente para cambiar el riesgo.

El icono correspondiente del cajón inferior cambia en consecuencia .

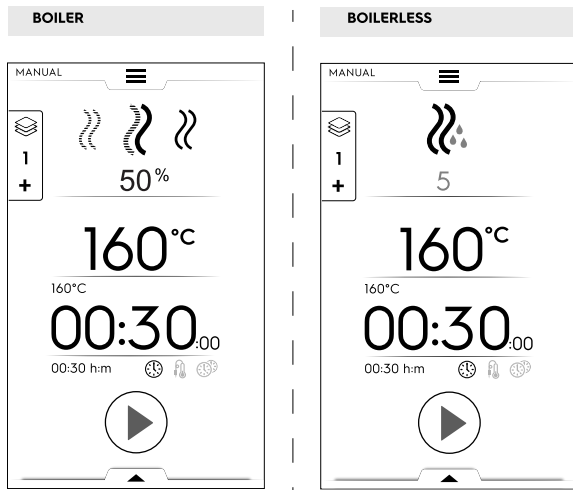


Guardar programa

Toque este icono para guardar y almacenar los ciclos de cocción personalizados. Consulte el apartado *Cómo crear y guardar un programa* en el capítulo E.7 *Modo de programas*.

E.5 Modo manual

El modo manual muestra la **primera página** siguiente:



Para mostrar la página de inicio con información más detallada, consulte el capítulo E.15 *Settings (ajustes)* (Manual ⇒ General ⇒ Mostrar valores reales y ajustados).

CICLOS DE COCCIÓN

Modelos con caldera

» **Ciclo de CONVECCIÓN**
Para asar y gratinar:
Temperatura máxima de 300 °C

» **Ciclo COMBI**
El generador de vapor y los calentadores de compartimento se utilizan a la vez para mantener tiempos los alimentos.
Temperatura máxima de 300 °C

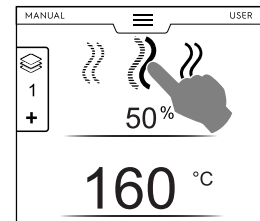
» **Ciclo de VAPOR**
Perfecto para hervir (la temperatura se fija automáticamente en 100°C).
Vapor a baja temperatura para cocciones delicadas, alimentos envasados al vacío y descongelación (temperaturas de 25°C a 99°C).
Vapor supercaliente (temperatura 101°C – 130°C).

Modelos sin caldera

» **Ciclo de CONVECCIÓN**
Temperatura máxima de 300 °C
Para asar y gratinar; temperatura máxima 300 °C.

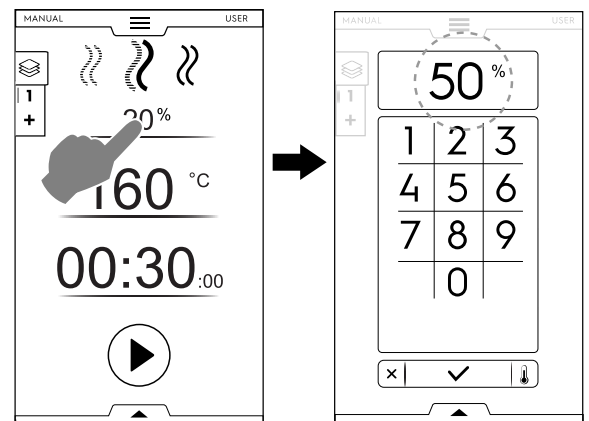
Cómo ajustar un ciclo de cocción

1. Seleccione un ciclo, por ejemplo COMBI.



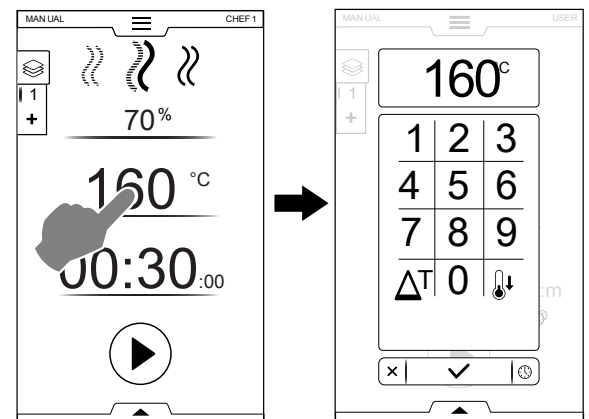
2. Si es necesario, ajuste la HUMEDAD necesaria.

- Toque la fila del valor de humedad.
- Introduzca el nuevo valor en el teclado numérico que aparece en la pantalla.



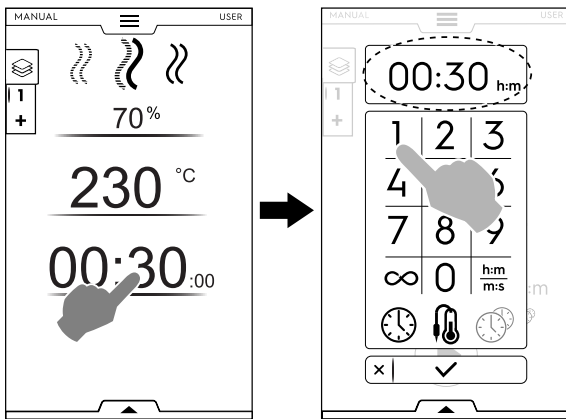
3. Ajuste la TEMPERATURA necesaria.

- Toque la fila del valor de temperatura; introduzca el valor nuevo con el teclado numérico que aparece en la pantalla.



4. Ajuste del TIEMPO de duración

- Toque la fila del valor de tiempo; introduzca el valor nuevo en el teclado numérico.



∞ Tiempo de cocción continuo

$\frac{h:m}{m:s}$ Tiempo en pantalla

👂 Sonda de alimentos

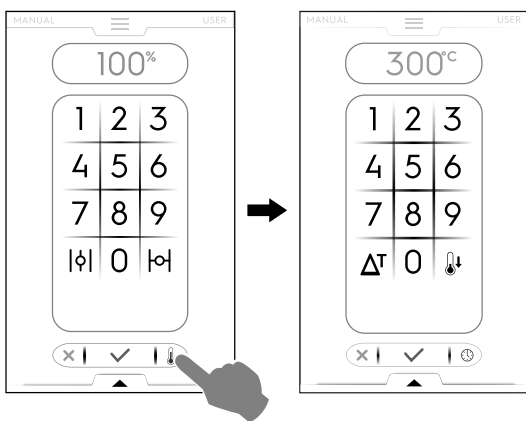
🕒 Multitemporizador



IMPORTANTE

El teclado numérico permite ajustar otras opciones del ciclo sin necesidad de volver a la primera página del modo Manual.

- Toque la tecla como se indica en la figura para acceder al ajuste de las opciones de temperatura y tiempo.



5. Toque la tecla para iniciar el ciclo de cocción.

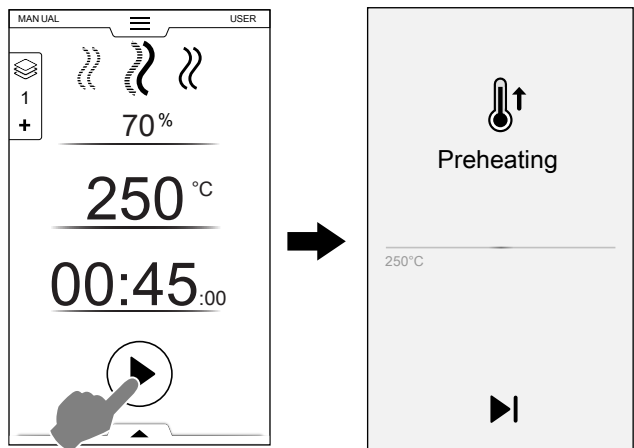
Opciones de inicio

INICIO AUTOMÁTICO

El ciclo de cocción se inicia al cerrar la puerta. La tecla de INICIO no aparece en la pantalla.

Para activar el ciclo automático en todos los modos consulte el capítulo E.15 *Settings (ajustes)* (Inicio automático).

6. Se inicia la fase de precalentamiento (o preenfriamiento). La función de precalentamiento o preenfriamiento preparan la temperatura de la cavidad antes de que se inicie el ciclo seleccionado.



Omisión de la fase de precalentamiento/ preenfriamiento

Toque el icono para omitir esa fase y pasar de inmediato al ciclo principal.



NOTA!

Esta fase se puede activar o desactivar como se indica en el capítulo E.15 *Settings (ajustes)* (Manual ⇒ General, ⇒ Precalentamiento para cocción).

7. Al final del precalentamiento suena una señal y la luz de la puerta destella.

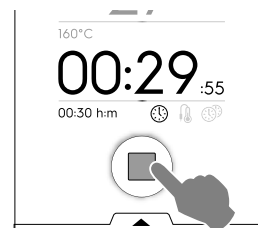
Se abre una ventana emergente, con un mensaje que indica que se puede iniciar el ciclo.

1. Si elige CICLO DE TIEMPO: introduzca los alimentos en el aparato y cierre la puerta para iniciar el ciclo.
2. Si elige CICLO DE Sonda: introduzca los alimentos en el aparato, la sonda en el producto y cierre la puerta para iniciar el ciclo.



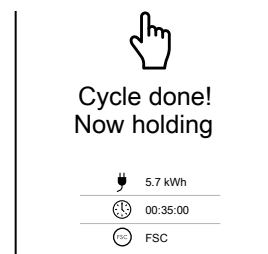
Interrupción del ciclo

- Mantenga pulsada la tecla para detener el ciclo.



3. Al finalizar el ciclo suena una señal. Una ventana emergente muestra el resumen de consumo, ciclo de tiempo y utilidad utilizados.

Toque la tecla para cerrar la ventana emergente.



El aparato inicia el mantenimiento.



Consumo eléctrico en kWh



Tiempo de consumo en horas : minutos : segundos



Utilidad empleada: FSC (control de seguridad alimentaria)
Comprobación final de FSC con resultado correcto.



Utilidad empleada: FSC (control de seguridad alimentaria)
La comprobación final de FSC ha dado resultado negativo.

OPCIONES DE TEMPERATURA

(para todos los modos de cocción)

ECO DELTA ΔT

- En este avanzado método de cocción la variación de temperatura de la cámara es proporcional a la temperatura en el centro del alimento cocinado. La temperatura de la cavidad se regula automáticamente en función de la temperatura interna de la comida (SONDA) y la diferencia entre ambas, "ECO DELTA", se mantiene constante desde el comienzo hasta el final del ciclo.

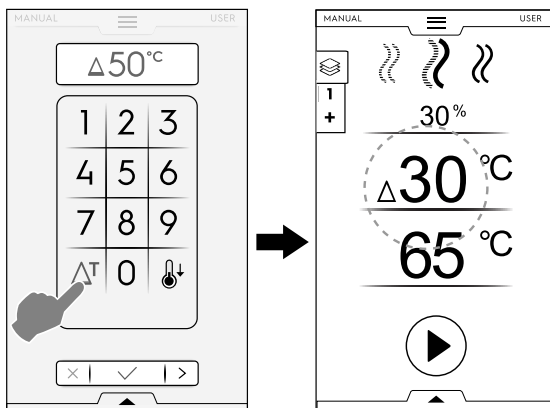
Temperatura delta

Valores que deben ajustarse:	de 5 a 120°C
------------------------------	--------------

Esta función permite cocinar los alimentos sin utilizar altas temperaturas, de este modo se obtiene una cocción más suave y uniforme de los alimentos y pierden menos peso.

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

- Mientras ajusta la temperatura, toque el icono ΔT ;
- Introduzca el valor delta necesario en el teclado numérico; toque la tecla \checkmark para confirmar.



- Toque el icono de sonda y seleccione el ciclo que necesite.
- Introduzca la sonda en el alimento (consulte el uso de la sonda en el apartado *Uso de la sonda*).
- Cierre la puerta y pulse la tecla .



NOTA!

Para borrar la función ECO-DELTA toque otra vez el icono ΔT .

Con la función ECO-DELTA activada, el modo "Cooking Time" (tiempo de cocción) cambia automáticamente al modo de "Core Probe" (aguja sonda), que detecta la temperatura interna del alimento (65°C).

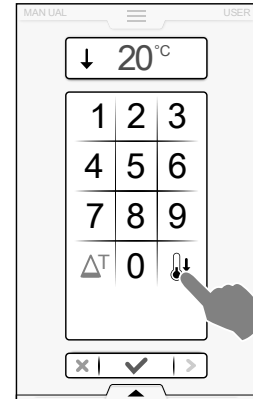
Esta función es especialmente adecuada para cocinar piezas de carne grandes (de más de 5 kg, como pavos enteros, piernas de cerdo, etc.).

ENFRIAMIENTO

- El enfriamiento rápido de la cavidad es útil para cambiar de un tipo de cocción a otro de menor temperatura.

Activa la rotación del ventilador y la inyección automática de agua incluso con la puerta abierta. Esta opción no está disponible si la temperatura de la cavidad supera 180°C.

- Toque la tecla .



- Introduzca el valor de temperatura que debe alcanzar el horno en la cocción siguiente.
- Toque la tecla \checkmark para confirmar.

OPCIONES DE HUMEDAD

Ciclo de VAPOR

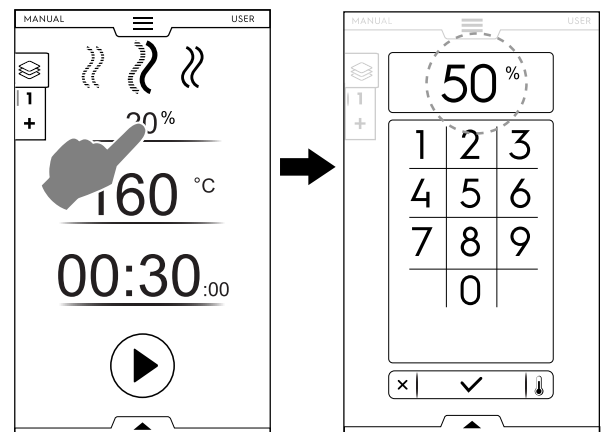
- El valor de humedad – 100°C es fijo y no ajustable.

Ciclo COMBI – NIVEL DE PORCENTAJE de humedad

01 % Permite ajustar el nivel de humedad necesario en la cavidad durante la cocción.

- Toque la fila de humedad. Introduzca el nuevo valor en el teclado (por ej., 50).

El horno alcanza y mantiene la humedad ajustada durante todo el ciclo de cocción.



Ciclo de CONVECCIÓN – VÁLVULA DE VENTILACIÓN



Válvula de ventilación CERRADA para cocción con humedad elevada (ajuste predeterminado)

01 %

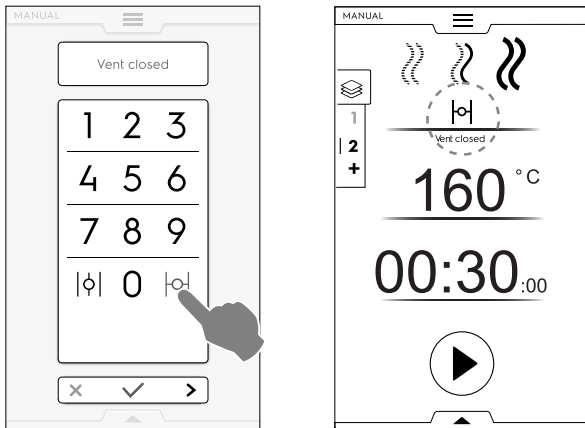
Válvula de ventilación AJUSTABLE para la cocción con humedad regulable de 1 a 99 %, que permite eliminar la humedad cuando supera el valor fijado.



La válvula de ventilación ABIERTA para una cocción muy seca permite eliminar la humedad cuando sea necesario.
Temperatura máxima de 300 °C.

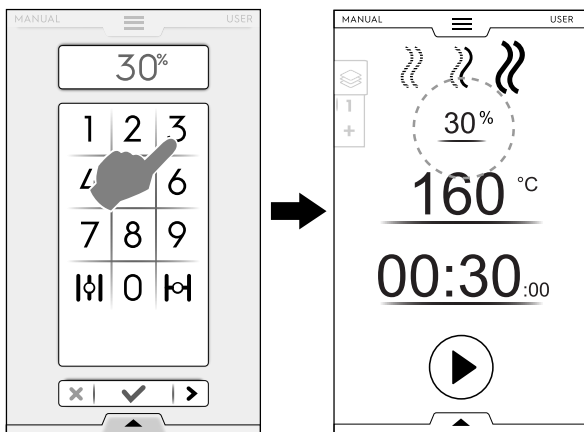
Ajuste de ventilación (solo para el ciclo de CONVECCIÓN)

- Toque la opción VENT CLOSED (ventilación cerrada)

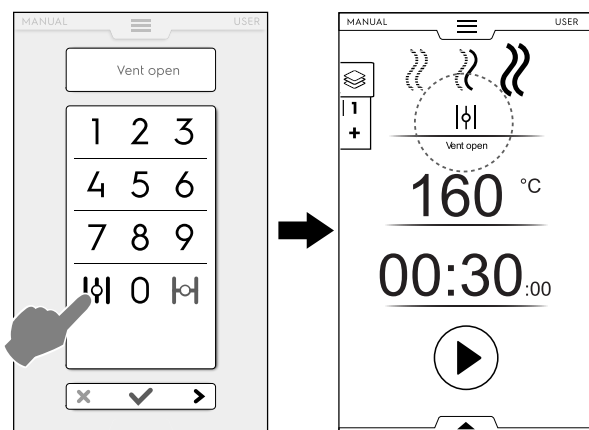


- Control del PORCENTAJE DE HUMEDAD

Introduzca un valor en el teclado numérico (por ejemplo, 30). La ventilación se cierra para conservar hasta un 30% de humedad.

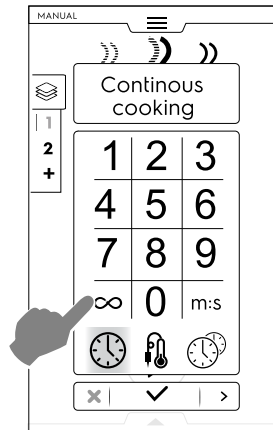



- Toque la opción VENT OPEN (ventilación abierta)



COCCIÓN CONTINUA

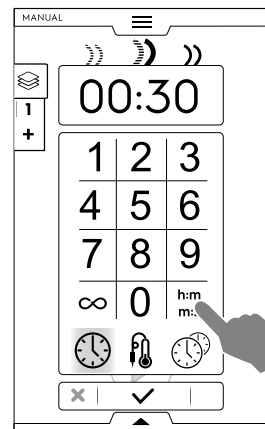
- Si esta opción está activada, el ciclo de cocción es interminable.



Cuando el alimento esté cocinado, pulse la tecla .

TIEMPO EN PANTALLA

- Si esta opción está activada, el tiempo que se muestra se convierte de horas/minutos a minutos/segundos y viceversa).



OPCIÓN DE Sonda DE AGUJA ALIMENTARIA

La sonda de aguja permite controlar la temperatura en el centro del producto. Esta opción omite el ajuste de tiempo de cocción.

Temperatura de la sonda

Valores que deben ajustarse:	de 10 a 290°C
------------------------------	---------------

Cuando se alcanza el valor fijado, el horno se detiene automáticamente.

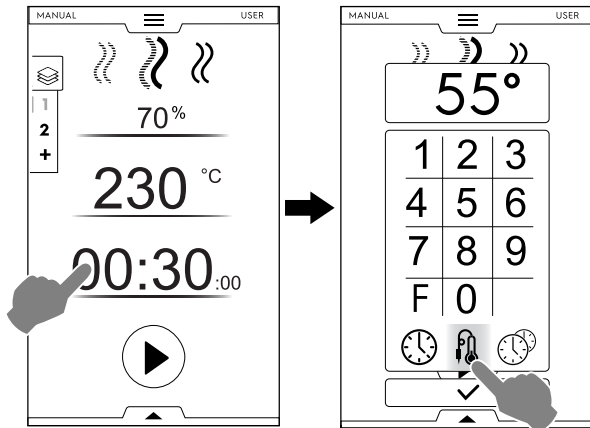
AJUSTE DE TIEMPO O DE Sonda



OPCIÓN DE TIEMPO


Uso de la sonda

1. Toque el tiempo y seleccione la opción CORE PROBE (sonda de aguja).



Factor de pasteurización (si está activado)

- F Toque "F" para introducir el valor de factor que debe alcanzarse al final del ciclo de cocción.

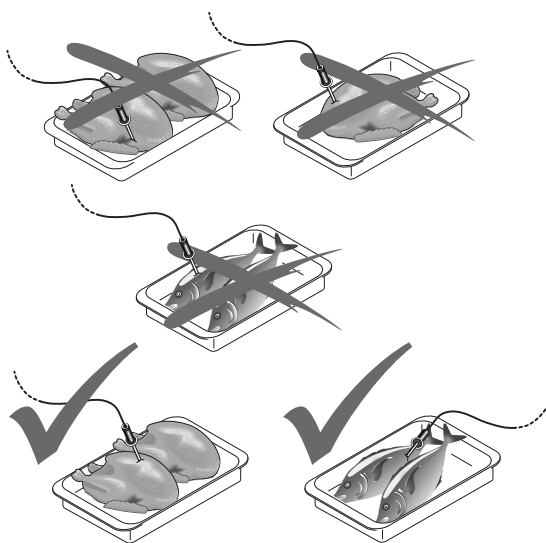
2. Toque la tecla  para iniciar el ciclo. Espere a que la pantalla indique que ha concluido la fase de precalentamiento (o preenfriamiento).
3. Abra la puerta, introduzca el alimento en la cavidad.



ADVERTENCIA

Riesgo de abrasión. Abra la puerta con cuidado cuando el horno esté caliente.

4. Retire la sonda interna de su alojamiento e introdúzcala en el producto sin forzarla en exceso. Compruebe que la punta (la parte sensible) quede situada cerca del centro del producto. Es importante colocar la sonda correctamente cerca del centro del producto, teniendo cuidado de que la punta no sobresalga y, en especial, que no toque la bandeja.



IMPORTANTE


La sonda es un instrumento de precisión. No la golpee, no la fuerce ni tire del cable flexible, sobre todo cuando utilice el carro portabandejas. La garantía no contempla la sustitución de sondas dañadas por un manejo incorrecto.

5. Cierre la puerta del horno. El ciclo de SONDA sigue funcionando.

Fin del ciclo de sonda

- Cuando se alcanza la temperatura interna del producto que sea necesaria, el horno se detiene automáticamente. La pantalla muestra la duración del ciclo de cocción.

Desactivación del ciclo de sonda

- Para desactivar el ciclo de SONDA basta con pulsar la tecla de TIEMPO  y ajustar un tiempo de cocción. Con esta acción se interrumpe automáticamente el funcionamiento de la sonda y viceversa.

Cuando se apaga el horno, la opción de sonda interna también se desactiva.



NOTA!

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



OPCIONES DE MULTITEMPORIZADOR

El sistema Multitimer permite programar un tiempo distinto de cocción para cada receta (pollo, patatas, etc.) o para cada bandeja situada en cada nivel (nivel 1 para la bandeja superior, los niveles siguientes para las bandejas inferiores).

Asimismo, con esta función es posible utilizar el horno con un menú "a la carta" que permite introducir los alimentos en el horno en el momento necesario durante el mismo ciclo.

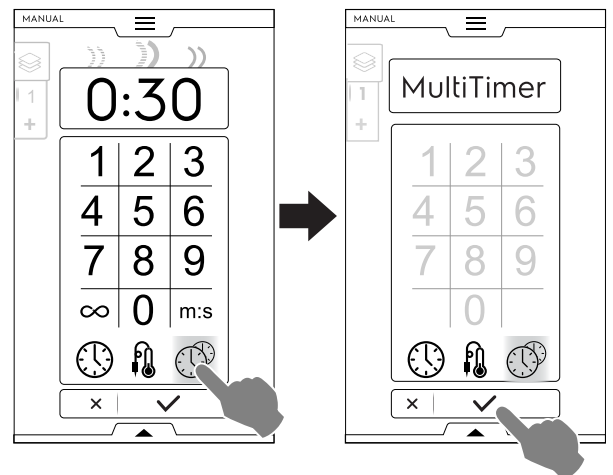


NOTA!

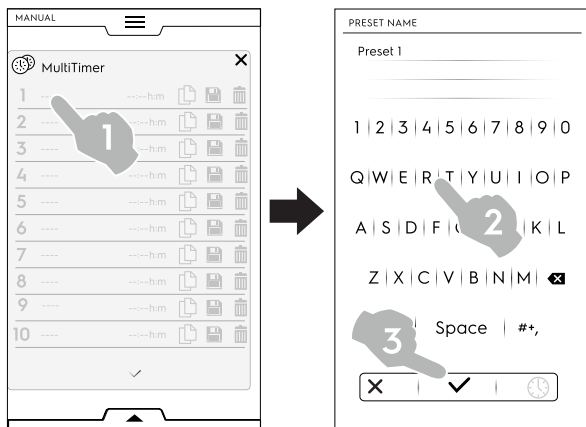
Esta función no se puede seleccionar en un ciclo multifase.

Ajuste de una opción de multitemporizador

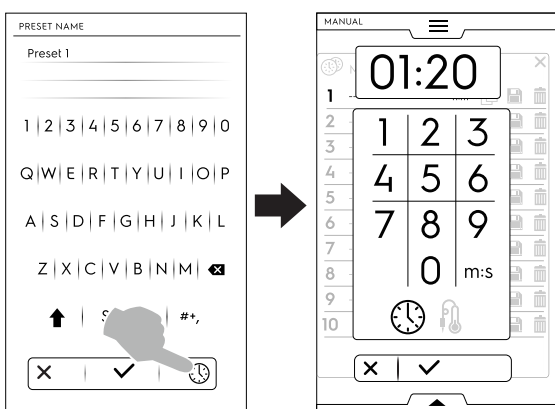
1. Mientras ajusta el programa manual, seleccione la opción MultiTimer y confirme;



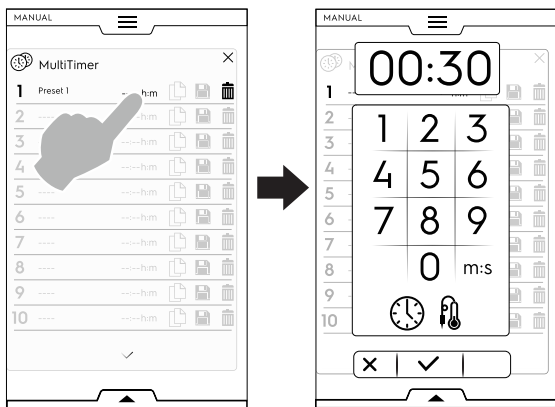
- Se abre una ventana emergente. Toque la parte izquierda de una fila para crear un nuevo valor prefijado, escriba el nombre nuevo en el teclado y confírmelo.



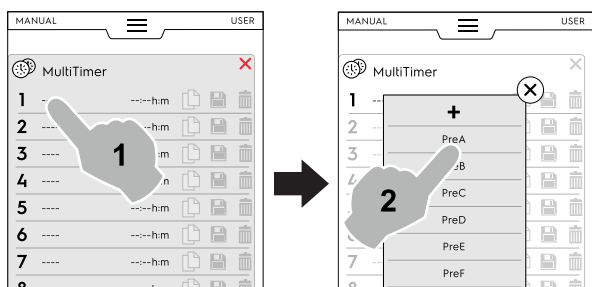
- Fije la duración prefijada o la temperatura central del alimento. Hay dos maneras de hacerlo:
 - Toque el icono de tiempo ⌚ en el teclado para acceder a la página de modificaciones;



- Toque la zona de tiempo en la parte derecha de la fila.

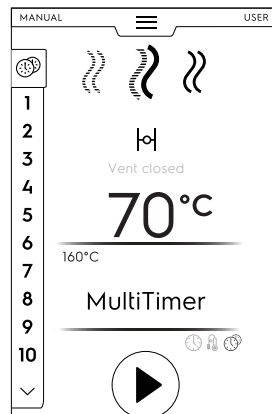


- El aparato muestra los preajustes más parecidos o los compatibles con el preajuste que acaba de introducir. Toque la parte izquierda de cada fila para recuperarlos y seleccione el que desee.

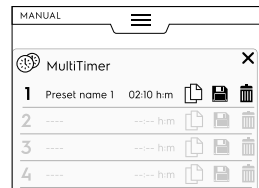


- Toque "+" para crear y añadir un nuevo preajuste. Escriba el nombre nuevo en el teclado y confirme.

Es posible añadir hasta 20 preajustes.



- Después de realizar los preajustes que desee, se convierten en disponibles los iconos de la derecha.



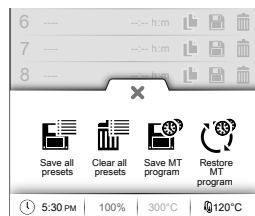
De acuerdo con los preajustes de gestión, es posible:

Duplicar el preajuste

Guardar el preajuste
(disponible solo para preajustes nuevos)

Borrar el preajuste

- En el cajón inferior se pueden realizar acciones adicionales en el programa. Abra el cajón inferior para:



Save all presets (guardar todos los preajustes)
Permite guardar todos los preajustes en lugar de almacenarlos uno por uno.

Clear all presets (borrar todos los preajustes)
Permite borrar todos los preajustes en lugar de borrarlos uno por uno.

Save MT program (guardar programa MT)
Permite guardar todos los preajustes como un programa MultiTimer.

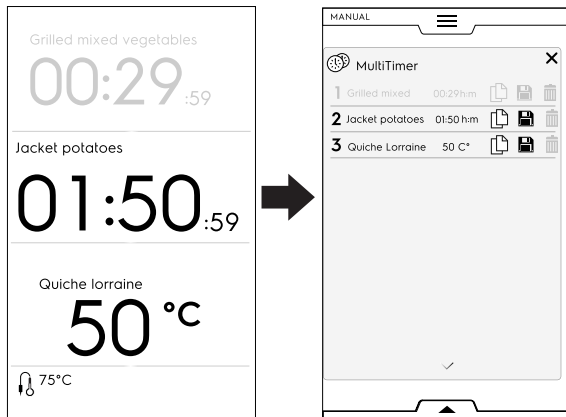
Reload Presets (recarga de preajustes)
Disponible solo en un programa MultiTimer, permite recargar los preajustes borrados de un programa MT.

Restore MT programs (recarga de programas MT)
Permite volver a cargar un programa MT.

- Toque la tecla ▶ para iniciar el ciclo. Se inicia el precalentamiento.

- Introduzca el alimento en el horno, la sonda en el producto (si es necesario) y cierre la puerta para iniciar el ciclo.

El protector de pantalla muestra hasta tres preajustes: el de tiempo restante (o la temperatura interna actual del alimento) y el nombre, si está presente. Los preajustes se ordenan de arriba abajo de acuerdo con el tiempo restante mínimo y máximo.



- Al finalizar un preajuste, suenan señales acústicas. La pantalla muestra la lista de la página de MultiTimer con el preajuste que acaba de finalizar en verde y parpadeante. Abra la puerta y retire el alimento.

Después de cerrar la puerta, el preajuste finalizado desaparece de la pantalla.



NOTA!

Durante un preajuste se pueden añadir otros preajustes. El número de referencia del preajuste parpadea mientras la puerta está abierta para introducir el alimento en el aparato. Cuando se vuelve a cerrar la puerta, el número de referencia del preajuste deja de parpadear.

- Cuando termine el último preajuste y se retire el alimento, mantenga pulsada la tecla para detener el ciclo preajustado.

CAJÓN MULTIFASE

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

El horno puede ejecutar programas compuestos por varias fases en secuencia (hasta un máximo de 16 fases).

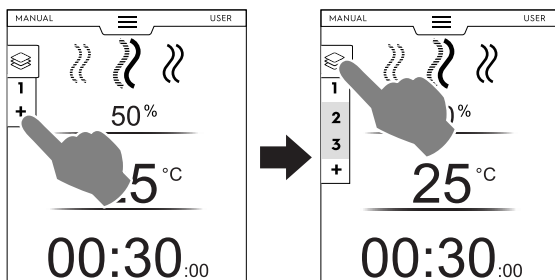
Durante un programa, el paso de una fase a otra se produce de manera automática. El programa se detiene automáticamente al finalizar todas las fases.

Ajuste de un programa multifase

- Primero ajuste un ciclo de cocción (consulte el apartado E.5 Modo manual).
- Añada una fase nueva.

Hay dos maneras de hacerlo:

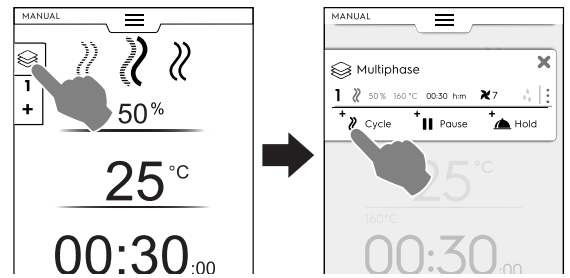
- Toque el icono “+” en el cajón multifase.



El aparato añade otras fases. Toque el cajón multifase para revisar la lista de fases.

Toque cada fila de fase para asignar nuevos parámetros.

- Abra el cajón multifase y toque el icono de “añadir ciclo”.



- +» **Añadir ciclo**
Toque este icono para añadir una nueva fase.

El horno añade fases predeterminadas. Toque la fila de fase para ajustar nuevos parámetros.

- +|| **Añadir pausa**
Toque este icono para añadir la fase de pausa.

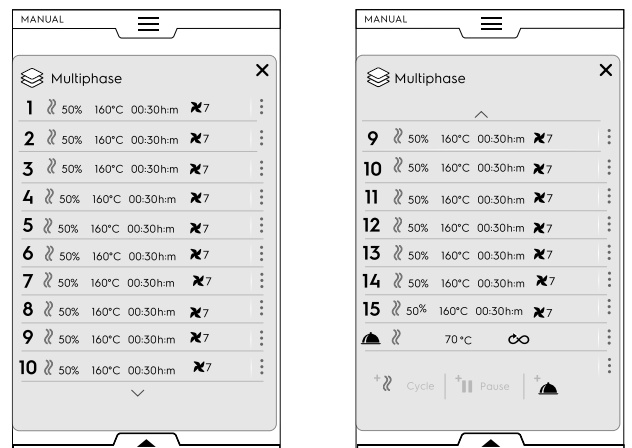
- +🔧 **Añadir mantenimiento**
Toque este icono para añadir la fase de mantenimiento.



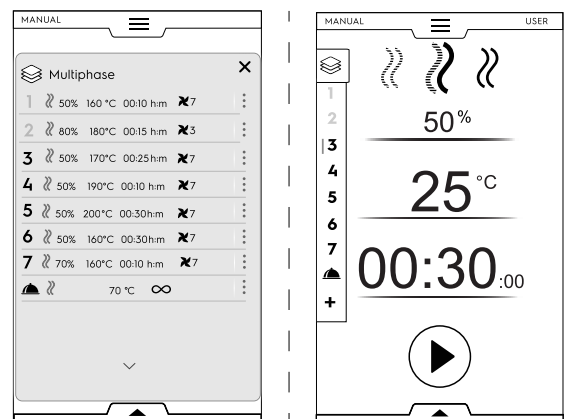
NOTA!

La fase de mantenimiento aparece siempre al final de la lista y no es posible moverla ni copiarla.

Es posible añadir un máximo de 16 fases + la fase de mantenimiento.



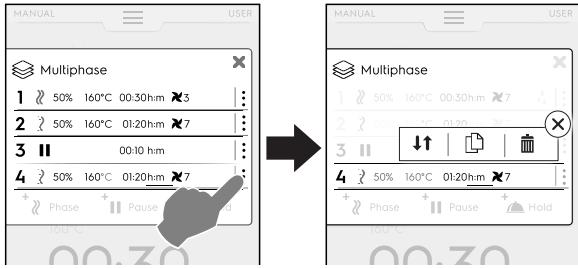
- Ajuste los parámetros de los ciclos añadidos y toque la tecla para iniciar el ciclo.



La fase en marcha aparece resaltada en verde. Las fases en gris de la lista son las que ya se han ejecutado.

Gestión de las fases:

- Toque los 3 puntos de la derecha para abrir una pequeña ventana emergente con las acciones de mover, duplicar y borrar.



NOTA!

La ventana emergente solo se abre si el ciclo no ha comenzado todavía.

- Toque el icono **X** rojo para cerrar la ventana pequeña.



Fase de movimiento

Toque este icono para cambiar la posición de la fase.

Los demás números de fase empiezan a parpadear.

Toque el número de fase que desee para seleccionar la nueva posición.



Fase de borrado

Toque este icono para borrar la fase de inmediato.



Fase de duplicación

Si solo hay una fase, no es posible moverla ni borrarla, solo duplicarla.

Opción de OMISIÓN (disponible solo durante un programa en marcha):

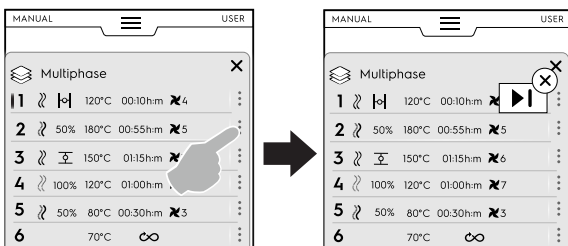
1. Toque los tres puntos a la derecha **de la fase seleccionada** para abrir la pequeña ventana emergente con la función de omisión.



NOTA!

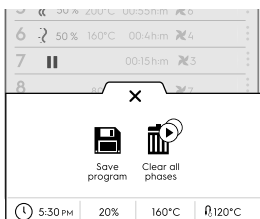
La ventana emergente solo se abre si el ciclo ya ha comenzado.

2. Toque el icono de omisión para abandonar la fase actual e iniciar de inmediato la fase seleccionada.



Funciones del cajón inferior:

- En el cajón inferior se pueden realizar acciones adicionales:



Guardar programa

Toque esta opción para guardar y almacenar ciclos personalizados en el modo de programa. Escriba un nombre en el teclado numérico para asignarlo.



Borrado de todas las fases

Toque este icono para borrar todas las fases en el cajón multifase y empezar de nuevo desde la fase 1.

Antes de borrar las fases del cajón, se abre una ventana emergente para solicitar confirmación.

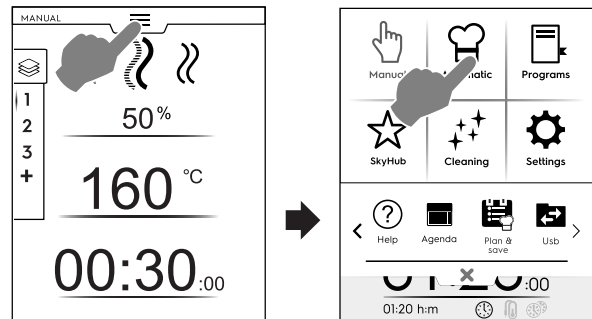
E.6 Modo automático

El modo "Automatic" permite elegir automáticamente la cocción de alimentos de una manera fácil, solo con ajustar unas pocas funciones sencillas.

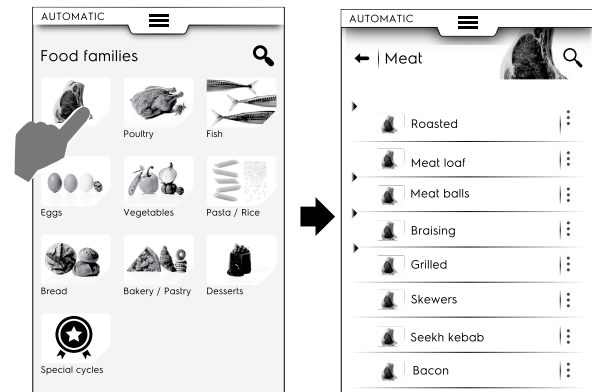
Con la cocción en modo "Automatic" no es necesario conocer los valores de los parámetros de cocción (temperatura, tiempo y humedad) y permite obtener excelentes resultados de cocción con cada tipo de producto.

Ajuste de un ciclo automático

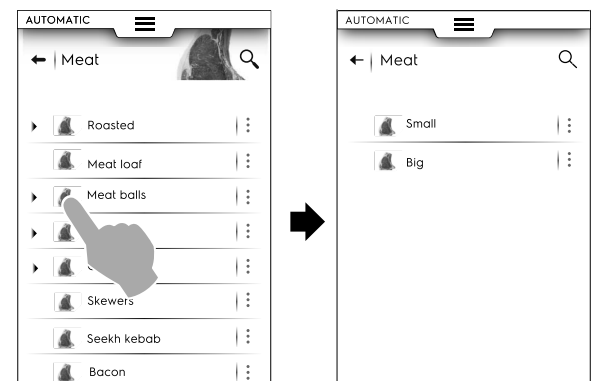
1. Abra el cajón superior y seleccione el modo automático.



2. Seleccione una familia de alimentos.

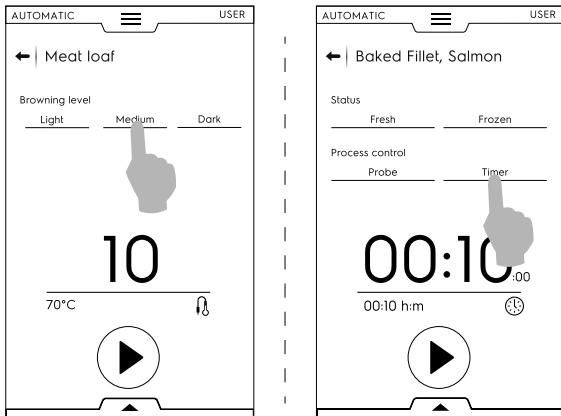


3. Seleccione el alimento de la categoría y el preajuste asociado que sea necesario.



Cada categoría puede tener más preajustes asociados.

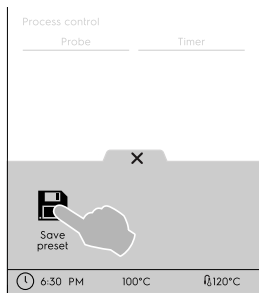
4. Seleccione el preajuste requerido y, si es necesario, ajuste los parámetros.
Si es necesario, cambie la temperatura y/o el control de cocción.



Algunos preajustes son totalmente automáticos.
La pantalla muestra que no se pueden ajustar parámetros.

Otros preajustes permiten cambiar algunos parámetros.

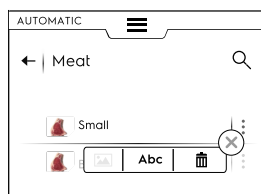
- Nivel de gratinado
 - Control de cocción (tiempo/sonda)
 - Estado del alimento
- Una vez modificado el ciclo con los nuevos parámetros, es posible guardarlo como un preajuste;



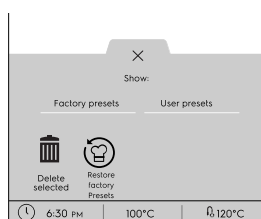
- Toque el icono para guardar el preajuste.
- Se abre una ventana emergente con el mensaje de sobrescribir el preajuste.
- Toque el icono ✓ para confirmar o el icono X para guardar un nuevo preajuste.

Gestión de preajustes

- Toque los 3 puntos para cambiar el nombre o borrar los preajustes.



- Hay otras acciones disponibles en el cajón inferior. Ábralo para:



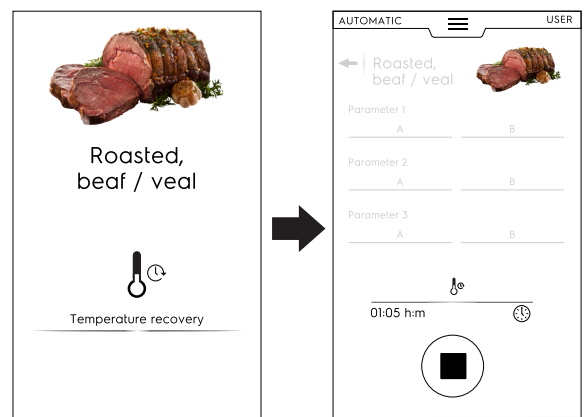
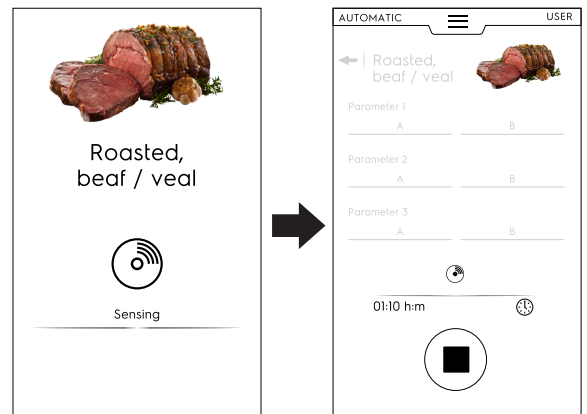
- ver los preajustes de fábrica o de usuario

- borrar los preajustes seleccionados (seleccione uno o más de los preajustes que aparecen en pantalla y confirme)
- restaurar los preajustes de fábrica.

5. Toque ▶ para iniciar el ciclo.
Se inicia el precalentamiento/preenfriamiento).

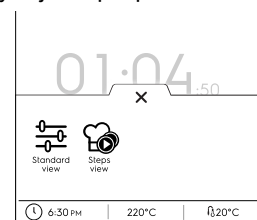
NOTA!
Durante la preparación de la cavidad sigue siendo posible introducir algunos cambios en los parámetros.

6. Cuando concluya la fase de precalentamiento, introduzca el alimento en la cavidad.
7. Al terminar el preenfriamiento/precalentamiento introduzca el alimento en la cavidad, la sonda en el producto (si es necesario) y cierre la puerta para iniciar el ciclo.
8. Se inician las funciones Sensing/Temperature recovery (detección/recuperación de temperatura).
Estas funciones analizan las condiciones de la cavidad para optimizar el ciclo de acuerdo con el tipo y la carga de alimento.



9. Después de que finalicen las fases de recuperación de detección/temperatura, aparece un protector de pantalla durante el ciclo.

Es posible personalizar su vista mediante el cajón inferior. Ábralo y elija la que prefiera.



Standard view

Steps view

10. Al final del ciclo, la pantalla muestra la información siguiente:



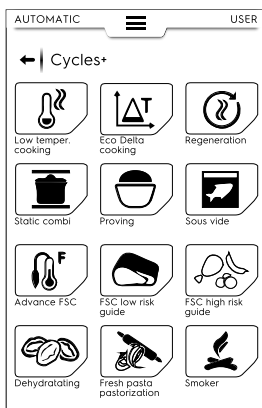
- Tiempo de consumo en horas : minutos : segundos
- HACCP
(datos de receta almacenados en el registro HACCP)
- Norma de referencia utilizada (si está activada)
La marca de verificación indica si la norma es correcta.
- Consumo eléctrico en kWh
- Consumo de agua en litros

E.6.1 Ciclos+/Ciclos especiales

Este modo contiene enfoques de cocción especiales diseñados para obtener resultados específicos.

Ciclos/Ciclos+ especiales

Toque este icono para acceder a la lista de ciclos:



COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

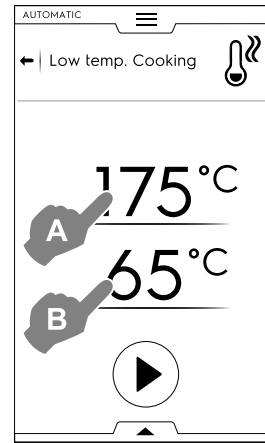
Low Temperature Cooking (cocción a baja temperatura) es un programa preajustado para la cocción uniforme de alimentos con una textura blanda.

La fase de mantenimiento conserva los alimentos seguros de acuerdo con las normas HACCP durante 24 horas.

El procedimiento consta de las siguientes pasos principales:

- Pre calentamiento
- Marcado: sellado térmico en seco del alimento
- Enfriamiento
- Maduración: cocción lenta

- Mantenimiento: conservación de los alimentos a la temperatura necesaria



1. Ajuste la temperatura de MARCADO "A".
2. Ajuste la temperatura final de la SONDA "B".
3. Toque la tecla para iniciar el ciclo.

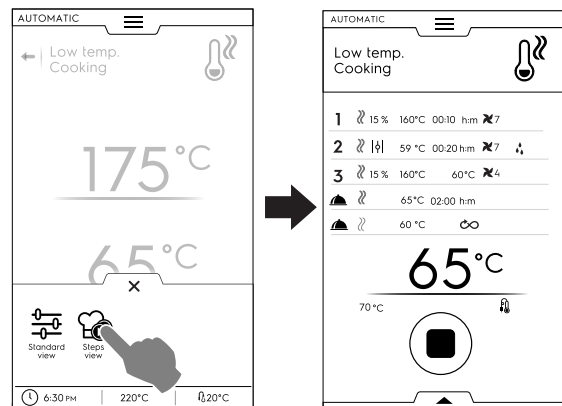


IMPORTANTE

Durante la fase de pre calentamiento se recomienda colocar la sonda fuera de la cavidad.

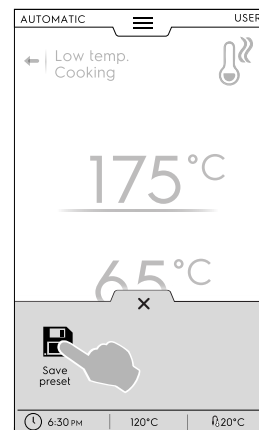
Visualización de ciclos

- La visualización de los ciclos se puede personalizar como vista estándar (Standard) o de los pasos (Steps). Abra el cajón inferior y toque el icono necesario:



Almacenamiento de preajustes

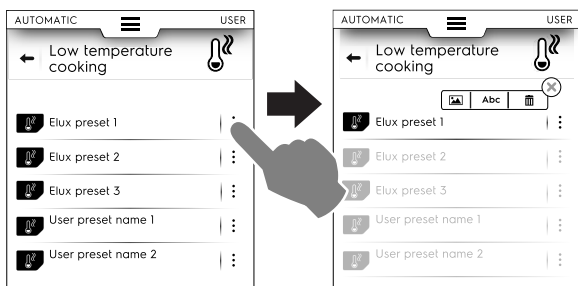
- Una vez ajustado el ciclo, es posible guardarlo como preajuste. Abra el cajón inferior y seleccione el icono relacionado.



Gestión de preajustes

- Si ya ha guardado los ajustes de cocción a baja temperatura, aparecen como lista.

Toque los tres puntos para cambiar la imagen, cambiar el nombre o borrar los preajustes (consulte el mismo procedimiento en el apartado *Cómo gestionar programas almacenados* del capítulo E.7 *Modo de programas*).



- En el cajón inferior se pueden realizar acciones adicionales:

Consulte las funciones disponibles con los preajustes mediante el cajón inferior en el apartado *Gestión de preajustes* de este capítulo.

Al final del ciclo, la pantalla muestra los consumos (si están disponibles) como un mensaje de resumen.

ΔT COCCIÓN ECO DELTA

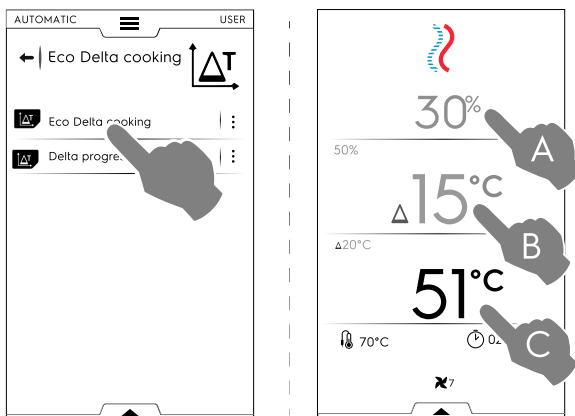
Este ciclo especial ajusta la temperatura de la cavidad para mantener una diferencia constante (delta) con la sonda de aguja.

- Ajuste el valor de humedad.
- Ajuste el valor delta de la temperatura de la cavidad.
- A continuación, ajuste la temperatura de la sonda de aguja: La pantalla muestra el valor de temperatura fijado (A), el valor delta ajustado para la temperatura de la cavidad (B) y los valores actual y objetivo de la sonda (C).



NOTA!

Si se crean más fases, al menos una debe estar determinada por la sonda con la temperatura de la cavidad ajustada como delta a partir del valor de la sonda de temperatura interna del alimento. De lo contrario, la tecla de INICIO se desactiva y aparece el mensaje "Eco delta cooking program invalid" (el programa de cocción eco delta no es válido).



- Toque la tecla \triangleright para iniciar el ciclo.
- Una vez que se alcance la temperatura de la cavidad, cargue el horno e introduzca la sonda en el producto.

Al final del ciclo, la pantalla muestra los consumos (si están disponibles) como un mensaje de resumen.

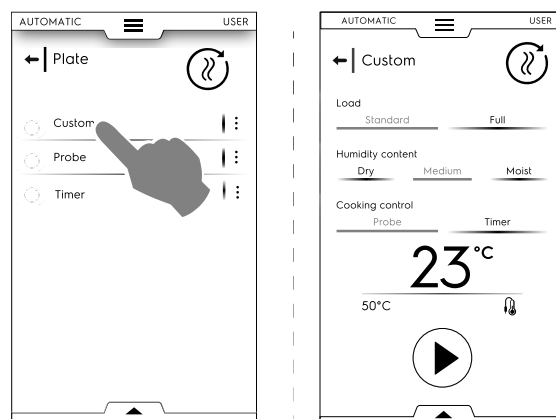


REGENERACIÓN

Este ciclo es un conjunto de categorías y ciclos de cocción para recalentar comida enfriada y mantener controlada la humedad. Funciona como un ciclo automático estándar.

Para iniciar un ciclo de regeneración, realice lo siguiente:

1. Acceda al ciclo.



2. Ajuste los parámetros que definen el estado del alimento que vaya a regenerar.
3. Toque la tecla \triangleright para iniciar el ciclo.



PRECAUCIÓN

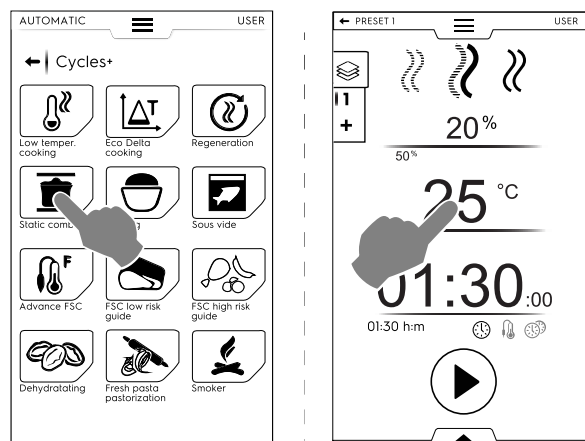
Los alimentos fríos no se deben añadir a la cavidad para regeneración con la fase de mantenimiento (HOLD) en marcha.

Al final del ciclo, la pantalla muestra los consumos (si están disponibles) como un mensaje de resumen.



STATIC COMBI (combi estático)

Este ciclo simula la cocción estática mediante una distribución de aire moderada. El horno ejecuta el ciclo en modo manual sin regular el ventilador.



Para iniciar un ciclo combi estático, realice lo siguiente:

1. Seleccione un preajuste, si está creado.
2. Cierre la puerta y toque la tecla \triangleright para iniciar el ciclo. Si la temperatura es mayor o menor que la ajustada, el horno inicia una fase de enfriamiento o de precalentamiento.
3. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura de cocción, cargue el horno y, si es necesario, introduzca la sonda alimentaria en el producto.

La velocidad del ventilador no se puede regular.

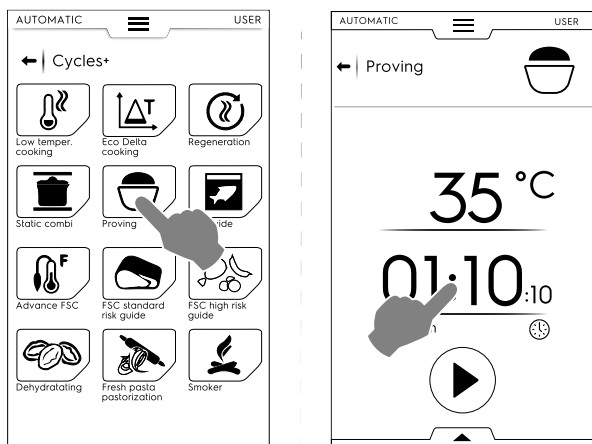
Al final del ciclo, la pantalla muestra los consumos (si están disponibles) como un mensaje de resumen.

Es posible guardar y almacenar los preajustes ejecutados; para ver cómo gestionarlos, consulte el apartado *Gestión de preajustes* en este capítulo.



PROVING (fermentación)

Humedad controlada gracias al exclusivo sensor lambda y la temperatura que permiten al horno actuar como una cámara de fermentación de productos de pastelería y panadería.



Para iniciar un ciclo de fermentación, realice lo siguiente:

1. Ajuste la temperatura entre 25 y 50 °C.
2. Ajuste el tiempo.
3. Toque la tecla ▶ para iniciar el ciclo.
Si la temperatura es mayor o menor que la ajustada, el horno inicia una fase de enfriamiento o de precalentamiento.
4. Una vez alcanzada la temperatura de la cavidad, introduzca el alimento en el horno.

Al final del ciclo, la pantalla muestra los consumos (si están disponibles) como un mensaje de resumen.

Es posible guardar y almacenar los preajustes ejecutados; para ver cómo gestionarlos, consulte el apartado *Gestión de preajustes* en este capítulo.

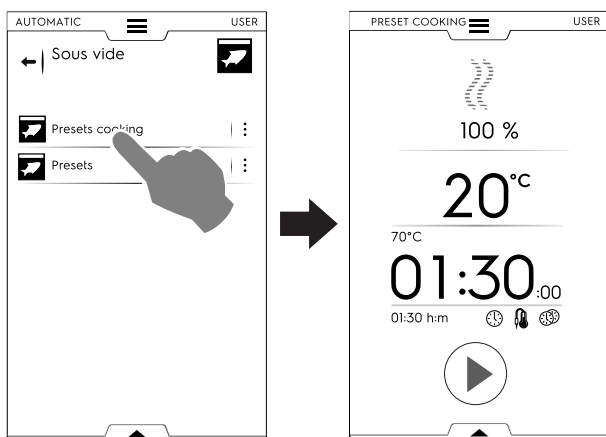


SOUS VIDE (al vacío)

Este es un ciclo de vapor adecuado para cocinar alimentos previamente sellados al vacío en un bolsa plástica. Este ciclo especial permite cocinar o regenerar los alimentos.

El horno funciona en modo manual con solo el ciclo de VAPOR disponible.

- Si es necesario, cambie la temperatura de la cavidad.
- Ajuste el tiempo o
- ajuste la temperatura de la sonda (si solo está disponible "USB sous vide food core probe" [sonda alimentaria sous vide con unidad USB] para el aparato).
- Toque la tecla ▶ para iniciar el ciclo.



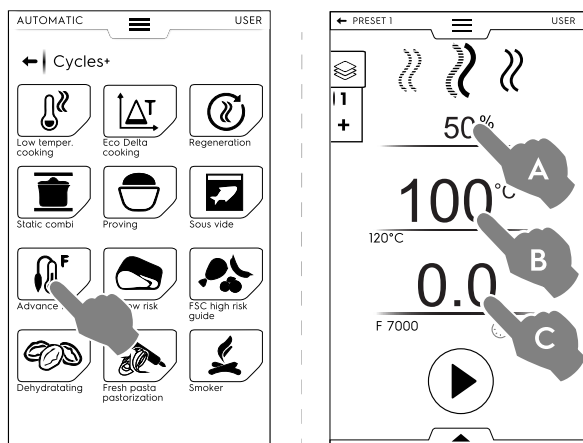
Al final del ciclo, la pantalla muestra los consumos (si están disponibles) como un mensaje de resumen.



ADVANCED FSC (FSC avanzado)

Este ciclo relaciona el alcance del factor de pasteurización con el final del ciclo de cocción.

Este ciclo se ejecuta como manual.



Para iniciar un ciclo de FSC avanzado realice lo siguiente:

1. Ajuste la humedad (A).
2. Ajuste la temperatura (B).
3. Ajuste el factor de pasteurización (C).
4. Toque la tecla ▶ para iniciar el ciclo.
Si la temperatura es mayor o menor que la ajustada, el horno inicia una fase de enfriamiento o de precalentamiento.
5. Una vez que se alcance la temperatura de la cavidad, cargue el alimento en el horno e introduzca la sonda en el producto.

Cuando se llega al parámetro "F" concluye el ciclo.

Al final del ciclo, la pantalla muestra los consumos (si están disponibles) como un mensaje de resumen.

Es posible guardar y almacenar los preajustes ejecutados; para ver cómo gestionarlos, consulte el apartado *Gestión de preajustes* en este capítulo.



RIESGO ESTÁNDAR FSC

El control de seguridad alimentaria FSC (FOOD SAFE CONTROL) es un dispositivo que permite controlar el estado microbiológicamente SEGURO de los alimentos durante la cocción. Esta opción reconoce el momento en que el alimento alcanza un nivel sanitario SEGURO para su consumo.

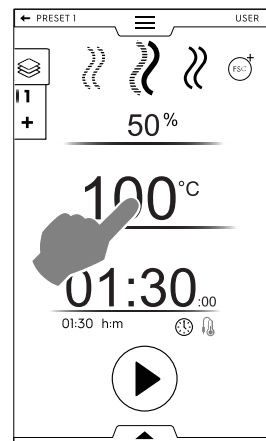
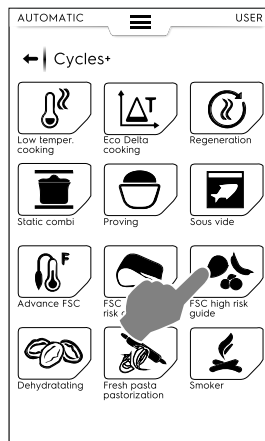
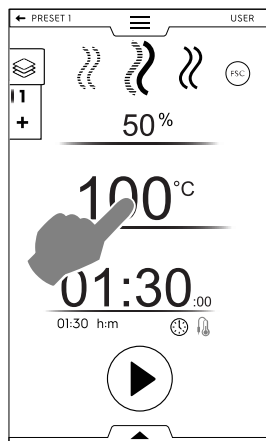
Para utilizar correctamente esta función es necesario respetar las normas higiénicas de manipulación de alimentos antes y durante la cocción.



NOTA!

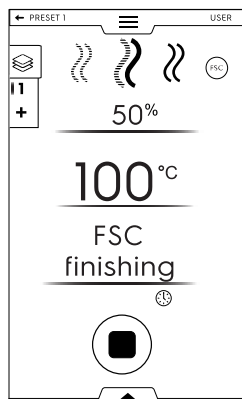
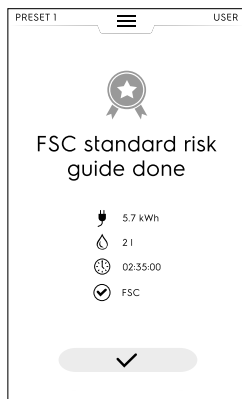
La cocción con FSC no otorga salubridad a los alimentos deteriorados o estropeados; éstos seguirán siendo no aptos para el consumo incluso después de la cocción.

Este ciclo se ejecuta con los preajustes en modo MANUAL con la opción activada.



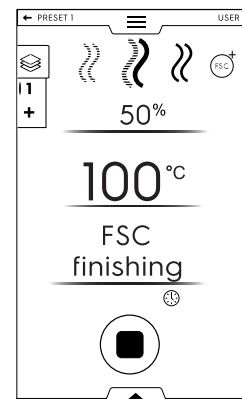
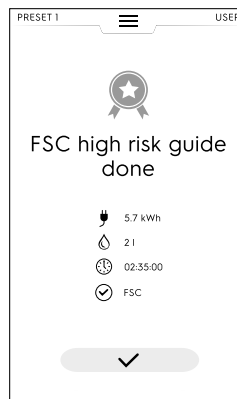
Para ajustar el ciclo FSC Standard Risk (riesgo estándar de FSC), haga lo siguiente:

- Ajuste la humedad, la temperatura y el tiempo del ciclo.
- Toque la tecla para iniciar el ciclo.
Si la temperatura es mayor o menor que la ajustada, el horno inicia una fase de enfriamiento o de precalentamiento.
- Una vez que se alcance la temperatura de la cavidad, cargue el alimento en el horno e introduzca la sonda en el producto.
- Al finalizar el ciclo el horno comprueba si el alimento ha alcanzado el grado de sanidad necesario:
 - Si se cumple el parámetro FSC, un mensaje de resumen informa acerca de la finalización correcta del ciclo.



Para ajustar el ciclo FSC High Risk (alto riesgo de FSC), haga lo siguiente:

- Ajuste la humedad, la temperatura y el tiempo del ciclo.
- Toque la tecla para iniciar el ciclo.
Si la temperatura es mayor o menor que la ajustada, el horno inicia una fase de enfriamiento o de precalentamiento.
- Una vez que se alcance la temperatura de la cavidad, cargue el alimento en el horno e introduzca la sonda en el producto.
- Al finalizar el ciclo el horno comprueba si el alimento ha alcanzado el grado de sanidad necesario:
 - Si se cumple el parámetro FSC, se muestra un mensaje de resumen informa acerca de la finalización del ciclo.



- Si NO se cumple el parámetro FSC, un mensaje advierte acerca de la necesidad de prolongar el ciclo hasta que el alimento esté en condiciones seguras para su consumo.

Es posible guardar y almacenar los preajustes ejecutados; para ver cómo gestionarlos, consulte el apartado *Gestión de preajustes* en este capítulo.



RIESGO ALTO FSC

Respecto a los alimentos que presenten un alto grado de contaminación (por ej., rollitos de carne, carne picada, carne de ave, de cerdo, pescado).

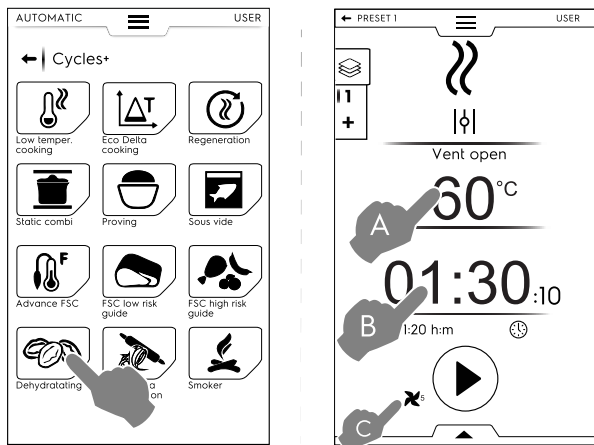
El ciclo se ejecuta con los preajustes en modo MANUAL con la opción activada.



DEHYDRATION (deshidratación)

Este ciclo deshidrata rápidamente frutas, verduras, carne y pescado. Elimina los líquidos de los ingredientes al secar la cámara del horno mediante un caudal máximo de evacuación de aire (hasta 90 m³/h).

El horno funciona en modo manual con solo el ciclo de CONVECCIÓN disponible y la ventilación ABIERTA.



Para configurar el ciclo de deshidratación haga lo siguiente:

- Ajuste la temperatura (A), el tiempo (B) y la velocidad del ventilador (C).
- Toque la tecla para iniciar el ciclo. Si la temperatura es mayor o menor que la ajustada, el horno inicia una fase de enfriamiento o de precalentamiento.
- Una vez alcanzada la temperatura de la cavidad, introduzca el alimento en el horno.

Al final del ciclo, la pantalla muestra los consumos (si están disponibles) como un mensaje de resumen.

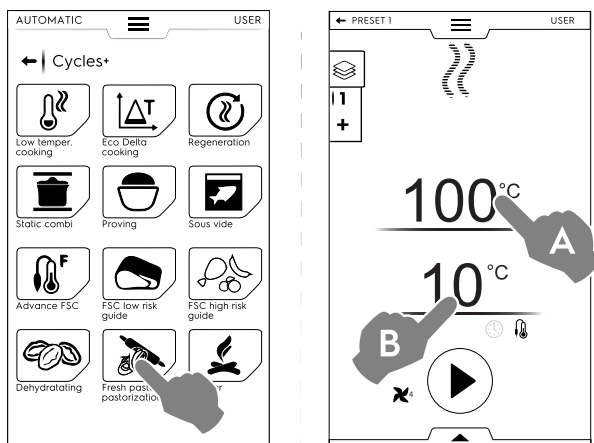
Es posible guardar y almacenar los preajustes ejecutados; para ver cómo gestionarlos, consulte el apartado *Gestión de preajustes* en este capítulo.



PASTEURIZACIÓN DE PASTA

Este ciclo es un preajuste especial adecuado para la pasteurización de pasta fresca.

El horno funciona en modo manual con solo el ciclo de VAPOR disponible.



Para configurar el ciclo haga lo siguiente:

- Ajuste la temperatura de la cavidad (A).
- Ajuste la temperatura o el tiempo de la sonda (B).
- Toque la tecla para iniciar el ciclo. Si la temperatura es mayor o menor que la ajustada, el horno inicia una fase de enfriamiento o de precalentamiento.
- Una vez que se alcance la temperatura de la cavidad, cargue el alimento en el horno e introduzca la sonda en el producto.

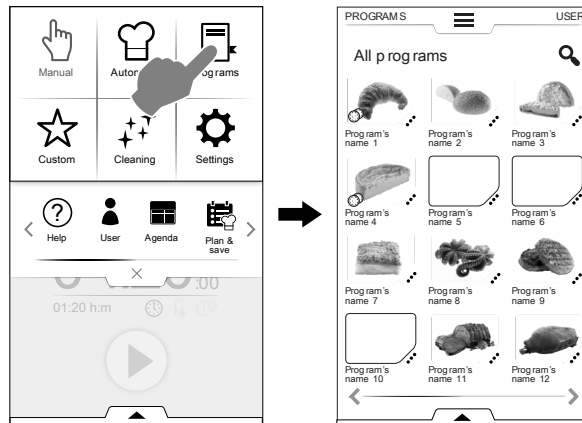
Al final del ciclo, la pantalla muestra los consumos (si están disponibles) como un mensaje de resumen.

Es posible guardar y almacenar los preajustes ejecutados; para ver cómo gestionarlos, consulte el apartado *Gestión de preajustes* en este capítulo.

E.7 Modo de programas

El modo "Programas" permite recuperar recetas de programas que estén almacenadas, así como crear y almacenar otras nuevas.

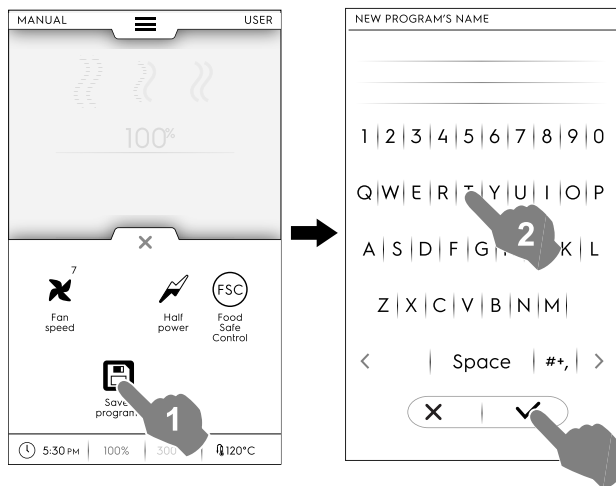
1. Seleccione el modo Programs. La pantalla muestra todos los programas almacenados. (Para cambiar de programas en pantalla consulte el capítulo E.15 *Settings (ajustes)* ⇒ Modo de programa ⇒ visualización de cuadrícula).
2. Toque el programa que necesite.



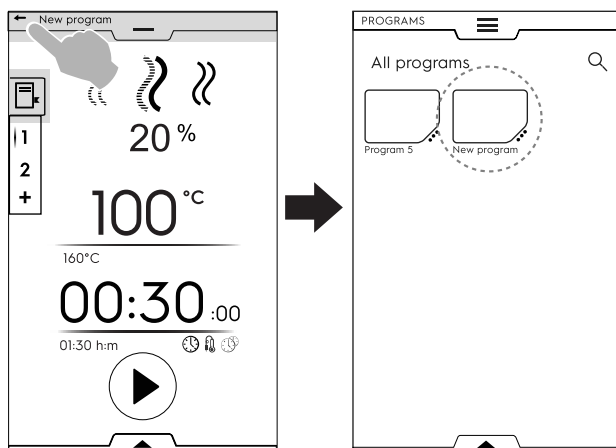
El horno carga el programa en el modo manual listo para ejecutarse.

Cómo crear y guardar un programa

- Seleccione un ciclo en modo manual (consulte el capítulo E.5 *Modo manual*).
- Si es necesario, modifique los parámetros de cocción.
- Abra el cajón inferior y toque el icono que corresponda para guardar el programa.
- Modifique el nombre del programa en el teclado y confirme.

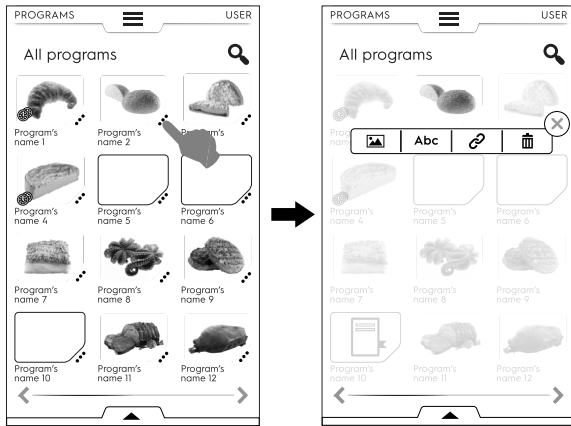


El nuevo programa se almacena en el modo de programas.



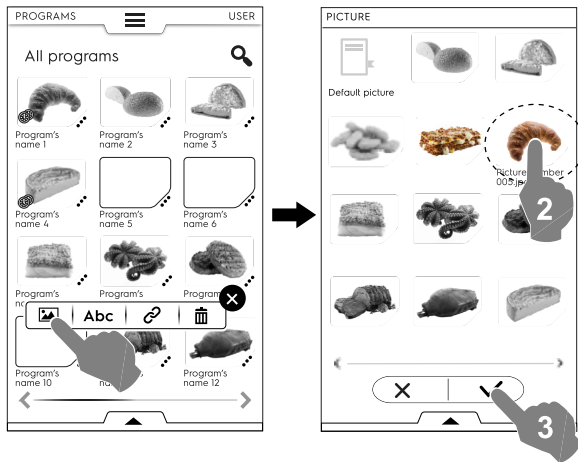
Cómo gestionar programas almacenados

1. Toque los 3 puntos cerca del icono del programa para acceder al menú de “gestión de características”.



CAMBIO DE IMAGEN

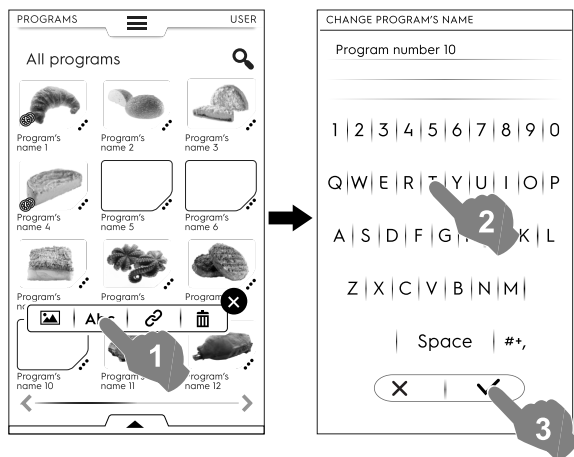
- Toque el icono de imagen para cambiar la imagen predeterminada. Elija la imagen que desee y confírmela.



Abc

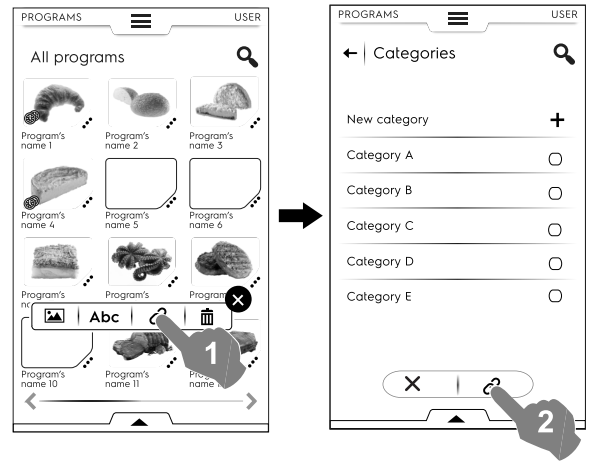
MODIFICACIÓN DE NOMBRE

- Toque el icono de “abc” para modificar el nombre del programa. Escriba el nuevo nombre y confírmelo.



VINCULACIÓN A CATEGORÍA

- Toque el icono de vínculo para asociar el programa a una categoría.

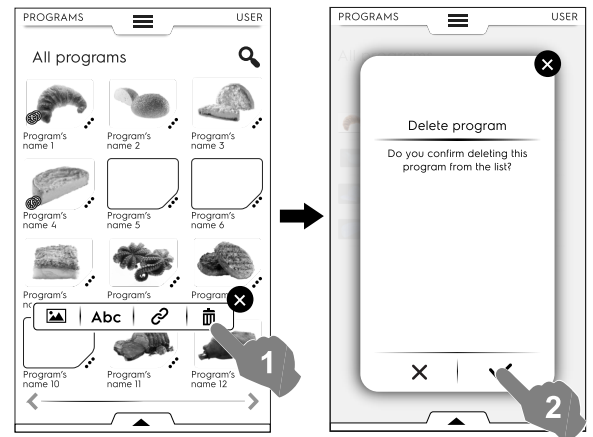


Cuando haya seleccionado una categoría, toque la tecla de vinculación.



ELIMINACIÓN DE PROGRAMA

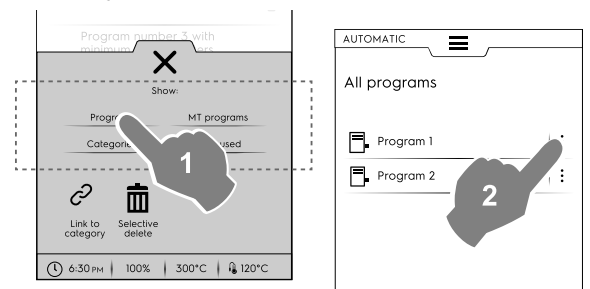
- Toque el icono de recipiente de reciclaje para borrar un programa. Confirme la eliminación.




Gestión del menú de características

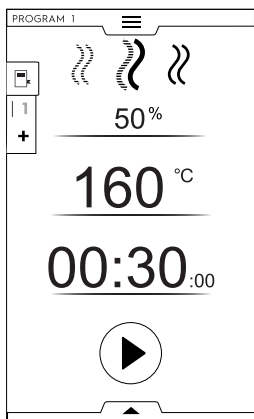
El acceso al menú de características también es posible desde el cajón inferior.

- Abra el cajón inferior para:




- **ver la lista de todos los programas (Programs)**
Los tres puntos verticales en el lado derecho del programas en pantalla abren una ventana emergente con funciones de modificación y borrado de programas.
- **ver solo la lista de los programas de multitemporizador (programas MT)**
(ventana emergente con funciones para la gestión de programas).
- **ver la lista de todas las categorías (Categories)**
Cada categoría se amplía y muestra los programas vinculados.
(ventana emergente con funciones para la gestión de categorías).

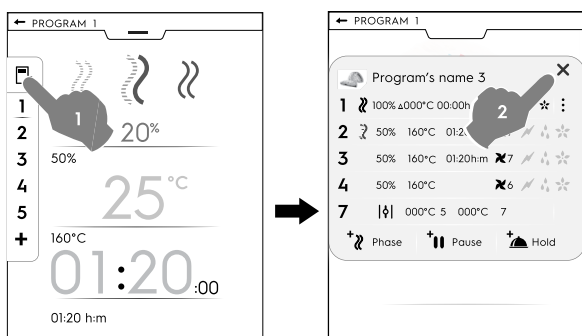
2. Seleccione un programa en la lista y toque la tecla  para iniciarlo.



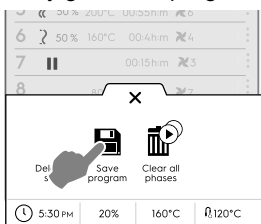
NOTA!
Una vez recuperado el programa, es posible modificarlo añadiendo más fases o preajustes.

Adición de fases a un programa

- Toque el cajón multifase para que muestre todas las fases que componen el ciclo entero.
- Añada fases (consulte el apartado *Ajuste de un programa multifase*).
- Toque el icono  para cerrar la ventana de MODIFICACIÓN.




- Abra el cajón inferior y guarde el programa.

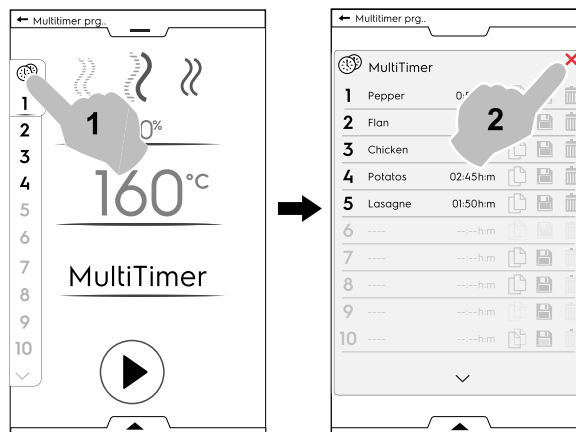


- Modifique el mismo nombre del programa en el teclado que aparece para sobrescribir el anterior.
- Introduzca un nombre nuevo para guardar el programa con la fase que acaba de añadir.

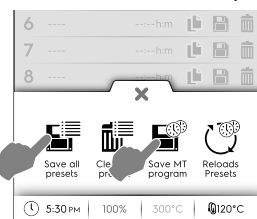
Adición de preajustes a un programa de multitemporizador

- Toque el cajón MultiTimer para que muestre todos los preajustes vinculados a un programa.
- Añada preajustes (consulte el apartado *Ajuste de una opción de multitemporizador*).

- Toque el icono  para cerrar la ventana de MODIFICACIÓN.



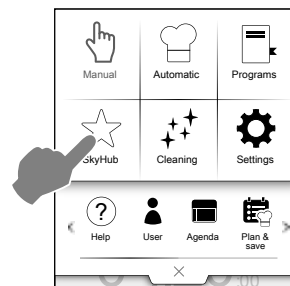
- Abra el cajón inferior para:
 - guardar todos los preajustes para almacenar el último ciclo añadido
 - guardar el programa MT. En la pantalla un mensaje pregunta sobre la sobrescritura del programa existente.



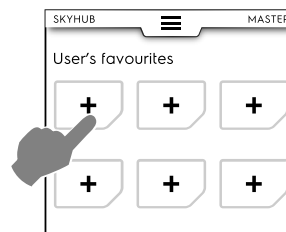
E.8 Modo de favoritos de SkyHub (Homepage)

Este modo es un conjunto de vínculos con las funciones más utilizadas del horno y permite personalizar el menú en pantalla según sea necesario.

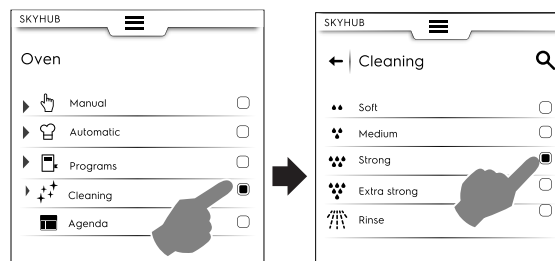
1. Seleccione el modo SkyHub.




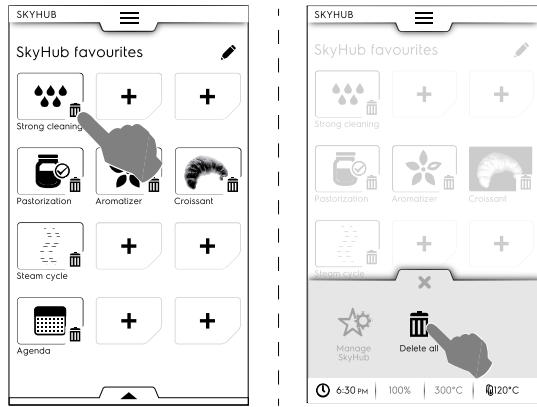
2. La primera vez que se accede al menú, todos los favoritos están vacíos. Toque "+" para añadir nuevos favoritos.



3. Seleccione la función que desee (por ejemplo, ciclo Strong (intensa) en el modo Cleaning (limpieza) y confírmela.



- En esta fase, es necesario borrar una función:
 - tóquelas una por una
 - o abra el cajón inferior y seleccione  (borrar todo).



- Para guardar los favoritos, abra el cajón inferior y toque el icono "Manage SkyHub" (gestionar SkyHub). El icono verde se vuelve blanco. La pantalla sale del menú de MODIFICACIÓN y vuelve a la lista de favoritos.



E.9 Modo Help (ayuda)

Esta función suministra códigos QR para mostrar el manual de usuario en su dispositivo (móvil, tableta u ordenador portátil).

- Cerciórese de contar con la aplicación de lectura de código QR en su dispositivo además de conexión a Internet.
- Seleccione el modo Help.




- La pantalla muestra el código QR.

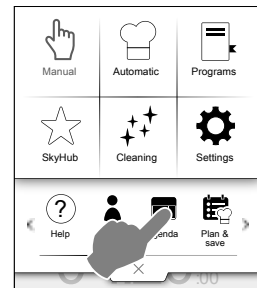


- Escanee el código QR.
- Consulte los documentos que necesite.

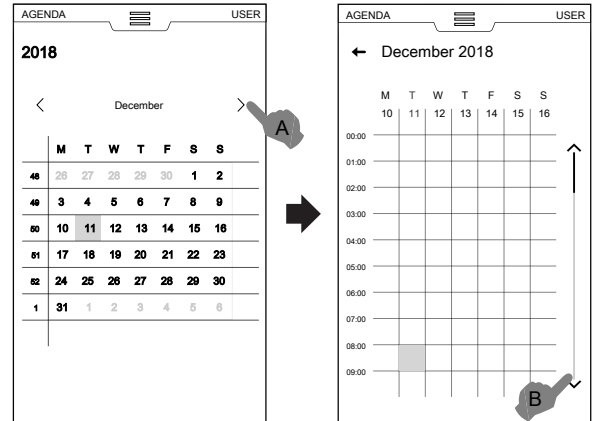
E.10 Modo agenda (Calendar - My Planner)

Esta función  permite planificar actividades del horno, programas de cocción o limpieza, o definir recordatorios, de acuerdo con la planificación del usuario.

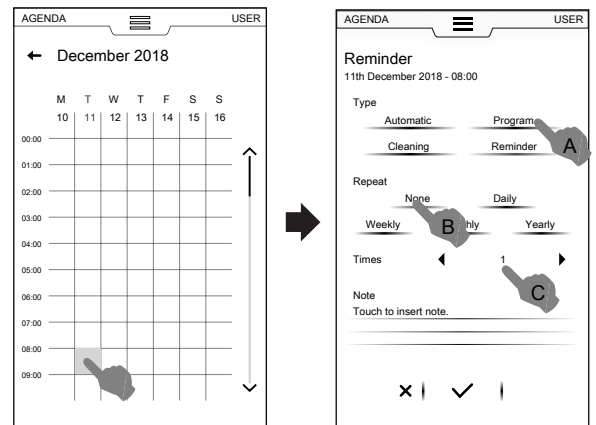
- Seleccione la función de agenda en el cajón superior.



- Seleccione fecha y hora.



- Toque para desplazarse por los meses.
 - Toque para desplazarse por las horas.
- Toque la hora que necesite.

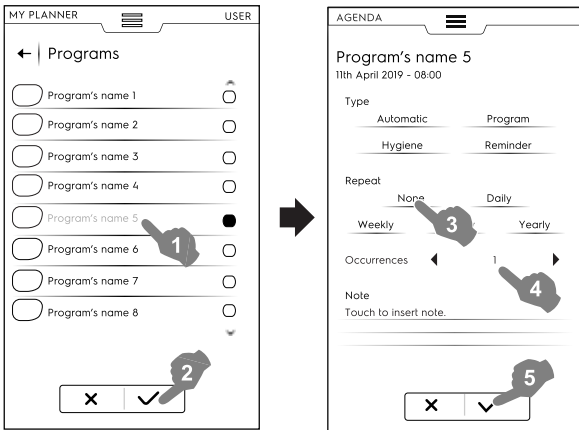


- Seleccione el tipo de evento.
- Seleccione la frecuencia.
- Seleccione el número de evento.

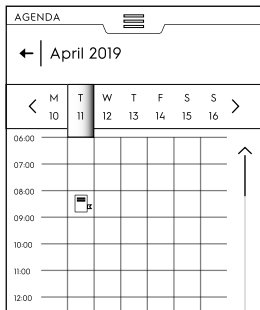
Ajuste de programa

- Seleccione fecha y hora.

- Seleccione el tipo de evento; en este caso, programas.
La pantalla muestra la lista de programas almacenados.
Seleccione el programa que desee entre los disponibles.

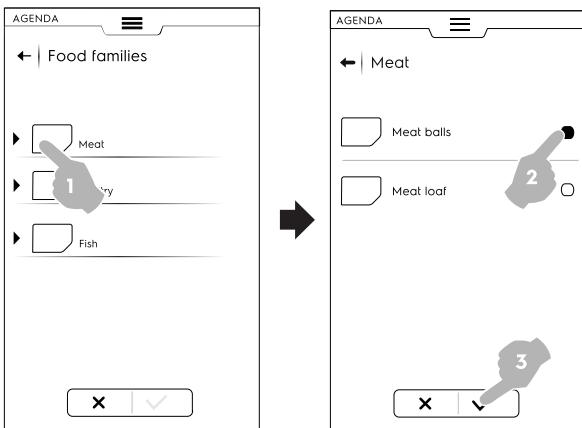


- Seleccione la frecuencia fecha y la ocasión.
- Toque ✓ para confirmarlo.
La pantalla muestra en el calendario el programa seleccionado en el momento adecuado.

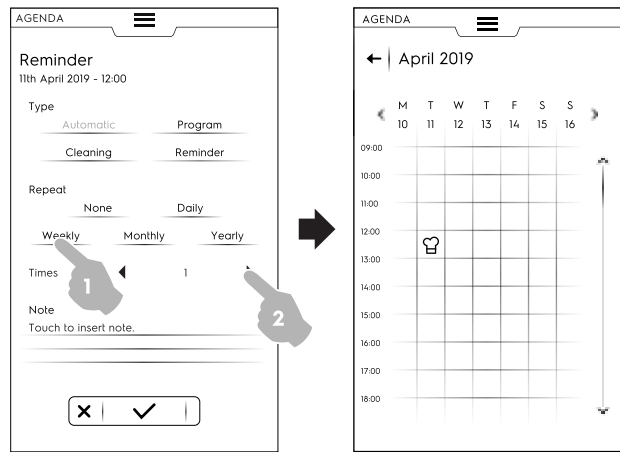


Evento de programa automático

- Seleccione fecha y hora.
- Seleccione el tipo de evento; en este caso, automático.
La pantalla muestra la lista de todas las familias de alimentos almacenadas.
- Seleccione la familia de alimentos y el preajuste.
La pantalla muestra los detalles del programa automático.

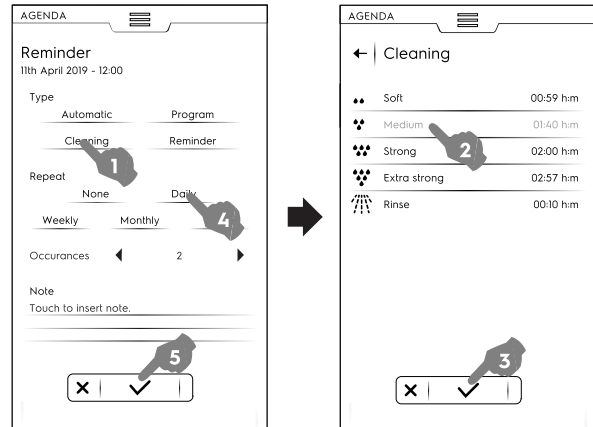


- Seleccione la frecuencia fecha y la ocasión.
- Toque ✓ para confirmarlo.
La pantalla muestra en el calendario el programa automático en el momento adecuado.

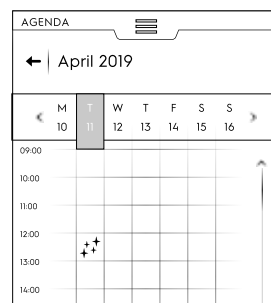


Ajuste de Cleaning (limpieza)

- Seleccione fecha y hora.
- Seleccione el tipo de evento; en este caso, limpieza.
La pantalla muestra la lista de todos los ciclos.
- Seleccione el ciclo de limpieza que desee entre los disponibles.
La pantalla muestra los detalles del ciclo seleccionado.



- Ajuste la frecuencia y cantidad de ciclos de limpieza.
- Toque ✓ para confirmarlo.
La pantalla muestra en el calendario el evento seleccionado en el momento adecuado.

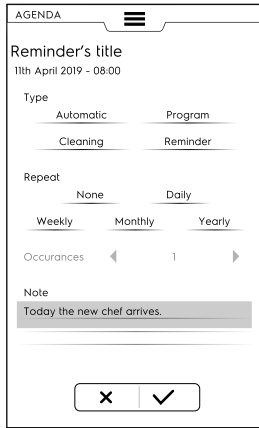


La pantalla muestra en el calendario el ciclo de limpieza seleccionado en el momento adecuado.

Ajuste de Reminder (recordatorio)

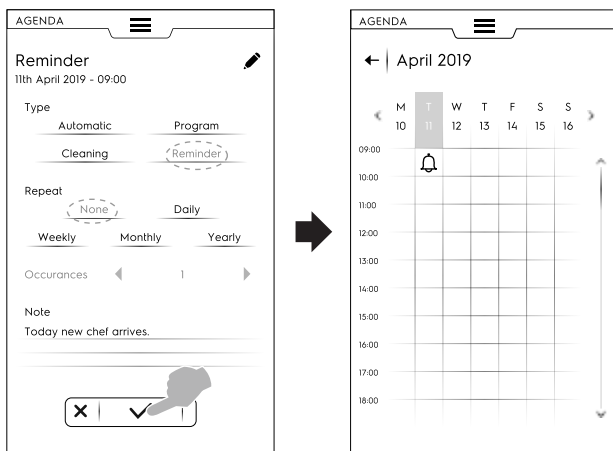
- Seleccione fecha y hora.
- Seleccione el tipo de evento; en este caso, recordatorio.
- Escriba el título del recordatorio en el teclado y toque ✓ para confirmar.

- Escriba el texto del recordatorio en el campo de nota y confirme.

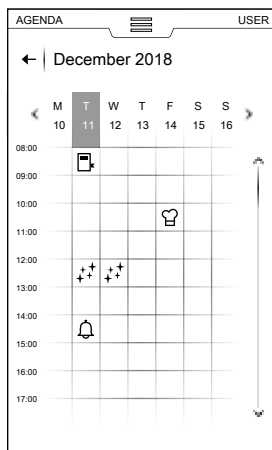


- Seleccione la frecuencia y el número de recordatorio y confirme.
- Toque ✓ para confirmarlo.

La pantalla muestra en el calendario el evento seleccionado en el momento adecuado.

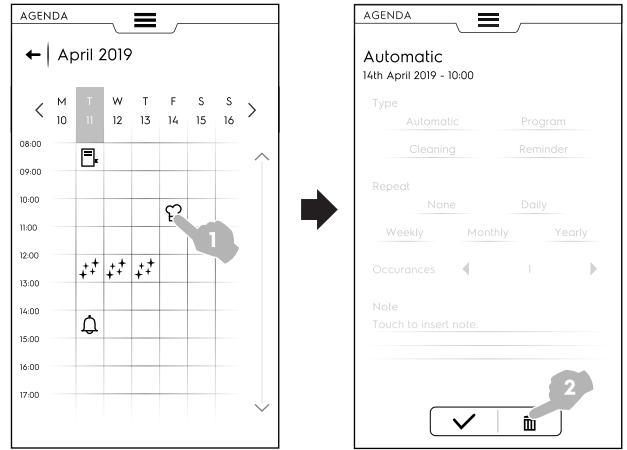


Si hay otros eventos planificados en el calendario, la pantalla los muestra:

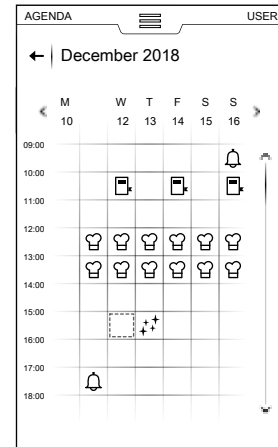


Cancelación de eventos

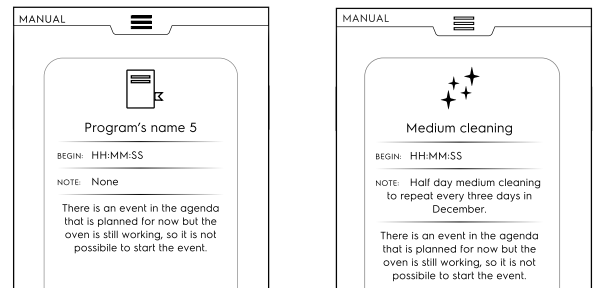
- Seleccione un evento y toque el icono 🗑️ para borrarlo.



El calendario muestra el borrado del evento.



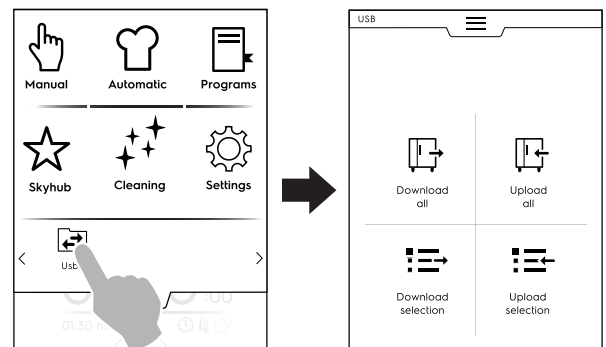
- Si la agenda tiene un evento planificado mientras el horno está en marcha, el aparato indica que no es posible iniciar el evento. Será necesario planificar un nuevo evento.



E.11 Modo USB

El modo "USB" permite la carga y descarga, desde el aparato o hacia él, de programas u otros datos mediante una memoria USB.

1. Seleccione USB en el cajón superior.

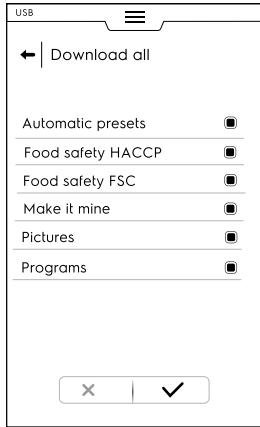


2. Elija la función que desee.

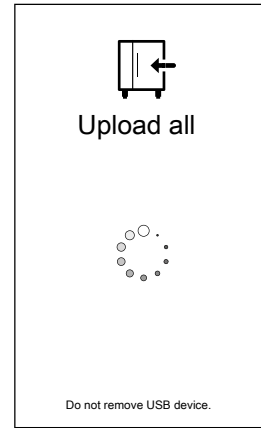
Download all (descargar todo)

- Seleccione Download all.

- Seleccione las opciones necesarias y confirme.



- Confirme la elección. Se inicia la carga.

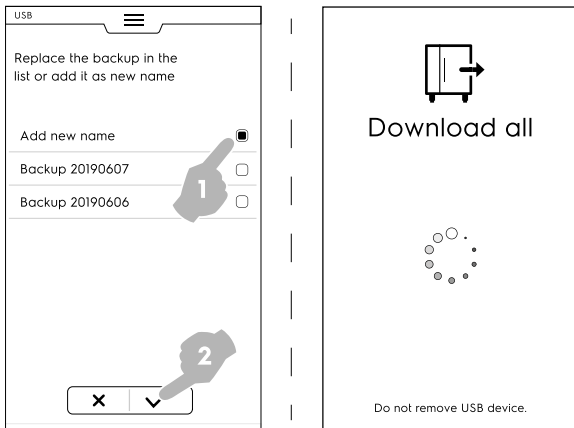


- La descarga puede:
 - sustituir una copia de seguridad de la lista;
 - guardarla con un nombre nuevo.

Toque ✓ para confirmarlo.

- Si selecciona una copia de seguridad existente, el horno sobrescribe la actual.

Si selecciona Add new name (añadir nombre nuevo), escríbalo en el teclado. Si ya el nombre nuevo ya existe, una ventana emergente informa de que es necesario cambiar el nombre.



Se inicia la descarga.



NOTA!
No retire la memoria USB durante la descarga.

Upload all (cargar todo)

- Seleccione Upload all.
- Seleccione una de las copias de seguridad existentes. A continuación seleccione las opciones asociadas a la copia de seguridad seleccionada.



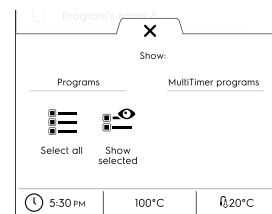
Download selection (selección de descarga)

- Seleccione Download selection.
- Amplíe las opciones. Se seleccionan todos los archivos asociados.



- Anule la selección de los archivos que no necesite y toque ✓ para confirmarlo.

También es posible seleccionar todos los archivos o comprobar los seleccionados en el **cajón inferior**:

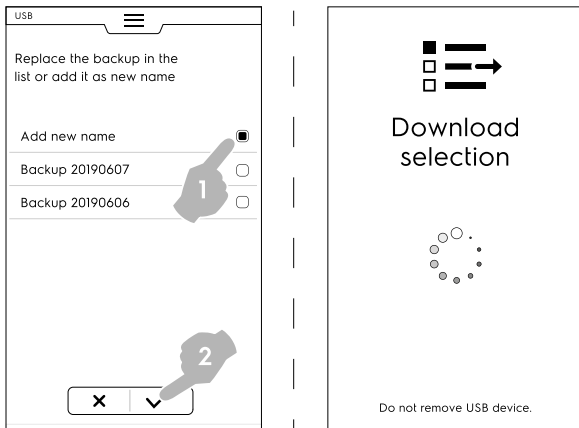


☰ Seleccionar todo

👁 Show selected (mostrar seleccionados)

Toque Programs y/o programas MultiTimer. Cuando el texto se vuelve verde, todos los programas asociados se muestran en la pantalla.

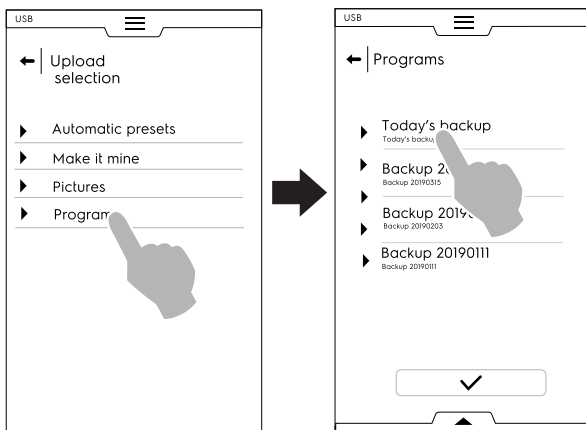
- La copia de seguridad que acaba de crear puede sustituir una existente o almacenarse con un nombre nuevo. Si ya el nombre nuevo ya existe, una ventana emergente informa de que es necesario cambiar el nombre.



Se inicia la descarga.

Upload selection (cargar selección)

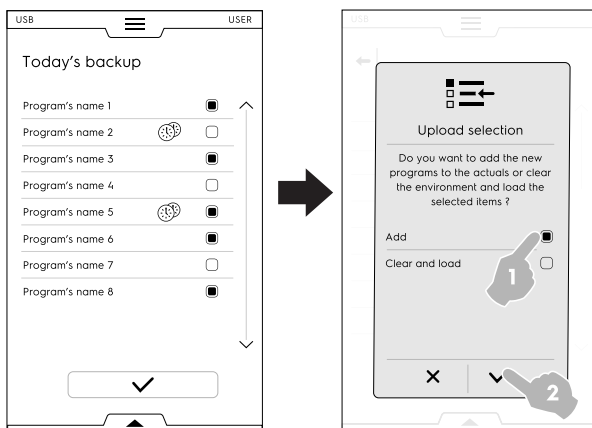
- Seleccione Upload selection.
- Amplíe las opciones. Se muestran las copias de seguridad asociadas.
- Seleccione en la lista la copia de seguridad que desee.



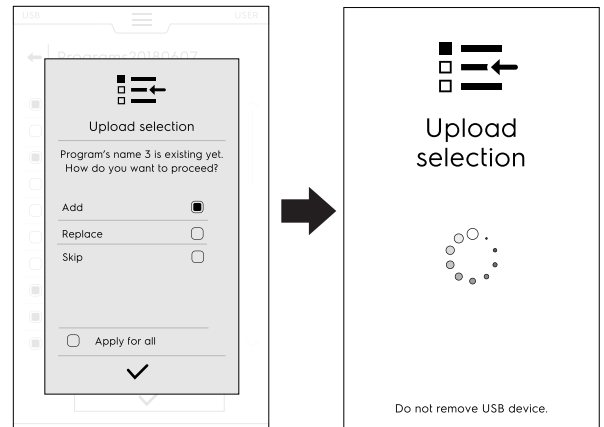
- Se seleccionan todos los archivos asociados. Anule la selección de los archivos que no necesite y toque ✓ para confirmarlo.

Respecto a los archivos seleccionados, el horno solicita que elija:

- añadirlos a los actuales;
- eliminar los existentes y cargar los elementos seleccionados.



- Si selecciona “añadirlos” y ya existe un nombre de archivo, en una ventana emergente se pregunta la acción que se debe realizar:
 - Rename (cambiar nombre)
 - Replace (sustituir)
 - Skip (omitir)

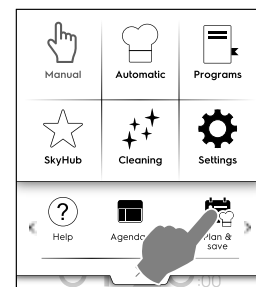


Confirme la selección; se inicia la carga.

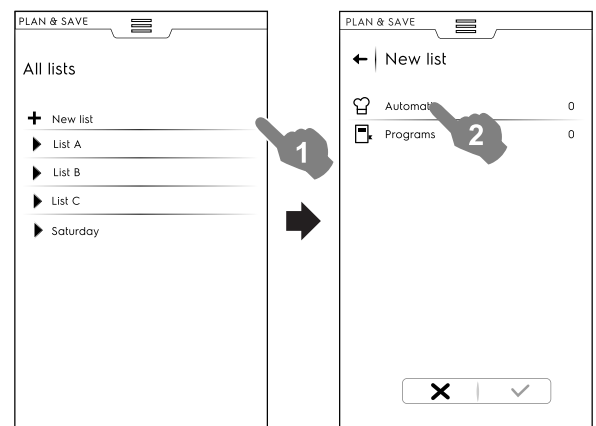
E.12 Modo Plan&Save/Cooking Optimizer (planificar y guardar/optimizador de cocción)

Esta función permite optimizar una serie de cocciones consecutivas para reducir el consumo de energía y de agua de las fases de transición.

1. Seleccione la función Plan & Save (planificar y guardar) en el cajón superior.



2. Seleccione una lista existente o cree una nueva.



Creación de una lista nueva

- a. Toque “+” para crear una lista nueva.
- b. Toque una fila para seleccionar un preajuste automático o un programa.

Selección de un preajuste automático

- Seleccione AUTOMATIC: se muestran todos los tipos de alimentos; amplíe el tipo de alimento que desee.

- Amplíe los elementos asociados para buscar los preajustes que necesite.



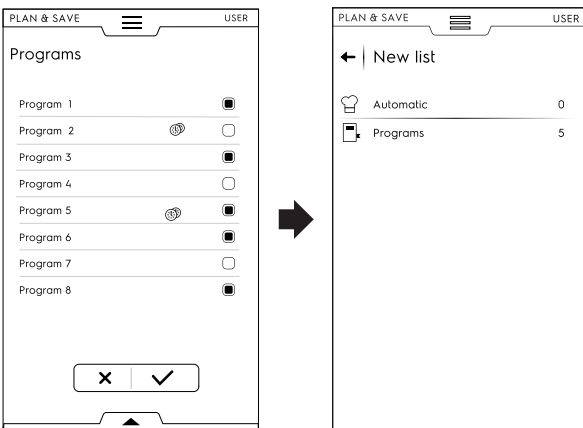
- Toque el icono ✓ para confirmar.



La pantalla muestra la página resumen que indica la cantidad de preajustes **automáticos** seleccionados.

Selección de programas

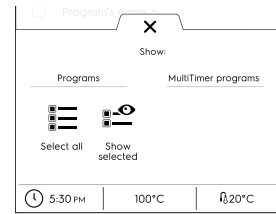
- Toque PROGRAMS: se muestran todos los programas disponibles.
- Seleccione el o los programas que prefiera.
- Toque el icono ✓ para confirmar.



La pantalla muestra la página resumen que indica la cantidad de **programas** seleccionados.

Es posible seleccionar todos los programas o comprobar los seleccionados mediante el cajón inferior:

- Abra el cajón inferior.
- Seleccione la función que prefiera.



Select all (seleccionar todo)

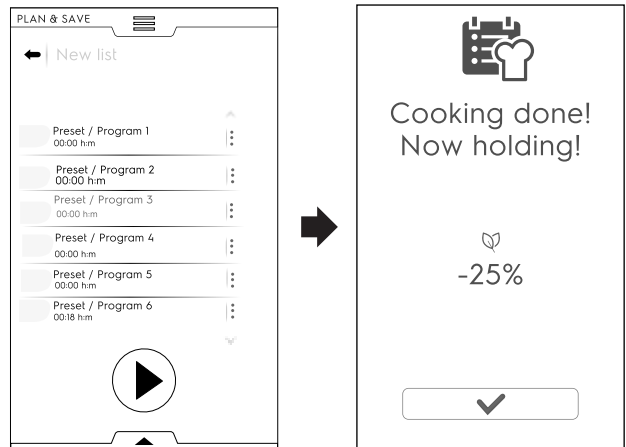
Show selected (mostrar seleccionados)

3. Una vez que haya seleccionado una serie de procesos de cocción:

- Toque el icono ✓ para confirmarlos; se abre la lista de los procesos de cocción seleccionados.
- Toque el icono ⌚ para iniciar la optimización.



4. Cuando el horno haya optimizado la secuencia, pulse la tecla ▶ para iniciar la ejecución.

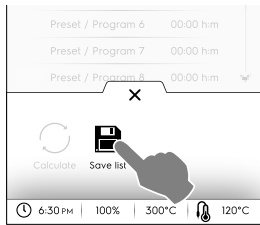


El horno inicia el precalentamiento. Después de realizar la última cocción, se muestra una estimación de la reducción de consumo.

Almacenamiento de listas

- Abra el cajón inferior.
- Seleccione Save list (guardar lista).

- Escriba el nombre nuevo.



Si el nombre de la lista nueva ya existe, aparece una ventana emergente para solicitar si se sobrescribe o se le cambia el nombre.

Cambio del orden de una lista

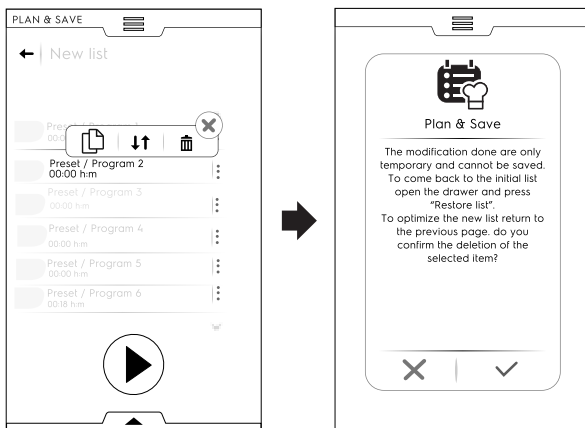
- Toque los tres puntos de la fila correspondiente a la cocción que desee desplazar.
- Toque \updownarrow para desplazar el elemento. Una ventana emergente indica que el cambio no se puede guardar.



- Todas las filas restantes aparecen resaltadas. Toque la posición de la fila a la que desee desplazar la cocción.
- Para recuperar la lista inicial, abra el cajón inferior y toque (restaurar lista).

Eliminación de un elemento de la lista

- Toque los tres puntos de la fila correspondiente a la cocción que desee borrar. Una ventana emergente indica que el cambio no se puede guardar.
- Toque el icono para borrar el elemento.



Para recuperar la lista inicial, abra el cajón inferior y toque (restaurar lista).

- La lista no se puede volver a optimizar. Toque la tecla para iniciar la ejecución.

E.13 Modo SkyDuo (opcional)

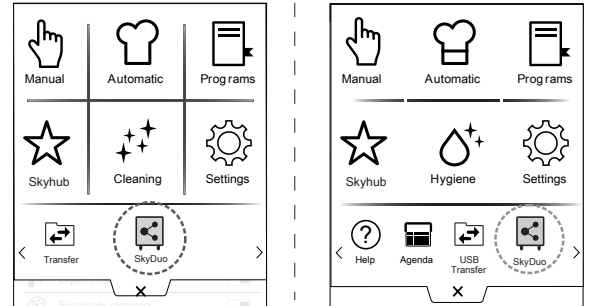
Esta opción se puede activar a pedido. Funciona con una conexión Wi-Fi, instalada por un técnico autorizado, y permite conectar el horno y un abatidor.



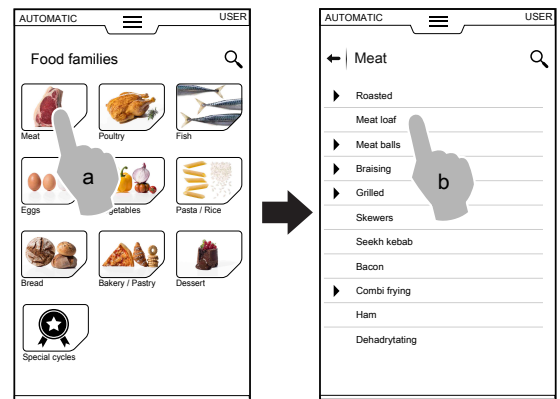
IMPORTANTE

Ceróiese de tener la opción SkyDuo activada en las dos aplicaciones. Solo un técnico autorizado puede instalar y activar la opción SkyDuo.

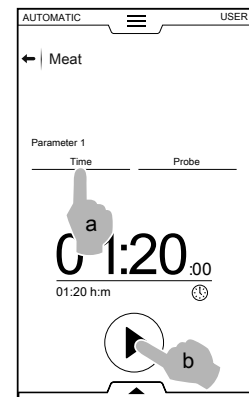
1. Cuando los iconos de SkyDuo aparecen en verde en los dos aparatos (observe la figura siguiente), la conexión es correcta.



2. Seleccione un ciclo de cocción en el modo automático del horno.
 - a. Seleccione una familia de alimentos (por ejemplo, Meat [carne]).
 - b. Seleccione el tipo de alimento (por ejemplo, Meat loaf [pastel de carne]).



- c. Seleccione los parámetros de cocción. Seleccione Time (tiempo) o Probe (sonda); por ejemplo, tiempo.
- d. Inicie el ciclo.

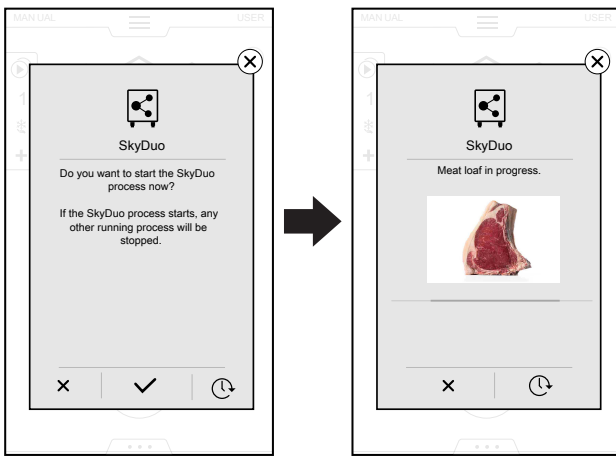


- El horno ha hallado un ciclo similar en el abatidor. Seleccione el ciclo necesario (por ejemplo, X-freeze) y confirme.



Confirme la sincronización en la pantalla del abatidor.

- Se abre una ventana emergente con la imagen del ciclo que se ejecutará.



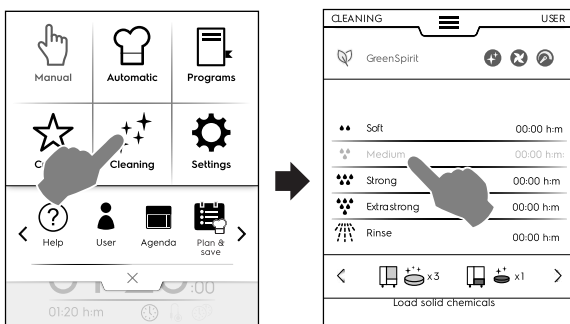
NOTA! Si se inicia el proceso SkyDuo, se detiene cualquier otro proceso en marcha.

- Al tocar el icono es posible ajustar retrasar la conexión con el horno. La ventana emergente con la solicitud de sincronización aparece unos minutos antes de que finalice el ciclo de cocción en el horno.
- Unos minutos antes de que finalice el ciclo del horno, se inicia el ciclo de preenfriamiento con el fin de preparar la cavidad del enfriador para los alimentos que acabe de cocinar.

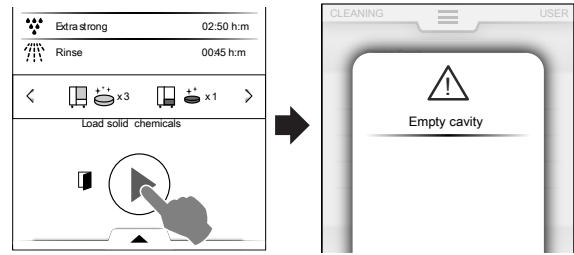
E.14 Modo de limpieza

La función "Cleaning" (limpieza) permite limpiar automáticamente la cavidad del horno mediante la elección del programa adecuado.

- Toque el icono de limpieza y seleccione el ciclo que desee.



- Toque la tecla para iniciar el ciclo. Si ha ajustado el ciclo de inicio con el cierre de puerta, el icono de INICIO no aparecerá en la pantalla.



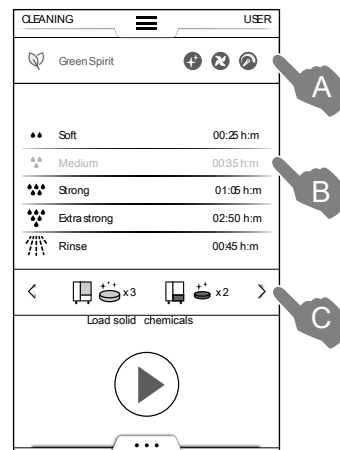
NOTA! Si la temperatura es elevada, la tecla de inicio se desactiva hasta que finalice el enfriamiento y el horno se encuentre a la temperatura correcta.

Un mensaje en pantalla recuerda que es necesario retirar de la cavidad elementos o cualquier accesorio conectado al horno.

- Abra la puerta.
- Coloque los agentes limpiadores en el centro del fondo de la cavidad o en el cajón delantero, debajo de la cavidad del horno, dependiendo del ciclo.
- Cierre la puerta. Se inicia el programa de limpieza.

IMPORTANTE No abra la puerta durante el programa de limpieza.

La pantalla se divide en las secciones siguientes:






Leyenda

- A GREEN SPIRIT – ECONOMIZER (ahorro de energía - economizador).
- B CLEANING CYCLES (ciclos de limpieza)
- C DETERGENTS (detergentes)

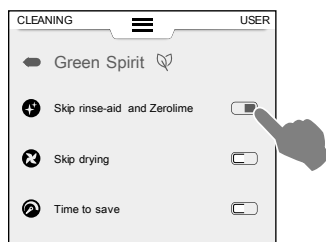
A – GREEN SPIRIT – ECONOMIZER (es posible que esta función no aparezca en la pantalla)

Las siguientes funciones permiten reducir el consumo de energía y el impacto químico en el medio ambiente.

-  Active esta función para excluir el uso de abrillantador y desincrustante.
 Skip Rinse Aid and Boiler Descale (omitir abrillantador y desincrustar caldera) (**en los modelos con caldera**). Téngase en cuenta que pueden quedar restos calcáreos en la cámara y la caldera.
 Skip Rinse Aid (omitir abrillantador) (**en los modelos sin caldera y en los que usan limpieza mediante líquidos**).
 Téngase en cuenta que pueden quedar restos calcáreos en la cámara.
-  Active esta función para omitir la fase de secado: Skip Drying Phase
 Abra la puerta después de la limpieza para que el horno se ventile.
-  Active esta función para reducir el uso de productos químicos: Time to save (ahorro de tiempo)
 Tenga en cuenta que la temporización se ampliará para incrementar la efectividad de la limpieza con consumo reducido.

Ajuste de Green Spirit – Economizer (ahorro de energía - economizador)

Active la función necesaria como se muestra en la figura de ejemplo:



Sección B - CLEANING CYCLES (ciclos de limpieza)

Soft	Limpieza para suciedad escasa, es decir, preparación al vapor, horneado y cargas únicas con temperaturas de cocción inferiores a 200 °C.°C
Medium	Limpieza para suciedad media, es decir, preparación al vapor, horneado o cargas únicas con temperaturas de cocción inferiores a 200 °C.°C
Strong	Limpieza para suciedad media-alta con residuos de alimentos asados y al grill.
Extra Strong	Limpieza para suciedad alta con residuos importantes de alimentos asados y al grill en varias cargas.
Rinse	Aclarado con agua fría

El tiempo de limpieza puede variar entre 10 minutos y unas 3 horas, dependiendo de la complejidad del ciclo y del tamaño del horno. El horno muestra la duración de cada ciclo.

Sección C - DETERGENTS (detergentes)

Toque “<” o “>” (avance/retroceso) para seleccionar el tipo de detergente que utilizará.

Para garantizar el mejor resultado de la limpieza y para proteger el horno con los programas de limpieza, utilice los detergentes, el abrillantador y los agentes desincrustantes recomendados por Electrolux Professional.

La garantía no cubre los daños causados por el uso de productos químicos que no estén explícitamente aprobados por el fabricante.

DETERGENTES

Configuración estándar

Sección C - DETERGENTS (detergentes) (cont'd.)



Detergente SÓLIDO

Abra y vacíe el número de sobres que indique la pantalla en el filtro de desagüe situado en el centro del fondo de la cavidad.



IMPORTANTE

Limpiador autorizado por Electrolux Professional: polvo de limpieza C23 o pastilla de limpieza C22 (solo donde estén disponibles).

Configuración alternativa



Detergente enzimático SÓLIDO en sobres

Abra y vacíe el número de sobres que indique la pantalla en el filtro de desagüe situado en el centro del fondo de la cavidad.



IMPORTANTE

Limpiador autorizado por Electrolux Professional: Polvo enzimático C24 (no disponible en el Reino Unido).



Detergente LÍQUIDO en recipientes (accesorio, a petición)

Se necesita el accesorio opcional KIT DE CONEXIÓN EXTERNA PARA DETERGENTE/ ABRILLANTADOR (a petición); el horno usa automáticamente la cantidad correcta de productos químicos en función del ciclo seleccionado.



IMPORTANTE

Limpiador autorizado por Electrolux Professional: Detergente C20 Extra Strong (compruebe la disponibilidad en su zona).

ABRILLANTADOR

Configuración estándar



Abrillantador y desincrustante SÓLIDO en tabletas

Abra y vacíe el número de tabletas que indique la pantalla en el cajón delantero, debajo de la cavidad del horno.

Efecto desincrustante solo disponible en los modelos con caldera.



IMPORTANTE

Utilice solo las tabletas de abrillantador y desincrustante C25 de Electrolux Professional.

Configuración alternativa



Abrillantador LÍQUIDO en recipientes (accesorio, a petición)

Se necesita el accesorio opcional KIT DE CONEXIÓN EXTERNA PARA DETERGENTE/ ABRILLANTADOR (a petición); el horno usa automáticamente la cantidad correcta de productos químicos en función del ciclo seleccionado.



IMPORTANTE

Abrillantador aprobado por Electrolux Professional: Abrillantador C21 Extra Strong (compruebe la disponibilidad en su zona).

**IMPORTANTE**

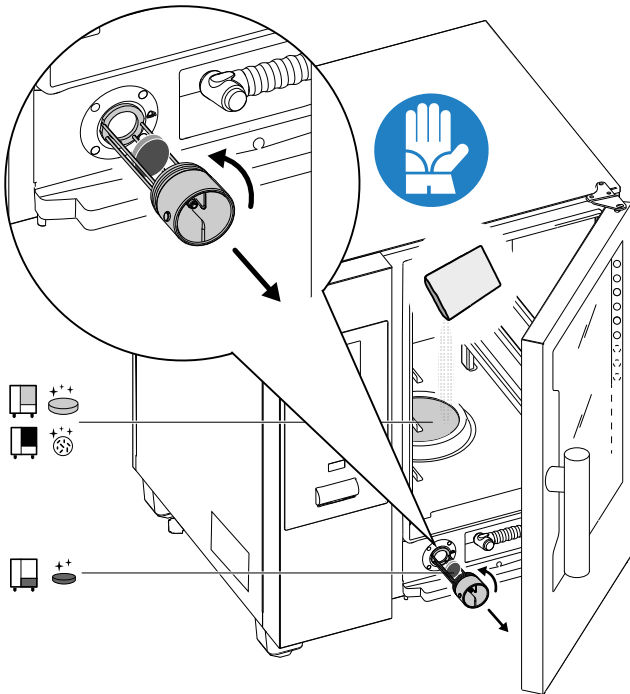
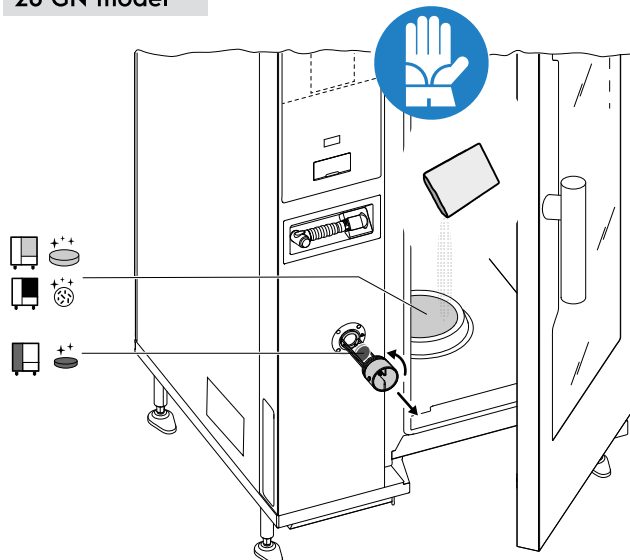
Los ciclos de lavado habituales con productos químicos sólidos (tabletas azules de aclarado y desincrustación), mantienen la caldera sin incrustaciones.

Sin embargo, en caso de incrustaciones excesivas en la caldera, la pantalla podría mostrar un mensaje con el código de error "dESC" que indica la necesidad de realizar la desincrustación.

Ejecute un programa de limpieza incluido el ciclo de abrillantador y desincrustación, y use solo 2 tabletas "C25" en lugar de la cantidad habitual. En tal caso, no active la función GREEN SPIRIT – ECONOMIZER (ahorro de energía - economizador).

**IMPORTANTE**

Si siempre se omiten las fases de abrillantador y desincrustante de caldera se corre el riesgo de que se acumule cal en la caldera. Al cabo de cierto tiempo, el horno desactiva esta función y solicita un programa completo de limpieza con producto químico sólido para desincrustar la caldera.

Carga de detergente**6 - 10 GN model****20 GN model****IMPORTANTE**

En el modelo 20GN solo se puede realizar la limpieza con el carro portavajillas en el interior.

**ADVERTENCIA**

No abra la puerta de la cavidad de cocción mientras el ciclo de limpieza esté en funcionamiento.

**IMPORTANTE**

No utilice detergente ni abrillantador en polvo disuelto en agua, ni en forma de gel o que contenga cloro.

**NOTA!**

Para garantizar el mejor resultado de la limpieza y para proteger el horno con los programas de limpieza, utilice los detergentes, el abrillantador y los agentes desincrustantes recomendados por Electrolux Professional. En todo caso, cerciórese de que el proveedor de los productos químicos garantice que los detergentes y el abrillantador cuenten con categoría de fluidos 3.

**ADVERTENCIA**

Las sustancias químicas y el vapor caliente pueden escapar de la cavidad y provocar riesgo de quemaduras. Utilice guantes. Consulte siempre las tarjetas y etiquetas de seguridad de los productos que utilice.

**ADVERTENCIA**

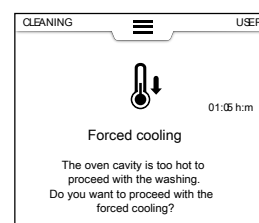
No inicie ningún ciclo de cocción antes de que finalice el ciclo de limpieza o después de que finalice si quedan residuos de detergente.

**ADVERTENCIA**

No inicie ningún ciclo de limpieza si existen fugas de vapor por la puerta de la cavidad, o desgaste o daños visibles en la junta de la puerta de la cavidad. Llame al Servicio de atención al cliente.

Condiciones especiales: estado en pantalla

- Antes de iniciar un ciclo de lavado, si la cavidad está demasiado caliente, el horno realiza un enfriamiento forzado:

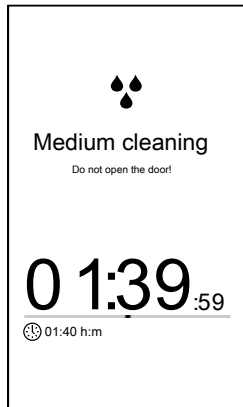


- **Ciclo en ejecución**

Durante el ciclo la pantalla muestra:

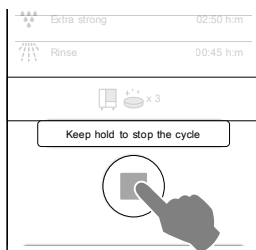
- el tiempo restante

– la duración del ciclo seleccionado



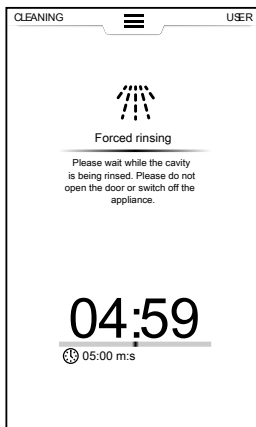
Parada de ciclo

Mantenga pulsada la tecla para detener el ciclo. La tecla de parada solo está disponible cuando el programa está en marcha. Después de la selección, la pantalla muestra el tiempo restante para el aclarado de la cavidad y la caldera.



Aclarado forzado

Si ha detenido un ciclo de limpieza en marcha, es posible que el aparato ejecute un aclarado forzado para eliminar todos los productos químicos de la cavidad.



Durante ese tiempo no se puede abrir la puerta.

Fin del ciclo

- **Limpieza terminada: información sobre consumos**
Modelos eléctricos y de gas



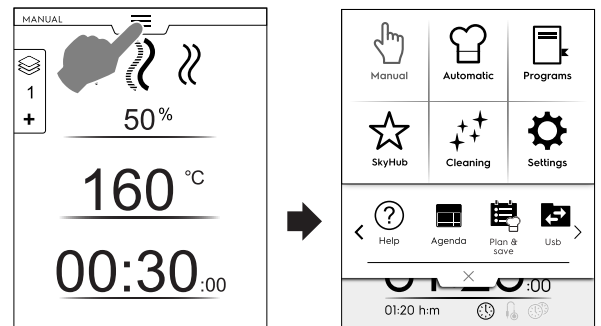
Descripción

- Consumo eléctrico en kWh
- Consumo de gas en m³
- Consumo de agua en litros
- Consumo de detergente en tabletas
- Consumo de abrillantador en tabletas
- Consumo de detergente en litros
- Consumo de agente desincrustante
- Tiempo de consumo en horas : minutos : segundos

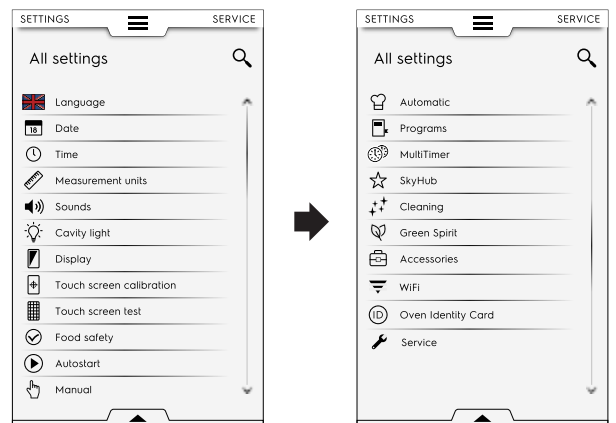
E.15 Settings (ajustes)

El modo "Settings" permite cambiar algunos parámetros de uso del horno.

1. Abra el cajón superior y seleccione Settings.



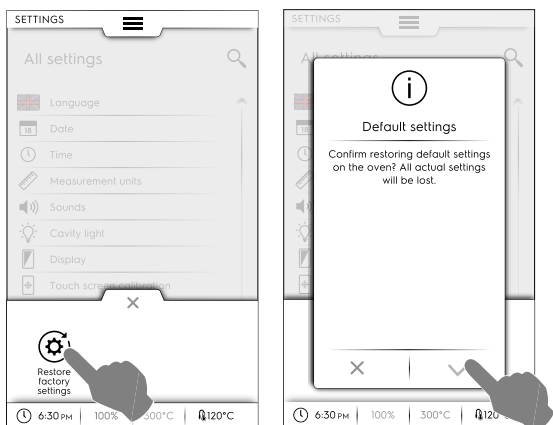
2. La pantalla muestra el menú principal con TODOS LOS AJUSTES.



Ajuste predeterminado

Si necesita restaurar el ajuste de fábrica, haga lo siguiente:

1. Abra el cajón inferior y seleccione el icono relacionado.



2. Confirme la restauración para cerrar la ventana emergente.

Lista de ajustes



Idioma

Este parámetro permite personalizar todos los menús en el idioma seleccionado.

- Toque el icono de bandera.
- La pantalla muestra todos los ajustes en el idioma que corresponda.

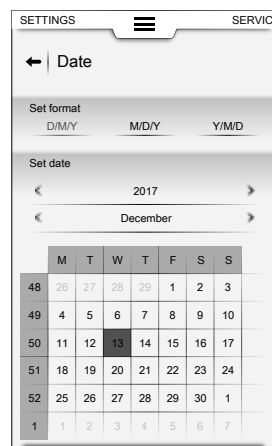


18

Fecha

Permite definir la fecha actual.

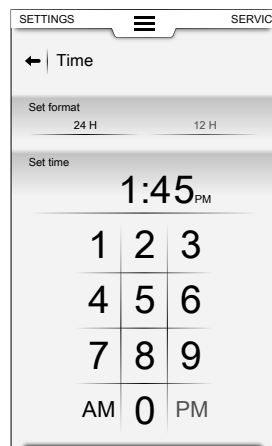
- Ajuste el formato de fecha (D/M/A, A/M/D)
- Introduzca la fecha: toque "<" / ">" para seleccionar el mes y el año, y toque el número correspondiente en el calendario para seleccionar el día.



Tiempo

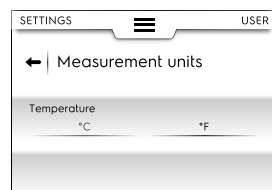
Permite definir la hora actual.

- Ajuste el formato de hora (24 H o 12 H AM/PM)
- Introduzca la hora: toque los números correspondientes en el teclado y, si es necesario, seleccione también AM o PM.



Unidades de medida

- Este ajuste permite definir la unidad de medida de la temperatura (°C o °F).



Sonido

Este ajuste permite especificar el nivel de volumen de 0 a 10 y además:

- activar/desactivar el sonido del final de la cocción (☑ / ☐) y ajustar el sonido de cocción terminada.



Iluminación de la cavidad

Este ajuste permite encender/apagar la luz de la cavidad (☑ / ☐).

- Ajuste el brillo entre 0 y 100%.

- Activar/desactivar la luz destellante del final de la cocción (/)
- Activar / desactivar la luz destellante de la alarma (/)
- Active/desactive la luz destellante de precalentamiento (/)



Pantalla

Este ajuste permite adaptar el brillo de la pantalla entre 0 y 100%.

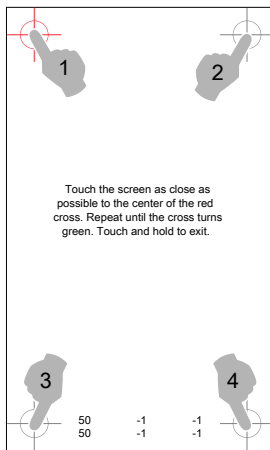
- Ajuste el valor de tiempo límite de reposo (minutos/segundos).



Calibración de la pantalla táctil

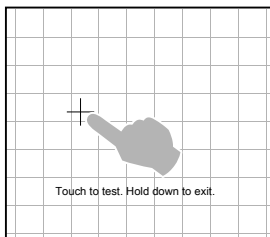
Este ajuste permite definir la calibración de la pantalla.

1. Toque la pantalla lo más cerca posible del centro de la cruz roja.
2. Repita la operación hasta que la cruz se vuelva verde.
3. Toque y mantenga la presión para salir.



Prueba de la pantalla táctil

- Toque los puntos necesarios para probar la pantalla.
- Toque y mantenga la presión para salir.



Seguridad con los alimentos

Este ajuste permite activar/desactivar (/) los parámetros siguientes:

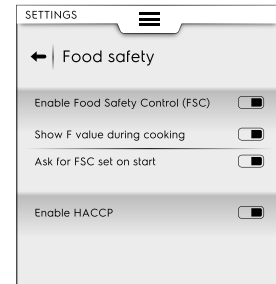
Control de seguridad alimentaria (FSC)

La función FSC garantiza el estado microbiológicamente seguro de los alimentos. Si la función FSC se activa es posible:

- Activar/desactivar la visualización del factor "F" (/).
- Activar/desactivar la solicitud de ajuste de FSC en el inicio (/).

HACCP

- La función HACCP permite almacenar todos los valores definidos de los procesos de cocción y sus variantes, la temperatura de la cavidad y, si se utiliza, la temperatura de la sonda alimentaria a intervalos específicos.



Inicio automático

Este ajuste permite activar/desactivar (/) el inicio automático en todos los modos.

Cuando está activado, el ciclo se inicia al cerrar la puerta del horno.



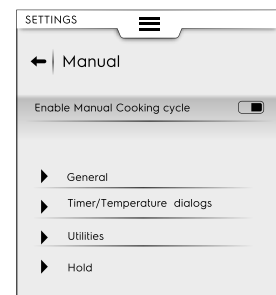
Manual

Este ajuste permite activar/desactivar (/) el modo de cocción manual y modificar sus opciones.



NOTA!

Si se desactiva un modo, no aparece en el cajón superior.



Información general

- Show real and set values (mostrar valores reales y definidos). Su activación permite mostrar el ciclo con información más detallada: humedad, temperatura y tiempo se muestran como valores actuales y definidos.
- Always show probe temperature (mostrar siempre la temperatura de la sonda). Permite mostrar los valores de temperatura de la sonda.
- Cooking preheating (precalentamiento para cocción). Hace que el horno ejecute la fase de precalentamiento/preenfriamiento.
- Advanced preheating (precalentamiento avanzado). Su activación permite fijar la temperatura que se alcanzará en la fase de precalentamiento/preenfriamiento. Toque la fila de la temperatura y seleccione el valor que desee.
- Multi-phase cooking (cocción multifase). Hace que el horno ejecute el ciclo de cocción multifase.

Diálogos de temporizador/temperatura

- Short cooking (cocción breve). Su activación permite ver la función de cocción breve.
- Eco-delta cooking (cocción Eco-Delta). Su activación hace que aparezca la función de cocción Eco Delta.
- Minimum cavity-probe temperature difference (diferencia mínima de temperatura de cavidad-sonda). Toque para fijar el valor mínimo en el teclado (por ej., 5°C).

Utilidades

- Cooking info in option drawer (información de cocción en el cajón de opciones).
- Show consumptions at the end of cooking (mostrar consumos al final de la cocción). Su activación genera una mensajería resumen al final del ciclo.

Conservación

- Default convection temperature 70° (temperatura de convección predeterminada 70°). Toque el valor para ajustar la temperatura predeterminada.
- Default steam temperature 70° (temperatura de vapor predeterminada 70°). Toque el valor para ajustar la temperatura predeterminada.
- Probe temperature increase 5° (incremento de temperatura 5°). Toque el valor para ajustar la temperatura de la sonda.

Set default cycle (ajuste del ciclo predeterminado)

Este ajuste permite definir el ciclo de cocción predeterminado con los parámetros predeterminados en el modo manual. Ajuste el ciclo y los parámetros de cocción y guárdelos.



Automatic (automático)



NOTA!

Si se desactiva un modo, no aparece en el cajón superior.

Este ajuste permite activar/desactivar (/) la cocción automática.

Una vez activado, es posible activar/desactivar (/):

Food families (familias de alimentos)

- Este ajuste permite ver una sola familia de alimentos en la pantalla.

Ciclos especiales

- Este ajuste permite ver un solo ciclo especial en pantalla.



Programs (programas)

Este ajuste permite activar/desactivar (/) el modo de programas y las funciones relacionadas.



- Show categories (mostrar categorías). Su activación permite ver las categorías de alimentos en pantalla.
- Show most used (mostrar los más utilizados). Permite mostrar los programas más utilizados en pantalla.
- Enable Programs save (activar almacenamiento de programas). Su activación permite mostrar en pantalla la función "guardar programa".
- Enable Programs modify (activar modificación de programas). Su activación permite mostrar en pantalla la función "modificar programa".
- Programs delete (borrar programas). Su activación permite mostrar en pantalla la función "borrar programa".
- Programs overwrite (sobrescribir programas). Su activación permite mostrar en pantalla la función "sobrescribir programa".

- Grid visualization (visualización de cuadrícula). Cuando se activa permite mostrar todos los programas almacenados como cuadrícula. Si se desactiva, la pantalla los muestra como lista.
- Enable skip preheat (activar omisión de precalentamiento). Permite omitir la fase de preenfriamiento.



MultiTimer (multitemporizador)

Este ajuste permite activar/desactivar (/) la función MultiTimer.

Una vez activado, es posible:

- Activar/desactivar la aparición de los programas MultiTimer en pantalla (/)
- Activar/desactivar la recuperación de temperatura en el interior de la cavidad (/)

Este ajuste permite activar/desactivar las funciones de preajuste de MultiTimer:

- Enable Presets save (activar almacenamiento de preajustes). Permite mostrar en pantalla la función "guardar preajuste" (/)
- Enable Presets modify (activar modificación de preajustes). Permite mostrar en pantalla la función "modificar preajuste" (/)
- Enable Presets delete (activar borrado de preajustes). Permite mostrar en pantalla la función "borrar preajuste" (/)



SkyHub favorite Mode (Homepage/SoloMio) (modo de favoritos de SkyHub [página inicial/SoloMio])

Este ajuste permite activar/desactivar (/) el modo de página inicial (SkyHub).



Cleaning (limpieza)

Este ajuste permite activar/desactivar (/) los parámetros siguientes:

Default cycle (ciclo predeterminado)

- Su activación permite mostrar los programas de limpieza uno por uno.

Default Chemical (químico predeterminado)

- Su activación permite elegir entre detergente sólido o en polvo.

Advanced functions (funciones avanzadas)

- Limpieza forzada tras 00:00 (H: M) de cocción. Con su activación el horno ejecuta una limpieza forzada tras el tiempo que se haya determinado. Ajuste el tiempo que considere conveniente



Green Spirit – Economizer (ahorro de energía - economizador)

Este ajuste permite activar/desactivar (/) las opciones de "almacenamiento":

Limpieza

- Skip rinse-aid and boiler descale (omitir abrillantador y desincrustar caldera). Permite omitir la fase de abrillantador y desincrustar la caldera.
- Skip drying phase (omitir fase de secado). Permite omitir la fase de secado.

- Time to save (ahorro de tiempo). Permite acortar el tiempo de limpieza.



Accessories (accesorios)

Este ajuste permite activar/desactivar (/) las siguientes características/opciones:



USB food probe (sonda alimentaria con USB)



Cleaning with Liquid chemicals (limpieza con químicos líquidos)



Tarjeta de identidad

Muestra la última versión de software cargada.



Servicio

Este ajuste está reservado para un técnico autorizado.

F LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA

Consulte “*INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD*”.

F.1 Mantenimiento habitual

F.1.1 Información para el mantenimiento

El mantenimiento ordinario puede estar a cargo de personal no especializado que de todos modos debe seguir atentamente las siguientes instrucciones.



NOTA!

El fabricante declina toda responsabilidad respecto de las operaciones que se efectúen en el equipo sin aplicar estas instrucciones.



IMPORTANTE

Preste atención a la elección y el uso de productos de limpieza con el fin de mantener unas prestaciones y una seguridad del aparato adecuadas.

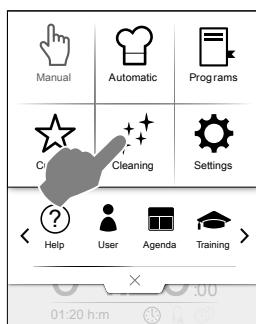
F.1.2 Limpieza del aparato

LIMPIEZA PERIÓDICA

El aparato se suministra con programas de limpieza especiales para la cavidad del horno y para desincrustar la cavidad y la caldera con detergentes y desincrustantes especiales. Para estos programas de limpieza solo está autorizado el uso de productos Electrolux. El uso de cualquier otro producto invalidará la garantía de usuario que corresponda suministrada por Electrolux.

Cavidad

- Respecto a la limpieza de la cavidad, consulte el apartado E.14 *Modo de limpieza*.

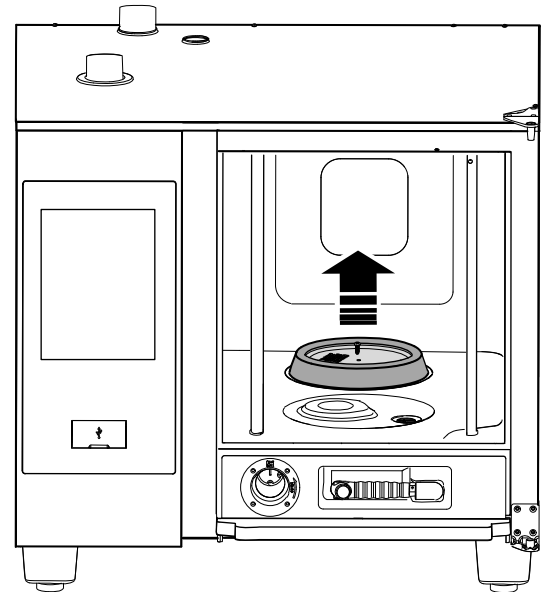


Filtro de la cavidad

El filtro situado en el fondo de la cavidad permite evitar daños de la bomba o atascos del sistema de limpieza.

Se recomienda limpiarlo de manera periódica.

1. Desenrosque el tornillo del centro del filtro.



2. Retire el filtro.
3. Lávelo con detergente para vajilla y aclárelo con agua corriente.
Si es necesario, colóquelo en el lavavajillas y seleccione un programa suave.
4. Vuelva a instalar el filtro en su alojamiento y apriete el tornillo central.

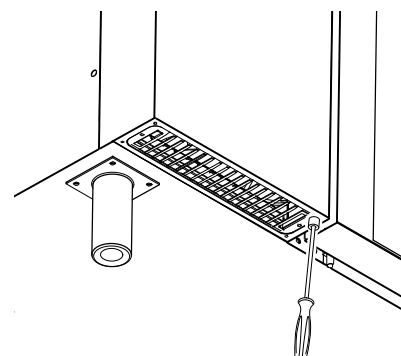
Filtro de aire

Limpie el filtro de aire, situado debajo del panel de control, al menos **una vez al mes**.

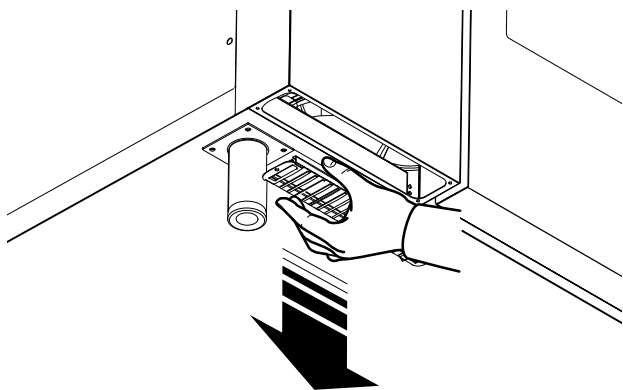
Cuando el panel de control muestra el icono de alarma , es necesario realizar la limpieza.

Proceda del siguiente modo:

1. Desenrosque los tornillos que fijan el filtro de aire.



2. Retire el filtro.



3. Límpielo con agua y detergente de lavado manual de vajilla o superficies.

4. Vuelva a colocarlo en su alojamiento y apriete los tornillos.



NOTA!

Es obligatorio reinstalarlo por razones de seguridad. Si el filtro no está presente, el aparato deja de funcionar.

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

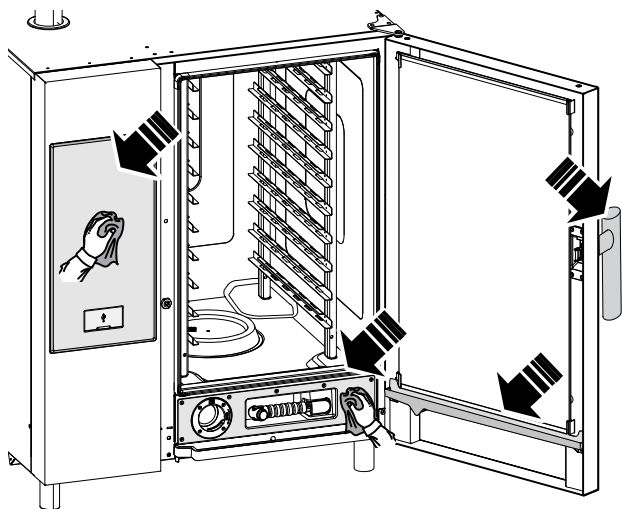
Otras superficies

- Limpie las partes de vidrio, metálicas y plásticas solo con detergentes que no sean agresivos. Interrumpa de inmediato el uso de dichos productos si detecta algún cambio visual o táctil de las características de las superficies, y aclárelas a fondo con agua (por ejemplo, vidrio que se vuelve opaco/rayado/etc., o decoloración, fusión u otros cambios en los plásticos, o metales con óxido, manchas o rayaduras). Seque bien después del aclarado.



IMPORTANTE

Respecto al asa de plástico, no use detergentes que contengan hipoclorito de sodio.



- Limpie a diario las superficies de acero inoxidable con agua jabonosa neutra templada. Aclare con agua abundante y seque bien.
- No limpie el acero inoxidable con estropajos de acero, cepillos o rascadores de acero común, ya que pueden dejar depósitos de partículas ferrosas y crear puntos de óxido.
- Si el equipo no se va a utilizar durante largo tiempo:
 - Desconecte la alimentación eléctrica. Cierre las llaves de agua y gas.
 - Pase por todas las superficies de acero inoxidable un paño embebido en aceite de parafina para crear una película protectora.

- Airee el local periódicamente.

F.1.3 Mantenimiento de la caldera

Durante el ciclo de lavado habitual con productos químicos sólidos (tabletas azules de aclarado y desincrustación), la caldera se mantiene sin incrustaciones. Sin embargo, en caso de incrustaciones excesivas en la caldera, la pantalla indica que se lleve a cabo la desincrustación. Se muestra un mensaje con el código de error "dESC".

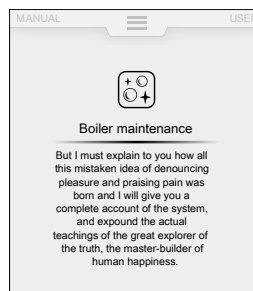
- Ejecute un programa de limpieza, incluido el ciclo de aclarado y desincrustación, y use solo 2 tabletas "C25"



IMPORTANTE

Cuando ejecute el ciclo de limpieza con 2 tabletas de "C25", no active la función GREEN SPIRIT – ECONOMIZER.

- Si después del ciclo de limpieza la pantalla muestra un mensaje relacionado con el mantenimiento de la caldera, llame al servicio técnico.



El personal especializado desincrustará la caldera mediante un ciclo especial.



IMPORTANTE

El fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de estas instrucciones.

Además, la garantía no cubre la reparación o sustitución de componentes dañados por incrustaciones cuando no se respetan las características del suministro de agua que sean necesarias.

F.1.4 Limpieza especial

Limpieza e inspección del tubo de descarga

1. Limpie el tubo de descarga periódicamente para eliminar cualquier obstrucción que dificulte el paso del agua.

Limpieza habitual de la zona de la puerta



IMPORTANTE

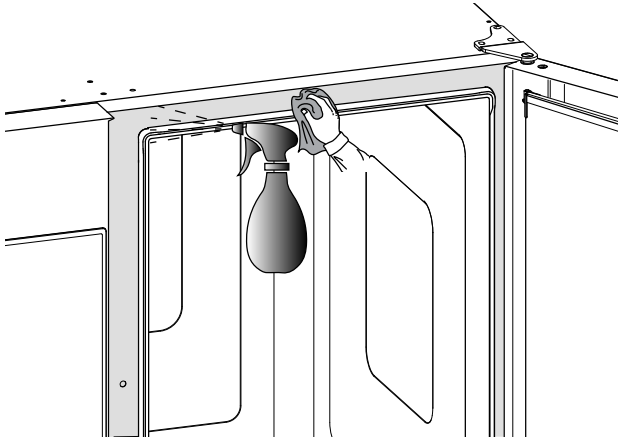
Se recomienda de manera especial limpiar **periódicamente** toda la zona que rodea la puerta, la junta de goma y el vidrio interno, en especial cerca del borde.

Después del ciclo de cocción, la puerta del horno, el vidrio interno, la junta y la zona que rodea el perímetro de la puerta

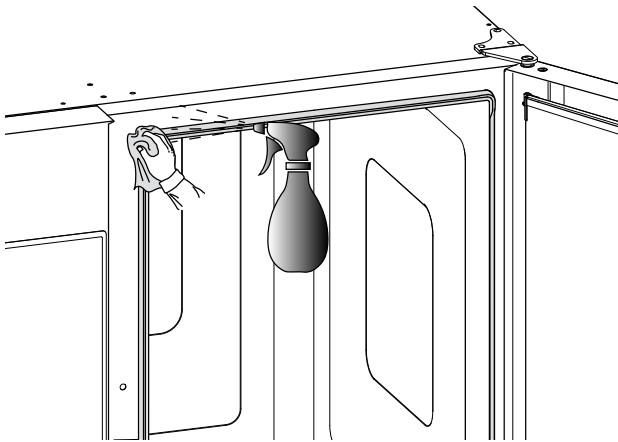
pueden ensuciarse con facilidad debido a los vapores grasos que surgen del horno.

Estas operaciones deben llevarse a cabo con el vidrio de la puerta frío, sin emplear paños o detergentes abrasivos.

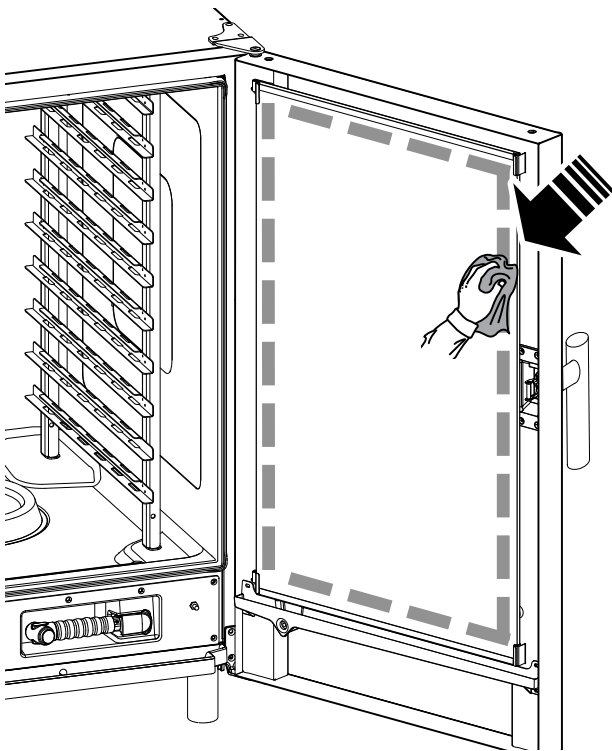
1. Limpie a fondo la zona del horno alrededor del perímetro de la puerta como se indica en la figura siguiente:



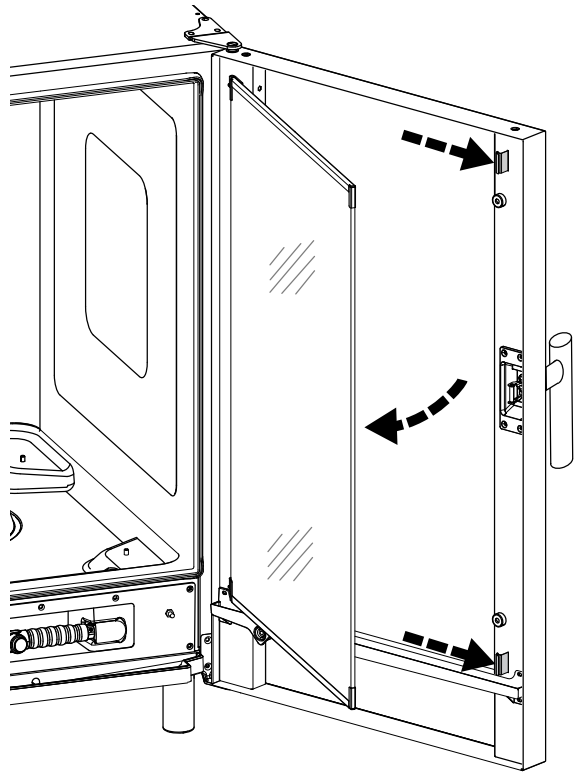
2. Limpie la junta de goma en toda su extensión.



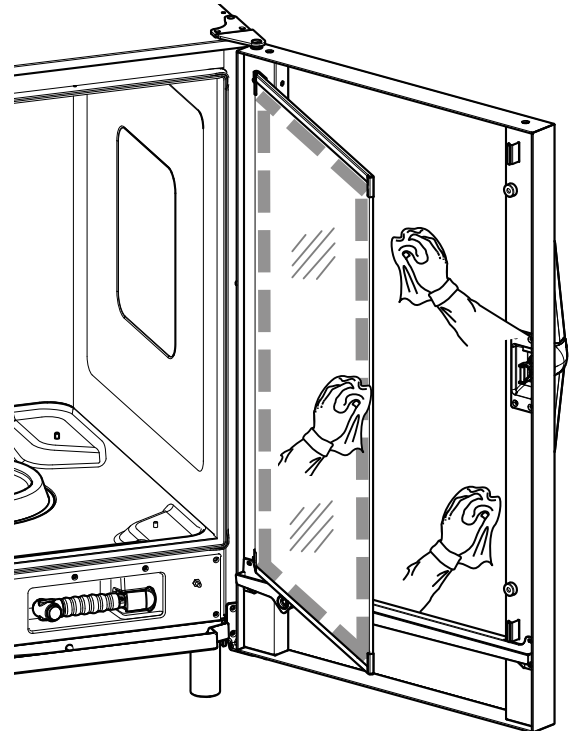
3. Limpie el vidrio interno, especialmente cerca del borde. Consulte la figura siguiente.



4. Con la puerta abierta, presione las sujeciones de cierre superior e inferior como se muestra en la figura.

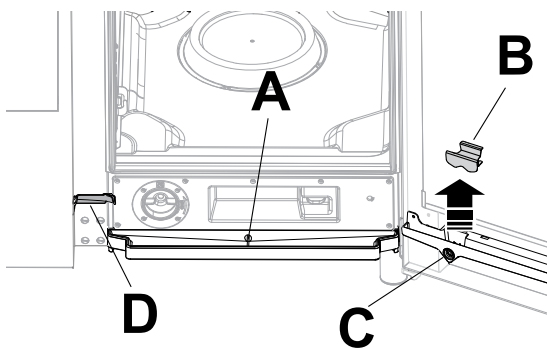


5. Limpie el otro lado del vidrio y la superficie entre las dos puertas.



6. Vuelva a colocar el vidrio interno entre las sujeciones y cierre la puerta del horno.
7. Limpie periódicamente el tubo de desagüe del colector de goteo ("A") con agua a presión.
De vez en cuando, rocíe con una solución de detergente el interior del tubo de desagüe antes de limpiarlo con agua a presión.

8. Retire la tapa metálica ("B") y limpie periódicamente la válvula de retención ("C") con agua a presión.
De vez en cuando, rocíe con una solución de detergente la válvula de retención antes de limpiarla con agua a presión.



9. Limpie periódicamente la pequeña canaleta ("D") con el cepillo suministrado con el aparato.

Sonda para alimentos

Para garantizar el buen funcionamiento de la sonda de aguja se aconseja limpiarla periódicamente. La sonda se debe limpiar a mano, con agua templada y jabón neutro, y aclararse con agua limpia.



IMPORTANTE

Preste especial atención al manipular la sonda, recuerde que es un objeto punzante y se debe manipular con cuidado, inclusive durante la limpieza.

F.3 Intervalos de mantenimiento

Todos los componentes que requieren mantenimiento son accesibles desde el panel frontal o posterior del aparato. Los intervalos de inspección y mantenimiento dependen de las condiciones efectivas de funcionamiento de la máquina y de las condiciones ambientales (presencia de polvo, humedad, etc.), por lo tanto, no se pueden recomendar intervalos de tiempo precisos. En cualquier caso, se recomienda el mantenimiento exhaustivo y periódico para reducir las interrupciones de servicio. Para garantizar una eficacia constante de la máquina, se recomienda respetar la frecuencia de control indicada en la tabla siguiente:



IMPORTANTE

Las operaciones de mantenimiento, control y revisión de la máquina solo debe realizarlas un técnico especializado o el Servicio de atención al cliente, utilizando equipo de protección individual (calzado de seguridad y guantes), herramientas y medios auxiliares adecuados. Las tareas en el equipo eléctrico deben estar a cargo exclusivamente de un electricista especializado o del Servicio de atención al cliente.

Mantenimiento, inspecciones, revisiones y limpieza	Frecuencia	Responsabilidad
Limpieza habitual • limpieza general de la máquina y de la zona circundante.	Diaria	Operador
Protecciones mecánicas • compruebe el estado de conservación y si hay piezas deformadas o flojas, o si faltan piezas.	Anual	Servicio
Control • compruebe la parte mecánica, observe si hay grietas o deformaciones y el grado de apriete de los tornillos: compruebe que los textos, adhesivos y símbolos sean legibles y estén en buen estado, y sustitúyalos si es necesario.	Anual	Servicio
Estructura de la máquina • apriete de los pernos (tornillos, sistemas de fijación, etc.) principales de la máquina.	Anual	Servicio

F.1.5 Sustitución de componentes desgastados y deteriorados

Hay piezas que se dañan debido al uso normal durante un período determinado que no están cubiertas por la garantía del fabricante.

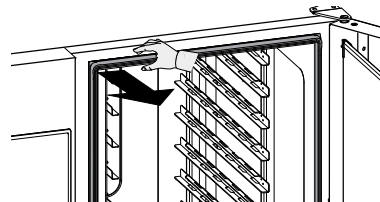
Sustitución de la junta de la puerta

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

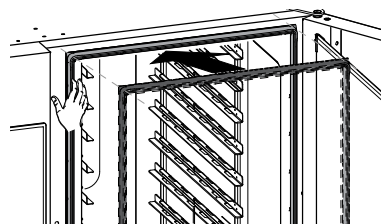
Para ello:

1. Retire la junta de su alojamiento.
2. Elimine de ella cualquier resto de suciedad.
3. Coloque la junta nueva a lo largo de todo su asiento.

1



2



F.2 Reparaciones y mantenimiento excepcional



NOTA!

Las reparaciones y el mantenimiento extraordinario tiene que ser efectuado por personal especializado, que puede solicitar un manual de servicio al fabricante.

Mantenimiento, inspecciones, revisiones y limpieza	Frecuencia	Responsabilidad
Señales de seguridad <ul style="list-style-type: none"> compruebe la legibilidad y el estado de conservación de las señales de seguridad. 	Anual	Servicio
Panel de control eléctrico <ul style="list-style-type: none"> compruebe el estado de los componentes eléctricos instalados en el panel de control eléctrico. Revise el cableado entre el panel eléctrico y las piezas de la máquina. 	Anual	Servicio
Cable de conexión eléctrica y enchufe <ul style="list-style-type: none"> compruebe el estado del cable de conexión (sustitúyalo si es necesario) y del enchufe. 	Anual	Servicio
Mantenimiento preventivo <ul style="list-style-type: none"> compruebe todos los componentes de gas (si están presentes). 	Anual	Servicio
Mantenimiento preventivo <ul style="list-style-type: none"> Elimine la suciedad que se haya acumulado en el interior del aparato. 	Cada 6 meses ¹	Servicio
Control <ul style="list-style-type: none"> Compruebe el estado de las piezas internas 	Cada 6 meses ¹	Servicio
Control <ul style="list-style-type: none"> revise y limpie el sistema de descarga. 	Cada 6 meses ¹	Servicio
Inspección general de la máquina <ul style="list-style-type: none"> revise todos los componentes, el equipo eléctrico, los indicios de corrosión, los tubos, etc. 	Cada 10 años ²	Servicio

- En condiciones especiales (si el uso del aparato es intensivo, el ambiente es salino, etc.) se aconseja aumentar la frecuencia del mantenimiento preventivo.
- la máquina está diseñada y construida para que dure unos 10 años. Transcurrido dicho periodo desde la puesta en servicio, se deberá realizar una inspección general de la máquina. A continuación, se indican algunos ejemplos de revisiones que se deben llevar a cabo.

- Observe si hay piezas o componentes eléctricos oxidados; cámbielos si es necesario para restablecer las condiciones originales.
- Revise la estructura y, en especial, las uniones soldadas.
- Revise y sustituya los pernos o tornillos y apriete los componentes flojos.
- Inspeccione la instalación eléctrica y el sistema electrónico.
- Inspeccione el funcionamiento de los dispositivos de seguridad.
- Compruebe el estado general de los dispositivos y defensas de protección.



NOTA!

Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento preventivo y programado con el Servicio de atención al cliente.

Desmontaje

- Todas las operaciones de desmontaje deben ser efectuadas con la máquina parada, fría y desconectada.
- El trabajo en el equipo eléctrico solo debe realizarlo un electricista cualificado, con el equipo desconectado.
- Para efectuar dichas operaciones, es necesario usar ropa de trabajo, calzado y guantes de seguridad.
- Durante las operaciones de desmontaje y manutención, mantener los componentes a una altura mínima del suelo.

G BÚSQUEDA DE AVERÍAS

G.1 Tabla de anomalías

En caso de anomalías, el horno muestra siempre un mensaje de advertencia o una alarma que indica la avería. El icono correspondiente permanece visible hasta que se corrige el problema.



Icono de advertencias



Icono de indicación de alarmas

Siga las indicaciones que muestre el aparato y, si es necesario, llame al servicio de atención al cliente, después de hacer lo siguiente:

- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Desconecte el disyuntor de seguridad aguas arriba del aparato.
- cierre el gas (en el caso de los modelos de gas) y las llaves de agua.

En algunos casos el usuario puede reparar los fallos de manera rápida y sencilla al seguir las indicaciones de esta guía de solución de problemas:

Anomalia	Tipo de anomalia	Descripción	Causas posibles	Soluciones
ACF	Advertencia	Falta el filtro de aire	<ul style="list-style-type: none"> No se detecta el filtro. Posible daño en los componentes eléctricos o electrónicos internos debido a la falta de filtro de aire. 	<ul style="list-style-type: none"> Vuelva a montar el filtro. Si el problema continúa llame al servicio técnico.
ACUM	Se detiene el horno	Placa electrónica principal no identificada	Problema de comunicación con la placa electrónica principal.	<ul style="list-style-type: none"> Apague y encienda el horno. Si el error continúa, llame al servicio técnico.
ASCH	Advertencia	Advertencia de temperatura del compartimento de componentes	<ul style="list-style-type: none"> Filtro sucio. Temperatura ambiente muy elevada. 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe la temperatura ambiente teniendo en cuenta que el horno necesita aire limpio para enfriar el compartimento electrónico. Limpie el filtro. Espere a que el horno se enfríe antes de cocinar. Si el problema continúa llame al servicio técnico.
BEtc	Se detiene la limpieza	Error, tiempo excesivo de operación de cierre durante la limpieza	Problema mecánico o eléctrico en la válvula de ventilación.	Llame al servicio técnico.
BEto	Se detiene la limpieza	Error, tiempo excesivo de operación de apertura durante la limpieza	Problema mecánico o eléctrico en la válvula de ventilación.	Llame al servicio técnico.
BEtr	Advertencia	Tiempo excesivo de elevación de temperatura de la caldera	El horno ha detectado bajo rendimiento de la caldera.	<ul style="list-style-type: none"> Es posible cocinar. Compruebe el resultado de la cocción. Si la advertencia continúa llame al servicio técnico.
Bhtc	Advertencia	Tiempo excesivo de la operación de cierre	<ul style="list-style-type: none"> Fallo de motorreductor o microinterruptor de válvula chapaleta (válvula de ventilación). Obstrucción en la entrada de la válvula de ventilación. 	<p>Es posible seguir usando el horno. Los resultados de cocción pueden ser distintos de los habituales</p> <ul style="list-style-type: none"> Con el horno apagado y frío, compruebe si hay obstrucciones en la chimenea de ventilación de la parte superior del horno; retire cualquier obstrucción en caso de haberla. Si el problema continúa llame al servicio técnico.
Bhto	Advertencia	Tiempo excesivo de la operación de apertura	<ul style="list-style-type: none"> Fallo de motorreductor o microinterruptor de válvula chapaleta (válvula de ventilación). Obstrucción en la entrada de la válvula de ventilación. 	<p>Es posible seguir usando el horno. Los resultados de cocción pueden ser distintos de los habituales</p> <ul style="list-style-type: none"> Con el horno apagado y frío, compruebe si hay obstrucciones en la chimenea de ventilación de la parte superior del horno; retire cualquier obstrucción en caso de haberla. Si el problema continúa llame al servicio técnico.
bntC	Se detiene la caldera	Fallo de caldera SSR NTC (NTC4)	Problema del sensor de temperatura.	<p>El horno ha detectado un problema de funcionamiento de la caldera.</p> <ul style="list-style-type: none"> Compruebe el resultado de la cocción. Si el problema continúa llame al servicio técnico.
BoLt	Se detiene el ciclo (si el ciclo necesita la caldera)	Tiempo agotado de carga de agua de la caldera	<ul style="list-style-type: none"> Suministro de agua (presión/calidad del agua). Problema de aislamiento eléctrico de los sensores de nivel de agua. 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe si el suministro de agua está abierto. Compruebe si la presión de agua es demasiado baja. Compruebe si el filtro de agua está obstruido. Límpielo o cámbielo. Problema mecánico del funcionamiento de la caldera. Si el problema continúa llame al servicio técnico.

Anomalia	Tipo de anomalia	Descripción	Causas posibles	Soluciones
BSHt	Advertencia	Alta temperatura de la caldera SSR NTC (NTC4)	<ul style="list-style-type: none"> Filtro de aire de entrada sucio. Fallo del ventilador de refrigeración. La entrada de aire de refrigeración aspira aire cálido/caliente. Horno instalado cerca de máquinas calientes. Fuga de vapor/calor en el compartimento electrónico. 	<ul style="list-style-type: none"> No apague el horno. Espere a que se reduzca la temperatura. Limpie el filtro de entrada de aire. Compruebe con una tira delgada de papel si se detecta un flujo de aire constante en la entrada de aire de refrigeración; si no es así, llame al servicio técnico. Compruebe si el aire de refrigeración de entrada puede estar afectado por el calor generado en la cocina (si el horno está cerca de aparatos calientes, deje de trabajar con dichos aparatos e informe al servicio técnico). Si el error continúa, llame al servicio técnico.
BSOt	Se detiene el ciclo de cocción	Sobretemperatura de caldera SSR NTC (NTC4)	<ul style="list-style-type: none"> Filtro de aire de entrada sucio. Fallo del ventilador de refrigeración. La entrada de aire de refrigeración aspira aire cálido/caliente. Horno instalado cerca de máquinas calientes. Fuga de vapor/calor en el compartimento electrónico. 	<p>El horno puede seguir funcionando en modo de recuperación; los ciclos de cocción no usarán la caldera.</p> <ul style="list-style-type: none"> No apague el horno. Espere a que se reduzca la temperatura. Limpie el filtro de entrada de aire. Compruebe con una tira delgada de papel si se detecta un flujo de aire constante en la entrada de aire de refrigeración; si no es así, llame al servicio técnico. Compruebe si el aire de refrigeración de entrada puede estar afectado por el calor generado en la cocina (si el horno está cerca de aparatos calientes, deje de trabajar con dichos aparatos e informe al servicio técnico). Si el error continúa, llame al servicio técnico.
Cdo	Se detiene la limpieza	Falta el cajón de limpieza	<ul style="list-style-type: none"> El cajón de limpieza no se ha introducido o colocado correctamente en su alojamiento. Los dispositivos de detección (imán/interruptor magnético) tienen problemas. 	<p>El horno puede seguir cocinando pero no se puede ejecutar el ciclo de limpieza hasta que el cajón esté en su sitio.</p> <ul style="list-style-type: none"> Cerciórese de que el cajón de limpieza esté en su alojamiento y colocado correctamente para poder activar los dispositivos de detección. Si el error continúa, limpie el horno manualmente y llame al servicio técnico.
CFbL	Advertencia	Fallo del ventilador de refrigeración.	<ul style="list-style-type: none"> Sobrecarga del motor del ventilador a causa de suciedad u óxido. Otro problema eléctrico/mecánico 	<p>El horno estará operativo hasta que el sistema electrónico alcance la temperatura crítica. Llame al servicio técnico.</p>
CntC	Se detiene la cocción	Fallo de cavidad SSR NTC (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> Fallo del conector. Fallo de sensor NTC. Fallo de PCB. 	<ul style="list-style-type: none"> Vuelva a poner en marcha el horno. Si el error continúa, llame al servicio técnico.
CPUA	Se detiene el horno	El micro de ACS no comunica	Fallo de PCB.	<ul style="list-style-type: none"> Vuelva a poner en marcha el horno. Si el error continúa, llame al servicio técnico.
CPUt	Se detiene el horno	El micro de TC no comunica	Fallo de PCB.	<ul style="list-style-type: none"> Vuelva a poner en marcha el horno. Si el error continúa, llame al servicio técnico.
CSHt	Advertencia	Alta temperatura de cavidad SSR NTC (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> Filtro de aire de entrada sucio. Fallo del ventilador de refrigeración. La entrada de aire de refrigeración aspira aire cálido/caliente. Horno instalado cerca de máquinas calientes. Fuga de vapor/calor en el compartimento electrónico. 	<ul style="list-style-type: none"> No apague el horno. Espere a que se reduzca la temperatura. Limpie el filtro de entrada de aire. Compruebe con una tira delgada de papel si se detecta un flujo de aire constante en la entrada de aire de refrigeración; si no es así, llame al servicio técnico. Compruebe si el aire de refrigeración de entrada puede estar afectado por el calor generado en la cocina (si el horno está cerca de aparatos calientes, deje de trabajar con dichos aparatos e informe al servicio técnico). Si el error continúa, llame al servicio técnico.

Anomalia	Tipo de anomalia	Descripción	Causas posibles	Soluciones
CSOt	Se detiene el ciclo de cocción	Sobrettemperatura de cavidad SSR NTC (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> Filtro de aire de entrada sucio. Fallo del ventilador de refrigeración. La entrada de aire de refrigeración aspira aire cálido/caliente. Horno instalado cerca de máquinas calientes. Fuga de vapor/calor en el compartimento electrónico. 	<p>El horno puede seguir funcionando en modo de recuperación; los ciclos de cocción no usarán la caldera.</p> <ul style="list-style-type: none"> No apague el horno. Espere a que se reduzca la temperatura. Limpie el filtro de entrada de aire. Compruebe con una tira delgada de papel si se detecta un flujo de aire constante en la entrada de aire de refrigeración; si no es así, llame al servicio técnico. Compruebe si el aire de refrigeración de entrada puede estar afectado por el calor generado en la cocina (si el horno está cerca de aparatos calientes, deje de trabajar con dichos aparatos e informe al servicio técnico). Si el error continúa, llame al servicio técnico.
dESC	Se detiene la caldera	Caldera limpia	Incrustación en la caldera	Ejecute un programa de limpieza, incluido el ciclo de aclarado y desincrustación, y use solo 2 tabletas C25 (siga el procedimiento que indique el manual del usuario).
EbOL	Se detiene ciclo/pre-calentamiento	Fallo de termopar de la caldera	<ul style="list-style-type: none"> Fallo del conector. Fallo de sensor TC. Fallo de PCB. 	<p>El horno puede seguir funcionando sin precalentamiento (compruebe el resultado de la cocción).</p> <ul style="list-style-type: none"> Informe del fallo al servicio técnico.
EbYP	Advertencia	Fallo del sensor de temperatura de la salida de vapor.	<ul style="list-style-type: none"> Fallo del conector. Fallo de sensor TC. Fallo de PCB. 	<p>El horno puede seguir funcionando, es posible que aumente el consumo de agua.</p> <p>Llame al servicio técnico.</p>
ECEd	Se detiene el ciclo	Fallo de termopar de la cavidad inferior.	<ul style="list-style-type: none"> Fallo del conector. Fallo de sensor TC. Fallo de PCB. 	<p>El horno puede seguir funcionando solo con un ciclo de 100 °C.</p> <p>Llame al servicio técnico.</p>
ECEu	Se detiene el ciclo	Fallo de termopar de la cavidad inferior.	<ul style="list-style-type: none"> Fallo del conector. Fallo de sensor TC. Fallo de PCB. 	<p>El horno puede seguir funcionando solo con un ciclo de 100 °C.</p> <p>Llame al servicio técnico.</p>
EH2O	Se detiene el horno	La medición de agua no se corresponde con el estado de la válvula	<ul style="list-style-type: none"> Válvula de suministro de agua cerrada total o parcialmente. Falta temporal de presión del suministro de agua. Fallo de caudalímetro. Problema del sistema de agua. 	<p>El horno puede seguir funcionando (compruebe el resultado de la cocción).</p> <ul style="list-style-type: none"> Compruebe si la válvula de suministro de agua está abierta. Compruebe si la presión del agua es > 1,5 bar. Si el problema continúa llame al servicio técnico.
ELMb	Se detiene la cocción con vapor a más de 100 °C °C	Se detectó un problema del sensor de oxígeno	<ul style="list-style-type: none"> Fallo de sonda lambda 	<p>Es posible seguir usando el horno con vapor por debajo de 100 °C. °C</p> <ul style="list-style-type: none"> Los resultados de cocción en el modo de vapor pueden ser distintos de lo habitual. Llame al servicio técnico si los resultados de cocción siguen siendo insatisfactorios.
EntC	Se detiene el horno	Fallo del compartimento de componente NTC (NTC1)	<ul style="list-style-type: none"> Fallo del conector. Fallo de sensor TC. Fallo de PCB. 	<p>Sensor de temperatura de placa electrónica averiado.</p> <ul style="list-style-type: none"> La cocción es imposible. Llame al servicio técnico.
Eotd	Advertencia	Alta temperatura en la descarga de agua	Posible falta de agua en el sistema de descarga.	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe que el horno disponga de suministro de agua. Vierta un poco de agua en el filtro de la cavidad inferior. Si el problema continúa llame al servicio técnico.

Anomalia	Tipo de anomalia	Descripción	Causas posibles	Soluciones
Eprb	El horno se detiene en el modo de sonda de alimentos	Fallo de la sonda interna	<ul style="list-style-type: none"> • Uso incorrecto de la sonda de alimentos (por ejemplo, se ha tirado del cable o se ha presionado). • Fallo del conector. • Fallo de la sonda. • Fallo de PCB. 	<p>Es posible ejecutar ciclos basados en tiempo (sin sonda de alimentos).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si está disponible, use la sonda de alimentos USB. • Llame al servicio técnico para recuperar el funcionamiento del modo de sonda de alimentos.
Ertc	Advertencia	Problema del reloj interno	Problema de software o de hardware (por ejemplo, batería del reloj agotada).	<p>Es posible que algunas funciones no estén operativas (por ejemplo, HCCP).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Llame al servicio técnico.
ESCH	Se detiene el horno	Sobretemperatura del compartimento de componente	<ul style="list-style-type: none"> • Filtro sucio. • Temperatura ambiente muy elevada 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe la temperatura ambiente teniendo en cuenta que el horno necesita aire limpio para enfriar el compartimento electrónico. • Limpie el filtro. • Espere a que el horno se enfríe antes de cocinar. • Llame al servicio técnico si el problema continúa.
EStd	Advertencia	Fallo NTC de descarga de agua	<ul style="list-style-type: none"> • Fallo del conector • Fallo de sensor NTC • Fallo de PCB 	<p>El horno sigue funcionando.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Llame al servicio técnico para que corrija el problema
Etb	Se detiene el ciclo/caldera	Desconexiones del termostato de seguridad de la caldera. Sobretemperatura de la caldera.	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de agua en la caldera. • Acumulación de cal en la caldera. • Inserción incorrecta del sensor de sonda TC. • Avería del bulbo del termostato de seguridad o del tubo capilar. • Fuga de calor en la zona del cuerpo del termostato de seguridad. • El parámetro BOT tiene un ajuste demasiado elevado. • Temperatura ambiente <5 °C. 	<p>El horno es incapaz de generar vapor con la caldera. Se usará un dispositivo alternativo, pero se reducirá el rendimiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Llame al servicio técnico para recuperar la funcionalidad de la caldera.
EtC	Se detiene el horno	Desconexiones del termostato de seguridad de la cavidad. Sobretemperatura en la cavidad	<ul style="list-style-type: none"> • La cavidad está sucia. • El parámetro COT tiene un ajuste demasiado elevado. • Avería del bulbo del termostato de seguridad o del tubo capilar. • El ventilador del motor está bloqueado pero el calor sigue activado. • El sensor de temperatura TC suministra mediciones erráticas • Fuga de calor en la zona del cuerpo del termostato de seguridad. • Temperatura ambiente <5 °C. 	<p>Limpie manualmente la cavidad del horno y llame al servicio técnico.</p>
EtUb	Se detienen los ciclos de caldera	Sobretemperatura de la caldera	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de agua en la caldera. (solo aparatos con calentamiento eléctrico). • Acumulación de cal en la caldera. • El parámetro BOT tiene un ajuste demasiado bajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Espere a que se enfríe la temperatura de la caldera (desaparecerá la alarma ETUB) • Ejecute un programa de limpieza, incluido el ciclo de aclarado y desincrustación, y use solo 2 tabletas C25 (siga el procedimiento que indique el manual del usuario). • Si se repite la alarma, vuelva a desincrustar la caldera. • Si el problema continúa llame al servicio técnico.

Anomalia	Tipo de anomalia	Descripción	Causas posibles	Soluciones
EtUC	Se detiene el horno	Sobrettemperatura de la cavidad	<ul style="list-style-type: none"> • La cavidad está sucia. • El parámetro COT tiene un ajuste demasiado bajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Inicie un ciclo de enfriamiento; si no es posible, abra la puerta y deje enfriar el horno; limpie la cavidad. • Cuando baje la temperatura será posible iniciar un nuevo ciclo de cocción. • Si el error se repite, llame al servicio técnico.
FA8H	Tras el final del ciclo de cocción, se detiene la cocción del horno	El horno funcionó 8 horas sin filtro de entrada de aire	Uso incorrecto	Retire el filtro de entrada de aire y compruebe si está limpio antes de volver a colocarlo en su posición. Si se ha perdido el filtro, llame al servicio técnico.
FDXX (XX = 00 - 17)	Se detiene el horno	Avería del motor de la cavidad inferior	Se muestra el diagnóstico correspondiente al número de error (de 00 a 17).	Apague y encienda el horno. Si el error continúa, limpie la cavidad del horno manualmente y llame al servicio técnico.
FILS	Se detienen los ciclos de caldera	El nivel de agua de la caldera no se ha alcanzado a tiempo	<ul style="list-style-type: none"> • Válvula de suministro de agua cerrada total o parcialmente. • Falta temporal de presión del suministro de agua. • Avería del sensor de nivel de agua de la caldera. • Fuga en la caldera: válvula de drenaje o fractura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cerciórese de que la válvula de suministro de agua esté totalmente abierta y que el filtro de agua no este obstruido (límpielo si es necesario). • El horno puede seguir funcionando en el modo de convección. • A menos que se haya cortado el suministro de agua de la red, el horno puede seguir funcionando en el modo de recuperación. • Llame al servicio técnico para recuperar la funcionalidad de la caldera.
FSnr	Advertencia	Problema del ventilador de refrigeración.	<ul style="list-style-type: none"> • Filtro de aire de entrada sucio. • Fallo del ventilador de refrigeración. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie el filtro de entrada de aire. • Compruebe con una tira delgada de papel si se detecta un flujo de aire constante en la entrada de aire de refrigeración; si no es así, llame al servicio técnico.
FUXX (XX = 00 - 17)	Se detiene el horno	Avería del motor de la cavidad superior	Se muestra el diagnóstico correspondiente al número de error (de 00 a 17).	Apague y encienda el horno. Si el error continúa, limpie la cavidad del horno manualmente y llame al servicio técnico.
GbbU	Se detiene la caldera	Bloqueo del quemador de gas de la caldera	<ul style="list-style-type: none"> • Aire en el suministro de gas. • El suministro de gas está cerrado. • Problema del suministro eléctrico del sistema de quemadores. • Avería interna del sistema de quemadores. 	<p>El horno puede seguir funcionando en el modo de convección y en el de ISG. Para recuperar la funcionalidad total del horno.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apague y encienda el horno. • Si el error se produce en el inicio del ciclo, llame al servicio técnico. • Si el error se produce tras 5 intentos de encendido: <ol style="list-style-type: none"> 1. compruebe si la válvula principal de suministro de gas está abierta 2. reinicie el error e intente un nuevo ciclo 3. si el error continúa, apague y encienda el horno y vuelva a intentar un nuevo ciclo 4. Si el error continúa, llame al servicio técnico.

Anomalia	Tipo de anomalia	Descripción	Causas posibles	Soluciones
GbCd	Pausa en el ciclo	Bloqueo del quemador inferior de la cavidad	<ul style="list-style-type: none"> Aire en el suministro de gas. El suministro de gas está cerrado. Problema del suministro eléctrico del sistema de quemadores. Avería interna del sistema de quemadores. 	<p>El horno no funcionará hasta que se recupere la funcionalidad del quemador.</p> <p>Para recuperar la funcionalidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> Apague y encienda el horno. Si el error se produce en el inicio del ciclo, llame al servicio técnico. Si el error se produce tras 5 intentos de encendido: <ol style="list-style-type: none"> compruebe si la válvula principal de suministro de gas está abierta reinicie el error e intente un nuevo ciclo si el error continúa, apague y encienda el horno y vuelva a intentar un nuevo ciclo Si el error continúa, llame al servicio técnico.
GbCU	Pausa en el ciclo	Bloqueo del quemador superior de la cavidad	<ul style="list-style-type: none"> Aire en el suministro de gas. El suministro de gas está cerrado. Problema del suministro eléctrico del sistema de quemadores. Avería interna del sistema de quemadores. 	<p>El horno no funcionará hasta que se recupere la funcionalidad del quemador.</p> <p>Para recuperar la funcionalidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> Apague y encienda el horno. Si el error se produce en el inicio del ciclo, llame al servicio técnico. Si el error se produce tras 5 intentos de encendido: <ol style="list-style-type: none"> compruebe si la válvula principal de suministro de gas está abierta reinicie el error e intente un nuevo ciclo si el error continúa, apague y encienda el horno y vuelva a intentar un nuevo ciclo Si el error continúa, llame al servicio técnico.
GrCo	Se detiene el ciclo de limpieza	Válvula del colector de grasa abierta	Uso incorrecto	Cerciórese de cerrar la válvula de drenaje del colector de grasa antes de reiniciar el ciclo de limpieza.
HdXX (XX = 01-26)	Se detiene el horno	Activaciones de válvulas/bombas	Se muestra el diagnóstico correspondiente al número de error (de 01 a 26).	<p>Apague y encienda el horno.</p> <p>Si el error continúa, siga las instrucciones en pantalla.</p> <p>Si el error continúa, limpie la cavidad del horno manualmente y llame al servicio técnico.</p>
HFnl	Advertencia	El humidificador no funciona	<ul style="list-style-type: none"> Falta agua. Obstrucción del circuito ISG. 	<p>El horno ha detectado un problema del humidificador.</p> <p>Cerciórese de que la válvula de suministro de agua esté totalmente abierta y que el filtro de agua no este obstruido. Límpielo si es necesario.</p> <p>Si el problema continúa llame al servicio técnico.</p>
HFnl	Se detiene el humidificador	El humidificador no funciona	<ul style="list-style-type: none"> Falta agua. Obstrucción del circuito ISG. 	<p>El horno ha detectado un problema del humidificador (ISG). Solo es posible cocinar en el modo de convección.</p> <p>Cerciórese de que la válvula de suministro de agua esté totalmente abierta y que el filtro de agua no este obstruido. Límpielo si es necesario.</p> <p>Si el problema continúa llame al servicio técnico.</p>
Htd	Se detiene el horno	Temperatura de drenaje por encima del límite de seguridad	Posible falta de agua en el sistema de descarga.	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe que el horno disponga de suministro de agua. Vierta un poco de agua en el filtro de la cavidad inferior. Espere a que la alarma parpadee. Si el problema continúa llame al servicio técnico.

Anomalia	Tipo de anomalia	Descripción	Causas posibles	Soluciones
LPIn	Se detiene el ciclo	Problema del sensor de nivel de la caldera	<ul style="list-style-type: none"> La cal húmeda cortocircuita los sensores de nivel de la caldera. Problemas de aislamiento de los sensores de nivel de la caldera 	<p>El horno puede seguir funcionando en el modo de convección o de ISG.</p> <ul style="list-style-type: none"> Hay un problema de nivel de agua en la caldera: ejecute un programa de limpieza, incluido el ciclo de aclarado y desincrustación, y use solo 2 tabletas C25 (siga el procedimiento que indique el manual del usuario). Si el problema continúa llame al servicio técnico.
MCbM	Se detiene el horno	Problema de comunicación del inversor inferior	<ul style="list-style-type: none"> Problema del inversor del motor. Problema de conexión o eléctrico 	<p>Error de comunicación con el inversor del motor de la cavidad inferior.</p> <ul style="list-style-type: none"> Apague y encienda el horno. Si el problema continúa llame al servicio técnico.
MCTM	Se detiene el horno	Problema de comunicación del inversor superior	<ul style="list-style-type: none"> Problema del inversor del motor. Problema de conexión o eléctrico 	<p>Error de comunicación con el inversor del motor de la cavidad superior.</p> <ul style="list-style-type: none"> Apague y encienda el horno. Si el problema continúa llame al servicio técnico.
PFAC	Se detiene el horno	Daño en el mapa de parámetros de fábrica	Problema de SW o de HW	<ul style="list-style-type: none"> Apague y encienda el horno. Si el problema continúa llame al servicio técnico.
SbbU	Se interrumpe el gas de la caldera	Problema de velocidad del ventilador de gas de la caldera	<ul style="list-style-type: none"> Sobrecarga del motor del ventilador del quemador a causa de suciedad u óxido. Otro problema eléctrico/mecánico 	<p>El ventilador del quemador no alcanza la velocidad necesaria. Llame al servicio técnico.</p>
SbCd	Se detiene el ciclo Se detiene el ciclo/convección	Problema de velocidad del ventilador del quemador de gas inferior de la cavidad	<ul style="list-style-type: none"> Sobrecarga del motor del ventilador del quemador a causa de suciedad u óxido. Otro problema eléctrico/mecánico 	<p>El ventilador del quemador no alcanza la velocidad necesaria. Llame al servicio técnico.</p>
SbCU	Se detiene el ciclo/convección	Problema de velocidad del ventilador del quemador de gas superior de la cavidad	<ul style="list-style-type: none"> Sobrecarga del motor del ventilador del quemador a causa de suciedad u óxido. Otro problema eléctrico/mecánico 	<p>El ventilador del quemador no alcanza la velocidad necesaria. Los hornos con caldera pueden cocinar en modo de vapor a 100°C. Para restaurar la funcionalidad total del horno, llame al servicio técnico.</p>
SLUS	Se detienen los ciclos de caldera	El nivel operativo del agua de la caldera no se ha alcanzado a tiempo	<ul style="list-style-type: none"> Válvula de suministro de agua cerrada total o parcialmente. Falta temporal de presión del suministro de agua. Avería del sensor de nivel de agua de la caldera. Fuga en la caldera: válvula de drenaje o fractura. 	<ul style="list-style-type: none"> Cerchiórese de que la válvula de suministro de agua esté totalmente abierta y que el filtro de agua no este obstruido. Límpielo si es necesario. El horno puede seguir funcionando en el modo de convección. A menos que se haya cortado el suministro de agua de la red, el horno puede seguir funcionando en el modo de recuperación. Llame al servicio técnico para recuperar la funcionalidad de la caldera.

Si el defecto continúa después de las comprobaciones anteriores, llame al Servicio de atención al cliente e indique:

- la característica del fallo;
- el PNC (código de producción) del equipo;
- el Ser. No. (Nº de serie del aparato).



NOTA!

el código PNC y el número de serie son indispensables para identificar el equipo y la fecha de producción:

H MÁS INFORMACIÓN

H.1 Características ergonómicas

H.1.1 Certificación

Se han evaluado y certificado las características ergonómicas de su producto que pueden influir en su interacción física y cognitiva con él.

De hecho, un producto con características ergonómicas debe cumplir requisitos específicos, que pertenecen a tres aspectos diferentes: politécnico, biomédico y psicosocial (facilidad de uso y satisfacción).

Respecto a estos aspectos, se han realizado pruebas específicas con usuarios reales. Por lo tanto, el producto cumple los criterios de aceptabilidad ergonómica que exigen las normas.

H.1.2 Recomendaciones generales

El horno o el abatidor que utiliza se ha estudiado y probado específicamente para reducir cualquier problema físico relacionado con la interacción con el producto.

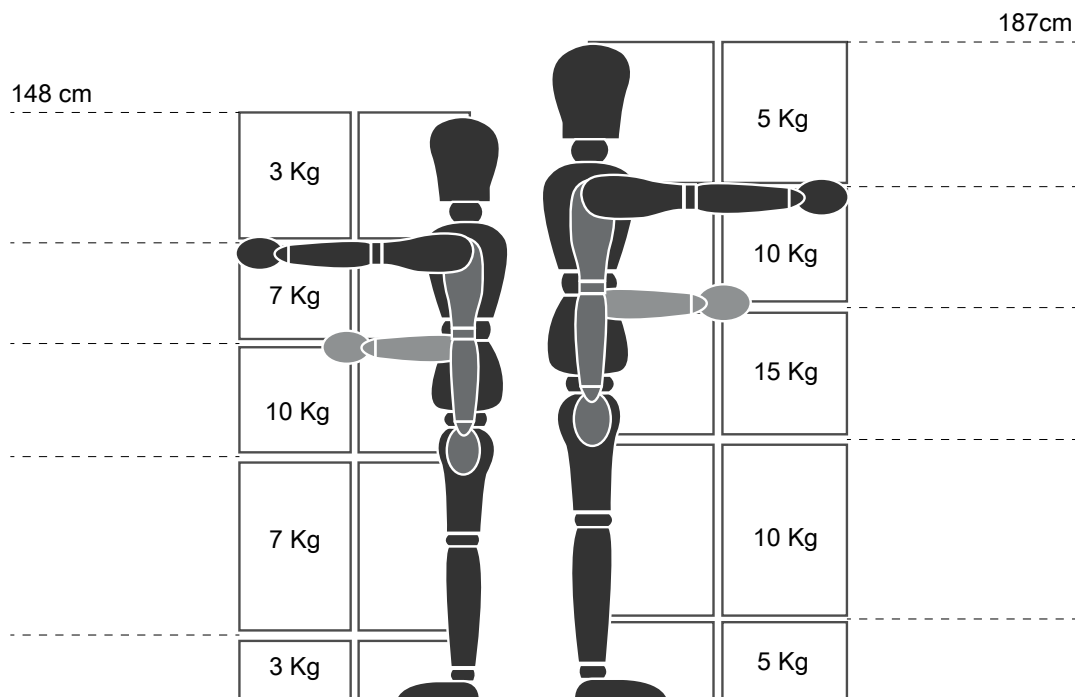
La carga y descarga de las bandejas y la interacción con el producto pueden obligar a posturas incorrectas y al manejo de grandes pesos, que son elementos de la actividad diaria que hemos intentado paliar.

En cualquier caso, recomendamos algunos procedimientos de trabajo que deberían adoptarse:

- Maneje la bandeja de manera equilibrada, intentando no arquear la espalda durante la carga y la descarga.
- Si es posible, flexione las piernas y no se incline hacia delante al colocar las bandejas en los estantes inferiores ni para recoger herramientas u otros elementos.
- Si es posible, intente colocar las bandejas teniendo en cuenta su peso, como se indica en las imágenes siguientes.
- Si es posible, empuje el carro portabandejas y tire de él para reducir las distancias.
- Mantenga la distancia visual para entender correctamente la información que muestre la pantalla o para ver el objeto en la cavidad, reduciendo al máximo el tiempo que pase mirando hacia arriba (extendiendo el cuello).

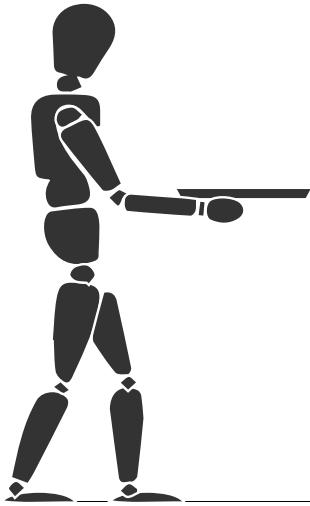
Movimiento recomendado de las bandejas según su peso

Intente colocar las bandejas teniendo en cuenta su peso, como se indica en las imágenes siguientes.



Pesos máximos recomendados - "Regulaciones de las operaciones de manipulación manual" - Agencia Ejecutiva de Salud y Seguridad (HSE, Health and Safety Executive, Reino Unido, 2016)

A continuación se muestran algunos ejemplos de instalaciones habituales y los pesos máximos por bandeja recomendados.

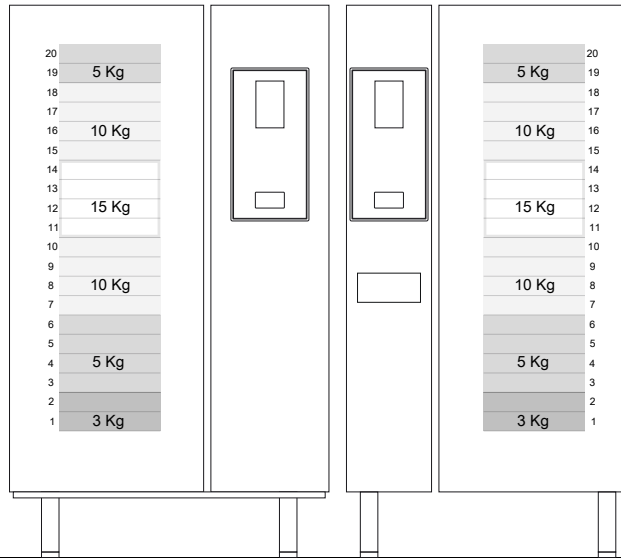
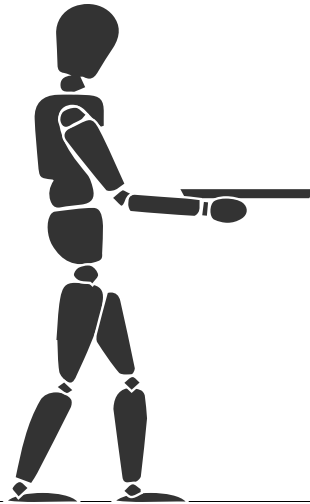


- <15 Kg
- <10 Kg
- <5 Kg
- <3 Kg

1

Blast Chiller 50Kg

Oven 10G + Base

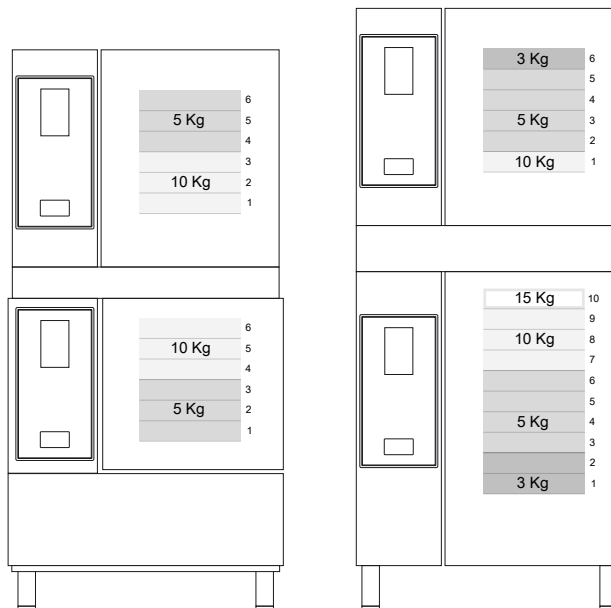
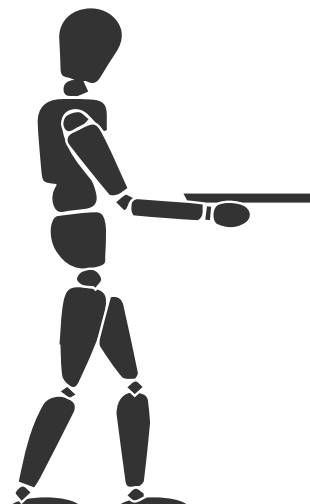


- <15 Kg
- <10 Kg
- <5 Kg
- <3 Kg

2

Blast Chiller 100Kg

Oven 20G



- <15 Kg
- <10 Kg
- <5 Kg
- <3 Kg

3

Blast Chiller 30Kg + Oven 6G

Oven 6G + Oven 10G

H.1.2.1 Recomendaciones sobre accesorios

- Para la instalación del abatidor de 180 kg se recomienda la preparación del suelo aislado para evitar esfuerzos adicionales al operador que utilice el carro GastroNorm.
- Para la instalación en la pared del 10GN se recomienda el uso de un accesorio elevador que no supere 700 mm para facilitar la carga.
- En la instalación apilada de 6GN + 6GN se recomienda usar las patas regulables de 230-290 mm (código 922745) y ajustarlas a una altura máxima de 290 mm para facilitar la carga.
- En la configuración de 6GN + 6GN sobre el accesorio elevador se recomienda cargar bandejas de un peso inferior a 3 kg en el nivel superior.

I DESGUACE DE LA MÁQUINA

I.1 Almacenaje de residuos

No abandonar el equipo en el medio ambiente al finalizar su ciclo de vida. Asegúrese de desmontar las puertas antes de desechar el aparato.

Los residuos ESPECIALES se pueden almacenar provisoriamente en vista de su eliminación mediante tratamiento y/o almacenaje definitivo. Deben cumplirse las leyes sobre protección del medioambiente vigentes en el país del usuario.

I.2 Procedimiento para grandes operaciones de desmantelamiento del equipo

Antes de eliminar la máquina, se recomienda inspeccionarla atentamente y comprobar que no haya partes de la estructura que puedan ceder o romperse durante el desguace.

Proceder a la eliminación separada de los componentes de la máquina teniendo en cuenta la naturaleza de los distintos materiales (por ejemplo: metal, aceite, grasa, plástico, goma, etc.).

El desguace debe llevarse a cabo de conformidad con la legislación vigente en cada país.

El equipo se deberá depositar en un punto de recogida y eliminación.

Desmontar los equipos agrupando los componentes según su naturaleza química. El aceite lubricante y el líquido refrigerante pueden recuperarse y reutilizarse. Los componentes del frigorífico son residuos especiales asimilables a los urbanos.



La presencia de este símbolo en el producto indica que no puede recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos, sino que debe desecharse correctamente para evitar cualquier consecuencia negativa para el medio ambiente y la salud. Para más información sobre el reciclaje de este producto, contacte con el representante o el distribuidor local, el servicio de asistencia al cliente o el organismo local encargado de la eliminación de residuos.



NOTA!

Es necesario destruir la marca, el manual y el resto de documentos inherentes a la máquina durante su desguace.

