Advertencias

1 Advertencias 2

1.1 Advertencias generales de seguridad 2
1.2 Placa de identificación 4
1.3 Responsabilidad del fabricante 4
1.4 Función del aparato 4
1.5 Eliminación 5
1.6 Este manual de uso 5
1.7 Cómo leer el manual de uso 6

2 Descripción 7

2.1 Descripción general 7
2.2 Panel de mandos 8
2.3 Descripción de los mandos 8
2.4 Panel lateral 9
2.5 Accesorios disponibles 9
2.6 Otras partes 10

3 Uso 11

3.1 Primer uso 11
3.2 Primer encendido 11
3.3 Pantalla de inicio 12
3.4 Parámetros de cocción y valores por defecto 13
3.5 Modos de cocción 13
3.6 Cocción por fases 13
3.7 Cocción con receta 19
3.8 Funciones especiales 21
3.9 Consejos para la cocción 23

4 Limpieza y mantenimiento 25

4.1 Limpieza del aparato 25
4.2 Limpieza de la puerta 26
4.3 Limpieza del compartimiento de cocción 29
4.4 Mantenimiento especial 31
4.5 Si el aparato no funciona 34

5 Instalación 35

5.1 Conexión eléctrica 35
5.2 Conexión del agua 37
5.3 Colocación 39

ES

TRADUCCIÓN DEL MANUAL ORIGINAL

Se recomienda leer detenidamente este manual, pues contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido. Para más información sobre el producto: www.smeg-professional.com

1 Advertencias

1.1 Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso.
- No toque las resistencias durante su uso.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No intente apagar nunca una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o con una tela ignífuga.
- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- No toque las resistencias situadas dentro del compartimiento de cocción.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- No permita que los niños se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- En caso de tener que hacer algo con los alimentos o al final del cocinado, abra la puerta cinco centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego abra completamente la puerta.
- PRECAUCIÓN: abrir la puerta durante o después de un proceso de cocción puede provocar la salida de vapor a elevada temperatura.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No utilice ni deje materiales inflamables cerca del aparato.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimiento de cocción.
- No deje el aparato sin vigilancia durante la cocción de productos que puedan liberar grasas y aceites.
- Retire del compartimiento de cocción todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- Apague el aparato después de su uso.
- No modifique el aparato.
- La instalación y las operaciones de asistencia técnica, deben ser efectuadas por personal cualificado y de acuerdo con las normas vigentes.
- No intente reparar nunca el aparato personalmente o sin acudir a un técnico cualificado.
- Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el Servicio de Asistencia o por personal experto para evitar cualquier riesgo.

- No coloque recipientes con líquidos o alimentos que se derriten durante la cocción en las rejillas más altas y no visibles.
- No toque la punta metálica de la sonda de temperatura después de un proceso de cocción.
- El suelo alrededor del aparato podría volverse resbaladizo. Preste la máxima atención.
- El borne marcado con este símbolo ⏚ conecta entre sí partes que normalmente se encuentran en el potencial de tierra. Conecte correctamente los aparatos mediante este borne, para garantizar la equipotencialidad de los mismos.
- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra según las modalidades referidas en las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desactive la alimentación eléctrica general.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 75 °C de tipo H07RN-F.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación de la bornera debe ser de 1,5-2 Nm.

Daños al aparato

- Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta que toquen el tope. Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden la extracción accidental de la rejilla deben estar orientados hacia abajo y hacia la parte trasera del horno.
- No se siente sobre el aparato.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites.
- No deje objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilice nunca el aparato para calentar la vivienda.
- Elimine del interior del compartimiento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones anteriores.
- No recubra el fondo del compartimento de cocción con hojas de aluminio.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del compartimiento de cocción.

- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento de cocción.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- No deje la sonda de temperatura dentro del compartimiento de cocción cuando no esté siendo utilizada.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoniaco o lejía.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- Durante las operaciones de limpieza y mantenimiento, desconecte la alimentación eléctrica.
- La conexión eléctrica fija debe incorporar un dispositivo de desconexión conforme con las reglas de cableado.

Para este aparato

- No se apoye ni se siente sobre la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos atascados en las puertas.
- Haga controlar periódicamente la integridad de los componentes por el servicio de asistencia técnica.
- El nivel de presión acústica ponderado A es inferior a 70 dB (A).

1.2 Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de serie y la marca. La placa de identificación no se debe quitar nunca.

1.3 Responsabilidad del fabricante

El fabricante no se hace responsable por los daños a personas y cosas causados por:

- uso del aparato distinto al previsto;
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso;
- alteración incluso de una sola parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

1.4 Función del aparato

Este aparato está destinado a la cocción de alimentos en entornos profesionales. Cualquier otro uso se considera inadecuado.

El uso de este aparato no está permitido a personas (incluidos los niños) de capacidad física y mental reducida o desprovistas de experiencia en el uso de aparatos eléctricos, excepto cuando estén vigilados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.

1.5 Eliminación

Este aparato, que cumple con la directiva RAEE (2012/19/UE), se debe eliminar separado de los demás residuos al final de su ciclo de vida. Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medioambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación eléctrica y quítelo junto con la clavija del enchufe.

Tensión eléctrica

Peligro de electrocución

- Desactive la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación del sistema eléctrico.

- Entregue el aparato a los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien devuélvalo al distribuidor al comprar un producto equivalente, en razón de uno a uno.

Se hace notar que para el embalaje del aparato se utilizan materiales no contaminantes y reciclables.

- Entregue los materiales del embalaje a los centros adecuados de recogida selectiva.

Embalajes de plástico

Peligro de asfixia

- No deje sin vigilancia el embalaje ni partes del mismo.
- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.

1.6 Este manual de uso

Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance de la mano del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.

ES

1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencias

Informaciones generales sobre este manual de uso, la seguridad y la eliminación final.

Descripción

Descripción del aparato y de sus accesorios.

Uso

Información sobre el uso del aparato y de los accesorios, consejos para la cocción.

Limpieza y mantenimiento

Información para efectuar correctamente la limpieza y el mantenimiento del aparato.

Instalación

Información para el técnico cualificado: instalación, puesta en funcionamiento y prueba.

Advertencia de seguridad

Información

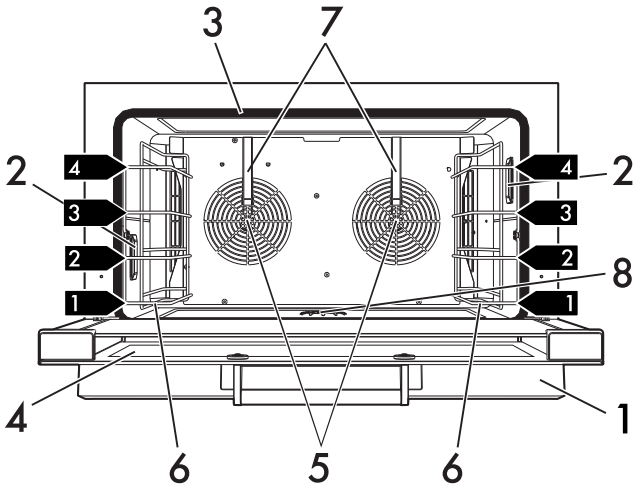
Sugerencia

1. Secuencia de las instrucciones de uso.

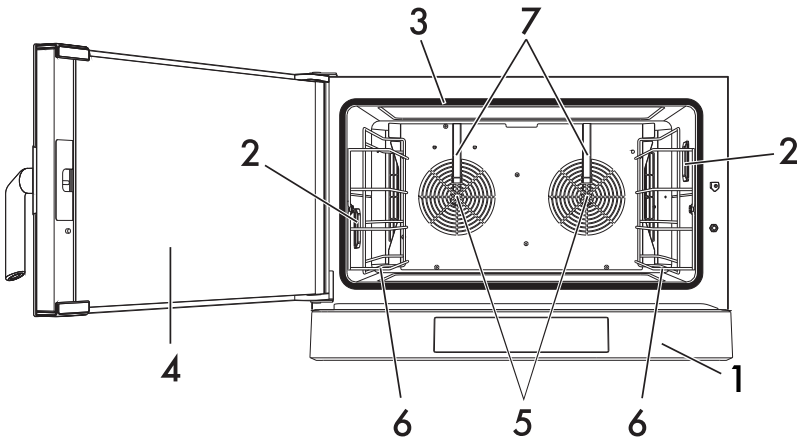
- Instrucción de uso individual.

2 Descripción

2.1 Descripción general



Puerta con abertura basculante



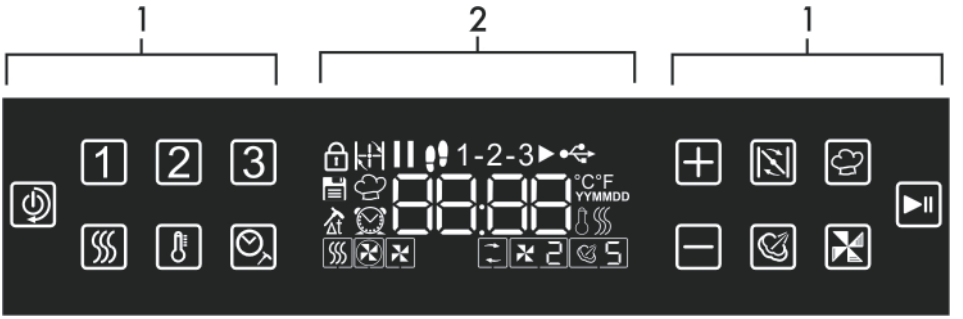
Puerta con abertura tipo libro

1) Panel de mandos
2) Lámparas
3) Junta
4) Puerta
5) Ventiladores
6) Guías de soporte para bandejas
7) Conducto de entrada del agua
8) Descarga del agua de lavado (solo en algunos modelos)

1,2,3... Nivel del bastidor

ES

2.2 Panel de mandos



1 Botones capacitivos retroiluminados

2 Pantalla LCD e iconos

2.3 Descripción de los mandos

Botones capacitivos retroiluminados

- On-Off/Atrás/Stand-by
- Fase 1
- Fase 2
- Fase 3
- Configuración precalentamiento
- Configurar temperatura
- Ajustes de tiempo/cocción con sonda corazón
- Incremento valor
- Apertura/cierre conducto
- Cocción con receta
- Disminución valor
- Humidificación
- Regulación ventiladores
- Inicio/pausa

Pantalla LCD e iconos

Pantalla alfanumérica

1-2-3 Fases de cocción

Nivel de ventilación

Nivel de humidificación

Cocción en curso

Pausa de cocción

Bloqueo memorización de recetas

Receta memorizada

Sonda corazón con Δt

Duración cocción

Arranque diferido

Apertura/cierre conducto

Selección de recetas

Temperatura de cocción

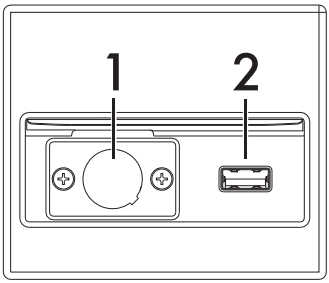
Temperatura de precalentamiento

°C °F Iconos grados Celsius/ Fahrenheit

Icono conexión USB

YYMMDD Icono configuración fecha

2.4 Panel lateral



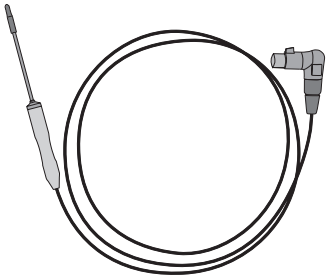
El panel lateral se encuentra sobre el lado derecho del aparato, cerca de la esquina inferior izquierda.

1 Toma para sonda corazón (solo en algunos modelos).

USB 2 Entrada llave USB.

2.5 Accesorios disponibles

Sonda corazón (opcional, solo en algunos modelos)



Con la sonda corazón se puede realizar la cocción en función de la temperatura medida en el centro de los alimentos.

ES

2.6 Otras partes

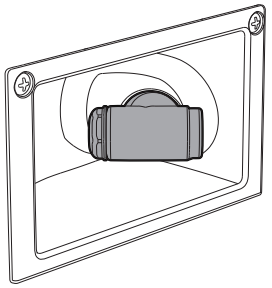
Guías de posicionamiento

El aparato dispone de guías para colocar bandejas y rejillas a distintas alturas. Las diferentes alturas de las guías han de entenderse de abajo arriba (vea «Descripción general»).

Ventilación interna

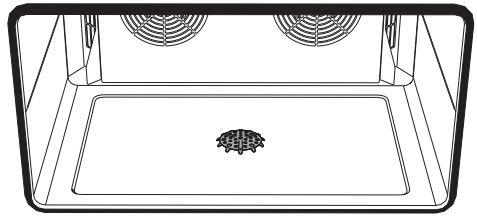
Los ventiladores internos (junto con los elementos de calentamiento) se activan y desactivan de acuerdo con el modo de cocción seleccionado. La velocidad de los ventiladores es regulable y, dependiendo del modelo, incluso durante la cocción.

Dispensador de agua extraíble (solo en algunos modelos)



Para facilitar las operaciones de limpieza, el horno está equipado con un dispensador de agua extraíble situado en el lado derecho, dentro de un compartimiento específico.

Descarga del agua de lavado (solo en algunos modelos)



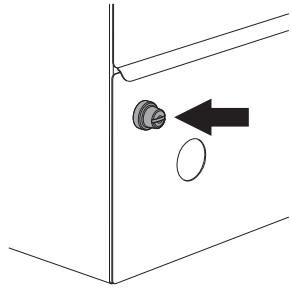
El horno está equipado con un sistema para el transporte y la descarga del agua de lavado, situado en el centro de la superficie inferior del compartimiento de cocción, y protegido por una rejilla perforada.

Termostato de seguridad

El aparato está equipado con un dispositivo de seguridad que interviene en caso de mal funcionamiento.

Solo para el instalador/asistencia:

1) Desatornille la cubierta de protección del termostato con la herramienta justa.
2) Para rearmar el termostato de seguridad, accione el pulsador situado en la parte trasera.



Contacte inmediatamente con el servicio de Asistencia Técnica después de la operación en el termostato de seguridad para verificar la presencia de una posible avería.

3 Uso

3.1 Primer uso

1) Quite cualquier película de protección fuera o dentro del aparato y de los accesorios.
2) Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimiento de cocción.
3) Quite y lave todos los accesorios del aparato (si los tuviese) (vea «Limpieza y mantenimiento»).
4) Caliente el horno vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos de fabricación.

3.2 Primer encendido

El horno tiene una capacidad de carga máxima de 12 kg.

En el momento de la conexión con la toma de corriente se encienden todos los leds y los botones de la pantalla durante unos 3 segundos.

Al finalizar, en la pantalla solo aparece el botón (pantalla de «stand-by»).

Configuración de fecha y hora

En este procedimiento hay que pulsar el botón para confirmar cada paso, o bien el botón para volver al paso anterior (excepto el primero). Pulse los botones / para modificar los parámetros de cada paso

Como primer paso, se requiere la configuración del año actual.

Al lado de la pantalla numérica se mostrarán los mensajes «YY», «MM» y «DD» respectivamente para el año, el mes y el día.

ES

En la pantalla numérica aparece 2019.

A continuación, se muestra 01 para el mes y 01 para el día.

Ahora se debe configurar la hora actual (horas y minutos- formato 0-24 h). En la pantalla numérica aparece 00:00

Configuración ID del aparato

- El ID del aparato es un código de 2 cifras (de 01 a 99) que identifica inequívocamente el aparato (vea «Funciones de carga y descarga»).
- Esta configuración se habilita solo en el primer encendido o al restablecer la configuración predeterminada.

Una vez configuradas la fecha y la hora, se requiere la configuración del ID del aparato:

En la pantalla numérica aparece:

y es posible cambiarla a través de los botones / . Una vez configurados la fecha, la hora y el ID del aparato, se puede pasar a la pantalla de inicio mediante el botón .

3.3 Pantalla de inicio

- En esta pantalla están activos todos los botones y se muestra la hora actual.
- En esta pantalla, pulse durante al menos 2 segundos para pasar a la pantalla de «stand-by».

Desde esta pantalla es posible:

- crear una cocción por fases
- seleccionar una receta de cocción memorizada
- restablecer la fecha y la hora
- restablecer la configuración predeterminada
- gestionar el arranque diferido de una cocción
- gestionar apertura/cierre conducto
- activar la función de enfriamiento
- activar el bloqueo de memorización de recetas
- gestionar la carga/descarga de las recetas o la descarga de los datos HACCP.

3.4 Parámetros de cocción y valores por defecto

Parámetro	Valor por defecto
Temperatura de cocción	No configurada («---°C»)
Tiempo de cocción	No configurada (---°C)
Función de cocción	Circular ventilada
Ventilación	Nivel 2 (máx.) con inversión de los ventiladores
Humidificación	Nivel 0 (desactivada/ manual)
Precalentamiento	Desactivado
Conducto	Abierto

Función circular ventilada (activa por defecto)

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular (instalada en la parte trasera del horno) permite cocinar alimentos diferentes en varios niveles, a condición de que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocinado. La circulación de aire caliente garantiza una distribución instantánea y uniforme del calor. Por ejemplo, se podrá cocinar (en varios niveles) pescado, verduras y galletas sin que se mezclen los olores o sabores.

3.5 Modos de cocción

El aparato dispone de dos modos de cocción:

1. Cocción por fases (botones 1, 2, 3);
2. Cocción con receta (botón).

3.6 Cocción por fases

La cocción por fases es una modalidad en la que la cocción se realiza siguiendo intervalos de tiempo consecutivos (hasta un máximo de 3), de manera que para cada uno de ellos se pueden configurar diferentes parámetros de cocción.

En la pantalla de inicio pulse el botón 1 (se vuelve rojo). Ahora se pueden configurar los parámetros de cocción.

Temperatura de cocción

Es obligatorio configurar la temperatura, de lo contrario la fase no estará activa y no será posible iniciar la cocción. Es posible pasar de grados °C a grados °F manteniendo pulsado el botón en la fase de configuración.

Para configurar la temperatura de cocción:

- Pulse el botón (se vuelve rojo);
- En la pantalla numérica aparece «---» al lado de los iconos °C (o °F);
- aparecen los iconos y con la función y el nivel de ventilación por defecto.

ES

Si la temperatura seleccionada es de al menos 90 °C (194 °F), aparecerá también el icono .

Los botones ⊞ / ⊟ seleccionan la temperatura (mantenga pulsado para un avance rápido).

- Temperatura mínima 30 °C (86 °F).
- Temperatura máxima 270 °C (518 °F).

Una vez configurada la temperatura aparece el icono y se puede iniciar la cocción mediante el botón ⏯. En este caso, todos los demás parámetros de la cocción estarán en el valor por defecto y con una única fase.

Tiempo de cocción

Para ajustar el tiempo de cocción:

Si no se establece ningún tiempo de cocción confirmando los valores iniciales «--:--», la cocción continuará indefinidamente y tendrá que detenerse manualmente.

1. Pulse el botón ⏲ (se vuelve rojo) y aparece el icono ⏲
Pulse los botones ⊞ / ⊟ para seleccionar una duración.

- Duración mínima «--:--» (parada manual).
- Duración máxima: 99 horas.

Precalentamiento

El precalentamiento se inicia siempre antes de la primera fase de cocción.

Para configurar el precalentamiento:

1. Pulse el botón ♨ (se vuelve rojo) y aparece el icono ♨

2. Pulse los botones ⊞ / ⊟ para seleccionar la temperatura de precalentamiento.

El precalentamiento se efectúa con la función circular ventilada y con la velocidad máxima del ventilador.

Velocidad del ventilador

Para regular la velocidad del ventilador:

1. Pulse el botón ✲ (se vuelve rojo):

2. Pulse los botones ⊞ / ⊟ para seleccionar el nivel de ventilación

Nivel 1 - velocidad mínima, resistencia circular a la potencia mínima

Nivel 1 - velocidad mínima, resistencia circular a la potencia mínima, con inversión de los ventiladores.

Nivel 2 - velocidad máxima, resistencia circular a la potencia máxima, con inversión de los ventiladores.

Humidificación

La humidificación se puede activar solo si:

- La velocidad del ventilador está al nivel 2 (velocidad máxima);
- La temperatura de cocción es de al menos 90 °C (194 °F).

Para configurar la humidificación:

1. Pulse el botón (se vuelve rojo)

2. Con los botones / seleccione el nivel de humidificación (de 0 a 5).

Los niveles de humidificación representan la frecuencia de activación de ciclos regulares de 2 segundos de emisión de agua en el compartimiento intercalados con 15 segundos de parada.

Nivel de humidificación	Frecuencia de activación
0	Desactivada/manual
1	1 ciclo cada 8 minutos
2	1 ciclo cada 6 minutos
3	1 ciclo cada 4 minutos
4	1 ciclo cada 2 minutos
5	1 ciclo cada 35 segundos

Si se selecciona el nivel 0, la humidificación se puede activar manualmente pulsando el botón (solo con una temperatura de al menos 90 °C-194 °F), y la humedad se dispensará siguiendo un ciclo de 2 segundos de actividad con intervalos intermedios de 15 segundos de pausa (durante la cual el icono correspondiente desaparece, lo que indica que la humidificación está desactivada hasta el final del ciclo).

Añadir 1 fase de cocción

La segunda y la tercera fase se pueden añadir solo si se han configurado una temperatura y una duración para la fase anterior.

Una vez configurados los parámetros de la primera fase:

1. Pulse el botón 2 (se vuelve rojo)

2. Configure los parámetros de cocción de la misma manera que para la fase 1. Una vez configurada la temperatura aparece el icono 1-2

Una vez configurados los parámetros para la fase 2, se puede iniciar la cocción con el botón , o bien se puede añadir la última fase de cocción mediante el botón 3, configurando los parámetros tal y como se ha descrito anteriormente (en este último caso aparecerá el icono 1-2-3 una vez configurada la temperatura).

Al principio, por cada fase añadida, los parámetros de cocción están en los valores por defecto (vea «Parámetros de cocción y valores por defecto»).

Eliminar una o varias fases de cocción

Para eliminar una fase, debe mantener pulsado el botón de la fase que pretende eliminar. La eliminación de una fase comporta también la eliminación de las siguientes (si están configuradas).

Por ejemplo, si hay 3 fases activas:

- Manteniendo pulsado el botón 3, se eliminará solo la fase n.° 3.

ES

- Manteniendo pulsado el botón 2 se eliminarán las fases n.° 2 y n.° 3.
- Manteniendo pulsado el botón 1 se eliminarán todas las fases y se volverá a la pantalla de configuración de los parámetros de la primera fase con los valores por defecto.

Inicio de la cocción

Con precalentamiento

1. Una vez configurada la cocción, pulse ⏯ (se vuelve rojo) para iniciar el precalentamiento.

- Las lámparas permanecen apagadas y aparece el ▶ en la pantalla.
- Aparece el icono ♨ intermitente.
- Se muestra la temperatura interna en aumento.
- Se puede visualizar la pantalla objetivo del precalentamiento mediante el botón ♨ para modificarla a continuación con los botones ⊕ y ⊖.
- Se puede pasar directamente a la cocción manteniendo pulsado el botón ♨.

Al finalizar el precalentamiento, el aparato pasa al estado de pausa:

- se emiten señales acústicas y se enciende la lámpara;
- aparece el icono ⏸ y el icono ♨ se vuelve fijo.
- el icono ⏯ vuelve a ser blanco y parpadea.

2. Abra la puerta.

3. Hornee los alimentos.

Al cerrar la puerta, se inicia la cocción.

> Si los alimentos se han horneado desde el principio, basta pulsar el botón ⏯ para iniciar la cocción.

Sin precalentamiento

1. Una vez configurada la cocción, pulse ⏯ (se vuelve rojo). Inicia la cocción, se enciende la lámpara y aparece el icono ▶.

Cocción con sonda corazón

La sonda corazón es un termómetro que mide directamente la temperatura en el centro de los alimentos y hace que se detenga la cocción cuando detecta una temperatura igual a la fijada por el usuario.

- En la primera utilización, retire la protección de goma que cubre la punta de la sonda.
- Conecte la sonda corazón en su conexión correspondiente situada en el lado derecho del aparato.

> Nota: para extraer la sonda se debe pulsar el botón de desbloqueo

1. Una vez conectada la sonda, aparece el icono 🔨

2. Al pulsar 🕒 aparece la pantalla de temperatura.

3. Con los botones ⊕ / ⊖ se puede configurar la temperatura objetivo (de 30 °C a 90 °C).

4. Ajuste el resto de los parámetros tal y como se ha explicado anteriormente e inicie la cocción o guárdela como receta.

La cocción terminará cuando el alimento alcance la temperatura objetivo establecida para la sonda corazón.

Si se está desarrollando la cocción/precalentamiento, pulse durante al menos 3 segundos para ver la temperatura real de la sonda (que se muestra durante 5 segundos)

Si se inicia una receta con sonda corazón, pero con la sonda desconectada, la pantalla alfanumérica muestra . Cuando esta se conecte, la cocción se reanudará automáticamente.

Si se retira la sonda durante la cocción, esta se detendrá automáticamente y será necesario configurarla de nuevo.

Cocción con sonda corazón Δt

- Con esta modalidad, durante la cocción, se mantiene una diferencia constante (Δt) entre la temperatura en el interior del aparato y la temperatura objetivo de la sonda.

1. Una vez conectada la sonda, aparece el icono .

2. Al pulsar aparece la pantalla de temperatura.

3. Pulse de nuevo , en la pantalla aparece

4. Mediante los botones / ajuste la diferencia de temperatura Δt (de 5 °C a 100 °C).

5. Ajuste el resto de los parámetros tal y como se ha explicado anteriormente e inicie la cocción o guárdela como receta.

ES

Cocción en curso

Durante la cocción se muestra el icono

1-2-3 con el número de la fase en ejecución intermitente.

- El icono de la fase muestra solo los números de las fases configuradas.
- La pantalla numérica muestra la suma de los tiempos de cada fase.
- Para cada fase se muestran los iconos de los parámetros correspondientes.
- Al final de una fase, el aparato pasa directamente a la siguiente.
- Cuando el tiempo restante es inferior a un minuto, en la pantalla numérica aparecen los segundos restantes en proceso de disminución.

Si la cocción en curso es una receta, al pulsar el botón se puede visualizar el número asociado a la misma; pulse el botón o espere 5 segundos para volver a la pantalla de la cocción en curso.

- Si la última fase no prevé un tiempo de cocción («--:--» en la pantalla), la pantalla numérica cuenta el tiempo transcurrido a partir de «00:00» y la cocción se debe detener manualmente.

Durante la cocción se pueden modificar los parámetros. Después de cada modificación, pulse o espere 10 segundos para salir del modo de modificación.

- Visualice la temperatura configurada (para la fase en curso) pulsando brevemente el botón y, en caso necesario, modifíquela.
- Visualice la temperatura interna real manteniendo pulsado el botón .
- Modifique el tiempo de cocción de la fase en curso pulsando el botón y los botones y (no es posible poner el tiempo en «--:--»).
- Modifique la velocidad del ventilador y el nivel de humidificación mediante los botones correspondientes (si los hubiera).

Suspensión, reanudación e interrupción de una cocción

Para suspender la cocción:

- Mediante el botón se desactivan el ventilador y los elementos de calentamiento, pero la cuenta atrás continúa. Para reanudar la cocción, pulse de nuevo el botón .
- Para suspender la cuenta atrás y los elementos de calentamiento, se debe abrir la puerta. Para reanudar la cocción, cierre la puerta.

En cualquier caso, aparece el icono en la pantalla.

Para interrumpir la cocción:

1. Suspenda la cocción en curso mediante el botón .

2. Al pulsar el botón , la cocción se interrumpe y se vuelve a la pantalla de configuración de los parámetros y de las fases.

En este momento se pueden modificar los parámetros de cocción, añadir o eliminar las fases y guardar la cocción como receta.

Con la cocción en pausa o en curso se pueden modificar los parámetros de la fase en ejecución mediante los botones correspondientes (se vuelven rojos).

Al finalizar la cocción

- Se emiten señales acústicas y se enciende la lámpara.

Al finalizar la cocción, la apertura y posterior cierre de la puerta apagan la lámpara.

- Aparece el icono
- En la pantalla del tiempo aparece «00:00» intermitente.
- Con el botón se vuelve a la pantalla de configuración de la cocción, desde la cual se pueden modificar los parámetros y las fases o se puede guardar la cocción como receta.
- Si la cocción recién terminada era una receta, abriendo la puerta o pulsando el botón se puede acceder directamente a la pantalla de gestión de las recetas proponiendo la receta recién finalizada.

3.7 Cocción con receta

Una receta es un programa automático de cocción, anteriormente memorizado o descargado de un USB.

Esta modalidad permite recuperar un programa automático (Receta),que puede incluir una o varias fases de cocción.

Las recetas se crean de dos formas:

1 Configure una cocción y guárdela como receta.

2 Descargue las recetas en la memoria del aparato mediante un dispositivo USB (vea «Funciones especiales»).

Creación de una nueva receta

1. Configure una cocción por fases (vea «Cocción por fases»).

2. Mantenga pulsado el botón (se vuelve rojo); se pasa a la pantalla de gestión de recetas.

- En la pantalla numérica aparece el número asociado a la posición en la memoria de la receta, y aparece también el icono .

Se pueden guardar hasta un máximo de 99 recetas.

- El icono aparece solo cuando la posición seleccionada en la memoria ya está ocupada por otra receta memorizada.
- Pulsando brevemente el botón se puede volver a la pantalla anterior (se mantiene la cocción configurada, pero no se memoriza).
- Manteniendo pulsado el botón se pasa a la pantalla de «stand-by» (la cocción configurada se pierde y no se memoriza).

3. Presione los botones y para seleccionar una posición de la memoria.

4. Mantenga pulsado nuevamente el botón para memorizar como receta la cocción configurada anteriormente; una señal acústica confirmará la operación.

5. Después de la memorización, se vuelve a la pantalla anterior.

ES

Si el bloqueo de recetas está activado, al realizar la memorización aparece brevemente el icono y el sistema no permite guardar la receta (vea «Funciones especiales»).

Recuperar una receta existente

Desde la pantalla de inicio:

1. Pulse el botón ; se pasa a la pantalla de gestión de recetas.

2. Presione los botones y para seleccionar una receta.

- Pulse el botón para iniciar la receta.
- Pulse el botón para volver a la pantalla de inicio.
- Mantenga pulsado el botón para pasar a la pantalla de «stand-by».

Cambio de una receta existente:

Una vez seleccionada la receta (vea «Recuperar una receta existente»).

1. Mantenga pulsado el botón para abrir la receta seleccionada; se pasa a la pantalla de configuración de la cocción.

2. Modifique los parámetros y las fases mediante los botones correspondientes.

3. Después de las modificaciones, mantenga pulsado nuevamente el botón para guardar la receta en la misma o en otra posición de la memoria (seleccione la posición mediante los botones y).

Cancelar una receta

Desde la pantalla de inicio:

1. Pulse el botón para pasar a la pantalla de gestión de recetas.

2. Seleccione la receta que desea cancelar mediante los botones y .

3. Mantenga pulsados los dos botones y para entrar al modo cancelación.

En este modo también es posible seleccionar las recetas que se van a cancelar con los botones correspondientes

Si está activado el bloqueo de memorización de recetas, el usuario no podrá acceder al modo cancelación (aparece brevemente el icono , vea «Funciones especiales»).

- En la pantalla numérica, el número asociado a la receta empieza a parpadear.
- Pulse para salir del modo cancelación.

4. Pulse el botón para confirmar la cancelación; se emite una señal acústica y se pasa a la pantalla de gestión de recetas.

5. Pulse el botón para volver a la pantalla de inicio.

3.8 Funciones especiales

Bloqueo de memorización de recetas

Función que impide la memorización y la cancelación de las recetas.

En la pantalla de inicio, el icono indica que el bloqueo de memorización de recetas está activo

Desde la pantalla de inicio:

1. Pulse a la vez, durante al menos 8 segundos, los botones y para desactivarlo.

Arranque diferido

Función que permite iniciar una cocción a la hora deseada.

Desde la pantalla de inicio:

Pulse .

En la pantalla numérica aparece «▯▯:▯▯».

2. Presione los botones y para configurar la hora deseada.

3. Pulse para confirmar.

4. Una vez configurada, se volverá a la pantalla de inicio y aparecerá el icono a la derecha de la pantalla numérica.

En este momento, si se desea configurar una nueva cocción o recuperar una receta, la misma se iniciará a la hora configurada anteriormente.

- Se puede configurar el arranque diferido solo desde la pantalla de inicio.
- Si no se inicia ninguna cocción, el horario configurado del arranque diferido se tendrá en cuenta para el día siguiente.

Para anular el arranque diferido, desde la pantalla de inicio, basta mantener pulsado para pasar a la pantalla de «stand-by».

Enfriamiento

Esta función permite enfriar el compartimiento de cocción si la temperatura interna es superior a 60 °C (140 °F).

En la pantalla de inicio mantenga pulsado el botón (se vuelve rojo).

- Se activa el ventilador a la velocidad máxima.
- En la pantalla numérica aparece la temperatura interna en proceso de disminución.
- Aparece el icono intermitente.

Para desactivar la función:

1. Espere hasta alcanzar la temperatura de 60 °C.

2. Pulse el botón o (rojo) para volver a la pantalla de inicio.

3. Mantenga pulsado el botón para volver a la pantalla de «stand-by».

ES

Si la temperatura interna es inferior a 60 °C, esta función no se puede activar.

Restablecimiento de la configuración predeterminada

Esta función permite:

- Restablecer la fecha y la hora del sistema;
- Restablecer el ID del aparato;
- Cancelar las recetas memorizadas;
- Restablecer la unidad de medida de la temperatura en °C;
- Desactivar el bloqueo de memorización de recetas;

Desde la pantalla de inicio:

1. Pulse a la vez los botones y

durante al menos 8 segundos.

2. Si el comando se ha recibido satisfactoriamente, todos los botones parpadean en rojo durante algunos segundos y se pasa a la pantalla de «stand-by» sin la hora

Tras el restablecimiento de la configuración predeterminada, hay que volver a configurar la hora y la fecha (vea «Primer encendido»).

Funciones de carga y descarga

Estas operaciones se pueden realizar solo desde la pantalla principal.

Con un dispositivo USB es posible efectuar la carga y descarga de las recetas y la descarga de los datos HACCP.

Los datos HACCP representan un registro de todas las actividades del aparato en forma de archivo descargable y que puede ser consultado por el personal habilitado.

Para habilitar estas funciones, realice una de las siguientes combinaciones de botones, cada una asociada a una determinada función:

- Pulse a la vez los botones y

  durante 8 segundos para habilitar la carga de las recetas desde el USB.
- Pulse a la vez los botones y

  durante 8 segundos para habilitar la descarga de las recetas en el USB.
- Pulse a la vez los botones y

  durante 8 segundos para habilitar la descarga de los datos HACCP en el USB.

1. Introduzca la memoria USB (aparece el icono intermitente.

Si la memoria no está introducida, el icono sigue parpadeando hasta que se introduce.

2. Una vez habilitada una operación, pulse para confirmar (el botón se vuelve rojo y el icono se vuelve fijo). Para anular la operación pulse el botón .

3. Una vez finalizada la operación, el botón vuelve a ser blanco y a los pocos segundos se vuelve a la pantalla de inicio.

El ID del aparato es muy útil porque, durante la descarga de los archivos de las recetas o de los datos HACCP de varios hornos en un USB, no hay riesgo de que los archivos se sobrescriban, sino que permanecen separados y están marcados por el mismo ID.

3.9 Consejos para la cocción

Consejos generales

- Utilice una función ventilada para obtener una cocción homogénea en varios niveles.
- No se pueden reducir los tiempos de cocción aumentando las temperaturas (los alimentos podrían cocinarse mucho por fuera y poco por dentro).

Consejos para cocinar carnes

- Los tiempos de cocción varían en función del grosor, de la calidad del alimento y del gusto del consumidor.
- Utilice un termómetro para carnes durante la realización de asados o, simplemente, presione el asado con una cuchara. Si el asado resulta compacto, está listo; de lo contrario, deberá cocinarse todavía durante varios minutos.

Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Utilice preferentemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de la cocción dependen de la calidad y de la consistencia de la masa.
- Para averiguar si el dulce está hecho por dentro: al terminar de cocinarlo introduzca un palillo de dientes en el punto más alto del dulce. Si la masa no se pega al palillo, el dulce está hecho.
- Si el pastel se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura programada unos 10 °C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.

Consejos para la descongelación

- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera repisa del horno.
- Evite que los alimentos se superpongan unos encima de otros.
- Para descongelar la carne, utilice una rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja puesta en el primer nivel. De esta forma, los alimentos no estarán en contacto con el líquido de descongelación.

Para ahorrar energía

- Detenga la cocción unos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los restantes minutos con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga constantemente limpio el interior del aparato.

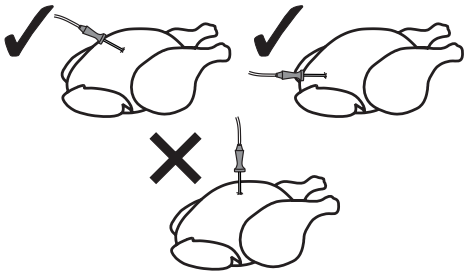
Cocción a baja temperatura con sonda

- Recomendamos este tipo de cocción para carnes tiernas y magras cuya temperatura en la parte más interna no debe exceder los 65 °C. Ajuste una temperatura del horno entre 90 °C y 100 °C. Este tipo de configuración alarga el tiempo de cocción, pero conserva las características cualitativas de los alimentos y evita una reducción de volumen excesiva de los mismos.
- Para obtener mejores resultados, antes de proceder a la cocción a baja temperatura, dore la carne a fuego vivo en una sartén durante 1 o 2 minutos por cada lado.

Aplicación correcta de la sonda

1) Coloque el alimento en una bandeja.
2) Inserte la punta de la sonda en el interior del alimento fuera del horno.

Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que la sonda de temperatura se inserta en la parte más gruesa del alimento, transversalmente y al menos en 3/4 de su longitud, pero no debe tocar la bandeja subyacente y no debe atravesar el alimento de un lado a otro.



Elevada temperatura de la sonda de temperatura

Peligro de quemaduras

- No toque la varilla ni la punta de la sonda tras haberla utilizado.
- Proteja sus manos con guantes térmicos cuando vaya a utilizar la sonda.

Uso incorrecto

Riesgo de daños sobre las superficies

- No raye o dañe las superficies esmaltadas o cromadas con la punta de la sonda.

Uso incorrecto

Riesgo de lesiones personales

- La sonda de temperatura no se debe dejar sin vigilancia.
- No permita a los niños jugar con la sonda.
- Preste especial atención para no cortarse con las partes afiladas de la sonda.

Temperatura elevada dentro del horno durante su uso

Peligro de quemaduras

- Proteja sus manos con guantes térmicos cuando vaya a utilizar la sonda.

Uso incorrecto

Riesgo de daños a la sonda de temperatura

- No tire del cable para extraer la sonda de su conexión o del alimento en cuestión.
- Ninguna parte de la sonda debe entrar en contacto con las paredes del compartimiento de cocción, con los elementos de calentamiento, con las rejillas o las bandejas cuando estos estén todavía calientes.
- Cuando no esté en uso, la sonda no debe guardarse en el interior del horno.
- Asegúrese de que la clavija de la sonda esté completamente introducida en su correspondiente conexión.
- No utilice la sonda para introducir o extraer los alimentos del compartimiento de cocción.

Uso incorrecto

Riesgo de daños al aparato

- Antes de introducir el conector de la sonda, asegúrese de que esté completamente seca.

4 Limpieza y mantenimiento

4.1 Limpieza del aparato

Se aconseja utilizar los productos de limpieza distribuidos por el fabricante.

Recomendaciones para la limpieza del aparato

Para una buena conservación de las superficies, es necesario limpiarlas regularmente después de cada uso, dejándolas enfriar previamente.

Limpieza ordinaria diaria

Utilice siempre y únicamente productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.

Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie, aclare cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Manchas de comida o restos

No utilice en ningún caso estropajos de acero y rasquetas cortantes para no dañar las superficies.

Utilice los productos normales, no abrasivos, de ser necesario con ayuda de utensilios de madera o de plástico. Enjuague cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

4.2 Limpieza de la puerta

Se aconseja mantener los cristales de la puerta siempre limpios. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lave con un estropajo húmedo y detergente común.

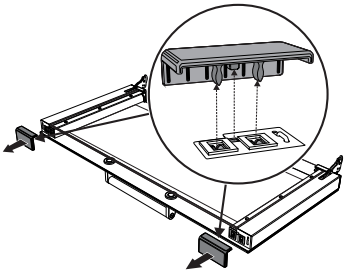
Se aconseja utilizar los productos de limpieza distribuidos por el fabricante.

Desmontaje de la puerta

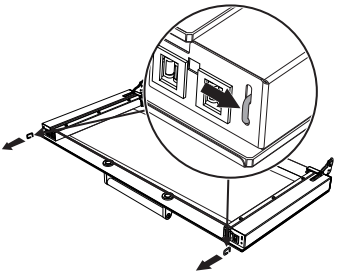
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar la puerta y colocarla sobre un trapo de cocina.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

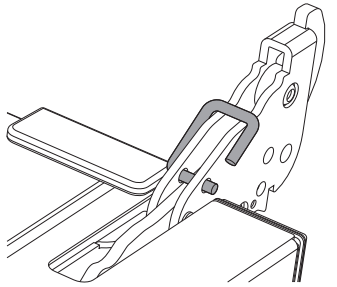
1) Abra la puerta.
2) Tire de las tapas superiores para extraerlas.



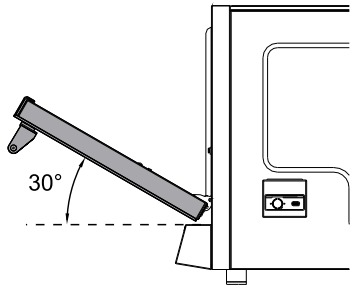
3) Extraiga los ganchos de bloqueo colocados en las columnas de la puerta, debajo de los tapones que acaba de quitar.



4) Posicione los ganchos de bloqueo en los orificios de las bisagras para impedir el cierre accidental de la puerta.

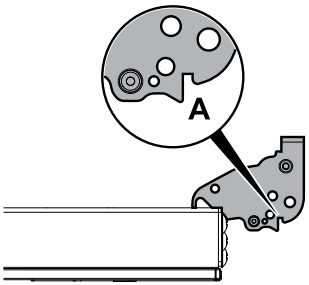


5) Sujete la puerta por los dos lados con ambas manos, levántela hacia arriba formando un ángulo de unos 30° y extráigala.

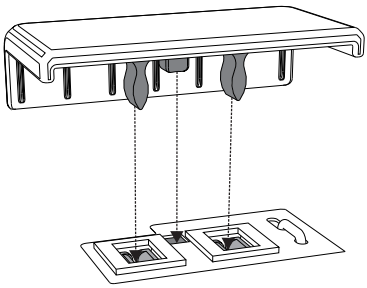


Para colocar de nuevo la puerta, proceda de la siguiente manera:

6) Introduzca las bisagras en las ranuras correspondientes situadas en el horno asegurándose de que las ranuras A se apoyen completamente en las hendiduras.



7) Baje la puerta.
8) Quite los ganchos de bloqueo de las bisagras y póngalos en sus alojamientos en las columnas de la puerta.
9) Coloque de nuevo las tapas en la parte superior de la puerta.



10) Cierre la puerta.

Desmontaje del cristal interior

Uso incorrecto

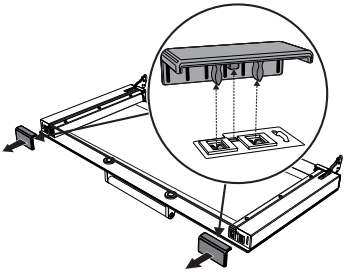
Peligro de aplastamiento

- Asegúrese de haber bloqueado las bisagras de la puerta antes de efectuar el desmontaje de los cristales.

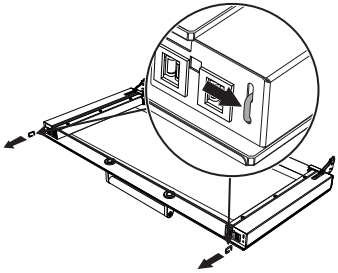
Para facilitar las operaciones de limpieza, es aconsejable quitar la puerta.

Los cristales interiores que componen la puerta pueden se quitados con las siguientes operaciones:

1) Abra la puerta.
2) Tire de las tapas superiores para extraerlas.

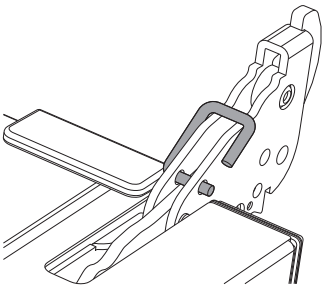


3) Extraiga los ganchos de bloqueo colocados en las columnas de la puerta, debajo de los tapones que acaba de quitar.

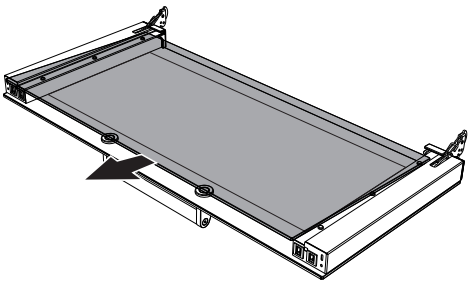


ES

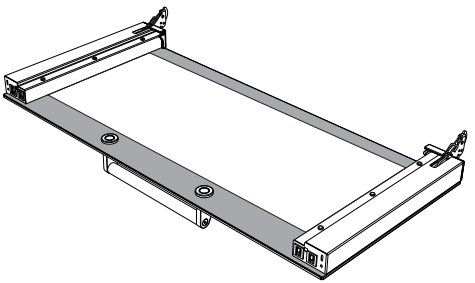
4) Posicione los ganchos de bloqueo en los orificios de las bisagras para impedir el cierre accidental de la puerta.



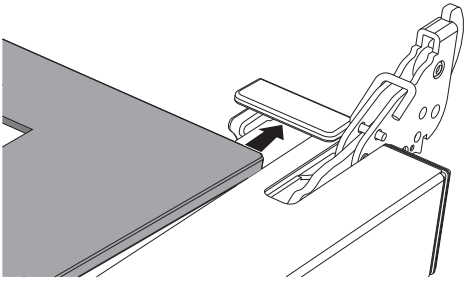
5) Deslice el cristal interno tirando suavemente hacia arriba.



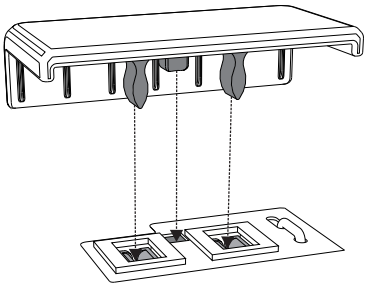
6) Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.



7) Al terminar la limpieza, coloque de nuevo el cristal interno.



8) Quite los ganchos de bloqueo de las bisagras y póngalos en sus alojamientos en las columnas de la puerta.
9) Coloque de nuevo las tapas en la parte superior de la puerta.



10) Cierre la puerta.

4.3 Limpieza del compartimiento de cocción

Para una buena conservación del compartimiento de cocción es necesario limpiarlo regularmente después de dejarlo enfriar.

No deje que se sequen restos de alimentos dentro del compartimiento de cocción porque podrían estropear la superficie.

Antes de cada limpieza extraiga todas las partes que se pueden quitar.

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

- la puerta;
- las guías de soporte para rejillas/ bandejas;
- la junta.

Si utiliza productos de limpieza específicos, haga funcionar el horno a la temperatura máxima durante unos 15/20 minutos para eliminar cualquier residuo.

Sistema de limpieza manual (solo en algunos modelos)

Formación de vapor a alta temperatura

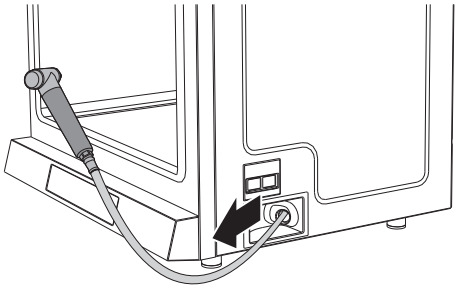
Peligro de quemaduras

- NO utilice dispensador de agua extraíble con el horno caliente.
- Si el horno está todavía caliente, ponga en marcha la función **Enfriamiento** («Funciones especiales») y espere a que termine.

El horno dispone de un sistema de lavado manual para facilitar la limpieza del compartimiento de cocción.

Mediante el dispensador de agua a presión extraíble se puede aplicar agua directamente en el compartimiento del horno.

1) Extraiga el dosificador.



2) La longitud de extracción se puede ajustar cuando se oigan clics metálicos (en total 4), deteniéndose simplemente.
3) Pulse el botón situado en la parte posterior de la cabeza del dispensador para que salga el agua.
4) Para enrollar de nuevo la manguera, tire ligeramente del dispensador y acompañe suavemente su movimiento hasta su posición inicial.

ES

5) Rocíe las paredes de la cavidad con un producto de limpieza específico.
6) Cierre la puerta y ponga en marcha el aparato a la máxima temperatura durante 15 minutos.
7) Una vez enfriado, repita el ciclo de limpieza manual con el dosificador.
8) Retire manualmente cualquier residuo y seque totalmente.

Durante el proceso de lavado puede derramarse agua sobre la parte frontal y el contorno del compartimiento; esto no comporta ningún peligro ni fallos de funcionamiento.

Limpieza de la sonda corazón

Limpieza incorrecta

Riesgo de daños a la sonda

- No lave la sonda en el lavavajillas.
- Después de cada lavado, seque con sumo cuidado todas las partes de la sonda.

Después de cada uso es necesario limpiar la sonda de temperatura una vez que se haya enfriado. Limpie solo la parte metálica y el mango de plástico de la sonda de temperatura con agua, jabón neutro para vajillas y una esponja suave.

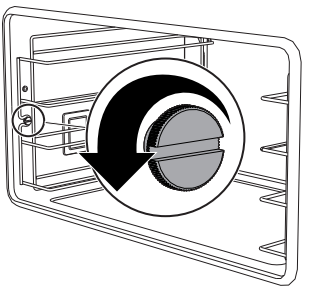
No la lave nunca en el lavavajillas, ya que los componentes electrónicos de su conector quedarían inservibles.

Después del proceso de limpieza séquela con cuidado.

Extracción de las guías de soporte para bandejas

La extracción de las guías de soporte para bandejas permite limpiar más fácilmente las partes laterales.

1) Desatornille completamente las tuercas de fijación.



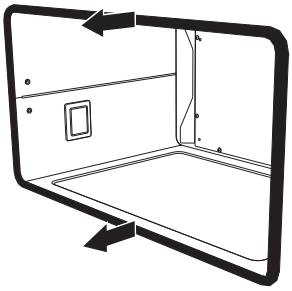
2) Quite las guías de soporte para bandejas colocados en el deflector y sáquelos del compartimiento de cocción.
3) Al terminar la limpieza, coloque de nuevo las guías de soporte para bandejas del compartimiento de cocción y fíjelas con las tuercas de fijación.

4.4 Mantenimiento especial

Desmontaje de la junta

Para desmontar la junta:

- Tire la junta hacia fuera para quitarla.



Para montar la junta:

- Ponga la junta haciéndola coincidir con la ranura delantera y presione con cuidado hasta que se adhiera a la parte frontal del aparato.

Consejos para el mantenimiento de la junta

La junta debe ser blanda y elástica.

- Para mantener limpia la junta use un estropajo no abrasivo y lávela con agua tibia.

Sustitución de la lámpara de iluminación interior (solo en algunos modelos)

Partes bajo tensión eléctrica

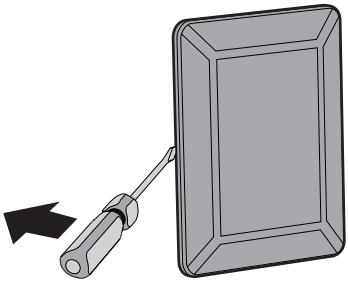
Peligro de electrocución

Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

El compartimiento de cocción está equipado con una lámpara de 40W.

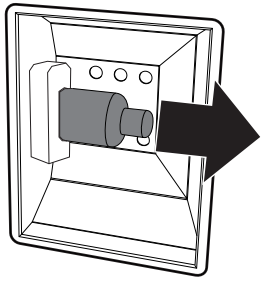
1) Quite todos los accesorios de dentro del compartimiento de cocción.
2) Quite las guías de soporte para rejillas/bandejas.
3) Quite la tapa de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo un destornillador).

Tenga cuidado para no rayar las superficies del compartimiento de cocción.



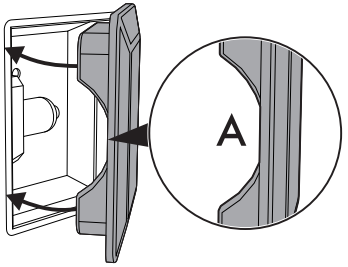
ES

4) Extraiga y quite la lámpara.



No toque la lámpara halógena directamente con los dedos; utilice un material aislante.

5) Introduzca la lámpara nueva.
6) Vuelva a montar la tapa. Deje el perfil interno del cristal (A) mirando hacia la puerta.



7) Presione a fondo la tapa para que se adhiera perfectamente al soporte de la lámpara.

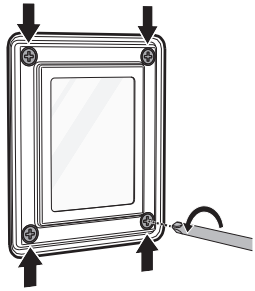
Sustitución de la lámpara de iluminación interior (solo en algunos modelos)

Riesgo de fallo

Riesgo de daños al horno

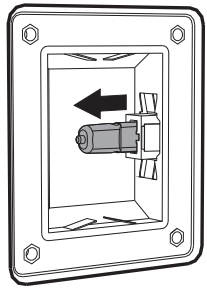
- Apoye correctamente el cristal y la junta sobre el marco del portalámparas.
- Preste especial atención para no romper o astillar el cristal.

1) Quite todos los accesorios de dentro del compartimiento de cocción.
2) Quite las guías de soporte para rejillas/bandejas.
3) Afloje los tornillos de las 4 esquinas de la tapa de la lámpara.

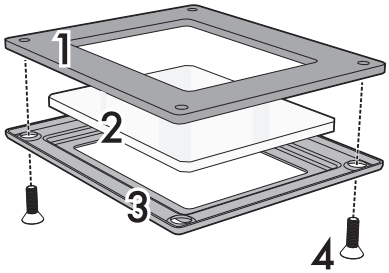


Preste atención para no dejar caer la junta interior y el cristal del compartimiento de la lámpara.

4) Extraiga y quite la lámpara.



5) Introduzca la lámpara nueva.
6) Apoye el cristal (2) sobre la parte interior del marco de la cubierta de la lámpara (3) y sobre el cristal la junta (1); a continuación, inserte 2 de los tornillos retirados previamente (4) en 2 agujeros dispuestos en diagonal.



7) Apoye la cubierta y apriete los tornillos.
8) Introduzca los otros dos tornillos y atorníllelos. Este producto responde a las normas vigentes de seguridad relativas a los aparatos eléctricos. Los eventuales controles técnicos o las reparaciones deberán ser llevadas a cabo por personal cualificado para evitar situaciones de peligro para el usuario.

Cuando el aparato no funcione, antes de recurrir al Servicio de Asistencia y para evitar gastos inútiles, verifique personalmente que se hayan efectuado todas las operaciones listadas arriba.

Mantenimiento Ordinario

- El aparato debe ser sometido periódicamente (al menos una vez por año) a un control total que debe ser realizado por un técnico experto.
- Cualquier trabajo de mantenimiento lo debe hacer solo un técnico experto.
- Antes de hacer cualquier mantenimiento es necesario desconectar la alimentación eléctrica y esperar el enfriamiento del aparato.

ES

4.5 Si el aparato no funciona

Problema	Posible solución
El aparato no funciona	• La clavija no está bien enchufada en la toma de corriente. • Se ha verificado alguna avería o funcionamiento incorrecto en la instalación eléctrica. • Hay fusibles en cortocircuito o interruptores desconectados.
El aparato emplea demasiado tiempo para cocer o cuece demasiado rápidamente.	• El ajuste de la temperatura está equivocado.
Se forma humedad dentro del compartimiento de cocción y encima de los alimentos.	• Los alimentos quedan demasiado tiempo dentro del compartimiento de cocción después del final de la cocción. No deje los alimentos más de 15-20 minutos dentro del compartimiento de cocción después del final de la cocción.

5 Instalación

5.1 Conexión eléctrica

El borne marcado con este símbolo ⏚ conecta entre sí partes que normalmente se encuentran en el potencial de tierra. Conecte correctamente los aparatos mediante este borne, para garantizar la equipotencialidad de los mismos.

Si la tensión de fase baja a menos de 190V~, podría disminuir el rendimiento del horno, no debido al producto.

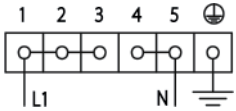
Información general

Compruebe que las características de la red eléctrica se adecuan a los datos indicados en la placa. La placa de identificación con los datos técnicos, el número de serie y la marca está aplicada en un lugar visible del aparato. No quite nunca esta placa.

Conecte a tierra con un cable por lo menos 20 mm más largo que los demás. El aparato está equipado con un cable de cinco polos tipo H07RN-F (5 x 1,5 mm², se refiere a la sección del conductor interno).

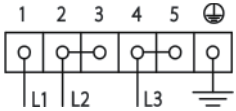
Modalidades de conexión

- 220-240 V 1N~



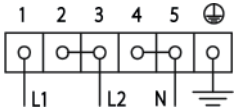
Cable de tres polos 3 x 4 mm².

- 220-240 V 3~



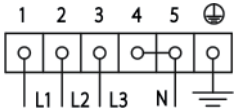
Cable de cuatro polos 4 x 4 mm².

- 380-415 V 2N~



Cable de cuatro polos 4 x 2,5 mm².

- 380-415 V 3N~



Cable de cinco polos 5 x 1,5 mm².

Los valores indicados más arriba hacen referencia a la sección del conductor interno.

Conexión fija

Coloque un dispositivo de corte omnipolar en la línea de alimentación de conformidad con las normas de instalación.

El dispositivo de corte debe colocarse en una posición fácilmente alcanzable y

ES

cerca del aparato.

Conexión con enchufe y toma de corriente

Controle que la clavija (no suministrada) y la toma de corriente sean del mismo tipo y que tengan la capacidad adecuada para el máximo consumo de corriente del aparato.
Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían causar calentamientos o quemaduras.

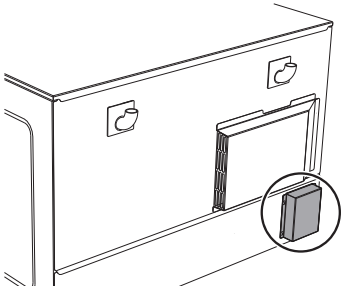
Sustitución del cable

Tensión eléctrica

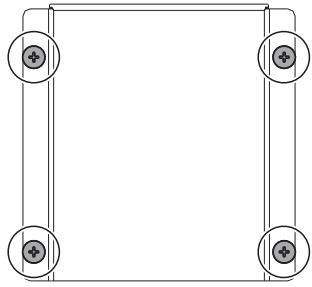
Peligro de electrocución

- Desactive la alimentación eléctrica general.
- **La sustitución del cable de conexión eléctrica debe ser llevada a cabo solo por personal técnico cualificado.**

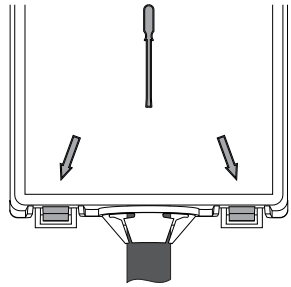
1) El terminal de bornes se encuentra en la parte posterior del horno en la esquina inferior derecha.



2) Desenrosque los tornillos mostrados en la figura para retirar la tapa externa del terminal de bornes.



3) Con un destornillador plano, suelte y levante la cubierta interna para acceder al terminal de bornes.



4) Sustituya el cable.
5) Asegúrese de que los cables siguen el recorrido ideal para evitar cualquier contacto con el aparato.
6) Para volver a montar la tapa y la abrazadera del cable, siga las instrucciones anteriores en orden inverso.

5.2 Conexión del agua

Uso incorrecto

Riesgo de daños al aparato

- Si la tubería del agua fuese nueva o hubiese estado inactiva un período largo, antes de hacer la conexión asegúrese (haciéndola correr) que el agua aparezca límpida y sin impurezas.
- La presión entrante debe estar comprendida entre mínimo 50 kPa y máximo 500 kPa.

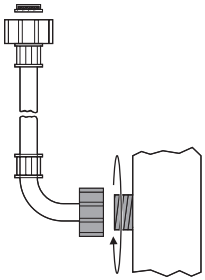
En el panel trasero del horno existen unas aberturas para la conexión hidráulica que, dependiendo de los modelos, se utilizan para los sistemas de humidificación interna o de lavado manual.

1 Conexión para la humidificación interna.

2 Entrada agua de lavado (solo en algunos modelos).

3 Terminal de descarga (solo en algunos modelos).

En el caso de las entradas **1** y **2**, conéctelas a una toma de agua con un extremo roscado de ¾".



Descarga del agua de lavado (solo en algunos modelos)

Agua a temperatura elevada

Peligro de quemaduras

- El agua de descarga puede estar muy caliente.
- Los conductos utilizados para el drenaje del agua deben ser resistentes a las altas temperaturas (al menos 90 °C).
- No utilice tubos metálicos.

La descarga del agua se efectúa por gravedad a través de un tubo rígido o flexible conectado al terminal de descarga del horno (3) y a un sistema de drenaje de aguas residuales.

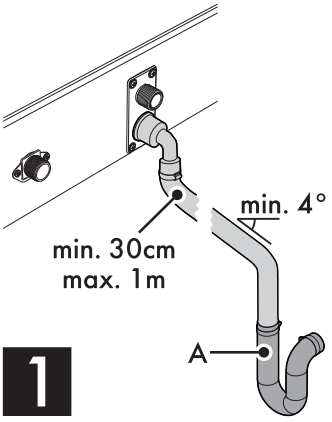
El sistema de drenaje debe presentar las siguientes características:

- Longitud máxima: 1 metro. Longitud mínima: 30 cm.
- inclinación mínima de 4°.
- Diámetro mínimo del tubo: 30 mm.
- Disponer de un sifón en U (no suministrado; detalle A de las siguientes figuras).

ES

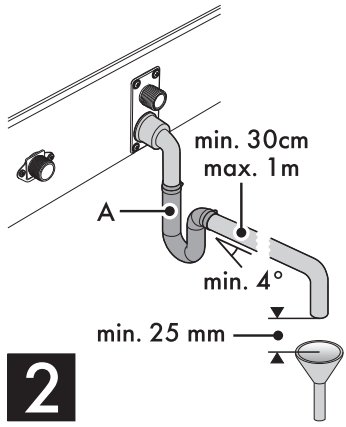
En el caso de que se cocinen principalmente alimentos grasos, para evitar acumulaciones y obstrucciones en los tubos, NO instale el sifón y evacue las aguas residuales directamente sobre una rejilla de drenaje (figura 3).

- Estar libre de estrangulamientos y obstrucciones.
- En el caso de instalaciones múltiples, asegúrese de que los tubos de descarga estén adecuadamente dimensionados para permitir una correcta evacuación de los flujos de descarga.
- Si el horno no puede estar permanentemente conectado a un sistema de drenaje, se recomienda sellar el terminal de descarga con una cubierta desmontable.

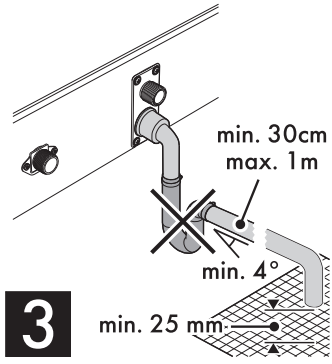


Evacuación directa hacia la red de aguas residuales

- En los casos mostrados en las figuras 2 y 3, mantenga una distancia mínima de 25 mm entre la boca del tubo y la zona de descarga.



Evacuación a través de colector de descarga



Evacuación sin sifón con descarga sobre rejilla

En los casos que se ilustran en las figuras 2 y 3, la zona de evacuación debe posicionarse lejos del horno, para evitar la infiltración de olores.

5.3 Colocación

Aparato pesado

Peligro de heridas por aplastamiento

- Coloque el aparato con la ayuda de otra persona.

Presión sobre la puerta abierta

Riesgo de daños al aparato

- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.

Formación de calor durante el funcionamiento del aparato

Riesgo de incendio

- Los contrachapados, las colas o los revestimientos plásticos de los muebles adyacentes deben ser termorresistentes (no inferior a 90°C).

Instalación incorrecta

Riesgo de lesiones personales

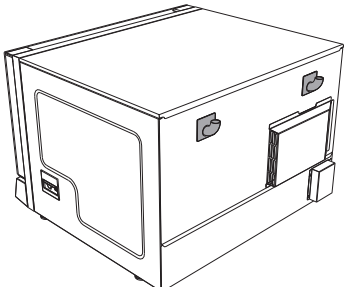
- El plano de apoyo del aparato no debe superar los 1,60 m de altura desde el suelo.

Nivelación

Nivele el aparato con respecto al suelo mediante las patas regulables. El ajuste de la pata es de 10 mm aproximadamente.

Tubo de descarga del vapor

En la parte trasera del aparato (según el modelo) hay dos tubos de descarga para la salida del vapor producido durante la fase de cocción.



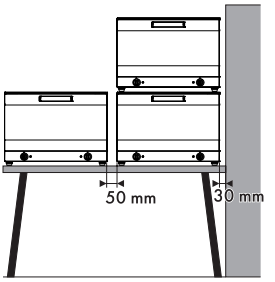
Estos deben estar libres de cualquier obstáculo. Evite el aplastamiento y el contacto con cualquier pared.

ES

Instalaciones múltiples

Peso: 60 kg

Coloque el aparato a una distancia de al menos 50 mm de una posible pared trasera y de 30 mm de una posible pared lateral. Guarde una distancia mínima de 50 mm entre un aparato y el otro, en caso de instalaciones múltiples una al lado de la otra.



No instale el aparato en el suelo.

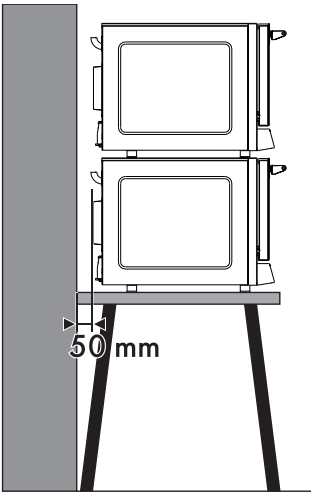
Este aparato debe ser instalado sobre un banco de trabajo.

Instalación con superposición

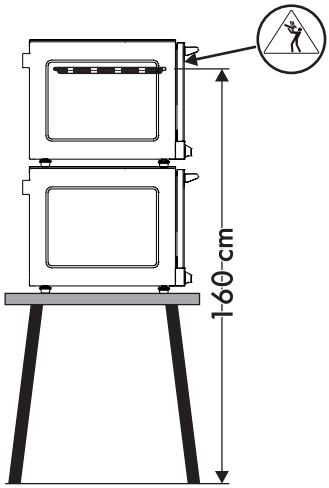
Instalación incorrecta

Riesgo de daños al aparato

- No se pueden colocar varios hornos de manera superpuesta sin haber instalado el correspondiente kit de apilamiento (bajo pedido). Este kit se debe aplicar a ambos aparatos (superior e inferior).



Temperatura elevada de los alimentos

Peligro de quemaduras

- Por razones de seguridad, NO ponga la última bandeja a una altura superior a 160 cm.
- En caso de necesidad, aplique OBLIGATORIAMENTE el adhesivo proporcionado a la altura indicada en la figura siguiente.