

Rejilla de alta velocidad

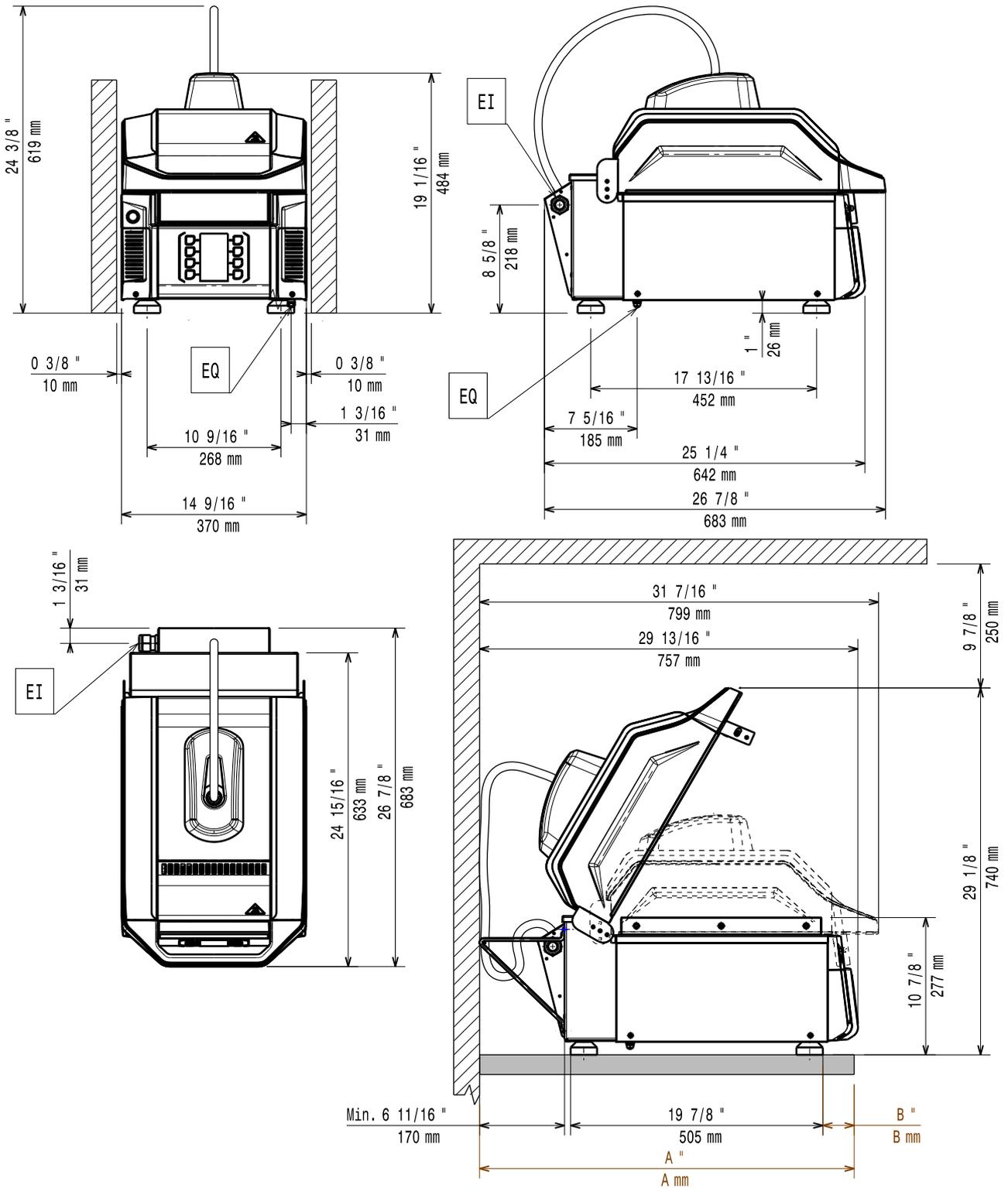


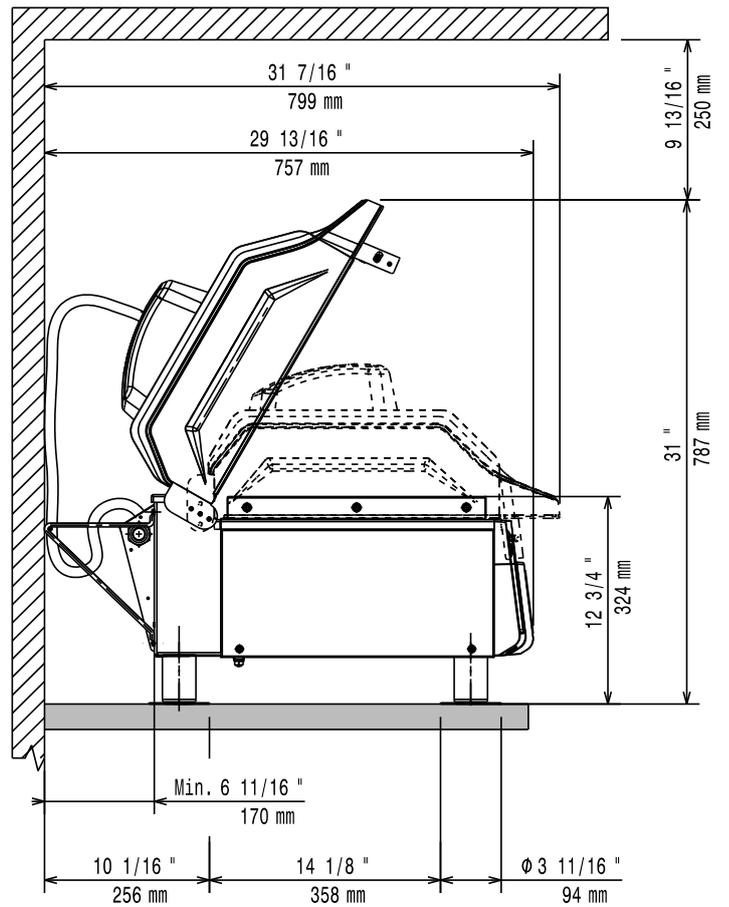
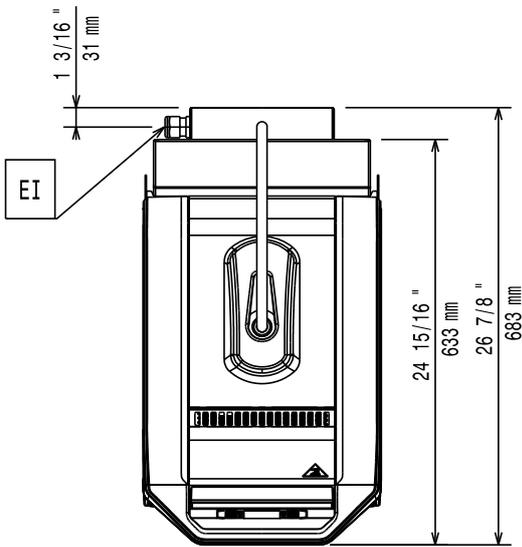
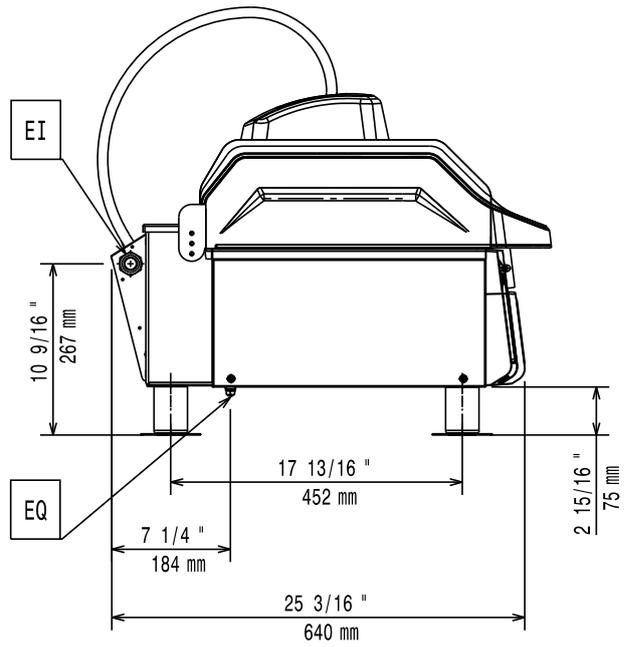
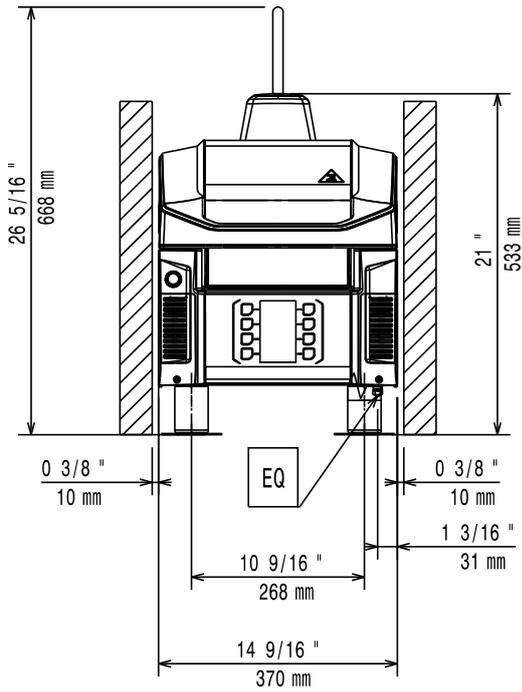
ES Manual de instalación y funcionamiento



Diagrama de instalación

597400Y01





EI = Cable de alimentación de 2000 mm / 78,74 in de longitud

EQ = Tornillo equipotencial

$A \geq 750$ mm (29 1/2") = Instalación recomendada

700 mm (27 9/16") $\leq A < 750$ mm (29 1/2") = Fijación obligatoria del aparato a la mesa

$A \geq 700$ mm (27 9/16") = Inviabile

$B < 64$ mm (2 1/2") = Fijación obligatoria del aparato a la mesa

Introducción



Lea las instrucciones siguientes, incluidas las condiciones de la garantía, antes de instalar y usar el equipo.

Visite nuestra página web www.electroluxprofessional.com y abra la sección **Soporte para:**



Registrar su producto



Ver recomendaciones sobre su producto e información sobre servicios y reparación

El manual sobre instalación, uso y mantenimiento (a continuación, el Manual) proporciona al usuario la información necesaria para el uso correcto y seguro del equipo.

Lo siguiente no debe interpretarse como una lista larga y precisa de advertencias, sino más bien como un conjunto de instrucciones adecuadas para mejorar el rendimiento del aparato en todos los aspectos y, por encima de todo, prevenir daños a personas o animales y daños materiales derivados de procedimientos de uso incorrectos.

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 el equipo, consulte y lea atentamente este manual para evitar maniobras incorrectas e inconvenientes que puedan perjudicar la integridad del equipo o ser peligrosas para las personas. Se recomienda informar periódicamente al usuario sobre las normas de seguridad. Asimismo, es importante formar y actualizar los conocimientos del personal autorizado a trabajar en el equipo 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, póngase 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 del equipo, 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 el equipo se ponga en marcha y utilice únicamente en condiciones óptimas de seguridad para las personas, animales y 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;
 - la descarga del último manual actualizado desde la página www.electroluxprofessional.com.
- El manual deberá guardarse cerca del equipo, en un lugar fácilmente accesible. Los operadores y encargados del uso y mantenimiento del equipo deben poder localizar y consultar el manual con facilidad y en todo momento.

Índice

A	INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD	8
A.1	Información general	8
A.2	Equipo de protección personal	9
A.3	Normas generales de seguridad	9
A.4	Transporte, traslado y almacenaje	10
A.5	Instalación y montaje	11
A.6	Conexión eléctrica	11
A.7	Se utiliza: Advertencias	11
A.8	Limpieza del aparato	13
A.9	Mantenimiento preventivo	13
A.10	Piezas y accesorios	13
A.11	Mantenimiento del aparato	13
A.12	Servicio	14
A.13	Eliminación del aparato	14
B	CONDICIONES Y EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA	14
C	NORMAS DE SEGURIDAD GENERALES	15
C.1	Dispositivos de protección instalados en el equipo	15
C.2	Señales de seguridad que se deben colocar en la máquina o cerca de ella:	15
C.3	Final de la vida de la máquina	15
C.4	Precauciones en el uso y el mantenimiento	15
C.5	Uso incorrecto razonablemente previsible	15
C.6	Riesgos residuales	16
D	INFORMACIÓN GENERAL	16
D.1	Introducción	16
D.2	Uso previsto y limitaciones	16
D.3	Pruebas	16
D.4	Copyright	16
D.5	Conservación del manual	16
D.6	Destinatarios del manual	16
D.7	Definiciones	16
D.8	Responsabilidad	17
D.9	Comprobaciones del embalaje por parte del cliente	17
D.10	Almacenaje	17
E	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	17
E.1	Datos de identificación de la máquina y del fabricante	17
E.2	Características de la alimentación eléctrica	18
F	INSTALACIÓN Y MONTAJE	18
F.1	Introducción	18
F.2	Responsabilidades del cliente	18
F.3	Límites de espacio del aparato	19
F.4	Colocación	19
F.4.1	Ajuste de la distancia mínima entre el cristal y la placa superior (solo en modelos equipados al respecto)	19
F.5	Lugar de trabajo	19
F.6	Instalación de las patas	19
F.7	Dispositivo de tapa antiapertura (si está disponible en su modelo)	20
F.8	Conexión eléctrica	20
F.9	Eliminación del embalaje	21
G	USO HABITUAL DEL EQUIPO	21
G.1	MEDIDAS DE PRECAUCIÓN PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA	21
G.2	Características del personal habilitado para utilizar el equipo	21
G.3	Requisitos básicos para el uso del equipo	21
H	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	21
H.1	Vista general del aparato	21
H.2	Descripción del panel de control	22
H.2.1	Pantalla	22
H.3	Bandeja antiadherente	22
I	FUNCIONAMIENTO	22
I.1	Puesta en marcha	22
I.2	Elección de programa	23
I.3	Configuración básica	24
I.4	Ajustes básicos	24
I.4.1	CARGA/DESCARGA DE AJUSTES DE APARATO Y DE PROGRAMA A Y DESDE LA UNIDAD USB	24
I.4.2	DESCARGA DE CICLO DE REGISTRO A LA UNIDAD USB	25
I.4.3	CARGA/DESCARGA DE AJUSTES DE PROGRAMA A Y DESDE LA UNIDAD USB	25
I.4.4	CARGA/DESCARGA DE AJUSTES DE APARATO A Y DESDE LA UNIDAD USB	25
I.4.5	CONTROL DE ESTANTES	25
I.4.6	BRILLO	25
I.4.7	CONFIGURACIÓN DEL ZUMBADOR	25

I.4.8	CONFIGURACIÓN DE MELODÍAS.....	26
I.4.9	AJUSTE DE TIEMPO.....	26
I.4.10	INFORMACIÓN.....	26
I.4.11	CONECTIVIDAD.....	26
I.5	Configuración avanzada.....	26
I.5.1	Acceso a la configuración avanzada.....	26
I.5.2	CONFIGURACIÓN DE PROGRAMAS - Monofase.....	27
I.5.3	Opción FLEX (solo modelos equipados al respecto).....	27
I.5.4	CONFIGURACIÓN DE PROGRAMAS – Multifase.....	28
I.5.5	CARGA/DESCARGA DE AJUSTES DE APARATO Y DE PROGRAMA A Y DESDE LA UNIDAD USB.....	28
I.5.6	AJUSTE DEL MODO DE INICIO.....	29
I.5.7	AJUSTE DE LA OPCIÓN DE PARADA DE CICLO.....	29
I.5.8	AJUSTE DE TEMPERATURA DE LA PLACA SUPERIOR Y DEL CRISTAL.....	29
I.5.9	AJUSTE DEL MODO DE REPOSO.....	29
I.5.10	CONTROL DE ESTANTES.....	30
I.5.11	BRILLO.....	30
I.5.12	CONFIGURACIÓN DEL ZUMBADOR – AJUSTE DE TIEMPO – INFORMACIÓN.....	30
I.5.13	CAMBIO DE CONTRASEÑA.....	30
I.5.14	RESTABLECIMIENTO DE CONTRASEÑA.....	30
I.5.15	AJUSTE DE EXPERTO - INEXPERTO.....	31
I.5.16	CONFIGURACIÓN DEL MENÚ DE IMÁGENES.....	31
I.5.17	CONFIGURACIÓN DE LA CONECTIVIDAD.....	31
I.5.18	GESTIÓN DE RECETAS DESDE LA NUBE (si está disponible en su modelo).....	31
I.6	Uso a diario.....	32
J	PLACA DE TEFLÓN EXTRAÍBLE (RTP).....	32
J.1	Medidas de precaución.....	32
J.2	Abra la placa superior.....	33
J.3	Sustituya la placa de teflón extraíble.....	33
J.4	Fije la placa superior en la tapa.....	33
K	LIMPIEZA DEL APARATO.....	33
K.1	Introducción a la limpieza.....	33
K.2	Limpieza del exterior.....	34
K.3	Limpieza diaria.....	34
K.3.1	Acciones preliminares.....	34
K.3.2	Cristal y tapa.....	34
K.3.3	Limpieza del bloqueo de ondas o de su cubierta.....	35
K.3.4	Cámara de cocción.....	36
K.3.5	Limpieza de la bandeja de alimentos.....	36
K.3.6	Cámara de salida de vapor.....	36
K.4	Limpieza semanal.....	37
K.4.1	Limpie la placa de teflón extraíble.....	37
K.4.2	Limpieza profunda de la cámara de cocción.....	37
K.4.3	Limpieza de los filtros.....	37
L	MANTENIMIENTO DEL APARATO.....	38
L.1	Información sobre el cuidado del aparato.....	38
L.2	Puesta fuera de servicio.....	38
L.3	Desmontaje.....	38
L.4	Intervalos de mantenimiento.....	38
L.5	Periodos sin funcionamiento.....	39
M	BÚSQUEDA DE AVERÍAS.....	39
M.1	Introducción.....	39
M.2	Recomendaciones para una cocción de calidad.....	39
M.3	Tabla de anomalías.....	40
N	ELIMINACIÓN DEL APARATO.....	46
N.1	Procedimiento referente a la eliminación del equipo.....	46

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

Riesgo de daños para el equipo o el producto.



IMPORTANTE

Instrucciones o información importantes sobre el producto



Equipotencialidad



Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato



Aclaraciones y explicaciones

- 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 permita que los niños usen el equipo ni jueguen con él.
- Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento que sean responsabilidad del usuario.
- Cite la información de la placa de datos del equipo cuando contacte con el fabricante (por ejemplo, para solicitar piezas de recambio, etc.).
- La marca se debe destruir al desguazar el equipo.
- Guarde estas instrucciones en buen estado para que los distintos operadores puedan consultarlo.

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 del equipo.

Fase	Ropa de protección 	Calzado de seguridad 	Guantes 	Gafas 	Casco de seguridad 
Transporte	●	●	○	—	—
Manipulación	●	●	○	—	—
Desembalaje	●	●	○	○	—
Instalación	●	●	● ¹	—	—
Uso normal	○	○	○ ²	—	—
Ajustes	○	○	○	—	—
Limpieza habitual	○	●	● ¹⁻²⁻³	●	—
Limpieza extraordinaria	○	●	● ¹⁻²⁻³	●	—
Mantenimiento	●	●	○	—	—
Desmontaje	●	●	○	○	—
Desguace	●	●	○	○	—
Legenda:					
●	EPI PREVISTOS				
○	EPI A DISPOSICIÓN O PARA UTILIZAR CUANDO ES NECESARIO				
—	EPI NO PREVISTOS				

1. Los guantes utilizados para estas operaciones deben ser resistentes a cortes. Si los operadores, el personal especializado o los usuarios no utilizan equipo de protección individual, pueden exponerse a riesgos para la salud (dependiendo del modelo).

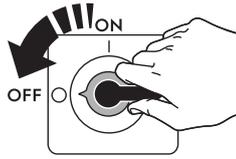
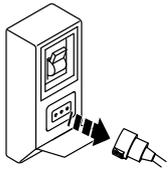
2. Durante estas operaciones se deben utilizar guantes ignífugos para proteger las manos del contacto con alimentos y partes del aparato calientes, y/o al retirar de él elementos calientes. Si los operarios, el personal especializado o los usuarios no utilizan equipo de protección individual, pueden exponerse a riesgos químicos y a posibles daños para la salud (según el modelo).

3. Los guantes utilizados para estas operaciones deben ser aptos para el contacto con las sustancias empleadas (consulte la hoja de datos de seguridad sobre las sustancias que requieren el uso de equipo de protección personal). Si los operarios, el personal especializado o los usuarios no utilizan equipo de protección individual, pueden exponerse a riesgos químicos y a posibles daños para la salud (según el modelo).

A.3 Normas generales de seguridad

- Los equipos poseen dispositivos de seguridad eléctricos y/o mecánicos para proteger a los operadores y a la máquina.
- No utilice el equipo si se han retirado, modificado o manipulado las protecciones o los dispositivos de seguridad.
- No modifique las piezas suministradas con el aparato.
- Algunas ilustraciones del manual representan al equipo o a alguna de sus partes, con las protecciones desmontadas o sin ellas. Esto se ha hecho para facilitar las

explicaciones. No utilice la máquina sin las protecciones o con los dispositivos de protección desactivados.



Antes de cualquier procedimiento de instalación, montaje, limpieza o mantenimiento, desenchufe el aparato de la red eléctrica.

- No retire, manipule ni vuelva ilegibles la marca del equipo o las señales y etiquetas de seguridad, peligro e instrucciones del equipo.
- El nivel ponderado A de presión acústica de emisión no supera 70 dB (A).¹
- Evite especialmente exponer el equipo al gas ozono, no utilice ozonizadores en la sala donde esté instalado el equipo.
- Las operaciones siguientes deben llevarlas a cabo especialistas autorizados o el servicio de atención al cliente, dotados de equipo de protección individual (*A.2 Equipo de protección personal*), herramientas, utensilios y medios auxiliares adecuados, que puedan solicitar al fabricante el suministro de un manual de servicio.
 - Instalación y montaje
 - Colocación
 - Conexión eléctrica
 - Limpieza, reparación y mantenimiento extraordinario del equipo.
 - Eliminación del aparato
 - Tareas en el equipo eléctrico.
- 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.

A.4 Transporte, traslado y almacenaje

- El transporte (desplazamiento de la máquina de una localidad a otra) y el traslado (desplazamiento de la máquina dentro del lugar de trabajo) debe hacerse con medios especiales y adecuados.
- Consulte las instrucciones en el embalaje acerca de la posibilidad de apilado durante el transporte, la manipulación y el almacenamiento.
- Durante las operaciones de carga y descarga no debe haber personas debajo de cargas suspendidas. Se debe negar el acceso a la zona de trabajo a toda persona no autorizada.
- El peso del equipo no es suficiente para mantenerlo estable.
- Al manipular el equipo, no lo eleve ni lo fije a elementos móviles o débiles, como armarios, conductos eléctricos, piezas neumáticas, etc.
- No empuje ni arrastre el equipo para desplazarlo, ya que podría volcar. Utilice una herramienta adecuada para elevar la máquina.
- Disponga de una zona adecuada con suelo plano para las operaciones de descarga y almacenamiento.
- El personal de transporte, manipulación, desplazamiento y almacenamiento del equipo debe estar instruido y formado correctamente en el uso seguro de sistemas de elevación y utilizar equipos de protección individual adecuados para el tipo de operación que realizan.

1. Los valores de emisiones acústicas se han obtenido según EN ISO 11204. El valor puede aumentar en función del lugar de trabajo donde se mida.

- Cuando se quiten los sistemas de anclaje, la estabilidad de los componentes del equipo no debe depender de ellos y, por lo tanto, dicha operación no debe producir la caída de la carga del vehículo. Antes de descargar los componentes del equipo, asegúrese de haber quitado todos los sistemas de anclaje.

A.5 Instalación y montaje

- Las operaciones indicadas deben realizarse de acuerdo con las normas de seguridad y las regulaciones vigentes en el país de instalación.
- Debe ser posible acceder al enchufe una vez instalado el aparato.
- El equipo no puede instalarse a la intemperie ni en entornos expuestos a agentes atmosféricos (lluvia, luz solar directa, etc.).

A.6 Conexión eléctrica

- El sistema de suministro eléctrico debe ser adecuado para la corriente nominal del equipo conectado; la conexión debe hacerse de acuerdo con las regulaciones y normas vigentes en el país de uso.
- La información relativa al voltaje de alimentación del equipo se puede consultar en la placa de datos.
- Si el cable de alimentación está dañado o es demasiado corto, debe sustituirlo el Servicio de atención al cliente o personal especializado con el fin de prevenir riesgos.
- El fabricante no se hace responsable de daños o accidentes derivados del incumplimiento de las reglas de instalación o de las normas de seguridad eléctrica vigentes en el país donde se utiliza la máquina.

A.7 Se utiliza: Advertencias

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, daños personales o exposición a energía de microondas excesiva.

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. Lea y siga el apartado específico G.1 *MEDIDAS DE PRECAUCIÓN PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA* en el capítulo correspondiente.
3. No utilice el aparato vacío.
4. Este aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo solamente a una toma con conexión a tierra. Consulte "INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA" en el capítulo F.8 *Conexión eléctrica*.
5. Instale o sitúe el aparato siguiendo estrictamente las instrucciones suministradas.
6. Algunos productos, por ejemplo, huevos enteros o alimentos en recipientes herméticos, como botes de cristal cerrados, pueden explotar y no deben calentarse en este equipo.



IMPORTANTE

Coloque en un lugar visible y cerca del aparato la siguiente información suministrada: "Advertencia: no caliente líquidos ni alimentos en recipientes herméticos, ya que pueden explotar."

7. Utilice este aparato exclusivamente para el uso previsto que se indica en el manual. No utilice productos químicos ni vaporizadores corrosivos en este aparato. Este tipo de aparato está diseñado específicamente para calentar y cocinar bocadillos o sándwiches. No está pensado para el uso en laboratorios.
8. El aparato no está destinado al uso doméstico, sino exclusivamente al uso profesional.
9. Como sucede con cualquier aparato profesional, no debe utilizarlo personal no apto ni niños.

10. No utilice este aparato si el enchufe o el cable de alimentación están estropeados, si no funciona correctamente o si ha sufrido daños o caídas.
11. No utilice el aparato si está dañado. Es especialmente importante que la puerta cierre correctamente y que el cristal no esté dañado.
12. Antes de cada uso, el usuario debe verificar las condiciones y limpieza generales del aparato y detenerlo o no utilizarlo si observa suciedad, daños o la ausencia de piezas.
13. El mantenimiento del aparato debe estar a cargo exclusivamente de personal de servicio profesional. Solicite al centro de servicio técnico más cercano el examen, la reparación o el ajuste del aparato.
El mantenimiento del aparato debe estar a cargo exclusivamente de personal de servicio profesional. Solicite al centro de servicio técnico más cercano el examen, la reparación o el ajuste del aparato (llame al número 888-845-2322).
14. El equipo posee un sistema de enfriamiento interno por aire (delante y detrás). Las aberturas de aspiración y salida de aire del aparato no deben obstruirse con paños ni otros objetos; de lo contrario este puede recalentarse y averiarse. No obstruya las salidas de la parte superior del aparato.
15. No deje el aparato a la intemperie. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero o en un sótano húmedo, cerca de una piscina o lugares parecidos.
16. No sumerja en agua el aparato, la placa térmica superior, el enchufe ni el cable.
17. Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes del aparato.
18. No permita que el cable cuelgue de la mesa o del estante.
19. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad de calentamiento:
 - a. El aparato está diseñado para calentar o cocinar directamente bocadillos o sándwiches. Cualquier otro uso se considera incorrecto.
 - b. No cocine los sándwiches en exceso. NO coloque dentro del aparato plásticos u otros materiales combustibles, utensilios de cocina ni otros elementos (del material que sea). Coloque SOLO sándwiches con el papel de horneado indicado (en los modelos equipados para ello).
 - c. Si los materiales situados en el interior del aparato se incendian, apague el aparato y desconecte el cable de alimentación.
 - d. No coloque objetos sobre el cristal, no utilice la cámara de cocción para guardar objetos. No deje utensilios de cocina ni sándwiches en la cavidad cuando no utilice el aparato.
 - e. No utilice el aparato para calentar sándwiches en recipientes, ollas, planchas o utensilios metálicos.
 - f. Limpie periódicamente el cristal y la placa térmica superior para eliminar todos los desechos. La acumulación de carbón puede sobrecalentar los sándwiches y las microondas pueden quemar la grasa y los restos quemados.
 - g. No esparza mantequilla líquida sobre la superficie externa del sándwich. La grasa, una vez quemada, podría provocar el desgaste de la junta de la encimera.
20. La altura máxima del sándwich que se vaya a cocinar no debe sobrepasar los 75 mm/3".
21. Cuando el aparato esté en funcionamiento, preste atención a las superficies calientes de su exterior. Las zonas de cocción se mantienen calientes incluso después de apagar el aparato.
22. Tal como sucede con cualquier aparato de microondas, pueden producirse chispas en la cámara de cocción. Esas chispas no afectan a la seguridad del usuario, ni al aparato ni a la calidad del sándwich. Si las chispas dejan marcas visibles en las partes metálicas, se pueden eliminar con un paño húmedo.

23. Limpie periódicamente el aparato para eliminar los restos de alimentos; si esto no se hace, se deteriorarán las superficies.
24. La herramienta suministrada (rascador) debe usarse solo para fines de limpieza. Consulte el capítulo K.3 *Limpieza diaria*.
25. Solicite la revisión completa del aparato de manera periódica (al menos una vez al año). Se aconseja contratar un sistema de mantenimiento.
26. Es peligroso que personas sin cualificación realicen operaciones de servicio o mantenimiento que impliquen la extracción de las cubiertas que impiden la exposición a la energía de microondas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES EN BUEN ESTADO PARA QUE LOS DISTINTOS OPERADORES PUEDAN CONSULTARLAS.

A.8 Limpieza del aparato

- No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos ni con los pies descalzos.
- Antes de iniciar cualquier tipo de operación de limpieza, sitúe el equipo en condiciones seguras.
- 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.
- No pulverice agua ni utilice chorros de agua, vapor o alta presión para la limpieza.

A.9 Mantenimiento preventivo

Para garantizar la seguridad y prestaciones de su equipo, es conveniente que el mantenimiento lo realicen técnicos autorizados de Electrolux Professional SpA cada 12 meses, de acuerdo con los manuales de servicio de Electrolux Professional SpA. Para obtener más información, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico de Electrolux Professional SpA.

A.10 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 el equipo no cumpla las normas de seguridad.

A.11 Mantenimiento del aparato

- Los intervalos de inspección y mantenimiento dependen de las condiciones efectivas del funcionamiento del equipo y de las condiciones ambientales (presencia de polvo, humedad, etc.), por lo tanto, no se pueden proporcionar intervalos de tiempo exactos. En cualquier caso, se recomienda el mantenimiento exhaustivo y periódico del equipo para reducir las interrupciones de servicio.
- Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento preventivo y programado con el Servicio de atención al cliente.
- Antes de iniciar cualquier tipo de operación de mantenimiento, sitúe el equipo en condiciones seguras.
- El enchufe debe estar en una posición siempre visible para el operador que intervenga en las operaciones de mantenimiento.
- Para garantizar la eficacia del aparato y su funcionamiento correcto, es indispensable efectuar el mantenimiento periódico según las instrucciones del manual.

A.12 Servicio

ES NECESARIO ADOPTAR MEDIDAS DE SEGURIDAD ANTES Y DURANTE LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA.

- No utilice ni permita que se utilice el horno con la puerta abierta.
- Realice las siguientes comprobaciones de seguridad en todos los hornos que vayan a recibir servicio técnico antes de activar el magnetrón u otra fuente de microondas, y realice las reparaciones que sean necesarias:
 1. operación de interbloqueo
 2. cierre correcto de la puerta
 3. junta y superficies de sellado (generación de chispas, desgaste y otros daños)
 4. daños o aflojamiento de bisagras y cierres
 5. indicios de caídas o uso incorrecto.
- Antes de activar la energía de microondas para pruebas o inspección de servicio técnico en los compartimentos de generación de microondas, revise el magnetrón, la guía de ondas o la línea de transmisión y la cavidad para comprobar que la alineación, la integridad y las conexiones sean correctas.
- Cualquier componente defectuoso o desajustado del interbloqueo, el monitor, la junta de la puerta y los sistemas de generación y transmisión de microondas, se debe reparar, sustituir o ajustar según los procedimientos descritos en este manual antes de entregar el horno a su propietario.
- Antes de entregar el horno al cliente, se debe realizar una prueba de fuga de microondas para comprobar el cumplimiento de la norma sobre funcionamiento.
- Solo los recambios originales garantizan el nivel de seguridad del aparato.

A.13 Eliminación del aparato

- Para evitar que cualquier persona quede atrapada en el interior del aparato, debe inutilizarlo quitando cualquier mecanismo de bloqueo de la puerta.

B CONDICIONES Y EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Si la compra de este producto incluye cobertura de garantía, esta se otorga de acuerdo con la normativa local y sujeta a que el equipo se instale y use para los fines previstos, de acuerdo con la documentación correspondiente.

La garantía es efectiva cuando el cliente ha utilizado piezas originales y realizado el mantenimiento de acuerdo con la documentación de usuario y mantenimiento de Electrolux Professional, disponible en papel o en formato electrónico.

Electrolux Professional recomienda específicamente el uso de agentes de limpieza, aclarado y descalcificación autorizados por Electrolux Professional para obtener resultados óptimos y conservar la eficiencia del producto a lo largo del tiempo.

La garantía de Electrolux Professional no cubre:

- El coste de desplazamientos del servicio técnico para la entrega y recogida del producto.
- Instalación.
- Formación en el uso del equipo.
- Sustitución (o suministro) de piezas sujetas a desgaste salvo que sean resultado de defectos de material o fabricación, que se hayan comunicado en el plazo de una (1) semana desde la avería.
- Corrección del cableado externo.
- Corrección de reparaciones no autorizadas, así como de daños, desperfectos e insuficiencias provocados por:
 - Capacidad insuficiente o anómala de los sistemas eléctricos (corriente/voltaje/frecuencia, incluidos picos e interrupciones).

- Suministro inadecuado o interrumpido de agua, vapor, aire, gas (incluidas impurezas u otros elementos que no cumplan los requisitos técnicos de cada equipo).
- Piezas de fontanería, componentes o productos consumibles de limpieza que no estén autorizados por el fabricante.
- Negligencia, mal uso, abuso o incumplimiento, por parte del cliente, de las instrucciones de uso y mantenimiento detalladas en la documentación correspondiente al equipo.
- Incorrección o deficiencia de: instalación, reparación, mantenimiento (incluida la manipulación, las modificaciones y las reparaciones realizadas por terceros no autorizados) y modificación de los sistemas de seguridad.
- El uso de componentes que no sean originales (como consumibles, piezas de desgaste o repuestos).
- Condiciones ambientales que provoquen tensiones térmicas (como sobrecalentamiento/congelación) o químicas (como corrosión/oxidación).
- Objetos extraños colocados o contenidos en el producto.
- Accidentes o fuerza mayor.
- Transporte y manipulación, incluidos rayaduras, abolladuras, astillamiento u otros daños del acabado del producto, salvo que dichos daños sean consecuencia de defectos de material o fabricación, comunicados en el plazo de una (1) semana desde la fecha de entrega, salvo que se haya acordado de otro modo.

- Productos en los que el número de serie original se haya eliminado, alterado o no pueda observarse con facilidad.
- Sustitución de bombillas, filtros u otros consumibles.
- Accesorios y software no autorizados o especificados por Electrolux Professional.

La garantía de Electrolux Professional se anulará y el fabricante no tendrá responsabilidad en caso de cualquier

modificación del producto o de su hardware/software/ programación.

La garantía no incluye actividades de mantenimiento planificadas (incluidas las piezas necesarias para ello) ni el suministro de agentes de limpieza, salvo que se especifique por algún acuerdo local, sujeto a las condiciones del lugar.

Consulte en el sitio web de Electrolux Professional la lista de centros de atención al cliente autorizados.

C NORMAS DE SEGURIDAD GENERALES



ADVERTENCIA

Consulte “Información sobre advertencias y seguridad”.

C.1 Dispositivos de protección instalados en el equipo

Resguardos

El equipo cuenta con:

- protecciones fijas (por ejemplo, alojamientos, cubiertas, paneles laterales, etc.), sujetas al equipo o al bastidor con tornillos o acoplamiento de desconexión rápida, que solo se pueden retirar o abrir con herramientas; por lo tanto, 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.
- protecciones móviles interbloqueadas (puerta) para acceder al interior del equipo;
- puertas de acceso al sistema eléctrico del equipo realizadas con paneles con bisagras, que se abren con herramientas. El panel o la puerta no debe abrirse cuando el equipo esté conectado al suministro eléctrico.

C.2 Señales de seguridad que se deben colocar en la máquina o cerca de ella:

Prohibición	Significado
	Se prohíbe quitar los dispositivos de seguridad
	Se prohíbe utilizar agua para apagar incendios (expuesto en los componentes eléctricos)

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

C.3 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.

C.4 Precauciones en el uso y el mantenimiento

- Los riesgos asociados al equipo 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.
- En el display del panel de mandos se indican las situaciones anómalas.
- De todas formas, durante las operaciones de mantenimiento, existen algunos riesgos que no se han podido eliminar y que se deben neutralizar tomando medidas 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.
- 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.

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

- desactivar el equipo de inmediato y desconectar todos los suministros (electricidad, gas, agua).

C.5 Uso incorrecto razonablemente previsible

Se considera incorrecto todo uso diferente al especificado en este manual. Durante el funcionamiento del equipo no se admiten otros tipos de tareas 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);
- Mantener cerca del equipo materiales combustibles o inflamables, incompatibles o no relacionados con el trabajo.
- Instalar la máquina de modo incorrecto.
- introducción en el equipo de objetos incompatibles con su uso o que pueden causar daños a personas, al equipo o contaminar el medio ambiente.
- Trepas a la máquina.
- Incumplir las instrucciones de uso correcto de la máquina.
- otros comportamientos que pueden provocar riesgos que el fabricante no puede eliminar.

C.6 Riesgos residuales

El aparato presenta diversos riesgos que no se han eliminado por completo desde el punto de vista de diseño o mediante la instalación de dispositivos de protección adecuados. 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 mantener esas 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 del equipo: estos comportamientos se deben considerar incorrectos y, por lo tanto, estrictamente prohibidos.

Riesgos residuales	Descripción de situaciones de riesgo
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar debido a la presencia de agua, líquidos o suciedad en el suelo.
Quemaduras y abrasiones (por ejemplo: resistencias, bandeja fría, láminas y tubos del circuito de refrigeración).	Riesgo existente si el operador toca de manera intencionada o accidental algunos componentes internos del equipo sin utilizar guantes de protección.

Riesgos residuales	Descripción de situaciones de riesgo
Electrocución	Riesgo existente si, al efectuar operaciones de mantenimiento, se tocan componentes eléctricos con el cuadro eléctrico activo.
Aplastamiento o amputación	Posible riesgo de lesiones en los miembros superiores al cerrar la tapa del equipo.
Vuelco de la carga	Riesgo existente durante el transporte del equipo 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.
Cierre repentino	El operador encargado del uso normal del aparato podría cerrar la tapa de repente y de modo voluntario.

D INFORMACIÓN GENERAL

D.1 Introducción

Este manual contiene información correspondiente a diferentes equipos. Las imágenes de productos de esta guía son solo ejemplos.

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 del aparato suministrado.

En los diagramas de instalación del equipo, los valores numéricos indicados se refieren a medidas expresadas en milímetros y/o pulgadas.

D.2 Uso previsto y limitaciones

Este equipo se ha diseñado para calentar o cocinar aperitivos. Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto.



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

D.3 Pruebas

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

Se envía listo para usarse.

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

D.4 Copyright

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

D.5 Conservación del manual

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

manual debe conservarse con el aparato en caso de cesión, venta, contratación, préstamo o alquiler del mismo.

D.6 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 empleador de los usuarios del equipo y al responsable del lugar de trabajo
- a los operadores encargados del uso normal del equipo
- personal especializado - servicio de atención al cliente (consulte el manual de servicio).

D.7 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	personal encargado de instalar, regular, usar, mantener, limpiar, reparar y transportar el equipo.
Fabricante	Electrolux Professional SpA o cualquiera de los centros de servicio autorizados por Electrolux Professional SpA.
Operador encargado del uso normal del equipo	operador que ha sido informado y capacitado respecto a las operaciones que debe efectuar y sobre los riesgos relacionados con el uso habitual del equipo.

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 prevención de accidentes, puede evaluar las operaciones que se efectuarán en el equipo, así como reconocer y evitar posibles riesgos. Debe tener conocimientos de mecánica, electrotécnica y electrónica.
Peligro	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 un equipo 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	persona que ha adquirido el aparato y/o que lo gestiona y utiliza (por ejemplo, compañía, empresario o empresa).
Electrocución	descarga accidental de corriente eléctrica en el cuerpo humano.

D.8 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 del equipo y anulan la garantía);
- intervenciones efectuadas por personal no especializado;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas.
- mantenimiento ausente o incorrecto;
- uso incorrecto del equipo
- casos excepcionales no previstos;
- uso del equipo por parte de personal desinformado y sin capacitación

- 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.

D.9 Comprobaciones del embalaje por parte del cliente

- La empresa transportista es responsable de la seguridad de la mercancía durante el transporte y la entrega.
- Reclamar ante la empresa transportista en caso de daños aparentes u ocultos.
- Al recibir la mercancía, señalar en el albarán cualquier daño o defecto detectado.
- El conductor debe firmar el albarán; de lo contrario, la empresa transportista puede rechazar la reclamación (el transportista puede proveer el formulario necesario).
- Si detecta daños ocultos o falta de material solo después del desembalaje, solicite al transportista la inspección de las mercancías en un plazo no superior a 15 días desde la entrega.

Después de las comprobaciones del embalaje

1. Retire el embalaje.
Tenga cuidado al desembalar y manipular el aparato para que no sufra golpes.
2. Conserve toda la documentación incluida con el embalaje.

D.10 Almacenaje

El equipo y sus componentes se deben almacenar en un ambiente no agresivo, protegido de la humedad, sin vibraciones y a una temperatura ambiente comprendida entre $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ [$14\text{ }^{\circ}\text{F}$] y $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ [$122\text{ }^{\circ}\text{F}$].

El lugar donde se almacene el equipo debe:

- resistir el peso del equipo,
- tener una superficie de apoyo plana para evitar deformaciones del equipo o daños a las patas de soporte.

E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

E.1 Datos de identificación de la máquina y del fabricante

La placa de características contiene los datos de identificación y técnicos del producto.

A continuación, se reproduce la marca o la placa de características del equipo:

F.Mod.	Comm.Mod.	Ser.No.	Type ref.	
PNC		Hz	kW	lmax: A
EL:				
				MW freq
IPX				CE
Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy)				

A continuación, se explica su significado:

F.Mod.	descripción de fábrica del producto
Comm.Mod.	denominación comercial
PNC	código de fabricación
Ser.No.	número de serie
Type ref.	grupo de certificación del equipo
V	tensión de alimentación
Hz	frecuencia de alimentación
kW	entrada de alimentación
A	corriente absorbida
MW freq	frecuencia de microondas
CE	Marca CE

	Símbolo WEEE
IPX4	grado de protección contra el polvo y el agua

E.2 Características de la alimentación eléctrica

La alimentación con corriente alterna de la máquina debe satisfacer las siguientes condiciones:

- variación máxima de tensión $\pm 5\%$
- variación máxima de frecuencia $\pm 1\%$ de manera continua $\pm 2\%$ para un breve periodo.

La distorsión de los armónicos, el desequilibrio de la tensión de alimentación trifásica, los impulsos de tensión, la interrupción, las caídas de corriente y las demás características eléctricas deben cumplir los requisitos indicados en el punto 4.3.2 de la norma EN 60204-1 (IEC 60204-1).



ADVERTENCIA

La alimentación eléctrica de la máquina se debe proteger contra sobrecorrientes (cortocircuitos y sobrecargas) mediante fusibles o disyuntores magnetotérmicos adecuados. Entre el cable de alimentación y la línea eléctrica debe haber un interruptor unipolar magnetotérmico de medidas adecuadas con restablecimiento manual de elevada sensibilidad, una apertura de los contactos que permita la desconexión en los casos previstos para aparatos con categoría de sobretensión III y que cumpla los requisitos de las normas vigentes.



ADVERTENCIA

Para la protección contra los contactos indirectos (en función del tipo de alimentación prevista y de la conexión de tierra al circuito equipotencial de protección) consulte el punto 6.3.3 de EN 60204-1 (IEC 60204-1) con el uso de dispositivos de protección que aseguren la interrupción automática de la alimentación en caso de avería del aislamiento en los sistemas TN o TT, o en el caso de los sistemas IT, el uso de controladores de aislamiento o dispositivos de protección de corriente diferencial para activar la desconexión de potencia automática (se debe incorporar un controlador de aislamiento para indicar un posible primer fallo a tierra o una parte activa, a menos que se incorpore un dispositivo de protección para la desconexión de la alimentación en caso de producirse dicho fallo. Dicho dispositivo debe activar una señal acústico o visual que deberá prolongarse durante toda la duración del fallo). Por ejemplo, en un sistema TT, es necesario instalar, por delante de la alimentación, un interruptor diferencial con corriente de intervención coordinada (por ejemplo, 30 mA) con la instalación de puesta a tierra donde se haya previsto la instalación de la máquina.

F INSTALACIÓN Y MONTAJE

F.1 Introducción



ADVERTENCIA

Consulte “*Información sobre advertencias y seguridad*”.

Para lograr el funcionamiento correcto en condiciones de seguridad es necesario seguir las instrucciones de este capítulo.

Una vez colocado el aparato, compruebe que esté bien nivelado y, si es necesario, ajústelo. Si el equipo no está bien nivelado, puede funcionar mal.

F.2 Responsabilidades del cliente

El cliente debe efectuar lo siguiente:

- compruebe que el suelo sobre el que colocará la máquina sea plano;
- Preparar una toma de corriente con conexión a tierra de capacidad adecuada a la absorción que indica la placa de características.

**NOTA!**

Para más información sobre la conexión eléctrica, consulte "A.6 Conexión eléctrica".

F.3 Límites de espacio del aparato

- Alrededor de la máquina debe haber espacio suficiente (para diversas tareas, mantenimiento, etc.).
- El espacio libre alrededor del aparato debe ser al menos de 50 mm, salvo en la parte posterior.
- Esta distancia tiene que ser mayor en caso de uso y/o paso de otros equipos o medios y si se requieran vías de evacuación en el puesto de trabajo.
- Debe utilizarse manteniendo las distancias correctas indicadas en el diagrama de instalación.

F.4 Colocación**PRECAUCIÓN**

- Este aparato no está diseñado para empotrarlo.
- El aparato debe estar nivelado,
- No obstruya los orificios de ventilación del aparato.
- El equipo pesa 47 kg. ¡Tenga cuidado!

Desembale la máquina según las instrucciones siguientes:

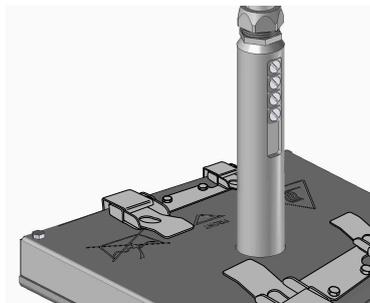
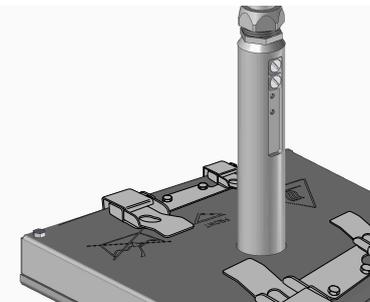
1. Utilice guantes de protección. Consulte "A.2 Equipo de protección personal" para obtener más información.
 2. Corte las bridas y retire la película protectora, teniendo cuidado de no rayar la superficie si utiliza tijeras o cuchillas.
 3. quitar la tapa de cartón, las protecciones de poliestireno para las esquinas y los elementos de protección verticales.
 4. Instale el aparato siguiendo todas las medidas de seguridad necesarias para este tipo de operación y teniendo en cuenta las medidas de protección contra incendios. Instale el aparato en un lugar ventilado. Consulte "Información sobre advertencias y seguridad".
- No instale el aparato junto a otros que generen gran calor o grasa, como encimeras de cocina, planchas, freidoras, etc., cuya irradiación de calor pueda elevar su temperatura exterior.
 - En cuanto al espacio total necesario y las medidas de las conexiones, consulte los diagramas de instalación que aparecen en las páginas iniciales de este manual.

F.4.1 Ajuste de la distancia mínima entre el cristal y la placa superior (solo en modelos equipados al respecto)

- 0 cuña: Alt. = unos 13 mm
- 1 cuña: Alt. = unos 24 mm
- 2 cuñas: Alt. = unos 35 mm
- 3 cuñas: Alt. = unos 46 mm
- 4 cuñas: Alt. = unos 57 mm

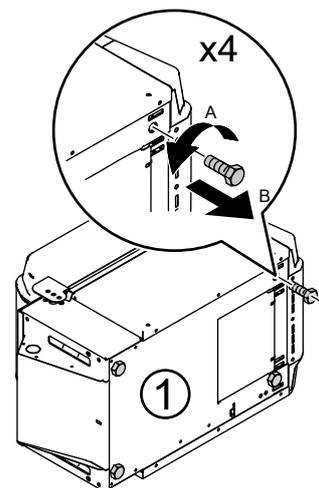
**NOTA!**

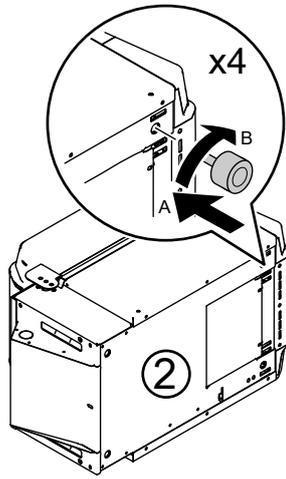
El número de cuñas se indica a partir de la parte superior (observe el ejemplo)

• 4 cuñas**• 2 cuñas****F.5 Lugar de trabajo**

Deben cumplirse todas las leyes, normas y directivas vigentes en el lugar de instalación respecto a lo siguiente.

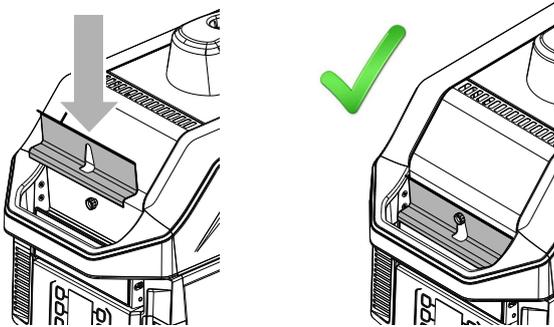
- Iluminación correcta en el lugar de trabajo.
- Seguridad en el trabajo, prevención de accidentes.
- Señales de cumplimiento obligatorio.
- Higiene.
- Zonas de trabajo y separación de los trayectos por razones de higiene.
- Prevención de incendios.
- Emisiones contaminantes reducidas.

F.6 Instalación de las patas



F.7 Dispositivo de tapa antiapertura (si está disponible en su modelo)

Antes de desplazar el equipo, introduzca el dispositivo especial para impedir la apertura accidental de la tapa (consulte la figura siguiente).



F.8 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA

Consulte “*Información sobre advertencias y seguridad*”



IMPORTANTE

La conexión a la red eléctrica se debe efectuar según establecen las normativas y legislación vigente en el país de instalación de la máquina.

- Comprobar que la alimentación eléctrica de la instalación pueda soportar la carga efectiva de corriente, y que, además, se haya efectuado en conformidad con las normas vigentes en el país de instalación de la máquina.
- Debe ser posible acceder al enchufe una vez instalado el aparato. Cerciórese de que el enchufe no quede aplastado por el aparato. Un cable de alimentación dañado puede recalentarse y arder o provocar un cortocircuito.
- Compruebe que la tensión de alimentación de la máquina que especifica la placa de datos se corresponda con la tensión de la red.
- Cerciórese de que la toma tenga una conexión a tierra eficiente.

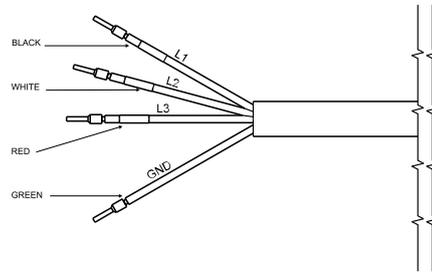


IMPORTANTE

Para modelos trifásicos de Japón:

Conecte los terminales de cable libres según la secuencia indicada en la marca de los cables L1 - L2 - L3.

Consulte el diagrama siguiente:



PRECAUCIÓN

INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA: Este aparato debe estar conectado a tierra. En caso de producirse un cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un hilo de escape de la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable que contiene un hilo y un enchufe de descarga a tierra. El enchufe se debe conectar a una toma con instalación y conexión a tierra correctas;



ADVERTENCIA

El uso incorrecto de la conexión a tierra puede provocar riesgos de descarga eléctrica.

Consulte a un electricista o técnico profesional si las instrucciones de conexión a tierra no son claras o si tiene dudas de que el aparato tenga una conexión a tierra correcta, y:

1. Si es necesario utilizar un cable prolongador, emplee solo un cable de 3 hilos que tenga un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas, y una toma con 3 orificios que admita el enchufe del aparato. La capacidad marcada en el cable prolongador debe ser igual o mayor que la capacidad eléctrica del aparato, o bien
2. No utilice cable prolongador, si el cable de alimentación es demasiado corto, solicite a un electricista o técnico profesional que instale un enchufe cerca del aparato.



ADVERTENCIA

Es obligatorio utilizar conexión a tierra mediante un conductor verde.

Cuando sea necesario sustituir el cable de alimentación, llame al servicio técnico para que lleve a cabo la sustitución solo con piezas originales: el fabricante del aparato es el único autorizado para suministrar los repuestos y llevar a cabo el desmontaje y montaje de los componentes, directamente o a través de los centros de servicio técnico autorizados.



IMPORTANTE

Las tareas de reparación y mantenimiento deben estar a cargo exclusivamente de personal profesional autorizado por el fabricante.

Instale siempre un interruptor general con cierre magnetotérmico antes del aparato para poder aislarlo del resto del sistema. La distancia de apertura de los contactos y la corriente de dispersión máxima deben ser conformes con la normativa vigente.

- Conecte el enchufe principal a la toma de red solo al final de la instalación.
- Utilice siempre una toma a prueba de descargas eléctricas instalada correctamente.
- No utilice enchufes múltiples ni cables prolongadores.

- No tire del cable de alimentación para desconectar el aparato. Tire siempre del enchufe.
- No toque el cable de alimentación o la toma de red con las manos mojadas.
- El equipo también se debe incluir en un sistema equipotencial, cuya conexión se realiza mediante un tornillo "EQ" (consulte el "Diagrama de instalación") indicado por el símbolo ∇ . El cable equipotencial debe tener una sección de al menos 10 mm.².

F.9 Eliminación del embalaje

El embalaje debe eliminarse de conformidad con las normas vigentes en el país donde se utiliza el equipo. Todos los materiales utilizados para el embalaje son respetuosos con el medio ambiente.

Se pueden conservar, reciclar o quemar sin peligro en una planta incineradora. Las piezas de plástico reciclables están marcadas de la manera siguiente:



Polietileno

- Embalaje exterior
- Bolsa con instrucciones



Polipropileno

- Bridas



Espuma de poliestireno

- Protecciones de esquinas

Los componentes de madera y cartón se han de eliminar según las normas vigentes en el país de uso del equipo.

G USO HABITUAL DEL EQUIPO

G.1 MEDIDAS DE PRECAUCIÓN PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

- No intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, ya que puede provocar la exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no anular ni manipular los interbloques de seguridad.
- No coloque objetos entre la cara frontal del horno y la puerta, ni permita la acumulación de suciedad o residuos en las superficies de sellado.
- No utilice el horno si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no existan daños en:
 - a. la puerta (doblada)
 - b. en bisagras y cierres (rotos o flojos)
 - c. juntas de puerta y superficies de sellado.
- Los ajustes o reparaciones del horno deben estar a cargo exclusivamente de personal técnico profesional.

G.2 Características del personal habilitado para utilizar el equipo

El cliente debe asegurarse de que el personal encargado del uso ordinario del equipo haya recibido la formación necesaria y demuestre competencia a la hora de efectuar su trabajo.

El encargado de las maniobras debe:

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



IMPORTANTE

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 del equipo.

G.3 Requisitos básicos para el uso del equipo

- Conocer la tecnología y poseer experiencia específica en el uso del equipo.
- 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.

H DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

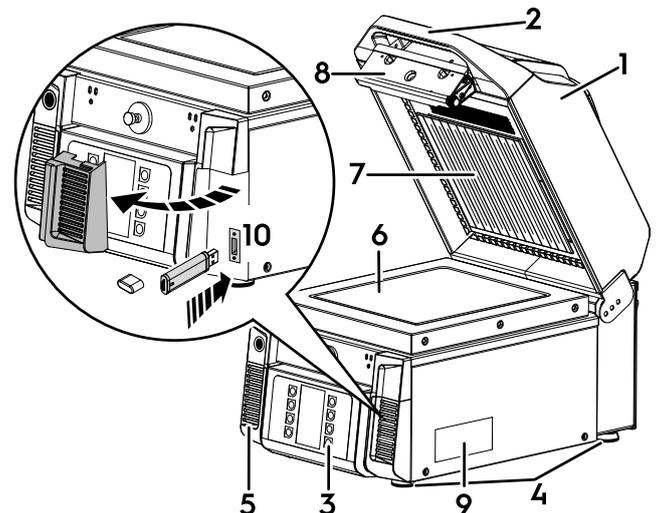
H.1 Vista general del aparato

Use el equipo para cocinar o calentar refrigerios.

El equipo tiene tres resistencias:

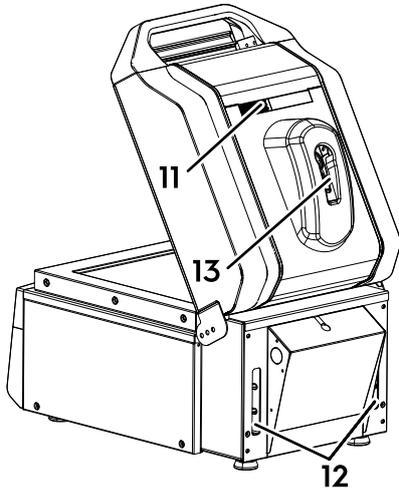
- placas de contacto,
- radiación de infrarrojos,
- microondas.

Vista frontal



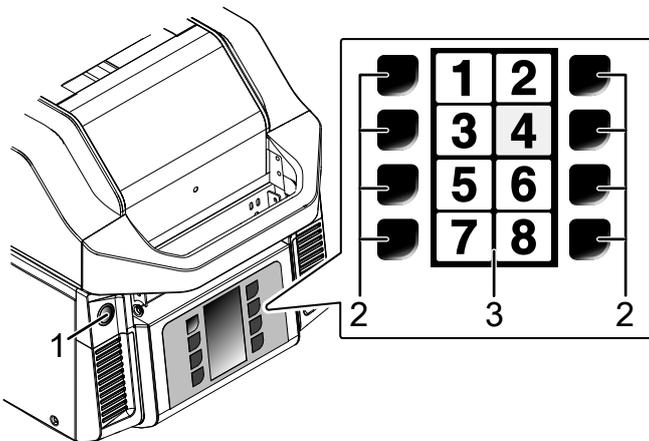
1. Tapa
2. Asa
3. Panel de control
4. Patas
5. Orificios de ventilación
6. Cristal
7. Placa superior
8. Dispositivo de cierre
9. Placa de datos
10. Posición de la memoria USB

Vista posterior



11. Cámara de extracción de vapor
12. Orificios de ventilación
13. Placa superior con el dispositivo de cierre respectivo

H.2 Descripción del panel de control



1	Tecla de encendido/apagado
2	Botones de selección de programas
3	Pantalla

H.2.1 Pantalla

La pantalla se divide en 8 partes iguales. Cada parte está vinculada a una tecla de programa.

Al pulsar una tecla de programa se enciende la parte correspondiente de la pantalla.

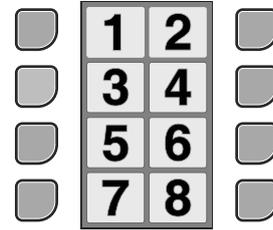


Fig. 1 Estructura de la pantalla



NOTA!

La pantalla no es táctil.

Para seleccionar un programa, presione la tecla lateral correspondiente.

El equipo tiene 8 programas predefinidos. Para modificarlos, consulte el apartado I.5 *Configuración avanzada*.

H.3 Bandeja antiadherente

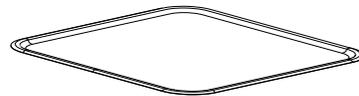
La bandeja permite mantener limpio el equipo y reduce el tiempo de limpieza.



IMPORTANTE

Es obligatorio usar la bandeja con este equipo.

El uso de la bandeja está recomendado especialmente con este equipo.



También puede colocar una hoja de papel para hornear en el cristal, para protegerlo de los residuos de alimentos.

Coloque el papel para hornear sobre el cristal:



NOTA!

Esto no es necesario si emplea la bandeja suministrada.

1. Limpie el cristal (consulte K.3.2 *Cristal y tapa*).
2. Coloque el papel para hornear sobre el cristal.
Solo debe cubrir la superficie del cristal sin superarla.

I FUNCIONAMIENTO

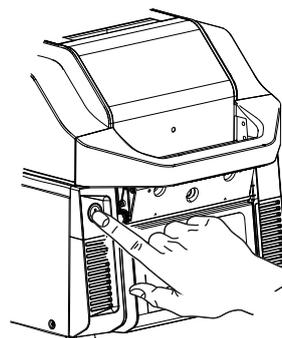


ADVERTENCIA

Consulte “*Información sobre advertencias y seguridad*”.

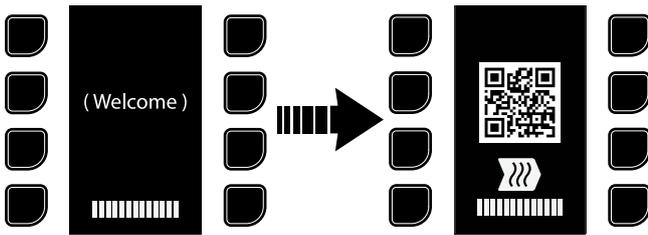
I.1 Puesta en marcha

Pulse la tecla de encendido/apagado para poner en marcha el aparato.



- La pantalla muestra primero la ventana de “bienvenida”.

- La puerta se abre automáticamente.
El precalentamiento tarda unos 20 minutos.
- Durante el precalentamiento, el equipo muestra el código QR que puede escanear para registrar el producto o acceder a los documentos que necesite.



NOTA!

Puede recuperar el código QR en cualquier momento mediante la página de programas y la pulsación de las teclas 1 y 3 al mismo tiempo durante 2 segundos (consulte Fig. 1 Estructura de la pantalla), o si accede al menú de configuración con la contraseña suministrada y pulsa en el icono

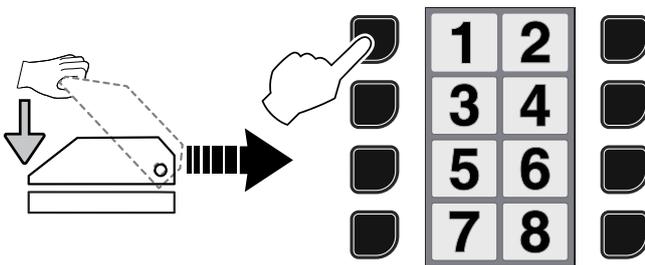


- Durante ese tiempo, no es posible llevar a cabo acción alguna.
- Al final del modo de precalentamiento, la pantalla muestra todos los programas disponibles.

El aparato ya está listo para su funcionamiento.

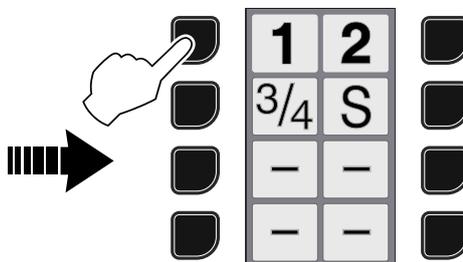
I.2 Elección de programa

- Para iniciar el programa que desee, cierre la tapa y pulse la tecla de programa correspondiente.



IMPORTANTE

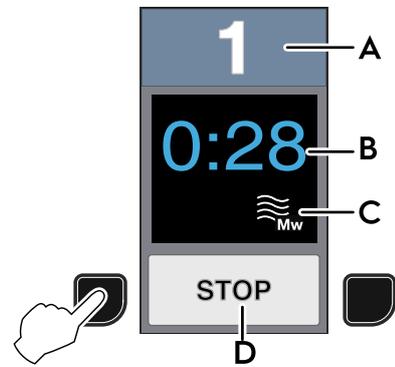
El teclado puede ser distinto, dependiendo de su modelo. En ese caso, tenga en cuenta que la tecla "3/4" corresponde al número "3" y la tecla "S" al número "4" al configurar los programas.



NOTA!

El símbolo "-" indica que el programa se ha borrado.
Para configurar un programa, introduzca una duración de ciclo.
Para borrar un programa, reinicie la duración del ciclo.

- Cuando se inicia el ciclo, la pantalla muestra la información siguiente:



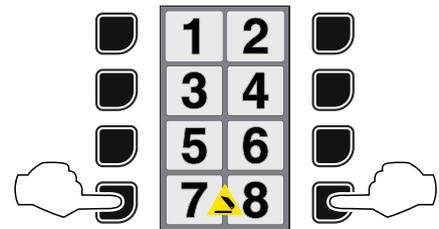
- A. Número de programa.
- B. Temporizador/cuenta regresiva del programa
- C. Fase de microondas en marcha
- D. Opción STOP del programa (para ejecutarla se pulsan las teclas "7" u "8" en un plazo de 9 segundos).



NOTA!

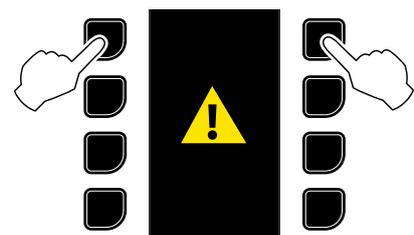
Si abre la tapa antes de que finalice el programa, la pantalla muestra el icono y suena una señal durante 5 segundos. Cuando la señal acústica se detiene, el icono permanece visible en la base de la pantalla.

Para eliminar el icono, pulse a la vez las teclas "7" y "8" durante 4 segundos. Cuando se active el menú de contraseñas, introduzca la que corresponda. El icono desaparece.



Icono de triángulo amarillo

- Cuando en la pantalla aparezca el icono de triángulo amarillo, apague y encienda el aparato.
- Si el icono reaparece en la pantalla, pulse a la vez las teclas "1" y "2" durante 4 segundos hasta que un código de error aparezca en la pantalla. Informe al servicio técnico del error indicado.

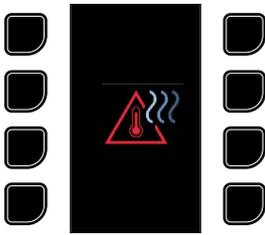


NOTA!

Al pulsar a la vez las teclas "1" y "2" se activa el REGISTRO de alarmas en la pantalla. Los eventos de alarma se registran con fecha y hora. Pulse las teclas de flecha para desplazarse por todas las alarmas. Cuando haya seleccionado el evento que desee, pulse la tecla para mostrar más información acerca del problema surgido.

Icono de triángulo rojo

- Si el aparato se utiliza durante un periodo prolongado puede recalentarse. En tal caso, la pantalla muestra un icono de triángulo rojo; espere a que el aparato recalentado se enfríe.
- En ciertos casos, después de que el aparato se enfríe, en la pantalla aparece el texto "Restart" (reiniciar); apague la unidad y vuelva a encenderla.



En espera

- Al cabo de un tiempo de inactividad (el valor de tiempo agotado es ajustable), el aparato cambia automáticamente al modo de espera para ahorrar energía.
- Durante el estado de espera, si la tapa está cerrada, el equipo muestra el código QR, que puede escanear para registrar el producto o acceder a los documentos que necesite.



NOTA!

Puede recuperar el código QR en cualquier momento mediante la página de programas y la pulsación de las teclas 1 y 3 al mismo tiempo durante 2 segundos (consulte Fig. 1 *Estructura de la pantalla*), o si accede al menú de configuración con la contraseña suministrada y pulsa



en el icono

- Si es necesario situar el aparato en espera antes de que se agote el tiempo, pulse a la vez las teclas “5” y “6”.



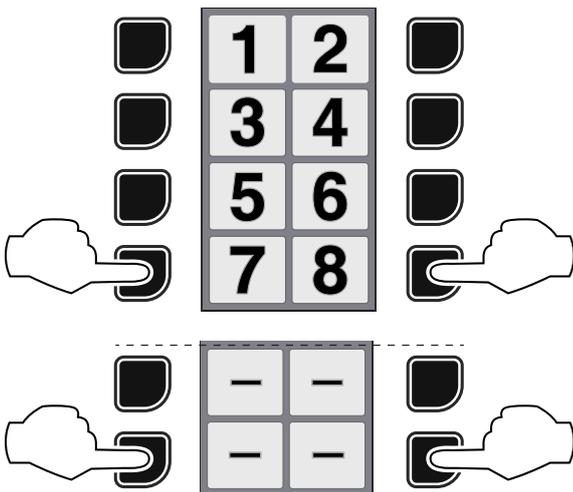
NOTA!

Es posible que la tecla muestre rayas en lugar de números; en tal caso, pulse las posiciones correspondientes.

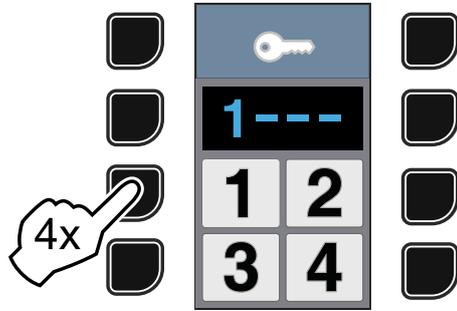
I.3 Configuración básica

Para acceder al “menú de configuración básica”  debe introducir una contraseña.

1. Pulse a la vez las teclas “7” y “8” (o “-” y “-”, dependiendo del modelo) durante dos segundos hasta que se active el menú de contraseñas.



2. La contraseña predeterminada de fábrica es “1111”. Pulse las teclas correspondientes para introducir la contraseña.



NOTA!

Solo el administrador del local puede acceder a la configuración básica.

Si desea cambiar la contraseña, consulte la tabla I.5.13 *CAMBIO DE CONTRASEÑA* en el apartado I.5 *Configuración avanzada*.

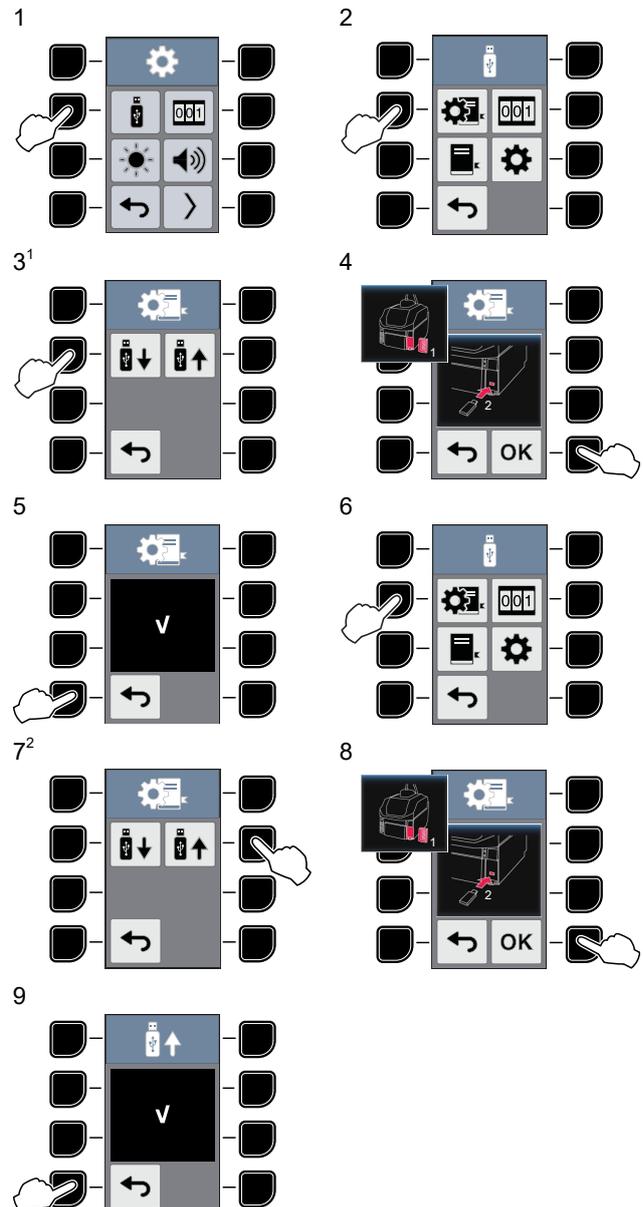
I.4 Ajustes básicos



PRECAUCIÓN

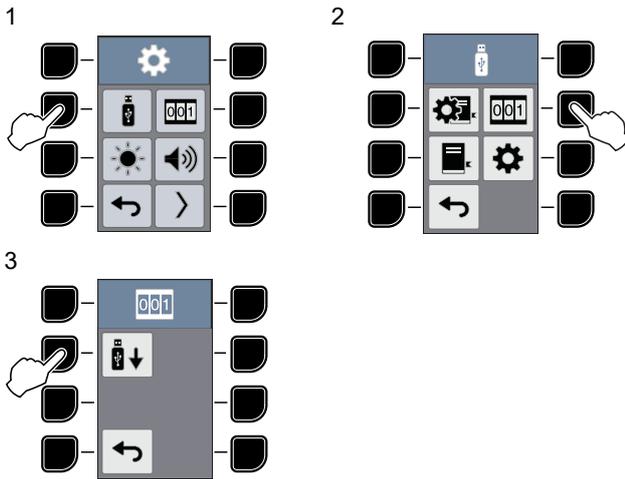
No olvide formatear la unidad USB en FAT32.

I.4.1 CARGA/DESCARGA DE AJUSTES DE APARATO Y DE PROGRAMA A Y DESDE LA UNIDAD USB



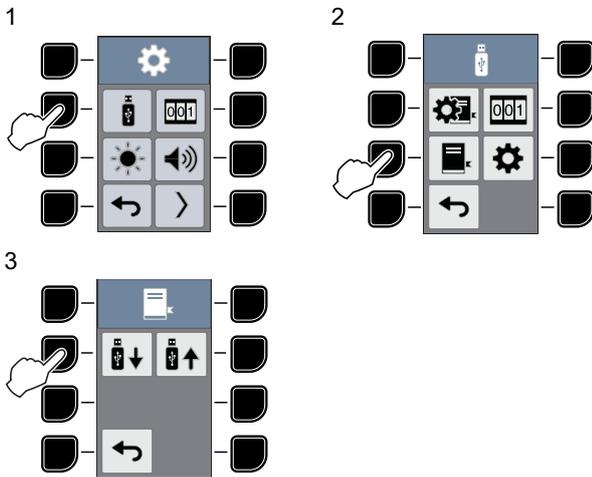
1. Descarga de ajustes del aparato a la unidad USB.
2. Carga de ajustes del aparato desde la unidad USB.

I.4.2 DESCARGA DE CICLO DE REGISTRO A LA UNIDAD USB.



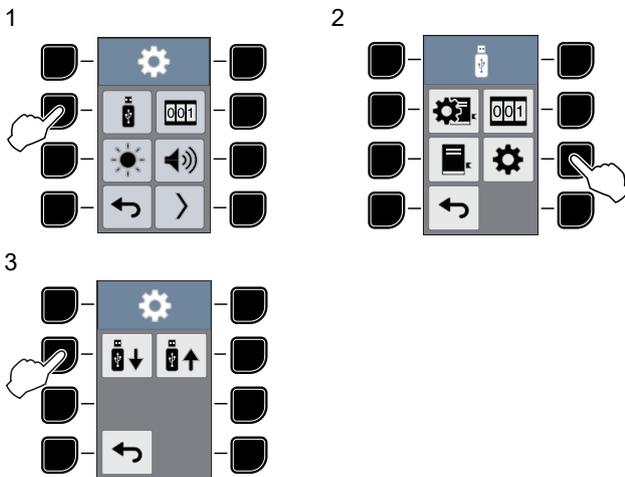
Para los pasos siguientes, consulte los puntos 4 y 5 de la tabla I.4.1 CARGA/DESCARGA DE AJUSTES DE APARATO Y DE PROGRAMA A Y DESDE LA UNIDAD USB.

I.4.3 CARGA/DESCARGA DE AJUSTES DE PROGRAMA A Y DESDE LA UNIDAD USB



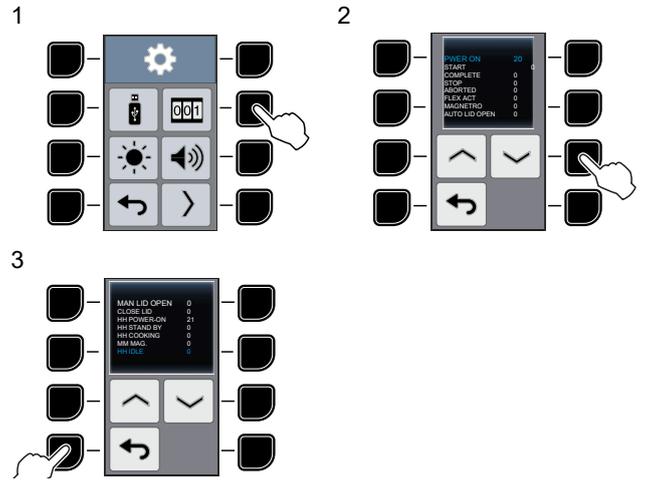
Para los pasos siguientes, consulte los puntos 4 – 5 y los puntos 7 – 8 – 9 de la tabla I.4.1 CARGA/DESCARGA DE AJUSTES DE APARATO Y DE PROGRAMA A Y DESDE LA UNIDAD USB.

I.4.4 CARGA/DESCARGA DE AJUSTES DE APARATO A Y DESDE LA UNIDAD USB

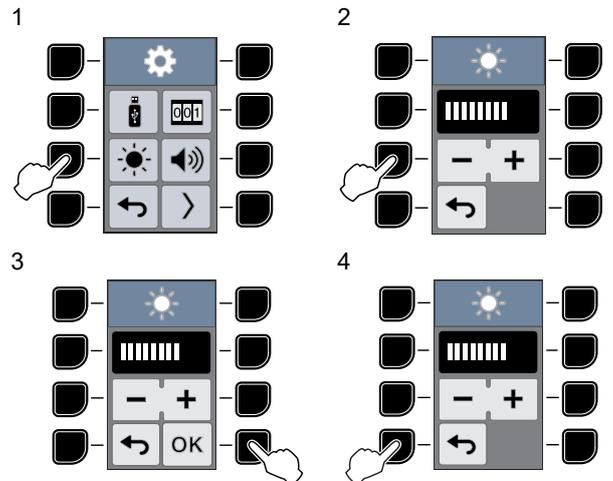


Para los pasos siguientes, consulte los puntos 4 – 5 y los puntos 7 – 8 – 9 de la tabla I.4.1 CARGA/DESCARGA DE AJUSTES DE APARATO Y DE PROGRAMA A Y DESDE LA UNIDAD USB.

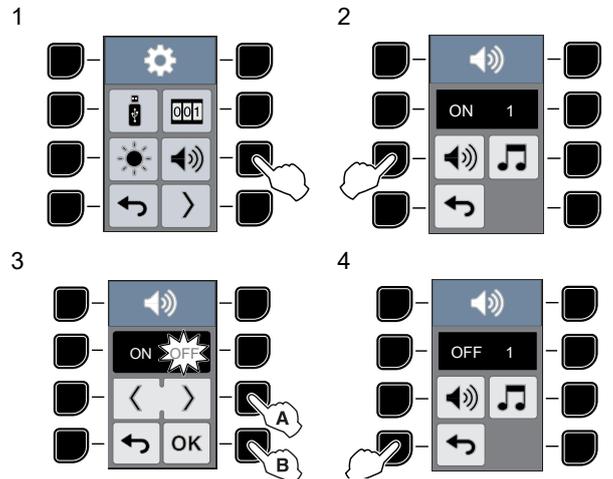
I.4.5 CONTROL DE ESTANTES



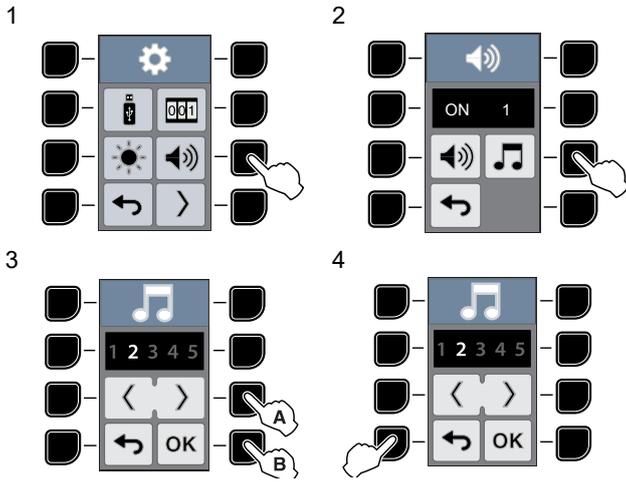
I.4.6 BRILLO



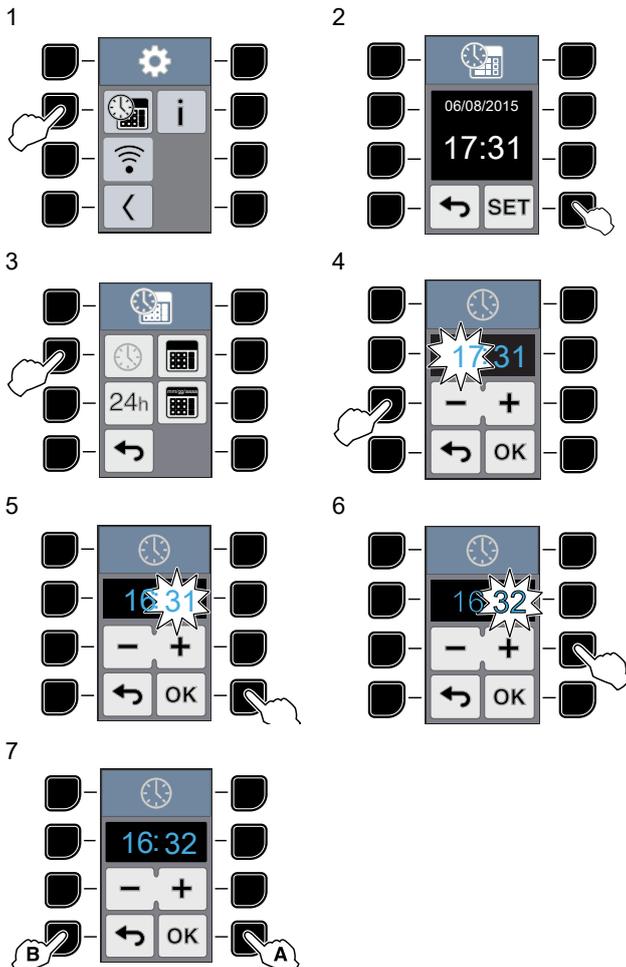
I.4.7 CONFIGURACIÓN DEL ZUMBADOR



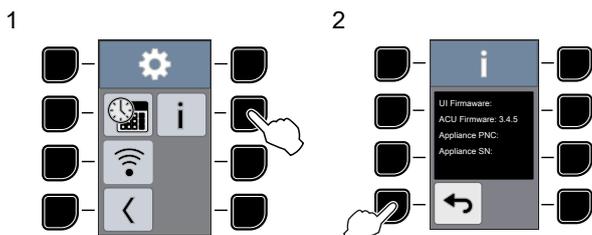
I.4.8 CONFIGURACIÓN DE MELODÍAS



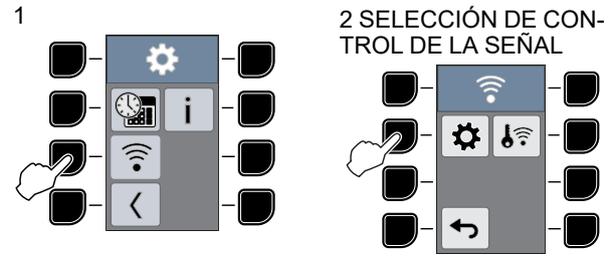
I.4.9 AJUSTE DE TIEMPO



I.4.10 INFORMACIÓN

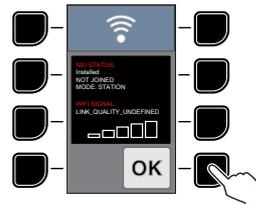


I.4.11 CONECTIVIDAD



Esta función permite conectar el aparato de manera remota con el servicio técnico. El servicio técnico podrá comprobar los errores que pueda presentar el aparato.

3 LECTURA DE LA SEÑAL



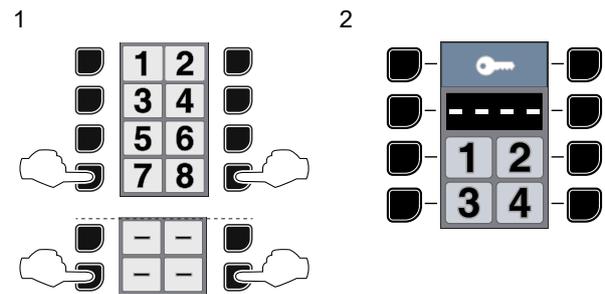
Esta pantalla muestra la potencia de la señal de Wi-Fi y el estado de la tarjeta de conexión. Confirme para salir.

I.5 Configuración avanzada

Por defecto, los programas constan de **una sola fase**, pero también es posible crear programas con **varias fases** accediendo a "Advanced settings" (ajustes avanzados). A continuación se ofrecen instrucciones para ajustar la composición y diversas opciones del programa.

I.5.1 Acceso a la configuración avanzada

Para acceder a la "configuración avanzada" introduzca la contraseña necesaria.



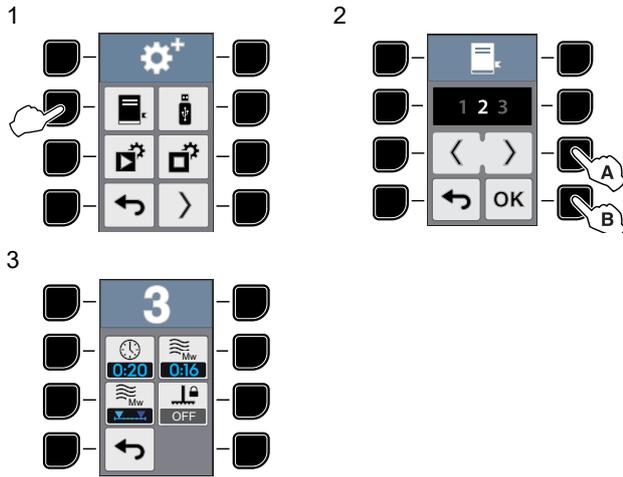
Pulse a la vez las teclas "7" and "8" (o - y -) durante dos segundos para activar el menú de contraseñas.

Pulse las teclas correspondientes en la secuencia correcta para introducir la contraseña.

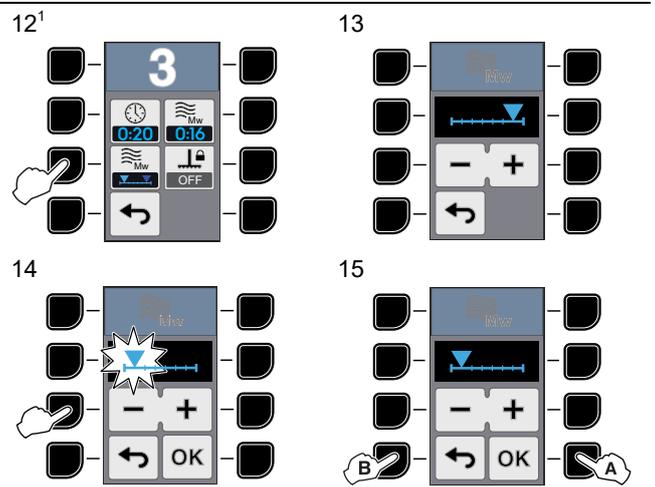
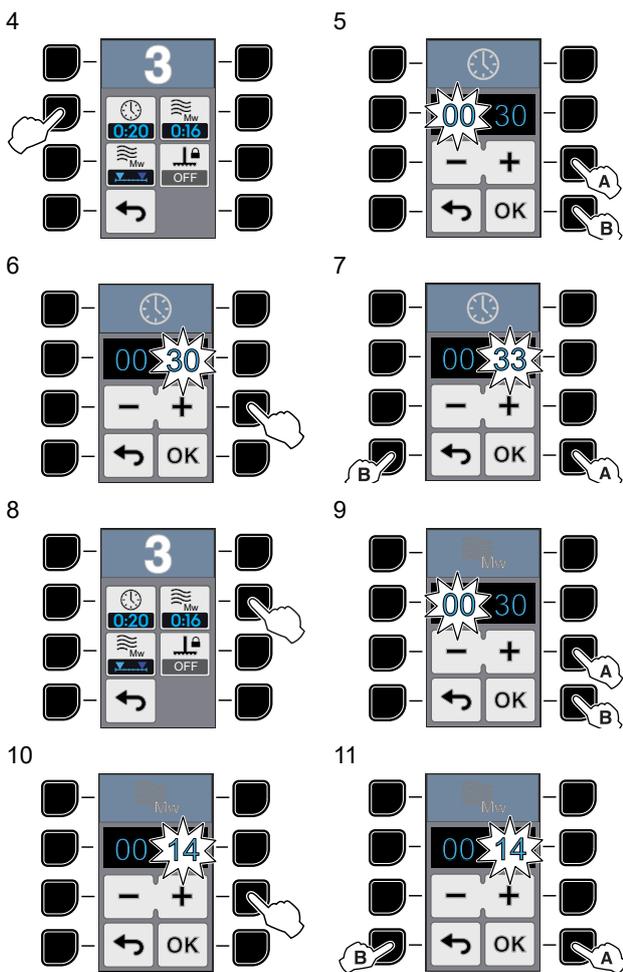


NOTA! Solo el chef puede acceder a la configuración avanzada.

I.5.2 CONFIGURACIÓN DE PROGRAMAS - Monofase



	Duración total del programa
0:20	<ul style="list-style-type: none"> Aumente o reduzca la duración total del programa.
	Duración de fase de microondas
0:16	<ul style="list-style-type: none"> Aumente o reduzca la duración total de la fase.
	Ajuste del inicio de microondas
	<ul style="list-style-type: none"> Puede ajustar el inicio de microondas al principio o al final del programa.



1. Esta opción permite elegir el momento de inicio de la fase de microondas (al principio o al final del ciclo de cocción).



ADVERTENCIA

Al ajustar el ciclo de cocción, es conveniente seleccionar el valor de microondas más bajo que sea necesario para conseguir el resultado que desee con el sándwich.

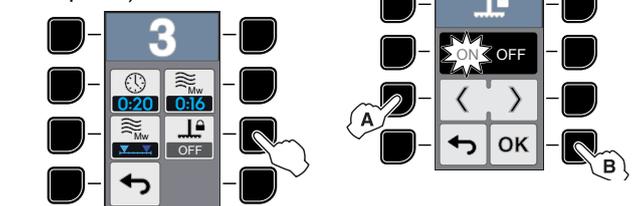
En cualquier caso, para garantizar la continuidad del servicio en el caso de horas punta, se recomienda NO superar los siguientes porcentajes de microondas en la composición de la receta según su modelo:

Cantidad máxima de MO en %	Modelo
60%	Modelos de 200 V- 230 V
75%	Modelos de 400 V- 420 V
sin límite	Modelos PEP Monomagnetron

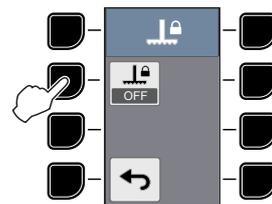
I.5.3 Opción FLEX (solo modelos equipados al respecto)

La opción Flex permite cocinar alimentos sin que los aplaste la placa superior. Esta opción permite ajustar la opción Flex si se activa el parámetro (solo modelos equipados al respecto).

16 (solo modelos equipados al respecto)

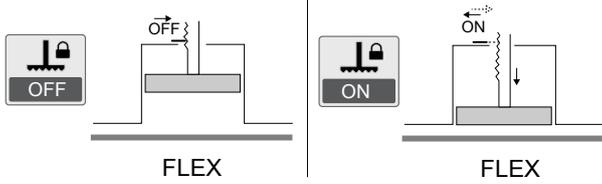


18 FLEX



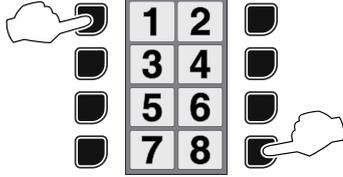
FLEX - EXPLICACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

Con la opción Flex activada la placa superior vuelve a la posición inicial al finalizar el ciclo de cocción (solo modelos equipados al respecto).

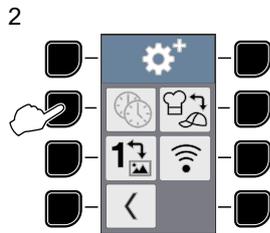
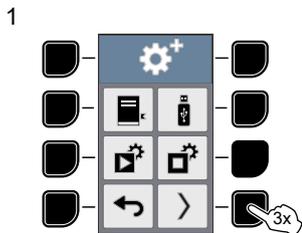


NOTA!

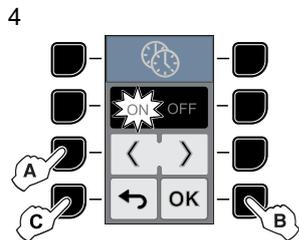
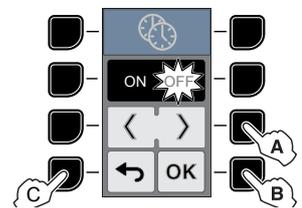
Si es necesario, se puede bajar la placa superior; pulse a la vez las teclas "1" y "8" con el aparato preparado para la cocción y el mensaje siguiente en la pantalla.



I.5.4 CONFIGURACIÓN DE PROGRAMAS – Multifase

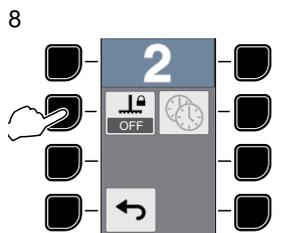
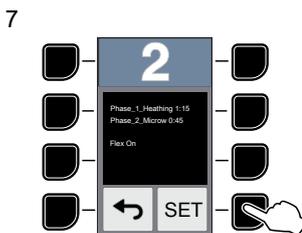
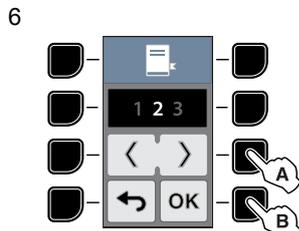
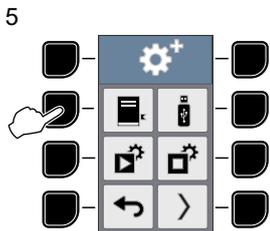


3 SI LA OPCIÓN ESTÁ DESACTIVADA, ACTÍVELA



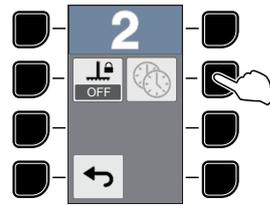
NOTA!

Es posible activar Multifase si se habilita el parámetro.

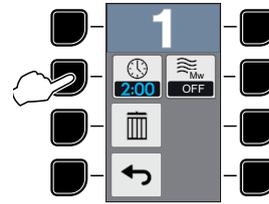


Para activar la opción FLEX, consulte el apartado I.5.3 Opción FLEX (solo modelos equipados al respecto).

9 PERSONALIZACIÓN DE FASES

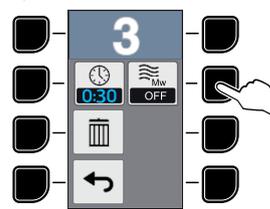


11 TIEMPO DE CALENTAMIENTO DE LA PLACA

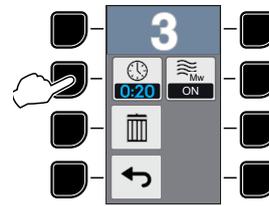


Para los pasos siguientes, consulte los puntos 5, 6 y 7 de la tabla I.5.2 CONFIGURACIÓN DE PROGRAMAS - Monofase.

13 ENCENDIDO-APAGADO DE MICROONDAS (MO)



15 MICROONDAS (MO) CON TEMPORIZADOR



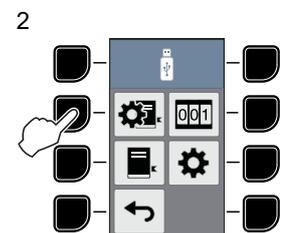
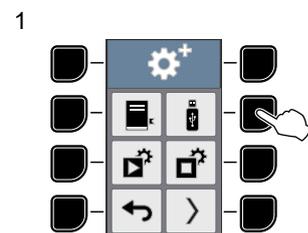
Para los pasos siguientes, consulte los puntos 5, 6 y 7 de la tabla I.5.2 CONFIGURACIÓN DE PROGRAMAS - Monofase.



NOTA!

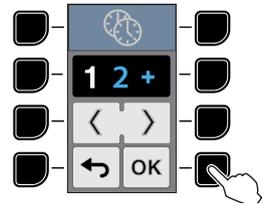
En el ciclo de Multifase, las MO solo se pueden seleccionar para una fase del ciclo (ON / OFF en la pantalla). La duración de MO por fase se puede establecer entre un mínimo de 15 segundos y un máximo de 1 minuto. Duración de MO + placas = 4 minutos como máximo.

I.5.5 CARGA/DESCARGA DE AJUSTES DE APARATO Y DE PROGRAMA A Y DESDE LA UNIDAD USB

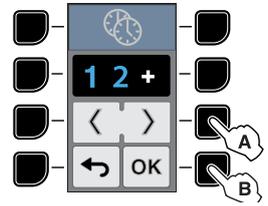


Sobre su configuración, consulte el capítulo I.4 Ajustes básicos.

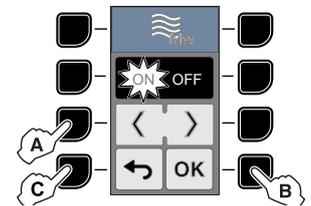
10



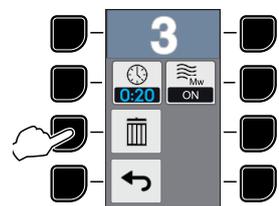
12 ADICIÓN DE FASE



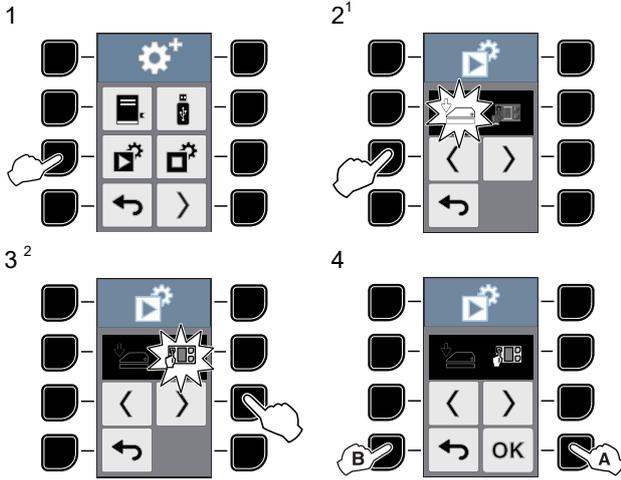
14



16 CANCELACIÓN DE FASES

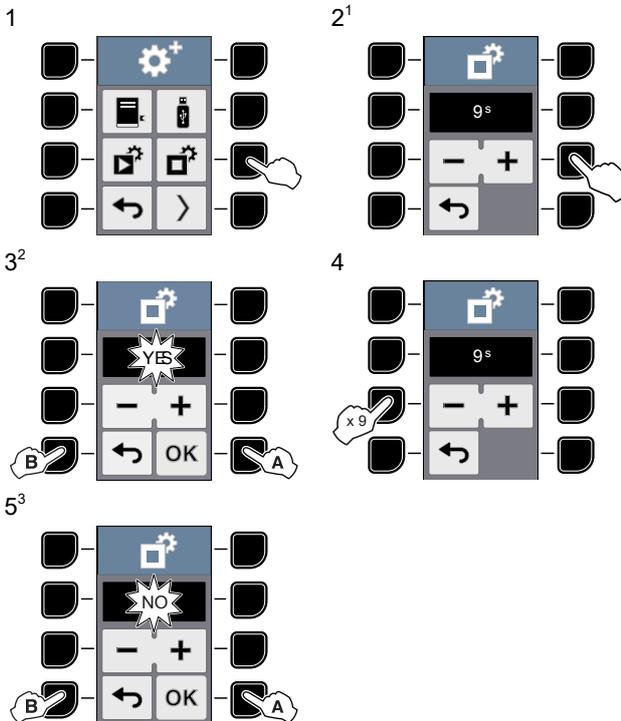


1.5.6 AJUSTE DEL MODO DE INICIO



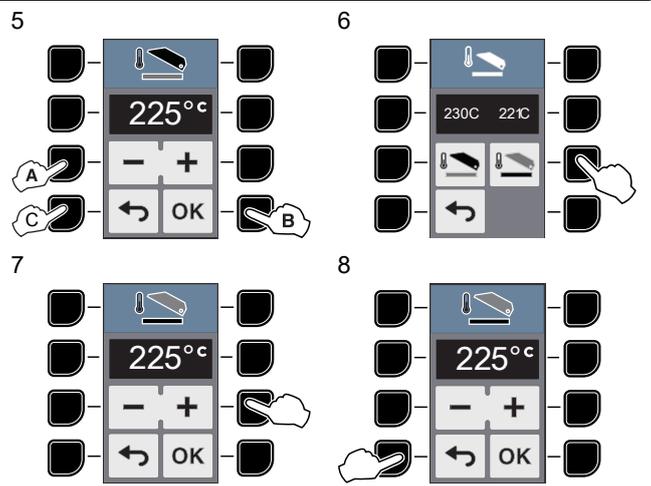
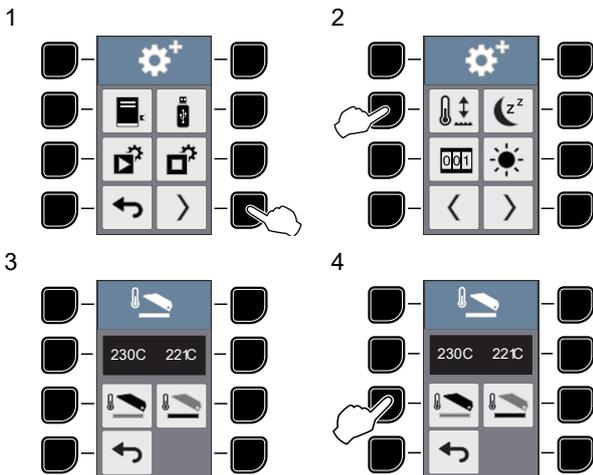
1. Con la tapa cerrada, se inicia el programa de cocción.
2. Al pulsar el programa que corresponda, se inicia el programa de cocción.

1.5.7 AJUSTE DE LA OPCIÓN DE PARADA DE CICLO



1. Indicación de tiempo de la tecla STOP (de 1s a 9s).
2. Opción STOP disponible en la pantalla.
3. Opción STOP no disponible en la pantalla.

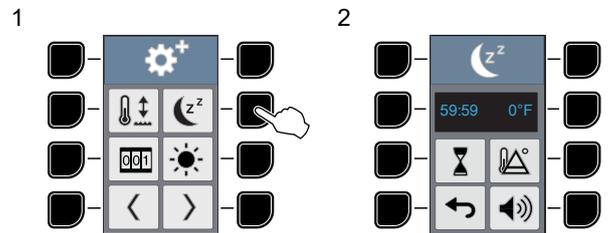
1.5.8 AJUSTE DE TEMPERATURA DE LA PLACA SUPERIOR Y DEL CRISTAL



NOTA!

Una vez fijada la temperatura del cristal y de la placa superior, todos los programas se ejecutan a esas temperaturas; no es posible especificar temperaturas distintas para cada programa individual.

1.5.9 AJUSTE DEL MODO DE REPOSO



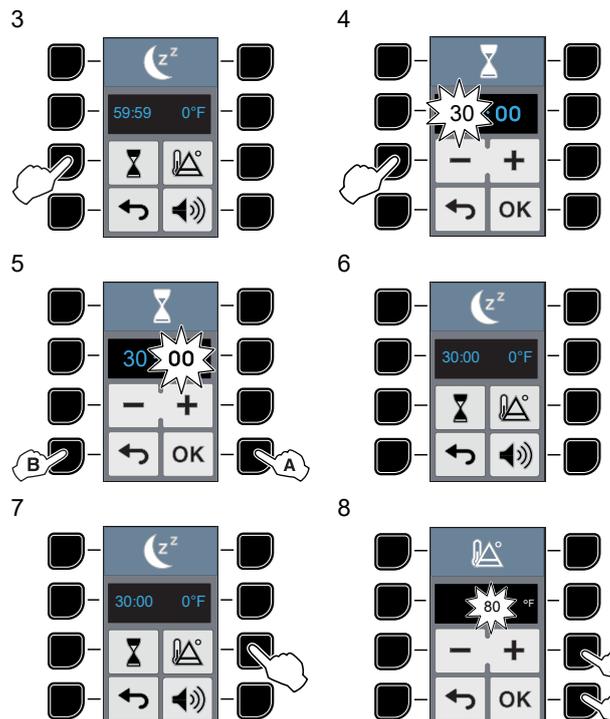
Tiempo de reposo

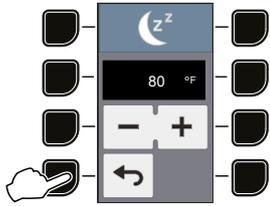
- Es posible ajustar el modo de "reposo" hasta en 59 minutos y 59 segundos.



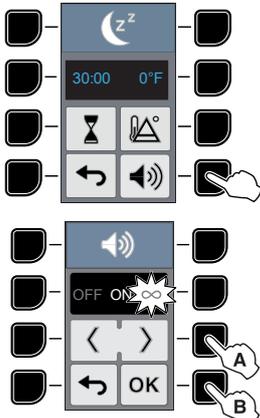
Temperatura de la placa superior y del cristal durante el modo de reposo

- Durante el modo de "reposo" es posible ajustar la placa superior y el cristal a 80°C o 176°F menos que la temperatura de funcionamiento.

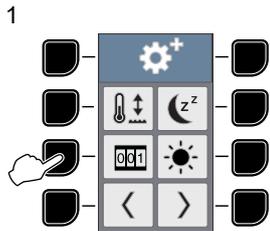




Para los pasos siguientes, consulte los puntos 2, 3 y 4 de las tablas I.4.7 CONFIGURACIÓN DEL ZUMBADOR y I.4.8 CONFIGURACIÓN DE MELODÍAS.

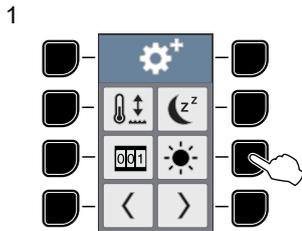


I.5.10 CONTROL DE ESTANTES



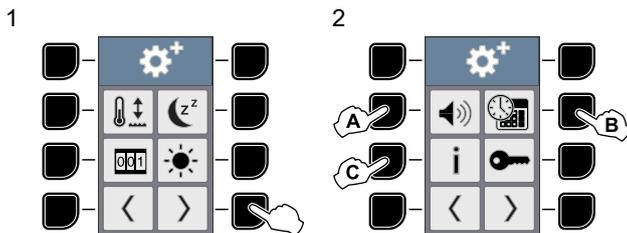
Sobre su configuración, consulte el apartado I.4.5 CONTROL DE ESTANTES en el capítulo I.4 Ajustes básicos.

I.5.11 BRILLO



Sobre su configuración, consulte el apartado I.4.6 BRILLO en el capítulo I.4 Ajustes básicos.

I.5.12 CONFIGURACIÓN DEL ZUMBADOR – AJUSTE DE TIEMPO – INFORMACIÓN



A CONFIGURACIÓN DEL ZUMBADOR

- Consulte la tabla I.4.7 CONFIGURACIÓN DEL ZUMBADOR en el capítulo I.4 Ajustes básicos.

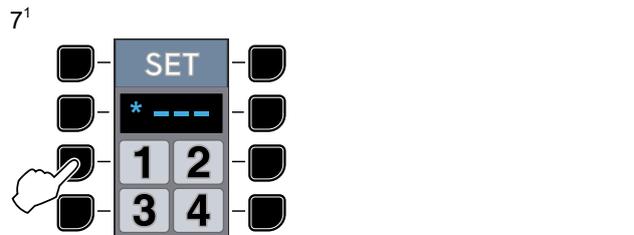
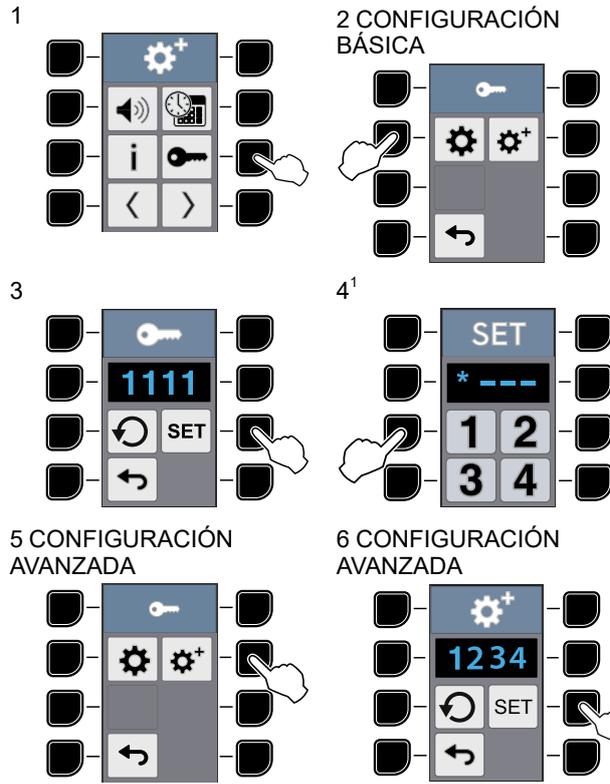
B AJUSTE DE TIEMPO

- Consulte la tabla I.4.9 AJUSTE DE TIEMPO en el capítulo I.4 Ajustes básicos.

C INFORMACIÓN

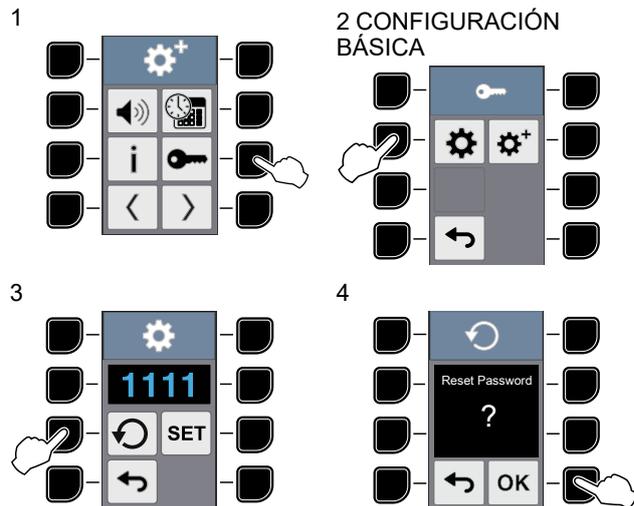
- Consulte la tabla I.4.10 INFORMACIÓN en el capítulo I.4 Ajustes básicos.

I.5.13 CAMBIO DE CONTRASEÑA

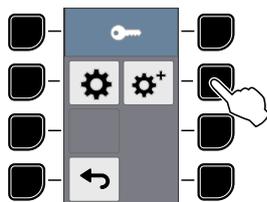


1. Introduzca 4 dígitos para definir una contraseña nueva.

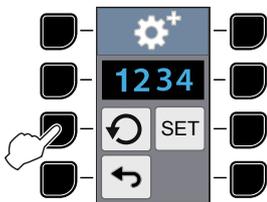
I.5.14 RESTABLECIMIENTO DE CONTRASEÑA



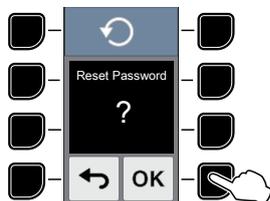
5 CONFIGURACIÓN AVANZADA



6

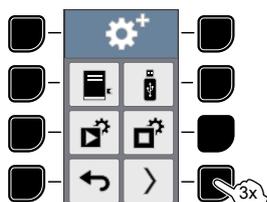


7

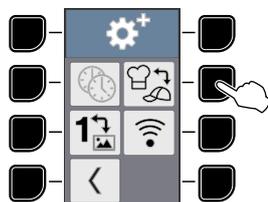


I.5.15 AJUSTE DE EXPERTO - INEXPERTO

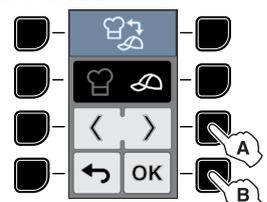
1



2 SELECCIÓN DE EXPERTO/INEXPERTO



3 AJUSTE DE EXPERTO/INEXPERTO



El modo INEXPERTO es útil al apagar o encender el programa FLEX.

En el primer caso, después de un programa FLEX OFF

(que antes estuvo activado), aparece el icono  para indicar que se suba la placa. Eleve la placa y pulse la tecla OK para confirmar.



NOTA!

Si no se pulsa la tecla OK, se vuelve a abrir la tapa.

En el segundo caso, después de un programa FLEX ON

(que antes estuvo desactivado), aparece el icono  para indicar que la placa baja automáticamente.

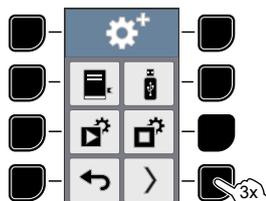


NOTA!

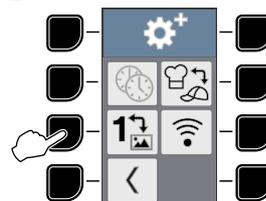
El modo EXPERTO no ejecuta acción alguna, salvo la de bajar la placa automáticamente si el operador olvida hacerlo.

I.5.16 CONFIGURACIÓN DEL MENÚ DE IMÁGENES

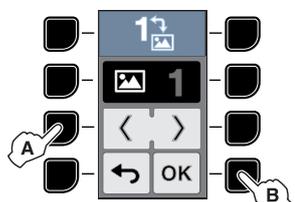
1



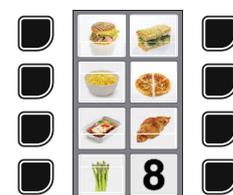
2



3



4 PANTALLA DEL MENÚ DE IMÁGENES



En este modo, los números de programa son sustituidos por IMÁGENES que se pueden cargar en el aparato desde una unidad USB.

Para cargar las IMÁGENES:

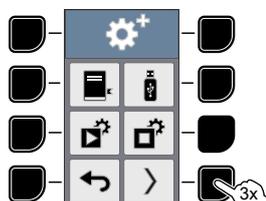
1. Apague el aparato.
2. Introduzca la unidad USB con el archivo de IMÁGENES.
3. Encienda el aparato.

Cree el archivo de IMÁGENES con el programa especial "Menu Icons Editor" de la sección "My Professional" en el siguiente sitio web:

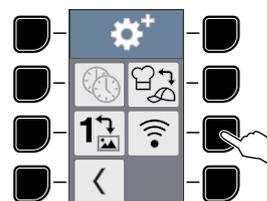
<https://electroluxprofessional.com/> (es necesario registrarse para poder acceder a este sitio).

I.5.17 CONFIGURACIÓN DE LA CONECTIVIDAD

1



2



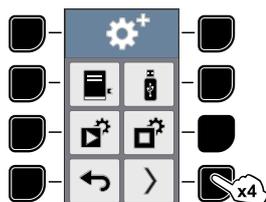
Esta función permite conectar el aparato de manera remota con el servicio técnico. El servicio técnico podrá comprobar los errores que pueda presentar el aparato.

Respecto a esta función, consulte los pasos que se indican en el apartado I.4.11 CONECTIVIDAD del capítulo I.4 *Ajustes básicos*.

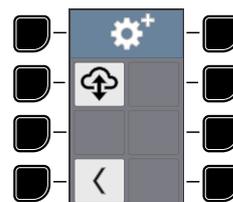
I.5.18 GESTIÓN DE RECETAS DESDE LA NUBE (si está disponible en su modelo)

Esta función permite recibir y enviar recetas a y de desde la nube una vez que el equipo está conectado remotamente.

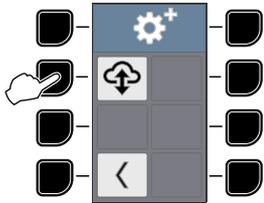
1



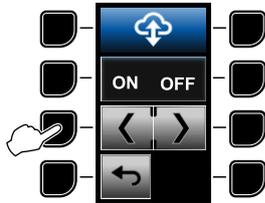
2



3



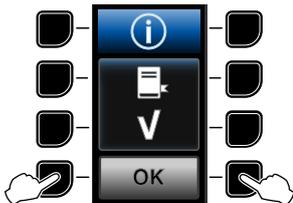
4



Pulse ON para activar esta función: el equipo está preparado para enviar y recibir las recetas a y desde la nube.

Pulse OFF para desactivar la función. El equipo rechaza cualquier actualización de recetas.

5



Este mensaje emergente informa de que algunas recetas se han actualizado remotamente. Pulse la tecla "7" u "8" para confirmar. No hay posibilidad de rechazar la actualización.

I.6 Uso a diario



PRECAUCIÓN

El inicio de un ciclo sin sándwich puede provocar desperfectos y dañar el equipo.



ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras. El cristal y la placa térmica superior adquieren altas temperaturas.

1. Coloque el sándwich en el cristal o en la bandeja asegurándose de que el sándwich/la bandeja esté completamente debajo de la placa de calentamiento superior.
2. Cierre la tapa con firmeza.
3. Pulse una de las "8" teclas de programa para definir el ciclo que necesite.
4. Al final del programa, se oye una señal acústica:

- La pantalla muestra un mensaje sobre la apertura de la puerta.
 - La puerta se abre automáticamente.
5. Retire el sándwich del cristal o de la bandeja con la espátula de plástico suministrada (ANC 653625) o una herramienta similar.



IMPORTANTE

Con el uso intensivo de ciclos altos de microondas, el equipo puede sobrecalentarse y podrían apare-

cer los símbolos y ; deje la puerta abierta, retire la bandeja y espere unos minutos a que vuelva a aparecer la pantalla con los programas.



NOTA!

Para interrumpir el ciclo pulse las teclas "7" y "8" o abra la tapa dentro de los 9 segundos posteriores al inicio del programa.

Para volver a poner en marcha el aparato, vuelva a cerrar la tapa y seleccione otra vez un programa.



PRECAUCIÓN

- Preste atención cuando la tapa se esté abriendo, no obstruya su movimiento.
- Las superficies de cocción son resistentes pero no irrompibles; se pueden dañar si caen sobre ellas con cierta fuerza objetos duros o afilados.
- NO utilice el aparato si presenta roturas, desperfectos o grietas.



PRECAUCIÓN

Tal como sucede con cualquier aparato de microondas, pueden producirse chispas en la cámara de cocción. Esas chispas no afectan a la seguridad del usuario, ni al aparato ni a la calidad del sándwich. Si las chispas dejan marcas visibles en las partes metálicas, se pueden eliminar con un paño húmedo.



IMPORTANTE

Riesgo de sobrecocción. El cristal y la placa térmica superior también calientan cuando se abre la tapa. No deje el sándwich en el cristal mucho tiempo antes o después del ciclo de cocción.



PRECAUCIÓN

Pulse las teclas del panel de control solo con los dedos.

J PLACA DE TEFLÓN EXTRAÍBLE (RTP)

J.1 Medidas de precaución



PRECAUCIÓN

Siga atentamente estas instrucciones para el uso de la placa de teflón extraíble (RTP, Removable Teflon Plate) para asegurar el funcionamiento y duración correctos del aparato.

La placa de teflón extraíble puede usarse en ambos lados. Cada lado se puede usar hasta en 2500 ciclos de cocción.

- Para garantizar la durabilidad, limpie los dos lados, porque el lado oculto también se puede ensuciar con el uso.
- Se recomienda el uso consecutivo del mismo lado, hasta alcanzar 2500 ciclos, antes de empezar a usar el otro lado.

La RTP está fijada a la placa térmica superior mediante 4 sujeciones. Para poder acceder a las sujeciones, es necesario retirar la placa térmica superior. Proceda como se indica a continuación.



ADVERTENCIA

La placa térmica superior y el cristal pueden calentarse. Fije la RTP solo con la placa térmica superior fría. Si no es así, utilice guantes de protección contra altas temperaturas.

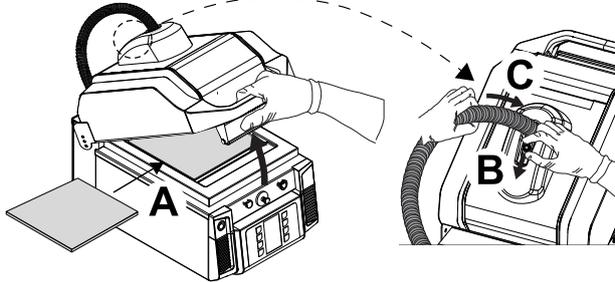
J.2 Abra la placa superior



NOTA!

Apague el aparato y desenchúfelo.

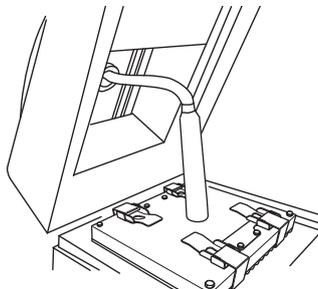
1. Abra la tapa y coloque la protección de silicona "A" sobre el cristal para evitar dañarlo.
2. Desbloquee la placa térmica superior, para ello, empuje la tuerca de apertura hacia atrás "B".
3. Guíe el tubo flexible "C" para facilitar el descenso de la placa térmica superior.



4. La placa superior debe situarse exactamente sobre el protector de silicona y no debe girar durante el descenso.

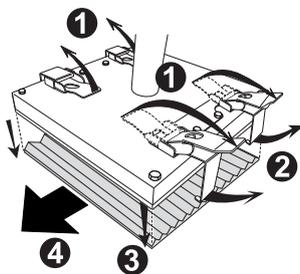


Las sujeciones de la RTP son visibles en la parte de arriba de la placa térmica superior.

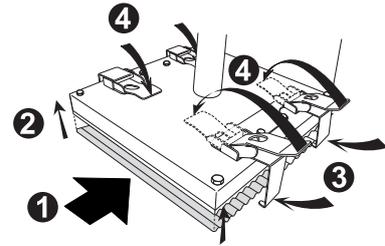


J.3 Sustituya la placa de teflón extraíble

1. Suelte las 4 sujeciones, retire la RTP y sustitúyala.



2. Coloque la RTP de sustitución sobre la placa superior limpia con las ranuras en la misma dirección y fíjela con las 4 sujeciones.



NOTA!

Asegúrese de fijar la RTP solo con la placa térmica superior limpia.

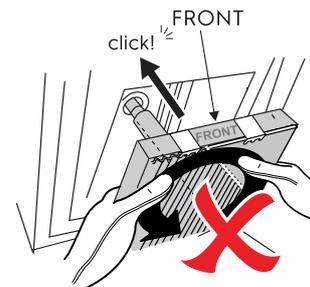


IMPORTANTE

Se recomienda adquirir dos RTP con el fin de tener siempre una disponible para sustitución inmediata si la otra se desgasta con el uso.

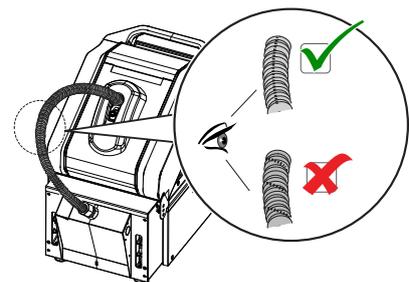
J.4 Fije la placa superior en la tapa

1. Vuelva a colocar la placa superior en la tapa, respetando la posición correcta de la placa térmica superior. Tenga mucho cuidado de no girar la placa térmica superior, ya que dañaría el tubo flexible (el símbolo debe quedar en la parte frontal).



2. Guíe el tubo flexible para evitar daños.

Hay un segmento marcado de manera permanente a lo largo del tubo: asegúrese de mantener el segmento recto para garantizar la recolocación correcta de la placa superior y para no dañar el tubo ni el cableado.



K LIMPIEZA DEL APARATO

K.1 Introducción a la limpieza



ADVERTENCIA

Use guantes resistentes al calor para manipular piezas calientes.

Para reducir la contaminación medioambiental se aconseja limpiar el equipo (por fuera y, si es necesario, por dentro) con productos con un grado de biodegradabilidad superior al 90%.



PRECAUCIÓN

- No utilice para la limpieza detergentes a base de disolventes (como tricloroetileno) ni polvos abrasivos.
 - No utilice productos químicos como hipoclorito de sodio (cal clorada), ácido clorhídrico (ácido muriático) ni ningún otro ácido para limpiar las superficies del equipo.
- No utilice esos productos ni siquiera para limpiar zonas próximas al aparato, ya que los vapores que despiden pueden dañarlo.
- No utilice cepillos metálicos, estropajos de acero, paños de fibra de cobre ni productos de limpieza con base de arena o similares.
 - No utilice cuchillas ni herramientas metálicas con la bandeja (si está presente) y el cristal, ya que se dañarán.



ADVERTENCIA

Cuando utilice productos químicos, respete las notas de seguridad y las recomendaciones de dosis impresas en el envase. Consulte el capítulo A.2 *Equipo de protección personal* respecto a la manipulación de productos químicos.



IMPORTANTE

- Durante el uso del equipo las microondas pueden quemar las acumulaciones de grasa y carbón; elimine todos los desechos de la zona de cocción, pueden arder.
- Nunca sumerja cables, enchufes ni el aparato en agua.

K.2 Limpieza del exterior



NOTA!

Para facilitar la limpieza del aparato, retire los residuos en cuanto se acumulen.

- Limpie los dos lados y la parte trasera del equipo. Tenga cuidado para que no penetre agua por las aberturas del aparato.
- Si la suciedad, la grasa o los residuos de alimento se han incrustado, pase un paño o una esponja en el sentido del satinado y aclare varias veces.
- El frotamiento circular y las partículas de suciedad depositadas en el paño o la esponja pueden rayar el satinado.

K.3 Limpieza diaria

K.3.1 Acciones preliminares



PRECAUCIÓN

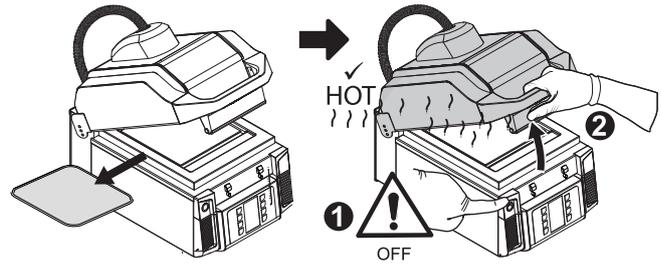
Realice la limpieza con el equipo a alta temperatura para garantizar la eficacia del producto de limpieza.



ADVERTENCIA

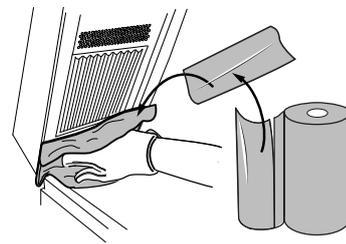
Consulte "*Equipo de protección personal*".

1. Retire la bandeja del equipo y siga las instrucciones del apartado K.3.5 *Limpieza de la bandeja de alimentos* cuando haya terminado de limpiar el equipo.
2. Apague el aparato y desenchúfelo.
3. Abra la tapa y deje enfriar el equipo durante 7 minutos antes de seguir adelante.



K.3.2 Cristal y tapa

4. Coloque un trozo de papel en la separación entre la superficie de trabajo y la tapa para evitar la penetración de desechos.

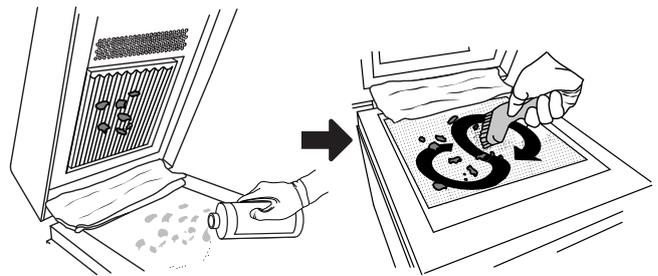


5. Vierta el desengrasante específico sobre el cristal y aplíquelo sobre toda la superficie con el cepillo durante al menos un minuto para que el producto se active.



IMPORTANTE

- El cristal debe estar caliente para conseguir una acción desengrasante eficaz.
- Siga removiendo el producto hasta que se oscurezca y deje de burbujear.



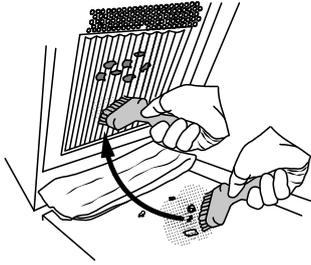
PRECAUCIÓN

Tenga mucho cuidado de no dañar el sellado de silicona para evitar la penetración de grasa o suciedad.

- Esparza el desengrasante específico utilizado antes sobre el cristal y también sobre la placa superior con el cepillo.



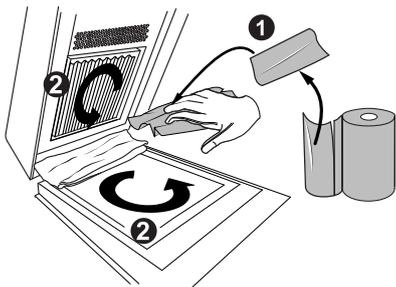
PRECAUCIÓN
Nunca rocíe el desengrasante específico directamente sobre la placa.



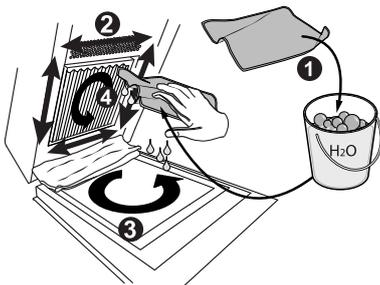
- Frote la placa superior con el cepillo.



- Limpie con un papel para eliminar los residuos de detergente y suciedad.

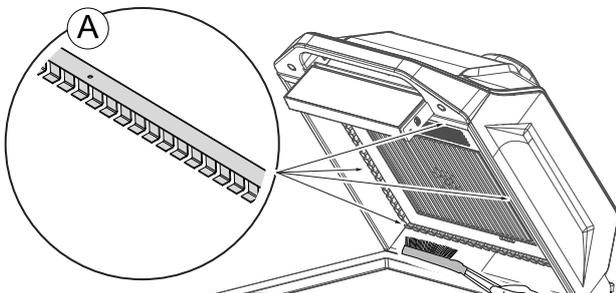


- Aclare con un paño húmedo:
 - el cristal y la superficie de trabajo,
 - la placa superior,
 - la tapa.



K.3.3 Limpieza del bloqueo de ondas o de su cubierta

Si la tapa de su modelo tiene la siguiente estructura, limpie el bloqueo de ondas, consulte K.3.3.1 *Limpieza del bloqueo de ondas*.



De lo contrario, realice la *Limpieza de la cubierta del bloqueo de ondas* como se muestra a continuación.

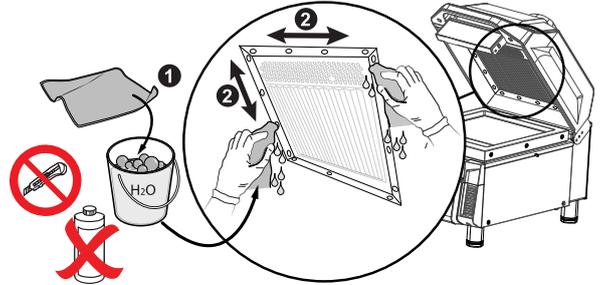
Limpieza de la cubierta del bloqueo de ondas

- Limpie la cubierta del bloqueo de ondas con un paño y aclare con otro paño humedecido. Asegúrese de eliminar cualquier residuo de grasa o alimentos para evitar fallos prematuros debidos al efecto de carbonización.



¡ IMPORTANTE

Tenga cuidado de no mellar, rayar, cortar o dañar en modo alguno la cubierta del bloqueo de ondas, su superficie y la silicona de alrededor, ya que acortaría la vida útil del componente. Use solo paños húmedos suaves.



K.3.3.1 Limpieza del bloqueo de ondas



PRECAUCIÓN

No use detergente ni productos químicos para limpiar el bloqueo de ondas.



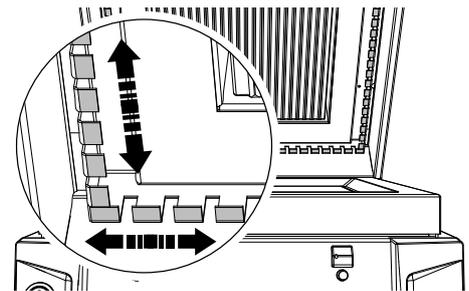
¡ IMPORTANTE

- Limpie el bloqueo de ondas usando exclusivamente los cepillos suministrados.
- Utilice guantes de protección resistentes a cortes.

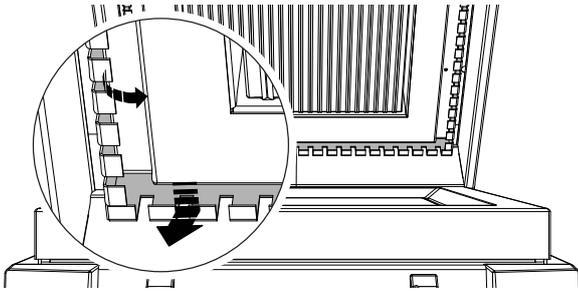
- Coloque un papel entelado sobre la superficie de trabajo para protegerla.

- Use el cepillo con cerdas de latón para eliminar las incrustaciones de alimentos.

Limpie el bloqueo de ondas pasando el cepillo con cuidado en dos direcciones, como se muestra en las figuras.



12. A continuación, utilice el cepillo con cerdas de nailon para eliminar los residuos de la limpieza.



Asegúrese de eliminar por completo cualquier resto de grasa o alimentos para evitar el efecto de carbonización.



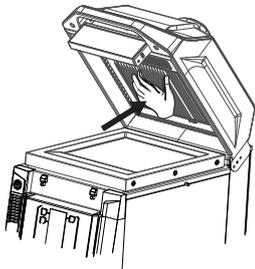
IMPORTANTE

No deforme las aletas del bloqueo de ondas. En caso de deformación, suspenda el uso del equipo y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

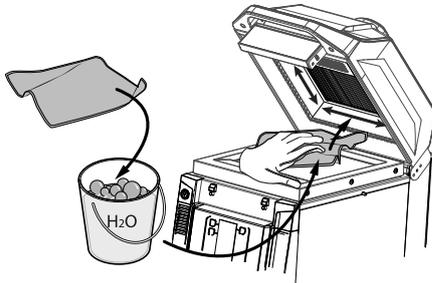
13. Retire el papel entelado de la superficie de trabajo.

K.3.4 Cámara de cocción

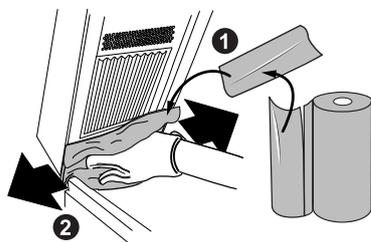
14. Empuje la placa superior al punto más alto hasta que se bloquee.



15. Limpie la cámara de cocción con un paño húmedo.



16. Por último, elimine la suciedad y los residuos de alimentos de la ranura posterior entre la superficie de trabajo y la tapa deslizando el papel.



K.3.5 Limpieza de la bandeja de alimentos

El material de revestimiento de la bandeja se limpia fácilmente, pero la duración de la bandeja está claramente determinada por el manejo y el uso que se le dé.

Consulte las instrucciones adjuntas con la bandeja.

17. Limpie la bandeja con paño de algodón suave húmedo (o un paño de cocina), detergente neutro y agua templada.

No utilice estropajos, rascadores ni cepillos duros para eliminar la grasa y los residuos quemados.



18. Sacuda el exceso de agua y déjela en posición plana para que se seque.

No sumerja ni empape la bandeja en agua.



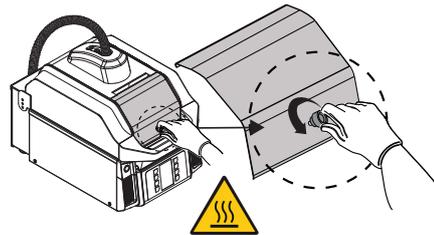
PRECAUCIÓN

No introduzca la bandeja en el lavavajillas. Nunca corte ni use herramientas metálicas afiladas en la superficie de la bandeja.

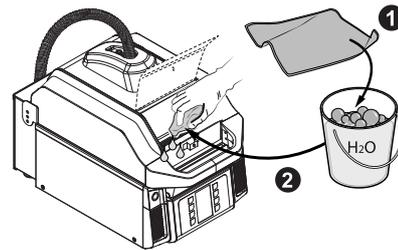
Nunca raspe el revestimiento especial de la bandeja separándolo de su base. No pliegue la bandeja.

K.3.6 Cámara de salida de vapor

19. Cierre la tapa y desenrosque la perilla frontal para extraer la cubierta superior delantera.



20. Con un paño húmedo o una esponja empapada en detergente, limpie la cámara de salida de vapor y el interior de la tapa frontal superior.



21. Vuelva a colocar la cubierta delantera y fíjela atornillando la perilla antes de usar el aparato.



IMPORTANTE

Antes de utilizar el aparato, no olvide volver a colocar correctamente la tapa frontal superior. Antes de volver a instalar la cubierta superior delantera verifique que la limpieza sea total. Cerciórese de que no quede nada (paños, esponjas, toallas de papel...) dentro de la cámara de extracción de vapor.

Solo para versiones FLEX

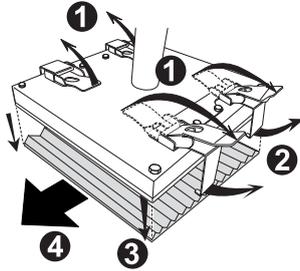
- Al finalizar el proceso de limpieza, tras volver a encender el equipo y cuando ha finalizado la fase de precalentamiento, es posible reactivar la función FLEX (ajuste automático de la placa superior) pulsando las teclas "1" y "8" a la vez.

K.4 Limpieza semanal

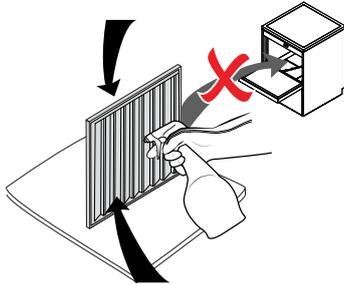
Una vez por semana realice todos los pasos de la *Limpieza diaria* en el orden indicado anteriormente hasta completar la limpieza de la cámara de cocción, consulte K.3.4 *Cámara de cocción*. Después, haga lo siguiente:

K.4.1 Limpie la placa de teflón extraíble

1. Desbloquee la placa superior, consultando el apartado J.2 *Abra la placa superior*.
2. Abra las sujeciones de la RTP.



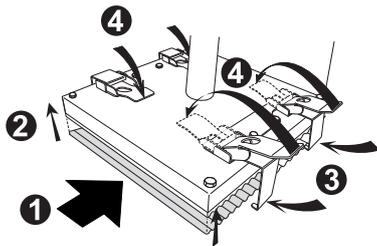
3. Rocíe la RTP en ambos lados con un detergente suave.



NOTA!

Si la placa está muy sucia, es conveniente ponerla en remojo durante unos minutos y limpiarla después

4. Frote la RTP con el cepillo de cerdas de latón suministrado
5. Frote la RTP con un papel entelado y límpiela con un papel entelado nuevo humedecido.
6. Después de la limpieza, coloque la RTP debajo de la placa térmica superior y fíjela cerrando las sujeciones.



K.4.2 Limpieza profunda de la cámara de cocción

1. Coloque un papel entelado en la ranura entre la superficie de trabajo y la tapa; use más papel para cubrir/proteger por completo la placa superior.

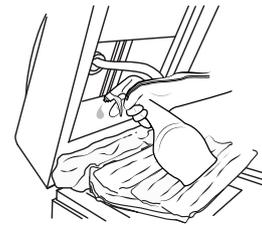


IMPORTANTE

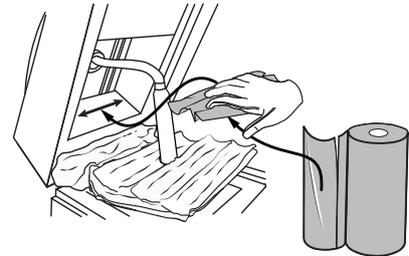
No aplique detergente al papel que acaba de colocar.



2. Rocíe con desengrasante todo el interior de la cámara de cocción. Espere 1 minuto a que se impregne.



3. Limpie con un papel para eliminar los residuos de detergente y suciedad.



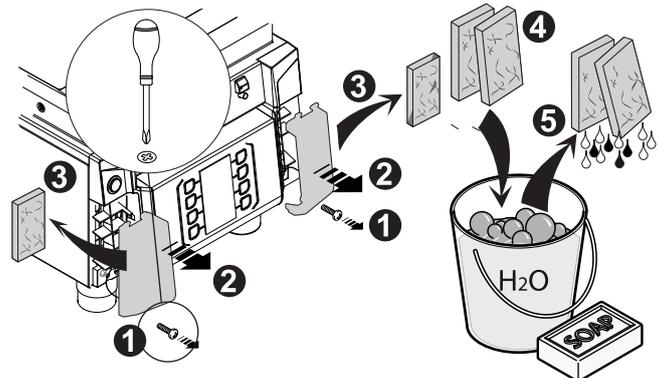
4. Aclare con un paño húmedo.



5. Retire el papel de protección de la placa superior.
6. Vuelva a colocar la placa superior consultando el apartado J.4 *Fije la placa superior en la tapa*.

K.4.3 Limpieza de los filtros

7. Use un destornillador Phillips (tipo PH1 o PH2) para soltar los biseles frontales izquierdo y derecho.
8. Eleve con suavidad la base de las cubiertas y deslícelas hacia abajo.
9. Retire los filtros de las máscaras y elimine con cuidado la grasa, migas y polvo, y seque los filtros.
10. Limpie las máscaras por separado y elimine cualquier residuo acumulado en las ranuras de ventilación, en especial desde dentro, y seque las máscaras con cuidado.
11. Use una aspiradora para eliminar cualquier suciedad o polvo de las rejillas delanteras izquierda y derecha, antes de volver a colocar los biseles.



12. Vuelva a colocar los filtros secos en las máscaras e insértelos con suavidad en la parte delantera hasta que se adhieran a los bordes.
13. Apriete los tornillos para fijar las cubiertas.

A continuación, siga con los pasos de limpieza diaria de la bandeja; consulte K.3.5 *Limpieza de la bandeja de alimentos* y después con la limpieza de K.3.6 *Cámara de salida de vapor*.

L MANTENIMIENTO DEL APARATO



ADVERTENCIA

Consulte “*Información sobre advertencias y seguridad*”.

L.1 Información sobre el cuidado del aparato

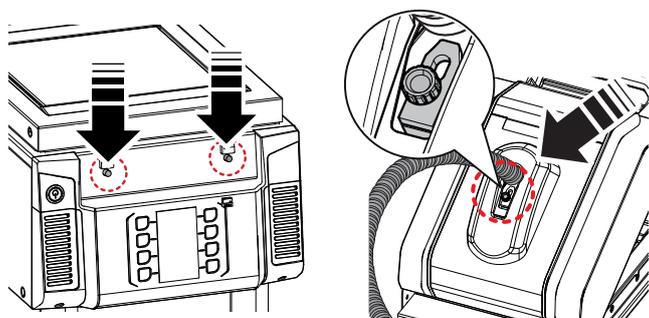
Las operaciones de cuidado debe realizarlas el propietario o usuario del equipo.



IMPORTANTE

La garantía no cubre los problemas aquí descritos, derivados de la falta de cuidado o de un cuidado insuficiente.

El uso intensivo del equipo puede llevar a situaciones en las que el límite de uso se alcance de manera prematura. Por lo tanto, en el caso de que la placa superior, la placa superior flexible o la tapa se separen automáticamente con dificultad, se recomienda lubricar los puntos como se indica en las imágenes siguientes.



L.4 Intervalos de mantenimiento

Para garantizar una eficacia constante de la máquina, se recomienda respetar la frecuencia de las revisiones indicada en la tabla siguiente:

Mantenimiento, inspecciones, revisiones y limpieza	Frecuencia	Responsabilidad
Limpieza habitual <ul style="list-style-type: none"> limpieza general del equipo y de la zona circundante 	<ul style="list-style-type: none"> A diario 	<ul style="list-style-type: none"> Operador
Dispositivos de protección mecánicos <ul style="list-style-type: none"> compruebe el estado de conservación y si hay piezas deformadas, flojas o desmontadas. 	<ul style="list-style-type: none"> Mensual 	<ul style="list-style-type: none"> Servicio
Control <ul style="list-style-type: none"> compruebe las piezas mecánicas; 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Anual 	<ul style="list-style-type: none"> Servicio
Estructura del equipo <ul style="list-style-type: none"> apriete de los pernos (tornillos, sistemas de sujeción, etc.) principales del equipo. 	<ul style="list-style-type: none"> Anual 	<ul style="list-style-type: none"> Servicio
Señales de seguridad <ul style="list-style-type: none"> compruebe la legibilidad y el estado de conservación de las señales de seguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> Anual 	<ul style="list-style-type: none"> Servicio

L.2 Puesta fuera de servicio

Si no es posible reparar la máquina, realice las operaciones de retirada del servicio, indique el desperfecto mediante una señal adecuada y solicite la asistencia del servicio técnico del fabricante.

L.3 Desmontaje

En aquellos casos en los que sea necesario desmontar el equipo y volverlo a montar, es muy importante ensamblar nuevamente los componentes en el orden correcto (si es necesario, marcarlos durante las operaciones de desmontaje).

Antes de desmontar la máquina, se recomienda inspeccionarla atentamente y comprobar que no haya partes de la estructura que puedan ceder o romperse. Antes de iniciar las operaciones de desmontaje:

- Desconectar la alimentación.
- colocar un letrero en el cuadro eléctrico general que prohíba efectuar maniobras con la máquina en mantenimiento;
- delimitar la zona de trabajo;
- extraer todas las piezas presentes en la máquina;
- iniciar las operaciones de desmontaje.

Mantenimiento, inspecciones, revisiones y limpieza	Frecuencia	Responsabilidad
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 del equipo. 	<ul style="list-style-type: none"> Anual 	<ul style="list-style-type: none"> Servicio
Cable y enchufe de la conexión eléctrica <ul style="list-style-type: none"> compruebe el cable de conexión (cámbielo si es necesario) y el enchufe. 	<ul style="list-style-type: none"> Anual 	<ul style="list-style-type: none"> Servicio
Inspección general del equipo <ul style="list-style-type: none"> revise todos los componentes, el equipo eléctrico, los indicios de corrosión, los tubos, etc. 	Cada 10 años ¹	<ul style="list-style-type: none"> Servicio
Mantenimiento preventivo <ul style="list-style-type: none"> Elimine la suciedad que se haya acumulado en el interior del equipo. 	Cada 6 meses ²	<ul style="list-style-type: none"> Servicio
Control <ul style="list-style-type: none"> compruebe el estado de las piezas internas. revise y limpie el sistema de descarga. 	Cada 6 meses ²	<ul style="list-style-type: none"> Servicio

1. El equipo está diseñado y construido para que dure unos 10 años. Transcurrido dicho periodo (desde la puesta en servicio), se deberá realizar una inspección general del equipo.

2. En condiciones especiales (si el uso del equipo es intensivo, el ambiente es salino, etc.), se aconseja aumentar la frecuencia del mantenimiento preventivo.

L.5 Periodos sin funcionamiento

Si el aparato no va a ser utilizado durante un largo periodo de tiempo, adoptar las siguientes precauciones:

- desconecte la alimentación eléctrica o desconecte el enchufe de la toma, si está presente;
- realice una limpieza profunda de acuerdo con las indicaciones de limpieza diaria y semanal que contiene este manual.

- tras la limpieza profunda, introduzca la pieza de silicona para altas temperaturas en el equipo con el fin de proteger el cristal.
- retire los biseles frontales y limpie o sustituya los filtros de admisión del aire de enfriamiento
- airee las instalaciones de manera periódica.

M BÚSQUEDA DE AVERÍAS

M.1 Introducción

Se pueden producir algunos fallos durante el uso normal del aparato. En algunos casos, los desperfectos pueden corregirse de manera rápida y sencilla al seguir las indicaciones siguientes.

La pantalla, si está presente, muestra siempre un mensaje de advertencia o una alarma que indica la avería.

En el caso de determinadas anomalías, pueden sonar algunas señales acústicas.

 Icono de advertencias

Si el problema continúa, llame al Servicio de atención al cliente:

- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Desconecte el disyuntor de seguridad aguas arriba del aparato.
- No olvide especificar:
 - el tipo de avería
 - el PNC (código de número de producto) del equipo.
 - Ser. No. (Nº de serie del aparato).



IMPORTANTE

El código PNC y el número de serie son indispensables para identificar el aparato y la fecha de fabricación.

M.2 Recomendaciones para una cocción de calidad

Problema	Solución
El sándwich no está suficientemente cocinado o lo está demasiado.	Seleccione otro programa.
El interior del sándwich está demasiado frío.	<ul style="list-style-type: none"> Aumente el tiempo de microondas. Si el tiempo de microondas es mayor que el tiempo total, aumente también el tiempo total.
El interior del sándwich está demasiado caliente.	Reduzca el tiempo de microondas.
La parte superior del sándwich está quemada.	Reduzca la temperatura de la placa térmica superior y/o reduzca el tiempo total. Compruebe que la RTP esté limpia y que no tenga residuos quemados que puedan actuar como aislante. Cerciórese de la ausencia de suciedad entre la placa térmica superior y la placa RTP.
La parte superior del sándwich no está suficientemente cocinada.	Aumente la temperatura de la placa térmica superior y/o aumente el tiempo total.

Problema	Solución
La parte inferior del sándwich está quemada.	Reduzca la temperatura del cristal inferior y/o reduzca el tiempo total.
La parte inferior del sándwich no está suficientemente cocinada.	Aumente la temperatura del cristal inferior y/o aumente el tiempo total.



IMPORTANTE

- La temperatura de la placa térmica superior es la misma en todos los programas.
- La temperatura del cristal inferior es la misma en todos los programas.



NOTA!

Para modificar los parámetros consulte el apartado I.5 *Configuración avanzada*.

M.3 Tabla de anomalías

Anomalía	Tipo de anomalía	Descripción	Causas posibles	Soluciones
La pantalla muestra un TRIÁNGULO AMARILLO GRANDE	Máquina bloqueada	Se ha producido un error. Se necesita acceder al REGISTRO para descubrir el error.	Consulte las causas posibles en el informe del REGISTRO de errores.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulse a la vez las teclas "1" y "2" para acceder a la lista de errores. 2. Seleccione la línea que informa del último error generado. 3. Pulse INTRO (tecla en el lado inferior izquierdo) y lea la descripción del error. 4. Informe al centro de llamadas.
La pantalla muestra un TRIÁNGULO ROJO GRANDE CON UNA ONDA DE AIRE AZUL	Advertencia	Fase de enfriamiento debida a sobretemperatura detectada en el transformador.	Muchos sandwiches cocinados en secuencia rápida con microondas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Espere a que el aparato se enfríe. 2. Reduzca la intensidad de cocción de microondas.
La pantalla muestra un TRIÁNGULO ROJO GRANDE CON DOS ONDAS DE AIRE AZULES	Advertencia	Fase de enfriamiento debida a sobretemperatura detectada en el magnetrón.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uso prolongado de microondas. 2. La temperatura ambiente es superior a 35 °C/95 °F. 3. Fallo del magnetrón. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Espere a que el aparato se enfríe. 2. Reduzca la intensidad de cocción de microondas. 3. Si la advertencia no desaparece al cabo de unos minutos, llame al servicio técnico.
La pantalla muestra un TRIÁNGULO ROJO GRANDE CON TRES ONDAS DE AIRE AZULES	Advertencia	Fase de enfriamiento debida a sobretemperatura detectada en el cristal.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocción sin alimentos en el cristal. 2. El sensor de temperatura PT1000 WT no está en contacto con el cristal. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Espere a que el aparato se enfríe. 2. Cerciórese de que los alimentos estén en su posición antes de iniciar un ciclo de cocción coherente. 3. Si la advertencia continúa incluso después de ajustar la cocción correctamente, llame al servicio técnico.
COMM	Máquina bloqueada	Error de comunicación entre las tarjetas ACU y UI.	<ul style="list-style-type: none"> • Error interno. • ACU y UI desconectadas. • Fuga interna de MO. • Fallo de ACU - Fallo de UI. 	Si el error continúa, llame al servicio técnico.
NTC_HVT	Bloqueo de MO	Transformador HV: desperfecto del sensor NTC (desconectado o en cortocircuito).	<p>Error interno.</p> <p>El cableado de NTC HVT es incorrecto.</p> <p>Fallo de NTC HVT.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apague y encienda la máquina. • Si el error continúa, llame al servicio técnico.
T_WT	Máquina bloqueada	Desperfecto del sensor PT1000 de la encimera (desconectado o en cortocircuito).	<p>Cableado incorrecto de PT1000 WT.</p> <p>Fallo de PT1000 WT.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe si hay puntos quemados en el centro del cristal. • Llame al servicio técnico e informe de lo anterior.

Anomalia	Tipo de anomalia	Descripción	Causas posibles	Soluciones
T_UP	Máquina bloqueada	Desperfecto del sensor PT1000 de la placa superior (desconectado o en cortocircuito).	Cableado incorrecto de PT1000 superior. Fallo de PT1000 superior.	Compruebe si hay daños visibles en el tubo flexible de la tapa. Llame al servicio técnico e informe de lo anterior, si hay algo reseñable.
ZC_FAIL	Máquina bloqueada	Ausencia de señal ZC. Falta de alimentación a calentadores y magnetrones.	KLX3 abierto (sobretensión de componentes). J18 de la tarjeta desconectado. Desperfecto de KM. Desperfecto de RL5 en la ACU: fallo de ACU.	Compruebe si la máquina está expuesta a fuentes de calor externas. Llame al servicio técnico e informe de lo anterior.
LID_BLK	Máquina bloqueada	Tapa bloqueada: la máquina no puede abrir la tapa.	<ul style="list-style-type: none"> La tapa está bloqueada. La tapa baja a propósito para calentar ligeramente el sándwich o se mantiene cerrada al final del ciclo de cocción para aumentar el calentamiento del sándwich. Grupo de apertura de tapa desconectado/averiado/sucio/atascado.	<ul style="list-style-type: none"> Apague y vuelva a encender el equipo. La tapa debería abrirse. Verifique si el asa puede moverse con libertad. Compruebe si hay residuos de alimentos u otros elementos extraños en los empujadores y si hay algo que obstruya el movimiento del asa. Intente abrir el asa y forzar ligeramente la tapa. Limpie o lubrique los empujadores. Si el problema continúa llame al servicio técnico.
MAG1	Solo registrado: sin advertencia	Posible desperfecto del circuito eléctrico de alto voltaje.	Ausencia de señal MAG1. Fallo C1 de condensador HV. Fallo de caja de diodos D1. Fallo de MAG1. Si MAG1 y MAG2, compruebe KS2.	
MAG2	Solo registrado: sin advertencia	Posible desperfecto del circuito eléctrico de alto voltaje.	Ausencia de señal MAG2. Fallo C1 de condensador HV. Fallo de caja de diodos D1. Fallo de MAG2. Si MAG1 y MAG2, compruebe KS2.	
R_WT	Máquina bloqueada	Desperfecto del calentador de la encimera: el calentador no recibe corriente	Fallo de Triac TY2 en la ACU. Cableado incorrecto del calentador. Fallo del calentador.	Compruebe si percibe calor en el cristal (¡¡¡SIN TOCARLO!!!)
R_UP	Máquina bloqueada	Desperfecto del calentador de la placa superior: el calentador no recibe corriente	Fallo de Triac TY1 en la ACU. Cableado incorrecto del calentador. Fallo del calentador.	Compruebe: <ol style="list-style-type: none"> Compruebe si percibe calor en la placa superior (¡¡¡SIN TOCARLO!!!) Compruebe si hay daños visibles en el tubo flexible de la tapa. Llame al servicio técnico e informe de lo anterior.
WT_TO	Máquina bloqueada	La resistencia de la encimera recibe corriente, pero no calienta lo suficiente.	Calentador dañado.	Pruebe a reiniciar el error apagando y encendiendo el aparato; si esto no tiene éxito, llame al servicio técnico.
UP_TO	Máquina bloqueada	La resistencia de la placa superior recibe corriente, pero no calienta lo suficiente.	El sensor de temperatura PT1000 no hace contacto con la placa térmica Calentador dañado.	Pruebe a reiniciar el error apagando y encendiendo el aparato; si esto no tiene éxito, llame al servicio técnico.

Anomalia	Tipo de anomalia	Descripción	Causas posibles	Soluciones
FAN1_SP	Advertencia	El ventilador 1 no funciona correctamente.	Suciedad en el conducto de aire o en el ventilador 1. Avería del ventilador 1.	Compruebe: 1. Si se observa suciedad en las rejillas de los filtros. 2. Si durante el funcionamiento el ventilador de la máquina emite algún ruido, informe al servicio técnico si es necesario. Informe al servicio técnico si es necesario.
FAN1_F	Advertencia	El ventilador 1 no funciona.	Cableado incorrecto del ventilador 1. Suciedad en el conducto de aire o en el ventilador 1. Avería del ventilador 1.	Compruebe: 1. Si se observa suciedad en las rejillas de los filtros. 2. Si durante el funcionamiento la máquina emite algún ruido
FAN2_SP	Advertencia	El ventilador 2 no funciona correctamente.	Suciedad en el conducto de aire o en el ventilador 2.	Compruebe: 1. Si se observa suciedad en las rejillas de los filtros 2. Si durante el funcionamiento el ventilador de la máquina emite algún ruido Informe al servicio técnico si es necesario.
FAN2_F	Advertencia	El ventilador 2 no funciona.	Cableado incorrecto del ventilador 2. Suciedad en el conducto de aire o en el ventilador 2. Avería del ventilador 2.	Compruebe: 1. Si se observa suciedad en las rejillas de los filtros 2. Si durante el funcionamiento el ventilador de la máquina emite algún ruido Informe al servicio técnico si es necesario.
HVTF_F	Advertencia	Alto voltaje. El ventilador del transformador no funciona.	Cableado incorrecto de HVTF. Fallo de HVTF.	Compruebe: • Si se observa suciedad en las rejillas de los filtros. • Si durante el funcionamiento el ventilador de la máquina emite algún ruido Informe al servicio técnico si es necesario.
KS1_OP	Máquina bloqueada	KS1 abierto cuando la tapa está cerrada.	Desconexión o fallo de KS1 o S1. Desconexión o fallo del contacto auxiliar KS1. Cableado. Compruebe el fusible Fs de MO.	Pruebe a reiniciar el error apagando y encendiendo el aparato; si esto no tiene éxito, llame al servicio técnico.
KS2_OP	Máquina bloqueada	SSR (relé de estado sólido) KS2 no cierra.	La tapa no está bien cerrada/el tamaño del sándwich supera la zona de cocción. La tapa se golpea al cerrar. Cableado. Desconexión o fallo de KS2. Desconexión o fallo de S2.	La causa del error puede ser la colocación errónea del sándwich o el manejo demasiado leve o demasiado fuerte al cerrar la tapa. 1. Apague/encienda el aparato para reiniciar el error. 2. Cerciórese de que el alimento está centrado en la placa y que no interfiera con los bordes. 3. Cierre la tapa con suavidad y cerciórese de que el asa quede encajada. Si el problema continúa llame al servicio técnico.
HV_FUS	Bloqueo de MO	Se ha fundido el fusible de protección del transformador HV.	Cortocircuito en la bobina principal o secundaria de HVT.	Es posible cocinar sin microondas: si necesita usar MO, llame al servicio técnico.

Anomalia	Tipo de anomalia	Descripción	Causas posibles	Soluciones
LID_OP	Advertencia	Apertura manual de la tapa por parte del operador durante un ciclo.	Apertura manual de la tapa antes de que termine el ciclo de cocción.	Pulse la tecla STOP si desea interrumpir un ciclo de cocción. Elimine la advertencia según el procedimiento del manual del usuario.
MW_FUS	Máquina bloqueada	Se ha fundido el fusible del monitor. Sustitúyalo.	Desconexión del contacto auxiliar KS1. Interrupción del monitor S3 en cortocircuito. Fusible Fs fundido.	Desconecte la alimentación y llame al servicio técnico.
KLX1	Máquina bloqueada	Sobretemperatura del magnetrón 1.	Suciedad/desconexión/ avería en el conducto de aire de VENTILADOR 1. Montaje incorrecto del conducto de aire. Fallo de Magnetrón1.	Espere a que el equipo se enfríe y apague/encienda para eliminar el error. Si el error continúa, llame al servicio técnico.
KLX2	Máquina bloqueada	Sobretemperatura del magnetrón 2.	Suciedad/desconexión/ avería en el conducto de aire de FAN 2. Montaje incorrecto del conducto de aire. Fallo de Magnetrón2.	Espere a que la unidad se enfríe y apague/encienda para eliminar el error. Si el error continúa, llame al servicio técnico.
ACU_OT	Máquina bloqueada	Sobretemperatura de la tarjeta ACU.	Sobretemperatura de la tarjeta ACU. Conducto de aire sucio. Fallo de Fan1, Fan2 o ventiladores HVTF	Espere a que la unidad se enfríe y apague/encienda para eliminar el error. Si el error continúa, llame al servicio técnico.
UP_OT	Máquina bloqueada	Sobretemperatura de PT1000 de placa superior.	Compruebe la integridad de PT1000 superior/ sustitúyalo. Triac en cortocircuito - sustituya la ACU.	Espere a que la unidad se enfríe y apague/encienda para eliminar el error. Si el error continúa, llame al servicio técnico.
WT_OT	Máquina bloqueada	Sobretemperatura de PT1000 de encimera.	El sensor de temperatura PT1000 no está en contacto con el cristal. Triac en cortocircuito. Sustituya la ACU.	Espere a que la unidad se enfríe y apague/encienda para eliminar el error. Si el error continúa, llame al servicio técnico.
SMPS_F	Advertencia	Voltaje de salida de SMPS demasiado bajo.	Fuga interna de MO. Desperfección de SMPS.	Elimine la advertencia según el procedimiento del manual del usuario. Llame al servicio técnico si la advertencia se repite.
PUENTE	Máquina bloqueada	Solo PEP: es el puente de J7 de la ACU.	Conexión defectuosa en el puente de J7 de la ACU. Avería en el puente de J7 de la ACU.	Apague/encienda para eliminar el error. Si el error se repite, llame al servicio técnico.
LÍNEA	Máquina bloqueada	Un aparato de 50 Hz está conectado a una fuente de alimentación de 60 Hz o viceversa.	El aparato ha detectado una frecuencia de línea incorrecta de la fuente de alimentación. No es posible el funcionamiento. Consulte en la placa de características la frecuencia operativa correcta (50 o 60 Hz)	Compruebe la placa de características de la máquina e informe al servicio técnico.
LID_WARN	Advertencia	La tapa no está bien cerrada (torcida) o ruptura del contacto de láminas S1 o S2.	Lámina S1: rota. Lámina S2: rota. Tapa: torcida. Imán de lámina: perdido.	Cierre la tapa cerciorándose de lo siguiente: 1. El alimento está situado correctamente en el centro de la placa y no interfiere con los bordes. 2. El asa está correctamente encajada. Si el problema no se soluciona, llame al servicio técnico.

Anomalia	Tipo de anomalia	Descripción	Causas posibles	Soluciones
LID_DAMAG	Máquina bloqueada	La tapa no está bien cerrada. Tras 5 veces consecutivas el aparato está bloqueado y se llama a un técnico. La tapa tiene un problema mecánico o eléctrico.	Lámina S1: rota. Lámina S2: rota. Tapa: torcida. Imán de lámina: perdido.	Apague y encienda la unidad. Cierre la tapa y cerciórese de que el asa quede correctamente encajada. Si la anomalia se repite, llame al servicio técnico.
El aparato no se enciende.		Al pulsar la tecla de encendido/apagado la máquina no reacciona.	Falta o está interrumpido el suministro de energía externo. Avería interna de la máquina.	Compruebe con cuidado que el cable de la máquina esté intacto y que el enchufe esté correctamente insertado en la toma (la toma de corriente debe funcionar). Si el problema continúa llame al servicio técnico.
El aparato se apaga de manera imprevista.	Máquina bloqueada	Durante el trabajo, la máquina se apaga sin acción aparente por parte del operador.	Apagón temporal, contactos falsos o interrupciones de energía accidentales.	Compruebe si la tecla de encendido/apagado está pulsada correctamente o si el enchufe del cable está bien insertado. Si la anomalia se repite, llame al servicio técnico.
La tapa no se mantiene cerrada durante el funcionamiento de la máquina.	Máquina bloqueada	El operador cierra la tapa pero esta se reabre.	La acumulación de suciedad interfiere con el cierre. Grupo de apertura de tapa desconectado/averiado.	Elimine la suciedad de los ganchos del asa y los dientes delanteros; intente volver a cerrar la tapa, si no es posible, llame al servicio técnico.
La tapa no se abre y la pantalla muestra el símbolo con el TRIÁNGULO AMARILLO GRANDE.	Máquina bloqueada	Consulte la anomalia: LID_BLK		
La tapa no se abre por completo.	Advertencia	Se necesita para mantener la tapa abierta manualmente.	Los resortes de la tapa necesitan ajuste o una interferencia mecánica no permiten la apertura completa de la tapa.	Elimine la suciedad y los desechos de las bisagras de la tapa; ábrala y ciérrela. Llame al servicio técnico si no se recupera la apertura de la tapa.
Se necesita mucha fuerza para cerrar la tapa o esta se abre con violencia.	Advertencia	Se necesita mucha fuerza para cerrar la tapa o esta se abre con violencia.	Los resortes de la tapa tiran demasiado.	1. Cuelgue un peso de unos 0,8 kg (versión Flex) del asa de la tapa para comprobar si se inclina hacia abajo o no: si no lo hace, llame al servicio técnico (en las versiones estándar, use un peso de 1,1 kg). 2. Desocupe espacio en la parte posterior de la unidad para evitar daños al conducto flexible de la tapa.
No se puede cerrar la tapa	Máquina bloqueada	No es posible cerrar la tapa por completo.	Interferencia mecánica o desajuste de la tapa.	Elimine los desechos de las zonas donde una interferencia mecánica podría impedir el cierre de la tapa. Abra y cierre la tapa y compruebe si el movimiento es recto o no. Si no es posible cerrar la tapa, llame al servicio técnico.
La tecla de luz no funciona o la pantalla aparece en color púrpura.	Máquina bloqueada	No es posible operar con la teclas o no se distingue símbolo alguno en la pantalla.	Desconexión del cable plano.	Llame al servicio técnico.
Las teclas no funcionan	Máquina bloqueada	Al pulsar las teclas no se produce la acción esperada.	Contacto falso o desgastado de las teclas.	Pruebe a apagar y encender la máquina. Si las teclas siguen sin funcionar, llame al servicio técnico.

Anomalía	Tipo de anomalía	Descripción	Causas posibles	Soluciones
El interior del sándwich está frío.	Bloqueo de MO	La cocción no aporta calor al interior del sándwich.	Las microondas no funcionan debido a la ruptura de los magnetrones o del transformador: otros casos provocan alarmas o advertencias que se muestran en la pantalla.	<p>PRUEBA SENCILLA: ejecute un ciclo de cocción con MO; debe salir aire caliente por la parte trasera de la máquina, si no es así, realice una PRUEBA PRECISA: pruebe la funcionalidad de las MO con un ciclo de MO de 30 s y un vaso (apto para MO) de agua fría en la cavidad; si al final del ciclo el agua sigue fría, llame al servicio técnico.</p> <p> PRECAUCIÓN</p> <p>Tenga mucho cuidado al cerrar la puerta con el vaso dentro.</p>
Durante la fase de cocción se oye un chisporroteo procedente del interior de la máquina.	Advertencia	Durante la fase de cocción con MO se oye un chisporroteo procedente del interior de la máquina.	1. Con el ciclo de MO la carga de alimentos está ausente o es muy ligera. 2. La falta de limpieza provoca un efecto antena de las MO.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reduzca el tiempo de MO o aumente la carga de alimentos, según corresponda. 2. Limpie bien la máquina.
Se observan machas debajo de la superficie de cocción.	Advertencia	Tras limpiar las zonas de cocción, es claramente visible la presencia de filtraciones debajo de la superficie de cocción.	Deterioro del sellado de la superficie de cocción.	<p>Limpie la superficie de cocción con mayor frecuencia y no use herramientas afiladas para eliminar desechos o suciedad del recorrido del sellado.</p> <p>Llame al servicio técnico si aumentan las manchas.</p>
La superficie de cocción está agrietada.	Advertencia	El cristal de cuarzo presenta fracturas.	Uso incorrecto.	Interrumpa el funcionamiento: llame al servicio técnico.
La placa superior no desciende.	Advertencia	Al tratar de desbloquear la placa superior esta no se mueve.	El tubo o el cierre de la placa superior está atascado en la posición superior.	<p>Trate de desbloquear el tubo con cuidado.</p> <p> ADVERTENCIA</p> <p>Riesgo de quemadura: enfríe la máquina o use guantes para protegerse del calor.</p> <p>Lubrique el mecanismo de desbloqueo y el tubo; si el problema continúa llame al servicio técnico.</p>
El sándwich no tiene textura de grill.	Advertencia	Cuando termina el ciclo de cocción la parte superior del sándwich no muestra marcas de grill.	El tubo o el cierre mecánico de la placa superior está atascado en la posición superior.	<p>Trate de desbloquear el tubo con cuidado.</p> <p> ADVERTENCIA</p> <p>Riesgo de quemadura: enfríe la máquina o use guantes para protegerse del calor.</p> <p>Llame al servicio técnico.</p>
El sándwich está aplastado.	Advertencia	Cuando termina el ciclo de cocción el sándwich aparece aplastado en la superficie de cocción.	El tubo o el cierre de la placa superior está atascado en la posición inferior.	<p>Trate de desbloquear el tubo con cuidado.</p> <p> ADVERTENCIA</p> <p>Riesgo de quemadura: enfríe la máquina o use guantes para protegerse del calor.</p> <p>Llame al servicio técnico.</p>

Anomalía	Tipo de anomalía	Descripción	Causas posibles	Soluciones
Huele a quemado.	Advertencia	El aparato desprende un olor a quemado excesivo.	Falta de limpieza o acumulación de grasa, suciedad o desechos.	Limpie a fondo el aparato y aumente la frecuencia de la limpieza. Si el problema continúa llame al servicio técnico.
Cubierta del bloqueo de ondas: suciedad o daño	Advertencia	La cubierta del bloqueo de ondas muestra trazas de suciedad, zonas oscuras u orificios.	1. Falta de limpieza o acumulación de grasa, suciedad o desechos. 2. Cocción de microondas con la cavidad vacía o masa escasa de alimentos.	1. Limpie a fondo la cubierta del bloqueo de ondas para eliminar grasa, suciedad o desechos. 2. Aumente la frecuencia de la limpieza. 3. En caso de daños (grietas, orificios) llame al servicio técnico para registrar la sustitución de la cubierta del bloqueo de ondas.
Conducto de la tapa: demasiado rígido o dañado.	Advertencia	El tubo flexible que conecta el cableado de la placa superior es demasiado rígido o presenta daños.	La rigidez del conducto aumenta debido a los cables girados varias veces en la misma dirección al limpiar la placa superior. El aumento de la rigidez puede provocar daños.	1. Suelte la placa superior como rutina de limpieza. 2. Busque la dirección de giro correcta para recuperar la flexibilidad original del conducto. 3. Si el conducto tiene daños, llame al servicio técnico e informe del caso.
Filtros sucios	Advertencia	Los filtros de aire muestran trazas de suciedad/polvo/grasa: riesgo de sobrecalentamiento.	Ciclo de gran intensidad y contaminación en la sala.	1. Elimine la suciedad con un paño. 2. Elimine la grasa de la superficie de las rejillas con un paño embebido en desengrasante. 3. Elimine el polvo con una aspiradora. 4. Llame al servicio técnico e informe de lo anterior; puede ser necesaria la sustitución de los filtros.

N ELIMINACIÓN DEL APARATO

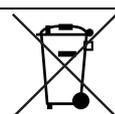
N.1 Procedimiento referente a la eliminación del equipo

No abandone el producto en el entorno al finalizar su ciclo de vida útil.

Las normas varían en los distintos países, por lo tanto, cumpla las medidas indicadas por la ley y los organismos competentes del país donde se desecha la máquina.

Las piezas del equipo deben desecharse por separado, teniendo en cuenta sus distintas características (por ejemplo, metal, aceite, grasa, plástico, goma, etc.).

Antes de eliminar el equipo, se recomienda inspeccionar atentamente su estado físico y, en especial, cualquier parte de la estructura que pueda ceder o romperse durante el desguace.



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!
Al desguazar el equipo, es necesario destruir las marcas, el manual y el resto de documentos referidos a él.

CE