

EN - MIXED CONVECTION / STEAM OVENS

**FR - FOURS COMBINES CONVECTION /
VAPEUR**

IT - FORNI MISTI CONVEZIONE / VAPORE

DE - KOMBI-ÖFEN UMLUFT UND DAMPF

NL - COMBI-OVENS CONVECTIE / STOOM

**PL - PIEKARNIKI KOMBINOWANE
KONWEKCYJNO - PAROWE**

PT - FORNOS MISTO CONVECCÃO / VAPOR

ES - HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN/ VAPOR

SV - BLANDADE UGNAR KONVEKTION / ÅNGA

ENGLISH: **Installation, Use and Maintenance Manual**

FRANÇAIS : Manuel d'Installation, d'Utilisation et d'Entretien

ITALIANO: **Manuale Installazione, Uso e Manutenzione**

DEUTSCH: Anleitung zu Installation, Gebrauch und Wartung

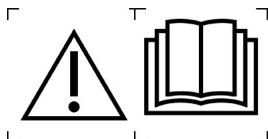
NEDERLANDS: **Handleiding voor installatie, gebruik en onderhoud**

POLSKI: Instrukcja Montażu, Obsługi i Konserwacji

PORTUGUÊS: **Manual de instalação, uso e manutenção**

ESPAÑOL: Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento

SVENSKA: **Manual för Installation, Användning och Underhåll**



Índice

1. INSTALACIÓN	271
1.1 Advertencias generales y de seguridad	271
1.2 Colocación	275
1.3 Conexión Hídrica	276
1.4 Conexión a la descarga	277
1.5 Conexión eléctrica	277
1.6 Puesta en funcionamiento y prueba del horno	279
2. INSTRUCCIONES GENERALES DE USO	281
2.1 Identificación de los mandos	281
2.2 Información preliminar de uso	282
2.3 Encendido y apagado del horno.....	283
2.4 Puesta en marcha/Parada de la cocción	284
2.5 Enfriamiento de la cámara de cocción	284
2.6 Iluminación cámara de cocción	284
3. PROGRAMACIÓN MANUAL	285
3.1 Configuración de la temperatura de cocción.....	285
3.2 Configuración del tiempo de cocción	285
3.3 Configuración de la velocidad del ventilador.....	286
3.4 Configuración del modo de cocción	286
3.5 Cocción con sonda al corazón (opcional)	287
3.6 Cocción en Delta-T	289
3.7 Programación de distintas fases de cocción.....	290
3.8 Configuración del precalentamiento automático de la cámara de cocción	291
3.9 Abertura y cierre de la válvula de mariposa.....	291
4. PROGRAMACIÓN	292
4.1 Memorización de un programa de cocción.....	292
4.2 Carga de un programa de cocción guardado	292
4.3 Modificación de un programa de cocción guardado	292

4.4 Cancelación del programa guardado.....	293
4.5 Upload / Download recetas mediante USB	293
4.6 Registro HACCP	294
4.7 Alarma POWER FAIL.....	295
5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	295
5.1 Limpieza.....	295
5.2 Lavado automático	296
5.3 Limpieza del difusor del lavado	297
5.4 Filtro aireación compartimento técnico.....	297
5.5 Descarga humedad.....	298
5.6 Limpieza del cristal.....	298
5.7 Regulación de las bisagras de cierre de la puerta	299
6. SOLICIÓN DE LOS PROBLEMAS	300
6.1 Problemas más comunes	300
6.2 Alarmas.....	301
7. ELIMINACIÓN DEL APARATO	302
8. DIAGRAMA ELÉCTRICO	303
8.1 6 GN 1/1 (W).....	303
9. TARJETA TÉCNICA	304
9.1 6 GN 1/1 (W).....	304
10. CARACTERÍSTICAS DEL AGUA DE ENTRADA	344

Estimado Cliente,

Le agradecemos la confianza que nos ha otorgado al comprar uno de nuestros productos. Este equipo forma parte de una gama completa de aparatos diseñada específicamente para la restauración. Son equipos de gran facilidad de uso, ergonomía y un diseño agradable y moderno.

El aparato tiene una garantía de 12 meses contra los eventuales defectos de fabricación a contar desde la fecha que aparece en la factura de venta. La garantía cubre el normal funcionamiento del aparato y no incluye los materiales de consumo (bombillas, etc.) y averías causadas por la instalación, el mantenimiento, la reparación y la limpieza errónea, alteraciones y uso inadecuado.

El fabricante se reserva el derecho de aportar en todo momento modificaciones que considere necesarias o útiles.

1. INSTALACIÓN

1.1 Advertencias generales y de seguridad

- Lea atentamente el presente manual antes de instalar y de poner en funcionamiento el horno, dado que el texto contiene indicaciones importantes concernientes a la seguridad de instalación, al uso y al mantenimiento del aparato.
- Conserve con cuidado y en un lugar fácilmente accesible este manual para cualquier consulta futura por parte de los operadores.
- Adjunte siempre el manual en caso de transporte del aparato; si fuese necesario, pida una nueva copia al distribuidor autorizado o directamente a la empresa fabricante.
- Nada más retirar el embalaje verifique que el aparato está íntegro y no presenta daños debido al transporte. No instale ni ponga en funcionamiento bajo ningún concepto un aparato dañado; en caso de duda contacte de inmediato la asistencia técnica o su distribuidor de confianza.
- Dado que el material de embalaje es potencialmente peligroso, debe ser mantenido fuera del alcance de los niños o animales y correctamente eliminado de acuerdo con las normas locales.
- Antes de instalar el aparato, verifique que los equipos son conformes a las normas vigentes en el País de uso y al contenido de la placa técnica.
- Una instalación o un mantenimiento diferente a los indicados en el manual pueden ser causa de daños, lesiones o accidentes mortales.
- La instalación, el mantenimiento extraordinario y las operaciones de reparación del aparato deben ser exclusivamente efectuados por personal profesionalmente cualificado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Durante el montaje del aparato no está permitido el tránsito o la permanencia

de personas no encargadas de la instalación cerca del área de trabajo.

- El aparato se ha proyectado para cocinar alimentos en ambientes cerrados y debe utilizarse únicamente para dicha función: así pues, hay que evitar cualquier uso diferente, porque sería impropio y peligroso y anula cualquier tipo de garantía.
- El aparato sólo podrá ser utilizado por personal adecuadamente adiestrado. Para evitar el riesgo de accidentes o de daños al aparato es, además, fundamental que el personal reciba con regularidad instrucciones precisas relativas a la seguridad.
- El aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas carentes de experiencia y conocimientos, a menos que las mismas no sean supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- El aparato se debe colocar en un local adecuadamente ventilado para prevenir una acumulación excesiva de sustancias dañinas a la salud en el aire de la habitación en donde se ha instalado.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato ni lo usen.
- Durante el funcionamiento es necesario prestar atención a las zonas calientes de la superficie externa del aparato que, en condiciones de ejercicio, pueden superar incluso los 60° C.
- No es necesario que el usuario utilice protectores para el oído, ya que el nivel de presión acústica del horno es inferior a 70 dB (A).
- En caso de avería o de mal funcionamiento el aparato debe ser desactivado; para su eventual reparación diríjase solamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y exija piezas de recambio originales.
- Antes de efectuar cualquier intervención de instalación o mantenimiento desconecte el aparato de la alimentación eléctrica.

- **I n t e r v e n c i o n e s** , manipulaciones o modificaciones no expresamente autorizadas que, además, no respetan el contenido de este manual anularán la garantía.
- No ponga otras fuentes de calor como, por ejemplo, freidoras o placas de cocción, cerca del horno.
- No deposite ni utilice sustancias inflamables en proximidad del aparato.
- En caso de que el aparato no se use por un tiempo prolongado, hay que interrumpir la erogación de la energía eléctrica.
- Antes de poner en funcionamiento el aparato verifique que haya retirado todas las partes del embalaje y elimínelas de acuerdo con la normativa vigente.
- Cualquier modificación necesaria de la instalación del aparato deberá ser aprobada y efectuada por personal técnico autorizado.
- El aparato está exclusivamente destinado al uso profesional.
- No se admiten modificaciones de ningún tipo al cableado del aparato.
- La falta de respeto de estas advertencias previas puede comprometer tanto la seguridad del aparato como la suya.
- Si la cámara de cocción está caliente preste atención al abrir la puerta. **¡PELIGRO DE QUEMADURAS!!**
- La extracción de las bandejas o de las rejillas del horno caliente debe realizarse protegiendo las manos con guantes resistentes al calor.
- Durante las operaciones de limpieza de la cámara de cocción utilice gafas de protección y guantes adecuados.
- **ATENCIÓN:** el suelo próximo al horno puede estar resbaladizo.
- La placa técnica contiene información técnica importante: esta es indispensable en caso de que se solicite una intervención de mantenimiento o una reparación del aparato; así pues se recomienda

no quitarla, dañarla o modificarla.

- El aparato obedece a los requisitos esenciales de la Directiva Máquinas 2006/42/CE.
- El aparato obedece a los requisitos esenciales de la Directiva Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE.
- El aparato cumple los requisitos esenciales de la Directiva de Baja Tensión 2014/35/UE.

1.2 Colocación

Los aparatos se han diseñado para ser instalados en locales cerrados, no se pueden usar al aire libre y no se pueden exponer a los agentes atmosféricos.

El lugar designado para la instalación del horno debe presentar una superficie rígida, plana y horizontal que debe poder sostener con seguridad tanto el peso del conjunto aparato/soporte (95Kg) como el peso de la carga en la máxima capacidad.

El aparato debe transportarse hasta el lugar de instalación embalado en su palé de madera.

El desplazamiento debe efectuarse con transpaletas adoptando todas las precauciones a fin de evitar que el horno se vuelque. También al final de su vida el horno debe cargarse en el palé y debe transportarse con la máxima atención para evitar que se vuelque.

El aparato se debe colocar en un local adecuadamente ventilado para prevenir una acumulación excesiva de sustancias dañinas a la salud en el aire de la habitación en donde se ha instalado.

El horno no es adecuado para ser instalado empotrado o bajo la mesa y se debe instalar sólo sobre un soporte estable.

El aparato se debe quitar del embalaje, se debe controlar su integridad y no se debe colocar sobre o contra muros, mamparos, paredes divisorias, muebles de cocina o revestimientos de material inflamable.

Se recomienda cumplir cuidadosamente con la normativa contra incendios vigente.

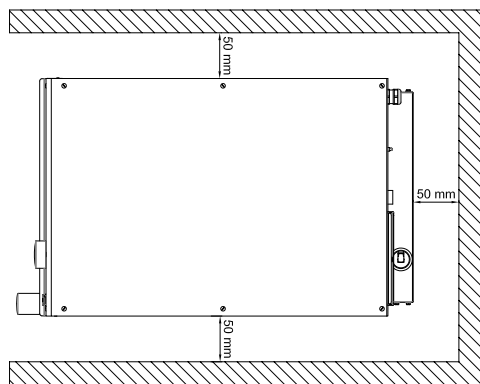


Fig. 1a

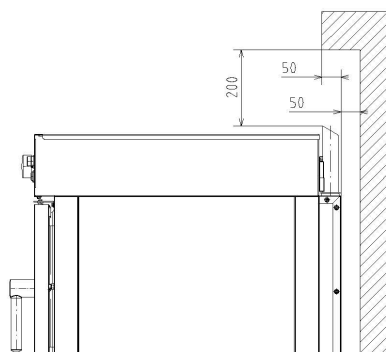


Fig. 1b

Se debe mantener una **distancia mínima de 50 mm** en todos los lados entre el horno y las paredes u otros aparatos (**Fig. 1a**) y una distancia de **200 mm sobre** la chimenea (**Fig. 1b**). Las cocciones generan vapor

que saliendo podrían dañar las partes colocadas a una distancia no adecuada.

Todos los materiales usados para el embalaje son compatibles con el ambiente; estos se pueden conservar sin peligro o ser eliminados en conformidad con la normativa vigente.

El horno debe colocarse en llano: para regular la altura de los pies niveladores se utiliza, con la referencia de un nivel de burbuja, como aparece en la **Fig.2**.

Los desniveles o inclinaciones de cierta importancia pueden influenciar negativamente en el funcionamiento del horno.

Quite toda la película protectora de los paneles externos del aparato despegando lentamente para evitar que queden rastros de pegamento.

Controle que las aberturas o fisuras de aspiración o de eliminación del calor no estén obstruidas de ninguna manera.

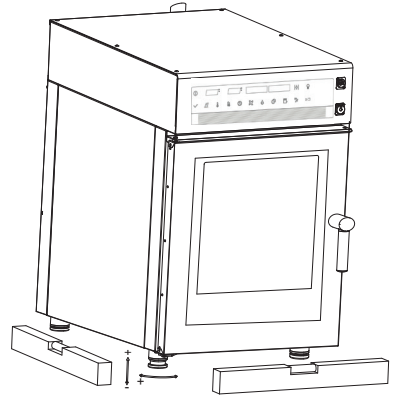


Fig. 2

1.3 Conexión Hídrica

La presión del agua debe ser 150 y 300 kPa (1,5 - 3 bar / 22-43 psi). Si la presión del agua de la red de distribución fuera superior a dicho valor es necesario instalar un reductor de presión antes del horno.

El horno tiene una entrada para el agua ablandada colocada en la parte trasera abajo en el centro. (**Fig.3**).

Se recomienda comprobar que las características del agua se ajustan a la tabla de la página 344.

Antes de la conexión, deje salir una suficiente cantidad de agua para limpiar las cañerías de eventuales residuos ferrosos.

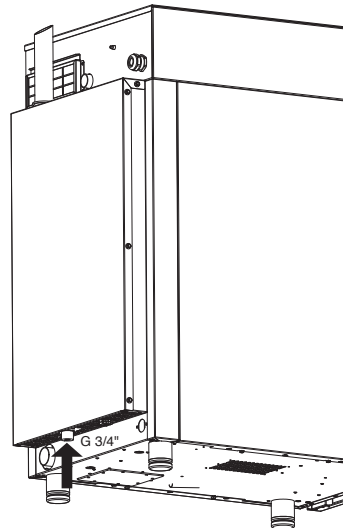


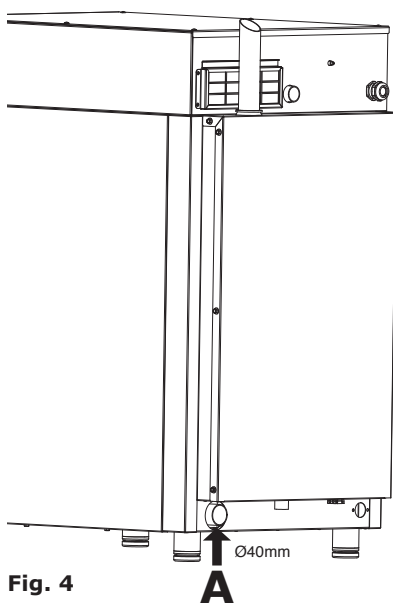
Fig. 3

Conecte la tubería "Agua" a la red de distribución del agua fría específica y coloque una llave de corte y un filtro.

Asegúrese de que la llave de corte esté ubicada en un lugar y de manera tal que el operador pueda accionarla fácilmente en cualquier momento.

Atención: en caso de avería del tubo de carga del agua, este se debe sustituir por uno nuevo mientras que el viejo y dañado no se debe volver a usar.

1.4 Conexión a la descarga



El horno cuenta con un dispositivo de salida de agua; está colocado abajo en la parte posterior del aparato y presenta un tubo de 40 mm de diámetro.

Proceder con la conexión del tubo del dispositivo de salida (**Fig.4, ref. A**).

Se aconseja de cualquier modo conectar el tubo a un embudo abierto.

Controle que el sifón interno esté lleno de agua y, de lo contrario, llénelo introduciendo agua por la salida que se encuentra en la cámara de cocción.

1.5 Conexión eléctrica

La instalación eléctrica, como se describe y especifica en la normativa en vigor, debe contar con una puesta a tierra eficiente.

Se puede garantizar la seguridad eléctrica del aparato únicamente en presencia de una instalación eléctrica en conformidad con la norma.




MOD	ECDxxxxL	S/N	xxxxxxxx	
PNC	xxxxxx			
POWER SUPPLY	380-415V 3N ~ / 220-240 1N ~ / 220-240 3 ~ 50/60 HZ			
OVEN POWER kW	xxx		IPX4	
Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) MADE IN ITALY				

Fig. 5

Antes de efectuar la conexión eléctrica, se deben controlar los valores de tensión y de frecuencia de la red eléctrica para controlar que estén conformes con las solicitudes del aparato que se indican en la ficha técnica (**Fig.5**).

Para la conexión directa a la red de alimentación es necesario colocar un dispositivo entre el aparato y la red misma, dimensionado según la carga, que asegure la desconexión y cuyos contactos tengan una distancia de apertura que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, en conformidad con las reglas de instalación; también este dispositivo se debe colocar en un lugar y de manera tal que el operador pueda accionarlo fácilmente en cualquier momento.

Coloque el interruptor general al que está conectado el enchufe del cable de alimentación en la posición 0 (cero). Haga controlar por personal profesionalmente cualificado que la sección de los cables de la toma sea adecuada con la potencia absorbida por el aparato.

El horno se suministra con cable 3N 400V, en caso de conexión con distinta tensión se debe abrir el compartimiento superior destornillando los dos tornillos de fijación (**Fig.6**) y conectar el cable, conforme a la normativa vigente, a la terminal de alimentación. Consulte la **tab. 1**.

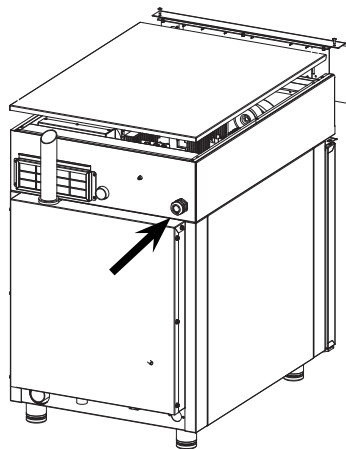
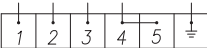
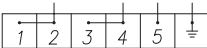
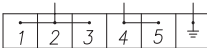


Fig. 6

Para realizar la conexión eléctrica haga referencia a los diagramas eléctricos que se encuentran en el suplemento del presente manual.

Introducir el cable de alimentación en el orificio del prensacable que se encuentra en la parte posterior del horno, arriba a la derecha (**Fig.6**).

Bloquear el cable con el prensacable.

	400V 3N 50/60Hz	230V 3 50/60Hz	230V 50/60Hz
	L1 L2 L3 N \perp 	L1 L2 L3 \perp 	L N \perp 
6 GN 1/1	5 X 1.5 mm ²	4 X 2.5 mm ²	3 X 6 mm ²

tab.1

La tensión de alimentación con la máquina en función no se debe alejar del valor de la tensión nominal de $\pm 10\%$.

El aparato se debe incluir en un sistema equipotencial cuya eficacia se debe controlar de acuerdo con la normativa vigente. Para la conexión hay una abrazadera, colocada en el bastidor y marcada con el símbolo de la **Fig.7**, a la que se debe conectar un cable de sección mínima de 10 mm².



Fig.7

1.6 Puesta en funcionamiento y prueba del horno

Antes de poner en funcionamiento el horno, hay que realizar escrupulosamente todos los controles necesarios para comprobar la conformidad de las instalaciones y del montaje del aparato con las disposiciones legales y con las indicaciones técnicas y de seguridad presentes en este manual.

Además se debe cumplir con las siguientes indicaciones:

- La temperatura ambiente del lugar de instalación del horno debe ser mayor de +4° C.
- La cámara de cocción debe estar vacía.
- Se deben quitar completamente todos los embalajes, incluida la película protectora aplicada en las paredes del horno.

- Los respiraderos y las ranuras de aireación deben estar abiertos y libres de obstáculos.
- Las piezas del horno que se hayan desmontadas para realizar la instalación, se deben volver a montar.
- El interruptor eléctrico general debe estar cerrado y el grifo de interceptación del agua delante del aparato debe estar abierto.

Prueba

La prueba del horno se realiza completando un ciclo de cocción tipo que permita controlar el correcto funcionamiento del aparato y la ausencia de anomalías o problemas.

Encender el horno mediante la tecla del interruptor principal **T1 Fig. 8** (página siguiente)

Configure un ciclo de cocción con temperatura a 150° C, tiempo en 10 min. y humedad al 2.

Pulse la tecla **T14 (Fig.8)** "Start/Stop".

Controle escrupulosamente los puntos de la lista siguiente:

- Las luces en la cámara de cocción se encienden presionando la apropiada tecla **T13 (Fig.8)** y después de 45 segundos, si no se han apagado antes presionando nuevamente la tecla, se apagan automáticamente
- El horno se detiene cuando se abre la puerta y vuelve a funcionar cuando la puerta se cierra.
- El termostato de regulación de la temperatura en la cámara de cocción interviene cuando se alcanza la temperatura configurada y el elemento/os de calentamiento/s se apaga/n momentáneamente.
- El motor del ventilador efectúa la inversión automática del sentido de rotación; la inversión se realiza cada 2 minutos (con tiempo variable en función del tiempo de cocción).
- Controle la salida de agua en dirección del ventilador del tubo de introducción de humedad en la cámara de cocción.
- Al finalizar el ciclo de cocción el horno emite una señal sonora de aviso.

2. INSTRUCCIONES GENERALES DE USO

2.1 Identificación de los mandos

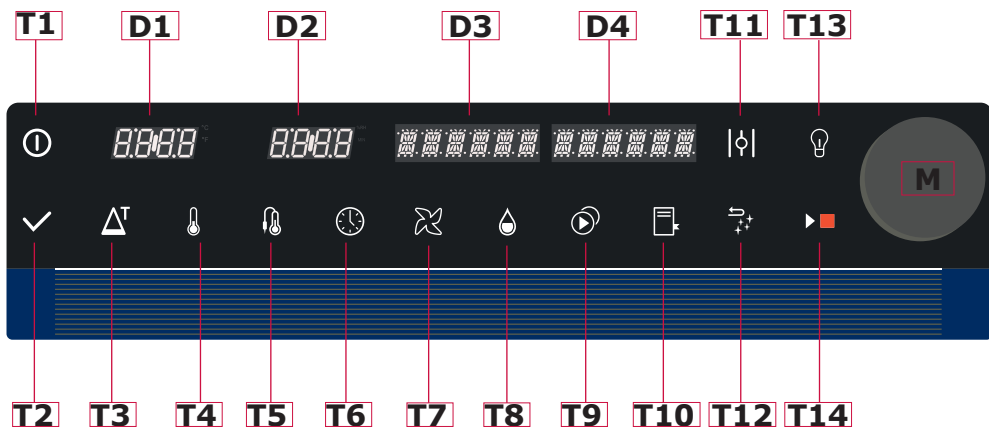


Fig. 8

TECLA	NOMBRE	ACCIÓN
T1	ON / OFF	Encender y apagar el horno
T2	ACTIVACIÓN FASE	Activa la fase de cocción
T3	DELTA-T	Modalidad de cocción en Delta-T
T4	TEMPERATURA	Modalidad de cocción con temperatura fija
T5	SONDA	Configura la temperatura de la sonda al corazón (opcional)
T6	TIEMPO	Configura la duración de la fase, timer o infinito
T7	ROTOR	Configura la velocidad del rotor 1-3
T8	HUMEDAD VAPOR	Configura la humedad en las cocciones COMBI y la modalidad cocción al vapor

T9	FASE	Permite la programación / visualización de distintas fases de cocción
T10	PROGRAMAS	Permite acceder a los programas guardados
T11	VÁLVULA DE DESCARGA DE LA HUMEDAD	Abre / cierra la descarga de humedad "chimenea"
T12	ESC / ATRÁS LAVADO	Pulsador hacia atrás. Permite también configurar el lavado automático
T13	ILUMINACIÓN	Enciende y apaga las luces en la cámara de cocción
T14	START / STOP	Inicia / detiene la cocción
D1	PANTALLA TEMPERATURA	Muestra la temperatura en la cámara o la temperatura Delta-T
D2	PANTALLA TIEMPO / SONDA	Muestra el tiempo o la temperatura de la sonda al corazón
D3	PANTALLA VENTILADOR / HUMEDAD	Muestra la velocidad del rotor y la humedad configurada
D4	PANTALLA FASE / PROGR.	Muestra el número del programa y el número de la fase
M	POMO CODIFICADOR	Girar en sentido horario para aumentar y en sentido antihorario para disminuir el valor. Presionar para confirmar

2.2 Información preliminar de uso

El aparato ha sido diseñado para cocinar alimentos en ambientes cerrados y se debe emplear únicamente para dicha función: por lo tanto, cualquier uso distinto se deberá evitar por ser indebido y peligroso y anula la garantía.

No usar el top del horno como superficie de apoyo para cualquier objeto.

Vigile el aparato cuando está en funcionamiento.

Antes de realizar la cocción, se recomienda precalentar el horno usando la función de precalentamiento automático (**par. 3.8**).

La pantalla cuenta con mandos capacitivos de roce. Para seleccionar las distintas funciones presione la tecla correspondiente a la función que se desea configurar. La regulación del parámetro de cocción seleccionado se realiza cuando con la presión de la tecla la misma parpadea.

Nota: el uso de guantes particularmente gruesos podría impedir el funcionamiento de la tecla.

Mediante la rotación del pomo M (Fig.8) se puede regular el valor de la función deseada (por ej. aumentar o disminuir la temperatura / tiempo / humedad ..). La conformación del valor introducido se realiza mediante la presión del mismo o de la tecla correspondiente.

Nota: Pulsando el botón (M) se pueden silenciar las alarmas.

Algunas cocciones producen depósitos de grasa que se deben eliminar de manera rápida después de cada cocción (por ej. pollo asado); si no se eliminan se pueden generar daños u obstrucciones de partes no cubiteras por la garantía.

La cocción optimal de las verduras asadas se puede obtener usando sólo una bandeja.

2.3 Encendido y apagado del horno

Mediante la presión de 3 segundos de la tecla **T1 (Fig.8)** se puede encender y apagar el horno. En el encendido el horno está en modalidad Stand-by en espera de la introducción de los parámetros de cocción.

Después de apagar el horno mediante la presión prolongada del interruptor principal **T1** hay que cerrar la llave de corte de agua instalada antes del aparato.

En el momento del apagado puede suceder que la ventilación del vano técnico colocado arriba, sobre la cámara de cocción, permanezca en función para concluir el enfriamiento.

2.4 Puesta en marcha/Parada de la cocción

Pulsando el botón Start/Stop **T14 (Fig.9)** se puede iniciar o parar la cocción.

La cocción se puede interrumpir incluso abriendo la puerta del horno. Cerrándola, vuelve a iniciar desde el punto en el cual había sido interrumpida.

2.5 Enfriamiento de la cámara de cocción

Pulsar el botón Esc **T12 (Fig.9)** hasta volver a la condición inicial y configurar la temperatura DE CONSIGNA a 50 °C. Luego pulsar el botón Start **T14 (Fig.9)** para iniciar el enfriamiento y sólo **posteriormente abrir la puerta**.

El enfriamiento de la cámara de cocción funciona sólo si la temperatura medida en cámara es superior a los 50°C.

2.6 Iluminación cámara de cocción

Pulsar el botón **T13 (Fig.9)** para iluminar la cámara de cocción.

Las luces se apagan automáticamente al vencer el tiempo programado o volviendo a pulsar el mismo.

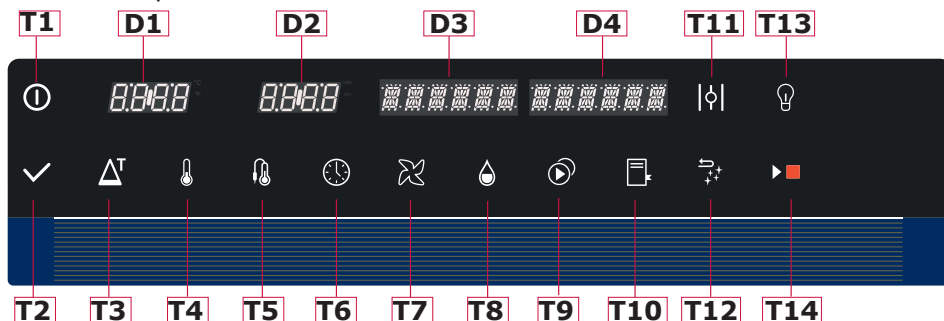


Fig.9

3. PROGRAMACIÓN MANUAL

3.1 Configuración de la temperatura de cocción

Después de haber encendido el horno mediante la presión de la tecla **T1** (**Fig.10**), el mismo se encuentra en modalidad Stand-by en espera de la introducción de los parámetros de cocción.

En el momento del encendido los valores por defecto son 160° C para la temperatura y 30 min para el tiempo.

ES posible visualizar la temperatura programada en la pantalla **D1** (**Fig.10**). Programar la temperatura de cocción mediante la presión de la tecla **T4** (**Fig.10**). Luego girar el pomo **M** en sentido horario para aumentar la temperatura o en sentido antihorario para disminuirla. Pulsar el pomo **M** o la tecla **T4** para confirmar el valor introducido. Las temperaturas que se pueden configurar varían de acuerdo con la modalidad de cocción configurada (véase **pár. 3.3**) y son:

- Convección: mín. 50°C - máx 280°C
- Mixto: mín. 50°C - máx 250°C
- Vapor: mín. 50°C - máx 120°C

3.2 Configuración del tiempo de cocción

El tiempo de cocción se puede configurar como temporizador (cuenta atrás) o infinito. De base, el horno encendido, propone un tiempo de 30 minutos **30** en la pantalla **D2** (**Fig.10**).

Se puede modificar dicho valor pulsando la tecla **T6**. Luego girar el pomo **M** en sentido horario para aumentar el tiempo o en sentido antihorario para disminuirlo.

Para configurar el tiempo infinito, girar el pomo M en sentido horario o antihorario hasta cuando se visualice en la pantalla **D2** el texto **INF**.

Pulsar el pomo **M** o la tecla **T6** para confirmar el valor introducido.

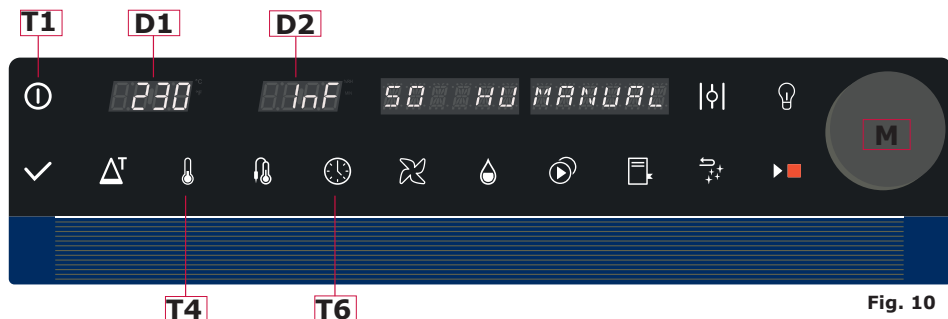


Fig. 10

3.3 Configuración de la velocidad del ventilador

La velocidad del rotor se puede configurar en tres velocidades distintas, donde:

- VELOCIDAD 1 (baja)
- VELOCIDAD 2 (media)
- VELOCIDAD 3 (rápida)

ES posible visualizar la velocidad configurada en la pantalla **D3 FAN 3** (**Fig.11**). Pulsar la tecla **T7** (**Fig.11**), luego girar el pomo **M** en sentido horario para aumentar o en sentido antihorario para disminuir la velocidad. Pulsar el pomo **M** o la tecla **T7** para confirmar el valor introducido.

3.4 Configuración del modo de cocción

El horno puede funcionar en tres modalidades distintas:

- **CONVECCIÓN**
- **COMBI**
- **VAPOR**

La modalidad **CONVECCIÓN** Contempla el uso sólo de aire caliente para la cocción sin introducción de humedad en cámara de cocción (salvo la que suelta naturalmente el producto).

La modalidad **VAPOR** en cambio contempla la cocción en un ambiente saturado de vapor (100% de humedad).

La modalidad **COMBI** es el uso, en proporciones variables (configurables por el operador), de aire caliente y vapor.

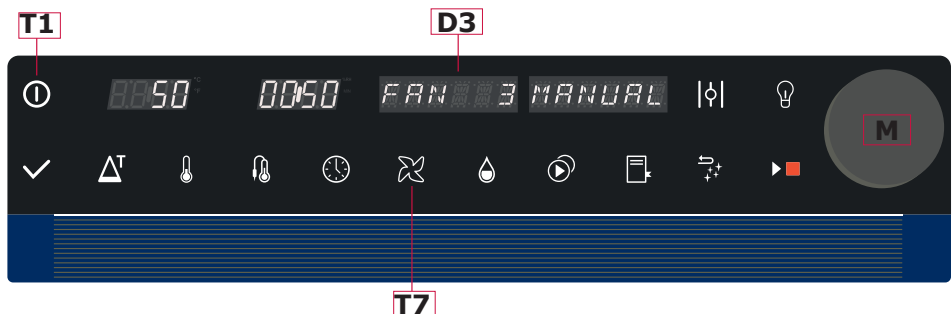


Fig. 11

El horno encendido propone por defecto la modalidad de cocción de **CONVECCIÓN**, que se puede visualizar en la pantalla **D3**: 0 humedad = **0 HU**, después de haber pulsado la tecla **T8** (Fig.12).

Girando el pomo **M** se puede regular el valor entre 1 y 9 = **01 HU** / **09 HU** para pasar a la modalidad de cocción **COMBI**.

El valor deseado se puede confirmar pulsando el pomo mismo o volviendo a pulsar la tecla **T8**.

La cocción a **VAPOR**, en cambio, se realiza cuando, girando nuevamente el pomo M, se programa el valor de humedad = **10 HU**.

Por lo tanto, la modalidad de cocción cambia en base al valor de humedad programado:

Humedad = 0	CONVECCIÓN	La cocción se realiza mediante aire calentado.
Humedad = 1 -9	COMBI	La cocción se realiza mediante aire calentado y vapor.
Humedad = 10	VAPOR	La cocción se realiza en saturación de vapor.



Fig.12

3. 5 Cocción con sonda al corazón (opcional)

Esta función permite determinar la cocción mediante la medición de la temperatura interna del alimento.

En particular esta modalidad se indica para la cocción de carne, aves de corral y pescado.

Mediante la presión de la tecla **T5** (Fig.13) la pantalla **D2** visualizará la temperatura programada. Modificar dicho valor girando el pomo **M** en

sentido horario para aumentar o en sentido antihorario para disminuir la temperatura.

Pulsar el pomo **M** o nuevamente la tecla **T5** para confirmar el valor introducido.

Nota: la temperatura de la cámara de cocción siempre debe ser por lo menos 5°C superior a la temperatura configurada al corazón

Cómo colocar la sonda en el corazón (opcional):

El agujón se debe colocar introduciéndolo en el alimento que se debe cocinar de manera que la punta se encuentre en el centro de la parte más gruesa del producto..

Temperaturas indicativas al corazón:

TIPO	Cocción	TEMPERATURA
Buey	poco hecho	50° C
	media	60° C
	bien cocido	70° C
Muslo de pollo	bien cocido	80° C
Pechuga de pollo	bien cocido	73° C
Carnes blancas	bien cocidas	70-75° C
Cocidos en general	bien cocidos	85-90° C
Pescado	cocido	67-72° C



Fig.13

3. 6 Cocción en Delta-T

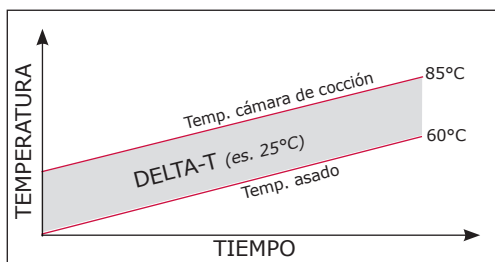
La modalidad de cocción en Delta-T prevé, a diferencia de la modalidad de cocción a temperatura constante, un incremento de temperatura en cámara paralelo al aumento de la temperatura al corazón medida por la sonda (opcional) en función al Delta configurado.

El Delta o Delta-T se refiere a una diferencia de temperatura entre el corazón del producto y la cámara de cocción que el horno mantendrá constante hasta finalizada la cocción.

Para la cocción Delta-T es necesario disponer de una sonda al corazón (opcional).

Mediante la presión de la tecla **T3** (Fig.14) la pantalla **D1** visualizará la temperatura Delta-T. Modificar dicho valor girando el pomo **M** en sentido horario para aumentar o en sentido antihorario para disminuir la temperatura.

Pulsar el pomo **M** o la tecla **T5** para confirmar el valor introducido. Configurar luego la temperatura de cocción al corazón como se describe en el párrafo precedente.



Configurar luego la temperatura de cocción al corazón como se describe en el párrafo precedente.

Uso de las cocciones Delta-T:

Las cocciones en modalidad Delta-T son particularmente indicadas para la cocción de asados de medias/grandes dimensiones o de jamones.

Este tipo de cocción se realiza manteniendo la temperatura en cámara más baja que en las cocciones tradicionales y con tiempos más largos aumentando de esta manera la blandura final del producto cocido y disminuyendo al mismo tiempo la pérdida de peso del alimento.

Se recomienda configurar una temperatura Delta-T de:

- 30°C para los asados de carne con temperatura al corazón entre 45°C y 55°C;
- 25°C para los asados de carne blanca con temperatura al corazón entre 75°C y 85°C.



Fig.14

3.7 Programación de distintas fases de cocción

Cada programa de cocción puede estar compuesto por diferentes fases con configuraciones (modo de cocción, temperatura, tiempo...).

Cada programa puede contener hasta 9 fases de cocción.

Finalizada la introducción de los parámetros de la primera fase como se ha descrito en los párrafos precedentes, presionar el pulsador **T9 (Fig.15)** y girar el pomo **M** en sentido horario. La pantalla **D4** indicará que nos encontramos en la segunda fase **STEP 2**. Presionar la tecla **T2** para comunicar al horno que se desea activar esa fase de cocción.

Configurar luego los parámetros de la segunda fase y repetir el paso que se ha descrito anteriormente para agregar otras fases a la programación.

Nota: se puede agregar una fase sólo si se configura un tiempo finalizado o una temperatura a la sonda del corazón. Si ambos parámetros no son introducidos no sería posible, para el horno, pasar a la fase sucesiva durante la cocción.

Nota: cuando se pasa a la fase sucesiva la tecla **T2** parpadea hasta que no se presiona. El intermitente de esta tecla significa que la fase no ha sido programada y por lo tanto el horno no la ejecutará.

Ejemplo de programación:

Fase 1:	VAPOR	110° C	15 min.	Ventilador 3	10 HU
Fase 2:	CONVECCIÓN	205°C	6 min.	Ventilador 1	0 HU
Fase 3:	COMBI	168°C	50° corazón	Ventilador 2	3 HU

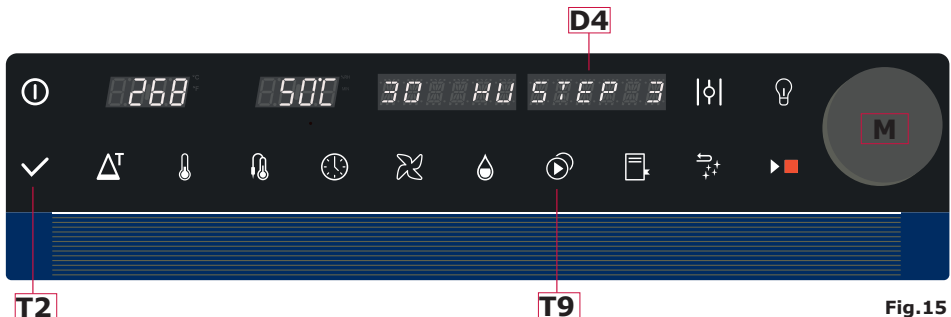


Fig.15

3.8 Configuración del precalentamiento automático de la cámara de cocción

Con la presión del botón **T14** start/stop (**Fig.16**) el horno inicia automáticamente el precalentamiento de la cámara de cocción a una temperatura de 25°C superior a la programada.

Al final del precalentamiento, el horno emite una señal acústica y por lo tanto es posible enhornar. El ciclo de cocción inicia con el cierre de la puerta después del horneado.

Presionando la tecla T14 (start/stop) por 3 segundos, el ciclo se inicia sin la fase de precalentamiento (no se emite ningún aviso).

La fase de precalentamiento se puede interrumpir, una vez iniciada, manteniendo presionada por 3 segundos la tecla T14, en este caso el horno emite un aviso acústico y visual: el ciclo de cocción se inicia abriendo y cerrando la puerta.

La gestión del precalentamiento se puede realizar también de otra manera: después de haber definido el ciclo de cocción, presionar la tecla **T9** y girar el pomo en sentido antihorario hasta visualizar la inscripción "**pre? N**" en la pantalla **D4**. Para activar presionar el pomo, en la pantalla se visualiza "**pre? Y**" girar luego el pomo en sentido horario hasta la fase deseada y presionar Start.

IMPORTANTE: REALIZAR EL PRECALENTAMIENTO CON EL HORNO VACÍO. ESPERE LA SEÑAL DE ALCANZADO EL PRECALENTAMIENTO ANTES DE ENHORNAR.

3.9 Abertura y cierre de la válvula de mariposa

En modalidad cocción a **CONVECCIÓN** se puede regular la apertura y el cierre de la válvula de mariposa.

La función de la válvula de mariposa es la de permitir la evacuación de la humedad de la cámara de cocción.

Para abrir la válvula de mariposa presionar el botón **T11** (**Fig.16**).

ES posible controlar la apertura / cierre de la válvula mediante el estado del botón **T11**:

ENCENDIDO	=	VÁLVULA ABIERTA
APAGADO	=	VÁLVUAL CERRADA

Nota: la regulación de la válvula de mariposa es posible sólo en la modalidad CONVECCIÓN. En las modalidades COMBI y VAPOR la válvula será administrada automáticamente por el horno.

4. PROGRAMACIÓN

4.1 Memorización de un programa de cocción

Cada programa de cocción creado en modalidad manual, con 1 o distintas fases de cocción, se puede memorizar en la memoria interna del horno con la finalidad de ser solicitado desde el menú programas para usos sucesivos.

Después de haber introducido todos los parámetros, presionar por 3 segundos el botón **T10** (Fig.16). La pantalla **D4** visualizará el número del primer programa disponible en la memoria (por ej. si las posiciones: 1, 2, 3 están ya ocupadas por otros programas, se propondrá el número 4 para guardar el nuevo programa).

Girando el pomo **M**, se puede seleccionar un número diferente del propuesto. Luego guardar la posición programada manteniendo presionado por tres segundos el botón **T10**. La pantalla **D4** visualizará **MEM**.

4.2 Carga de un programa de cocción guardado

Con el horno en modalidad Stand-by presionar el botón **T10** (Fig.16) y girando el pomo **M** seleccionar el número deseado visualizado en la pantalla **D4**.

Entonces inicie la cocción presionando el botón Start/Stop **T14**.

Nota: es posible visualizar las fases del programa presionando el botón **T9** y girando el pomo **M**. La pantalla **D4** en la cual nos encontramos.

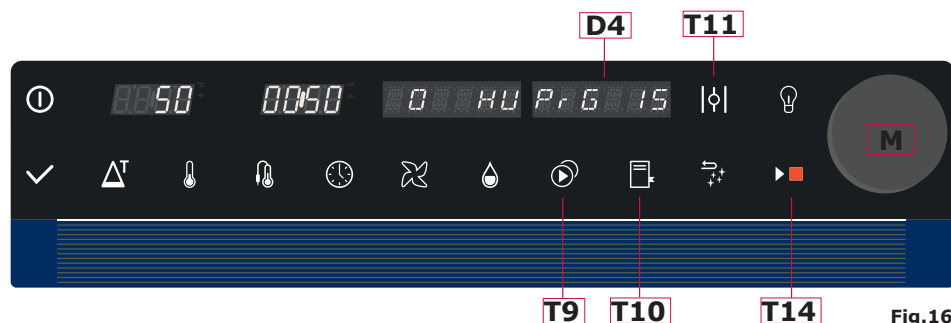


Fig.16

4.3 Modificación de un programa de cocción guardado

Después de haber seleccionado el programa de cocción deseado se pueden modificar los parámetros de cocción como se describe en el **capítulo 3** "programación manual".

Si se desea guardar las modificaciones realizadas, mantener presionado por 3 segundos el botón **T10** (Fig.17).

El nuevo programa modificado sustituirá el precedente.

4.4 Cancelación del programa guardado

ES posible borrar completamente un programa guardado o una parte del mismo.

Para borrar completamente el programa, proceder de la siguiente manera:

1. Seleccionar el programa interesado
2. Colocarse en la primera fase (STEP 1)
3. Mantener presionado el botón **T9** (Fig.17).
4. La pantalla **D4** (Fig.17) visualizará: **DEL? N**
5. Girar el pomo **M**, la pantalla **D4** visualizará: **DEL? Y** y confirmar la operación presionando el pomo **M**.

Para borrar solo una parte, seleccionar el programa deseado, colocarse en la fase interesada para la cancelación y presionar el botón **T9**. Proceder como en los puntos 4 y 5 explicados anteriormente.

Nota 1: la cancelación de una fase del programa también cancelará todas las fases sucesivas. Ej.: si un programa tiene 5 fases y se borra la fase 3, como consecuencia se borrarán también las fases 4 y 5.

Nota 2: También después de haber borrado sólo una parte del programa el mismo quedará guardado con la nueva modificación (por lo tanto sin las fases borradas).

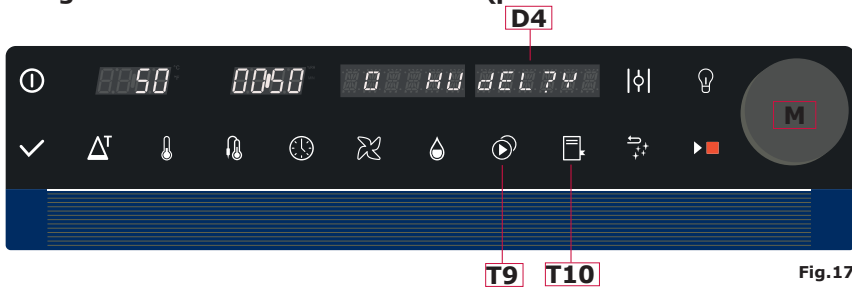


Fig.17

4.5 Upload / Download recetas mediante USB

LOS programas de cocción se pueden importar y exportar desde el horno mediante un dispositivo USB introducida en la puerta específica colocada en el salpicadero.

Se recomienda un dispositivo USB con capacidad de 1GB o inferior.

Importación de los programas:

1. Encender el horno
2. Introducir un dispositivo USB compatible en el puerto USB del horno.
3. Presionar simultáneamente el pomo **M** y el botón **T10** (Fig.19).
4. El procedimiento se completará cuando

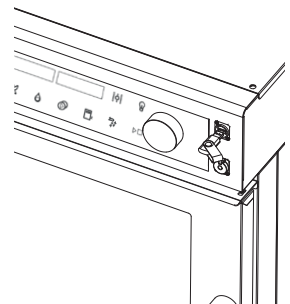


Fig.18

las pantallas muestren el siguiente mensaje:



5. Quitar el dispositivo USB

Exportación de los programas:

1. Encender el horno
2. Introducir un dispositivo USB compatible
3. Presionar simultáneamente el pomo **M** y el botón **T9 (Fig.19)**
4. El procedimiento se completará cuando las pantallas muestren el siguiente mensaje:



5. Quitar el dispositivo USB.

4.6 Registro HACCP

Regulación Fecha y Hora

Para efectuar el registro, es necesario programar los parámetros de la fecha y hora del horno.

Para realizar esta operación es suficiente mantener presionado el botón **T6 (Fig.19)** y seguir las indicaciones de las pantallas D3 y D4, girando el pomo M en sentido horario o antihorario y confirmando los datos seleccionados presionando el pomo mismo.

Funcionamiento HACCP

La función HACCP está siempre activa y permite registrar cada cambio de: temperatura que se realiza en el interior de la cámara de cocción o en la sonda al corazón (si está prevista), fase, o tiempo, que se realizan durante el programa de cocción.

El registro de la función HACCP, realizado cada minuto, se activa con el start del programa y después de haber introducido un dispositivo USB (en la puerta específica presente en el salpicadero) y termina al final del mismo.

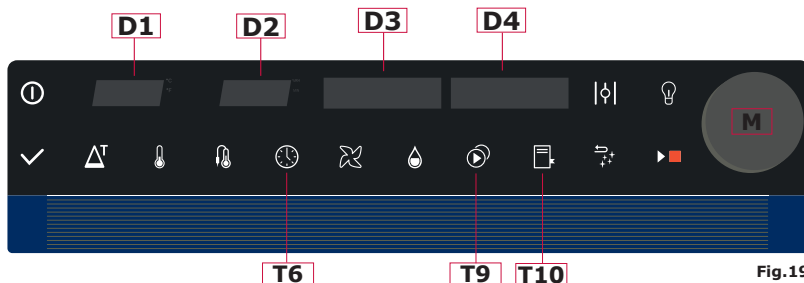


Fig.19

4.7 Alarma POWER FAIL

En caso de falta de energía eléctrica por un período de tiempo inferior a los 2 minutos, el horno al restablecimiento continúa la actividad normal sin señalar alarmas.

Si la falta de tensión continúa por un tiempo superior de 2 minutos, al restablecimiento la inscripción **POWER FAIL** aparece en la pantalla acompañada de señalización acústica. La alarma se restablece y el ciclo vuelve a iniciar presionando el pomo.

Si la falta de tensión por más de 2 minutos se manifiesta durante el lavado, al restablecimiento mediante la presión del pomo el horno continuará el lavado normalmente, si en precedencia no había aún cargado el detergente, o pasará directamente a la fase de enjuague.

5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

5.1 Limpieza

Antes de efectuar cualquier intervención de limpieza o mantenimiento desconecte el aparato de la alimentación eléctrica.

Al final de la jornada laboral es necesario limpiar el aparato tanto por motivos de higiene como para evitar averías de funcionamiento.

En caso de uso continuo en modalidad convección de alta temperatura, humedecer al final del día la guarnición de la puerta con un paño húmedo.

La guarnición de la puerta y de las lámparas son sujetas a desgaste.

El horno no se debe limpiar nunca con chorros de agua directos o de alta presión. De la misma manera, para limpiar el aparato no deben usarse lanas de acero, cepillos o raspadores de acero común; en su caso se puede usar lana de acero inoxidable, frotándola en el sentido del satinado de las chapas.

Espere que la cámara de cocción se haya enfriado. Quite los mamparos porta bandejas.

Quite los residuos que pueden eliminarse manualmente y coloque las partes desmontables en el lavavajillas.

Para la limpieza en la cámara de cocción se debe usar agua jabonosa tibia. Luego todas las superficies interesadas se deben enjuagar abundantemente, asegurándose de no dejar residuos de detergente. Para limpiar el exterior del horno use un paño húmedo y un detergente no agresivo.

Para la limpieza de los cristales, usar un detergente específico a base neutra no abrasivo (no ácidos o hidróxido de sodio). No utilizar paños abrasivos.

Algunas cocciones producen depósitos de grasa que se deben eliminar de manera rápida después de cada cocción (por ej. pollo asado); si no se eliminan se pueden generar daños u obstrucciones de partes no cubiertas por la garantía.

Durante el control anual por parte de un técnico especializado, quite el deflector y lávelo con agua jabonosa.

5.2 Lavado automático

Para activar el LAVADO AUTOMÁTICO (opcional) realizar el siguiente procedimiento:

- Encender el horno mediante la tecla **T1** (Fig.20).
- Quitar el filtro en la descarga en el interior de la cámara de cocción.
- Controlar que el detergente esté conectado al horno mediante el adecuado tubo.
- Presionar simultáneamente **T12** (Fig.20) y el pomo **M**.
- La pantalla **D3** (Fig. 20) visualizará el tipo de lavado. Girando el pomo **M** se puede elegir entre lavado **SOFT** (ligero), **NORM** (medio) o **HARD** (intenso) en base al tipo y a la cantidad de suciedad en el interior de la cámara de cocción.
- Una vez elegido el tipo de lavado adecuado presionar la tecla **T14** (Fig.20) para iniciar el lavado automático. **El lavado funciona sólo con la puerta cerrada.**
- Volver a colocar el filtro de descarga cámara en posición.

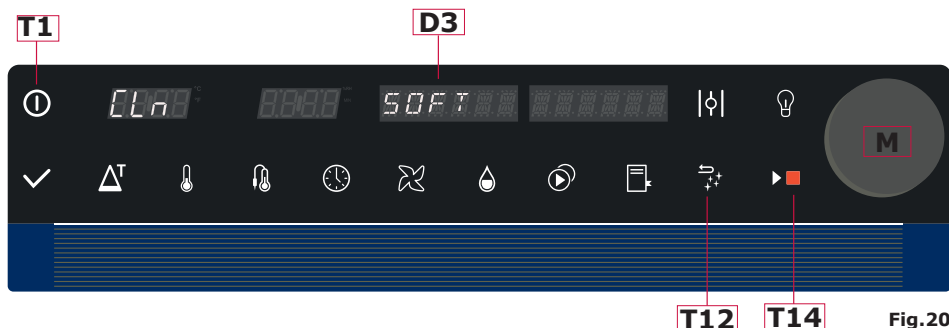


Fig.20

Importante:



Se recomienda el uso del detergente aprobado para la limpieza del horno.

En caso de inactividad durante 10 días, realizar un ciclo de lavado sólo con agua sin detergente, para eliminar los depósitos de detergente cuyos daños no están cubiertos por la garantía

El uso de un detergente no aprobado podría causar daños al sistema de lavado y a la integridad de la cámara de cocción anulando la garantía del horno.

PELIGRO DURANTE EL LAVADO NO ABRIR LA PUERTA DEL HORNO

Durante el lavado la pantalla **D3 (Fig.20)** visualizará las siguientes fases:

- WASH** Prelavado - Lavado
- RINSE** Enjuague
- DRY** Secado
- FINISH** Lavado completado

5.3 Limpieza del difusor del lavado

Periódicamente es necesario limpiar en lavavajillas el difusor del lavado.

Destornille el tornillo **A (Fig.21)** y quite el difusor tirándolo hacia abajo.

Después de la limpieza introduzca nuevamente el difusor en su lugar empujándolo hacia arriba y vuelva a atornillar el tornillo.

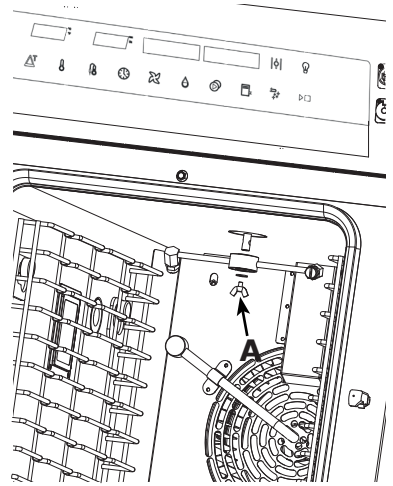


Fig.21

5.4 Filtro aireación compartimento técnico

Para mantener los componentes electrónicos del horno a una temperatura de seguridad, se recomienda realizar periódicamente, **por lo menos una vez al mes**, la limpieza del filtro de aireación.

El filtro se encuentra en la parte trasera del horno (**Ref. B Fig.22**).

Proceder de esta manera:

1. Sujete el linguete del filtro (**Ref.C**) y levántelo deslizando hacia arriba el filtro de su alojamiento.
2. Quite el filtro de su rejilla, lávelo con agua tibia y jabón neutro y séquelo con un paño limpio.

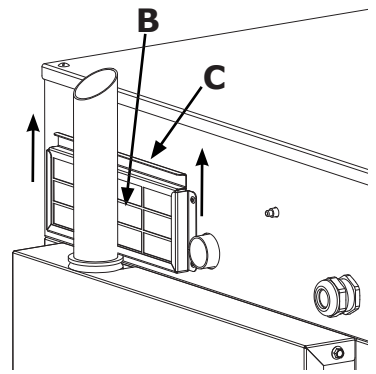


Fig.22

3. Vuelva a colocar el filtro en el interior de su rejilla y hágalo deslizar en el interior de su alojamiento.

ATENCIÓN:

Si en el horno se enciende la alarma Hi Temp, la causa más probable es la excesiva acumulación de suciedad en el filtro.

Por lo tanto realice de inmediato la limpieza del mismo.

5.5 Descarga humedad

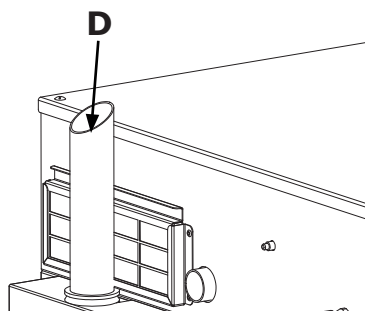


Fig.23

La descarga de humedad (**Ref.D Fig.23**) expulsa los vapores generados en el interior de la cámara de cocción.

Verifique que la misma esté siempre limpia y sin obstrucciones.

5.6 Limpieza del cristal



Fig.24

La limpieza del vidrio de la puerta se puede realizar tanto por la parte exterior como por la interior. A tal fin hay que girar en sentido horario el tope que retiene en posición el cristal interior (**Fig.24** y, una vez abierto el cristal, limpiarlo con un detergente idóneo. Nunca se deben usar materiales abrasivos y detergentes a base ácida o básica (por ej. hidróxido de sodio).

El vidrio se debe cerrar de manera correcta y bloquear en posición girando el seguro específico.

5.7 Regulación de las bisagras de cierre de la puerta

En caso de necesidad, se pueden regular las bisagras de la puerta para optimizar el cierre y la estanquidad de la guarnición de la puerta en la cámara del horno.

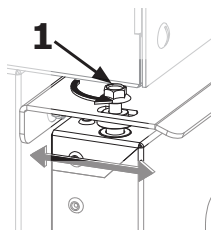


Fig.25

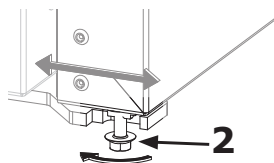


Fig.26

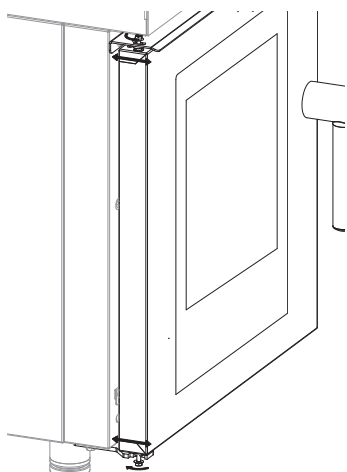


Fig.27

Las bisagras de la puerta se deben regular para asegurar la máxima estanquidad durante el funcionamiento del horno. Se puede regular tanto la bisagra superior como la inferior (**Fig.25 y Fig.26**).

Para regular la estanquidad de la puerta, si fuera necesario, afloje los pernos (**Ref. 1-2 Fig.25 y Fig.26**) y desplace la puerta en la posición deseada (**Fig.27**).

Terminada la regulación, ajuste de nuevo los pernos.

Para mantener la puerta paralela a la parte delantera, después de haber regulado los pernos de las bisagras, podría ser necesario regular el diente del tirador colocado el parte delantera del horno (aflojar la contratuerca, regular, ajustar la contratuerca) **Fig.28**.

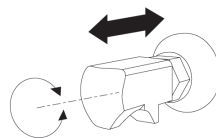


Fig.28

6. SOLICIÓN DE LOS PROBLEMAS

6.1 Problemas más comunes

Si se verifica una anomalía grave es muy importante apagar el aparato, apretando el interruptor omnipolar, y cerrar el grifo de interceptación del agua colocado delante del aparato.

En caso de necesitar reparaciones, diríjase exclusivamente a un centro de asistencia técnico autorizado por el fabricante y solicite que se utilicen recambios originales.

El incumplimiento de estas advertencias podría afectar la seguridad de los aparatos y el decaimiento de toda forma de garantía.

Problema	Posible solución
El horno no arranca	Controle que el interruptor omnipolar esté cerrado y que esté presente la tensión de red.
	Verifique la integridad de los fusibles de protección del horno.
	Asegúrese que la puerta del horno esté bien cerrada.
	Verifique haber configurado los parámetros del ciclo de cocción en modo correcto.
	Asegúrese que el horno no esté en error.
Si después de estas operaciones el horno no arranca todavía, contacte la asistencia.	
Se detiene el ventilador durante el funcionamiento	Posible señal "alarma motor": apague el horno y espere que la protección térmica del motor se restablezca automáticamente.
	Asegúrese que las aperturas de enfriamiento no estén obstruidas.
Si el inconveniente se repite contacte la asistencia.	
La iluminación interna no funciona	Utilice bombillas resistentes al calor.
	Sustituya las bombillas procediendo como sigue: <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese que el interruptor omnipolar colocado aguas arriba del horno esté abierto y que el aparato esté frío. • Quite el mamparo apoyabandejas izquierdo. • Destornille los tornillos en la rejilla de las luces. • Quite la rejilla, el vidrio y la guarnición. • Use lámparas halógenas 25W. Manejar la bombilla usando papel o un paño limpio, a fin de evitar el contacto directo con los dedos.

Si el inconveniente se repite contacte la asistencia.	
No se debe introducir agua en los tubos del humidificador	Controle que el grifo de interceptación del agua esté abierto.
Si el inconveniente se repite contacte la asistencia.	
Alarma Hi Temp	Se puede restablecer con presión del pomo M
La alarma Hi Temp señala un sobrecalentamiento excesivo del vano técnico del horno. Realizar la limpieza del filtro como se explica en el pár 5.4 .	

6.2 Alarmas

Nº	MENSAJE	DESCRIPCIÓN
1	"OVEN NOT CONFIGURED"	HORNO NO CONFIGURADO
2	"PROBE NOT CONNECTED"	AGUJÓN DESCONECTADO
3	"TCJ1 SH.CIRC"	SONDA PRINCIPAL EN CORTO
4	"TCJ1 OPEN"	SONDA PRINCIPAL ABIERTA (DESCONECTADA)
5	"TCJ2 SH.CIRC"	AGUJÓN EN CORTO
6	"SAFETY THERM"	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
7	"ALARM MOTORS"	ALARMA MOTORES
8	"HI TEMP"	ALARMA ALTA TEMPERATURA VANO
9	"NO COM"	FALTA DE COMUNICACIÓN CON FICHA
10	"NO WATER"	FALTA DE AGUA (sólo hornos con lavado)

7. ELIMINACIÓN DEL APARATO

Procedimiento relativo a las macro-operaciones de eliminación del aparato

Antes de realizar el desguace de la máquina, se recomienda controlar atentamente el estado físico de la misma, comprobando que no haya partes de la estructura eventualmente sujetas a posibles fallos estructurales o roturas en fase de desguace. Se deberá realizar la eliminación de las partes que constituyen la máquina de manera diferenciada, teniendo en cuenta la distinta naturaleza de las mismas (por ejemplo: metales, aceites, grasas, plástico, goma, etc.). En los distintos Países están en vigor legislaciones diferentes, por lo tanto se debe cumplir con las prescripciones establecidas por las leyes y por los organismos encargados por los Países dónde se realiza el desguace. En general, entregar el aparato a los centros especializados para la recogida/desguace.



El símbolo que se muestra en el producto indica que el mismo no se debe considerar residuo doméstico, sino debe ser eliminado correctamente, a fin de prevenir cualquier consecuencia negativa para el medio ambiente y la salud del hombre. Para mayor información relativa al reciclaje de este producto, póngase en contacto con el agente o el vendedor local del producto, el servicio de asistencia post venta o el organismo local para la eliminación de residuos.

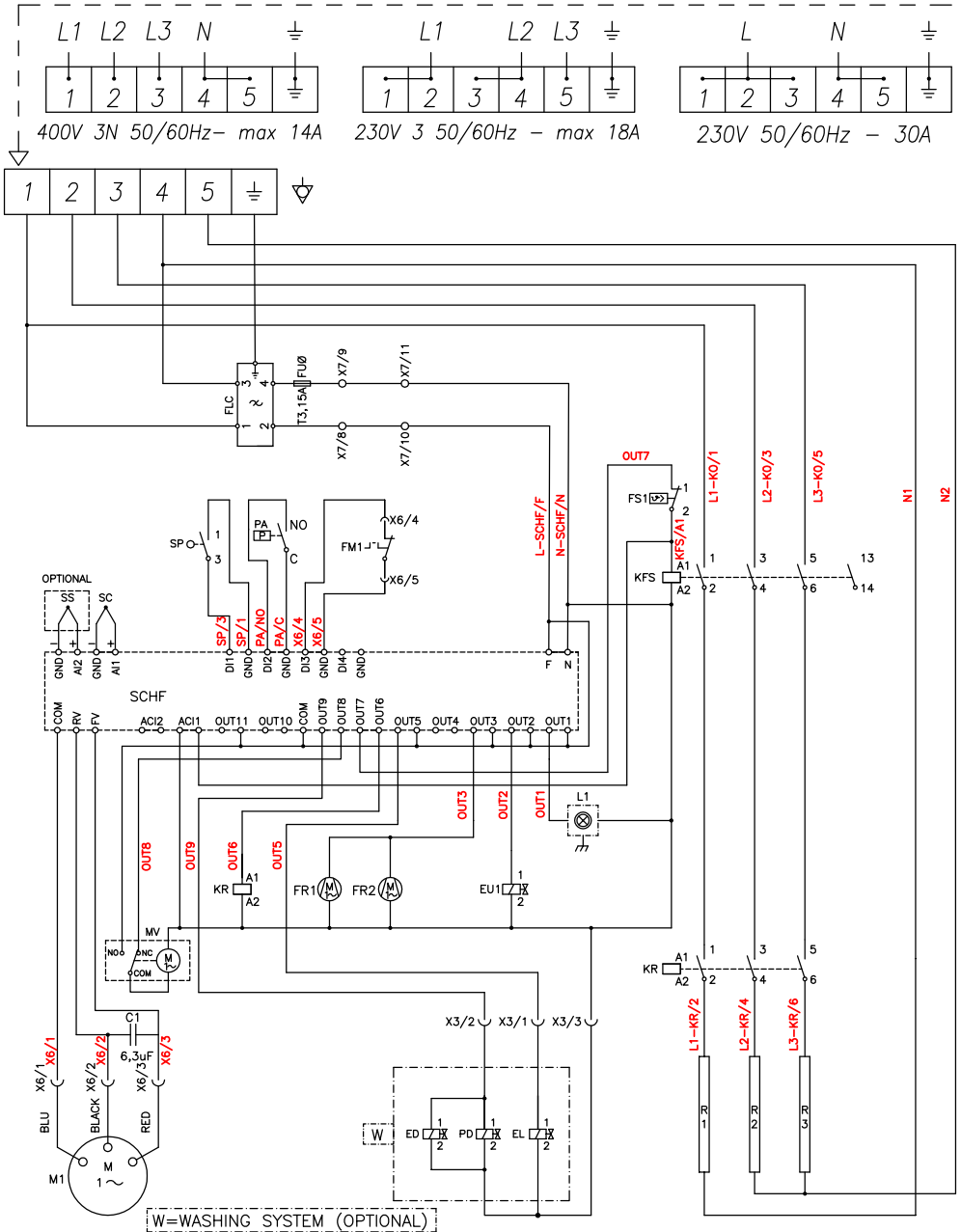
NOTA:



En el momento del desguace de la máquina, se deberán destruir todas las marcas, el presente manual y otros documentos relacionados con el aparato.

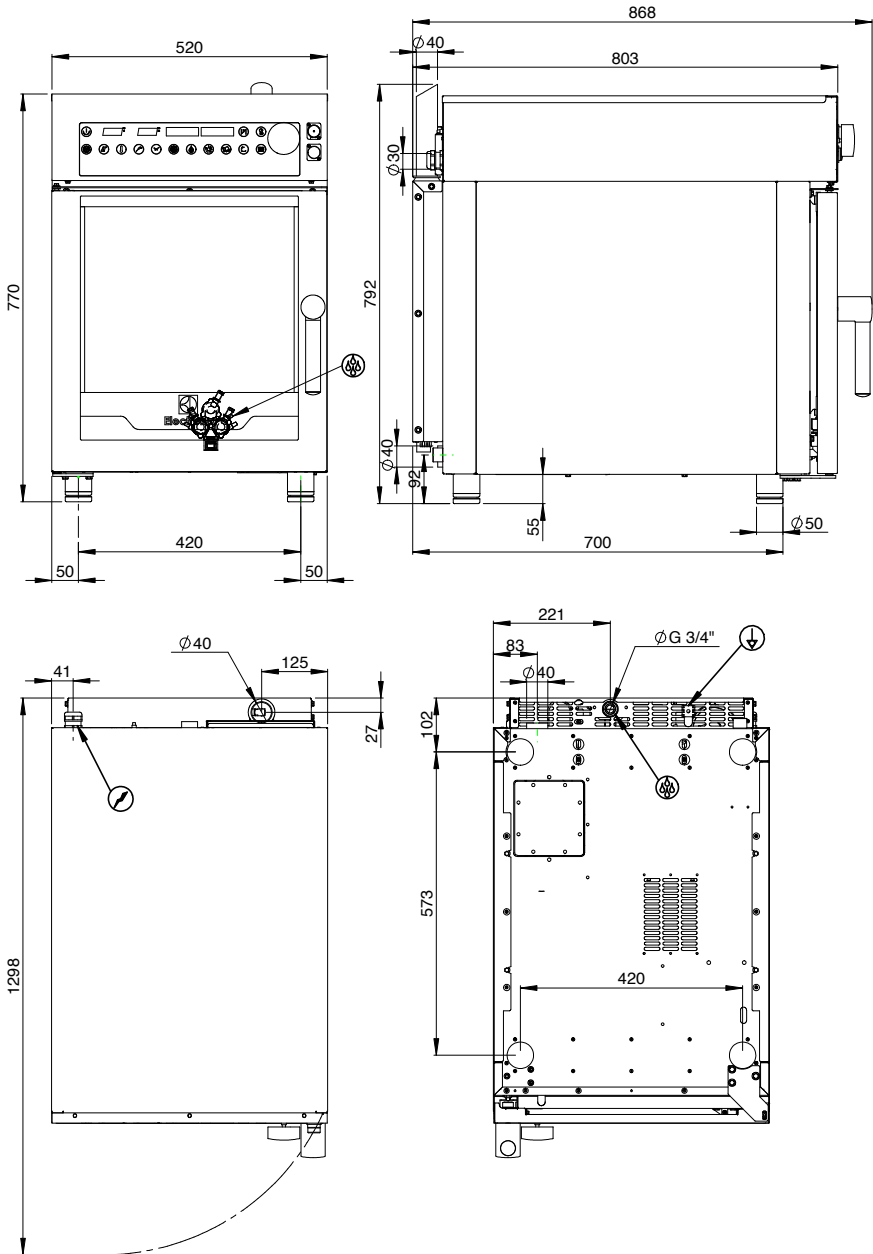
8. DIAGRAMA ELÉCTRICO

8.1 6 GN 1/1 (W)



9. TARJETA TÉCNICA

9.1 6 GN 1/1 (W)



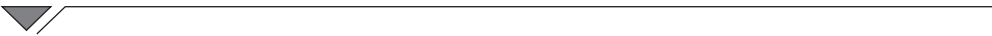
10. CARATTERISTICHE ACQUA IN INGRESSO - CHARACTERISTICS OF INCOMING WATER - CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU ENTRANTE - EIGENSCHAFTEN DES ZULAUFWASSERS - CARACTERÍSTICAS DEL AGUA DE ENTRADA - KENMERKEN VAN INKOMEND WATER -

IT	EN	FR	
Potabilità	Drinkable	Potabilité	
Temperatura massima	Maximum temperature	Température maximale	15°C ± 5
Durezza (CaCO ₃)	Hardness (CaCO ₃)	Dureté (CaCO ₃)	3°F - 9°F (30 - 90ppm; 1,5-5°d)
Pressione	Pressure	Pression	1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)
PH	PH	PH	7.0 - 8.5
TDS (Residuo fisso)	TDS (Fixed residue)	TDS (Résidu fixe)	40 - 150 mg/L
Indice di Langelier	Langelier index	Indice de Langelier	> 0,5
Contenuti di Sali e ioni metallici	Metallic ion and salt content	Contenus de Sels et d'ions métalliques	
Cloruri	Chlorides	Chlorures	< 20 mg/L
Solfati + Nitrati	Sulphates + Nitrates	Sulphates + Nitrates	< 20 mg/L
Cloro libero	Free chlorine	Chlore libre	< 0.1 mg/L
Clorammine	Chloramines	Chloramines	< 0.5 mg/L
Ferro	Iron	Fer	< 0,1 mg/L
Silice totale	Total silica	Silice totale	< 10 mg/L

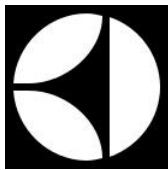
DE	ES	NL	
Trinkwasserqualität	Potabilidad	Drinkbaarheid	
Maximale Temperatur	Temperatura máxima	Maximale temperatuur	15°C ± 5
Härte (CaCO ₃)	Dureza (CaCO ₃)	Hardheid (CaCO ₃)	3°F - 9°F (30 - 90ppm; 1,5-5°d)
Druck	Presión	Druk	1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)
PH	PH	PH	7.0 - 8.5
TDS (feste ückstände)	TDS (residuos fijos)	TDS (Vast residu)	40 - 150 mg/L
Langelier-Index	Índice de Langelier	Langelier-index	> 0,5
Salz- und Metallionengehalt	Contenidos de sales e iones metálicos	Inhoud van zouten en metaalionen	
Chlor	Cloruros	Chloriden	< 20 mg/L
Sulfate + Nitrate	Sulfatos + Nitratos	Sulfaten + Nitraten	< 20 mg/L
Freies Chlor	Cloro libre	Chloorvrij	< 0.1 mg/L
Cloramin	Cloraminas	Chlooramine	< 0.5 mg/L
Eisen	Hierro	ijzer	< 0,1 mg/L
Kieselsäure insgesamt	Sílice total	Totaal silica	< 10 mg/L

CHARAKTERYSTYKA WPŁYWAJĄCEJ WODY - CARACTERÍSTICAS DE ENTRADA DE ÁGUA - EGENSKAPER FÖR KOMMANDE VATTEN

PL	PT	SV	
Zdatność do picia	Potabilidade	Drickbar	
Maksymalna temperatura	Temperatura máxima	Max temperatur	15°C ± 5
Twardość (CaCO ₃)	Dureza (CaCO ₃)	Hårdhet (CaCO ₃)	3°F - 9°F (30 - 90ppm; 1,5-5°d)
Ciśnienie	Pressão	Tryck	1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)
PH	PH	PH	7.0 - 8.5
TDS (sucha pozostałość)	TDS (Resíduo fixo)	TDS (Fast rest)	40 - 150 mg/L
Indeks Langeliera	Índice Langelier	Langelier-index	> 0,5
Zawartość soli i jonów metali	Conteúdo de sais e íons metálicos	Metalliskt jon- och saltinnehåll	
Chlorki	Cloretos	Klorider	< 20 mg/L
Siarczany + azotany	Sulfatos + Nitratos	Sulfater + nitrater	< 20 mg/L
Wolny chlor	Cloro livre	Fritt klor	< 0.1 mg/L
Chloroamina	Cloraminas	Kloramin	< 0.5 mg/L
Żelazo	Ferro	Järn	< 0,1 mg/L
Krzemionka całkowita	Sílica total	Total kiseldioxid	< 10 mg/L



CE



Electrolux

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone - Italy

www.electrolux-professional.com