

Horno de alta velocidad

GourmeXpress

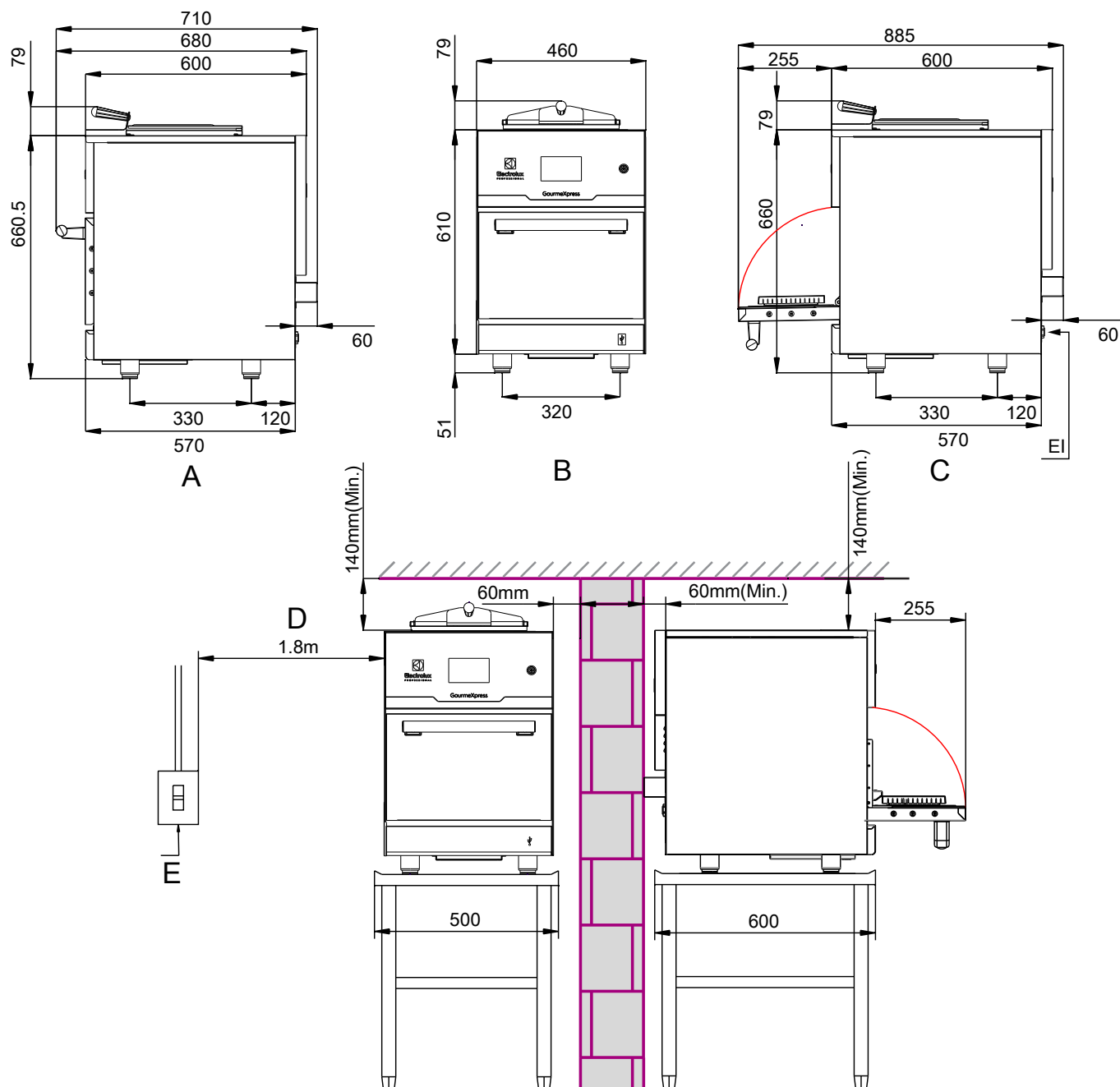


ES Manual de instalación y funcionamiento



EPR-PROBT-D- 2023.07


Diagrama de instalación





El = Toma eléctrica
EQ = Tornillo equipotencial
A = Vista lateral
B = Vista frontal

C = Vista lateral con puerta abierta
D = Longitud máxima del cable de alimentación 1,8 m
E = Disyuntor

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

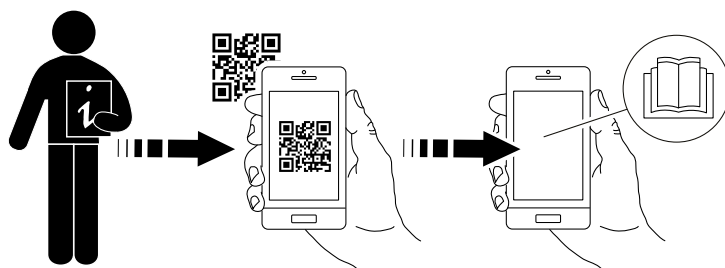
- El fabricante declina toda responsabilidad respecto de cualquier operación que se efectúe en el equipo sin respetar las instrucciones del presente manual.
- El fabricante se reserva el derecho de modificar sin previo aviso los aparatos descritos en esta publicación.
- Prohibida la reproducción total o parcial.
- Este manual está disponible en formato digital mediante:
 - solicitud al distribuidor o a la atención al cliente;
 - descarga del último manual actualizado desde la página web 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.

Código QR

Localice el adhesivo de identificación del código QR en la primera página de esta guía o en el equipo para acceder al sitio web y a datos/archivos gratuitos (PNC/número de serie, vídeo, documentación, etc.).

Asegúrese de contar con la aplicación de lectura de código QR en su dispositivo y de conexión a Internet.

Escanee el código QR para consultar los documentos disponibles sobre este equipo.



Indice

A	INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD	7
A.1	Información general	7
A.2	Equipo de protección personal	7
A.3	Normas generales de seguridad	8
A.4	Dispositivos de protección instalados en el equipo	8
A.5	Señales de seguridad que se deben colocar en la máquina o cerca de ella:	9
A.6	Uso incorrecto razonablemente previsible	9
A.7	Riesgos residuales	9
A.8	Transporte, traslado y almacenaje	10
A.9	Instalación y montaje	10
A.10	Conexión eléctrica	10
A.11	Conexión eléctrica de aparatos con cable sin enchufe	10
A.12	Se utiliza: Advertencias	11
A.13	Colocación	12
A.14	Limitaciones de espacio del equipo	12
A.15	Limpieza del aparato	12
A.16	Mantenimiento preventivo	12
A.17	Piezas y accesorios	12
A.18	Precauciones en el uso y el mantenimiento	12
A.19	Mantenimiento del aparato	12
A.20	Servicio	12
A.21	RF consideraciones sobre interferencias	13
A.22	Eliminación del aparato	13
B	CONDICIONES Y EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA	13
C	INFORMACIÓN GENERAL	14
C.1	Introducción	14
C.2	Uso previsto y limitaciones	14
C.3	Pruebas	14
C.4	Copyright	14
C.5	Conservación del manual	14
C.6	Destinatarios del manual	14
C.7	Definiciones	14
C.8	Responsabilidad	14
C.9	Comprobaciones del embalaje por parte del cliente	15
C.10	Almacenaje	15
D	INSTALACIÓN Y MONTAJE	15
D.1	Introducción	15
D.2	Responsabilidades del cliente	15
D.3	Instrucciones de desembalaje	15
D.4	Desembalaje	15
D.5	Eliminación del embalaje	16
D.6	Colocación	16
D.7	Instalación de las patas	16
D.8	Instalación de separadores traseros	16
D.9	Límite de espacio del equipo	17
D.10	Conexión eléctrica	17
	D.10.1 INSTRUCCIONES PARA LA PUESTA A TIERRA	17
E	USO HABITUAL DEL EQUIPO	17
E.1	Características del personal habilitado para utilizar el equipo	17
E.2	Requisitos básicos para el uso del equipo	18
E.3	Alimentos aptos	18
E.4	Utensilios de cocina adecuados	18
F	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	18
F.1	Introducción	18
F.2	Posición de la placa de datos	18
F.3	Datos de identificación de la máquina y del fabricante	18
F.4	Vista general del aparato	19
	F.4.1 Puerto USB	19
	F.4.2 Accesorios suministrados	20
F.5	Panel de control	20
F.6	Pantalla táctil	20
G	CONFIGURACIÓN DEL EQUIPO	20
G.1	Acceda al menú de configuración	20
G.2	Configuración de la interfaz de usuario	20
	G.2.1 System Information (información del sistema)	21
	G.2.2 Configuración de idioma	21
	G.2.3 Set date (fijar fecha)	21
	G.2.4 Set time (fijar hora)	21
	G.2.5 Configuración del inicio automático	21
	G.2.6 Configuración de la contraseña del sistema	21
	G.2.7 Modo de ahorro de energía	22
G.3	Configuración del menú de servicio	22

G.4	Configuración del menú de equipo	22
G.4.1	Copiar equipo a/desde la unidad USB	23
G.4.2	Brillo de la pantalla	23
G.4.3	Volumen del pitido	23
G.4.4	Sonido de alarma	23
G.4.5	Unidad de temperatura	23
G.4.6	Edición de imagen de receta	23
G.4.7	Contraseña de receta	23
G.4.8	Contraseña de equipo	24
G.4.9	Modo de demostración	24
G.4.10	Restablecimiento de valores de fábrica	24
G.4.11	Actualización del firmware	24
G.4.12	Tiempo de atenuación de la iluminación posterior	24
G.4.13	Visualización de los detalles de la receta	24
G.4.14	Uso de caducidad	24
G.4.15	Activación de código de barras de receta	25
G.4.16	Tipo de alarma	25
G.4.17	Velocidad baja del ventilador de precalentamiento	25
G.4.18	Velocidad alta del ventilador de precalentamiento	25
G.4.19	Velocidad del ventilador de enfriamiento	25
G.5	Configuración de recetas	25
G.5.1	Creación de una receta	26
G.5.2	Creación de una receta nueva a partir de otra existente	27
H	FUNCIONAMIENTO	27
H.1	Puesta en servicio	27
H.1.1	Cambio del valor de temperatura de precalentamiento	28
H.2	Uso diario	28
H.2.1	Mensajes de advertencia más comunes	28
I	LIMPIEZA DEL EQUIPO	29
I.1	Introducción a la limpieza	29
I.2	Limpieza del aparato	29
I.3	Limpieza del exterior	29
I.4	Limpieza diaria	29
I.4.1	Rejilla inferior extraíble	31
I.4.2	Limpieza de la bandeja antiadherente	32
I.4.3	Limpieza de la pala de horno	32
I.4.4	Autolimpieza de la pala de horno	32
I.4.5	Limpieza del filtro inferior de entrada de aire	33
I.5	Limpieza trimestral	33
I.5.1	Sustituya los filtros catalíticos	33
I.5.2	Limpieza de la chimenea trasera	34
J	MANTENIMIENTO	34
J.1	Información sobre el cuidado del aparato	34
J.2	Intervalos de mantenimiento	35
K	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	35
K.1	Introducción	35
K.2	Fallos comunes	36
L	ELIMINACIÓN DEL EQUIPO	36
L.1	Procedimiento referente a la eliminación del equipo	36

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.
- Este aparato es para uso comercial y colectivo, como cocinas de restaurantes, comedores, hospitales o empresas como panaderías, carnicerías y demás, no para la producción de alimentos continua y masiva. Cualquier otro uso se considera incorrecto.
- 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.
- Para su seguridad, no guarde ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro equipo.
- No conserve sustancias explosivas, como envases a presión con propelentes inflamables, en el equipo.
- 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 desguzar 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	○	●	○	—	—
Ajustes	○	●	—	—	—
Limpieza normal	○	●	● ¹⁻²	○	—
Limpieza extraordinaria	○	●	● ¹⁻²	○	—
Mantenimiento	○	●	○	—	—
Desmontaje	○	●	○	○	—

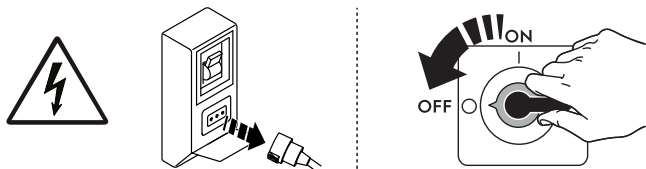
Fase	Ropa de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Casco de seguridad
					
Desguace	○	●	○	○	—
Leyenda:					
●	EPI PREVISTOS				
○	EPI A DISPOSICIÓN O PARA UTILIZAR CUANDO ES NECESARIO				
—	EPI NO PREVISTOS				

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

2. 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 operadores, personal especializado o usuarios no utilizan el equipo de protección personal, pueden exponerse a sustancias químicas peligrosas y a daños para la salud (dependiendo del modelo).

A.3 Normas generales de seguridad

- 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 CE 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
- No limpie el equipo ni el suelo con productos o soluciones que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico o muriático, etc.).
- Evite especialmente exponer el equipo al gas ozono, no utilice ozonizadores en la sala donde esté instalado el equipo.
- No rocíe aerosoles cerca del aparato mientras esté en funcionamiento.
- 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 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 acoplamientos 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.

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.

A.5 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)
	Mantenga el espacio en torno al aparato despejado y sin materiales inflamables. No mantenga materiales inflamables cerca del aparato.

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)

A.6 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.
- Tregar a la máquina.
- Incumplir las instrucciones de uso correcto de la máquina.
- otros comportamientos que pueden provocar riesgos que el fabricante no puede eliminar.

A.7 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 puerta 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, puerta o puerta del horno (lo que tenga el aparato según su tipo) de repente y de modo voluntario.

A.8 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.
- 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, asegurarse de haber quitado todos los sistemas de anclaje.

A.9 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.10 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.
- Entre el cable de alimentación y la línea eléctrica debe instalarse un interruptor diferencial magnetotérmico para la absorción indicada en la placa de características, con una apertura de los contactos que permita la desconexión en los casos previstos para aparatos con categoría de sobrevoltaje III y que cumpla las normas vigentes.
- 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.
- Si está presente, conecte el equipo al circuito de protección equipotencial ∇ .

A.11 Conexión eléctrica de aparatos con cable sin enchufe

- El punto de conexión cuenta con un contacto de toma a tierra eficaz y el voltaje y la frecuencia de red coinciden con lo indicado en la placa de características. En caso de dudas respecto a la eficacia del cable de conexión a tierra, solicite a personal especializado que revise el sistema.
- El equipo debe estar conectado a la red eléctrica de manera permanente, respetando las polaridades que se indican a continuación:
 - marrón/negro/gris: fase
 - amarillo/verde = tierra
 - azul: neutro
- El interruptor magnetotérmico diferencial se debe poder bloquear en posición abierta en caso de mantenimiento.

A.12 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 las específicas *MEDIDAS DE PRECAUCIÓN PARA EL USO SEGURO Y PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA*. en el capítulo E *Uso habitual del equipo*.
3. No utilice el aparato vacío.
4. Emplee solo utensilios aptos para hornos de microondas.
5. 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 D.10 *Conexión eléctrica*.
6. Instale o sitúe el aparato siguiendo estrictamente las instrucciones suministradas.
7. 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."

8. Utilice este aparato exclusivamente para el uso previsto que se indica en el manual. Este tipo de equipo está diseñado específicamente para calentar y cocinar alimentos. No está pensado para el uso en laboratorios.
9. NO utilice productos químicos ni vapores corrosivos en este equipo. Provocarían daños permanentes.
10. El aparato no está destinado al uso doméstico, sino exclusivamente al uso profesional.
11. Como sucede con cualquier aparato profesional, no debe utilizarlo personal no apto ni niños.
12. NO utilice este equipo si el enchufe o el cable de alimentación están estropeados, si no funciona correctamente o si ha sufrido daños o caídas.
13. NO sumerja en agua el enchufe ni el cable de alimentación.
14. Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes del aparato.
15. NO permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera.
16. NO utilice el equipo si está dañado. Es especialmente importante que la puerta cierre correctamente y que no esté dañado el cristal de la puerta.
17. 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.
18. 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).
19. 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.
20. NO guarde el equipo en el exterior. NO utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o de lugares parecidos.
21. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad de calentamiento:
 - a. El equipo está diseñado para calentar/cocinar directamente sándwiches, focaccia a la plancha, pizza y cruasanes. Cualquier otro uso se considera incorrecto.
 - b. NO cocine los alimentos en exceso.
 - c. NO caliente vino, brandy, ron ni ningún otro alimento que contenga alcohol para evitar que se sobrecaliente y arda.
 - d. 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.
 - e. NO deje objetos sobre el equipo.
 - f. NO utilice la cámara de cocción para guardar objetos.
 - g. NO deje utensilios de cocina ni alimentos en la cavidad cuando no esté en uso.
 - h. NO utilice el equipo para calentar sándwiches en recipientes, ollas, planchas o utensilios metálicos.
 - i. Si los materiales situados en el interior del aparato se incendian, apague el aparato y desconecte el cable de alimentación.
 - j. Si hay humo:
 - apague el equipo;
 - desconecte el cable de alimentación;
 - mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas que puedan surgir.
 - k. Limpie periódicamente la cavidad del horno y el cristal de la puerta, eliminando todos los restos. La acumulación de carbón puede sobrecalentar los sándwiches y las microondas pueden quemar la grasa y los restos quemados.
22. Antes de calentar alimentos líquidos, remuévalos para evitar que hiervan de manera súbita.
23. Cuando el alimento líquido se calienta por encima del punto de ebullición, no siempre se produce la ebullición en la superficie del líquido. Si se agita el recipiente o se introduce una cuchara en el líquido, éste podría hervir violentamente y desbordarse. Es muy fácil quemarse cuando esto ocurre.
24. NO introduzca en el horno biberones ni botes de papilla para calentarlos.
25. 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.
26. 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.
27. Limpie periódicamente el equipo para eliminar los restos de alimentos; si esto no se hace, se deteriorarán las superficies.

28. Solicite la revisión completa del aparato de manera periódica (al menos una vez al año). Se aconseja contratar un sistema de mantenimiento.
29. 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.13 Colocación

- La instalación de los equipos debe realizarse de acuerdo con las medidas de seguridad obligatorias para este tipo de operación, así como con las instrucciones sobre prevención de incendios.

A.14 Limitaciones de espacio del equipo

- Para dejar un espacio adecuado alrededor del equipo, consulte "Diagrama de instalación".

A.15 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.16 Mantenimiento preventivo

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

A.17 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.18 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).

Antes de efectuar cualquier intervención en el aparato consulte siempre el manual, ya que contiene instrucciones para efectuar correctamente todas las operaciones, además de información importante sobre seguridad.

A.19 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.
- Para garantizar la eficacia del aparato y su funcionamiento correcto, es indispensable efectuar el mantenimiento periódico según las instrucciones del manual.

A.20 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 equipo con la puerta abierta.
- Realice las siguientes comprobaciones de seguridad en todos los aparatos que reciban 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
- Solo los recambios originales garantizan el nivel de seguridad del aparato.
 - 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 la conexión son correctas.
 - Cualquier componente defectuoso o desajustado del interbloqueo, el monitor, la junta de la tapa 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 aparato a su propietario.
 - Antes de entregar el aparato al propietario se debe realizar una prueba de fugas de microondas para comprobar el cumplimiento de la norma sobre desempeño.

A.21 RF consideraciones sobre interferencias

Este horno genera señales de radiofrecuencia.

Este dispositivo se ha probado y se ha determinado que cumple las partes aplicables de los requisitos de la sección 18 de la FCC y los requisitos de protección de la Directiva 89/336/CEE del Consejo relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados Miembros en materia de compatibilidad electromagnética en el momento de su fabricación.

Sin embargo, algunos equipos con sensibilidad a señales por debajo de estos límites pueden experimentar interferencias.

Si su equipo sufre interferencias:

- Aumente la separación física entre este horno y los equipos sensibles.
- Si el dispositivo sensible puede conectarse a tierra, hágalo siguiendo las prácticas de conexión a tierra aceptadas.
- Si afecta a micrófonos alimentados por pilas, asegúrese de que éstas estén completamente cargadas.
- Si es posible, mantenga los equipos sensibles en circuitos eléctricos separados.
- Aleje del horno los cables del intercomunicador, del micrófono, de los altavoces, etc.

A.22 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 INFORMACIÓN GENERAL

C.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.

C.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.

C.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.

C.4 Copyright

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

C.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.

C.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).

C.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 S.p.A. o cualquier centro de asistencia autorizado por ésta.
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.

C.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.

C.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.

C.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°C [14°F] y 50°C [122°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.

D INSTALACIÓN Y MONTAJE

D.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.



PRECAUCIÓN

Mantener libres de obstrucciones las aberturas de ventilación en la cubierta del equipo o en la estructura de empotrar.

D.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!

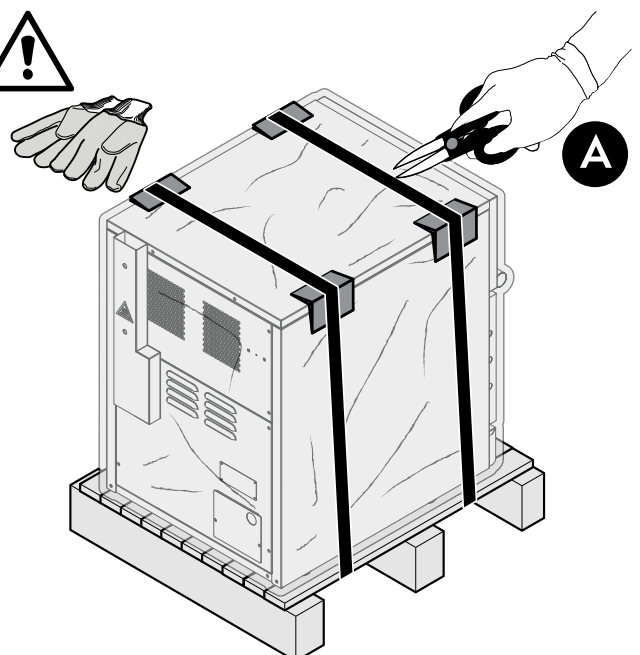
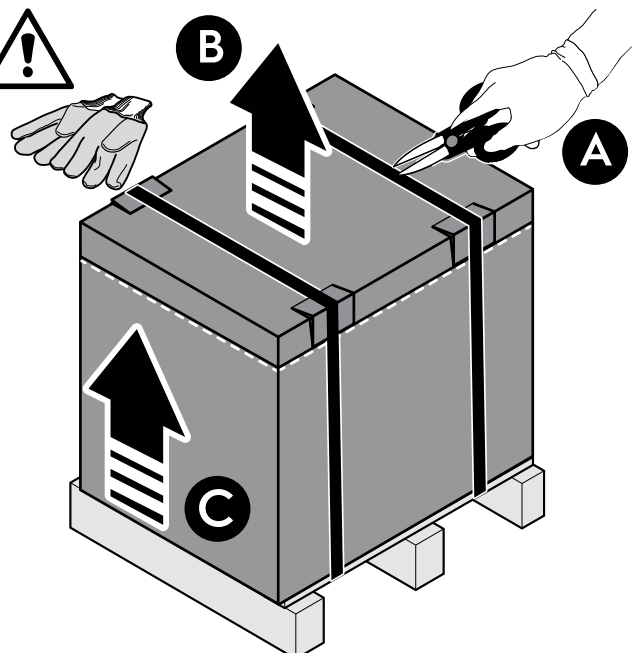
Para más información sobre la conexión eléctrica, consulte “A.10 Conexión eléctrica”.

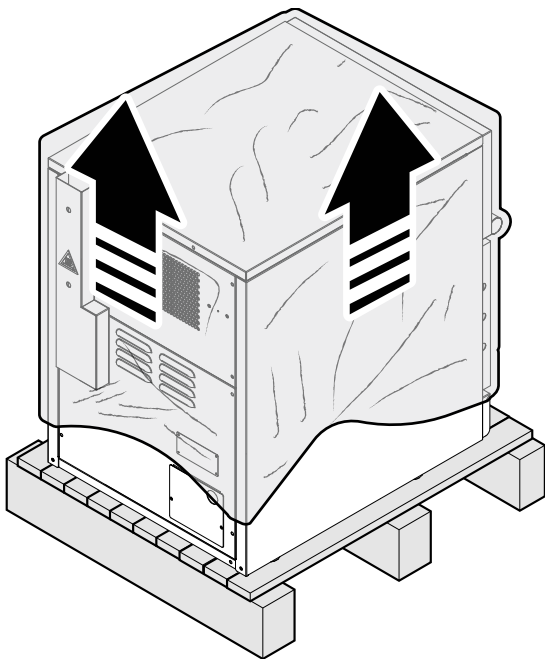
D.3 Instrucciones de desembalaje

Desembale el equipo según las instrucciones siguientes:

- Si están presentes, corte los flejes y la película protectora sin rayar la superficie si utiliza tijeras o cuchillas.
- Si está presente, retire la tapa de cartón, las protecciones de poliestireno de las esquinas y las piezas de protección verticales.
- En equipos con superficie de acero inoxidable, quite la película protectora muy lentamente sin romperla, para que el pegamento no quede adherido a la superficie.
- Si esto sucede, los residuos pueden eliminarse con un disolvente no corrosivo, que se debe enjuagar y secar cuidadosamente.
- Se aconseja pasar un trapo impregnado con aceite de vaselina por todas las superficies de acero inoxidable para crear una capa protectora.

D.4 Desembalaje





D.5 Eliminación del embalaje

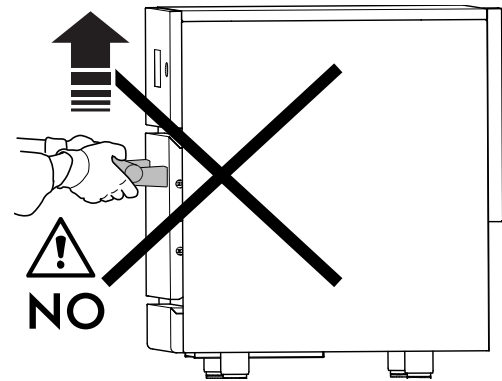
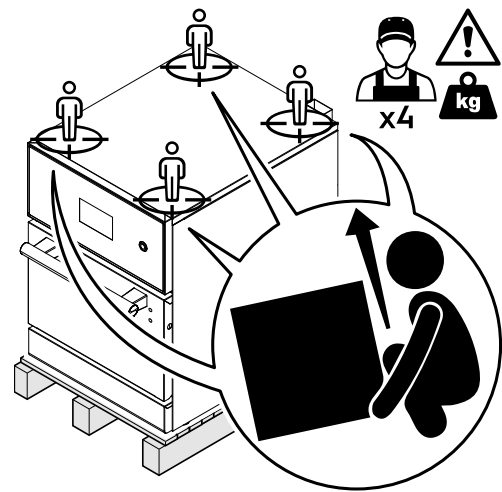
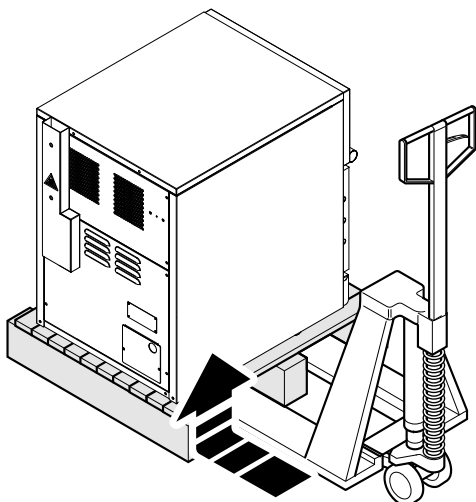
El embalaje debe eliminarse de conformidad con las normas vigentes en el país donde se utiliza el equipo. Todos los materiales utilizados para el embalaje son respetuosos con el medio ambiente.

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

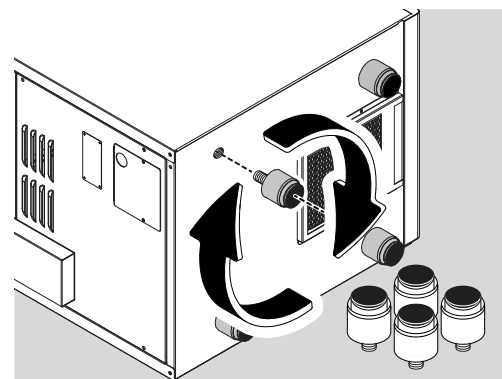
	Compostable • Embalaje exterior
	Polietileno • Bridas
	Espuma de polietileno • Envoltura de accesorios

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

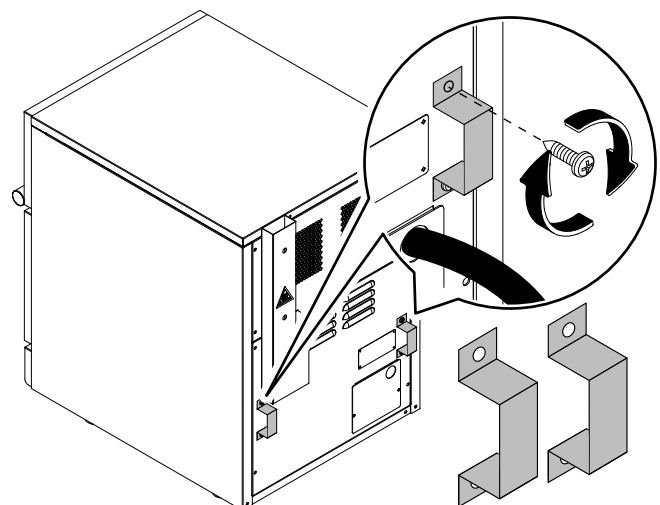
D.6 Colocación



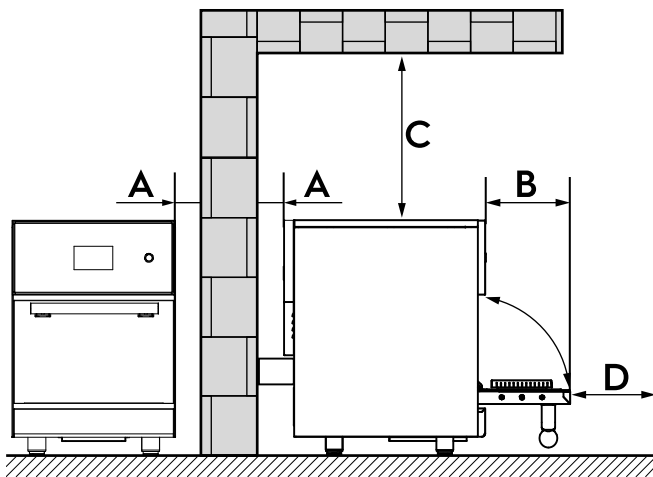
D.7 Instalación de las patas



D.8 Instalación de separadores traseros



D.9 Límite de espacio del equipo



A	mm	60
B	mm	255
C	mm	140
D	mm	500 ¹

1. Min distance for the passages enabling personnel to operate on the appliance.

D.10 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA


Consulte “A.10 *Conexión eléctrica*”.



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.
- Las tareas de reparación y mantenimiento deben estar a cargo exclusivamente de personal profesional autorizado directamente por el fabricante o de centros de asistencia autorizados.
- 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.
- Compruebe que la tensión de alimentación del equipo 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.
- Recuerde instalar siempre un interruptor general con cierre magnetotérmico antes del equipo 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.
- 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.
- 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.
- Cuando sea necesario sustituir el cable de alimentación, llame al servicio técnico para que lo cambie por un repuesto original.
- 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 mm².

D.10.1 INSTRUCCIONES PARA LA PUESTA A TIERRA



ADVERTENCIA

- El uso incorrecto de la conexión a tierra puede provocar riesgos de descarga eléctrica.
- Es obligatorio utilizar conexión a tierra mediante un conductor verde.

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;

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.



NOTA!

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.

E USO HABITUAL DEL EQUIPO

MEDIDAS DE PRECAUCIÓN PARA EL USO SEGURO Y PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA.

- No intente hacer funcionar el aparato con la puerta abierta, ya que puede provocar la exposición perjudicial a la energía de microondas.
- No coloque objetos entre la puerta y su borde interior, ni permita la acumulación de suciedad o residuos en las superficies de sellado.
- No utilice el aparato si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del equipo cierre correctamente y que no existan daños en:
 - la puerta (mal alineada);
 - las bisagras (rotas o flojas).

- Los ajustes o reparaciones del aparato deben estar a cargo exclusivamente de personal técnico profesional.

E.1 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:

- leer y comprender 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.

E.2 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.

E.3 Alimentos aptos

Todos los alimentos son aptos EXCEPTO:


- “alimentos clasificados como proteínas crudas grasas” (incluido el pollo con hueso y piel, la carne cruda de hamburguesa, el tocino crudo, la salchicha cruda);
- huevos enteros;
- alimentos que contengan alcohol


E.4 Utensilios de cocina adecuados



IMPORTANTE

Revise con cuidado la lista siguiente antes de utilizar el horno.


Recipientes resistentes al calor	
Vidrio templado	✓
Vitrocerámica	✓
Cerámica (esmaltada, etc.)	✓
 PRECAUCIÓN No utilice recipientes con adornos metálicos.	


Placa metálica	
Placa metálica (no se puede utilizar ningún otro recipiente metálico). ¹	✓
 PRECAUCIÓN No cocine los alimentos directamente en la base del horno.	

1. Colóquela en un estante dentro de la cavidad del horno

Recipientes de plástico	
Recipientes de plástico especiales para horno. ¹	✓

1. Compruebe con atención si el recipiente de plástico resiste temperaturas medias-altas.

Menaje	
No utilice: <ul style="list-style-type: none"> • recipientes inflamables (papel/cartón); • Papel de aluminio. 	✗
 ADVERTENCIA Riesgo de incendio.	

Otros utensilios	
Cinta de precinto, etiquetas	✗
Menaje	✗
Sensor de temperatura	✗
 PRECAUCIÓN Durante el calentamiento, no se puede tener ningún utensilio de cocina dentro del horno.	

F DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

F.1 Introducción

En comparación con los hornos tradicionales, este equipo reduce mucho el tiempo de cocción sin comprometer la calidad.

Configure parámetros de recetas y guárdelos con facilidad. Es posible guardar hasta 1024 recetas.

Para cada receta, es posible establecer hasta 15 fases de cocción.

Cada fase puede ajustar el tiempo, la temperatura, la velocidad del ventilador y la potencia del microondas, lo que permite combinar diferentes fases para obtener los mejores resultados de cocción.

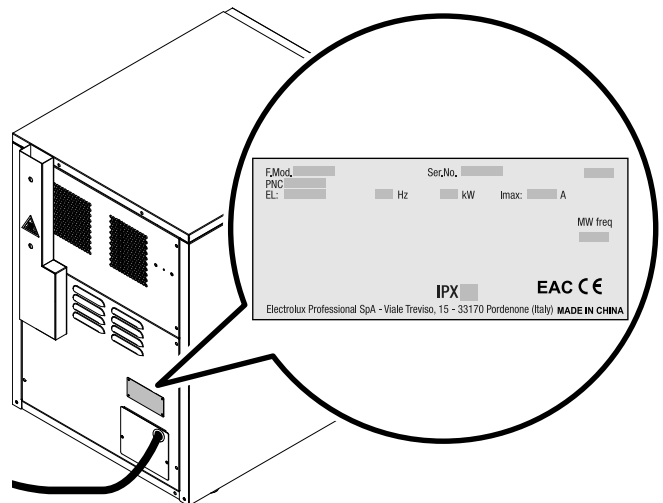
F.2 Posición de la placa de datos

La placa de características está situada en el panel trasero del equipo.



IMPORTANTE

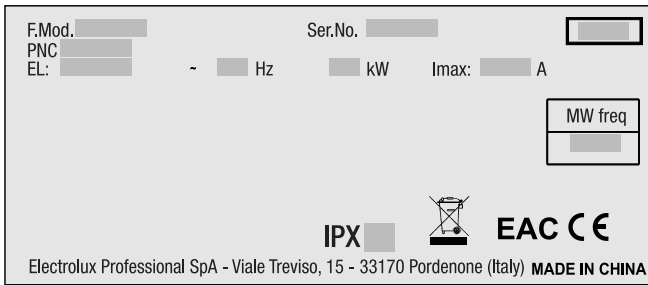
Cite la información de la placa de datos del equipo cuando contacte con el servicio de atención al cliente o con el fabricante.



F.3 Datos de identificación de la máquina y del fabricante

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

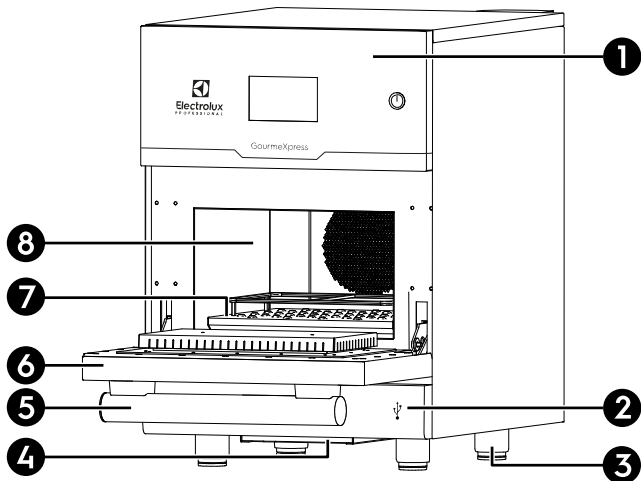
A continuación, se reproduce la marca o la placa de características del equipo:



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
	Símbolo WEEE
IPX3	grado de protección contra el polvo y el agua

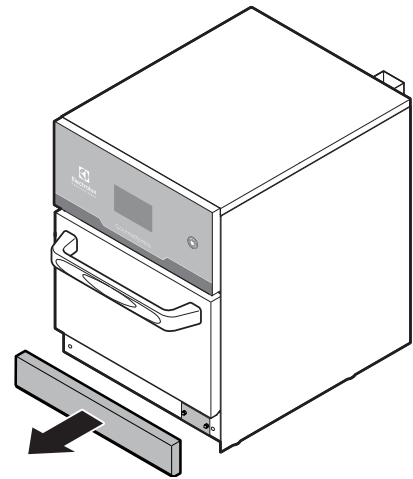
F.4 Vista general del aparato



1	Control panel
2	USB puerto
	NOTA! Retire el panel inferior para acceder al puerto USB.
3	Patas ajustables
4	Filtro de admisión de aire
5	Asa de la puerta
6	Puerta
7	Rejilla inferior extraíble
8	Cavidad del horno

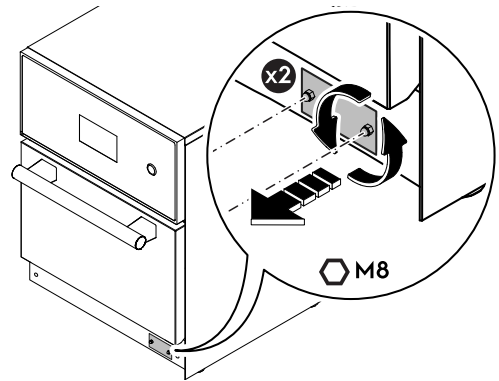
F.4.1 Puerto USB

1. Retire el panel frontal de USB de la parte inferior del equipo.

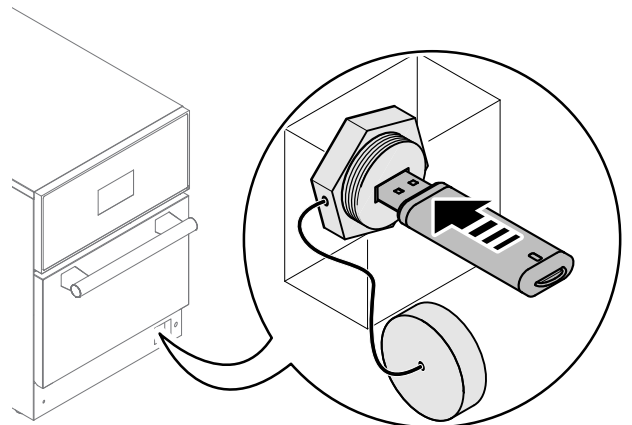


NOTA!
El panel se bloquea mediante imanes y pasadores.

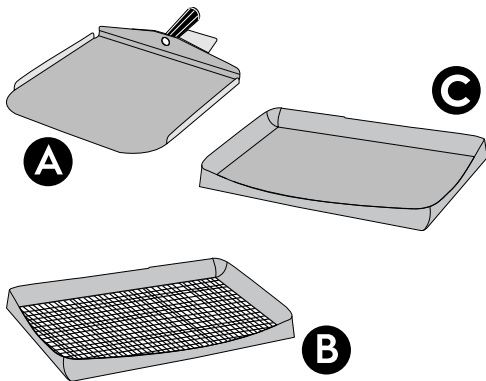
2. Desenrosque las dos tuercas ciegas para retirar el panel protector.



3. Retire la tapa antipolvo de USB. Gire la tapa a izquierda o derecha para abrirla. Inserte la unidad USB.



F.4.2 Accesorios suministrados



A Pala de horno¹



IMPORTANTE

Asegúrese de instalar el soporte de la pala de horno en la parte superior del equipo.

B bandeja antiadherente con malla¹

C bandeja antiadherente¹

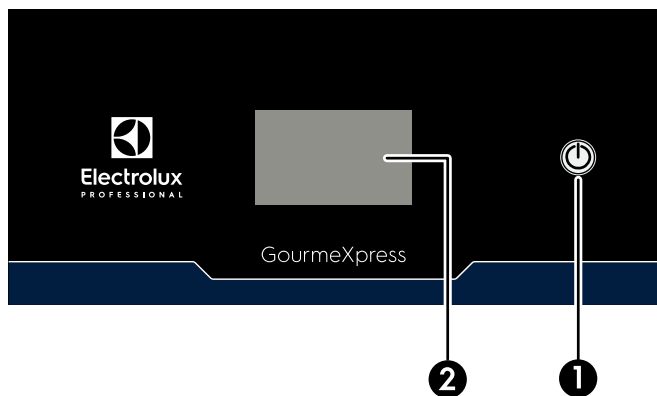
1. No apta para lavavajillas



IMPORTANTE

La pala del horno y la rejilla inferior extraíble no deben estar en contacto directo con los alimentos.

F.5 Panel de control



1 Tecla de encendido/apagado
Empuje esta tecla para encender o apagar el equipo

2 Pantalla táctil

F.6 Pantalla táctil

Para el funcionamiento de este equipo se utiliza una pantalla táctil con iconos sensibles al tacto.

Toque los iconos de la pantalla para activar las acciones que desee o para ver información relativa al equipo, el ciclo de cocción o a cualquier desperfecto.



NOTA!

Este tipo de pantalla táctil permite iniciar, detener o cambiar algunos ajustes en todas las condiciones de trabajo normales:

- manos con guantes;
- dedos húmedos o sucios.

Iconos de la pantalla táctil principal

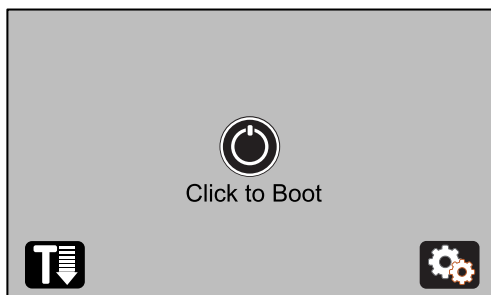
	Icono de arranque/apagado
	Icono de inicio de cocción
	Icono de pausa de cocción
	Icono de parada de cocción
	Icono de enfriamiento
	Icono de precalentamiento
	Icono de temperatura de la cavidad (el horno ha alcanzado la temperatura fijada)
	Icono de personalización de programas
	Icono de configuración
	Icono de flecha izquierda
	Icono de flecha derecha
	Icono de retroceso
	Icono de microondas
	Icono de velocidad del ventilador [<i>impulsos de aire caliente</i>]
	Icono de cancelación
	Icono de confirmación
	Icono de mensaje importante

G CONFIGURACIÓN DEL EQUIPO

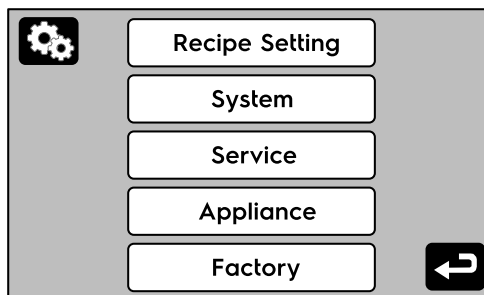
G.1 Acceda al menú de configuración

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

Espere hasta que la pantalla muestre la ventana siguiente.



Toque el icono para acceder al menú de configuración.

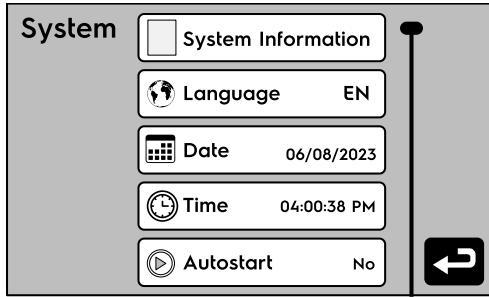


G.2 Configuración de la interfaz de usuario

Toque la tecla "System" (sistema) para configurar la interfaz de usuario.



La pantalla muestra el menú siguiente.



System Information (información del sistema)	Datos técnicos del equipo
Idioma	Lista de todos los idiomas disponibles
Fecha	Ajuste de la fecha actual
Tiempo	Ajuste de la hora actual
Auto Start (inicio automático)	Ajuste de la hora de inicio automático del horno
System Passcode (contraseña de sistema)	Ajuste de la contraseña para acceder al "System Menu" (menú sistema)
Energy Save Mode (modo de ahorro de energía)	Configuración de al cabo de cuánto tiempo el equipo entra en modo de ahorro de energía

G.2.1 System Information (información del sistema)



NOTA!

Información detallada sobre el equipo y el software instalado, utilizada por el técnico de servicio para identificar el equipo de forma inequívoca.

G.2.2 Configuración de idioma

Toque la tecla "Language" (idioma) para configurar el idioma que corresponda.



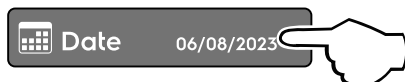
Estos son los idiomas disponibles: EN-ZH-ES-FR-DE-PL-NL-RU-IT.

Toque esta tecla varias veces para cambiar la abreviatura de idioma.

La pantalla muestra de inmediato el nuevo ajuste.

G.2.3 Set date (fijar fecha)

Toque la tecla "Date" (fecha) para fijar la fecha actual.



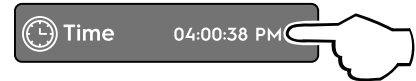
En la siguiente pantalla es posible configurar día, mes y año.



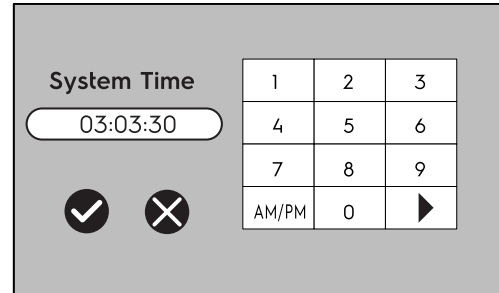
Confirme su elección con el icono "confirmar" (✓) o toque el icono "cancelar" (✗) para salir sin guardar los cambios.

G.2.4 Set time (fijar hora)

Toque la tecla "Time" (hora) para fijar la hora actual.



En la siguiente pantalla es posible configurar horas, minutos y segundos.



Confirme su elección con el icono "confirmar" (✓) o toque el icono "cancelar" (✗) para salir sin guardar los cambios.

G.2.5 Configuración del inicio automático



IMPORTANTE

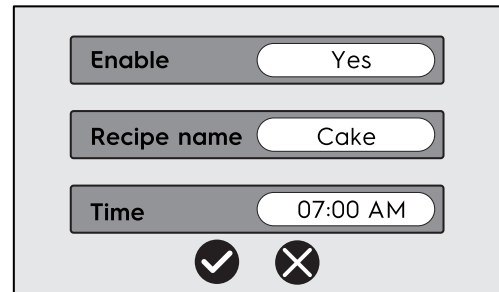
Asegúrese de configurar la hora correcta si desea utilizar la función "Auto Start" (inicio automático).

Toque la tecla "Auto Start" (inicio automático) para activar esta función.



Es posible programar el equipo para que se encienda a la hora que se desee con la temperatura ajustada según una receta preestablecida.

Es necesario dejar el equipo en modo de espera, programar cuándo se encenderá el equipo y elegir una receta de la lista.



Confirme su elección con el icono "confirmar" (✓) o toque el icono "cancelar" (✗) para salir sin guardar los cambios.

G.2.6 Configuración de la contraseña del sistema

Toque la tecla "System Passcode" (contraseña de sistema) para configurar una contraseña que permita acceder a System Menu (menú sistema).



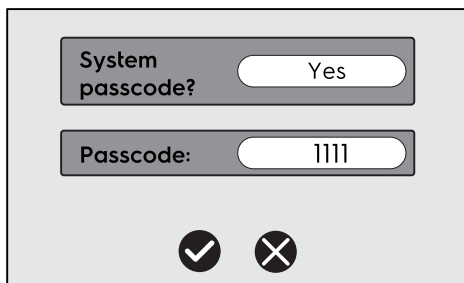
Seleccione "YES" para activar esta función e introduzca la contraseña:



- 1 carácter como mínimo,
- 6 caracteres como máximo.



IMPORTANTE

La contraseña no debe empezar por "0".



Confirme su elección con el icono “confirmar”  o toque el icono “cancelar”  para salir sin guardar los cambios.

G.2.7 Modo de ahorro de energía

Toque la tecla “Energy save mode” (modo de ahorro de energía) para configurar el tiempo que debe transcurrir para que el aparato entre en modo de ahorro de energía.

NOTA!
La cuenta atrás comienza en la última interacción con la pantalla táctil y no cuando se ha alcanzado la temperatura de referencia.

Toque esta tecla varias veces para cambiar el tiempo de retardo del modo de ahorro de energía.



Cuando está activado el modo de ahorro de energía:

- se reduce el brillo de la pantalla;

NOTA!
No se reduce el brillo de la pantalla si el valor configurado en “Backlight Dim Time” (tiempo de atenuación de la iluminación posterior), en el menú Appliance (equipo), es “00.00.00”.

- la temperatura de la cavidad vuelve a la temperatura de precalentamiento ajustada (consulte H.1.1 *Cambio del valor de temperatura de precalentamiento*);
- el ventilador de la cavidad se pone en marcha de acuerdo con el valor del parámetro fijado en “Preheat Hi Fan Speed” (velocidad alta del ventilador de precalentamiento) (consulte G.4.18 *Velocidad alta del ventilador de precalentamiento*).

Los valores de ajuste son:

00	función inactiva
05	valor mínimo
30 ¹	valor máximo

1. Cada paso aumenta 05 minutos

G.3 Configuración del menú de servicio

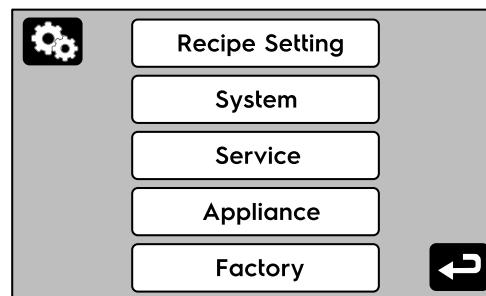
Sólo el personal especializado puede explorar y modificar todos los ajustes del menú “Service” (servicio).

Para obtener información detallada, consulte el manual de servicio.

NOTA!
El acceso a este menú está protegido por contraseña.

G.4 Configuración del menú de equipo

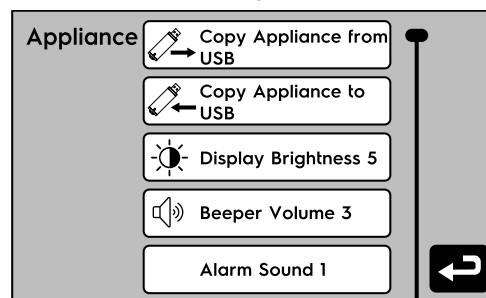
Toque el icono de retroceso  para volver al menú de configuración general.



Toque la tecla “Appliance” (equipo) para configurar los ajustes del equipo.



La pantalla muestra el menú siguiente.



Descienda por la barra de desplazamiento para ver todas las funciones disponibles.

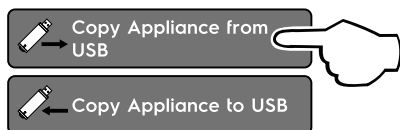
G.4.1 Copiar equipo a/desde la unidad USB	Copiar datos del equipo desde la unidad USB al horno
G.4.1 Copiar equipo a/desde la unidad USB	Copiar datos del equipo desde el horno a la unidad USB
G.4.2 Brillo de la pantalla	Ajustar el brillo de la pantalla
G.4.3 Volumen del pitido	Ajustar el volumen de la señal acústica
G.4.4 Sonido de alarma	Ajustar el tono de la señal acústica
G.4.5 Unidad de temperatura	Ajustar °C o °F
G.4.6 Edición de imagen de receta	Cambiar, añadir o borrar imagen de receta
G.4.8 Contraseña de equipo	Ajuste de contraseña numérica para acceder al “menú Appliance” (equipo)
G.4.9 Modo de demostración	Ajustar el modo de demostración para la exposición
G.4.10 Restablecimiento de valores de fábrica	Restablecer los ajustes de fábrica del equipo
G.4.11 Actualización del firmware	Actualizar el firmware actual NOTA Solo para personal especializado
G.4.12 Tiempo de atenuación de la iluminación posterior	Ajustar el tiempo de atenuación de la iluminación posterior
G.4.13 Visualización de los detalles de la receta	Mostrar u ocultar los detalles de la cocción durante el ciclo de cocción
G.4.14 Uso de caducidad	Ajustar la fecha de caducidad del uso. Cuando caduque, introduzca la contraseña para desplazarse por la interfaz principal.
G.4.15 Activación de código de barras de receta	Activar código de barras para recuperar recetas.

G.4.16 <i>Tipo de alarma</i>	Ajustar el momento en que debe aparecer el mensaje de alarma durante el ciclo de cocción.
G.4.17 <i>Velocidad baja del ventilador de precalentamiento</i>	Ajustar la velocidad del ventilador durante el tiempo de inactividad del equipo.
G.4.18 <i>Velocidad alta del ventilador de precalentamiento</i>	Ajustar la velocidad del ventilador durante la fase de precalentamiento.
G.4.19 <i>Velocidad del ventilador de enfriamiento</i>	Ajustar la velocidad del ventilador durante la fase de enfriamiento.

G.4.1 Copiar equipo a/desde la unidad USB

Introduzca la unidad USB en el puerto USB. Consulte las instrucciones en F.4.1 *Puerto USB*.

Toque la tecla correspondiente. Espere hasta que la pantalla muestre el final de la operación.



Puede cargar o descargar todos los ajustes del "menú Appliance" (equipo).

G.4.2 Brillo de la pantalla

Toque la tecla "Display Brightness" (brillo de pantalla) para ajustar el brillo de la pantalla.



Toque la tecla varias veces para aumentar el brillo de la pantalla.

La pantalla muestra de inmediato el nuevo ajuste.

Cuando haya alcanzado el valor máximo, vuelve a empezar por el más bajo.

- 1 = mínimo
- 6 = máximo

G.4.3 Volumen del pitido

Toque la tecla "Beeper Volume" (volumen del pitido) para ajustar el volumen de la señal acústica.



Toque la tecla varias veces para aumentar el volumen de la señal acústica.

La señal acústica suena de inmediato con el nuevo ajuste.

Cuando haya alcanzado el valor máximo, vuelve a empezar por el más bajo.

- 1 = mínimo
- 7 = máximo

G.4.4 Sonido de alarma

Toque la tecla "Alarm Sound" (sonido de alarma) para ajustar el nuevo sonido de los eventos de alarma.



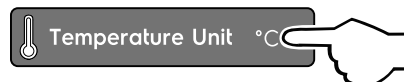
Toque la tecla varias veces para cambiar el tipo de sonido para los eventos de alarma.

Cuando haya alcanzado el último sonido, vuelve a empezar por el primero.

- 1 = primero
- 13 = último

G.4.5 Unidad de temperatura

Toque la tecla "Temperature Unit" (unidad de temperatura) para el ajuste en °C (centígrados) o °F (Fahrenheit).



G.4.6 Edición de imagen de receta

Toque la tecla "Edit Recipe image" (editar imagen de receta) para añadir o borrar imágenes de recetas.



NOTA!

El formato de archivo de la imagen es "PNG". Las medidas de imagen recomendadas son de 113 píxeles horizontalmente y 84 píxeles verticalmente. El volumen de la imagen no debe superar 100 kB.

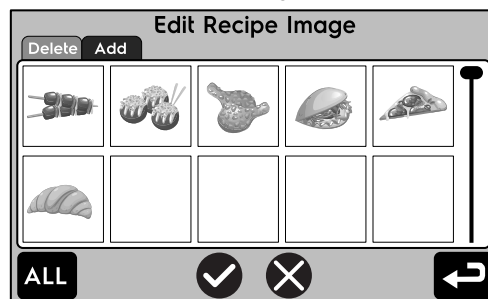


IMPORTANTE

Las nuevas imágenes deben guardarse en una unidad USB vacía.



La pantalla muestra la ventana siguiente.



Tecla de borrado

- toque el marco de la imagen para seleccionarla o toque la tecla "ALL" (todo) para seleccionar todas las imágenes almacenadas;
- una vez seleccionado, el marco de la imagen se vuelve verde;
- confirme su elección con el icono "confirmar" (✓) o toque el icono "cancelar" (✗) para salir sin guardar los cambios.

Tecla de adición

- Inserte la unidad USB con las nuevas imágenes en el puerto USB (F.4.1 *Puerto USB*). Toque la tecla "Add" (añadir) en la pantalla "edit recipe image" (editar imagen de receta).
- Espere hasta que la pantalla muestre el final de la operación.

G.4.7 Contraseña de receta

Toque la tecla "Recipe Passcode" (contraseña de receta) para configurar una contraseña que permita acceder al menú "Recipe Setting" (configuración de receta).



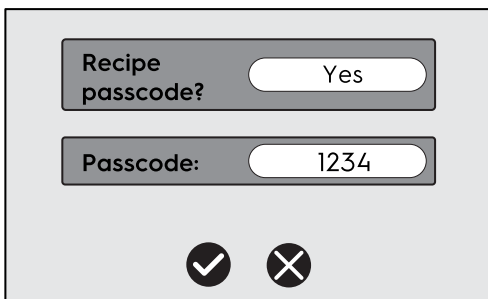
Seleccione "YES" para activar esta función e introduzca la contraseña:

- 1 carácter como mínimo,
- 6 caracteres como máximo.



IMPORTANTE

La contraseña no debe empezar por "0".



confirme su elección con el icono “confirmar” ✓ o toque el icono “cancelar” ✕ para salir sin guardar los cambios.

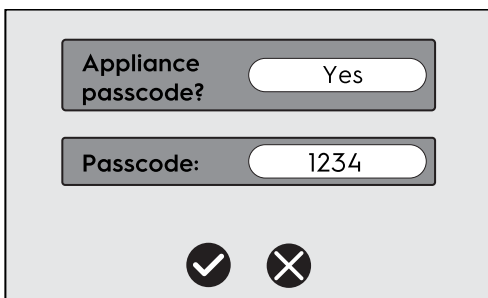
G.4.8 Contraseña de equipo

Toque la tecla “Appliance Passcode” (contraseña de equipo) para configurar una contraseña que permita acceder al menú “Appliance” (equipo).



- Seleccione “YES” para activar esta función;
- introduzca la contraseña;
 - 1 carácter como mínimo,
 - 6 caracteres como máximo.

! **IMPORTANTE**
La contraseña no debe empezar por “0”.



confirme su elección con el icono “confirmar” ✓ o toque el icono “cancelar” ✕ para salir sin guardar los cambios.

G.4.9 Modo de demostración

Toque la tecla “Demo Mode” (modo de demostración) para activar esta función.

Vuelva a tocar la tecla para desactivarla.



Cuando se activa “Demo mode” (modo de demostración) se puede simular el uso estándar del equipo (ajustes, ciclo de cocción, etc.), pero las resistencias y los ventiladores permanecen apagados.

! **PRECAUCIÓN**
Con “Demo mode” (modo de demostración) se puede cambiar o restablecer la configuración del equipo (incluyendo contraseña, recetas o contadores).

G.4.10 Restablecimiento de valores de fábrica

Toque la tecla “Restore Factory Default” (restablecer valores de fábrica) para restaurar los ajustes de fábrica.

! **IMPORTANTE**
Esta operación solo debe ejecutarla personal especializado.
Un procedimiento incorrecto puede comprometer el buen funcionamiento del equipo.

i **NOTA!**
Para obtener información detallada, consulte el manual de servicio.

G.4.11 Actualización del firmware

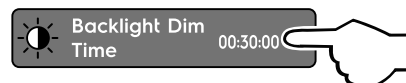
Toque la tecla “Update Firmware” (actualizar firmware) para actualizar el firmware del equipo.

! **IMPORTANTE**
Esta operación solo debe ejecutarla personal especializado.
Un procedimiento incorrecto puede comprometer el buen funcionamiento del equipo.

i **NOTA!**
Para obtener información detallada, consulte el manual de servicio.

G.4.12 Tiempo de atenuación de la iluminación posterior

Toque la tecla “Backlight Dim Time” (tiempo de atenuación de la iluminación posterior) para ajustar el tiempo de atenuación de la iluminación posterior de la pantalla (es decir, después de cuántos minutos la pantalla reduce su brillo).



Introduzca el valor solicitado.

Confirme su elección con el icono “confirmar” ✓ o toque el icono “cancelar” ✕ para salir sin guardar los cambios.

G.4.13 Visualización de los detalles de la receta

Toque la tecla “Show Recipe Details” (mostrar detalles de la receta) para activar o desactivar la posibilidad de visualizar y eventualmente modificar los detalles de la receta al inicio de un ciclo de cocción.



Los detalles que se pueden ver son:

- tiempo total;
- temperatura de cocción;
- microondas y porcentajes de impulsos de aire caliente de cada fase de cocción.

i **NOTA!**
Antes de iniciar el ciclo de cocción, es posible cambiar los ajustes del programa e iniciarlo con los nuevos valores, si la opción Mostrar detalles de la receta está activada en la configuración del equipo.
Tenga cuidado de que los ajustes de la nueva receta no se sobrescriban en la receta original.

Toque sin soltar el icono del sensor de temperatura 🌡 para verificar la temperatura instantánea de la cavidad.

G.4.14 Uso de caducidad

Toque la tecla “Use Expiration” (uso de caducidad) para ajustar el tiempo de uso del equipo. Transcurrido el tiempo programado, es necesario introducir una contraseña para desbloquear el equipo.



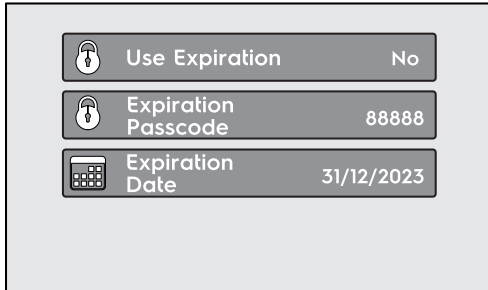
- Seleccione "YES" para activar esta función;
- introduzca la contraseña;
 - 1 carácter como mínimo,
 - 6 caracteres como máximo.



IMPORTANTE

La contraseña no debe empezar por "0".

- ajuste el último día disponible para utilizar el equipo.



G.4.15 Activación de código de barras de receta

Toque la tecla "Recipe Barcode Enable" (activar código de barras de receta) para activar o desactivar la opción de recuperar la receta con un lector de códigos de barras.



IMPORTANTE

- Al crear una receta en el menú "Recipe Setting" (configuración de receta), se debe guardar incluyendo el campo de código de barras.
- El teclado del equipo en la pantalla y el código de barras distinguen entre mayúsculas y minúsculas.
- Para activar la función, introduzca la unidad USB Bluetooth del lector de códigos de barras en el puerto USB. Consulte las instrucciones en F.4.1 Puerto USB.

G.4.16 Tipo de alarma

Toque la tecla "Alarm Type" (tipo de alarma) para tener la posibilidad de establecer una alerta emergente al final de:

- cada fase de cocción ("Stage") (fase);
- el tiempo prefijado ("Time") (tiempo).

Consulte G.5 Configuración de recetas.



G.4.17 Velocidad baja del ventilador de precalentamiento

Toque la tecla "Preheat Low Fan Speed" (velocidad baja del ventilador de precalentamiento) para fijar la velocidad del ventilador durante el tiempo de reposo del equipo.



Toque la tecla varias veces para aumentar la velocidad del ventilador.

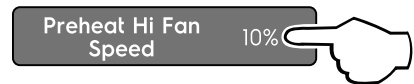
La pantalla muestra de inmediato el nuevo ajuste.

Cuando haya alcanzado el valor máximo, vuelve a empezar por el más bajo.

- 10%= mínimo
- 100%= máximo

G.4.18 Velocidad alta del ventilador de precalentamiento

Toque la tecla "Preheat Hi Fan Speed" (velocidad alta del ventilador de precalentamiento) para fijar la velocidad del ventilador durante la fase de precalentamiento.



Toque la tecla varias veces para aumentar la velocidad del ventilador.

La pantalla muestra de inmediato el nuevo ajuste.

Cuando haya alcanzado el valor máximo, vuelve a empezar por el más bajo.

- 10%= mínimo
- 100%= máximo

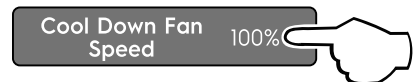


NOTA!

Cuando se activa el modo de ahorro de energía, el ventilador de la cavidad se pone en marcha según el valor del parámetro fijado en "Velocidad alta del ventilador de precalentamiento".

G.4.19 Velocidad del ventilador de enfriamiento

Toque la tecla "Cool Down Fan Speed" (velocidad del ventilador de enfriamiento) para fijar la velocidad del ventilador durante la fase de enfriamiento.




Toque la tecla varias veces para aumentar la velocidad del ventilador.

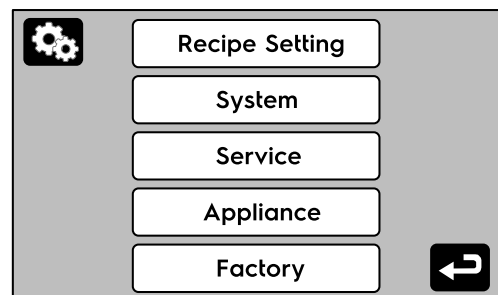
La pantalla muestra de inmediato el nuevo ajuste.

Cuando haya alcanzado el valor máximo, vuelve a empezar por el más bajo.

- 10%= mínimo
- 100%= máximo

G.5 Configuración de recetas

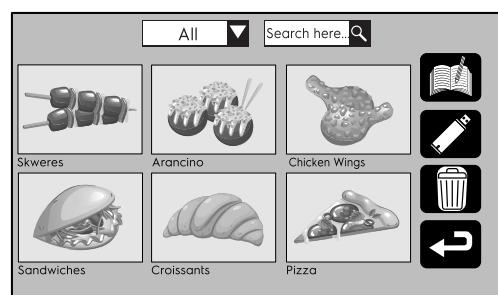
Toque el icono de retroceso  para volver al menú de configuración general.



Toque la tecla "Recipe Setting" (configuración de receta) para gestionar la configuración de recetas.



La pantalla muestra todas las recetas almacenadas en el equipo.




ALL ▼ Toque el icono para abrir un menú desplegable con una lista de categorías. Utilice la lista desplegable para encontrar fácilmente las recetas almacenadas.


Las categorías son:


- Desayuno
- Almuerzo
- Cena
- Tentempié
- Todo


Search here... 🔍 **Icono de búsqueda.**
 Úselo para encontrar fácilmente las recetas almacenadas escribiendo el nombre.

NOTA!
 El sistema operativo del horno distingue entre mayúsculas y minúsculas.


 Toque este icono para configurar nuevas recetas.

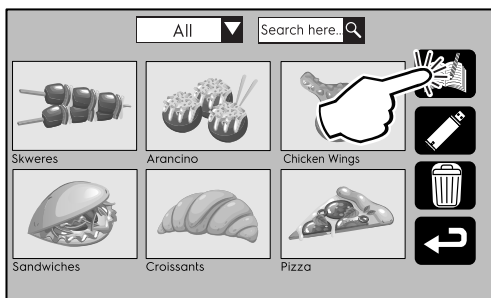
 Toque el icono de USB para cargar o descargar recetas. Consulte instrucciones adicionales en G.4.1 *Copiar equipo a/desde la unidad USB.*

 Toque este icono para borrar recetas.

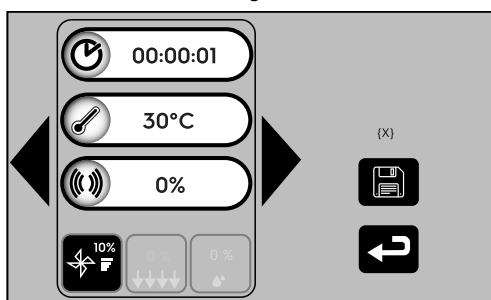
 El icono de retroceso para volver a la pantalla anterior.

G.5.1 Creación de una receta

En el menú "Recipe Setting" (configuración de receta) toque el icono de "Cookbook" (recetario)  para crear una receta nueva.



La pantalla muestra el menú siguiente.






Ya es posible introducir los ajustes de la receta para la primera fase de cocción.

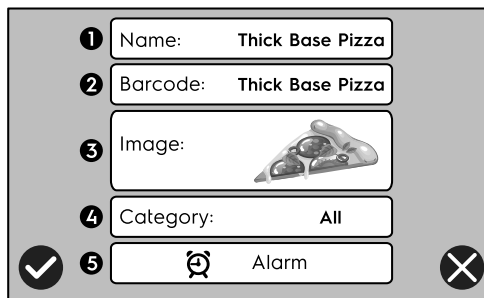
- tiempo de cocción de la fase actual (hasta 20 minutos);
- temperatura de cocción de la fase actual (de 30°C a 280°C);
- Porcentaje de microondas (de 0% a 100%; cada paso aumenta un 10%).
- Porcentaje de impulsos de aire caliente (de 10% a 100%; cada paso aumenta un 10%).

Toque la flecha hacia la derecha  para crear una nueva fase en la receta actual.

NOTA!
 Es posible crear hasta 15 fases.

Para desplazarse entre todas las fases de cocción, toque las flechas a derecha  o a izquierda .

Toque el icono  para guardar los ajustes. La pantalla muestra el menú siguiente.



1. Toque aquí para escribir el nombre de la receta.

NOTA!
 El sistema operativo del horno distingue entre mayúsculas y minúsculas. Asegúrese de escribir el nombre de la receta siempre de la misma manera.

2. Toque aquí para escribir un nombre para el código de barras.
 Consulte G.4.15 *Activación de código de barras de receta* para activar el campo de código de barras.

NOTA!
 El sistema operativo del horno distingue entre mayúsculas y minúsculas. Asegúrese de escribir el nombre de la receta siempre de la misma manera.

3. Toque aquí para explorar el archivo de imágenes y seleccionar la que desee para la receta.
 Consulte G.4.6 *Edición de imagen de receta* para añadir imágenes adicionales.

4. Toque aquí si desea asignar una categoría específica a la receta.
 Toque la tecla varias veces para cambiar el tipo de categoría de la receta.

Seleccione una en la lista siguiente:

- Desayuno
- Almuerzo
- Cena
- Tentempié

5. Toque aquí para asignar una alarma a una fase de cocción o a una hora preestablecida.

Consulte G.4.16 *Tipo de alarma* para elegir si asigna la alarma a la fase de cocción o a una hora preestablecida. Puede programar hasta 3 puntos de tiempo de alarma diferentes durante el proceso de cocción para recibir una alerta en la pantalla que informe de que se ha alcanzado el punto de control específico.

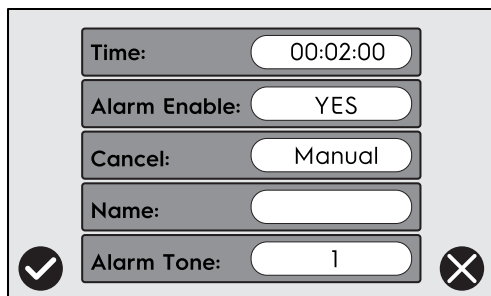
La sesión de cocción no se interrumpirá por estas alarmas. El equipo seguirá cocinando aunque se mantenga la alarma en la pantalla.

Si fija "Time" (tiempo) en el menú "Appliance Setting" (configuración del equipo), podrá elegir:

- tiempo;
- modo de suspensión (automática o manual);
- nombre de alarma personalizada;
- hasta 5 sonidos de alarma diferentes.



NOTA!
El tiempo de ajuste de la alarma se refiere siempre al inicio del ciclo de cocción.

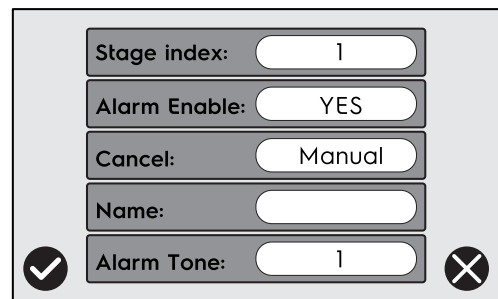


Si fija "Stage" (fase) en el menú "Appliance Setting" (configuración del equipo), podrá elegir:

- índice de fase;
- modo de suspensión (automática o manual);
- nombre de alarma personalizada;
- hasta 5 sonidos de alarma diferentes.

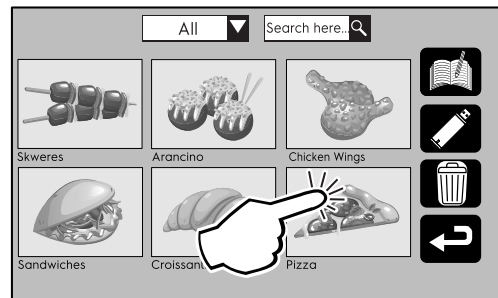


- NOTA!**
- **Manual Snooze** (suspensión manual) = es necesario tocar el icono de cancelación (X) para cerrar el mensaje de alarma.
 - **Auto Snooze** (suspensión automática) = al cabo de un rato el mensaje de alarma desaparece de manera automática.

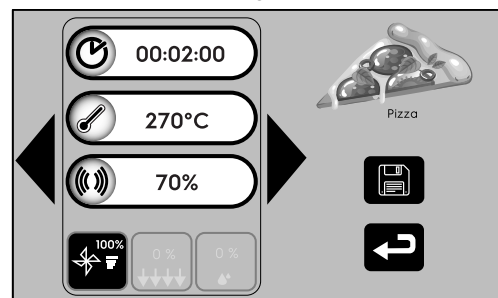


G.5.2 Creación de una receta nueva a partir de otra existente

En el menú "Recipe Setting" (configuración de receta) toque la imagen correspondiente para explorar la configuración de una receta existente.



La pantalla muestra el menú siguiente.



Cambie la configuración según sea necesario, consulte G.5.1 *Creación de una receta* para completar la operación.

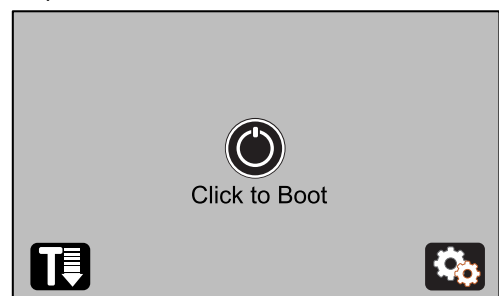
H FUNCIONAMIENTO


H.1 Puesta en servicio

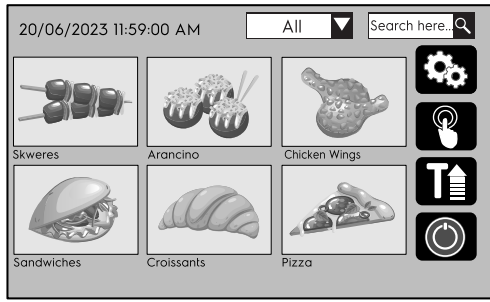
- Compruebe si los componentes siguientes están en la posición correcta.
 - "rejilla inferior extraíble";
 - "filtro de admisión de aire";
 - "tapa perforada" de los filtros catalíticos.
- Pulse la tecla de encendido/apagado (power icon) del panel de control.
- El indicador luminoso integrado en la tecla de encendido/apagado se enciende para indicar que el aparato está activado.


La pantalla muestra una barra indicadora animada en la parte inferior. El equipo está cargando el sistema operativo.

- Cuando la pantalla muestra la ventana inferior, el equipo está listo para funcionar.






- Toque el icono de “arranque”  , la pantalla muestra la ventana principal.



- Se inicia la fase de precalentamiento hasta alcanzar la temperatura fijada. El icono de temperatura de precalentamiento muestra una flecha animada. Al final de esta fase, el icono se muestra sin la flecha animada .

H.1.1 Cambio del valor de temperatura de precalentamiento

Toque el icono de precalentamiento  e introduzca el valor de temperatura que desee.

Confirme su elección con el icono “confirmar”  o toque el icono “cancelar”  para salir sin guardar los cambios.

H.2 Uso diario



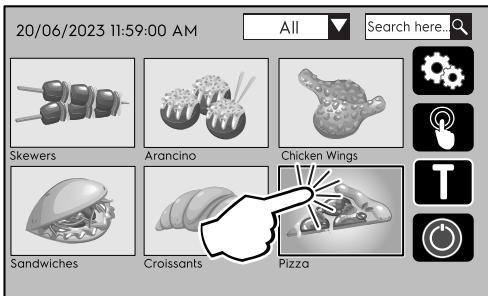
IMPORTANTE


Consulte el capítulo H.1 *Puesta en servicio* antes de utilizar el equipo.

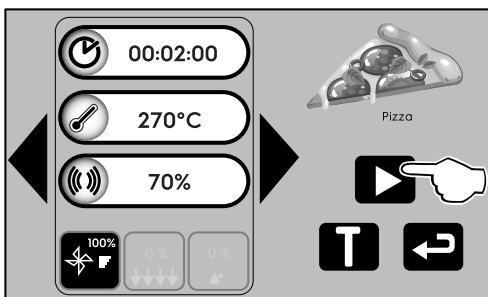
Abrir la puerta.

Coloque los alimentos listos para cocinar en la bandeja antiadherente.

Introduzca la bandeja, con la pala de horno, en la rejilla inferior. Cierre la puerta y seleccione la receta en la lista.



Toque el icono de inicio  para empezar el ciclo de cocción.



NOTA!

Antes de iniciar el ciclo de cocción, es posible cambiar los ajustes del programa e iniciarlo con los nuevos valores, si la opción Mostrar detalles de la receta está activada en “Appliance Setting” (configuración del equipo) (consulte G.4.13 *Visualización de los detalles de la receta*).

Tenga cuidado de que los ajustes de la nueva receta no se sobrescriban en la receta original.

Aparece una alarma para confirmar que la cavidad del horno no está vacía.




Confirme con el icono “confirmar”  para continuar el ciclo de cocción o toque el icono “cancelar”  para salir.

Una barra redonda animada inicia la cuenta atrás del tiempo de cocción restante.




NOTA!

Si el icono de “precalentamiento”  comienza a animarse, significa que las resistencias están en funcionamiento para alcanzar o mantener la temperatura de cocción solicitada.

Toque el icono de “pausa”  para introducir una pausa en el ciclo de cocción actual.



Toque el icono de “parada”  para interrumpir el ciclo de cocción actual.

Toque el icono de “retroceso”  para volver al menú principal con la lista de recetas.

Al final de la fase de cocción, la pantalla muestra este mensaje.



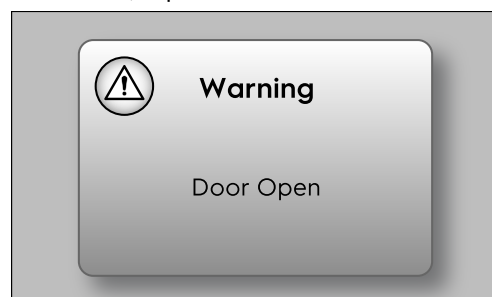
Existe la posibilidad de prolongar la fase de cocción durante un tiempo. Por defecto, el aparato propone 10 segundos más. Se puede añadir tiempo adicional tocando el icono **+10**.

Toque el icono confirmar  para ampliar el ciclo de cocción o el icono cancelar  para salir.

H.2.1 Mensajes de advertencia más comunes

Puerta abierta

- Si la puerta está abierta durante la fase de cocción o precalentamiento, la pantalla muestra.



- Al cerrar la puerta, el mensaje desaparece.



IMPORTANTE

El mismo mensaje aparece también cuando el cierre de la puerta se ve obstaculizado por un objeto o suciedad.

Elimine el obstáculo o limpie la zona sucia.

La temperatura del horno no está lista

- Si la temperatura actual de la cavidad no ha alcanzado la establecida en la receta, la pantalla muestra.



- Confirme con el icono de "confirmar" ✓ si desea continuar de todos modos, o toque el icono de "cancelar" ✗ para salir y volver a la pantalla de inicio de receta.

I LIMPIEZA DEL EQUIPO



ADVERTENCIA

Consulte *"INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD"*.

I.1 Introducción a la limpieza



ADVERTENCIA

Use guantes resistentes al calor para manipular piezas calientes.

Para reducir el impacto ambiental de los contaminantes, se aconseja limpiar el equipo internamente con el producto S02 Degreaser² que contiene surfactantes fácilmente biodegradables.



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 de afeitarse ni herramientas metálicas en las bandejas ni en la placa de impingement superior, ya que se dañarían.



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.

I.2 Limpieza del aparato

El horno puede acumular suciedad cada vez que se utiliza para cocinar, el tipo de suciedad y su ubicación en el horno dependen de muchos factores. A continuación se ofrece información acerca de la ubicación de las piezas que deben limpiarse y de la frecuencia con la que debe hacerse.

I.3 Limpieza del exterior



NOTA!

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

Emplee agua templada, un paño o una esponja suave y un detergente ligero para limpiar las superficies externas y un jabón neutro para el asa.

I.4 Limpieza diaria




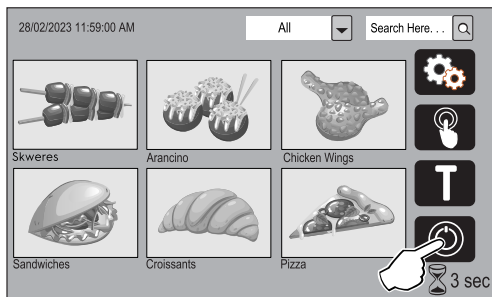
ADVERTENCIA

Consulte *"Equipo de protección personal"*.

1. Mantenga el horno en estado de reposo.

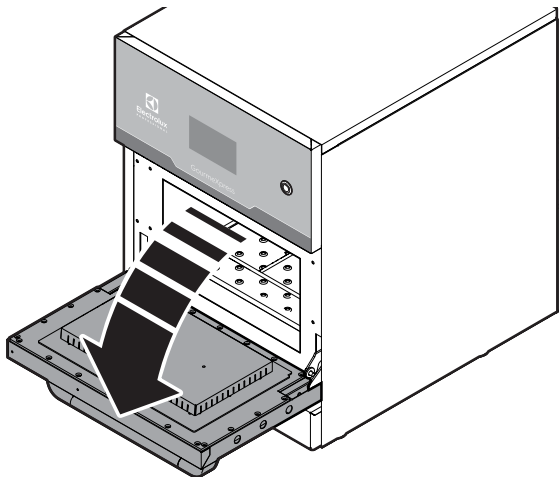
2. Puede pedirlo mediante el código de referencia 0S2882.

2. Toque el icono de “apagado”  durante 3 segundos.

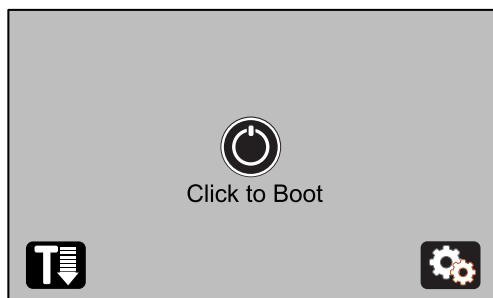


- El equipo inicia la fase de enfriamiento rápido.

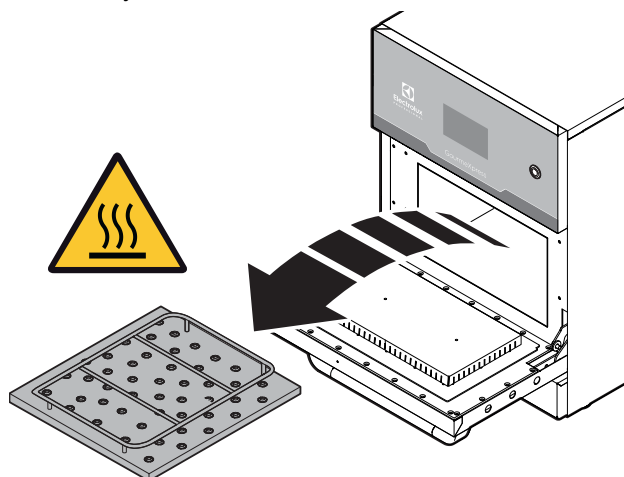
3. Abrir la puerta del horno.



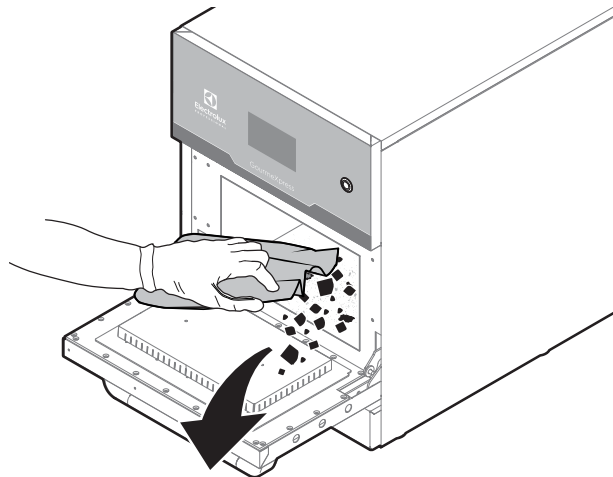
- Espere unos 15 minutos a que finalice la fase de enfriamiento.
- Cuando se llega a 70 °C, la pantalla muestra automáticamente la siguiente ventana.



4. Pulse la tecla de encendido/apagado para apagar el equipo (consulte F.5 Panel de control).
5. Desconecte el aparato del suministro eléctrico y desenchufe con cuidado el cable de alimentación, si está presente.
6. Retire la rejilla inferior extraíble.



7. Elimine todos los desechos de la zona de cocción.

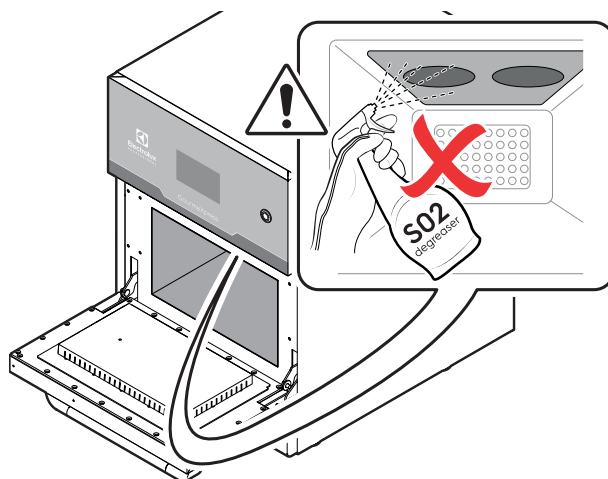
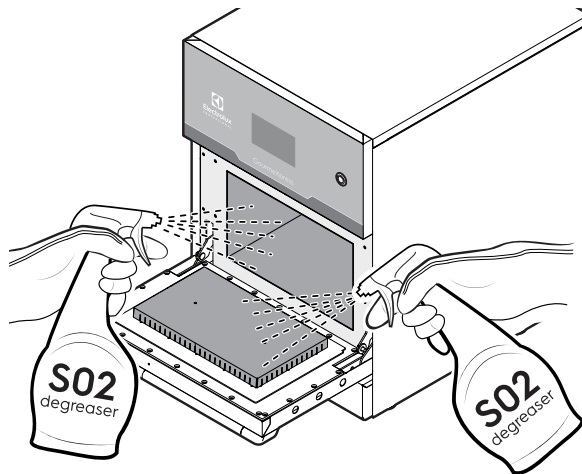


8. Rocíe desengrasante S02 en todo el interior de la cavidad de cocción y la parte interior de la puerta.



NOTA!

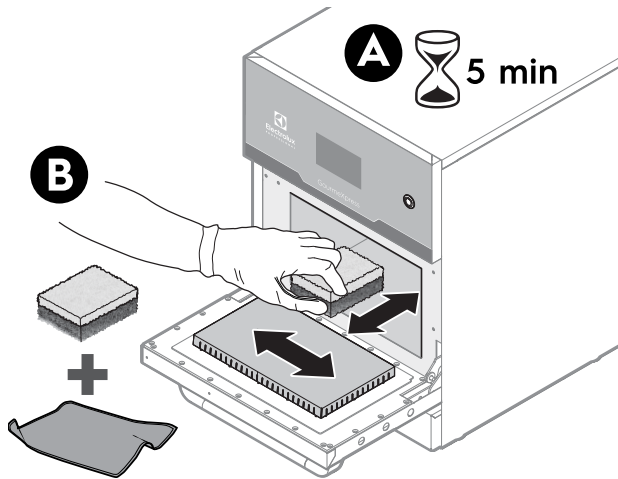
Para obtener los máximos resultados de limpieza, pulverice el desengrasante cuando el equipo esté a unos 50°C.



PRECAUCIÓN

Nunca rocíe el desengrasante S02 directamente sobre la placa de impulsos de aire caliente.

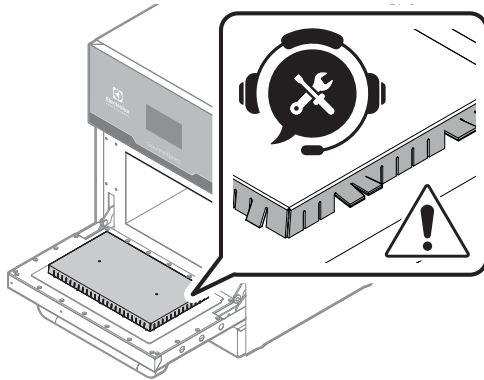
9. Deje que se absorba durante 5 minutos y frote la superficie de acero inoxidable con una esponja abrasiva.



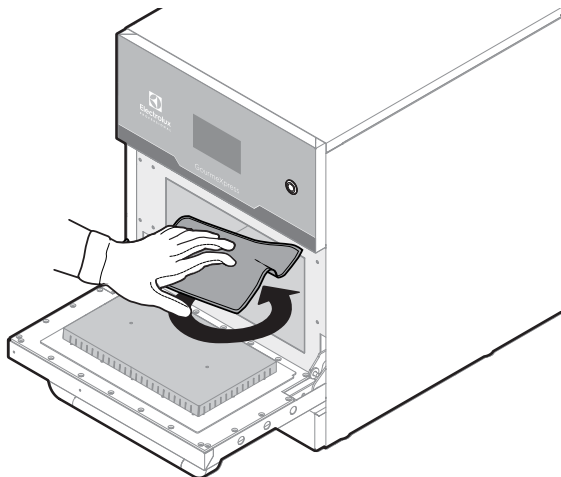
PRECAUCIÓN

No deforme las aletas de bloqueo de la parte interior de la puerta.

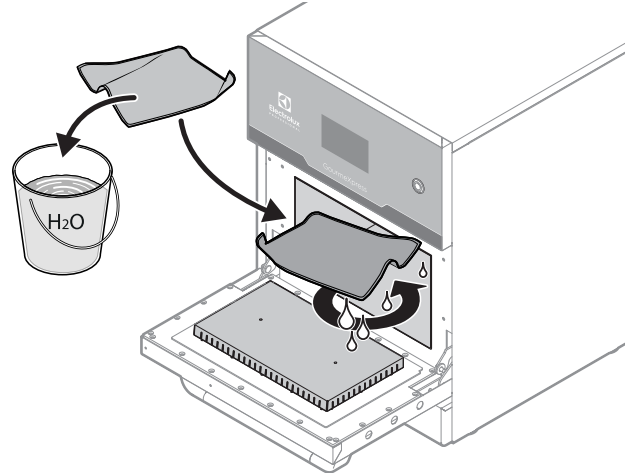
En caso de deformación, suspenda el uso del equipo y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.



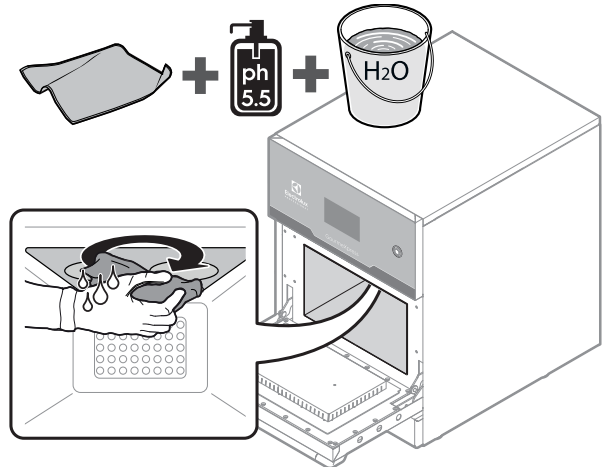
10. Pase un paño húmedo para eliminar los residuos de detergente y suciedad.



11. Aclare con un paño humedecido en limpiador y seque bien.

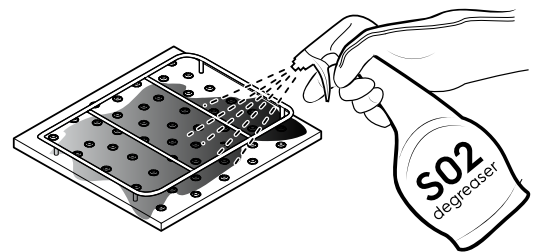


12. Limpie la placa de impulsos de aire caliente superior sólo con un paño humedecido en jabón neutro.

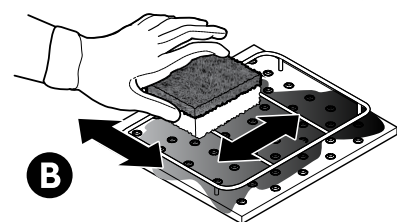
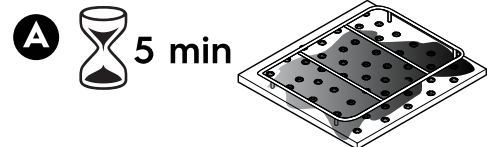


I.4.1 Rejilla inferior extraíble

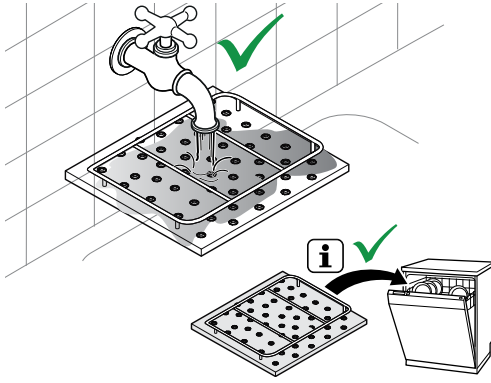
1. Rocíe desengrasante en la rejilla inferior extraíble.



2. Deje que se absorba durante 5 minutos y frote la superficie de acero inoxidable con esponja abrasiva.



3. Aclare con agua limpia.



NOTA!
La rejilla inferior extraíble se puede lavar en el lavavajillas.

I.4.2 Limpieza de la bandeja antiadherente



IMPORTANTE

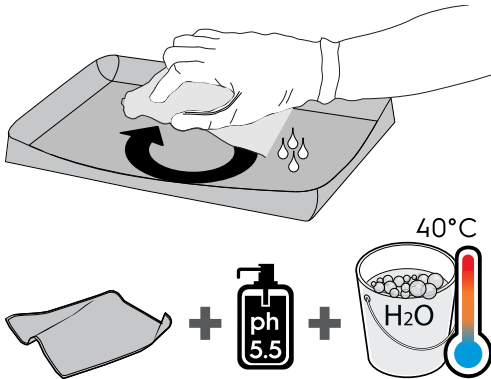
El material de revestimiento de las bandejas se limpia fácilmente, pero la duración de la bandeja está claramente determinada por el manejo y el uso que se le dé.

1. Limpie las bandejas con un paño de algodón suave húmedo (o un paño de cocina), detergente neutro y agua templada.



PRECAUCIÓN

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



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

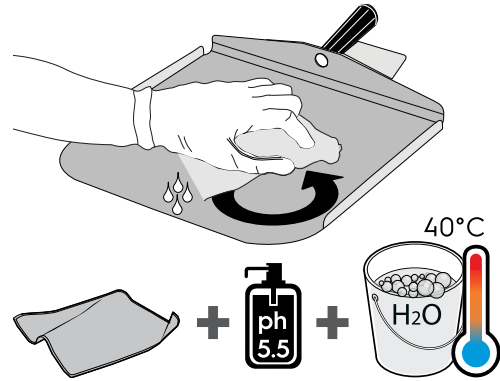


PRECAUCIÓN

- No introduzca las bandejas en el lavavajillas.
- No sumerja ni empape las bandejas en agua.
- Nunca corte ni use herramientas metálicas afiladas en la superficie de la bandeja.
- Nunca raspe el revestimiento especial de las bandejas separándolo de su base.
- No doble las bandejas.

I.4.3 Limpieza de la pala de horno

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



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

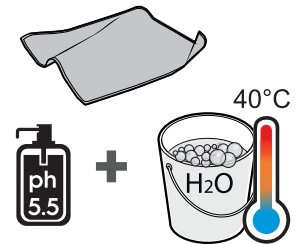
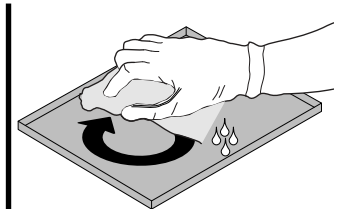
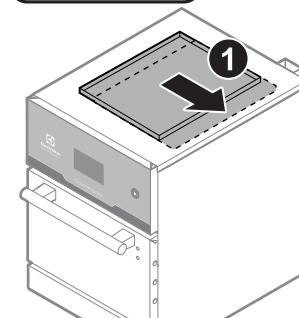


PRECAUCIÓN

- No utilice estropajos, rascadores ni cepillos duros para eliminar la grasa y los residuos quemados.
- La pala de aluminio no es apta para lavavajillas.

I.4.4 Autolimpieza de la pala de horno

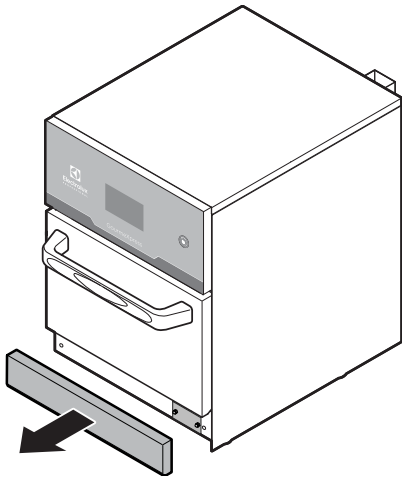
1. Separe el estante de la pala de los tres pequeños pasadores de la parte superior del equipo.
2. Limpie el estante de la pala con un paño de algodón suave húmedo (o un paño de cocina), detergente neutro y agua templada.



NOTA!
El estante de la pala se puede lavar en el lavavajillas.

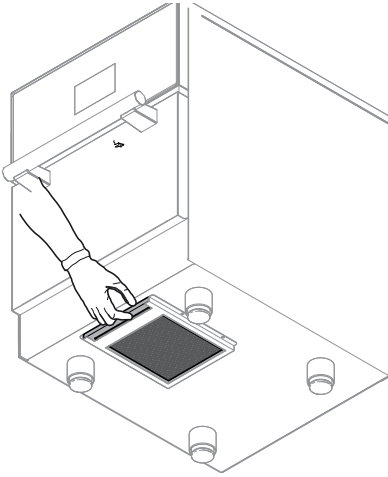
I.4.5 Limpieza del filtro inferior de entrada de aire.

1. Extraiga el panel frontal de USB.

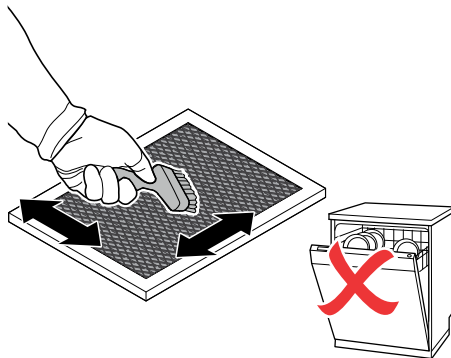


NOTA!
El panel se bloquea mediante imanes y pasadores.

2. Extraiga el filtro de entrada de aire.



3. Limpie el filtro de aire con un cepillo seco.



PRECAUCIÓN
No introduzca el filtro en el lavavajillas.



IMPORTANTE

- Antes de utilizar el equipo, asegúrese de haber vuelto a instalar correctamente la rejilla inferior desmontable y el filtro inferior de entrada de aire.
- Cerciérese de que no quede nada (paños, esponjas, toallas de papel...) dentro de la cavidad del horno.

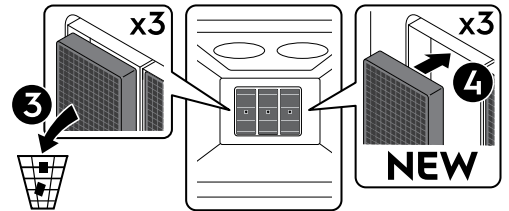
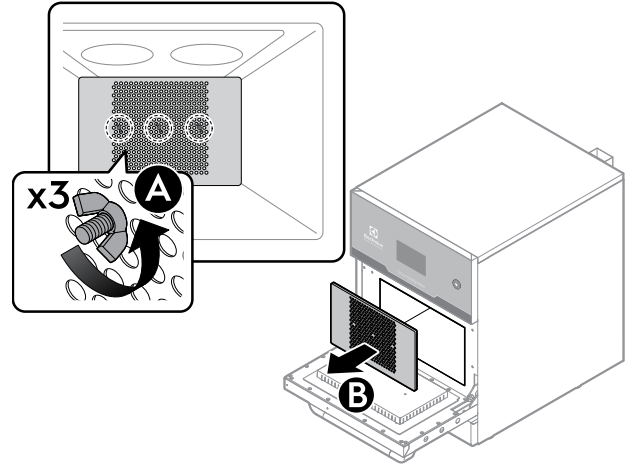
I.5 Limpieza trimestral

Cada 3 meses realice todos los pasos del capítulo I.4 *Limpieza diaria* en el orden indicado anteriormente hasta completar la limpieza de la cavidad del horno.

Después, haga lo siguiente.

I.5.1 Sustituya los filtros catalíticos

1. Desenrosque manualmente las tuercas de mariposa de la tapa perforada de los filtros y sustituya los filtros catalíticos.



PRECAUCIÓN

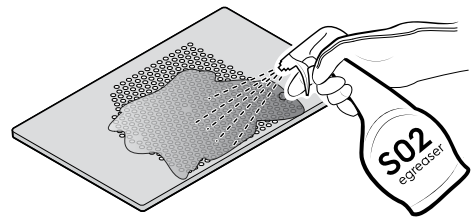
Solo sustituya los filtros catalíticos. No es posible limpiarlos.



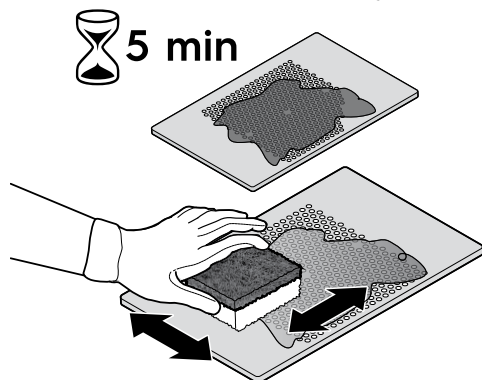
PROTEJA EL MEDIO AMBIENTE

Los filtros catalíticos se consideran residuos no reciclables y deben eliminarse de acuerdo con la normativa vigente en el país donde se utilice el equipo.

2. Rocíe desengrasante "S02" sobre la tapa de los filtros catalíticos.



- Deje que se absorba durante 5 minutos y frote la superficie de acero inoxidable con esponja abrasiva.

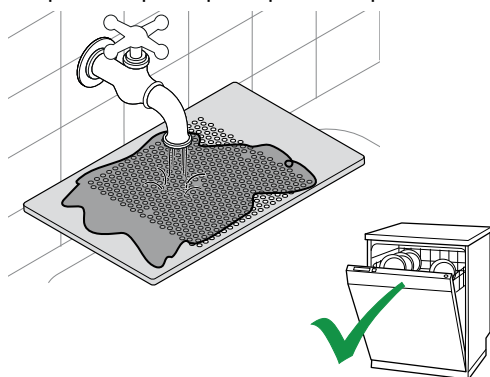


PRECAUCIÓN

No deforme los orificios de la tapa del filtro catalítico.

En caso de deformación, suspenda el uso del equipo y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

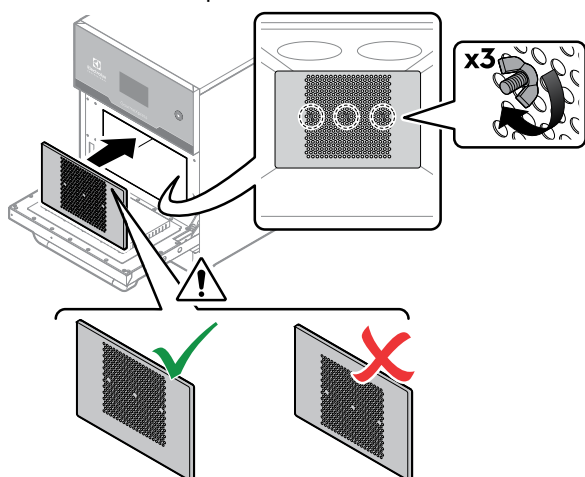
- Aclare con agua limpia. Sacuda el exceso de agua y déjela en posición plana para que se seque.



NOTA!

La tapa de los filtros catalíticos se puede lavar en el lavavajillas.

- Vuelva a colocar la tapa de los filtros de acuerdo con las señales de la tapa y asegúrese de atornillar con firmeza las 3 tuercas de mariposa.



I.5.2 Limpieza de la chimenea trasera

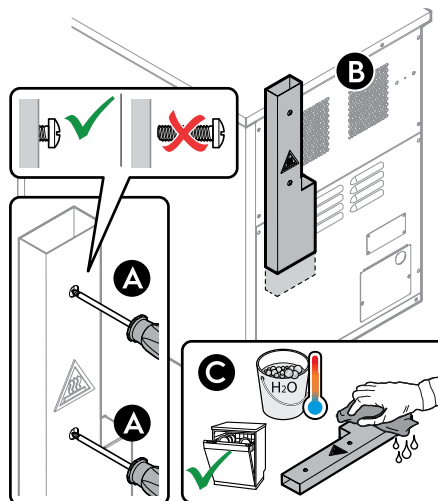
- Desatornille los 2 tornillos con un destornillador Phillips.



IMPORTANTE

No los extraiga por completo.

- Separe la chimenea trasera de los dos tornillos situados en la parte trasera del equipo.
- Limpe la chimenea trasera con un paño de algodón suave húmedo (o un paño de cocina), detergente neutro y agua templada.



NOTA!

La chimenea trasera es apta para lavavajillas.



IMPORTANTE

- Antes de utilizar el equipo, no olvide volver a colocar correctamente la chimenea trasera.

J MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA

Consulte “**INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD**”.

J.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.

J.2 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
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. 	<ul style="list-style-type: none"> Cada 10 años¹ 	<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. 	<ul style="list-style-type: none"> Cada 6 meses² 	<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. 	<ul style="list-style-type: none"> Cada 6 meses² 	<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.

K SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**K.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.

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.

K.2 Fallos comunes

Anomalia	Tipo de anomalia	Causas posibles	Soluciones
El equipo no arranca.	Bloqueo	El aparato no está conectado a la red eléctrica.	Compruebe si el interruptor general del equipo está en la posición de encendido.
		El enchufe no está bien colocado en la toma de corriente.	Compruebe que el enchufe esté bien introducido en la toma de corriente. Compruebe si la toma recibe corriente.
		Se ha desconectado el termostato de seguridad.	Localice el termostato en la parte posterior del horno, reajústelo y reinicie el horno.
El equipo no se calienta.	Rendimiento insuficiente.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta.
		El equipo está apagado.	Encienda el aparato.
La pantalla del equipo muestra un mensaje de error: "Puerta abierta"	Rendimiento insuficiente.	La puerta no cierra correctamente.	Retire cualquier objeto que pueda haber y asegúrese de cerrar bien la puerta.
		Microinterruptor de puerta averiado.	Llame al servicio técnico.
Resultado incorrecto de la cocción.	Rendimiento insuficiente.	La cavidad del horno está sucia.	Consulte el capítulo I <i>LIMPIEZA DEL EQUIPO</i> .
		Programa o menú seleccionado incorrecto.	Compruebe la lista de programas o menús y elija el adecuado.
		El estado inicial de los alimentos es incorrecto (congelados o refrigerados)	Asegúrese de introducir los alimentos en la cavidad del horno en las condiciones recomendadas.
		Las especificaciones de los productos alimenticios no son correctas.	Asegúrese de que el peso y el tamaño de los productos alimenticios sean adecuados.
La pantalla muestra una temperatura incorrecta.	Rendimiento insuficiente.	Sonda de temperatura defectuosa.	Llame al servicio técnico.
Temperatura de cocción baja.	Rendimiento insuficiente.	Procedimiento de limpieza mal ejecutado.	Consulte el capítulo I <i>LIMPIEZA DEL EQUIPO</i> .
		El equipo no se calienta correctamente.	Caliente el equipo hasta la temperatura programada y déjelo en reposo durante 5 minutos.
		Avería de las resistencias.	Llame al servicio técnico.
Sobretemperatura del magnetrón.	Rendimiento insuficiente.	Filtro de aire sucio u obstruido.	Si lo hay, retire cualquier obstáculo de la entrada de aire del filtro. Limpie el filtro de aire.
Sobretemperatura del ventilador del motor.	Rendimiento insuficiente.	Filtro de aire sucio u obstruido.	Si lo hay, retire cualquier obstáculo de la entrada de aire del filtro. Limpie el filtro de aire.

L ELIMINACIÓN DEL EQUIPO



ADVERTENCIA

Consulte "INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD".

L.1 Procedimiento referente a la eliminación del equipo

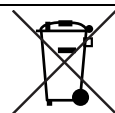
No abandone el producto en el entorno al finalizar su ciclo de vida útil.

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