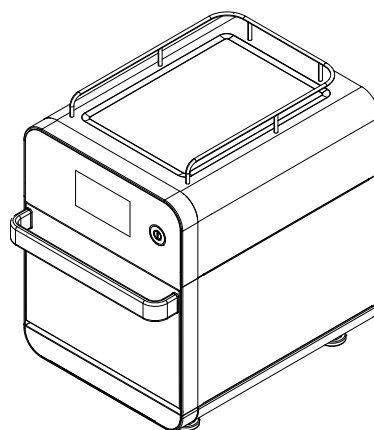


Horno de alta velocidad

GourmeXpress
GourmeXpress+

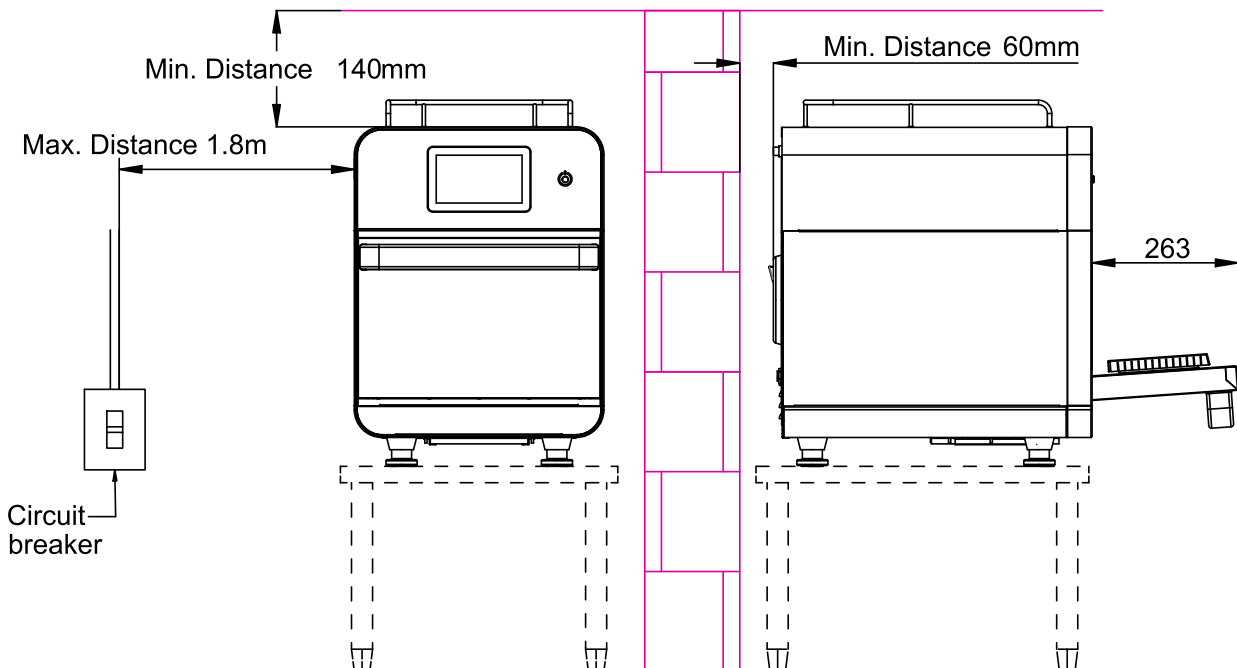
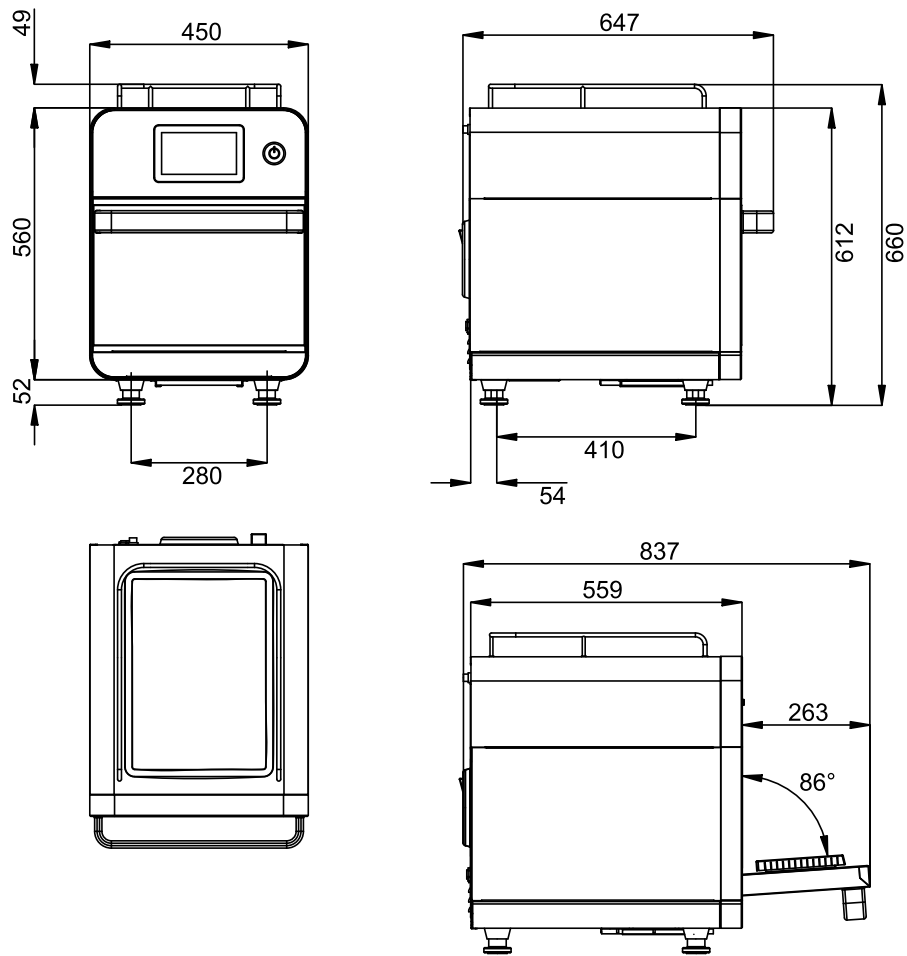


ES Manual de instalación y funcionamiento



EPR-SiTngs-EU- 2026.04


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

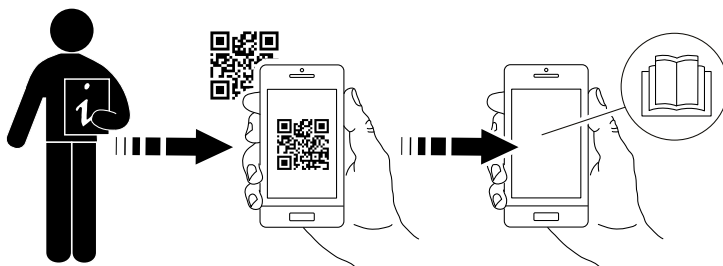
- El fabricante declina toda responsabilidad respecto de cualquier operación que se efectúe en el equipo sin respetar las instrucciones del presente manual.
- El fabricante se reserva el derecho de modificar sin previo aviso los aparatos descritos en esta publicación.
- Prohibida la reproducción total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

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	INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD	10
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	13
A.20	Servicio	13
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	15
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	16
D.5	Eliminación del embalaje	16
D.6	Colocación	16
D.7	Instalación de las patas	17
D.8	Límite de espacio del equipo	17
D.9	Conexión eléctrica	17
D.9.1	INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA	17
E	USO HABITUAL DEL EQUIPO	17
E.1	MEDIDAS DE PRECAUCIÓN PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA	17
E.2	Características del personal habilitado para utilizar el equipo	18
E.3	Requisitos básicos para el uso del equipo	18
E.4	Alimentos aptos	18
E.5	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	19
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	Ajustes – Menú de recetas	20
G.2.1	Crear una nueva carpeta	21
G.2.2	Creación de una receta	21
G.2.3	Creación de una receta nueva a partir de otra existente	22
G.2.4	Lectura/escritura USB	22
G.2.5	Eliminar receta	22
G.2.6	Receta desde/hacia pendrive USB	22
G.3	Ajustes – menú Sistema	23

G.3.1	System Information (información del sistema)	23
G.3.2	Configuración de idioma	23
G.3.3	Set date (fijar fecha)	23
G.3.4	Set time (fijar hora)	23
G.3.5	Configuración de la contraseña del sistema	23
G.3.6	Modo Economía	24
G.4	Ajustes – menú Servicio	24
G.5	Ajustes – menú Manager	24
G.5.1	Copiar equipo a/desde la unidad USB	25
G.5.2	Brillo de pantalla	25
G.5.3	Volumen de sonido	25
G.5.4	Bip al finalizar	25
G.5.5	Bip de error	25
G.5.6	Tiempo de compensación por puerta abierta	25
G.5.7	Contador de cocción del producto	25
G.5.8	Editar imagen de la receta	26
G.5.9	Contraseña de receta	26
G.5.10	Gestionar contraseña	26
G.5.11	Unidad de temperatura	26
G.5.12	Restaurar valores de fábrica	26
G.5.13	Lector de códigos de barras de recetas	27
G.5.14	Activar carga de alimentos	27
G.5.15	Volver a la pantalla principal	27
G.5.16	Tiempo de atenuación de pantalla	27
G.5.17	Visualización de los detalles de la receta	27
G.5.18	Actualización de firmware IO desde USB	27
G.5.19	Ajustes Wi-Fi	27
G.5.20	Servidor MQTT	27
G.5.21	Leer configuración de red desde USB	27
G.5.22	Escribir configuración de red en USB	28
G.6	Ajustes – menú Factory	28
H	FUNCIONAMIENTO	28
H.1	Puesta en servicio	28
H.1.1	Cambio del valor de temperatura de precalentamiento	28
H.2	Uso diario	28
H.2.1	Mensajes de advertencia más comunes	30
H.3	Apagar el aparato	30
I	LIMPIEZA DEL EQUIPO	30
I.1	Introducción a la limpieza	30
I.2	Limpieza del aparato	31
I.3	Limpieza del exterior	31
I.4	Limpieza diaria	31
I.4.1	Rejilla inferior extraíble	33
I.4.2	Limpieza de la bandeja antiadherente	33
I.4.3	Limpieza de la pala de horno	33
I.4.4	Limpieza del filtro inferior de entrada de aire	34
I.5	Sustitución de los filtros catalíticos	34
J	MANTENIMIENTO	34
J.1	Información sobre el cuidado del aparato	34
J.2	Intervalos de mantenimiento	34
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
L.1.1	Reciclaje	36
L.1.2	Procedimiento para la eliminación de equipos y la recuperación de componentes/materiales	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 habitual	○	●	● ¹⁻²	○	—
Limpieza extraordinaria	○	●	● ¹⁻²	○	—
Mantenimiento	○	●	○	—	—
Desmontaje	○	●	○	○	—

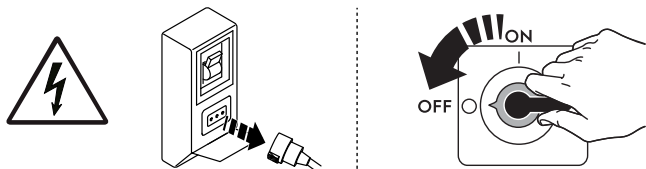
Fase	Ropa de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Casco de seguridad
					
Desguace	○	●	○	○	—
Leyenda:					
●	EPI PREVISTOS				
○	EPI A DISPOSICIÓN O PARA UTILIZAR CUANDO ES NECESARIO				
—	EPI NO PREVISTOS				

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

A.3 Normas generales de seguridad

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



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

- No retire, manipule ni vuelva ilegibles la marca 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 INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, como las siguientes::



ADVERTENCIA

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

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. Lea y siga el apartado específico E.1 *MEDIDAS DE PRECAUCIÓN PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA* en el capítulo correspondiente (consulte la página 17).
3. No utilice el aparato vacío.
4. Este aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo solamente a una toma con conexión a tierra. Consulte "INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA" en el capítulo D.9 *Conexión eléctrica*.
5. Instale o sitúe el aparato siguiendo estrictamente las instrucciones suministradas.
6. Algunos productos, como los huevos con cáscara y los recipientes sellados; por ejemplo, tarros de cristal cerrados, pueden estallar y no deben calentarse en este equipo.



IMPORTANTE

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

7. Utilice este aparato exclusivamente para el uso previsto que se indica en el manual. No utilice productos químicos ni vaporizadores corrosivos en este aparato. Este tipo de equipo está diseñado específicamente para calentar y cocinar alimentos. No está ideado para el uso industrial o en laboratorios.
8. **EL CONTENIDO CALIENTE PUEDE PROVOCAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS UTILICEN EL HORNO DE MICROONDAS.** Tenga cuidado al retirar objetos calientes.
9. El aparato no está destinado al uso doméstico, sino exclusivamente al uso profesional.
10. Como sucede con cualquier aparato profesional, no debe utilizarlo personal no apto ni niños.
11. No utilice este aparato si el enchufe o el cable de alimentación están estropeados, si no funciona correctamente o si ha sufrido daños o caídas.
12. No utilice el aparato si está dañado. Es muy importante que la puerta cierre correctamente y que no esté dañada.
13. 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.
14. 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).
15. El equipo posee un sistema de enfriamiento interno por aire (delante y en la base). 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 situadas en la parte posterior del equipo.
16. No deje el aparato a la intemperie. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero o en un sótano húmedo, cerca de una piscina o lugares parecidos.
17. No sumerja en agua el equipo, el enchufe ni el cable de alimentación.
18. Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes.
19. No permita que el cable cuelgue de la mesa o del estante.
20. Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se unen al cerrar la puerta, utilice únicamente jabones suaves y no abrasivos, o detergentes aplicados con una esponja o un paño suave.
21. Para reducir el riesgo de incendio en la cámara de cocción:
 - No cocine los alimentos en exceso. Atienda con cuidado el equipo cuando se coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar la cocción.
 - Retire las cintas de cierre de las bolsas de plástico o de papel antes de colocar una bolsa en el horno.
 - Si los materiales del interior del horno se inflaman, mantenga la puerta del horno cerrada, apáguelo y desconecte el cable de alimentación o corte la corriente en el panel de fusibles o disyuntores.
 - No utilice la cámara para guardar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en la cámara cuando no esté en uso.
22. Los líquidos, como el agua, el café o el té, pueden sobre calentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que hierven. No siempre se produce un burbujeo o ebullición visible al retirar el recipiente del horno de microondas.
ESTO PODRÍA DAR LUGAR A QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES HIRVIERAN REPENTINAMENTE AL REMOVER EL RECIPIENTE O INTRODUCIR UN UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.
23. **HORNOS COMBINADOS DE MICROONDAS/TOSTADORA:**
 - a. Los alimentos abultados o los utensilios metálicos de gran tamaño no deben introducirse en un horno de microondas/tostador, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
 - b. No lo limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden quemar el soporte y tocar piezas eléctricas con el consiguiente riesgo de descarga eléctrica.
 - c. No utilice productos de papel cuando el aparato funcione en modo tostador.
 - d. No guarde ningún material en el horno cuando no esté en uso, salvo los accesorios recomendados por el fabricante.
 - e. No cubra estantes ni otras partes del horno con papel de aluminio. Provocará el sobre calentamiento del horno.
24. No introduzca en el horno biberones ni recipientes de comida de bebé para calentarlos.
25. Antes de calentar alimentos líquidos, remuévalos para evitar que hiervan de manera súbita.
26. 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.
27. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad de calentamiento:
 - a. El equipo está diseñado para calentar o cocinar directamente casi todo tipo de alimentos. Para más información sobre alimentos incompatibles, consulte E.4 *Alimentos aptos*.

Cualquier otro uso se considera incorrecto.

- b. No cocine los alimentos en exceso.
 - c. No caliente vino, brandy, ron ni ningún alimento que contenga alcohol para evitar que se sobrecaliente y arda.
 - d. No coloque dentro del equipo plásticos ni otros materiales combustibles, utensilios de cocina u otros objetos (del material que sea). Coloque SOLO sándwiches con el papel de horneado indicado (en los modelos equipados para ello).
 - e. No deje objetos sobre el equipo.
 - f. No deje utensilios de cocina ni alimentos en la cavidad cuando no esté en uso.
 - g. No utilice la cámara de cocción para guardar objetos.
 - h. No utilice el equipo para calentar alimentos en recipientes, ollas, planchas o utensilios metálicos.
 - i. Limpie periódicamente la cavidad del horno y la parte interna 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.
 - j. Si los materiales situados en el interior del aparato se incendian, apague el aparato y desconecte el cable de alimentación.
 - k. Si hay humo:
 - apague el equipo;
 - desconecte el cable de alimentación;
 - mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas que puedan surgir.
28. 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.
29. 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 alimento. Si las chispas dejan marcas visibles en las partes metálicas, se pueden eliminar con un paño húmedo.
30. Limpie periódicamente el equipo para eliminar los restos de alimentos; si esto no se hace, se deteriorarán las superficies.
31. Solicite la revisión completa del aparato de manera periódica (al menos una vez al año). Se aconseja contratar un sistema de mantenimiento.
32. 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 espacio adecuado alrededor del aparato, consulte .

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
- 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 puerta y los sistemas de generación y transmisión de microondas, se debe reparar, sustituir o ajustar según los procedimientos descritos en este manual antes de entregar el equipo a su propietario.
- Antes de entregar el horno al cliente, se debe realizar una prueba de fuga de microondas para comprobar el cumplimiento de la norma sobre funcionamiento.
- Solo los recambios originales garantizan el nivel de seguridad del aparato.

A.21 RF consideraciones sobre interferencias

Este horno genera señales de radiofrecuencia.

Este dispositivo se ha probado, determinándose que cumple las partes aplicables de la sección 18 de la FCC sobre la aproximación de las leyes de los Estados miembros relativas a la compatibilidad electromagnética en el momento de su fabricación.

Este dispositivo se ha probado, determinándose que cumple los requisitos de protección de la Directiva del Consejo 2014/30/EU 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 ceder a terceros con la autorización de 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 o cualquiera de los centros de servicio autorizados por Electrolux Professional.
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	fuentes 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.

El fabricante declina toda responsabilidad debida a:

- daño causado por transformaciones y modificaciones arbitrarias llevadas a cabo por el usuario;

- imprecisiones de este manual, ya sean de impresión o traducción.

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.

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!

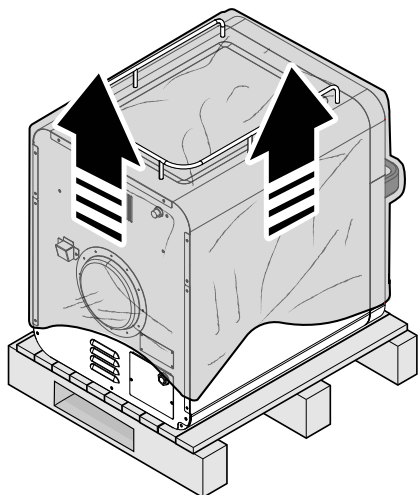
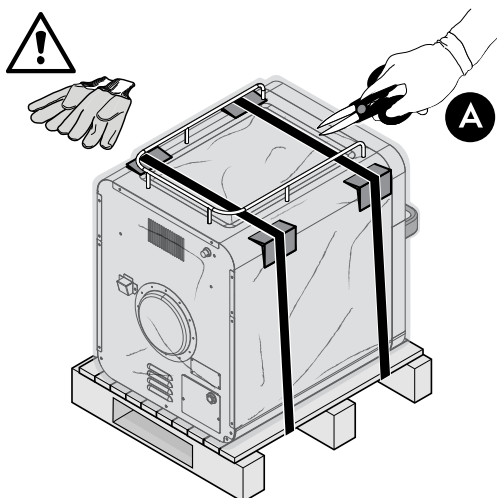
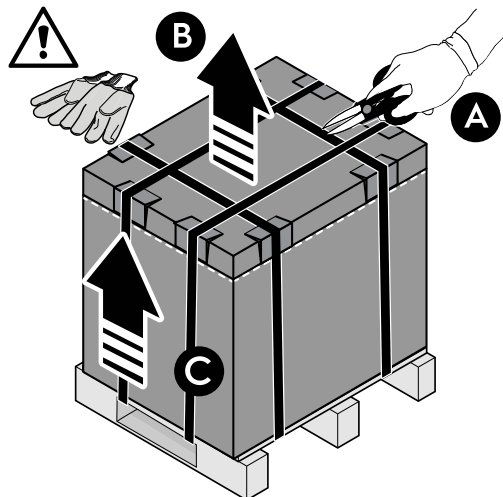
Para más información sobre la conexión eléctrica, consulte **“A.10 Conexión eléctrica”**.

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

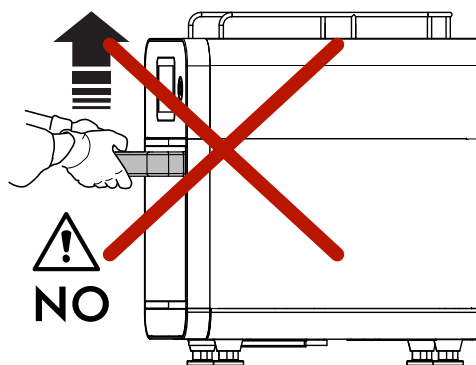
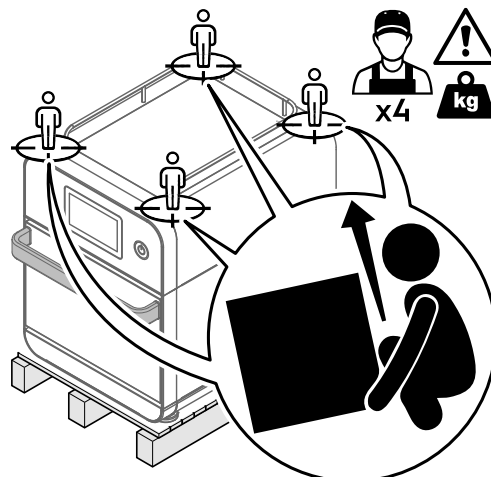
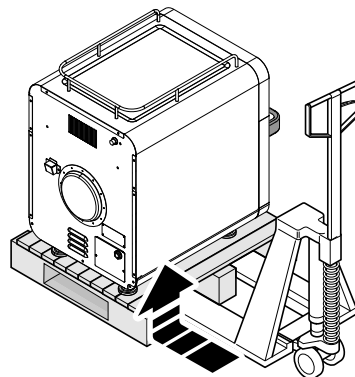
El embalaje debe eliminarse de conformidad con las normas vigentes en el país donde se utiliza el equipo. Todos los materiales utilizados para el embalaje son respetuosos con el medio ambiente.

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

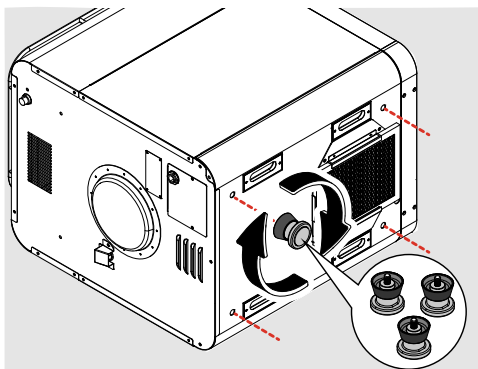
	Compostable <ul style="list-style-type: none">• Embalaje exterior
	Polietileno <ul style="list-style-type: none">• Bidas
	Espuma de polietileno <ul style="list-style-type: none">• Envoltura de accesorios

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

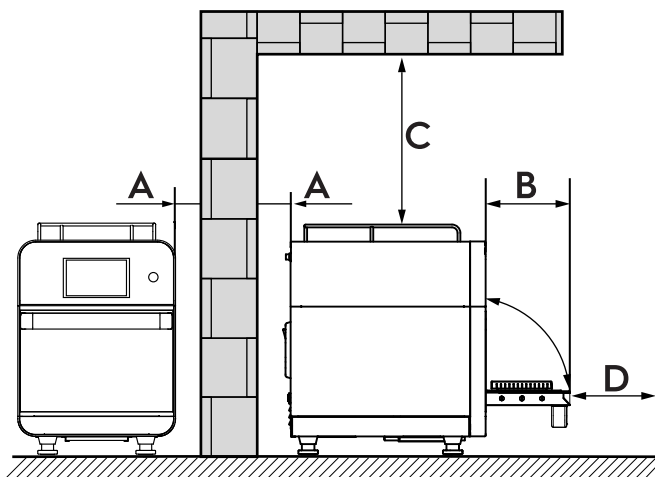
D.6 Colocación



D.7 Instalación de las patas



D.8 Límite de espacio del equipo



A	mm [pulg.]	60 [2,36]
B	mm [pulgada]	263 [10.35]
C	mm [pulg.]	140 [5,51]
D	mm [pulg.]	500 [19,68] ¹

1. Distancia mínima de los espacios que permiten al personal trabajar en el equipo.

D.9 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 mm.².

D.9.1 INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA



ADVERTENCIA

- El uso incorrecto de la conexión a tierra puede provocar riesgos de descarga eléctrica.
- Es obligatorio utilizar conexión a tierra mediante el cable amarillo y 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 equipo cuenta con un cable que tiene un hilo y, según el modelo, 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 adecuada.

E USO HABITUAL DEL EQUIPO

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

- No intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, ya que puede provocar la exposición perjudicial a la energía

de microondas. Es importante no anular ni manipular los interbloques de seguridad.

- No coloque objetos entre la cara frontal del horno y la puerta, ni permita la acumulación de suciedad o residuos en las superficies de sellado.

- No utilice el horno si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no existan daños en:
 - a. la puerta (doblada)
 - b. en bisagras y cierres (rotos o flojos)
 - c. juntas de puerta y superficies de sellado.
- Los ajustes o reparaciones del horno deben estar a cargo exclusivamente de personal técnico profesional.

E.2 Características del personal habilitado para utilizar el equipo

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

El encargado de las maniobras debe:

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



IMPORTANTE

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

E.3 Requisitos básicos para el uso del equipo

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

E.4 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 con cáscara;
- alimentos que contengan alcohol

E.5 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.	

Accesorios específicos de aluminio revestido de PTFE	
Chapa de aluminio (no se puede utilizar ningún otro recipiente metálico).	✓
PRECAUCIÓN No cocine alimentos directamente en el fondo del horno ni en la parrilla inferior extraíble (H.2 <i>Uso diario</i>).	

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

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 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 aparato reduce significativamente el tiempo de cocción sin comprometer la calidad.

Configurar y almacenar los parámetros de las recetas es muy fácil. Es posible guardar un gran número de recetas.

Para cada receta, es posible configurar hasta 10 fases de cocción.

Cada fase le permite ajustar el tiempo, la temperatura, la velocidad del ventilador y la potencia del microondas, permitiéndole combinar diferentes fases para lograr resultados de cocción óptimos.

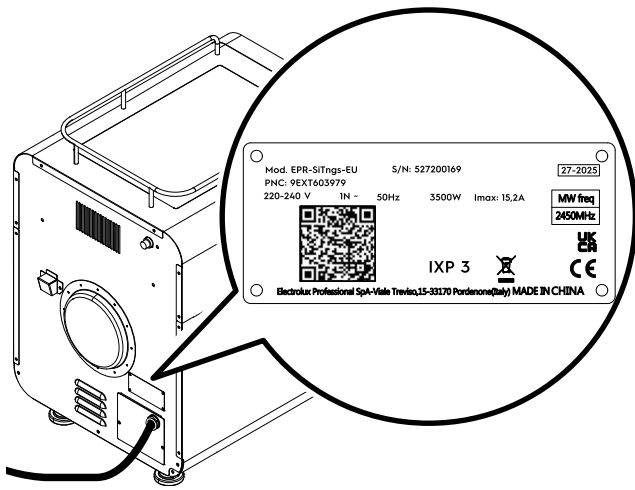
F.2 Posición de la placa de datos

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



IMPORTANTE

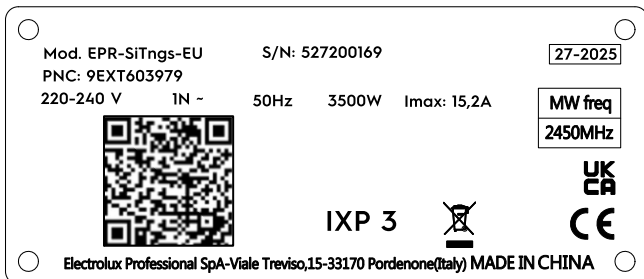
Cite la información de la placa de datos del equipo cuando contacte con el servicio de atención al cliente o con el fabricante.



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

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

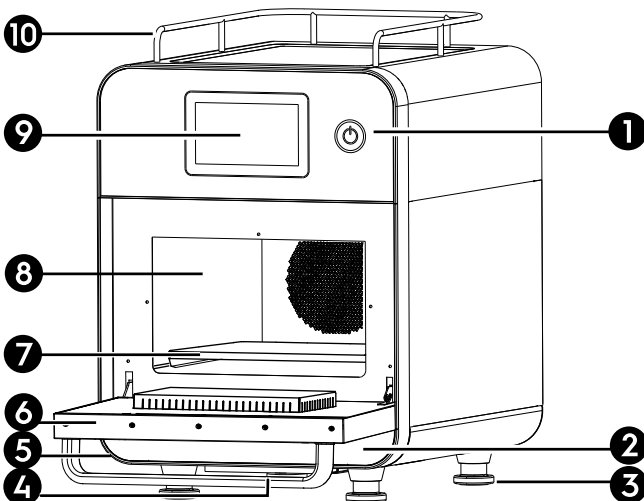
A continuación, se reproduce la marca o la placa de características del equipo:



A continuación, se explica su significado:

Mod.	denominación comercial
PNC	código de fabricación
S/N	número de serie
V	tensión de alimentación
Hz	frecuencia de alimentación
kW	Potencia máxima absorbida
A	corriente absorbida
MW freq	frecuencia de microondas
	Símbolo WEEE
IPX3	grado de protección contra el polvo y el agua

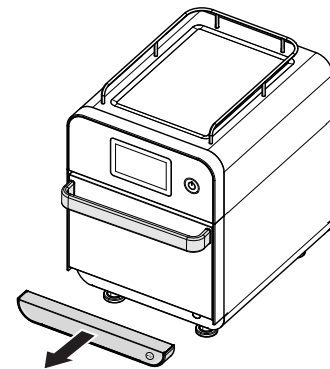
F.4 Vista general del aparato



- 1 Interruptor de encendido/apagado
- 2 USB puerto
- i** **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 Cavity del horno
- 9 Pantalla táctil
- 10 Carril superior de diseño

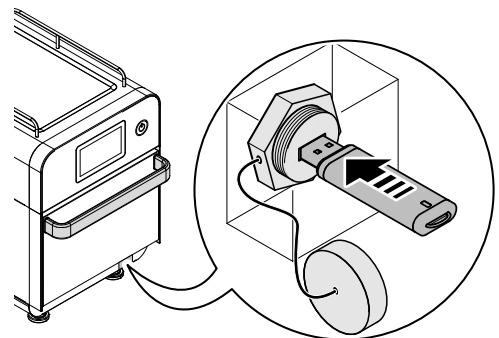
F.4.1 Puerto USB

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



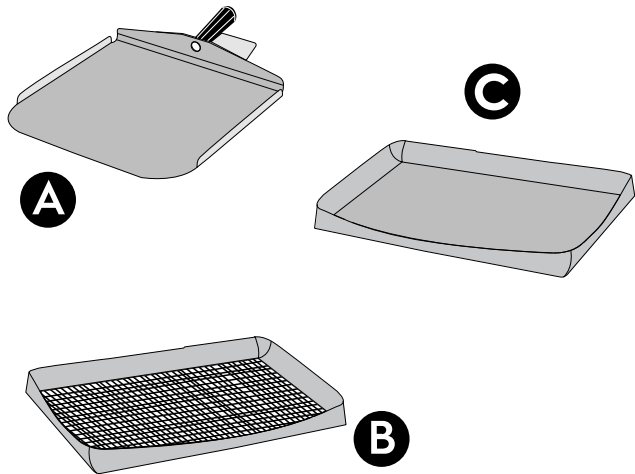
i **NOTA!** El panel se bloquea mediante imanes y pasadores.

2. Retire la tapa antipolvo del USB. Gire la tapa en sentido antihorario para abrir. Inserte el pendrive USB.



! **IMPORTANTE** Asegúrese de formatear el pendrive USB en FAT32.

F.4.2 Accesorios suministrados



A Pala de horno **shovel**¹

B bandeja antiadherente con malla¹

C bandeja antiadherente¹

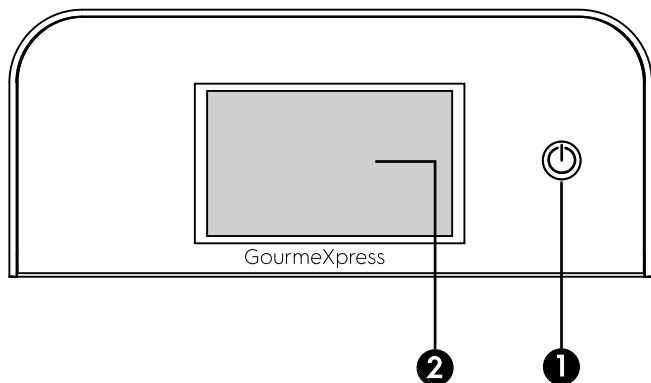
1. No apto para lavavajillas



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
Botón iluminado en verde = Aparato encendido
Botón iluminado en rojo = Aparato apagado pero enchufado
Botón sin iluminar = Aparato apagado

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 le permite iniciar, detener o cambiar ciertos ajustes en todas las condiciones normales de funcionamiento:

- manos con guantes;
- dedos húmedos o sucios.

Iconos de la pantalla táctil principal

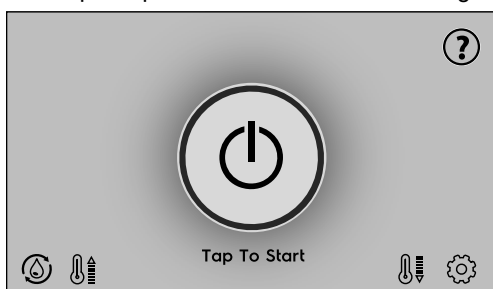
	“Tocar para iniciar / Modo en espera” icono
	Icono de consulta Toque este icono para mostrar el número de serie del aparato y la versión del software
	Icono de detalles del ciclo
	Icono de instrucciones de limpieza Toque este icono para mostrar las instrucciones de limpieza
	Icono de enfriamiento
	Icono de precalentamiento o calentamiento
	Icono de personalización de programas
	Icono de configuración
	Icono de microondas
	Icono de velocidad del ventilador [<i>impulsos de aire caliente</i>]
	Icono de retroceso
	Cancelar
	Confirmar
	Icono de mensaje importante

G CONFIGURACIÓN DEL EQUIPO

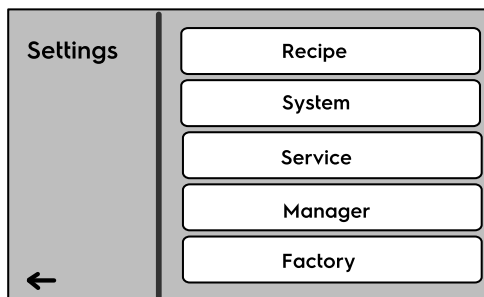
G.1 Acceda al menú de configuración

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 entrar en el menú de ajustes.

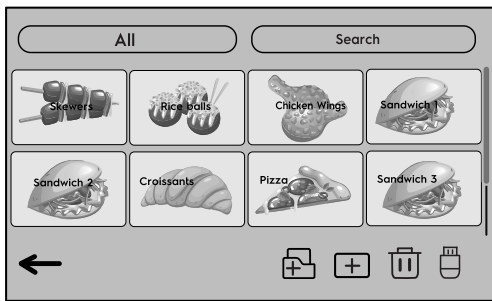


G.2 Ajustes – Menú de recetas

Toque el botón “Recipe” para gestionar los ajustes de las recetas.



La pantalla muestra la pantalla principal:



Todo (categorías)

- Toque el icono para mostrar la lista de categorías.



Seleccione "Edit" para cambiar el nombre de cada categoría.

Buscar

- Toque este icono para buscar el nombre de una receta.

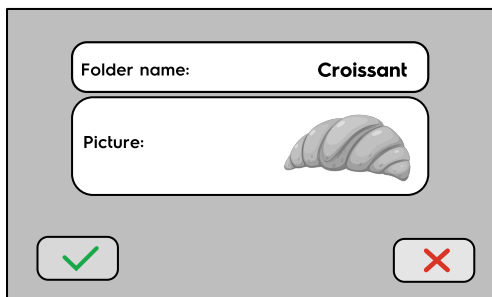


NOTA!
El sistema operativo del horno distingue entre mayúsculas y minúsculas.

G.2.1 Crear una nueva carpeta

Toque el icono para crear una nueva carpeta.

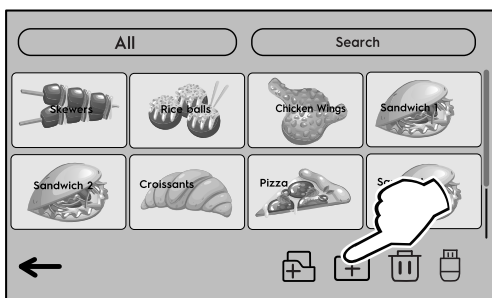
- Toque "Folder name" para escribir el nombre de la nueva carpeta.
- Toque "Picture" para asignar una imagen a la nueva carpeta.



Confirme su elección con el icono "Confirm" o toque el icono "Cancel" para salir sin guardar.

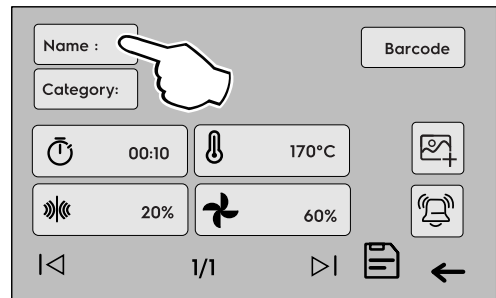
G.2.2 Creación de una receta

Toque el icono para crear una nueva receta.



NOTA!

Si desea crear la nueva receta en una carpeta específica, toque esa carpeta y, una vez dentro, toque el icono . La pantalla muestra la ventana siguiente.



Iconos de la pantalla

	Icono de duración del programa
	Icono de temperatura
	Icono microondas
	Icono de velocidad del ventilador [impulsos de aire caliente]
	Icono de retroceso
	Icono añadir gráfico
	Icono de alarma
	Icono siguiente etapa
	Icono etapa anterior
	Icono guardar

1. Toque "Name" para escribir el nombre de la receta. Cuando aparezca el teclado edite el nombre del menú.



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

2. Toque "Category" para asignar una categoría específica a la receta.

Seleccione una en la lista siguiente:

- Panadería y pastelería
- Huevos y proteínas
- Pizza y panini
- Preparaciones gourmet
- Favoritos

Toque el icono de la carpeta para seleccionar en qué carpeta debe colocarse el menú.

3. Toque "Barcode" para escribir el nombre del código de barras de la receta asociado a la nueva receta. Aparecerá el teclado.

Consulte G.5.13 *Lector de códigos de barras de recetas* para activar el campo de código de barras.



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

4. Puede configurar diferentes etapas en su receta: ajuste la primera etapa de cocción.

- Toque el icono para ajustar el tiempo de cocción (hasta 20 minutos);
- Toque el icono para ajustar la temperatura de cocción (de 25°C a 280°C);

- Toque el icono para ajustar el porcentaje de microondas (de 0% a 100% - cada paso aumenta en 10%).
- Toque el icono para ajustar el porcentaje de impacto del ventilador (de 10% a 100% - cada paso aumenta en 10%).

Una vez configurada la primera etapa, toque el icono para añadir una nueva etapa.

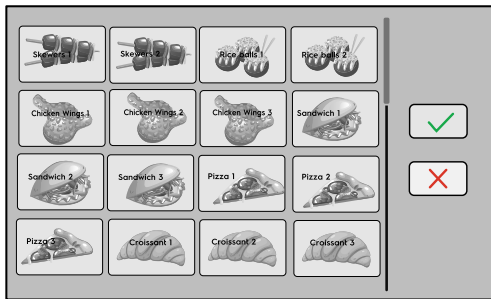


NOTA!

Es posible crear hasta 10 etapas.

Para moverse entre todas las etapas de cocción, toque los iconos o .

4. Toque el icono para explorar el archivo de imágenes y seleccionar la requerida para la nueva receta.



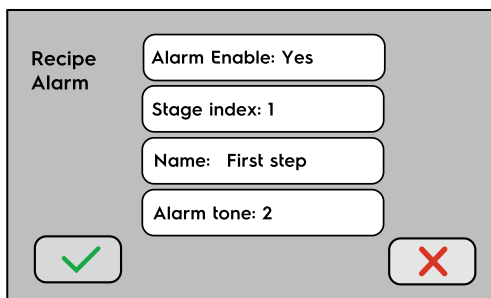
Toque el icono para confirmar su elección o toque el icono para salir sin guardar.

Consulte G.5.8 *Editar imagen de la receta* para añadir imágenes adicionales.

5. Toque el icono para asignar una alarma a cada etapa de cocción.

Puede programar hasta 9 puntos de tiempo de alarma diferentes durante el proceso de cocción para recibir una alerta a través de la pantalla que informe 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.



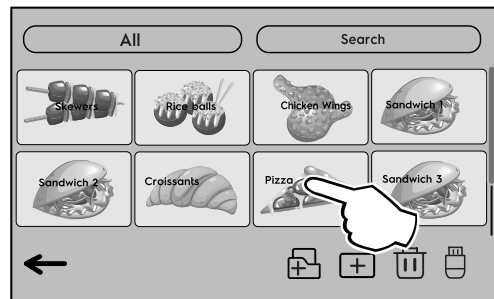
Toque el icono para confirmar su elección o toque el icono para salir sin guardar.

En este menú podrá elegir:

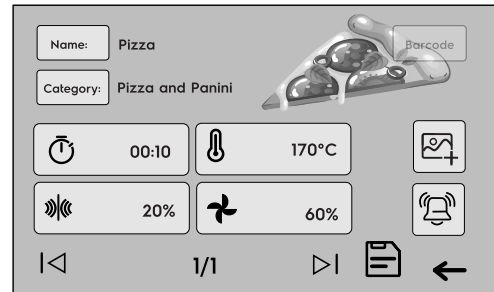
- activación/desactivación de la alarma;
- índice de fase;
- nombre de alarma personalizada;
- hasta 4 sonidos de alarma diferentes;
- Una vez establecidos todos los detalles de la receta, toque el icono para guardar su configuración.

G.2.3 Creación de una receta nueva a partir de otra existente

Desde "Setting – Recipe menu" toque la imagen correspondiente para explorar la configuración de una receta existente.



La pantalla muestra el menú siguiente.



Cambie la configuración según sea necesario, toque el icono para sobrescribir la receta actual o guárdela como nueva receta. Consulte G.2.2 *Creación de una receta*.

G.2.4 Lectura/escritura USB

Toque el icono para escribir la receta en USB o leerla desde USB.

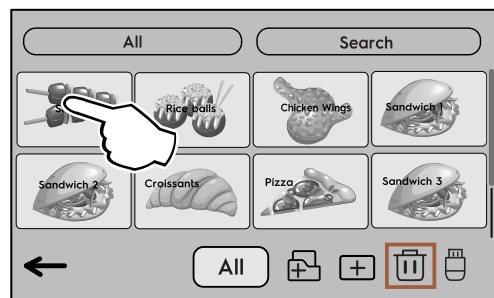
Si olvidó insertar un pendrive en el puerto USB, aparecerá un mensaje:



Consulte instrucciones adicionales en F.4.1 *Puerto USB*.

G.2.5 Eliminar receta

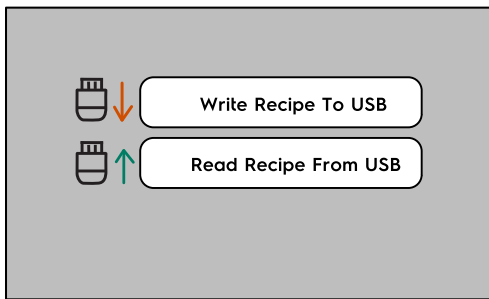
Toque el icono , aparecerá un marco rojo alrededor del icono. Luego, toque la receta que desea eliminar.



Para eliminar rápidamente todas las recetas, toque el botón "Delete", luego el botón "ALL" que aparece en la parte inferior de la pantalla.

G.2.6 Receta desde/hacia pendrive USB

Toque el icono "USB" para leer/escribir una receta en un pendrive USB o para leer una receta desde un pendrive USB.



IMPORTANTE

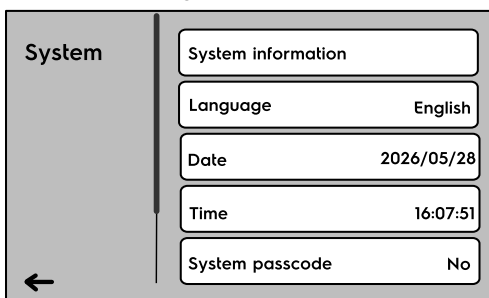
Recuerde insertar el pendrive en el puerto USB.

G.3 Ajustes – menú Sistema

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



La pantalla muestra el siguiente menú:



System Information (información del sistema)	Detalles técnicos y número de serie del aparato
Idioma	Lista de todos los idiomas disponibles
Fecha	Ajuste de la fecha actual
Tiempo	Ajuste de la hora actual
System Passcode (contraseña de sistema)	Es posible establecer una contraseña para entrar en el menú “System”
Modo Economía	Configure después de cuánto tiempo el aparato entra en modo de ahorro de energía

G.3.1 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.3.2 Configuración de idioma

Toque el botón “Language” para establecer el idioma requerido.



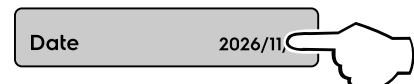
Los idiomas disponibles son:

- AR Árabe
- CN Chino
- CS Checo
- DE Alemán
- EN Inglés
- ES Español
- FR Francés
- HE Hebreo
- HU Magyar
- ID Indonesio
- IT Italiano
- JA Japonés
- MS Malayo
- NL Neerlandés
- PL Polaco
- RO Rumano
- RU Ruso
- SK Eslovaco
- SV Sueco
- Thai
- UK Ucraniano

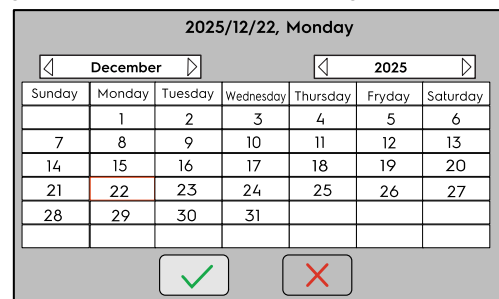
Toque este botón repetidamente para cambiar el idioma. La pantalla muestra de inmediato el nuevo ajuste.

G.3.3 Set date (fijar fecha)

Toque la tecla “Date” (fecha) para fijar la fecha actual.



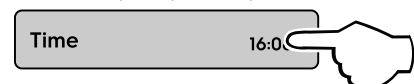
En la siguiente pantalla es posible configurar día, mes y año.



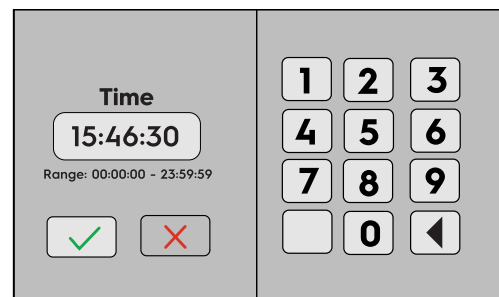
Toque para confirmar su elección o para salir sin guardar.

G.3.4 Set time (fijar hora)

Toque la tecla “Time” (hora) para fijar la hora actual.



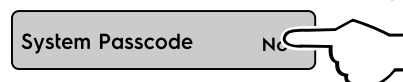
En la siguiente pantalla es posible configurar horas, minutos y segundos.



Toque para confirmar su elección o para salir sin guardar.

G.3.5 Configuración de la contraseña del sistema

Toque el botón “System Passcode” para establecer un código de acceso para entrar en el menú “System”.



Por defecto, esta configuración está desactivada.

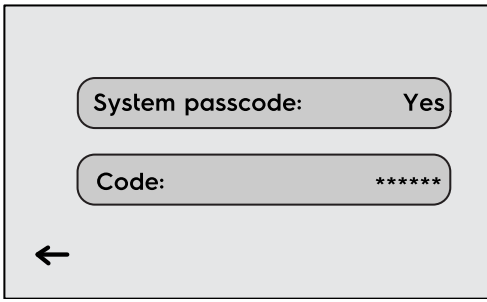
Seleccione “Yes” para activar esta función e introducir el código de acceso:

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



IMPORTANTE

La contraseña no debe empezar por "0".



Toque para confirmar su elección o para salir sin guardar.

G.3.6 Modo Economía

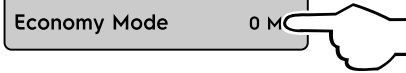
Toque el "Modo Economía" para establecer el tiempo tras el cual el aparato entra en modo de ahorro de energía.



NOTA!

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

Toque este botón repetidamente para cambiar el tiempo de retardo del Modo Economía.



Cuando el Modo Economía está activado:

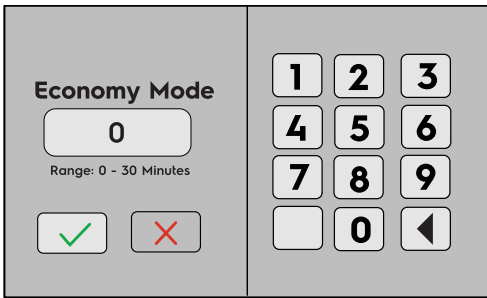
- se reduce el brillo de la pantalla;



NOTA!

La pantalla no reduce su brillo si el valor establecido en "Backlight Dim Time", dentro del menú Setting – Manager 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*);



Toque para confirmar su elección o para salir sin guardar.

G.4 Ajustes – menú 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.

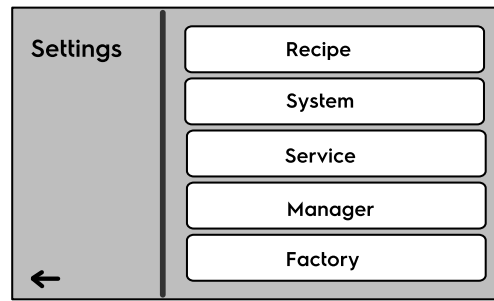


NOTA!

El acceso a este menú está protegido por contraseña.

G.5 Ajustes – menú Manager

Toque el icono de retroceso para volver al menú principal de ajustes.



Toque el botón "Manager" para configurar los ajustes del aparato.

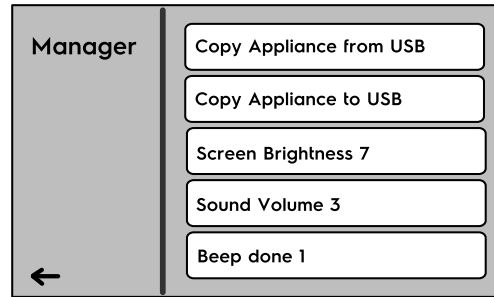


NOTA!

Esta configuración puede estar protegida por contraseña.



La pantalla muestra el siguiente menú:



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

G.5.1 Copiar equipo a/desde la unidad USB	Copiar datos del aparato desde pendrive USB al horno
G.5.1 Copiar equipo a/desde la unidad USB	Copiar datos del aparato desde el horno a pendrive USB
G.5.2 Brillo de pantalla	Ajustar el brillo de la pantalla
G.5.3 Volumen de sonido	Ajustar el volumen de la señal acústica
G.5.4 Bip al finalizar	Establecer el tipo de aviso acústico al finalizar la cocción
G.5.5 Bip de error	Establecer el tipo de aviso acústico para error o alarma de subida
G.5.5.1 Temperatura de precalentamiento	Establecer la temperatura de precalentamiento
G.5.6 Tiempo de compensación por puerta abierta	Establecer el tiempo de compensación de apertura de la puerta durante la cocción.
G.5.7 Contador de cocción del producto	Haga clic en el botón para comprobar el número de veces que se ha cocinado cada producto
G.5.8 Editar imagen de la receta	Cambiar, añadir o borrar imagen de receta
G.5.9 Contraseña de receta	Establecer un código numérico para entrar en el menú "Recipe menu"
G.5.10 Gestionar contraseña	Establecer un código numérico para entrar en el menú "Manage menu"
G.5.11 Unidad de temperatura	Establecer la unidad de medida para la temperatura
G.5.12 Restaurar valores de fábrica	Restablecer los ajustes de fábrica del equipo



NOTA!

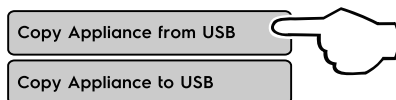
Solo para personal especializado.

G.5.13 <i>Lector de códigos de barras de recetas</i>	Habilitar el lector de código de barras para recuperar recetas
G.5.14 <i>Activar carga de alimentos</i>	Configurar la aparición del mensaje "¿Está cargado el horno?"
G.5.15 <i>Volver a la pantalla principal</i>	Configurar el retorno a la interfaz principal cuando finaliza la cocción.
G.5.16 <i>Tiempo de atenuación de pantalla</i>	Ajustar el tiempo de atenuación de la iluminación posterior
G.5.17 <i>Visualización de los detalles de la receta</i>	Mostrar u ocultar los detalles de la cocción durante el ciclo de cocción
G.5.18 <i>Actualización de firmware IO desde USB</i>	Actualizar el firmware actual. NOTA Solo para personal especializado
G.5.19 <i>Ajustes Wi-Fi</i>	Establecer los parámetros Wi-Fi al conectar con el dispositivo IOT
G.5.20 <i>Servidor MQTT</i>	Configurar los parámetros del servidor.
G.5.21 <i>Leer configuración de red desde USB</i>	Leer la configuración de red almacenada desde un pendrive USB
G.5.22 <i>Escribir configuración de red en USB</i>	Escribir la configuración de red almacenada en un pendrive USB

G.5.1 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 subir o descargar todos los ajustes del menú "Manager".

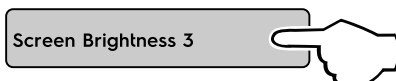


IMPORTANTE

Recuerde insertar el pendrive en el puerto USB.

G.5.2 Brillo de pantalla

Toque el botón "Brillo de pantalla" para ajustar el brillo del display.



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

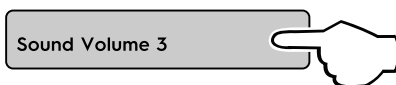
La pantalla muestra de inmediato el nuevo ajuste.

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

- 1 = mínimo
- 7 = máximo

G.5.3 Volumen de sonido

Toque el botón "Volumen de sonido" para ajustar el volumen del 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.5.4 Bip al finalizar

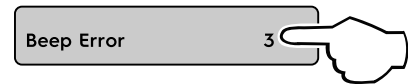
Toque el botón "Bip al finalizar" para elegir el tipo de bip que suena cuando termina la cocción.



Toque este botón repetidamente para cambiar el tipo de bip. Una vez que llegue al último tipo, vuelve a empezar desde el primero.

G.5.5 Bip de error

Toque el botón "Bip de error" para ajustar el tipo de sonido usado para eventos de alarma.



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

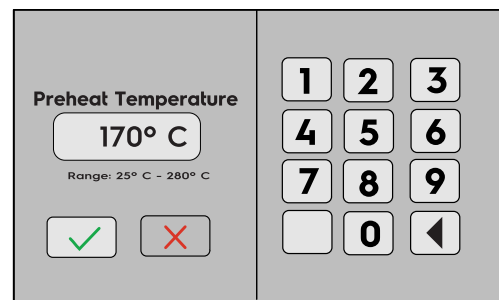
Cuando haya alcanzado el último sonido, vuelve a empezar por el primero.

G.5.5.1 Temperatura de precalentamiento

Toque el botón "Temperatura de precalentamiento" para ajustar la temperatura de precalentamiento.



El intervalo es 25 – 280 °C. El valor predeterminado es 170°C

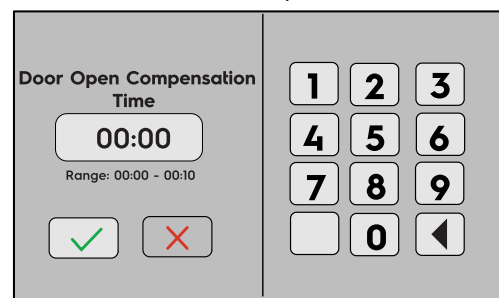


G.5.6 Tiempo de compensación por puerta abierta

Toque el botón "Tiempo de compensación por puerta abierta" para añadir tiempo extra a la duración del ciclo para compensar el tiempo empleado en abrir la puerta del horno.



- Inserte un parámetro desde "0" hasta "10";
- Siempre que la puerta esté abierta durante un ciclo de cocción, el aparato cuenta la cantidad de segundos y los multiplica por el valor establecido en este parámetro;
- El valor total se añadirá al tiempo total de cocción.

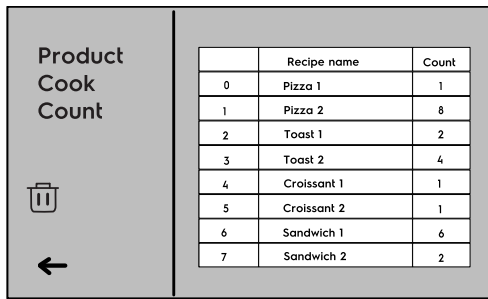


El valor predeterminado es "0".

G.5.7 Contador de cocción del producto

Toque el botón "Contador de cocción del producto" para comprobar el número de veces que se ha cocinado cada producto.

Product Cook Count



	Recipe name	Count
0	Pizza 1	1
1	Pizza 2	8
2	Toast 1	2
3	Toast 2	4
4	Croissant 1	1
5	Croissant 2	1
6	Sandwich 1	6
7	Sandwich 2	2

Toque  si desea eliminar todos los contadores de cocción

G.5.8 Editar imagen de la receta

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



NOTA!

Las imágenes deben cumplir los siguientes requisitos:

- El formato de archivo debe ser PNG;
- El tamaño del archivo no debe exceder de 250 kilobytes (KB);
- Al escribir el nombre, utilice solo letras en inglés o números. No se permiten espacios ni caracteres especiales, excepto el guion bajo "_";
- La longitud del nombre no debe exceder de 25 caracteres;
- La resolución recomendada es como máximo 474 píxeles de ancho y 316 píxeles de alto.

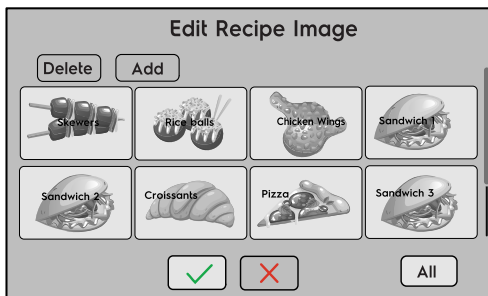


IMPORTANTE



Las nuevas imágenes deben guardarse en un pendrive USB vacío.

Edit Recipe Image

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;
- Toque  para confirmar su elección o toque  para salir sin guardar.

Tecla de adición

- Inserte el pendrive USB con las nuevas imágenes en el puerto USB (F.4.1 Puerto USB). Toque el botón "Add" en la pantalla "Editar imagen de receta".
- Espere hasta que la pantalla muestre el final de la operación.

G.5.9 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).

Recipe Passcode

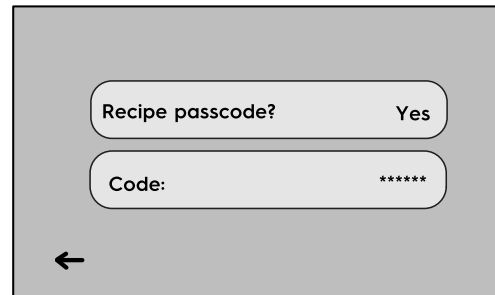
Por defecto esta función está deshabilitada. Seleccione "Sí" para activarla e introduzca la contraseña:



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



IMPORTANTE

La contraseña no debe empezar por "0".



Toque  para confirmar su elección o  para salir sin guardar.

G.5.10 Gestionar contraseña

Toque el botón "Gestionar contraseña" para establecer una contraseña para entrar en el "Manage Menu".

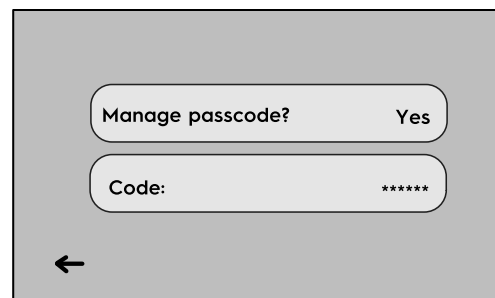
Manage Passcode



- Por defecto esta función está desactivada. 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".



Toque  para confirmar su elección o  para salir sin guardar.

G.5.11 Unidad de temperatura

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

Temperature Unit

G.5.12 Restaurar 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.

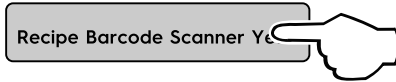


NOTA!

Para obtener información detallada, consulte el manual de servicio.

G.5.13 Lector de códigos de barras de recetas

Toque el botón "Recipe Barcode Scanner" para activar o desactivar la opción de recuperar la receta leyendo un código de barras con un lector de códigos de barras.



NOTA!

- Al crear una nueva receta en el "Setting - Recipe menu", asegúrese de guardarla con el campo del código de barras completado.
- 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.5.14 Activar carga de alimentos

Toque el botón "Load Food Enable" para activar o desactivar una alarma de advertencia que solicita confirmar que la cavidad del horno no está vacía.



IMPORTANTE

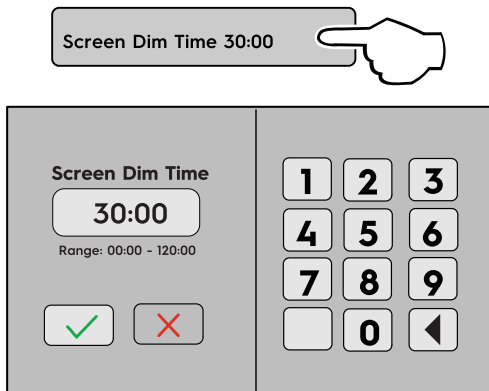
Cuando el Recipe barcode scanner está activado (Yes), Load Food Enable **también debe estar activado** (Yes).

G.5.15 Volver a la pantalla principal

Active esta función (Yes) para regresar a la interfaz principal después de que se complete la cocción. Si esta función no está activada (No), el sistema volverá a la carpeta de recetas donde se seleccionó la receta.

G.5.16 Tiempo de atenuación de pantalla

Toque el botón "Screen Dim Time" para ajustar el tiempo de atenuación de la retroiluminación de la pantalla (es decir, después de cuántos minutos la pantalla reduce su brillo).

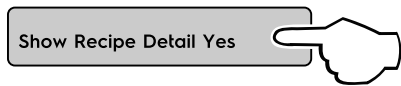


Introduzca el valor solicitado. El rango de valores es de 0 a 120 minutos. Por defecto esta función está ajustada a cero.

Toque para confirmar su elección o para salir sin guardar.

G.5.17 Visualización de los detalles de la receta

Toque el botón "Show Recipe Details" para activar o desactivar la opción de ver y, si es necesario, editar los detalles de la receta al inicio de un ciclo de cocción.



Los detalles mostrados son:

- tiempo total;
- temperatura de cocción;
- porcentajes de microondas y de flujo de aire por inyección para cada etapa de cocción.



NOTA!

Antes de iniciar el ciclo de cocción, puede cambiar los ajustes del programa y arrancar el programa con los nuevos valores, siempre que "Show recipe details" en "Settings - Manager menu" esté activado (véase "Show Recipe Details").

Tenga cuidado de que los ajustes de la nueva receta no afecten a la receta original.

G.5.18 Actualización de firmware IO desde USB

Toque el botón "IO Firmware Update from USB" para actualizar el firmware del aparato.



IMPORTANTE

Esta operación solo debe ejecutarla personal especializado.

Un procedimiento incorrecto puede comprometer el buen funcionamiento del equipo.

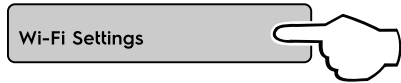


NOTA!

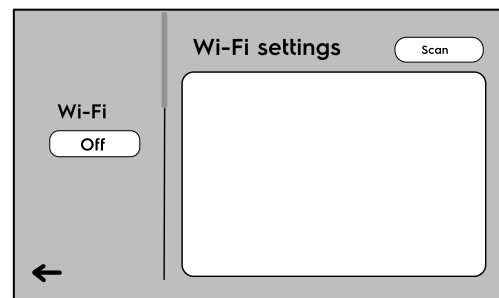
Dado que este es un procedimiento complejo que podría comprometer la funcionalidad del aparato, recomendamos seguir las instrucciones proporcionadas en el Boletín Técnico emitido por el Departamento de Servicio.

G.5.19 Ajustes Wi-Fi

Toque el botón "Wi-Fi Settings" para configurar los parámetros Wi-Fi al conectar con el dispositivo IOT.



Por defecto esta función está desactivada.



G.5.20 Servidor MQTT

Toque el botón "MQTT Server" para configurar los parámetros del servidor al conectar con el dispositivo IOT.



G.5.21 Leer configuración de red desde USB

Toque el botón "Read Network Setting from USB" para leer los ajustes de red almacenados en el pendrive USB.



G.5.22 Escribir configuración de red en USB

Toque el botón "Write Network Setting to USB" para guardar la configuración de red actual en un pendrive USB.



G.6 Ajustes – menú Factory




NOTA!

Este menú está protegido por un código de contraseña contra accesos no autorizados.

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";
- Toque el botón On/Off  en el panel de control.
- La luz indicadora integrada en el botón On/Off se enciende en verde, indicando que el aparato está alimentado. El aparato está cargando el sistema operativo.
- Cuando la pantalla muestra la ventana inferior, el equipo está listo para funcionar.



Toque este icono para mostrar el número de serie del aparato y la versión del software instalado.



Toque este icono para mostrar las instrucciones de limpieza.



Mantenga pulsado este icono durante unos segundos para ajustar la temperatura de precalentamiento.

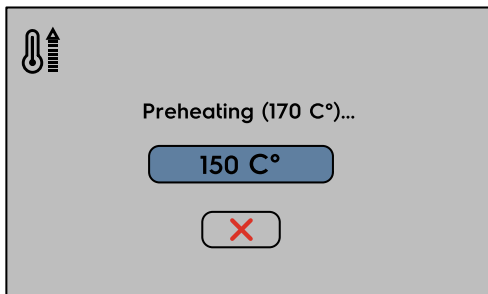


Toque este icono para comprobar la temperatura actual de la cavidad. Aparecerá a la izquierda del icono durante unos segundos.



Toque este icono para entrar en los ajustes del sistema.


- Si el horno está frío, la fase de precalentamiento comienza para calentar el aparato hasta la temperatura de precalentamiento establecida. El valor en la barra coloreada muestra la temperatura actual de la cavidad.





- Cuando la temperatura de la cavidad ha alcanzado el valor establecido, suena un tono y la pantalla mostrará la pantalla principal.



H.1.1 Cambio del valor de temperatura de precalentamiento

Mantenga pulsado durante unos segundos el icono de precalentamiento  e introduzca el valor de temperatura deseado.

Confirme su elección con el icono "Confirm"  o toque el icono "Cancel"  para salir sin guardar.



NOTA!

El valor de precalentamiento puede estar protegido por contraseña.

H.2 Uso diario



IMPORTANTE

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

1. Abrir la puerta.
2. Coloque los alimentos listos para cocinar en la bandeja antiadherente.
3. Introduzca la bandeja, con la pala de horno, en la rejilla inferior.



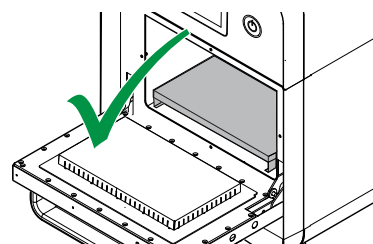
IMPORTANTE

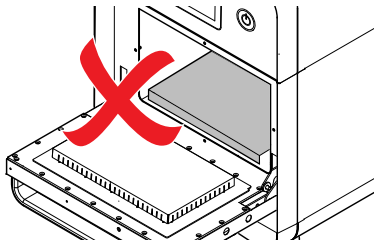
Asegúrese de que la parrilla inferior extraíble esté en la posición correcta dentro del horno. Una colocación incorrecta podría comprometer los resultados de la cocción.



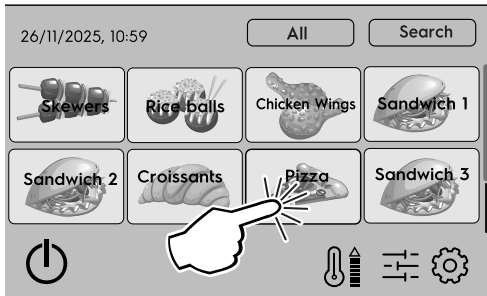
IMPORTANTE

La parrilla inferior es segura para la cocción en contacto directo. No obstante, no recomendamos cocinar alimentos sobre ella porque su superficie puede degradarse con el tiempo. Utilice siempre recipientes o papeles de hornear adecuados (consulte la ficha técnica del aparato para todos los accesorios).





4. Cierre la puerta y seleccione la receta en la lista.

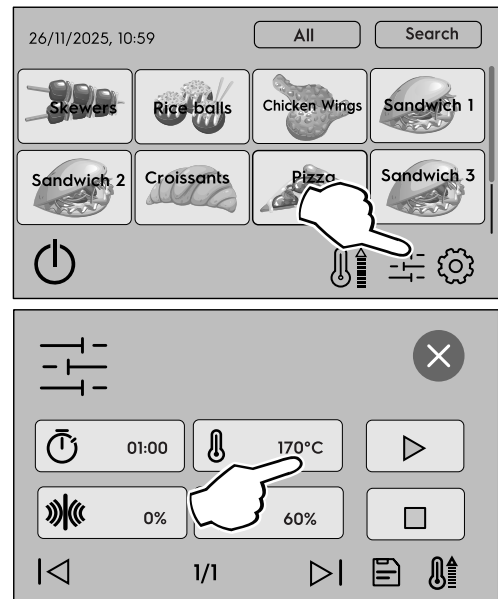


All	Toca este icono para abrir un menú desplegable con una lista de categorías. Usa esta lista desplegable para encontrar fácilmente las recetas almacenadas.
Search	Úselo para encontrar fácilmente las recetas almacenadas escribiendo el nombre.

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

	Toca este icono para modificar recetas existentes o para configurar nuevas.
	Toca este icono para comprobar la temperatura actual de la cavidad. La temperatura actual de la cavidad aparecerá a la izquierda del icono durante unos segundos.
	Toca este icono para entrar en los ajustes del sistema

i **NOTA!**
Antes de iniciar el ciclo de cocción, puedes cambiar los ajustes del programa y arrancar el programa con los nuevos valores, siempre que “Mostrar detalles de la receta” en “Ajustes – menú gestor” esté activado (ver “Mostrar detalles de la receta”).
Ten en cuenta que los nuevos ajustes de la receta no afectarán a la receta original.



Tras modificar los ajustes del ciclo, toca el icono para iniciar el ciclo de cocción.

i **NOTA!**
Las recetas pueden protegerse con contraseña.

5. Aparece una alarma de advertencia pidiendo confirmar que la cavidad del horno no está vacía.



Confirma con el icono para continuar el ciclo de cocción o pulsa el icono para salir.



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



i **NOTA!**
Si el icono “Precalentar” se vuelve naranja, significa que los elementos de calentamiento están funcionando para alcanzar o mantener la temperatura de cocción solicitada.

- Toca el icono “Pausa”  para pausar el ciclo de cocción actual.
 - Toca el icono “Parar”  para abortar el ciclo de cocción actual.
6. Al final de la fase de cocción la pantalla muestra el siguiente mensaje. Confirma el fin de la cocción. La pantalla volverá a mostrar la pantalla principal.



H.2.1 Mensajes de advertencia más comunes

Puerta abierta

- Si la puerta se abre durante la fase de cocción o precalentamiento, la pantalla muestra lo siguiente:



- 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:



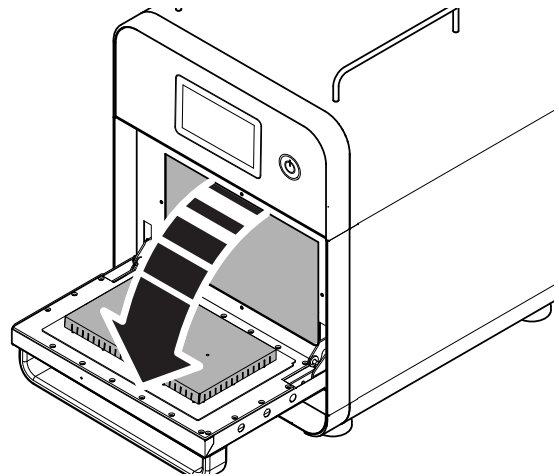
- Toca el icono  para continuar el ciclo de cocción o el icono  para salir y volver a la pantalla de inicio de la receta.

H.3 Apagar el aparato

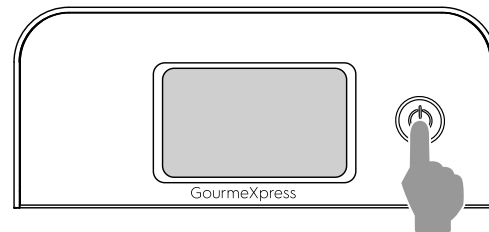
1. En el menú principal mantén pulsado durante 3 segundos el icono “Apagar” . El aparato inicia la fase de enfriamiento rápido.



2. Abre la puerta del horno. Espera unos 15 minutos para que termine la fase de enfriamiento.



3. Pulsa el botón On/Off para apagar el aparato.



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 recomienda limpiar internamente el aparato con el producto

S05 Multipurpose Degreaser² o S02 Degreaser³ 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 afeitar 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.


Limpia las superficies externas y el tirador con agua tibia, un paño microfibra suave (0S1779) o una esponja, y S05 Multipurpose Degreaser (0S3257). Enjuaga a fondo y seca las superficies.

I.4 Limpieza diaria



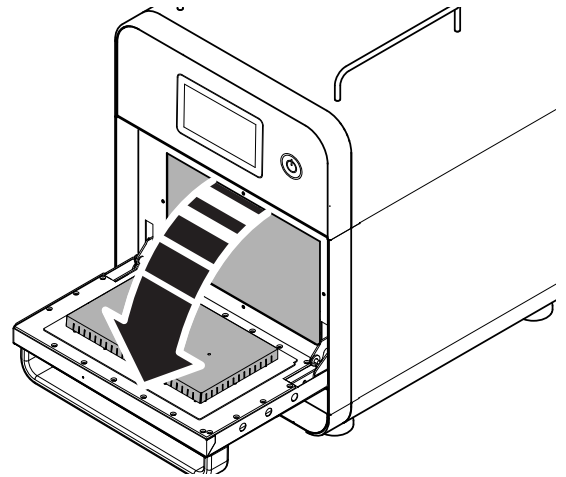
ADVERTENCIA

Consulte “*Equipo de protección personal*”.

1. Mantenga el horno en estado de reposo.
2. Toca el icono “Apagar”  durante 3 segundos. El aparato inicia la fase de enfriamiento rápido.



3. Abrir la puerta del horno.



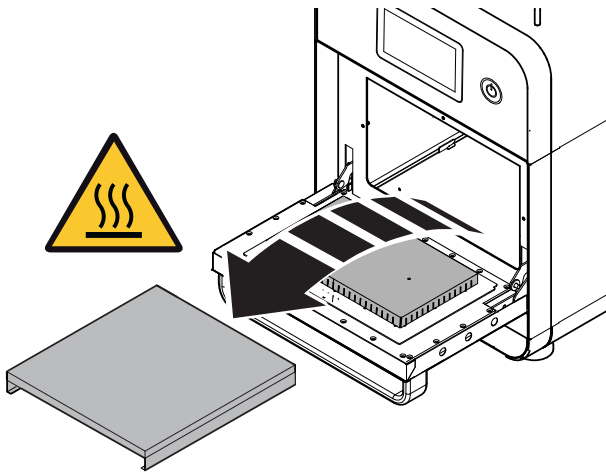
- Espere unos 15 minutos a que finalice la fase de enfriamiento.
- Cuando se llega a 70 °C, la pantalla muestra automáticamente la siguiente ventana.



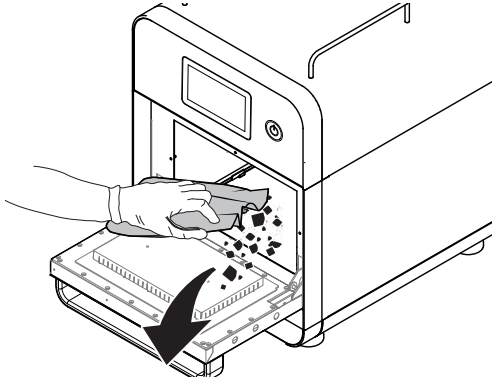
4. Pulse la tecla de encendido/apagado para apagar el equipo (consulte F.5 *Panel de control*).
5. Desconecte el aparato del suministro eléctrico y desconecte con cuidado el cable de alimentación, si está presente.

2. Puede solicitarlo con el código de referencia 0S3257.
3. Puede solicitarlo con el código de referencia 0S2882.

6. Retire la rejilla inferior extraíble.



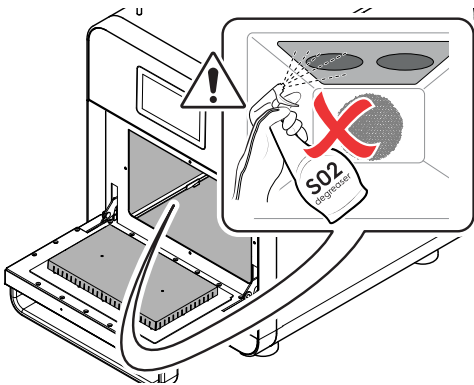
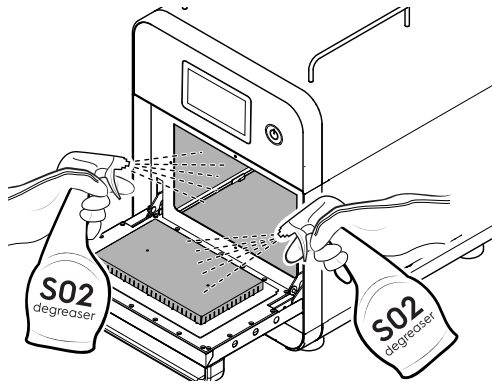
7. Elimine todos los desechos de la zona de cocción.



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

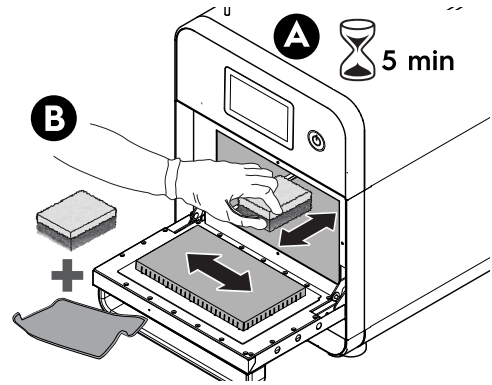


NOTA!
Para obtener los máximos resultados de limpieza, pulverice el desengrasante cuando el equipo esté a unos 50°C.



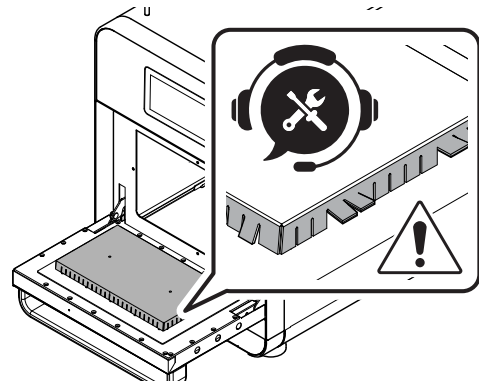
PRECAUCIÓN
Nunca rocíe el desengrasante S02 directamente sobre la placa de impulsos de aire caliente.

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



IMPORTANTE

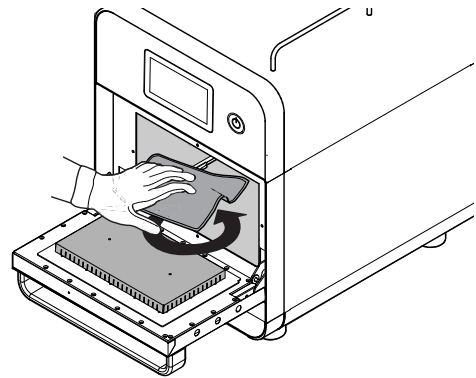
No deforme las aletas de bloqueo de la parte interior de la puerta.



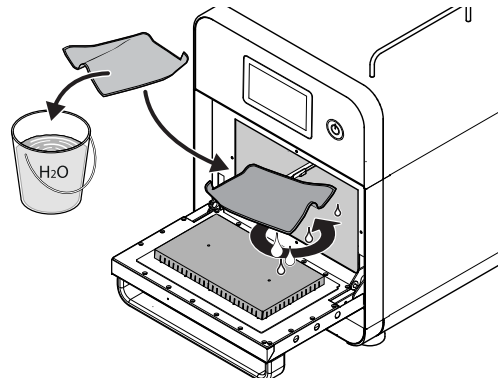
PRECAUCIÓN

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

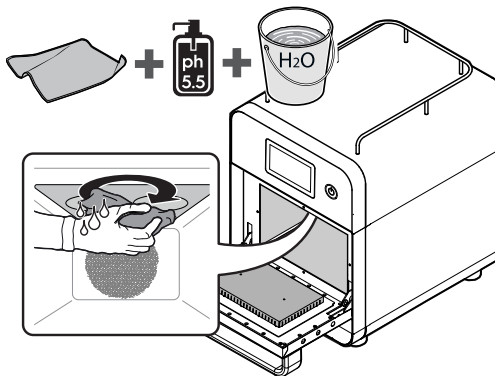
10. Pase un paño húmedo para eliminar los residuos de detergente y suciedad.



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

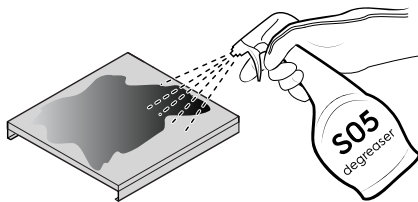


12. Limpie la placa de impulsos de aire caliente superior sólo con un paño humedecido en jabón neutro.

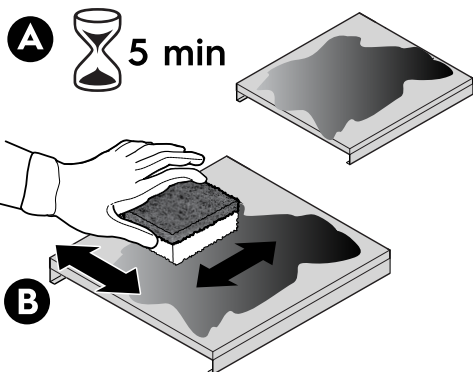


I.4.1 Rejilla inferior extraíble

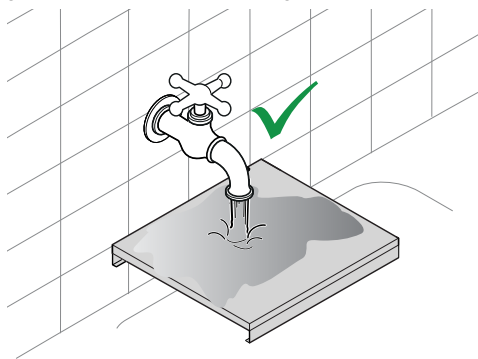
1. Rocía el desengrasante S05 sobre la parrilla inferior extraíble.



2. Deja en remojo durante 5 minutos y frota la superficie con una esponja abrasiva.



3. Enjuaga abundantemente con agua fresca.



I.4.2 Limpieza de la bandeja antiadherente



¡ IMPORTANTE

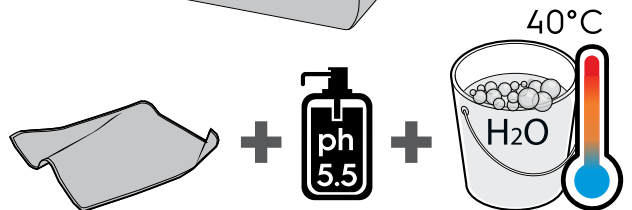
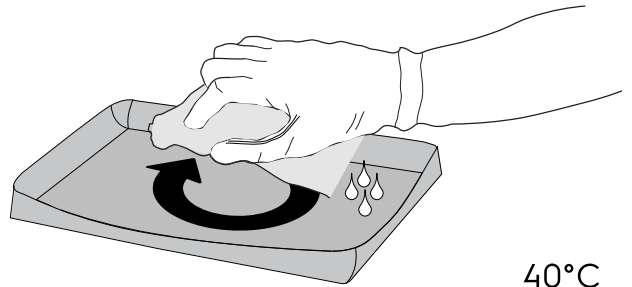
El material de revestimiento de las bandejas se limpia fácilmente, pero la duración de la bandeja está claramente determinada por el manejo y el uso que se le dé.

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.

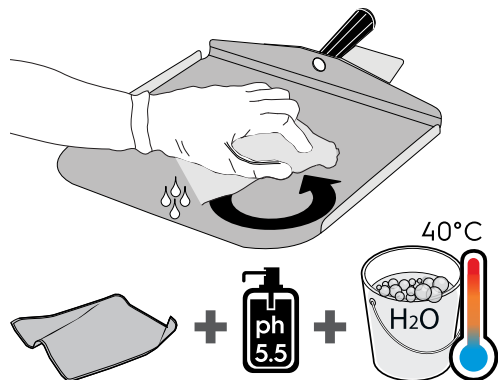


PRECAUCIÓN

- 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.

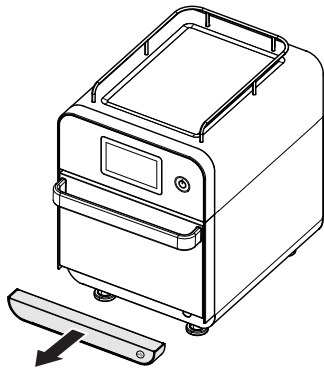


PRECAUCIÓN

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

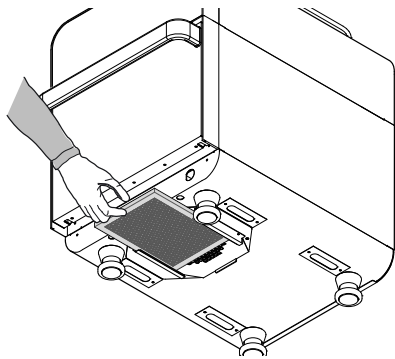
I.4.4 Limpieza del filtro inferior de entrada de aire.

1. Extraiga el panel frontal de USB.

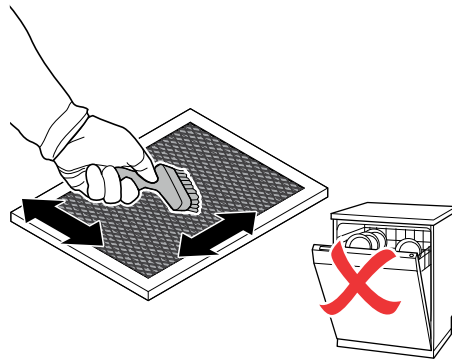


NOTA!
El panel se bloquea mediante imanes y pasadores.

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 Sustitución de los filtros catalíticos



IMPORTANTE

Póngase siempre en contacto con el servicio de atención al cliente para sustituir 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.

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

Mantenimiento, inspecciones, revisiones y limpieza	Frecuencia	Responsabilidad
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. 	Cada 10 años ¹	<ul style="list-style-type: none"> Servicio
Mantenimiento preventivo <ul style="list-style-type: none"> Elimine la suciedad que se haya acumulado en el interior del equipo. 	Cada 6 meses ²	<ul style="list-style-type: none"> Servicio
Control <ul style="list-style-type: none"> compruebe el estado de las piezas internas. revise y limpie el sistema de descarga. 	Cada 6 meses ²	<ul style="list-style-type: none"> Servicio

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

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

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

L.1.1 Reciclaje

Nuestros equipos están fabricados con un gran porcentaje de metales reciclables (como acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc.), que pueden recuperarse a través de los sistemas de reciclaje locales, de conformidad con la normativa vigente en el país de uso.

Las normas nacionales relativas a la eliminación de residuos pueden variar. Por lo tanto, la eliminación del equipo debe realizarse de acuerdo con la legislación vigente y las directivas emitidas por las autoridades competentes del país en el que se desmonte el equipo.

Los componentes del equipo deben separarse y desecharse de acuerdo con su composición (por ejemplo, metales, aceites, grasas, plásticos, caucho, gases refrigerantes, placas aislantes y otros materiales aislantes, lana de vidrio, LED, etc.) y en pleno cumplimiento de las normativas locales e internacionales aplicables en materia de gestión de residuos.

L.1.2 Procedimiento para la eliminación de equipos y la recuperación de componentes/materiales.

Este producto no debe desecharse en el medio ambiente al final de su ciclo de vida útil; es imprescindible desecharlo de acuerdo con las normativas medioambientales locales o, preferiblemente, entregarlo íntegro en un centro de reciclaje autorizado.

El centro de desmantelamiento/reciclaje aplicará las tecnologías y métodos más avanzados a su alcance para desmontar eficazmente los productos y garantizar su máxima reciclabilidad.

Tenga en cuenta que las placas de circuitos impresos, los motores eléctricos u otros componentes identificados en la legislación de la Unión Europea como materiales con un alto

potencial de recuperación de materias primas críticas deben tratarse de forma específica.

En caso de dudas o preguntas, consulte siempre a su servicio de atención al cliente preferido.

Antes de desechar el equipo, no olvide eliminar cualquier resto de alimentos y residuos orgánicos. Inspeccione cuidadosamente su estado físico y de conservación, comprobando que no haya fugas de líquidos o gases, así como piezas rotas que puedan suponer un peligro durante su manipulación y posterior desmontaje.



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 atención 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