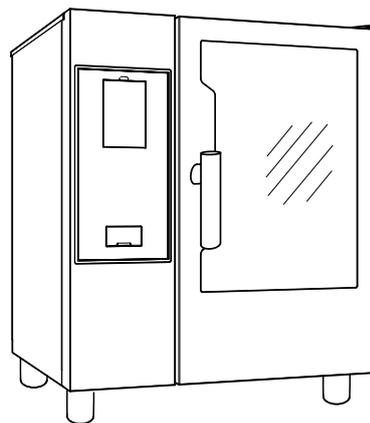


Horno a gas y eléctrico

Combi TOUCH



ES Manual de funcionamiento



0595402L00_SW-5.9- 2024.12

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.

Indice

A	INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD	5
A.1	Información general	5
A.2	Equipo de protección personal	6
A.3	Normas generales de seguridad	6
A.4	Dispositivos de protección instalados en el equipo	7
A.5	Señales de seguridad que se deben colocar en la máquina o cerca de ella:	8
A.6	Uso incorrecto razonablemente previsible	8
A.7	Riesgos residuales	8
A.8	Limpieza del aparato	9
A.9	Mantenimiento preventivo	10
A.10	Piezas y accesorios	10
A.11	Precauciones en el uso y el mantenimiento	10
A.12	Mantenimiento del aparato	10
B	GARANTÍA	11
B.1	Condiciones y exclusiones de la garantía	11
C	INFORMACIÓN GENERAL	11
C.1	Introducción	11
C.2	Uso previsto y limitaciones	11
C.3	Pruebas	11
C.4	Copyright	12
C.5	Conservación del manual	12
C.6	Destinatarios del manual	12
C.7	Definiciones	12
C.8	Responsabilidad	12
D	USO NORMAL DE LA MÁQUINA	12
D.1	Características del personal habilitado para utilizar el equipo	12
D.2	Requisitos básicos para el uso del equipo	12
E	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	13
E.1	Uso – Introducción	13
E.2	Vista general del aparato	13
E.3	Apertura y cierre de la puerta del horno	14
E.4	Panel de control	15
F	FUNCIONAMIENTO	15
F.1	ENCENDIDO DEL HORNO	15
F.2	MENÚ PRINCIPAL	15
F.3	CONECTIVIDAD DEL HORNO	16
F.4	INSTRUCCIONES DE LA PANTALLA TÁCTIL/MENSAJES DE INFORMACIÓN Y EN PANTALLA	17
F.5	SECCIÓN DE CAJONES	17
F.6	MODO MANUAL	18
F.6.1	PÁGINA PRINCIPAL	18
F.6.2	CICLOS DE COCCIÓN	19
F.6.3	AJUSTE DE CICLOS DE COCCIÓN	19
F.6.4	INICIO DIFERIDO	20
F.6.5	OPCIONES DE INICIO	20
F.6.6	FINAL DE CICLO	21
F.6.7	OPCIONES DE TEMPERATURA	21
F.6.8	OPCIÓN DE HUMEDAD	22
F.6.9	OPCIÓN DE TIEMPO	23
F.6.10	OPCIÓN DE Sonda Alimentaria Central	23
F.6.11	MULTITIMER OPCIÓN	25
F.6.12	CAJÓN MULTIFASE	26
F.7	MODO AUTOMATIC (AUTOMÁTICO)	28
F.7.1	AJUSTE DE CICLOS AUTOMÁTICOS	28
F.7.2	Códigos QR	30
F.7.3	ACTUALIZACIÓN/RESTAURACIÓN DE CICLOS AUTOMÁTICOS	30
F.7.4	CICLOS+/CICLOS ESPECIALES	32
F.8	MODO PROGRAMS (PROGRAMAS)	37
F.9	MODO DE FAVORITOS DE LA PÁGINA INICIAL (SKYHUB/SOLOMIO)	40
F.10	MODO HELP (ayuda)	41
F.11	MODO AGENDA (CALENDAR – MY PLANNER)	41
F.12	MODO USB	44
F.13	Modo Plan&Save/Cooking Optimizer (planificar y guardar/optimizador de cocción)	45
F.14	MODO SKYDUO/MATCH (dependiendo del modelo - opcional)	47
F.15	GESTIÓN DE LA CAMPANA	49
F.16	MODO CLEANING (LIMPIEZA)	49
F.16.1	FORCED CLEANING (limpieza forzada)	54
F.16.2	DESINCRUSTACIÓN DEL BOILER	54
F.16.3	VACIADO DE LA CALDERA	55
F.17	SETTINGS (ajustes)	55
F.17.1	IDIOMA	56
F.17.2	FECHA	56
F.17.3	HORA	56

F.17.4 UNIDADES DE MEDIDA	56
F.17.5 SONIDO	57
F.17.6 LUZ DE LA CAVIDAD	57
F.17.7 PANTALLA	57
F.17.8 CALIBRACIÓN DE LA PANTALLA TÁCTIL	57
F.17.9 PRUEBA DE PANTALLA TÁCTIL	57
F.17.10SEGURIDAD ALIMENTARIA	58
F.17.11AUTOSTART	58
F.17.12MANUAL	58
F.17.13AUTOMÁTICO	59
F.17.14PROGRAMAS	60
F.17.15MULTITEMPORIZADOR	60
F.17.16MODO DE FAVORITOS DE LA PÁGINA INICIAL	61
F.17.17LIMPIEZA	61
F.17.18AHORRO DE ENERGÍA - ECONOMIZADOR	61
F.17.19CONTRASEÑA DE USUARIO	62
F.17.20ACCESORIOS	62
F.17.21PÁGINA INICIAL	62
F.17.22TARJETA DE IDENTIDAD	62
F.17.23SERVICIO	62
F.18 APAGADO DEL HORNO	62
G CUIDADO DEL HORNO	63
G.1 Información sobre el cuidado del aparato	63
G.2 Introducción a la limpieza	63
G.3 Limpieza del aparato	63
G.4 Cámara de cocción	63
G.5 Boiler o generador de vapor (solo los modelos equipados con ellos)	63
G.6 Filtro de la cámara de cocción	64
G.7 Filtro de aire	64
G.8 Junta de la puerta	64
G.9 Cristal interior, exterior y de la cámara de cocción	64
G.10 Zona de la puerta	65
G.11 Control de la eficiencia del sistema de descarga	66
G.12 Colector de goteo del condensado	66
G.13 Sonda para alimentos	66
G.14 Otras superficies	66
G.15 Periodos sin funcionamiento	66
G.16 Sustitución de componentes desgastados y deteriorados	66
G.17 Reparaciones y mantenimiento excepcional	66
G.18 Intervalos de mantenimiento	66
G.19 Contactos para mantenimiento (solo para Australia)	67
H BÚSQUEDA DE AVERÍAS	67
H.1 Introducción	67
H.2 Códigos de error	68
H.3 Problemas de conectividad del horno (dependiendo de la versión de software)	83
I MÁS INFORMACIÓN	83
I.1 Características ergonómicas	83
I.1.1 Certificación	83
I.1.2 Recomendaciones generales	83

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

- La instalación, limpieza, modificaciones, servicio o mantenimiento incorrectos de la unidad pueden provocar daños, lesiones o muerte.
- 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.
- 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 CE se debe destruir al desguazar el equipo.
- Guarde estas instrucciones en buen estado para que los distintos operadores puedan consultarlo.

A.2 Equipo de protección personal

Tabla resumen del equipo de protección personal (EPP) que debe utilizarse en las distintas fases de la vida útil del equipo.

Fase	Ropa de protección 	Calzado de seguridad 	Guantes 	Gafas 	Casco de seguridad 
Transporte	—	●	○	—	○
Manipulación	—	●	○	—	—
Desembalaje	—	●	○	—	—
Instalación	—	●	● ¹	—	—
Uso normal	●	●	● ²	—	—
Ajustes	○	●	—	—	—
Limpieza habitual	○	●	● ¹⁻³	○	—
Limpieza extraordinaria	○	●	● ¹⁻³	○	—
Mantenimiento	○	●	○	—	—
Desmontaje	○	●	○	○	—
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).

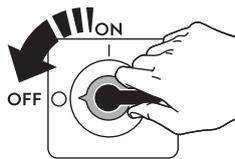
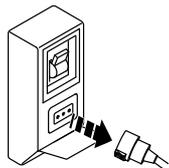
2. Durante estas operaciones se deben utilizar guantes ignífugos para proteger las manos del contacto con alimentos y partes del aparato calientes, y/o al retirar de él elementos calientes. Si los operarios, el personal especializado o los usuarios no utilizan equipo de protección individual, pueden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

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

A.3 Normas generales de seguridad

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

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



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

- No retire, manipule ni vuelva ilegibles la marca 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).
- 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.
- No introduzca en el horno líquidos inflamables (por ejemplo, licores) durante el funcionamiento.
- No utilice llamas para comprobar la existencia de fugas.
- Instale el aparato en un lugar bien ventilado para conseguir un cambio de aire por hora adecuado. Cercíorese de que el sistema de ventilación, con independencia de su tipo, se mantenga operativo y eficiente durante todo el periodo de uso del equipo.
- La ventilación incorrecta del horno puede ser peligrosa para la salud del operador y crear problemas de funcionamiento, cocciones inadecuadas y daños al equipo. La garantía del fabricante no cubre los daños provocados directamente por la ventilación incorrecta DEL HORNO.
- No obstruya el flujo de aire de la combustión y de la ventilación.
- 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.

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 acoplamiento de desconexión rápida, que solo se pueden retirar o abrir con herramientas; por lo tanto, el usuario no debe retirar ni manipular dichos dispositivos. El fabricante declina toda responsabilidad por daños si dichos dispositivos no se utilizan o se manipulan.
- protecciones móviles interbloqueadas (puerta) para acceder al interior del equipo;
- puertas de acceso al sistema eléctrico del equipo realizadas con paneles con bisagras, que se abren con herramientas. El panel o la puerta no debe abrirse cuando el equipo esté conectado al suministro eléctrico.

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

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.
Electrocución	Riesgo existente si, al efectuar operaciones de mantenimiento, se tocan componentes eléctricos con el cuadro eléctrico activo.
Caídas	Riesgo existente si el operador interviene en el aparato utilizando sistemas inadecuados para acceder a la parte superior (por ejemplo, escaleras inestables, o si trepa a la máquina).
Aplastamiento o lesión	Es posible que el personal especializado no fije correctamente el panel de control al acceder al compartimento técnico. El panel podría cerrarse de repente.
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 Limpieza del aparato



IMPORTANTE

Para mantener las prestaciones y la seguridad del equipo es necesario llevar a cabo su mantenimiento y limpieza.

- No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos ni con los pies descalzos.
- Utilizar una escalera de jaula con protección dorsal para acceder a los equipos instalados en alto.

- Antes de iniciar cualquier tipo de operación de limpieza, sitúe el equipo en condiciones seguras.
- Las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario deben ser realizadas por técnicos que posean la cualificación necesaria. El incumplimiento de las advertencias puede causar daños personales.
- No pulverice agua ni utilice chorros de agua, vapor o alta presión para la limpieza.

A.9 Mantenimiento preventivo

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

A.10 Piezas y accesorios

Utilice exclusivamente accesorios y recambios originales. El uso de accesorios o recambios no originales invalidará la garantía original del fabricante y puede derivar en que el equipo no cumpla las normas de seguridad.

A.11 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.12 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.

B GARANTÍA

B.1 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



ADVERTENCIA

Consulte *“INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD”*.

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 aparato se ha diseñado para la cocción de alimentos. Está destinado al uso colectivo.

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.



IMPORTANTE

Solo modelos con 20 rejillas: el horno se debe usar con la plataforma suministrada o las adecuadas enumeradas en el catálogo de accesorios.

Se envía listo para usarse.

Los resultados de las pruebas visuales, de gas/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 SpA.

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 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 SpA o cualquiera de los centros de servicio autorizados por Electrolux Professional SpA.
Operador encargado del uso normal del equipo	operador que ha sido informado y capacitado respecto a las operaciones que debe efectuar y sobre los riesgos relacionados con el uso habitual del equipo.
Servicio de atención al cliente o personal especializado	operador capacitado/formado por el fabricante que, por su formación profesional, experiencia, capacitación específica y conocimientos de las normas de prevención de accidentes, puede evaluar las operaciones que se efectuarán en el equipo, así como reconocer y evitar posibles riesgos. Debe tener conocimientos de mecánica, electrotécnica y electrónica.
Peligro	f fuente de posibles lesiones o daños para la salud.
Situación peligrosa	cualquier situación peligrosa en la cual el operador se encuentra expuesto a uno o más peligros.
Riesgo	Posibilidad de sufrir lesiones o daños a la salud por existir situaciones peligrosas.

Protecciones	medidas de seguridad que consisten en utilizar los medios técnicos específicos (protecciones y dispositivos de seguridad) para proteger a los operadores contra los peligros.
Protección	elemento de un equipo utilizado de manera específica para proporcionar protección mediante una barrera física.
Dispositivo de seguridad	dispositivo (diferente de una protección) que elimina o reduce el riesgo; se puede utilizar solo o asociado a una protección.
Cliente	persona que ha adquirido el aparato y/o que lo gestiona y utiliza (por ejemplo, compañía, empresario o empresa).
Electrocución	descarga accidental de corriente eléctrica en el cuerpo humano.

C.8 Responsabilidad

Se declina toda responsabilidad debida a daños y anomalías provocados por:

- Incumplimiento de las instrucciones descritas en el presente manual;
- reparaciones no efectuadas correctamente y sustituciones por recambios no incluidos en el catálogo correspondiente (el montaje y el uso de piezas y accesorios no originales pueden perjudicar el funcionamiento del equipo y anulan la garantía);
- intervenciones efectuadas por personal no especializado;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas.
- mantenimiento ausente o incorrecto;
- uso incorrecto del equipo
- casos excepcionales no previstos;
- uso del equipo por parte de personal desinformado y sin capacitación
- incumplimiento de las disposiciones vigentes en el país de instalación de la máquina en materia de seguridad, higiene y salud en el puesto de trabajo.

Se declina toda responsabilidad derivada de los daños causados por transformaciones y modificaciones arbitrarias llevadas a cabo por el usuario o por terceras personas.

El empresario, el encargado del lugar de trabajo o el técnico encargado del servicio técnico son responsables de proporcionar, según lo establecido en el país de instalación de la máquina, dispositivos de protección personal adecuados a los empleados y controlar que los utilicen correctamente.

El fabricante declina toda responsabilidad por los errores de este manual, ya sean de traducción o de impresión.

Todos los suplementos del manual de instrucciones de instalación, uso y mantenimiento que el fabricante envíe al cliente tendrán que conservarse junto al manual original, ya que forman parte de este.

D USO NORMAL DE LA MÁQUINA

D.1 Características del personal habilitado para utilizar el equipo

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

El encargado de las maniobras debe:

- leer y 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.

D.2 Requisitos básicos para el uso del equipo

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

E DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

E.1 Uso – Introducción

Las instrucciones y la información que contiene este manual son importantes para el uso óptimo del horno. Para obtener más información acerca de aspectos o prestaciones especiales, es preciso contactar con el distribuidor.

- No apoye en el horno bandejas o utensilios que puedan obstruir las salidas de humos y de vapor.
- No coloque objetos (por ej., recipientes) debajo del fondo del horno, porque podrían obstruir los orificios de entrada y salida del aire de refrigeración.



IMPORTANTE

En los modelos con 20 rejillas, ejecute los ciclos de limpieza solo con la plataforma en el interior del horno. Facilita el sellado del cierre de las aberturas inferiores entre la cavidad y la puerta.

- No saque los platos dentro del horno, especialmente cuando trabaje con ciclos húmedos.
- No introduzca en el horno líquidos inflamables (por ejemplo, licores) durante el funcionamiento.



IMPORTANTE

Después de instalar hornos de 6, 10 y 20 rejillas (instalación en apilado incluida), compruebe a qué altura se sitúan las bandejas superiores en el horno. Si es necesario, aplique el adhesivo siguiente (suministrado) en la parte frontal del horno y a una altura de 1,60 m o más del suelo.



PRECAUCIÓN

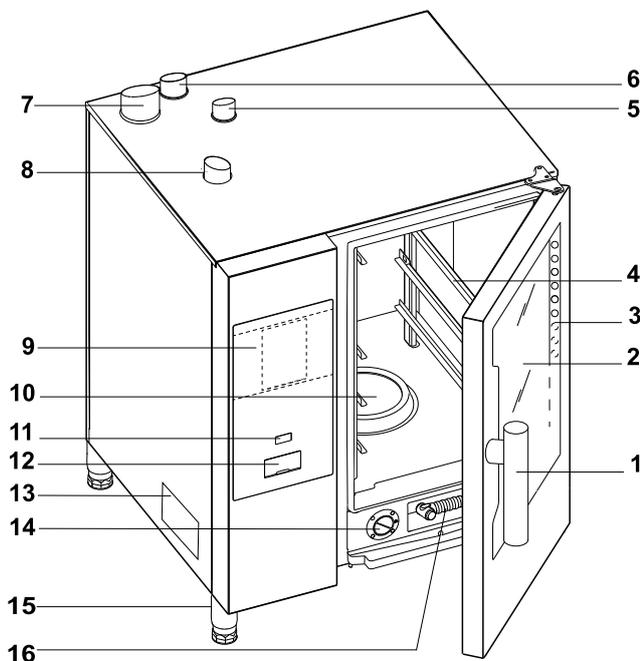
Para evitar quemaduras, no coloque recipientes que contengan líquidos (o productos que se licuen durante la cocción) en estantes por encima de 1,6 m del suelo. De este modo, es posible evitar el riesgo de derrame durante la manipulación.

Carga de alimentos en el horno

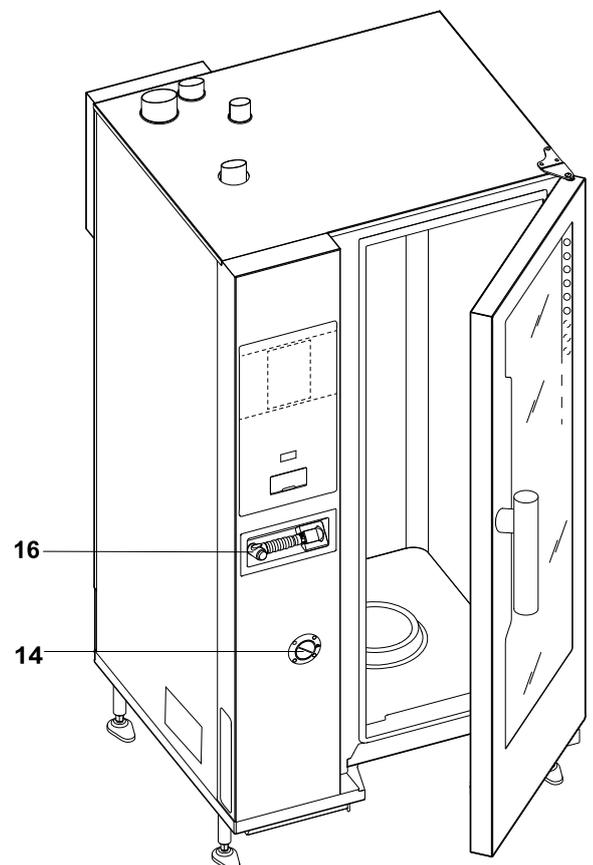
Nº. de rejillas		MODELOS					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Carga máx. del horno	kg	30	60	50	100	100	200
Carga máxima de recipientes/bandejas	kg	15	30	15	30	15	30

E.2 Vista general del aparato

6 - 10 GN model



20 GN model



1. Tirador de la puerta (la forma depende del modelo)
2. Puerta de vidrio
3. Barra de luces LED para iluminar la cavidad
4. Soporte de rejillas
5. Intercambiador de calor de gas de escape de la cavidad (todos los modelos de gas)
6. Descarga de vapor (modelos eléctricos y de gas)
7. Gas de escape procedente del generador de vapor (modelos de gas con gas con caldera)
8. Entradas de aire (modelos eléctricos y de gas)
9. Panel de control
10. Filtro de la cavidad: alojamiento para pastillas de detergente (lavado de la cavidad)
11. Tecla de encendido/apagado
12. Posición de la memoria USB
13. Placa de características
14. Cajón de agente desincrustante/abrillantador
15. Patas
16. Unidad de limpieza mediante rociador manual, si se incluye en el modelo



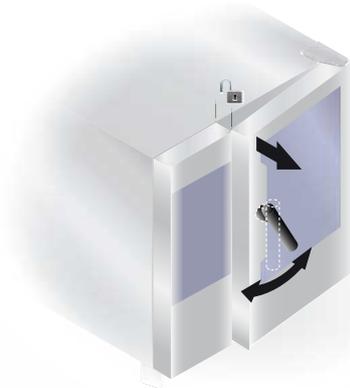
NOTA!

El pulverizador manual solo funciona si el horno está apagado.

E.3 Apertura y cierre de la puerta del horno

A continuación las instrucciones para el cierre y la apertura de la puerta del horno, modelo por modelo.

Modelos 6 GN y 10 GN



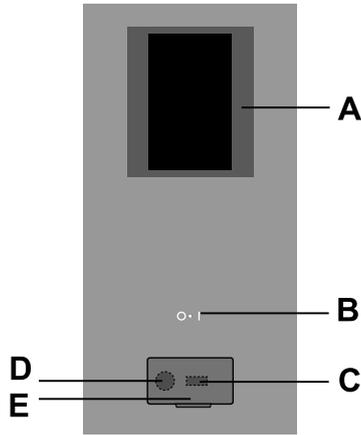
1. Gire el tirador de la puerta a izquierda o derecha para abrir la puerta del horno por completo. El ciclo de cocción se interrumpe, si está en marcha.
2. Para cerrar la puerta, presiónela contra el horno con el fin de bloquearla.

Modelo 20 GN



1. Gire el tirador 90°C a la izquierda para abrir la puerta por completo. El programa de cocción se interrumpe, si está en curso.
2. Para cerrar, gire el tirador 90°C a la izquierda y sitúe la puerta contra el horno.
3. Manteniendo la puerta presionada contra el horno, gire el tirador de vuelta a su posición vertical con el fin de completar el bloqueo.

E.4 Panel de control



- A. Pantalla táctil
- B. Tecla de encendido/apagado
- C. Memoria USB conectada/desconectada
- D. Conexión para accesorios
- E. Aleta con apertura

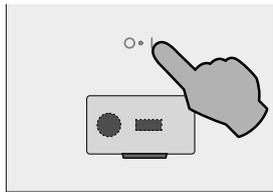
F FUNCIONAMIENTO

F.1 ENCENDIDO DEL HORNO

Pulse el lado "I" de la tecla "O – I" para encender el horno.
Pulse el lado "O" de la misma tecla para apagar el horno.

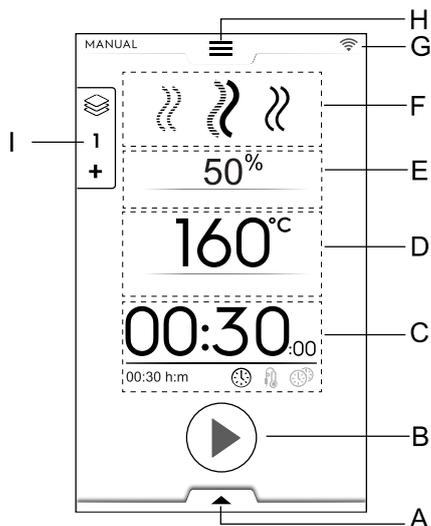
! **IMPORTANTE**
Solo modelos de gas: espere 5 minutos antes de repetir el encendido.

i **NOTA!**
Después de apagar el horno, el ventilador de enfriamiento sigue activo por razones de seguridad.



La pantalla se ilumina, carga el software (cuya versión se hace visible) y al cabo de un momento muestra por defecto la pantalla siguiente, en modo MANUAL.

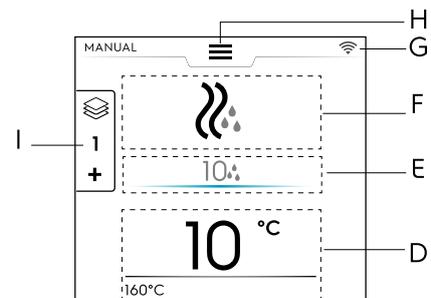
Modelos con caldera



- A. Cajón inferior: funciones adicionales (utilidades)
- B. Sección de la tecla de inicio
- C. Sección de tiempo/sonda alimentaria/MultiTimer
- D. Sección de temperatura de la cavidad
- E. Sección de humidificación de la cavidad

- F. Sección de ciclo(s) de cocción
- G. Sección de conectividad
- H. Cajón superior: menú principal
- I. Cajón multifase

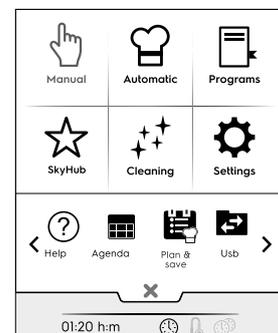
Modelos sin caldera



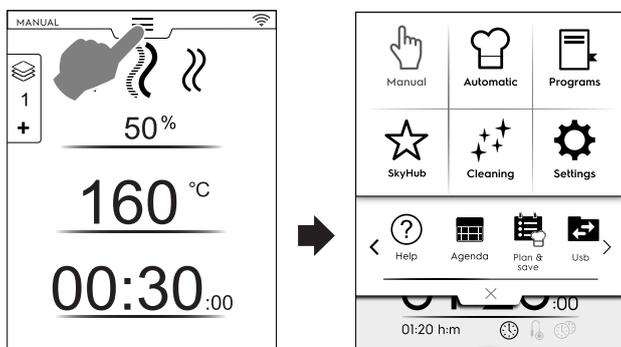
F.2 MENÚ PRINCIPAL

El horno permite cocinar con distintos modos, de acuerdo con el tipo y las necesidades del alimento, para crear y almacenar recetas o programas, para recuperarlos, para planificar actividades de cocción o para llevar a cabo la limpieza automática.

El menú principal de la página inicial se compone de distintos modos correspondientes a las diferentes funciones del horno.



i **NOTA!**
Para desplazarse por el menú principal toque siempre el cajón superior.



Toque el icono correspondiente en el menú principal para acceder a los distintos modos.

Modo de cocción



Modo manual

El modo "Manual" permite personalizar los ciclos de cocción con la elección entre los ciclos Convección, Combi y Vapor, y el ajuste de nivel de humedad, tiempo y temperatura (consulte el capítulo F.6 *MODO MANUAL*).



Modo Automático

El modo "Automatic" permite cocinar de manera rápida y sencilla; basta con elegir el alimento que corresponda y la manera de cocinarlo.

Los parámetros establecidos permiten obtener excelentes y repetibles resultados de cocción cuando se desee (consulte el capítulo F.7 *MODO AUTOMATIC (AUTOMÁTICO)*).



Modo de programas

El modo "Programs" recupera las recetas previamente almacenadas y restaura rápidamente los parámetros y ajustes de cada ciclo de cocción, evitando tener que volver a asignarlos (consulte el capítulo F.8 *MODO PROGRAMS (PROGRAMAS)*).



Modo de página inicial (SkyHub/SoloMio)

El modo "Homepage" (página inicial) permite almacenar las recetas gestionándolas dentro de una sección personalizada (consulte el capítulo F.8 *MODO PROGRAMS (PROGRAMAS)*).

Otros modos



Modo de limpieza

Con el modo "Cleaning" es posible llevar a cabo la limpieza de la cavidad y el ciclo de desincrustación de la caldera, si está disponible en el modelo que se utiliza.



Modo de ajustes

El modo "Settings" (ajustes) permite personalizar las funciones y opciones del horno para mejorar su uso.

< Opciones de la ZONA DE DESPLAZAMIENTO >



Help (ayuda)

Esta función suministra códigos QR para mostrar el manual de usuario en su dispositivo (móvil, tableta u ordenador portátil). (Consulte el capítulo F.10 *MODO HELP (ayuda)*).



AGENDA (MyPlanner/Calendar)

Esta función permite planificar actividades del horno, programas de cocción o limpieza, o definir recordatorios, de acuerdo con la planificación del usuario (consulte el capítulo F.11 *MODO AGENDA (CALENDAR – MY PLANNER)*).



OPTIMIZADOR PLAN-N-SAVE/COOKING (PLANIFICACIÓN Y ALMACENAMIENTO/COCCIÓN)

Esta función permite optimizar procesos de cocción consecutivos para reducir el consumo de energía y de agua de las fases de transición (consulte el capítulo F.13 *Modo Plan&Save/Cooking Optimizer (planificar y guardar/optimizador de cocción)*).



SKYDUO/MATCH (opcional)



NOTA!

Disponible como opción solo en modelos específicos combinados con los accesorios adecuados.

Esta función se puede activar a petición del usuario y actúa en combinación con dispositivos de conectividad, instalados por personal especializado. Permite conectar el horno a un abatidor (consulte el capítulo F.14 *MODO SKYDUO/MATCH (dependiendo del modelo - opcional)*).

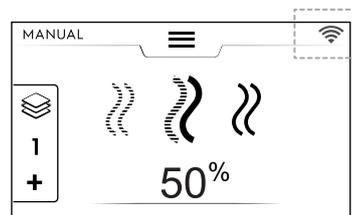


USB

El modo USB permite la carga y descarga, desde el aparato o hacia él, de programas u otros datos mediante una memoria USB. Consulte el capítulo F.12 *MODO USB*.

F.3 CONECTIVIDAD DEL HORNO

Si el horno está conectado a la nube de manera remota, la pantalla muestra diferentes iconos que indican el estado de la conexión.



Iconos de estado de conexión



Horno conectado a la nube mediante WiFi. La señal WiFi es **buena**.



Horno conectado a la nube mediante WiFi. La señal WiFi es **media**.



Horno conectado a la nube mediante WiFi. La señal WiFi es **deficiente**.

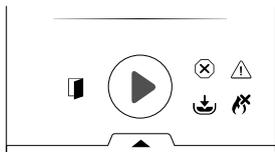


Horno conectado a la nube mediante Ethernet.

Respecto a problemas de conexión, consulte el apartado H.3 *Problemas de conectividad del horno (dependiendo de la versión de software)*.

F.4 INSTRUCCIONES DE LA PANTALLA TÁCTIL/MENSAJES DE INFORMACIÓN Y EN PANTALLA

Los iconos de esta sección permiten la interacción con el horno o simplemente ofrecer información acerca del estado del horno o de los accesorios conectados.



Instrucciones de la pantalla táctil

-  Toque este icono para confirmar o guardar la elección
-  Toque este icono para desechar la elección o cerrar una ventana emergente.
-  Toque este icono para volver al menú anterior
-  Toque este icono para iniciar un ciclo
-  Mantenga pulsada esta tecla durante unos segundos para detener un ciclo en marcha
-  Toque estos iconos para desplazarse entre las páginas (desplazamiento horizontal) o para aumentar/reducir un valor
-  Toque estos iconos para desplazarse entre las páginas (desplazamiento vertical)

Información sobre indicaciones

 Icono de advertencia de puerta abierta

El icono aparece cuando la puerta está abierta o no cerrada correctamente.

 Nivel de velocidad del ventilador

 Caldera en fase de llenado o calentamiento
No está disponible en modelos sin caldera

 Temperatura del acumulador demasiado alta
No está disponible en modelos sin caldera

 Solo en modelos de gas:
Quemador de gas¹ bloqueado.
Para reiniciar el encendedor de la caldera, toque el icono de llama verde .

 Inyección de agua

 Potencia reducida

 Alarma de bloqueo

Mensajes en pantalla

 Advertencias

En la pantalla aparece automáticamente una ventana emergente para mostrar la advertencia en curso.

 Icono de indicación de alarmas

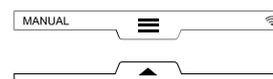
En la pantalla aparece un mensaje emergente que indica la alarma en curso. El icono permanece visible hasta que se corrige el problema. Respecto a la lista de alarmas (número y código), consulte el apartado H.2 *Códigos de error*.

 Información

Un mensaje de información comunica si hay algún problema, si ha concluido un procedimiento o debe repetirse, etc.

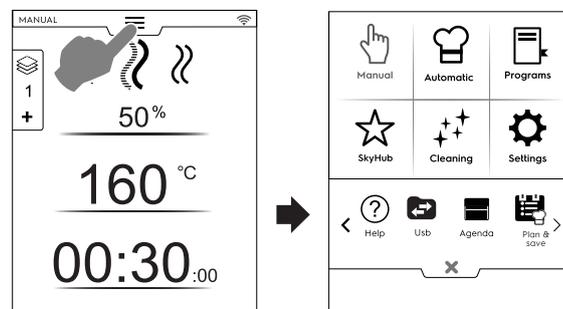
F.5 SECCIÓN DE CAJONES

Los cajones son espacios situados dentro de varios entornos de menú y contienen opciones útiles para las funciones.

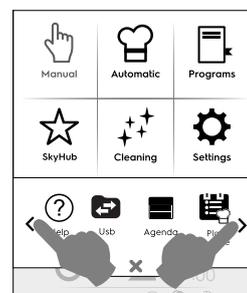


CAJÓN SUPERIOR

- Permite desplazarse al menú principal.
 - Apertura del cajón superior:



- Desplazamiento entre páginas:
Toque las flechas en la sección de desplazamiento.



1. Puede ser el quemador de la cavidad superior o el de la cavidad inferior, o el quemador de la caldera

– Cierre del cajón superior:

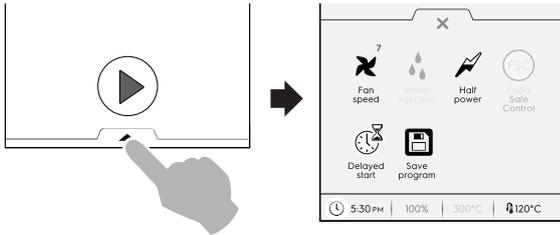


Toque la tecla **X** para cerrar el cajón.

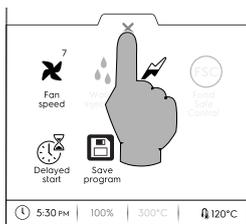
CAJÓN INFERIOR

• Permite acceder a otras opciones, accesorios y funciones avanzadas.

– Apertura del cajón inferior:



– Cierre del cajón inferior

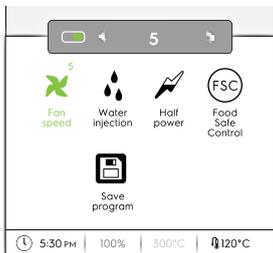


Funciones del CAJÓN INFERIOR: utilidades

Este cajón contiene más ajustes, gestión de accesorios y funciones avanzadas. Su composición depende de los parámetros de ajuste en el ciclo de la fase.

Fan speed (velocidad del ventilador)

- Toque este icono para ajustar la velocidad del ventilador de los niveles 1 a 7.
- Toque el icono **X** para cerrar y activar el ajuste.
- Para desactivar esta función, accione los iconos / .



Inyección de agua en la cavidad (solo disponible en el ciclo de cocción por convección)

Toque este icono para aumentar el grado de humedad de la cavidad al iniciarse la fase de cocción.

- Ajuste la duración de la inyección de agua (desde 10 segundos a 30 minutos).
- Toque el icono **X** para cerrar y activar el ajuste.
- Para desactivar esta función, accione los iconos / .



Potencia reducida

Toque este icono para limitar la potencia máxima de la potencia instalada. Disponible en cada ciclo de cocción. Al seleccionar el icono se vuelve verde.

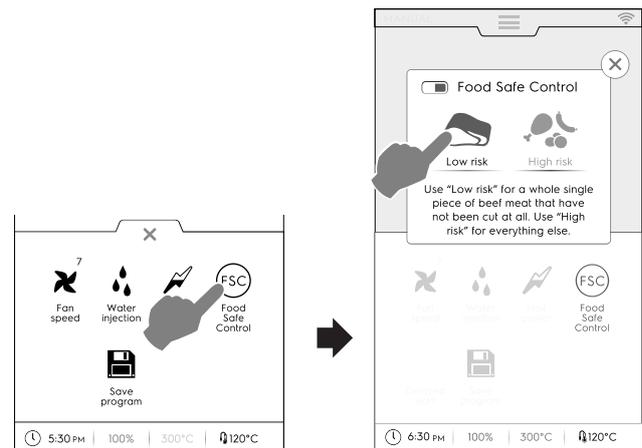
Control de Seguridad Alimentaria (FSC, Food Safe Control)

Para activar esta función, consulte el apartado *Control de Seguridad Alimentaria (FSC)* en el capítulo F.17 *SETTINGS (ajustes)*.

FSC permite controlar el estado microbiológico seguro de los alimentos durante la cocción (consulte el apartado *Control de Seguridad Alimentaria (FSC)*).

- Toque este icono. Un mensaje emergente solicita que se seleccione el grado de riesgo entre estándar y alto
- Ajuste el icono de alimento correspondiente para cambiar el riesgo.

El icono correspondiente del cajón inferior cambia en consecuencia .



Delayed start (inicio diferido)

Con esta opción es posible retrasar el inicio de un ciclo a un momento más conveniente.

Después de ajustar el inicio diferido y tocar la tecla , la pantalla muestra el icono correspondiente y el tiempo de retardo seleccionado. El aparato inicia la cuenta atrás.

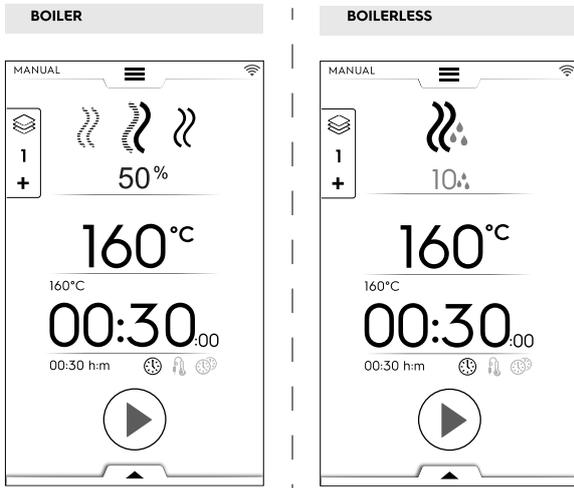
Guardar programa

Toque este icono para guardar y almacenar los ciclos de cocción personalizados. Consulte el apartado *Cómo crear y guardar un programa* en el capítulo F.8 *MODO PROGRAMAS (PROGRAMAS)*.

F.6 MODO MANUAL

F.6.1 PÁGINA PRINCIPAL

El modo manual muestra la **primera página** siguiente:



i **NOTA!** Puede modificar los valores mostrados activando la función: "Show real and set values" (mostrar valores reales y definidos). Consulte el apartado *Información general* en el capítulo F.17 *SETTINGS (ajustes)*.

i **NOTA!** Puede modificar los valores por defecto propuestos por los ciclos: consulte el apartado *Ajustes de referencia de los ciclos de cocción* del capítulo F.17 *SETTINGS (ajustes)*.

F.6.2 CICLOS DE COCCIÓN

Modelos con caldera

» **Ciclo de CONVECCIÓN**
Para asar y gratinar:
Temperatura máxima de 300 °C

» **Ciclo COMBI**
El generador de vapor y los calentadores de compartimento se utilizan a la vez para mantener tiernos los alimentos.
Temperatura máxima de 300 °C

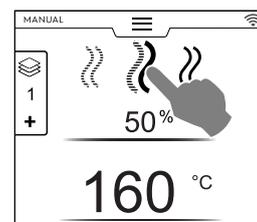
» **Ciclo de VAPOR**
Perfecto para hervir (la temperatura se fija automáticamente en 100°C).
Vapor a baja temperatura para cocciones delicadas, alimentos envasados al vacío y descongelación (temperaturas de 25°C a 99°C).
Vapor supercaliente (temperatura 101°C – 130°C).

Modelos sin caldera

» **Ciclo de CONVECCIÓN**
Temperatura máxima de 300 °C
Para asar y gratinar; temperatura máxima 300 °C.

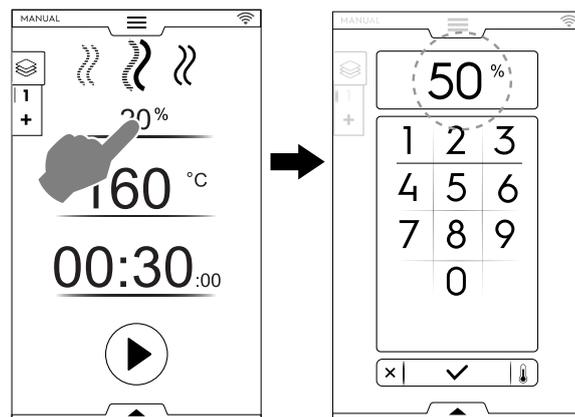
F.6.3 AJUSTE DE CICLOS DE COCCIÓN

1. Seleccione un ciclo, por ejemplo COMBI.



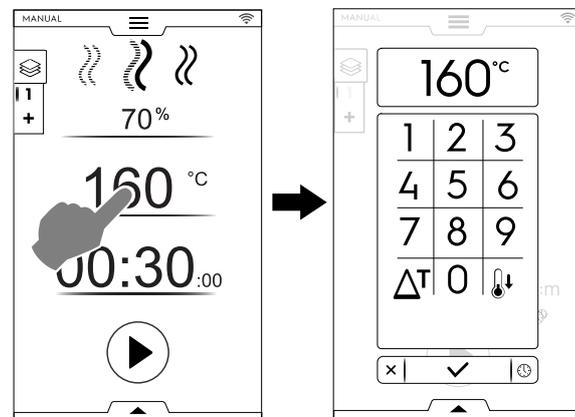
2. Si es necesario, ajuste la HUMEDAD necesaria.

- Toque la fila del valor de humedad.
- Introduzca el nuevo valor en el teclado numérico que aparece en la pantalla.



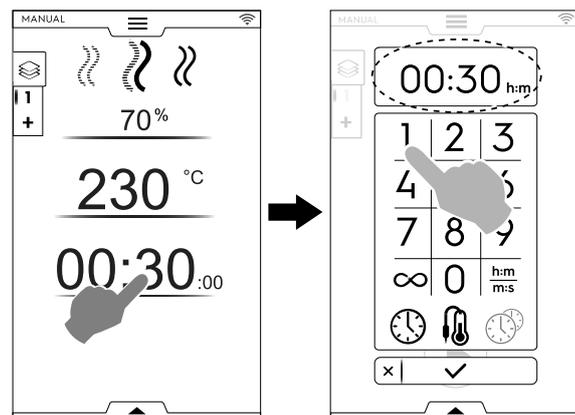
3. Ajuste la TEMPERATURA necesaria?

- Toque la fila del valor de temperatura; introduzca el valor nuevo con el teclado numérico que aparece en la pantalla.



4. Ajuste del TIEMPO de duración

- Toque la fila del valor de tiempo; introduzca el valor nuevo en el teclado numérico.



2. En funcionamiento continuo, al cabo de 30 minutos la temperatura de la cavidad se limita a 260 C° para ahorrar energía. Se restaura automáticamente la temperatura fijada cuando se introducen los alimentos.

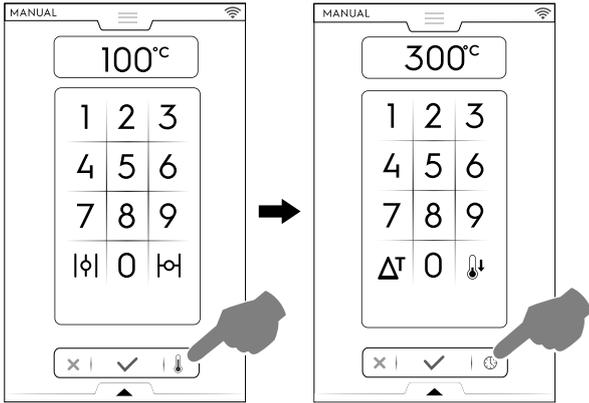
- ∞ Tiempo de cocción continuo
- $\frac{h:m}{m:s}$ Tiempo en pantalla
- 👂 Sonda de alimentos
- 🕒 MultiTimer



IMPORTANTE

El teclado numérico permite ajustar otras opciones del ciclo sin necesidad de volver a la primera página del modo Manual.

- Toque la tecla como se indica en la figura para acceder al ajuste de las opciones de temperatura y tiempo.

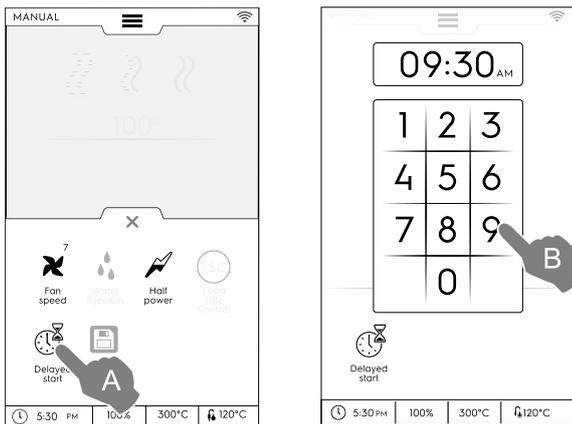


- 5. Toque la tecla para iniciar el ciclo de cocción.

F.6.4 INICIO DIFERIDO

Se debe ajustar el inicio diferido antes de tocar la tecla de INICIO.

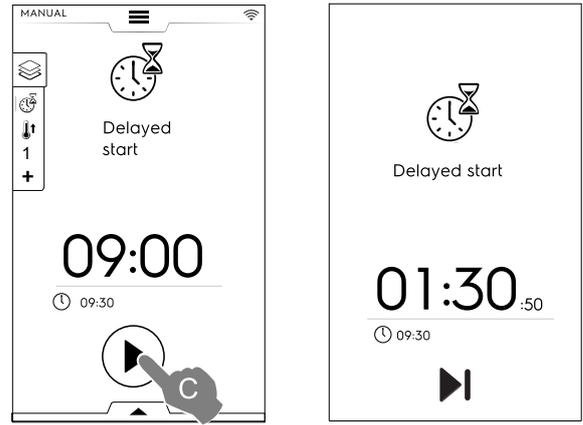
- A. Abra el cajón inferior y toque el icono correspondiente (“A”):
- B. Ajuste la hora de inicio en el teclado que aparece (“B”) y toque **X** para cerrarlo.



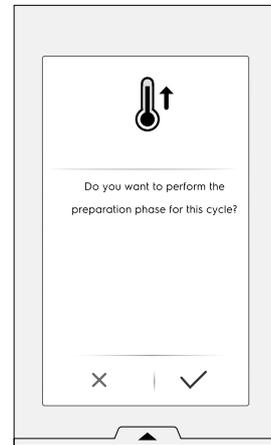
NOTA!

Para cancelar el inicio diferido, vuelva a abrir el cajón inferior y toque el icono verde de inicio diferido. Debe cambiar el color de verde a blanco.

- A. La pantalla muestra el ciclo de cocción ajustado con el inicio diferido. Toque la tecla para confirmarlo (“C”).



- Si desea que el horno ejecute el precalentamiento para el ciclo diferido, consulte el capítulo F.17 *SETTINGS (ajustes)* (Manual ⇒ General, ⇒) y active la función “Delayed start preheating” (precalentamiento para inicio diferido) (☐ / ☐). En tal caso, el horno presenta un mensaje solicitando que se ejecute la fase de preparación (precalentamiento) del ciclo en la hora fijada.



El aparato inicia la cuenta atrás. La pantalla muestra el icono de inicio diferido, el tiempo restante y la hora de inicio fijada.

Todavía es posible omitir el inicio diferido y empezar el ciclo de inmediato. En este caso, el horno inicia la etapa de precalentamiento.

F.6.5 OPCIONES DE INICIO

- Inicio automático

El ajuste de esta opción permite iniciar el ciclo de cocción al cerrar la puerta. La tecla de INICIO no aparece en la pantalla.

Para activar el ciclo automático en todos los modos consulte el capítulo F.17 *SETTINGS (ajustes)* (Inicio automático).

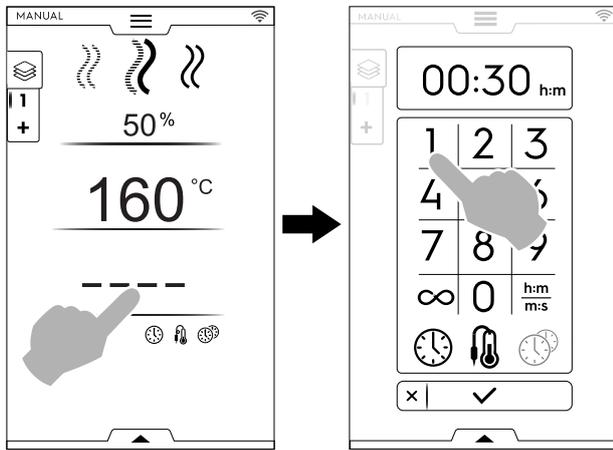


IMPORTANTE

Respecto a los requisitos normativos para la seguridad de los equipos de gas, se recomienda que habilite la opción Auto Start (inicio automático) junto con la interfaz en modo de “dos toques”, para evitar el inicio accidental del ciclo.

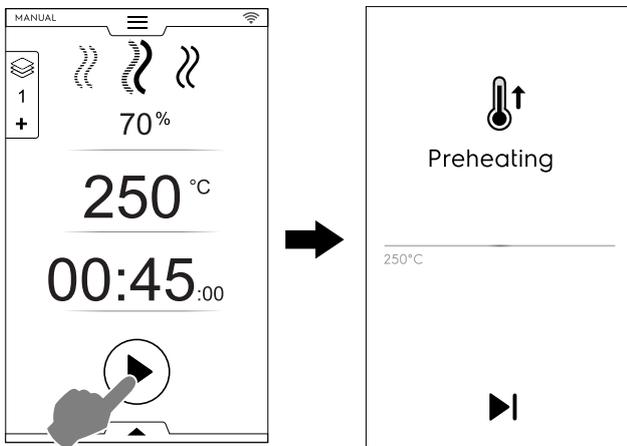
- Modo de dos toques

Cuando el ciclo se inicia con el cierre de la puerta (inicio automático), el modo de “dos toques” fuerza al usuario a ajustar y confirmar la duración del ciclo y, de ese modo, ser consciente del ciclo que se ajusta.



Para activar el modo de “dos toques”, póngase en contacto con un técnico autorizado.

- Se inicia la fase de precalentamiento (o preenfriamiento). La función de precalentamiento o preenfriamiento preparan la temperatura de la cavidad antes de que se inicie el ciclo seleccionado.



NOTA!
Si la temperatura de la cavidad es demasiado elevada, un mensaje solicita que se abra la puerta para facilitar el enfriamiento.

▶ Omisión de la fase de precalentamiento/ preenfriamiento

Toque el icono ▶ para omitir esa fase y pasar de inmediato al ciclo principal.

NOTA!
Esta fase se puede activar o desactivar como se indica en el capítulo F.17 *SETTINGS (ajustes)* (Manual ⇒ General, ⇒ Precalentamiento para cocción).

- Al final del precalentamiento suena una señal y la luz de la puerta destella.
Se abre una ventana emergente, con un mensaje que indica que se puede iniciar el ciclo.
- Si elige CICLO DE TIEMPO: introduzca los alimentos en el aparato y cierre la puerta para iniciar el ciclo.
- Si elige CICLO DE Sonda: introduzca los alimentos en el aparato, la sonda en el producto y cierre la puerta para iniciar el ciclo.



● Interrumpir ciclo

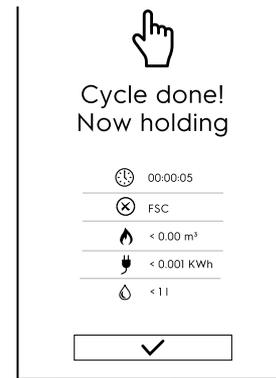
Mantenga pulsada la tecla ● para detener el ciclo.



F.6.6 FINAL DE CICLO

- Al final del ciclo suenan algunas señales. Una ventana emergente muestra el resumen de consumo, ciclo de tiempo y utilidad empleados.

Toque la tecla ✓ para cerrar la ventana emergente.



El aparato inicia el mantenimiento.

🕒 Tiempo de consumo en horas : minutos : segundos

✓ Utilidad empleada: FSC (control de seguridad alimentaria)
Comprobación final de FSC con resultado correcto.

✗ Utilidad empleada: FSC (control de seguridad alimentaria)
La comprobación final de FSC ha dado resultado negativo.

🔥 Consumo de gas en m³

🔌 Consumo eléctrico en kWh

💧 Consumo de agua en litros

F.6.7 OPCIONES DE TEMPERATURA

(para todos los modos de cocción)

ECO DELTA ΔT

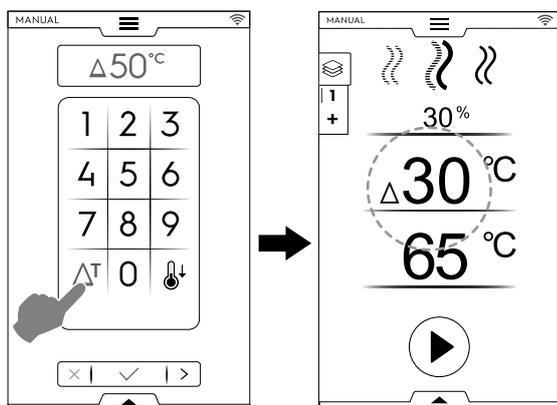
- En este avanzado método de cocción la variación de temperatura de la cámara es proporcional a la temperatura en el centro del alimento cocinado. La temperatura de la cavidad se regula automáticamente en función de la temperatura interna de la comida (SONDA) y la diferencia entre ambas, "ECO DELTA", se mantiene constante desde el comienzo hasta el final del ciclo.

Temperatura delta

Valores que deben ajustarse:	de 5 a 120°C
------------------------------	--------------

Esta función permite cocinar los alimentos sin utilizar altas temperaturas, de este modo se obtiene una cocción más suave y uniforme de los alimentos y pierden menos peso. La función ECO-DELTA sólo está disponible cuando se utiliza la sonda.

- Mientras ajusta la temperatura, toque el icono ΔT ;
- Introduzca el valor delta necesario en el teclado numérico; toque la tecla \checkmark para confirmar.



- Toque el icono de sonda y seleccione el ciclo que necesite.
- Introduzca la sonda en el alimento (consulte el uso de la sonda en el apartado *Uso de la sonda*).
- Cierre la puerta y pulse la tecla .



NOTA!
Para borrar la función ECO-DELTA toque otra vez el icono ΔT .

Con la función ECO-DELTA activada, el modo "Cooking Time" (tiempo de cocción) cambia automáticamente al modo de "Core Probe" (aguja sonda), que detecta la temperatura interna del alimento (65°C).

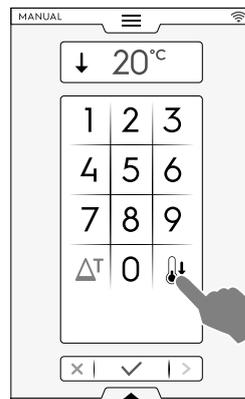
Esta función es especialmente adecuada para cocinar piezas de carne grandes (de más de 5 kg, como pavos enteros, piernas de cerdo, etc.).

ENFRIAMIENTO

- El enfriamiento rápido de la cavidad es útil para cambiar de un tipo de cocción a otro de menor temperatura.

Activa la rotación del ventilador y la inyección automática de agua incluso con la puerta abierta. Esta opción no está disponible si la temperatura de la cavidad supera 180°C.

- Toque la tecla .



- Introduzca el valor de temperatura que debe alcanzar el horno en la cocción siguiente.
- Toque la tecla \checkmark para confirmar.

F.6.8 OPCIÓN DE HUMEDAD

Ciclo de VAPOR

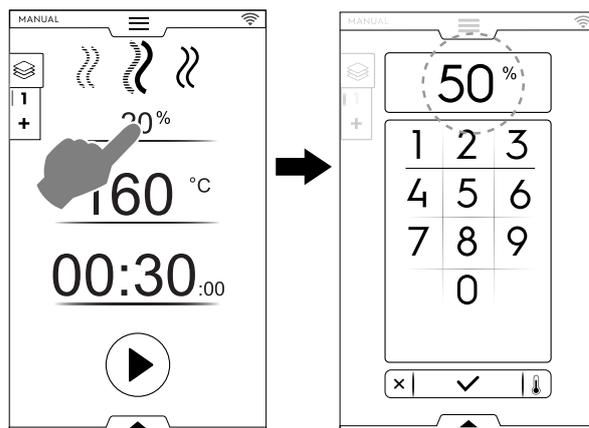
- El valor de humedad – 100°C es fijo y no ajustable.

Ciclo COMBI – NIVEL DE PORCENTAJE de humedad

01 % Permite ajustar el nivel de humedad necesario en la cavidad durante la cocción.

- Toque la fila de humedad. Introduzca el nuevo valor en el teclado (por ej., 50).

El horno alcanza y mantiene la humedad ajustada durante todo el ciclo de cocción.



Ciclo de CONVECCIÓN – VÁLVULA DE VENTILACIÓN



Válvula de ventilación CERRADA para cocción con humedad elevada (ajuste predeterminado)

Modelos con caldera

01 %

Válvula de ventilación AJUSTABLE para la cocción con humedad regulable de 1 a 99 %, que permite eliminar la humedad cuando supera el valor fijado.

Solo modelos sin boiler:

Válvula de venteo AJUSTABLE



NOTA!
Con independencia del número introducido, los valores en pantalla se redondean siempre a la decena más cercana (10, 20, 30, 40... hasta 100).

01 % –
100%

Valores introducidos	Valores de salida
De 0 a 4	0
De 5 a 14	10
De 15 a 24...	20...
De 85 a 94	90
De 95 a 100	100

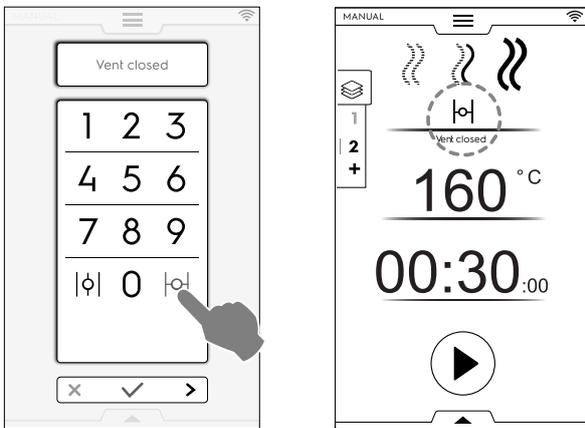


La válvula de ventilación ABIERTA para una cocción muy seca permite eliminar la humedad cuando sea necesario.

Temperatura máxima de 300 °C.

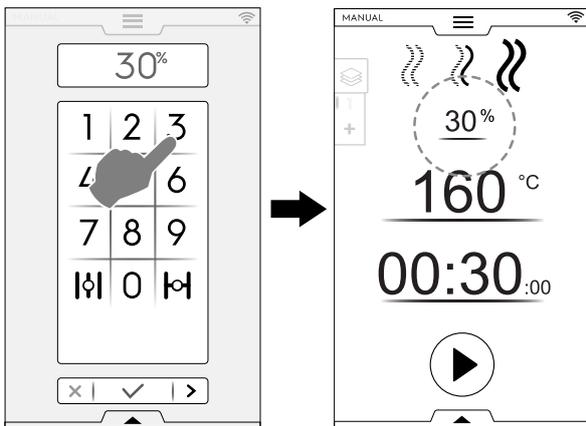
Ajuste de ventilación (solo para el ciclo de CONVECCIÓN)

- Toque la opción VENT CLOSED (ventilación cerrada)

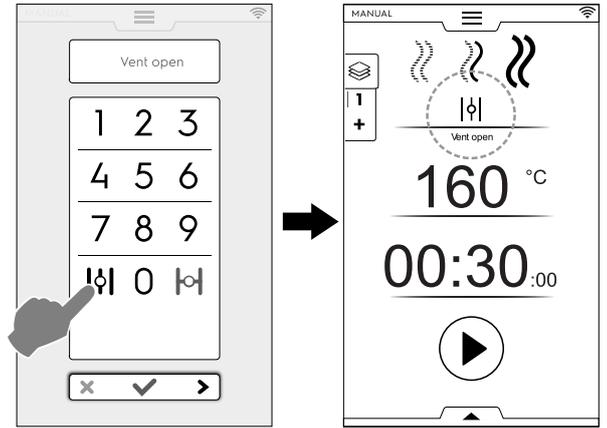


- Control del PORCENTAJE DE HUMEDAD

Introduzca un valor en el teclado numérico (por ejemplo, 30). La ventilación se cierra para conservar hasta un 30% de humedad.



- Toque la opción VENT OPEN (ventilación abierta)



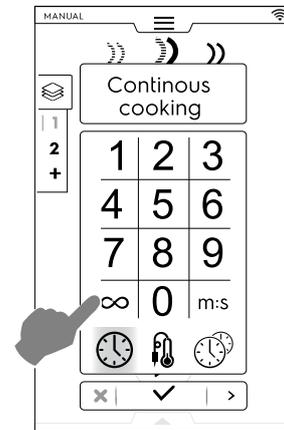
F.6.9 OPCIÓN DE TIEMPO



OPCIÓN DE TIEMPO

COCCIÓN CONTINUA

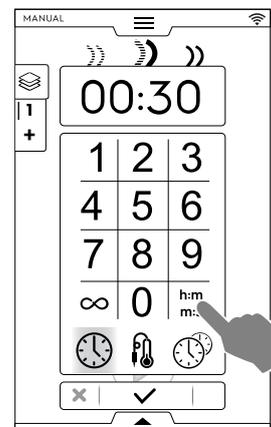
- Si esta opción está activada, el ciclo de cocción es interminable.



Cuando el alimento esté cocinado, pulse la tecla

TIEMPO EN PANTALLA

- Si esta opción está activada, el tiempo que se muestra se convierte de horas/minutos a minutos/segundos y viceversa).



F.6.10 OPCIÓN DE Sonda ALIMENTARIA CENTRAL

La sonda de aguja permite controlar la temperatura en el centro del producto. Esta opción omite el ajuste de tiempo de cocción.



OPCIÓN DE Sonda DE AGUJA ALIMENTARIA

Temperatura de la sonda

Valores que deben ajustarse:	de 15 a 290°C
------------------------------	---------------

Cuando se alcanza el valor fijado, el horno se detiene automáticamente.

Tipos de sonda

 SONDA ajustable para medir la temperatura interna del producto.

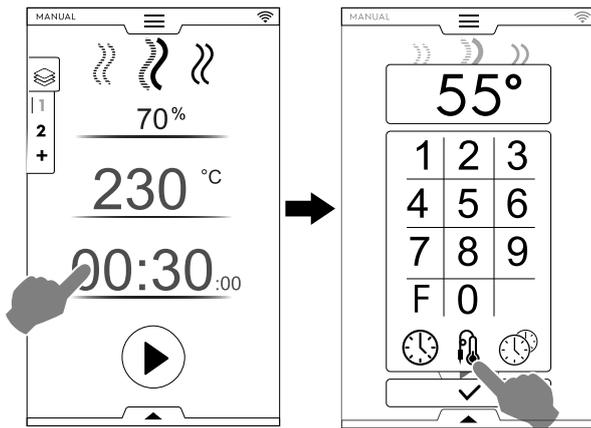
 SONDA ajustable para la transmisión de datos mediante una unidad USB.

 Sonda MULTIPPOINT con 6 sensores distribuidos a lo largo del vástago que miden con precisión la temperatura interna del producto aunque la punta no esté exactamente en el centro (SOLO en modelos específicos).

Dependiendo del modelo, los hornos están equipados con sonda MULTIPPOINT o SINGLEPOINT. Sonda MULTIPPOINT con 6 sensores distribuidos a lo largo del vástago que miden con precisión la temperatura interna del producto aunque la punta no esté completamente centrada.

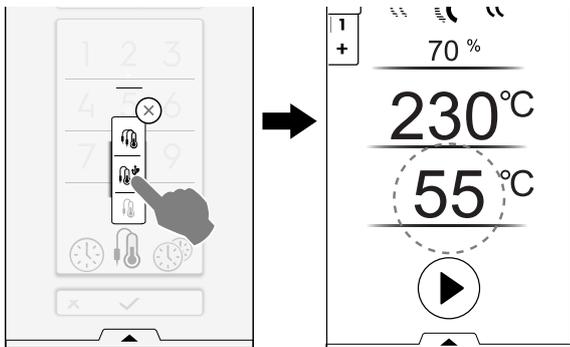
Uso de la sonda

1. Toque el tiempo y seleccione la opción CORE PROBE (sonda de aguja).



F Factor de pasteurización (si está activado)
Toque "F" para introducir el valor de factor que debe alcanzarse al final del ciclo de cocción.

2. Seleccione la sonda más adecuada e introduzca la temperatura de sonda en el teclado numérico (por ej., 55°C).



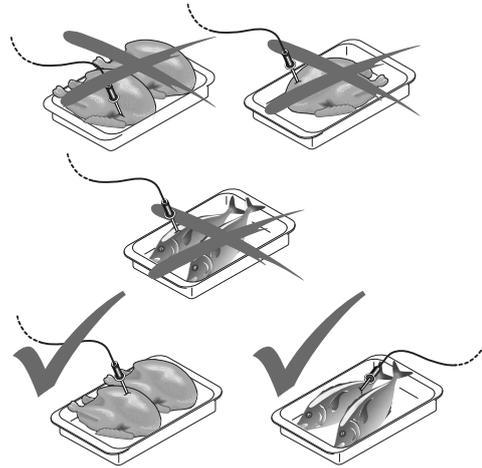
3. Toque la tecla  para iniciar el ciclo. Espere a que la pantalla indique que ha concluido la fase de precalentamiento (o preenfriamiento).
4. Abra la puerta, introduzca el alimento en la cavidad.



ADVERTENCIA

Riesgo de abrasión. Abra la puerta con cuidado cuando el horno esté caliente.

5. Retire la sonda interna de su alojamiento e introdúzcala en el producto sin forzarla en exceso. Compruebe que la punta (la parte sensible) quede situada cerca del centro del producto. Es importante colocar la sonda correctamente cerca del centro del producto, teniendo cuidado de que la punta no sobresalga y, en especial, que no toque la bandeja.



IMPORTANTE

La sonda es un instrumento de precisión. No la golpee, no la fuerce ni tire del cable flexible, sobre todo cuando utilice el carro portabandejas. La garantía no contempla la sustitución de sondas dañadas por un manejo incorrecto.

6. Cierre la puerta del horno. El ciclo de SONDA sigue funcionando.

Fin del ciclo de sonda

- Cuando se alcanza la temperatura interna del producto que sea necesaria, el horno se detiene automáticamente. La pantalla muestra la duración del ciclo de cocción.

Desactivación del ciclo de sonda

- Para desactivar el ciclo de SONDA basta con pulsar la tecla de TIEMPO  y ajustar un tiempo de cocción. Con esta acción se interrumpe automáticamente el funcionamiento de la sonda y viceversa.

Cuando se apaga el horno, la opción de sonda interna también se desactiva.



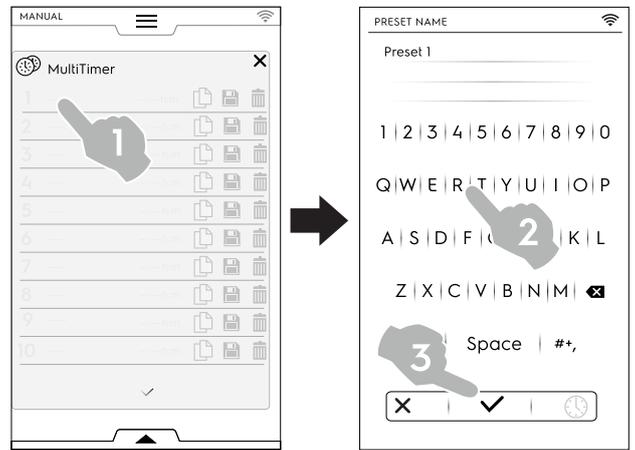
NOTA!

Si los alimentos están envasados al vacío, es necesario conectar la sonda de aguja externa especial (accesorio disponible a petición) a la unidad USB. Para más información sobre el uso, consulte las instrucciones que se adjuntan con el accesorio.

Sonda USB

Si se programa un ciclo con la sonda USB y se desconecta la sonda del puerto correspondiente, tras el precalentamiento la pantalla muestra una alarma con la indicación de que el ciclo se interrumpirá en 2 minutos.

- Para reanudar el ciclo, vuelva a conectar la sonda USB antes de que transcurran los 2 minutos.



F.6.11 MULTITIMER OPCIÓN

MultiTimer El sistema permite programar un tiempo distinto de cocción para cada receta (pollo, patatas, etc.) o para cada bandeja situada en cada nivel (nivel 1 para la bandeja superior, los niveles siguientes para las bandejas inferiores).

Asimismo, con esta función es posible utilizar el horno con un menú "a la carta" que permite introducir los alimentos en el horno en el momento necesario durante el mismo ciclo.



NOTA!

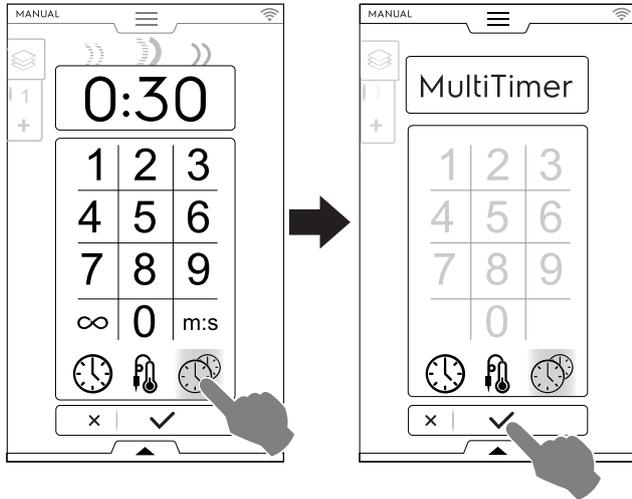
Esta función no se puede seleccionar en un ciclo multifase.



MULTITIMER OPCIÓN

Ajuste de una opción de MultiTimer

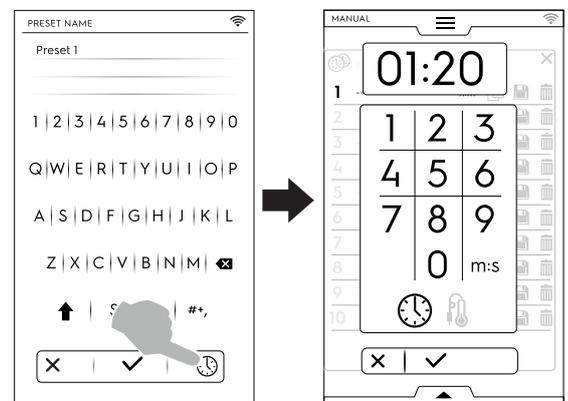
1. Mientras ajusta el programa manual, seleccione la opción MultiTimer y confirme.



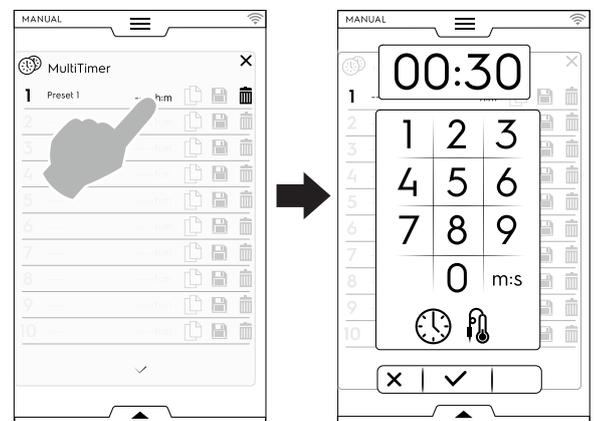
2. Toque la barra MultiTimer vertical a la izquierda de la pantalla. Se abre una ventana emergente. Toque cada fila para crear un nuevo valor prefijado: escriba el nombre nuevo en el teclado y confírmelo.

3. Fije la duración prefijada de la temperatura central del alimento. Hay dos maneras de hacerlo:

- Mientras asigna nombre al valor prefijado, toque el icono de tiempo ⌚ en el teclado para acceder a la página de modificaciones.



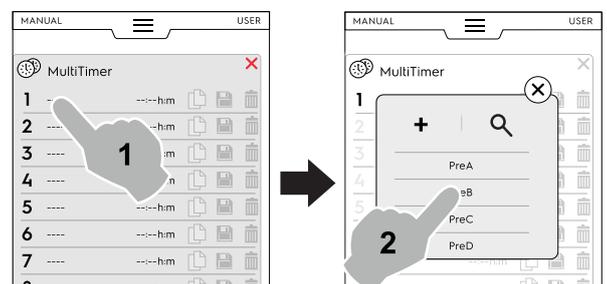
- Toque la sección de tiempo en la parte derecha de la fila.



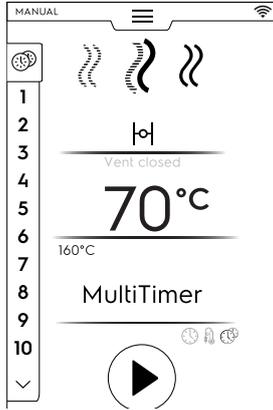
Si crea más valores prefijados, la pantalla muestra los preajustes más parecidos o los compatibles con el que acaba de introducir.

- Toque "+" para crear y añadir un nuevo preajuste.

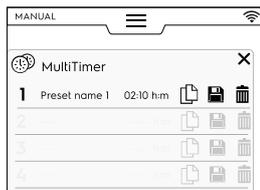
Toque 🔍 para buscar un preajuste existente o seleccionarlo en la lista propuesta.



Es posible añadir hasta 60 preajustes.



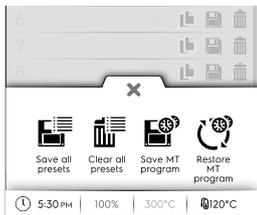
- Después de realizar los preajustes que desee, se convierten en disponibles los iconos de la derecha.



De acuerdo con los preajustes de gestión, es posible:

- Duplicar el preajuste
- Guardar el preajuste (disponible solo para preajustes nuevos)
- Borrar el preajuste

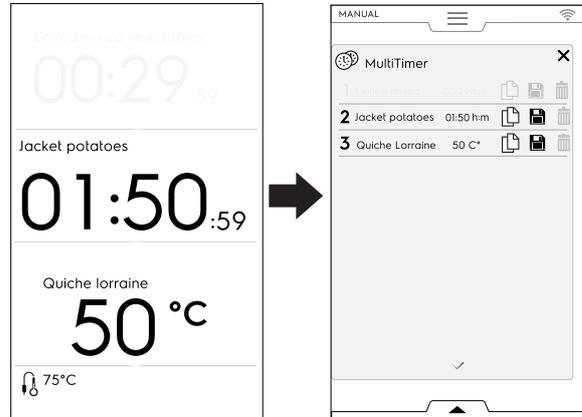
- En el cajón inferior se pueden realizar acciones adicionales en el programa. Abra el cajón inferior para:



- Save all presets (guardar todos los preajustes)**
Permite guardar todos los preajustes en lugar de almacenarlos uno por uno.
- Clear all presets (borrar todos los preajustes)**
Permite borrar todos los preajustes en lugar de borrarlos uno por uno.
- Guardar programa MT**
Permite guardar todos los preajustes como programas MultiTimer.
- Reload Presets (recarga de preajustes)**
Disponible solo en un programa MultiTimer, permite recargar los preajustes borrados de un programa MT.
- Load MT programs (cargar programas MT)**
Permite volver a cargar un programa MT.

4. Toque la tecla para iniciar el ciclo. Se inicia el precalentamiento.

5. Introduzca el alimento en el horno, la sonda en el producto (si es necesario) y cierre la puerta para iniciar el ciclo. La lista de la página MultiTimer se muestra en la pantalla. El protector de pantalla muestra hasta tres preajustes: el de tiempo restante (o la temperatura interna actual del alimento) y el nombre, si está presente. Los preajustes se ordenan de arriba abajo de acuerdo con el tiempo restante mínimo y máximo.



6. Al finalizar un preajuste, suenan señales acústicas. La pantalla muestra la lista de la página MultiTimer con los preajustes finalizados en verde y parpadeantes. Abra la puerta y retire el alimento. Después de cerrar la puerta, el preajuste finalizado desaparece de la pantalla.



NOTA!

Durante un preajuste se pueden añadir otros preajustes. El número de referencia del preajuste que acaba de añadir parpadea (en blanco) mientras la puerta está abierta para introducir el alimento en el equipo. Cuando se vuelve a cerrar la puerta, el número de referencia del preajuste deja de parpadear.

7. Cuando termine el último preajuste y se retire el alimento, mantenga pulsada la tecla para detener el ciclo preajustado.



NOTA!

No es posible modificar un ciclo de MultiTimer en marcha. Los cambios en los parámetros de ciclo son posibles con ciertas limitaciones y solo en el modo de reposo.

F.6.12 CAJÓN MULTIFASE

La cocción de un plato puede realizarse con distintas modalidades a lo largo de fases diferentes.

El horno puede ejecutar programas compuestos por varias fases en secuencia (hasta un máximo de 16 fases).

Durante un programa, el paso de una fase a otra se produce de manera automática. El programa se detiene automáticamente al finalizar todas las fases.

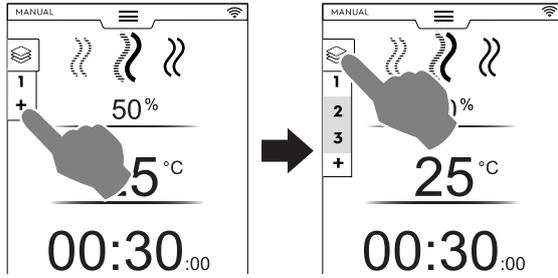


CAJÓN MULTIFASE

Ajuste de un programa multifase

1. Primero ajuste un ciclo de cocción (consulte el apartado F.6 *MODO MANUAL*).
2. Añada una fase nueva.
Hay dos maneras de hacerlo:

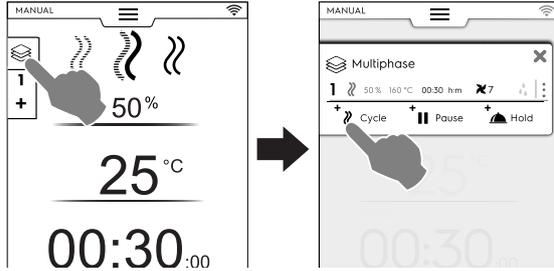
- Toque el icono “+” en el cajón multifase.



El aparato añade otras fases. Toque el cajón multifase para revisar la lista de fases.

Toque cada fila de fase para asignar nuevos parámetros.

- Abra el cajón multifase y toque el icono de “añadir ciclo”.



+>> Añadir ciclo

Toque este icono para añadir una nueva fase.

El horno añade fases predeterminadas. Toque la fila de fase para ajustar nuevos parámetros.

+|| Añadir pausa

Toque este icono para añadir la fase de pausa.

+🏠 Añadir mantenimiento

Toque este icono para añadir la fase de mantenimiento.

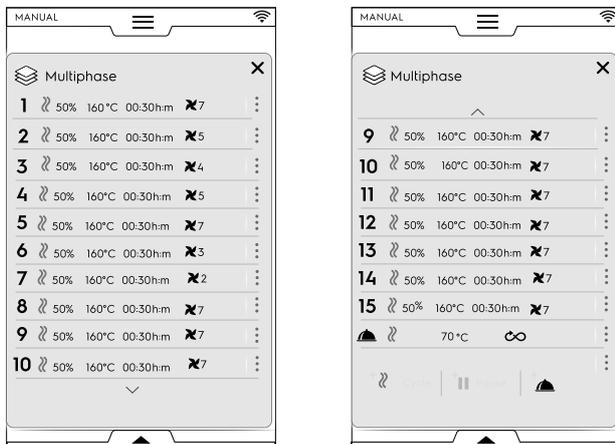
La temperatura predeterminada de la fase de mantenimiento es 70 °C, si es necesario, toque la fila correspondiente para cambiarla.



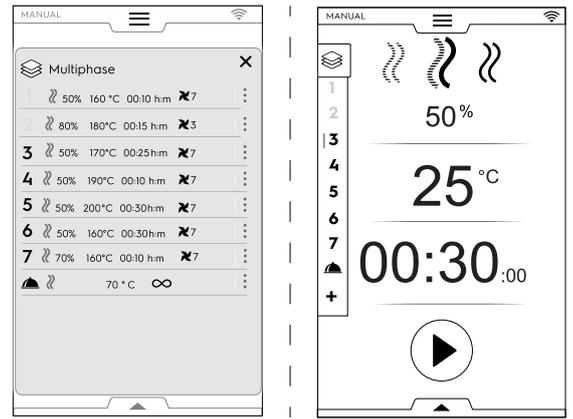
NOTA!

La fase de mantenimiento aparece siempre al final de la lista y no es posible moverla ni copiarla.

Es posible añadir un máximo de 16 fases + la fase de mantenimiento.



3. Ajuste los parámetros de los ciclos añadidos y toque la tecla ▶ para iniciar el ciclo.



La fase en marcha aparece resaltada en verde. Las fases en gris de la lista son las que ya se han ejecutado.

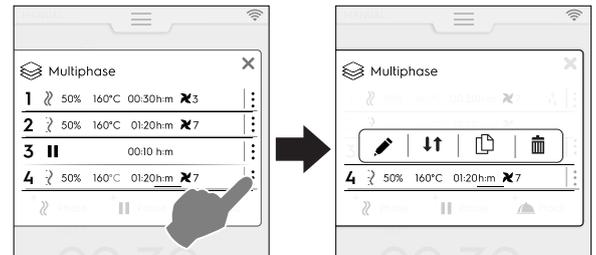


IMPORTANTE

Es posible añadir fases adicionales durante el funcionamiento de un ciclo multifase.

Gestión de las fases:

- Toque los 3 puntos de la derecha para abrir una pequeña ventana emergente con las acciones de escribir, mover, duplicar y borrar.



NOTA!

La ventana emergente solo se abre si el ciclo no ha comenzado todavía.

- Toque el icono X rojo para cerrar la ventana pequeña.



Escribir texto

Toque este icono para escribir un texto que se mostrará al principio de la fase específica.



Fase de movimiento

Toque este icono para cambiar la posición de la fase.

Los demás números de fase empiezan a destellar.

Toque el número de fase que desee para seleccionar la nueva posición.



Fase de borrado

Toque este icono para borrar la fase de inmediato. Toque este icono para borrar también el inicio diferido.



Fase de duplicación

Si solo hay una fase, no es posible moverla ni borrarla, solo duplicarla.



IMPORTANTE

Para conservar los cambios antes descritos, guarde siempre el programa y sobrescríbalo (utilizando el cajón inferior).

Opción de OMISIÓN (disponible solo durante un programa en marcha):

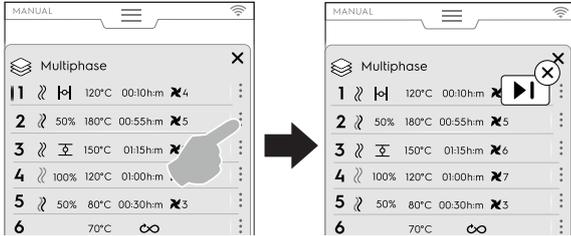
1. Toque los tres puntos a la derecha de la fase seleccionada para abrir la pequeña ventana emergente con la función de omisión.



NOTA!

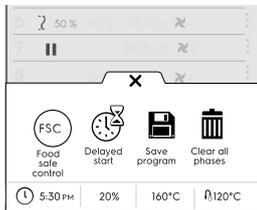
La ventana emergente solo se abre si el ciclo ya ha comenzado.

2. Toque el icono de omisión para abandonar la fase actual e iniciar de inmediato la fase seleccionada.



Funciones del cajón inferior:

- En el cajón inferior se pueden realizar acciones adicionales:



Guardar programa

Toque este icono para guardar y almacenar ciclos personalizados en el modo de programa. Escriba un nombre en el teclado numérico para asignarlo.

Toque también este icono para guardar los cambios introducidos en el programa existente.

Borrado de todas las fases

Toque este icono para borrar todas las fases en el cajón multifase y empezar de nuevo desde la fase 1.

Antes de borrar las fases del cajón, se abre una ventana emergente para solicitar confirmación.

Inicio diferido

Toque este icono para retrasar el inicio de un programa. Introduzca el tiempo de retardo con el teclado numérico.

FSC (control de seguridad alimentaria)

Toque este icono para controlar el estado microbiológico seguro de los alimentos durante el uso de un programa.

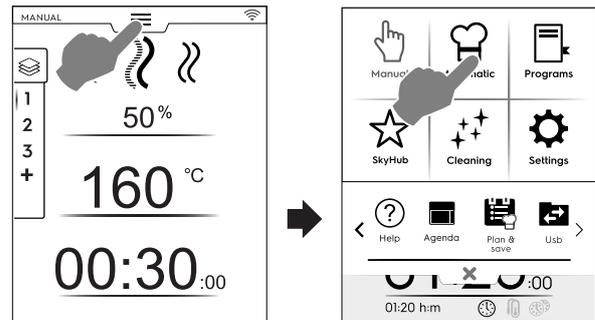
F.7 MODO AUTOMATIC (AUTOMÁTICO)

El modo "Automatic" permite elegir automáticamente la cocción de alimentos de una manera fácil, solo con ajustar unas pocas funciones sencillas.

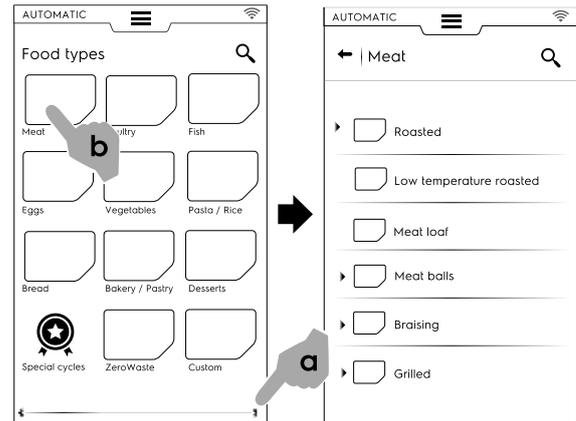
Con la cocción en modo "Automatic" no es necesario conocer los valores de los parámetros de cocción (temperatura, tiempo y humedad) y permite obtener excelentes resultados de cocción con cada tipo de producto.

F.7.1 AJUSTE DE CICLOS AUTOMÁTICOS

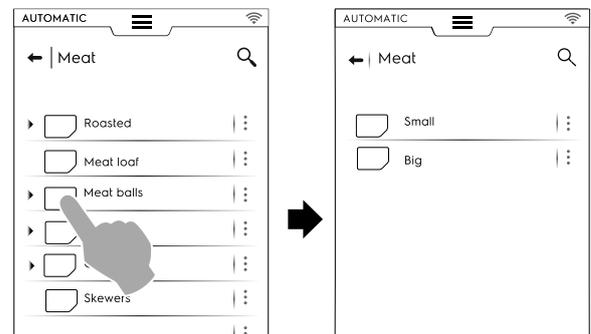
1. Abra el cajón superior y seleccione el modo automático.



2. Seleccione un tipo de alimento; si es necesario, desplácese a izquierda o derecha para ver todos los tipos disponibles.

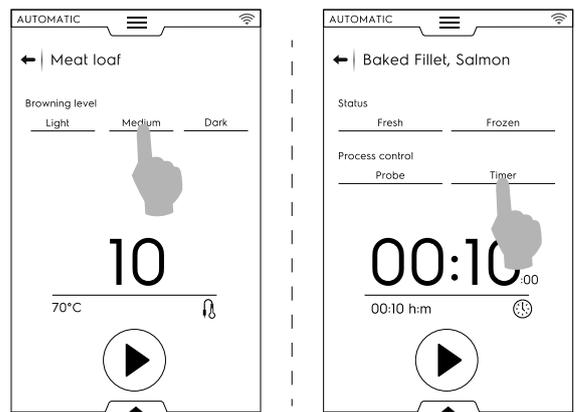


3. Seleccione el alimento de la categoría y el preajuste asociado que sea necesario.



Cada categoría puede tener más preajustes asociados.

4. Seleccione el preajuste requerido y, si es necesario, ajuste los parámetros. Si es necesario, cambie la temperatura y/o el control de cocción.



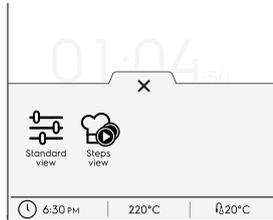
Algunos preajustes son totalmente automáticos. La pantalla muestra que no se pueden ajustar parámetros.

Otros preajustes permiten cambiar algunos parámetros.

- Nivel de dorado
- Control de cocción (temporizador/sonda).
- Estado del alimento

Visualización de ciclos

Con algunos ciclos, es posible personalizar la vista del ciclo mediante el cajón inferior. Ábralo y elija la que prefiera.



Vista estándar



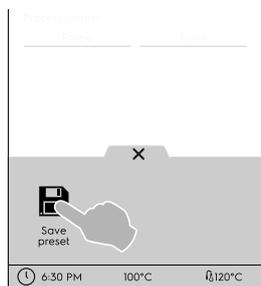
Vista de los pasos

Ejemplo:



Almacenamiento de preajustes

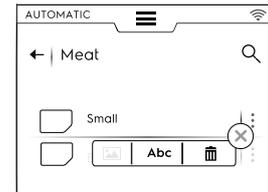
- Una vez modificado el ciclo con los nuevos parámetros, es posible guardarlo como un "preajuste personalizado".



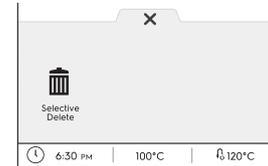
- Toque el icono para guardar el preajuste.
- Se abre una ventana emergente con el mensaje de sobrescribir el preajuste.
- Toque el icono ✓ para confirmar o el icono ✕ para guardar un nuevo preajuste.

Personalización de los preajustes guardados

- Toque los 3 puntos para asociar una fotografía, cambiar el nombre o borrar los preajustes que ha creado.



- También es posible borrar los preajustes seleccionados mediante el cajón inferior:



Seleccione uno o más de los preajustes que aparecen en pantalla y confirme el borrado.

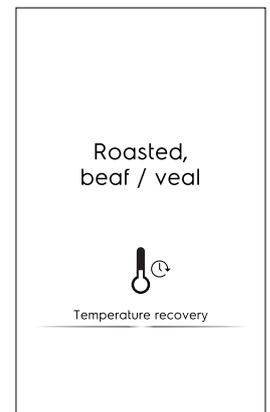
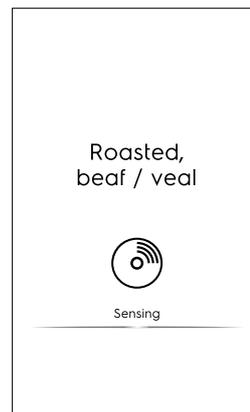
5. Toque para iniciar el ciclo. Se inicia el precalentamiento/preenfriamiento).



NOTA!

Durante la preparación de la cavidad sigue siendo posible introducir algunos cambios en los parámetros.

6. Al terminar el preenfriamiento/precalentamiento introduzca el alimento en la cavidad, la sonda en el producto (si es necesario) y cierre la puerta para iniciar el ciclo.
7. En cuanto se cierra la puerta, el horno inicia la "Sensing" (detección) seguida de una "Temperature recovery" (recuperación de la temperatura). Este procedimiento detecta la carga específica de alimentos ("Sensing", detección) y adapta automáticamente la duración del ciclo de cocción "Temperature recovery" (recuperación de la temperatura) para obtener un resultado de cocción óptimo.



NOTA!

Puede suceder que después de la detección no se recupere la temperatura. Esto significa que los parámetros de cocción ya son adecuados para la carga específica.

8. Después de que finalicen las fases de recuperación de detección/temperatura, aparece un protector de pantalla durante el ciclo.

9. Al final del ciclo, la pantalla muestra la información siguiente:



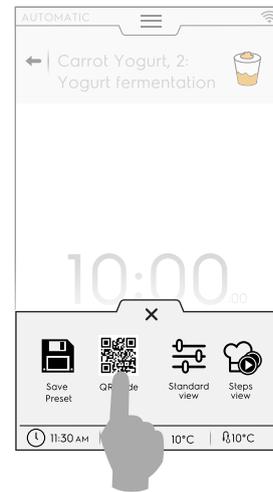
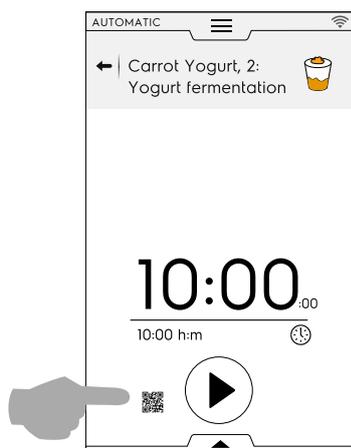
- Tiempo de consumo en horas : minutos : segundos
- HACCP (datos de receta almacenados en el registro HACCP)
- Norma de referencia utilizada (si está activada) La marca de verificación indica si la norma es correcta.
- Consumo eléctrico en kWh
- Consumo de agua en litros

F.7.2 Códigos QR

La cocina automática, cuando se implementa, lleva asociado un código QR que permite presentar la receta completa, incluidos los ingredientes, las dosis, los pasos de preparación y consejos útiles.

Las recetas están disponibles en una página web específica. Electrolux Professional seguirá añadiendo nuevas recetas a lo largo del tiempo, para mejorar constantemente el servicio a sus clientes.

1. Toque el icono en la página principal del ciclo automático o en el cajón inferior para mostrar el código QR correspondiente.



2. Escanee el código QR con su dispositivo para acceder a la receta completa.



F.7.3 ACTUALIZACIÓN/RESTAURACIÓN DE CICLOS AUTOMÁTICOS

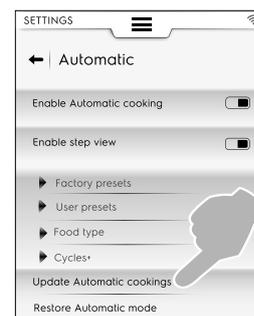
Es posible actualizar los ciclos automáticos almacenados en el horno utilizando una unidad USB o, si es necesario, restaurar los ciclos anteriores antes de actualizarlos.

Encontrará la versión de las recetas de cocción automática almacenadas en su horno en la página de la tarjeta de identidad. Consulte el apartado relacionado F.17.22 *TARJETA DE IDENTIDAD* en el capítulo "Ajustes".

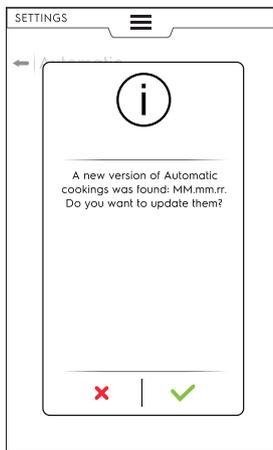
ACTUALIZACIÓN DE RECETAS DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

Consulte el apartado *Update automatic cookings (actualizar cocciones automáticas)* en el capítulo "Settings" (ajustes) y cumpla las instrucciones siguientes:

1. Introduzca en el puerto correspondiente la unidad USB con las recetas de cocción automática ACTUALIZADAS.
2. Seleccione el comando "Update Automatic cookings" (actualizar cocciones automáticas). El horno busca las recetas de cocción automática en la unidad USB.

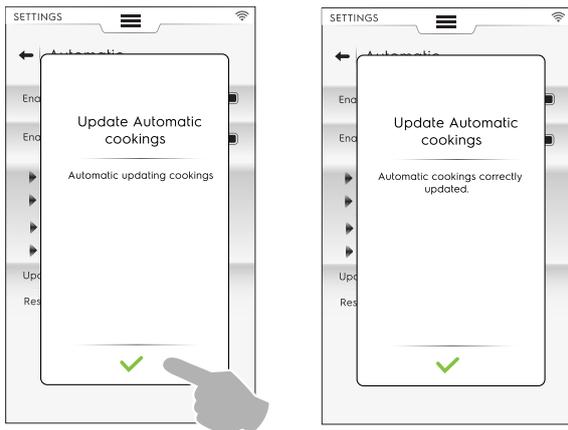


Si el horno encuentra una nueva versión de las recetas de cocción automática, solicita la confirmación de la actualización.



Antes de confirmar la actualización podría suceder lo siguiente:

- la unidad USB no está correctamente insertada. Verifique la conexión de la unidad USB y seleccione otra vez la actualización de las recetas de cocción automática.
 - no se encuentran los archivos de cocción automática. Verifique si la unidad USB contiene los archivos de cocción actualizados.
 - las recetas de cocción automática no son compatibles con su versión de software.
 - ya está instalada la última versión de las recetas de cocción automática. No es necesario actualizarlas.
3. Toque ✓ para seguir adelante. El horno actualiza los archivos y muestra un comentario.



Durante la actualización podría suceder lo siguiente:

- Algo sale mal. Vuelva a intentar la actualización de las "recetas de cocción automática".
- La unidad USB se retiró de manera accidental. La operación se anula.

RESTAURACIÓN DE COCCIONES AUTOMÁTICAS

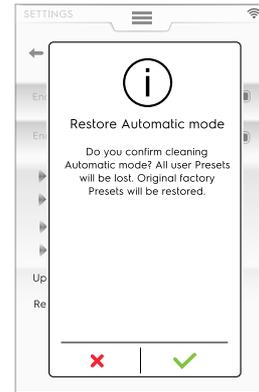
Consulte el apartado *Restore Automatic mode (restaurar el modo automático)* en el capítulo "Settings" (ajustes) y cumpla las instrucciones siguientes:

- Seleccione el comando "Restore Automatic mode" (restaurar modo automático).

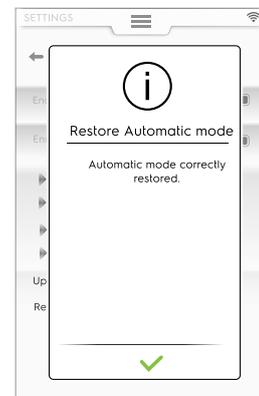


Sin actualización previa de las recetas de cocción automática

1. El horno pide confirmación sobre la eliminación de Automatic mode (modo automático).



2. Toque ✓ para seguir adelante. El horno actualiza los archivos y muestra un comentario



Con actualización previa de las recetas de cocción automática

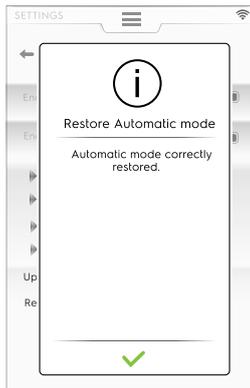
1. El horno pregunta qué elemento del modo automático debe eliminarse.



- Si selecciona “Presets” (preajustes), un mensaje avisa que todos los preajustes que se hayan creado se perderán y se restaurarán los de fábrica.

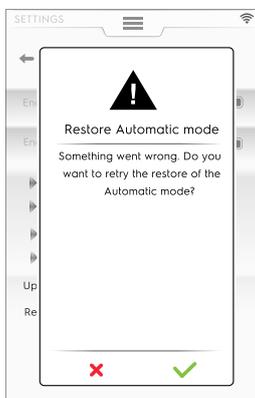


2. Toque ✓ para seguir adelante. El horno restaura los archivos y muestra un comentario.



Durante la restauración podría suceder lo siguiente:

- Algo sale mal. Intente restaurar otra vez Automatic mode (modo automático).



F.7.4 CICLOS+/CICLOS ESPECIALES

Este modo contiene enfoques de cocción especiales diseñados para obtener resultados específicos.

Ciclos/Ciclos+ especiales

Toque este icono para acceder a la lista de ciclos:



F.7.4.1 Cocción a baja temperatura



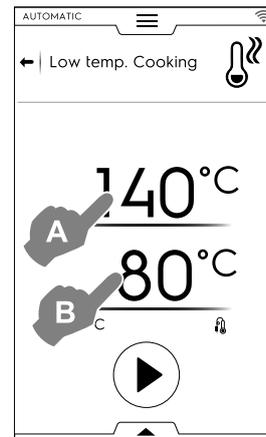
COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

Low Temperature Cooking (cocción a baja temperatura) es un programa preajustado para la cocción uniforme de alimentos con una textura blanda.

La fase de mantenimiento conserva los alimentos seguros de acuerdo con las normas HACCP durante 24 horas.

El procedimiento consta de las siguientes pasos principales:

- Pre calentamiento
- Marcado: sellado térmico en seco del alimento
- Enfriamiento
- Maduración: cocción lenta
- Mantenimiento: conservación de los alimentos a la temperatura necesaria



1. Ajuste la temperatura de MARCADO “A”.
2. Ajuste la temperatura final de la Sonda “B”.
3. Toque la tecla  para iniciar el ciclo.



IMPORTANTE

Durante la fase de pre calentamiento se recomienda colocar la sonda fuera de la cavidad.

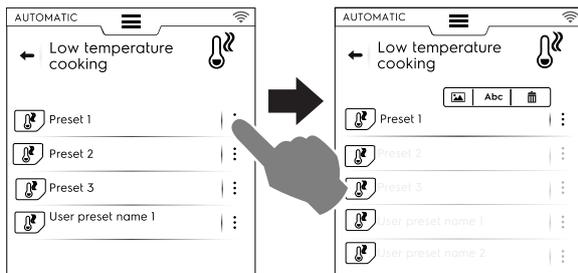
Almacenamiento de preajustes

- Una vez ajustado el ciclo, es posible guardarlo como preajuste. Abra el cajón inferior y seleccione el icono relacionado.



Gestión de preajustes

- Si ya ha guardado los preajustes de "Low Temperature Cooking" (cocción a baja temperatura), aparecen como lista. Toque los tres puntos para cambiar la imagen, cambiar el nombre o borrar los preajustes (consulte el mismo procedimiento en el apartado *Imagen, nombre, vínculo de categoría y borrado de programas almacenados* del capítulo F.8 MODO PROGRAMS (PROGRAMAS)).



Al final del ciclo, la pantalla muestra los consumos (si están disponibles) como un mensaje de resumen.

F.7.4.2 Cocción Eco Delta

ΔT COCCIÓN ECO DELTA

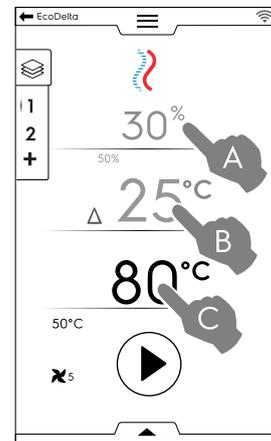
Este ciclo especial ajusta la temperatura de la cavidad para mantener una diferencia constante (delta) con la sonda alimentaria de aguja.

- Ajuste el valor de humedad.
- Ajuste el valor delta de la temperatura de la cavidad.
- A continuación, ajuste la temperatura de la sonda de aguja: La pantalla muestra el valor de temperatura fijado (A), el valor delta ajustado para la temperatura de la cavidad (B) y los valores actual y objetivo de la sonda (C).



NOTA!

Si se crean más fases, al menos una debe estar determinada por la sonda con la temperatura de la cavidad ajustada como delta a partir del valor de la sonda de temperatura interna del alimento. De lo contrario, la tecla de INICIO se desactiva y aparece el mensaje "Eco delta cooking program invalid" (el programa de cocción eco delta no es válido).



- Toque la tecla para iniciar el ciclo.
- Una vez que se alcance la temperatura de la cavidad, cargue el horno e introduzca la sonda en el producto.

Mediante el cajón inferior se pueden realizar acciones adicionales, como ajustar la velocidad del ventilador, inyectar agua en la cavidad o reducir la potencia.

Al final del ciclo, la pantalla muestra los consumos (si están disponibles) como un mensaje de resumen.

F.7.4.3 Regeneración

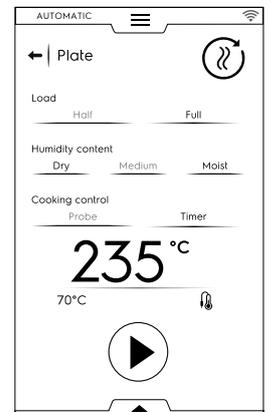
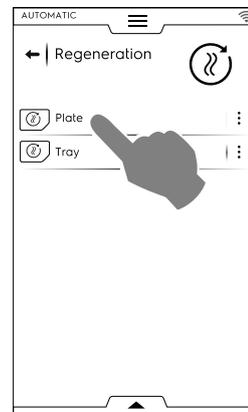


REGENERACIÓN

Este ciclo es un conjunto de categorías y ciclos de cocción para recalentar comida enfriada y mantener controlada la humedad. Funciona como un ciclo automático estándar.

Para iniciar un ciclo de regeneración, realice lo siguiente:

1. Seleccione la carga de alimentos (plato o bandeja). Acceda al ciclo.



2. Ajuste los parámetros que definen el estado del alimento que vaya a regenerar.
3. Toque la tecla para iniciar el ciclo.



PRECAUCIÓN

Los alimentos fríos no se deben añadir a la cavidad para regeneración con la fase de mantenimiento (HOLD) en marcha.

- La visualización de los ciclos se puede personalizar como vista estándar (Standard) o de los pasos (Steps). Abra el cajón inferior y toque el icono necesario:



Para guardar y almacenar los preajustes realizados o nuevos consulte el apartado *Almacenamiento de preajustes* de este capítulo.

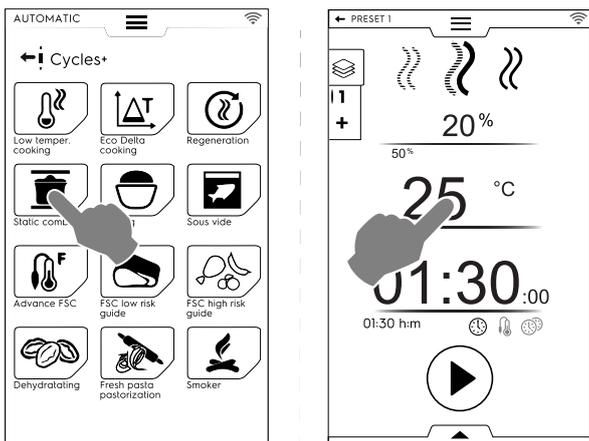
Al final del ciclo, la pantalla muestra los consumos (si están disponibles) como un mensaje de resumen.

F.7.4.4 Combi estático



STATIC COMBI (combi estático)

Este ciclo simula la cocción estática mediante una distribución de aire moderada. El horno ejecuta el ciclo en modo manual sin regular el ventilador.



Para iniciar un ciclo combi estático, realice lo siguiente:

- Seleccione un preajuste, si está creado.
- Toque la tecla para iniciar el ciclo.
Si la temperatura de la cavidad es mayor que la ajustada, el horno inicia una fase de enfriamiento.
Si la temperatura de la cavidad es menor que la ajustada, el horno no ejecuta el precalentamiento.
- Cuando el horno haya alcanzado la temperatura de cocción, cargue el horno y, si es necesario, introduzca la sonda alimentaria en el producto.

La velocidad del ventilador no se puede regular.

Mediante el cajón inferior se pueden realizar acciones adicionales, como inyectar agua en la cavidad o reducir la potencia.

Para guardar y almacenar los preajustes realizados o nuevos consulte el apartado *Almacenamiento de preajustes* de este capítulo.

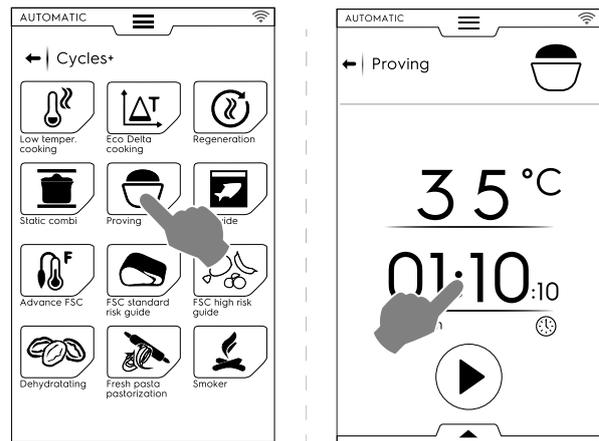
Al final del ciclo, la pantalla muestra los consumos (si están disponibles) como un mensaje de resumen.

F.7.4.5 Fermentación



PROVING (fermentación)

Humedad controlada gracias al exclusivo sensor lambda y la temperatura que permiten al horno actuar como una cámara de fermentación de productos de pastelería y panadería.



Para iniciar un ciclo de fermentación, realice lo siguiente:

- Ajuste la temperatura entre 25 y 50 °C.
- Ajuste el tiempo.
- Toque la tecla para iniciar el ciclo.
Si la temperatura es mayor o menor que la ajustada, el horno inicia una fase de enfriamiento o de precalentamiento.
- Una vez alcanzada la temperatura de la cavidad, introduzca el alimento en el horno.

Para guardar y almacenar los preajustes realizados o nuevos consulte el apartado *Almacenamiento de preajustes* de este capítulo.

La visualización de los ciclos se puede personalizar como vista estándar (Standard) o de los pasos (Steps). Abra el cajón inferior y toque el icono necesario.

Mediante el cajón inferior también es posible inyectar un poco de agua en la cavidad.

Al final del ciclo, la pantalla muestra los consumos (si están disponibles) como un mensaje de resumen.

F.7.4.6 Sous Vide

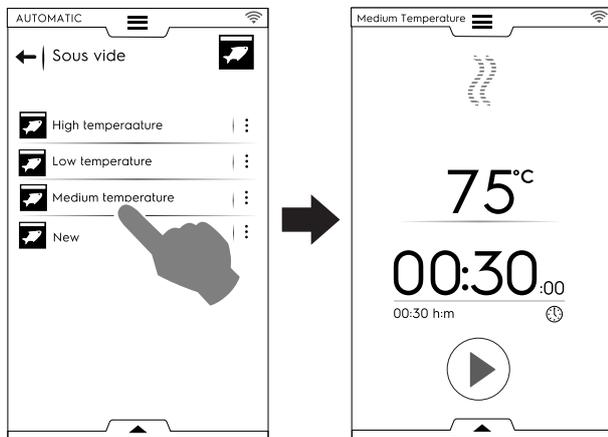


SOUS VIDE (al vacío)

Este es un ciclo de vapor adecuado para cocinar alimentos previamente sellados al vacío en un bolsa plástica. Este ciclo especial permite cocinar o regenerar los alimentos.

El horno funciona en modo manual con solo el ciclo de VAPOR disponible.

- Seleccione el preajuste que prefiera. Si es necesario, cambie la temperatura de la cavidad.
- Ajuste el tiempo o
- ajuste la temperatura de la sonda (si solo está disponible "USB sous vide food core probe" [sonda alimentaria sous vide con unidad USB] para el aparato).
- Toque la tecla para iniciar el ciclo.



Para guardar y almacenar los preajustes realizados o nuevos consulte el apartado *Almacenamiento de preajustes* de este capítulo.

Mediante el cajón inferior es posible reducir la potencia del horno.

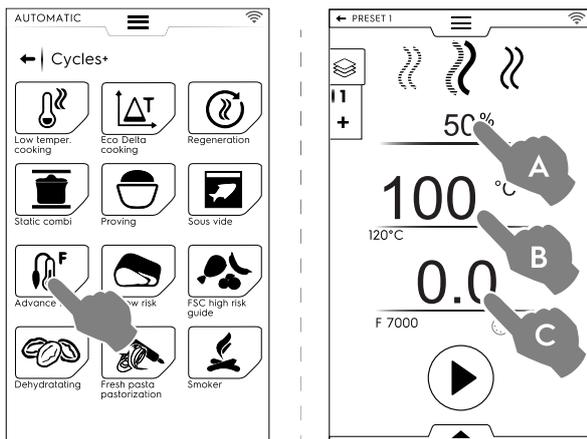
Al final del ciclo, la pantalla muestra los consumos (si están disponibles) como un mensaje de resumen.

F.7.4.7 FSC avanzado

ADVANCED FSC (FSC avanzado)

Este ciclo relaciona el alcance del factor de pasteurización con el final del ciclo de cocción.

Este ciclo se ejecuta como manual.



Para iniciar un ciclo de FSC avanzado realice lo siguiente:

1. Ajuste la humedad (A).
2. Ajuste la temperatura (B).
3. Ajuste el factor de pasteurización (C).
4. Toque la tecla  para iniciar el ciclo.
Si la temperatura es mayor o menor que la ajustada, el horno inicia una fase de enfriamiento o de precalentamiento.
5. Una vez que se alcance la temperatura de la cavidad, cargue el alimento en el horno e introduzca la sonda en el producto.

Cuando se llega al parámetro "F" concluye el ciclo.

Mediante el cajón inferior se pueden realizar acciones adicionales, como ajustar la velocidad del ventilador, inyectar agua en la cavidad o reducir la potencia.

Para guardar y almacenar los preajustes realizados o nuevos consulte el apartado *Almacenamiento de preajustes* de este capítulo.

Al final del ciclo, la pantalla muestra los consumos (si están disponibles) como un mensaje de resumen.

F.7.4.8 FSC de riesgo estándar

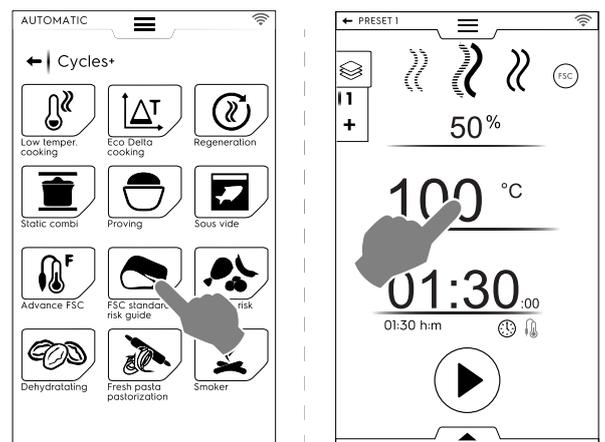
RIESGO ESTÁNDAR FSC

El control de seguridad alimentaria FSC (FOOD SAFE CONTROL) es un dispositivo que permite controlar el estado microbiológicamente SEGURO de los alimentos durante la cocción. Esta opción reconoce el momento en que el alimento alcanza un nivel sanitario SEGURO para su consumo.

Para utilizar correctamente esta función es necesario respetar las normas higiénicas de manipulación de alimentos antes y durante la cocción.

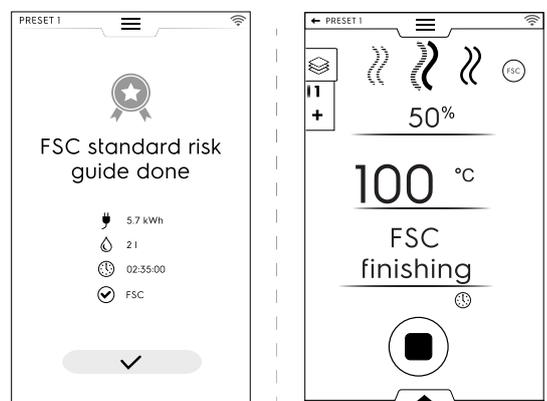
NOTA!
La cocción con FSC no otorga salubridad a los alimentos deteriorados o estropeados; éstos seguirán siendo no aptos para el consumo incluso después de la cocción.

Este ciclo se ejecuta con los preajustes en modo MANUAL con la opción  activada.



Para ajustar el ciclo FSC Standard Risk (riesgo estándar de FSC), haga lo siguiente:

- Ajuste la humedad, la temperatura y el tiempo del ciclo.
- Toque la tecla  para iniciar el ciclo.
Si la temperatura es mayor o menor que la ajustada, el horno inicia una fase de enfriamiento o de precalentamiento.
- Una vez que se alcance la temperatura de la cavidad, cargue el alimento en el horno e introduzca la sonda en el producto.
- Al finalizar el ciclo el horno comprueba si el alimento ha alcanzado el grado de sanidad necesario:
 - Si se cumple el parámetro FSC, un mensaje de resumen informa acerca de la finalización correcta del ciclo.



- Si NO se cumple el parámetro FSC, un mensaje advierte acerca de la necesidad de prolongar el ciclo hasta que el alimento esté en condiciones seguras para su consumo.

Mediante el cajón inferior se pueden realizar acciones adicionales, como ajustar la velocidad del ventilador, inyectar agua en la cavidad o reducir la potencia.

Para guardar y almacenar los preajustes realizados o nuevos consulte el apartado *Almacenamiento de preajustes* de este capítulo.

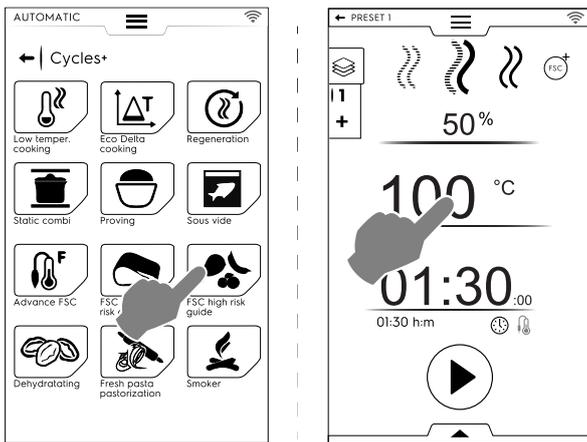
Al final del ciclo, la pantalla muestra los consumos (si están disponibles) como un mensaje de resumen.

F.7.4.9 FSC de alto riesgo

RIESGO ALTO FSC

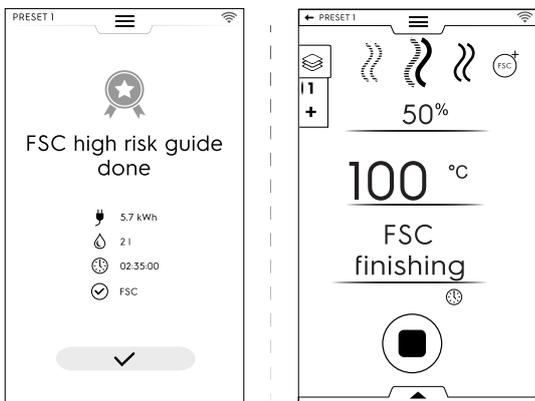
Respecto a los alimentos que presenten un alto grado de contaminación (por ej., rollitos de carne, carne picada, carne de ave, de cerdo, pescado)..

El ciclo se ejecuta con los preajustes en modo MANUAL con la opción  activada.



Para ajustar el ciclo FSC High Risk (alto riesgo de FSC), haga lo siguiente:

- Ajuste la humedad, la temperatura y el tiempo del ciclo.
- Toque la tecla  para iniciar el ciclo.
Si la temperatura es mayor o menor que la ajustada, el horno inicia una fase de enfriamiento o de precalentamiento.
- Una vez que se alcance la temperatura de la cavidad, cargue el alimento en el horno e introduzca la sonda en el producto.
- Al finalizar el ciclo el horno comprueba si el alimento ha alcanzado el grado de sanidad necesario:
 - Si se cumple el parámetro FSC, se muestra un mensaje de resumen informa acerca de la finalización del ciclo.



- Si NO se cumple el parámetro FSC, un mensaje advierte acerca de la necesidad de prolongar el ciclo hasta que el alimento esté en condiciones seguras para su consumo.

Mediante el cajón inferior se pueden realizar acciones adicionales, como ajustar la velocidad del ventilador, inyectar agua en la cavidad o reducir la potencia.

Para guardar y almacenar los preajustes realizados o nuevos consulte el apartado *Almacenamiento de preajustes* de este capítulo.

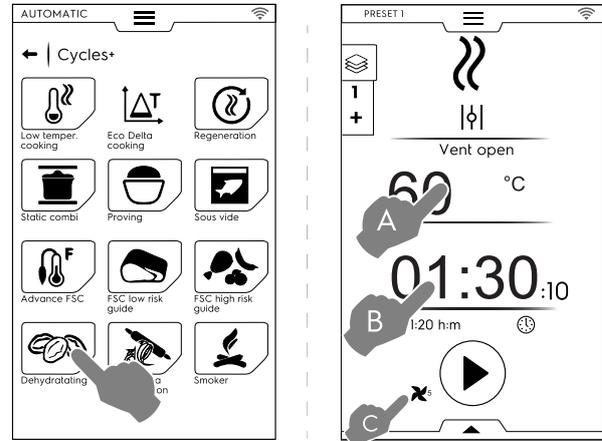
Al final del ciclo, la pantalla muestra los consumos (si están disponibles) como un mensaje de resumen.

F.7.4.10 Deshidratación

DEHYDRATION (deshidratación)

Este ciclo deshidrata rápidamente frutas, verduras, carne y pescado. Elimina los líquidos de los ingredientes al secar la cámara del horno mediante un caudal máximo de evacuación de aire (hasta 90 m³/h).

El horno funciona en modo manual con solo el ciclo de CONVECCIÓN disponible y la ventilación ABIERTA.



Para configurar el ciclo de deshidratación haga lo siguiente:

- Ajuste la temperatura (A), el tiempo (B) y la velocidad del ventilador (C).
- Toque la tecla  para iniciar el ciclo.
Si la temperatura de la cavidad es mayor que la ajustada, el horno inicia una fase de enfriamiento.
Si la temperatura de la cavidad es menor que la ajustada, el horno no ejecuta el precalentamiento.
- Una vez alcanzada la temperatura de la cavidad, introduzca el alimento en el horno.

Mediante el cajón inferior se pueden realizar acciones adicionales, como ajustar la velocidad del ventilador, inyectar agua en la cavidad o reducir la potencia.

Para guardar y almacenar los preajustes realizados o nuevos consulte el apartado *Almacenamiento de preajustes* de este capítulo.

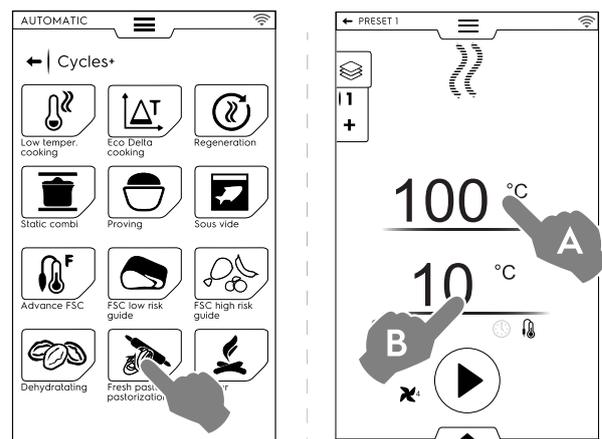
Al final del ciclo, la pantalla muestra los consumos (si están disponibles) como un mensaje de resumen.

F.7.4.11 Pasteurización de pasta

PASTEURIZACIÓN DE PASTA

Este ciclo es un preajuste especial adecuado para la pasteurización de pasta fresca.

El horno funciona en modo manual con solo el ciclo de VAPOR disponible.



Para configurar el ciclo haga lo siguiente:

- Ajuste la temperatura de la cavidad (A).
- Ajuste la temperatura o el tiempo de la sonda (B).
- Toque la tecla para iniciar el ciclo.
Si la temperatura es mayor o menor que la ajustada, el horno inicia una fase de enfriamiento o de precalentamiento.
- Una vez que se alcance la temperatura de la cavidad, cargue el alimento en el horno e introduzca la sonda en el producto.

Mediante el cajón inferior se pueden realizar acciones adicionales, como ajustar la velocidad del ventilador, inyectar agua en la cavidad o reducir la potencia.

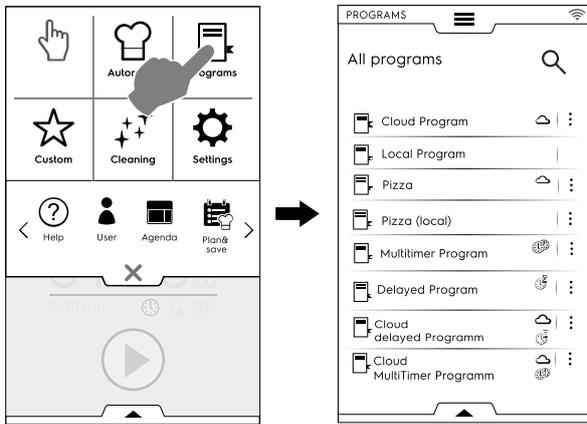
Para guardar y almacenar los preajustes realizados o nuevos consulte el apartado *Almacenamiento de preajustes* de este capítulo.

Al final del ciclo, la pantalla muestra los consumos (si están disponibles) como un mensaje de resumen.

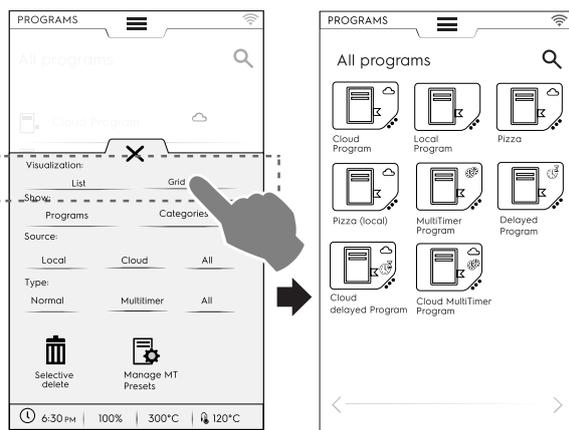
F.8 MODO PROGRAMS (PROGRAMAS)

El modo “Programs” permite recuperar recetas de programas que estén almacenadas o descargadas de la nube, así como crear y almacenar otras nuevas.

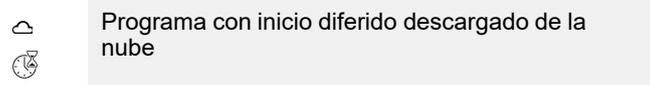
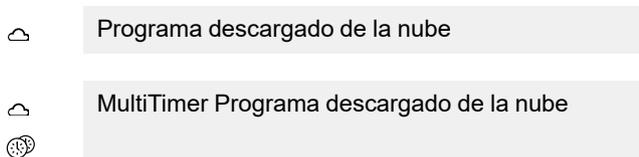
1. Seleccione el modo Programs. La pantalla muestra todos los programas almacenados.



Para cambiar los programas enumerados en una lista por una cuadrícula, abra el cajón inferior y seleccione la visualización de cuadrícula:



Al mostrar los programas, el horno ofrece información general acerca del tipo de programa y su origen:



2. Toque el programa que necesite.
El horno carga el programa en el modo manual listo para ejecutarse.

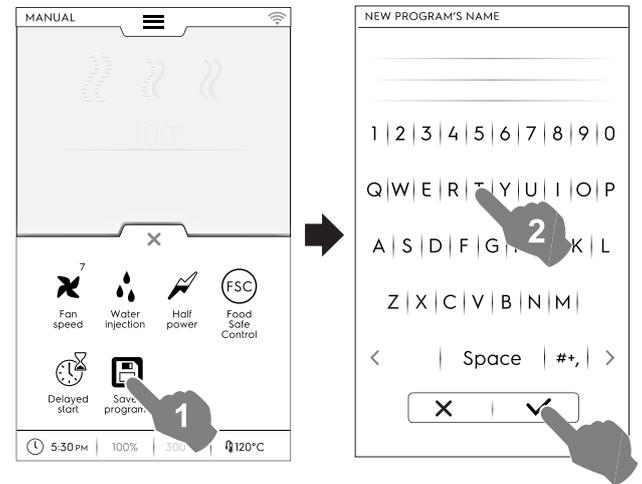


NOTA!

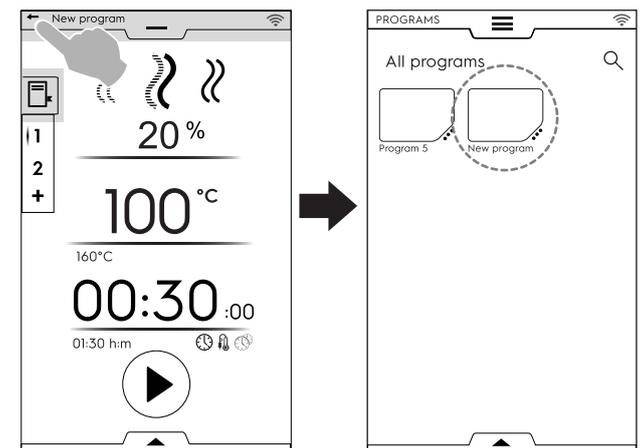
Para buscar un programa, toque el icono y escriba el nombre con el teclado que aparece. La pantalla muestra los programas con los nombres más parecidos al que escribió.

Cómo crear y guardar un programa

- Seleccione un ciclo en modo manual (consulte el capítulo F.6 *MODO MANUAL*).
- Si es necesario, modifique los parámetros de cocción.
- Abra el cajón inferior y toque el icono que corresponda para guardar el programa.
- Modifique el nombre del programa en el teclado y confirme. Para modificar el nombre, mueva el cursor entre las cuerdas con un toque del dedo.

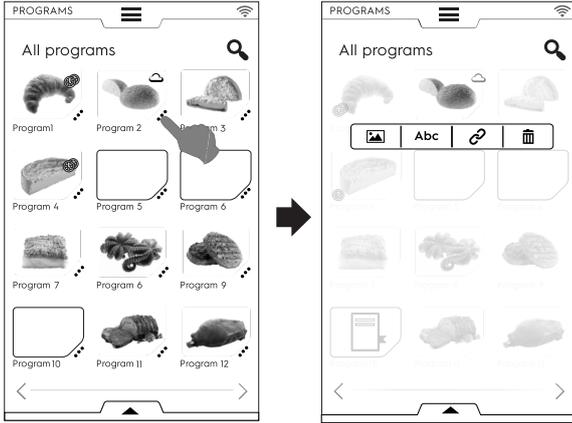


El nuevo programa se almacena en el modo de programas.

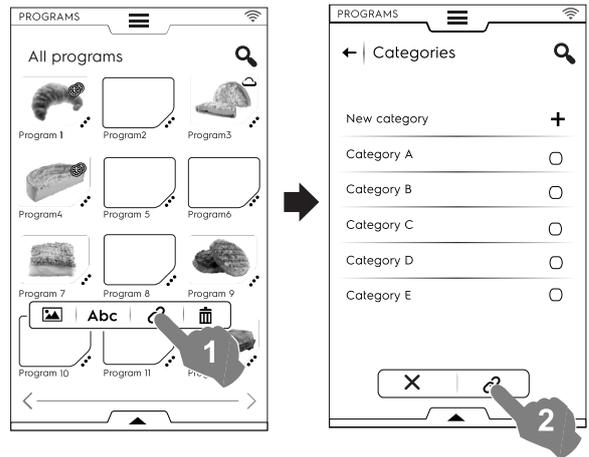


Imagen, nombre, vínculo de categoría y borrado de programas almacenados

1. Toque los 3 puntos cerca del icono del programa para acceder al menú de "gestión de características".



- Toque el icono de vínculo para asociar el programa a una categoría.

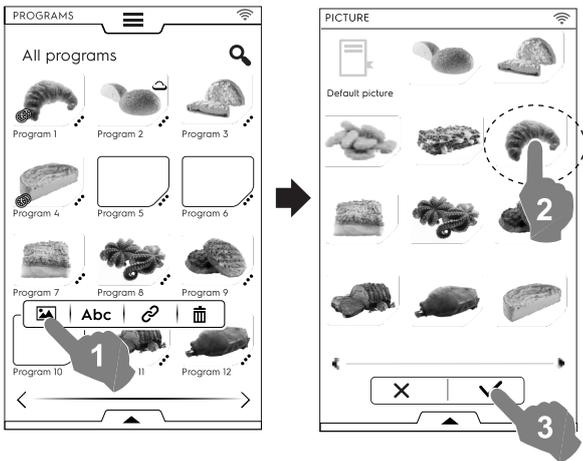


Cuando haya seleccionado una categoría, toque la tecla de vinculación.



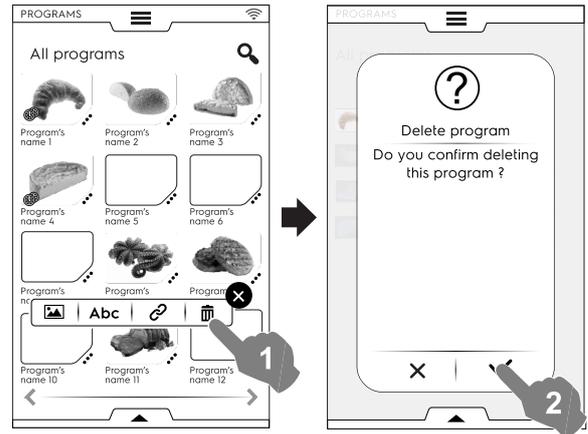
CAMBIO DE IMAGEN

- Toque el icono de imagen para cambiar la imagen predeterminada. Elija la imagen que desee y confírmela.



ELIMINACIÓN DE PROGRAMA

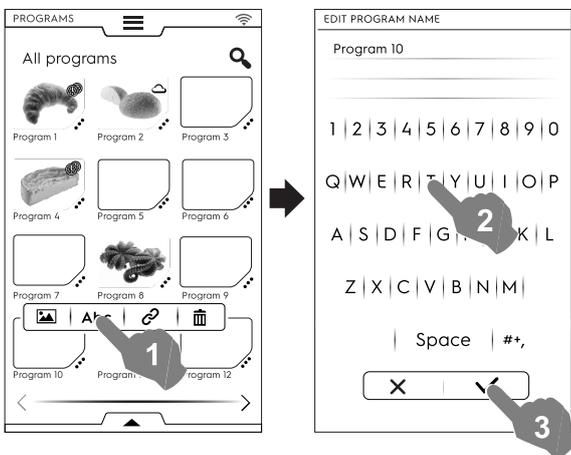
- Toque el icono de recipiente de reciclaje para borrar un programa. Confirme la eliminación.



Abc

MODIFICACIÓN DE NOMBRE

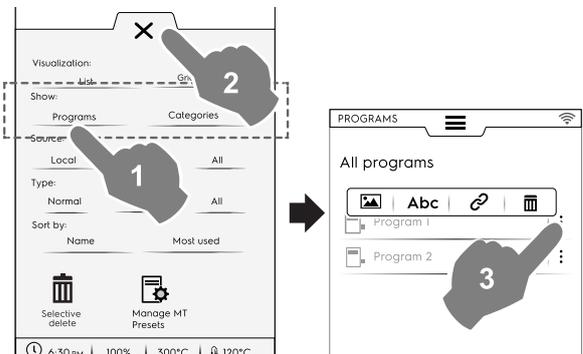
- Toque el icono de "abc" para modificar el nombre del programa. Escriba el nuevo nombre y confírmelo.



Gestión de programas mediante el cajón inferior

Abra el cajón inferior y:

- seleccione "Programas" para ver la lista de todos los programas.



NOTA!

Para todos los programas que se muestran, los tres puntos verticales en el lado derecho del programa seleccionado abren una ventana emergente que permite añadir una imagen, cambiar el nombre del programa, vincularlo a una categoría o borrarlo.

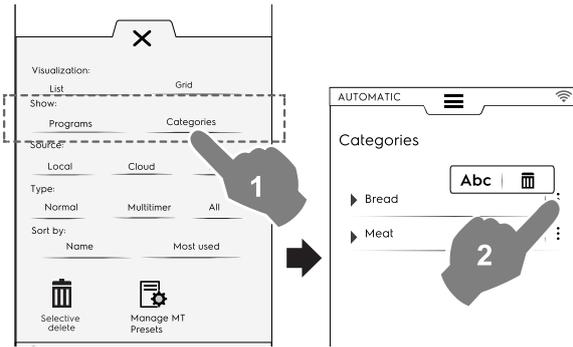
Toque siempre X para cerrar el cajón.



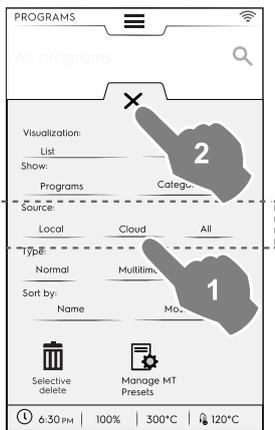
VINCULACIÓN A CATEGORÍA

- seleccione “Categories” para ver la lista de todas las categorías.

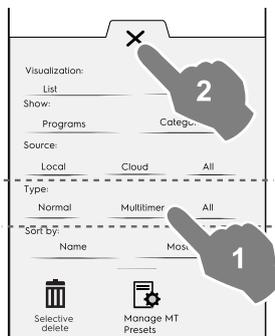
Cada categoría se amplía y muestra los programas vinculados.



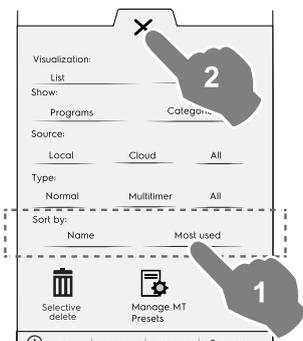
- seleccione “Local”, “Cloud” (nube) o “All” (todos) para mostrar los programas por su origen o para mostrar todos los programas;



- seleccione “Normal”, “MultiTimer” o “All” (todo) para mostrar los programas por su tipo.

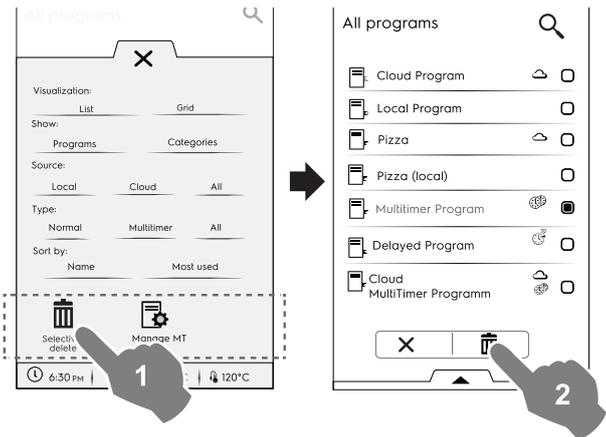


- seleccione “name” (nombre) o “Most used” (más utilizados) para clasificar los programas necesarios.



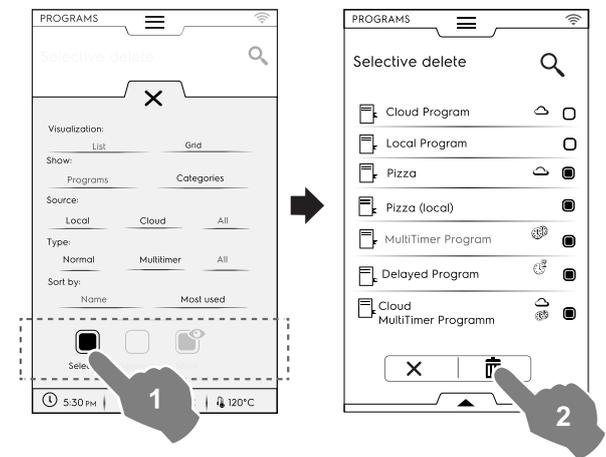
Función de borrado selectivo

- Abra el cajón para seleccionar los programas que desee borrar. La lista de los programas aparece en la pantalla.



- Seleccione los programas que desee borrar o abra el cajón otra vez y seleccione:

si desea seleccionar todos los programas



o seleccione una de las opciones siguientes:

si desea anular la selección de todos los programas.

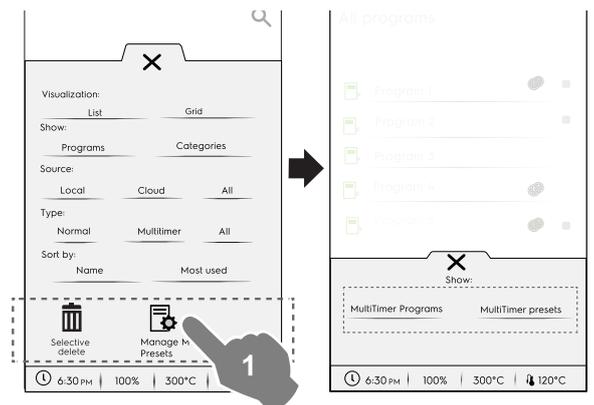
si desea mostrar solo los programas seleccionados.

Cierre siempre el cajón para que la selección se muestre en pantalla.

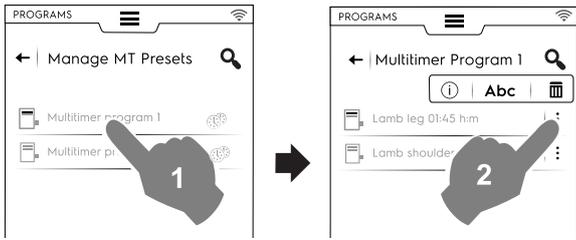
Gestión de preajustes de MT

Es posible cambiar el nombre de preajustes o borrarlos y mostrar la información relacionada con el programa que los contiene.

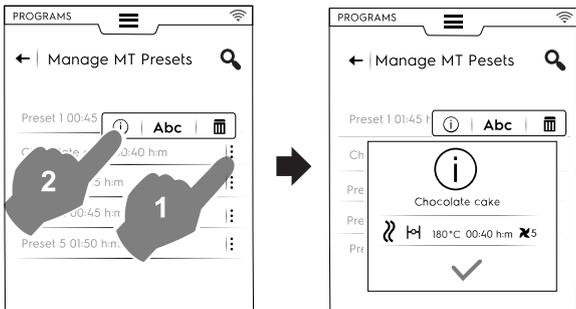
- Toque el icono correspondiente.



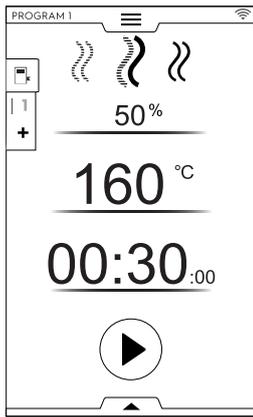
- Seleccione **programas MultiTimer** para ver los programas MultiTimer que contienen los preajustes.



- Seleccione **preajustes MultiTimer** para ver todos los preajustes guardados y presentes en todos los programas MultiTimer.



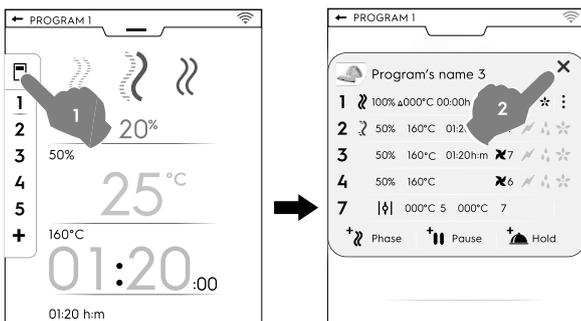
2. Seleccione un programa en la lista y toque la tecla para iniciarlo.



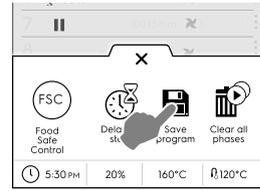
NOTA!
Una vez recuperado el programa, es posible modificarlo añadiendo más **fases** o **preajustes**.

Añadición de fases a un programa

- Toque el cajón multifase para que muestre todas las fases que componen el ciclo entero.
- Añada fases (consulte el apartado *Ajuste de un programa multifase*).
- Toque el icono para cerrar la ventana de MODIFICACIÓN.



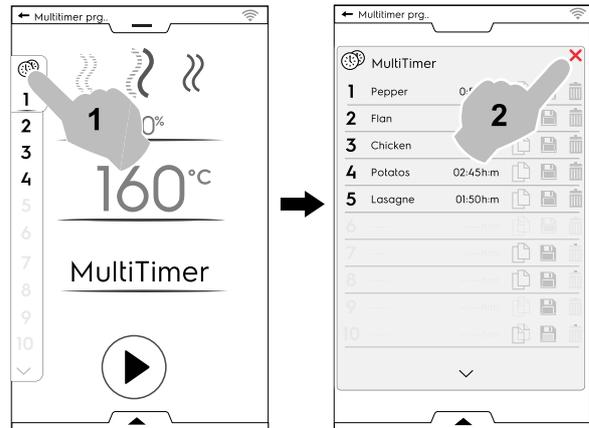
- Abra el cajón inferior y guarde el programa.



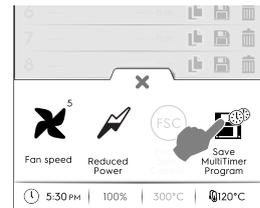
- Modifique el mismo nombre del programa en el teclado que aparece para sobrescribir el anterior.
- Introduzca un nombre nuevo para guardar el programa con la fase que acaba de añadir.

Añadición de preajustes a un programa MultiTimer

- Toque el cajón MultiTimer para ver todos los preajustes vinculados a un programa.
- Añada preajustes (consulte el apartado *Ajuste de una opción de MultiTimer*).
- Toque el icono para cerrar la ventana de MODIFICACIÓN.



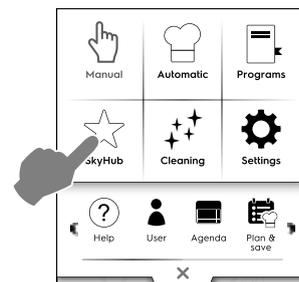
- Abra el cajón inferior para:
 - guardar todos los preajustes para almacenar el último ciclo añadido
 - guarde el programa MT. Si escribe el mismo nombre para el programa que acaba de modificar, en la pantalla aparece un pregunta para que confirme si desea sobrescribir el programa existente.



F.9 MODO DE FAVORITOS DE LA PÁGINA INICIAL (SKYHUB/SOLOMIO)

Este modo es un conjunto de vínculos con las funciones más utilizadas del horno y permite personalizar el menú en pantalla según sea necesario.

- Seleccione el modo SkyHub.



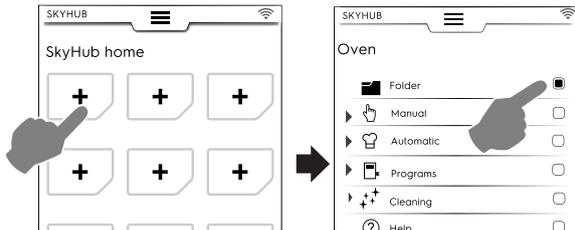
- La primera vez que se accede al menú, todas las opciones están vacías. Puede crear una carpeta que contenga las

funciones más utilizadas o un vínculo directo a su función favorita.

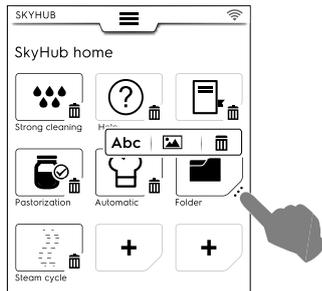
Toque "+" para añadir una carpeta o la función que desee.

Creación de una carpeta

- Toque "+" y seleccione

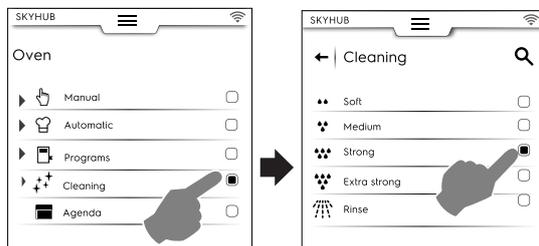


- Se le solicita que introduzca de inmediato un título de carpeta y que elija entre las imágenes propuestas. Es posible cambiar el nombre, asociar otra imagen o borrar la carpeta cuando se desee.

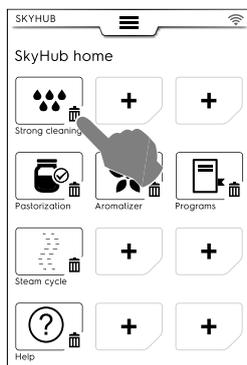


Adición de un vínculo

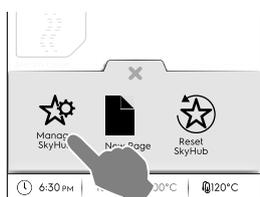
- Seleccione la función que desee (por ejemplo, ciclo Strong (intensa) en el modo Cleaning (limpieza) y confírmela.



- Para borrar una función, toque el icono en la esquina inferior.

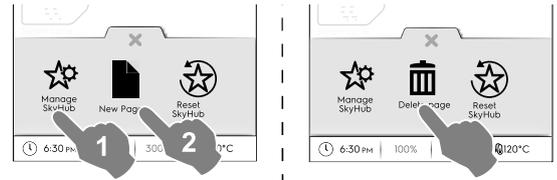


- Para guardar los favoritos, abra el cajón inferior y toque el icono "Manage SkyHub" (gestionar SkyHub). El icono verde se vuelve blanco. La pantalla sale del menú de MODIFICACIÓN y vuelve a la lista de favoritos.



Otras funciones

- Para crear más páginas:
 - Toque los iconos y .



- Para guardar la página nueva, toque otra vez. El icono se vuelve blanco.
- Para borrar una página nueva, toque el icono correspondiente .
- Para borrar todos los vínculos, carpetas y páginas, toque el icono .

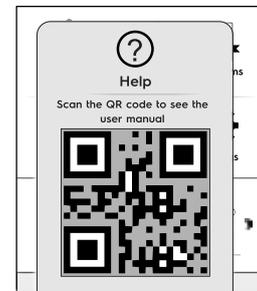
F.10 MODO HELP (ayuda)

Esta función suministra códigos QR para mostrar el manual de usuario en su dispositivo (móvil, tableta u ordenador portátil).

1. Cercíese de contar con la aplicación de lectura de código QR en su dispositivo además de conexión a Internet.
2. Seleccione el modo Help.



3. La pantalla muestra el código QR.



4. Escanee el código QR.
5. Consulte los documentos que necesite.

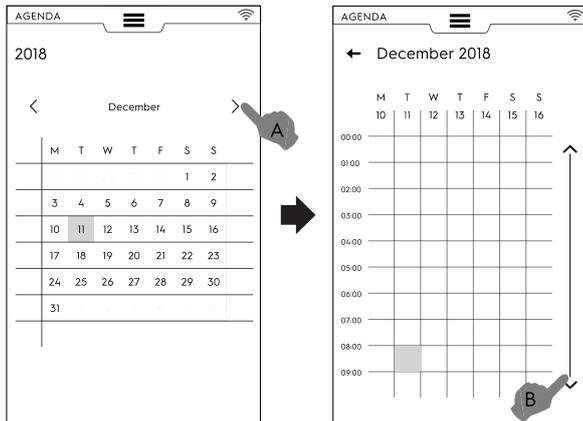
F.11 MODO AGENDA (CALENDAR – MY PLANNER)

Esta función permite planificar actividades del horno, programas de cocción o limpieza, o definir recordatorios, de acuerdo con la planificación del usuario.

1. Seleccione la función de agenda en el cajón superior.

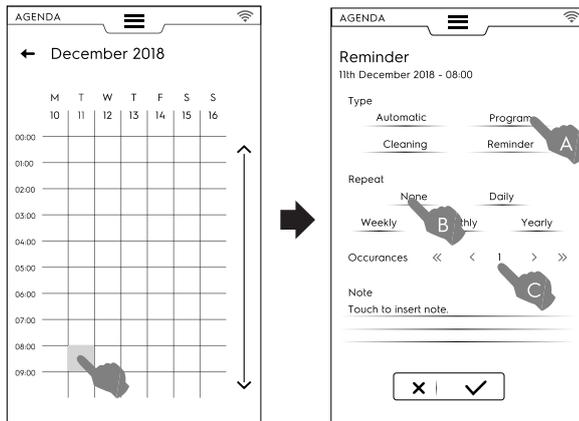


2. Seleccione fecha y hora.



- Toque para desplazarse por los meses.
- Toque para desplazarse por las horas.

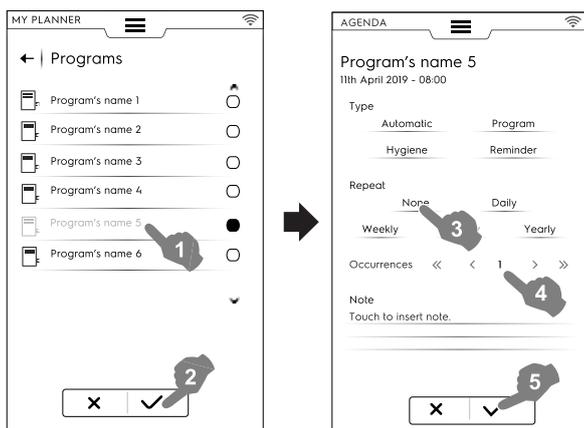
3. Toque la hora que necesite.



- Seleccione el tipo de evento.
- Seleccione la frecuencia.
- Seleccione el número de evento.

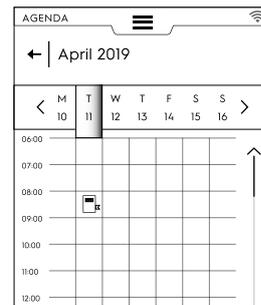
Ajuste de programa

- Seleccione fecha y hora.
 - Seleccione el tipo de evento; en este caso, programas.
- La pantalla muestra la lista de programas almacenados. Seleccione el programa que desee entre los disponibles.



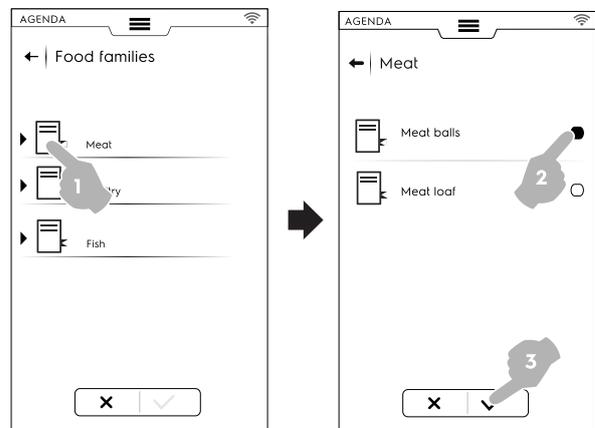
- Seleccione la frecuencia fecha y la ocasión.

- Toque ✓ para confirmarlo.
- La pantalla muestra en el calendario el programa seleccionado en el momento adecuado.



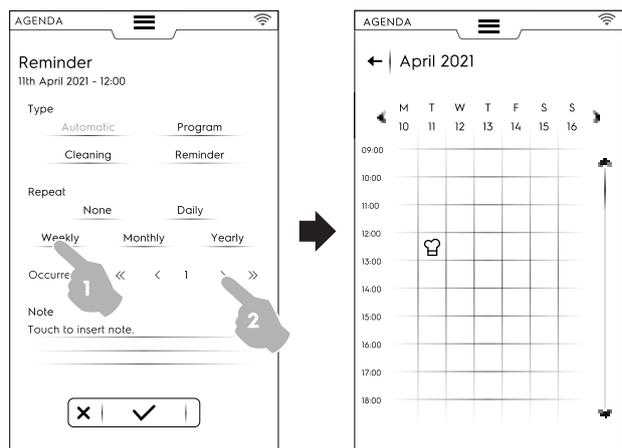
Evento de programa automático

- Seleccione fecha y hora.
 - Seleccione el tipo de evento; en este caso, automático.
- La pantalla muestra la lista de todas las familias de alimentos almacenadas.
- Seleccione la familia de alimentos y el preajuste.
- La pantalla muestra los detalles del programa automático.



- Seleccione la frecuencia fecha y la ocasión.
- Toque ✓ para confirmarlo.

La pantalla muestra en el calendario el programa automático en el momento adecuado.

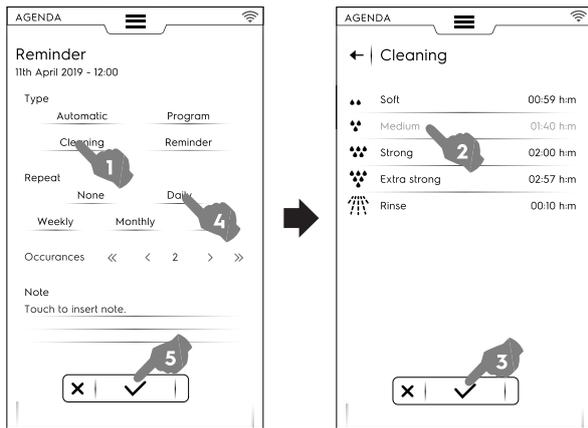


Ajuste de Cleaning (limpieza)

- Seleccione fecha y hora.
 - Seleccione el tipo de evento; en este caso, limpieza.
- La pantalla muestra la lista de todos los ciclos.

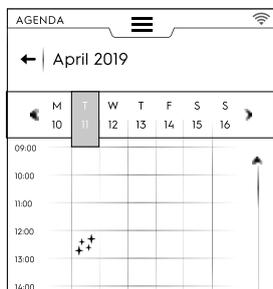
- Seleccione el ciclo de limpieza que desee entre los disponibles.

La pantalla muestra los detalles del ciclo seleccionado.



- Ajuste la frecuencia y cantidad de ciclos de limpieza.
- Toque ✓ para confirmarlo.

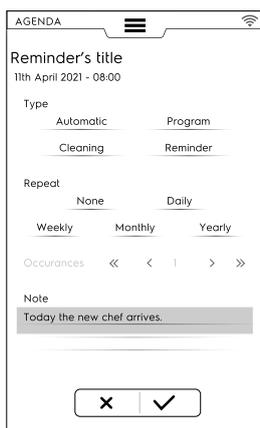
La pantalla muestra en el calendario el evento seleccionado en el momento adecuado.



La pantalla muestra en el calendario el ciclo de limpieza seleccionado en el momento adecuado.

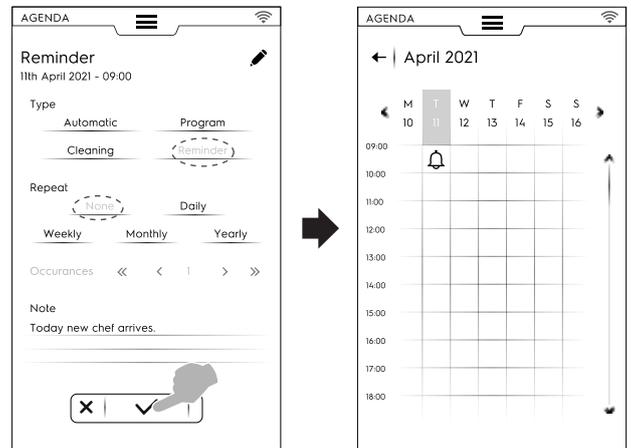
Ajuste de Reminder (recordatorio)

- Seleccione fecha y hora.
- Seleccione el tipo de evento; en este caso, recordatorio.
- Escriba el título del recordatorio en el teclado y toque ✓ para confirmar.
- Escriba el texto del recordatorio en el campo de nota y confirme.

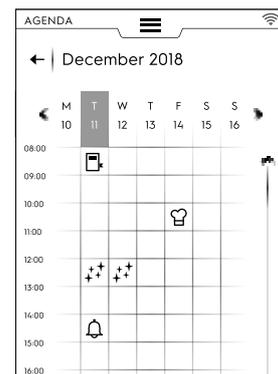


- Seleccione la frecuencia y el número de recordatorio y confirme.
- Toque ✓ para confirmarlo.

La pantalla muestra en el calendario el evento seleccionado en el momento adecuado.

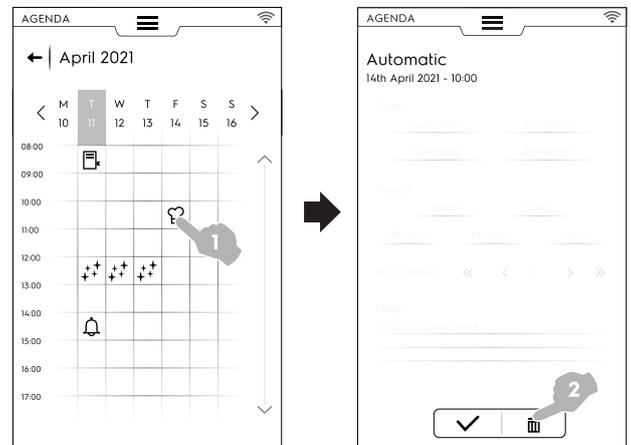


Si hay otros eventos planificados en el calendario, la pantalla los muestra:

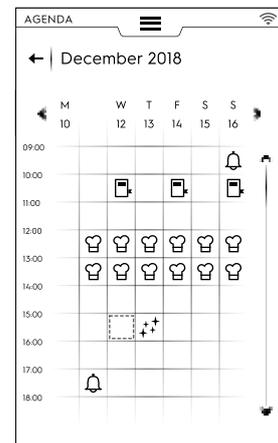


Cancelación de eventos

- Seleccione un evento y toque el icono 🗑 para borrarlo.



El calendario muestra el borrado del evento.



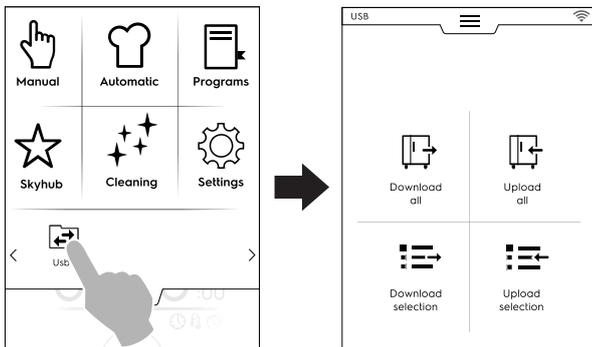
- Si la agenda tiene un evento planificado mientras el horno está en marcha, el aparato indica que no es posible iniciar el evento. Será necesario planificar un nuevo evento.



F.12 MODO USB

El modo “USB” permite la carga y descarga, desde el equipo o hacia él, de programas, preajustes de MultiTimer u otros datos mediante la unidad USB.

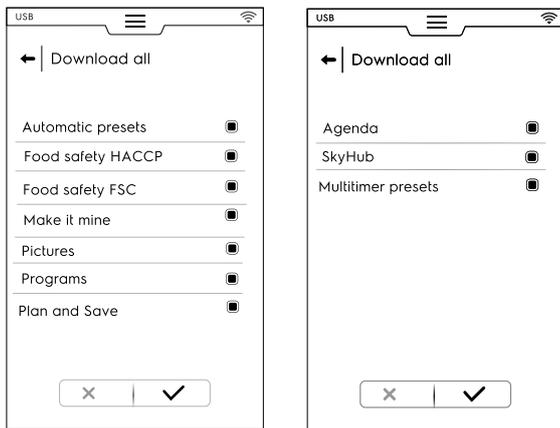
1. Seleccione USB en el cajón superior.



2. Elija la función que desee.

Download all (descargar todo)

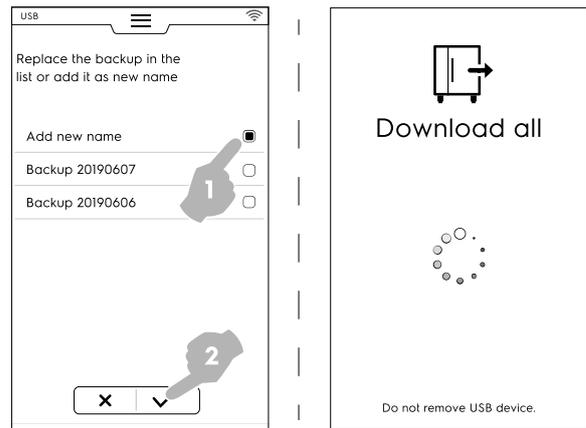
- Seleccione Download all.
- Seleccione las opciones necesarias y confirme.



- La descarga puede:
 - sustituir una copia de seguridad de la lista;
 - guardarla con un nombre nuevo.
- Toque ✓ para confirmarlo.

- Si selecciona una copia de seguridad existente, el horno sobrescribe la actual.

Si selecciona Add new name (añadir nombre nuevo), escríbalo en el teclado. Si ya el nombre nuevo ya existe, una ventana emergente informa de que es necesario cambiar el nombre.



Se inicia la descarga.

NOTA!
No retire la memoria USB durante la descarga.

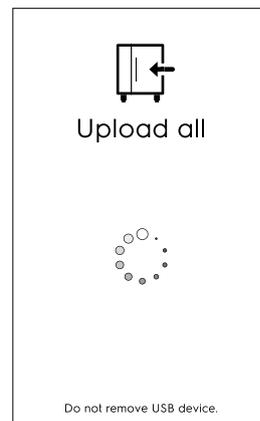
Upload all (cargar todo)

- Seleccione Upload all.
- Seleccione una de las copias de seguridad existentes. A continuación seleccione las opciones asociadas a la copia de seguridad seleccionada.



¡ IMPORTANTE
Si se cargan programas, se perderán los que estén presentes en el equipo

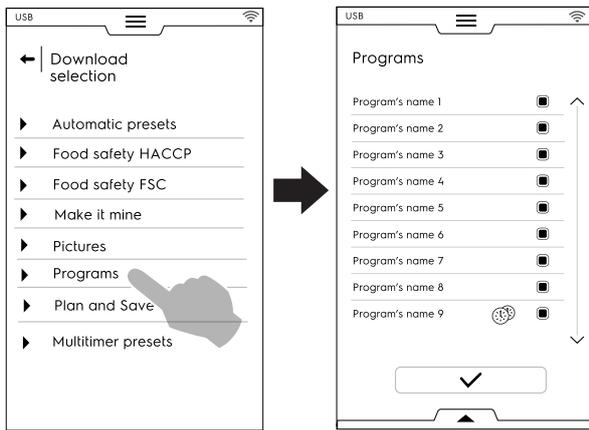
- Confirme la elección. Se inicia la carga.



Download selection (descargar selección)

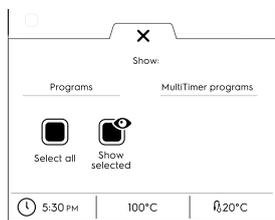
- Seleccione Download selection.

- Amplíe las opciones. Se seleccionan todos los archivos asociados.



- Anule la selección de los archivos que no necesite y toque ✓ para confirmarlo.

También es posible seleccionar todos los archivos o comprobar los seleccionados en el **cajón inferior**:

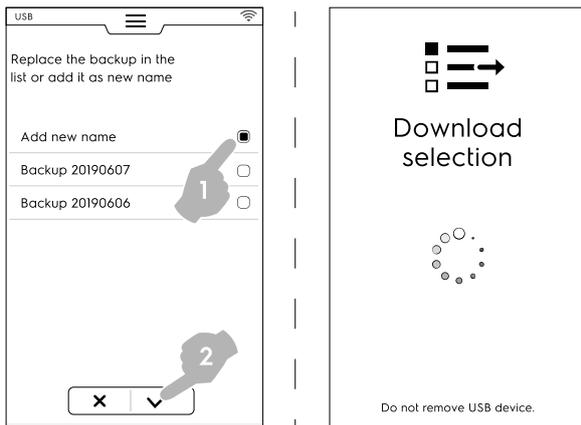


Select all (seleccionar todo)

Show selected (mostrar seleccionados)

Toque Programs o programas MultiTimer. Cuando el texto se vuelve verde, todos los programas asociados se muestran en la pantalla.

- La copia de seguridad que acaba de crear puede sustituir una existente o almacenarse con un nombre nuevo. Si ya el nombre nuevo ya existe, una ventana emergente informa de que es necesario cambiar el nombre.



Se inicia la descarga.



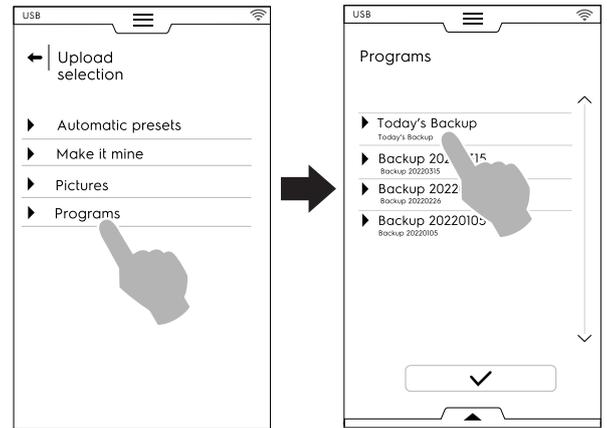
NOTA!

Para descargar los datos de My Planner/Agenda (mi planificador/agenda) vaya al menú "Download all" (descargar todo) y anule la selección de todos los datos excepto la de My Planner/Agenda.

Upload selection (cargar selección)

- Seleccione Upload selection.
- Amplíe las opciones. Se muestran las copias de seguridad asociadas.

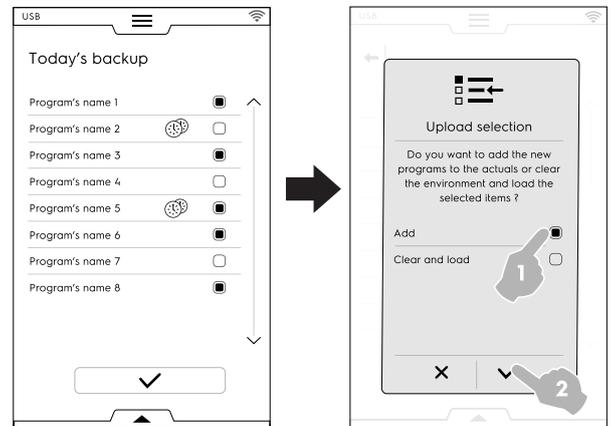
- Seleccione en la lista la copia de seguridad que desee.



- Se seleccionan todos los archivos asociados. Anule la selección de los archivos que no necesite y toque ✓ para confirmarlo.

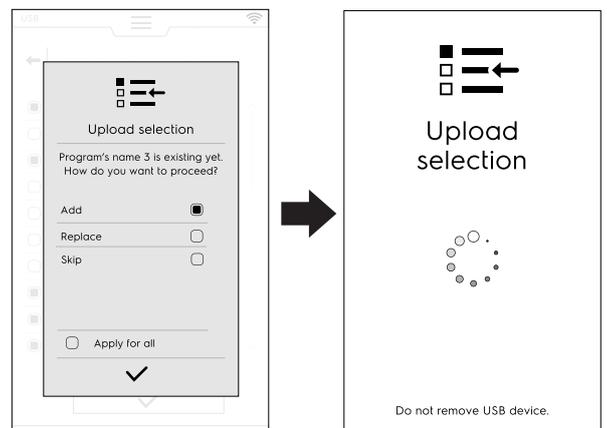
Respecto a los archivos seleccionados, el horno solicita que elija:

- añadirlos a los actuales;
- eliminar los existentes y cargar los elementos seleccionados.



- Si selecciona "añadirlos" y ya existe un nombre de archivo, en una ventana emergente se pregunta la acción que se debe realizar:

- Rename (cambiar nombre)
- Replace (sustituir)
- Skip (omitir)

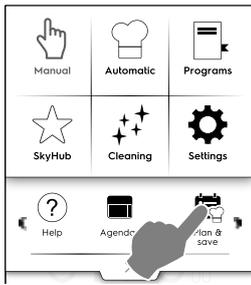


Confirme la selección; se inicia la carga.

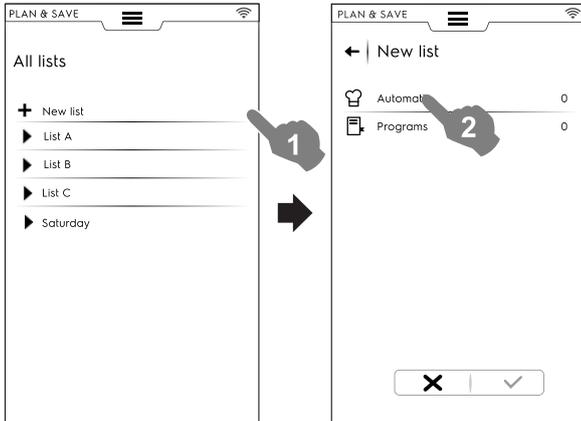
F.13 Modo Plan&Save/Cooking Optimizer (planificar y guardar/optimizador de cocción)

Esta función permite optimizar una serie de cocciones consecutivas para reducir el consumo de energía y de agua de las fases de transición.

1. Seleccione la función Plan & Save (planificar y guardar) en el cajón superior.



2. Seleccione una lista existente o cree una nueva.

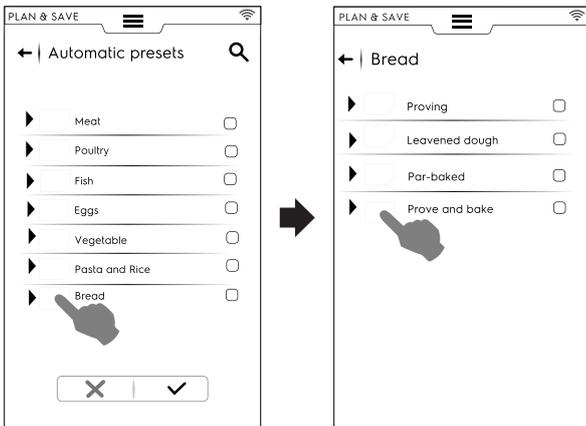


Creación de una lista nueva

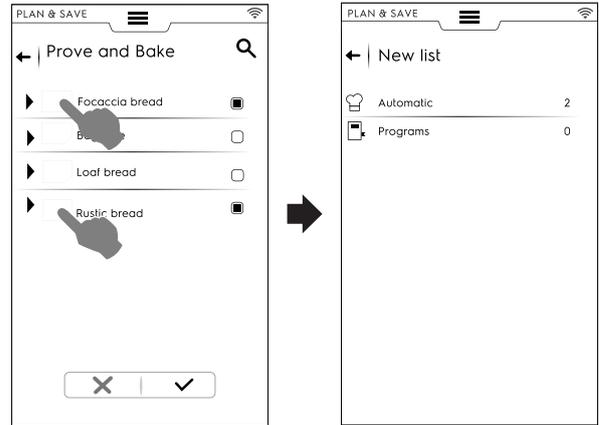
- a. Toque "+" para crear una lista nueva.
- b. Toque una fila para seleccionar un preajuste automático o un programa.

Selección de un preajuste automático

- Seleccione AUTOMATIC: se muestran todos los tipos de alimentos; amplíe el tipo de alimento que desee.
- Amplíe los elementos asociados para buscar los preajustes que necesite.



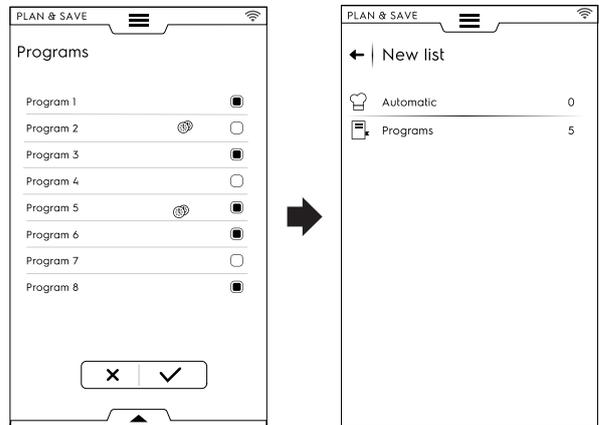
- Toque el icono ✓ para confirmar.



La pantalla muestra la página resumen que indica la cantidad de preajustes **automáticos** seleccionados.

Selección de programas

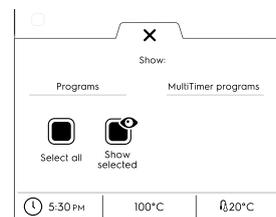
- Toque PROGRAMS: se muestran todos los programas disponibles.
- Seleccione el o los programas que prefiera.
- Toque el icono ✓ para confirmar.



La pantalla muestra la página resumen que indica la cantidad de **programas** seleccionados.

Es posible seleccionar todos los programas o comprobar los seleccionados mediante el cajón inferior:

- Abra el cajón inferior.
- Seleccione la función que prefiera.



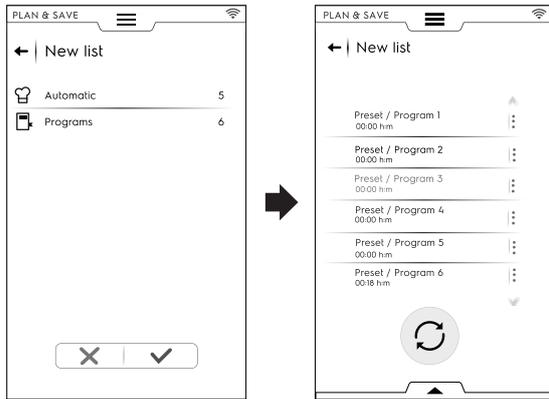
Select all (seleccionar todo)

Show selected (mostrar seleccionados)

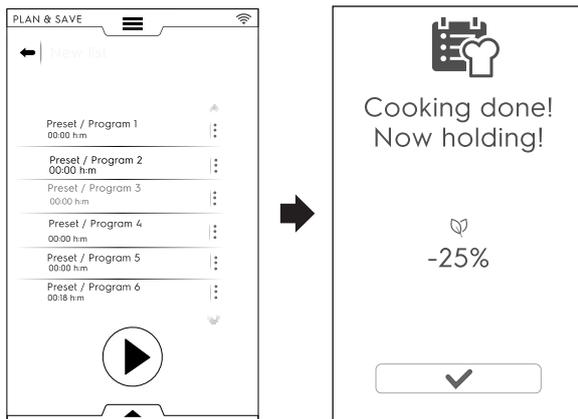
3. Una vez que haya seleccionado una serie de procesos de cocción:

- Toque el icono ✓ para confirmarlos; se abre la lista de los procesos de cocción seleccionados.

- Toque el icono  para iniciar la optimización.



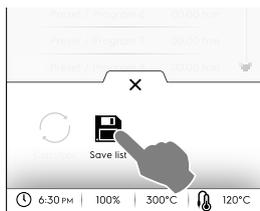
4. Cuando el horno haya optimizado la secuencia, pulse la tecla  para iniciar la ejecución.



El horno inicia el precalentamiento. Después de realizar la última cocción, se muestra una estimación de la reducción de consumo.

Almacenamiento de listas

- Abra el cajón inferior.
- Seleccione Save list (guardar lista).
- Escriba el nombre nuevo.



Si el nombre de la lista nueva ya existe, aparece una ventana emergente para solicitar si se sobrescribe o se le cambia el nombre.

Cambio del orden de una lista

- Toque los tres puntos de la fila correspondiente a la cocción que desee desplazar.

- Toque  para desplazar el elemento. Una ventana emergente indica que el cambio no se puede guardar.



- Todas las filas restantes aparecen resaltadas. Toque la posición de la fila a la que desee desplazar la cocción.
- Para recuperar la lista inicial, abra el cajón inferior y toque  (restaurar lista).

Eliminación de un elemento de la lista

- Toque los tres puntos de la fila correspondiente a la cocción que desee borrar. Una ventana emergente indica que el cambio no se puede guardar.
- Toque el icono  para borrar el elemento.



Para recuperar la lista inicial, abra el cajón inferior y toque  (restaurar lista).

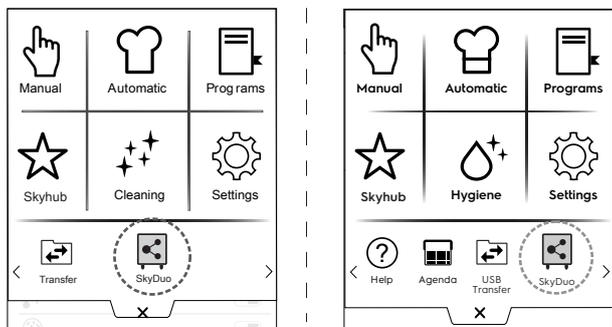
- La lista no se puede volver a optimizar. Toque la tecla  para iniciar la ejecución.

F.14 MODO SKYDUO/MATCH (dependiendo del modelo - opcional)

Esta opción se puede activar a pedido. Funciona con una conexión Wi-Fi o Ethernet, instalada por un técnico autorizado, y permite conectar el horno y un abatidor.

! **IMPORTANTE**
Asegúrese de tener la opción SkyDuo/Match activada en los dos equipos. Solo un técnico autorizado puede instalar y activar la opción SkyDuo/Match.

Cuando los iconos de SkyDuo/Match  aparecen en verde en los dos equipos (observe la figura siguiente), la conexión es correcta.



Para desactivar (o activar) SkyDuo/Match, toque el icono verde y a continuación el icono  /  en la pantalla para cambiar el estado de SkyDuo/Match.

El proceso de sincronización puede iniciarse desde cualquiera de los dos equipos (llamante y destinatario).

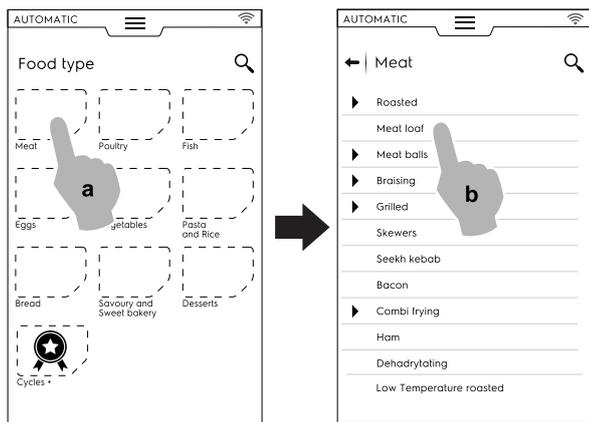
La búsqueda de un programa similar entre los dos equipos considera cualquier programa que contenga al menos **una palabra** presente en el nombre del programa llamante. El destinatario propone todos los ciclos que cumplen esos criterios.

Ahora es posible combinar SkyDuo/Match en modo automático y de programas.

MODO AUTOMATIC (AUTOMÁTICO)

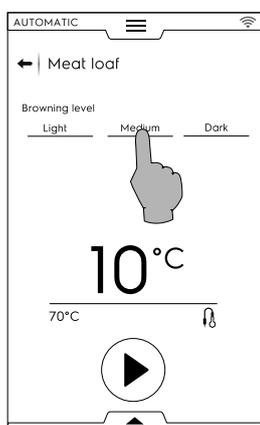
1. Por ejemplo, seleccione un ciclo de cocción en el Automatic mode (modo automático) del horno.

A. Seleccione un tipo de alimento (por ejemplo, Meat [carne]).



B. Seleccione la cocción necesaria (por ejemplo, Meat loaf [pastel de carne]).

C. Seleccione los parámetros de cocción, si están presentes. En este caso seleccione Browning level (nivel de dorado) y la temperatura de la sonda.



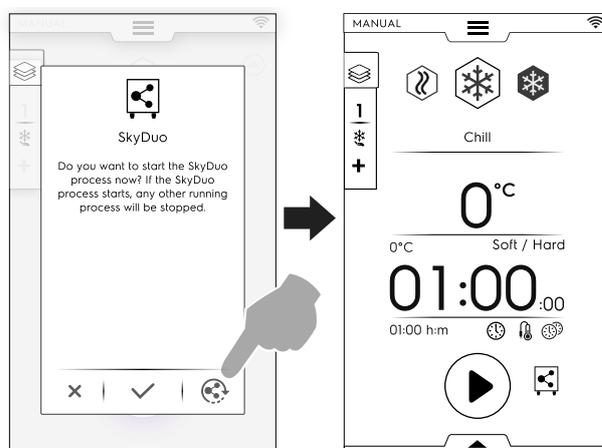
D. Inicie el ciclo.

2. El HORNO, conectado con el abatidor, ha hallado un ciclo complementario en el abatidor. Seleccione el ciclo necesario (por ejemplo, X- chill) y confírmelo.

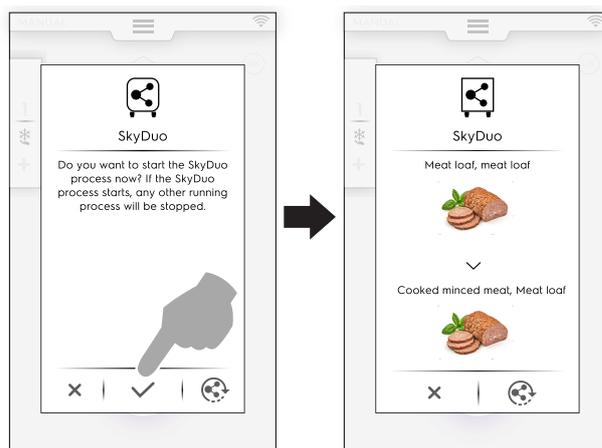


3. El ABATIDOR pregunta cómo proceder, es posible:

- Interrumpir el proceso: toque **X** para detenerlo.
- Posponer el proceso de sincronización: toque el icono  para posponer la conexión con el horno..

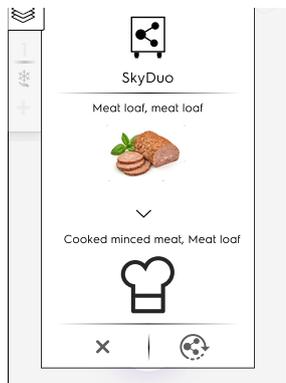


- Confirme la sincronización: toque el icono  para iniciar inmediatamente el proceso SkyDuo en el abatidor. Se detendrá cualquier otro proceso en curso.



NOTA!

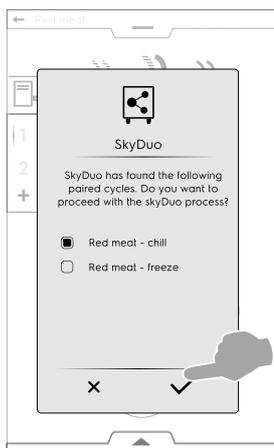
Si un ciclo automático no tiene un gráfico asociado en uno de los equipos, lo sustituirá el icono .



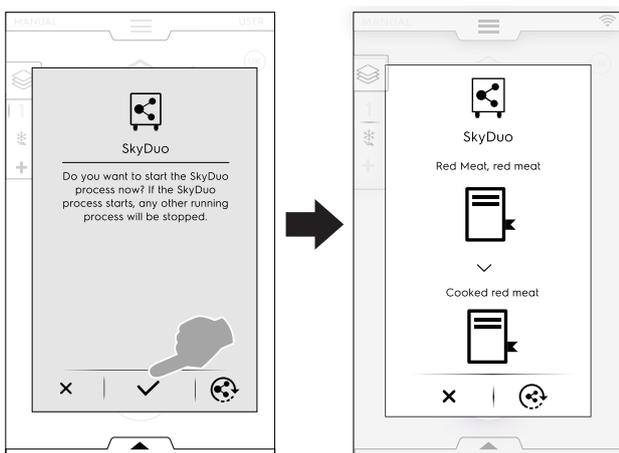
- Algunos minutos antes de la finalización del ciclo HORNO, en el abatidor se inicia el ciclo de preenfriamiento con el fin de preparar la cavidad para los alimentos recién cocinados.
Si había pospuesto el proceso SkyDuo, unos minutos antes del final del ciclo de cocción del horno, aparecerá una nueva ventana emergente con la solicitud de sincronización.
Aún puede confirmar o aplazar de nuevo el proceso.

MODO PROGRAMS (PROGRAMAS)

- Seleccione un ciclo de cocción en el modo de programas del HORNO (por ejemplo, Red Meat [carne roja]).
- Inicie el ciclo.
- El horno, conectado con el abatidor, propone todos los ciclos que contienen al menos **una palabra** presente en los nombres del programa del abatidor; Elija el ciclo que desee y confírmelo.



- En el ABATIDOR, es posible:
 - Detener el proceso tocando **X**.
 - Confirmar la sincronización.
 - Posponer el proceso de sincronización tocando el icono



NOTA!
Si un programa no tiene un gráfico asociado en uno de los equipos, lo sustituirá el icono

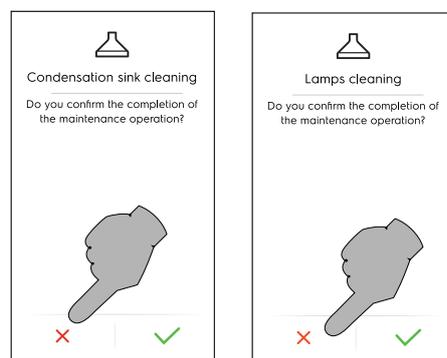
- Algunos minutos antes de la finalización del ciclo HORNO, en el ABATIDOR se inicia el ciclo de preenfriamiento con el fin de preparar la cavidad para los alimentos recién cocinados.
Si había pospuesto el proceso SkyDuo, unos minutos antes del final del ciclo de cocción del horno, aparecerá una nueva ventana emergente con la solicitud de sincronización.

F.15 GESTIÓN DE LA CAMPANA

Cuando la campana está instalada sobre el horno y activada, la pantalla del horno muestra unas ventanas emergentes para recordar que es necesario el mantenimiento de la campana tras un periodo de funcionamiento.

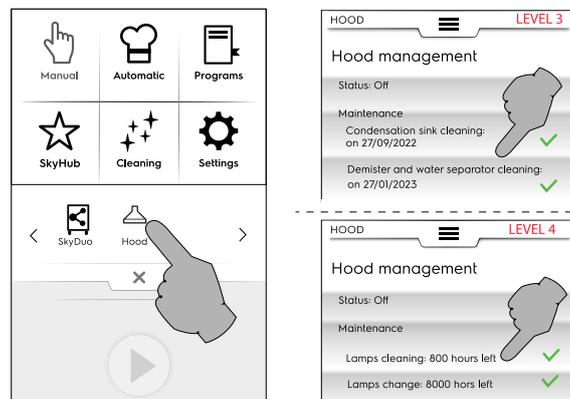
Este recordatorio se puede omitir o, si el servicio ha realizado el mantenimiento, confirmarlo.

- Para omitir la ventana emergente, toque **X**.



Los recordatorios solo aparecen tras 7 días de funcionamiento continuo.

- Es posible comprobar cuánto tiempo falta hasta el mantenimiento de la campana:

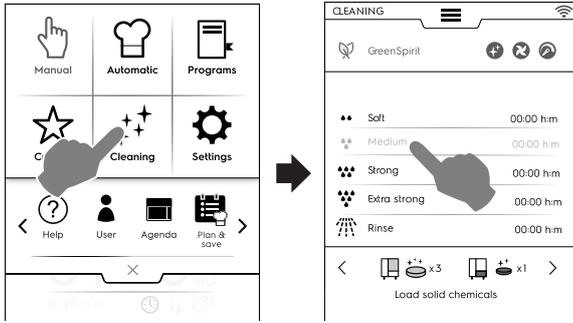


F.16 MODO CLEANING (LIMPIEZA)

La función "Cleaning" (limpieza) permite limpiar automáticamente la cavidad del horno mediante la elección del programa adecuado.

¡IMPORTANTE!
Para evitar daños materiales, lesiones personales o accidentes mortales, retire cualquier tipo de objeto (bandejas, accesorios...), excluido el carro, de la cavidad del horno antes del ciclo de lavado.

1. Toque el icono de limpieza y seleccione el ciclo que desee.



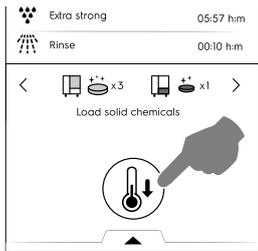
ENFRIAMIENTO FORZADO

- Si la temperatura de la cavidad es excesiva, el horno requiere el enfriamiento forzado antes de iniciar cualquier ciclo de lavado.

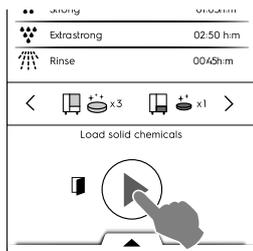


Toque la tecla ✓ para confirmar el enfriamiento.

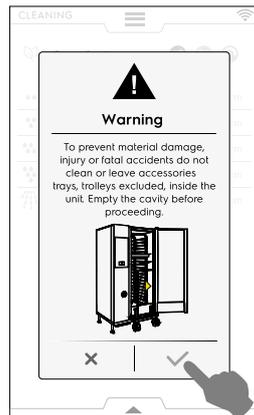
- Si no lo confirma, no estarán disponibles los ciclos de limpieza. Pulse la tecla como se muestra en la figura para iniciar el enfriamiento.



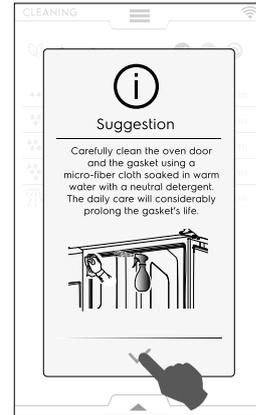
2. Toque la tecla ▶ para iniciar el ciclo.



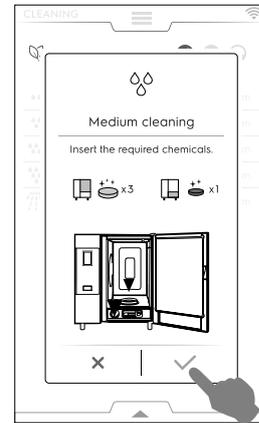
3. La pantalla muestra un mensaje para recordar que **RETIRE CUALQUIER OBJETO** de la cavidad (recipientes, bandejas, etc.) excluido el carro. Abra la puerta y **RETIRE CUALQUIER OBJETO PRESENTE en la cavidad.**



4. Toque ✓ para confirmar que la cavidad está vacía.
5. En este punto, la pantalla recomienda limpiar la junta. La limpieza diaria prolongará considerablemente la vida útil de la junta.



6. Un mensaje solicita la carga de varios productos químicos en los lugares correspondientes al ciclo seleccionado; coloque los agentes limpiadores en el centro de la base de la cavidad o en el cajón específico (su posición varía en función del modelo).



NOTA!

Respecto a la cantidad, consulte las indicaciones en la pantalla.

7. Toque ✓ para confirmar que se han añadido los productos químicos.

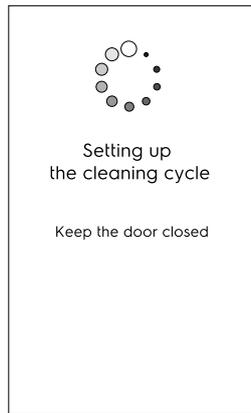


IMPORTANTE

Si la temperatura de la cavidad supera 40 °C [104 °F], el horno forzará el enfriamiento antes de ejecutar ciclos de limpieza. **Coloque el detergente solo después de que concluya el enfriamiento, ya que la temperatura elevada puede activar una reacción química.**

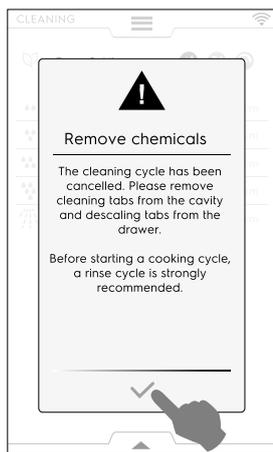
8. Cerrar la puerta.

El horno realiza un breve procedimiento para poner en marcha la limpieza y, por razones de seguridad, comprueba si aún queda algún objeto en la cavidad. A continuación, se inicia el ciclo de limpieza.



- Si se detecta un objeto en la cavidad, retírelo y confirme el ciclo de limpieza.
- Si se detecta un objeto en la cavidad y desea cancelar el ciclo de limpieza, toque **X**.

En este caso, un mensaje le indicará que elimine cualquier producto químico de la cavidad y del cajón y le recomendará encarecidamente un ciclo de aclarado.



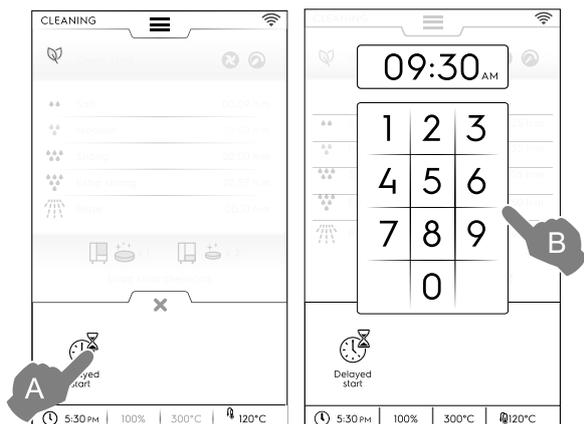
IMPORTANTE

Compruebe que la puerta esté cerrada antes de marcharse. En caso contrario, el icono de "puerta abierta" aparece en la pantalla para advertir al usuario de que el ciclo de limpieza no se iniciará.

aparece en la pantalla para advertir al usuario de que el ciclo de limpieza no se iniciará.

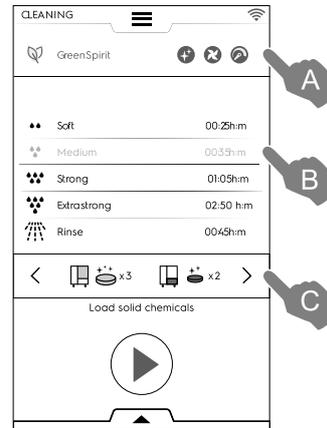
Ajuste del inicio diferido

- Antes de tocar la tecla **▶**, abra el cajón inferior y seleccione el icono de inicio que desee.



- Fije el inicio diferido con el teclado. Toque **▶** para iniciar el programa. Abra la puerta, retire cualquier objeto que haya en la cavidad y cargue el detergente necesario. Toque siempre **✓** para confirmar las acciones realizadas. Se activa el inicio diferido.

La pantalla se divide en las secciones siguientes:



Leyenda

- A GREEN SPIRIT – ECONOMIZER (ahorro de energía - economizador).
- B CLEANING CYCLES (ciclos de limpieza)
- C DETERGENTS (detergentes)

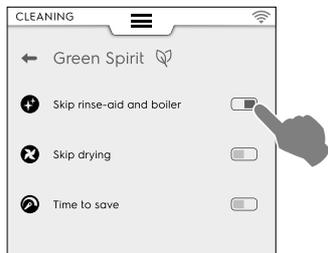
A – GREEN SPIRIT – ECONOMIZER (es posible que esta función no aparezca en la pantalla)

Las siguientes funciones permiten reducir el consumo de energía y el impacto químico en el medio ambiente.

- Active esta función para excluir el uso de abrillantador y desincrustante. Skip Rinse Aid and Boiler Descale (omitir abrillantador y desincrustar caldera) **(en los modelos con caldera)**. Téngase en cuenta que pueden quedar restos calcáreos en la cámara y la caldera. Skip Rinse Aid (omitir abrillantador) **(en los modelos sin caldera y en los que usan limpieza mediante líquidos)**. Téngase en cuenta que pueden quedar restos calcáreos en la cámara.
- Active esta función para omitir la fase de secado: Skip Drying Phase. Abra la puerta después de la limpieza para que el horno se ventile.
- Active esta función para reducir el uso de productos químicos: Time to save (ahorro de tiempo). Tenga en cuenta que la temporización se ampliará para incrementar la efectividad de la limpieza con consumo reducido.

Ajuste de Green Spirit – Economizer (ahorro de energía - economizador)

Active la función necesaria como se muestra en la figura de ejemplo:



Sección B - CLEANING CYCLES (ciclos de limpieza)

Soft	Limpeza para suciedad escasa, es decir, preparación al vapor, horneado y cargas únicas con temperaturas de cocción inferiores a 200 °C.°C
Medium	Limpeza para suciedad media, es decir, preparación al vapor, horneado o cargas únicas con temperaturas de cocción inferiores a 200 °C.°C
Strong	Limpeza para suciedad media-alta con residuos de alimentos asados y al grill.
Extra Strong	Limpeza para suciedad alta con residuos importantes de alimentos asados y al grill en varias cargas.
Rinse	Aclarado con agua fría

El tiempo de limpieza puede variar entre 10 minutos y unas 3 horas, dependiendo de la complejidad del ciclo y del tamaño del horno. El horno muestra la duración de cada ciclo.

Sección C - DETERGENTS (detergentes)

- Toque “<” o “>” (avance/retroceso) para seleccionar el tipo de detergente que utilizará.



IMPORTANTE

Para garantizar el mejor resultado de la limpieza y para proteger el horno con los programas de limpieza, utilice los detergentes, el abrillantador y los agentes desincrustadores autorizados por Electrolux Professional, que ya cumple la categoría de fluidos 3 de acuerdo con las normas y la legislación vigentes.



IMPORTANTE

Utilice exclusivamente productos de limpieza y mantenimiento originales o recomendados. Los agentes limpiadores que no sean originales o recomendados por Electrolux Professional pueden dañar gravemente el equipo.

La garantía excluye los daños provocados por el uso de productos de limpieza y cuidado distintos de los recomendados por el fabricante.

El uso de productos químicos de limpieza inadecuados puede dejar residuos químicos en la cámara de cocción o generar fuertes reacciones químicas con graves consecuencias en la cavidad, que en el peor de los casos podría provocar una explosión.

DETERGENTES

Configuración estándar



Detergente SÓLIDO

Abra y vacíe el número de sobres que indique la pantalla en el filtro de desagüe situado en el centro del fondo de la cavidad.



IMPORTANTE

Limpiador autorizado por Electrolux Professional: Tableta de limpieza C22 (donde esté disponible) o polvo de limpieza C23.

Configuración alternativa – detergentes



Detergente LÍQUIDO en recipientes (accesorio, a petición)

Se necesita el accesorio opcional KIT DE CONEXIÓN EXTERNA PARA DETERGENTE/ ABRILLANTADOR (a petición); el horno usa automáticamente la cantidad correcta de productos químicos en función del ciclo seleccionado.



IMPORTANTE

Limpiador autorizado por Electrolux Professional: Detergente C20 Extra Strong (compruebe la disponibilidad en su zona).

ABRILLANTADOR

Configuración estándar



Abrillantador y desincrustante SÓLIDO en tabletas

Abra y vacíe el número de tabletas que indique la pantalla en el cajón delantero, debajo de la cavidad del horno.

Efecto desincrustante solo disponible en los modelos con caldera.



IMPORTANTE

Utilice solo las tabletas de abrillantador y desincrustante C25 de Electrolux Professional.

Configuración alternativa – abrillantador



Abrillantador LÍQUIDO en recipientes (accesorio, a petición)

Se necesita el accesorio opcional KIT DE CONEXIÓN EXTERNA PARA DETERGENTE/ ABRILLANTADOR (a petición); el horno usa automáticamente la cantidad correcta de productos químicos en función del ciclo seleccionado.



IMPORTANTE

Abrillantador aprobado por Electrolux Professional: Abrillantador C21 Extra Strong (compruebe la disponibilidad en su zona).

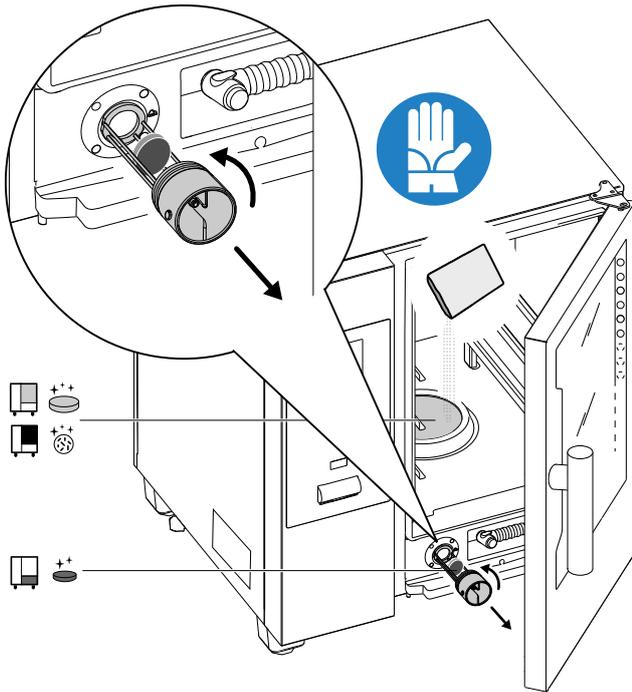


NOTA!

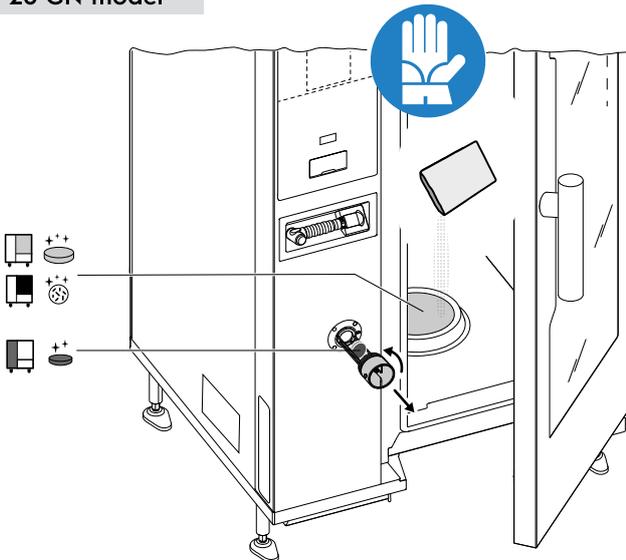
El producto químico que se muestra por omisión se puede cambiar de acuerdo con el tipo de detergente utilizado. Ese ajuste se puede modificar en la sección Settings mode => “Service “ (modo de configuración > servicio).

Carga de detergente

6 - 10 GN model



20 GN model



IMPORTANTE

En los modelos con 20 rejillas, ejecute los ciclos de limpieza solo con la plataforma en el interior del horno. Facilita el sellado del cierre de las aberturas inferiores entre la cavidad y la puerta.



ADVERTENCIA

Para prevenir daños materiales, lesiones personales o accidentes mortales, no limpie ni deje accesorios/bandejas (carros excluidos) en el interior de la unidad. Vacíe la cavidad antes de seguir adelante.



IMPORTANTE

No utilice detergente ni abrillantador en polvo disuelto en agua, ni en forma de gel o que contenga cloro.



ADVERTENCIA

Las sustancias químicas y el vapor caliente pueden escapar de la cavidad y provocar riesgo de quemaduras. Utilice guantes. Consulte siempre las tarjetas y etiquetas de seguridad de los productos que utilice.



ADVERTENCIA

No inicie ningún ciclo de cocción antes de que finalice el ciclo de limpieza o después de que finalice si quedan residuos de detergente.



ADVERTENCIA

No abra la puerta de la cavidad de cocción mientras el ciclo de limpieza esté en funcionamiento.



ADVERTENCIA

No inicie ningún ciclo de limpieza si existen fugas de vapor por la puerta de la cavidad, o desgaste o daños visibles en la junta de la puerta de la cavidad.

Llame al Servicio de atención al cliente.

Condiciones especiales: estado en pantalla

• Ciclo en ejecución

Durante el ciclo la pantalla muestra:

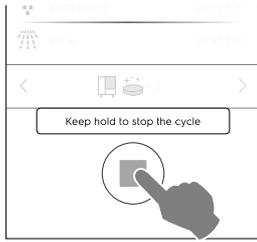
- el tiempo restante
- la duración del ciclo seleccionado



- **Parada de ciclo**

Mantenga pulsada la tecla  para detener el ciclo.

La tecla de parada solo está disponible cuando el programa está en marcha. Después de la selección, la pantalla muestra el tiempo restante para el aclarado de la cavidad y la caldera.



- **Aclarado forzado**

Si ha detenido un ciclo de limpieza en marcha, es posible que el aparato ejecute un aclarado forzado para eliminar todos los productos químicos de la cavidad.



Durante ese tiempo no se puede abrir la puerta.

Fin del ciclo

- **Limpieza terminada: información sobre consumos** (consulte el ejemplo en un modelo de gas, los datos son puramente orientativos).



Es posible que la pantalla muestre un mensaje indicando anomalías en la carga de productos químicos durante el ciclo de limpieza. En ese caso:

- observe si hay tabletas sin disolver en el cajón de limpieza;
- si las hay, retírelas antes de usar el horno para cocción.

Descripción

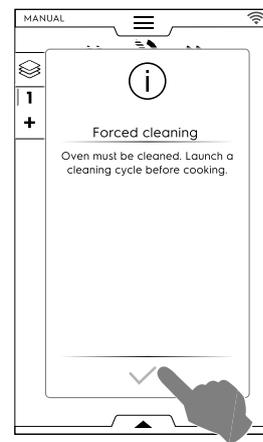
-  Consumo eléctrico en kWh
-  Consumo de gas en m³
-  Consumo de agua en litros

-  Consumo de detergente en tabletas
-  Consumo de abrillantador en tabletas
-  Consumo de detergente en litros
-  Consumo de agente desincrustante
-  Tiempo de consumo en horas : minutos : segundos

F.16.1 FORCED CLEANING (limpieza forzada)

Esta función permite medir el tiempo de cocción transcurrido desde el último ciclo de limpieza automática. Si se alcanza el límite (el valor predeterminado es 24 h), no se permiten nuevos ciclos de cocción.

- La pantalla muestra la ventana emergente “Forced cleaning”: (limpieza forzada): es necesario ejecutar uno de los ciclos de limpieza automática.



- Al finalizar el ciclo de limpieza seleccionado, se cierra la ventana emergente; se recupera la funcionalidad de cocción.

Si desea activar o desactivar dicha función o cambiar el límite de tiempo para forzar una limpieza, consulte el apartado *Limpieza – Funciones avanzadas* en el capítulo F.17 *SETTINGS (ajustes)*.

F.16.2 DESINCRUSTACIÓN DEL BOILER

Durante el ciclo de lavado habitual con productos químicos sólidos (tabletas azules de aclarado y desincrustación), la caldera se mantiene sin incrustaciones. Sin embargo, si siempre se omiten las fases de “abrillantador” y “desincrustante de caldera” se corre el riesgo de que se acumule cal en la caldera.

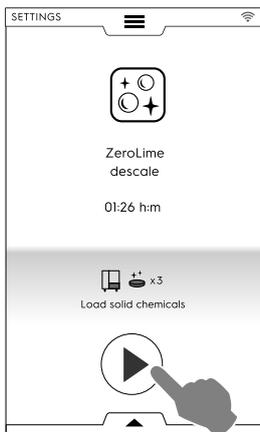
En caso de acumulación excesiva de cal en la caldera y la aparición de un mensaje en la pantalla con el código de error “EtUb”, proceda como se indica a continuación:

- Seleccione “Settings” (ajustes) en el menú principal, a continuación, desplácese por las páginas hasta encontrar la función “Cleaning” (limpieza).

- Seleccione el ciclo *Mantenimiento de la caldera* específico.



- Ejecute el ciclo y use 2 tabletas "C25" solo en los modelos de 6-10 rejillas y 3 tabletas en los modelos de 20 rejillas en lugar de la cantidad habitual.



- Puede ocurrir que, tras realizar el ciclo específico, la pantalla vuelva a mostrar un código de error (dESS, dESC o EtUb). En tal caso, repita el procedimiento.
- Si, tras realizar un segundo ciclo específico, la pantalla vuelve a mostrar el código de error, llame al servicio técnico.



IMPORTANTE

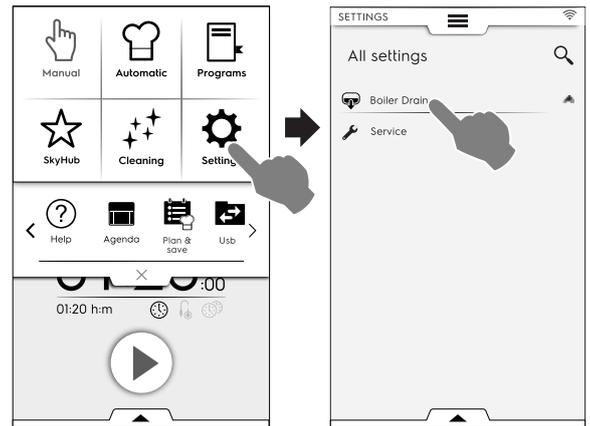
El fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de estas instrucciones. Además, la garantía no cubre la reparación o sustitución de componentes dañados por incrustaciones cuando no se respetan las características del suministro de agua que sean necesarias.

F.16.3 VACIADO DE LA CALDERA

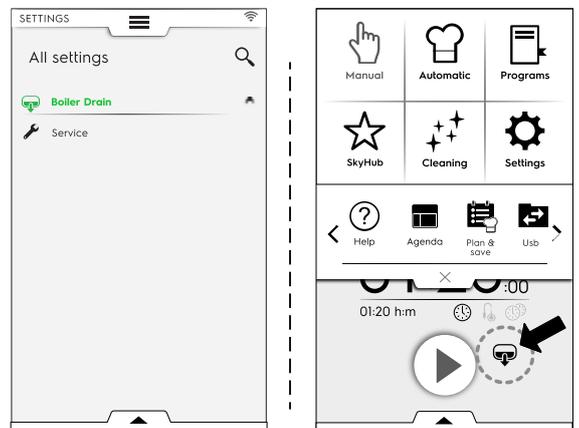
Si necesita vaciar la caldera (por ejemplo, durante el cierre invernal o por largos periodos de inactividad), "Boiler drain" (vaciado de la caldera) es una activación permanente que abre la aleta de la caldera y mantiene esa posición incluso cuando el aparato está apagado.

Para activar dicha función, realice los siguientes pasos:

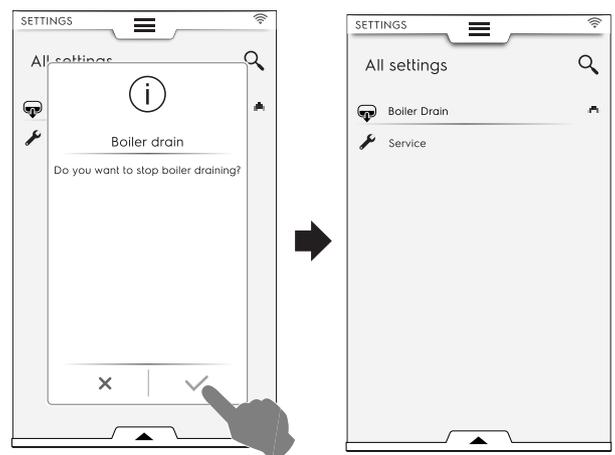
- Seleccione "Settings" (ajustes) en el menú principal, a continuación, desplácese por las páginas hasta encontrar la función "Boiler drain" (vaciado de la caldera). Un mensaje en el horno pide confirmación sobre la selección.



- Al seleccionar dicha función, el icono y el nombre correspondientes se vuelven verdes. En la página del menú principal (a la izquierda de la imagen inferior), el icono de vaciado de la caldera estará visible hasta que se desactive la función.



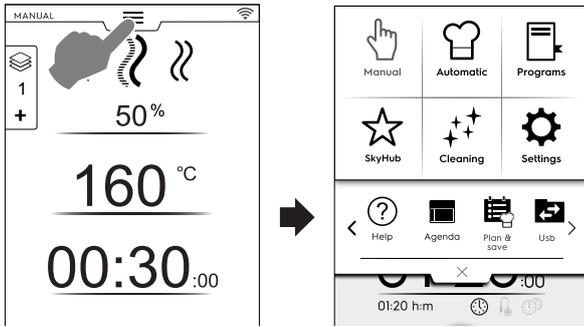
- Si desea desactivar esta función (tras el cierre invernal o largos periodos de inactividad), será necesario pulsar de nuevo la función "Boiler drain" (vaciado de la caldera) en el menú de ajustes. El icono y el nombre de la función vuelven a ser blancos. La caldera vuelve a funcionar con normalidad.



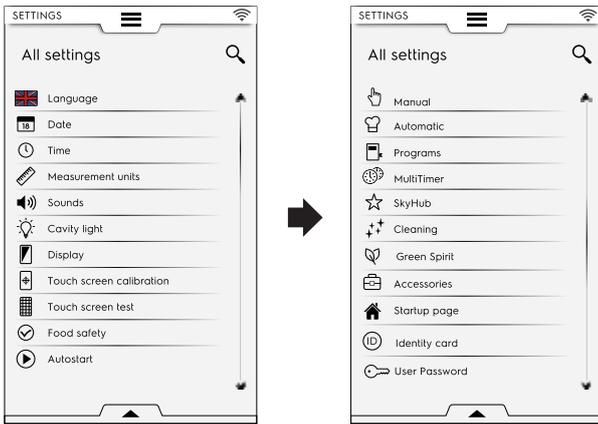
F.17 SETTINGS (ajustes)

El modo "Settings" permite cambiar algunos parámetros de uso del horno.

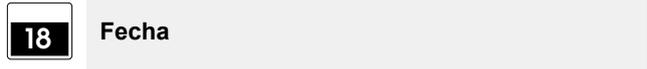
1. Abra el cajón superior y seleccione Settings.



2. La pantalla muestra el menú principal con TODOS LOS AJUSTES.



F.17.2 FECHA

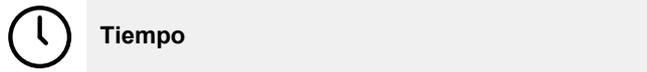


Permite definir la fecha actual.

- Ajuste el formato de fecha (D/M/A, A/M/D)
- Introduzca la fecha: toque "<" / ">" para seleccionar el mes y el año, y toque el número correspondiente en el calendario para seleccionar el día.



F.17.3 HORA



Permite definir la hora actual.

- Ajuste el formato de hora (24 H o AM/PM)
- Introduzca la hora: toque el número que corresponda en el teclado.



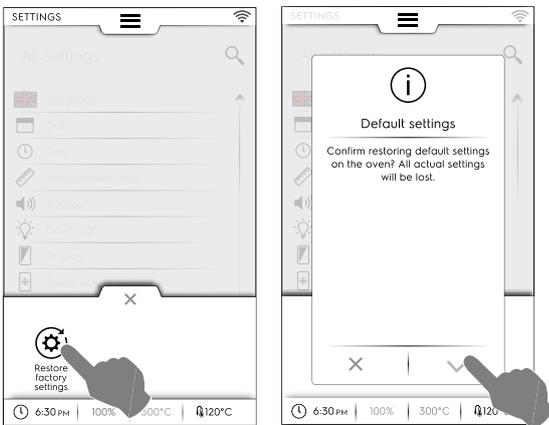
F.17.4 UNIDADES DE MEDIDA



Ajuste predeterminado

Si necesita restaurar el ajuste de fábrica, haga lo siguiente:

1. Abra el cajón inferior y seleccione el icono relacionado.



2. Confirme la restauración para cerrar la ventana emergente.

F.17.1 IDIOMA

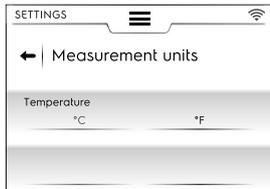


Idioma

Este parámetro permite personalizar todos los menús en el idioma seleccionado.

- Toque el icono de bandera.
- La pantalla muestra todos los ajustes en el idioma que corresponda.

- Este ajuste permite definir la unidad de medida de la temperatura (°C o °F).



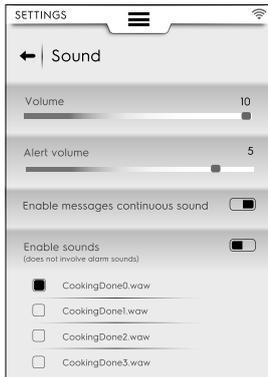
F.17.5 SONIDO



Sonido

Este ajuste permite:

- ajuste el nivel de volumen de "0" a "10".
- ajuste el nivel de volumen de la alarma "0" a "5".



- active/desactive un sonido continuo cuando aparezca un mensaje emergente (☑ / ☐);
- activar/desactivar el sonido del final de la cocción (☑ / ☐);
- elegir y ajustar el sonido de "cocción terminada".

F.17.6 LUZ DE LA CAVIDAD



Iluminación de la cavidad

Este ajuste permite encender/apagar la luz de la cavidad (☑ / ☐), y también:

- Ajuste el brillo entre 0 y 100%.
- Active/desactive la luz intermitente al final de la cocción.



- Activar/desactivar la luz intermitente cuando el equipo está en alarma.
- Activar/desactivar la luz intermitente durante el precalentamiento.

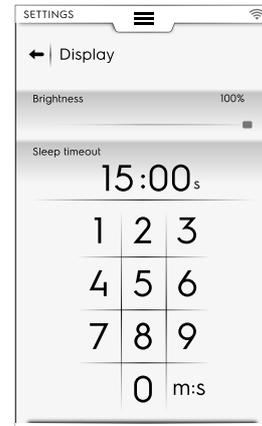
F.17.7 PANTALLA



Pantalla

Este ajuste permite:

- adaptar el brillo de la pantalla entre "0" y "100%".
- ajustar el valor de tiempo límite de reposo (minutos/segundos).



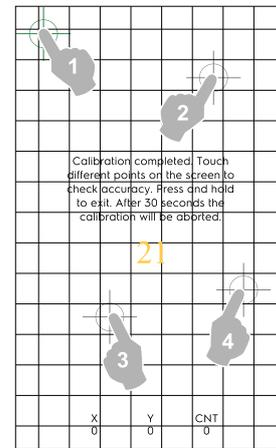
F.17.8 CALIBRACIÓN DE LA PANTALLA TÁCTIL



Calibración de la pantalla táctil

Este ajuste permite definir la calibración de la pantalla.

- Toque diferentes puntos de la pantalla para comprobar la precisión de la calibración.
- Toque y mantenga la presión para salir.

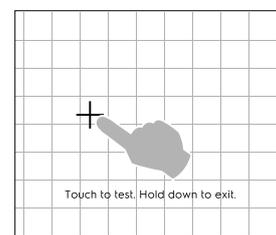


F.17.9 PRUEBA DE PANTALLA TÁCTIL



Prueba de la pantalla táctil

- Toque la pantalla lo más cerca posible del centro de la cruz roja.
- Repita la operación hasta que la cruz se vuelva verde.
- Toque ✓ para salir.



F.17.10 SEGURIDAD ALIMENTARIA



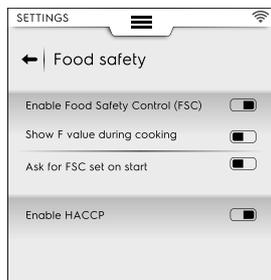
Seguridad con los alimentos

Este ajuste permite activar/desactivar (/) los parámetros siguientes:

Control de Seguridad Alimentaria (FSC)

La función FSC garantiza el estado microbiológicamente seguro de los alimentos. Si la función FSC se activa es posible:

- Activar/desactivar la visualización del factor "F".
- Activar/desactivar la solicitud de ajuste de FSC en el inicio.



HACCP

- La función HACCP permite almacenar todos los valores definidos de los procesos de cocción y sus variantes, la temperatura de la cavidad y, si se utiliza, la temperatura de la sonda alimentaria a intervalos específicos.

F.17.11 AUTOSTART



Inicio automático

Este ajuste permite activar/desactivar (/) la función Autostart (inicio automático) en todos los modos.



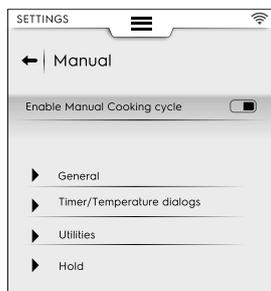
La función Autostart (inicio automático) permite iniciar el programa seleccionado cerrando la puerta del horno.

F.17.12 MANUAL



Manual

Este ajuste permite activar/desactivar (/) el modo de cocción manual y sus opciones:



NOTA!

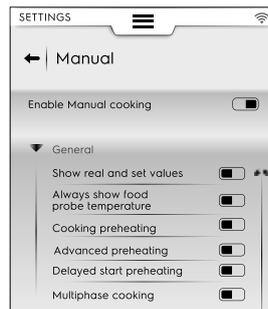
Si se desactiva un modo, no aparece en el cajón superior.

Información general

- Show real and set values (mostrar valores reales y definidos). Su activación permite mostrar el ciclo con

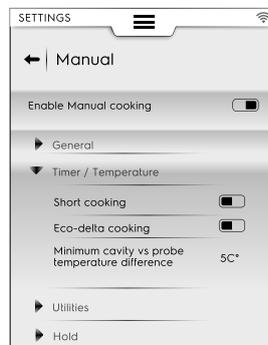
información más detallada: humedad, temperatura y tiempo se muestran como valores actuales y definidos.

- Always show food probe temperature (mostrar siempre la temperatura de la sonda alimentaria). Permite mostrar los valores de temperatura de la sonda.
- Cooking preheating (precalentamiento para cocción). Hace que el horno ejecute la fase de precalentamiento/preenfriamiento.
- Advanced preheating (precalentamiento avanzado). Su activación permite fijar la temperatura que se alcanzará en la fase de precalentamiento/preenfriamiento. Toque la fila de la temperatura y seleccione el valor que desee.
- Delayed start preheating (precalentamiento para inicio diferido). Con su activación el horno prepara la cavidad para ciclo de inicio diferido.
- Multi-phase cooking (cocción multifase). Hace que el horno ejecute el ciclo de cocción multifase.



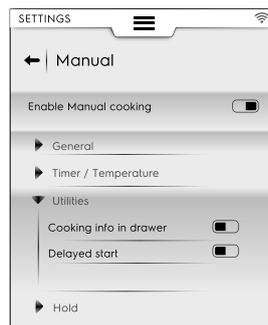
Diálogos de temporizador/temperatura

- Short cooking (cocción breve). Su activación permite ver la función de cocción breve.
- Eco-delta cooking (cocción Eco-Delta). Su activación hace que aparezca la función de cocción Eco Delta.
- Minimum cavity-probe temperature difference (diferencia mínima de temperatura de cavidad-sonda). Toque para fijar el valor mínimo en el teclado (por ej., 5°C).



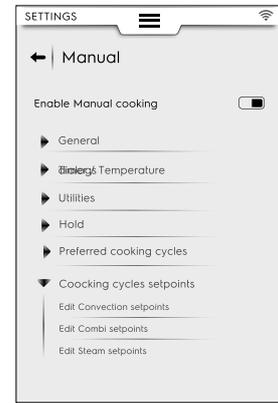
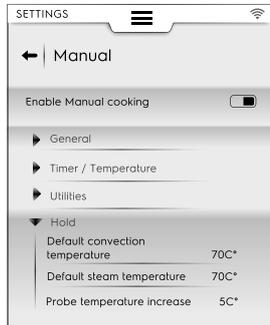
Utilidades

- Cooking info in option drawer (información de cocción en el cajón de opciones). Con su activación se muestra información en el cajón.
- Delayed start (inicio diferido). Su activación permite posponer el inicio del ciclo a un momento más adecuado.



Conservación

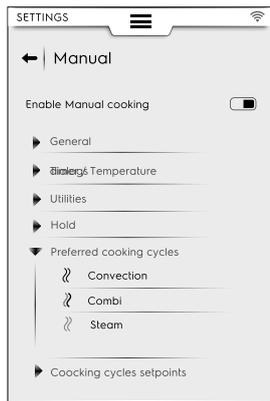
- Default convection temperature 70° (temperatura de convección predeterminada 70°). Toque el valor para fijar la temperatura necesaria en el teclado que aparece.
- Default steam temperature 70° (temperatura de vapor predeterminada 70°). Toque el valor para ajustar la temperatura predeterminada en el teclado que aparece.
- Probe temperature increase 5° (incremento de temperatura de sonda de 5°). Toque el valor para ajustar la temperatura de la sonda en el teclado que aparece.



Ciclos de cocción preferidos

Elija el ciclo propuesto por el horno al seleccionar el modo Manual.

- Convection (convección)
- Combi (combinado)
- Steam (vapor)



Ajustes de referencia de los ciclos de cocción

Puede elegir los valores de ajuste de referencia predeterminados de los ciclos:

- Edit Convection setpoints (modificar ajustes de referencia de convección). Cambie los valores más adecuados para su ciclo de convección predeterminado.
- Edit Combi setpoints (modificar ajustes de referencia combinados). Cambie los valores más adecuados para su ciclo combinado predeterminado.
- Edit Steam setpoints (modificar ajustes de referencia de vapor). Cambie los valores más adecuados para su ciclo de vapor predeterminado.

F.17.13 AUTOMÁTICO



Automatic (automático)

Este ajuste permite activar/desactivar (/) la cocción automática y los ciclos relacionados.



NOTA!

Si se desactiva un modo, no aparece en el cajón superior.

Enable step view (activar vista de etapas)

- Este ajuste permite mostrar u ocultar las etapas de un ciclo de cocción automático.

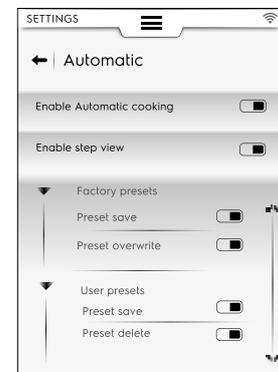


Factory presets (preajustes de fábrica)

- Este ajuste permite guardar o sobrescribir los preajustes de fábrica que haya modificado.

User presets (preajustes de usuario)

- Este ajuste permite guardar o borrar los preajustes creados completamente por el usuario.



Food type (tipo de alimento)

- Este ajuste permite mostrar u ocultar cada tipo de alimento en la pantalla.



Cycles+

- Este ajuste permite mostrar u ocultar cada ciclo automático en la lista de la pantalla.



Update automatic cookings (actualizar cocciones automáticas)

- Este ajuste permite actualizar los ciclos automáticos almacenados en el horno con los más recientes. Utilice una unidad USB.

Restore Automatic mode (restaurar el modo automático)

- Este ajuste permite restablecer los ciclos automáticos anteriores a la última actualización.



NOTA!

Para actualizar o restablecer los ciclos automáticos, siga las instrucciones del apartado F.7.3 **ACTUALIZACIÓN/RESTAURACIÓN DE CICLOS AUTOMÁTICOS** en el capítulo F.7 **MODO AUTOMÁTICO (AUTOMÁTICO)**.

F.17.14 PROGRAMAS



Programs (programas)

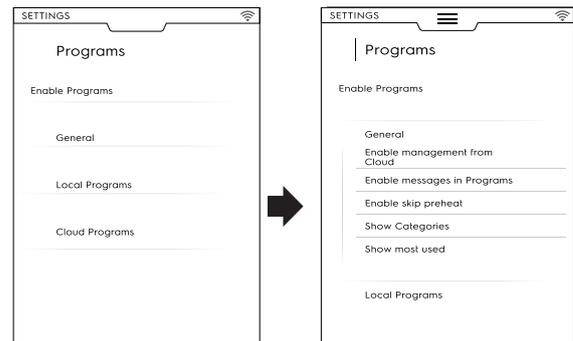
Este ajuste permite activar/desactivar (/) el modo de programas y las funciones relacionadas.

Las funciones se dividen en programas generales, locales y de nube:

Información general

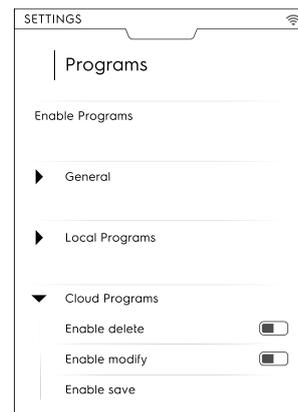
- Enable management from Cloud (activar gestión desde la nube). Permite descargar y gestionar programas desde la nube.
- Enable messages in Programs (activar mensajes en programas). Permite la visualización de mensajes durante la ejecución.

- Enable skip preheat (activar omisión de precalentamiento). Permite omitir la fase de preenfriamiento.
- Show categories (mostrar categorías). Su activación permite ver las categorías de alimentos en pantalla.
- Show most used (mostrar los más utilizados). Permite mostrar los programas más utilizados en pantalla.



Local Programs (programas locales)

- Programs delete (borrar programas). Activa la función para "borrar programas".
- Enable Programs modify (activar modificación de programas). Permite "modificar programas".
- Enable Programs save (activar almacenamiento de programas). Permite "guardar programas".
- Programs overwrite (sobrescribir programas). Al almacenar, permite sobrescribir programas con el mismo nombre.



Cloud programs (programas en la nube) ☁

- Programs delete (borrar programas). Activa la función para "borrar programas".
- Enable Programs modify (activar modificación de programas). Permite "modificar programas en la nube".
- Enable Programs save (activar almacenamiento de programas). Permite "guardar programas en la nube".

F.17.15 MULTITEMPORIZADOR

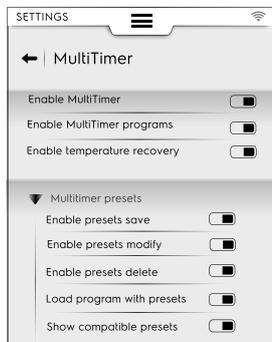


MultiTimer

Este ajuste permite activar/desactivar (/) la función MultiTimer.

Una vez activado, es posible:

- active/desactive los programas MultiTimer para mostrarlos en pantalla.
- Activar/desactivar la recuperación de temperatura en el interior de la cavidad.



Preajustes de MultiTimer

Este ajuste permite activar/desactivar las funciones de preajuste de MultiTimer:

- Enable Presets save (activar almacenamiento de preajustes). Permite usar la función "guardar preajuste".
- Enable Presets modify (activar modificación de preajustes). Permite usar la función "modificar preajuste".
- Enable Presets overwrite (activar sobrescritura de preajustes). Permite usar la función "sobrescribir preajustes".
- Enable Presets delete (activar borrado de preajustes). Permite usar la función "borrar preajustes".
- Load programs with presets (cargar programas con preajustes). Cuando se recupera un programa MT, se cargan automáticamente todos los preajustes asociados.
- Show compatible Presets (mostrar preajustes compatibles). Cuando se seleccionan preajustes para un programa, se muestran todos los preajustes compatibles.

F.17.16 MODO DE FAVORITOS DE LA PÁGINA INICIAL

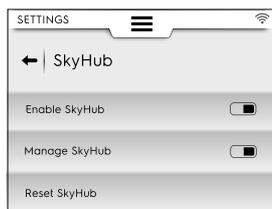


Modo de favoritos de la página inicial (SkyHub/SoloMio)

Este ajuste permite activar/desactivar (/) el modo de página inicial (SkyHub/SoloMio).

Una vez activado, es posible:

- activar/desactivar la gestión de SkyHub (crear/guardar enlaces y páginas).
- restaurar el ambiente SkyHub. Se borran todos los enlaces y páginas guardados.



F.17.17 LIMPIEZA



Cleaning (limpieza)

Este ajuste permite activar / desactivar (/) la función Cleaning (limpieza) y los ciclos y funciones relacionados:

Ciclo predefinido

- Este ajuste permite fijar el ciclo predeterminado al seleccionar el modo de limpieza en el cajón superior.



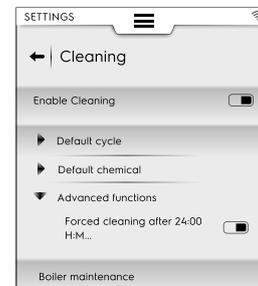
Default Chemical (químico predeterminado)

- Su activación permite elegir el formato del detergente:
 - Sólido
 - Líquido (si se activó el kit de detergente líquido externo)
 - Polvo

Limpieza – Funciones avanzadas

- Limpieza forzada después de [xx]:[xx] H:M...

Este ajuste permite activar/desactivar (/) la función de limpieza forzada después de un tiempo de cocción ajustable.



Mantenimiento de la caldera

- Este ciclo está dedicado al mantenimiento de la caldera para evitar la acumulación de cal.

Ejecute el ciclo y use 2 tabletas "C25" solo en los modelos de 6-10 rejillas y 3 tabletas en los modelos de 20 rejillas en lugar de la cantidad habitual.

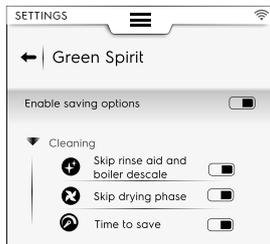


F.17.18 AHORRO DE ENERGÍA - ECONOMIZADOR



Green Spirit – Economizer (ahorro de energía - economizador)

Este ajuste permite activar/desactivar (/) las opciones de "almacenamiento":



Opciones de limpieza

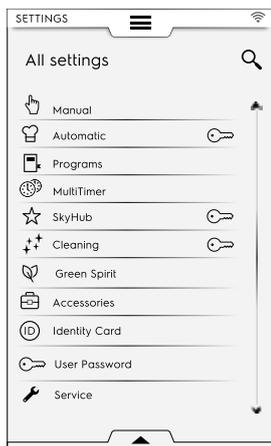
	Skip rinse-aid and boiler descale (omitir abrillantador y desincrustar caldera). Permite omitir la fase de abrillantador y desincrustar la caldera.
	Skip drying phase (omitir fase de secado). Permite omitir la fase de secado.
	Time to save (ahorro de tiempo). Permite acortar el tiempo de limpieza.

F.17.19 CONTRASEÑA DE USUARIO



User Password (contraseña de usuario)

- Este ajuste permite establecer una contraseña para acceder a entornos, funciones y opciones específicos.



Si olvida la contraseña, llame al servicio técnico.

F.17.20 ACCESORIOS



Accessories (accesorios)

Este ajuste permite activar/desactivar (/) las siguientes características/opciones:

	Si está disponible en su modelo
	Sonda alimentaria USB
	Cleaning with Liquid chemicals (limpieza con químicos líquidos)

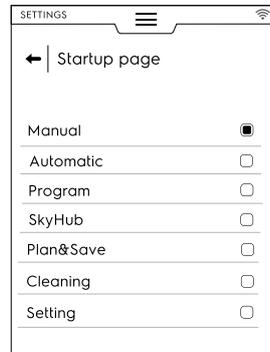
F.17.21 PÁGINA INICIAL



Página inicial

Cuando se apaga el horno, en la página inicial predeterminada se muestra el modo Manual.

- Este ajuste permite establecer un entorno distinto para la página inicial. Seleccione el entorno que prefiera.

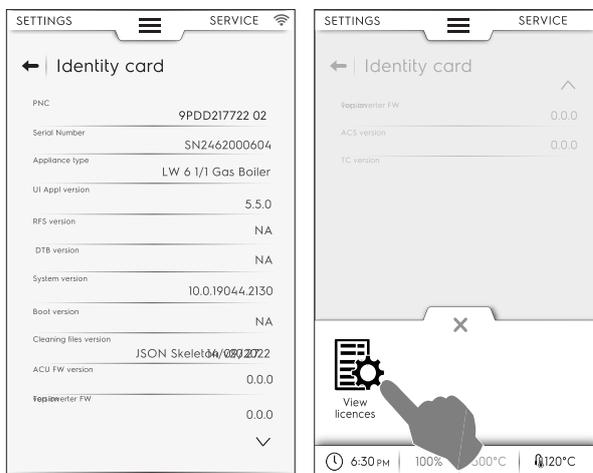


F.17.22 TARJETA DE IDENTIDAD



Tarjeta de identidad

- Esta página muestra los datos técnicos de su horno junto con las últimas versiones cargadas de: software, sistema, archivos de limpieza, cocción automática, firmware ACU y tipo de placa de conectividad.



Para ver todas las licencias relacionadas con el software, abra el cajón inferior y seleccione el icono correspondiente.

F.17.23 SERVICIO

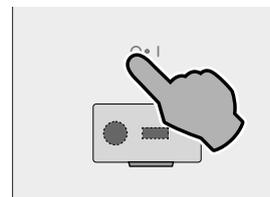


Servicio

- Este entorno está reservado para un técnico autorizado.

F.18 APAGADO DEL HORNO

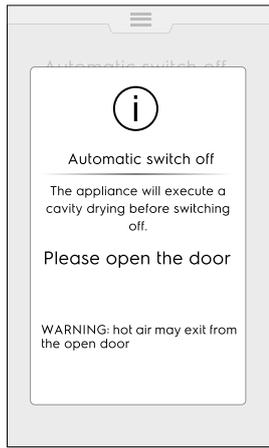
Pulse el lado de "O" de la tecla "O – I" para apagar el horno.



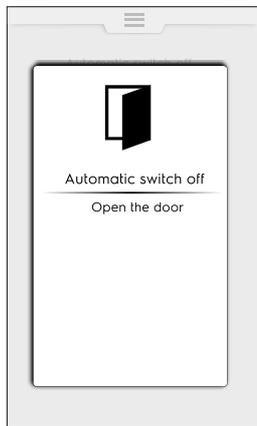
IMPORTANTE

Antes de apagarse, el equipo lleva a cabo el secado de la cavidad: el ventilador de enfriamiento sigue activo a velocidad máxima para enfriar el compartimento de componentes y

secar la cámara del horno. Un mensaje emergente indica que se ABRA LA PUERTA y que se confirme su apertura.



- Si se abre la puerta del horno, el procedimiento de secado se inicia con una cuenta regresiva de 5 minutos. A continuación, el horno se apaga.



- Si la puerta se mantiene cerrada, el mensaje emergente sigue visible durante unos 30 minutos y a continuación se apaga el horno.



IMPORTANTE

Este procedimiento solo se inicia cuando es necesario, después de un ciclo de cocción o de limpieza. No se inicia si el horno solo se ha usado para "otras actividades", como cambiar parámetros, actualizar el software y demás.

G CUIDADO DEL HORNO



ADVERTENCIA

Consulte "INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD".

G.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.

G.2 Introducción a la limpieza

G.3 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.

G.4 Cámara de cocción

Se recomienda limpiarla al menos una vez al día en caso de uso diario: podría suceder que algunos tipos de cocción obliguen a limpiarla incluso más de una vez al día.

Para limpiar la cámara de cocción, utilice los programas específicos, como se explica en el apartado F.16 MODO CLEANING (LIMPIEZA).



G.5 Boiler o generador de vapor (solo los modelos equipados con ellos)

Se recomienda realizar la desincrustación una vez al día en caso de uso diario.

El ciclo de desincrustación se incluye en los mismos programas de lavado que los de la cámara de cocción, con la excepción del programa de aclarado. Cerciórese de añadir la pastilla específica como se explica en el apartado F.16 MODO CLEANING (LIMPIEZA).

El uso de la función ecológica "Green Spirit/Economizer" (espíritu verde/economizador) excluye la desincrustación del generador de vapor, que con el tiempo produce la acumulación de cal. Si en el horno aparece el mensaje "dESC",

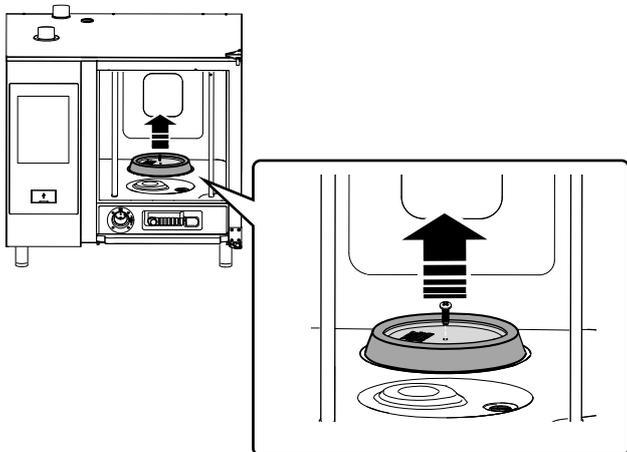
desincruste como se indica en la sección F.16.2 **DESINCRUSTACIÓN DEL BOILER** del mismo apartado.

G.6 Filtro de la cámara de cocción

El filtro es claramente visible en el centro del fondo de la cámara de cocción y se usa para evitar daños a la bomba de lavado y obstrucciones en el circuito de lavado.

Una vez por semana:

1. Desenrosque el tornillo del centro del filtro.



2. Retire el filtro de su alojamiento.
3. Lave el filtro en el lavavajillas con un programa suave; en otros casos, lávelo a mano con un detergente neutro para vajillas y aclárelo a fondo;
4. Vuelva a instalar el filtro en su alojamiento y apriete el tornillo central para fijarlo.

G.7 Filtro de aire

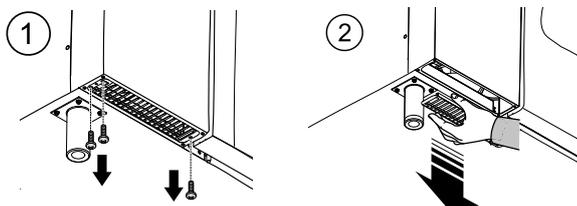
Es una esponja de poliuretano alojada en un soporte equipado con ranuras para la entrada del aire refrigerante de los componentes del horno (consulte en la figura, por ejemplo, los modelos de "encimera").

Impide que las impurezas del entorno de la cocina (aceite, grasa, harina, polvo,...) se transporten por los componentes internos provocando desperfectos.

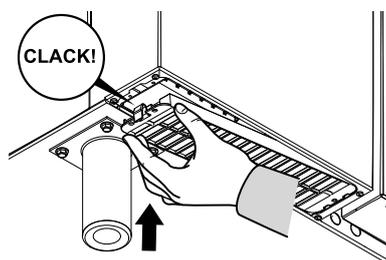
Una vez al mes:

1. Para desbloquear el filtro, desenrosque los tornillos y retírelo.

Las imágenes corresponden al modelo 6 - 10 GN



2. Retire el filtro y desengráselo lavándolo con detergente para vajillas.
3. Seque el filtro y devuélvalo al soporte.
4. Coloque el soporte nuevamente en su lugar. Si es necesario, dependiendo del modelo, fíjelo con los tornillos.



IMPORTANTE

Por razones de seguridad, el horno está equipado con un mecanismo para detectar la presencia del soporte del filtro. Si no se vuelve a colocar el filtro, un mensaje indica que se recoloca. Al cabo de 8 horas de funcionamiento sin filtro, el horno se detiene hasta que se vuelva a colocar.

G.8 Junta de la puerta

La junta de silicona que rodea el frontal de la puerta de horno es un elemento esencial para conseguir los resultados de cocción adecuados y para impedir fugas de aire, agua o vapor durante el funcionamiento del horno. La junta es el elemento del horno sometido a mayor presión, porque está sujeto a diversos tipos de tensiones: térmica, química y física.

Limpie cuidadosamente la puerta del horno y la junta con un paño de microfibra empapado en agua templada con un detergente neutro al menos una vez al día (antes o después de la limpieza). El cuidado diario prolongará considerablemente la duración de la junta. No utilice materiales abrasivos para limpiar la junta.



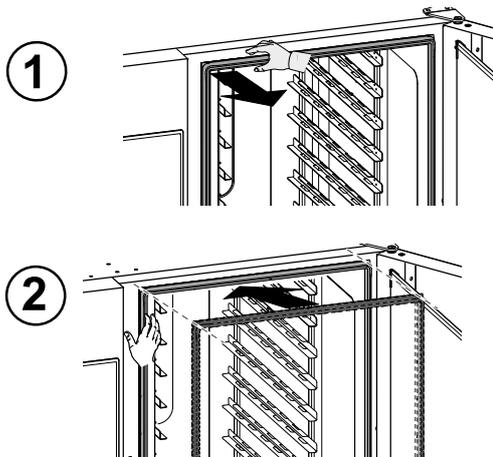
IMPORTANTE

En caso de cocinar a temperaturas superiores a 260°C, repita las operaciones de limpieza de la junta unas cuantas veces más durante el día. No deje el horno funcionando sin carga a altas temperaturas.

Sustituya la junta del frontal cada seis (6) meses.

Para ello:

1. Retire la junta de su alojamiento.
2. Elimine de ella cualquier resto de suciedad.
3. Coloque la junta nueva a lo largo de todo su asiento.

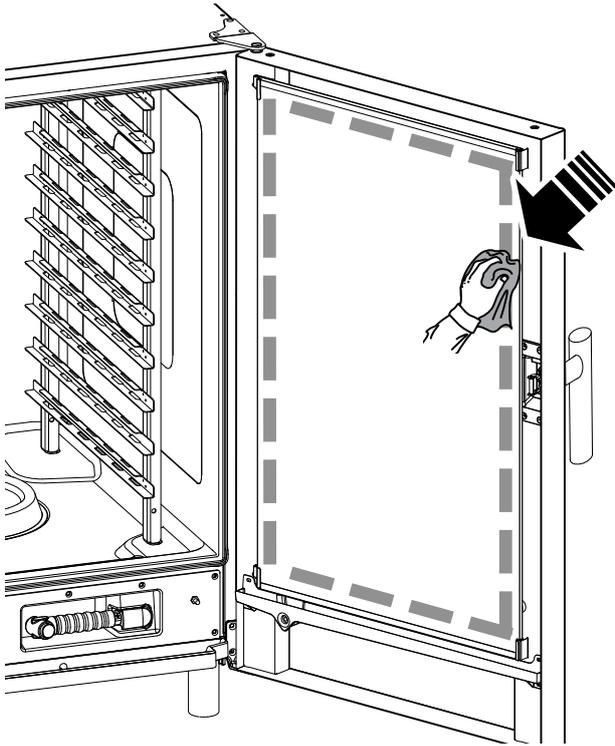


G.9 Cristal interior, exterior y de la cámara de cocción

Mantener limpio el cristal montado en la puerta del horno es importante por la doble función que desempeña: aislar al usuario de las temperaturas que se generan en la cavidad de cocción y permitir la visibilidad del interior para garantizar el control de la cocción en todo momento.

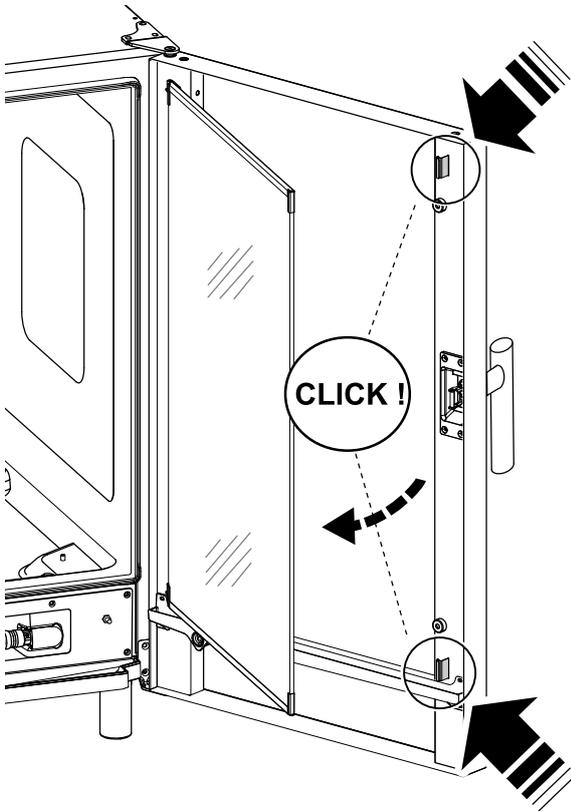
Tras cada ciclo de lavado de la cámara de cocción:

1. Limpie el borde del cristal interno. Consulte la figura siguiente.



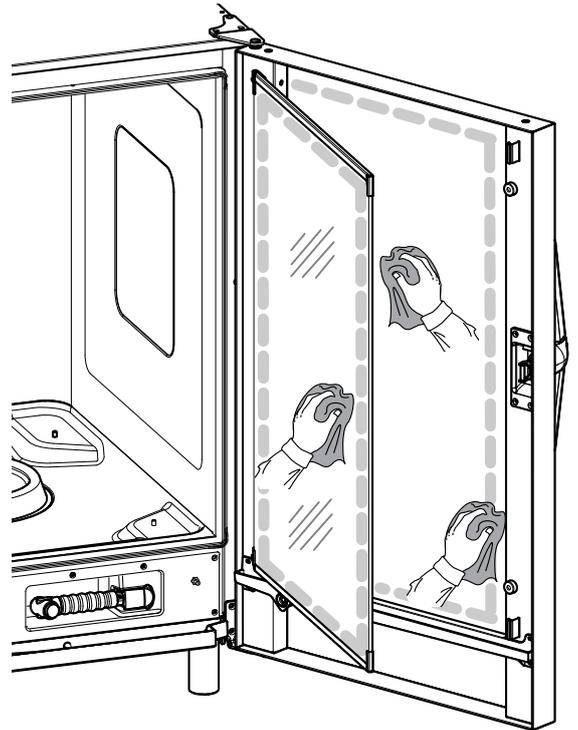
2. Con la puerta abierta, presione las sujeciones superior e inferior como se muestra en la figura para llegar al intersticio entre el cristal interior y el exterior.

Limpie el lado exterior del cristal interno con un limpiacristales.



3. Limpie las superficies del intersticio entre las puertas.

4. Vuelva a colocar el vidrio interno entre las sujeciones y cierre la puerta del horno.



G.10 Zona de la puerta



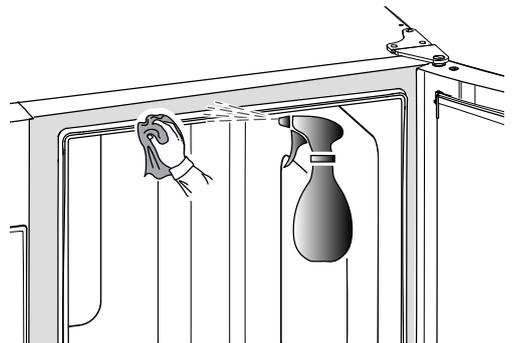
¡ IMPORTANTE

Se recomienda de manera especial limpiar **cada día** toda la zona que rodea la puerta, la junta de goma y el cristal interno, en especial cerca del borde.

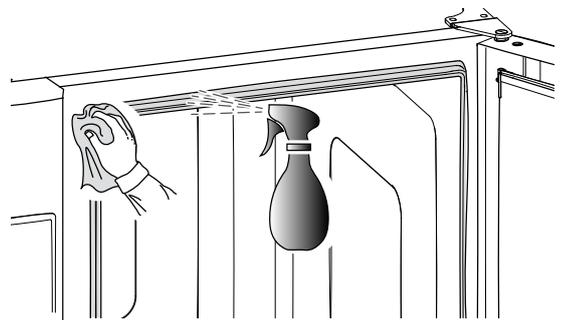
Después del ciclo de cocción, la puerta del horno, el cristal interno, la junta y la zona que rodea el perímetro de la puerta pueden ensuciarse con facilidad debido a los vapores grasos que surgen del horno.

Estas operaciones deben llevarse a cabo con el vidrio de la puerta frío, sin emplear paños o detergentes abrasivos.

1. Limpie a fondo la zona del horno alrededor del perímetro de la puerta como se indica en la figura siguiente:



2. Limpie la junta de goma.



G.11 Control de la eficiencia del sistema de descarga

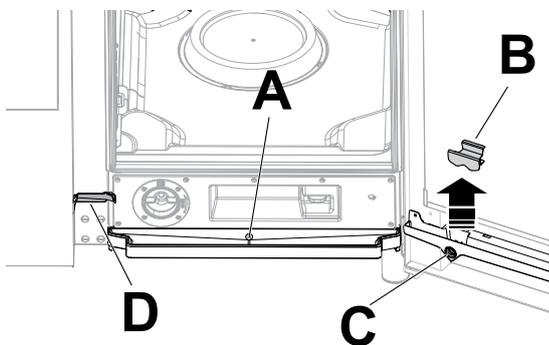
Los residuos que genera la cocción, a pesar de la limpieza periódica de la cámara de cocción, pueden incrustarse en el tubo de descarga externo. Por lo tanto, es esencial comprobar la eficiencia de la descarga y limpiar el tubo externo en cuanto se observen señales de obstrucción. Limpie el tubo de descarga al menos **una vez al año**.

G.12 Colector de goteo del condensado

El colector de goteo situado en la base del frontal de la cámara de cocción recoge y descarga los vapores que se condensan en cuanto se abre la puerta.

Por razones de higiene, límpielo de la manera siguiente:

1. Limpie periódicamente con agua el tubo de desagüe ("A") del colector de goteo;
Si la descarga no es uniforme, rocíe con una solución de detergente neutro y espere a que disuelva las incrustaciones antes de limpiar con agua a presión.
2. Retire la cubierta metálica ("B") y aplique el mismo sistema para limpiar la válvula de retención única ("C").



3. Use periódicamente un limpiatubos con cerdas de nailon (suministrado con el equipo, dependiendo del modelo) para limpiar la canaleta pequeña ("D").

G.13 Sonda para alimentos

Los residuos que genera la cocción, a pesar de la limpieza periódica de la cámara de cocción, pueden incrustarse en la sonda alimentaria y alterar su detección de temperatura.

Para garantizar el funcionamiento óptimo del horno con la sonda alimentaria, se recomienda limpiar la sonda manualmente **cada día** con agua templada y jabón neutro, sin anudar el cable, y aclarando con agua.



IMPORTANTE

Preste especial atención al manipular la sonda, recuerde que es un objeto punzante y se debe manipular con cuidado, inclusive durante la limpieza.

G.14 Otras superficies

- Limpie las partes externas de cristal, metálicas y plásticas solo con detergentes que no sean agresivos. Interrumpa de inmediato el uso de dichos productos si detecta algún cambio visual o táctil de las características de las superficies, y aclárelas a fondo con agua (por ejemplo, cristal que se vuelve opaco/rayado/etc., o decoloración, fusión u otros

G.18 Intervalos de mantenimiento

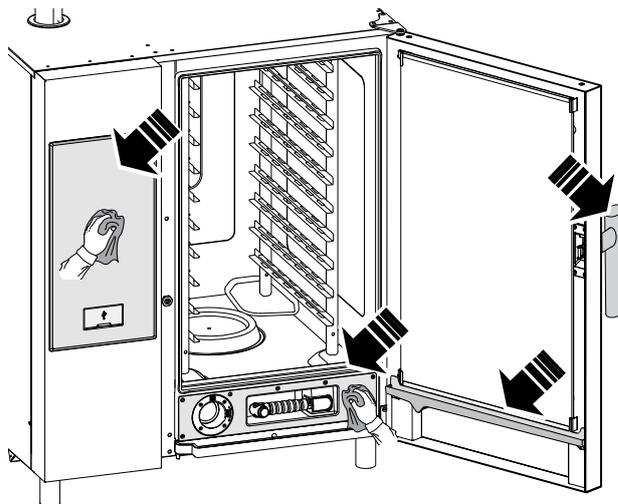
Para garantizar una eficacia constante de la máquina, se recomienda respetar la frecuencia de las revisiones indicada en la tabla siguiente:

cambios en los plásticos, o metales con óxido, manchas o rayaduras). Seque bien después del aclarado.



IMPORTANTE

Respecto al asa de plástico, no use detergentes que contengan hipoclorito de sodio.



- Limpie a diario las superficies de acero inoxidable con agua jabonosa neutra templada.
Aclare con agua abundante y seque bien.
- No limpie el acero inoxidable con estropajos de acero, cepillos o rascadores de acero común, ya que pueden dejar depósitos de partículas ferrosas y crear puntos de óxido.

G.15 Periodos sin funcionamiento

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

- cierre las llaves de paso de agua, si están presentes;
- cierre las válvulas de gas;
- desconecte la alimentación eléctrica o desconecte el enchufe de la toma, si está presente;
- pasar por todas las superficies de acero inoxidable del mueble un paño embebido en aceite de vaselina para formar una película de protección;
- airee las instalaciones de manera periódica.



IMPORTANTE

La garantía no cubre los daños provocados por la acumulación de hielo en los tubos del aparato.

G.16 Sustitución de componentes desgastados y deteriorados

Hay piezas que se dañan debido al uso normal durante un periodo determinado que no están cubiertas por la garantía del fabricante.

G.17 Reparaciones y mantenimiento excepcional



NOTA!

Las reparaciones y el mantenimiento extraordinario tiene que ser efectuado por personal especializado, que puede solicitar un manual de servicio al fabricante.

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"> Cada 6 meses 	<ul style="list-style-type: none"> Servicio
Control <ul style="list-style-type: none"> compruebe las piezas mecánicas; observe si hay grietas o deformaciones y el grado de apriete de los tornillos; compruebe que los textos, adhesivos y símbolos sean legibles y estén en buen estado, y sustitúyalos si es necesario. 	<ul style="list-style-type: none"> Anual 	<ul style="list-style-type: none"> Servicio
Estructura del equipo <ul style="list-style-type: none"> apriete de los pernos (tornillos, sistemas de sujeción, etc.) principales del equipo. 	<ul style="list-style-type: none"> Anual 	<ul style="list-style-type: none"> Servicio
Señales de seguridad <ul style="list-style-type: none"> compruebe la legibilidad y el estado de conservación de las señales de seguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> Anual 	<ul style="list-style-type: none"> Servicio
Panel de control eléctrico <ul style="list-style-type: none"> compruebe el estado de los componentes eléctricos instalados en el panel de control eléctrico. Revise el cableado entre el panel eléctrico y las piezas del equipo. 	<ul style="list-style-type: none"> Anual 	<ul style="list-style-type: none"> Servicio
Cable de conexión eléctrica <ul style="list-style-type: none"> compruebe el estado del cable de conexión (cámbielo si es necesario) 	<ul style="list-style-type: none"> Anual 	<ul style="list-style-type: none"> Servicio
Inspección general del equipo <ul style="list-style-type: none"> revise todos los componentes, el equipo eléctrico, los indicios de corrosión, los tubos, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> Cada 10 años¹ 	<ul style="list-style-type: none"> Servicio

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.

G.19 Contactos para mantenimiento (solo para Australia)

Para solicitar servicio y repuestos, comuníquese con:

- Electrolux Professional Australia PTY LTD - Suite 304, 44 Lakeview Drive Scoresby, VIC 3179. TELÉFONO: 1300 368 299
- Zanussi - Luus Industries – 250 Fairbairn Rd, Sunshine West Victoria, 3020 – Teléfono (03) 9240 6822 – Sitio web: www.luus.com.au

H BÚSQUEDA DE AVERÍAS

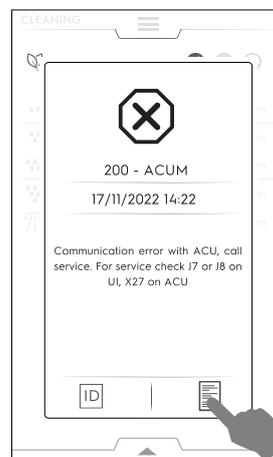
H.1 Introducción

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.

	Icono de advertencias
	Icono de indicación de alarmas

El icono de alarma aparece en la pantalla con un mensaje que indica el número de código, la fecha y el problema actual.



Para obtener más información sobre la alarma, toque el icono  para abrir la página "Technical Service ID" o el icono  para abrir las páginas de "Data Monitor".

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

1. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
2. Desconecte el disyuntor de seguridad aguas arriba del aparato.
3. Cierre las llaves de gas y de agua, si están presentes.
4. 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.

H.2 Códigos de error

Compruebe la anomalía indicada en la alarma de advertencia y, si es necesario, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Anomalía	Tipo de anomalía	Descripción	Causas posibles	Soluciones
ACUP	Detenga el equipo	Tras actualizar el software aparece un error	El protocolo de comunicación entre la UI y la ACU no funciona.	Llame al servicio técnico
CHEM	Advertencia	El horno detecta una situación de falta de agua cuando la electroválvula EV11 está abierta.		El caudal de agua es escaso. Puede que sólo sea necesario comprobar si todos los productos químicos se han disuelto en el cajón de lavado específico.
CLLP	Recordatorio	Solo campana niv. 4		Limpie la lámpara de la campana
CLCS	Recordatorio	Campanas niv. 3 y 4		Limpie el colector de condensación de la campana
CLFt	Recordatorio	Campanas niv. 3 y 4		Limpie el desempañador y el filtro separador de agua de la campana
FCt	Detiene el equipo.		La interfaz de usuario no está programada con el software.	
Hd04	Detiene el equipo.	La válvula de rociador BV4 no funciona.		Apague y encienda el horno. Si el error continúa, llame al servicio técnico.
PdEF	Se detiene el horno	Parámetros predeterminados en memoria dañados.	Fallo de la memoria física	Memoria de parámetros dañada. <ul style="list-style-type: none"> • Apague y encienda el horno. • Si el problema continúa llame al servicio técnico.
rEPL	Recordatorio	Solo campana niv. 4		Sustituya la lámpara de la campana
Nº 1 Ertc	Advertencia	Problema del reloj interno	Problema de hardware (por ejemplo, batería del reloj agotada).	Es posible que algunas funciones no estén operativas (por ejemplo, HCCP). <ul style="list-style-type: none"> • Llame al servicio técnico.
Nº 101 butn	Se detiene el horno	Una de las teclas o una combinación de ellas del panel está bloqueada de manera permanente	El panel se ha golpeado o dañado accidentalmente.	Pulse todas las teclas para tratar de desbloquear la que está atascada. Las teclas permanentemente bloqueadas se iluminan durante el error en pantalla.
Nº 102 FLA1	Detiene el horno; error irreparable	La ID de FLASH EPROM es diferente de la prevista.		Comunicación imposible con la memoria SPI-FLASH externa. <ul style="list-style-type: none"> • Apague y encienda el horno, si el problema continúa llame al servicio técnico.
Nº 406 FU06	Detiene el equipo.	Temperatura elevada del variador superior.	Error de parámetro del motor. Sobrecalentamiento general de los componentes internos.	Limpie el filtro de entrada de aire, deje enfriar la unidad. Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
Nº 103 FLA2	Detiene el horno; error irreparable	El canal de comunicación entre la memoria FRAM y el microcontrolador está averiado o bloqueado.		Dispositivo de memoria SPI-FLASH desconocido. <ul style="list-style-type: none"> • Apague y encienda el horno, si el problema continúa llame al servicio técnico.
Nº 104 FrA1	Detiene el horno; error irreparable	La ID de FRAM es diferente de la prevista.		Imposible la comunicación con la memoria FRAM. <ul style="list-style-type: none"> • Apague y encienda el horno, si el problema continúa llame al servicio técnico.

Anomalia	Tipo de anomalia	Descripción	Causas posibles	Soluciones
N° 105 FrA2	Detiene el horno; error irre- cuperable	El MD5 de datos calculados de interrupción de energía FRAM es distinto del almacenado.		Dispositivo de memoria FRAM desconocido. <ul style="list-style-type: none"> Apague y encienda el horno, si el problema continúa llame al servicio técnico.
N° 106 FrMC	Detiene el horno; error irre- cuperable	El MD5 de datos calculados de interrupción de energía FRAM es distinto del almacenado.		Error de software: datos no válidos en la memoria FRAM. <ul style="list-style-type: none"> Apague y encienda el horno, si el problema continúa llame al servicio técnico.
N° 107 SCbL	Se detiene la limpieza	El equipo está encendido pero la realimentación del interruptor de encendido/apagado sigue siendo apagado.	<ul style="list-style-type: none"> Cableado Conexión floja. 	El equipo está encendido pero el interruptor de encendido/apagado sigue mostrando apagado. Es posible cocinar. Limpieza bloqueada por razones de seguridad. <ul style="list-style-type: none"> Apague y encienda el horno. Si la alarma continúa, sigue siendo posible cocinar, pero se recomienda no iniciar ciclo alguno de limpieza hasta que el servicio haya resuelto el problema. Limpie manualmente la cavidad del horno y llame al servicio técnico.
N° 110 bAtt	Advertencia	La batería está descargada	Envejecimiento	Llame al servicio técnico para que cambie la batería.
N° 111 rtc1	Advertencia HACCP no funciona.	La comunicación entre la memoria RTC y el microcontrolador está bloqueada.		No es posible la comunicación con el reloj interno. <ul style="list-style-type: none"> Llame al servicio técnico
N° 112 Urt2	Se detiene el horno	El indicador de parada de RTC está activo incluso después del procedimiento de recuperación de la potencia.		Reloj interno bloqueado de manera permanente. Llame al servicio técnico.
N° 113 Urt3	Se detiene el horno	Desperfecto del oscilador interno de RTC.		Fallo del oscilador del reloj. Llame al servicio técnico.
N° 115 ACUS	Bloquea el horno; error irre- cuperable	Versión del software ACU (uC principal) incompatible con la versión de software de la UI actual.	Carga incorrecta de software (ejemplo: después de sustituir la tarjeta ACU, no se carga el software)	Versión del software ACU (uC principal) incompatible con la versión de software de la IU actual. Llame al servicio técnico.
N° 116 ACSS	Bloquea el horno; error irre- cuperable	Versión del software ACS (interior de la tarjeta ACU) incompatible con la versión de software de la UI actual	Carga de software incorrecto (ejemplo: después de sustituir la tarjeta ACU, no se carga el software).	Versión del software ACS (interior de la tarjeta ACU) incompatible con la versión de software de la UI actual. Llame al servicio técnico
N° 117 tCMS	Detiene el horno; error irre- cuperable	Versión del software TC (interior de la tarjeta ACU) incompatible con la versión de software de la UI actual	Carga de software incorrecta (ejemplo: después de sustituir la tarjeta ACU)	Versión del software TC (interior de la placa ACU) incompatible con la versión de software de la IU actual. <ul style="list-style-type: none"> Llame al servicio técnico
N° 118 InuS	Se detiene el horno	Versión de software del inversor (tarjeta YODA) incompatible con la versión de software de la UI actual.	Carga de software incorrecta (ejemplo: después de sustituir la tarjeta ACU)	Versión del software del inversor (tarjeta YODA) incompatible con la versión de software de la UI actual. Llame al servicio técnico
N° 120 PUSr		El parámetro calculado de usuario es distinto del almacenado.	Datos no válidos en los parámetros de usuario.	<ul style="list-style-type: none"> Llame al servicio técnico
N° 121 PFAC	Se detiene el horno	Daño en el mapa de parámetros de fábrica	Problema de software o de hardware.	<ul style="list-style-type: none"> Apague y encienda el horno. Si el problema continúa, llame al servicio técnico.
N° 122 PUOr		Uno o más de los parámetros de usuario está fuera de límites.	Uno o más de los parámetros de usuario está fuera de límites.	<ul style="list-style-type: none"> Llame al servicio técnico

Anomalia	Tipo de anomalia	Descripción	Causas posibles	Soluciones
N° 123 PFOr		Uno o más de los parámetros de fábrica está fuera de límites.	Uno o más de los parámetros de fábrica está fuera de límites.	<ul style="list-style-type: none"> Llame al servicio técnico
N° 125 PCE1	Se detiene el horno	Configuración errónea del parámetro: Equipo con boiler pero sin sonda lambda.		Configuración errónea del parámetro: Equipo con caldera pero sin sonda lambda.
N° 130 EGA0	Se detiene el horno	No hay tabla para GAS válida en el horno	Falta el software	No hay tabla para GAS válida en el horno. Llame al servicio técnico.
N° 131 EGAt	Se detiene el horno	No se halló la tabla de GAS para este modelo de equipo	Falta el software	No se halló la tabla de GAS para este modelo de equipo. Llame al servicio técnico.
N° 132 EGAd	Se detiene el horno	Datos de tabla de GAS incorrectos	Falta el software	Datos de tabla de GAS incorrectos. Llame al servicio técnico.
N° 135 ECLt	Se detiene el horno	No está presente la tabla de limpieza para el MODELO y para el TIPO DE DETERGENTE en uso.	Falta el software	No está presente la tabla de limpieza para el MODELO y para el TIPO DE DETERGENTE EN USO. Llame al servicio técnico.
N° 140 FLrE	Se detiene el horno	Error de lectura de la memoria SPI-FLASH.		Error durante la lectura de memoria SPI-FLASH. <ul style="list-style-type: none"> Apague y encienda el horno, si el problema continúa llame al servicio técnico.
N° 141 FLUE	Se detiene el horno	Error de escritura de la memoria SPI-FLASH.		Error durante la escritura de memoria SPI-FLASH. <ul style="list-style-type: none"> Apague y encienda el horno, si el problema continúa llame al servicio técnico.
N° 142 FLEE	Se detiene el horno	Error de borrado de bloque de memoria SPI-FLASH (bloque de 4 KB).		Error durante el borrado de bloque de memoria SPI-FLASH. <ul style="list-style-type: none"> Apague y encienda el horno, si el problema continúa llame al servicio técnico.
N° 145 FrrE	Se detiene el horno	Error de lectura de la memoria FRAM.		Error durante la lectura de memoria FRAM. <ul style="list-style-type: none"> Apague y encienda el horno, si el problema continúa llame al servicio técnico.
N° 146 FrUE	Se detiene el horno	Error de escritura de la memoria FRAM.		Error durante la escritura de la memoria FRAM. <ul style="list-style-type: none"> Apague y encienda el horno, si el problema continúa llame al servicio técnico.
N° 150 USFO	Se detiene el horno	Error durante la creación/apertura de un archivo en la unidad USB.		Error durante la creación/apertura de un archivo en la unidad USB. <ul style="list-style-type: none"> Pruebe con otra unidad USB.
N° 151 USFC	Se detiene el horno	Error durante el cierre de un archivo en la unidad USB.		Error durante el cierre de un archivo en la unidad USB. <ul style="list-style-type: none"> Pruebe con otra unidad USB.
N° 152 USrE	Se detiene el horno	Error durante la lectura de un archivo en la unidad USB		Error durante la lectura de un archivo en la unidad USB. <ul style="list-style-type: none"> Pruebe con otra unidad USB.
N° 153 USUE	Se detiene el horno	Error durante la escritura de un archivo en la unidad USB		Error durante la escritura de un archivo en la unidad USB. <ul style="list-style-type: none"> Pruebe con otra unidad USB.
N° 154 USdC	Se detiene el horno	Error durante la creación de un directorio en la unidad USB		Error durante la creación de un directorio en la unidad USB. <ul style="list-style-type: none"> Pruebe con otra unidad USB.
N° 155 USFU	Se detiene el horno	No es posible escribir en la unidad USB: Unidad USB llena		No es posible escribir en la unidad USB: Unidad USB llena. <ul style="list-style-type: none"> Pruebe con otra unidad USB.
N°E161 nIUS	Advertencia Solo detiene la conectividad	La versión de software de NIU es incompatible con la versión de software de la UI.	Una vez instalada la NIU, se ha reconocido una versión de software incompatible de la NIU	<ul style="list-style-type: none"> Llame al servicio técnico

Anomalia	Tipo de anomalia	Descripción	Causas posibles	Soluciones
N°E162 nIUH	Advertencia Solo detiene la conectividad	NIU desconocida	-	-
N°E163 nIUC	Advertencia Solo detiene la conectividad	La configuración de NIU no es válida	-	-
N°E164 nIUP	Advertencia Solo detiene la conectividad	El PNC y el NS no son válidos	-	-
N° 200 ACUM	Se detiene el horno	Placa electrónica principal no identificada	Problema de comunicación con la placa electrónica principal.	<ul style="list-style-type: none"> • Apague y encienda el horno. • Si el error continúa, llame al servicio técnico.
N° 201 MCTM / FU13	Se detiene el horno	Problema de comunicación del inversor superior	<ul style="list-style-type: none"> • Problema del variador del motor. • Problema de conexión o eléctrico 	<p>Error de comunicación con el inversor del motor de la cavidad superior.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apague y encienda el horno. • Si el problema continúa, llame al servicio técnico.
N° 202 MCbM/ Fd13	Detiene el equipo.	Base del variador no identificada (MD1).	<ul style="list-style-type: none"> • Problema del variador del motor. • Problema de conexión o eléctrico. 	<p>Error de comunicación con el variador del motor de la cavidad superior.</p> <p>Apague y encienda el horno.</p> <p>Si el problema continúa llame al servicio técnico.</p>
N° 203 CPUA	Se detiene el horno	El microprocesador de ACS no comunica	Fallo de ACU.	<ul style="list-style-type: none"> • Vuelva a poner en marcha el horno. • Si el error continúa, llame al servicio técnico.
N° 204 CPUt	Se detiene el horno	El microprocesador de TC no comunica	Fallo de ACU.	<ul style="list-style-type: none"> • Vuelva a poner en marcha el horno. • Si el error continúa, llame al servicio técnico.
N° 205 ACUP	Se detiene el horno	Se detectó un error de protocolo de comunicación	<p>La ACU no se ha programado correctamente.</p> <p>La tarjeta SD de la UI puede estar dañada y ser incapaz de ejecutar la actualización de la ACU con el software temporalmente cargado en ella.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apague y encienda el horno. • Si el error continúa, llame al servicio técnico.
N° 210 EtC	Se detiene el horno	Activado el interruptor de seguridad de la cavidad (TSC)	<ul style="list-style-type: none"> • La cavidad está sucia. • El parámetro COT tiene un ajuste demasiado elevado. • Avería del bulbo del termostato de seguridad o del tubo capilar. • El ventilador del motor está bloqueado pero el calor sigue activado. • El sensor de temperatura TC suministra mediciones erráticas • Fuga de calor en la zona del cuerpo del termostato de seguridad. • Temperatura ambiente <5 °C. 	<p>Sobretemperatura de la cavidad.</p> <p>Llame al servicio técnico.</p>
N° 211 EtUC	Se detiene el horno	Sobretemperatura de la cavidad	<ul style="list-style-type: none"> • La cavidad está sucia. • El parámetro COT tiene un ajuste demasiado bajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Inicie un ciclo de enfriamiento; si no es posible, abra la puerta y deje enfriar el horno; limpie la cavidad. • Cuando baje la temperatura será posible iniciar un nuevo ciclo de cocción. • Si el error se repite, llame al servicio técnico.

Anomalia	Tipo de anomalia	Descripción	Causas posibles	Soluciones
N° 212 ECEu	Detiene el ciclo (salvo que el ciclo en ejecución sea de vapor a 100°C).	Fallo de termopar de la cavidad superior	<ul style="list-style-type: none"> Fallo del conector. Fallo de sensor TC. Fallo de ACU. 	<p>El horno puede seguir funcionando solo con un ciclo de vapor de 100 °C.</p> <p>Para restaurar la funcionalidad total, llame al servicio técnico.</p>
N° 213 ECEd	Bloquea el ciclo (salvo que el ciclo en ejecución sea de vapor a 100°C).	Fallo de termopar de la cavidad inferior.	<ul style="list-style-type: none"> Fallo del conector. Fallo de sensor TC. Fallo de ACU. 	<p>El horno puede seguir funcionando solo con un ciclo de vapor de 100 °C.</p> <p>Llame al servicio técnico.</p>
N° 220 Etb	Se detienen los ciclos de boiler	Desconexiones del termostato de seguridad de la caldera. Sobretemperatura de la caldera.	<ul style="list-style-type: none"> Falta de agua en la caldera. Acumulación de cal en el boiler. Inserción incorrecta del sensor de sonda TC. Avería del bulbo del termostato de seguridad o del tubo capilar. Fuga de calor en la zona del cuerpo del termostato de seguridad. El parámetro BOT tiene un ajuste demasiado elevado. Temperatura ambiente <5 °C. 	<p>El horno es incapaz de generar vapor con la caldera. Se usará un dispositivo alternativo, pero se reducirá el rendimiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> Llame al servicio técnico para recuperar la funcionalidad de la caldera.
N° 221 EtUb	Se detienen los ciclos de boiler	Sobretemperatura del boiler	<ul style="list-style-type: none"> Falta de agua en el boiler (solo aparatos con calentamiento eléctrico). Acumulación de cal en el boiler. El parámetro BOT tiene un ajuste demasiado bajo. 	<ul style="list-style-type: none"> Espere a que se enfríe el boiler (desaparecerá la alarma ETUB) Ejecute el ciclo de mantenimiento de la caldera y utilice la cantidad de tabletas C25 indicadas en el procedimiento F.16.2 <i>DESINCRUSTACIÓN DEL BOILER</i> de este manual): Si se repite la alarma, vuelva a desincrustar el boiler. Si el problema continúa, llame al servicio técnico.
N° 222 EbOL	Se detiene ciclo/precalentamiento	Fallo de termopar de la caldera	<ul style="list-style-type: none"> Fallo del conector. Fallo de sensor TC. Fallo de ACU. 	<p>El horno puede seguir funcionando sin precalentamiento (compruebe el resultado de la cocción).</p> <ul style="list-style-type: none"> Informe del fallo al servicio técnico.
N° 223 BoLt	Se detiene el ciclo (si el ciclo necesita la caldera)	Tiempo agotado de carga de agua de la caldera	<ul style="list-style-type: none"> Suministro de agua (presión/calidad del agua). Problema de aislamiento eléctrico de los sensores de nivel de agua. 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe si el suministro de agua está abierto. Compruebe si la presión de agua es demasiado baja. Compruebe si el filtro de agua está obstruido. Límpielo o cámbielo. Problema mecánico del funcionamiento de la caldera. Si el problema continúa llame al servicio técnico.
N° 224 BEtr	Advertencia	Tiempo excesivo de elevación de temperatura del boiler	El horno ha detectado bajo rendimiento del boiler.	<ul style="list-style-type: none"> Es posible cocinar. Compruebe el resultado de la cocción. Si la advertencia continúa llame al servicio técnico.

Anomalia	Tipo de anomalia	Descripción	Causas posibles	Soluciones
N° 227 LPIn	Se detiene el ciclo	Problema del sensor de nivel del boiler	<ul style="list-style-type: none"> La cal húmeda cortocircuita los sensores de nivel de la caldera. Problemas de aislamiento de los sensores de nivel del boiler 	<p>El horno puede seguir funcionando en el modo de convección o de ISG.</p> <ul style="list-style-type: none"> Hay un problema de nivel de agua en el boiler: ejecute un programa de limpieza, incluido el ciclo de aclarado y desincrustación, y use solo 2 tabletas C25. (Siga el procedimiento que indique el manual de instrucciones). Si el problema continúa, llame al servicio técnico.
N° 228 Hd05	Detiene la limpieza, detiene los ciclos de cocción, excluida la convección y combi por debajo de 100.°C Bloquea la cocción, bloquea la limpieza.	La electroválvula de agua EV5 no funciona. Electroválvula de carga de la caldera.		<ul style="list-style-type: none"> Apague y encienda el horno. Si el error continúa, es posible cocinar en modo convección o combi en el modo 100°C. La limpieza automática no funciona: limpie o aclare la cavidad del horno y llame al servicio técnico para recuperar la funcionalidad total.
N° 229 Hd06	Se detiene la limpieza.	La válvula de descarga BV6 de la caldera no funciona.		<p>Apague y encienda el horno.</p> <p>Si el error continúa, limpie/aclare la cavidad del horno manualmente y llame al servicio técnico</p>
N° 230 dESC	Se detiene el ciclo (si este necesita la caldera).	Desincruste la caldera.	Se ha alcanzado el parámetro bSCu, ajustado en 125°C en la versión eléctrica y en 115°C en la de gas	<p>Incrustación en la caldera. Ejecute un programa de limpieza, incluido el ciclo de aclarado y desincrustación, con el uso de solo 2 tabletas "C25".</p> <p>Si el problema continúa, llame al servicio técnico.</p>
N.° 231 dESS	Advertencia	Desincruste la caldera	Se ha alcanzado el parámetro bSCt (umbral de acumulación de boiler) fijado en 115°C para la versión eléctrica y en 110 °C para la versión de gas.	
N° 240 Bhtc	Solo registrada	Advertencia sobre tiempo excesivo en la operación de apertura de la válvula de venteo durante la cocción (VV1).	<ul style="list-style-type: none"> Fallo de motorreductor o microinterruptor de válvula chapaleta (válvula de ventilación). Obstrucción en la entrada de la válvula de ventilación. 	<p>Es posible seguir usando el horno. Los resultados de cocción pueden ser distintos de los habituales</p> <ul style="list-style-type: none"> Con el horno apagado y frío, compruebe si hay obstrucciones en la chimenea de ventilación de la parte superior del horno; retire cualquier obstrucción en caso de haberla. Si el problema continúa, llame al servicio técnico.
N° 241 Bhto	Advertencia	Advertencia sobre tiempo excesivo en la operación de cierre de la válvula de venteo	<ul style="list-style-type: none"> Fallo de motorreductor o microinterruptor de válvula chapaleta (válvula de ventilación). Obstrucción en la entrada de la válvula de ventilación. 	<p>Es posible seguir usando el horno. Los resultados de cocción pueden ser distintos de los habituales</p> <ul style="list-style-type: none"> Con el horno apagado y frío, compruebe si hay obstrucciones en la chimenea de ventilación de la parte superior del horno; retire cualquier obstrucción en caso de haberla. Si el problema continúa, llame al servicio técnico.
N° 242 BEto	Se detiene la limpieza	Error, tiempo excesivo en la operación de apertura de la válvula de venteo durante la limpieza	Problema mecánico o eléctrico en la válvula de ventilación.	<p>El horno ha detectado un problema de funcionamiento de la válvula de venteo. No es posible ejecutar/completar el ciclo de limpieza. Apague y encienda para restablecer el error.</p> <p>Si no se reinicia la limpieza, llame al servicio técnico.</p>

Anomalia	Tipo de anomalia	Descripción	Causas posibles	Soluciones
N° 243 BEtc	Advertencia	Error, tiempo excesivo en la operación de cierre de la válvula de venteo durante la limpieza	Problema mecánico o eléctrico en la válvula de ventilación.	El horno ha detectado un problema de funcionamiento de la válvula de venteo. En el caso de cocción: compruebe el resultado, intente restablecer el mensaje encendiendo y apagando; si el mensaje continúa, llame al servicio técnico y continúe la cocción; limpie el horno solo manualmente hasta corregir el problema. En el caso de cocción: no es posible ejecutar/completar el ciclo de limpieza. Apague y encienda para restablecer el mensaje. Si el problema continúa, llame al servicio técnico.
N° 244 Y8	Advertencia	Bloquea la limpieza si la aleta está cerrada		El horno ha detectado un problema de funcionamiento de la válvula de venteo. No es posible ejecutar/completar el ciclo de limpieza. Llame al servicio técnico.
N° 250 EbYP	Solo registrada	Fallo del sensor de temperatura de la salida de vapor.	<ul style="list-style-type: none"> Fallo del conector. Fallo de sensor TC. Fallo de ACU. 	Fallo del sensor de temperatura de la salida de vapor. Es posible que aumente el consumo de agua. El horno continuará la cocción. Para restaurar la funcionalidad total, llame al servicio técnico.
N° 251 Eotd	Solo registrada	Alta temperatura en la descarga de agua	Posible falta de agua en el sistema de descarga.	Alta temperatura en la descarga: <ul style="list-style-type: none"> Compruebe que el horno disponga de suministro de agua. Vierta agua fresca en el filtro de la cavidad inferior; tenga cuidado de no salpicar la cavidad caliente con agua fría ya que podría dañar el equipo. Si el problema continúa llame al servicio técnico.
N° 252 Htd	Se detiene el horno	Temperatura de drenaje por encima del límite de seguridad	Posible falta de agua en el sistema de descarga.	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe que el horno disponga de suministro de agua. Vierta agua fresca en el filtro de la cavidad inferior; tenga cuidado de no salpicar la cavidad caliente con agua fría ya que podría dañar el equipo. Espere a que la alarma parpadee. Si el problema continúa, llame al servicio técnico.
N° 253 EStd	Detiene el equipo.	Fallo NTC de descarga de agua	<ul style="list-style-type: none"> Fallo del conector Fallo de sensor NTC Fallo de ACU 	Fallo del sensor de temperatura de descarga. El horno sigue funcionando si no se detectan otros fallos. Si el problema continúa llame al servicio técnico.
N° 254 Hd02	Advertencia	La electroválvula de agua EV2 no funciona. Válvula de enfriamiento.		Apague y encienda el horno. Si el error continúa, vierta 1 litro de agua en la cavidad cada 30 minutos para evitar el sobrecalentamiento de las tuberías de goma y llame al servicio técnico.
N° 260 Cdo	Se detiene la limpieza Advertencia en la cocción	Falta el tapón del cajón de limpieza	<ul style="list-style-type: none"> No se detecta el tapón del cajón de limpieza; no es posible TERMINAR el ciclo de cocción o de limpieza. 	El horno puede seguir cocinando pero no se puede ejecutar el ciclo de limpieza hasta que el tapón del cajón esté en su sitio. <ul style="list-style-type: none"> Enrosque correctamente el tapón en el cajón de limpieza en la parte frontal del horno. Si el problema continúa, gire el tapón 180° y vuelva a enroscarlo. Llame al servicio técnico.
N° 261 Hd07	Se detiene la limpieza.	La electroválvula de agua EV7 no funciona.		Apague y encienda el horno. Si el error continúa, limpie/aclare la cavidad del horno manualmente y llame al servicio técnico
N° 262 Hd11	Se detiene la limpieza.	La electroválvula de agua EV11 no funciona.		Apague y encienda el horno. Si el error continúa, limpie/aclare la cavidad del horno manualmente y llame al servicio técnico.
N° 263 Hd12	Se detiene la limpieza.	La electroválvula de agua EV12 no funciona.		Apague y encienda el horno. Si el error continúa, limpie/aclare la cavidad del horno manualmente y llame al servicio técnico.

Anomalia	Tipo de anomalia	Descripción	Causas posibles	Soluciones
N° 264 Hd08	Se detiene la limpieza.	La limpieza de la bomba M8 no funciona.		Apague y encienda el horno. Si el error continúa, limpie/aclare la cavidad del horno manualmente y llame al servicio técnico.
N° 265 HdPP	Detiene la limpieza con líquido.	Activaciones de válvulas/bombas (realimentación de ACS)		<ul style="list-style-type: none"> • Apague y encienda el horno; si el error continúa, limpie manualmente la cavidad del horno y llame al servicio técnico.
N°280/ 281 HFnl	Se detiene el humidificador	El humidificador no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • Falta agua. • Obstrucción del circuito ISG. 	<p>El horno ha detectado un problema del humidificador (ISG). Solo es posible cocinar en el modo de convección.</p> <p>Cerchiórese de que la válvula de suministro de agua esté totalmente abierta y que el filtro de agua no este obstruido. Límpiolo si es necesario.</p> <p>Si el problema continúa, llame al servicio técnico.</p>
N° 290 EntC	Se detiene el horno	Fallo del compartimento de componente NTC (NTC1)	<ul style="list-style-type: none"> • Fallo del conector. • Fallo de sensor TC. • Fallo de ACU. 	<p>Sensor de temperatura de placa electrónica averiado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La cocción es imposible. • Llame al servicio técnico.
N° 291 ESCH	Se detiene el horno	Sobrettemperatura del compartimento de componente	<ul style="list-style-type: none"> • Filtro sucio. • Temperatura ambiente muy elevada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe la temperatura ambiente teniendo en cuenta que el horno necesita aire limpio para enfriar el compartimento electrónico. • Limpie el filtro. • Espere a que el horno se enfríe antes de cocinar. • Llame al servicio técnico si el problema continúa.
N° 292 ASCH	Advertencia	Advertencia sobre temperatura del componente	<ul style="list-style-type: none"> • Filtro sucio. • Temperatura ambiente muy elevada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe la temperatura ambiente teniendo en cuenta que el horno necesita aire limpio para enfriar el compartimento electrónico. • Limpie el filtro. • Espere a que el horno se enfríe antes de cocinar. • Si el problema continúa, llame al servicio técnico.
N° 293 FSnr	Solo registrada	Problema del ventilador de refrigeración.	<ul style="list-style-type: none"> • Filtro de aire de entrada sucio. • Fallo del ventilador de refrigeración. • El filtro no está presente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie el filtro de entrada de aire. • Compruebe con una tira delgada de papel si se detecta un flujo de aire constante en la entrada de aire de refrigeración; si no es así, llame al servicio técnico.
N° 294 CFbL	Solo registrada	Fallo del ventilador de refrigeración.	<ul style="list-style-type: none"> • Sobrecarga del motor del ventilador a causa de suciedad u óxido. • Otro problema eléctrico/mecánico 	<p>El horno estará operativo hasta que el sistema electrónico alcance la temperatura crítica.</p> <p>Llame al servicio técnico.</p>
N° 300 GbCU	Pausa en el ciclo	Bloqueo del quemador superior de la cavidad	<ul style="list-style-type: none"> • Aire en el suministro de gas. • El suministro de gas está cerrado. • Problema del suministro eléctrico del sistema de quemadores. • Avería interna del sistema de quemadores. 	<p>El horno no funcionará hasta que se recupere la funcionalidad del quemador.</p> <p>Para recuperar la funcionalidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apague y encienda el horno. • Si el error se produce en el inicio del ciclo, llame al servicio técnico. • Si el error se produce tras 5 intentos de encendido: <ol style="list-style-type: none"> 1. compruebe si la válvula principal de suministro de gas está abierta 2. reinicie el error e intente un nuevo ciclo 3. Si el error continúa, apague y encienda el horno y vuelva a intentar un nuevo ciclo. 4. Si el error continúa, llame al servicio técnico.

Anomalia	Tipo de anomalía	Descripción	Causas posibles	Soluciones
N° 301 GbCd	Pausa en el ciclo.	Bloqueo del quemador inferior de la cavidad.	<ul style="list-style-type: none"> • Aire en el suministro de gas. • El suministro de gas está cerrado. • Problema del suministro eléctrico del sistema de quemadores. • Avería interna del sistema de quemadores. 	<p>El horno puede seguir funcionando en el modo de convección y en el de ISG.</p> <p>Para recuperar la funcionalidad total del horno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apague y encienda el horno. • Si el error se produce en el inicio del ciclo, llame al servicio técnico. • Si el error se produce tras 5 intentos de encendido: <ol style="list-style-type: none"> 1. Compruebe si la válvula principal de suministro de gas está abierta. 2. Reinicie el error e intente un nuevo ciclo. 3. Si el error continúa, apague y encienda el horno y vuelva a intentar un nuevo ciclo. 4. Si el error continúa, llame al servicio técnico.
N° 302 GbbU	Bloquea la caldera.	Bloqueo del quemador de gas de la caldera	<ul style="list-style-type: none"> • Aire en el suministro de gas. • El suministro de gas está cerrado. • Problema del suministro eléctrico del sistema de quemadores. • Avería interna del sistema de quemadores. 	<p>El horno no funcionará hasta que se recupere la funcionalidad del quemador.</p> <p>Para recuperar la funcionalidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apague y encienda el horno. • Si el error se produce en el inicio del ciclo, llame al servicio técnico. • Si el error se produce tras 5 intentos de encendido: <ol style="list-style-type: none"> 1. compruebe si la válvula principal de suministro de gas está abierta 2. reinicie el error e intente un nuevo ciclo 3. Si el error continúa, apague y encienda el horno y vuelva a intentar un nuevo ciclo. 4. Si el error continúa, llame al servicio técnico.
N° 304 SbCU	Solo registrada	Problema de velocidad del ventilador del quemador de gas superior de la cavidad	<ul style="list-style-type: none"> • Sobrecarga del motor del ventilador del quemador a causa de suciedad u óxido. • Otro problema eléctrico/mecánico. 	<p>El ventilador del quemador no alcanza la velocidad necesaria.</p> <p>Los hornos con caldera pueden cocinar en modo de vapor a 100°C. Para restaurar la funcionalidad total del horno, llame al servicio técnico.</p>
N° 305 SbCd	Solo registrada	Problema de velocidad del ventilador del quemador de gas inferior de la cavidad	<ul style="list-style-type: none"> • Sobrecarga del motor del ventilador del quemador a causa de suciedad u óxido. • Otro problema eléctrico/mecánico. 	<p>El ventilador del quemador no alcanza la velocidad necesaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Llame al servicio técnico
N° 306 SbbU	Solo registrada	Problema de velocidad del ventilador de gas de la caldera	<ul style="list-style-type: none"> • Sobrecarga del motor del ventilador del quemador a causa de suciedad u óxido. • Otro problema eléctrico/mecánico. 	<p>El ventilador del quemador no alcanza la velocidad necesaria.</p> <p>Llame al servicio técnico.</p>
N°307 Sbbd	Solo registrada	Error durante la lectura de memoria FRAM.	El ventilador de la caldera no alcanza la velocidad necesaria.	<p>Sobrecarga del motor del ventilador del quemador a causa de suciedad u óxido.</p> <p>Otro problema eléctrico/mecánico.</p>
N° 310 CntC	Detiene la cocción	Fallo de cavidad SSR NTC (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> • Fallo del conector. • Fallo de sensor NTC. • Fallo de ACU. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vuelva a poner en marcha el horno. • Si el error continúa, llame al servicio técnico.

Anomalia	Tipo de anomalia	Descripción	Causas posibles	Soluciones
N° 311 CSOt	Detiene el equipo.	Sobretemperatura de cavidad SSR NTC (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> Filtro de aire de entrada sucio. Fallo del ventilador de refrigeración. La entrada de aire de refrigeración aspira aire cálido/caliente. Horno instalado cerca de equipos calientes. Fuga de vapor/calor en el compartimento electrónico. 	<p>El horno puede seguir funcionando en modo de recuperación; los ciclos de cocción no usarán el boiler.</p> <ul style="list-style-type: none"> No apague el horno. Espere a que se reduzca la temperatura. Limpie el filtro de entrada de aire. Compruebe con una tira delgada de papel si se detecta un flujo de aire constante en la entrada de aire de refrigeración; si no es así, llame al servicio técnico. Compruebe si el aire de refrigeración de entrada puede estar afectado por el calor generado en la cocina (si el horno está cerca de aparatos calientes, deje de trabajar con dichos aparatos e informe al servicio técnico). Si el error continúa, llame al servicio técnico.
N° 312 CSHt	Solo registrada	Alta temperatura de cavidad SSR NTC (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> Filtro de aire de entrada sucio. Fallo del ventilador de refrigeración. La entrada de aire de refrigeración aspira aire cálido/caliente. Horno instalado cerca de equipos calientes. Fuga de vapor/calor en el compartimento electrónico. 	<ul style="list-style-type: none"> No apague el horno. Espere a que se reduzca la temperatura. Limpie el filtro de entrada de aire. Compruebe con una tira delgada de papel si se detecta un flujo de aire constante en la entrada de aire de refrigeración; si no es así, llame al servicio técnico. Compruebe si el aire de refrigeración de entrada puede estar afectado por el calor generado en la cocina (si el horno está cerca de aparatos calientes, deje de trabajar con dichos aparatos e informe al servicio técnico). Si el error continúa, llame al servicio técnico.
N° 313 bntC	Se detiene el boiler Bloquea la cocción, bloquea la limpieza.	Fallo de caldera SSR NTC (NTC4)	Problema del sensor de temperatura.	<p>El horno ha detectado un problema de funcionamiento de la caldera.</p> <ul style="list-style-type: none"> Compruebe el resultado de la cocción. Si el problema continúa, llame al servicio técnico.
N° 314 BSOt	Se detiene la caldera. Bloquea la cocción, bloquea la limpieza.	Sobretemperatura del boiler SSR NTC (NTC4)	<ul style="list-style-type: none"> Filtro de aire de entrada sucio. Fallo del ventilador de refrigeración. La entrada de aire de refrigeración aspira aire cálido/caliente. Horno instalado cerca de equipos calientes. Fuga de vapor/calor en el compartimento electrónico. 	<p>El horno puede seguir funcionando en modo de recuperación; los ciclos de cocción no usarán el boiler.</p> <ul style="list-style-type: none"> No apague el horno. Espere a que se reduzca la temperatura. Limpie el filtro de entrada de aire. Compruebe con una tira delgada de papel si se detecta un flujo de aire constante en la entrada de aire de refrigeración; si no es así, llame al servicio técnico. Compruebe si el aire de refrigeración de entrada puede estar afectado por el calor generado en la cocina (si el horno está cerca de aparatos calientes, deje de trabajar con dichos aparatos e informe al servicio técnico). Si el error continúa, llame al servicio técnico.
N° 315 BSHt	Solo registrada	Alta temperatura de la caldera SSR NTC (NTC4)	<ul style="list-style-type: none"> Filtro de aire de entrada sucio. Fallo del ventilador de refrigeración. La entrada de aire de refrigeración aspira aire cálido/caliente. Horno instalado cerca de equipos calientes. Fuga de vapor/calor en el compartimento electrónico. 	<ul style="list-style-type: none"> No apague el horno. Espere a que se reduzca la temperatura. Limpie el filtro de entrada de aire. Compruebe con una tira delgada de papel si se detecta un flujo de aire constante en la entrada de aire de refrigeración; si no es así, llame al servicio técnico. Compruebe si el aire de refrigeración de entrada puede estar afectado por el calor generado en la cocina (si el horno está cerca de aparatos calientes, deje de trabajar con dichos aparatos e informe al servicio técnico). Si el error continúa, llame al servicio técnico.

Anomalia	Tipo de anomalia	Descripción	Causas posibles	Soluciones
N° 320 Eprb1	Se detienen los ciclos con sonda alimentaria	Fallo de la sonda central de una punta	<ul style="list-style-type: none"> • Uso incorrecto de la sonda de alimentos (por ejemplo, se ha tirado del cable o se ha presionado). • Fallo del conector. • Fallo de la sonda. • Fallo de ACU. 	<p>Es posible ejecutar ciclos basados en tiempo (sin sonda de alimentos).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si está disponible, use la sonda de alimentos USB. • Llame al servicio técnico para recuperar la funcionalidad total.
N° 321 Epr6	Se detienen los ciclos con sonda alimentaria	Fallo de la sonda central de seis puntas	<ul style="list-style-type: none"> • Uso incorrecto de la sonda de alimentos (por ejemplo, se ha tirado del cable o se ha presionado). • Fallo del conector. • Fallo de la sonda. • Fallo de ACU. 	<p>Es posible ejecutar ciclos basados en tiempo (sin sonda de alimentos).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si está disponible, use la sonda de alimentos USB. • Llame al servicio técnico para recuperar la funcionalidad total.
N° 322 ELMb	Detiene todos los ciclos excepto el de convección sin control de humedad y vapor por debajo de 100°C.	Se detectó un problema del sensor de oxígeno	<ul style="list-style-type: none"> • Fallo de sonda lambda. 	<p>El horno ha detectado un problema en la sonda lambda. Es posible seguir usando el horno con vapor por debajo de 100°C.</p> <p>Los resultados de cocción en el modo de vapor pueden ser distintos de lo habitual.</p> <p>Para restaurar la funcionalidad total, llame al servicio técnico.</p>
N° 323 ACF	Solo registrada	Falta el filtro de aire	<ul style="list-style-type: none"> • No se detecta el filtro. • Posible daño en los componentes eléctricos o electrónicos internos debido a la falta de filtro de aire. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vuelva a montar el filtro. • Si el problema continúa llame al servicio técnico.
N° 324 FA8H	Tras el final del ciclo de cocción, se detiene la cocción del horno	El horno funcionó 8 horas sin filtro de entrada de aire	Uso incorrecto	Retire el filtro de entrada de aire y compruebe si está limpio antes de volver a colocarlo en su posición. Si se ha perdido el filtro, llame al servicio técnico.
GrCo N° 325	Se detiene el ciclo de limpieza	Válvula del colector de grasa abierta	Uso incorrecto	Cerciórese de cerrar la válvula de drenaje del colector de grasa antes de reiniciar el ciclo de limpieza.
N° 326 Hd03	Detiene el equipo.	La válvula BV3 de descarga de la cavidad no funciona.		Apague y encienda el horno. Si el error continúa, llame al servicio técnico.
N° 327 EH2O	Se detiene el horno	La medición de agua no se corresponde con el estado de la válvula	<ul style="list-style-type: none"> • Válvula de suministro de agua cerrada total o parcialmente. • Falta temporal de presión del suministro de agua. • Fallo de caudalímetro. • Problema del sistema de agua. 	<p>El horno puede seguir funcionando (compruebe el resultado de la cocción).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compruebe si la válvula de suministro de agua está abierta. • Compruebe si la presión del agua es > 1,5 bar. • Si el problema continúa llame al servicio técnico.
N° 329 H2OC	Advertencia	Comprobación de H2O. El horno reintentará la comprobación del agua 3 veces cada 10 minutos. A continuación, se muestra EH2O.	<ul style="list-style-type: none"> • Grifo de agua cerrado • El caudal de agua es inferior a 1 l/min • El caudalímetro no devuelve la señal 	<ul style="list-style-type: none"> • compruebe que el grifo de agua esté abierto • compruebe si la presión del agua es correcta • Si el problema continúa durante 30 minutos y se incrementa EH2O, llame al servicio técnico.

Anomalia	Tipo de anomalia	Descripción	Causas posibles	Soluciones
N° 400 FU00	Detiene el equipo.	Cortocircuito del motor superior.	<ul style="list-style-type: none"> • Cable comprimido (línea entre el variador y el motor). • Cortocircuito fase a fase. • Cortocircuito fase a tierra. • Cortocircuito interno del motor eléctrico. 	Llame al servicio técnico.
N° 401 FU01	Detiene el equipo.	Sobrecorriente del motor superior.	<p>Todas las causas relacionadas con el fenómeno de fricción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ventilador de la cavidad hacia la pared de aspiración. • Eje del motor hacia el anillo de grafito. 	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 401 FU01	Detiene el equipo.	Sobrecorriente del motor superior.	<p>Todas las causas relacionadas con el fenómeno de fricción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ventilador de la cavidad hacia la pared de aspiración. • Eje del motor hacia el anillo de grafito. 	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 402 FU02	Detiene el equipo.	Velocidad irregular del motor superior.	<ul style="list-style-type: none"> • Error de parámetro del motor. • Fase desconectada • Fricción excesiva (consulte FU01). 	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 403 FU03	Detiene el equipo.	Subvoltaje CC del variador superior.	Problema interno del hardware del variador.	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 404 FU04	Detiene el equipo.	Sobrevoltaje del variador superior.	<ul style="list-style-type: none"> • Fluctuación de la alimentación eléctrica externa. • Problema interno del hardware del variador. 	Compruebe si el suministro eléctrico es estable (compruebe la funcionalidad de las demás unidades situadas cerca del horno). Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 405 FU05	Detiene el equipo.	Circuito abierto de fases de salida del variador superior.	Conector del variador defectuoso o desconectado.	Llame al servicio técnico.
N° 406 FU06	Detiene el equipo.	Temperatura elevada del variador superior.	Error de parámetro del motor. Sobrecalentamiento general de los componentes internos.	Limpie el filtro de entrada de aire, deje enfriar la unidad. Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 407 FU07	Detiene el equipo.	Desconexión de seguridad del termostato del motor superior (Klixon)	<p>Todas las causas relacionadas con el fenómeno de fricción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ventilador de la cavidad hacia la pared de aspiración. • Eje del motor hacia el anillo de grafito. • Ciclo de limpieza con carga de agua excesiva. 	Si sucede en la fase de cocción: espere a que el motor se enfríe. Vuelva a encender el horno después de 30 min. Si el problema continúa llame al servicio técnico. Si sucede en la fase de limpieza: llame al servicio técnico.
N° 408 FU08	Detiene el equipo.	Exceso de par de torsión del variador superior	<p>Todas las causas relacionadas con el fenómeno de fricción:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ventilador de la cavidad hacia la pared de aspiración. • Eje del motor hacia el anillo de grafito. 	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, volverá a aparecer el error. Llame al servicio técnico.

Anomalia	Tipo de anomalía	Descripción	Causas posibles	Soluciones
N° 409 FU09	Detiene el equipo.	Fallo del circuito de interbloqueo del variador superior.	Problema interno del hardware del variador.	Llame al servicio técnico.
N° 410 FU10	Detiene el equipo.	Fallo de interbloqueo del variador superior.	Problema de hardware o cableado del variador.	Llame al servicio técnico.
N° 411 FU11	Detiene el equipo.	Subvoltaje CA del variador superior	Fluctuación de la alimentación eléctrica externa.	Compruebe si el suministro eléctrico es estable (compruebe la funcionalidad de las demás unidades situadas cerca del horno). Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 412 FU12	Detiene el equipo.	Sobrevoltaje CA del variador superior	Problema con la alimentación eléctrica externa.	Llame al servicio técnico. Puede ser necesario llamar a la compañía de suministro eléctrico.
°413 FU13	Detiene el equipo.	Error de comunicación del variador superior.	Falta la fuente de alimentación (CA) del variador. Conector desenchufado o dañado. Se ha quemado el fusible F2.	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
°414 FU14	Detiene el equipo.	Error de configuración de parámetros del variador superior.	Parámetros erróneos del variador inferior.	Llame al servicio técnico.
°417 FU17	Detiene el equipo.	Circuito abierto de fases de salida del variador superior	Conector del variador defectuoso o desconectado	Llame al servicio técnico.
°450 Fd00	Detiene el equipo.	Cortocircuito del motor inferior.	Cable comprimido (línea entre el variador y el motor). Cortocircuito fase a fase. Cortocircuito fase a tierra. Cortocircuito interno del motor eléctrico.	Llame al servicio técnico.
°451 Fd01	Detiene el equipo.	Sobrecorriente del motor inferior.	Todas las causas relacionadas con el fenómeno de fricción: <ul style="list-style-type: none">• Ventilador de la cavidad hacia la pared de aspiración.• Eje del motor hacia el anillo de grafito.	Vuelva a encender el horno; si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
°452 Fd02	Detiene el equipo.	Velocidad irregular del motor inferior.	Error de parámetro del motor. Fase desconectada Fricción excesiva (consulte FU01).	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 453 Fd03	Detiene el equipo.	Subvoltaje CC del variador inferior.	Problema interno del hardware del variador.	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 454 Fd04	Detiene el equipo.	Sobrevoltaje del variador inferior	Fluctuación de la alimentación eléctrica externa. Problema interno del hardware del variador.	Compruebe si el suministro eléctrico es estable (compruebe la funcionalidad de las demás unidades situadas cerca del horno). Vuelva a encender el horno; si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 455 Fd05	Detiene el equipo.	Circuito abierto de fases de salida del variador inferior.	Conector del variador defectuoso o desconectado.	Llame al servicio técnico.
N° 456 Fd06	Detiene el equipo.	Circuito abierto de fases de salida del variador superior.	Error de parámetro del motor. Sobrecalentamiento general de los componentes internos.	Limpie el filtro de entrada de aire, deje enfriar la unidad. Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico

Anomalia	Tipo de anomalia	Descripción	Causas posibles	Soluciones
N° 457 Fd07	Detiene el equipo.	Desconexión de seguridad del termostato del motor superior (Klixon).	Todas las causas relacionadas con el fenómeno de fricción: <ul style="list-style-type: none"> • Ventilador de la cavidad hacia la pared de aspiración. • Eje del motor hacia el anillo de grafito. • Ciclo de limpieza con carga de agua excesiva. 	Si sucede en la fase de cocción: espere a que el motor se enfríe. Vuelva a encender el horno después de 30 min. Si el problema continúa llame al servicio técnico. Si sucede en la fase de limpieza: llame al servicio técnico.
N° 458 Fd08	Detiene el equipo.	Desconexión de seguridad térmica del motor superior (Klixon).	Todas las causas relacionadas con el fenómeno de fricción: Ventilador de la cavidad hacia la pared de aspiración. Eje del motor hacia el anillo de grafito. Todas las causas relacionadas con el fenómeno de fricción: <ul style="list-style-type: none"> • Ventilador de la cavidad hacia la pared de aspiración. • Eje del motor hacia el anillo de grafito. 	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 459 Fd09	Detiene el equipo.	Fallo de interbloqueo del variador inferior.	Problema de hardware del variador.	Llame al servicio técnico.
N° 460 Fd10	Detiene el equipo.	Fallo de interbloqueo del variador superior.	Problema de hardware o cableado del variador.	Llame al servicio técnico.
N° 461 Fd11	Detiene el equipo.	Subvoltaje CA del variador superior	Fluctuación de la alimentación eléctrica externa.	Compruebe si el suministro eléctrico es estable (compruebe la funcionalidad de las demás unidades situadas cerca del horno). Vuelva a encender el horno; si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 462 Fd12	Detiene el equipo.	Subvoltaje CA del variador inferior	Fluctuación de la alimentación eléctrica externa.	Compruebe si el suministro eléctrico es estable (compruebe la funcionalidad de las demás unidades situadas cerca del horno). Vuelva a encender el horno; si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 463 Fd13	Detiene el equipo.	Comm Err del variador inferior	- Falta la fuente de alimentación (CA) del variador. - Conector desenchufado o dañado. - Fusible F2 fundido.	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 464 Fd14	Detiene el equipo.	Conf Err de parámetros del variador inferior	Error de configuración de parámetros del variador inferior.	Llame al servicio técnico.
N° 467 Fd17	Detiene el equipo.	Fase de salida del variador inferior abierta	Conector del variador defectuoso o desconectado	Llame al servicio técnico.

Anomalia	Tipo de anomalía	Descripción	Causas posibles	Soluciones
N° 600 Hod0	Nivel 2 de campana horno eléctrico: Advertencia Nivel 2 de campana de horno de gas: detiene el horno Nivel 3 de campana (solo eléctrica): Advertencia Nivel 4 de campana (solo eléctrica): detiene el horno	Niveles 2, 3, 4: Desperfecto del regulador del motor de la campana	Interrupción de alimentación eléctrica de la campana <ul style="list-style-type: none"> • Sobretemperatura del termostato de seguridad de la campana • Daños en el controlador automático • Cable de conexión de campana/horno desconectado o dañado 	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, volverá a aparecer el error. Llame al servicio técnico.
N° 601 hod1	Advertencia	Nivel 4 solamente: Compartimento abierto de la lámpara UV de la campana.	Posición incorrecta del cartucho de lámpara UVC.	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 602 Hod2	Advertencia	Nivel 4 solamente: Compartimento abierto de la lámpara UV de la campana.	El panel que cubre el compartimento técnico central (UVC) no está en posición correcta o no está debidamente cerrado	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 603 Hod3	Advertencia	Nivel 4 solamente: Falta el filtro separador de agua de la campana.	El desempañador y el filtro separador de agua no están en la posición correcta	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N°604 hod4 Hod4	Advertencia	Nivel 4 solamente. Error (CN6) interno eléctrico de la campana. [Actualmente no se usa. La placa de control de la campana omite eléctricamente este error].		
N° 605 hod5	Advertencia	Nivel 4 solamente: Falta o no funciona la lámpara 1 de la campana.	Faltan o no funcionan las lámparas UVC 1 o 2 de la campana	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 606 hod6	Advertencia	Nivel 4 solamente: Falta o no funciona la lámpara 2 de la campana.	Faltan o no funcionan las lámparas 3 o 4 de la campana	Vuelva a encender el horno. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 610 HodU	Se detiene el horno	No es posible iniciar un ciclo de cocción o de limpieza Si esto ocurre durante un ciclo de cocción éste se interrumpirá Si esto ocurre durante un ciclo de limpieza éste se suspenderá hasta que se elimine la alarma	Consulte el manual de servicio de la campana.	Compruebe si la campana recibe corriente eléctrica

Anomalia	Tipo de anomalia	Descripción	Causas posibles	Soluciones
N° 620 UPrb	Se bloquea el ciclo si se usa la sonda USB	Falta la sonda alimentaria USB o se retiró durante la cocción	La sonda alimentaria USB no está conectada correctamente	Vuelva a encender el horno. Compruebe si la sonda está insertada correctamente en la ranura de USB. Si las causas continúan, reaparecerá el error. Llame al servicio técnico.
N° 1001	Detiene el equipo.		La cavidad está sucia. El parámetro COT tiene un ajuste demasiado bajo.	Inicie un ciclo de enfriamiento; si no es posible, abra la puerta y deje enfriar el horno; limpie la cavidad. Cuando baje la temperatura será posible iniciar un nuevo ciclo de cocción. Si el problema continúa, llame al servicio técnico.

H.3 Problemas de conectividad del horno (dependiendo de la versión de software)

Si el horno no puede establecer la conexión remota con Internet, su pantalla muestra iconos diferentes que indican el problema de conexión. Consulte a continuación el significado de los iconos:

Errores de conexión



Horno no conectado al módulo de conectividad



Sin conexión al concentrador LAN (conexión a NIU PROE o al módulo de Internet de las cosas, pero no al concentrador)



Sin conexión al concentrador WiFi (conexión al módulo de conectividad).



Conexión al concentrador mediante red LAN pero no a la nube.



Conexión al concentrador mediante WiFi pero no a la nube.

I MÁS INFORMACIÓN

I.1 Características ergonómicas

I.1.1 Certificación

Se han evaluado y certificado las características ergonómicas de su producto que pueden influir en su interacción física y cognitiva con él.

De hecho, un producto con características ergonómicas debe cumplir requisitos específicos, que pertenecen a tres aspectos diferentes: politécnico, biomédico y psicosocial (facilidad de uso y satisfacción).

Respecto a estos aspectos, se han realizado pruebas específicas con usuarios reales. Por lo tanto, el producto cumple los criterios de aceptabilidad ergonómica que exigen las normas.

I.1.2 Recomendaciones generales

El horno o el abatidor que utiliza se ha estudiado y probado específicamente para reducir cualquier problema físico relacionado con la interacción con el producto.

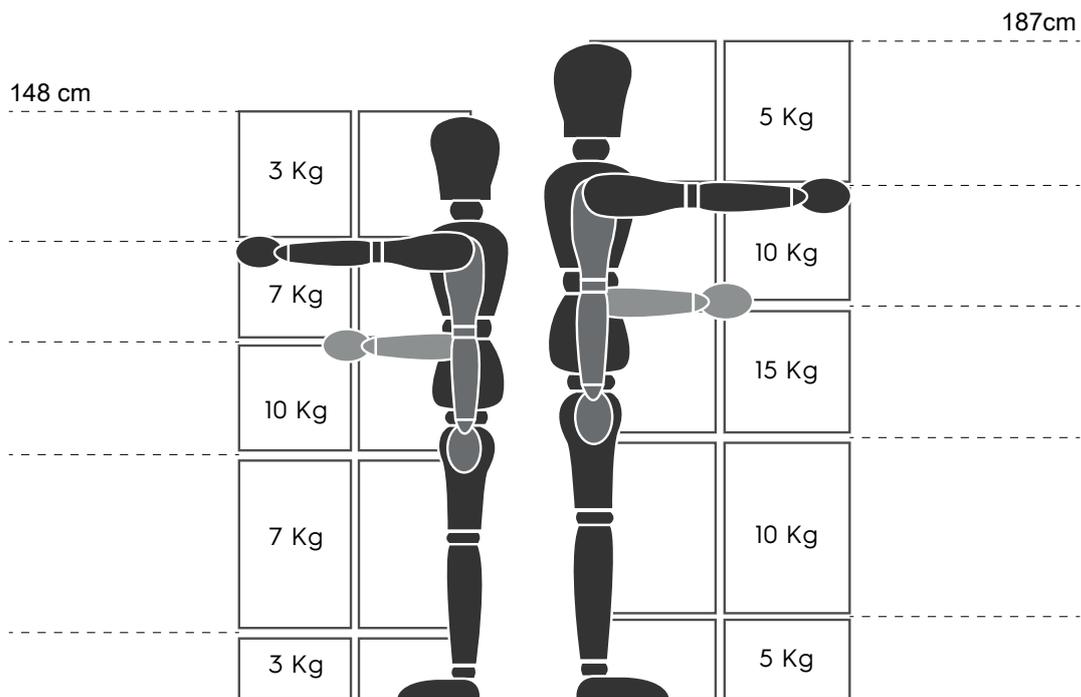
La carga y descarga de las bandejas y la interacción con el producto pueden obligar a posturas incorrectas y al manejo de grandes pesos, que son elementos de la actividad diaria que hemos intentado paliar.

En cualquier caso, recomendamos algunos procedimientos de trabajo que deberían adoptarse:

- Maneje la bandeja de manera equilibrada, intentando no arquear la espalda durante la carga y la descarga.
- Si es posible, flexione las piernas y no se incline hacia delante al colocar las bandejas en los estantes inferiores ni para recoger herramientas u otros elementos.
- Si es posible, intente colocar las bandejas teniendo en cuenta su peso, como se indica en las imágenes siguientes.
- Si es posible, empuje el carro portabandejas y tire de él para reducir las distancias.
- Mantenga la distancia visual para entender correctamente la información que muestre la pantalla o para ver el objeto en la cavidad, reduciendo al máximo el tiempo que pase mirando hacia arriba (extendiendo el cuello).

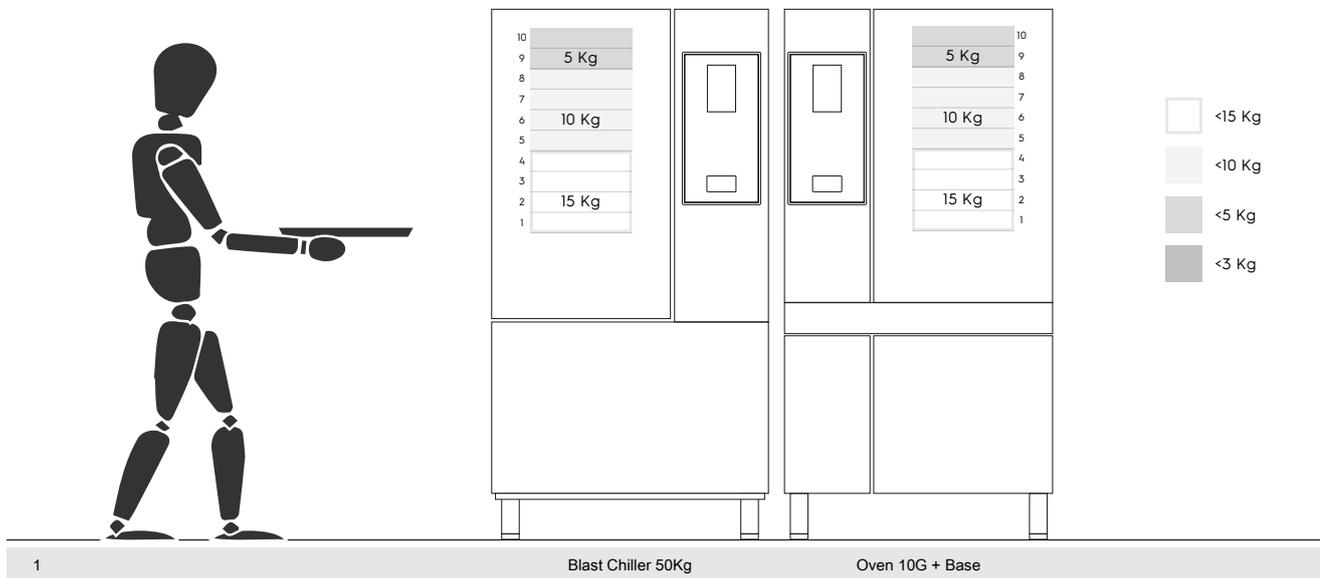
Movimiento recomendado de las bandejas según su peso

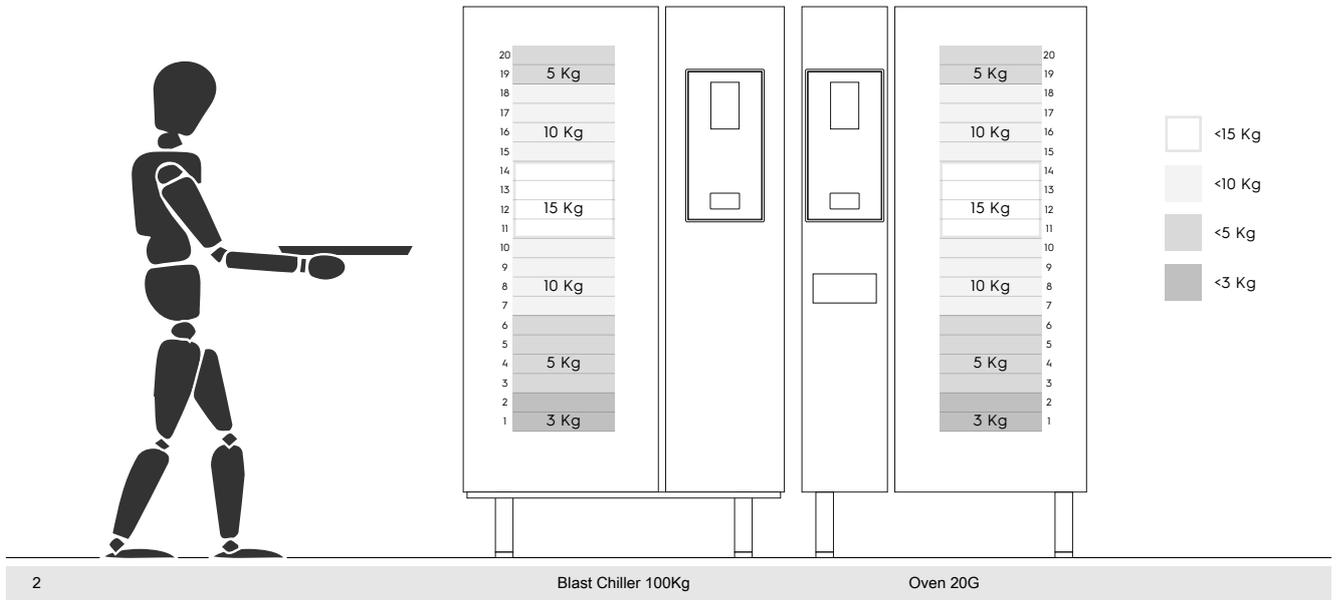
Intente colocar las bandejas teniendo en cuenta su peso, como se indica en las imágenes siguientes.



Pesos máximos recomendados - "Regulaciones de las operaciones de manipulación manual" - Agencia Ejecutiva de Salud y Seguridad (HSE, Health and Safety Executive, Reino Unido, 2016)

A continuación se muestran algunos ejemplos de instalaciones habituales y los pesos máximos por bandeja recomendados.





I.1.2.1 Recomendaciones sobre accesorios

- Para la instalación del abatidor de 180 kg se recomienda la preparación del suelo aislado para evitar esfuerzos adicionales al operador que utilice el carro GastroNorm.
- Para la instalación en la pared del 10GN se recomienda el uso de un accesorio elevador que no supere 700 mm para facilitar la carga.
- En la instalación apilada de 6GN + 6GN se recomienda usar las patas regulables de 230-290 mm (código 922745) y ajustarlas a una altura máxima de 290 mm para facilitar la carga.
- En la configuración de 6GN + 6GN sobre el accesorio elevador se recomienda cargar bandejas de un peso inferior a 3 kg en el nivel superior.

CE