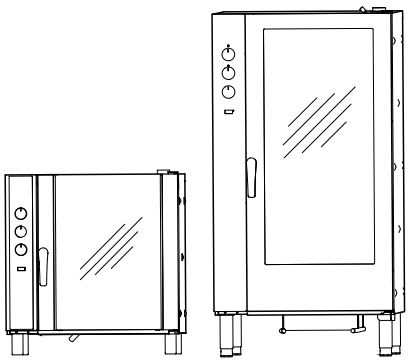
Hornos de convección eléctricos y de gas



ES Manual de funcionamiento

595406100- 2026.10

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 4
A.1 Información general 4
A.2 Equipo de protección personal 5
A.3 Normas generales de seguridad 5
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: 7
A.6 Uso incorrecto razonablemente previsible 7
A.7 Riesgos residuales 8
A.8 Limpieza del aparato 9
A.9 Mantenimiento preventivo 9
A.10 Piezas y accesorios 9
A.11 Precauciones en el uso y el mantenimiento 9
A.12 Mantenimiento del aparato 10
B GARANTÍA 10
B.1 Condiciones y exclusiones de la garantía 10
C INFORMACIÓN GENERAL 11
C.1 Introducción 11
C.2 Uso previsto y limitaciones 11
C.3 Pruebas 11
C.4 Copyright 11
C.5 Conservación del manual 11
C.6 Destinatarios del manual 11
C.7 Definiciones 11
C.8 Responsabilidad 11
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 12
E.1 Instrucciones de uso 12
E.2 Descripción de modelos de encimera 13
E.3 Descripción de modelos independientes 13
E.4 Panel de control 14
F FUNCIONAMIENTO 15
F.1 Modelos eléctricos 15
F.1.1 Encendido del horno 15
F.1.2 Apagado del horno 15
F.2 Modelos de gas 15
F.2.1 Encendido del horno 15
F.2.2 Apagado del horno 15
F.3 Ciclos de cocción 16
F.3.1 Ciclo de “calentamiento continuo“ 16
F.3.2 Ciclo de calentamiento con humidificación 16
F.3.3 Ciclo de “calentamiento seco“ 16
F.3.4 Enfriamiento rápido del horno 16
F.4 Cocción con la sonda de temperatura 16
G CUIDADO DEL HORNO 17
G.1 Información sobre el cuidado del aparato 17
G.2 Introducción a la limpieza 17
G.3 Cámara de cocción 17
G.4 Limpieza profunda 18
G.4.1 Difusor de aire 18
G.4.2 Panel de aspiración 18
G.5 Puerta de vidrio de la cámara 18
G.6 Bandeja colectora debajo de la cámara de cocción 19
G.7 Tubo de desagüe de la cámara 19
G.8 Sonda para alimentos 19
G.9 Otras superficies 19
G.10 Periodos sin funcionamiento 20
G.11 Sustitución de componentes desgastados y deteriorados 20
G.12 Reparaciones y mantenimiento excepcional 20
G.13 Intervalos de mantenimiento 20
G.14 Cambio de la bombilla del horno 20
H BÚSQUEDA DE AVERÍAS 21
H.1 Guía de solución de problemas 21
H.1.1 Servicio técnico 22

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.

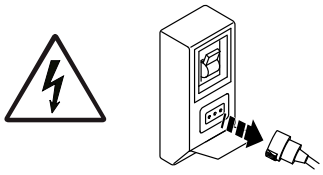
Fase	Ropa de protección 	Calzado de seguridad 	Guantes 	Gafas 	Casco de seguridad 
Transporte		●	○	—	○
Manipulación	—	●	○	—	—
Desembalaje	—	●	○	—	—
Instalación	—	●	●[1]	—	—
Uso normal	●	●	●[2]	—	—
Ajustes	○	●	—	—	—
Limpieza habitual	○	●	●[1–3]	○	—
Limpieza extraordinaria	○	●	●[1–3]	○	—
Mantenimiento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

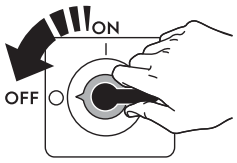
1. Los guantes utilizados para estas operaciones deben ser resistentes a cortes. Si los operadores, el personal especializado o los usuarios no utilizan equipo de protección individual, pueden exponerse a riesgos para la salud (dependiendo del modelo).
2. Durante estas operaciones se deben utilizar guantes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





Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica antes de efectuar cualquier procedimiento de instalación, montaje, limpieza o mantenimiento.

- 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.
- En los modelos de gas, no conecte los equipos a redes que contengan gases con monóxido de carbono u otros componentes tóxicos.
- Instale el aparato en un lugar bien ventilado para conseguir un cambio de aire por hora adecuado. Cerciórese de que el sistema de ventilación, con independencia de su tipo, se mantenga operativo y eficiente durante todo el periodo de uso del equipo.
- Si se utiliza el accesorio de campana de recirculación (de condensación o inodora), asegúrese de que el sistema de ventilación, sea cual sea, es adecuado para la potencia instalada, también de acuerdo con las normas y disposiciones nacionales y locales sobre cambios de aire.
- 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.
- Cuando el horno esté en funcionamiento y caliente, abra siempre la puerta con precaución para evitar el riesgo de salida repentina de aire o vapor caliente.
- 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.
  - Instalación/conexión de gas y conversión de gas;

A.4 Dispositivos de protección instalados en el equipo

Resguardos

El equipo cuenta con:

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

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)
	riesgo de escaldaduras

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 previsibles:

- 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.
- Trepar 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.

Riesgos residuales	Descripción de situaciones de riesgo
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	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.

El fabricante declina toda responsabilidad debida a:

- daño causado por transformaciones y modificaciones arbitrarias llevadas a cabo por el usuario;
- imprecisiones de este manual, ya sean de impresión o traducción.

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

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

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:

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

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

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 Instrucciones de uso

Antes de encender el aparato, lea atentamente este manual de instrucciones que contiene información importante acerca del uso correcto y óptimo del aparato.

Para obtener información más detallada sobre las características del horno y las prestaciones de cocción, consulte al distribuidor de su zona.

- No coloque recipientes ni utensilios sobre el horno para evitar la obstrucción de los conductos de extracción de humo y vapor.
- Algunos modelos están equipados con una sonda de temperatura que mide la temperatura central de los productos.
  Se trata de un instrumento de precisión que debe manejarse con extremo cuidado para evitar golpes o daños provocados por la introducción o extracción abrupta de la punta del cable (en especial, al utilizar unidades montadas en un carro).

NOTA!
La garantía no cubre los daños de la sonda de temperatura provocados por un uso incorrecto.

- Al utilizar ciclos de cocción con humidificación, no supere temperaturas de 200-210°C, que podrían dañar las juntas de la cavidad del horno.
- Cuando utilice el horno, deje una separación de al menos 40 mm entre los recipientes para facilitar la correcta circulación de aire caliente en el interior.

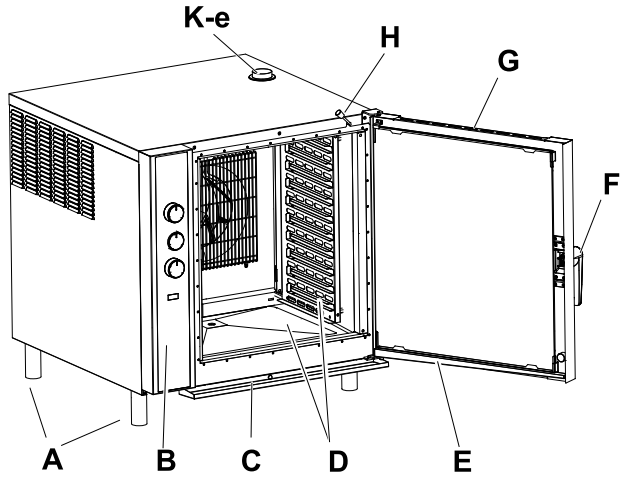
NOTA!
No sale los alimentos dentro del horno, en especial durante ciclos de cocción con humidificación.
No cocine con líquidos inflamables, como bebidas espirituosas con alta graduación alcohólica.

IMPORTANTE
Después de instalar hornos de 6, 10 y 20 rejillas (instalación apilada con modelos eléctricos incluidos), 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***.

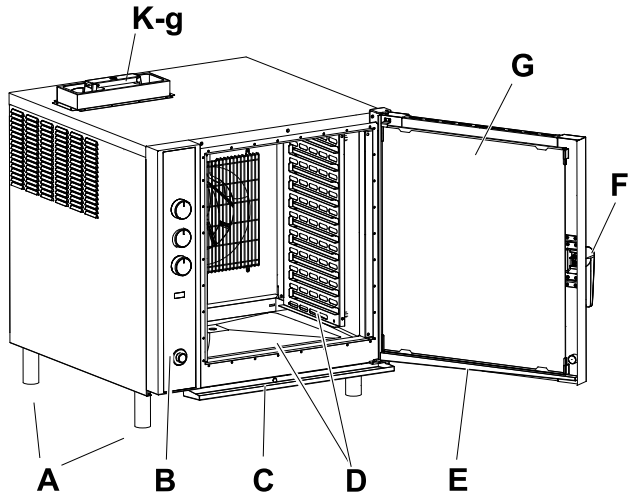


PRECAUCIÓN
Para evitar escaldaduras, no utilice recipientes que contengan líquidos (o productos que se vuelvan líquidos al cocinarse) en estantes situados a niveles superiores a 1,6 m sobre el suelo. Esto es para evitar derrames durante la manipulación.

E.2 Descripción de modelos de encimera



Modelo ELÉCTRICO 10GN 1/1

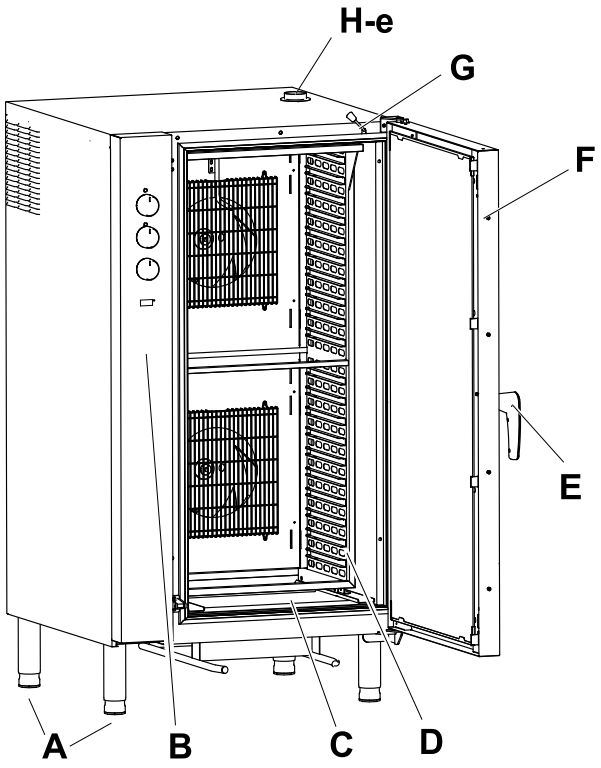


Modelos de GAS 10GN 1/1

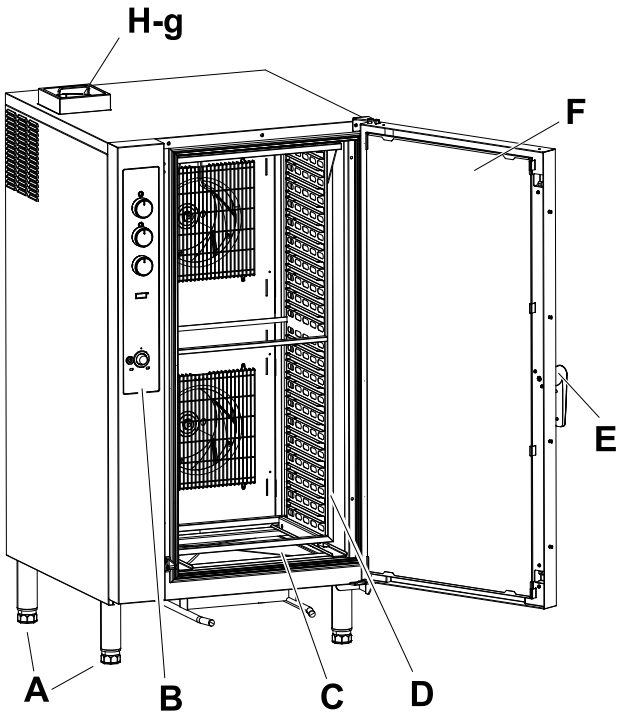
A	Patas
B	Panel de control
C	Bandeja colectora debajo de la cámara de cocción
D	Cavidad del horno y difusores de aire
E	Bandeja colectora bajo la puerta (si se suministra con su modelo o disponible como accesorio)
F	Tirador de la puerta (la forma depende del modelo)
G	Puerta de vidrio doble
H	Palanca de apertura/cierre de la válvula de venteo (SOLO modelos eléctricos)
K-e	Salida de la cámara de cocción (SOLO modelos eléctricos)
K-g	Salida de gas (SOLO modelos de gas)

E.3 Descripción de modelos independientes

Modelo ELÉCTRICO 20 GN 1/1



Modelos de GAS 20 GN 1/1



A	Patas
B	Panel de control
C	Cavidad del horno
D	Estructura portabandejas (disponible como accesorio)
E	Tirador de la puerta (la forma depende del modelo)
F	Puerta de vidrio doble
G	Palanca de apertura/cierre de la válvula de venteo (SOLO modelos ELÉCTRICOS)

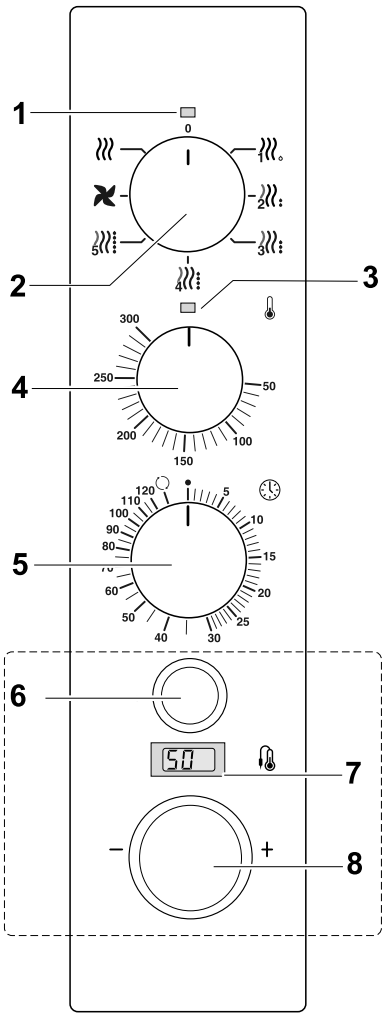
H-e	Salida de humos de la cámara de cocción (SOLO modelos ELÉCTRICOS)
H-g	Salida de gas (SOLO modelos de GAS)

E.4 Panel de control

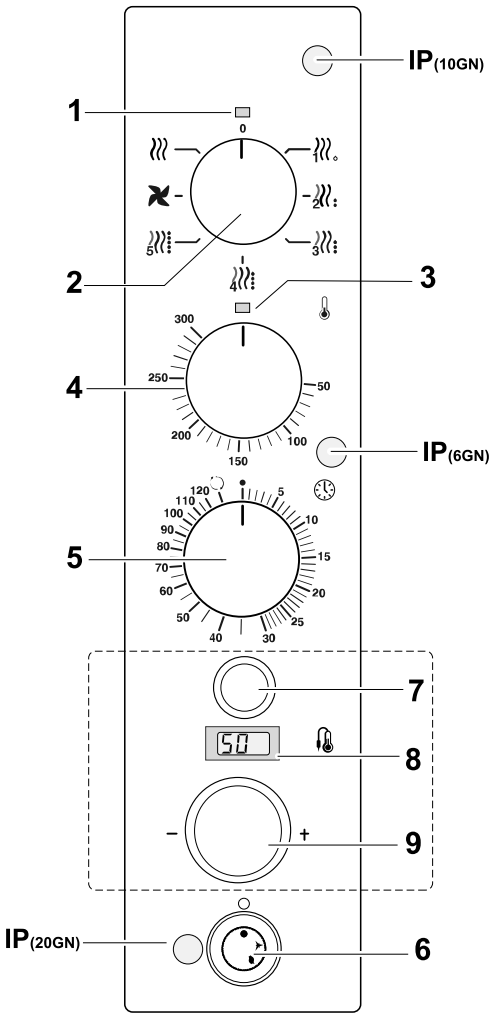
ADVERTENCIA

Consulte "*INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD*".

MODELOS ELÉCTRICOS – Figura A



MODELOS DE GAS – Figura B



NOTA!

Las ilustraciones son meramente orientativas.

MODELOS ELÉCTRICOS – Figura A

1. LED indicador de encendido
2. Selector de ciclo de cocción
3. LED de termostato encendido
4. Termostato: escala de programación de temperatura: 50 - 300°C
5. Temporizador: escala de programación de tiempo: 0 - 120 min, "∞"

Elementos de sonda (si se suministran con su modelo o están disponibles como accesorios):

6. Selector de la sonda de temperatura (desactiva el temporizador si está activado y muestra la temperatura de la sonda en la pantalla "7").
7. Pantalla:
   - muestra la temperatura central programada
   - muestra la temperatura central real detectada por la sonda de temperatura durante el ciclo de cocción.
8. Mando de ajuste de la temperatura central del producto: de 50 a 99 °C

MODELOS DE GAS – Figura B

1. LED indicador de encendido
2. Selector de ciclo de cocción
3. LED de termostato encendido
4. Termostato: escala de programación de temperatura: 50 - 300°C
5. Temporizador: escala de programación de tiempo: 0 - 120 min, "∞"
6. Mando de gas

- **IP** - Orificio de inspección del encendido de llama. Su posición cambia según el modelo.

Elementos de sonda (si se suministran con su modelo o están disponibles como accesorios):

7. Selector de la sonda de temperatura (desactiva el temporizador si está activado y muestra la temperatura de la sonda en la pantalla "8").
8. Pantalla:
   - muestra la temperatura central programada
   - muestra la temperatura central real detectada por la sonda de temperatura durante el ciclo de cocción.
9. Mando de ajuste de la temperatura central del producto: de 50 a 99 °C

F FUNCIONAMIENTO

F.1 Modelos eléctricos

F.1.1 Encendido del horno

Consulte la figura **A** respecto a los modelos ELÉCTRICOS:

1. Gire el mando del ciclo de cocción "2" a la posición .
   El indicador LED "1" se enciende para señalar que el equipo recibe alimentación eléctrica.
2. Gire el mando del ciclo de cocción "2" al ciclo de cocción que necesite (consulte el apartado F.3 *Ciclos de cocción*).
3. Ajuste la temperatura de cocción con el mando del termostato "4".
4. Ajuste el tiempo de cocción con el mando del temporizador "5".
   El LED "3" se enciende para indicar la activación del ciclo de cocción.

Al finalizar el ciclo de cocción, el horno emite una señal acústica durante un minuto, aproximadamente.

ADVERTENCIA
Riesgo de quemaduras y/o expulsión repentina de aire caliente o vapor. Abra siempre la puerta con precaución.

NOTA!
Antes de ejecutar un ciclo de cocción con humidificación, precaliente la cavidad del horno a unos 100 °C utilizando el ciclo de calentamiento seco .

F.1.2 Apagado del horno

1. Gire el selector "3" de vuelta a la posición "0".
   El indicador LED "1" se apaga.
2. Cierre las llaves del agua.
3. Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica en la posición del interruptor aislante.

F.2 Modelos de gas

F.2.1 Encendido del horno

Consulte la figura **B** respecto a los modelos de GAS:

1. Gire el mando del ciclo de cocción "2" a la posición .
   El indicador LED "1" se enciende para señalar que el equipo recibe alimentación eléctrica.
2. Presione y gire el mando de gas "6" a la posición (encendido del piloto).
   Mantenga presionado el mando durante unos segundos hasta que se encienda la llama piloto y, a continuación, suéltelo.
3. Asegúrese de que la llama esté correctamente encendida mirando a través del orificio de inspección "IP" (la posición depende del modelo).
   Si la llama se ha apagado repita la operación anterior.
4. Gire el mando de gas "6" a la posición (ajuste del quemador).
5. Gire el mando del ciclo de cocción "2" al ciclo de cocción que necesite (consulte el apartado F.3 *Ciclos de cocción*).
6. Ajuste la temperatura de cocción con el mando del termostato "4".
7. Ajuste el tiempo de cocción con el mando del temporizador "5".
   El LED "3" se enciende para indicar la activación del ciclo de cocción.

Al finalizar el ciclo de cocción, el horno emite una señal acústica durante un minuto, aproximadamente.

ADVERTENCIA
Riesgo de quemaduras y/o expulsión repentina de aire caliente o vapor. Abra siempre la puerta con precaución.

NOTA!
Antes de ejecutar un ciclo de cocción con humidificación, precaliente la cavidad del horno a unos 100 °C utilizando el ciclo de calentamiento seco .

F.2.2 Apagado del horno

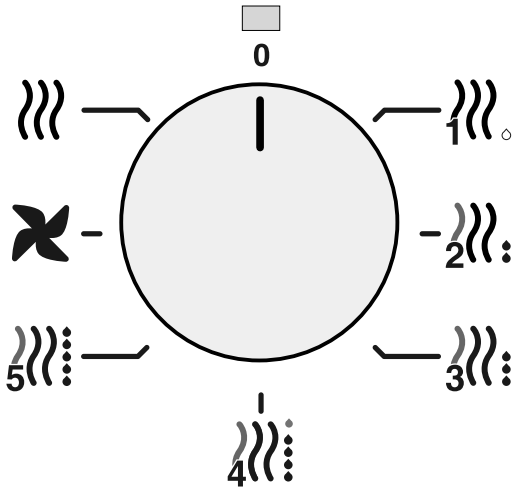
Apagado del horno:

1. Gire el selector "2" de vuelta a la posición "0".
   El indicador LED "1" se apaga.
2. Apague la llama piloto girando el mando del gas "6" de vuelta a la posición .

3. Cierre las llaves de gas y del agua.
4. Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica en la posición del interruptor aislante.

F.3 Ciclos de cocción

- Encienda el aparato.
  El indicador LED situado sobre el mando se mantiene encendido.



El selector del ciclo de cocción tiene las posiciones siguientes:

- Calentamiento con humidificación baja
- Calentamiento con humidificación media-baja
- Calentamiento con humidificación media
- Calentamiento con humidificación media-alta
- Calentamiento con humidificación alta
- Ciclo rápido con ventilador refrigerante
- Ciclo de calentamiento seco

F.3.1 Ciclo de “calentamiento continuo“

- Primero gire el mando de TEMPERATURA al ajuste de temperatura necesario.
- Gire el mando del TEMPORIZADOR a la posición .

F.3.2 Ciclo de calentamiento con humidificación

Compruebe que la llave de paso del agua esté abierta. Para aumentar el nivel de humedad del interior del horno durante el ciclo de cocción:

- Gire el mando del ciclo de cocción al ciclo de cocción que necesite.
- Ajuste la temperatura necesaria.
- Ajuste el tiempo o la temperatura central del producto para el ciclo seleccionado.

F.3.3 Ciclo de “calentamiento seco“

Para programar un ciclo de cocción seco:

1. Gire el selector de ciclo a la posición .
2. Ajuste la temperatura de cocción necesaria.
3. Ajuste el tiempo de cocción necesario.

F.3.4 Enfriamiento rápido del horno

Para enfriar rápidamente el horno después de un ciclo de cocción, haga lo siguiente:

1. Abra la puerta del horno.
2. Gire el mando del ciclo de cocción a la posición .

F.4 Cocción con la sonda de temperatura

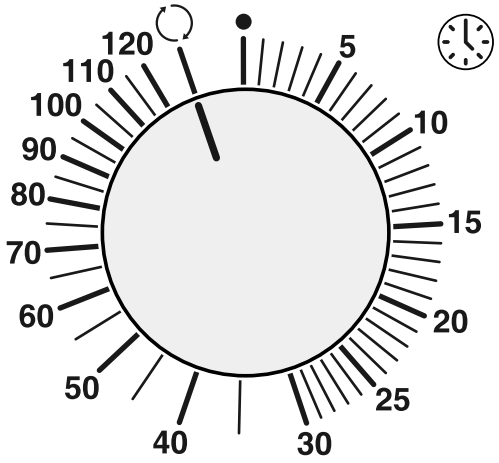
La sonda de temperatura (si se dispone de ella) se utiliza para controlar la temperatura interna de los productos.

Dicha función puede utilizarse con los ciclos de cocción , , , , y .

NOTA!
La sonda de temperatura es un instrumento de precisión.
Por lo tanto, debe manejarse con extremo cuidado para evitar golpes o daños provocados por la introducción o extracción abrupta de la punta del cable (en especial, al utilizar unidades montadas en un carro).

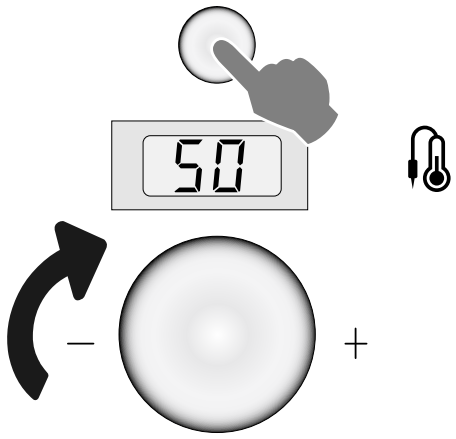
IMPORTANTE
La garantía no cubre los daños de la sonda de temperatura central provocados por un uso incorrecto.

1. Encienda el equipo girando el selector de CICLO DE COCCIÓN hasta el ciclo que desee.
   Se enciende el LED verde correspondiente.
2. Ajuste el mando del TEMPORIZADOR en el modo continuo como se explica en el párrafo F.3.1 *Ciclo de “calentamiento continuo“*.



3. Retire la sonda de temperatura del soporte e introdúzcala en el producto sin forzarla.
4. Compruebe que la cabeza sensora quede situada en el centro del producto;
5. Cierre la puerta del horno.
6. Presione el selector de la SONDA DE TEMPERATURA para activarla
   (con esta acción se desactiva el TEMPORIZADOR si está programado y se muestra la temperatura de la sonda en la pantalla).

7. Gire el mando de ajuste de la TEMPERATURA DE PRODUCTO hasta que la temperatura central objetivo aparezca en la pantalla.



Se inicia el ciclo de cocción y continúa hasta que la temperatura central real del producto que aparece en la pantalla sea la programada.

También es posible cambiar durante el ciclo la temperatura central programada.

Al finalizar el ciclo, el horno emite una señal acústica durante un minuto, aproximadamente.

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

ADVERTENCIA

Use guantes resistentes al calor para manipular piezas calientes.

Para ayudar a reducir el impacto medioambiental, recomendamos utilizar productos de limpieza Electrolux Professional diseñados teniendo en cuenta la sostenibilidad y la biodegradabilidad.

Si utiliza otro tipo de detergente, siga atentamente las instrucciones del fabricante y observe las normas de seguridad indicadas en las fichas informativas suministradas con el producto o sustancia.

Aclare y seque a fondo.

PRECAUCIÓN

- No utilice para la limpieza detergentes a base de disolventes (como tricloroetileno) ni polvos abrasivos.
- No utilice productos químicos como hipoclorito de sodio (cal clorada), ácido clorhídrico (ácido muriático) ni ningún otro ácido para limpiar las superficies del equipo.

  No utilice esos productos ni siquiera para limpiar zonas próximas al aparato, ya que los vapores que despiden pueden dañarlo.
- No utilice cepillos metálicos, estropajos de acero, paños de fibra de cobre ni productos de limpieza con base de arena o similares.

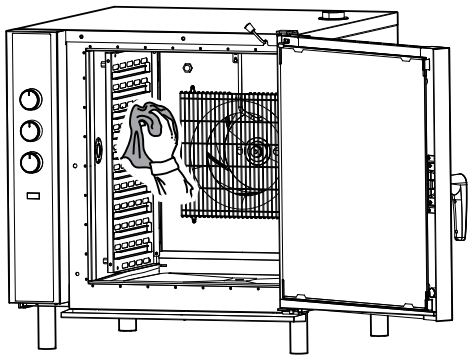
G.3 Cámara de cocción

ADVERTENCIA

Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica en la posición del interruptor aislante y cierre el agua.

Limpie el horno **al menos una vez cada día laborable**: en caso de uso intensivo, se recomienda especialmente una limpieza más frecuente..

- Limpie la cámara de cocción con un detergente no agresivo para hornos, siguiendo las instrucciones del proveedor del producto.

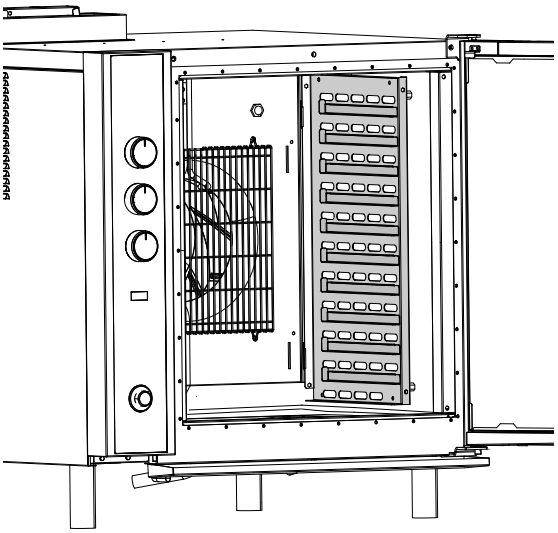


G.4 Limpieza profunda

Para facilitar la tarea de limpieza del horno, retire:

- las guías de la unidad montada en carro de la base del horno (si están instaladas, dependiendo del modelo)
- Los difusores de aire laterales que sostienen las bandejas del horno.
- el panel de aspiración.

G.4.1 Difusor de aire



Para retirar el difusor de aire del interior del horno, haga lo siguiente:

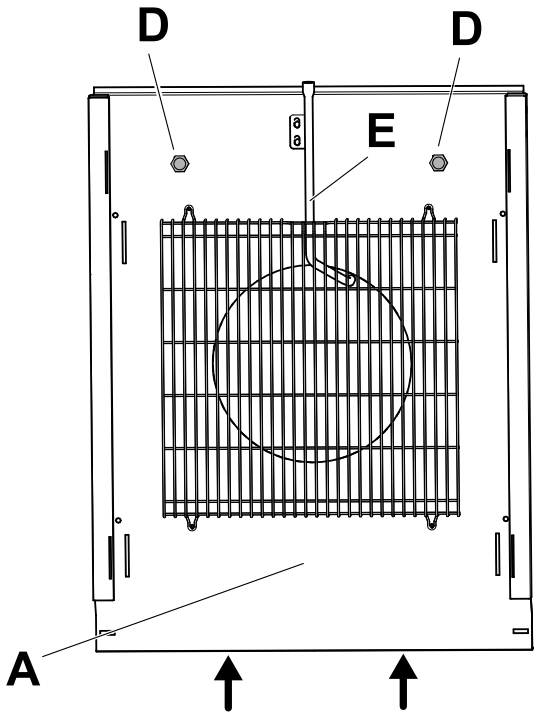
1. Eleve el difusor.
2. Gírelo para soltar los dos pasadores delanteros.
3. Separe los ganchos de las ranuras del panel del ventilador.
4. Retire el difusor.

Para volver a montar el difusor, repita el procedimiento anterior en orden inverso.

G.4.2 Panel de aspiración

Para retirar el panel de aspiración (“A“) del interior del horno:

- Retire los difusores de aire laterales.
- Afloje los dos tornillos de fijación “D“.
- Si es necesario, afloje los tornillos de fijación correspondientes para bajar el humidificador “E“.
- Eleve el panel y sepárelo de los dos pernos de la parte inferior del horno. En la figura anterior, las dos flechas del panel indican la posición de los orificios para los pernos.

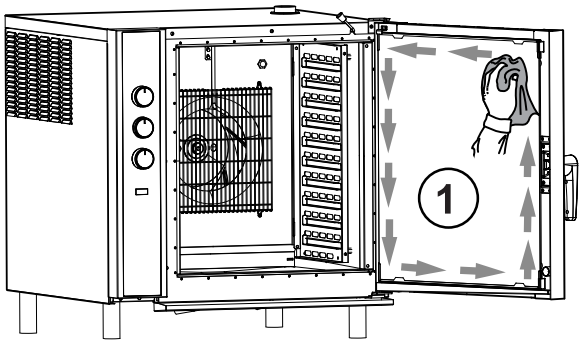


Para volver a montar el panel de aspiración, sencillamente repita el procedimiento anterior en orden inverso.

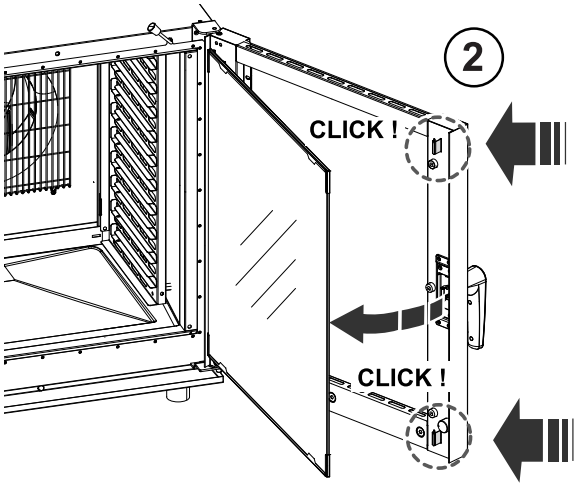
G.5 Puerta de vidrio de la cámara

NOTA!
Limpie los paneles solo cuando el cristal este frío y no emplee paños ni detergentes abrasivos.

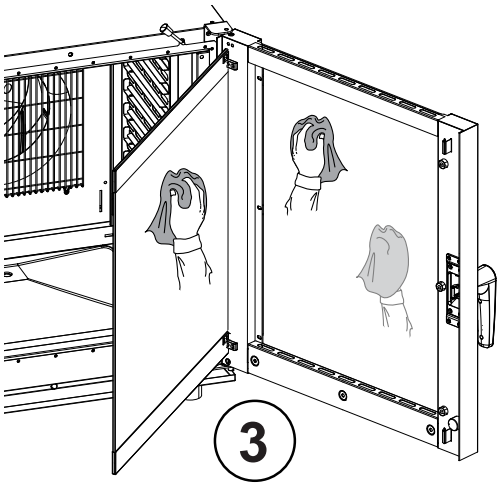
1. Limpie la puerta interior de vidrio con un producto para cristales como se muestra en la figura.



2. Presione las sujeciones superior e inferior para soltar la puerta de vidrio interna. Ábrala (hasta donde lo permita su apertura) para alcanzar todo el espacio intermedio entre el vidrio interior y el exterior.



3. Limpie todos los lados de vidrio de ambas puertas. Limpie las superficies del intersticio entre las puertas.



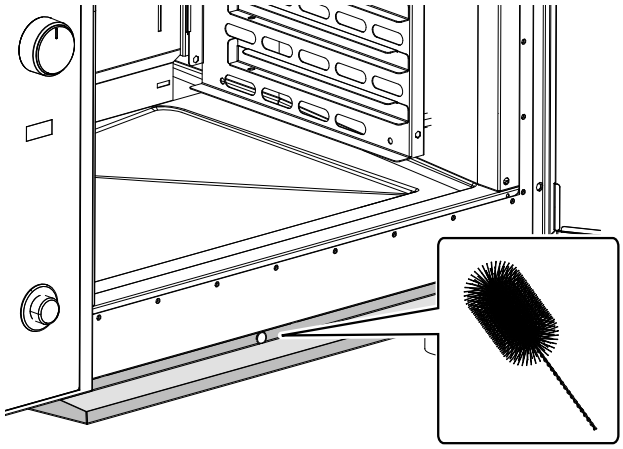
G.6 Bandeja colectora debajo de la cámara de cocción

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.

En caso de cocinar con mucha grasa, utilice un producto químico desengrasante cada dos días; en caso de cocinar con poca grasa, utilice un producto químico desengrasante al menos una vez a la semana.

Limpie el tubo de desagüe pequeño y compruebe que no haya obstrucciones que impidan el drenaje del agua.

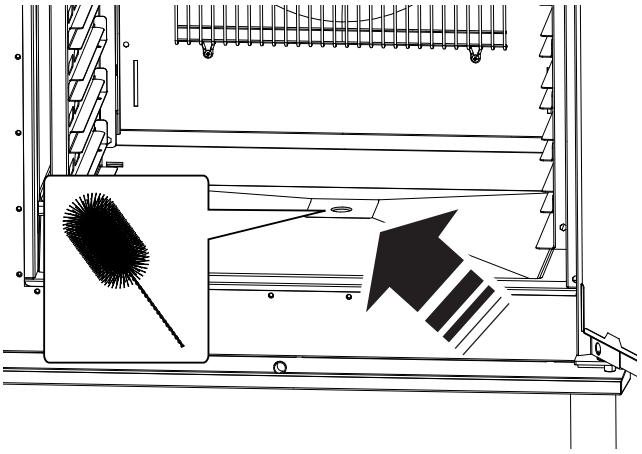
Si es necesario, utilice un pequeño limpiador de tubos con cerdas de nailon.



G.7 Tubo de desagüe de la cámara

Los residuos liberados durante la cocción pueden incrustarse en el tubo de descarga externo. Por lo tanto, es esencial comprobar la eficiencia de la descarga y limpiar el tubo de desagüe en cuanto se observen señales de obstrucción.

Limpie periódicamente el tubo de desagüe **del interior del horno**.



Si es necesario, utilice un limpiador de tubos con cerdas de nailon.

G.8 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.9 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 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.10 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.11 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.12 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.

G.13 Intervalos de mantenimiento

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

Mantenimiento, inspecciones, revisiones y limpieza	Frecuencia	Responsabilidad
Limpieza habitual • limpieza general del equipo y de la zona circundante	• A diario	• Operador
Dispositivos de protección mecánicos • compruebe el estado de conservación y si hay piezas deformadas, flojas o desmontadas.	• Cada 6 meses	• Servicio
Control • 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.	• Anual	• Servicio
Estructura del equipo • apriete de los pernos (tornillos, sistemas de sujeción, etc.) principales del equipo.	• Anual	• Servicio
Señales de seguridad • compruebe la legibilidad y el estado de conservación de las señales de seguridad.	• Anual	• Servicio
Panel de control eléctrico • 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.	• Anual	• Servicio
Cable de conexión eléctrica • compruebe el estado del cable de conexión (cámbielo si es necesario)	• Anual	• Servicio
Inspección general del equipo • revise todos los componentes, el equipo eléctrico, los indicios de corrosión, los tubos, etc.	Cada 10 años[1]	• Servicio

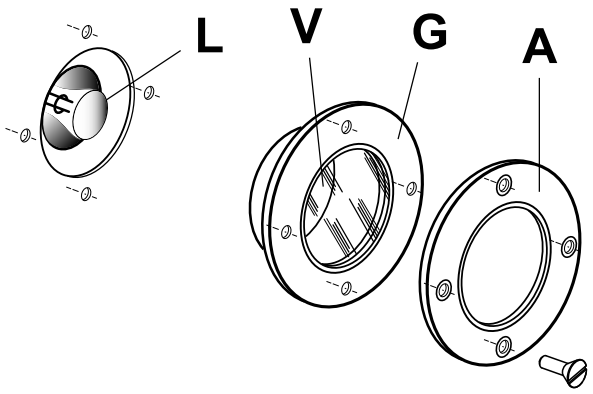
1. El equipo está diseñado y construido para que dure unos 10 años. Transcurrido dicho periodo (desde la puesta en servicio), se deberá realizar una inspección general del equipo.

G.14 Cambio de la bombilla del horno

Si la bombilla del horno se funde, realice lo siguiente:

1. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
2. Desenrosque los cuatro tornillos que fijan la tuerca anular “A“ al accesorios de luz y retire el cristal de protección “V“ y la junta “G“.

3. Retire la lámpara halógena “L“ y cámbiela por otra de iguales características (12 V- 20 W - 300°C).
   Utilice un trozo de papel o tela para evitar el contacto directo con los dedos.
4. Compruebe que el cristal de protección esté debidamente encajado en la junta y vuelva a montarlo.
5. Lubrique la junta “G“ con grasa silicónica no tóxica.
6. A continuación fije la tuerca anular con los cuatro tornillos.



H BÚSQUEDA DE AVERÍAS

H.1 Guía de solución de problemas

NOTA!
En caso de desperfectos:

1. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
2. Desconecte el disyuntor de seguridad aguas arriba del aparato.
3. Cierre el gas, en los modelos de gas, y las llaves de agua.
4. Solicite asistencia a un centro de servicio técnico que disponga de personal autorizado y experto.

Se pueden producir algunos fallos durante el uso normal del equipo:

Desperfecto	Posibles causas:
La cavidad del horno se calienta de manera insuficiente o no lo hace en absoluto.	• Se ha activado el regulador de temperatura de cocción. • Resistencias dañadas. • Bobina dañada del contactor de la resistencia. • Sensor del termostato dañado (error “EPt1“). • Controlador dañado.
Es imposible regular la temperatura del horno.	• Termostato de funcionamiento defectuoso.
El horno se apaga.	• El fusible de sobrecalentamiento del motor se ha desconectado. • El componente del circuito de control se ha desconectado.
Solo MODELOS DE GAS: **El quemador piloto no se enciende.**	• Electrodo mal fijado o conectado incorrectamente. • Encendido eléctrico o cable del electrodo dañado. • La presión del gas es insuficiente; • Inyector piloto obstruido. • Válvula de gas defectuosa.
Solo MODELOS DE GAS: **El quemador piloto se apaga al soltar la tecla de encendido.**	• Termopar defectuoso o el quemador piloto no lo calienta lo suficiente. • Baja presión de gas en la válvula. • Válvula de gas defectuosa. • Desconexión de termostato(s) de seguridad.
Solo MODELOS DE GAS: **El quemador no se enciende cuando el piloto está encendido.**	• Baja presión en los tubos de gas. • Inyector obstruido. • Válvula de gas defectuosa. • Los orificios de salida de gas del quemador están obstruidos. • Desconexión del interruptor térmico del motor. • Temporizador defectuoso. • Microinterruptor de puerta defectuoso o puerta mal cerrada. • Termostato de funcionamiento o bulbo dañado.
El control de temperatura del horno no funciona	• Termostato de funcionamiento defectuoso. • Válvula de gas defectuosa.

H.1.1 Servicio técnico

El acceso a los componentes que requieran mantenimiento habitual se puede facilitar con la apertura del panel de control o la extracción del panel lateral IZQUIERDO y el panel trasero.

DISPOSICIÓN DE LOS COMPONENTES PRINCIPALES

IMPORTANTE
Toda intervención en el interior del equipo debe realizarla un instalador experto autorizado por el fabricante.

La apertura del panel de control permite acceder a:

- Todos los componentes eléctricos.
- El bloque de terminales de conexión (se puede acceder a todos desde el exterior de la base del aparato).
- El fusible.

Para acceder a la electroválvula del agua:

- Retire el panel de control.
- Retire el panel lateral del aparato.

Para acceder al motor eléctrico:

- Retire el panel de aspiración.
- Retire el ventilador.
- Retire el panel trasero.

Modelos de GAS

Abra el panel de control y el panel del lado izquierdo del equipo para acceder a los componentes siguientes:

- Electroválvula del agua.
  Para sustituir la electroválvula de gas, desconecte la línea piloto y el termopar, así como la conexión de entrada y salida de gas.
- Termostatos de seguridad y de funcionamiento.
  Para sustituir el bulbo del termostato de seguridad, haga lo siguiente:
  1. Retire los tornillos de fijación de la cubierta trasera del equipo.
  2. Retire el tubo de salida de humos (si está instalado).
  3. Levante la parte posterior izquierda de la cubierta.
  4. Sustituya el bulbo del termostato, teniendo cuidado de colocar correctamente el bulbo nuevo en su asiento.
- Quemador piloto y quemador principal
  Para desmontarlos, afloje primero los tornillos de fijación.
- Quemador piloto e inyectores del quemador principal
  Para desmontarlos, afloje primero los tornillos de fijación.

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electroluxprofessional.com