



MOD : WR-FCV4-DG

Production code : P011209DIV

MANUAL DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO: HORNOS DE CONVECCIÓN Y HUMEDAD.



SP Manual de instalación, operación y mantenimiento

Índice

1.	ADVERTENCIAS.....	
1.1	Descripción del equipo.....	
1.2	Transporte y manipulación.....	
1.3	Condiciones de uso y características técnicas.....	
1.4	Instalación.....	
1.5	Conexiones eléctricas.....	
1.6	Conexiones hidráulicas.....	
1.7	Uso indebido razonablemente previsible.....	
1.8	Operación / Uso.....	
1.9	Apagado total.....	
1.10	Limpieza y mantenimiento rutinario.....	
1.11	Mantenimiento extraordinario.....	
1.12	Desmantelamiento.....	
2.	INTRODUCCIÓN.....	
3.	DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO.....	
4.	TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN.....	
5.	CONDICIONES DE USO Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	
5.1	Etiquetas.....	
5.2	Controles analógicos.....	
5.3	Controles táctiles.....	
6.	INSTALACIÓN.....	
6.1	Control de recepción de equipos.....	
6.2	Posicionamiento.....	
6.3	Preparación a cargo del cliente.....	
6.4	Conexiones eléctricas.....	
6.5	Conexiones hidráulicas.....	
7.	OPERACIÓN / USO.....	
7.1	Uso previsto y restricciones.....	
7.2	Primera vez que se enciende.....	
7.3	Puesta en marcha y parada.....	
7.4	Apagado total.....	
7.5	Remedios para las anomalías de la cocina.....	
8.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	
8.1	Mantenimiento de rutina.....	
8.2	Mantenimiento extraordinario.....	
9.	DESMANTELAMIENTO.....	
10.	DOCUMENTACIÓN ADJUNTA.....	



1. ADVERTENCIAS

El contenido de este manual se refiere a diferentes modelos de hornos, por esta razón, es posible que no todas las características descritas estén incluidas en el horno que compró.


El fabricante declina toda responsabilidad por posibles inexactitudes contenidas en este folleto, atribuibles a errores de impresión o transcripción. Se reserva el derecho de realizar las modificaciones que considere necesarias o útiles en sus productos, sin afectar al funcionamiento de la máquina.

Lea atentamente este manual antes de continuar con la instalación.

El manual está diseñado para proporcionar al usuario la información necesaria para utilizar el equipo de forma segura, desde el transporte hasta el desmontaje. Para una correcta comprensión del documento es necesario tener un buen conocimiento de los términos y la simbología utilizada, resumidos a continuación:

 **ADVERTENCIA** – Peligro para la salud y la seguridad de las personas 

ADVERTENCIA – Peligro de electrocución – tensión peligrosa


 Lea el manual de instrucciones antes de usar el equipo

El manual debe guardarse en un lugar seguro para que esté disponible para futuras consultas. Si se transfiere el equipo, el manual debe entregarse al nuevo usuario.

Esta documentación también está disponible por el fabricante en formato digital.

Para un uso adecuado del equipo:

- No retire ni manipule los dispositivos de seguridad;
- Se prohíbe cualquier operación de control, limpieza y mantenimiento de las partes móviles;
- Usar solo para los fines específicamente previstos;
- Evite la presencia de personal extranjero en las proximidades del equipo;
- Está prohibido el uso por parte de menores o adultos con capacidades físicas o mentales limitadas;
- Utilice únicamente personal calificado para el mantenimiento;
- Apague el equipo en caso de avería o funcionamiento irregular;
- Desenchufe el equipo si la maquinaria está limpia;
- Utilice únicamente piezas de repuesto suministradas por el Fabricante o indicadas por el Fabricante;
- Asegúrese de que la máquina esté en una posición estable y de que los dispositivos de protección instalados en aguas arriba del equipo son eficientes;
- Utilice siempre guantes protectores adecuados al insertar y/o retirar bandejas;
- Haga que la máquina sea revisada periódicamente por técnicos calificados;
- Limpie el horno con frecuencia de acuerdo con las instrucciones;
- No coloque bandejas para hornear ni utensilios de cocina encima del horno;
- No utilice bandejas o recipientes con líquidos en niveles superiores a los del campo de visión;
- Comprobar que el suelo no esté húmedo o resbaladizo debido al vapor producido durante la cocción;
- Asegurar una iluminación y ventilación adecuadas de acuerdo con las regulaciones legales;

 **Advertencia:** acceso al cuadro eléctrico principal y a todas las demás partes eléctricas, tanto para instalación y mantenimiento, está autorizado solo por personal calificado.

El Fabricante declina toda responsabilidad por daños a la propiedad o a las personas causados por el incumplimiento de las instrucciones y precauciones contenidas en el manual. Para cualquier duda o necesidad, póngase en contacto con el distribuidor.

1.1 Descripción del equipo

Nuestros hornos eléctricos de convección, convección con humidificación manual y hornos combinados están fabricados en acero inoxidable AISI 430 y/o 304 con una cámara de cocción con esquinas redondeadas para una mejor limpieza e higiene. Están disponibles modelos con puerta abatible o plegable, esta última con vidrio plegable, con bisagras en un lado, para facilitar la limpieza. La temperatura máxima de funcionamiento es de 270 °C. El panel de control en la parte frontal está equipado con un controlador de temperatura analógico o táctil.

Algunos modelos también están equipados con:

- sistema autoreverse que permite que los ventiladores cambien automáticamente la rotación durante un
Mejora de la uniformidad en la distribución del calor
- Drenaje para agua de la humedad interior y operaciones de limpieza
- Elemento calefactor interno superior para el modo Grill

El equipo cumple con las Directivas 2014/35/UE, 2014/30/UE y 1935/2004/CE.

Además, se han aplicado las normas EN 60335-1, EN 60335-2-42, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 y EN 55014.2.

El nivel de presión sonora es inferior a 70 dB.

1.2 Transporte y manipulación



Si el equipo se transporta en paletas, debe descargarse con una carretilla elevadora u otra maquinaria de elevación adecuada, operada por personal capacitado. Durante las operaciones de carga y descarga, está prohibido permanecer bajo cargas suspendidas. Cualquier error de maniobra podría provocar lesiones por aplastamiento.

Si las superficies del equipo se ven afectadas, se dañarán inmediatamente.

En esta etapa, se debe prohibir el estacionamiento en las inmediaciones a cualquier persona que no esté directamente involucrada en la operación.

El personal encargado de la manipulación, el posicionamiento, el montaje y el desmontaje debe estar especializado y equipado con el equipo de protección individual adecuado (por ejemplo, guantes de trabajo, calzado de seguridad).

1.3 Condiciones de uso y características técnicas

Los equipos cubiertos por este manual están diseñados únicamente para cocinar alimentos y para regenerar alimentos precocinados y/o refrigerados. La temperatura máxima de funcionamiento de la máquina es de aproximadamente 270 °C, pero puede variar según las condiciones ambientales en las que se encuentre la máquina.



Advertencia: el equipo no es adecuado para instalaciones exteriores y/o entornos sujetos a los efectos de agentes atmosféricos (lluvia, sol torrencial, etc.).



Advertencia: no almacene sustancias explosivas como contenedores debajo de este equipo presión o artículos que tengan propulsor inflamable en su interior.




Advertencia: antes de instalar el aparato, compruebe que la conexión eléctrica se ajusta a la información indicada en la placa de características. Está prohibido quitar o modificar la placa de características o cualquier otra etiqueta de advertencia.



Precaución: No utilice bandejas para hornear ni recipientes con líquidos en niveles superiores al campo de visión.

1.4 Instalación

Antes de desembalar, compruebe la integridad externa de la carcasa protectora. Cualquier daño debe ser informado de inmediato al transportista. En cualquier caso, ningún aparato dañado puede ser devuelto al fabricante sin autorización previa por escrito.

 Las operaciones descritas deben ser realizadas por personal cualificado, antes de llevarlas a cabo
Cualquier procedimiento de instalación Desconecte el equipo del suministro eléctrico.


Coloque el equipo con la ayuda de una transpaleta, si es necesario. Si este desplazamiento se produce después del desembalaje, proteja las superficies de los impactos. Una vez completada la instalación, se puede quitar cualquier película protectora. La operación debe realizarse muy lentamente para evitar que el pegamento quede en las superficies. Retírelo manualmente antes de operar el equipo, evitando el uso de sustancias abrasivas y/u objetos metálicos.

Prepare una toma de corriente con tierra y con una capacidad adecuada para la absorción indicada en la placa de datos.

Dependiendo del modelo, el equipo se suministra con o sin cable de alimentación. En cualquier caso, La conexión a la red eléctrica debe ser realizada por personal cualificado.

Antes de montar el equipo, compruebe el caudal y la planitud de la superficie en la que se coloca. Una nivelación incorrecta puede hacer que el equipo no funcione correctamente.

1.5 Conexiones eléctricas


 Deben realizarse de conformidad con la normativa local vigente y por personal cualificado. Antes de conectar, asegúrese de que el voltaje y la frecuencia correspondan a lo que se indica en la placa de características del equipo. La conexión eléctrica se realiza conectando el enchufe del aparato a un enchufe en la habitación, que debe ser accesible incluso después de la instalación. Si el horno comprado no tiene un cable de alimentación, la conexión debe ser realizada por personal calificado conectando el cable al bloque de terminales. La distancia entre el horno y el enchufe debe ser tal que el cable de alimentación no cause tensión.

Utilice un cable de tipo H07RNF o equivalente y un conductor de tierra eficiente y correcto Dimensionado según la potencia total de este aparato (ver placa de características).


El circuito eléctrico del equipo está diseñado para operar con una tensión de alimentación acorde a las configuraciones mostradas en las placas características de cada modelo (**A**), con una frecuencia de 50/60Hz. Consulte el diagrama de cableado adjunto que se refiere al modelo comprado.

Si se encuentra que el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el servicio de atención al cliente o de otra manera por personal calificado.

El sistema de alimentación eléctrica del aparato debe estar equipado, aguas arriba, con un disyuntor omnipolar correctamente dimensionado que garantice una apertura entre los contactos de al menos 3 mm. El cable de tierra no debe interrumpirse.

 La seguridad eléctrica de este equipo está garantizada solo cuando se cumplen las condiciones anteriores y si el sistema también cumple con los requisitos equipotenciales (use el tornillo de conexión ubicado cerca de la entrada del cable de alimentación y la pegatina con símbolo)



 Cualquier operación en los sistemas eléctricos debe ser realizada por personal calificado. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de las normas de seguridad.

1.6 Conexiones hidráulicas

Si se instala el sistema de humidificación manual (opcional), los hornos están equipados con una conexión de entrada de agua ubicada en la parte posterior del equipo. Coloque siempre una válvula de cierre con un control fácil de operar entre el aparato y la red de suministro de agua, también es recomendable instalar un filtro de cartucho en la tubería de entrada de agua.

Utilice siempre un nuevo juego de empalme de agua, los empalmes viejos no deben reutilizarse.

La conexión de agua debe realizarse siempre con agua fría y realizarse con tuberías rígidas. No utilice tuberías flexibles.

1.7 Uso indebido razonablemente previsible

Cualquier uso que no sea el especificado en este manual se considera inapropiado. No se permite ningún trabajo o actividad que pueda resultar en un peligro para la seguridad de los trabajadores o daños al equipo mientras la máquina está en funcionamiento.

El uso indebido significa:

- Coloque el equipo al aire libre expuesto a los elementos.
- Instalación incorrecta de la máquina.
- Modificar o manipular los dispositivos de seguridad.
- Realizar modificaciones o manipular los elementos electrónicos del equipo.
- Incumplimiento de los plazos periódicos de revisiones, mantenimiento y limpieza.
- El posicionamiento o almacenamiento, en las inmediaciones de la máquina, de materiales inflamables y explosivos.

1.8 Operación / Uso

- Recomendamos limpiar las piezas de acero con un detergente neutro y un paño húmedo y enjuagar bien. Evite el uso de detergentes o polvos abrasivos. El fabricante declina toda responsabilidad por usos no previstos por los productos.
- Los equipos cubiertos por este manual están diseñados únicamente para cocinar alimentos y para regenerar alimentos precocinados y/o refrigerados.
- Las máquinas no son aptas para trabajar en entornos no controlados, el equipo no es apto para instalaciones exteriores y/o entornos sometidos a la acción de agentes atmosféricos (lluvia, sol torrencial, etc.).
- No almacene sustancias explosivas como recipientes presurizados o artículos que contengan propelente inflamable.

1.9 Apagado total

Cuando se pone fuera de servicio durante un período prolongado, se deben observar los siguientes requisitos:

- Apague el interruptor de protección eléctrica;
- Cierre la válvula de cierre de agua (si el horno está conectado al suministro de agua);
- Deje la puerta entreabierta para favorecer la ventilación interna y evitar la formación de malos olores;
- Proteja las superficies de acero inoxidable con una fina capa de aceite de vaselina limpiando vigorosamente un paño simplemente empapado en aceite;

1.10 Limpieza y mantenimiento rutinario

La operación de limpieza debe realizarse solo después de desconectar la energía eléctrica aguas arriba del equipo.

Durante el funcionamiento, el cable y el enchufe deben moverse a una posición que siempre sea visible para el operador

quién está llevando a cabo la cirugía.

El mantenimiento rutinario y preventivo consiste esencialmente en la limpieza semanal de las partes externas de acero inoxidable con un paño húmedo y un jabón neutro no corrosivo, seguido de un enjuague y secado completos.

La cámara de cocción del horno debe limpiarse después de cada proceso de cocción para eliminar los restos de alimentos y grasas. Utilice un producto desengrasante adecuado para la limpieza de acero inoxidable, como un spray, que le permita llegar a todos los puntos del equipo y, en particular, a la parte posterior del transportador de succión. Limpie los ventiladores con frecuencia para un funcionamiento adecuado y evite el estrés mecánico anormal debido a los residuos de grasa en las paletas.

No utilice chorros de agua directos. Estas operaciones deben ser realizadas por personal cualificado.

Atención:

- Evite absolutamente el uso de productos de limpieza abrasivos o corrosivos
- Evite el uso de raspadores, lana metálica o herramientas de acero porque, además de raspar el superficies, pueden depositar partículas de hierro que, al oxidarse, provocan la formación de óxido
- La varequina, el ácido clorhídrico y otros compuestos que contienen cloro dañan el acero inoxidable.
- No lave el aparato con chorros de agua durante la limpieza
- No retire los dispositivos de seguridad
- Prohibido fumar

1.11 Mantenimiento extraordinario

Antes de cualquier operación de mantenimiento, coloque el equipo en condiciones seguras. El mantenimiento extraordinario se realiza en caso de avería o anomalía y debe ser realizado exclusivamente por personal cualificado y con los equipos desconectados de la red de suministro de electricidad y agua. Es posible que sea necesario realizar reparaciones o reemplazos en esta área. Las piezas defectuosas solo deben reemplazarse con materiales y componentes idénticos a los originales o indicados por el Proveedor. El uso de materiales inadecuados puede hacer que la máquina no cumpla con las normas de seguridad. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños resultantes de intervenciones realizadas por técnicos no calificados o no autorizados.

En caso de sustitución de componentes o modificación del equipo realizada por el usuario sin el consentimiento por escrito del fabricante, o con piezas de repuesto no autorizadas, la garantía queda anulada inmediatamente.

1.12 Desmantelamiento

Al final de su vida útil, el equipo debe excluirse de la fuente de alimentación antes de desmontar los distintos componentes. Se debe prestar atención a la posibilidad de lesiones asociadas con la forma y el peso de cada componente.

Este aparato está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE, Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).





El símbolo del producto indica que no debe considerarse basura doméstica, pero el equipo debe desecharse de acuerdo con las leyes aplicables. Las distintas partes (componentes eléctricos, mangueras de goma, conductos de cables, etc.) deben seleccionarse para obtener el mejor resultado posible en términos de respeto por el medio ambiente de conformidad con las leyes vigentes.

2. INTRODUCCIÓN

Lea atentamente este manual antes de continuar con la instalación.

El manual está diseñado para proporcionar al usuario la información necesaria para utilizar el equipo de forma segura, desde el transporte hasta el desmontaje. Para una correcta comprensión del documento es necesario tener un buen conocimiento de los términos y la simbología utilizada, resumidos a continuación:

 ADVERTENCIA – Peligro para la salud y la seguridad de las personas 


ADVERTENCIA – Peligro de electrocución – tensión peligrosa

 Lea el manual de instrucciones antes de usar el equipo

El manual debe guardarse en un lugar seguro para que esté disponible para futuras consultas. Si se transfiere el equipo, el manual debe entregarse al nuevo usuario. Esta documentación también está disponible por el fabricante en formato digital.

Para un uso adecuado del equipo:

- No retire ni manipule los dispositivos de seguridad;
- Está prohibida cualquier operación de control, limpieza y mantenimiento de las partes móviles
- Usar solo para los fines específicamente previstos;
- Evite la presencia de personal extranjero en las proximidades del equipo;
- Está prohibido el uso por parte de menores o adultos con capacidades físicas o mentales limitadas;
- Utilice únicamente personal calificado para el mantenimiento;
- Apague el equipo en caso de avería o funcionamiento irregular;
- Desenchufe el equipo si la maquinaria está limpia;
- Utilice únicamente piezas de repuesto suministradas por el Fabricante o indicadas por el Fabricante;
- Asegúrese de que la máquina esté en una posición estable y que los dispositivos de protección instalados aguas arriba del equipo sean eficientes;
- Utilice siempre guantes protectores adecuados al insertar y/o retirar bandejas;
- Haga que la máquina sea revisada periódicamente por técnicos calificados;
- Limpie el horno con frecuencia de acuerdo con las instrucciones;
- No coloque bandejas para hornear ni utensilios de cocina encima del horno;
- No utilice bandejas o recipientes con líquidos en niveles superiores a los del campo de visión;
- Comprobar que el suelo no esté húmedo o resbaladizo debido al vapor producido durante la cocción;
- Asegurar una iluminación y ventilación adecuadas de acuerdo con las regulaciones legales;

 Advertencia: El acceso al cuadro eléctrico principal y a todas las demás partes eléctricas, tanto para la instalación como para el mantenimiento, solo está autorizado a personal calificado.

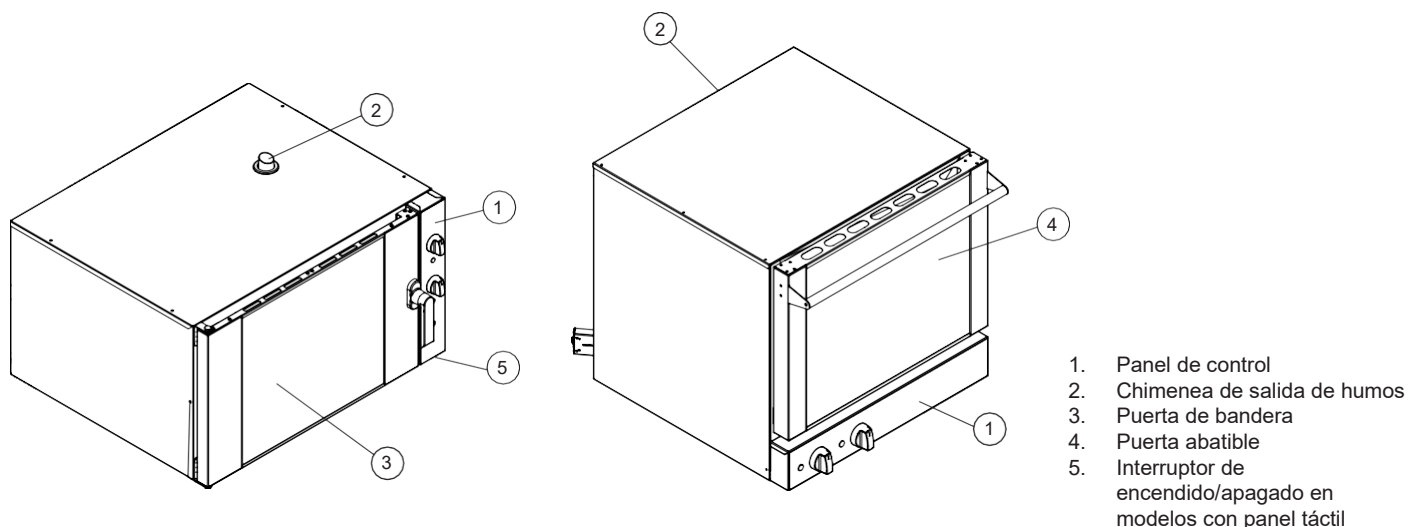
El Fabricante declina toda responsabilidad por daños a la propiedad o a las personas causados por el incumplimiento de las instrucciones y precauciones contenidas en el manual. Para cualquier duda o necesidad, póngase en contacto con el distribuidor.

3. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Nuestros hornos eléctricos de convección, convección con humidificación manual y hornos combinados están fabricados en acero inoxidable AISI 430 y 304 con una cámara de cocción con esquinas redondeadas para una mejor limpieza e higiene. Están disponibles modelos con puerta abatible o plegable, esta última con vidrio plegable, con bisagras en un lado, para facilitar la limpieza. La temperatura máxima de funcionamiento es de 270 °C. El panel de control en la parte frontal está equipado con un controlador de temperatura analógico o táctil.

Algunos modelos también están equipados con:

- Sistema de inversión automática que permite que los ventiladores cambien automáticamente la rotación para una mejor uniformidad en la distribución del calor
- Drenaje para agua de la humedad interior y operaciones de limpieza
- Elemento calefactor interno superior para el modo Grill



El equipo cumple con las Directivas 2014/35/UE, 2014/30/UE y 1935/2004/CE.

Además, se han aplicado las normas EN 60335-1, EN 60335-2-42, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 y EN 55014.2.

El nivel de presión sonora es inferior a 70 dB.

4. TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN

⚠ Si el equipo se transporta en paletas, debe descargarse con una carretilla elevadora u otra maquinaria de elevación adecuada, operada por personal capacitado. Durante las operaciones de carga y descarga, está prohibido permanecer bajo cargas suspendidas. Cualquier error de maniobra podría provocar lesiones por aplastamiento.

Si las superficies del equipo se ven afectadas, se dañarán inmediatamente.

En esta etapa, se debe prohibir el estacionamiento en las inmediaciones a cualquier persona que no esté directamente involucrada en la operación.

El personal que realiza la manipulación, posicionamiento, montaje y desmontaje debe estar especializado y equipado con medios de protección

Personal adecuado (por ejemplo, guantes de trabajo, calzado de seguridad).

5. CONDICIONES DE USO Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Los equipos cubiertos por este manual están diseñados únicamente para cocinar alimentos y para regenerar alimentos precocinados y/o refrigerados.

Cualquier otro uso debe considerarse inapropiado.

⚠ Advertencia: el equipo no es adecuado para instalaciones exteriores y/o entornos sujetos a los efectos de agentes atmosféricos (lluvia, sol torrencial, etc.).


Advertencia: no almacene sustancias explosivas como recipientes presurizados o artículos que los tengan en su interior en estos equipos propulsor inflamable.

⚠ Precaución: No utilice bandejas para hornear ni recipientes con líquidos en niveles superiores al campo de visión.

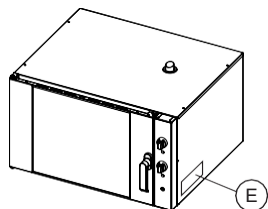
5.1 Etiquetas

Cada horno tiene placas que proporcionan información importante sobre las características del horno, las conexiones eléctricas y de fontanería y, si es necesario, la conexión de desagüe.

La siguiente placa de datos (A) contiene los datos técnicos y de identificación del producto. La información contenida en ellos es:

				CE		1		
MOD.	2			Nº	3			
V	4	5	6	En	7	Hz	8	kW máx.
								

- Constructor
 - Cumplimiento de las normas CE
1. Año de fabricación del equipo
 2. Modelo de artículo
 3. Número de serie
 4. Datos eléctricos: tensión de alimentación (V)
 5. Datos eléctricos: número de fases (~)
 6. Datos eléctricos: consumo de corriente (A)
 7. Datos eléctricos: Frecuencia de potencia (Hz)
 8. Datos eléctricos: potencia máxima absorbida (kW)



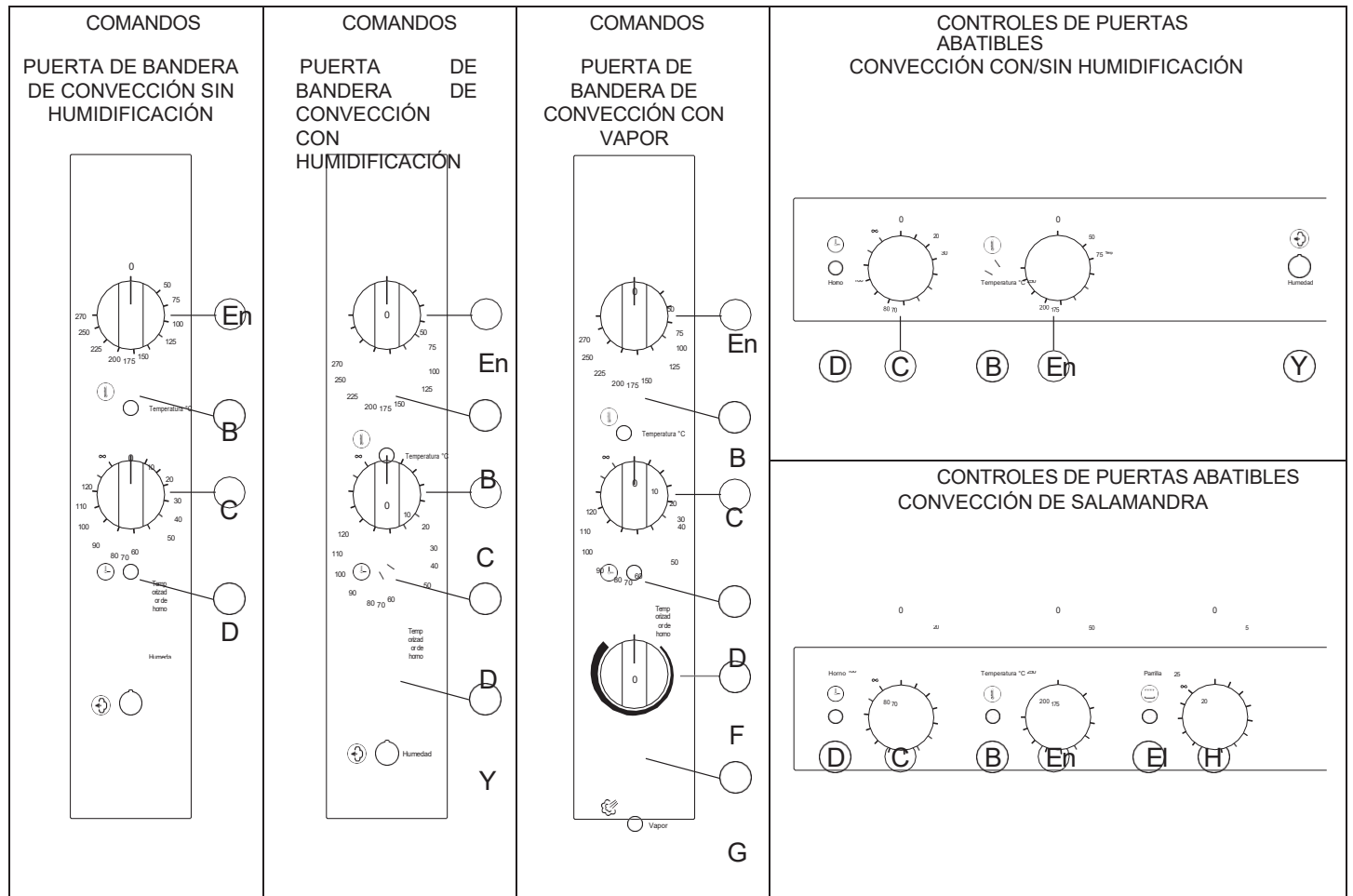
La placa principal A está unida al lado derecho del horno.

⚠ Advertencia: antes de instalar el aparato, compruebe que la conexión eléctrica se ajusta a la información indicada en la placa de características. Está prohibido quitar o modificar la placa de características o cualquier otra etiqueta de advertencia.

5.2 Controles analógicos

Los dispositivos de control se agrupan en el tablero descrito en la Fig. 1. Los componentes eléctricos cumplen con los estándares.

Figura1



A = CONTROLADOR DE TEMPERATURA ANALÓGICO

B = LUZ INDICADORA DE CALENTAMIENTO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

C = AJUSTE DEL TEMPORIZADOR DE 0 A 120 MINUTOS O MODO INFINITO

D = LÁMPARA INDICADORA DEL TEMPORIZADOR

E = BOTÓN DE HUMIDIFICACIÓN MANUAL (MODELOS DE CONVECCIÓN CON HUMIDIFICACIÓN)

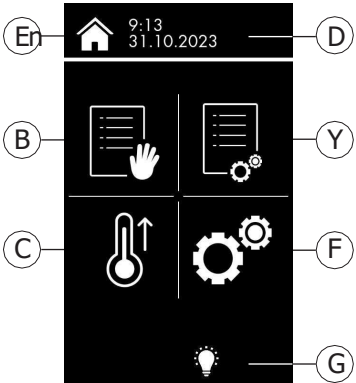

F = CONTROL DE VAPOR (MODELOS DE CONVECCIÓN DE VAPOR)

G = LUZ INDICADORA DE VAPOR

H = TEMPORIZADOR DE PARRILLA (MODELOS DE PARRILLA)

I = LUZ INDICADORA DEL TEMPORIZADOR DE LA PARRILLA EN FUNCIONAMIENTO (MODELOS CON PARRILLA)

5.3 Controles táctiles

<p>CONTROLES DE PUERTAS DE BANDERA CONVECCIÓN DE VAPOR</p>  <p>A hand icon is shown touching the screen. The screen displays a home icon, the time 9:13, and the date 31.10.2023. Below this are four main control buttons: E (Programas), B (Ajuste de cocción manual), C (Pre calentamiento), and G (Encender y apagar la luz de la cámara).</p>	<p>A = POSICIÓN ACTUAL ► INICIO B = AJUSTE DE COCCIÓN MANUAL C = PRECALENTAMIENTO D = FECHA Y HORA E = PROGRAMAS F = AJUSTES G = ENCENDER Y APAGAR LA LUZ DE LA CÁMARA</p>
 <p>A hand icon is shown touching the screen. The screen displays a hand icon, the time 9:14, and the date 31.10.2023. Below this are several settings: H (Posición actual), Y (Ajuste de cocción manual), O (Ajuste de la temperatura de cocción con sonda de núcleo), L (Ajuste de los pasos de cocción), M (Iniciar/DETENER LA COCCIÓN), N (Ajuste de velocidad), P (Ajuste de la temperatura de cocción con sonda de núcleo), Q (Ajuste de los pasos de cocción), R (Volver a la pantalla anterior), S (Volver a inicio), and T (Guardar la cocción manual en los programas).</p>	<p>H = POSICIÓN ACTUAL ► AJUSTE DE COCCIÓN MANUAL I = AJUSTE DE TEMPERATURA (30 °C - 270 °C) L = AJUSTE DEL TEMPORIZADOR (HH:MM) M = AJUSTE DEL % DE VAPOR N = AJUSTE DE VELOCIDAD (1_BASSA ; 2_ALTA) O = AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN CON SONDA DE NÚCLEO P = AJUSTE DE LOS PASOS DE COCCIÓN (HASTA 16) Q = INICIAR/DETENER LA COCCIÓN R = VOLVER A LA PANTALLA ANTERIOR S = VOLVER A INICIO T = GUARDAR LA COCCIÓN MANUAL EN LOS PROGRAMAS</p>

Para obtener más información sobre el funcionamiento de la pantalla táctil, consulte el manual del usuario dedicado.

6. INSTALACIÓN

6.1 Control de recepción de equipos

Antes de desembalar, compruebe la integridad externa de la carcasa protectora.

Cualquier daño debe ser informado de inmediato al transportista. En cualquier caso, ningún aparato dañado puede ser devuelto al fabricante sin autorización previa por escrito.

6.2 Posicionamiento

⚠ Las operaciones descritas deben ser realizadas por personal cualificado, antes de realizar cualquier procedimiento de instalación desenchufe el equipo de la fuente de alimentación.

Coloque el equipo con la ayuda de una transpaleta, si es necesario. Si este desplazamiento se produce después del desembalaje, proteja las superficies de los impactos. Una vez completada la instalación, puede quitar la película protectora. La operación debe realizarse muy lentamente para evitar que el pegamento quede en las superficies. Retírelo manualmente antes de operar el equipo, evitando el uso de sustancias abrasivas y/u objetos metálicos.

6.3 Preparación a cargo del cliente

Prepare una toma de corriente con tierra y con una capacidad adecuada para la absorción indicada en la placa de datos.

Antes de montar el equipo, compruebe el caudal y la planitud de la superficie en la que se coloca. Nivelación incorrecta puede provocar un mal funcionamiento del equipo.

6.4 Conexiones eléctricas

⚠ Deben realizarse de conformidad con la normativa local vigente y por personal cualificado. Antes de conectar, asegúrese de que el voltaje y la


frecuencia correspondan a lo que se indica en la placa de características del equipo. La conexión eléctrica se realiza conectando el enchufe del


aparato a un enchufe en la habitación, que debe ser accesible incluso después de la instalación. Si el horno comprado no tiene cable de alimentación, la conexión debe ser realizada por personal calificado conectando el cable al bloque de terminales.

La distancia entre el horno y el enchufe debe ser tal que el cable de alimentación no cause tensión. Además, el cable no debe estar debajo de la base del horno

Utilice un cable de tipo H07RNF o equivalente y un conductor de tierra eficiente correctamente dimensionado de acuerdo con la potencia total de este aparato (consulte la placa de características).

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el servicio de atención al cliente o personal calificado similar. El sistema de alimentación eléctrica del aparato debe estar equipado, aguas arriba, con un disyuntor omnipolar correctamente dimensionado que garantice una apertura entre los contactos de al menos 3 mm. El cable de tierra no debe interrumpirse.

 La seguridad eléctrica de este equipo está garantizada solo cuando se cumplen las condiciones anteriores y si el sistema también cumple con los requisitos equipotenciales (use el tornillo de conexión ubicado cerca de la entrada del cable de alimentación y la pegatina con símbolo \perp)

 Cualquier operación en los sistemas eléctricos debe ser realizada por personal calificado.
El fabricante declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de las normas de seguridad.

6.5 Conexiones hidráulicas

Si se instala el sistema de humidificación manual (solo en algunos modelos), los hornos están equipados con una conexión de entrada de agua ubicada en la parte posterior del equipo. Coloque siempre una válvula de cierre con un control fácil de operar entre el aparato y la red de suministro de agua.

También se recomienda instalar un filtro de cartucho en la tubería de entrada de agua.

Utilice siempre un nuevo juego de empalme de agua, los empalmes viejos no deben reutilizarse.

La conexión de agua debe realizarse siempre con agua fría y realizarse con tuberías rígidas. No utilice tuberías flexibles.
El agua de alimentación debe ser apta para el consumo humano y tener las siguientes características:

DESCRIPCIÓN	VALORES	NOTAS
Temperatura	entre 15 - 20 °C	
Dureza total	Entre 4 y 12 °F (grados franceses)	Es recomendable instalar siempre un descalcificador aguas arriba del aparato para mantener la dureza del agua dentro de estos valores. Los valores más altos conducen a la formación de cal en la cámara de cocción del horno.
Presión	entre 150 y 250 KPa (1,5 - 2,5 bar)	algunos componentes
Concentración de iones cloruro (Cl ⁻)	menos de 150 mg/lit	
Concentración de cloro (Cl ₂)	menos de 0,2 mg/lit	
pH	mayor que 7	
Conductividad eléctrica	menos de 1000 µS/cm	

7. OPERACIÓN / USO

7.1 Uso previsto y restricciones

- Los equipos cubiertos por este manual están diseñados únicamente para cocinar alimentos y para regenerar alimentos precocinados y/o refrigerados. Cualquier otro uso debe considerarse inapropiado.
- Las máquinas no son aptas para trabajar en entornos no controlados, el equipo no es apto para instalaciones exteriores y/o entornos sometidos a la acción de agentes atmosféricos (lluvia, sol torrencial, etc.).
- No almacene sustancias explosivas como recipientes presurizados o artículos que contengan propulsor inflamable.

7.2 Primera vez que se enciende

Cuando utilice el aparato por primera vez, se recomienda limpiar las piezas de acero con un detergente neutro y un paño húmedo y enjuagar bien. Asegúrese de que la máquina esté en un entorno grande y bien ventilado. Luego proceda a encender el horno dejándolo encendido durante al menos 1 hora antes de continuar con el primer lote. No cocine ningún alimento durante este paso.

Cualquier presencia de humos o malos olores en esta etapa se debe a la evaporación de los residuos de procesamiento de los componentes internos.

7.3 Puesta en marcha y parada

- Inserte el interruptor de protección ubicado aguas arriba del equipo y la válvula de cierre de agua, si el horno está equipado con el humidificación manual.
- Seleccione el tiempo de cocción en el temporizador **C** ajustable hasta un máximo de 120 minutos.
- Al insertar el temporizador con la puerta cerrada, se inicia el ciclo de cocción con el inicio de los motoventiladores y la activación de la calefacción.
- Para operar el horno en modo infinito, seleccione la posición ∞
- Al final del tiempo establecido, un pitido le avisará cuando finalice el ciclo de cocción y se detengan todas las funciones.
- A la hora de seleccionar el tiempo de cocción, siempre hay que tener en cuenta el tiempo necesario para precalentar el horno.
- El horno se apaga girando la perilla del temporizador a la posición 0 en los controles analógicos y presionando el interruptor de encendido / apagado ubicado debajo del tablero (punto 5, párrafo 3) en los modelos con controles táctiles.

7.4 Apagado total

Cuando se pone fuera de servicio durante un período prolongado, se deben observar los siguientes requisitos:

- Apague el interruptor de protección eléctrica;
- Cierre la válvula de cierre de agua (si el horno está conectado al suministro de agua);
- Deje la puerta entreabierta para favorecer la ventilación interna y evitar la formación de malos olores;
- Proteja las superficies de acero inoxidable con una capa delgada de aceite de vaselina limpiando vigorosamente un paño recién empapado en aceite;

7.5 Remedios para las anomalías de la cocina

Si la cocción no es uniforme, verifique que:

- El espacio entre los alimentos y la sartén de arriba es de al menos 3 cm (los valores más bajos no permiten una ventilación adecuada del producto a cocinar);
- Comprobar que los alimentos a cocinar no se han colocado uno contra el otro, impidiendo una correcta ventilación entre los productos;
- La temperatura de cocción es correcta y no demasiado alta.

Si la comida está seca:

- El tiempo de cocción debe reducirse y la temperatura debe bajarse adecuadamente;
- Los alimentos a cocinar no han sido previamente engrasados con los condimentos correspondientes;
- No se ha seleccionado el valor de humedad correcto.

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

8.1 Mantenimiento de rutina

La operación de limpieza debe realizarse solo después de desconectar la fuente de alimentación aguas arriba del equipo y verificar que el horno es frío.

Durante la operación, el cable y el enchufe deben moverse a una posición que siempre sea visible para el operador que está realizando el trabajo. El mantenimiento rutinario y preventivo consiste esencialmente en la limpieza semanal de las piezas de acero inoxidable con un paño húmedo y un jabón neutro no corrosivo, seguido de un enjuague y secado a fondo.

La cámara de cocción del horno debe limpiarse después de cada proceso de cocción para eliminar los restos de alimentos y grasas. Utilice un producto desengrasante adecuado para la limpieza de acero inoxidable, como un spray, que le permita llegar a todos los puntos del equipo y, en particular, a la parte posterior del transportador de succión. Limpie los ventiladores con frecuencia para un funcionamiento adecuado y evite el estrés mecánico anormal debido a los residuos de grasa en las paletas.

No utilice chorros de agua directos. Estas operaciones deben ser realizadas por personal cualificado.

Atención:

- Evite absolutamente el uso de productos de limpieza abrasivos o corrosivos
- Evitar el uso de rascadores, lana metálica o herramientas de acero ya que, además de raspar superficies, pueden depositar partículas de hierro que pueden
La oxidación provoca la formación de óxido
- La varequina, el ácido clorhídrico y otros compuestos que contienen cloro dañan el acero inoxidable.
- No lave el aparato con chorros de agua durante la limpieza
- No retire los dispositivos de seguridad
- Prohibido fumar

8.2 Mantenimiento extraordinario

Antes de cualquier operación de mantenimiento, coloque el equipo en condiciones seguras. El mantenimiento extraordinario se realiza en caso de avería o anomalía y debe ser realizado únicamente por personal cualificado y con los equipos desconectados de la red de suministro de electricidad o agua. Es posible que sea necesario realizar reparaciones o reemplazos en esta área. Las piezas defectuosas solo deben reemplazarse con materiales y componentes idénticos a los originales o indicados por el Proveedor. El uso de materiales inadecuados puede hacer que la máquina no cumpla con las normas de seguridad. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños resultantes de intervenciones realizadas por técnicos no calificados o no autorizados.

En caso de sustitución de componentes o modificación del equipo realizada por el usuario sin el consentimiento por escrito del Fabricante, o con piezas de repuesto no

La garantía queda anulada inmediatamente.

9. DESMANTELAMIENTO

Al final de su vida útil, el equipo debe excluirse de la fuente de alimentación antes de desmontar los distintos componentes. Será necesario Tenga en cuenta la posibilidad de lesiones asociadas con la forma y el peso de cada componente.

Este aparato está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE, Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).



El símbolo del producto indica que no debe considerarse basura doméstica, pero el equipo debe desecharse de acuerdo con las leyes aplicables. Las distintas partes (componentes eléctricos, mangueras de goma, conductos de cables, etc.) deben seleccionarse para obtener el mejor resultado posible en términos de respeto por el medio ambiente de conformidad con las leyes vigentes.