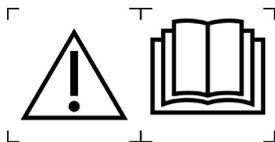

Steambox Evolution

MOD. (H) (T)

SEHE.... - SETE.... - SEHG.... - SETG....



ESPAÑOL - Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento



10/2016



Indice

1. INSTALACIÓN	5
1.1 Advertencias generales y de seguridad	5
1.2 Colocación	9
1.3 Conexión hídrica	11
1.4 Conexión a la descarga	11
1.5 Conexión al detergente y abrillantador	12
1.6 Conexión eléctrica	12
1.7 Conexión el gas (solo para hornos de gas).....	14
1.8 Salida de humos	16
1.9 Valores de funcionamiento de los hornos de gas (solo para versiones de gas)	17
1.10 Regulación de las bisagras y del perno de cierre de la puerta ...	18
1.11 Puesta en funcionamiento y prueba del horno	19
2. Cocción	22
2.1 Leyenda de los pictogramas.....	22
2.2 Pantalla Home	24
2.3 Cómo interactuar con la pantalla táctil.....	24
2.4 Cocción manual	25
2.4a Modos de cocción: convección, mixto y vapor	26
2.4b Modalidad mantenimiento - HOLD.....	28
2.4c Modalidad ahumado	28
2.4e Modalidad mensaje	29
2.4f Iniciar y detener la cocción	30
2.5 Programas de cocción personalizados.....	30
2.6 Creación de un programa de cocción	31
2.7 Salvar un programa de cocción	32
2.8 Modificar un programa de cocción.....	34
2.9 Copiar, desplazar, volver a nombrar y borrar	34
2.10 Seleccionar un programa del menú	35
2.11 Las interfaces RecipeTuner	36
2.12 Modalidad de servicio Rack Control	37
2.12a Uso de la función Rack Control	38
2.12b Creación de un nuevo programa RackControl.....	41
2.13 Uso de la función EasyService en RackControl	42
2.14 La salida programada	43
2.15 La función Regeneración	43
2.15a Programas Regeneración	45
2.15 La sonda al corazón y la cocción en ΔT	45

2.17a Consejos para la cocción: cocción uniforme	46
2.17b Consejos para la cocción: cocción al vacío y pasteurización ..	47
2.17c Consejos para la cocción: hidratación del vapor	47
3. Menú FUNCIONES	48
3.1 LAVADO	48
3.2 ENFRIAMIENTO	50
3.3 SERVICE	50
3.3.1 CONFIGURACIÓN	51
3.3.1a Fecha y hora	51
3.3.1b Info Sistema	51
3.3.1c Idioma	51
3.3.1d Bloqueo/ desbloqueo ducha	51
3.3.1e Iluminación	52
3.3.2 LIMPIEZA BOILER	52
3.3.3 VISUALIZA LOG	52
3.3.4 SERVICIOS AVANZADOS	52
3.3.5 IMPORTACIÓN / EXPORTACIÓN datos	53
4. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	53
4.2 LIMPIEZA DEL CRISTAL	54
4.3 LIMPIEZA DEL FILTRO DE AIREACIÓN DEL SALPICADERO	54
5. CONTROLES QUE SOLO PUEDE REALIZAR UN TÉCNICO AUTORIZADO	55
5.1 RESTABLECIMIENTO DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD	55
5.2 PROTECCIÓN TÉRMICA DEL MOTOR	55
5.3 FUSIBLES DE PROTECCIÓN	55
5.4 CONTROL DE LA LLAMA	55
5.5 GESTIÓN RECAMBIOS	56
6. DESCRIPCIÓN ALARMAS	56
7. ELIMINACIÓN DEL APARATO	58

Estimado Cliente,

Le agradecemos por la preferencia que nos ha otorgado con la compra de nuestro producto. Este horno forma parte de una línea de aparatos eléctricos diseñados para la gastronomía. Son hornos que de gran facilidad de uso, ergonomía y control de cocción en un diseño agradable y moderno.

El horno tiene una garantía de 12 meses en caso de eventuales defectos de fabricación a partir de la fecha que se indica en la factura de venta. La garantía cubre el funcionamiento normal del horno y no incluye materiales de consumo (lámparas, guarniciones, etc.) y averías a causa de erradas instalaciones, desgaste, mantenimiento, reparación, descalcificación y limpieza, alteraciones y uso indebido.

1. INSTALACIÓN

1.1 Advertencias generales y de seguridad

- Lea atentamente el presente manual antes de instalar y de poner en funcionamiento el horno, dado que el texto contiene indicaciones importantes concernientes a la seguridad de instalación, al uso y al mantenimiento del aparato.
- Conserve con cuidado y en un lugar fácilmente accesible este manual para cualquier ulterior consulta por parte de los operadores.
- Adjunte siempre el manual en caso de transporte del aparato; si fuese necesario, pida una nueva copia al distribuidor autorizado o directamente a la empresa fabricante.
- Nada más retirar el embalaje verifique que el aparato está íntegro y no presenta daños debido al transporte. No instale ni ponga en funcionamiento bajo ningún concepto un aparato dañado; en caso de duda contacte de inmediato la asistencia técnica o su distribuidor de confianza.
- Dado que el material de embalaje es potencialmente peligroso, debe ser mantenido fuera del alcance de los niños o animales y correctamente eliminado de acuerdo con las normas locales.
- Antes de instalar el aparato verifique que los equipos son conformes a las normas vigentes en el país de uso y al contenido de la placa de matrícula.
- Una instalación o un mantenimiento diferente a los indicados en el manual pueden ser causa de daños, lesiones o accidentes mortales.
- La instalación, el mantenimiento extraordinario y las operaciones de reparación del aparato deben ser exclusivamente efectuados por personal profesionalmente

cualificado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

- Durante el montaje del aparato no está permitido el tránsito o la permanencia de personas no encargadas de la instalación cerca del área de trabajo.
- El aparato se ha proyectado para cocinar alimentos en ambientes cerrados y debe utilizarse únicamente para dicha función: así pues, hay que evitar cualquier uso diferente, porque sería impropio y peligroso.
- El aparato sólo podrá ser utilizado por personal adecuadamente adiestrado. Para evitar el riesgo de accidentes o de daños al aparato es, además, fundamental que el personal reciba con regularidad instrucciones precisas relativas a la seguridad.
- El aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas carentes de experiencia y conocimientos, a menos que las mismas no sean supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- El aparato se debe colocar en un local adecuadamente ventilado para prevenir una acumulación excesiva de sustancias dañinas a la salud en el aire de la habitación en donde se ha instalado.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato ni lo usen.
- Durante el funcionamiento es necesario prestar atención a las zonas calientes de la superficie externa del aparato que, en condiciones de ejercicio, pueden superar incluso los 60° C.
- No es necesario que el usuario utilice protectores para el oído, ya que el nivel de presión acústica del horno es inferior a 70 dB (A).

-
- En caso de avería o de mal funcionamiento el aparato debe ser desactivado; para su eventual reparación diríjase solamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y exija piezas de recambio originales.
 - Antes de efectuar cualquier intervención de instalación o mantenimiento desconecte el aparato de la alimentación eléctrica.
 - Las intervenciones, manipulaciones o modificaciones no expresamente autorizadas que, además, no respetan el contenido de este manual anularán la garantía.
 - No ponga otras fuentes de calor como, por ejemplo, freidoras o placas de cocción, cerca del horno.
 - No deposite ni utilice sustancias inflamables en proximidad del aparato.
 - En caso de que el aparato no se use por un tiempo prolongado hay que interrumpir el suministro de agua, energía eléctrica y gas.
 - Antes de poner en funcionamiento el aparato verifique que ha retirado todas las partes del embalaje y elimínelas de acuerdo con la normativa vigente.
 - Cualquier modificación necesaria de la instalación del aparato deberá ser aprobada y efectuada por personal técnico autorizado.
 - El aparato está exclusivamente destinado al uso profesional.
 - No se admiten modificaciones de ningún tipo al cableado del aparato.
 - La falta de respeto de estas advertencias previas puede comprometer tanto la seguridad del aparato como la suya.
 - Si la cámara de cocción está caliente preste atención al abrir la puerta. ¡¡PELIGRO DE QUEMADURAS!!
 - La extracción de las bandejas o de las rejillas del horno caliente debe realizarse protegiendo

-
- las manos con guantes resistentes al calor.
 - Durante las operaciones de limpieza de la cámara de cocción utilice gafas de protección y guantes adecuados.
 - ATENCIÓN: el suelo próximo al horno puede estar resbaladizo.
 - La placa de matrícula contiene información técnica importante: esta es indispensable en caso de que solicite una intervención de mantenimiento o una reparación del aparato; así pues, se recomienda no quitarla, dañarla o modificarla.
 - Las versiones con gas del horno son conformes a los requisitos esenciales de la Directiva Gas 2009/142/CE y, por tanto, están dotadas de certificado de examen CE expedido por un organismo notificado.
 - El aparato obedece a los requisitos esenciales de la Directiva Máquinas 2006/42/CE.
 - El aparato obedece a los requisitos esenciales de la Directiva Compatibilidad Electromagnética 2014/30/CE.
 - El aparato obedece a los requisitos esenciales de la Directiva de Baja Tensión 2014/35/CE.

1.2 Colocación

Los aparatos se han diseñado para ser instalados en locales cerrados, no se pueden usar al aire libre y no se pueden exponer a los agentes atmosféricos.

El lugar designado para la instalación del horno debe presentar una superficie rígida y horizontal que debe poder sostener con seguridad tanto el peso del conjunto aparato/soporte como el peso de la carga en la máxima capacidad.

El aparato debe transportarse hasta el lugar de instalación embalado en su palé de madera.

El aparato debe transportarse hasta el lugar de instalación embalado en su palé de madera. El desplazamiento debe efectuarse con transpaletas adoptando todas las precauciones a fin de evitar que el horno se vuelque. También al final de su vida el horno debe cargarse en el palé y debe transportarse con la máxima atención para evitar que se vuelque.

En el embalaje de los hornos con apoyo en el suelo hay introducidas dos vigas de madera para poder desplazar el horno sin dañarlo. Ponga las vigas como se muestra en la **Fig.1** y proceda con el desplazamiento.

El aparato se debe colocar en un local adecuadamente ventilado para prevenir una acumulación excesiva de sustancias dañinas a la salud en el aire de la habitación en donde se ha instalado.

Todos los materiales usados para el embalaje son compatibles con el ambiente; estos se pueden conservar sin peligro o ser eliminados en conformidad con la legislación vigente.

El horno debe colocarse en llano: para regular la altura de los pies niveladoras se utiliza un nivel de burbuja, como aparece en la **Fig.2**.

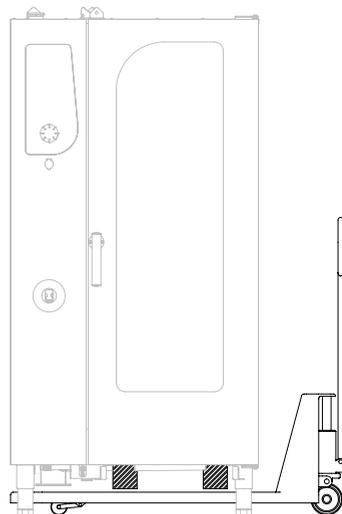


Fig. 1

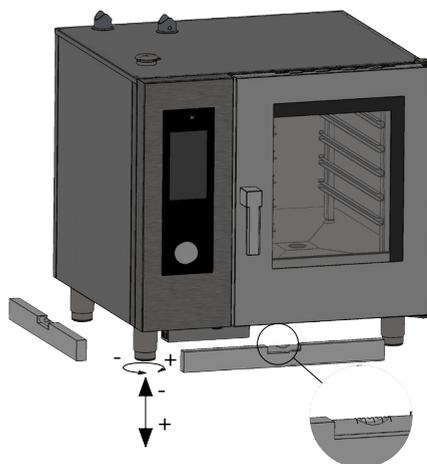


Fig. 2

Los desniveles o inclinaciones de cierta importancia pueden influenciar negativamente en el funcionamiento del horno.

Quite toda la película protectora de los paneles externos del aparato despegando lentamente para evitar que queden rastros de pegamento. Controle que aberturas y fisuras de aspiración o de eliminación del calor no estén obstruidas de ninguna manera.

En caso de que se considere oportuno, es posible fijar al suelo los hornos dotados de una estructura con ruedas utilizando las abrazaderas suministradas con el horno.

Quite los dos tornillos que fijan el pie posterior al bastidor, ponga la abrazadera de bloqueo como aparece en la **Fig.3** y use los tornillos que acaba de quitar para fijarla al bastidor.

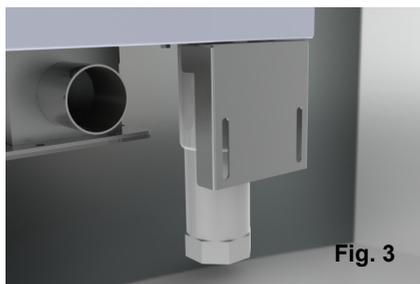


Fig. 3

Ponga la abrazadera de fijación al suelo como se muestra en la **Fig.4**. Trace la posición de los agujeros en el suelo y bloquee la abrazadera con sistemas de fijación adecuados. Efectúe el mismo procedimiento con el pie posterior del lado opuesto.



Fig. 4

El horno se debe instalar sólo sobre un soporte estable.

Saque el aparato del embalaje, verifique su integridad y colóquelo en el lugar de uso procurando no ponerlo encima o contra paredes, tabiques, tabiques divisorios, muebles de cocina o revestimientos de material inflamable.

Se recomienda cumplir cuidadosamente con la normativa contra incendios vigente.

Se debe mantener una distancia mínima de 50 mm en todos sus lados entre el horno y las paredes o los otros aparatos. Se aconseja dejar 500 mm de espacio entre el lado izquierdo del horno y la correspondiente pared de la habitación (**Fig.5**) para permitir una instalación sencilla del horno y el sucesivo mantenimiento.

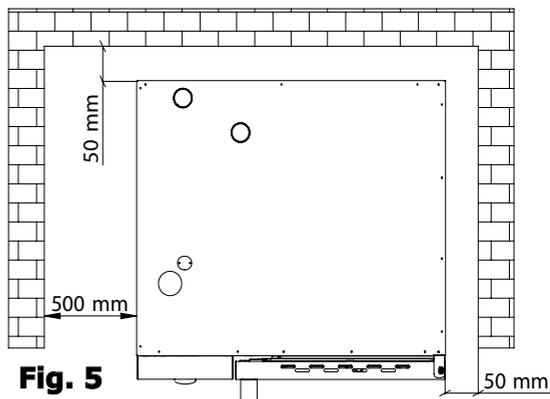


Fig. 5

Es conveniente que anualmente, de acuerdo con las normas específicas, un técnico especializado efectúe las operaciones de mantenimiento de los hornos; en esta ocasión se llevarán a cabo todos los controles relativos al funcionamiento de los componentes eléctricos (contadores, electrónica, válvulas eléctricas, motores, calentadores elementos, ventiladores de enfriamiento, etc.) y los controles mecánicos relativos a la funcionalidad de las puertas, de las bisagras, de los mecanismos de cierre y de las juntas.

1.3 Conexión hídrica

La presión del agua debe estar al máximo de (600 KPa) 6 bar. Si la presión del agua de la red de distribución fuera superior a dicho valor es necesario instalar un reductor de presión antes del horno.

La presión mínima del agua para un funcionamiento correcto del horno debe ser superior a 1,5 bar.

El horno tiene dos entradas para agua. Una para el agua de la red(1) y uno para el agua dulcificada(2). (**Fig.6**).

Se recomienda siempre la instalación de un reblandecedor-descalcificador para llevar la dureza del agua a la entrada del aparato dentro de los valores comprendidos entre 8° y 10° F.

Antes de la conexión, deje salir una suficiente cantidad de agua para limpiar las cañerías de eventuales residuos ferrosos.

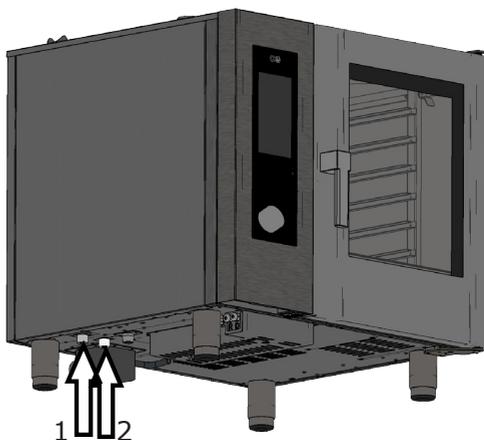


Fig.6

Conecte la cañería "Agua" a la red de distribución del agua fría específica y coloque un grifo de interceptación y un filtro.

Asegúrese que el grifo de interceptación esté colocado en lugar y de manera que se pueda fácilmente accionar en cualquier momento por el operador.

Atención: en caso de avería del tubo de carga del agua, este se debe sustituir con uno nuevo mientras el viejo y dañado no se debe volver a usar.

1.4 Conexión a la descarga

El horno cuenta con un dispositivo de salida de agua; dicho dispositivo está colocado abajo en la parte posterior del aparato y presenta un tubo de 50mm de diámetro.

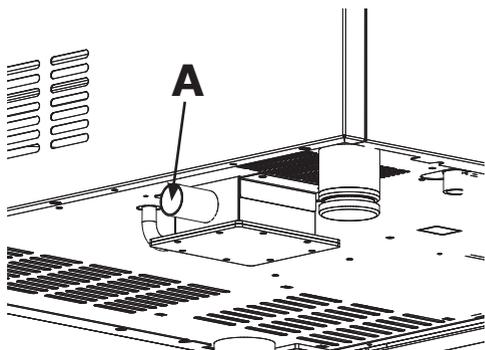


Fig. 7

Conecte el tubo que sale del dispositivo de descarga (**Fig.9-ref.A**). El dispositivo de salida es un sifón; de todas maneras se recomienda conectar el tubo a un embudo abierto.

Controle que el sifón interno esté lleno de agua y, de lo contrario, llénelo metiendo agua mediante la salida que se encuentra en la cámara de cocción.

1.5 Conexión al detergente y abrillantador

Para el arranque adecuado de las etapas de lavado es necesario conectar el horno a las latas de detergente y abrillantador. Para conectar debe insertar los dos tubos, uno blanco y uno rojo para el agente de limpieza para el enjuague de los respectivos recipientes. Los dos tubos se encuentran en la parte inferior izquierda del horno(**fig.8**).

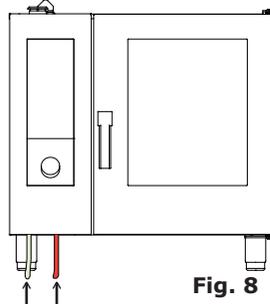


Fig. 8

1.6 Conexión eléctrica

La instalación eléctrica, como se describe y especifica en la normativa en vigor, debe contar con una puesta a tierra eficiente. Se puede garantizar la seguridad eléctrica del aparato únicamente en presencia de una instalación eléctrica en conformidad con la norma.

MOD	SEHE061W	NR	000000/01/16	
POWER SUPPLY	3N 400V AC 50 HZ			
OVEN POWER kW	10,0	BOILER POWER kW	1,0	
TOT. POWER kW	11,4	CE	G*	IP

Fig. 9

Antes de efectuar la conexión eléctrica, se deben controlar los valores de tensión y de frecuencia de la red eléctrica para controlar que estén conformes con las necesidades del aparato que se indican en la ficha técnica (**Fig. 9**).

Para la conexión directa a la red de alimentación es necesario colocar un dispositivo entre el aparato y la red misma, dimensionado en base a la carga, que asegure la desconexión y que los contactos tengan una distancia de abertura que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, en conformidad con las reglas de instalación; también este dispositivo se debe colocar en lugar y de manera de poder ser

fácilmente accionable en cualquier momento por el operador.

Lleve el interruptor general al cual será conectado el enchufe del cable de alimentación a la posición 0 (cero). Haga controlar por personal profesionalmente cualificado que la sección de los cables de la toma sea adecuada con la potencia absorbida por el aparato.

Desenrosque los tornillos que fijan el lado izquierdo del horno y sáquelo (**Fig.10**). El cable flexible debe ser de policloropreno o de elastómero sintético bajo funda equivalente resistente al aceite. Use un cable de sección adecuada a la carga correspondiente a cada aparato, como se indica en la tabla (**tab. 1**).

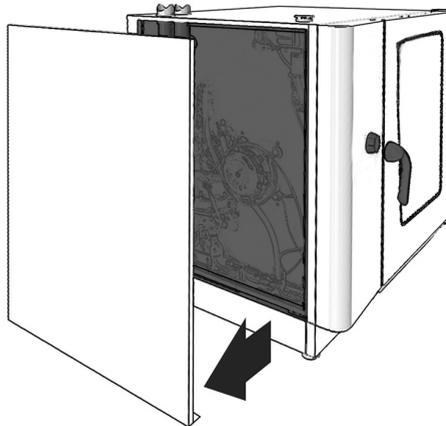


Fig. 10

Introducir el cable de alimentación en el orificio del prensacable que se encuentra en la parte inferior, a la izquierda del horno.

Modelo ELET	SEHE061	SETE061	SEHE062	SETE062	SEHE101	SETE101	SEHE102	SETE102	SEHE201	SETE201	SEHE202	SETE202
Peso	107	107	170	170	140	140	190	190	260	260	340	340
Tensión:	3N 400V											
Frecuencia [Hz]	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Potencia absorbida (KW)	11.4	10.4	21.4	20.4	16.7	15.7	28.3	25.8	33.3	30.8	54.1	51.6
Sección mínima cable de alimentación (mm ²)	5 x 2.5	5 x 2.5	5 x 10	5 x 10	5 x 4	5 x 4	5 x 10	5 x 10	5 x 10	5 x 10	5 x 16	5 x 16

Modelo GAS	SEHG061	SETG061	SEHG062	SETG062	SEHG101	SETG101	SEHG102	SETG102	SEHG201	SETG201	SEHG202	SETG202
Peso	135	135	190	190	165	165	220	220	270	270	350	350
Tensión:	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V								
Frecuencia [Hz]	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Potencia absorbida (KW)	1.4	0.4	1.4	0.4	1.7	0.7	3.3	0.8	3.3	0.8	4.1	1.6
Sección mínima cable de alimentación (mm ²)	3 x 1	3 x 0.75	3 x 2.5	3 x 1								

tab. 1

Hornos eléctricos	Hornos de gas
L1 L2 L3 N ⏚	L N ⏚ Entre fase y ⏚ debe haber una diferencia de potencial de 230 V.

tab. 2

Conectar el cable a la terminal de conexión siguiendo las indicaciones que se muestran en la **tab. 2**.

Bloquear el cable con el prensacable.

La tensión de alimentación con la máquina en función no se debe alejar del valor de la tensión nominal de $\pm 10\%$.

El aparato se debe incluir en un sistema equipotencial cuya eficacia se debe controlar de acuerdo con la normativa vigente.

Para la conexión hay una abrazadera, colocada en el bastidor y marcada con el símbolo de la **Fig.11**, a la que se debe conectar un cable de sección mínima de 10 mm².

En caso de los hornos de gas espere a terminar también la conexión del gas al aparato antes de volver a montar el lado del horno; en caso de hornos eléctricos, en cambio, vuelva a montar el lado una vez terminada la conexión eléctrica.



Fig.11

1.7 Conexión el gas (solo para hornos de gas)

Nota bene :

El horno está calibrado para funcionar con el tipo de gas que se especifica en el pedido.

El tipo de gas para el que está regulado el horno figura en la placa técnica colocada en el aparato (**Fig. 12-réf. A**).

Durante la prueba asegúrese de que las calibraciones de fábrica efectuadas en los quemadores sean adecuadas al tipo específico de instalación mediante el análisis de los gases producidos por la combustión (CO₂ y CO) y la verificación de la capacidad térmica.

En concreto, con el horno a pleno rendimiento los valores de CO no diluido presente en la descarga deben permanecer a 1000ppm. Si se detecta la presencia de CO no diluido por encima de dicho límite será necesario verificar los ajustes de los quemadores, operación que

		KAT.		G30	G31	G20	G25	PAYS	
CE		II 2H3+	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-GR-CH	
		II 2H3B/P	P mbar	30	30	20	/	IT-UK-IR-EE-NL JP-CZ-SK-GR-SI	
TYPE	A ₁	B ₁₁	II 2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE
MOD.			II 2H3B/P	P mbar	50	50	20	/	AT-CH
N°			II 2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE
			II 2L3B/P	P mbar	30	30	/	25	NL
Σ Qn	kW		II 2E3+	P mbar	28-30	37	20	/	LU
G30	G20	G25	I 3B/P	P mbar	30	30	/	/	MT-IS-RO-CY
			I 3+	P mbar	28-30	37	/	/	CY
kg/h	m ³ /h	m ³ /h	I 2E	P mbar	/	/	20	/	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPOSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS				A				mbar	
				kW IP		EN 203-1		MADE IN ITALY	

Fig. 12

solo podrá ser realizada por un técnico autorizado por el fabricante, que efectuará las correspondientes modificaciones a los dispositivos que dirigen la combustión y a los correspondientes parámetros.

Los datos detectados deben anotarse y se convierten en parte integrante de la documentación técnica del aparato.

Prescripciones para la instalación

Las operaciones de instalación y de puesta en funcionamiento del horno deben ser exclusivamente efectuadas por personal cualificado, de acuerdo con los reglamentos y normas vigentes.

Los equipos de gas, las conexiones eléctricas y los locales de instalación de los aparatos deben ser conformes a los reglamentos y normas vigentes.

Tenga presente que el aire necesario para la combustión de los quemadores es de 2 m³/h por kW de potencia instalada.

En los establecimientos abiertos al público hay que respetar las normas para la prevención de accidentes y las normas de seguridad contra incendios y contra el pánico.

La conexión al empalme de alimentación de gas se puede efectuar utilizando tubos metálicos flexibles, interponiendo un grifo de interceptación homologado en un punto fácilmente accesible.

Preste atención a que el tubo flexible mecánico de conexión al empalme de entrada de gas no toque partes sobrecalentadas del horno y no se vea sometido a esfuerzos de torsión o extensión.

Use tiras de fijación conformes a las normas de instalación.

Verificaciones a efectuar antes de la instalación

Compruebe que en la placa técnica colocada en el lado izquierdo del horno que el aparato ha sido probado para el tipo de gas disponible en la sede del usuario (**Fig. 12-réf. A**).

Controle con los datos que constan en la placa técnica (**Fig.12**) que el caudal del reductor de presión sea suficiente para alimentar el aparato.

Evite interponer reducciones de sección entre el reductor y el aparato.

Es aconsejable montar un filtro de gas antes del regulador de presión a fin de garantizar un funcionamiento óptimo.

Conecte el horno al equipo de alimentación de gas mediante un tubo de diámetro 3/4" con sección interna no inferior a 20 mm (**Fig. 13**).

Prevea grifos o cierres metálicos con un diámetro interno no inferior al tubo de empalme arriba indicado.

Después de la conexión a la red de gas es necesario verificar que no haya fugas en las juntas o en los empalmes. A tal fin utilice agua jabonosa o un producto espumoso para detectar pérdidas.

Es oportuno que un técnico especializado efectúe, de acuerdo con las normas específicas, el mantenimiento periódico de los hornos de gas; en esta ocasión se analizarán los gases de escape y se controlará la potencia térmica.

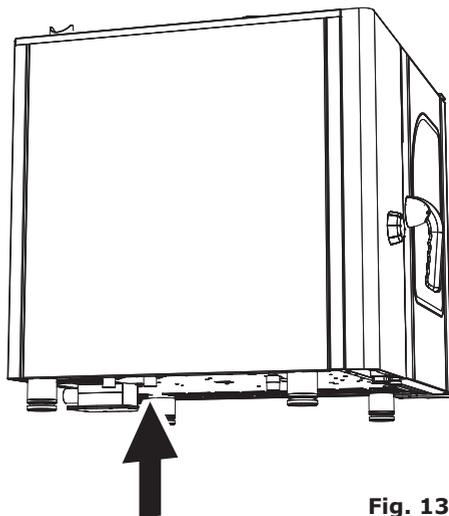


Fig. 13

1.8 Salida de humos

De acuerdo con las normas que regulan su instalación, los hornos deben ponerse en funcionamiento en locales adecuados para la evacuación de los productos de la combustión.

Es posible conectar la descarga de los humos mediante un sistema de evacuación forzada, como una campana dotada de aspirador mecánico (**Fig.14**).

En este caso, la alimentación de gas del aparato debe ser directamente controlada por dicho sistema y debe interrumpirse cuando la capacidad de aspiración se reduzca por debajo de los valores prescritos.

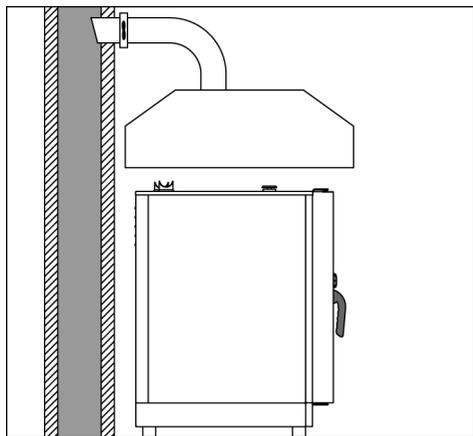


Fig. 14

Si el aparato se instala bajo una campana aspirante es necesario verificar que se respetan las siguientes indicaciones:

- el volumen aspirado debe ser superior al de los gases de escape generados (consultar la normativa vigente);
- el material que compone el filtro de la campana debe poder resistir a la temperatura de los gases de escape que, a la salida del aspirador, puede alcanzar los 300°C ;

c) la parte terminal del conducto de evacuación del aparato debe colocarse en el interior de la proyección del perímetro básico de la campana;

d) el restablecimiento de la alimentación de gas después de un bloqueo causado por una aspiración insuficiente debe efectuarse manualmente.

1.9 Valores de funcionamiento de los hornos de gas (solo para versiones de gas)

Capacidad térmica nominal

Modèle	SBHG061	SBTG061	SEHG101	SETG101	SEHG102	SETG102	SEHG201	SETG201	SEHG202	SETG202
Tensión	1N 230V									
Frecuencia [Hz]	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Potencia absorbida (KW)	1.4	0.4	1.7	0.7	3.3	0.8	3.3	0.8	4.1	1.6
Capacidad térmica nominal (kW)	12	12	19	19	27	27	36	36	54	54
Sección cable de alimentación (mm ²)	3 x 1.5									

Consumo gas

	SE.G061	SE.G101	SE.G102	SE.G201	SE.G202
G30 kg/h	0,94	1,49	2,13	2,84	4,26
G20 m ³ /h	1,26	2,01	2,86	3,81	5,71
G25 m ³ /h	1,47	2,33	3,32	4,43	6,65

Presión del gas

PAÍS	CAT		G30	G31	G20	G25	G27	G2.350	G25.1
IT - ES - IE PT - GB - CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
DK - FI - EE - NO LV - CZ - SI - SE	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
FR - BE	II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	//	//	//
GR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
CY	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
LT	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
AT	II2H3B/P	P mbar	50	50	20	//	//	//	//
CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
MT - IS	I3B/P	P mbar	30	30		//	//	//	//
DE	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	//	//	//
NL	II2L3B/P	P mbar	30	30	//	25	//	//	//
RO	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
	II2E3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2L3B/P		30	30	//	20	//	//	//
SK	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
TR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
PL	II2ELwLs3B/P	P mbar	37	37	20	//	20	13	//
LU	I2E	P mbar			20	//	//	//	//
HU	II2HS3B/P	P mbar	30	30	25	//	//	//	25

1.10 Regulación de las bisagras y del perno de cierre de la puerta

Una vez instalado correctamente el horno en el lugar designado para la instalación, es necesario controlar el cierre y la estanquidad de la junta de la puerta de la cámara del horno.

Las bisagras de la puerta se deben regular para asegurar la máxima estanquidad de la puerta del horno durante su funcionamiento. Es posible regular tanto la bisagra superior como la inferior.

Para regular la estanquidad de la puerta, si fuera necesario, afloje el perno (**Fig. 15**) y ponga la puerta en la posición deseada. Terminada la regulación, ajuste nuevamente el perno.

El perno de cierre de la puerta se puede regular en profundidad para eliminar eventuales salidas de vapor durante la cocción.

Es posible regular la presión ejercida por la puerta en la junta atornillando el perno para aumentarla o destornillando el perno para disminuirla (**Fig 16**).

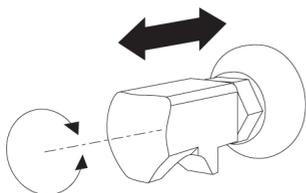


Fig. 16

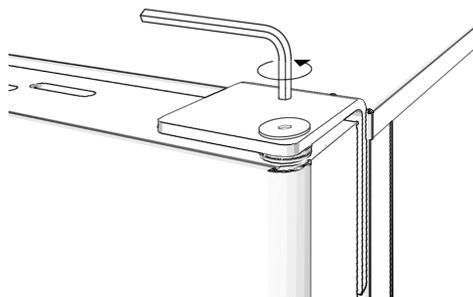


Fig. 15

Terminada la regulación, ajuste nuevamente el perno asegurándose de haber colocado hacia abajo la fijación de cierre de la cerradura.

1.11 Puesta en funcionamiento y prueba del horno

Antes de poner en funcionamiento el horno, hay que realizar escrupulosamente todos los controles necesarios para comprobar la conformidad de las estructuras y de la instalación del aparato con las normas legislativas y con las indicaciones técnicas y de seguridad presentes en este manual.

Además se debe cumplir con las siguientes indicaciones:

La temperatura ambiental del lugar de instalación del horno debe ser mayor de +4° C.

La cámara de cocción debe estar vacía.

Se deben quitar completamente todos los embalajes, incluida la película protectora aplicada en las paredes del horno.

Los respiraderos y las ranuras de aireación deben estar abiertos y libres de obstáculos.

Las piezas del horno eventualmente desmontadas para realizar la instalación se deben volver a montar.

El interruptor eléctrico general debe estar cerrado y los grifos de interceptación del agua y del gas delante del aparato deben estar abiertos.

Prueba

La prueba del horno se realiza completando un ciclo de cocción tipo que permita controlar el correcto funcionamiento del aparato y la ausencia de anomalías o problemas.

Pulse la tecla "ON/OFF".(Fig.17).

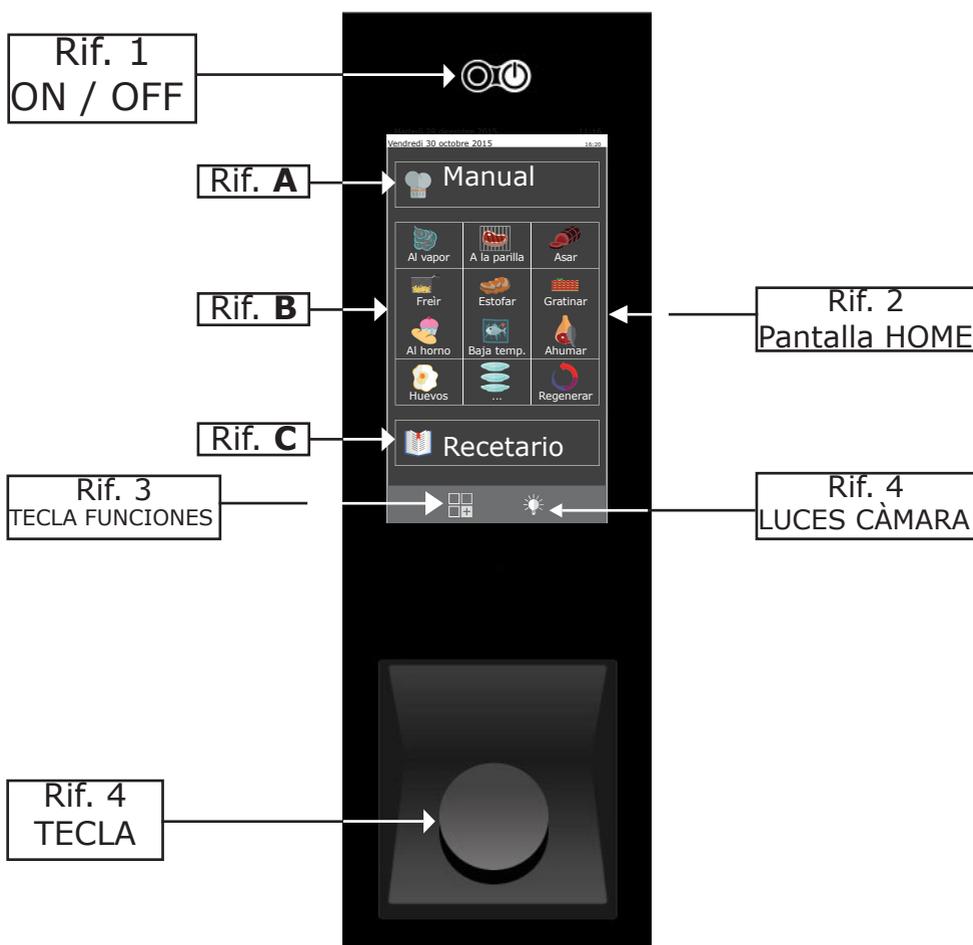


Fig. 17

Configure un ciclo de cocción con temperatura a 150° C, tiempo a 10 min. y humedad al 5% .

Controle escrupulosamente los puntos de la lista siguiente:

Las luces en la cámara de cocción se encienden presionando la apropiada tecla (**Fig.17-rif.3**) y después de 45 segundos, si no se han apagado antes presionando nuevamente la tecla, se apagan automáticamente.

El horno se detiene se si abre la puerta y vuelve a funcionar cuando la puerta se cierra.

El motor del ventilador o de los ventiladores efectúa la inversión automática del sentido de rotación; la inversión se realiza cada 3 minutos (con tiempo variable en función del tiempo de cocción).

En los hornos con dos ventiladores en la cámara de cocción los motores tienen el mismo sentido de rotación.

Controle la salida de agua en dirección al ventilador del tubo de introducción de humedad en la cámara de cocción.

Al finalizar el ciclo de cocción el horno emite una señal sonora de aviso.

2. Cocción

2.1 Leyenda de los pictogramas

Pantalla Home



MANUAL



AL VAPOR



A LA
PARRILLA



ASADO



FRITOS Y
SALTEADOS



ESTOFADOS



GRATINADOS



AL HORNO



BAJA
TEMPERATURA



AHUMAR



HUEVOS



RACK CONTROL



REGENERACIÓN



RECETARIO POR TIPO DE APARATO



MENÚ SERVICIOS Y
MANTENIMIENTO



LUCES
CÀMARA

Pantalla recetario por tipo de producto



Grupo: pasta y arroz



Grupo: aves de corral



Grupo: carnes



Grupo pescado y marisco



Grupo: verduras



Grupo: postre



Grupo: pan



Grupo: extra

Pantalla cocción manual



Modo de cocción: convección



Válvula de descarga de la humedad: cerrada



Modo de cocción: mixto



Válvula de descarga de la humedad: abierta



Modo cocción al vapor



Porcentaje de humedad relativa



Modo: mantenimiento



Regulación SteamTuner (hidratación del vapor)



Enfriamiento automático
Presente solo desde la fase 2



Botón desbloquear: permite modificar un programa



Modo: mensaje



Indicador de programa modificado por el usuario o nuevo programa



Modo: ahumado



Durante la cocción permite verificar el SET del programa



Tiempo / temporizador



Botón humidificador manual



Modo con sonda al corazón



Botón salida programada



Modo Delta - T



Botón Home: permite volver a la pantalla inicial

2.2 Pantalla Home

Encienda el horno pulsando la tecla "ON/OFF" (Fig. 16-ref. 1), en el display aparecerá la pantalla inicial "HOME" (Fig. 16-ref. 2).

Viernes 30 de octubre del 2015

16:20



Es posible elegir entre efectuar una "Cocción manual" (ref. A), o utilizar uno de los programas preconfigurados en los grupos "Tipo de cocción" (ref. B) o en el "Recetario" (ref. C).

Pulsando la tecla D se accede al menú "Funciones", en que será posible configurar el lavado, importar y exportar los programas de cocción y accionar las configuraciones de sistema del horno. (Algunas de estas funciones están reservadas a técnicos especializados).

Los grupos "Tipo de cocción" (ref B) permiten acceder a los programas relativos al tipo de cocción que se desea efectuar, como, por ejemplo, asar a la parrilla. En el interior de estos grupos de encontrarán programas de cocción referentes a productos de diferentes categorías, pero que comparten el mismo tipo de cocción, como, por ejemplo: filetes o pescados a la parrilla.

En cambio, el "Recetario" (ref. C) reagrupa a los programas de cocción divididos por tipo de producto, como, por ejemplo: carne, verdura, dulces, etc..

2.3 Cómo interactuar con la pantalla táctil

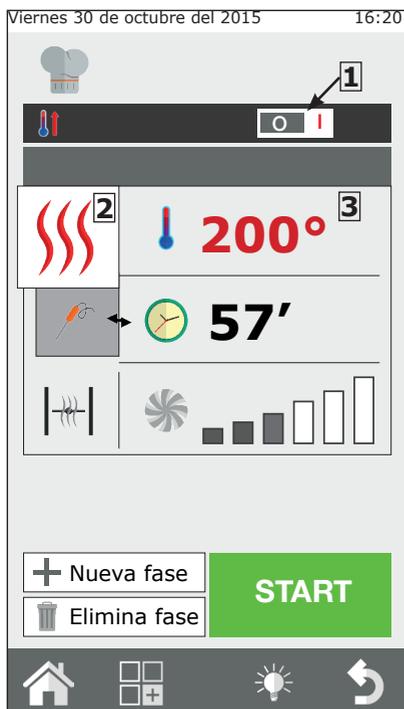
Es posible seleccionar todas las operaciones pulsando la opción o el pictograma deseados.

Para modificar un parámetro de cocción como, por ejemplo, la temperatura, pulse el campo correspondiente y gire el botón.

Para confirmar la modificación es posible volver a pulsar el parámetro o el botón.

2.4 Cocción manual

Desde la pantalla "Home", pulsando "Manual" se accederá a la pantalla de configuración de los parámetros de cocción.



En cocción "Manual" será posible configurar el horno para una cocción individual con una o varias fases y/o configurar un programa de cocción y salvarlo en los recetarios "Tipo de cocción" y/o "Recetario clásico".

Configuraciones de precalentamiento automático

La función "precalentamiento" lleva el horno a la temperatura antes de que se introduzca la comida que debe cocerse. El "precalentamiento" se configura automáticamente, pero es posible modificar esta función después de haber pulsado el botón "start" haciendo clic en la temperatura visualizada.

Además, accionando el botón **1** a derecho o izquierdo es posible activar o desactivar esta función.

Efectúe el precalentamiento con el horno vacío.

Configuración del modo de cocción

El botón **2** está configurado por defecto en el modo de cocción convección (aire caliente). Pulsando este botón es posible cambiar el modo de cocción a mixto o vapor. O configurar un ciclo de mantenimiento (HOLD) o uno de mensaje. Además es posible configurar el horno en modo ahumado.

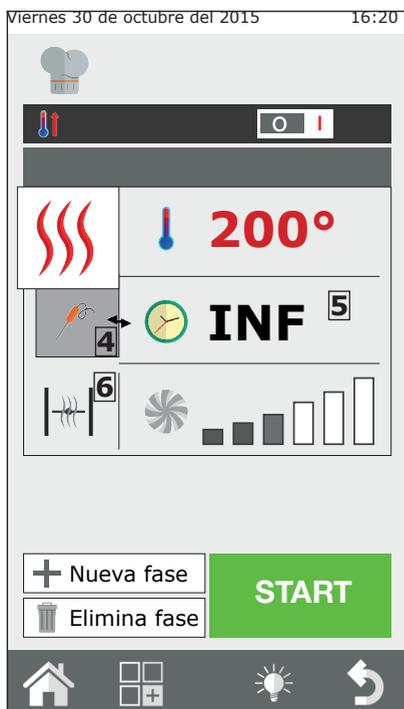


2.4a Modos de cocción: convección, mixto y vapor

Configuración de la temperatura de cocción

Pulsando el botón **3** es posible configurar la temperatura de la cámara de cocción. La temperatura configurable varía en función del modo de cocción seleccionado.

Configuración del temporizador / sonda / Delta - T



Una vez seleccionado el "Modo cocción" es posible cocinar "por tiempo" o mediante la "sonda a corazón".

Pulsando el botón **5** se puede configurar el temporizador (cuenta atrás).

El tiempo se indica con el formato en minutos (1h30' = 90 minutos).

Una vez vencido el tiempo el horno emite un sonido y la cocción se detiene.

Si el tiempo no está configurado la cocción se efectuará de forma "infinita" (**INF.**), el horno seguirá cocinando hasta que el operador intervenga manualmente para detener la cocción.

En cambio, cocinando con una "sonda a corazón" es posible elegir entre aguja (**4a**) o **ΔT** (**4b**).

Esta modalidad permite una cocción más cuidadosa del producto

En el capítulo 2.16 contiene más información sobre la cocción **ΔT**.

 **4a** Modo cocción con sonda al corazón

 **4b** Modo cocción en **ΔT**

 **6a** Válvula cerrada

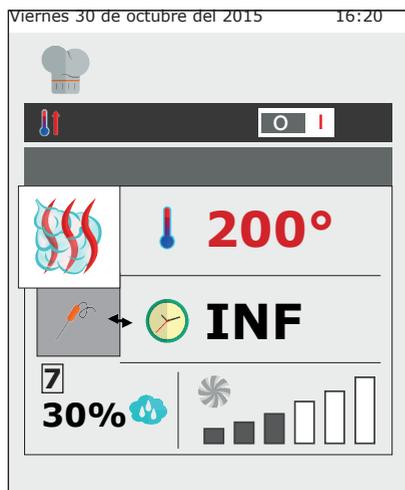
 **6b** Válvula abierta

Configuración de la válvula desgasificadora humedad

Solo en modalidad convección es posible configurar manualmente la apertura o el cierre de la válvula de descarga de la humedad. Cuando está abierta, la humedad presente en la cámara de cocción se evacúa, lo que permite secar la cámara de cocción y, por tanto, el producto. Pulse el botón **6** para manipular la válvula.

Configuración del porcentaje relativo de vapor

Solo en modalidad "Mixto" es posible configurar el porcentaje de humedad que el horno mantendrá durante la cocción. Con el control de humedad patentado MeteoSystem el horno es capaz de medir la humedad relativa en la cámara de cocción y, por tanto, añadir o restar humedad en función de lo que ha configurado el operador.



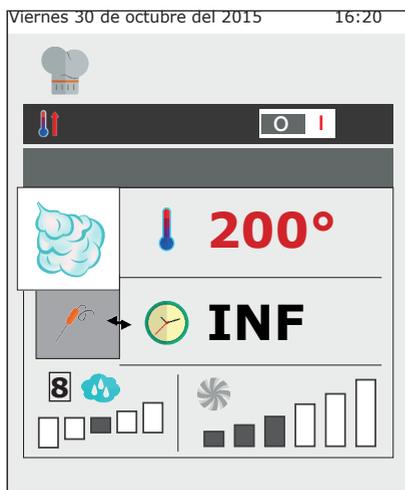
Para configurar el grado de humedad deseado pulse el botón **7** y configure el valor.

Configuración del grado de hidratación del vapor SteamTuner

En modalidad "Vapor" es posible configurar el grado de hidratación del vapor mediante el control patentado SteamTuner.

La configuración se efectúa en función del producto en cocción y del resultado que se desea obtener. Para mayor información consulte el capítulo **2.17c**.

Para configurar el grado de hidratación del vapor pulse el botón **8** y configure el valor. Si no se configura, el valor por defecto es "normal".



Configuración de la velocidad de rotación del ventilador

En las modalidades "Convección" y "Mixto" es posible modificar también el parámetro de la velocidad de rotación del ventilador.

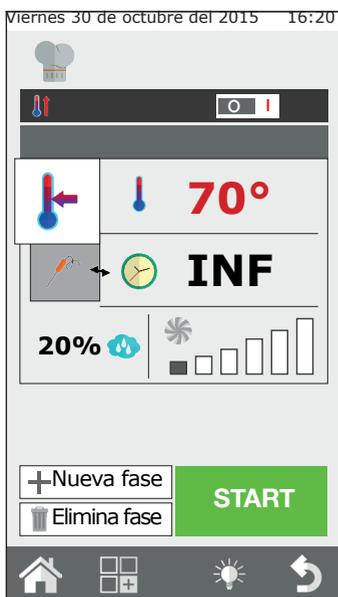
En cambio, en la modalidad "Vapor" esta configuración es automática.

La función del ventilador en relación con la temperatura configurada es sobre todo distribuir de forma homogénea el calor en el interior de la cámara del horno para uniformar la cocción y el dorado de los productos entre las distintas bandejas.

Para mayor información consulte el capítulo **2.17c**.

Para configurar la velocidad de rotación pulse el botón **9** y seleccione el nivel deseado.

2.4b Modalidad mantenimiento - HOLD



La modalidad de mantenimiento tiene por objetivo mantener los productos a una temperatura higiénicamente segura ($> 65^{\circ}\text{C}$) sin que la cocción del producto sufra ninguna modificación. Se utiliza al finalizar una cocción nocturna para mantener los productos cocidos hasta el regreso del operador a la cocina.

La modalidad HOLD presenta por defecto una humedad preconfigurada a 20% y el ventilador a velocidad 1. Para un mantenimiento eficaz se aconseja no modificar la velocidad del ventilador. En el caso de asados, se aconseja configurar la humedad de mantenimiento entre un 20% y un 35%, en caso de cocciones a fuego lento o cocciones en húmedo se aconseja una humedad de entre un 90% y un 100%.

Para modificar la fase de mantenimiento pulse el botón modo cocción (2) y seleccione HOLD.

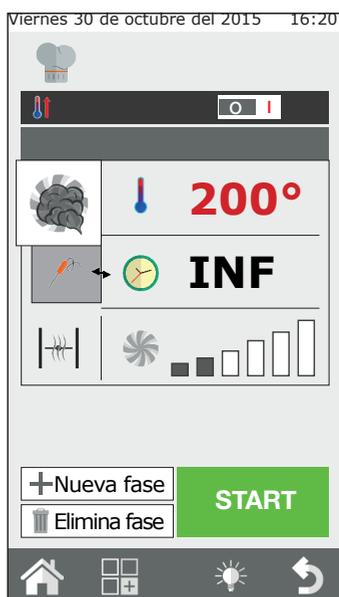
2.4c Modalidad ahumado

Para efectuar el ahumado en el interior del horno es necesario el accesorio "Smoker". El mismo se introduce en el horno en una bandeja antes de que inicie la fase de ahumado.

En caso de que el programa de cocción prevea una fase de cocción sucesiva a la fase de ahumado, el accesorio "Smoker" debe sacarse del horno. Consulte el manual del accesorio para mayor información sobre la conexión y el uso del ahumador.

Una vez iniciada la cocción mediante la tecla Start el horno pedirá que se introduzca el ahumador antes de empezar la fase de ahumado. Al finalizar la fase de ahumado el horno pedirá la retirada del ahumador. Estos dos pasajes deben ser confirmados por el operador. El horno solo pasará a la fase sucesiva después de la confirmación.

En la modalidad ahumado es posible regular la temperatura, el tiempo, la ventilación y la



válvula de descarga de la humedad. No obstante, se aconseja tener esta cerrada para no hacer salir el humo de la cámara.

El ahumado se puede efectuar tanto en frío como en caliente, en función del tipo de producto y del resultado deseado.

En el primer caso configure una temperatura de entre 10° C y 30° C. La temperatura mínima en la cámara del horno será similar a la temperatura ambiente. Es posible enfriar ulteriormente la cámara introduciendo hielo en la misma.

2.4e Modalidad mensaje

El modo de "mensaje" tiene la función de permitir que las diversas etapas de cocción a través de la gestión de los mensajes que funcionan como anotaciones para el usuario.

Es válido para cada programa de cocción y se utiliza para permitir que el usuario tenga todo el ciclo de cocción se describe, incluyendo también los pasos manuales que requieren intervención manual.

Se selecciona el modo de "mensaje" entre el método de cocinar en una nueva fase, en el menú que aparece al escribir en la pantalla el mensaje deseado (Ej. .. Afecta la corteza) y establecer el tiempo deseado. Si se selecciona el tiempo infinito INF el ciclo de cocción no continúa hasta que el usuario no realiza la acción y la confirmación deseada.

Si selecciona una hora diferente de la fase mensaje permanecerá durante el tiempo deseado y luego pasará a la siguiente etapa sin confirmación.

Selección del modo de mensaje, puede introducir un mensaje seleccionándolo de la lista de mensajes existentes, o puede escribir una nueva.

El mensaje se trata como una fase de cocción.



2.4f Iniciar y detener la cocción

Una vez configurados los parámetros de cocción deseados, pulse el botón START (réf. **10**) para iniciar la cocción pour lancer la cuisson.



El horno se encenderá en modalidad precalentamiento en caso de que este se haya seleccionado con anterioridad o, en caso contrario, directamente en modalidad cocción.

Al pulsar el botón "Personalización avanzada", puede seleccionar manualmente la fase específica del principio de la cocción, o pasar de una fase del ciclo, la selección de la fase en cuestión y pulsando el botón GO que aparece al lado del número de paso

La cocción durará hasta que termine el tiempo configurado o hasta que se alcance la temperatura en corazón en la modalidad de cocción con sonda de corazón. Si el tiempo se ha configurado en infinito es necesario detener la cocción manualmente.

Para detener la cocción pulse la tecla STOP (réf. **11**).

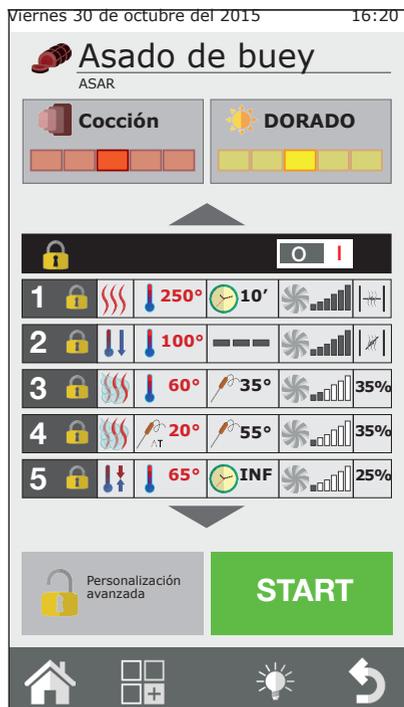
2.5 Programas de cocción personalizados

Es posible crear de forma sencilla programas de cocción personalizados que pueden tener hasta 9 fases diferentes más el precalentamiento.

Cada fase de cocción está representada por un modo de cocción (convección, mixto, vapor, etc.) con unos parámetros específicos de tiempo, humedad, ventilación, etc..

Por ejemplo: para un asado es posible crear un programa que contenga una fase de salteado, una de cocción y una de mantenimiento.

La condición fundamental para crear una fase sucesiva es que la precedente tenga un tiempo definido: por ejemplo, si la fase 1 tiene el tiempo configurado en infinito



no será posible crear una fase 2, dado que la primera no tiene fin. Se exceptúa la fase de mantenimiento, que se podrá configurar en "INFINITO" para después tener una o varias fases sucesivas que, sin embargo, deberán ponerse en marcha manualmente. Por ejemplo: en la cocción nocturna de algunos asados se prefiere dorar el asado cuando el operador regresa a la cocina, así pues, después de la fase de mantenimiento.

Para pasar de una fase a otra de cocción mantenga pulsando el número de fase a la que se desea pasar o seleccione con las flechas el número de fase deseada y pulse el botón "GO" que se encuentra al lado del número de fase.

Es posible iniciar un programa desde una fase específica (diferente de la primera configurada): una vez seleccionado el programa pulse la tecla "Personalización avanzada" y vaya con la flecha a la fase deseada, pulsando Start el programa inicia desde esta fase. Si en este programa había previsto un precalentamiento este no se efectúa. En cualquier caso, es posible modificar el programa con la interfaz Cooking Tuner antes de pulsar el botón "Personalización avanzada".

2.6 Creación de un programa de cocción

Un programa de cocción se compone de varias fases que el horno desarrollará en orden creciente (fase 1, fase 2, fase 3...) pasando de una a otra de forma automática.



Una vez configurados los parámetros relativos a la fase inicial (fase 1), pulse el botón nueva fase (ref. **12**) para crear la fase siguiente.

Configure los parámetros de la fase 2.

Continúe con los pasos 1 y 2 para crear ulteriores fases.

Al finalizar la programación pulse la tecla START para iniciar la cocción.

Para cancelar una fase pulse el botón "Elimina fase" (Réf. **13**).

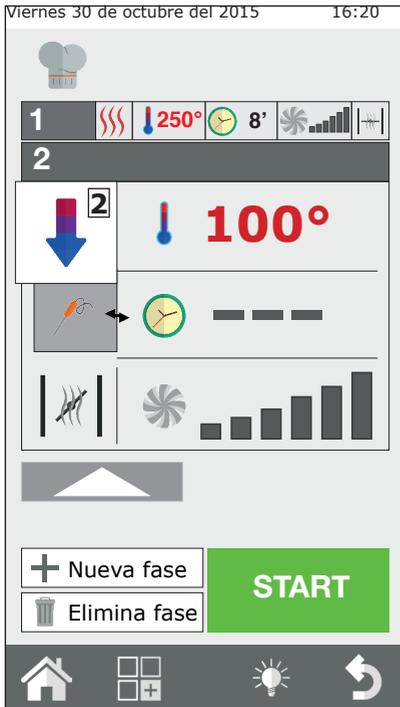
Configuración de una fase de enfriamiento entre dos fases

Entre una fase de cocción y otra podría ser necesario enfriar la temperatura de la cámara del horno. Por ejemplo, al cocer un asado es necesario enfriar la cámara entre la fase de dorado (a alta temperatura) y la fase de cocción (a baja temperatura).

Es posible efectuar automáticamente esta operación en el horno configurando una fase de enfriamiento automático.

La fase de enfriamiento automático solo se puede configurar desde la fase 2 en adelante.

Una vez configurada una fase a alta temperatura, cree una nueva fase y



seleccione en el campo modos cocción (ref.2) el enfriamiento automático.

Una vez seleccionado esta modalidad el horno propondrá los valores por defecto para la temperatura, la ventilación y la válvula de descarga de la humedad. Configure la temperatura de enfriamiento deseada (mín. 100° C).

Para que el enfriamiento lo sea más rápido posible se aconseja no modificar, salvo exigencias especiales, los valores de ventilación y la válvula de descarga de la humedad.

2.7 Salvar un programa de cocción

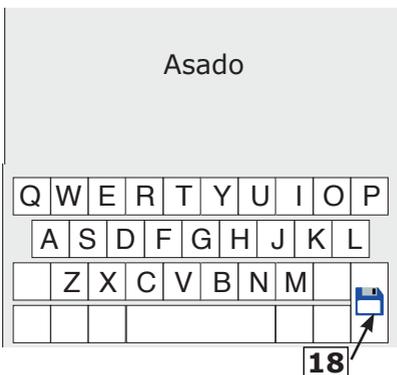
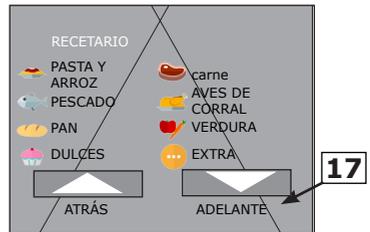
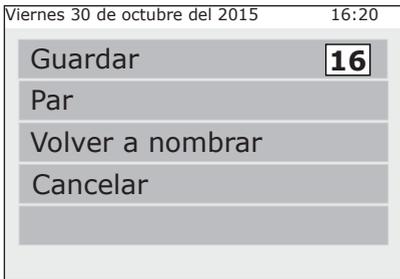
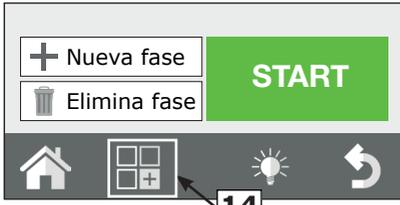
Es posible salvar un programa de cocción creado para utilizarlo en un segundo momento, en el interior de un grupo "tipo cocción" (asar a la parrilla, cocinar a fuego lento, al vapor, etc.), o en el interior de un grupo "tipo producto" en el recetario clásico (carne, pescado, pollo, etc.).

También es posible salvar el programa en los dos recetarios a la vez. Por ejemplo: el filete a la parrilla se puede salvar al mismo tiempo en "Asar a la parrilla" y en "Carne".

Una vez creado un programa de cocción pulse la tecla funciones (ref. **14**) para acceder a la pantalla de funciones programa.

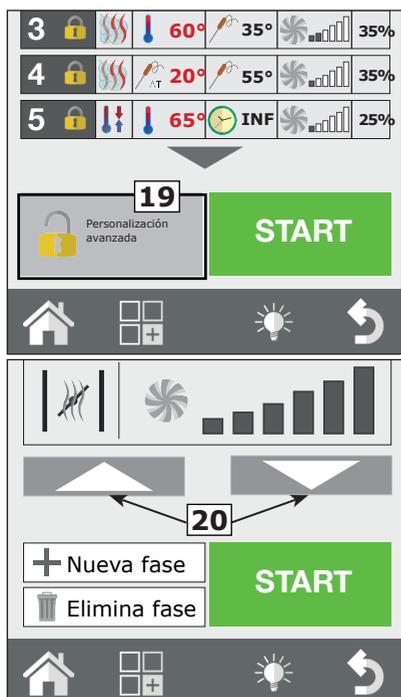
Seleccione la función "Guardar programa" (ref. **15**) pulse en la pantalla sucesiva la tecla "Salva" (réf. **16**), elija el grupo en que quiere salvar el programa y pulse la tecla "Siguiete" (ref. **17**).

A continuación introduzca el nombre del programa y pulse la tecla envío (ref. **18**) para salvarlo.



2.8 Modificar un programa de cocción

En el momento de la entrega el horno contendrá ya los programas de cocción. Es posible personalizar tanto los programas de cocción previamente cargados como los de nueva creación.



Para modificar un programa es necesario, sobre todo, seleccionar el deseado en uno de los recetarios. Una vez abierto se puede ver un resumen de las fases configuradas. En esta modalidad de "lectura" no es posible modificar los parámetros de cocción. Si desea cambiar uno o varios parámetros de cocción o activar/desactivar el precalentamiento automático pulse la tecla "Personalización avanzada•i" (ref. **19**) para desbloquear el programa y realizar las modificaciones deseadas. Seleccione con las flechas (ref. **20**) la fase afectada por la modificación y cámbiela como desee.

Una vez finalizada la modificación es posible iniciar directamente la cocción y/o salvar el programa escribiéndolo encima del anterior o creando una copia con un nombre diferente.

No se puede guardar los cambios en los programas precargados.

2.9 Copiar, desplazar, volver a nombrar y borrar

Cada programa presente se puede copiar, desplazar, volver a nombrar o borrar por completo o en parte.

Copiar un programa

Si se quiere realizar un nuevo programa partiendo de un programa ya presente (porque el viejo y el nuevo programa comparten varios aspectos de la cocción) es posible copiarlo.

Seleccione el programa base, ábralo y modifíquelo pulsando "Personalización avanzada". Efectúe las modificaciones que desee y a través del menú funciones (ref. **21**) seleccione Salva y a continuación Copia.



Elija el grupo donde quiere salvarlo, introduzca el nombre y pulse Envío para confirmar.

Desplazar un programa

Si desea desplazar un programa de un grupo a otro abra el programa deseado y pulse la tecla funciones (ref. **21**). Seleccione Salva y luego Desplaza. Seleccione el nuevo grupo o los nuevos grupos donde quiere desplazarlo y confirme con la tecla Adelante.

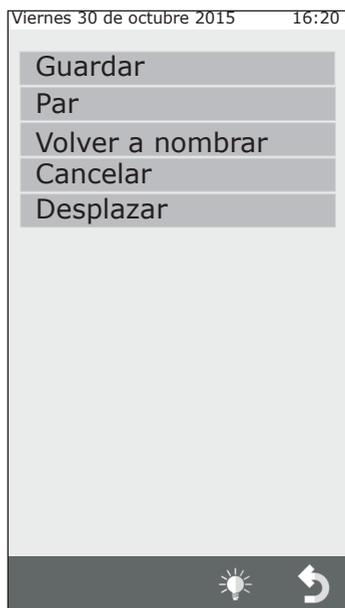
Volver a nombrar un programa

Una vez abierto el programa pulse la tecla Funciones (ref. **21**) y elija la opción Salva y luego Volver a nombrar. Teclee el nuevo nombre y pulse Envío.

Borrar un programa

Una vez abierto el programa pulse la tecla funciones (ref. **21**) y Salva, a continuación borre.

Confirme la elección pulsando SÍ en el pop-up que aparecerá.



2.10 Seleccionar un programa del menú

El horno se divide en una serie de programas de cocción previamente cargados en la memoria.

Los mismos se subdividen por tipo de cocción (a la parrilla, asado, frito, etc.) y por tipo de producto (carne, pescado, verdura, etc.).

Es posible visualizarlos tanto desde el menú principal, que los subdivide por tipo de cocción, como desde el menú Recetario, que los subdivide por el tipo de producto.

Los modos de cocción

Al encender el horno se muestran los modos de cocción en los que se reagrupan los programas de cocción.

Al seleccionar el modo de cocción deseado se abrirá la lista de todos los programas de cocción relativos a ese modo de cocción.

Seleccione en la lista el programa deseado.

El recetario producto



Pulsando la tecla recetario (ref. **C1**) aparecerán los programas de cocción subdivididos por categoría de producto como, por ejemplo, carne, pescado, verdura.

Al seleccionar la categoría de producto deseada se abrirá la lista de todos los programas de cocción relativos a esa categoría.

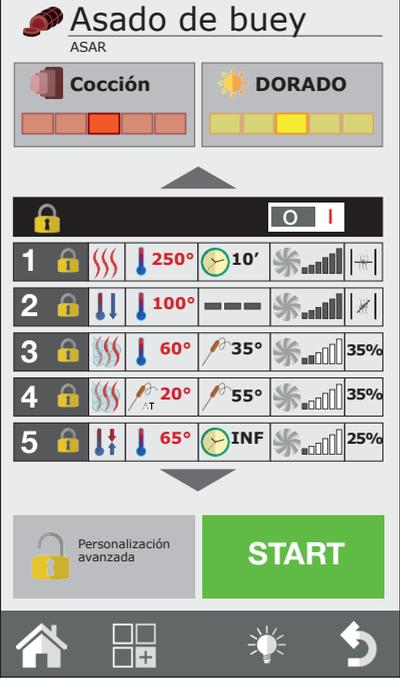
Seleccione en la lista el programa deseado.

Para volver a visualizar por tipos de cocción pulse la tecla "Tipos de cocción" (Réf. **C2**).

2.11 Las interfaces RecipeTuner

Una vez abierto un programa de cocción es posible modificarlo de forma sencilla utilizando las interfaces Recipe Tuner. En función del tipo de cocción seleccionado es posible modificar fácilmente la cocción de un tipo de producto, el dorado, el grado de fermentación, etc..

La función RecipeTuner está presente tanto para los programas preconfigurados como para los de nueva creación. El sistema RecipeTuner



reconoce solo la fase a modificar para satisfacer las exigencias de cocción.

Función de las interfaces

Cocción: permite modificar la cocción de un producto. Partiendo de una cocción media a 60° C en el corazón se obtendrán, a partir de la izquierda, las cocciones: “poco cocido”, “medio - poco cocido”, “medio”, “medio - bien cocido” y “bien cocido”.

Dorado: se puede modificar en 5 niveles diferentes el dorado del producto, de más leve (a la izquierda) a más intenso (a la derecha).

Humedad: en las cocciones a fuego lento la misma hace referencia a la humedad residual en el producto al finalizar la cocción.

Fermentación : es posible añadir grados de fermentación (paso de 20 minutos) para luego efectuar un programa automático de fermentación y cocción.

Método de cocción	Interfaz	
Al vapor	Cocción	
Asar a la parrilla	Cocción	Dorar
Asar	Cocción	Dorar
Estofar	Humedad	
Gratinar	Dorar	
Freír	Cocción	Dorar
Productos de horno	Fermentación	Dorar
Baja temperatura	Cocción	
Ahumar		
Huevos	Cocción	

2.12 Modalidad de servicio Rack Control

La función Rack Control es la función que permite controlar por separado hasta 10 niveles diferentes durante la cocción. Esta función garantiza una única configuración de “Modo cocción”, temperatura, humedad, etc. No obstante, cada nivel podrá tener un tiempo de cocción o temperatura en el corazón independiente de los demás.

Pulsando el icono Rack Control (ref. **22**) se accederá a la lista de los programas preconfigurados como, por ejemplo: Desayuno, Comida, Multibaker, Vapor mixto. Cada uno de estos programas contendrá una serie de comidas relativas al programa. Por ejemplo: el programa Comida contendrá los platos relativos al servicio de comida como el filete a la parrilla, empanado, las verduras salteadas y las lasañas gratinadas.

Es posible crear y añadir otros programas y subprogramas (comidas).

2.12a Uso de la función Rack Control

Seleccionar un programa Rack Control

Seleccionando de la lista uno de los programas, por ejemplo: "Comida", aparecerá una pantalla con las configuraciones del programa a la izquierda: Pre calentamiento, Modo cocción,

Temperatura, Ventilador, Válvula de mariposa (o humedad o SteamTuner en caso de que se configure el modo cocción Mixto o Vapor). A la derecha se verán, en cambio, los 10 niveles vacíos.



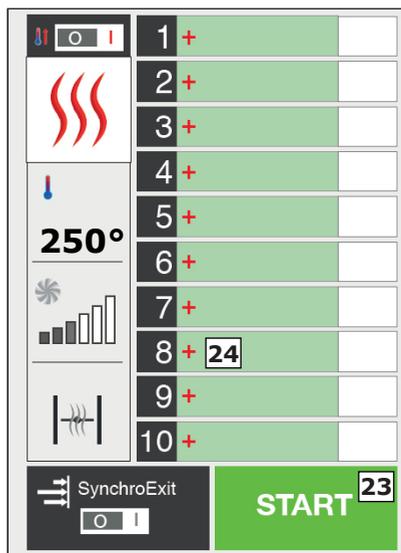
Puesta en marcha de un programa Rack Control

Todos los programas Rack Control funcionan de base con tiempo infinito. Así pues, con independencia de que el programa prevea el pre calentamiento o no, lo primero que hay que hacer es poner en marcha el programa pulsando el botón START (ref. **23**).

Añadir los platos en los niveles del programa

Una vez puesto en marcha el programa y al finalizar el pre calentamiento (si presente), pulse el signo + (ref. **24**) de una de las casillas de la derecha para añadir el nombre del plato a introducir en el nivel seleccionado.

A continuación aparecerá la lista de los subprogramas (comidas) ya configurados,



seleccione uno pulsando encima y este se añadirá automáticamente a la casilla seleccionada anteriormente. Antes que se selecciona un plato este se introduce en el horno para la cocción. Siga añadiendo el resto de platos que quiere cocinar. Es posible añadir y gestionar hasta un máximo de 10 niveles cada vez.

Al lado de cada nivel se verá el tiempo que queda para que finalice la cocción o, en caso de que se configure una cocción con sonda agujón, la temperatura real en el corazón.

Crear nuevos nombres de platos para los niveles

Tanto en los programas creados por el usuario como en los preconfigurados es posible añadir nuevos nombres de comidas o platos.

Entre en la lista de las comidas pulsando una casilla vacía y pulse la tecla "Nuevo" (ref. **25**). Introduzca en la pantalla de incorporación el nombre del plato y el tiempo de cocción o la temperatura en el corazón. Por último, pulse el icono "Salva" (ref. **26**). Siga pulsando "Nuevo" para añadir otras.

Borrar un plato de la lista

La cancelación de un plato de la lista se efectúa pulsando unos segundos el nombre a eliminar. Esta operación solo es posible si la cocción de este plato NO está activa.

Uso directo o programado

RackControl se puede utilizar tanto de forma directa como programada.

El primer modo es el que se describe en el capítulo anterior (Añadir platos al programa) en que los platos o comidas se añadan después de haber pulsado START (y al finalizar el precalentamiento, si presente).

En el modo programado, en cambio, los platos se añadan cuando el horno está en STOP, es decir, cuando no está cocinando. En este nivel no se activarán



los niveles seleccionados. Solo después de haber pulsado START (y esperando a que finalice el precalentamiento si está presente) se podrán activar manualmente uno a uno, pulsando la casilla del tiempo situada a la derecha.

Modificar el tiempo o la temperatura de la sonda de un plato

Es posible modificar el tiempo de cocción o el set sonda al corazón de una comida presionando de forma prolongada el mismo.

Para modificar de forma definitiva entre en la lista de las comidas, seleccione el nombre del plato que desea modificar con una presión prolongada. Introduzca luego el nuevo tiempo (o temperatura sonda). En esta modalidad es posible modificar también el nombre del plato.

Si, en cambio, quiere cambiar el tiempo de una comida durante su cocción, pulse la casilla del tiempo restante e introduzca el nuevo tiempo o temperatura sonda.

Finalización de la cocción de un plato

Al vencer el tiempo preestablecido de cocción de un plato (o al alcanzar la temperatura en el corazón configurada) el horno emitirá una señal acústica y en la casilla del tiempo aparecerá en mensaje "END" (réf. 27). A este punto es suficiente abrir la puerta del horno y sacar el producto preparado. La apertura y el cierre de la puerta reajustará automáticamente el nivel.

Introducción rápida de un plato

Durante la fase de cocción y servicio se puede verificar la necesidad de tener que cocinar un producto no presente en la lista. Es posible introducir un plato rápidamente en el RackControl sin tener que registrarlo con un nombre específico. En el nivel aparecerá el nombre genérico "Bandeja".

Para ello pulse un nivel vacío y elija el subprograma denominado "Bandeja" (ref. 28).

Este es un nivel jolly en que es posible configurar cada vez un tiempo diferente. Es posible introducir varios platos "Bandeja" a la vez en el RackControl.



Modificación de un programa RackControl

Si desea modificar un programa RackControl, una vez abierto, accione los sets que aparecen en la columna de la izquierda (ref. **29**). Es posible modificar en cualquier momento el modo de cocción, la temperatura, el ventilador (excluido en modalidad vapor) y la válvula de mariposa (o humedad o SteamTuner).

También es posible modificar el plato o copiar, volver a nombrar y borrar el programa. En este caso, pulse la tecla funciones (ref. **30**) y proceda como se explica en el capítulo 2.9 de este manual de instrucciones.

2.12b Creación de un nuevo programa RackControl

Además de los programas RackControl ya presentes es posible crear unos personalizados.

Entre en la lista de programas RackControl (en la pantalla Home pulse el icono RackControl). El primer programa que aparece en lo alto es: "Manual" (ref. **31**). El programa "Manual" permite crear un nuevo programa y también trabajar en modalidad RackControl sin memorizar el programa. En el segundo caso, al salir del programa los sets de cocción configurados se perderán.

Para crear un nuevo programa entre en la sección "Manual del RackControl" e introduzca en la columna de la izquierda los sets de cocción deseados. A continuación pulse el botón funciones y memorice el programa como se explica en el capítulo 2.7 de este manual de instrucciones.

Solo después de haber memorizado el programa es posible introducir la lista de platos.

Uso del RackControl en modalidad "Manual"

En caso de que no se desee salvar el programa configurado es, en todo caso, posible usar el RackControl en modalidad manual.

Viernes 30 de octubre del 2015 16:20

Comida
a LA CARTA

29

	1 +	
	2 +	
	3 +	
	4 +	
250°	5 +	
	6 +	
	7 +	
	8 +	
	9 +	
	10 +	

SynchroExit

START

30

Viernes 30 de octubre del 2015 16:20

a LA CARTA

Manual	31
Desayuno	
Comida	
Multibaker	
Vapor Mix	

No obstante, en esta modalidad no es posible memorizar platos específicos sino que se visualiza el nombre genérico "Bandeja" para todos los niveles.

2.13 Uso de la función EasyService en RackControl

RackControl se ha proyectado para cocinar por separado los platos en distintos niveles. Los platos se pueden introducir simultáneamente o en tiempos diferentes y, a medida que van finalizando los tiempos configurados, el horno avisa de qué nivel ha terminado la cocción.

Activando la función EasyService es posible tener todos los platos preparados a la vez. En esta modalidad el horno avisa cuando es necesario introducir los platos en los diferentes niveles de manera que estén listos a la vez.

En esta modalidad solo se pueden seleccionar los niveles con la configuración del parámetro tiempo (no con el parámetro sonda al corazón).

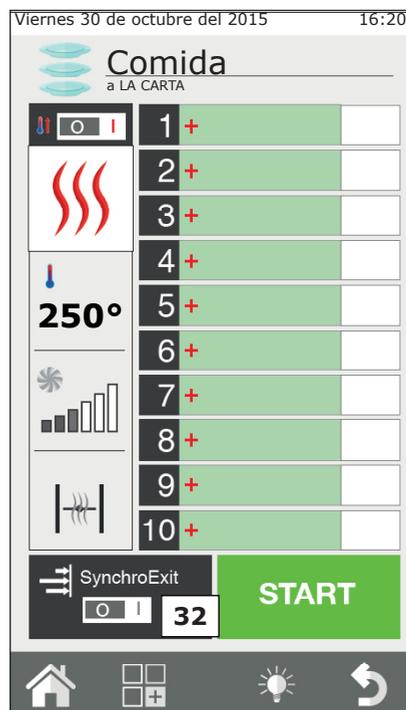
Activación EasyService

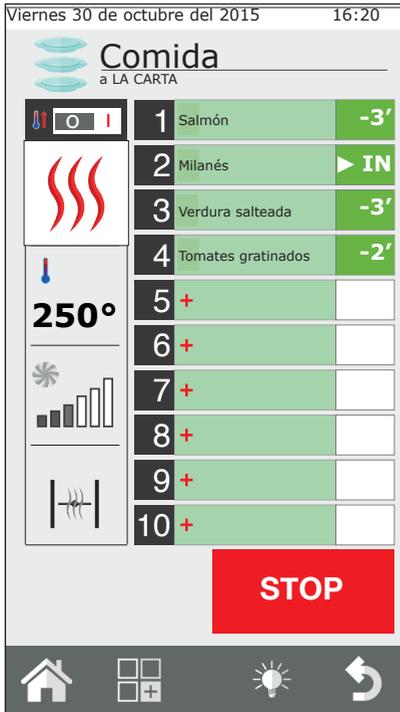
La función EasyService se debe activar antes de pulsar el botón START, de hecho, solo está disponible cuando el horno está en STOP. Para activar EasyService desplace el interruptor del botón EasyService (ref. **32**) a la posición **I**.

Esta acción permite acceder a la lista de los platos del correspondiente programa RackControl. Seleccione los platos que se quieren servir a la vez (máximo de 10) y pulse el botón START.

Una vez finalizado el precalentamiento (si presente) el horno avisa que hay que hornear los platos con el tiempo de cocción más largo. El aviso se efectúa mediante la señal acústica y el mensaje "IN" en la casilla derecha. Con la apertura y el cierre de la puerta la señal acústica se reajusta y parte la cuenta atrás.

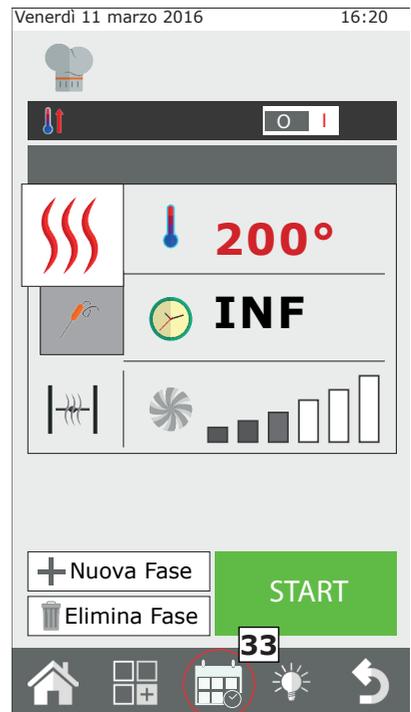
En los demás niveles se evidencia en verde el tiempo residual de horneado. El horno avisa de la misma manera cuando deben hornearse los demás platos. La señal acústica empieza de manera intermitente a partir de -15 segundos. Se aconseja esperar a que el temporizador llegue a 0 y se visualice el mensaje "IN" antes de hornear. De esta forma todos los platos se cocerán a la vez.





Uso simultáneo de RackControl y de SyncoExit

Durante el uso de EasyService es, en cualquier caso, posible añadir otros platos en modalidad RackControl, que se controlarán de forma independiente respecto a los seleccionados por EasyService. Solo es posible utilizar las dos funciones a la vez activando primero EasyService y añadiendo después otros platos en RackControl. No es posible activar EasyServices si ya está activo RackControl.



2.14 La salida programada

Se puede programar el inicio de un ciclo de cocción a través de la selección del botón 33. Pantalla de selección por año, mes, día, hora, minuto y guardar la configuración.

Cuando guardó el ajuste no se puede apagar el horno y no se puede iniciar otros disparos.

2.15 La función Regeneración

La función Regeneración se ha concebido para regenerar (esto es, poner a la temperatura de servicio) los productos precocinados y enfriados en positivo (+1°C +4°C). Esta función es especialmente adecuada para regenerar productos ya puestos en plato, pero también se puede utilizar para la regeneración de productos enteros en bandeja.

Acceso a la función Regeneración

En la pantalla HOME pulse el pictograma Regeneración (ref. **34**).

Entrará en la lista de programas de la Regeneración. Elija en la lista el programa deseado o pulse manual para crear uno personalizado.

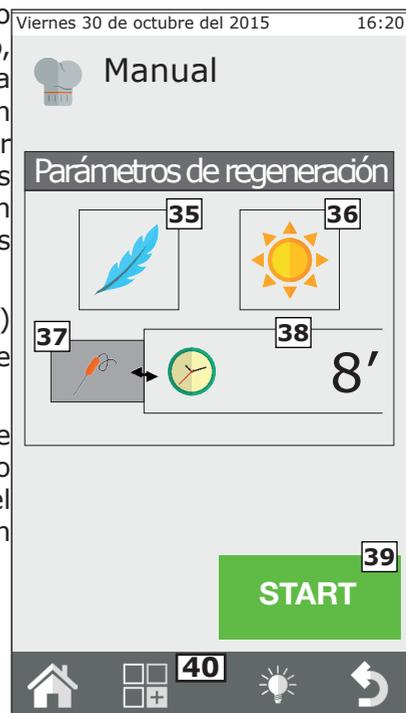
Uso de la función Regeneración

Seleccionando el programa Manual en la lista de los programas Regeneración se podrá configurar manualmente el horno para regenerar uno o varios productos.

La pantalla mostrará la posibilidad de activar las funciones SOFT (ref. **35**) o CRISPY (ref. **36**). La primera se debe seleccionar si se está regenerando un plato cocinado a temperatura reducida. En cambio, la segunda se selecciona si al finalizar la regeneración se quiere efectuar una fase en seco y a temperatura elevada para regenerar la costra superficial del producto. Las funciones son opcionales y las dos se pueden deshabilitar. No es posible seleccionar las dos a la vez: son opuestas.

Introduzca el campo de regeneración (ref. **37**) o la temperatura en el corazón (ref. **37**) y pulse START (ref. **39**).

El horno efectuará automáticamente el precalentamiento (en vacío) y luego avisará cuando se debe introducir en el horno mediante una señal acústica y un mensaje en el display.



2.15a Programas Regeneración

Salvar un nuevo programa

A los programas ya presentes es posible añadir programas personales.

Para crear un nuevo programa entre en el programa "Manual" de la lista de programas regeneración y configure el tiempo de regeneración (o la temperatura de la sonda al corazón) y active, en su caso, una de las funciones SOFT o CRISPY.

Una vez configurados los parámetros deseados pulse el icono del menú funciones (ref. 40) y salve el programa en la memoria del horno, como se explica en el capítulo 2.7 de este manual de instrucciones.

Modificar un programa

Si desea modificar un programa ya salvado selecciónelo en la lista de programas del menú regeneración. Efectúe las modificaciones deseadas.

A este punto es posible iniciar el programa mediante el botón START o salvar las modificaciones accediendo al menú funciones (ref.40) y seleccionar SALVA.

Volver a nombrar / Borrar un programa

Al igual que los programas de cocción, también los programas de regeneración se pueden volver a nombrar y borrar.

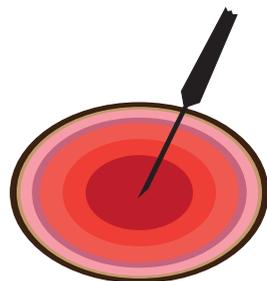
En el menú seleccionado, mediante el menú funciones, acceda a la función SALVA y luego vuelva a nombrar o borre para seguir el procedimiento deseado.

2.15 La sonda al corazón y la cocción en ΔT

Colocación de la sonda

La sonda detecta la temperatura mediante un punto situado cerca de la sonda.

Así pues, hay que introducirla de forma que la punta coincida con el centro del producto en la parte más gruesa.



Cocciones en ΔT (Delta-T)

La función ΔT sirve fundamentalmente para realizar cocciones lentas y a temperatura reducida.

En la modalidad ΔT , se configura, en lugar de la temperatura en cámara, la temperatura que el horno debe mantener constantemente entre la temperatura en el corazón del producto y la temperatura de la cámara. A medida que va subiendo la temperatura en el corazón aumenta paralelamente también la temperatura de la cámara. Para la función ΔT es necesario el uso de la sonda.

Se aconseja configurar un ΔT comprendido entre 15°C y 30°C como máximo.



Temperatura de cocción al corazón

Alimento	Cocción	Tº corazón
Carnes rojas	poco hecho	50°C
	medio	60°C
	bien cocido	70°C
Carnes de ternera, cerdo y carnes blancas en general	bien cocido	70°C
Pollo	bien cocido	80-90°C
Hervidos y estofados de carne	bien cocido	80-90°C
Pescado	bien cocido	67-72°C

2.17 Consejos para la cocción: asar, asar a la parrilla y freír

Los asados

Para una cocción más eficaz se aconseja poner los asados en parrillas de varas de acero a fin de tener una cocción más uniforme entre la parte superior y la inferior del asado sin necesidad de girar el producto durante la cocción.

Si desea recuperar los líquidos de cocción ponga una bandeja en el nivel más bajo del horno.

Asar a la parrilla

Para cocer a la parrilla en el horno es indispensable usar el accesorio parrilla. Para obtener un resultado óptimo es necesario que la parrilla sea de aluminio.

El horno debe configurarse por lo general a convección, con la válvula abierta y la temperatura entre 230°C y 270°C, en función del tipo de producto y del dorado que se desea obtener, y una ventilación entre 4 y 6.

Freír

Es posible freír todos los productos empanados y previamente fritos y congelados. En caso de productos empanados, salpíquelos con un poco de aceite para que el pan lo absorba. Los productos previamente fritos y congelados se pueden freír también sin añadir más aceite.

Use bandejas de aluminio antiadherente o cestas específicas para fritos. Configure el horno en convección con válvula abierta, como media a la temperatura de 250° C y ventilación entre 4 y 6.

2.17a Consejos para la cocción: cocción uniforme

En función del producto introducido, la uniformidad de la cocción se puede modificar. En este caso se aconseja intentar bajar la temperatura y accionar (incrementando o reduciendo) la velocidad de rotación del ventilador.

El uso de bandejas correctas aumenta la uniformidad general de cocción del horno. Elija siempre la bandeja con la menor profundidad posible para el producto que se desea cocinar. Las bandejas de aluminio ofrecen, sin lugar a dudas, una uniformidad de cocción mejor que las de acero.

2.17b Consejos para la cocción: cocción al vacío y pasteurización

La cocción al vacío

Es posible cocinar directamente un producto en el interior de una bolsa de vacío. Este tipo de cocción permite obtener unas carnes especialmente tiernas y sabrosas y disminuir a la vez que el producto se deteriora.

Una vez puesto al vacío el producto usando las correspondientes bolsas de cocción configure el horno con ciclo MIXTO al 100% de humedad y ventilación entre 3 y 4. La temperatura en cámara de cocción debe ser de 3°-5°C máximo superior a la que se quiere alcanzar en el corazón. Por ejemplo: para un solomillo medio (60°C en el corazón) configure la temperatura del horno a 63°C.

La pasteurización en recipiente

En los procesos de pasteurización se considera que un producto está pasteurizado cuando la temperatura en el corazón alcanza un valor comprendido entre 83°C y 85°C.

En función del tipo de producto, dimensión del recipiente y cantidad de producto en su interior, el tiempo para alcanzar la temperatura en el corazón puede variar. Así pues, se aconseja utilizar la sonda al corazón en un recipiente muestra (perforando la tapadera para que la sonda pueda entrar) para detectar la temperatura de todo el lote de producción.

Al finalizar la cocción el producto debe enfriarse rápidamente a +3°C para terminar el ciclo de pasteurización.

2.17c Consejos para la cocción: hidratación del vapor

Gracias al control patentado para la hidratación del SteamTuner es posible modificar la calidad del vapor, de muy seco a muy mojado, en función del producto que se desea cocinar.

El vapor seco por lo general se debe utilizar para productos delicados, en tanto que el vapor mojado se utiliza sobre todo para productos que presentan una fibra más dura y que, por tanto, son más difíciles de cocinar.

	MUY SECO	120°C	Pastelería como: bizcocho al vapor, muffins, flan.
	SECO	75°C	Pescado, crustáceos y moluscos en general.
	NORMAL	80°C	Carne de pollo al vapor
	HÚMEDO	95°C	Carnes rojas y carnes hervidas en general
	MUY HÚMEDO	115°C	Verdura entera a pedazos, pasta y arroz

3. Menú FUNCIONES

El menú FUNCIONES, al que se accede desde la pantalla HOME, permite acceder a las funciones principales de mantenimiento ordinario y de configuraciones de uso del horno.

3.1 LAVADO

En el menú FUNCIONES la primera opción es la función "**LAVADO**".

Es posible seleccionar 3 tipos de lavado: **HARD**, **NORMAL** y **SOFT**, o la modalidad **SOLO ENJUAGUE**.

La selección de uno de estos tipos de lavado depende de la cantidad de residuos de comida y de la incrustación de las grasas en la cámara de cocción del horno: **HARD** se utiliza para un lavado profundo y para una suciedad muy resistente, **SOFT** para un lavado más ligero.





La duración del lavado varía en función del tipo :

SOFT	casi 1 hora y cuarto
NORMAL	casi 1 hora y media
HARD	casi 2 horas y media

La modalidad “**solo enjuague**” tiene una duración variable en función del uso o no del abrillantador:

duración de unos 10 minutos sin abrillantador, unos 20 minutos con abrillantador.

La pantalla prevé también la elección del detergente: líquido (Liquid Degreaser) o sólido (pastillas Solid Tab). Después el programa pedirá la selección entre abrillantador (Descaler&Rinse), vinagre o nada

Después de esta selección y de haber pulsado la tecla “OK” se requiere la verificación de los niveles de producto (detergente o abrillantador) en los bidones.

Ponga los tanques de detergente y de abrillantador cerca del horno e introduzca los tubos de color blanco y rojo que están bajo el horno, en los correspondientes tanques:

Tubo BLANCO -> DETERGENTE

Tubo ROJO -> ABRILLANTADOR

IMPORTANTE:

A fin de conseguir una limpieza correcta y un mantenimiento cualitativo de la cámara del horno es obligatorio usar el detergente recomendado por el fabricante.

EL USO DE UN DETERGENTE DIFERENTE PUEDE INVALIDAR LA GARANTÍA!



Interrupción del lavado

Es posible interrumpir el ciclo de lavado manteniendo pulsado el botón e introduciendo la **contraseña 222**.

Si el detergente ya se ha descargado inicia la fase de enjuague y a continuación la de secado; si, en cambio, aún no se ha cargado el ciclo se interrumpe de inmediato.

3.2 ENFRIAMIENTO

Esta función consiste en reducir rápidamente la temperatura en el interior de la cámara del horno para pasar de un tipo de cocción a alta temperatura a una cocción más delicada que requiere temperaturas más bajas (por ejemplo para pasar de la cocción de asados a la cocción de verduras al vapor).

Al poner en marcha esta función pulsando el botón START se pone en funcionamiento el ventilador. Abra la puerta del horno para favorecer la salida de aire caliente y la entrada de aire más frío. Ello permitirá alcanzar la temperatura deseada en poco tiempo y efectuar las cocciones más delicadas.

Por razones de seguridad el enfriamiento solo se puede efectuar con la puerta cerrada. La puerta solo se puede abrir después de haber iniciado este programa.

El horno propone, por defecto, el enfriamiento hasta 50° C de la cámara, pero es posible configurar el valor deseado. Al alcanzar esta temperatura el horno interrumpirá el enfriamiento y emitirá una señal acústica. Esta función debe activarse manualmente pulsando y manteniendo pulsado el botón "Manual humidificador" **fig.18** durante el tiempo deseado.

ADVERTENCIA: desde la cámara de cocción puede salir chorros de aire caliente y vapor! PELIGRO DE QUEMADURAS!

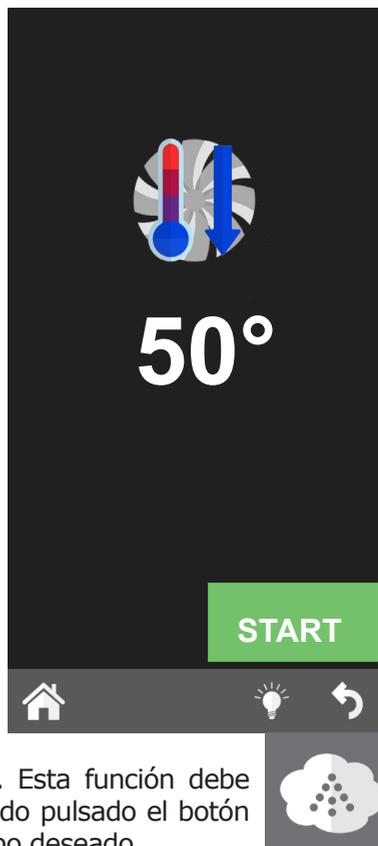


Fig. 18

3.3 SERVICE

En el interior de este menú hay 4 funciones: CONFIGURACIÓN; LIMPIEZA BOILER, VISUALIZA LOG; SERVICIOS AVANZADOS, que ofrecen la posibilidad de regular y visualizar una serie de funciones y de iniciar los procedimientos para el mantenimiento del horno.



3.3.1b Info Sistema

Esta función permite visualizar la versión del software instalada en el horno, el número de serie del mismo y el número de horas transcurridas desde la última limpieza del boiler.

3.3.1c Idioma

A través de esta función es posible elegir el idioma de visualización de los mandos y de los mensajes del display.

3.3.1d Bloqueo/ desbloqueo ducha

Esta función permite abrir y cerrar la válvula eléctrica que lleva el agua a la ducha retráctil integrada en el horno.

Se pueden elegir las opciones de:

- Ducha siempre utilizable
- Ducha activa con la puerta abierta
- Ducha siempre bloqueada

3.3.1 CONFIGURACIÓN

En este menú es posible realizar una serie de configuraciones de parámetros:

3.3.1a Fecha y hora

La función Fecha y Hora permite configurar estos parámetros actualizándolos a la fecha y hora actuales, para el uso del horno.



3.3.1e Iluminación

La función Iluminación permite regular la luminosidad del display. Seleccione esta función, regule la luminosidad mediante el botón del salpicadero y pulse "Salva".

3.3.2 LIMPIEZA BOILER

La desincrustación del boiler se realiza automáticamente durante el lavado.

También es posible iniciarla manualmente, si es necesario, seleccionando la opción "Limpieza boiler".

Ponga el tanque de desincrustante cerca del horno y compruebe el nivel del líquido, introduzca a continuación el tubo rojo de calado (tubo del abrillantador).

La limpieza debe efectuarse con abrillantador (Descaler&Rinse) o con vinagre.

Una vez iniciada la limpieza de la caldera no se puede interrumpir este procedimiento.

La duración varía en función del desincrustante que se utiliza (indicativamente 30 minutos si se utiliza Descaler & Rinse, aconsejado por el fabricante; 6 horas si se usa vinagre).

Durante la limpieza el horno es posible utilizar el horno para cualquier cocción y en esta fase el vapor solo se producirá mediante inyección directa (sin utilizar la caldera).



Desincrustación de la caldera sólo se puede llevar a cabo con el producto específico: "Oven Descaler & Rinse".

3.3.3 VISUALIZA LOG

La función propone la lista cronológica de los LOG ALARMAS y de los LOG LAVADOS.

La primera lista, LOG ALARMAS, visualiza todos los errores detectados y visualizados en el display del horno durante su funcionamiento.

La segunda lista, LOG LAVADOS, visualiza todos los lavados realizados por el horno, comunicando la fecha y la hora de inicio.

3.3.4 SERVICIOS AVANZADOS

Esta función está protegida por contraseña y permite acceder a las funciones de configuración y prueba reservadas al personal técnico cualificado.

3.3.5 IMPORTACIÓN / EXPORTACIÓN datos

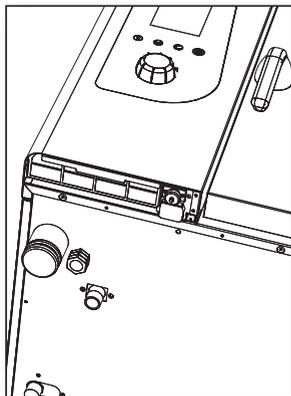


Fig. 19

Introduciendo un lápiz USB debajo del panel de mandos (**Fig. 19**), se activan las funciones de importación y exportación de algunas de las funciones arriba descritas.

Introduciendo un lápiz USB VACÍO es posible **EXPORTAR** :

el RECETARIO ; los LOGS HACCP (la función que, cuando es

activa, registra el procedimiento de cocción y todos sus datos: tiempo, temperatura de la cámara , temperatura de la sonda al corazón, puesta en marcha y todos los cambios de fase, etc); los LOGS ALARMAS; el LOG LAVADO .

Introduciendo un lápiz USB cargado con, por ejemplo: nuevas recetas, parámetros o idiomas es posible **IMPORTAR** estos datos en el software del horno.



4. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de efectuar cualquier intervención de limpieza o mantenimiento desconecte el aparato de la alimentación eléctrica.

Al final de la jornada laboral es necesario limpiar el aparato tanto por motivos de higiene como para evitar averías de funcionamiento.

El aparato no se debe limpiar nunca con chorros de agua directos o de alta presión. De igual forma, para limpiar el aparato no hay que utilizar cepillos o rascadores de acero común; en su caso es posible utilizar lana de acero inoxidable, rascando en el sentido del satinado de las planchas.

Espere a que la cámara de cocción esté fría.

Quite las mamparas portabandejas.

Quite manualmente los residuos móviles y meta las partes extraíbles en el lavavajillas. Para limpiar la cámara de cocción hay que utilizar agua tibia con jabón. A continuación todas las superficies interesadas deben ser abundantemente enjuagadas, asegurándose de que no quedan residuos de detergente.

Para limpiar las partes exteriores del horno use un paño húmedo y un detergente no agresivos.

Durante el control anual que realiza un técnico especializado quite el deflector y lávelo con agua jabonosa.

4.3 DESCARGA HUMEDAD

La descarga de humedad expelle los vapores generados en el interior de la cámara de cocción.

Verifique que la misma esté siempre limpia y sin obstrucciones.

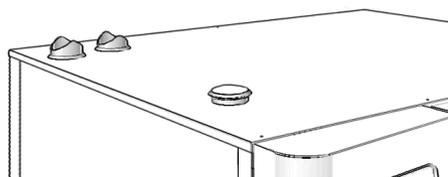


Fig. 20

4.2 LIMPIEZA DEL CRISTAL

La limpieza del cristal de la puerta se puede efectuar tanto desde el lado externo como desde el interno. A tal fin hay que girar en sentido horario el tope que retiene en posición el cristal interior (**Fig.21**) y, una vez abierto el cristal, limpiarlo con un detergente idóneo. No utilizar nunca materiales abrasivos.

Además, el cristal se debe cerrar de forma correcta y bloquearlo en posición girando en sentido antihorario el correspondiente tope.

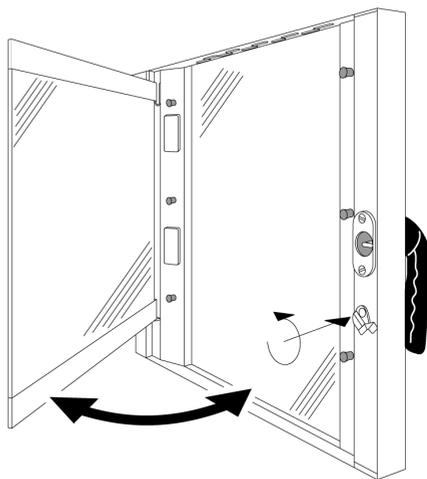


Fig. 21

4.3 LIMPIEZA DEL FILTRO DE AIREACIÓN DEL SALPICADERO

La limpieza del filtro de aireación del salpicadero del horno (**Fig.22, réf. F**) debe efectuarse al menos una vez al mes lavando el filtro a mano con agua y jabón.

Para sacar el filtro tire hacia abajo con los dedos haciendo fuerza en el agarradero correspondiente (**Fig. 22**).

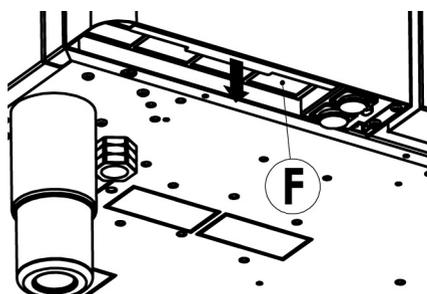


Fig. 22

Es conveniente sustituir el filtro al menos una vez al año o también con más frecuencia si el horno opera en ambientes en los que existe una elevada concentración de harinas o sustancias similares.

En cualquier caso, hay que cambiar el filtro cuando está agotado o dañado; se debe solicitar como pieza de recambio al proveedor.

5. CONTROLES QUE SOLO PUEDE REALIZAR UN TÉCNICO AUTORIZADO

Quite la alimentación eléctrica antes de efectuar cualquier regulación o intervención.

5.1 RESTABLECIMIENTO DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD

Desenrosque los tornillos que fijan el salpicadero y ábralo haciéndolo girar sobre las guías hacia la izquierda.

Identifique el termostato, colocado abajo a la izquierda del compartimento técnico, y pulse el botón rojo hasta que advierta un ruido mecánico ("clic"), que confirmará que los contactos se han cerrado (**Fig. 23**).

Es posible que el termostato intervenga debido a los esfuerzos mecánicos a los que puede haberse sometido al horno durante el transporte.

Una continua intervención del termostato de seguridad indica un mal funcionamiento del aparato, de forma que es indispensable averiguar las causas.

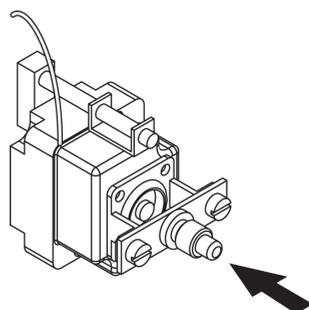


Fig. 23

5.2 PROTECCIÓN TÉRMICA DEL MOTOR

La protección térmica del motor se restablece automáticamente y si la misma interviene hay que verificar que la limpieza de las ranuras, la eficiencia de los dispositivos de enfriamiento y la rotación regular y sin fricciones del motor.

Se recomienda quitar la alimentación eléctrica.

5.3 FUSIBLES DE PROTECCIÓN

Los fusibles de protección sirven para proteger las tarjetas electrónicas del horno de exceso de tensiones. Los mismos se encuentran en la parte baja del compartimento técnico, cerca del botón de restablecimiento del termostato de seguridad.

5.4 CONTROL DE LA LLAMA

Atención:

El control de llama solo funciona correctamente si la conexión eléctrica del

horno se ha realizado respetando la posición de la fase y \perp del neutro. Entre una fase y otra debe haber una diferencia de potencial de 230V.

5.5 GESTIÓN RECAMBIOS

La sustitución de piezas de recambio deber ser exclusivamente realizada por el personal del centro de asistencia autorizado.

Para identificar los códigos de las piezas de recambio contacte el servicio de asistencia.

Una vez identificadas las piezas de recambio necesarias el servicio de asistencia enviará un pedido regular a la empresa fabricante en que se indicarán claramente el modelo del aparato, el número de serie, la tensión y la frecuencia de la alimentación eléctrica, además de, naturalmente, el código y la descripción de las piezas solicitadas.

Para proteger la salud del usuario y del consumidor es necesario utilizar siempre y exclusivamente piezas de recambio originales.

6. DESCRIPCIÓN ALARMAS

En caso de alarma en el display temperatura y en el display tiempo aparece el nombre identificador de la alarma en curso.

Se gestionan las siguientes alarmas

Nombre	Descripción	Acciones	SOLUCIÓN
E01-Sonda cámara	Error sonda cámara	Bloqueo cocción, restablecimiento automático.	Sustituir la sonda cámara.
E17-Sonda agujón	Error sonda agujón	Restablecimiento manual.	Sustituir la sonda agujón.
E12-GAS	Bloqueo quemador gas	Bloqueo cocción, restablecimiento manual.	Pulse restablecimiento manual (botón codificador); contacte el centro de asistencia si se repite
E13-GAS 2	Bloqueo quemador gas	Bloqueo cocción, restablecimiento manual.	Pulse restablecimiento manual (botón codificador); contacte el centro de asistencia si se repite
E05-Seguridad motor	Alarma motor	Bloqueo cocción, rearme automático.	Contacte el servicio de asistencia si se repite.
E11-Seguridad motor 2	Alarma motor	Bloqueo cocción, rearme automático.	Contacte el servicio de asistencia si se repite.
E03-Inversor	Alarma inversor motor	Bloqueo cocción, rearme automático.	Contacte el servicio de asistencia si se repite.

Nombre	Descripción	Acciones	SOLUCIÓN
E06-Seguridad cámara	Térmico seguridad cámara	Bloqueo cocción, rearme manual.	Contacte el servicio de asistencia si se repite.
E07-PWM	Error tarjeta PWM (timeout comunicación o problemas con la velocidad del ventilador)	Bloqueo cocción.	Póngase en contacto con el centro de asistencia
E08-PWM 2	Error segunda tarjeta PWM (timeout comunicación o problemas con la velocidad del ventilador)	Bloqueo cocción.	Póngase en contacto con el centro de asistencia
E04-Flujo de aire	Alarma capacidad aire en quemador de gas	Bloqueo cocción, restablecimiento manual.	Verifique las obstrucciones en la chimenea de escape de humos de combustión o contacte el centro de asistencia.
E18-Aire Flujo 2	Alarma capacidad aire en segundo quemador de gas	Bloqueo cocción, restablecimiento manual.	Verifique las obstrucciones en la chimenea de escape de humos de combustión o contacte el centro de asistencia.
E14-HI TEMP	Temperatura compartimento técnico demasiado elevada	Bloqueo cocción, restablecimiento automático.	Verifique la limpieza del filtro de aireación, la aireación perimetral del horno (ranuras) y el correcto funcionamiento de los ventiladores de enfriamiento de los componentes.
E21-Deficiencia agua	Falta agua para la producción de vapor	Bloqueo cocción, restablecimiento automático.	Controle la conexión de la cañería del agua y la abertura del grifo de interceptación.
E24-Deficiencia Agua cuentalitros	Alarma cuentalitros lavado	Bloqueo lavado, restablecimiento manual	Pulse restablecimiento manual (botón codificador) Contacte el servicio de asistencia si se repite.
E09-Com PWM	Error de comunicación tarjeta PWM	Bloqueo cocción.	Quite y vuelva a suministrar tensión. Contacte el servicio de asistencia si se repite.
E10-Com PWM2	Error de comunicación tarjeta PWM2	Bloqueo cocción.	Quite y vuelva a suministrar tensión. Contacte el servicio de asistencia si se repite.
E16-Comunicación	Error de comunicación de ficha principal	Bloqueo cocción.	Quite y vuelva a suministrar tensión. Contacte el servicio de asistencia si se repite.
E23-No salida	El agua del boiler no sea ha descargado correctamente	Bloqueo cocción.	Quite y vuelva a suministrar tensión. Contacte el servicio de asistencia si se repite.
E22-Power fail	Interrupción alimentación eléctrica	Bloqueo cocción.	Pulse M durante 1 segundo.
E19-Probe 4	Alarma sonda control humedad 4	Bloqueo cocción.	Sustituya la sonda humedad 4
E20-Probe 5	Alarma sonda control humedad 5	Bloqueo cocción.	Sustituya la sonda humedad 5

7. ELIMINACIÓN DEL APARATO

Al finalizar su vida de funcionamiento, el aparato deberá ser eliminado de acuerdo con las disposiciones legislativas sobre la materia.

El símbolo de la **Fig.24** especifica que, al final de su vida útil, el aparato debe ser eliminado de acuerdo con la Directiva del Parlamento Europeo 2012/19/EU del 04/06/2012.



Fig. 24

Información sobre la eliminación en estados miembros de la Unión Europea

La Directiva comunitaria sobre los aparatos RAEE se ha transpuesto de forma diferente en cada país, así pues, si desea eliminar este aparato le sugerimos que contacte las autoridades locales o el distribuidor para que le especifique el modo correcto de eliminación.





LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR LOS DAÑOS DEBIDOS A INSTALACIÓN INCORRECTA, MANIPULACIÓN DEL APARATO, USO IMPROPIO, MANTENIMIENTO INCORRECTO, INOBSERVANCIA DE LAS NORMAS VIGENTES E IMPERICIA EN EL USO.

EL FABRICANTE SE RESERVA EL DERECHO DE APORTAR EN CUALQUIER MOMENTO AL PRODUCTO LAS MODIFICACIONES QUE CONSIDERE NECESARIAS O ÚTILES.

