
Steambox Evolution

MOD. **M** **P**

SEME.... - SEPE.... - SEMG.... - SEPG....



ESPAÑOL - Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento



06/2016



CONTENIDO

1. INSTALACIÓN	5
1.1 Advertencias generales y de seguridad	5
1.2 Colocación	8
1.3 Conexión hídrica	10
1.4 Conexión a la descarga	11
1.5 Conexión eléctrica	11
1.6 Conexión el gas (solo para hornos de gas).....	13
1.7 Salida de humos	15
1.8 Valores de funcionamiento de los hornos de gas (solo para versiones de gas)	15
1.9 Regulación de las bisagras y del perno de cierre de la puerta....	17
1.10 Puesta en funcionamiento y prueba del horno	17
2. INSTRUCCIONES DE USO	20
2.1. Información preliminares	20
2.2. Programación de la fecha y de la hora	20
2.3. Configuración manual - cocción por convección	21
2.4. Configuración manual - cocción mixta por convección/vapor ...	22
2.5. Configuración manual - cocción a vapor.....	23
2.6. Precalentamiento de la cámara de cocción.....	24
2.7. Cocción en modalidad Espadilla	25
2.8. Cocción en modalidad Δt	26
2.9. Memorización de los programas de cocción	27
2.10. Carga, modificación y/o cancelación de los programas de cocción...28	
2.11. Enfriamiento de la cámara de cocción	29
2.12. Válvula de descarga de humedad	30
2.13. Iluminación de la cámara.....	30
2.14. Apagado	30
2.15. Lavado.....	31
2.16. Desincrustación del boliler (hornos solo M)	32
2.17. Tecla "ESC"	32
3. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	33
3.1 DESCARGA HUMEDAD	33
3.2 LIMPIEZA DEL CRISTAL	33
3.3 LIMPIEZA DEL FILTRO DE AIREACIÓN DEL SALPICADERO....	34
4. CONTROLES QUE SOLO PUEDE REALIZAR UN TÉCNICO	

AUTORIZADO	34
4.1 RESTABLECIMIENTO DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD	34
4.2 PROTECCIÓN TÉRMICA DEL MOTOR	35
4.3 FUSIBLES DE PROTECCIÓN	35
4.4 CONTROL DE LA LLAMA	35
4.5 GESTIÓN RECAMBIOS	35
5. DESCRIPCIÓN ALARMAS	36
6. PANEL DE CONTROL	37
7. DIAGRAMAS DE CABLEADO	39
7.1. SEPE061(W), SEPE101(W): ZSE2271-ZSE2273	39
7.2. SEPE062(W), SEPE102W: ZSE2275	40
7.3. SEPE102: ZSE2276	41
7.4. SEPE201(W): ZSE2277-ZSE2278	42
7.5. SEPE202(W): ZSE2290-ZSE2291	43
7.6. SEPG061(W), SEPG062(W),SEPG101(W), SEPG102(W): ZSE2272-ZSE2274	44
7.7. SEPG201(W): ZSE2279-ZSE2280	45
7.8. SEPG202(W): ZSE2292-ZSE2293	46
7.9. SEME061(W), SEME101(W): ZSE2283	47
7.10. SEME062(W): ZSE2294	48
7.11. SEME102(W): ZSE2285	49
7.12. SEME201(W): ZSE2286	50
7.13. SEME202(W): ZSE2288	51
7.14. SEMG061(W), SEMG062(W), SEMG101(W), SEMG102(W): ZSE2284.....	52
7.15. SEMG201(W): ZSE2287	53
7.16. SEMG202(W): ZSE2289	54
8. ELIMINACIÓN DEL APARATO	55

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**.

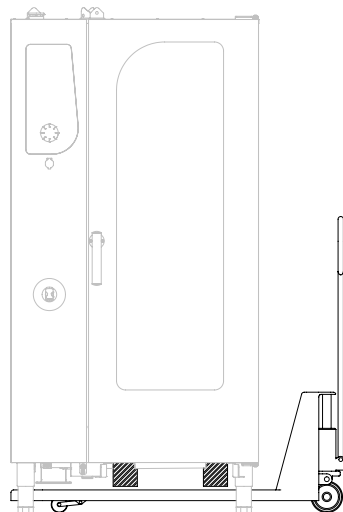


Fig. 1

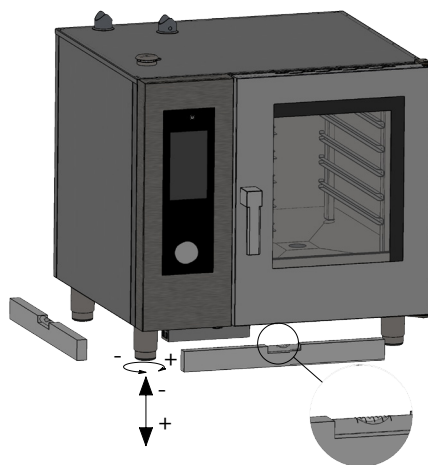


Fig. 2

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.

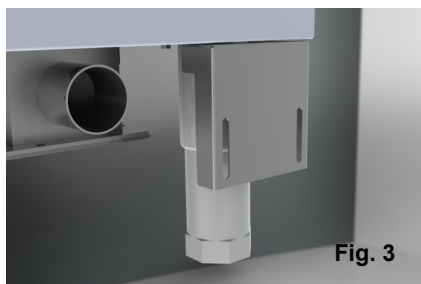


Fig. 3

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.

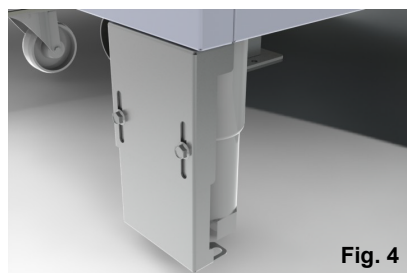


Fig. 4

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.

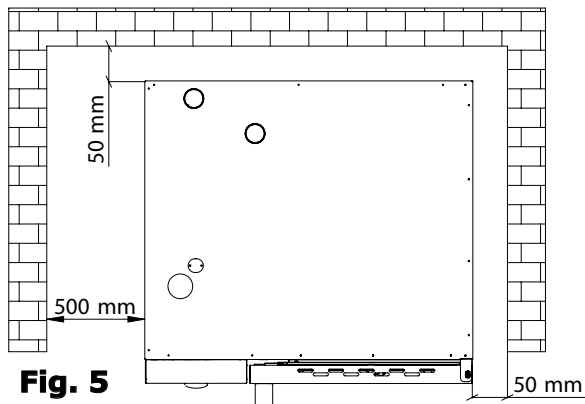


Fig. 5

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.

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 dulcificada y uno para el agua de la red. (**Fig.6**).

Se recomienda siempre la instalación de un reblandecedor-descalificador 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.

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.

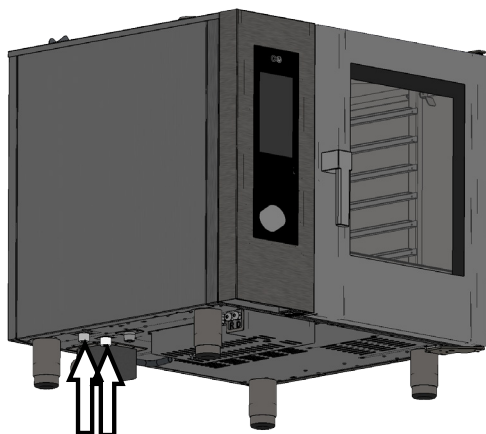


Fig.6

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.

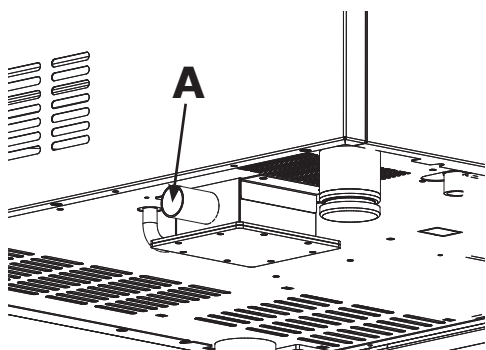


Fig. 7

Conecte el tubo que sale del dispositivo de descarga (**Fig.7-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 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.

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. 8**).

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. 8

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.9**). 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**).

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

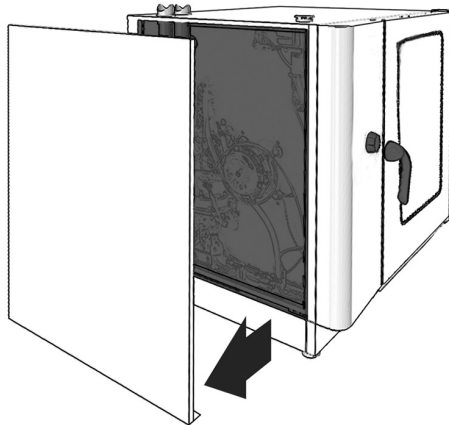


Fig. 9

Modelo ELET	SEME061	SEPE061	SEME062	SEPE062	SEME101	SEPE101	SEME102	SEPE102	SEME201	SEPE201	SEME202	SEPE202
Peso	107	107	170	170	140	140	190	190	260	260	340	340
Tensión:	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	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	SEMG061	SEPG061	SEMG062	SEPG062	SEMG101	SEPG101	SEMG102	SEPG102	SEMG201	SEPG201	SEMG202	SEPG202
Peso	135	135	190	190	165	165	220	220	270	270	350	350
Tensión:	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	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 1	3 x 0,75	3 x 1	3 x 0,75	3 x 1	3 x 0,75	3 x 1	3 x 0,75	3 x 2.5	3 x 1

tab. 1

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

Bloquear el cable con el prensacable.

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

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.10**, 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.10

1.6 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. 11-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 solo podrá ser realizada por un técnico autorizado

		CAT	G30	G31	G20	G25	COUNTRY
CE	TYPE	II _{2H3+}	P mbar	28-30	37	20	/ IT-ES-IE-PT GB-DE-CH
		II _{2H3B/P}	P mbar	30	30	20	/ LT-DK-FI-EE-NO LV-CZ-SK-SI-SE
	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
NR		II _{2ELL3B/P}	P mbar	50	50	20	20 DE
		II _{2L3B/P}	P mbar	30	30	/	25 NL
Σ Q _h kW		II _{2E3+}	P mbar	28-30	37	20	/ LU
G30	G20	G25	I _{3B/P}	P mbar	30	30	/ / MT-IS-HU-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. 11

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. 11-réf. A**).

Controle con los datos que constan en la placa técnica (**Fig.11**) 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. 12**).

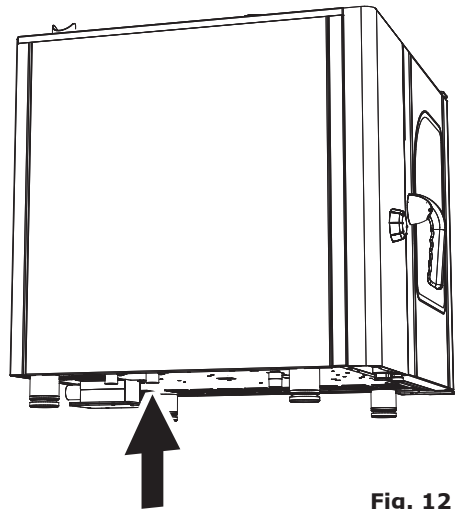


Fig. 12

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.

1.7 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.13**).

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.

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

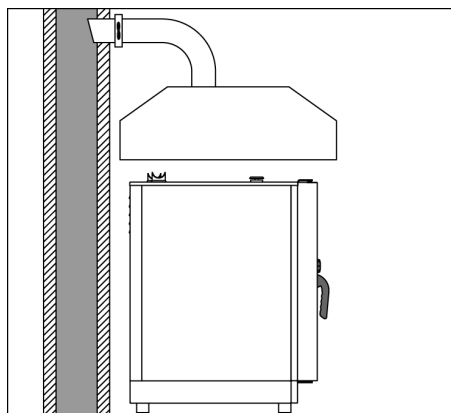


Fig. 13

a) el volumen aspirado debe ser superior al de los gases de escape generados (consultar la normativa vigente);

b) 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.

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

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

Capacidad térmica nominal

Modelo	SEMG061	SEPG061	SEMG062	SEPG062	SEMG101	SEPG101	SEMG102	SEPG102	SEMG201	SEPG201	SEMG202	SEPG202
Tensión	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	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
Capacidad térmica nominal (kW)	12	12	23	23	19	19	27	27	36	36	54	54
Sección cable de alimentación (mm ²)	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5

Presión del gas

COUNTRY	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

1.9 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.

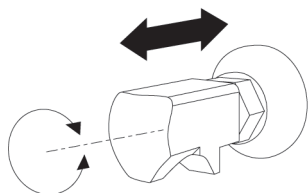


Fig. 15

Es posible regular la presión ejercida por la puerta en la junta atornillando el perno para aumentarla o destornillando el perno para disminuirla (**Fig 15**).

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

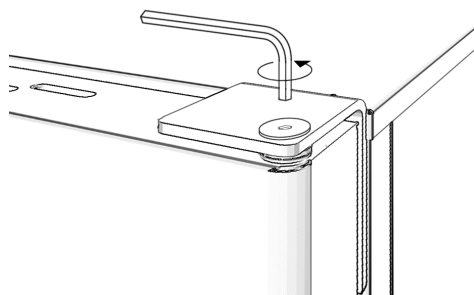


Fig. 14

Para regular la estanquidad de la puerta, si fuera necesario, afloje el perno (**Fig. 14**) 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.

1.10 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" Rif. T1 Fig.16.

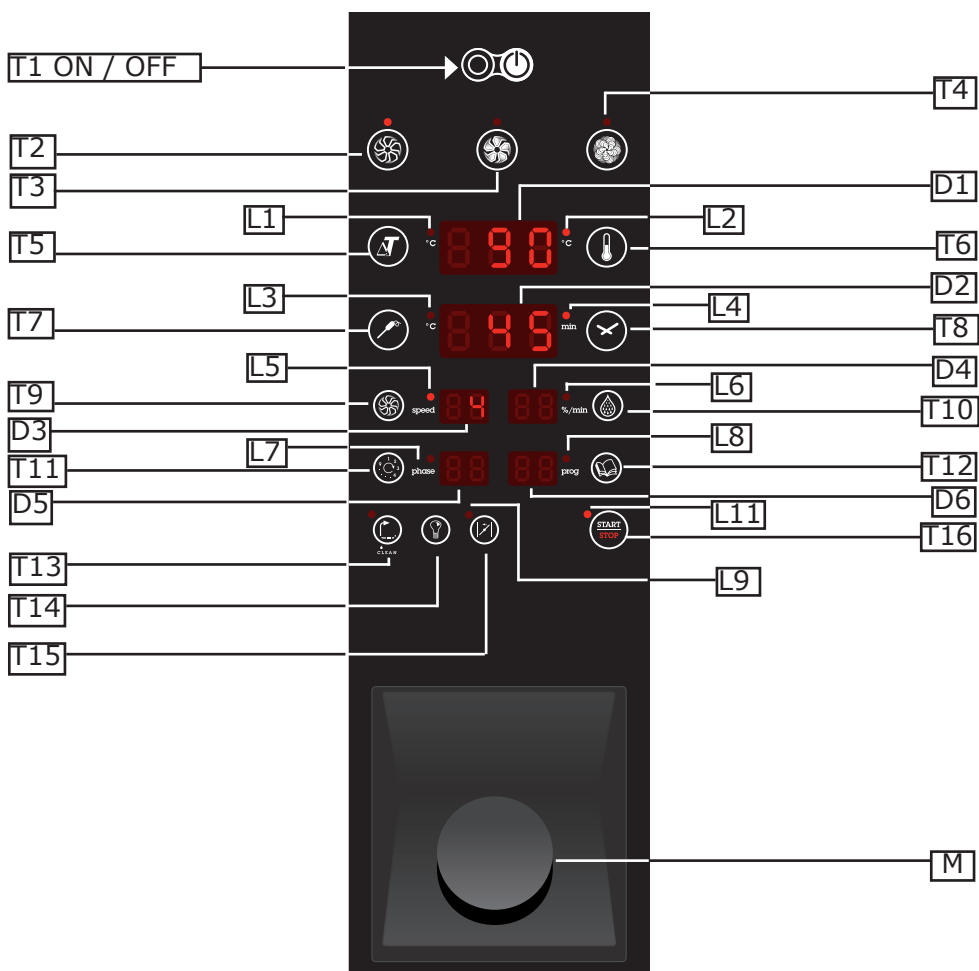


Fig. 16

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

Controle escrupulosamente los puntos de la lista siguiente:

Las luces en la cámara de cocción se encienden presionando la apropiada tecla (**Fig.16-rif.T14**) 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.

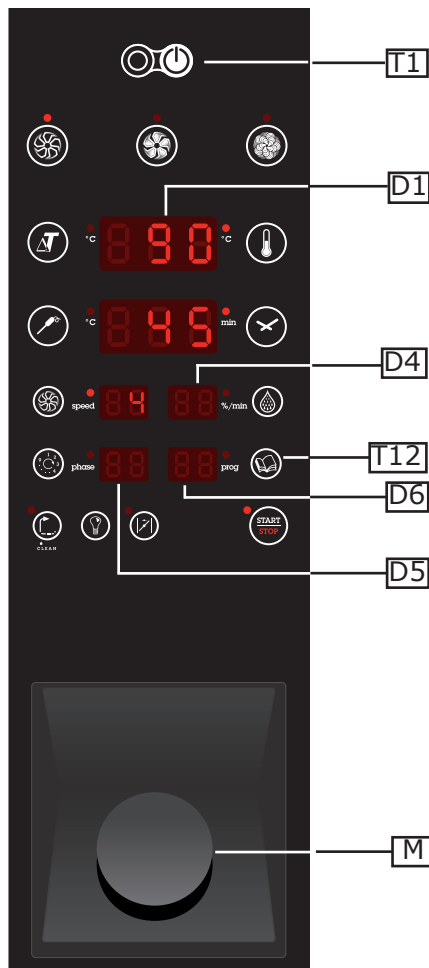
Al finalizar el ciclo de cocción el horno emite una señal sonora de aviso.

2. INSTRUCCIONES DE USO

2.1. Información preliminares

El aparato ha sido proyectado para cocinar alimentos en ambientes cerrados y debe ser empleado únicamente para esta función: por lo tanto, cualquier uso diferente debe ser evitado porque es impropio y peligroso.

Durante el funcionamiento vigile el aparato.



Antes de efectuar la cocción, se aconseja precalentar el horno a una temperatura aproximadamente $+30^{\circ}/+40^{\circ}$ C superior a la necesaria.

El panel de control del horno cuenta con un mando **M** para introducir y modificar los parámetros de funcionamiento del aparato. Este mando también puede pulsarse para seleccionar una función o confirmar un determinado parámetro. El mando actúa en un codificador digital y por lo tanto es de rotación continua (no hay final de recorrido). Los parámetros regulados por el codificador varían en sentido horario creciente.

Del estado de espera, presionando la tecla **T1** se pasa al estado de "encendido" luego del reset de la tarjeta (Algunos segundos): la pantalla **D1** indica la temperatura en la cámara de cocción y el horno está listo para recibir la configuración de cocción

2.2. Programación de la fecha y de la hora

Una vez conectado a la red eléctrica, el horno queda en condición de "stand-by" (espera) y las pantallas **D5** y **D6** indican respectivamente la hora y los minutos actuales.

Pulsando el botón **T12** 5 segundos, el

display **D4** muestra hr y el display **D6** relampagua. Seleccionar la hora correcta girando el selector **M** y confirmar la selección pulsando el mismo. El display **D4** indica ni (minutos): seleccionar los minutos girando el selector **M** y confirmar la selección pulsando el mismo. Repetir la operación para el día (da), mes (mo) y año (ye).

2.3. Configuración manual - cocción por convección

Una vez que se haya encendido el horno presionando la tecla **T1**, seleccione la modalidad de cocción por convección presionando la tecla **T2**. Active la configuración de la temperatura de cocción deseada presionando la tecla **T6**, indicada por el parpadeo del led **L2**: configure el valor de la temperatura accionando el mando **M** (hasta 300 °C) y confirme la selección presionando

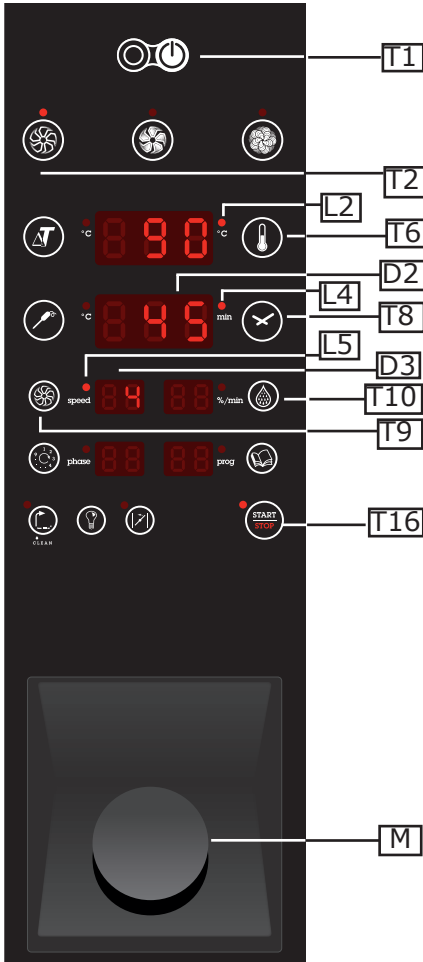
la tecla **T6** o el mando **M** del codificador. La pantalla pasa automáticamente a la selección del tiempo de cocción **D2** (el led **L4** parpadea).

Configure el valor del tiempo de cocción accionando el mando **M** y confirme la selección presionando la tecla **T8** o el mando **M** del codificador. La pantalla pasa automáticamente a la selección de la velocidad del ventilador **D3** (el led **L5** parpadea).

Configure la velocidad de rotación del ventilador (hay disponibles 6 velocidades) y confirme la selección presionando la tecla **T9** o el mando **M** del codificador.

Presione la tecla **T16** Start para iniciar la cocción.

Nota: en la cocción a convección no se puede configurar un porcentaje de humedad. Se puede sólo agregar la humedad en el interior de la cámara manteniendo presionada la tecla **T10** por el tiempo deseado.



2.4. Configuración manual - cocción mixta por convección/vapor

Una vez que se haya encendido el horno presionando la tecla **T1**, seleccione la modalidad de cocción mixta por convección/vapor presionando la tecla **T3**. Active

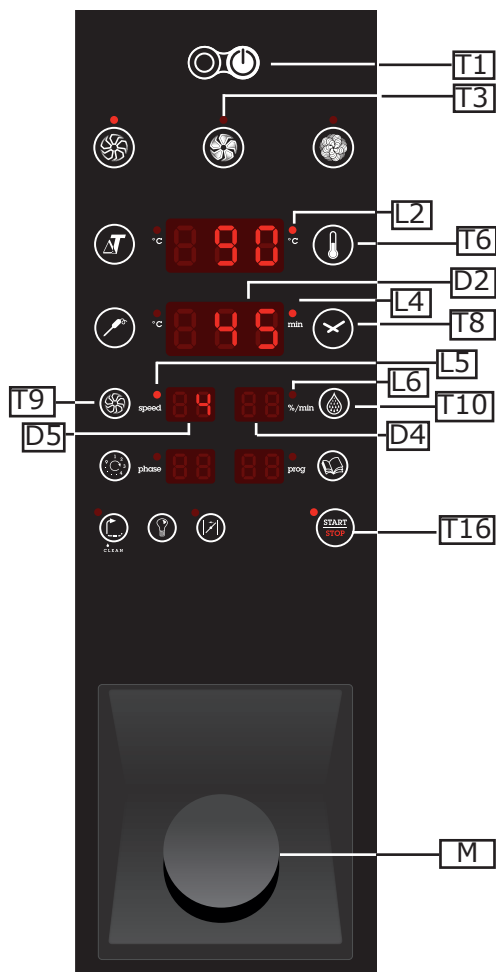
la configuración de la temperatura de cocción deseada presionando la tecla **T6**, indicada por el parpadeo del led **L2**: configure el valor de la temperatura accionando el mando **M** (fino a 270 °C) y confirme la selección presionando la tecla **T6** o el mando **M** del codificador. La pantalla pasa automáticamente a la selección del tiempo de cocción **D2** (el led **L4** parpadea).

Configure el valor del tiempo de cocción accionando el mando **M** y confirme la selección presionando la tecla **T8** o el mando **M** del codificador. La pantalla pasa automáticamente a la selección de la humedad en la cámara de cocción **D4** (el led **L6** parpadea).

Configure el valor de la humedad accionando el mando **M** (configuración del valor con graduación de 5%) y confirme la selección presionando la tecla **T10** o el mando **M** del codificador. La pantalla pasa automáticamente a la selección de la velocidad del ventilador (el led **L5** parpadea).

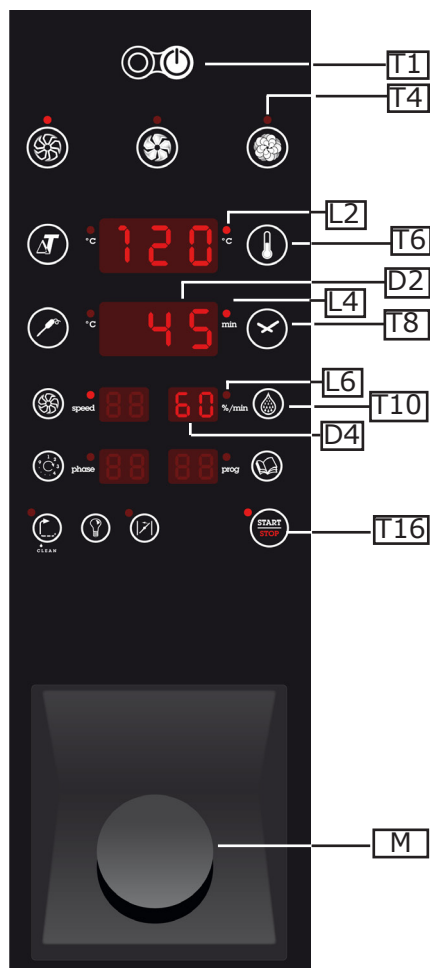
Configure la velocidad de rotación del ventilador (hay disponibles 6 velocidades) y confirme la selección presionando la tecla **T9** o el mando **M** del codificador.

Presione la tecla **T16** Start para iniciar la cocción.



2.5. Configuración manual - cocción a vapor

Una vez que se haya encendido el horno presionando la tecla **T1** (fig. 17), seleccione la modalidad de cocción a vapor presionando la tecla **T4**. Active la configuración de la temperatura de cocción deseada presionando la tecla **T6**, indicada por el parpadeo del led **L2**: configure el valor de la temperatura accionando el mando **M** (el valor por defecto es de 100°C, máximo 120°C) y confirme la selección presionando la tecla **T6** o el mando **M** del codificador. La pantalla pasa automáticamente a la selección del tiempo de cocción **D2** (el led **L4** parpadea).



Configure el valor del tiempo de cocción accionando el mando **M** y confirme la selección presionando la tecla **T8** o el mando **M** del codificador.

Presione la tecla **T16** Start para iniciar la cocción.

SUPERSTEAM:

Con la función SuperSteam es posible reducir los tiempos de cocción al vapor hasta 40% de los legumbres con fibra muy resistente (como: patatas, zanahorias, Alcachofas, Nabos, ecc..).

La función SuperSteam se puede activar en modalidad vapor teniendo pulsado durante 3 segundos el botón **T10** humedad.

Cuando la función SuperSteam está activa la pantalla pone **D4**:

5H

Para salir de la función SuperSteam pulse el botón durante 3 segundos **T10** humedad; la pantalla **D4** mostrará:

--

2.6. Precalentamiento de la cámara de cocción

Una vez encendido el horno presionando la tecla **T1**, seleccionar la modalidad de cocción deseada presionando la respectiva tecla (T2 - T3 - T4) y configurar la temperatura de cocción presionando el pulsador **T6** y girando el pomo **M**; confirmar la selección presionando el pulsador **T6** o el pomo **M**.

Terminada la configuración de la temperatura de cocción presionar la tecla **T11** phase y girar el pomo **M** hacia la izquierda. La pantalla **D5** visualiza pr y el led **L7** parpadea mientras la pantalla **D1** visualiza Pre; la pantalla **D2** visualiza Yes.

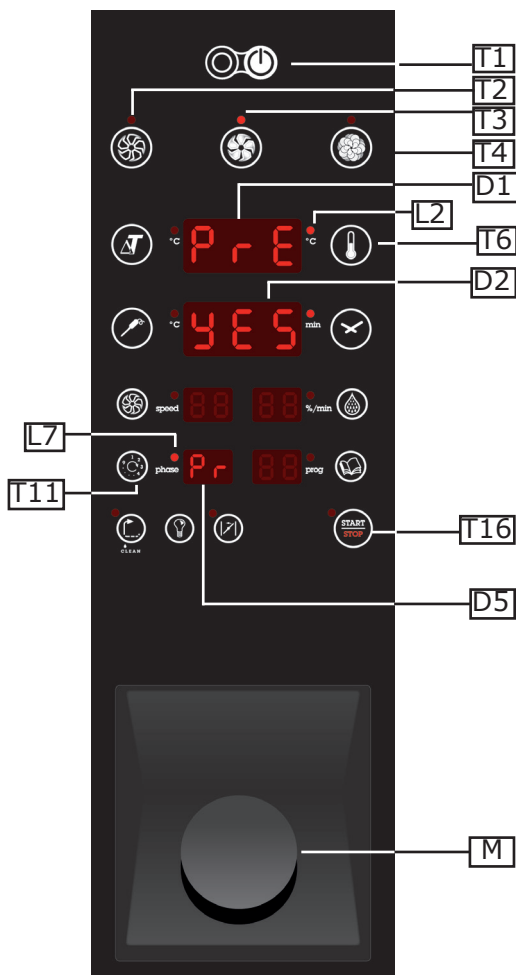
Modificar el estado de la pantalla **D2** presionando el pomo **M** (se pasa alternativamente de yes a no) y confirmar la selección presionando la tecla **T11**.

Presionar la tecla **T16** start para poner en marcha la fase de precalentamiento que finaliza en el momento en el cual el horno alcanza la temperatura superior del 22% a la temperatura de cocción configurada (por ej. configurando una temperatura de cocción de 100° el precalentamiento finaliza al alcanzar la temperatura de 122°). Durante toda la fase de precalentamiento el led **L7** parpadea, la pantalla **D2** visualiza pre y el **D1** visualiza la temperatura que aumenta. El final del precalentamiento se indica por un aviso acústico.

Abriendo la puerta la señal acústica termina.

Homeando y cerrando la puerta el ciclo de cocción inicia automáticamente.

NOTA: el precalentamiento de la cámara se debe realizar con la cámara vacía; introducir el producto sólo al finalizar la fase de precalentamiento misma



2.7. Cocción en modalidad Espadilla

Una vez que se haya encendido el horno presionando la tecla **T**, seleccione la modalidad de cocción deseada presionando la tecla correspondiente (T2 - T3 - T4).

Configure el valor de la temperatura accionando el mando **M** y confirme la selección presionando la tecla **T6** o el mando **M** del codificador.

Seleccione la modalidad Espadilla presionando la tecla **T7**. Configure el valor de la temperatura deseada en el corazón del producto accionando el mando **M**

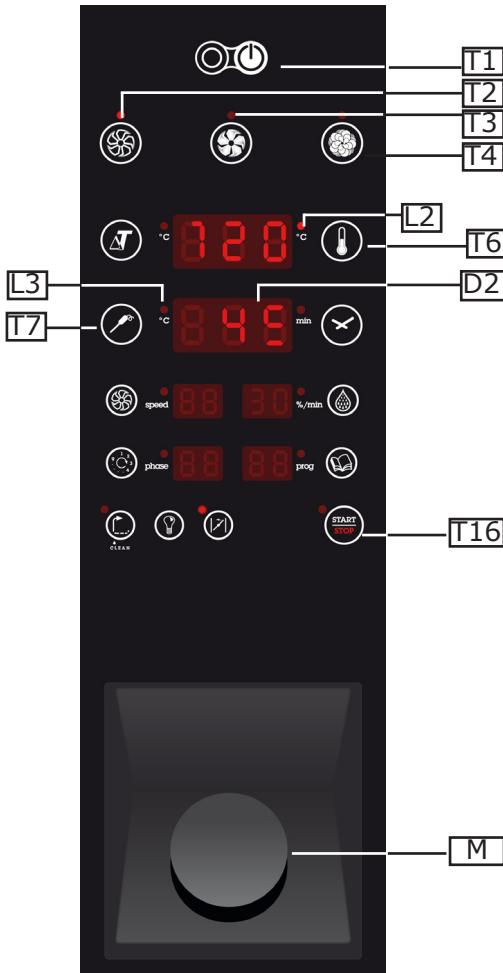
(Nota: al cambiar la temperatura de la espadilla varía también la configuración de la temperatura de la cámara de cocción, que debe ser al menos 5° C superior). Confirme la selección presionando la tecla **T7** o el mando **M** del codificador. Continúe definiendo los parámetros siguientes de la fase de cocción en función del tipo de cocción preseleccionada.

Presione la tecla **T16** Start para iniciar la cocción.

Nota

Cómo colocar la sonda al corazón:

La sonda se coloca haciéndola penetrar en el alimento a cocinar de manera que la punta se encuentre en el centro, en la parte más gruesa del producto.



2.8. Cocción en modalidad Δt

Una vez que se haya encendido el horno presionando la tecla **T1**, seleccione la modalidad de cocción deseada presionando la tecla correspondiente (T2 - T3 - T4). Seleccione la modalidad **Δt** presionando la tecla **T5**. Configure el valor de la diferencia de temperatura **D1** deseada entre el corazón del producto y la cámara de cocción accionando el mando **M**. Confirme la selección presionando la tecla **T5** o el mando **M** del codificador. La pantalla pasa automáticamente a la selección de la temperatura de la espadilla (el led **L3** parpadea).

Configure el valor de la temperatura en el corazón del producto accionando el mando **M** y confirme la selección presionando la tecla **T7** o el mando **M** del codificador.

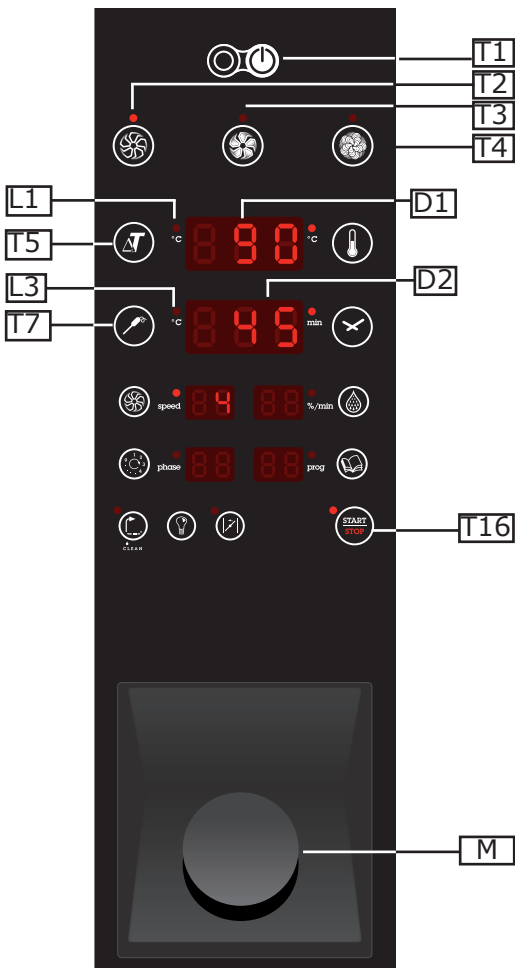
Continúe definiendo los parámetros siguientes de la fase de cocción en función del tipo de cocción preseleccionada. Presione la tecla **T16** Start para iniciar la cocción.

Nota Uso de las cocciones ΔT :

Las cocciones en modo ΔT son particularmente adecuadas para cocinar asados de dimensión media/grande. Este tipo de cocción se lleva a cabo manteniendo una temperatura en la cámara más baja que en las cocciones tradicionales y con tiempos más largos aumentando, por lo tanto, la suavidad del producto final y disminuyendo, al mismo tiempo, la pérdida de peso del alimento.

Se recomienda establecer una temperatura ΔT de:

- 40°C para los asados de carne roja con temperatura al corazón de entre 45°C y 55°C;
- 50°C para los asados de carne blanca con temperatura al corazón de entre 75°C y 85°C.



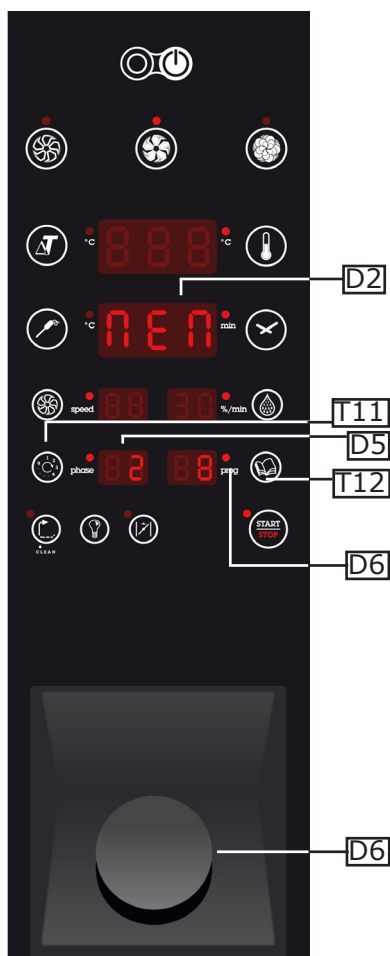
2.9. Memorización de los programas de cocción

Cada fase individual de la cocción anteriormente ilustrada, puede ser memorizada para componer un nuevo programa de cocción.

Una vez terminada la configuración de la fase, pulse la tecla Phase **T11**. La pantalla de las fases de cocción **D5** visualiza el número de la fase, indicando la memorización ocurrida. Se puede, luego, pasar a la configuración de la nueva fase girando el mando **M** del codificador. La pantalla de las fases de cocción **D5** visualiza el número de la nueva fase, que será confirmado al presionar el mando **M**. Luego es posible pasar a la introducción de los parámetros de la nueva fase.

Cada programa individual puede estar compuesto por una cantidad máxima de 9 fases.

Una vez que se haya completado la configuración de las fases de un programa, éste se memoriza presionando la tecla Libro **T12** durante 3 segundos.



D2 En la pantalla **D6** aparece el primer programa disponible, que puede ser confirmado o modificado accionando el mando M. El texto MEM visualizado en la pantalla **D2** confirma que se memorizó el programa.

La cantidad máxima de programas que se pueden memorizar es 99.

Los programas memorizados pueden transferirse a una memoria externa a través de un puerto USB colocado debajo del panel de control del horno (**fig.17**).

Para importar las recetas, introduzca la memoria USB y presione el mando **M** seguido de la tecla **T12**. La pantalla **D2** visualiza *UP*.

Para exportar las recetas, introduzca la memoria USB y

presione el mando **M** seguido de la tecla **T11**. La pantalla **D2** visualiza *don*.

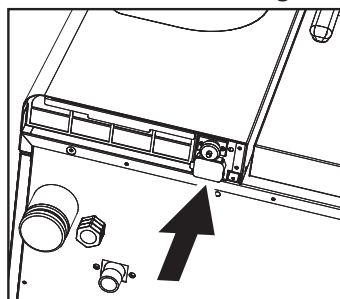
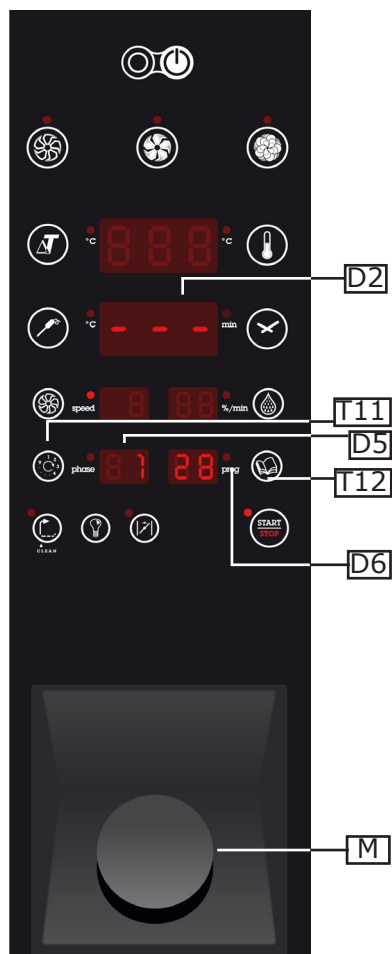


fig. 17

2.10. Carga, modificación y/o cancelación de los programas de cocción

Para acceder a un programa memorizado, presione la tecla Libro **T12** y seleccione el número del programa, visualizado en el visor **D6**, mediante el mando **M**. Confirme la selección presionando el mando **M**.



Para modificar una fase del programa, presione la tecla Phase **T11** y seleccione la fase que desea modificar. Varíe los parámetros como desee y confirme la modificación presionando el mando **M**.

Guarda el cambio del programa manteniendo presionada la tecla Libro **T12** durante 3 segundos. En la pantalla **D2** aparece el texto MEM para confirmar que se memorizó el programa.

Para acceder a un programa memorizado presione la tecla Libro **T12** y seleccione el número del programa, visualizado en la pantalla **D6**, mediante el mando **M**. Confirme la selección presionando el mando **M**. Seleccione, mediante la tecla Phase **T11**, la fase 1 del programa y mantenga presionada la tecla Phase **T11** durante 3 segundos.

Para realizar la cancelación parcial de un programa memorizado presione la tecla Libro **T12** y seleccione el número del programa, visualizado en la pantalla **D6**, mediante el mando **M**. Confirme la selección presionando el mando **M**. Seleccione, mediante la tecla Phase **T11**, la fase del programa desde la que se desea cancelar y mantenga presionada la tecla Phase **T11** durante 3 segundos. Se eliminará la fase seleccionada y todas las fases siguientes.

2.11. Enfriamiento de la cámara de cocción

La función de enfriamiento permite al operador bajar rápidamente la temperatura en la cámara de cocción.

Para realizar un ciclo de enfriamiento de la cámara de cocción es necesario, con el horno en estado de espera de mandos pero no en funcionamiento (se

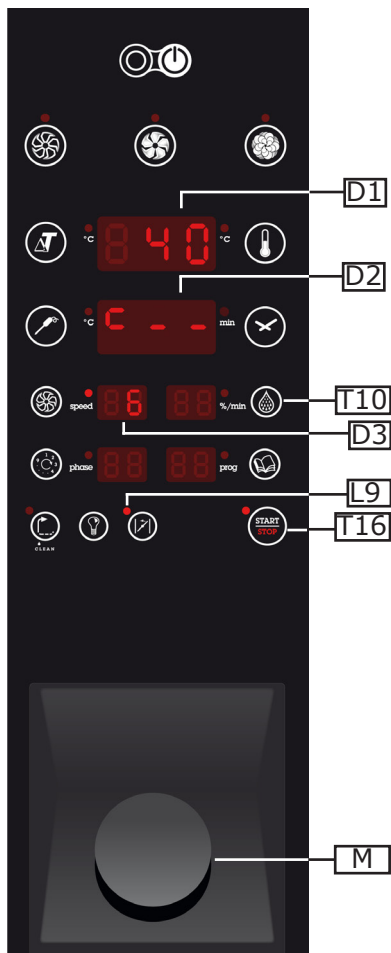
visualiza sólo la temperatura de la cámara de cocción en la pantalla **D1**), presione la tecla Start **T16**. En la pantalla **D2** se visualiza el mensaje C-- al confirmar la puesta en marcha del procedimiento de enfriamiento; en este momento se puede abrir la puerta del horno para facilitar la dispersión del calor presente en el interior de la cámara.

La pantalla **D3** visualiza la velocidad máxima de funcionamiento del ventilador y el LED **L9** indica la apertura de la válvula de purga de la humedad.

Durante el enfriamiento de la cámara de cocción estado de la función de la válvula está abierta a la fuerza y no se puede cambiar su estado manualmente. Al final de enfriamiento, la válvula se cierra automáticamente.

NOTA: Para acelerar el enfriamiento se puede mantener presionada la tecla **T10**. Este procedimiento lleva agua en el interior de la cámara de cocción.

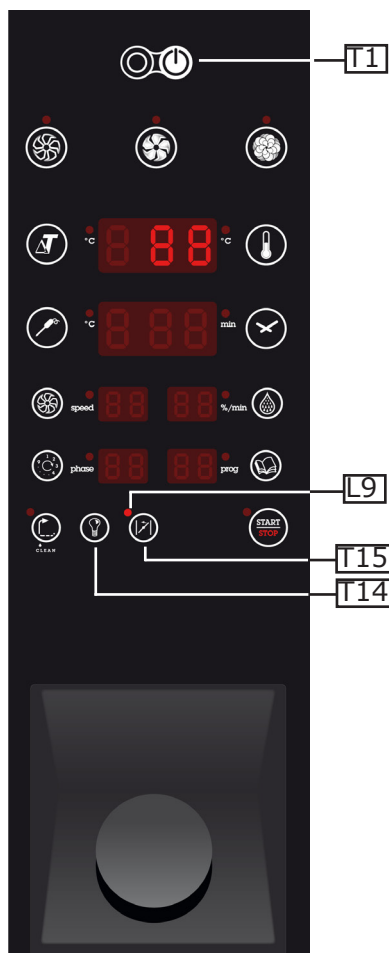
ATENCIÓN: desde la cámara de cocción pueden salir chorros de aire caliente y vapor ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!!



2.12. Válvula de descarga de humedad

La descarga de humedad tiene la función de expulsar la humedad que puede formarse en la cámara durante el ciclo de cocción. Cuando se enciende el horno la válvula está siempre cerrada. Al final del ciclo de cocción la válvula permanece en la posición en la que se encuentra en aquel momento. Pulsando la tecla **T15** se ordena la apertura o el cierre de la válvula de descarga de humedad. Mientras la válvula maniobra no se puede impartir un nuevo mando.

La apertura de la válvula es señalada por el cambio de estado de la tecla LED **L9**.



También con la válvula cerrada no hay ningún riesgo de sobrepresiones en la cámara de cocción dado que éstas están controladas por la descarga. Durante la función de enfriamiento de la cámara de cocción el estado de la válvula se fuerza en abierto y no se puede cambiar el estado manualmente. Al final del enfriamiento la válvula se cierra automáticamente.

2.13. Iluminación de la cámara

La iluminación de la cámara de cocción se enciende pulsando la tecla **T14** y se apaga del mismo modo; el encendido de las luces es temporizado y termina automáticamente después de 45.

La apertura de la puerta del horno causa el apagado temporal de la iluminación; cuando se cierra la puerta las luces vuelven a encenderse durante el periodo restante hasta alcanzar los 45 segundos.

2.14. Apagado

El horno se apaga presionando la tecla "0" del interruptor principal **T1**.

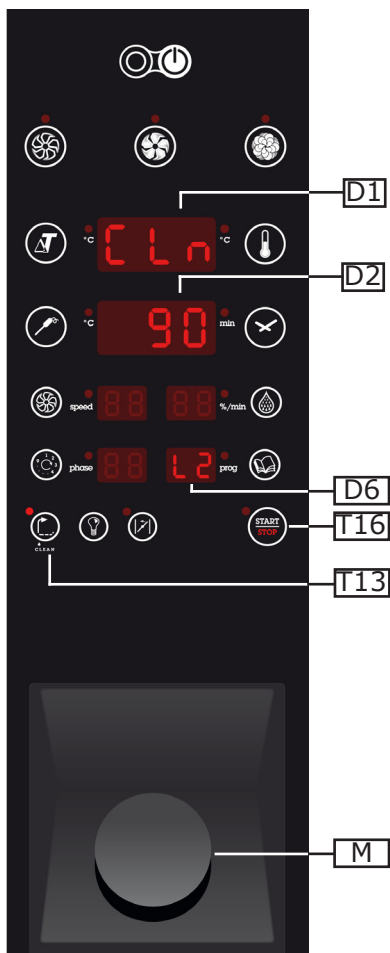
Los grifos de interceptación de agua y gas situados antes del aparato deben cerrarse.

En el momento del apagado del horno puede suceder que la ventilación del compartimento técnico colocado detrás del panel de mandos permanezca en funcionamiento para finalizar el enfriamiento.

2.15. Lavado

La tecla **T13** de puesta en cero de las configuraciones corrientes combinada con la presión del mando **M**, permite acceder a las funciones de lavado. El horno, que cuenta con lavado automático, admite 4 niveles de lavado: *L1=Soft, L2=Normal, L3=Intensivo, MA=Manual*.

Presionando, por lo tanto, simultáneamente la tecla **T13** y el mando **M**, en la pantalla **D6** se visualiza el número correspondiente al nivel de lavado y en la pantalla **D2** se visualiza la duración del lavado. El nivel de lavado indica el grado de intensidad del mismo. El ciclo de lavado se pone en marcha presionando la tecla Start **T16**. El inicio del ciclo de lavado se confirma desde la pantalla **D1** que muestra el mensaje CLN.



IMPORTANTE:

para una correcta limpieza y mantenimiento cualitativo del horno, es obligatorio el empleo del detergente recomendado: "OVEN LIQUID DEGREASER"

ELEMPLEO DE UN DETERGENTE DIFERENTE PUEDE ANULAR LA GARANTIA!

Periodicamente se puede efectuar la verificación del estado de limpieza detrás de los deflectores de los ventiladores: estos se pueden desmontar desenroscando los tornillos de fijación. Se recomienda hacer realizar dicha operación a personal adiestrado asegurándose de haber desconectado previamente la alimentación eléctrica del horno.

Lavado manual de la cámara de cocción.

El ciclo de lavado se compone de 4 fases:

- en la primera fase, con una duración de 5", en la cámara se genera vapor para humedecer las superficies;
 - cuando se produce la señal acústica que avisa de que se ha completado la primera fase, abra la puerta del horno y pulverice las paredes de la cámara con un detergente para hornos.
- NO USAR PRODUCTOS A BASE DE CLORO;**
- cerrar la puerta del horno. Comienza un nuevo ciclo de vapor;
 - cuando se produce la señal acústica, abra la puerta del horno y enjuague abundantemente utilizando el grifo específico. En los hornos dotados de función de lavado automático las fases antes

descritas se realizan de manera automática. Con este tipo de hornos, para efectuar el lavado, conecte el tubo de la bomba a un tanque de detergente. En los hornos que no cuenten con lavado automático está disponible la función Manual.

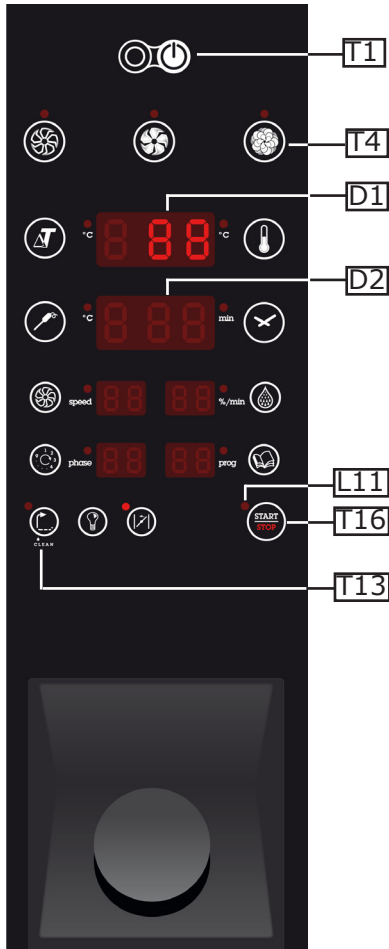
2.16. Desincrustaci3n del boliler (hornos solo M)

El ciclo de desincrustaci3n (s3lo los modelos M) se activa pulsando contempor3neamente durante 5 segundos los botones **T2** y **T13**.

El display D1 muestra Boi y el display **D2** CLn . Luego pulsar el bot3n **T16** Start: el encendido del LED **L11** confirma que el ciclo se ha puesto en marcha.

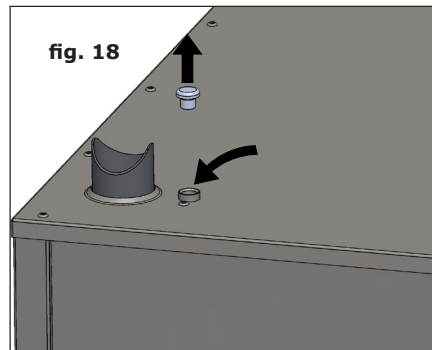
El display D1 muestra ins y el display **D2** dis (insertar desincrustante).

Verter la soluci3n desincrustante en su agujero que est3 en la parte superior del horno (**fig.18**) .



Durante el proceso de desincrustaci3n el display **D2** muestra alternativamente CLp y los minutos que faltan para terminar el proceso, cuyo cumplimiento est3 sealado de un se3al ac3stica.

Nota: es posible interrumpir el ciclo de desincrustaci3n apagando el horno, pulsando el interruptor general **T1**. Volviendo a encender el horno se activa el ciclo de enjuague.



2.17. Tecla "ESC"

En el caso de bloqueo de los procedimientos de configuraci3n de las fases de cocci3n, o para resolver otros posibles bloqueos del panel de control, presione, m3s de una vez, la tecla ESC **T13**.

El panel de control se pone en cero y en la pantalla D1 s3lo se visualiza la temperatura actual de la c3mara de cocci3n.

3. 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.

Espera 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.

3.1 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.

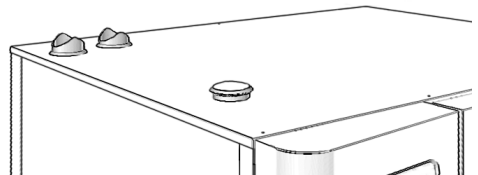


Fig. 19



Fig. 20

3.2 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.20**) 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.

3.3 LIMPIEZA DEL FILTRO DE AIREACIÓN DEL SALPICADERO

La limpieza del filtro de aireación del salpicadero del horno (**Fig.21, 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. 21**).

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.

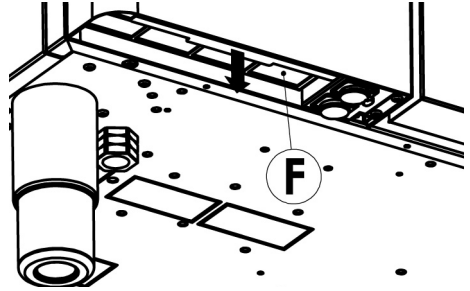


Fig. 21

4. CONTROLES QUE SOLO PUEDE REALIZAR UN TÉCNICO AUTORIZADO

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

4.1 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. 22**).

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

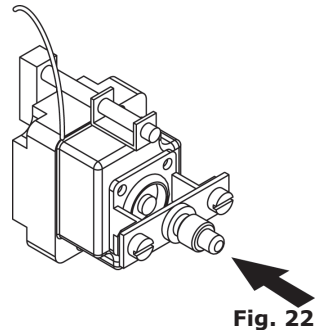


Fig. 22

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

4.2 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.

4.3 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.

4.4 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.

4.5 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.

5. DESCRIPCIÓN ALARMAS

En caso de alarma en el display temperatura D1 y en el display tiempo D2 aparece el nombre identificador de la alarma en curso.

Se gestionan las siguientes alarmas

Nombre	Descripción	Acciones	SOLUCIÓN
<i>Sol</i>	Error sonda cámara	Bloqueo cocción, restablecimiento automático.	Sustituir la sonda cámara.
<i>So2</i>	Error sonda agujón	Restablecimiento manual.	Sustituir la sonda agujón.
<i>Gas</i>	Bloqueo quemador gas	Bloqueo cocción, restablecimiento manual.	Pulse restablecimiento manual (botón codificador); contacte el centro de asistencia si se repite
<i>Gas Lo</i>	Bloqueo quemador gas	Bloqueo cocción, restablecimiento manual.	Pulse restablecimiento manual (botón codificador); contacte el centro de asistencia si se repite
<i>Not</i>	Alarma motor	Bloqueo cocción, rearme automático.	Contacte el servicio de asistencia si se repite.
<i>Inu</i>	Alarma inversor motor	Bloqueo cocción, rearme automático.	Contacte el servicio de asistencia si se repite.
<i>Sic</i>	Térmico seguridad cámara	Bloqueo cocción, rearme manual.	Contacte el servicio de asistencia si se repite.
<i>FRn</i>	Error tarjeta PWM (timeout comunicación o problemas con la velocidad del ventilador)	Bloqueo cocción.	Quitar y volver a dar tensión. Póngase en contacto con el centro de asistencia
<i>FRn Lo</i>	Error segunda tarjeta PWM (timeout comunicación o problemas con la velocidad del ventilador)	Bloqueo cocción.	Quitar y volver a dar tensión. Póngase en contacto con el centro de asistencia
<i>Air</i>	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.
<i>Air Lo</i>	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.
<i>hit</i>	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.
<i>H2O</i>	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.

Nombre	Descripción	Acciones	SOLUCIÓN
H2O Cnt	Alarma cuentalitos lavado	Bloqueo lavado, restablecimiento manual	Pulse restablecimiento manual (botón codificador) Contacte el servicio de asistencia si se repite.
Con	Error de comunicación de ficha principal	Bloqueo cocción.	Quite y vuelva a suministrar tensión. Contacte el servicio de asistencia si se repite.
SCA	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.
PoF	Interrupción alimentación eléctrica	Bloqueo cocción.	Pulse M durante 1 segundo.
So4	Alarma sonda control humedad 4	Bloqueo cocción.	Sustituya la sonda humedad 4
So5	Alarma sonda control humedad 5	Bloqueo cocción.	Sustituya la sonda humedad 5

6. PANEL DE CONTROL

T1	Interruptor principal <i>Modalidad de cocción:</i>	T10	Humedad
T2	Convección	D5	Pantalla de las fases de cocción
T3	Convección/vapor	L7	LED de estado de la función de fases de cocción
T4	Vapor	T11	Tecla de selección de las fases de cocción
T5	Selección de la función ΔT	D6	Pantalla de las recetas
D1	Pantalla de la temperatura de cocción	L8	LED de estado de la función recetas
L2	LED de estado de la función de temperatura de cocción	T12	Tecla de selección/memorización de las recetas
T6	Temperatura	L10	LED de estado de la función de puesta en cero/retorno a la configuración de base
T7	Selección de la función espadilla	T13	Tecla de puesta en cero/retorno a la configuración de base
L3	LED de estado de la función espadilla	T14	Tecla de encendido/apagado de la iluminación temporizada de la cámara de cocción (45 s)
D2	Pantalla del tiempo de cocción	L9	LED de estado de la válvula de purga de la humedad
L4	LED de estado del tiempo de cocción	T15	Válvula de purga de la humedad
T8	Tiempo	L11	LED de estado del horno: encendido = start
D3	Pantalla de la velocidad de rotación del ventilador	T16	Inicio y parada del ciclo de cocción
L5	LED de estado de la función de velocidad de rotación del ventilador	M	Mando del codificador digital para la regulación de los parámetros de funcionamiento del horno
T9	Velocidad de rotación del ventilador		
D4	Pantalla de la humedad en la cámara de cocción		
L6	LED de estado de la función humedad		

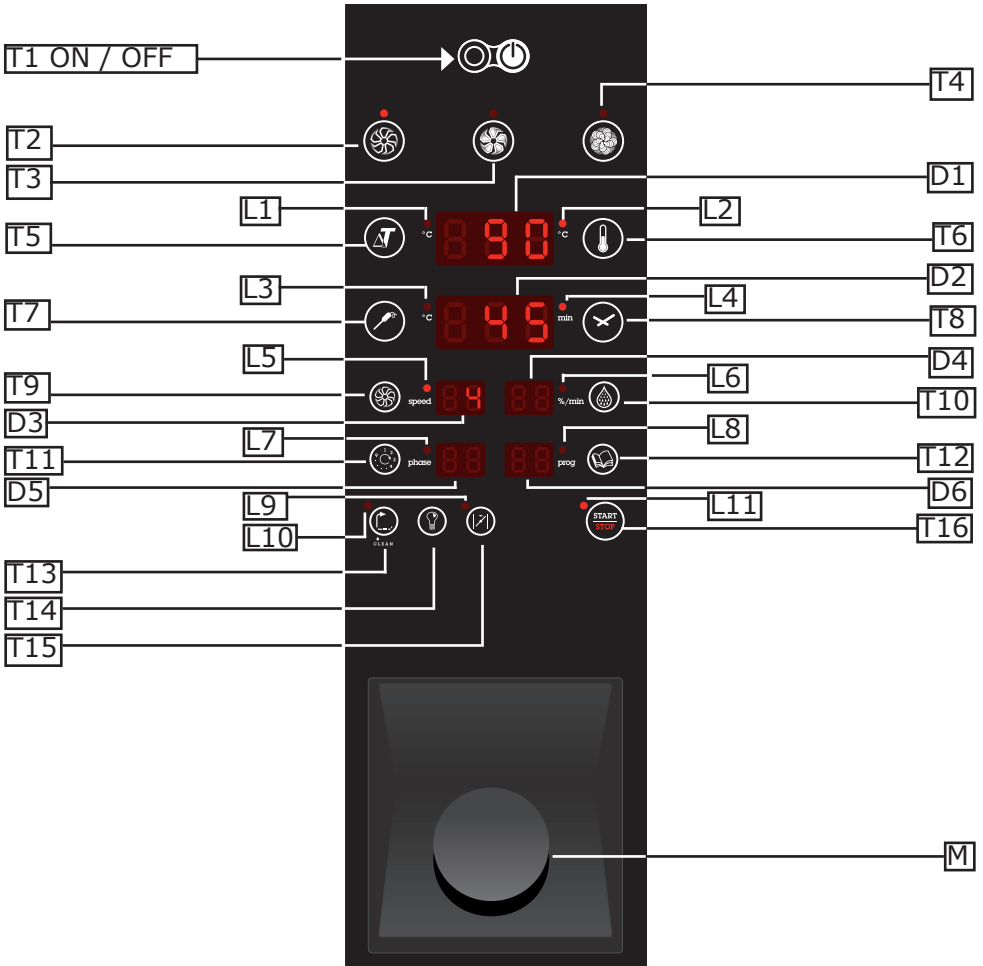
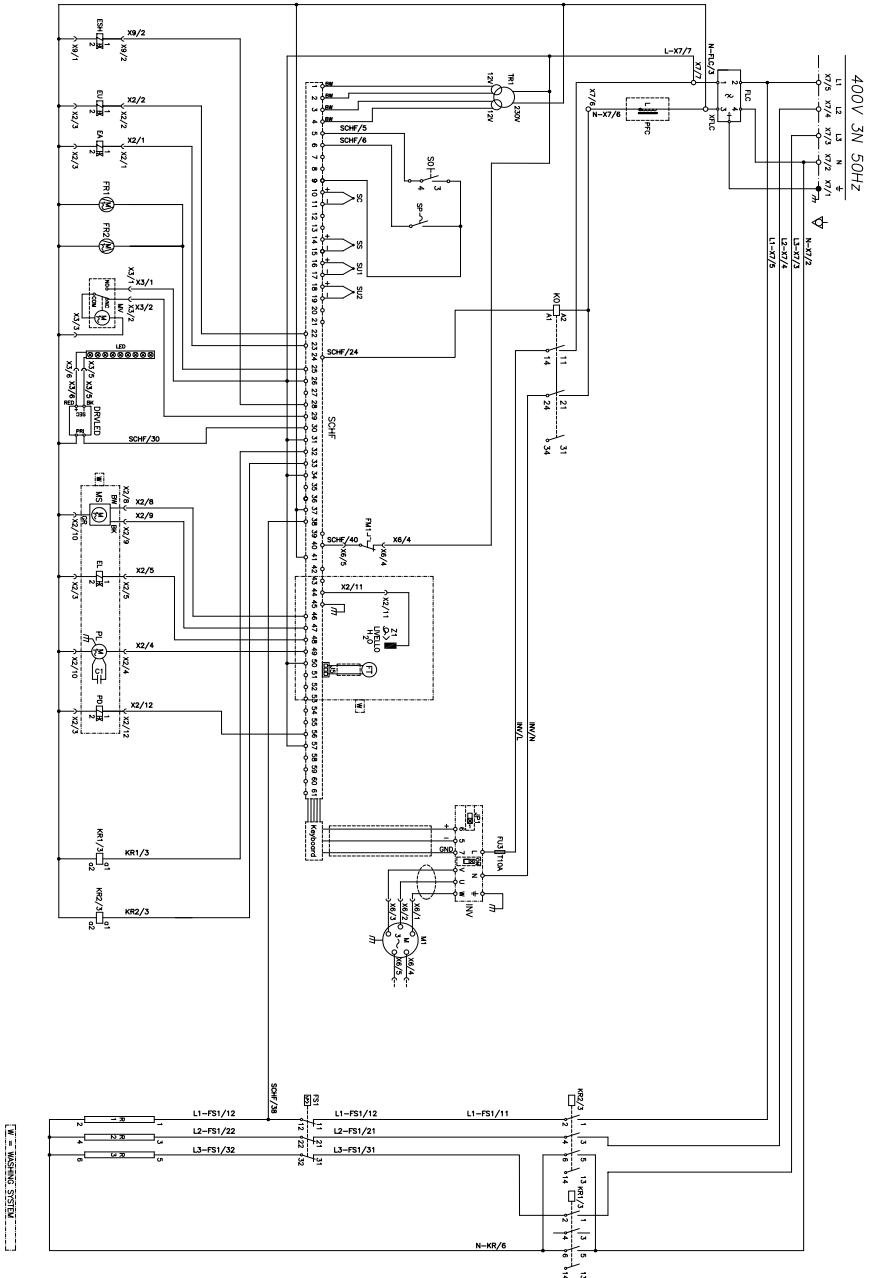


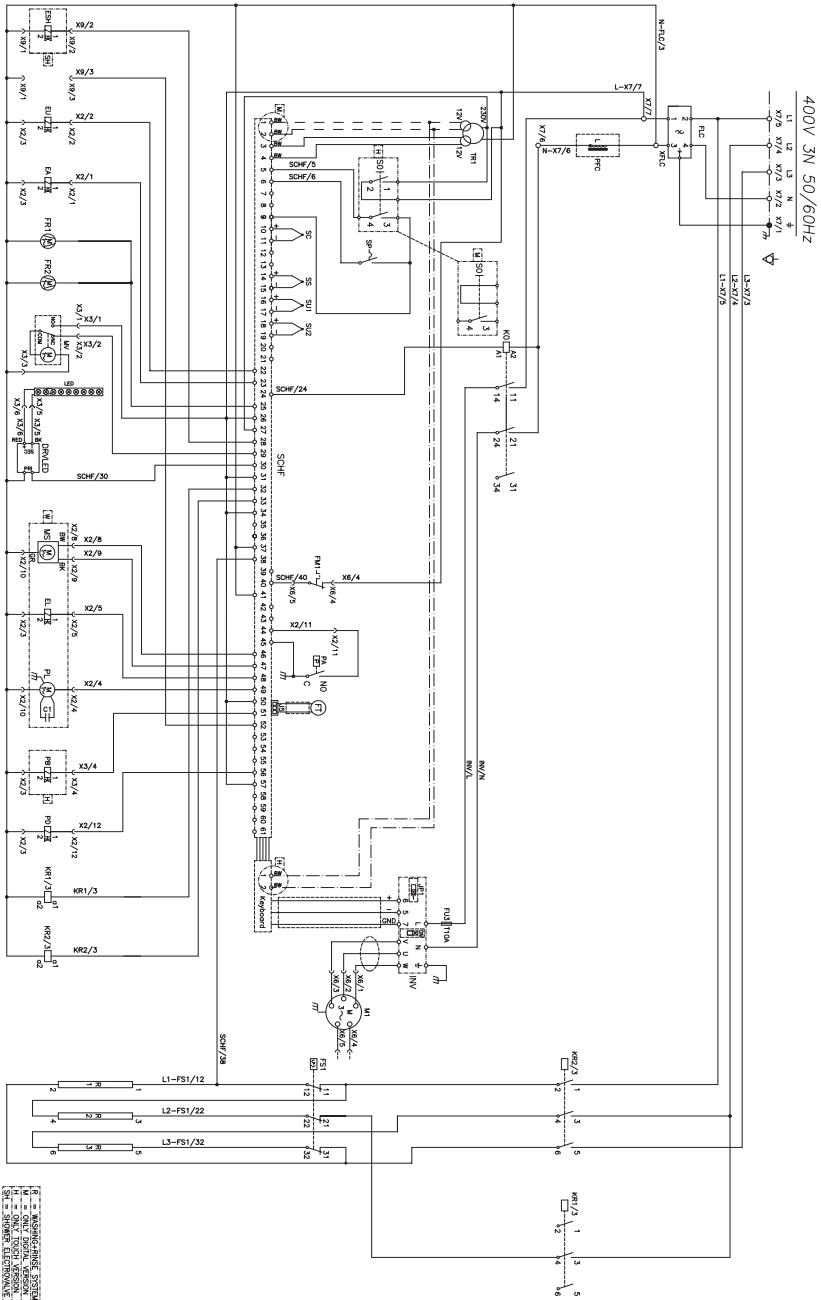
Fig. 23

7. DIAGRAMAS DE CABLEADO

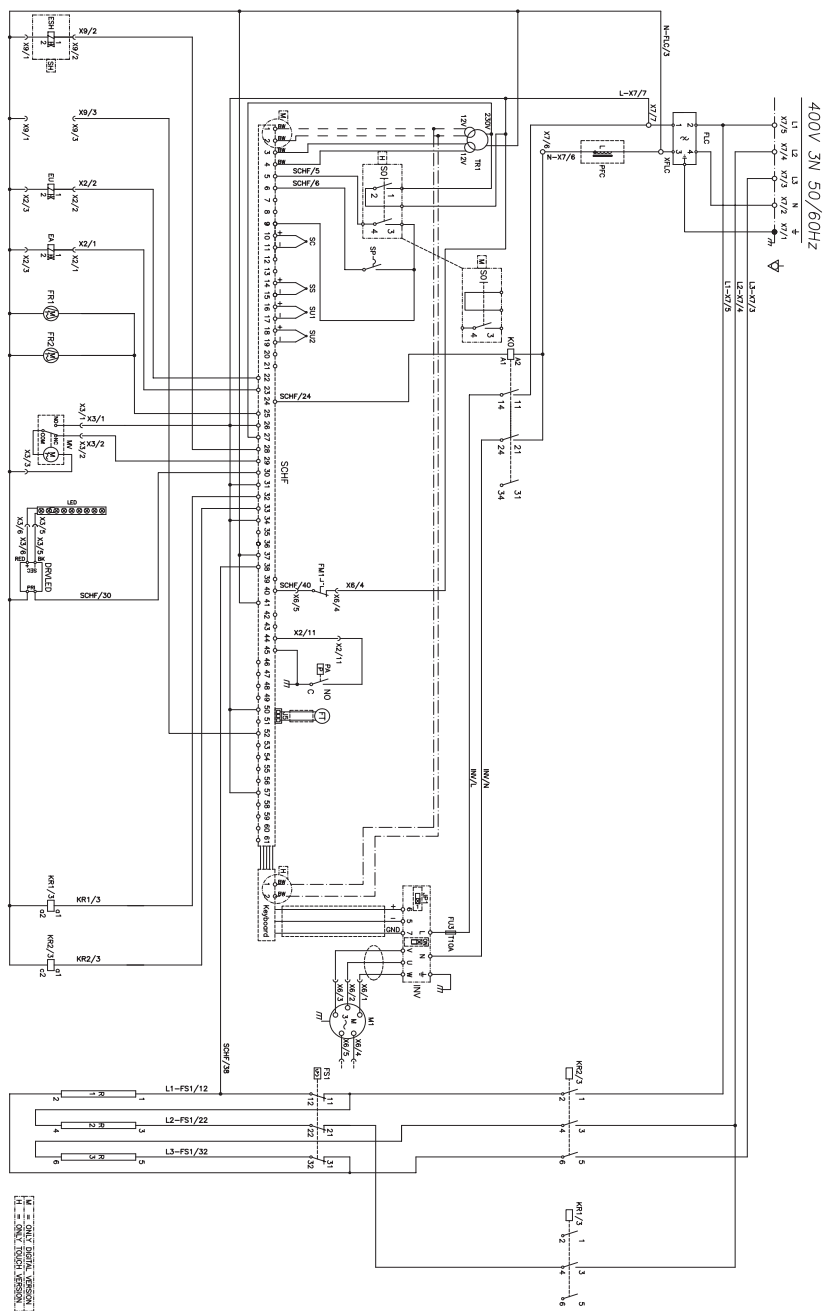
7.1. SEPE061(W), SEPE101(W): ZSE2271-ZSE2273



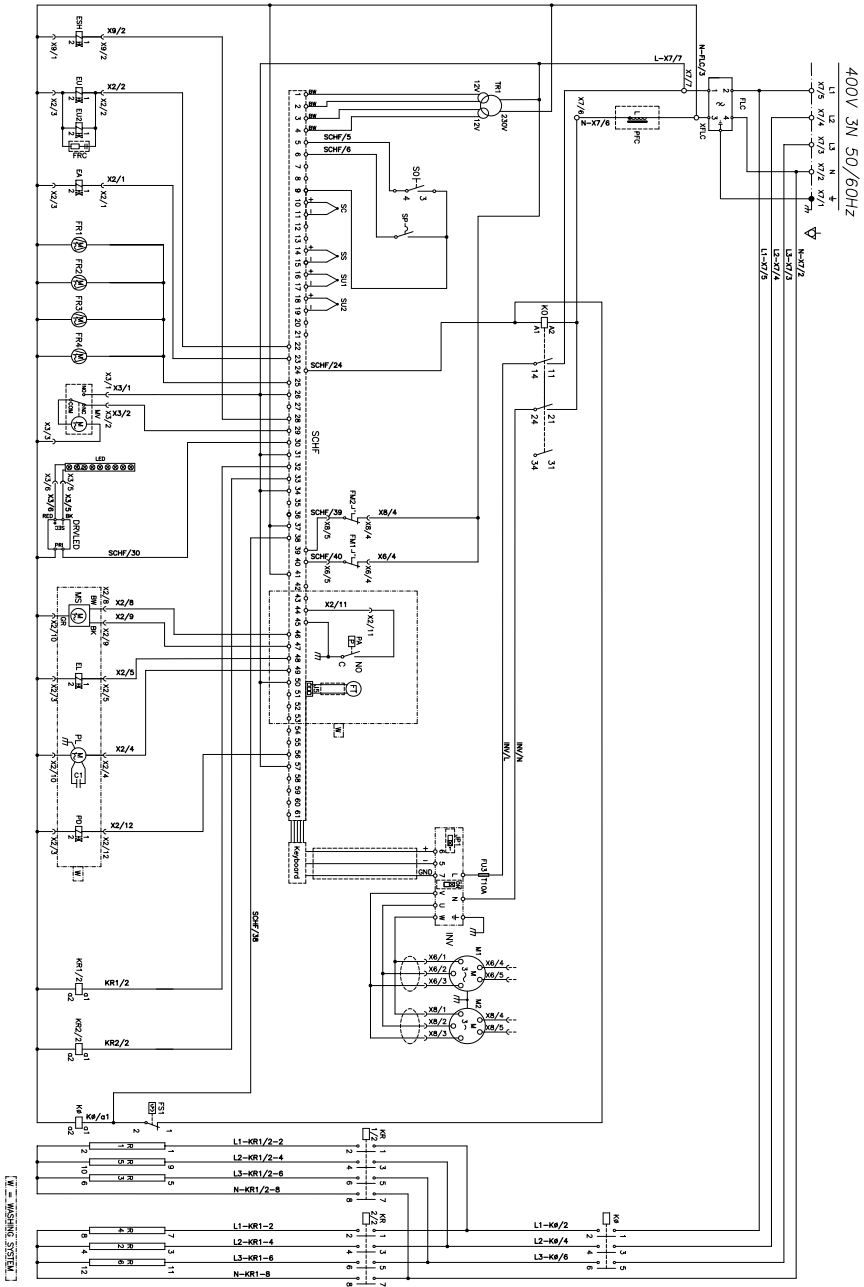
7.2. SEPE062(W), SEPE102W: ZSE2275



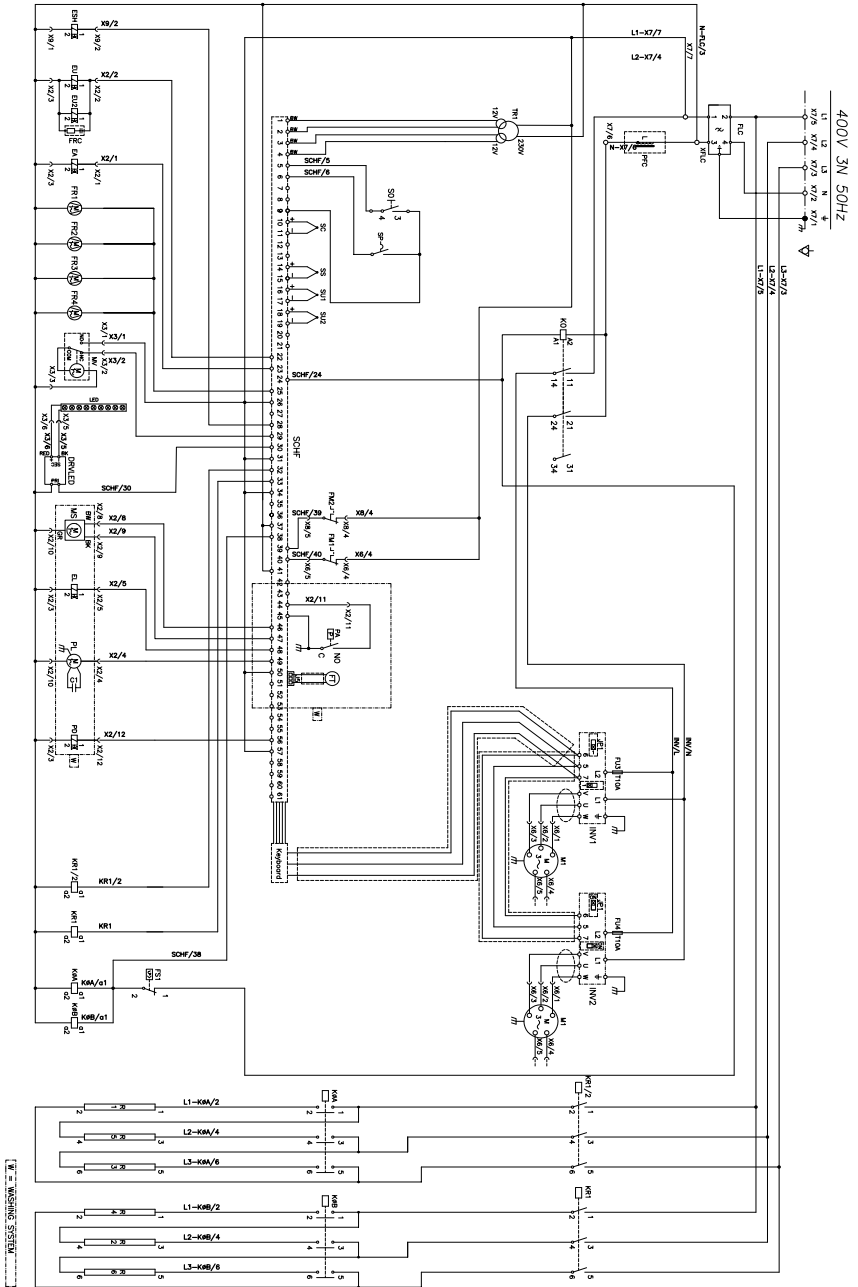
7.3. SEPE102: ZSE2276



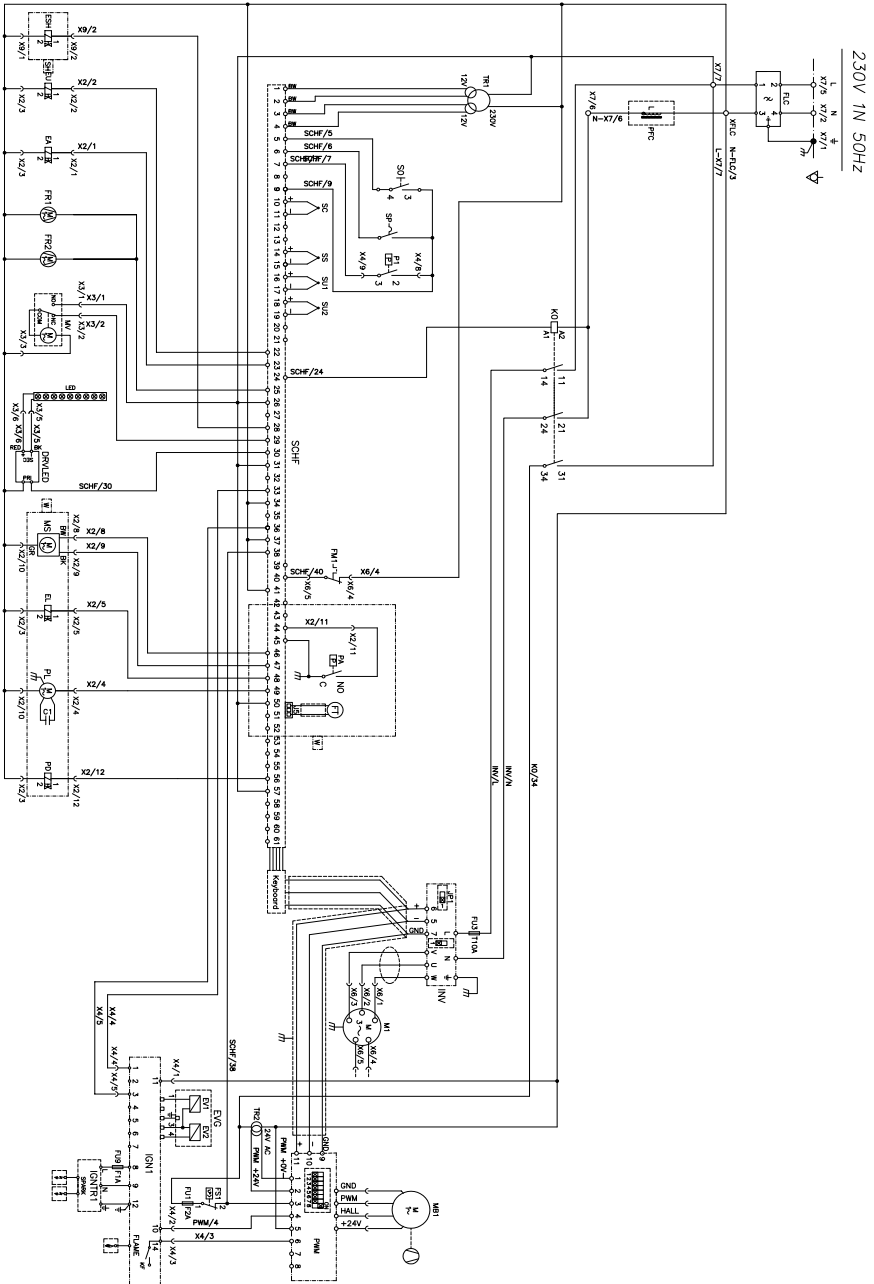
7.4. SEPE201(W): ZSE2277-ZSE2278



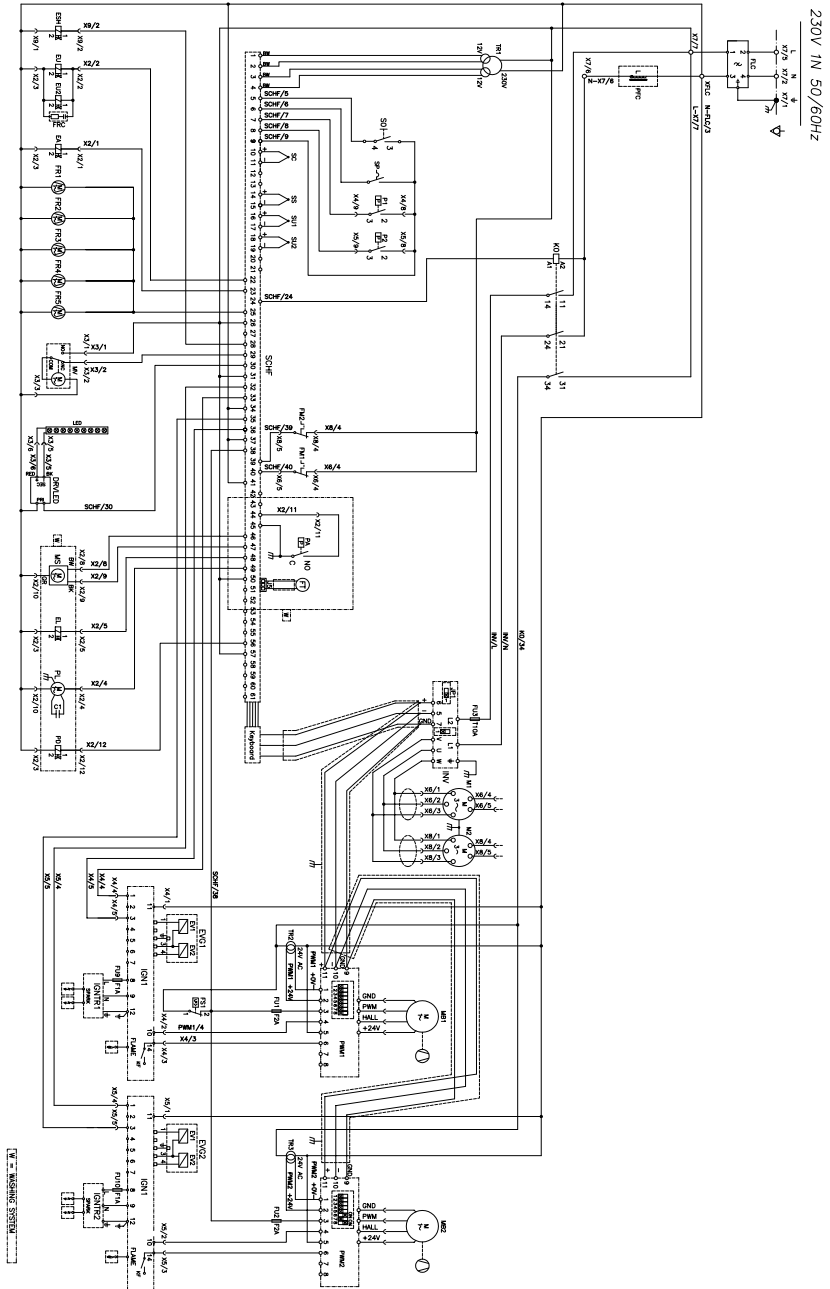
7.5. SEPE202(W): ZSE2290-ZSE2291



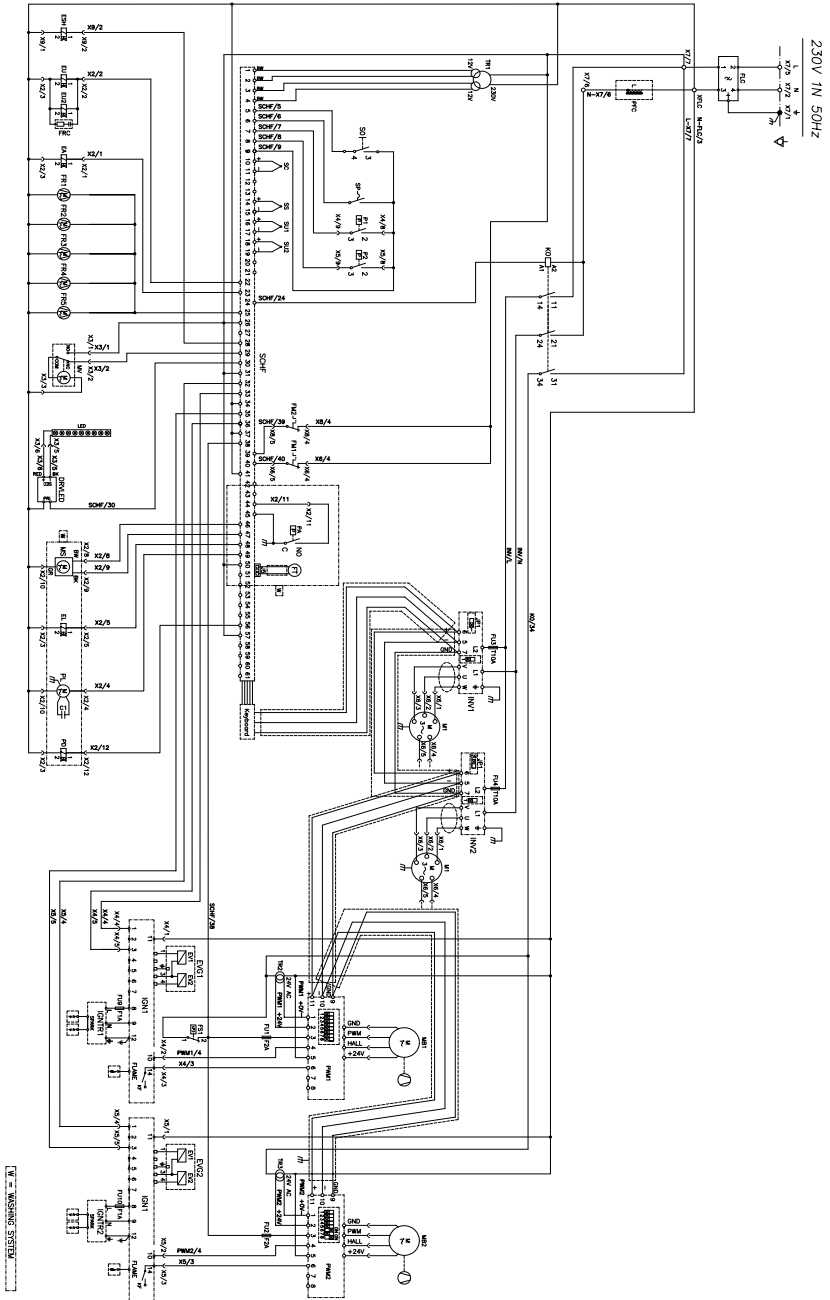
7.6. SEPG061(W), SEPG062(W), SEPG101(W), SEPG102(W): ZSE2272-ZSE2274



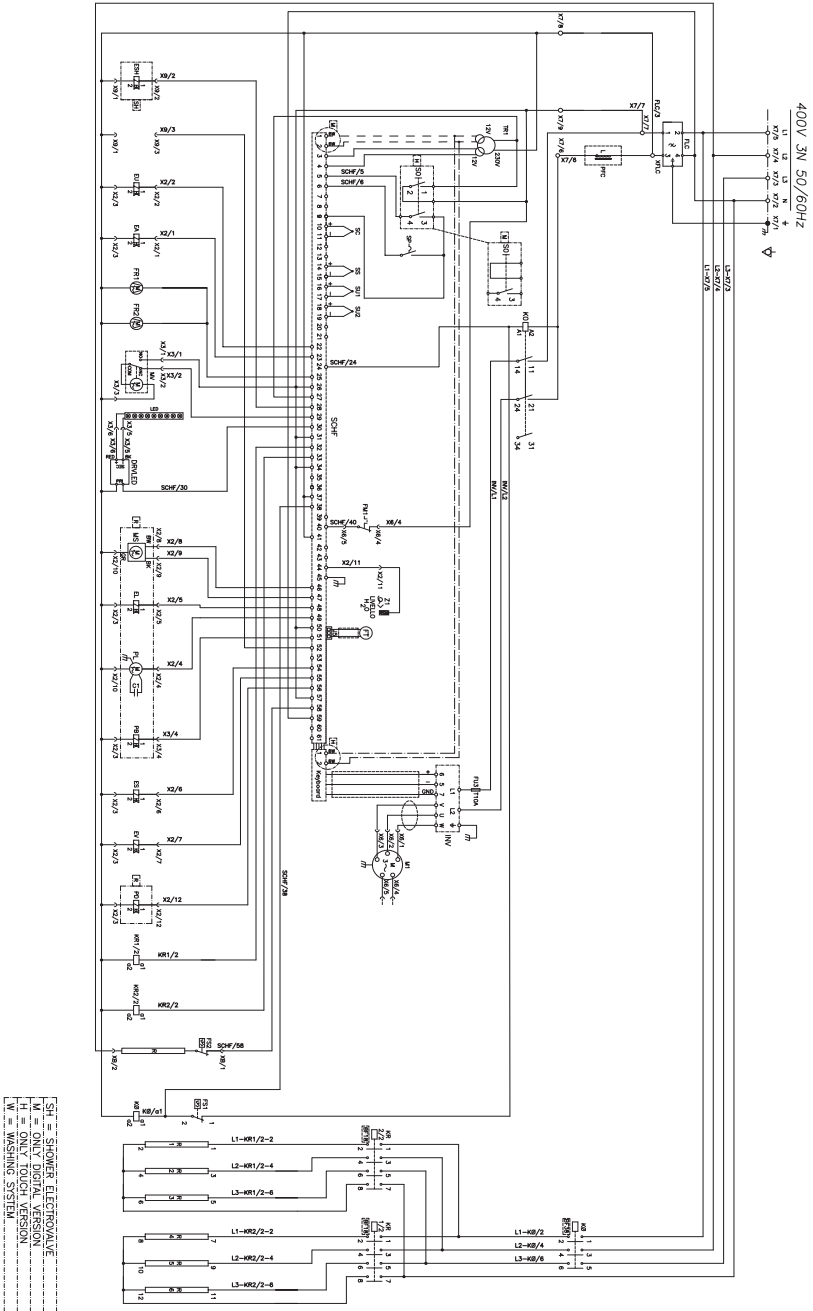
7.7. SEPG201(W): ZSE2279-ZSE2280



7.8. SEPG202(W): ZSE2292-ZSE2293

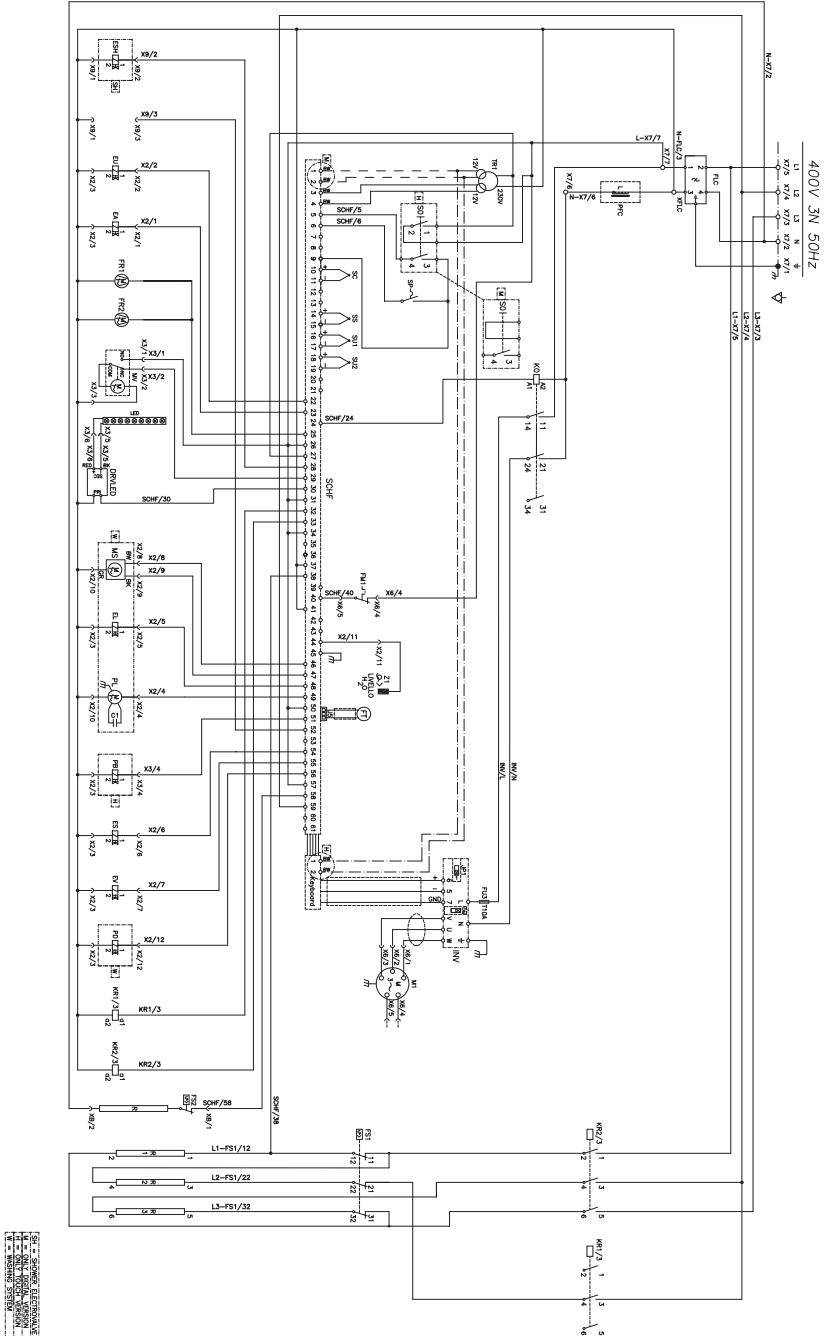


7.10. SEME062(W): ZSE2294

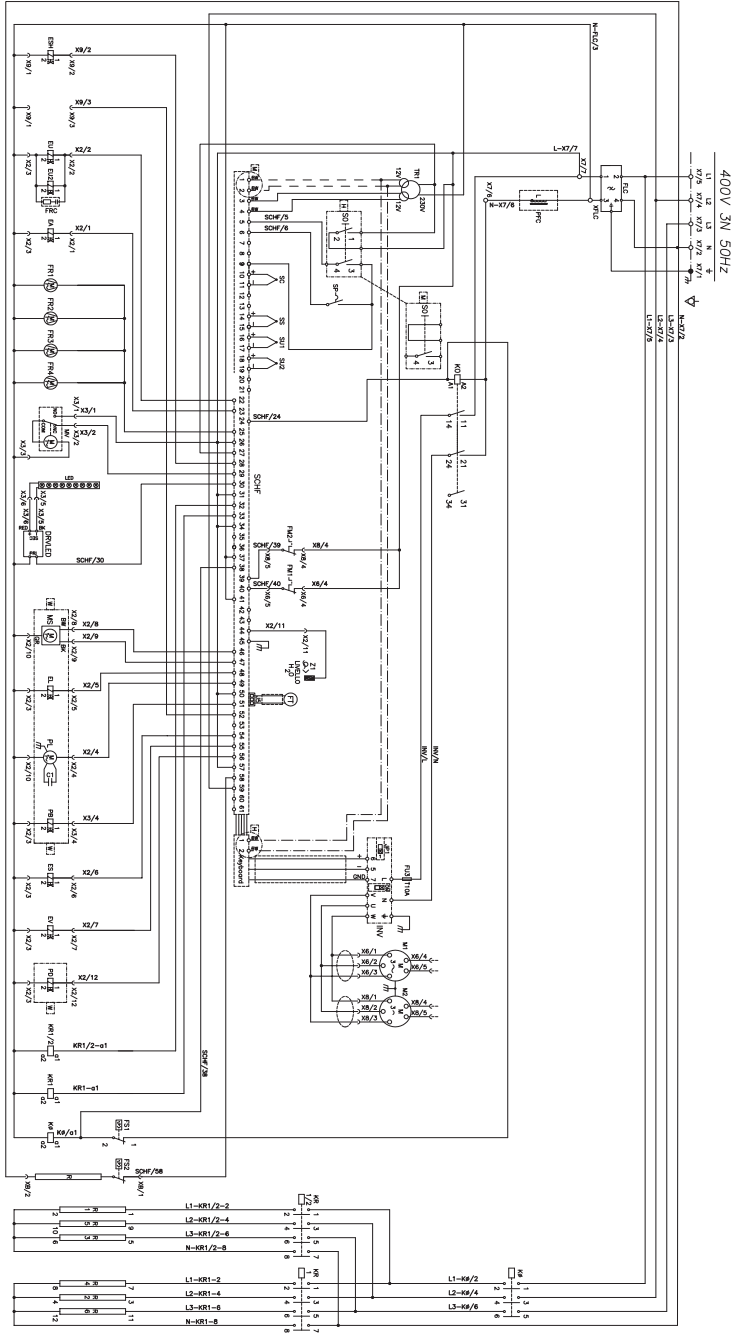


SH = SHOWER ELECTROVALVE
 M = ONLY DIGITAL VERSION
 H = ONLY TOUCH VERSION
 W = WASHING SYSTEM

7.11. SEME102(W): ZSE2285

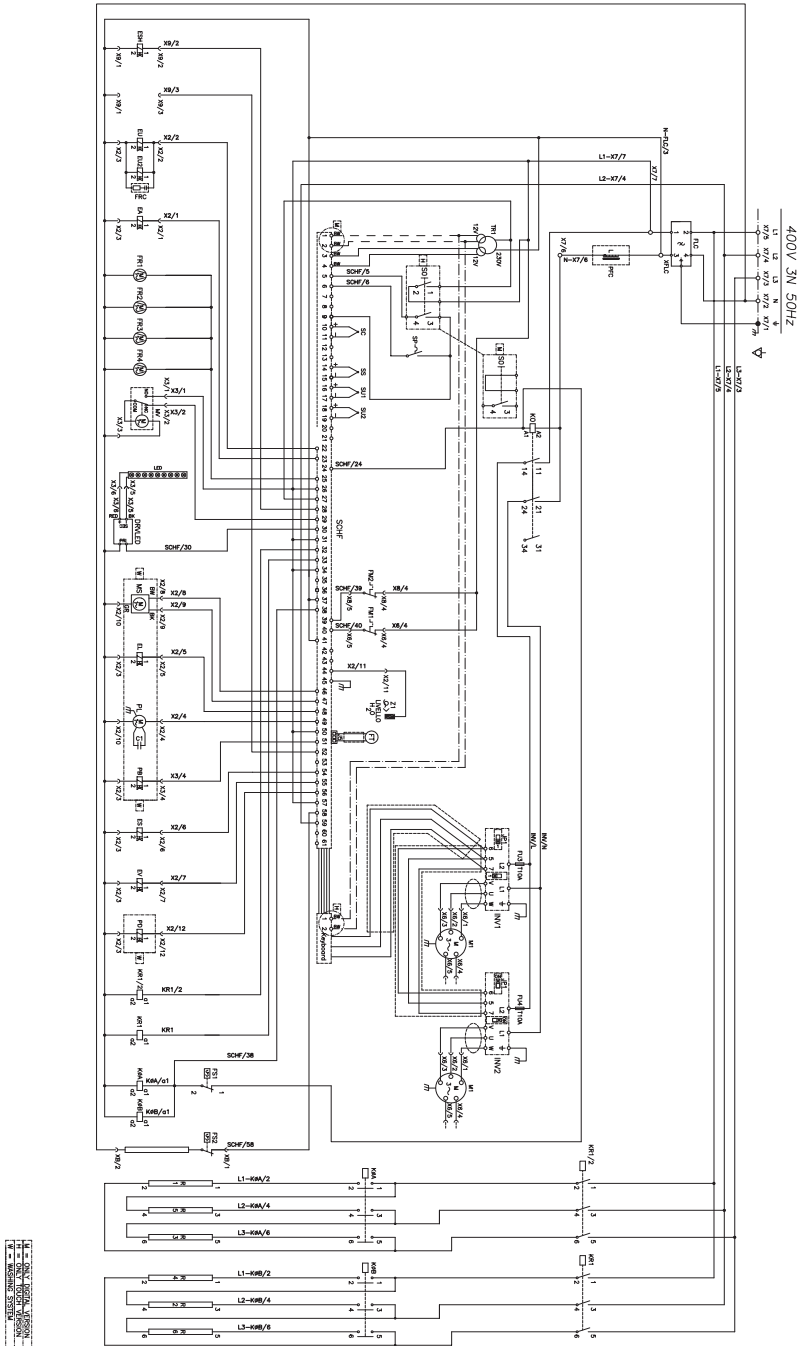


7.12. SEME201(W): ZSE2286

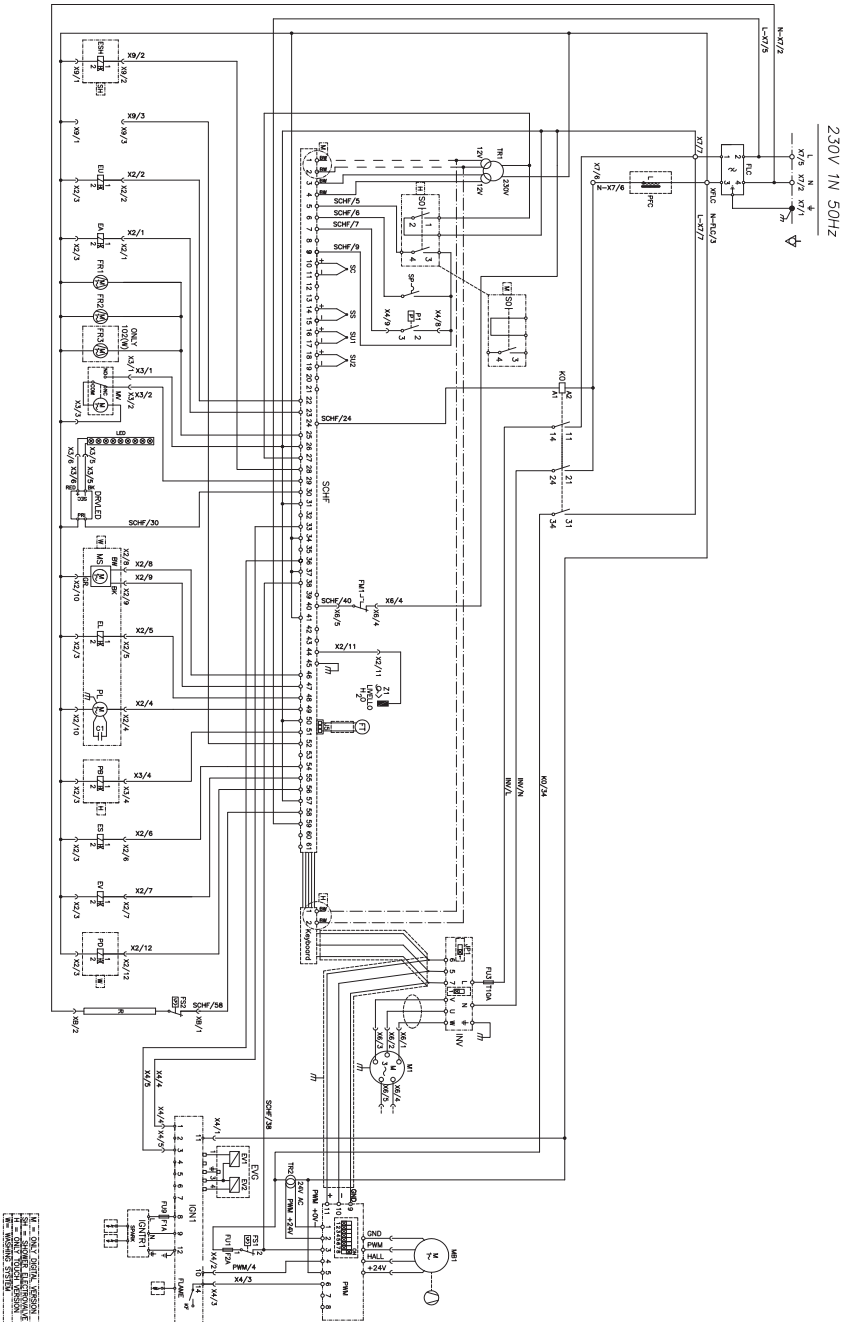


1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

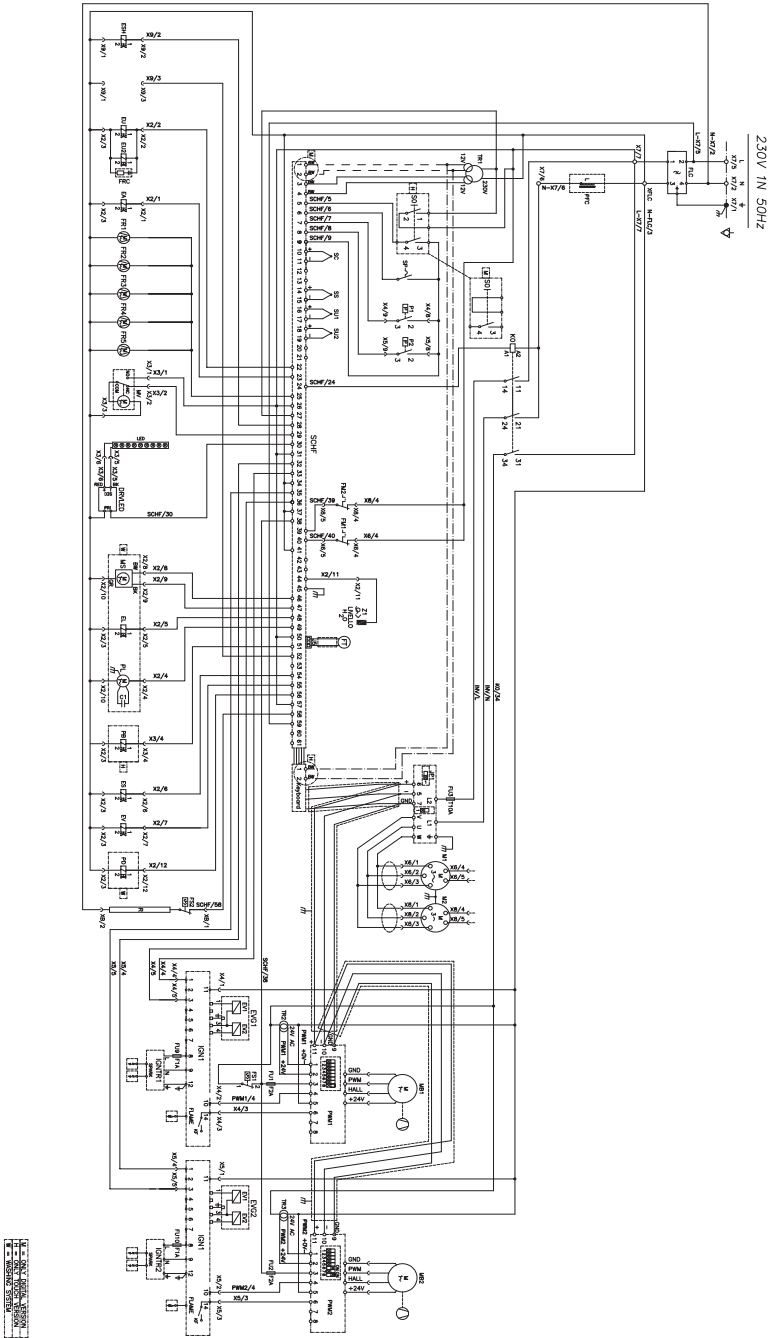
7.13. SEME202(W): ZSE2288



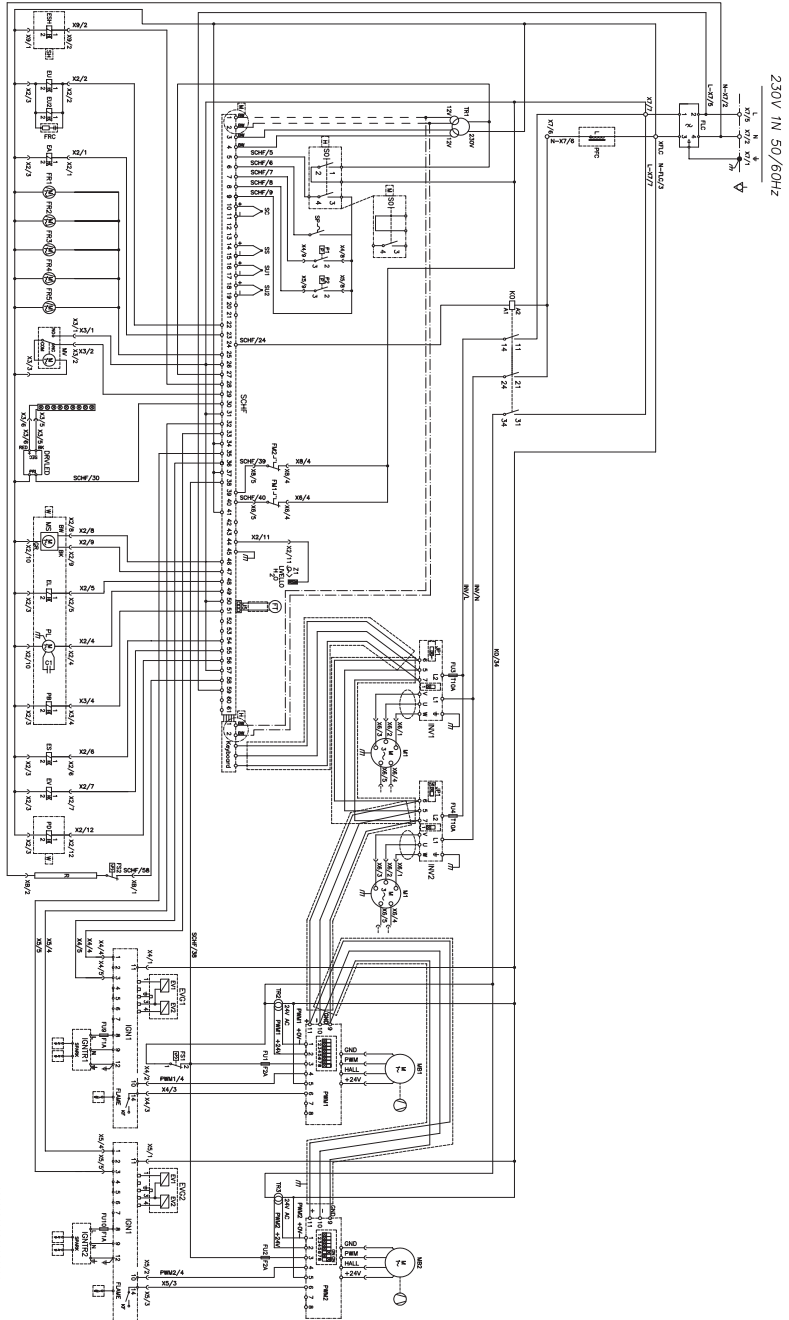
7.14. SEMG061(W), SEMG062(W), SEMG101(W), SEMG102(W): ZSE2284



7.15. SEMG201(W): ZSE2287



7.16. SEMG202(W): ZSE2289



8. 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.