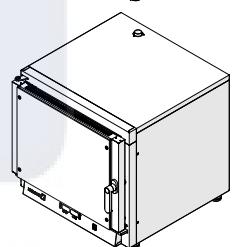
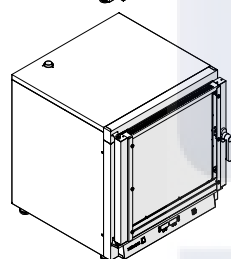
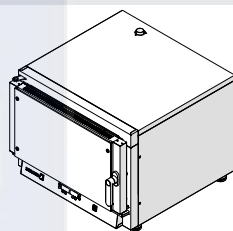
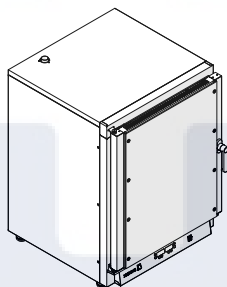
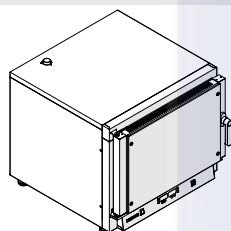


NERONE®

HORNOS DE CONVECCIÓN CONVECTION OVENS

TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES



MID



Revisión 01 - 03/2024

ES

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

ÍNDICE

ÍNDICE.....	3	7. PANELES DE MANDOS	35
FICHAS TÉCNICAS	5	7.1. Panel de mandos de la versión "mecánico"	35
FICHAS TÉCNICAS	11	7.2. Panel de mandos de la versión "digital"	36
MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO.....	17	7.2.1. Pantalla.....	37
		7.2.2. Funcionalidad del teclado e interfaz de usuario.....	37
1. INFORMACIONES PRELIMINARES GENERALES	18	8. USO	38
1.1. Finalidad del documento.....	18	8.1. Primer uso.....	38
1.2. Suministro y conservación.....	18	8.2. Encendido.....	39
1.3. Notas de consulta	18	8.2.1. Selección del idioma.....	40
1.4. Compendio de normas.....	19	8.3. Carga del producto y cocción.....	41
1.5. Garantía	19	8.3.1. Apertura de las puertas.....	41
2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	20	8.3.2. Carga del producto	41
2.1. Obligaciones y prohibiciones	21	8.3.3. Configurar una cocción	42
2.1.1. Obligaciones	21	8.3.4. Creación de una nueva receta.....	43
2.1.2. Prohibiciones	21	8.3.5. Cocinar con la receta guardada.....	43
3. IDENTIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN	22	8.3.6. Ajuste de la inyección de H ₂ O	44
3.1. Identificación del equipo.....	22	8.3.7. Cocción con sonda de aguja y $\Delta^{\circ}\text{T}$	45
3.2. Uso previsto.....	22	8.4. Otras funciones.....	46
3.3. Descripción	23	8.5. Apagado	47
3.3.1. Tipos de cocción y de hornos.....	23	9. LIMPIEZA	48
3.4. Componentes principales	24	9.1. Advertencias de seguridad para la limpieza.....	48
4. RECEPCIÓN Y MANIPULACIÓN.....	25	9.2. Limpieza de la cámara de cocción	49
4.1. Recepción del equipo	25	9.3. Limpieza del cristal	49
4.1.1. Desplazamiento con el embalaje incluido	25	9.4. Limpieza extraordinaria de la cámara de cocción	50
4.1.2. Retirada del embalaje y control	26	10. MANTENIMIENTO	51
4.1.3. Eliminación del embalaje.....	27	10.1. Mantenimiento ordinario	51
4.2. Desplazamiento	27	10.1.1. Controles y comprobaciones	51
4.2.1. División de la versión y el peso para el desplazamiento	27	10.2. Mantenimiento extraordinario	51
4.2.2. Operaciones de desplazamiento	28	10.2.1. Desmontaje de la puerta para realizar operaciones de mantenimiento.....	52
5. INSTALACIÓN	29	10.2.2. Sustitución de la junta de la puerta	53
5.1. Local de instalación	29	10.2.3. Desmontaje / Sustitución del cristal interno.....	54
5.1.1. Características del local de instalación.....	29	10.2.4. Desmontaje de los soportes de las bandejas.....	55
5.1.2. Distancias mínimas de seguridad	30	10.2.5. Sustitución de la lámpara	56
5.2. Colocación sobre estructura de soporte.....	30	11. DIAGNÓSTICO	57
5.3. Salida del humo - campana extractora	31	11.1. Alarmas de las sondas	57
6. CONEXIONES	32	11.2. Acciones relativas a la regulación en curso	57
6.1. Conexión eléctrica.....	32	11.3. Señalizaciones	57
6.1.1. Conexión de la alimentación eléctrica	32	12. PUESTA FUERA DE SERVICIO Y DESGUACE	58
6.1.2. Conexión del borne equipotencial	32	12.1. Largos periodos de inactividad	58
6.2. Conexión hidráulica.....	33	12.2. Desguace	58
6.2.1. Conexión a la red hídrica.....	33		
6.2.2. Conexión a la descarga de agua.....	34		

13. ANEXOS	59
13.1. Esquema de conexiones - MID 4, MID 5, MID 6 (Mecánico).....	59
13.2. Esquema de conexiones - MID 7, MID 10 (Mecánico).....	60
13.3. Esquema de conexiones - MID 4, MID 5, MID 6 (Digital)	61
13.4. Esquema de conexiones - MID 7, MID 10 (Digital)	62



FRED

FICHAS TÉCNICAS

The logo features the text "NERONE MID meccanico" in a bold, sans-serif font. "NERONE" is in black, while "MID" and "meccanico" are in white. The text is centered within an orange square, which is itself centered within a larger, light blue rounded square.

NERONE
MID
meccanico

FRED

MID 4

Horno mecánico por convección, con o sin inyección de agua, capacidad **4** bandejas o rejillas **600x400** mm o **GN 1/1**



PUERTA BANDERA A LA IZQ
(estándar)



FUNCIONES



CONVECCIÓN



INVERSIÓN DE
MARCHA



H₂O



LUZ

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Versión	Eléctrico - Mecánico
Capacidad de las bandejas	4 - 600x400 mm / 4 - GN 1/1
Distancia entre las bandejas	80 mm
Dimensiones de la cámara	L 680 x P 520 x H 360 mm
Dimensiones externas	L 840 x P 920 x H 675 mm
Potencia eléctrica total	5,45 kW
Voltaje	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50 Hz
Absorción eléctrica total	24,8 A
Dimensiones del embalaje	L 880 x P 955 x H 820 mm
Peso neto	80 Kg
Peso bruto con embalaje incluido	100 kg

MID 5

Horno mecánico por convección, con o sin inyección de agua, capacidad **5** bandejas o rejillas **600x400** mm o **GN 1/1**



PUERTA BANDERA A LA IZQ
(estándar)



FUNCIONES



CONVECCIÓN



INVERSIÓN DE
MARCHA



H₂O



LUZ

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Versión	Eléctrico - Mecánico
Capacidad de las bandejas	5 - 600x400 mm / 5 - GN 1/1
Distancia entre las bandejas	80 mm
Dimensiones de la cámara	L 680 x P 480 x H 440 mm
Dimensiones externas	L 840 x P 920 x H 755 mm
Potencia eléctrica total	6,45 kW
Voltaje	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50 Hz
Absorción eléctrica total	29,3 A
Dimensiones del embalaje	L 880 x P 955 x H 900 mm
Peso neto	90 Kg
Peso bruto con embalaje incluido	105 Kg

MID 6

Horno mecánico por convección, con o sin inyección de agua, capacidad **6** bandejas o rejillas **600x400** mm o **GN 1/1**



PUERTA BANDERA A LA IZQ
(estándar)



FUNCIONES



CONVECCIÓN



INVERSIÓN DE
MARCHA



H₂O



LUZ

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Versión	Eléctrico - Mecánico
Capacidad de las bandejas	6 - 600x400 mm / 6 - GN 1/1
Distancia entre las bandejas	80 mm
Dimensiones de la cámara	L 680 x P 480 x H 520 mm
Dimensiones externas	L 840 x P 920 x H 835 mm
Potencia eléctrica total	7,65 kW
Voltaje	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50 Hz
Absorción eléctrica total	35 A
Dimensiones del embalaje	L 880 x P 955 x H 980 mm
Peso neto	90 Kg
Peso bruto con embalaje incluido	110 Kg

MID 7

Horno mecánico por convección, con o sin inyección de agua, capacidad **7** bandejas o rejillas **600x400** mm o **GN 1/1**



PUERTA BANDERA A LA IZQ
(estándar)



FUNCIONES



CONVECCIÓN



INVERSIÓN DE
MARCHA



H₂O



LUZ



DOBLE VENTILADOR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Versión	Eléctrico - Mecánico
Capacidad de las bandejas	7 - 600x400 mm / 7 - GN 1/1
Distancia entre las bandejas	80 mm
Dimensiones de la cámara	L 680 x P 520 x H 620 mm
Dimensiones externas	L 840 x P 920 x H 935 mm
Potencia eléctrica total	10,7 kW
Voltaje	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50 Hz
Absorción eléctrica total	49 A
Dimensiones del embalaje	L 880 x P 955 x H 1080 mm
Peso neto	105 Kg
Peso bruto con embalaje incluido	130 Kg

MID 10

Horno mecánico por convección, con o sin inyección de agua, capacidad **10** bandejas o rejillas **600x400** mm o **GN 1/1**



PUERTA BANDERA A LA IZQ
(estándar)



FUNCIONES



CONVECCIÓN



INVERSIÓN DE
MARCHA



H₂O



LUZ



DOBLE VENTILADOR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Versión	Eléctrico - Mecánico
Capacidad de las bandejas	10 - 600x400 mm / 10 - GN 1/1
Distancia entre las bandejas	80 mm
Dimensiones de la cámara	L 680 x P 480 x H 840 mm
Dimensiones externas	L 840 x P 920 x H 1155 mm
Potencia eléctrica total	12,7 kW
Voltaje	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50 Hz
Absorción eléctrica total	58 A
Dimensiones del embalaje	L 880 x P 955 x H 1300 mm
Peso neto	125 Kg
Peso bruto con embalaje incluido	150 kg

FICHAS TÉCNICAS

The logo consists of a light blue rounded square background. In the center is an orange square containing the text 'NERONE' in bold black uppercase letters, 'MID' in white uppercase letters, and 'digitale' in white lowercase letters.

NERONE
MID
digitale

FRED

MID 4

Horno digital por convección, con o sin inyección de agua, capacidad **4** bandejas o rejillas **600x400** mm o **GN 1/1**



PUERTA BANDERA A LA IZQ
(estándar)



PUERTA BANDERA A LA DER.
(opcional para las versiones H₂O)



FUNCIONES



CONVECCIÓN



INVERSIÓN DE
MARCHA



SONDA DE AGUJA



DELTA DE T°



H₂O



RECETAS



LUZ

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Versión	Eléctrico - Digital
Capacidad de las bandejas	4 - 600x400 mm / 4 - GN 1/1
Distancia entre las bandejas	80 mm
Dimensiones de la cámara	L 680 x P 520 x H 360 mm
Dimensiones externas	L 840 x P 920 x H 675 mm
Potencia eléctrica total	5,45 kW
Voltaje	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Absorción eléctrica total	24,8 A
Dimensiones del embalaje	L 880 x P 955 x H 820 mm
Peso neto	80 Kg
Peso bruto con embalaje incluido	100 kg

MID 5

Horno digital por convección, con o sin inyección de agua, capacidad **5** bandejas o rejillas **600x400** mm o **GN 1/1**



PUERTA BANDERA A LA IZQ.
(estándar)



PUERTA BANDERA A LA DER.
(opcional para las versiones
H₂O)



FUNCIONES



CONVECCIÓN



INVERSIÓN DE
MARCHA



SONDA DE AGUJA



DELTA DE T°



H₂O



RECETAS



LUZ

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Versión	Eléctrico - Digital
Capacidad de las bandejas	5 - 600x400 mm / 5 - GN 1/1
Distancia entre las bandejas	80 mm
Dimensiones de la cámara	L 680 x P 480 x H 440 mm
Dimensiones externas	L 840 x P 920 x H 755 mm
Potencia eléctrica total	6,45 kW
Voltaje	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Absorción eléctrica total	29,3 A
Dimensiones del embalaje	L 880 x P 955 x H 900 mm
Peso neto	90 Kg
Peso bruto con embalaje incluido	105 Kg

MID 6

Horno digital por convección, con o sin inyección de agua, capacidad **6** bandejas o rejillas **600x400** mm o **GN 1/1**



PUERTA BANDERA A LA IZQ
(estándar)



PUERTA BANDERA A LA DER.
(opcional para las versiones H₂O)



FUNCIONES



CONVECCIÓN



INVERSIÓN DE
MARCHA



SONDA DE AGUJA



DELTA DE T°



H₂O



RECETAS



LUZ

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Versión	Eléctrico - Digital
Capacidad de las bandejas	6 - 600x400 mm / 6 - GN 1/1
Distancia entre las bandejas	80 mm
Dimensiones de la cámara	L 680 x P 480 x H 520 mm
Dimensiones externas	L 840 x P 920 x H 835 mm
Potencia eléctrica total	7,65 kW
Voltaje	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Absorción eléctrica total	35 A
Dimensiones del embalaje	L 880 x P 955 x H 980 mm
Peso neto	90 Kg
Peso bruto con embalaje incluido	110 Kg

MID 7

Horno digital por convección, con o sin inyección de agua, capacidad **7** bandejas o rejillas **600x400** mm o **GN 1/1**



PUERTA BANDERA A LA IZQ.
(estándar)



PUERTA BANDERA A LA DER.
(opcional para las versiones H₂O)



FUNCIONES



CONVECCIÓN



INVERSIÓN DE
MARCHA



SONDA DE AGUJA



DELTA DE T°



H₂O



RECETAS



LUZ



DOBLE VENTILADOR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Versión	Eléctrico - Digital
Capacidad de las bandejas	7 - 600x400 mm / 7 - GN 1/1
Distancia entre las bandejas	80 mm
Dimensiones de la cámara	L 680 x P 520 x H 620 mm
Dimensiones externas	L 840 x P 920 x H 935 mm
Potencia eléctrica total	10,7 kW
Voltaje	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Absorción eléctrica total	49 A
Dimensiones del embalaje	L 880 x P 955 x H 1080 mm
Peso neto	105 Kg
Peso bruto con embalaje incluido	130 Kg

MID 10

Horno digital por convección, con o sin inyección de agua, capacidad **10** bandejas o rejillas **600x400** mm o **GN 1/1**



PUERTA BANDERA A LA IZQ
(estándar)



PUERTA BANDERA A LA DER.
(opcional para las versiones H₂O)



FUNCIONES



CONVECCIÓN



INVERSIÓN DE
MARCHA



SONDA DE AGUJA



DELTA DE T°



H₂O



RECETAS



LUZ



DOBLE VENTILADOR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Versión	Eléctrico - Digital
Capacidad de las bandejas	10 - 600x400 mm / 10 - GN 1/1
Distancia entre las bandejas	80 mm
Dimensiones de la cámara	L 680 x P 480 x H 840 mm
Dimensiones externas	L 840 x P 920 x H 1155 mm
Potencia eléctrica total	12,7 kW
Voltaje	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Absorción eléctrica total	58 A
Dimensiones del embalaje	L 880 x P 955 x H 1300 mm
Peso neto	125 Kg
Peso bruto con embalaje incluido	150 kg

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

FRED

1. INFORMACIONES PRELIMINARES GENERALES

Le agradecemos que haya adquirido un producto de nuestra empresa.

Lea atentamente este manual antes de ejecutar operaciones de instalación, mantenimiento y/o antes de usar el equipo.

Este manual acompaña a todas las versiones de equipos **NERONE MID**.

El Fabricante no se considera responsable de roturas, accidentes o problemas varios debidos al incumplimiento y a la falta de aplicación de las instrucciones incluidas en este manual.

1.1. FINALIDAD DEL DOCUMENTO

Este **Manual de Uso y Mantenimiento** es el documento de referencia redactado por el Fabricante del equipo, dirigido a los operadores y al personal especializado que entrará en contacto con el mismo, durante todo su ciclo de vida útil.

La finalidad del manual es proporcionar la información para el uso correcto del equipo, desde la instalación hasta su eliminación, poniendo especial atención a los peligros que puedan surgir debido a un uso incorrecto y teniendo en consideración el comportamiento impropio razonablemente previsible del operador.

1.2. SUMINISTRO Y CONSERVACIÓN

El manual está en **formato electrónico**.

Este manual es parte integrante del equipo.

Conserve este manual en un lugar accesible a todos los usuarios para sus consultas futuras. En caso de ceder o de vender el equipo, asegúrese de que se entregue este manual a su nuevo usuario, para informarle de los procedimientos de instalación, del uso y de las prescripciones de seguridad.

1.3. NOTAS DE CONSULTA

SÍMBOLO	TIPO	DESCRIPCIÓN
-	TEXTO EN NEGRITA	Destaca algunas frases y referencias significativas del texto.
	SEÑAL DE PELIGRO GENÉRICO O ESPECÍFICO	Destaca los riesgos para la salud y la seguridad del personal autorizado y/o los riesgos de daños o mal funcionamiento de la máquina.
	SEÑAL DE PROHIBICIÓN GENÉRICA O ESPECÍFICA	Destaca la prohibición de realizar una acción.
	SEÑAL DE OBLIGACIÓN GENÉRICA O ESPECÍFICA	Indica una prescripción (obligación de realizar una acción).
	INFORMACIÓN	Comunica la información pertinente.

1.4. COMPENDIO DE NORMAS

El equipo ha sido diseñado en base al Compendio de normas descrito en la declaración de conformidad que acompaña al producto y a la placa de identificación ubicada en el mismo, además de otros requisitos, que se pueden descargar directamente de la página internet del fabricante.

1.5. GARANTÍA

Son válidos los términos de la garantía previstos por la ley. En caso de que el equipo resulte defectuoso, pida asistencia al Centro de Asistencia autorizado más cercano o bien al Revendedor de referencia.

Para reparar el equipo debe enviar la siguiente documentación:

- Número de matrícula
- Copia de la factura con la fecha de compra del producto
- Descripción de la avería.



2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD



El Fabricante se exime de cualquier responsabilidad por daños ocasionados a personas y cosas, provocados por el incumplimiento de estas prescripciones, o derivados de la alteración incluso de una parte del equipo y del uso de repuestos no originales.



Este equipo profesional solo se debe usar y mantener por personal mayor de edad (> 18 años en Europa o con otras limitaciones definidas por el compendio normativo del lugar) con condiciones psicofísicas normales y debidamente capacitado y formado sobre la tutela de la salud y la seguridad en los puestos de trabajo.



Instale el equipo lejos de materiales inflamables y/o fuentes de calor. Respete las distancias mínimas de seguridad indicadas en este manual (véase "DISTANCIAS MÍNIMAS DE SEGURIDAD").



ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras. Durante el funcionamiento del horno, puede salir vapor caliente al abrir la puerta. Preste atención.



ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras. Durante el funcionamiento, la cámara de cocción alcanza temperaturas muy altas. No toque las partes internas del horno.



ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras. Durante el funcionamiento, las bandejas colocadas en la cámara de cocción alcanzan altas temperaturas. Utilice guantes para protegerse del calor y las quemaduras al retirar las bandejas.



ADVERTENCIA

Peligro eléctrico. Desconecte la alimentación eléctrica antes de realizar trabajos de mantenimiento.



Los trabajos de mantenimiento deben ser realizados únicamente por personal técnico cualificado.



Utilice solo repuestos originales.



Está absolutamente prohibido modificar el equipo.



No ponga en marcha el equipo con las manos húmedas, o cuando está en contacto con agua.

2.1. OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES

2.1.1. OBLIGACIONES

- Solo el personal técnico cualificado debe realizar los trabajos de instalación (véase el capítulo **"INSTALACIÓN"**)
- Mantenga libre y limpia la zona alrededor del equipo
- Mantenga a los niños y a los animales domésticos lejos del equipo cuando está funcionando o se está enfriando. Las partes accesibles están a una temperatura muy elevada
- Mantenga todo el perímetro del equipo libre para que haya circulación de aire
- Utilice solo bandejas adecuadas para este fin.

2.1.2. PROHIBICIONES

- No instale el equipo si cuando lo recibió este presenta marcas que denotan que no está en perfecto estado
- No permita que los niños jueguen con el equipo
- No use el equipo como superficie de trabajo o plano de apoyo
- No modifique o manipule el equipo de ninguna manera
- No apoye o mantenga líquidos o materiales inflamables, ni objetos que se pueden incendiar fácilmente, en el equipo, dentro o cerca del mismo
- No coloque ningún tipo de material (cajas u otros) sobre el equipo
- No manipule el equipo por el asa o el cristal frontal. Agárrelo por los lados
- No coloque el horno cerca de paredes, tabiques, decoraciones, laminados de plástico o material de sellado. Durante el funcionamiento, las paredes calientes del horno pueden dañar estos materiales (formación de burbujas o deformación de la superficie o desprendimiento del revestimiento)
- No coloque cables eléctricos de otros equipos cerca del horno
- No coloque el equipo exponiéndolo directamente a los rayos del sol ni a otras formas de radiación térmica
- No coloque el equipo dentro de un local con mucha humedad relativa (donde se pueda formar condensación)
- No coloque el equipo dentro de un nicho cerrado o contra la pared
- No obstruya las tomas de aire
- No empotre el horno
- No use bandejas con bordes más altos de lo necesario. Los bordes son barreras para que circule el aire
- No use bandejas defectuosas, más grandes o más pequeñas de lo necesario y/o mal colocadas
- No caliente las bandejas sin alimentos dentro
- No coloque objetos sensibles al calor o inflamables (por ejemplo: agarradores, cortinas, botellas de bebidas que contienen alcohol, etc...) dentro de la cámara de cocción
- No coloque animales vivos dentro de la cámara de cocción.
- No apoye alimentos envueltos en papel de aluminio, recipientes de plástico o trapos, en las zonas de cocción que están calientes
- No apoye materiales calientes como recipientes, rejillas y/o bandejas, encima del horno
- No apoye objetos pesados en la puerta del horno cuando está abierta, para no dañarla
- No cuelgue pesos del asa de la puerta del horno
- No deje el equipo sin vigilancia cuando esté funcionando
- No toque las superficies cuando el equipo está funcionando.

3. IDENTIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN

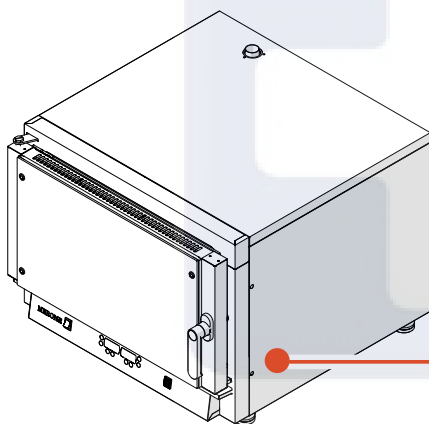
3.1. IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO

La placa de identificación se encuentra en la parte lateral del equipo. Contiene:

- Matrícula
- Características del tipo/funcionales
- Datos de la certificación y del marcado.



**No retire la placa de identificación ni la sustituya por otras.
Póngase en contacto con el fabricante en caso de necesidad.**



Data produzione Production date	Matricola	Serial Number	Modello	Modello
FORNO Elettrico Electric OVEN				
Potenza Elettrica Totale Total Electric Power				
Tensione Alimentazione Power Supply	Fase Phase	Frequenza Frequency		



La placa de características puede cambiar en función del país de destino del equipo.

3.2. USO PREVISTO

El equipo es un **HORNO DE CONVENCION** para uso profesional perteneciente a la línea **NERONE MID**. Permite la cocción de productos alimenticios, como brioches y/o pan.

El Fabricante se exime de cualquier responsabilidad en caso de usos distintos a los indicados.



No use este equipo para calentar locales.

3.3. DESCRIPCIÓN

El horno de convección es un equipo profesional para uso en interiores.

Permite cocinar los alimentos, no conservarlos.

Está equipado con un cable de alimentación eléctrica.

3.3.1. TIPOS DE COCCIÓN Y DE HORNOS

COCCIÓN POR CONVECCIÓN

ICONO	TIPO DE COCCIÓN	DESCRIPCIÓN
	COCCIÓN POR CONVECCIÓN Y RESISTENCIA DE LOS VENTILADORES	El horno lleva ventilación mecánica, que permite distribuir el aire caliente de manera uniforme dentro de la cámara de cocción

COCCIÓN CON DELTA T (opcional)

ICONO	TIPO DE COCCIÓN	DESCRIPCIÓN
	COCCIÓN CON DELTA T (opcional)	Cocción que mantiene constante la diferencia entre la temperatura de la cámara del horno y la de la sonda al corazón.

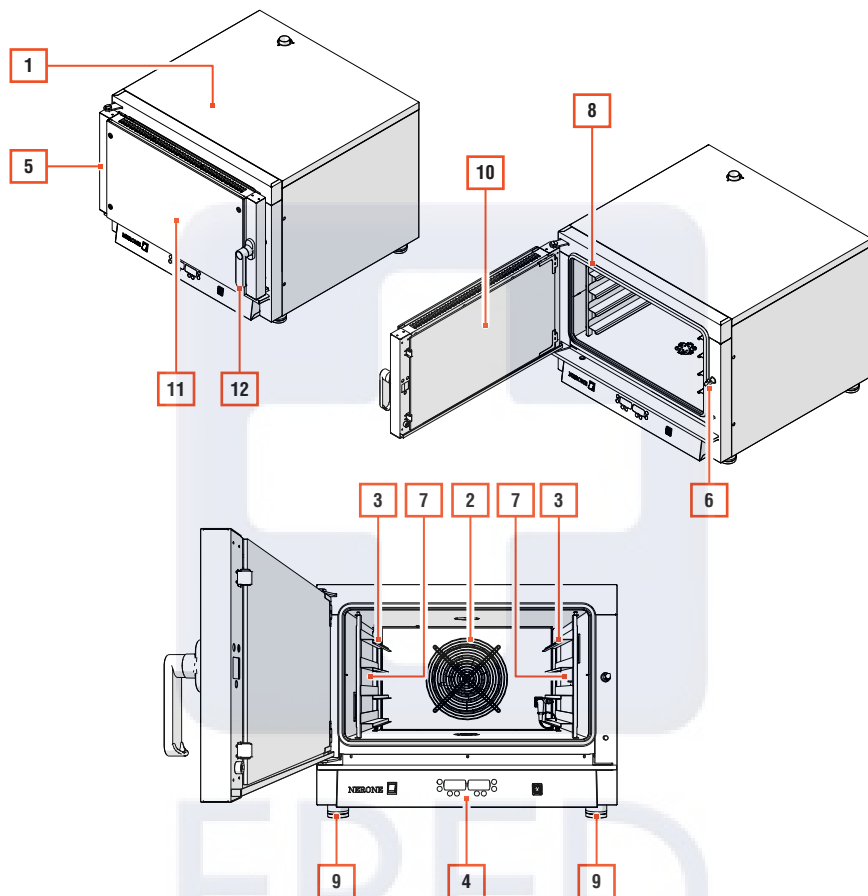
COCCIÓN CON FUNCIONES (versiones con resistencia en la cámara de cocción)

ICONO	TIPO DE COCCIÓN	DESCRIPCIÓN
	VAPOR de H₂O	Inyección de agua en la cámara de cocción, manualmente o de forma automática.
	COCCIÓN CON Sonda AGUJA E $\Delta^{\circ}\text{T}$	Cocción que mantiene constante la diferencia entre la temperatura de la cámara del horno y la de la sonda al corazón.
	SOLO VENTILACIÓN (ENFRIAMIENTO)	
	CONVECCIÓN MÁS RESISTENCIA DE LOS VENTILADORES	El horno lleva ventilación mecánica, que permite distribuir el aire caliente de manera uniforme dentro de la cámara de cocción

REGENERACIÓN

ICONO	TIPO DE COCCIÓN	DESCRIPCIÓN
-	REGENERACIÓN	Calentamiento y regeneración excelente de alimentos preparados anteriormente o a los que se ha disminuido la temperatura.

3.4. COMPONENTES PRINCIPALES



POS.	ELEMENTO
1	ESTRUCTURA
2	CÁRTER DE PROTECCIÓN DE LOS VENTILADORES
3	SOPORTE DE LAS BANDEJAS/REJILLAS
4	PANEL DE MANDOS
5	PUERTA DE APERTURA
6	MICRO DE SEGURIDAD DE LA PUERTA
7	LÁMPARA
8	JUNTA DE LA PUERTA

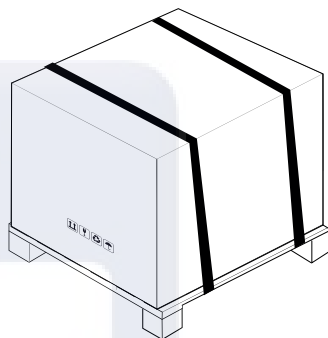
POS.	ELEMENTO
9	PATAS
10	CRISTAL INTERNO
11	CRISTAL EXTERNO
12	ASA DE APERTURA DE LA PUERTA

4. RECEPCIÓN Y MANIPULACIÓN

4.1. RECEPCIÓN DEL EQUIPO

El equipo se entrega en un palé embalado en cartón flejado.

Cuando se entrega compruebe que el embalaje está íntegro y que no se haya dañado durante el transporte.



4.1.1. DESPLAZAMIENTO CON EL EMBALAJE INCLUIDO



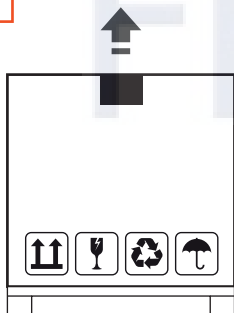
Solo el personal técnico cualificado debe realizar las operaciones de desplazamiento del equipo.



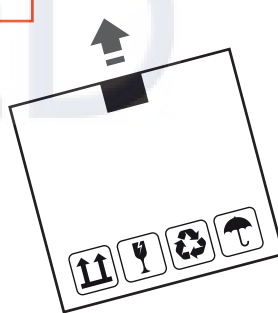
El Fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de incumplimiento de las normas de seguridad vigentes.

Desplace siempre el empaque en posición vertical (consulte las instrucciones indicadas en el empaque).

sí

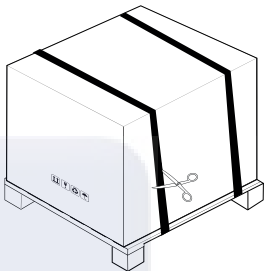
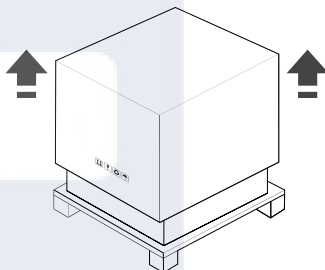


NO



4.1.2. RETIRADA DEL EMBALAJE Y CONTROL

Para la remoción del embalaje:

PASO	ACCIÓN	IMAGEN
1	Retire los flejes.	
2	Quite el cartón de embalaje.	
3	Levante el equipo para sacarlo del palé. Coloque el equipo en su lugar designado. Nota: para desplazar el equipo, hay que utilizar una transpaleta o una carretilla elevadora adecuadas para el peso que se debe desplazar.	
4	Quite las películas de protección que protegen el acero (tanto externas como internas).	

Después de retirar todo el material de embalaje, controle si tiene anomalías.

Si se encuentra alguna anomalía, no instale el equipo. Póngase en contacto con su Distribuidor o Centro de asistencia autorizado en un plazo de 8 días a partir de la fecha de compra.

4.1.3. ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Los materiales utilizados para el embalaje son reciclables y deben ser recogidos.



Separe cada uno de los materiales del embalaje y elimínelos como exigen las normativas vigentes en el país de instalación.

4.2. DESPLAZAMIENTO

4.2.1. DIVISIÓN DE LA VERSIÓN Y EL PESO PARA EL DESPLAZAMIENTO

VERSIÓN	TAMAÑO DEL EMBALAJE	PESO BRUTO
MID 4 mecánico	L 880 x P 955 x H 820 mm	100 Kg
MID 5 mecánico	L 880 x P 955 x H 900 mm	105 Kg
MID 6 mecánico	L 880 x P 955 x H 980 mm	110 Kg
MID 7 mecánico	L 880 x P 955 x H 1080 mm	130 Kg
MID 10 mecánico	L 880 x P 955 x H 1300 mm	150 Kg
MID 4 digital	L 880 x P 955 x H 820 mm	100 Kg
MID 5 digital	L 880 x P 955 x H 900 mm	105 Kg
MID 6 digital	L 880 x P 955 x H 980 mm	110 Kg
MID 7 digital	L 880 x P 955 x H 1080 mm	130 Kg
MID 10 digital	L 880 x P 955 x H 1300 mm	150 Kg

4.2.2. OPERACIONES DE DESPLAZAMIENTO

Antes de desplazar el equipo, lea atentamente las instrucciones que se incluyen.



Solo el personal técnico cualificado debe realizar las operaciones de desplazamiento del equipo.



El Fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de incumplimiento de las normas de seguridad vigentes.



Desplace el equipo manteniéndolo en posición vertical en todo momento. No incline el equipo.

Para desplazar el equipo, hay que utilizar una transpaleta o una carretilla elevadora adecuadas para el peso que se debe desplazar.



ATENCIÓN

Durante el desplazamiento, preste atención para no ocasionar daños al equipo, a las personas, animales o cosas que se encuentren cerca.



ATENCIÓN

No tire del equipo usando el tirador de apertura de la puerta para desplazarlo.

5. INSTALACIÓN



Solo el personal técnico cualificado debe realizar los trabajos de instalación del equipo.



Instale el equipo lejos de materiales inflamables y/o fuentes de calor. Respete las distancias mínimas de seguridad indicadas en este manual (véase "DISTANCIAS MÍNIMAS DE SEGURIDAD").



No instale ni utilice el equipo en entornos, lugares o zonas clasificadas ATEX.



El Fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de incumplimiento de las normas de seguridad vigentes.

5.1. LOCAL DE INSTALACIÓN

5.1.1. CARACTERÍSTICAS DEL LOCAL DE INSTALACIÓN



No se permite instalar el equipo en ambientes externos, ni directamente expuestos a los agentes atmosféricos.

El local de instalación debe ser una habitación interna, ventilada y adecuada para su uso (por ejemplo, la sala de la cocina). Siga las condiciones ambientales permitidas indicadas:

CONDICIONES AMBIENTALES ADMITIDAS

Temperatura ambiente	mín. 15 °C máx. 30 °C
Humedad en el aire	máx. 90%

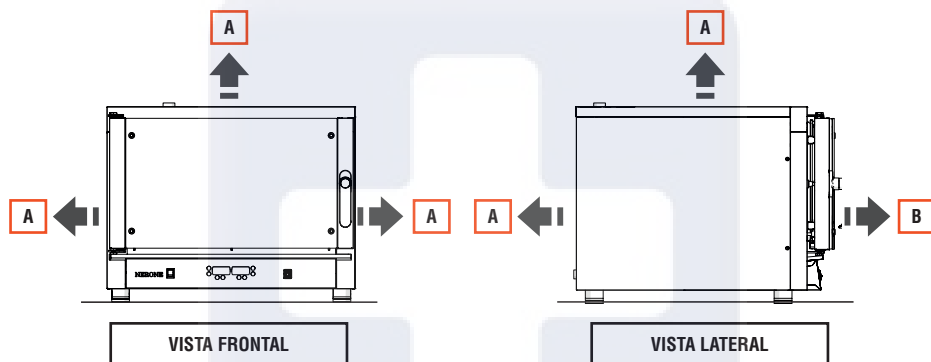
No utilice el equipo fuera de las condiciones de uso y funcionamiento permitidas.

5.1.2. DISTANCIAS MÍNIMAS DE SEGURIDAD

Para permitir un buen funcionamiento del equipo y, por lo tanto, una buena recirculación del aire, respete las distancias mínimas de seguridad entre las paredes laterales, de los otros equipos y/o de fuentes de calor.

DISTANCIAS MÍNIMAS DE SEGURIDAD

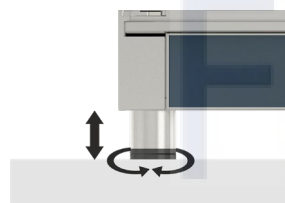
A	Lateral con otras fuentes de calor cerca	mín. 0,6 m
	Lateral / superior sin otras fuentes de calor cerca	mín. 0,1 m
B	Frontal	mín 0,9 m



5.2. COLOCACIÓN SOBRE ESTRUCTURA DE SOPORTE

La estructura de soporte debe sostener adecuadamente el peso del equipo. La base de la estructura debe ser de material no inflamable. Además, el equipo no debe sobresalir por los lados de más de 0,3 m.

Para la colocación sobre estructura de soporte:

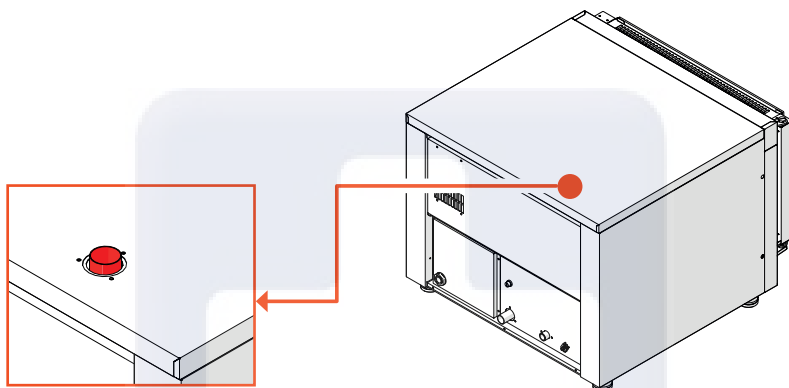


PASO	ACCIÓN
1	Coloque el equipo en la base de la estructura. Nota: asegúrese de que el equipo está en una posición perfectamente vertical.
2	Ajuste (si es necesario) la altura de los pies de tornillo.
3	Compruebe la planitud con un nivel de burbuja.

5.3. SALIDA DEL HUMO - CAMPANA EXTRACTORA

El equipo debe utilizarse en combinación con una campana extractora para garantizar una ventilación adecuada de la sala en la que se utiliza.

La chimenea de salida del humo se encuentra en la parte trasera del equipo.



¡No cubra la chimenea de salida del humo!



Consulte las instrucciones de instalación de la campana extractora.



La instalación de la campana extractora es responsabilidad del usuario final.

FRED

6. CONEXIONES

6.1. CONEXIÓN ELÉCTRICA



Solo el personal técnico cualificado debe realizar los trabajos de conexión del equipo.



La conexión eléctrica debe realizarse de acuerdo con el compendio legal y la normativa aplicable en el país donde se instala el equipo.

6.1.1. CONEXIÓN DE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Consulte el esquema eléctrico del equipo.

Para realizar correctamente la conexión eléctrica:

- Instale un interruptor magnetotérmico diferencial
- Compruebe que la tensión y la frecuencia de red correspondan a las indicadas en la placa de identificación. Se admite una variación de $\pm 10\%$ con respecto a la tensión nominal
- Conecte el equipo a un sistema eficaz de puesta a tierra. Verifique el funcionamiento y la declaración de conformidad de acuerdo con el compendio normativo del país de instalación
- Instale un interruptor bipolar de seccionamiento con apertura de los contactos de 3 mm por lo menos, en el tramo anterior de la toma. Este interruptor es obligatorio cuando la carga supera los 1000 vatios o cuando el equipo se conecta directamente sin usar el enchufe. Por lo tanto, debe colocarse en las inmediaciones del equipo para que pueda ser visto claramente por el personal en caso de mantenimiento
- Compruebe que la sección del cable de alimentación sea la adecuada para la potencia absorbida por el equipo
- **Solo para el caso de horno trifásico:** instale un interruptor antes del equipo, con una distancia de apertura de los contactos que permita desconectarlo completamente en caso de categoría de sobretensión III, conforme a las reglas de instalación.

Realizar la conexión eléctrica:

PASO	ACCIÓN
1	Desenrosque los 4 tornillos que fijan la tapa del compartimento del cuadro eléctrico y ábralo.
2	Pase el cable de alimentación por el pasacables que hay en la tapa y apriételo.
3	Conecte el cable de alimentación a los bornes N-L1-L2-L3.



ADVERTENCIA

Peligro eléctrico. Si el cable de alimentación está dañado, sustitúyalo.



El Fabricante rechaza toda responsabilidad por conexiones incorrectas, no realizadas de forma profesional o por personal técnico no cualificado y autorizado.

6.1.2. CONEXIÓN DEL BORNE EQUIPOTENCIAL



Conecte el equipo a la instalación de tierra e introdúzcalo en el circuito equipotencial. El borne correspondiente se encuentra en la parte trasera del equipo y se identifica con el símbolo internacional de la figura.

6.2. CONEXIÓN HIDRÁULICA

6.2.1. CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA



La presión del agua de alimentación debe estar entre los 150 y los 250 kPa / 1,5 y los 2,5 bar).

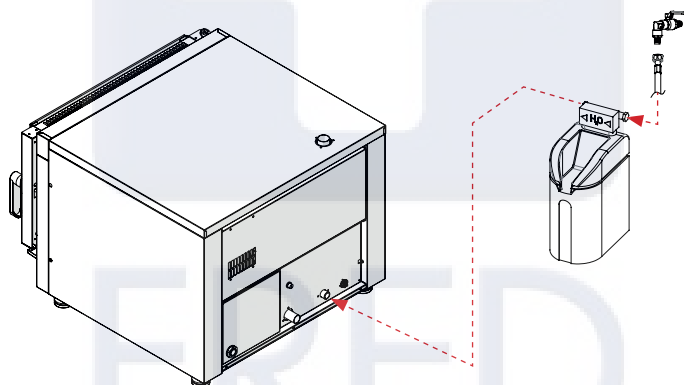


Se recomienda usar un sistema de ablandamiento del agua en entrada, para mantener el agua a una dureza entre los 4°-8°f.

La calcificación de los componentes debido a que no se ha usado el sistema de ablandamiento, implican intervenciones técnicas no incluidas en la garantía del horno.

Para realizar la conexión a la red de agua:

PASO	ACCIÓN
1	Conecte una manguera con conexión 3/4 a un grifo de corte.
2	Conecte el tubo al horno.



6.2.2. CONEXIÓN A LA DESCARGA DE AGUA

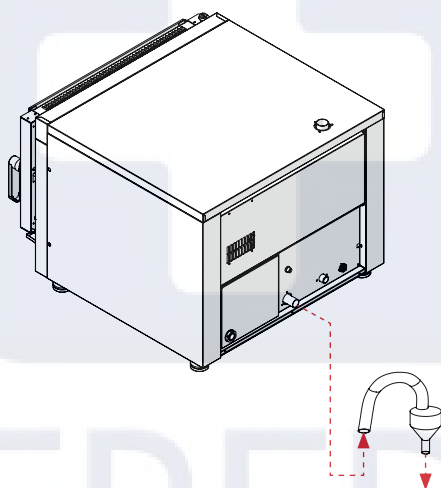


No rebaje el diámetro de la descarga por debajo de los 30 mm de diámetro

Para realizar la conexión a la descarga de agua:

PASO	ACCIÓN
2	Coloque un sifón de diámetro Ø 30 mm en la descarga del horno.
3	Conecte el sifón al sistema de aguas residuales.

Nota: Utilice mangueras y acoplamientos flexibles de Ø 30 mm.

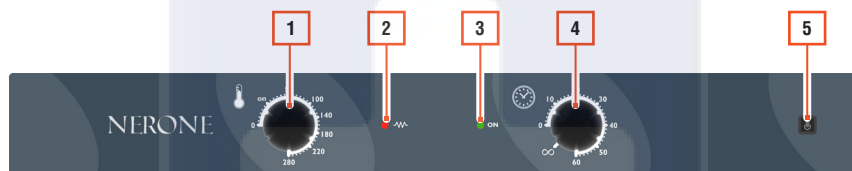


7. PANELES DE MANDOS

7.1. PANEL DE MANDOS DE LA VERSIÓN “MECÁNICO”

Presente en los
modelos:

MID 4 mecánico | MID 5 mecánico | MID 6 mecánico
MID 7 mecánico | MID 10 mecánico

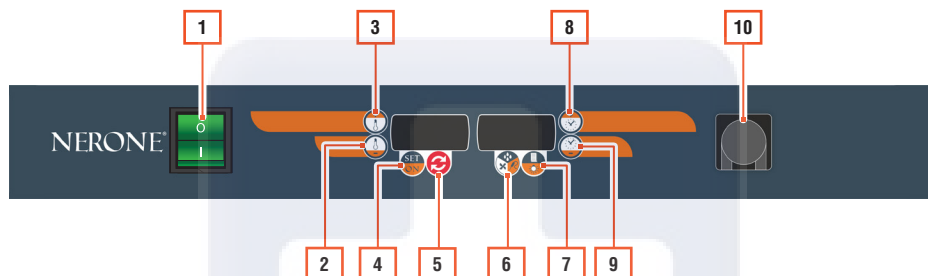


POS.	ICONO	ELEMENTO
1		MANDO DE AJUSTE DE LA TEMPERATURA
2		INDICADOR LUMINOSO DE "TEMPERATURA ALCANZADA"
3		INDICADOR LUMINOSO DE "ON"
4		MANDO DE AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN
5		INYECCIÓN DE H ₂ O

7.2. PANEL DE MANDOS DE LA VERSIÓN “DIGITAL”

Presente en los
modelos:

MID 4 digital | MID 5 digital | MID 6 digital
MID 7 digital | MID 10 digital



POS.	ICONO	ELEMENTO
1		INTERRUPTOR GENERAL I/O
2		DISMINUCIÓN DE LA TEMPERATURA DE DELTA T
3		AUMENTO DE LA TEMPERATURA - DELTA T
4		ON/OFF - SET H ₂ O
5		PRECALENTAMIENTO - START - STOP - CICLO DE COCCIÓN
6		INYECCIÓN DE H ₂ O - COCCIÓN CON SONDA DE AGUJA - ENFRIAMIENTO
7		RECETAS - ENCENDIDO DE LAS LUCES EN LA CÁMARA DE COCCIÓN
8		INCREMENTO DE TIEMPO - SONDA DE AGUJA
9		DISMINUCIÓN DEL TIEMPO - SONDA DE AGUJA
10		CONEXIÓN PARA SONDA DE AGUJA

7.2.1. PANTALLA

El panel de mandos de la versión “**DIGITAL**” lleva:

- dos para cuatro digit.
- n. 14 iconos para ver los estados de las salidas, usado para ver las entradas, los puntos de consigna, los parámetros y sus valores, las alarmas, las funciones y los estados.

Los segmentos de las cifras son de color rojo, mientras que los iconos pueden ser de varios colores (rojo, amarillo, verde, azul).



7.2.2. FUNCIONALIDAD DEL TECLADO E INTERFAZ DE USUARIO

Pulsando la tecla (1) “INTERRUPTOR GENERAL”, el horno entra en modalidad “*Standby*” en espera de ponerse en marcha.

La máquina se activa manteniendo pulsada la tecla (4) “ON/OFF - SET PARÁMETROS”  y permite configurar rápidamente las funciones de cocción y por lo tanto poner en marcha el ciclo.

Los parámetros que se pueden configurar son 5:

- | | | |
|---|---|--|
| 1 |  | Temperatura de cocción |
| 2 |  | Tiempo de cocción |
| 3 |  | Temperatura de la sonda de aguja de parada (donde está previsto) |
| 4 |  | Cantidad del flujo de agua (mediante el porcentaje del ciclo de inyección) (donde esté previsto) |
| 5 | DELTAT | DELTAT Diferencial de temperatura |

Configuración de parámetros manuales

Pulsando las teclas (3-2) UP  DOWN  se puede configurar la temperatura de cocción que se mostrará en la pantalla de la izquierda.

Pulsando las teclas (8-9) UP  DOWN  (Tiempo Infinito “**inf**” tecla (9) DOWN  por debajo del cero) se puede configurar el tiempo de cocción.

8. USO

Antes de utilizar el equipo, compruebe que está en perfecto estado. Si tiene defectos, es necesario ponerlo fuera de servicio y pedir asistencia al Servicio de asistencia técnica.

8.1. PRIMER USO

Antes del primer uso, limpie a fondo el equipo y sus componentes (véase el capítulo **"LIMPIEZA"**).

Además, realice un ciclo de funcionamiento vacío, calentando el horno por encima de los 200 °C, para eliminar cualquier impureza que quede en los materiales de fabricación.



8.2. ENCENDIDO



No ponga en marcha el equipo con las manos húmedas, o cuando está en contacto con agua.

Compruebe que la puerta del horno esté cerrada antes de encenderlo. Si está abierta, interviene el microinterruptor de seguridad bloqueando el encendido o el funcionamiento del horno. La funcionalidad del horno se reanuda cuando se cierra la puerta.

Para encender el equipo, proceda como se describe a continuación, en base al modelo que posea.

Válido para los modelos:	MID 4 mecánico MID 5 mecánico MID 6 mecánico MID 7 mecánico MID 10 mecánico
--------------------------	--

PASO	ACCIÓN	IMAGEN
1	Gire el mando y ajústelo a la temperatura deseada. Nota: cuando se enciende el horno, el indicador luminoso "ON" se enciende de color verde.	

Válido para los modelos:	MID 4 digital MID 5 digital MID 6 digital MID 7 digital MID 10 digital
--------------------------	---

PASO	ACCIÓN	IMAGEN
1	Encienda el equipo pulsando el interruptor general de "O/I". Nota: cuando se enciendan las pantallas presentes, parpadean y a continuación aparece el mensaje "Stand by".	
2	Pulse la tecla  para encender el horno.	

8.2.1. SELECCIÓN DEL IDIOMA

**Válido para los
modelos:**

MID 4 digital | **MID 5 digital** | **MID 6 digital**
MID 7 digital | **MID 10 digital**

PASO ACCIÓN

- 1 Con la modalidad "Stand-by", pulse al mismo tiempo las teclas  y .
Nota: en la pantalla que se usa normalmente para la configuración del tiempo de cocción, aparece el mensaje "SIC".
- 2 Pulse la tecla .
Nota: en la pantalla que se usa normalmente para la configuración de la temperatura de cocción, aparece el mensaje "PAS".
- 3 Pulse las teclas  o  hasta ver el mensaje "H01" en la pantalla.
- 4 Pulse la tecla .
Nota: en la pantalla que se usa normalmente para la configuración de la humedad de cocción, aparece un número.
- 5 Pulse las teclas  o  para seleccionar el idioma que desea:
 - 0 = italiano;
 - 1 = inglés;
 - 2 = francés.
- 6 Pulse la tecla , para configurar el idioma deseado.
- 7 Pulse la tecla  2 veces, hasta regresar a la modalidad "Stand-by".

8.3. CARGA DEL PRODUCTO Y COCCIÓN



No utilice el horno sin recipientes de cocción dentro de la cámara.
No caliente las bandejas sin alimentos dentro.

8.3.1. APERTURA DE LAS PUERTAS



ADVERTENCIA

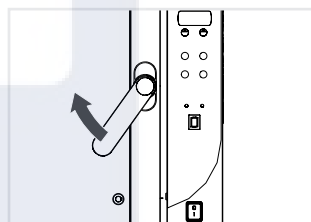
Peligro de quemaduras. Durante el funcionamiento del horno, puede salir vapor caliente al abrir la puerta. Preste atención.

Para evitar la salida de vapor al abrir la puerta, el horno está equipado con un sistema de apertura de seguridad.

El horno tiene dos modos de apertura:

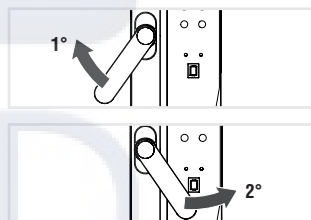
MODO 1

Apertura parcial con bloqueo de seguridad girando la manija hacia la izquierda, con salida de vapor desde los dos lados de la puerta.



MODO 2

Apertura total de la puerta girando la manilla, primero hacia la izquierda y luego hacia la derecha.



8.3.2. CARGA DEL PRODUCTO



Utilice solo bandejas aptas para el contacto con alimentos y de material resistente a las altas temperaturas.

Coloque la bandeja de horno en la rejilla dentro de la cámara de cocción.

Deja la distancia adecuada entre los planos, para que circule el aire directamente por encima y por debajo del alimento que se debe cocer.

El producto que se debe cocer no debe desbordar de las bandejas o de los recipientes.

8.3.3. CONFIGURAR UNA COCCIÓN

Para configurar una cocción, proceda como se describe a continuación, en base al modelo que posea.

Válido para los modelos:

MID 4 mecánico | MID 5 mecánico | MID 6 mecánico
MID 7 mecánico | MID 10 mecánico

PASO	ACCIÓN	IMAGEN
1	Gire el pomo y ajústelo al tiempo de cocción deseado. Nota: en la posición de  el horno permanece encendido sin límites de tiempo.	
2	Gire el pomo y ajústelo a la temperatura de cocción deseada. Nota: si se enciende el indicador "Temperatura alcanzada" indica que el horno está llegando a la temperatura deseada. Cuando se haya alcanzado, se apaga el indicador luminoso.	

Válido para los modelos:

MID 4 digital | MID 5 digital | MID 6 digital
MID 7 digital | MID 10 digital

PASO	ACCIÓN
1	Pulse la tecla  durante 2 segundos, para habilitar el ciclo de funcionamiento del horno. Nota: aparece en la pantalla la temperatura de cocción (en °C).
2	Pulse las teclas  o  para regular la temperatura de cocción.
3	Pulse las teclas  o  para regular el tiempo de cocción.
4	Pulse la tecla  para que empiece el pre-calentamiento del horno. Nota: aparece en la pantalla en mensaje "PrEr iScA cALd" durante unos segundos, a continuación aparece la temperatura en tiempo real, acompañada del mensaje "PrE". ¡ESTÁ prohibido hornear mientras se realiza el pre-calentamiento! Durante la fase de pre-calentamiento se puede variar el tiempo y la temperatura.
5	Para saltarse la fase de precalentamiento, pulse de nuevo la tecla  . Nota: el horno pasa a la fase de cocción.
6	Para terminar la cocción pulse la tecla  .

8.3.4. CREACIÓN DE UNA NUEVA RECETA



Se puede almacenar un máximo de 10 recetas en el horno 'digital MID'.

Para crear una nueva receta, proceda como se describe a continuación, en base al modelo que posea.

Válido para los modelos:	MID 4 digital MID 5 digital MID 6 digital MID 7 digital MID 10 digital
--------------------------	---

PASO	ACCIÓN
1	Desde la modalidad "Stand by" pulse la tecla  . Nota en la pantalla aparece el mensaje "r 1", que indica el número de receta.
2	Sucesivamente se muestran los parámetros de la receta (temperatura / tiempo - humedad ON/OFF).
3	Pulse la tecla  para acceder a los parámetros de la receta.
4	Pulse las teclas  o  para regular la temperatura de cocción.
5	Pulse las teclas  o  para regular el tiempo de cocción.
6	Pulse la tecla  para activar/desactivar la función humedad y para configurar los parámetros que desea.
7	Pulse la tecla  uno segundos para memorizar la receta. Nota: en el display aparece el texto "done".

8.3.5. COCINAR CON LA RECETA GUARDADA

Para configurar una cocción usando una receta ya guardada en la memoria, proceda como se describe a continuación, en base al modelo que posea.

Válido para los modelos:	MID 4 digital MID 5 digital MID 6 digital MID 7 digital MID 10 digital
--------------------------	---

PASO	ACCIÓN
1	Desde la modalidad "Stand by" pulse la tecla  . Nota en la pantalla aparece el mensaje "r 1", que indica el número de receta. Sucesivamente se muestran los parámetros de la receta (temperatura / tiempo - humedad ON/OFF).
2	Pulse las teclas  o  para desplazarse por las recetas memorizadas.
3	Pulse la tecla  para seleccionar la receta.

8.3.6. AJUSTE DE LA INYECCIÓN DE H₂O

Para inyectar H₂O en la cámara, proceda como se describe a continuación en función del modelo que tenga.

Válido para los modelos:	MID 4 mecánico MID 5 mecánico MID 6 mecánico MID 7 mecánico MID 10 mecánico
---------------------------------	--

PASO	ACCIÓN	IMAGEN
1	Pulse el botón "Inyección de H ₂ O" para inyectar manualmente agua en el horno.	

Válido para los modelos:	MID 4 digital MID 5 digital MID 6 digital MID 7 digital MID 10 digital
---------------------------------	---

PASO	ACCIÓN
1	En la fase de programación inicial, pulse la tecla 
2	Aparece en la ventana de la izquierda el mensaje "H2O", en la pantalla de la derecha aparece el porcentaje de inyección.
3	Pulse las teclas  o  para regular el porcentaje de inyección de OFF = apagado a 100 = máximo.
4	En la fase de cocción, pulsando la tecla  se puede inyectar agua manualmente.

FRED

8.3.7. COCCIÓN CON SONDA DE AGUJA Y Δ°T.

Para ajustar la temperatura de cocción con una sonda de aguja, proceda como se describe a continuación en función del modelo que tenga.

Válido para los modelos:	MID 4 digital MID 5 digital MID 6 digital MID 7 digital MID 10 digital
--------------------------	---

PASO	ACCIÓN
1	Cuando configure los parámetros manuales, pulse la tecla 
2	La pantalla de la derecha cambia de visualización por tiempo de cocción, a visualización de temperatura de la aguja y cerca de esta aparece la letra "C", que indica la temperatura al corazón
3	Pulse las teclas  o  para configurar la temperatura de la sonda de aguja, que al alcanzarse, hará que el horno termine la cocción.
	Accionando de nuevo la tecla  , el horno pasa a cocción diferencial en modalidad + "Delta T" indicada con la letra "d".
4	En esta modalidad, la pantalla de la izquierda cambia de la visualización de la temperatura absoluta, a la del "Delta T" (valor de temperatura que se suma a la temperatura al corazón medida por la sonda de aguja, durante la fase de cocción). El fin de la cocción depende del valor configurado y medido al corazón del producto, obtenido por la sonda de aguja.

8.4. OTRAS FUNCIONES

Válido para los modelos:

MID 4 mecánico | MID 5 mecánico | MID 6 mecánico
MID 7 mecánico | MID 10 mecánico

- Si está presente la función "Humedad" (opcional), pulse el botón azul que está en el panel de mandos. Presionando el botón permite dar un impulso a la boquilla que introduce la humedad, en el horno.

Válido para los modelos:

MID 4 digital | MID 5 digital | MID 6 digital
MID 7 digital | MID 10 digital

Función Humedad Automática

- Si está presente la función "Humedad" (opcional), pulse la tecla  para activar la función de humedad automática. En el display aparece el texto "**H2O OFF**".
- Pulse las teclas  o  para aumentar el porcentaje de humedad de 10% en 10%.
- Para desactivar la función humedad automática pulse la tecla  hasta ver el mensaje "**OFF**" en la pantalla.

Función Humedad Manual

- Durante la cocción, si es necesario, se puede usar la función "Humedad". Pulse la tecla  para dar un impulso simple a las boquillas que hay dentro del horno.

Encendido / Apagado de la iluminación de la cámara de cocción

- Pulse la tecla  para encender o apagar la iluminación de la cámara de cocción, durante todas las fases.

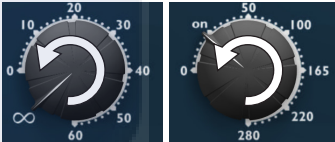
8.5. APAGADO

Para apagar el horno, proceda como se describe a continuación, en base al modelo que posea.

Válido para los modelos:	MID 4 digital MID 5 digital MID 6 digital MID 7 digital MID 10 digital
---------------------------------	--

PASO	ACCIÓN	IMAGEN
1	Pulse el interruptor general "O/I". Nota: el botón ya no está de color verde, y la pantalla se apaga.	

Válido para los modelos:	MID 4 mecánico MID 5 mecánico MID 6 mecánico MID 7 mecánico MID 10 mecánico
---------------------------------	---

PASO	ACCIÓN	IMAGEN
1	Gira los mandos y ponerlos ambos a "0". Nota: el indicador luminoso "ON" se apaga.	

FRED

9. LIMPIEZA

9.1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA LA LIMPIEZA

**ADVERTENCIA**

Peligro eléctrico. Desconecte la alimentación eléctrica antes de efectuar la limpieza.

**ADVERTENCIA**

Peligro de quemaduras. Durante el funcionamiento, la cámara de cocción alcanza temperaturas muy altas. Espere a que el horno se haya enfriado antes de limpiarlo.

**ADVERTENCIA**

Peligro eléctrico. No utilice chorros de agua y/o lanzas de alta presión para lavar las partes internas y externas del equipo.

La primera limpieza del horno debe ser realizada por personal especializado.

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

- No utilice chorros de agua para lavar las partes internas del equipo
- No dirija los chorros de agua a las partes eléctricas
- Limpie con regularidad las superficies del equipo, para evitar que los materiales de la superficie se deterioren
- Para la limpieza use solo agua templada con detergentes no agresivos, procurando secar las partes húmedas con un paño suave
- Retire las rejillas y las bandejas después de cada ciclo de cocción



Utilice guantes de trabajo para realizar las operaciones de limpieza.



No use productos con cloro, solución diluida de cloro, soda cáustica, detergentes abrasivos, ácido muriático, lejía u otro tipo de productos que pueden arañar la superficie o lijarla.



No utilice un limpiador a vapor para limpiar el equipo.

9.2. LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Para limpiar la cámara de cocción, el horno se pone en marcha y se calienta, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

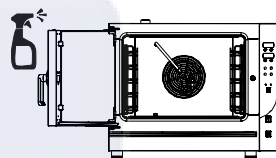
- Apague el horno.
- Esperar a que se enfríen las piezas internas
- Abra el horno con cuidado.
- Preste atención a las partes descubiertas del cuerpo y a los ojos.
- Retire las rejillas y las bandejas y límpielas por separado.

Limpie la cámara de cocción después de cada uso.

Elimine los restos de comida y grasa.

Utilice un desengrasante adecuado.

Enjuague con una esponja empapada en agua.



9.3. LIMPIEZA DEL CRISTAL



ADVERTENCIA

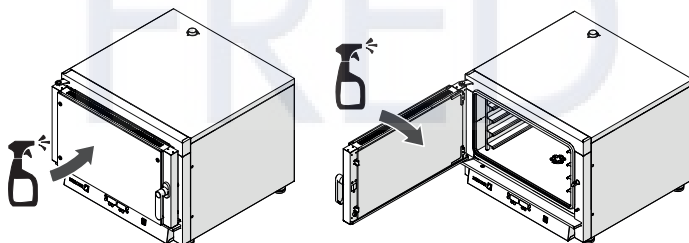
Peligro de quemaduras. Espere a que el horno se haya enfriado antes de limpiar el cristal.



No use material abrasivo como estropajos scotch brite, estropajos de aluminio u otro tipo de materiales, que puedan dejar opaco el cristal, o romperlo.

Limpie el cristal (interior y exterior) con un desengrasante adecuado.

Enjuagando con una esponja empapada en agua.

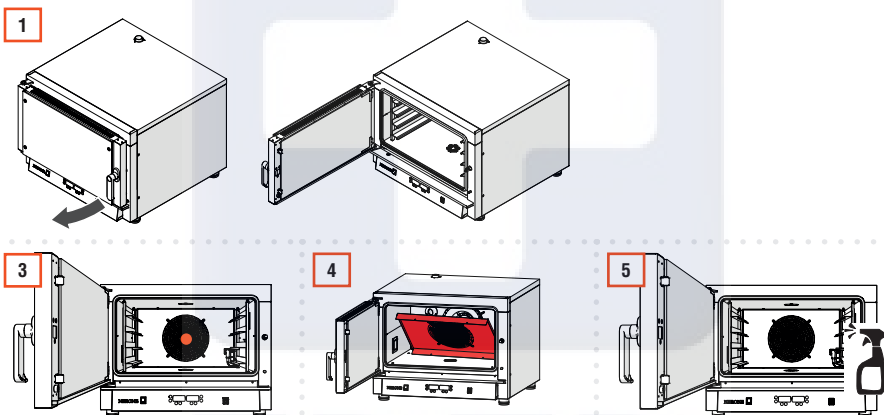


9.4. LIMPIEZA EXTRAORDINARIA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Cada 15 horas de uso, la cámara de cocción debe limpiarse más a fondo.

Para realizar la **limpieza extraordinaria de la cámara de cocción**:

PASO	ACCIÓN
1	Abra la puerta del horno.
2	Desmonte los soportes de las bandejas (véase el capítulo " DESMONTAJE DE LOS SOPORTES DE LAS BANDEJAS ").
3	Desenrosque el tornillo central que fija la protección de los ventiladores con llave Allen de 5 mm.
4	Retire con cuidado el cárter de protección de los ventiladores.
5	Limpie las superficies con un producto desengrasante adecuado. Enjuague bien con una esponja empapada en agua.



10. MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA

Peligro eléctrico. Desconecte la alimentación eléctrica antes de realizar trabajos de mantenimiento.



ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras. Durante el funcionamiento, la cámara de cocción alcanza temperaturas muy altas. Espere a que el horno se haya enfriado antes de realizar las operaciones de mantenimiento.



Solo el personal técnico autorizado debe realizar el mantenimiento del equipo.

10.1. MANTENIMIENTO ORDINARIO

Para garantizar el buen funcionamiento duradero del equipo, es necesario realizar controles y mantenimientos periódicos y de prevención.

10.1.1. CONTROLES Y COMPROBACIONES

La tabla enumera una serie de operaciones de mantenimiento que deben realizarse según el programa recomendado.

OPERACIÓN	FRECUENCIA			
	SEMANAL	MENSUAL	CADA 6 MESES	ANUAL
Compruebe que la puerta se cierre correctamente.			■	
Compruebe la integridad de la junta que lleva la puerta y que esta no esté aplastada.			■	
Controle el funcionamiento correcto de los ventiladores.			■	
Controle el funcionamiento correcto de la lámpara.			■	
Controle que la instalación eléctrica esté intacta.			■	
Controle el funcionamiento correcto del ventilador.			■	

10.2. MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

El **mantenimiento extraordinario** incluye las actividades de revisión, reparación, restablecimiento de las condiciones de funcionamiento nominales, o la sustitución de un componente averiado, defectuoso o gastado.

10.2.1. DESMONTAJE DE LA PUERTA PARA REALIZAR OPERACIONES DE MANTENIMIENTO



ATENCIÓN

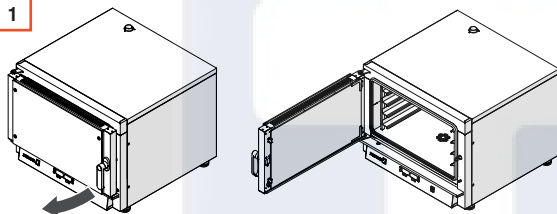
Peligro de caída. La puerta del horno es pesada. Tenga cuidado durante el desmontaje.

La puerta del horno se puede desmontar para realizar mejor algunas operaciones de mantenimiento. A continuación, colóquela delicadamente sobre una superficie.

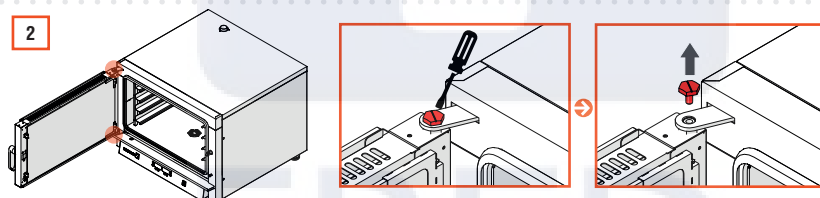
Para el **desmontaje de la puerta**:

PASO	ACCIÓN
1	Abra la puerta completamente.
2	Desenrosque los tornillos de seguridad superior e inferior, situados en la bisagra del horno usando un destornillador plano, sujetando la puerta sin los sistemas de seguridad colocados.
3	Saque la puerta por las bisagras.

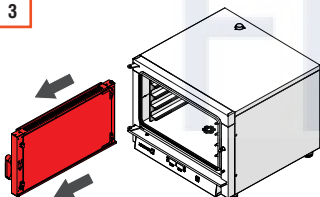
1



2



3

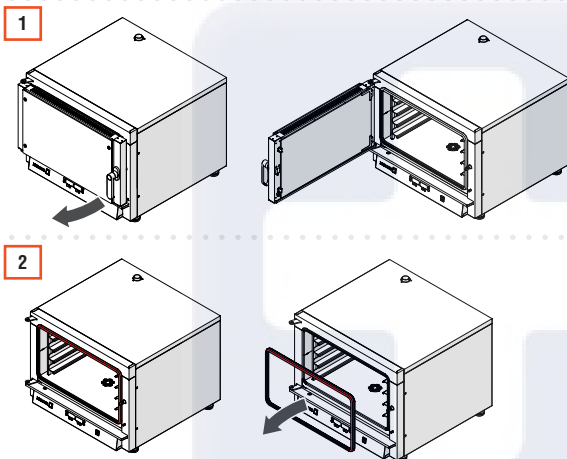


Vuelva a montar los componentes siguiendo el procedimiento anterior en orden inverso.

10.2.2. SUSTITUCIÓN DE LA JUNTA DE LA PUERTA

Para **sustituir la junta de** la puerta:

PASO	ACCIÓN
1	Abra la puerta completamente.
2	Tire suavemente hacia afuera de un trozo de la junta y extráigala de su alojamiento.
3	Sustituya la junta con una que tenga las mismas características.



FRED

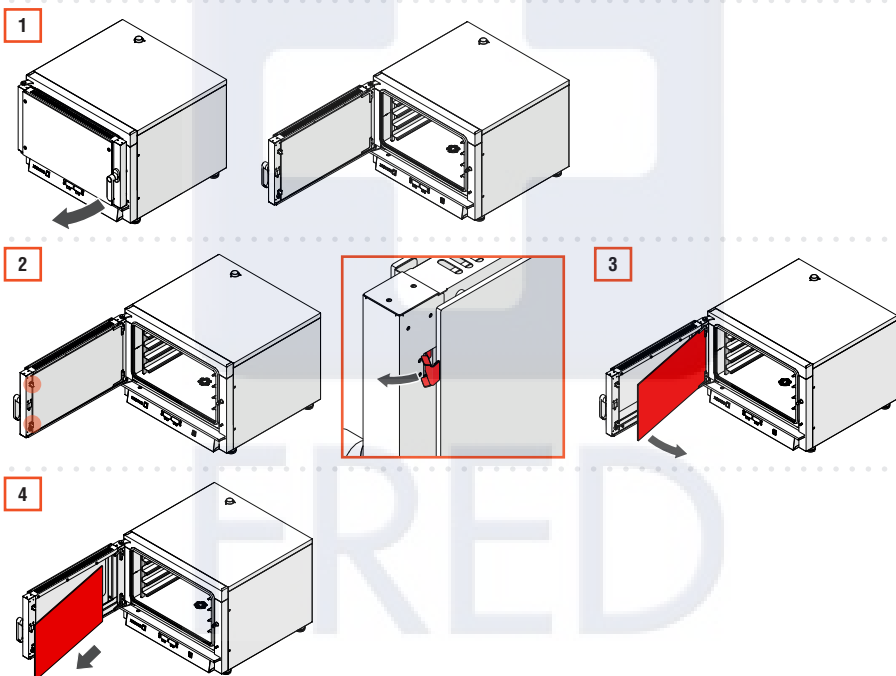
10.2.3. DESMONTAJE / SUSTITUCIÓN DEL CRISTAL INTERNO

El cristal interno se puede retirar para facilitar las operaciones de limpieza o en caso de que se haya sufrido daños.

En caso de daños, recoja los fragmentos de vidrio y evite dispersarlos en el ambiente. Manipule estos con cuidado, para no cortarse.

Para el **desmontaje/sustitución del cristal interior**:

PASO	ACCIÓN
1	Abra la puerta completamente.
2	Desenganche los dos topes de muelle del cristal interno.
3	Abra el cristal interno a libro.
4	Saque el cristal interno lentamente y límpielo y/o cámbielo con uno de las mismas características.

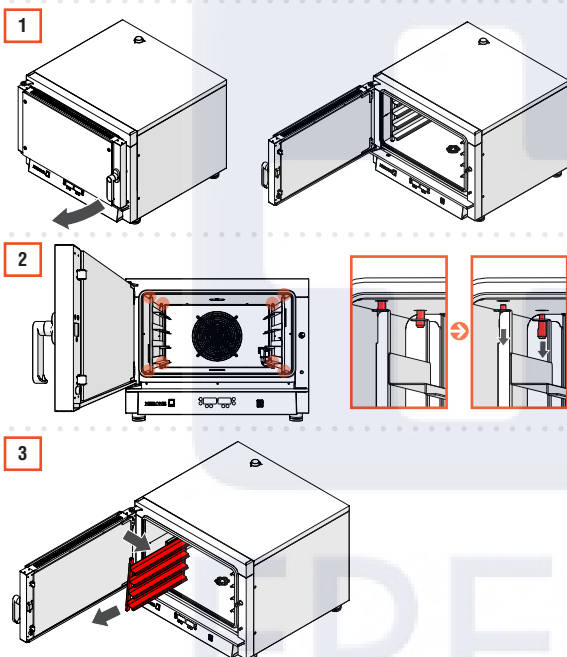


Vuelva a montar los componentes siguiendo el procedimiento anterior en orden inverso.

10.2.4. DESMONTAJE DE LOS SOPORTES DE LAS BANDEJAS

Llevar a cabo el **desmontaje de los soportes de las bandejas**:

PASO	ACCIÓN
1	Abra la puerta completamente.
2	Desenrosque los 4 tornillos de fijación del soporte.
3	Saque el soporte, de la cámara de cocción.
4	Repita la operación también en el soporte opuesto, si es necesario.



Vuelva a montar los componentes siguiendo el procedimiento anterior en orden inverso.

10.2.5. SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA



ADVERTENCIA

Peligro eléctrico. Coloque la tapa de la lámpara antes de poner en marcha el horno.

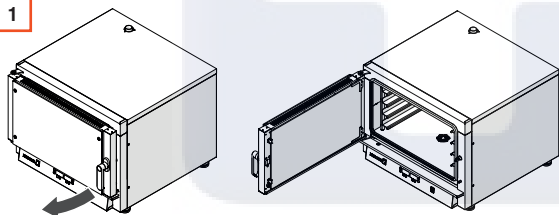
Utilice una lámpara con las mismas características técnicas. La lámpara debe ser adecuada para altas temperaturas.

Coloque un paño en la parte inferior de la cámara de cocción para proteger la bombilla en caso de que se caiga.

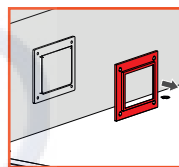
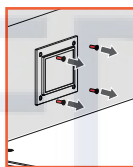
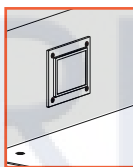
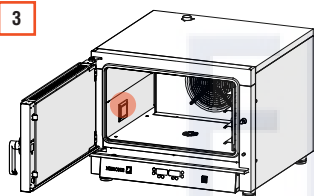
Para realizar la **sustitución de la lámpara**:

PASO	ACCIÓN
1	Abra la puerta completamente.
2	Desmonte el soporte de las bandejas del lado de la lámpara que se va a sustituir (véase el capítulo "DESMONTAJE DE LOS SOPORTES DE LAS BANDEJAS").
3	Quite la tapa de cristal de la bombilla, desenroscando los 4 tornillos de fijación con un destornillador de estrella.
4	Desenganche la bombilla y quítela.
5	Cambie la bombilla con una nueva con las mismas características. Nota: la bombilla debe ser adecuada para altas temperaturas.

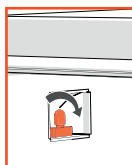
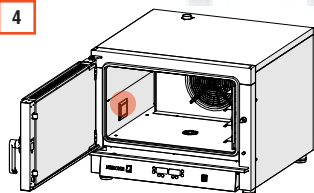
1



3



4



Vuelva a montar los componentes siguiendo el procedimiento anterior en orden inverso.

11. DIAGNÓSTICO

11.1. ALARMAS DE LAS SONDAS

Cuando una de las sondas está fuera del campo de funcionamiento nominal o en caso de que la sonda esté abierta o en cortocircuito, se produce una alarma. La condición de alarma se indica leyendo en la pantalla los siguientes códigos de error:

- PR1 = Sonda de la cámara averiada
- PR3 = Sonda de la tarjeta averiada

Se enciende el led de alarma.

11.2. ACCIONES RELATIVAS A LA REGULACIÓN EN CURSO

ACCIONES RELATIVAS A LA REGULACIÓN EN CURSO

SONDA DE LA CÁMARA	La condición de error de la sonda de la cámara provoca las acciones siguientes: ▪ visualización del código PR1 en la pantalla ▪ deshabilitación del horno Cuando ha cesado la condición de sonda de la cámara averiada, se retoma normalmente la regulación.
SONDA DE LA TARJETA	La condición de error de la sonda de la tarjeta provoca las acciones siguientes: ▪ visualización del código PR3 en la pantalla ▪ desactivación total de la tarjeta y del horno

Cuando cesa la condición de sonda de la tarjeta averiada, NO retoma normalmente la regulación, sino que debe apagarse con un interruptor.

11.3. SEÑALIZACIONES

CÓDIGO	SIGNIFICADO
PR1	error en la sonda 1
PR2	error en la sonda 2
PR3	error en la sonda 3

12. PUESTA FUERA DE SERVICIO Y DESGUACE

12.1. LARGOS PERIODOS DE INACTIVIDAD

Si el equipo no se utiliza durante un largo período de tiempo (más de 2-3 semanas):

PASO	ACCIÓN
1	Desconecte la alimentación eléctrica.
2	Limpie el equipo de forma adecuada (véase el capítulo "LIMPIEZA").
3	Cubra el equipo con un paño.

12.2. DESGUACE



Los equipos eléctricos y electrónicos que componen el equipo, como lámparas, control electrónico, interruptores eléctricos, motores de arranque y demás material eléctrico en general, deben eliminarse y/o reciclarse por separado con respecto a los residuos urbanos, siguiendo las normativas vigentes en el país de uso.

No deseche los materiales en el medio ambiente.

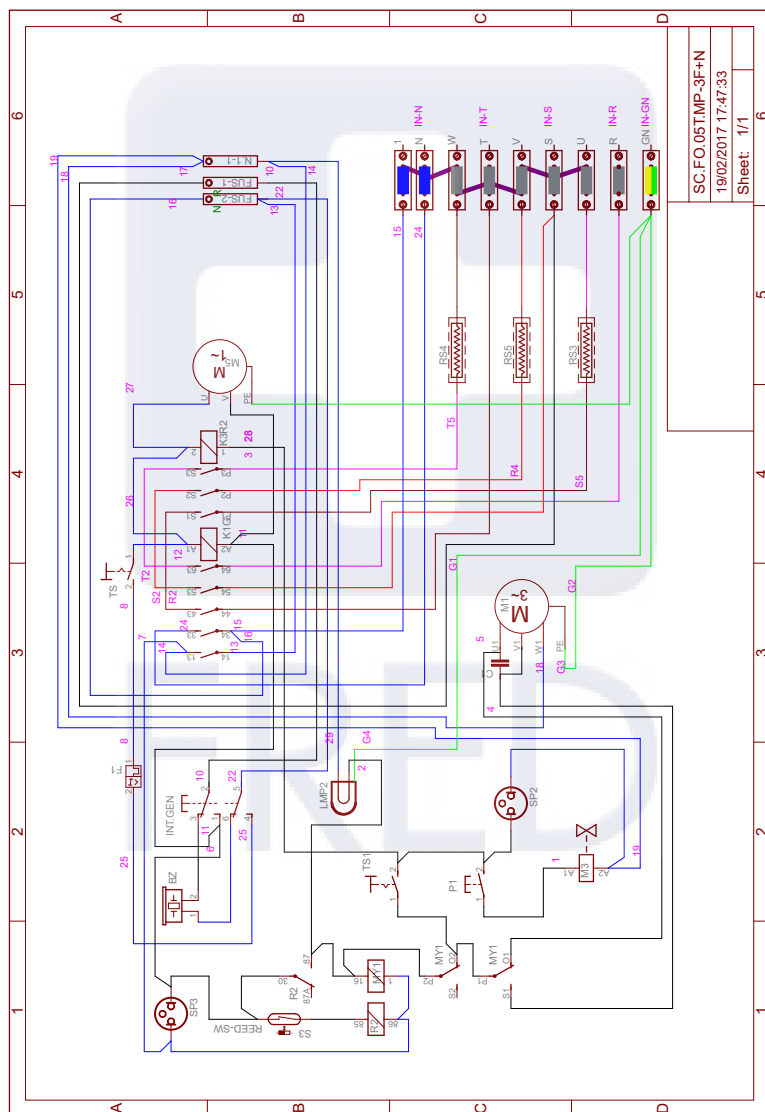
Además, todos los materiales que lleva el producto, como chapa, plástico, goma, vidrio y demás, deben reciclarse y/o eliminarse siguiendo los procedimientos de las normativas vigentes en cuestión.

La eliminación insensata o incorrecta del equipo implica que se apliquen las multas previstas por la normativa.

Deje inutilizable el equipo que va destinado a la eliminación, retirando los cables de alimentación eléctrica.

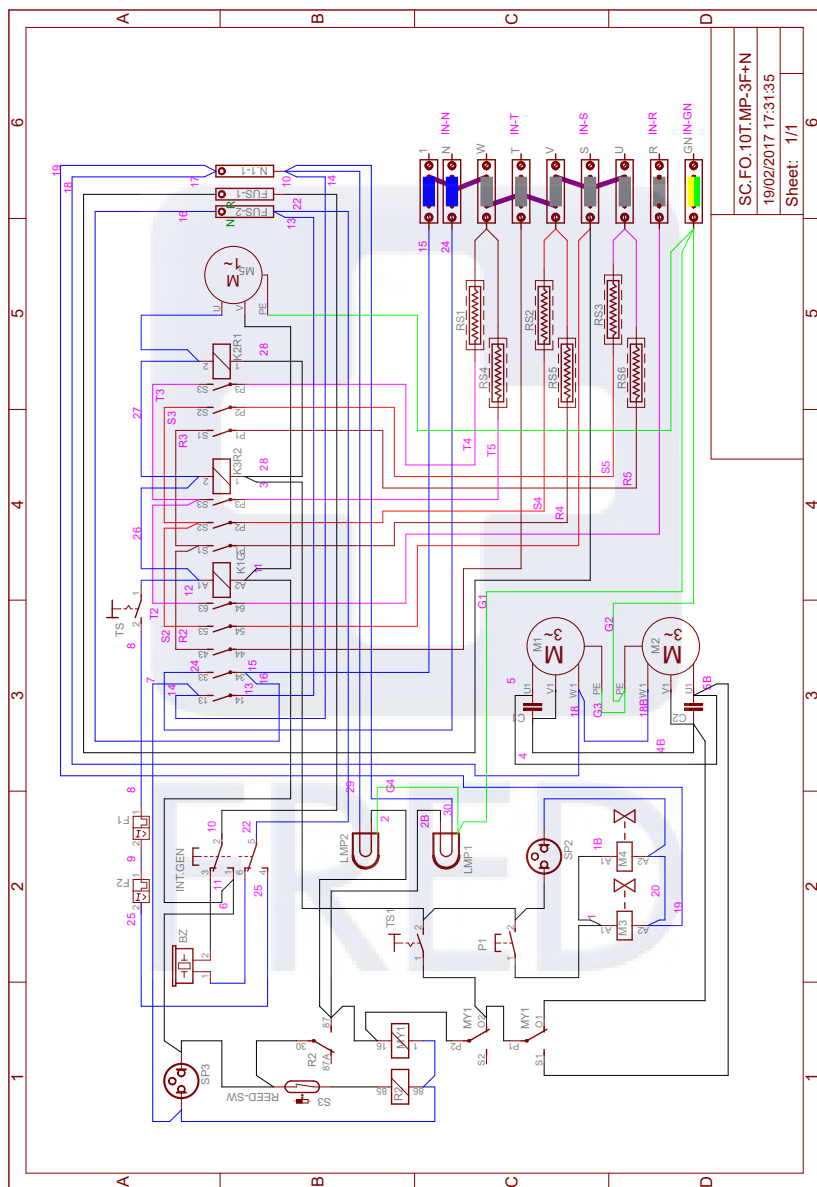
13. ANEXOS

13.1. ESQUEMA DE CONEXIONES - MID 4, MID 5, MID 6 (MECÁNICO)

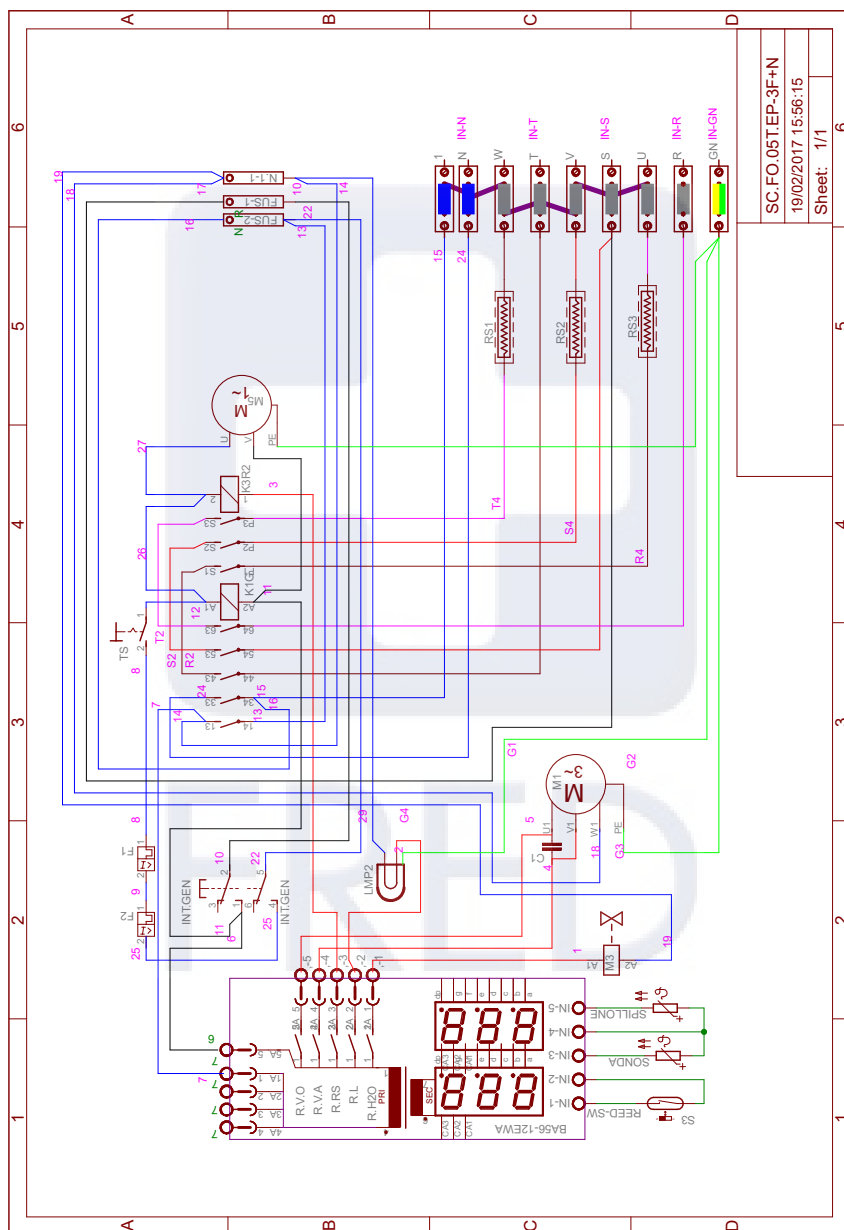


SC.FO.05T.MP-3F+N
19/02/2017 17:47:33
Sheet: 1/1

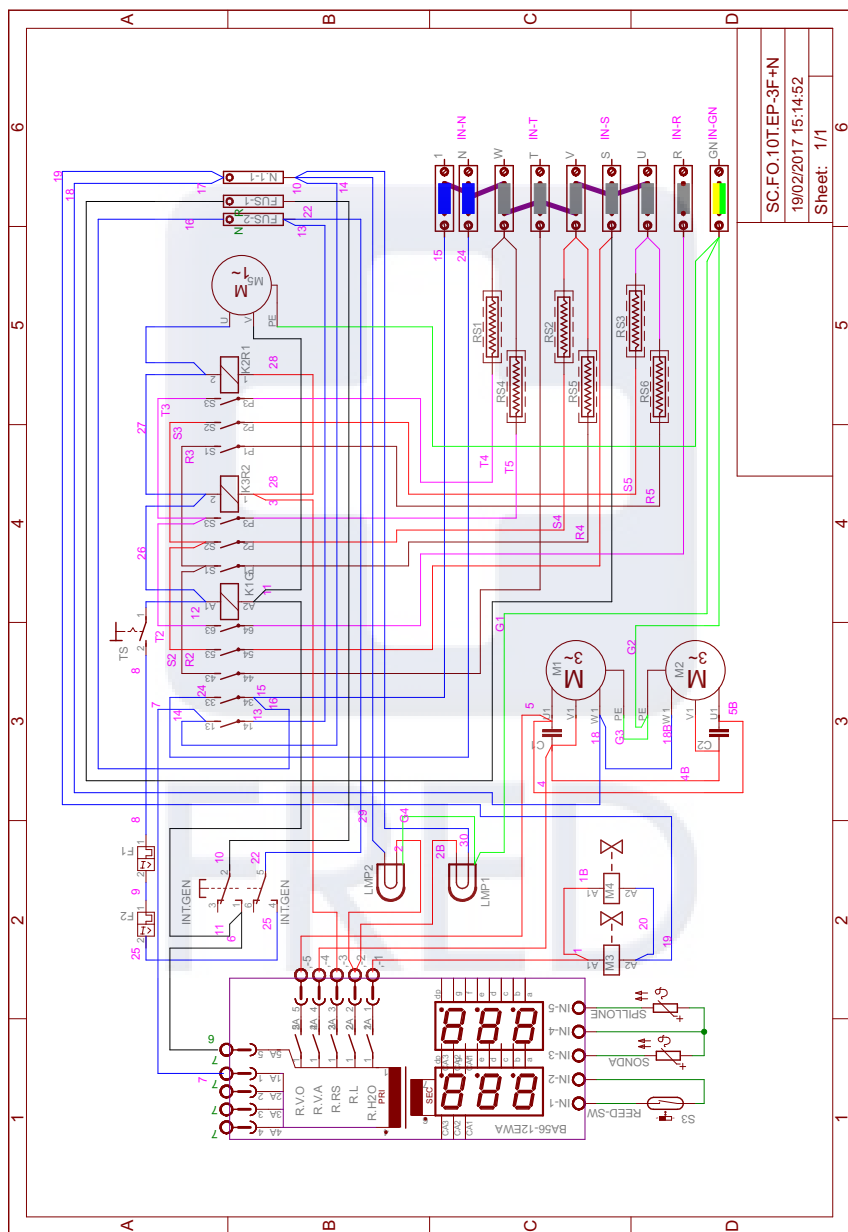
13.2. ESQUEMA DE CONEXIONES - MID 7, MID 10 (MECÁNICO)



13.3. ESQUEMA DE CONEXIONES - MID 4, MID 5, MID 6 (DIGITAL)



13.4. ESQUEMA DE CONEXIONES - MID 7, MID 10 (DIGITAL)



SC.FO.10T.EP-3F+N

19/02/2017 15:14:52

Sheet: 1/1



FRED

