



**MAGNIFICO**  
MULTI FUNCTION OVENS

# MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

**MR3 - MR31 - MR4 - MR321 - MR32 - MR42  
ME423 - ME4232 - ME523 - ME5232.. MME523  
ME5 - ME52.. - MME52.  
ME7 - ME72.. - MME72.  
ME10 - ME102.. - MME102.  
MG5 - MG52 - MMG52.  
MG7 - MG72 - MMG72.  
MG10 - MG102 - MMG102.**



ES

# Índice

---

## 1. Instalación

1.1	Advertencias generales y de seguridad	3
1.2	Conexión del gas	5
1.3	Control de la presión del gas	7
1.4	Sustitución de las boquillas	7
1.5	Conexión eléctrica	8
1.6	Descarga de humos	9
1.7	Conexión a la descarga	9
1.8	Puesta en funcionamiento y ensayo del horno	10

## 2. Instrucciones de uso

2.1	Información preliminar	11
2.2	Panel de control	12
2.3	Cocción por convección	13
2.4	Cocción al vapor	14
2.5	Cocción mixta por convección al vapor	15
2.6	Cocción con la sonda de temperatura	16
2.7	Válvula de descarga	17
2.8	Iluminación cámara de cocción	17
2.9	Parada y apagado del horno	17
2.10	Control de flama (solo hornos de gas)	17
2.11	Otras versiones	18

## 3. Mantenimiento

3.1	Limpieza	19
3.2	Limpieza del vidrio	19

## 4. Qué hacer si...

4.1	Problemas más comunes	20
4.2	Termostato de seguridad	21

## 5. Ficha técnica

5.1	ME523 - ME5232 - MME523	21
5.2	ME5232X - ME5232K1 - ME5232K2	22
5.3	ME5 - ME52 - MME52 - ME52X	23
5.4	ME7 - ME72 - MME72 - ME72X	23
5.5	ME10 - ME102 - MME102 - ME102X	24
5.6	MG5 - MG52 - MMG52	25
5.7	MG7 - MG72 - MMG72	25
5.8	MG10 - MG102 - MMG102	26
5.9	MR3 - MR32 - MR31 - MR312	27
5.10	MR4 - MR42	27
5.11	ME423 - ME4232	28

## 6. Esquemas eléctricos

Esquemas eléctricos	29-45
---------------------	-------

Estimado cliente:

Le agradecemos su preferencia en la compra de nuestro producto. Este horno es parte de una línea de aparatos diseñados específicamente para la panadería y hornos de pastelería, compuesta por hornos de gas y electricidad de diferentes capacidades. Son hornos que tienen una gran facilidad de uso, ergonomía y control de cocción en un diseño agradable y moderno.

El horno tiene una garantía de 12 meses contra cualquier defectos de fabricación a partir de la fecha indicada en la factura de venta. La garantía cubre el funcionamiento normal del horno y no incluye los consumibles (lámparas, juntas, etc.) y el daño causado por la instalación, uso, mantenimiento, reparación, limpieza y descalcificación no correctos, manipulaciones y uso impropio.

El fabricante se reserva, en cualquier momento, el derecho de modificar el producto si lo considera necesario o útil.

# 1. Instalación

---

## 1.1 Advertencias generales y de seguridad

- Leer atentamente este manual antes de la instalación y la puesta en funcionamiento del horno, ya que el texto proporciona información importante para la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento del aparato.
- Tenga este manual bien conservado en un lugar accesible para que los operadores lo puedan consultar.
- Asegurarse de tener el manual junto al horno si se cambia de lugar; si fuera necesario, se debe pedir una copia nueva al distribuidor autorizado o directamente al fabricante.
- Apenas le quite el embalaje, se asegure de que el horno esté íntegro y no presente daños causados por el transporte. En ningún caso, se instalará y se pondrá en funcionamiento un equipo dañado: si hay dudas contactar inmediatamente la asistencia técnica o el distribuidor de confianza.
- La instalación, el mantenimiento extraordinario y las operaciones de reparación del equipo deben ser hechas únicamente por personal profesionalmente calificado y siguiendo las instrucciones del constructor.
- El dispositivo está destinado para el uso profesional solamente por personal calificado
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos en ambientes cerrados y se debe emplear únicamente para dicha función: por lo tanto, se debe evitar cualquier uso diferente por que es impropio y peligroso.
- Solo personal adecuadamente capacitado a su uso puede usar el horno. Para evitar el riesgo de accidentes o daños al equipo es, además, fundamental que el personal reciba con regularidad instrucciones precisas en materia de seguridad.
- El incumplimiento de las advertencias previas podría poner en peligro tanto la seguridad del equipo como la suya.
- El horno no debe ser usado por personas con disminuciones físicas, sensoriales o mentales o por personas que no tengan experiencia y conocimiento, salvo que estén supervisadas o capacitadas acerca del uso del equipo por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el equipo ni lo usen.
- Durante el funcionamiento es necesario tener cuidado con las zonas calientes de la superficie externa del equipo que, en condiciones de ejercicio, pueden incluso superar los 60° C.
- En caso de fallo o mal

# 1. Instalación

---

funcionamiento, el equipo debe ser desactivado; si es necesaria su reparación dirijase solamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y exija repuestos originales.

- No coloque otras fuentes de calor, como por ejemplo freidoras o placas de cocción, cerca del horno.
- No depositar ni utilizar sustancias inflamables cerca del equipo.
- En caso de no utilizar el horno por un periodo de tiempo prolongado, deben interrumpirse ya sea

el suministro de agua que el de energía eléctrica.

- Antes de la puesta en funcionamiento del equipo, controlar que se ha quitado todo el embalaje, teniendo cuidado de eliminarlo respetando la normativa vigente.
- Cualquier modificación en la instalación del horno que resulte necesaria, deberá ser aprobada y hecha por personal técnico autorizado.
- No se admiten modificaciones de ningún tipo en el cableado del horno.

Las versiones de gas del horno cumplen los requisitos esenciales de la Directiva Gas 2009/142/CE y tienen, por lo tanto, un certificado de examen CE emitido por un Organismo notificado. Estas satisfacen los requisitos de las normas de gas siguientes:

- EN 203 -1;
- EN 203-2-2;

El equipo cumple con los requisitos esenciales de las Directivas de Baja Tensión 2014/35/CE. Este cumple con los requisitos de las siguientes normas eléctricas:

- EN 60335-1 + actualizaciones posteriores;
- EN 60335-2-42 + actualizaciones posteriores;
- EN 55104 / EN 55014 + actualizaciones posteriores;
- EN 61000 + actualizaciones posteriores;

El equipo cumple con los requisitos esenciales de la Directiva 2014/30/CE de Compatibilidad Electromagnética.

# 1. Instalación

## 1.2 Conexión del gas (solo para hornos de gas)

		CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY		
CE		11 2E3+	P mbar	28-30	37	20	/	11-15-1E-PT 18-19-20		
		11 2H3B/P	P mbar	30	30	20	/	11-19-21-22-NO 23-24-25-26-27-28		
TYPE	A <sub>1</sub>	B <sub>11</sub>		11 2E3+	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE
MOD				11 2E33P	P mbar	50	50	20	/	AT-CH
NR				11 2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE
				11 2L33P	P mbar	30	30	/	25	NL
Σ Qn	KW			11 2E3+	P mbar	28-30	37	20	/	LU
G30	G20	G25		11 3B/P	P mbar	30	30	/	/	11-15-18-19-20
				11 3+	P mbar	28-30	37	/	/	CY
kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		11 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	

### Nota bene

El horno está calibrado en el origen para el funcionamiento con el tipo de gas especificado en la orden. El tipo de gas para el cual está regulado el horno está escrito en la placa técnica colocada en el equipo.

**Durante el ensayo, asegúrese de que las calibraciones de fábrica efectuadas en los quemadores sean apropiadas para el tipo específico de instalación, mediante el análisis de los gases producidos por la combustión (CO<sub>2</sub> y CO) y la verificación del caudal térmico.**

Los datos medidos deben registrarse y formarán parte de la documentación técnica de ese equipo.

### Requisitos para la instalación

Las operaciones de instalación y puesta en funcionamiento del horno deben ser realizadas únicamente por personal cualificado de acuerdo a los reglamentos y las normas vigentes.

Las instalaciones del gas, las conexiones eléctricas y los lugares de instalación del equipo deben ser conformes a los reglamentos y a las normas vigentes.

Se tenga presente que el aire necesario para la combustión de los quemadores es de 2 m<sup>3</sup>/h por kW de potencia instalada.

En los lugares abiertos al público se deben respetar las normas para la prevención de accidentes y las normas de seguridad contra incendios y antipánico.

Se puede hacer la conexión al empalme del suministro del gas utilizando tubos metálicos flexibles, interponiendo una llave de paso homologado en un punto fácilmente accesible.

Tener cuidado que el tubo flexible metálico de conexión al empalme del suministro del gas no toque partes calientes del horno y que no se someta a esfuerzos ni torsiones o extensiones.

Utilice bridas de sujeción conformes a las normas de instalación.

### Verificaciones que se deben hacer antes de la instalación

Controlar en la placa técnica puesta en el lado izquierdo del horno, que el equipo haya sido probado para el tipo de gas disponible en el lugar donde se encuentra.

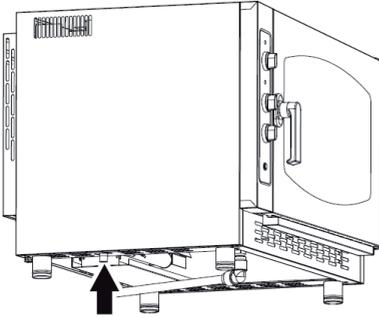
Controlar con los datos sobre la placa técnica, que el caudal del reductor de presión sea suficiente para la alimentación del equipo.

Evitar de interponer reducciones de sección entre el reductor y el equipo.

Se recomienda montar un filtro del gas antes del regulador de presión, para garantizar un funcionamiento óptimo del horno.

# 1. Instalación

---



Conectar el horno a la red de alimentación del gas por medio de un tubo especial de R 1/2" con sección interna no inferior de 16 mm de diámetro. La conexión debe ser de metal y el tubo puede ser fijo o flexible.

Prever grifos o válvulas que tengan un diámetro interno no inferior al tubo de la conexión arriba indicado.

Después de la conexión a la red del gas, es necesario controlar que no haya fugas en las uniones y en las conexiones.

Para esto usar agua con jabón o un producto espumoso específico para la detección de fugas.

**Es conveniente llevar a cabo una vez al año, de acuerdo con las normas específicas, el mantenimiento periódico de los hornos de gas por un técnico autorizado, en esta ocasión se completará un análisis de los gases de combustión y el control de la potencia térmica.**

**El horno puede funcionar correctamente solo si la presión de la red de gas se mantiene dentro de los valores indicados para cada tipo de gas en la tabla 2.**

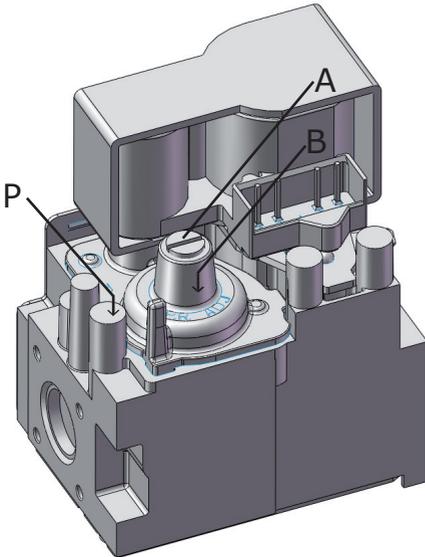
Tipo de gas	Presión gas [mbar]		
	Nom.	Min.	Max
Metano G20	20	17	25
G.P.L. G30/G31	28-30/37	20/25	35/45

Si las presiones se colocan fuera de estos valores, no será posible obtener un funcionamiento óptimo del equipo y su puesta en funcionamiento final. Haga que el instalador revise el sistema de distribución de gas (controlando tuberías, válvulas y posibles reductores de presión) y luego, si es necesario, póngase en contacto con su proveedor de gas.

# 1. Instalación

## 1.3 Control de la presión del gas (solo para hornos de gas)

Verificar que las boquillas montadas sean las previstas para el tipo y la presión del gas de alimentación. Para la sustitución de las boquillas, consulte el siguiente parágrafo.



Cuando el horno está conectado, verificar, con el equipo encendido, la presión del gas.

La presión del gas se debe controlar directamente en la válvula de control haciendo lo que se describe a continuación:

- Desenroscar el tornillo "P" en la toma de presión de la válvula.
- Coloque el manómetro a la toma de presión.
- Regular la presión del gas de manera que coincida a los valores indicados en la tabla 2 moviendo el regulador de presión externo del equipo.
- Cuando la presión es correcta, apagar el horno, quitar el manómetro y enroscar el tornillo "P" completamente.

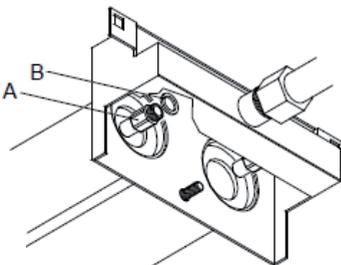
En caso de necesidad, si el ajuste de la presión no es suficiente, actuar como sigue:

- Retire la tapa protectora **A**.
- Atornillar el tornillo **B** para aumentar la presión del gas de salida y desatornillar para disminuirla.
- Al final de la calibración aplicar la tapa protectora **A**.

## 1.4 Sustitución de las boquillas (cambio gas)

Categoría equipo: <b>II2H3+</b>		Países: <b>IT- ES -PT- CH-GB -GR - IE</b>		
Horno	Potencia nominal	Boquilla para gas <b>G30 [30mbar]</b>	Boquilla para gas <b>G31 [37mbar]</b>	Boquilla para gas <b>G20 [20mbar]</b>
<b>5 GN 1/1</b>	9,5 kW	115	110	161R
<b>7 GN 1/1</b>	16 kW	145	135	195R
<b>10 GN 1/1</b>	19 kW	155	145	225R

**¡Usar únicamente boquillas originales evitando cualquier tipo de alteración!**



Para realizar la conexión a un gas diferente al de la placa, es necesario sustituir las boquillas del /de los quemador/ es haciendo lo siguiente:

- Desenrosque la boquilla y reemplazarla con la correspondiente al tipo de gas presente en el lugar de instalación.
- Vuelva a colocar la arandela de sellado.
- Las boquillas están marcadas en centésimos de milímetro.
- Después de hacer la sustitución de las boquillas, es necesario controlar la presión del gas.

# 1. Instalación

## 1.5 Conexión eléctrica

La instalación eléctrica, como prescrito y especificado en la normativa en vigor, debe estar dotada de una puesta a tierra eficiente. Es posible garantizar la seguridad eléctrica del aparato únicamente en presencia de una instalación eléctrica realizada según las normas. Antes de efectuar la conexión eléctrica, deben controlarse los valores de tensión y de frecuencia de la red eléctrica para comprobar que sean conformes a las necesidades del aparato indicadas en la chapa técnica. Para la conexión directa a la red de alimentación es necesario interponer entre el aparato y la red misma un dispositivo, con dimensiones según la carga, que asegure la desconexión y cuyos contactos tengan una distancia de apertura que permita la completa desconexión en las condiciones de la categoría de sobretensión III, conforme a las reglas de instalación; también este dispositivo debe ser colocado en un lugar y de una manera que permita un fácil accionamiento en cualquier momento por parte del operador. Ponga el interruptor general al que se conectará el enchufe del cable de alimentación en la posición 0 (cero). Haga que personal profesionalmente calificado compruebe que la sección de los cables de la toma sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato. Desenrosque los tornillos que fijan el costado izquierdo del horno y quítelo. Para efectuar la conexión eléctrica, consulte los esquemas eléctricos presentes como apéndice de este manual. Conecte el cable al tablero de bornes siguiendo las indicaciones incluidas en la tab. 1. Bloquee el cable con el prensacable. La tensión de alimentación con la máquina en funcionamiento no debe separarse del valor de la tensión nominal de  $\pm 10\%$ .

HORNOS ELÉCTRICOS	HORNOS DE GAS
L1 L2 L3 N 	L N  <b>Entre fase y  debe haber una diferencia de potencial de 230 V</b>

***tab 1***

El aparato debe incluirse en un sistema equipotencial cuya eficacia debe comprobarse según cuanto indicado en la normativa en vigor. Para la conexión hay un borne, colocado en el armazón y marcado con el



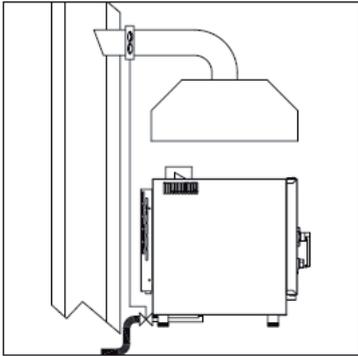
símbolo (a la izquierda), al cual debe conectarse un cable con sección mínima de 10 mm<sup>2</sup>. Para los hornos de gas, esperar a que haya finalizado también la conexión del gas al aparato antes de volver a montar el costado del horno; para los hornos eléctricos volver a montar el costado del horno.

# 1. Instalación

## 1.6 Descarga de humos

Los hornos, de conformidad con las normas para su instalación, se deben poner en función en locales adecuados para la evacuación de los productos de combustión.

Es posible conectar los tubos de descarga de los hornos a través de un sistema de evacuación forzada, como una campana equipada con un aspirador mecánico. En este caso, la fuente de alimentación de gas al aparato debe ser controlada directamente por dicho sistema y deberá detenerse cuando el caudal baje por debajo de los valores prescritos. Cuando se instala el equipo debajo de una campana extractora, se debe verificar que se cumplan las siguientes indicaciones:

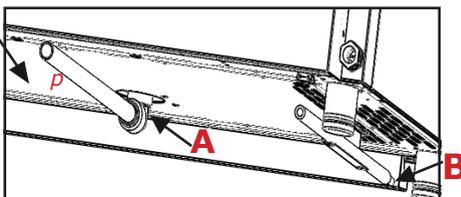
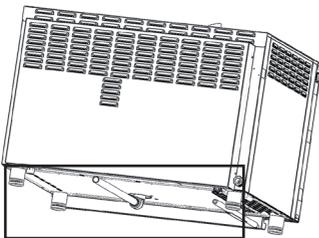


- el volumen de admisión debe ser mayor que la de los gases de combustión generados (véase la legislación vigente);
- el material con el cual está compuesto el filtro de la campana debe ser capaz de resistir la temperatura de los gases de combustión que, a la salida del sistema transportador, puede llegar a 300 ° C;
- la parte terminal del conducto de evacuación de la unidad debe estar situado dentro de la proyección del perímetro de la base de la campana;
- se debe poder hacer la readmisión del gas al aparato solo manualmente

## 1.7 Conexión a la descarga

El horno debe estar conectado a una descarga abierta (embudo).

En la parte inferior de la cámara de cocción (en el centro) hay un manguito (**A**) al que se debe conectar la curva y el tubo rígido suministrado (**p**). Introducir la curva en el tubo rígido y conectarla al horno. Unir después el tubo al embudo (no suministrado). Otro tubo flexible conecta la pila frontal, también este tubo debe introducirse en el embudo.



# 1. Instalación

---

## 1.8 Puesta en funcionamiento y ensayo del horno

Antes de poner en funcionamiento el horno, deben ser realizados escrupulosamente todos los controles necesarios para comprobar la conformidad de las instalaciones y de la instalación del aparato a las leyes y a las indicaciones técnicas y de seguridad presentes en este manual.

Además, se deben satisfacer los siguientes puntos:

- 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 totalmente todos los embalajes, incluyendo la película protectora aplicada a las paredes del horno.
- Los respiraderos y rejillas de ventilación deben estar abiertos y libres de obstrucciones.
- Las partes del horno que se hayan desmontado para su instalación se deben volver a montar.
- El interruptor eléctrico general debe estar apagado y las llaves de paso del agua y del gas arriba del equipo deben estar abiertos.

### Ensayo

El ensayo del horno se lleva a cabo completando un ciclo de cocción de muestra que permita comprobar el funcionamiento correcto del equipo y la ausencia de fallos o problemas.

Encender el horno girando el selector modo cocción a una de las 3 posiciones deseadas (convección, mixto, vapor) y girando el selector timer posicionandolo en el tiempo de cocción deseado o en la posición infinito.

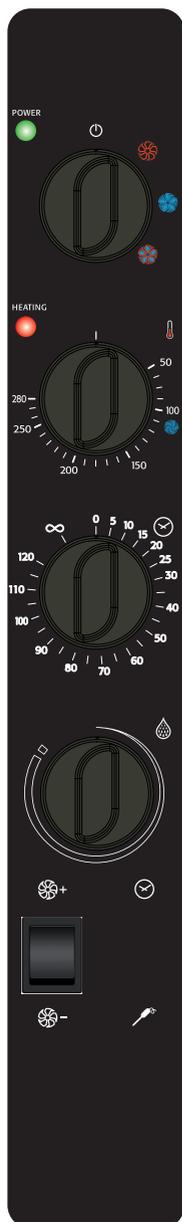
Establecer un ciclo de cocción con una temperatura de 150° C, un tiempo de 10 min y humedad (si está presente).

Comprobar escrupulosamente los puntos de la siguiente lista:

- La luz de la cámara de cocción se enciende.
- El horno se detiene si se abre la puerta y se vuelve a encender cuando la puerta se vuelve a cerrar.
- El termostato de regulación de la temperatura en la cámara de cocción interviene cuando se alcanza la temperatura establecida y los elementos calentadores se apagan temporalmente.
- El/los motor/es del/de los ventilador/es realiza/n la inversión automática del sentido de rotación;
- la inversión se lleva a cabo cada 2 minutos, con intervalos de 20 segundos de parada del motor.
- Los elementos calentadores de la cámara de cocción se apagan temporalmente durante 20 segundos de parada del motor.
- Para hornos de 7 a 10 bandejas: los dos ventiladores de la cámara de cocción tienen el mismo sentido de rotación.
- Controlar la salida de agua en dirección del/de los ventilador/es del tubo de entrada de humedad en la cámara de cocción (sólo modelos con humidificador).
- Al terminar el ciclo de cocción, el horno emite una señal acústica de aviso que dura aproximadamente 15 segundos.

## 2. Instrucciones de uso - modelos mixtos

### 2.1 Información preliminar



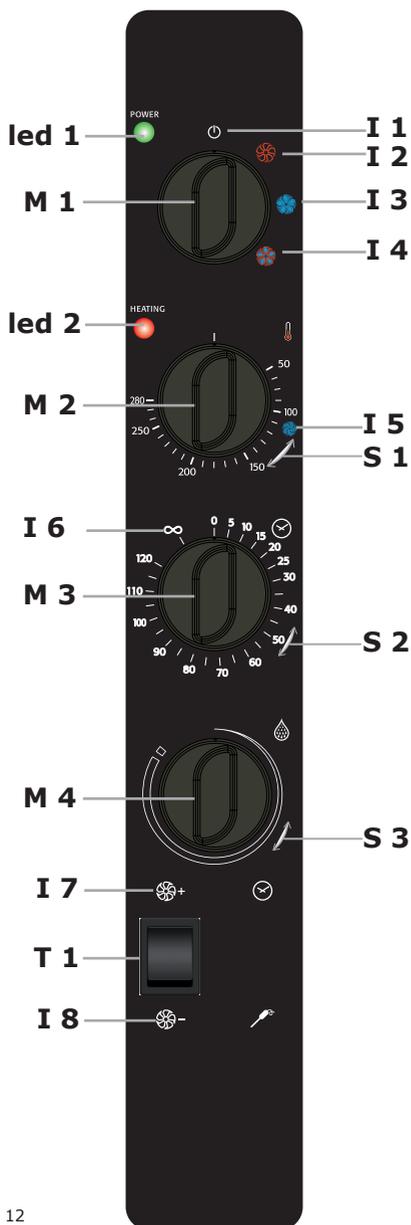
El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos en ambientes cerrados y se debe emplear únicamente para dicha función: por lo tanto, se debe evitar cualquier uso diferente por que es impropio y peligroso.

Durante el funcionamiento vigilar el equipo.

Antes de llevar a cabo la cocción, se aconseja precalentar el horno a una temperatura superior de aproximadamente 20/25% a la de cocción. Una vez alcanzada la temperatura de precalentamiento introducir el/los producto/s en el horno y bajar la temperatura a la deseada para la cocción.

## 2. Instrucciones de uso - modelos mixtos

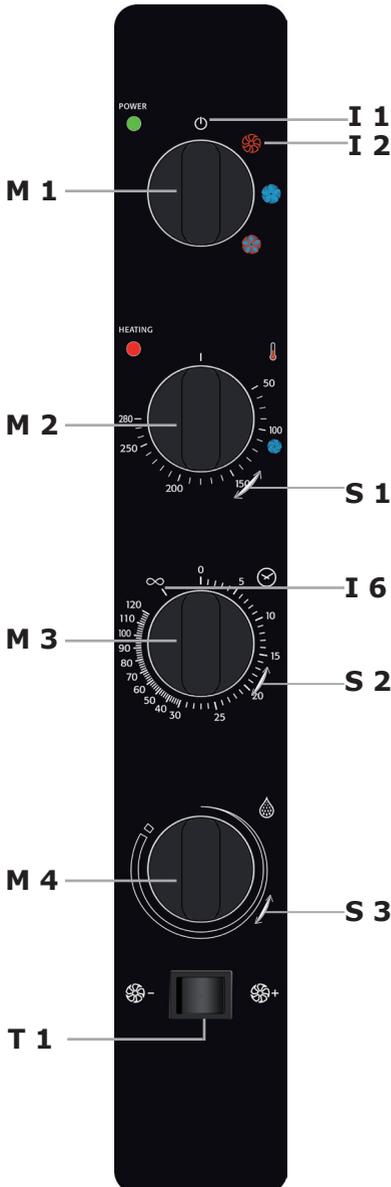
### 2.2 Panel de control



<b>M 1</b>	Perilla selección tipo cocción
<b>I 1</b>	Posición OFF
<b>I 2</b>	Modo de cocción por convección
<b>I 3</b>	Modo de cocción al vapor
<b>I 4</b>	Modo de cocción mixto
<b>M 2</b>	Perilla de selección temperatura
<b>I 5</b>	Umbral de cocción al vapor
<b>S 1</b>	Escala de temperatura en °C
<b>M 3</b>	Perilla temporizador / tiempo de cocción
<b>I 6</b>	Posición tiempo INFINITO
<b>S 2</b>	Escala temporizador tiempo en minutos
<b>M 4</b>	Perilla humidificador
<b>S 3</b>	Escala de humedad
<b>T 1</b>	Botón selección velocidad ventilador
<b>I 7</b>	Velocidad ventilador LENTA
<b>I 8</b>	Velocidad ventilador RÁPIDA
<b>led 1</b>	Estado del horno ON / OFF
<b>led 2</b>	Estado elemento/s calentador/es ON / OFF

## 2. Instrucciones de uso - modelos mixtos

### 2.3 Cocción por convección



Seleccionar el modo de cocción por CONVECCIÓN girando la perilla **M1** en el sentido de las agujas del reloj y llevándola a la posición **I3**.

Seleccionar después la temperatura de cocción girando la perilla **M2** en el sentido de las agujas del reloj colocando el indicador de la perilla en la temperatura deseada.

Seleccionar, por lo tanto, el tiempo de cocción girando la perilla **M3** colocando el indicador de la perilla en el tiempo deseado. Colocar el indicador en el símbolo **I6** Infinito, para excluir el control del tiempo. Al terminar el tiempo establecido, el horno emitirá una señal acústica y se apagará, interrumpiendo la cocción.

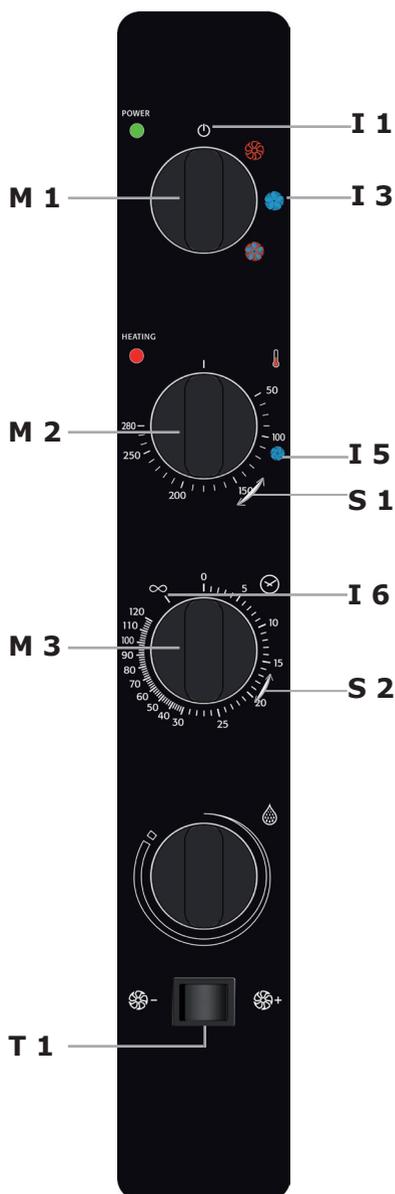
Establecer la velocidad del ventilador presionando el botón **T1**.

#### 2.3.1 Cocción por convección con humidificador

Para añadir humedad durante la cocción por CONVECCIÓN, girar la perilla **M4** hasta el grado de humedad deseado, girando la perilla en sentido de las agujas del reloj para aumentar la humedad de la cámara o en el sentido contrario a las agujas del reloj para disminuirla. En posición vertical arriba, el humidificador está apagado.

## 2. Instrucciones de uso - modelos mixtos

### 2.4 Cocción al vapor



Seleccionar el modo de cocción al VAPOR girando la perilla **M 1** en el sentido del reloj y llevándola en la posición **I 3**.

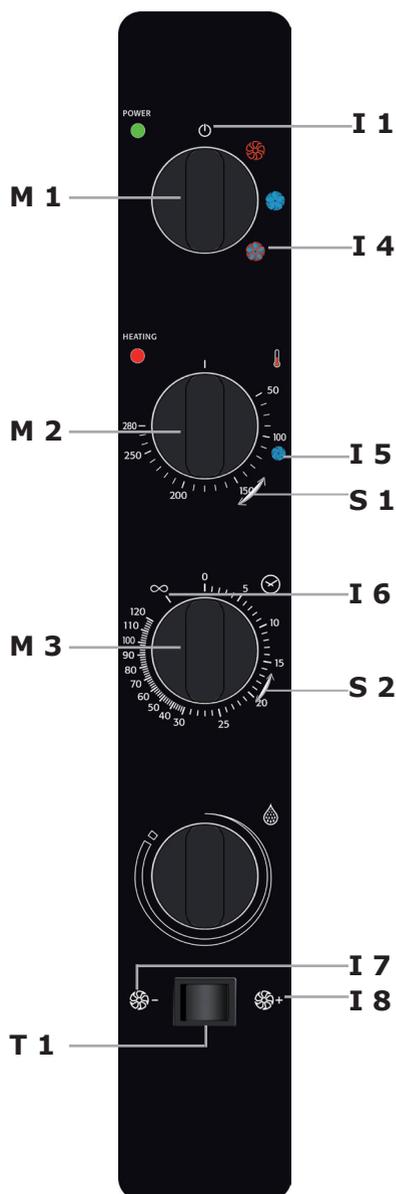
Seleccionar después la temperatura de cocción girando la perilla **M 2** en el sentido de las agujas del reloj colocando el indicador de la perilla en la temperatura deseada. Se recomienda usar una temperatura en cámara de 110°C indicada por el símbolo **I 5** para la cocción al vapor tradicional.

Seleccionar, por lo tanto, el tiempo de cocción girando la perilla **M 3** colocando el indicador de la perilla en el tiempo deseado. Colocar el indicador en el símbolo **I 6** Infinito, para excluir el control del tiempo. Al terminar el tiempo establecido, el horno emitirá una señal acústica y se apagará, interrumpiendo la cocción.

Establecer la velocidad del ventilador presionando el botón **T 1**.

## 2. Instrucciones de uso - modelos mixtos

### 2.5 Cocción mixta por convección al vapor



Seleccionar el modo de cocción AL VAPOR girando la perilla **M1** en el sentido de las agujas del reloj y llevándola a la posición **I3**.

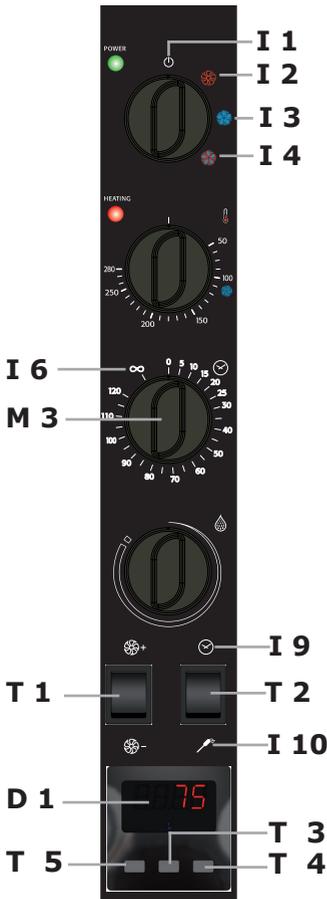
Seleccionar después la temperatura de cocción girando la perilla **M2** en el sentido de las agujas del reloj colocando el indicador de la perilla en la temperatura deseada.

Seleccionar, por lo tanto, el tiempo de cocción girando la perilla **M3** colocando el indicador de la perilla en el tiempo deseado. Colocar el indicador en el símbolo **I6** Infinito, para excluir el control del tiempo. Al terminar el tiempo establecido, el horno emitirá una señal acústica y se apagará, interrumpiendo la cocción.

Establecer la velocidad del ventilador presionando el botón **T1**.

## 2. Instrucciones de uso - modelos mixtos

### 2.6 Cocción con la sonda de temperatura interna



Después de elegir el ciclo de cocción/asado demandado y al colocar la perilla de ajuste de funciones en una de las posiciones **I 2 - I 3 - I 4**, programar la temperatura.

Girar la perilla de programación de temperatura hacia la derecha a la posición demandada.

**Durante el ciclo de cocción/asado con la sonda de temperatura interna girar siempre la perilla de programación de tiempo **M 3** a la posición **I 6** (tiempo ilimitado).**

Ajustar otros parámetros (vaporizado / velocidad del ventilador) según se desee.

Para activar la sonda de temperatura interna colocar el interruptor **T 2** en la posición **I 10**.

- Elegir la temperatura interna de alimento mediante la pantalla **D 1** del siguiente modo:
- Presionar el botón **SET T 5**. La pantalla **D 1** parpadea.
- Presionar el botón adecuado **T 3** o **T 4**, para aumentar o bajar la temperatura interna de alimento.

Presionar de nuevo el botón **SET T 5** para confirmar el ajuste.

Una vez elegida la temperatura interna de alimento sonará el pitido y el equipo se apagará finalizando la preparación de alimento.

#### **Aviso:**

Se ajusta la sonda de temperatura interna mediante su colocación dentro del producto por preparar, hasta el momento cuando su extremo se encuentre en el interior del producto (la parte más gruesa).

#### **Colocación /extracción de la sonda de temperatura interna**

Para conectar la sonda de temperatura de alimentos se debe retirar el tapón **A** (dibujo de la izquierda) del lugar de conexión en la parte superior izquierda del dispositivo, sujetar el dispositivo de encaje rojo **B** y meter la sonda de temperatura de alimentos **C** en el orificio previsto para ello.

Se debe soltar el dispositivo de encaje **B**. Para retirarla de nuevo, se debe apretar el dispositivo de encaje **B**, sacar la sonda de temperatura de alimentos **C** y soltar el dispositivo de encaje **B**. Fijar de nuevo el tapón **A**.



## 2. Instrucciones de uso - modelos mixtos

### 2.7 Válvula de descarga

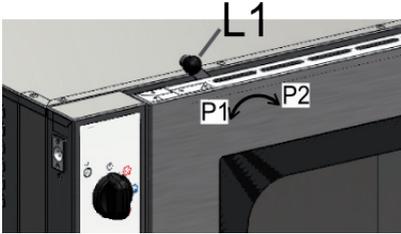
La descarga de humedad tiene la función de expulsar la humedad que puede formarse en la cámara durante el ciclo de cocción.

Colocar la palanca de la válvula de mariposa **L1** en las siguientes posiciones:

- **P1 izquierda: VÁLVULA CERRADA**
- **P2 derecha: VÁLVULA ABIERTA**

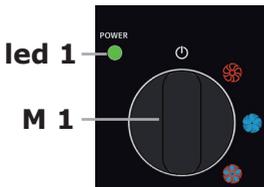
Incluso con la válvula cerrada no hay ningún riesgo de sobrepresión en la cámara de cocción, ya que estas están controladas por la descarga

Durante la cocción en modo AL VAPOR y MIXTO (CONVECCIÓN/VAPOR), se recomienda colocar la palanca de la válvula de mariposa en posición **P1** cerrada.



### 2.8 Iluminación cámara de cocción.

la iluminación de la cámara de cocción es automática y conectada al funcionamiento en cocción del horno. Al final de la cocción (por ej. temporizador a 0 o al alcanzar la temperatura la sonda al corazón) la iluminación se apagará.



### 2.9 Parada y apagado del horno.

Para terminar la cocción llevar la perilla **M3** Tiempo, a la posición OFF.

Para apagar el horno, llevar la perilla **M1** a la posición **I1** OFF. El **led1** se apagará.

### 2.10 Control de flama.

El control de flama, por medio del electrodo especial, garantiza el funcionamiento normal de/de los quemador/es.

En caso de apagado accidental o de mal funcionamiento de/de los quemador/es, el sistema va en error, se enciende la luz correspondiente en el panel de control, el suministro del gas se cierra y el ciclo de cocción es interrumpido temporalmente, en espera de que el operador intervenga. En este punto, para empezar el proceso de restablecimiento del bloqueo llama, es necesario presionar durante 1 segundo el botón luminoso. El control de flama hace automáticamente tres intentos de encendido antes de dar la señal de alarma.

## 2. Instrucciones de uso

---

### 2.11 OTRAS VERSIONES

#### **VERSIÓN ELECTROMECÁNICA CON HUMIDIFICADOR DE DOS VELOCIDADES.**



En esta versión el horno funciona siempre por convección. De cualquier manera, es posible mover la perilla humidificador para añadir humedad en la cámara de cocción. Establecer los parámetros de cocción (temperatura, tiempo y posible humedad) como se explicó en el punto 2.3 y 2.3.1 (pág. 7) de este manual.

#### **VERSIÓN ELECTROMECÁNICA SIN HUMIDIFICADOR**



En esta versión el horno funciona siempre por convección. Establecer los parámetros de cocción (temperatura y tiempo) como se explicó en el punto 2.3 (pág. 7) de este manual.

## 3. Mantenimiento

### 3.1 Limpieza

Al final del día de trabajo, es necesario limpiar el equipo, tanto por razones de higiene que para evitar un mal funcionamiento.

No se debe limpiar el horno nunca con chorros de agua directos o de alta presión. Al mismo tiempo, para la limpieza del equipo no se debe usar lana de acero, cepillos o raspadores de acero comunes; es posible eventualmente usar lana de acero inoxidable, frotándola en la dirección del satinado de las láminas.

Esperar que la cámara de cocción esté fría.

Retirar los montantes porta rejillas. Quitar los residuos que pueden eliminarse manualmente y poner las parte extraíble en el lavavajillas.

Para la limpieza de la cámara de cocción se debe utilizar agua tibia con jabón. Después, se deben enjuagar todas las superficies enjabonadas, teniendo cuidado de que no queden residuos de detergente.

Para limpiar las partes externas del horno usar un paño suave y un detergente no agresivo.

### ATENCIÓN



**No utilizar nunca, por ninguna razón, detergentes y/o productos en general que contengan cloro. El uso de estos productos invalida la garantía.**

### 3.2 Limpieza del vidrio



Se puede limpiar el vidrio de la puerta ya sea por el lado externo que en el lado interno. Para ese fin se debe girar en el sentido del reloj la parada que tiene el vidrio interno en su lugar y, una vez abierto, se limpiará con un detergente idóneo.

No se deben usar nunca materiales abrasivos.

Después se debe cerrar el vidrio de manera correcta y bloquearlo en posición girando en sentido anti-horario la parada especial para ello.

## 4. Qué hacer si...

### 4.1 Problemas más comunes

Si se verificara una anomalía grave, es muy importante apagar el equipo, moviendo el interruptor omnipolar, y cerrar las llaves de paso del agua y del gas colocados arriba del equipo.

Problema	Posible solución
El horno no se enciende	Controlar que el interruptor omnipolar esté cerrado y que haya tensión de red.
	Controlar que la llave de paso del gas colocada arriba del equipo esté abierta.
	Comprobar la integridad de los fusibles de protección del horno.
	Asegurarse de que la puerta del horno esté bien cerrada.
	Comprobar que los parámetros del ciclo de cocción estén configurados de manera correcta.
	Asegurarse de que el horno no esté en error.
Si después de estas operaciones el horno no se pone en marcha, contactar la asistencia.	
El ventilador se para durante el funcionamiento	Apagar el horno y esperar a que la protección térmica del motor se restablezca automáticamente.
	Asegurarse que las aperturas de enfriamiento no estén obstruidas.
Si el inconveniente se repite, contactar la asistencia.	
La iluminación interna no funciona	Utilizar lámparas resistentes al calor.
	Sustituir las lámparas haciendo lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"><li>• Asegurarse de que el interruptor omnipolar colocado arriba del horno esté abierto y que el equipo esté frío.</li><li>• Abrir el vidrio interno de la puerta del horno.</li><li>• Quitar los vidrios de protección de las lámparas.</li><li>• Sustituir las lámparas de iluminación</li></ul>
Si el inconveniente se repite, contactar la asistencia.	
No entra agua por los tubos del humidificador	Controlar que la llave de paso del agua esté abierta.
Si el inconveniente se repite, contactar la asistencia.	

## 4. Qué hacer si...

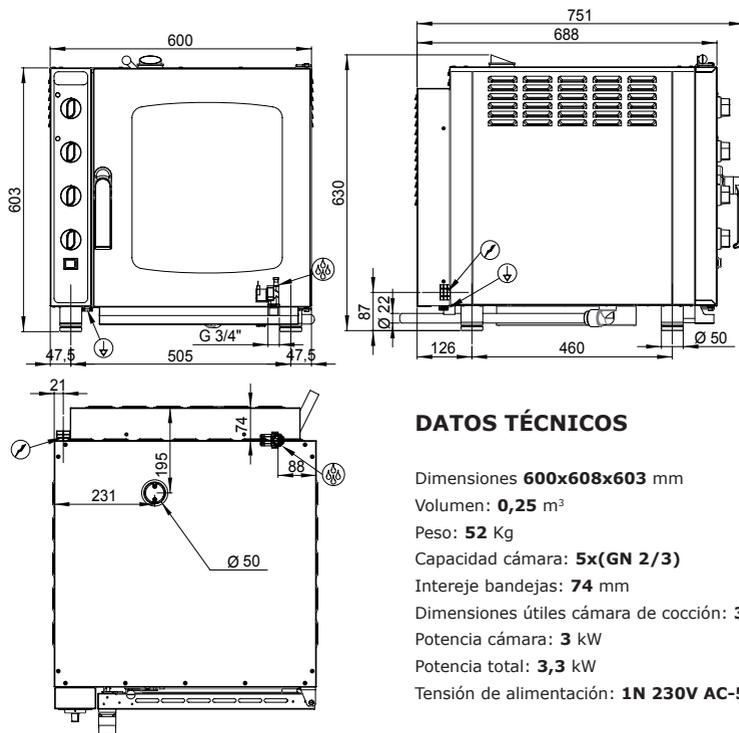
### 4.2 Termostato de seguridad

Si la temperatura en la cámara de cocción llega a 350° C, el termostato de seguridad interrumpe la alimentación a los elementos calentadores del horno.

Dicho dispositivo de seguridad puede ser restablecido solo por un técnico del servicio de asistencia porque es necesario verificar más a fondo.

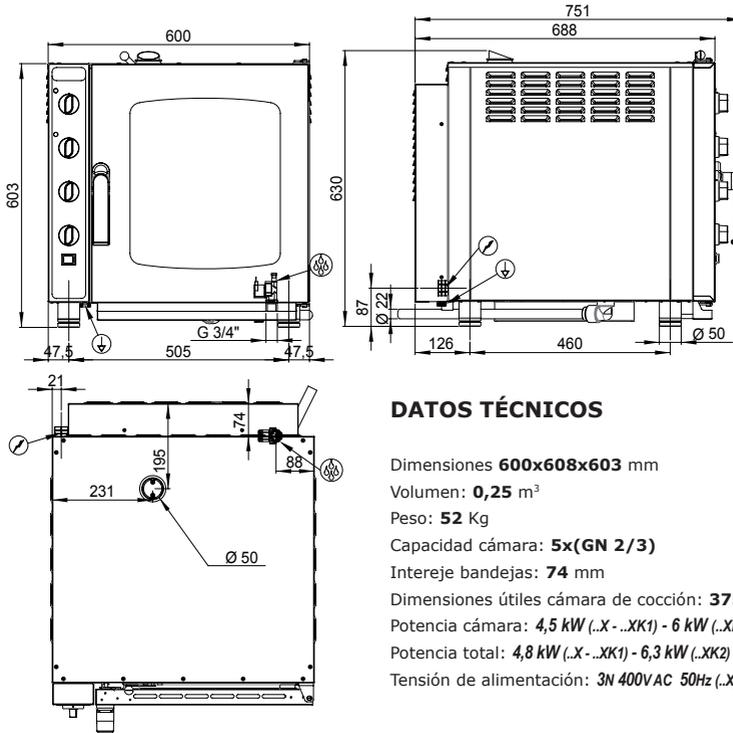
## 5. Fichas técnicas

### 5.1 ME523 - ME5232 - MME523



## 5. Fichas técnicas

### 5.2 ME5232X - ME5232XK1 - ME5232XK2



#### DATOS TÉCNICOS

Dimensiones **600x608x603** mm

Volumen: **0,25** m<sup>3</sup>

Peso: **52** Kg

Capacidad cámara: **5x(GN 2/3)**

Intereje bandejas: **74** mm

Dimensiones útiles cámara de cocción: **375x420x390** mm

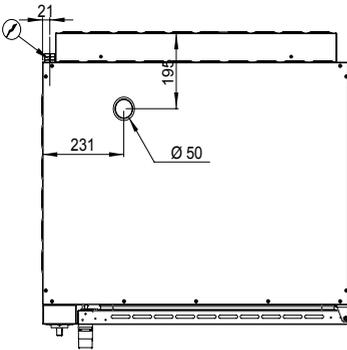
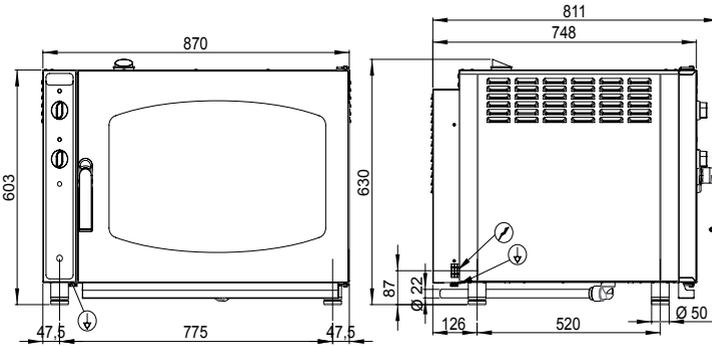
Potencia cámara: **4,5 kW (...X - ...XK1) - 6 kW (...XK2)**

Potencia total: **4,8 kW (...X - ...XK1) - 6,3 kW (...XK2)**

Tensión de alimentación: **3N 400V AC 50Hz (...X) 60Hz (...XK1 - ...XK2)**

## 5. Fichas técnicas

### 5.3 ME5 - ME52 - MME52 - ME52X



#### DATOS TÉCNICOS

Dimensiones: **870x751x603** mm

Volumen: **0,39** m<sup>3</sup>

Peso: **65** Kg

Capacidad cámara: **5x(GN 1/1) - 5x(60x40)**

Intereje bandejas: **75** mm

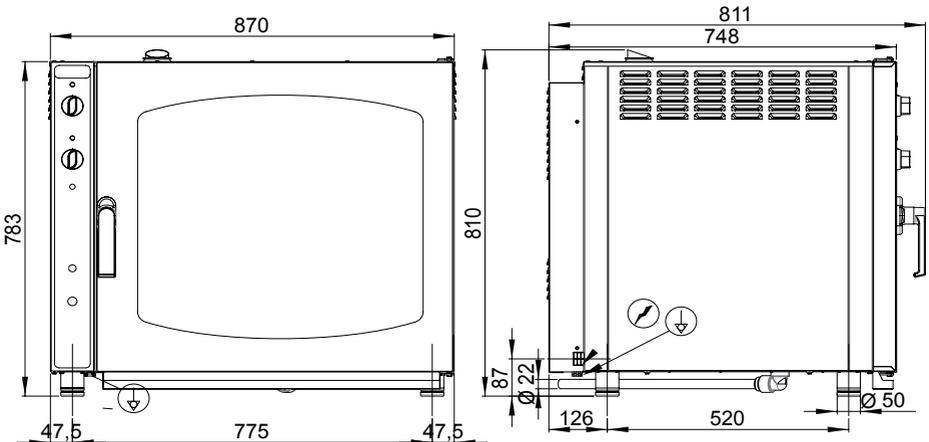
Dimensiones útiles cámara de cocción: **645x420x450** mm

Potencia cámara: **6 kW o 7,4 kW (...X)**

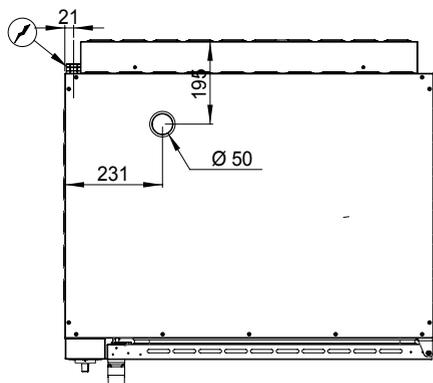
Potencia total: **6,3 kW o 7,7 kW (...X)**

Tensión de alimentación: **3N 400V AC-50Hz**

### 5.4 ME7 - ME72 - MME72 - ME72X



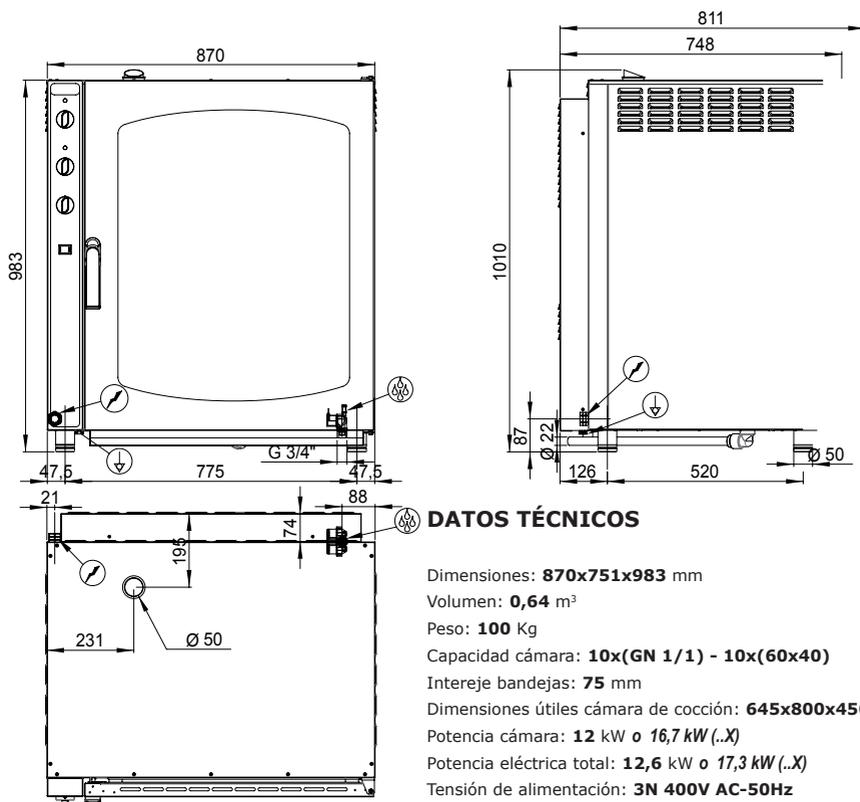
## 5. Fichas técnicas



### DATOS TÉCNICOS

Dimensiones: **870x751x783** mm  
 Volumen: **0,50** m<sup>3</sup>  
 Peso: **80** Kg  
 Capacidad cámara: **7x(GN 1/1) - 7x(60x40)**  
 Intereje bandejas: **75** mm  
 Dimensiones útiles cámara de cocción:  
**645x600x450** mm (LxHxP)  
 Potencia cámara: **9 kW o 12 kW (...X)**  
 Potencia total: **9,6 kW o 12,6 kW (...X)**  
 Tensión de alimentación: **3N 400V AC-50Hz**

## 5.5 ME10 - ME102 - MME102 - ME102X

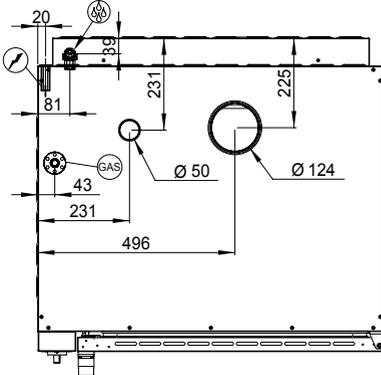
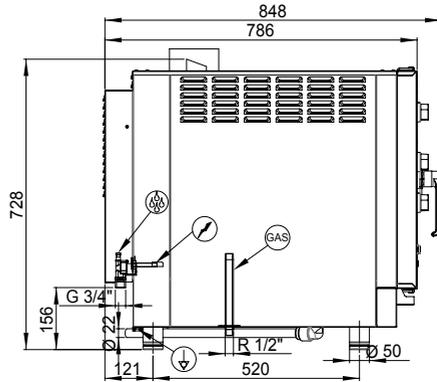
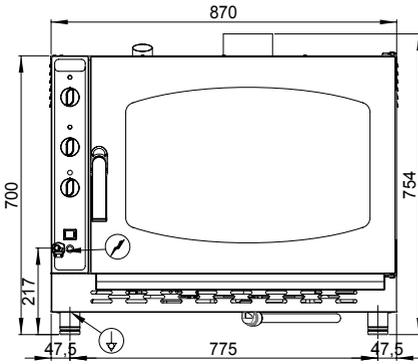


### DATOS TÉCNICOS

Dimensiones: **870x751x983** mm  
 Volumen: **0,64** m<sup>3</sup>  
 Peso: **100** Kg  
 Capacidad cámara: **10x(GN 1/1) - 10x(60x40)**  
 Intereje bandejas: **75** mm  
 Dimensiones útiles cámara de cocción: **645x800x450** mm  
 Potencia cámara: **12 kW o 16,7 kW (...X)**  
 Potencia eléctrica total: **12,6 kW o 17,3 kW (...X)**  
 Tensión de alimentación: **3N 400V AC-50Hz**

## 5. Fichas técnicas

### 5.6 MG5 - MG52 - MMG52



#### DATOS TÉCNICOS

Dimensiones: **870x786x700** mm

Volumen: **0,48** m<sup>3</sup>

Peso: **110** Kg

Capacidad cámara: **5x(GN 1/1) - 5x(60x40)**

Intereje bandejas: **74** mm

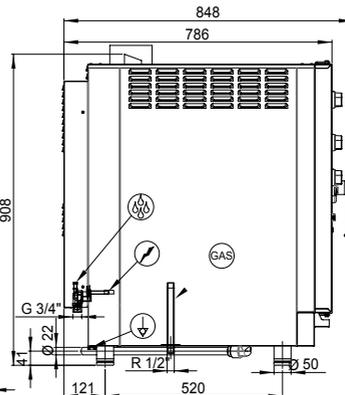
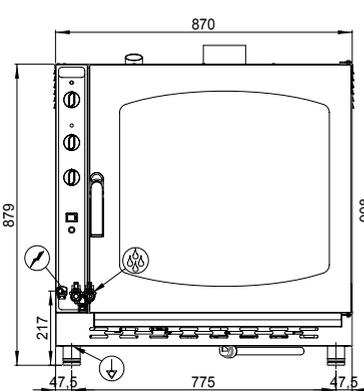
Dimensiones útiles cámara de cocción: **645x420x450** mm

Potencia cámara: **9,5** kW **8168 Cal/h**

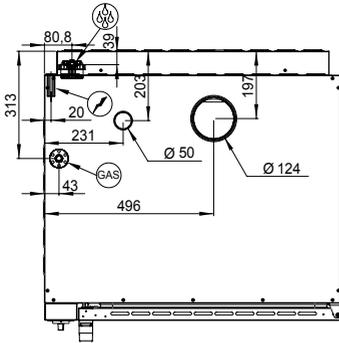
Potencia total: **0,3** kW

Tensión de alimentación: **1N 230V AC-50Hz**

### 5.7 MG7 - MG72 - MMG72



## 5. Fichas técnicas



### DATOS TÉCNICOS

Dimensiones: **870x786x879** mm

Volumen: **0,60** m<sup>3</sup>

Peso: **148** Kg

Capacidad cámara: **7x(GN 1/1) - 7x(60x40)**

Intereje bandejas: **74** mm

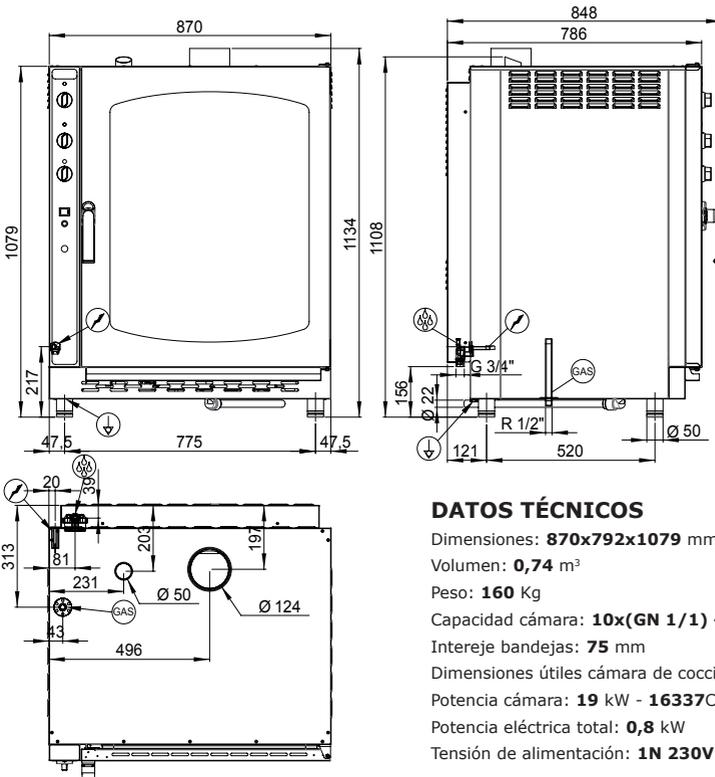
Dimensiones netas cámara de cocción: **645x600x450** mm

Potencia cámara: **16** kW **13757** Cal/h

Potencia eléctrica total: **0,8** kW

Tensión de alimentación: **1N 230V AC-50Hz**

## 5.8 MG10 - MG102 - MMG102



### DATOS TÉCNICOS

Dimensiones: **870x792x1079** mm

Volumen: **0,74** m<sup>3</sup>

Peso: **160** Kg

Capacidad cámara: **10x(GN 1/1) - 10x(60x40)**

Intereje bandejas: **75** mm

Dimensiones útiles cámara de cocción: **645x800x450** mm

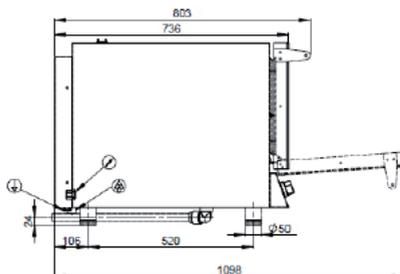
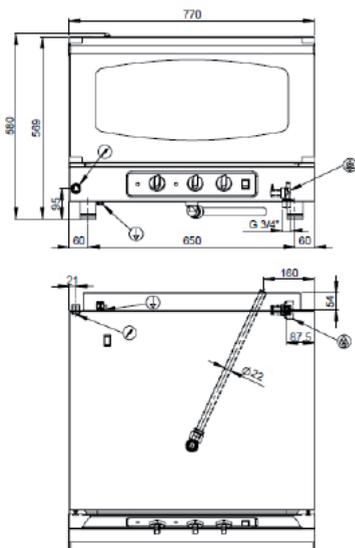
Potencia cámara: **19** kW - **16337** Cal/h

Potencia eléctrica total: **0,8** kW

Tensión de alimentación: **1N 230V AC-50Hz**

## 5. Fichas técnicas

### 5.9 MR3 - MR32 - MR31 - MR321



#### DATOS TÉCNICOS

Dimensiones: **770x740x600** mm

Volumen: **0,54**m<sup>3</sup>

Peso: **53** Kg

Capacidad cámara: **3x(60x40)**

Intereje bandejas: **75** mm

Dimensiones útiles cámara: **645x270x445** mm

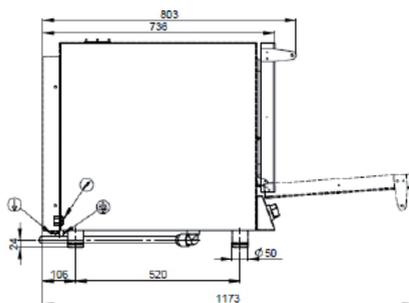
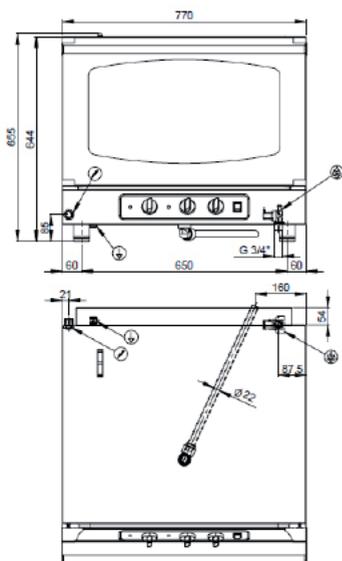
Potencia cámara: **4,5 kW** (MR3 MR32) - **3 kW** (MR31 MR321)

Potencia eléctrica total: **4,5 kW** (MR3 MR32) - **3 kW** (MR31 MR321)

Tensión de alimentación: **3N400V AC 50Hz** (MR3 MR32)

**1N220V AC 50Hz** (MR31 MR321)

### 5.10 MR4 - MR42



#### DATOS TÉCNICOS

Dimensiones: **770x740x600** mm

Volumen: **0,60**m<sup>3</sup>

Peso: **63** Kg

Capacidad cámara: **4x(60x40)**

Intereje bandejas: **75** mm

Dimensiones útiles cámara: **645x345x445** mm

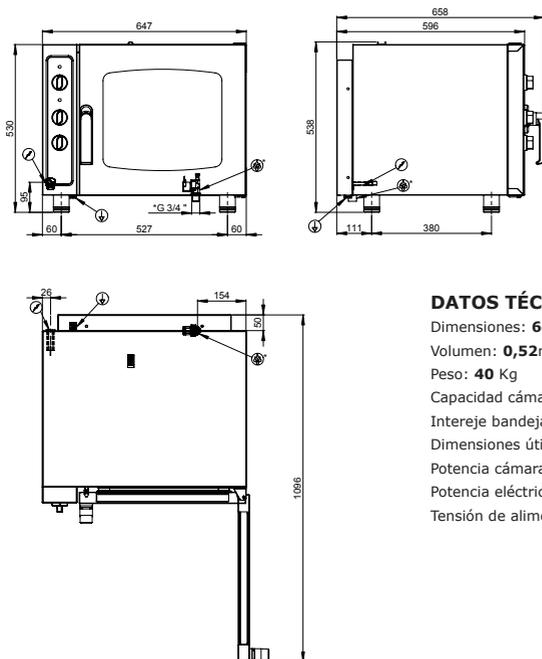
Potencia cámara: **6 kW**

Potencia eléctrica total: **6,3 kW**

Tensión de alimentación: **3N400V AC 50Hz**

## 5. Fichas técnicas

### 5.11 ME423 - ME4232



#### DATOS TÉCNICOS

Dimensiones: **647x658x530** mm

Volumen: **0,52m<sup>3</sup>**

Peso: **40** Kg

Capacidad cámara: **4x(GN 2/3)**

Intereje bandejas: **70** mm

Dimensiones útiles cámara: **397x350x380** mm

Potencia cámara: **2,5 kW**

Potencia eléctrica total: **2,6 kW**

Tensión de alimentación: **1N 230V AC 50Hz**

## 6. Esquemas eléctricos

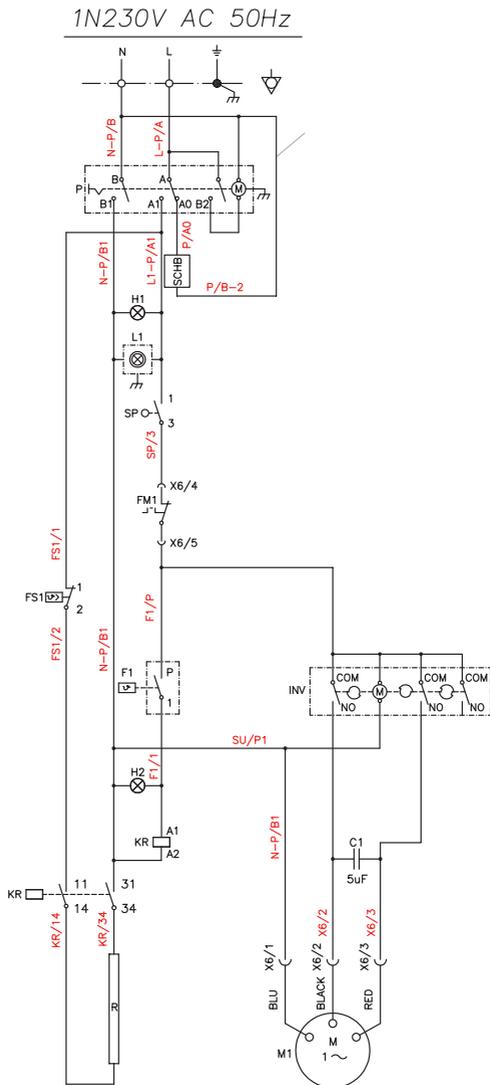
### LEYENDA

C1, C2	Condensador motor	P	Interruptor / temporizador
EL	Electroválvula lavado	PD	Bomba detergente
EU	Electroválvula humidificador	PL	Bomba lavado
EVG	Electroválvula quemador cámara	R	Resistencia
F1	Termostato cámara	S	Interruptor / selector de cocción
FM1, FM2	Protección térmica del motor (inc.)	SC	Sonda cámara
FR	Motoventilador de refrig.	SC	Selector cocción sonda / tiempo
FRC, XFLC	Filtro E.M.C.	SCHB	Tarjeta electrónica buzzer
FS1	Termostato de seguridad Cámara	SCHF	Tarjeta electrónica control horno
FU1	Fusible	SP	Micro puerta
H1, H2	Indicador luminoso	SS	Sonda de temperatura (opcional)
IGN1	Tarjeta de control quemador	SU	Regulador humidificador
INV	Inversor del motor	SV	Selector de velocidad des motores
K0	Contactador de línea	TH20	Timer "instant"
KR	Contactador resistencias	TS	Termorregulador sonda interior
L1, L2	Lámpara de iluminación cámara	X./..	Conector
M1, M2	Motor	Z1 / Z2	Sonda nivel tanque de limpieza
MV	Válvula de descarga de vapor		



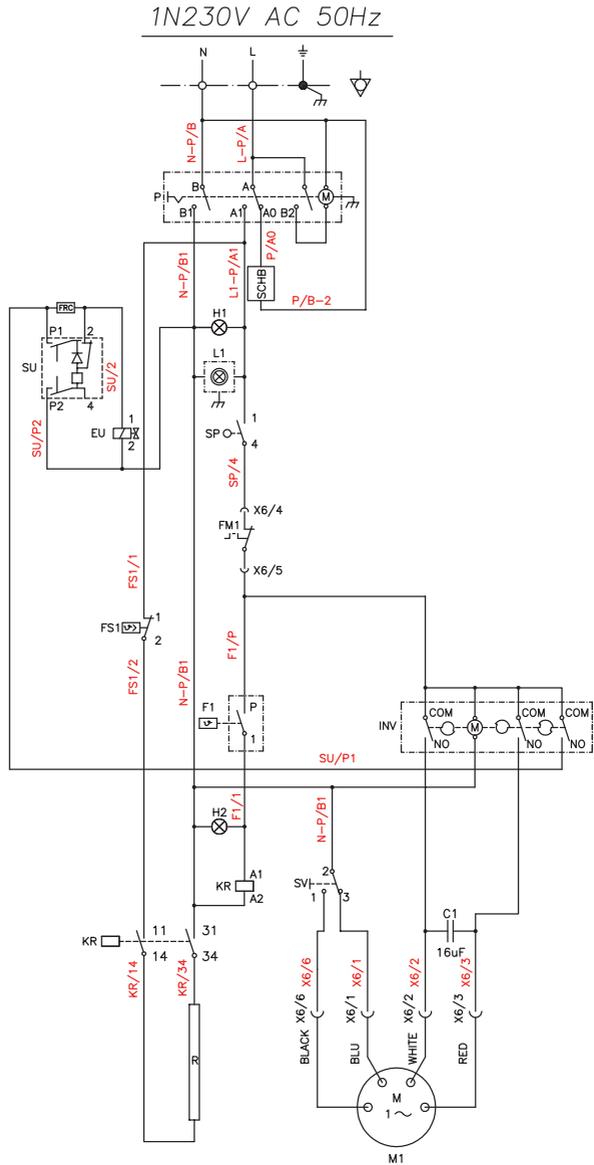
# 6. Esquemas eléctricos

## ME31 - ME523



# 6. Esquemas eléctricos

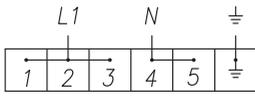
## ME321 - ME5232



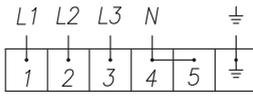


# 6. Esquemas eléctricos

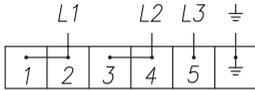
## ME4 - ME5 - MR3 - MR4



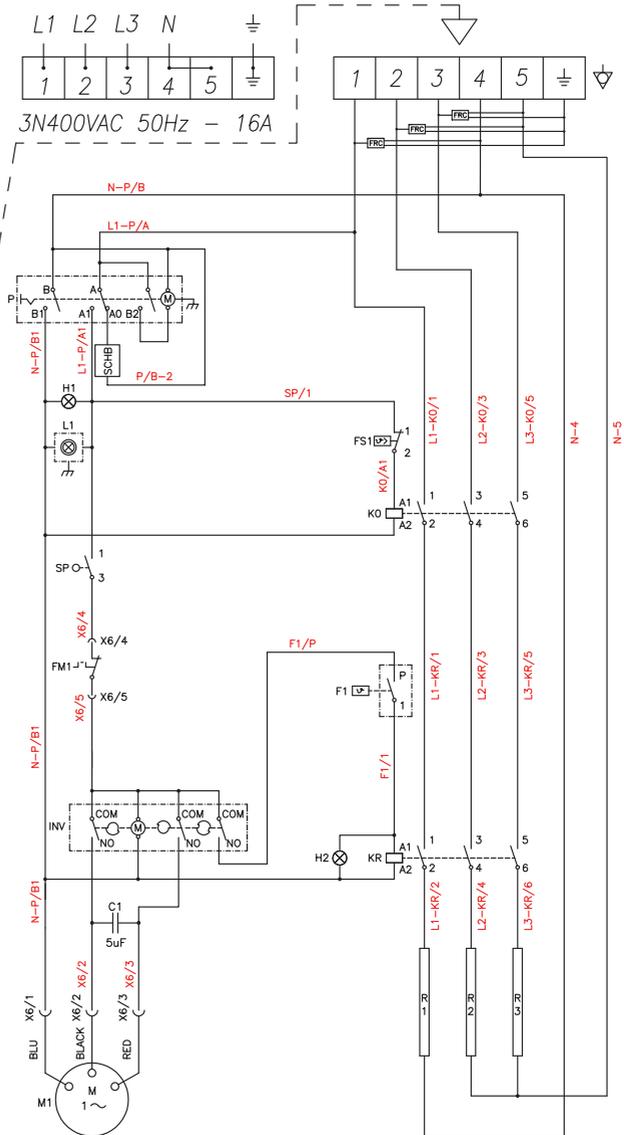
1N230VAC 50Hz - 32A



3N400VAC 50Hz - 16A

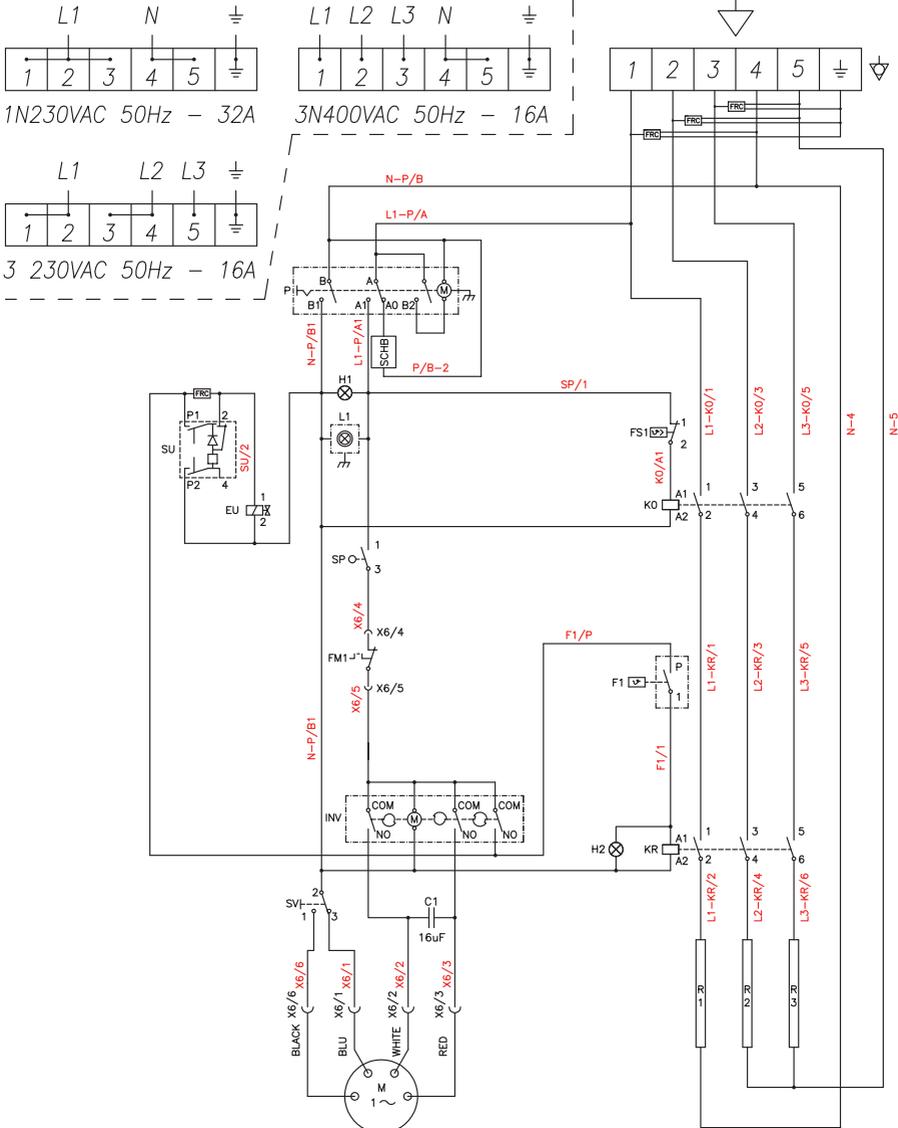


3 230VAC 50Hz - 16A



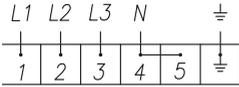
# 6. Esquemas eléctricos

## ME52 - MR32 - MR42 - ME42

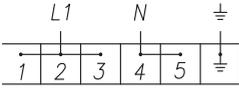


# 6. Esquemas eléctricos

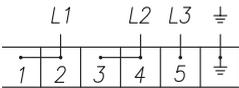
## MME52



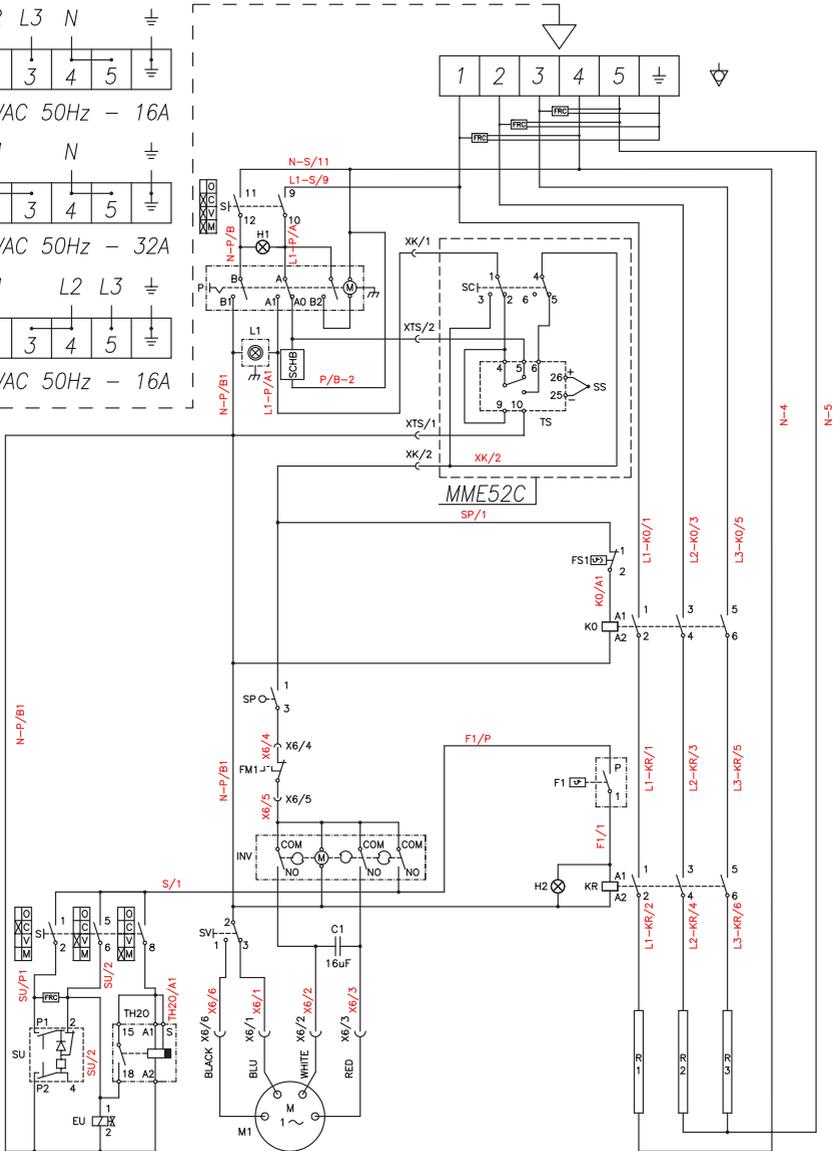
3N400VAC 50Hz - 16A



1N230VAC 50Hz - 32A

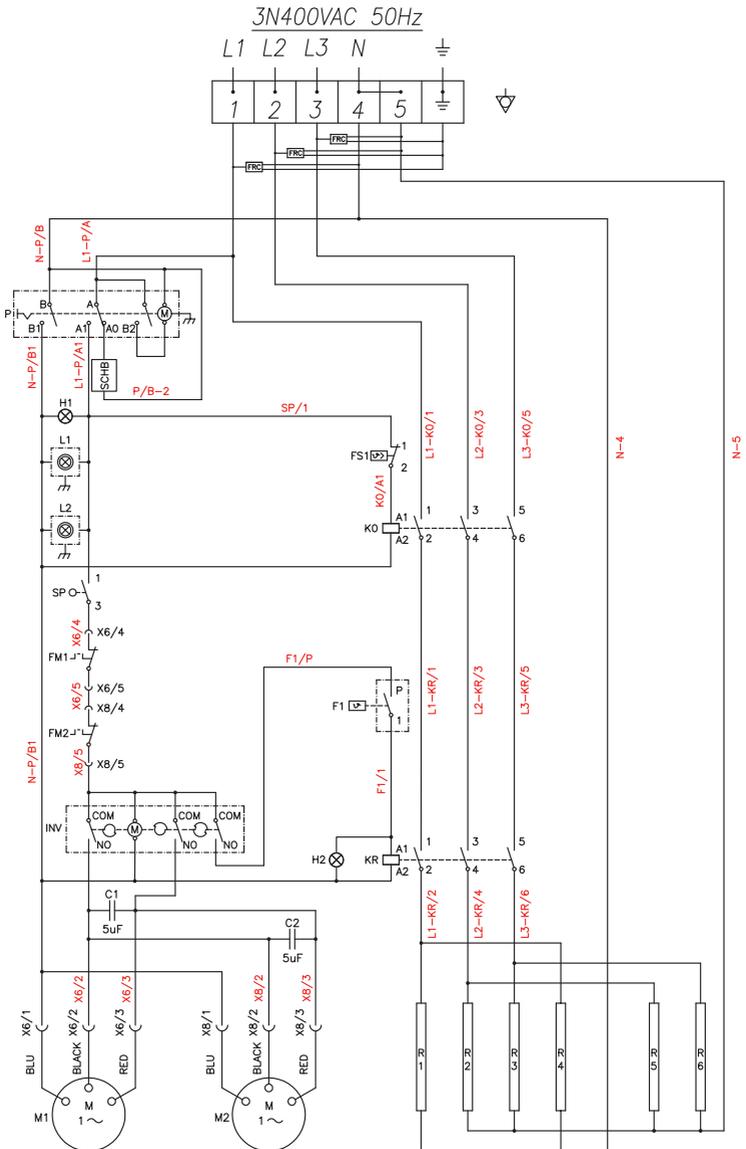


3 230VAC 50Hz - 16A



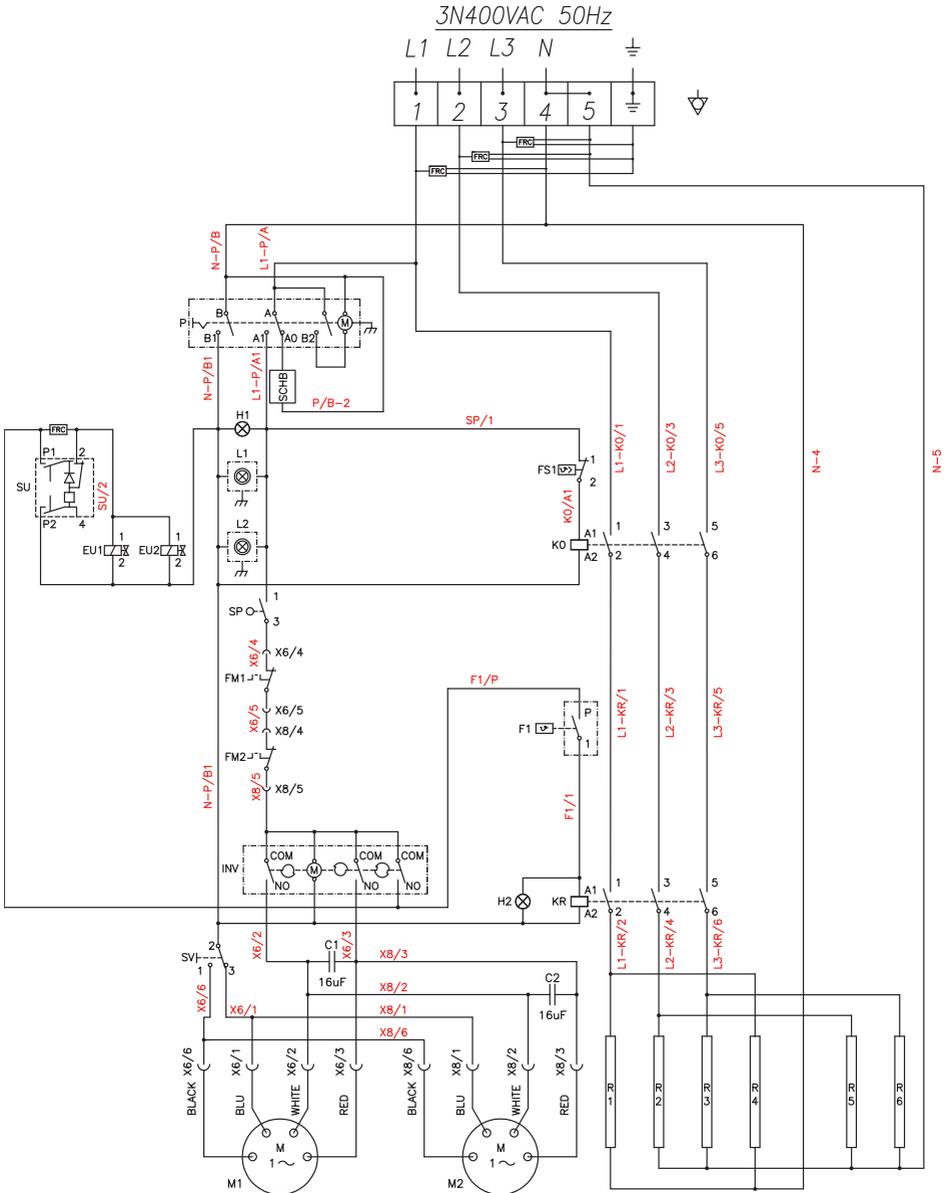
# 6. Esquemas eléctricos

## ME7 - ME10



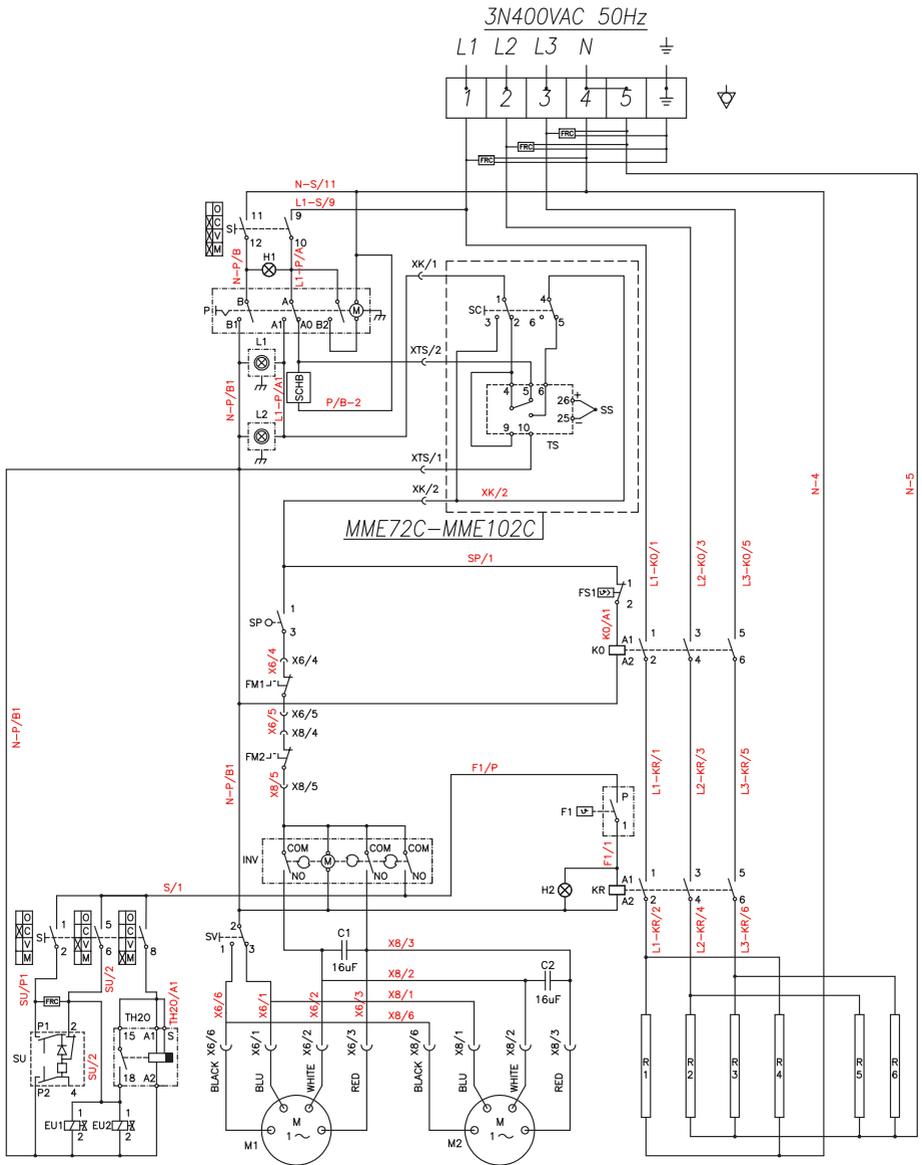
# 6. Esquemas eléctricos

## ME72 - ME102



# 6. Esquemas eléctricos

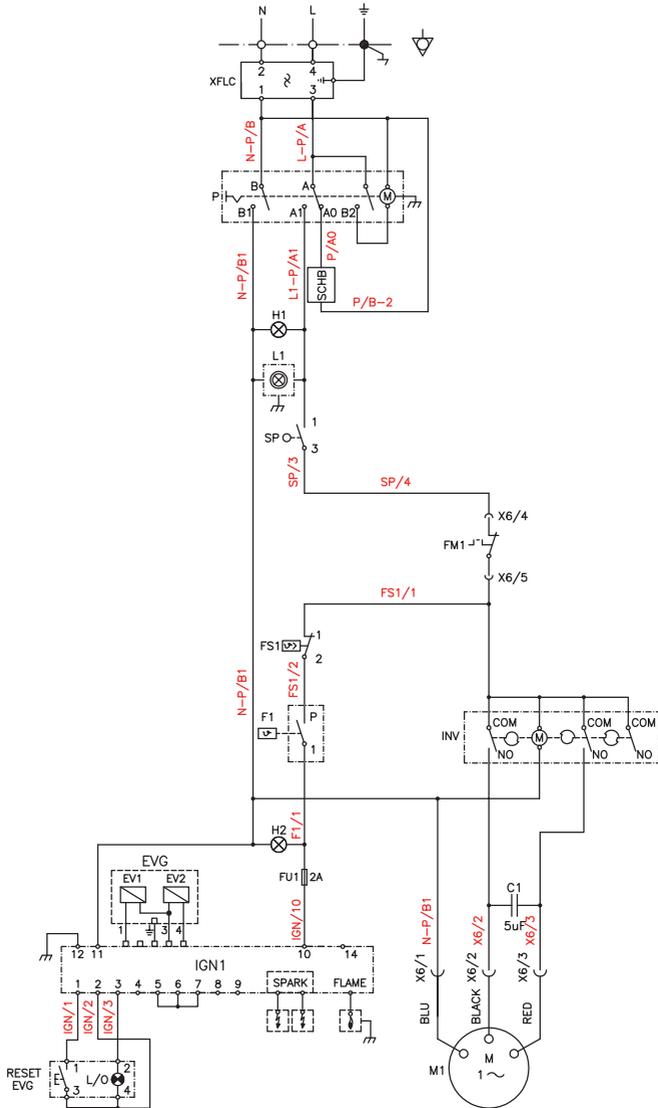
## MME72 - MME102



# 6. Esquemas eléctricos

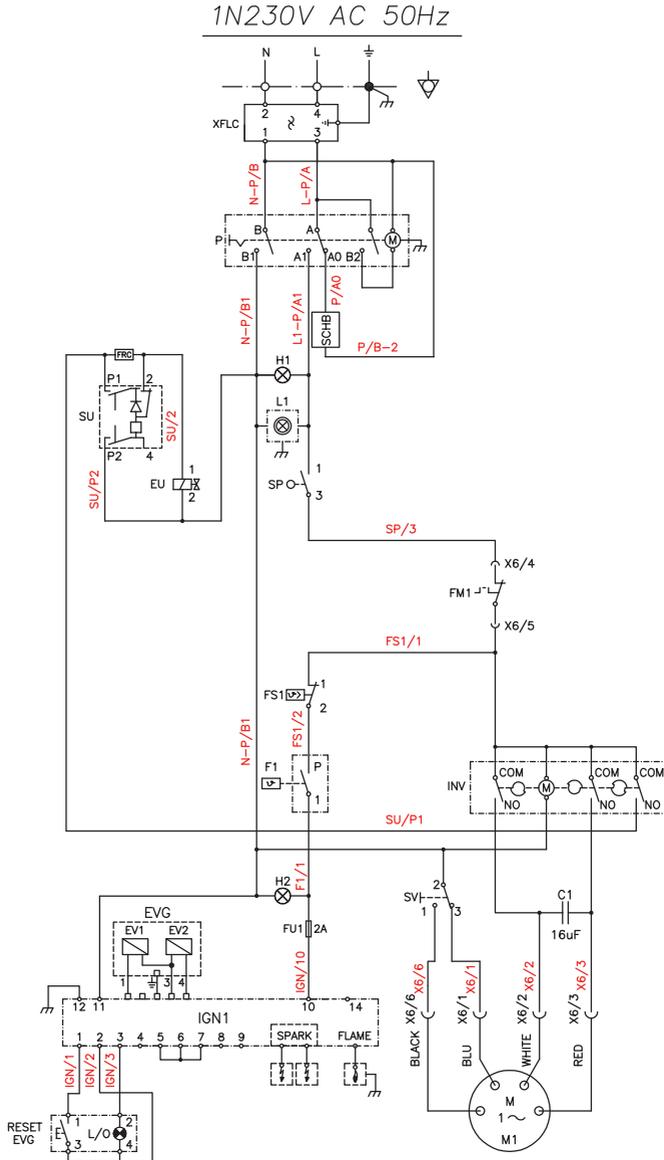
## MG5

1N230V AC 50Hz



# 6. Esquemas eléctricos

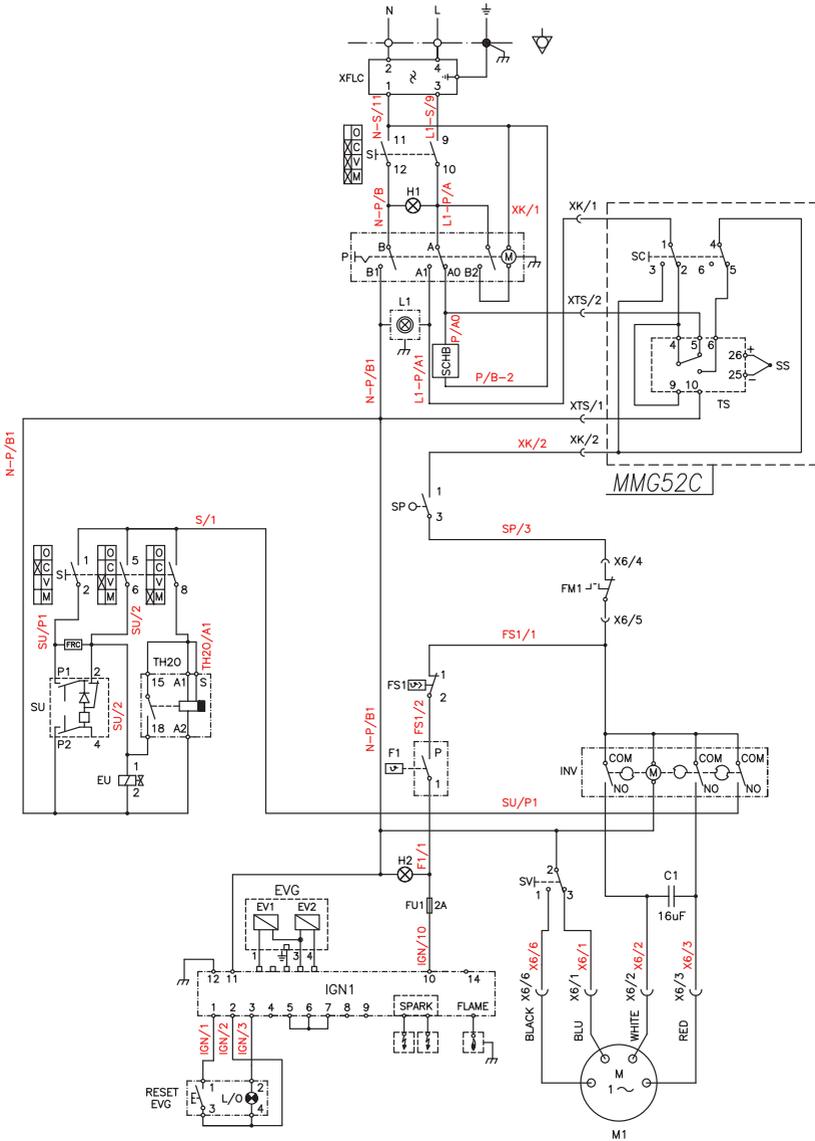
## MG52



# 6. Esquemas eléctricos

## MMG52

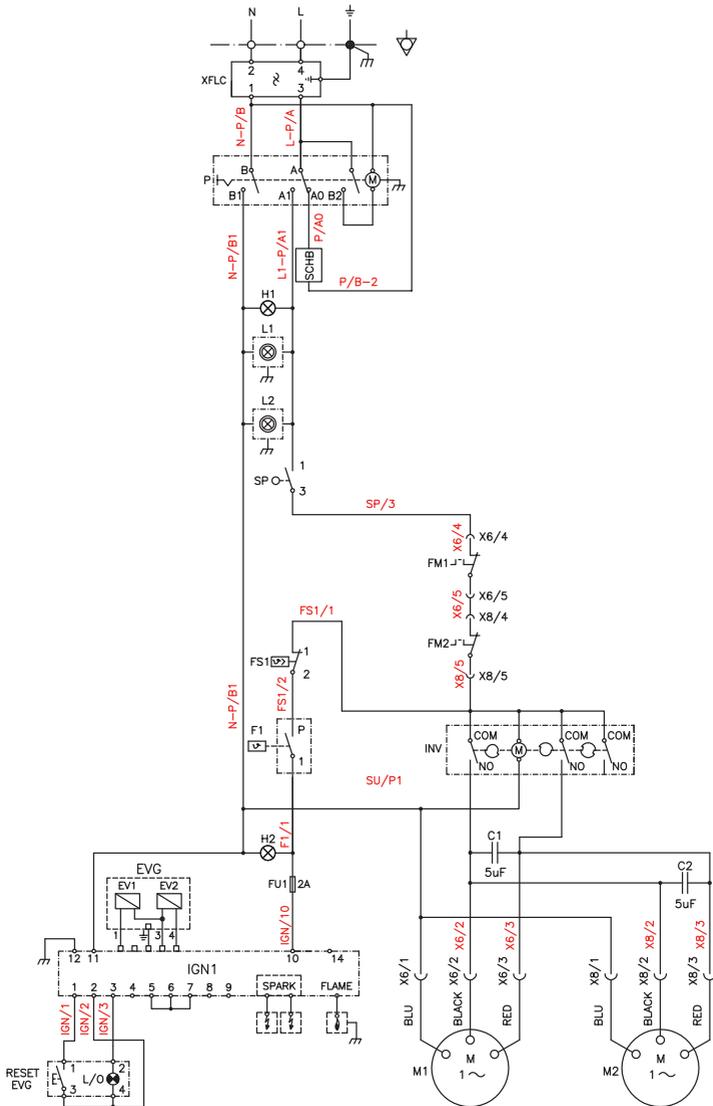
1N230V AC 50Hz



# 6. Esquemas eléctricos

## MG7 - MG10

1N230V AC 50Hz

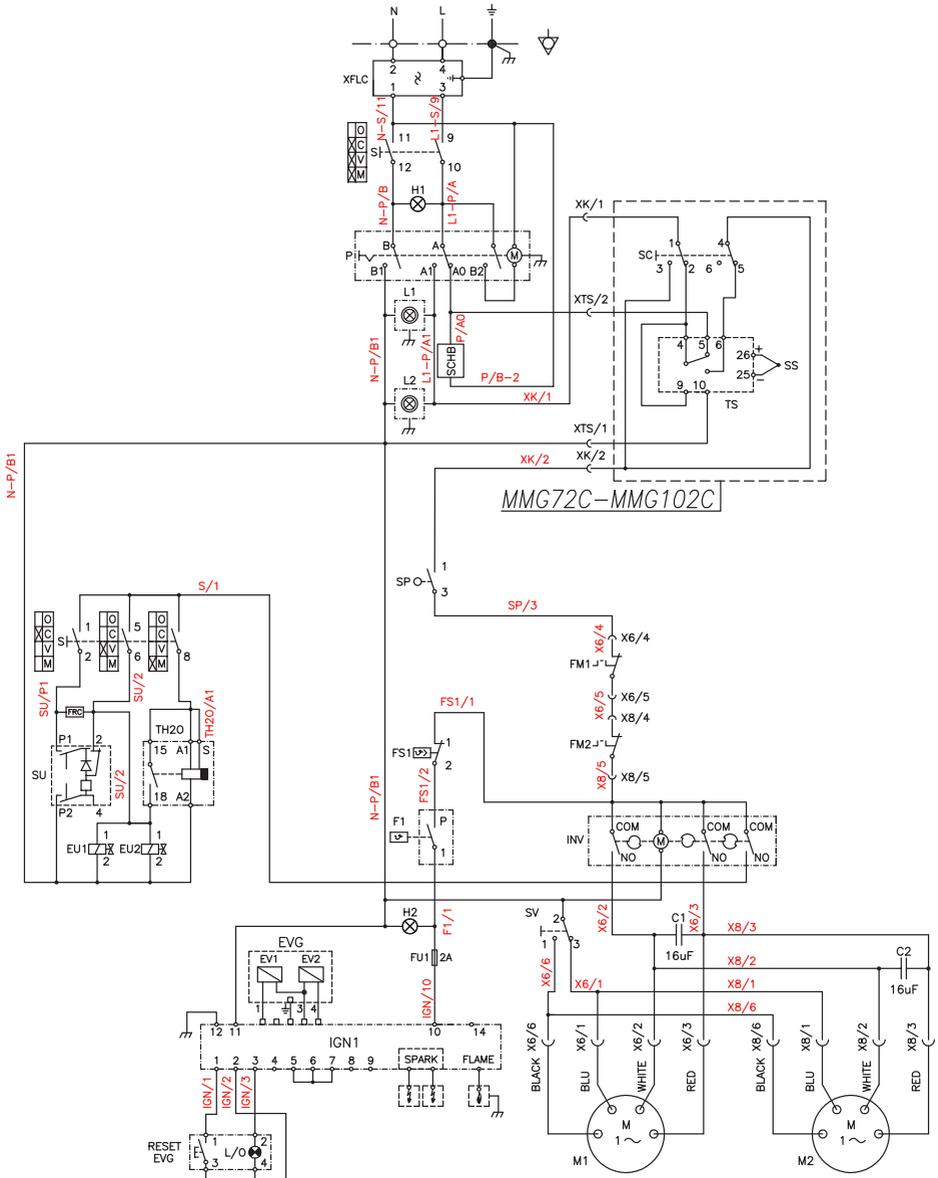




# 6. Esquemas eléctricos

## MMG72 - MMG102

1N230V AC 50Hz









LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR LOS DAÑOS DEBIDOS A UNA INSTALACIÓN EQUIVOCADA, MODIFICACIÓN DEL APARATO, USO IMPROPIO, MAL MANTENIMIENTO, FALTA DE RESPETO DE LAS NORMATIVAS VIGENTES E IMPERICIA EN EL USO.

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

