



E 5110RS / 116526W

E 7110RS / 116528W

E10110RS / 116531W

ESPAÑOL

Índice de contenido

1. Seguridad	140
1.1 Explicación de los símbolos	140
1.2 Indicaciones de seguridad importantes	141
1.3 Utilización de acuerdo a su uso previsto	145
2. Informaciones generales	146
2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía	146
2.2 Protección de los derechos de autor	146
2.3 Declaración de Compatibilidad	146
3. Transporte, embalaje y almacenaje	147
3.1 Control de entregas	147
3.2 Embalaje	147
3.3 Almacenaje	147
4. Datos técnicos	148
4.1 Propiedades de los hornos de vapor y convección	148
4.2 Datos técnicos	149
4.3 Presentación de las partes del dispositivo	154
5. Instalación y servicio	156
5.1 Indicaciones para el instalador	156
5.1.1 Indicaciones de instalación	156
5.1.2 Lugar de instalación	157
5.1.3 Preparación para la instalación	157
5.1.4 Conexión eléctrica	158
5.1.5 Conexión a la red de agua	159
5.1.6 Conexión a la salida	160
5.1.7 Conexión de la manguera de suministro del detergente	160
5.1.8 Primera puesta en funcionamiento y comprobación	160
5.2 Indicaciones para el usuario	162
5.2.1 Indicaciones de seguridad	162
5.2.2 Servicio	163
5.2.3 Funciones de los elementos de servicio y los indicadores	164
5.2.4 Ajustes	165
5.2.5 Instrucciones y consejos	177
6. Limpieza y conservación	178
7. Fallos posibles	183
8. Recuperación	184



¡Antes de comenzar su utilización debe leer el manual de instrucciones y a continuación, guardarlo en un lugar seguro!

La presente manual de instrucciones describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía. El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo.

Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

La manual de instrucciones constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

Si entrega el dispositivo a una tercera persona, debe también entregarle este manual de instrucciones.

1. Seguridad

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

Todas las personas que utilicen el dispositivo, deben respetar las recomendaciones e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones.

1.1 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.



¡PELIGRO!

Este símbolo indica un peligro directo, cuya consecuencia podría ser lesiones graves en el cuerpo o incluso la muerte.



¡ADVERTENCIA!

Este símbolo indica una situación peligrosa, que podría causar lesiones graves en el cuerpo o incluso la muerte.



¡SUPERFICIE CALIENTE!

El símbolo indica que la superficie del dispositivo ésta caliente durante su funcionamiento. ¡Ignorar esta advertencia conlleva riesgo de quemaduras!



¡Líquido caliente en el tanque! ¡Riesgo de quemaduras!

Si los recipientes están llenos de líquido o de material cocinado licuado durante la preparación, no se debe utilizar los niveles superiores para colocar recipientes excepto aquellos que el operador pueda ver cuando el recipiente esté metido.



¡ATENCIÓN!

Este símbolo indica la posible existencia de situaciones de riesgo que podrían ocasionar lesiones leves o daños, mal funcionamiento y/o deterioro del dispositivo.



¡INDICACIÓN!

Este símbolo indica consejos e información que debe respetar para que la utilización del dispositivo sea efectiva y sin fallos.

1.2 Indicaciones de seguridad importantes

- El dispositivo no está indicado para el uso de personas (incluidos niños) con alguna disfunción física, sensorial o mental, o que no tengan la suficiente experiencia y/o conocimiento, a menos que estas personas estén bajo la supervisión de un adulto responsable de su seguridad o que hubieran recibido de él indicaciones de cómo debe ser utilizado el dispositivo.
- Los niños deben estar bajo supervisión para que no jueguen con el aparato ni lo arranquen.
- Durante el funcionamiento del dispositivo, **nunca** lo deje sin supervisión.
- No se debe permitir a los niños el acceso al material de embalaje, tales como sacos de plástico y espuma de poliestireno. **¡Riesgo de asfixia!**
- El dispositivo debe utilizarse exclusivamente en interiores.

- El dispositivo no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o por control remoto.
- El aparato puede usarse solo si está en condiciones perfectas y seguras para el uso. En caso de fallos desconecte de inmediato el aparato de la fuente de alimentación y póngase en contacto con el servicio.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos cualificados empleando piezas de repuesto y accesorios originales. **¡No intente nunca reparar usted mismo el dispositivo!**
- Se prohíbe usar accesorios y piezas de repuesto no recomendadas por el fabricante. Su uso podría provocar situaciones peligrosas para el usuario, el dispositivo sufrir daños o causar perjuicios para la salud o vida de las personas, además se pierde la garantía.
- Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo.



¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

Para evitar las consecuencias de los peligros debe respetar las siguientes indicaciones de seguridad.

- No permitir que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor o cantos agudos. El cable de alimentación no debe colgar de la mesa ni de ningún otro tipo de tablero. Debe tener cuidado de que nadie pise el cable ni pueda tropezar con él.
- El cable de alimentación no puede estar doblado, aplastado ni enredado, siempre debe estar totalmente desenrollado. No colocar nunca el dispositivo u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- No se debe cubrir el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe encontrarse en la zona de trabajo y no debe sumergirse en agua u otros líquidos.

- Controlar periódicamente el cable de alimentación para ver si está estropeado. No utilizar nunca el dispositivo con el cable de alimentación estropeado. Si el cable está estropeado, se debe encargar a un servicio autorizado o a un electricista cualificado que lo cambie para evitar peligros.
- No abrir en ningún caso la carcasa del dispositivo. En caso de tocar las conexiones eléctricas o modificar la estructura eléctrica o mecánica, existe el **riesgo de choque eléctrico**.
- No sumergir nunca el cable de alimentación y la clavija en agua u otros líquidos.
- No usar productos de limpieza corrosivos y vigilar que no entre agua en el dispositivo.
- **No** utilizar nunca el dispositivo con las manos húmedas o sobre una superficie mojada.
- Desenchufar el dispositivo de la corriente,
 - cuando no se utilice el dispositivo,
 - cuando surjan problemas al usar el dispositivo,
 - antes de limpiar el dispositivo.



¡SUPERFICIE CALIENTE! ¡Riesgo de quemaduras y lesiones!

Para evitar este peligro, se deben observar las siguientes indicaciones de seguridad:

- ¡Durante el funcionamiento, la superficie del dispositivo está muy caliente! ¡No tocar la superficie caliente del dispositivo con las manos desnudas! Al operar el dispositivo, solo se pueden tocar las asas y los elementos de servicio previstos para ello.
- También después de apagarlo, la superficie del dispositivo, la cámara de cocción y los alimentos que hay en los recipientes permanecen calientes durante cierto tiempo. Usar siempre guantes termoaislantes para sacar los alimentos de la cámara de cocción.

- Al abrir la puerta del horno convección y vapor hay que tener especial cuidado, ya que puede salir vapor caliente del horno.
- Antes de comenzar la limpieza, el dispositivo debe enfriarse lo suficiente.



¡Líquido caliente en el tanque! ¡Riesgo de quemaduras!

Con el fin de evitar las consecuencias del peligro, siga las siguientes instrucciones de seguridad.

- Al preparar alimentos o líquidos en recipientes, tenga cuidado a eventuales fugas, tanto durante la cocción, como al retirar el recipiente de la cámara del horno.
- Si el horno de vapor y convección se coloca en otro horno de vapor y convección o en un soporte correspondiente, **no es recomendable** el uso de las guías superiores si no es posible que el usuario tenga acceso visual al recipiente.

Por razones de seguridad, una vez colocado el aparato,



la pegatina “¡Líquido caliente en el recipiente!” adjunta debe colocarse en el aparato a la altura de **1,6 m** desde el suelo.



¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de incendio o de explosión!

Para evitar este peligro, se deben observar las siguientes indicaciones de seguridad:

- Antes de comenzar a usar el dispositivo, comprobar que en la cámara del horno no haya ningún objeto como bolsas de plástico, instrucciones de uso o accesorios. Durante el funcionamiento, no colocar **nunca** utensilios de cocina, paños, papel, etc. en la cámara de cocción y sobre el dispositivo.
- Comprobar que la salida de vapor no esté cubierta o taponada.

- No usar **nunca** el dispositivo cerca de materiales inflamables o fácilmente combustibles (p.ej. gasolina, alcohol, etc.). Las altas temperaturas pueden hacer que se evaporen y, al entrar en contacto con fuentes de ignición, provocar una deflagración, lo que puede causar daños personales y materiales.
- Limpiar regularmente la cámara de cocción y mantenerla siempre limpia: las grasas y los restos de cocción no retirados pueden incendiarse.
- En caso de incendio, antes de tomar las medidas apropiadas para apagar el fuego, desconectar el dispositivo de la corriente.
Atención: No verter agua sobre el dispositivo cuando esté conectado a la corriente: **¡Peligro de choque eléctrico!**

1.3 Utilización de acuerdo a su uso previsto



¡ATENCIÓN!

¡El dispositivo ha sido proyectado y construido para uso industrial y debe ser manejado en las cocinas solo por personal cualificado!

La seguridad de explotación del dispositivo está garantizada únicamente si el dispositivo es utilizado de acuerdo a su uso previsto, de acuerdo con los datos contenidos en las instrucciones de empleo.

Todas las actividades técnicas, tales como el montaje y el mantenimiento, deben ser realizadas únicamente por personal cualificado.

El **horno convección y vapor** está destinado al uso exclusivo de los platos correspondientes.



¡ATENCIÓN!

El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.

No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.

Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.

2. Informaciones generales

2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la manual de instrucciones se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma. La versión que decide es la manual de instrucciones anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio.



¡ATENCIÓN!

¡Antes de iniciar cualquier operación relacionada con el dispositivo, sobre todo antes de ponerlo en marcha, leer con atención las presentes instrucciones de uso!

El fabricante **no se hace responsable** de los daños y fallos derivados de:

- el incumplimiento de las instrucciones de uso y limpieza;
- el uso inapropiado;
- la introducción de cambios por el usuario;
- el uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

2.2 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la manual de instrucciones de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.



¡INDICACIÓN!

Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.

2.3 Declaración de Compatibilidad



El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE. A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

3. Transporte, embalaje y almacenaje

3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.



Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reuso hay que reciclarlos.

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

3.3 Almacenaje

Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- en caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje, si es necesario, renueve el dispositivo.

4. Datos técnicos

4.1 Propiedades de los hornos de vapor y convección

- Accesorios: Acero al cromo-níquel
- Mando electrónico con 99 programas y opción de programar hasta 9 fases diferentes de cocción.
- Capacidad hasta 5 x 1/1 GN, 7 x 1/1 GN, 10 x 1/1 GN o para bandejas para hornear de 600 x 400 mm con rieles correspondientes
- **Funciones:** convección, asado, cocción al vapor,
Cocción Delta-T (sonda de temperatura opcionalmente disponible)
sistema de limpieza automático de 3 niveles con el programa de secado
- Trabajo de motor reversible (a la derecha/izquierda) para un clima óptimo de cocción
- Velocidad del ventilador con 3 niveles ajustables
- Generación de vapor por contacto directo
- Salida de vapor ajustable
- Iluminación de la cámara de cocción
- Guía transversal GN práctica
- Display LED de temperatura, tiempo, cocción al vapor, temperatura interna
- Opción de instalar una sonda de temperatura interna (**116009**).
- Opción de instalar un cabezal de ducha (**116005**).
- Puerta de doble cristal, facilidad de abrir la puerta interior para la limpieza
- Rieles para bandejas extraíbles

Dispositivos de seguridad

El aparato está equipado con los siguientes dispositivos de protección y de seguridad:

Termostato de seguridad en la cámara del horno: si la temperatura en la cámara de cocción llega a 350 °C, el termostato de seguridad abre el circuito de alimentación de los calentadores del aparato.



¡ADVERTENCIA!

Esta seguridad puede ser ajustada de nuevo solo por el personal cualificado, dado que se requieren también controles de otros elementos.

El microinterruptor interrumpe el funcionamiento del aparato durante la apertura de la puerta: se apaga el sistema de calefacción y el ventilador.

4.2 Datos técnicos

Nombre	Horno de vapor y conducción
Modelo:	E 5110RS
Código:	116526W
Capacidad:	hasta 5 x 1/1 GN o 5 x 600 x 400 mm bandeja para hornear
Distancia entre las guías:	74 mm
Cantidad de alimentos preparados por guía:	max. 10 kg
Cantidad total de alimentos preparados:	max. 25 kg
Rango de temperatura:	50 °C – 280 °C
Potencia y tensión de alimentación:	6,3 kW / 400 V 3 NAC / 50 Hz
Toma de agua:	3/4"
Presión del agua:	max. 3 bar
Medidas:	an. 890 x prof. 815 x al. 635 mm
Peso:	90,2 kg
Incluye:	1 rejilla 1/1 GN 1 bandeja 1/1 GN 1 tubo de toma de agua 1 tubo de descarga 1 tubo para detergente

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

Nombre	Horno de vapor y conducción
Modelo:	E 7110RS
Código:	116528W
Capacidad:	hasta 7 x 1/1 GN o 7 x 600 x 400 mm bandeja para hornear
Distancia entre las guías:	74 mm
Cantidad de alimentos preparados por guía:	max. 10 kg
Cantidad total de alimentos preparados:	max. 35 kg
Rango de temperatura:	50 °C – 280 °C
Potencia y tensión de alimentación:	9,6 kW / 400 V 3 NAC / 50 Hz
Toma de agua:	3/4"
Presión del agua:	max. 3 bar
Medidas:	an. 890 x prof. 815 x al. 815 mm
Peso:	110,8 kg
Incluye:	1 rejilla 1/1 GN 1 bandeja 1/1 GN 1 tubo de toma de agua 1 tubo de descarga 1 tubo para detergente

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

Nombre	Horno de vapor y conducción
Modelo:	E 10110RS
Código:	116531W
Capacidad:	hasta 10 x 1/1 GN o 10 x 600 x 400 mm bandeja para hornear
Distancia entre las guías:	74 mm
Cantidad de alimentos preparados por guía:	max. 10 kg
Cantidad total de alimentos preparados:	max. 45 kg
Rango de temperatura:	50 °C – 280 °C
Potencia y tensión de alimentación:	12,6 kW / 400 V 3 NAC / 50 Hz
Toma de agua:	3/4"
Presión del agua:	max. 3 bar
Medidas:	an. 890 x prof. 815 x al. 1010 mm
Peso:	125 kg
Incluye:	1 rejilla 1/1 GN 1 bandeja 1/1 GN 1 tubo de toma de agua 1 tubo de descarga 1 tubo para detergente

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

Equipo adicional (no está incluido en la entrega)



Conjunto de sonda con bayoneta STL

El conjunto incluye una sonda con bayoneta y un soporte correspondiente para el montaje al horno convección y vapor

- Longitud del cable: aprox. 1,8 m
- Soporte magnético: an. 130 x prof. 35 x al. 30 mm
- Peso: 0,57 kg

Código: 116009



Rociador de mano

Longitud de la tubo de toma de agua: 2 m con una válvula de cierre a una conexión fija de agua 1/2" con un soporte para un montaje al horno convección y vapor

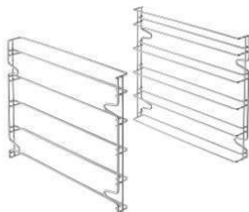
Código: 116005



Limitador de presión para los hornos convección y vapor

- Hecho de latón cromado
- Conexión 3/4"
- Pre-ajuste de 3 bar, regulable de 1 a 6 bar
- Presión de admisión máx. 16 bar
- Temperatura máxima de 65 °C

Código: 533051



1 par de guías estandarizadas para panadería

para el uso de 5 bandejas 600 x 400 para horno convección y vapor 116526W

Código: 116001



1 par de guías estandarizadas para panadería

para el uso de 7 bandejas 600 x 400 para horno convección y vapor 116528W

Código: 116002

**1 par de guías estandarizadas para panadería**

para el uso de 10 bandejas 600 x 400
para los horno convección y vapor 116531W

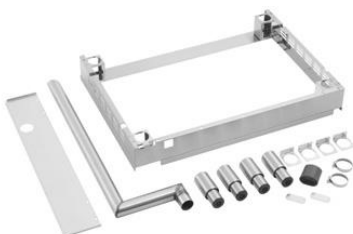
Código: 116003

**Conjunto de hidratación para los hornos convección y vapor**

Una alternativa simple: el conjunto de hidratación permite hidratar incluso en el caso de falta de conexión fija de agua.

- El conjunto incluye:
 - un bidón de plástico (5l),
 - bomba,
 - elementos de montaje,
 - 2 tubo de toma de aguas de conexión:
 - 150 cm (tanque - bomba)
 - 80 cm (bomba – tubo de hidratación)

Código: 116011

**Conjunto de conexión para los hornos convección y vapor "E"**

La solución compacta para cocinas grandes. El conjunto de conexión permite la colocación en diferentes pisos

2 hornos eléctricos mixtos 1/1 GN

- Material: acero inoxidable
- El conjunto incluye:
 - marcos (an. 876 x prof. 622 x al. 114 mm),
 - 4 patas, tubo y chapa metálica de instalación a la salida de vapor,
 - tubo de toma de agua de conexión,
 - cintas de fijación, tornillos

Código: 116012



Base para el horno de vapor combinado 10 x 1/1 GN

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Número de pares de rieles: 10
- Formato de los rieles: GN 1/1
- Tipo de rieles: alargadas
- Patas: altura regulable, 741 mm a 790 mm
- Medidas (mm): an. 850 x prof. 700 x al. 741
- Peso: 25 kg

Código 115069



Base ME 10E11640

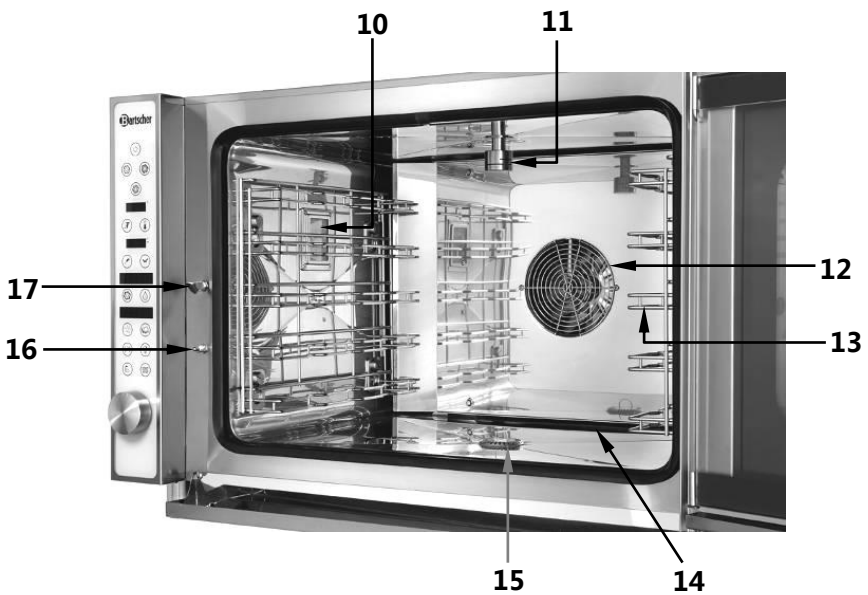
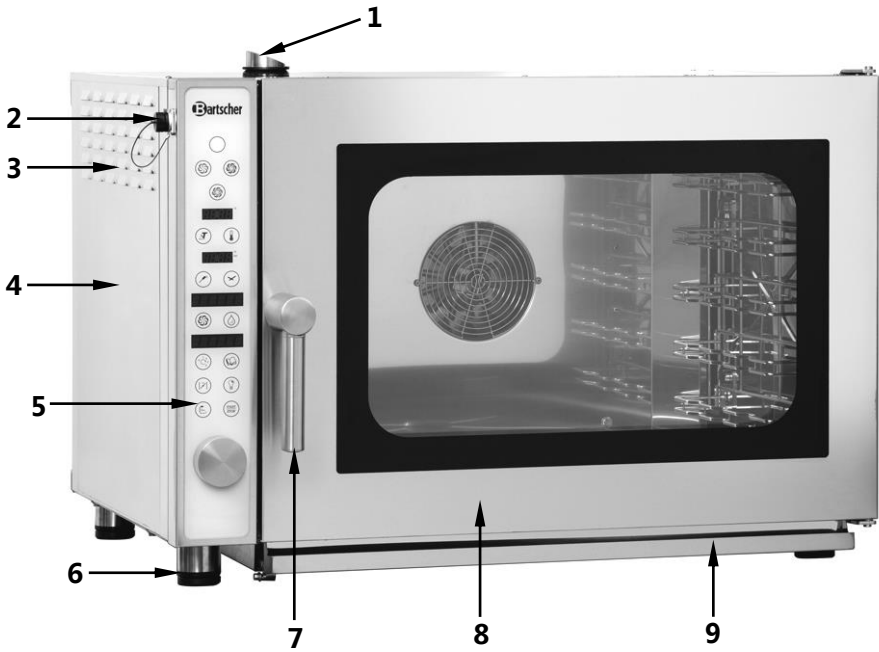
- Material: Acero inoxidable 18/10
- Número de pares de rieles: 10
- Formato de los rieles: 1/1 GN, 600 x 400 mm
- Tipo de rieles: alargadas
- Patas: altura regulable, 745 mm a 790 mm
- Medidas (mm): an. 950 x prof. 700 x al. 745
- Peso: 24 kg

Código 115079

4.3 Presentación de las partes del dispositivo

Descripción fig. en la página 155

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1 Extracción de vapores | 10 Iluminación interior |
| 2 Conexión de sonda térmica | 11 Tobera de limpieza |
| 3 Rejillas de ventilación | 12 Ventilador |
| 4 Carcasa | 13 Rieles de soporte |
| 5 Panel de control | 14 Cámara de cocción |
| 6 Pies de nivelación ajustables | 15 Descara |
| 7 Mango de puerta | 16 Cierre de la puerta |
| 8 Puerta | 17 Seccionador |
| 9 Bandeja de goteo | |



5. Instalación y servicio

5.1 Indicaciones para el instalador



¡ATENCIÓN!

Todas las etapas del trabajo relativas a la instalación, montaje, servicio y mantenimiento deben ser realizadas por personal cualificado, que cumpla con los requisitos profesionales imprescindibles (aprobados por la empresa fabricante o el vendedor) y que tenga en cuenta la normativa vigente en el país relativa a la instalación y la normativa referente a la seguridad del aparato y la seguridad en el lugar de trabajo.

5.1.1 Indicaciones de instalación

- Antes de comenzar los trabajos de instalación y empezar a usar el dispositivo, leer atentamente las presentes instrucciones de uso.
- La incorrecta instalación, uso, mantenimiento y limpieza y los posibles cambios y modificaciones pueden causar mal funcionamiento, daños y lesiones.
- El fabricante no se hace responsable de los daños personales o materiales derivados del incumplimiento de la normativa arriba mencionada, la injerencia en las piezas individuales del dispositivo o el uso de piezas de recambio no originales.
- Inmediatamente después de recibir el aparato debe asegurarse de que no ha recibido daños durante el transporte y de que el embalaje no se encuentra dañado. En el caso de daños o falta de piezas debe inmediatamente contactar con el mensajero o el vendedor/ fabricante así como dar el **código y el número de serie** (tabla nominal en la parte posterior del aparato) y añadir la documentación gráfica.
- Comprobar que, al llegar al lugar de instalación, no haya elementos que impidan atravesar puertas, pasillos u otras zonas de paso.
- **ATENCIÓN:** El dispositivo puede volcarse durante el transporte, lo que puede ocasionar daños en el propio dispositivo, otros objetos o daños personales. Tomar medidas adecuadas al peso del dispositivo durante el transporte. No se debe arrastrar ni inclinar el dispositivo, sino levantarlo verticalmente al suelo y moverlo en posición horizontal.

5.1.2 Lugar de instalación

- Colocar el dispositivo en una estancia cerrada y bien ventilada (no al aire libre).
- Antes de colocar el horno convección y vapor, comprobar las medidas y la posición exacta de las conexiones de electricidad, agua y extracción de vahos.
- Recomendamos colocar el horno convección y vapor debajo de una campana extractora o evacuar los vapores calientes y los olores de la cámara de cocción al exterior.
- El horno convección y vapor debe colocarse sobre una superficie lisa para evitar que se mueva o vuelque.
- La superficie debajo del horno convección y vapor debe ser apropiada para el peso del dispositivo con carga máxima.
- Colocar el dispositivo sobre una superficie estable, seca y resistente al agua y a las altas temperaturas. El lugar de colocación debe ser fácilmente accesible y lo suficientemente grande para poder operar libremente el dispositivo y garantizar una buena circulación del aire.
- Colocar el dispositivo de modo que la parte trasera sea fácilmente accesible para conectar el dispositivo a la corriente y el agua y para el mantenimiento.
- Mantener la distancia mín. de **100 mm** entre el equipo y la pared, así como otros objetos que se encuentren en el lado izquierdo y derecho, detrás y en la altura de **150 mm**.
- **¡El equipo no está destinado para empotrar!**

5.1.3 Preparación para la instalación

- Retirar el embalaje exterior (la caja de madera y/o cartón) y reciclarlo conforme a la normativa vigente en el país de instalación.
- Antes de instalar el equipo quitar la película protectora. Hay que quitar despacio la película protectora a fin de no dejar restos de cola en la superficie del equipo. Restos de cola se pueden quitar eventualmente mediante un disolvente adecuado.
- Sacar del interior los accesorios, todos los materiales informativos y las bolsas de plástico.



¡ATENCIÓN!

No retirar nunca del dispositivo la placa de características ni las advertencias de peligro.

Regulación de las patas

- Las patas reguladas están incluidas en la entrega y se deben enroscar en la parte inferior del dispositivo. La correcta nivelación del dispositivo garantiza su buen funcionamiento. La nivelación se hace mediante el ajuste de las patas y se comprueba con un nivel de burbuja. Para nivelar las patas, basta con enroscarlas o desenroscarlas.



¡ATENCIÓN!

¡No utilizar nunca el dispositivo sin patas!

- Si se usa el dispositivo sin patas, el aire no puede circular para refrigerar los componentes electrónicos y las paredes exteriores de la carcasa, lo que puede provocar un sobrecalentamiento y dañar los componentes del dispositivo.

5.1.4 Conexión eléctrica




¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

¡La instalación incorrecta del dispositivo puede causar lesiones!

Antes de instalar el dispositivo, comprobar que los parámetros de la red eléctrica local coincidan con los parámetros técnicos del dispositivo (ver placa de características). ¡Conectar el dispositivo solo si los parámetros coinciden!

- Antes de realizar la conexión hay que asegurarse si la tensión y frecuencia de red eléctrica coinciden con las indicadas en la placa de identificación.
Se admite la dispersión máxima de tensión de $\pm 10\%$.
- Comprobar si hay un acoplamiento SL correspondiente a las normas vigentes. Al conectar el equipo a la red de alimentación eléctrica verificar si el cable tiene la sección adecuada.
- Al conectar el equipo a la red de alimentación eléctrica se debe utilizar entre el equipo y la red eléctrica un interruptor multipolar adecuado a la carga. El interruptor debe tener una distancia mínima de 3 mm y debe estar colocado en un espacio de fácil alcance.
- La conexión a la red de alimentación eléctrica debe efectuarse según la normativa internacional, nacional y local vigente.

Conexión de compensación de potenciales

- La conexión de la instalación de compensación de potenciales entre diferentes aparatos debe realizarse a través del borne marcado con el símbolo . El borne está situado en la parte trasera del aparato.
- El borne permite conectar el cable para la compensación de potenciales (color amarillo-verde) con una sección transversal de 4 a 10 mm².
- El aparato debe estar conectado a un circuito de compensación de potenciales cuya eficacia corresponde a las recomendaciones indicadas en la normativa vigente.

5.1.5 Conexión a la red de agua

- Asegúrese de que el suministro de agua potable esté en la proximidad del dispositivo.
- Al conectar una instalación nueva, antes de hacer la conexión a la red de abastecimiento de agua, descargue una cantidad correspondiente de agua para que no entren impurezas en las válvulas magnéticas.
- La tubo de toma de agua adjunta debe conectarse bajo el ángulo de 90° a la acometida (3/4") del aparato. Posición de la acometida: en la parte trasera a la derecha debajo del aparato. El otro extremo de la tubo de toma de agua debe conectarse a la red de agua fría a través de la válvula de corte.



¡ADVERTENCIA!

La presión de agua debe ser de 3 bar como máximo.

En caso de presiones mayores, debe usarse un reductor de presión (página 152).

- Para garantizar el funcionamiento fiable del aparato, a fin de evitar la acumulación de depósitos de cal en la cámara del horno, use el agua potable de dureza **hasta 7° d.H.**



¡ADVERTENCIA!

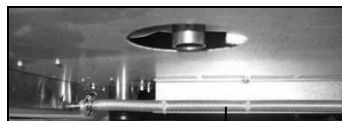
Si la dureza de agua es superior a 7° d.H es necesario instalar una instalación de descalcificación adecuada.

5.1.6 Conexión a la salida

- En la bandeja de goteo, en la parte frontal del aparato, se encuentra una manguera de descarga (diámetro interior de 10 mm) que sirve para descargar el exceso del líquido de la bandeja de goteo y se instala en la parte trasera debajo del aparato (**A** – fig. a la derecha).

A fin de conectar con un sistema de descarga correspondiente, se debe extender la manguera adjunta.

- El tubo para detergente adjunto (**B**) debe instalarse en el orificio de descarga debajo del aparato a fin de garantizar el flujo del líquido desde la cámara del horno. El tubo para detergente debe conectarse por medio de una manguera correspondiente (\varnothing 22 mm) y conducirse al sistema de descarga.

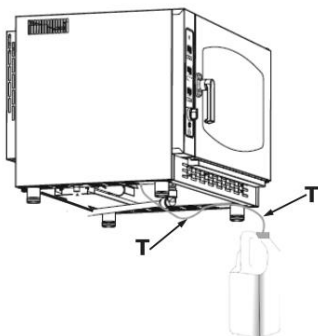


A



B

5.1.7 Conexión de la manguera de suministro del detergente



La manguera de suministro del detergente está conectado para siempre en la zona inferior del aparato con la bomba.

La manguera de suministro del detergente (**T**) debe sumergirse hasta el máximo posible en el tanque con un detergente apropiado (fig. a la izquierda).

5.1.8 Primera puesta en funcionamiento y comprobación

Antes de **poner en funcionamiento** el equipo eléctrico hay que realizar todos los controles necesarios para confirmar que el equipo y su instalación coincidan con la legislación vigente y los datos técnicos y las normas de seguridad.

Las siguientes condiciones deben cumplirse:

- La temperatura en el lugar de instalación debe ser superior a + 4 °C.
- La cámara del horno debe estar vacía.
- Hay que quitar todos los elementos del embalaje junto con la película protectora de las paredes exteriores.
- Las aberturas de ventilación no deben estar tapados ni atascados.
- Las piezas del equipo desmontadas provisionalmente con el fin de la instalación deben montarse de nuevo.
- El principal interruptor de la alimentación eléctrica debe estar conectado y la llave de paso de agua instalada ante el equipo debe estar abierta.

La **recepción** de los dispositivos eléctricos debe ser completada con la realización de un ciclo de prueba que permita comprobar si en el dispositivo hay defectos o problemas.

- Encender el dispositivo utilizando el botón **T 1**.
- Ajustar el ciclo de cocción/asado:

tiempo: 10 minutos temperatura: 150 °C producción de vapor: grado 1.

Apretar **T 16** para poner en marcha **START/STOP**.

Al recepcionar el equipo deben cumplirse las siguientes condiciones:

- La iluminación del dispositivo se enciende con ayuda del botón correspondiente y se apaga automáticamente después de 45 segundos, si no es apagada antes utilizando de nuevo el botón.
- El dispositivo se apaga en cuanto se abre la puerta y vuelve a funcionar cuando es cerrada.
- El termostato para ajustar la temperatura en el dispositivo comenzará a funcionar en cuanto alcance la temperatura deseada. El/los elemento/s calentador/s están momentáneamente apagados.
- El motor del ventilador/es cambia la dirección de rotación automáticamente cada 3 segundos.
- En el caso de los dispositivos con 3 ventiladores en la cámara del dispositivo, los motores giran en la misma dirección.
- Comprobar la salida de agua desde la tubería al orificio de entrada de humedad (que se encuentra en la cámara de cocción) en la dirección del ventilador.
- Al finalizar el ciclo de cocción/asado se oye durante unos 15 segundos una señal acústica.

AVISO

Al poner en funcionamiento el equipo puede activarse la señal acústica. Tal situación es normal y después de algunos segundos se apaga automáticamente.



¡ATENCIÓN!

Si el proceso fuera bloqueado durante el ajuste de la fase de cocción/asado o el panel de control no respondiera por otras causas, se puede solucionar este problema utilizando varias veces el botón T 15.

5.2 Indicaciones para el usuario



¡ATENCIÓN!

Leer las presentes instrucciones de uso con atención, ya que contienen importantes indicaciones sobre la seguridad y el uso del horno convección y vapor.

Conservar las instrucciones de uso para poder usarlas en cualquier momento. La incorrecta instalación, uso, mantenimiento y limpieza y los posibles cambios y modificaciones del dispositivo pueden causar mal funcionamiento, daños y lesiones.

5.2.1 Indicaciones de seguridad

- No colocar **nunca** el dispositivo cerca de fuentes de calor como rejillas o freidoras.
- No dejar **nunca** cerca del dispositivo materiales inflamables. **¡Riesgo de incendio!**
- Durante la cocción o después de ella, los recipientes para los alimentos u otros objetos pueden estar muy calientes; hay que tener especial cuidado al manejarlos para evitar quemaduras. Solo se pueden tocar con guantes de protección. **¡Riesgo de quemaduras!**
- Tenga especial cuidado al abrir la puerta del horno convección y vapor. **Riesgo de quemaduras** al salir vapores calientes.
- No meter en el horno convección y vapor objetos inflamables ni alimentos que contengan alcohol: pueden causar autoinflamaciones e incendios que podrían provocar explosiones.
- Evitar salar los alimentos dentro de la cámara de cocción del horno convección y vapor. Si no se puede evitar, procurar limpiarlo lo antes posible, ya que puede provocar daños en la cámara de cocción.



La temperatura de los elementos exteriores del horno convección y vapor no puede superar los 60°C. Para evitar quemaduras, no tocar las zonas o los elementos marcados con este símbolo.

- En caso de daños o rotura de los elementos de cristal de la puerta, cambiarlos inmediatamente (ponerse en contacto con el servicio).
- Cuando no se vaya a usar el horno convección y vapor (p.ej. 12 horas), dejar abierta la puerta del horno.
- Cuando no se vaya a usar durante más tiempo (p.ej. varios días), cerrar el suministro de agua y desconectar el dispositivo de la corriente.
- Si se va a colocar el horno convección y vapor sobre un armario, una mesa de acero inoxidable u otro horno convección y vapor, **se recomienda no usar** los niveles superiores en los que el usuario no vea el contenido de los recipientes.
- Por razones de seguridad, después de instalar el dispositivo, se debe poner la



pegatina “**¡Un líquido caliente en el recipiente! ¡Riesgo de quemaduras!**”, incluida en la entrega, en el horno convección y vapor a una altura de **1,6 m** desde el suelo.

5.2.2 Servicio

- Limpiar minuciosamente el dispositivo y sus accesorios antes de usarlo (véase **6 „Limpieza y conservación“**).
- Controlar antes de la entrega en explotación que la instalación, estabilidad y nivelación del dispositivo sean correctas, así como la realización de la conexión eléctrica y la toma de agua fría.



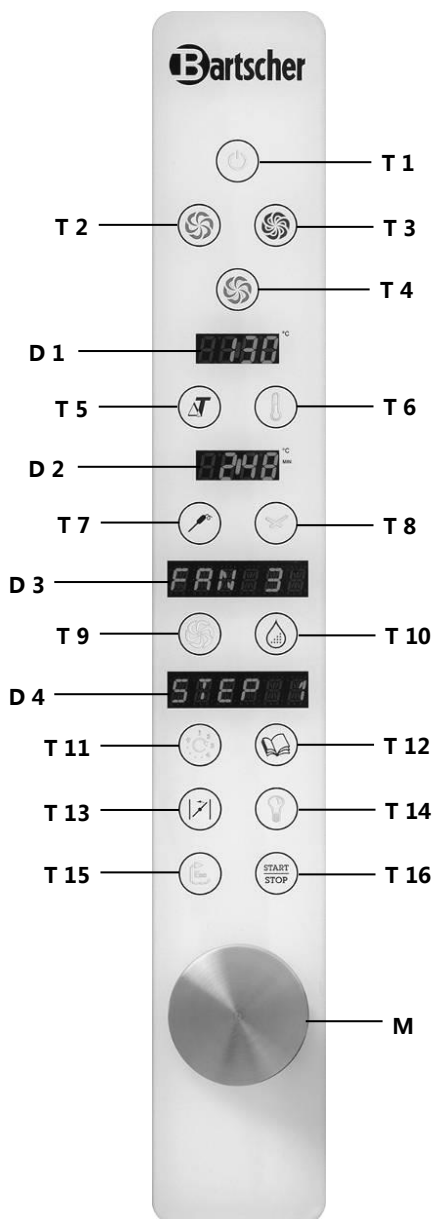
¡ATENCIÓN!

Calentar el dispositivo antes de la cocción/asado con ayuda del módulo automático de precalentamiento (ver capítulo „Precalentamiento“, página 172).

- Cuando se enchufe el dispositivo a la alimentación eléctrica, se encontrará en modo de espera (“standby”).
- El panel de control está equipado con un regulador **M**.

Para ajustar los parámetros deseados, se debe girar el regulador **M**; para confirmar los valores ajustados, se debe apretar el regulador.

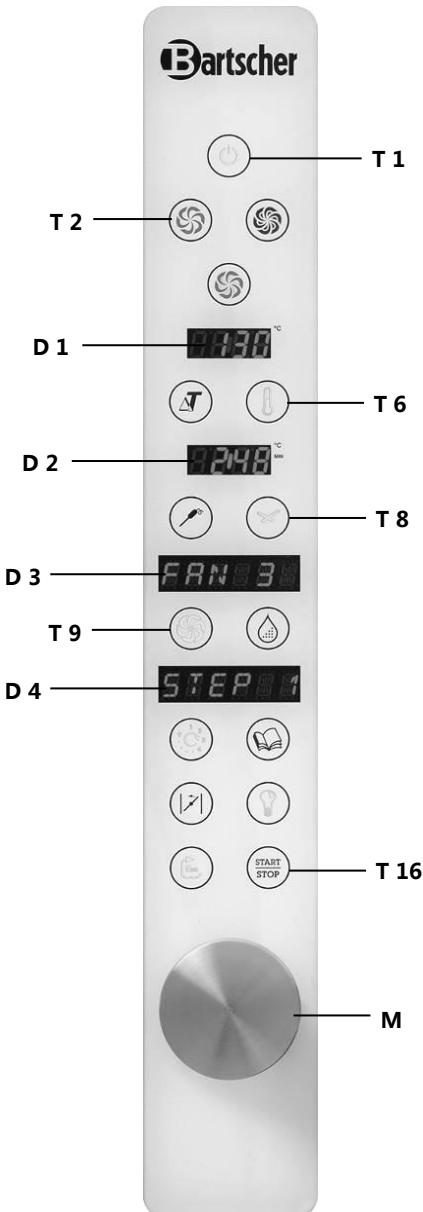
5.2.3 Funciones de los elementos de servicio y los indicadores



T 1	Botón ON / OFF
T 2	Botón de cocción/asado con circulación de aire
T 3	Botón de cocción/asado con producción de vapor
T 4	Botón de cocción a convección al vapor
T 5	Activación de cocción Delta-T ΔT
T 6	Activación de temperatura
T 7	Activación de sonda con bayoneta
T 8	Activación de tiempo
T 9	Activación de velocidad del ventilador
T 10	Activación de producción de vapor
T 11	Activación de fase de cocción/precalentamiento
T 12	Activación/Desactivación de fases de cocción y precalentamiento
T 13	Extractor de vapores
T 14	Botón de iluminación interior
T 15	Botón de anulación / Limpieza
T 16	Botón START/STOP
D 1	Visualizador LED temperatura / de cocción Delta-T
D 2	Visualizador LED de tiempo / de temperatura de alimentos
D 3	Visualizador LED de velocidad del ventilador/vapor adicional
D 4	Visualizador LED de fase de cocción/programas
M	Regulador de funciones

5.2.4 Ajustes

Cocción/asado con circulación de aire



Para encender el dispositivo, se debe apretar el botón **T 1**. Los botones de función **T 2 – T 3 – T 4** parpadean, y el dispositivo está listo para ajustar la función. En el visualizador LED **D 4** aparece **“MANUAL” (modo manual)**.

Para ajustar cocción/asado con **CIRCULACIÓN DE AIRE** se debe utilizar el botón **T 2**.

El ajuste de la **temperatura** deseada requiere el uso del botón **T 6**.

Si el botón **T 6** parpadea, se puede ajustar con el regulador **M** la temperatura de cocción/asado (50 °C - 280 °C).

Después se debe confirmar la selección con el botón **T 6** o el regulador **M**.

La temperatura ajustada aparece en el visualizador LED **D 1**.

El dispositivo pasa automáticamente a ajustar el **tiempo de cocción/asado** (el botón **T 8** parpadea).

Se debe ajustar el tiempo deseado girando el regulador **M** y confirmar el ajuste con el botón **T 8** o el regulador **M**.

El tiempo ajustado aparece en el visualizador LED **D 2**.

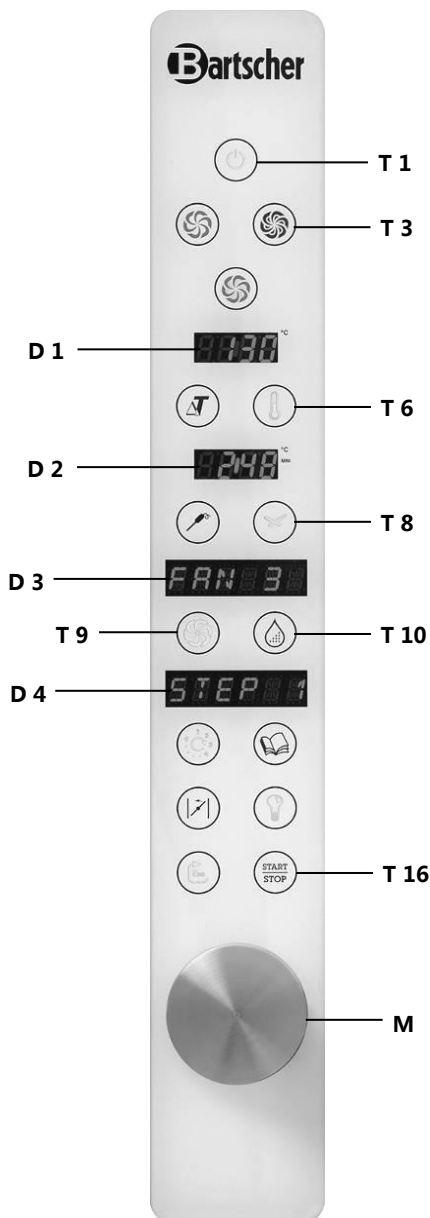
El dispositivo pasa automáticamente a ajustar la **velocidad de los ventiladores** (el botón **T 9** parpadea).

Se debe seleccionar la velocidad del ventilador con ayuda del regulador **M** (hay 3 niveles de velocidad a disposición) y confirmar la selección con el botón **T 9** o el regulador **M**.

El nivel de velocidad ajustado aparece en el visualizador **D 3**.

Para poner en marcha el dispositivo se debe utilizar el botón **T 16**.

Cocción/asado con producción de vapor



Para encender el dispositivo, se debe apretar el botón **T1**. Los botones de función **T2 – T3 – T4** parpadean, y el dispositivo está listo para ajustar la función. En el visualizador LED **D4** aparece **“MANUAL” (modo manual)**.

Para ajustar cocción/asado con **PRODUCCIÓN DE VAPOR** se debe utilizar el botón **T3**.

El ajuste de la **temperatura** deseada requiere el uso del botón **T6**.

Si el botón **T6** parpadea, se puede ajustar con el regulador **M** la temperatura de cocción/asado (50 °C - 120 °C).

Después se debe confirmar la selección con el botón **T6** o el regulador **M**. La temperatura ajustada aparece en el visualizador LED **D1**.

El dispositivo pasa automáticamente a ajustar el **tiempo de cocción/asado** (el botón **T8** parpadea).

Se debe ajustar el tiempo deseado girando el regulador **M** y confirmar el ajuste con el botón **T8** o el regulador **M**.

El tiempo ajustado aparece en el visualizador LED **D2**.

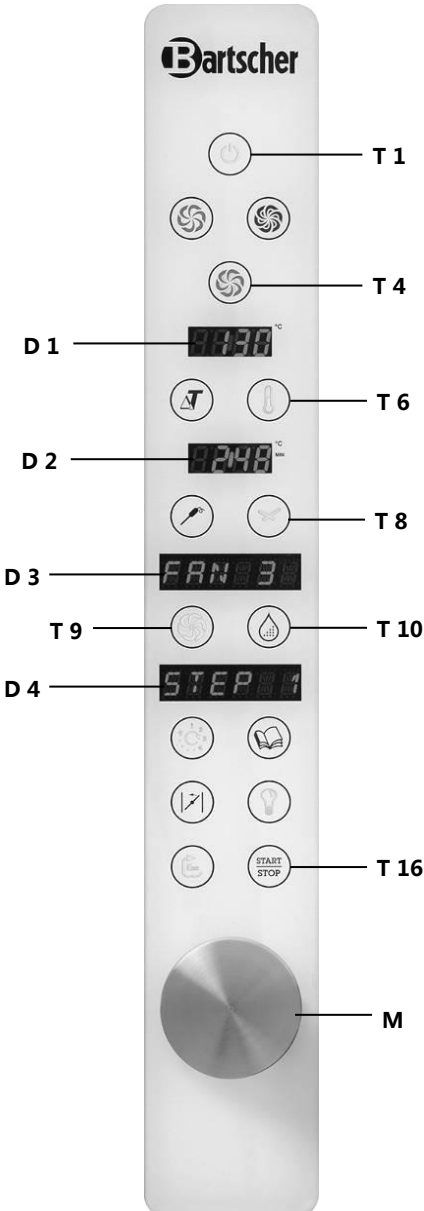
El dispositivo pasa automáticamente a ajustar la velocidad de los ventiladores (el botón **T9** parpadea).

Se debe seleccionar la **velocidad del ventilador** (hay 3 niveles de velocidad a disposición) y confirmar la selección con el botón **T9** o el regulador **M**.

El nivel de velocidad ajustado aparece en el visualizador **D3**.

Para poner en marcha el dispositivo se debe utilizar el botón **T16**.

Cocción a convección al vapor (cocción/asado con circulación de aire/producción de vapor)



Para encender el dispositivo, se debe apretar el botón **T1**. Los botones de función **T2 – T3 – T4** parpadean, y el dispositivo está listo para ajustar la función. En el visualizador LED **D4** aparece **“MANUAL” (modo manual)**.

Para ajustar la **COCCIÓN A CONVECCIÓN AL VAPOR** se debe utilizar el botón **T4**.

El ajuste de la **temperatura** deseada requiere el uso del botón **T6**. Si el botón **T6** parpadea, se puede ajustar con el regulador **M** la temperatura (50 °C - 270 °C). Después se debe confirmar la selección con el botón **T6** o el regulador **M**.

La temperatura ajustada aparece en el visualizador LED **D1**.

El dispositivo pasa automáticamente a ajustar el **tiempo de cocción/asado** (el botón **T8** parpadea).

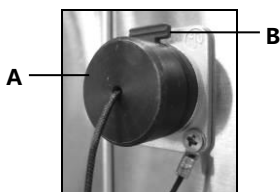
Se debe ajustar el tiempo deseado girando el regulador **M** y confirmar el ajuste con el botón **T8** o el regulador **M**. El tiempo ajustado aparece en el visualizador LED **D2**.

El dispositivo pasa automáticamente al ajuste de velocidad de los ventiladores (el botón **T9** parpadea). Se debe seleccionar la velocidad del ventilador (hay 3 niveles de velocidad a disposición) y confirmar la selección con el botón **T9** o el regulador **M**. El nivel de velocidad ajustado aparece en el visualizador **D3**.

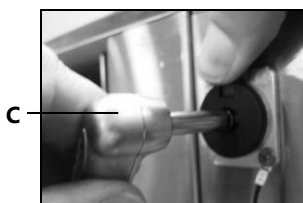
El dispositivo pasa automáticamente al ajuste de **Humidificación**. El botón **T10** parpadea. Apretar este botón y seleccionar con el regulador **M** la humidificación deseada: **1-10** en el modo manual y **0 - 100** (en 10 pasos) en el modo programado. Confirmar la selección con el botón **T10** o el regulador **M**. Para poner en marcha el dispositivo se debe utilizar el botón **T16**.

Cocción/asado con sonda con bayoneta

Colocación /extracción de la sonda con bayoneta



Para conectar la sonda con bayoneta 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 con bayoneta **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 con bayoneta **C** y soltar el dispositivo de encaje **B**.

Fijar de nuevo el tapón **A**.



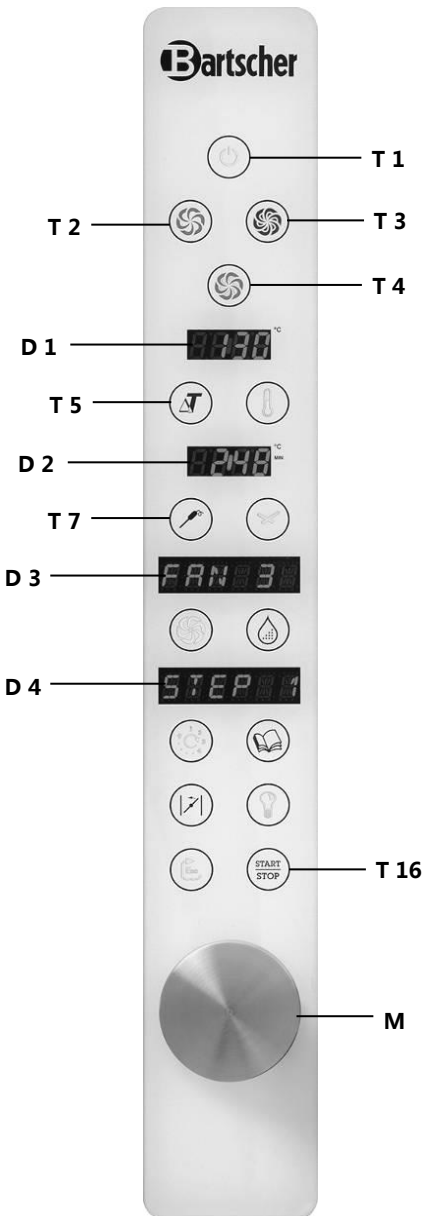
¡ATENCIÓN!

Para evitar daños en la sonda de temperatura interior, debe introducirla en el aparato sólo a través de la puerta de cristal superior.



¡INDICACIÓN!

La **sonda con bayoneta** debe ser colocada introduciéndola en el producto preparado de modo que la punta se encuentre en el centro del producto (la parte más gruesa).



Para encender el dispositivo, se debe apretar el botón **T1**. Los botones de función **T 2 – T 3 - T 4** parpadean, y el dispositivo está listo para ajustar la función. En el visualizador LED **D 4** aparece “**MANUAL**” (*modo manual*).

Para ajustar el modo de cocción/asado deseado se debe utilizar el botón correspondiente **T 2 – T 3 – T 4**.

El ajuste de la **temperatura** deseada requiere el uso del botón **T 6**. Si el botón **T 6** parpadea, se puede ajustar con el regulador **M** la temperatura (50 °C - 280 °C).

Después se debe confirmar la selección con el botón **T 6** o el regulador **M**. La temperatura ajustada aparece en el visualizador LED **D 1**.

El dispositivo pasa automáticamente a ajustar el **tiempo de cocción/asado**. Ahora no se puede ajustar el tiempo, solo hay que seleccionar el modo de **cocción/asado con SONDA CON BAYONETA** utilizando el botón **T 7**.

Ajustar la **temperatura interior** deseada en el producto en el margen 20 °C – 110 °C con ayuda del regulador **M**.

(Importante: la temperatura en el dispositivo debe ser por lo menos 5 °C superior a la sonda de temperatura de alimentos).

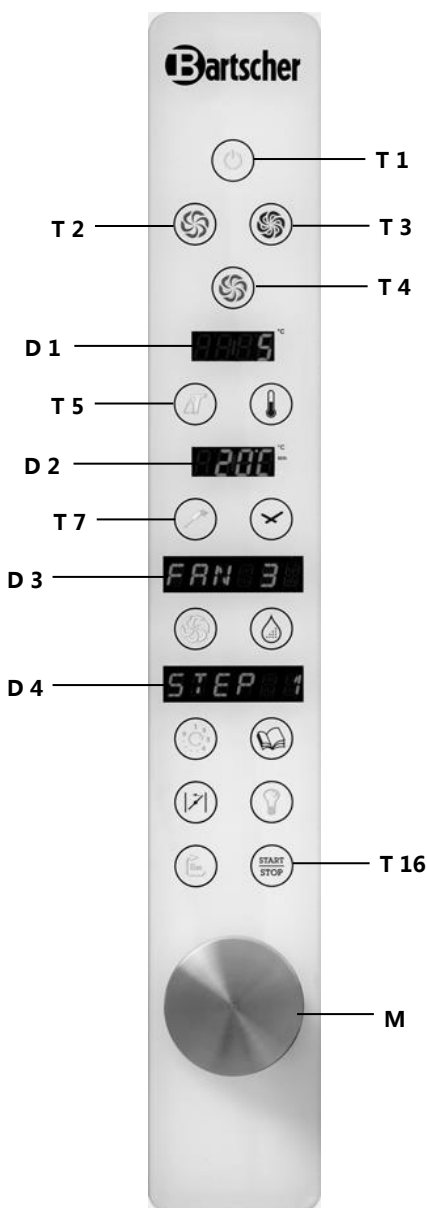
Se debe confirmar la selección con el botón **T 7** o el regulador **M**.

La temperatura del alimento ajustada aparece en el visualizador LED **D 2**.

Se debe ajustar los siguientes parámetros dependiendo del tipo de platos preparados.

Para poner en marcha el dispositivo se debe utilizar el botón **T 16**.

Cocción/asado con uso de la función Delta-T (ΔT)



Para encender el dispositivo, se debe apretar el botón **T 1**. Los botones de función **T 2 – T 3 – T 4** parpadean, y el dispositivo está listo para ajustar la función. En el visualizador LED **D 4** aparece "**MANUAL**" (*modo manual*).

Para ajustar el modo de cocción/ asado deseado se debe utilizar el botón correspondiente **T 2 – T 3 – T 4**.

Uso del modo cocción/asado ΔT :

El modo ΔT sirve especialmente para preparar asados de tamaño medio/grande. Para este tipo de preparación se recomienda utilizar una temperatura inferior a la que se utiliza para la cocción/asado tradicional. Para ello el tiempo de cocción/asado se alarga y el alimento se hace más delicado. Al mismo tiempo se reduce la pérdida de peso del alimento.

Para poner en marcha el modo de operación **Delta-T (ΔT)**, se debe apretar el botón **T 5**.

Si el botón parpadea, se debe seleccionar con el regulador **M** la **diferencia de temperatura** deseada entre la temperatura de cocción y la temperatura interior del alimento.

Ajuste recomendado ΔT : 30 - 40 °C

Confirmar la selección con el botón **T 5** o el regulador **M**. En el visualizador LED **D 1** aparece la diferencia de temperatura ajustada. El dispositivo pasa automáticamente al ajuste de **temperatura interior** (el botón **T 7** parpadea).

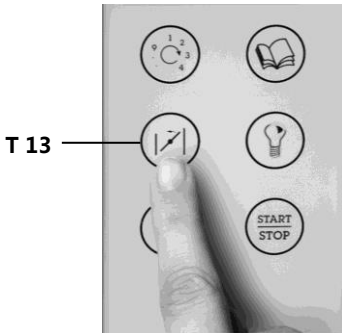
Se debe ajustarla con el regulador **M**. Confirmar la selección con el botón **T 7** o el regulador **M**.

En el visualizador LED **D 2** aparece la temperatura interior ajustada.

Se debe ajustar los siguientes parámetros dependiendo del tipo de platos preparados.

Para poner en marcha el dispositivo se debe utilizar el botón **T 16**.

Extractor de vapores



El extractor de vapores tiene como tarea retirar la humedad que surge durante la cocción/asado en la cámara del dispositivo.

Al encender el dispositivo, el extractor de vapores está siempre cerrado. Al final de la cocción/asado, el extractor de vapores permanece en la misma posición en la que se encuentra en ese momento.

Utilizando el botón **T 13** el extractor de vapores se abre o cierra.

Cuando el extractor se ajusta automáticamente (el botón **T 13** parpadea), no se puede realizar ninguna otra tarea.

La apertura del extractor de vapores se produce cambiando la posición del botón **T 13**:

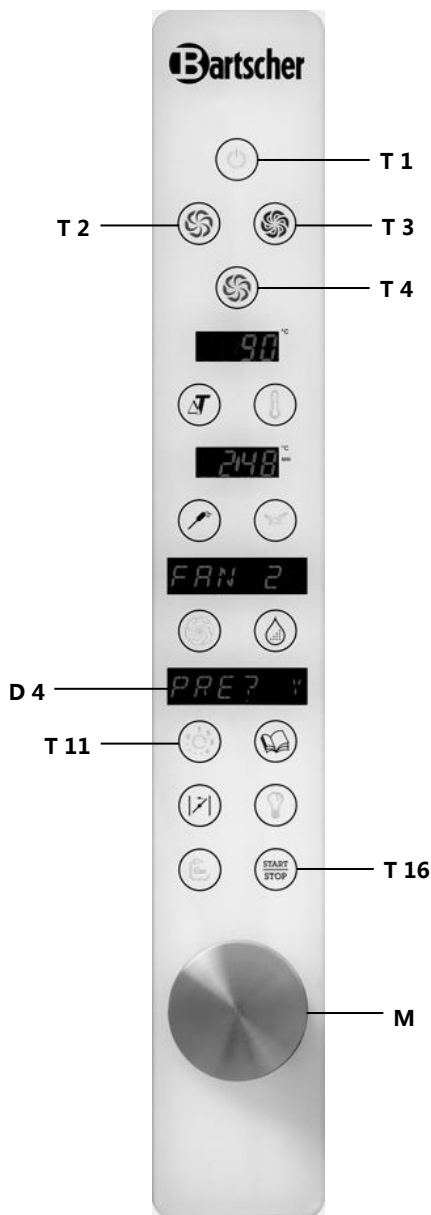
Encendido: EXTRACTOR DE VAPORES ABIERTO
Apagado: EXTRACTOR DE VAPORES CERRADO

Cuando el extractor de vapores está cerrado, tampoco existe el riesgo de exceso de presión en el interior del dispositivo, puesto que esta situación está siempre controlada por el extractor.

En el modo de **COCCIÓN A CONVECCIÓN AL VAPOR** el extractor de vapores está controlado automáticamente. Sin embargo, también se puede intervenir manualmente.

En el modo de cocción/asado con **VAPOR** el extractor de vapores permanece cerrado.

Pre calentamiento



Para encender el dispositivo, se debe apretar el botón **T1**. Los botones de función **T2 – T3 – T4** parpadean, y el dispositivo está listo para ajustar la función. En el visualizador LED **D4** aparece **“MANUAL” (modo manual)**.

Para ajustar el modo de cocción/asado deseado se debe utilizar el botón correspondiente **T2 – T3 – T4** y ajustar los parámetros deseados.

En los ajustes básicos el pre calentamiento está apagado. Para poner en marcha el pre calentamiento del dispositivo, apretar el botón **T11** y girar el regulador **M** a la izquierda. En el visualizador LED **D4** aparece **“PRE? N” (N – no)**.

Girar el regulador **M** a la derecha hasta que en el visualizador LED **D4** aparezca **“PRE? Y” (Y – sí)**. Para confirmarlo, apretar el regulador **M**. Girar el regulador **M** a la derecha en este lugar para volver a la programación de la receta.

Si ponemos en marcha el programa de cocción apretando el botón **T16**, en el visualizador LED **D3** y **D4** aparece **“PRE” y “HEAT”**.

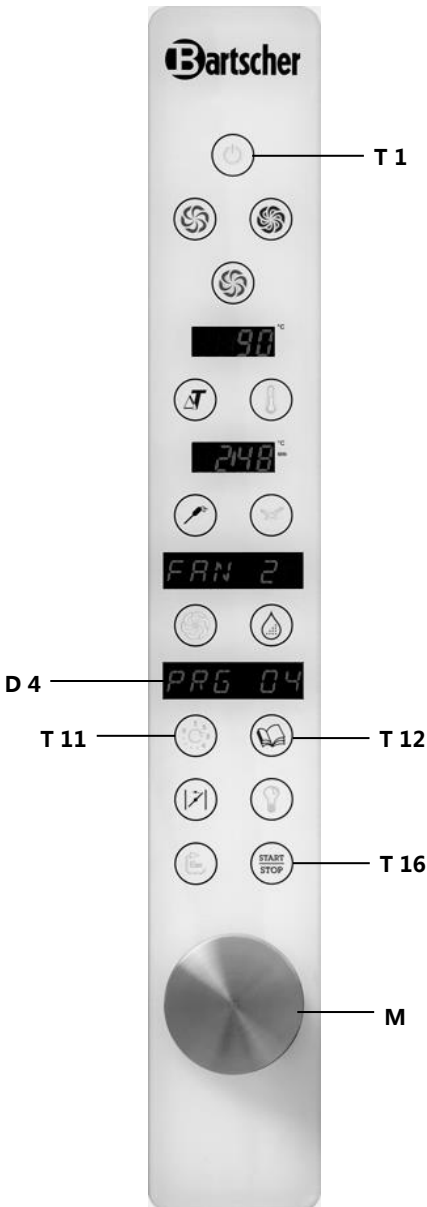
Después de utilizar el botón **T16**, el dispositivo comienza a pre calentarse automáticamente a una temperatura un 20% superior a la ajustada en la primera fase de la receta. Después de finalizar el proceso de pre calentamiento se escuchará una señal acústica. Ahora se puede colocar el plato en la cámara del dispositivo para su preparación.

Atención:

Para obtener un mejor resultado, se debe colocar el plato en la cámara del dispositivo cuando haya finalizado el pre calentamiento.

Además, siempre se puede utilizar el pre calentamiento cuando se vaya a aumentar la potencia del dispositivo (aparte de varias excepciones en las que se debe comenzar la preparación “en frío”).

Programación y grabación en la memoria del programa de cocción / asado



En la memoria del dispositivo se pueden programar y grabar hasta **99 programas de cocción / asado** para volver a ser utilizados.

Para encender el dispositivo, se debe apretar el botón **T 1**. Los botones de función **T 2 – T 3 – T 4** parpadean y el dispositivo está listo para ajustar la función. En el visualizador LED **D 4** aparece **“MANUAL” (modo manual)**.

Ajustar los parámetros individuales dependiendo del tipo de preparación del alimento:

- modo de cocción / asado,
- temperatura o cocción ΔT ,
- tiempo o temperatura interior,
- velocidad del ventilador, humidificación.

Después de crear el programa deseado, apretar durante unos segundos el botón **T 12**. En el visualizador LED **D 4** aparece el número del primer programa libre en la memoria (p.ej. si ya hay 3 programas grabados en la memoria en las posiciones 1, 2 y 3, aparece indicado como primer lugar libre en la memoria **“PRG 04”**).

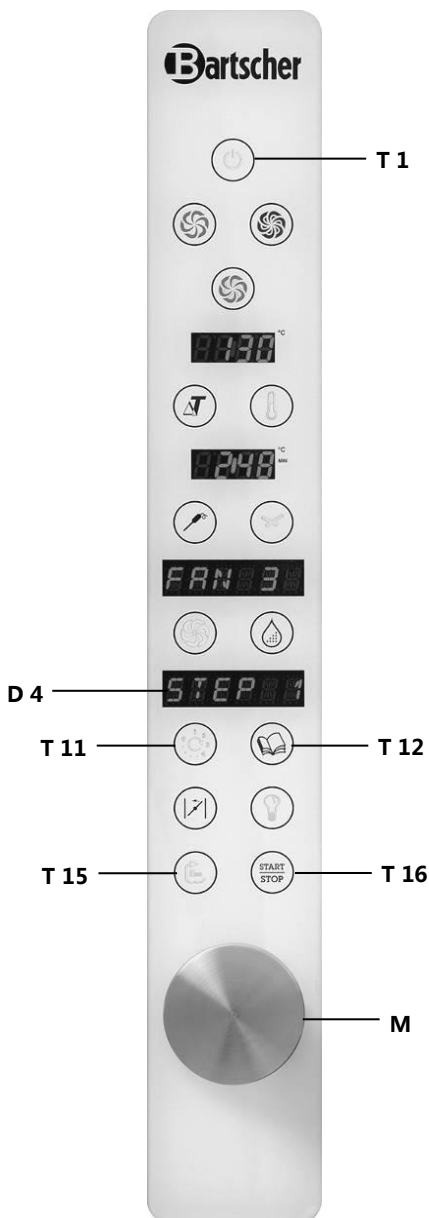
Se debe volver a apretar durante unos segundos el botón **T 12** hasta que en el visualizador LED **D 4** aparezca **“MEM”**.

Se puede programar para cada programa (receta) hasta **9 fases de cocción** y el **precalentamiento**.

Para programar fases de cocción individuales, apretar el botón **T 11**. En el visualizador LED **D 4** aparece el número de la fase de cocción **“STEP 1”**. Ajustar los parámetros para esta fase de cocción. Se debe volver a apretar durante unos segundos el botón **T 12** hasta que en el visualizador LED **D 4** aparezca **“MEM”**.

Para programar la siguiente fase de cocción, girar el regulador **M** a la derecha. En el visualizador LED **D 4** aparece el número de la nueva fase de cocción: **“STEP 2”**. Ahora se puede introducir los parámetros de la nueva fase de cocción.

Desplazamiento entre los programas grabados



Para seleccionar un programa grabado, se debe utilizar el botón **T 12** y ajustar el número de programa girando a la derecha o a la izquierda el regulador **M**. Se debe confirmar la selección utilizando el botón **T 12** cuando esté ajustado en el número del programa deseado.

El botón **T 11** parpadea y se puede visualizar el ajuste de la fase de cocción/asado del programa en cuestión. Se debe ajustar la posición de la fase 1 (**STEP 1**) y apretar el botón **T 16** para poner en marcha el programa.

Este proceso puede ser iniciado en una fase también después de la fase 1, entonces se debe seleccionar el número de la fase deseada y apretar el botón **T 16**.

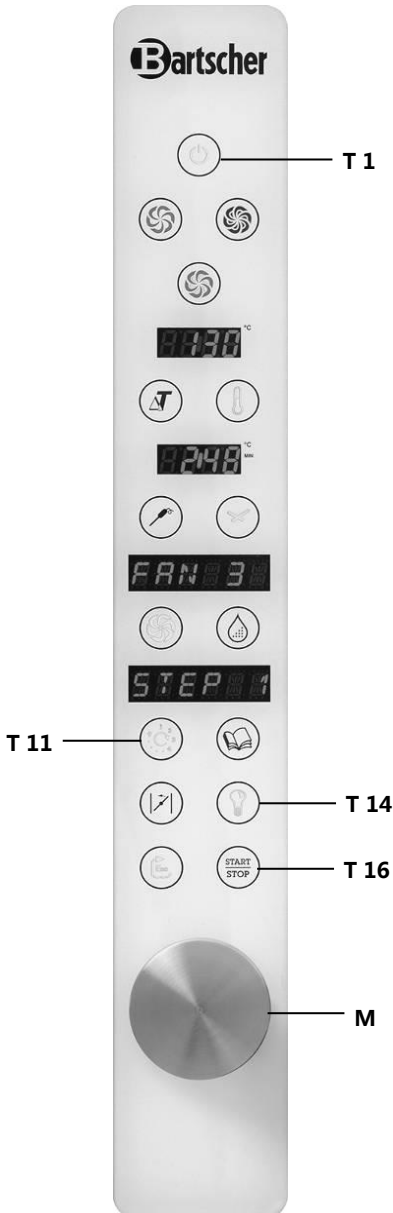
En este caso el dispositivo no pone en marcha el precalentamiento, incluso si está previsto en el programa.

Cambio/eliminación del programa de cocción/asado

Para introducir cambios en el programa grabado, se debe seleccionar el número del programa deseado (punto "**Desplazamiento entre los programas grabados**"). Después se debe seleccionar la fase de cocción que se va a cambiar y programar la fase de cocción según sea necesario.

Después de finalizar el ajuste, se puede grabar el programa cambiado apretando el botón **T 12** durante unos segundos hasta que en el visualizador LED **D 4** aparezca "**MEM**". También se puede anular parcial o totalmente un programa dado.

Para anular una fase de cocción de un programa determinado, ajustar el programa en cuestión en la fase que va a ser anulada y mantener apretado el botón **T 11** unos segundos hasta que en el visualizador LED **D 4** aparezca "**del?N**".



Girar el regulador **M** a la izquierda. Cuando en el visualizador LED **D 4** aparezca “**dEL?Y**”, apretar el regulador **M**. En el visualizador LED **D 4** aparece “**dEL**”. Comenzando desde la fase de cocción en la que fue ajustado el programa, se anularán también todas las siguientes fases del programa seleccionado (p.ej. la selección de la fase de cocción 3 hará que sean anuladas las fases 3, 4, 5, etc.).

No se puede anular solo una fase de cocción que se encuentra entre otras fases (p.ej. no se puede anular solo la fase de cocción 3 sin anular las fases 4, 5, etc.).

Para anular un programa entero, seleccionar la fase de cocción 1 (**STEP1**) y mantener apretado el botón **T 11** unos segundos hasta que en el visualizador LED **D 4** aparezca “**dEL?N**”. Girar el regulador **M** a la izquierda. Cuando en el visualizador LED **D 4** aparezca “**dEL?Y**”, apretar el regulador. En el visualizador LED **D 4** aparece “**dEL**”.

Iluminación del interior de la cámara del dispositivo

Para encender la iluminación de la cámara del dispositivo, se debe utilizar el botón **T 14**.

La iluminación se encenderá por 45 segundos. También se puede apagar la iluminación antes de su apagado automático, para ello se debe volver a utilizar el botón **T 14**.

Apagado del dispositivo

Para finalizar el programa de cocción/asado que ha sido ajustado por tiempo ilimitado o antes de transcurrir el tiempo ajustado, se debe utilizar el botón **T 16**.

Para apagar el dispositivo, se debe mantener apretado unos segundos el botón **T 1**.

Función COOLING DOWN (enfriamiento de la cámara de cocción)

- El dispositivo está equipado adicionalmente con la función “**COOLING DOWN**”.
- Si, después de un proceso de cocción a alta temperatura, el dispositivo debe ser rápidamente enfriado hasta el proceso de cocción a una temperatura inferior, se debe poner en marcha esta función apretando el botón **T 15**, y después **T 16**.
En el visualizador LED **D 4** aparece “**COOLING DOWN**”.
- Para acelerar el enfriamiento, también se puede abrir la puerta de cristal. En tal caso el dispositivo no se apagará con la puerta abierta, y el proceso de enfriamiento no será interrumpido.
- En el **modo manual** esta función **no** se apaga automáticamente. Cuando se alcance la temperatura inferior deseada (la temperatura aparece en el visualizador LED **D 1**), para interrumpir el proceso se debe apretar el botón **T 15**, en caso contrario el dispositivo se enfriará hasta la temperatura preajustada de 50 °C.
- En el **modo programado** el dispositivo se apaga en cuanto la cámara de cocción se enfría unos 40 °C. Si la temperatura deseada en la cámara de cocción no ha sido todavía alcanzada, se debe repetir todo el proceso.
- Al poner en marcha esta función, el extractor se abre automáticamente.

Cocción / asado con más fases de cocción en el modo manual

- También en el **modo manual** se puede ejecutar un programa con más fases de cocción (hasta 9 fases de cocción).
- Para encender el dispositivo, se debe apretar el botón **T1**.
Los botones de función **T 2 – T 3 - T 4** parpadean y el dispositivo está listo para ajustar la función. En el visualizador LED **D 4** aparece “**MANUAL**” (**modo manual**).
- Ajustar los parámetros individuales dependiendo del tipo de preparación del alimento:
 - modo de cocción / asado,
 - temperatura o cocción **ΔT**,
 - tiempo o temperatura interior del alimento,
 - velocidad del ventilador,
 - humidificación.
- Después de ejecutar el programa deseado, se debe apretar durante unos segundos el botón **T 12**. En el visualizador LED **D 4** aparece el número del primer programa libre en la memoria (p.ej. si ya hay 3 programas grabados en la memoria en las posiciones 1, 2 y 3, aparece indicado como primer lugar libre en la memoria “**PRG 04**”).

- Ahora se debe pasar a programar las fases de cocción individuales en el programa apretando un momento el botón **T 11**. En el visualizador LED **D 4** aparece el número de la fase de cocción **“STEP 1”**. Ajustar los parámetros para esta fase de cocción.
- Para introducir la siguiente fase de cocción, se debe volver a apretar un momento el botón **T 11**. En el visualizador LED **D 4** aparece el número de la fase de cocción **“STEP 2”**. Ajustar los parámetros deseados también para esta fase de cocción.
- Después de introducir todas las fases de cocción, se debe apretar el botón **T 16** y el programa con las fases de cocción indicado será realizado.



¡INDICACIÓN!

Después de finalizar el programa ajustado, el dispositivo se apagará. Después de apagarse el dispositivo no se podrá utilizar este programa, porque en el modo de operación manual el programa no puede ser grabado en la memoria del dispositivo.

5.2.5 Instrucciones y consejos



¡Líquido caliente en el tanque! ¡Riesgo de quemaduras!

Al preparar alimentos o líquidos en recipientes, tenga cuidado a eventuales fugas, tanto durante la cocción, como al retirar el recipiente de la cámara del horno.

No es recomendable usar las guías superiores si no es posible que el usuario tenga acceso visual al recipiente.

- Durante la cocción o el asado de alimentos es necesario colocar una bandeja de goteo para aceite y jugos en el fondo de la cámara del horno.
- Para obtener una cocción perfecta y uniforme, es recomendable el uso de bandejas o recipientes GN de altura correspondiente que garantice circulación de aire buena y suficiente. Debe haber una distancia de al menos 2 cm entre la bandeja superior y el alimento a preparar.
- No sobrecargue la bandeja ni los recipientes GN. Distribuya los alimentos uniformemente para obtener resultados satisfactorios.
- Preste atención al uso correcto de la sonda de temperatura interna. Se la introduce en el punto más grueso del alimento, desde arriba hacia abajo hasta que la punta de la sonda de temperatura interna se encuentre en el medio.
- Para compensar las pérdidas de calor debidas a la apertura de la puerta para introducir los alimentos, es recomendable el precalentamiento (**Apartado “Precalentamiento”, pág. 172**).

6. Limpieza y conservación



¡ADVERTENCIA!

Antes de limpiar el dispositivo, desconectarlo de la corriente y esperar hasta que se enfríe el dispositivo.

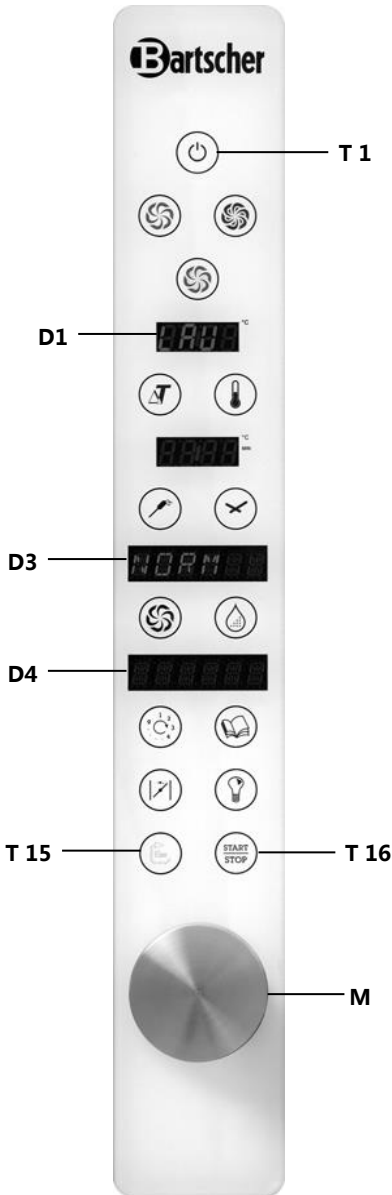
¡No limpiar nunca el dispositivo con un chorro de agua o vapor a presión!
Vigilar que no entre agua en el dispositivo.

Limpieza regular por el usuario

- Para asegurar el adecuado funcionamiento, higiene y potencia del horno hay que lavarlo después de finalizar el turno diario de trabajo.
- Antes de lavar, desconectar el suministro de la corriente al equipo, cerrar la válvula de agua, y dejar la cámara de cocción a enfriar.
- Retirar las guías y lavarlas debidamente con agua tibia y un detergente suave, aclarar con agua limpia y para finalizar, secarlas.
- Utilizar el agua tibia y detergentes adecuados para el lavado de la cámara de cocción. Lavar la cámara minuciosamente y tener cuidado para no dejar ningunos restos de detergente. A continuación secar la cámara de cocción.
- Utilizar exclusivamente **detergentes especiales para la limpieza de acero inoxidable**, el uso de detergentes inadecuados puede provocar la corrosión del horno.
- No utilizar productos con cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc).
- Al finalizar la limpieza secar y pulir la superficie con un paño blando y seco.





Limpieza automática

- Los aparatos están dotados de un sistema de limpieza automático con 3 programas disponibles: **“SOFT”**, **“NORMAL”** y **“STARK”** más el programa de secado.
- El detergente se bombea a la cámara del horno por medio de la manguera de suministro conectada. El detergente se distribuye junto con agua mediante la tobera de limpieza instalada en la parte superior de la cámara del horno.
- Antes de activar la limpieza automática siga los siguientes pasos:
 - abra la puerta y remueva el filtro de la salida en el fondo de la cámara del horno;
 - compruebe si la manguera de suministro del detergente está conectada correctamente y se encuentra en el tanque con el detergente adecuado;
 - pulse el botón **T1** para activar.

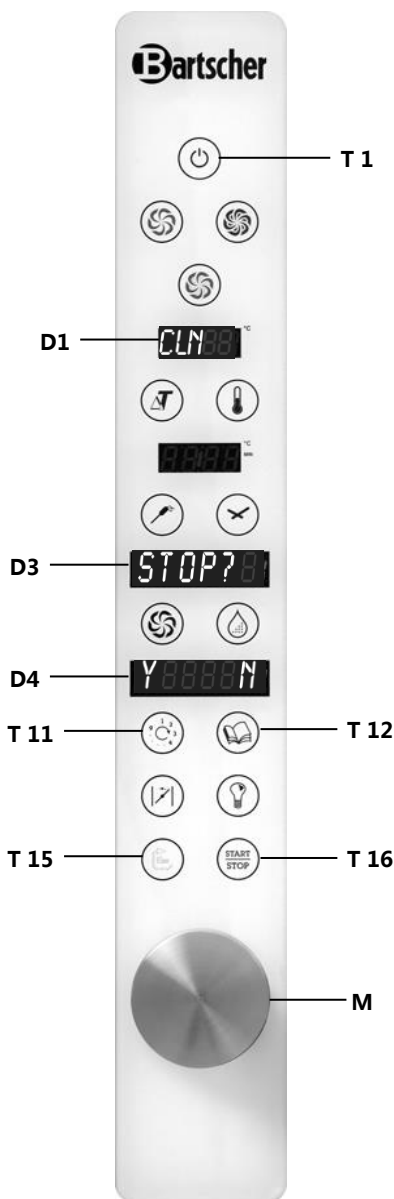


- Al mismo tiempo pulse el botón **T15** (Clean) y el selector **M**.
- En el display digital **D3** se visualizará la modalidad de limpieza. Girando el selector **M** se puede seleccionar el programa deseado **SOFT** (delicado), **NORMAL** (medio) o **STARK** (intenso), en función del grado de contaminación de la cámara del horno.
- Una vez seleccionado el programa de limpieza deseado pulse el botón **T16** (Inicio). Empezará la limpieza automática. La limpieza se activa solo si la puerta está cerrada.

- Durante la limpieza, en el display digital **D3** aparecen los siguientes comunicados:

	Limpieza inicial - limpieza
	Enjuagado
	Secado
	Limpieza finalizada

- Antes de empezar un ciclo de cocción nuevo, la cámara del horno debe enjuagarse manualmente usando un cabezal de ducha. De esta forma se eliminarán eventuales restos del detergente.
- Instale el filtro de descarga cerca de la cámara del horno.



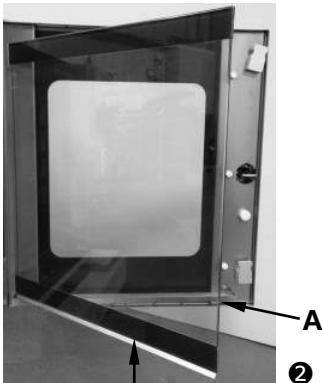
- Para apagar la limpieza automática antes de terminar el ciclo, siga los siguientes pasos:
 - Pulse el botón **T16** (Parada).
 - En el display digital **D3** se visualizará “¿**PARAR?**”, mientras que en el display digital **D4**, “**Y-----N**”.
 - Pulse el botón **T11** a fin de parar la limpieza o **T12** para continuarla.
 - Si una vez parada la limpieza, ésta debe continuarse, el aparato automáticamente se conmutará a la fase anterior de limpieza.
- Antes de empezar un ciclo de cocción nuevo, la cámara del horno debe enjuagarse manualmente usando un cabezal de ducha. De esta forma se eliminarán eventuales restos del detergente.
- Instale el filtro de descarga cerca de la cámara del horno.

**¡ATENCIÓN!**

Para la limpieza de hornos use solo detergentes de limpieza dedicados. El uso de un detergente de limpieza inadecuado podrá causar daños del sistema de limpieza y de la cámara del horno, además expirará la garantía.

Limpieza de la puerta de cristal**1**

- El cristal doble facilita la limpieza de la puerta del aparato. El cristal interior es abatible y, si es necesario, se puede extraer.
- Para lograrlo, debe aflojar los bloqueos inferior y superior que bloquean el cristal interior. Gire las placas de acuerdo con el sentido de las agujas del reloj. (fig. **1**).

**2**

- Levante el cristal interior (fig. **2**).
- Limpie el cristal interior por los dos lados y la puerta del aparato con productos de limpieza apropiados.
- **No** utilice productos de limpieza agresivos y abrasivos.
- Limpie y seque la cubeta de drenaje (**A**) para el agua condensada entre el cristal interior y exterior.
- Una vez finalizada la limpieza, cierre o vuelva a colocar (si se ha extraído) el cristal interior u bloquee girando en el sentido antihorario hasta la posición inicial.

B**¡ATENCIÓN!**

En el momento de colocar el cristal interior tenga cuidado para que el borde de drenaje (**B**) se encuentre frente a la cámara de horno, de modo contrario la puerta no cerrará herméticamente.

Mantenimiento realizado por el servicio técnico

- Se debe realizar periódicamente (**al menos una vez al año**) el mantenimiento del aparato por un técnico cualificado y autorizado. Para ello, póngase en contacto con el servicio técnico.
- Antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento, desconecte la alimentación eléctrica y cierre el suministro de agua. Espere hasta que el aparato se enfríe por completo.
- Antes de transportar el aparato a otro lugar, asegúrese de que se ha desconectado correctamente de la instalación eléctrica y de la red de agua.
- Si el aparato está equipado con una base con ruedas, asegúrese de que durante el transporte no se dañarán los cables eléctricos, tubos u otros elementos.
- Una vez finalizada la operación y colocado el aparato en un sitio nuevo, asegúrese de que la instalación eléctrica y de la red de agua se han conectado de acuerdo con las normas vigentes.

7. Fallos posibles

En caso de fallo, desconectar el dispositivo de la corriente y cerrar la toma de agua. Antes de llamar al servicio, comprobar si no se ha producido alguno de los fallos incluidos en la tabla de abajo.

Problema	Solución
El horno no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"> • Comprobar la alimentación eléctrica. • Comprobar si los fusibles del equipo no están dañados. • Comprobar si la puerta del equipo está correctamente cerrada. • Comprobar la corrección de los parámetros del ciclo de cocción/ asado. • Comprobar si el equipo no transmite alguna información de errores.
Si el equipo no se enciende después de emprender estas actividades, ponerse en contacto con el servicio al cliente.	
El ventilador deja de funcionar durante el trabajo del equipo	<ul style="list-style-type: none"> • Apagar el equipo y esperar hasta que la protección del motor contra sobrecalentamiento se encienda de nuevo automáticamente. • Comprobar si las aberturas de ventilación no están tapadas o atascadas.
Si el problema se repite, ponerse en contacto con el servicio al cliente.	
La iluminación interna no funciona.	<p>¡Utilizar solamente las bombillas resistentes a temperaturas altas!</p> <p>Cambiar la bombilla de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprobar si el interruptor multipolar conectado al horno está abierto, y el equipo se ha enfriado. • Abrir el cristal interno de la puerta (Apartado 6 „Limpieza y conservación“). • Retirar el cristal de protección de la bombilla. • Cambiar la bombilla.
Si el problema se repite, ponerse en contacto con el servicio al cliente.	
El agua no sale de la manguera.	<ul style="list-style-type: none"> • Comprobar si la llave de paso de agua está abierta.
Si el problema se repite, ponerse en contacto con el servicio al cliente.	

Si no se pueden eliminar los problemas:

- **no** abrir la carcasa,
- informar al servicio o ponerse en contacto con el vendedor, indicando:
 - el tipo de fallo;
 - el código y el número de serie del dispositivo (ver placa de características en la pared posterior del dispositivo).

8. Recuperación

Dispositivos antiguos



Los electrodomésticos están marcados con este símbolo. Está prohibido tirar a la basura electrodomésticos. Si no se puede utilizar más un aparato, el consumidor está obligado a entregarlo separadamente del resto de la basura en un punto de recogida del municipio.



¡INDICACIÓN!

Los electrodomésticos deben ser aprovechados y eliminados de forma profesional para evitar un impacto medioambiental.

- Desconecte el aparato de la corriente y corte el cable de alimentación.