



**117261 / D6110 Digital**



**117201 / D10110 Digital**

**ESPAÑOL**  
**Traducción**  
**de la instrucción de servicio original**



**¡Antes de comenzar su utilización debe leer el instrucción de servicio y a continuación, guardarlo en un lugar seguro!**

<b>1. Informaciones generales .....</b>	<b>117</b>
1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio .....	117
1.2 Explicación de los símbolos .....	117
1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía .....	118
1.4 Protección de los derechos de autor .....	118
1.5 Declaración de Compatibilidad .....	118
<b>2. Seguridad .....</b>	<b>119</b>
2.1 Informaciones generales .....	119
2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de dispositivo .....	119
2.3 Explotación conforme a su diseño .....	120
<b>3. Transporte, embalaje y almacenaje .....</b>	<b>121</b>
3.1 Control de entregas .....	121
3.2 Embalaje .....	121
3.3 Almacenaje .....	121
<b>4. Especificaciones técnicas .....</b>	<b>122</b>
4.1 Presentación de las partes del dispositivo .....	122
4.2 Datos técnicos .....	123
<b>5. Instalación .....</b>	<b>126</b>
5.1 Indicaciones generales de seguridad .....	126
5.2 Colocación .....	127
5.3 Conexión del agua .....	129
5.4 Conexión del desagüe .....	130
5.5 Conexión eléctrica .....	130
5.6 Puesta en marcha y comprobación del aparato .....	131
<b>6. Instrucciones de uso .....</b>	<b>133</b>
6.1 Indicaciones de seguridad para el usuario .....	133
6.2 Panel de control .....	134
6.3 Información preliminar sobre el uso del aparato .....	136
6.4 Programación manual .....	138
6.4.1 Ajuste de la temperatura de cocción .....	138
6.4.2 Ajuste del tiempo de cocción .....	138
6.4.3 Ajuste de la velocidad del ventilador .....	139
6.4.4 Ajuste del modo de funcionamiento .....	139
6.4.5 Cocción con sonda térmica (opcional) .....	141
6.4.6 Preparación con Delta-T .....	142

6.4.7	Humidificador manual.....	143
6.4.8	Ajuste del precalentamiento automático de la cámara de cocción .....	144
6.4.9	Apertura y cierre del conducto de ventilación.....	145
6.5	Programación.....	146
6.5.1	Almacenamiento de un programa de cocción en el aparato.....	146
6.5.2	Carga de un programa de cocina guardado .....	146
6.5.3	Cambio de un programa de cocina guardado .....	147
6.5.4	Borrar el programa o partes del programa almacenado .....	147
6.5.5	Carga y descarga de recetas usando la memoria USB .....	148
<b>7.</b>	<b>Limpieza y mantenimiento.....</b>	<b>149</b>
7.1	Indicaciones de seguridad .....	149
7.2	Limpieza.....	149
7.3	Limpieza del filtro de aire .....	150
<b>8.</b>	<b>Fallos posibles.....</b>	<b>151</b>
<b>9.</b>	<b>Recuperación.....</b>	<b>152</b>

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
33154 Salzkotten  
Alemania

Tel.: +49 5258 971-0  
Fax: +49 5258 971-120  
**Asistencia técnica:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

## 1. Informaciones generales

### 1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio

La presente instrucción de servicio 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 instrucción de servicio 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.

### 1.2 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.



**¡ATENCIÓN!**

***Este símbolo significa advertencia de peligro que puede conducir a lesiones corporales. Hay que respetar absoluta y cuidadosamente las presentes indicaciones de seguridad e higiene del trabajo, y en situaciones dadas proceder con particular precaución.***



**¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!**

***Este símbolo advierte del riesgo de un choque eléctrico. El no respetar las indicaciones de seguridad puede ser motivo de lesiones corporales o de muerte.***



**¡ADVERTENCIA!**

***Con este símbolo se han marcado las indicaciones las cuales requieren especial atención para no dañar el dispositivo o provocar su mal funcionamiento o avería.***



**¡INDICACIÓN!**

***Este símbolo señala las indicaciones e informaciones fundamentales para el trabajo efectivo y sin averías del dispositivo.***



**¡ATENCIÓN! ¡Superficie caliente!**

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

### 1.3 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 instrucción de servicio se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma.

La versión que decide es la instrucción de servicio 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.



#### **¡INDICACIÓN!**

***¡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.

### 1.4 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 instrucción de servicio 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.***

### 1.5 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.

## **2. Seguridad**

Esta sección contiene un compendio de información de los aspectos esenciales relacionados con la seguridad. Además, las respectivas secciones contienen indicaciones concretas (marcadas con símbolos) de seguridad que tienen como finalidad evitar cualquier riesgo de peligro.

Asimismo hay que respetar la información de los pictogramas, placas e inscripciones ubicadas en el dispositivo y velar por su legibilidad.

El cumplimiento de todas las indicaciones de seguridad garantiza una protección óptima, así como el trabajo seguro y correcto del dispositivo.

### **2.1 Informaciones generales**

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.

El conocimiento del contenido de la instrucción de servicio es una de las condiciones necesarias para evitar peligros y errores, y por lo tanto permite el uso seguro y sin averías del dispositivo.

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. El dispositivo se puede usar si su estado técnico no despierta dudas y permite un trabajo seguro.

### **2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de dispositivo**

Los datos de seguridad del trabajo atañen las disposiciones de la Unión Europea vigentes al momento de fabricar el dispositivo.

Si el dispositivo se usa en condiciones industriales, entonces durante todo el período de explotación su usuario se obliga a verificar las compatibilidades de los medios recomendados de seguridad del trabajo con el estado actual de regulación en esta materia y a respetar los nuevos reglamentos. En el caso de usar el dispositivo fuera de la Unión Europea, hay que cumplir los requisitos legales de seguridad e higiene del trabajo y las regulaciones vigentes en el sitio de aplicación del dispositivo.

A parte de las indicaciones de seguridad e higiene del trabajo que contiene la presente instrucción de servicio, también hay que respetar los reglamentos de seguridad e higiene del trabajo, así como las directrices en materia de protección del medio ambiente, vigentes y específicas para el sitio donde se usa el dispositivo.

## 2.3 Explotación conforme a su diseño



### **¡ADVERTENCIA!**

***El dispositivo ha sido proyectado y construido para uso industrial y en las cocinas debe ser manejado por personal cualificado.***

El dispositivo trabajará de modo correcto única y exclusivamente si es utilizado para una finalidad no distinta para la cual ha sido diseñado o fabricado.

Toda modificación en el dispositivo, su montaje y trabajos de mantenimiento, los debe realizar un servicio autorizado especializado.

El **horno de vapor y convección compacto** está diseñado **sólo** para la **preparación de alimentos adecuados**.



### **¡ADVERTENCIA!**

***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.***

## 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.



#### **¡INDICACIÓN!**

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

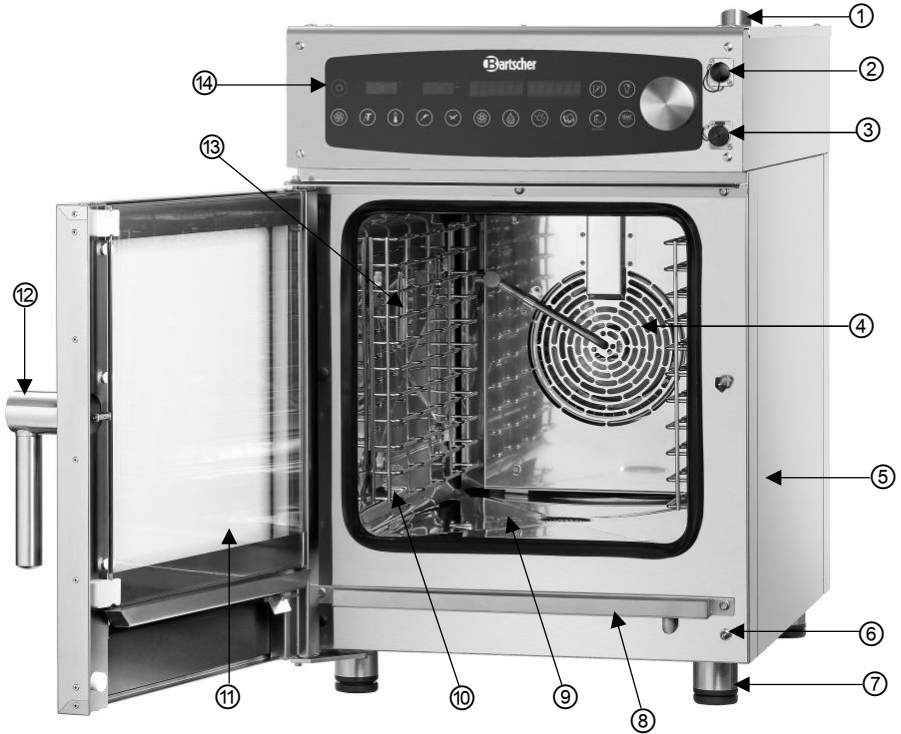
Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- 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. Especificaciones técnicas

### 4.1 Presentación de las partes del dispositivo



① Conducto de ventilación

② Conexión USB

③ Conexión de sonda térmica

④ Ventilador

⑤ Carcasa

⑥ Microinterruptor

⑦ Pies de nivelación ajustables

⑧ Bandeja de goteo

⑨ Cámara del horno

⑩ Rieles de soporte

⑪ Puerta de cristal

⑫ Asa de la puerta de cristal

⑬ Iluminación de la cámara del horno

⑭ Panel de control

## 4.2 Datos técnicos

Nombre	Horno de vapor y conducción compacto	
Modelo:	<b>D6110 Digital</b>	<b>D10110 Digital</b>
Código:	<b>117261</b>	<b>117201</b>
Capacidad:	hasta 6 x 1/1 GN	hasta 10 x 1/1 GN
Rango de temperatura:	50 °C – 280 °C	
Alimentación:	6,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC	13,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Conexión fija de agua:	3/4"	
Presión del agua:	max. 3 bar	
Medidas (mm):	an. 519 x prof. 803 x al. 770	an. 519 x prof. 803 x al. 1010
Peso:	85,0 kg	95,0 kg
Accesorios:	1 filtro de grasa de repuesto para el ventilador de enfriamiento electrónico, 1 rejilla 1/1 GN, 1 bandeja 1/1 GN, 1 manguera de suministro de agua	

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

### Dispositivos de seguridad

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

#### Microinterruptor de la puerta

**El microinterruptor** interrumpe el funcionamiento del aparato durante la apertura de la puerta: se apaga el sistema de calefacción y el ventilador. Al cerrar la puerta, el ciclo de cocción interrumpido continúa. Está prohibido poner el microinterruptor de forma manual cuando la puerta del aparato está abierta.

#### Protección contra el sobrecalentamiento del motor

El motor del ventilador está provisto de un dispositivo equipado de protección contra el sobrecalentamiento que detiene el trabajo en caso de sobrecalentamiento. La reanudación del trabajo del motor del ventilador se realiza automáticamente cuando la temperatura baja hasta un valor dentro de los límites de seguridad.

## Termostato de seguridad de la cámara del horno

Si la temperatura en la cámara de cocción llega a 350 °C, el termostato de seguridad corta la fuente de alimentación de los elementos de calentamiento del aparato.

Esta medida de seguridad sólo puede ser reanudada por el servicio técnico, ya que se necesitan más controles.



### **¡ATENCIÓN!**

***Estas medidas de seguridad sólo pueden ser reanudadas por el servicio técnico, ya que se necesitan más controles.***

## Propiedades del horno de convección y vapor Touch

- Modelo de acero inoxidable
- Capacidad máx hasta 6 x 1/1 o 10 GN 1/1
- Panel de control electrónico de hasta 99 programas diferentes con hasta 9 fases de cocción en cada programa
- Carga compacta longitudinal GN
- **Funciones:**
  - Aire de circulación / vapor / vapor y convección/ cocción Delta T / cocción a baja temperatura / enfriamiento rápido / se pueden pedir los hornos de convección y vapor con sistema automático de limpieza
- Trabajo de motor reversible (a la derecha/izquierda) para un clima óptimo de cocción
- Generación de vapor por contacto directo
- Velocidad del ventilador con 3 niveles ajustables
- Salida de vapor ajustable
- Iluminación de la cámara de cocción
- Puerta de doble cristal, facilidad de abrir la puerta interior para la limpieza
- Rieles para bandejas extraíbles
- Conector frontal para sonda de temperatura opcional
- Puerto USB frontal

## Accesorios opcionales (no incluidos)

### Reductor de presión para hornos de aire caliente y vapor

- Ejecución de latón cromado, 3/4"
- Ajuste inicial de 3 bar, regulable de 1 a 6 bar
- Presión entrada máx. 16 bar
- Temperatura de trabajo máx. 65 °C
- Peso: 0,4 kg

**Código 533051**



### Ducha a mano

- Longitud de manguera 2 m
- Válvula de cierre para la conexión fija de agua 1/2"
- Incluye soporte para la fijación al horno de vapor y convección

**Código 116005**



### Sonda térmica

- Longitud de cable: aprox. 1,8 m

**Código 116000**

El complemento perfecto:  
soporte para sonda, **Código 116008**



### Juego sonda térmica

El juego contiene la sonda térmica y el soporte adecuado para el montaje a los hornos de convección y vapor

- Soporte magnético: an. 130 x prof. 35 x al. 30 mm

**Código 116009**



## 5. Instalación

### 5.1 Indicaciones generales de seguridad



#### **¡ATENCIÓN!**

***Toda la instalación, conexión y mantenimiento del aparato deben ser efectuadas por un técnico cualificado y autorizado de acuerdo con los reglamentos internacionales, nacionales y locales aplicables en el país de instalación.***

- Lea atentamente las siguientes instrucciones antes de instalar y empezar a utilizar el aparato.
- Guarde este manual en un lugar seguro. Si el equipo se entrega a un tercero, entonces también se debe entregar este manual.
- Todos los trabajos de instalación, montaje, manejo y mantenimiento deben ser realizados por el personal especializado **que tiene los requisitos técnicos necesarios (aprobados por el fabricante o el distribuidor)**. **Estos trabajos de deben realizar conforme con los reglamentos aplicables en el país de instalación y las normas de seguridad del producto y la seguridad en el trabajo.**
- No utilice accesorios y piezas de repuesto no recomendados por el fabricante. Esto podría suponer un riesgo para el usuario, dañar el aparato y causar lesiones personales, y anular la garantía.
- Compruebe el cable de alimentación de vez en cuando si no está dañado. Nunca utilice el aparato si está dañado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el servicio técnico o electricista cualificado para evitar riesgos.
- La instalación, el manejo, el mantenimiento, la limpieza incorrectos y todos los cambios y las modificaciones pueden ocasionar un mal funcionamiento, daños o lesiones.
- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños a personas o bienes causados por no seguir las instrucciones mencionados anteriormente o por intervenir en las partes particulares del aparato o el uso de piezas de repuesto no originales.
- En caso de averías o ponerse en contacto con el técnico autorizado por el fabricante y utilice únicamente piezas de repuesto originales.
- No coloque ninguna fuente de calor como freidoras o placas de cocina en la proximidad del aparato.
- No almacene ni utilice sustancias inflamables cerca del aparato.
- Cuando no utilice el aparato, desconecte el suministro de agua y la fuente de energía.

- Cada modificación en la instalación del aparato debe ser aprobada y ejecutada por el personal técnico debidamente cualificado y autorizado.
- No está permitido ningún cambio en el cableado del aparato.
- La seguridad del dispositivo puede limitarse en caso de no cumplir las advertencias indicadas respecto a la seguridad pueden estar deteriorados.

El dispositivo cumple con los requisitos de la Directiva de Baja Tensión 2006/95/CE.

Además, el dispositivo está conforme con las siguientes normas de la instalación eléctrica:

- EN 60335 parte general;
- EN 60335-2-42;

El dispositivo cumple con los requisitos de la Directiva EMC 2004/108/CE.

## 5.2 Colocación

- Asegúrese de que para llegar al lugar de la instalación no haya elementos que dificultan el paso por puertas, pasillos u otros pasajes.
- **ATENCIÓN:** Durante el transporte del dispositivo, es posible que se vuelque lo que puede dañarlo, otros objetos o personas. Aplique las medidas de seguridad Utilice adecuados para el peso del dispositivo. No debe arrastrar ni inclinar el aparato, sino levantarlo verticalmente respecto al suelo y colocarlo horizontalmente.
- Antes de instalar el aparato, debe comprobar las dimensiones y la posición exacta de las conexiones de energía, el agua y extracción de vapor.
- El aparato se debe colocar en una habitación adecuadamente ventilada (no al aire libre) para evitar una excesiva acumulación de sustancias nocivas en el aire.
- Se recomienda colocar el horno de vapor bajo una campana de humos o asegurar la extracción de los vapores calientes y los olores que salen del horno hacia el exterior.
- Retire el embalaje exterior (caja de madera y/o cartón) y deséchelo de conformidad con las disposiciones aplicables en el país de instalación.
- Compruebe si el dispositivo no está dañado y colóquelo donde se va a utilizar.
- **No** instale el aparato cerca de materiales inflamables o contenedores con materiales inflamables (como paredes, muebles, tabiques, bombonas de gas) ya que esto puede causar un **riesgo de incendio**. En caso de que esto fuera imposible siguiendo los reglamentos contra incendios.

- El aparato debe colocarse sobre una superficie plana para evitar que se pueda deslizar o inclinar.
- El suelo del lugar de instalación debe aguantar el peso del dispositivo, su base y el peso con la carga máxima.

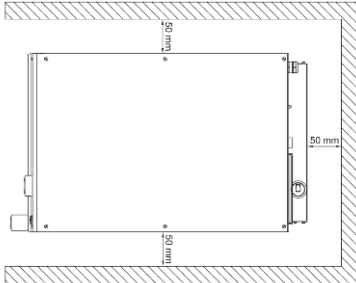


Fig. 1

El aparato **no está diseñado para empotrar** y es necesario mantener una distancia mínima **de 50 mm** de las paredes u otros equipos (**Fig. 1**).

Asegúrese de que se pueda abrir completamente la puerta de cristal (180°).

El aparato se debe colocar de manera que la parte trasera sea de fácil acceso para permitir el suministros de electricidad, agua y mantenimiento.

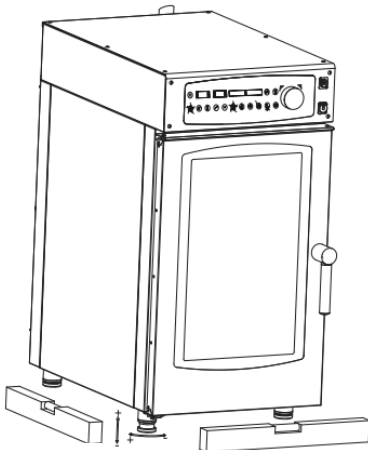


Fig. 2

El dispositivo debe estar nivelado horizontalmente: para ellos se utiliza un nivel de burbuja para poner los pies ajustables (**Fig. 2**).

Las diferencias en altura o una inclinación pueden afectar negativamente al funcionamiento del dispositivo.

Retirar la película protectora de las paredes exteriores del dispositivo lentamente y con cuidado, para que no queden residuos de adhesivo.

Compruebe si los orificios de ventilación y la salida de vapor no están tapados ni bloqueados de ninguna manera.

### 5.3 Conexión del agua

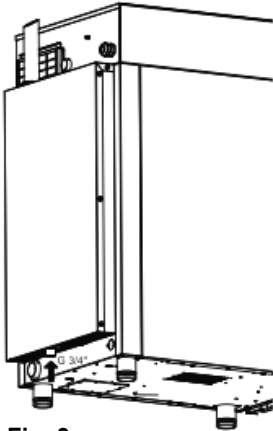


Fig. 3

Asegúrese de que el suministro de agua potable esté en la proximidad del dispositivo.

La presión del agua debe ser inferior a 3 bar (300 kPa). Si la presión del agua de la fuente es superior a este valor, se debe instalar antes del aparato un reductor de presión.

La presión del agua debe ser de 1,8 a 3 bar.

Se recomienda instalar un ablandador o descalcificador del agua para que la dureza del agua a la entrada del aparato esté entre 3° y 7° dH (0,6 - 1,2 mmol/l).

**A partir de la dureza del agua de 7° dH, se recomienda la conexión de un ablandador de agua adecuado y una presión de agua de hasta 3 bar.**

El dispositivo dispone de un conector para la manguera de agua suministrada. Para los dispositivos con 6 bandejas, el conector se encuentra en la parte inferior izquierda (**Fig. 3**) y para dispositivos con 10 bandejas a la derecha (**Fig. 4**).

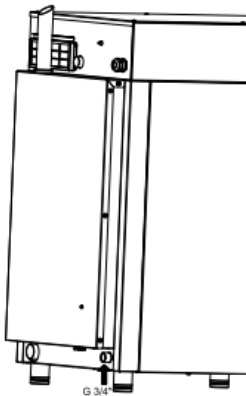


Fig. 4

Antes de conectar el agua hay que pasar por la instalación la cantidad suficiente de agua para limpiar las tuberías de cualquier residuo de hierro.

Instalar la conexión „Aqua“ al suministro de agua fría apropiada y montar una válvula de cierre y un filtro en el medio.

Asegúrese de que la válvula de cierre está montada en un lugar donde sea fácilmente accesible para el operador en todo momento.

**ATENCIÓN:** En caso de fallo de la tubería de suministro de agua hay que reemplazarla por una nueva y ya no se podrá utilizar la dañada.



## 5.4 Conexión del desagüe

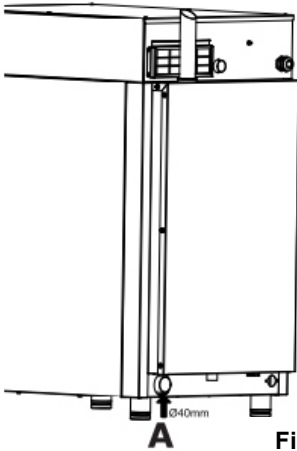


Fig. 5

El agua que sale del desagüe del dispositivo puede alcanzar temperaturas elevadas (90 °C), por lo tanto, las tuberías utilizadas para el desagüe deben ser capaces de soportar tales temperaturas.

El desagüe está situado en la parte inferior trasera del aparato y está equipado con un tubo para la conexión (Ø 40 mm).

Se debe conectar la tubería con el elemento de desagüe (**Fig. 5 Ref. A**).

El aparato de desagüe es un sifón. Sin embargo es recomendable conectar un tubo con un embudo abierto.

Compruebe si el sifón interior está lleno de agua y si no está entonces debe llenarlo mediante el desagüe en la cámara de cocción.

## 5.5 Conexión eléctrica



**¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de electrocución!**

***¡El dispositivo puede causar lesiones debido a una instalación incorrecta!***

***Antes de la instalación debe comparar las especificaciones de la red eléctrica local con las especificaciones técnicas del aparato (ver placa de características).***

***¡Conecte únicamente si el aparato está conforme con las especificaciones!***

El sistema eléctrico debe tener la toma de tierra adecuada y definida por la legislación vigente. La seguridad del sistema eléctrico sólo puede garantizarse si la instalación eléctrica cumple con las normas.

Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, asegúrese de que los valores de tensión y frecuencia especificados en los de placa nominal coinciden con los datos de la red eléctrica existente. **Se permite una desviación de tensión hasta  $\pm 10\%$ .**

Para conectar directamente el dispositivo a la fuente de alimentación, entre el aparato y la red eléctrica debe instalarse un dispositivo acorde con la potencia que permita una desconexión de la red. De acuerdo con las instrucciones de instalación, los contactos de este dispositivo deben cumplir con una distancia mínima que permita una desconexión completa en condiciones de la categoría de sobretensión III. Este dispositivo de desconexión debe instalarse de forma que sea accesible en cualquier momento para el operador.

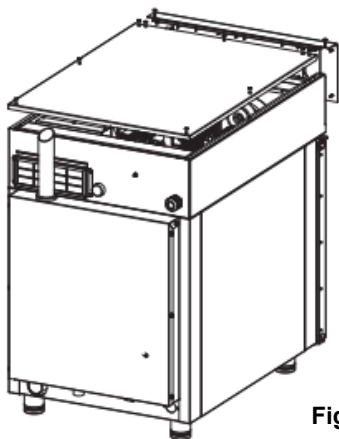


Fig. 6

Ponga el interruptor principal conectado al cable de alimentación a la posición „0“ (cero).  
 Compruebe que la sección transversal del cable corresponde a la potencia consumida por el aparato.

Los valores de puerto se encuentran en la siguiente tabla:

	400 V 3N 50/60 Hz	230 V 3 50/60 Hz	230 V 50/60 Hz	230 V 2 50/60 Hz
		208 V 3 50/60 Hz		208 V 2 50/60 Hz
<b>117261/ D6110</b>	5 x 2.5 mm <sup>2</sup>	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	3 x 6 mm <sup>2</sup>	//
		4 x 12 AWG		//
<b>117201/ D10110</b>	5 x 4 mm <sup>2</sup>	4 x 6 mm <sup>2</sup>	//	//
		4 x 8 AWG		//



Fig. 7

El aparato debe estar conectado a un sistema de compensación de potencia cuya eficacia corresponda a los requisitos de la normativa aplicable. Se conecta con una pinza fijada al marco y señalada con el símbolo mostrado en la Fig. 7.

## 5.6 Puesta en marcha y comprobación del aparato

- Antes de la primera puesta en funcionamiento, deben realizarse con cuidado todos los controles necesarios para comprobar la conformidad del aparato y su instalación con la legislación vigente y las especificaciones técnicas, así como con las medidas de seguridad de este manual.

Además, se deben comprobar los siguientes puntos:

- La temperatura ambiente del lugar de instalación debe superar 4 °C.
- La cámara de cocción debe estar vacía.

- Todos los materiales de embalaje deben eliminarse por completo, incluyendo la película protectora en las paredes exteriores del aparato.
- Los conductos y las rejillas de ventilación deben estar desbloqueados.
- Las piezas desmontadas para la instalación del aparato se deben montar de nuevo.
- El interruptor principal del suministro eléctrico debe estar apagado y la válvula de cierre de agua instalada antes del aparato debe estar abierta.

## Comprobación del funcionamiento

- La inspección del aparato se realiza con un ciclo de prueba que permite comprobar su correcto funcionamiento y puede detectar posibles daños o problemas.
- Encienda el aparato con el interruptor principal **T 1 (Fig. 8, pág. 134)**.
- Ponga el **ciclo de cocción de 10 min a una temperatura de 150 °C y una humedad de 25%**.
- Pulse la tecla **T14 (Fig. 8) „Start/Stop“**.
- Proceda al control minucioso siguiendo los siguientes puntos:
  - Pulsando la tecla **T13 (Fig. 8)** se enciende la luz del horno. La luz se apagará automáticamente después de 45 segundos si no se ha apagado presionar de nuevo la tecla **T13**.
  - El aparato se apaga cuando se abre la puerta de cristal y se enciende de nuevo después de cerrar la puerta.
  - El termostato para regular la temperatura en el horno se activa tan pronto como se haya alcanzado la temperatura programada. El/los calentador(es) se apaga(n) periódicamente.
  - El/los motor(es) del/de los ventilador(es) cambia/n automáticamente la dirección de rotación de cada 3 minutos más o menos (el tiempo depende del tiempo de cocción).
  - Para los aparatos con dos ventiladores en la cámara de cocción, los motores tienen el mismo sentido de rotación.
- Compruebe la dirección de la salida de agua de la tubería para la humidificación en la cámara del horno respecto al ventilador.
- Al final del ciclo de cocción, suena una señal acústica.

## 6. Instrucciones de uso

### 6.1 Indicaciones de seguridad para el usuario



#### **¡ATENCIÓN!**

*Lea las siguientes instrucciones cuidadosamente, ya que proporcionan instrucciones sobre la seguridad y el uso del aparato.*

*Guarde bien este manual para su uso futuro.*

*Instalación, uso, mantenimiento y limpieza falsos, así como cambios y modificaciones inapropiados pueden causar un funcionamiento incorrecto, daños y lesiones.*



#### **¡ATENCIÓN!**

*El aparato está diseñado para un uso profesional y debe ser manipulado únicamente por personal cualificado en la cocina.*

- Todas las personas que utilicen el aparato deben cumplir con las especificaciones en el manual de instrucciones y seguir las precauciones de seguridad.
- El aparato sólo puede ser utilizado por personal capacitado. Para reducir el riesgo de accidente o peligro de daños en el equipo, es importante que el personal reciba con regularidad instrucciones precisas en cuanto a las medidas de seguridad.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltos de experiencia y/o conocimiento, a menos que sean supervisados por una persona responsable de la seguridad o que han sido instruidas correctamente en el uso del aparato.
- Los niños deben estar vigilados para poder asegurar que no jueguen con el aparato ni lo pongan en funcionamiento.
- **Nunca** dejar materiales inflamables en las proximidades del aparato. **¡Riesgo de incendio!**
- La temperatura de los recipientes de alimentos u otros objetos durante y después de la cocción puede ser muy alta; tenga cuidado cuando los manipule para evitar quemaduras. Agárrelos **sólo** con guantes protectores. **¡Peligro de quemaduras!**
- Tenga mucho cuidado al abrir la puerta durante y después del trabajo: **riesgo de quemaduras** por los vapores calientes que salen del aparato.
- Durante el funcionamiento, se debe prestar atención a las zonas calientes de la superficie del aparato, la temperatura puede elevarse a más de 60 °C.

- No coloque ningún objeto inflamable y ni alimentos con alcohol en el aparato: causan autoinflamaciones e incendios, que pueden dar lugar a explosiones.
- Evite salar la comida en el horno. Si no se puede evitar, límpielo lo antes posible: puede causar daños en el horno.
- Abra la puerta del aparato con cuidado cuando el horno está caliente. **¡Peligro de quemaduras!**
- En caso de avería o rotura de las piezas de cristal que componen la puerta, desconecte rápidamente la alimentación y póngase en contacto con el servicio técnico al cliente. No use el aparato hasta que se instale una nueva puerta de cristal.
- Cuando no se utilice el aparato (p. ej. 12 horas) deje entreabierta la puerta de cristal.
- Desconecte el suministro de agua y la electricidad en períodos más prolongados sin usar (p. ej. varios días).

## 6.2 Panel de control

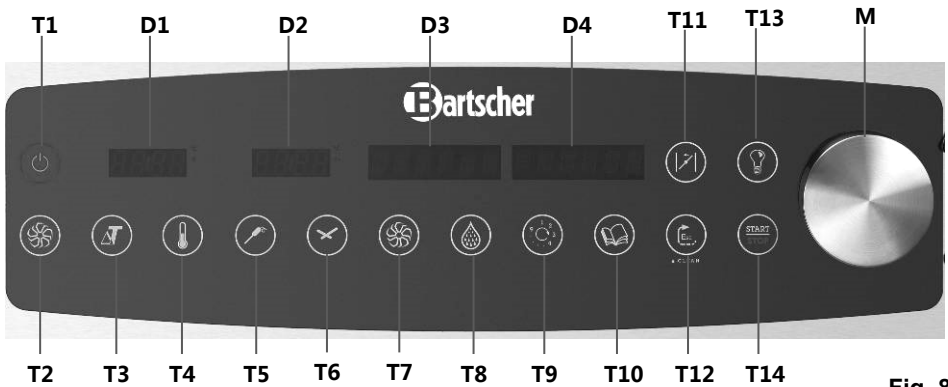


Fig. 8

Tecla	Nombre	Función de la tecla
T1	ENCENDIDO/APAGADO	Encendido y apagado del dispositivo
T2	Selección del modo de trabajo	Configuración de la circulación de aire / humidificación con vapor / humidificación con vapor combinada
T3	$\Delta T$ (cocción delta-T)	Cocción en el modo $\Delta T$
T4	Temperatura	Cocción con temperatura constante
T5	Sonda térmica	Ajuste de la temperatura de la sonda térmica (opcional)

<b>T6</b>	Tiempo	Ajuste del tiempo de cocción o selección del modo infinito
<b>T7</b>	Ventilador	Ajuste de la velocidad del ventilador 1 - 3
<b>T8</b>	Humidificación	Ajuste de humidificación en el modo KOMBI y VAPOR
<b>T9</b>	Fase de cocción/Pre calentamiento	Programación / activación y desactivación de la fase de cocción y el ajuste del pre calentamiento
<b>T10</b>	Programas	Selección de los programas de cocción almacenados
<b>T11</b>	Conducto de ventilación	Apertura / cierre de la salida de vapor
<b>T12</b>	Tecla ESC	Tecla de volver atrás
<b>T13</b>	Iluminación de la cámara de cocción	Encendido / apagado de la iluminación del horno
<b>T14</b>	Start / Stop	Inicio/finalización de la cocción
<b>D1</b>	Indicador de temperatura	Indicador de la temperatura en la cámara de cocción o $\Delta T$
<b>D2</b>	Indicador de tiempo / sonda térmica	Indicador del tiempo de cocción o de la temperatura de la sonda térmica
<b>D3</b>	Indicador de velocidad del ventilador / humedad	Indicador de la velocidad del ventilador y la humedad ajustada
<b>D4</b>	Indicador de fases de cocción / programas	Visualización del número de programa o de la fase de cocción
<b>M</b>	Interruptor giratorio / CODIFICADOR	Al girar el interruptor giratorio se establecen los valores deseados. Pulsando el interruptor se confirma el valor seleccionado.

## 6.3 Información preliminar sobre el uso del aparato

El aparato se diseñó para la preparación de alimentos en un área cerrada y se debe utilizar exclusivamente para este fin. Cualquier otro uso se considera impropio y por tanto peligroso y debe evitarse.

El aparato debe ser supervisado durante su funcionamiento.

Recomendamos precalentar el aparato antes de cocinar a través del precalentamiento automático (**punto 6.4.8, pág. 144**).

La pantalla está equipada con unos sensores táctiles. Para acceder a diversas funciones, presione la tecla correspondiente. Para ajustar el parámetro de cocción seleccionado se debe pulsar la tecla parpadeante.

**Nota: el uso de guantes muy gruesos podría afectar el funcionamiento de las teclas.**

Girando el conmutador giratorio **M (Fig. 9)** se puede ajustar el valor de la función deseada (p. ej. aumentar o disminuir temperatura/duración/humedad).

El valor introducido se confirma pulsando la tecla correspondiente o el interruptor giratorio **M (Fig. 9)**.

**Nota: Pulsando el interruptor giratorio M (Fig. 9) es posible desactivar la alarma.**

### Encendido y apagado del aparato

Al pulsar la tecla **T1 (Fig. 9)** durante 3 segundos se puede encender o apagar el dispositivo. Después de encender el dispositivo está en modo de espera y espera el ajuste de los parámetros de cocción.

Después de apagar el aparato presionando durante más tiempo el interruptor principal **T1 (Fig. 9)** se cierra la válvula de cierre situada delante del aparato.

Después de apagar el horno puede permanecer encendida la ventilación del equipo electrónico que se encuentra encima de la cámara del horno para proporcionar su enfriamiento.

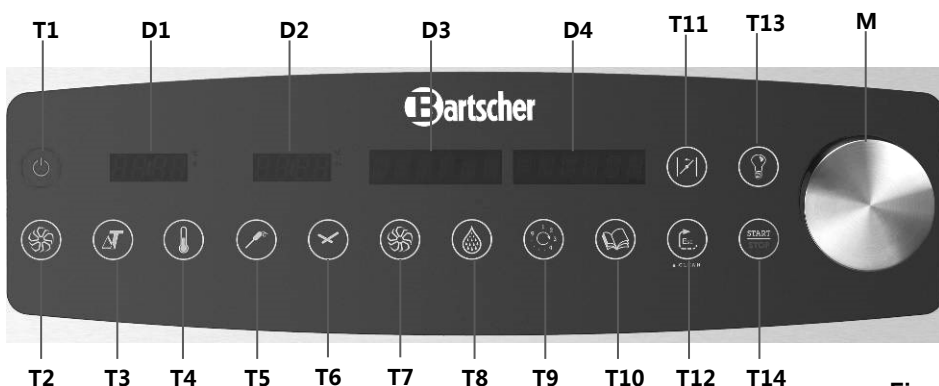


Fig. 9

### **Iniciar/detener el proceso de cocción**

Al pulsar el tecla **T14 (Fig. 9)** se puede iniciar o detener el proceso de cocción. Al abrir la puerta se interrumpe el proceso de cocción. Al cerrar la puerta el proceso de cocción ya iniciado se reanuda en el punto en el que se interrumpió. Durante el proceso de cocción, es posible interrumpirlo pulsando la tecla **T14 (Fig. 9)**.

### **Enfriamiento de la cámara de cocción**

Pulse la tecla Esc **T12 (Fig. 9)** hasta que se restablezcan los ajustes iniciales. A continuación, pulse la tecla **T14 „Start/Stop“ (Fig. 9)** para iniciar el proceso de enfriamiento. Después puede **cerrar la puerta**.

El enfriamiento de la cámara del horno funciona sólo si la temperatura medida en la cámara de cocción está por encima de 50 °C.

### **Iluminación de la cámara del horno**

Pulse la tecla **T13 (Fig. 9)** para encender la luz del horno. El horno se apaga automáticamente después de un tiempo predefinido o tras pulsar la tecla **T13 (Fig. 9)**.



## 6.4 Programación manual

### 6.4.1 Ajuste de la temperatura de cocción

Apague el aparato pulsando la tecla **T1** (Fig. 10), después de apagar el aparato está en el modo de espera y espera el ajuste de los parámetros de cocción.

Para ajustar la **temperatura de cocción**, pulse la tecla de **T4** (Fig. 10). A continuación, gire el interruptor giratorio **M** hacia la derecha para aumentar el valor, o hacia la izquierda para disminuirlo. Pulse la tecla **T4** o el interruptor giratorio **M** (Fig. 10) para confirmar el valor establecido. La temperatura de cocción aparece en la pantalla **D1** (Fig. 10). La temperatura de cocción varía dependiendo del modo de funcionamiento seleccionado (Sección 6.4.4, pág. 139) y este es siguiente:

**Aire de circulación:** mín. 50 °C – máx. 280 °C

**Kombi:** mín. 50 °C – máx. 250 °C

**Vapor:** mín. 50 °C – máx. 120 °C

### 6.4.2 Ajuste del tiempo de cocción

El tiempo de cocción se puede ajustar mediante la tecla **T6** (Fig. 10) a un valor deseado o se puede elegir el modo „**infinito**“. Después de encender el aparato aparece por defecto el mensaje „**inF**“ („**infinito**“) en el campo **D2** (Fig. 10).

Este valor se puede cambiar pulsando la tecla **T6** (Fig. 10). A continuación, gire el interruptor giratorio **M** hacia la derecha para aumentar el valor, o hacia la izquierda para disminuirlo.

El ajuste „**infinito**“ se elige girando el interruptor giratorio **M** a la izquierda hasta que aparezca el mensaje „**inF**“ en el campo **D2** (Fig. 10).

Pulse el interruptor giratorio **M** (Fig. 10) o la tecla **T6** (Fig. 10) para confirmar el valor establecido.

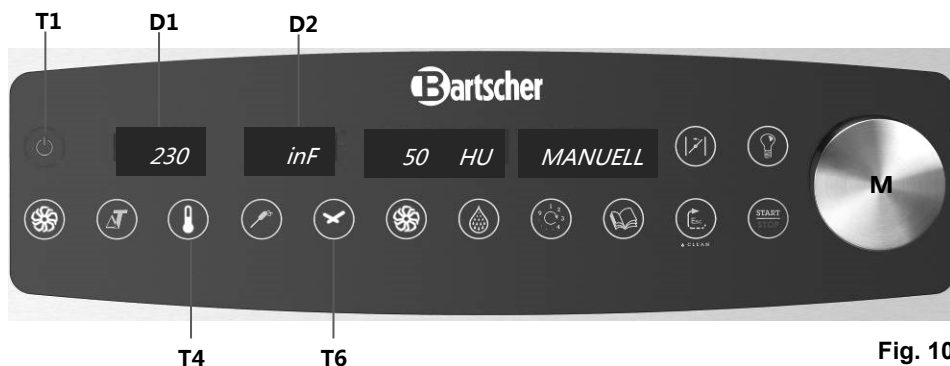


Fig. 10

### 6.4.3 Ajuste de la velocidad del ventilador

La velocidad del ventilador se puede ajustar a una de las tres velocidades diferentes:

VELOCIDAD 1 (baja)

VELOCIDAD 2 (media)

VELOCIDAD 3 (alta)

Pulse la tecla **T7** para ajustar la velocidad del ventilador (**Fig. 11**).

Gire el interruptor giratorio **M** hacia la derecha para aumentar el valor, o hacia la izquierda para disminuirlo. Pulse el interruptor giratorio **M** (**Fig. 11**) o la tecla **T7** (**Fig. 11**) para confirmar el valor establecido.

La velocidad del ventilador seleccionada se muestra en el campo **D3** (**Fig. 11**).

### 6.4.4 Ajuste del modo de funcionamiento

El aparato tiene la opción de seleccionar uno de los tres modos diferentes:

**AIRE CALIENTE**

**KOMBI**

**VAPOR**

En el modo **AIRE CALIENTE** sólo se utiliza el aire caliente para el proceso de cocción y a la cámara del horno no se introduce ninguna humedad en forma de vapor (se reduce la humedad del producto).

En el modo **VAPOR** se enriquece el aire con vapor (humedad del 100%).

En el modo **KOMBI** se utiliza tanto aire caliente y vapor en proporciones regulables (fijadas por el usuario).

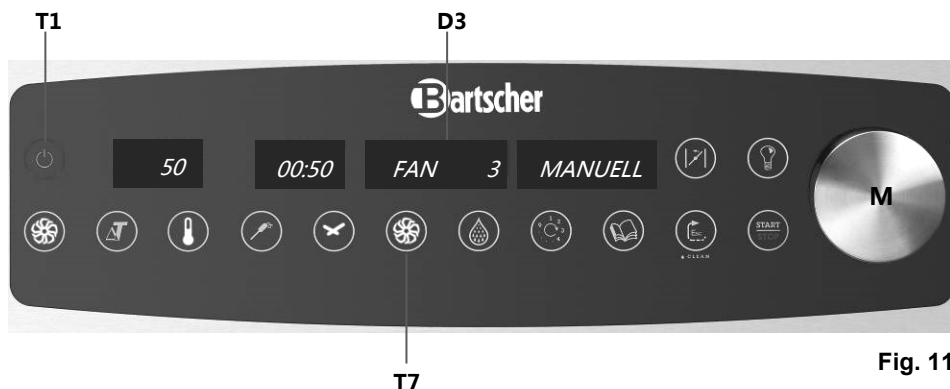


Fig. 11

Cuando se enciende el aparato, se pone por defecto en el modo **AIRE CALIENTE**.

Pulse la tecla **T8** (Fig. 12) para cambiar a este modo,.

El campo **D3** (Fig. 12) indica una humedad de 0= **0 HU**. Ajuste el valor deseado girando el interruptor giratorio **M** (Fig. 12). Pulse el interruptor giratorio **M** (Fig. 12) o la tecla **T8** (Fig. 12) para confirmar el modo seleccionado.

Seleccione el modo **VAPOR** con la tecla **T8** (Fig. 12). El campo **D3** (Fig. 12) indica el valor 100 = **100 HU**. Ajuste el valor deseado girando el interruptor giratorio **M** (Fig. 12) y confirme la selección pulsando el interruptor giratorio **M** (Fig. 12) o la tecla **T8** (Fig. 12).

Seleccione el modo **COMBI** con la tecla **T8** (Fig. 12). El campo **D3** (Fig. 12) indica la humedad entre 10 y 90 = **10 HU / 90 HU**. Ajuste el valor deseado pulsando la tecla **T8** y girando el interruptor giratorio **M** (Fig. 12). Confirme la selección pulsando el interruptor giratorio **M** (Fig. 12) o la tecla **T8** (Fig. 12).

De acuerdo con esta descripción, se puede cambiar el modo de trabajo dependiendo de la humedad seleccionada:

Humedad = 0	AIRE CALIENTE	El proceso de cocción se lleva a cabo por medio de aire caliente.
Humedad = 10-90	KOMBI	El proceso de cocción se lleva a cabo por medio de aire caliente y vapor.
Humedad = 100	VAPOR	El proceso de cocción se lleva a cabo por medio de vapor.

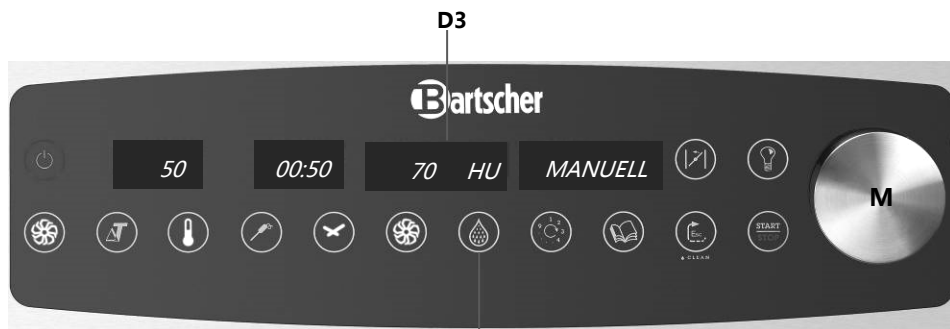


Fig. 12

### 6.4.5 Cocción con sonda térmica (opcional)

Como una alternativa para el tiempo del programa de cocción / la fase de cocción es comprobar el proceso de cocción mediante la medición de la temperatura en el interior del producto. Este modo es particularmente adecuado para la preparación de carne, aves de corral y pescado.

Pulse la tecla **T5 (Fig. 13)**, entonces se muestra la temperatura programada en el campo **D2 (Fig. 13)**. Gire el interruptor giratorio **M (Fig. 13)** hacia la derecha para aumentar el valor de la temperatura o hacia la izquierda para reducirla. Pulse el interruptor giratorio **M (Fig. 13)** o la tecla **T5 (Fig. 13)** para confirmar el valor establecido.

**Nota: La temperatura de cocción debe estar siempre unos 5 °C por encima de la temperatura interna del producto.**

**Colocación de la sonda térmica (opcional):**

La sonda térmica se introduce en la comida de tal forma que la punta esté en el centro de la parte con el mayor volumen.

**Valores orientativos de la temperatura interna:**

<i>TIPO DE ALIMENTO</i>	<i>MODO DE PREPARACIÓN</i>	<i>TEMPERATURA</i>
Ternera	poco hecho	50 °C
	medio hecho	60 °C
	hecho	70 °C
Muslos de pollo	hecho	80 °C
Pechuga de pollo	hecho	73 °C
Carne blanca	hecho	70-75 °C
Preparación en general	hecho	85-90 °C
Pescado	cocido	67-72 °C



**Fig. 13**

## 6.4.6 Preparación con Delta-T

La preparación de los alimentos con la función **delta-T**, en contraste con la preparación con temperatura constante, se lleva a cabo subiendo la temperatura en la cámara de cocción en paralelo con el aumento de la temperatura en el interior del producto medido por la sonda térmica, siempre dependiendo del valor de delta T ajustado. Delta-T se refiere a la diferencia de temperatura entre el interior del producto y la cámara, que el aparato mantiene hasta el final de la cocción (**Fig. 14**). **Para la preparación de alimentos con la función delta T se requiere la sonda térmica.** Al pulsar la tecla **T3** (**Fig. 15**) aparece  $\Delta T$  (delta-T) en el campo **D1** (**Fig. 15**)

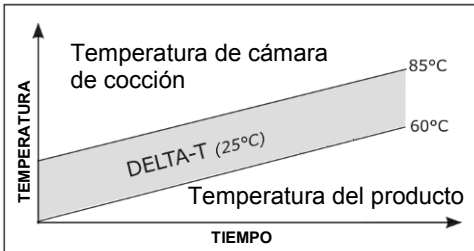


Fig. 14

Gire el interruptor giratorio **M** hacia la derecha para aumentar el valor de la temperatura o hacia la izquierda para disminuir el valor de la temperatura. Pulse la tecla **T5** o el interruptor rotativo **M** (**Fig. 15**) para confirmar el valor establecido. A continuación, ajuste la temperatura interna del producto como se describe en el punto anterior.

### Uso del modo de cocción $\Delta T$ :

El modo de trabajo  $\Delta T$  es particularmente adecuado para la preparación de asados o jamones de tamaño mediano/grande. Este tipo de cocción utiliza una temperatura de la cámara de cocción que es menor que en la cocción tradicional. Gracias al mayor tiempo de cocción el producto es suave y al mismo tiempo se evita mucha pérdida de peso del producto.

Se recomienda la siguiente temperatura  $\Delta T$ :

- 30 °C para la carne roja con una temperatura interna de entre 45 °C y 55 °C;
- 25 °C para la carne blanca con una temperatura interna de entre 75 °C y 85 °C.



Fig. 15

### 6.4.7 Humidificador manual

Cada programa de cocción puede constar de diferentes fases con diferentes ajustes (modo de preparación, temperatura, tiempo, etc.). Cada programa de cocción puede contener hasta 9 fases de cocción.

Después de introducir los parámetros de la primera fase de cocción, como se describe en las secciones anteriores, presione la tecla **T9** (Fig. 16) y gire el interruptor rotativo **M** en sentido horario. El campo **D4** (Fig. 16) muestra la segunda fase de cocción **STEP 2**.

Pulse la tecla **T2** (Fig. 16) para confirmar la programación de la siguiente fase de cocción.

A continuación, introduzca los parámetros de la segunda fase de cocción y repita los pasos anteriores para añadir más fases de cocción de la programación.

**Nota:** Sólo es posible añadir la siguiente fase de cocción, si se introduce el tiempo de finalización o la temperatura interna del producto. Si ninguno de estos dos parámetros se ha introducido, es imposible pasar a la siguiente fase durante la cocción.

**Nota:** Cuando se pasa a la siguiente fase de cocción, parpadea la tecla **T2** (Fig. 16) hasta que sea pulsada. El parpadeo de la tecla indica que la fase de cocción no se ha programado, por lo tanto el aparato no puede realizarla.

#### Ejemplos de programación:

Fase 1:	VAPOR	110 °C	15 min.	VENTILADOR 3	100 HU
Fase 2:	VAPOR	205° C	6 min.	VENTILADOR 1	0 HU
Fase 3:	KOMBI	168 °C	50 °C	VENTILADOR 1	30 HU

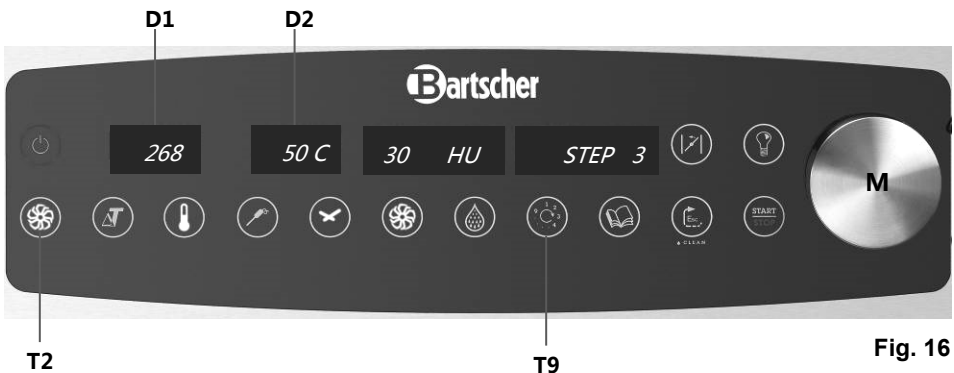


Fig. 16

## 6.4.8 Ajuste del precalentamiento automático de la cámara de cocción

Para obtener un buen resultado se recomienda precalentar la cámara del horno antes de la preparación de los alimentos.

Esta etapa se puede llevar a cabo de forma automática en el inicio del programa de cocción.

Después de introducir los parámetros de cada fase de cocción, tal como se describe en las secciones anteriores, pulse la tecla **T9 (Fig. 17)** y gire el interruptor giratorio **M (Fig. 17)** hacia la izquierda hasta que en el campo **D4** aparezca el mensaje **PRE? N (Fig. 17)**. Presione el interruptor giratorio **M** para activar el precalentamiento automático, **(Fig. 17)**. En el campo **D4 (Fig. 17)** aparece el mensaje **PRE? Y**. Gire el interruptor giratorio **M (Fig. 17)** hacia la derecha para volver a la fase de cocción deseado o para iniciar una nueva fase de cocción.

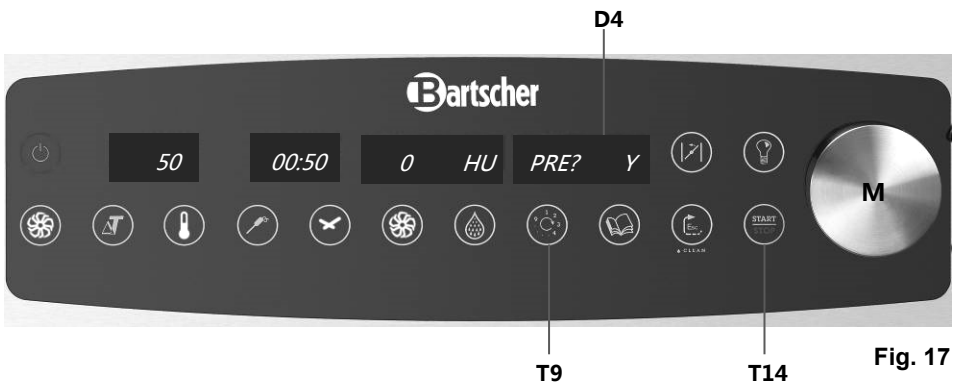
Al iniciar el funcionamiento con la tecla **T14 (Fig. 17)** el dispositivo comienza con el precalentamiento.

El precalentamiento automático calienta el aparato a una temperatura que es 25 °C por encima de la temperatura establecida para la cocción de fase 1 para garantizar mejor la temperatura después de la apertura de la puerta de cristal y después de introducir los alimentos fríos.

Si se alcanza la temperatura predeterminada, suena una señal acústica. Se pueden introducir los alimentos en la cámara de cocción.

**Importante: El precalentamiento se realiza con el aparato vacío. Espere hasta que suene la señal antes de introducir los alimentos.**

PRE? Y STEP 1 STEP 2 STEP 3 STEP 4 →



### 6.4.9 Apertura y cierre del conducto de ventilación

En el modo **AIRE CALIENTE** se puede regular la apertura y el cierre del conducto de ventilación. La salida de vapor tiene la función de eliminar la humedad en la cámara cuando el conducto está abierto.

Para abrir la salida de vapor, pulse la tecla **T11 (Fig. 18)**.

La apertura y cierre del conducto de ventilación se puede comprobar con el estado de la tecla **T11 (Fig. 18)**:

ENCENDIDO = CONDUCTO DE VENTILACIÓN ABIERTO

CERRADO = CONDUCTO DE VENTILACIÓN CERRADO

**Nota: La regulación del conducto de ventilación sólo es posible en el modo AIRE CALIENTE. En los modos de funcionamiento KOMBI y VAPOR la salida de vapor es controlada automáticamente por el aparato.**



Fig. 18



## 6.5 Programación

### 6.5.1 Almacenamiento de un programa de cocción en el aparato

Cada programa de cocción creado en el modo manual compuesto de una o más fases de cocción se puede almacenar en la memoria interna del aparato para poder abrir y usarlo fácilmente mediante el menú en el futuro.

Después de agregar todos los parámetros de cocción, presione durante 3 segundos la tecla **T10 (Fig. 19)**. En el campo **D4 (Fig. 19)** se muestra el número del primer programa disponible en la memoria (p. ej. si ya están almacenados 3 programas en las posiciones: 1, 2 y 3, entonces el número 4 se muestra como el siguiente espacio libre en la memoria).

Gire el interruptor giratorio **M (Fig. 19)** para seleccionar el número del programa.

A continuación, guarde la posición seleccionada pulsando durante 3 segundos la tecla **T10 (Fig. 19)**. En el campo **D4 (Fig. 19)** aparece el mensaje **MEM**.

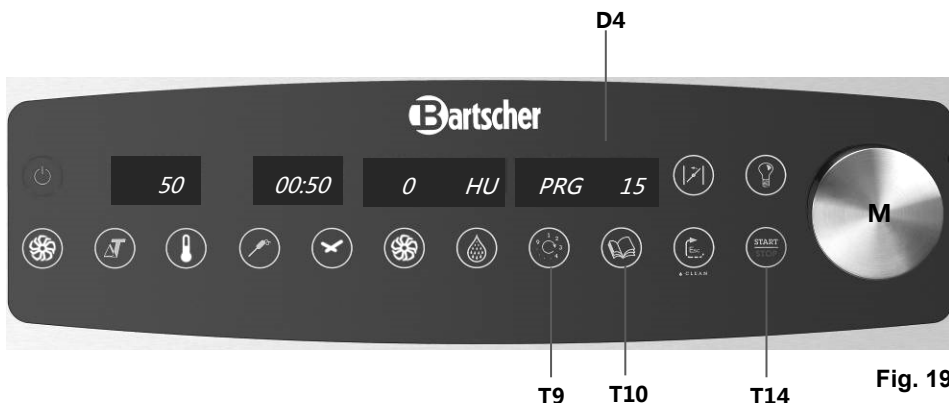
### 6.5.2 Carga de un programa de cocina guardado

En el modo de espera, presione la tecla **T10 (Fig. 19)** y gire el interruptor giratorio **M (Fig. 19)** para seleccionar el número del programa que debe aparecer en el campo **D4 (Fig. 19)**.

A continuación, inicie el proceso de cocción pulsando la tecla **T14 „Start/Stop“ (Fig. 19)**.

Nota: Se pueden visualizar las fases de cocción de un programa pulsando la tecla **T9 (Fig. 19)** y girando el interruptor giratorio **M (Fig. 19)**.

En el campo **D4 (Fig. 19)** se muestra la fase de cocción (STEP) en la que está el aparato.



### 6.5.3 Cambio de un programa de cocina guardado

Después de seleccionar el programa de cocción deseado se pueden cambiar los parámetros de cocción, como se describe en el **capítulo 5 „Programación manual“**. Si desea guardar los cambios, presione y mantenga presionado durante 3 segundos la tecla **T10 (Fig. 20)**. El programa modificado se guarda en el lugar de la versión antigua.

### 6.5.4 Borrar el programa o partes del programa almacenado

Un programa almacenado se puede eliminar completa o parcialmente.

Para eliminar completamente un programa de cocción, proceda de la siguiente manera:

1. Seleccione el programa a borrar
2. Seleccione la primera fase de cocción (*STEP 1*)
3. Mantenga pulsada la tecla **T9 (Fig. 20)**.
4. En el campo **D4 (Fig. 20)** aparece el mensaje: **DEL? N.**
5. Gire el interruptor giratorio **M (Fig. 20)**, en el campo **D4 (Fig. 20)** aparece **DEL? Y.** Confirme la operación pulsando el interruptor giratorio **M.**

Para **borrar una parte del programa de cocción**, seleccione la fase de cocción que desea eliminar y, a continuación, pulse la tecla **T9 (Fig. 20)**. A continuación, siga con los pasos 4 y 5 descritos anteriormente.

**Nota 1: La eliminación de una fase de cocción hace que se eliminen todas las fases de cocción posteriores.**

**Ejemplo:** Si un programa de cocina tiene 5 fases de cocción, las fases de cocción 4 y 5 se borran mediante la eliminación de la fase 3.

**Nota 2: Después de borrar sólo una parte del programa, el programa modificado se guarda como la última versión (es decir, sin fases borradas).**

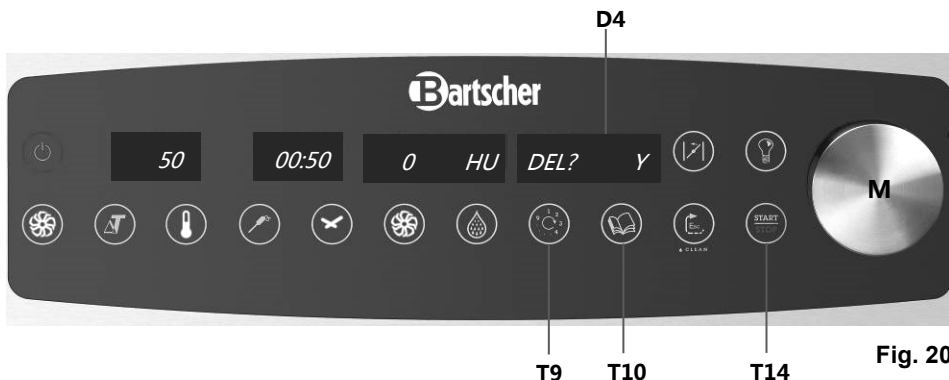


Fig. 20

## 6.5.5 Carga y descarga de recetas usando la memoria USB

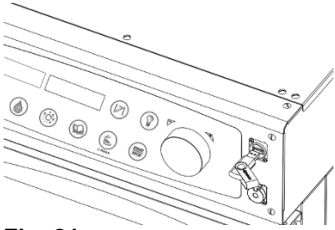


Fig. 21

Se pueden descargar y cargar los programas de cocción de la memoria USB.

### Importación de programas de cocción:

1. Encienda el aparato.
2. Inserte la memoria USB en el puerto USB (Fig. 21) del dispositivo.
3. Presione simultáneamente el interruptor giratorio **M** (Fig. 22) y la tecla **T10** (Fig. 22).

4. El proceso se completa cuando aparece el siguiente mensaje en el panel de control en los anuncios:



5. Ahora puede quitar la memoria USB.

### Exportación de los programas de cocción:

1. Encienda el aparato.
2. Inserte la memoria USB en el puerto USB del aparato.
3. Presione simultáneamente el interruptor giratorio **M** (Fig. 22) y la tecla **T9** (Fig. 22).
4. El proceso de exportación se completa cuando aparece el siguiente mensaje en el panel de control:



5. Ahora puede retirar la memoria USB.

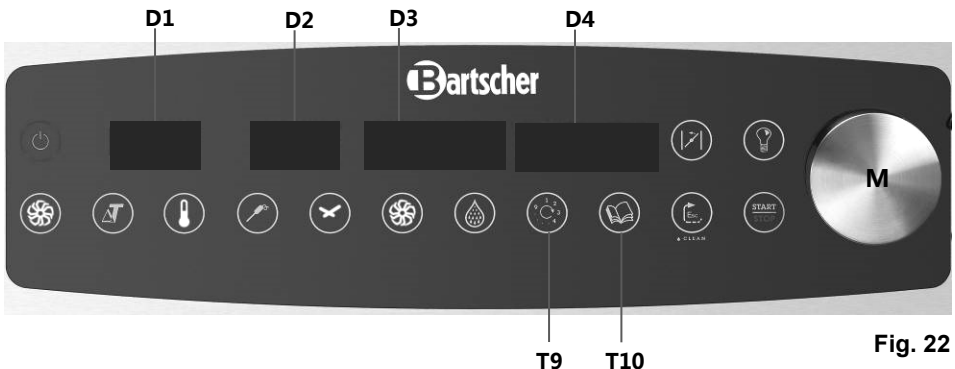


Fig. 22

## 7. Limpieza y mantenimiento

### 7.1 Indicaciones de seguridad

 ¡ATENCIÓN!

**Antes de limpiar es necesario desconectar la fuente de alimentación del aparato, cortar el suministro de agua y esperar hasta que se enfríe completamente el aparato.**

- Limpie el aparato **cada día** al final de la jornada laboral para asegurar el funcionamiento, la higiene y el rendimiento correctos.
- No utilice productos ácidos, abrasivos, limpiadores corrosivos con arena o una solución de hidróxido de sodio.
- No utilice lana de acero, cepillos de acero ni espátula de acero.
- Para protegerse de las descargas eléctricas, **nunca** sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.

 ¡ATENCIÓN!

**El aparato no es adecuado para el lavado directo con un chorro de agua. Por ello, evite usar un chorro a presión de agua para esta unidad (en el interior y exterior)**

### 7.2 Limpieza

#### **Limpieza regular del horno**

- Los rieles de apoyo se pueden quitar para facilitar su limpieza. Afloje los tornillos de fijación y saque los rieles de apoyo.
- El horno se limpia sólo con agua tibia y jabón. A continuación, las superficies limpiadas se enjuagan a fondo con agua limpia. Asegúrese de que no queden residuos de jabón.

#### **Limpieza exterior**

- Utilice sólo un paño húmedo con agua tibia para limpiar las superficies exteriores del aparato.
- Utilice sólo limpiador de acero inoxidable especial para la limpieza exterior, el uso de productos de limpieza inadecuados puede causar la corrosión del aparato.
- No utilice cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc.)
- Después de la limpieza, utilice un paño suave y seco para secar y pulir la superficie.

## Limpeza de puerta de cristal



Fig. 23

- Deje que se enfríe por completo el aparato antes de limpiar la puerta de cristal.
- Debido al doble acristalamiento de la puerta es tan fácil para limpiar: el cristal interior se puede retirar.
- Afloje también las placas de acero superior e inferior que sujetan el cristal interior, girando en sentido de agujas del reloj.
- Levante el cristal interior (Fig. 23).
- Limpie el cristal interior por ambos lados y la puerta con un producto adecuado.
- **No** utilice detergentes agresivos ni abrasivos.
- Cierre el cristal interior, ponga las placas de acero en la posición inicial.



### **¡ATENCIÓN!**

**Antes de cerrar la puerta, asegúrese de que el cristal interior está fijado de nuevo por las placas de acero, de lo contrario la puerta no se cierra bien.**

## 7.3 Limpieza del filtro de aire

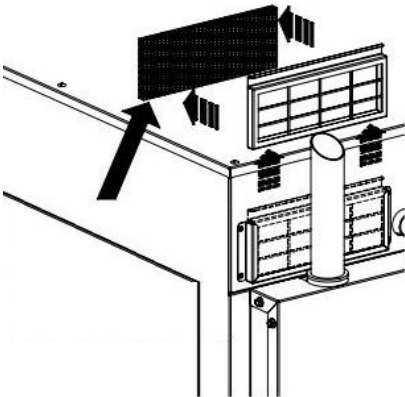


Fig. 24

Para que los componentes electrónicos del aparato no excedan una temperatura segura, el filtro de aire debe limpiarse regularmente, **al menos una vez al mes.**

El filtro de aire está situado en la parte trasera del aparato (Fig. 24). Proceda de la siguiente manera:

1. Agarre la lengua del acceso al filtro de aire y retírela hacia arriba.
2. Retire el filtro de aire de su panel, límpielo con agua tibia y jabón neutro y séquelo con un paño limpio.
3. Vuelva a colocar el filtro de aire en el panel y deslícelo a su sitio.



### **¡ATENCIÓN!**

**Si la alarma „Hi Temp“ se activa, probablemente la causa sea una excesiva acumulación de suciedad en el filtro de aire.**

**¡Limpie el filtro de aire tan pronto como sea posible!**

## 8. Fallos posibles

Fallo	Posible solución
El aparato no se enciende	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe si el interruptor principal está activado y la alimentación de red está disponible.</li> <li>• Compruebe si el fusible del aparato no está dañado.</li> <li>• Asegúrese de que la puerta de cristal del aparato está correctamente cerrada.</li> <li>• Compruebe si el ajuste de los parámetros del modo de cocción seleccionado es correcto.</li> <li>• Asegúrese de que no existe ningún mensaje de error para el aparato.</li> </ul>
Si el aparato no se enciende incluso después de tomar estas medidas, póngase en contacto con el servicio técnico.	
El ventilador se para durante el funcionamiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apague el aparato y espere hasta que la protección de sobrecalentamiento del motor se ponga de nuevo automáticamente.</li> <li>• Asegúrese de que los orificios de ventilación no estén obstruidos o bloqueados.</li> </ul>
Si el fallo se repite, póngase en contacto con el servicio técnico.	
La iluminación interior no funciona	<p><b>¡Utilizar solamente las bombillas resistentes a temperaturas altas!</b></p> <p>Reemplace iluminación interior de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- asegúrese de que el aparato está frío y el interruptor apagado,</li> <li>- afloje los tornillos y retire los rieles de apoyo que están en la pared izquierda del aparato,</li> <li>- destornille los tornillos que aseguran la cubierta de la iluminación,</li> <li>- quite la cubierta, el cristal y el sellado,</li> <li>- reemplace la bombilla defectuosa por una nueva bombilla halógena de 25 W,</li> <li>- instale de nuevo la cubierta, el cristal y el sellado,</li> <li>- - atornille de nuevo los rieles a las bandejas.</li> </ul>
Si el fallo se repite, póngase en contacto con el servicio técnico.	
No sale agua de las mangueras del humidificador.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe si el grifo del agua esté abierto.</li> </ul>
Si el fallo se repite, póngase en contacto con el servicio técnico.	



## **¡ATENCIÓN!**

Los fallos mencionados más arriba son de carácter orientativo y sirven de ejemplo. Si se presentan estos fallos o similares, apague inmediatamente el aparato y deje de usar. Si no se puede solucionar el problema, póngase en contacto de inmediato con el servicio técnico o el vendedor para su examen y reparación. Tenga preparado el número del artículo y el número de serie de su dispositivo, estos datos se pueden encontrar en la placa de identificación en la parte posterior del aparato. Nunca intente reparar el aparato por sí mismo.

## **9. Recuperación**

### **Dispositivos antiguos**

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.



## **¡ATENCIÓN!**

*Para evitar eventuales abusos, y sus riesgos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.*



## **¡INDICACIÓN!**



*Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.*

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
33154 Salzkotten  
Alemania

Tel.: +49 5258 971-0  
Fax: +49 5258 971-120  
**Asistencia técnica:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)