

ES



**T 5110RS / 117552**  
**T 7110RS / 117572**  
**T 10110RS / 117512**



---

**ESPAÑOL**
**Índice de contenido**

<b>1. Seguridad.....</b>	<b>3</b>
1.1 Explicación de los símbolos .....	3
1.2 Indicaciones de seguridad importantes .....	4
1.3 Uso previsto .....	9
1.4 Uso contrario a su uso previsto .....	9
<b>2. Informaciones generales .....</b>	<b>10</b>
2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía.....	10
2.2 Protección de los derechos de autor .....	10
2.3 Declaración de Compatibilidad.....	10
<b>3. Transporte, embalaje y almacenaje .....</b>	<b>11</b>
3.1 Control de entregas.....	11
3.2 Embalaje .....	11
3.3 Almacenaje.....	11
<b>4. Especificaciones técnicas .....</b>	<b>12</b>
4.1 Propiedades de los hornos de vapor combinados Serie T .....	12
4.2 Datos técnicos.....	13
4.3 Presentación de las partes del dispositivo.....	19
<b>5. Instalación y servicio .....</b>	<b>20</b>
5.1 Indicaciones para el instalador.....	20
5.1.1 Indicaciones de instalación .....	20
5.1.2 Lugar de instalación.....	21
5.1.3 Preparación para la instalación.....	22
5.1.4 Regulación de las patas .....	22
5.1.5 Instalación .....	23
5.1.6 Conexión del agua.....	23
5.1.7 Conexión del desagüe .....	24
5.1.8 Conexión de la manguera de suministro del detergente.....	25
5.1.9 Regulación del perno de cierre de la puerta .....	25
5.1.10 Conexión eléctrica .....	26
5.1.11 Primera puesta en funcionamiento y comprobación .....	27
5.2 Indicaciones para el usuario .....	29
5.2.1 Indicaciones de seguridad .....	29
5.2.2 Instrucciones de uso.....	30
5.3 Cocción.....	31
5.3.1 Leyenda de los pictogramas .....	31
5.3.2 Pantalla HOME .....	33
5.3.3 Interacción con la pantalla táctil.....	33

5.3.4	Cocción manual.....	34
5.3.5	Programas de cocción personalizados.....	39
5.3.6	Creación de un programa de cocción.....	40
5.3.7	Salvar un programa de cocción.....	41
5.3.8	Modificar un programa de cocción.....	43
5.3.9	Copiar, desplazar, renombrar y borrar los programas de cocción.....	43
5.3.10	Seleccionar un programa del menú.....	44
5.3.11	Las interfaces Recipe Tuner.....	46
5.3.12	Modo Rack Control.....	47
5.3.13	Uso de la función Easy Service en Rack Control.....	52
5.3.14	Puesta en marcha programada.....	53
5.3.15	La sonda al corazón y la cocción en $\Delta T$ .....	54
5.3.16	Consejos para la cocción.....	55
5.4	Menú FUNCIONES.....	56
5.4.1	LAVADO.....	56
5.4.2	ENFRIAMIENTO.....	58
5.4.3	SERVICIO.....	59
<b>6.</b>	<b>Limpieza y conservación.....</b>	<b>61</b>
6.1	Limpieza regular por el usuario.....	62
6.2	Descarga de humedad.....	62
6.3	Limpieza de puerta.....	63
6.4	Limpieza del filtro de aireación.....	63
6.5	Mantenimiento realizado por el servicio técnico.....	64
<b>7.</b>	<b>Descripción alarmas.....</b>	<b>64</b>
<b>8.</b>	<b>Recuperación.....</b>	<b>66</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)



**¡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.
- Se prohíbe colocar el cable bajo revestimientos o alfombras y otros materiales termoaislantes. Mantenga el cable fuera de la zona de trabajo y nunca lo sumerja en agua.

- 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!  
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 poner en funcionamiento el aparato asegúrese de que en la cámara del horno no haya ningún objeto como bolsas de plástico, manual de instrucciones o algún accesorio. Mientras el aparato está en funcionamiento no coloque en la cámara de cocción ni encima de él utensilios de cocina, trapos, papeles, etc.
- Asegúrese de que la válvula de evacuación del vapor no esté tapada u obstruida.
- 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!** Una vez apagado el fuego, garantice la entrada suficiente de aire fresco.

### 1.3 Uso previsto



**¡ATENCIÓN!**

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

Cualquier uso del dispositivo para fines diversos y / o desviarse de su uso previsto está prohibido y se considera uso contrario a su uso previsto.

Se excluyen todas las reclamaciones contra el fabricante y / o sus representantes por daños causados por el uso del dispositivo contra su uso previsto.

El usuario será responsable único y exclusivo de los daños producidos durante un uso del aparato no conforme a su destino.

El aparato trabajará de modo seguro solamente si es utilizado conforme a su diseño, y de acuerdo con las indicaciones de este manual de uso.

**El horno de vapor combinado ha sido diseñado únicamente para la preparación de alimentos apropiados.**

### 1.4 Uso contrario a su uso previsto.

Cualquier uso que no sea el mencionado en 1.3 “Uso previsto” se considera inadecuado y prohibido.

Un uso no conforme a su destino puede provocar daños graves a personas y objetos debido a tensión eléctrica peligrosa, fuego o alta temperatura. Usando este aparato sólo se pueden realizar tales tareas que están descritas en estas instrucciones de uso. El uso inadecuado puede provocar deterioro del aparato.

Solo personal cualificado podrá realizar las intervenciones técnicas, de montaje y mantenimiento del aparato.

## 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. Especificaciones técnicas

### 4.1 Propiedades de los hornos de vapor combinados Serie T

- **Funciones:** Aire caliente, cocción al vapor, cocción mixta (convección y vapor), modo delta T, producción del vapor mediante inyección directa, motor reversible (rodetes de ventilador), sistema automático de limpieza de 3 etapas con un programa de secado
- Control: táctil, mando giratorio
- Número de programas de cocción: 99
- Número de fases de tratamiento térmico: 9
- Extracción de vahos
- Velocidad del ventilador: 3 niveles
- Sistema de limpieza
- Iluminación interior
- Conexión de sonda térmica
- Conexión de agua 3/4
- Puerta con doble cristal
- Guías extraíbles

### Dispositivos de seguridad

El aparato está equipado con los siguientes mecanismos 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!**

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

**Interruptor de la puerta** para el funcionamiento del aparato durante la apertura de la puerta: se apaga el sistema de calefacción y el ventilador.

## 4.2 Datos técnicos

<b>Denominación:</b>	<b>Horno de vapor combinado 5110RS</b>
Código:	<b>117552</b>
Material:	acero inoxidable
Versión:	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Guías:<ul style="list-style-type: none"><li>- Cantidad: 5</li><li>- Formato: 1/1 GN o 600 x 400 mm</li><li>- Tipo: transversales</li><li>- Distancia entre pares de ranuras: 74 mm</li></ul></li></ul>
Capacidad de carga máxima:	8/10 kg por estante
Rango de temperatura:	de 50 °C a 300 °C
Regulación de temperatura:	progresión continua
Ajuste de tiempo:	de 0 a 599 minutos
Potencia nominal:	6,3 kW / 400 V / 50 Hz
Conexión del aparato:	3 NAC
Medidas:	an. 875 x prof. 830 x al. 660 mm
Peso:	90 kg
Incluye:	1 parrilla 1/1 GN 1 bandeja 1/1 GN 1 tubo de vaciado de PVC 1 manguera de suministro de agua 1 manguera de suministro de detergente

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

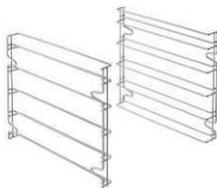
<b>Denominación</b>	<b>Horno de vapor combinado 7110RS</b>
Código:	<b>117572</b>
Material:	acero inoxidable
Versión:	▪ Guías: <ul style="list-style-type: none"><li>- Cantidad: 7</li><li>- Formato: 1/1 GN o 600 x 400 mm</li><li>- Tipo: transversales</li><li>- Distancia entre pares de ranuras: 74 mm</li></ul>
Capacidad de carga máxima:	8/10 kg por estante
Rango de temperatura:	de 50 °C a 300 °C
Regulación de temperatura:	progresión continua
Ajuste de tiempo:	de 0 a 599 minutos
Potencia nominal:	9,6 kW / 400 V / 50 Hz
Conexión del aparato:	3 NAC
Medidas:	an. 875 x prof. 830 x al. 850 mm
Peso:	105 kg
Incluye:	1 parrilla 1/1 GN 1 bandeja 1/1 GN 1 tubo de vaciado de PVC 1 manguera de suministro de agua 1 manguera de suministro de detergente

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

<b>Denominación</b>	<b>Horno de vapor combinado 10110RS</b>
Código:	<b>117512</b>
Material:	acero inoxidable
Versión:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Guías:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cantidad: 10</li> <li>- Formato: 1/1 GN o 600 x 400 mm</li> <li>- Tipo: transversales</li> <li>- Distancia entre pares de ranuras: 75 mm</li> </ul> </li> </ul>
Capacidad de carga máxima:	8/10 kg por estante
Rango de temperatura:	de 50 °C a 300 °C
Ajuste de temperatura:	progresión continua
Ajuste de tiempo:	de 0 a 599 minutos
Potencia nominal:	12,6 kW / 400 V / 50 Hz
Conexión del aparato:	3 NAC
Medidas:	an. 875 x prof. 830 x al. 1 050 mm
Peso:	117,4 kg
Incluye:	1 parrilla 1/1 GN 1 bandeja 1/1 GN 1 tubo de vaciado de PVC 1 manguera de suministro de agua 1 manguera de suministro de detergente

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

### Accesorios adicionales (¡no incluidos en la entrega!)



#### Rieles 5 x 600x400, un par

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Número de pares de ranuras: 5
- Formato de las ranuras para bandejas: 600 x 400 mm
- Medidas (mm): an. 360 x prof. 390 x al. 60
- Peso: 1,9 kg

**Código 116001**



### Rieles 7 x 600x400, un par

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Número de pares de rieles: 7
- Formato de las ranuras para bandejas: 600 x 400 mm
- Medidas (mm): an. 390 x prof. 360 x al. 60
- Peso: 2,2 kg

### Código 116002



### Rieles 10 x 600x400, un par

- Material: Acero inoxidable 18/10
- Número de pares de rieles: 10
- Formato de las ranuras para bandejas: 600 x 400 mm
- Medidas (mm): an. 725 x prof. 390 x al. 60
- Peso: 4,15 kg

### Código 116003



### Conjunto de sonda térmica

- Incluye: 1 sonda térmica  
1 mango
- Longitud de cable: 1,8 m
- Material del sensor de temperatura: acero inoxidable
- Medidas (mm): an. 180 x prof. 265 x al. 25
- Peso: 0,57 kg

### Código 116009

### Ducha lavado manual del horno de vapor combinado



- Material: Plástico, metal
- Longitud de cable: 2 m
- Toma de agua: 1/2"
- Propiedades: Válvula de cierre para la conexión fija de agua 1/2"
- Incluye: 1 mango
- Medidas (mm): an. 2 160 x prof. 75 x al. 30
- Peso: 1 kg

### Código 116005

**Set de hidratación para el horno de vapor combinado**

- Material: Plástico, metal
- Incluye: 1 bidón de plástico (5 L)  
1 bomba  
1 manguera de conexión: bomba del bidón (150 cm)  
1 manguera de conexión: bomba del tubo humidificador (80 cm)  
Material para la instalación
- Medidas (mm): an. 325 x prof. 260 x al. 140
- Peso: 0,98 kg

**Código 116011****Reductor de presión para el horno de vapor combinado**

- Material: Latón, cromado
- Conexión: 3/4"
- Presión del agua: 1 - 6 bar (ajuste de fábrica a 3 bar)
- Presión máx. de entrada: 16 bar
- Temperatura máx. de trabajo: 65 °C.
- Medidas (mm): an. 95 x prof. 75 x al. 50
- Peso: 0,4 kg

**Código 533051****Detergente para el horno de vapor combinado**

- Elaborado para: Hornos de vapor combinado con un sistema de limpieza, serie E-RS y serie T-RS
- Capacidad: 5 litros
- Medidas (mm): an. 195 x prof. 150 x al. 252
- Peso: 5 kg

**Código 116299**



### 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

### Art.-Nr. 115079

### Set de conexión para el horno de vapor combinado "M, E + T"

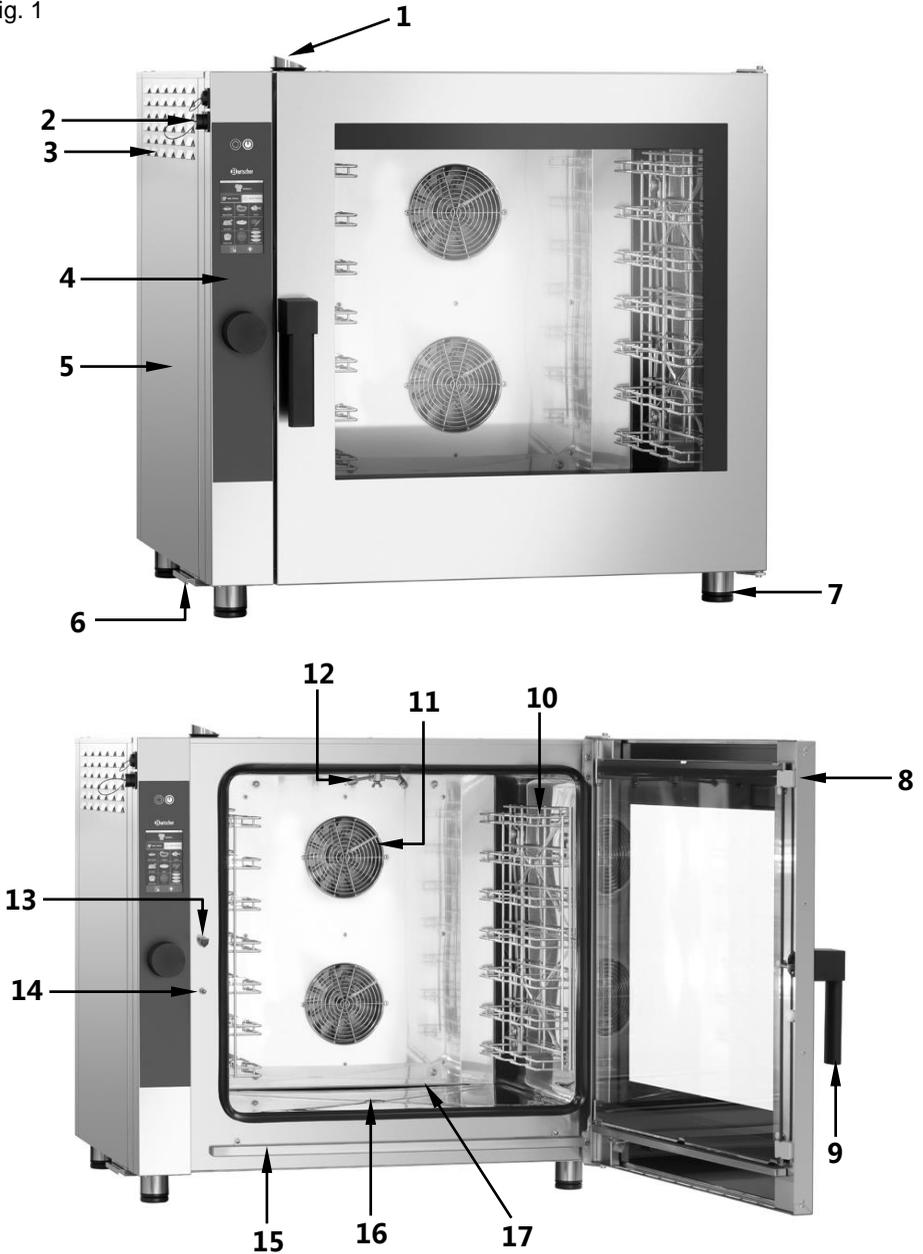


- Material: acero inoxidable
- Incluye: 1 marco  
1 tubo y chapa de refuerzo para extracción de vahos  
1 manguera de conexión  
4 patas  
abrazaderas de sujeción  
tornillos
- Posibles combinaciones: 5 x 1/1 GN por 5 x 1/1 GN  
5 x 1/1 GN por 7 x 1/1 GN
- Medidas (mm): an. 876 x prof. 622 x al. 114
- Peso: 9,2 kg

### Código 116012

### 4.3 Presentación de las partes del dispositivo

Fig. 1



## Descripción de la fig. 1 en la página 18

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| <b>1</b> Extracción de vapores                    | <b>10</b> Guías                   |
| <b>2</b> Conexión sonda térmica                   | <b>11</b> Ventilador              |
| <b>3</b> Rejillas de ventilación                  | <b>12</b> Boquilla de lavado      |
| <b>4</b> Panel de control                         | <b>13</b> Cierre de la puerta     |
| <b>5</b> Carcasa                                  | <b>14</b> Interruptor de contacto |
| <b>6</b> Panel de control del filtro de aireación | <b>15</b> Bandeja de goteo        |
| <b>7</b> Pies de altura ajustable                 | <b>16</b> Cámara del horno        |
| <b>8</b> Puerta                                   | <b>17</b> Desagüe                 |
| <b>9</b> Mango de la puerta                       |                                   |

## 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 responsabiliza por daños personales o materiales que resulten del incumplimiento de las normas mencionadas anteriormente o de la alteración de los elementos del dispositivo y el uso de repuestos 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.
- **NOTA:** Para transportar el aparato al lugar de instalación, use una transpaleta para evitar que el aparato vuelque, lo que podría causar daños en objetos y personas.

### 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.

## 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.**

## 5.1.4 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 (Fig. 2).



**¡ATENCIÓN!**

**¡No utilizar nunca el dispositivo sin patas!**

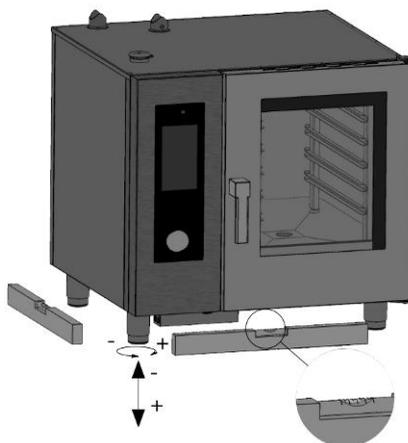


Fig. 2

- 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.

### 5.1.5 Instalación

- **Nunca** coloque el aparato justo al lado de las paredes, tabiques, muebles u otros objetos hechos de materiales inflamables. Tenga en cuenta las normas contra incendio vigentes.
- Mantenga una distancia mínima de **50 mm** entre el horno y las paredes u otros aparatos y objetos que se encuentren a su lado derecho, por detrás y por encima.
- Entre el lado izquierdo del aparato y la pared debe haber una distancia de **500 mm** para asegurar un acceso cómodo a los elementos de conexión durante los trabajos de instalación y mantenimiento.

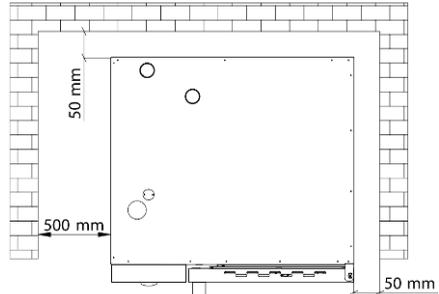


Fig. 3

- Si dejar la distancia mínima resulta imposible, hay que aplicar las medidas de seguridad apropiadas (p.ej., lámina resistente a temperaturas altas) que aseguran conservar la temperatura de las paredes dentro del rango seguro (hasta 60°C).
- **El aparato no es apto para empotrar.**

### 5.1.6 Conexión del agua

- Asegúrese de que cerca del aparato hay una toma de agua potable.
- Si se lleva a cabo una instalación nueva, antes de conectar el aparato a la red de suministro de agua, deje salir una cantidad de agua suficiente con el fin de evitar la contaminación de las válvulas magnéticas.
- La presión mínima del agua debe ser superior a 1,5 bar para que el aparato funcione correctamente.



**¡ADVERTENCIA!**

**La presión hidráulica del agua debe estar al máx. de 6 bares (600 KPa)  
Si la presión fuera superior a dicho valor, debe instalarse un reductor de presión adecuado antes del horno (página 17).**

- Conecte la manguera de suministro de agua incluida en la entrega al conector A (3/4) del aparato. El conector está ubicado en la parte trasera a la derecha debajo del aparato. El otro extremo de la manguera conecte a **la red de distribución del agua fría** equipada con una válvula de cierre.
- Asegúrese de que la válvula de cierre esté montada en un lugar de fácil acceso para el usuario.

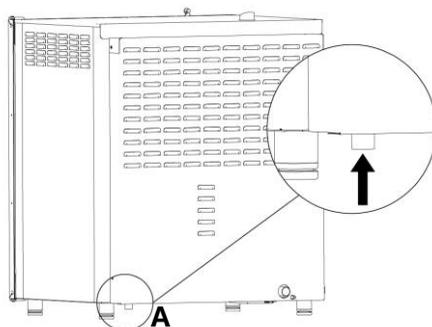


Fig. 4

- Para que el aparato pueda funcionar sin problemas, así como con el fin de evitar la acumulación de cal en la cámara de cocción debe proporcionarse agua potable de dureza hasta 5° dH (escala alemana).



**¡ADVERTENCIA!**

**A partir de 5° dH. (según la escala alemana) de la dureza del agua, se recomienda instalar antes del aparato un ablandador descalcificador.**

## 5.1.7 Conexión del desagüe

- Conecte el tubo de vaciado PVC incluido en la entrega al orificio de salida (B) situado en la parte posterior del aparato, abajo a la derecha, para asegurar la salida de los líquidos de la cámara de cocción.
- El tubo de vaciado debe estar conectado con una manguera adecuada ( $\varnothing$  32 mm) y redirigido al sistema de alcantarillado.

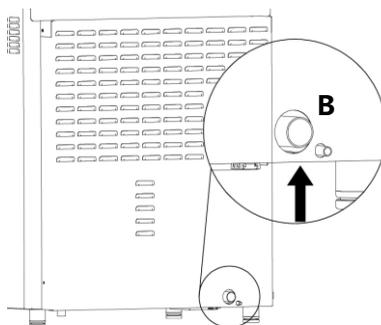


Fig. 5

### 5.1.8 Conexión de la manguera de suministro del detergente

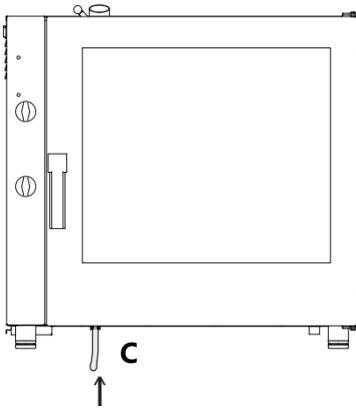


Fig. 6

La conexión para la manguera de suministro del detergente está ubicada a la izquierda en la parte inferior del aparato. Conecte la manguera de suministro adjunta al conector.

La manguera de suministro del detergente (C) debe sumergirse hasta el máximo posible en el tanque con un detergente apropiado (Fig. 6).

### 5.1.9 Regulación del perno de cierre de la puerta

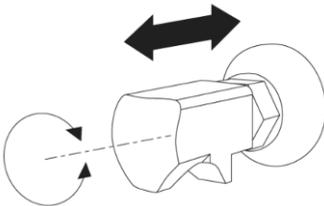


Fig. 7

Una vez colocado el aparato en el lugar designado para la instalación, verifique el sistema de cierre y fijación de las juntas de la puerta de la cámara de cocción.

Hay posibilidad de ajustar la profundidad del perno de cierre para que la cámara de cocción esté correctamente cerrada durante el horneado.

Es posible ajustar la presión ejercida por la puerta sobre la junta. Para aumentar la presión atornille el perno, y para disminuir la presión destornille el perno (**Fig. 7**).

Terminada la regulación, vuelva a apretar el tornillo, asegurándose de que el anclaje de bloqueo esté orientado hacia abajo.

## 5.1.10 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 mm<sup>2</sup>.
- El aparato debe estar conectado a un circuito de compensación de potenciales cuya eficacia corresponde a las recomendaciones indicadas en la normativa vigente.

### 5.1.11 Primera puesta en funcionamiento y comprobación

Antes de **poner los aparatos electrónicos en funcionamiento por primera vez**, deben realizarse con cuidado todos los controles necesarios para comprobar la conformidad del aparato y sus instalaciones con las normas legislativas y con las especificaciones técnicas, así como con las medidas 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 inspección** del aparato debe realizarse completando un ciclo de cocción de prueba que permita comprobar un correcto funcionamiento del aparato y detectar posibles daños o problemas.

- Encienda el aparato con el botón ENC./APAG (**Ref. 1, Fig. 8**).
- Configurar un ciclo de cocción/horneado:

**tiempo: 10 minutos temperatura: 150 °C humedad 5%**

Proceda al control minucioso siguiendo los siguientes puntos:

- Las luces de la cámara del horno se encienden presionando un botón adecuado (Ref. 4 Fig. 8) y después de 45 segundos, se apagan automáticamente, si no se han apagado antes presionando nuevamente el botón.
- El aparato se apaga cuando se abre la puerta de cristal y se enciende de nuevo después de cerrar la puerta.
- Los motores de los ventiladores efectúan la inversión automática del sentido de rotación cada 3 minutos.
- Los motores de los ventiladores en la cámara del horno giran en el mismo sentido.
- Controle la salida de agua en dirección al ventilador del tubo que suministra la humedad en la cámara de cocción.
- Al finalizar el ciclo de cocción/horneado suena una señal acústica.

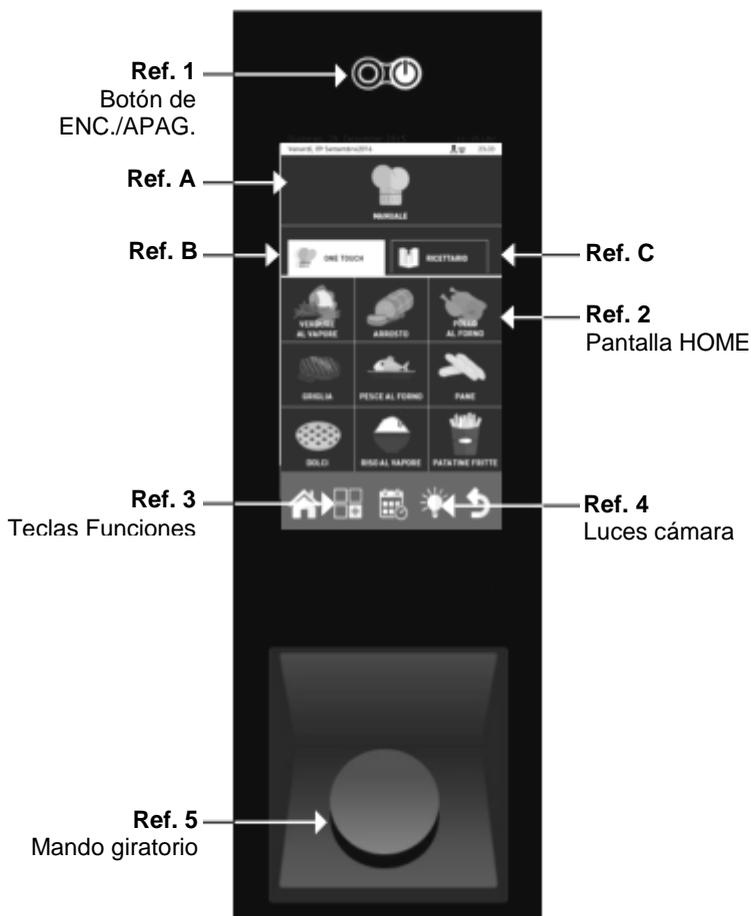


Fig. 8

## 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 parrillas 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 mucho cuidado al abrir la puerta: **Peligro de quemaduras** por el vapor caliente.
- 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 Instrucciones de uso



**¡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.
- Antes de comenzar a utilizar el aparato, límpielo y sus accesorios de acuerdo con las instrucciones del capítulo **6 “Limpieza y mantenimiento”**.
- Antes de poner en funcionamiento el aparato, verifique la exactitud del montaje, nivelado, así como la instalación eléctrica y conexión a la red de suministro de agua fría.
- Después de conectar el aparato a la fuente de alimentación eléctrica, este permanece en modo Standby.
- El panel de control del aparato está equipado con un mando giratorio (Ref. 5, Fig. 8). Para configurar los parámetros requeridos, mueva el mando giratorio y para confirmar los valores ajustados púselo.
- Para compensar la pérdida de calor al abrir la puerta con el fin de introducir los alimentos se recomienda precalentar el horno (**Capítulo 5.3.4 “Cocción manual/ Configuración del precalentamiento automático”, p. 33**).

## 5.3 Cocción

### 5.3.1 Leyenda de los pictogramas

#### Pantalla inicial

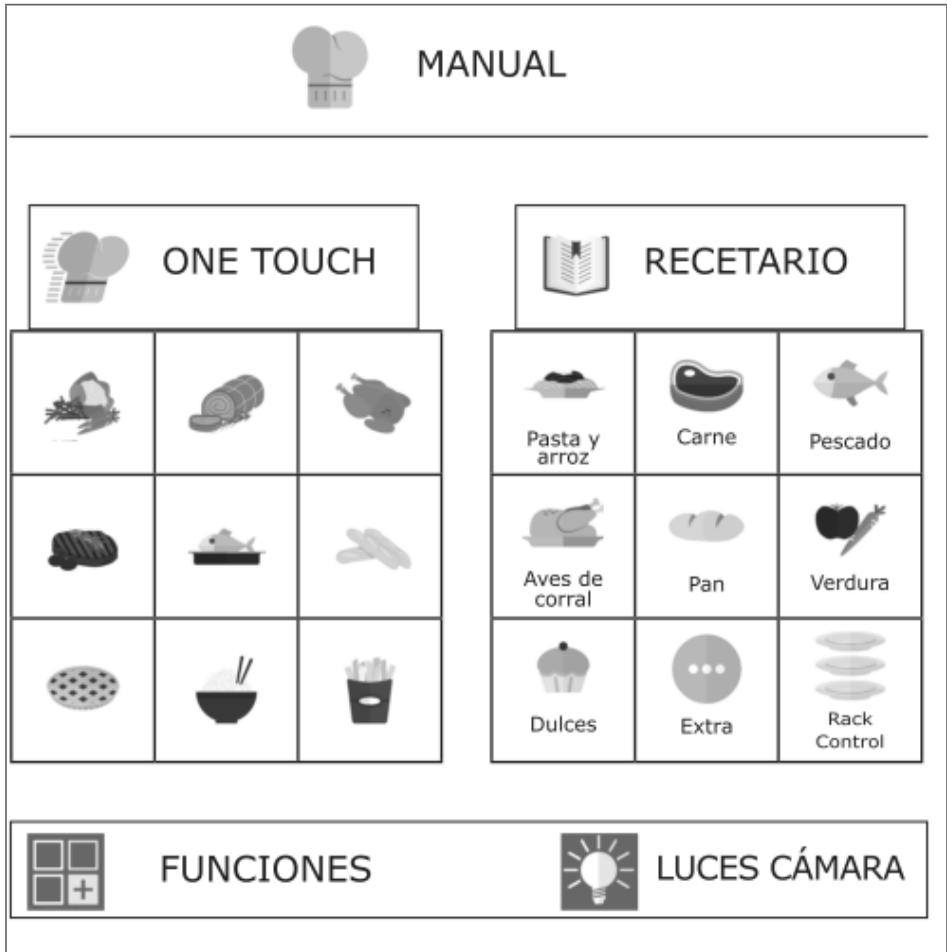


Fig. 9

## Pantalla cocción manual



Modo de cocción convección



Modo de cocción mixto



Modo de cocción al vapor



Modo: Mantenimiento



Enfriamiento automático.  
Disponible solo desde la segunda  
fase de cocción.



Modo: mensaje



Modo: ahumado



Tiempo / Temporizador



Modo con sonda al corazón



Modo delta-T



Válvula de evacuación de la  
humedad cerrada



Válvula de evacuación de la  
humedad abierta



Porcentaje de humedad relativa



Botón desbloquear: permite  
modificar un programa



Indicador de programa modificado  
por el usuario o programa nuevo



Durante la cocción permite  
verificar el SET del programa



Botón humidificador manual



Tecla partida programada



Botón Home: permite volver a la  
pantalla inicial

### 5.3.2 Pantalla HOME

Encienda el aparato con el botón ENC./APAG. (Ref. 1 Fig. 8), en el display aparece la pantalla de inicio “HOME” (Ref. 2, Fig. 8)

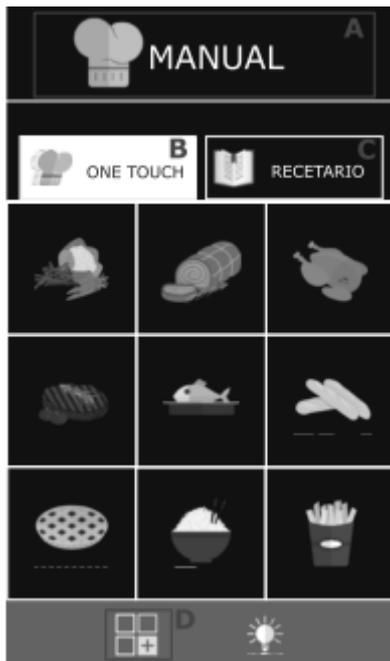


Fig. 10

Es posible elegir la cocción “Manual” (Ref. A) o uno de los programas preferidos, previamente configurados en el programa “ONE TOUCH” (Ref. B) o en el “Recetario” (Ref. C). Pulsando el botón D se accede al menú “Funciones”, donde es posible configurar el lavado, importar y exportar los programas de cocción, así como modificar los ajustes del sistema del horno. (Algunas de estas funciones están protegidas con una contraseña y accesibles solamente para los técnicos especializados). Mediante “ONE TOUCH” (Ref. B) se puede acceder directamente a las propias recetas preferidas. Su puesta en marcha se efectúa al pulsar uno de los símbolos, lo que permite ahorrar el tiempo. Debajo de los símbolos se encuentran programas de cocción configurados por el mismo usuario e incluidos con un símbolo en el menú. El “Recetario” (Ref. C) reagrupa, en cambio, los programas de cocción divididos según el tipo de producto como p.ej.: carne, verduras, dulces, etc.

### 5.3.3 Interacción con la pantalla táctil

Todas las operaciones se realizan pulsando la opción o el pictograma deseado.

Para cambiar un parámetro de cocción como p.ej. la temperatura, pulse el campo correspondiente y mueva el mando giratorio (Ref. 4 Fig. 8).

Para confirmar la modificación vuelva a pulsar el parámetro o el mando giratorio (Ref. 2 Fig. 8).

## 5.3.4 Cocción manual

Desde la pantalla “Home”, pulsando “Manual” se accede a la pantalla de configuración de los parámetros de cocción.

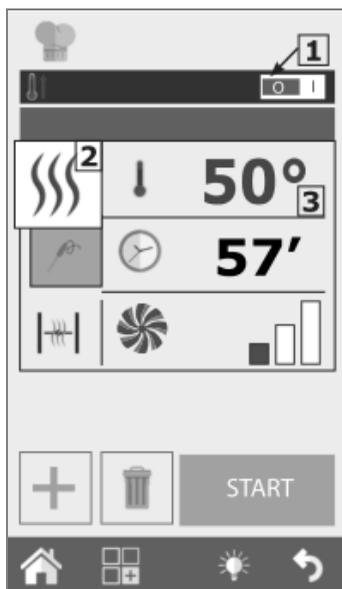


Fig. 11

En el proceso de la cocción “Manual” es posible configurar el aparato para una cocción individual con una o varias etapas de cocción y/o configurar un programa de cocción y guardarlo en el “Recetario”.

### Configuración del precalentamiento automático

Mediante la función “Precalentamiento” el horno se calienta antes de que los platos a cocer sean introducidos en la cámara de cocción.

Si el aparato tiene la temperatura más alta de la indicada por el precalentamiento, entonces el horno se enfría automáticamente y alcanza la temperatura adecuada.

El “Precalentamiento” se configura automáticamente, pero es posible modificar esta función si después de haber pulsado el botón “Start” se hace clic en la temperatura visualizada en la pantalla.

Además, es posible activar o desactivar esta función accionando el botón 1 (Fig. 11) a la derecha o a la izquierda.

El precalentamiento automático debe efectuarse con la cámara del horno vacía.

### Configuración del modo de cocción

El botón 2 (Fig. 11) está configurado por defecto en el modo **Convección** (aire caliente). Pulsando este botón se puede cambiar el modo de cocción al **Mixto** o **Vapor**. Además, se puede configurar el modo de **Mantenimiento de temperatura (HOLD)**, **Mensaje** o **Ahumado**.

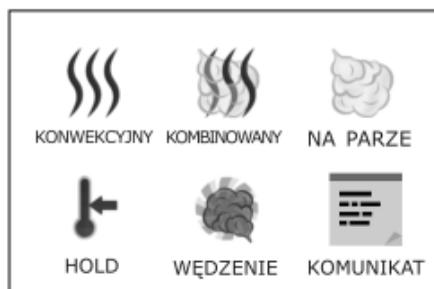


Fig. 12

## Modo de cocción Convección, cocción mixta o cocción al vapor

### Configuración de la temperatura de cocción

Pulsando el botón **3** (Fig. 11) se puede ajustar la temperatura de la cámara de cocción. La temperatura que se puede configurar varía en función del modo de cocción seleccionado.

### Configuración del temporizador / sonda / Delta-T

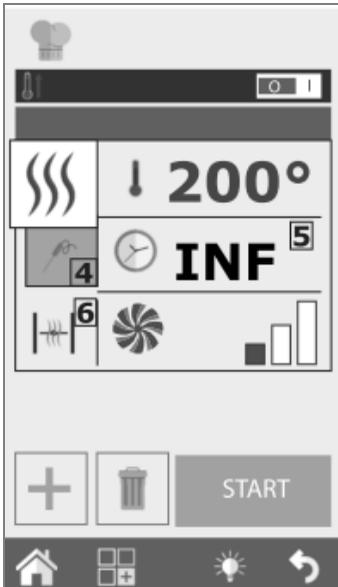


Fig. 13

Al seleccionar el modo de cocción es posible cocinar “por tiempo” o mediante la sonda a corazón.

Pulsando el botón **5** (Fig. 13) se puede ajustar el temporizador (cuenta atrás). El tiempo se indica en el formato de minutos (1h 30' = 90 minutos).

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal acústica y el proceso de cocción se detiene.

Si el tiempo no se ha configurado, la cocción se efectúa de forma “infinita” (**INF**); el horno sigue cocinando hasta que haya una intervención manual por parte del usuario para detener la cocción.

En cambio, durante la cocción con la sonda térmica se puede elegir entre el modo de cocción con sonda a corazón (**4a**) o el modo **ΔT** (**4b**).

Esta modalidad permite una cocción más cuidadosa de los alimentos.

Informaciones adicionales sobre el modo de cocción **ΔT** se pueden encontrar en el capítulo 5.3.15 “**Sonda al corazón y la cocción ΔT**”.

### Ajuste de la válvula de evacuación de la humedad

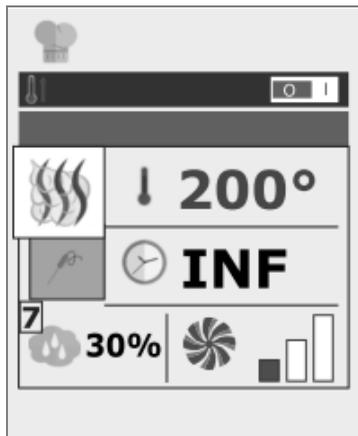
Solamente en el modo de **Convección** es posible abrir (**6b**) o cerrar manualmente (**6a**) la válvula de evacuación de la humedad. Cuando la válvula de evacuación está abierta, la humedad presente en la cámara de cocción se evacúa, lo que permite secar la cámara y los alimentos.

Presione el botón **6** (Fig. 13) para abrir o cerrar la válvula de evacuación.

-  **4a** Modo de cocción con sonda al corazón
-  **4b** Modo de cocción en **ΔT**
-  **6a** Válvula de evacuación de la humedad cerrada
-  **6b** Válvula de evacuación de la humedad abierta

## Configuración del porcentaje relativo de vapor

El modo de cocción **Mixto** permite ajustar el porcentaje de humedad que el aparato mantendrá durante la cocción.



Dib. 14

Para configurar el grado de humedad deseado, pulse el botón **7** (Fig. 14) y ajuste el valor.

## Ajuste de la velocidad de rotación de los ventiladores

Las modalidades de cocción “Convección” y “Mixto” permiten modificar los parámetros de la velocidad de rotación de los ventiladores.

En cambio, en el modo de cocción “Vapor” esta configuración es automática.

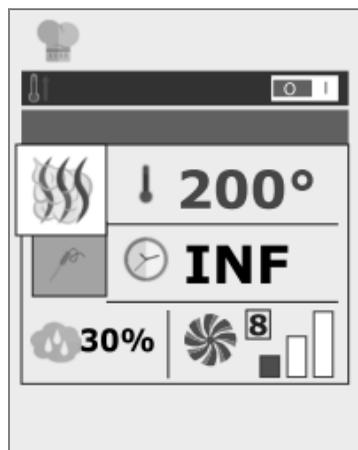


Fig. 15

Los ventiladores sirven para distribuir uniformemente el calor en la cámara del horno para lograr un grado de cocción y dorado uniformes de los productos.

Para ajustar la velocidad de rotación de los ventiladores pulse el botón **8** (Fig. 15) y seleccione el nivel deseado.

## Modo de mantenimiento de la temperatura (HOLD)

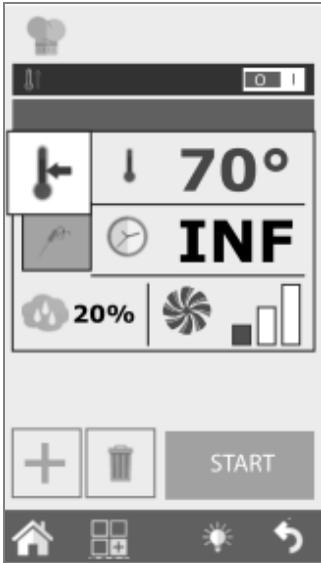


Fig. 16

La modalidad de mantenimiento de la temperatura tiene por objetivo mantener los productos a una temperatura conforme con las normas de higiene y seguridad ( $> 65\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) sin que la cocción del producto sufra ninguna modificación. Esta modalidad se utiliza normalmente al finalizar una cocción nocturna para mantener los productos cocinados a temperatura adecuada hasta el regreso del operador.

En la modalidad de mantenimiento de la temperatura la humedad está ajustada por defecto a 20%, y la velocidad de rotación de los ventiladores a 1. Para un mantenimiento eficaz se aconseja no modificar la velocidad de rotación de los ventiladores en el modo mantenimiento de la temperatura. Para preparar un asado se aconseja ajustar la humedad entre un 20% y 35%, y en caso de cocción en húmedo o cocción a fuego lento entre un 90% y 100%.

Para modificar la etapa de cocción en el modo de mantenimiento de la temperatura pulse el botón Modo-cocción (2, Fig. 11) y seleccione el símbolo HOLD (Fig. 16).

## Modo Ahumado

Para efectuar el ahumado en la cámara del horno es necesario un accesorio llamado “Smoker”. El mismo se introduce en la cámara de cocción en una bandeja en el inicio de la cocción.

En caso de que el programa de cocción prevea una etapa de cocción sucesiva a la etapa de ahumado, el accesorio “Smoker” debe sacarse del horno. Siga las instrucciones de uso del accesorio sobre la conexión y el uso del equipo para ahumar.

Una vez iniciada la cocción mediante el botón **START** (Fig. 17) el horno pedirá que se introduzca el equipo para ahumar antes de empezar la etapa de ahumado. Al finalizar esta etapa el horno pedirá la retirada del equipo para ahumar. Los dos procesos deben ser confirmados por el usuario. El aparato solo pasara a la etapa de cocción sucesiva después de la confirmación.

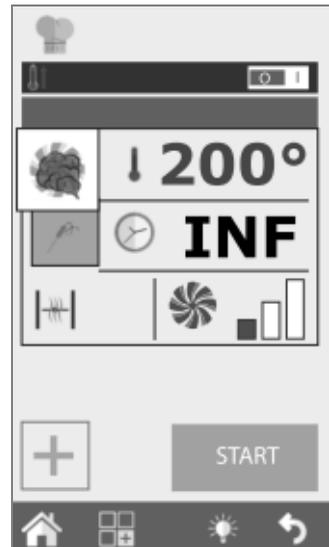


Fig. 17

En el modo **Ahumado** es posible ajustar la temperatura, el tiempo, la ventilación y la válvula de evacuación de la humedad. No obstante, se aconseja mantener la válvula cerrada para impedir la salida del humo de la cámara.

El ahumado se puede efectuar tanto en frío como en caliente, en función del tipo de producto y del resultado deseado.

En el primer caso, ajuste la temperatura de entre 10 °C y 30 °C. La temperatura mínima en la cámara del horno será similar a la temperatura ambiente. Es posible enfriar posteriormente la cámara de cocción introduciendo hielo en su interior.

En esta modalidad la temperatura máxima que se puede ajustar es 200°C.

## Modo mensaje

El modo “Mensaje” sirve para gestionar las etapas de cocción a través de mensajes que funcionan como anotaciones del usuario.

Este modo puede ser utilizado en cada programa de cocción para permitir al usuario tener todo el ciclo de cocción descrito, comprendiendo las etapas que requieren una intervención manual.

La modalidad “Mensaje” se puede escoger entre los modos de cocción en una etapa nueva de cocción.

En el menú que aparecerá ahora en la pantalla hay que introducir el mensaje deseado (p.ej. hacer un corte en la piel...) y el tiempo deseado. Si se selecciona el tiempo infinito “INF”, el ciclo de cocción continúa hasta que el usuario introduzca una configuración nueva y la compruebe.

Si, en cambio, se selecciona un curso diferente, la etapa de cocción para un mensaje aplicado durará por el tiempo deseado, y posteriormente pasará a la etapa de cocción siguiente sin solicitar alguna confirmación.



Fig. 18

Al seleccionar el modo “Mensaje” se puede escoger un mensaje de un listado de mensajes existente o se puede escribir un mensaje nuevo.

El mensaje es gestionado de manera similar a una etapa de cocción.

## Iniciar y detener la cocción

Una vez configurados los parámetros de cocción deseados, pulse el botón START (9, Fig. 19) para iniciar el ciclo de cocción



Fig. 19

El horno se pondrá en funcionamiento en modo precalentamiento en caso de que este haya sido seleccionado con anterioridad. En caso contrario, pasa directamente al modo de cocción.

Al pulsar el botón **“Personalización avanzada”** (Fig. 20) se puede seleccionar manualmente la etapa específica de partida de la cocción o pasar a la etapa de otro modo de cocción, seleccionando la etapa deseada y confirmándola con el botón START.

La cocción durará hasta que acabe el tiempo configurado o hasta que se alcance la temperatura en el interior del producto en la modalidad de cocción con sonda al corazón.

Si el tiempo se ha configurado en infinito “INF”, es necesario detener la cocción manualmente. Para hacer esto pulse la tecla STOP (10, Fig. 19).

### 5.3.5 Programas de cocción personalizados

Es posible crear de forma sencilla propios programas de cocción personalizados que pueden tener hasta 9 etapas diferentes más el precalentamiento.

Cada etapa de cocción está representada por un modo de cocción (convección, mixto, vapor, etc.) con unos parámetros específicos de tiempo, humedad, ventilación, etc.

**Ejemplo:** Para un asado es posible crear un programa de cocción que incluya las siguientes etapas de cocción:

1. Salteado
2. Cocción
3. Mantenimiento de la temperatura

La condición para crear una etapa sucesiva de cocción es ajustar un tiempo definido para la etapa de cocción anterior. Si la fase 1 tiene el tiempo configurado en infinito “INF”, no será posible crear la etapa 2, dado que la primera no tiene tiempo de duración definido.



Fig. 20

La única excepción es la etapa de mantenimiento de la temperatura que se puede configurar en infinito “INF” para luego tener una o varias etapas de cocción sucesivas. Sin embargo, estas etapas deben ser iniciadas manualmente, como p.ej. en la cocción nocturna de algunos tipos de asados, si se prefiere dorar el asado cuando el usuario regresa a la cocina, o sea, después de la etapa de mantenimiento de la temperatura.

Para pasar de una etapa de cocción a otra, mantenga pulsado el número de etapa de cocción a la que se desea pasar, o seleccione con las flechas el número de etapa deseada y pulse el botón START.

Es posible iniciar un programa desde una etapa de cocción específica (diferente de la configurada): Una vez seleccionado el programa pulse el botón **Personalización avanzada** y mediante la flecha pase a la etapa de cocción deseada. Al pulsar el botón START el programa inicia desde esta etapa de cocción. Si en este programa está previsto un precalentamiento, este no se efectúa. De todas formas, es posible modificar el programa con la interfaz Cooking Tuner pulsando el botón **“Personalización avanzada”**.

### 5.3.6 Creación de un programa de cocción

El programa de cocción se compone de varias etapas que el horno realiza sucesivamente, en orden creciente (etapa 1, etapa 2, etapa 3...) pasando de una a otra de forma automática.



Fig. 21

Una vez configurados los parámetros para la etapa inicial (fase 1), pulse el botón “+” (11, Fig. 21) para crear la siguiente fase de cocción.

Configure los parámetros de la etapa de cocción 2.

Al crear las siguientes etapas de cocción, proceda como se describe anteriormente.

También se puede agregar nuevas etapas de cocción a las etapas creadas anteriormente. La nueva etapa de cocción se coloca debajo de la etapa seleccionada al presionar nuevamente el botón 11.

Al finalizar la programación, pulse el botón START (Fig. 21) para iniciar el ciclo de cocción

Para cancelar una etapa de cocción pulse el botón **“Elimina fase”** (12, Fig. 21).

### Configuración de una etapa de enfriamiento entre dos fases

Entre las etapas de cocción, puede ser necesario bajar la temperatura en la cámara del horno. Por ejemplo, al cocer un asado es necesario bajar la temperatura de la cámara del horno entre la etapa de dorado (a alta temperatura) y la etapa de cocción (a temperatura más baja).

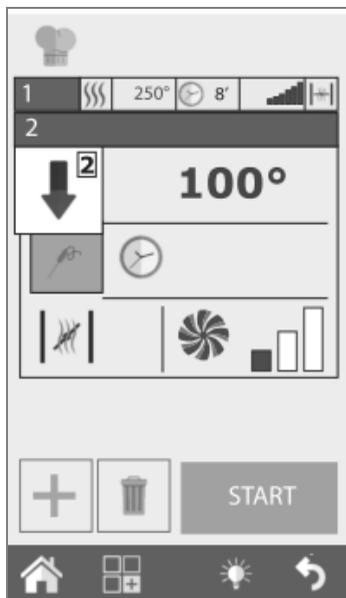


Fig. 22

El horno puede realizar este proceso automáticamente, si se ha configurado una etapa de enfriamiento automático.

La fase de enfriamiento automático solo se puede configurar a partir de la etapa de cocción 2.

Una vez configurada una etapa de cocción a alta temperatura, debe crear una nueva etapa y seleccionar el enfriamiento automático en el campo modos de cocción (Ref. 2, Fig.8).

Una vez seleccionado este modo el horno propondrá los valores por defecto para la temperatura, la ventilación y la válvula de evacuación de la humedad. Configure la temperatura de enfriamiento deseada (mín. 100 °C, Fig. 22).

Para que el enfriamiento se realice lo más rápido posible, se aconseja no modificar, salvo exigencias especiales, los valores de ventilación y la válvula de evacuación de la humedad.

### 5.3.7 Salvar un programa de cocción

Es posible guardar un programa de cocción creado dentro del grupo “Tipo Producto” en el “Recetario” clásico (carne, pescado, pollo, etc.).

Una vez creado un programa de cocción pulse el botón Funciones (**13**, Fig. 23) para acceder a la pantalla Funciones Programa.

Seleccione la función “Salva Programa” (botón **14**, Fig. 23) y en la pantalla siguiente pulse el botón Salva (**15**, Fig. 23) y elija del listado el grupo donde quiere salvar el programa. A continuación, pulse el botón “Adelante” (**16**, Fig. 23).

A continuación, introduzca el nombre del programa usando el teclado y pulse la tecla enter (botón **17**, Fig. 23) para salvar el programa.

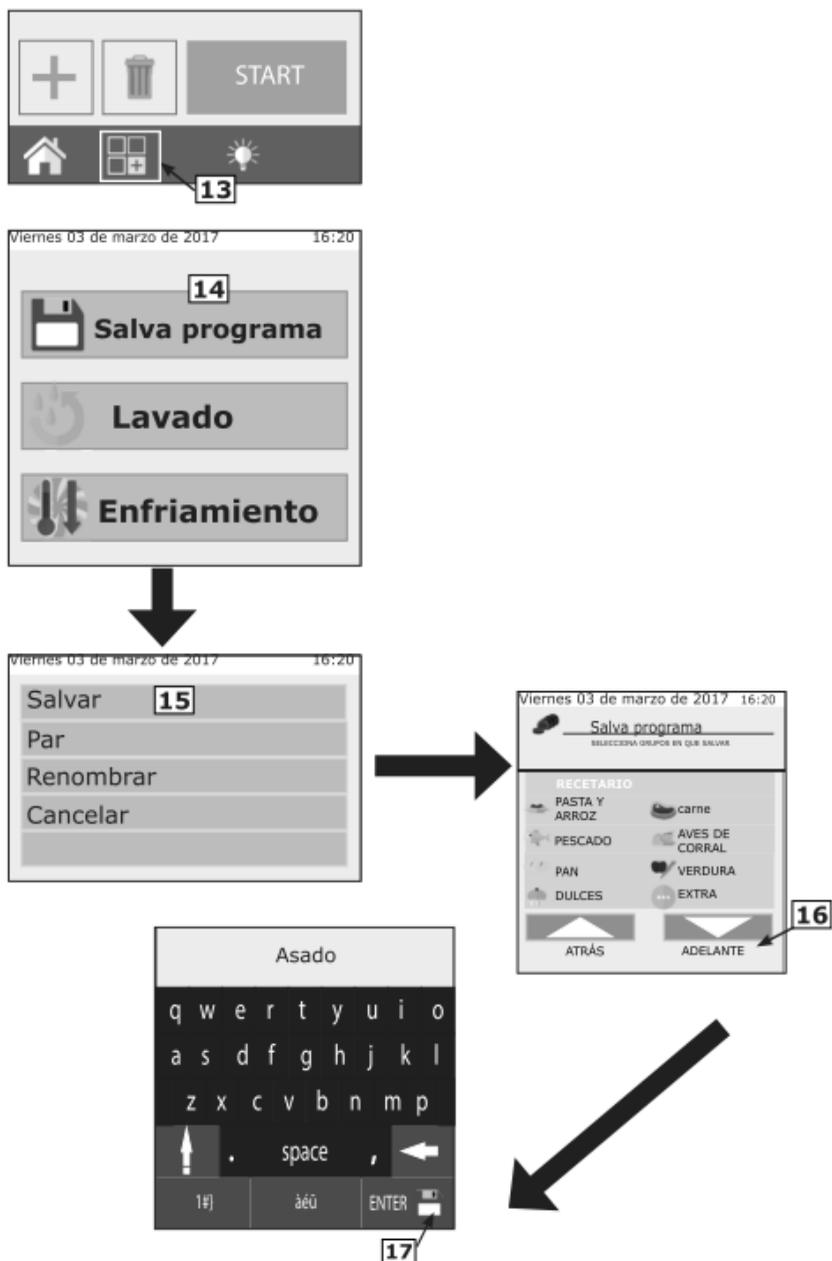


Fig. 23

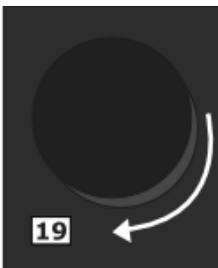
### 5.3.8 Modificar un programa de cocción

En el momento de la entrega el horno ya tiene varios programas de cocción. Es posible personalizar tanto los programas de cocción previamente cargados como los de nueva creación.



Fig. 24

Para modificar un programa de cocción es necesario seleccionar un programa de cocción deseado del recetario. Una vez seleccionado, se puede ver un resumen de las etapas del programa de cocción configurado. Es imposible salvar esta modalidad, así como modificar los parámetros del programa de cocción. Para cambiar uno o varios parámetros de cocción o activar/desactivar el precalentamiento, pulse el botón **“Personalización avanzada”** (botón 18, Fig. 24) para desbloquear el programa y realizar las modificaciones deseadas.



Dib. 25

Mueva el mando giratorio (19, Fig. 25) hasta que aparezca el etapa de cocción que desea modificar.

Una vez terminada la modificación, se puede efectuar la cocción directamente. De este modo las modificaciones se aplican solo para este ciclo de cocción y no quedan grabadas en la memoria.

Según sea necesario, puede crear una copia del programa con un nombre diferente y con las modificaciones realizadas.

### 5.3.9 Copiar, desplazar, renombrar y borrar los programas de cocción

Cualquier programa de cocción disponible se puede copiar total o parcialmente, mover, renombrar o eliminar.

#### Copiar un programa de cocción

Para crear un nuevo programa de cocción partiendo de un programa ya presente, es posible copiarlo (porque el viejo y el nuevo programa comparten varios aspectos de la cocción). Seleccione el grupo en el que desea guardarlo y, a continuación, póngale un nombre y presione enter para confirmar.

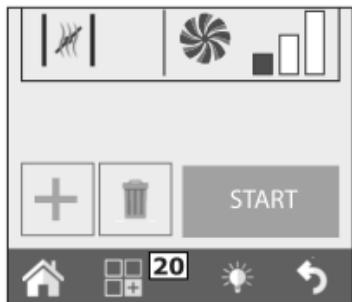


Fig. 26

## Desplazar un programa de cocción

Si desea desplazar un programa de cocción de un grupo a otro, abra el programa deseado y pulse la tecla “Funciones” (20, Fig. 26). A continuación, seleccione “Salvar” y luego “Desplazar” (Fig. 27). Seleccione un nuevo grupo o nuevos grupos donde quiere desplazar el programa y confirme con el botón “Adelante” (16, Fig. 23).

## Renombrar un programa

Una vez abierto el programa de cocción, pulse el botón “Funciones” (20, Fig. 26), seleccione “Salvar” y, a continuación, “Renombrar”. Ingrese el nuevo nombre usando el teclado y presione enter.

## Borrar un programa de cocción

Una vez abierto el programa de cocción, pulse el botón “Funciones” (20, Fig. 26), pulse “Salvar” y “Cancelar”.

Confirme la elección pulsando **SÍ** en la ventana que aparece.

Seleccione el programa base, ábralo e introduce los cambios pulsando el botón **“Personalización avanzada”** (botón 18, Fig. 24).

Efectúe las modificaciones que desee y pulse el botón “Funciones” (20, Fig. 26), seleccione “Salvar” y, a continuación, “Copiar”.

Seleccione el grupo en el que desea guardarlo y, a continuación, póngale un nombre y presione enter para confirmar.



Fig. 27

### 5.3.10 Seleccionar un programa del menú

El horno se entrega con una serie de programas de cocción almacenados en la memoria. Estos están divididos según tipo de producto (carne, pescado, verdura, etc.). Es posible visualizarlos tanto en el Menú principal, como en el “Recetario”; la pantalla “ONE TOUCH”, en cambio, permite ver directamente los iconos de las recetas que el usuario ha decidido configurar como preferidas.

## ONE TOUCH

Al encender el aparato, se muestran todas las recetas de usuario creadas y cargadas por él.

Una vez seleccionada la receta deseada, el horno comienza la cocción de inmediato, sin necesidad de efectuar pasos adicionales, lo que minimiza el tiempo de cocción necesario.

Para cambiar el programa de cocción el el modo “ONE TOUCH”, mantenga pulsado el icono

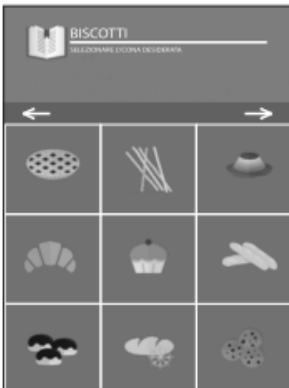


Fig. 29

## El “Recetario”

Al pulsar el botón “Recetario” (C1, Fig. 28) aparecen los programas de cocción divididos según la categoría de producto, como p. ej. carne, pescado, verdura.

Al seleccionar la categoría de producto deseada se abrirá la lista de todos los programas de cocción para esa categoría.

Seleccione de la lista el programa deseado.

Para regresar a la pantalla de sus programas de cocción preferidas pulse el botón “ONE TOUCH” (C2, Fig. 30).

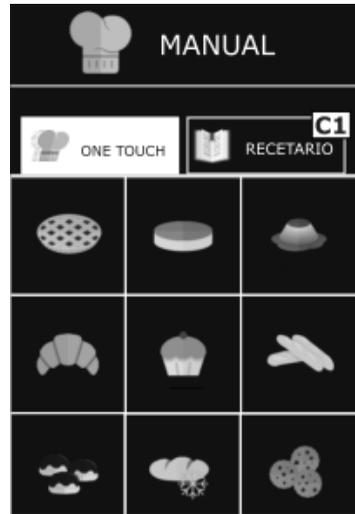


Fig. 28

relativo a la receta que se desea sustituir. Escoja de la lista la receta que quiere tener en el menú principal. A continuación, seleccione de la lista el símbolo que se asignará a la receta antes seleccionada.



Fig. 30

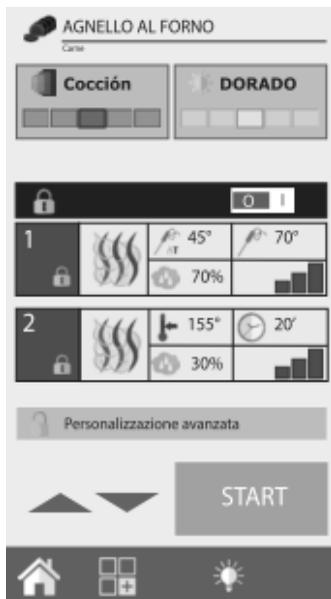


Fig. 31

### 5.3.11 Las interfaces Recipe Tuner

Una vez abierto un programa de cocción es posible modificarlo de forma sencilla utilizando las interfaces **RecipeTuner**.

En función del tipo de cocción seleccionado es posible modificar fácilmente la cocción, p.ej el dorado, la humedad, el grado de fermentación de la masa, etc.

La función **RecipeTuner** está disponible tanto para los programas preconfigurados por fábrica como para programas creados recientemente. El sistema **RecipeTuner** reconoce solo las etapas de cocción que deben modificarse para cumplir con los requisitos del proceso de cocción.

#### Función de las interfaces

**Cocción:** esta interfaz permite modificar la cocción del producto. Se supone que el el proceso de cocción se realiza en promedio a 60° C en el interior del producto. Son posibles los siguientes ajustes (comenzando desde la izquierda): “poco cocido”, “medio-poco cocido”, “medio”, “medio-bien cocido” y “bien cocido”

**Dorado:** El dorado del producto se puede ajustar en 5 niveles diferentes, del dorado más leve (a la izquierda), al más intenso (a la derecha).

**Humedad:** En las cocciones a fuego lento la misma hace referencia a la humedad residual en el producto al finalizar la cocción.

**Fermentación:** Es posible añadir diferentes grados de fermentación (fases de 20 minutos) y, a continuación, efectuar un programa automático de “Fermentación” y “Cocción”.

Método de cocción	Interfaz del usuario	
Al vapor	Asar	
Asar a la parrilla	Asar	Dorar
Asar	Asar	Dorar
Freír	Asar	Dorar
Estofar	Humedad	
Gratinar	Dorar	
Productos de horno	Fermentación	Dorar
Baja temperatura	Asado	
Ahumar		
Huevos	Asar	

### 5.3.12 Modo Rack Control

La función Rack Control permite controlar de manera independiente hasta 10 niveles diferentes durante la cocción. Esta función administra solamente la configuración de “Modo cocción”, temperatura, humedad, etc. No obstante, cada nivel puede tener un tiempo de cocción o temperatura en el interior independiente de los demás.

Pulsando el icono Rack Control (21, Fig. 32) se accederá a la lista de los programas de cocción preconfigurados, como por ejemplo: Desayuno, Comida, Multibaker, Vapor mixto. Cada uno de estos programas de cocción tiene una serie de platos relacionados con él.

Ejemplo: El programa de cocción “Comida” contiene los platos relativos al servicio de comida como el filete a la parrilla, la milanesa, las verduras salteadas o las lasañas gratinadas.

Además, es posible crear y añadir otros programas de cocción y subprogramas (comidas).

#### Uso de la función Rack Control

##### Seleccionar un programa Rack Control

Una vez seleccionado uno de los programas de cocción, p. ej. “Comida”, aparece una pantalla con las configuraciones generales del programa a la izquierda: Pre calentamiento, modo cocción, temperatura, velocidad de rotación de los ventiladores, válvula de evacuación (humedad o Steam Tuner en caso de que se configure el modo cocción Mixto o Vapor).

A la derecha se verán, en cambio, los 5 niveles vacíos.

##### Puesta en marcha de un programa Rack Control

Todos los programas Rack Control funcionan básicamente con tiempo infinito.

Independientemente de si el programa de cocción prevé el pre calentamiento o no, el programa de cocción debe iniciarse presionando el botón START (22, Fig. 33).



Fig. 32

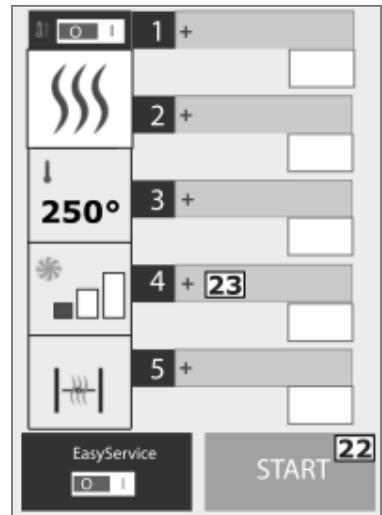


Fig. 33

## Añadir los platos en los niveles del programa

Una vez puesto en marcha el programa de cocción, y al finalizar el precalentamiento (si presente), pulse el símbolo “+” (botón 23, Fig. 33) de una de las casillas de la derecha para añadir el nombre del plato a introducir en el nivel seleccionado.

En la pantalla digital aparece una lista de subprogramas ya configurados (comidas). Seleccione uno presionando. Este se añade automáticamente en el campo previamente seleccionado.

Antes de seleccionar un plato para llevar a cabo el proceso de cocción, primero debe introducirlo en la cámara del horno. Siga añadiendo el resto de platos que quiere cocinar. Es posible añadir y gestionar hasta un máximo de 5 niveles cada vez.

Al lado de cada nivel aparece el tiempo que queda para que finalice la cocción. En caso de que se configure una cocción con sonda térmica, se muestra la temperatura real en el corazón del producto.

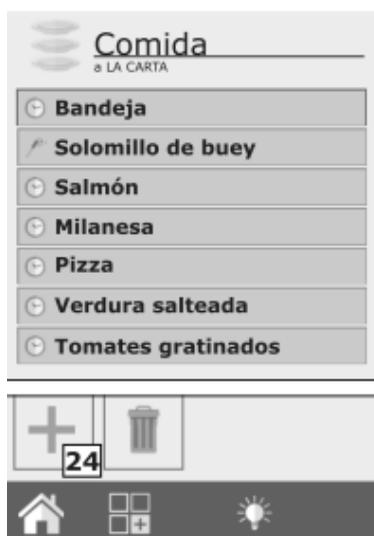


Fig. 34

## Crear nuevos nombres de platos según los niveles

Se puede agregar nuevos nombres de platos tanto en los programas creados por el usuario como en los preconfigurados.

Entre en la lista de platos pulsando una casilla vacía y, a continuación, pulse el botón “+” (24, Fig. 34).

Introduzca en la pantalla el nombre del plato y el tiempo de cocción o la temperatura en el corazón. A continuación, pulse el botón “Salvar” (25, Fig. 35).

Pulse el botón “+” (24, Fig. 34) para continuar y seguir añadiendo los nombres de platos.

### Borrar un plato de la lista

La cancelación de un plato de la lista se efectúa simplemente pulsando el nombre a eliminar.

Esta operación solo es posible si la cocción de este plato NO está activa.

### Uso directo o programado

Rack Control se puede utilizar tanto de forma directa como programada.

**El uso directo** se describe en el capítulo anterior (“Añadir los platos en los niveles del programa”).

Los platos se añaden al presionar el botón START (y al finalizar el precalentamiento, si presente).



Fig. 35

En el uso **programado**, en cambio, los platos se añaden cuando el aparato está apagado (el botón STOP activado), o sea, cuando no se cocina. En este modo no se activarán los niveles seleccionados. Se pueden activar manualmente solo al presionar el botón START (y al finalizar el precalentamiento, si presente) uno a uno, pulsando la casilla del tiempo situada a la derecha.

### Modificar el tiempo o la temperatura de la sonda de un plato

Es posible modificar el tiempo de cocción o el ajuste de temperatura de la sonda al corazón para una comida presionándolos de forma prolongada.

Para realizar estos cambios entre en la lista de las comidas, y, a continuación, seleccione el nombre del plato que desea modificar presionándolo de forma prolongada. Introduzca luego el nuevo tiempo (o temperatura sonda de la sonda al corazón). En esta modalidad es posible modificar también el nombre del plato.

Para cambiar el tiempo de cocción de un alimento dado mientras se está cocinando, pulsela casilla del tiempo de cocción restante e introduzca el nuevo tiempo o la temperatura de la sonda sonda.

## Finalización de la cocción de un plato

Una vez transcurrido el tiempo de cocción ajustado de un plato (o al alcanzar la temperatura en el corazón configurada), el horno emitirá una señal acústica y en la casilla del tiempo aparecerá el mensaje **“END”** (26, Fig. 36). Abra la puerta del horno y saque la comida preparada.

Al abrir y cerrar la puerta, la configuración del nivel se restablece automáticamente.

## Introducción rápida de un plato

Durante el proceso de cocción y servicio, puede suceder que necesite preparar un producto que no esté en la lista.

Puede agregar rápidamente un plato a la lista de Rack Control sin tener que registrarlo con un nombre específico.

Pulse un nivel vacío y seleccione el subprograma llamado **“Bandeja”** (27, Fig. 37).

Es un subprograma en el que puede configurar cada vez un tiempo de cocción diferente.

Es posible ingresar múltiples platos en la lista de Control de Rack simultáneamente usando el subprograma **“Bandeja”**.

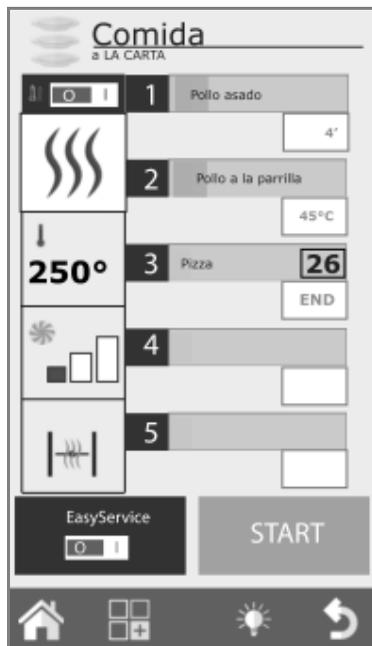


Fig. 36

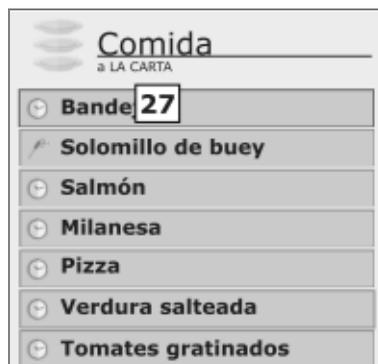


Fig. 37

### Modificación de un programa Rack Control

Para modificar el programa RackControl, una vez abierto, accione el botón **28** (Fig. 38) que aparece en la columna de la izquierda.

Es posible modificar en cualquier momento el tiempo, el modo de cocción, la temperatura, la velocidad de rotación de los ventiladores (excluida la cocción al vapor) y la válvula de evacuación.

El cambio realizado se puede guardar o copiar, renombrar y cancelar el programa. En este caso, pulse el botón Funciones (**29**, Fig. 37) y proceda como se explica en el capítulo 5.3.9 **“Copiar, desplazar, renombrar y borrar los programas de cocción”**.

### Creación de un nuevo programa Rack Control

Además de los programas Rack Control ya existentes es posible crear programas personalizados.

Entre en la lista de programas Rack Control y desde la pantalla Home pulse el icono Rack Control. El primer programa que aparece en la lista es “Manual” (**30**, Fig. 39). Este programa permite crear un nuevo programa y también trabajar en modalidad Rack Control sin memorizar el programa. En el segundo caso, al salir del programa los ajustes de cocción configurados se perderán.

Para crear un nuevo programa entre en la sección “Manual” del menú Rack Control e introduzca en la columna de la izquierda los ajustes de cocción deseados. A continuación, pulse el botón Funciones (**29**, Fig. 38) y continúe memorizando el programa como se explica en el capítulo 5.3.7 **“Salvar un programa de cocción”**.

Solo después de salvar el programa es posible introducir la lista de platos.

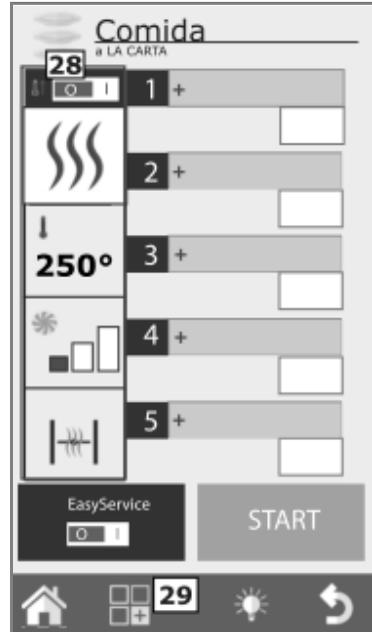


Fig. 38



Fig. 39

## Uso del Rack Control en modo “Manual”

Si el programa creado no se va a guardar, de todas formas, es posible usar el Rack Control en modo manual.

En esta modalidad no es posible memorizar platos específicos sino que se visualiza el nombre general "Bandeja" para todos los niveles.

### 5.3.13 Uso de la función Easy Service en Rack Control

Rack Control se ha diseñado para cocinar los platos en niveles distintos por separado. Los platos se pueden introducir simultáneamente o en tiempos diferentes y, a medida que van finalizando los tiempos configurados, el horno avisa en qué nivel ha finalizado la cocción.

La función Easy Service permite tener todos los platos preparados a la vez. En esta modalidad el horno avisa cuándo es necesario introducir los platos en diferentes niveles para que estén listos al mismo tiempo.

En este modo solo se pueden seleccionar los niveles con la configuración del parámetro tiempo de cocción (no con el parámetro sonda alcorazón).

#### Activación Easy Service

La función Easy Service debe activarse antes de presionar el botón START. De hecho, solo está disponible cuando el horno está en la función STOP. Para activar Easy Service, el interruptor del botón Easy Service (31, Fig. 40) debe colocarse en la posición “I”. Esta acción permite acceder a la lista de los platos del programa Rack Control.

Ahora seleccione los platos que se quieren servir a la vez (máximo de 10) y pulse el botón START.

Una vez finalizado el precalentamiento (si ha sido configurado) el aparato avisa que hay que colocar los platos con un tiempo de cocción más largo. El aviso se efectúa mediante una señal acústica y el mensaje “IN” (Fig. 41) en la casilla derecha. Con la apertura y el cierre de la puerta la señal acústica desaparece y comienza Countdown (la cuenta atrás).

En los demás niveles el tiempo restante para introducir comidas en el horno se muestra en verde. El aparato avisa de la misma manera cuándo los demás platos deben ser colocados en el horno. La señal acústica suena 15 segundos antes de que se acabe el tiempo.

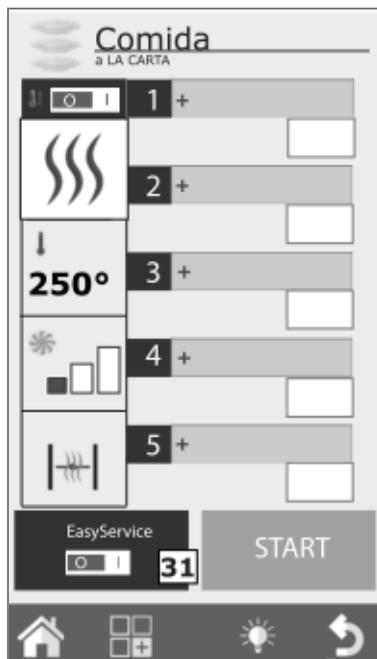


Fig. 40

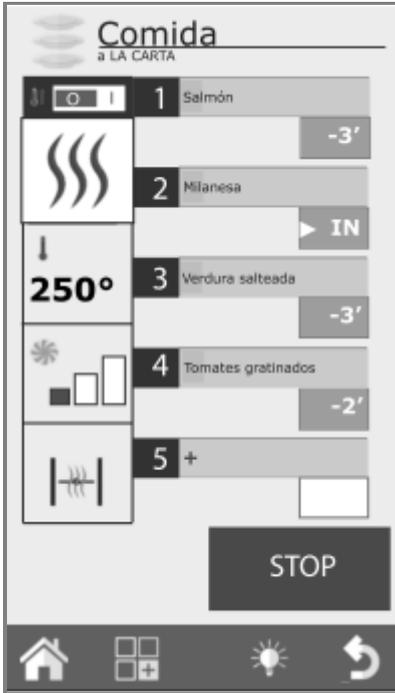


Fig. 41

### 5.3.14 Puesta en marcha programada

Es posible programar la puesta en marcha de un ciclo de cocción con antelación presionando el botón **32** (Fig 42).

Seleccionar desde la pantalla año, mes, día, hora y minutos y guarde la configuración.

Una vez guardada la configuración no se puede apagar el horno y no se puede iniciar ningún otro proceso de cocción.

Se aconseja esperar a que el temporizador llegue a “0” y aparezca el mensaje “IN” antes de colocar los alimentos. De esta manera, todos los platos estarán listos exactamente al mismo tiempo.

### Utilizar Rack Control junto a Easy Service

Durante el uso de Easy Service es posible, en cualquier caso, añadir otros platos en modalidad Rack Control que se controlan de forma independiente respecto a los seleccionados para Easy Service. Ambas funciones se pueden usar simultáneamente solo cuando Easy Service se activa primero y luego los platos siguientes se agregan al Rack Control. No es posible activar Easy Service cuando Rack Control ya está activo.

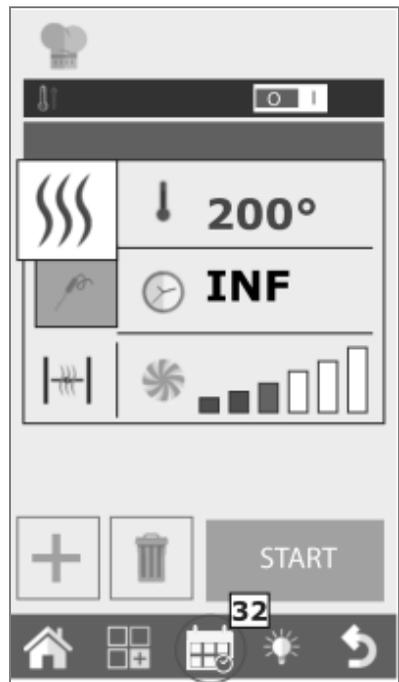


Fig. 42

## 5.3.15 La sonda al corazón y la cocción en $\Delta T$

### Colocación de la sonda

La sonda detecta la temperatura en un punto situado cerca del sensor.

La sonda debe introducirse de forma que su punta se encuentre el corazón del producto, o sea, en la parte más gruesa.

### Cocciones en modo $\Delta T$ (Delta-T)

La función  $\Delta T$  sirve principalmente para realizar cocciones lentas a temperaturas bajas.

En la modalidad  $\Delta T$  se configura, en lugar de la temperatura en cámara, la temperatura que el horno debe mantener constantemente entre la temperatura en el corazón del producto y la temperatura de la cámara del horno.

A medida que va aumentando la temperatura en el corazón, al mismo tiempo aumenta también la temperatura de la cámara.

Para la función  $\Delta T$  es necesario el uso de la sonda térmica.

La temperatura de cocción en el modo  $\Delta T$  recomendada debe comprenderse entre 15°C y máx. 30 °C.

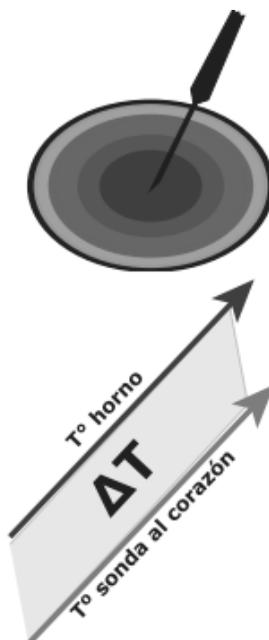


Fig. 43

### Temperatura de cocción al corazón

Alimento	Cocción	Temperatura corazón T°
Carnes rojas	poco hecho	50 °C
	medio	60 °C
	bien cocido	70 °C
Carnes de ternera, cerdo y carnes blancas	bien cocido	70 °C
Pollo	bien cocido	80 °C - 90 °C
Guisos y estofados de carne	bien cocido	80 °C - 90 °C
Pescado	bien cocido	67 °C - 72 °C

---

### 5.3.16 Consejos para la cocción

#### Los asados

Para lograr un efecto satisfactorio al preparar los asados, recomendamos que la carne se coloque en la parrilla para garantizar un horneado uniforme desde arriba y desde abajo, sin la necesidad de darle la vuelta al producto durante el proceso de cocción. Para recoger el líquido que gotea del asado, coloque la bandeja de goteo a la altura de las guías debajo de la parrilla con el asado.

#### Asar a la parrilla

Para que el resultado de la cocción sea óptimo, durante el proceso de asado en la cámara del horno use, sin falta, una parrilla (preferiblemente de aluminio).

Durante el asado a la parrilla, el aparato debe configurarse a convección, con la válvula de evacuación abierta y la temperatura ajustada entre 230 °C y 270 °C, en función del tipo de producto y del dorado que se desea obtener, y una ventilación entre 4 y 6.

#### Freír

En el horno se pueden freír todos los productos rebozados y prefritos, congelados. Los productos rebozados se deben engrasar ligeramente con aceite para que el aceite penetre en el pan rallado.

Los productos prefritos y congelados se pueden freír también sin añadir más aceite.

Use bandejas de aluminio con un revestimiento antiadherente o cestas para freír especiales. Configure el aparato para ventilación con una válvula de evacuación abierta, con una temperatura media de 250 ° C y ventilación entre 4 y 6.

#### Consejos para la cocción uniforme

En función del producto que se está preparando, la uniformidad de la cocción puede variar. En este caso se aconseja bajar la temperatura y ajustar (incrementando o reduciendo) la velocidad de rotación de los ventiladores.

El uso de bandejas para hornear adecuadas aumenta, en general, la uniformidad de cocción en la cámara del horno. Elija siempre las bandejas con la menor profundidad posible para el producto que se desea cocinar. Las bandejas de aluminio ofrecen, sin lugar a dudas, una uniformidad de cocción mejor que las de acero.

#### Cocción al vacío

Es posible cocinar un producto directamente en una bolsa de vacío. Este tipo de cocción permite obtener unas carnes especialmente tiernas y sabrosas y al mismo tiempo disminuir el riesgo de que el producto se estropee.

Introduzca los productos en unas bolsas de vacío apropiadas. Configure el modo de cocción "Mixto", con 100% de humedad y ventilación entre 3 y 4. La temperatura en cámara de cocción debe ser como máximo unos 3°- 5°C más alta a la que se quiere alcanzar en el corazón del producto. P. ej.: para un filete de tamaño mediano (60 °C en el corazón) configure la temperatura del horno a 63°C.

## La pasteurización en un recipiente

En los procesos de pasteurización se considera que un producto está pasteurizado cuando la temperatura en el corazón alcanza un valor comprendido entre 83°C y 85°C. En función del tipo de producto, tamaño del recipiente y cantidad de producto en el interior de la cámara de cocción, el tiempo necesario para alcanzar la temperatura en el corazón puede variar. Se aconseja usar la sonda al corazón en un recipiente de prueba (a través del orificio en la tapa para ingresar a la sonda) para leer la temperatura de todo que se está cocinando.

Al final, la temperatura debe reducirse rápidamente a +3 ° C para completar el proceso de pasteurización.

## 5.4 Menú FUNCIONES

El menú FUNCIONES, al que se accede desde la pantalla HOME, permite acceder a todas las funciones principales de mantenimiento ordinario y de configuraciones de uso del aparato.

### 5.4.1 LAVADO

En el menú FUNCIONES, seleccione la función “LAVADO” (Fig. 44).

Hay 3 tipos de lavado: **HARD**, **NORMAL** y **SOFT** para elegir o la modalidad **SOLO ENJUAGUE** (Fig. 45).

La elección de uno de estos tipos de lavado depende de la cantidad de restos de comida y del depósito de la grasa en la cámara de cocción del horno.

**HARD** se utiliza para un lavado profundo y para eliminar una suciedad muy resistente, **SOFT** se utiliza para un lavado más ligero.



Fig. 44

La duración del lavado y el consumo del detergente varían según el tipo de lavado:

Tipo de lavado	Duración del lavado	Consumo detergente
SOFT	48 min.	200 ml
NORMAL	53 min.	300 ml
HARD	58 min.	500 ml



Fig. 45

## ¡EL USO DE UN DETERGENTE DIFERENTE PUEDE INVALIDAR LA GARANTÍA!

### Interrupción del lavado

Es posible interrumpir el ciclo de lavado manteniendo presionado el mando giratorio e introduciendo **la contraseña 222**.

Si el detergente ya se ha cargado, se iniciará la fase de enjuague y, a continuación el secado. Si el detergente aún no se ha cargado, el lavado se detendrá de inmediato.

El modo “**SOLO ENJUAGUE**” dura **aproximadamente 8 minutos**.

Al seleccionar y pulsar el botón “OK”, se requiere la verificación del nivel del detergente en el bidón (Fig. 46).

**IMPORTANTE:** A fin de conseguir una limpieza correcta y mantener la cámara del horno en buen estado es obligatorio usar **exclusivamente**, según la recomendación del fabricante, el

**Detergente para el horno de vapor combinado RS-5L**  
116299



Fig. 46

## 5.4.2 ENFRIAMIENTO

Esta función permite reducir rápidamente la temperatura en el interior de la cámara del horno, para pasar de la cocción a alta temperatura, a una cocción más delicada que requiere temperaturas más bajas (p. ej. para pasar de la cocción de asados a la cocción de verduras al vapor).

Al iniciar esta función presionando el botón START, los ventiladores comienzan a rotar. Para forzar la salida de un aire caliente y la entrada de aire más fresco, abrir la puerta del horno. Esta operación permite alcanzar la temperatura deseada en poco tiempo y y continuar horneando a temperaturas más bajas.

Por razones de seguridad el enfriamiento solo se puede efectuar cuando la puerta está cerrada. No abra la puerta hasta que se haya iniciado este programa.

Para esta función, el aparato viene configurado por defecto para enfriar la cámara de cocción hasta alcanzar los 50 °C. No obstante, es posible configurar el valor deseado a partir de una temperatura mínima de 30 °C. Al alcanzar esta temperatura, el horno interrumpe el enfriamiento y emite una señal acústica.

Una vez iniciado el enfriamiento se puede acelerarlo manualmente introduciendo agua en la cámara del horno. Esta función se activa manualmente teniendo presionado el botón “Humidificador manual” (Fig.48) por el tiempo necesario.

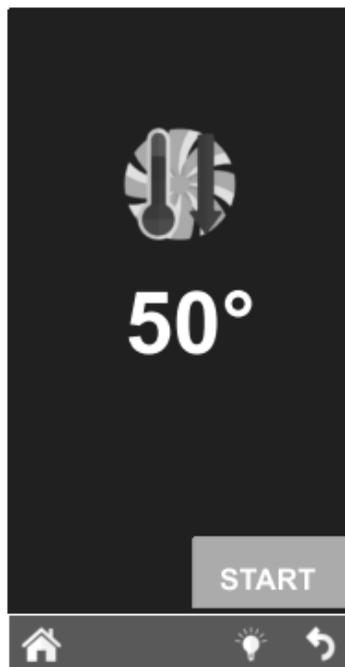


Fig. 47



Fig. 48



**¡ ATENCIÓN! ¡Riesgo de quemaduras!**

**Al abrir el horno pueden escapar el aire caliente y el vapor. Abra la puerta del horno con cuidado. Use los guantes de protección al manipular el horno.**

### 5.4.3 SERVICIO

Hay 4 funciones en este menú: **Configuración**, **Visualiza LOG**, **Servicios avanzados**, **Importa/Exporta** que ofrecen la posibilidad de ajustar y visualizar una serie de funciones e iniciar los procedimientos para el mantenimiento del horno.



Fig. 49

#### 1. Configuración

Desde este menú es posible realizar configuraciones de los siguientes parámetros:

- **Fecha y hora**

Esta función permite configurar los parámetros de fecha y hora, así como actualízalos al uso actual del aparato.



Fig. 50

## ▪ Información del Sistema

Esta función permite visualizar la versión del software instalada en el horno y el número de serie del aparato.

## ▪ Idioma

A través de esta función es posible elegir el idioma de control y de los mensajes que aparecen en la pantalla digital.

## ▪ Iluminación

Esta función permite configurar el brillo de la pantalla digital. Seleccione esta función, ajuste el brillo y pulse el botón "Salva".

## ▪ Volumen de timbre

Mediante esta función se puede regular el volumen del timbre.



Fig. 51

## 2. Visualiza LOG

Esta función comprende un listado cronológico de los LOG ALARMAS y de los LOG LAVADOS.

El primer listado, LOG ALARMAS, muestra todos los errores detectados y visualizados en el la pantalla digital del horno durante su funcionamiento.

El segundo listado, LOG LAVADOS, muestra todos los lavados realizados por el horno y sus tipos, comunicando la fecha y la hora de su inicio.

## 3. Servicios avanzados

Esta función está protegida por contraseña y permite acceder a todas las funciones de configuración y pruebas técnicas reservadas al personal técnico cualificado.

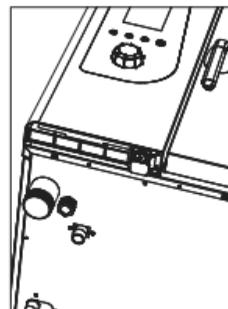


Fig. 52

#### 4. Importa / Exporta

Al insertar una memoria USB cerca del panel de control (Fig.52), y al acceder a la pantalla "Service" mediante el botón "Home" se activan las funciones de importación y exportación de algunas de las funciones arriba descritas.

Al introducir una MEMORIA USB VACÍA es posible EXPORTAR: el RECETARIO; los LOG HACCP (cuando esta función está activa, registra la cocción y todos sus datos: tiempos, temperatura de la cámara del horno, temperatura de la sonda al corazón, el inicio y todos los cambios de las etapas, etc.) y el LOG LAVADO.

Al introducir una memoria USB cargada que contenga, p. ej. Recetas nuevas, parámetros nuevo o idiomas nuevos, es posible IMPORTAR estos datos en el software del horno.

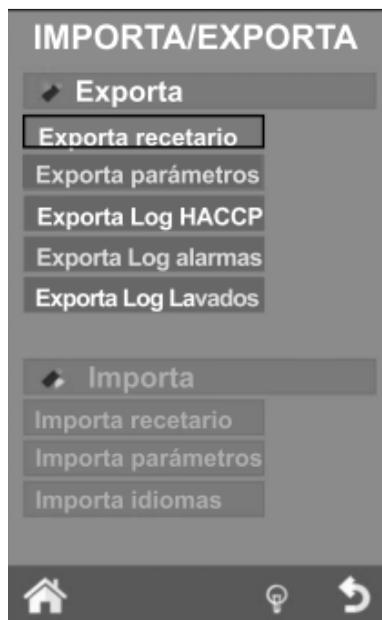


Fig. 53

#### 6. Limpieza y conservación



##### ¡ADVERTENCIA!

Antes de limpiar, desconecte el aparato de la fuente de alimentación, cierre la válvula de cierre de agua y deje que la cámara del horno se enfríe completamente.

¡Nunca limpie el aparato con el chorro de agua de alta presión!

Vigile que no entre agua en el aparato.



##### ¡ATENCIÓN!

Utilice únicamente detergentes adecuados para los hornos de vapor combinados.

El uso de un detergente de limpieza inadecuado podrá causar daños del sistema de limpieza y de la cámara del horno, además, se pierde la garantía.

## 6.1 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.

- Retire las guías del horno y lávelas cuidadosamente con agua caliente y detergente suave, enjuáguelas con agua limpia y seque al final.



Fig. 54

- 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.

## 6.2 Descarga de humedad

La descarga de humedad libera los vapores generados en el interior de la cámara de cocción.

Verifique que la válvula de la evacuación de humedad no esté sucia u obstruida; limpie si es necesario.



Fig. 55

### 6.3 Limpieza de puerta

El doble acristalamiento facilita la limpieza de la puerta del horno. Si es necesario, puede inclinar el cristal interior.

Para hacer esto desenrosque el tope que sostiene el cristal interior, girándolo en sentido horario (Fig. 56).

Abra el cristal interior.

Limpie el cristal interior por ambos lados y la puerta del horno con un detergente adecuado.

No utilice detergentes agresivos ni abrasivos.

Después de limpiar el cristal vuelva a cerrar el cristal interior y fije el tope en la posición inicial girándolo en sentido antihorario.



Fig. 56

### 6.4 Limpieza del filtro de aireación

La limpieza del filtro de aireación del salpicadero del horno (Fig. 57) debe ser realizada al menos una vez al mes. El filtro de aireación debe lavarse a mano con agua y jabón.

Para sacar el filtro tire con los dedos hacia afuera, agarrando por ambos lados, y haciendo fuerza en el gancho adecuado.

Es conveniente sustituir el filtro de aireación al menos una vez al año o con más frecuencia si el aparato funciona en ambientes con una elevada concentración de harinas o sustancias similares.

Si el filtro está dañado o desgastado, debe reemplazarse de inmediato. Se debe pedir como pieza de recambio al proveedor.

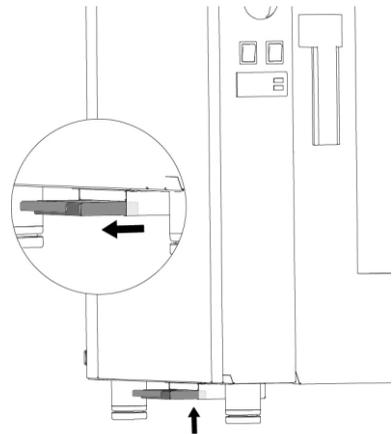


Fig. 57

## 6.5 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. Descripción alarmas

En caso de una alarma en la pantalla de temperatura y tiempo aparece el nombre identificador de la alarma en curso.

Pueden aparecer las siguientes alarmas:

Alarma/ Mensaje	Descripción	Acciones	Solución
<b>E01</b> -sonda cámara	Error sonda cámara	Bloqueo de cocción, restablecimiento automático	Sustituir la sonda de la cámara
<b>E17</b> -sonda aguja	Error sonda de aguja	Restablecimiento manual	Sustituir la sonda de aguja
<b>E05</b> -seguridad motor	Alarma motor	Bloqueo cocción, restablecimiento manual	Realizar restauración manual (presionar el mando giratorio); si se repite, contacte con el servicio de asistencia
<b>E11</b> -seguridad motor 2	Alarma motor	Bloqueo de cocción, restablecimiento automático	Si se repite, contacte con el servicio de asistencia

<b>Alarma/ Mensaje</b>	<b>Descripción</b>	<b>Acciones</b>	<b>Solución</b>
<b>E06</b> -seguridad cámara	Térmico seguridad cámara	Bloqueo de cocción, restablecimiento automático	Si se repite, contacte con el servicio de asistencia
<b>E14</b> -temp. alta	Temperatura compartimento técnico demasiado elevada	Bloqueo de cocción, restablecimiento automático	Verifique la limpieza del filtro de aireación, la aireación perimetral del horno y el correcto funcionamiento de los ventiladores de enfriamiento de los componentes
<b>E21</b> -falta agua	Falta agua para la producción de vapor	Bloqueo cocción	Verifique la conexión de la red de suministro de agua y asegúrese de que el grifo esté abierto
<b>E16</b> -Comunicación	Error de comunicación de la tarjeta principal	Bloqueo cocción	Desconecte y vuelva a suministrar tensión; si se repite, contacte con el servicio de asistencia
<b>E22</b> -Interrupción alimentación eléctrica	Corte de suministro de energía	Bloqueo cocción	Compruebe la fuente de alimentación.

**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);
  - fecha de la compra.

## 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.