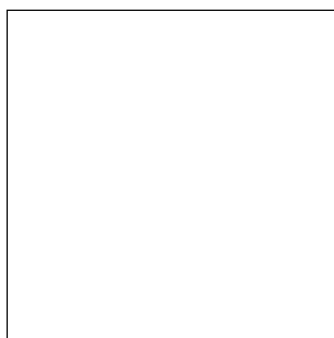




MANUAL DE USO
HORNO MIXTO CON VAPOR DIRECTO
ELÉCTRICO (EV) - GAS (GV)
VERSIÓN P
ES

Servicio de asistencia técnica



ÍNDICE

	PÁG.
1 • ADVERTENCIAS GENERALES	3
2 • ADVERTENCIAS ESPECIALES	4
3 • PANTALLAS Y TECLAS	6
4 • PRECALENTAMIENTO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN	7
5 • PROGRAMACIÓN MANUAL DE LA COCCIÓN SIMPLE	8
6 • PROGRAMACIÓN MANUAL DE UNA SECUENCIA DE COCCIÓN (HASTA 6 FASES)	10
7 • PROGRAMACIÓN Y MEMORIZACIÓN DE UN PROGRAMA	12
8 • FUNCIONES DEL RELOJ	14
9 • INICIO DE UN PROGRAMA MEMORIZADO	16
10 • MODIFICACIÓN TEMPORAL DE UN PROGRAMA MEMORIZADO	17
11 • PROGRAMACIÓN DEL SENSOR DE AGUJA	18
12 • SENSOR DE AGUJA + SISTEMA ΔT	19
13 • CONSEJOS PARA UTILIZAR EL SENSOR DE AGUJA	21
14 • CONTROL AUTOMÁTICO DE LA HUMEDAD	22
15 • PROGRAMAS ESPECIALES	23
15.1 • PROGRAMACIÓN Y MEMORIZACIÓN DE UN PROGRAMA DE COCCIÓN LENTA	23
15.2 • PROGRAMACIÓN Y MEMORIZACIÓN DE UN PROGRAMA DE MANTENIMIENTO	26
15.3 • PROGRAMACIÓN Y MEMORIZACIÓN DEL RECALENTAMIENTO A UNA TEMPERATURA DETERMINADA	29
16 • CONSEJOS PRÁCTICOS	32
17 • LIMPIEZA DIARIA	13
18 • MANTENIMIENTO ORDINARIO	34
19 • MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	34
20 • AUTODIAGNÓSTICO Y CÓDIGOS DE ERROR	34

MODELOS ELÉCTRICOS

6 x GN 1/1
10 x GN 1/1
10 x GN 2/1

MODELOS DE GAS

6 x GN 1/1
10 x GN 1/1
10 x GN 2/1

VERSIÓN

P Electrónicos programables con control de humedad automático, doble velocidad, sensor de aguja e iluminación.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por los errores de impresión o transcripción de este documento. Asimismo se reserva el derecho de introducir en sus productos todas las modificaciones que considere necesarias o pertinentes sin alterar las características esenciales de los mismos.

Prohibida la reproducción total o parcial por cualquier medio de textos o imágenes del presente manual sin previa autorización escrita del fabricante.

donadini & c. advertising © - 016.38.122 - 16.02.2000

1 • ADVERTENCIAS GENERALES

Solamente personal autorizado por el fabricante puede realizar la instalación, la puesta en funcionamiento y el mantenimiento del horno.

- 1.1 • **Leer atentamente** las advertencias y las normas de seguridad para la instalación, el uso y el mantenimiento que se brindan en este manual.

Conservar el manual en buen estado.

- 1.2 • Este aparato debe utilizarse **solamente para la aplicación para la que ha sido fabricado**, es decir, la cocción de alimentos. Cualquier otro uso se considera impropio y peligroso.

- 1.3 • El aparato puede ser manejado solamente por personal que haya recibido capacitación específica.

- 1.4 • El personal debe vigilar el horno cuando está funcionando.

- 1.5 • Durante el funcionamiento algunas de las superficies del horno están calientes. Tenga cuidado.

- 1.6 • Solicitar al instalador las instrucciones necesarias para manejar el ablandador de agua correctamente. Las resinas mal regeneradas no ablandan el agua en forma adecuada y el empleo de agua dura puede afectar el funcionamiento del horno.

- 1.7 • Todos los datos del aparato que se deben comunicar al servicio de asistencia técnica al solicitar una intervención se encuentran en la placa de características.

					
TYP. VE 106 "X"				2000	
NR xxxxxxxxxxxx					
3N	AC	400	V	50 Hz	
		8	kW	kPa 150 - 500	
IPX 5		 - 98			

L[®]		
LX TYP. VG 110 "P"		TYP.
2000	NR xxxxxxxxxxxx	
AC 230 V	50 Hz	1.00 kW
		kPa
	Σ Qn 20 kW	50 - 500 
A1 ☐	B11 ☒	B21 ☐
IT	Cat. II 2H3+ II 1a2H	P mbar 20; 28-30/37 8; 20
IPX 5		 0085

- 1.8 • Para que el servicio de asistencia pueda comprender el problema que afecta al horno el usuario **debe detallarlo con claridad al efectuar la llamada.**

- 1.9 • **El horno debe instalarse en un ambiente bien ventilado.**

- 1.10 • En caso de averías o fallos de funcionamiento **el horno debe apagarse inmediatamente.**

2 • ADVERTENCIAS ESPECIALES

- 2.1 • Antes de realizar la primera cocción con el horno es preciso limpiar la cámara (ver el apartado “*Limpieza diaria*”).
- 2.2 • Al terminar la jornada de trabajo es necesario limpiar la cámara de cocción y el resto del horno. Esto asegura un buen funcionamiento y prolonga la vida útil del aparato.
- 2.3 • **No limpiar el horno con chorros de agua a presión.**
- 2.4 • Para la limpieza cotidiana deben utilizarse **productos no corrosivos** adecuados. No utilizar materiales o productos abrasivos, ya que pueden rayar las superficies.
- 2.5 • Cuando se termina de utilizar el horno es obligatorio desactivarlo y cerrar los suministros de electricidad, agua y gas (si el aparato es a gas).
- 2.6 • **No dejar que la sal de cocina se deposite** sobre las superficies de acero del horno; si se producen depósitos accidentalmente, quitarlos enseguida lavándolos con agua.
- 2.7 • **Abrir con cuidado la puerta del horno** después de una cocción a vapor: el vapor sale de la cámara a muy alta temperatura y es peligroso para el operador.
- 2.8 • Las aberturas y rendijas del revestimiento externo **no deben obstruirse ya que sirven para la ventilación.**

- 2.9 • **Para que el horno siga en buenas condiciones de funcionamiento el mantenimiento extraordinario debe realizarse por lo menos una vez al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento con el servicio de asistencia técnica.**

Si no se cumplen estos requisitos de seguridad se perjudica el funcionamiento del horno y se expone el operador a situaciones peligrosas. El fabricante declina cualquier responsabilidad si se alteran las funciones originales del horno o no se cumplen las instrucciones del manual.

3 • PANTALLAS Y TECLAS

Teclas de servicio inmediato

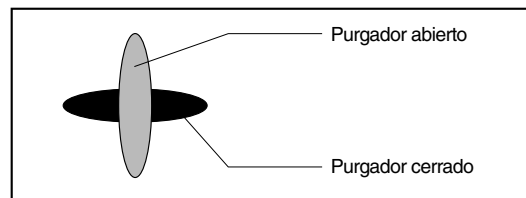
Estas teclas activan funciones adicionales que están disponibles solamente mientras

el horno está funcionando y el testigo de la tecla **28** está encendido sin parpadear.

OPERACIONES

3.1 • ILUMINACIÓN DE LA CÁMARA DE COCCIÓN (TECLA 29)

Si se pulsa esta tecla se enciende la iluminación temporizada de la cámara, que facilita el control de la cocción. La luz se apaga automáticamente unos 20 segundos más tarde.



Nota: La posición del purgador puede memorizarse en un programa. Ejemplo:
fase 1 = purgador cerrado;
fase 2 = purgador abierto.

3.2 • ENFRIAMIENTO RÁPIDO CON LA PUERTA ABIERTA (TECLA 30)

Esta función se activa solamente si la puerta del horno está abierta. Si se pulsa esta tecla se activa la ventilación, que hace bajar la temperatura de la cámara a 50 °C. Esta función es útil cuando después de una cocción se debe efectuar otra a temperatura mucho más baja o se desea limpiar enseguida el horno (ver el capítulo "Limpieza diaria").

3.4 • HUMIDIFICACIÓN DE LA CÁMARA DE COCCIÓN (TECLA 26)

Se puede utilizar solamente para la cocción por convección y mixta y se recomienda para alimentos que requieren humedad adicional durante la cocción. Mantener oprimidas las teclas **26** simultáneamente todo el tiempo que se desee humidificar la cámara.

3.3 • TECLA DE APERTURA DEL PURGADOR DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Esta función se activa solamente para la cocción por convección.

El purgador se abre (testigo encendido) pulsando la tecla **27** o giro de la mariposa **39**, para que salga de la cámara el exceso de humedad.

Nota: el horno posee un sistema automático para bajar la temperatura que funciona con cualquier modo de cocción. Si la temperatura es 30 °C más alta que la que aparece visualizada, el humidificador introduce automáticamente agua fría en la cámara de cocción para que descienda. De esta forma se evita comenzar la cocción con una temperatura demasiado alta. La humedad impide que los alimentos se resequen.

3.5 • FASES DE COCCIÓN FORZADAS

Si se desea saltar o acortar una fase de cocción mantener pulsada la tecla **8** unos 3 segundos; se visualiza automáticamente la fase sucesiva.

3.6 • PARADA TEMPORAL

Abrir la puerta o pulsar la tecla **28**: el testigo correspondiente comienza a parpadear. La cocción y el cómputo del tiempo que falta se interrumpen hasta que el operador cierra la puerta o vuelve a pulsar **28**. La cocción retoma desde el punto en que se interrumpió.

3.7 • PARADA DEFINITIVA

Para parar definitivamente una cocción programada con tiempo infinito tener oprimida la tecla **28** unos 3 segundos. Una señal acústica continua avisa al operador que ha terminado la cocción como si el tiempo programado se hubiera cumplido y el testigo de la tecla **28** se apaga.

3.8 • CANCELACIÓN DE UN PROGRAMA

Para cancelar el contenido de un programa de cocción normal o lenta, mantenimiento o recalentado memorizado anteriormente es suficiente visualizar el programa que se desea cancelar (por ejemplo 09) y mantener presionada la tecla **6** durante unos 5 segundos.

3.9 • MODIFICACIÓN DE LA VELOCIDAD DE VENTILACIÓN

Pulsar la tecla **11**. El testigo correspondiente a la nueva velocidad programada se enciende (testigo izquierdo = velocidad normal; testigo derecho = baja velocidad); 5 segundos más tarde se oye una señal acústica que confirma el cambio de velocidad.

4 • PRECALENTAMIENTO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

OPERACIONES

4.1 • ENCENDIDO

Pulsar la tecla 5. Una breve señal acústica advierte que el autodiagnóstico está terminado. Si en la pantalla aparece un símbolo, consultar el apartado “Autodiagnóstico y códigos de error”.

4.2 • SELECCIONAR

Pulsar la tecla 9. Aparece la configuración predeterminada, cuyos valores son:
método de cocción: **por convección**
temperatura de la cámara: **130 °C**
tiempo: **infinito no modificable**

Si esta configuración satisface las necesidades del usuario, el horno está preparado para el uso.

4.3 • MODIFICAR

Si se desea modificar la temperatura predeterminada que aparece en la pantalla (130 °C), **pulsar la tecla 6 y girar el selector 18** (hacia la derecha para que el valor aumente y hacia la izquierda para que disminuya) hasta que se visualiza el valor deseado.

Nota: unos 5 segundos después de soltar el selector, vuelve a aparecer la temperatura efectiva de la cámara de cocción. Esto significa que el horno ha guardado el valor programado.

4.4 • INICIO DE LA COCCIÓN

Pulsar la tecla 28. Una señal acústica de 5 tonos avisa que comienza la cocción y el testigo de la tecla permanece encendido sin parpadear.

4.5 • TEMPERATURA DE PRECALENTAMIENTO

Cuando la cámara alcanza la temperatura de precalentamiento comienza a escucharse una señal acústica de 5 segundos por minuto. La cámara se mantiene a la misma temperatura hasta que se interrumpe la señal abriendo la puerta.

Programar una cocción manual simple o con varias fases (pantalla 3 parpadeante y visualización de la temperatura real).

4 • PRECALENTAMIENTO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

VISUALIZACIÓN Y MODIFICACIÓN DE LA TEMPERATURA DE PRECALENTAMIENTO DURANTE LA COCCIÓN

OPERACIONES

Para volver a visualizar durante el precalentamiento la temperatura programada, pulsar la tecla **6**.

Para modificar la temperatura visualizada, girar el selector de temperatura.

Una señal acústica de 5 tonos confirma la memorización.

Nota: no se aconseja ni la cocción a vapor ni la cocción mixta porque al abrir la puerta el vapor sale de la cámara y su efecto se anula.

5 • PROGRAMACIÓN MANUAL DE LA COCCIÓN SIMPLE

OPERACIONES

5.1 • ENCENDIDO

Pulsar la tecla 5. Una breve señal acústica advierte que el autodiagnóstico está terminado. Si en la pantalla de errores aparece un símbolo, consultar el apartado “Autodiagnóstico y códigos de error”.

Nota: en la cocción manual no se puede precalentar el horno. Esta operación debe efectuarse por separado como se indica en el capítulo “Precalentamiento de la cámara de cocción”.

Nota: unos 5 segundos después de soltar el selector, vuelve a aparecer la temperatura efectiva de la cámara de cocción.

5.2 • SELECCIÓN

Los testigos de las teclas de cocción parpadean. **Pulsar la tecla del método de cocción (10-12-13)** deseado. El testigo del modo de cocción permanece encendido sin parpadear y los otros dos se apagan.

O bien

5.3 • PROGRAMAR LA TEMPERATURA

Aparece visualizada una temperatura de 130 °C. **Girar el selector 18** para seleccionar la temperatura (hacia la derecha aumenta, hacia la izquierda disminuye).

5.4A • SELECCIONAR EL TIEMPO

La pantalla del tiempo **20** visualiza [000].

Girar el selector 21:

- Hacia la derecha para programar el tiempo de cocción.
- Hacia la izquierda para programar un tiempo infinito.

5.4B • PROGRAMAR LA TEMPERATURA DEL SENSOR

Ver el apartado “Programación del sensor de aguja”.

Los valores programados se guardan aproximadamente 5 segundos después de la última selección.

5 • PROGRAMACIÓN MANUAL DE LA COCCIÓN SIMPLE

PREPARACIÓN PARA LA COCCIÓN

OPERACIONES

Cargar los alimentos en la cámara de cocción. Véase también el apartado *“Consejos prácticos”*.

Si se prefiere regular la cocción mediante un sensor de aguja, consultar los apartados *“Cocción con sensor de aguja”* y *“Consejos para utilizar el sensor de aguja”*.

5.5 • NICIO DE LA COCCIÓN

Pulsar la tecla 28 para iniciar la cocción: el testigo de la tecla permanece encendido sin parpadear.

Entonces...

La pantalla de la temperatura indica la temperatura real de la cámara de cocción. Observando el testigo que está a la derecha de las cifras se puede monitorizar el funcionamiento del termostato:

Punto parpadeante = las resistencias, si el horno es eléctrico, o los quemadores, si es a gas, están encendidos;

Punto encendido sin parpadear = las resistencias o los quemadores están apagados.

En la pantalla del tiempo aparece el tiempo necesario para completar el ciclo.

El punto luminoso junto a la cifra indica:

Parpadeante = cocción en curso.

Encendido sin parpadear = cocción suspendida. Esto sucede, por ejemplo, cuando se abre la puerta (véase el apartado *“Detalles de manejo”*).

5.6 • FIN DE LA COCCIÓN

Si se ha seleccionado un tiempo de cocción infinito, apagar el horno manualmente pulsando la tecla **28** (el testigo de la tecla se apaga).

Si se ha programado un tiempo de cocción o una temperatura límite para el sensor de aguja, cuando se cumple el tiempo o se alcanza dicha temperatura el horno se apaga, la cocción termina y se oye una señal acústica de 5 segundos por minuto (el testigo ubicado junto a la tecla **28** se apaga).

Para interrumpir la señal acústica es suficiente abrir la puerta del horno. Extraer el alimento de la cámara de cocción siguiendo las indicaciones del apartado 2.7 (Capítulo *“Advertencias especiales”*).

Visualización de los valores guardados

Para volver a visualizar durante la cocción los valores programados, pulsar la tecla **6**.

Si los valores visualizados no son correctos, pulsar la tecla del modo de cocción en curso (cuyo testigo está encendido) y girar los selectores necesarios.

Unos 5 segundos más tarde una señal acústica de 5 tonos anuncia que ha terminado la memorización.

6 • PROGRAMACIÓN MANUAL DE LA COCCIÓN CON VARIAS FASES EN SECUENCIA (HASTA 6)

Puesto que la cocción manual en varias fases no puede memorizarse, si el procedimiento se repite con una cierta

frecuencia conviene memorizarlo como programa (ver “Memorización de un programa”).

OPERACIONES

6.1 • ENCENDIDO

Pulsar la tecla 5. Una breve señal acústica advierte que el autodiagnóstico está terminado. Si en la pantalla de errores aparece un símbolo, consultar el apartado “Autodiagnóstico y códigos de error”.

***Nota:** la cocción manual en varias fases no se debe hacer con el horno precalentado. El precalentamiento debe efectuarse por separado (véase el apartado “Precalentamiento de la cámara de cocción”).*

6.2 • SELECCIONAR LA FASE DE COCCIÓN 1

Pulsar la tecla **8**. Aparece visualizado el número [1].

No esperar más de 5 segundos para programar el paso siguiente, de lo contrario se visualizará alternativamente [P] y [1] en la pantalla 2 y se deberá pulsar nuevamente la tecla **8**.

6.3 • SELECCIÓN

Los testigos de las teclas de cocción parpadean. **Pulsar la tecla del modo de cocción deseado (10-12-13)** para la fase 1: el testigo correspondiente se enciende y permanece fijo mientras los otros dos se apagan.

6.4 • PROGRAMAR LA TEMPERATURA DE LA FASE 1

Programar la temperatura de cocción seleccionándola con el mando 18; el valor aparece visualizado en la pantalla correspondiente.

6.5A • PROGRAMAR EL TIEMPO DE LA FASE 1

La pantalla del tiempo visualiza [000].

Girar el selector 21:

Hacia la derecha para programar el tiempo de cocción.

Hacia la izquierda para programar un tiempo infinito.

O bien

6.5B • PROGRAMAR LA TEMPERATURA DEL SENSOR PARA LA FASE 1

Ver el capítulo “Programación del sensor de aguja”.

6.6 • SELECCIONAR LAS FASES 2 Y SIGUIENTES (MÁX. 6 FASES)

Pulsar por segunda vez la tecla **8**. En la pantalla de la fase **3** aparece el número [2]. Retomar la programación desde el apartado 6.3. Prolongar la cantidad de fases manteniendo la secuencia.

***Nota:** cada programa se guarda automáticamente 5 segundos después de la última modificación. En cada memorización se oyen 5 señales acústicas breves y se visualiza los valores reales. Para verificar cuáles son los datos programados, pulsar la tecla.*

6 • PROGRAMACIÓN MANUAL DE LA COCCIÓN CON VARIAS FASES EN SECUENCIA (HASTA 6)

PREPARACIÓN PARA LA COCCIÓN

OPERACIONES

Cargar los alimentos en la cámara de cocción (véase también el apartado “*Consejos prácticos*”).

Si se prefiere regular la cocción mediante un sensor de aguja, consultar los apartados “*Cocción con sensor de aguja*” y “*Consejos para utilizar el sensor de aguja*”.

6.7 • INICIO DE LA COCCIÓN

Pulsar la tecla **28**. El testigo correspondiente a la tecla permanece encendido sin parpadear.

Entonces...

La pantalla de la temperatura indica la temperatura real de la cámara de cocción.

Observando el testigo que está a la derecha de las cifras se puede monitorizar el funcionamiento del termostato:

Punto parpadeante = las resistencias (del horno eléctrico) o los quemadores (del horno a gas) están funcionando;

Punto encendido sin parpadear = las resistencias o los quemadores están apagados.

En la pantalla del tiempo de cocción aparece el tiempo necesario para completar el ciclo (la suma de los tiempos de cada una de las fases). El punto luminoso junto a la cifra indica:

Parpadeante = cocción en curso;

Encendido sin parpadear = cocción suspendida. Esto sucede, por ejemplo, cuando se abre la puerta (véase el apartado “*Detalles de manejo*”).

6.8 • FIN DE LA COCCIÓN

Una señal acústica de 5 segundos por minuto avisa cuando termina la cocción. El horno y el testigo ubicado junto a la tecla **28** se apagan. Para interrumpir la señal es suficiente abrir la puerta.

Extraer el alimento de la cámara de cocción siguiendo las indicaciones del apartado 2.7 (Capítulo “Advertencias especiales”).

Visualización de los valores guardados

Para volver a visualizar durante la cocción los valores programados, pulsar la tecla **6**. Si se desea visualizar los parámetros de una fase sucesiva es necesario pulsar la tecla **6** y luego la tecla **8** hasta que aparezca.

Si los valores visualizados no son correctos, pulsar la tecla del modo de cocción en curso (cuyo testigo está encendido) y girar los selectores necesarios.

Unos 5 segundos más tarde una señal acústica de 5 tonos anuncia que ha terminado la memorización.

7 • MEMORIZACIÓN DE UN PROGRAMA

INTRODUCCIÓN

Aconsejamos programar una fase de precalentamiento y tres de cocción

consecutivas, reguladas por temporización o con el sensor de aguja.

OPERACIONES

7.1 • ENCENDER EL HORNO

Pulsar la tecla **5**. Una breve señal acústica advierte que el autodiagnóstico está terminado. Si en la pantalla de errores **1** aparece un símbolo, consultar el apartado “Autodiagnóstico y códigos de error”.

7.2 • SELECCIONAR EL PROGRAMA

Pulsar las teclas **7** para seleccionar el número que se quiere asignar al programa de cocción (ej. 9), que se visualiza en la pantalla de programas **2**.

Atención

Un programa es “nuevo” cuando en la pantalla del tiempo **20** aparece [**000**] y en la del sensor de aguja **22** no aparece ningún valor. En este caso continuar la programación desde el apartado 7.3.

Un programa está “ocupado” cuando en la pantalla del tiempo o en la del sensor de aguja aparecen valores.

7.3 • PROGRAMAR EL PRECALENTAMIENTO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Para acceder a la programación de la temperatura pulsar la tecla **9** y girar el selector **18** hasta el valor deseado (140 °C). La cocción por convección y el tiempo infinito [**inf**] están memorizados de fábrica.

7.4 • PROGRAMAR LA FASE 1

Pulsar la tecla **8**. En la pantalla **3** aparece el número [**1**].

7.4a • SELECCIONAR EL MÉTODO DE COCCIÓN PARA LA FASE 1 Pulsar la tecla del método de cocción a vapor.	7.4b • PROGRAMAR EL TIEMPO DE LA FASE 1 Puesto que en la fase 1 la cocción es a vapor y la temperatura de 100 °C está programada, ir al paso sucesivo.	7.4c • PROGRAMAR EL TIEMPO DE LA FASE 1 Girar el selector 21 y seleccionar un tiempo de cocción de 10 minutos.
---	--	---

7 • MEMORIZACIÓN DE UN PROGRAMA

OPERACIONES

7.5 • PROGRAMAR LA FASE 2

Pulsar la tecla **8**; en la pantalla **3** aparece el número [2].

7.5a • SELECCIONAR LA MODALIDAD DE COCCIÓN PARA LA FASE 2 Pulsar la tecla del método de cocción por convección.	7.5b • PROGRAMAR LA TEMPERATURA PARA LA FASE 2 Girar el selector 18 hacia la derecha y programar 180 °C.	7.5c • PROGRAMAR LA TEMPERATURA EN EL CENTRO DEL ALIMENTO Pulsando la tecla 23 programar 68 °C (cuando se usa el sensor de aguja no se programa el tiempo).	7.5d • APERTURA DEL PURGADOR Pulsar la tecla 27 para abrir el purgador (testigo encendido sin parpadear).
---	---	--	--

7.6 • PROGRAMAR LA FASE 3

Pulsar la tecla **8**. En la pantalla **3** aparece el número [3].

7.6a • SELECCIONAR LA MODALIDAD DE COCCIÓN PARA LA FASE 3 Pulsar la tecla del método de cocción mixto.	7.6b • PROGRAMAR LA TEMPERATURA PARA LA FASE 3 Girar el selector 18 hacia la derecha y programar 160 °C.	7.6c • PROGRAMAR LA TEMPERATURA EN EL CENTRO DEL ALIMENTO Pulsar la tecla 23 y programar 82 °C.
--	---	--

7.7 • MEMORIZACIÓN DEL PROGRAMA

Pulsar la tecla **6** para memorizar los datos programados. Una señal acústica de 5 tonos advierte que la memorización ha terminado.

Programación y memorización del programa de cocción

Fase	Método	Ventilación	Temperatura C	Tiempo h : m	Sensor de aguja C	Purgador
Pre calentamiento de la cámara vacía P	Convección (programado)	Normal (programada)	140	Tiempo infinito "Inf" (programado)	(programación desactivada en esta fase)	Cerrado (no se puede programar en esta fase)
Fase 1	Con vapor	Normal	100	10 min.	--	Cerrado
Fase 2	Convección	Normal	180	--	68	Abierto
Fase 3	Mixto	Normal	160	--	82	Cerrado

8.1 • PROGRAMAR LA HORA REAL

Al encender el aparato la pantalla de las horas, subdividida en horas y minutos (de 0.00 a 23.59), visualiza la hora. Si no corresponde con el huso horario del lugar: pulsar **31**, unos 5 segundos: comienza a parpadear la sección de los minutos. Definir los minutos exactos con las teclas **34**. Pulsar brevemente **31**, comienza a parpadear la sección de las horas. Definir la hora exacta con las teclas **34**.

Si se desea volver a la programación de los minutos, pulsar brevemente **31**.

Los valores programados se memorizan pulsando nuevamente la tecla **31** durante unos 5 segundos.

Atención: Es indispensable saltar la fase de precalentamiento. Preparar el pavo y colocarlo en el horno. Antes de colocarlo en el horno el producto debe mantenerse a la temperatura más baja posible (+3/+4 °C).

15.30 inicio diferido automático del horno.

18.45 fin de la cocción y apagado automático.

19.00 cocción de guarniciones u otros platos secundarios.

8.2 • VISUALIZAR LAS HORAS DE ENCENDIDO DEL HORNO

Si se pulsa la tecla **33** en la pantalla del reloj aparecen las horas que el aparato ha estado encendido, incluyendo el tiempo de espera (stand-by). Unos 10 segundos más tarde reaparece la hora real.

8.3 • ENCENDIDO DIFERIDO

Esta función le permitirá hallar el horno precalentado al llegar a su puesto de trabajo.

En una gestión organizada puede utilizarse mientras la cocina está fuera de servicio. Es ideal para cocinar piezas grandes de productos no delicados que requieren una cocción prolongada.

Ejemplo:

El menú de la cena incluye pavo asado con guarniciones mixtas

14.00 cierre del servicio

14.30 selección del modo o programa de cocción y de la hora de inicio diferido.

Programación

Encender el horno con el interruptor general **5**.

Para el precalentamiento:

Programar el precalentamiento de la cámara de cocción o seleccionar la fase de precalentamiento memorizada en un programa (ver los apartados correspondientes).

Para la cocción:

Programar una cocción o llamar un programa memorizado.

Atención: Es indispensable saltar la fase de precalentamiento.

Pulsando brevemente la tecla **32** se visualiza la hora de encendido diferido programada. Pulsar por segunda vez **32** y mantenerla pulsada unos 5 segundos, hasta que los minutos comienzan a parpadear; definir los minutos con las teclas **34**. Pulsar brevemente **32**, comienza a parpadear la sección de las horas. Definir la hora con las teclas **34**.

Para memorizar la hora del inicio diferido tener pulsada la tecla **32** unos 5 segundos. Para iniciar la función pulsar la tecla **28** sin dejar pasar más de 10 segundos. Comenzarán a parpadear las horas, los minutos y el testigo de la tecla **28**.

Resultado

Al llegar la hora de encendido diferido programada, el horno comienza automáticamente a precalentar la cámara de cocción visualizando la hora real.

Atención

Para anular o modificar esta función apagar el horno y encenderlo desde el interruptor general. La memorización se cancelará automáticamente. Repetir todo el proceso de programación.

Cocción diferida

El intervalo de tiempo entre la colocación en el horno y el inicio diferido de la cocción debe ser corto para que la proliferación bacteriana no comprometa la calidad del producto.

Advertencia

No apagar el horno al terminar la memorización.

Una vez memorizado el inicio diferido no es posible hacer otras cocciones.

9 • INICIO DE UN PROGRAMA MEMORIZADO

OPERACIONES

9.1 • ENCENDIDO

Pulsar la tecla 5. Una breve señal acústica advierte que el autodiagnóstico está terminado. Si en la pantalla de errores aparece un símbolo, consultar el apartado "Autodiagnóstico y códigos de error".

Visualización de los valores programados

Para volver a visualizar durante la cocción los valores programados para la fase en curso, pulsar la tecla **6**. Si se desea visualizar los parámetros de una fase sucesiva es necesario pulsar **6** y luego **8** hasta que aparezca.

9.2 • LLAMAR UN PROGRAMA

Llamar el programa de cocción deseado pulsando las teclas [**7**] (por ejemplo, 09).

9.3 • INICIAR

9.3a • INICIO DE UN PROGRAMA CON PRECALENTAMIENTO Si el programa tiene una fase de precalentamiento con la cámara vacía en la pantalla 3 aparecen alternados la letra [P] y el número [1]. Pulsar 9 y 28. Una señal acústica avisa que la cámara ha llegado a esa temperatura y en la pantalla 3 aparece la [P] parpadeante. Cargar el alimento (si el programa incluye una fase de cocción con sensor, clavarle la aguja y conectarla con el horno). Cerrar la puerta y, confirmar pulsando la tecla 8. En la pantalla 3 aparece el número [1]. Iniciar la primera fase de cocción pulsando la tecla 28 (testigo encendido sin parpadear).	9.3b • INICIO DE UN PROGRAMA SIN PRECALENTAMIENTO Cargar el alimento (si el programa incluye una fase de cocción con sensor, clavarle la aguja y conectarla con el horno). Inmediatamente después de llamar el programa (en la pantalla de fase 3 se alternan [P] y [1]), pulsar la tecla 8. En la pantalla 3 aparece el número [1]. Iniciar la primera fase de cocción pulsando la tecla 28 (testigo encendido sin parpadear). De esta manera se cancela la fase de precalentamiento. Advertencia: se aconseja saltar el precalentamiento solamente si después del último ciclo de cocción la cámara sigue teniendo una temperatura adecuada.	9.3c • INICIO DE UN PROGRAMA SIN PRECALENTAMIENTO MEMORIZADO Cargar el alimento (si el programa incluye una fase de cocción con sensor, clavarle la aguja y conectarla con el horno). Inmediatamente después de llamar el programa (en la pantalla 3 aparece [1]), iniciar la primera fase de cocción pulsando la tecla 28 (testigo encendido sin parpadear).
---	---	---

10 • MODIFICACIÓN TEMPORAL DE UN PROGRAMA MEMORIZADO

Introducción

El horno permite modificar el programa memorizado temporalmente, es decir, para el ciclo en curso. **El programa por modificar debe haber iniciado (tecla 28 con testigo encendido sin parpadear).** Resulta indispensable cuando el programa

se ha memorizado para un alimento de distinto tamaño y por lo tanto se debe modificar el tiempo, la temperatura o cualquier otro parámetro.

OPERACIONES

Llamar el programa e iniciar la cocción tal como se describió anteriormente.

Pulsar la tecla **6**, el número que identifica el programa comienza a parpadear...

Modo de cocción velocidad del ventilador

... pulsar la tecla del modo de cocción y/o de la nueva velocidad de ventilación y volver a pulsar **6** para memorizarlos. Al terminar de memorizar el horno emite una señal acústica de 5 tonos.

Incremento o decremento de la temperatura y el tiempo

... girar el selector hasta el nuevo valor que se desea guardar. Volver a pulsar **6** para memorizarlo. Al terminar de memorizarlo el horno emite una señal acústica de 5 tonos.

Incremento o decremento de la temperatura del sensor

pulsar una de las teclas **23** para seleccionar el nuevo valor. Volver a pulsar **6** para memorizarlo. Al terminar de memorizarlo el horno emite una señal acústica de 5 tonos.

Incremento o decremento del valor de "Control automático de la humedad"

... pulsar una de las teclas **26** para seleccionar el nuevo valor. Volver a pulsar **6** para memorizarlo. Al terminar de memorizarlo el horno emite una señal acústica de 5 tonos.

Nota: la modificación hace aparecer temporalmente dos puntos luminosos fijos en la pantalla de programas. La modificación se anula al terminar la cocción.

11 • PROGRAMACIÓN DEL SENSOR DE AGUJA

Introducción

El sensor de aguja permite regular la cocción programando la temperatura que debe alcanzar el centro del alimento.

Cuando en el centro del alimento se alcanza la temperatura programada, el horno se apaga.

OPERACIONES

11.1 • COCCIÓN CON SENSOR DE AGUJA

Programar la temperatura de la cámara de cocción como se indica en los apartados correspondientes y la del sensor de aguja pulsando las teclas **23**.

Colocar el alimento en el horno y clavarle el sensor de aguja siguiendo el método que se indica en el capítulo “*Consejos para el uso del sensor de aguja*”, enchufar el sensor en el conector **36** e iniciar la cocción con el método seleccionado. Si se escogió...

11.1 a • COCCIÓN MANUAL SIMPLE: Pulsar la tecla 28 para iniciar la cocción.	11.1 b • COCCIÓN MANUAL CON VARIAS FASES EN SECUENCIA: Programar la fase siguiente o pulsar la tecla 28 para iniciar la primera fase de cocción programada.	11.1 c • UN PROGRAMA PARA MEMORIZAR: Programar la fase siguiente o pulsar 6 para iniciar la primera fase de cocción programada.
--	--	--

Nota: el horno no permite programar una fase de cocción con sensor de aguja después de una fase de cocción con tiempo infinito, ni en la cocción manual con varias fases ni en los programas memorizados.

Si al programar la cocción regulada con sensor de aguja se elige un tiempo infinito **girando el selector 21** en sentido contrario a las agujas del reloj, y después se inicia la cocción o se memoriza el programa, al terminar la cocción el alimento **se podrá mantener a temperatura constante**. Para enfriarlo es necesario interrumpir el ciclo, por ejemplo, abriendo la puerta del horno.

EJEMPLO

Programación Método de cocción: **Por convección (10)**

Temperatura de la cámara de cocción: **140 °C (18)**

Tiempo: **Infinito (21)**

Temperatura en el centro del alimento: **78 °C (23)**

Resultado

Cuando la temperatura en el centro del alimento llega a 78 °C y la temperatura de la cámara es 140 °C, el calentamiento se interrumpe. Retoma automáticamente cuando la temperatura central baja 1 °C. Esto significa que el calentamiento está regulado por la temperatura seleccionada no para la cámara sino para el sensor.

11 • PROGRAMACIÓN DEL SENSOR DE AGUJA

Consejos

El mantenimiento después de la cocción tiene una duración limitada por las normas higiénicas y bromatológicas vigentes.

Ventajas

El alimento se mantiene “como recién cocido” todo el tiempo que se desee, sin que el operador tenga que intervenir y con muy bajo consumo de energía.

El alimento se mantiene jugoso y no se reseca.

La temperatura se regula con una precisión de 1°C.

Es ideal para piezas grandes o gruesas.

Nota: Este sistema de cocción y mantenimiento por convección puede combinarse con el control automático de la humedad, que crea un clima ideal y evita que el alimento se reseque.

12 • SENSOR DE AGUJA + SISTEMA ΔT

INTRODUCCION

La función ΔT permite cocer alimentos con sensor de aguja manteniendo constante la diferencia de temperatura entre el centro del producto y la cámara de cocción.

De esta manera el alimento no es

“agredido” por las altas temperaturas, se cuece en forma más homogénea, no se endurece y pierde menos peso.

OPERACIONES

12.1 • COCCIÓN CON SISTEMA ΔT

Programar las temperaturas de la cámara de cocción y el sensor de aguja como se indica en los apartados correspondientes y pulsar la tecla **24**; colocar el alimento en el horno y clavarle el sensor de aguja siguiendo el método que se indica en el capítulo “Consejos para utilizar el sensor de aguja”, introducir el sensor en el conector **36** e iniciar la cocción con el método seleccionado. Por lo tanto, si se escogió...

12.1a • COCCIÓN MANUAL SIMPLE: Pulsar la tecla 28 para iniciar la cocción.	12.1b • COCCIÓN MANUAL CON VARIAS FASES EN SECUENCIA: Programar la fase siguiente o pulsar 28 para iniciar la primera fase de cocción programada.	12.1c • UN PROGRAMA PARA MEMORIZAR: Programar la fase siguiente o pulsar 6 para iniciar la primera fase de cocción programada.
---	--	---

EJEMPLO

Programación

Método de cocción: **Mixto (12)**

Temperatura de la cámara de cocción:

120 °C (18)

Temperatura en el centro del alimento:

68 °C (23)

Resultado

Con los datos programados el circuito electrónico calcula **el ΔT , que no es una constante** sino que depende de los valores seleccionados.

En el ejemplo, $120\text{ °C} - 68\text{ °C} = \Delta T\ 52$.

Al inicio la temperatura de la cámara sube hasta llegar a ΔT + la temperatura central del alimento. El horno hace que la diferencia de temperatura permanezca constante, es decir, igual al ΔT programado.

Resultado indicada para:

Trozos grandes o gruesos, carnes frescas delicadas o poco estacionadas, carnes fibrosas, caza.

Ventajas

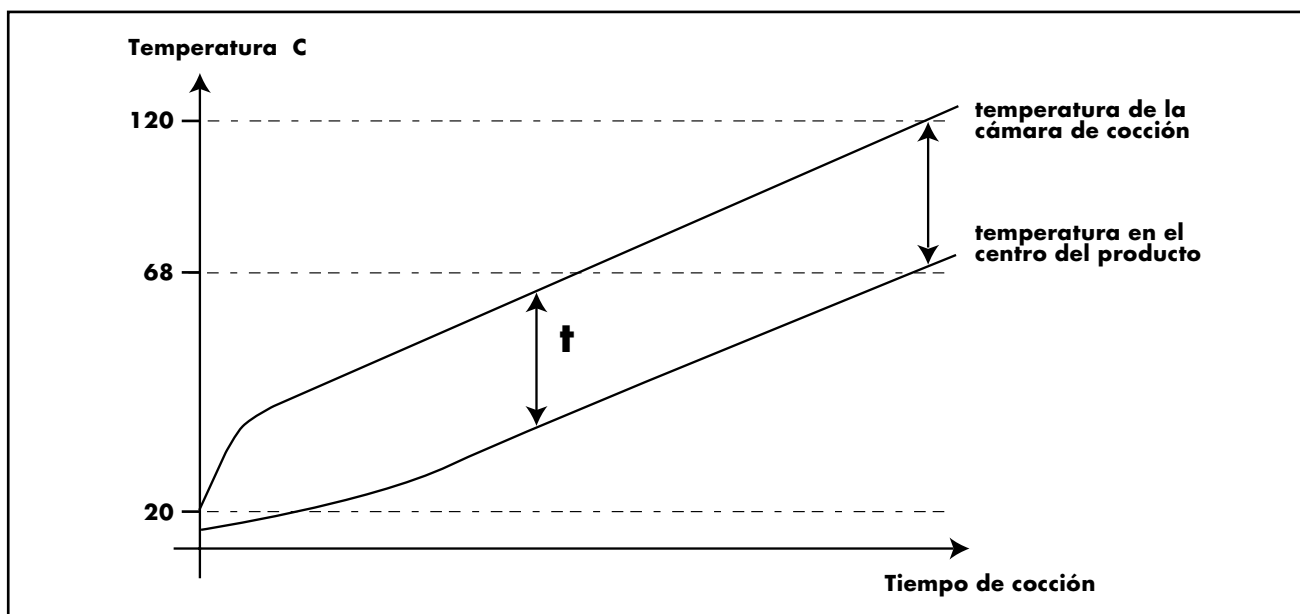
Durante la cocción el calor penetra en forma gradual y uniforme. Por ello el alimento cocido se mantiene tierno y jugoso y su superficie no se quema. Además pierde menos peso que con cualquier otro método, por lo que el rendimiento específico resulta mayor.

Los costes de gestión pueden reducirse dedicando a la cocción los “tiempos muertos”.

El sabor y la consistencia del alimento se mantienen inalterados.

Consejos

Este método de cocción alarga el tiempo; cuanto más bajo es ΔT mayor es el tiempo pero mejor es el resultado final. La temperatura de la cámara no debería programarse a más de 130/140 °C. Si se desea dorar el alimento es preciso terminar la cocción con un ciclo por convección a temperatura más alta.



13 • CONSEJOS PARA UTILIZAR EL SENSOR DE AGUJA

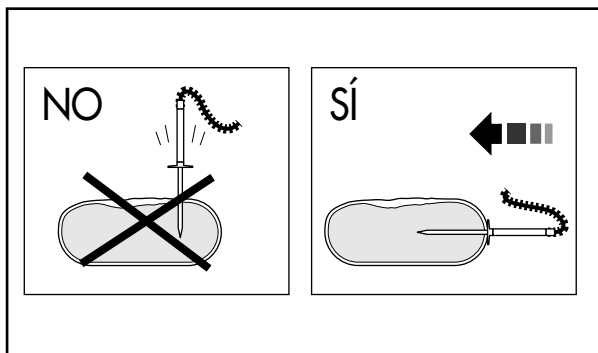
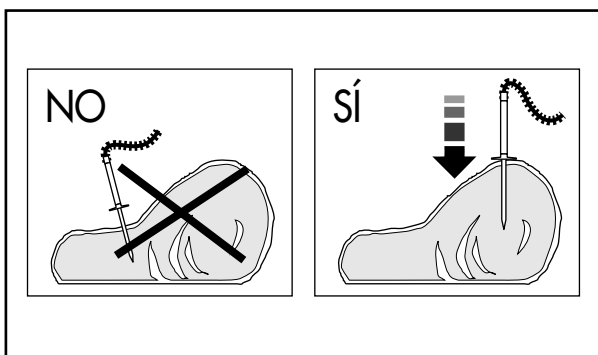
La posición del sensor de aguja es esencial para una buena cocción. Debe introducirse completamente, de arriba hacia abajo, en el centro del alimento cuya temperatura se desea monitorizar. Si el espesor de la pieza es menor que el doble de la longitud de la aguja, ésta debe introducirse paralela al plano de apoyo hasta que la punta alcance el centro (ver las figuras).

Se aconseja clavar la aguja en el trozo que se encuentra en el centro de la cámara.

Sensor opcional: bajo pedido y sin necesidad de modificar el panel frontal del horno es posible conectar un sensor de aguja especial para productos envasados al vacío.

Ventajas

- Mejor control de la cocción, eliminando el riesgo de errores y desperdicios;
- mayor precisión independientemente del tipo y las dimensiones del alimento;
- ahorro de tiempo, ya que el control de la cocción es automático;
- mayor higiene, ya que al conocer la temperatura exacta del centro de la pieza no es necesario manipularla ni pincharla durante la cocción.



El sensor de aguja es ideal para cocer:

- piezas grandes en las que es importante monitorizar la cocción del centro (roast-beef, salmón asado, etc.);
- piezas envasadas al vacío en sobres (en este caso se emplea un modelo de sensor de aguja opcional).

INTRODUCCION

Este sistema permite mantener constante la humedad de la cámara durante la cocción por convección. Tiene dos funciones: inyectar humedad en la cámara y extraer la humedad producida por el alimento cuando supera el valor programado.

Esta técnica es particularmente ventajosa para trabajar con alimentos frescos, cuyo grado de humedad varía día tras día pero

que al final de la cocción deben tener siempre el mismo aspecto y la misma consistencia.

Se recomienda para cocer distintas cantidades de un mismo alimento porque mantiene equilibrado el clima de cocción: con media carga el sistema debe añadir humedad, mientras que con la carga completa el purgador se abre automáticamente para que salga el exceso de humedad.

OPERACIONES

14.1• COCCIÓN CON CONTROL AUTOMÁTICO DE LA HUMEDAD

Este sistema funciona solamente cuando se cuece por convección.

Programar las temperaturas de la cámara de cocción y el sensor de aguja como se indica en los apartados correspondientes y pulsar las teclas **26** para seleccionar el valor de control de humedad deseado, de 1 (muy seco) a 99 (humedad relativa 99%). Colocar el alimento en el horno y clavarle el sensor de aguja siguiendo el método que se indica en el capítulo “Consejos para utilizar el sensor de aguja”, introducir el sensor en el conector **36** e iniciar la cocción con el método seleccionado.

Por lo tanto, si se escogió...

Nota: el purgador debe estar cerrado.

Consejos

Definir el porcentaje de humedad correcto para la función requiere una cierta experiencia de manejo del horno.

De todas maneras es imposible cometer errores irreparables, ya que esta función no hace sino valorizar el aspecto del alimento.

Resultado indicada para:

Cocer alimentos que tienden a resecarse, que vienen en trozos pequeños o que pierden demasiada humedad; recalentar alimentos contenidos en platos.

Ventajas

Es posible reproducir los mismos resultados aunque las propiedades del alimento no sean constantes.

14.1 a • COCCIÓN MANUAL SIMPLE: Pulsar la tecla 28 para iniciar la cocción.	14.1 b • COCCIÓN MANUAL CON VARIAS FASES EN SECUENCIA: Programar la fase siguiente o pulsar la tecla 28 para iniciar la primera fase de cocción programada.	14.1 c • UN PROGRAMA PARA MEMORIZAR: Programar la fase siguiente o pulsar 6 para iniciar la primera fase de cocción programada.
--	--	--

15 • PROGRAMAS ESPECIALES

Introducción

Los apartados que siguen describen algunos procesos especiales: **cocción lenta 17**, ideal para piezas grandes que admiten cocción prolongada a baja temperatura; **mantenimiento de la temperatura 16** hasta completar la cocción; **recalentamiento a una cierta temperatura 15**, una técnica característica de los nuevos sistemas de gestión de la cocina.

Se emplean para completar un proceso que comprende también el mantenimiento a baja o muy baja temperatura.

Estos programas tienen dos ventajas:

- están separados de los programas de cocción para facilitar la selección rápida;
- el comportamiento del horno depende de las funciones.

No contemplan la posibilidad de precalentar la cámara dentro del programa.

15.1 • PROGRAMAS ESPECIALES

• PROGRAMACIÓN Y MEMORIZACIÓN DE UN PROGRAMA DE COCCIÓN LENTA

Introducción

El programa de cocción lenta comprende dos fases, una de cocción propiamente dicha y otra de mantenimiento.

Pueden memorizarse hasta 5 programas distintos. Este método de cocción requiere sensor de aguja.

OPERACIONES

15.1.1 • ENCENDER EL HORNO

Pulsar la tecla **5**. Una breve señal acústica advierte que el autodiagnóstico está terminado. Si en la pantalla de errores aparece un símbolo, consultar el apartado "Autodiagnóstico y códigos de error".

Atención

Un programa es "nuevo" cuando en la pantalla del tiempo **20** aparece [**000**] y en la del sensor de aguja **22** no aparece ningún valor. Un programa está "ocupado" cuando en la pantalla del tiempo o en la del sensor de aguja aparecen valores.

15.1.2 • SELECCIONAR EL PROGRAMA DE COCCIÓN LENTA

Pulsar la tecla **17**, el testigo se enciende sin parpadear. Para seleccionar un programa distinto de 1 pulsar la tecla **2 PROGRAM** hasta que en la pantalla aparezca el número de programa deseado (por ej. [**C1**]).

La pantalla **PROGRAM** parpadea.

El programa aparece con valores memorizados.

Si se desea utilizar un método de cocción distinto del propuesto, seleccionarlo.

Se aconseja no modificar la velocidad de ventilación para no reducir la capacidad de calentamiento del horno.

Programar la temperatura de la cámara de cocción, que no debe ser superior a 130/140 °C. Programar la temperatura del sensor pulsando las teclas **23**.

Si lo desea, en este momento puede programar las funciones "ΔT" y/o control automático de la humedad (ver los apartados correspondientes). Si no se desea programar una fase de mantenimiento, pasar al apartado 15.1.5

15.1.3 • PROGRAMAR LA FASE 1 DE LA COCCIÓN LENTA

Una vez seleccionado el programa, en la pantalla **3** aparece visualizada la fase [**1**]. Pulsar la tecla **6** para acceder a la programación.

15.1 • PROGRAMAS ESPECIALES

• PROGRAMACIÓN Y MEMORIZACIÓN DE UN PROGRAMA DE COCCIÓN LENTA

OPERACIONES

15.1.4 • PROGRAMAR LA FASE 2 DE MANTENIMIENTO

Si al terminar la cocción se desea mantener la temperatura del alimento hasta el momento de servirlo: Pulsar la tecla **8**. En la pantalla **3** aparece visualizado el número [**2**].

Si se desea utilizar un método de cocción distinto del propuesto, seleccionarlo.

Se aconseja no modificar la velocidad de ventilación para no reducir la capacidad de calentamiento del horno.

Programar la temperatura de la cámara de cocción, que no debe ser superior a 70/75 °C.

Tiempo infinito programado.

Programar la temperatura del sensor.

Si lo desea, en este momento puede programar las funciones “ ΔT ” y/o control automático de la humedad (ver los apartados correspondientes).

EJEMPLO

Programar la fase 1

Método de cocción: **Por convección (10)**

Velocidad de ventilación: **Baja (11)**

Temperatura de la cámara de cocción: **130 °C (18)**

Temperatura en el centro del alimento: **79 °C (23)**

Función ΔT : **Activa (24)**

Humedad: **20% (26)**

Programar la fase 2

Método de cocción: **Por convección**

Velocidad de ventilación **Baja (11)**

Temperatura de la cámara de cocción: **70 °C (18)**

Tiempo: **Infinito (21)**

Temperatura en el centro del alimento: **65 °C (23)**

Humedad: **40% (26)**

15.1.5 • MEMORIZACIÓN DEL PROGRAMA

Pulsar la tecla **6** para guardar los datos programados. Una señal acústica de 5 tonos advierte que la memorización ha terminado.

Resultado

Cuando la temperatura central del alimento llega a 79 °C y la temperatura de la cámara es 130 °C, el programa pasa a la fase 2. El calentamiento se interrumpe para retomar automáticamente cuando la temperatura central baja a 63 °C. Esto significa que el calentamiento está regulado por la temperatura seleccionada no para la cámara sino para el sensor.

Mientras el horno no se calienta la ventilación está temporizada para que la humedad y el calor dentro de la cámara se mezclen dando constantemente un clima homogéneo.

El producto se mantendrá caliente hasta que no se interrumpa el ciclo en curso, por ejemplo, abriendo la puerta.

15.1 • PROGRAMAS ESPECIALES

• PROGRAMACIÓN Y MEMORIZACIÓN DE UN PROGRAMA DE COCCIÓN LENTA

Consejos

El mantenimiento después de la cocción tiene una duración limitada por las normas higiénicas y bromatológicas vigentes.

Ventajas

Este método de trabajo, ideal para piezas grandes, permite aprovechar todas las ventajas de los diferentes modos de cocción que se han descrito:

Δt , control automático de la humedad y cocción con sensor de aguja.

PREPARACIÓN PARA LA COCCIÓN

OPERACIONES

Cargar los alimentos en la cámara de cocción (véase también el apartado “Consejos prácticos”).

Clavar el sensor de aguja (véase el apartado “Consejos para utilizar el sensor de aguja”).

15.1.6 • SELECCIONAR EL PROGRAMA

Pulsar la tecla **17** para llamar el programa de cocción lenta deseado.

15.1.7 • INICIO DE LA COCCIÓN

Pulsar la tecla **28**, el testigo correspondiente se enciende sin parpadear.

Entonces...

La pantalla de la temperatura 19 indica la temperatura real de la cámara de cocción.

En la pantalla del tiempo 20 aparece el tiempo transcurrido desde que comenzó la cocción.

El punto luminoso que aparece parpadeando al lado de la cifra indica que la cocción continúa.

Si no parpadea significa que la cocción se ha suspendido. Esto sucede, por ejemplo, cuando se abre la puerta (véase el apartado “Detalles de manejo”).

15.1.8 • FIN DE LA COCCIÓN

Cuando la cocción termina el horno se apaga y se oye una señal acústica de 5 segundos por minuto (el testigo ubicado junto a la tecla **28** se apaga). Para interrumpir la señal es suficiente abrir la puerta.

Extraer el alimento de la cámara de cocción siguiendo las indicaciones del apartado 2.7 (Capítulo “Advertencias especiales”).

Visualización de los valores programados

Para volver a visualizar durante la cocción los valores programados para la fase corriente, pulsar la tecla **6**. Si se desea visualizar los parámetros de la fase de mantenimiento es necesario pulsar **6** y luego **8**.

Si los valores visualizados no son correctos, consultar el apartado “Modificación temporal de un programa memorizado”.

15.2 • PROGRAMAS ESPECIALES

• PROGRAMACIÓN Y MEMORIZACIÓN DE UN PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

Introducción

El programa consta de una sola fase de mantenimiento a +65 °C medidos en el centro del producto. Se emplea para tener a disposición y listos para servir alimentos

recién cocidos que todavía están calientes. Pueden memorizarse hasta 5 programas distintos. Se obtienen aún mejores resultados trabajando con un sensor de aguja.

OPERACIONES

15.2.1 • ENCENDER EL HORNO

Pulsar la tecla **5**; una breve señal acústica advierte que el autodiagnóstico está terminado. Si en la pantalla de errores aparece un símbolo, consultar el apartado *"Autodiagnóstico y códigos de error"*.

15.2.2 • SELECCIONAR EL PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

Pulsar la tecla **16**, el testigo se enciende sin parpadear. Para seleccionar un programa distinto de 1 pulsar la tecla hasta que en la pantalla **PROGRAM 2** aparezca el número de programa deseado (por ej. [H1]).

15.2.3 • PROGRAMAR EL MANTENIMIENTO

Una vez seleccionado el programa, en la pantalla **3** aparece visualizada la fase [1]. Pulsar la tecla **6** para acceder a la programación.

Atención

Un programa es "nuevo" cuando en la pantalla del tiempo **20** aparece [000] y en la del sensor de aguja **22** no aparece ningún valor.

Un programa está "ocupado" cuando en la pantalla del tiempo **20** o en la del sensor de aguja **22** aparecen valores.

La pantalla **PROGRAM** parpadea.

El programa aparece con valores memorizados.

Si se desea utilizar un método de cocción distinto del propuesto, seleccionarlo.

Se aconseja no modificar la velocidad de ventilación para no reducir la capacidad de calentamiento del horno.

Programar la temperatura de la cámara de cocción, que no debe ser superior a 75 °C.

Programar la temperatura del sensor pulsando las teclas **23**.

Aconsejamos programar en este momento la función control automático de la humedad (ver el apartado correspondiente).

Este programa no permite programar fases sucesivas.

15.2.4 • MEMORIZACIÓN DEL PROGRAMA

Pulsar la tecla **6** para memorizar el programa. Una señal acústica de 5 tonos advierte que la memorización ha terminado.

15.2 • PROGRAMAS ESPECIALES

• PROGRAMACIÓN Y MEMORIZACIÓN DE UN PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

OPERACIONES

EJEMPLO

Programación Método de cocción:
por convección (10)

Velocidad de ventilación: **baja (11)**

Temperatura de la cámara de cocción:
75 °C (18)

Tiempo: **Infinito (21)**

Temperatura en el centro del alimento:
65 °C (23)

Humedad: **40% (26)**

Resultado

Una vez cocinado el producto se clava el sensor de aguja cuando todavía está caliente y se pone en el horno. Cuando la temperatura central del alimento llega a 65 °C y la temperatura de la cámara es 75 °C, el calentamiento se interrumpe. Retoma automáticamente cuando la temperatura central baja 1 °C. Esto significa que el calentamiento está regulado por la temperatura seleccionada no para la cámara sino para el sensor. Mientras el horno no se calienta la ventilación está temporizada para que la humedad y el calor dentro de la cámara se mezclen dando constantemente un clima homogéneo.

El producto se mantendrá caliente hasta que no se interrumpa el ciclo en curso, por ejemplo, abriendo la puerta.

Consejos

El mantenimiento después de la cocción tiene una duración limitada por las normas higiénicas y bromatológicas vigentes.

No se recomienda para platos de carne delicados (como el roast beef, por ejemplo), porque la exposición prolongada al calor, aunque sea moderado, puede afectar el color.

Ventajas

El alimento se mantiene “como recién cocido” todo el tiempo que se desee, sin que el operador tenga que intervenir y con muy bajo consumo de energía.

El alimento se mantiene jugoso y no se reseca.

La temperatura se regula con una precisión de 1°C.

15.2 • PROGRAMAS ESPECIALES

• PROGRAMACIÓN Y MEMORIZACIÓN DE UN PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

ANTES DE REALIZAR EL MANTENIMIENTO

OPERACIONES

Cargar los alimentos en la cámara de cocción (véase también el apartado “Consejos prácticos”).

Clavar el sensor de aguja (véase el apartado “Consejos para utilizar el sensor de aguja”).

15.2.5 • SELECCIONAR EL PROGRAMA

Pulsar la tecla **16** para llamar el programa de mantenimiento deseado.

15.2.6 • ENCENDIDO

Pulsar la tecla **28**: el testigo se enciende sin parpadear.

Entonces...

La pantalla de la temperatura indica la temperatura real de la cámara de cocción.

La pantalla del tiempo **20**:

- visualiza [**inf**], significa que se ha seleccionado un tiempo infinito;
- el tiempo de funcionamiento cuando el sensor de aguja está activado.

15.2.7 • FIN DE LA COCCIÓN

Para interrumpir el programa de mantenimiento es suficiente abrir la puerta. Extraer el alimento de la cámara de cocción siguiendo las indicaciones del apartado 2.7 (Capítulo “Advertencias especiales”).

Visualización de los valores programados

Para volver a visualizar durante el mantenimiento los valores programados, pulsar la tecla **6**.

Si los valores visualizados no son correctos, consultar el apartado “Modificación temporal de un programa memorizado”.

15.3 • PROGRAMAS ESPECIALES

• PROGRAMACIÓN Y MEMORIZACIÓN DE LA TEMPERATURA DE RECALENTAMIENTO

INTRODUCCION

El recalentamiento puede ser una fase importante de la gestión de la cocina:
cocción → ultracongelación → conservación
→ recalentamiento → servicio.

Pueden recalentarse alimentos contenidos en bandejas o en platos. La memoria puede guardar hasta cinco programas; los dos primeros salen memorizados de fábrica.

OPERACIONES

15.3.1 • ENCENDER EL HORNO

Pulsar la tecla 5. Una breve señal acústica advierte que el autodiagnóstico está terminado. Si en la pantalla de errores aparece un símbolo, consultar el apartado "Autodiagnóstico y códigos de error".

15.3.2 • SELECCIONAR EL PROGRAMA DE RECALENTAMIENTO A UNA TEMPERATURA DETERMINADA

Nota: los programas r1 y r2 están memorizados.

Pulsar la tecla 15: el testigo se enciende sin parpadear. Para seleccionar un programa distinto de 1 pulsar la tecla hasta que en la pantalla **PROGRAM 2** aparezca el número de programa deseado (por ej. [r 1]).

15.3.3 • PROGRAMAR LA TEMPERATURA DE RECALENTAMIENTO

Una vez seleccionado el programa, en la pantalla **3** aparece visualizada la fase [1]. Pulsar la tecla **6** para acceder a la programación.

Atención

Un programa es "nuevo" cuando en la pantalla del tiempo **20** aparece [000] y en la del sensor de aguja **22** no aparece ningún valor. Un programa está "ocupado" cuando en la pantalla del tiempo **20** o en la del sensor de aguja **22** aparecen valores.

La pantalla **PROGRAM 2** parpadea.

El programa aparece con valores memorizados.

Si se desea utilizar un método de cocción distinto del propuesto, seleccionarlo.

Si es necesario, reducir la velocidad de ventilación para que el horno trabaje con menos potencia.

Programar la temperatura de la cámara de cocción.

Programar el tiempo, generalmente infinito, girando el selector correspondiente o programar la temperatura del sensor de aguja pulsando las teclas **23**, especialmente si se trata de trozos pequeños o de poco espesor y siempre que su tamaño y consistencia lo permitan. Aconsejamos programar en este momento la función control automático de la humedad (ver el apartado correspondiente).

Este programa no permite programar fases sucesivas.

15.3 • PROGRAMAS ESPECIALES

• PROGRAMACIÓN Y MEMORIZACIÓN DE LA TEMPERATURA DE RECALENTAMIENTO

OPERACIONES

15.3.4 • MEMORIZACIÓN DEL PROGRAMA

Pulsar la tecla **6** para guardar los datos programados. Una señal acústica de 5 tonos advierte que la memorización ha terminado.

EJEMPLO

Valores guardados en el programa r1

Método de cocción: **por convección (10)**

Velocidad de ventilación: **normal (11)**

Temperatura de la cámara de cocción:
130 °C (18)

Tiempo: **Infinito (21)**

Humedad: **20% (26)**

Valores guardados en el programa r2

Método de cocción: **mixto (12)**

Velocidad de ventilación: **normal (11)**

Temperatura de la cámara de cocción:
130 °C (18)

Tiempo: **Infinito (21)**

Humedad: **40% (26)**

***Nota:** para recalentar puede utilizarse la cocción mixta con control automático de la humedad o con purgador abierto para evitar que se forme condensación sobre el plato recalentado.*

Resultado

Colocar el plato o la bandeja en el horno e iniciar el programa. Como ninguno de los dos programas memorizados está gobernado por el sensor, se aconseja al principio regular con cuidado los tiempos de recalentamiento hasta alcanzar una cierta experiencia en el manejo del horno.

Consejos

“Recalentar” significa llevar la temperatura del centro del alimento hasta 65 °C. El recalentamiento debe ser lo más breve posible, tal como establecen las normas higiénicas y sanitarias locales.

Para cocer productos congelados y ultracongelados programar una temperatura de 160 °C para la cámara, poner el alimento en el horno, y algunos minutos más tarde, si el producto lo permite, colocar el sensor de aguja. Obviamente debe modificarse el programa temporalmente.

Ventajas

El aspecto, el gusto y la consistencia del alimento se mantienen como si estuviera “recién cocido” aun después de varios días de conservación a +3°C.

El horno se caracteriza por su versatilidad y es capaz de realizar numerosas funciones sin necesidad de aparatos adicionales.

15.3 • PROGRAMAS ESPECIALES

• PROGRAMACIÓN Y MEMORIZACIÓN DE LA TEMPERATURA DE RECALENTAMIENTO

INICIO DEL RECALENTAMIENTO

OPERACIONES

Cargar los alimentos en la cámara de cocción siguiendo las indicaciones del apartado “*Consejos prácticos*”.

Clavar el sensor de aguja (véase el apartado “*Consejos para utilizar el sensor de aguja*”).

15.3.5 • SELECCIÓN DEL PROGRAMA

Pulsar la tecla **15** para llamar el programa de recalentamiento deseado.

15.3.6 • INICIO DE LA COCCIÓN

Pulsar la tecla **28**: el testigo permanece encendido sin parpadear.

Entonces...

La pantalla de la temperatura indica la temperatura real de la cámara de cocción.

La pantalla del tiempo visualiza:

- [inf] si se ha seleccionado un tiempo infinito;
- el tiempo de funcionamiento cuando el sensor de aguja está activado;
- cuánto tiempo falta si se ha programado un tiempo de cocción.

15.3.7 • FIN DE LA COCCIÓN

Para interrumpir el programa de recalentamiento es suficiente abrir la puerta.

Extraer el alimento de la cámara de cocción siguiendo las indicaciones del apartado 2.7 (Capítulo “*Advertencias especiales*”).

Visualización de los valores programados

Para volver a visualizar durante el recalentamiento los valores programados, pulsar la tecla **6**.

Si los valores visualizados no son correctos, consultar el apartado “*Modificación temporal de un programa memorizado*”.

16.1 • PRECALENTAMIENTO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

El precalentamiento de la cámara de cocción es muy importante para obtener un buen resultado.

Se aconseja precalentar la cámara vacía, seleccionando una temperatura 20 % mayor que la que se utilizará para la cocción.

En caso de cocción a vapor la cámara debe precalentarse por convección, ya que de esta manera pueden programarse temperaturas mayores que 100 °C.

16.2 • CARGA DE LA CÁMARA

La profundidad de la bandeja debe adecuarse a la altura del alimento.

Para obtener una cocción uniforme es preferible distribuir la carga en varias bandejas más bajas antes que cargar una sola muy profunda.

Las cargas admitidas se indican en la siguiente tabla:

Modelos	Cantidad de bandejas	Carga por bandeja	Carga máxima del horno
6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	4 kg	24 kg
10 x GN 1/1	10 x GN 1/1	4 kg	40 kg
10 x GN 2/1	10 x GN 2/1	8 kg	80 kg

Notas: Al cargar el horno además del peso del alimento deben tomarse en cuenta el tamaño, el grosor y la densidad de los trozos.

16.3 • PRODUCTOS CONGELADOS Y ULTRACONGELADOS

Cuando se cuece este tipo de alimentos, el precalentamiento y la carga del horno deben adecuarse a las características de cada producto. Las espinacas congeladas, por ejemplo, no deben someterse a temperaturas demasiado altas porque pueden secarse por fuera dando resultados mediocres.

16.4 • TIPOS DE BANDEJAS

Los mejores resultados se obtienen utilizando contenedores adecuados a los alimentos y al método de cocción: bandejas de aluminio o de hoja de aluminio para productos de panadería y bollería, bandejas perforadas para la cocción a vapor, rejillas para las patatas pre-fritas, etc.

16.5 • DISTANCIA ENTRE BANDEJAS

Cuando se carga la cámara de cocción es importante dejar espacio para que el aire circule entre las bandejas. De esta manera el calor se distribuye en forma homogénea y se obtiene un resultado más uniforme que cuando el contenido de la bandeja inferior está en contacto con la bandeja superior.

16.6 • CONDIMENTOS

En este tipo de horno se puede cocinar prácticamente sin utilizar aceite, mantequilla, grasas o aromas. El método de cocción exalta el sabor y mantiene las propiedades nutritivas de los alimentos, permitiendo una cocina más dietética.

17 • LIMPIEZA DIARIA

17.1 • UNA LIMPIEZA PROFUNDA...

... es indispensable para una cocción impecable con buenos resultados:

- el sabor característico de cada alimento se mantiene inalterado;
- durante la cocción no se queman los residuos que quedan dentro del horno y producen humo;
- se ahorra energía;
- el horno dura más y requiere menos reparaciones;
- limpiar el horno es fácil y requiere poco tiempo:
 - 5 minutos para que actúe el limpiador en aerosol
 - 20 minutos para realizar un ciclo de vapor
 - 5 minutos para aclarar
 - 5 minutos para secar

17.2 • ATENCION

No limpiar las paredes externas del horno con chorros de agua directos o a presión.

No limpiar las superficies de acero con sustancias corrosivas o abrasivas, lana de hierro o cepillos metálicos porque pueden rayarlas o dañarlas. **Los detergentes demasiado agresivos** con altos porcentajes de sodio o amoníaco, **pueden dañar en poco tiempo las guarniciones** de la puerta **reduciendo su capacidad de cerrarse herméticamente**.

Lavar las superficies externas con una esponja y una solución de agua caliente y detergente para uso doméstico adecuado.

OPERACIONES

17.3 • LIMPIEZA DE LA CÁMARA AL TERMINAR LA JORNADA DE TRABAJO

Proceder de la siguiente manera:

1 • Encendier el horno.

2 • Pulsar la tecla **14**; el horno calienta o enfría automáticamente la cámara de cocción para llevarla a 65 °C.

Una señal acústica avisa al operador que se ha alcanzado la temperatura ideal; la pantalla **3 [P]** parpadea.

3 • Quitar con una espátula que no raye el acero los restos de alimentos que se han depositado sobre las paredes y las rejillas durante la cocción; aplicar un limpiahornos en aerosol no corrosivo de los que se venden en el comercio. Se aconseja utilizar un producto alcalino no corrosivo; cerrar la puerta y dejar actuar el limpiahornos el tiempo que aconseja el fabricante (en general, de 5 a 10 minutos).

4 • Pulsar la tecla **28**: inicia un programa memorizado de cocción a vapor a 100 °C de 20 minutos de duración.

5 • Al terminar el ciclo se escucha una señal acústica.

Apagar el horno y abrir la puerta lentamente.

6 • Limpiar las paredes de la cámara y las guarniciones de la puerta con una esponja humedecida con agua fría. Existe una ducha de mano opcional.

7 • Calentar el horno por convección unos 5 minutos.

8 • Interrumpir y cerrar el suministro de electricidad, agua y gas (si el aparato es a gas).

Dejar la puerta entreabierta mientras no se utiliza el horno.

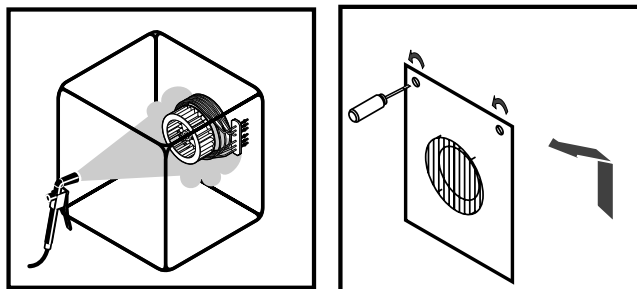
18 • MANTENIMIENTO ORDINARIO

18.1 • PERIÓDICAMENTE...

...limpiar el deflector y las rejillas porta-bandejas.

Para ello es necesario:

- interrumpir el funcionamiento y cerrar el suministro de electricidad, agua y gas;
- extraer las rejillas porta-bandejas;
- aflojar los tornillos del deflector con un destornillador de tamaño adecuado;
- extraer el deflector y lavarlo con agua corriente o en el lavavajillas;
- para limpiar y aclarar a fondo la cámara de cocción se aconseja adquirir la ducha de mano opcional;
- secar con un paño limpio;
- montar nuevamente el deflector y apretar los tornillos.



18.2 • EN CASO DE INACTIVIDAD PROLONGADA

Antes de dejar el horno inactivo por largo tiempo (por vacaciones, refacciones, etc.) es necesario limpiarlo a fondo y eliminar los restos de alimentos. Dejar la puerta entreabierta mientras no se utiliza el horno. Interrumpir y cerrar el suministro de electricidad, agua y gas. Aplicar sobre las superficies externas algún producto protector de los que se encuentran en el comercio.

19 • MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

19.1 • Para mantener el horno en las mejores condiciones de funcionamiento se aconseja hacerlo inspeccionar una vez por año por el servicio de asistencia técnica.

19.2 • Para asegurar la continuidad de la intervención conviene estipular un contrato de mantenimiento.

20 • AUTODIAGNÓSTICO Y CÓDIGOS DE ERROR

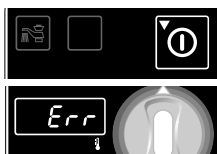
20.1 • Cuando el operador lo enciende accionando el interruptor principal, el horno comprueba automáticamente el funcionamiento de sus dispositivos principales. Si no detecta ningún error, la pantalla de errores no se enciende, en la pantalla de la temperatura de la cámara de cocción aparece la temperatura real de la cámara y los testigos de las teclas de los modos de cocción comienzan a parpadear. Esto significa que se pueden comenzar a programar los parámetros de cocción.

20.2 • Si en cambio el autodiagnóstico detecta fallos de funcionamiento, éstos aparecen codificados en la pantalla de errores o en la pantalla de la temperatura de la cámara. La visualización de los errores es muy importante para el técnico de asistencia porque aporta información sobre el tipo de desperfecto. El código de la pantalla es acompañado por una señal acústica de 5 segundos por minuto hasta que el horno se apaga.

20 • AUTODIAGNÓSTICO Y CÓDIGOS DE ERROR

Los mensajes de error son:

INDICACIONES



Indicaciones en la **pantalla de la temperatura 19**. Fallo del sensor de aguja de la cámara de cocción, **apagar inmediatamente** el horno y llamar al servicio técnico de asistencia.



Si este símbolo se ilumina significa que no está llegando agua al aparato y es necesario **comprobar si la llave de paso** está abierta y en la red hay agua. Ante un problema de suministro, contacte con la empresa proveedora de agua. Si en cambio hay agua en la red, contacte con el servicio de asistencia técnica del fabricante. Mientras tanto es posible utilizar el horno para cocer por convección.



Se ha disparado la **protección térmica del motor**. **Apagar el horno** inmediatamente y llamar al servicio de asistencia técnica.



Se ha disparado el **termostato de seguridad** de la **cámara de cocción**. Apagar el horno inmediatamente y llamar al servicio de asistencia técnica.



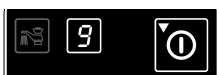
Fallo del sensor de temperatura de condensación del vapor que sale del horno. El vapor se sigue condensando, pero el horno puede seguir funcionando **bajo la vigilancia** del operador (aunque consuma más agua) hasta que llegue el técnico de asistencia.



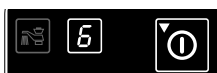
En el **compartimiento** donde se encuentran los componentes eléctricos se registra una **sobretemperatura** fuera de lo normal. El horno puede seguir funcionando bajo la vigilancia del operador hasta que llegue el técnico de asistencia.



En el compartimiento donde se encuentran los componentes eléctricos se registra una sobretemperatura fuera de lo normal que puede afectarlos. **Apagar el horno inmediatamente** y llamar al servicio de asistencia técnica.



Fallo del sensor de aguja. Si mientras se utiliza el sensor de aguja en su pantalla aparece el mensaje [Err] y en la pantalla de errores el mensaje 9, es necesario **verificar** si el sensor está bien enchufado en el conector que se encuentra en el panel frontal. El horno puede seguir funcionando hasta que llegue el técnico de asistencia pero no se debe utilizar el sensor de aguja.



Tecla de reencendido de los quemadores.

ADVERTENCIA SOBRE LOS MODELOS A GAS

Falta de gas. Comprobar si la llave de paso está abierta y si hay gas en la red. Ante un problema de suministro, contacte con la empresa proveedora de gas. Si en cambio hay gas en la red, contacte con el servicio de asistencia técnica del fabricante.

Los aparatos de gas tienen encendedor con restablecimiento automático. Si luego de algunos intentos no se restablece el encendido, en la pantalla 1 aparece el código de error [6] y [c] al margen. Una señal acústica avisa al operador. Unos 60 segundos más tarde una segunda señal acústica avisa que se puede encender nuevamente el quemador.

Pulsar la tecla **28** y luego la **40** para restablecer el encendido.

Si el inconveniente se repite es necesario llamar al servicio de asistencia técnica.

Nota: el bloqueo de los quemadores es una medida de seguridad que no indica desperfectos en el aparato.

Si a pesar de estar bien conectado el sensor no funciona correctamente, contactar con el servicio de asistencia técnica.

Nota: antes de llamar al servicio de asistencia técnica tome nota de todos los datos sobre el aparato que aparecen en la placa de datos (véase la pág. 3) y prepare una descripción detallada del desperfecto para comunicarla al técnico.

NOTAS

[illegible]

NOTAS

NOTAS

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 28 horizontal blue or grey lines spaced evenly apart, typical of notebook paper. The lines extend across the entire width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical lines, text, or other markings on the page.

NOTAS

DISPLAYS, MANDOS Y PULSADORES

DISPLAYS

VERSIÓN P

MANDOS Y PULSADORES

