

12/2018

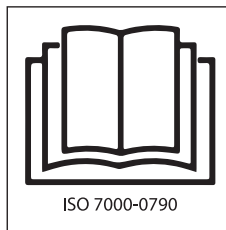
Mod: DFV-1011/PTS

Production code: E15 RDT-110E DR 12DI 25



Diamond
catering equipment

ES	HORNOS CONVECCIÓN-VAPOR - INSTRUCCIONES USO Y MANTENIMIENTO
----	--



RDT-105E
RDT-110E
RDT-115E

L105-DTE	L006-DTG
L105-DTG	L010-DTE
L107-DTE	L010-DTG
L107-DTG	CDT-107E
L112-DTE	CDT-107G
L112-DTG	CDT-111E
L604-DTE	CDT-111G
L604-DTG	CDT-207E
L606-DTE	CDT-207G
L606-DTG	CDT-211E
L610-DTE	CDT-211G
L610-DTG	CDT-120E
L004-DTE	CDT-120G
L004-DTG	CDT-220E
L006-DTE	CDT-220G

22013440
22013444
22013448

FMEL461T
FMEL661T
FMEL1061T

DFV-511/TS
DFV-1011/TS
DFV-1511/TS

NG-DT-004EW	PDT-004G
NG-DT-005EW	PDT-005G
NG-DT-006EW	PDT-006G
NG-DT-007EW	PDT-007G
NG-DT-010EW	PDT-010G
NG-DT-012EW	PDT-012G
NG-DT-004G	CDT-107E
NG-DT-005G	CDT-111E
NG-DT-006G	CDT-207E
NG-DT-007G	CDT-211E
NG-DT-010G	CDT-120E
NG-DT-012G	CDT-220E
PDT-004E	CDT-107G
PDT-005E	CDT-111G
PDT-006E	CDT-207G
PDT-007E	CDT-211G
PDT-010E	CDT-120G
PDT-012E	CDT-220G

	USO Y MANTENIMIENTO
4.0	Advertencias para el uso seguro del horno
4.0A	Definición de ciclo o programa de cocción
4.1	Encendido del horno
4.2	Descripción componentes panel de control
4.3	Configuración de una cocción manual en modo CONVECCIÓN
4.4	Configuración de una cocción manual en modo VAPOR
4.5	Funciones complementarias
4.6	Arranque de una cocción en modo manual
4.7	Enfriamiento rápido
5.0	Programas automáticos de cocción
5.1	Arranque de un programa automático de cocción
5.2	Modificación de un programa de cocción
5.3	Memorización de un nuevo programa de cocción automático
5.4	Cancelación de un programa automático de cocción
5.5	Cancelación de una fase de un programa automático de cocción
6.0	Lavado automático con detergente en pastillas
6.0A	Lavado automático con detergente líquido
7.0	Alarmas
7.1	Alarmas graves
7.2	Alarmas non graves
8.0	Ajustes
9.0	Mantenimiento
9.1	Comportamiento en caso de avería y/o de largo plazo de inactividad
10.0	Consejos para las cocciones
10.1	Remedios para las anomalías de cocción

4.0 ADVERTENCIAS PARA EL USO SEGURO DEL HORNO

- Asegurarse de que el horno esté en una posición estable y que los dispositivos de protección instalados por encima del mismo sean eficientes.
- Utilizar siempre adecuados guantes de protección para introducir y/o extraer las bandejas.
- Poner siempre mucha atención al suelo, que a causa del vapor producido durante la cocción podría ser resbaladizo.
- Al fin de evitar quemaduras, no utilizar bandejas y contenedores con líquidos o fluidos en los niveles más arriba de los que se pueden controlar fácilmente con la vista.
- No apoyar bandejas u otros utensilios de cocina encima del horno.
- Hacer realizar controles periódicos al servicio técnico y sustituir las piezas dañadas que podrían afectar al buen funcionamiento del horno o representar una condición de peligro.
- Limpiar frecuentemente el horno siguiendo las instrucciones que figuran en este manual.

CARGA MÁXIMA DE ALIMENTOS

Número de bandejas	Carga máxima
4 x 1/1 GN	10 Kg
5 x 1/1 GN	13 Kg
6 x 1/1 GN	15 Kg
7 x 1/1 GN	18 Kg
10 x 1/1 GN	25 Kg
11 x 1/1 GN	25 Kg

Número de bandejas	Carga máxima
12 x 1/1 GN	30 Kg
20 x 1/1 GN	50 Kg
7 x 2/1 GN	36 Kg
11 x 2/1 GN	50 Kg
20 x 2/1 GN	100 Kg

Para la comprensión de la terminología utilizada en los párrafos siguientes se establece que **un ciclo de cocción es el intervalo de tiempo en el que el horno ejecuta al menos una de las siguientes modalidades.**



Modalidad convección

(rango de temperatura desde 20 hasta 270 °C)



Modalidad mixta

(rango de temperatura desde 20 hasta 270 °C)



Modalidad vapor

(rango de temperatura desde 20 hasta 100 °C)

La fase de cocción puede utilizar los siguientes dispositivos y controles:



Sonda al corazón para controlar la temperatura del centro de los alimentos a cocinar



ΔT para el control de la temperatura de la cámara de cocción



Válvula de evacuación vahos (tiro)



Velocidad de ventilación alta o baja



Autoreverse

4.0 DEFINICIÓN DE COCCIÓN MANUAL Y PROGRAMA DE COCCIÓN AUTOMÁTICO

Cocción manual

Durante el ciclo de cocción, ninguno de los parámetros puede ser modificado automáticamente.

Ninguno de los dispositivos auxiliares se puede activar o desactivar de forma automática.

Los únicos cambios posibles son aquellos que el operador efectúe en tiempo real.

Programa automático de cocción

El ciclo de cocción se puede dividir en varias fases. La activación de los dispositivos adicionales y/o la variación de los parámetros de cocción es controlada automáticamente por el horno según la configuración de las fases almacenada. La variación de los parámetros o la activación/desactivación de un dispositivo complementario constituye la transición de una fase a la siguiente.

4.1 ENCENDIDO DEL HORNO

Abrir las válvulas de interceptación de agua y el interruptor eléctrico de protección instalados arriba del aparato.



Pulsar el tecla **ON/OFF** y esperar unos segundos para que se encienda la pantalla.

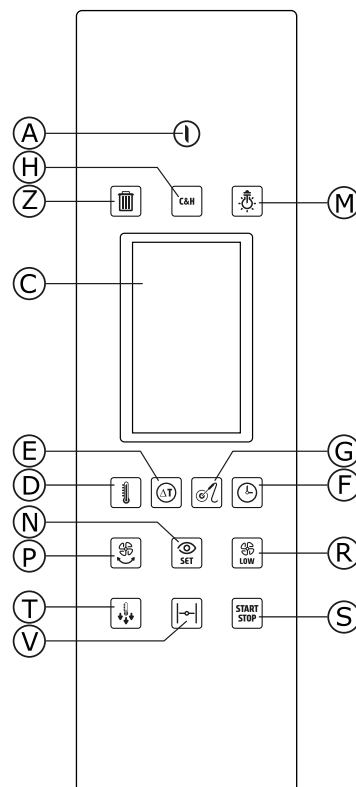
ATENCIÓN!

El apagado del horno con la tecla ON/OFF no interrumpe la alimentación eléctrica de las placas electrónicas.

En caso de no utilizar el horno es recomendable interrumpir la alimentación eléctrica mediante el interruptor de protección eléctrica que debe estar instalado arriba del horno.

4.2 DESCRIPCIÓN COMPONENTES PANEL DE CONTROL

- A** Tecla encendido y apagado del horno
- C** Pantalla táctil
- D** Tecla selección temperatura cámara
- E** Tecla selección función Delta T
- F** Tecla selección tiempo de cocción
- G** Tecla selección sonda al corazón
- H** Tecla activación función Cook & Hold
- M** Tecla encendido iluminación cámara
- N** Tecla visualización set
- P** Tecla activación autoreverse
- R** Tecla activación ventilación reducida
- S** Tecla inicio cocciones/programas
- T** Tecla activación enfriamiento rápido
- V** Tecla abrir/cerrar válvula de evacuación vahos
- Z** Tecla cancelación



4.3 CONFIGURACIÓN DE UNA COCCIÓN MANUAL EN MODO CONVECCIÓN



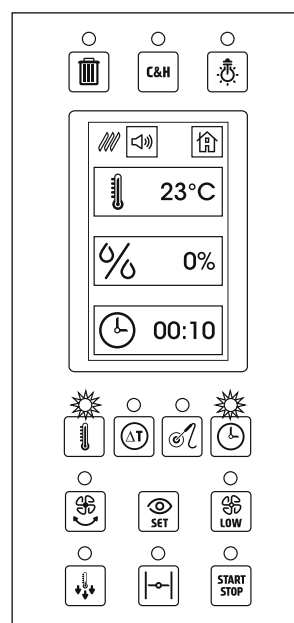
Para configurar una cocción manual en modo convección, desde la pantalla de inicio, pulsar el icono con el símbolo que se muestra al lado. La pantalla y las teclas del panel de control muestran las siguientes informaciones.

Los 3 iconos rectangulares indican los parámetros utilizados para el control de la cocción.

En el ejemplo representado al lado estos parámetros son:

- *Temperatura cámara* (el valor visualizado indica la temperatura real en el interior de la cámara de cocción).
- *Porcentaje de humedad* (este valor por defecto es cero).
- *Tiempo de cocción* (este valor por defecto corresponde a 10 minutos).

Los leds encendidos en correspondencia de las teclas *temperatura cámara* e *tiempo* confirman los parámetros que serán usados para gestionar la cocción. Los leds apagados de las teclas *autoreverse* e *baja velocidad* indican que estas funciones no han sido activadas.



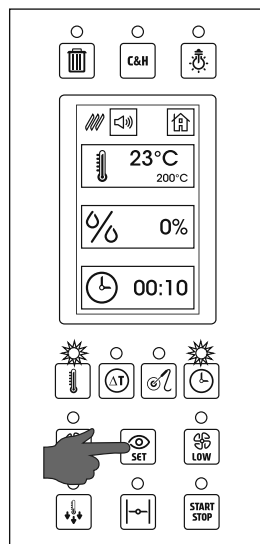


Fig. A

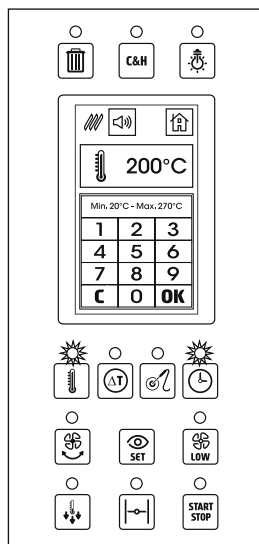


Fig. B

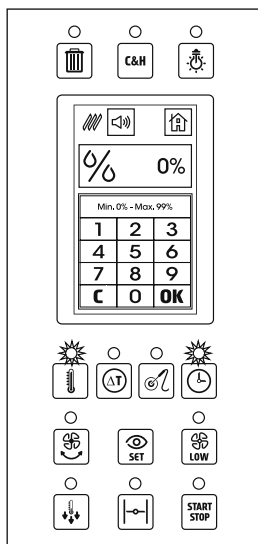


Fig. C

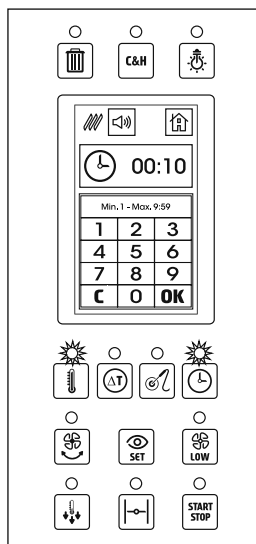


Fig. D

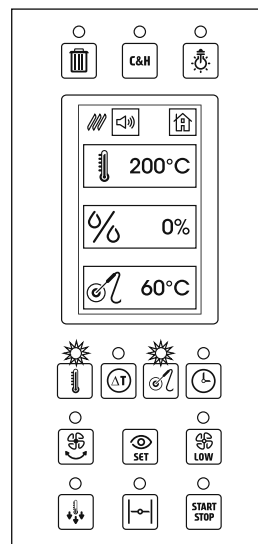


Fig. E



Fig. A. Presionando la tecla *ver set*, en la pantalla se muestran los valores configurados mientras la tecla esté presionada. En el ejemplo al lado, el icono *Temperatura cámara* muestra la temperatura real (23 °C) e la configurada (200 °C).

Los leds de los parametros seleccionados (*temperatura cámara* y *tiempo*) y de las eventuales funciones complementarias activadas (*autoreverse*, *baja velocidad* y *tiro*) parpadean mientras que la tecla *ver set* esté presionada.



Fig. B. Para modificar el set de la temperatura del horno, pulsar el icono rectangular con el símbolo que se muestra al lado.

La pantalla muestra el teclado numérico con el que es posible configurar el nuevo valor de la temperatura.

Escribir el valor establecido y pulsar OK.

El valor de la temperatura seleccionada tiene que estar comprendido entre 20 y 270 °C.

NOTA: Si está activada la baja velocidad de ventilación, el rango de temperatura seleccionable es: 20 - 230 °C.



Fig. C. Para modificar el porcentaje de humedad de la cámara de cocción, pulsar el icono rectangular con el símbolo que se muestra al lado.

La pantalla muestra el teclado numérico con el que es posible configurar el nuevo valor de humedad. Escribir el valor establecido y pulsar OK.

El porcentaje de humedad tiene que estar comprendido entre 0 y 99%.



Fig. D. Para modificar el tiempo de cocción, pulsar el icono rectangular con el símbolo que se muestra al lado.

La pantalla muestra el teclado numérico con el que es posible configurar el nuevo valor de tiempo.

Escribir el valor establecido y pulsar OK El tiempo de cocción seleccionado tiene que estar comprendido entre 1 minuto y 20 horas. **NOTA:**

Para tiempos de 1 a 59 minutos, digitar el valor en minutos.

Para tiempos desde 60 minutos hasta 20 horas, digitar horas y minutos.

Por ejemplo, para un tiempo de cocción de una hora y media digitar 130 (1 hora y 30 minutos).

Para un funcionamiento ininterrumpido del horno digitar 0.



Fig. E. Para realizar una cocción con sonda de aguja, pulsar la tecla que se muestra al lado puesta debajo de la pantalla.

El led que estaba encendido arriba de la tecla *tiempo* se apaga y se enciende el de la tecla *sonda al corazón*.

En la pantalla, el icono *tiempo* es reemplazado por el icono *sonda al corazón*.

El valor visualizado en el icono *sonda al corazón* indica la temperatura detectada por la sonda.

Si la sonda no está conectada al horno este valor es visualizado como *ERR* (error).

Presionando la tecla *ver set*, el icono *sonda al corazón* muestra la temperatura realmente detectada por la sonda y también el valor configurado.

El valor por defecto de la sonda al corazón es: 60 °C.

Seleccionando la gestión del parámetro *sonda al corazón*, la cocción se acaba cuando la temperatura detectada por la sonda en el centro del alimento alcanza el valor establecido.

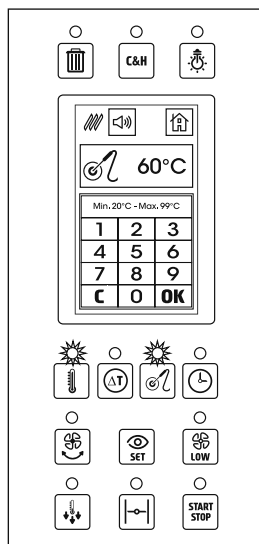


Fig. A

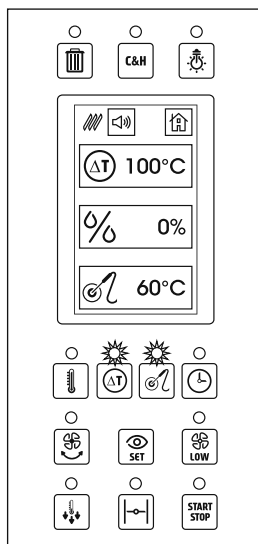


Fig. B

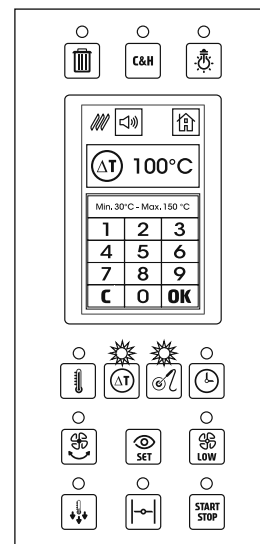


Fig. C



Fig. A. Para modificar el set de temperatura de la sonda al corazón, pulsar el icono rectangular con el símbolo que se muestra al lado. La pantalla muestra el teclado numérico con el que es posible configurar el nuevo valor de temperatura. Escribir el valor establecido y pulsar OK. El valor de la temperatura seleccionada tiene que estar comprendido entre 20 y 99 °C.



Fig. B. Para realizar una cocción con el control Delta T, pulsar la tecla que se muestra al lado puesta debajo de la pantalla. Este control sólo está disponible si se ha seleccionado previamente el modo de cocción con sonda de aguja. El led que estaba encendido arriba de la tecla *Temperatura cámara* se apaga y se enciende el de la tecla *Delta T*.

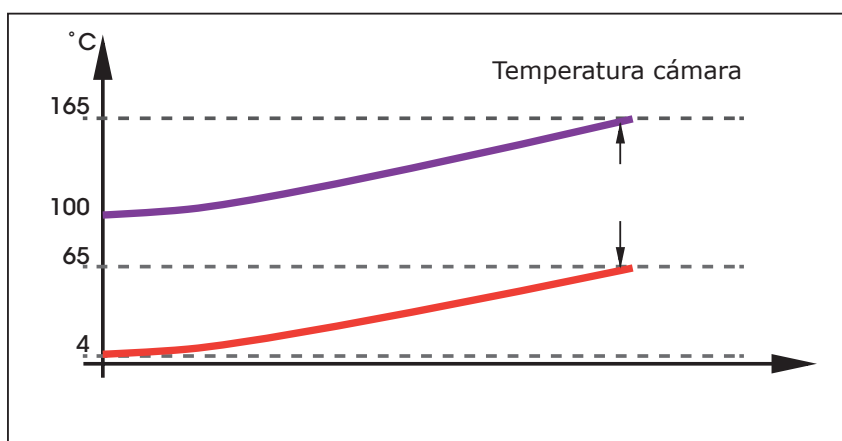
En la pantalla, el icono *Temperatura cámara* es reemplazado por el icono *Delta T*.
El valor visualizado en el icono *Delta T* indica la temperatura configurada para este control.
El valor por defecto de la función Delta T es: 100 °C.



Fig. C. Para modificar el set de temperatura de Delta T, pulsar el icono rectangular con el símbolo que se muestra al lado. La pantalla muestra el teclado numérico con el que es posible configurar el nuevo valor de temperatura. Escribir el valor establecido y pulsar OK. El valor de la temperatura seleccionada tiene que estar comprendido entre 30 y 150 °C.

Configurando un valor de temperatura para el parametro Delta T, la temperatura de la cámara dependerá de la temperatura detectada por la sonda.
Atribuyendo por ejemplo a Delta T un valor de 100 °C, la temperatura de la cámara será en cada momento 100 °C más alta de la temperatura detectada por la sonda.
De esta forma, la cocción resulta mucho más suave y la pérdida de peso del alimento más limitada.
Esta manera de cocinar resulta particularmente indicada para alimentos de coste elevado, en los que la reducción de la pérdida de peso puede constituir un aspecto determinante para la rentabilidad económica de la cocción.

MUY IMPORTANTE: El uso de la función Delta T aumenta considerablemente los tiempos de cocción.
Configurando para Delta T valores inferiores a 100 °C, el tiempo de cocción puede ser más del doble del tiempo de la misma cocción sin control de Delta T.
En la tabla de abajo se representa el andamento de las temperaturas al corazón y de la cámara en el caso de una cocción en la que se haya configurado un valor de 65 °C para la sonda y 100 °C para la función Delta T.



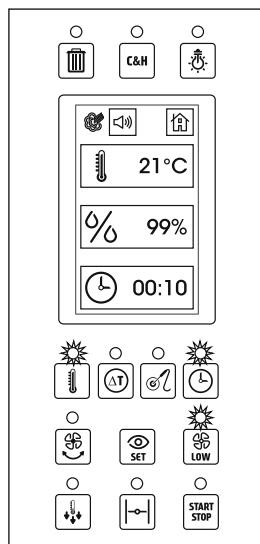


Fig. D

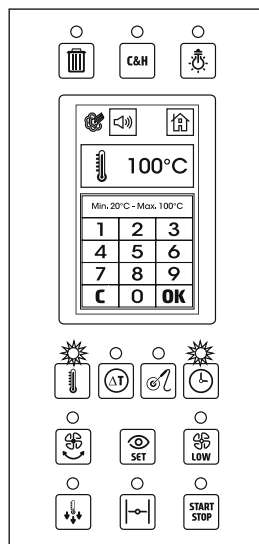


Fig. E

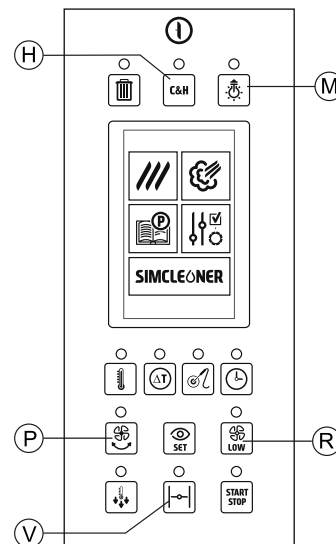


Fig. F

4.4 CONFIGURACIÓN DE UNA COCCIÓN MANUAL EN MODO VAPOR



Fig. D. Para configurar una cocción manual en modo vapor, desde la pantalla de inicio, pulsar el icono con el símbolo que se muestra al lado. La pantalla y las teclas del panel de control muestran las siguientes informaciones. Los 3 iconos rectangulares indican los parámetros utilizados para el control de la cocción. En el ejemplo representado al lado estos parámetros son:

- *Temperatura cámara* (el valor visualizado indica la temperatura real en el interior de la cámara de cocción).
- *Porcentaje de humedad* (este valor es 99% y no es modificable).
- *Tiempo de cocción* (este valor por defecto corresponde a 10 minutos).

Los leds encendidos en correspondencia de las teclas *temperatura cámara* e *tiempo* confirman los parámetros que serán usados para gestionar la cocción. El led apagado de la tecla *autoreverse* indica que esta función no ha sido activada. El led encendido de la tecla *baja velocidad de ventilación* confirma que esta función ha sido activada.

NOTA: en modo vapor, por defecto, el sistema propone la baja velocidad.

El led apagado de la tecla *válvula de evacuación* indica que el tiro está cerrado.

NOTA: en modo vapor, con el fin de mantener la máxima saturación de vapor dentro de la cámara, no es posible abrir la válvula de evacuación.



Fig. E. Para modificar el set de la temperatura del horno, pulsar el icono rectangular con el símbolo que se muestra al lado. La pantalla muestra el teclado numérico con el que es posible configurar el nuevo valor de la temperatura. Escribir el valor establecido y pulsar OK.

El valor de la temperatura seleccionada tiene que estar comprendido entre 20 y 100 °C.

4.5 FUNCIONES COMPLEMENTARIAS

Fig. F. En ambas modalidades de cocción (convección con regulación de humedad y vapor) es posible activar una o más funciones complementarias con el fin de mejorar la calidad de la cocción. La activación de estas funciones se realiza utilizando algunas de las teclas situadas arriba y debajo de la pantalla. El encendido de los leds puestos arriba de las teclas confirma la activación. Las funciones complementarias son:



Ventilación a velocidad reducida. Se activa mediante la tecla R

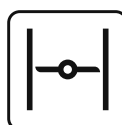
Nota: durante la pausa para el cambio de velocidad, el led encima de la tecla parpadea. Se recomienda el uso de la velocidad reducida para mantener húmeda la superficie de los alimentos en cocciones con salsas y/o líquidos o cuando no no esté previsto que el exterior quede seco y crujiente.



Autoreverse. Se activa mediante la tecla P.

Nota: durante la pausa para el cambio del sentido de rotación, el led encima de la tecla parpadea. La función autoreverse invierte la dirección de rotación de los ventiladores cada 4 minutos. Su activación mejora la uniformidad de la cocción.

Tener en cuenta que las pausas necesarias para la inversión de la ventilación pueden aumentar el tiempo de cocción de aproximadamente un 15%.



Válvula de evacuación vahos. Se activa mediante la tecla V.

Su apertura favorece la salida de la humedad desde la cámara de cocción.

No es activable en modo vapor porque en este modo es necesario mantener dentro de la cámara la mayor cantidad de vapor posible.

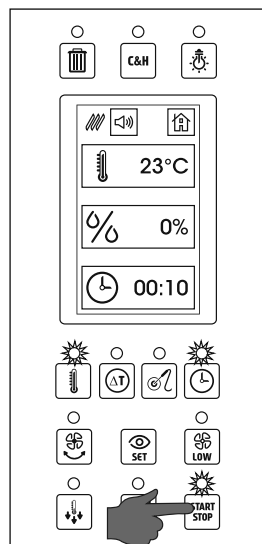


Fig. A

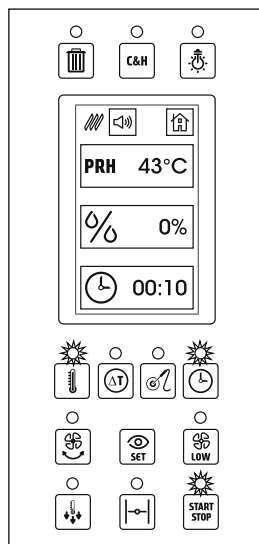


Fig. B

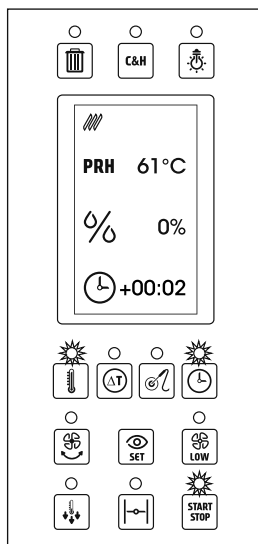


Fig. C



Fig. D

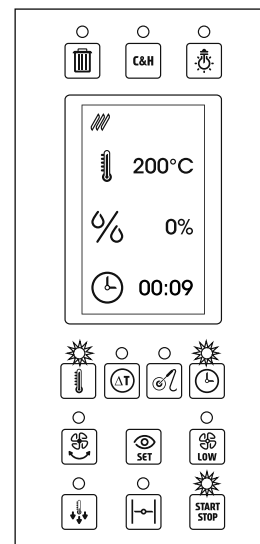


Fig. E



Cook & Hold. Se activa mediante la tecla H.

La activación de esta función añade al final de la cocción, una fase de mantenimiento de duración ilimitada a una temperatura de 50 °C. El uso de esta función se recomienda en los casos en los que no es posible sacar el alimento del horno al final de la cocción (por ejemplo, en el caso de cocción en horas nocturnas).

Su activación limita la proliferación bacteriana típica de un enfriamiento lento. La función C&H no se recomienda en el caso de cocción con la sonda al corazón.



Iluminación cámara de cocción.

Se activa mediante la tecla M.

Por medio de esta tecla se enciende y se apaga la iluminación de la cámara de cocción.

4.6 ARRANQUE DE UNA COCCIÓN EN MODO MANUAL



Fig. A. Después de haber configurado los parámetros de cocción es necesario precalentar el horno para conseguir unos buenos resultados de cocción. Pulsando la tecla *Start*, el horno empieza la fase de precalentamiento. El comienzo de la fase de precalentamiento está confirmado por el encendido del led verde de la tecla *Start*.

La temperatura de precalentamiento es, por default, 30 °C superior de aquella configurada para la cocción. De esta manera se compensa la pérdida de temperatura que se produce cuando se abre la puerta para la introducción de las bandejas.



Fig. B. A la activación del precalentamiento, el icono que mostraba la temperatura de la cámara del horno mostrará la temperatura real durante el precalentamiento.



Presionando la tecla *Ver set*, en el icono será visualizada la temperatura final del precalentamiento. Es posible cancelar la fase de precalentamiento pulsando de nuevo la tecla *Start*. In questo modo, è necessario prima inserire gli alimenti da cucinare in quanto alla seconda pressione di Start inizia la fase di cottura. De esta manera, es necesario introducir los alimentos a cocinar ya que a la segunda pulsación de la tecla *Start* comienza la fase de cocción.

Fig. C. Después de 10 segundos desde el inicio de cualquier tipo de cocción, la pantalla modifica la forma en que se muestran los parámetros. Se pasa de la *pantalla operativa* a la *visualización simplificada*. La finalidad de la *visualización simplificada* es la de hacer más visibles e inmediatamente interpretables los parámetros de trabajo del horno, incluso a una distancia mayor de aquella utilizada para maniobrar en la pantalla. Tocando la pantalla, el horno vuelve a la *pantalla operativa*.



Fig. D. Al final de la fase de precalentamiento, se activa la señal acústica.

Pulsando el icono de al lado se detiene el sonido. Al mismo tiempo, la pantalla muestra un mensaje que indica de introducir los alimento para iniciar la fase de cocción. El cierre de la puerta, después de introducir las bandejas, determina el inicio de la cocción.

Fig. E. Una vez más, después de 10 segundos, la pantalla cambia a la *visualización simplificada*.



Fig. F

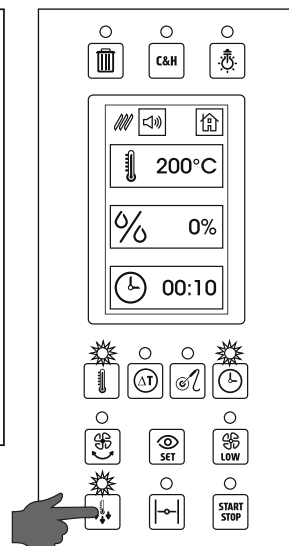


Fig. G



Fig. H

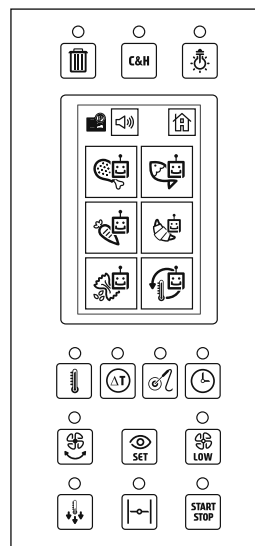


Fig. L

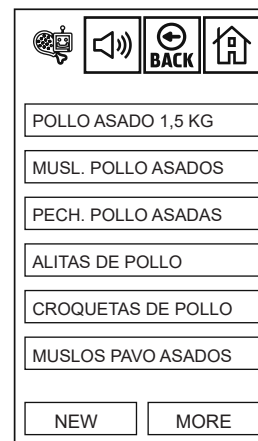


Fig. M



Fig. F. Al final de la cocción, se activa la señal acústica. Pulsando el icono de al lado se detiene el sonido. Al mismo tiempo, la pantalla muestra un mensaje que indica que la cocción ha acabado.

4.7 ENFRIAMIENTO RÁPIDO



Fig. G. Pulsando la tecla representada al lado empieza el enfriamiento rápido de la cámara de cocción. El inicio de enfriamiento es confirmado por el encendido del led de la tecla correspondiente. Si se está realizando una fase de cocción (led verde encendido encima de la tecla *Start/stop*) es necesario interrumpirla para poder empezar el enfriamiento.

Pulsando la tecla *Start/Stop* se apagará el led verde confirmando que la cocción se ha parado. Si se está realizando una fase de precalentamiento es necesario pulsar la tecla *Start/Stop* 2 veces (la primera pasa del precalentamiento a la cocción y la segunda interrumpe la cocción).



Fig. H. Presionando la tecla *enfriamiento rápido* se activan la señal acústica y un mensaje que indica de abrir la puerta para facilitar el enfriamiento. Es posible interrumpir el sonido del buzzer presionando el icono correspondiente.

NOTA: el enfriamiento se activa también sin abrir la puerta, todavía, con la puerta abierta la temperatura baja más rápidamente. El enfriamiento termina automáticamente cuando la temperatura en la cámara llega a 45 °C pero puede ser interrumpido en cualquier momento presionando la tecla correspondiente.

NOTA: el enfriamiento rápido se activa por defecto con alta velocidad de ventilación. Es posible activar la baja velocidad de ventilación durante el enfriamiento.

5.0 PROGRAMAS AUTOMÁTICOS DE COCCIÓN



Fig. L. Desde la pantalla principal pulsando el icono a la izquierda, se accede a los programas automáticos de cocción. La pantalla correspondiente está representada al lado.

Los 6 grupos en los que están divididos los programas automáticos son:

- Programas automáticos cocción de carnes
- Programas automáticos cocción de pescados, crustaceos y moluscos
- Programas automáticos cocción de verduras y guarniciones
- Programas automáticos cocción de panadería y pastelería
- Programas automáticos cocción de pasta y arroces
- Programas automáticos de regeneración de alimentos precocinados



Fig. M. Presionando uno de los iconos correspondientes a los 6 grupos de programas automáticos se accede a la lista de los programas que componen el grupo seleccionado. Las operaciones posibles en esta pantalla son:

- Seleccionar un programa de la lista para realizar una cocción o para modificarlo.
- Desplazarse por la lista pulsando el icono *More*, abajo a la derecha.
- Añadir un nuevo programa pulsando el icono *New* en la parte inferior izquierda.
- Volver a la pantalla anterior pulsando el icono *Back*.
- Volver a la pantalla inicial pulsando el icono *Home*.

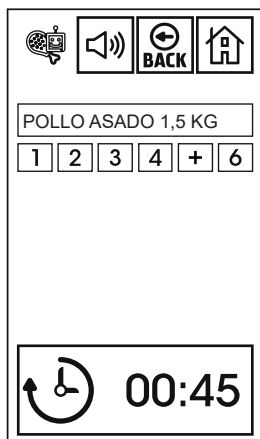


Fig. A

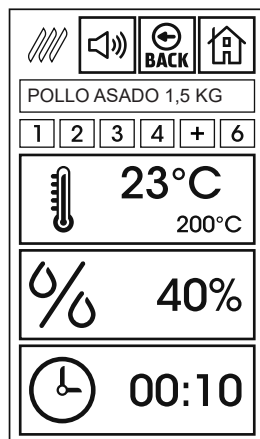


Fig. B

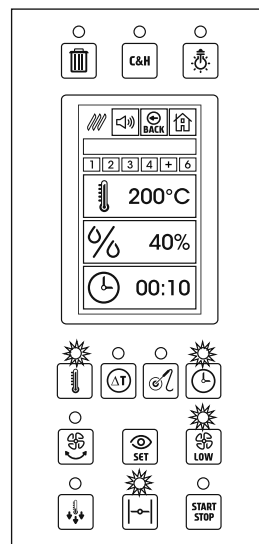


Fig. C



Fig. D

Fig. A. Seleccionando un programa de la lista, la pantalla visualiza las informaciones representadas al lado. Las informaciones visualizadas en esta pantalla son:

- Nombre del programa.
 - Número de fases que componen el programa.
En el ejemplo de la figura de al lado, el programa se compone de 4 fases y las teclas correspondientes son de color celeste.
La tecla "+" indica la primera fase libre y puede utilizarse para añadir una nueva fase al programa.
La tecla "6" indica una fase no utilizada (fondo gris).
 - La duración total del programa.
- Pulsando el icono *Back* se vuelve a la lista de programas.
Pulsando el icono *Home* se vuelve a la pantalla inicial.

1

Fig. B. Pulsando una de las fases que componen el programa automático, el horno visualiza la pantalla que aparece al lado. Esta pantalla muestra los parámetros de cocción de la fase seleccionada:

- El pictograma arriba a la izquierda indica la modalidad de cocción (convección o vapor)
- El icono rectangular *Temperatura* muestra la temperatura real y más en pequeño la temperatura configurada para la fase seleccionada.
Este icono podría mostrar el parámetro Delta T en el caso haya sido seleccionada esta función para el control de la temperatura de la cámara.
- El pictograma arriba a la izquierda indica la modalidad de cocción (convección o vapor)
- El icono rectangular *Temperatura* muestra la temperatura real y más en pequeño la temperatura configurada para la fase seleccionada.
Este icono podría mostrar el parámetro Delta T en el caso haya sido seleccionada esta función para el control de la temperatura de la cámara.
- El icono rectangular *Porcentaje de humedad* y el correspondiente valor configurado. Este valor puede variar desde 0 hasta 99% en modo convección y es siempre 99% (no modificable) en modo vapor.
- El icono rectangular *Tiempo* y el correspondiente valor.
Este icono podría mostrar el parámetro *Sonda al corazón* en el caso haya sido seleccionada esta función para el control de la duración de la cocción.

NOTA: Además de los parámetros de cocción que se muestran en la pantalla, en el panel de control también se encienden los leds de las funciones complementarias activadas en la fase seleccionada (ventilación a velocidad reducida, autoreverse, válvula de evacuación vahos abierta).



Fig. C. Si después de seleccionar una de las fases que componen el programa se presiona la tecla *Ver set*, el panel muestra la información representada al lado.

- Los iconos rectangulares muestran solo los valores configurados. (no se muestran los valores reales de la temperatura de la cámara y eventualmente de la sonda de aguja).

- Parpadean los leds de las teclas de los parametros utilizados para el control de la cocción (en el ejemplo al lado *Temperatura cámara* y *Tiempo*).
- Parpadean los leds de las teclas de las funciones complementarias activadas (en el ejemplo al lado, *ventilación a velocidad reducida* y *válvula de evacuación vahos abierta*).

+

Fig. D. Si en lugar de pulsar una de las fases que componen el programa, se pulsa la primera fase libre ("+"), se abre el mensaje con la petición de confirmación de la adición de una nueva fase.

Las instrucciones para la adición de una nueva fase están en el párrafo 5.2.

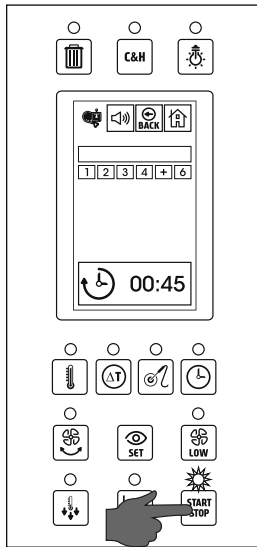


Fig. E

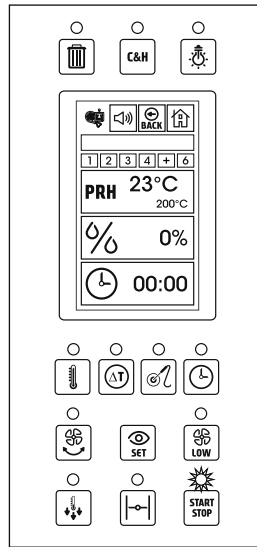


Fig. F

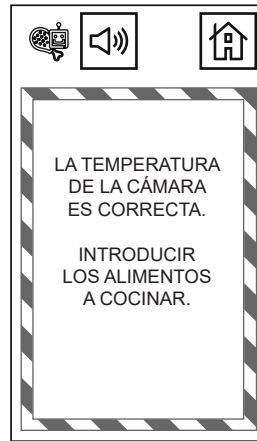


Fig. G

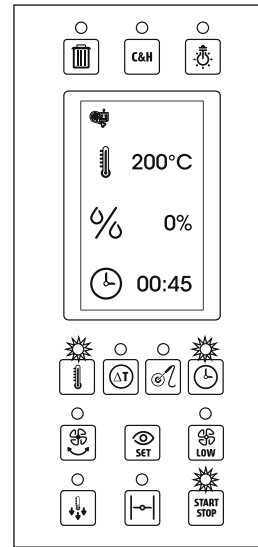


Fig. H

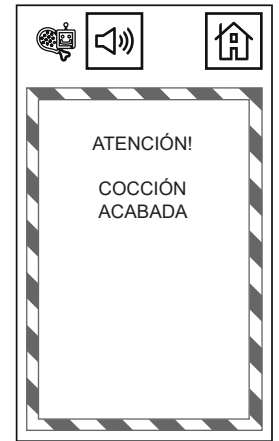


Fig. L

5.1 ARRANQUE DE UN PROGRAMA AUTOMÁTICO DE COCCIÓN

**START
STOP**

Fig. E. Para iniciar un programa de cocción automática, basta con seleccionarlo en la lista y pulsar la tecla *Start/Stop* para iniciar el precalentamiento de la cámara de cocción. Si no hay ninguna modificación que aportar al programa automático no es necesario visualizar una a una las fases que lo componen.

Presionando la tecla *Start/Stop* inicia el precalentamiento del horno.

El encendido del led verde de la tecla *Start/Stop* confirma que ha empezado el precalentamiento.

NOTA: Si ha sido seleccionado un programa en el que al menos una de las fases implica el uso de la sonda de aguja, la pantalla muestra el aviso:

ATENCIÓN!

ESTA COCCIÓN REQUIERE EL USO DE LA Sonda AL CORAZÓN.

ASEGURARSE DE QUE LA Sonda ESTÉ CONECTADA AL HORNO.

PRH **Fig. F.** A la activación del precalentamiento, el icono que mostraba la temperatura programada para la fase 1, mostrará la temperatura real de la cámara durante el precalentamiento.

La temperatura de precalentamiento será 30 °C más alta de aquella configurada para la primera fase del programa. Es posible anular la fase de precalentamiento pulsando nuevamente la tecla *Start*.

De esta manera, primero hay que introducir los alimentos a cocinar ya que a la segunda presión de la tecla *Start* comienza el proceso de cocción.

ATENCIÓN!: empezar una cocción (ya sea manual o con programa automático) sin realizar el precalentamiento empeora la calidad de cocción.

El punto de cocción, la crocancia y la uniformidad podrían ser muy distintas de lo esperado.



Fig. G. Al final de la fase de precalentamiento, se activa la señal acústica. Pulsando el icono de al lado se detiene el sonido.

Al mismo tiempo, la pantalla muestra un mensaje que indica de introducir los alimentos para iniciar la fase de cocción. El cierre de la puerta, después de introducir las bandejas, determina el inicio de la cocción.

Fig. H. Una vez más, después de 10 segundos, la pantalla cambia a la *visualización simplificada*.



Fig. L. Al final de la cocción, se activa la señal acústica.

Pulsando el icono de al lado se detiene el sonido.

Al mismo tiempo, la pantalla muestra un mensaje que indica que la cocción ha acabado.

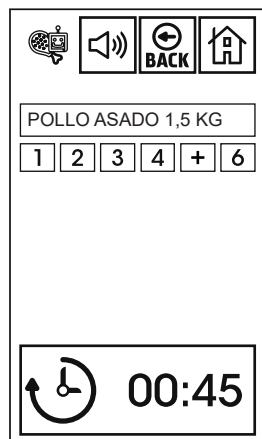


Fig. A

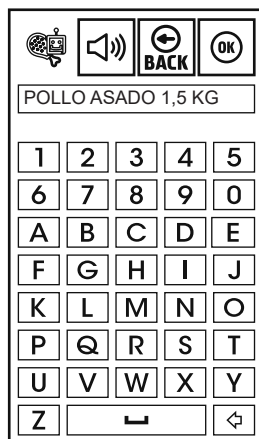


Fig. B

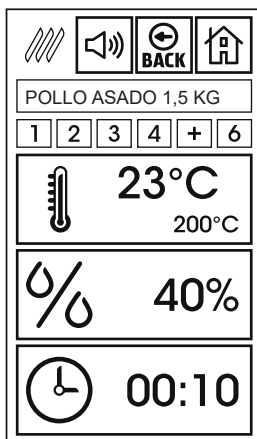


Fig. C

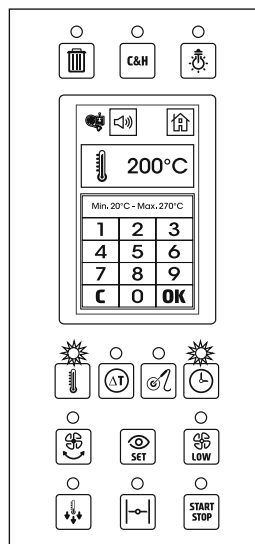


Fig. D

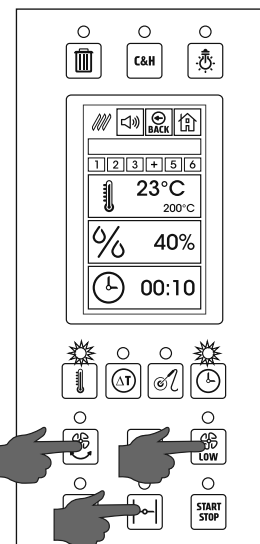


Fig. E

5.2 MODIFICACIÓN DE UN PROGRAMA DE COCCIÓN

Fig. A. Es posible modificar de forma temporal o definitiva tanto los programas de fábrica que aquellos eventualmente creados por el usuario.

Después de seleccionar un programa automático, las posibles modificaciones son:

- Cambiar el nombre del programa
- Modificar los parámetros de una o más fases
- Modificar las funciones complementarias de una o más fases
- Añadir una o más fases en la cola al programa (hasta el total máximo de 6)

Fig. B. Al pulsar el nombre del programa se abre el teclado para introducir el nuevo nombre.

Después de escribir el nuevo nombre, pulsar el icono **OK**.

Presionando **OK** sin escribir nada el nombre queda inalterado.

Pulsando el icono **Back**, el horno vuelve a la pantalla precedente sin realizar ningún cambio.

Fig. C. Después de seleccionar un programa, pulsando el número correspondiente a una de las fases que lo componen, se visualizan los parámetros de la fase seleccionada. Las fases que componen el programa son aquellas con el fondo de color azul. La fase "+" es la primera fase libre después de las configuradas.

Las fases con fondo de color gris no se utilizan.

En el panel de mandos están encendidos los leds en correspondencia con las teclas de los parámetros utilizados en la fase seleccionada.

En el ejemplo mostrado están seleccionadas la *temperatura cámara* y el *tiempo*.



Fig. D. Pulsando el icono rectangular de uno de los parámetros se abre el teclado para modificar el valor. En el ejemplo al lado se muestra el cambio de la temperatura de la cámara.

Después de introducir el nuevo valor, pulsar el icono **OK** para confirmar y almacenar el nuevo valor.

NOTA: si la fase seleccionada es en modo vapor, el valor del porcentaje de humedad no es modificable.

Fig. E. Además de los parámetros de cocción es posible activar o desactivar una o más funciones complementarias. Las eventuales funciones complementarias activas en la fase seleccionada están indicadas por los leds encendidos en las teclas:

- Autoreverse
- Ventilación a velocidad reducida
- Válvula de evacuación vahos abierta

**START
STOP**

Fig. F. Si ha sido realizado algún cambio pulsando la tecla **Start/Stop** para iniciar el programa automático, el horno visualiza el mensaje que se muestra arriba.

Pulsando el icono **YES**, el programa automático se ejecutará con los cambios realizados y al final de la cocción se mantendrán los cambios.

Pulsando el icono **NO**, el programa automático se ejecutará con los cambios realizados pero al final de la cocción será mantenida la configuración anterior a los cambios.



Pulsando el icono **Back** sin iniciar el programa modificado, el mensaje en la pantalla preguntará si se desea guardar los cambios realizados.

NOTA: todos los programas que han sido modificados desde la configuración por defecto se muestran en la lista de programas en un rectángulo de color azul más oscuro.



Fig. F



Fig. G



Fig. H

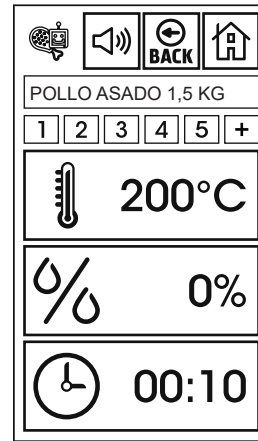


Fig. L

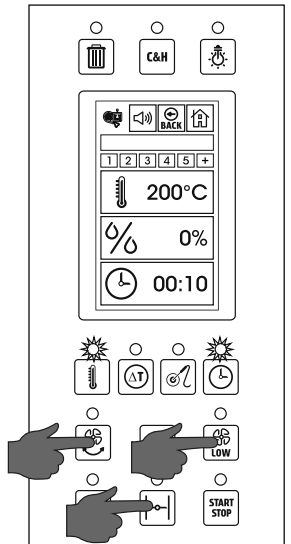


Fig. M



Fig. G. La tecla "+" es la primera fase libre después de las configuradas para el programa seleccionado.

Pulsando esta tecla, la pantalla muestra el mensaje de al lado donde se pregunta si se desea agregar una nueva fase del programa.

NOTA: si un programa se compone de 6 fases no se puede añadir otras.

La adición de una fase podría ser útil, por ejemplo, para mantener los alimentos en el horno a una temperatura de servicio durante un tiempo más o menos largo.



Fig. H. Pulsando el icono **YES** para añadir una nueva fase al programa, la pantalla pide de elegir el modo que será utilizado para el nuevo control de la nueva fase.

A la fase que estaba indicada con "+" ahora está asignado el número correspondiente.

Pulsando uno de los dos iconos, convección o vapor, se selecciona el modo que controlará la nueva fase.



Fig. L. Por ejemplo, seleccionando el modo convección, el horno propone los parámetros por defecto de esta modalidad. Es posible cambiar estos parámetros según lo descrito anteriormente.

En el ejemplo representado al lado se muestran los parámetros por defecto del modo convección:

- Temperatura cámara 200 °C
- Porcentaje de humedad 0%
- Tiempo 10 Minutos

Aparte de modificar estos parámetros se pueden activar (usando las teclas debajo de la pantalla), el control de la cocción con sonda al corazón y eventualmente la función Delta T.

NOTA: nell'esempio a lato, la fase 6 che prima era inutilizzata ed era su sfondo grigio è diventata la nuova fase "+" e può a sua volta essere aggiunta in coda al programma.

Fig. M. Para la nueva fase del programa, es posible activar una o más funciones complementarias:

- Autoreverse
- Ventilación a velocidad reducida
- Válvula de evacuación vahos abierta



BACK

Después de completar la configuración de la nueva fase, pulsar el icono *Back* para volver a la lista de programas.

Como para los otros cambios a un programa automático se le preguntará al usuario si desea guardar o no los cambios realizados.

Pulsando el icono *Home*, el horno vuelve a la pantalla inicial.

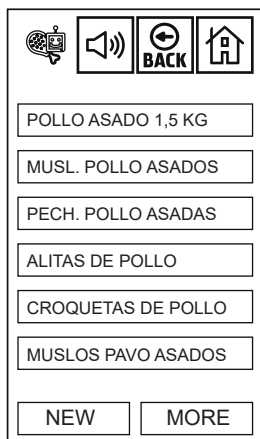


Fig. A



Fig. B



Fig. C

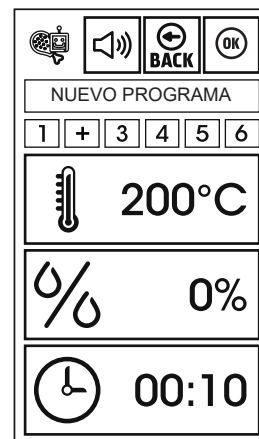


Fig. D

5.3 MEMORIZACIÓN DE UN NUEVO PROGRAMA DE COCCIÓN AUTOMÁTICO

Fig. A. Para memorizar un nuevo programa de cocción automático, seleccionar entre los 6 grupos de programas disponibles a cual se quiere agregar el nuevo programa.

Pulsar el icono *NEW* en la parte inferior izquierda.

Fig. B. Utilizando el teclado que aparece en la pantalla, escribir un nombre para el nuevo programa.

Pulsar el icono OK para confirmar.

Fig. C. La pantalla muestra ahora el nombre del nuevo programa y las 6 fases que se pueden configurar.

La fase 1 es sobre fondo verde para indicar que es la que se está configurando.

Las otras fases son por el momento sobre un fondo gris (sin usar).

Para continuar, seleccionar el modo que controla la primera fase del programa (convección o vapor).

Fig. D. Después de seleccionar la modalidad, la pantalla propone los valores por defecto.

Es posible modificar estos parámetros según lo explicado en los párrafos anteriores.

Del mismo modo se puede seleccionar la sonda al corazón y eventualmente la función Delta T para el control de fase.

Es posible activar las funciones complementarias disponibles (autoreverse, Ventilación reducida y válvula de evacuación vahos abierta).

Después de haber configurado el mínimo requerido de 1 fase, el icono *OK* se vuelve activable para almacenar el nuevo programa.

Después de configurar los parámetros de la primera fase, pulsar "+" para añadir una nueva fase y proceder a su configuración.

Después de configurar los fases previstas para el nuevo programa, pulsar el icono *OK* para guardar el nuevo programa.

El nuevo programa se añadirá a la lista de programas que ya están almacenados.

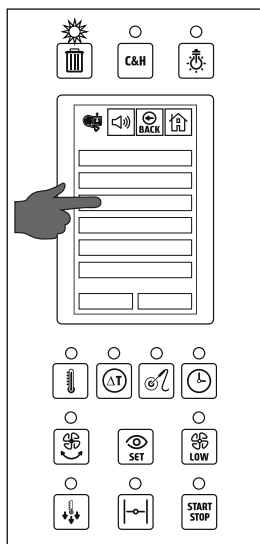


Fig. E

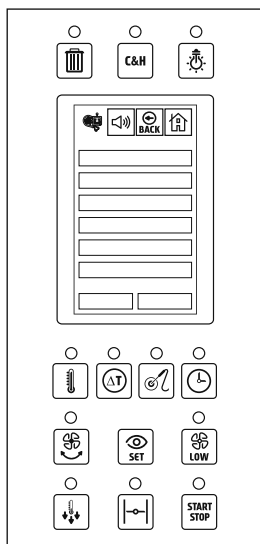


Fig. F

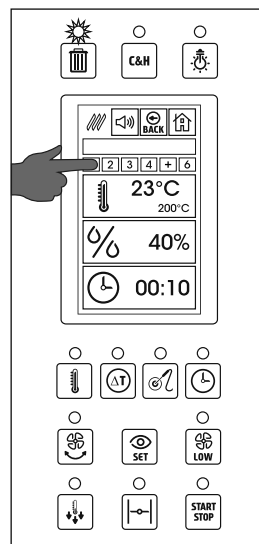


Fig. G

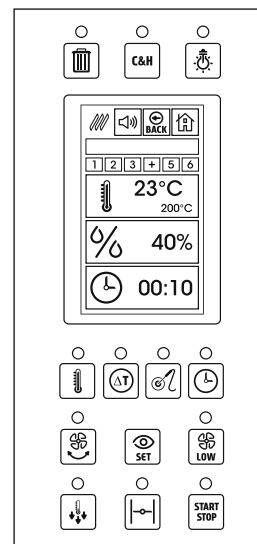


Fig. H

5.4 CANCELACIÓN DE UN PROGRAMA AUTOMÁTICO DE COCCIÓN

Fig. E. Para eliminar definitivamente un programa de cocción automático (sea de default memorizado por el usuario) desplazarse por la lista de programas utilizando el icono *More* hasta que el programa que se va a eliminar se encuentre entre los que aparecen en la pantalla.

Presionar el programa que se desea eliminar y mantener presionado hasta que el fondo se vuelve de color rojo.

Cuando el fondo del nombre del programa se vuelve de color rojo se enciende el led rojo de la tecla *Cancelación* arriba a la izquierda.



Fig. F. Presionando la tecla *Cancelación* representada al lado, el programa será definitivamente eliminado de la lista.

ATENCIÓN! Esta operación no es reversible.

Para restaurar los programas de default eventualmente eliminados es necesario recargar las recetas de fábrica mediante la conexión USB (ver párrafo 8.0).

5.5 CANCELACIÓN DE UNA FASE DE UN PROGRAMA AUTOMÁTICO DE COCCIÓN

Fig. G. Es posible eliminar un o más fases de un programa automático.

Esta operación puede ser útil en el caso, por ejemplo, de un programa en el que la primera fase sirve para sellar la comida y el Chef prefiere realizar esta operación en el fuego.

Eliminando la primera fase será posible realizar el sellado en los fogones y completar la cocción utilizando el programa sin la primera fase.

Para eliminar una fase de un programa, presionar la fase seleccionada y mantener presionado hasta que el fondo de la fase se vuelve rojo.

Contemporaneamente se enciende el led rojo de la tecla *Cancelación* arriba a la izquierda.



Fig. H. Presionando la tecla *Cancelación* representada al lado, la fase será definitivamente eliminada del programa.

ATENCIÓN! Esta operación no es reversible.

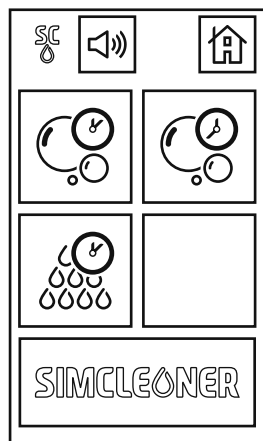


Fig. A



Fig. B

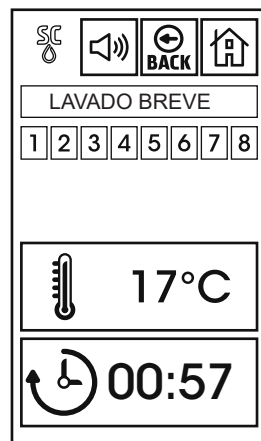


Fig. C

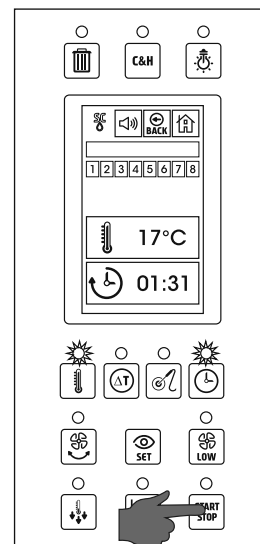


Fig. D

6.0 LAVADO AUTOMÁTICO CON DETERGENTE EN PASTILLAS



Fig. A. Para acceder a los programas de lavado automático, desde la pantalla inicial, presionar el icono representado al lado. La pantalla muestra los programas disponibles.



Lavado breve

Este programa es indicado en caso de lavados frecuentes del horno y/o de un nivel de suciedad bajo.



Lavado largo

Este programa es indicado en caso de lavados menos frecuentes del horno y/o de un nivel de suciedad alto. (en este caso, podría ser necesario más de un ciclo).



Aclarado

Este programa realiza un aclarado de la cámara de cocción y no utiliza productos de limpieza.



Fig. B. Al seleccionar, por ejemplo, el programa de lavado breve, en la pantalla se indican las cantidades de detergente que hay que utilizar.

ATENCIÓN!

Utilizar exclusivamente los productos específicamente desarrollados por el fabricante para la limpieza de hornos con sistema de lavado automático **Simcleaner**:

- Detergente en pastillas **DETABINOX**®

El fabricante no acepta reclamaciones de ningún tipo en relación a la aparición de oxidación y cualquier otro daño del acero si de lavado del horno ha sido realizado utilizando productos distintos de los especificados en el presente manual de uso.

Fig. C. Dopo aver introdotto nell'apposito serbatoio le pastiglie di detergente nelle quantità indicate nel messaggio visualizzato dal forno, per conoscere la durata del ciclo selezionato premere la finestrella con il messaggio. Nell'esempio raffigurato a lato, il programma selezionato ha una durata di 57 minuti.

NOTA: la durata dei programmi di lavaggio varia in base al modello e alle dimensioni del forno così come la quantità di pastiglie da utilizzare.

Durante l'esecuzione del lavaggio, l'icona tempo visualizza il tempo mancante al completamento del ciclo.



Fig. D. Presionando la tecla **Start/Stop** empieza el ciclo de lavado.

NOTA: en los primeros minutos del ciclo de lavado, el horno calienta la cámara de cocción en modo vapor para facilitar el derriete de la grasa pegada a las superficies. El agua empezará a salir del inyector sólo después de unos minutos.

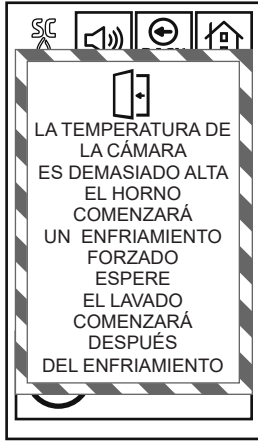


Fig. E

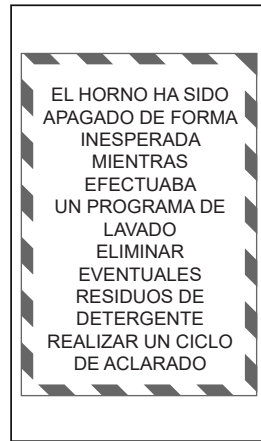


Fig. F



Fig. G

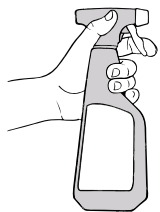
Fig. G. En todos los hornos de esta serie, los contenedores para el detergente y el abrillantador están arriba del horno.

ATENCIÓN! Después de una fase de cocción la fachada del horno y la parte superior podrían estar muy calientes. Tener el máximo cuidado con las superficies que podrían estar calientes y si es necesario utilizar unos guantes protectivos. Desenroscar las tapas del contenedor del detergente y la del abrillantador (esta operación se puede hacer simplemente con las manos), introducir las pastillas de detergente DETABINOX® y de abrillantador BRILLINOX® según las cantidades visualizadas en el aviso en la pantalla.

Reposicionar cada tapa en el contenedor correspondiente y cerrar la puerta del horno.

NO UTILIZAR LLAVES O TENAZAS PARA ABRIR Y/O CERRAR LOS TAPONES.

PARA MANEJAR LAS PASTILLAS DE DETERGENTE Y ABRILLANTADOR UTILIZAR GUANTES Y MASCARILLA PROTECTIVOS.



NOTA: para favorecer la disolución de la suciedad incrustada en el acero inoxidable, se recomienda aporrear el interior de la cámara de cocción, con un producto desengrasante indicado para la limpieza de los hornos.

MUY IMPORTANTE: para usar el abrillantador BRILLINOX es necesario seleccionar el programa ACLARADO.

6.0A LAVADO AUTOMÁTICO CON DETERGENTE LÍQUIDO

En la parte posterior de los hornos equipados con lavado automático, hay 2 tubos para la aspiración del detergente y abrillantador.

El tubo rojo debe ser insertado en el contenedor del detergente líquido.

El tubo de color blanco debe ser insertado en el recipiente del abrillantador líquido.

IMPORTANTE: Asegurarse de que el detergente y el abrillantador utilizados estén específicamente indicados para la limpieza de acero inoxidable.

Controlar frecuentemente el nivel de detergente y abrillantador en los contenedores con el fin de evitar que las bombas de succión pueden ser dañadas por trabajar en vacío.

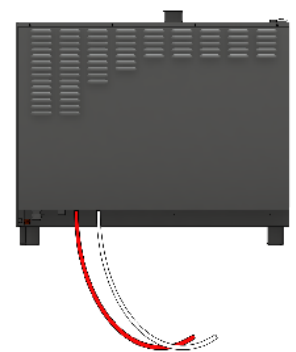


Fig. E. Si la cámara del horno es demasiado caliente para empezar el ciclo de lavado, la pantalla visualiza un mensaje como el que está representado arriba.

El enfriamiento que precede el lavado puede ser llevado a cabo con puerta abierta (en un tiempo más breve) o con puerta cerrada (tiempo más largo).

Si se abre la puerta para acelerar el enfriamiento, esperar al siguiente mensaje (fin del enfriamiento) para volverla a cerrar.

Fig. F. Una vez que se inicia un ciclo de lavado, debe llevarse a cabo para evitar que cualquier residuo de detergente pueda contaminar los alimentos en las sucesivas cocciones o dañar las superficies de acero inoxidable cuando sometidas a altas temperaturas.

Si el horno es apagado durante la ejecución de un lavado automático, al volverlo a encender la pantalla mostrará el mensaje de al lado para recordar que es necesario eliminar cualquier residuo de detergente y hacer un ciclo de aclarado antes de hacer cualquier cocción.

7.0 ALLARMI

Las alarmas constituyen el sistema de protección del horno.
Se visualizan de forma automática en forma de unas ventanitas de color blanco con borde blanco-rojo.

Muy importante: en caso de activación de una alarma, tomar nota del código que aparece abajo a la derecha antes de cerrar la ventanita y comunicarlo al servicio técnico.

Las alarmas se dividen en 2 grupos:



Alarmas graves.

Las alarmas graves, indicadas por el símbolo a lado, interrumpen todas las funcionalidades del horno.



Alarmas no graves.

Las alarmas no graves, indicadas por el símbolo a lado, interrumpen únicamente algunas de las funciones del horno.

7.1 ALARMAS GRAVES

Descripción	Código A000
Indica un problema de incompatibilidad entre el teclado y el software de la placa base (generalmente debido a la sustitución de uno de los dos componentes).	 ¡ATENCIÓN! ERROR DE CONFIGURACIÓN ES NECESARIO ACTUALIZAR EL FIRMWARE DE LA PLACA BASE
Comportamiento del horno	
El horno se queda bloqueado. No es posible ninguna acción por parte del utilizador.	
Rearme	
El horno vuelve a ser operativo al restaurar la correcta comunicación entre las dos placas electrónicas.	
Consejos para el usuario	
Desconectar alimentación eléctrica. Solicitar intervención servicio técnico.	
Advertencias para el servicio técnico	
Actualizar los firmwares de la pantalla y de la base.	

Descripción	Código A010
Indica un problema en la conexión entre la placa electrónica de la pantalla y la de control de los distintos componentes.	 ¡ATENCIÓN! FALTA DE COMUNICACIÓN ENTRE EL TECLADO Y LA BASE NINGUNA ACCIÓN POSI- BLE SOLICITAR INTERVENCIÓN SERVICIO TÉCNICO
Comportamiento del horno	
El horno se queda bloqueado. No es posible ninguna acción por parte del utilizador.	
Rearme	
El horno vuelve a ser operativo al restaurar la correcta comunicación entre las dos placas electrónicas.	
Consejos para el usuario	
Desconectar alimentación eléctrica. Solicitar intervención servicio técnico.	
Advertencias para el servicio técnico	
Comprobar la eficiencia de la conexión entre la placa de la pantalla y la placa de control componentes. Comprobar funcionamiento de las 2 placas. MUY IMPORTANTE: en caso de sustitución de una de las 2 placas es necesario actualizar el software del horno y asegurarse que esté configurado para el modelo exacto de horno.	

Descripción	Código A020
Intervención del termostato de seguridad de la cámara de cocción.	 ¡ATENCIÓN! INTERVENCIÓN THERMOSTATO DE SEGURIDAD APAGAR EL HORNO ES NECESARIO RESETEAR EL THERMOSTATO SI EL MALFUNCIONAMIENTO PERSISTE, LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO
Comportamiento del horno	
Si el horno está cocinando se para. Es posible desplazarse por las pantallas pero la calefacción de la cámara de cocción está inhibida.	
Rearme	
Trás esperar que el horno se enfrie, es necesario rearmar el termostato de seguridad (F2) desmontando el panel lateral derecho del horno.	
Consejos para el usuario	Verificar la correcta rotación y el estado de limpieza del ventilador. Controlar que el motor gire al número de revoluciones previsto. Limpiar cuidadosamente los sensores de los sistemas termostáticos para el control de la temperatura en la cámara de cocción. Verificar que el valor de temperatura seleccionado en el panel de mandos corresponda al valor que se genera en el interior de la cámara. Efectuar el reset del termostato de seguridad, apretando el apóposito pulsador o proceder a su sustitución.
Apagar el horno, verificar que no hayan impedimentos a la rotación del motor, en el caso proceder a su remoción. Dejar enfriar el horno y volver a intentar a cocinar. Si el problema persiste llamar al servicio técnico.	
Advertencias para el servicio técnico	

Descripción	Código A030
Intervención de la sonda termica para la protección del motor.	 ¡ATENCIÓN! INTERVENCIÓN DEL DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN DEL MOTOR DEL VENTILADOR APAGAR EL HORNO SI DESPUÉS DE UNA HORA EL MALFUNCIONAMIENTO PERSISTE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO
Comportamiento del horno	
Si el horno está cocinando se para. Es posible desplazarse por las pantallas pero la rotación del ventilador (y por consecuencia la calefacción) está inhibida.	
Rearme	
Al enfriarse el motor del ventilador el horno vuelve a ser operativo.	
Consejos para el usuario	Verificar que la rotación del eje motor sea libre, priva de atritos y que los cojinetes sean eficientes. Controlar que el ventilador de acero inoxidable no presente ninguna deformación y que su rotación sea equilibrada. Controlar la tenuta de la junta colocada en la parte posterior de la cámara de cocción, en proximidad del eje motor. Efectuar el control eléctrico del motor, para comprobar eventuales defectos.
Apagar el horno, verificar que no hayan impedimientos a la rotación del motor, en este caso proceder a su remoción. Controlar que las rejillas para la aeración del motor, situadas en la parte trasera del horno, no estén obstruidas. En el caso la anomalía no desaparezca después de 60 minutos, o se repita, llamar al servicio técnico.	
Advertencias para el servicio técnico	

Descripción	Código A040
Sonda temperatura de la cámara de cocción defectuosa.	 ¡ATENCIÓN! MALFUNCIONAMIENTO THERMOSTATO CÁMARA DE COCCIÓN NO ES POSIBLE COCINAR SIN UNA REFERENCIA FIABLE DE TEMPERATURA
Comportamiento del horno	
Si el horno está cocinando se para. No es posible cocinar sin una referencia fiable de temperatura.	
Rearme	
Para que el horno vuelva a ser operativo es necesario que la sonda vuelva a funcionar correctamente.	
Consejos para el usuario	Comprobar las conexiones de la sonda. Si es necesario, sustituir la sonda de control de temperatura en la cámara de cocción.
Llamar al servicio técnico.	
Advertencias para el servicio técnico	

Descripción	Código A090
La temperatura en el compartimiento de los componentes electrónicos es demasiado alta y puede perjudicar la integridad de los componentes.	 ¡ATENCIÓN! ALTA TEMPERATURA COMPARTIMIENTO COMPONENTES APAGAR EL HORNO SI DESPUÉS DE UNA HORA EL MALFUNCIONAMIENTO PERSISTE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO
Comportamiento del horno	
Si el horno está cocinando se para. No es posible seguir utilizando el horno.	
Rearme	
El horno vuelve a ser operativo cuando la temperatura vuelve por debajo del valor establecido.	
Consejos para el usuario	
Comprobar que los agujeros para la ventilación puestos debajo del panel de control (cerca de los conectores USB y sonda) no estén obstruidos. Comprobar que los agujeros para la ventilación puestos en el panel derecho no estén obstruidos y que el aire salga por dichos agujeros. Si el problema persiste llamar al servicio técnico.	
Advertencias para el servicio técnico	
Comprobar el funcionamiento y las conexiones del ventilador que enfría el compartimiento. Acertarse de que no hayan fuentes de calor demasiado cerca al lado derecho del horno (se recomienda una distancia mínima de 50 cm.). Verificar que los agujeros de ventilación no estén obstruidos por grasa o polvo.	

7.2 ALARMAS NON GRAVES

Descripción	Código A210
La sonda al corazón no funciona correctamente. No es posible realizar una cocción utilizando este dispositivo.	 ¡ATENCIÓN! MALFUNCIONAMIENTO SONDA AL CORAZÓN DESCONECTAR LA Sonda ES POSIBLE CONTINUAR LA COCCIÓN SÓLO CON CONTROL POR TIEMPO SUSTITUIR Sonda
Comportamiento del horno	
Es posible seguir utilizando el horno solo con el control por tiempo de las cocciones. No es posible utilizar programas automáticos que incluyan una o más fases controladas por la sonda al corazón.	
Rearme	
El horno vuelve a ser operativo en la modalidad con uso de la sonda al corazón al restaurar el correcto funcionamiento de la misma.	
Consejos para el usuario	
Comprobar que la sonda esté conectada al horno correctamente. Verificar la integridad del cable y de la aguja. Si el problema persiste llamar al servicio técnico.	
Advertencias para el servicio técnico	
Comprobar el correcto funcionamiento de la sonda (la lectura de la resistencia en ohm de la sonda tiene que ser 1000 + temperatura ambiente). Si es necesario sustituir la sonda al corazón.	

Descripción	Código A240
Falta de gas o intento de encendido fallido del quemador de la cámara de cocción del horno.	 ¡ATENCIÓN! FALTA DE LLAMA QUEMADOR CÁMARA PARA VOLVER A INTENTAR EL ENCENDIDO PULSAR "RESET GAS" 
Comportamiento del horno	
Por seguridad, el sistema cierra la válvula del gas. El icono <i>reset gas</i> aparece gris (inactivable) durante unos segundos para dar el tiempo al sistema de completar los procedimientos de seguridad.	
Rearme	
Cuando el icono <i>reset gas</i> vuelve a ser activable es posible volver a intentar el encendido pulsando el icono.	
Consejos para el usuario	
Si el problema persiste llamar al servicio técnico.	
Advertencias para el servicio técnico	
Comprobar la eficiencia y la integridad de la alimentación del gas. Comprobar el funcionamiento de los electrodos y de las centralitas electrónicas.	

Descripción	Código A260
Después de tres intentos de <i>reset gas</i> fallidos, es necesario reiniciar el horno para volver a intentar el proceso de encendido. Esta operación favorece la eliminación de los residuos de gas en los quemadores.	 ¡ATENCIÓN! 3 INTENTOS DE ENCENDIDO FALLIDOS PARA VOLVER A INTENTAR APAGAR EL HORNO Y VOLVERLO A ENCENDER O LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO 
Comportamiento del horno	
Hasta que el horno no es reiniciado no es posible ententar el encendido de los quemadores.	
Rearme	
Reiniciando el horno es posible volver a ententar el encendido de los quemadores.	
Consejos para el usuario	
Llamar al servicio técnico.	
Advertencias para el servicio técnico	
Comprobar la eficiencia y la integridad de la alimentación del gas. Comprobar el funcionamiento de los electrodos y de las centralitas electronicas.	

8.0 AJUSTES



Desde la pantalla inicial, pulsando el icono que aparece al lado se accede a los ajustes y configuraciones del horno.

En la pantalla que muestra el horno hay 3 accesos:



Área de configuración del fabricante.

Esta área, protegida por contraseña, está reservada para el fabricante.



Área de configuración del instalador.

Esta área, protegida por contraseña, está reservada para el instalador.

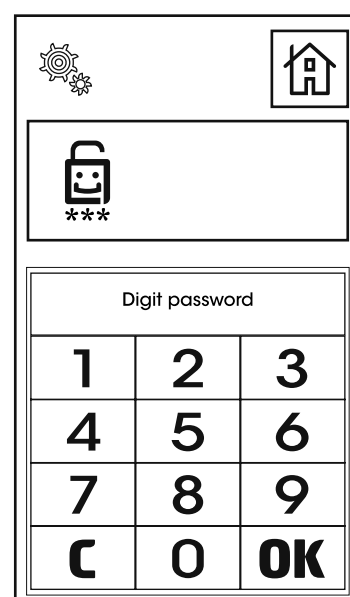
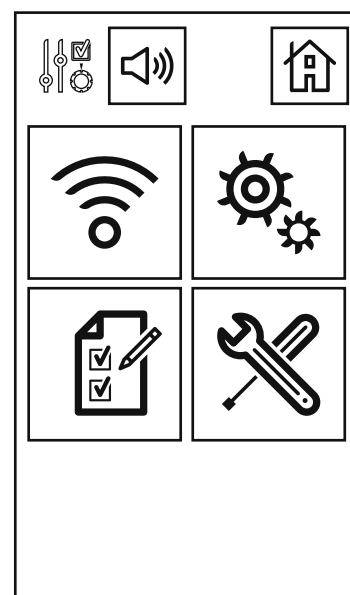


Área de configuración del utilizador.

Esta área, protegida por contraseña, permite el acceso a las regulaciones consentidas al utilizador.



Para acceder a las regulaciones consentidas al utilizador digitar 0 y pulsar OK.



En la lista a la derecha se representan los diferentes tipos de ajustes:

- **Modelo horno.** El usuario puede visualizar sólo ciertos datos relacionados con el tipo de horno (directo o con boiler...).
- **Parametros.** El usuario tiene acceso a la modificación de algunos parámetros.
- **Firmware.** El usuario, al acceder esta área, puede actualizar el firmware si el fabricante emite una nueva versión.
- **Idiomas.** En esta área, el usuario puede seleccionar el idioma entre los disponibles.
- **Fecha y hora.** La configuración de fecha y hora sirven sólo para la gestión HACCP para la sincronización de los datos.
- **Recetas.** En esta área se pueden importar o exportar los programas automáticos almacenados.
- **HACCP.** El acceso a esta área permite de descargar los datos HACCP almacenados en un pen drive USB.
- **RESET CONF. FÁBRICA.** En esta área es posible restablecer la configuración de fábrica del horno.

MUY IMPORTANTE: TODAS LAS OPERACIONES DE ESTA ÁREA QUE IMPLICAN IMPORTAR O EXPORTAR DATOS TIENEN QUE SER REALIZADAS POR MEDIO DE LA CONEXIÓN DE UN PEN DRIVE USB AL CONECTOR SITUADO EN LA PARTE DELANTERA HORNO BAJO EL PANEL DE CONTROL.

Al acceder a la gestión de idiomas es posible seleccionar un idioma entre los almacenados en el horno o importar un nuevo idioma (mediante conexión USB) en caso de que el fabricante haya implementado esta posibilidad.

Accediendo al área HACCP es posible descargar los datos memorizados en el horno.

Las 2 opciones posibles son:

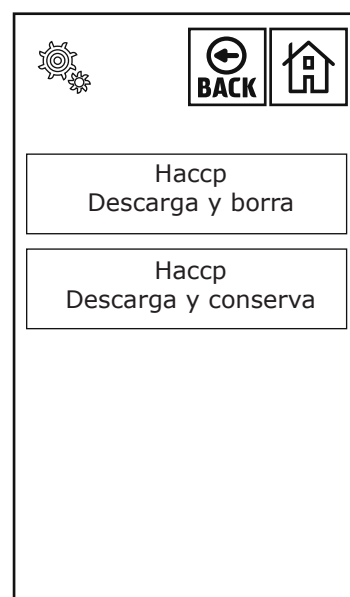
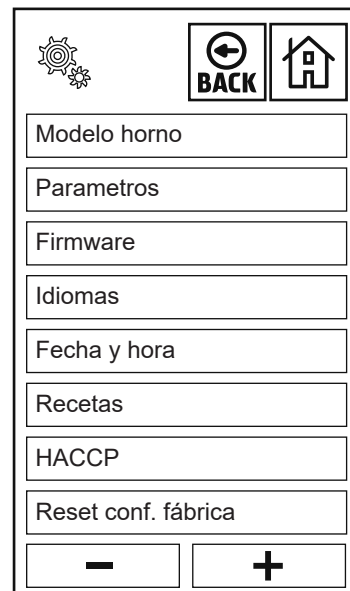
Descarga Haccp y borra

En este caso los datos transferidos en el pen drive se borran de la memoria del horno.

Descarga Haccp y conserva

En este caso los datos transferidos en el pen drive se mantienen en la memoria del horno.

Cuando el espacio de memoria destinado al almacenamiento de datos HACCP es completo, el horno empezará a sobrescribir los datos más antiguos.



9.0 MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento es obligatorio desconectar el interruptor eléctrico de protección y cerrar la llave de paso del agua instalados aguas arriba del aparato.

Es preciso limpiar el horno al final de cada día, empleando productos aptos para esta operación.

Las partes en acero inoxidable deben ser:

- 1-limpiadas con agua tibia jabonosa;
- 2-enjuagadas con agua;
- 3-secadas cuidadosamente.

Evitar terminantemente el uso de rascadores, lana metálica y de herramientas en acero común, ya que, además de rayar las superficies, pueden soltar partículas de hierro que causan la formación de óxido.

NO LAVAR EL APARATO CON CHORROS DE AGUA.

PARA LIMPIAR EL ACERO INOXIDABLE NO EMPLEAR PRODUCTOS A BASE DE CLORO (LEJÍA, ÁCIDO CLORHÍDRICO) TAMPOCO DILUIDOS EN AGUA.

Es preciso eliminar de la cámara de cocción del horno todo rastro de comida y de grasa después de cada operación de cocción.

9.1 COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA O DE UN LARGO PLAZO DE INACTIVIDAD

Durante los largos periodos de inactividad del aparato proceder como sigue:

- 1-desconectar el interruptor eléctrico de protección;
- 2-cerrar la llave de paso del agua (ambos instalados por encima del aparato);
- 3-dejar la puerta entreabierta para permitir que circule el aire y evitar que se formen malos olores;
- 4-aplicar, con un paño ligeramente empapado de aceite de vaselina, una capa protectora sobre todas las superficies de acero inoxidable.

En caso de mal funcionamiento, avería o disparo del termostato de seguridad, es preciso apagar el aparato, cortar las alimentaciones eléctrica e hídrica y avisar al servicio técnico.

Todas las operaciones de instalación, mantenimiento y reparación deben ser efectuadas exclusivamente por parte de personal cualificado y autorizado.

10.0 CONSEJOS PARA LAS COCCIONES

Para conseguir los mejores resultados se aconseja el uso de bandejas tipo **GASTRONORM**, disponible en diferentes modelos y materiales en función del tipo de cocción.

Es fundamental dejar siempre un espacio mínimo de 3 cm. entre el alimento a cocer y la bandeja de encima, para permitir una buena circulación del aire.



Es buena norma que la altura de los alimentos sea parecida a la de las bandejas utilizadas.

Capas de alimentos muy bajas cocinados en bandejas de 65 o 80 mm pueden no cocinarse uniformemente debido a la turbulencia producida en el flujo de aire caliente.

Si la comida sobresale de la bandeja, evitar introducir la bandeja en el nivel superior.

Se puede realizar cocciones simultáneas de diferentes alimentos, a la misma temperatura, evitando la superposición de sabores, colocando los productos de sabor más fuerte en la parte superior de la cámara de cocción y abriendo la válvula de evacuación vahos (tiro).

Para la correcta selección de la temperatura de cocción es preciso tener seleccionar una temperatura inferior en aproximadamente un 20% con respecto a la configurada en los hornos tradicionales sin ventilación.

El sistema de ventilación forzada, del que dispone este horno, garantizará la cocción en tiempo más breve.

Cocción por convección con 0% de humedad: questa modalità, normalmente chiamata "a convezione", è indicata per tutte le cotture in cui si desidera ottenere degli alimenti asciutti e croccanti.

Per ottenere questo risultato è consigliabile aprire la valvola di sfiato per favorire l'uscita del vapore dalla camera di cottura.

Cocción por convección con humidificación: este método, llamado comúnmente "mixto", es adecuado para todos los tipos de cocción en los que se desea obtener alimentos suaves y jugosos.

Cocción a vapor: con este sistema, se pueden realizar cocciones cuyo resultado es muy parecido al hervir en agua.

El vapor, sin presión, garantiza una cocción uniforme y delicada; la pérdida de vitaminas y sales minerales es casi nula y los tiempos de cocción son inferiores a los que se consiguen en una cocción con agua.



Para las cocciones a vapor, se aconseja usar siempre bandejas G.N. perforadas, de manera que, al final de la cocción, el producto se presente sin de agua en el fondo de la bandeja.

En el caso de que sea necesario recuperar el fondo de cocción, esto es posible introduciendo una fuente, no perforada, en las guías debajo de aquellas donde está colocada la fuente con los alimentos a cocer.

10.1 REMEDIOS A LAS ANOMALÍAS DE COCCIÓN

Si la cocción no es uniforme:

Comprobar que el espacio entre el alimento a cocer y la bandeja de encima sea de por lo menos 3 cm; valores inferiores no permiten una correcta ventilación sobre el producto a cocer.

- Comprobar que los alimentos a cocer no hayan sido amontonados entre ellos, impidiendo de esta manera una correcta ventilación entre los productos.
- La temperatura de cocción puede ser demasiado alta; probar con valores inferiores.
- No ha sido efectuado el precalentamiento. Colocando los alimentos en el horno frío, el alcance de la temperatura seleccionada requiere un tiempo mucho más largo del que requiere el precalentamiento. Durante esta fase, la ventilación y la temperatura dentro de la cámara puede no ser uniforme y producir una falta de uniformidad en la cocción.
- Han sido introducidos en el horno alimentos congelados. En este caso es preferible primero descongelar los alimentos a una temperatura de 40-50 °C y luego proceder a la cocción.
- El desagüe del horno podría estar obstruido y alterar la ventilación dentro de la cámara.
- La junta de la fachada podría no adherir perfectamente a la puerta. El vapor que sale podría alterar la ventilación.

Si la comida queda seca:

- Es preciso reducir el tiempo de cocción.
- Es preciso reducir la temperatura de manera adecuada; al respecto cabe recordar que menor será la temperatura de cocción y menor será la pérdida de peso de las comidas.
- No se ha seleccionado el valor de humedad adecuado para favorecer un ambiente de cocción capaz de mantener los alimentos blandos y jugosos.
- El alimento a cocer no ha sido previamente untado con los oportunos aceites o jugos.