

# Horno mixto Evolino Plus



## Instrucciones de instalación y de uso



## Índice

1.	Indicaciones sobre seguridad.....	5
2.	Instalación y conexión .....	6
2.1	Instalación .....	6
2.2	Conexión eléctrica .....	6
2.3	Conexión de la entrada de agua .....	6
2.4	Conexión del desagüe .....	7
2.5	Evacuación del aire .....	8
2.6	Ducha .....	8
3.	Panel de mandos y descripción de las funciones .....	9
3.1	Panel de mandos .....	9
3.2	Descripción de las funciones.....	9
4.	Puesta en marcha del aparato .....	12
4.1	Puesta en marcha con <u>un solo modo</u> de cocción.....	12
4.2	Pre calentamiento.....	13
4.3	Combitronic® - Combinación de modos de cocción .....	13
4.3.1	Selección e inicio de los programas Combitronic® .....	13
4.3.2	Combitronic® y el ajuste de la temperatura en el núcleo .....	14
4.3.3	Lectura y modificación de las combinaciones Combitronic® en marcha .....	14
4.4	Puesta en marcha diferida .....	14
4.5	Enfriamiento rápido .....	15
4.6	Fin del uso.....	15
4.7	Información importante .....	15
5.	Memorias de programas .....	16
5.1	Grabación de los programas .....	16
5.2	Selección de los programas de cocción grabados.....	16
5.3	Modificación de los programas de cocción grabados.....	17
5.3.1	Programa compuesto de un solo modo de cocción.....	17
5.3.2	Programa compuesto de varios modos de cocción Combitronic®.....	17
5.4	Borrado de programa o de fases especificadas.....	17
5.4.1	Borrado de un programa.....	17
5.4.2	Borrado de una fase especificada.....	17
6.	Limpieza y mantenimiento.....	18
7.	Datos de interés .....	20
7.1	Pequeñas averías y soluciones.....	20
7.2	Accesorios y equipamiento opcional .....	21
8.	Dibujo acotado .....	21

Leyenda: LED = Piloto

Estimada clienta  
Estimado cliente

Enhorabuena por su elección en la compra de este HORNO MIXTO, un aparato de última generación con la tecnología y la metodología de trabajo más avanzadas.

Este aparato de alto rendimiento le ofrece un amplio abanico de posibilidades de uso para su pleno disfrute. No obstante, para poder alcanzar estos objetivos, antes debe familiarizarse con su manejo. Sírvase leer con atención este manual de instrucciones de instalación y uso.

## Funcionamiento

El horno mixto opera, según el programa seleccionado, en el modo de "convección forzada", "vapor", "combinado" (una mezcla de los dos) o "baja temperatura". La rápida circulación del aire garantiza una cocción intensiva y uniforme.

La función **Clima-Aktiv®** regula la humedad de la cámara de cocción.

Esta característica se utiliza en todos los modos de cocción, salvo en el de "vapor".

## Modos de cocción



### Cocción a vapor

La cocción a vapor es una cocción suave y cuidadosa. Los productos se cuecen a una temperatura constante y envueltos en vapor.



### Cocción combinada

La cocción combinada mezcla de forma automática los dos modos de vapor y convección forzada para obtener una pérdida de peso mínima.



### Cocción por convección forzada

La cocción por convección forzada es perfecta para asar, tostar y gratinar, así como para productos de pastelería.



### Cocción a baja temperatura

La cocción a baja temperatura permite cocinar los alimentos de forma lenta y cuidadosa y mantenerlos calientes hasta el último momento.  
Cook & Hold

# 1. Indicaciones sobre seguridad

## Uso previsto

El aparato está destinado únicamente a la preparación profesional de alimentos.

## Instalación



**Siga las normas de instalación de las compañías eléctricas locales y observe la reglamentación técnica y la normativa vigente en materia de cocinas en la zona. La conexión eléctrica tiene que ser efectuada por un electricista autorizado.**

### ¡Retire la hoja de protección!

Para mayor seguridad durante el transporte, el aparato va protegido con una hoja adhesiva sintética.

No ponga el aparato en contacto con fuentes de calor. Guarde una distancia de seguridad suficiente, de 50 mm como mínimo, con las paredes más próximas. En caso de que la instalación se halle cerca de materiales sensibles al calor o incluso al fuego, observe las normas de protección contra incendios.

Asegúrese de no bloquear el aire de salida.



**Si el aparato ha permanecido expuesto a una temperatura baja, es posible que se haya accionado el limitador de temperatura de seguridad, en cuyo caso será preciso desbloquearlo.**

En caso de conectar un descalcificador de agua, siga las instrucciones de instalación y de uso del fabricante. **Respete las conexiones de agua blanda y agua dura.**

## Funcionamiento



**¡Las superficies del aparato se calientan durante su funcionamiento!**

El horno mixto tan sólo debe ser utilizado por:

- por personal cualificado,
- conforme al uso previsto según estas instrucciones, y
- en ausencia de averías.



**¡Peligro de quemadura!**

**Atención: el aire y el vapor se escaparán si se abre la puerta.**



Si el cristal protector de la luz del interior del aparato está dañado, no debe ponerse en marcha el horno mixto. Póngase en contacto con el servicio técnico.

En caso de una avería de servicio, desenchufe el horno mixto de la red eléctrica y cierre la válvula de entrada de agua. Informe de la condición de error al servicio técnico.



**Está prohibido limpiar la parte exterior del horno con un chorro de agua o un limpiador de alta presión. Los chorros de agua pueden dañar las piezas del aparato o llegar a piezas bajo tensión. PELIGRO de descarga eléctrica para las personas.**

Con objeto de evitar accidentes, el gancho de sujeción con su fijación debe retirarse al realizar tareas de desmontaje y de desecho.

## Nivel acústico

El valor de emisión de decibelios del aparato encendido en el puesto de trabajo es inferior a 70 dB.

## 2. Instalación y conexión

### 2.1 Instalación

#### **Retire la hoja de protección:**

Para mayor seguridad durante el transporte, el aparato va protegido con una hoja sintética. Antes de ponerlo en marcha, no olvide retirar esta hoja de los tres laterales y de la tapa. Limpie las superficies con un limpiacristales.

#### **No ponga en marcha el aparato con la hoja colocada, dado que ésta se quemará.**

El aparato debe colocarse obligatoriamente en sentido horizontal con la ayuda de los pies ajustables.

#### **La distancia a las paredes de los tres lados debe ser de 50 mm como mínimo.**

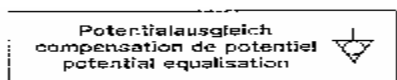
Debe evitarse la instalación de fuentes de calor debajo, al lado o detrás del aparato con objeto de permitir una buena circulación de aire. De no ser posible, deje al menos una distancia suficiente o prepare una protección contra la acción del vapor y del calor.

### 2.2 Conexión eléctrica

Para hacer la conexión eléctrica, respete los datos que figuran en la placa de identificación. Para hacer la conexión a la alimentación de red, utilice un cable flexible del tipo H07RN-F que cumpla la normativa VDE.

En la zona próxima al aparato, en el momento de la instalación disponga un dispositivo de separación en todos los polos, con una abertura de contacto de 3 mm como mínimo.

Recomendamos instalar un disparador por corriente de fuga.



El aparato debe estar integrado en el sistema de compensación de potencial (toma de tierra). El borne se encuentra debajo de la placa de identificación.



**Si el aparato no se enciende, controle el limitador de temperatura de seguridad.**

### 2.3 Conexión de la entrada de agua

Al efectuar la instalación, haga instalar cerca del aparato una válvula de entrada de agua de fácil acceso. Para la conexión utilice un tubo flexible de 1/2", resistente a la presión, según la normativa del país. Controle la estanqueidad de los empalmes. Compruebe que los tubos no queden deformados ni apretados.

El contenido de iones de clorito y sulfato en el agua de entrada debe ser inferior a 100 mg/l.

<b>Valores de referencia</b>	Valor de pH	6,5 - 9,5
	Presión mínima del agua	200 kPa = 2 bares
	Presión máxima del agua	600 kPa = 6 bares

Si es diferente, es necesario intercalar un regulador de presión. Se recomienda insertar un filtro de impurezas.

**Los aparatos vienen equipados de serie con 2 tomas de agua, para agua dura y agua blanda.**

Es preciso conectar ambas. Las conexiones se encuentran bajo esta placa.

Conexión de agua blanda, generación de vapor	" Temperatura máxima del agua 50°C
Conexión de agua dura, enfriamiento de condensado, ducha	" Agua fría

Para la generación de vapor, recomendamos la instalación de un descalcificador del agua a partir de una dureza de la misma de 4°dH (1°dH = 1,8°F), a fin de evitar que se acumulen depósitos calcáreos en el interior.

La temperatura del agua debe ser de 50° C como máximo.

Siga estrictamente las instrucciones de instalación y de uso del descalcificador.



**Está terminantemente prohibido utilizar conductos de hierro galvanizado o de un material similar entre el descalcificador y el aparato. ¡Peligro de corrosión!**

## 2.4 Conexión del desagüe

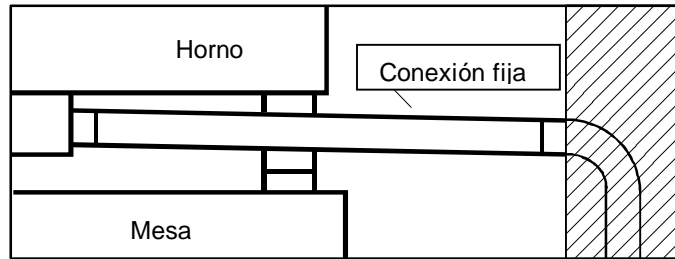
**Material del tubo de desagüe:** HT, PA-I 1818, DIN 19560

El tubo de desagüe debe estar fabricado en un material resistente al calor.

Diámetro del tubo de desagüe **40 mm**

**Está prohibida la reducción de sección.**

La máquina es intrínsecamente segura y puede conectarse a la red de desagüe sin necesidad de ninguna medida adicional.

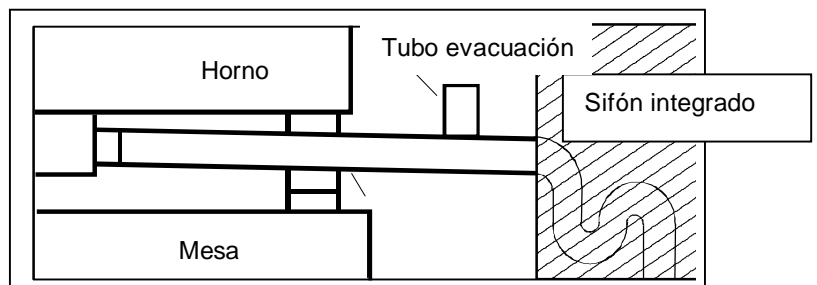


**Compruebe que no hay ningún otro sifón instalado en la red de desagüe. ¡El sifón del aparato puede desbordarse!**

**Si no existe otra posibilidad, instálelo según el procedimiento siguiente:**

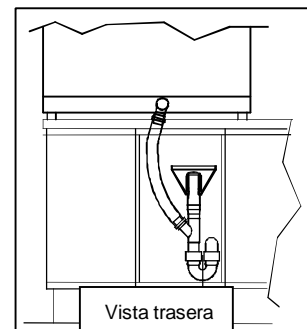
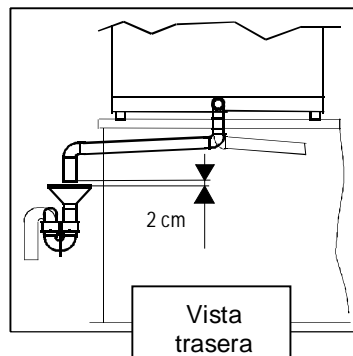
Posibilidad 1

Instalar un tubo de evacuación en el tubo de desagüe (conexión fija).



Posibilidad 2

Instalar un embudo abierto para recibir el agua de desagüe. Este embudo no puede dejarse debajo del aparato.



Desagüe en el embudo de ventilación

## 2.5 Evacuación del aire

El vaho y el vapor se enfrían gracias a un dispositivo de enfriamiento integrado que permite su desagüe. No es necesariamente obligatorio instalar una campana extractora. En el supuesto de que se instale una campana, su construcción debe atenerse a las disposiciones de la normativa del país.

**Si, en tal caso, se instala un tubo de evacuación del aire, éste no debe superar los 4 m. Asegúrese de que no se forma ninguna bolsa de agua.**

## 2.6 Ducha

El aparato está dotado de una ducha situada debajo de la puerta.



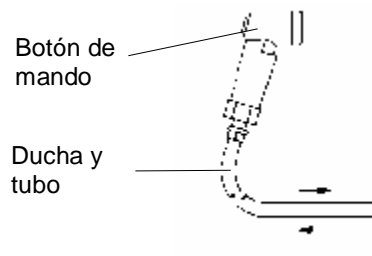
El agua sólo fluye si el aparato está conectado.

### Cómo utilizar la ducha:

Extraiga la ducha y sosténgala con una mano.  
Presione el botón de mando con la otra.

### Cómo enrollar la ducha:

Suelte el tubo y deje que se retire lentamente.  
Se enrolla automáticamente.






Utilice la ducha únicamente para limpiar el espacio de cocción, nunca las superficies exteriores.

### Cierre de la entrada de agua

La entrada de agua puede cerrarse tal como se indica a continuación:

1. Apague el horno.

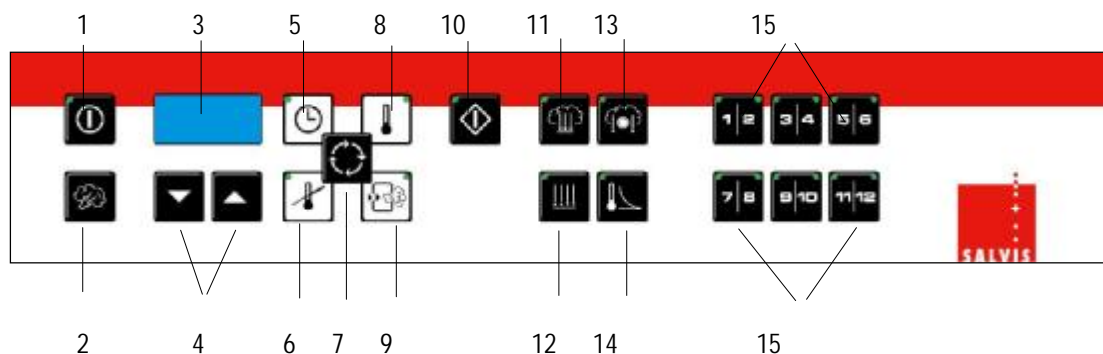
2. Presione las teclas  y  a la vez y, a continuación, presione .

Puede seguir trabajando con el aparato.

Llame al servicio técnico para la reparación.

### 3. Panel de mandos y descripción de las funciones

#### 3.1 Panel de mandos



1 Tecla: puesta en marcha

2 Tecla: humidificación manual

3 Pantalla de indicación

4 Teclas de ajuste

5 Símbolo: tiempo

6 Símbolo: temperatura en el núcleo

7 Tecla: confirmación de los parámetros de cocción

8 Símbolo: temperatura

9 Símbolo: Clima-Aktiv@

10 Tecla: inicio/parada

11 Tecla: modo de cocción a vapor

12 Tecla: modo de cocción por convección forzada

13 Tecla: modo de cocción combinada

14 Tecla: modo de cocción BT

15 Tecla: núm. programa

#### 3.2 Descripción de las funciones

##### Tecla de PUESTA EN MARCHA



Presione la tecla. El horno está preparado para funcionar. La luz del interior del horno está encendida. Se puede seleccionar el funcionamiento mediante programas o el funcionamiento manual.

##### **Funcionamiento manual**

Presione la tecla de puesta en marcha. Durante 2 segundos se encienden los pilotos de todos los programas ocupados. La pantalla indica C1 y el piloto del modo de cocción a vapor sigue encendido.

##### **Funcionamiento programado**

Para activar y desactivar el funcionamiento programado, apague el aparato. Presione las teclas del modo de cocción a vapor, el modo de cocción combinada, las teclas de programas ½ y encienda el aparato. Los pilotos de las teclas de programas se encienden. Para trabajar sin programas, seleccione el modo de cocción deseado.

##### Tecla de humidificación manual



Al presionar esta tecla, se introduce humedad en la cámara de cocción. Se puede emplear en caso de necesidad en los modos de cocción combinada, convección forzada y baja temperatura.

##### Indicación de pantalla de los parámetros y de las fases del programa



Todos los datos especificados aparecen en la pantalla.  
Tiempo – Temperatura – Clima-Aktiv® – Temperatura en el núcleo

**Indicación de las fases del programa:**

Se pueden combinar hasta 5 modos de cocción en un programa; en ese caso, la pantalla muestra las indicaciones **de c1 a c5**.

Cada una de las fases consta como mínimo de 2 datos, el tiempo de cocción o la temperatura en el núcleo y la temperatura de cocción.

La función Clima-Aktiv® se puede añadir en caso necesario, excepto en el modo de cocción a vapor.

## Teclas de ajuste






Estas teclas permiten especificar todos los parámetros de la cocción. Presione la tecla de avance o de retroceso sin soltarla. El ajuste se efectúa al principio lentamente y después con mayor celeridad. O bien, realice el ajuste más pausadamente presionando varias veces seguidas la tecla correspondiente.

## Tecla "C"



Esta tecla permite seleccionar o modificar los datos de cada fase de cocción en el sentido de las agujas del reloj: estos datos se especifican con las teclas de ajuste. Presione la tecla **C**; el piloto del símbolo de tiempo se enciende y en la pantalla aparece la indicación 0:00.

Especifique el tiempo con las teclas de ajuste  , confirme presionando la tecla **C** y avance a la entrada de la temperatura primero, después a la del ambiente de cocción y por último a la de la temperatura en el núcleo. Confirme cada entrada presionando la tecla **C**. Una vez que haya terminado de entrar los datos de una fase o de un modo de cocción, la pantalla mostrará nuevamente el valor **c1**.

Presionando la tecla de ajuste  avance a la siguiente fase, **c2**, y repita el proceso de entrada de datos. Repita este procedimiento hasta especificar los datos de todas las fases de un programa.

## Símbolo de tiempo



### De 0:00 a 24:00 horas.

Especifique el tiempo de cocción con las teclas de ajuste; el valor establecido se muestra en la pantalla.

### Programación estándar: 0:00

En la posición 0:00, presione la tecla izquierda = servicio continuo " ---".

Al presionar la tecla derecha, la indicación del tiempo avanza a razón de 1 minuto hasta el valor 9.59, después a razón de 10 minutos, por ej. 10.1 = 10 horas, 10 minutos (siempre 3 cifras).

## Símbolo de temperatura



### 30 – 300°C, en función del modo de cocción.

Ajuste la temperatura mediante las teclas de ajuste; el valor establecido se muestra en la pantalla.



### Programación estándar:



99°C



130°C



150°C



80°C

Durante la cocción se puede ver en la pantalla la **temperatura real** mediante la tecla de ajuste izquierda.

## Símbolo Clima-Aktiv® - Control de la humedad



Puede utilizar esta función con todos los modos de cocción salvo el de cocción a vapor.

### Ajuste: 100 - 75 - 0 50 - 25 - 0

La humedad más elevada representa el 100%, mientras que la más baja es el 0%. Ajuste el valor mediante las teclas de ajuste; el grado de humedad establecido se muestra en la pantalla.

### Programación estándar automática: 100

Si la función está activa, el vapor se escapa del espacio de cocción y el ambiente del interior del horno se vuelve más seco.



### Temperatura en el núcleo



**Ajustable de 20 a 99°C.**

Ajuste la temperatura mediante las teclas de ajuste; el valor establecido se muestra en la pantalla. El tiempo se ajusta automáticamente a \* ---\* servicio continuo.



**Programación estándar automática: OFF**

Durante la cocción se puede ver en la pantalla la **temperatura real** mediante la tecla de ajuste derecha.

### Tecla de inicio/parada



Esta tecla permite iniciar o detener la cocción.

El piloto parpadea durante todo el período de duración de la cocción.

### Tecla de cocción a vapor



Esta tecla permite seleccionar el modo de cocción a vapor; el piloto se enciende.

Programación estándar automática: 99°C

**Rango de temperaturas de 30° a 130°C**

### Tecla de cocción combinada



Esta tecla permite seleccionar el modo de cocción combinada (convección forzada + vapor); el piloto se enciende.

Programación estándar automática: 130°C

**Rango de temperaturas de 30° a 250°C**

### Tecla de cocción por convección forzada



Esta tecla permite seleccionar el modo de cocción por convección forzada; el piloto se enciende.

Programación estándar automática: 150°C

**Rango de temperaturas de 30° a 300°C**

### Tecla de cocción a baja temperatura (BT)



Esta tecla permite seleccionar el modo de cocción a baja temperatura; el piloto se enciende.

Programación estándar automática: 80°C

Cook & Hold

**Rango de temperaturas de 30° a 120°C**

### Teclas de número de programas de cocción 1 - 12



Estas teclas permiten grabar y acceder a los programas de cocción.

Cada una de las teclas consta de 2 valores de asignación. Por consiguiente, se pueden grabar 12 programas.



## 4. Puesta en marcha del aparato



Antes de poner en marcha el horno, abra la válvula de entrada de agua.



Presione la tecla. El horno está preparado para funcionar. La luz del interior del horno está encendida. Durante 2 segundos se encienden los pilotos de todos los programas ocupados. La pantalla indica c1 y el piloto del modo de cocción a vapor se queda encendido.

Presione asimismo esta tecla para apagar el horno.

### 4.1 Puesta en marcha con un solo modo de cocción

Presione la tecla del modo de cocción deseado. Se enciende el piloto.



Cocción a vapor,



combinada,



por convección forzada,





a baja

temperatura (BT)

El piloto del modo seleccionado se enciende y la pantalla de indicación muestra **c1**.

Presione la tecla **C**; el piloto del símbolo de tiempo se enciende y en la pantalla aparece la indicación 0:00.

Con las teclas de ajuste   ajuste el tiempo de cocción deseado. Confirme la entrada presionando la tecla **C**. El piloto del símbolo de temperatura se enciende; ajuste el tiempo de cocción deseado y avance hasta ajustar los demás datos. No olvide confirmar cada entrada con la tecla **C**. Cuando haya terminado, la pantalla mostrará nuevamente la indicación **c1**.



**Cargue el horno.**

**En caso conveniente, utilice el ajuste de la temperatura en el núcleo, y coloque la sonda en medio del producto.**



**Presione la tecla de inicio/parada.**

Los pilotos de esta tecla y de la tecla del modo seleccionado parpadean.

**Se inicia la ejecución del programa.** Comienza la cuenta atrás del contador de tiempo y los 2 puntos de la pantalla de indicación se encienden (cuando se utiliza el ajuste de la temperatura en el núcleo, la pantalla de indicación correspondiente muestra la temperatura en el núcleo deseada).



**Si se abre la puerta mientras se ejecuta el programa, el motor del ventilador, el calentamiento y el tiempo se detienen. El piloto de la tecla de inicio/parada se enciende.**

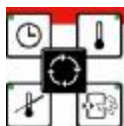
**Al cerrar la puerta, el programa continúa. La ejecución del programa se detiene por completo presionando la tecla de inicio/parada.**





En caso necesario: Presione la tecla de **humidificación manual**.

Esta función está bloqueada en el modo de cocción a vapor.

**Final del programa:** el horno se detiene automáticamente. La señal acústica suena durante 30 segundos. La pantalla indica 0 :00 y el piloto del modo de cocción seleccionado se enciende. La señal se detiene de inmediato al presionar la tecla de inicio/parada o al abrir la puerta.



**Modificación de datos en funcionamiento:**

Elija el dato que desea modificar mediante la tecla **C** e introduzca los cambios con las teclas de ajuste  .

Los nuevos datos aparecen en pantalla, pero no están grabados.

### Memoria

Una vez que el horno se detiene al final de un programa, la pantalla de indicación muestra **c1**, el piloto del modo de cocción seleccionado se enciende y se puede repetir la misma cocción presionando la tecla de inicio/parada.



Al presionar la tecla de **CONEXIÓN** se corta el circuito y todos los datos introducidos se borran.

## 4.2 Precalentamiento

**Recomendamos precalentar siempre el horno.** Para ello, seleccione el modo de cocción presionando la tecla correspondiente.



**Tiempo de cocción** ajustable con las teclas de ajuste, preferentemente en servicio continuo \*- - -\*.



Presione la tecla **C** y siga ajustando la temperatura con las teclas de ajuste.



**Presione la tecla de inicio/parada.** El piloto parpadea y el horno se precalienta.

Una vez alcanzada esta temperatura, presione la tecla de **inicio/parada**. A continuación, continúe tal como se ha descrito en el apartado 4.1.

## 4.3 Combitronic® - Combinación de modos de cocción

Es posible combinar hasta 5 fases o modos de cocción, en el orden que se desee, dentro de un mismo programa.



Cocción a vapor,



combinada,



por convección forzada,



a baja

temperatura

Especifique los datos que desee para cada uno de los modos de cocción seleccionados.

### Ejemplos de combinaciones


### 4.3.1 Selección e inicio de los programas Combitronic®



Presione la tecla de inicio/parada; la pantalla de indicación muestra **c1** y el piloto del modo de cocción a vapor se enciende.

Elija el primer modo de cocción presionando la tecla correspondiente; el piloto se enciende.



Programa los modos de cocción en el orden en que el sistema Combitronic® deberá activarlos. Para cada uno de los modos de cocción, especifique los datos deseados con la tecla **C** y las teclas de ajuste, tal como se ha descrito en el apartado 4.1.

Cuando haya especificado una fase o un modo de cocción, presione la tecla de ajuste y avance a las fases siguientes **c2, c3, etc. hasta c5**.







Presione la tecla de inicio/parada y se empezará la cocción.

El piloto del modo que está activado en este momento parpadea; en la pantalla se muestra el tiempo de cocción total, para el cual se inicia la cuenta atrás.

### 4.3.2 Combitronic® y el ajuste de la temperatura en el núcleo

Siempre se puede agregar el ajuste de la temperatura en el núcleo a todos los modos de cocción, pero tenga presente que la temperatura en el núcleo del último modo debe ser la más alta.

Ejemplo:

Modo de cocción 1	Modo de cocción 2	Modo de cocción 3	Modo de cocción 4
 Vapor y temperatura en el núcleo 50°C	 Combinada y temperatura en el núcleo 55°C	 Convección forzada y temperatura en el núcleo 60°C	 Baja temp. y temperatura en el núcleo 65°C

### 4.3.3 Lectura y modificación de las combinaciones Combitronic® en marcha



Modificación de los datos durante la cocción:

Realice la selección con la tecla C y modifique los datos con las teclas de ajuste



Sólo podrá leer o modificar los datos de una fase de programa que no se haya ejecutado previamente.

## 4.4 Puesta en marcha diferida

Esta función permite programar la puesta en marcha del aparato con un programa o una combinación de programas con una antelación máxima de 24 horas.

Puede programar la cocción o acceder a un programa de la memoria.  
**Llene el horno.**

**Programación de la puesta en marcha diferida:**



Presione la tecla de inicio/parada y no la suelte hasta que la pantalla de indicación muestre el valor de tiempo 0:00.



Programe el período de tiempo que debe transcurrir hasta la puesta en marcha del horno por medio de las teclas de ajuste; por ejemplo, 5:00 = el horno se pondrá en marcha al cabo de 5 horas.

**Activación de la puesta en marcha diferida:**



**Presione la tecla de inicio/parada.** Los dos puntos de la pantalla de indicación del tiempo

“ : ” parpadean hasta que se inicia el programa de cocción.

**Borrado de la puesta en marcha diferida:**



Presione la tecla de inicio/parada durante 3 segundos, hasta que la pantalla de indicación muestre nuevamente el tiempo de cocción total del programa o bien \*---  
\* servicio continuo (programa con ajuste de la temperatura en el núcleo).



**Por motivos de higiene, debe evitarse dejar demasiado tiempo los alimentos a temperatura ambiente en el horno.**

## 4.5 Enfriamiento rápido

Este sistema permite enfriar rápidamente la cámara de cocción, por ejemplo, de 180°C a 99°C:



**Presione la tecla del modo de cocción a vapor.**

Ajuste el tiempo de cocción en funcionamiento continuo \*- - -\*.

Ajuste la temperatura deseada, en este caso 99°C.



**Presione la tecla de inicio/parada.**

La temperatura establecida, en este ejemplo 99°C, parpadea hasta que en la cámara se alcanza ese valor; después, permanece encendida.

## 4.6 Fin del uso



Apague el horno con la tecla de **CONEXIÓN**.

**Cierre la válvula de entrada de agua.**

Si el horno va a estar un período de tiempo prolongado sin funcionar, desconéctelo.

## 4.7 Información importante

### Puerta



**¡El horno desprende vapor caliente!** Abra la puerta lentamente, en primer lugar sólo unos centímetros, para que pueda salir el vapor caliente.

### Escurreidor

Se encuentra bajo la puerta. Debe limpiarse regularmente.

### Filtro antigrasa

Se recomienda utilizar siempre el filtro antigrasa.

**Excepción: para la cocción de productos de pastelería se aconseja quitarlo.**

## 5. Memorias de programas



Hay seis teclas de programas y se pueden grabar hasta 12 programas de cocción.



Cada una de las teclas consta de 2 valores de asignación, lo que permite grabar 2 programas en cada una.

Al presionar una vez la tecla del programa, se enciende el piloto de la izquierda.

Al presionar la misma tecla por segunda vez, se enciende el piloto de la derecha.

### 5.1 Grabación de los programas

#### Encienda el horno.

En este momento se encienden todos los pilotos de los programas ocupados durante 2 segundos. A continuación, la pantalla indica c1 y el piloto del modo de cocción a vapor se enciende.

Especifique un programa o una combinación de programas Combitronic tal como se ha descrito anteriormente. El aparato está preparado para funcionar.



#### Grabación del programa:

Mantenga presionada una tecla con una posición disponible hasta que **los 2 pilotos parpadeen**. La memoria está abierta. Presione por segunda vez esa tecla. El piloto de la izquierda parpadea para grabar en la posición de memoria 1 (por ejemplo) el programa especificado. Si vuelve a presionar la tecla, el piloto de la derecha parpadeará para grabar el programa en la posición de memoria 2 (por ejemplo). No puede haber más de una posición preparada para grabar un programa en un momento determinado.

Una vez seleccionada la posición, mantenga presionada la tecla hasta que suene una señal acústica larga. El piloto se enciende, lo que indica que esta posición de memoria está ocupada.

### 5.2 Selección de los programas de cocción grabados

Para seleccionar un programa, el horno debe estar preparado para funcionar.



Presione brevemente la tecla del programa seleccionado. Se enciende el piloto de la izquierda (números de programa impares), así como todos los pilotos de los modos de cocción de ese programa. Presione por segunda vez la tecla para seleccionar los nombres de los programas pares; el piloto de la derecha se enciende.

#### Llene el horno y presione la tecla de inicio/parada.

Se suceden las fases o los modos de cocción grabados. El piloto del modo de cocción que está ejecutándose en este momento y el piloto de la tecla de inicio/parada parpadean.

Los demás pilotos de los modos de cocción que forman parte de este programa están encendidos.

## 5.3 Modificación de los programas de cocción grabados



Encienda el horno y seleccione el programa que desea modificar; consulte el apartado 5.2.

### 5.3.1 Programa compuesto de un solo modo de cocción



Presione la tecla **C** para ver y modificar los distintos datos tal como se ha descrito en el apartado 4.1.

**A continuación, grabe el programa modificado según el procedimiento del apartado 5.1.**

### 5.3.2 Programa compuesto de varios modos de cocción Combitronic®



Mientras se visualiza una fase especificada, se puede cambiar las demás fases especificadas con las teclas de ajuste.



Al presionar la tecla **C** la pantalla de indicación muestra la fase o el modo del programa.

La pantalla indica el tiempo seleccionado y los pilotos del tiempo y del modo de cocción se encienden.

Con la tecla **C** se pueden ver o modificar todos los demás datos.

Con la ayuda de la tecla **C** se accede de nuevo a los modos o las fases de C1 a C5.

Grabe el programa según el procedimiento descrito en el apartado 5.1.

## 5.4 Borrado de programa o de fases especificadas

### 5.4.1 Borrado de un programa



Seleccione el programa que desea borrar.

Mantenga presionada la tecla **C** hasta que la pantalla de indicación muestre el valor 0:00.

Mantenga presionada la tecla del programa que desea borrar hasta que los dos pilotos parpadeen.

Presione brevemente la tecla. El piloto de la izquierda/derecha parpadea.

Una vez seleccionado el programa que desea borrar, presione la tecla del programa hasta que suene la señal acústica; el piloto permanece encendido. El programa queda borrado.

### 5.4.2 Borrado de una fase especificada



Presione la tecla **C** para seleccionar la fase que desea borrar.

Presione la tecla de la fase que desea borrar durante 3 segundos; suena la señal acústica.

El piloto se apaga y las fases siguientes avanzan una posición.

## 6. Limpieza y mantenimiento

Es fundamental mantener el horno en perfectas condiciones de limpieza. El recalentamiento de grasas y restos de alimentos de cocciones anteriores puede deteriorar el aroma y el gusto de los productos frescos. Recomendamos utilizar tan sólo los productos especiales de limpieza de Franke FSE. Se trata de una solución desarrollada específicamente para el empleo en los hornos mixtos y es un producto probado y autorizado por nuestra marca. Si utiliza otros productos, pueden desgastarse las juntas y ocasionarse daños materiales en la cámara de cocción. Siga las instrucciones pertinentes.

### Limpieza de la cámara de cocción



Seleccione el modo de cocción a vapor (puede dejar los soportes y las parrillas dentro del aparato).



Ajuste el tiempo aproximadamente a 10 minutos.



Ajuste la temperatura a 60°C como máximo.

**¡¡En ningún caso se emplearán temperaturas superiores!!**



**Presione la tecla de inicio.**

Los restos de grasa y de alimentos se reblandecen.

Una vez concluido el reblandecimiento, suena la señal acústica. A continuación, vaporice el interior, incluidas las parrillas, los soportes, el filtro antigrasa, etc., con un producto de limpieza especial. Déjelo actuar entre 5 y 10 minutos.



**¡¡No vaporice nunca el producto de limpieza en un horno con una temperatura superior a 60°C!!**

Deje actuar el producto entre 5 y 10 minutos.



Seleccione el modo de vapor del horno.



Ajuste el tiempo aproximadamente a 10 minutos.



Ajuste la temperatura a 60°C como máximo.



Presione la tecla de inicio/parada. La señal acústica suena una vez transcurridos los 10 minutos.

Al realizar la limpieza, tenga precaución de no dañar el termostato. Para terminar, limpie el interior minuciosamente con la ayuda de la ducha (mín. 3 minutos). Utilice la ducha únicamente para limpiar el interior de la cámara de cocción, nunca las superficies exteriores. Deje la puerta entreabierta para que se seque el interior del horno. Limpie el filtro.



**Si quedan restos del producto de limpieza en la cámara de cocción, puede producirse un desgaste del material por corrosión.**

### Limpieza de la puerta de cristal

Lleve a cabo la limpieza con un trapo suave, y nunca utilice lana de acero ni polvos de fregar.

### Limpieza de las superficies exteriores

Utilice un producto de limpieza para disolver las grasas o un producto especial para el acero.



**Está prohibido limpiar la parte exterior del horno con la ayuda de un chorro de agua, un limpiador de alta presión o un dispositivo de limpieza a vapor. Los chorros de agua pueden dañar los elementos de construcción del aparato o tocar piezas bajo tensión. PELIGRO de descarga eléctrica para las personas. ¡No aplique chorros de agua en una cámara demasiado caliente!**

## Limpeza del filtro antigrasa

Cuando realice las tareas de limpieza cotidianas, limpie también el filtro antigrasa. En caso de suciedad persistente, recomendamos limpiarlo en un baño de limpieza o en el lavavajillas. Para terminar, enjuagar el filtro antigrasa a fondo con agua pura.

Se recomienda trabajar con 2 filtros, para así poder tener siempre uno de ellos en un baño de limpieza.

## Limpeza de los escurridores

Limpie los dos escurridores, el que se encuentra sobre la puerta y el de debajo de la puerta, al menos una vez a la semana y siempre que sea necesario.

## Limpeza de la cámara detrás del deflector de aire

Realice la limpieza de la misma al menos una vez a la semana, según el grado de suciedad.

Apague el horno y déjelo enfriar.

Suelte el filtro antigrasa.

Suelte los soportes para placas.

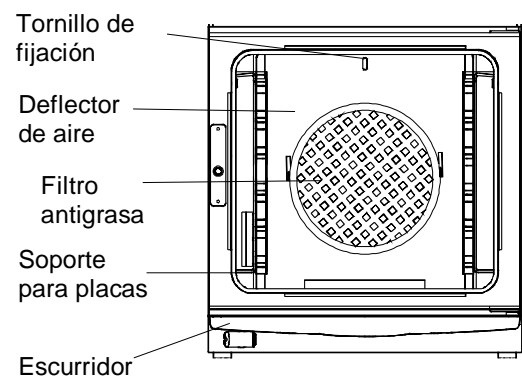
Retire los tornillos del deflector.

Retire el deflector y límpielo.

Limpie el filtro de desagüe.

Limpie el espacio interior.

Para colocarlo, proceda en el orden inverso.



**¡Está prohibido trabajar con un horno sin deflector de aire!**

## 7. Datos de interés

### 7.1 Pequeñas averías y soluciones

Las pequeñas averías que pueden producirse en el horno suelen ser de poca importancia. Antes de llamar al servicio técnico, intente resolverlas con la ayuda de la tabla siguiente. Si no consigue encontrar el error, apague el horno y desconéctelo de la red eléctrica.



#### Informe de la condición de error al servicio técnico.

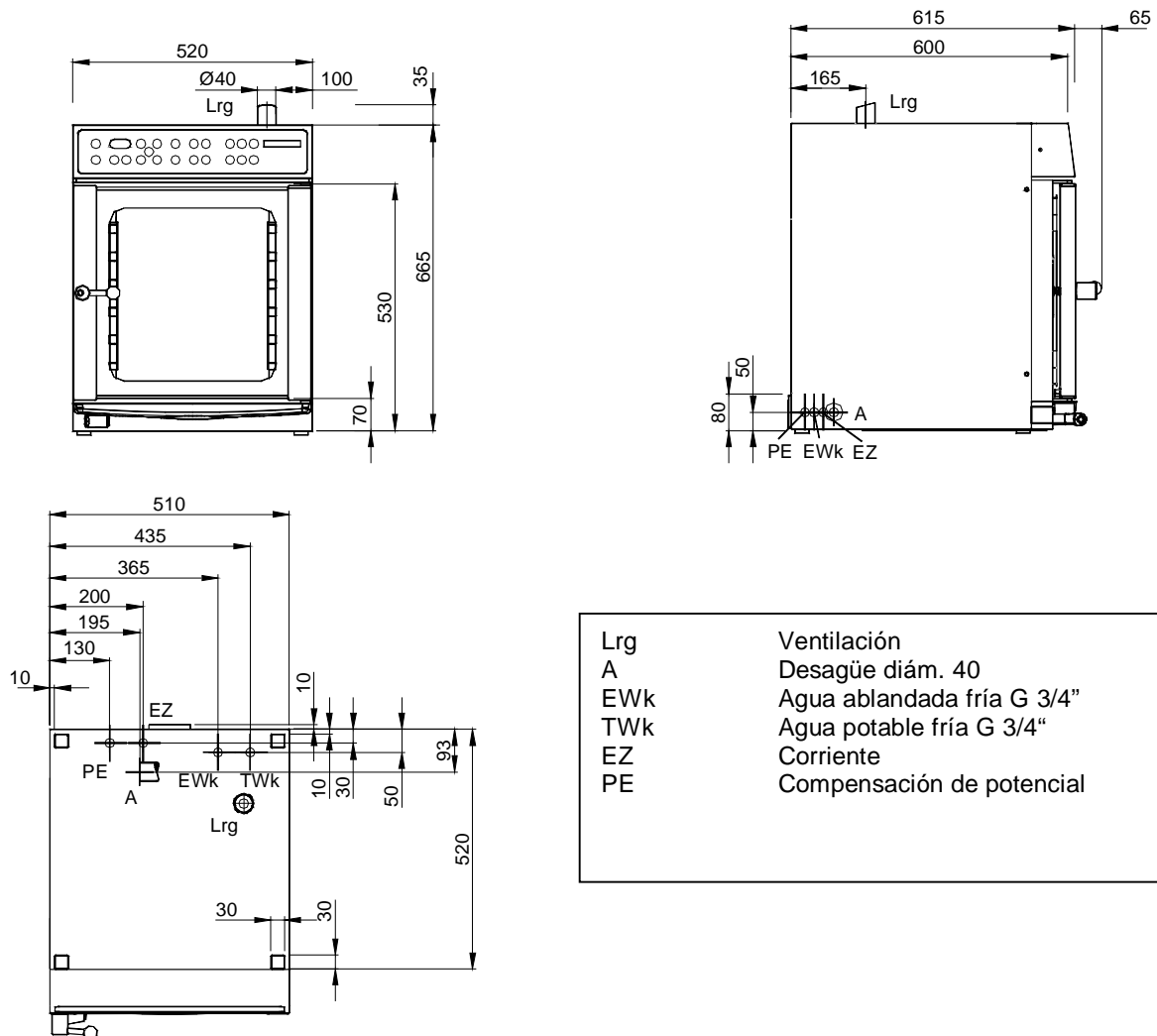
Proporcione los datos del aparato que figuran en la placa de identificación.

Incidente	Causa	Solución
El horno no empieza a funcionar, la tecla no se enciende.	El interruptor principal no está activado.	Active el interruptor principal.
La luz interior no se enciende.	Se ha disparado el cortacircuito de la alimentación de red.	Vuelva a activar el cortacircuito de la alimentación de red.
No hay generación de vapor en la cámara.	La válvula de agua está cerrada.	Abra la válvula de agua.
El agua no sale de la cámara de cocción.	El desagüe está embozado.	Limpie el filtro de desagüe. Enjuague el desagüe.
	El tubo de desagüe no está inclinado.	Coloque correctamente el tubo de desagüe.
Las paredes interiores están recubiertas de cal.	El grado de dureza del agua es demasiado elevado o se ha agotado el descalcificador.	Conecte el horno a un descalcificador o reponga el descalcificador.
Se ha producido oxidación en la cámara de cocción.	La calidad del agua es deficiente.	Filtre el agua y siga las instrucciones de instalación.
	El producto de limpieza empleado no es adecuado.	Utilice el producto MULTI CLEAN
	Quedan restos del limpiador en el interior.	Limpie siempre a fondo el interior del espacio de cocción.
	Existen partículas de hierro en el conducto de entrada de agua.	Retire todas las piezas que sean de acero no aleado.
El vapor se escapa por la puerta.	La junta de puerta está desgastada.	Vuelva a ajustar el gancho de sujeción (picaporte).
	La junta de puerta es defectuosa.	Llame al servicio técnico o cambie la junta.
La pantalla de indicación muestra F01 o F02.	Error de ajuste de la temperatura.	Informe de la condición de error al servicio técnico.

## 7.2 Accesorios y equipamiento opcional

Elemento inferior, acero inoxidable	Abierto, con 10 guías/10 niveles
Soporte de pared	1 par
Filtro antigrasa	Recomendación: un segundo filtro para intercambiar
Limpiador especial antigrasa	1 litro con pistola pulverizadora Bidón de 10 litros
Limpiador especial "antical" (desincrustante)	1 litro con pistola pulverizadora Bidón de 5 litros
Pulverizador con bomba de presión	Contenido: 1,5 litros
Parrilla	GN 2/3 de acero inoxidable o cromado
Placa pastelera	GN 2/3 de acero inoxidable, esmaltado o aluminio perforado de 20 mm de fondo
Recipientes/bandejas	GN 2/3 de acero inoxidable o esmaltado, perforado o no perforado, de 40, 65 y 100 mm de fondo
Descalcificador de agua manual Descalcificador de agua automático	Recomendación: Brita

## 8. Dibujo acotado



Franke Food Services Equipment SL  
C/ Congost nº10  
08100 Mollet del vallés  
[www.frankehosteleria.com](http://www.frankehosteleria.com)  
Telefon +33 93 579 55 50  
Telefax +33 93 579 59 50

