CONVOTHERM

OES minis

easyTOUCH



SPA

Manual de utilización

Traducción del original

Manitowoc

Índice

1 Generalidades 5

- ► Declaración de Conformidad CE según la directiva 2006/42/CE, Anexo II A 6
- ► Protección del medioambiente 7
- ► Identificación de su horno mixto de convección/vapor 8
- ► Acerca del presente manual de manejo 10

2 Estructura y función 12

- ► Uso correcto de su horno mixto de convección/vapor 13
- ► Estructura y función del horno mixto de convección/vapor 15
- ► Datos técnicos 17

3 Para su seguridad 21

- ► Normas de seguridad básicas 22
- ► Señales de advertencia en el horno mixto de convección/vapor 23
- ► Resumen de los peligros 24
- ► Peligros y medidas de seguridad 26
- ► Dispositivos de seguridad 28
- ► Requisitos relativos al personal, puestos de trabajo 30
- ► Equipo de protección personal 31

4 Estructura de las páginas de la pantalla táctil 32

4.1 Páginas de trabajo 33

- ► Estructura de las páginas de trabajo 34
- ► Página de inicio 36
- ► Página "Cocer" 37
- ► Página Press&Go 40
- ► Página "Regenerar" 41
- ► Página 'Limpiar' 43

4.2 Libro de recetas 44

- ► Estructura de las páginas del libro de recetas 45
- ► Página 'Favoritos' 47
- ► Página 'Grupos de recetas de cocción' 49
- ► Página 'Recetas de cocción' 52

4.3 Ajustes 54

- ► Página Ajustes 55
- ► Página 'Generalidades' 56
- ► Página Importación/Exportación 57
- ► Página easySystem 58
- ► Página 'Backup/Restaurar' 59

5 ¡Así se trabaja con la pantalla táctil! 60

5.1 Primeros pasos del manejo 61
- ► Conectar / desconectar el horno mixto 62
- ► Cocción con Press&Go 63

5.2 Cocer 65
- ► Secuencia de trabajo básica para cocer 66
- ► Introducir el programa de cocción 67
- ► Introducir el programa de cocción Delta-T 69
- ► Cocer 70
- ► Aplicación de vapor manual durante la cocción 72
- ► Utilizar niveles libres para cocer 72

5.3 Regeneración 74
- ► Secuencia de trabajo básica para regenerar 75
- ► Introducir el programa de regeneración 76
- ► Regeneración 77
- ► Utilizar niveles libres para regenerar 79

5.4 Así se trabaja en el modo de emergencia 81
- ► Secuencia de trabajo básica en el modo de emergencia 82

5.5 Trabajar con el libro de recetas 83
- ► Llamar una receta de cocción del libro de recetas 84
- ► Crear receta de cocción 86
- ► Modificar el nombre y la imagen de una receta de cocción 87
- ► Borrar una receta de cocción del libro de recetas 88
- ► Guardar / eliminar una receta de cocción en Favoritos 88
- ► Crear un grupo de recetas de cocción nuevo 90
- ► Modificar el nombre y la imagen de un grupo de recetas de cocción 91
- ► Guardar / eliminar una receta de cocción en un grupo de recetas de cocción 92
- ► Borrar un grupo de recetas de cocción 94

6 Trabajar con el mini 2in1 95

- ► Trabajar con el mini 2in1 96
- ► Estructura de las páginas de la pantalla táctil mini 2in1 98
- ► Página 'Ajustes - Generalidades' para el mini 2in1 100

7 Programas de cocción de su horno mixto de convección/vapor 102

- ► Cocer al vapor 103
- ► Vapor caliente 105
- ► Aire caliente 106
- ► Regeneración 107
- ► Medición de la temperatura corazón 108
- ► Cocción Delta-T 110
- ► ecoCooking 112
- ► La cocción nocturna 113

8 Aplicación de los programas de cocción 116

- ► Guarniciones 117
- ► Pescado 118
- ► Carne, aves, caza 119
- ► Panadería y repostería 121

9 Limpieza y mantenimiento 122

- ► Plan de limpieza y mantenimiento 123
- ► Limpiar la cámara de cocción de forma semiautomática 126
- ► Limpiar la cámara de cocción de forma completamente automática (sistema CONVOClean opcional) 128
- ► Productos de limpieza 130
- ► Eliminación de errores 131
- ► Eliminación de errores - Irregularidades durante el funcionamiento 133

10 ¡Así lo hará correctamente! 134

- ► Abrir de forma segura la puerta del aparato 135
- ► Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato (opción versión barco) 136
- ► Desmontar y montar los bastidores colgantes 138
- ► Fijar la bandeja de conducción de aire en el porta-bandejas (mini 6.10 y mini 10.10) 139
- ► Cargar / extraer los alimentos 140
- ► Guardar la sonda de temperatura corazón 142
- ► Desmontar y montar la chapa de aspiración 143
- ► Retirar y colocar la cubierta USB 145
- ► Limpiar la puerta de doble cristal 146
- ► Limpiar la junta de higiene 148
- ► Limpiar el rotor 149
- ► Llenar el cajón del producto de limpieza de CONVOClean forte 150
- ► Llenar el cajón del producto de aclarado de CONVOCare 151
- ► Extraer los cajones de los productos de limpieza 152
- ► Operar CONVOVent mini 153

1 Generalidades

Finalidad de este capítulo

En este capítulo le proporcionamos informaciones para la identificación de su horno mixto y para la utilización del presente manual.

Contenido

Este capítulo contiene los siguientes temas:

	Página
Declaración de Conformidad CE según la directiva 2006/42/CE, Anexo II A	6
Protección del medioambiente	7
Identificación de su horno mixto de convección/vapor	8
Acerca del presente manual de manejo	10

Declaración de Conformidad CE según la directiva 2006/42/CE, Anexo II A

Fabricante

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH
Talstrasse 35
82436 Eglfing
Alemania

Estado de la comercialización

Esta declaración sólo se refiere a la máquina en el estado en el que fue comercializada. No se tienen en cuenta las piezas que el usuario final haya montado posteriormente ni las manipulaciones realizadas posteriormente. La declaración pierde su validez si el producto se transforma o modifica sin autorización.

Aparatos

Esta Declaración de Conformidad es válida para los siguientes hornos mixtos de convección/vapor:

Aparatos eléctricos OES	**6.06 mini**	**6.10 mini**	**10.10 mini**		
Aparatos eléctricos OES				**6.06 mini 2in1**	**6.10 mini 2in1**

Declaración de Conformidad con las directivas

El fabricante declara que los hornos mixtos arriba mencionados, fabricados por él, cumplen la directiva 2006/42/CE (Directiva de Máquinas, Diario Oficial de la Unión Europea L 157/24 del 09/06/2006), así como las siguientes directivas.

Se han cumplido los objetivos en materia de seguridad de la directiva 2006/95/CE (Directiva de Baja Tensión, Diario Oficial de la Unión Europea L 374/10 del 27/12/2006) de conformidad con el Anexo I, Nº 1.5.1 de la Directiva de Máquinas.

Otras directivas cumplidas

Los hornos mixtos cumplen los requisitos de las siguientes directivas europeas:

2004/108/CE, Diario Oficial de la Unión Europea L 390/24 del 31/12/2004	RoHS 2002/95/CE, Diario Oficial de la Unión Europea L 37/19 del 13/02/2003

Exámenes de tipo ejecutados

Se han ejecutado los siguientes exámenes de tipo:

Organismo notificado **Examen CEM:**

mikes-testingpartners gmbh, Ohmstr. 2-4, 94342 Strasskirchen, Alemania

- Informe N.º E33304-00-00HP / E33304-00-02HP / E33313-00-00HP / E33313-00-02HP
- N.º de ident. BNetzA-bs EMV-07/61-07

Organismo notificado **Seguridad eléctrica:**

TÜV Süd Management Service GmbH, Ridlerstr. 65, 80339 Múnich, Alemania

- Informe Nº 028-71343718-000
- N.º de registro de certificado Z1A 09 09 18434 032

Organismo notificado **Examen de agua:**

SVGW Schweizerischer Verein Gas- und Wasserfach, Gütlistr. 44 8027 Zúrich, Suiza

- Informe N.º / Certificado N.º 0606-5085

Gestión de calidad y gestión medioambiental

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH utiliza un sistema de gestión de calidad certificado según EN ISO 9001:2008 y un sistema de gestión medioambiental certificado según EN ISO 14001:2004.

Organismo notificado para el sistema de gestión de calidad y de gestión medioambiental:
TÜV Süd Management Service GmbH, Ridlerstr. 65, 80339 Múnich, Alemania

- Informe Nº 70007041
- Nº de registro de certificado 12100/104 14754 TMS

Representante autorizado para la documentación

La persona facultada para elaborar el expediente técnico de conformidad con el Anexo II A Nº 2 de la directiva 2006/42/CE es

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH, Gisela Rosenkranz, Departamento de Redacción Técnica, Talstrasse 35, 82436 Eglfing, Alemania

Eglfing, 29 de noviembre de 2009



p.p. Lutz Riefenstein
Director del Departamento Técnico / Director General de Ingeniería

Protección del medioambiente

Declaración de principios

La expectativa de nuestros clientes, las disposiciones y normas legales, así como la reputación de nuestra casa determinan la calidad y el servicio de todos los productos.

Con nuestra gestión medioambiental nos encargamos de que se cumplan todas las disposiciones y leyes en materia medioambiental y, además, nos comprometemos a mejorar de forma continua los servicios medioambientales.

Para que en todo momento esté asegurada la fabricación de productos de alta calidad y estén garantizados nuestros objetivos en materia medioambiental hemos desarrollado un sistema de gestión de calidad y medioambiente.

Este sistema cumple los requisitos de las normas ISO 9001:2008 e ISO 14001:2004.

Procedimientos para la protección del medioambiente

Se tienen en cuenta los siguientes procedimientos:

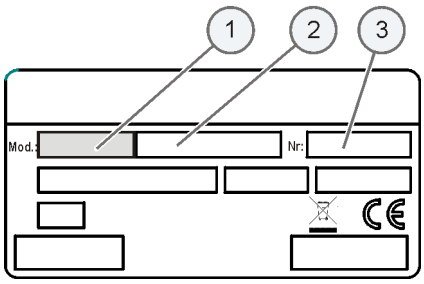
- Utilización de materiales de relleno compostables sin residuos
- Utilización de productos conforme a la norma RoHS
- Reutilización de cajas de cartón de envío
- Recomendación y utilización de productos de limpieza biodegradables
- Reciclaje de chatarra electrónica
- Eliminación respetuosa con el medioambiente de los aparatos usados a través del fabricante

Declárese, con nosotros, en favor de la protección del medioambiente.

Identificación de su horno mixto de convección/vapor

Posición y estructura de la placa de características

A través de la placa de características podrá identificar su horno mixto de convección/vapor. La placa de características se encuentra en el lado izquierdo del horno mixto de convección/vapor. En aparatos eléctricos, la placa de características tiene la siguiente estructura:



La siguiente tabla describe las posiciones de la placa de características que deberán tenerse en cuenta:

Número de posición	Significado
1	Nombre comercial
2	Número de artículo
3	Número de serie

Composición del nombre comercial

Para la identificación de su aparato es decisiva la composición del nombre comercial (1) en la placa de características:

Elementos del nombre comercial	Significado
Letras	
1. dígito	O = Ecológico (siempre)
2. dígito	E = Aparato eléctrico
3. dígito	S = Aparato con inyección
Cifras	
xx.yy	Tamaño del aparato
Letras	
mini	Aparato de sobremesa
mini 2in1*	Aparato tipo armario

*En la presente documentación, en algunos casos llamado xx.yy 2in1.

Identificación a través del display

En el caso de que una placa de características ya no sea legible o haya desaparecido, podrá leer los datos del aparato a través del display del horno mixto.

Aparatos de sobremesa

Identifique su aparato de sobremesa a través del nombre comercial de la placa de características y de la siguiente tabla:

Modelo	Número de niveles				Niveles opcionales	
	Capacidad 65 mm GN*		Capacidad ≤ 40 mm GN*		Número de platos	
	2/3 GN	1/1 GN	2/3 GN	1/1 GN	Ø 26 cm	Ø 28 cm
OES 6.06 mini	4	-	6	-	4	4
OES 6.10 mini	-	4	-	6	8	4
OES 10.10 mini	-	6	-	10	12	6

* Recipientes con dimensiones normalizadas. Utilizar únicamente recipientes GN, parrillas GN y bandejas GN con dimensiones normalizadas.

Aparatos tipo armario

Identifique su aparato tipo armario a través del nombre comercial de la placa de características y de la siguiente tabla:

Modelo	Número de niveles				Niveles opcionales	
	Capacidad 65 mm GN*		Capacidad ≤ 40 mm GN*		Número de platos	
	2/3 GN	1/1 GN	2/3 GN	1/1 GN	Ø 26 cm	Ø 28 cm
OES 6.06 mini 2in1	8	-	12	-	8	8
OES 6.10 mini 2in1	-	8	-	12	16	8

* Recipientes con dimensiones normalizadas. Utilizar únicamente recipientes GN, parrillas GN y bandejas GN con dimensiones normalizadas.

Acerca del presente manual de manejo

Finalidad

Este manual de manejo da respuestas a las siguientes preguntas:
- ¿Qué alimentos puedo cocer con el horno mixto de convección/vapor?
- ¿Qué tipos de cocción especiales ofrece el horno mixto de convección/vapor?
- ¿Cómo realizo determinados tipos de cocción con el horno mixto de convección/vapor?

El presente manual de manejo pretende enseñar las siguientes actividades:
- Introducir datos del programa de cocción
- Trabajar con el libro de recetas
- Realizar ajustes
- Cargar el horno mixto de convección/vapor
- Extraer alimentos
- Limpiar el horno mixto de convección/vapor
- Reajustar el horno mixto de convección/vapor

Grupos objetivo

Este manual de manejo se dirige a los siguientes grupos objetivo:

Nombre del grupo objetivo	Cualificación	Actividades	Capítulos a leer antes del trabajo
Cocinero	▪ Tiene una formación profesional correspondiente ▪ Conoce las leyes y normas alimentarias, así como las leyes y normas de higiene nacionales ▪ Debe documentar según el HACCP ▪ Está instruido en el manejo del horno mixto de convección/vapor	▪ Introducir datos del programa de cocción ▪ Editar recetas en el libro de recetas ▪ Administrar ajustes ▪ Carga del horno mixto de convección/vapor ▪ Inicio del programa de cocción ▪ Extracción de los alimentos	▪ Estructura y función ▪ Para su seguridad ▪ Estructura de las páginas de la pantalla táctil ▪ ¡Así se trabaja con la pantalla táctil! ▪ Programas de cocción de su horno mixto de convección/vapor ▪ Aplicación de los programas de cocción
Operador	▪ Está instruido ▪ Está instruido en el manejo del horno mixto de convección/vapor	▪ Carga del horno mixto de convección/vapor ▪ Inicio del programa de cocción ▪ Extracción de los alimentos ▪ Limpieza del horno mixto de convección/vapor ▪ Reajuste del horno mixto de convección/vapor ▪ Pequeños trabajos de mantenimiento	▪ Estructura y función ▪ Para su seguridad ▪ Estructura de las páginas de la pantalla táctil ▪ ¡Así se trabaja con la pantalla táctil! ▪ Programas de cocción de su horno mixto de convección/vapor ▪ Aplicación de los programas de cocción ▪ Limpieza y mantenimiento ▪ ¡Así lo hará correctamente!

Estructura del la documentación del cliente

La documentación del cliente del horno mixto de convección/vapor se compone de:
- Manual de instalación
- Manual de manejo (el presente manual)
- Instrucciones de manejo para el modo easySystem
- Ayuda integrada en el software (extracto del manual de manejo)

Estructura del manual de manejo

La siguiente tabla describe el contenido, la finalidad y los grupos objetivo de los capítulos del presente manual:

Capítulo/apartado	Finalidad	Grupo objetivo
Generalidades	▪ Le ayuda a identificar su horno mixto de convección/vapor ▪ Explica la utilización del presente manual de manejo	Cocinero Operador
Estructura y función	▪ Describe el uso correcto del horno mixto de convección/vapor ▪ Explica las funciones del horno mixto de convección/vapor y describe la posición de sus componentes ▪ Resume los datos técnicos	Cocinero Operador
Para su seguridad	▪ Describe todos los peligros que emanan del horno mixto de convección/vapor y las contramedidas adecuadas. **¡Lea atentamente este capítulo!**	Cocinero Operador
Estructura de las páginas de la pantalla táctil	▪ Describe la interfaz de usuario	Cocinero Operador
¡Así se trabaja con la pantalla táctil!	▪ Contiene instrucciones para el manejo básico del horno mixto de convección/vapor con la pantalla táctil	Cocinero Operador
Trabajar con el mini 2in1	▪ Describe las particularidades del manejo del horno mixto mini 2in1 ▪ Describe la interfaz de usuario mini 2in1	Cocinero Operador
Programas de cocción de su horno mixto de convección/vapor	▪ Describe los programa de cocción	Cocinero Operador
Aplicación de los programas de cocción	▪ Describe la aplicación de los programas de cocción con ejemplos	Cocinero Operador
Limpieza y mantenimiento	▪ Contiene el plan de limpieza ▪ Contiene el plan de mantenimiento hasta donde es relevante para el operador ▪ Contiene las instrucciones para la limpieza	Operador
¡Así lo hará correctamente!	▪ Contiene las instrucciones para los pasos de trabajo que se necesitan frecuentemente para el manejo del horno mixto de convección/vapor	Operador

Representación de las instrucciones de seguridad

Las instrucciones de seguridad están categorizadas por los siguientes niveles de peligro:

Nivel de peligro	Consecuencias	Probabilidad
⚠PELIGRO	Muerte/lesión grave (irreversible)	Inminente
⚠ADVERTENCIA	Muerte/lesión grave (irreversible)	Posible
⚠ATENCIÓN	Lesión leve (reversible)	Posible
Atención	Daños materiales	Posible

2 Estructura y función

Finalidad de este capítulo

En este capítulo se describe el uso correcto del horno mixto de convección/vapor y se explican sus funciones.

Contenido

Este capítulo contiene los siguientes temas:

	Página
Uso correcto de su horno mixto de convección/vapor	13
Estructura y función del horno mixto de convección/vapor	15
Datos técnicos	17

Uso correcto de su horno mixto de convección/vapor

Uso correcto

El horno mixto de convección/vapor solo debe ser operado de acuerdo con el uso descrito a continuación:

- El horno mixto de convección/vapor está diseñado y fabricado únicamente para la cocción de diferentes alimentos. A tal efecto se utilizan vapor, aire caliente y vapor caliente (vapor sobrecalentado sin presión).
- El horno mixto sólo está destinado al uso industrial profesional.
- Ha de tenerse en cuenta el peso de carga máximo admisible por horno mixto.

Además, solo se considerará que el horno mixto de convección/vapor se usa correctamente si se cumplen las siguientes condiciones:

- Para evitar accidentes y daños en el horno mixto de convección/vapor, el propietario deberá instruir periódicamente al personal.
- Las normas del fabricante para el funcionamiento y mantenimiento del horno mixto de convección/vapor deberán cumplirse.

Restricciones de utilización

Han de observarse las siguientes restricciones de utilización:

- El horno mixto de convección/vapor no debe operarse en un ambiente tóxico o explosivo.
- El horno mixto sólo debe operarse a unas temperaturas ambiente de entre +4°C y +35°C.
- El horno mixto sólo debe ser operado por empleados instruidos.
- El horno mixto no debe operarse al aire libre sin una protección adecuada contra la lluvia y el viento.
- El horno mixto sólo debe cargarse hasta el peso de carga máximo admisible, respectivamente. Para los pesos de carga máximos admisibles de los distintos modelos, véanse los *Datos técnicos* en la página 17.
- El horno mixto de convección/vapor sólo deberá operarse si todos los dispositivos de seguridad están disponibles y funcionan correctamente.
- En el horno mixto de convección/vapor no deben calentarse ni polvo seco ni granulado.
- En el horno mixto de convección/vapor no deben calentarse objetos fácilmente inflamables con un punto de inflamación inferior a 270 °C. A éstos pertenecen por ejemplo aceites fácilmente inflamables, grasas, paños (paños de limpieza).
- En el horno mixto de convección/vapor no deben calentarse alimentos en envases cerrados ni conservas.

Requisitos relativos al personal

Deberán observarse los siguientes requisitos relativos al personal:

- El horno mixto de convección/vapor sólo debe ser operado por personal instruido.
- El personal debe conocer los riesgos y las reglas de conducta para la manipulación de cargas pesadas.

Requisitos relativos a la capacidad de funcionamiento del horno mixto de convección/vapor

Deberán observarse los siguientes requisitos relativos a la capacidad de funcionamiento del horno mixto de convección/vapor:

- El horno mixto de convección/vapor sólo deberá operarse si todos los dispositivos de seguridad funcionan correctamente.
- El horno mixto de convección/vapor sólo deberá operarse si están correctamente montadas todas las cubiertas del aparato y todos los componentes del revestimiento.

Requisitos relativos al entorno del horno mixto de convección/vapor

Deberán observarse los siguientes requisitos relativos al entorno del horno mixto de convección/vapor:

- El horno mixto no debe ser operado si se encuentra en la proximidad de materiales, gases o líquidos inflamables.
- El horno mixto de convección/vapor no debe operarse en un ambiente tóxico o explosivo.
- Al aire libre, el horno mixto sólo debe ser operado con una protección adecuada contra la lluvia y el viento.
- El horno mixto debe emplazarse a prueba de deslizamientos y vuelcos.
- El suelo de la cocina debe mantenerse seco para reducir el riesgo de accidentes.
- El aparato no debe instalarse directamente debajo de un detector de incendios ni de una instalación de rociadores.
- Durante la cocción, el horno mixto no debe transportarse en un camión.

Condiciones para la limpieza

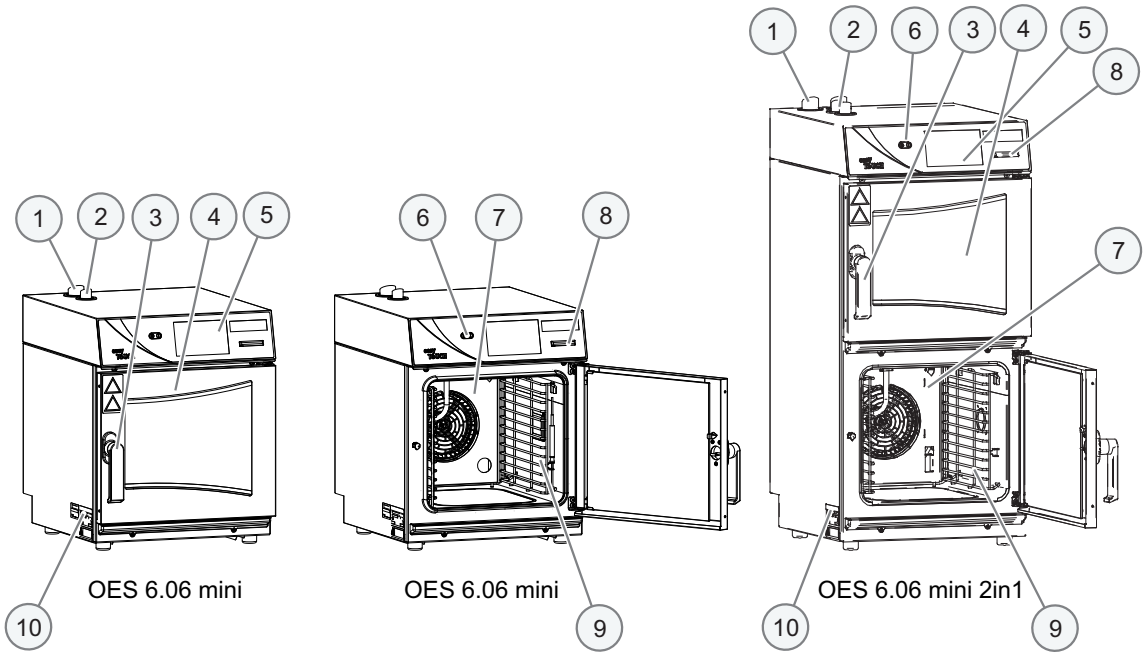
Para la limpieza deberán tenerse en cuenta las siguientes condiciones;

- Sólo deben utilizarse productos de limpieza originales.
- Para la limpieza no deberán utilizarse dispositivos de limpieza de alta presión ni chorros de agua.
- El horno mixto de convección/vapor no debe tratarse con ácidos ni exponerse a vapores de ácido.

Estructura y función del horno mixto de convección/vapor

Estructura del horno mixto de convección/vapor

La siguiente figura muestra el horno mixto de convección/vapor:



Componentes de los hornos mixtos y su función

Los componentes del horno mixto de convección/vapor tienen la siguiente función:

Nº	Denominación Representación	Función
1	Tubo de ventilación	Aspira aire del ambiente para deshumidificar la cámara de cocción
2	Tubuladura de salida de aire	Deja escapar los vahos
3	Manilla de la puerta ("Hygienic Handle")	Tiene las siguientes funciones dependiendo de la posición: ▪ Verticalmente hacia abajo: horno mixto de convección/vapor cerrado ▪ Girada a la derecha: horno mixto abierto o posición de ventilación (opción) Tiene la siguiente función adicional: ▪ Antibacteriana con iones de plata
4	Puerta del aparato	Cierra la cámara de cocción
5	Pantalla táctil	Manejo central del horno mixto de convección/vapor ▪ Manejo pulsando símbolos gráficos en las páginas del panel de mando ▪ Indicadores de estado
6		Conecta y desconecta el horno mixto
7	Cámara de cocción	Aloja los alimentos durante el proceso de cocción
8	Cubierta USB	Tapa la conexión USB del aparato
9	Bastidor colgante	Se utiliza para alojar recipientes GN o bandejas de hornear
10	Placa de características	Para la identificación del horno mixto de convección/vapor

Funcionamiento básico

En su horno mixto de convección/vapor puede cocer diferentes alimentos. A tal efecto, el horno mixto de convección/vapor puede trabajar con los siguientes programas de cocción básicos:

- Vapor
- Aire caliente
- Vapor caliente (vapor sobrecalentado sin presión).

Con estos programas de cocción básicos podrá cocer alimentos de casi todas las maneras posibles. Los programas de cocción básicos pueden ponerse en práctica mediante los siguientes procedimientos de cocción:

- Cocer al vapor
- Blanquear
- Escalfar
- Rehogar
- Cocer
- Asar
- Estofar
- Hornear
- Gratinar
- Asar a la parrilla
- Gratinar
- Regeneración
- La cocción a baja temperatura
- Descongelar alimentos
- Cocer al vacío
- Cocción ΔT
- Cook & Hold
- La cocción nocturna

Trabajo básico con el horno mixto de convección/vapor

En principio, se trabaja de la siguiente manera con el horno mixto de convección/vapor:

- Los alimentos se introducen en recipientes o sobre parrillas en el horno mixto de convección/vapor.
- Se determina el programa de cocción, el tiempo de cocción o la temperatura corazón y se pone en marcha el horno.
- Una vez transcurrido el programa de cocción se extraen los alimentos en el estado deseado.

Datos técnicos

Dimensiones y pesos

La siguiente tabla muestra las dimensiones y los pesos:

OES mini		**6.06 mini**	**6.10 mini**	**10.10 mini**	**6.06 2in1**	**6.10 2in1**
		Aparatos de sobremesa			**Aparatos tipo armario**	
Ancho						
con embalaje	[mm]	580	580	580	580	580
sin embalaje	[mm]	515	515	515	515	515
Profundidad						
con embalaje	[mm]	740	910	910	910	935
sin embalaje	[mm]	599	777	777	624	802
Altura						
con embalaje	[mm]	830	830	1065	1305	1305
sin embalaje (control estándar)	[mm]	627	627	857	-	-
sin embalaje (control easyTOUCH)	[mm]	647	647	877	1122	1122
Altura con *sistema* CONVOClean						
con embalaje	[mm]	970	970	1205	1305	1305
sin embalaje (control estándar)	[mm]	742	742	972	-	-
sin embalaje (control easyTOUCH)	[mm]	762	762	992	1122	1122
Peso						
con embalaje	[kg]	57	67	82	102	115
sin embalaje	[kg]	45	54	69	86	99
Peso con *sistema* CONVOClean						
con embalaje	[kg]	68	82	97	107	120
sin embalaje	[kg]	56	69	84	91	105
Distancias de seguridad						
Atrás	[mm]	50	50	50	50	50
Derecha	[mm]	50	50	50	50	50
Izquierda	[mm]	50	50	50	50	50
Arriba*	[mm]	500	500	500	500	500

* para ventilación

Peso de carga máximo admisible

La siguiente tabla muestra el peso de carga máximo admisible por horno mixto de convección/vapor. Estos valores tienen validez con la condición de que por nivel se carguen 5 kg, como máximo:

Peso de carga máximo admisible		OES 6.06 mini	OES 6.10 mini	OES 10.10 mini	OES 6.06 mini 2in1	OES 6.06 mini 2in1
por horno mixto de convección/vapor	[kg]	13	20	30	26 (13 kg por cámara de cocción)	40 (20 kg por cámara de cocción)
por nivel	[kg]	5	5	5	5	5

Valores eléctricos de conexión

La siguiente tabla muestra los valores eléctricos de conexión:

OES		6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini	6.06 2in1	6.10 2in1
		Aparatos de sobremesa			Aparatos tipo armario	
3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE)						
Consumo de potencia nominal	[kW]	5,7	7,1	10,5	11,4	14,1
Potencia Aire caliente	[kW]	5,4	6,8	10,2	2 x 5,4	2 x 6,8
Potencia Motor	[kW]	0,25	0,25	0,25	2 x 0,27	2 x 0,27
Corriente asignada	[A]	11,8	14,8	15,7	17,8	22,0
Protección por fusible	[A]	16	16	20	20	25
sección de conductor recomendada*	[mm^2]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5
Pérdida de calor						
latente	[kJ/h]	1000	1330	1850	2000	3700
sensible	[kJ/h]	1100	1450	2030	1800	2370
3~ 230V 50/60Hz (3/PE)						
Consumo de potencia nominal	[kW]	5,7	7,1	-	-	-
Potencia Aire caliente	[kW]	5,4	6,8	-	-	-
Potencia Motor	[kW]	0,25	0,25	-	-	-
Corriente asignada	[A]	23,5	28,5	-	-	-
Protección por fusible	[A]	25	35	-	-	-
sección de conductor recomendada*	[mm^2]	4G4	4G4	-	-	-
3~ 200V 50/60Hz (3/PE)						
Consumo de potencia nominal	[kW]	5,7	7,1	10,5	11,4	14,1
Potencia Aire caliente	[kW]	5,4	6,8	10,2	10,8	13,6-
Potencia Motor	[kW]	0,25	0,25	0,25	0,5	0,5
Corriente asignada	[A]	27,0	21,1	31,0	34,1	42,1
Protección por fusible	[A]	32	25	35	50	50
sección de conductor recomendada*	[mm^2]	4G4	4G4	4G4	4G6	4G6-

OES		6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini	6.06 2in1	6.10 2in1
		Aparatos de sobremesa			Aparatos tipo armario	
1N~ 230V 50/60Hz (1/N/PE)						
Consumo de potencia nominal	[kW]	3,0	-	-	-	-
Potencia Aire caliente	[kW]	2,7	-	-	-	-
Potencia Motor	[kW]	0,25	-	-	-	-
Corriente asignada	[A]	13,1	-	-	-	-
Protección por fusible	[A]	16	-	-	-	-
sección de conductor recomendada*	[mm^2]	3G2,5	-	-	-	-

*sección de conductor recomendada, libremente instalada en el aire, con una longitud máx. de 5 m.

Prescripciones para el aparato

La siguiente tabla muestra las prescripciones para el aparato:

OES mini		6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini	6.06 2in1	6.10 2in1
		Aparatos de sobremesa			Aparatos tipo armario	
Grado de protección		IPX4				
Sello de control*		TÜV/GS, DIN GOST TÜV, SVGW				
Emisión de ruido						
medido	[dBA]	≤ 60				

*Los sellos de control sólo van fijados en el aparato de acuerdo con la normativa nacional en cuestión.

Conexión de agua

La siguiente tabla muestra los valores para la conexión de agua:

OES mini		6.06 mini	6.10 mini	10.10 mini	6.06 2in1	6.10 2in1
		Aparatos de sobremesa			Aparatos tipo armario	
Alimentación de agua (solo fría)						
Válvula de cierre		con válvula antirretorno (tipo EA) y tamiz				
Alimentación de agua						
sin *sistema* CONVOClean		1 x G 3/4", conexión fija recomendada			2 x G 3/4", conexión fija recomendada	
con *sistema* CONVOC-lean		1 x G 3/4", conexión fija recomendada			3 x G 3/4", conexión fija recomendada	
Presión de flujo						
sin *sistema* CONVOClean	[kPa]	200 - 600 (2 - 6 bares)				
con *sistema* CONVOC-lean	[kPa]	300 - 600 (3 - 6 bares)				
Vertedor de agua*						
Tipo	DN	40	40	40	50	50

* conexión fija (recomendada) o sifón de embudo

Calidad del agua

La siguiente tabla muestra los valores para la calidad del agua:

OES mini		**Aparatos de sobremesa**	**Aparatos tipo armario**	
		Inyección, condensador, limpieza	**Inyección, limpieza**	**Condensador**
Calidad del agua potable (dado el caso, instalar un acondicionador de agua)				
Dureza total (dureza alemana)	[°dH]	4 - 7	4 - 7	4 - 20
(dureza francesa)	[TH]	7 - 13	7 - 13	7 - 27
(dureza inglesa)	[°e]	5 - 9	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 125	70 - 270
	[mmol/l]	0,7 - 1,3	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Temperatura (T)	[°C]	máx. 40	máx. 40	máx. 40
Conductividad	[µS/cm]	mín. 20	mín. 20	mín. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl-	[mg/]l	máx. 100	máx. 100	máx. 100
SO_4^{2-}	[mg/l]	máx. 150	máx. 150	máx. 150
Fe	[mg/l]	máx. 0,1	máx. 0,1	máx. 0,1

3 Para su seguridad

Finalidad de este capítulo

En este capítulo le transmitimos todos los conocimientos que necesita para poder manejar con seguridad el horno mixto de convección/vapor sin que usted mismo ni otros corran peligro.

¡Lea con especial atención este capítulo!

Contenido

Este capítulo contiene los siguientes temas:

	Página
Normas de seguridad básicas	22
Señales de advertencia en el horno mixto de convección/vapor	23
Resumen de los peligros	24
Peligros y medidas de seguridad	26
Dispositivos de seguridad	28
Requisitos relativos al personal, puestos de trabajo	30
Equipo de protección personal	31

Normas de seguridad básicas

Finalidad de estas normas

Estas normas deben asegurar que todas las personas que manejen el horno mixto de convección/vapor se informen exhaustivamente sobre los peligros y las medidas de seguridad y observen las instrucciones de seguridad disponibles en las instrucciones de servicio y en el horno mixto de convección/vapor. Si no observa estas normas, correrá el riesgo de sufrir lesiones, de perder la vida y de daños materiales.

Utilización de los manuales de la documentación del cliente

Observe las siguientes normas:

- Lea completamente el capítulo "Para su seguridad" y los capítulos relacionados con su actividad.
- Mantenga los manuales de las instrucciones de servicio de la documentación del cliente siempre preparados para consultarlos.
- Entregue los manuales de la documentación del cliente con el horno mixto.

Manejo del horno mixto de convección/vapor

Observe las siguientes normas:

- Solo aquellas personas que cumplan los requisitos definidos en las presentes instrucciones de servicio deberán manejar el horno mixto de convección/vapor.
- Aquellas personas (niños inclusive) que, debido a sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, su inexperiencia o desconocimiento, no sean capaces de utilizar de forma segura el aparato, no deberán usar dicho aparato sin ser supervisadas o instruidas por una persona responsable.
- Utilice el horno mixto de convección/vapor únicamente para el uso descrito. No utilice el horno mixto de convección/vapor bajo ningún concepto para otros fines, posiblemente obvios.
- Tome todas las medidas de seguridad que estén indicadas en las presentes instrucciones de servicio y sobre el horno mixto de convección/vapor. Utilice particularmente el equipo de protección personal prescrito.
- Solo permanezca en los puestos de trabajo indicados.
- No modifique el horno mixto de convección/vapor, por ejemplo mediante el desmontaje de piezas o el montaje de piezas inadmisibles. Particularmente no deberá anularse ningún dispositivo de seguridad.

Continúa aquí

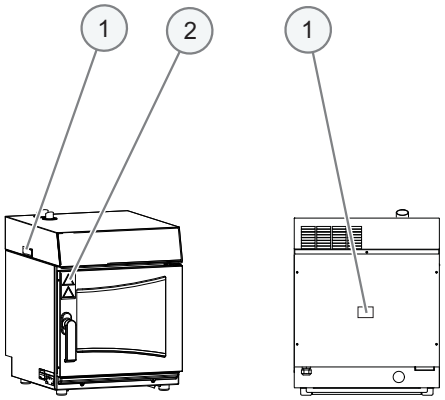
Temas relacionados

- Uso correcto de su horno mixto de convección/vapor 13
- Señales de advertencia en el horno mixto de convección/vapor 23
- Resumen de los peligros 24
- Requisitos relativos al personal, puestos de trabajo 30
- Equipo de protección personal 31

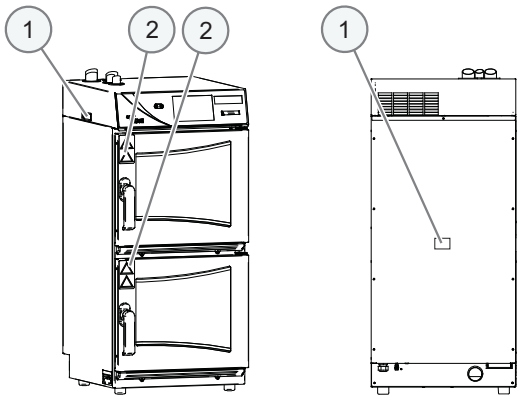
Señales de advertencia en el horno mixto de convección/vapor

¿Dónde van fijadas las advertencias de peligro?

Las advertencias de peligro van fijadas en los siguientes puntos del horno mixto de convección/vapor:



OES 6.06 mini



OES 6.06 mini 2in1

Señales de advertencia en la puerta del aparato

Las siguientes señales de advertencia van fijadas en la puerta del aparato, por encima de la manilla (2):

Señal de advertencia	Descripción
	Advertencia de líquidos calientes Peligro de escaldadura por el derrame de alimentos líquidos, si en los niveles superiores se colocan líquidos o alimentos que se licúan durante la cocción Aquellos niveles que se encuentren por encima de la altura marcada con esta señal de advertencia (1,60 m) no están visibles para todos los operadores y, por este motivo, no deberán utilizarse para alimentos líquidos o alimentos que se licúan.
	Advertencia de vapor y vaho calientes Peligro de escaldadura por el escape de vapor y vaho calientes al abrir la puerta del aparato.
	Advertencia de producto de limpieza corrosivo inyectado Peligro de causticaciones en la piel por contacto con el producto de limpieza inyectado si se abre la puerta del aparato durante la limpieza completamente automática.

Señales de advertencia en la cubierta lateral y la pared posterior del horno mixto

Las siguientes señales de advertencia van fijadas en la cubierta lateral y en la pared posterior (1) del horno mixto:

Señal de advertencia	Descripción
	Advertencia de descarga eléctrica Peligro de descarga eléctrica por elementos con corriente si se abre la cubierta del aparato.

Resumen de los peligros

Reglas generales para tratar con peligros y medidas de seguridad

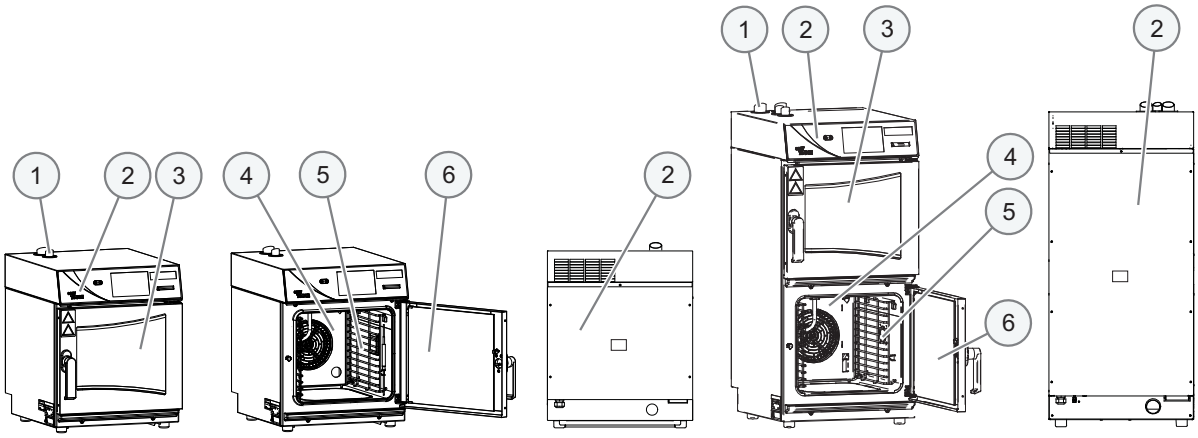
El horno mixto de convección/vapor está diseñado de tal modo que el usuario está protegido contra todos los peligros que pueden evitarse razonablemente con medidas constructivas.

Debido a la finalidad del horno mixto de convección/vapor, hay peligros residuales que requieren tomar medidas de precaución para evitarlos. Un dispositivo de seguridad puede protegerle hasta cierto grado contra algunos de estos peligros, pero deberá cuidar de que dichos dispositivos de seguridad estén en su sitio y funcionen.

A continuación conocerá cuáles son estos peligros residuales y qué efecto tienen.

Puntos de peligro

La siguiente figura muestra los puntos de peligro:



OES 6.06 mini OES 6.06 mini OES 6.06 mini 2in1

Desarrollo de calor

El horno mixto se calienta en la cámara de cocción (5) y en el lado interior (6) de la puerta del aparato. Esto causa:

- Peligro de incendio por pérdida de calor del horno mixto de convección/vapor
- Peligro de quemaduras en superficies calientes en el exterior e interior del horno mixto de convección/vapor, en el interior adicionalmente en piezas del aparato y recipientes de alimentos calientes.

Vapor / vaho caliente

El horno mixto de convección/vapor genera vapor o vaho caliente, que debe escapar al abrir la puerta y es evacuado a través de la tubuladura de salida de aire situada en la parte superior del horno mixto de convección/vapor. Esto causa:

- Peligro de escaldadura por vapor caliente al abrir la puerta del aparato (3). La puerta del aparato le protege del vapor caliente si presta atención a que dicha puerta esté intacta.
- Peligro de escaldadura por vapor caliente en caso de proyectar chorros de agua en la grasa caliente (5).
- Peligro de escaldadura por altas temperaturas en la tubuladura de salida de aire (1)

Líquidos calientes

En el horno mixto de convección/vapor se cuecen alimentos. Estos alimentos también puede estar líquidos o licuarse durante la cocción. Esto causa:

- Peligro de escaldadura por líquidos calientes que pueden derramarse en caso de un manejo inadecuado

Piezas con corriente

El horno mixto de convección/vapor tiene piezas conductoras de corriente. Esto significa:

- Peligro por piezas conductoras de corriente si la cubierta de la cámara eléctrica (2) no está en su sitio.

Rodete del ventilador

El horno mixto de convección/vapor contiene un rodete de ventilador. Esto causa:

- Peligro de lesiones en las manos por el rodete del ventilador en la cámara de cocción, detrás de la chapa de aspiración (4), si la chapa de aspiración no está correctamente montada en su sitio.

Productos de limpieza

El horno mixto de convección/vapor debe limpiarse con productos de limpieza especiales. Esto causa:

- Peligro por algunos productos de limpieza con efecto corrosivo.

Carga anticipada de la cámara de cocción

En el caso de una carga anticipada de la cámara de cocción, p. ej. al preseleccionar la hora de arranque del programa de cocción, puede interrumpirse la cadena de frío de alimentos refrigerados. Esto causa:

- Peligro para sus invitados por contaminación microbiológica de alimentos

Peligro de aplastamiento de las manos

Para diferentes actividades, tales como el cierre/la apertura de la puerta del aparato o la limpieza de la misma, hay peligro de aplastarse y cortarse la mano.

Peligros y medidas de seguridad

Funcionamiento de su horno mixto de convección/vapor

Durante el funcionamiento del horno mixto de convección/vapor, preste atención a los siguientes peligros y tome las contramedidas prescritas:

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contramedida	Dispositivo de seguridad
Peligro de incendio por pérdida de calor del horno mixto de convección/vapor	Si se almacenan materiales, gases o líquidos inflamables al lado del horno mixto.	No almacenar materiales, gases o líquidos inflamables al lado del horno mixto	ninguna
Peligro de quemaduras por superficies calientes	Parte exterior de la puerta del aparato	No tocar las superficies de forma prolongada	ninguna
	▪ En el espacio interior completo, incl. todas las piezas que se encuentren en el interior durante la cocción, tales como: ▪ Bastidores ▪ Chapa de aspiración ▪ Sonda de temperatura corazón ▪ Parillas, etc. ▪ Parte interior de la puerta del aparato	Llevar ropa de protección prescrita, especialmente guantes de protección	ninguna
Peligro de escaldadura por chorro de agua	Si hay un recipiente con grasa líquida en la cámara de cocción en el que se proyecta un chorro de agua	No proyectar agua sobre grasa líquida	ninguna
Peligro de escaldadura por líquido caliente	▪ en el interior ▪ fuera del horno mixto de convección/vapor	▪ Insertar los recipientes con alimentos líquidos o licuados solo en niveles visibles y extraerlos horizontalmente ▪ Llevar guantes de protección	ninguna
Peligro de escaldadura por vapor caliente	Delante del horno mixto de convección/vapor	Comprobar el dispositivo de seguridad	Puerta del aparato
	Delante de la puerta del aparato	▪ Utilizar el dispositivo de seguridad ▪ Comprobar el dispositivo de seguridad ▪ No meter la cabeza en la cámara de cocción	Posición de encaje de la puerta
Peligro de quemaduras por aire de salida caliente	Aire de salida en la parte superior del horno mixto de convección/vapor	No acercarse	ninguna
Peligro por piezas conductoras de corriente	Debajo de la cubierta	Comprobar el dispositivo de seguridad	Cubierta
Peligro de lesiones en las manos por el rodete del ventilador	En la cámara de cocción	Comprobar el dispositivo de seguridad	▪ Chapa de aspiración ▪ Aseguramiento eléctrico de la puerta del aparato

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contramedida	Dispositivo de seguridad
Peligro por contaminación microbiológica de alimentos	En caso de interrupción de la cadena de frío de alimentos por carga anticipada de la cámara de cocción	Cuidar de mantener la cadena de frío: ▪ No almacenar temporalmente alimentos en el horno mixto de convección/vapor ▪ La cocción a baja temperatura (< 65 °C) sólo debe ser realizada por personal especializado	ninguna
Peligro de lesiones en las manos por aplastamiento	▪ Al cerrar la puerta del aparato	Proceder con precaución durante estas actividades	ninguna

Limpieza

Durante la limpieza del horno mixto de convección/vapor, preste atención a los siguientes peligros y tome las contramedidas prescritas:

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contramedida	Dispositivo de seguridad
Peligro de quemaduras por superficies calientes	En el espacio interior completo, incl. todas las piezas que se encuentren en el interior durante la cocción, tales como: ▪ Bastidores ▪ Chapa de aspiración ▪ Sonda de temperatura corazón ▪ Parillas, bastidores, etc.	Antes de la limpieza, esperar a que el espacio interior se haya enfriado a menos de 60 °C	ninguna
Peligro de lesiones en las manos por aplastamiento	▪ Al limpiar la puerta del aparato ▪ Al limpiar la puerta interior del aparato	Proceder con precaución durante estas actividades	ninguna
Peligro de contaminación de los alimentos por productos de limpieza	Sólo en aparatos tipo armario ("2in1") en caso de cocción en una cámara de cocción y limpieza en la otra cámara de cocción al mismo tiempo	No cocer y limpiar al mismo tiempo	Bloqueo de cocción y limpieza simultáneas
Peligro por productos de limpieza	En caso de limpieza completamente automática: ▪ Delante de la puerta del aparato	Comprobar el dispositivo de seguridad	▪ Lavado forzado ▪ Parada de la pulverización
	En todos los trabajos de limpieza	▪ No inhalar la neblina de pulverización ▪ Llevar el equipo de protección personal	ninguna
	Al manipular bidones de producto de limpieza	Llevar el equipo de protección personal	ninguna
	Si se utilizan productos de limpieza agresivos	Utilizar únicamente productos de limpieza originales	ninguna

Mantenimiento

Durante el mantenimiento del horno mixto de convección/vapor, preste atención a los siguientes peligros y tome las contramedidas prescritas:

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contramedida	Dispositivo de seguridad
Peligro por piezas conductoras de corriente	▪ Debajo de la cubierta ▪ Debajo del panel de mando	▪ Los trabajos en el sistema eléctrico solo deben ser realizados por un servicio técnico autorizado ▪ Procedimiento profesional ▪ Desconectar la tensión antes de retirar la cubierta	Cubierta
Peligro de lesiones en las manos por el rodete del ventilador	En el espacio de conexión	▪ Desconectar la tensión antes de retirar la cubierta	Cubierta

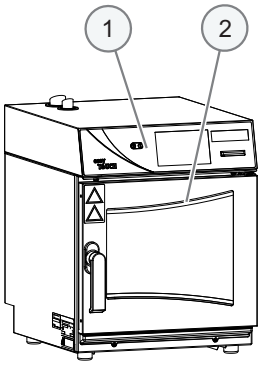
► Dispositivos de seguridad

Significado

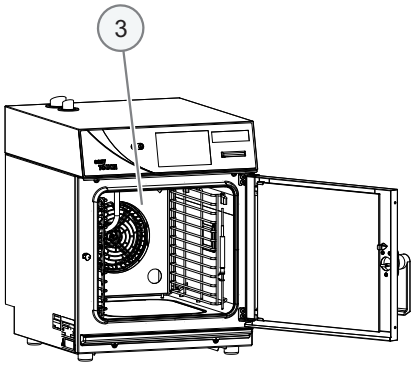
El horno mixto de convección/vapor dispone de una serie de dispositivos de seguridad que protegen al usuario de peligros. Todos los dispositivos de seguridad deben estar imprescindiblemente disponibles y funcionar correctamente para el funcionamiento del horno mixto de convección/vapor.

Posición

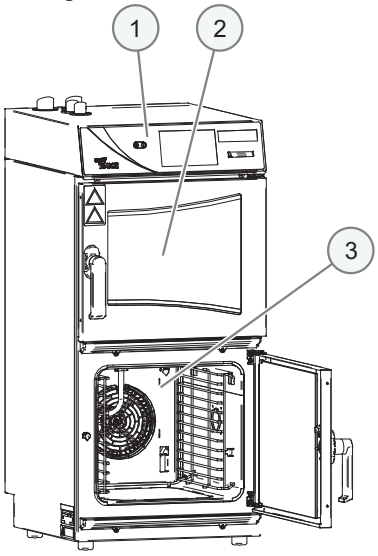
Las siguientes figuras muestran la posición de los dispositivos de seguridad:



OES 6.06 mini



OES 6.06 mini



OES 6.06 mini 2in1

Funciones

La siguiente tabla menciona todos los dispositivos de seguridad en el horno mixto de convección/vapor, describe su función y su comprobación:

Nº	Dispositivo de seguridad	Función	Comprobación
1	Cubiertas, sólo desmontables con herramienta	Impide el contacto involuntario con piezas conductoras de corriente	Comprobar si las cubiertas están en su sitio
2	Puerta del aparato	Protege el exterior contra el vapor caliente	Periódicamente en cuanto a arañazos, roturas, marcas, etc. y sustituirla dado el caso
3	Chapa de aspiración en la cámara de cocción, solo desmontable con herramienta	Impide que se meta la mano en el rodete del ventilador en movimiento y proporciona una buena distribución del calor	Desmontar y montar la chapa de aspiración
4 **(sin figura)**	Interruptor magnético de puerta: Sensor eléctrico de la puerta del aparato	Desconecta el rodete del ventilador y la calefacción al abrir la puerta del aparato	A baja temperatura, comprobar el interruptor magnético de puerta: **Procedimiento:** ▪ Abrir completamente la puerta del aparato ▪ Pulsar Arranque **Resultado:** El motor no debe arrancar
5 **(sin figura)**	Lavado forzado tras un apagón, si había producto de limpieza en el horno mixto de convección/vapor	Vuelve a arrancar la limpieza completamente automática después de un apagón, en el estado definido	Esta comprobación es una función de software. Una comprobación por el operador no es necesaria.
6 **(sin figura)**	Parada de la pulverización	Detiene la inyección del producto de limpieza para el proceso de limpieza completamente automático al abrir la puerta del aparato Solicita que se cierre la puerta del aparato	La capacidad de funcionamiento del interruptor magnético de puerta es interrogada por el software cada vez que arranca el programa de limpieza
7 **(sin figura)**	Sólo en aparatos tipo armario ("2in1"): Bloqueo de cocción y limpieza simultáneas	Impide la posibilidad de cocer en una cámara de cocción y de limpiar la otra al mismo tiempo.	Esta comprobación es una función de software. Una comprobación por el operador no es necesaria.

Requisitos relativos al personal, puestos de trabajo

Requisitos relativos al personal

Las personas que manejen el horno mixto de convección/vapor deberán cumplir los siguientes requisitos:

Personal Cualificación	Actividades	Equipo de protección personal requerido	Capítulos a leer antes del trabajo
Cocinero ▪ Tiene una formación profesional correspondiente ▪ Conoce las leyes y normas alimentarias, así como las leyes y normas de higiene nacionales ▪ Debe documentar según el HACCP ▪ Está instruido en el manejo del horno mixto de convección/vapor	**Cocinero** ▪ Introducir datos del programa de cocción ▪ Editar recetas en el libro de recetas ▪ Administrar ajustes	ninguna	▪ Estructura y función ▪ Para su seguridad ▪ Estructura de las páginas de la pantalla táctil ▪ ¡Así se trabaja con la pantalla táctil! ▪ Programas de cocción de su horno mixto de convección/vapor ▪ Aplicación de los programas de cocción
Operador ▪ Está instruido ▪ Está instruido en el manejo del horno mixto de convección/vapor	**Operador** ▪ Cargar / extraer los alimentos ▪ Limpieza del horno mixto de convección/vapor ▪ Reajuste del horno mixto de convección/vapor	Prescrito según *Equipo de protección personal* en la página 31	▪ Estructura y función ▪ Para su seguridad ▪ En el capítulo "¡Así se trabaja con la pantalla táctil!", las instrucciones "Conexión y desconexión del horno mixto de convección/vapor" ▪ Limpieza y mantenimiento ▪ ¡Así lo hará correctamente!

Puestos de trabajo durante el funcionamiento

El puesto de trabajo para el personal durante el funcionamiento está delante de la puerta del aparato.

Puestos de trabajo durante la limpieza y el mantenimiento

El puesto de trabajo para el personal durante la limpieza y el mantenimiento es el área completa del aparato.

Equipo de protección personal

Funcionamiento

Lleve el siguiente equipo de protección personal durante el funcionamiento del horno mixto de convección/vapor:

Actividad	Medio auxiliar utilizado	Equipo de protección
Cargar / extraer los alimentos	ninguno	Ropa de trabajo de acuerdo con la normativa y las directivas nacionales en cuestión (BGR 111 en Alemania) para trabajos en cocinas, especialmente: ▪ Ropa de protección ▪ Guantes de protección ▪ Calzado de seguridad
Manipulación de la sonda de temperatura corazón	ninguno	Ropa de trabajo de acuerdo con la normativa y las directivas nacionales en cuestión (BGR 111 en Alemania) para trabajos en cocinas, especialmente: ▪ Ropa de protección ▪ Guantes de protección ▪ Calzado de seguridad
Reajuste del horno mixto de convección/vapor	ninguno	Ropa de trabajo de acuerdo con la normativa y las directivas nacionales en cuestión (BGR 111 en Alemania) para trabajos en cocinas, especialmente: ▪ Ropa de protección ▪ Guantes de protección ▪ Calzado de seguridad

Limpieza

Lleve el siguiente equipo de protección personal durante la limpieza del horno mixto de convección/vapor:

Actividad	Medio auxiliar utilizado	Equipo de protección
▪ Limpieza del horno mixto de convección/vapor ▪ Manejo de bidones de producto de limpieza	CONVOClean new	▪ En caso de formación de aerosoles o neblina de pulverización, mascarilla con filtro de partículas tipo P2 / P3 ▪ Gafas de protección herméticas ▪ Guantes de protección de caucho de nitrilo (grosor de capa 0,35 mm) recomendados
▪ Limpieza del horno mixto de convección/vapor ▪ Manejo de bidones de producto de limpieza	CONVOClean forte	▪ En caso de formación de aerosoles o neblina de pulverización, mascarilla con filtro de partículas tipo P2 ▪ Gafas de protección herméticas ▪ Guantes de protección de caucho de butilo (grosor de capa 0,5 mm); caucho de nitrilo (grosor de capa 0,35 mm); tiempo de penetración > 480 min. ▪ Ropa de protección resistente a los álcalis
▪ Limpieza del horno mixto de convección/vapor ▪ Manejo de bidones de producto de limpieza	CONVOCare K	▪ En caso de formación de aerosoles o neblina de pulverización, mascarilla con filtro de partículas tipo P2 ▪ Gafas de protección herméticas ▪ Guantes de protección de caucho de butilo (grosor de capa 0,5 mm); tiempo de penetración > 480 min.

4 Estructura de las páginas de la pantalla táctil

La pantalla táctil y sus botones

Su horno mixto de convección/vapor se maneja a través de una pantalla táctil. Esto significa que todas las funciones del horno mixto de convección/vapor se ofrecen como botones en diferentes páginas de la pantalla táctil. Para seleccionar una función, sencillamente toque los botones con su dedo.

En este apartado le presentamos las páginas de la pantalla táctil y le explicamos los botones y las funciones disponibles en cada una de ellas.

Contenido

Este capítulo contiene los siguientes temas:

	Página
Páginas de trabajo	33
Libro de recetas	44
Ajustes	54

4.1 Páginas de trabajo

Funciones para cocer, regenerar y limpiar en la pantalla táctil

En este apartado le presentamos las páginas de la pantalla táctil que necesitará para su trabajo diario, es decir, para cocer, regenerar y limpiar, y le explicamos las funciones disponibles en cada una de ellas.

Contenido

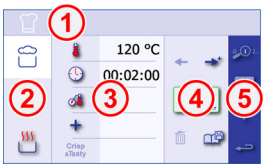
Este apartado contiene los siguientes temas:

	Página
Estructura de las páginas de trabajo	34
Página de inicio	36
Página "Cocer"	37
Página Press&Go	40
Página "Regenerar"	41
Página 'Limpiar'	43

Estructura de las páginas de trabajo

Estructura de las páginas de la pantalla táctil para el trabajo diario

La siguiente figura muestra, a título representativo para todas las páginas para el trabajo diario, la estructura de la página 'Cocer'. En las áreas de las páginas encontrará las siguientes funciones:

Nº	Denominación	Función	Figura
1	Zona de encabezado	Siempre: ▪ Indicación de la página en la que se encuentra. Mientras se ejecuta el programa de cocción: ▪ Indicación del tiempo de cocción o de regeneración restante.	
2	Selección básica	Selección del programa de cocción básico o del programa de regeneración básico	
3	Entrada de datos	Entrada de temperatura, hora, etc.	
4	Programa	Arranque/parada del programa	
	Administración	Diferentes funciones	
5	Área de navegación	▪ Funciones globales para todas las páginas ▪ Diferentes funciones	

Botones globales para todas las páginas y su función

Los botones individuales se explican por separado para cada página.

En el área de navegación hay botones con un significado global para todas las páginas:

Botón	Significado	Función
Área de navegación		
	Salir de la página	En las páginas principales: Regresa a la página de inicio.
	Cancelar	En las páginas de entrada: Cancela la entrada.
	Ayuda	Llama la ayuda.

Indicadores de página y su significado

Los indicadores de página son las representaciones invertidas de los botones con los que se llaman las páginas en cuestión. En la siguiente tabla, estos indicadores están representados a título de ejemplo, pero no en su totalidad.

Los indicadores tienen el siguiente significado:

Indicador	Significado	Descripción
Zona de encabezado		
	Página 'Cocer'	La página 'Cocer' está seleccionada.
	Página 'Press&Go'	La página 'Press&Go' está seleccionada.
	Página 'Regenerar'	La página 'Regenerar' está seleccionada.
	Página 'Limpiar'	La página 'Limpiar' está seleccionada.

Página de inicio

Éste es su aspecto



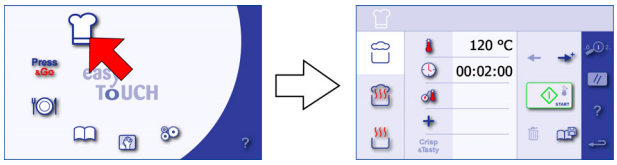
Botones y su función

Los botones en la página de inicio tienen los siguientes significados y funciones:

Botón	Significado	Función
	Cocer	Llama la página 'Cocer': ▪ Introducción de los datos del programa de cocción utilizando vapor, vapor caliente o aire caliente
	Press&Go	Llama la página 'Press&Go': ▪ Acceso directo a recetas de cocción predefinidas
	Regeneración	Llama la página 'Regenerar' ▪ Introducción de los datos de programa para la regeneración
	Libro de recetas	Llama el libro de recetas: ▪ Modificar recetas de cocción ▪ Administrar recetas de cocción ▪ Iniciar recetas de cocción
	Limpiar	Llama la página 'Limpiar': ▪ Limpieza semiautomática ▪ Limpieza completamente automática (opcional)
	Ajustes	Llama la página 'Ajustes'.

Página "Cocer"

¡Así accederá a la página 'Cocer'!



Botones y su función

Los botones en la página 'Cocer' tienen los siguientes significados y funciones:

Botón	Significado	Función
Selección básica		
	Vapor	Selecciona el programa de cocción básico "Vapor".
	Vapor caliente	Selecciona el programa de cocción básico "Vapor caliente".
	Aire caliente	Selecciona el programa de cocción básico "Aire caliente".
Entrada de datos		
	Temperatura de cocción	Llama el teclado para introducir la temperatura de cocción.
	Tiempo de cocción	Llama el teclado para introducir el tiempo de cocción.
	Temperatura corazón	Llama el teclado para introducir la temperatura corazón.
	Funciones adicionales	Llama la página 'Funciones especiales Cocer'.
	Crisp&Tasty	Llama la página 'Crisp&Tasty'.
Programa		
	Arranque con precalentamiento inteligente	Arranca el programa de cocción con precalentamiento.
	Arranque	Inicia el programa de cocción con la cámara de cocción caliente.
	Parada	Detiene el programa de cocción.
Administración		
	▪ Retroceder un paso de cocción (durante la entrada del programa)	▪ Retrocede un paso del programa de cocción.
	▪ TrayTimer (mientras se ejecuta el programa de cocción)	▪ Inicia la utilización de bandejas vacías mientras se ejecuta un programa de cocción principal.
	Avanzar paso de cocción	Avanza un paso del programa de cocción.
	Insertar paso de cocción	Inserta un paso adicional en el programa de cocción después del último paso de cocción disponible.

Botón	Significado	Función
Administración		
	▪ Borrar datos (antes de arrancar el programa de cocción)	▪ Borra todos los datos del paso de cocción actual.
	▪ Aplicación de vapor manual (mientras se ejecuta el programa de cocción)	▪ Inicia la aplicación de vapor manual mientras se ejecuta un programa de cocción principal.
	Guardar receta de cocción	Guarda la receta de cocción en el libro de recetas.
Área de navegación		
	Paso de cocción actual	Durante la entrada del programa ▪ Muestra el número del paso de cocción, cuyos datos se visualizan actualmente. ▪ Llama la página "Visión general de pasos de cocción" Puede cambiarse a cualquier paso de cocción. Mientras se ejecuta el programa de cocción ▪ Muestra el número del paso de cocción que se está ejecutando en ese momento.
	Borrar datos de todos los pasos de cocción	Borra todos los datos de todos los pasos de cocción introducidos.

Teclado para introducir la temperatura de cocción y la temperatura corazón

Los botones del teclado tienen los siguientes significados y funciones:

Botón	Significado	Función
	Cifras	Entrada de centenas, decenas y unidades Ejemplo: El orden de entrada 1 - 2 - 0 arroja 120 °C.
	Borrar	Borra todos los datos introducidos.
	Confirmar	Transfiere todos los datos introducidos al programa de cocción.

Teclado para introducir el tiempo de cocción

Los botones del teclado tienen los siguientes significados y funciones:

Botón	Significado	Función
	Cifras	Introducción de horas, minutos y segundos
	Borrar	Borra todos los datos introducidos.
	Confirmar	Transfiere todos los datos introducidos al programa de cocción.
	Funcionamiento permanente	Desactiva el reloj temporizador

Página 'Funciones especiales Cocer'

Los botones en la página 'Funciones especiales Cocer' tienen los siguientes significados y funciones:

Botón	Significado	Función
	Velocidad reducida del ventilador	Reduce la velocidad de circulación en la cámara de cocción.
	Cocción ΔT	Programa de cocción en el que la temperatura de la cámara de cocción aumenta en función de la temperatura corazón. No es posible en combinación con el programa de cocción básico 'Vapor caliente'.
	ecoCooking	Controla por impulsos la potencia calorífica en la fase de cocción final para reducir la demanda energética. No es posible en combinación con el programa de cocción básico "Vapor".
	Preselección de la hora de arranque	Desplaza el inicio del programa de cocción a un momento definido o a un final de cocción definido.
	Reductor de vahos	Reduce la salida de vapor en el tubo de desaireación. Incrementa la demanda de agua.

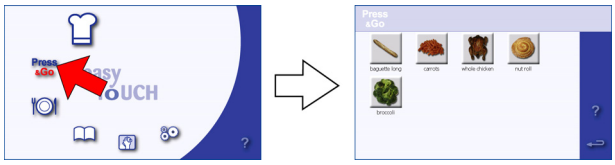
Página 'Crisp&Tasty'

Los botones de la página "Grado" de Crisp&Tasty tienen los siguientes significados y funciones:

Botón	Significado	Función
	Ninguna deshumidificación	
	Deshumidificación ligera	Etapa de Crisp&Tasty; la humedad sobrante es eliminada de la cámara de cocción. No es posible en combinación con el programa de cocción básico 'Cocer al vapor'.
	Deshumidificación media	
	Deshumidificación fuerte	

Página Press&Go

¡Así accederá a la página 'Press&Go'!



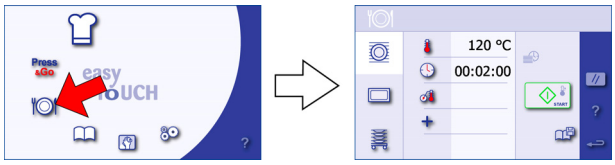
Botones y su función

Los botones en la página 'Press&Go' tienen los siguientes significados y funciones:

Botón	Significado	Función
Programa		
	Receta de cocción, p. ej. "Panecillos"	Inicia directamente el programa de cocción.
	Receta de cocción, p. ej. "Verduras"	Inicia directamente el programa de cocción.

Página "Regenerar"

¡Así accederá a la página 'Regenerar'!



Botones y su función

Los botones en la página 'Regenerar' tienen los siguientes significados y funciones:

Botón	Significado	Función
Selección básica		
	Plato	Selecciona el programa de regeneración "Plato".
	Gastronorm	Selecciona el programa de regeneración "Gastronorm".
	Banquete	Selecciona el programa de regeneración "Banquete".
Entrada de datos		
	Temperatura de regeneración	Llama el teclado para introducir la temperatura de regeneración.
	Tiempo de regeneración	Llama el teclado para introducir el tiempo de regeneración.
	Temperatura corazón	Llama el teclado para introducir la temperatura corazón.
	Funciones adicionales	Llama la página 'Funciones especiales Regenerar'.
Programa		
	Arranque	Inicia el programa de regeneración.
	Parada	Detiene el programa de regeneración.
Administración		
	TrayTimer (mientras se ejecuta el programa de regeneración)	Inicia la utilización de bandejas vacías mientras se ejecuta un programa de regeneración principal.
	Guardar receta de regeneración	Guarda la receta de regeneración en el libro de recetas.
Área de navegación		
	Borrar todos los datos	Borra todos los datos.

Teclado para introducir la temperatura de regeneración

Los botones del teclado tienen los siguientes significados y funciones:

Botón	Significado	Función
	Cifras	Entrada de centenas, decenas y unidades Ejemplo: El orden de entrada 1 - 2 - 0 arroja 120 °C.
	Borrar	Borra todos los datos introducidos.
	Confirmar	Transfiere todos los datos introducidos al programa de cocción.

Teclado para introducir el tiempo de regeneración

Los botones del teclado tienen los siguientes significados y funciones:

Botón	Significado	Función
	Cifras	Introducción de horas, minutos y segundos
	Borrar	Borra todos los datos introducidos.
	Confirmar	Transfiere todos los datos introducidos al programa de cocción.
	Funcionamiento permanente	Desactiva el reloj temporizador

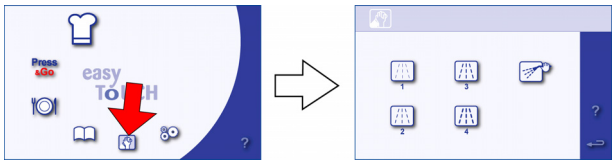
Página 'Funciones especiales Regenerar'

Los botones en la página 'Funciones especiales Regenerar' tienen los siguientes significados y funciones:

Botón	Significado	Función
	Velocidad reducida del ventilador	Reduce la velocidad de circulación en la cámara de cocción.
	Reductor de vahos	Reduce la salida de vapor en el tubo de desaireación. Incrementa la demanda de agua.

Página 'Limpiar'

¡Así accederá a la página 'Limpiar'!



Botones y su función

Los botones en la página 'Limpiar' tienen los siguientes significados y funciones:

Botón	Significado	Función
Programa		
	Limpieza semiautomática	Inicia la limpieza semiautomática.
Programa	*Sistema* CONVOClean	Limpieza completamente automática (opcional)
	Limpieza rápida: Suciedad muy leve, limpieza intermedia	Inicia la limpieza completamente automática.
	Nivel de limpieza 1: Suciedad leve	Inicia la limpieza completamente automática.
	Nivel de limpieza 2: Suciedad media	Inicia la limpieza completamente automática.
	Nivel de limpieza 3: Suciedad fuerte	Inicia la limpieza completamente automática.
	Nivel de limpieza 4: Suciedad fuerte con brillo+	Inicia la limpieza completamente automática.

4.2 Libro de recetas

Libro de recetas

En este apartado le presentamos las páginas del libro de recetas y le explicamos las funciones disponibles en cada una de ellas.

Contenido

Este apartado contiene los siguientes temas:

	Página
Estructura de las páginas del libro de recetas	45
Página 'Favoritos'	47
Página 'Grupos de recetas de cocción'	49
Página 'Recetas de cocción'	52

Estructura de las páginas del libro de recetas

Estructura de las páginas principales del libro de recetas

La siguiente figura muestra, a título representativo para las 3 páginas principales del libro de recetas, la estructura de la página 'Grupos de recetas de cocción'. En las áreas de las páginas encontrará las siguientes funciones:

Nº	Denominación	Función	Figura
1	Zona de encabezado	Indicación de la página en la que se encuentra.	
2	Selección básica	Selección del área del libro de recetas	
3	Selección	Selección de la receta de cocción o del grupo de recetas de cocción	
4	Administración	▪ Acceso a la siguiente subpágina ▪ Funciones de desplazamiento	
5	Área de navegación	Funciones globales para todas las páginas	

Estructura de las subpáginas del libro de recetas

La siguiente figura muestra, a título representativo para las subpáginas del libro de recetas, la estructura de la página 'Editar grupos de recetas de cocción'. En las áreas de las páginas encontrará las siguientes funciones:

Nº	Denominación	Función	Figura
1	Zona de encabezado	▪ Indicación de la página en la que se encuentra. ▪ Campo de entrada para el nombre ▪ Indicación de imagen Receta de cocción o del grupo de recetas de cocción	
2	Campos de selección	▪ Recetas de cocción ▪ Grupo de recetas de cocción	
3	Funciones	▪ Acceso a las siguientes subpáginas ▪ Funciones de asignación ▪ Funciones de clasificación ▪ Funciones de eliminación ▪ Funciones de desplazamiento	

Botones globales para todas las páginas y su función

Los botones individuales se explican por separado para cada página.

En el área de navegación hay botones con un significado global para todas las páginas:

Botón	Significado	Función
Área de navegación		
	Salir de la página	En las páginas principales: Regresa a la página de inicio. En las subpáginas: Cancelación del proceso.
	Ayuda	Llama la ayuda.
	Confirmar	En páginas emergentes
	Cancelar	En páginas emergentes

Indicadores de página y su significado

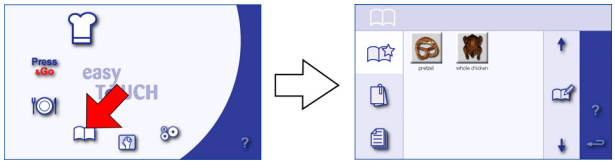
Los indicadores de página son las representaciones invertidas de los botones con los que se llaman las páginas en cuestión. En la siguiente tabla, estos indicadores están representados a título de ejemplo, pero no en su totalidad.

Los indicadores tienen el siguiente significado:

Indicador	Significado	Descripción
Páginas		
	Libro de recetas	▪ La página 'Favoritos' está seleccionada. ▪ La página 'Grupos de recetas de cocción' está seleccionada. ▪ La página 'Recetas de cocción' está seleccionada.
	Grupo de recetas de cocción	▪ La página 'Editar favoritos' está seleccionada. ▪ La página 'Administrar grupos de recetas de cocción' está seleccionada. ▪ La página 'Editar grupo de recetas de cocción' está seleccionada. ▪ La página 'Administrar imágenes' está seleccionada.
	Página 'Crear grupo de recetas de cocción'	▪ La página 'Crear grupo de recetas de cocción' está seleccionada.
	Recetas de cocción	▪ La página 'Administrar recetas de cocción' está seleccionada. ▪ La página 'Administrar imágenes' está seleccionada.
Campos de selección		
	Recetas de cocción en un grupo de recetas de cocción	▪ Recetas de cocción en los favoritos ▪ Recetas de cocción en un grupo de recetas de cocción
	Todas las recetas de cocción	▪ Todas las recetas de cocción disponibles
	Todos los grupos de recetas de cocción	▪ Todos los grupos de recetas de cocción disponibles

Página 'Favoritos'

¡Así accederá a la página 'Favoritos'!



Botones y su función

Los botones en la página 'Favoritos' tienen los siguientes significados y funciones:

Botón	Significado	Función
Selección básica		
	Favoritos	Permite seleccionar todas las recetas de cocción favoritas.
	Grupos de recetas de cocción	Llama la página 'Grupos de recetas de cocción'.
	Todas las recetas de cocción	Llama la página 'Recetas de cocción'.
Ejemplos de selección		
	Bretzel	Selección Receta de cocción Bretzel
Administración		
	Subir	Desplazamiento hacia arriba.
	Bajar	Desplazamiento hacia abajo.
	Editar favoritos	Llama la página 'Editar favoritos'.

Página 'Editar favoritos'

Los botones en la página 'Editar favoritos' tienen los siguientes significados y funciones:

Botón	Significado	Función
Selección básica		
	Campo de texto	▪ Indicación del nombre del grupo de recetas de cocción Favoritos ▪ No puede modificarse.
	Desplazar hacia arriba receta de cocción	Desplaza la receta de cocción marcada hacia arriba en la lista de favoritos.
	Desplazar hacia abajo receta de cocción	Desplaza la receta de cocción marcada hacia abajo en la lista de favoritos.
	Subir	Desplazamiento hacia arriba.
	Bajar	Desplazamiento hacia abajo.
	Eliminar	Elimina la receta de cocción marcada de la lista de favoritos.
	Insertar	Inserta la receta de cocción marcada en la lista de favoritos.
	Borrar	Borra la receta de cocción marcada del sistema.
	Cambiar imagen	Sin función en la página 'Editar favoritos'.

Página 'Grupos de recetas de cocción'

¡Así accederá a la página 'Grupos de recetas de cocción'!



Botones y su función

Los botones en la página 'Grupos de recetas de cocción' tienen los siguientes significados y funciones:

Botón	Significado	Función
Selección básica		
	Favoritos	Llama la página 'Favoritos'.
	Grupos de recetas de cocción	Permite seleccionar todos los grupos de recetas de cocción.
	Todas las recetas de cocción	Llama la página 'Recetas de cocción'.
Ejemplos de selección		
	Productos de panadería	Selección del grupo de recetas de cocción "Productos de panadería"
Administración		
	Subir	Desplazamiento hacia arriba.
	Bajar	Desplazamiento hacia abajo.
	Administrar grupos de recetas de cocción	Llama la página 'Administrar grupos de recetas de cocción'.

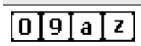
Página 'Administrar grupos de recetas de cocción'

Los botones en la página 'Administrar grupos de recetas de cocción' tienen los siguientes significados y funciones:

Botón	Significado	Función
Selección básica		
	Desplazar hacia arriba grupo de recetas de cocción	Desplaza el grupo de recetas de cocción marcado hacia arriba en la lista.
	Desplazar hacia abajo grupo de recetas de cocción	Desplaza el grupo de recetas de cocción marcado hacia abajo en la lista.
	Subir	Desplazamiento hacia arriba.
	Bajar	Desplazamiento hacia abajo.
	Crear grupo de recetas de cocción	Llama la página 'Crear grupo de recetas de cocción'.
	Editar grupo de recetas de cocción	Llama la página 'Editar grupo de recetas de cocción'.
	Borrar	Borra el grupo de recetas de cocción marcado.

Página 'Crear grupo de recetas de cocción'

Los botones en la página 'Crear grupo de recetas de cocción' tienen los siguientes significados y funciones:

Botón	Significado	Función
Selección básica		
	Teclado	Entrada del nombre del grupo de recetas de cocción a través del teclado.
	Cambiar imagen	Abre la página 'Administrar imágenes'.
	Confirmar	Guarda los datos introducidos y cierra la página.

Página 'Editar grupo de recetas de cocción'

Los botones en la página 'Editar grupo de recetas de cocción' tienen los siguientes significados y funciones:

Botón	Significado	Función
Selección básica		
	Editar texto	Llama el teclado para introducir texto.
	Desplazar hacia arriba grupo de recetas de cocción	Desplaza el grupo de recetas de cocción marcado hacia arriba en la lista.
	Desplazar hacia abajo grupo de recetas de cocción	Desplaza el grupo de recetas de cocción marcado hacia abajo en la lista.
	Eliminar	Elimina la receta de cocción marcada de la lista de favoritos.
	Insertar	Inserta la receta de cocción marcada en la lista de favoritos.
	Subir	Desplazamiento hacia arriba.
	Bajar	Desplazamiento hacia abajo.
	Administrar imágenes	Llama la página 'Administrar imágenes'.
	Borrar	Borra la receta de cocción marcada.

Página 'Administrar imágenes'

Los botones en la página 'Administrar imágenes' tienen los siguientes significados y funciones:

Botón	Significado	Función
Selección básica		
	Subir	Desplazamiento hacia arriba.
	Bajar	Desplazamiento hacia abajo.
	Carpeta	Selecciona la carpeta como origen de la imagen.
	USB	Selecciona la conexión USB como origen de la imagen (sólo activo si está conectado un dispositivo USB).
	Confirmar	Guarda los datos introducidos y cierra la página.

Página 'Recetas de cocción'

¡Así accederá a la página 'Recetas de cocción'!



Botones y su función

Los botones en la página 'Recetas de cocción' tienen los siguientes significados y funciones:

Botón	Significado	Función
Selección básica		
	Favoritos	Llama la página 'Favoritos'.
	Grupos de recetas de cocción	Llama la página 'Grupos de recetas de cocción'.
	Todas las recetas de cocción	Permite seleccionar todas las recetas de cocción.
Ejemplos de selección		
	Panecillos	Selección de la receta de cocción "Panecillos"
Administración		
	Subir	Desplazamiento hacia arriba.
	Bajar	Desplazamiento hacia abajo.
	Administrar recetas de cocción	Llama la página 'Administrar recetas de cocción'.

Página 'Administrar recetas de cocción'

Los botones en la página 'Administrar recetas de cocción' tienen los siguientes significados y funciones:

Botón	Significado	Función
Selección básica		
	Editar texto	Llama el teclado para introducir texto
	Bajar	Desplazamiento hacia arriba
	Bajar	Desplazamiento hacia abajo
	Administrar imágenes	Llama la página 'Administrar imágenes'
	Borrar	Borra la receta de cocción marcada del sistema

Página 'Administrar imágenes'

Los botones en la página 'Administrar imágenes' tienen los siguientes significados y funciones:

Botón	Significado	Función
Selección básica		
	Subir	Desplazamiento hacia arriba.
	Bajar	Desplazamiento hacia abajo.
	Carpeta	Selecciona la carpeta como origen de la imagen.
	USB	Selecciona la conexión USB como origen de la imagen (sólo activo si está conectado un dispositivo USB).
	Confirmar	Guarda los datos introducidos y cierra la página.

4.3 Ajustes

Ajustes

En este apartado le presentamos las páginas de la pantalla táctil en las que puede realizar los ajustes, y le explicamos las funciones disponibles en cada una de ellas.

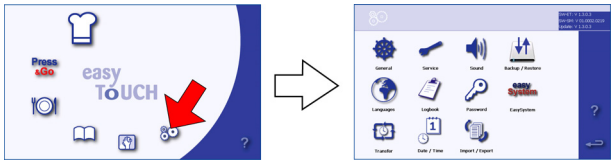
Contenido

Este apartado contiene los siguientes temas:

	Página
Página Ajustes	55
Página 'Generalidades'	56
Página Importación/Exportación	57
Página easySystem	58
Página 'Backup/Restaurar'	59

Página Ajustes

¡Así accederá a la página 'Ajustes'!



Botones y su función

Los botones en la página 'Ajustes' tienen los siguientes significados y funciones:

Botón	Significado	Función
Selección básica		
	Generalidades	Llama el menú 'Generalidades': ▪ Ajustes generales del sistema
	Idiomas	Llama el menú 'Idiomas': ▪ Cambiar el idioma de la interfaz de usuario ▪ Selección del libro de recetas en el idioma deseado
	Transmisión	Llama el menú 'Transmisión': ▪ Configuración de la transferencia de datos desde el aparato a un servidor ▪ Sólo posible en el caso de una configuración específica para el cliente
	Servicio	Llama el menú 'Servicio': ▪ Protegido por contraseña, sólo accesible para el servicio técnico
	Libro de registro	Llama el menú 'Libro de registro': ▪ Mostrar libro de registro ▪ Borrar entradas del libro de registro
	Fecha/hora	Llama el menú 'Fecha/hora': ▪ Ajustar la fecha y la hora
	Tonos	Llama el menú 'Tonos': ▪ Seleccionar tonos de señal ▪ Ajustar volumen de tono
	Contraseña	Llama el menú 'Contraseña': ▪ Seleccionar contraseña nueva.
	Importación/exportación	Llama la página 'Importación/Exportación': ▪ Importación/Exportación de datos
	Backup / Restaurar	Llama la página 'Backup/Restaurar': ▪ Backup del libro de recetas y de datos easyTOUCH en la tarjeta SD. ▪ Restauración de los datos easyTOUCH de la tarjeta SD.
	easySystem	Activa easySystem, protegido por contraseña.

Página 'Generalidades'

¡Así accederá a la página 'Generalidades'!



Ficha 'Generalidades'

La ficha 'Generalidades' contiene las siguientes funciones:

Tipo de menú	Significado	Función
[▼]	Libro de recetas	Selección del libro de recetas
[−] [...] [+]	Número de niveles	Selección del número de niveles utilizables
◉	Unidad de temperatura	Selección de °C o °F como unidad de temperatura

Ficha 'Control de alimentos'

La ficha 'Control de alimentos' contiene las siguientes funciones:

Tipo de menú	Significado	Función
[−] [...] [+]	Tiempo de precalentamiento (s)	Entrada del tiempo de precalentamiento: ▪ Tiempo de mantenimiento tras alcanzar la temperatura de precalentamiento
[−] [...] [+]	Tolerancia de precalentamiento (°C)	Entrada de la tolerancia de la temperatura de precalentamiento: ▪ La temperatura de precalentamiento se considera alcanzada a, p. ej., 20 °C o menos
[−] [...] [+]	Intervalo de temp HACCP (s)	Entrada del intervalo de transmisión de datos HACCP: ▪ p. ej. transmisión de datos cada 120 s
[−] [...] [+]	Tiempo máx. de fallo (s)	Entrada del tiempo máximo del apagón, antes de que se avise que el producto está estropeado

Ficha 'Limpieza'

La ficha 'Limpieza' contiene las siguientes funciones:

Tipo de menú	Significado	Función
☑	▪ Nivel 1 - Suciedad ligera ▪ Nivel 2 - Suciedad media ▪ Nivel 3 - Suciedad fuerte ▪ Nivel 4 - Suciedad muy fuerte	Selección del (de los) nivel (niveles(de limpieza que deba(n) estar disponible(s) en la página 'Limpiar'
[...]	Temperatura AutoClean (60°C - 100°C)	Entrada de la temperatura de la limpieza completamente automática en caso de utilizar productos de limpieza distintos a los originales
[...]	Dosificación Productos de limpieza (1 - 10)	Entrada de la dosificación de los productos de limpieza en caso de utilizar productos de limpieza distintos a los originales

Página Importación/Exportación

¡Así accederá a la página 'Importación/Exportación'!



Botones y su función

Los botones en la página 'Importación/Exportación' tienen los siguientes significados y funciones:

Botón	Significado	Función
	Importación	Selección de la ficha 'Importación': ▪ Transmisión de datos del stick USB al aparato
	Exportación	Selección de la ficha 'Exportación': ▪ Transmisión del aparato al stick USB

Ficha 'Importación'

La ficha 'Importación' contiene las siguientes funciones:

Botón	Significado	Función
	Libro de recetas	El libro de recetas se importa.
	Logo inicial	El logo específico del cliente para la página de inicio se importa.
	Actualización	Se carga la actualización.

Ficha 'Exportación'

La ficha 'Exportación' contiene las siguientes funciones:

Botón	Significado	Función
	HACCP	Se exportan los datos HACCP.
	Registro	Se exporta el registro.
	Ajustes	Se exportan los ajustes para poder importarlos en otros aparatos.
	Controles	Se exportan los ajustes del aparato (ajustes de los parámetros de regulación).
	Libro de recetas	Se exporta el libro de recetas para poder importarlo en otros aparatos.

Página easySystem

¡Así accederá a la página 'easySystem'!



Botones y su función

Los botones en la página 'easySystem' tienen los siguientes significados y funciones:

Botón	Significado	Función / Continúa aquí ...
9 a z	Contraseña	Introducción de la contraseña: ▪ Ajuste de fábrica 'Shift A' Para más información, consulte las instrucciones de manejo easySystem.

Página 'Backup/Restaurar'

¡Así accederá a la página 'Backup/Restaurar'!



Botones y su función

Los botones en la página 'Importación/Exportación' tienen los siguientes significados y funciones:

Botón	Significado	Función
	Backup	Selección de la ficha 'Backup': ▪ transferir datos del aparato a la tarjeta SD
	Restaurar	Selección de la ficha 'Restaurar': ▪ transferir datos de la tarjeta SD al aparato

Ficha 'Backup'

La ficha 'Backup' contiene las siguientes funciones:

Botón	Significado	Función
	Libro de recetas	El libro de recetas se salva.
	easyTOUCH	Los datos easyTOUCH se salvan (backup del sistema).

Ficha 'Restaurar'

La ficha 'Restaurar' contiene las siguientes funciones:

Botón	Significado	Función
	easyTOUCH	Los datos easyTOUCH se restauran.

5 ¡Así se trabaja con la pantalla táctil!

Manejo básico de la pantalla táctil

En este capítulo encontrará las instrucciones paso a paso para las principales actividades con la pantalla táctil.

Contenido

Este capítulo contiene los siguientes temas:

	Página
Primeros pasos del manejo	61
Cocer	65
Regeneración	74
Así se trabaja en el modo de emergencia	81
Trabajar con el libro de recetas	83

5.1 Primeros pasos del manejo

Primeros pasos del manejo

En este apartado le enseñamos cómo conectar y desconectar el horno mixto y cómo elaborar sencillamente sus primeros productos cocidos.

Contenido

Este apartado contiene los siguientes temas:

	Página
Conectar / desconectar el horno mixto	62
Cocción con Press&Go	63

Conectar / desconectar el horno mixto

Conectar el horno mixto de convección/vapor

Proceda de la siguiente manera para conectar el horno mixto de convección/vapor:

Paso	Procedimiento	Botón
1	Conecte el horno mixto. **Resultado:** ▪ Se ejecuta el autodiagnóstico. ▪ Se enciende la iluminación de la cámara de cocción. ▪ Se visualiza la página de inicio.	
2	Seleccione su programa de cocción.	
3	Inicie el programa de cocción. **Resultado:** El programa de cocción seleccionado se ejecuta en el acto.	

Desconectar el horno mixto de convección/vapor al finalizar el trabajo

Proceda de la siguiente manera para desconectar el horno mixto de convección/vapor al finalizar el trabajo:

Paso	Procedimiento	Botón
1	Realice los trabajos de limpieza necesarios siguiendo el plan de limpieza y de mantenimiento.	
2	Desconecte el horno mixto de convección/vapor.	

Desconectar el horno mixto de convección/vapor antes de pausas de funcionamiento prolongadas

Antes de unas pausas de funcionamiento prolongadas, corte el suministro de agua y de corriente eléctrica del propietario.

Continúa aquí ...

Temas relacionados

- Secuencia de trabajo básica para cocer 66
- Secuencia de trabajo básica para regenerar 75

Cocción con Press&Go

Vapor / vaho caliente

⚠ADVERTENCIA

Peligro de escaldadura por vapor y vaho calientes

El escape de vapor y vaho calientes puede causar escaldaduras en la cara, las manos, los pies y las piernas.

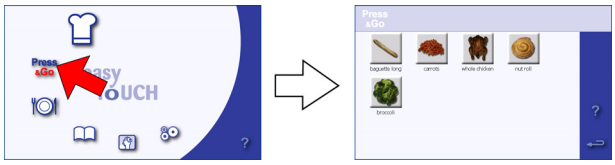
- Abra la puerta del aparato siguiendo las instrucciones y no introduzca la cabeza bajo ningún concepto en la cámara de cocción.

Condiciones previas

Controle si se cumplen las siguientes condiciones:

- El horno mixto de convección/vapor se ha limpiado correctamente.
- La chapa de aspiración está correctamente bloqueada.
- Los porta-bandejas están bloqueados.
- Las bandejas de conducción de aire se encuentran en su sitio (en mini 6.10 y mini 10.10)
- La cubierta USB está colocada.
- Usted ya se ha familiarizado con la ejecución de los trabajos indicados en las instrucciones bajo "¡Así lo hará correctamente!".

¡Así accederá a la página 'Press&Go'!



Cocción

Proceda de la siguiente manera para la cocción:

Paso	Procedimiento	Botón
1	Seleccione la receta de cocción deseada, p. ej. "Panecillos". **Resultado:** ▪ Su horno mixto de convección/vapor se precalienta.	
2	Cargue la cámara de cocción en cuanto haya finalizado el precalentamiento y el sistema se lo pida.	
3	Cierre la puerta del aparato. **Resultado:** ▪ Su programa de cocción está en curso. ▪ En cuanto haya finalizado el programa de cocción suena una señal.	
4	Abra la puerta del aparato y extraiga los alimentos.	

Cancelación anticipada de secuencias del programa

Con  podrá cancelar en todo momento el precalentamiento o el programa de cocción.

Continúa aquí ...

¡Así lo hará correctamente!

- Abrir de forma segura la puerta del aparato 135
- Desmontar y montar los bastidores colgantes 138
- Fijar la bandeja de conducción de aire en el porta-bandejas (mini 6.10 y mini 10.10) 139
- Cargar / extraer los alimentos 140
- Desmontar y montar la chapa de aspiración 143
- Retirar y colocar la cubierta USB 145

5.2 Cocer

Detalles de la cocción

En este apartado le enseñamos cómo proceder para la cocción y cómo aprovechar todas las funciones de la pantalla táctil para la cocción.

Contenido

Este apartado contiene los siguientes temas:

	Página
Secuencia de trabajo básica para cocer	66
Introducir el programa de cocción	67
Introducir el programa de cocción Delta-T	69
Cocer	70
Aplicación de vapor manual durante la cocción	72
Utilizar niveles libres para cocer	72

Secuencia de trabajo básica para cocer

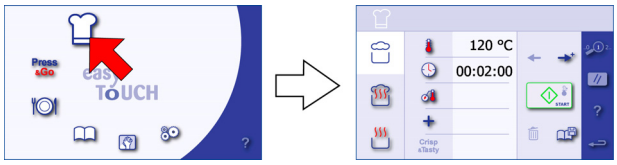
Así se hace

Con su horno mixto de convección/vapor el proceso de cocción es muy sencillo y sólo consta de estos 5 pasos:

Paso	Procedimiento	Así se hace:
1	Conecte el horno mixto.	*Conectar / desconectar el horno mixto* en la página 62
2	Seleccione su programa de cocción o introdúzcalo.	*Llamar una receta de cocción del libro de recetas* en la página 84 *Introducir el programa de cocción* en la página 67 *Introducir el programa de cocción Delta-T* en la página 69
3	Inicie el programa de cocción y cargue el horno mixto después del precalentamiento.	*Cocer* en la página 70
4	Mientras está funcionando el programa de cocción pueden utilizarse diferentes funciones especiales.	*Cocer con aplicación de vapor manual* en la página 72 *Utilizar niveles libres durante la cocción* en la página 72
5	Extraiga el producto terminado.	

Introducir el programa de cocción

¡Así accederá a la página 'Cocer'!



Introducir el programa de cocción

Proceda de la siguiente manera para introducir su programa de cocción:

Paso	Procedimiento	Botón
1	Seleccione un programa de cocción básico.	o o
2	Introduzca la temperatura de cocción.	
3	Predetermine los criterios de desconexión: ▪ Tiempo de cocción o ▪ Temperatura corazón	o
4	Seleccione la página 'Funciones especiales Cocer'.	
5	Según los requerimientos, seleccione una de las siguientes funciones adicionales: ▪ Velocidad reducida del ventilador ▪ Reductor de vahos ▪ Preselección de la hora de arranque ▪ ecoCooking Para la cocción ΔT, siga las instrucciones "Introducir el programa de cocción Delta-T".	eco ΔT
6	Seleccione el grado de Crisp&Tasty. **Resultado:** Ahora su programa de cocción está completamente introducido si sólo debe constar de un paso o si éste era el último paso de cocción.	Crisp &Tasty
7	Si desea agregar otro paso a este programa de cocción, continúe con el paso 8.	
8	Agregue un paso de cocción.	
9	Repita los pasos 1 hasta 7. Podrá abrir la página "Visión general de pasos de cocción" con:	

Continúa aquí ...

Así se hace

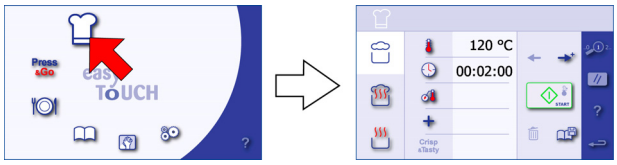
- Introducir el programa de cocción Delta-T 69

Siguientes pasos

- Cocer 70

Introducir el programa de cocción Delta-T

¡Así accederá a la página 'Cocer'!



Condiciones previas

Han de cumplirse las siguientes condiciones:

- Su horno mixto de convección/vapor está equipado con una sonda de temperatura corazón.

Procedimiento

Proceda de la siguiente manera para introducir un programa de cocción con cocción ΔT:

Paso	Procedimiento	Botón
1	Seleccione uno de los programas de cocción básicos "Vapor" o "Aire caliente".	o
2	Seleccione la página 'Funciones especiales Cocer'.	
3	Seleccione la cocción ΔT. **Resultado:** Ahora se encuentra en el modo ΔT, indicado por:	ΔT o
4	Introduzca la temperatura Δ.	
5	Introduzca la temperatura corazón final. **Resultado:** Ahora su programa de cocción está completamente introducido si sólo debe constar de un paso o si éste era el último paso de cocción.	
6	Si desea agregar otro paso a este programa de cocción, continúe con el paso 7.	
7	Agregue un paso de cocción.	
8	Repita los pasos 1 hasta 6. Podrá abrir la página "Visión general de pasos de cocción" con:	

Continúa aquí ...

Siguientes pasos

Cocer 70

Cocer

Vapor / vaho caliente

⚠ADVERTENCIA

Peligro de escaldadura por vapor y vaho calientes

El escape de vapor y vaho calientes puede causar escaldaduras en la cara, las manos, los pies y las piernas.

- Abra la puerta del aparato siguiendo las instrucciones y no introduzca la cabeza bajo ningún concepto en la cámara de cocción.

Interrupción de la cadena de frío

⚠ADVERTENCIA

Peligro por contaminación microbiológica de alimentos

En el caso de una carga anticipada de la cámara de cocción, p. ej. al preseleccionar la hora de arranque del programa de cocción, puede interrumpirse la cadena de frío de alimentos refrigerados.

- Para la planificación del tiempo de carga, siempre cuide de mantener la cadena de frío.

Condiciones previas

Controle si se cumplen las siguientes condiciones:

- El horno mixto de convección/vapor se ha limpiado correctamente.
- La chapa de aspiración está correctamente bloqueada.
- Los porta-bandejas están bloqueados.
- Las bandejas de conducción de aire se encuentran en su sitio (en mini 6.10 y mini 10.10)
- La cubierta USB está colocada.
- Usted ya se ha familiarizado con la ejecución de los trabajos indicados en las instrucciones bajo "¡Así lo hará correctamente!".

Cocer con precalentamiento

Si el horno mixto de convección/vapor aún está frío, proceda de la siguiente manera para cocer:

Paso	Procedimiento	Botón
1	Introduzca el programa de cocción deseado o llámelo del libro de recetas. **Resultado:** Un programa de cocción está disponible en la página 'Cocer'.	 o 
2	Inicie el programa de cocción. **Resultado:** Su horno mixto de convección/vapor se precalienta.	
3	Cargue la cámara de cocción en cuanto haya finalizado el precalentamiento y el sistema se lo pida.	
4	Cierre la puerta del aparato. **Resultado:** ▪ Su programa de cocción se ejecuta, el tiempo de cocción restante es visualizado en la parte superior de la página. ▪ En cuanto haya finalizado el programa de cocción suena una señal.	
5	Abra la puerta del aparato y extraiga los alimentos.	

Hervir con la cámara de cocción caliente

Si el horno mixto ya tiene la temperatura requerida, proceda de la siguiente manera para hervir:

Paso	Procedimiento	Botón
1	Si anteriormente ya se utilizó el mismo programa de cocción, podrá omitir este paso. De lo contrario: Introduzca el programa de cocción deseado o llámelo del libro de recetas. **Resultado:** Un programa de cocción está disponible en la página 'Cocer'.	 o 
2	Inicie el programa de cocción.	
3	Cargue la cámara de cocción en cuanto el sistema se lo pida.	
4	Cierre la puerta del aparato. **Resultado:** ▪ Su programa de cocción se ejecuta, el tiempo de cocción restante es visualizado en la parte superior de la página. ▪ En cuanto haya finalizado el programa de cocción suena una señal.	
5	Abra la puerta del aparato y extraiga los alimentos.	

Cancelación anticipada de secuencias del programa

Con  podrá cancelar en todo momento el precalentamiento o el programa de cocción.

Continúa aquí ...

Así se hace

- Introducir el programa de cocción 67
- Introducir el programa de cocción Delta-T 69
- Llamar una receta de cocción del libro de recetas 84

Siguientes pasos

- Aplicación de vapor manual durante la cocción 72
- Utilizar niveles libres para cocer 72

¡Así lo hará correctamente!

- Abrir de forma segura la puerta del aparato 135
- Desmontar y montar los bastidores colgantes 138
- Fijar la bandeja de conducción de aire en el porta-bandejas (mini 6.10 y mini 10.10) 139
- Cargar / extraer los alimentos 140
- Desmontar y montar la chapa de aspiración 143
- Retirar y colocar la cubierta USB 145

Aplicación de vapor manual durante la cocción

Objetivo

Usted quiere aplicar vapor adicional a los alimentos mientras ya están en funcionamiento los programas de cocción "Vapor caliente" o "Aire caliente".

Condiciones previas

Han de cumplirse las siguientes condiciones:
- Usted ha seleccionado uno de los programas de cocción "Vapor caliente" o "Aire caliente".
- Uno de estos programas de cocción está en marcha.

Procedimiento

Proceda de la siguiente manera para aplicar vapor a los alimentos durante la cocción:

Paso	Procedimiento	Botón
1	Seleccione la función "Aplicación de vapor manual" en la página 'Cocer'. **Resultado:** Se aplica vapor a los alimentos.	

Utilizar niveles libres para cocer

Vapor / vaho caliente

⚠ADVERTENCIA

Peligro de escaldadura por vapor y vaho calientes

El escape de vapor y vaho calientes puede causar escaldaduras en la cara, las manos, los pies y las piernas.

- Abra la puerta del aparato siguiendo las instrucciones y no introduzca la cabeza bajo ningún concepto en la cámara de cocción.

Objetivo

Usted desea utilizar niveles libres para otros alimentos mientras ya está en marcha el programa de cocción.

Condiciones previas

Han de cumplirse las siguientes condiciones:
- Además del tiempo de cocción, los alimentos adicionales requieren las mismas condiciones que los alimentos del programa que está en marcha en ese momento.
- El programa de cocción correspondiente se está ejecutando.

Procedimiento

Proceda de la siguiente manera para utilizar los niveles libres durante el proceso de cocción:

Paso	Procedimiento	Botón
1	Seleccione la función TrayTimer en la página 'Cocer'. **Resultado:** ▪ La página 'TrayTimer' se abre.	
2	Seleccione un nivel libre. **Resultado:** Se abre el teclado para introducir el tiempo de cocción para este nivel.	
3	Introduzca el tiempo de cocción deseado. **Resultado**: ▪ El tiempo de cocción para este nivel se ejecuta.	
4	Cargue la cámara de cocción y cierre la puerta del aparato. **Resultado**: ▪ En cuanto haya transcurrido el tiempo de cocción para este nivel suena una señal y aparecerá una indicación señalando de qué nivel pueden extraerse los alimentos.	
5	Abra la puerta del aparato y extraiga los alimentos de este nivel.	

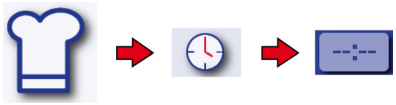
Cancelación anticipada de secuencias del programa

Con ✖ podrá cancelar en todo momento el programa de cocción para el nivel en cuestión.

Optimización del proceso de trabajo ajustando el funcionamiento permanente

Si desea cocer durante un tiempo prolongado por niveles, recomendamos ajustar el funcionamiento permanente.

Encontrará el funcionamiento permanente seleccionando los siguientes botones, partiendo de la página de inicio:



5.3 Regeneración

Detalles de la regeneración

En este apartado le enseñamos cómo proceder para la regeneración y cómo aprovechar todas las funciones de la pantalla táctil para la regeneración.

Contenido

Este apartado contiene los siguientes temas:

	Página
Secuencia de trabajo básica para regenerar	75
Introducir el programa de regeneración	76
Regeneración	77
Utilizar niveles libres para regenerar	79

Secuencia de trabajo básica para regenerar

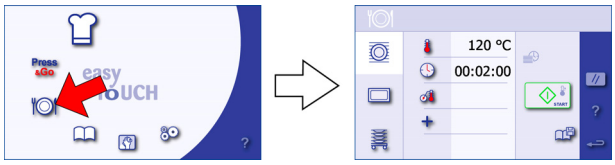
Así se hace

Con su horno mixto de convección/vapor el proceso de regeneración es muy sencillo y sólo consta de estos 5 pasos:

Paso	Procedimiento	Así se hace:
1	Conecte el horno mixto.	*Conectar / desconectar el horno mixto* en la página 62
2	Seleccione su programa de regeneración o introdúzcalo.	*Llamar una receta de cocción del libro de recetas* en la página 84 *Introducir el programa de regeneración* en la página 76
3	Inicie el programa de cocción y cargue el horno mixto después del precalentamiento.	*Regeneración* en la página 77
4	Mientras está funcionando el programa de regeneración pueden utilizarse diferentes funciones especiales.	*Utilizar niveles libres durante la regeneración* en la página 79
5	Extraiga el producto terminado.	

Introducir el programa de regeneración

¡Así accederá a la página 'Regenerar'!



Introducir el programa de regeneración

Proceda de la siguiente manera para introducir su programa de regeneración:

Paso	Procedimiento	Botón
1	Seleccione un programa de regeneración básico.	o o
2	Introduzca la temperatura de regeneración.	
3	Predetermine los criterios de desconexión: ▪ Tiempo de regeneración o ▪ Temperatura corazón	o
4	Seleccione la página 'Funciones especiales Regeneración'.	
5	Según los requerimientos, seleccione la función especial: ▪ Velocidad reducida del ventilador ▪ Reductor de vahos **Resultado:** Ahora su programa de regeneración está listo.	

Continúa aquí ...

Siguientes pasos

Regeneración 77

Regeneración

Vapor / vaho caliente

⚠ADVERTENCIA

Peligro de escaldadura por vapor y vaho calientes

El escape de vapor y vaho calientes puede causar escaldaduras en la cara, las manos, los pies y las piernas.

- Abra la puerta del aparato siguiendo las instrucciones y no introduzca la cabeza bajo ningún concepto en la cámara de cocción.

Condiciones previas

Controle si se cumplen las siguientes condiciones:

- El horno mixto de convección/vapor se ha limpiado correctamente.
- La chapa de aspiración está correctamente bloqueada.
- Los porta-bandejas están bloqueados.
- Las bandejas de conducción de aire se encuentran en su sitio (en mini 6.10 y mini 10.10)
- La cubierta USB está colocada.
- Usted ya se ha familiarizado con la ejecución de los trabajos indicados en las instrucciones bajo "¡Así lo hará correctamente!".

Regeneración con precalentamiento

Si el horno mixto de convección/vapor aún está frío, proceda de la siguiente manera para regenerar:

Paso	Procedimiento	Botón
1	Introduzca el programa de regeneración deseado o llámelo del libro de recetas. **Resultado:** Un programa de regeneración está disponible en la página 'Regenerar'.	 o 
2	Inicie el programa de regeneración. **Resultado:** Su horno mixto de convección/vapor se precalienta.	
3	Cargue la cámara de cocción en cuanto haya finalizado el precalentamiento y el sistema se lo pida.	
4	Cierre la puerta del aparato. **Resultado:** ▪ Su programa de regeneración se ejecuta, el tiempo de regeneración restante es visualizado en la parte superior de la página. ▪ En cuanto haya finalizado el programa de regeneración suena una señal.	
5	Abra la puerta del aparato y extraiga los alimentos regenerados.	

Regenerar con la cámara de cocción caliente

Si el horno mixto ya tiene la temperatura requerida, proceda de la siguiente manera para regenerar:

Paso	Procedimiento	Botón
1	Si anteriormente ya se utilizó el mismo programa de regeneración, podrá omitir este paso. De lo contrario: Introduzca el programa de regeneración deseado o llámelo del libro de recetas. **Resultado:** Un programa de regeneración está disponible en la página 'Regenerar'.	 o 
2	Inicie el programa de regeneración.	
3	Cargue la cámara de cocción en cuanto el sistema se lo pida.	
4	Cierre la puerta del aparato. **Resultado:** ▪ Su programa de regeneración se ejecuta, el tiempo de regeneración restante es visualizado en la parte superior de la página. ▪ En cuanto haya finalizado el programa de regeneración suena una señal.	
5	Abra la puerta del aparato y extraiga los alimentos regenerados.	

Cancelación anticipada de secuencias del programa

Con  podrá cancelar en todo momento el precalentamiento o el programa de regeneración.

Continúa aquí ...

Así se hace

- Introducir el programa de regeneración 76
- Llamar una receta de cocción del libro de recetas 84

Siguientes pasos

- Utilizar niveles libres para regenerar 79

¡Así lo hará correctamente!

- Abrir de forma segura la puerta del aparato 135
- Desmontar y montar los bastidores colgantes 138
- Fijar la bandeja de conducción de aire en el porta-bandejas (mini 6.10 y mini 10.10) 139
- Cargar / extraer los alimentos 140
- Guardar la sonda de temperatura corazón 142
- Desmontar y montar la chapa de aspiración 143
- Retirar y colocar la cubierta USB 145

Utilizar niveles libres para regenerar

Vapor / vaho caliente

⚠ADVERTENCIA

Peligro de escaldadura por vapor y vaho calientes

El escape de vapor y vaho calientes puede causar escaldaduras en la cara, las manos, los pies y las piernas.

- Abra la puerta del aparato siguiendo las instrucciones y no introduzca la cabeza bajo ningún concepto en la cámara de cocción.

Objetivo

Usted desea utilizar niveles libres para otros alimentos a regenerar mientras ya está en marcha el programa de regeneración.

Condiciones previas

Han de cumplirse las siguientes condiciones:

- Además del tiempo de regeneración, los alimentos a regenerar adicionales requieren las mismas condiciones que los alimentos a regenerar del programa que está en marcha en ese momento.
- El programa de regeneración correspondiente se está ejecutando.

Procedimiento

Proceda de la siguiente manera para utilizar los niveles libres durante el proceso de regeneración:

Paso	Procedimiento	Botón
1	Seleccione la función TrayTimer en la página 'Regeneración'. **Resultado:** ▪ La página 'TrayTimer' se abre.	
2	Seleccione un nivel libre. **Resultado:** Se abre el teclado para introducir el tiempo de regeneración para este nivel.	
3	Introduzca el tiempo de regeneración deseado. **Resultado:** ▪ El tiempo de regeneración para este nivel se ejecuta.	
4	Cargue la cámara de cocción y cierre la puerta del aparato. **Resultado:** ▪ En cuanto haya transcurrido el tiempo de regeneración para este nivel suena una señal y aparecerá una indicación señalando de qué nivel pueden extraerse los alimentos regenerados.	
5	Abra la puerta del aparato y extraiga los alimentos regenerados.	

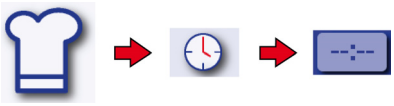
Cancelación anticipada de secuencias del programa

Con ✖ podrá cancelar en todo momento el programa de regeneración para el nivel en cuestión.

Optimización del proceso de trabajo ajustando el funcionamiento permanente

Si desea cocer durante un tiempo prolongado por niveles, recomendamos ajustar el funcionamiento permanente.

Encontrará el funcionamiento permanente seleccionando los siguientes botones, partiendo de la página de inicio:



5.4 Así se trabaja en el modo de emergencia

Manejo del horno mixto en el modo de emergencia

Para que pueda trabajar con su horno mixto a pesar de un error que no pueda eliminarse a corto plazo, el horno dispone de un modo de emergencia.

Este modo le permite operar de forma restringida el aparato a pesar de un defecto. Informe en cualquier caso a su servicio técnico.

En este apartado le enseñamos el manejo del horno mixto en el modo de emergencia.

Contenido

Este apartado contiene los siguientes apartados:

	Página
Secuencia de trabajo básica en el modo de emergencia	82

Secuencia de trabajo básica en el modo de emergencia

Restricciones

Deberán observarse las siguientes restricciones:

- Los tiempos de cocción pueden sufrir una alteración importante. Por este motivo, preste especial atención al proceso de cocción y al estado de cocción de su producto.
- El consumo de agua puede aumentar considerablemente.
- Sólo pueden seleccionarse funciones posibles.

Así se hace

Con su horno mixto el hervido en el modo de emergencia es muy sencillo y sólo consta de estos 5 pasos:

Paso	Procedimiento	Así se hace:
1	El aparato se encuentra en modo de error. **Resultado:** Suena una señal y el código de error se visualiza en el display.	*Eliminación de errores* en la página 131 Contactar con el servicio técnico
2	Confirme el error. **Resultado:** Sólo están disponibles los programas de cocción no afectados por el error.	
3	Cargue el horno mixto e inicie el programa de cocción o el programa de regeneración disponible.	*Cocer* en la página 70 *Regeneración* en la página 77
4	Mientras está funcionando el programa de cocción o el programa de regeneración pueden utilizarse diferentes funciones adicionales.	
5	Extraiga el producto terminado.	

5.5 Trabajar con el libro de recetas

Libro de recetas del horno mixto de convección/vapor

En este apartado le enseñaremos a crear, modificar y administrar recetas de cocción en el libro de recetas.

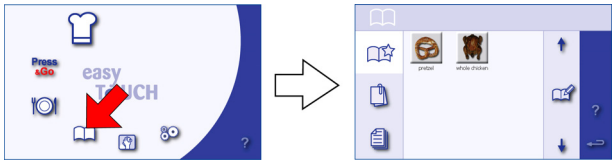
Contenido

Este apartado contiene los siguientes temas:

	Página
Llamar una receta de cocción del libro de recetas	84
Crear receta de cocción	86
Modificar el nombre y la imagen de una receta de cocción	87
Borrar una receta de cocción del libro de recetas	88
Guardar / eliminar una receta de cocción en Favoritos	88
Crear un grupo de recetas de cocción nuevo	90
Modificar el nombre y la imagen de un grupo de recetas de cocción	91
Guardar / eliminar una receta de cocción en un grupo de recetas de cocción	92
Borrar un grupo de recetas de cocción	94

Llamar una receta de cocción del libro de recetas

¡Así accederá a la página 'Favoritos'!



Llamar una receta de cocción desde los favoritos

Proceda de la siguiente manera para llamar una receta de cocción desde los favoritos:

Paso	Página	Procedimiento	Botón
1		Seleccione la receta de cocción deseada, p. ej. "Panecillos". **Resultado:** ▪ Se visualizan los datos de la receta de cocción. ▪ La receta de cocción puede iniciarse.	
2		Si es preciso, al seleccionar la receta de cocción puede desplazarse hacia arriba o abajo.	

¡Así accederá a la página 'Grupos de recetas de cocción'!



Llamar una receta de cocción desde un grupo de recetas de cocción

Proceda de la siguiente manera para llamar una receta de cocción desde un grupo de recetas de cocción:

Paso	Página	Procedimiento	Botón
1		Seleccione grupo de recetas de cocción deseado, p. ej. "Panecillos".	
2		Seleccione la receta de cocción deseada, p. ej. "Panecillos". **Resultado:** ▪ Se visualizan los datos de la receta de cocción. ▪ La receta de cocción puede iniciarse.	
3		Si es preciso, al seleccionar el grupo de recetas de cocción y la receta de cocción puede desplazarse hacia arriba o abajo.	

¡Así accederá a la página 'Recetas de cocción'!



Llamar una receta de cocción de las recetas de cocción guardadas

Proceda de la siguiente manera para llamar una receta de cocción de las recetas de cocción guardadas en el libro de recetas:

Paso	Página	Procedimiento	Botón
1		Seleccione la receta de cocción deseada, p. ej. "Panecillos". **Resultado:** ▪ Se visualizan los datos de la receta de cocción. ▪ La receta de cocción puede iniciarse.	
2		Si es preciso, al seleccionar la receta de cocción puede desplazarse hacia arriba o abajo.	

¿No ha encontrado su receta de cocción?

Si no ha encontrado la receta de cocción deseada en el libro de recetas, esto puede deberse a que aún no se haya importado el libro de recetas correcto. Importe el libro de recetas o hable con su administrador del sistema.

Continúa aquí ...

Siguientes pasos

- Cocer 70
- Regeneración 77

Crear receta de cocción

Crear receta de cocción

Proceda de la siguiente manera para crear una receta de cocción:

Paso	Página	Procedimiento	Botón
1		Introduzca un programa de cocción. Utilice a tal efecto la página 'Cocer'.	
2		Guarde el programa como receta de cocción.	
3		Dé un nombre a la receta de cocción.	
4		Asigne una imagen a la receta de cocción.	
5		Confirme el nombre y la imagen.	

Crear una receta de regeneración

Proceda de la siguiente manera para crear una receta de regeneración:

Paso	Página	Procedimiento	Botón
1		Introduzca un programa de regeneración. Utilice a tal efecto la página 'Regenerar'.	
2		Guarde el programa como receta de regeneración.	
3		Dé un nombre a la receta de regeneración.	
4		Asigne una imagen a la receta de regeneración.	
5		Confirme el nombre y la imagen.	

Continúa aquí ...

Siguientes pasos

- Guardar / eliminar una receta de cocción en Favoritos 88
- Guardar / eliminar una receta de cocción en un grupo de recetas de cocción 92

Modificar el nombre y la imagen de una receta de cocción

¡Así accederá a la página 'Recetas de cocción'!



Modificar el nombre y la imagen de una receta de cocción

Proceda de la siguiente manera para modificar el nombre y la imagen de una receta de cocción:

Paso	Página	Procedimiento	Botón
1		Llame la página 'Administrar recetas de cocción'.	
2		Seleccione la receta de cocción, cuyo nombre e imagen desee modificar.	
3		Llame el teclado.	
4		Introduzca el nombre a través del teclado.	0 9 a z
5		Confirme el valor introducido. Con Esc puede desactivarse el teclado.	
6		Llame la página 'Administrar imágenes'.	
7		Seleccione la fuente de la imagen: Carpeta o dispositivo USB	o
8		Seleccione una imagen.	
9		Confirme la selección.	

Borrar una receta de cocción del libro de recetas

¡Así accederá a la página 'Recetas de cocción'!



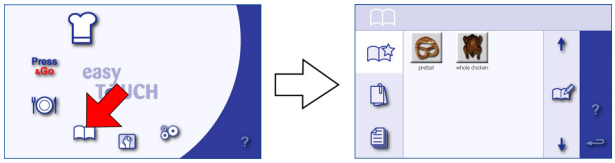
Borrar una receta de cocción del libro de recetas

Proceda de la siguiente manera para borrar una receta de cocción del libro de recetas:

Paso	Página	Procedimiento	Botón
1		Llame la página 'Administrar recetas de cocción'.	
2		Seleccione la receta de cocción que desee borrar del libro de recetas.	
3		Borre la receta de cocción del libro de recetas.	
4		Confirme la eliminación.	

Guardar / eliminar una receta de cocción en Favoritos

¡Así accederá a la página 'Favoritos'!



Guardar una receta de cocción en los favoritos

Proceda de la siguiente manera para guardar una receta de cocción en los favoritos:

Paso	Página	Campo	Procedimiento	Botón
1			Llame la página 'Administrar favoritos'.	
2			Seleccione la receta de cocción que desee agregar a los favoritos.	
3			Agregue la receta de cocción a los favoritos.	
4			Dado el caso, modifique el orden dentro de los favoritos.	o

Eliminar una receta de cocción de los favoritos

Proceda de la siguiente manera para eliminar una receta de cocción de los favoritos:

Paso	Página	Campo	Procedimiento	Botón
1			Llame la página 'Administrar favoritos'.	
2			Seleccione la receta de cocción que desee eliminar de los favoritos.	
3			Elimine la receta de cocción de los favoritos.	

Borrar una receta de cocción del libro de recetas

También puede borrarse una receta de cocción del libro de recetas desde la página 'Administrar favoritos'. A tal efecto, proceda de la siguiente manera:

Paso	Página	Campo	Procedimiento	Botón
1			Llame la página 'Administrar favoritos'.	
2			Seleccione la receta de cocción que desee borrar del libro de recetas.	
3			Borre la receta de cocción del libro de recetas.	
4			Confirme la eliminación.	

Crear un grupo de recetas de cocción nuevo

¡Así accederá a la página 'Grupos de recetas de cocción'!



Crear un grupo de recetas de cocción nuevo

Proceda de la siguiente manera para crear un grupo de recetas de cocción nuevo:

Paso	Página	Procedimiento	Botón
1		Llame la página 'Administrar grupo de recetas de cocción'.	
2		Llame la página 'Crear grupo de recetas de cocción'.	
3		Dé un nombre al grupo de recetas de cocción.	
4		Asigne una imagen al grupo de recetas de cocción.	
5		Confirme el nombre y la imagen.	

Continúa aquí ...

Siguientes pasos

Guardar / eliminar una receta de cocción en un grupo de recetas de cocción.....92

Modificar el nombre y la imagen de un grupo de recetas de cocción

¡Así accederá a la página 'Grupos de recetas de cocción'!



Modificar el nombre y la imagen de un grupo de recetas de cocción

Proceda de la siguiente manera para modificar el nombre y la imagen de un grupo de recetas de cocción:

Paso	Página	Campo	Procedimiento	Botón
1			Llame la página 'Administrar grupo de recetas de cocción'.	
2			Seleccione el grupo de recetas de cocción, cuyo nombre e imagen desee modificar.	
3			Llame la página 'Editar grupo de recetas de cocción'.	
4			Llame el teclado.	
5			Introduzca el nombre a través del teclado.	0 9 a z
6			Confirme el valor introducido. Con Esc puede desactivarse el teclado.	
7			Llame la página 'Administrar imágenes'.	
8			Seleccione la fuente de la imagen: Carpeta o dispositivo USB	o
9			Seleccione una imagen.	
10			Confirme la selección.	

Guardar / eliminar una receta de cocción en un grupo de recetas de cocción

¡Así accederá a la página 'Grupos de recetas de cocción'!



Guardar una receta de cocción en un grupo de recetas de cocción

Proceda de la siguiente manera para guardar una receta de cocción en un grupo de recetas de cocción:

Paso	Página	Campo	Procedimiento	Botón
1			Llame la página 'Administrar grupo de recetas de cocción'.	
2			Seleccione el grupo de recetas de cocción al que desee agregar una receta de cocción.	
3			Llame la página 'Editar grupo de recetas de cocción'.	
4			Seleccione la receta de cocción que desee agregar al grupo de recetas de cocción.	
5			Agregue la receta de cocción al grupo de recetas de cocción.	
6			Dado el caso, modifique el orden dentro del grupo de recetas de cocción.	o

Eliminar una receta de cocción del grupo de recetas de cocción

Proceda de la siguiente manera para eliminar una receta de cocción de un grupo de recetas de cocción:

Paso	Página	Campo	Procedimiento	Botón
1			Llame la página 'Administrar grupo de recetas de cocción'.	
2			Seleccione el grupo de recetas de cocción del que desee eliminar una receta de cocción.	
3			Llame la página 'Editar grupo de recetas de cocción'.	
4			Seleccione la receta de cocción que desee borrar del grupo de recetas de cocción.	
5			Elimine la receta de cocción del grupo de recetas de cocción.	

Borrar una receta de cocción del libro de recetas

También puede borrarse una receta de cocción del libro de recetas desde la página 'Administrar grupo de recetas de cocción'. A tal efecto, proceda de la siguiente manera:

Paso	Página	Campo	Procedimiento	Botón
1			Llame la página 'Administrar grupo de recetas de cocción'.	
2			Seleccione la receta de cocción que desee borrar del libro de recetas.	
3			Borre la receta de cocción del libro de recetas.	
4			Confirme la eliminación.	

Borrar un grupo de recetas de cocción

¡Así accederá a la página 'Grupos de recetas de cocción'!



Borrar un grupo de recetas de cocción

Proceda de la siguiente manera para borrar un grupo de recetas de cocción:

Paso	Página	Campo	Procedimiento	Botón
1			Llame la página 'Administrar grupo de recetas de cocción'.	
2			Seleccione el grupo de recetas de cocción que desee eliminar.	
3			Elimine el grupo de recetas de cocción.	
4			Confirme la eliminación.	

6 Trabajar con el mini 2in1

La pantalla táctil mini 2in1 y sus botones

En este apartado le explicamos las particularidades del manejo del horno mixto mini 2in1 y le presentamos la estructura básica de las páginas de la pantalla táctil mini 2in1.

Casi todas las páginas descritas en el capítulo *Estructura de las páginas de la pantalla táctil* en la página 32 son idénticas a las del mini 2in1 en cuanto a sus funciones; sólo se distinguen por las funciones adicionales descritas en *mini 2in1 easyTOUCH: Estructura de las páginas de la pantalla táctil mini 2in1* en la página 98.

Sólo en las páginas 'Ajustes - Generalidades' hay funciones adicionales en el mini 2in1. Por este motivo describimos detalladamente la página 'Ajustes - Generalidades' para el mini 2in1.

Contenido

Este capítulo contiene los siguientes temas:

	Página
Trabajar con el mini 2in1	96
Estructura de las páginas de la pantalla táctil mini 2in1	98
Página 'Ajustes - Generalidades' para el mini 2in1	100

Trabajar con el mini 2in1

Funciones del mini 2in1

Su horno mixto mini 2in1 dispone de dos cámaras de cocción, que pueden operarse de forma independiente entre sí. Esto significa que las dos cámaras de cocción pueden funcionar al mismo tiempo en diferentes programas de cocción o incluso en el modo easyTOUCH y en el modo easySystem. Las dos cámaras de cocción se manejan a través de la misma pantalla táctil.

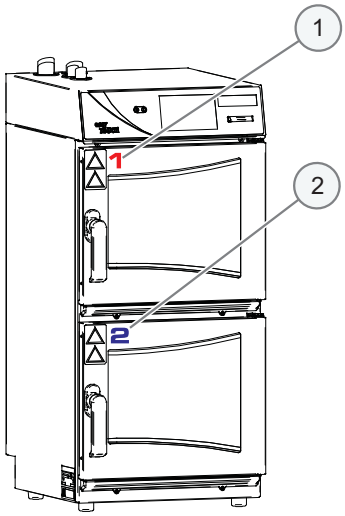
Las secuencias de trabajo básicas para el hervido, la regeneración y en el modo easySystem son idénticas a las secuencias de trabajo en un aparato de sobremesa mini. Su mini 2in1 funciona como si dispusiera de dos aparatos de sobremesa mini uno al lado del otro.

Sin embargo, no podrá al mismo tiempo cocer en una cámara de cocción y limpiar la otra cámara porque habría peligro de contaminación de los alimentos.

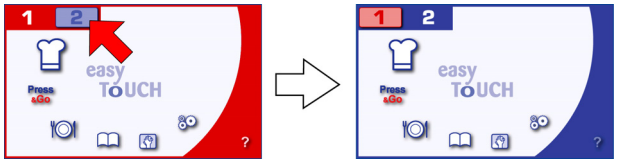
Otras particularidades en el manejo resultan del hecho de que sólo se dispone de una pantalla táctil para ambas cámaras de cocción. Por lo tanto, es necesario conmutar de una cámara de cocción a otra.

Señalización de las cámaras de cocción

Las cámaras de cocción están señalizadas en color rojo y azul. La siguiente tabla muestra las señalizaciones en el aparato y en la pantalla táctil:

Cámara de cocción	Señalización en el aparato	Señalización en la pantalla táctil	Figura
1	Cifra roja (1)	Marco rojo alrededor de la indicación	 OES 6.06 mini 2in1
2	Cifra azul (2)	Marco azul alrededor de la indicación	

Así se conmuta la pantalla táctil de la cámara de cocción 1 a la cámara de cocción 2



Comportamiento de la pantalla táctil durante la conmutación

La pantalla táctil se comporta de la siguiente manera durante la conmutación:

- Tras la conmutación a otra cámara de cocción, la pantalla táctil siempre visualiza la última página que se mostraba en relación con dicha cámara de cocción.
  Ejemplo: Usted se encontraba en la cámara de cocción 1 en la página 'Hervir' y ha iniciado un programa de cocción en la misma. Seguidamente ha conmutado a la cámara de cocción 2, donde ha llamado la página 'Regeneración'. Al volver a conmutar a la cámara de cocción 1 de nuevo accederá directamente a la página 'Hervir'.
- Si conmuta de la cámara de cocción 1 a la cámara de cocción 2 mientras se ejecuta un programa de cocción en la cámara de cocción 1, se mostrarán los datos de estado de dicho programa de cocción en el botón 'Cámara de cocción 1' (véase *Estructura de las páginas de trabajo mini 2in1* en la página 98).
- En el caso de determinados eventos, la pantalla táctil conmuta automáticamente a la otra cámara de cocción. Usted puede preajustar con qué eventos deberá ocurrir esto (véase *Página 'Generalidades' para mini 2in1* en la página 100, ficha 'Navegación').
- Desde la página 'Ajustes' y desde todas sus subpáginas no puede conmutarse a la otra cámara de cocción.

Configuración de los ajustes en el mini 2in1

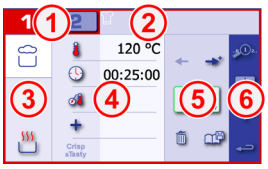
Para la configuración de los ajustes hay las siguientes particularidades en el mini 2in1:

- Los ajustes siempre se configuran para ambas cámaras de cocción.
- Para poder ajustar todas las funciones de la página 'Ajustes', la pantalla táctil debe haber mostrado su página de inicio en relación con la otra cámara de cocción antes de la conmutación. En caso contrario no estarán disponibles todas las funciones en la página 'Ajustes'.
- Desde la página 'Ajustes' y desde todas sus subpáginas no puede conmutarse a la otra cámara de cocción.

Estructura de las páginas de la pantalla táctil mini 2in1

Estructura de las páginas de la pantalla táctil mini 2in1 para el trabajo diario

La siguiente figura muestra, a título representativo para todas las páginas para el trabajo diario, la estructura de la página 'Cocer'. En las áreas de las páginas encontrará las siguientes funciones:

Nº	Denominación	Función	Figura
1	Zona de encabezado mini 2in1	Siempre: ▪ Indica qué cámara de cocción se muestra actualmente en la pantalla táctil, señalizada adicionalmente con un marco rojo (cámara de cocción 1) o un marco azul (cámara de cocción 2) alrededor de la indicación. ▪ Botón para la selección de la cámara de cocción que deba visualizarse en la pantalla táctil. Mientras se ejecuta el programa de cocción en la cámara de cocción que no se visualiza actualmente: ▪ En el botón "Indicación del estado del programa de cocción de la cámara de cocción no activa/visualizada".	
2	Zona de encabezado	Siempre: ▪ Indicación de la página en la que se encuentra. Mientras se ejecuta el programa de cocción en la cámara de cocción que se visualiza actualmente: ▪ indicación del tiempo de cocción restante, del tiempo de regeneración restante o de la temperatura corazón.	
3	Selección básica	Selección del programa de cocción básico o del programa de regeneración básico	
4	Entrada de datos	Entrada de temperatura, hora, etc.	
5	Programa	Arranque/parada del programa	
	Administración	Diferentes funciones	
6	Área de navegación	▪ Funciones globales para todas las páginas ▪ Diferentes funciones	

Botones globales para todas las páginas, para seleccionar la cámara de cocción

En la zona de encabezado del mini 2in1 hay unos botones, que están disponibles en cada página, para conmutar la pantalla táctil a la otra cámara de cocción:

Botón	Significado	Función
Zona de encabezado mini 2in1		
	Seleccionar la cámara de cocción 1	Conmuta la pantalla táctil a la cámara de cocción 1.
	Seleccionar la cámara de cocción 2	Conmuta la pantalla táctil a la cámara de cocción 2.

Botones globales para todas las páginas y su función

Los botones individuales se explican por separado para cada página.

En el área de navegación hay botones con un significado global para todas las páginas:

Botón	Significado	Función
Área de navegación		
	Salir de la página	En las páginas principales: Regresa a la página de inicio.
	Cancelar	En las páginas de entrada: Cancela la entrada.
	Ayuda	Llama la ayuda.

Indicadores del estado del programa de cocción de la cámara de cocción no visualizada actualmente

Una serie de indicadores se utilizan en el mini 2in1 para indicar el estado del programa de cocción de la cámara de cocción no visualizada actualmente en la pantalla táctil. Estos indicadores se describen en la siguiente tabla a título de ejemplo para el caso en el que la cámara de cocción 1 no se visualice actualmente en la pantalla táctil. Lo mismo rige análogamente para el caso contrario.

Los indicadores tienen el siguiente significado:

Indicador	Significado	Descripción
Zona de encabezado mini 2in1		
	Estado de la cámara de cocción 1	Dependiendo del programa de cocción y del estado actual en la cámara de cocción 1, indicación de: ▪ Estado del precalentamiento en forma de un termómetro ▪ Criterios de desconexión, es decir, tiempo de cocción, tiempo de regeneración o temperatura corazón ajustados ▪ Tiempo de cocción restante o tiempo de regeneración restante ▪ Temperatura corazón actual, temperatura de cocción ajustada
	Final del programa de cocción en la cámara de cocción 1	El programa de cocción en la cámara de cocción 1 ha finalizado.
	Cámara de cocción 1 no seleccionable	La pantalla táctil no puede conmutarse a la cámara de cocción 1.
Parpadeo	Acción requerida	En la cámara de cocción no visualizada actualmente se requiere una acción, ha terminado una receta, ha terminado la limpieza o se ha producido un error.

Indicadores de página y su significado

Los indicadores de página son las representaciones invertidas de los botones con los que se llaman las páginas en cuestión. En la siguiente tabla, estos indicadores están representados a título de ejemplo, pero no en su totalidad.

Los indicadores tienen el siguiente significado:

Indicador	Significado	Descripción
Zona de encabezado		
	Página 'Cocer'	La página 'Cocer' está seleccionada.
	Página 'Press&Go'	La página 'Press&Go' está seleccionada.
	Página 'Regenerar'	La página 'Regenerar' está seleccionada.
	Página 'Limpiar'	La página 'Limpiar' está seleccionada.

Estructura de las páginas del libro de recetas mini 2in1

Las páginas del libro de recetas se distinguen de las páginas del libro de recetas de los aparatos de sobremesa mini (véase *Libro de recetas* en la página 44) por los botones para seleccionar la cámara de cocción y los indicadores del estado del programa de cocción de la cámara de cocción no visualizada actualmente. Todas las demás funciones son idénticas.

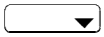
▶ Página 'Ajustes - Generalidades' para el mini 2in1

¡Así accederá a la página 'Ajustes - Generalidades'!



Ficha 'Generalidades'

La ficha 'Generalidades' contiene las siguientes funciones:

Tipo de menú	Significado	Función
	Libro de recetas	Selección del libro de recetas
	Número de niveles	Selección del número de niveles utilizables
	Unidad de temperatura	Selección de °C o °F como unidad de temperatura

Ficha 'Control de alimentos'

La ficha 'Control de alimentos' contiene las siguientes funciones:

Tipo de menú	Significado	Función
(−) (...) (+)	Tiempo de precalentamiento (s)	Entrada del tiempo de precalentamiento: ▪ Tiempo de mantenimiento tras alcanzar la temperatura de precalentamiento
(−) (...) (+)	Tolerancia de precalentamiento (°C)	Entrada de la tolerancia de la temperatura de precalentamiento: ▪ La temperatura de precalentamiento se considera alcanzada a, p. ej., 20 °C o menos
(−) (...) (+)	Intervalo de temp HACCP (s)	Entrada del intervalo de transmisión de datos HACCP: ▪ p. ej. transmisión de datos cada 120 s
(−) (...) (+)	Tiempo máx. de fallo (s)	Entrada del tiempo máximo del apagón, antes de que se avise que el producto está estropeado

Ficha 'Limpieza'

La ficha 'Limpieza' contiene las siguientes funciones:

Tipo de menú	Significado	Función
☑	▪ Nivel 1 - Suciedad ligera ▪ Nivel 2 - Suciedad media ▪ Nivel 3 - Suciedad fuerte ▪ Nivel 4 - Suciedad muy fuerte	Selección del (de los) nivel (niveles(de limpieza que deba(n) estar disponible(s) en la página 'Limpiar'
...	Temperatura AutoClean (60°C - 100°C)	Entrada de la temperatura de la limpieza completamente automática en caso de utilizar productos de limpieza distintos a los originales
...	Dosificación Productos de limpieza (1 - 10)	Entrada de la dosificación de los productos de limpieza en caso de utilizar productos de limpieza distintos a los originales

Ficha 'Navegación'

La ficha 'Navegación' contiene las siguientes funciones:

Tipo de menú	Significado	Función
☑	Receta / nivel finalizada	Selección de la función de conmutación: ▪ Cuando una receta está terminada, la pantalla táctil conmuta automáticamente a la cámara de cocción correspondiente Esta función está preajustada de fábrica.
☑	Error ocurrido	Selección de la función de conmutación: ▪ Si se produce un error, la pantalla táctil conmuta automáticamente a la cámara de cocción correspondiente
☑	Limpieza finalizada	Selección de la función de conmutación: ▪ Una vez finalizada la limpieza, la pantalla táctil conmuta automáticamente a la cámara de cocción correspondiente

7 Programas de cocción de su horno mixto de convección/vapor

Programas de cocción

Su horno mixto de convección/vapor le ofrece los siguientes programas de cocción básicos preajustados:
- Cocer al vapor
- Vapor caliente
- Aire caliente
- Regeneración

Sobre la base de estos programas de cocción básicos pueden cocerse todos los tipos de alimentos con una alta calidad y un ahorro de tiempo.

Además de los programas de cocción básicos, su horno mixto ofrece una serie de programas de cocción especiales, basados en los tipos de cocción básicos:
- Cocción a baja temperatura, adecuada para la cocción biológica con poco oxígeno y la cocción nocturna
- Cocción Delta-T
- Cook & Hold
- La cocción nocturna
- ecoCooking

En combinación con todos los programas de cocción básicos y especiales, puede utilizarse la función de la medición de la temperatura corazón; en algunos programas de cocción especiales, p. ej. la cocción al vacío, es obligatorio usarla.

Ventajas generales de su horno mixto de convección/vapor

En todos los tipos de cocción usted se beneficiará de las siguientes ventajas:
- Usted siempre obtiene un clima óptimo en la cámara de cocción.
- Los aromas no se transmiten, incluso si cuece diferentes alimentos en una sola carga.
- No es necesario introducir manualmente los valores de humedad.

Desarrollo de recetas de cocción propias

Usted puede combinar los programas de cocción básicos y especiales, dado el caso en combinación con la medición de la temperatura corazón, en unas recetas de cocción propias de uno o varios niveles, guardarlos en el libro de recetas y bajo Press&Go, y volver a llamarlos.

En este apartado, le ofrecemos pautas genéricas para aplicar los programas de cocción a los requerimientos especiales de sus productos. Naturalmente, la configuración de sus propias recetas de cocción depende de usted y de sus clientes.

Contenido

Este capítulo contiene los siguientes temas:

	Página
Cocer al vapor	103
Vapor caliente	105
Aire caliente	106
Regeneración	107
Medición de la temperatura corazón	108
Cocción Delta-T	110
ecoCooking	112
La cocción nocturna	113

Cocer al vapor

Rango de temperatura

Con el programa de cocción "Cocer al vapor" se trabaja en el rango de temperatura de 30 °C a 120 °C.

Dependiendo de la temperatura se distingue entre:
- Vapor bio (30 - 99°C)
- Vapor (100°C)
- Vapor rápido (101 - 120°C)

Aplicación

El programa "Cocer al vapor" es adecuado para los siguientes tipos de cocción:
- Cocer
- Cocer al vapor
- Blanquear
- Escalfar
- Conservar

Programas especiales en los que se emplea la "cocción al vapor" son:
- La cocción biológica con poco oxígeno
- La cocción a baja temperatura
- La cocción nocturna

Ventajas de cocer al vapor a 100 °C

Usted se beneficia de las siguientes ventajas:
- La cocción al vapor protege especialmente las vitaminas, los minerales y las sustancias vegetales secundarias, tales como colorantes y materia fibrosa.
- El trabajo es rápido porque el vapor siempre está a su disposición.

Ejemplos de aplicación para cocer al vapor a 100 °C

El programa de cocción es adecuado, por ejemplo para:
- Verduras
- Arroz
- Pasta de sémola de trigo duro
- Albóndigas
- Albondiguillas
- Nockerl (albóndigas típicas de Austria)
- Patatas

Ventajas de la cocción al vapor bio entre 30 °C y 99 °C

Usted se beneficia de las siguientes ventajas:
- La preparación de los alimentos es especialmente cuidadosa.
- Se evita la rotura de pieles y tripas al hervir o calentar salchichas.
- Se obtiene una calidad óptima en alimentos sensibles, tales como tarrinas, galantinas, flanes, albóndigas rellenas y en alimentos dietéticos.
- Gracias a una cocción a la temperatura precisa, la albúmina se coagula óptimamente (p. ej. en el caso de pescado).

Ejemplos de aplicación para la cocción al vapor bio entre 30 °C y 99 °C

El programa de cocción es adecuado, por ejemplo para:
- Filete de pescado
- Tarrinas
- Galantinas
- Flanes
- Rellenos
- Albondiguillas
- Crème Caramel

Ventajas de la cocción al vapor rápida entre 101 °C y 120 °C

Usted se beneficia de las siguientes ventajas:
- Se gana tiempo

Ejemplos de aplicación para la cocción al vapor rápida entre 101 °C y 120 °C

El programa de cocción es adecuado para alimentos insensibles, tales como:
- Patatas hervidas con piel
- Remolacha
- Colinabo
- Legumbres
- Col

Además, el programa de cocción es especialmente adecuado para alimentos para los que se desea una cocción al vapor con un ligero dorado, p. ej.
- Filetes de ternera rellenos
- Rollitos de repollo
- Gulasch de ternera

Vapor caliente

Rango de temperatura

Con el programa de cocción "Vapor caliente" se trabaja en el rango de temperatura de 100 °C a 250 °C.

Aplicación

El programa de cocción "Vapor caliente" es adecuado para todos los alimentos en los que se agrega manualmente humedad o vapor en el método de cocción tradicional, como p. ej.
- en el asado de cerdo vertiendo agua por encima
- en pasteles de hojaldre para que suban bien

Ventajas

Usted se beneficia de las siguientes ventajas:
- Los alimentos no se secan
- Los productos de panadería, tales como la masa con levadura, el hojaldre y la masa de pan suben óptimamente al hornear
- Si es necesario podrá deshumidificar la cámara de cocción (función Crisp&Tasty) y así obtendrá un producto jugoso y crujiente con un dorado óptimo y regular
- Transmisión de energía muy rápida

Manejo óptimo del programa de cocción

Preste atención a lo siguiente:
- En general, frente a los métodos de cocción tradicionales, reduzca la temperatura de la cámara de cocción al menos en un 10 % hasta un 20 % para evitar importantes pérdidas de cocción.

Ejemplos de aplicación

El programa de cocción es adecuado para:
- Trozos de carne bien cocidos
- Aves (pato, ganso)
- Platos al gratén y suflés
- Productos de panadería como hojaldre, barras baguete, etc.
- Tarta de queso
- Estrúdel de manzana

Aire caliente

Rango de temperatura

Con el programa de cocción "Aire caliente" se trabaja en el rango de temperatura de 30 °C a 250 °C.

Aplicación

El programa de cocción "Aire caliente" siempre es adecuado cuando no se necesita humedad, como p. ej. para:
- Asar
- Asar (huesos)
- Hornear
- Asar a la parrilla
- Gratinar

Ventajas

Usted se beneficia de las siguientes ventajas:
- Si es necesario podrá deshumidificar la cámara de cocción y obtendrá un producto crujiente con un dorado regular.
- En productos de panadería, gracias a la deshumidificación (función Crisp&Tasty) obtendrá una costra fina.

Manejo óptimo del programa de cocción

Preste atención a lo siguiente:
- En general, frente a los métodos de cocción tradicionales, reduzca la temperatura de la cámara de cocción al menos en un 10 % hasta un 20 % para evitar importantes pérdidas de cocción.

Ejemplos de aplicación

El programa de cocción es adecuado para:
- Carne de cocción corta, p. ej. bistecs y medallones
- Snacks sin grasa para comer con los dedos
- Preparación de platos al gratén
- Fritura alternativa de productos a base de patata (patatas fritas sin grasa), etc.
- Tarta de fruta

Regeneración

Aplicación

El programa de cocción "Regeneración" es adecuado para la regeneración de alimentos que ya están preparados en platos, fuentes o en recipientes GN.

Rango de temperatura y tiempo de regeneración

El tiempo y la temperatura de regeneración dependen del producto, del grosor de capa y de la cantidad de platos o recipientes GN que deban regenerarse (ver los valores orientativos más adelante en este apartado).

Ventajas

Usted se beneficia de las siguientes ventajas:
- Concepto Cook & Chill: los alimentos se preparan con calma cuando hay poco trabajo y se disponen en frío sobre platos o fuentes.
- Puede regenerarse una cantidad discrecional de platos bajo demanda.
- Los platos preparados no se secan durante la regeneración.
- En los platos no se forman agua condensada ni bordes secos.
- Una regeneración mixta de plato y recipiente GN es posible.

Manejo óptimo del programa de cocción

Preste atención a lo siguiente:
- Componentes de alimentos compactos, tales como albóndigas/albondiguillas, filetes rellenos o suflés requieren un tiempo de regeneración más largo que, por ejemplo, lonchas de carne asada, guarniciones de verdura, arroz o patatas en cuartos o torneadas.
- Evite que los componentes se solapen mucho y que se dispongan a diferentes alturas.
- Coloque la carne y el pescado sobre una base de arroz o algo similar para que se regenere uniformemente y no se adhiera al plato.
- Cueza previamente sus alimentos en un 80 %, es decir, ase previamente p. ej. la carne 'poco hecha' si desea que esté cocida 'en su punto' después de la regeneración.
- Elimine la grasa de las verduras, el arroz y la pasta antes de la regeneración.
- Agregue las salsas a los platos después de la regeneración.

Ejemplos de aplicación

El programa de regeneración es adecuado para:
- casi todo tipo de platos

Valores orientativos para la regeneración

Observe las siguientes reglas para la regeneración:
- Precaliente siempre el horno mixto de convección/vapor.
- Después de cada proceso de regeneración, vuelva a calentarlo a la temperatura de precalentamiento. Una vez alcanzada la temperatura de precalentamiento podrá volver a regenerar inmediatamente.

Medición de la temperatura corazón

Principio

En la medición de la temperatura corazón, la duración del proceso de cocción se controla a través de la temperatura corazón del alimento y no a través del tiempo.

La medición de la temperatura corazón puede utilizarse en combinación con todos los programas de cocción básicos.

Aplicación

La medición de la temperatura corazón es especialmente aconsejable para la cocción de asados de larga elaboración y para la cocción en su punto justo (en su punto, poco hecho, etc.)

Ventajas

Usted se beneficia de las siguientes ventajas:

- Independientemente del tamaño y del peso del asado, el punto de cocción es exacto. De esta forma siempre está garantizada la máxima calidad.
- No hay que invertir energía ni tiempo en supervisar y comprobar el grado de cocción.
- La sonda multipunto mide en varios puntos a lo largo de la punta de la sonda y detecta automáticamente la temperatura corazón medida más fría como centro de la pieza de carne. La sonda multipunto reduce pinchazos erróneos y simplifica el manejo.
- En combinación con los programas de cocción obtendrá una ganancia de cocción de hasta un 50 %.

Manejo óptimo del tipo de cocción

Preste atención a lo siguiente:

- Al seleccionar la temperatura corazón final, tenga en cuenta que los asados de larga elaboración siguen cociéndose en el centro después de extraerlos del horno mixto de convección/vapor.
- Una vez finalizada la cocción, el asado de larga elaboración deberá extraerse inmediatamente del horno mixto y enfriarse bruscamente. Así se evita una cocción excesiva.

Valores orientativos para la temperatura corazón

Observe los siguientes valores orientativos:

Alimento	Cocción	Temperatura corazón
Carne de ternera		
Solomillo de ternera, rosbif	En su punto	50 - 54 □
Estofado de ternera	Bien cocido	82 - 90 □
Filetes rellenos, buey cocido con verduras	Bien cocido	82 - 95 °C
Carne de ternera blanca		
Lomo de ternera blanca	En su punto	54 - 58 °C
Pecho, espaldilla de ternera blanca	Bien cocido	75 - 80 °C
Pierna de ternera blanca	Bien cocido	76 - 78 °C
Carne de cerdo		
Lomo de cerdo	En su punto	68 - 72 °C
Cuello de cerdo	En su punto	68 - 72 °C
Panceta de cerdo, codillo	Bien cocido	72 - 78 °C
Chuleta de Sajonia	En su punto	65 - 68 °C
Cordero		
Pierna de cordero	En su punto	54 - 64 °C
Lomo de cordero	En su punto	52 - 56 °C
Aves		
Pollo entero	Bien cocido	75 - 82 °C
Pechuga de pollo	Bien cocido	75 - 77 °C
Muslo de pollo	Bien cocido	75 - 82 °C
Pescado		
Rodajas de salmón	En su punto	63 - 65 °C

Cocción Delta-T

Principio

La cocción ΔT es un programa de cocción en el que la temperatura de la cámara de cocción aumenta en función de la temperatura corazón. Siempre hay que trabajar con la sonda de temperatura corazón.

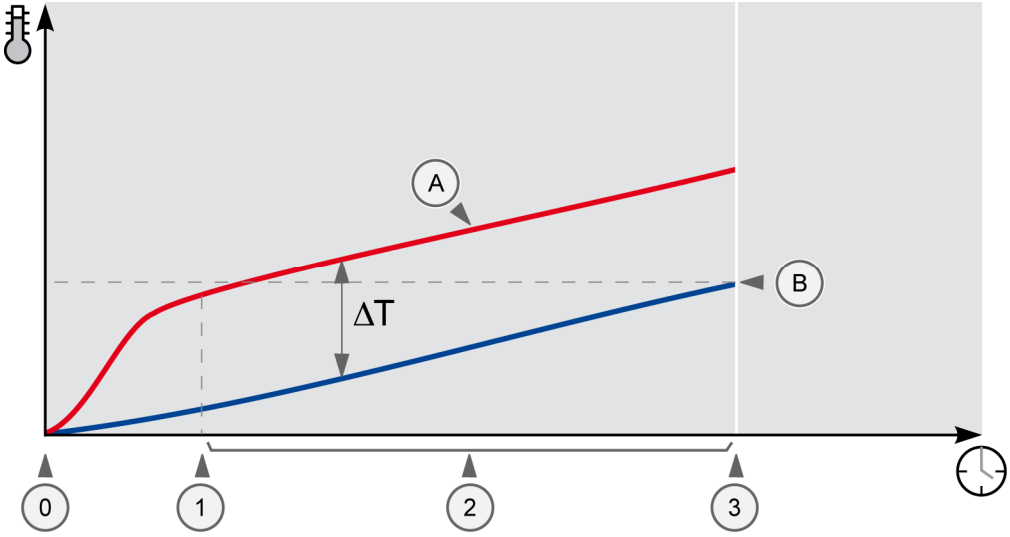
Programa de cocción Delta-T

Los datos del programa se introducen a través de la página 'Cocer'. Han de introducirse los siguientes valores:

Botón	Significado	Función
	Temperatura Δ	Determina la temperatura de la cámara de cocción en función de la temperatura corazón.
	Temperatura corazón	Al alcanzarse este valor finaliza el programa de cocción.

Proceso de cocción

La siguiente figura muestra el proceso de cocción:



Nº	Significado	Descripción
Ⓐ	Temperatura en la cámara de cocción	Desarrollo de la temperatura en la cámara de cocción
Ⓑ	Temperatura corazón	Valor introducido de la temperatura corazón

Nº	Significado	Descripción	Temperatura en la cámara de cocción Ⓐ
0	Inicio Fase 1	Inicio del programa: La temperatura corazón y la temperatura de la cámara de cocción aumentan.	Fase de calentamiento
1	Final Fase 1	La temperatura de la cámara de cocción equivale a la suma de la temperatura Δ y la temperatura corazón actual.	 +  actual
2	Fase 2	La temperatura de la cámara de cocción sigue aumentando, de acuerdo con la temperatura corazón actual, hasta que ésta haya alcanzado el valor preestablecido.	 +  actual
3	Final Fase 2	Final del programa: Se ha alcanzado la temperatura corazón Ⓑ.	 + 

Aplicación

La cocción ΔT es especialmente adecuada para elaborar cuidadosamente jamón cocido, pescado entero, galantinas y huevo cuajado.

Ventajas

Usted se beneficia de las siguientes ventajas:
- La carne queda jugosa y tierna, y merma menos.
- Si utiliza la preselección del tiempo de arranque, con la cocción ΔT podrá aprovechar horarios de poco funcionamiento (por ejemplo las horas nocturnas).

Manejo óptimo del tipo de cocción

Preste atención a lo siguiente:
- Cuanto más alta la temperatura Δ, mayor la pérdida de peso y más intenso el dorado del alimento.

ecoCooking

Principio

ecoCooking es un programa de cocción que consiste de una fase de precocción y una fase de cocción final.

En recetas de cocción de un paso, la fase de precocción dura hasta alcanzarse un tiempo de cocción o una temperatura corazón determinados. En recetas de cocción de varios pasos, la fase de precocción se sitúa como paso independiente o en varios pasos antes de la fase de cocción final. En el ecoCooking, gracias a una inteligente técnica de impulsos se reduce la demanda energética en un 25 % con la misma duración de cocción.

En recetas de cocción de un paso se predeterminan:

- un programa de cocción: aire caliente o vapor caliente
- la función especial ecoCooking
- un tiempo de cocción o una temperatura corazón nominal

En recetas de cocción de varios pasos se predeterminan:

- una fase de precocción en uno o varios pasos, cada uno con:
  - un programa de cocción: aire caliente, vapor caliente o cocción al vapor
  - dado el caso, funciones especiales (excepto ecoCooking)
  - un tiempo de cocción o una temperatura corazón nominal
- una fase de cocción final en uno o varios pasos, cada uno con:
  - un programa de cocción: aire caliente o vapor caliente
  - la función especial ecoCooking
  - un tiempo de cocción o una temperatura corazón nominal
- dado el caso, pasos de cocción adicionales

Aplicación

El ecoCooking puede utilizarse razonablemente para los siguientes trabajos:

- Productos con un tiempo de cocción total superior a 30 minutos
- Asados grandes con medición de la temperatura corazón

Ventajas en programas de cocción de un paso

Usted se beneficia de las siguientes ventajas:

- En la fase de precocción, la cocción se realiza con métodos estándar para transmitir el calor rápidamente al producto.
- En la fase de cocción final, en gran medida se aprovecha el calor existente de la cámara de cocción y del producto para terminar de cocer el producto exactamente en su punto.

  Esto significa:
  - Usted obtiene un potencial de ahorro energético de hasta el 25 %
  - Usted no alarga el tiempo de cocción
  - El alimento rinde más (poca pérdida de masa)

La cocción nocturna

Principio

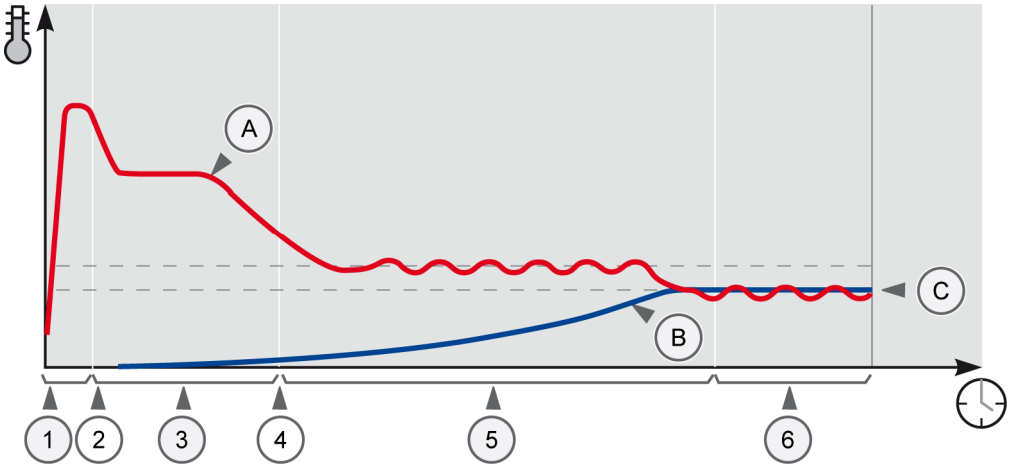
La cocción nocturna es un programa de larga duración que consta de varios pasos de cocción y de una fase de mantenimiento final para madurar el producto.

Se predeterminan

- un programa de cocción: cocción nocturna EN SU PUNTO, cocción nocturna BIEN HECHO o cocción nocturna HERVIR

El proceso de cocción "Cocción nocturna EN SU PUNTO" y "Cocción nocturna BIEN HECHO"

La siguiente figura muestra el proceso de cocción:



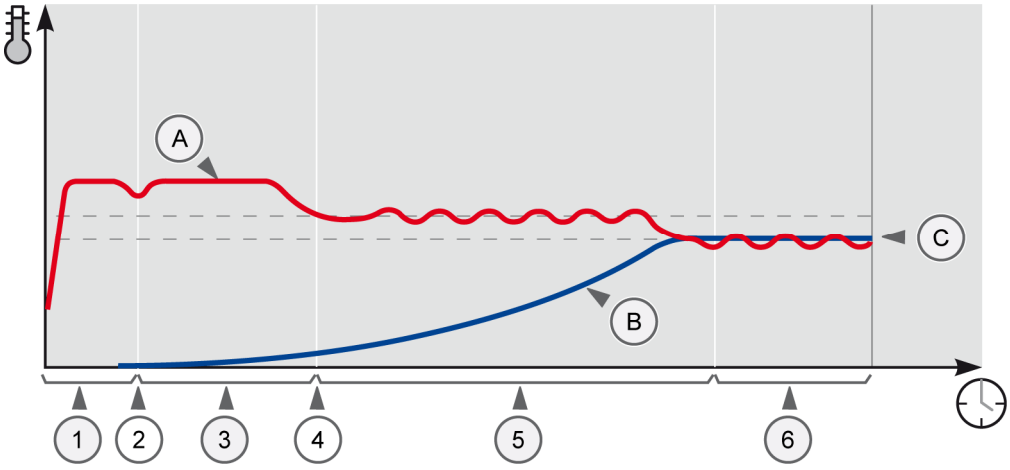
Nº	Significado	Descripción
Ⓐ	Temperatura en la cámara de cocción	Desarrollo de la temperatura en la cámara de cocción
Ⓑ	Temperatura corazón real	Evolución de la temperatura corazón en el producto
Ⓒ	Temperatura de mantenimiento	Temperatura corazón final

Nº	Significado	Descripción	Temperatura de la cámara de cocción Ⓐ	
			BIEN HECHO	EN SU PUNTO
1	Precalentar	La cámara de cocción se precalienta. La temperatura de la cámara de cocción aumenta. Tiempo de mantenimiento de 2 minutos.	150□	150□
2	Carga	Cargar la cámara de cocción. También es posible una carga mixta.		
3	Fase de dorado previo	El producto se dora previamente durante 10 minutos.	130□	130□
4	Reducción de temperatura	La temperatura de la cámara de cocción se reduce. El intervalo de tiempo depende del producto.		
5	Fase de maduración	Fase de maduración del producto hasta alcanzarse la temperatura corazón final.	78□	65□

			Temperatura de la cámara de cocción Ⓐ	
6	Tiempo de mantenimiento	Fase de mantenimiento durante máx. 15 horas	72□	52□

El proceso de cocción "Cocción nocturna HERVIR"

La siguiente figura muestra el proceso de cocción:



Nº	Significado	Descripción
Ⓐ	Temperatura en la cámara de cocción	Desarrollo de la temperatura en la cámara de cocción
Ⓑ	Temperatura corazón real	Evolución de la temperatura corazón en el producto
Ⓒ	Temperatura de mantenimiento	Temperatura corazón final

Nº	Significado	Descripción	Temperatura de la cámara de cocción Ⓐ
1	Precalentar	La cámara de cocción se precalienta. La temperatura de la cámara de cocción aumenta. Tiempo de mantenimiento de 2 minutos.	100□
2	Carga	Cargar la cámara de cocción. También es posible una carga mixta.	
3	Fase de prehervido	El producto se hierve previamente durante 10 minutos.	100□
4	Reducción de temperatura	La temperatura de la cámara de cocción se reduce. El intervalo de tiempo depende del producto.	
5	Fase de maduración	Fase de maduración del producto hasta alcanzarse la temperatura corazón final.	80□
6	Tiempo de mantenimiento	Fase de mantenimiento durante máx. 15 horas	72□

Aplicación

Mucho antes de que necesite el alimento terminado, podrá aprovechar horarios de poco funcionamiento y preparar alimentos de forma muy cuidadosa, por ejemplo de noche.

La cocción nocturna puede utilizarse para los siguientes productos:
- Cocción nocturna EN SU PUNTO: especialmente adecuada para rosbif
- Cocción nocturna BIEN HECHO: especialmente adecuada para asados de cerdo y filetes rellenos
- Cocción nocturna HERVIR: especialmente adecuada para buey cocido

Ventajas

Usted se beneficia de las siguientes ventajas:
- Usted obtiene un producto jugoso con poca pérdida de peso frente a una preparación convencional
- Usted obtiene un producto cocido muy uniformemente gracias a la lenta maduración

Manejo óptimo del tipo de cocción

Preste atención a lo siguiente:
- La fase de mantenimiento debe ser de 15 horas, como máximo
- En el caso de una carga mixta o en el caso de piezas de carne de distintos tamaños, pinche la pieza de carne más pequeña con la sonda de temperatura corazón

8 Aplicación de los programas de cocción

Recetas de cocción probadas como sugerencias para usted

En este apartado obtendrá algunas recetas de cocción probadas como sugerencia para desarrollar sus propias recetas de cocción.

Contenido

Este capítulo contiene los siguientes temas:

	Página
Guarniciones	117
Pescado	118
Carne, aves, caza	119
Panadería y repostería	121

Guarniciones

Recetas de guarniciones

Recetas típicas de guarniciones:

Alimento		°C	min.	°C	Obsérvese
Huevos		100	8-16	-	▪ No es necesario pinchar ▪ Blandos al cabo de aprox. 10 min. ▪ Duros al cabo de aprox. 15 min.
Huevo cuajado		85	20-25	-	
Verdura fresca		100	5-15	-	▪ Cortada, troceada
Verdura congelada		100	8-15		
Patatas (en mitades)		100	25-35	-	▪ Antes de la cocción, dejar 15 min. en agua salada o espolvorear con sal fina
Albóndigas/albondiguillas de patata		100	25-30		▪ Colocar en bandejas engrasadas. Cubrir directamente después de la cocción
Pasta (sémola de trigo duro)		120	10-15	-	▪ Utilizar recipientes sin perforar. No es necesario remover ▪ 1 parte de pasta, mín. 5 partes de agua fría
Tortilla congelada		85	15-20	-	
Patatas hervidas con piel		110	30-35	-	
Patatas fritas		200	8-12		▪ Utilizar la cesta freidora ▪ en caso de grandes cantidades de carga, activar Crisp&Tasty (nivel 2)
Arroz		100	25-30	-	▪ Poner a remojo 20 min. ▪ Utilizar recipientes sin perforar ▪ 1 parte de arroz 1,5 a 2 partes de agua fría o fondo
Huevos revueltos frescos		160	5-10	-	▪ activar la velocidad reducida del ventilador
Huevos revueltos congelados		85	15-20	-	
Gajos		210	10-12		▪ Utilizar la cesta freidora ▪ Carga parcial ▪ en caso de grandes cantidades de carga, activar Crisp&Tasty (nivel 2)

Pescado

Recetas de pescado

Recetas típicas de pescado

Alimento		°C	min.	°C	Obsérvese
Pescado envuelto en col rizada		89	-	69	
Filete de pescado rebozado		200	10-13	-	▪ Carga parcial ▪ Utilizar bandeja antiadherente ▪ Activar Crisp&Tasty (nivel 2)
Albóndigas de pescado		78	5-12	-	
Tarrina de pescado		78	-	65	
Trucha asada		220	8-12	-	▪ Carga parcial ▪ Activar Crisp&Tasty (nivel 2)
Gambas asadas		200	4-8	-	▪ Carga parcial
Gambas rehogadas		80	4-8	-	
Filete de salmón asado		220	6-12	-	▪ Carga parcial
Filete de salmón rehogado		78	5-10	-	
Acedía asada		225	7-10	-	▪ Activar Crisp&Tasty (nivel 2)
Lenguado asado		225	10-12	-	▪ Activar Crisp&Tasty (nivel 2)

Carne, aves, caza

Recetas de carne, aves y caza

Recetas típicas de carne, aves y caza

Alimento					Obsérvese
		°C	min.	°C	
Salchichas		210	7-12	-	
Cordon Bleu		200	10-13	-	▪ Activar Crisp&Tasty (nivel 2)
Pato		150	-	85	▪ Dado el caso, rellenar con manzanas y cebollas
Pechuga de pato		225	-	50	
Filete de solomillo de 200 g		220	-	47	
Pincho de carne - barbacoa		210	8-12	-	
Hamburguesas		180	-	78	▪ Engrasar bandejas
Ganso		135	-	90	▪ Regar entremedias
Picadillo		135	-	85	▪ formar un bloque o introducir en un molde rectangular
Pierna de liebre		135	-	72	▪ Dado el caso, mechar o estofar en un fondo
Asado de ciervo		135	-	68	▪ Colocar el asado en un recipiente hondo y rellenarlo poco a poco con el fondo
Pierna de ternera blanca		135	-	78	▪ cocer previamente al vapor durante 10 min., seguidamente practicar cortes en la corteza
Redondo de ternera		135	-	78	
Filete de ternera blanca 180g		225	-	47	
Chuleta de Sajonia		180	10-12	-	▪ Engrasar bandejas
Jamón cocido		78	-	65	▪ El tiempo de cocción depende del peso
Rollitos de col		135	-	82	
Chuleta rebozada		200	10-12	-	▪ Activar Crisp&Tasty (nivel 2)
Asado de cordero		130	-	78	
Carré de cordero en su punto		200	-	48	
Pierna de cordero en su punto		125	-	50	
Pastel de hígado, masa fresca		125	-	68	
Escalope de hígado		210	4-6	-	▪ no enharinar
Pimientos rellenos		130	-	82	

Alimento					Obsérvese
		°C	min.	°C	
Pavo		125	-	72	▪ Dado el caso, rellenar con relleno y hierbas
Pechuga de pavo asada		180	-	72	▪ Dado el caso, rellenar con relleno y hierbas
Pechuga de pavo rehogada		89	-	72	
Escalope de pavo		200	9-13	-	▪ Activar Crisp&Tasty (nivel 2)
Pierna de venado, deshuesada		135	-	72	▪ Dado el caso, mechar o adobar
Pastel de venado		150	-	72	▪ Es absolutamente necesario colocar chimeneas
Solomillo de ternera en su punto		125	-	50	
Solomillo de ternera Wellington		150	-	48	▪ Pintar el hojaldre ligeramente con huevo, dorar previamente el solomillo
Estofado de ternera		130	-	82	
Rosbif en su punto		125	-	50	
Filete de cadera de 200 g		200	-	48	
Escalope		200	8-11	-	▪ Activar Crisp&Tasty (nivel 2)
Asado de cerdo		130	-	78	
Solomillo de cerdo entero		200	-	53	
Medallón de solomillo de cerdo		200	-	48	
Cuello de cerdo		135	-	78	
Lomo de cerdo entero		135	-	72	
Codillo		135	-	72	▪ cocer previamente al vapor durante 10 min., seguidamente practicar cortes en la corteza
Salchicha blanca		65	10-20	-	
Salchicha de Viena / de Fráncfort		75	10-20	-	
Pierna de jabalí		135	-	72	

Panadería y repostería

Panadería y repostería

Recetas típicas de panadería y repostería

Alimento		°C	min.	°C	Obsérvese
Estrúdel de manzana		175	12-20	-	▪ Carga parcial ▪ Cantidad por bandeja según el tamaño ▪ No colocar demasiado juntos
Baguete congelada		165	6-15	-	▪ Cantidad por bandeja según el tamaño ▪ No colocar demasiado juntos
Base de bizcocho		150	15-20	-	▪ activar la velocidad reducida del ventilador
Tartas		165	25-35	-	▪ Carga parcial
Bretzel		155	12-15	-	▪ Cantidad por bandeja según el tamaño ▪ No colocar demasiado juntos
Panecillos congelados		165	10-12	-	▪ Cantidad por bandeja según el tamaño ▪ No colocar demasiado juntos
Crème Brûlée		80	10-15	-	▪ activar la velocidad reducida del ventilador
Crème Caramel		80	15-25	-	▪ activar la velocidad reducida del ventilador
Cruasanes congelados		165	15-22	-	▪ Cantidad por bandeja según el tamaño ▪ No colocar demasiado juntos
Tarta de queso		145	30-40	-	▪ Carga parcial ▪ activar la velocidad reducida del ventilador
Pastelería de pastaflora		165	10-15	-	▪ Cantidad por bandeja según el tamaño ▪ No colocar demasiado juntos ▪ activar la velocidad reducida del ventilador
Tarta de fruta		165	25-35	-	▪ Carga parcial
Pastelería de levadura congelada		165	14-20	-	▪ Cantidad por bandeja según el tamaño ▪ No colocar demasiado juntos
Sablé		165	20-35	-	▪ Carga parcial
Galletas de mantequilla		165	8-13	-	▪ Cantidad por bandeja según el tamaño ▪ No colocar demasiado juntos ▪ activar la velocidad reducida del ventilador

9 Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento del horno mixto

En este capítulo le familiarizaremos con el plan de limpieza y mantenimiento y le explicaremos cómo debe limpiar su horno mixto de convección/vapor.

Contenido

Este capítulo contiene los siguientes temas:

	Página
Plan de limpieza y mantenimiento	123
Limpiar la cámara de cocción de forma semiautomática	126
Limpiar la cámara de cocción de forma completamente automática (sistema CONVOClean opcional)	128
Productos de limpieza	130
Eliminación de errores	131
Eliminación de errores - Irregularidades durante el funcionamiento	133

Plan de limpieza y mantenimiento

Vapor caliente

⚠ADVERTENCIA

Peligro de escaldadura por vapor caliente

Si se proyecta agua dentro de la cámara de cocción caliente (p. ej. con una ducha de mano), el vapor generado en la cámara de cocción puede causar escaldaduras.

- Solo limpie cuando la cámara de cocción se haya enfriado a menos de 60 °C.

Contacto con productos de limpieza

⚠ADVERTENCIA

Peligro de irritación de la piel y los ojos o de causticaciones

Los productos de limpieza CONVOClean new y CONVOCare irritan la piel y los ojos en caso de contacto directo. CONVOClean forte causa causticaciones en caso de contacto directo.

- No inhale la neblina de pulverización.
- No permita que los productos de limpieza entren en contacto con los ojos ni la piel.
- No abra bajo ningún concepto la puerta del aparato durante la limpieza completamente automática.
- Lleve guantes y gafas de protección conforme a la hoja de datos de seguridad.

Condiciones previas

Antes de realizar una limpieza o un mantenimiento, controle si se cumplen las siguientes condiciones previas:

- Usted ya se ha familiarizado con la ejecución de los trabajos indicados en las instrucciones bajo "¡Así lo hará correctamente!".
- El aparato se deja sin tensión antes de limpiar los diferentes elementos exteriores e interiores.

Trabajos de limpieza diarios

La siguiente tabla ofrece un resumen de los trabajos de limpieza que usted debe realizar diariamente:

¿Qué debe limpiarse?	Procedimiento	Productos de limpieza
Cámara de cocción	*Limpiar la cámara de cocción de forma semiautomática* en la página 126	CONVOClean new para una cámara de cocción ligeramente sucia o CONVOClean forte para una suciedad normal hasta fuerte
	Limpiar la cámara de cocción de forma completamente automática (sistema CONVOClean opcional) en la página 128	CONVOClean forte y CONVOCare
Compartimento del ventilador detrás de la chapa de aspiración	*Limpiar la cámara de cocción de forma semiautomática* en la página 126	CONVOClean new para una cámara de cocción ligeramente sucia o CONVOClean forte para una suciedad normal hasta fuerte
	Limpiar la cámara de cocción de forma completamente automática (sistema CONVOClean opcional) en la página 128	CONVOClean forte y CONVOCare

¿Qué debe limpiarse?	Procedimiento	Productos de limpieza
Junta de higiene también alrededor de la puerta del aparato	*Limpiar la junta de higiene* en la página 148	con un lavavajillas usual
Carcasa exterior del aparato	Limpiar manualmente con un paño suave	Limpiador usual para acero inoxidable
Cámara de cocción, si se ven una capa blanca o manchas oscuras	Dado el caso, ▪ rociar estando fría ▪ Dejar actuar 10 min. ▪ Frotar con una esponja suave, no abrasiva ▪ Aclarar	CONVOCare

Trabajos de limpieza semanales

La siguiente tabla ofrece un resumen de los trabajos de limpieza que usted debe realizar semanalmente:

¿Qué debe limpiarse?	Procedimiento	Productos de limpieza
Puerta de doble cristal, interior	*Limpiar la puerta de doble cristal* en la página 146	Limpiacristales usual
Cubeta de la puerta y cubeta recogedora del aparato	Limpiar manualmente	CONVOClean new o CONVOClean forte

Trabajos de limpieza mensuales

La siguiente tabla ofrece un resumen de los trabajos de limpieza que usted debe realizar mensualmente:

¿Qué debe limpiarse?	Procedimiento	Productos de limpieza
Subestructura (opcional)	Limpiar manualmente con un paño suave	Limpiador usual para acero inoxidable

Ejecución de trabajos de mantenimiento

Unos pocos trabajos de mantenimiento tienen que ser ejecutados periódicamente por el usuario. Cualquier otro trabajo de mantenimiento solo debe ser realizado por el servicio posventa.

Trabajos de mantenimiento diarios que deberá realizar usted mismo

La siguiente tabla ofrece un resumen de los trabajos de mantenimiento que usted debe realizar diariamente:

¿Qué debe cuidarse?	Procedimiento	Medio de mantenimiento / herramienta
Si se ve una capa blanca en la cámara de cocción, el tratamiento del agua deberá ajustarse correctamente	Llamar al servicio técnico	-

Trabajos de mantenimiento que debe realizar el servicio técnico

La siguiente tabla ofrece un resumen de los intervalos de los trabajos de mantenimiento que debe realizar el servicio técnico autorizado:

¿Con qué frecuencia?	¿Qué debe cuidarse?
Anualmente	Mantenimiento general

Continúa aquí ...

¡Así lo hará correctamente!

- Limpiar la puerta de doble cristal 146
- Limpiar la junta de higiene 148
- Limpiar el rotor 149
- Llenar el cajón del producto de limpieza de CONVOClean forte 150

Temas relacionados

- Productos de limpieza 130
- Limpiar la cámara de cocción de forma semiautomática 126
- Limpiar la cámara de cocción de forma completamente automática (sistema CONVOClean opcional) 128

Limpiar la cámara de cocción de forma semiautomática

Contacto con productos de limpieza

⚠ADVERTENCIA

Peligro de irritación de la piel y los ojos o de causticaciones

Los productos de limpieza CONVOClean new y CONVOCare irritan la piel y los ojos en caso de contacto directo. CONVOClean forte causa causticaciones en caso de contacto directo.

- No inhale la neblina de pulverización.
- No permita que los productos de limpieza entren en contacto con los ojos ni la piel.
- No abra bajo ningún concepto la puerta del aparato durante la limpieza completamente automática.
- Lleve guantes y gafas de protección conforme a la hoja de datos de seguridad.

Condiciones previas

Controle si se cumplen las siguientes condiciones:

- Usted ya se ha familiarizado con la ejecución de los trabajos indicados en las instrucciones bajo "¡Así lo hará correctamente!".

Medios auxiliares requeridos

Se requieren los siguientes medios auxiliares:

- Producto de limpieza CONVOClean new / forte en botella pulverizadora

Manejo de la botella pulverizadora

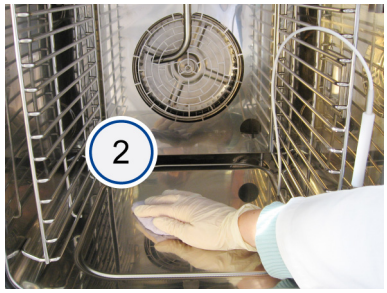
Observe lo siguiente al manipular la botella pulverizadora:

- Nunca deje la botella pulverizadora bajo presión sin utilizarla durante mucho tiempo. Abra lentamente el cabezal de la bomba para que pueda escapar el aire comprimido.
- Lave semanalmente la botella pulverizadora.
- Lave la boquilla, el prolongador de la boquilla y la tubuladura después de cada uso.

Limpiar la cámara de cocción de forma semiautomática

Proceda de la siguiente manera para la limpieza semiautomática de la cámara de cocción:

Paso	Procedimiento	Figura
1	Elimine los residuos de asado y de cocción más grandes de la cámara de cocción.	
2	Llame la página "Limpieza" e inicie el programa de limpieza semiautomático.	 
3	En cuanto suene una señal, desmonte los bastidores colgantes y la chapa de aspiración.	

Paso	Procedimiento	Figura
4	Rocíe mediante la botella pulverizadora (1) la cámara de cocción, también detrás de la chapa de aspiración, y el vertedor con CONVOClean new o CONVOClean forte.	
5	Vuelva a montar la chapa de aspiración y los bastidores colgantes.	
6	Cierre la puerta del aparato. **Resultado:** El programa se sigue ejecutando automáticamente.	
7	Elimine el producto de limpieza detrás de la chapa de aspiración en cuanto suene la siguiente señal. **Precaución:** Peligro de quemaduras en superficies calientes.	
8	En cuanto suene la siguiente señal, desconecte el horno mixto y deje que se enfríe.	
9	Limpie a fondo la cámara de cocción, los accesorios y la zona detrás de la chapa de aspiración a fondo con un paño suave (2). Si el horno está muy sucio podrá repetir el proceso de limpieza.	
10	No cierre la puerta del aparato, sino sólo apóyela.	

Continúa aquí ...

¡Así lo hará correctamente!

- Desmontar y montar los bastidores colgantes 138
- Fijar la bandeja de conducción de aire en el porta-bandejas (mini 6.10 y mini 10.10) 139
- Desmontar y montar la chapa de aspiración 143
- Retirar y colocar la cubierta USB 145

Temas relacionados

- Plan de limpieza y mantenimiento 123
- Productos de limpieza 130

Limpiar la cámara de cocción de forma completamente automática (sistema CONVOClean opcional)

Condiciones previas

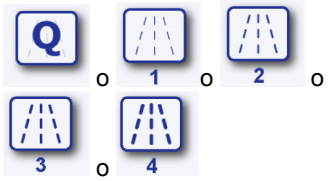
Controle si se cumplen las siguientes condiciones:
- Se han retirado todos los alimentos de la cámara de cocción.
- Los dos cajones se han llenado correctamente.
- El nivel de los cajones es suficiente.
- Usted ya se ha familiarizado con la ejecución de los trabajos indicados en las instrucciones bajo "¡Así lo hará correctamente!".

Medios auxiliares requeridos

Se requieren los siguientes medios auxiliares:
- Producto de limpieza CONVOClean forte en bidón con etiqueta roja
- Limpiador de boquillas CONVOCare en bidón con etiqueta verde
- Producto de limpieza CONVOClean new o CONVOClean forte en botella pulverizadora para el tratamiento posterior
- Limpiador de boquillas CONVOCare en botella pulverizadora para el tratamiento posterior

Limpiar la cámara de cocción de forma completamente automática

Proceda de la siguiente manera para la limpieza completamente automática de la cámara de cocción:

Paso	Procedimiento	Botón
1	Gire una vez la boquilla del rotor en el techo de la cámara de cocción para comprobar si marcha sin dificultad.	
2	Elimine los residuos de asado y de cocción más grandes de la cámara de cocción.	
3	Cierre la puerta.	
4	Llame la página "Limpieza". **Resultado:** El horno mixto de convección/vapor le pide que compruebe si está vacía la cámara de cocción.	
5	Inicie el programa de limpieza completamente automático seleccionando el nivel de limpieza.	
6	Después de que lo haya solicitado el sistema, abra la puerta del aparato, compruebe el contenido y cierre la puerta. **Resultado:** El horno mixto inicia la limpieza completamente automática. **Atención:** No interrumpa bajo ningún concepto este proceso. No abra la puerta.	

Tratamiento posterior de la cámara de cocción

Si la suciedad es muy fuerte, es aconsejable añadir una limpieza semiautomática para tratar de forma específica los residuos de suciedad.

Posibles eventos de error

La siguiente tabla muestra los posibles eventos de error y las reacciones adecuadas:

Evento de error	Reacción
Se indica "Falta de agua"	Compruebe la conexión de agua.
Se indica "Falta presión de limpiador"	Compruebe qué bidón de producto de limpieza no está suficientemente lleno y rellénelo. En caso necesario incluso con agua.
Apagón Usted ha interrumpido la limpieza completamente automática.	Si ya se había cargado producto de limpieza, por motivos de seguridad el horno mixto de convección/vapor ejecuta un lavado forzado de la cámara de cocción y sólo podrá volver a operarse después de este lavado.

Continúa aquí ...

¡Así lo hará correctamente!

- Desmontar y montar la chapa de aspiración....143
- Desmontar y montar los bastidores colgantes....138
- Fijar la bandeja de conducción de aire en el porta-bandejas (mini 6.10 y mini 10.10)....139

Temas relacionados

- Plan de limpieza y mantenimiento....123
- Productos de limpieza....130
- Limpiar la cámara de cocción de forma semiautomática....126
- Limpiar el rotor....149
- Llenar el cajón del producto de limpieza de CONVOClean forte....150

Productos de limpieza

Productos de limpieza

Utilice únicamente productos de limpieza originales para limpiar la cámara de cocción.

Nota:

En el caso de daños que tengan su origen en una limpieza incorrecta y en una utilización inadecuada de productos de limpieza se perderá cualquier derecho de garantía.

La siguiente tabla muestra los productos de limpieza originales disponibles, su utilización y su forma de aplicación:

Producto	Utilización	Forma de aplicación
CONVOClean new Producto de limpieza respetuoso con el medioambiente para una suciedad ligera (**no para la limpieza completamente automática de la cámara de cocción**)	Limpieza de la cámara de cocción ▪ Manual ▪ Semiautomática	Botella pulverizadora
CONVOClean forte Producto de limpieza respetuoso con el medioambiente para una suciedad normal hasta fuerte	Limpieza de la cámara de cocción ▪ Manual ▪ Semiautomática	Botella pulverizadora
	Limpieza de la cámara de cocción ▪ Completamente automática	Bidones conectados al sistema de limpieza o cajón del producto de limpieza debajo del horno mixto
CONVOCare Limpiador de boquillas	Limpieza de la cámara de cocción ▪ Completamente automática	Bidones conectados al sistema de limpieza o cajón del producto de limpieza debajo del horno mixto
	Tratamiento posterior manual de la cámara de cocción	Botella pulverizadora
Espray para el cuidado de acero inoxidable	Cuidado de las paredes exteriores del horno mixto de convección/vapor	-
Limpiador para acero inoxidable	Cuidado de las paredes exteriores del horno mixto de convección/vapor	-

Manejo de los productos de limpieza

En el caso de utilizar los productos de limpieza deberá llevarse un equipo de protección de acuerdo con *Equipo de protección personal* en la página 31.

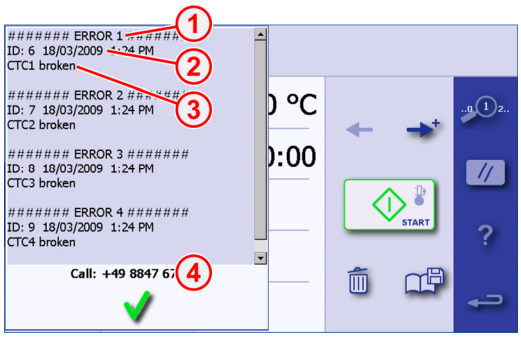
Deberán observarse las hojas de datos de seguridad CE.

El personal debe ser instruido periódicamente por el propietario del horno mixto de convección/vapor.

Eliminación de errores

Estructura del mensaje de error

La siguiente figura muestra la estructura de un mensaje de error a título de ejemplo para todos los mensajes de error:



Componentes de los mensajes de error y su función

Los componentes de los mensajes de error tienen la siguiente función:

Nº	Denominación	Función
1	Número de error	Cantidad numerada correlativamente de los errores registrados
2	ID del error	Número ID para la identificación del error
	Fecha	Fecha de la aparición del error
	Hora	Hora de la aparición del error
3	Descripción del error	Descripción breve del error con código de error
4	Número de servicio	Número de teléfono de servicio

Errores y reacciones requeridas

La siguiente tabla explica los códigos de error visualizados en el display:

Código de error	ID del error	Descripción del error	Reacción requerida
E01.0	**33**	Falta de agua: 5 seg. después de conmutar la válvula, la presión de agua es inferior a 0,5 bares	1. Abrir la alimentación de agua 2. Contactar con el servicio técnico
E02.0	**24**	Sobretemperatura en el espacio de conexión eléctrico A una temperatura > 45°C se conecta el ventilador adicional. Umbral de error a 80°C.	1. Limpiar la rejilla de pelusas en la parte posterior del aparato 2. Contactar con el servicio técnico
E03.0	**29** **35** **72**	Fallo del ventilador / TP Motor (interruptor de protección térmica) se ha disparado o error en el convertidor de frecuencia	1. Comprobar el fusible 2. Contactar con el servicio técnico
E04.0	**36**	Fallo del ventilador auxiliar en el espacio eléctrico	1. Limpiar la rejilla de pelusas en la parte posterior del aparato 2. Contactar con el servicio técnico
E11.0	**23**	La sonda de la cámara de cocción (B6) detecta una sobretemperatura	Contactar con el servicio técnico

Código de error	ID del error	Descripción del error	Reacción requerida
E12.1	**25**	La sonda de temperatura corazón (KTM) detecta una sobretemperatura	Corregir la posición de la sonda
E12.2	**26**		
E12.3	**27**		
E12.4	**28**		
E15.0	**21**	La sonda del condensador (B3) detecta una sobretemperatura	Contactar con el servicio técnico
E16.0	**38**	Fallo de la válvula de deshumidificación: la válvula de deshumidificación no puede inicializarse	1. Rearrancar el aparato 2. Contactar con el servicio técnico
E21.0	**5**	La sonda de la cámara de cocción (B6) está interrumpida	Contactar con el servicio técnico
E21.1	**14**	La sonda de la cámara de cocción (B6) tiene un contacto a masa	Contactar con el servicio técnico
E22.1	**6**	La sonda de temperatura corazón (KTM) está interrumpida	Contactar con el servicio técnico
E22.2	**7**		
E22.3	**8**		
E22.4	**9**		
E25.0	**3**	La sonda del condensador (B3) está interrumpida	Contactar con el servicio técnico
E25.1	**12**	La sonda del condensador (B3) tiene un contacto a masa	Contactar con el servicio técnico
E29.1	**15**	La sonda de temperatura corazón (KTM) tiene contacto con la carcasa del aparato	Contactar con el servicio técnico
E29.2	**16**		
E29.3	**17**		
E29.4	**18**		
E83.0	**47**	No se reconoce el programa de cocción	1. Volver a escribir el programa de cocción 2. Contactar con el servicio técnico
E89.1	**48**	Los datos en el módulo de identificación (IDM) no son válidos	1. Desconectar el aparato durante aprox. 10 segundos de la red y rearrancarlo 2. Contactar con el servicio técnico
E96.0	**30**	Fallo de comunicación entre SM y BM	1. Desconectar el aparato durante aprox. 10 segundos de la red y rearrancarlo 2. Contactar con el servicio técnico
E99.9	**32**	Error de inicialización general	Desconectar el aparato durante aprox. 10 segundos de la red y rearrancarlo

Eliminación de errores - Irregularidades durante el funcionamiento

Errores y reacciones requeridas

La siguiente tabla explica las posibles irregularidades durante el funcionamiento y su eliminación:

Irregularidad	Posible causa	Reacción requerida
Dorado irregular	La chapa de aspiración no está correctamente cerrada	*Desmontar y montar la chapa de aspiración* en la página 143
	La bandeja de conducción de aire no está correctamente instalada o falta	*Fijar la bandeja de conducción de aire en el porta-bandejas* en la página 139
	La cámara de cocción no está precalentada	Precalentar la cámara de cocción
	La temperatura en la cámara de cocción es demasiado alta	Seleccionar una temperatura de cocción más baja y prolongar el tiempo de cocción
El aparato no reacciona a la entrada de datos	El software está bloqueado	Pulse durante 5 segundos el botón de ON/OFF o desconecte el aparato durante 5 segundos del suministro eléctrico
No es posible conectar o desconectar el aparato	ON/OFF está bloqueado durante 3 segundos	Vuelva a intentarlo pasados 3 segundos.
Al cerrar la puerta sale agua por la parte inferior del aparato	En todas las causas	**Precaución, peligro de contaminación**: Los alimentos que entren en contacto con esta agua deberán destruirse.
	▪ Obstrucción o estrechamiento del tubo de agua residual ▪ Conexión de agua residual fija en aparatos con *sistema* CONVOClean	Comprobar el sistema de desagüe (por parte del propietario) y, dado el caso, limpiarlo Dado el caso, utilizar una conexión fija
	Tubo de desaireación obstruido o tapado	Retirar objeto
	Vertedor del aparato obstruido	Limpiar el vertedor
Agua estancada en la cámara de cocción	Vertedor del aparato obstruido	Lavar el vertedor
Manchas blancas en la cámara de cocción La superficie de la cámara de cocción tiene cal	Dureza del agua demasiado alta	Ajustar la dureza del agua, véase *Datos técnicos* en la página 17
Manchas negras en la cámara de cocción	Producto de limpieza erróneo	Utilizar CONVOClean forte para la limpieza automática Utilizar CONVOClean forte o CONVOClean new para la limpieza semiautomática
Mal resultado de limpieza	Presión de agua insuficiente	Comprobar la presión de agua Dado el caso, el propietario deberá aumentar la presión
	Grado de suciedad incorrecto ajustado	Seleccionar un nivel de limpieza más alto
	Se ha utilizado un producto de limpieza erróneo	Utilizar CONVOClean forte para la limpieza automática Utilizar CONVOClean forte o CONVOClean new para la limpieza semiautomática

10 ¡Así lo hará correctamente!

Importantes maniobras en el horno mixto de convección/vapor

En este capítulo le enseñaremos algunas maniobras importantes en el horno mixto de convección/vapor que necesitará con frecuencia para el manejo.

Contenido

Este capítulo contiene los siguientes temas:

	Página
Abrir de forma segura la puerta del aparato	135
Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato (opción versión barco)	136
Desmontar y montar los bastidores colgantes	138
Fijar la bandeja de conducción de aire en el porta-bandejas (mini 6.10 y mini 10.10)	139
Cargar / extraer los alimentos	140
Guardar la sonda de temperatura corazón	142
Desmontar y montar la chapa de aspiración	143
Retirar y colocar la cubierta USB	145
Limpiar la puerta de doble cristal	146
Limpiar la junta de higiene	148
Limpiar el rotor	149
Llenar el cajón del producto de limpieza de CONVOClean forte	150
Llenar el cajón del producto de aclarado de CONVOCare	151
Extraer los cajones de los productos de limpieza	152
Operar CONVOVent mini	153

Abrir de forma segura la puerta del aparato

Superficies calientes

⚠ATENCIÓN

Peligro de quemaduras por altas temperaturas en la cámara de cocción y en el lado interior de la puerta del aparato

El contacto con todos los elementos interiores de la cámara de cocción, con el lado interior de la puerta del aparato y con todas las piezas que se encuentran en la cámara durante el proceso de cocción puede causar quemaduras.

- Lleve el equipo de protección personal de acuerdo con las normas de seguridad.

Vapor / vaho caliente

⚠ADVERTENCIA

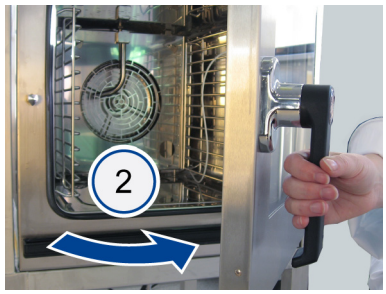
Peligro de escaldadura por vapor y vaho calientes

El escape de vapor y vaho calientes puede causar escaldaduras en la cara, las manos, los pies y las piernas.

- Abra la puerta del aparato siguiendo las instrucciones y no introduzca la cabeza bajo ningún concepto en la cámara de cocción.

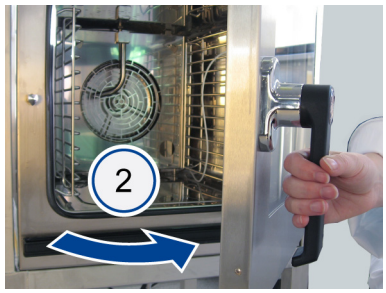
Abrir de forma segura la puerta del aparato (versión estándar)

Proceda de la siguiente manera para abrir la puerta del aparato:

Paso	Procedimiento	Figura
1	Gire la manilla de la puerta a la derecha hacia arriba (1).	
2	Abra lentamente la puerta (2).	

Abrir de forma segura la puerta del aparato (opción cierre de seguridad)

Proceda de la siguiente manera para abrir la puerta del aparato:

Paso	Procedimiento	Figura
1	Gire la manilla de la puerta a la derecha hacia arriba (1) y espere brevemente para que pueda salir el vapor.	
2	Gire la manilla de la puerta nuevamente a la derecha hacia arriba (1).	
3	Abra lentamente la puerta (2).	

▶ Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato (opción versión barco)

Superficies calientes

⚠ATENCIÓN

Peligro de quemaduras por altas temperaturas en la cámara de cocción y en el lado interior de la puerta del aparato

El contacto con todos los elementos interiores de la cámara de cocción, con el lado interior de la puerta del aparato y con todas las piezas que se encuentran en la cámara durante el proceso de cocción puede causar quemaduras.

- ▶ Lleve el equipo de protección personal de acuerdo con las normas de seguridad.

Vapor / vaho caliente

⚠ADVERTENCIA

Peligro de escaldadura por vapor y vaho calientes

El escape de vapor y vaho calientes puede causar escaldaduras en la cara, las manos, los pies y las piernas.

- ▶ Abra la puerta del aparato siguiendo las instrucciones y no introduzca la cabeza bajo ningún concepto en la cámara de cocción.

Corte de los dedos

⚠ATENCIÓN

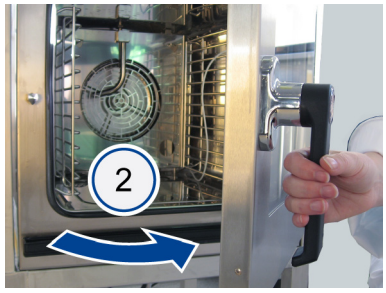
Peligro por corte de los dedos

Antes de cerrar la puerta del aparato debe levantarse la bisagra de la puerta. Durante el proceso de cierre puede producirse el corte de los dedos.

- ▶ Proceder con precaución durante esta actividad.
- ▶ Lleve el equipo de protección personal de acuerdo con las normas de seguridad.

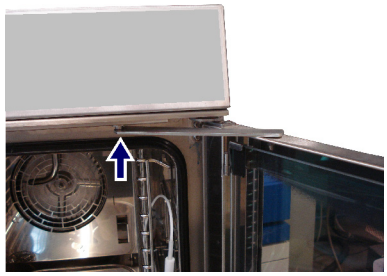
Abrir de forma segura la puerta del aparato (opción versión barco)

Proceda de la siguiente manera para abrir la puerta del aparato:

Paso	Procedimiento	Figura
1	Gire la manilla de la puerta a la derecha hacia arriba (1).	
2	Abra la puerta lentamente (2) hasta que encaje la bisagra superior de la puerta.	

Cerrar de forma segura la puerta del aparato (opción versión barco)

Proceda de la siguiente manera para cerrar la puerta del aparato:

Paso	Procedimiento	Figura
1	Levante la bisagra de la puerta.	
2	Cierre la puerta del aparato cuidadosamente.	

Desmontar y montar los bastidores colgantes

Superficies calientes

⚠ATENCIÓN

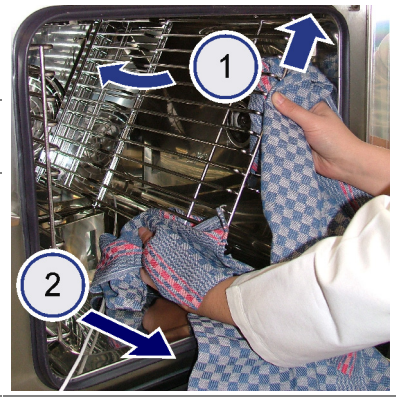
Peligro de quemaduras por altas temperaturas en la cámara de cocción y en el lado interior de la puerta del aparato

El contacto con todos los elementos interiores de la cámara de cocción, con el lado interior de la puerta del aparato y con todas las piezas que se encuentran en la cámara durante el proceso de cocción puede causar quemaduras.

- Lleve el equipo de protección personal de acuerdo con las normas de seguridad.

Desmontar los porta-bandejas

Proceda de la siguiente manera para desmontar un bastidor colgante:

Paso	Procedimiento	Figura
1	**OES 6.06 mini y OES 6.10 mini** Gire el bastidor colgante ligeramente hacia el interior de la cámara de cocción y presiónelo hacia arriba (1). **OES 10.10 mini** Presione el porta-bandejas hacia arriba.	
2	Descuelgue el porta-bandejas (2). **Precaución:** Preste atención a que no se doblen los raíles, porque de lo contrario ya no se sujetarán con fiabilidad las parrillas, las bandejas y los recipientes.	

Montar los bastidores colgantes

Proceda en orden inverso para el montaje de un bastidor colgante. A la vez, cuide de que se bloquee correctamente el porta-bandejas.

Continúa aquí ...

¡Así lo hará correctamente!

Fijar la bandeja de conducción de aire en el porta-bandejas (mini 6.10 y mini 10.10).....139

Fijar la bandeja de conducción de aire en el porta-bandejas (mini 6.10 y mini 10.10)

Superficies calientes

⚠ATENCIÓN

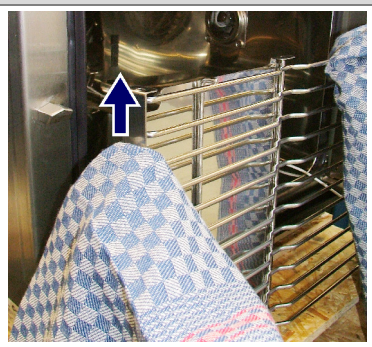
Peligro de quemaduras por altas temperaturas en la cámara de cocción y en el lado interior de la puerta del aparato

El contacto con todos los elementos interiores de la cámara de cocción, con el lado interior de la puerta del aparato y con todas las piezas que se encuentran en la cámara durante el proceso de cocción puede causar quemaduras.

- Lleve el equipo de protección personal de acuerdo con las normas de seguridad.

Desmontar la bandeja de conducción de aire

Proceda de la siguiente manera para desmontar una bandeja de conducción de aire:

Paso	Procedimiento	Figura
1	Desplace la bandeja de conducción de aire hacia arriba.	
2	Gire la bandeja de conducción de aire hacia atrás y separe el porta-bandejas de la bandeja de conducción de aire.	

Montar la bandeja de conducción de aire

Proceda en orden inverso para el montaje de la bandeja de conducción de aire. Preste atención a que durante la cocción siempre esté enganchada la bandeja de conducción de aire, porque de lo contrario el resultado de la cocción será irregular.

Continúa aquí ...

¡Así lo hará correctamente!

Desmontar y montar los bastidores colgantes 138

Cargar / extraer los alimentos

Superficies calientes

⚠ATENCIÓN

Peligro de quemaduras por altas temperaturas en la cámara de cocción y en el lado interior de la puerta del aparato

El contacto con todos los elementos interiores de la cámara de cocción, con el lado interior de la puerta del aparato y con todas las piezas que se encuentran en la cámara durante el proceso de cocción puede causar quemaduras.

- Lleve el equipo de protección personal de acuerdo con las normas de seguridad.

Vapor / vaho caliente

⚠ADVERTENCIA

Peligro de escaldadura por vapor y vaho calientes

El escape de vapor y vaho calientes puede causar escaldaduras en la cara, las manos, los pies y las piernas.

- Abra la puerta del aparato siguiendo las instrucciones y no introduzca la cabeza bajo ningún concepto en la cámara de cocción.

Líquidos calientes

⚠ADVERTENCIA

Peligro de escaldadura por líquidos calientes

El derrame de alimentos líquidos puede causar escaldaduras en la cara y las manos.

- Coloque recipientes con líquidos o con alimentos que se licúan durante la cocción solo en niveles que se encuentren por debajo de la altura marcada con la señal de advertencia "Líquidos calientes" en el aparato o en el carro de carga (1,60 m). Solamente estos niveles están visibles para todos los operadores.
- Durante la carga, preste atención a que los bastidores colgantes estén correctamente bloqueados.
- Tape los recipientes con líquidos calientes durante el transporte.

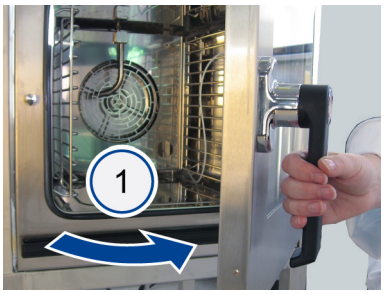
Condiciones previas

Controle si se cumplen las siguientes condiciones:

- Usted ya se ha familiarizado con la ejecución de los trabajos indicados en las instrucciones bajo "¡Así lo hará correctamente!".

Carga

Proceda de la siguiente manera para la carga:

Paso	Procedimiento	Figura
1	Abra la puerta del aparato (1).	
2	Cargue los niveles deseados con los alimentos (2). Para ello, comience desde abajo. En el caso de una carga con parrillas, deje libre el nivel inferior. Observe el *peso de carga máximo* en la página 17. **¡ADVERTENCIA!** Tenga en cuenta que los recipientes con líquidos o con alimentos que se licúan durante la cocción solo deben encontrarse en niveles visibles.	

Extracción de los alimentos

Proceda de la siguiente manera para extraer los alimentos:

Paso	Procedimiento
1	Abra la puerta del aparato.
2	Extraiga horizontalmente los alimentos.

Continúa aquí ...

¡Así lo hará correctamente!

Abrir de forma segura la puerta del aparato 135

Guardar la sonda de temperatura corazón

Superficies calientes

⚠ATENCIÓN

Peligro de quemaduras por altas temperaturas en la cámara de cocción y en el lado interior de la puerta del aparato

El contacto con todos los elementos interiores de la cámara de cocción, con el lado interior de la puerta del aparato y con todas las piezas que se encuentran en la cámara durante el proceso de cocción puede causar quemaduras.

- Lleve el equipo de protección personal de acuerdo con las normas de seguridad.

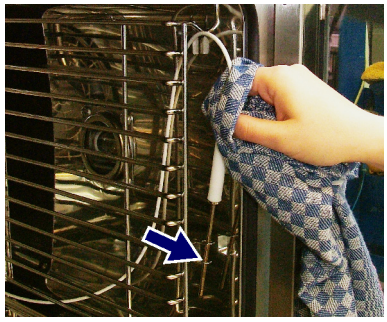
Condiciones previas

Controle si se cumplen las siguientes condiciones:

- Usted ya se ha familiarizado con la ejecución de los trabajos indicados en las instrucciones bajo "¡Así lo hará correctamente!".

Guardar

Proceda de la siguiente manera para guardar la sonda de temperatura corazón, si ésta no se necesita para el proceso de cocción:

Paso	Procedimiento	Figura
1	Introduzca la sonda en el soporte. En caso contrario hay peligro de que la sonda sufra daños.	

Continúa aquí ...

¡Así lo hará correctamente!

- Abrir de forma segura la puerta del aparato 135
- Cargar / extraer los alimentos 140

Desmontar y montar la chapa de aspiración

Superficies calientes

ATENCIÓN

Peligro de quemaduras por altas temperaturas en la cámara de cocción y en el lado interior de la puerta del aparato

El contacto con todos los elementos interiores de la cámara de cocción, con el lado interior de la puerta del aparato y con todas las piezas que se encuentran en la cámara durante el proceso de cocción puede causar quemaduras.

- Lleve el equipo de protección personal de acuerdo con las normas de seguridad.

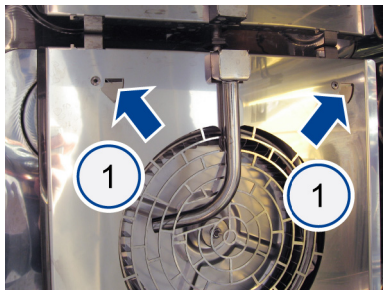
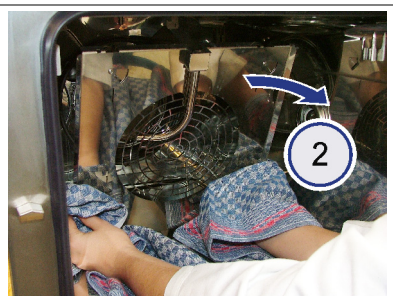
Medios auxiliares requeridos

Se requieren los siguientes medios auxiliares:

- Herramientas adecuadas, p. ej. destornillador para aflojar los resortes

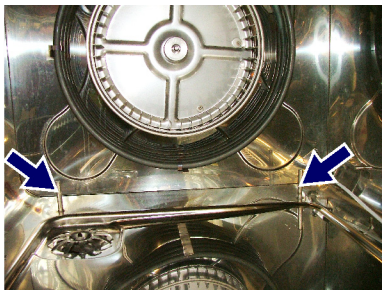
Desmontar la chapa de aspiración

Proceda de la siguiente manera para desmontar la chapa de aspiración:

Paso	Procedimiento	Figura
1	Desbloquee los resortes en las zonas superior (1) e inferior (1) con la herramienta.	
2	Presione la chapa de aspiración hacia arriba y desengánchela (2).	

Montar la chapa de aspiración

Proceda de la siguiente manera para montar la chapa de aspiración:

Paso	Procedimiento	Figura
1	Proceda en orden inverso para el montaje de la chapa de aspiración. Tenga en cuenta que la chapa de aspiración debe enganchar en los pernos del fondo.	

Continúa aquí ...

¡Así lo hará correctamente!

- Desmontar y montar los bastidores colgantes 138
- Fijar la bandeja de conducción de aire en el porta-bandejas (mini 6.10 y mini 10.10) 139
- Guardar la sonda de temperatura corazón 142

Retirar y colocar la cubierta USB

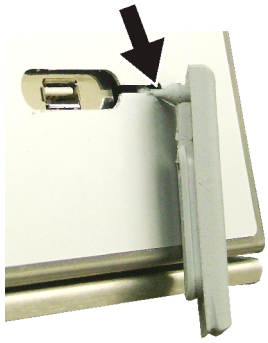
Finalidad

La cubierta USB debe retirarse para cargar nuevas imágenes de los productos o un nuevo libro de recetas a través de un stick USB.

La cubierta USB siempre debe estar colocada durante la cocción para que no pueda penetrar vapor de agua en la electrónica de control.

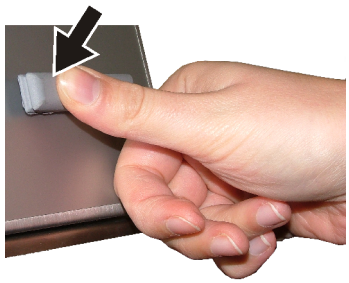
Retirar la cubierta USB

Proceda de la siguiente manera para retirar la cubierta:

Paso	Procedimiento	Figura.
1	Extraiga la cubierta de goma para el stick USB por el lado izquierdo.	
	Resultado: La cubierta de goma para el stick USB queda fijada en el lado derecho.	

Colocar la cubierta USB

Proceda de la siguiente manera para colocar la cubierta:

Paso	Procedimiento	Figura.
1	Inserte a presión la cubierta de goma en el orificio para el stick USB. Preste atención a que la cubierta selle el orificio en todo su perímetro.	

Limpiar la puerta de doble cristal

Limpiar con chorro de agua

⚠PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica por cortocircuito

La limpieza de la carcasa exterior con chorro de agua puede causar un cortocircuito y una descarga eléctrica si se toca el aparato.

- No limpie la carcasa exterior del aparato con chorro de agua.
- En caso de funcionamiento al aire libre, utilice una protección contra la lluvia.

Cierre de la puerta del aparato

⚠ATENCIÓN

Peligro de lesiones en las manos por aplastamiento

Al limpiar la puerta del aparato y la puerta interior, hay peligro de aplastarse la mano.

- Cuide de no introducir la mano entre la puerta y el tope.

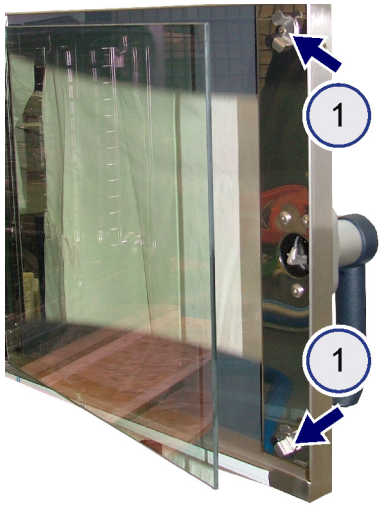
Medios auxiliares requeridos

Se requieren los siguientes medios auxiliares:

- Limpiacristales usual

Limpiar la puerta de doble cristal

Proceda de la siguiente manera para limpiar la puerta de doble cristal:

Paso	Procedimiento	Figura
1	Gire los cierres rápidos (1) de la puerta de doble cristal.	
2	Limpie la puerta de doble cristal con limpiacristales. Cuide de no rayar el cristal.	
3	Vuelva a cerrar la puerta de doble cristal con los cierres rápidos (1).	

Continúa aquí ...

Temas relacionados

- Plan de limpieza y mantenimiento 123
- Productos de limpieza 130
- Limpiar la cámara de cocción de forma semiautomática 126
- Limpiar la cámara de cocción de forma completamente automática (sistema CONVOClean opcional) 128
- Limpiar la junta de higiene 148
- Llenar el cajón del producto de limpieza de CONVOClean forte 150

Limpiar la junta de higiene

Vapor caliente

⚠ADVERTENCIA

Peligro de escaldadura por vapor caliente

Si se proyecta agua dentro de la cámara de cocción caliente (p. ej. con una ducha de mano), el vapor generado en la cámara de cocción puede causar escaldaduras.

- Solo limpie cuando la cámara de cocción se haya enfriado a menos de 60 °C.

Limpiar con chorro de agua

⚠PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica por cortocircuito

La limpieza de la carcasa exterior con chorro de agua puede causar un cortocircuito y una descarga eléctrica si se toca el aparato.

- No limpie la carcasa exterior del aparato con chorro de agua.
- En caso de funcionamiento al aire libre, utilice una protección contra la lluvia.

Medios auxiliares requeridos

Se requieren los siguientes medios auxiliares:

- Lavavajillas usual, suave, inodoro
- Paño suave
- Ninguna herramienta

Limpiar la junta insertable de higiene

Proceda de la siguiente manera para limpiar la junta de higiene:

Paso	Procedimiento
1	Limpie la junta de higiene con lavavajillas.
2	Seque bien la junta de higiene.

Continúa aquí ...

Temas relacionados

- Plan de limpieza y mantenimiento 123
- Productos de limpieza 130
- Limpiar la cámara de cocción de forma semiautomática 126
- Limpiar la cámara de cocción de forma completamente automática (sistema CONVOClean opcional) 128
- Limpiar la puerta de doble cristal 146
- Llenar el cajón del producto de limpieza de CONVOClean forte 150

Limpiar el rotor

Superficies calientes

⚠ATENCIÓN

Peligro de quemaduras por altas temperaturas en la cámara de cocción y en el lado interior de la puerta del aparato

El contacto con todos los elementos interiores de la cámara de cocción, con el lado interior de la puerta del aparato y con todas las piezas que se encuentran en la cámara durante el proceso de cocción puede causar quemaduras.

- Lleve el equipo de protección personal de acuerdo con las normas de seguridad.

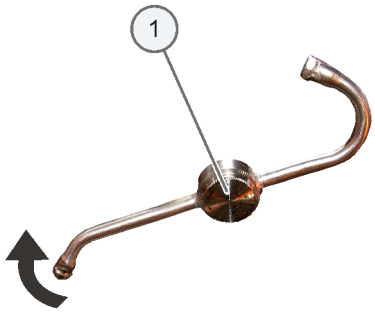
Medios auxiliares requeridos

Se requieren los siguientes medios auxiliares:

- ninguno

Limpiar el rotor

Proceda de la siguiente manera para limpiar el rotor:

Paso	Procedimiento	Figura
1	Desatornille el tornillo moleteado (1) del rotor.	
2	Limpie el rotor en el lavavajilla.	
3	Vuelva a atornillar el rotor.	
4	Impúlselo para comprobar si marcha suavemente.	

Continúa aquí ...

Temas relacionados

- Plan de limpieza y mantenimiento 123
- Productos de limpieza 130
- Limpiar la cámara de cocción de forma completamente automática (sistema CONVOClean opcional) 128
- Limpiar la puerta de doble cristal 146
- Limpiar la junta de higiene 148

Llenar el cajón del producto de limpieza de CONVOClean forte

Contacto con productos de limpieza

⚠ADVERTENCIA

Peligro de causticaciones en la piel

El producto de limpieza CONVOClean forte causa causticaciones en caso de contacto directo y al manipular los bidones de producto de limpieza.

- No inhale la neblina de pulverización.
- No permita que CONVOClean forte entre en contacto con los ojos ni la piel.
- No abra bajo ningún concepto la puerta del aparato durante la limpieza completamente automática.
- Lleve ropa, guantes y gafas de protección siguiendo las normas de seguridad.

Medios auxiliares requeridos

Se requieren los siguientes medios auxiliares:

- Bidón del producto de limpieza CONVOClean forte
- Ayuda de vertido para llenar los cajones

Llenar el cajón del producto de limpieza de CONVOClean forte

Proceda de la siguiente manera para llenar el cajón del producto de limpieza de CONVOClean forte:

Paso	Procedimiento	Figura
1	Retire el cierre del bidón del producto de limpieza CONVO-Clean forte.	
2	Abra el tanque del cajón del producto de limpieza.	
3	Llene el tanque de CONVOClean forte.	

Continúa aquí ...

Temas relacionados

Limpiar la cámara de cocción de forma completamente automática (sistema CONVOClean opcional) 128

Llenar el cajón del producto de aclarado de CONVOCare

Contacto con productos de limpieza

⚠ADVERTENCIA

Peligro de irritación de la piel y los ojos o de causticaciones

Los productos de limpieza CONVOClean new y CONVOCare irritan la piel y los ojos en caso de contacto directo. CONVOClean forte causa causticaciones en caso de contacto directo.

- No inhale la neblina de pulverización.
- No permita que los productos de limpieza entren en contacto con los ojos ni la piel.
- No abra bajo ningún concepto la puerta del aparato durante la limpieza completamente automática.
- Lleve guantes y gafas de protección conforme a la hoja de datos de seguridad.

Medios auxiliares requeridos

Se requieren los siguientes medios auxiliares:

- Bidón vacío CONVOCare
- Concentrado CONVOCare (0,3 l)
- Cantidad suficiente de agua blanda (9,7 l)
- Ayuda de vertido para llenar los cajones

Mezcla de CONVOCare

Para evitar la formación indeseada de espuma, proceda de la siguiente manera al mezclar el concentrado CONVOCare con agua:

Paso	Procedimiento
1	Abra el bidón vacío y primero llénelo de 9,7l de agua blanda.
2	Agregue 0,3l de concentrado CONVOCare al agua.
3	Cierre el bidón y mezcle bien ambos componentes removiéndolos.

Llenar el cajón del producto de aclarado de CONVOCare

Proceda de la siguiente manera para sustituir los bidones de producto de limpieza con CONVOCare K:

Paso	Procedimiento	Figura
1	Retire el cierre del bidón con CONVOCare.	
2	Abra el tanque del cajón del producto de aclarado.	
3	Llene el tanque con el producto CONVOCare mezclado.	

Continúa aquí ...

Temas relacionados

Limpiar la cámara de cocción de forma completamente automática (sistema CONVOClean opcional) 128

Extraer los cajones de los productos de limpieza

Contacto con productos de limpieza

⚠ADVERTENCIA

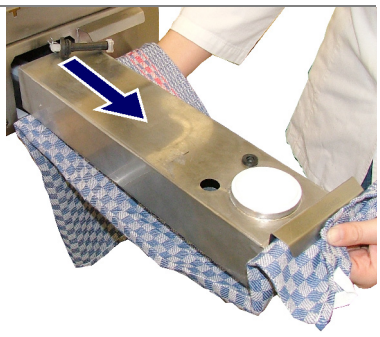
Peligro de irritación de la piel y los ojos o de causticaciones

Los productos de limpieza CONVOClean new y CONVOCare irritan la piel y los ojos en caso de contacto directo. CONVOClean forte causa causticaciones en caso de contacto directo.

- No inhale la neblina de pulverización.
- No permita que los productos de limpieza entren en contacto con los ojos ni la piel.
- No abra bajo ningún concepto la puerta del aparato durante la limpieza completamente automática.
- Lleve guantes y gafas de protección conforme a la hoja de datos de seguridad.

¡Así se hace!

Proceda de la siguiente manera para extraer el cajón del producto de limpieza:

Paso	Procedimiento	Figura
1	Extraiga el cajón del producto de limpieza lentamente hasta el tope.	
2	Retire la manguera para el suministro del producto de limpieza.	
3	Levante el cajón y extráigalo de la carcasa.	

Operar CONVOVent mini

Panel frontal

Monte el panel frontal delante de la campana de condensación.

El panel frontal debe extraerse periódicamente y limpiarse en el lavavavijlla. Observe las indicaciones del fabricante.

Funcionamiento

Siempre conecte la campana de condensación cuando el horno mixto esté en funcionamiento. En caso contrario puede acumularse agua condensada en el aparato.

Temperatura del agua residual

La temperatura media del agua residual del horno mixto es de 68 °C. Para reducir el consumo de agua refrigerante, la temperatura del agua residual puede ajustarse in situ a un máximo de 80 °C en el nivel de servicio.

CONVOTHERM

OES minis

easyTOUCH

7016870_02 06/10

Sujeto a modificaciones técnicas.

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH
Talstrasse 35
D-82436 Eglfing

Tel. +49 (0) 8847/67-0
Fax +49 (0) 8847/414
info@convotherm.de

www.convotherm.de