Instrucciones de servicio SelfCooking Center®

RATIONAL®

Estimado cliente

Le felicitamos por su nuevo SelfCooking Center®. El concepto visual de compresión inmediata que incorpora el SelfCooking Center® facilita al máximo su manejo. En menos de nada habrá aprendido a trabajar con el aparato y obtendrá excelentes resultados, sin necesidad de aprenderse de memoria las instrucciones de servicio y sin los costos prohibitivos de cursos y programas de instrucción.

En el modo SelfCooking Control® seleccione el producto a preparar, pulse una tecla y listo. Los resultados de cocción corresponderán siempre a sus deseos. La entrada convencional de la temperatura, tiempo de cocción y humedad, la complicada programación de los procesos, constante vigilancia y tantas otras tareas rutinarias desaparecen por completo.

SelfCooking Center® le ofrece además la amplia serie de posibilidades típicas del vaporizador combinado.

En el modo de programación podrá crear sus propios programas de cocción, rápidamente y a tenor de su gusto.

Concedemos un plazo de garantía de 24 meses a partir de la fecha de ínstalación inicial, siempre y cuando la garantía haya sido registrada íntegra y correctamente. Las condiciones de garantía no cubren daños en los componentes de cristal, bombillas o en el material aislante. Tampoco cubren daños imputables a la instalación incorrecta del aparato, a un mantenimiento inadecuado, empleo indebido o descalcificación y reparaciones deficientes. Le deseamos mucho éxito y que se divierta cocinando con el SelfCooking Center®.

Cordialmente
RATIONAL AG

Nuestro servicio de asistencia técnica está a su disposición los 7 días de la semana.
En caso necesario contacte con: 03 89 57 05 55

Para consultas sobre técnica de aplicación contacte con la RATIONAL Chef✆Line: 06 87 68 57 19

Distribuidor:	**Instalador:**
	Fecha de instalación:

Sujeto a modificaciones que supongan un adelanto técnico.

Info Índice de contenidos

Puesta en servicio inicial **6**

Explicación de los pictogramas **6**

Instrucciones de seguridad **7**

Conservación, Inspección, Mantenimiento y Reparación 10

Componentes funcionales **11**

Observaciones para el empleo del aparato **12**

Cargas máximas en función del tamaño de aparato 12

Cómo trabajar con la sonda térmica 14

Cómo trabajar con la ducha de mano 15

Panorámica - "Modo Operativo" **16**

Operación general **17**

Modo SelfCooking Control® **18**

Modo "Vaporizador Combinado" **25**

Calor húmedo 27

Calor seco 28

Combinación Calor húmedo + Calor seco 29

ClimaPlus Control® 30

Ajuste del tiempo 31

Velocidad del aire 32

Aportación de vapor 32

Enfriar 33

Modo de programación – Elementos de mando **34**

Programación - Modo SelfCooking Control® 35

Programación - Modo "Vaporizador Combinado" 36

Controle los pasos del programa 38

Arranque el programa 38

Modificación de programas 39

Borrar todos los programas 40

Borrar programas 40

Copiar el programa 41

Crear el programa LevelControl® 42

Bloqueo de programación 46

Cambiar contraseña 47

CareControl – Estado de conservación **48**

Solicitud de limpieza 49

Visualización del aviso de suciedad en el display 49

Limpieza CleanJet+Care 50

Interrump. - CleanJet+care 53

Índice de contenidos

Info

Cocción Delta T **54**
1/2 Energía **55**
Inicio automático **56**
CalcDiagnosis System® (CDS) **57**
Descalcificar el generador de vapor **58**
Interrupción del proceso de descalcificación 60
Descalcificación del inyector de vapor 61
Memorización de datos en USB (Lápiz USB) **62**
Protocolización APPCC **63**
Importación y exportación de programas **64**
Actualización del software **65**
Descarga (download) de los datos de servicio **65**
Ajustes **66**
Hora real 66
Fecha 66
Idioma 66
Formato hora real 66
Formato tiempo de cocción 66
Formato temperatura 66
"Contraste" 67
Reset configuración inicial 67
Ajustes "Avisador acústico" 67
Modificación de IP address/Subnet mask/Gateway 68
Normas de instalaciones internas **69**
Service✆Info **70**
Chef✆Line **70**
"Tipo" - identificación del aparato y del software **71**
Función de ayuda **71**
Mensajes de anomalía **72**
Rectificación de anomalías **74**
Declaración de conformidad CE - Aparatos eléctricos **76**
Declaración de conformidad CE - Aparatos de gas **77**
CLUB RATIONAL **78**

Explicación de los pictogramas

Peligro

Situación de peligro inminente capaz de provocar lesiones físicas gravísimas y accidentes mortales.

Advertencia

Situación de peligro potencial, capaz de provocar lesiones físicas gravísimas y accidentes mortales.

Precaución

Situación de peligro potencial, capaz de provocar lesiones físicas ligeras.

Sustancias cáusticas

¡peligro de incendio!

¡peligro de quemaduras!

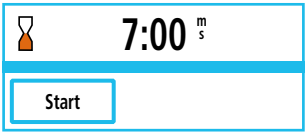
Atención: la inobservancia de esta instrucción puede provocar daños materiales.

Consejos prácticos y trucos para el empleo diario del aparato

Puesta en servicio inicial

Cuando realice la puesta en servicio inicial de su nuevo SelfCooking Center®, el aparato le mandará efectuar un ciclo de autocomprobación. Esta autocomprobación se efectúa una sola vez y dura unos 15 minutos. Su propósito es conseguir la adaptación del aparato a las condiciones ambientales específicas.

¡Peligro de incendio!
Retire el material de embalaje, el Starterkit, las parrillas y los contenedores.



Deje los bastidores de enganche y/o los racks móviles dentro del aparato y cierre la puerta.

Pulse la tecla "Start" – el ciclo de autocomprobación arranca y el display visualiza el tiempo que falta para terminar.

No abra la puerta de la cámara de cocción mientras se está ejecutando la autocomprobación. Si se abre la puerta, la autocomprobación se detiene y el aparato le pedirá al día siguiente que vuelva a ejecutarla.

Instrucciones de seguridad

Advertencia

La instalación incorrecta, un servicio, mantenimiento o limpieza deficientes y la reforma del aparato pueden provocar daños materiales, lesiones físicas y accidentes de carácter mortal. Antes de poner en servicio el aparato, lea detenidamente las instrucciones de servicio.

Este aparato se presta única y exclusivamente para la cocción de alimentos en el sector de la gastronomía comercial. Su empleo en otros propósitos será considerado como indebido y peligroso.

No cocine en el aparato alimentos susceptibles a inflamarse (alimentos con alcohol, etc.). Las sustancias con un punto de inflamación bajo pueden autoinflamarse - ¡peligro de incendio!

Los detergentes, descalcificadores y respectivos accesorios se utilizarán exclusivamente para los propósitos descritos en este manual. Su empleo en otros propósitos será considerado como indebido y peligroso.

Advertencia

Sólo para aparatos de gas

- *Si su aparato está instalado por debajo de una campana extractora, manténgala conectada mientras el aparato esté funcionando – ¡vahos y gases de combustión!*
- *Si su aparato está conectado a una chimenea con sistema de tiro, efectúe la limpieza del tiro conforme a las disposiciones vigentes en el correspondiente país – ¡peligro de incendio! Consulte a su instalador al respecto.*
- *No coloque objetos en las tuberías de escape de su aparato – ¡peligro de incendio!*
- *El espacio por debajo del fondo del aparato no debe estar bloqueado por objetos ni deformado en modo alguno – ¡peligro de incendio!*
- *No utilice el aparato en lugares expuestos a los efectos del viento – ¡peligro de incendio!*

Cómo comportarse en caso de constatar olor a gas:

- *Cierre inmediatamente la alimentación de gas*
- *No intervenga en los componentes eléctricos*
- *Cerciórese de que el lugar de emplazamiento del aparato disponga de una buena ventilación*
- *Evite llamas abiertas y chispas*
- *Utilice un teléfono externo para informar al correspondiente proveedor de gas (si no consigue contactar con él, llame al cuerpo de bomberos de su localidad).*

Instrucciones de seguridad

Conserve este manual en lugar seguro y fácilmente accesible a los usuarios del aparato.

En ningún caso se confiará la operación de este aparato a menores o a personas con discapacidad física, psíquica o sensorial. Lo mismo aplica en el caso de personas faltas de experiencia y/o los necesarios conocimientos, a no ser que éstas obren bajo la vigilancia y supervisión de un responsable de seguridad.

La operación del aparato se efectuará exclusivamente con las manos. Cualquier daño imputable al empleo de objetos afilados, puntiagudos o similares, anula el derecho a reclamación por garantía.

Para evitar el riesgo de accidentes y daños en el aparato mantenga al personal operador debidamente instruido en materia de seguridad mediante cursos, seminarios y programas adecuados.

Advertencia

Control diario del aparato antes de enchufarlo para el uso

- *Bloquee la chapa deflectora arriba y abajo conforme a las instrucciones – !riesgo de lesionarse en el rotor del ventilador!*
- *Cerciórese de que los bastidores colgantes y el rack móvil de carga múltiple estén debidamente bloqueados en la cámara de cocción – los contenedores con líquidos calientes pueden caer o resbalar de la cámara de cocción – ¡peligro de quemaduras!*
- *Antes de cocinar con el aparato cerciórese de que no hayan quedado restos de pastillas limpiadoras o conservantes dentro de la cámara de cocción. Elimine posibles restos y enjuague bien el interior de la cámara de cocción con la ducha de mano - ¡peligro de abrasión!*

Advertencia

Medidas de seguridad para el empleo del aparato

- *Cuando trabaje con contenedores llenos de líquido o cargue alimentos que se derriten durante la cocción, introdúzcalos sólo a una altura que permita al usuario ver el contenido de los contenedores insertados en el rack – ¡peligro de quemaduras!*
  Con el aparato se incluyen las correspondientes etiquetas adhesivas.
- *Abra siempre la puerta de la cámara de cocción muy lentamente (vahos calientes) – ¡peligro de quemaduras!*
- *Utilice indumenta de protección cuando introduzca o saque accesorios de la cámara de cocción caliente – ¡peligro de quemaduras!*
- *La temperatura exterior del aparato puede exceder los 60 °C, toque solamente los elementos de control – ¡peligro de quemaduras!*
- *La ducha de mano y el agua pueden estar muy calientes – ¡peligro de quemaduras!*
- *Servicio Enfriar – Antes de activar la función Enfriar cerciórese de que la chapa deflectora esté debidamente bloqueada– ¡peligro de quemaduras!*
- *No intervenir en el rotor del ventilador – ¡peligro de lesiones!*
- *Limpieza - Líquido químico de acción agresiva – Peligro de abrasión.*
  Para la limpieza, trabaje siempre con vestimenta de protección adecuada: gafas y manoplas protectoras, careta, etc. Observe las instrucciones de seguridad en el capítulo "Limpieza „CleanJet+Care".
- *No almacene sustancias explosivas o inflamables cerca del aparato – ¡peligro de incendio!*
- *Inmobilice con el freno las ruedas de aparatos y racks móviles de carga múltiple que vayan a permanecer siempre en el mismo lugar. Si la superficie del suelo es desigual los carros pueden rodar y resbalar – ¡peligro de lesiones!*
- *Cuando utilice los racks en servicio móvil, bloquee siempre los contenedores. Tape contenedores que contengan líquidos y fíjelos adecuadamente para evitar derrames - ¡peligro de quemaduras!*
- *Cerciórese de que el carro de transporte esté bien sujeto al aparato cuando cargue o retire los racks de carga múltiple o los racks para platos – ¡peligro de lesiones!*
- *Los racks de carga múltiple y para platos, los carros de transporte y los aparatos montados sobre rodillos pueden volcarse cuando se desplazan por suelos de superficie desigual - ¡peligro de lesiones!*

Conservación, Inspección, Mantenimiento y Reparación

Para conservar la calidad del acero inoxidable, avalar una buenahigiene y evitar el funcionamiento anómalo del aparato es imprescindible someterlo a un proceso de limpieza diario o, en todo caso, cuando el aparato la solicite. A tal efecto, aténgase a las instrucciones recogidas en el capítulo „CareControl – Limpieza CleanJet+Care".

Advertencia

Si no limpia el aparato adecuadamente y con la frecuencia necesaria correrá el riesgo de que la grasa y restos de alimentos se acumulen en la cámara de cocción y se inflamen - ¡peligro de incendio!

- Para evitar la corrosión de la cámara de cocción, límpiela diariamente aunque trabaje exclusivamente con "calor húmedo" (vapor).
- Otra medida que previene contra la corrosión de la cámara de cocción es engrasarla regularmente (aprox. cada 2 semanas) con un poco de aceite vegetal o con grasa.
- No utilice limpiadores de alta presión.
- No trate el aparato con productos ácidos ni lo exponga a los efectos de vapores ácidos. Los ácidos dañan la capa pasiva del acero al cromo-níquel y pueden provocar su decoloración.
- Utilice exclusivamente los productos de limpieza ofrecidos por el fabricante del aparato. El empleo de otros productos puede dañar el aparato y anular la validez de la garantía.
- No utilice productos de fregar ni limpiadores abrasivos.
- La limpieza diaria de la junta de la puerta con un poco de detergente no abrasivo prolonga su vida útil.
- Retire y limpie el filtro de ventilación una vez al mes (ver capítulo "Especificaciones de instalaciones internas").

Inspección, Mantenimiento y Reparación

Peligro – ¡alta tensión!

- *Confíe los trabajos de inspección, mantenimiento y reparaciones a la habilidad técnica de un especialista.*
- *Cuado efectúe trabajos de limpieza (excepto la limpieza CleanJet+Care) inspección, reparación o mantenimiento, es imprescindible desconectar la alimentación de energía al aparato.*
- *Cuando instale versiones con rodillos (versiones móviles) cerciórese de que los cables de alimentación y las tuberías de toma de agua y desagüe queden colocadas de modo que no se dañen cuando sea necesario desplazar el aparato. Cuando cambie el aparato de lugar cerciórese imperativamente de que el cable de la red y las tuberías de toma de agua y desagüe estén debidamente desconectadas. Cuando restituya el aparato a su emplazamiento original inmovilícelo de nuevo con el freno y cerciórese de que la línea de alimentación de energía y las tuberías de toma de agua y desagüe estén instaladas conforme a lo prescrito por las normas.*
- *Para tener la certeza de que el aparato se encuentra en perfectas condiciones técnicas, confíe su inspección como mínimo una vez al año a un "Service Partner".*

Componentes funcionales

① **Número de serie del aparato**
(visible solamente cuando la puerta del aparato está abierta)

② **Protección del flujo** (opcional)
(sólo aparatos de gas)

③ **Iluminación de la cámara de cocción**

④ **Puerta del aparato de doble cristal**

⑤ **Maneta**
Aparatos de sobremesa: Operación con una mano sola con función de cierre por impulso
Aparatos de suelo: Operación con una mano sola

⑥ **Dispositivo de desbloqueo para abrir el doble cristal** (interior)

⑦ **Bandeja recogegotas con vaciado automático integrada en la puerta del aparato** (interior)

⑧ **Bandeja recogegotas con vaciado directo al desagüe del aparato**

⑨ **Patas del aparato** (regulables en altura)

⑩ **Placa de identificación**
(con todos los datos necesarios: potencia absorbida, tipo de gas, tensión, número de fases, frecuencia, modelo y número de serie del aparato (consulte también el capítulo "Modelo" - identificación del aparato y del software)

⑪ **Panel de mando**

⑫ **Cubierta del recinto de equipamiento eléctrico**

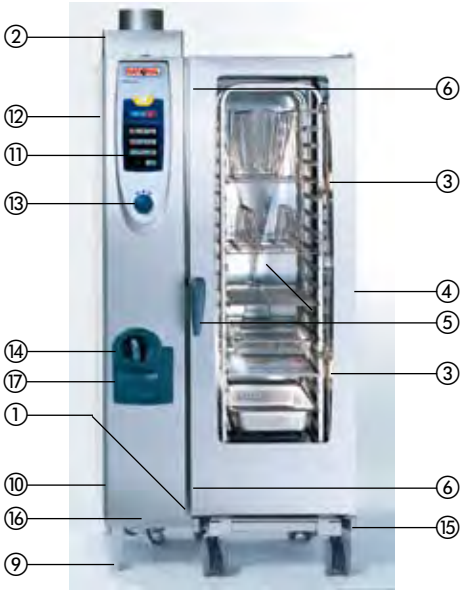
⑬ **Mando de fácil operativa**

⑭ **Ducha de mano**
(con dispositivo recogedor automático)

⑮ **Ayuda de inserción**
(aparatos de suelo)

⑯ **Filtro de aire**
(entrada de aire en el lugar de instalación)

⑰ **Cajón/recinto para las pastillas conservantes "Care"**



Info Observaciones para el empleo del aparato

- Evite colocar focos de calor (p. ejemplo: planchas, freidoras, etc.) cerca del aparato.
- Utilice el aparato solamente en locales cuya temperatura ambiente sea superior a los 5 °C. Si la temperatura ambiente no alcanza los +5°C, caliente siempre la cámara de cocción a temperatura ambiente (> + 5 °C) antes de utilizarla.
- Cuando se abre la puerta de la cámara de cocción la calefacción y el rotor del ventilador desconectan automáticamente. El rotor autofrenante del ventilador se activa. El rotor del ventilador continua funcionando sólo unos momentos.
- Si su aparato lleva más de 20 minutos conectado y no ha seleccionado ningún modo de cocción o la función CleanJet+care, el modo de ahorro de energía se activa automáticamente y el display visualiza solamente la hora actual.
- Si durante el proceso en ejecución no se solicita ninguna otra función, la intensidad del display disminuye automáticamente en 2 etapas. La intensidad del display disminuye por primera vez tras 10 minutos y tarda otros 10 minutos en volver a disminuir. Tan pronto toque el display o abra la puerta de la cámara de cocción el display recupera de nuevo la plena intensidad de visualización.
- Cuando prepare asados o parrilladas (pollos, etc.) coloque un colector por debajo para recoger la grasa de la cocción.
- Utilice exclusivamente los accesorios originales de material refractario del fabricante del aparato.
- Deje la puerta del aparato ligeramente entreabierta cuando interrumpa su servicio prolongadamente (p. ejemplo, por la noche).
- La puerta de la cámara de cocción está dotada de función de cierre por impulso. La puerta de los aparatos de suelo está sólo bien cerrada cuando la maneta se halla en posición vertical.
- Cuando interrumpa prolongadamente la operación del aparato (día de descanso, etc.) no olvide desconectar la alimentación central de agua, electricidad y gas.
- No incorpore aparatos obsoletos a la basura doméstica ni los entregue en los centros de recogida municipales. Si lo desea, solicite nuestra intervención para una eliminación adecuada de su aparato.

Cargas máximas en función del tamaño de aparato

6 x 1/1 GN	30 kg (máx. 15 kg por rack)
10 x 1/1 GN	45 kg (máx. 15 kg por rack)
20 x 1/1 GN	90 kg (máx. 15 kg por rack)
6 x 2/1 GN	60 kg (máx. 30 kg por rack)
10 x 2/1 GN	90 kg (máx. 30 kg por rack)
20 x 2/1 GN	180 kg (máx. 30 kg por rack)

Para evitar que el aparato se dañe no lo cargue excesivamente.
Observe las cantidades de carga máxima indicadas en el manual de aplicación.

Observaciones para el empleo del aparato

Aparatos de sobremesa con bastidores colgantes

(6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- Para retirar, levante el bastidor colgante ligeramente por el centro y sáquelo del tope delantero
- Gire el bastidor colgante hacia el centro de la cámara de cocción.
- Levante el bastidor colgante hacia arriba para soltarlo de la fijación. Para el montaje, invierta el orden descrito anteriormente.

Trabajos con racks móviles de carga múltiple, racks móviles para platos y carros de transporte en aparatos de sobremesa (opción)

- Retire el bastidor colgante conforme a las instrucciones.
- Coloque la guía en la fijación provista a tal efecto en el fondo del aparato. Procure que la fijación sea exacta (4 pernos).
- No olvide igualar y nivelar el aparato de modo que la altura coincida exactamente con el carro de transporte.
- Inserte el carro de transporte a tope en la guía y cerciórese de que esté fiablemente anclado.
- Inserte el rack móvil de carga múltiple y el rack para platos en el aparato cerciorándose de que hayan penetrado a tope y estén fiablemente anclados.
- Para retirar cualquiera de ambos racks, desbloquéelo y sáquelo de la cámara de cocción. Coloque primeramente la sonda térmica en la posición de alojamiento de la guía.
- Cuando desplace el rack móvil de carga múltiple o el rack para platos cerciórese de que estén fiablemente anclados en el carro de transporte.

Info Cómo trabajar con la sonda térmica

Precaución

La sonda térmica y el posicionador pueden estar calientes – ¡peligro de quemaduras! Trabaje con manoplas de cocina.

Introduzca la punta de la sonda térmica en la parte más gruesa de la pieza observando un ángulo de 30 a 45 grados. Pinche la punta de la sonda en el centro de la pieza (ver "Manual de Aplicación").

En caso necesario, utilice el posicionador para evitar que la sonda se suelte fortuitamente del alimento. (p. ej. alimentos blandos, muy finos, etc).

En el proceso Finishing® "Emplatado Banquetes" es imprescindible insertar la sonda térmica en el tubo de cerámica del rack móvil para platos.

Precaución

Proteja adecuadamente los brazos y las manos - ¡peligro de lesiones!

En el caso de alimentos congelados utilice el perforador incluido con el aparato. Perfore un agujero en la parte más gruesa de la pieza. Para ello, coloque el alimento sobre una base firme.

- Coloque siempre la sonda térmica y el posicionador en el alojamiento provisto a tal efecto - ¡riesgo de daños!
- No deje la sonda térmica colgando por fuera de la cámara de cocción – ¡riesgo de daños!
- Retire la sonda térmica de la comida antes de sacarla de la cámara de cocción – ¡riesgo de daños!

Enfríe la punta de la sonda térmica con la ducha de mano antes de utilizarla.

Cómo trabajar con la ducha de mano

Info

- Cuando utilice la ducha de mano tire de la manguera para sacarla unos 20 cm de la posición de alojamiento.
- Pulsando el botón de accionamiento podrá seleccionar entre 2 diferentes niveles de dosificación.
- Deje que la ducha de mano regrese siempre lentamente a la posición de alojamiento.

Precaución

La ducha de mano y el agua pueden estar muy calientes – ¡peligro de quemaduras!

La ducha de mano no dispone de posición de bloqueo. Para evitar que la manguera se dañe, no tirar de ella con fuerza cuando necesite extraerla del todo.

Cerciórese de que la manguera de la ducha de mano haya vuelto a enrollar completamente tras el uso.

No utilice la ducha de mano para enfriar la cámara de cocción.

Aparatos con opción AeroCat®

- AeroCat® está sujeto a desgaste natural. Su vida útil es de aprox. 2 años con un empleo medio de 8 horas diarias.
- El empleo de AeroCat® prolonga los tiempos de cocción en aprox. 10 % - 20 %.
- La modificación del flujo de aire puede provocar irregularidades de cocción en productos delicados.

Info

Panorámica - "Modo Operativo"

Modo SelfCooking Control®

Al conectar el aparato o con la tecla SelfCooking Control® se accede al modo **SelfCooking Control®.**

Descripción: consultar el capítulo "SelfCooking Control®.

Modo "Vaporizador Combinado"

Con la tecla calor húmedo, calor seco o combinación de calor húmedo y calor seco se accede al modo **"Vaporizador Combinado".**

Descripción: consultar el capítulo "Modo Vaporizador Combinado".

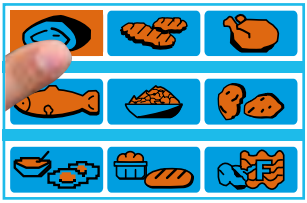
Modo de programación

Con la tecla "Prog" se accede al modo de programación.

Descripción: consultar el capítulo **"Modo de programación".**

Operación general

Su aparato está dotado de una"pantalla táctil". Tocando esta pantalla ligeramente con el dedo podrá realizar las programaciones que desee en el aparato.



Tan pronto toque una tecla, el proceso de cocción ("Asados", etc.) se activa.

Con el mando de fácil operativa podrá modificar los ajustes a voluntad.

La entrada viene aceptada automáticamente en 4 segundos o pulsando el mando de fácil operativa (función "Push").

Observaciones generales

El estado de la temperatura de precalentamiento se visualiza en rojo y azul el display.

El fin de un proceso de cocción se advierte mediante el destello de la tecla SelfCooking Control® y mediante una señal acústica

Si la temperatura en la cámara de cocción es superior a la programada, la tecla del modo de cocción seleccionado destella (p. ej. tecla calor seco).

(Para el enfriamiento de la cámara consulte el capítulo "Enfriar").

El aviso de falta de agua se visualiza cuando el generador de vapor está vacío (abrir el grifo de agua). El mensaje desaparece automáticamente tan pronto el generador se llena.

"Funcionamiento anómalo "Quemador" Pulsando "RESET GAS" se reinicializa el proceso de ignición. Si el mensaje se mantiene a pesar de haber pulsado varias veces, solicite la intervención de servicio.

Modo SelfCooking Control®

0 I — Interruptor CON/DES

SelfCooking Control®

9 modos de cocción:

- Asados
- Piezas pequeñas carne
- Aves
- Pescado
- Verduras y Guarniciones
- Patatas
- Ovoproductos/Postres
- Panadería
- Finishing®

Tecla funcional

Prog — Tecla del modo de programación

Mando de fácil operativa con función “Push”

Modo SelfCooking Control®

Los nueve modos de cocción (asados, piezas pequeñas carne, aves, pescado, panadería/pastelería, guarniciones, patatas, ovoproductos/postres y Finishing®) de SelfCooking Control® detectan automáticamente los requisitos específicos de cada producto, el tamaño de la pieza a cocinar y el volumen de carga en la cámara de cocción. Teniendo en cuenta sus preferencias, el aparato calcula y adapta constantemente los parámetros: tiempo de cocción, temperatura y clima ideal en la cámara de cocción. Indica también el tiempo que falta para terminar la cocción.

El "Manual de Aplicación" recoge muchos ejemplos de "cocina fácil" y consejos prácticos para una óptima cocción de los productos.

Leyenda de los pictogramas disponibles

Temperatura de sellado

Temperatura del núcleo/ Punto de cocción

Temperatura del núcleo/ Punto de cocción

Temperatura del núcleo/ Punto de cocción

Temperatura del núcleo/ Punto de cocción

Punto de cocción

Dorado

Selección del tamaño

Espesor de las piezas

Gratinados

Dorado final

Capacidad de fermentación

Pastelería/Panadería – Modo suave

Ajuste del tiempo

Ajuste Delta T

Función de ayuda

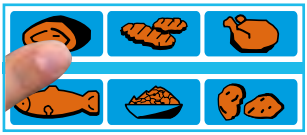
Atrás/Cancelar

Función "Siguiente"

Modo SelfCooking Control®

Los 5 ejemplos a continuación exponen brevemente la operación del aparato. El manual de aplicación recoge recomendaciones muy útiles sobre la preparación fácil de los alimentos pero podrá dejarse guiar por el aparato y seguir las instrucciones en el display.

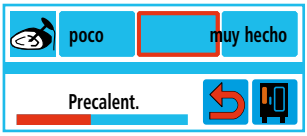
Ejemplo 1 : asado de ternera



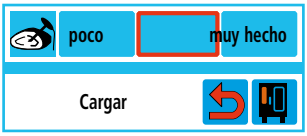
Pulse la tecla "Asados".

Seleccione el modo de preparación (p. ej. "asado tradicional") – ¡listo!

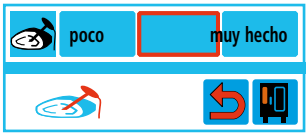
Si lo desea, modifique la intensidad de dorado y el punto de cocción



El estado del precalentamiento se visualiza en el display (rojo y azul)



Cuando se alcanza la temperatura adecuada el display visualiza "Cargar"



Aplique la sonda térmica

El aparato trabaja con los ajustes seleccionados. El display visualiza el tiempo de cocción restante y la temperatura del núcleo

Guarde sus entradas bajo un nombre a discreción (ver capítulo "Programación").

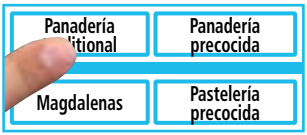
Si la sonda térmica falta o está mal insertada el avisador se dispara y el display visualiza un mensaje solicitando la inserción correcta de la sonda.

El aparato permite el asado simultáneo de piezas de diferentes tamaños. Empiece introduciendo la sonda térmica en la pieza más pequeña. Cuando esté cocida, retire la sonda e introdúzcala en la pieza que le siga en tamaño. Pulse la tecla de flecha – el aparato recupera la cocción automáticamente.

Modo SelfCooking Control®

Ejemplo 2 : Madalenas

Pulse la tecla "Panadería"

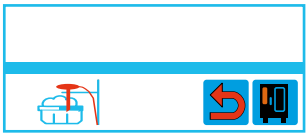


Seleccione el modo de preparación (p. ej. "Panadería") – ¡listo!

Si lo desea, modifique la intensidad de dorado

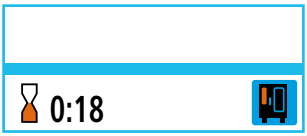
El estado del precalentamiento se visualiza en el display (rojo y azul)

Cuando el aparato alcanza la temperatura adecuada, el display visualiza "Cargar"



Aplique la sonda térmica

Utilice el posicionador para la sonda térmica



El aparato trabaja con los ajustes seleccionados. El display visualiza el tiempo de cocción restante

Guarde sus entradas bajo un nombre a discreción (ver capítulo "Programación").

Si la sonda térmica falta o está mal insertada el avisador se dispara y el display visualiza un mensaje solicitando la inserción correcta de la sonda.

Modo SelfCooking Control®

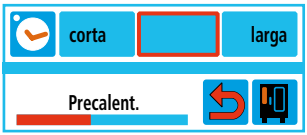
Ejemplo 3 : Finishing® – a la carta/LevelControl®

LevelControl® permite ajustar y visualizar tiempos de cocción individuales para cada rack del aparato. De este modo se sabe con exactitud qué rack estará listo a qué hora. Cuando el tiempo de cocción ajustado para el correspondiente rack termina, la alarma se dispara y el nivel visualizado destella. Una vez haya abierto y cerrado la puerta de la cámara de cocción el nivel queda libre y podrá recargar.

Pulse la tecla "Finishing®"

Seleccione Finishing®"Emplatado a la carta" - ¡listo!

Si lo desea, modifique el clima de la cámara y el tiempo de cocción

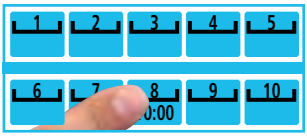


El estado del precalentamiento se visualiza en el display (rojo y azul)

Cuando se alcanza la temperatura adecuada el display visualiza "Cargar"

Seleccione el nivel - El aparato indica el tiempo que falta para terminar la cocción.

Modificación del tiempo de cocción



Seleccione el nivel (p. ej. nivel 8)

Modifique el tiempo de cocción

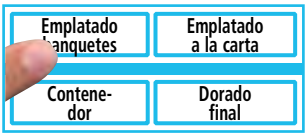
Si lo desea, guarde sus entradas bajo un nombre a discreción (ver capítulo "Programación").

Si abre la puerta de la cámara de cocción, el tiempo de cocción se detiene. LevelControl® agrega automáticamente tiempo a todos los displays en función de la duración y pérdida de energía.

Modo SelfCooking Control®

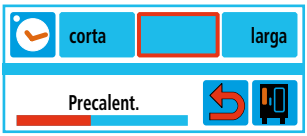
Ejemplo 4 : Finishing® - Emplatado banquetes

Pulse la tecla "Finishing®"



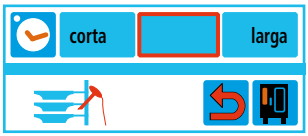
Seleccione Finishing® Emplatado banquetes - ¡listo!

Si lo desea, modifique el clima de la cámara y el tiempo de cocción



El estado del precalentamiento se visualiza en el display (rojo y azul)

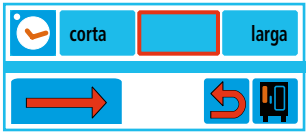
Cuando se alcanza la temperatura adecuada el display visualiza "Cargar"



Aplique la sonda térmica

Inserte la sonda térmica en el tubo de cerámica del rack móvil para platos

El aparato trabaja con los ajustes seleccionados. El display visualiza el tiempo de cocción restante



Cuando el tiempo de cocción termina el display visualiza la tecla "Flecha". Pulse la tecla flecha para continuar con la siguiente carga

Si lo desea, guarde sus entradas bajo un nombre a discreción (ver capítulo "Programación").

Ejemplo 5 : Pasta con salsa

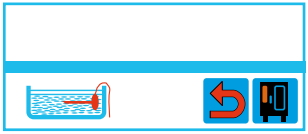
Pulse la tecla "Verduras/ Guarniciones".

Seleccione el modo de preparación (p. ej. "pasta con salsa") – ¡listo!

Si lo desea, modifique el tiempo de cocción

El estado del precalentamiento se visualiza en el display (rojo y azul)

Cuando se alcanza la temperatura adecuada el display visualiza "Cargar"



Inserte la sonda térmica en el contenedor

El aparato trabaja con los ajustes seleccionados. El display visualiza el tiempo de cocción restante

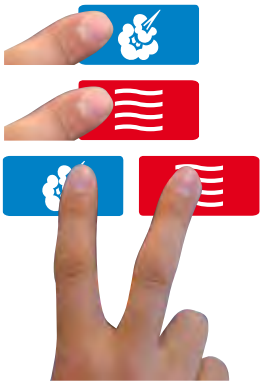
Si lo desea, guarde sus entradas bajo un nombre a discreción (ver capítulo "Programación").

Si la sonda térmica falta o está mal insertada el avisador se dispara y el display visualiza un mensaje solicitando la inserción correcta de la sonda.

Modo “Vaporizador Combinado”

El modo **“Vaporizador Combinado”** ofrece todas las funciones típicas de este tipo de aparato.

Con la tecla calor húmedo, calor seco o combinación de calor húmedo y calor seco se accede al modo “Vaporizador Combinado”.



Modo “Vaporizador Combinado”

Interruptor CON/DES

3 Modos decocción:

“Calor húmedo“

“Calor seco“

Combinación de calor húmedo y calor seco

Ventana “Clima”

Temperatura de la cámara de cocción

Tiempo de cocción

Temperatura del núcleo

Aportación de vapor

Velocidad del aire

Enfriar

Tecla funcional

Modo de programación

Mando de fácil operativa con función “Push“

Consulta de los datos de cocción actuales

Mantenga pulsada la tecla de la temperatura (2 segundos)

Se visualizan los siguientes valores:

- humedad actual en la cámara de cocción
- temperatura actual en la cámara de cocción
- tiempo de cocción transcurrido
- temperatura actual del núcleo térmico

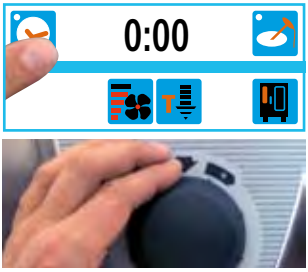
Calor húmedo

En el modo de cocción "Calor húmedo" el generador de vapor genera vapor fresco, higiénico. El margen de temperatura disponible para la cámara de cocción es de **30 °C a 130 °C**.

Tipos de cocción: pochar, dorar, blanquear, cocción a fuego lento, hinchar, cocer al vacío, descongelar, conservar

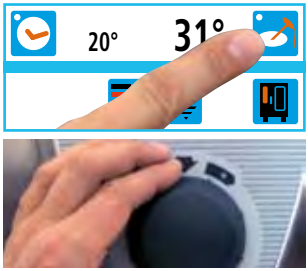
Pulse la tecla "Calor húmedo"

Pulse la tecla de la temperatura y realice el ajuste conveniente



Pulse la tecla del tiempo de cocción y realice el ajuste conveniente

Alternativamente, utilice la sonda térmica



Pulse la tecla de la temperatura del núcleo y realice el ajuste conveniente

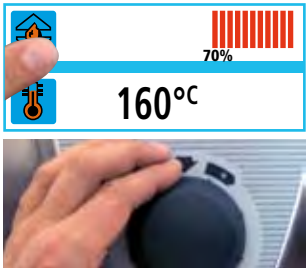
Posibilidad de integrar funciones adicionales, por ejemplo: velocidad del ventilador (excepciones: CleanJet+care Descalcificación y Enfriar).

Calor seco

En el modo de cocción "Calor seco" el aire seco viene calentado por radiadores muy potentes. El margen de temperatura disponible para la cámara de cocción es de **30 °C a 300 °C**. En caso necesario, podrá limitar la humedad dentro de la cámara de cocción.

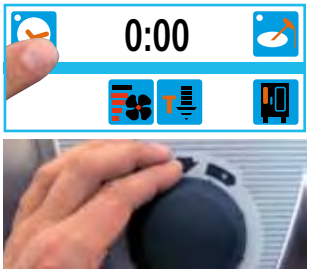
Tipos de cocción: Panadería/pastelería, asados, plancha/parrilla, frituras, gratén, glaseado.

Pulse la tecla "Calor seco"



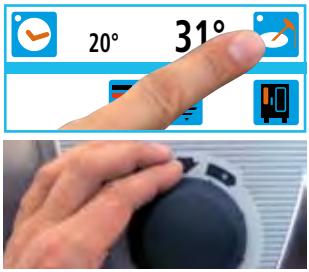
Pulse la tecla del clima y ajuste la humedad máxima de la cámara de cocción (ver capítulo "ClimaPlus Control®")

Pulse la tecla de la temperatura y realice el ajuste conveniente



Pulse la tecla del tiempo de cocción y realice el ajuste conveniente

Alternativamente, utilice la sonda térmica



Pulse la tecla de la temperatura del núcleo y realice el ajuste conveniente

Posibilidad de integrar funciones adicionales, por ejemplo: velocidad del ventilador (excepciones: CleanJet+care Descalcificación y Enfriar).

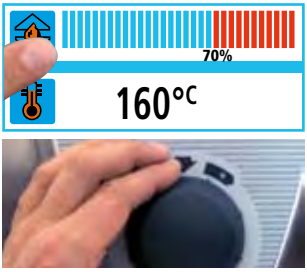
Con funcionamiento continuo la temperatura de la cámara de cocción disminuye automáticamente de 300 °C a 270 °C tras 60 minutos.

Combinación
Calor húmedo + Calor seco

Este modo combina los medios de cocción "calor húmedo" y "calor seco". Esta combinación procura humedad y calor en la cámara de cocción para una cocción particularmente intensa. El margen de temperatura disponible para la cámara de cocción es de **30 °C a 300 °C**. En caso necesario, puede ajustar el clima de la cámara de cocción.

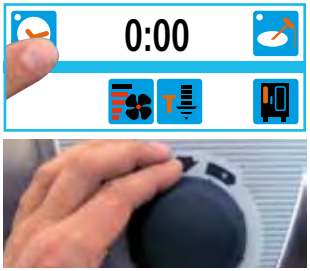
Tipos de cocción: Asado, Panadería/Pastelería, Finishing®.

Pulse simultáneamente las teclas "Calor húmedo" y "Calor seco"



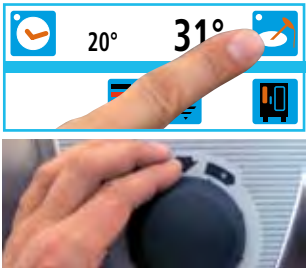
Pulse la tecla del clima y ajuste la humedad (ver cap. ClimaPlus Control®)

Pulse la tecla de la temperatura y realice el ajuste conveniente



Pulse la tecla del tiempo de cocción y realice el ajuste conveniente

Alternativamente, utilice la sonda térmica



Pulse la tecla de la temperatura del núcleo y realice el ajuste conveniente

Posibilidad de integrar funciones adicionales, por ejemplo: velocidad del ventilador (excepciones: CleanJet+care Descalcificación y Enfriar).

Con funcionamiento continuo la temperatura de la cámara de cocción disminuye automáticamente de 300 °C a 270 °C tras 60 minutos.

ClimaPlus Control®

ClimaPlus Control® mide y regula con exactitud porcentual la humedad en la cámara de cocción. En la ventana clima podrá ajustar con precisión el clima ideal específico de cada producto.

Calor húmedo

ClimaPlus Control® ajuste de fábrica: 100% humedad.

Calor seco

ClimaPlus Control® permite limitar la humedad del producto en la cámara de cocción. Las barras rojas y el correspondiente porcentaje indican la humedad máxima admisible en la cámara. Cuanto más rojo se visualice en el display, tanto más seco es el clima y menor el contenido de humedad en la cámara de cocción.

Calor húmedo + Calor seco

Si lo desea, puede mezclar calor húmedo y calor seco. Cuantas más líneas azules se visualicen en el display, tanto más húmedo es el clima y mayor el contenido de humedad en la cámara.

Durante la cocción la función ClimaPlus Control® se distingue así:

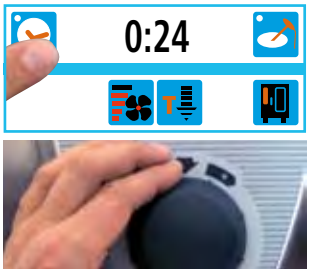
Flecha encendida hacia arriba – aporte de humedad a la cámara de cocción.

Flecha encendida hacia abajo – extracción de humedad de la cámara de cocción

Ajuste del tiempo

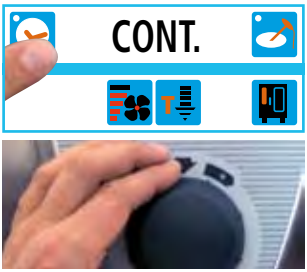
El tiempo de cocción se puede ajustar en función de las necesidades.

Ajuste del tiempo



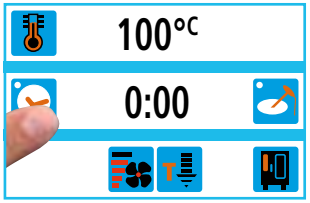
Pulse la tecla del tiempo de cocción y realice el ajuste conveniente

Operación continua



Pulse la tecla del tiempo de cocción y gire el mando de fácil operativa hacia la izquierda hasta que aparezca "CONT."

Precalentamiento manual



Pulse la tecla del tiempo de cocción

Gire el mando de fácil operativa hacia la izquierda hasta que aparezca "Precalent."

Ajuste de la hora real (Ajuste del reloj ver capítulo "Ajustes")

Programación de la hora de arranque (Ajuste del reloj ver capítulo "Ajustes")

Conversión del formato de la hora (Ver capítulo "Ajustes")

Aportación de vapor

El aparato dispone de un inyector muy potente con el cual pulveriza y distribuye el agua por el interior de la cámara de cocción. Esta función con aporte de vapor es ideal para que pan, pastelería y bollería suban bien y la superficie adquiera un atractivo brillo.

Seleccionable con calor seco o con combinación de calor húmedo y calor seco.

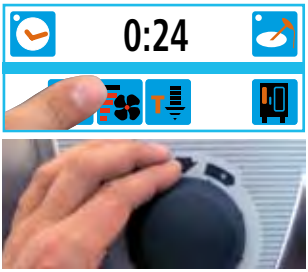
Duración del aporte de vapor: El suministro de humedad está limitado a 2 segundos. Cuando se pulsa de nuevo la tecla el aparato aporta vapor otros 2 segundos.

Margen de temperatura: Temperatura en el interior de la cámara de cocción: de 30 a 260°C

Pulse la tecla del vapor

Velocidad del aire

Para avalar el clima ideal en cada proceso de cocción el ventilador ofrece 5 diferentes velocidades.



Pulse la tecla de la velocidad del ventilador y ajuste la velocidad oportuna

Velocidad turbo

Velocidad estándar

½ velocidad

¼ de velocidad

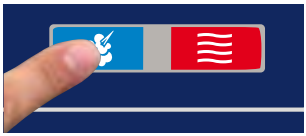
Sincronización con ¼ de velocidad

Enfriar

Supongamos que ha estado trabajando con la cámara de cocción a una temperatura muy elevada y necesita ahora una temperatura más baja. La función "Enfriar" le permite el enfriamiento rápido y sensible del interior de la cámara de cocción.

Advertencia

- *Antes de activar la función "Enfriar" cerciórese de que la chapa deflectora esté debidamente bloqueada – Peligro de lesiones*
- *Cuando la función "Enfriar" está en marcha el rotor del ventilador no se desconecta al abrir la puerta del aparato.*
- *No intervenir en el rotor del ventilador – ¡peligro de lesiones!*
- *Durante la función "Enfriar" salen vahos calientes de la cámara de cocción - ¡peligro de quemaduras!*



Seleccione el modo de cocción

Pulse la tecla "Enfriar" y cierre la puerta de la cámara

Abra la puerta de la cámara de cocción

El display visualiza "Enfriar" y la temperatura actual de la cámara de cocción

Ajuste el ventilador a la velocidad conveniente

La función "Enfriar" no es programable.

Modo de programación – Elementos de mando

El modo de programación permite la creación fácil y rápida de los propios programas de cocción.

Seleccionar el programa

CleanJet+care — Nombre del programa

Nuevo — Nuevo programa

Level Control — Copiar programa LevelControl®

Copiar — Copiar el programa

Modificar — Modificación del programa

Borrar — Borrado del programa

Visualización - Programas de cocción:

Asado — Proceso de cocción SelfCooking

Asado — Programa de cocción LevelControl®

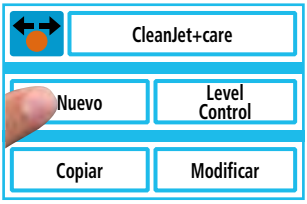
Asado — Programa de cocción manual

Programación - Modo SelfCooking Control®

Copie, adapte y guarde bajo un nuevo nombre cualquiera de los 9 modos de cocción disponibles (asados, plancha, aves, pescado, guarniciones, patatas, ovoproductos/postres, pastelería y Finishing®).

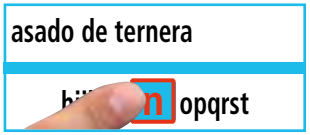
Ejemplo: Cambie el nombre "Asado" y guarde el proceso de cocción bajo el nuevo nombre "Asado de ternera" con los ajustes oportunos, p. ej. "dorado claro" y "muy hecho".

Pulse la tecla "Prog"



Pulse "Nuevo" para crear un nuevo proceso de cocción

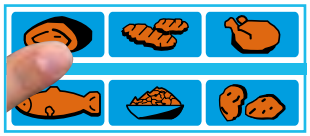
Entre el nombre del programa (por ejemplo: Asado de ternera)



Confirme pulsando la letra o con el mando de fácil operativa

Guarde el nombre del programa

Pulse la tecla SelfCooking Control®



Seleccione el modo de cocción (para el asado de ternera seleccione "Asados")

Seleccione el modo de preparación

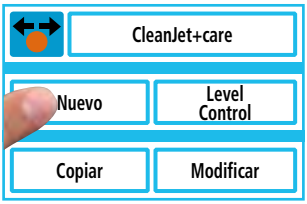
La intensidad de dorado y el punto de cocción se pueden modificar a discreción

Guarde las entradas

Programación - Modo “Vaporizador Combinado”

El aparato le permite crear un programa de cocción manual totalmente a discreción

Pulse la tecla "Prog"



Pulse “Nuevo” para crear un programa de cocción

Entre el nombre del programa (por ejemplo: Asado de ternera)

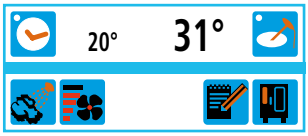
Confirme pulsando la letra o con el mando de fácil operativa

Guarde el nombre del programa

Seleccione el modo de cocción

Ajuste los parámetros de cocción (p. ej: temperatura de la cámara, precalentamiento, tiempo de cocción, temperatura del núcleo, etc.)

Para otro paso de programa seleccione un modo de cocción



Ajuste los parámetros de cocción (por ejemplo: temperatura de la cámara de cocción, temperatura del núcleo, etc.)

Guarde los ajustes o agregue otro paso de programa

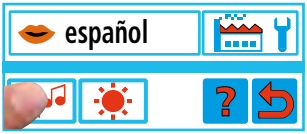
Termine el proceso de programación

Programación - Modo “Vaporizador Combinado”

Si lo desea, puede programar el aparato de forma que emita una señal acústica cada vez que concluya un paso del programa.

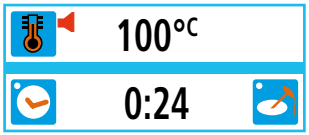
Pulse la tecla del paso del programa

Seleccione “Ajustes”



Pulse la tecla de la señal acústica

Pulse la tecla "Atrás"

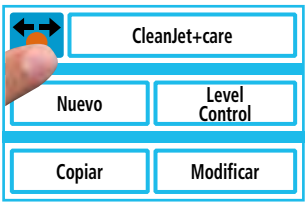


Siga programando

Prog

Arranque el programa

Pulse la tecla "Prog"



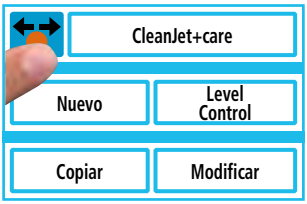
Pulse la tecla de selección de programas

Seleccione un proceso o un programa de cocción

Arranque el proceso o el programa de cocción

Controle los pasos del programa

Pulse la tecla "Prog"



Pulse la tecla de selección de programas

Seleccione un proceso o un programa de cocción

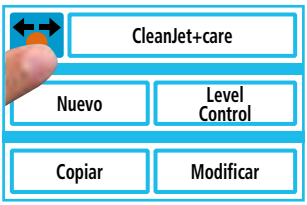
Arranque el proceso o el programa de cocción

El display visualiza el paso 1 (cordero 1)

Pulse la tecla del paso de programa, el display visualiza el paso 2

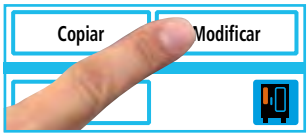
Modificación de programas

Pulse la tecla "Prog"



Pulse la tecla de selección de programas

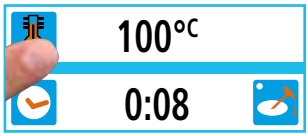
Seleccione un proceso o un programa de cocción



Pulse "Modificar"

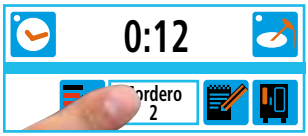
En caso necesario, modifique o borre el nombre del programa

Guarde el nombre del programa



Ajuste los parámetros de cocción (p. ej: temperatura de la cámara, precalentamiento, tiempo de cocción, temperatura del núcleo, etc.)

Guarde las entradas

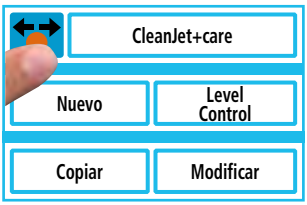


Para abandonar el modo de programación, pulse varias veces la tecla del paso del programa

Prog

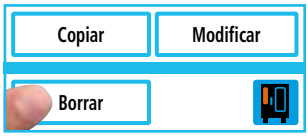
Borrar programas

Pulse la tecla "Prog"



Pulse la tecla de selección de programas

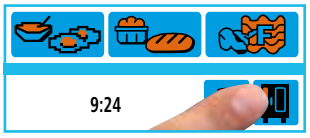
Seleccione un proceso o un programa de cocción



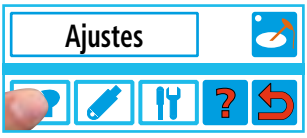
Pulse "Borrar"

Confirme "Borrar"

Borrar todos los programas



Pulse la tecla funcional



Seleccione la tecla con la gorra de cocinero

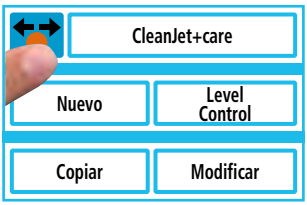
Seleccione "Borrar todos los programas" (pulse brevemente)

Para confirmar seleccione y mantenga pulsada la tecla "Borrar". El borrado se representa mediante un flecha en movimiento

Tras el borrado el aparato arranca de nuevo automáticamente.

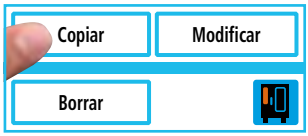
Copiar el programa

Pulse la tecla "Prog"



Pulse la tecla de selección de programas

Seleccione un proceso o un programa de cocción



Pulse "Copiar"

Si lo desea, modifique o borre el nombre del programa

Guarde el nombre del programa

Si no modifica el nombre del programa se asignará automáticamente un índice por orden sucesivo.

Prog

Crear el programa LevelControl®

LevelControl® permite cocinar simultáneamente productos de diversos tipos. Lo único que puede variar es el tiempo de cocción. Todos los demás parámetros deben de ser idénticos. Con LevelControl® es posible ajustar y visualizar tiempos de cocción individuales para cada rack del aparato. Cuando el tiempo de cocción preajustado para el correspondiente rack termina, la alarma se dispara y el nivel visualizado destella. Una vez haya abierto y cerrado la puerta de la cámara de cocción, el nivel queda libre y se puede recargar.

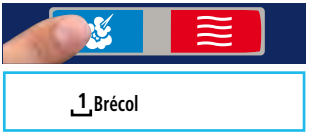
Pulse la tecla "Prog"

Pulse "LevelControl®"

Entre el nombre del programa (p. ej: brécol)

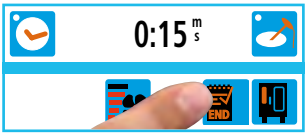
Confirme pulsando la letra o con el mando de fácil operativa

Guarde el nombre del programa



Seleccione el modo de cocción

Ajuste los parámetros de cocción (por ejemplo: temperatura de la cámara de cocción, tiempo de cocción, etc.)

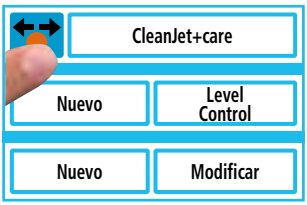


Guarde y termine el proceso de programación

La función "LevelControl®"no se puede utilizar con los modos SelfCooking.
LevelControl® permite sólo la entrada de un paso de programa a la vez.
Con el aparato se incluye una etiqueta adhesiva para la identificación del nivel (level). La etiqueta se debe pegar sólo por la parte exterior del aparato.

Arrancar el programa LevelControl®

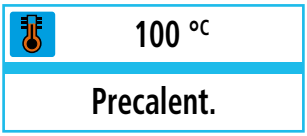
Pulse la tecla "Prog"



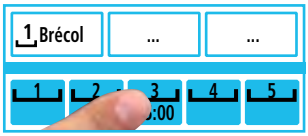
Pulse la tecla de selección de programas

Seleccione el programa LevelControl®

Arranque el programa LevelControl®



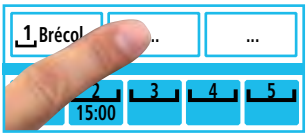
El aparato calienta automática-mente



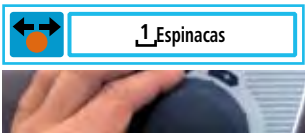
Cargue los alimentos y seleccione el nivel oportuno

Prog Cómo trabajar con hasta 3 programas 3 LevelControl® simultáneamente

Cuando un programa LevelControl® esté activado se podrá seleccionar otro programa LevelControl® pulsando un campo de tecla libre (posible solamente con modos de cocción idénticos y la misma temperatura y clima en la cámara de cocción).



Seleccione un campo de tecla libre

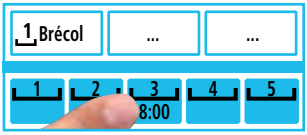


Seleccione el programa LevelControl®

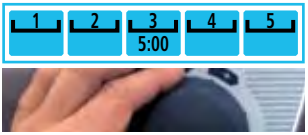
Active el programa LevelControl®

Cargue los alimentos y seleccione el nivel oportuno

Modificación del tiempo de cocción LevelControl®



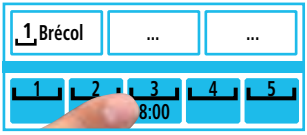
Pulse "Level"



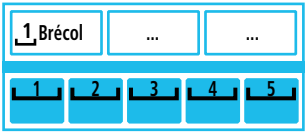
Ajuste el tiempo de cocción

El aparato se entrega con el formato de visualización ajustado a **minutos:segundos**.

Reinicialización del tiempo de cocción LevelControl®

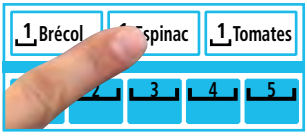


Pulsar "level" y mantener la tecla pulsada hasta que en el display se visualice "0:00"

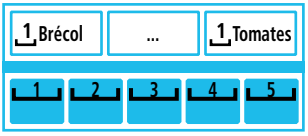


El nivel admite carga nuevamente

Reinicialización del programa LevelControl®



Pulsar y mantener pulsado el nombre del programa hasta que en el display se visualice "..."

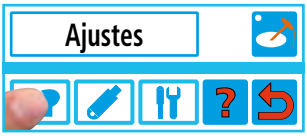


Ahora podrá seleccionar un nuevo programa

Bloqueo de programación

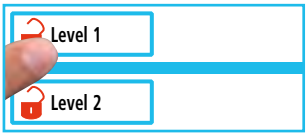
Un concepto flexible de seguridad permite el bloqueo en dos etapas de la operación del aparato.

Pulse la tecla funcional



Seleccione la tecla con la gorra de cocinero

Pulse la tecla de bloqueo de programación



Seleccione el "Level" (nivel) de bloqueo de programación

Introduzca la contraseña con el mando de fácil operativa

El aparato se entrega con la contraseña ajustada a: "12345".

Level 1 — El ajuste permite utilizar los programas disponibles pero no modificarlos, copiarlos o borrarlos.

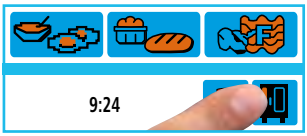
Level 2 — Se pueden utilizar solamente programas de cocción. No es posible operar el aparato manualmente ni trabajar en el modo SelfCooking Control®.

Bloqueo de programa inactivo

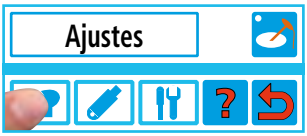
Bloqueo de programa activado

Cambiar contraseña

La contraseña de 5 dígitos "12345" se puede modificar a discreción.

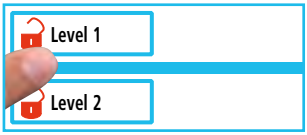


Pulse la tecla funcional



Seleccione la tecla con la gorra de cocinero

Pulse la tecla de bloqueo de programación



Pulse la tecla Level 1 ó 2

Pulse "Cambiar contraseña"

Introduzca la contraseña antigua con el mando de fácil operativa

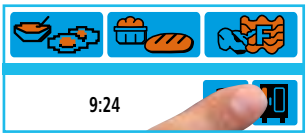
Introduzca la nueva contraseña (5 dígitos)

Repetir contraseña nueva

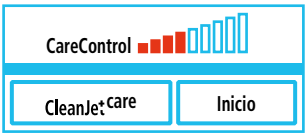
CareControl – Estado de conservación

La función inteligente, CareControl, detecta automáticamente el grado de uso del aparato, el estado general de conservación y calcula "just in time" el proceso de limpieza óptimo, para un consumo ahorrativo de agua, energía y productos químicos. Con el empleo de las pastillas especiales "Care", las incrustaciones calcáreas se combaten ya en el momento de su formación.

El estado de conservación del aparato se indica mediante barras rojas en el display.



Pulse la tecla funcional



Visualización del estado de conservación en el display

Barras azules: El estado de conservación del aparato es óptimo

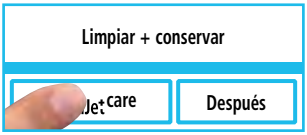
El estado de conservación del aparato es regular.

Barras rojas: El estado de conservación es deficiente. Limpiar el aparato más frecuentemente con CleanJet+Care.

CareControl –
Solicitud de limpieza

CareControl detecta en qué momento es necesario ejecutar el proceso de limpieza CleanJet+Care. CareControl tiene en cuenta particulares como el fin de turno, pausas de trabajo prolongadas, etc.

Visualización automática tan pronto se hace necesaria la limpieza CleanJet+Care



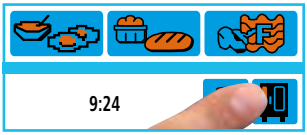
Arrancar la limpieza CleanJet+Care o seleccionar „Posponer"

Los niveles de limpieza para una conservación óptima se visualizan en rojo.

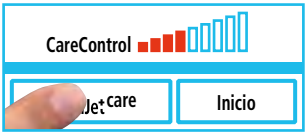
El aviso de solicitud de limpieza CleanJet+Care se repite en intervalos regulares hasta que se haya ejecutado la limpieza CleanJet+Care.

CareControl –
Visualización del aviso de suciedad en el display

El grado de suciedad del aparato se indica mediante barras rojas. Cuantas más barras rojas se visualicen tanto mayor será el grado de suciedad del aparato.

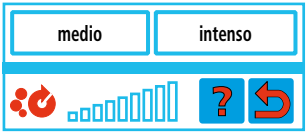


Pulse la tecla funcional



Active la tecla CleanJet+Care

Visualización del grado de suciedad



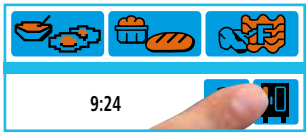
Visualización del grado de suciedad tras ejecución de CleanJet+Care

CareControl – Limpieza CleanJet+Care

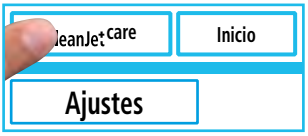
CleanJet+care es un sistema de limpieza automática para la cámara de cocción.
El programa ofrece 6 niveles de limpieza para una óptima adaptación al grado de suciedad.

Atención

- Para avalar una cuidada higiene y evitar el funcionamiento anómalo del aparato es imprescindible limpiarlo diariamente - !peligro de quemaduras!
- Su aparato precisa de limpieza diariamente aunque sólo utilice el modo de cocción "calor húmedo".
- Utilice únicamente las pastillas limpiadoras y conservantes "Care" del fabricante. El empleo de productos ajenos puede dañar la unidad. El fabricante queda totalmente exonerado de cualquier daño consecuencial imputable al incumplimiento de esta observación.
- Para evitar una excesiva formación de espuma no exceda la dosificación de detergente recomendada.
- No introduzca jamás pastillas de detergente y abrillantador en la cámara de cocción (>60 °C).



Pulse la tecla funcional

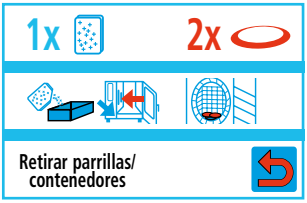


Seleccione CleanJet+care

El mensaje "Horno demasiado caliente" se visualiza en el display cuando la temperatura dentro de la cámara de cocción excede los 75 °C. Seleccione "Enfriar" (ver Cap. "Enfriar")

Seleccione el nivel de limpieza

Abra la puerta de la cámara de cocción y retire los contenedores y las parrillas



Las parrillas de acero inoxidable, CombiFry® y Super-Spike pueden permanecer dentro

CareControl – Limpieza CleanJet+Care

Advertencia

No coja nunca las pastillas limpiadoras y conservantes "Care" sin guantes - ¡peligro de abrasión!

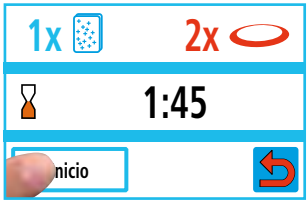
Aparatos de suelo: Inserte en el recinto tantos paquetes de pastillas "Care" como indica la visualización.

Aparatos de sobremesa: Inserte en el cajón tantos paquetes de pastillas "Care" como indica la visualización.

Pastillas limpiadoras: Retire el plástico protector

Inserte las pastillas limpiadoras en la cavidad de la chapa deflectora.

No introduzca las pastillas en la cámara de cocción - ¡riesgo de daños!



Pulse la tecla "Inicio" - el display visualiza el tiempo de limpieza

Advertencia

No abra la puerta de la cámara de cocción durante limpieza, evitará el escape de sustancias químicas y vahos calientes del interior, ¡peligro de abrasión y quemaduras!

Una vez ejecutada la limpieza CleanJet+Care, controle bien la cámara de cocción (también por detrás de la chapa deflectora) verificando si han quedado restos de detergente. En caso necesario, elimine los restos y enjuague bien toda la cámara de cocción (también por detrás de la chapa deflectora) con la ducha de mano.

Antes de arrancar CleanJet+care retire los bastidores colgantes o el rack móvil de carga múltiple de la cámara de cocción. Proceda conforme a las instrucciones.

Si utiliza agua descalcificada podrá reducir la cantidad recomendada de pastillas en hasta un 50%. Si la formación de espuma es excesiva a pesar de haber dosificado correctamente, use menos pastillas.

CareControl – Limpieza CleanJet+Care

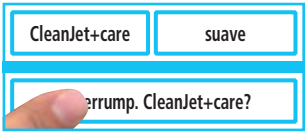
Nivel de limpieza	Descripción/Aplicación	Pastillas
Lavado sin pastillas	Enjuagado del recinto de la cámara de cocción con agua caliente.	No
Abrillantado	Para suciedad de cal sin grasa, p. ejemplo, después de hornear o de haber trabajado con calor húmedo.	Care
Limpieza intermedia	"Limpieza breve" – para todo tipo de suciedad, no obstante, sin secado y abrillantado.	Detergente
Suave	Para suciedades ligeras, p. ejemplo tras cargas mixtas, Aplicaciones hasta 200 °C.	Detergente/ Care
Medio	Para suciedades de asados y tras haber trabajado con la plancha, p. ejemplo, tras la cocción de pollos, bistecs, pescado a la parrilla.	Detergente/ Care
Intenso	Para suciedad muy intensa tras asados y parrilladas, por ejemplo, tras haber cargado la unidad repetidas veces con pollos, bistecs, etc.	Detergente/ Care

- Deje la puerta del aparato entreabierta cuando interrumpa su servicio prolongadamente (p. ej. por la noche).
- La limpieza diaria de la junta de la cámara de cocción prolonga su vida útil. Límpiela con un paño suave y un poco de detergente – jamás con limpiadores abrasivos.
- Lo más indicado para la limpieza de las placas de cristal y el exterior del aparato es un paño suave, humedecido. Utilice un limpiador no abrasivo.

CareControl – Interrump. - CleanJet+care

Si la corriente falla por más de 10 minutos y cuando se desconecta el aparato el display visualiza **"Interrump. CleanJet".** Si se tarda más de 20 segundos en pulsar el display para cancelar CleanJet el programa CleanJet+care activado se ejecuta sin interrupción hasta el final.

Cancelar CleanJet+care

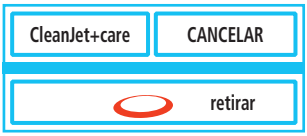


Pulse la tecla

Advertencia

No coja nunca las pastillas limpiadoras sin guantes - ¡peligro de abrasión!

Retire las pastillas limpiadoras (si están todavía dentro).



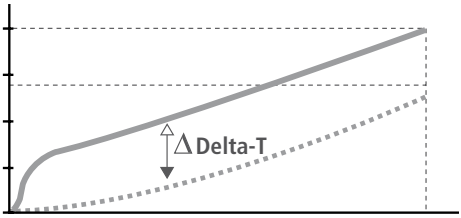
Cierre la puerta de la cámara de cocción, la cámara se lava

El display visualiza la duración del lavado

Cocción Delta T

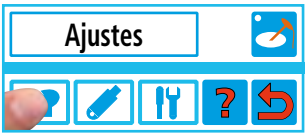
Delta = Diferencia entre la temperatura del núcleo y temperatura de la cámara de cocción.

El aumento lento de la temperatura en la cámara de cocción hasta el final del proceso, con una diferencia constante respecto a la temperatura del núcleo, hace que la carne venga sometida a un proceso de cocción más prolongado (seleccionable sólo en el modo "Vaporizador combinado").



Seleccione el modo de cocción

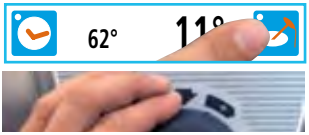
Pulse la tecla funcional



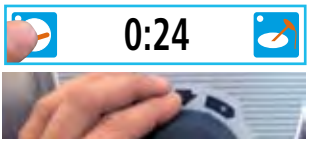
Seleccione la tecla con la gorra de cocinero

Pulse la tecla Delta-T

Ajuste la temperatura Delta



Ajuste la temperatura conveniente para el núcleo térmico

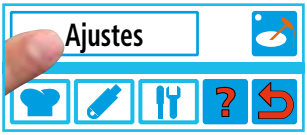


Alternativamente, ajuste un tiempo de cocción Delta T.

1/2 Energía

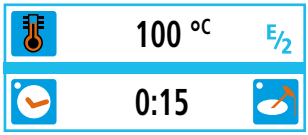
Esta función reduce en un 50% el consumo de potencia de las calefacciones (por ejemplo: en los modelos 10 x 1/1 GN reducción de 18 kW a 9 kW). No seleccionable en el modo SelfCooking Control®

Pulse la tecla funcional



Seleccione "Ajustes"

Pulse la tecla 1/2 energía

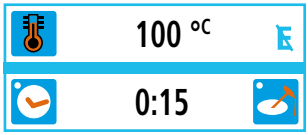


En el display se visualiza "E/2" (media energía)

Con la función media energía los tiempos de cocción son más prolongados. Esto puede afectar adversamente la calidad de las comidas.

Conexión de un equipo de optimización de energía (sólo aparatos eléctricos)

Si la alimentación de corriente viene interrumpida por un equipo de optimización de energía, en el display se visualiza el correspondiente mensaje. (solo en el modo "Vaporizador Combinado").

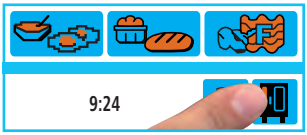


Inicio automático

Si lo desea, puede programar el aparato para que arranque automáticamente.

Atención

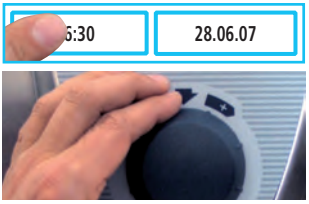
Advertimos que la conservación prolongada de alimentos en la cámara de cocción, sin refrigerar y sin calentar, es peligrosa e inadmisible desde un punto de vista de higiene.



Pulse la tecla funcional

Pulse la tecla "Inicio"

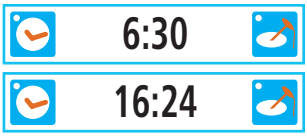
El display visualiza la hora de arranque programada por último



Seleccione "Hora" y ajuste con el mando de fácil operativa

Seleccione "Fecha" y ajuste con el mando de fácil operativa - pulse varias veces para confirmar

Seleccione el modo de cocción y realice los ajustes convenientes

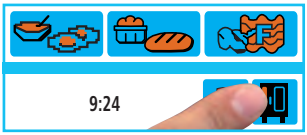


Inicio activada.
El display visualiza en alternancia la hora real y la Inicio

La puerta de la cámara debe estar cerrada.

Cuando la hora de arranque se activa la iluminación de la cámara de cocción se apaga.

Desactivación de la tecla Inicio



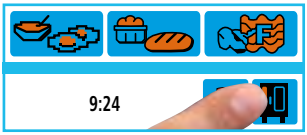
Pulse la tecla funcional

Pulse la tecla "Inicio"

rojo = Inicio activada
azul = Inicio desactivada

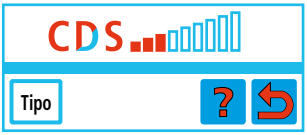
CalcDiagnosis System® (CDS)

CalcDiagnosis System® lava y vacía el generador de vapor oportunamente. CalcDiagnosis System®detecta también el grado de incrustación calcárea del generador de vapor y lo visualiza mediante barras rojas en el display.



Pulse la tecla funcional

Pulse la tecla "Técnica"



El grado de incrustación calcárea se visualiza

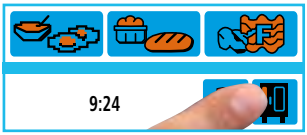
8 barras rojas – display: CalcCheck
El mensaje se cancela pulsando el display.
Por favor, descalcifique el generador de vapor dentro 3-4 semanas.

9 barras rojas – display: CalcCheck
El mensaje se cancela automáticamente tras 30 segundos.
Descalcifique el generador de vapor a más tardar dentro de 2 semanas.

Si necesita cualquier consulta sobre la descalcificación, contacte con un PARTNER DE SERVICIO.

Vaciado del generador de vapor

Conviene vaciar el generador de vapor para el transporte y para protegerlo contra las heladas.



Seleccione el modo de cocción, pulse la tecla funcional y abra la puerta de la cámara

Pulse la tecla "Técnica"

Pulse la tecla de vaciado - el generador vacía

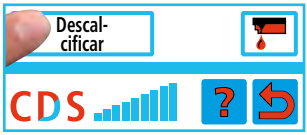
Descalcificar el generador de vapor

Para evitar daños en el aparato es imprescindible descalcificar el generador de vapor cuando se visualice "CalcCheck" en el display.

Utilice exclusivamente descalcificador y accesorios del fabricante del aparato.
-Bomba descalcificadora eléctrica – Artículo n°: 60.70.409
- Bidón de descalcificador de 10 litros – Artículo n°: 6006.0110
Observe las instrucciones y las medidas de seguridad recogidas en el bidón y en la bomba descalcificadora.

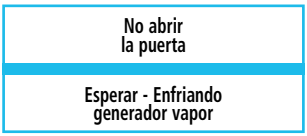
Pulse la tecla funcional

Pulse la tecla "Técnica"



Seleccione "Descalcificar"

"Horno demasiado caliente"
- este mensaje se visualiza cuando la temperatura dentro de la cámara de cocción excede los 75 °C. Seleccionar "Enfriar" (ver capítulo "Enfriar")



El generador de vapor vacía

Retire el bastidor de enganche izquierdo y la chapa deflectora

Advertencia

Líquido químico de acción agresiva – ¡peligro de abrasión! Utilice: indumenta protectora, gafas, manoplas, careta y una bomba descalcificadora original del fabricante.

Introduzca la manguera en el agujero de entrada de vapor hasta la marca

El orden de las marcas se describe en las instrucciones de servicio de la bomba descalcificadora.

Descalcificar el generador de vapor

Insertar el bastidor de enganche y fijar la manguera con el gancho de alambre

Colocar el bidón de descalcificador en la cámara de cocción e insertar la manguera en el bidón

El descalcificador reacciona al entrar en contacto con la cal y puede provocar una excesiva producción de espuma.

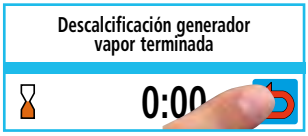
Rellenar lentamente la cantidad necesaria, p. ej: 5,0 l

Advertencia

Líquido químico de acción agresiva – ¡peligro de abrasión!
Las mangueras pueden contener restos de descalcificador. Aclare bien con agua los accesorios de descalcificación.
Utilice: indumenta protectora, gafas, manoplas y careta.

Retire los accesorios de descalcificación, inserte la chapa deflectora y el bastidor de enganche en la parte izquierda y bloquéelos

Pulse "Terminar llenado" – el proceso arranca



Pulse la tecla "Atrás" – el proceso termina

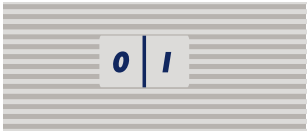
Mientras haya cal en el generador de vapor se visualizarán barras rojas en el display CDS. En caso necesario, repita la descalcificación.

Interrupción del proceso de descalcificación

Descalcificador sin llenar.

Pulse la tecla "Atrás"

Descalcificador lleno.

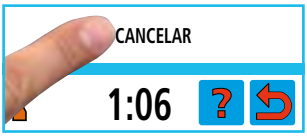


Desconecte el aparato y vuélvalo a conectar.

Advertencia

Líquido químico de acción agresiva – ¡peligro de abrasión!
Las mangueras pueden contener restos de descalcificador. Aclare bien con agua los accesorios de descalcificación.
Utilice: indumenta protectora, gafas, manoplas y careta.

Retire los accesorios de descalcificación, inserte la chapa deflectora y el bastidor de enganche en la parte izquierda y bloquéelos

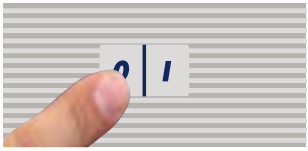


Pulse "Cancelar" – El programa de interrupción dura como mínimo 1 hora y 6 minutos

Pulse la tecla "Atrás" – el proceso termina

Descalcificación del inyector de vapor

Verifique mensualmente si el inyector de vapor contiene restos de cal.



Desconecte el aparato

Retire el bastidor de enganche por la izquierda

Abra la chapa deflectora

Suelte la tuerca de racor del inyector de vapor (gírela en sentido opuesto a las agujas del reloj – entrecaras: 15).

Advertencia

Líquido químico de acción agresiva – ¡peligro de abrasión!

Utilice: indumenta protectora, gafas, manoplas y careta.

Aclare bien el inyector con agua limpia tras la descalcificación.

Sumerja el inyector en descalcificador y déjelo accionar (el inyector no debe contener cal)

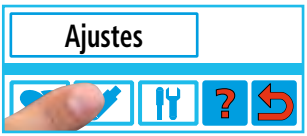
Para el montaje, invierta el orden descrito - atención a montar en posición correcta

Memorización de datos en USB (Lápiz USB)

El lápiz USB permite leer datos APPCC y programas de cocción del aparato.
El lápiz a utilizar es el ofrecido por el fabricante del aparato, artículo n°: 42.00.035
En el display se visualiza el estado de la memoria USB:

Inserte el lápiz USB en la interface bajo el panel de control

Pulse la tecla funcional



Pulse la tecla del lápiz

Visualización en el display "Memoria de datos USB" (lápiz USB)

Lápiz USB insertado, ningún archivo disponible

Lápiz USB insertado, ningún archivo disponible, lápiz protegido contra escritura

Lápiz USB insertado, archivo APPCC disponible

Lápiz USB insertado, archivo APPCC disponible, lápiz protegido contra escritura

Lápiz USB insertado, archivo APPCC copiado al lápiz

Lápiz USB insertado, archivo de programa disponible

Lápiz USB insertado, archivo de programa disponible, lápiz protegido contra escritura

Lápiz USB insertado, archivo de programa copiado al lápiz

Lápiz USB insertado, error de escritura

Lápiz USB insertado, escribiendo, no retirar

Protocolización APPCC

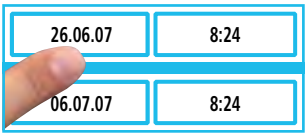
El interface del aparato da salida permanentemente a los datos de procesamiento APPCC. Estos datos permanecen guardados 10 días y, en caso necesario, se les puede dar salida a través de la interface del aparato. Para ello necesita un ordenador de sobremesa o un portátil. Para mayores detalles consulte el manual de instrucciones del CombiLink®.

Inserte el lápiz USB en la interface bajo el panel de control

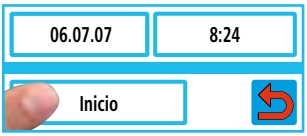
Pulse la tecla funcional

Pulse la tecla del lápiz

Pulse la tecla APPCC



Seleccione el tiempo y ajuste con el mando de fácil operativa



Pulse "Inicio"

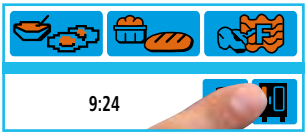
Se protocolizan los siguientes datos:

- N° de carga
- Temperatura de la cámara de cocción
- Cambio de los modos de cocción
- Conexión a equipo de optimización de energía
- Hora
- Temperatura del núcleo
- Limpieza CleanJet+care
- Nombre del programa de cocción
- Puerta abierta/Puerta cerrada
- 1/2 Energía

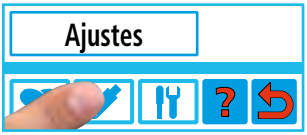
Importación y exportación de programas

El lápiz USB original del fabricante sirve para copiar y guardar sus programas de cocción y para transferirlos a un ordenador.

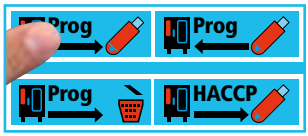
Inserte el lápiz USB en la interface bajo el panel de control



Pulse la tecla funcional



Pulse la tecla del lápiz



Exportación de programas:

Los programas de cocción se guardan en el lápiz USB

Importación de programas:

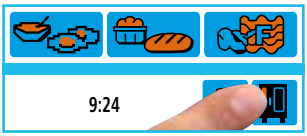
Los programas de cocción se guardan en la memoria del aparato - El aparato arranca automáticamente

El proceso de memorización ha terminado cuando el símbolo del lápiz USB se visualiza en color azul. Si los nombres de los programas son diferentes, los programas existentes se conservan. Si los nombres son iguales, el programa viene sustituido.

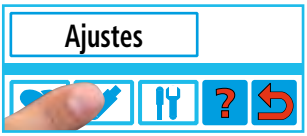
Actualización del software

El lápiz USB permite actualizar el software del aparato.

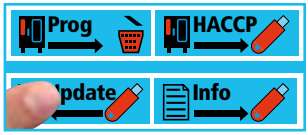
Inserte el lápiz USB con el nuevo software en la interface



Pulse la tecla funcional



Pulse la tecla del lápiz

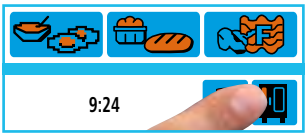


Pulsar la tecla de actualización (Update)- el aparato arranca automáticamente

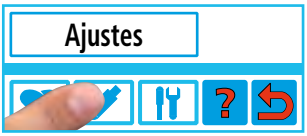
Descarga (download) de los datos de servicio

La detección de anomalías es más fácil copiando los datos de servicio al lápiz USB.

Inserte el lápiz USB en la interface



Pulse la tecla funcional



Pulse la tecla del lápiz

Pulse la tecla de información (Info) - los datos se copian al lápiz

Info Ajustes

Pulse la tecla funcional

Seleccione "Ajustes"

Hora real

Pulse "hora real" y ajuste la hora con el mando de fácil operativa

Fecha

Pulse "fecha" y ajuste la fecha con el mando de fácil operativa

Idioma

Pulse "idioma" y ajuste el idioma con el mando de fácil operativa

Formato hora real

Pulse "formato hora real". El formato programado para la hora real se enciende de rojo (el formato de la fecha cambia automáticamente).

Formato tiempo de cocción

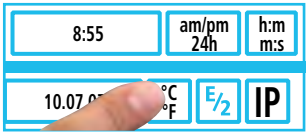
Pulse "formato tiempo de cocción". El formato programado para el tiempo de cocción se enciende de rojo.

h:m horas : minutos

m:s minutos : segundos

Programación: El formato de la hora se puede modificar para cada paso del programa.
Ejemplo:
Paso 1 (h:m),
Paso 2 (m:s)

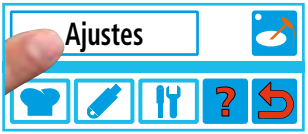
Formato temperatura



Pulse "formato temperatura". El formato programado para la temperatura (centígrados o Fahrenheit) se enciende de rojo

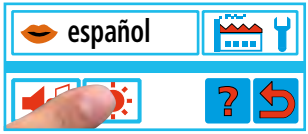
Ajustes

Pulse la tecla funcional



Seleccione "Ajustes"

"Contraste"



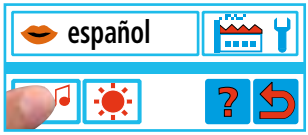
Pulse la tecla "Contraste" y ajuste el contraste con el mando de fácil operativa

Reset configuración inicial

Pulse brevemente la tecla "Configuración inicial"

Confirmación "Reset configuración inicial". Pulse la tecla y manténgala pulsada. Todos los ajustes recuperan el valor original de fábrica

Ajustes "Avisador acústico"



Pulse la tecla del avisador

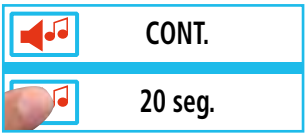
Volumen

Pulse la tecla "volumen" y ajuste el volumen con el mando de fácil operativa

Duración del modo "Vaporizador Combinado"

Pulse la tecla y ajuste la duración de la señal con el mando de fácil operativa

Duración LevelControl®



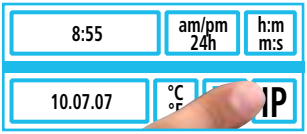
Pulse la tecla y ajuste la duración de los programas LevelControl® con el mando de fácil operativa

Info Modificación de IP address/Subnet mask/Gateway

Si su aparato está dotado de una tarjeta de interface Ethernet (opcional), podrá conectarlo a una red local (LAN/Ethernet). Para identificar a los diversos aparatos es necesario entrar la dirección OP "IP address" y, en caso necesario, también la "Subnet mask" y la dirección "Gateway address". La dirección IP , máscara "Subnet" y dirección "Gateway" las asigna el administrador local.

Pulse la tecla funcional

Seleccione "Ajustes"



Pulse la tecla IP

Modificación de la dirección "IP address"

Pulsar "Edit"

En caso necesario, borre y modifique la "IP-address"

Guarde la "IP address"

Modificación de "Subnet mask/Gateway address"

Seleccionar la "Subnet mask" o la "Gateway address"

Pulsar "Edit"

En caso necesario, borre y modifique la "Subnet mask" o la "Gateway address"

Guarde la "Subnet mask" y la "Gateway address"

Normas de instalaciones internas

Trabajos de inspección que pueden ser confiados a empleados adecuadamente capacitados. Utilice exclusivamente recambios originales del fabricante del aparato.

Limpieza delfiltro de aire

Empuje la palanca hacia la izquierda para soltar el talón de enganche. Desplace el filtro hacia la izquierda y sáquelo hacia abajo.

- Lave el filtro de aire en el lavavajillas como mínimo una vez al mes y restitúyalo a su lugar una vez haya secado completamente.
- Cambie el filtro de aire como mínimo 2 veces al año.
- No utilice nunca el aparato sin el filtro de aire.

Cambio de la junta de la puerta

La junta de la puerta está insertada en una guía en la cámara de cocción.

- Retire la junta gastada
- Limpie la guía
- Inserte la nueva junta en la guía (moje los labios de retención con agua enjabonada)
- La parte cuadrada de la junta debe entrar completamente en el marco de alojamiento.

Juntas de la cámara de cocción:

	Artículo n°:
6 x 1/1 GN	20.00.394
6 x 2/1 GN	20.00.395
10 x 1/1 GN	20.00.396
10 x 2/1 GN	20.00.397
20 x 1/1 GN	20.00.398
20 x 2/1 GN	20.00.399

Cambio de la bombilla de halógeno

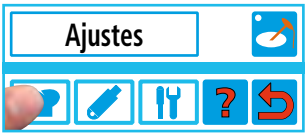
Seccione el aparato de la alimentación de tensión central.

- Cubra el desagüe de la cámara de cocción
- Retire el marco con el cristal y la junta
- Cambie la bombilla de halógeno (artículo n°: 3024.0201), no toque la bombilla con los dedos)
- Cambie el marco de la junta (artículo n°: 40.00.094)
- Atornille a fondo el marco con el cristal y la junta

Info Chef✆Line

Si lo desea, puede visualizar el número de teléfono de la Chef✆Line en el display.

Pulse la tecla funcional



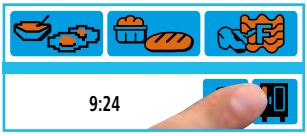
Seleccione la tecla con la gorra de cocinero

Seleccione "Chef✆Line"

El teléfono de la Chef✆Line se visualiza en el display

Service✆Info

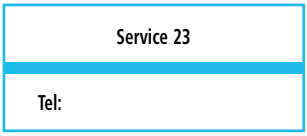
La sección de Información de Servicio visualiza los mensajes de servicio actuales



Pulse la tecla funcional

Pulse la tecla "Técnica"

Seleccione "Service✆Info"



El número de teléfono de la Hotline se visualiza en el display

Si no hay ningún mensaje de servicio bajo "Información de Servicio" se visualiza el número de teléfono del correspondiente centro de asistencia técnica

Los mensajes de servicio se visualizan automáticamente en intervalos de 10 segundos.

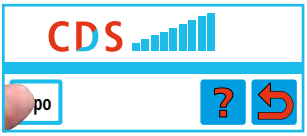
Consultar también el capítulo "Avisos de Anomalía".

"Tipo" - identificación del aparato y del software

La función "Tipo" permite leer la identificación del aparato y la del software.

Pulse la tecla funcional

Pulse la tecla "Técnica"

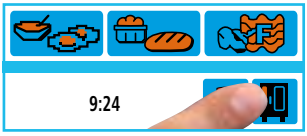


Seleccione "Tipo"

El display visualiza la identificación del aparato y del software

Función de ayuda

Los textos de ayuda le permitirán beneficiarse al máximo de las características que ofrece el aparato y aplicar sus diversas funciones correctamente. Cuando en el display se visualice el signo de interrogación "?" significa que dispone de la función de ayuda.



Pulse la tecla funcional

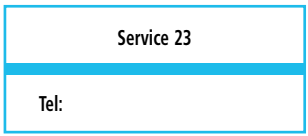
Pulse la tecla "Ayuda"

El texto de ayuda se visualiza en el display

Pulse la tecla "Selección" y hojee con el mando de fácil operativa

Desde la función de ayuda puede seleccionar directamente el proceso de cocción que desee.

Info Mensajes de anomalía



En caso de funcionamiento anómalo del aparato, el display visualiza el correspondiente mensaje de anomalía.

Las anomalías que permiten continuar utilizando el aparato para la cocción se suprimen con la tecla "Atrás".

Anomalía	Cuándo y cómo	Cómo rectificar
Service 10	Tras la conexión del aparato, durante 30 segundos	Se suprime con la tecla "Flecha". No impide utilizar el aparato para la cocción. Solicite la intervención de servicio.
Service 11	Tras la conexión del aparato, durante 30 segundos	Se suprime con la tecla "Flecha". No impide utilizar el aparato para la cocción. Solicite la intervención de servicio.
Service 12	Tras la conexión del aparato, durante 30 segundos	Se suprime con la tecla "Flecha". No impide utilizar el aparato para la cocción. Solicite la intervención de servicio.
Service 14	Al conectar el aparato, durante 30 segundos	Se suprime con la tecla "Flecha". Permite seguir utilizando el aparato pero sólo en el modo "calor seco". Solicite la intervención de servicio.
Service 20	Durante 30 segundos cuando se cambia de modo de cocción, al conectar el aparato y cuando se selecciona un modo de cocción SelfCooking Control®	No es posible trabajar con los programas y los modos de cocción SelfCooking Control®. Permite trabajar en el modo "vaporizador combinado" pero sólo de manera limitada. Solicite la intervención de servicio.
Service 21	Al conectar el aparato, durante 30 segundos	No es posible trabajar con los programas y los modos de cocción SelfCooking Control®. Permite trabajar en el modo "vaporizador combinado" pero sólo de manera limitada. Solicite la intervención de servicio.
Service 23	Se visualiza constantemente.	Desconecte el aparato y solicite la intervención de servicio.
Service 24	Se visualiza constantemente.	Desconecte el aparato y solicite la intervención de servicio.

Mensajes de anomalía

Anomalía	Cuándo y cómo	Cómo rectificar
Service 25	Se visualiza por 30 segundos durante la limpieza CleanJet+care.	CleanJet+care no funciona - Abra del todo el grifo de agua - Controle el filtro de entrada - Retire los contenedores de la cámara de cocción - Si no detecta ninguna anomalía, solicite la intervención de servicio. - Si el mensaje Service 25 se visualiza durante CleanJet+care, retire las tabletas de detergente y abrillantador de la cámara de cocción y enjuague bien el interior con la ducha de mano (también por detrás de la chapa deflectora) - No impide utilizar el aparato para la cocción, pero sólo brevemente. Solicite la intervención de servicio.
Service 26	Se visualiza constantemente.	Si el mensaje se visualiza durante la ejecución de CleanJet+care, active la interrupción del programa con "Cancelar CleanJet". Si el mensaje de anomalía no se cancela con "Interrump. CleanJet", retire las tabletas de detergente y abrillantador de la cámara de cocción y enjuague concienzudamente el interior con la ducha de mano (también por detrás de la chapa deflectora). Solicite la intervención de servicio.
Service 27	Tras la conexión del aparato, durante 30 segundos	CleanJet+care no funciona. Desconecte la alimentación central de tensión durante 5 segundos y conéctela nuevamente.
Service 28	Tras la conexión del aparato, durante 30 segundos	Solicite la intervención de servicio.
Service 29	Se visualiza constantemente.	Controle el filtro de aire ubicado por debajo del panel de control. En caso necesario limpiar o cambiar. Verifique si el aparato está expuesto a la influencia de algún foco de calor externo. Si el mensaje de servicio no se cancela, solicite la intervención de servicio.
Service 30	Al conectar el aparato, durante 30 segundos	La regulación de humedad no funciona. No impide utilizar el aparato para la cocción, pero sólo de manera limitada. Solicite la intervención de servicio.
Service 31	Tras la conexión del aparato, durante 30 segundos	Sonda térmica defectuosa. No impide utilizar el aparato para la cocción pero sin sonda térmica. Solicite la intervención de servicio.
Service 32 Aparatos de gas	Se visualiza constantemente.	Cierre la llave del gas. Solicite la intervención de servicio.
Service 33 Aparatos de gas	Continua visualizándose incluso tras haber reinicializado 4 veces	Cierre la llave del gas. Solicite la intervención de servicio.
Service 34	Se visualiza constantemente.	Solicite la intervención de servicio.

Info Rectificación de anomalías

Anomalía/Error	Posible causa	Cómo rectificar
Goteo de agua por la puerta del aparato.	Puerta mal cerrada.	La puerta de un aparato de suelo está cerrada correctamente cuando la maneta indica hacia abajo.
	Junta de la puerta desgastada o dañada.	Cambie la junta de la puerta (ver Cap. "Especificaciones de instalaciones internas" de las instrucciones de servicio). Instrucciones de conservación para una vida útil prolongada: - Limpie siempre la junta de la puerta con un paño húmedo al final de la producción. - Si se utiliza la plancha/parrilla con frecuencia (fuerte acumulación de grasa) conviene pasar un paño húmedo a la junta de la puerta entre ciclos para mantenerla limpia. - Si se utiliza el aparato prolongadamente sin productos aconsejamos no ajustar la cámara de cocción a una temperatura superior a los 180°C.
Ruidos en la cámara de cocción con el aparato funcionando.	Chapas deflectoras, bastidores colgantes, etc. mal sujetos.	Fije las chapas deflectoras y los bastidores colgantes correctamente en la cámara de cocción.
La iluminación de la cámara de cocción no funciona.	Bombilla de halógeno defectuosa.	Cambie la bombilla (ver Cap "Especificaciones de instalaciones internas" de las instrucciones de servicio).
Falta de agua "El símbolo del grifo de agua destella".	Grifo del agua cerrado.	Grifo del agua abierto.
	Filtro de la acometida de agua del aparato contaminado.	Inspección y limpieza del filtro: Cierre el grifo de agua, desenrosque la alimentación de agua al aparato, desmonte el filtro de la acometida de agua y límpielo. Inserte el filtro, conecte la alimentación de agua y compruebe su estanqueidad.
Fuga de agua por la parte inferior del aparato.	Aparato desnivelado.	Alinear el aparato en posición horizontal con el nivel de burbuja (ver "Manual de Instalación").
	Desagüe atascado.	Retire el desagüe (tubo HT) de la parte posterior del aparato y límpielo. El desagüe puede atascarse cuando se preparan con frecuencia productos grasos o si el tubo de desagüe no dispone de suficiente caída. Rectificación: Tienda el tubo de desagüe conforme a las instrucciones de instalación.Limpie el aparato regularmente con CleanJet+care.

Rectificación de anomalías

Anomalía/Error	Posible causa	Cómo rectificar
El aparato no funciona a pesar de estar enchufado.	Interruptor principal externo desconectado.	Conecte el interruptor principal.
	Ha saltado un fusible del cajetín de distribución.	Controle los fusibles del cajetín de distribución. Caliente el aparato a más de 20 °C (68 °F).
	La temperatura ambiente se mantuvo prolongadamente por debajo de los 5 °C (41 °F) tras la desconexión del aparato.	El aparato se utilizará exclusivamente en lugares protegidos contra las heladas (ver instrucciones de instalación).
Formación de espuma arriba en el tubo de aire de salida durante la limpieza CleanJet+care.	Agua demasiado blanda..	Solicite la intervención de servicio..
	Instalación deficiente del desagüe.	Instale el desagüe conforme a las instrucciones en el manual de instalación
Reposición repentina del tiempo de ejecución durante un proceso CleanJet+care.	Proceso CleanJet+care averiado.	Cerciórese de que la chapa deflectora y los bastidores colgantes estén bien fijos en la cámara de cocción. No debe haber recipientes ni contenedores en la cámara durante CleanJet+care.
Visualización "Cambiar polaridad" en aparatos de gas.	Alimentación de tensión conectada con polaridad invertida.	Si el aparato de gas está conectado a una caja de enchufe, desenchufe y gire el enchufe en 180°. Confíe la conexión fija (sin enchufe) y correctamente polarizada del aparato a un electricista.
Visualización permanente "Reset" en aparatos de gas.	Alimentación de gas al aparato cortada. Insuficiente presión del gas.	Abra la llave del gas. Conecte la cubierta de ventilación. Controle la alimentación de gas al aparato.
La tecla de los modos de cocción destella.	Cámara de cocción demasiado caliente.	Enfríe la cámara con la función "Enfriar" (ver Cap. "Enfriar" de las instrucciones de servicio).

Info Declaración de conformidad CE - Aparatos eléctricos

Fabricante:	RATIONAL AG
Dirección:	Iglinger Straße 62 D-86899 Landsberg, Alemania
Producto:	Horno por circulación de aire caliente con aparato de vapor para cocinas comerciales e industriales
Designación de tipo:	SCC 61, SCC 62, SCC 101, SCC 102, SCC 201, SCC 202

Declaramos la conformidad del producto con las disposiciones de la directiva:

"Directiva 73/23/CEE del Consejo, de 19 de febrero de 1973, con modificaciones relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados Miembro sobre el material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión".

El cumplimiento exacto de las especificaciones listadas abajo comprueba la conformidad del producto designado con la directiva CE mencionada arriba:

DIN EN 60335-1 (VDE 0700 parte 1):2003-07; EN 60335-1 :2002
DIN EN 60335-1 Ber.1 (VDE 0700 parte 1 ref. 1):2004-07; EN 60335-1/A11:2004
DIN EN 60335-2-42 (VDE 0700 parte 42):2003-11; EN 60335-2-42:2003
DIN EN 50366 (VDE 0700-366):2006-11; EN 50366:2003 + A 1:2006

El producto ha sido ensayado y homologado por el instituto de certificación y homologación "VDE Prüf- und Zertifizierungsinstitut (Código de Identificación EU 0366), Merianstraße 28, D-63069 Offenbach, Alemania. La licencia otorgada autoriza el empleo del símbolo VDE indicado abajo. Esta declaración de conformidad tiene validez para el aparato nuevo al momento de la entrega.

oppure oppure

Licencia n°:	40019931
N° de referencia:	1174800-2272-0001/62952 FG21/DL
Expedidor:	RATIONAL AG Iglinger Straße 62 D-86899 Landsberg a. Lech, Alemania
Lugar, fecha:	Landsberg, 1 de julio de 2007
Firma:	Bruno Maas, Ing. Dipl. Director Desarrollo de Productos

Declaración de conformidad CE - Aparatos de gas

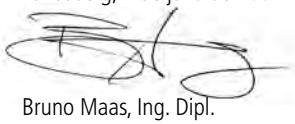
Info

Fabricante:	RATIONAL AG
Dirección:	Iglinger Straße 62 D-86899 Landsberg, Alemania
Producto:	Horno por circulación de aire caliente con aparato de vapor para cocinas comerciales e industriales
Designación de tipo:	SCC 61, SCC 62, SCC 101, SCC 102, SCC 201, SCC 202

Declaramos la conformidad del producto con las disposiciones de la directiva:

90/396/CEE

El producto ha sido ensayado y homologado por el instituto de certificación y homologación "Gastec Prüf- und Zertifizierungsinstitut (Código de Identificación: 0063BO3847) Wilmersdorf 50, NL-7327 AC Apeldoorn.

Licencia n°:	175847
Expedidor:	RATIONAL AG Iglinger Straße 62 D-86899 Landsberg a. Lech, Alemania
Lugar, fecha:	Landsberg, 1 de julio de 2007
Firma:	 Bruno Maas, Ing. Dipl. Director Desarrollo de Productos

CLUB RATIONAL

¡Inscríbase ahora y hágase socio ya!

Su calidad de socio del CLUB RATIONAL le concede acceso a una extraordinaria plataforma basada en Internet con todos los servicios y ventajas que ésta ofrece.

Sus ventajas en el CLUB RATIONAL:

Reequipamiento a tarifa cero
El software más reciente para el SelfCooking Center® siempre a disposición

Recetas – con la simple pulsación de una tecla
Las mejores recetas para su SelfCooking Center®

Zona de descarga (download)
Documentación para todas las series de aparatos

Chef✆Line también por correo electrónico
Ayuda competente de cocinero a cocinero

Service✆Info también por correo electrónico
Servicio de asistencia técnica RATIONAL – a su disposición en todo momento

Boletín trimestral
Para que se mantenga siempre al día

Respuestas a las preguntas más frecuentes
Lo que siempre había querido saber

La inscripción como socio en el CLUB es gratuita.

Inscríbase hoy mismo
www.club-rational.com

www.club-rational.com

RATIONAL International

RATIONAL Großküchentechnik
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/Germany
Tel.: +49 1805 998899
Fax: +49 8191 327231
E-mail: info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv
Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
Fax: +32 15 285505
E-mail: info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL France S.A.S.
6 Rue de la Mare Blanche
77186 Noisiel/France
Tel: +33 (0) 1 60 53 56 53
Fax: +33 (0) 1 60 53 56 50
E-mail: info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL International AG HELLAS
19ο χλμ.Θεσ/νίκης-Περαίας Τ.Θ. 4317
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ: +30 23920 39410
Φαξ +30 23920 39418
rationalgreece@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellá (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
Fax: +34 93 4751757
E-mail: rational@rational-iberica.com
www.rational-iberica.com

RATIONAL Italia S.r.l.
via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
Fax: +39 041 5951845
E-mail: info@rational-italia.it
www.rational-italia.it

RATIONAL Nederland Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: +31 546 546000
Fax: +31 546 546099
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
Fax: +48 22 8649328
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

RATIONAL Scandinavia AB
Skiffervägen 20
22478 Lund/SWEDEN
Tel: +46 46 235370
Fax: +46 46 235379
E-mail: info@rational-scandinavia.se
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz AG
Rainweg 8
4710 Balsthal/SWITZERLAND
Tel: +41 62 797 34 44
Fax: +41 62 797 34 45
E-mail: info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
Fax: +386 (0)2 8821901
E-mail: info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL UK
Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
Fax: 00 44 (0) 1582 485001
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Innsbrucker Bundesstrasse 67
5020 Salzburg/AUSTRIA
Tel.: 0043 (0)662-832799
Fax: 0043 (0)662-83279910
E-Mail: austria@rational-austria.at
www.rational-austria.at

Представительство РАЦИОНАЛЬ ИНТЕРНАЦИОНАЛЬ АГ
121170, г.Москва,
Кутузовский пр-т, д.36, стр.3
Тел: + 7 495 5043483
Факс: +7 495 9807230
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL International AG Ukraine
Ukraine 01004 Kiev
Pushkinskaya Str. 20 of.38
Tel: +38 044 234 23 17
Fax: +38 044 246 44 58
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL Canada Inc.
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
Fax: 905 567 2977
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA Inc.
895 American Lane
Schaumburg, IL 60173
Toll Free: 888-320-7274
Fax: 847-755-9583
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

RATIONAL en México
Centro Alemán / German Centre
Av. Santa Fe 170
Colonia Lomas de Santa Fe
01210 México, D.F.
Tel.: +52 (55) 85039830
Fax: +52 (55) 85039847
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウィング
Tel: (03) 3812 -6222
Fax: (03) 3812 -6288
メールアドレス: info@rational-japan.com
ホームページ: www.rational-japan.com

RATIONAL Korea
라치오날코리아㈜
서울 강남구 삼성동 57-1 삼예빌딩
대한민국
전화:+82-2-545-4599
팩스:+82-2-3443-5131
E-mail:info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场204室
邮政编码200030 中国
电话 ：+86 21 64737473
传真 ：+86 21 64730197
电邮 ：shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL International Middle East
P.O. Box 12 60 76
Dubai, United Arab Emirates
Phone: +971 (4) 3296727
Fax: +971 (4) 3296728
eMail: info@rational-middleeast.com
www.rational-middleeast.com

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel: +41 71 727 9090
Fax: +41 71 727 9080
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel: +49 8191 3270
Fax: +49 8191 21735
E-mail: info@rational-ag.com
www.rational-ag.com

80.01.005 · V-13 · MediaDesign and Services · Ad · 08/08 · spanisch