



120791

ESPAÑOL
Índice de contenido

1. Seguridad.....	90
1.1 Explicación de los símbolos	90
1.2 Indicaciones de seguridad.....	91
1.3 Utilización de acuerdo a su uso previsto	95
2. Informaciones generales	96
2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía.....	96
2.2 Protección de los derechos de autor	96
2.3 Declaración de Compatibilidad	96
3. Transporte, embalaje y almacenaje	97
3.1 Control de entregas.....	97
3.2 Embalaje	97
3.3 Almacenaje.....	97
4. Especificaciones técnicas	98
4.1 Presentación de las partes del dispositivo.....	98
4.2 Datos técnicos	99
5. Instalación y servicio	100
5.1 Instalación	100
5.2 Servicio.....	101
6. Limpieza.....	108
7. Fallos posibles	109
8. Recuperación	110

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Straße 28
 33154 Salzkotten
 Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120



¡Antes de comenzar su utilización debe leer el manual de instrucciones y a continuación, guardarlo en un lugar seguro!

La presente manual de instrucciones describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía. El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo.

Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

La manual de instrucciones constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

Si entrega el dispositivo a una tercera persona, debe también entregarle este manual de instrucciones.

1. Seguridad

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

Todas las personas que utilicen el dispositivo, deben respetar las recomendaciones e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones.

1.1 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.



¡PELIGRO!

Este símbolo indica un peligro directo, cuya consecuencia podría ser lesiones graves en el cuerpo o incluso la muerte.



¡ADVERTENCIA!

Este símbolo indica una situación peligrosa, que podría causar lesiones graves en el cuerpo o incluso la muerte.



¡SUPERFICIE CALIENTE!

El símbolo indica que la superficie del dispositivo ésta caliente durante su funcionamiento. ¡Ignorar esta advertencia conlleva riesgo de quemaduras!



¡ATENCIÓN!

Este símbolo indica la posible existencia de situaciones de riesgo que podrían ocasionar lesiones leves o daños, mal funcionamiento y/o deterioro del dispositivo.



¡INDICACIÓN!

Este símbolo indica consejos e información que debe respetar para que la utilización del dispositivo sea efectiva y sin fallos.

1.2 Indicaciones de seguridad

- El dispositivo no está indicado para el uso de personas (incluidos niños) con alguna disfunción física, sensorial o mental, o que no tengan la suficiente experiencia y/o conocimiento, a menos que estas personas estén bajo la supervisión de un adulto responsable de su seguridad o que hubieran recibido de él indicaciones de cómo debe ser utilizado el dispositivo.
- Los niños deben estar bajo supervisión para estar seguro de que no jueguen con el aparato ni lo arranquen.
- Durante el funcionamiento del dispositivo, **nunca** lo deje sin supervisión.
- El dispositivo debe utilizarse exclusivamente en interiores.
- El aparato puede usarse solo en estado técnico fiable y seguro para el uso. En caso de averías en el funcionamiento desconecte el aparato de la alimentación (¡retire el enchufe de la red) y consulte al servicio.

- No se debe permitir a los niños el acceso al material de embalaje, tales como sacos de plástico y espuma de poliestireno. **¡Riesgo de asfixia!**
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos cualificados empleando piezas de repuesto y accesorios originales. **¡No intente nunca reparar usted mismo el dispositivo!**
- Se prohíbe usar accesorios y piezas de repuesto no recomendadas por el fabricante. Su uso podría provocar situaciones peligrosas para el usuario, el dispositivo sufrir daños o causar perjuicios para la salud o vida de las personas, además se pierde la garantía.
- Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo.



¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

Con el fin de evitar las consecuencias del peligro, siga las siguientes instrucciones de seguridad.

- No permitir que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor o cantos agudos. El cable de alimentación no debe colgar de la mesa ni de ningún otro tipo de tablero. Debe tener cuidado de que nadie pise el cable ni pueda tropezar con él.
- El cable de alimentación no puede estar doblado, aplastado ni enredado, siempre debe estar totalmente desenrollado. No colocar nunca el dispositivo u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- No se debe cubrir el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe encontrarse en la zona de trabajo y no debe sumergirse en agua u otros líquidos.

- El cable de alimentación debe ser revisado periódicamente para determinar si presenta algún daño. No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado. Si el cable está dañado, deba encargarle al servicio técnico o a un técnico calificado su sustitución.
- El cable de alimentación se debe siempre desacoplar de la toma de corriente tirando únicamente del enchufe.
- No trasladar, mover ni levantar el dispositivo por el cable de alimentación.
- En ningún caso se debe abrir la carcasa del dispositivo. En el caso de modificar el circuito eléctrico o manipular el diseño eléctrico o mecánico existe el **riesgo de choque eléctrico**.
- Se prohíbe usar detergentes cáusticos y evite que el agua penetre el dispositivo.
- **No** se debe nunca utilizar el dispositivo con las manos húmedas o estando sobre una superficie mojada.
- Desenchufar el dispositivo de la toma de corriente,
 - cuando el dispositivo no está siendo utilizado,
 - si durante su funcionamiento hay interferencias,
 - antes de limpiar el dispositivo.



¡SUPERFICIE CALIENTE! ¡Riesgo de quemaduras!

Con el fin de evitar las consecuencias del peligro, siga las siguientes instrucciones de seguridad.

- ¡Durante el funcionamiento, la superficie del recipiente se calienta fuertemente! ¡Para evitar quemaduras en los dedos y las manos, no toque las superficies calientes del aparato! Cuando manipule el aparato, toque únicamente las asas y los mandos previstos para este fin.

- Tras la desconexión, la superficie del aparato, los recipientes GN y la rejilla permanecerán calientes durante bastante tiempo. Antes de limpiar el aparato y sus accesorios, espere hasta que se hayan enfriado por completo.



¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras!

Con el fin de evitar las consecuencias del peligro, siga las siguientes instrucciones de seguridad.

- Se corre peligro de quemadura durante la extracción de la cámara de cocción a vapor, tenga especial cuidado cuando abra la puerta de cristal.



¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio o explosión!

Con el fin de evitar las consecuencias del peligro, siga las siguientes instrucciones de seguridad.

- **Nunca** haga funcionar el aparato cerca de materiales inflamables, fácilmente inflamables (p. ej., gasolina, alcohol, etc.). La temperatura alta puede provocar la evaporación de éstos y, al entrar en contacto con las fuentes de ignición, puede provocar una explosión y, en consecuencia, causar graves daños personales y materiales.
- No utilice el aparato cerca de objetos fácilmente inflamables, p. ej., cortinas o debajo de armarios de pared. **¡Riesgo de fuego e incendio!**
- Durante el funcionamiento, nunca cubra el aparato ni coloque ningún objeto sobre él.
- En caso de incendio, antes de tomar medidas de extinción, desenchufe el aparato de la corriente.

Atención: No vierta agua en el aparato cuando esté conectado a la toma de corriente. **¡Riesgo de choque eléctrico!**

1.3 Utilización de acuerdo a su uso previsto

La seguridad de explotación del dispositivo está garantizada únicamente si el dispositivo es utilizado de acuerdo a su uso previsto, de acuerdo con los datos contenidos en las instrucciones de empleo.

Todas las actividades técnicas, tales como el montaje y el mantenimiento, deben ser realizadas únicamente por personal cualificado.

El horno mixto a vapor sólo sirve para **preparar la siguiente **comida**:**

- preparar carne, pescado y verduras;
- hacer pan, tartas o pasteles;
- calentar comida;
- descongelar productos congelados;
- asar;
- preparar comidas refrigeradas y ultra congeladas.

El horno mixto a vapor no puede ser utilizado para:

- calentar habitaciones;
- secar ropa;
- guardar objetos inflamables;
- calentar líquidos o materiales inflamables, nocivos para la salud, volátiles y otros parecidos.



¡ATENCIÓN!

El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.

No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.

Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.

2. Informaciones generales

2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la manual de instrucciones se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma. La versión que decide es la manual de instrucciones anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio.



¡ATENCIÓN!

¡Antes de iniciar cualquier operación relacionada con el dispositivo, sobre todo antes de ponerlo en marcha, leer con atención las presentes instrucciones de uso!

El fabricante **no se hace responsable** de los daños y fallos derivados de:

- el incumplimiento de las instrucciones de uso y limpieza;
- el uso inapropiado;
- la introducción de cambios por el usuario;
- el uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

2.2 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la manual de instrucciones de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.



¡INDICACIÓN!

Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.

2.3 Declaración de Compatibilidad



El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE. A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

3. Transporte, embalaje y almacenaje

3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.



Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reuso hay que reciclarlos.

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

3.3 Almacenaje

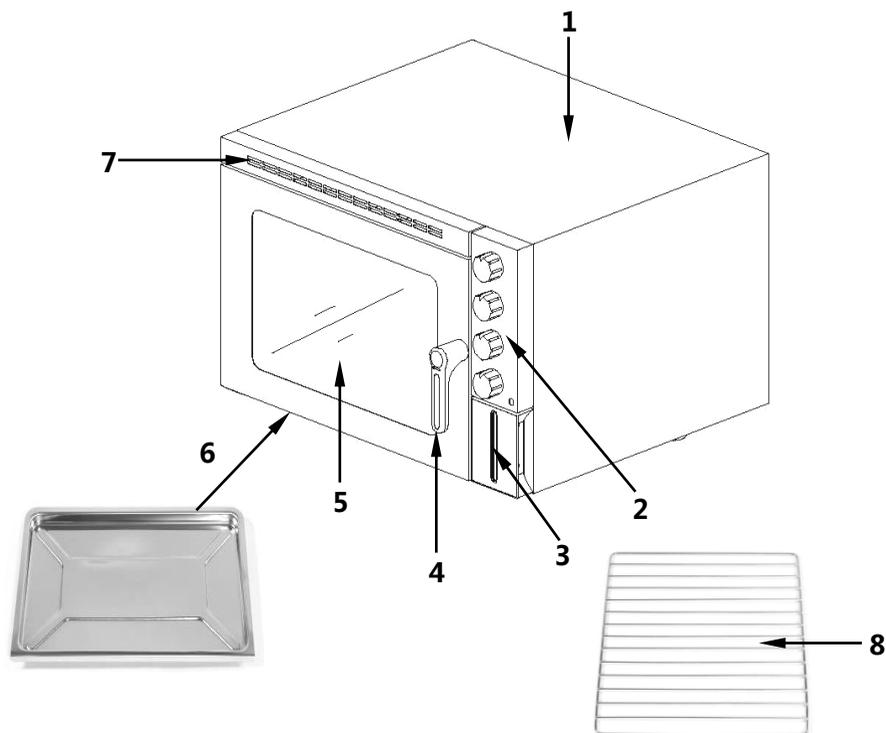
Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- en caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje, si es necesario, renueve el dispositivo.

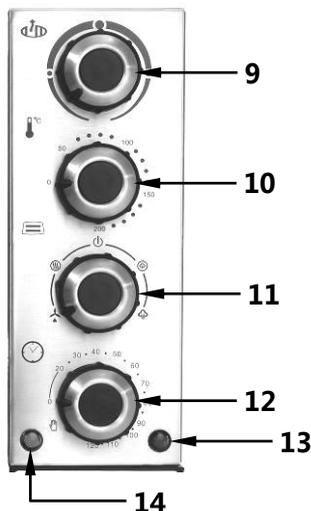
4. Especificaciones técnicas

4.1 Presentación de las partes del dispositivo



- 1 Carcasa
- 2 Panel de control
- 3 Depósito de agua
- 4 Tirador
- 5 Puerta de cristal
- 6 Bandeja para agua condensada
- 7 Respiraderos
- 8 Rejilla

Panel de control



- 9** Regulador de potencia de vaporización
- 10** Regulador de temperatura
- 11** Regulador de función
- 12** Temporizador
- 13** Lámpara de control de trabajo (roja)
- 14** Lámpara de control de función (verde)

4.2 Datos técnicos

Nombre	Horno mixto de vapor compacto
Código:	120791
Material:	Acero al cromo-níquel
Modelo:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ en 4 x GN 2/3 ▪ 4 funciones: descongelación / calor tradicional ventilado / calor tradicional combinado con vapor / cocción vapor ▪ tanque del agua 1,3 l ▪ bandeja para agua condensada
Margen de temperatura:	50 °C – 200 °C
Temporizador:	hasta 120 min.
Potencia conectada:	2,5 kW / 230 V 50 Hz
Medidas:	exterior: an. 550 x prof. 545 x al. 380 mm interior: an. 360 x prof. 330 x al. 260 mm
Peso:	20 kg
Accesorios:	1 rejilla

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

5. Instalación y servicio

5.1 Instalación

Colocation

- Desembale el aparato, retire y elimine los materiales de envasado de acuerdo con la normativa local vigente.
- Coloque el aparato en una superficie plana, nivelada, seca, resistente al agua y altas temperaturas.
- **Nunca** coloque el aparato sobre una superficie inflamable.
- **Nunca** coloque el aparato en lugares húmedos o mojados.
- Nunca coloque el aparato cerca de fuentes de llamas abiertas, hornos eléctricos, estufas u otras fuentes de calor.
- Coloque el aparato de tal modo que el enchufe sea fácilmente accesible para desenchufar rápidamente el aparato si fuese necesario.
- Retirar con cuidado la película protectora de las paredes exteriores.



¡ATENCIÓN!

Nunca retire la placa identificativa ni las etiquetas de advertencia.

Conexión



¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

¡En el caso de una instalación incorrecta el dispositivo podría provocar daños!

Antes de comenzar la instalación debe comparar los datos de la red eléctrica local con los datos técnicos del dispositivo (ver tabla nominal). ¡Conectar el dispositivo únicamente con una conformidad plena!

El dispositivo debe ser conectado únicamente a una toma de corriente individual correctamente instalada con toma a tierra.

- El circuito eléctrico de la toma de corriente debe tener una capacidad de 16A. Conectar el dispositivo únicamente a una toma de corriente en la pared. No utilizar alargadores ni ladrones de corriente.

5.2 Servicio

Preparación del dispositivo

- Antes de poner en marcha el dispositivo límpielo por dentro y por fuera con un trapo blando y húmedo y un producto de limpieza suave.
- Limpie la rejilla, el recipiente GN y el depósito de agua antes de usarlos con un producto de limpieza suave. Aclare las partes con agua limpia y séquelas con una toalla blanda y seca.
- Meta en el dispositivo el depósito de agua lleno.
- Antes de utilizar el dispositivo por primera vez caliéntelo durante 5 minutos sin los accesorios a la temperatura más alta para eliminar las grasas surgidas durante la producción dentro del dispositivo. Después abra la puerta de cristal para que salga el humo restante. No es necesario precalentar el dispositivo cada vez que vuelva a utilizarlo.

Accesorios adecuados

- Para preparar comida en el horno mixto a vapor utilice los recipientes GN 2/3 apropiados (perforados o no perforados).
- Recomendamos usar para el pescado recipientes GN no perforados para capturar el zumo que surge durante la cocción. Para las verduras y patatas utilice recipientes GN 2/3 perforados.
- Si va a usar un recipiente GN perforado para preparar la comida, coloque en uno de los rieles de abajo un recipiente GN no perforado para recoger el zumo o la grasa que surja durante el tratamiento térmico.
- Los recipientes adecuados GN 2/3 pueden deslizarse entre las guías o sobre las guías.



¡INDICACIÓN!

El encaje óptimo de los recipientes GN puede conseguirse utilizando únicamente recipientes del muestrario de la firma Bartscher.

Posibles variantes de los accesorios:

- 3 x recipiente GN 2/3, prof. 40 mm + 1 x recipiente 2/3 GN, prof. 20 mm;
- 4 x recipiente GN 2/3, prof. 40 mm;
- 2 x recipiente GN 2/3, prof. 65 mm + 1 x recipiente 2/3 GN, prof. 40 mm
(ó 1 x recipiente 2/3 GN, prof. 20 mm).



¡INDICACIÓN!

Fundamentalmente la elección adecuada de los recipientes GN al equipar el aparato dependerá de la altura de llenado de los recipientes.

- También se puede usar otros moldes resistentes a altas temperaturas para cocinar pasteles, carnes o suflés. Meta el molde en la rejilla a la altura adecuada del horno mixto de vapor.
- Obtendrá mejores resultados utilizando moldes para cocinar pasteles, carnes o suflés más pequeños.
- Se debe prestar atención a la correcta selección de accesorios para que el calor circule de manera uniforme en los recipientes y en el horno.

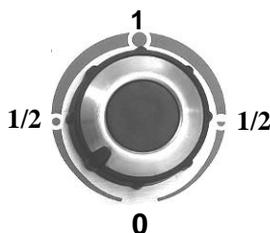


¡INDICACIÓN!

**Utilice sólo moldes resistentes al calor para cocinar carnes y pasteles.
¡Preste atención a los datos del fabricante!**

Ajustes

Vapor



Utilizando el regulador de potencia de vaporización se puede ajustar la cantidad de vapor que debe salir de la cámara de cocción. De esta forma se regula la intensidad de la vaporización en la cámara de cocción. Al cocinar al vapor o en modo de cocción mixto, utilizando el regulador de potencia de vaporización se puede regular la potencia de vaporización (cantidad de vapor).

Dependiendo del tipo de alimentos que se deban cocinar se debe elegir entre

0 - (falta de vaporización),

1/2 - (●) potencia media o

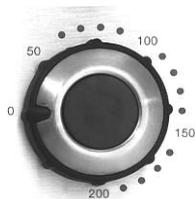
1 (●) - alta potencia de vaporización.



¡INDICACIÓN!

Incluso con el regulador cerrado de flujo de vapor (posición "0"), puede salir vapor por los orificios de ventilación. En este caso, la humedad en el aparato es casi del 100 %, y solo se expulsa el exceso de vapor.

Temperatura



Con ayuda del regulador de temperatura podemos ajustar la temperatura entre 50 °C y 200 °C.

La temperatura seleccionada se mantiene durante todo el proceso de cocción.

En la posición "0" el dispositivo no funciona.

Funciones

Con ayuda del regulador de función podemos seleccionar diversas funciones de tratamiento térmico (ver los símbolos del regulador de función):



- ”  “ - para **descongelar** (los elementos calefactores no funcionan, sólo el ventilador);
- ”  “ - para el **tratamiento térmico con convección** (los elementos calefactores y el ventilador funcionan);
- ”  “ - para **apagar la función de tratamiento térmico**;
- ”  “ - para el **tratamiento térmico mixto** (todos los elementos calefactores funcionan y el ventilador se encuentra en modo de tratamiento con vapor);
- ”  “ - para **calentar al vapor** (sin ventilador).

Tiempo



Se puede ajustar el tiempo seleccionado hasta 120 minutos con ayuda del temporizador. En la posición “0” el dispositivo se apaga y se enciende el tratamiento térmico.

Si lo desea puede seleccionar también el ajuste manual “” sin restringir el tiempo.

Si está previsto el tiempo exacto de tratamiento térmico, hay que ajustarlo directamente con la ayuda del temporizador.

Durante el tratamiento se puede ajustar el tiempo libremente.

Al transcurrir el tiempo establecido se oye una señal acústica y el horno mixto a vapor se apaga automáticamente.



¡INDICACIÓN!

El aparato se detiene con la puerta abierta, los calentadores y el ventilador se desconectan, pero el tiempo programado no se detiene.

Método de tratamiento térmico

Descongelación

1. Meta la rejilla en los rieles centrales del horno. Ponga en la rejilla la comida congelada en su recipiente o colóquela en los recipientes GN 2/3 y mécala en los rieles. Cierre la puerta de cristal del dispositivo.
2. Seleccione la función “”.



¡INDICACIÓN!

¡Para encender el dispositivo el temporizador debe estar en marcha!

3. Con ayuda del temporizador ajuste el tiempo de descongelación adecuado al tamaño y la cantidad de comida. Se encenderá la lámpara de control de trabajo roja.
4. Controle regularmente el avance de la descongelación.
5. Al transcurrir el tiempo establecido se apaga la lámpara de control roja y el dispositivo se desconecta automáticamente. El proceso de descongelación ha finalizado.

Cocción/Asado

1. Coloque la rejilla o el recipiente GN con la comida a la altura apropiada del dispositivo. Los mejores resultados se obtienen cocinando la comida en el riel superior o central del horno mixto a vapor.



¡INDICACIÓN!

Con este método de tratamiento térmico no es necesario precalentar el horno mixto a vapor.

2. Cierre la puerta del dispositivo.
3. Ajuste el regulador de función en la posición “”
4. Ajuste la temperatura correspondiente.



¡INDICACIÓN!

¡Para encender el dispositivo el temporizador debe estar en marcha!

5. Ajuste el tiempo correspondiente. Se encenderá la lámpara de control de trabajo roja.
6. La lámpara de control de función verde se enciende cuando se alcanza la temperatura seleccionada. Cuando la temperatura del dispositivo baja esta lámpara se apaga.
7. Al transcurrir el tiempo establecido se apagan las dos lámparas de control. Se oye una señal acústica y el tratamiento térmico finaliza.
8. Se puede utilizar esta función del dispositivo para hacer pan, pasteles, empanadillas, productos de panadería, asar/cocinar carne, etc.

Tratamiento térmico con vapor

1. La cocción a vapor se realiza en una temperatura entre 60 °C y 120 °C.
2. Antes de encender el tratamiento térmico con vapor llene de agua el depósito de agua y colóquelo en el dispositivo.



¡ATENCIÓN!

Para garantizar el correcto funcionamiento del dispositivo, hay que impedir que aparezcan depósitos de cal en el depósito, por lo que debe usarse agua potable con una dureza no superior a 7°dH.

3. Para calentar el horno mixto a vapor seleccione la función “”.
Ajuste la temperatura a 100 °C.



¡INDICACIÓN!

¡Para encender el dispositivo el temporizador debe estar en marcha!

4. Ajuste el tiempo correspondiente. Se encenderá la lámpara de control de trabajo roja.
5. La lámpara de control de función verde se encenderá cuando se alcance la temperatura deseada.
6. Coloque ahora la comida a la altura apropiada. Los mejores resultados se obtienen con el tratamiento térmico de la comida en el riel superior o central del horno mixto a vapor.
7. Este método de tratamiento térmico es sobre todo adecuado para verduras, patatas y pescado.
8. Para el tratamiento con vapor seleccione la función “”.
9. Ajuste la temperatura y el tiempo apropiados para la comida. Comienza el proceso de tratamiento térmico con vapor.
10. Cuando se alcanza la temperatura deseada la lámpara de control de función verde se enciende. Cuando la temperatura en el dispositivo baja esta lámpara se apaga y el dispositivo vuelve a calentarse hasta la temperatura deseada.
11. Con el regulador de vapor, seleccione la potencia de vapor adecuada. Si a pesar de tener cerrado el regulador de vapor sale vapor por los orificios de ventilación, la humedad en el aparato es casi del 100 %.
12. Esta función se puede emplear para calentar la comida en los platos sin que la comida pierda calidad.
13. Durante el tratamiento térmico con vapor se puede ajustar libremente en cualquier momento la temperatura, el tiempo del tratamiento y la potencia del vapor.

El depósito de agua lleno corresponde a 110 minutos aprox. de tratamiento térmico con vapor.

Cocción/Asado mixtos

1. Si se selecciona esta opción hay que llenar el depósito de agua y colocarlo en el dispositivo.
2. Para calentar el dispositivo seleccione la función del dispositivo “”.
3. Ajuste la temperatura correspondiente.



¡INDICACIÓN!

¡Para encender el dispositivo el temporizador debe estar en marcha!

4. Ajuste el tiempo. Para precalentar el horno también se puede seleccionar “”.
Se encenderá la lámpara de control de trabajo roja.
5. Cuando se alcanza la temperatura deseada la lámpara de control de función verde se enciende.
6. Ahora coloque la comida correspondiente en el horno mixto de vapor.
7. Utilice los correspondientes recipientes GN 2/3 u otros moldes para asar comida. Los mejores resultados se obtienen con el tratamiento de la comida en el riel superior o central del horno mixto a vapor.
8. Para el tratamiento mixto seleccione la función “”.
9. Ajuste la temperatura y el tiempo previstos para la comida. Cuando se alcanza la temperatura deseada se enciende la lámpara de control de función verde, la cual se apaga cuando la temperatura en el dispositivo baja.
10. Con el regulador de vapor, seleccione la potencia de vapor adecuada. Si a pesar de tener cerrado el regulador de vapor sale vapor por los orificios de ventilación, la humedad en el aparato es casi del 100 %.
11. Esta función se puede emplear para el tratamiento térmico con vapor de pollo, cerdo, pescado, gambas, pavo, etc.
12. Durante el tratamiento se puede ajustar libremente en cualquier momento la temperatura, el tiempo del tratamiento y la potencia del vapor.

El depósito de agua lleno corresponde a 110 minutos aprox. de tratamiento térmico con vapor.



¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras!

Durante el funcionamiento del aparato, por los orificios delanteros de ventilación sale vapor caliente.

Tenga cuidado cuando abra la puerta. Utilice un trapo o guantes de cocina para evitar quemaduras en los dedos y las manos.

13. Ponga todos los reguladores a “0” y desenchufe el dispositivo de la corriente (¡saque el enchufe!), si no va a utilizar más el dispositivo.
14. Tras cada cocción, vacía la bandeja para agua condensada de debajo del aparato.



¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras!

El agua condensada acumulada en la bandeja puede estar muy caliente, tenga cuidado cuando la extraiga y la vacíe.

Consejos e indicaciones

- Coloque la comida uniformemente en los recipientes para obtener un efecto uniforme durante el tratamiento térmico.
- Condimente la comida antes del tratamiento, compruebe el sabor durante la preparación y eventualmente añada más especias según su parecer.
- A veces la comida aumenta su volumen durante el tratamiento térmico, por eso al elegir los recipientes tenga cuidado de sólo llenar el recipiente con comida cruda hasta 2/3.
- Para ahorrar tiempo y energía merece la pena utilizar el calor que queda en el horno mixto de vapor después de preparar la comida para preparar más comida mientras el dispositivo esté todavía caliente.
- Añada la menor cantidad posible de grasa a la comida para evitar que salte la grasa y reducir el contenido de grasa.
- Coloque siempre la comida que pueda salpicar el horno mixto de vapor en la zona más baja.
- Si observa que la comida se pone muy oscura reduzca la temperatura. Si la comida está demasiado clara o tarda mucho en cocerse aumente la temperatura del dispositivo.

6. Limpieza



¡ADVERTENCIA!

Antes de proceder con la limpieza, desconecte el aparato de la fuente de alimentación (retire la clavija del enchufe). Espere hasta que se enfríe. Para limpiar el aparato no deben utilizar chorros de agua a presión. Vigilar que no entre agua en el dispositivo.

- Limpie siempre el dispositivo después de utilizarlo para evitar que se quemen los restos de comida.
- Limpie el dispositivo con un paño húmedo y blando por dentro y por fuera.
- Si en el fondo de la cámara de cocción se acumula agua sáquela quitando el tapón de vaciado. El agua caerá a la bandeja para agua condensada que hay debajo del dispositivo.
- Saque la bandeja para agua condensada de debajo del dispositivo y vacíela antes de limpiarla.
- Limpie la rejilla, los recipientes GN, el depósito de agua y la bandeja para agua condensada debajo del agua corriente con un paño o esponja blandos y un producto de limpieza suave. Aclare con agua limpia y seque minuciosamente estas partes. También se puede lavar las mencionadas partes extraíbles del dispositivo en el lavavajillas.
- Nunca limpie el dispositivo con utensilios de cocina ásperos para evitar que se estropee el revestimiento del horno mixto de vapor.
- Si a causa de la vaporización del agua dentro del dispositivo en el fondo o en el calentador aparece sarro elimínelo con ayuda de una disolución de vinagre y agua o con uno de los productos para quitar el sarro que hay en el mercado.
- Use únicamente paños suaves y **nunca** aplique agentes de limpieza fuertes que pudiesen rayar el metal.
- Después de limpiar el dispositivo, séquelo con paño seco y suave, y pula con él la superficie calefactor.

Almacenamiento del aparato

- Si el aparato se queda durante más tiempo sin uso, límpielo según las indicaciones anteriores y almacénelo en un lugar seco, limpio y protegido de las heladas, del sol y fuera del alcance de los niños. No coloque encima del aparato objetos pesados.

7. Fallos posibles

En caso de problemas debe desenchufar el aparato de la toma de corriente eléctrica. En base a la tabla de la parte inferior debe comprobar si existe la posibilidad de eliminar los fallos antes de llamar al servicio técnico o contactar con el vendedor.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
El dispositivo está encendido pero no se calienta.	<ul style="list-style-type: none">• El dispositivo no está enchufado.• El temporizador no está encendido.• El regulador de temperatura no está ajustado.	<ul style="list-style-type: none">• Meter el enchufe en la toma de corriente correspondiente.• Ajustar el tiempo.• Ajustar la temperatura.
Sonido “metálico” cuando está en marcha.	<ul style="list-style-type: none">• El ventilador no está bien ajustado.	<ul style="list-style-type: none">• Póngase en contacto con el vendedor.
El dispositivo no produce vapor	<ul style="list-style-type: none">• Hay demasiado poca agua en el depósito de agua.	<ul style="list-style-type: none">• Llenar el depósito con agua.
A pesar de observar el tiempo de asado/cocción la comida se quema a menudo.	<ul style="list-style-type: none">• Ventilador estropeado.• Regulador de temperatura estropeado.	<ul style="list-style-type: none">• Póngase en contacto con el vendedor.• Póngase en contacto con el vendedor.

Si no se pueden eliminar los fallos de funcionamiento:

- no abrir la carcasa,
- informar al punto de atención al cliente o ponerse en contacto con el vendedor, indicando la siguiente información:
 - tipo de fallo de funcionamiento;
 - código y serie (ver placa de características en la parte trasera del dispositivo).

8. Recuperación

Dispositivos antiguos

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.



¡ADVERTENCIA!

Para evitar eventuales abusos, y sus riesgos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.



¡ATENCIÓN!



Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.