



conneX 12



conneX 16

Horno de microondas combinado

Número de referencia: 32Z9015

Aprobaciones:



 **Leer las instrucciones antes de usar el aparato**

Idioma: **ESPAÑOL**

Más y mejores oportunidades

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Todos los aparatos

Al usar aparatos eléctricos, es necesario seguir unas precauciones de seguridad básicas, indicadas a continuación.

ADVERTENCIA: Para reducir el peligro de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a personas o la exposición a una energía de microondas excesiva, siga estas pautas:

- 1) Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
- 2) Lea y siga las "Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva", en la página 3.
- 3) El aparato debe estar conectado a tierra. **Conéctelo únicamente a un enchufe específico y a una toma de corriente a tierra.**
- 4) Instale o coloque este aparato únicamente siguiendo las instrucciones de instalación proporcionadas.
- 5) Algunos productos como huevos enteros y recipientes sellados como, por ejemplo, tarros de cristal cerrados, pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
- 6) Utilice este aparato solo para el uso previsto descrito en el manual. No utilice agentes químicos ni vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocer o tostar alimentos. No está diseñado para un uso industrial ni de laboratorio.
- 7) El aparato no debe ser utilizado por niños.
- 8) No utilice este aparato si la puerta, el cable o el enchufe están dañados, si no funcionan correctamente, o si han sufrido algún daño o caída.
- 9) Este aparato deben revisarlo únicamente técnicos de mantenimiento autorizados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado más próximo para cualquier inspección, reparación o ajuste.
- 10) No bloquee ni cubra las aberturas del aparato.
- 11) No guarde este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua; por ejemplo, cerca del fregadero de una cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.
- 12) No sumerja el cable ni la clavija en agua.
- 13) Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- 14) No deje el cable colgando del borde de una mesa o de la encimera.
- 15) El horno debe limpiarse a diario; siga los procedimientos de limpieza que se describen en la sección 9 de este manual.
- 16) Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - i. No cocine en exceso la comida. Vigile de cerca el aparato si se introducen papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar la cocción.
 - ii. Retire los cierres de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.
 - iii. Si los materiales introducidos en el horno empiezan a arder, mantenga cerrada la puerta del horno. Apague el horno y desconecte el cable de alimentación, o corte la corriente eléctrica en el panel de fusibles o disyuntores.
 - iv. No utilice la cavidad como almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando el horno no se esté utilizando.

17) Los líquidos, como el agua, el café o el té, pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que aparenten estar hirviendo. No siempre hay burbujeo o señales visibles de ebullición cuando se retira el recipiente del horno de microondas combinado. EL LÍQUIDO MUY CALIENTE PODRÍA ROMPER A HERVIR VIOLENTAMENTE Y DERRAMARSE DE REPENTE AL MOVERSE EL RECIPIENTE O INTRODUCIRSE UN UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.

Hornos de microondas combinados

- 1) No deben introducirse en un horno de microondas comidas de tamaño excesivo o utensilios metálicos de gran tamaño porque pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
- 2) No los limpie con estropajos metálicos. Podrían quemarse y desprenderse trozos del estropajo y tocar piezas eléctricas, con riesgo de descarga eléctrica.
- 3) No guarde ningún material en este horno cuando no se esté usando, salvo los accesorios recomendados por el fabricante.
- 4) No cubra las rejillas ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Si lo hace, causaría el sobrecalentamiento del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

	<p>ADVERTENCIA</p> <p>Cualquier instalación, ajuste, modificación, revisión o mantenimiento incorrecto puede causar daños materiales, lesiones y la muerte. Lea detenidamente las instrucciones de instalación, uso y mantenimiento antes de instalar o revisar este equipo.</p>
	<p>ADVERTENCIA</p> <p>PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ No intente poner en funcionamiento este horno con la puerta abierta, ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede ocasionar la exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no anular ni manipular los enclavamientos de seguridad. ▶ No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta del aparato, ni permita que se acumulen residuos de suciedad o de limpiador en las superficies de sellado. ▶ No ponga en funcionamiento el horno si está dañado. Es muy importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya desperfectos en (1) la puerta (doblada), (2) las bisagras y los cierres (rotos o aflojados), (3) las juntas de la puerta y las superficies de sellado. ▶ Únicamente el personal de servicio técnico debidamente cualificado debe encargarse de reparar o ajustar el horno.
	<p>ADVERTENCIA</p> <p>Desconecte la corriente eléctrica en el interruptor de alimentación externo principal antes de revisar o reparar un horno de microondas combinado.</p>
	<p>ADVERTENCIA</p> <p>Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no retire ni abra la cubierta. No hay piezas reparables por el usuario en el interior. El mantenimiento debe ser realizado por técnicos autorizados. Desconecte la corriente eléctrica antes de manipular el aparato.</p>
	<p>ADVERTENCIA</p> <p>Este es un producto de Clase A. En un entorno doméstico, este producto puede provocar radiointerferencias, en cuyo caso puede que el usuario tenga que tomar las medidas adecuadas para remediarlo.</p>

■ Señales de advertencia obligatorias

Las siguientes señales de advertencia deben estar fijadas en el área indicada del horno de microondas combinado y de los accesorios opcionales, de modo que siempre estén bien visibles.

Señal de advertencia	Descripción
	Advertencia de microondas (solo para EE. UU. y Canadá) Existe peligro de quemaduras externas e internas de partes del cuerpo tras la exposición a la energía de microondas.
	Advertencia de superficie caliente Existe peligro de quemaduras por las altas temperaturas existentes en el interior de la cavidad y en el interior de la puerta del aparato.

■ Símbolos de seguridad

Los siguientes símbolos de seguridad deben estar fijados en el área indicada del horno de microondas combinado, de modo que siempre estén bien visibles.

Símbolo de seguridad	Descripción
	Puesta a tierra de protección (masa)
	Conexión equipotencial

Documentación del cliente

- La documentación del cliente forma parte del horno de microondas combinado.
- Tenga siempre a mano los manuales de la documentación del cliente, de modo que pueda consultar en cualquier momento la información requerida.
- Conserve los manuales de la documentación del cliente durante la vida útil completa del aparato.
- Lea atentamente el manual de instalación y uso antes de utilizar y manipular este aparato, y antes de realizar trabajos en el mismo.
- Si transfiere el horno de microondas combinado a un nuevo propietario, cerciórese de entregarle asimismo los manuales de la documentación del cliente.

Contenido

1	Información general	7
1.1	Declaraciones de conformidad CEy UKCA	7
1.1.1	Declaración de conformidad CE	7
1.1.2	Declaración de conformidad UKCA	7
1.1.3	Declaración de conformidad UL	7
1.1.4	Para cualquier otro requisito de aprobación, póngase en contacto con su representante local de Merrychef	7
1.2	Protección medioambiental	8
1.3	Información importante	8
1.4	Identificación de su horno de microondas combinado	9
1.5	Estructura de la documentación del cliente	9
1.6	Acerca del presente manual de instalación y uso	10
2	Diseño y función	12
2.1	Diseño y función del horno de microondas combinado	12
2.2	Disposición y función del panel de mando	13
3	Para su seguridad	14
3.1	Normas de seguridad básicas	14
3.2	Uso previsto del horno de microondas combinado	14
3.3	Señales de advertencia en el horno de microondas combinado	15
3.4	Resumen de los riesgos	16
3.5	Dispositivos de seguridad	17
3.6	Requisitos que debe cumplir el personal y posiciones de trabajo	18
3.7	Equipo de protección personal	19
4	Transporte del aparato	21
4.1	Trabajar de forma segura con el aparato	21
4.2	Transportar el aparato al lugar de instalación	22
5	Colocación del aparato	23
5.1	Trabajo seguro durante la colocación del aparato	23
5.2	Requisitos que debe cumplir el lugar de instalación	24
5.3	Desembalar el aparato	26
5.4	Retirar el aparato del palé	28
5.5	Montar el aparato sobre una superficie de trabajo	29
6	Instalación	30
6.1	Trabajo seguro durante la instalación eléctrica	30
6.2	Planificar la instalación eléctrica	30
6.3	Requisitos para la instalación eléctrica	32
7	Puesta en servicio del aparato	35
7.1	Trabajo seguro durante la puesta en servicio del aparato	35
7.2	Procedimiento para poner en servicio el aparato	36
7.3	Pantalla del menú principal	38
7.4	Pantalla del teclado	39

8	Procedimientos de cocción	40
8.1	Principios e instrucciones de manejo para la cocción	40
8.1.1	Trabajar de forma segura con el aparato	40
8.1.2	Encender y apagar el horno	41
8.1.3	Instrucciones para el cocinado	42
8.2	Instrucciones de manejo: modo Servicio completo	44
8.2.1	El menú Press & Go	44
8.2.2	Uso de un perfil de cocción	45
8.2.3	Creación de un perfil de cocción	46
8.2.4	Cambiar un perfil de cocción	49
8.2.5	Gestión de categorías de perfiles de cocción	52
8.2.6	Ajustes básicos de su horno de microondas combinado	54
8.2.7	Uso de un dispositivo de memoria USB	63
9	Procedimientos de limpieza	64
9.1	Actividades de limpieza diarias	64
9.2	Productos químicos de limpieza	64
9.3	Artículos requeridos para la limpieza	65
9.4	Trabajo seguro durante la limpieza	65
9.5	Procedimientos de limpieza	67
9.5.1	Procedimiento de enfriamiento y limpieza	67
10	Puesta fuera de servicio y eliminación del aparato	71
10.1	Trabajo seguro durante la puesta fuera de servicio del aparato	71
10.2	Puesta fuera de servicio y eliminación del aparato	71
11	Datos técnicos	73
11.1	Datos técnicos	73
11.2	Diagramas de dimensiones	77
12	Información de mantenimiento	78
12.1	Información de garantía y contacto con los servicios de atención al cliente	78
12.2	Solución de fallos: problemas durante el funcionamiento	79

1 Información general

Propósito del presente capítulo

Este capítulo le ayudará a identificar el horno de microondas combinado y proporciona orientación sobre la utilización del manual.

1.1 Declaraciones de conformidad CE y UKCA

1.1.1 Declaración de conformidad CE



El fabricante declara que el horno de microondas combinado cumple con las siguientes directivas europeas:

- 2006/42/CE (Directiva de máquinas)
- 2014/30/UE (Directiva de CEM)
- 2011/65/UE (Directiva RoHS)
- 2014/53/UE (Directiva sobre equipos radioeléctricos)

Puede solicitar una declaración de cumplimiento completa.

1.1.2 Declaración de conformidad UKCA



El fabricante declara que el horno de microondas combinado especificado anteriormente cumple con los siguientes instrumentos jurídicos del Reino Unido:

- UKSI 2008 N.º 1597 - Reglamento sobre suministro de maquinaria (seguridad) de 2008
- UKSI 2016 N.º 1091 - Reglamento sobre compatibilidad electromagnética de 2008
- UKSI 2012 N.º 3032 - Reglamento sobre el uso de sustancias peligrosas (RoHS) de 2012
- Reglamento sobre equipos radioeléctricos de 2017

Puede solicitar una declaración de cumplimiento completa.

1.1.3 Declaración de conformidad UL



1.1.4 Para cualquier otro requisito de aprobación, póngase en contacto con su representante local de Merrychef

1.2 Protección medioambiental

Declaración de principios

Los estándares de calidad y de servicio técnico para todos nuestros productos son el resultado de las expectativas de nuestros clientes, los reglamentos y normas legales y la propia reputación de nuestra empresa.

Contamos con una política de gestión medioambiental que no solo garantiza el cumplimiento de todas las normas y leyes medioambientales, sino que también nos compromete a la mejora continua de nuestras credenciales ecológicas.

Hemos desarrollado un sistema de gestión en materia de calidad y medio ambiente con el fin de garantizar la fabricación continuada de productos de alta calidad y de asegurar el cumplimiento de nuestros objetivos medioambientales.

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

Procedimientos de protección medioambiental

- Cumplimos los siguientes procedimientos:
- Utilización de productos compatibles con RoHS3
- Ley de sustancias químicas REACH
- Reciclaje de residuos electrónicos
- Eliminación respetuosa con el medio ambiente de aparatos antiguos a través del fabricante

Comparta con nosotros nuestro compromiso de proteger el medio ambiente.

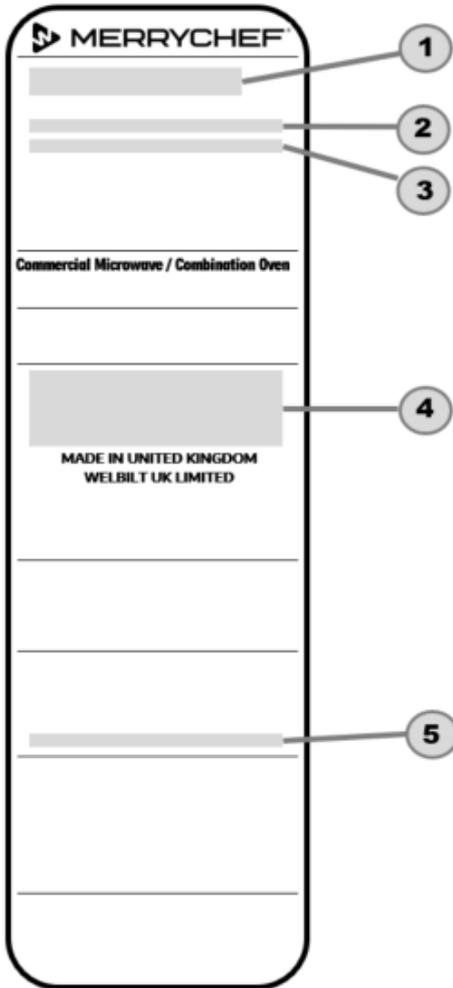
1.3 Información importante

Se advierte a los usuarios de que el mantenimiento y las reparaciones deben realizarlos un agente de servicio técnico autorizado por Merrychef® utilizando piezas de repuesto originales de Merrychef®. Merrychef® no tendrá ninguna obligación respecto a cualquier producto que haya sido instalado, ajustado o manejado incorrectamente o que no se haya mantenido de acuerdo con las normas nacionales y locales o las instrucciones de instalación proporcionadas con el producto, o cualquier producto que tenga su número de serie desgastado, borrado o eliminado, o que se haya modificado o reparado utilizando piezas no autorizadas o por parte de agentes de servicio técnico no autorizados. Para obtener una lista de los agentes de servicio técnico autorizados, consulte a su distribuidor.

1.4 Identificación del horno de microondas combinado

Posición de la placa de características

La placa de características se encuentra en la parte trasera del horno de microondas combinado.



1 Número de modelo

conneX12 y conneX16

2 Número de artículo

Elementos del número de artículo

Elementos del número de artículo	Inscripción	Significado
Modelo	X12 o X16	
Potencia de salida convección	D	2200 W
	F	2200 W/1300 W
	G	2200 W/900W
	S	3200 W (solo conneX16)
Potencia de salida microondas	B	2000 W (versión de alta potencia)
	X	1000 W (versión de potencia estándar)
Tensión	30	230 V
	MV5	220-230 V/50 Hz
	MV6	208/240 V/60 Hz
	00	200V
	20	220V
Frecuencia	5	50 Hz
	6	60 Hz
Cable de alimentación	A-Z	Ejemplo: H = L+N+E (4 mm UE)
Clavija	A-Z	Ejemplo: E = 32 A 1 ph (enchufe)
Comunicación	L	LAN/Wi-Fi
Versión	A, B	A, B (preproducción)
	1, 2, ...	1, 2, ... (producción en serie)
Accesorio/cliente	WW	Cliente específico
Región/país	UE	Europa
	EE. UU	Estados Unidos de América

3 Número de serie

Elementos del número de serie

Elementos del número de serie	Inscripción	Significado
Año de fabricación	21	2021
	22	2022
Mes de fabricación	01	Enero
	02	Febrero
Lugar de fabricación	2130	Sheffield (Reino Unido)
Número de producción	12345	

4 Datos técnicos

5 Fecha de fabricación

1.5 Estructura de la documentación del cliente

Contenido de la documentación del cliente

La documentación para el cliente del horno de microondas combinado incluye los siguientes documentos:

- Manual de instalación y uso (el presente documento)

1.6 Acerca del presente manual de instalación y uso

Propósito

El presente manual de instalación y uso va dirigido a todas las personas que trabajen con el horno de microondas combinado, y les proporciona la información necesaria para realizar de forma correcta y segura la instalación, las tareas de manejo, los trabajos de limpieza y los trabajos de mantenimiento menores.

Quién debería leer el manual de instalación y uso

Nombre del grupo objetivo	Tareas
Transportista del equipo	Transporte dentro del establecimiento.
Técnico de servicio	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Colocación del aparato. ▪ Puesta en servicio y puesta fuera de servicio del aparato. ▪ Instrucción del usuario.
Propietario del horno de microondas combinado o empleado del propietario, responsable del aparato	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ha sido informado por el técnico de servicio acerca de todas las funciones y dispositivos de seguridad del horno de microondas combinado. ▪ Ha sido instruido por el técnico de servicio en el manejo del aparato. ▪ Realiza de forma guiada actividades auxiliares durante el transporte del aparato dentro de la empresa y la colocación del mismo.
Usuario	Básicamente realiza tareas de manejo específicas, como: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cargar el horno de microondas combinado ▪ Iniciar perfiles de cocción ▪ Retirar los alimentos ▪ Limpiar el horno de microondas combinado ▪ Montar accesorios en el horno de microondas combinado ▪ Realizar tareas de mantenimiento menores

Partes del presente documento que deberán leerse sin falta

Si no sigue la información proporcionada en el presente documento, correrá el riesgo de sufrir lesiones potencialmente mortales y daños materiales.

Para garantizar la seguridad, todas aquellas personas que trabajen con el horno de microondas combinado deberán haber leído y comprendido las siguientes partes del presente documento antes de iniciar cualquier trabajo:

- Capítulo 3 *Para su seguridad*
- Las secciones que describen la actividad que debe realizarse

■ Capítulos del manual de instalación y uso

Capítulo/sección	Propósito
Información general	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Muestra cómo identificar el aparato. ▪ Proporciona orientación sobre la utilización del manual de instalación y uso.
Diseño y función	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Especifica el uso previsto del aparato. ▪ Explica las funciones del aparato y muestra la posición de sus componentes.
Para su seguridad	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Describe los riesgos que supone el aparato y las medidas preventivas adecuadas. ▪ Es importante que lea atentamente este capítulo.
Transporte del aparato	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Especifica las dimensiones básicas del aparato. ▪ Especifica los requisitos que debe cumplir la posición de instalación. ▪ Explica cómo transportar el aparato a la posición de instalación.
Colocación del aparato	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Explica cómo desembalar el aparato y especifica las piezas suministradas con el mismo. ▪ Explica cómo colocar el aparato.
Instalación	Proporciona información sobre la instalación del suministro eléctrico.
Puesta en servicio del aparato	Explica el procedimiento para la puesta en servicio del aparato.
Procedimientos de cocción	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Explica cómo encender el horno de microondas combinado. ▪ Contiene las instrucciones para los procedimientos de trabajo durante la cocción. ▪ Contiene las instrucciones para las operaciones de manejo en el horno de microondas combinado que se realizan regularmente durante la cocción.
Procedimientos de limpieza	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contiene las instrucciones de limpieza. ▪ Describe los productos químicos de limpieza. ▪ Contiene y hace referencia a las instrucciones para las operaciones de manejo en el horno de microondas combinado que se realizan regularmente durante la limpieza.
Puesta fuera de servicio y eliminación del aparato	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Explica el procedimiento para poner el aparato fuera de servicio. ▪ Contiene información acerca de la eliminación.
Datos técnicos	Contiene los datos técnicos y los diagramas de dimensiones.
Información de mantenimiento	Contiene información sobre la garantía y directrices para solucionar los problemas de funcionamiento.

2 Diseño y función

Propósito del presente capítulo

El presente capítulo describe el diseño y la estructura del horno de microondas combinado, y explica sus funciones.

2.1 Diseño y función del horno de microondas combinado

Piezas y su función



Elemento	Nombre	Función
1	Icono de ENCENDIDO/APAGADO en pantalla	Se utiliza para encender y apagar el horno de microondas combinado. Al apagarlo, el aparato no se aísla del suministro eléctrico.
2	Panel de mando con pantalla easyTouch®	Cuando se enciende el aparato, la pantalla easyTouch® ilumina la interfaz de usuario. Consulte la sección 8, <i>Procedimientos de cocción</i> , para obtener más detalles.
3	Placa de características (sin imagen)	Situada en el panel trasero del aparato, la placa de características incluye el número de serie, el tipo de modelo y las especificaciones eléctricas.
4	Puerto USB	Un conector hembra USB situado debajo de la cubierta del filtro de aire permite actualizar los programas almacenados en el aparato. Consulte la información sobre el uso de un dispositivo de memoria USB en la sección 8.2.7. Consulte la sección 8, <i>Procedimientos de cocción</i> , del presente manual para obtener detalles sobre cómo actualizar los perfiles de cocción.
5	Salidas de aire (sin imagen)	El aire utilizado para enfriar los componentes internos y el vapor de la cavidad escapan por los respiraderos de salida de aire situados en la parte trasera del aparato. Las salidas de aire deben mantenerse sin obstrucciones para evitar que la energía de microondas se escape al entorno.
6	Puerta del aparato	La puerta es una barrera de energía fabricada con precisión con tres enclavamientos de seguridad microondas. Manténgala siempre limpia y no la utilice para apoyar objetos pesados. Consulte la sección 9, <i>Procedimientos de limpieza</i> .
7	Filtro de aire	El filtro de aire situado en la parte frontal inferior del aparato forma parte del sistema de ventilación. Manténgalo sin obstrucciones y límpielo a diario como se describe en la sección 9, <i>Procedimientos de limpieza</i> . El aparato no debe utilizarse sin que esté instalado el filtro de aire.
8	Tirador de la puerta	El tirador de la puerta es una barra rígida de la que se tira hacia delante y hacia abajo para abrirlo.
9	Juntas de la puerta	Las juntas de la puerta aseguran un cierre hermético alrededor de la misma. Manténgalas siempre limpias y compruébelas periódicamente para detectar signos de daños. A la primera señal de desgaste, un agente de servicio técnico autorizado de Merrychef® deberá sustituirlas. Consulte la sección 9, <i>Procedimientos de limpieza</i> .
10	Difusor de aire	Mantenga el difusor de aire limpio y libre de residuos. Proceda con extrema precaución al limpiar esta área del aparato, teniendo en cuenta los diferentes requisitos indicados en la sección 9 <i>Procedimientos de limpieza</i> .
11	Cavidad	La cavidad (cámara de cocción) está fabricada en acero inoxidable y se utiliza para la cocción de los alimentos. Manténgala limpia siguiendo las instrucciones de limpieza de la sección 9 <i>Procedimientos de limpieza</i> .

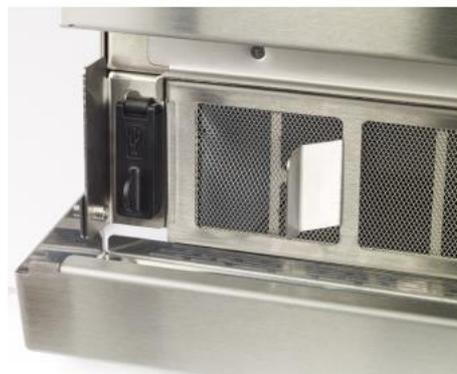
Elemento	Nombre	Función
12	Placa de cocción	La placa de cocción es plana y cuadrada, con hendiduras circulares en los cuatro lados para que encaje fácilmente en las piezas de soporte de la cavidad (dos a cada lado). Ambos lados de la placa de cocción se pueden utilizar para cocinar y está diseñada para encajar en las piezas de soporte en ambas posiciones.

Material

Las estructuras interior y exterior del aparato están fabricadas en acero inoxidable y tienen un acabado pulido o de color negro carbón.

2.2 Disposición y función del panel de mando

Elementos y su función



Elemento	Nombre	Función
1	Icono de ENCENDIDO/ APAGADO en pantalla	Enciende y apaga el horno de microondas combinado.
2	Pantalla táctil	Controles centrales del aparato <ul style="list-style-type: none"> ▪ El aparato se maneja tocando los iconos en las páginas de la pantalla táctil. ▪ Muestra los indicadores de estado.
3	Puerto USB	Para conectar un dispositivo de memoria USB.

3 Para su seguridad

Propósito del presente capítulo

Junto con la sección Instrucciones de seguridad importantes de las páginas 2 y 3, este capítulo incluye toda la información necesaria para utilizar de forma segura el horno de microondas combinado sin que usted mismo ni otros corran peligro.

Este es un capítulo particularmente importante, que deberá leer atentamente.



3.1 Normas de seguridad básicas

Objeto de las presentes normas de seguridad

Las presentes normas de seguridad tienen por objeto garantizar que todas aquellas personas que utilicen el horno de microondas combinado tengan unos conocimientos profundos de los riesgos y las medidas de seguridad, y que sigan las advertencias ofrecidas en el manual de usuario y en el aparato. Si no sigue estas normas de seguridad, corre el riesgo de que se produzcan lesiones potencialmente mortales y daños materiales.



3.2 Uso previsto del horno de microondas combinado

El horno de microondas combinado deberá utilizarse únicamente para los propósitos especificados a continuación:

- El horno de microondas combinado está diseñado y construido únicamente para cocer diferentes alimentos en recipientes aprobados por el fabricante. A tal efecto, se utiliza tecnología de microondas, convección e impingement (impacto).
- El horno de microondas combinado está pensado únicamente para el uso profesional, comercial.

Restricciones de uso

No está permitido calentar algunos materiales en el horno de microondas combinado:

- Polvo seco o material granulado.
- Objetos altamente inflamables con un punto de inflamación inferior a 275 °C/528 °F, como aceites altamente inflamables, grasas o telas (paños de cocina).
- Alimentos en latas o frascos sellados.

Requisitos que debe cumplir el personal

- El horno de microondas combinado debe utilizarlo e instalarlo únicamente el personal que cumpla unos requisitos específicos. Consulte la sección 3.6, *Requisitos que debe cumplir el personal, posiciones de trabajo*, para conocer los requisitos de formación y cualificación.
- El personal debe ser consciente de los peligros y las normas asociadas a la manipulación de cargas pesadas.

Requisitos relacionados con el estado de funcionamiento del horno de microondas combinado

- No utilice el horno de microondas combinado, a no ser que se haya transportado, colocado, instalado y puesto en servicio correctamente, como se indica en el presente manual, y la persona responsable de la puesta en servicio lo haya confirmado.
- El horno de microondas combinado solamente deberá ponerse en funcionamiento cuando todos los dispositivos de seguridad y equipos de protección se encuentren instalados, en perfecto estado de funcionamiento y correctamente fijados en su sitio.
- Deberán observarse las normas del fabricante para el funcionamiento y mantenimiento del horno de microondas combinado.

Requisitos relacionados con el entorno de funcionamiento del horno de microondas combinado

Entorno de funcionamiento especificado para el horno de microondas combinado:

- La temperatura ambiente oscila entre +4 °C/40 °F y +35 °C/95 °F.
- No existe ninguna atmósfera tóxica o potencialmente explosiva.
- El suelo de la cocina está seco para reducir el peligro de accidentes.

Propiedades especificadas del lugar de instalación:

- No hay ningún sistema de alarma contra incendios ni ningún sistema de rociadores situado directamente encima del aparato.
- No hay materiales inflamables, gases o líquidos encima, sobre, debajo o en la proximidad del aparato.
- Debe ser posible colocar el horno de microondas combinado en la posición de instalación de tal forma que no pueda volcar o deslizarse. La superficie de soporte debe cumplir estos requisitos.

Restricciones de uso obligatorias:

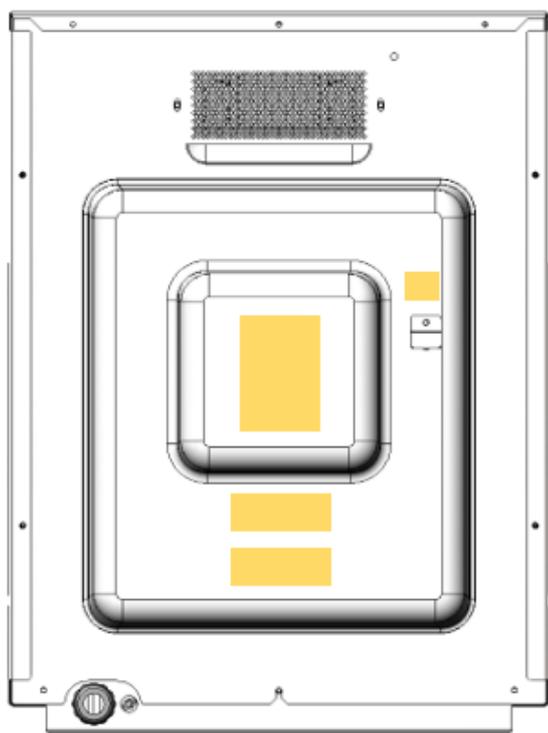
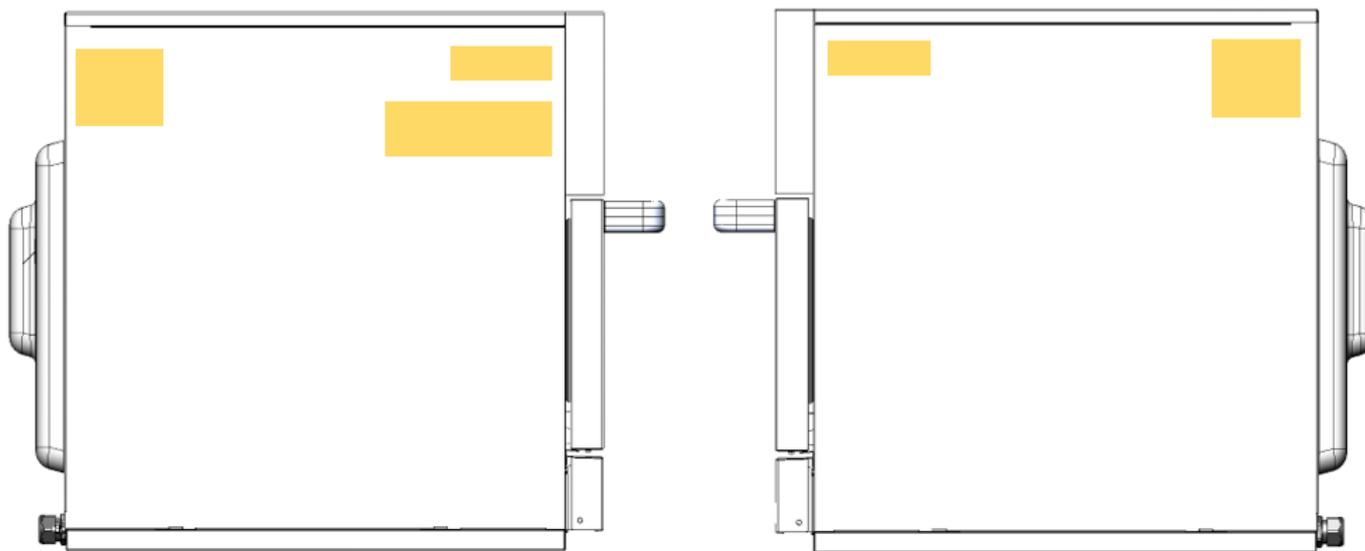
- El aparato no debe ponerse en funcionamiento a la intemperie y no debe desplazarse o moverse durante su uso.
- El aparato no debe instalarse ni utilizarse en embarcaciones ni cerca de zonas arenosas, como quioscos de playa.

■ Requisitos de limpieza

- Utilice únicamente productos químicos de limpieza que hayan sido aprobados por el fabricante.
- No deberán utilizarse limpiadores de alta presión o chorros de agua para la limpieza.
- El aparato no deberá tratarse con soluciones alcalinas o ácidas ni exponerse a vapores ácidos.

⚠ 3.3 Señales de advertencia en el horno de microondas combinado

■ Señales de advertencia y seguridad



Los hornos tienen etiquetas de advertencia/peligro pegadas al módulo exterior en los lugares que se muestran en los diagramas. Asegúrese de conocer y tener en cuenta estas señales de advertencia y seguridad.



3.4 Resumen de los riesgos

■ Reglas generales relativas a riesgos y medidas de seguridad

El horno de microondas combinado está diseñado para proteger al usuario de todos aquellos riesgos que puedan evitarse razonablemente por medio de medidas de diseño.

Sin embargo, la finalidad real del horno de microondas combinado conlleva la existencia de ciertos peligros; por este motivo deberá tomar medidas para evitarlos. Un dispositivo de seguridad puede ofrecerle cierto grado de protección contra algunos de estos riesgos. Sin embargo, deberá asegurarse de que dichos dispositivos de seguridad se encuentran en su sitio y en perfecto estado de funcionamiento.

En las siguientes páginas se describen la naturaleza y los efectos de estos peligros residuales.



■ Puntos de riesgo

La siguiente figura muestra un horno de microondas combinado Merrychef conneX® X12:

■ Energía de microondas excesiva

El horno de microondas combinado genera energía de microondas. Su funcionamiento con una puerta o una cavidad abierta o dañada puede causar quemaduras externas e internas de partes del cuerpo tras la exposición a la energía de microondas.

■ Generación de calor (1)

El horno de microondas combinado se calienta en el interior de la cavidad y en el interior de la puerta del aparato. Esto supone un peligro de sufrir quemaduras por las superficies calientes del interior del horno de microondas combinado, así como por piezas calientes del aparato, recipientes para alimentos y otros accesorios utilizados para la cocción.

■ Vapor/vaho caliente (2)

Durante la cocción de alimentos, el horno de microondas combinado puede generar vapor y vaho calientes que escapan cuando se abre la puerta del aparato y que se evacuan por los tubos de salida de aire situados en la parte trasera del horno de microondas combinado cuando está cerrada la puerta del aparato. Esto supone un peligro de escaldadura causado por vapor caliente al abrir la puerta del aparato. Preste especial atención cuando abra la puerta del aparato si el borde superior de la puerta se encuentra por debajo de su campo visual.

■ Líquidos calientes

En el horno de microondas combinado se cocinan alimentos. Estos alimentos también pueden estar líquidos o licuarse durante la cocción. Esto supone un peligro de escaldadura por líquidos calientes, que pueden derramarse si no se manipulan correctamente.

■ Componentes conductores de corriente (3)

El horno de microondas combinado contiene piezas conductoras de corriente. Por este motivo, existe un peligro causado por piezas conductoras de corriente si la cubierta no está en su sitio.

■ Contacto con productos químicos de limpieza

Para la limpieza del horno de microondas combinado deben utilizarse productos químicos de limpieza especiales. Esto supone un peligro, pues algunos productos químicos de limpieza pueden causar quemaduras en la piel.

■ Piezas en movimiento que colisionan unas contra otras (4)

Al realizar diferentes acciones, como la apertura y cierre de la puerta del aparato o la limpieza de la misma, existe peligro de aplastamiento o cortes en las manos.

■ Cocción insuficiente de alimentos

Para proteger a sus clientes de una contaminación microbiológica de los alimentos, cerciórese de que todos los alimentos están calientes antes de servirlos.

! 3.5 Dispositivos de seguridad

■ Significado

El horno de microondas combinado cuenta con diferentes dispositivos de seguridad para proteger al usuario de los riesgos. Es absolutamente necesario que todos los dispositivos de seguridad estén instalados y en perfecto estado de funcionamiento cuando se utilice el aparato.

■ Posición y función



Elemento	Dispositivo de seguridad	Función	Comprobación
1	Las cubiertas solamente pueden retirarse utilizando una herramienta	<ul style="list-style-type: none"> Evita el contacto accidental con piezas conductoras de corriente. Impide el acceso al ventilador en movimiento desde el compartimento de cableado. 	Compruebe que las cubiertas están en su sitio.
2	El panel de mando solamente puede retirarse utilizando una herramienta	Evita el contacto accidental con piezas conductoras de corriente.	Cerciórese de que el panel de mando está en su sitio.
3	Junta de la puerta	Protege al usuario de las fugas de vapor de la cavidad.	Compruebe regularmente si la junta de la puerta presenta signos de daños y sustitúyala en caso necesario.
4	Puerta del aparato	Protege al usuario y al entorno exterior del vapor caliente y de la energía de microondas.	Compruebe regularmente si la puerta presenta daños y sustitúyala en caso necesario.

Elemento	Dispositivo de seguridad	Función	Comprobación
5 (sin imagen)	Seguros de puerta: tres circuitos de interruptor para la puerta del aparato	Garantiza que el sistema de generación de microondas no pueda encenderse estando abierta la puerta.	Compruebe los interruptores de la puerta: Acción: Abra completamente la puerta del aparato durante el precalentamiento o cuando el horno haya alcanzado la temperatura. Resultado: Mensaje de advertencia de "puerta abierta".
6 (sin imagen, instalado por el cliente)	Dispositivo de desconexión	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lo instala el cliente cerca del aparato; fácilmente visible y accesible; actúa sobre 1 o 3 polos; 3 mm de distancia mínima entre los contactos. ▪ Se utiliza para desconectar el aparato del suministro eléctrico durante los trabajos de limpieza, reparación y mantenimiento, y en caso de peligro. 	Acción: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Active el dispositivo de desconexión.
7 (sin imagen)	Fusibles internos	Evitan que componentes defectuosos consuman demasiada corriente y causen un riesgo potencial de incendio.	Asegúrese de que los fusibles internos son los correctos y de que solo los manipulen técnicos de una empresa de servicio técnico autorizada.
8 (sin imagen)	Termostatos internos de alta temperatura	Evitan que componentes defectuosos generen demasiado calor y causen un riesgo potencial de incendio.	Asegúrese de que el funcionamiento es correcto y de que solo los manipulen técnicos de una empresa de servicio técnico autorizada.



3.6 Requisitos que debe cumplir el personal y posiciones de trabajo

Requisitos que deben cumplir los operadores

Personal	Cualificaciones	Tareas
Chef	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tiene la formación profesional correspondiente ▪ Conoce la legislación y las normas nacionales correspondientes sobre alimentos, así como la legislación y las normas en materia de higiene ▪ Debe realizar registros de acuerdo con HACCP ▪ Está formado en el manejo del horno de microondas combinado 	<p>Realiza básicamente tareas organizativas como, por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Introducir los datos de los perfiles de cocción ▪ Editar los perfiles de cocción existentes en el libro de recetas ▪ Desarrollar nuevos perfiles de cocción ▪ Realizar los ajustes del aparato <p>También puede realizar todas las tareas del usuario, si procede</p>
Usuario	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Semicualificado ▪ Está formado en el manejo del horno de microondas combinado ▪ Trabaja bajo supervisión ▪ Conoce las normas asociadas a la manipulación de cargas pesadas 	<p>Básicamente realiza tareas de manejo específicas, como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cargar el horno de microondas combinado ▪ Iniciar un perfil de cocción ▪ Retirar los alimentos ▪ Limpiar el horno de microondas combinado ▪ Montar accesorios en el horno de microondas combinado ▪ Realizar tareas de mantenimiento menores
Transportista del equipo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formado en la utilización de un transpalé y una carretilla elevadora de horquilla ▪ Conoce las normas asociadas a la manipulación de cargas pesadas 	Transporte dentro del establecimiento.

Personal	Cualificaciones	Tareas
Técnico de servicio	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Es un agente de servicio técnico autorizado ▪ Tiene la formación técnica correspondiente ▪ Cuenta con la formación relativa al aparato en particular ▪ Conoce las normas asociadas a la manipulación de cargas pesadas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Colocación del aparato ▪ Puesta en servicio y puesta fuera de servicio del aparato. ▪ Instrucción del usuario

■ Posiciones de trabajo

- La posición de trabajo para el personal que instala y pone en servicio el aparato es el área completa del aparato.
- La posición de trabajo para el personal durante el manejo del aparato se encuentra enfrente de la puerta del aparato.
- La posición de trabajo para el personal durante la limpieza y el mantenimiento es el área completa del aparato.

3.7 Equipo de protección personal

■ Transporte y colocación del aparato

Actividad	Materiales utilizados	Equipo de protección personal
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Transporte dentro del establecimiento ▪ Colocar el aparato sobre una superficie de trabajo, un bastidor inferior o en un kit de superposición ▪ Colocar el aparato en el lugar de instalación 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Equipo de elevación adecuado ▪ Carretilla elevadora de horquilla o transpalé 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Guantes de protección ▪ Botas de seguridad ▪ Casco (p. ej., para elevar cargas pesadas, al trabajar por encima de la cabeza, etc.)

■ Instalación, puesta en servicio y puesta fuera de servicio

Actividad	Materiales utilizados	Equipo de protección personal
Instalar y retirar (poner fuera de servicio) la conexión eléctrica	Herramientas y equipamiento en función de la tarea	Ropa de trabajo y equipo de protección personal dependiendo del trabajo que deba realizarse y conforme a la normativa aplicable
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Puesta en servicio del aparato ▪ Instrucción del usuario 	Herramientas y equipamiento en función de la tarea	Ropa de trabajo como se especifica en las normas y directivas específicas del país para el trabajo en cocinas, en particular: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ropa protectora ▪ Guantes de protección resistentes al calor (conformes con EN 407 en la Unión Europea) ▪ Botas de seguridad
Desmontar el aparato (puesta fuera de servicio)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Equipo de elevación adecuado ▪ Carretilla elevadora de horquilla o transpalé 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Guantes de protección ▪ Botas de seguridad ▪ Casco (p. ej., para elevar cargas pesadas, al trabajar por encima de la cabeza, etc.)

■ Funcionamiento

Actividad	Materiales utilizados	Equipo de protección personal
Cargar/retirar alimentos	Ninguno	Ropa de trabajo como se especifica en las normas y directivas específicas del país para el trabajo en cocinas, en particular: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ropa protectora ▪ Guantes de protección resistentes al calor (conformes con EN 407 en la Unión Europea) ▪ Botas de seguridad
Desmontar y montar piezas	Herramientas y equipamiento en función de la tarea	Ropa de trabajo como se especifica en las normas y directivas específicas del país para el trabajo en cocinas, en particular: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ropa protectora ▪ Guantes de protección resistentes al calor (conformes con EN 407 en la Unión Europea) ▪ Botas de seguridad

■ Limpieza

Actividad	Materiales utilizados	Equipo de protección personal
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpiar a mano la cavidad ▪ Manipular envases de espray 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Productos químicos de limpieza aprobados por el fabricante ▪ Productos químicos de protección aprobados por el fabricante 	<p>Componentes del equipo de protección, dependiendo del producto químico de limpieza que deba utilizarse:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mascarilla ▪ Gafas de protección ▪ Guantes de protección ▪ Ropa protectora/delantal <p>La hoja de datos de seguridad de materiales para los correspondientes productos químicos de limpieza contiene una especificación más precisa de estos componentes. Puede obtenerse una copia actualizada a través del fabricante.</p> <p>Consulte la etiqueta del producto químico de limpieza en cuestión.</p>
Limpiar componentes y accesorios de acuerdo con las instrucciones pertinentes	Detergente doméstico común: suave para la piel, libre de sustancias alcalinas, pH neutro e inodoro	Siga las instrucciones del fabricante del producto químico de limpieza que esté utilizando.
Limpiar el exterior de la carcasa del aparato	Limpiador doméstico común para acero inoxidable o limpiador para superficies duras	Siga las instrucciones del fabricante del producto químico de limpieza que esté utilizando.

4 Transporte del aparato

■ Propósito del presente capítulo

Proporciona información sobre cómo transportar el aparato.

El presente capítulo va dirigido al personal del cliente que es responsable del aparato y al personal cualificado de una empresa de servicio técnico autorizada.

⚠ 4.1 Trabajar de forma segura con el aparato

■ Cualificación del personal para transportar el aparato

Cualificación requerida para transportar el aparato:

- Únicamente personal formado en la utilización de un transpalé y de una carretilla elevadora de horquilla para fines de transporte estará autorizado para transportar el aparato.
- El personal debe ser consciente de las normas asociadas a la manipulación de cargas pesadas.

■ Equipo de protección personal

Utilice para las tareas correspondientes el siguiente equipo de protección personal especificado en la sección 3.7, *Equipo de protección personal*, del capítulo *Para su seguridad*.

■ Movimiento de cargas pesadas

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de lesiones por una elevación incorrecta

Al elevar el aparato, el peso del mismo puede causar lesiones, especialmente en la zona del torso.

- ▶ Utilice una carretilla elevadora de horquilla o un transpalé para transportar el aparato.
- ▶ Al elevar el aparato, trabaje con un número suficiente de personas para el peso del aparato (la cantidad depende de la edad y del sexo). Observe las normas locales en materia de seguridad laboral.
- ▶ Utilice un equipo de protección personal.

■ Superficie de soporte inadecuada

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de aplastamiento si el aparato vuelca o se cae

Partes del cuerpo pueden resultar aplastadas si el aparato vuelca o se cae.

- ▶ Cerciórese de que el aparato nunca esté colocado sobre una superficie de soporte inadecuada.

4.2 Transportar el aparato al lugar de instalación

■ Espacio requerido para el transporte del aparato

Cerciórese de que haya un ancho y una altura suficientes a lo largo de todo el recorrido utilizado para el transporte del aparato, con el fin de garantizar que pueda llegar a su lugar de instalación.

La siguiente tabla muestra las dimensiones del **aparato con embalaje incluido**; estas son necesarias para determinar las dimensiones mínimas requeridas de la puerta para poder transportar el aparato a su lugar de instalación:

Abertura mínima de la puerta

conneX 12

Ancho	[mm]	520	[in]	20,5
Altura	[mm]	855	[in]	33,7
Profundidad	[mm]	820	[in]	32,3

conneX 16

Ancho	[mm]	620	[in]	24,4
Altura	[mm]	855	[in]	33,7
Profundidad	[mm]	820	[in]	32,3

■ Capacidad de carga para transportar el aparato

Utilice un equipo de transporte con una capacidad suficiente para soportar la carga.

Peso en vacío del aparato

conneX 12 versión de alta potencia	[kg]	68,7	[lbs]	151
conneX 12 versión de potencia estándar	[kg]	60,0	[lbs]	133
conneX 16	[kg]	79,2	[lbs]	175

■ Transportar el aparato al lugar de instalación

Por favor, observe los siguientes puntos al transportar el aparato:

- Siempre transporte el aparato sobre un palé.
- Siempre transporte el aparato en posición vertical.
- Mueva el aparato lenta y cuidadosamente, y asegúrelo contra vuelcos.
- Cerchiórese de no chocar contra objetos con el aparato.
- Evite transportar el aparato por rutas irregulares o subiendo o bajando pendientes o peldaños.
- No eleve el horno sujetándolo por el tirador; utilice siempre los puntos de elevación manuales.

5 Colocación del aparato

■ Propósito del presente capítulo

Proporciona información sobre cómo colocar el aparato.

El presente capítulo va dirigido al usuario y al personal cualificado de una empresa de servicio técnico autorizada.

5.1 Trabajo seguro durante la colocación del aparato

■ Cualificación del personal para colocar el aparato

Cualificación requerida para colocar el aparato:

- Únicamente personal cualificado de una empresa de servicio técnico autorizada podrá colocar el aparato.

■ Normas para colocar el aparato

Deberán observarse las normas y los reglamentos locales y nacionales referentes a los puestos de trabajo en cocinas de catering.

Deberán observarse las reglas y las normas de las autoridades locales y de las empresas suministradoras que sean aplicables al lugar de instalación.

■ Equipo de protección personal

Utilice para las tareas correspondientes el siguiente equipo de protección personal especificado en la sección 3.7, *Equipo de protección personal*, del capítulo *Para su seguridad*.

■ Movimiento de cargas pesadas

ADVERTENCIA

Peligro de lesiones por una elevación incorrecta

Al elevar el aparato, el peso del mismo puede causar lesiones, especialmente en la zona del torso.

- ▶ Utilice una carretilla elevadora de horquilla o un transpalé para situar el aparato en la posición de instalación o para moverlo a una nueva posición.
- ▶ Al desplazar el aparato a la posición correcta, trabaje con un número suficiente de personas para soportar el peso del aparato (la cantidad depende de la edad y del sexo) cuando levante el mismo. Observe las normas locales en materia de seguridad laboral.
- ▶ Utilice un equipo de protección personal.

■ Superficie de soporte inadecuada

ADVERTENCIA

Peligro de aplastamiento si el aparato vuelca o se cae

Partes del cuerpo pueden resultar aplastadas si el aparato vuelca o se cae.

- ▶ Cerciérese de que el aparato nunca esté colocado sobre una superficie de soporte inadecuada.

5.2 Requisitos que debe cumplir el lugar de instalación

Significado

La presente sección contiene información para ayudarle a elegir un lugar de instalación adecuado para el horno de microondas combinado. Inspeccione cuidadosamente el lugar de instalación previsto para cerciorarse de que es adecuado, antes de trasladar el aparato al mismo y de proceder a la instalación.

⚠ Reglas para colocar el aparato de forma segura

Para evitar los riesgos derivados del lugar de instalación y del entorno de los aparatos, deberán observarse las siguientes reglas:

- Debe ser posible cumplir con las condiciones de funcionamiento. Para conocer las condiciones de funcionamiento, consulte la sección 3.2, *Requisitos relacionados con el entorno de funcionamiento del horno de microondas combinado*.
- Existe peligro de incendio a causa del calor emitido por superficies calientes. Por este motivo, no debe haber materiales inflamables, gases o líquidos en la proximidad, encima o debajo del aparato. Al elegir el lugar de instalación del aparato, resulta esencial recordar este requisito, junto con el espacio mínimo requerido para el aparato.
- Las fuentes de calor en la proximidad deben encontrarse a una distancia mínima de 500 mm/20 in.
- El aparato deberá instalarse de tal manera que no exista absolutamente ninguna posibilidad de que el líquido proveniente del aparato o del proceso de cocción pueda alcanzar freidoras o aparatos que utilicen grasa caliente sin tapa. Las freidoras o los aparatos en la proximidad que utilicen grasa caliente sin tapa deben encontrarse a una distancia mínima de 500 mm/20 in.
- El aparato no deberá instalarse directamente debajo de un sistema de alarma contra incendios o de un sistema de rociadores. Los sistemas de alarma contra incendios y los sistemas de rociadores deberán configurarse de tal modo que gestionen correctamente el nivel esperado de escapes de vapor y vaho provenientes del aparato cuando se abre la puerta.
- Debe ser posible colocar la estructura de soporte del aparato (superficie de trabajo, bastidor inferior o kit de superposición) en la posición de instalación de modo que no pueda volcar o deslizarse. La superficie de soporte deberá cumplir los requisitos enumerados a continuación.
- Generalmente deberán evitarse las vibraciones al utilizar bastidores inferiores con ruedas o kits de superposición con ruedas.

Requisitos que debe cumplir la superficie de soporte

La superficie de soporte debe tener las siguientes propiedades:

- La superficie de soporte debe ser plana y estar nivelada.
- La superficie de soporte debe ser capaz de soportar el peso del aparato cuando está en uso, más el peso de la estructura que soporta el aparato.
- La estructura que soporta el aparato (superficie de trabajo o bastidor inferior) debe ser capaz de soportar el peso del aparato cuando está en uso.

Peso en vacío del aparato

conneX 12 versión de alta potencia	[kg]	58,7	[lbs]	130
conneX 12 versión de potencia estándar	[kg]	50,0	[lbs]	111
conneX 16	[kg]	67,2	[lbs]	148

Requisitos de espacio reales

Para utilizar de forma segura los hornos de microondas combinados, en el lado frontal de los aparatos se necesita mucho más espacio que el espacio mínimo requerido especificado, en particular para manipular de forma segura alimentos calientes.

Generalmente se recomiendan unas distancias mayores con respecto a la pared para ofrecer espacio suficiente para las tareas de mantenimiento.

En el lugar de instalación no deben taparse, ajustarse o bloquearse las siguientes piezas (consulte también la sección 2.1, *Diseño y función del horno de microondas combinado*):

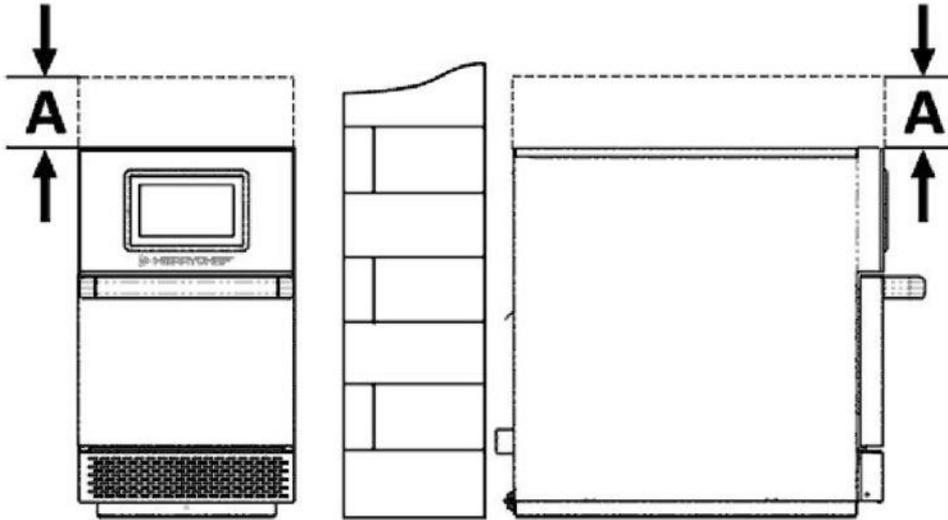
- Respiradero de salida de aire en la parte trasera del aparato
- Filtro de aire en el lado frontal del aparato

Se debe tener en cuenta que haya acceso suficiente para realizar tareas de servicio y mantenimiento del aparato y para el acceso al aislador de la fuente de alimentación.

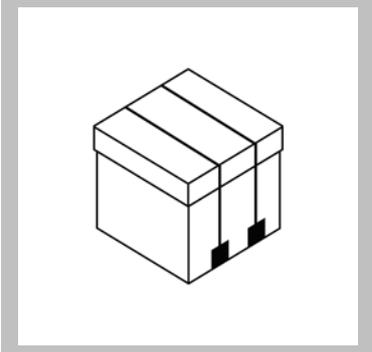
■ Espacio mínimo requerido

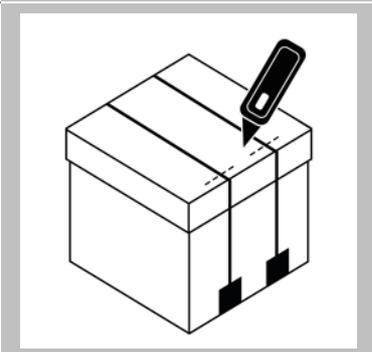
El diagrama y la tabla siguientes muestran el espacio requerido para el aparato para diferentes situaciones de instalación y funcionamiento. También muestran las distancias horizontales mínimas de las paredes y superficies adyacentes. Siempre deberá cumplirse la distancia de seguridad en el lado superior.

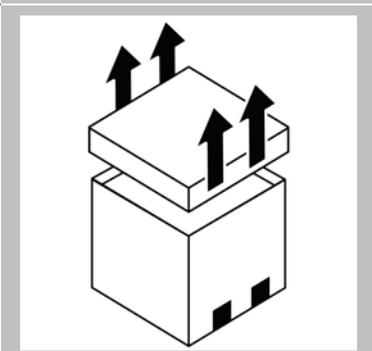
Significado	Espacio requerido			
A Distancia de seguridad en la parte superior	[mm]	50	[in]	2
Profundidad requerida, puerta del aparato abierta 90°	[mm]	310	[in]	12,2
Distancia de seguridad en el lado izquierdo/derecho	[mm]	0	[in]	0

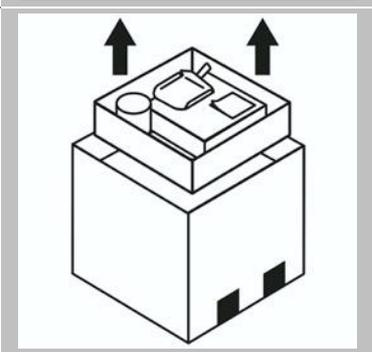


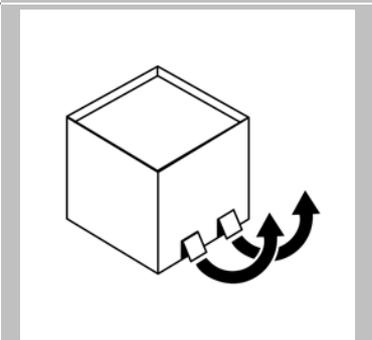
5.3 Desembalar el aparato

- 

Cuando reciba el aparato empaquetado, compruebe la caja por si presentara daños antes de firmar el albarán. Registre los daños en el albarán e informe al transportista y al fabricante.
- 

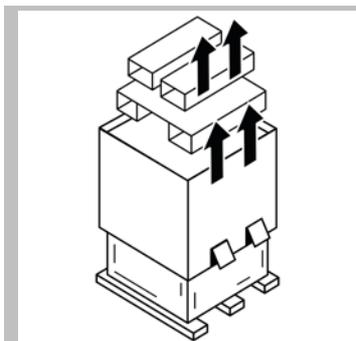
Corte los flejes de la caja.
- 

Retire la tapa.
- 

Extraiga la documentación importante y todos los accesorios del producto. Tome nota de las instrucciones de desembalaje.
- 

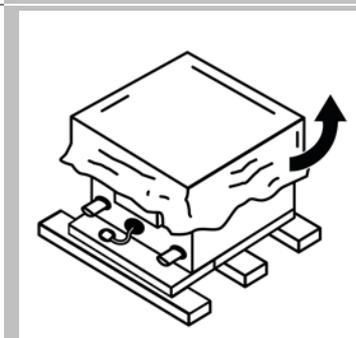
Extraiga las solapas de cartón.

6.



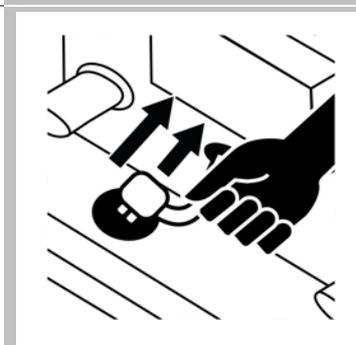
Retire el embalaje interno y la cubierta externa.

7.



Retire el embalaje de plástico.

8.



Suelte el enchufe del soporte de la caja.

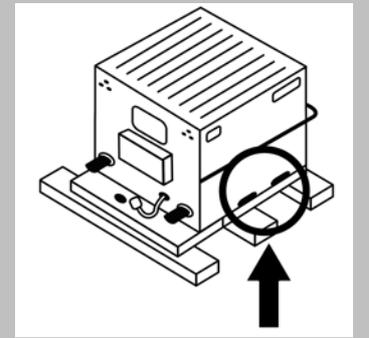
⚠ ADVERTENCIA

Nunca instale ni ponga en servicio un aparato con daños, bajo ningún concepto.

5.4 Retirar el aparato del palé

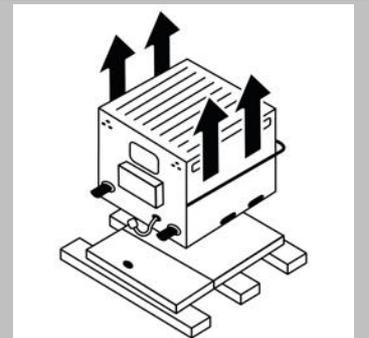
El peso del aparato se indica en la sección 11.0, *Datos técnicos*.

1.

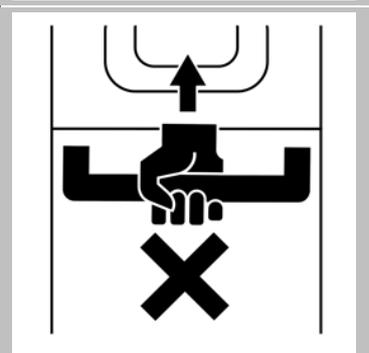
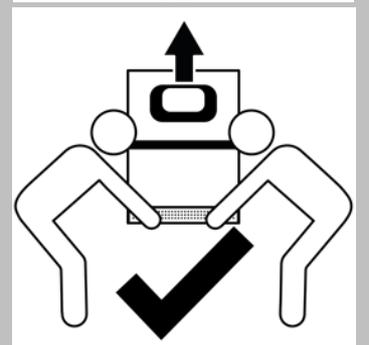


Identifique los puntos de elevación apropiados.

2.



Después de retirar el cartón de la base de la parte delantera del horno, levante el aparato del embalaje (deben levantarlo dos personas).
Utilice un equipo de protección personal adecuado.



⚠ ADVERTENCIA

- No levante el horno sujetándolo del tirador.
- Peligro de aplastamiento por vuelco del aparato.

5.5 Montaje del aparato sobre una superficie de trabajo

⚠ Reglas para colocar el aparato

Observe las siguientes reglas para garantizar que el aparato se instala en una posición estable:

- Debe ser posible colocar la superficie de trabajo en la posición de instalación de modo que no pueda volcar o deslizarse. La superficie de soporte debe cumplir los requisitos.
- La mesa de trabajo debe tener una superficie antideslizante.

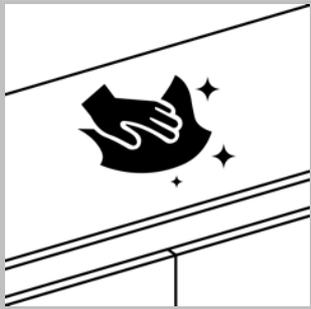
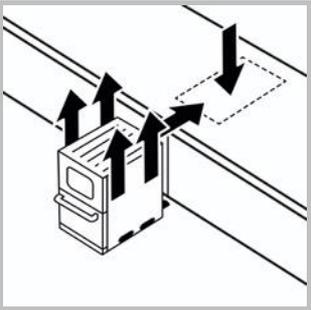
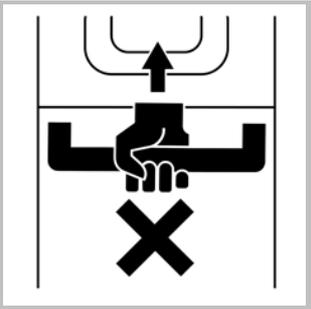
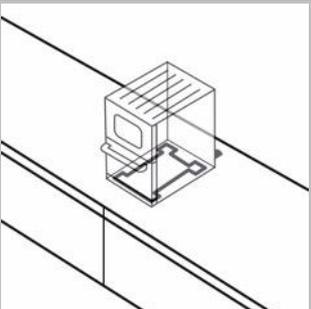
■ Detalles del área de sellado de la base del Merrychef conneX®:

Según la sección 5.20.2 de la norma NSF 4;

Cualquier equipo que se instale sobre una encimera deben cumplir de fábrica los siguientes requisitos:

- ser portátil; o
- estar sellado a la encimera; o
- tener patas de al menos 10,2 cm (4 in) que permitan limpiar la zona con facilidad

El horno Merrychef conneX® incluye de serie en la base una junta de autosellado que cumple los requisitos de la norma NSF 4 para equipos montados sobre encimeras.

	<p>Prepare una superficie plana, completamente LIMPIA y seca para el horno.</p>
	<p>Desembale el horno siguiendo las instrucciones de la sección 5.3 y levántelo sobre la superficie previamente preparada (deben levantarlo dos personas).</p>
	<p>⚠ ADVERTENCIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ No levante el horno sujetándolo del tirador. ▪ Peligro de aplastamiento por vuelco del aparato.
	<p>La base del conneX se fija al mostrador con una junta de goma en la base del horno de acuerdo con la directiva sobre equipos montados sobre encimera NSF 4. Esta junta se adhiere automáticamente a la superficie de instalación, no es necesario aplicar ningún adhesivo.</p>

6 Instalación

■ Propósito del presente capítulo

El presente capítulo explica cómo conectar el horno de microondas combinado al suministro eléctrico.

6.1 Trabajo seguro durante la instalación eléctrica

■ Cualificación del personal para la instalación eléctrica

Únicamente electricistas cualificados de conformidad con la norma EN 50110-1 y electricistas de una empresa de servicio técnico autorizada estarán autorizados para realizar trabajos en los equipos eléctricos.

■ Normas para la instalación eléctrica

Para evitar riesgos causados por unas conexiones eléctricas incorrectas, deberán observarse los siguientes requisitos:

- El suministro eléctrico deberá conectarse conforme a las normas locales y nacionales vigentes y a las normas de las asociaciones profesionales y de la compañía energética correspondiente.

■ Equipo de protección personal

Utilice para las tareas correspondientes el equipo de protección personal especificado en la sección 3.7, *Equipo de protección personal*, del capítulo *Para su seguridad*.

■ Componentes conductores de corriente

PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica por piezas conductoras de corriente

Existe peligro de descarga eléctrica al tocar piezas conductoras de corriente si el aparato no está conectado a un sistema de conexión equipotencial.

- ▶ Cerciórese de que los trabajos en el sistema eléctrico los realiza únicamente un electricista cualificado de una empresa de servicio técnico autorizada.
- ▶ Cerciórese de que las conexiones eléctricas están intactas y conectadas de forma segura antes de poner en servicio el aparato.
- ▶ Antes de preparar el aparato para su uso, cerciórese de que el aparato, incluidos todos los accesorios metálicos, está conectado a un sistema de conexión equipotencial.

6.2 Planificar la instalación eléctrica

■ Significado

La instalación cuidadosa y correcta del sistema eléctrico tiene una importancia decisiva para el funcionamiento seguro y fiable del aparato. Todas las normas y reglas aquí mencionadas, así como el procedimiento descrito, deberán cumplirse rigurosamente.

■ Reglas para la instalación eléctrica segura de los aparatos

Observe las siguientes reglas para evitar los riesgos causados por unas conexiones eléctricas defectuosas:

- El suministro eléctrico deberá conectarse conforme a las normas locales vigentes y a las normas de las asociaciones profesionales y de la compañía energética correspondiente.
- La carcasa del aparato deberá ponerse a tierra de forma adecuada y conectarse a un sistema de conexión equipotencial (UE).
- Si están instalados dos hornos de microondas combinados en un carro de superposición, ambas carcasas de los aparatos y el propio carro deberán ponerse a tierra de forma adecuada y conectarse a un sistema de conexión equipotencial.
- En el caso de hornos de microondas combinados sobre una subestructura con ruedas, la longitud del cable de alimentación debe adaptarse al margen de movimiento que el dispositivo de sujeción de la subestructura con ruedas permita al aparato. Al mover el conjunto (subestructura y aparato), el cable de alimentación en ningún momento deberá someterse a fuerzas de tracción.
- Durante la puesta en servicio del aparato, hay que verificar todas las conexiones eléctricas para cerciorarse de que los cables están correctamente tendidos y las conexiones están correctamente realizadas.

■ Dispositivos proporcionados por el cliente y normas para la instalación eléctrica

La siguiente tabla muestra qué dispositivos debe proporcionar el cliente y qué normas deben observarse al conectar el aparato.

Dispositivo	Normas
MCB/fusible	La protección contra sobrecorriente y la conexión del aparato deben cumplir las normas locales y los requisitos de instalación nacionales. Si la instalación comprende más de un aparato, deberá instalarse un dispositivo de protección contra sobrecorriente.
Conexión equipotencial	El aparato debe estar integrado en un sistema de conexión equipotencial (UE). Conexión equipotencial: conexión eléctrica que garantiza que los bastidores de los equipos eléctricos y los componentes conductores externos tengan el mismo potencial (o prácticamente el mismo).
Dispositivo diferencial residual (DDR)/interruptor de circuito de falla a tierra (GFCI)	Las normas de instalación requieren la protección mediante un dispositivo diferencial residual (DDR). Deberán utilizarse unos interruptores diferenciales adecuados que cumplan las normas nacionales correspondientes. Si la instalación comprende más de un aparato, deberá instalarse un interruptor diferencial por cada aparato.
Dispositivo de desconexión	En la proximidad del aparato debe estar instalado un dispositivo de desconexión para todos los polos fácilmente accesible, con una distancia mínima entre contactos de 3 mm. El aparato deberá conectarse a través de este dispositivo de desconexión. El dispositivo de desconexión se utiliza para desconectar el aparato del suministro eléctrico para los trabajos de limpieza, reparación e instalación.

■ Convertidor de frecuencias instalado

El aparato está equipado con un convertidor de frecuencias (CF) y filtros de entrada de red de compatibilidad electromagnética.

Estos dispositivos pueden causar una corriente de fuga superior a 3,5 mA por cada transmisión del CF.

Utilice un DDR adecuado para la tensión asignada.

■ Características del interruptor diferencial

El DDR debe presentar las siguientes características:

- Filtrado de corrientes RF
- Característica de disparo "Disparo retardado" para DDR con un umbral de disparo de 30 mA:* impide el disparo del DDR debido a la carga de corrientes de condensadores y capacidades parásitas al encender el aparato.
- Característica de disparo "Protección contra corrientes de fuga tipo SI" para DDR con un umbral de disparo de 30 mA: insensible a los disparos imprevistos.
- *La normativa local o nacional aplicable puede requerir umbrales de disparo más bajos, por ejemplo, en Norteamérica. En tal caso, deben aplicarse estos umbrales de disparo más bajos para garantizar que el dispositivo específico sea más resistente a disparos indebidos.

Nota: Un dispositivo diferencial residual (DDR) también se conocen por otros términos, como interruptor de circuito de fuga a tierra (ELCB), interruptor de seguridad, interruptor de falla a tierra (GFI) o interruptor de circuito de falla a tierra (GFCI).

No deben confundirse con la protección contra sobrecorriente.

6.3 Requisitos para la instalación eléctrica

Disyuntores (mini disyuntores MCB)

Para la protección contra sobrecorriente, se debe instalar un disyuntor de tipo D (diseñado específicamente para este tipo de equipo). Como alternativa, también se recomienda utilizar un disyuntor de tipo C de mayor valor nominal (véase a continuación). Los establecimientos con disyuntores estándar (Tipo B) son sensibles a los "picos de tensión" que ocurren al encender congeladores, frigoríficos y otros equipos de restauración, incluidos los hornos de microondas combinados. Se debe instalar un disyuntor de sobrecorriente individual con el valor nominal adecuado para cada aparato instalado, junto con un dispositivo diferencial residual independiente (interruptor de circuito de falla a tierra).

Modelo	Disyuntor recomendado (por fase)	Disyuntor alternativo recomendado (por fase)
conneX 12 de potencia estándar	D16	C20
conneX 12 de alta potencia/conneX 16, monofásico	D32	C40
conneX 12 de alta potencia/conneX 16, trifásico	D16	C20

Dispositivo diferencial residual (DDR)

Las normativas sobre instalación requieren la protección mediante un dispositivo diferencial residual (interruptor de circuito de falla a tierra). Deben utilizarse dispositivos diferenciales residuales adecuados, con alta inmunidad a los disparos indebidos y que cumplan la normativa nacional pertinente. Deben evitarse los cables largos, pues pueden ser una causa de disparos indebidos.

Si la instalación comprende más de un aparato, deberá instalarse un dispositivo diferencial residual (GFCI) por cada uno de ellos.

Suministro eléctrico de baja impedancia

Este horno de microondas combinado comercial cumple la norma EN 61000-3-11. Sin embargo, al conectar equipos sensibles al mismo suministro que el aparato, el usuario deberá determinar en consulta con la empresa suministradora, si fuera necesario, que se utilice un suministro de baja impedancia.

Suministro eléctrico

Ilustración	Fase	Significado
<p>Monofásico</p>	Monofásico	<p>Los modelos de 13 A para Reino Unido están dotados de una clavija moldeada según la norma BS1363, con fusible de 13 A.</p> <p>Los modelos de 16 A para la UE están dotados de una clavija moldeada según el estándar CEE 7/7 (tipo F Schuko), con una capacidad nominal de 16 A.</p> <p>Los modelos de 30 A están dotados de una clavija azul de 32 A según la normativa IEC 60309 (EN 60309).</p> <p>Conectado a una fuente de alimentación específica protegida por un DDR (GFCI), con un disyuntor adecuado como se indica anteriormente.</p>
<p>Bifásico</p>	Bifásico	<p>Los modelos bifásicos deben conectarse como se muestra (el horno bifásico requiere una fuente de alimentación trifásica, utilizando L1 y L2 como dos fases individuales; L3 no se utiliza L3).</p> <p>Los modelos de 30 A están dotados de una clavija roja de 32 A según la normativa IEC 60309 (EN 60309).</p> <p>Los modelos de 16 A para la UE tienen una clavija roja de 16 A de 90° según la normativa IEC 60309 (EN 60309).</p> <p>Conectado a una fuente de alimentación específica protegida por un DDR (GFCI), con un disyuntor adecuado como se indica anteriormente.</p>
	Monofásico 60 Hz (dos polos)	<p>Modelos monofásicos que utilizan alimentación de fase partida en L1 y L2 (240 V) o L1 y L2 desde una fuente de alimentación trifásica (208 V). No se utiliza el cable neutro.</p> <p>Los modelos de 15 A tienen clavijas HBL5666C NEMA 6-15P y HBL4570C NEMA L6-15P.</p> <p>Los modelos de 20 A tienen clavijas HBL5466C NEMA 6-20P.</p> <p>Los modelos de 30A tienen clavijas YP-91L NEMA 6-30P y HBL2621 NEMA L6-30P.</p> <p>Conectado a una fuente de alimentación específica protegida por un DDR (GFCI), con un disyuntor adecuado como se indica anteriormente.</p>
Consulte los datos de instalación eléctrica para conocer los modelos específicos de otros países.		

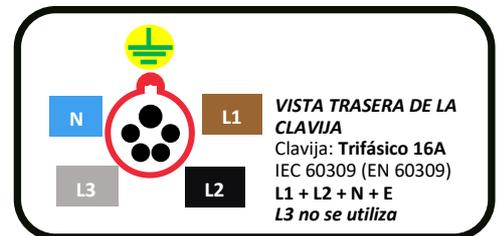
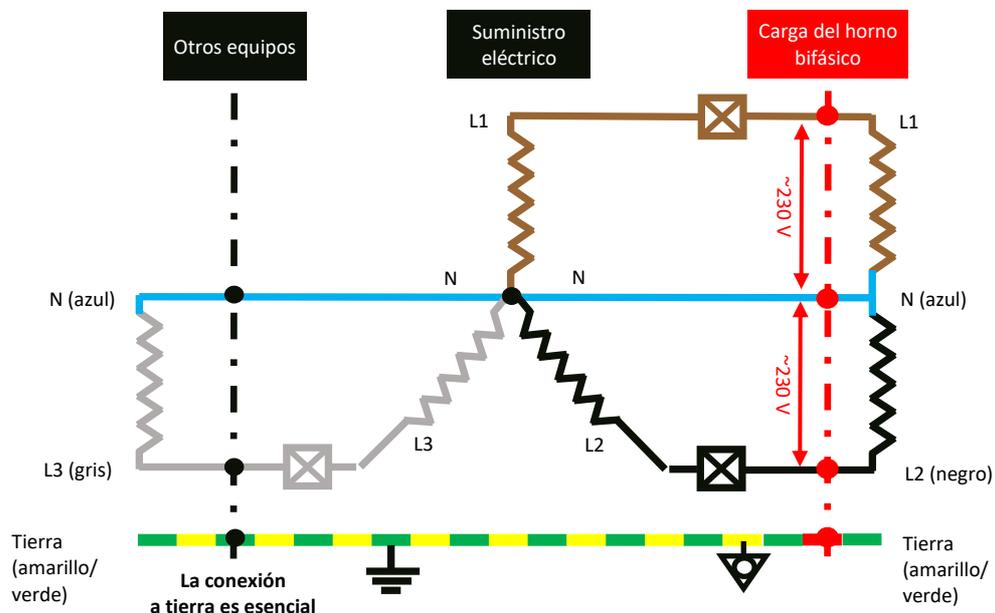
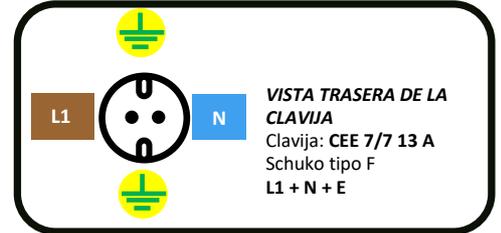
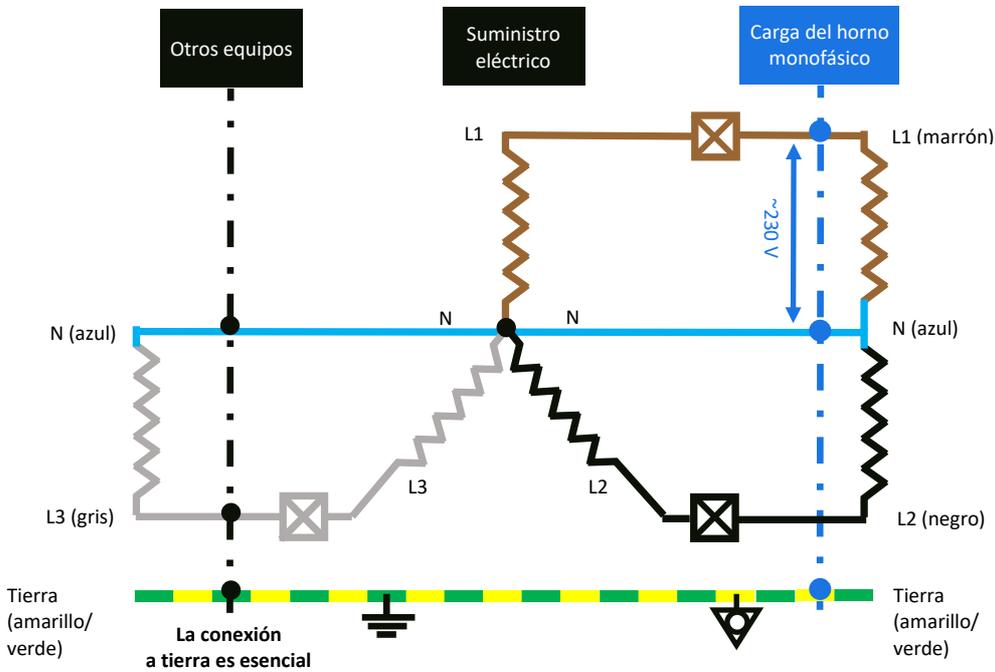
■ Conexión equipotencial



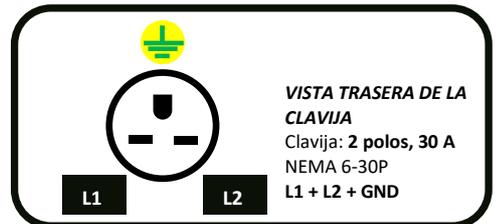
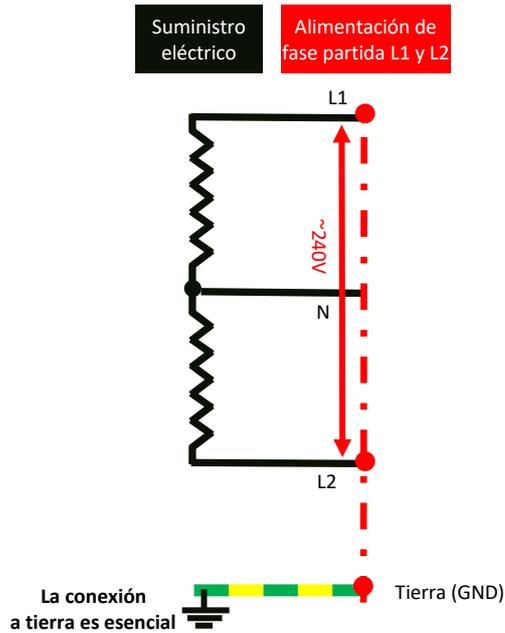
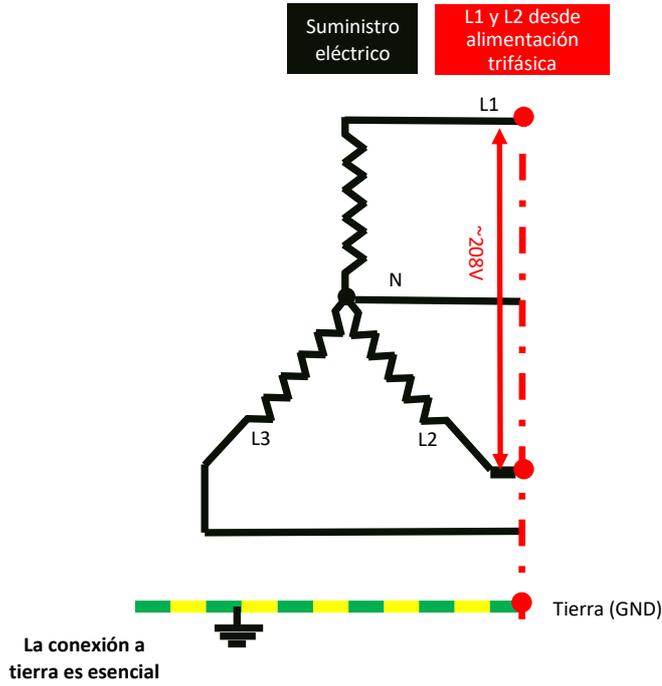
En el panel trasero del aparato hay un punto de conexión equipotencial para una conexión a tierra (GND) independiente (no incluido en modelos para EE. UU.).

■ Ejemplo de diagrama de carga por fase

La carga por fase no es homogénea. Por lo tanto, se recomienda conectar otros equipos eléctricos a un L3+N independiente del suministro eléctrico.



EE. UU. y Canadá



7 Puesta en servicio del aparato

Propósito del presente capítulo

Mostrar cómo poner en servicio el horno de microondas combinado y cómo realizar la cocción.

7.1 Trabajo seguro durante la puesta en servicio del aparato

Equipo de protección personal para la puesta en servicio del aparato

Utilice para las tareas correspondientes el equipo de protección personal especificado en la sección 3.7, *Equipo de protección personal*, del capítulo *Para su seguridad*.

Reglas para el funcionamiento seguro del aparato

Para evitar riesgos, durante el funcionamiento deberán observarse las siguientes reglas:

- El tubo de escape situado en la parte trasera del aparato y los orificios de ventilación situados en la parte inferior frontal del aparato no deben taparse, obstruirse o bloquearse.
- Cerciórese de que están instalados todos los accesorios apropiados.

Para evitar riesgos, deberán observarse las siguientes reglas para el funcionamiento de aparatos colocados sobre una subestructura con ruedas:

- Durante el funcionamiento de los aparatos siempre deben estar aplicados los frenos de estacionamiento de las ruedas delanteras.
- Compruebe diariamente que están accionados los frenos de las ruedas antes de utilizar el aparato.

Componentes conductores de corriente

PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica por piezas conductoras de corriente

Existe peligro de descarga eléctrica al tocar piezas conductoras de corriente si el aparato no está conectado a un sistema de conexión equipotencial.

- ▶ Cerciórese de que los trabajos en el sistema eléctrico los realiza únicamente un electricista cualificado de una empresa de servicio técnico autorizada.
- ▶ Antes de preparar el aparato para su uso, cerciórese de que el aparato, incluidos todos los accesorios metálicos, está conectado a un sistema de conexión equipotencial.

Superficies calientes

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por las altas temperaturas existentes en el interior de la cavidad y en el interior de la puerta del aparato

- ▶ Podría sufrir quemaduras si toca cualquier pieza interior de la cámara de cocción, el interior de la puerta del aparato o cualquier otra pieza del interior del horno durante la cocción.
- ▶ Utilice un equipo de protección personal.

Vapor/vaho caliente

ADVERTENCIA

Peligro de escaldadura por vapor y vaho calientes

- ▶ Cuando abra la puerta, siempre esté alerta ante un escape de vapor y vaho calientes, que pueden causar escaldaduras en la cara, las manos, los pies y las piernas.
- ▶ Cuando esté enfriando la cavidad utilizando la función Enfriamiento, aléjese del aparato para evitar que le alcance el vapor y el vaho calientes que se escapan por la puerta abierta.

■ Energía de microondas excesiva

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por una energía de microondas excesiva

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

- ▶ No intente poner en funcionamiento este horno con la puerta abierta, ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede ocasionar la exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no anular ni manipular los enclavamientos de seguridad.
- ▶ No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta del aparato, ni permita que se acumulen residuos de suciedad o de limpiador en las superficies de sellado.
- ▶ No ponga en funcionamiento el horno si está dañado. Es de particular importancia que la puerta del horno se cierre adecuadamente y que no haya daños en la (1) puerta (curvada), (2) las bisagras, (3) las juntas de la puerta y las superficies de sellado.
- ▶ Únicamente el personal de servicio técnico debidamente cualificado debe encargarse de reparar o ajustar el horno.

■ Radiointerferencias

AVISO

Este es un producto de Clase A. En un entorno doméstico, este producto puede provocar radiointerferencias, en cuyo caso puede que el usuario tenga que tomar las medidas adecuadas para remediarlo.

Reduzca o elimine las interferencias en equipos de radio, televisores u otros aparatos eléctricos, tomando las siguientes medidas:

- Coloque los aparatos eléctricos lo más lejos posible del horno de microondas combinado.
- Utilice una antena correctamente instalada en el equipo de radio, televisor, etc. para recibir una señal más fuerte.

7.2 Procedimiento para poner en servicio el aparato

■ Comprobaciones previas a la puesta en servicio del aparato

Antes de la puesta en servicio del horno de microondas combinado, compruebe por medio de las siguientes listas de comprobación que se cumplen todos los requisitos importantes. El aparato no deberá ponerse en servicio hasta que se cumplan todos los requisitos especificados.

Lista de comprobación para el transporte, la colocación y la instalación del aparato:

- Se han retirado completamente del aparato el embalaje de cartón y los dispositivos de seguridad durante el transporte, etc.
- El aparato no presenta daños visibles.
- El aparato está colocado a prueba de deslizamientos y vuelcos; se cumplen los requisitos relativos a la posición de instalación y al área alrededor del aparato.
- El aparato está instalado de acuerdo con las normas de instalación.

Lista de comprobación para los dispositivos de seguridad y las señales de aviso:

- Todos los dispositivos de seguridad se encuentran en el lugar previsto, funcionan correctamente y están debidamente asegurados.
- Todas las señales de advertencia se encuentran en el lugar previsto.

Utensilios de cocina adecuados

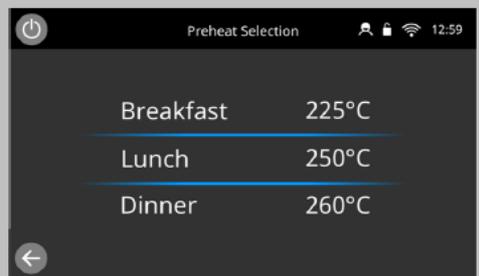
Compruebe las instrucciones del fabricante y el rango de temperatura para determinar la idoneidad de recipientes o utensilios individuales, utilizando cada una de las funciones de cocción. La siguiente tabla proporciona unas directrices generales:

Utensilios de cocina	Permitido	Observaciones
Recipientes resistentes al calor		
Vidrio templado	SÍ	
Cerámica esmaltada compatible	SÍ	No utilice artículos con decoraciones metálicas.
Loza (porcelana/vajilla/porcelana china, etc.)	SÍ	
Bandejas metálicas y de papel de aluminio		
Cualquier recipiente metálico o de papel de aluminio	NO	
Recipientes de plástico		
Recipientes de plástico para uso en horno común y de microondas	SÍ	Utilice únicamente recipientes de plástico aprobados por el fabricante.
Desechables		
Materiales combustibles (papel, cartón, etc.)	SÍ	Utilice únicamente materiales combustibles aprobados por el fabricante.
Otros utensilios		
Cierres	NO	
Cubertería	NO	No se debe dejar ningún utensilio de cocina en un alimento mientras este se está cocinando en la cavidad.
Sondas de temperatura	NO	

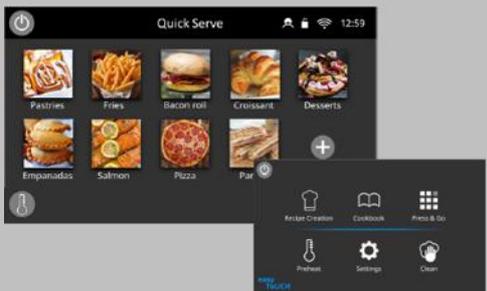
Arranque

- 

Realice todas las comprobaciones de seguridad pertinentes y asegúrese de que el aparato está limpio, vacío y enchufado a la toma de corriente.
A continuación, encienda el aparato tocando el icono de encendido en la pantalla.
- 

La pantalla easyTouch® se ilumina y muestra una secuencia de las marcas Welbilt.
Una vez arrancado, aparece la pantalla de bienvenida de Merrychef, que muestra las opciones de Información o Configuración. Si no se hace nada, la pantalla pasa automáticamente a Pre calentamiento/ Opciones de pre calentamiento.
Si solo se ha ajustado previamente una temperatura de pre calentamiento, el horno comenzará a calentarse automáticamente hasta alcanzar esa temperatura.
- 

Si el aparato está configurado con dos o más temperaturas de pre calentamiento, se muestra una pantalla de selección.
Una barra de desplazamiento en un lado de la pantalla indica que hay otras opciones de temperatura que no se muestran en la pantalla.
Si es necesario, deslice el dedo hacia arriba o hacia abajo para ver las selecciones de pre calentamiento disponibles. A continuación, seleccione la temperatura necesaria para comenzar a pre calentamiento la cavidad.

4.  Durante el precalentamiento, la pantalla muestra el progreso según se va calentando la cavidad hasta la temperatura ajustada. Para que la cavidad deje de calentarse, toque la flecha hacia la izquierda de la parte inferior de la pantalla (volverá a la pantalla anterior).
5.  En el modo Servicio rápido, el aparato está listo para utilizarse cuando se muestra el libro de recetas. En el modo Servicio completo se muestra la pantalla de inicio (tiene un icono de gorro de cocinero).

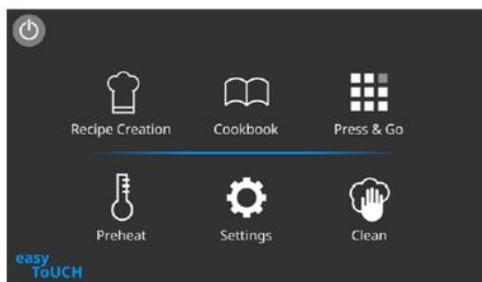
Orientación e instrucción del cliente

Instruya al usuario acerca de todas las funciones y dispositivos relacionados con la seguridad.

Instruya al usuario acerca de cómo utilizar el aparato.

7.3 Pantalla del menú principal

Aspecto



Botones y su función

Botón	Significado	Función
	Modo Creación de recetas/Desarrollo	El modo Creación de recetas permite crear perfiles de cocción multietapa y guardarlos con un nombre y un icono para volver a utilizarlos.
	Press & Go	Ofrece un acceso rápido a los perfiles de cocción que ya están guardados.
	Libro de recetas	Contiene los perfiles de cocción guardados en la memoria del aparato. Muestra los favoritos, los grupos de perfiles de cocción y una lista de todos los perfiles de cocción disponibles.
	Limpieza	Permite preparar el aparato para su limpieza con imágenes que sirven de guía durante el proceso.
	Cambio de temperatura	Las temperaturas de precalentamiento se utilizan para controlar la temperatura de funcionamiento del aparato; pueden guardarse un máximo de seis.
	Ajustes	Se utiliza para controlar los ajustes y funciones del aparato, incluidos la hora y el idioma, la carga de perfiles de cocción, y para fines de servicio técnico y mantenimiento.

Pantalla easyTouch®

El diseño, la disposición y los iconos de la pantalla easyTouch® aquí mostrados son orientativos y no pretenden ser una representación exacta de los reales.

7.4 Pantalla del teclado

Aspecto



Botones y sus funciones

Botón	Significado	Función
	Pantalla del teclado	La pantalla del teclado se utiliza para escribir una contraseña autorizada con el fin de introducir datos para los programas y, además, puede restringir el acceso del operador a algunas funciones.
	Borrar pantalla	Borra todo el texto de la pantalla del teclado.
	Teclado	Introduzca texto a través del teclado.
	Desplazamiento del teclado	Seleccione las flechas hacia arriba/abajo para desplazarse por la pantalla del teclado, escribir mayúsculas, números, etc.
	Intro/Aceptar	Seleccione la marca de verificación verde para confirmar los ajustes y continuar.
	Pantalla anterior	Seleccione la tecla de retroceso para volver a la pantalla anterior.

Longitud de caracteres

- Para los nombres de perfiles de cocción, nombres de categorías y contraseñas, utilice entre 1 y 20 caracteres en 2 líneas, como máximo.
- Para las instrucciones de etapas de perfiles de cocción individuales, utilice entre 1 y 54 caracteres en 5 líneas, como máximo.

8 Procedimientos de cocción

Propósito del presente capítulo

El presente capítulo muestra cómo manejar el horno de microondas combinado y qué procedimientos deben seguirse para la cocción.

8.1 Principios e instrucciones de manejo para la cocción

8.1.1 Trabajar de forma segura con el aparato

Su seguridad y la seguridad del personal

Antes de que su personal comience a trabajar por primera vez con el horno de microondas combinado, familiarícese con la información incluida en la sección 3 del capítulo *Para su seguridad* y tome las medidas de seguridad correspondientes.

Instruya al personal para que aprenda las reglas proporcionadas en esta sección acerca de un trabajo seguro y para que las cumpla estrictamente, antes de iniciar el trabajo.

Instruya al personal para que se familiarice con las advertencias de riesgo indicadas en esta sección y en instrucciones posteriores, e incúlquele la importancia de tomar las medidas especificadas.

Equipo de protección personal para el personal

Instruya al personal para que utilice el equipo de protección personal especificado en la sección 3.7, *Equipo de protección personal*, del capítulo *Para su seguridad* para las tareas correspondientes.

Reglas para el funcionamiento seguro

Para evitar riesgos, durante el funcionamiento deberán observarse las siguientes reglas:

- Las salidas de aire situadas en el lado posterior del aparato, así como las entradas de aire en el lado frontal del mismo, situadas debajo de la puerta, no deben estar cubiertas, obstruidas o bloqueadas.

Reglas adicionales para el funcionamiento seguro encima de un carro con ruedas

Para evitar riesgos, deberán observarse las siguientes reglas para el funcionamiento de aparatos colocados encima de un carro con ruedas:

- Durante el funcionamiento de los aparatos siempre deben estar aplicados los frenos de estacionamiento de las ruedas delanteras.
- Compruebe diariamente que están accionados los frenos de las ruedas antes de utilizar el aparato.

Manipulación de cargas pesadas

Informe al personal de que el levantamiento de recipientes pesados y el movimiento de carros de transporte pesados puede ocasionar cansancio y malestar, y de que pueden producirse fallos del aparato locomotor.

Superficies calientes

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por las altas temperaturas existentes en el interior de la cavidad y en el interior de la puerta del aparato

Podría sufrir quemaduras si toca cualquier pieza interior de la cavidad, el interior de la puerta del aparato o cualquier otra pieza que se encuentre o se haya encontrado en el interior del horno durante la cocción. Utilice un equipo de protección personal.

■ Vapor/vaho caliente

ADVERTENCIA

Peligro de escaldadura por vapor y vaho calientes

Un escape de vapor y vaho calientes puede causar escaldaduras en la cara y las manos.

- ▶ Cuando abra la puerta y cuando esté enfriando la cavidad utilizando la función Enfriamiento, aléjese del aparato para evitar ser alcanzado por el vapor y vaho calientes que se escapan por la puerta abierta.

■ Líquidos calientes

ADVERTENCIA

Peligro de escaldadura por líquidos calientes

Los derrames de alimentos líquidos pueden causar escaldaduras en la cara y las manos.

- ▶ Utilice únicamente recipientes de un tamaño adecuado.
- ▶ Introduzca correctamente los recipientes para alimentos.
- ▶ Siempre coloque los recipientes que contengan líquidos o alimentos que se licuen durante la cocción en unos niveles que permitan que todos los usuarios puedan ver correctamente el contenido. Siempre extraiga horizontalmente cualquier recipiente que contenga líquidos o alimentos que se licuen durante la cocción.
- ▶ Utilice un equipo de protección personal.

■ Energía de microondas excesiva

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por una energía de microondas excesiva

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

- ▶ No intente poner en funcionamiento este horno con la puerta abierta, ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede ocasionar la exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no anular ni manipular los enclavamientos de seguridad.
- ▶ No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta del aparato, ni permita que se acumulen residuos de suciedad o de limpiador en las superficies de sellado.
- ▶ No ponga en funcionamiento el horno si está dañado. Es de particular importancia que la puerta del horno se cierre adecuadamente y que no haya daños en la (1) puerta (curvada), (2) las bisagras, (3) las juntas de la puerta y las superficies de sellado.
- ▶ Únicamente el personal de servicio técnico debidamente cualificado debe encargarse de reparar o ajustar el horno.

■ Interrupción de la cadena de frío

ADVERTENCIA

Peligro de contaminación microbiológica de los alimentos

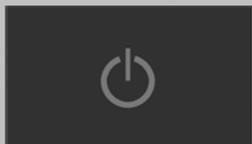
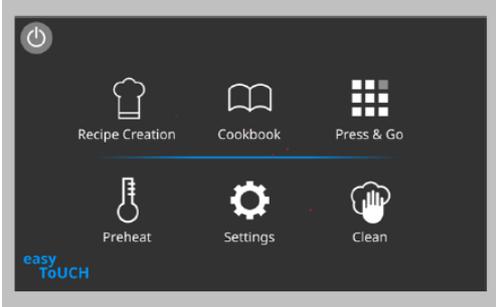
- ▶ Nunca utilice el aparato para el almacenamiento temporal de alimentos.
- ▶ Nunca interrumpa intencionadamente el proceso de cocción.
- ▶ Una vez que el aparato vuelva a estar en funcionamiento después de un apagón, considere de qué manera el tiempo transcurrido hasta reanudarse el funcionamiento afectará al estado de los alimentos. Deseche los alimentos en caso de duda.

8.1.2 Encender y apagar el horno

■ Para su seguridad al utilizar el horno de microondas combinado

Antes de iniciar el trabajo, es esencial que se familiarice con las reglas y advertencias de riesgo especificadas en la sección 8, *Trabajar de forma segura con el aparato*, y que siga las instrucciones indicadas en la misma.

■ Encender el horno de microondas combinado

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Encienda el horno de microondas combinado. |
| 2. |  | <p>Espera hasta que el software esté listo para el uso.</p> <p>NOTA:
La pantalla de inicio visible a la izquierda solo se muestra en el modo Servicio completo.</p> |

■ Apagar el horno de microondas combinado al final de la jornada laboral

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Realice las actividades de limpieza necesarias, como se especifica en el plan de limpieza. |
| 2. |  | Apague el horno de microondas combinado. |
| 3. |  | <p>Deje entreabierta la puerta del aparato para dejar escapar la humedad.</p> <p>NOTA:
Apague el suministro eléctrico si no lo va a utilizar durante un periodo prolongado.</p> |

8.1.3 Instrucciones para el cocinado

■ ⚠ Para su seguridad al utilizar el horno de microondas combinado

Antes de iniciar el trabajo, es esencial que se familiarice con las reglas y advertencias de peligro especificadas en la sección 8, *Trabajar de forma segura con el aparato*, y que siga las instrucciones indicadas en la misma.

■ Requisitos

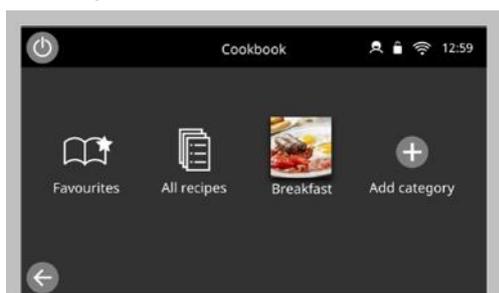
- Estar suficientemente familiarizado con el uso del software para poder seleccionar los perfiles de cocción guardados, para introducir nuevos perfiles de cocción adecuados para los alimentos que se van a cocer y para ejecutar dichos perfiles.
- El horno de microondas combinado y los accesorios utilizados se han limpiado correctamente.
- No hay objetos extraños en la cavidad.
- El filtro de aire está montado correctamente en el frontal del horno, debajo de la puerta del aparato.

■ Instrucciones para el cocinado

1. Seleccione un perfil de cocción del libro de recetas o introduzca un nuevo perfil de cocción.
2. Siga las indicaciones mostradas por el software.
3. Abra la puerta del aparato.
4. Coloque los alimentos preparados en el horno de microondas combinado.
5. Vuelva a cerrar la puerta del aparato.
6. Inicie el proceso de cocción.
7. Espere hasta que termine el proceso de cocción.
8. Una señal audible se emite cuando ha terminado el proceso de cocción. Siga las indicaciones mostradas por el software.
9. Abra la puerta del aparato.
10. Extraiga los alimentos.
11. Vuelva a cerrar la puerta del aparato.

■ Uso de un perfil de cocción (modo Servicio rápido)

1.



Seleccione Todas las recetas.

2.



Deslice el dedo hacia arriba o hacia abajo para buscar la receta.

NOTA:

Si una imagen está atenuada, significa que la cavidad está ajustada a una temperatura demasiado alta o demasiado baja para ese perfil de cocción.

Consulte *Cambio de la temperatura de la cavidad* en la sección 8.2.4.

Cerciérese de que hay algún alimento en la cavidad antes de iniciar un perfil de cocción.

Tome todas las medidas necesarias para asegurarse de no quemarse.

Abra la puerta del aparato, coloque el alimento en la cavidad caliente y cierre la puerta.

3.

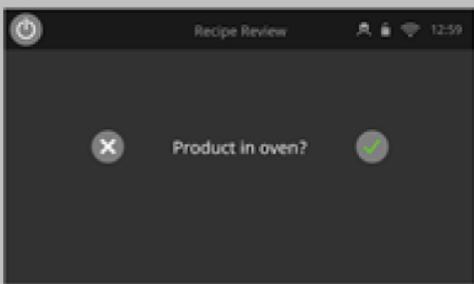


Seleccione la receta deseada para iniciar la cocción.

Ejemplo: Bocadillo de bacon.

⚠ ADVERTENCIA:

Superficies calientes en la puerta y en la cavidad

4. 
- El perfil de cocción arranca inmediatamente mostrando un temporizador de cuenta atrás, o primero se muestra una instrucción. Siga la instrucción de la etapa y, a continuación, pulse la marca de verificación para iniciar el perfil de cocción.
-
5. 
- El temporizador de cocción cuenta hasta cero y produce un sonido para indicar que es necesaria una acción del operador al final de un perfil de cocción o al final de una etapa de un perfil de cocción. Abra la puerta una vez que haya finalizado el perfil de cocción y retire el alimento de la cavidad. A continuación, regresará automáticamente a la pantalla del libro de recetas.
- NOTA:**
- Al abrir la puerta durante la cocción, se detiene el perfil de cocción y se muestra una advertencia.
 - Cerrando la puerta el usuario puede continuar o cancelar el perfil de cocción.

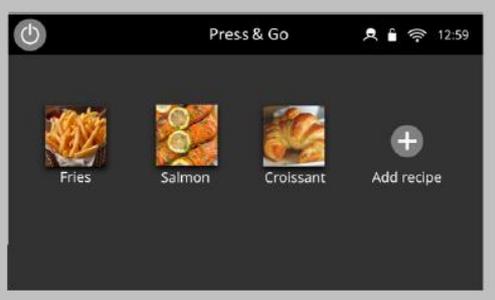
8.2 Instrucciones de manejo: modo Servicio completo

8.2.1 El menú Press & Go

Ejecutar un perfil de cocción desde el menú Press & Go

1. 
- Seleccione Press & Go en la pantalla del menú principal.
-
2. 
- Seleccione el perfil de cocción requerido para la cocción.
-
3. 
- La pantalla muestra la cuenta atrás del tiempo de cocción.

■ Seleccionar los perfiles de cocción que se muestran en la pantalla del menú Press & Go

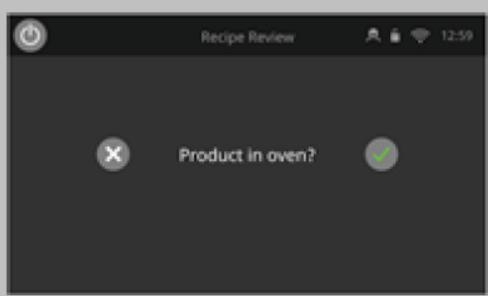
1.  Después de seleccionar Press & Go en la pantalla del menú principal, seleccione el signo "más".

(Nota: Solo estará disponible si el sistema está desbloqueado)
2.  Se mostrará la lista de recetas con todas las recetas guardadas en el aparato.
Todas las recetas con una marca de verificación ya se muestran en el libro de recetas de Press & Go. Desmarque una receta para quitarla de la lista o márkela para añadirla.
Busque en la lista utilizando la barra de búsqueda de la parte superior de la pantalla.
3.  Al marcar una receta o desmarcarla, se agregará o quitará de la vista de Press & Go.
Para reordenar los elementos en pantalla, siga la secuencia de mover, editar o eliminar que se muestra en la sección 8.2.4.
4.  Si desea añadir una receta que aún no se ha guardado, seleccione el icono de sombrero de cocinero para permitir la creación y el almacenamiento de una receta nueva, como se muestra en la sección 8.2.3.
5.  Seleccione la flecha hacia la izquierda para volver al menú Pulsa y listo sin guardar los cambios.

8.2.2 Uso de un perfil de cocción

■ Uso de un perfil de cocción

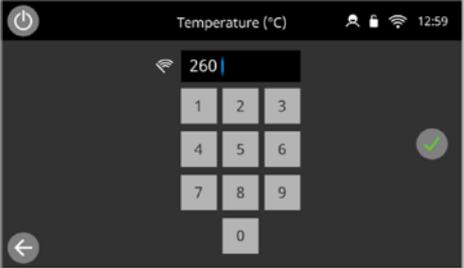
1.  Seleccione el icono del libro de recetas en la pantalla de inicio.
2.  Seleccione una categoría del menú, por ejemplo, Desayuno, para mostrar los perfiles o subcarpetas de recetas individuales.
3.  Seleccione un perfil de cocción para empezar, por ejemplo, Croissant.

4.  Siga las instrucciones en pantalla, si se muestran.
Pulse la marca de verificación para proceder a la cocción.
5.  Se realiza una cuenta atrás del tiempo de cocción para cada etapa del programa.

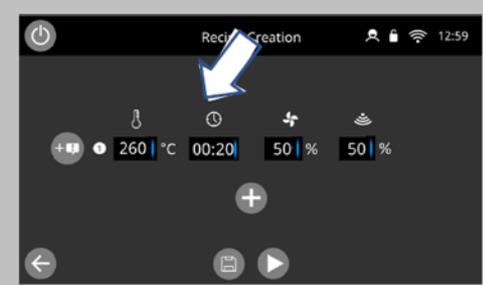
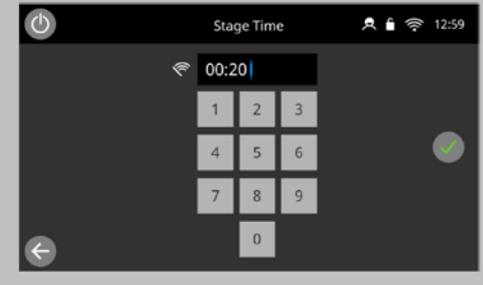
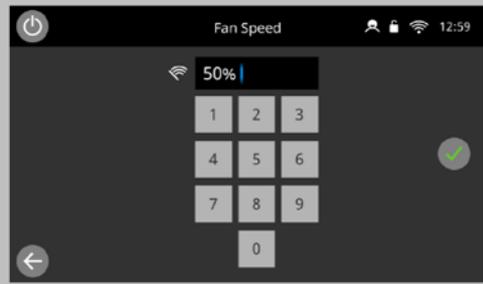
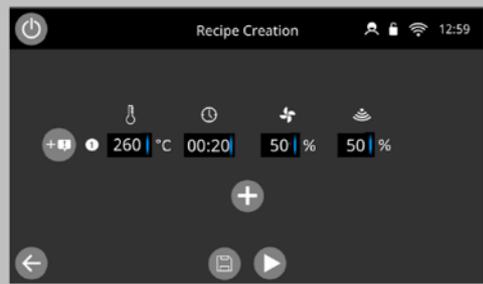
Para comprobar la temperatura de la cavidad durante la cocción, toque ligeramente la temperatura visualizada. Se mostrará la temperatura de la cavidad con un asterisco.
6.  Al finalizar el perfil de cocción, aparecerá automáticamente una pantalla de cocción finalizada y se oirá un sonido.
Al abrir la puerta del aparato durante la cocción, se detiene el perfil de cocción y se muestra una advertencia.
Cerrando la puerta el usuario puede continuar o cancelar el perfil de cocción.

8.2.3 Creación de un perfil de cocción

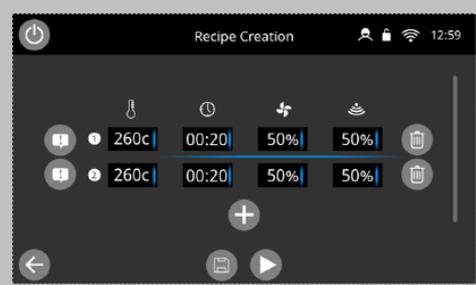
Creación de recetas

1.  Seleccione el icono del gorro de cocinero en la pantalla de inicio para acceder al modo Creación de recetas.
2.  El valor de la temperatura muestra la temperatura ajustada para precalentar la cavidad.
Para aumentar o reducir la temperatura necesaria, seleccione la casilla situada debajo del icono del termómetro.
-  Introduzca un valor de temperatura en el teclado dentro de los límites mostrados (100-275 °C/212-527 °F).

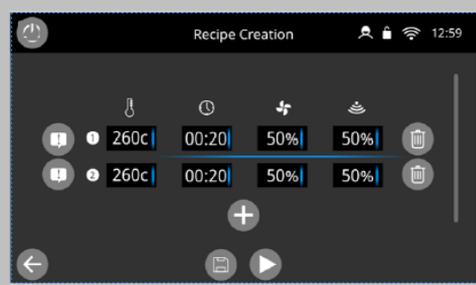
Seleccione la marca de verificación para continuar.

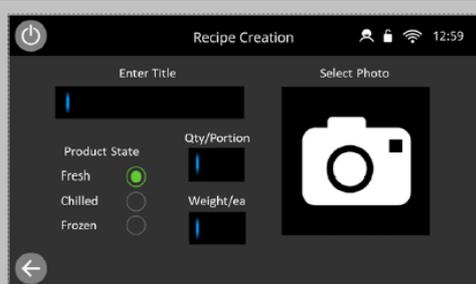
3.  Para introducir el tiempo de cocción, seleccione la casilla situada debajo del icono de reloj.
-  Con el teclado, introduzca el tiempo de cocción hasta un máximo de 10 minutos para cada etapa.
Ejemplo: introduzca 110 (para 1 minuto y 10 segundos).
Seleccione la marca de verificación para guardar el valor introducido.
4.  Para introducir la velocidad del ventilador, seleccione la casilla situada debajo del icono de ventilador.
- Ajuste la velocidad del ventilador utilizando el teclado (10-100 %).
Seleccione la marca de verificación para guardar el valor introducido.
5.  Para introducir la potencia del microondas, seleccione la casilla situada debajo del icono de microondas.
- Ajuste la potencia del microondas con el teclado (0 y 5-100 %).
Seleccione la marca de verificación para guardar el valor introducido.
6.  Seleccione el signo "más" para introducir una instrucción de una etapa (opcional).
Ejemplo: Usar la cesta verde.
Durante la cocción, la instrucción aparece en la pantalla al inicio de dicha etapa.
Seleccione esta línea de instrucción para introducir una instrucción para la etapa. Puede ser solo texto, solo imagen o texto e imagen.
Seleccione símbolo "más" situado en la parte inferior para agregar una nueva etapa.
Para eliminar una etapa, pulse el icono de papelera situado junto a ella.
Los perfiles de cocción pueden tener hasta un máximo de 6 etapas.
Repita los pasos 2-6 de la etapa 1 anterior para crear una nueva etapa.
Desplácese hacia arriba y hacia abajo para ver las etapas del perfil de cocción.

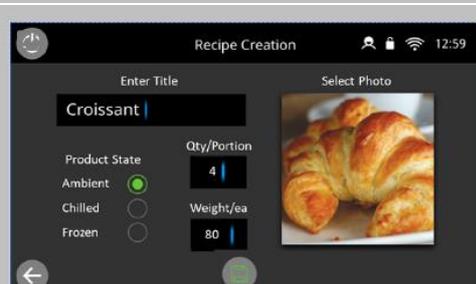
■ Ejecutar y guardar un perfil de cocción

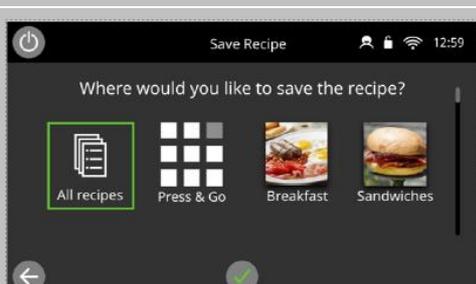
1. 

Pulse el botón de reproducción para probar el programa de recetas creado.

⚠ ADVERTENCIA:
Asegúrese de que hay algún alimento en la cavidad y de que se han tomado todas las medidas de seguridad antes de ejecutar el perfil de cocción.
2. 

Seleccione el icono de guardar para incluir el perfil de cocción en el libro de recetas.
3. 

Rellene los detalles de la ficha de la receta, incluido el nombre, el estado del alimento, la cantidad o el tamaño de la porción y el peso o cada denominación de la receta, y seleccione una fotografía.
4. 

La cantidad, la porción y el peso son valores predeterminados, pero deben cambiarse por los valores para cada receta.
5. 

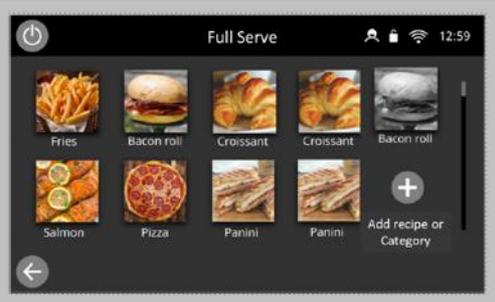
Al seleccionar el icono de guardar, accederá a las áreas de la estructura actual del libro de recetas donde puede guardar el archivo con la receta.

La opción Todas las recetas está siempre seleccionada, pero también puede seleccionar Press & Go o las categorías de libros de recetas existentes en el horno.

Al confirmar con la marca de verificación, el archivo de receta se guarda en las ubicaciones especificadas.

8.2.4 Cambiar un perfil de cocción

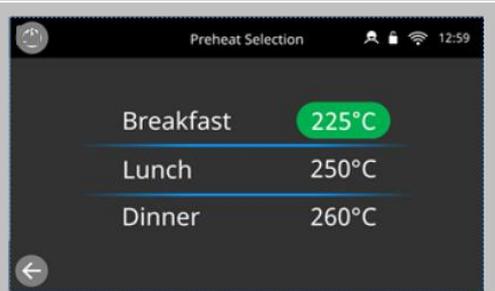
■ Cambio de la temperatura de la cavidad

- 

Las recetas no creadas para la temperatura de precalentamiento actual del horno estarán inactivas y atenuadas. Para determinar la temperatura de precalentamiento de estas recetas, mantenga pulsado el icono hasta que aparezca la opción de editar/eliminar sobre el botón y, a continuación, seleccione Editar para investigar los parámetros de las recetas. A continuación, vuelva a la pantalla de inicio.

Nota: Esto solo se puede hacer cuando el modo de funcionamiento está desbloqueado en Modos.
- 

Seleccione el icono de termómetro (precalentamiento) en la pantalla de inicio o el botón de precalentamiento en la esquina inferior izquierda de la pantalla si el horno está en el modo Servicio rápido o Press & Go.

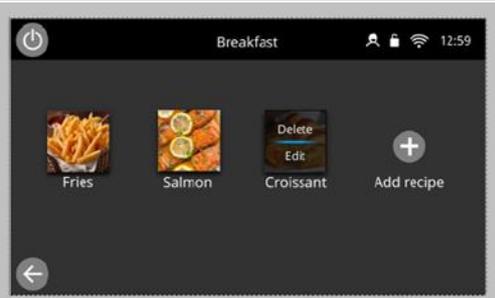
Nota: El icono de precalentamiento no aparece en los dos últimos modos si solo se ha ajustado un precalentamiento en el aparato.
- 

Si un valor de temperatura está resaltado en color verde, significa que se trata de la temperatura programada de la cavidad. Seleccione la temperatura requerida de la cavidad para el perfil de cocción, por ejemplo, 250 °C (482 °F). Cuando la cavidad esté a la temperatura requerida, continúe con la selección del libro de recetas en el paso 1.

■ Visualización y edición de perfiles de cocción

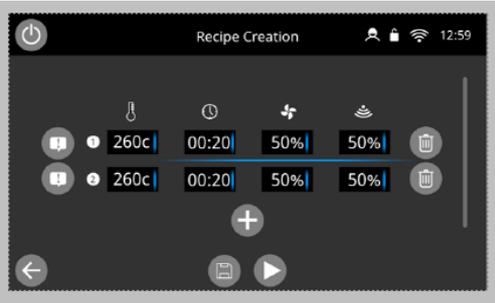
- 

Seleccione el icono del libro de recetas en la pantalla de inicio.
- 

Seleccione Todas las recetas.
- 

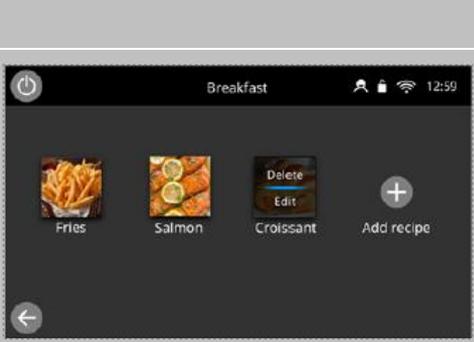
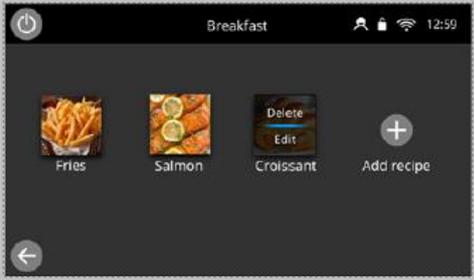
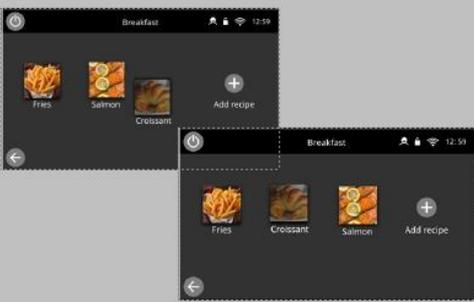
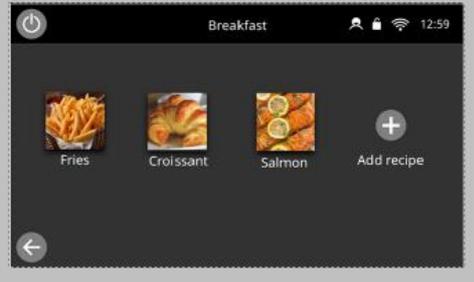
Mantenga pulsada una imagen para acceder a las funciones de edición y eliminación.

Nota: Solo está disponible cuando el modo de funcionamiento está desbloqueado en Modos.

4.  Al seleccionar la función de edición, el usuario accede a los parámetros de los archivos de esa receta en la creación de recetas. Estos parámetros se pueden modificar, probar o guardar. Al seleccionar Eliminar, se eliminará el perfil de la receta del horno. Nota: La eliminación de la carpeta Todas las recetas lo eliminará por completo del aparato; la eliminación de las carpetas del libro de recetas solo lo eliminará de la carpeta de ese libro.

■ Mover un perfil de receta dentro de una categoría o mover una categoría dentro de un grupo de categorías

Ejemplo: Cambiar la posición del perfil de la receta CROISSANT en la categoría de perfiles de receta denominada DESAYUNO.

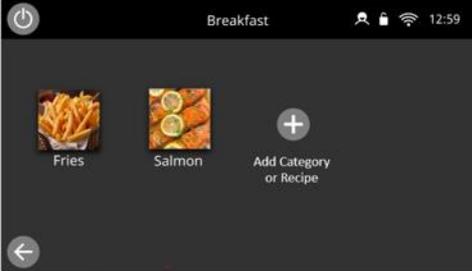
-  Seleccione el icono del libro de recetas en la pantalla del menú principal.
-  Seleccione, por ejemplo, la categoría Desayuno.
-  Seleccione, por ejemplo, Croissant y mantenga pulsada la imagen que desea mover hasta que aparezca la superposición de edición/eliminación.
-  Arrastre la receta a la ubicación deseada de la pantalla.
-  A continuación, suéltela para colocar la receta en esa ubicación.

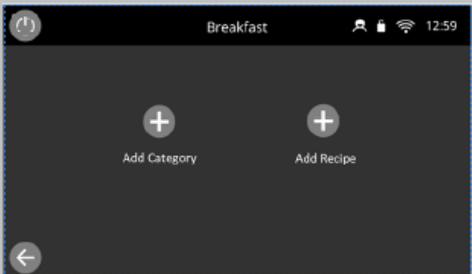
Agregar una receta a una categoría

Ejemplo: Añadir el perfil de cocción Croissant a la categoría Desayuno.

1.  Seleccione el libro de recetas en la pantalla del menú principal.

2.  Seleccione el grupo de perfiles de receta DESAYUNO.

3.  Seleccione el signo "más" (Agregar categoría o receta).

4.  En la categoría Desayuno tiene la opción de añadir una categoría o una receta; para añadir una receta, seleccione el signo "más" Añadir receta.

5.  Se abrirá la carpeta de recetas, que incluye todas las recetas guardadas en el horno. Compruebe la receta que desea incluir y seleccione la marca de verificación para confirmar la selección.

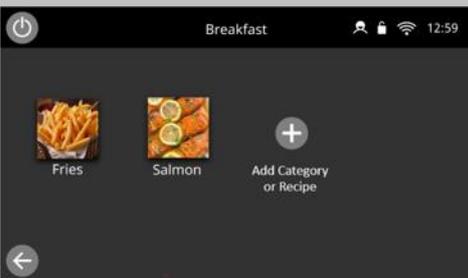
6.  Al seleccionar la marca de verificación, los archivos de recetas seleccionados se importarán a su categoría.

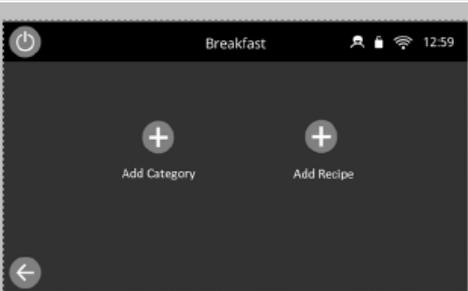
8.2.5 Gestión de categorías de perfiles de cocción

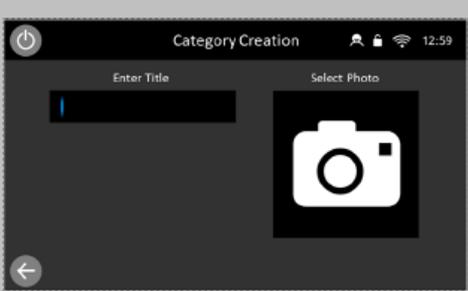
Añadir una carpeta de categoría

1.  Seleccione el libro de recetas en la pantalla del menú principal.

2.  Seleccione la categoría, por ejemplo, Desayuno.

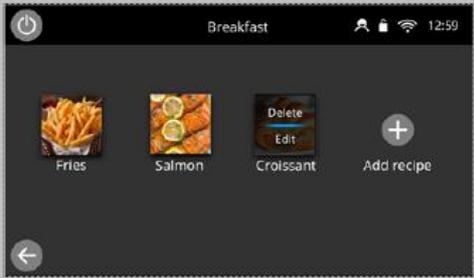
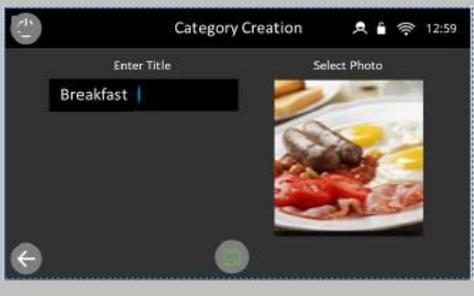
3.  Seleccione Añadir categoría o receta.

4.  En la categoría Desayuno, tiene la opción de añadir una categoría o una receta. Para añadir una categoría, seleccione Añadir categoría.

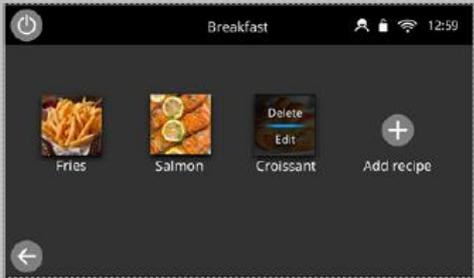
5.  Se abrirá la ficha de creación de categoría, que incluye el título y la foto que desea asociar a la categoría. Seleccione el campo de título o campo de selección de foto para acceder al teclado o a la pantalla de selección de fotos.

Cuando haya terminado, seleccione la marca de verificación para guardar la categoría y volver a la categoría creada.

■ Editar una categoría seleccionada

1.  Seleccione el icono de libro de recetas en la pantalla de inicio.
2.  Mantenga pulsada la imagen de la categoría que desee editar hasta que aparezca la opción de eliminar/editar.
3.  Esto abrirá la ficha de la categoría, donde puede cambiar el nombre o la imagen asignada.
 Seleccione la opción de guardar para conservar los cambios y volver al libro de recetas.

■ Eliminar un grupo de perfiles de cocción

1.  Seleccione el icono de libro de recetas en la pantalla del menú principal y, a continuación, seleccione una categoría.
2.  Mantenga pulsada la imagen de la receta que desee eliminar. A continuación, seleccione la opción de eliminar cuando se muestre.
 Al hacerlo, se mostrará una advertencia para que confirme si realmente desea eliminarla o cancelar la acción.

8.2.6 Ajustes básicos de su horno de microondas combinado

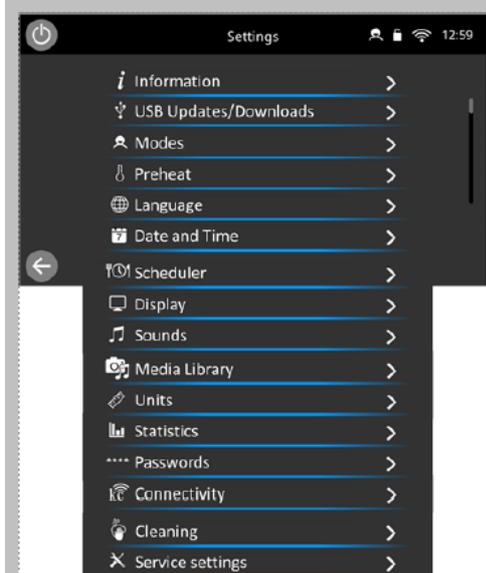
Ajustes e iconos de control

1. Seleccione el icono de ajustes en la pantalla del menú principal.

2. Introduzca la contraseña MANAGER.
 Seleccione la marca de verificación para mostrar el menú Ajustes.



3. El menú Ajustes comprende las siguientes funciones:



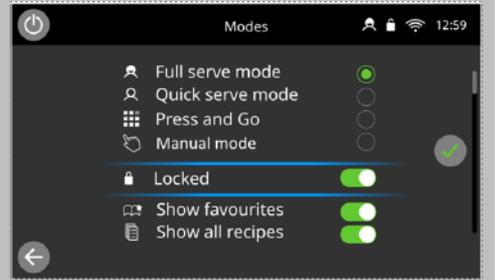
- A. Información
- B. Actualizaciones/Descargas
- C. Selección de modos
- D. Creación de temperaturas de precalentamiento
- E. Selección de idioma
- F. Ajustes de fecha y hora
- G. Configuración del programador
- H. Opciones y ajustes de la pantalla
- I. Opciones de sonido
- J. Biblioteca multimedia de imágenes y sonidos
- K. Selección de unidades
- L. Pantallas de estadísticas
- M. Configuración de la contraseña
- N. Opciones y ajustes de conectividad
- O. Opciones de limpieza
- P. Menú de configuración de servicio (pantalla protegida por contraseña).

Deslice el dedo hacia arriba o hacia abajo para desplazarse por el menú.

Pulse el botón de retroceso para salir del menú Ajustes.

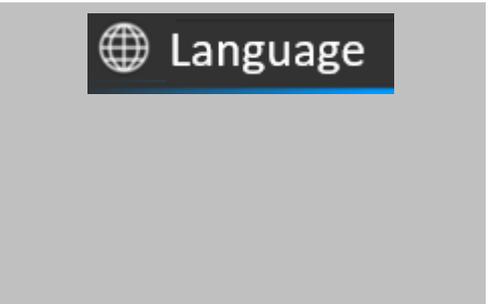
■ Modo de funcionamiento/ajustes de navegación

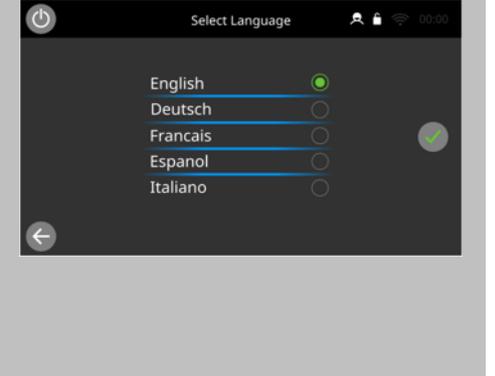
- 

En la lista de ajustes, seleccione Modos.
- 

Seleccione el modo Servicio rápido para cocinar únicamente. Active (verde) o desactive (gris) la opción Bloqueado. Seleccione el modo Servicio completo para mostrar la pantalla del menú principal. El gorro de cocinero se utiliza entonces para crear perfiles de cocción. Seleccione el modo Press & Go para acceder rápidamente solo a los archivos de recetas (ideal para menús pequeños). Seleccione el modo Manual para cocinar de forma manual con la opción del gorro de cocinero de la pantalla del menú principal. En el modo manual no se pueden crear perfiles de cocción. Active Mostrar favoritos para ver el icono de favoritos en las pantallas del libro de recetas. Active Mostrar todas las recetas para que se muestre el icono de todas las recetas en las pantallas del libro de recetas. NOTA: Las opciones Mostrar todos los favoritos y Mostrar todas las recetas no están disponibles en el modo manual y en el modo Press & Go. Cuando haya terminado, pulse la marca de verificación para guardar los cambios y volver al menú de ajustes principal.

■ Opciones de idioma

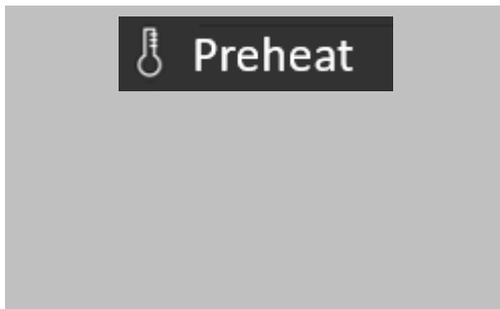
- 

Seleccione el icono de globo terráqueo.
- 

En la lista que se muestra, seleccione el idioma que desee. Nota: Solo es posible seleccionar un idioma. Nota: La selección de idioma permite que las indicaciones, advertencias y errores del horno se muestren en el idioma designado. Asegúrese de que los archivos de recetas o los libros de recetas también estén disponibles en el idioma elegido, de lo contrario, el idioma predeterminado será el inglés. Cuando haya terminado, seleccione la marca de verificación para guardar la selección.

Ajustes de temperatura y etiquetas de precalentamiento de la cavidad

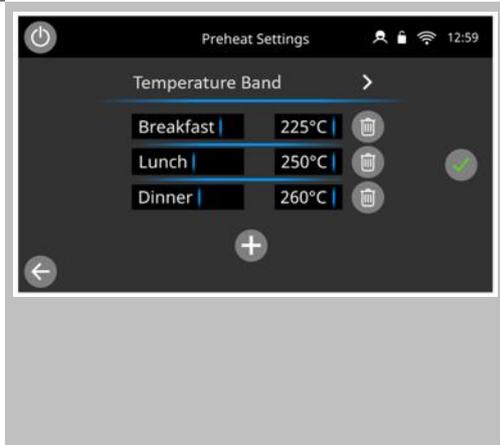
1.



Seleccione el icono de precalentamiento.
Se pueden ajustar hasta seis temperaturas de precalentamiento.

Nota: La pantalla de opciones de temperatura solamente se muestra al inicio si hay dos o más temperaturas de la cavidad ajustadas por encima del mínimo.

2.



Seleccione el signo "más" para añadir una temperatura de precalentamiento de la cavidad.
Seleccione el cuadro de temperatura de precalentamiento para introducir o cambiar un valor.
Seleccione el cuadro de nombre para introducir o cambiar el nombre del valor de precalentamiento.
Seleccione el icono de papelera junto a un precalentamiento para eliminarlo.

El ajuste de la franja de temperatura del horno también se puede realizar seleccionando el menú de franja de temperatura al principio de la lista.

Cuando haya terminado, seleccione la marca de verificación para guardar los cambios.

Información de servicio técnico y registros de error

Para obtener información sobre el servicio técnico y los registros de error, consulte *Solución de fallos* en la sección 12.

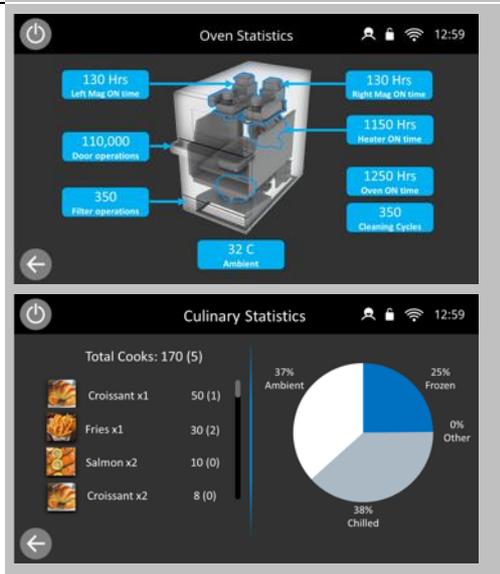
Estadísticas

1.



Seleccione el icono de estadísticas para mostrar las estadísticas variables del horno, que incluyen:
estadísticas del horno
estadísticas culinarias
estadísticas operativas

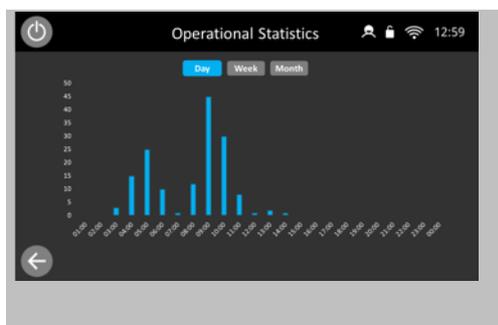
2.



Al seleccionar cualquiera de ellas, se muestra información del rendimiento del horno.

Estadísticas del horno: muestra los ciclos de funcionamiento de los componentes y sistemas clave.

Estadísticas culinarias: muestra información sobre el uso de recetas.

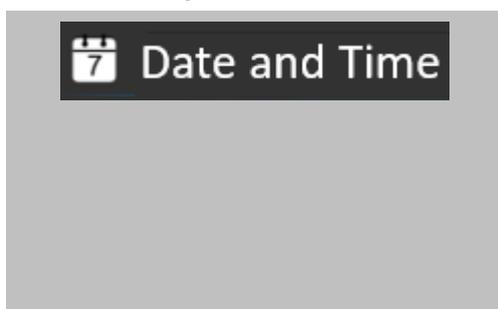


Estadísticas operativas: muestra los periodos de más uso diarios, semanales o mensuales.

Cuando haya terminado, pulse la flecha de retroceso para volver al menú de estadísticas y púlsela de nuevo para volver al menú de configuración.

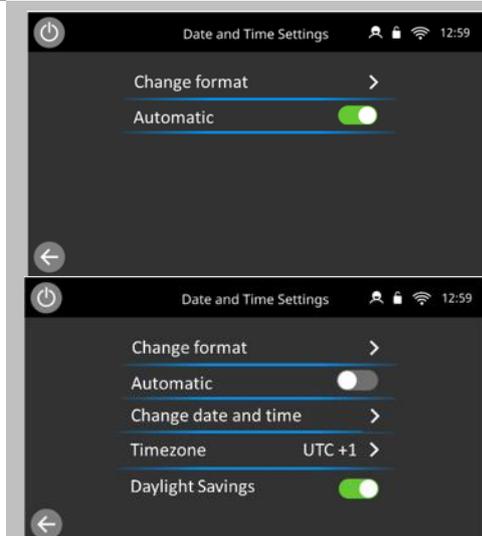
■ Ajustes de fecha y hora

1.



Seleccione el icono de fecha y hora para ver las opciones de configuración.

2.



La edición de la fecha y la hora solo es posible si no está activada la configuración automática. La configuración automática requiere una conexión ethernet o Wi-Fi para utilizar el protocolo de tiempo de red NTP.

Para cambiar la fecha o la hora manualmente, desactive la configuración automática para mostrar la configuración manual de la fecha y la hora.

Seleccione la zona horaria en función de la búsqueda de ubicación y active la opción de horario de verano.

2.1



A continuación, seleccione Cambiar fecha y hora.

2.2



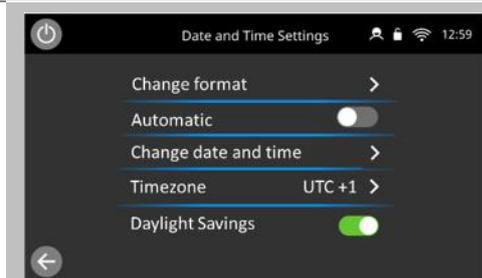
Seleccione el cuadro de fecha y hora para editar la entrada.

2.3

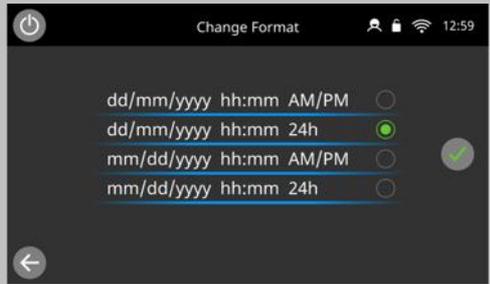
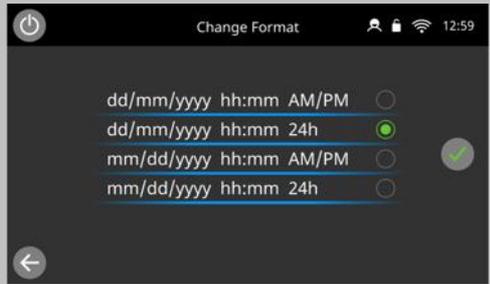
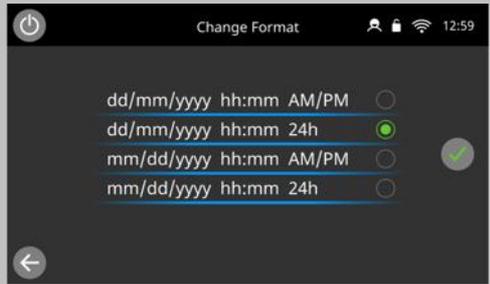


Seleccione a la derecha AM o PM si la hora del horno está ajustada en formato AM/PM.

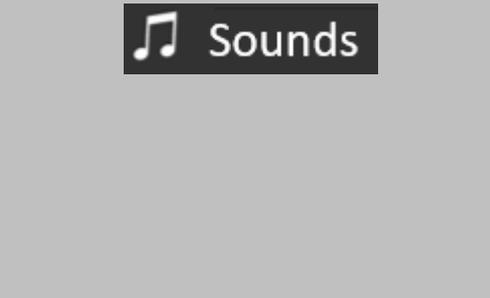
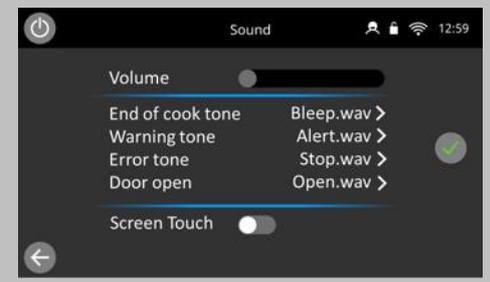
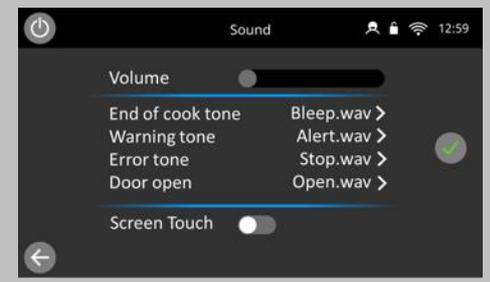
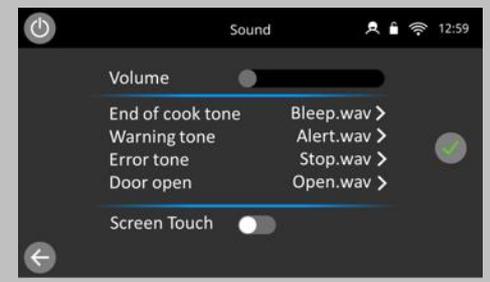
3.



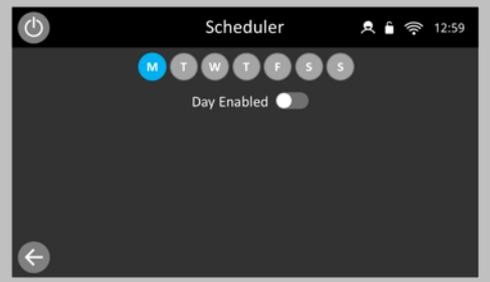
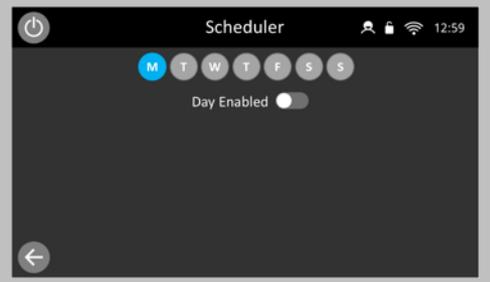
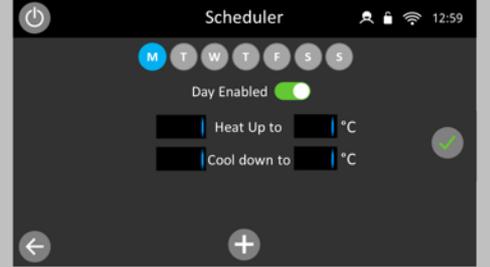
Para cambiar el formato de hora:

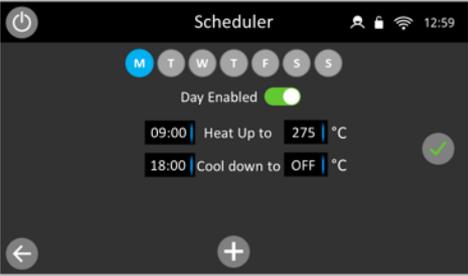
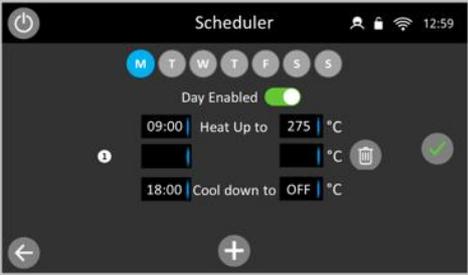
- 3.1  Seleccione Cambiar formato.
- 3.2  Seleccione el formato de visualización de fecha y hora que prefiera.
- 3.3  Pulse la marca de verificación para guardar los cambios.
- Quando termine seleccione la flecha de retroceso para volver al menú de ajustes principal.

Niveles de sonido

1.  Seleccione el icono de sonido para acceder al volumen, al tono y a otros ajustes de sonido.
2.  Deslice la barra de volumen para ajustar el volumen del horno (a la izquierda para bajarlo y a la derecha para subirlo).
3.  Seleccione los sonidos de la lista de la biblioteca de audio.
4.  Active la opción Toque de pantalla para activar los sonidos al pulsar la pantalla.
- Quando haya terminado, seleccione la marca de verificación para volver al menú de ajustes principal.

Temporizador del horno

1.  Seleccione el icono del programador.
2.  Seleccione la opción Día activado para activar un día.
3.  Seleccione un día de la semana en la parte superior de la página para acceder al programa de ese día.
4.  Seleccione un cuadro de hora vacío (un máximo de cinco por día). También puede borrar el cuadro de hora con el icono de limpiar situado junto a él (borra tanto la hora como la temperatura de la línea seleccionada).
- Al activar un día, aparecen los campos de ajuste de tiempo de calentamiento y enfriamiento.

5. 
- Defina la hora de inicio y la temperatura seleccionando los cuadros de texto pertinentes e introduciendo los valores con el teclado numérico.
- Seleccione la marca de verificación para guardar la entrada y volver a la pantalla del programador.
-
6. 
- Para añadir eventos temporales, como cambios de temperatura o instrucciones, seleccione el signo "más".
- A continuación, añada el texto, la imagen o ambos a la hora definida.
-
7. 
- Para eliminar un cambio de temperatura o instrucción añadidos, seleccione el icono de papelera al final de la fila y acepte el mensaje de confirmación.
- Se pueden programar hasta 10 eventos adicionales para cada día, excepto el tiempo de calentamiento inicial y la temperatura del horno y el tiempo de enfriamiento del horno.
- Durante un periodo de desconexión programado, el aparato se puede utilizar con solo pulsar el botón de encendido en pantalla cuando está en modo de espera.

■ USB (manual)

- 

Conecte una llave USB como se indica en la sección 8.2.7 y seleccione Actualizaciones USB para cargar manualmente el firmware y los programas de menú en el horno, o para copiar cualquiera de los siguientes archivos del aparato en la llave USB:

 - Archivo de menú
 - Registro de eventos

Seleccione el botón correspondiente en pantalla y espere a recibir la notificación de que hay disponible un archivo relevante en la llave USB para actualizar el horno.
- 

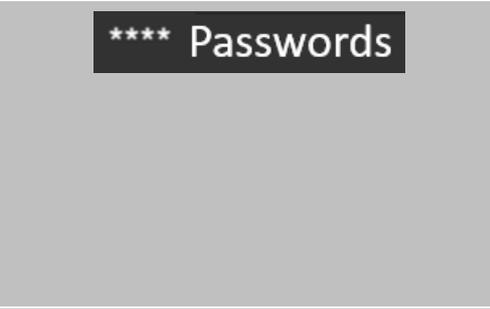
Nota: Si hay varios archivos en la llave USB, la pantalla mostrará los archivos de actualización disponibles; seleccione la actualización adecuada y pulse la marca de verificación para proceder con la actualización.
- 

El horno mostrará el progreso de la actualización y notificará al usuario cuando haya terminado.

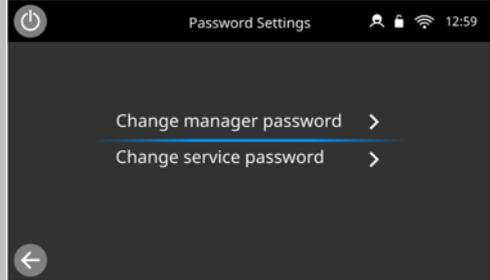
Nota: Al actualizar la interfaz de usuario del horno, este se reiniciará automáticamente para que se aplique la actualización.

Cuando termine seleccione la flecha de retroceso para volver al menú de ajustes principal.

■ Cambiar la contraseña

- 

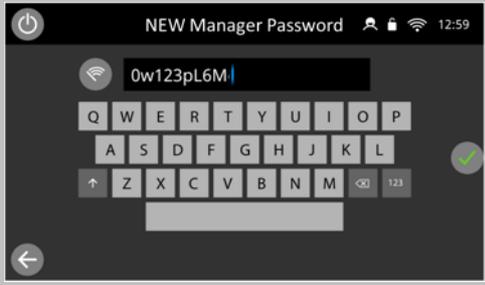
Seleccione el icono de contraseña para cambiar las contraseñas del aparato.

La contraseña predeterminada MANAGER y las contraseñas de servicio se pueden cambiar por otras que elija el usuario.
- 

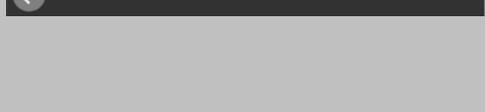
Seleccione las opciones de administración o servicio del aparato, en función de la contraseña que desee cambiar.

Introduzca la contraseña existente y pulse la marca de verificación para confirmar.

- 3. 

Introduzca la contraseña nueva y pulse la marca de verificación.
- 4. 

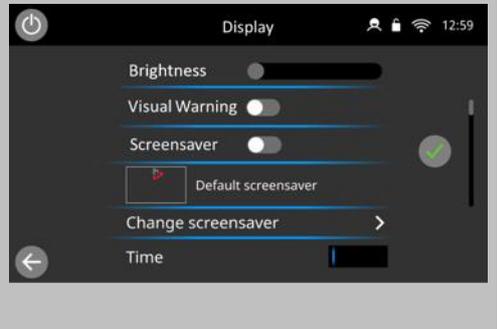
Introduzca la nueva contraseña una vez más y pulse nuevamente la marca de verificación.
- 5. 

Confirme la nueva contraseña y seleccione la marca de verificación para guardarla.
- 6. 

Cuando termine seleccione la flecha de retroceso para volver al menú de ajustes principal.

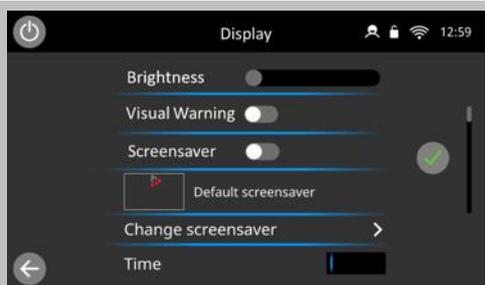
■ Configurar los ajustes de pantalla

- 1. 

Seleccione el icono de pantalla.
- 2. 

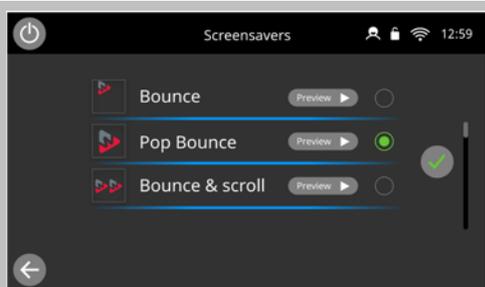
Seleccione y arrastre la barra de brillo de la pantalla para ajustarlo al nivel deseado.

Active o desactive la función de advertencia visual, que activa un parpadeo de pantalla al final de los programas de cocción y con los mensajes de puerta abierta.

2. 

Active la opción de protector de pantalla para mostrar opciones adicionales.

Para cambiar el protector de pantalla, seleccione la opción Cambiar protector de pantalla.

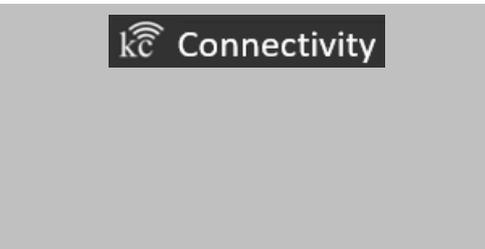
3. 

Cuando se cambia el tipo de protector de pantalla y se confirma con la marca de verificación, aparecen varias opciones para personalizar la imagen.

Un protector de pantalla activo cubre la pantalla y muestra una imagen en movimiento.

Para utilizar la pantalla táctil, toque la pantalla para desactivar el protector de pantalla.

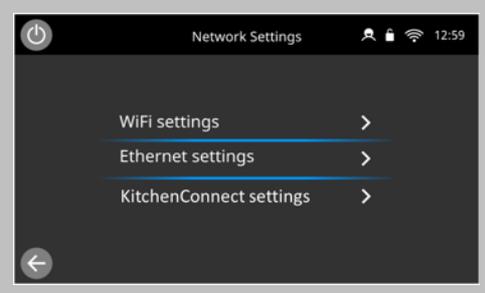
■ Conectividad

1. 

Se puede acceder a los ajustes del módulo de comunicaciones de KitchenConnect seleccionando el icono de conectividad.

Esto permite establecer una conexión a través de Wi-Fi o el puerto ethernet.

(El puerto ethernet está situado en la parte posterior del horno, protegido por una tapa negra que debe retirarse).

1.1 

La página de configuración de red permite acceder a la configuración de las conexiones Wi-Fi y ethernet, y permite el acceso mediante un código QA a la configuración en línea de KitchenConnect.

8.2.7 Uso de un dispositivo de memoria USB

⚠ Para su seguridad durante la utilización del aparato

Antes de utilizar el aparato, es esencial que se familiarice con las reglas y advertencias de peligro especificadas en la sección 8.1.1, *Trabajar de forma segura con el aparato*, y que siga las instrucciones indicadas en la misma.

Finalidad de la tapa del USB

La tapa del USB protege el puerto USB contra la entrada de vapor de agua en la electrónica de control durante la cocción o la limpieza.

Durante la cocción o la limpieza no debe haber un dispositivo USB insertado y el puerto USB debe estar protegido con la tapa.

Programas USB

⚠ IMPORTANTE

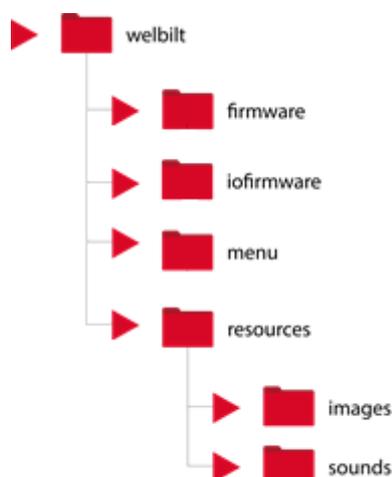
Una descarga desde un dispositivo de memoria USB borrará todos los programas almacenados en la memoria del aparato. Compruebe que la llave USB contiene el número o código correcto para los programas que desea cargar en la memoria.

Estructura y formato de los archivos del dispositivo USB

Al preparar una llave USB para su uso con conneX, DEBE crear la estructura de archivos correcta en la memoria USB para asegurarse de que el horno reconoce los archivos hay en ella.

La memoria USB debe tener el formato correcto (FAT 32) y la siguiente estructura de archivos creada:

NOTA: Los títulos de las carpetas distinguen entre mayúsculas y minúsculas. firmware



En la carpeta firmware se encuentra el archivo de firmware de la interfaz de usuario, que será un archivo .tar como el que se muestra a continuación.

 welbilt-firmware-imx6xsabresd.tar

En la carpeta iofirmware se ubicará el firmware de la placa de control del horno, que es un archivo .bin como el siguiente.

 SRB30Z5048-e2s-V000.008.047.bin

En la carpeta menu se encuentran los archivos de menú guardados transferidos desde el horno o, si ha creado un archivo de menú desde el portal en línea, el archivo .zip guardado debe colocarse en esta carpeta.

En la carpeta resources (recursos) se guardan las imágenes y los sonidos, a los que se puede acceder y pueden descargarse desde la biblioteca multimedia del horno. Asegúrese de que dentro de la carpeta de recursos hay otras dos carpetas, image y sounds, donde se guardarán las imágenes y los sonidos que desee utilizar en el horno.

Los formatos de imagen aceptados son: .JPG, .SVG, .PNG

Los formatos de sonido aceptados son: .WAV

9 Procedimientos de limpieza

Propósito del presente capítulo

El presente capítulo resume los métodos de limpieza, los productos químicos de limpieza y su manipulación, así como las instrucciones de limpieza. Explica el procedimiento correcto que debe seguirse al limpiar el horno de microondas combinado.

9.1 Actividades de limpieza diarias

Actividades de limpieza diarias

Qué debe limpiarse	Procedimiento	Productos químicos de limpieza
Cavidad	Limpiar manualmente con un paño suave o con papel.	Productos químicos de limpieza y de protección aprobados por el fabricante
Filtro de aire	Limpiar manualmente con un paño suave o una esponja. Enjuagar después con agua y secar antes de volver a montar.	Detergente doméstico de uso común
Exterior del aparato	Limpiar manualmente con un paño suave.	Limpiador doméstico común para acero inoxidable o limpiador para superficies duras
Recipientes, bandejas para hornear, parrillas y otros accesorios utilizados para la cocción	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpiar manualmente con una esponja suave, no abrasiva. ▪ A continuación, aclarar con agua. 	Detergente doméstico de uso común

9.2 Productos químicos de limpieza

Productos químicos de limpieza

Utilice únicamente los productos químicos de limpieza aquí especificados para limpiar el horno de microondas combinado y sus accesorios.

Producto	Uso
Limpiador Merrychef®	Limpiar la cavidad y la puerta del aparato
Protector Merrychef®	Proteger la cavidad y la puerta del aparato
Limpiador doméstico común para acero inoxidable o limpiador para superficies duras	Cuidar las superficies externas del horno de microondas combinado
Detergente doméstico común: suave para la piel, libre de sustancias alcalinas, pH neutro e inodoro	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpiar componentes y accesorios de acuerdo con las instrucciones pertinentes ▪ Limpiar recipientes, bandejas para hornear, parrillas y otros accesorios utilizados para la cocción

Manipulación de los productos químicos de limpieza

Deberá utilizar un equipo de protección personal cuando utilice ciertos productos químicos de limpieza.

Siga las instrucciones indicadas en la sección 3.7, *Equipo de protección personal*, y en las hojas de datos de seguridad actuales correspondientes a los productos químicos de limpieza y de protección recomendados por el fabricante.

El personal deberá recibir periódicamente formación por parte de la persona responsable del horno de microondas combinado.

9.3 Artículos requeridos para la limpieza

■ Artículos requeridos para la limpieza

- Limpiador para hornos Merrychef®
- Protector para horno Merrychef®



- Guantes de goma protectores
- Cepillo de cerdas suaves (azul)
- Cepillo de cerdas duras (rojo)
- Estropajo de nailon no abrasivo
- Toallitas de limpieza y paños
- Protección ocular
- Guantes resistentes al calor (opcional)
- Mascarilla antipolvo (opcional)



■ AVISO

- Nunca utilice utensilios afilados o abrasivos fuertes en ninguna parte del aparato.
- No utilice herramientas.
- No utilice limpiadores cáusticos en ninguna zona del aparato o de la cavidad. Esto causará daños permanentes en los convertidores catalíticos.

9.4 Trabajo seguro durante la limpieza

■ Su seguridad y la seguridad del personal

Instruya al personal para que aprenda las reglas proporcionadas en esta sección acerca de un trabajo seguro y para que las cumpla estrictamente, antes de iniciar el trabajo.

Instruya al personal para que se familiarice con las advertencias de riesgo indicadas en esta sección y en instrucciones posteriores, e incúlquele la importancia de tomar las medidas especificadas.

■ Equipo de protección personal para el personal

Instruya al personal para que utilice el equipo de protección personal especificado en la sección 3.7, *Equipo de protección personal*.

■ Reglas para mover y colocar de forma segura el carro con ruedas

Para evitar riesgos, deberán observarse las siguientes reglas al mover el carro con ruedas en el que están colocados los aparatos (accesorio opcional):

- Esté atento a todos los cables de conexión cuando mueva los aparatos. Nunca pase con las ruedas por encima de los cables de conexión. Los cables de conexión no deben bajo ningún concepto someterse a tracción ni arrancarse.
- Los aparatos deberán desconectarse del suministro eléctrico antes de mover el carro de superposición (accesorio opcional).
- Los aparatos deberán dejarse enfriar sobre el carro antes de moverlos.
- No deben quedar alimentos en los aparatos.
- La puerta del aparato debe estar cerrada.
- Deberá utilizarse ropa protectora si se monta el aparato en un carro.
- Es importante cerciorarse de que la unidad está nivelada cuando vuelva a colocarse en su sitio.
- Cuando la unidad esté de nuevo en su sitio, deberán volver a ponerse los frenos de estacionamiento.
- Cualquiera que sea la posición, habrá que cerciorarse de que no vuelque el carro en el que está colocado el aparato.

■ Rociado del aparato con agua

PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica por piezas conductoras de corriente

El agua en el exterior del aparato puede causar un cortocircuito, que, a su vez, puede originar una descarga eléctrica al tocar el aparato.

- ▶ No rocíe con agua el interior ni el exterior del aparato.
- ▶ Siempre mantenga cerrada la tapa del USB durante la limpieza.

■ Superficies calientes

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por las altas temperaturas que alcanzan las piezas interiores del aparato

Podría sufrir quemaduras si toca cualquier pieza interior de la cavidad, el interior de la puerta del aparato o cualquier otra pieza que se encuentre o se haya encontrado en el interior del horno durante la cocción.

- ▶ Antes de iniciar las actividades de limpieza, espere hasta que la cavidad se haya enfriado a menos de 50 °C/122 °F o utilice la función Enfriamiento.
- ▶ Utilice un equipo de protección personal.

■ Rociado de agua en la cavidad caliente

ADVERTENCIA

Peligro de escaldadura por vapor caliente

Si se rocía agua en la cavidad caliente, se generará vapor que puede producir escaldaduras.

- ▶ Antes de iniciar las actividades de limpieza, espere hasta que la cavidad se haya enfriado a menos de 50 °C/122 °F o utilice la función Enfriamiento.

■ Contacto con productos químicos de limpieza

ADVERTENCIA

Peligro de irritaciones en la piel, los ojos y el sistema respiratorio.

El contacto directo con los productos químicos de limpieza y protección irritará la piel, los ojos y el sistema respiratorio.

- ▶ No inhale los vapores o la neblina de los productos químicos de limpieza y protección.
- ▶ No permita que los productos químicos de limpieza o protección entren en contacto con la piel, los ojos o las mucosas.
- ▶ No rocíe los productos químicos de limpieza o protección en la cavidad.
- ▶ Utilice un equipo de protección personal.

Riesgos de no aclarar los productos químicos de limpieza

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de contaminación de alimentos por productos químicos de limpieza.

Aclare los productos químicos de limpieza de la cavidad con un paño limpio y abundante agua limpia y, a continuación, retírelos con un paño suave o una toalla de papel para evitar que los alimentos se contaminen con los productos químicos de limpieza.

9.5 Procedimientos de limpieza

Limpieza del horno de microondas combinado

Esta sección detalla cómo limpiar el horno de microondas combinado.

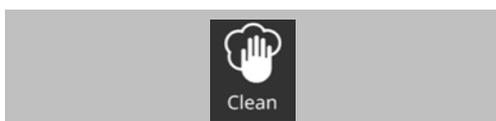
9.5.1 Procedimiento de enfriamiento y limpieza

Propósito

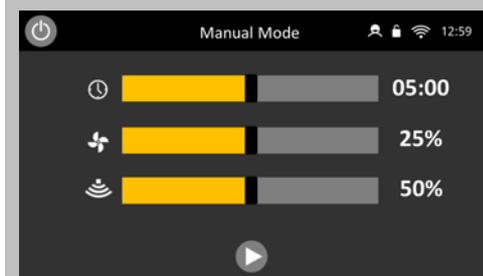
Con la función opcional Enfriamiento, podrá enfriar la cavidad rápidamente para limpiar antes el horno de microondas combinado.

Enfriamiento de la cavidad

1. En el modo Servicio completo, seleccione el símbolo de limpieza en la pantalla de inicio.

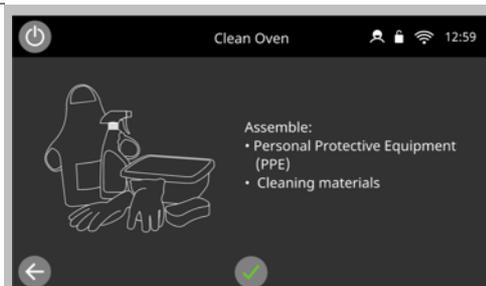


2. En los modos Servicio rápido, Press & Go o Manual, seleccione el botón de encendido  para desactivar el calentamiento e iniciar el ciclo de enfriamiento. Se mostrará un mensaje.



Nota: La secuencia gráfica de limpieza depende de los ajustes de limpieza establecidos en el horno.

3



Reúna todo el equipo de protección personal necesario para la limpieza.

Recomendamos el uso de guantes y un kit de limpieza Merrychef, que incluye limpiador y protector de la marca Merrychef.



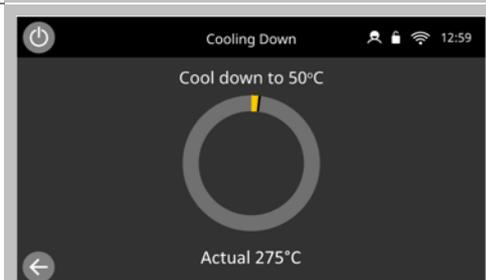
Al pulsar la marca de verificación en la parte inferior de la pantalla, se avanza por la secuencia de limpieza.

Tomando todas las precauciones necesarias, coloque una bandeja adecuada con cubitos de hielo o agua fría en la cavidad caliente del horno. Esto acelera el proceso de enfriamiento.

Cuando la bandeja de hielo esté en el horno, pulse la marca de verificación para continuar.

(Nota: Esto puede indicar un proceso de enfriamiento de puerta abierta, si el enfriamiento con hielo no se ha activado en los ajustes).

5.



Se muestra el progreso del enfriado, que dura aproximadamente 20 minutos.

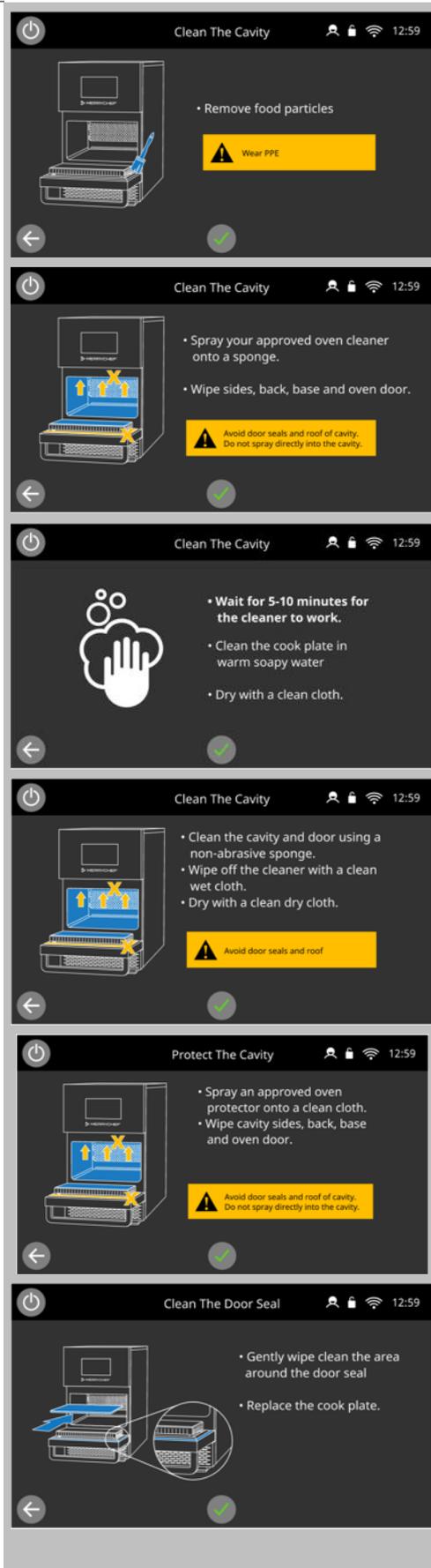
6.



Una vez que el proceso de enfriamiento haya finalizado, retire con cuidado la bandeja de enfriamiento de la cavidad utilizando unos guantes protectores. La bandeja de agua no debe dejarse en el horno por la noche o cuando esté frío.

(Nota: Esto puede indicar que debe retirarse la placa de cocción, si el enfriamiento con hielo no se ha activado en los ajustes).

7.



El horno ya está listo para la limpieza y aparece un mensaje en la pantalla.

Aplique el limpiador.

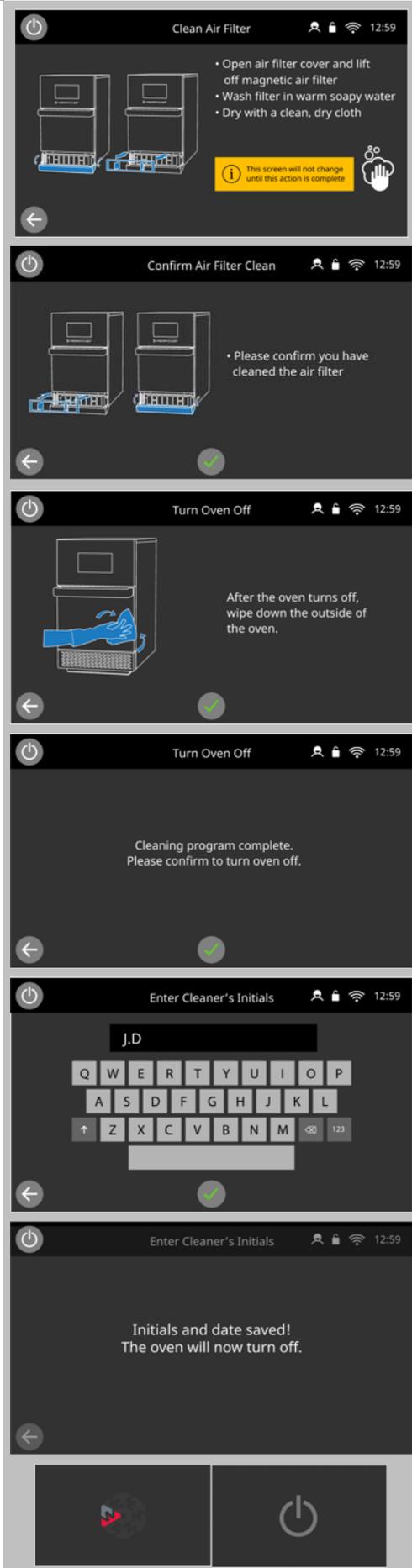
Limpie la placa de cocción y los accesorios.

Limpie el horno.

Aplique el protector.

(Nota: Esto no aparecerá si no se ha seleccionado Uso del protector en los ajustes de limpieza).

Limpie la junta de la puerta.



Limpe el filtro de aire.

(Nota: Esta pantalla no permitirá ver el progreso hasta que se haya quitado y sustituido el filtro de aire).

Confirmación de limpieza del filtro de aire.

Limpe el exterior.

Limpieza finalizada.

Confirmación de limpieza.

(Nota: No aparecerá si no se ha seleccionado Confirmación de limpieza en los ajustes de limpieza).

El horno se apagará y volverá a la pantalla del botón de encendido cuando haya terminado.

10 Puesta fuera de servicio y eliminación del aparato

Propósito del presente capítulo

En el presente capítulo, se explica cómo poner fuera de servicio el horno de microondas combinado y cómo eliminarlo al final de su vida útil.



10.1 Trabajo seguro durante la puesta fuera de servicio del aparato

Cualificación del personal para la puesta fuera de servicio del aparato

Los trabajos realizados en el aparato durante la puesta fuera de servicio se ejecutan en unas circunstancias de funcionamiento especiales o comprenden actividades que requieren que el personal tenga cierta cualificación y unos conocimientos específicos del aparato que van más allá de los requisitos que deben cumplir los operadores.

El personal deberá cumplir los siguientes requisitos:

- Ser empleados cualificados de una empresa de servicio técnico autorizada.
- Disponer de una formación adecuada como técnico de servicio.
- Haber tenido una formación específica sobre el aparato.

Equipo de protección personal

Utilice para las tareas correspondientes el equipo de protección personal especificado en la sección 3.7, *Equipo de protección personal*, del capítulo *Para su seguridad*.

Reglas para un trabajo seguro y responsable durante la puesta fuera de servicio del aparato

Evite peligros para usted mismo y para terceros, observando las siguientes reglas:

- El suelo de la cocina debe mantenerse siempre seco para reducir el peligro de accidentes.
- La puerta del horno de microondas combinado debe cerrarse antes de eliminar el aparato.
- No deje alimentos en la cavidad.

Piezas conductoras de corriente

PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica por piezas conductoras de corriente y cables sueltos

Cuando se retiran los paneles, existe peligro de descarga eléctrica por contacto con las piezas conductoras de corriente.

- Cerciórese de que los trabajos en el sistema eléctrico los realiza únicamente un electricista competente de una empresa de servicio técnico autorizada.

Movimiento de cargas pesadas

ADVERTENCIA

Peligro de lesiones por una elevación incorrecta

Al elevar el aparato, el peso del mismo puede causar lesiones, especialmente en la zona del torso.

- Utilice una carretilla elevadora de horquilla o un transpalé para transportar el aparato.
- Al elevar el aparato, trabaje con un número suficiente de personas para el peso del aparato (la cantidad depende de la edad y del sexo). Observe las normas locales en materia de seguridad laboral.
- Utilice un equipo de protección personal.

■ Superficie de soporte inadecuada

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de aplastamiento si el aparato vuelca o se cae

Partes del cuerpo pueden resultar aplastadas si el aparato vuelca o se cae.

- Cerciérese de que el aparato nunca esté colocado sobre una superficie de soporte inadecuada.

10.2 Puesta fuera de servicio y eliminación del aparato

■ Requisitos

Antes de poner el aparato fuera de servicio, compruebe que no tiene corriente eléctrica.

■ Puesta fuera de servicio del aparato

Para poner el aparato fuera de servicio, siga en orden inverso los pasos para colocar e instalar el aparato (consulte los capítulos *Instalación* en la sección 6, *Transporte del aparato* en la sección 4 y *Colocación el aparato* en la sección 5).

No desplace el aparato antes de haber desconectado todas las conexiones eléctricas.

■ Eliminación

Eliminación correcta de este producto (residuos de equipos eléctricos y electrónicos)

Aplicable en la Unión Europea y otros países europeos con sistemas de recogida independientes.



Este marcado que se muestra en el producto o en sus documentos indica que no se debe eliminar con otros desechos domésticos al final de su vida útil. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación sin control de desechos, sepárelo de otros tipos de desechos y recíclelo de manera responsable para fomentar la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Los usuarios domésticos deben ponerse en contacto con el distribuidor al que compraron el producto, o con una oficina del gobierno local para obtener información sobre dónde y cómo pueden reciclar este producto de manera respetuosa con el medio ambiente.

Los usuarios comerciales deben ponerse en contacto con su proveedor y comprobar las cláusulas y condiciones del contrato de compra. Este producto no se debe mezclar con otros desechos comerciales para su eliminación.

11 Datos técnicos

Propósito del presente capítulo

El presente capítulo contiene los datos técnicos para su horno de microondas combinado.

11.1 Datos técnicos

DIMENSIONES/PESO: HORNO DENTRO DE LA CAJA

MODELO	TAMAÑO GLOBAL			PESO	
	ALTURA	ANCHURA	PROFUNDIDAD	VERSIÓN DE POTENCIA ESTÁNDAR	VERSIÓN DE ALTA POTENCIA
conneX® 12	855 mm (855 mm)	520 mm (520 mm)	820 mm (820 mm)	NETO 60 kg	NETO 68,7 kg

MODELO	TAMAÑO GLOBAL			PESO
	ALTURA	ANCHURA	PROFUNDIDAD	
conneX® 16	855 mm (855 mm)	619 mm (620 mm)	820 mm (820 mm)	NETO 175 lb (79,2 kg)

DIMENSIONES/PESO: HORNO

MODELO	TAMAÑO GLOBAL			PESO	
	ALTURA	ANCHURA	PROFUNDIDAD	VERSIÓN DE POTENCIA ESTÁNDAR	VERSIÓN DE ALTA POTENCIA
conneX® 12	619 mm (619 mm)	356,2 mm (356,2 mm)	641,2 mm (641,2 mm)	NETO 50 kg	NETO 58,7 kg

MODELO	TAMAÑO GLOBAL			PESO
	ALTURA	ANCHURA	PROFUNDIDAD	
conneX® 16	619 mm (619 mm)	18,1" (458,8 mm)	26,9" (683,4 mm)	NETO 148 lb (67,2 kg)

Configuraciones eléctricas: versión de potencia estándar

conneX® 12 EMEA

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY						POWER OUTPUT (APPROX.)			
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX® 12 standard power	X12GXMV5AAL1CLUK	Stainless steel	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12GXMV6AAL1CLSA		220-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5BDL1CLEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	EU CEE7		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5ABL1CLEU		380-400V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12GXMV5AAL1BKUK	Carbon black	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12GXMV6AAL1BKSA		220-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5BDL1BKEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	EU CEE7		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5ABL1BKEU		380-400V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W

Configuraciones eléctricas: versión de potencia estándar

conneX® 12 APAC

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12 standard power	X12GXMV5AAL1CLUK	Stainless steel	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363 (G)		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12GXMV6VSL1CLKR		200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	KC CEE7 (F/E)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5AVL1CLAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZS 3112 (I)		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5AVL1CLCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZS 3112 (I)		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5BDL1CLEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	EU CEE7 (F/E)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5ABL1CLEU		380-400V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12GXMV5AAL1BKUK	Carbon black	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363 (G)		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12GXMV6VSL1BKKR		200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	KC CEE7 (F/E)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5AVL1BKAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZS 3112 (I)		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5AVL1BKCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZS 3112 (I)		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5BDL1BKEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	EU CEE7 (F/E)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5ABL1BKEU		380-400V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W

Configuraciones eléctricas: versión de potencia estándar

conneX® 12 EE. UU./CA

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12 standard power	X12FXMV6SXL1CLUS	Stainless steel	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-15P		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12DXMV6SNL1CLUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-20P		20A	4500 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV6SXL1BKUS	Carbon black	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-15P		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12DXMV6SNL1BKUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-20P		20A	4500 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W

Configuraciones eléctricas: versión de alta potencia

conneX® 12 EMEA

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12 high power	X12DBMV5HEL1CLEU	Stainless steel	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GCL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5HEL1BKEU	Carbon black	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W

■ Configuraciones eléctricas: versión de alta potencia

conneX® 12 APAC

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12 high power	X12DBMV6VHE1CLKR	Stainless steel	200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5HML1CLAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZ 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GKL1CLAZ		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	AS/NZ 5 Pin		20A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5KEL1CLCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5HEL1CLEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GCL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV6VHE1BKKR	Carbon black	200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5HML1BKAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZ 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GKL1BKAZ		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	AS/NZ 5 Pin		20A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5KEL1BKCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5HEL1BKEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W

■ Configuraciones eléctricas: versión de alta potencia

conneX® 12 EE.UU./CA

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12 high power	X12DBMV6DHL1CLUS	Stainless steel	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA L6-30P		30A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV6DFL1CLUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-30P		30A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV6DHL1BKUS	Carbon black	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA L6-30P		30A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV6DFL1BKUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-30P		30A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W

■ Configuraciones eléctricas: versión de alta potencia

conneX® 16 EMEA

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX16® high power	X16DBMV5HEL1CLEU	Stainless steel	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5GCL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5HEL1BKEU	Carbon black	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W

Configuraciones eléctricas: versión de alta potencia

conneX® 16 APAC

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX16® high power	X16DBMV6VHE1CLKR	Stainless Steel	200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5HML1CLAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZ 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5GKL1CLAZ		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	AS/NZ 5 Pin		20A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5KEL1CLCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5HEL1CLEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5GCL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV6VHE1BKCR	Carbon Black	200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5HML1BKAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZ 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5GKL1BKAZ		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	AS/NZ 5 Pin		20A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5KEL1BKCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5HEL1BKEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W

Configuraciones eléctricas: versión de alta potencia

conneX® 16 EE.UU./CA

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX16® high power	X16DBMV6DHL1CLUS	Stainless Steel	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA L6-30P		30A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV6DFL1CLUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-30P		30A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV6DHL1BKUS	Carbon Black	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA L6-30P		30A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV6DFL1BKUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-30P		30A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W

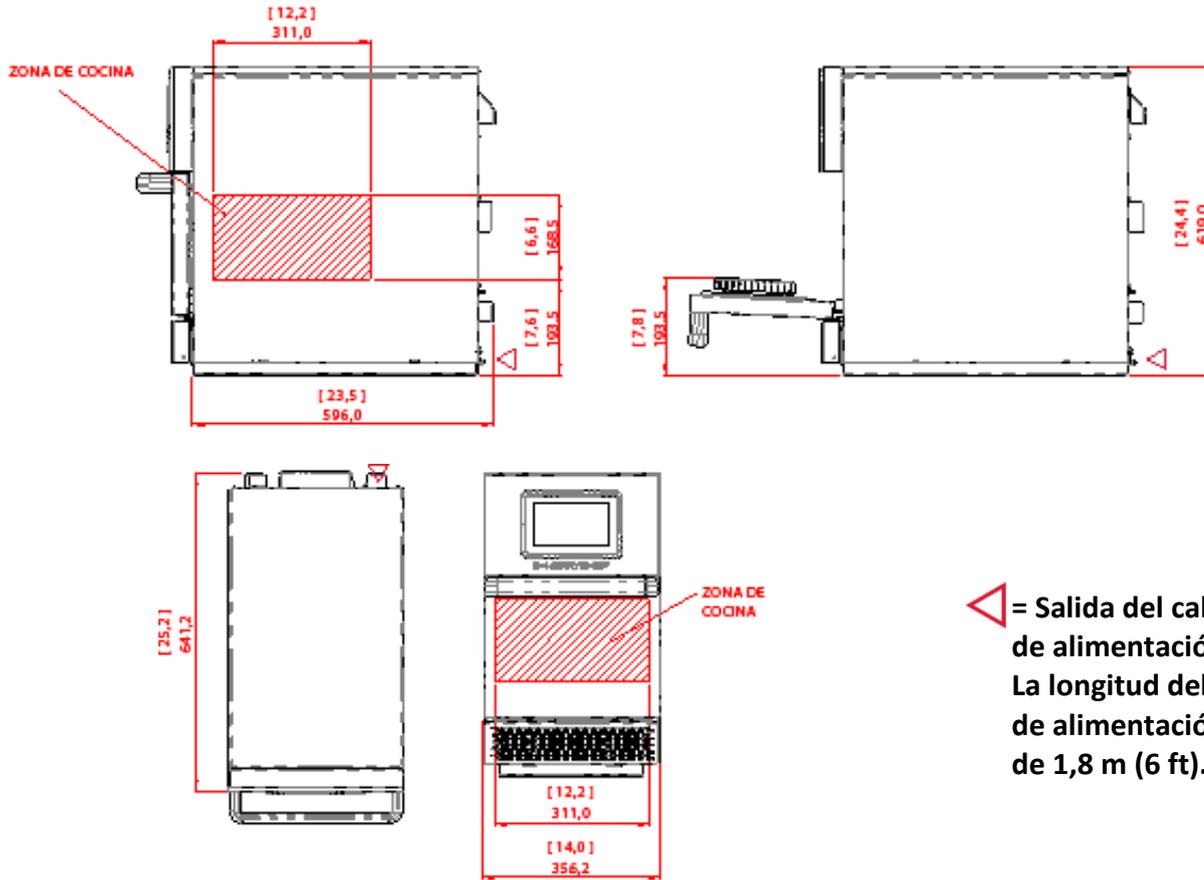
Cumplimiento de las normas reguladoras

Grado de protección	IPX3
Emisión de ruido (en espera)	máx. 65 [dBA]
Marcas de aprobación	
Seguridad comprobada	UKCA, CE, CB (IEC), UL (pendiente)
Higiene	UL-EPH (NSF/ANSI 4) (pendiente)

11.2 Diagramas de dimensiones

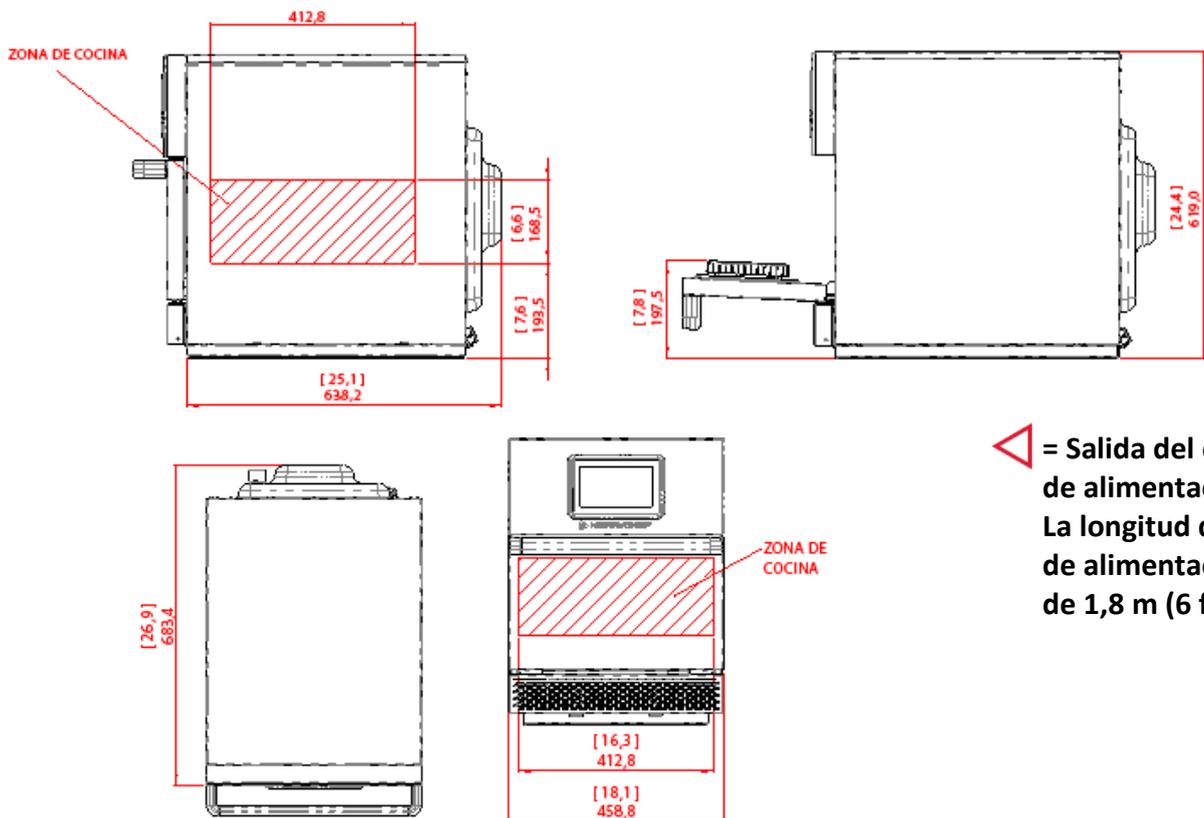
■ connex 12

No se requiere espacio alrededor de los laterales de la unidad, pero sí se necesita un espacio libre de unos 5 cm por encima de la unidad. El artículo no está pensado para aparatos empotrados.



◁ = Salida del cable de alimentación. La longitud del cable de alimentación es de 1,8 m (6 ft).

■ connex 16



◁ = Salida del cable de alimentación. La longitud del cable de alimentación es de 1,8 m (6 ft).

12 Información de mantenimiento

Propósito del presente capítulo

El presente capítulo contiene información acerca del procedimiento correcto que debe seguirse durante el mantenimiento y resume los posibles fallos en el aparato y los errores que pueden ocurrir durante el manejo.

12.1 Información de garantía y contacto con los servicios de atención al cliente

Información de garantía

Con el fin de poder presentar una reclamación durante el periodo de garantía del horno de microondas combinado, el aparato debe haber sido instalado por un técnico de servicio cualificado de una empresa de servicio técnico autorizada, de acuerdo con las instrucciones proporcionadas en el manual de instalación y uso.

La garantía no cubre los daños resultantes de una colocación, instalación, utilización, limpieza, utilización de productos químicos de limpieza, mantenimiento o reparación incorrectos.

Información requerida

Tenga a mano los siguientes datos del aparato cuando se ponga en contacto con nuestro servicio de atención al cliente:

- Modelo o número de artículo del aparato (consulte *Identificación del horno microondas combinado* en la sección 1.1.4)
- Número de serie del aparato (consulte *Identificación del horno microondas combinado* en la sección 1.1.4)

Datos de contacto

Welbilt UK Ltd.
Ashbourne House, The Guildway,
Old Portsmouth Road
Guildford, GU3 1LR
Reino Unido

Teléfono (oficina central) (+44) (0) 1483 464900

Fax (+44) (0) 1483 464905

Internet www.merrychef.com
www.welbilt.com

12.2 Solución de fallos: problemas durante el funcionamiento

Tabla de identificación de fallos

Aunque se realizan todos los esfuerzos posibles para garantizar que el horno continúe funcionando a un alto nivel, compruebe la tabla para ver si el problema se puede resolver con facilidad antes de ponerse en contacto con su agente de servicio.

Problema	Causa posible	Remedio
El aparato no funciona y la pantalla está en blanco	El aparato no tiene alimentación eléctrica	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Compruebe si hay un corte de la alimentación. ▪ Compruebe que el interruptor seccionador está en posición de encendido o que el aparato está enchufado correctamente.
Algunos controles de la pantalla no funcionan	Acceso no autorizado	Póngase en contacto con un usuario autorizado.
Mensaje de advertencia en la pantalla	Los detalles se muestran en la pantalla	Siga las instrucciones mostradas.
El aparato no cuece correctamente los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ El aparato no está limpio ▪ El alimento no está a la temperatura correcta ▪ Se seleccionó un programa modificado o incorrecto ▪ El alimento está envuelto ▪ El alimento se retiró antes de tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpie el aparato (consulte <i>Instrucciones de limpieza</i> en la sección 9). ▪ Utilice el programa de cocción correcto. ▪ Desenvuelva los alimentos. ▪ Compruebe si se han seguido correctamente todas las etapas de cocción.
El aparato no termina la cocción	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mensaje de advertencia mostrado ▪ La puerta del aparato está abierta ▪ Sin filtro de aire o mal colocado ▪ Sobrecalentamiento del aparato 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cierre la puerta del aparato. ▪ Vuelva a colocar el filtro de aire. ▪ Deje que el aparato se enfríe. ▪ Compruebe si hay algún obstáculo alrededor de los respiraderos y retírelo.
La pantalla muestra un código de error	Mal funcionamiento del aparato	Tome nota del código de error y póngase en contacto con el agente de servicio.



Más y mejores oportunidades

WELBILT UK LTD., ASHBOURNE HOUSE, THE GUILDWAY, OLD PORTSMOUTH ROAD, GUILDFORD, GU3 1LR, RU. | +1 44 (0)1483 464900 | W W W.MERRYCHEF.COM | WELBILT ALEMANIA +49 2772 58050 | WELBILT ITALIA +39 051 092 0590 | WELBILT IBERIA +34 902 201 069 | WELBILT RUSIA +79 164993215 | WELBILT ORIENTE MEDIO +971 432 63 313 | WELBILT CHINA +86 21 61526 05 8 | WELBILT INDIA + 91 124 4763700 | WELBILT SINGAPUR +65 6 420 0 80 | WELBILT ESTADOS UNIDOS +1 87 7 375 930 0 | WELBILT CANADÁ +1 888 442 752