

Expanding your opportunities



eikon[®] e1s

ES

Manual del usuario CE
Sección 2: Guía de usos e instalación



Índice

Información del documento.....	4
Control de versiones	4
Finalidad del documento	4
Documentos relacionados.....	4
Cómo usar esta guía.....	4
Símbolos y significados	4
2A. Introducción al e1s	5
Identificación del horno de microondas combinado	5
Piezas del aparato y su función	6
Equipo y accesorios suministrados	7
2B. Instalación del aparato.....	8
Desembalaje.....	8
Retirar el aparato del palé	8
Requisitos de la ubicación para la instalación.....	9
Requisitos para la instalación eléctrica	10
Normas de seguridad.....	10
Dispositivos proporcionados por el cliente y normas para la instalación eléctrica	10
Requisitos y especificaciones del e1s.....	10
2C. Inicio	12
Montaje del filtro de aire	12
Inserción de la placa de cocción	12
Encender y apagar el horno	12
Ajustes en el primer uso	13
Selección de los utensilios adecuados	14
Precalentamiento del horno.....	14
Comprensión del menú principal y del teclado	15
2D. Procedimientos de cocción	16
Cómo cocer.....	16
Uso de un perfil de cocción – modo de servicio rápido	17
Uso de un perfil de cocción – modo de servicio completo	18
Elección de perfiles de cocción desde el menú 'Press&Go'	19
Ejecutar un perfil de cocción desde el menú 'Press&Go'	19
Cambio de la temperatura de la cavidad.....	20
2E. Perfiles de cocción	21
Creación de un perfil de cocción.....	21
Visualización y edición de perfiles de cocción.....	22



Desplazamiento de un perfil de cocción en un grupo de perfiles de cocción	22
Desplazamiento de un perfil de cocción en una lista.....	23
Añadido de un nuevo grupo de perfiles de cocción.....	23
Añadido de un perfil de cocción a un grupo de perfiles de cocción.....	24
Eliminación de un grupo de perfiles de cocción	25
Edición del nombre de un grupo de perfiles de cocción seleccionado.....	25
2F. Cambio de ajustes.....	26
Proceso del cambio de ajustes.....	26
Modo de funcionamiento / ajustes de navegación	27
Ajustes de idioma.....	27
Ajustes y denominaciones de la temperatura de la cavidad.....	28
Información de servicio técnico y registros de error.....	29
Contadores de los perfiles de cocción	29
Ajuste de la fecha y la hora.....	30
Ajustes de sonido.....	31
Ajuste del temporizador de la temperatura.....	32
Descargas de programas USB.....	33
Ajuste de la banda de temperatura.....	34
Contraseña para cambiar los ajustes / acceso para servicio técnico	34
Ajuste del protector de pantalla.....	35
2G. Procedimientos de enfriamiento	36
2H. Procedimientos de limpieza.....	37
Actividades de limpieza diarias	37
Elementos de limpieza	37
Instrucciones de limpieza	38
Lista de comprobación antes de la limpieza	38
Proceso de limpieza.....	38
2I. Operaciones al final del día.....	42
Apagado del horno	42
2J. Información de mantenimiento	43
Información de garantía y contacto con los servicios de atención al cliente	43
Información requerida	43
Datos de contacto.....	43
Búsqueda de fallos	44



Información del documento

Control de versiones

Fecha	Número edición	de	Descripción	Editado por
17 de septiembre de 2018	05		Procedimientos e instrucciones de instalación y funcionamiento del eikon e1s	Merrychef

Finalidad del documento

La finalidad de esta guía es ofrecer una breve introducción sobre el horno Merrychef eikon e1s. Está indicado para empezar a utilizar el horno y para ofrecer instrucciones sobre el uso del sistema de forma habitual.

Documentos relacionados

Este documento es parte del manual del usuario general de Merrychef eikon e1s. El manual completo se divide en tres secciones:




- Sección 1: Guía de seguridad
- Sección 2: Guía de usos e instalación
- Sección 3: Guía de de mantenimiento y reparación

Cómo usar esta guía





Deberá leerse esta guía antes de instalar y utilizar el aparato. También debe utilizarse con la Guía de seguridad (Sección 1) y la Guía de mantenimiento y reparación (Sección 3).

Símbolos y significados

En esta sección se ha señalado la información importante con símbolos y avisos de advertencia.

Símbolo	Significado
	Advertencias de posibles lesiones. Siga todas las advertencias que aparecen después de este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.
	Consulte la sección o la guía especificada.
	Tome nota de esta información.

Avisos de advertencia

Nivel de peligro	Consecuencias	Probabilidad
	Muerte / lesión grave (irreversible)	Peligro inminente
	Muerte / lesión grave (irreversible)	Peligro potencial
	Lesión menor (reversible)	Peligro potencial
	Daños materiales	Peligro potencial



2A. Introducción al e1s

El horno de microondas combinado Merrychef eikon e1s le ofrece la flexibilidad de la cocción de combinación con control adicional sobre la velocidad del ventilador y la potencia de microondas.

Con la cocción de combinación se obtienen resultados de alta calidad en una fracción del tiempo empleado en la cocción convencional, sobre todo al hornear, dorar, asar y gratinar platos.

Una vez establecido el horno, se pueden programar en la memoria del mismo instrucciones precisas para la cocción de combinación o de convención de elementos concretos para que puedan repetirse con facilidad y precisión. Se pueden guardar y recuperar fácilmente hasta 1024 programas.

Los controles del horno ofrecen una flexibilidad aún mayor, al permitir la programación en varias etapas. De este modo, se pueden establecer las condiciones exactas para obtener resultados de calidad según el tipo de alimento. Un solo programa de cocción puede incluir hasta seis etapas, cada una controlada con su propio ajuste de tiempo, velocidad del ventilador y potencia de microondas.



Figura 2.1: vista delantera del horno e1s

Identificación del horno de microondas combinado

En la placa de características situada en la parte trasera del horno, se incluye la siguiente información:

- Marca y nombre (Merrychef)
- Gama del modelo (e1s)
- Número de modelo
- Número de serie
- Tensión de alimentación
- Corriente de fase máxima
- Corriente de alimentación máxima
- Potencia de microondas de salida
- Potencia de convección de salida
- Frecuencia de microondas
- Fabricante
- Lugar de fabricación
- Sede central de la marca

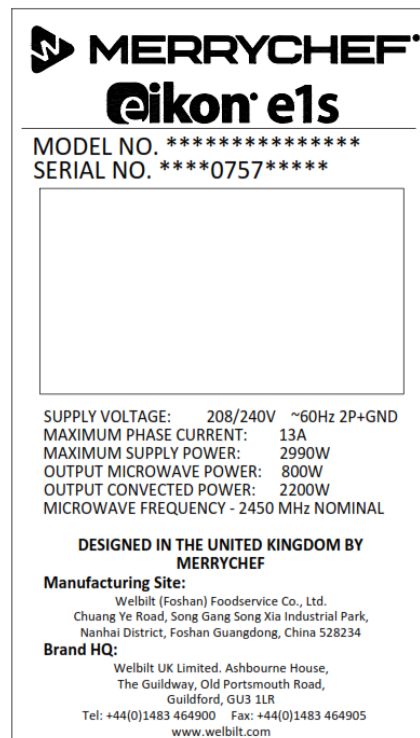


Figura 2.2: placa de características del e1s



Piezas del aparato y su función

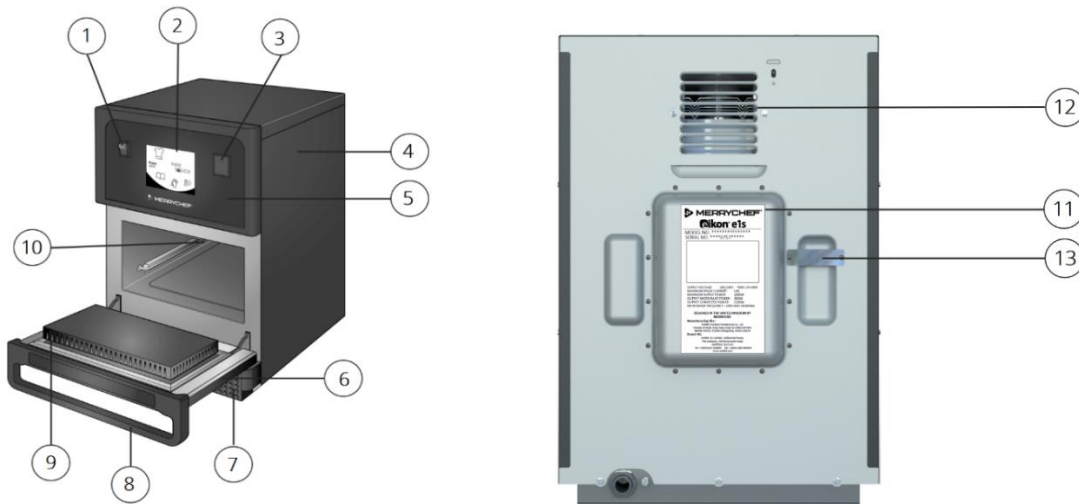


Figura 2.3: Piezas del aparato y su función

- 1) **Interruptor ON/OFF del aparato:** 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.
- 3) **Puerto USB:** Un conector hembra USB situado debajo de la cubierta permite actualizar los programas almacenados en el aparato.
- 4) **Cubierta protectora:** La cubierta solo puede retirarse con herramientas específicas. Evita que se toquen accidentalmente las piezas conductoras de corriente y el acceso al ventilador en movimiento. Cerciérese de que la cubierta está colocada en su lugar con seguridad.
- 5) **Panel de mando:** Evita que piezas conductoras de corriente puedan tocarse accidentalmente. Cerciérese de que el panel está colocado en su lugar.
- 6) **Puerta del aparato:** La puerta es una barrera de energía fabricada con precisión con tres enclavamientos de seguridad frente a microondas. Manténgala siempre limpia y no la utilice para apoyar objetos pesados.
- 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 2G: Procedimientos de limpieza*.
- 8) **Asa de la puerta:** El asa de la puerta es una barra rígida de la que se tira hacia abajo y que se aleja del aparato para abrirlo.
- 9) **Juntas de las puertas:** Las juntas de la puerta aseguran un cierre hermético alrededor de la misma. Manténgalas siempre limpias y compruébelas periódicamente para detectar signos de daños.
- 10) **Cavidad:** La cavidad, también llamada cámara de cocción, está fabricada en acero inoxidable y se utiliza para la cocción de productos.
- 11) **Placa de características:** Situada en la parte trasera del horno, la placa de características indica el número de serie, el tipo de modelo y las especificaciones eléctricas.
- 12) **Salidas de aire:** Situadas en la parte trasera. Se utilizan para enfriar los componentes internos y para dejar que escape el vapor de la cavidad. Las salidas de aire deben mantenerse sin obstrucciones para evitar que la energía de microondas se escape al entorno.
- 13) **Conducto de vapor y cubierta:** Un conducto cubierto de la cavidad a la parte posterior del horno para que escape el vapor durante la cocción y evitar la formación de presión.

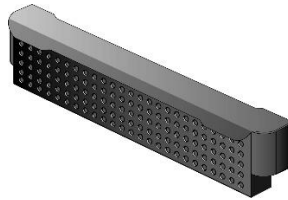
Equipo y accesorios suministrados

El horno de microondas combinado e1s se suministra con los siguientes equipos y accesorios.



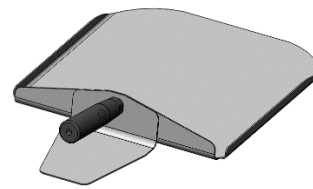
Placa de cocción

La placa de cocción se encuentra en el interior del aparato y sobre ella se colocan los alimentos en los recipientes o las cestas correspondientes. Se puede retirar para su limpieza.



Filtro de aire

El filtro de aire situado en la parte frontal inferior del aparato forma parte del sistema de ventilación y debe mantenerse limpio y libre de obstrucciones.



Paleta

La paleta se utiliza para retirar alimentos del horno.



Existen otros accesorios opcionales de Merrychef que los clientes pueden adquirir para su uso con el horno de microondas combinado. Póngase en contacto con los proveedores de Merrychef para obtener más información.



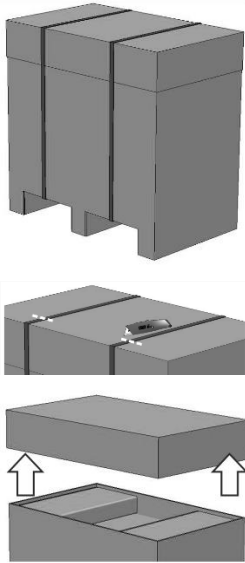
2B. Instalación del aparato



Los usuarios deben leer la *Sección 1: Guía de seguridad* antes de instalar o utilizar el horno de microondas.

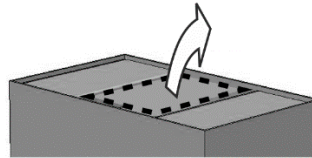
Desembalaje

1. Corte los flejes de la caja y retire la tapa.

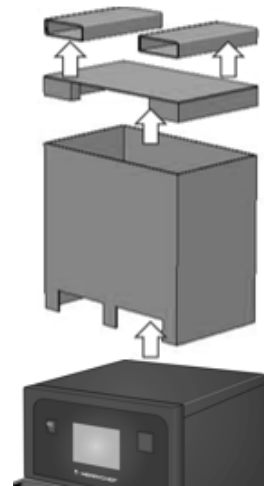


2. Extraiga la documentación del cliente y todos los accesorios del producto:

- 1 filtro de aire
- 1 placa de cocción
- 1 Guía de seguridad
- 1 Guía de usos e instalación



3. Retire el embalaje para extraer el horno de microondas combinado.



Antes de firmar el albarán, compruebe el aparato por si presentara daños. Registre los daños en el albarán e informe al transportista y al fabricante.



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

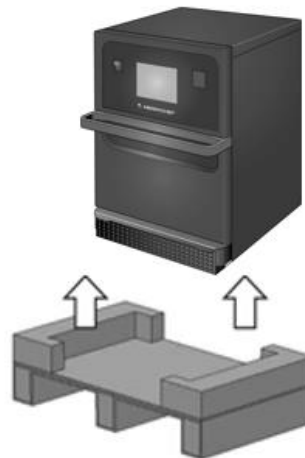
Retirar el aparato del palé

1. Identifique los puntos de elevación apropiados.



- Utilice un equipo de protección personal adecuado.
- **No levante el horno por el asa.**
- Peligro de aplastamiento por vuelco del aparato. Proceda con precaución.

2. Eleve el aparato del embalaje. El aparato ya está listo para su instalación.



Requisitos de la ubicación para la instalación

Espacio mínimo requerido

La Figura 2.4 muestra el espacio necesario para instalar el aparato. También muestra las distancias horizontales mínimas de las paredes y superficies adyacentes. Además, siempre deberá cumplirse la distancia de seguridad en el lado superior.

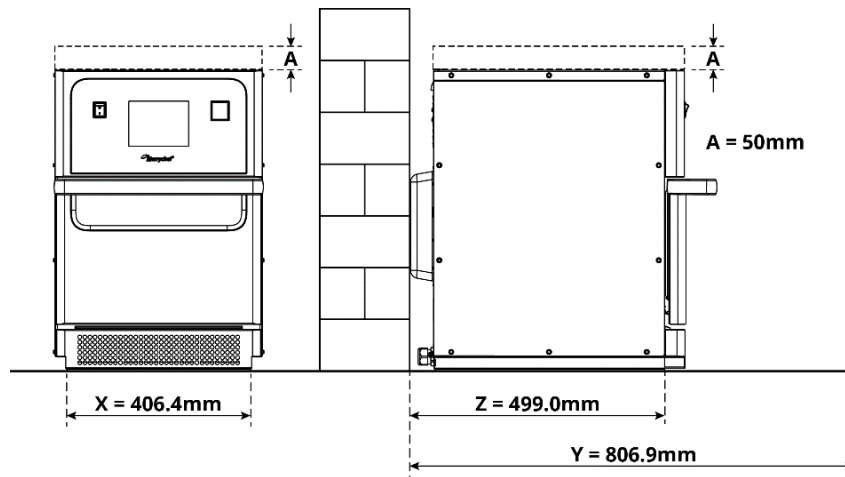


Figura 2.4: Requisitos de espacio mínimo

- Distancia de seguridad de arriba (A) = 50 mm (2")
- Requisito de profundidad:
 - Anchura del aparato (X) = 406,4 mm (16")
 - Profundidad total con la puerta abierta (Y) = 806,9 mm (31,8")
 - Profundidad del mostrador (Z) = 499,0 mm (19,6")
- Distancia de seguridad en el lado izquierdo/derecho/parte trasera: 0 mm

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 los 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 ni bloquearse las siguientes piezas:

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

Montaje del aparato sobre una superficie de trabajo

El aparato puede montarse sobre una superficie de trabajo idónea que pueda resistir el peso.

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

- La mesa de trabajo debe tener una superficie antideslizante.
- 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, del siguiente modo: 50 Hz = 46 kg /101 libras y 60Hz = 45 kg / 99 libras.



Requisitos para la instalación eléctrica

Normas de seguridad

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

- Únicamente electricistas cualificados de conformidad con la norma EN 50110-1 y electricistas de una empresa de servicio técnico autorizada podrán realizar trabajos en los equipos eléctricos.
- 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.
- Si están instalados dos hornos de microondas combinados en un kit de superposición, ambas carcasas de los aparatos y el propio kit de superposición deberán ponerse a tierra de forma adecuada y conectarse a un sistema de conexión equipotencial.
- Utilice el equipo de protección personal detallado en la *Guía de seguridad – Sección 1F*.

Dispositivos proporcionados por el cliente y normas para la instalación eléctrica

La Tabla 2.1 muestra qué dispositivos debe proporcionar el cliente y qué normas deben observarse al conectar el aparato.

Dispositivo	Normas
Fusible	La protección por fusible y la conexión del aparato deben cumplir las normas locales y los requisitos de instalación nacionales.
Conexión equipotencial	El aparato debe estar integrado en un sistema de conexión equipotencial. 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).
Interruptor diferencial (ID)	Las normas de instalación requieren una protección por medio de un interruptor diferencial (ID). 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.

Tabla 2.1: Equipos eléctricos y normativas

Requisitos y especificaciones del e1s

Convertidor de frecuencias instalado

- El aparato está equipado con un convertidor de frecuencias (CF) y un filtro 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 interruptor diferencial adecuado para la tensión asignada.



Características del interruptor diferencial

El interruptor diferencial (ID) debe presentar las siguientes características:

- Filtrado de corrientes RF.
- Característica de disparo 'Disparo retardado' para interruptores diferenciales con un umbral de disparo >30 mA: impide el disparo del ID 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 interruptores diferenciales con un umbral de disparo >30 mA: insensible a los disparos imprevistos.

Disyuntores

- 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. Por este motivo deberá instalarse un disyuntor del tipo 'D' (diseñado específicamente para este tipo de equipos). Para cada aparato instalado debe montarse un disyuntor individual con la capacidad nominal adecuada.

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

- El horno de microondas combinado e1s solo se encuentra disponible como modelo de una sola fase y se ha diseñado para consumir como máximo 13 amperios en todas las configuraciones, tal y como se muestra en la Tabla 2.2.

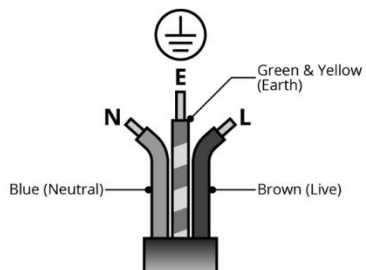
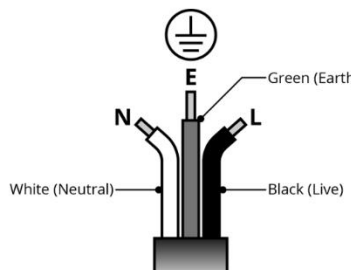
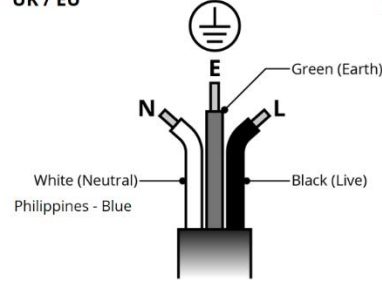
Ilustración	Significado
 <p>UK / EU</p>	<p>Fase: Única</p> <p>Disyuntor de 16 A para configuraciones con clavija de 15/16 A y ser del tipo "con retardo" y "arranque de motor" (tipo europeo D).</p>
 <p>Latin / South America</p>	<p>Los modelos de 13 A para Reino Unido están dotados de una clavija moldeada según la norma BS1363, con fusible de 13 A. Los modelos de 13 A para la UE están dotados de una clavija moldeada según CEE 7/7 (tipo F Schuko), con una capacidad nominal de 16 A.</p>
 <p>China</p>	<p>Los modelos de 13 A ROW están dotados de clavijas específicas de cada país de 15/16 A.</p> <p>Póngase en contacto con su representante local de Welbilt para obtener más información.</p>

Tabla 2.2: especificaciones eléctricas de e1s

Conexión equipotencial

- Un punto de conexión equipotencial se encuentra en el panel trasero del aparato para una conexión a tierra (GND) independiente.



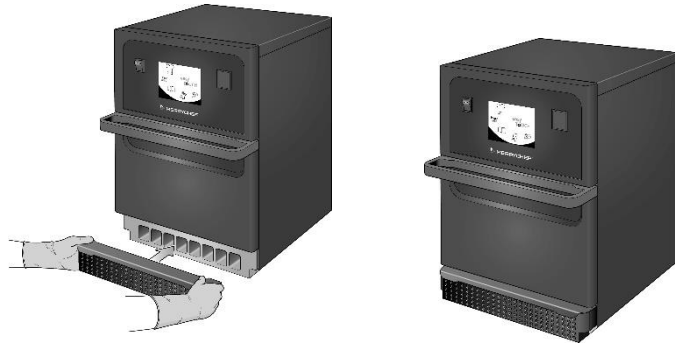
2C. Inicio



Antes de encender el horno, los usuarios deben leer la *Sección 1G: Riesgos y medidas de seguridad durante la puesta en servicio del aparato* en la Guía de seguridad.

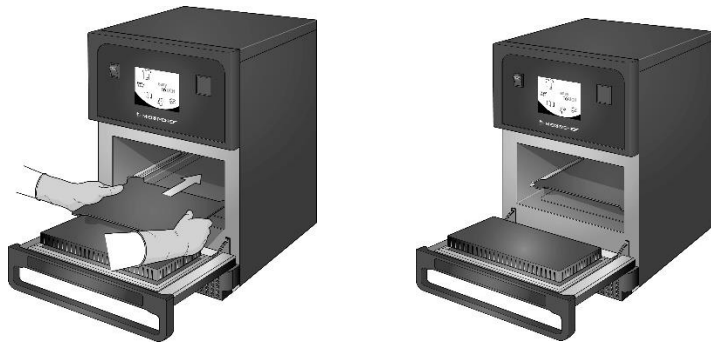
Montaje del filtro de aire

El filtro de aire está montado bajo la puerta de la cavidad. La conexión es magnética.



Inserción de la placa de cocción

La placa de cocción se inserta en la cavidad, simplemente deslizándola en los raíles.



Encender y apagar el horno

Para encender el horno, cerciórese de que el aparato está limpio y vacío, con solo la placa de cocción dentro. A continuación, encienda el aparato con el interruptor on/off en la parte delantera del horno.



Cuando se enciende el horno, la pantalla easyTouch® se ilumina y muestra brevemente el número de serie y los datos del aparato. Para mantener los datos en pantalla, toque ligeramente la pantalla una vez para pausarla. Vuelva a tocarla para continuar.

Ajustes en el primer uso

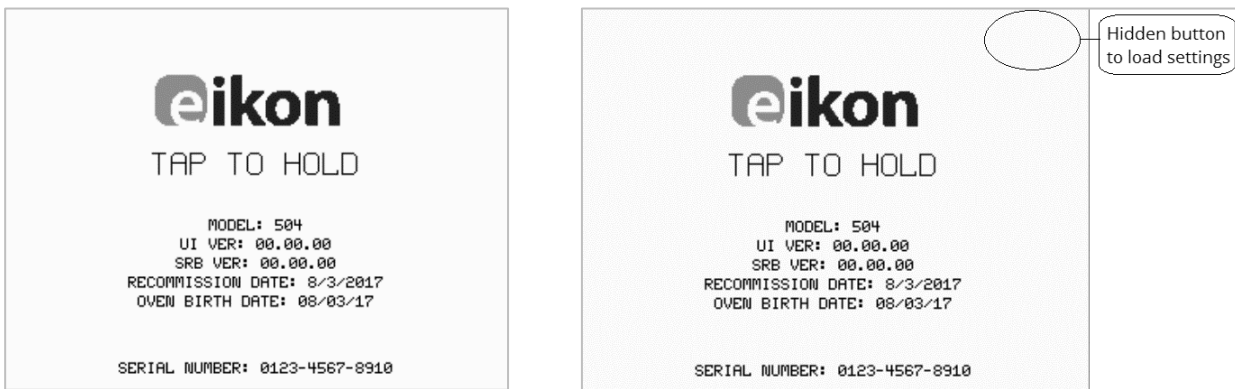
El sistema está configurado previamente con todos los ajustes necesarios para comenzar a cocinar de inmediato tras la instalación. No obstante, puede que desee configurar los siguientes elementos antes de usar el horno.

- Fecha y hora
- Alarmas
- Temperatura
- Hora del horno

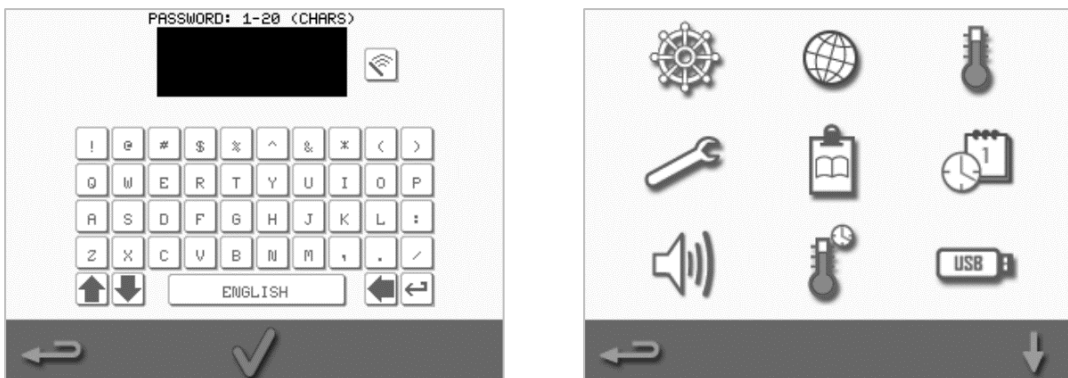
Los ajustes se cambian seleccionando la pantalla 'Ajustes' en la pantalla del menú principal.

Sin embargo, el menú principal solo se muestra una vez que se ha precalentado el horno y, por consiguiente, si desea cambiar los ajustes antes o mientras el horno se calienta, por ejemplo, antes del primer uso, realice lo siguiente:

- 1) Pulse para mantener visible la primera pantalla al encender el aparato y que muestra el número de serie.
- 2) Pulse el botón oculto en la esquina superior derecha para cargar la pantalla de contraseña.



- 3) Introduzca la contraseña de administración. La contraseña predeterminada es 'MANAGER'.
- 4) Seleccione el icono de ajustes necesario para realizar los cambios correspondientes.



Consulte la *Sección 2F: Cambio de ajustes* para obtener instrucciones.



Selección de los utensilios adecuados

Antes de usar el horno conviene cerciorarse de que dispone de los utensilios adecuados. Utilice únicamente utensilios adecuados para hornos de microondas combinados. Compruebe las instrucciones del fabricante y el rango de temperatura para determinar la idoneidad de recipientes o utensilios individuales.


La Tabla 2.3 ofrece 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 y porcelana china)	SÍ	
Metales, aluminio y plásticos		
Recipientes y bandejas metálicas y de papel de aluminio	NO	
Recipientes de plástico para uso en horno común y de microondas	SÍ	Utilice únicamente recipientes 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 deje utensilios dentro de un producto de alimentación mientras se cocina
Sondas de temperatura	NO	

Tabla 2.3: Utensilios adecuados

Pre calentamiento del horno

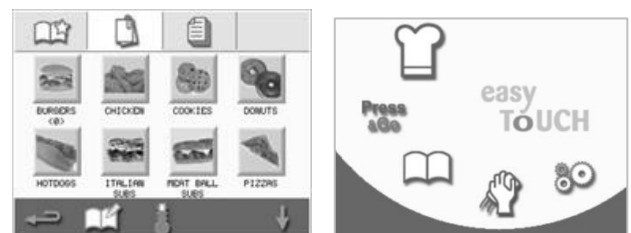
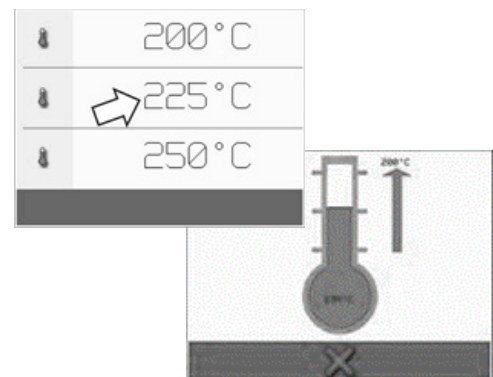
Cuando se encienda, el horno se precalentará automáticamente a la temperatura ajustada. No obstante, si el aparato está configurado con dos o más temperaturas de pre calentamiento, se muestra una pantalla de selección al encender el horno. Seleccione la temperatura necesaria.

 Puede que vea una flecha de desplazamiento en la parte inferior de la pantalla, lo que indica que hay más opciones de temperatura.

Durante el pre calentamiento, la pantalla muestra el progreso según se va calentando la cavidad hasta la temperatura ajustada. Para que la cavidad deje de calentarse, toque el símbolo rojo 'X' en la parte inferior de la pantalla.

El aparato está listo para utilizarse cuando se muestra el libro de recetas o el menú principal.

Si se muestra el libro de recetas, pulse el botón de retroceso en la esquina inferior izquierda de la pantalla para acceder al menú principal.



Comprensión del menú principal y del teclado



Menú principal



Teclado



El diseño, la disposición y los iconos de la pantalla easyTouch® aquí mostrados solo son una orientación y no pretenden ser una representación exacta de los suministrados con el aparato.














Botón	Significado	Función
Menú principal		
	Modo de desarrollo	El 'Modo de desarrollo' permite desarrollar perfiles de cocción multietapa y almacenarlos bajo un nombre y un símbolo para volver a utilizarlos.
	Press&Go	'Press&Go' ofrece un acceso rápido para utilizar los perfiles de cocción que ya están almacenados.
	Libro de recetas	El 'Libro de recetas' contiene los perfiles de cocción almacenados en la memoria del aparato.
	Limpieza / cambio de temperatura	'Limpieza / cambio de temperatura' permite cambiar la temperatura de la cavidad y que el aparato se prepare para la limpieza con recordatorios como ayuda durante el proceso de limpieza.
	Ajustes	'Ajustes' se utiliza para controlar los ajustes y las funciones del aparato y para fines de servicio técnico y mantenimiento.
Teclado		
	Pantalla del teclado	La 'pantalla del teclado' se utiliza para introducir la contraseña e insertar datos para los programas.
	Borrar pantalla	Seleccione la tecla 'Borrar pantalla' para borrar texto de la pantalla del teclado.
	Teclado	Utilice el 'teclado' para escribir texto.
	Barra espaciadora	Seleccione la 'barra espaciadora' para insertar un espacio en blanco.
	Entrar	Seleccione la tecla 'entrar' para iniciar una nueva línea.
	Desplazamiento del teclado	Seleccione las flechas hacia arriba/abajo para desplazarse en la pantalla del teclado.
	Intro / OK	Seleccione la marca de verificación verde para confirmar los ajustes y continuar.
	Pantalla anterior	Seleccione la tecla 'retroceso' para volver a la pantalla anterior.

Tabla 2.4: Menú principal y elementos del teclado

Longitud de caracteres

- Utilice de 1 a 20 caracteres en dos líneas como máximo para nombrar los perfiles de cocción, los grupos de perfiles y las contraseñas.
- Utilice de 1 a 54 caracteres en cinco líneas como máximo para las instrucciones de etapas de los perfiles de cocción individuales.



2D. Procedimientos de cocción

Cómo cocer



1. Con el horno precalentado, seleccione un perfil de cocción del libro de recetas o introduzca un nuevo perfil de cocción.

Consulte la Sección 2E para obtener instrucciones sobre cómo introducir un nuevo perfil de cocción.



2. Abra la puerta del aparato y coloque los alimentos preparados en la placa de cocción.

⚠ WARNING Superficie caliente

Cerciórese de que se ha retirado todo el embalaje.



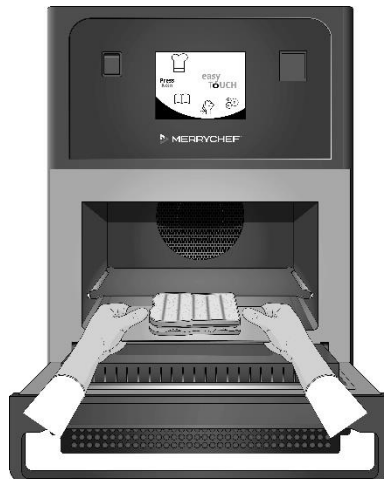
3. Vuelva a cerrar la puerta del aparato.

El proceso de cocción comenzará automáticamente si se ha seleccionado el programa en el paso 1. Como alternativa, en esta etapa se puede seleccionar o cambiar el programa.



4. Espere hasta que termine el proceso de cocción. Una señal audible se emite cuando ha terminado el proceso de cocción. Siga las indicaciones mostradas por el software.

No abra la puerta del horno si se están cocinando alimentos.



5. Abra la puerta del aparato y extraiga los alimentos.

⚠ WARNING Superficie caliente

No retire la placa de cocción a menos que sea para limpiarla.


No deje nunca alimentos en el horno, ya que seguirá cocinando.



6. Cierre la puerta del aparato después de extraer los alimentos.

El programa de cocción se restablece ahora y se puede seleccionar un nuevo perfil de cocción para volver a utilizar el horno.

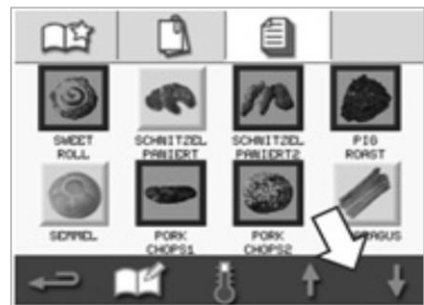
Uso de un perfil de cocción - modo de servicio rápido

1. Seleccione el símbolo de 'Libro de recetas'  en la pantalla del menú principal y, a continuación, seleccione la opción Todos los menús.



2. Utilice las flechas de desplazamiento hacia arriba/abajo para encontrar el perfil de cocción.

Nota: Si una imagen tiene un marco rojo a su alrededor, significa que la cavidad está ajustada a una temperatura demasiado alta o demasiado baja para ese perfil de cocción. Para utilizar esa opción, deberá cambiarse la temperatura de la cavidad. Consulte Cambio de la temperatura de la cavidad.



3. Seleccione el perfil de cocción requerido para iniciar la cocción. Por ejemplo: 'ITALIAN SUB x 1'.



4. Siga las instrucciones en pantalla, si se muestran, y pulse la marca de verificación verde para iniciar el proceso de cocción.

Nota: Si no se ha colocado ningún alimento en el horno, en esta etapa abra el horno y coloque el alimento en la placa de cocción. A continuación, pulse la marca de verificación verde.

⚠WARNING Superficies calientes en la puerta y en la cavidad.




5. Se realiza una cuenta atrás del tiempo de cocción de cada etapa. Cuando termina el perfil de cocción, se muestra una barra roja, normalmente acompañada de un sonido. Abra la puerta o toque la 'X' roja para volver al perfil de cocción.

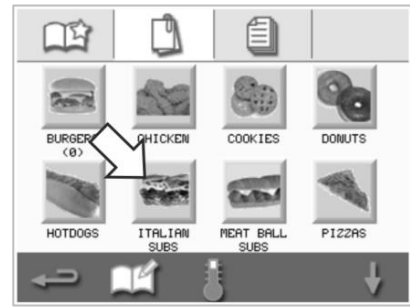
Nota:

- Al abrir la puerta del aparato durante la cocción, se detiene el perfil de cocción y se muestra una advertencia. Evite abrir la puerta durante el proceso de cocción.
- No obstante, al cerrar la puerta el usuario puede continuar o cancelar el perfil de cocción.



Uso de un perfil de cocción - modo de servicio completo

1. Seleccione el símbolo del 'libro de recetas'  en la pantalla del menú principal y, a continuación, seleccione un grupo de perfiles de cocción, por ejemplo 'ITALIAN SUBS', para mostrar los perfiles de cocción individuales.



2. Seleccione un perfil de cocción entre las opciones disponibles en el grupo seleccionado, por ejemplo, 'ITALIAN SUB x 2'.



3. Siga las instrucciones, si se muestran en pantalla. Pulse la marca de verificación verde para iniciar el proceso de cocción.

Nota: Si no se ha colocado el producto en el horno, en esta etapa abra el horno y coloque el alimento en la placa de cocción. A continuación, pulse la marca de verificación verde para comenzar la cocción.

⚠WARNING Superficies calientes en la puerta y en la cavidad.

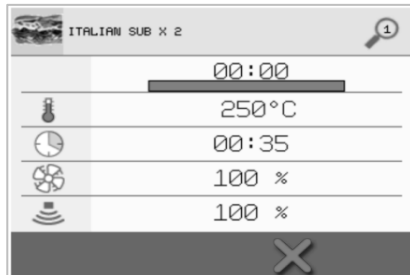
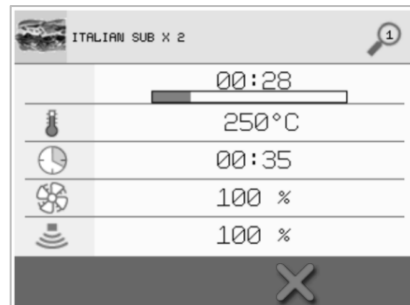


4. Se realiza una cuenta atrás del tiempo de cocción para cada etapa del programa. Cuando termina el perfil de cocción, se muestra una barra roja, normalmente acompañada de un sonido. Abra la puerta o toque la 'X' roja para volver al perfil de cocción.


⚠WARNING Superficies calientes en la puerta y en la cavidad.

Nota:

- 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.
- Al abrir la puerta del aparato durante la cocción, se detiene el perfil de cocción y se muestra una advertencia. Evite abrir la puerta durante el proceso de cocción.
- No obstante, al cerrar la puerta el usuario puede continuar o cancelar el perfil de cocción.

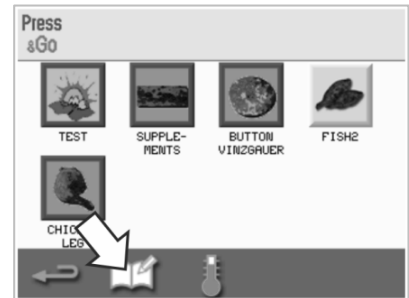


Elección de perfiles de cocción desde el menú 'Press&Go'

1. Seleccione 'Press&Go'  en la pantalla del menú principal y, a continuación, seleccione el símbolo de 'Editar libro de recetas'.

Se muestran dos listas.

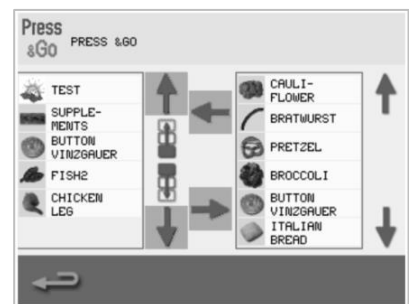
- La lista izquierda muestra los perfiles de cocción que forman parte del menú 'Press&Go'.
- La lista derecha muestra otros perfiles de cocción que están disponibles.



Es posible desplazarse hacia arriba y abajo por ambas listas utilizando las flechas azules a la derecha de cada lista.


2. Seleccione un perfil de cocción en la lista izquierda.

- Seleccione si desea cambiar su posición dentro de la lista o si desea moverlo a la lista derecha.
- Para cambiar el orden de los perfiles de cocción en la lista izquierda, utilice las flechas subir/bajar azules del centro.
- Para mover un perfil de cocción seleccionado al menú 'Press&Go' o para eliminarlo del mismo, utilice las flechas verde/roja del centro.
- Para que un perfil de cocción de la lista derecha esté disponible en el menú 'Press&Go', muévelo a la lista izquierda.



3. Seleccione el botón de retroceso para volver al menú 'Press&Go' cuando termine.

Ejecutar un perfil de cocción desde el menú 'Press&Go'

1. Seleccione 'Press&Go'  en la pantalla del menú principal y, a continuación, seleccione el perfil de cocción necesario.

Nota: Siga las instrucciones, si se muestran en pantalla. Si no se ha colocado el producto en el horno, en esta etapa abra el horno y coloque el alimento en la placa de cocción. A continuación, pulse la marca de verificación verde para comenzar la cocción.



2. La pantalla muestra la cuenta atrás del tiempo de cocción. La barra del temporizador se vuelve roja para indicar que el ciclo de cocción ha terminado.



Cambio de la temperatura de la cavidad

Es posible que tenga que cambiar la temperatura de la cavidad, según el alimento que esté cocinando. Si la temperatura de la cavidad se ajusta en un valor que no es idóneo para un perfil de cocción, deberá cambiarse antes de poder utilizar dicho perfil. Los perfiles de cocción no aptos para la temperatura ajustada se señalan con un borde rojo.

Para cambiar la temperatura de la cavidad:

1. Tome nota de la temperatura de la cavidad necesaria para el perfil de cocción y, a continuación, pulse la marca de verificación verde para continuar.

Nota: Puede averiguar la temperatura necesaria seleccionando un perfil de cocción señalado con un borde rojo.



2. Seleccione el símbolo de 'Temperatura' en la pantalla del perfil de cocción seleccionado.



3. Un asterisco junto al valor de la temperatura indica la temperatura actual de la cavidad. Seleccione la temperatura requerida de la cavidad para el perfil de cocción.



2E. Perfiles de cocción

Creación de un perfil de cocción

1. Acceda al modo de mantenimiento

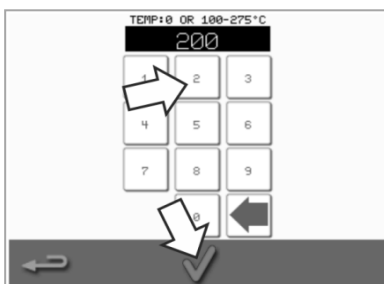
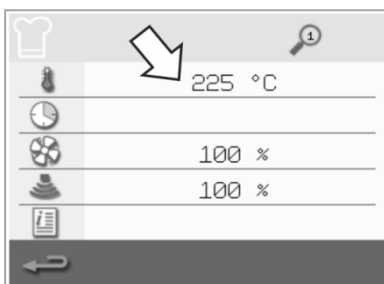
Seleccione el símbolo de 'Gorro del cocinero' en la pantalla del menú principal para entrar en el modo de desarrollo.



2. Ajuste la potencia de microondas

El valor de la temperatura muestra la temperatura ajustada de precalentamiento. Para cambiar la temperatura, seleccione el símbolo de 'Temperatura' e introduzca un valor de temperatura dentro de los límites mostrados.

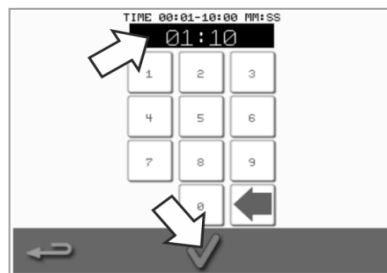
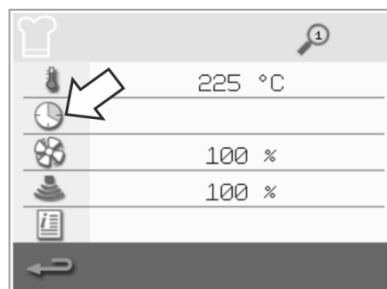
Seleccione la marca de verificación verde para continuar.



3. Ajuste el tiempo de cocción

Seleccione el símbolo de 'Reloj' e introduzca el tiempo de cocción para cada etapa hasta un máximo de 10 minutos. *Ejemplo: Introduzca 110 = 1 minuto y 10 segundos.*

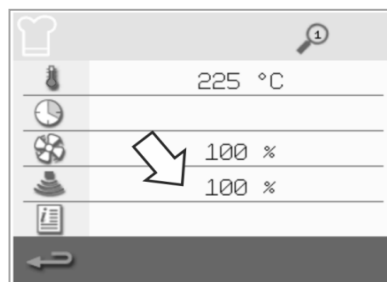
Seleccione la marca de verificación verde para guardar el valor introducido.



4. Ajuste la potencia de microondas

Seleccione el símbolo de 'Microondas' y ajuste la potencia de microondas (0 y 5-100 %).

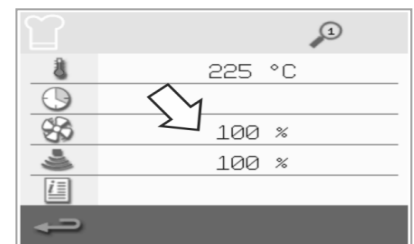
Seleccione la marca de verificación verde para guardar el valor introducido.



5. Ajuste la velocidad del ventilador

Seleccione el símbolo de 'Ventilador' para ajustar la velocidad del ventilador dentro de los límites mostrados en pantalla.

Seleccione la marca de verificación verde para guardar el valor introducido.

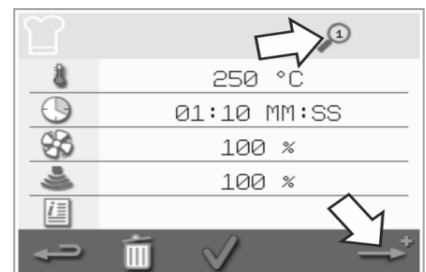


6. Introduzca la instrucción de una etapa (opcional)

Seleccione el símbolo de 'Información' para introducir una instrucción para una etapa. *Ejemplo: 'Etapa 1: coloque un alimento en la cavidad'.*

Seleccione la marca de verificación verde para guardar la instrucción introducida.

Seleccione la flecha derecha con el símbolo 'más' situada en la parte inferior para agregar una nueva etapa, repitiendo los pasos anteriores.



Nota:

- Los perfiles de cocción pueden tener hasta un máximo de seis etapas.
- El símbolo de 'Lupa' en la parte superior indica qué etapa se muestra.
- Seleccione la flecha hacia la izquierda/derecha en la parte inferior para desplazarse entre las etapas.

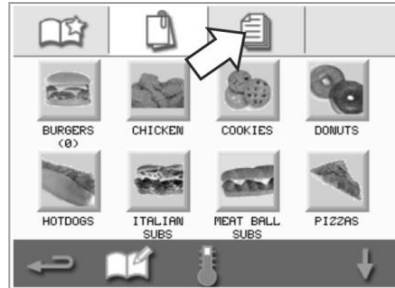


Visualización y edición de perfiles de cocción

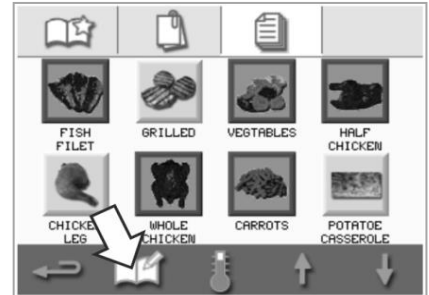
1. Seleccione el símbolo de 'Libro de recetas' en la pantalla del menú principal.



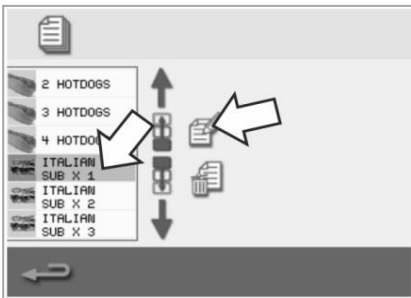
2. Seleccione el símbolo de 'Todos los menús' en la pantalla del libro de recetas.



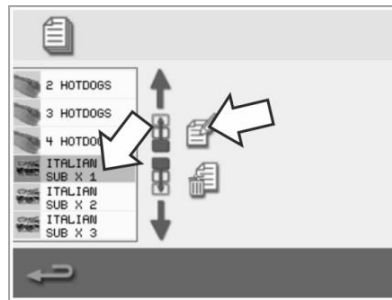
3. Seleccione el símbolo de 'Editar libro de recetas'.



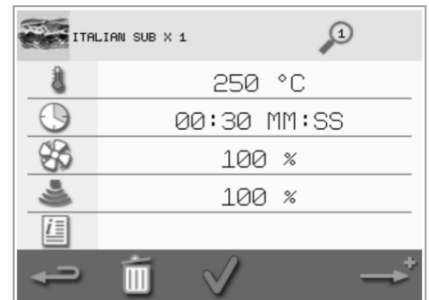
4. Utilice las flechas de desplazamiento hacia arriba/abajo para encontrar el perfil de cocción.



5. Seleccione el símbolo de 'Visualizar/editar perfil de cocción'.



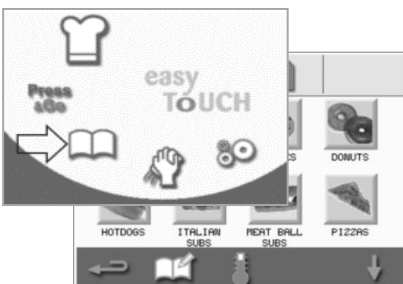
6. Visualice o ajuste el perfil de cocción a su criterio según las necesidades.



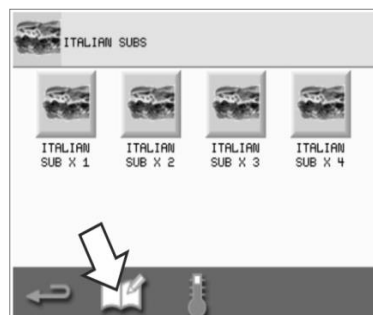
Consulte *Creación de un perfil de cocción* para obtener instrucciones sobre cómo cambiar las entradas de los perfiles de cocción.

Desplazamiento de un perfil de cocción en un grupo de perfiles de cocción

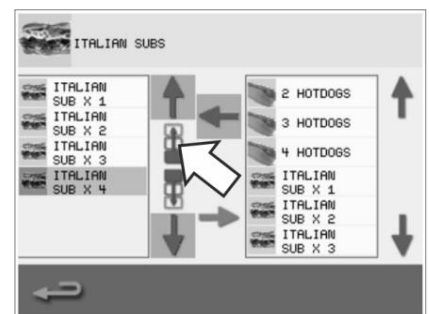
1. Seleccione el símbolo de 'Libro de recetas' en la pantalla del menú principal y, a continuación, seleccione el grupo de perfiles de cocción que desee desplazar, por ejemplo 'ITALIAN SUBS'.



2. Seleccione el símbolo de 'Editar libro de recetas' en la pantalla del perfil de cocción seleccionado.



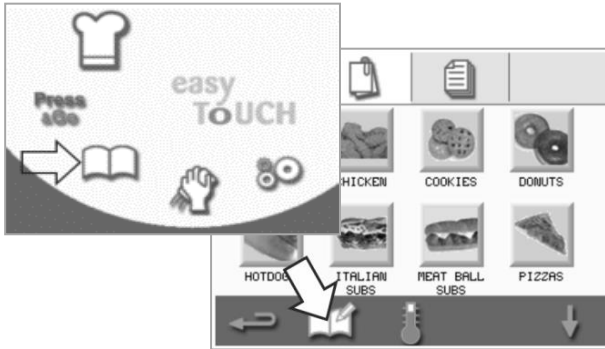
3. Seleccione el perfil de cocción que desea desplazar y utilice las flechas arriba/abajo más pequeñas para



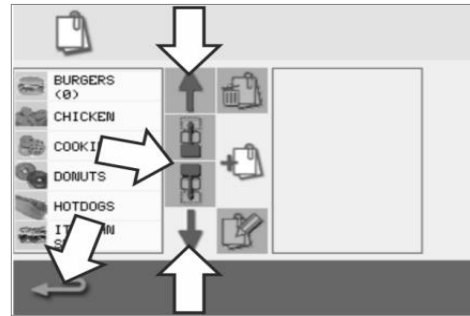
desplazarlo dentro del grupo.

Desplazamiento de un perfil de cocción en una lista

1. Seleccione el símbolo de 'Libro de recetas' en la pantalla del menú principal y, a continuación, seleccione el símbolo de 'Editar libro de recetas' en la pantalla del libro de recetas.

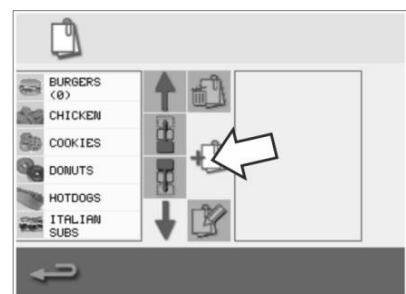
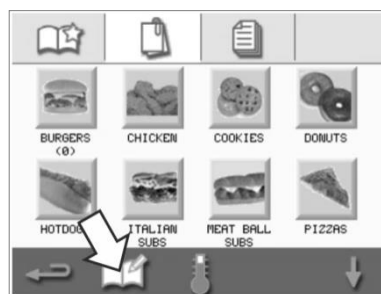


2. Utilice las flechas de desplazamiento grandes para localizar los grupos de perfiles y, a continuación, utilice las flechas pequeñas del centro de la pantalla para mover el perfil de cocción seleccionado dentro de la lista. Utilice el botón de retroceso para volver a la pantalla del libro de recetas.

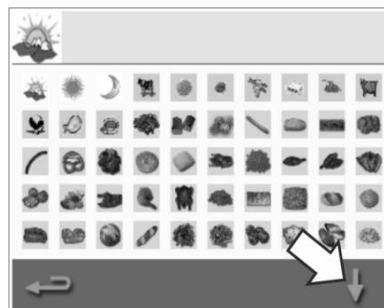
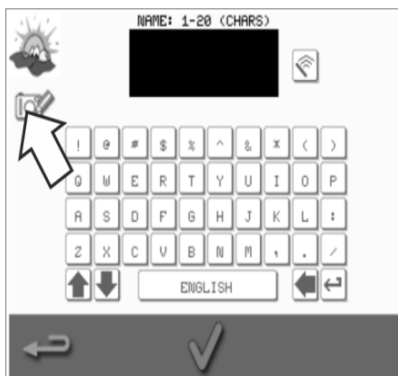


Añadido de un nuevo grupo de perfiles de cocción

1. Seleccione el 'Libro de recetas' en la pantalla del menú principal.
2. Seleccione el símbolo de 'Editar libro de recetas' en la pantalla del libro de recetas.
3. Seleccione el símbolo de 'Añadir un nuevo grupo de perfiles de cocción'.



4. Seleccione el símbolo de la 'cámara' para abrir una base de datos de imágenes.
5. Seleccione una imagen para el grupo de perfiles de cocción. Puede utilizar las flechas de desplazamiento en la parte inferior de la pantalla para mostrar más imágenes.
6. Introduzca un nombre para el nuevo grupo de perfiles de cocción (como máximo 20 caracteres) y pulse la marca de verificación verde para guardarlo.



Añadido de un perfil de cocción a un grupo de perfiles de cocción

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



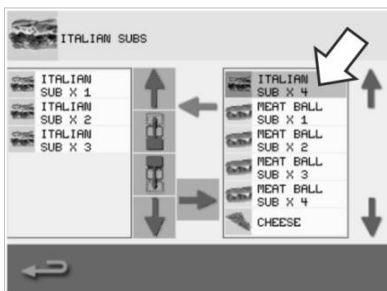
2. Seleccione el grupo de perfiles de cocción al que desee añadir el perfil.



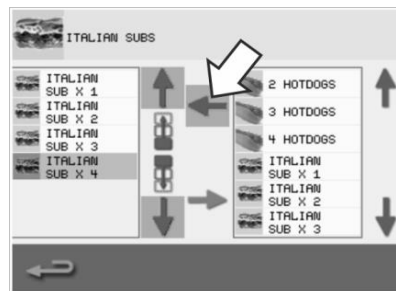
3. Seleccione el símbolo de 'Editar libro de recetas' en la pantalla del perfil de cocción.



4. Utilice las flechas de desplazamiento hacia arriba/abajo situadas a la derecha para encontrar y seleccionar el perfil de cocción que desee añadir.



5. Seleccione la flecha 'izquierda' para añadir el perfil de cocción seleccionado, que ahora se mostrará a la izquierda.

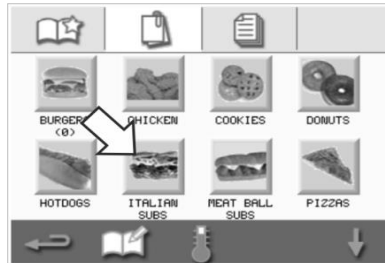


Eliminación de un grupo de perfiles de cocción

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



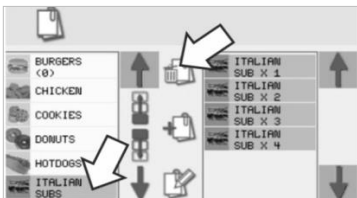
2. Seleccione el grupo de perfiles de cocción que desee eliminar.



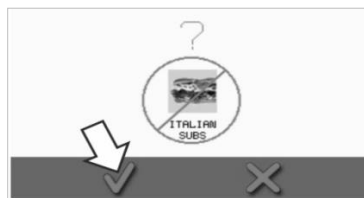
3. Seleccione el símbolo de 'Editar libro de recetas'.



4. Seleccione el símbolo de 'Eliminar grupo de perfiles de cocción'.



5. Seleccione la marca de verificación verde para eliminar el grupo de perfiles de cocción.

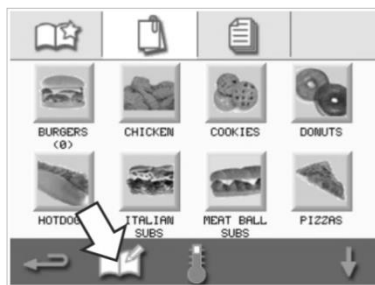


Edición del nombre de un grupo de perfiles de cocción seleccionado

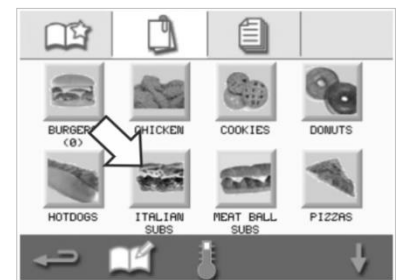
1. Seleccione el 'Libro de recetas' en la pantalla del menú principal.



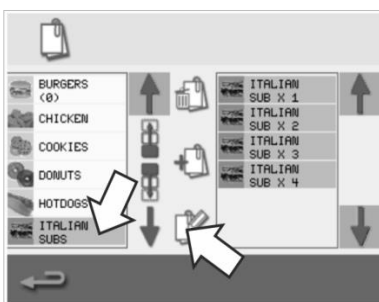
2. Seleccione el símbolo de 'Editar libro de recetas' en la pantalla del libro de recetas.



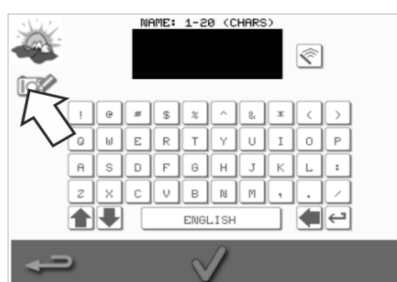
3. Seleccione el grupo de perfiles de cocción que desee editar.



4. Seleccione el símbolo de 'Editar grupo de perfiles de cocción'.




5. Introduzca el nuevo nombre del grupo de perfiles de cocción y seleccione la marca de verificación verde para continuar.

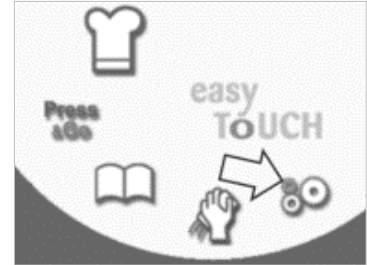


2F. Cambio de ajustes

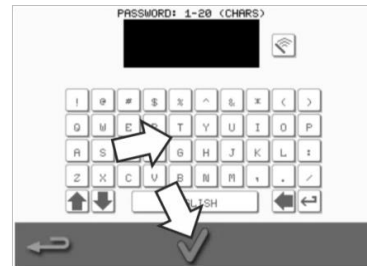
Proceso del cambio de ajustes

1. Seleccione el símbolo de 'Ajustes'  en la pantalla del menú principal.

Nota: El menú principal se muestra una vez que el horno se ha precalentado. Si desea cambiar los ajustes sin precalentar el horno, por ejemplo, antes del primer uso, debe mantener pulsada la primera pantalla y pulsar la tecla oculta en la esquina superior derecha para cargar la pantalla de la contraseña, tal y como se muestra en el paso 2.



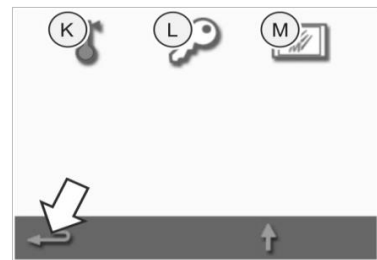
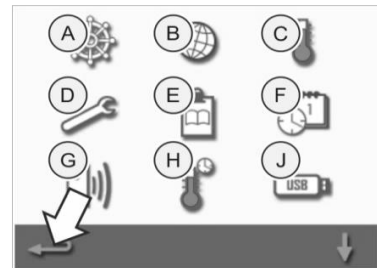
2. Introduzca la contraseña y seleccione la marca de verificación verde para mostrar las opciones de 'ajustes'.



3. Realice los cambios que sean necesarios. Utilice las flechas de desplazamiento hacia arriba/abajo en la parte inferior de la pantalla para mostrar todas las funciones del menú 'Ajustes'.

El menú 'Ajustes' incluye las siguientes funciones:

- A. Modo de funcionamiento / ajustes de navegación
- B. Opciones de idioma
- C. Ajustes y denominaciones de la temperatura de la cavidad
- D. Información de servicio técnico y registros de error
- E. Contadores de los perfiles de cocción
- F. Ajustes de fecha y hora
- G. Ajustes de altavoz y nivel de sonido
- H. Temporizador (temperatura / ON / OFF)
- J. Descargas de programas USB
- K. Ajustes de banda de temperatura
- L. Contraseñas para cambiar los ajustes / acceso para servicio técnico
- M. Protector de pantalla



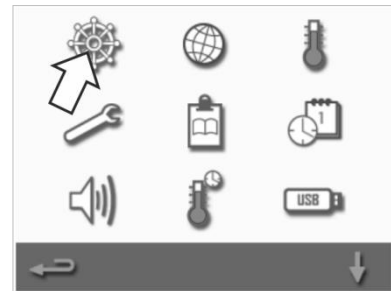
Cuando termine con un ajuste, seleccione la tecla de retroceso para volver al menú principal y realizar otros ajustes.

4. Pulse el botón de retroceso para salir del menú 'Ajustes'. Aparecerá una indicación solicitando 'Guardar' ('SAVE') o 'Descartar' ('DISCARD') los cambios de los ajustes.

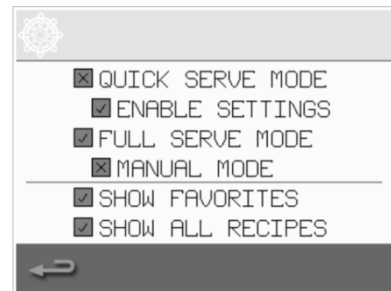


Modo de funcionamiento / ajustes de navegación

1. Seleccione el símbolo de 'Modo de funcionamiento/navegación' en el menú 'Ajustes'.



2. Seleccione 'Modo de servicio rápido' ('QUICK SERVE MODE') para solo cocción.
 Seleccione 'Modo de servicio completo' ('FULL SERVE MODE') para crear perfiles de cocción.
 Seleccione 'Modo manual' ('MANUAL MODE') para cocinar manualmente solo a través del símbolo de 'Gorro del cocinero' en la pantalla del menú principal.
 Seleccione 'Habilitar ajustes' ('ENABLE SETTINGS') para mostrar un símbolo de 'Desbloqueo' en la pantalla 'Modo de servicio rápido', que le permitirá acceder al menú 'Ajustes'.



Nota: Si se muestra una marca de verificación verde, la función correspondiente está activada.

3. Seleccione 'Retardo de energía magnetrón' ('MAGNETRON ENERGY DELAY') para habilitar un periodo de calentamiento del magnetrón para todos los perfiles de cocción.

Seleccione 'Ahorro de energía' ('ENERGY SAVING') para habilitar el modo de hibernación cuando el horno está inactivo.

Ajustes de idioma

1. Seleccione el símbolo de 'Globo terráqueo' en el menú 'Ajustes'.



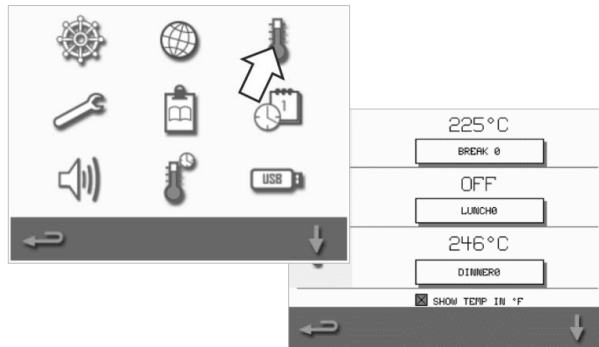
2. Seleccione la(s) casilla(s) del (de los) idioma(s) requerido(s) en la lista mostrada.



Ajustes y denominaciones de la temperatura de la cavidad

1. Seleccione el símbolo de 'Temperatura' en el menú 'Ajustes'.

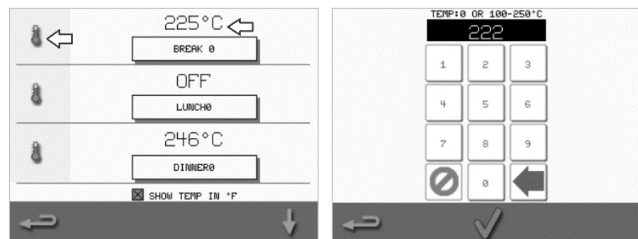
La pantalla de temperatura se muestra si dos o más temperaturas de la cavidad están ajustadas por encima del mínimo. Ahora puede realizar lo siguiente:



- A) Cambiar una temperatura ajustada.
- B) Editar las denominaciones de temperatura existentes.
- C) Añadir una nueva temperatura.
- D) Cambiar la unidad de medida.

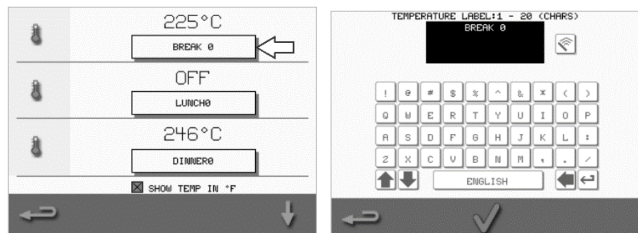
A) Cambio de una temperatura ajustada

1. Seleccione la temperatura que desee cambiar, pulsando el valor o el símbolo de temperatura rojo junto a él.
2. Edite la temperatura tal y como sea necesario con el teclado.
3. Seleccione la marca de verificación para continuar.



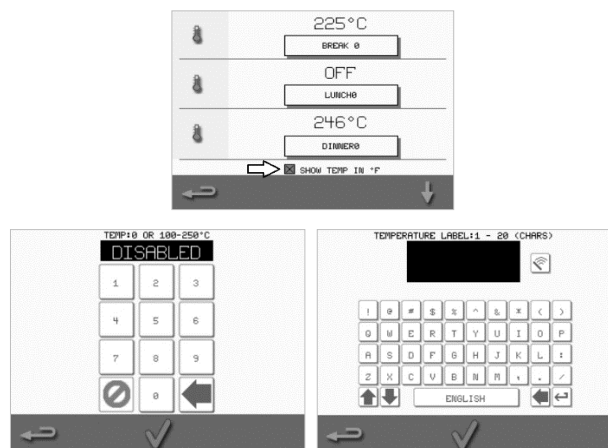
B) Edición de las denominaciones de temperatura existentes

1. Seleccione la denominación debajo de la temperatura.
2. Edite la denominación tal y como sea necesario con el teclado.
3. Seleccione la marca de verificación para continuar.



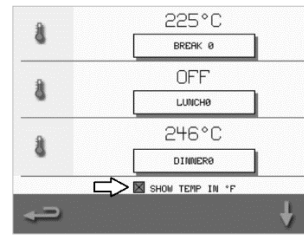
C) Añadido de una nueva temperatura

1. Seleccione una opción de temperatura deshabilitada en la pantalla (desplácese hacia abajo con la flecha si es necesario).
2. Seleccione el área de temperatura marcada como deshabilitada o el símbolo de temperatura rojo.
3. Introduzca un valor de temperatura con el teclado y seleccione la marca de verificación para continuar.
4. Seleccione la casilla de 'Denominación opcional' para asignar una denominación a la temperatura y seleccione la marca de verificación para continuar.

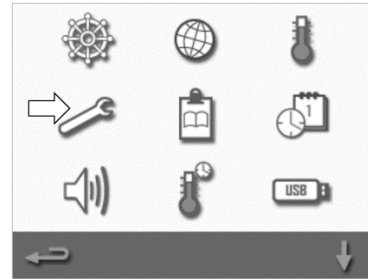


D) Cambio de la unidad de medida

Puede cambiar la unidad de temperatura de Celsius a Fahrenheit y de Fahrenheit a Celsius, seleccionando o eliminando la selección de la casilla de verificación de la unidad.

**Información de servicio técnico y registros de error**

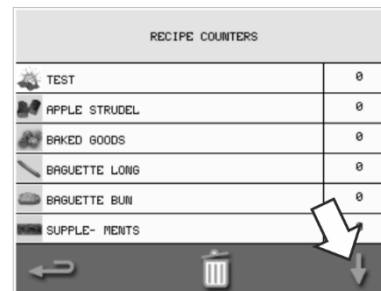
La función de información de servicio técnico y registros de error se necesita para realizar tareas de mantenimiento y reparación del sistema y, por consiguiente, se trata en la *Sección 3: Guía de mantenimiento y reparación*.

**Contadores de los perfiles de cocción**

1. Seleccione el símbolo de 'Portapapeles' para mostrar una lista de los contadores de los perfiles de cocción.



2. Los recuentos de recetas se indican a la derecha de la pantalla. Utilice las flechas de desplazamiento hacia arriba/abajo en la parte inferior de la pantalla para desplazarse hasta la receta necesaria.

**Añadido de recetas**

Se pueden cargar recetas de un dispositivo de memoria USB. Consulte *Descargas de programas USB*.

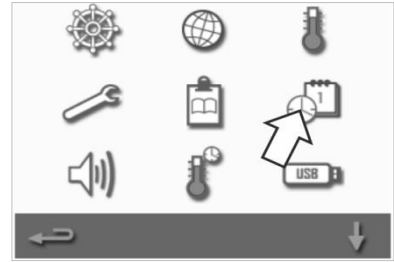
Eliminación de recetas

Puede eliminar una receta seleccionándola y a continuación, seleccionando el símbolo de la papelera.



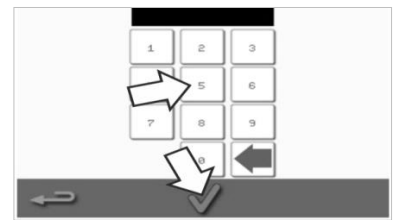
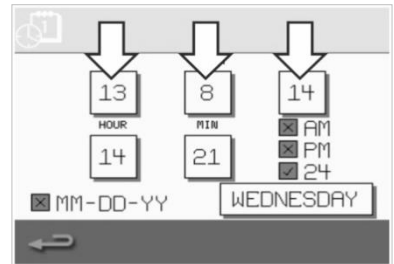
Ajuste de la fecha y la hora

1. Seleccione el símbolo 'Fecha/hora' en el menú de ajustes para ver las opciones de configuración.



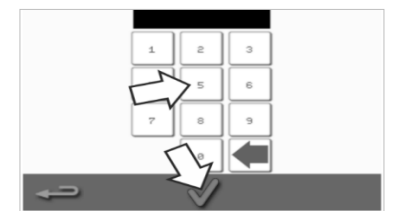
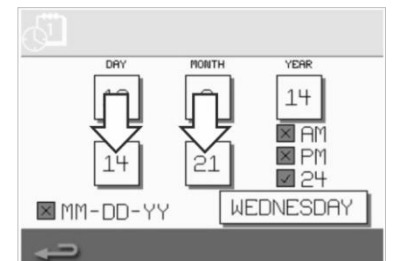
Cambio de la fecha:

2. Seleccione 'Mes' ('MONTH'), introduzca el mes correcto con el teclado y seleccione 'OK'.
3. Seleccione 'Día' ('DAY'), introduzca el día correcto con el teclado y seleccione 'OK'.
4. Seleccione 'Año' ('YEAR'), introduzca los dos últimos dígitos correctos del año con el teclado y seleccione 'OK'.
Para mostrar el primer mes, seguido del día y del año, seleccione la casilla 'MM-DD-YY'.
Una fecha correcta es una ayuda para el servicio técnico, dado que los registros de error se guardan utilizando estos ajustes de la fecha.

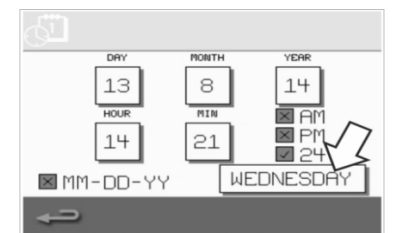


Cambio de la hora:

5. Seleccione 'Hora' ('HOUR'), introduzca la hora correcta con el teclado y seleccione 'OK'.
6. Seleccione 'MIN', escriba los minutos correctos con el teclado y seleccione 'OK'.

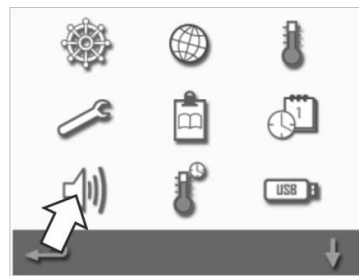


7. Seleccione el nombre del día.



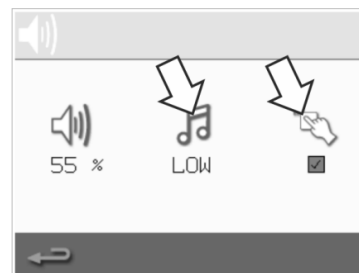
Ajustes de sonido

1. Seleccione el símbolo del 'Altavoz' para acceder al volumen, al tono y a otros ajustes de sonido.



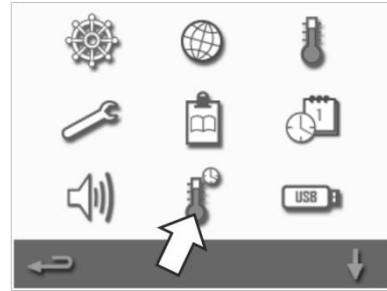
2. Realice los cambios que sean necesarios:

- a) Seleccione el símbolo del 'Altavoz' para ajustar el nivel del volumen adecuado al entorno, desde ninguno (OFF) hasta el más alto (100 %).
- b) Seleccione el símbolo de la 'Nota musical' para ajustarlo a un tono bajo ('LOW'), medio ('MED') o alto ('HIGH').
- c) Seleccione el símbolo del 'Teclado' para ACTIVAR o DESACTIVAR el sonido cuando se pulse la pantalla táctil.



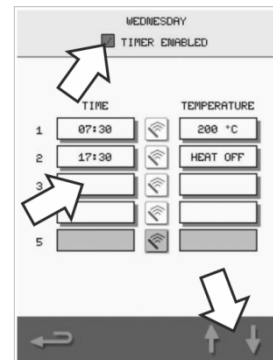
Ajuste del temporizador de la temperatura

1. Seleccione el símbolo de 'Temperatura / temporizador' en el menú 'Ajustes'.



2. Seleccione la casilla 'Temporizador habilitado' ('TIMER ENABLED') (marca de verificación verde).

3. Seleccione una día de la semana con las flechas de desplazamiento hacia arriba/abajo situadas en la parte inferior de la pantalla.

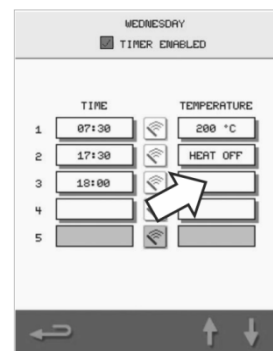


4. Seleccione una casilla vacía de 'hora' (máximo de cinco al día), o bien borre una casilla de 'hora' existente con el símbolo de 'borrado' junto a ella.

5. Introduzca la hora de inicio en el teclado. Pulse la marca de verificación verde para continuar.



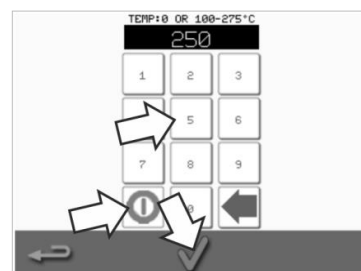
6. Seleccione una casilla vacía de 'temperatura' frente a la casilla de 'hora' correspondiente, o bien borre la casilla de 'temperatura' necesaria con el símbolo de 'borrado' junto a ella.



7. Introduzca la temperatura requerida de la cavidad con el teclado.

De forma alternativa:

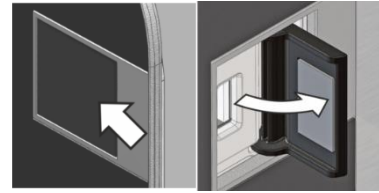
- Seleccione cero para desactivar el calor.
- Seleccione el símbolo con el círculo rojo para apagar el aparato.



Pulse la marca de verificación verde para continuar.

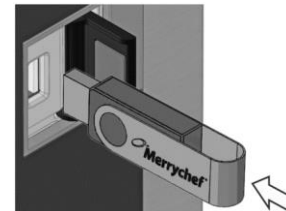
Descargas de programas USB

1. Apague el aparato y abra la cubierta del puerto USB en el panel de mando.



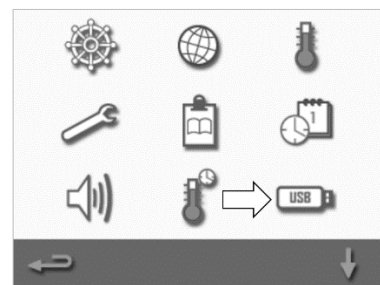
2. Introduzca el dispositivo de memoria USB y encienda el horno.

Nota: Si el dispositivo de memoria USB es demasiado grande, utilice un cable adaptador comercial estándar.



3. Seleccione el símbolo de 'USB' en el menú 'Ajustes'.

Nota: Compruebe que el dispositivo de memoria contiene el número/código correcto para los programas que desea cargar en la memoria (uno '.cbr' y 'autoupdate').



4. Seleccione el tipo de archivo que va a descargar (firmware o recetas). Los archivos se descargan automáticamente desde el dispositivo de memoria USB y se muestran el progreso y las pantallas de confirmación para la actualización.



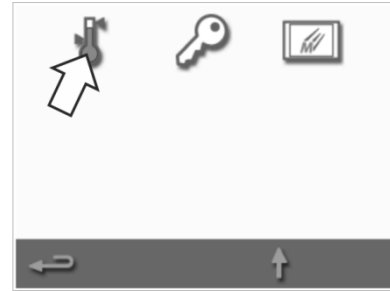
IMPORTANTE: La descarga desde un dispositivo de memoria borrará todos los programas existentes en la memoria del aparato.



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 no debe estar insertado ningún dispositivo de memoria USB y el puerto USB debe estar cerrado con la tapa.

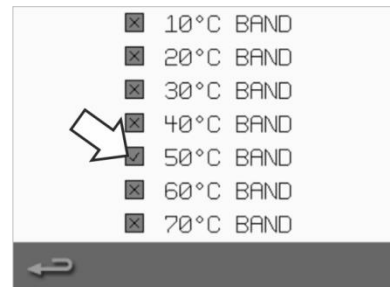
Ajuste de la banda de temperatura

1. Seleccione el símbolo de 'Banda de temperatura'.



2. Seleccione la casilla de la banda de temperatura requerida, mostrada con una marca verde.

Nota: Generalmente deberá seleccionarse la 'Banda de temperatura' más baja que resulte práctica. Si la temperatura establecida de la cavidad se encuentra por debajo del valor de 'Banda de temperatura' seleccionado, el modo listo para cocinar y la 'Banda de temperatura' se desactivan hasta que la cavidad alcance de nuevo la temperatura de precalentamiento preajustada.

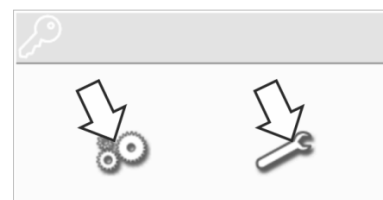


Contraseña para cambiar los ajustes / acceso para servicio técnico

1. Seleccione el símbolo de 'Llave' para cambiar las contraseñas del aparato.



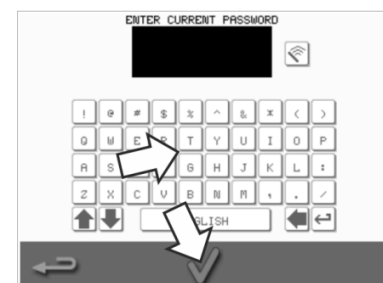
2. Seleccione el símbolo 'Ajustes' o 'Servicio técnico' del aparato.



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

4. Introduzca una contraseña nueva y pulse la marca de verificación verde.

5. Confirme la contraseña nueva y pulse nuevamente la marca de verificación verde.



Ajuste del protector de pantalla

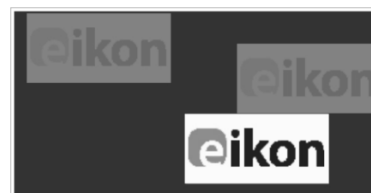
1. Seleccione la casilla 'Habilitado' ('ENABLED') para activar o desactivar el protector de pantalla y seleccione la casilla de 'tiempo' debajo.



2. Introduzca un retardo de tiempo con el teclado, desde 1 a 60 minutos antes de que se active el protector de pantalla. Pulse la marca de verificación verde para confirmar.



3. 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.



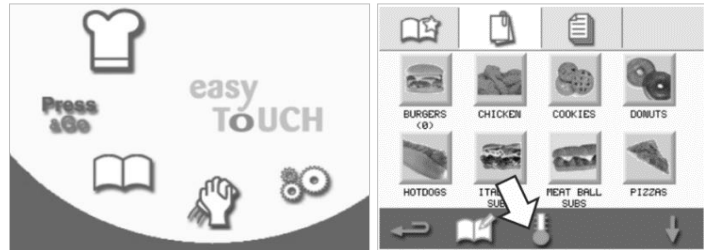
2G. Procedimientos de enfriamiento



El horno de microondas combinado deberá enfriarse correctamente antes de realizar tareas de limpieza, reparación o mantenimiento. Los usuarios deben leer la *Guía de seguridad - Sección 1J: Riesgos y medidas de seguridad durante el mantenimiento y la reparación* y la *Sección 1K: Riesgos y medidas de seguridad durante la puesta fuera de servicio del aparato*.

Para enfriar el aparato:

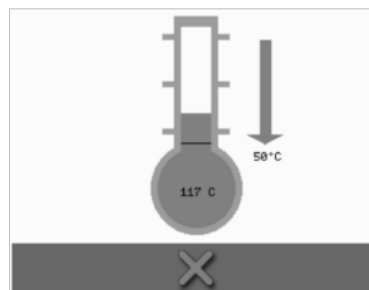
1. Seleccione el símbolo de termómetro en el libro de recetas o el símbolo de limpieza en el menú principal (modo de servicio completo).



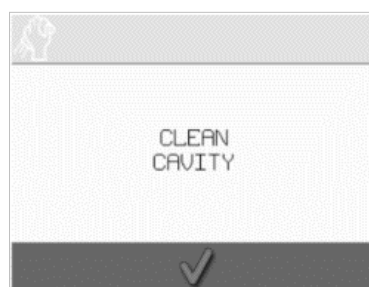
2. En la pantalla de temperatura, seleccione el símbolo del termómetro azul para deshabilitar el calentamiento y comenzar el ciclo de enfriamiento.



3. Se muestra el progreso del enfriado y este dura aproximadamente 20 minutos. Para reducir el tiempo de enfriamiento, deje la puerta del aparato ligeramente abierta durante el proceso de enfriamiento.



4. Una vez finalizado el proceso de enfriamiento, verá la pantalla 'Limpiar la cavidad' ('CLEAN CAVITY'). El horno está ya listo para las tareas de limpieza, mantenimiento o reparación.



Las instrucciones de limpieza se encuentran en la *Sección 2H: Procedimientos de limpieza*.

Las instrucciones de reparación y mantenimiento se incluyen en la *Sección 3: Guía de mantenimiento y reparación*.



2H. Procedimientos de limpieza

Actividades de limpieza diarias

¿Qué debe limpiarse?	Procedimiento	Productos químicos de limpieza
Cavidad	Limpiar manualmente con un paño o una toallita de papel suave	Productos químicos de limpieza y de protección aprobados por el fabricante
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	Limpiar manualmente con una esponja suave, no abrasiva y aclarar después con agua	Detergente doméstico de uso común
Filtro de aire	Limpiarlo o lavarlo con agua jabonosa	Detergente doméstico de uso común

Tabla 2.5: Actividades de limpieza

Elementos de limpieza

Utilice únicamente los productos químicos de limpieza especificados en la Tabla 2.6 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		Limpiar componentes y accesorios de acuerdo con las instrucciones pertinentes
Guantes de goma protectores		Para proteger las manos de los agentes de limpieza
Estropajo de nailon no abrasivo		Para la limpieza de todas las superficies y la puerta
Toallitas de limpieza y paños		Para la limpieza de todas las superficies y la puerta
Protección ocular		Para proteger los ojos de los agentes de limpieza
Mascarilla antipolvo (opcional)		Para evitar inhalar los agentes de limpieza

Tabla 2.6: Elementos de limpieza



Instrucciones de limpieza



- Cerciórese de que el horno se ha enfriado, según las instrucciones de la *Sección 2G: Procedimientos de enfriamiento*.
- Los usuarios deben leer la *Sección 1I: Riesgos y medidas de seguridad durante la limpieza* en la Guía de seguridad.
- Utilice unas gafas protectoras y unos guantes protectores de goma durante la limpieza.

CAUTION

- Nunca utilice utensilios afilados o abrasivos fuertes en ninguna parte del aparato.
- No utilice limpiadores cáusticos en ninguna zona del aparato o de la cavidad.
- No restriegue el techo de la cavidad ni la junta de la puerta.
- No utilice nunca estropajos metálicos en ninguna zona del aparato.
- No rocíe el producto de limpieza directamente dentro de la cavidad.
- No utilice el aparato sin haber instalado un filtro de aire limpio.

Lista de comprobación antes de la limpieza

- El aparato se ha enfriado correctamente
- No queda ningún alimento en la cavidad.
- Se han retirado todos los recipientes, bandejas para hornear, parrillas y otros accesorios de la cavidad.

Proceso de limpieza

El proceso de limpieza incluye varias etapas:

Etapas 1: Limpie y seque el horno y las piezas del mismo.

Etapas 2: Aplique protector para el horno (opcional).

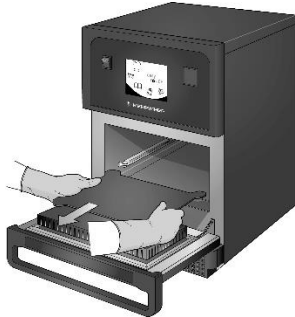
Etapas 3: Limpie el filtro de aire y las superficies externas.

Etapas 4: Endurezca el producto químico de protección (si se aplica protector para el horno).

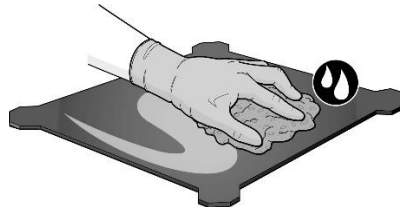


Etapa 1: Limpie y seque el horno y las piezas del mismo.

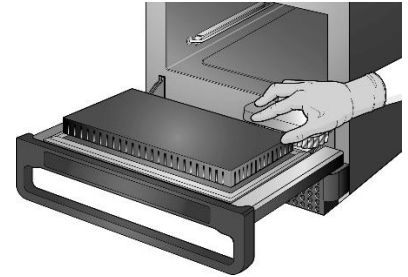
1. Una vez que se haya enfriado el horno (consulte la sección 2G), abra el horno y retire la placa de cocción y cualquier otro accesorio de cocción.



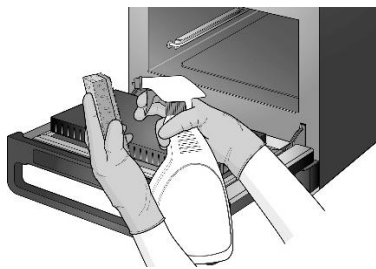
2. Lave todas las piezas retiradas del horno en agua jabonosa templada. Límpielas con un paño limpio y abundante agua templada.



3. Utilice un cepillo limpio y seco para eliminar cualquier partícula de alimento entre el suelo de la cavidad y el interior de la puerta frontal.

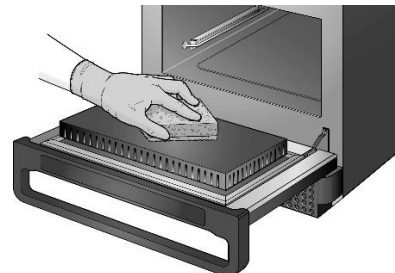


4. Rocíe un limpiador aprobado por Merrychef en una esponja y limpie todas las superficies internas **excepto el techo de la cavidad y la junta de la puerta.**



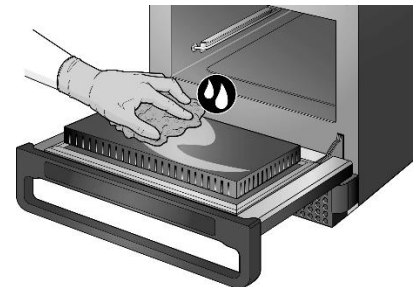
⚠ No rocíe el producto directamente dentro de la cavidad.

5. Para las zonas difíciles, deje actuar durante 10 minutos con la puerta del aparato abierta. Utilice un estropajo de nailon no abrasivo.

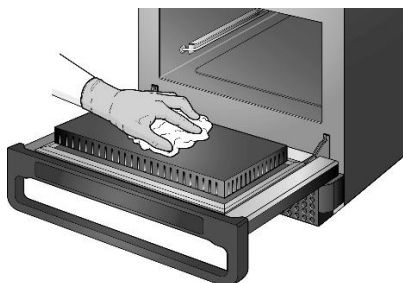


⚠ No restriegue.

6. Limpie todas las superficies con un paño limpio húmedo. También se pueden limpiar el techo de la cavidad y la junta de la puerta con un paño limpio y húmedo.



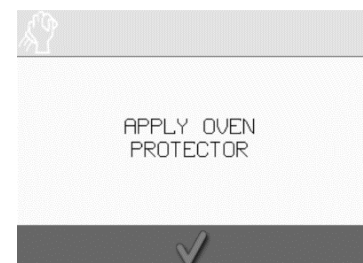
7. Seque todas las superficies con un paño limpio o una toallita de papel.



8. Pulse la marca de verificación verde en la pantalla 'Limpiar cavidad' ('CLEAN CAVITY') para continuar.



9. Aparecerá una indicación para aplicar el protector del horno (opcional).

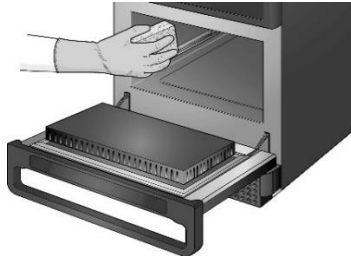


Etapa 2: Aplique protector para el horno (opcional)

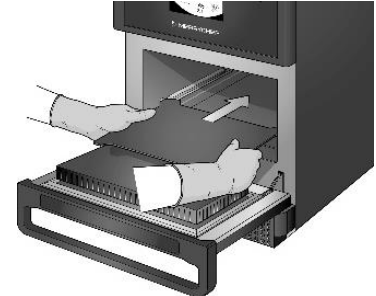
1. Rocíe una esponja limpia con el producto químico de protección aprobado por Merrychef.



2. Extienda el producto químico de protección ligeramente por todas las superficies internas, evitando el techo de la cavidad y la junta de la puerta.



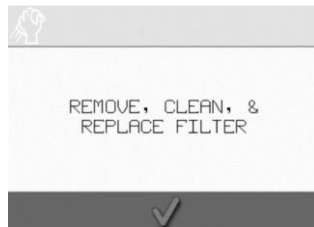
3. Vuelva a colocar la placa de cocción limpia y seca.



4. Pulse la marca de verificación verde en la pantalla 'Aplicar protector de horno' ('APPLY OVEN PROTECTOR') para continuar.

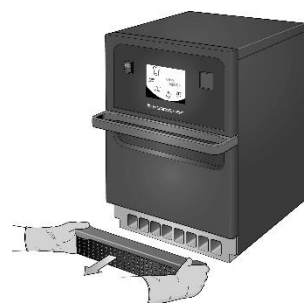


5. Aparecerá una indicación para limpiar el filtro de aire.

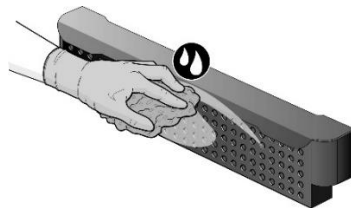


Etapa 3: Limpie el filtro de aire y las superficies externas.

1. Retire el filtro de aire tirando de él suavemente.



2. Limpie el filtro de aire o lávelo con agua jabonosa.



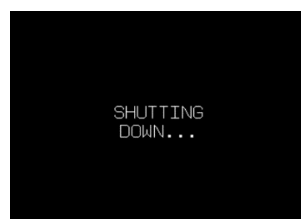
3. Seque y vuelva a colocar el filtro de aire.



4. Pulse la marca de verificación verde para confirmar la limpieza del filtro de aire.



5. El horno se apaga automáticamente.



6. Limpie las superficies exteriores del horno con un paño húmedo.

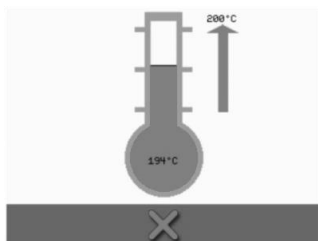


Etapas 4: Endurezca el producto químico de protección (s se aplica protector para el horno)

1. Encienda el aparato con el interruptor on/off.



2. Precaliente la cavidad. Una vez alcanzada la temperatura de funcionamiento preajustada, el producto químico de protección tardará unos 30 minutos en endurecerse.



3. El producto químico de protección se vuelve marrón claro cuando se endurece y el horno está listo para volver a utilizarse.



2I. Operaciones al final del día

Apagado del horno

1.



Apague el horno de microondas combinado con el interruptor on/off en la parte delantera del aparato.

2.



Deje entreabierta la puerta del aparato para dejar escapar la humedad.

Nota: Apague el suministro in situ antes de unas interrupciones de funcionamiento prolongadas.



2J. Información de mantenimiento

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

Con el fin de poder presentar una reclamación durante el período 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 la Guía de usos e instalación.

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 el servicio de atención al cliente de Welbilt:

- Número de serie del aparato
- Número de referencia si llama sobre una pieza concreta del aparato

El número de serie del aparato se puede encontrar en la placa de características situada en la parte trasera del horno, tal y como se muestra en la Figura 2.5.



Figura 2.5: vista trasera del horno e1s con la placa de características

Datos de contacto

Welbilt UK Ltd.
Ashbourne House, The Guildway,
Old Portsmouth Road
Guildford, GU3 1LR
Reino Unido
Tel.: +44 (0) 1483 464900
Fax: +44 (0) 1483 464905
Sitio web: www.merrychef.com y www.welbilt.com





Si desea obtener más información sobre el mantenimiento o la reparación del aparato, consulte la *Sección 3: Guía de mantenimiento y reparación*.

Búsqueda de fallos

Aunque se realizan todos los esfuerzos posibles para asegurar que su horno continúe funcionando a un alto nivel, compruebe la Tabla 2.7 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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 ON o que el aparato está enchufado correctamente • Compruebe si el interruptor del aparato está en posición ON
Algunos controles de la pantalla no funcionan	<ul style="list-style-type: none"> • Acceso no autorizado 	<ul style="list-style-type: none"> • Póngase en contacto con un usuario autorizado
Mensaje de advertencia en la pantalla	<ul style="list-style-type: none"> • Los detalles se muestran en la pantalla 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Utilice el programa de cocción correcto • Desenvuelva los alimentos • Compruebe si se han cumplido correctamente todas las fases 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 cualquier restricción alrededor de los respiraderos y elimínela
La pantalla muestra un código de error	<ul style="list-style-type: none"> • Mal funcionamiento del aparato 	<ul style="list-style-type: none"> • Tome nota del código de error y póngase en contacto con el agente de servicio

Tabla 2.7: Directrices de búsqueda de fallos



Si desea obtener más información sobre el mantenimiento o la reparación del aparato, consulte la *Sección 3: Guía de mantenimiento y reparación*.





eikon[®] e1s

Horno de microondas combinado

Welbilt es uno de los mayores fabricantes y proveedores del mundo de aparatos gastronómicos profesionales. Ofrecemos a nuestros clientes tecnologías líderes en el mercado, fiables y de ahorro energético a través de un solo proveedor.

Si desea obtener más información acerca de Welbilt y las marcas de la empresa, visite www.welbilt.com