

eikon e3, e4 & e5

Instalación e instrucciones de funcionamiento



INTRODUCCIÓN

Estos hornos ofrecen a los operarios la flexibilidad de cocción combinada con un control adicional sobre la velocidad del ventilador y la potencia del microondas.

La cocción combinada permite conseguir resultados de alta calidad en una fracción del tiempo, sobre todo a la hora de hornear, dorar, asar y gratinar platos.

Una vez colocado, se pueden programar instrucciones precisas para la cocción combinada o por convección de artículos seleccionados en la memoria del horno de manera que se puedan repetir con facilidad y de manera precisa. Se pueden almacenar hasta 1024 programas, que podrá ser recuperado con sencillez.

Programación multietapa

Los controles del horno ofrecen incluso una mayor flexibilidad permitiendo la programación multietapa. Esto permite ajustar las condiciones exactas para conseguir resultados de calidad de acuerdo con el tipo de comida.

Un programa de cocción puede tener hasta 6 etapas, cada etapa controlada con su propio tiempo, velocidad del ventilador y ajustes de potencia del microondas (según el modelo).



ADVERTENCIA:
ESTE ES UN PRODUCTO DE CLASE A. EN UN ENTORNO DOMÉSTICO PUEDE CAUSAR INTERFERENCIAS DE RADIO, SI ES ASÍ EL USUARIO DEBE ADOPTAR LAS MEDIDAS CORRESPONDIENTES.



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

- No intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede ocasionar la exposición dañina a energía de microondas. Es importante no violar o manipular los enclavamientos de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos en las superficies de sellado.
- No haga funcionar 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) bisagras y cierres (rotos o flojos) (3) juntas de la puerta y superficies de sellado.
- Solamente el personal de servicio cualificado debe reparar o ajustar el horno.

INFORMACIÓN IMPORTANTE, LEER ANTES DE UTILIZAR

Se advierte a los usuarios que el mantenimiento y las reparaciones las debe realizar un agente de servicio autorizado por Merrychef utilizando piezas de repuesto auténticas de Merrychef. Merrychef no tendrá ninguna obligación respecto a cualquier producto que haya sido instalado, ajustado, funcionado o mantenido incorrectamente (de acuerdo con los códigos 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 haya sido modificado o reparado utilizando piezas no autorizadas por agentes de servicio no autorizados. Para obtener una lista de los agentes de servicio autorizados, consulte la última página de este folleto. La información que se incluye en este documento (incluyendo el diseño y las especificaciones de piezas) puede ser reemplazada y está sujeta a cambios sin previo aviso.

Las instrucciones que se resumen en esta guía tienen como fin la seguridad y una larga vida para su horno Merrychef.

LEA LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ATENTAMENTE.

INTRODUCCIÓN	2
SEGURIDAD Y REGULACIONES	
INTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	4
PRECAUCIONES A SEGUIR	5
UTENSILIOS DE COCINA ADECUADOS	5
DETALLES DEL PRODUCTO	
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES	6
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	7
Especificaciones	7
Número de serie (placa de datos):	7
Cumplimientos:	7
INSTALACIÓN	9
UBICACIÓN Y COLOCACIÓN DEL HORNO	9
INSTALACIÓN ELÉCTRICA	10
GUÍA DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA	11
Carga	11
FUNCIONAMIENTO Y CONTROLES	
GUÍA DE INICIO RÁPIDO: HORNO QUICK SERVICE	12
ARRANQUE	12
UTILIZACIÓN DE UN PROGRAMA DE COCCIÓN	13
GUÍA DE FUNCIONAMIENTO: HORNO FULL SERVICE	14
MENÚ PRINCIPAL easyToUCH Y PANTALLA DEL TECLADO	14
MODO DE DESARROLLO: CREACIÓN DE UN PROGRAMA DE COCINADO	15
PRESS & GO [PULSAR Y LISTO]	16
UTILIZACIÓN DE UN PROGRAMA DEL LIBRO DE RECETAS	16
CAMBIO DE LA TEMPERATURA DEL HORNO	17
VISUALIZACIÓN Y EDICIÓN DE PROGRAMAS	17
ADICIÓN DE UN NUEVO GRUPO DE PROGRAMAS	18
MOVER UN PROGRAMA DENTRO DE UN GRUPO DE PROGRAMAS	18
ADICIÓN DE UN PROGRAMA A UN GRUPO	19
GESTIÓN DE GRUPOS DE PROGRAMAS	19
AJUSTES DE CONTROL DEL HORNO	20
Ajustes del modo/navegación del horno (A)	20
Opciones de idioma (B)	20
Ajustes de la temperatura del horno y etiquetas (C)	20
Contadores de recetas (E)	21
Ajustes de fecha y hora (F)	21
Niveles de sonido (G)	21
Temporizador del horno (H)	21
Programas de horno USB (J)	22
Banda de temperatura (K)	22
Cambio de contraseña (L)	22
Protector de pantalla (M)	22
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	
ENFRIAR EL HORNO ANTES DE SU LIMPIEZA	23
Enfriar del horno	23
Preparación para limpiar el horno	23
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA horno frío e3	24
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA horno frío e4	25
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA horno frío e5	26
BÚSQUEDA DE FALLOS	
GRÁFICO DE BÚSQUEDA DE FALLOS	27
SERVICIO	28

INTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar dispositivos eléctricos se deben seguir precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a personas o la exposición a energía microondas excesiva:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el dispositivo.
2. Lea y siga "PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA MICROONDAS EXCESIVA" que se encuentra en la página de Introducción.
3. Este dispositivo debe tener conexión a tierra. Conéctelo solamente a una salida con una toma de tierra adecuada. Consulte "INSTALACIÓN ELÉCTRICA".
4. Instale o coloque este dispositivo exclusivamente siguiendo las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos como los huevos crudos, los cocidos enteros y frascos cerrados, por ejemplo, pueden explotar y no se deben calentar en este horno.
6. Utilice este dispositivo exclusivamente para los usos previsto en el manual. No utilice elementos químicos o vapores corrosivos en este dispositivo. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar comida. No está diseñado para un uso industrial o de laboratorio.
7. Este dispositivo no debe ser utilizado por niños.
8. No haga funcionar este dispositivo si tiene un cable o conector dañado, si no funciona correctamente o si se ha dañado o caído.
9. Las labores de servicio de este dispositivo las debe realizar exclusivamente el personal de servicio cualificado. Póngase en contacto con el servicio autorizado más cercano para realizar un examen, una reparación o un ajuste.
- 10 No cubra o bloquee ninguna abertura del dispositivo incluyendo respiraderos/filtros y salida de vapor.
- 11 No almacene este dispositivo al aire libre. No utilice este producto cerca de agua, por ejemplo cerca del fregadero de una cocina, en un sótano húmedo, o cerca de una piscina y situaciones similares.
12. No sumerja el cable o el conector en agua.
13. Mantenga el cable separado de superficies calientes.
14. No deje que el cable cuelgue por el borde de una mesa o encimera.
15. Además:
 - i) Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se juntan al cerrar la puerta, utilice solamente jabones no abrasivos o detergentes aplicados con una esponja o paño suave.
 - ii) Cuando se proporcionan instrucciones de limpieza por separado consulte las instrucciones de limpieza de superficies de la puerta.
16. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad:
 - i) No cocine en exceso la comida. Esté pendiente del dispositivo si se coloca 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 de plástico antes de colocarlas en el horno.
 - iii) Si los materiales del interior del horno se prendieran fuego,

mantenga la puerta cerrada, apague el horno, desconecte el cable de alimentación, o desconecte la alimentación en el fusible o en el panel del interruptor.

- iv) No use la cavidad con fines de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en la cavidad cuando no esté en uso.
17. Los líquidos, como el agua, café o té pueden sobrecalentarse por encima del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. Al sacar el contenedor del microondas no siempre es posible ver burbujas o ebullición. ESTO PODRÍA HACER CON QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE SALGAN DE REPENTE AL HERVIR CUANDO SE MANIPULA EL CONTENEDOR O CUANDO SE INSERTA UN UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.
18. NO haga funcionar el horno utilizando el microondas solamente o la función de combinación sin tener comida o líquido dentro del horno ya que esto puede causar un sobrecalentamiento y producir daños.
19. NUNCA retire el exterior del horno.
20. NUNCA retire ninguna pieza interna fija del horno.
21. NUNCA manipule el panel de control, la puerta, las juntas o cualquier otra pieza del horno.
22. NO obstruya los respiraderos/filtros o salida de vapor.
23. NUNCA cuelgue paños o trapos en ninguna parte del horno.
24. Si las juntas de la puerta están dañadas, el horno debe ser reparado por un agente de servicio.
25. Si el cable de alimentación está dañado de cualquier manera DEBE ser reemplazado por un agente de servicio autorizado.
26. Al manejar líquidos, comidas y contenedores calientes debe tener cuidado para evitar escaldaduras y quemaduras.
27. Al calentar líquidos utilizando el microondas solamente o la función de combinación, se deben revolver los contenidos antes de calentar para evitar que hierva en erupción.
28. No se debe calentar en este dispositivo ni biberones ni tarros de comida para bebés.
29. Nunca utilice el horno para calentar alcohol p. ej. brandy, ron etc. Las comidas que contienen alcohol tienen más probabilidades de incendiarse si se calientan en exceso, tenga precaución y no deje el horno desatendido.
30. Nunca intente freír una gran cantidad de aceite en el horno.
31. El dispositivo no está diseñado para que sea utilizado por bebés, niños o personas enfermas sin supervisión.
32. Los bebés y los niños deben estar supervisados para asegurarse de que no juegan con el dispositivo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES A SEGUIR

1. Lea este manual antes de utilizar su horno.
2. Como sucede con todos sus dispositivos eléctricos, es recomendable inspeccionar las conexiones eléctricas al menos una vez al año.
3. Debe limpiarse con frecuencia el interior del horno y las juntas de la puerta, siguiendo las instrucciones que se describen en la sección de limpieza; el no hacerlo podría resultar en una situación peligrosa.
4. Desconecte el horno al final de todas las sesiones de cocción del día.
5. No se debe utilizar el horno para secar mantelería.
6. Como sucede con cualquier dispositivo de cocina, se debe prestar atención para evitar la combustión de los artículos que se encuentran dentro del horno.
7. La comida en contenedores de plástico o de papel combustible se debe transferir a contenedores aptos para microondas/horno para evitar la posibilidad de que se incendien.
8. Se debe desenvolver los artículos cuando se utilicen las funciones de convección y de combinación.
9. Los huevos con cáscara y los huevos cocidos enteros no se deben calentar en el horno ya que pueden explotar.
10. Es necesario pinchar la comida que tenga piel, p. ej. patatas, manzanas, salchichas etc. antes de calentarla.
11. No se debe calentar la comida en un contenedor completamente cerrado ya que la acumulación de vapor puede hacer que explote.
12. Se debe retirar el exceso de grasa durante el 'asado' y antes de levantar contenedores pesados del horno.
13. Si un cristal se rompe o si se hace añicos dentro del horno, asegúrese de que la comida esté totalmente libre de partículas de cristal. Si tiene dudas, deseche la comida que estaba en el horno en el momento de la rotura.
14. NO intente hacer funcionar el horno con un objeto atrapado en la puerta, o con una puerta, bisagra, cierre o superficie de sellado dañada o sin comida en el horno.

Si se detecta humo:

- Apagar
- Aislar del suministro eléctrico
- Mantener la puerta cerrada para detener la llama

UTENSILIOS DE COCINA ADECUADOS

Se deben comprobar las instrucciones del fabricante para determinar la idoneidad de contenedores o utensilios concretos utilizando cada una de las funciones de cocción. El siguiente gráfico proporciona las directrices generales:

Contenedores resistentes al calor		
Vidrio templado Cerámica esmaltada Loza (porcelana/vajilla/porcelana china etc.)	✓ ✓ ✓	No utilice artículos con decoraciones metálicas.
Bandejas metálicas y de papel de aluminio		
Bandejas metálicas NO UTILICE NINGÚN OTRO CONTENEDOR DE METAL O DE PAPEL DE ALUMINIO	✓	Las bandejas metálicas solamente se pueden utilizar cuando se colocan en la REJILLA ESMALTADA en la cavidad del horno. No cocine los alimentos directamente sobre la parrilla del esmalte vítreo.
Contenedores de plástico		
Contenedores de plástico para uso común y para microondas	✓	(hasta ciertas temperaturas) ahora disponibles. Compruebe las instrucciones del fabricante antes del uso.
Desechables		
NO UTILIZAR Combustibles (papel/cartón etc.)	✗	
Otros utensilios		
Cierres Cubertería Sondas de temperatura	✗ ✗ ✗	No se debe dejar ningún utensilio de cocina en la comida mientras se está cocinando en el horno.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

1 INTERRUPTOR ON/OFF

Cuando se enciende (ON) la pantalla easyToUCH ilumina los controles del horno. Tenga en cuenta que al apagarlo (OFF) no se aísla el horno del suministro eléctrico.

2 PANEL DE CONTROL DE LA PANTALLA easyToUCH

Consulte 'FUNCIONAMIENTO Y CONTROLES' para obtener más detalles.

3 PLACA DE CARACTERÍSTICAS

Situada en el panel trasero del horno especifica el número de serie, tipo de modelo y especificaciones eléctricas.

4 MenuConnect™

Una toma USB situada bajo el logotipo de Merrychef permite realizar cambios a los programas almacenados en el horno (Consulte la sección "USB MenuConnect™", "Funcionamiento y controles" para obtener detalles de cómo actualizar los programas del horno).

5 SALIDAS DE AIRE

El aire utilizado para enfriar los componentes internos y el vapor de la cavidad escapa por los respiraderos de salida de aire situados en la parte posterior del horno y el panel lateral en el modelo e5. Las salidas de aire deben mantenerse sin obstrucciones para no permitir que la energía microondas se escape al entorno.

6 FILTRO DE ENTRADA DE AIRE

El filtro de aire situado en la parte frontal inferior del horno es parte del sistema de ventilación y debe mantenerse sin obstrucciones y debe limpiarse a diario según se indica en 'Limpieza y mantenimiento'. Tenga en cuenta que el horno no funcionará sin un filtro de aire.

7 MANILLA DE LA PUERTA

Es una barra rígida de la que se tira hacia abajo alejándola del horno para abrirlo.

8 PUERTA DEL HORNO

Se trata de una barrera de energía hecha con precisión con tres enclavamientos de seguridad microondas. Hay que mantener la puerta limpia (consulte 'LIMPIEZA') y NO se debe utilizar para sujetar objetos pesados.

9 JUNTAS DE LA PUERTA

Aseguran que haya un cierre hermético alrededor de la puerta. Deben mantenerse limpias y deben comprobarse con regularidad si tienen signos de daños. A la primera señal de daño un agente de servicio aprobado Merrychef debe reemplazarlas.

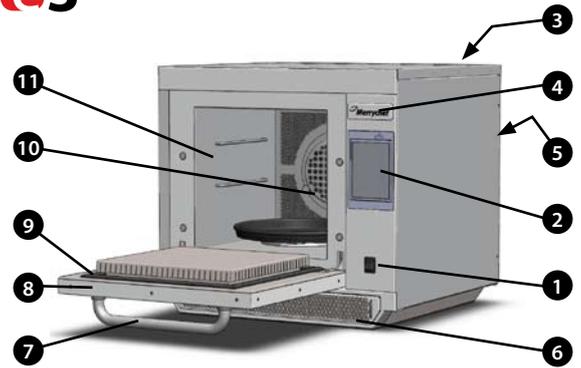
10 VENTILADOR DE CONVECCIÓN, FILTRO DE GRASA Y CONVERTIDOR CATALÍTICO (según modelo)

La rejilla de filtro de grasa metálica que cubre el ventilador de convección debe mantenerse limpia. Debe prestarse especial cuidado a la hora de limpiar esta zona del horno teniendo en cuenta los distintos requisitos del horno que aparecen en 'Limpieza y mantenimiento' en este manual.

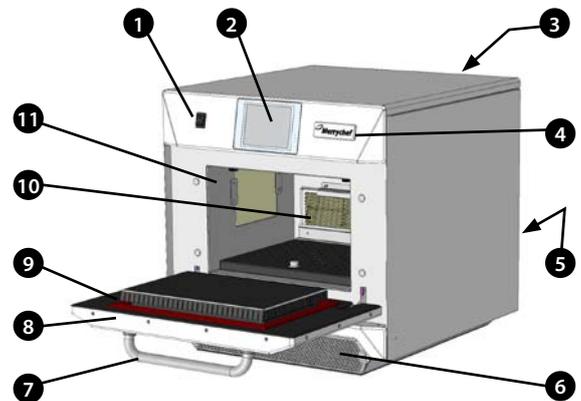
11 CAVIDAD DEL HORNO

La cavidad del horno está fabricada en acero inoxidable y se debe mantener limpia siguiendo las instrucciones de limpieza de la sección 'Limpieza y mantenimiento' de este manual.

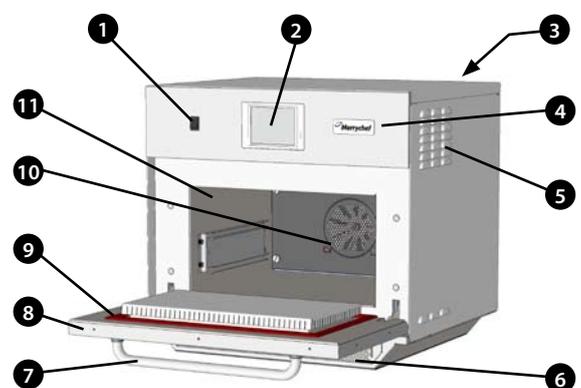
e3



e4



e5



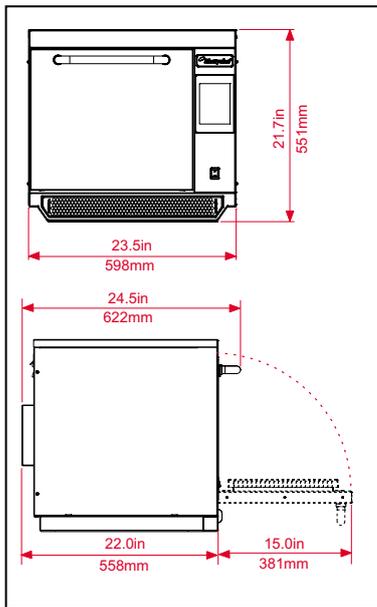
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Especificaciones

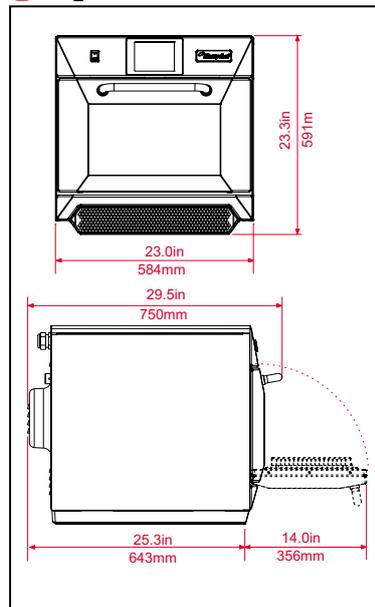
Descripción	Unidad	e3	e4	e5
Controles de la pantalla táctil	programas	1024	1024	1024
Temperatura ambiente de funcionamiento	°C/°F	<40/104	<40/104	<40/104
Al x An x Prof externas	mm	551x598x622	591x584x750	642x711x705
Al x An x Prof externas	pulgadas	21.7x23.5x24.5	23.3x23.0x29.5	25.3x28.0x27.8
Al x An x Prof internas	mm	319x332x325	218x375x312	258.4x495x363.5
Al x An x Prof internas	pulgadas	12.6x13.1x12.8	8.6x14.8x12.3	10.17x19.49x14.31
Cámara de cocción	l (pulgadas cúbicas)	34.4 (2113)	25.5 (1566)	44.4 (2730)
Salida de potencia microondas	Vatios	700/1000	1500	1400
Salida de potencia convección	kW	3 (3/1.5 EE)	3.2	3.2
Alimentación	Hz	50 & 60	50 & 60	50 & 60
Alimentación	V	208 & 240	208 & 240	208 & 240
Alimentación	kW	3(EE) 4.3(XE) 4.7(XX)	7.0	6.2
Peso neto del horno sin embalar	Kg (lbs)	62.5 (138)	82.5 (182)	94.0 (207)
Nivel de presión del sonido	dB (A)	<70	<70	<70
Apilado (con kit)	horno	0	1	0

DETALLES DEL PRODUCTO

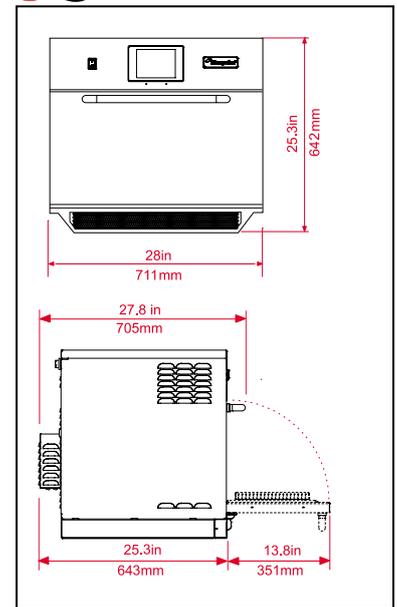
e3



e4



e5



Número de serie (placa de datos):

Número de serie: MM AA LUGAR SERIE

p. ej. 10 06 2130 12345 (1006213012345)

Horno fabricado en junio de 2010 en Sheffield (Reino Unido), número de producción 12345.

Número de modelo: MODELO CONVECCIÓN MICROONDAS
TENSIÓN HERCIOS CONDUCTOR CONECTOR COMUNICACIÓN
VERSIÓN CLIENTE/ACCESORIO PAÍS

p. ej. e4C S V 30 5 H E U 1 GM EU (e4CSV305HEU1GMEU)

modelo e4C, 3200 W, 1500 W, 230 V, 50 Hz, L+N+E (4 mm EU), conector de 3 clavijas, USB, 1, mercado general, europeo.

Cumplimientos:

Directivas UE

EMC 2004/108/CE (directiva sobre compatibilidad electromagnética)

LVD 2006/95/CE (directiva de baja tensión)

RoHS 2002/95/CE (restricción en el uso de ciertas sustancias peligrosas)

MD 2006/42/CE (directiva sobre maquinaria)



Declaración de conformidad CE

Fabricante

1) Manitowoc Foodservice UK Limited

Manitowoc, Provincial Park,
Nether Lane, Ecclesfield,
Sheffield, S35 9ZX

Detalles de los equipos

Números de modelo genéricos eikon e3, eikon e4, eikon e5

Descripción Horno de microondas y convección

Declaración de conformidad con directivas y normas

Por este medio el fabricante declara que sus hornos de microondas y convección que se listan arriba cumplen con las siguientes directivas y normas.

Cumplimiento con directivas

Los hornos de microondas y convección cumplen con las estipulaciones relevantes de las siguientes directivas europeas

EMC 2004/108/CE (directiva sobre compatibilidad electromagnética)

LVD 2006/95/CE (directiva de baja tensión)

RoHS 2002/95/CE (restricción en el uso de ciertas sustancias peligrosas)

MD 2006/42/CE (directiva sobre maquinaria)

Normas armonizadas aplicadas

Los hornos de microondas y convección comerciales cumplen con los requisitos relevantes de las siguientes normas europeas.

- EN 60335-2-90: 2006
- EN 60335-1: 2002+A11+A1+A12+A2+A13
- EN 62233:2008
- EN 55014-2:1997 incluyendo A2:2008 de acuerdo con los requisitos de la categoría IV

Descargas electrostáticas	IEC 61000-4-2:1995
Interferencias RF de radiación	IEC 61000-4-3:1996
Modo común de transitorios rápidos, puerto CA	IEC 61000-4-4:1995
Sobretensión de la red, puerto CA	IEC 61000-4-5:1995
Intensidad RF, modo común, puerto CA	IEC 61000-4-6:1996
Caídas e interrupción de la tensión de la red	IEC 61000-4-11:1994
- Flicker
- EN 55011:2007 Clasificación: Clase A, Grupo 2

Tensión de perturbación de la terminal de la red	Tabla 2a
Perturbación de radiación, campo magnético*	Tabla 5a
Perturbación de radiación, campo eléctrico	Tabla 5a
Perturbación de radiación, campo eléctrico*	Tablas 6, 7 y 8
- AS/NZS CISPR 11

Perturbación de radiación	CISPR 11:2003:A1:2004
Perturbación por conducción	CISPR 11:2003:A1:2004

Gestión de la calidad y medioambiental

Manitowoc Foodservice UK Limited (Sheffield) emplea un sistema de gestión de calidad según la norma EN ISO 9001:2008 y un sistema de gestión medioambiental certificado según la norma EN ISO 14001.

INSTALACIÓN

Compruebe si hay señales obvias de daños por el transporte.

Si fuese necesario, informe a la empresa transportista INMEDIATAMENTE.

Retire el material de embalado y la película protectora del horno y deséchelos de manera segura.

Dentro de su horno se incluye:

Modelo Serie e3:

- Asa. Bandejas redondas (x2) + Bandejas cuadradas (x2).
- Opción de paquete: Bandejas redondas (x3) + Alfombrilla de Teflon (x3).

Modelo Serie e4:

- Rejilla con autosoporte
- Bandeja esmaltada
- Rejilla de enfriado

Modelo Serie e5:

- Rejilla. Bandejas esmaltadas (x2).

UBICACIÓN Y COLOCACIÓN DEL HORNO

Elija un lugar alejado de fuentes de calor.

NO lo coloque de manera que atraiga aire caliente de freidoras, parrillas, planchas, etc.

Se debe instalar una barrera de calor a la altura del horno si este se coloca al lado de un quemador, estufa o cocina.

Coloque el horno en una superficie plana permanente que no resbale ni sea inflamable y que esté NIVELADA, sea ESTABLE y lo suficientemente RESISTENTE para el horno y sus contenidos.

Deje un espacio libre mínimo (A) de 50 mm alrededor del horno para que el aire caliente pueda escapar.

Deje suficiente espacio libre (B) delante del horno para que la puerta se pueda abrir completamente.

La toma de aire está ubicada en la parte frontal inferior del horno (1) y es importante que el flujo de aire sea tan fresco como sea posible y que no esté precalentado por otros dispositivos como quemadores, estufas, cocinas, freidoras, parrillas y planchas ya que se deteriorará la vida y el rendimiento del horno.

No coloque etiquetas/pegatinas en el horno excepto las aplicadas o aprobadas por el fabricante.

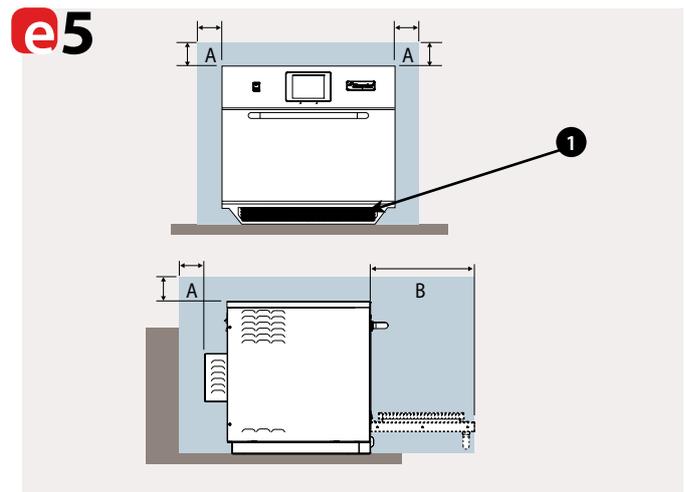
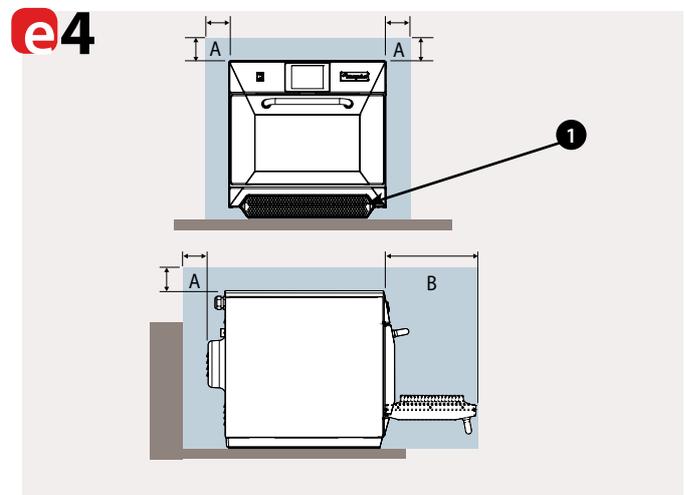
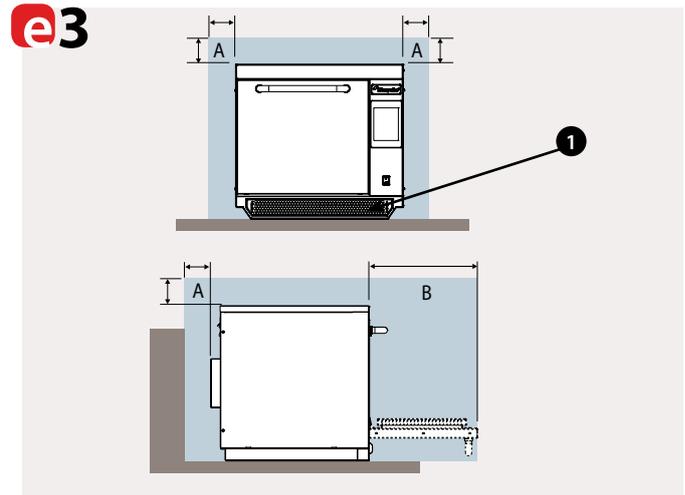


El horno no funcionará sin que el FILTRO DE AIRE este colocado correctamente.

MANEJO Y ALMACENAMIENTO:

Al mover un horno respete siempre los requisitos nacionales y locales para el levantamiento y movimiento de objetos pesados. No utilice la manilla de la puerta del horno para levantarlo.

Cuando no esté en uso, desconecte el horno de la corriente eléctrica y almacénelo de manera segura en un lugar seco y fresco, sin apilar.



INSTALACIÓN ELÉCTRICA



¡PELIGRO!
ESTE APARATO DEBE TENER CONEXIÓN A TIERRA. SI NO LA TIENE PUEDE CAUSAR DESCARGAS ELÉCTRICAS Y LA MUERTE.

El horno debe estar conectado a un suministro eléctrico separado instalado por un electricista cualificado y autorizado.

Se debe colocar en cada horno instalado un seccionador dimensionado adecuadamente con un hueco de contacto de 3 mm en todos los polos.

Los establecimientos con interruptores estándar (Tipo 'B') son sensibles a sobretensiones que se dan al encender congeladores, refrigeradores y otros equipos de restauración, incluyendo hornos microondas. Debido a ello, recomendamos encarecidamente que se equipe un interruptor Tipo C separado (diseñado específicamente para este tipo de equipos). Se debe colocar un interruptor individual, de la dimensión adecuada en cada horno instalado.

Este equipo cumple con EN61000-3-11, sin embargo, al conectar equipos sensibles al mismo suministro que el horno, el usuario debe determinar consultando con la autoridad correspondiente, si fuese necesario, la utilización de un suministro de baja impedancia.

MONOFÁSICOS (1)

Los modelos para el Reino Unido están equipados con un conector azul de 32 Amp según IEC 60309 (EN 60309)

El interruptor debe tener un valor de 40 A (Tipo C).

BIFÁSICOS (2)

Los modelos bifásicos se deben conectar como se muestra.

El interruptor debe tener un valor de 20 A/fase (Tipo C).



ADVERTENCIA: INTENSIDAD DE FUGA ALTA LA CONEXIÓN A TIERRA ES ESENCIAL.



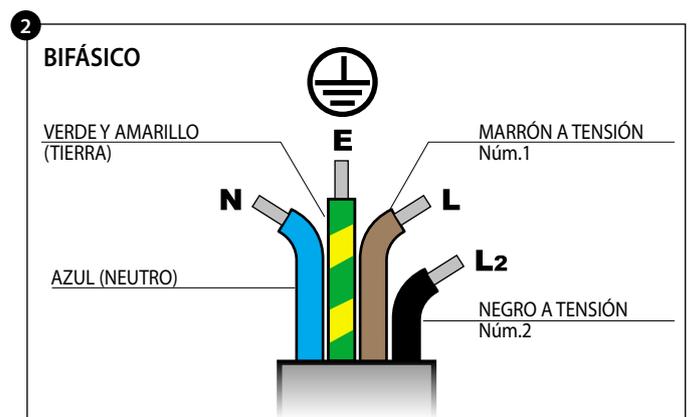
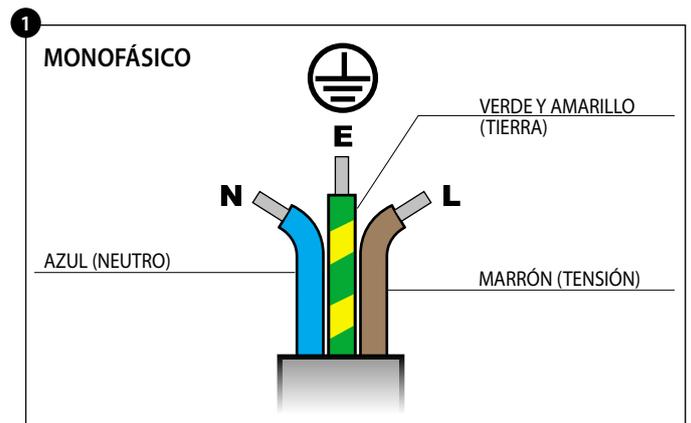
EQUIPOTENCIAL

Hay un punto de tierra equipotencial en el panel trasero del horno para una conexión a tierra independiente (GND).

ALIMENTACIÓN: INTERRUPTORES DE FUGA A TIERRA

Si el horno está conectado a un dispositivo interruptor de fuga a tierra, este debería permitir una intensidad a tierra mínima de 30 miliamperios sin interrumpir el circuito.

Si tiene alguna duda sobre su alimentación eléctrica, consulte a un electricista cualificado.



GUÍA DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA



¡PELIGRO!
ESTE APARATO DEBE TENER CONEXIÓN A TIERRA. SI NO LA TIENE PUEDE CAUSAR DESCARGAS ELÉCTRICAS Y LA MUERTE.

El horno debe estar conectado a un suministro eléctrico separado instalado por un electricista cualificado y autorizado.

Se debe colocar en cada horno instalado un seccionador dimensionado adecuadamente con un hueco de contacto de 3 mm en todos los polos.

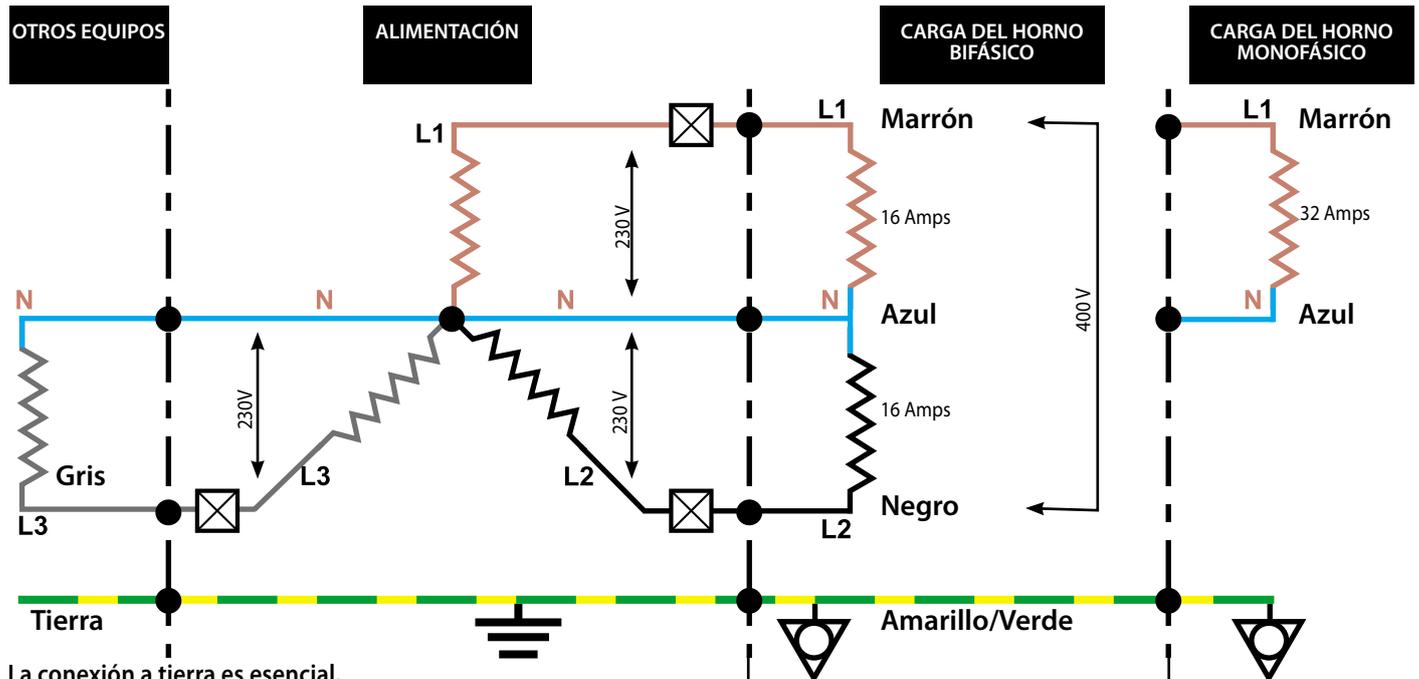


ADVERTENCIA
TENSIÓN DE FUGA ALTA.



EQUIPOTENCIAL

Se proporciona un punto de tierra equipotencial en el panel trasero del horno para una conexión a tierra independiente (GND).



La conexión a tierra es esencial.

Diagrama de cargas

Carga

LA carga del horno por fase no es igual por lo tanto recomendamos que se conecte otro equipo eléctrico a L3+ N.

Interruptores BIFÁSICOS

Los interruptores debe tener un valor de 20 A por fase y ser del tipo Retardo de tiempo, Arranque del motor (Tipo C europeo).

MONOFÁSICOS

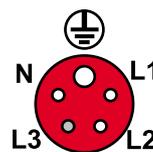
Los interruptores debe tener un valor de 40 A por fase y ser del tipo Retardo de tiempo, Arranque del motor (Tipo C europeo).

Circuito de fuga de tierra:

Si el horno está conectado a un dispositivo interruptor de fuga de tierra, este debe permitir un mínimo de intensidad de tierra de 30 miliamps sin interrumpir el circuito.

Si tiene alguna duda sobre su suministro eléctrico, consulte a un electricista cualificado.

ROJO



Vista trasera del conector

Tipo de conector:

Trifásico

32 Amp

IEC 60309

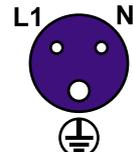
[EN60309]

L1+ L2+ N+ Tierra

[L3 no se utiliza]

20 Amp

AZUL



Vista trasera del conector

Tipo de conector:

Monofásico

32 Amp

IEC 60309

[EN60309]

L1+N+Tierra

40 Amp

GUÍA DE INICIO RÁPIDO: HORNO QUICK SERVICE

El diseño, disposición e iconos de la pantalla easyToUCH que se muestran aquí tienen con fines de guía y no pretenden ser una representación exacta de los que se suministra con el horno.

ARRANQUE

1. Encienda el horno;

Realice todas las comprobaciones de seguridad pertinentes y asegúrese de que el horno esté limpio y vacío antes de pulsar el interruptor para activar el horno.

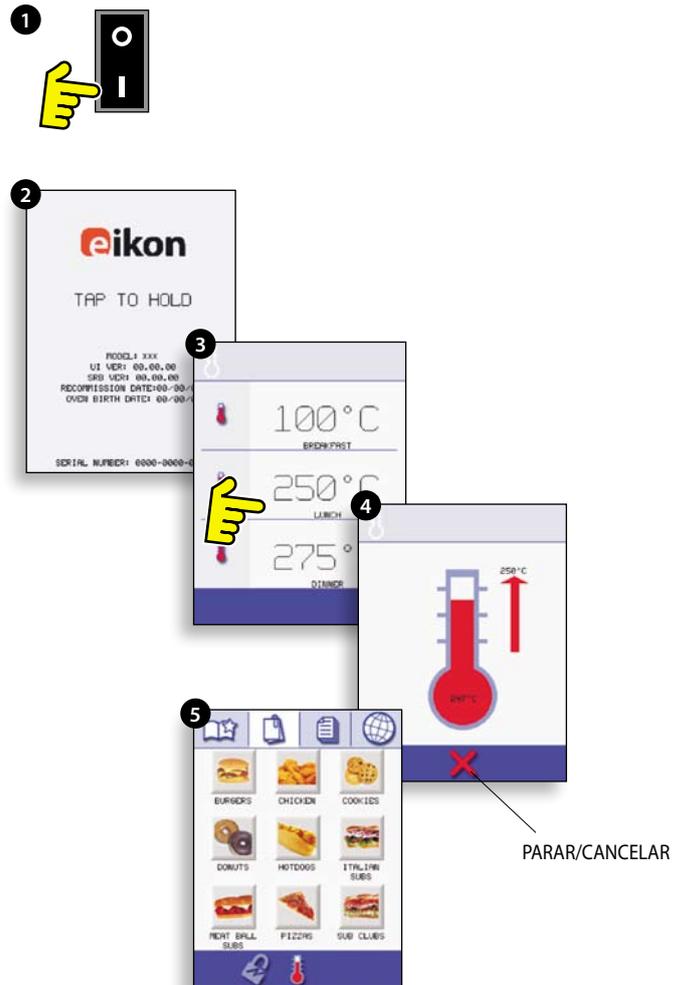
2. La pantalla easyToUCH se ilumina mostrando brevemente el número de serie y los datos del horno. Toque ligeramente la pantalla una vez para pararla, vuelva a tocarla para continuar.

3. Cuando el horno se ha ajustado con dos o más temperaturas de precalentamiento se muestra la opción.

Las flechas de desplazamiento en la parte inferior de la pantalla indican que hay más opciones de temperatura que no se muestran en la pantalla. Si fuese necesario utilice las flechas de desplazamiento y a continuación seleccionar la temperatura necesaria para comenzar a precalentar el horno.

4. Durante el precalentamiento la pantalla muestra el progreso según se va calentando el horno hasta la temperatura ajustada. (Para que el horno deje de calentarse toque el símbolo rojo 'X'.)

5. El horno está listo para utilizarse cuando se muestra 'COOKBOOK' [LIBRO DE RECETAS].



PANTALLA COOKBOOK

VARIOS IDIOMAS INSTALADO

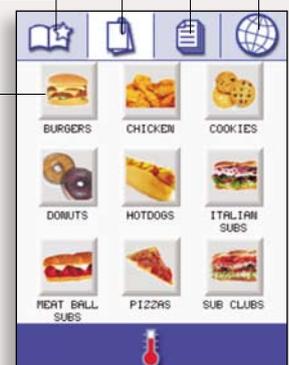
MUESTRA TODOS LOS PROGRAMAS DE COCCIÓN (Opcional)

MUESTRA LOS GRUPOS DE PROGRAMAS

FAVORITOS (Opcional)

GRUPO DE PROGRAMAS

Cada grupo contiene un conjunto de programas de cocción.



CAMBIAR LA TEMPERATURA DEL HORNO (Opcional)

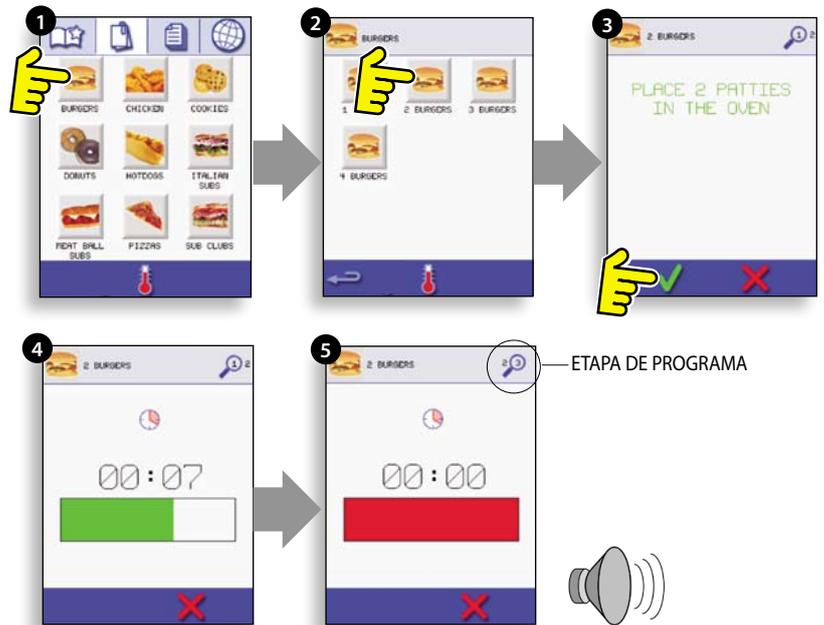
UTILIZACIÓN DE UN PROGRAMA DE COCCIÓN



Tomando todas las precauciones necesarias para asegurar que no se quema, abra la puerta del horno para colocar la comida dentro del horno caliente y cierre la puerta.

1. Seleccione un grupo de programas, por ejemplo, 'BURGERS' [HAMBURGUESAS] para mostrar los programas de cocción individuales.
2. Seleccione un programa de cocción para que comience, por ejemplo 2 BURGERS [2 HAMBURGUESAS].
3. Siga las instrucciones si se muestran en pantalla.
4. Toque la marca de verificación verde para cocinar. El tiempo de cocción hace una cuenta atrás para cada etapa del programa.
5. Cuando termina el programa se muestra una barra roja normalmente con un sonido - abra la puerta o toque la 'X' roja para volver al programa de cocción.

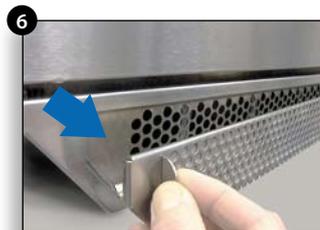
Tenga en cuenta que al abrir la puerta del horno durante la cocción se detiene el programa de cocción y muestra una advertencia. Al cerrar la puerta el usuario puede continuar o cancelar el programa.



FILTRO DE AIRE

IMPORTANTE:

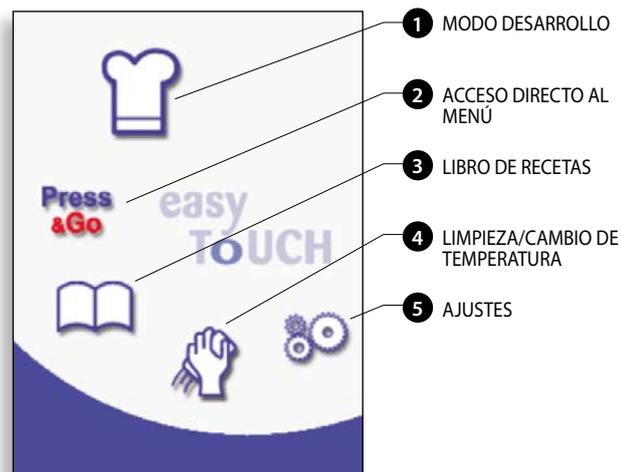
Limpie el **FILTRO DE AIRE** (6) de la base del horno cada día y asegúrese de que está colocado antes de hacer funcionar el horno. Consulte 'LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO'.



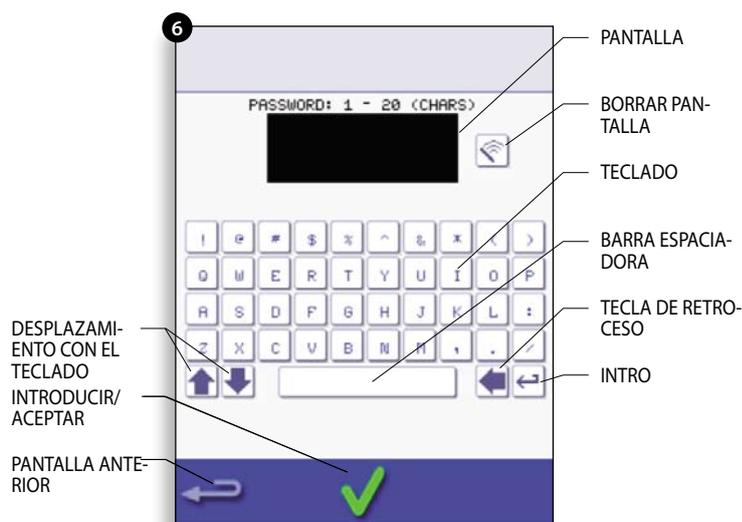
MENÚ PRINCIPAL easyToUCH Y PANTALLA DEL TECLADO

PANTALLA DEL MENÚ PRINCIPAL:

1. MODO DE DESARROLLO permite desarrollar programas de cocción multitarea y almacenarlos bajo un nombre y un símbolo para volver a utilizarlos.
2. PULSARY LISTO permite un acceso rápido para utilizar los programas de cocción que ya están almacenados.
3. LIBRO DE RECETAS contiene los programas de cocción del horno. Muestra Favoritos, Grupos de programas de cocción y un listado completo de todos los programas de cocción disponibles.
4. LIMPIEZA/CAMBIO DE TEMPERATURA permite cambiar la temperatura del horno y que el horno se prepare para la limpieza con recordatorios como ayuda durante el proceso de limpieza.
5. AJUSTES se utiliza para controlar los ajustes y funciones del horno incluyendo la hora y el idioma, la carga de programas de cocción y para fines de servicio y mantenimiento.
6. PANTALLA DE TECLADO se utiliza para introducir una contraseña autorizada y datos para los programas y puede restringir el acceso del operario a algunas funciones.



- i** Para los nombres de programas, nombres de grupos de programas y contraseñas utilice de 1 a 20 caracteres en 2 líneas como máximo.
- Para las instrucciones en etapas utilice de 1 a 54 caracteres en 5 líneas como máximo.



MODO DE DESARROLLO: CREACIÓN DE UN PROGRAMA DE COCINADO

1. Seleccione el símbolo del 'sombrero de chef' del menú principal para entrar en el modo de desarrollo.



Introduzca la etapa 1 del programa

2. La temperatura muestra la temperatura de horno precalentado ajustada.

Para aumentar o reducir la temperatura necesaria, seleccione el símbolo de temperatura (2), introduzca la temperatura en el teclado dentro de los límites mostrados y seleccione OK.

3. Seleccione y ajuste el tiempo de cocción hasta un máximo de 10 minutos.

Por ejemplo: Introduzca 110 (1 minuto y 10 segundos).

4. Seleccione y ajuste la potencia microondas [0, 5-100%]

5. Seleccione y ajuste una velocidad de ventilador (si está disponible) dentro de los límites marcados.

6. Seleccione el icono de información para introducir una instrucción (Opcional). La instrucción aparece en la pantalla al principio de esa etapa.

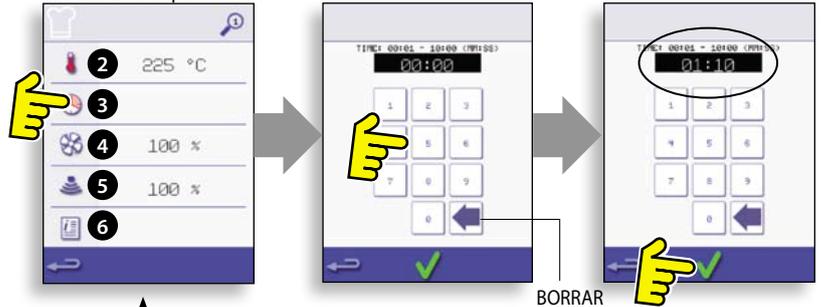
Por ejemplo: 'Etapa 1 colocar producto en el horno.'

Siguiente ejemplo: ajuste del tiempo de cocinado (paso 3):

Para ajustar el tiempo de cocinado seleccione el símbolo de tiempo.

Introduzca el tiempo de cocinado en el teclado.

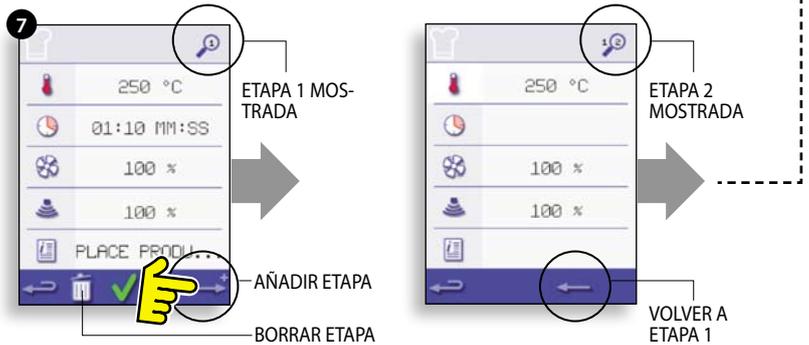
Seleccione OK para aceptar el tiempo.



Introduzca la etapa 2 del programa (Opcional).

7. Los programas pueden tener hasta un máximo de 6 etapas.

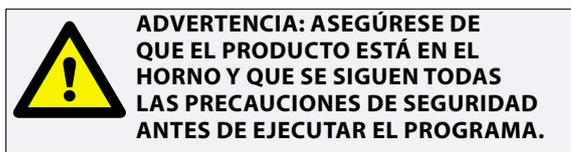
Repita los pasos 2-6 de la etapa 1 de arriba.



Ejecución y almacenamiento del programa

1. Seleccione OK para confirmar el programa.

2. Ejecute el programa (opcional).



Si los resultados no son satisfactorios, seleccione la tecla de retorno y cambie los ajustes de cocinado y vuelva a probar.

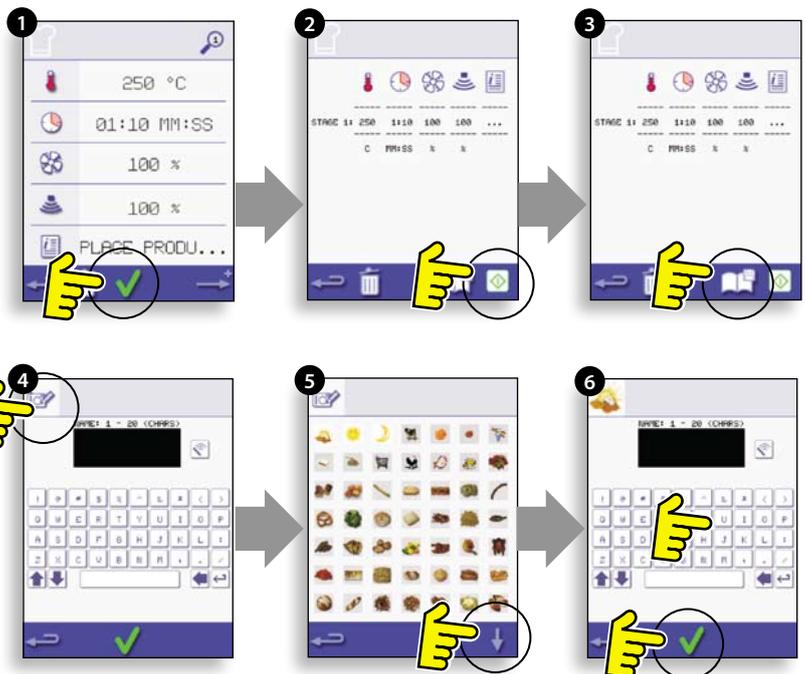
3. Seleccione el símbolo de guardar Cookbook [libro de cocina] para guardar el programa en el libro de cocina.

4. Seleccione el icono de la cámara para abrir imágenes.

5. Seleccione una imagen para representar el programa. (Utilice las flechas de desplazamiento para ver más fotos.)

6. Introduzca el nombre para el programa de cocina, con un máximo de 20 caracteres, por ejemplo, «1 BURGER», a continuación, seleccione Aceptar para guardar el programa en el libro de cocina.

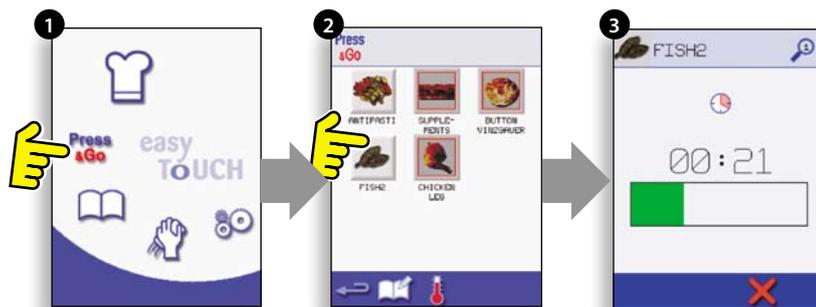
Una marca verde en un libro indica que el programa se ha guardado en el libro de cocina.



PRESS & GO [PULSAR Y LISTO]

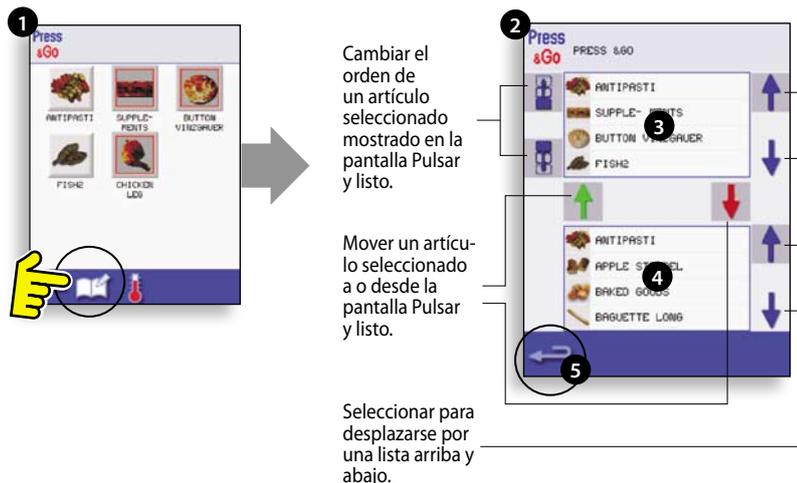
Ejecución de un programa de cocción desde el menú PULSAR Y LISTO.

1. Seleccione PULSAR Y LISTO en la pantalla del menú principal.
2. Seleccione el elemento que va a cocinar.
3. La pantalla muestra la temperatura, tiempo de cocción, potencia microondas y velocidad del ventilador mientras el temporizador realiza una cuenta atrás. La barra del temporizador se vuelve roja para indicar que el ciclo de cocción ha terminado.



Elección de qué programas de cocción se muestran en el menú PULSAR Y LISTO.

1. Después de seleccionar PULSAR Y LISTO de la pantalla del menú principal, seleccione el símbolo EDITAR.
2. Se muestran dos listas, los elementos del menú PULSAR Y LISTO se muestran en la lista superior y la lista inferior muestra otros elementos de menú que están disponibles. Se puede desplazar hacia arriba y abajo por ambas listas utilizando las flechas del extremo derecho.
3. Seleccione un elemento, a continuación elija si cambia su orden dentro del menú o mandarlo a la lista inferior.
4. Seleccione un elemento para moverlo a la lista superior, haciendo que esté disponible en el menú PULSAR Y LISTO.
5. Seleccione la tecla de retorno para volver a la pantalla de menú cuando termine.



UTILIZACIÓN DE UN PROGRAMA DEL LIBRO DE RECETAS

Para encontrar el programa deseado en el libro de recetas.



ADVERTENCIA: ASEGÚRESE DE QUE HAYA COMIDA EN EL HORNO ANTES DE COMENZAR UN PROGRAMA DE COCCIÓN.

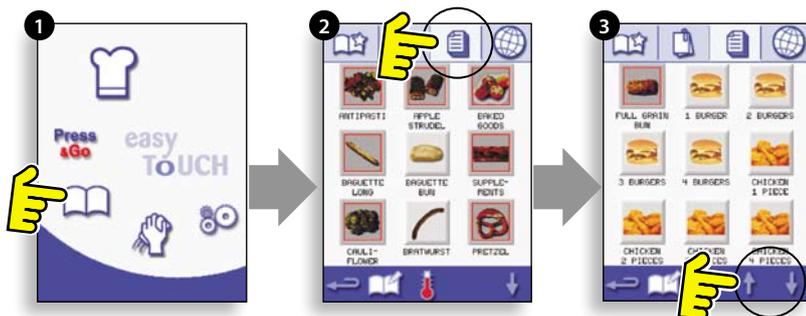
1. Seleccione LIBRO DE RECETAS en la pantalla del menú principal.
2. Seleccione el símbolo TODOS LOS MENÚS.
3. Utilice las flechas de desplazamiento arriba/abajo para encontrar el programa.

TENGA EN CUENTA QUE: Si una imagen tiene una línea roja alrededor el horno el mismo está ajustado a una temperatura demasiado alta o demasiado baja para esa receta. Consulte 'CAMBIO DE LA TEMPERATURA DEL HORNO'.

Tomando todas las precauciones necesarias para asegurar que no se quema, coloque la comida en la cavidad del horno caliente y cierre la puerta.



ADVERTENCIA: PELIGRO DE SUPERFICIE CALIENTE



4. Seleccione el programa de cocción o deseado para empezar a cocinar.

Por ejemplo, 1 HAMBURGUESA.

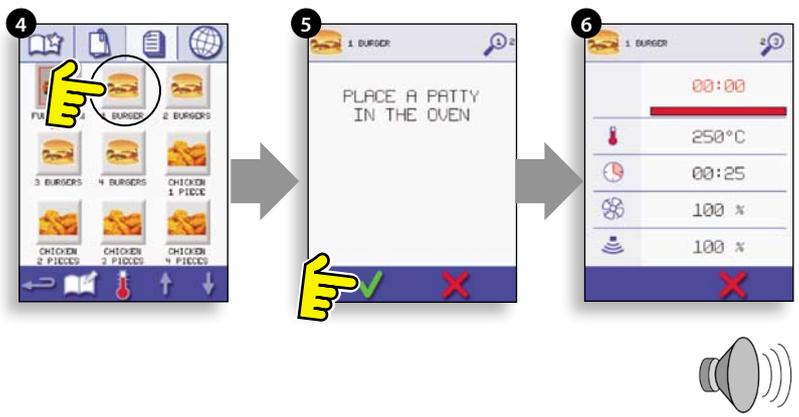
5. El programa arranca inmediatamente mostrando un temporizador que hace la cuenta atrás o se muestra minen o una instrucción; siga las instrucciones en etapas y a continuación seleccione OK para comenzar a cocinar. Si la puerta del horno no se abre en 30 segundos aparecerá un mensaje de advertencia.

6. El temporizador de cocción cuenta hasta cero y produce un sonido para indicar que es necesaria la acción de un operario al final de una etapa de cocción o el final de un programa de cocción.

Cuando el programa de cocción haya terminado, al abrir la puerta del horno para retirar la comida devuelve la pantalla vuelve a enseñar el LIBRO DE RECETAS.

Tenga en cuenta que al abrir la puerta del horno durante el cocción se detiene el programa de cocción y se muestra una advertencia. Al cerrar la puerta se permite que el usuario pueda continuar o cancele el programa de cocción.

Para comprobar la temperatura del horno en el momento de cocción, toque ligeramente la temperatura que se muestra, se muestra la temperatura de la cavidad con un asterisco.

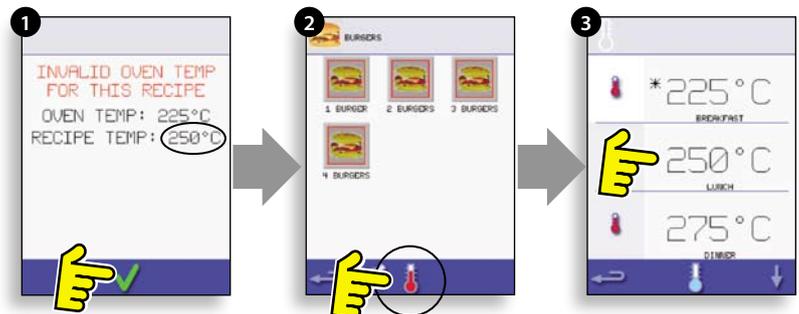


CAMBIO DE LA TEMPERATURA DEL HORNO

1. Tome nota de la temperatura necesaria para la receta y seleccione OK.

2. Seleccione el símbolo de temperatura.

3. Un asterisco al lado del número indica la temperatura actual del horno, seleccione la temperatura requerida para la receta. Cuando el horno esté a la temperatura necesaria continúe seleccionando del LIBRO DE RECETAS en la etapa 1.



VISUALIZACIÓN Y EDICIÓN DE PROGRAMAS

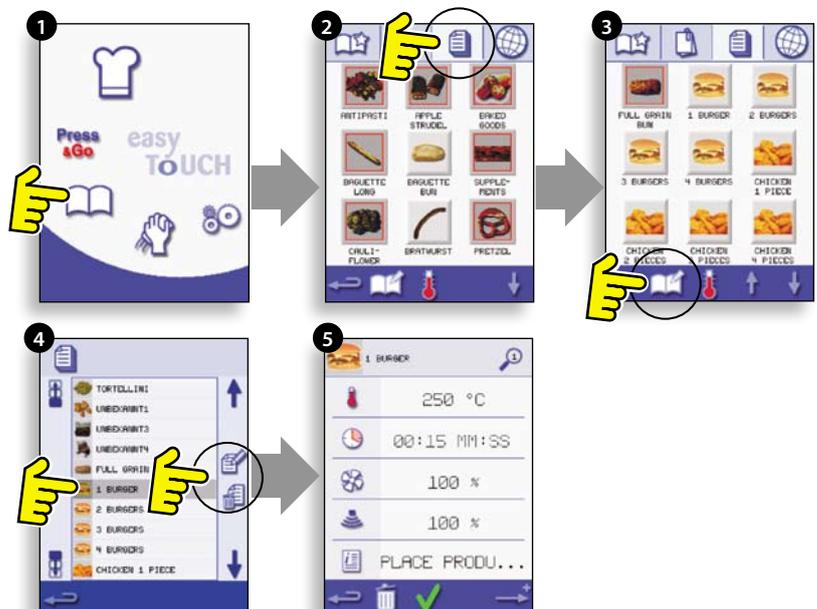
1. Seleccione 'COOKBOOK' en la pantalla de menú principal.

2. Seleccione el símbolo TODOS LOS MENÚS.

3. Seleccione EDITAR LIBRO DE COCINA.

4. Utilice las flechas arriba/abajo de la parte derecha de la pantalla para encontrar el programa de cocinado, por ejemplo 1 HAMBURGUESA y seleccione el símbolo de ver/editar programa de cocinado.

5. Vea o ajuste el programa según sea necesario, consulte el modo de desarrollo para obtener más detalles.

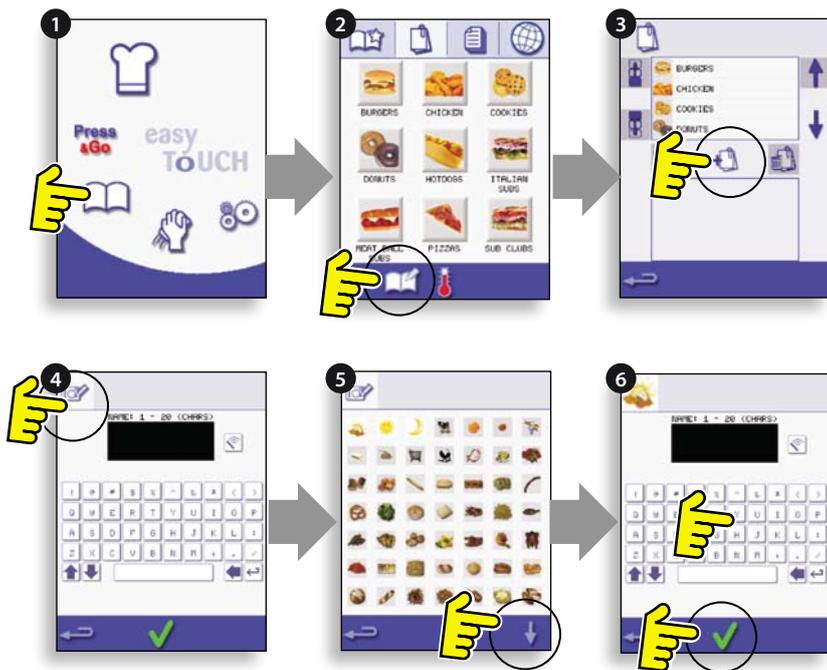


ADICIÓN DE UN NUEVO GRUPO DE PROGRAMAS

Para añadir un nuevo grupo de programas.

1. Seleccione LIBRO DE COCINA de la pantalla del menú principal.
2. Seleccione EDITAR LIBRO DE COCINA.
3. Seleccione el símbolo AÑADIR UN GRUPO NUEVO.
4. Seleccione el icono de la cámara para abrir imágenes.
5. Seleccione una imagen para representar al Grupo. (Utilice las flechas de desplazamiento para ver más fotos.)
6. Escriba un nombre para el nuevo grupo de programas (máximo 20 caracteres) y seleccione Aceptar para guardar el grupo de programas con el 'libro de cocina'.

Seleccione la tecla de retroceso para volver al LIBRO DE COCINA.

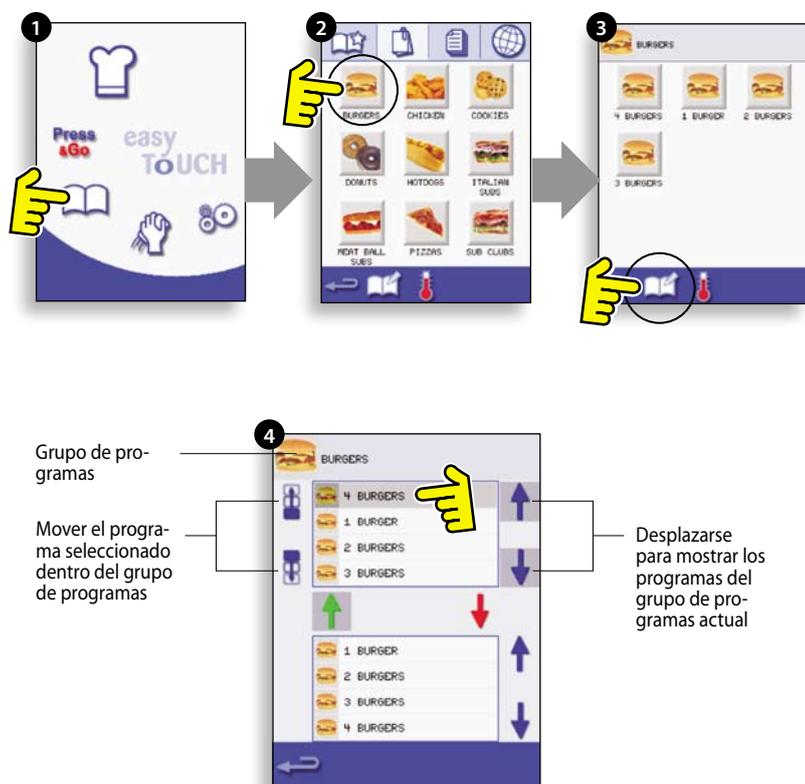


MOVER UN PROGRAMA DENTRO DE UN GRUPO DE PROGRAMAS

Ejemplo: mover la posición del programa de cocinado 4 HAMBURGUESAS dentro del grupo de programas llamado HAMBURGUESAS.

1. Seleccione LIBRO DE COCINA de la pantalla de menú principal.
2. Seleccione el grupo de programas HAMBURGUESAS.
3. Seleccione EDITAR LIBRO DE COCINA.
4. Utilice las flechas de desplazamiento, hacia arriba y abajo a la derecha de la parte superior de la pantalla de edición para ver los programas de cocina en el grupo. A continuación seleccione el programa de cocinado que desea mover (4 HAMBURGUESAS) y utilice las flechas de desplazamiento, hacia arriba y abajo a la derecha de la parte superior de la pantalla para mover el programa seleccionado dentro del grupo de programas.

Seleccione la tecla de retroceso para volver a la pantalla LIBRO DE COCINA.

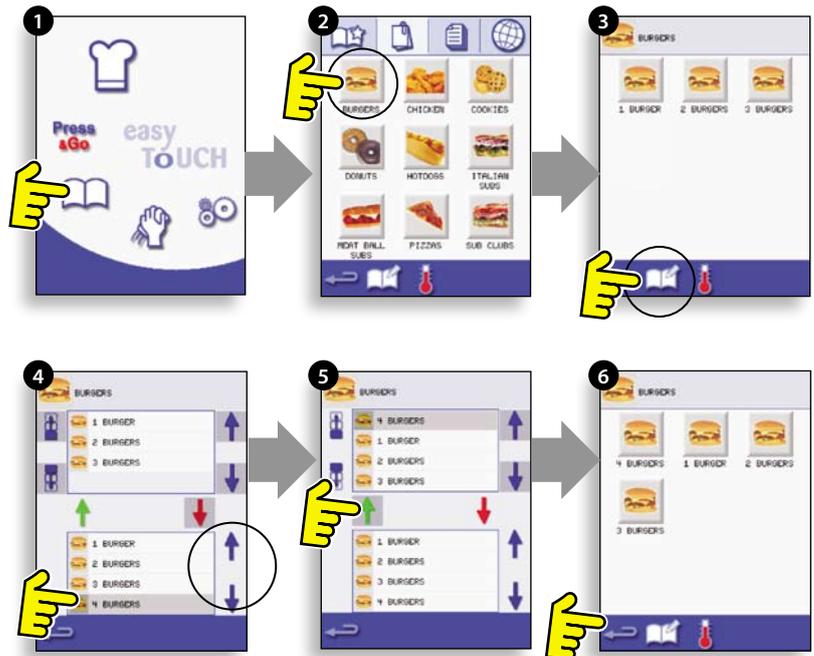


ADICIÓN DE UN PROGRAMA A UN GRUPO

Para añadir un programa de cocinado a un GRUPO DE PROGRAMAS existente.

Ejemplo: añadir el programa 4 HAMBURGUESAS al grupo de programas HAMBURGUESAS.

1. Seleccione LIBRO DE COCINA de la pantalla del menú principal.
2. Seleccione el grupo de programas HAMBURGUESAS.
3. Seleccione EDITAR LIBRO DE COCINA.
4. En la parte inferior de la pantalla utilice las flechas de desplazamiento, hacia arriba a la derecha para encontrar y seleccionar el programa de cocinado 4 HAMBURGUESAS.
5. Seleccione la flecha hacia arriba verde para añadir el programa de cocinado 4 HAMBURGUESAS al grupo de programas en la parte superior de la pantalla, y a continuación seleccione la tecla de retroceso para volver a los programas de cocinado.
6. Seleccione la tecla de retroceso para volver a la pantalla LIBRO DE COCINA.



GESTIÓN DE GRUPOS DE PROGRAMAS

Para mover la posición de un programa dentro de un grupo de programas

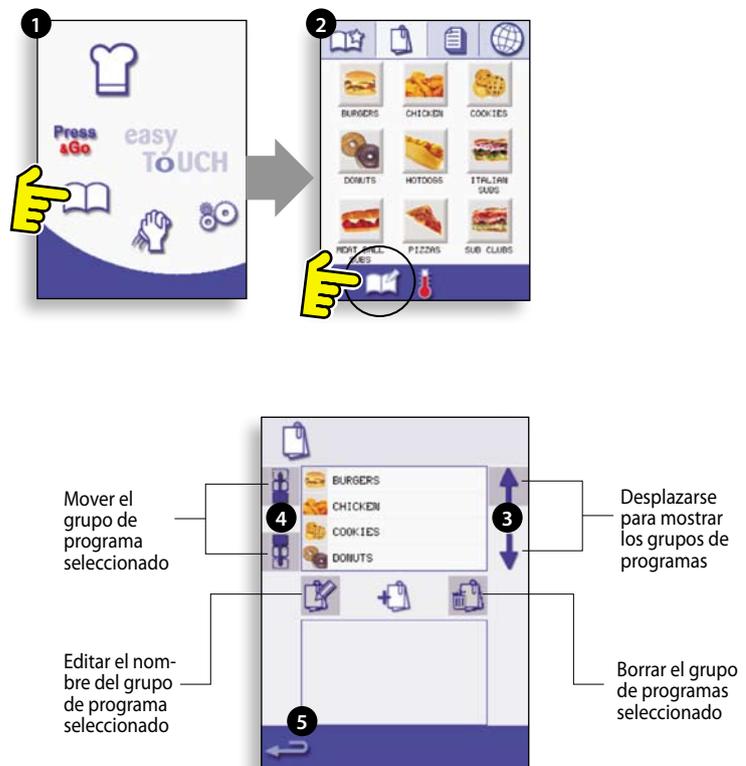
1. Seleccione LIBRO DE COCINA de la pantalla de menú principal.
2. Seleccione EDITAR LIBRO DE COCINA.
3. Utilice las flechas de desplazamiento, hacia arriba y abajo a la derecha de la pantalla para localizar todos los grupos de programas.
4. Seleccione el grupo de programa que desea mover y utilice las flechas arriba y abajo de la izquierda de la pantalla para mover el programa seleccionado.
5. Seleccione la tecla de retroceso para volver al LIBRO DE COCINA.

Para cambiar el nombre del grupo de programas.

- Seleccione el grupo de programas.
Seleccione EDITAR GRUPO DE PROGRAMAS.
Introduzca el nombre nuevo y seleccione OK.

Para borrar un grupo de programas

- Seleccione el grupo de programas.
Seleccione el símbolo de BORRAR el grupo de programas.
Seleccione OK para borrar el grupo.



AJUSTES DE CONTROL DEL HORNO

1. Seleccione el símbolo de 'ajustes' de la pantalla del menú principal.
2. Introduzca la contraseña y seleccione OK para mostrar el menú de Settings [Ajustes] (3) que se compone de:
 - A. Modo de horno/ajustes de navegación.
 - B. Opciones de idioma.
 - C. Ajustes y etiquetas de temperatura del horno.
 - D. Información de servicio y registros de errores (con contraseña).
 - E. Contadores de recetas.
 - F. Ajustes de fecha y hora.
 - G. Niveles de sonido de los altavoces.
 - H. Temporizador del horno (Temperatura/ON/OFF).
 - J. Conexión del programa USB.
 - K. Banda de temperatura.
 - L. Cambio de ajustes/contraseñas de acceso para servicio.
 - M. Protector de pantalla.

Cuando haya terminado con un ajuste, seleccione la tecla de retroceso para volver al menú de ajustes principal. Para salir del menú de ajustes, seleccione la tecla de retroceso y se mostrará un mensaje para **GUARDAR** o **DESECHAR** cualquier ajuste cambiado (4).

Ajustes del modo/navegación del horno (A)

Seleccione el símbolo de modo/navegación del horno (A) en el menú 'Settings' [Ajustes].

Seleccione "Quick Serve modo" sólo para cocinar, o "Servicio completo Mode" para la cocina y los programas de desarrollo o "modo manual" para cocinar de forma manual sólo desde el símbolo 'gorro de cocinero'.

Seleccione 'Enable Settings' [Activar ajustes] para mostrar un símbolo de "desbloqueo" en la pantalla de Quick Serve Cookbook para permitir el acceso al menú 'Settings' [Ajustes].

Opciones de idioma (B)

Seleccione el símbolo del globo (B).

Seleccione la casilla de verificación del lenguaje requerido de la lista que se muestra.

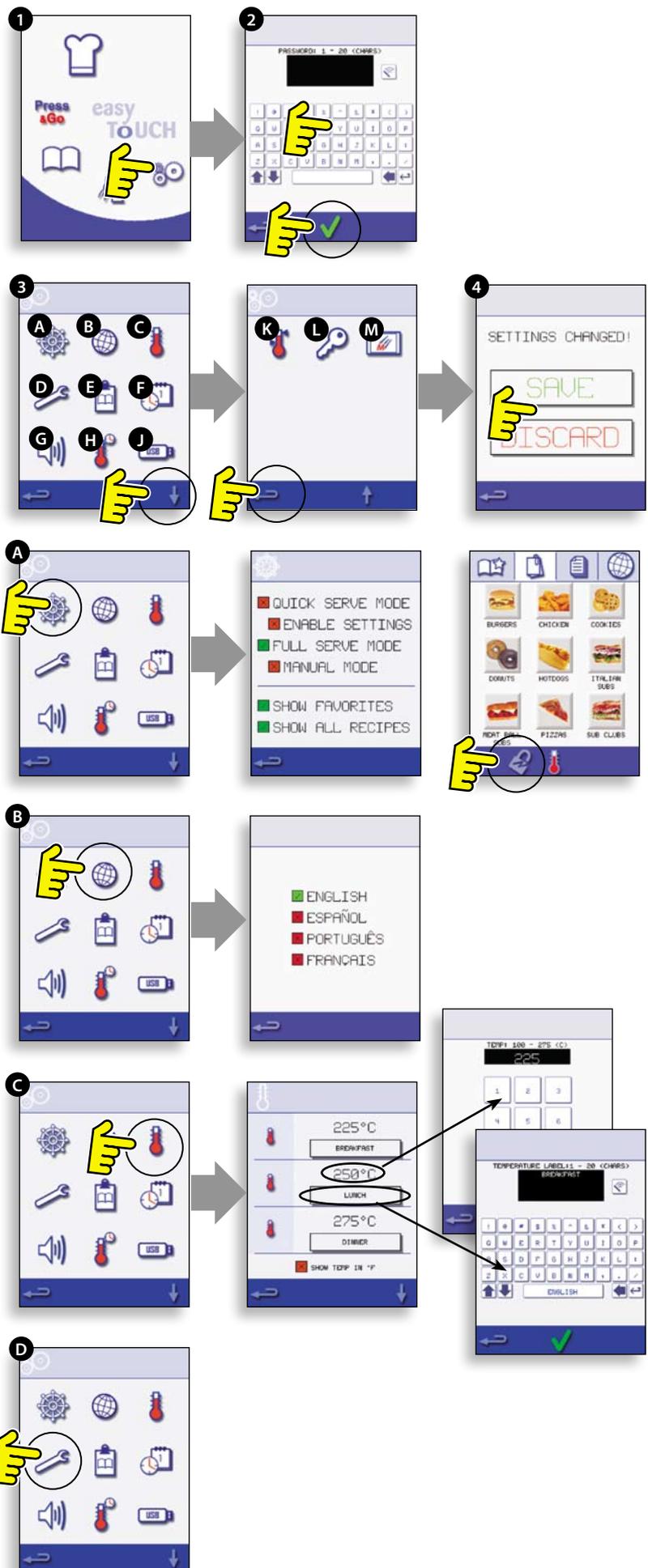
Ajustes de la temperatura del horno y etiquetas (C)

Para cambiar la temperatura de precalentamiento del horno, seleccione el símbolo de temperatura (C) para mostrar el teclado, introduzca la temperatura requerida y seleccione OK.

Tenga en cuenta que la pantalla de opciones de temperatura solo se muestra al encenderse cuando hay dos o más temperaturas ajustadas por encima del mínimo.

Para cambiar una etiqueta de temperatura, seleccione la etiqueta para mostrar el teclado, introduzca el nombre de etiqueta requerido y seleccione OK.

Para obtener información sobre servicio y registros de error (D) consulte la sección relativa a servicio.

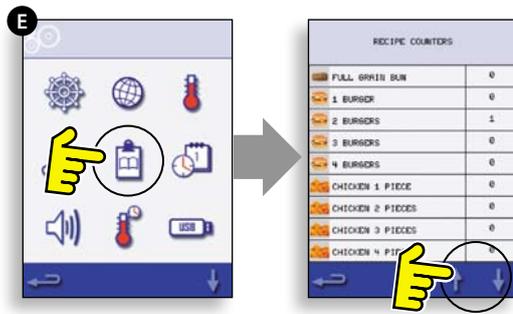


FUNCIONAMIENTO Y CONTROLES

Contadores de recetas (E)

Seleccione el símbolo de sujetapapeles para mostrar una lista con los contadores de recetas.

Si aparecen, utilice las flechas (abajo a la derecha) para desplazarse por la lista.



Ajustes de fecha y hora (F)

Seleccione el símbolo de hora/fecha para mostrar las opciones de ajuste.

CAMBIO DE LA FECHA: Seleccione 'MONTH' [MES], introduzca el mes correcto en el teclado y seleccione OK.

Seleccione 'DAY' [DÍA], introduzca el día correcto en el teclado y seleccione OK.

Seleccione 'YEAR' [AÑO], introduzca los últimos dos dígitos del año correcto en el teclado y seleccione OK.

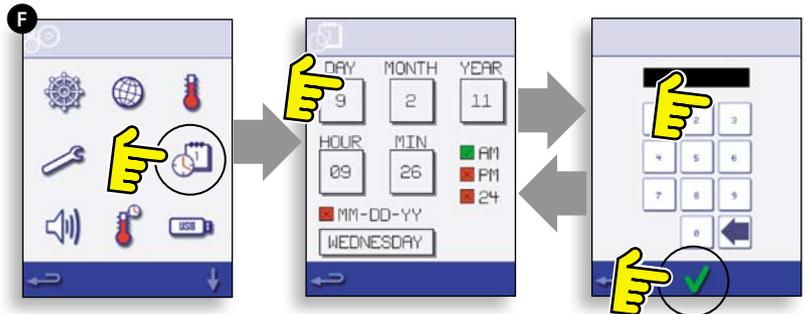
Para mostrar el mes primero, seguido del día y del año, seleccione la casilla de verificación 'MM-DD-YY' [MM-DD-AA]. Tenga en cuenta que los registros de error se graban utilizando estos ajustes.

CAMBIO DE LA HORA: Seleccione 'HOUR' [HORA], introduzca la hora correcta en el teclado y seleccione OK.

Seleccione 'MIN', introduzca los minutos correctos en el teclado y seleccione OK.

Seleccione la casilla de verificación 'AM' o 'PM' para un reloj de 12 horas o seleccione '24' para un reloj de 24 horas.

Seleccione el nombre del día mostrado para indicar el día de la semana correcto.

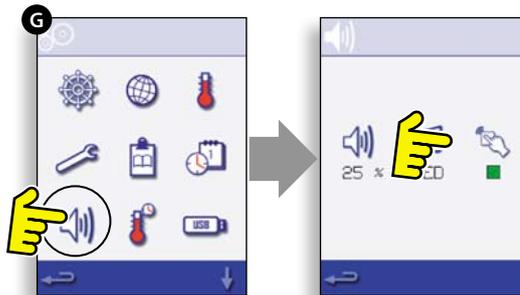


Niveles de sonido (G)

Seleccione el símbolo del altavoz para ajustar el nivel de volumen adecuado para el medio ambiente frente a ninguno (OFF) para el más alto (100%).

Seleccione el símbolo de la música en cuenta para establecer LOW, MED o de tono alto.

Seleccione el símbolo de teclado para cambiar el sonido de encendido o apagado de la pantalla táctil cuando se presiona.



Temporizador del horno (H)

Seleccione el símbolo del termómetro/temporizador.

Seleccione la casilla de verificación 'Timer Enabled' [Temporizador activado] (marca de verificación verde).

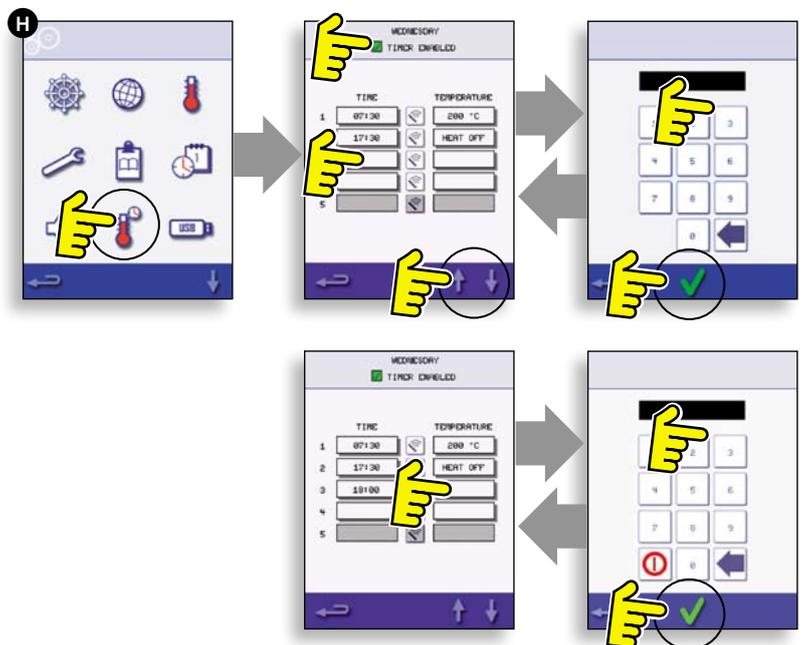
Seleccione un día de la semana utilizando las fechas arriba/abajo.

Seleccione una casilla de 'Time' [Hora] vacía (máximo de 5 al día) o vacíe la casilla utilizando el símbolo de limpiar.

Introduzca la hora de arranque en el teclado y seleccione OK.

Seleccione una casilla de 'Temperature' [Temperatura] vacía en frente de la casilla de la hora que muestra la hora que acaba de introducir, o vacíe la casilla utilizando el símbolo de limpieza que hay al lado de ella.

Introduzca la temperatura de la cavidad necesaria en el teclado y seleccione OK. Tenga en cuenta que también puede seleccionar cero para desconectar el calor. Al seleccionar el símbolo del círculo rojo se desconectará el horno.



Programas de horno USB (J)

IMPORTANTE: La descarga desde un USB borrará todos los programas existentes.

Compruebe que la memoria tenga el número/código correcto para los programas que desea cargar a la memoria del horno.

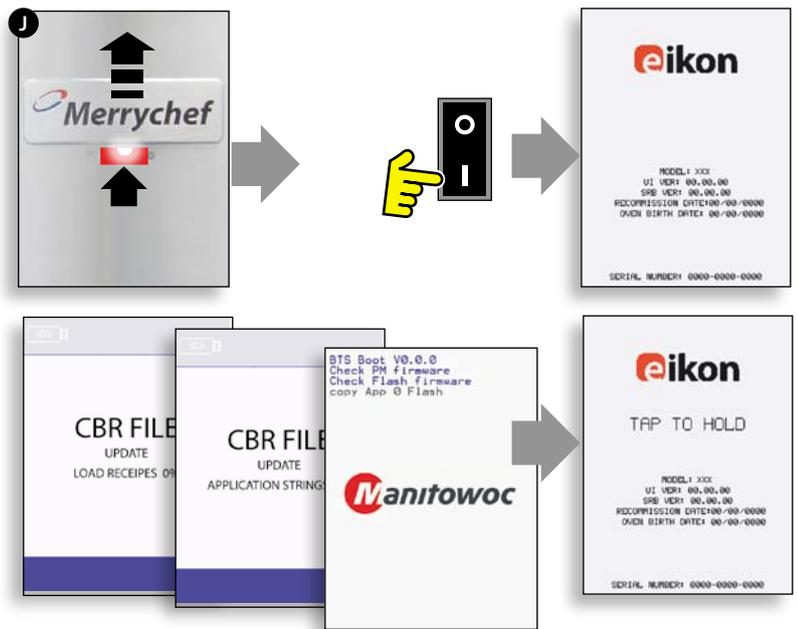
Con el horno apagado, deslice la placa Merrychef (horno frontal superior derecha) hacia arriba e inserte el dispositivo de memoria USB en la ranura.

Encienda el horno.

Los archivos de descarga automáticamente desde el USB que muestra las pantallas de los avances y la confirmación de la actualización.

Al finalizar el horno muestra la pantalla de inicio.

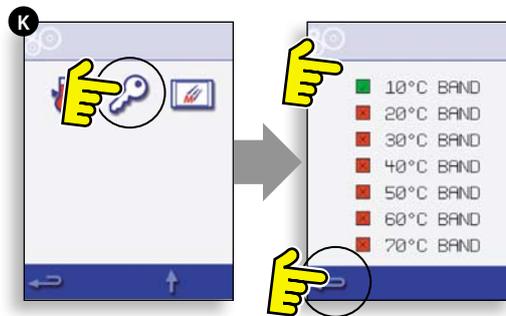
Retire el USB y guárdelo en un lugar seguro. Vuelva a colocar la cubierta del USB.



Banda de temperatura (K)

Seleccione el símbolo 'Temp Band' [Banda de temperatura] a la que el horno controla p. ej. $\pm 10^{\circ}\text{C}$.

Seleccione la casilla de verificación de la banda de temperatura requerida, que se muestra con una marca de verificación verde. Tenga en cuenta que aunque debe usarse la banda de temperatura práctica más baja, si la temperatura del horno desciende más que la banda de temperatura seleccionada, el modo de listo para cocinar y la banda de temperatura se desactivarán hasta que el horno alcance la temperatura de precalentamiento.



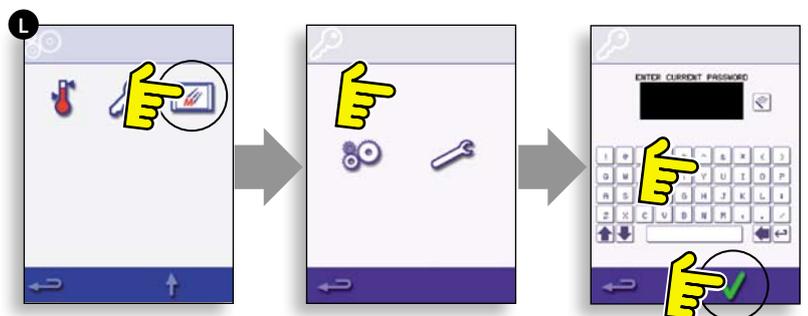
Cambio de contraseña (L)

Seleccione el símbolo de la llave para cambiar las contraseñas del horno.

Seleccione el símbolo de ajustes del horno o de servicio. Introduzca la contraseña existente y seleccione OK para confirmar.

Introduzca la nueva contraseña, seleccione OK.

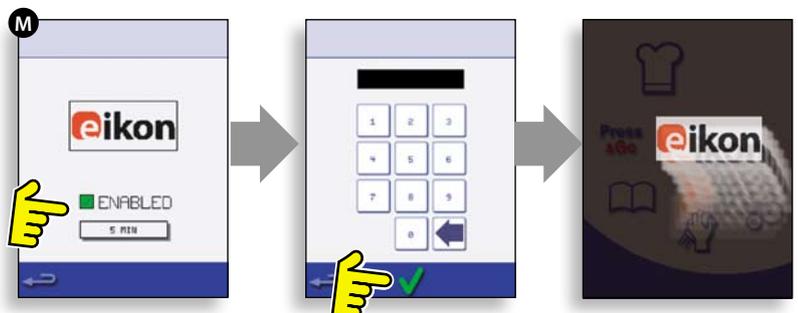
Confirme la nueva contraseña, seleccione OK.



Protector de pantalla (M)

Seleccione la casilla Activado para activar el protector de pantalla encendida o apagada.

Selecciona a continuación el cuadro de tiempo para introducir un retardo de tiempo en el teclado 1 a 30 minutos antes de que comience el protector de pantalla y seleccione Aceptar para confirmar.

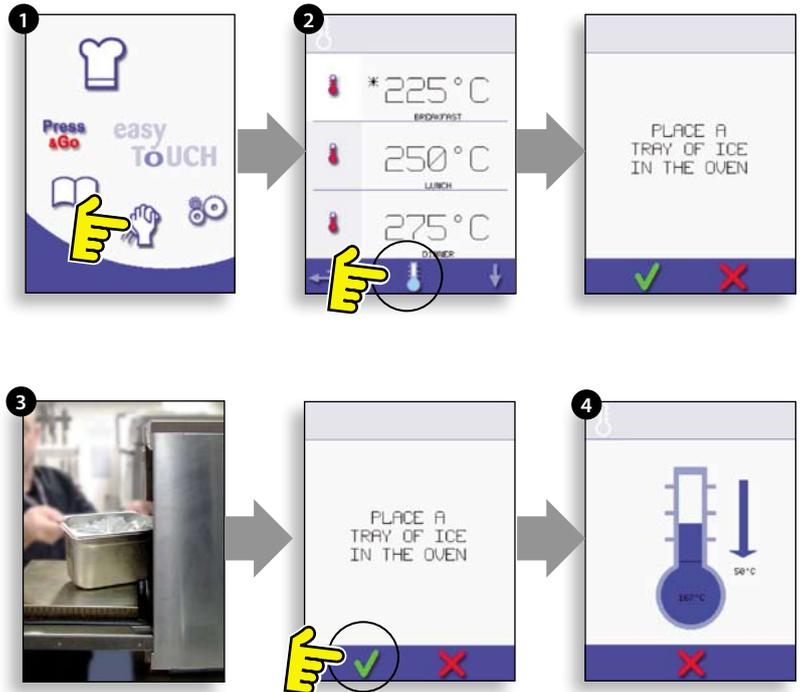


ENFRIAR EL HORNO ANTES DE SU LIMPIEZA

Enfriar del horno

IMPORTANTE: es necesario enfriar el horno antes de realizar los procesos de limpieza.

1. En modo Full Service, seleccione el símbolo de LIMPIEZA del menú principal.
2. En el modo Full o Quick Service, seleccione el símbolo del termómetro azul para desactivar el calentamiento y comenzar el ciclo de enfriado.
3. Tomando todas las precauciones necesarias coloque un contenedor con el hielo adecuado en la cavidad caliente del horno. Seleccione el símbolo OK para seguir.
4. Se muestra el progreso del enfriado y dura aproximadamente 30 minutos.
5. El horno ya está listo para la limpieza. Seleccione OK en la pantalla después de completar cada fase.



Preparación para limpiar el horno

Para que el horno funcione a su mejor eficiencia, la cavidad, la puerta, el filtro de aire y el filtro de grasa deben estar limpios.

Una rutina de limpieza diaria asegurará que cumple todas las normas de higiene necesarias y ayudará a mantener y prolongar la eficiencia de su horno.

Equipo necesario (no suministrado):

Limpiador para horno de marca comercial no cáustico, guantes resistentes al calor, guantes de goma protectores, esponja de nylon no abrasivo, toallita limpiadora y paños, protección para los ojos y mascarilla (opcional).



PRECAUCIÓN: UTILICE GUANTES DE GOMA PROTECTORES CUANDO LIMPIE EL HORNO.

NUNCA utilice herramientas afiladas o abrasivos fuertes en ninguna parte del horno.



ADVERTENCIA: NO UTILICE LIMPIADORES CÁUSTICOS EN NINGUNA ZONA DEL HORNO INCLUSO EN LA CAMARA DEL HORNO YA QUE CAUSARÁ DAÑOS PERMANENTES EN LOS CONVERTIDORES CATALÍTICOS



e3 INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA horno frío e3

Complete el procedimiento de ENFRIADO y deje que el horno y los accesorios se enfríen antes de comenzar la limpieza.



NO UTILICE HERRAMIENTAS

RETIRE Y LIMPIE las piezas del horno:

1. Retire el filtro de aire de la base del horno.
2. Abra la puerta del horno y levante el plato giratorio.
3. Para hornos con un convertidor catalítico, abra la puerta del horno y abra los cierres para sacar el convertidor catalítico cuando sea necesario o al menos una vez al mes.

Lave todas las piezas en agua jabonosa templada. Aclárelas con un paño limpio y mucha agua templada limpia.

Séquelas utilizando otro paño limpio.

LIMPIE EL HORNO:

1. Retire todas las gotas con paños de papel desechables.

Utilice un cepillo limpio seco para eliminar cualquier partícula de comida de entre el suelo del horno y el interior de la puerta frontal.

2. Utilice guantes de goma y gafas protectoras, pulverice con cuidado un limpiador de horno no cáustico de una marca comercial por todas las superficies internas del horno excepto por la junta de la puerta (A).

NO pulverice directamente sobre la apertura del ventilador en la parte trasera del interior del horno.

3. Para las zonas difíciles, deje actuar durante 10 minutos con la puerta del horno abierta.

Utilice una esponja de nylon no abrasivo para limpiar la cavidad, el techo y el interior de la puerta. No restriegue la junta de la puerta ni utilice esponjas metálicas.

4. Aclárelo utilizando un paño limpio y mucha agua limpia y séquelo utilizando otro paño limpio o una toallita de papel.

Vuelva a colocar todas las piezas del horno limpias.

Cierre la puerta del horno y limpie el exterior del horno con un paño húmedo.



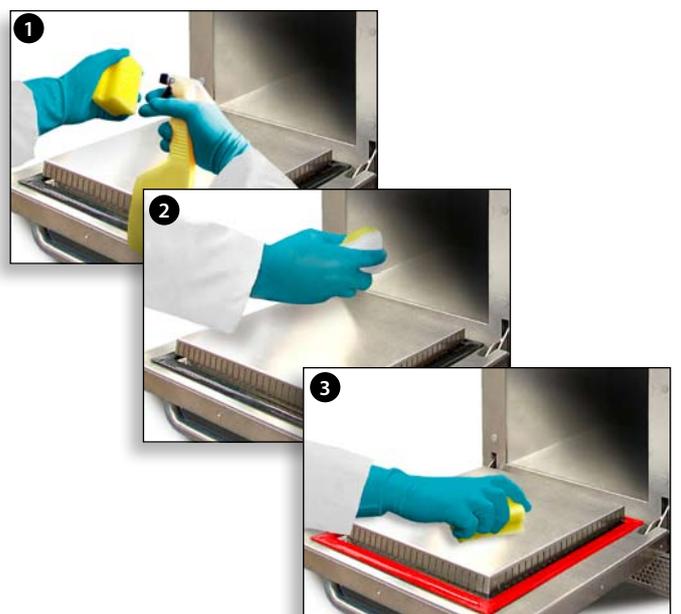
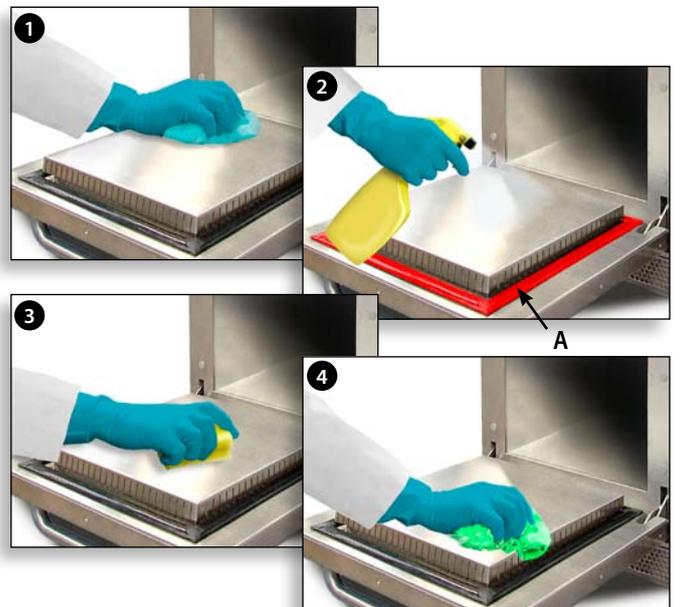
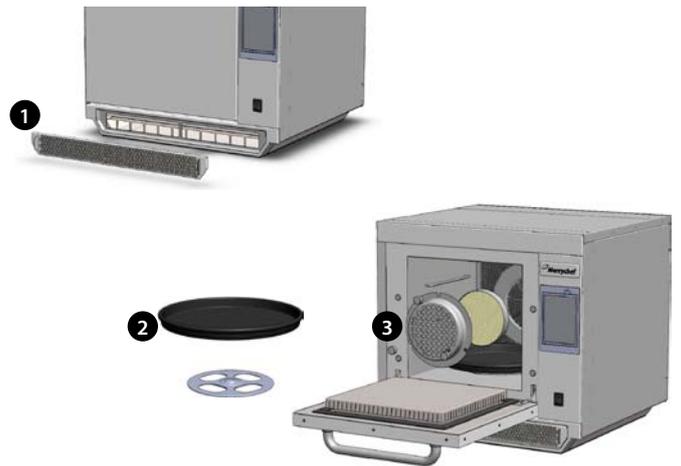
NO UTILICE EL HORNO SIN UN FILTRO DE AIRE LIMPIO

APLIQUE PROTECTOR DE HORNO:

1. Aplicar solamente cuando el horno esté limpio. Pulverice un protector de horno de marca comercial en una esponja.
2. Extienda el protector de horno ligeramente por todas las superficies internas del horno.
3. Extienda el protector de horno ligeramente por la superficie interna de la puerta del horno evitando la junta de la puerta.

Encienda el horno y precaliéntelo. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura de funcionamiento el protector del horno tardará 30 minutos en endurecerse.

Tenga en cuenta que el protector de horno se vuelve marrón claro cuando está duro.



e4 INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA horno frío e4

Complete el procedimiento de ENFRIADO y deje que el horno y los accesorios se enfríen antes de comenzar la limpieza.



NO UTILICE HERRAMIENTAS

RETIRE Y LIMPIE las piezas del horno:

1. Retire el filtro de aire de la base del horno.
2. Abra la puerta del horno, retire la rejilla, tire del mango del filtro de grasa hacia abajo y sáquelo.
3. Suelte los cierres que sujetan la placa del impinger superior.
4. Retire la placa del impinger superior y levante la placa del impinger inferior.

Lave todas las piezas en agua jabonosa templada. Aclárelas con un paño limpio y mucha agua templada limpia.

Séquelas utilizando otro paño limpio.

LIMPIE EL HORNO:

1. Retire todas las gotas con paños de papel desechables.

Utilice un cepillo limpio seco para eliminar cualquier partícula de comida de entre el suelo del horno y el interior de la puerta frontal.

2. Utilice guantes de goma y gafas protectoras, pulverice con cuidado un limpiador de horno no cáustico de una marca comercial por todas las superficies internas del horno excepto por la junta de la puerta (A).

NO pulverice directamente sobre la apertura del ventilador en la parte trasera del interior del horno.

3. Para las zonas difíciles, deje actuar durante 10 minutos con la puerta del horno abierta.

Utilice una esponja de nylon no abrasiva para limpiar la cavidad, el techo y el interior de la puerta. No restriegue la junta de la puerta ni utilice esponjas metálicas.

4. Aclárelo utilizando un paño limpio y mucha agua limpia y séquelo utilizando otro paño limpio o una toallita de papel.

Vuelva a colocar todas las piezas del horno limpias.

Cierre la puerta del horno y limpie el exterior del horno con un paño húmedo.



NO UTILICE EL HORNO SIN UN FILTRO DE AIRE LIMPIO

APLIQUE PROTECTOR DE HORNO:

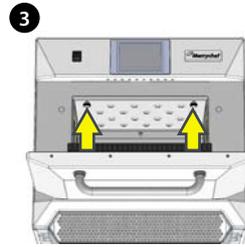
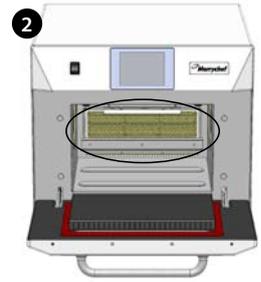
1. Aplicar solamente cuando el horno esté limpio. Pulverice un protector de horno de marca comercial en una esponja.

2. Extienda el protector de horno ligeramente por todas las superficies internas del horno.

3. Extienda el protector de horno ligeramente por la superficie interna de la puerta del horno evitando la junta de la puerta.

Encienda el horno y precaliéntelo. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura de funcionamiento el protector del horno tardará 30 minutos en endurecerse.

Tenga en cuenta que el protector de horno se vuelve marrón claro cuando está duro.



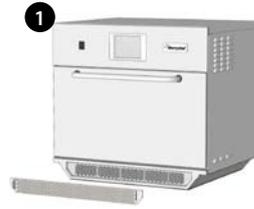
Complete el procedimiento de ENFRIADO y deje que el horno y los accesorios se enfríen antes de comenzar la limpieza.



NO UTILICE HERRAMIENTAS

RETIRE Y LIMPIE las piezas del horno:

1. Retire el filtro de aire de la base del horno.
2. Abra la puerta del horno para sacar cualquier bandeja/rejilla. Lave todas las piezas en agua jabonosa templada. Aclárelas con un paño limpio y mucha agua templada limpia. Séquelas utilizando otro paño limpio.



LIMPIE EL HORNO:

1. Retire todas las gotas con paños de papel desechables.

Utilice un cepillo limpio seco para eliminar cualquier partícula de comida de entre el suelo del horno y el interior de la puerta frontal.

2. Utilice guantes de goma y gafas protectoras, pulverice con cuidado un limpiador de horno no cáustico de una marca comercial por todas las superficies internas del horno excepto por la junta de la puerta (A).

NO pulverice directamente sobre la apertura del ventilador en la parte trasera del interior del horno.

3. Para las zonas difíciles, deje actuar durante 10 minutos con la puerta del horno abierta.

Utilice una esponja de nylon no abrasivo para limpiar la cavidad, el techo y el interior de la puerta. No restriegue la junta de la puerta ni utilice esponjas metálicas.

4. Aclárelo utilizando un paño limpio y mucha agua limpia y séquelo utilizando otro paño limpio o una toallita de papel.

Vuelva a colocar todas las piezas del horno limpias.

Cierre la puerta del horno y limpie el exterior del horno con un paño húmedo.



NO UTILICE EL HORNO SIN UN FILTRO DE AIRE LIMPIO

APLIQUE PROTECTOR DE HORNO:

1. Aplicar solamente cuando el horno esté limpio. Pulverice un protector de horno de marca comercial en una esponja.
2. Extienda el protector de horno ligeramente por todas las superficies internas del horno.
3. Extienda el protector de horno ligeramente por la superficie interna de la puerta del horno evitando la junta de la puerta.

Encienda el horno y precaliéntelo. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura de funcionamiento el protector del horno tardará 30 minutos en endurecerse.

Tenga en cuenta que el protector de horno se vuelve marrón claro cuando está duro.



GRÁFICO DE BÚSQUEDA DE FALLOS

Aunque se realizan todos los esfuerzos posibles para asegurar que su horno continúe funcionando a un alto nivel, mire el gráfico 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 horno no funciona y la pantalla está vacía	El horno no tiene alimentación	Compruebe si hay un corte de la alimentación. Compruebe que el seccionador esté ACTIVADO o que el horno esté conectado correctamente. Compruebe que el interruptor del horno esté ACTIVADO.
Algunos controles de la pantalla no funcionan	Acceso no autorizado	Póngase en contacto con el usuario autorizado.
La pantalla muestra un mensaje de advertencia	Los detalles se muestran en la pantalla	Siga las instrucciones que aparecen.
El horno no cocina la comida correctamente	El horno no está limpio La comida no está a la temperatura correcta Se seleccionó un programa modificado o incorrecto La comida está envuelta La comida se retiró antes de tiempo	Limpie el horno (consulte la sección de Limpieza). Utilice el programa de cocción correcto. Desenvuelva la comida para cocinarla sin microondas. Compruebe que se han seguido correctamente todas las etapas de cocción.
El horno no termina de cocinar	Puerta del horno abierta No hay un filtro de aire o está colocado incorrectamente Sobrecalentamiento del horno	Cierre la puerta del horno. Vuelva a colocar el filtro de aire. Deje que el horno se enfríe. Compruebe si hay y retire cualquier restricción en las salidas de aire.
La pantalla muestra un código de error	Mal funcionamiento del horno	Tome nota del código de error y póngase en contacto con el agente de servicio.

Agente de servicio aprobado;

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



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

La marca 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 de servicio. Para evitar posibles daños al medioambiente 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 artículo de manera respetuosa con el medioambiente.

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.



Merrychef, Ashbourne House,

The Guildway, Old Portsmouth Road, Guildford,

GU3 1LR

Tel: +44(0)1483 464900

www.merrychef.marketing@welbilt.com