CONVOTHERM®
A Welbilt Brand

Horno mixto

Leer el manual antes de usar el aparato

Aparatos de mesa Convotherm 4

Manual de utilización - original, SPA

Índice

1 Generalidades 5

1.1 Declaración de Conformidad CE para aparatos eléctricos 5
1.2 Declaración de Conformidad CE para aparatos de gas 6
1.3 Protección del medioambiente 7
1.4 Identificación de su horno mixto 8
1.5 Estructura de la documentación del cliente 10
1.6 Información de seguridad que debe leerse imprescindiblemente 11
1.7 Acerca del presente manual de utilización 12

2 Estructura y función 14

2.1 Funciones del horno mixto 14
2.2 Estructura y función del horno mixto 16
2.3 Estructura y función del panel de mando 19

3 Para su seguridad 20

3.1 Normas de seguridad básicas 20
3.2 Uso correcto de su horno mixto 21
3.3 Señales de aviso en el horno mixto 22
3.4 Resumen de los peligros 24
3.5 Peligros y medidas de seguridad durante el funcionamiento 27
3.6 Peligros y medidas de seguridad durante la limpieza 33
3.7 Peligros y medidas de seguridad durante el mantenimiento 37
3.8 Dispositivos de seguridad 38
3.9 Requisitos relativos al personal, puestos de trabajo 40
3.10 Equipo de protección personal 41

4 Proceda así para la cocción 42

4.1 Información básica para la carga del horno mixto 42
4.1.1 Colocación de los soportes para alimentos en aparatos de los tamaños X.10 42
4.1.2 Colocación de los soportes para alimentos en aparatos de los tamaños X.20 44
4.1.3 Capacidad de carga del horno mixto 45
4.2 Instrucciones para el procedimiento básico durante la cocción 47
4.2.1 Manejo seguro del aparato 47
4.2.2 Conectar y desconectar el horno mixto 50
4.2.3 Proceda así para la cocción 51
4.2.4 Proceda así para el ahumado 53
4.3 Instrucciones para el manejo del aparato durante la cocción 57
4.3.1 Manejo seguro del aparato 57
4.3.2 Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 59
4.3.3 Cargar y extraer los alimentos 61
4.3.4 Cargar el porta-bandejas móvil / la estructura portaplatos con alimentos (no en ConvoSmoke) 65
4.3.5 Extraer los alimentos del porta-bandejas móvil / de la estructura portaplatos (no en ConvoSmoke) 69
4.3.6 Introducción del bastidor de carriles de entrada para el porta-bandejas móvil / la estructura portaplatos (no en ConvoSmoke) 71
4.3.7 Carga y extracción con el carro de porta-bandejas (no en ConvoSmoke) 73
4.3.8 Guardar y extraer la sonda de temperatura interna 78
4.3.9 Utilizar la sonda de temperatura interna exterior o la sonda de cocción al vacío exterior 79
4.3.10 Utilizar el lápiz de memoria USB 81
4.3.11 Desmontar y montar el porta-bandejas 82

4.3.12 Llenar, insertar y extraer el cajón de ahumado (solo en ConvoSmoke) 86

5 Proceda así para la limpieza 89

5.1 Información básica para la limpieza del horno mixto 89
5.1.1 Métodos de limpieza 89
5.1.2 Plan de limpieza 92
5.1.3 Producto de limpieza 94
5.1.4 Preparación de los productos de limpieza 96
5.2 Instrucciones para el procedimiento básico durante la limpieza 97
5.2.1 Trabajo seguro durante la limpieza 97
5.2.2 Proceda así para limpiar la cámara de cocción de forma completamente automática con bidones conectados 100
5.2.3 Proceda así para limpiar la cámara de cocción de forma completamente automática con dosificación individual 102
5.2.4 Proceda así para limpiar la cámara de cocción de forma semiautomática (porta-bandejas) 105
5.2.5 Proceda así para limpiar la cámara de cocción de forma semiautomática (porta-bandejas móvil / estructura portaplatos, no en ConvoSmoke) 107
5.2.6 Proceda así para limpiar la cámara de cocción sin utilizar productos de limpieza 110
5.2.7 Proceda así para limpiar la cámara de cocción únicamente con abrillantador con el perfil de limpieza ConvoCare (solo en easyTouch) 111
5.2.8 Proceda así para limpiar la doble puerta acristalada 113
5.2.9 Proceda así para limpiar la cámara de cocción detrás del panel de aspiración 114
5.2.10 Proceda así para limpiar intensamente la junta insertable de higiene 116
5.3 Instrucciones para el manejo del aparato durante la limpieza 117
5.3.1 Manejo seguro del aparato 117
5.3.2 Sustituir el bidón del abrillantador 119
5.3.3 Sustituir el bidón del producto de limpieza 121
5.3.4 Introducir los productos de limpieza a partir de las botellas de dosificación individual en la cámara de cocción 123
5.3.5 Desbloquear y bloquear el panel de aspiración 125
5.3.6 Desmontar y montar la junta insertable de higiene 128
5.3.7 Desbloquear y bloquear la puerta de cristal interior 129
5.3.8 Vaciar y limpiar el bidón colector de grasa (solo en ConvoGrill) 130

6 Proceda así para el mantenimiento 132

6.1 Información básica para el mantenimiento 132
6.1.1 Información acerca de la garantía y contacto con el servicio técnico 132
6.1.2 Plan de mantenimiento 134
6.2 Eliminación de errores 135
6.2.1 Códigos de error 135
6.2.2 Modo de emergencia 136
6.2.3 Irregularidades durante el funcionamiento 140
6.3 Trabajos de mantenimiento 142
6.3.1 Trabajo seguro durante el mantenimiento 142
6.3.2 Sustituir la junta insertable de higiene 144
6.3.3 Sustituir la bombilla halógena de la iluminación de la cámara de cocción 145

1 Generalidades

Finalidad de este capítulo

En este capítulo le proporcionamos informaciones para la identificación de su horno mixto y para la utilización del presente manual.

1.1 Declaración de Conformidad CE para aparatos eléctricos

Fabricante

Convotherm Elektrogeräte GmbH, Welbilt, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Alemania

Validez de la Declaración de Conformidad

La presente Declaración de Conformidad es válida para los siguientes tipos de aparato eléctrico:

C4 6.10 ES	C4 6.20 ES	C4 10.10 ES	C4 10.20 ES
C4 6.10 EB	C4 6.20 EB	C4 10.10 EB	C4 10.20 EB

Declaración de conformidad con las directivas

El fabricante declara que el horno mixto arriba mencionado cumple las siguientes directivas:

- 2006/42/CE (Directiva de Máquinas)
- 2014/30/CE (Directiva CEM)
- 2011/65/UE (Directiva RoHS)

Se han cumplido los objetivos en materia de seguridad de la directiva 2014/35/CE (Directiva de Baja Tensión) de conformidad con el Anexo I, Nº 1.5.1 de la Directiva de Máquinas.

Normas cumplidas en aparatos eléctricos

Los aparatos eléctricos cumplen los requisitos de las siguientes normas europeas:

- DIN EN 60335-2-42: 2012
- EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
- EN 61000-3-11: 2000
- EN 61000-3-12: 2011
- EN 62233: 2008
- EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008

Representante autorizado para la documentación

La persona facultada para elaborar el expediente técnico de conformidad con el Anexo II A Nº 2 de la Directiva 2006/42/CE es Convotherm Elektrogeräte GmbH, Welbilt, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Alemania.

Eglfing, 6 de marzo de 2018

Reine Wasner	**i.A. Lutz Isenhardt**	**i.V. Gisela Rosenkranz**
Managing Director	Director Global Product Compliance	Manager Engineering / Technical Documentation

1.2 Declaración de Conformidad CE para aparatos de gas

Fabricante

Convotherm Elektrogeräte GmbH, Welbilt, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Alemania

Validez de la Declaración de Conformidad

La presente Declaración de Conformidad es válida para los siguientes tipos de aparato de gas:

C4 6.10 GS	C4 6.20 GS	C4 10.10 GS	C4 10.20 GS
C4 6.10 GB	C4 6.20 GB	C4 10.10 GB	C4 10.20 GB

Declaración de conformidad con las directivas

El fabricante declara que el horno mixto arriba mencionado cumple las siguientes directivas:

- 2006/42/CE (Directiva de Máquinas)
- 2014/30/CE (Directiva CEM)
- 2011/65/UE (Directiva RoHS)
- 2009/142/CE (aparato de gas)

Se han cumplido los objetivos en materia de seguridad de la directiva 2014/35/CE (Directiva de Baja Tensión) de conformidad con el Anexo I, Nº 1.5.1 de la Directiva de Máquinas.

Normas cumplidas en aparatos de gas

Los aparatos de gas cumplen los requisitos de las siguientes normas europeas:

- EN 203-1: 2014
- EN 203-2-2: 2006
- EN 203-3: 2009
- EN 60335-2-102:2006 + A1:2010
- EN 55014-1/A2:2011
- EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008
- EN 61000-3-2/A2:2009
- EN 61000-3-3:2008
- EN 62233:2008

Exámenes de tipo realizados

Organismo notificado para examen de gas y seguridad eléctrica:

GASTECC Kiwa, P.O. Box 137, 7300 AC Apeldoorn, The Netherlands

- Informe N.°: 140602245

Representante autorizado para la documentación

La persona facultada para elaborar el expediente técnico de conformidad con el Anexo II A Nº 2 de la Directiva 2006/42/CE es Convotherm Elektrogeräte GmbH, Welbilt, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Alemania.

Eglfing, 6 de marzo de 2018

Reine Wasner
Managing Director

i.A. Lutz Isenhardt
Director Global Product Compliance

i.V. Gisela Rosenkranz
Manager Engineering / Technical Documentation

1.3 Protección del medioambiente

Declaración de principios

La expectativa de nuestros clientes, las disposiciones y normas legales, así como la reputación de nuestra casa determinan la calidad y el servicio de todos los productos.

Con nuestra gestión medioambiental nos encargamos de que se cumplan todas las disposiciones y leyes en materia medioambiental y, además, nos comprometemos a mejorar de forma continua los servicios medioambientales.

Para que en todo momento esté asegurada la fabricación de productos de alta calidad y estén garantizados nuestros objetivos en materia medioambiental hemos desarrollado un sistema de gestión de calidad y medioambiente.

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

Procedimientos para la protección del medioambiente

Se tienen en cuenta los siguientes procedimientos:

- Utilización de materiales de relleno compostables sin residuos
- Utilización de productos conforme a la norma RoHS
- Ley sobre sustancias químicas REACH
- Recomendación y utilización de productos de limpieza biodegradables
- Reciclaje de chatarra electrónica
- Eliminación respetuosa con el medioambiente de los aparatos usados a través del fabricante

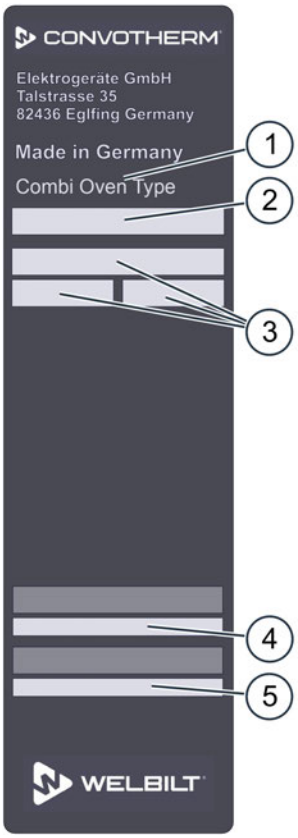
Declárese, con nosotros, en favor de la protección del medioambiente.

1.4 Identificación de su horno mixto

Posición de la placa de características

La placa de características se encuentra en el lado izquierdo del horno mixto.

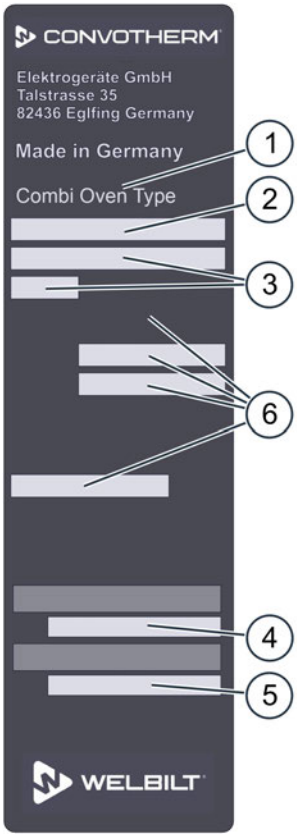
Composición y estructura de la placa de características en aparatos eléctricos



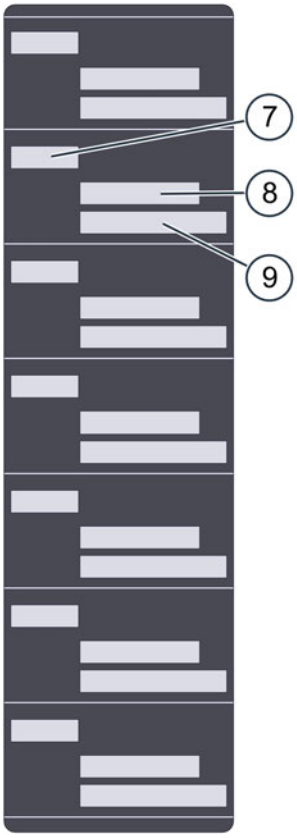
Pos.	Denominación	
1	**Denominación del aparato** Combi Oven (denominación inglesa para «horno mixto»)	
2	**Nombre comercial**	
	Elemento	Significado
	C4	Línea de aparatos Convotherm 4
	eT	Control easyTouch
	eD	Control easyDial
	Cifras xx.yy	Tamaño del aparato
	EB	Aparato eléctrico con calentador de agua
	ES	Aparato eléctrico con inyección de agua
	-N	en aparatos con certificado NSF
3	**Datos eléctricos**	
4	**Número de serie**	
	Elemento	Significado
	Tipo de calentamiento	Aparato eléctrico (X, V)
	Tipo de generación de vapor	▪ Inyector (S) ▪ Calentador (B)
	Tamaño del aparato	▪ 6.10 (1) ▪ 6.20 (2) ▪ 10.10 (3) ▪ 10.20 (4)
	Año de fabricación	▪ 2014 (14) ▪ 2015 (15) ▪ ...
	Mes de fabricación	▪ Enero (01) ▪ Febrero (02) ▪ Marzo (03) ▪ ...
	Número correlativo	4 dígitos
5	**Número de artículo**	

Composición y estructura de la placa de características en aparatos de gas

Placa de características



Placa adicional



	Denominación	
1	**Denominación del aparato** Combi Oven (denominación inglesa para «horno mixto»)	
2	**Nombre comercial**	
	Elemento	Significado
	C4	Línea de aparatos Convotherm 4
	eT	Control easyTouch
	eD	Control easyDial
	Cifras xx.yy	Tamaño del aparato
	GB	Aparato de gas con calentador de agua
	GS	Aparato de gas con inyección de agua
	-N	en aparatos con certificado NSF
3	**Datos eléctricos**	
4	**Número de serie**	
	Elemento	Significado
	Tipo de calentamiento	Aparato de gas (Y, W)
	Tipo de generación de vapor	▪ Inyector (S) ▪ Calentador (B)
	Tamaño del aparato	▪ 6.10 (1) ▪ 6.20 (2) ▪ 10.10 (3) ▪ 10.20 (4)
	Año de fabricación	▪ 2014 (14) ▪ 2015 (15) ▪ ...
	Mes de fabricación	▪ Enero (01) ▪ Febrero (02) ▪ Marzo (03) ▪ ...
	Número correlativo	4 dígitos
5	**Número de artículo**	
6	**Datos de gas**	
7	**Código del país**	
8	**Categoría de gas**	
9	**Preajuste de gas del aparato**	

1.5 Estructura de la documentación del cliente

Partes de la documentación del cliente

La documentación del cliente del horno mixto se compone de:
- Manual de instalación
- Manual de utilización (el presente manual)
- Instrucciones de manejo easyTouch (extracto de la ayuda en pantalla)
- Ayuda en pantalla integrada en easyTouch (instrucciones completas para el manejo del software)
- Instrucciones de manejo easyDial

Temas del manual de instalación

El manual de instalación está destinado a personal especializado formado, véase 'Requisitos relativos al personal' en el manual de instalación.

Comprende los siguientes temas:

- **Estructura y función**: describe los componentes relevantes para la instalación del horno mixto
- **Seguridad**: describe todos los peligros y las contramedidas adecuadas durante las actividades de instalación
- **Transporte**: contiene informaciones necesarias para el transporte del horno mixto
- **Colocación**: enumera y describe las variantes de colocación del horno mixto
- **Instalación**: describe todas las conexiones de suministro requeridas
- **Puesta en servicio**: describe la primera puesta en servicio del horno mixto
- **Puesta fuera de servicio**: describe las actividades necesarias al finalizar el ciclo de vida útil del horno mixto
- **Datos técnicos, esquemas de conexiones**: contienen todas las informaciones técnicas necesarias del horno mixto
- **Listas de comprobación**: contienen listas de control relativas a la instalación y a la garantía del horno mixto

Temas del manual de utilización

El manual de utilización está destinado a personal instruido y a personal especializado formado, véase 'Requisitos relativos al personal' en la página 40 en el manual de utilización.

Comprende los siguientes temas:

- **Estructura y función**: describe los componentes relevantes para el manejo del horno mixto
- **Seguridad**: describe todos los peligros y las contramedidas adecuadas durante el manejo del horno mixto
- **Cocción**: describe las reglas, las secuencias de trabajo, los pasos de manejo y las manipulaciones del aparato durante la cocción
- **Limpieza**: enumera y describe los métodos de limpieza, los productos de limpieza, las secuencias de trabajo, los pasos de manejo y las manipulaciones del aparato durante la limpieza
- **Mantenimiento**: contiene información de garantía, el plan de mantenimiento, informaciones acerca de fallos, de errores y del modo de emergencia, así como las secuencias de trabajo, los pasos de manejo y las manipulaciones del aparato durante el mantenimiento

Temas de las instrucciones de manejo y de la ayuda en pantalla (solo easyTouch)

Las instrucciones de manejo y la ayuda en pantalla (solo easyTouch) están destinadas a personal instruido y a personal especializado formado, véase 'Requisitos relativos al personal' en la página 40 en el manual de utilización. En easyTouch, las instrucciones de manejo son un extracto de la ayuda en pantalla.

Las instrucciones de manejo y la ayuda en pantalla (solo easyTouch) comprenden los siguientes temas:

- **Estructura de la interfaz de usuario**: explica la interfaz de usuario del horno mixto
- **Manejo del software**: contiene instrucciones para introducir perfiles de cocción y acceder a los mismos, para acceder a los perfiles de limpieza y para iniciar los procesos de cocción y limpieza; describe los ajustes de los 'Settings' y la importación y exportación de datos
- **Perfiles de cocción seleccionados**: enumera una serie de perfiles de cocción probados

1.6 Información de seguridad que debe leerse imprescindiblemente

Información de seguridad en la documentación del cliente

La información de seguridad para el horno mixto solo está contenida en el manual de instalación y en el manual de utilización.

En el manual de instalación encontrará la información de seguridad para las actividades descritas en el mismo, relativas al transporte, la colocación, la instalación, la puesta en servicio y la puesta fuera de servicio.

En el manual de utilización encontrará la información de seguridad para las actividades descritas en el mismo, relativas a la cocción, la limpieza y los trabajos de mantenimiento.

En lo que a la información relativa a la seguridad se refiere, las instrucciones de manejo siempre deben contemplarse en relación con el manual de utilización o el manual de instalación. Para aquellas actividades que vayan más allá del mero manejo del software, deberá tenerse en cuenta la información relativa a la seguridad contenida en el manual de utilización y en el manual de instalación.

Partes del presente documento que deben leerse imprescindiblemente

Si no observa la información en el presente documento, correrá el riesgo de sufrir lesiones, de perder la vida y de daños materiales.

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

- El capítulo 'Para su seguridad' en la página 20
- Los apartados que describen la actividad a ejecutar

Señal de peligro

Señal de peligro	Significado
⚠	Se utiliza para advertir de posibles lesiones. Cumpla todas las advertencias que siguen a este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.

Representación de las señales de aviso

Las señales de aviso están categorizadas por los siguientes niveles de peligro:

Nivel de peligro	Consecuencias	Probabilidad
⚠PELIGRO	Muerte / lesión grave (irreversible)	Inminente
⚠ADVERTENCIA	Muerte / lesión grave (irreversible)	Posible
⚠ATENCIÓN	Lesión leve (reversible)	Posible
AVISO	Daños materiales	Posible

1.7 Acerca del presente manual de utilización

Finalidad

El presente manual de utilización debe proporcionar la información necesaria para ejecutar de forma correcta y segura los trabajos de manejo, limpieza y mantenimiento menor a todas aquellas personas que manejen el horno mixto.

Grupos objetivo

Nombre del grupo objetivo	Actividades
Cocinero	Realiza principalmente actividades organizativas, como p. ej. ▪ Introducir datos del perfil de cocción ▪ Editar los perfiles de cocción existentes en el libro de recetas ▪ Crear nuevos perfiles de cocción ▪ Realizar ajustes en el aparato Además, dado el caso realiza todas las actividades del operador.
Operador	Realiza el manejo concreto, como p. ej. ▪ Carga del horno mixto ▪ Inicio de perfiles de cocción ▪ Extracción de los alimentos ▪ Limpieza del horno mixto ▪ Adaptación del horno mixto, siempre y cuando sea necesario para determinados procesos de cocción ▪ Pequeños trabajos de mantenimiento

Estructura del manual de utilización

Capítulo/apartado	Finalidad	Grupo objetivo
Generalidades	▪ Le ayuda a identificar su horno mixto ▪ Explica la utilización del presente manual de utilización	Cocinero
Estructura y función	▪ Describe las funciones del horno mixto ▪ Explica determinados componentes del horno mixto y describe su posición	Cocinero Operador
Para su seguridad	▪ Describe el uso correcto del horno mixto ▪ Describe todos los peligros que emanan del horno mixto y las contramedidas adecuadas **¡Lea atentamente este capítulo!**	Cocinero Operador
Proceda así para la cocción	▪ Describe las posibilidades de carga y las cantidades de carga máximas del horno mixto ▪ Explica la conexión del horno mixto ▪ Contiene las instrucciones para las secuencias de trabajo para la cocción y regeneración ▪ Contiene las instrucciones para las manipulaciones del horno mixto que se requieren una y otra vez para la cocción y regeneración	Cocinero Operador

Capítulo/apartado	Finalidad	Grupo objetivo
Proceda así para la limpieza	▪ Explica de forma básica los métodos de limpieza ▪ Contiene el plan de limpieza ▪ Describe los productos de limpieza y explica su preparación ▪ Contiene las instrucciones para las secuencias de trabajo para la limpieza ▪ Contiene las instrucciones para las manipulaciones del horno mixto que se requieren una y otra vez para la limpieza y remite a las mismas	Operador
Proceda así para el mantenimiento	▪ Contiene el plan de mantenimiento ▪ Proporciona indicaciones para el posible modo de emergencia cuando se producen errores ▪ Contiene un catálogo de posibles errores y fallos y describe las reacciones requeridas ▪ Contiene las instrucciones para aquellos trabajos de mantenimiento que el usuario puede efectuar por su cuenta ▪ Remite a las instrucciones para las manipulaciones del horno mixto que se requieren para los trabajos de mantenimiento	Operador

Escritura de números decimales

Por motivos de uniformidad a nivel internacional siempre se utiliza un punto decimal.

2 Estructura y función

Finalidad de este capítulo

En este capítulo se describe la estructura del horno mixto y se explican sus funciones.

2.1 Funciones del horno mixto

Modos de funcionamiento «Cocción»

En su horno mixto puede cocer diferentes alimentos. A tal efecto, el horno mixto puede funcionar en los siguientes modos de funcionamiento:

- Vapor
- Vapor mixto
- Aire caliente
- Smoker (opcional)

Métodos de cocción estándar

En combinación con las funciones adicionales del ACS+ HumidityPro, Crisp&Tasty, Velocidad del ventilador y BakePro, con los modos de funcionamiento «Cocción» podrá ejecutar, por ejemplo, los siguientes métodos de cocción:

- Cocer
- Blanquear
- Asar
- Gratinar
- Conservar
- Cocer al vapor
- Escalfar
- Asar a la parrilla
- Gratinar
- Ahumar (opcional)
- Rehogar
- Estofar
- Hornear
- Descongelar alimentos

Métodos de cocción especiales

En combinación con los modos de funcionamiento y las funciones adicionales, en easyTouch podrá ejecutar los siguientes métodos de cocción especiales:

- Cocción a baja temperatura
- Cook&Hold
- Cocción ΔT
- Cocción nocturna
- ecoCooking
- La cocción biológica con poco oxígeno

Modos de funcionamiento «Regeneración»

En su horno mixto puede regenerar diferentes alimentos. A tal efecto, el horno mixto puede funcionar en los siguientes tres modos de funcionamiento:

- Regeneración à la Carte
- Regeneración para banquetes (solo en easyTouch)
- Regeneración en platos (solo en easyTouch)

Perfiles de cocción y libro de recetas

Un perfil de cocción es una combinación de parámetros de cocción como, p. ej., la temperatura y el tiempo de cocción. Podrá crear sus propios perfiles de cocción y administrarlos en el 'libro de recetas'. Además, en el 'libro de recetas' encontrará unos perfiles de cocción predefinidos.

Limpieza de la cámara de cocción en easyTouch

Para la limpieza de la cámara de cocción están disponibles 2 sistemas de limpieza:

- Sistema de limpieza completamente automático de la cámara de cocción ConvoClean+:
  - pueden seleccionarse combinaciones discrecionales a partir de 4 niveles de limpieza, 3 tiempos de limpieza y las funciones adicionales «Desinfección con vapor» y «Secado»
  - Limpieza de la cámara de cocción sin utilización de productos de limpieza, aclarado con agua
  - Limpieza de la cámara de cocción únicamente con abrillantador ConvoCare
- Limpieza semiautomática de la cámara de cocción

Limpieza de la cámara de cocción en easyDial

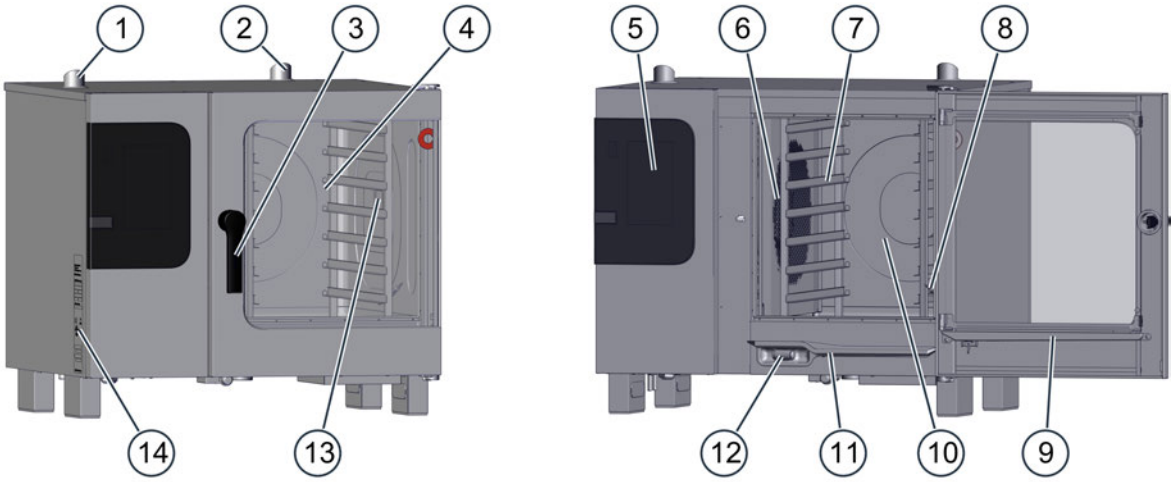
Para la limpieza de la cámara de cocción están disponibles 2 sistemas de limpieza:

- Sistema de limpieza completamente automático de la cámara de cocción ConvoClean:
  - Pueden seleccionarse 8 perfiles de limpieza para diferentes grados de suciedad, de los cuales algunos incluyen la desinfección con vapor y el secado
  - Limpieza de la cámara de cocción sin utilización de productos de limpieza, aclarado con agua
- Limpieza semiautomática de la cámara de cocción

2.2 Estructura y función del horno mixto

Componentes y función (aparatos de mesa eléctricos)

La siguiente figura muestra un horno mixto del tamaño 6.10, en representación de todos los aparatos de mesa eléctricos:

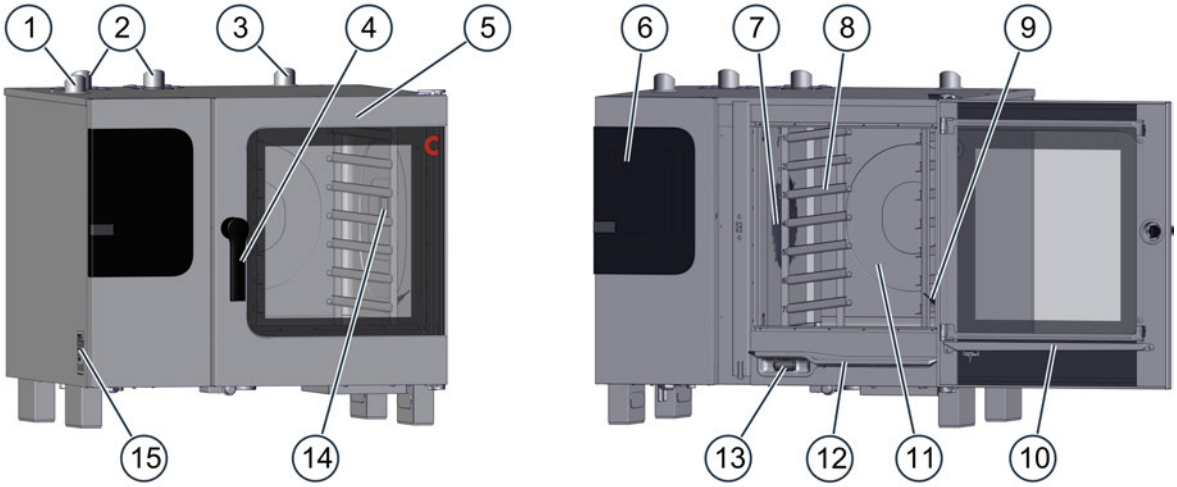


Pos.	Denominación	Función
1	Tubo de ventilación	▪ Aspira aire del ambiente para deshumidificar la cámara de cocción ▪ Compensa las fluctuaciones de presión en la cámara de cocción
2	Tubo de salida de aire	Deja escapar los vahos calientes
3	Manilla de la puerta	▪ Abre y cierra la puerta del aparato ▪ Posición de ventilación para abrir de forma segura el aparato («cierre de seguridad») ▪ Función de cierre ▪ Material antibacteriano con iones de plata («HygienicCare»)
4	Puerta del aparato	▪ Cierra la cámara de cocción ▪ Al abrirla, puede desplazarse hacia atrás en la zona lateral del aparato para ahorrar espacio («puerta escamoteable») (opcional)
5	Panel de mando	▪ Para el manejo del aparato ▪ Antibacteriano («HygienicCare»)
6	Panel de aspiración	▪ Se utiliza para la distribución uniforme del calor en la cámara de cocción ▪ Separa el compartimento del ventilador de la cámara de cocción
7	Porta-bandejas	Se utiliza para el alojamiento de soportes para alimentos normalizados
8	Sonda de temperatura interna, sonda de cocción al vacío (opcional)	▪ Se utiliza para medir la temperatura interna de los alimentos ▪ Está realizada opcionalmente como variante interna firmemente conectada y/o como variante externa temporalmente conectable
9	Bandeja recogegotas de la puerta	Recoge el condensado generado en la parte interior de la puerta del aparato
10	Cámara de cocción	Aloja los alimentos durante el modo de cocción
11	Bandeja recogegotas del aparato	Recoge las gotas de líquido o condensado de la cámara de cocción

Pos.	Denominación	Función
12	Ducha de mano enrollable (en casos excepcionales sin este equipamiento)	▪ Se utiliza exclusivamente para aclarar con agua la cámara de cocción ▪ Se retrae automáticamente dentro del soporte después del uso ▪ Antibacteriano («HygienicCare»)
13	Iluminación de la cámara de cocción	▪ Ilumina la cámara de cocción ▪ Controlada por un programa
14	Placa de características	Se utiliza para la identificación del aparato

Componentes y función (aparatos de mesa de gas)

La siguiente figura muestra un horno mixto del tamaño 6.10, en representación de todos los aparatos de mesa de gas:

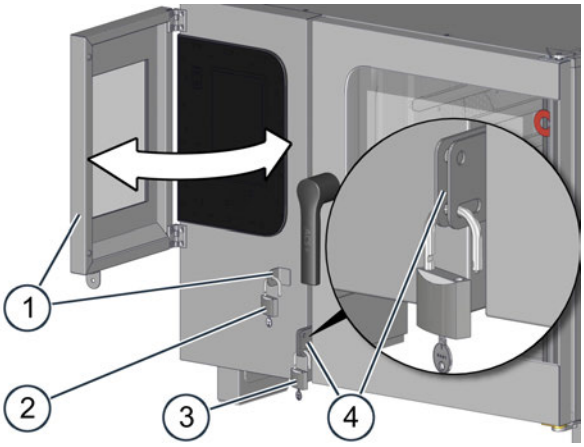


Pos.	Denominación	Función
1	Tubo de ventilación	▪ Aspira aire del ambiente para deshumidificar la cámara de cocción ▪ Compensa las fluctuaciones de presión en la cámara de cocción
2	Tubo del gas de escape	Evacuan los gases de escape calientes
3	Tubo de salida de aire	Deja escapar los vahos calientes
4	Manilla de la puerta	▪ Abre y cierra la puerta del aparato ▪ Posición de ventilación para abrir de forma segura el aparato («cierre de seguridad») ▪ Función de cierre ▪ Material antibacteriano con iones de plata («HygienicCare»)
5	Puerta del aparato	▪ Cierra la cámara de cocción ▪ Al abrirla, puede desplazarse hacia atrás en la zona lateral del aparato para ahorrar espacio («puerta escamoteable») (opcional)
6	Panel de mando	▪ Para el manejo del aparato ▪ Antibacteriano («HygienicCare»)
7	Panel de aspiración	▪ Se utiliza para la distribución uniforme del calor en la cámara de cocción ▪ Separa el compartimento del ventilador de la cámara de cocción
8	Porta-bandejas	Se utiliza para el alojamiento de soportes para alimentos normalizados

Pos.	Denominación	Función
9	Sonda de temperatura interna, sonda de cocción al vacío (opcional)	▪ Se utiliza para medir la temperatura interna de los alimentos ▪ Está realizada opcionalmente como variante interna firmemente conectada y/o como variante externa temporalmente conectable
10	Bandeja recogegotas de la puerta	Recoge el condensado generado en la parte interior de la puerta del aparato
11	Cámara de cocción	Aloja los alimentos durante el modo de cocción
12	Bandeja recogegotas del aparato	Recoge las gotas de líquido o condensado de la cámara de cocción
13	Ducha de mano enrollable (en casos excepcionales sin este equipamiento)	▪ Se utiliza exclusivamente para aclarar con agua la cámara de cocción ▪ Se retrae automáticamente dentro del soporte después del uso ▪ Antibacteriano («HygienicCare»)
14	Iluminación de la cámara de cocción	▪ Ilumina la cámara de cocción ▪ Controlada por un programa
15	Placa de características	Se utiliza para la identificación del aparato

Piezas y función para un aseguramiento especial (solo en la versión para centros penitenciarios)

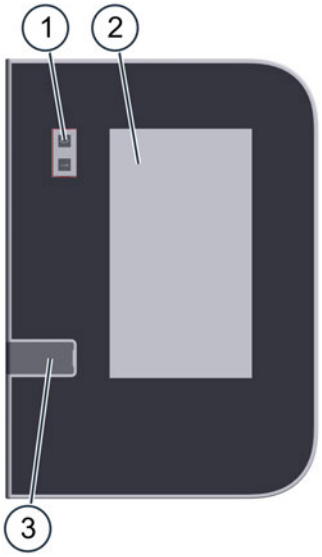
La siguiente figura muestra el equipamiento especial para el aseguramiento especial en un horno mixto del tamaño 6.10, en representación de todos los tamaños de aparato:



Pos.	Denominación	Función
1	Cubierta bloqueable del panel de mando	La cubierta puede situarse delante del panel de mando y bloquearse en la carcasa del aparato, con el fin de impedir un manejo no autorizado del horno mixto.
2	Candado	▪ Para bloquear la cubierta del panel de mando en la carcasa del aparato ▪ No incluido en el volumen de suministro
3	Candado	▪ Para bloquear la puerta del aparato en la carcasa del mismo ▪ No incluido en el volumen de suministro
4	Dispositivo de bloqueo de la puerta del aparato	Ofrece dos niveles de bloqueo de la puerta del aparato para impedir una apertura y un cierre no autorizados de la misma Comportamiento de la puerta del aparato: ▪ Si se utiliza la posición de bloqueo superior, la puerta del aparato permanece completamente cerrada. ▪ Si se utiliza la posición de bloqueo inferior, la puerta del aparato puede abrirse hasta la posición de ventilación.

2.3 Estructura y función del panel de mando

Estructura y componentes del panel de mando en easyTouch



Pos.	Denominación	Función
1	Interruptor ON/OFF del aparato	Conecta y desconecta el horno mixto
2	Pantalla de visualización completamente táctil	Manejo central del aparato ▪ Manejo pulsando símbolos gráficos en el cuadro de mandos (pantalla de visualización completamente táctil) ▪ Indicadores de estado
3	Interfaz USB	Conexión de un lápiz de memoria USB

Estructura y componentes del panel de mando en easyDial

Pos.	Denominación	Función
1	Interruptor ON/OFF del aparato	Conecta y desconecta el horno mixto
2	Cuadro de mandos	Manejo central del aparato ▪ Botones para introducir los programas de cocción ▪ Visualizadores para mostrar los valores ajustados ▪ Indicadores de solicitud para el operador
3	Interfaz USB	Conexión de un lápiz de memoria USB
4	C-Dial	Ajusta los parámetros de cocción girando y pulsando el generador de impulsos

3 Para su seguridad

Finalidad de este capítulo

En este capítulo le transmitimos todos los conocimientos que necesita para poder manejar con seguridad el horno mixto sin que usted mismo ni otros corran peligro.

¡Lea con especial atención este capítulo!

3.1 ⚠ Normas de seguridad básicas

Finalidad de estas normas

Estas normas deben asegurar que todas las personas que manejen el horno mixto se informen exhaustivamente sobre los peligros y las medidas de seguridad, y observen las señales de aviso disponibles en las instrucciones de servicio y sobre el horno mixto. Si no observa estas normas, correrá el riesgo de sufrir lesiones, de perder la vida y de daños materiales.

Utilización de los manuales de la documentación del cliente

Observe las siguientes normas:
- Lea completamente el capítulo 'Para su seguridad' y los capítulos relacionados con su actividad.
- Mantenga los manuales de la documentación del cliente siempre preparados para consultarlos.
- Entregue los manuales de la documentación del cliente con el horno mixto.

Manejo del horno mixto

Observe las siguientes normas:
- Solo aquellas personas que cumplan los requisitos definidos en las presentes instrucciones de servicio deberán manejar el horno mixto.
- Utilice el horno mixto únicamente para el uso descrito. No utilice el horno mixto bajo ningún concepto para otros fines, posiblemente obvios.
- Tome todas las medidas de seguridad que estén indicadas en las presentes instrucciones de servicio y sobre el horno mixto. Utilice particularmente el equipo de protección personal prescrito.
- Solo permanezca en los puestos de trabajo indicados.
- No modifique el horno mixto, p. ej. o mediante el desmontaje de piezas o el montaje de piezas inadmisibles. Particularmente no deberá anularse ningún dispositivo de seguridad.

Continúa aquí ...

Temas relacionados

- ▷ Uso correcto de su horno mixto 21
- ▷ Señales de aviso en el horno mixto 22
- ▷ Resumen de los peligros 24
- ▷ Peligros y medidas de seguridad durante el funcionamiento 27
- ▷ Peligros y medidas de seguridad durante la limpieza 33
- ▷ Dispositivos de seguridad 38
- ▷ Requisitos relativos al personal, puestos de trabajo 40
- ▷ Equipo de protección personal 41
- ▷ Peligros y medidas de seguridad durante el mantenimiento 37

3.2 ⚠ Uso correcto de su horno mixto

Uso correcto

- El horno mixto está diseñado y fabricado únicamente para la cocción de diferentes alimentos sobre soportes para alimentos normalizados (p. ej., recipientes Gastronorm, bandejas en formato panadería). A tal efecto se utilizan vapor, aire caliente y vapor mixto (vapor sobrecalentado sin presión).
- Los soportes para alimentos pueden estar fabricados en acero inoxidable, cerámica, material sintético, aluminio, acero esmaltado o vidrio. Los soportes de vidrio no deben presentar daños.
- El horno mixto sólo está destinado al uso industrial profesional.

Restricción de utilización

No está permitido calentar cualquier tipo de material en el horno mixto:

- NO deben calentarse ni polvo seco ni granulado
- NO deben calentarse objetos fácilmente inflamables con un punto de inflamación inferior a 270 °C como, p. ej., aceites fácilmente inflamables, grasas y materiales sintéticos
- NO deben calentarse alimentos en envases cerrados

Requisitos relativos a los operarios

- El horno mixto solo debe ser utilizado por personal que cumpla determinados requisitos. Para los requisitos relativos a la formación y cualificación, véase 'Requisitos relativos al personal, puestos de trabajo' en la página 40.
- El personal debe conocer los riesgos y las reglas de conducta para la manipulación de cargas pesadas.

Requisitos relativos a la capacidad de funcionamiento del horno mixto

- El horno mixto solamente deberá ponerse en funcionamiento si todos los dispositivos de seguridad están disponibles, funcionan correctamente y están debidamente bloqueados.
- Las normas del fabricante para el funcionamiento y mantenimiento del horno mixto deberán cumplirse.
- El horno mixto solo debe cargarse hasta el peso de carga máximo admisible, respectivamente, véase 'Capacidad de carga del horno mixto' en la página 45.

Requisitos relativos al entorno del horno mixto

Entorno prescrito del horno mixto

- Temperatura ambiente entre +4 °C y +35 °C
- NINGUNA atmósfera tóxica o explosiva
- Suelo de cocina seco para reducir el riesgo de accidentes

Condiciones prescritas del lugar de instalación

- NINGÚN detector de incendios, NINGÚN sistema de rociadores directamente encima del aparato
- NINGÚN material, gas o líquido inflamable o combustible por encima, sobre, por debajo o en la proximidad del aparato

Limitaciones de empleo que deben cumplirse

- Funcionamiento al aire libre únicamente con una protección contra la lluvia y el viento
- NO desplazar ni mover el aparato durante el funcionamiento

Condiciones para la limpieza

- Solo deben utilizarse productos de limpieza autorizados por el fabricante.
- Para la limpieza NO deberá utilizarse ningún dispositivo de limpieza de alta presión.
- Para la limpieza exterior no deberá utilizarse NINGÚN chorro de agua. El chorro de agua de la ducha de mano enrollable debe utilizarse única y exclusivamente para la limpieza de la cámara de cocción.
- El horno mixto NO debe tratarse con ácidos ni exponerse a vapores de ácido, excepto para la eliminación de la cal de la cámara de cocción y del calentador por una empresa de servicio técnico autorizada conforme a las instrucciones del fabricante.

3.3 ⚠ Señales de aviso en el horno mixto

Subestructura fija

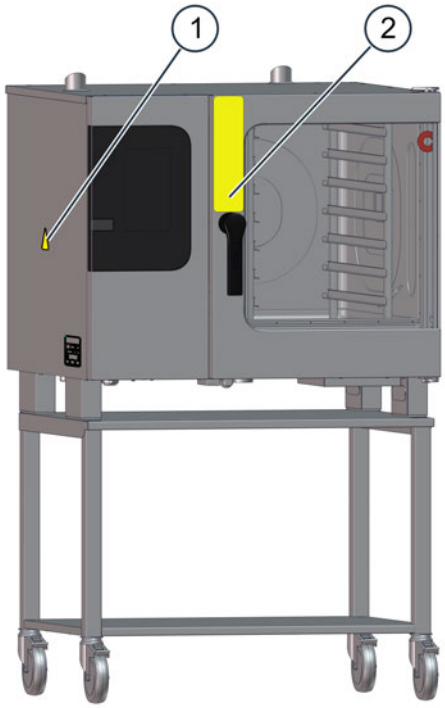
Una subestructura fija para el horno mixto es una mesa de trabajo estacionaria o un bastidor inferior estacionario. Estas subestructuras no están previstas para movimientos ni desplazamientos y, por lo tanto, no disponen de ningún equipamiento que podría apoyar un movimiento.

Subestructura móvil

Una subestructura móvil para el horno mixto es, p. ej., una mesa de trabajo o un bastidor inferior sobre ruedas, o un kit de sobreposición con ruedas.

Colocación de las señales de aviso

La siguiente figura muestra un horno mixto eléctrico del tamaño 6.10 con una subestructura móvil, en representación de todos los aparatos de mesa:



Carro de porta-bandejas (opcional; no en Convo-Smoke)

Señales de aviso requeridas

Las siguientes señales de aviso siempre tienen que estar fijadas de forma bien visible en las zonas marcadas del horno mixto y de los accesorios opcionales.

Zona	Señal de aviso	Descripción
1		Advertencia de tensión eléctrica peligrosa / descarga eléctrica Peligro de descarga eléctrica por piezas conductoras de corriente si se abre la cubierta de protección.
2		Advertencia de vapor y vaho calientes Peligro de escaldadura por el escape de vapor y vaho calientes al abrir la puerta del aparato.

Zona	Señal de aviso	Descripción
2 y 3 3 no en Convo-Smoke		Advertencia de alimentos calientes, soportes para alimentos calientes y líquidos calientes Existe peligro de quemaduras por alimentos calientes y soportes para alimentos calientes, si los soportes para alimentos vuelcan y se caen de los niveles o si los alimentos se resbalan de unos soportes para alimentos sostenidos en posición inclinada. Este peligro es especialmente grande en el caso de aquellos niveles que se encuentran por encima del alcance visual de los operadores. Peligro de escaldadura por el derrame de alimentos líquidos, si en los niveles superiores se colocan líquidos o alimentos que se licúan durante la cocción. No utilice para alimentos líquidos ni para alimentos que se licúan aquellos niveles superiores cuyo contenido no pueda ver.
2 solo en caso de subestructura móvil		Advertencia de vuelco y caída del horno mixto Existe peligro de vuelco del horno mixto si este se mueve. Mueva el horno mixto únicamente con mucho cuidado.
3 no en Convo-Smoke		Advertencia de vuelco y caída del carro de porta-bandejas Existe peligro de vuelco del carro de porta-bandejas si este se mueve. Mueva el carro de porta-bandejas únicamente con mucho cuidado. Al mover el carro de porta-bandejas, preste atención a objetos perturbadores en el suelo o a irregularidades del mismo.
2 solo en caso de subestructura móvil		Advertencia de daño o desconexión de las conexiones del aparato Existe peligro de daño o desconexión de las conexiones del aparato si se mueve el horno mixto. Mueva el horno mixto únicamente con mucho cuidado, de acuerdo con el margen de movimiento de los cables de conexión. Asegure el horno mixto después de cualquier movimiento contra un desplazamiento accidental.

3.4 ⚠ Resumen de los peligros

Reglas generales para tratar con peligros y medidas de seguridad

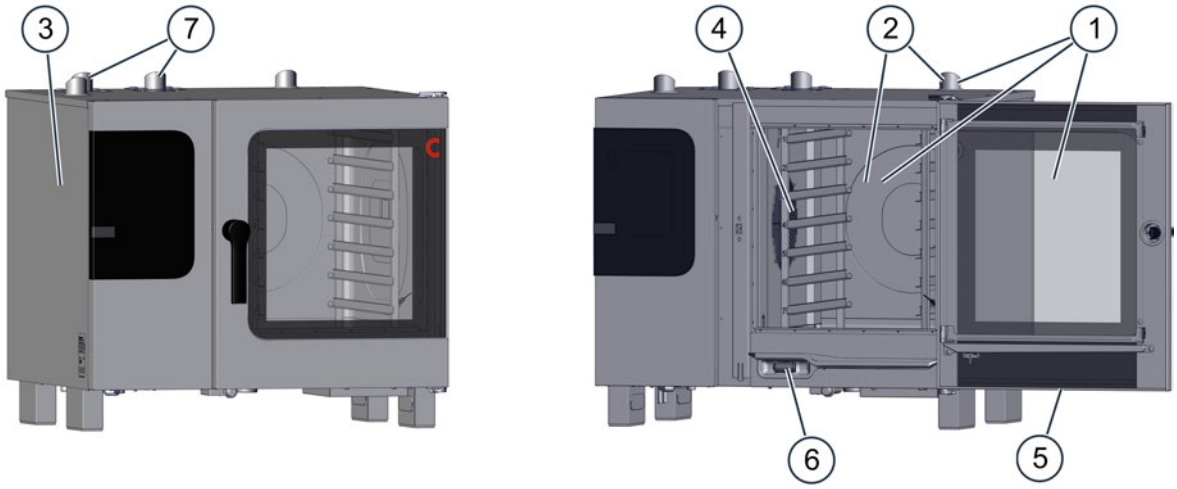
El horno mixto está diseñado de tal modo que el usuario está protegido contra todos los peligros que pueden evitarse razonablemente con medidas constructivas.

Debido a la finalidad del horno mixto, hay peligros residuales que requieren tomar medidas de precaución para evitarlos. Hasta cierto grado, un dispositivo de seguridad puede protegerle de algunos de estos peligros. Sin embargo, deberá cuidar de que estos dispositivos de seguridad estén en su sitio y que funcionen.

A continuación conocerá cuáles son estos peligros residuales y qué efecto tienen.

Puntos de peligro

La siguiente figura muestra un horno mixto de gas del tamaño 6.10, en representación de todos los aparatos de mesa:



Desarrollo de calor (1)

El horno mixto se calienta en la cámara de cocción, en el lado interior de la puerta del aparato y en los tubos situados en la parte superior del aparato. Este factor causa:

- Peligro de incendio por pérdida de calor del horno mixto.
- Peligro de quemaduras en superficies calientes en el exterior e interior del horno mixto; en el interior, adicionalmente en piezas del aparato, en soportes para alimentos y en otros accesorios utilizados para la cocción que estén calientes
- Peligro de quemaduras en los tubos situados en la parte superior del aparato
- Peligro de quemaduras en los accesorios calientes utilizados para la cocción, si estos se extrajeron del aparato después de la cocción y se depositaron en otro lugar. Esto se refiere especialmente a los porta-bandejas móviles (no en ConvoSmoke) o al cajón de ahumado (solo en ConvoSmoke).

Vapor/vaho caliente (2)

El horno mixto genera vapor o vaho caliente que escapa al abrir la puerta del aparato y que, estando cerrada la puerta, es evacuado a través del tubo de salida de aire situado en la parte superior del horno mixto. Este factor causa:

- Peligro de escaldadura por vapor caliente al abrir la puerta del aparato. La puerta del aparato y el cierre de seguridad de la misma le protegen del vapor caliente si, al abrir la puerta del aparato, utiliza la posición de ventilación y, en general, presta atención a que la puerta esté intacta. Hay que actuar con especial cuidado al abrir la puerta del aparato si el borde superior de la puerta se encuentra por debajo del campo visual, como ocurre en un kit de sobreposición.
- Peligro de escaldadura por vapor caliente y grasa caliente en caso de proyectar un chorro de agua en la grasa caliente
- Peligro de escaldadura debido a las altas temperaturas en los tubos situados en la parte superior del aparato

Líquidos calientes

En el horno mixto se cuecen alimentos. Estos alimentos también puede estar líquidos o licuarse durante la cocción. Este factor causa:

- Peligro de escaldadura por líquidos calientes que pueden derramarse en caso de un manejo inadecuado

Piezas conductoras de corriente (3)

El horno mixto tiene piezas conductoras de corriente. Este factor significa:

- Peligro por piezas conductoras de corriente si la cubierta no está en su sitio
- Peligro de descarga eléctrica si se limpia el exterior del horno mixto con una ducha de mano

Rodete del ventilador (4)

El horno mixto contiene uno o dos rodetes de ventilador, dependiendo del tamaño del aparato. Este factor causa:

- Peligro de lesiones en las manos por el rodete del ventilador en la cámara de cocción, detrás del panel de aspiración, si el panel de aspiración no está correctamente montado en su sitio.

Contacto con productos de limpieza

El horno mixto debe limpiarse con productos de limpieza especiales. Este factor causa:

- Peligro por algunos productos de limpieza con efecto corrosivo

Piezas móviles unas respecto a otras (5)

Para diferentes actividades, tales como el cierre/la apertura de la puerta del aparato o la limpieza de la misma, hay peligro de aplastarse y cortarse la mano.

Ducha de mano (6)

El horno mixto dispone de una ducha de mano, que puede causar distintos peligros:

- Peligro de escaldadura si se proyecta agua con la ducha de mano en la cámara de cocción caliente, p. ej. para la limpieza.
- Peligro de escaldadura si el horno mixto se encuentra en la proximidad directa de aparatos para calentar grasa líquida y si se proyecta agua en el interior de estos aparatos con la ducha de mano.
- Peligro de escaldadura si en la cámara de cocción hay un recipiente con grasa caliente en el que se proyecta agua con la ducha de mano
- Peligro de descarga eléctrica si se limpia el exterior del horno mixto con la ducha de mano

Interrupción de la cadena de frío

En el caso de una carga anticipada de la cámara de cocción, p. ej. al preseleccionar la hora de arranque del programa de cocción, o en el caso de una interrupción de la cocción, puede interrumpirse la cadena de frío de los alimentos refrigerados. Este factor causa:

- Peligro para sus invitados por contaminación microbiológica de alimentos

Gas (7)

Este horno mixto es un aparato de gas. Este factor alberga peligros adicionales:

- Peligro de explosión si el conducto de gas está defectuoso o tiene fugas
- Peligro de quemaduras por gas de escape caliente en los tubos del gas de escape
- Peligro de incendio por gas de salida caliente encima del aparato de gas
- Peligro de falta de oxígeno en la cocina si está mal ajustado el quemador, si el aire de entrada para la combustión y/o si la conducción del gas de escape es insuficiente

3.5 ⚠ Peligros y medidas de seguridad durante el funcionamiento

Fuente de peligro: Calor - Superficies calientes

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contramedida
Peligro de quemaduras en superficies calientes	Parte exterior de la puerta del aparato	No tocar las superficies de forma prolongada
	▪ En la cámara de cocción completa, incl. todas las piezas que se encuentran o se encontraron en el interior durante el modo de cocción ▪ Parte interior de la puerta del aparato	Llevar ropa de protección prescrita, especialmente guantes de protección
	En la parte superior del aparato en **aparatos eléctricos**: ▪ Tubo de salida de aire ▪ Tubo de ventilación	
	En la parte superior del aparato en **aparatos de gas**: ▪ Tubo de salida de aire ▪ Tubo del gas de escape ▪ Tubo de ventilación	

Fuente de peligro: Calor - Vapor/vaho caliente

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contramedida
Peligro de escaldadura por vapor caliente	Delante del aparato, si la puerta del aparato no está intacta	Comprobar el estado de la puerta del aparato
	Delante del aparato, cuando la cámara de cocción se enfría con 'Cool down'	▪ Alejarse del aparato porque escapan vapor y vaho calientes por la puerta abierta del mismo ▪ No meter la cabeza en la cámara de cocción
	Al abrir la puerta del aparato	▪ Utilizar la posición de ventilación de la puerta del aparato ▪ No meter la cabeza en la cámara de cocción ▪ Comprobar la capacidad de funcionamiento de la posición de ventilación
	En **aparatos eléctricos**: ▪ Encima del tubo de salida de aire	No situar partes del cuerpo cerca del tubo de salida de aire
	En **aparatos de gas**: ▪ Encima del tubo de salida de aire y del tubo del gas de escape	No situar partes del cuerpo cerca del tubo de salida de aire ni cerca del tubo del gas de escape

Fuente de peligro: Calor - Líquido caliente

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contramedida
Peligro de escaldadura por líquido caliente	▪ En el interior ▪ Fuera del aparato	Utilizar únicamente recipientes con unas medidas GN adecuadas
		En el caso de utilizar una estructura portaplatos (no en ConvoSmoke): ▪ Utilizar únicamente platos admisibles con un diámetro adecuado
		Observar el peso de carga máximo
		Introducir correctamente los soportes para alimentos conforme a las reglas en la página 42 en un aparato del tamaño X.10 o en la página 44 en un aparato del tamaño X.20
		Insertar los recipientes o platos con alimentos líquidos o licuados solo en niveles visibles y extraerlos horizontalmente
		Llevar guantes de protección
		En el caso de utilizar porta-bandejas: ▪ Bloquear correctamente los porta--bandejas
		En el caso de utilizar un porta-bandejas móvil / una estructura portaplatos y un carro de porta-bandejas (no en ConvoSmoke): ▪ Al cargar y empujar el carro de porta-bandejas, bloquear el seguro de transporte del porta-bandejas móvil / de la estructura portaplatos ▪ Bloquear el tope de profundidad del porta-bandejas móvil al empujar el carro de porta-bandejas ▪ Transportar líquidos calientes sólo cubiertos en el carro de porta-bandejas ▪ Cuidar de que no vuelque el carro de porta-bandejas. Este peligro existe si el carro de porta-bandejas se transporta sobre un plano inclinado, si choca contra un obstáculo o si está excesivamente cargado en la parte superior.

Fuente de peligro: Calor - Alimentos calientes y soportes para alimentos calientes

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contramedida
Peligro de quemaduras por alimentos calientes y soportes para alimentos calientes	En la cámara de cocción y fuera del aparato, si los soportes para alimentos están colocados encima de raíles en L	Utilizar únicamente soportes para alimentos (bandejas, parrillas) con un formato de panadería adecuado
		Observar el peso de carga máximo
		Introducir correctamente los soportes para alimentos conforme a las reglas en la página 43 en un aparato del tamaño X.10 o en la página 44 en un aparato del tamaño X.20
		Extraer los soportes para alimentos horizontalmente y no extraerlos demasiado hacia delante porque podrían volcar y caer de los niveles
		Llevar guantes de protección
		En el caso de utilizar porta-bandejas: ▪ Bloquear correctamente los porta--bandejas
		En el caso de utilizar un porta-bandejas móvil y un carro de porta-bandejas (no en ConvoSmoke): ▪ Al cargar y empujar el carro de porta-bandejas, bloquear el seguro de transporte del porta-bandejas móvil ▪ Cuidar de que no vuelque el carro de porta-bandejas. Este peligro existe si el carro de porta-bandejas se transporta sobre un plano inclinado, si choca contra un obstáculo o si está excesivamente cargado en la parte superior.

Fuente de peligro: Calor - Modo de ahumado

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contramedida
Peligro de quemaduras por inflamación del material de ahumado y de los humos, peligro de problemas respiratorios por inhalación de humo	▪ Si al abrir la puerta del aparato entra aire en la cámara de cocción y por este motivo se inflaman el material de ahumado o los humos de forma explosiva ▪ Si se inhala humo al abrir la puerta del aparato	No abrir nunca la puerta del aparato durante el ahumado
Peligro de quemaduras e incendio por la proyección de chispas	▪ Si el material de ahumado caliente entra en contacto con el aire	▪ La cubierta del cajón de ahumado solo debe retirarse después de que el cajón de ahumado se haya enfriado completamente en un lugar resistente al fuego y protegido del viento. ▪ Durante el ahumado, dejar la cubierta siempre encima del cajón de ahumado ▪ Eliminar los restos de combustión del material de ahumado únicamente cuando estén fríos

Fuente de peligro: Calor - Otros

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contramedida
Peligro de incendio por pérdida de calor del aparato	Si se almacenan materiales, gases o líquidos inflamables al lado o encima del aparato	No almacenar materiales, gases o líquidos inflamables al lado o encima del aparato
Peligro de escaldadura por chorro de agua	Si hay un recipiente con grasa líquida en la cámara de cocción en el que se proyecta un chorro de agua	No proyectar agua sobre grasa líquida

Fuente de peligro: Contaminación de alimentos

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contramedida
Peligro por contaminación microbiológica de alimentos	En caso de interrupción de la cadena de frío de alimentos por carga anticipada de la cámara de cocción	Cuidar de mantener la cadena de frío: ▪ No almacenar temporalmente alimentos en el aparato ▪ La cocción a baja temperatura (< 65 °C) sólo debe ser realizada por personal especializado
	En caso de interrupción manual de la cocción	▪ Nunca interrumpir la cocción de forma intencionada ▪ No almacenar temporalmente alimentos en el aparato
	En caso de interrupción de la cocción por un apagón	Tras rearrancar el aparato, tener en cuenta la duración del tiempo de rearranque en relación con el estado del alimento
Peligro por contaminación microbiológica de alimentos en caso de un entorno caliente en un rango de temperatura de entre 30 y 65 °C.	Durante la cocción a baja temperatura o al mantener calientes los alimentos, si el aparato paralelamente se carga con alimentos fríos	No cargar el aparato adicionalmente con alimentos fríos mientras se mantienen calientes otros alimentos o durante la cocción a baja temperatura de los mismos
	En general, durante la cocción a baja temperatura o al mantener calientes los alimentos	▪ La cocción a baja temperatura (< 65 °C) sólo debe ser realizada por personal especializado ▪ Reducir el número de microorganismos en el alimento antes de la cocción a baja temperatura, p. ej., dorándolo previamente.

Fuente de peligro: Movimiento de aparatos sobre subestructura con ruedas

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contramedida
Peligro de aplastamiento de varias partes del cuerpo	Mientras los aparatos se mueven sobre una subestructura con ruedas	▪ Extraer los aparatos de acuerdo con el margen de movimiento del dispositivo de sujeción de la subestructura sobre ruedas (máx. 0.5 m), única y exclusivamente para limpiar las carcasas de los hornos mixtos o para limpiar el suelo debajo de los aparatos ▪ Durante el funcionamiento de los aparatos, bloquear siempre el freno de estacionamiento de las ruedas ▪ Controlar el bloqueo de las ruedas diariamente antes del funcionamiento
Peligro de aplastamiento de las manos y los pies		
Peligro de escaldadura por agua residual caliente		
Peligro de escaldadura por alimentos líquidos y calientes		
Peligro de descarga eléctrica por piezas conductoras de corriente		
Peligro de explosión por gas		
Peligro de irritaciones de la piel y los ojos por contacto con los productos de limpieza		

Fuente de peligro: Corriente eléctrica

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contramedida
Peligro de descarga eléctrica por piezas conductoras de corriente	Si los aparatos sobre una subestructura con ruedas se ponen involuntariamente en movimiento y se arranca la alimentación eléctrica	▪ Antes del funcionamiento, comprobar si está enganchado el dispositivo de sujeción que limita el margen de movimiento de la subestructura con el aparato ▪ Durante el funcionamiento de los aparatos, bloquear siempre el freno de estacionamiento de las ruedas ▪ Controlar el bloqueo de las ruedas diariamente antes del funcionamiento

Fuente de peligro: Agua

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contramedida
Peligro de caída en el suelo mojado	Si los aparatos sobre una subestructura con ruedas se ponen involuntariamente en movimiento y se arranca el suministro de agua	▪ Antes del funcionamiento, comprobar si está enganchado el dispositivo de sujeción que limita el margen de movimiento de la subestructura con el aparato ▪ Durante el funcionamiento de los aparatos, bloquear siempre el freno de estacionamiento de las ruedas ▪ Controlar el bloqueo de las ruedas diariamente antes del funcionamiento

Fuente de peligro: Gas

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contramedida
Peligro de explosión por gas	Si se mueve el aparato	Fundamentalmente el aparato no debe moverse durante el funcionamiento
		En aparatos sobre subestructura con ruedas con manguera de conexión flexible: ▪ Extraer los aparatos de acuerdo con el margen de movimiento del dispositivo de sujeción de la subestructura sobre ruedas (máx. 0.5 m), única y exclusivamente para limpiar las carcasas de los hornos mixtos o para limpiar el suelo debajo de los aparatos ▪ Durante el funcionamiento del aparato, bloquear siempre el freno de estacionamiento de las ruedas ▪ Controlar el bloqueo de las ruedas diariamente antes del funcionamiento
Peligro de asfixia por falta de aire respirable	En el lugar de instalación del aparato	▪ No modificar el ajuste de la zona inferior del aparato ▪ Hacer funcionar el aparato únicamente en un entorno sin viento ▪ Prestar atención a que los dispositivos de ventilación y salida de aire instalados funcionen correctamente, y a que se cumplan las normas de ventilación prescritas por el instalador de gas ▪ Someter el aparato una vez al año a un mantenimiento

Fuente de peligro: Mecánica del aparato

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contramedida
Peligro de lesiones por el rodete del ventilador giratorio	Si la cámara de cocción se enfría con 'Cool down' estando abierta la puerta del aparato y si puede accederse libremente al rodete del ventilador por faltar el panel de aspiración	Cerciorarse de que está correctamente colocado y bloqueado el panel de aspiración
Peligro de resbalamiento por derrame de condensado	Delante del aparato	Mantener siempre seco el suelo alrededor del aparato
Peligro de aplastamiento de las manos	Al empujar el carro de porta-bandejas	Utilizar siempre el asa del carro de porta-bandejas cuando se mueva dicho carro
	Al insertar el porta-bandejas móvil	Utilizar siempre las asas para insertar el porta-bandejas móvil en la cámara de cocción y para extraerlo de la misma

3.6 ⚠ Peligros y medidas de seguridad durante la limpieza

Fuente de peligro: Productos de limpieza

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contramedida
Peligro de causticaciones e irritaciones de la piel, los ojos y los órganos respiratorios por contacto con los productos de limpieza y los vapores de los mismos	En caso de limpieza completamente automática: delante de la puerta del aparato	▪ No abrir la puerta del aparato durante la limpieza completamente automática de la cámara de cocción con los bidones conectados ▪ Durante la limpieza completamente automática de la cámara de cocción con dosificación individual, abrir la puerta del aparato únicamente después de que lo solicite el software
	Durante todas las actividades de limpieza	▪ No permitir que el producto de limpieza entre en contacto con los ojos ni la piel ▪ No calentar el aparato si se ha cargado producto de limpieza. Esto solo es admisible durante la secuencia controlada de la limpieza semiautomática o completamente automática. ▪ Inyectar el producto de limpieza en el aparato únicamente después de que lo haya solicitado el software o a una temperatura de la cámara de cocción de hasta máx. 60 °C ▪ No inhalar la neblina de pulverización ▪ Llevar el equipo de protección personal
	Al manipular los bidones de producto de limpieza	Llevar el equipo de protección personal
	Al manejar las botellas para la dosificación individual	Llevar el equipo de protección personal
	Si se utilizan productos de limpieza agresivos	Utilizar únicamente los productos de limpieza especificados en 'Productos de limpieza' en la página 94

Fuente de peligro: Contaminación de alimentos

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contramedida
Peligro de contaminación de los alimentos por productos de limpieza	En el caso de una manipulación inadecuada de las botellas de dosificación individual de los productos de limpieza y del abrillantador	▪ Prestar atención a no humedecer la superficie de trabajo con producto de limpieza o abrillantador ▪ No depositar las botellas de dosificación individual vacías sobre la superficie de trabajo porque podrían escurrir gotas de producto de limpieza o abrillantador por su exterior
Peligro de contaminación de los alimentos por productos de limpieza	En aparatos sin ducha de mano, si tras la limpieza semiautomática la cámara de cocción se aclara insuficientemente	Utilizar para el aclarado en lugar de la ducha de mano un chorro de agua externo, o aclarar a fondo la cámara de cocción, los accesorios y la zona situada detrás del panel de aspiración con abundante agua y limpiar con un paño suave

Fuente de peligro: Calor

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contramedida
Peligro de quemaduras en superficies calientes	Parte exterior de la puerta del aparato	▪ Antes de iniciar las actividades de limpieza, esperar a que la cámara de cocción se haya enfriado a menos de 60 °C ▪ Llevar ropa de protección prescrita, especialmente guantes de protección
	▪ En la cámara de cocción completa, incl. todas las piezas que se encuentran o se encontraron en el interior durante el modo de cocción ▪ Parte interior de la puerta del aparato	
	En la parte superior del aparato en **aparatos eléctricos**: ▪ Tubo de salida de aire ▪ Tubo de ventilación	
	En la parte superior del aparato en **aparatos de gas**: ▪ Tubo de salida de aire ▪ Tubo del gas de escape ▪ Tubo de ventilación	
Peligro de escaldadura por vapor caliente, si se proyecta agua en la cámara de cocción caliente	En la cámara de cocción completa	▪ Antes de iniciar los trabajos de limpieza, esperar a que la cámara de cocción se haya enfriado a menos de 60 °C ▪ Llevar ropa de protección prescrita, especialmente guantes de protección
Peligro de escaldadura por vapor caliente	Delante del aparato, cuando la cámara de cocción se enfría con 'Cool down'	▪ Alejarse del aparato porque escapan vapor y vaho calientes por la puerta abierta del mismo ▪ No meter la cabeza en la cámara de cocción
Peligro de escaldadura por chorro de agua	Si se proyecta un chorro de agua en un aparato en el que hay un recipiente con grasa líquida	No proyectar agua sobre grasa líquida

Fuente de peligro: Movimiento de aparatos sobre subestructura con ruedas

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contramedida
Todos los peligros mencionados	Mientras los aparatos se mueven sobre una subestructura con ruedas	▪ Antes de un movimiento, desacoplar el tubo de desagüe en el caso de una conexión fija ▪ Dejar sin corriente el aparato antes de moverlo ▪ Antes de un movimiento (p. ej., para limpiar la carcasa de los hornos mixtos o el suelo), comprobar si está enganchado el dispositivo de sujeción que limita el radio de movimiento de la subestructura con el aparato. ▪ Durante el movimiento, prestar atención a que los cables y conductos de conexión (electricidad, gas y agua) no se aplasten con las ruedas
Peligro de aplastamiento de varias partes del cuerpo	Mientras los aparatos se mueven sobre una subestructura con ruedas	▪ Prestar atención a los cables y conductos de conexión. ▪ El movimiento debe ser realizado por al menos 2 personas
Peligro de aplastamiento de las manos y los pies	Mientras los aparatos se mueven sobre una subestructura con ruedas	Mantener cerradas las puertas de los aparatos
Peligro de escaldadura por agua residual caliente	Mientras los aparatos se mueven sobre una subestructura con ruedas	▪ Dejar enfriar los aparatos ▪ Recoger inmediatamente el agua derramada ▪ Utiliza ropa de protección
Peligro de escaldadura por alimentos líquidos y calientes	Mientras los aparatos se mueven sobre una subestructura con ruedas	Mover los aparatos únicamente cuando ya no contengan alimentos
Peligro de descarga eléctrica por piezas conductoras de corriente	Mientras los aparatos se mueven sobre una subestructura con ruedas	Prestar atención a los cables y conductos de conexión (electricidad y agua)
Peligro de explosión por gas	Mientras los aparatos se mueven sobre una subestructura con ruedas	Prestar atención al conducto de conexión de gas
Peligro de irritaciones de la piel y los ojos por contacto con los productos de limpieza	Mientras los aparatos se mueven sobre una subestructura con ruedas	▪ Prestar atención a que las conexiones sean suficientemente largas ▪ Mantener cerrados los bidones de producto de limpieza al mover la subestructura
Peligro de tropiezo a causa de unas conexiones instaladas al descubierto	Al limpiar detrás de los aparatos extraídos	Proceder con precaución durante esta actividad
Peligro de caída en el suelo mojado por agua residual	▪ Al limpiar detrás de los aparatos extraídos ▪ Delante de los aparatos	▪ Recoger inmediatamente el agua derramada ▪ Prestar atención a que las conexiones sean suficientemente largas
Peligro de caída en el suelo mojado por productos de limpieza	▪ Al limpiar detrás de los aparatos extraídos ▪ Delante de los aparatos	Mantener cerrados los bidones de producto de limpieza al mover los aparatos

Fuente de peligro: Corriente eléctrica

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contramedida
Peligro de descarga eléctrica por cortocircuito	En caso de contacto del aparato con agua	▪ No limpiar la carcasa exterior con chorro de agua ▪ Mantener siempre cerrada la tapa USB durante la limpieza
Peligro de descarga eléctrica por piezas conductoras de corriente	Si los aparatos sobre una subestructura con ruedas se ponen involuntariamente en movimiento y se arranca la alimentación eléctrica	▪ Antes del funcionamiento, comprobar si está enganchado el dispositivo de sujeción que limita el margen de movimiento de la subestructura con el aparato ▪ Durante el funcionamiento de los aparatos, bloquear siempre el freno de estacionamiento de las ruedas ▪ Controlar el bloqueo de las ruedas diariamente antes del funcionamiento

Fuente de peligro: Gas

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contramedida
Peligro de explosión por gas	Si se mueve el aparato	En aparatos sobre subestructura con ruedas con manguera de conexión flexible: ▪ Extraer el aparato únicamente dentro de su margen de movimiento para limpiar la carcasa o el suelo. El margen de movimiento está predeterminado por el dispositivo de sujeción para el aseguramiento mecánico (típicamente 0.5 m). ▪ No someter los cables y conductos de conexión en ningún momento a fuerzas de tracción

Fuente de peligro: Mecánica del aparato

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contramedida
Peligro de lesiones por el rodete del ventilador giratorio	Si la cámara de cocción se enfría con 'Cool down' estando abierta la puerta del aparato y si puede accederse libremente al rodete del ventilador por faltar el panel de aspiración	Cerciorarse de que está correctamente colocado y bloqueado el panel de aspiración
Peligro de aplastamiento de las manos y corte de los dedos	Al abrir y cerrar la doble puerta acristalada	Proceder con precaución durante esta actividad

3.7 ⚠ Peligros y medidas de seguridad durante el mantenimiento

Fuente de peligro: Calor

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contramedida
Peligro de quemaduras en superficies calientes	Parte exterior de la puerta del aparato	▪ Antes de iniciar los trabajos de mantenimiento, esperar a que la cámara de cocción se haya enfriado a menos de 60 °C ▪ Llevar ropa de protección prescrita, especialmente guantes de protección
	▪ En la cámara de cocción completa, incl. todas las piezas que se encuentran o se encontraron en el interior durante el modo de cocción ▪ Parte interior de la puerta del aparato	
	En la parte superior del aparato en **aparatos eléctricos**: ▪ Tubo de salida de aire ▪ Tubo de ventilación	
	En la parte superior del aparato en **aparatos de gas**: ▪ Tubo de salida de aire ▪ Tubo del gas de escape ▪ Tubo de ventilación	

Fuente de peligro: Corriente eléctrica

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contramedida
Peligro de descarga eléctrica por piezas conductoras de corriente	▪ Debajo de la cubierta ▪ Debajo del panel de mando ▪ En el cable de alimentación	▪ Los trabajos de mantenimiento debajo de la cubierta, debajo del panel de mando y en el cable de alimentación solo deben ser realizados por electricistas de un servicio técnico autorizado ▪ No desmontar la cubierta ni el panel de mando

Fuente de peligro: Mecánica del aparato

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contramedida
Peligro de lesiones de corte por cantos vivos	Durante los trabajos de mantenimiento	▪ Proceder con precaución durante esta actividad ▪ Llevar el equipo de protección personal

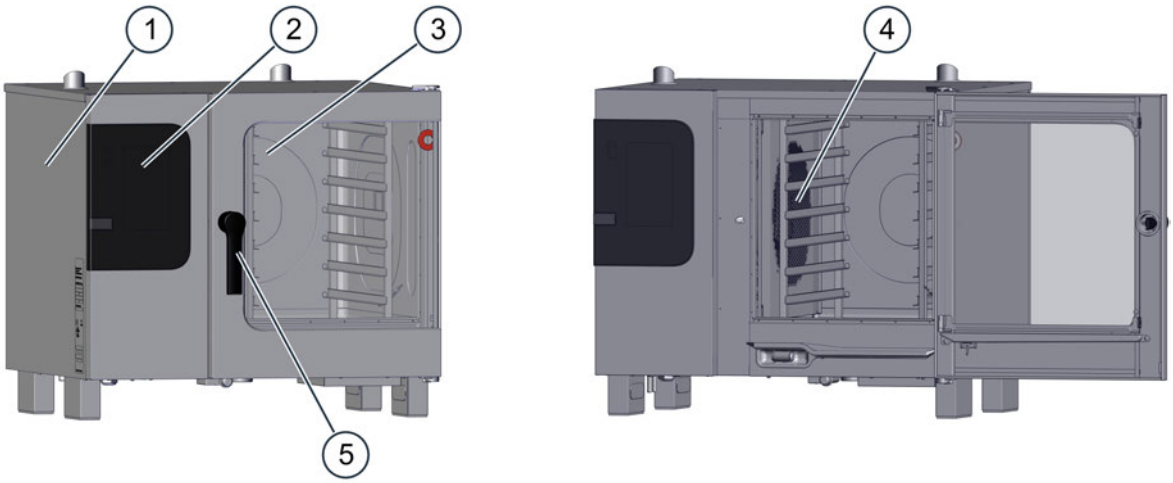
3.8 ⚠ Dispositivos de seguridad

Significado

El horno mixto dispone de una serie de dispositivos de seguridad que protegen al usuario de peligros. Todos los dispositivos de seguridad deben estar imprescindiblemente disponibles y funcionar correctamente para el funcionamiento del horno mixto.

Posición y función (aparatos de mesa)

La siguiente figura muestra un horno mixto eléctrico del tamaño 6.10, en representación de todos los aparatos de mesa:



Pos.	Dispositivo de seguridad	Función	Comprobación
1	Cubierta, solo desmontable con herramienta	▪ Impide el contacto involuntario con piezas conductoras de corriente ▪ Impide que se meta la mano en el rodete del ventilador en movimiento en el compartimento de conexión	Comprobar si la cubierta está en su sitio
2	Panel de mando, solo desmontable con herramienta	Impide el contacto involuntario con piezas conductoras de corriente	Comprobar si el panel de mando está en su sitio
3	Puerta del aparato con interruptor magnético de puerta	Puerta del aparato: Protege al operador y el exterior contra el vapor caliente	Comprobar el cristal periódicamente en cuanto a arañazos, roturas, marcas, etc. y sustituirlo dado el caso

Pos.	Dispositivo de seguridad	Función	Comprobación
		Interruptor magnético de puerta (sensor eléctrico de puerta): ▪ Al abrir la puerta del aparato, interrumpe el funcionamiento de: ▪ Rodete del ventilador (se para al cabo de unos segundos) ▪ Resistencia eléctrica ▪ Distribución del producto de limpieza del sistema de limpieza completamente automático de la cámara de cocción ▪ Solicita que se cierre la puerta del aparato	A baja temperatura, comprobar el interruptor magnético de puerta **Procedimiento:** ▪ Abrir completamente la puerta del aparato ▪ Pulsar Inicio **Resultado**: El motor no debe arrancar.
4	Panel de aspiración en la cámara de cocción, solo desmontable con herramienta	Impide que se meta la mano en el rodete del ventilador en movimiento y proporciona una buena distribución del calor	Véase a tal efecto 'Desbloquear y bloquear el panel de aspiración' en la página 125
5	Posición de ventilación de la puerta del aparato	Impide escaldaduras en la cara y las manos del usuario por un escape de vapor	A baja temperatura, comprobar las posiciones de la puerta de acuerdo con 'Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato' en la página 59
6 (sin figura)	Limitador de temperatura de seguridad ▪ Calentador ▪ Cámara de cocción	Desconecta el aparato en caso de sobretemperatura	En caso de error se emite un código de error (para rearmar el limitador de temperatura de seguridad, contactar con una empresa de servicio técnico autorizada)
7 (sin figura)	Rearranque tras un apagón, si había producto de limpieza en el aparato	Vuelve a arrancar la limpieza completamente automática de la cámara de cocción después de un apagón, en el estado definido	Ninguno
8 (instalado por parte del propietario)	Dispositivo de desconexión	Se utiliza para dejar sin tensión el aparato para trabajos de limpieza, reparación y mantenimiento, así como en caso de situación de peligro	Una comprobación por el operador no es necesaria.
9 (instalado por parte del propietario)	Dispositivo de cierre del gas	Se utiliza para desacoplar el aparato del suministro de gas para trabajos de limpieza, reparación y mantenimiento, así como en caso de situación de peligro	Una comprobación por el operador no es necesaria.
10 (sin figura)	**Solo en caso de colocación sobre bastidor inferior con ruedas:** Dispositivo de sujeción	Limita el margen de movimiento de la estructura (subestructura con aparato incluido) por parte del propietario	Comprobar si está enganchado el dispositivo de sujeción

3.9 ⚠ Requisitos relativos al personal, puestos de trabajo

Requisitos relativos a los operarios

La tabla describe las cualificaciones requeridas para ejercer las funciones mencionadas. Dependiendo de la necesidad y de la organización del trabajo, una persona puede ejercer varias funciones, siempre y cuando tenga las cualificaciones requeridas para la función en cuestión.

Función	Cualificaciones requeridas	Actividades
Cocinero	▪ Tiene una formación profesional correspondiente ▪ Conoce las leyes y normas alimentarias, así como las leyes y normas de higiene nacionales ▪ Debe documentar según el HACCP ▪ Está instruido en el manejo del horno mixto	Realiza principalmente actividades organizativas, como p. ej. ▪ Introducir datos del perfil de cocción ▪ Editar los perfiles de cocción existentes en el libro de recetas ▪ Crear nuevos perfiles de cocción ▪ Realizar ajustes en el aparato Además, dado el caso realiza todas las actividades del operador
Operador	▪ Está instruido ▪ Está instruido en el manejo del horno mixto ▪ Trabaja bajo supervisión ▪ Conoce las reglas de conducta relacionadas con la manipulación de cargas pesadas	Realiza el manejo concreto, como p. ej. ▪ Carga del horno mixto ▪ Inicio del perfil de cocción ▪ Extracción de los alimentos ▪ Limpieza del horno mixto ▪ Trabajos de adaptación, siempre y cuando sean necesarios para determinados procesos de cocción ▪ Pequeños trabajos de mantenimiento

Puestos de trabajo durante el funcionamiento

El puesto de trabajo para el personal durante el funcionamiento está delante de la puerta del aparato.

Puestos de trabajo durante la limpieza y el mantenimiento

El puesto de trabajo para el personal durante la limpieza y el mantenimiento es el área completa del aparato.

3.10 ⚠ Equipo de protección personal

Funcionamiento y mantenimiento

Actividad	Medio auxiliar utilizado	Equipo de protección personal
Cargar / extraer los alimentos	Ninguno	Ropa de trabajo de acuerdo con la normativa y las directivas nacionales en cuestión (BGR 111 en Alemania) para trabajos en cocinas, especialmente: ▪ Ropa de protección ▪ Guantes térmicos (en la Unión Europea según EN 407) ▪ Calzado de seguridad
Manipulación de la sonda de temperatura interna	Ninguno	Ropa de trabajo de acuerdo con la normativa y las directivas nacionales en cuestión (BGR 111 en Alemania) para trabajos en cocinas, especialmente: ▪ Ropa de protección ▪ Guantes térmicos (en la Unión Europea según EN 407)
Desmontar y montar piezas	Herramientas y equipamiento según la actividad	Ropa de trabajo de acuerdo con la normativa y las directivas nacionales en cuestión (BGR 111 en Alemania) para trabajos en cocinas, especialmente: ▪ Ropa de protección ▪ Guantes térmicos (en la Unión Europea según EN 407)

Limpieza

Actividad	Producto de limpieza utilizado	Equipo de protección personal
Limpieza de la cámara de cocción de cualquier tipo Manipulación de recipientes de producto de limpieza	▪ ConvoClean forte ▪ ConvoClean new ▪ ConvoCare K (concentrado) ▪ ConvoClean forte S ▪ ConvoClean new S ▪ ConvoCare S	Dependiendo del producto de limpieza utilizado y del método de limpieza seleccionado, el equipo de protección se compone de los siguientes elementos: ▪ Mascarilla ▪ Gafas de protección ▪ Guantes de protección ▪ Ropa/delantal de protección Para una especificación más exacta de estos elementos deberán consultarse las fichas de datos de seguridad CE de los respectivos productos de limpieza; podrá obtener la edición actual de estas fichas a través del fabricante. Observe las respectivas etiquetas de los productos de limpieza.
Limpieza de la doble puerta acristalada	Limpiacristales de hogar	Observar las indicaciones del fabricante del producto de limpieza correspondiente
Limpieza de componentes y accesorios según las instrucciones correspondientes	Lavavajillas de hogar que no irrita la piel, no alcalino, de pH neutro e inodoro	Observar las indicaciones del fabricante del producto de limpieza correspondiente
Limpieza exterior de la carcasa del aparato	Limpiador para acero inoxidable de hogar	Observar las indicaciones del fabricante del producto de limpieza correspondiente

4 Proceda así para la cocción

Finalidad de este capítulo

En este capítulo le enseñamos cómo debe cargar el horno mixto. Le mostramos cómo debe manejar el horno mixto para la cocción y cómo debe proceder para la cocción y regeneración.

Las 'Instrucciones para el procedimiento básico durante la cocción' le guían paso a paso a través de las secuencias de cocción y regeneración. Aquí no se hace referencia explícita al manejo del software ni a la manipulación de las partes del aparato.

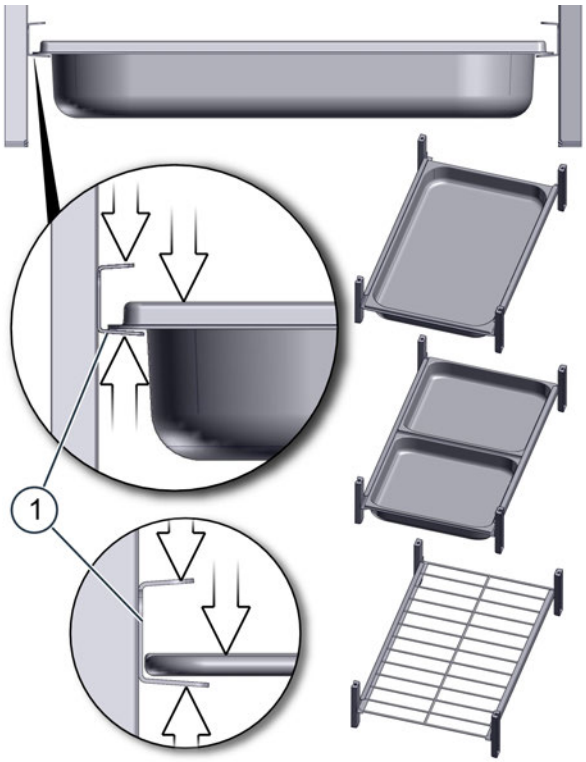
Para familiarizarse con el manejo del software y sus secuencias, lea las instrucciones de manejo del horno mixto.

Las 'Instrucciones para el manejo del aparato durante la cocción' le explican procesos concretos para el manejo del horno mixto y de los accesorios correspondientes.

4.1 Información básica para la carga del horno mixto

4.1.1 Colocación de los soportes para alimentos en aparatos de los tamaños X.10

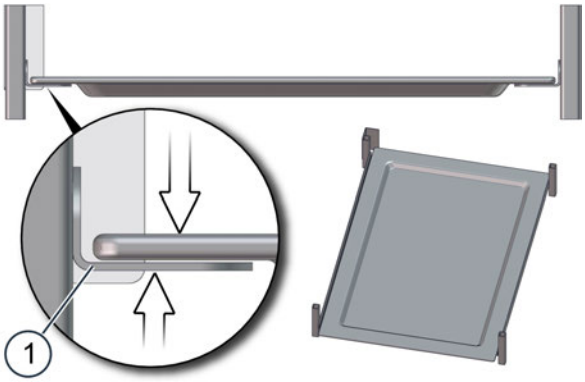
Recipientes/bandejas GN de los tamaños 1/1, 1/2; parrilla; en raíles en U (versión estándar)



Reglas para el manejo

- Los recipientes o la parrilla deben introducirse hasta el tope ENTRE los dos salientes del respectivo raíl en U (1).
- Los recipientes o la parrilla deben introducirse a la izquierda y a la derecha en los raíles en U de la misma altura.
- Los recipientes o la parrilla NO deben colocarse sobre el saliente superior de un raíl en U.
- Sobre la parrilla no deben colocarse recipientes.

Bandeja formato panadería 600 x 400, en raíles en L (versión panadería)

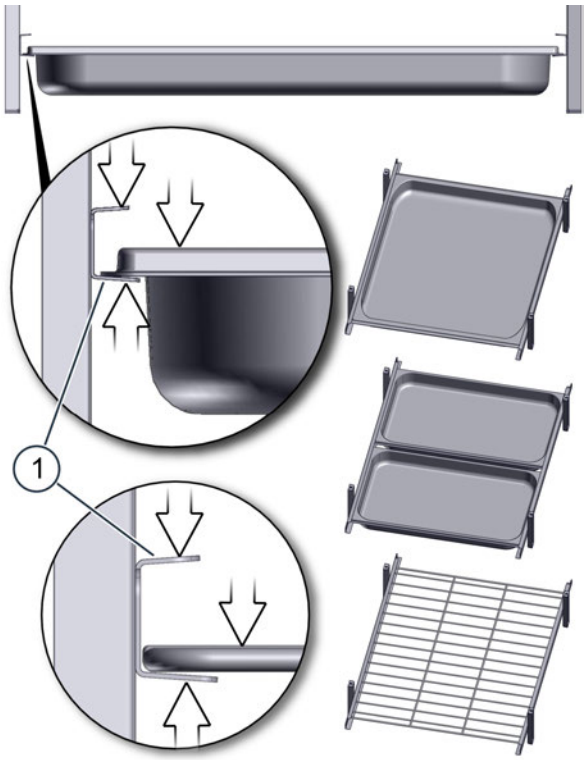


Reglas para el manejo

- La bandeja debe introducirse hasta el tope sobre el saliente del respectivo raíl en L (1).
- La bandeja debe introducirse a la izquierda y a la derecha sobre los raíles en L de la misma altura.
- En la bandeja no deben colocarse líquidos ni alimentos que se licúen durante la cocción.
- La forma de carga representada solo es admisible para bandejas (y, dado el caso, para parrillas), pero NO para recipientes.
- Sobre la bandeja no deben colocarse recipientes.

4.1.2 Colocación de los soportes para alimentos en aparatos de los tamaños X.20

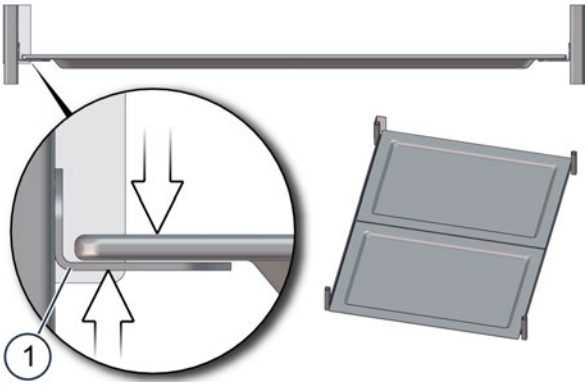
Recipientes/bandejas GN de los tamaños 2/1, 1/1; parrilla; en raíles en U (versión estándar)



Reglas para el manejo

- Los recipientes o la parrilla deben introducirse hasta el tope ENTRE los dos salientes del respectivo raíl en U (1).
- Los recipientes o la parrilla deben introducirse a la izquierda y a la derecha en los raíles en U de la misma altura.
- Los recipientes o la parrilla NO deben colocarse sobre el saliente superior de un raíl en U.
- Sobre la parrilla no deben colocarse recipientes.

Bandeja formato panadería 600 x 400, en raíles en L (versión panadería)



Reglas para el manejo

- La bandeja debe introducirse hasta el tope sobre el saliente del respectivo raíl en L (1).
- La bandeja debe introducirse a la izquierda y a la derecha sobre los raíles en L de la misma altura.
- En la bandeja no deben colocarse líquidos ni alimentos que se licúen durante la cocción.
- La forma de carga representada solo es admisible para bandejas (y, dado el caso, para parrillas), pero NO para recipientes.
- Sobre la bandeja no deben colocarse recipientes.

4.1.3 Capacidad de carga del horno mixto

Peso de carga máximo para la cocción

C4		6.10	6.20	10.10	10.20
Válido para recipientes GN y para bandejas en formato panadería					
Peso de carga máximo por aparato	[kg]	30	60	50	100
Peso de carga máximo por nivel	[kg]	15	15	15	15

Peso de carga máximo para la regeneración

C4		6.10	6.20	10.10	10.20
Válido para recipientes GN y para bandejas para hornear en formato panadería					
Peso de carga máximo por aparato	[kg]	9	18	15	30
Peso de carga máximo por soporte para alimentos GN 1/1 (65 mm)	[kg]	1.5	1.5	1.5	1.5
Válido para platos Ø 32 cm					
Número máximo de platos por aparato	[Unds.]	20	33	32	57
Peso de carga máximo por plato	[g]	360	360	360	360

Número máximo de soportes para alimentos para la cocción y regeneración

C4		6.10	6.20	10.10	10.20
Porta-bandejas GN 1/1, distancia entre niveles 68 mm					
Número de recipientes GN/bandejas	[Unds.]	7	14	11	22
Número de recipientes GN/bandejas aprovechando completamente la distancia entre niveles	[Unds.]	6	12	10	20
Porta-bandejas móvil GN 1/1, distancia entre niveles 67 mm					
Número de recipientes GN/bandejas	[Unds.]	6	12	10	20
Porta-bandejas GN 2/1, distancia entre niveles 68 mm					
Número de recipientes GN/bandejas	[Unds.]	-	7	-	11
Número de recipientes GN/bandejas aprovechando completamente la distancia entre niveles	[Unds.]	-	6	-	10
Porta-bandejas móvil GN 2/1, distancia entre niveles 67 mm					
Número de recipientes GN/bandejas	[Unds.]	-	6	-	10
Porta-bandejas formato panadería 600x400, distancia entre niveles 94 mm					
Número de bandejas	[Unds.]	5	10	8	16
Porta-bandejas móvil formato panadería 600x400, distancia entre niveles 80 mm					
Número de bandejas	[Unds.]	5	-	8	-
Estructura portaplatos, distancia entre anillos 66 mm					
Número de platos, diámetro máximo 32 cm	[Unds.]	20	33	32	57
Estructura portaplatos, distancia entre anillos 80 mm					
Número de platos, diámetro máximo 32 cm	[Unds.]	15	27	26	48

Número máximo de soportes para alimentos durante el ahumado

C4 ES / EB		6.10	6.20	10.10	10.20
Porta-bandejas GN 1/1, distancia entre niveles 68 mm					
Número de recipientes GN/bandejas	[Unds.]	6	12	10	20
Número de recipientes GN/bandejas aprovechando completamente la distancia entre niveles	[Unds.]	5	10	9	18
Porta-bandejas GN 2/1, distancia entre niveles 68 mm					
Número de recipientes GN/bandejas	[Unds.]	-	6	-	10
Número de recipientes GN/bandejas aprovechando completamente la distancia entre niveles	[Unds.]	-	5	-	9

Debido al cajón de ahumado, el nivel inferior de los porta-bandejas debe permanecer libre durante el ahumado y no debe ocuparse.

4.2 Instrucciones para el procedimiento básico durante la cocción

4.2.1 ⚠ Manejo seguro del aparato

Para su seguridad y la de sus empleados

Familiarícese con los contenidos del capítulo 'Para su seguridad' en la página 20 antes de que sus empleados trabajen por primera vez con el horno mixto, y adopte las medidas correspondientes.

Instruya a sus empleados a que se familiaricen con las reglas sobre un trabajo seguro indicadas en el presente apartado antes de iniciar el trabajo, y a que las cumplan imprescindiblemente.

Instruya a sus empleados a que se familiaricen con las advertencias de peligro indicadas en el presente apartado y en las siguientes instrucciones antes de iniciar el trabajo, y a que tomen imprescindiblemente las contramedidas indicadas.

Equipo de protección personal de sus empleados

Instruya a sus empleados a que utilicen el equipo de protección personal indicado en el capítulo 'Para su seguridad', apartado 'Equipo de protección personal' en la página 41 para los trabajos correspondientes.

Comportamiento en caso de haber olor a gas

En caso de haber olor a gas deberán cumplirse sin falta los siguientes puntos:

- Cortar inmediatamente el suministro de gas.
- Ventilar bien la habitación.
- No operar ningún aparato eléctrico. Evitar la formación de chispas.
- Evacuar el edificio.
- Informar a la empresa de abastecimiento de gas y, dado el caso, a los bomberos a través de un teléfono situado fuera de la zona de peligro.

Regla básica para el funcionamiento seguro

En el caso de que después de la instalación el horno mixto haya sido movido inadmisiblemente de forma consciente o evidente (de manera intencionada o por error), el aparato solamente deberá seguir utilizándose si se cumplen todas las siguientes condiciones:

- El aparato y los accesorios utilizados no presentan daños visibles.
- Los conductos de suministro instalados para electricidad, agua, aguas residuales y producto de limpieza no presentan daños visibles, están bien fijados, no gotean en ningún punto y presentan un aspecto seguro y operativo después del control visual.
- Se cumplen los 'Requisitos relativos a la capacidad de funcionamiento del horno mixto' en la página 21.
- Se cumplen los 'Requisitos relativos al entorno del horno mixto' en la página 21.
- Todas las señales de aviso se encuentran en el lugar previsto.

  Sólo en aparatos de gas:
- Un técnico de mantenimiento ha comprobado la estanqueidad de todos los puntos de unión y de conexión de todos los componentes de conducción del gas del horno mixto, y se ha establecido la estanqueidad a los gases en todos los puntos mencionados fuera y dentro del aparato.

Reglas para el funcionamiento seguro de aparatos de mesa

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

- El tubo de salida de aire y el tubo del gas de escape, así como el tubo de ventilación en el lado superior del aparato y los orificios de ventilación en el fondo del aparato no deben estar tapados, desajustados ni obstruidos.
- Los porta-bandejas deben estar bloqueados.
- Los soportes para alimentos deben estar introducidos correctamente conforme a las reglas en la página 42 en un aparato del tamaño X.10 o en la página 44 en un aparato del tamaño X.20.
- El panel de aspiración debe estar correctamente bloqueado.

Reglas adicionales para el funcionamiento seguro de aparatos de mesa sobre subestructura móvil

Para evitar riesgos, durante el funcionamiento de aparatos sobre una subestructura con ruedas deberán cumplirse las siguientes reglas:

- El dispositivo de sujeción, que limita el radio de movimiento de la estructura (subestructura con aparato), debe estar enganchado en todo momento.
  Controle diariamente antes del funcionamiento que esté enganchado el dispositivo de sujeción.
- Durante el funcionamiento de los aparatos, siempre deben estar aplicados los frenos de estacionamiento de las ruedas delanteras.
- El bloqueo de las ruedas debe controlarse diariamente antes del funcionamiento.

Superficies calientes

⚠ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por altas temperaturas en la cámara de cocción y en el lado interior de la puerta del aparato

El contacto con todos los elementos interiores de la cámara de cocción, con el lado interior de la puerta del aparato y con todas las piezas que se encuentran o se encontraron en la cámara durante el modo de cocción puede causar quemaduras.

▷ Utilice el equipo de protección personal.

Vapor / vaho caliente

⚠ADVERTENCIA

Peligro de escaldadura por vapor y vaho calientes

El escape de vapor y vaho calientes puede causar escaldaduras en la cara, las manos, los pies y las piernas.

▷ Utilice siempre la posición de ventilación al abrir la puerta del aparato siguiendo las instrucciones para la apertura segura de la puerta del aparato, y no introduzca la cabeza bajo ningún concepto en la cámara de cocción.

▷ Aléjese del aparato si se enfría la cámara de cocción con 'Cool down' porque escapan vapor y vaho calientes por la puerta abierta del aparato.

Interrupción de la cadena de frío

⚠ADVERTENCIA

Peligro de contaminación microbiológica de los alimentos por interrupción de la cadena de frío

En el caso de una carga anticipada de la cámara de cocción y en caso de una interrupción de la cocción puede quedar interrumpida la cadena de frío de alimentos refrigerados.

▷ Al planificar la hora de la carga, p. ej. al preseleccionar la hora de arranque del programa de cocción, siempre preste atención a que se mantenga la cadena de frío.

▷ Nunca utilice el aparato para el almacenamiento temporal de alimentos.

▷ Nunca interrumpa la cocción de forma intencionada.

▷ Tras rearrancar el aparato después de un apagón, tenga en cuenta la duración del tiempo de rearranque en relación con el estado del alimento.

▷ La cocción a baja temperatura (< 65 °C) sólo debe ser realizada por personal especializado.

Proliferación de microorganismos a 30-65 °C

⚠ADVERTENCIA

Peligro de descomposición de alimentos por la proliferación de microorganismos en un entorno caliente (rango de temperatura de entre 30 y 65 °C)

Al mantener calientes alimentos o cocerlos a baja temperatura, si se carga la cámara de cocción con otros alimentos fríos la temperatura de la misma puede bajar tanto que puede producirse una proliferación crítica de microorganismos.

- ▷ No cargue alimentos fríos en el aparato mientras cuece a baja temperatura o mantiene calientes otros alimentos.
- ▷ Antes de una cocción a baja temperatura, reduzca la cantidad de microorganismos en el alimento, p. ej., dorándolo previamente.
- ▷ La cocción a baja temperatura (< 65 °C) sólo debe ser realizada por personal especializado.

Escape de gas

⚠PELIGRO

Peligro de explosión por escape de gas

Un escape de gas puede causar una explosión si el gas se inflama.

- ▷ Fundamentalmente, no mueva el aparato durante el funcionamiento.
- ▷ En los aparatos sobre subestructura con ruedas con manguera de conexión flexible, cerciórese de que para el aseguramiento mecánico del aparato está enganchado el dispositivo de sujeción que limita el margen de movimiento de la subestructura con el aparato.

Falta de oxígeno

⚠PELIGRO

Peligro de asfixia por falta de aire respirable

Una ventilación insuficiente en el lugar de instalación puede causar asfixia durante el funcionamiento del aparato.

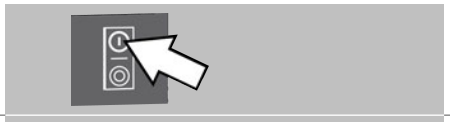
- ▷ No modifique el ajuste de la zona inferior del aparato.
- ▷ Haga funcionar el aparato únicamente en un entorno sin viento.
- ▷ Asegúrese de que los dispositivos de ventilación y salida de aire instalados funcionan correctamente, y de que se cumplen las normas de ventilación prescritas por el instalador de gas.
- ▷ Someta el aparato una vez al año a un mantenimiento.

4.2.2 Conectar y desconectar el horno mixto

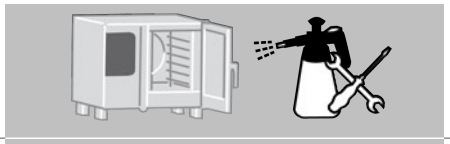
⚠ Para su seguridad durante el manejo del horno mixto

Antes de iniciar los trabajos, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Manejo seguro del aparato' en la página 47, y observe las instrucciones contenidas.

Conectar el horno mixto

1.		Conecte el horno mixto.
2.		Controlar si se enciende la iluminación de la cámara de cocción mientras el aparato ejecuta el autodiagnóstico.
3.		Espere hasta que el software esté listo para funcionar.

Desconectar el horno mixto al finalizar el trabajo

1.		Realice los trabajos de limpieza necesarios siguiendo el plan de limpieza y de mantenimiento.
2.		Desconecte el horno mixto.
3.		Entorne la puerta del aparato para dejar escapar la humedad.

Desconectar el horno mixto antes de pausas de funcionamiento prolongadas

Antes de unas pausas de funcionamiento prolongadas, corte el suministro de agua y de corriente eléctrica del propietario.

4.2.3 Proceda así para la cocción

⚠ Para su seguridad durante el manejo del horno mixto

Antes de iniciar los trabajos, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Manejo seguro del aparato' en la página 47, y observe las instrucciones contenidas.

Conocimientos previos requeridos

Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 59
- Cargar y extraer los alimentos 61
- Cargar el porta-bandejas móvil / la estructura portaplatos con alimentos (no en ConvoSmoke) 65
- Carga y extracción con el carro de porta-bandejas (no en ConvoSmoke) 73
- Guardar y extraer la sonda de temperatura interna 78
- Utilizar el lápiz de memoria USB 81

Reglas

La carga del horno mixto con platos solamente es admisible para la regeneración.

Condiciones previas

- Usted está familiarizado con el manejo del software de modo que puede acceder a los perfiles de cocción almacenados para sus alimentos o introducir e iniciar nuevos perfiles de cocción, véanse las instrucciones de manejo.
- El horno mixto y los accesorios utilizados se han limpiado correctamente.
- No se encuentran cuerpos extraños en la cámara de cocción.
- El desagüe de la cámara de cocción está despejado y no está obstruido o bloqueado por ningún tipo de residuo. El filtro está correctamente colocado en el desagüe de la cámara de cocción.
- La puerta de cristal interior de la puerta del aparato está correctamente bloqueada.
- El panel de aspiración está correctamente bloqueado.
- La tapa USB protege la conexión USB.
- Si el aparato se encuentra colocado sobre un bastidor inferior abierto: en el bastidor inferior no se encuentran alimentos calientes con formación de vapor.
- En el caso de utilizar la versión parrilla: El bidón para la grasa usada está vacío y conectado al horno mixto.

En el caso de utilizar porta-bandejas:

- Los porta-bandejas están instalados y bloqueados.
- Usted ha preparado los alimentos para cargar el horno mixto.

En el caso de utilizar un porta-bandejas móvil / una estructura portaplatos (no en ConvoSmoke):

- Los porta-bandejas están desmontados.
- El bastidor de carriles de entrada para el porta-bandejas móvil / estructura portaplatos está instalado en la cámara de cocción.
- La sonda de temperatura interna está guardada en el soporte.
- Usted ha preparado los alimentos para cargar el horno mixto en el porta-bandejas móvil / estructura portaplatos sobre el carro de porta-bandejas.

Proceda así para la cocción

1.		Acceda a un perfil de cocción del libro de recetas o introduzca un nuevo perfil de cocción.
2.		Preste atención a las solicitudes del software.
3.		Abra la puerta del aparato.
4.		Cargue el horno mixto con los alimentos preparados.
5.		Vuelva a cerrar la puerta del aparato.
6.		Inicie el modo de cocción.
7.		Espere a que finalice el modo de cocción.
8.		Cuando haya finalizado el modo de cocción sonará una señal. Preste atención a las solicitudes del software.
9.		Abra la puerta del aparato.
10.		Extraiga los alimentos.
11.		Vuelva a cerrar la puerta del aparato.

4.2.4 Proceda así para el ahumado

⚠ Para su seguridad durante el manejo del horno mixto

Antes de iniciar los trabajos, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Manejo seguro del aparato' en la página 47, y observe las instrucciones contenidas.

Abrir la puerta del aparato

⚠ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por inflamación del material de ahumado y de los humos, peligro de problemas respiratorios por inhalación de humo

El aire que entra en la cámara de cocción puede causar una inflamación explosiva del material de ahumado o de los humos; la inhalación de humo puede causar problemas respiratorios.

▷ No abra bajo ningún concepto la puerta del aparato durante el ahumado.

Conocimientos previos requeridos

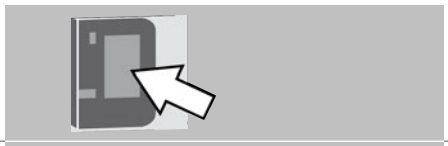
Debe conocer estas manipulaciones

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 59
- Cargar y extraer los alimentos 61
- Utilizar el lápiz de memoria USB 81

Condiciones previas

- Usted está familiarizado con el manejo del software de modo que puede acceder a los perfiles de cocción almacenados para sus alimentos o introducir e iniciar nuevos perfiles de cocción para el ahumado. (Véanse las instrucciones de manejo)
- El horno mixto y los accesorios utilizados se han limpiado correctamente.
- El desagüe de la cámara de cocción está despejado y no está obstruido o bloqueado por ningún tipo de residuo.
- La puerta de cristal interior de la puerta del aparato está correctamente bloqueada.
- El cajón de ahumado se ha llenado correctamente y está preparado.
- El panel de aspiración está correctamente bloqueado.
- Los porta-bandejas están instalados y bloqueados.
- La tapa USB protege la conexión USB.
- Si el aparato se encuentra colocado sobre un bastidor inferior abierto: en el bastidor inferior no se encuentran alimentos calientes con formación de vapor.
- Usted ha preparado los alimentos para cargar el horno mixto.
- En el caso de utilizar la versión parrilla: El bidón para la grasa usada está vacío y conectado al horno mixto.

Proceda así para el ahumado si su perfil de cocción solo contiene el ahumado

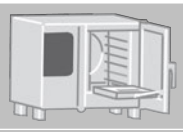
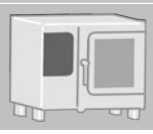
1.		Acceda a un perfil de cocción del libro de recetas o introduzca un nuevo perfil de cocción.
2.		Preste atención a las solicitudes del software.
3.		Abra la puerta del aparato.

4.		Introduzca el cajón de ahumado preparado.
5.		Cargue el horno mixto con los alimentos preparados. Debido al cajón de ahumado, el nivel inferior debe permanecer libre y no debe ocuparse.
6.		Vuelva a cerrar la puerta del aparato.
7.		Inicie el proceso de ahumado.
8.		Espere a que finalice el proceso de ahumado.
9.		Cuando haya finalizado el proceso de ahumado sonará una señal. Preste atención a las solicitudes del software.
10.		Abra la puerta del aparato.
11.		Extraiga los alimentos ahumados.
12.		Extraiga el cajón de ahumado.
13.		Vuelva a cerrar la puerta del aparato.

Proceda así para el ahumado si su perfil de cocción contiene la cocción y el ahumado

1.		Acceda a un perfil de cocción del libro de recetas o introduzca un nuevo perfil de cocción.
2.		Preste atención a las solicitudes del software.
3.		Abra la puerta del aparato.

4.		Cargue el horno mixto con los alimentos preparados. Debido al cajón de ahumado que debe insertarse en un momento posterior, el nivel inferior debe permanecer libre y no debe ocuparse.
5.		Vuelva a cerrar la puerta del aparato.
6.		Inicie el modo de cocción.
7.		Espere a que finalice el modo de cocción.
8.		Cuando hayan finalizado los pasos de cocción anteriores al ahumado sonará una señal. Preste atención a las solicitudes del software: ▪ La cámara de cocción se enfría con 'Cool down'. ▪ Se le pedirá insertar el cajón de ahumado.
9.		Abra la puerta del aparato.
10.		Introduzca el cajón de ahumado preparado.
11.		Vuelva a cerrar la puerta del aparato.
12.		Inicie el proceso de ahumado.
13.		Espere a que finalice el proceso de ahumado.
14.		Cuando haya finalizado el proceso de ahumado sonará una señal. Preste atención a las solicitudes del software.
15.		Abra la puerta del aparato.
16.		Extraiga los alimentos ahumados.

17.		Extraiga el cajón de ahumado.
18.		Vuelva a cerrar la puerta del aparato.

4.3 Instrucciones para el manejo del aparato durante la cocción

4.3.1 ⚠ Manejo seguro del aparato

Para su seguridad y la de sus empleados

Familiarícese con los contenidos del capítulo 'Para su seguridad' en la página 20 antes de que sus empleados trabajen por primera vez con el horno mixto, y adopte las medidas correspondientes.

Instruya a sus empleados a que se familiaricen con las reglas sobre un trabajo seguro indicadas en el presente apartado antes de iniciar el trabajo, y a que las cumplan imprescindiblemente.

Instruya a sus empleados a que se familiaricen con las advertencias de peligro indicadas en el presente apartado y en las siguientes instrucciones antes de iniciar el trabajo, y a que tomen imprescindiblemente las contramedidas indicadas.

Equipo de protección personal de sus empleados

Instruya a sus empleados a que utilicen el equipo de protección personal indicado en el capítulo 'Para su seguridad', apartado 'Equipo de protección personal' en la página 41 para los trabajos correspondientes.

Comportamiento en caso de haber olor a gas

En caso de haber olor a gas deberán cumplirse sin falta los siguientes puntos:

- Cortar inmediatamente el suministro de gas.
- Ventilar bien la habitación.
- No operar ningún aparato eléctrico. Evitar la formación de chispas.
- Evacuar el edificio.
- Informar a la empresa de abastecimiento de gas y, dado el caso, a los bomberos a través de un teléfono situado fuera de la zona de peligro.

Manipulación de cargas pesadas

Advierta a sus empleados de que el levantamiento de recipientes pesados y el desplazamiento de carros de porta-bandejas pesados pueden originar cansancio, malestar y alteraciones del aparato locomotor.

Superficies calientes

⚠ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por altas temperaturas en la cámara de cocción y en el lado interior de la puerta del aparato

El contacto con todos los elementos interiores de la cámara de cocción, con el lado interior de la puerta del aparato y con todas las piezas que se encuentran o se encontraron en la cámara durante el modo de cocción puede causar quemaduras.

▷ Utilice el equipo de protección personal.

Vapor / vaho caliente

⚠ADVERTENCIA

Peligro de escaldadura por vapor y vaho calientes

El escape de vapor y vaho calientes puede causar escaldaduras en la cara, las manos, los pies y las piernas.

- ▷ Utilice siempre la posición de ventilación al abrir la puerta del aparato siguiendo las instrucciones para la apertura segura de la puerta del aparato, y no introduzca la cabeza bajo ningún concepto en la cámara de cocción.
- ▷ Aléjese del aparato si se enfría la cámara de cocción con 'Cool down' porque escapan vapor y vaho calientes por la puerta abierta del aparato.

Suelo de cocina húmedo

⚠ATENCIÓN

Peligro de resbalamiento por derrame de condensado

El condensado que gotea en el suelo al abrir la puerta del aparato puede causar que el operador resbale delante del mismo.

- ▷ Mantenga siempre seco el suelo alrededor del aparato.

Escape de gas

⚠PELIGRO

Peligro de explosión por escape de gas

Un escape de gas puede causar una explosión si el gas se inflama.

- ▷ Fundamentalmente, no mueva el aparato durante el funcionamiento.
- ▷ En los aparatos sobre subestructura con ruedas con manguera de conexión flexible, cerciórese de que para el aseguramiento mecánico del aparato está enganchado el dispositivo de sujeción que limita el margen de movimiento de la subestructura con el aparato.

Falta de oxígeno

⚠PELIGRO

Peligro de asfixia por falta de aire respirable

Una ventilación insuficiente en el lugar de instalación puede causar asfixia durante el funcionamiento del aparato.

- ▷ No modifique el ajuste de la zona inferior del aparato.
- ▷ Haga funcionar el aparato únicamente en un entorno sin viento.
- ▷ Asegúrese de que los dispositivos de ventilación y salida de aire instalados funcionan correctamente, y de que se cumplen las normas de ventilación prescritas por el instalador de gas.
- ▷ Someta el aparato una vez al año a un mantenimiento.

4.3.2 Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato

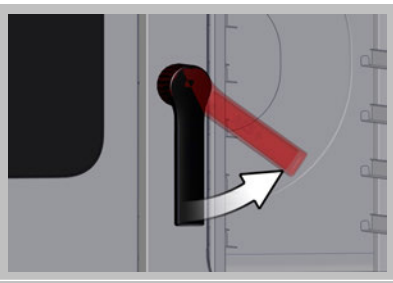
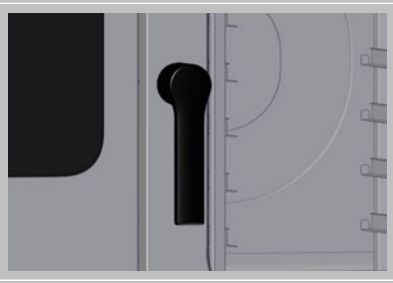
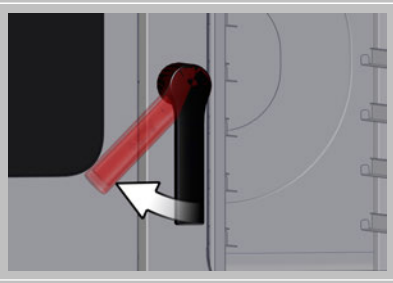
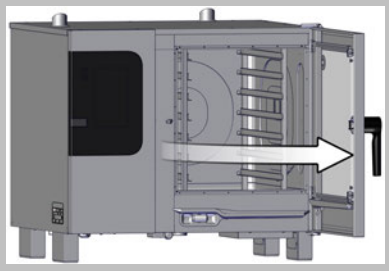
⚠ Para su seguridad durante el manejo del aparato

Antes de iniciar los trabajos, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Manejo seguro del aparato' en la página 57, y observe las instrucciones contenidas.

Condiciones previas

En caso de colocación sobre una mesa de trabajo, el aparato está asegurado contra un deslizamiento.

Abrir de forma segura la puerta del aparato

1.		Gire la manilla de la puerta a la derecha. **Resultado**: La puerta del aparato pasa a la posición de ventilación y la manilla de la puerta retrocede a la posición de bloqueo.
2.		Espere un momento para asegurarse de que el vapor pueda escapar completamente.
3.		Gire la manilla de la puerta a la izquierda y abra lentamente la puerta del aparato.
4.		**En aparatos con bisagra a la derecha:** Abra completamente la puerta del aparato. (Solo en la versión marina: esto requiere un poco de fuerza, debido al retenedor de la puerta, que evita que la puerta del aparato se mueva o se cierre involuntariamente cuando hay marejada.) **En aparatos con puerta escamoteable:** Desplace la puerta del aparato a lo largo de la pared lateral del horno mixto hacia atrás. (Solo en la versión marina: desplace la puerta del aparato a lo largo de la pared lateral del horno mixto hacia atrás, hasta que el vaivén de doble bola haya pasado sensiblemente por encima del cerradero de la carcasa del aparato. De esta manera la puerta del aparato queda asegurada contra una salida involuntaria en caso de marejada.)

Cerrar de forma segura la puerta del aparato

En aparatos con bisagra a la derecha:

- Cierre la puerta del aparato con un ligero impulso.
  En la versión marina: Presione y cierre la puerta del aparato ejerciendo un poco de fuerza, en contra de la resistencia del retenedor de la misma. El retenedor de la puerta evita que la puerta del aparato se mueva o se cierre involuntariamente cuando hay marejada.
- Cuando estén en curso los perfiles de cocción o de limpieza, cerciórese de que la puerta del aparato está correctamente cerrada, controlando si el perfil de cocción o el perfil de limpieza correspondiente se sigue ejecutando.

En aparatos con puerta escamoteable:

- Tire de la puerta del aparato a lo largo de la pared lateral del horno mixto hacia delante y ciérrela con un ligero impulso.
- Cuando estén en curso los perfiles de cocción o de limpieza, cerciórese de que la puerta del aparato está correctamente cerrada, controlando si el perfil de cocción o el perfil de limpieza correspondiente se sigue ejecutando.

4.3.3 Cargar y extraer los alimentos

⚠ Para su seguridad durante el manejo del aparato

Antes de iniciar los trabajos, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Manejo seguro del aparato' en la página 57, y observe las instrucciones contenidas.

Líquidos calientes

⚠ADVERTENCIA

Peligro de escaldadura por líquidos calientes

El derrame de alimentos líquidos puede causar escaldaduras en la cara y las manos.

- ▷ Durante la carga, preste atención a que los porta-bandejas estén correctamente bloqueados.
- ▷ Observe el peso de carga máximo durante la carga.
- ▷ Utilice únicamente recipientes con unas medidas GN adecuadas.
- ▷ Introduzca correctamente los soportes para alimentos conforme a las reglas en la página 42 en un aparato del tamaño X.10 o en la página 44 en un aparato del tamaño X.20.
- ▷ Coloque los recipientes con líquidos o con alimentos que se licúan durante la cocción solo en niveles visibles para todos los operadores. Extraiga los recipientes con líquidos o con alimentos que se licúan durante la cocción siempre de forma horizontal.
- ▷ Utilice el equipo de protección personal.

Alimentos calientes y soportes para alimentos calientes

⚠ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por alimentos calientes y soportes para alimentos calientes

Los soportes para alimentos colocados encima de raíles en L pueden volcar y caerse de los niveles. Esto puede causar quemaduras en el cuerpo entero, especialmente en la cara y en las manos.

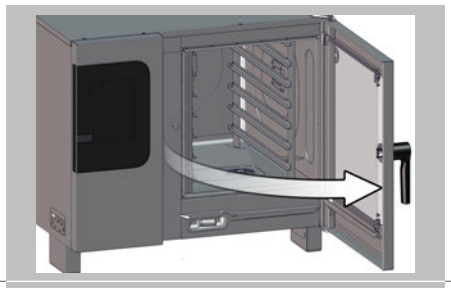
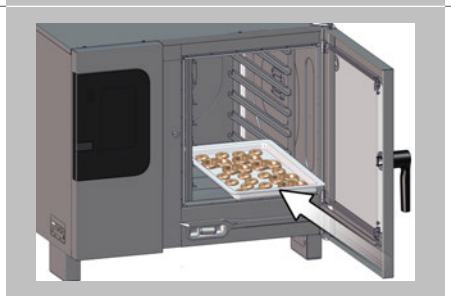
- ▷ Durante la carga, preste atención a que los porta-bandejas estén correctamente bloqueados.
- ▷ Observe el peso de carga máximo durante la carga.
- ▷ Utilice únicamente soportes para alimentos (bandejas, parrillas) con un formato de panadería adecuado.
- ▷ Introduzca correctamente los soportes para alimentos conforme a las reglas en la página 43 en un aparato del tamaño X.10 o en la página 44 en un aparato del tamaño X.20.
- ▷ Extraiga los soportes para alimentos siempre de forma horizontal y no los extraiga de los niveles demasiado hacia delante.
- ▷ Utilice el equipo de protección personal.

Conocimientos previos requeridos

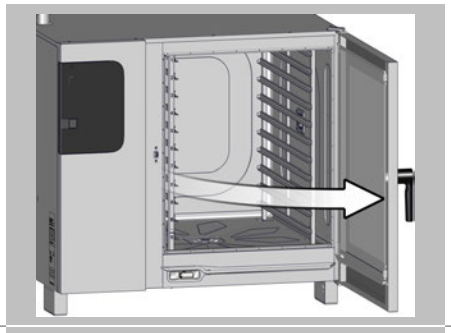
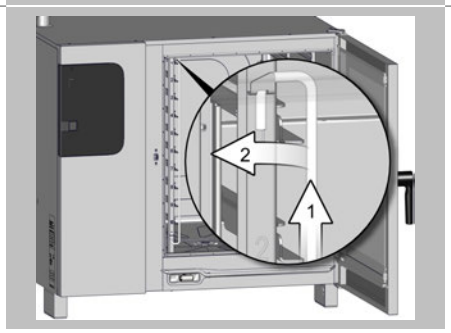
Debe conocer estas manipulaciones:

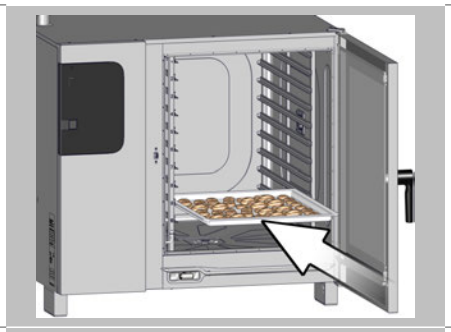
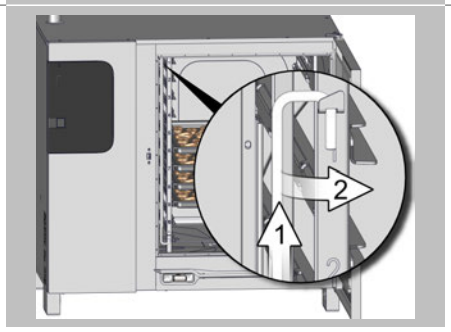
- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 59

Cargar el horno mixto con alimentos (porta-bandejas versión estándar)

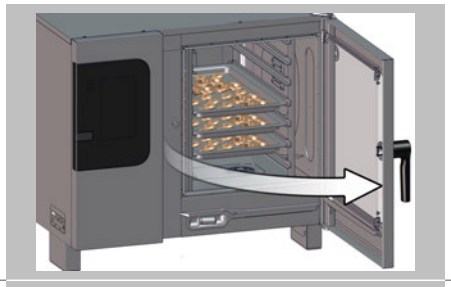
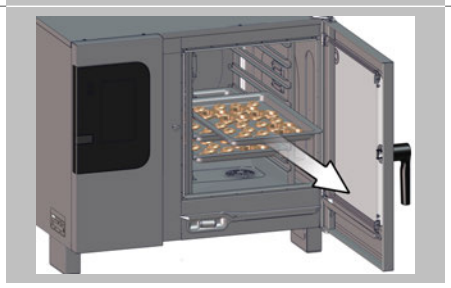
1.		Abra la puerta del aparato.
2.		Cargue los niveles deseados con los alimentos. ▪ Para ello, comience desde abajo. ▪ Introduzca los recipientes, las bandejas o las parrillas siempre hasta el tope. Controle si ha insertado correctamente los recipientes, las bandejas y las parrillas, conforme al apartado 'Colocación de los soportes para alimentos en aparatos de los tamaños X.10' en la página 42 o 'Colocación de los soportes para alimentos en aparatos de los tamaños X.20' en la página 44.

Cargar el horno mixto con alimentos (porta-bandejas versión marina)

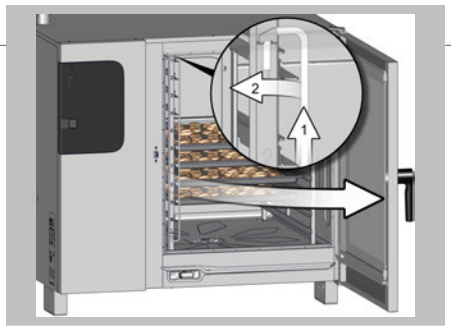
1.		Abra la puerta del aparato.
2.		Abra el bloqueo de los niveles de carga en el porta-bandejas izquierdo. **En el caso de utilizar raíles en U:** Levante el bloqueo y, a continuación, gírelo 180° hacia la izquierda. **En el caso de utilizar raíles en L:** Levante el bloqueo y, a continuación, desplácelo hasta el tope hacia la izquierda.

3.		Cargue los niveles deseados con los alimentos. ▪ Para ello, comience desde abajo. ▪ Introduzca los recipientes, las bandejas o las parrillas siempre hasta el tope. Controle si ha insertado correctamente los recipientes, las bandejas y las parrillas, conforme al apartado 'Colocación de los soportes para alimentos en aparatos de los tamaños X.10' en la página 42 o 'Colocación de los soportes para alimentos en aparatos de los tamaños X.20' en la página 44.
4.		Vuelva a cerrar el bloqueo de los niveles de carga. **En el caso de utilizar raíles en U:** Levante el bloqueo y, a continuación, gírelo 180° hacia la derecha y bájelo. **En el caso de utilizar raíles en L:** Levante el bloqueo y, a continuación, desplácelo hasta el tope hacia la derecha y bájelo.

Extraer los alimentos (porta-bandejas versión estándar)

1.		Abra la puerta del aparato.
2.		Extraiga horizontalmente los alimentos.

Extraer los alimentos (porta-bandejas versión marina)

1.		Abra la puerta del aparato.
2.		Abra el bloqueo de los niveles de carga en el porta-bandejas izquierdo. **En el caso de utilizar raíles en U:** Levante el bloqueo y, a continuación, gírelo 180° hacia la izquierda. **En el caso de utilizar raíles en L:** Levante el bloqueo y, a continuación, desplácelo hasta el tope hacia la izquierda.

3.		Extraiga horizontalmente los alimentos.
4.		Vuelva a cerrar el bloqueo de los niveles de carga. **En el caso de utilizar raíles en U:** Levante el bloqueo y, a continuación, gírelo 180° hacia la derecha y bájelo. **En el caso de utilizar raíles en L:** Levante el bloqueo y, a continuación, desplácelo hasta el tope hacia la derecha y bájelo.

4.3.4 Cargar el porta-bandejas móvil / la estructura portaplatos con alimentos (no en ConvoSmoke)

⚠ Para su seguridad durante el manejo del aparato

Antes de iniciar los trabajos, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Manejo seguro del aparato' en la página 57, y observe las instrucciones contenidas.

Líquidos calientes

⚠ADVERTENCIA

Peligro de escaldadura por líquidos calientes

El derrame de alimentos líquidos puede causar escaldaduras en la cara y las manos.

- ▷ Preste atención a que esté encajado el seguro de transporte del porta-bandejas móvil / estructura portaplatos mientras carga o extrae los alimentos.
- ▷ Observe el peso de carga máximo durante la carga.
- ▷ Utilice únicamente recipientes con unas medidas GN adecuadas o solamente platos admisibles con un diámetro adecuado.
- ▷ Introduzca correctamente los soportes para alimentos conforme a las reglas en la página 42 en un aparato del tamaño X.10 o en la página 44 en un aparato del tamaño X.20.
- ▷ Coloque los recipientes o platos con líquidos o con alimentos que se licúan durante la cocción solo en niveles visibles para todos los operadores. Extraiga los recipientes o platos con líquidos o con alimentos que se licúan durante la cocción siempre de forma horizontal.
- ▷ Utilice el equipo de protección personal.

Alimentos calientes y soportes para alimentos calientes

⚠ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por alimentos calientes y soportes para alimentos calientes

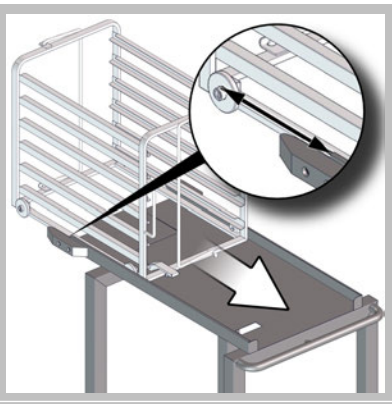
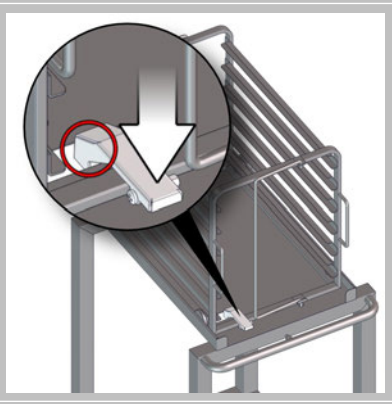
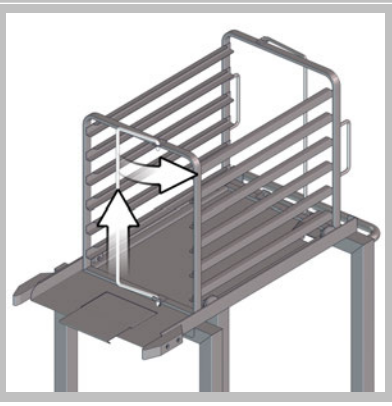
Los soportes para alimentos colocados encima de raíles en L pueden volcar y caerse de los niveles. Esto puede causar quemaduras en el cuerpo entero, especialmente en la cara y en las manos.

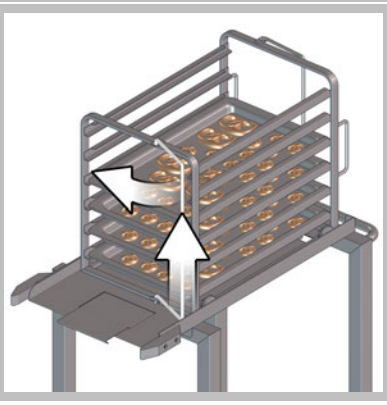
- ▷ Preste atención a que esté encajado el seguro de transporte del porta-bandejas móvil mientras carga o extrae los alimentos.
- ▷ Observe el peso de carga máximo durante la carga.
- ▷ Utilice únicamente soportes para alimentos (bandejas, parrillas) con un formato de panadería adecuado.
- ▷ Introduzca correctamente los soportes para alimentos conforme a las reglas en la página 43 en un aparato del tamaño X.10 o en la página 44 en un aparato del tamaño X.20.
- ▷ Extraiga los soportes para alimentos siempre de forma horizontal y no los extraiga de los niveles demasiado hacia delante.
- ▷ Utilice el equipo de protección personal.

Condiciones previas para la carga de los alimentos

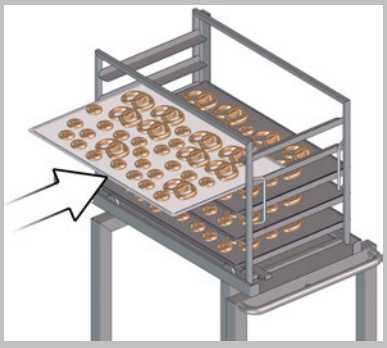
- El porta-bandejas móvil / estructura portaplatos se ha limpiado correctamente.
- El carro de porta-bandejas está preparado.
- Todos los frenos de estacionamiento del carro de porta-bandejas están bloqueados.

Cargar el porta-bandejas móvil con alimentos

1.		Sitúe el porta-bandejas móvil desde atrás sobre el carro de porta-bandejas. Preste atención a que los ejes de las ruedas queden colocados debajo de la ranura del carro de porta-bandejas.
2.		Encaje el seguro de transporte.
3.		Levante el tope de profundidad del lado posterior del porta-bandejas móvil y gírelo hacia la derecha.

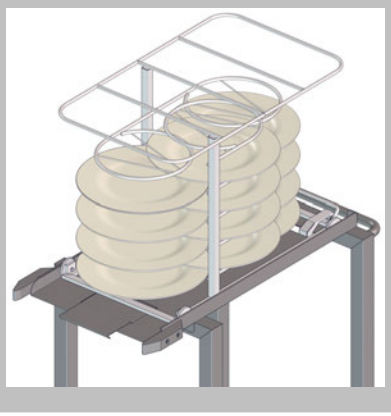
4.		Cargue el porta-bandejas móvil. ▪ Para ello, comience desde abajo. ▪ Introduzca los recipientes, las bandejas o las parrillas siempre hasta que toquen el otro tope de profundidad. Controle si ha insertado correctamente los recipientes, las bandejas y las parrillas, conforme al apartado 'Colocación de los soportes para alimentos en aparatos de los tamaños X.10' en la página 42 o 'Colocación de los soportes para alimentos en aparatos de los tamaños X.20' en la página 44. ¡ADVERTENCIA! Peligro de escaldadura por líquidos calientes ▪ Asegúrese de no cargar excesivamente el porta-bandejas móvil en la parte superior; de lo contrario, el carro de porta-bandejas podría volcar al moverlo.
5.		Vuelva a bloquear el tope de profundidad abierto.

Cargar el porta-bandejas móvil en versión panadería con alimentos en los tamaños de aparato 6.10 y 10.10

1.		Posicione el porta-bandejas móvil en versión panadería de la misma manera que el porta-bandejas móvil estándar sobre el carro de porta-bandejas y haga encajar el seguro de transporte, véase 'Cargar el porta-bandejas móvil con alimentos' en la página 66.
2.		Cargue el porta-bandejas móvil. ▪ Para ello, comience desde abajo. ▪ Inserte las bandejas siempre hasta el tope. ▪ Controle si ha insertado correctamente las bandejas, conforme al apartado 'Colocación de los soportes para alimentos en aparatos de los tamaños X.10' la página 43 o 'Colocación de los soportes para alimentos en aparatos de los tamaños X.20' la página 44. ¡ADVERTENCIA! Peligro de quemaduras por alimentos calientes y soportes para alimentos calientes ▪ Asegúrese de no cargar excesivamente el porta-bandejas móvil en la parte superior; de lo contrario, el carro de porta-bandejas podría volcar al moverlo.

Cargar la estructura portaplatos con alimentos

1. Posicione la estructura portaplatos de la misma manera que el porta-bandejas móvil sobre el carro de porta-bandejas y haga encajar el seguro de transporte, véase 'Cargar el porta-bandejas móvil con alimentos' en la página 66.

2. 

   Cargue la estructura portaplatos.
   - Para ello, comience desde abajo.
   - Utilice únicamente platos de tamaño y forma adecuados, y colóquelos cuidadosamente en los anillos.

   ¡ADVERTENCIA! Peligro de escaldadura por líquidos calientes
   - Asegúrese de no cargar excesivamente la estructura portaplatos en la parte superior; de lo contrario, el carro de porta-bandejas podría volcar al moverlo.

4.3.5 Extraer los alimentos del porta-bandejas móvil / de la estructura portaplatos (no en ConvoSmoke)

⚠ Para su seguridad durante el manejo del aparato

Antes de iniciar los trabajos, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Manejo seguro del aparato' en la página 57, y observe las instrucciones contenidas.

Líquidos calientes

⚠ADVERTENCIA

Peligro de escaldadura por líquidos calientes

El derrame de alimentos líquidos puede causar escaldaduras en la cara y las manos.

- ▷ Preste atención a que esté encajado el seguro de transporte del porta-bandejas móvil / estructura portaplatos mientras carga o extrae los alimentos.
- ▷ Observe el peso de carga máximo durante la carga.
- ▷ Utilice únicamente recipientes con unas medidas GN adecuadas o solamente platos admisibles con un diámetro adecuado.
- ▷ Introduzca correctamente los soportes para alimentos conforme a las reglas en la página 42 en un aparato del tamaño X.10 o en la página 44 en un aparato del tamaño X.20.
- ▷ Coloque los recipientes o platos con líquidos o con alimentos que se licúan durante la cocción solo en niveles visibles para todos los operadores. Extraiga los recipientes o platos con líquidos o con alimentos que se licúan durante la cocción siempre de forma horizontal.
- ▷ Utilice el equipo de protección personal.

Alimentos calientes y soportes para alimentos calientes

⚠ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por alimentos calientes y soportes para alimentos calientes

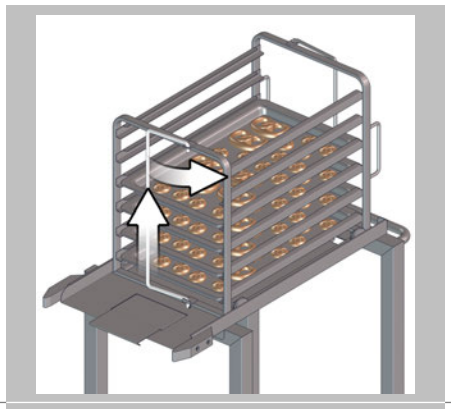
Los soportes para alimentos colocados encima de raíles en L pueden volcar y caerse de los niveles. Esto puede causar quemaduras en el cuerpo entero, especialmente en la cara y en las manos.

- ▷ Preste atención a que esté encajado el seguro de transporte del porta-bandejas móvil mientras carga o extrae los alimentos.
- ▷ Observe el peso de carga máximo durante la carga.
- ▷ Utilice únicamente soportes para alimentos (bandejas, parrillas) con un formato de panadería adecuado.
- ▷ Introduzca correctamente los soportes para alimentos conforme a las reglas en la página 43 en un aparato del tamaño X.10 o en la página 44 en un aparato del tamaño X.20.
- ▷ Extraiga los soportes para alimentos siempre de forma horizontal y no los extraiga de los niveles demasiado hacia delante.
- ▷ Utilice el equipo de protección personal.

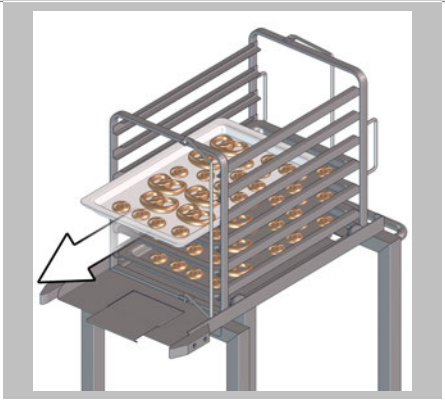
Condiciones previas para la extracción de los alimentos

- El porta-bandejas móvil / la estructura portaplatos está depositado de forma segura en un lugar adecuado.
- Si el porta-bandejas / la estructura portaplatos móvil aún se encuentra sobre el carro de porta-bandejas rige:
  - El seguro de transporte del porta-bandejas móvil / la estructura portaplatos está encajado en el carro de porta-bandejas.
  - Todos los frenos de estacionamiento del carro de porta-bandejas están bloqueados.

Extraer los alimentos del porta-bandejas móvil (versión estándar)

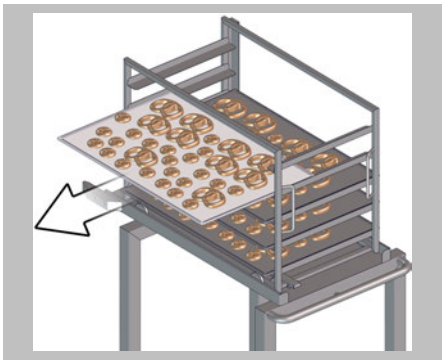
1. 

   Levante el tope de profundidad del lado posterior del porta-bandejas móvil y gírelo hacia la derecha.

2. 

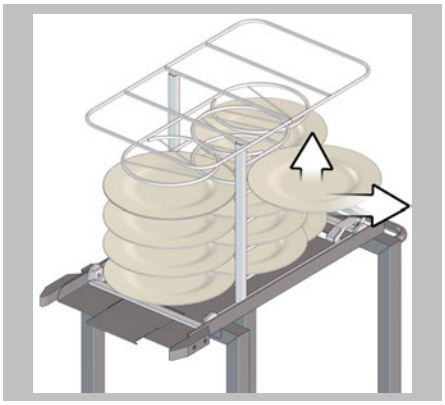
   Extraiga horizontalmente los alimentos.

Extraer los alimentos del porta-bandejas móvil en versión panadería en los tamaños de aparato 6.10 y 10.10

1. 

   Extraiga horizontalmente los alimentos.

Extraer los alimentos de la estructura portaplatos

1. 

   Levante un poco los platos de los anillos y sostenga los platos horizontalmente al extraerlos.

4.3.6 Introducción del bastidor de carriles de entrada para el porta-bandejas móvil / la estructura portaplatos (no en ConvoSmoke)

⚠ Para su seguridad durante el manejo del aparato

Antes de iniciar los trabajos, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Manejo seguro del aparato' en la página 57, y observe las instrucciones contenidas.

Superficies calientes

⚠ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por altas temperaturas en las piezas interiores y exteriores del aparato

El contacto con todos los elementos interiores de la cámara de cocción, con el lado interior de la puerta del aparato y con todas las piezas que se encuentran o se encontraron en la cámara durante el modo de cocción puede causar quemaduras.

- ▷ Espere a que la cámara de cocción se haya enfriado a menos de 60 °C antes de iniciar los trabajos de adaptación.
- ▷ Utilice el equipo de protección personal.

Conocimientos previos requeridos

Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 59
- Desmontar y montar el porta-bandejas 82

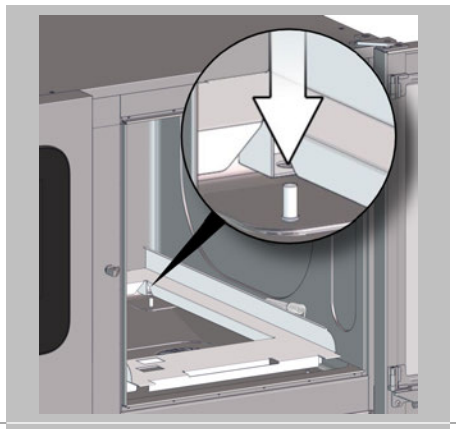
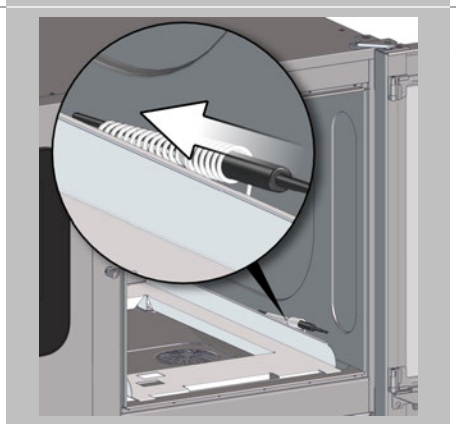
Accesorios requeridos

- Bastidor de carriles de entrada

Condiciones previas

- Los porta-bandejas están desmontados.
- La puerta del aparato está abierta.

Introducción del bastidor de carriles de entrada para el porta-bandejas móvil / la estructura portaplatos

1.		Fije el bastidor de carriles de entrada en la cámara de cocción, situando los taladros de las escuadras de base del bastidor de carril de entrada en las clavijas situadas en el fondo del aparato.
2.		Introduzca la sonda de temperatura interna en el soporte en espiral situado en el lado derecho del bastidor de carriles de entrada.

4.3.7 Carga y extracción con el carro de porta-bandejas (no en ConvoSmoke)

⚠ Para su seguridad durante el manejo del aparato

Antes de iniciar los trabajos, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Manejo seguro del aparato' en la página 57, y observe las instrucciones contenidas.

Conocimientos previos requeridos

Debe conocer estas manipulaciones:

- Cargar el porta-bandejas móvil / la estructura portaplatos con alimentos (no en ConvoSmoke) 65
- Introducción del bastidor de carriles de entrada para el porta-bandejas móvil / la estructura portaplatos (no en ConvoSmoke) 71

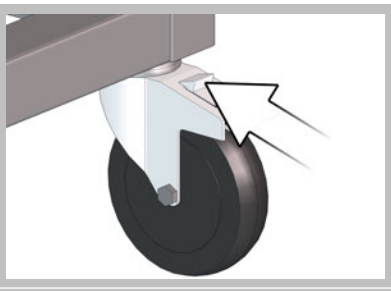
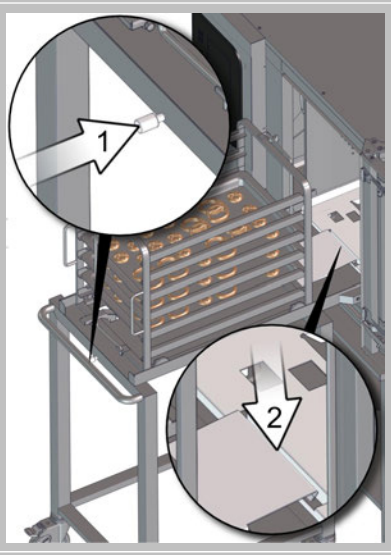
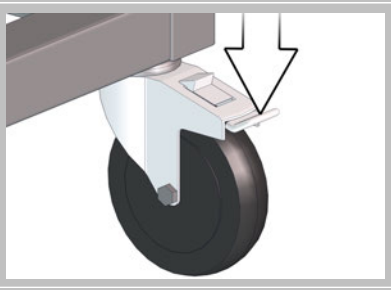
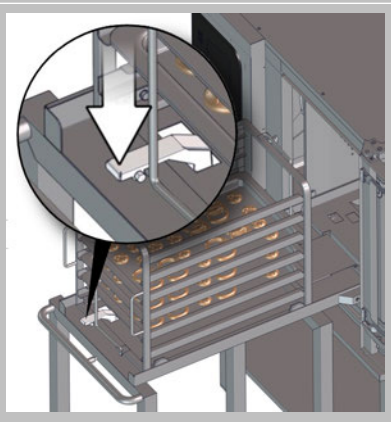
Accesorios requeridos

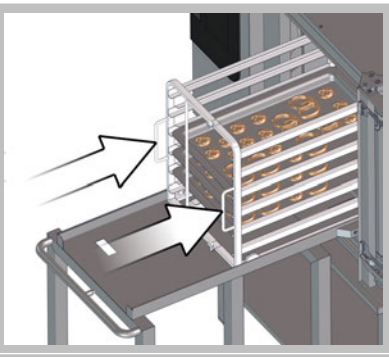
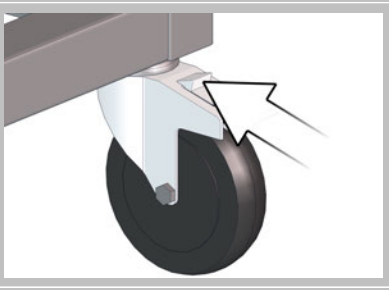
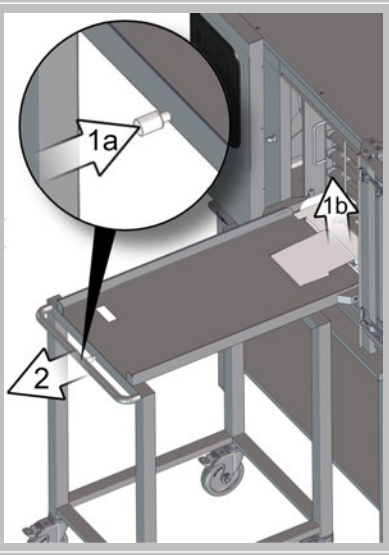
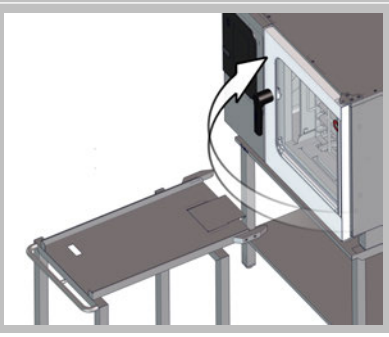
- Carro de porta-bandejas
- Porta-bandejas móvil o estructura portaplatos

Condiciones previas

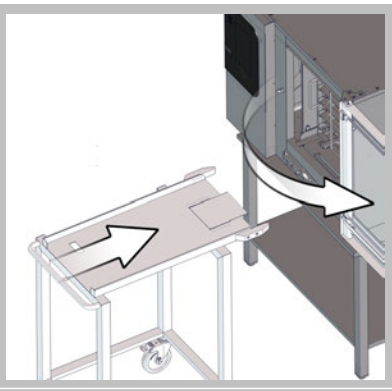
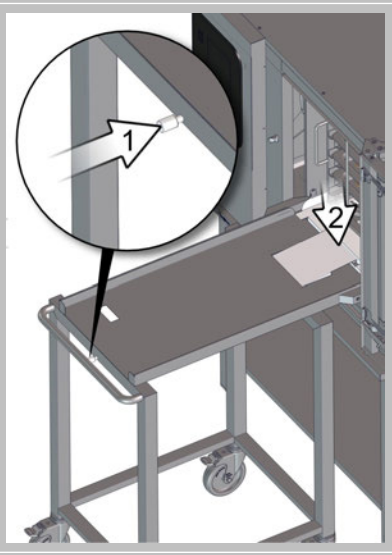
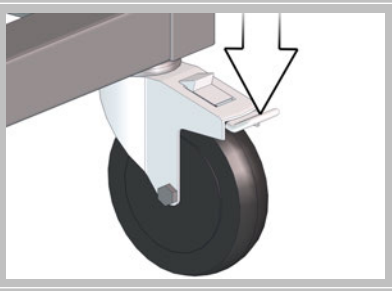
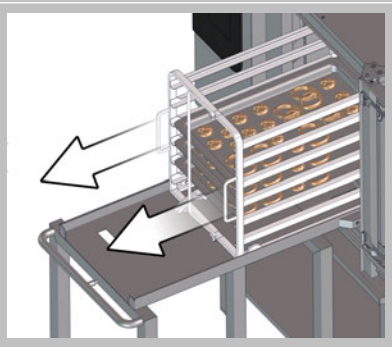
- El bastidor de carriles de entrada para el porta-bandejas móvil / estructura portaplatos está instalado en la cámara de cocción.
- Durante la colocación, la altura de instalación del horno mixto se ha adaptado a la altura de carga del carro de porta-bandejas. El bastidor de carriles de entrada insertado en la cámara de cocción y la superficie de colocación del porta-bandejas móvil / estructura portaplatos en el carro de porta-bandejas deben encontrarse a la misma altura cuando el carro de porta-bandejas se encuentre fijado en el horno mixto.
- La puerta del aparato está abierta.
- Los alimentos están correctamente preparados en el porta-bandejas móvil / estructura portaplatos sobre el carro de porta-bandejas:
  - El seguro de transporte del porta-bandejas móvil / estructura portaplatos está encajado.
  - El tope de profundidad del porta-bandejas móvil está bloqueado.

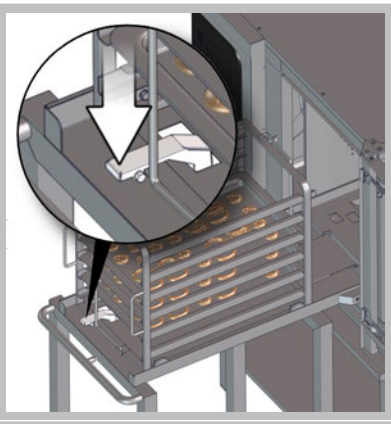
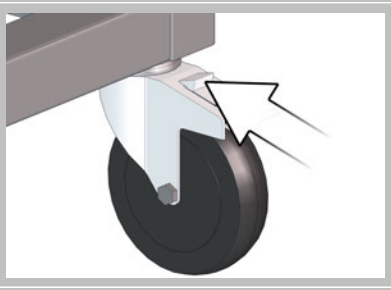
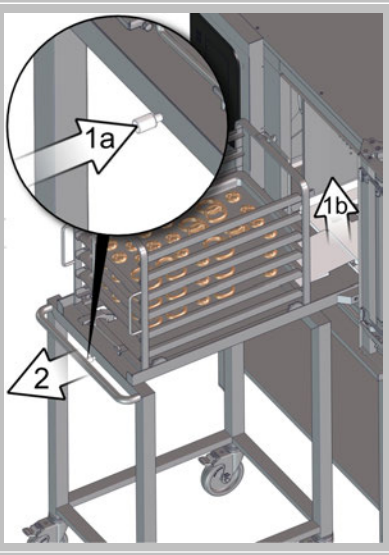
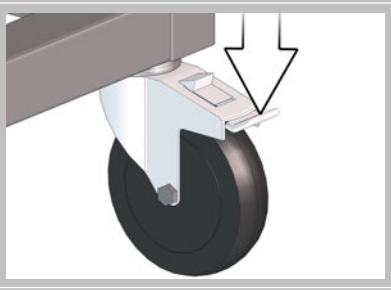
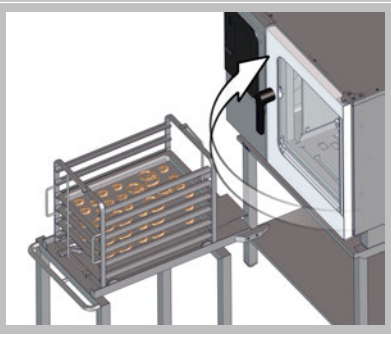
Carga con el carro de porta-bandejas

1.		Suelte los frenos de estacionamiento del carro de porta--bandejas y sitúe el carro de porta-bandejas delante del horno mixto.
2.		Fije el carro de porta-bandejas en el horno mixto. ▪ Presione hacia atrás el botón situado por debajo del asa del carro de porta-bandejas, para que se levante la chapa de encaje situada en la parte posterior del carro de porta-bandejas. ▪ Vuelva a soltar el botón para que descienda la chapa y encaje en la abertura de la cámara de cocción.
3.		Vuelva a bloquear todas las ruedas del carro de porta--bandejas.
4.		Suelte el seguro de transporte del porta-bandejas móvil / estructura portaplatos.

5.		Desplace el porta-bandejas móvil / estructura portaplatos del carro de porta-bandejas a la cámara de cocción.
6.		Suelte los frenos de estacionamiento del carro de porta--bandejas.
7.		Suelte la fijación del carro de porta-bandejas en la abertura de la cámara de cocción y aleje el carro de porta--bandejas.
8.		Cierre la puerta del aparato.

Extracción con el carro de porta-bandejas

1.		Abra la puerta del aparato y sitúe el carro de porta-bandejas delante del horno mixto.
2.		Fije el carro de porta-bandejas en el horno mixto. ▪ Presione hacia atrás el botón situado por debajo del asa del carro de porta-bandejas, para que se levante la chapa de encaje situada en la parte posterior del carro de porta-bandejas. ▪ Vuelva a soltar el botón para que descienda la chapa y encaje en la abertura de la cámara de cocción.
3.		Bloquee todas las ruedas del carro de porta-bandejas.
4.		Extraiga el porta-bandejas móvil / estructura portaplatos de la cámara de cocción y sitúelo sobre el carro de porta--bandejas. **¡ADVERTENCIA!** Peligro de quemaduras por altas temperaturas en la cámara de cocción, en el lado interior de la puerta del aparato y en el porta-bandejas móvil / estructura portaplatos ▪ Utilice el equipo de protección personal. ▪ Extraiga el porta-bandejas móvil / estructura portaplatos por las asas de la cámara de cocción.

5.		Encaje el seguro de transporte.
6.		Suelte los frenos de estacionamiento del carro de porta--bandejas.
7.		Suelte la fijación del carro de porta-bandejas en la abertura de la cámara de cocción y aleje el carro de porta--bandejas. ¡ADVERTENCIA! Peligro de escaldadura por líquidos calientes ▪ Tape los recipientes o platos con líquidos calientes durante el transporte. ▪ Cuide de que no vuelque el carro de porta-bandejas con el porta-bandejas móvil / la estructura portaplatos. Este peligro existe si el carro de porta-bandejas se transporta sobre un plano inclinado o si choca contra un obstáculo.
8.		Bloquee todas las ruedas del carro de porta-bandejas.
9.		Cierre la puerta del aparato.

4.3.8 Guardar y extraer la sonda de temperatura interna

⚠ Para su seguridad durante el manejo del aparato

Antes de iniciar los trabajos, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Manejo seguro del aparato' en la página 57, y observe las instrucciones contenidas.

Conocimientos previos requeridos

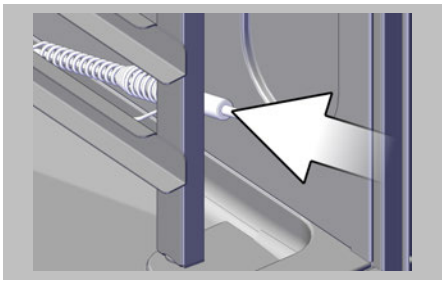
Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 59

Finalidad

Si la sonda de temperatura interna no se necesita para el modo de cocción, debe guardarse. De lo contrario hay peligro de que la sonda sufra daños.

Guardar la sonda de temperatura interna

1. 

   Introduzca la sonda de temperatura interna en el soporte en espiral situado en el porta-bandejas derecho.

   ¡AVISO! Preste atención a la conducción del cable.
   El cable no debe quedar atrapado entre la puerta del aparato y la junta insertable de higiene cuando se cierre la puerta del aparato.

Extraer la sonda de temperatura interna

Extraiga la sonda de temperatura interna del soporte en espiral situado en el porta-bandejas derecho.

4.3.9 Utilizar la sonda de temperatura interna exterior o la sonda de cocción al vacío exterior

⚠ Para su seguridad durante el manejo del aparato

Antes de iniciar los trabajos, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Manejo seguro del aparato' en la página 57, y observe las instrucciones contenidas.

Conocimientos previos requeridos

Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 59
- Guardar y extraer la sonda de temperatura interna 78

Principio

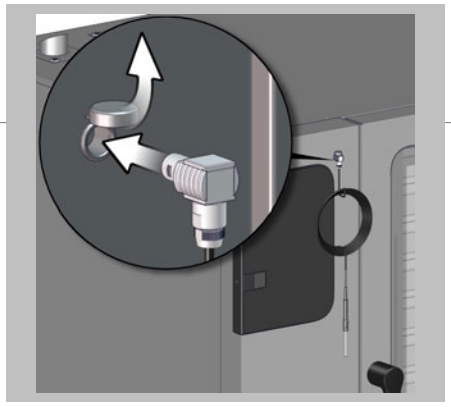
Además de la sonda de temperatura interna interior conectada de forma permanente en la cámara de cocción, podrá conectar temporalmente en el exterior de la carcasa del aparato una sonda de temperatura interna exterior o una sonda de cocción al vacío exterior adicional. En cuanto esté ocupada esta conexión exterior, la sonda de temperatura interna interior quedará anulada. Esto significa que para un modo de cocción el software dará preferencia a la sonda de temperatura interna exterior o a la sonda de cocción al vacío exterior. NO es posible utilizar la sonda de temperatura interna interior y la sonda de temperatura interna exterior y/o la sonda de cocción al vacío exterior al mismo tiempo en un modo de cocción, ni utilizar la sonda de temperatura interna interior cuando esté conectada una sonda de temperatura interna exterior o una sonda de cocción al vacío exterior.

Condiciones previas

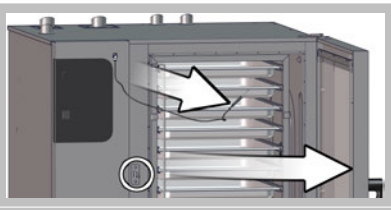
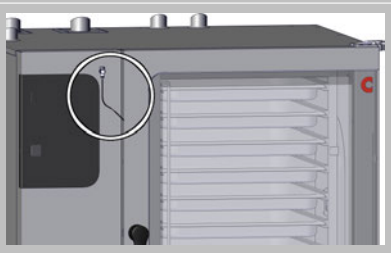
- La sonda de temperatura interna exterior o la sonda de cocción al vacío exterior está limpia, operativa y preparada en la proximidad del aparato.
- Los alimentos están correctamente preparados en la cámara de cocción.

Conectar y utilizar la sonda de temperatura interna exterior o la sonda de cocción al vacío exterior

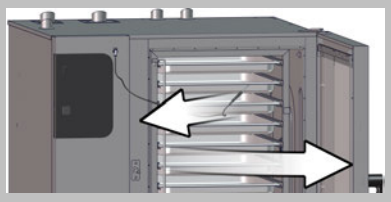
1. Abra la tapa protectora del conector hembra de conexión para la sonda de temperatura interna exterior o sonda de cocción al vacío exterior, situada en la parte derecha de la carcasa del aparato, encima del panel de mando.



2. Enchufe la sonda de temperatura interna exterior o la sonda de cocción al vacío exterior en el aparato, a través del conector hembra de conexión.

3.		Abra la puerta del aparato.
4.		Introduzca la sonda de temperatura interna o la sonda de cocción al vacío en el alimento.
5.		Cierre la puerta del aparato. Al mismo tiempo, preste atención a la conducción del cable. El cable no debe introducirse en la cámara de cocción en la zona del mecanismo de cierre de la manilla de la puerta. Este puede introducirse en la cámara de cocción por cualquier otro punto, sujeto entre la puerta del aparato y la junta insertable de higiene.

Desenchufar y guardar la sonda de temperatura interna exterior o la sonda de cocción al vacío exterior

1.		Abra la puerta del aparato.
2.		Extraiga la sonda de temperatura interna o la sonda de cocción al vacío del alimento, antes de extraer el alimento de la cámara de cocción. ¡ADVERTENCIA! Peligro de quemaduras por altas temperaturas en la cámara de cocción completa, en todas las piezas que se encuentran o se encontraron en el interior durante el modo de cocción ▪ Utilice el equipo de protección personal. ▪ Después de utilizar la sonda de temperatura interna exterior o la sonda de cocción al vacío exterior, deje que esta se enfríe fuera de la cámara de cocción, antes de desenchufar y limpiarla.
3.		Desenchufe la sonda de temperatura interna exterior o la sonda de cocción al vacío exterior de la carcasa del aparato.
4.		Cierre la tapa protectora del conector hembra de conexión.
5.		Limpie y aclare la sonda de temperatura interna o la sonda de cocción al vacío con un paño suave, un lavavajillas de hogar y agua.
6.		Una vez seca, guarde la sonda de temperatura interna o la sonda de cocción al vacío en un lugar adecuado para protegerla de daños e impurezas.

4.3.10 Utilizar el lápiz de memoria USB

⚠ Para su seguridad durante el manejo del aparato

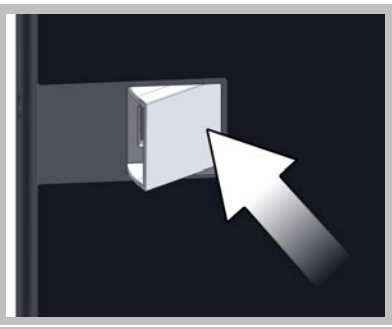
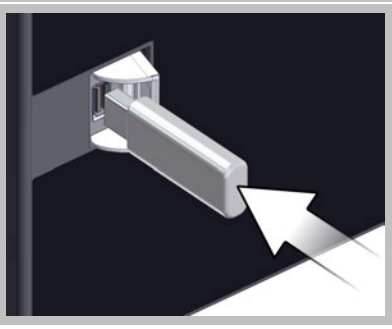
Antes de iniciar los trabajos, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Manejo seguro del aparato' en la página 57, y observe las instrucciones contenidas.

Finalidad de la tapa USB

La tapa USB protege la conexión USB para que durante la cocción y la limpieza no pueda penetrar vapor de agua en la electrónica de control.

Durante la cocción y la limpieza no debe estar insertado ningún lápiz de memoria USB, y la conexión USB debe estar cerrada con la tapa.

Insertar el stick USB

1.		Abra en el panel de mando la tapa protectora de la conexión USB.
2.		Inserte el stick USB. En el caso de ser demasiado grande el lápiz de memoria USB, utilice un cable adaptador, que podrá adquirir en una tienda.

4.3.11 Desmontar y montar el porta-bandejas

⚠ Para su seguridad durante el manejo del aparato

Antes de iniciar los trabajos, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Manejo seguro del aparato' en la página 57, y observe las instrucciones contenidas.

Superficies calientes

⚠ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por altas temperaturas en las piezas interiores y exteriores del aparato

El contacto con todos los elementos interiores de la cámara de cocción, con el lado interior de la puerta del aparato y con todas las piezas que se encuentran o se encontraron en la cámara durante el modo de cocción puede causar quemaduras.

- ▷ Espere a que la cámara de cocción se haya enfriado a menos de 60 °C antes de iniciar los trabajos de adaptación.
- ▷ Utilice el equipo de protección personal.

Conocimientos previos requeridos

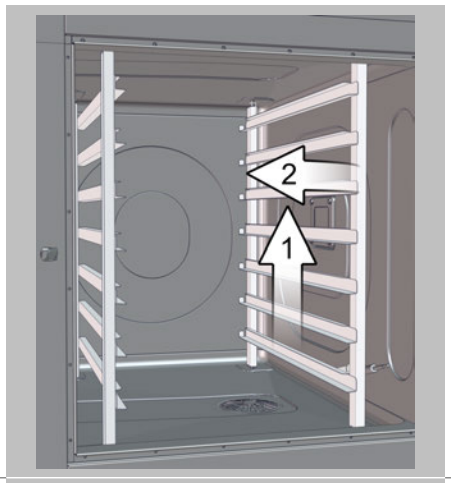
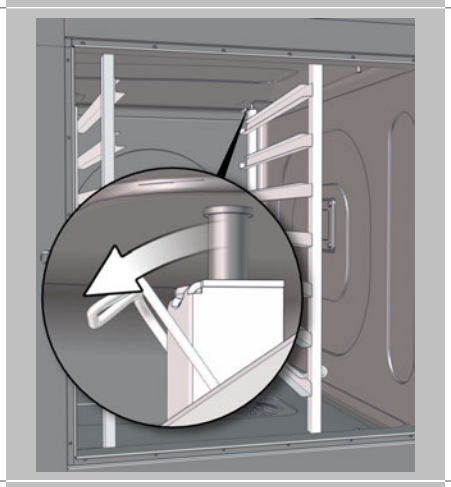
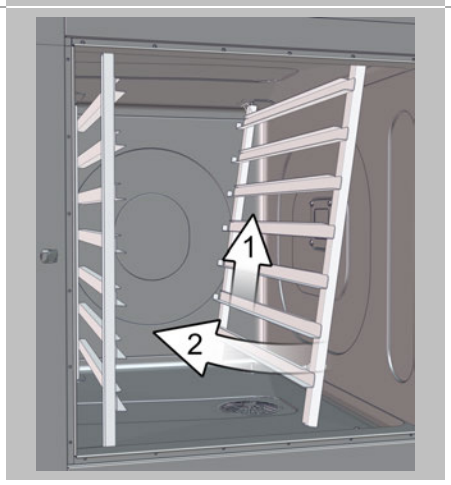
Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 59

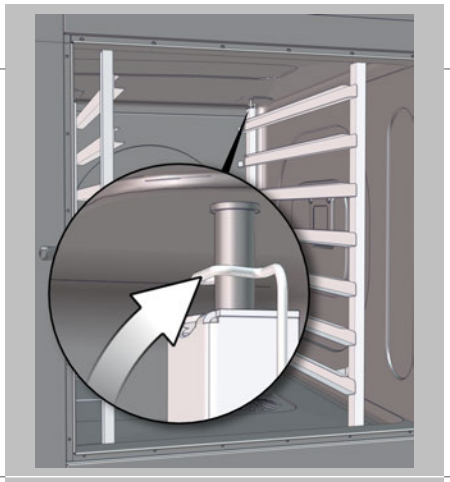
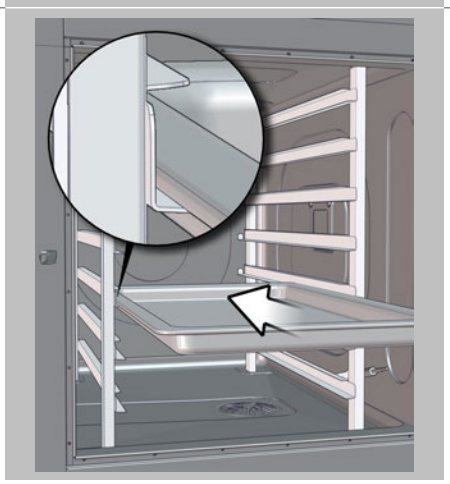
Condiciones previas

- Todos los soportes para alimentos y otros accesorios utilizados para la cocción se han extraído de la cámara de cocción.

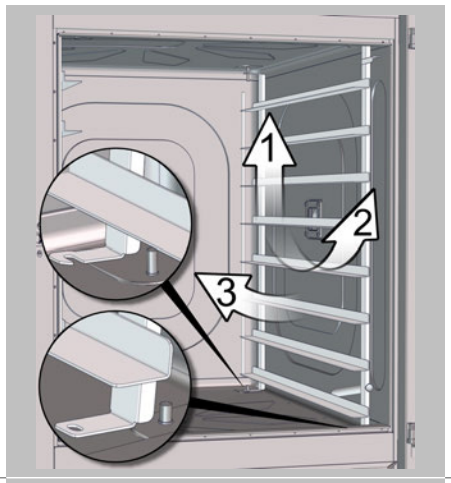
Desmontar el porta-bandejas (versión estándar)

1.		Levante (1) el porta-bandejas y gírelo (2) hacia el interior de la cámara de cocción.
2.		Suelte la abrazadera situada en la parte superior posterior del porta-bandejas.
3.		Presione (1) el porta-bandejas hacia arriba y desengánchelo (2).

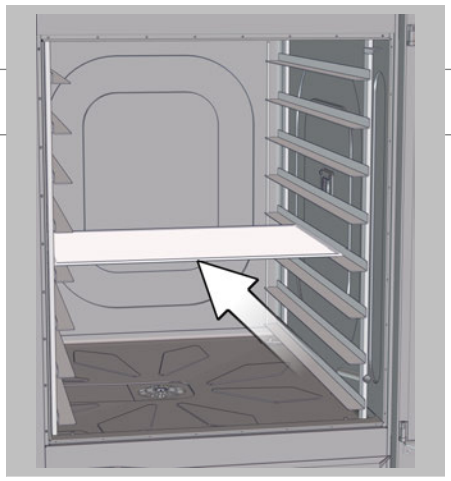
Montar el porta-bandejas (versión estándar)

1.		Para montar los dos porta-bandejas, proceda en orden inverso al desmontaje.
2.		Compruebe si está bloqueada la abrazadera de ambos porta-bandejas en la parte superior posterior y si, por lo tanto, los porta-bandejas están correctamente enganchados.
3.		▪ Inserte una bandeja para comprobar si ha montado correctamente ambos porta-bandejas. ▪ Compruebe si la bandeja está insertada correctamente en los raíles o si está colocada correctamente sobre los raíles, conforme al apartado 'Colocación de los soportes para alimentos en aparatos de los tamaños X.10' en la página 42 o 'Colocación de los soportes para alimentos en aparatos de los tamaños X.20' en la página 44.

Desmontar el porta-bandejas (versión panadería)

1.		Levante un poco (1) el porta-bandejas. Gírelo un poco hacia delante (2) en dirección de la puerta del aparato y un poco hacia el interior (3) de la cámara de cocción para extraerlo de las clavijas situadas en la parte inferior de la cámara de cocción. Haga bajar el porta-bandejas hasta el fondo de la cámara de cocción.
2.		Extraiga el porta-bandejas de las dos clavijas superiores de la cámara de cocción, volviendo a girar el porta-bandejas un poco hacia delante (1) en dirección de la puerta del aparato y extrayéndolo seguidamente con cuidado hacia abajo (2) de la última clavija (situada en la parte superior frontal de la cámara de cocción).

Montar el porta-bandejas (versión panadería)

1.		Para montar los dos porta-bandejas, proceda en orden inverso al desmontaje.
2.		Compruebe si las ocho clavijas (cuatro por lado) encajan correctamente en las guías de los porta-bandejas.
3.		▪ Inserte una bandeja para comprobar si ha montado correctamente ambos porta-bandejas. ▪ Compruebe si la bandeja está insertada correctamente en los raíles o si está colocada correctamente sobre los raíles, conforme al apartado 'Colocación de los soportes para alimentos en aparatos de los tamaños X.10' en la página 42 o 'Colocación de los soportes para alimentos en aparatos de los tamaños X.20' en la página 44.

4.3.12 Llenar, insertar y extraer el cajón de ahumado (solo en ConvoSmoke)

⚠ Para su seguridad durante el manejo del aparato

Antes de iniciar los trabajos, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Manejo seguro del aparato' en la página 57, y observe las instrucciones contenidas.

Entrada de aire

⚠ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras e incendio por la proyección de chispas

Un flujo de aire sobre el material de ahumado caliente puede causar la proyección de chispas.

- ▷ Solo retire la cubierta del cajón de ahumado después de que el cajón de ahumado se haya enfriado completamente en un lugar resistente al fuego y protegido del viento. Durante el ahumado, la cubierta siempre debe encontrarse encima del cajón de ahumado.
- ▷ Elimine los restos de combustión del material de ahumado únicamente cuando estén fríos.

Conocimientos previos requeridos

Debe conocer estas manipulaciones

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 59

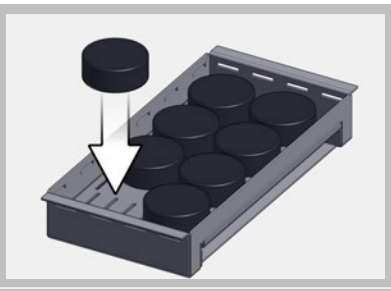
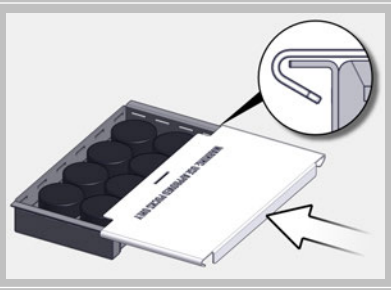
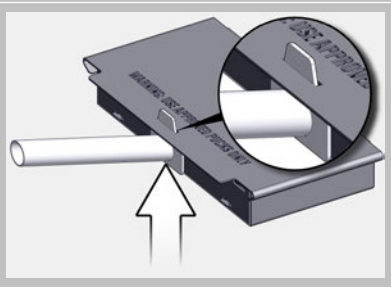
Material de ahumado

Utilice como material de ahumado únicamente pastillas prensadas a partir de virutas de madera dura, especificadas para este uso.
El fabricante recomienda las pastillas de ahumado de la marca BISQUETTES AROMATIZADOS BRADLEY, que podrá obtener en Internet (http://www.bradleysmoker.com) o a través de las tiendas especializadas correspondientes.
NO está permitido utilizar serrín suelto, virutas de madera sueltas, astillas de madera sueltas o palos de madera.

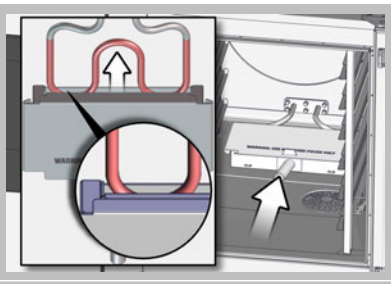
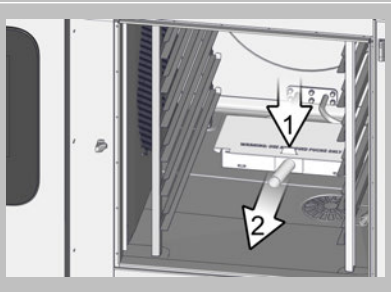
Condiciones previas

- Después del último funcionamiento, la cámara de cocción se ha enfriado a la temperatura ambiente.
  o:
  Durante la ejecución de un perfil de cocción, el software le pide insertar el cajón de ahumado. En este caso, el software ejecuta automáticamente un 'Cool down' para enfriar la cámara de cocción antes de solicitar que se inserte el cajón de ahumado.
- La resistencia calentadora de ahumado está montada en la cámara de cocción.
- Los porta-bandejas están instalados y bloqueados.
- La carcasa, la parilla de ahumado inclusive, y la cubierta del cajón de ahumado se han limpiado y secado correctamente.

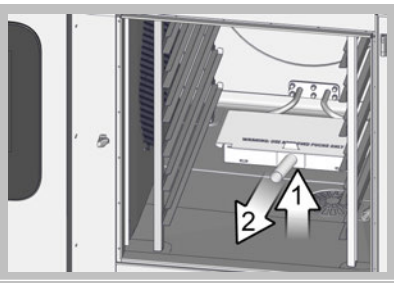
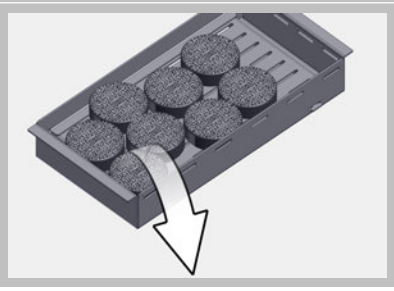
Llenar el cajón de ahumado

1.		Para llenar el cajón de ahumado, coloque como máximo 8 pastillas de ahumado en la parilla de ahumado del cajón.
2.		Deslice la cubierta desde el lado posterior hasta el tope sobre el cajón de ahumado. Preste atención a que los salientes laterales de la carcasa se deslicen dentro de la ranura de la cubierta.
3.		Monte el asa en el lado frontal del cajón de ahumado.

Insertar el cajón de ahumado

1.		Sujete el cajón de ahumado lleno por el asa y empújelo hasta el tope sobre la resistencia calentadora de ahumado situada en la cámara de cocción. Preste atención a que la resistencia calentadora en espiral se introduzca en el orificio correspondiente del cajón de ahumado.
2.		Desmonte el asa del cajón de ahumado. **¡ADVERTENCIA!** Peligro de quemaduras por altas temperaturas en la cámara de cocción, en el lado interior de la puerta del aparato y en el cajón de ahumado ▪ Utilice el equipo de protección personal. ▪ Una vez introducido el cajón de ahumado, retire el asa del mismo de la cámara de cocción para poder extraer el cajón de ahumado con el asa fría.

Extraer el cajón de ahumado

1.		Inserte el asa del cajón de ahumado y retire el cajón de la resistencia calentadora de ahumado.
2.		Deje que el cajón de ahumado se enfríe completamente fuera de la cámara de cocción en un lugar resistente al fuego y protegido del viento.
3.		Elimine los residuos de las pastillas de ahumado del cajón de ahumado y limpie a fondo todas las piezas del mismo.

5 Proceda así para la limpieza

Finalidad de este capítulo

En este capítulo le proporcionamos una visión general de los métodos de limpieza, de los productos de limpieza y su manipulación, así como del plan de limpieza. Le enseñamos cómo se maneja el horno mixto para la limpieza y cómo debe proceder para la limpieza.

Las 'Instrucciones para el procedimiento básico durante la limpieza' le guían paso a paso a través de las secuencias de los diferentes procesos de limpieza. Aquí no se hace referencia explícita al manejo del software ni a la manipulación de las partes del aparato.

Para familiarizarse con el manejo del software y sus secuencias, lea las instrucciones de manejo del horno mixto.

Las 'Instrucciones para el manejo del aparato durante la limpieza' le explican procesos concretos para el manejo del horno mixto y de los accesorios correspondientes.

5.1 Información básica para la limpieza del horno mixto

5.1.1 Métodos de limpieza

Métodos de limpieza

Métodos de limpieza	Descripción	Criterios de aplicación
Limpieza de la cámara de cocción sin productos de limpieza	▪ Se trata de un proceso completamente automático en el que la temperatura y la duración están controladas por software ▪ La cámara de cocción solo se aclara con agua sin utilizar productos de limpieza ▪ **En easyDial:** perfil de limpieza CL0 ▪ **En easyTouch:** perfil de limpieza H2O	▪ Entre procesos de cocción individuales para eliminar impurezas u olores muy ligeros ▪ Después de unos tiempos de parada prolongados del horno mixto limpiado a fondo para, p. ej., eliminar el polvo

Limpieza completamente automática de la cámara de cocción con bidones conectados (ConvoClean en easyDial o ConvoClean+ en easyTouch)	▪ Se trata de un proceso completamente automático en el que la temperatura, la duración, el uso de productos de limpieza y el aclarado están controlados por software
	▪ Los productos de limpieza se dosifican controlados por software y se conducen desde los bidones conectados de forma automática hasta la cámara de cocción
	▪ **En easyDial (ConvoClean):**
	  ▪ Selección de uno de ocho perfiles de limpieza preconfigurados: CL1 hasta CL4 y CL1d hasta CL4d
	▪ **En easyTouch (ConvoClean+):**
	  ▪ Selección de un nivel de limpieza: 1 hasta 4
	  ▪ Selección de una duración de limpieza: eco, regular, express
	  ▪ Selección opcional de: Desinfección con vapor y/o secado de la cámara de cocción
		▪ Limpieza diaria después de finalizar todos los procesos de cocción del día
		▪ Antes de la primera puesta en servicio del horno mixto, para eliminar de la cámara de cocción todas las impurezas generadas durante el transporte, la colocación y la instalación
		▪ Después de los trabajos de mantenimiento en el horno mixto, para eliminar todas las impurezas de la cámara de cocción

Métodos de limpieza	Descripción	Criterios de aplicación
Limpieza completamente automática de la cámara de cocción con dosificación individual (ConvoClean en easyDial o ConvoClean+ en easyTouch)	▪ Se trata de un proceso completamente automático en el que la temperatura, la duración, el uso de productos de limpieza y el aclarado están controlados por software ▪ Previa solicitud del software, el operador carga los productos de limpieza a partir de las botellas de dosificación individual en la cámara de cocción ▪ **En easyDial (ConvoClean):** ▪ Selección de uno de ocho perfiles de limpieza preconfigurados: CL1 hasta CL4 y CL1d hasta CL4d ▪ **En easyTouch (ConvoClean+):** ▪ Selección de un nivel de limpieza: 1 hasta 4 ▪ Selección de una duración de limpieza: eco, regular, express ▪ Selección opcional de: Desinfección con vapor y/o secado de la cámara de cocción	▪ Limpieza diaria después de finalizar todos los procesos de cocción del día ▪ Antes de la primera puesta en servicio del horno mixto, para eliminar de la cámara de cocción todas las impurezas generadas durante el transporte, la colocación y la instalación ▪ Después de los trabajos de mantenimiento en el horno mixto, para eliminar todas las impurezas de la cámara de cocción
Limpieza semiautomática de la cámara de cocción	▪ Se trata de un proceso semiautomático en el que la temperatura y la duración de las diferentes fases de limpieza están controladas por software ▪ Los productos de limpieza se rocían manualmente en la cámara de cocción ▪ La cámara de cocción se aclara manualmente con la ducha de mano o, alternativamente, se limpia a fondo con abundante agua y un paño suave	▪ Limpieza diaria después de finalizar todos los procesos de cocción del día ▪ Para el tratamiento posterior después de una limpieza completamente automática de la cámara de cocción, si no se han eliminado todas las impurezas ▪ Antes de la primera puesta en servicio del horno mixto, para eliminar de la cámara de cocción todas las impurezas generadas durante el transporte, la colocación y la instalación ▪ Después de los trabajos de mantenimiento en el horno mixto, para eliminar todas las impurezas de la cámara de cocción

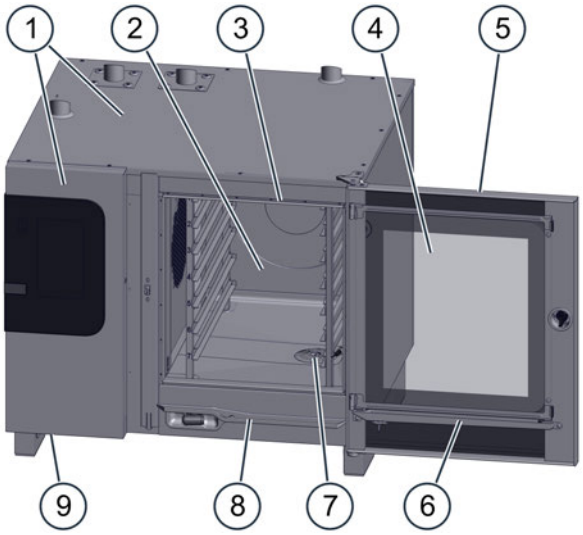
Métodos de limpieza	Descripción	Criterios de aplicación
Limpieza de la cámara de cocción solo con abrillantador a partir del bidón conectado o con dosificación individual	▪ **Solo en easyTouch:** perfil de limpieza ConvoCare ▪ Se trata de un proceso completamente automático en el que la temperatura, la duración, el uso del abrillantador y el aclarado están controlados por software ▪ El abrillantador o bien se conduce desde los bidones conectados de forma automáticamente dosificada hasta la cámara de cocción o bien, previa solicitud del software, es cargado por el operador a partir de las botellas de dosificación individual en la cámara de cocción	▪ Para el tratamiento posterior después de una limpieza completamente automática o semiautomática de la cámara de cocción, si no se han eliminado todas las impurezas ▪ En el caso de una capa blanca o manchas oscuras en la cámara de cocción

Limpieza a mano de la cámara de cocción	▪ Es un proceso completamente manual, no asistido por software
	  ▪ La cámara de cocción no se calienta
	  ▪ El operador controla los tiempos de actuación de los productos de limpieza
	▪ Los productos de limpieza se rocían manualmente en la cámara de cocción
	▪ La cámara de cocción se aclara manualmente con la ducha de mano o, alternativamente, se limpia a fondo con abundante agua y un paño suave
		▪ Una vez que se haya enfriado la cámara de cocción, entre procesos de cocción individuales para eliminar impurezas u olores
		▪ Para el tratamiento posterior después de una limpieza completamente automática o semiautomática de la cámara de cocción, si no se han eliminado todas las impurezas
		▪ Para limpiezas puntuales de la cámara de cocción, p. ej., del desagüe de la misma
		▪ En el caso de una capa blanca o manchas oscuras en la cámara de cocción

5.1.2 Plan de limpieza

Resumen

La siguiente figura muestra un horno mixto de gas del tamaño 6.10, en representación de todos los aparatos de mesa:



Pos.	Denominación
1	Carcasa exterior del aparato
2	Cámara de cocción
3	Junta insertable de higiene
4	Doble puerta acristalada
5	Puerta del aparato
6	Bandeja recogegotas de la puerta
7	Desagüe de la cámara de cocción con filtro
8	Bandeja recogegotas del aparato
9	Tamiz del ventilador

Trabajos de limpieza diarios

¿Qué debe limpiarse?	Procedimiento	Producto de limpieza
Cámara de cocción	▪ 'Proceda así para limpiar la cámara de cocción de forma semiautomática (porta-bandejas)' en la página 105 ▪ 'Proceda así para limpiar la cámara de cocción de forma semiautomática (porta-bandejas móvil / estructura portaplatos)' en la página 107	ConvoClean new o forte
	'Proceda así para limpiar la cámara de cocción de forma completamente automática con bidones conectados' en la página 100	ConvoClean new o forte y ConvoCare
	'Proceda así para limpiar la cámara de cocción de forma completamente automática con dosificación individual' en la página 102	ConvoClean new S o forte S y ConvoCare S
Desagüe de la cámara de cocción	▪ Eliminar los residuos ▪ Enjuagar para evitar una obstrucción ▪ Rociar con producto de limpieza y aclarar con agua	▪ Con la ducha de mano enrollable ▪ ConvoClean new o forte
Carcasa exterior del aparato	Limpiar manualmente con un paño suave	Limpiador para acero inoxidable de hogar
Recipientes, bandejas, parrillas y otros accesorios utilizados para la cocción	▪ Limpiar manualmente con una esponja suave, no abrasiva ▪ Aclarar con agua	Lavavajillas de hogar

¿Qué debe limpiarse?	Procedimiento	Producto de limpieza
Controlar diariamente si se observan una capa blanca o manchas oscuras en la cámara de cocción ▪ Limpiar únicamente cuando sea necesario	▪ Manual: ▪ Rociar estando fría ▪ Dejar actuar 10 min. ▪ Frotar con una esponja suave, no abrasiva ▪ Aclarar o ▪ 'Proceda así para limpiar la cámara de cocción únicamente con abrillantador con el perfil de limpieza ConvoCare (solo en easyTouch)' en la página 111	ConvoCare
En el caso de utilizar la versión parrilla: ▪ Bidón colector de grasa	'Vaciar y limpiar el bidón colector de grasa' en la página 130	Lavavajillas de hogar

Trabajos de limpieza semanales

¿Qué debe limpiarse?	Procedimiento	Producto de limpieza
Doble puerta acristalada, interior	'Proceda así para limpiar la doble puerta acristalada' en la página 113	Limpiacristales de hogar
Cámara de cocción detrás del panel de aspiración	'Proceda así para limpiar la cámara de cocción detrás del panel de aspiración' en la página 114	ConvoClean new o forte
Junta insertable de higiene alrededor de la puerta del aparato	▪ Limpiar manualmente alrededor con un paño suave y producto de limpieza ▪ Aclarar a fondo con un paño suave y agua clara ▪ Secar con un paño suave ▪ Entornar (no cerrar firmemente) la puerta del aparato para secar la junta insertable de higiene	Lavavajillas de hogar
Puerta del aparato, bandeja recogegotas de la puerta y bandeja recogegotas del aparato	▪ Limpiar manualmente con un paño suave y producto de limpieza ▪ Aclarar a fondo con un paño suave y agua clara ▪ Secar con un paño suave	ConvoClean new o forte
Tamiz del ventilador, lado izquierdo del fondo de la cámara de cocción	Limpiar manualmente con un paño húmedo	Lavavajillas de hogar

Trabajos de limpieza mensuales

¿Qué debe limpiarse?	Procedimiento	Producto de limpieza
Limpiar intensamente la junta insertable de higiene	'Proceda así para limpiar intensamente la junta insertable de higiene' en la página 116	Lavavajillas de hogar
Bastidor inferior (opcional)	Limpiar manualmente con un paño suave	Limpiador para acero inoxidable de hogar

5.1.3 Producto de limpieza

Producto de limpieza

Utilice única y exclusivamente los productos de limpieza aquí especificados para limpiar el horno mixto y los accesorios del mismo.

Producto	Utilización	Forma de aplicación
ConvoClean new Para una suciedad ligera ▪ No para la limpieza de recipientes, bandejas, parrillas u otros accesorios	Limpieza de la cámara de cocción ▪ A mano ▪ Semiautomática	Botella pulverizadora
	Sistema de limpieza completamente automático de la cámara de cocción	Bidones de producto de limpieza conectados al sistema de limpieza, debajo del horno mixto
ConvoClean forte Para una suciedad normal hasta fuerte ▪ No para la limpieza de recipientes, bandejas, parrillas u otros accesorios	Limpieza de la cámara de cocción ▪ A mano ▪ Semiautomática	Botella pulverizadora
	Sistema de limpieza completamente automático de la cámara de cocción	Bidones de producto de limpieza conectados al sistema de limpieza, debajo del horno mixto
ConvoCare K (concentrado)	Para mezclar la solución lista para usar ConvoCare en una proporción de mezcla definida	-
ConvoCare Abrillantador en una proporción de mezcla definida ▪ No para la limpieza de recipientes, bandejas, parrillas u otros accesorios	▪ Sistema de limpieza completamente automático de la cámara de cocción ▪ Limpieza de la cámara de cocción solo con abrillantador (solo en easyTouch, perfil de limpieza ConvoCare)	Bidones de producto de limpieza conectados al sistema de limpieza, debajo del horno mixto
	Tratamiento posterior manual de la cámara de cocción	Botella pulverizadora
ConvoClean new S Para una suciedad ligera	Sistema de limpieza completamente automático de la cámara de cocción	Botellas para la dosificación individual de 125 ml cada una
ConvoClean forte S Para una suciedad normal hasta fuerte	Sistema de limpieza completamente automático de la cámara de cocción	Botellas para la dosificación individual de 125 ml cada una
ConvoCare S	▪ Sistema de limpieza completamente automático de la cámara de cocción ▪ Limpieza de la cámara de cocción solo con abrillantador (solo en easyTouch, perfil de limpieza ConvoCare)	Botellas para la dosificación individual de 125 ml cada una
Limpiador para acero inoxidable de hogar	Cuidado de las paredes exteriores del horno mixto	-
Limpiacristales de hogar	Limpieza de la doble puerta acristalada	-
Lavavajillas de hogar que no irrita la piel, no alcalino, de pH neutro e inodoro	▪ Limpieza de componentes y accesorios según las instrucciones correspondientes ▪ Limpieza de recipientes, bandejas, parrillas y otros accesorios utilizados para la cocción	-

Manejo de los productos de limpieza

En el caso de utilizar algunos productos de limpieza deberá utilizarse un equipo de protección personal.

Deberán observarse el capítulo 'Equipo de protección personal' en la página 41 y las fichas de datos de seguridad CE actuales, correspondientes a los productos de limpieza ConvoClean forte, ConvoClean new, ConvoCare K (concentrado), ConvoClean forte S, ConvoClean new S y ConvoCare S.

El personal debe ser instruido periódicamente por el propietario del horno mixto.

5.1.4 Preparación de los productos de limpieza

Preparación de los productos de limpieza

Forma de preparación	Manipulación/manejo	Producto de limpieza
Botella pulverizadora	▪ Nunca deje la botella pulverizadora bajo presión sin utilizarla durante mucho tiempo. Abra lentamente el cabezal de la bomba para que pueda escapar el aire comprimido. ▪ Lave semanalmente la botella pulverizadora. ▪ Lave la boquilla, el prolongador de la boquilla y la tubuladura después de cada uso. ▪ No almacene las botellas pulverizadoras con productos de limpieza en la proximidad inmediata del horno mixto, sino únicamente en unas salas de almacenamiento especiales y fuera del alcance de los alimentos.	▪ ConvoClean new ▪ ConvoClean forte ▪ ConvoCare
Bidones	▪ Conecte los bidones con los productos de limpieza al sistema de limpieza del horno mixto. ▪ Controle antes de cada limpieza completamente automática de la cámara de cocción si son suficientes los niveles de los productos de limpieza en los bidones. ▪ No almacene los bidones de reserva con productos de limpieza en la proximidad inmediata del horno mixto, sino únicamente en unas salas de almacenamiento especiales y fuera del alcance de los alimentos.	▪ ConvoClean new ▪ ConvoClean forte ▪ ConvoCare
	▪ Utilice ConvoCare K (concentrado) únicamente para mezclar la solución lista para usar ConvoCare (en una proporción de mezcla definida) en un bidón vacío. ▪ No almacene los bidones con ConvoCare K en la proximidad inmediata del horno mixto, sino únicamente en unas salas de almacenamiento especiales y fuera del alcance de los alimentos.	▪ ConvoCare K (concentrado)
Botellas para la dosificación individual de 125 ml cada una	▪ Extraiga las botellas solo directamente antes de utilizar el producto de limpieza de la caja de envío y almacenamiento. ▪ Desenrosque la tapa de la botella solo directamente antes de utilizar el producto de limpieza. ▪ Recicle la botella vacía, una vez que se haya enjuagado con agua y vuelto a cerrar. ▪ Almacene las botellas de reserva con los productos de limpieza única y exclusivamente en la caja de envío. No almacene las cajas de cartón con productos de limpieza en la proximidad inmediata del horno mixto, sino únicamente en unas salas de almacenamiento especiales y fuera del alcance de los alimentos.	▪ ConvoClean new S ▪ ConvoClean forte S ▪ ConvoCare S

5.2 Instrucciones para el procedimiento básico durante la limpieza

5.2.1 ⚠ Trabajo seguro durante la limpieza

Para su seguridad y la de sus empleados

Familiarícese con los contenidos del capítulo 'Para su seguridad' en la página 20 antes de que sus empleados trabajen por primera vez con el horno mixto, y adopte las medidas correspondientes.

Instruya a sus empleados a que se familiaricen con las reglas sobre un trabajo seguro indicadas en el presente apartado antes de iniciar el trabajo, y a que las cumplan imprescindiblemente.

Instruya a sus empleados a que se familiaricen con las advertencias de peligro indicadas en el presente apartado y en las siguientes instrucciones antes de iniciar el trabajo, y a que tomen imprescindiblemente las contramedidas indicadas.

Equipo de protección personal de sus empleados

Instruya a sus empleados a que utilicen el equipo de protección personal indicado en el capítulo 'Para su seguridad', apartado 'Equipo de protección personal' en la página 41 para los trabajos correspondientes.

Regla básica para el funcionamiento seguro

En el caso de que después de la instalación el horno mixto haya sido movido inadmisiblemente de forma consciente o evidente (de manera intencionada o por error), el aparato solamente deberá seguir utilizándose si se cumplen todas las siguientes condiciones:

- El aparato y los accesorios utilizados no presentan daños visibles.
- Los conductos de suministro instalados para electricidad, agua, aguas residuales y producto de limpieza no presentan daños visibles, están bien fijados, no gotean en ningún punto y presentan un aspecto seguro y operativo después del control visual.
- Se cumplen los 'Requisitos relativos a la capacidad de funcionamiento del horno mixto' en la página 21.
- Se cumplen los 'Requisitos relativos al entorno del horno mixto' en la página 21.
- Todas las señales de aviso se encuentran en el lugar previsto.

  Sólo en aparatos de gas:
- Un técnico de mantenimiento ha comprobado la estanqueidad de todos los puntos de unión y de conexión de todos los componentes de conducción del gas del horno mixto, y se ha establecido la estanqueidad a los gases en todos los puntos mencionados fuera y dentro del aparato.

Reglas para el movimiento y la colocación seguros de la subestructura sobre ruedas

Para evitar riesgos, durante el movimiento de la subestructura sobre ruedas con los aparatos deberán cumplirse las siguientes reglas:

- Antes de un movimiento debe desacoplarse el tubo de desagüe si se utiliza una conexión fija.
- Prestar atención a los cables y conductos de conexión durante el movimiento. Los cables y conductos de conexión no deben aplastarse con las ruedas. Los cables y conductos de conexión no deben someterse bajo ningún concepto a una tracción, ni deben ser arrancados. Las longitudes de los cables y conductos de conexión (electricidad, gas y agua) están adaptadas al margen de movimiento del dispositivo de sujeción. No obstante ha de prestarse atención a la posición y al recorrido de todos los cables y conductos de conexión durante el movimiento.
- Los aparatos deben estar desconectados de la tensión antes de moverlos.
- Los aparatos deben haberse enfriado sobre la subestructura antes de moverlos.
- Los aparatos ya no deben contener alimentos.
- Las puertas de los aparatos deben estar cerradas.
- Al mover la subestructura con los aparatos debe utilizarse ropa de protección.
- La subestructura con los aparatos debe ser movida únicamente por al menos 2 personas.
- Después de volver a posicionarlo, el aparato debe estar correctamente nivelado.
- Después de volver a posicionarlo, deben volver a bloquearse los frenos de estacionamiento.
- En todas las posiciones debe prestarse atención a que no vuelque la subestructura con el aparato.

Limpieza del aparato con chorro de agua

⚠PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica por piezas conductoras de corriente

El agua sobre las piezas exteriores del aparato puede causar un cortocircuito y una descarga eléctrica si se toca el aparato.

- ▷ No limpie las piezas exteriores del aparato con chorro de agua.
- ▷ Mantenga siempre cerrada la tapa USB durante la limpieza.

Superficies calientes

⚠ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por altas temperaturas en las piezas interiores y exteriores del aparato

El contacto con todos los elementos interiores de la cámara de cocción, con el lado interior de la puerta del aparato y con todas las piezas que se encuentran o se encontraron en la cámara durante el modo de cocción puede causar quemaduras. El contacto con el tubo de salida de aire también puede causar quemaduras.

- ▷ Espere a que la cámara de cocción se haya enfriado a menos de 60 °C antes de iniciar las actividades de limpieza.
- ▷ Utilice el equipo de protección personal.

Proyección de agua en la cámara de cocción caliente

⚠ADVERTENCIA

Peligro de escaldadura por vapor caliente

Si se proyecta agua dentro de la cámara de cocción caliente (p. ej. con una ducha de mano), el vapor generado en la cámara de cocción puede causar escaldaduras.

- ▷ Espere a que la cámara de cocción se haya enfriado a menos de 60 °C antes de iniciar las actividades de limpieza.

Contacto con productos de limpieza

⚠ADVERTENCIA

Peligro de causticaciones o irritaciones de la piel, los ojos y los órganos respiratorios

El producto de limpieza ConvoClean new (S) y el abrillantador ConvoCare (S) irritan la piel, los ojos y los órganos respiratorios en caso de contacto directo. El producto de limpieza ConvoClean forte (S) causa causticaciones en la piel, los ojos y los órganos respiratorios en caso de contacto directo.

- ▷ No inhale los vapores ni las neblinas de pulverización de los productos de limpieza y abrillantadores.
- ▷ No permita que los productos de limpieza y abrillantadores entren en contacto con los ojos, la piel y las mucosas.
- ▷ No rocíe con productos de limpieza y abrillantadores una cámara de cocción con una temperatura superior a 60 °C, porque de lo contrario se produce una mayor cantidad de vapores de producto de limpieza con efecto corrosivo o irritante.
- ▷ No abra la puerta del aparato durante la limpieza completamente automática de la cámara de cocción con los bidones conectados.
- ▷ Durante la limpieza completamente automática de la cámara de cocción con dosificación individual, abra la puerta del aparato ÚNICAMENTE después de que lo solicite el software.
- ▷ Utilice el equipo de protección personal.

Contaminación por productos de limpieza

⚠ADVERTENCIA

Peligro de contaminación de los alimentos por productos de limpieza o abrillantador

Los productos de limpieza ConvoClean new, ConvoClean forte y el abrillantador ConvoCare (tanto en bidones de producto de limpieza como en botellas de dosificación individual) contaminan los alimentos en caso de un contacto directo o indirecto a causa de la evaporación. Esto también es válido para lavavajillas, limpiacristales y limpiadores para acero inoxidable utilizados en el hogar.

- ▷ Rocíe los productos de limpieza ConvoClean new, ConvoClean forte y el abrillantador ConvoCare mediante la botella pulverizadora únicamente dentro de la cámara de cocción.
- ▷ Si realiza actividades de limpieza manuales, vuelva a aclarar a fondo con un chorro de agua la cámara de cocción para eliminar todos los productos de limpieza y abrillantadores introducidos en la misma. Alternativamente, si realiza actividades de limpieza manuales, limpie a fondo con abundante agua clara y un paño suave la cámara de cocción para eliminar todos los productos de limpieza y abrillantadores introducidos en la misma.
- ▷ Elimine con abundante agua clara todos los productos de limpieza utilizados de la parte interior de la puerta del aparato, de la junta insertable de higiene alrededor de la puerta del aparato o de los accesorios utilizados para la cocción.
- ▷ Una vez concluidas las actividades de limpieza manuales, limpie con abundante agua clara todas las superficies fuera de la cámara de cocción que pudieran estar rociadas con productos de limpieza o abrillantadores, p. ej., por haber colocado recipientes de producto de limpieza encima de estas superficies y, a continuación, haber preparado alimentos sobre las mismas.

Escape de gas

⚠PELIGRO

Peligro de explosión por escape de gas

Un escape de gas puede causar una explosión si el gas se inflama.

- ▷ En los aparatos sobre subestructura con ruedas con manguera de conexión flexible podrá extraer el aparato dentro de su margen de movimiento para limpiar la carcasa o el suelo. El margen de movimiento está predeterminado por el dispositivo de sujeción para el aseguramiento mecánico (típicamente 0.5 m).
- ▷ No someta los cables y conductos de conexión en ningún momento a fuerzas de tracción.

5.2.2 Proceda así para limpiar la cámara de cocción de forma completamente automática con bidones conectados

⚠ Para su seguridad durante la limpieza

Antes de iniciar los trabajos de limpieza, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Trabajo seguro durante la limpieza' en la página 97, y observe las instrucciones contenidas.

Conocimientos previos requeridos

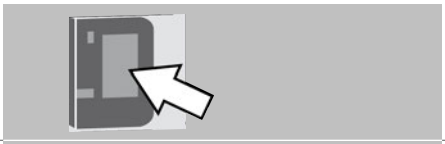
Debe conocer estas manipulaciones:

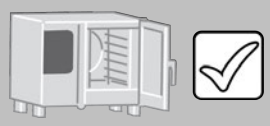
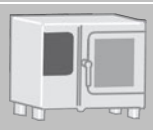
- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 59
- Carga y extracción con el carro de porta-bandejas (no en ConvoSmoke) 73
- Sustituir el bidón del abrillantador 119
- Sustituir el bidón del producto de limpieza 121

Condiciones previas

- Usted está familiarizado con el manejo del software de modo que puede acceder a los diferentes perfiles de limpieza e iniciar los mismos, véanse las instrucciones de manejo del horno mixto.
- Se han retirado todos los alimentos de la cámara de cocción. No se encuentran cuerpos extraños en la cámara de cocción.
- Se han retirado todos los recipientes, bandejas y parrillas y, dado el caso, otros accesorios de la cámara de cocción.
- El desagüe de la cámara de cocción está despejado y no está obstruido o bloqueado por ningún tipo de residuo. El filtro está correctamente colocado en el desagüe de la cámara de cocción.
- La puerta de cristal interior de la puerta del aparato está correctamente bloqueada.
- El panel de aspiración está correctamente bloqueado.
- La puerta del aparato está cerrada.
- Usted ha preparado los medios auxiliares requeridos de acuerdo con su programa de limpieza, véase 'Preparación de los productos de limpieza' en la página 96.
- **En aparatos con porta-bandejas móvil / estructura portaplatos (no en ConvoSmoke):** El bastidor de carriles de entrada está insertado y el porta-bandejas móvil vacío / la estructura portaplatos vacía se encuentra en la cámara de cocción.

Proceda así para limpiar la cámara de cocción de forma completamente automática con bidones conectados

1.		Acceda al perfil de limpieza e inicie el proceso de limpieza.
2.		Espere a que finalice el proceso de limpieza.
3.		Cuando haya finalizado el proceso de limpieza sonará una señal. Preste atención a las solicitudes del software.

4.		▪ Abra la puerta del aparato y compruebe el resultado de limpieza. La cámara de cocción debería estar visiblemente limpia y no oler ni a restos de alimentos ni a productos de limpieza. ▪ Compruebe la cámara de cocción en cuanto a cuerpos extraños posiblemente introducidos durante la limpieza. Elimínelos si fuera necesario. ▪ Si fuera necesario un trabajo de repaso, limpie y aclare la cámara de cocción manualmente o de nuevo mediante un perfil de limpieza.
5.		Entorne la puerta del aparato para que pueda secarse la cámara de cocción.

5.2.3 Proceda así para limpiar la cámara de cocción de forma completamente automática con dosificación individual

⚠ Para su seguridad durante la limpieza

Antes de iniciar los trabajos de limpieza, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Trabajo seguro durante la limpieza' en la página 97, y observe las instrucciones contenidas.

Conocimientos previos requeridos

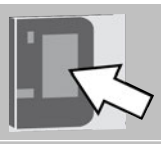
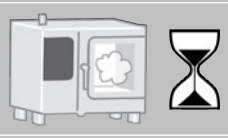
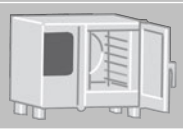
Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 59
- Carga y extracción con el carro de porta-bandejas (no en ConvoSmoke) 73
- Introducir los productos de limpieza a partir de las botellas de dosificación individual en la cámara de cocción 123

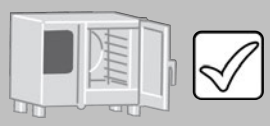
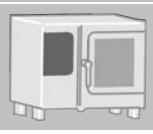
Condiciones previas

- Usted está familiarizado con el manejo del software de modo que puede acceder a los diferentes perfiles de limpieza e iniciar los mismos, véanse las instrucciones de manejo del horno mixto.
- Se han retirado todos los alimentos de la cámara de cocción. No se encuentran cuerpos extraños en la cámara de cocción.
- Se han retirado todos los recipientes, bandejas y parrillas y, dado el caso, otros accesorios de la cámara de cocción.
- El desagüe de la cámara de cocción está despejado y no está obstruido o bloqueado por ningún tipo de residuo. El filtro está correctamente colocado en el desagüe de la cámara de cocción.
- La puerta de cristal interior de la puerta del aparato está correctamente bloqueada.
- El panel de aspiración está correctamente bloqueado.
- La puerta del aparato está cerrada.
- Usted ha preparado los medios auxiliares requeridos de acuerdo con su programa de limpieza, véase 'Preparación de los productos de limpieza' en la página 96.
- **En aparatos con porta-bandejas móvil / estructura portaplatos (no en ConvoSmoke):** El bastidor de carriles de entrada está insertado y el porta-bandejas móvil vacío / la estructura portaplatos vacía se encuentra en la cámara de cocción.

Proceda así para limpiar la cámara de cocción de forma completamente automática con dosificación individual

1.		Acceda al perfil de limpieza e inicie el proceso de limpieza.
2.		Espere durante la fase de ablandamiento (aprox. 5 - 10 minutos, dependiendo del perfil de limpieza).
3.		▪ Cuando haya finalizado la fase de ablandamiento sonará una señal. ▪ Se le pedirá introducir el producto de limpieza. ▪ La cantidad requerida de botellas de dosificación individual le es indicada por el software.
4.		Abra la puerta del aparato.

5.		Introduzca el producto de limpieza a partir de las botellas de dosificación individual en la cámara de cocción. Dado el caso, extraiga para este proceso el porta-bandejas móvil / la estructura portaplatos de la cámara de cocción y, una vez introducido el producto de limpieza, vuelva a situarlo dentro de la cámara.
6.		Cierre la puerta del aparato.
7.		Espere durante la fase de limpieza (aprox. 30 - 60 minutos, dependiendo del perfil de limpieza).
		En el control easyTouch se suprimen los puntos 8 hasta 12 de esta instrucción si se selecciona la duración de limpieza 'express'.
8.		▪ Cuando haya finalizado la fase de limpieza sonará una señal. ▪ Se le pedirá introducir el abrillantador. ▪ La cantidad requerida de botellas de dosificación individual le es indicada por el software. Dependiendo de la dureza del agua y del grado de formación de cal en el aparato, en casos excepcionales podrá pasar por alto la introducción del abrillantador.
9.		Abra la puerta del aparato.
10.		Introduzca el abrillantador a partir de las botellas de dosificación individual en la cámara de cocción. Dado el caso, extraiga para este proceso el porta-bandejas móvil / la estructura portaplatos de la cámara de cocción y, una vez introducido el abrillantador, vuelva a situarlo dentro de la cámara.
11.		Cierre la puerta del aparato.
12.		Espere durante la última fase de limpieza (aprox. 20 - 30 minutos, dependiendo del perfil de limpieza).
13.		▪ Cuando haya finalizado la última fase de limpieza sonará una señal. ▪ Preste atención a las solicitudes del software.

14.		▪ Abra la puerta del aparato y compruebe el resultado de limpieza. La cámara de cocción debería estar visiblemente limpia y no oler ni a restos de alimentos ni a productos de limpieza. ▪ Compruebe la cámara de cocción en cuanto a cuerpos extraños posiblemente introducidos durante la limpieza. Elimínelos si fuera necesario. ▪ Si fuera necesario un trabajo de repaso, limpie y aclare la cámara de cocción manualmente o de nuevo mediante un perfil de limpieza.
15.		Entorne la puerta del aparato para que pueda secarse la cámara de cocción.

5.2.4 Proceda así para limpiar la cámara de cocción de forma semiautomática (porta-bandejas)

⚠ Para su seguridad durante la limpieza

Antes de iniciar los trabajos de limpieza, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Trabajo seguro durante la limpieza' en la página 97, y observe las instrucciones contenidas.

Conocimientos previos requeridos

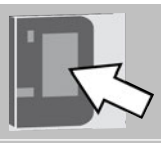
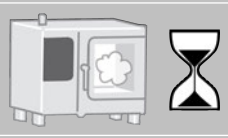
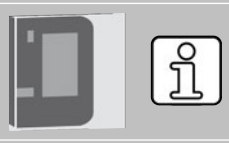
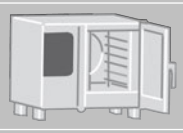
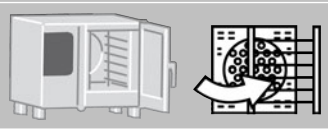
Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 59
- Desmontar y montar el porta-bandejas 82
- Desbloquear y bloquear el panel de aspiración 125

Condiciones previas

- Usted está familiarizado con el manejo del software de modo que puede acceder a los diferentes perfiles de limpieza e iniciar los mismos, véanse las instrucciones de manejo del horno mixto.
- Se han retirado todos los alimentos de la cámara de cocción. No se encuentran cuerpos extraños en la cámara de cocción.
- Se han retirado todos los recipientes, bandejas y parrillas y, dado el caso, otros accesorios de la cámara de cocción.
- El desagüe de la cámara de cocción está despejado y no está obstruido o bloqueado por ningún tipo de residuo. El filtro está correctamente colocado en el desagüe de la cámara de cocción.
- La puerta de cristal interior de la puerta del aparato está correctamente bloqueada.
- El panel de aspiración está correctamente bloqueado.
- La puerta del aparato está cerrada.
- Usted ha preparado los medios auxiliares requeridos de acuerdo con su programa de limpieza, véase 'Preparación de los productos de limpieza' en la página 96.

Proceda así para limpiar la cámara de cocción de forma semiautomática (porta-bandejas)

1.		Acceda al perfil de limpieza e inicie el proceso de limpieza.
2.		Espere durante la fase de ablandamiento (aprox. 10 minutos).
3.		Cuando haya finalizado la fase de ablandamiento sonará una señal. Se le pedirá rociar el producto de limpieza.
4.		Abra la puerta del aparato.
5.		Gire los porta-bandejas y el panel de aspiración hacia el interior de la cámara de cocción.

6.		Rocíe mediante la botella pulverizadora la cámara de cocción, el panel de aspiración, la zona situada detrás del mismo, los porta-bandejas y el desagüe de la cámara de cocción con el producto de limpieza.
7.		Vuelva a bloquear el panel de aspiración y los porta-bandejas.
8.		Cierre la puerta del aparato.
9.		Espere durante la fase de limpieza (aprox. 10 minutos).
10.		Cuando haya finalizado la fase de limpieza sonará una señal. Se le pedirá aclarar la cámara de cocción.
11.		Abra la puerta del aparato.
12.		Vuelva a girar los porta-bandejas y el panel de aspiración hacia el interior de la cámara de cocción.
13.		Aclare la cámara de cocción, los accesorios, la zona situada detrás del panel de aspiración y el desagüe de la cámara de cocción a fondo con la ducha de mano. ¡ADVERTENCIA! Peligro de contaminación de los alimentos por productos de limpieza o abrillantador a causa de un aclarado insuficiente ▪ Si el aparato no dispone de ducha de mano, utilice para el aclarado en lugar de la ducha de mano un chorro de agua externo, o limpie a fondo la cámara de cocción, los accesorios y la zona situada detrás del panel de aspiración con abundante agua y un paño suave.
14.		Compruebe el resultado de limpieza. La cámara de cocción debería estar visiblemente limpia y no oler ni a restos de alimentos ni a productos de limpieza. Si fuera necesario un trabajo de repaso, limpie y aclare la cámara de cocción manualmente o de nuevo mediante un perfil de limpieza.
15.		Vuelva a bloquear el panel de aspiración y los porta-bandejas.
16.		Entorne la puerta del aparato para que pueda secarse la cámara de cocción.

5.2.5 Proceda así para limpiar la cámara de cocción de forma semiautomática (porta-bandejas móvil / estructura portaplatos, no en ConvoSmoke)

⚠ Para su seguridad durante la limpieza

Antes de iniciar los trabajos de limpieza, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Trabajo seguro durante la limpieza' en la página 97, y observe las instrucciones contenidas.

Conocimientos previos requeridos

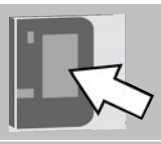
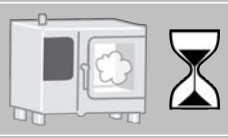
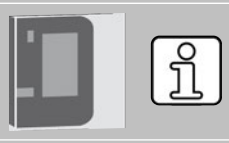
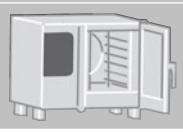
Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 59
- Carga y extracción con el carro de porta-bandejas (no en ConvoSmoke) 73
- Desbloquear y bloquear el panel de aspiración 125

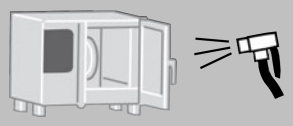
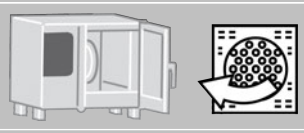
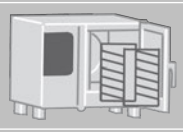
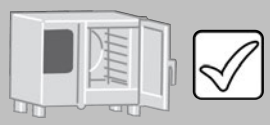
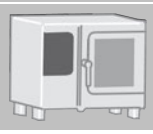
Condiciones previas

- El bastidor de carriles de entrada está insertado y el porta-bandejas móvil vacío / la estructura portaplatos vacía se encuentra en la cámara de cocción.
- Usted está familiarizado con el manejo del software de modo que puede acceder a los diferentes perfiles de limpieza e iniciar los mismos, véanse las instrucciones de manejo del horno mixto.
- Se han retirado todos los alimentos de la cámara de cocción. No se encuentran cuerpos extraños en la cámara de cocción.
- Se han retirado todos los recipientes, bandejas y parrillas y, dado el caso, otros accesorios de la cámara de cocción.
- El desagüe de la cámara de cocción está despejado y no está obstruido o bloqueado por ningún tipo de residuo. El filtro está correctamente colocado en el desagüe de la cámara de cocción.
- La puerta de cristal interior de la puerta del aparato está correctamente bloqueada.
- El panel de aspiración está correctamente bloqueado.
- La puerta del aparato está cerrada.
- Usted ha preparado los medios auxiliares requeridos de acuerdo con su programa de limpieza, véase 'Preparación de los productos de limpieza' en la página 96.

Proceda así para limpiar la cámara de cocción de forma semiautomática (porta-bandejas móvil / estructura portaplatos)

1.		Acceda al perfil de limpieza e inicie el proceso de limpieza.
2.		Espere durante la fase de ablandamiento (aprox. 10 minutos).
3.		Cuando haya finalizado la fase de ablandamiento sonará una señal. Se le pedirá rociar el producto de limpieza.
4.		Abra la puerta del aparato.

5.		Retire el porta-bandejas móvil / la estructura portaplatos y el bastidor de carriles de entrada.
6.		Gire el panel de aspiración hacia el interior de la cámara de cocción.
7.		Rocíe mediante la botella pulverizadora la cámara de cocción, el panel de aspiración, la zona situada detrás del mismo y el desagüe de la cámara de cocción con el producto de limpieza.
8.		Vuelva a bloquear el panel de aspiración.
9.		Inserte el bastidor de carriles de entrada y vuelva a introducir el porta-bandejas móvil / la estructura portaplatos.
10.		Rocíe mediante la botella pulverizadora el porta-bandejas móvil / la estructura portaplatos y el bastidor de carriles de entrada con el producto de limpieza.
11.		Cierre la puerta del aparato.
12.		Espere durante la fase de limpieza (aprox. 10 minutos).
13.		Cuando haya finalizado la fase de limpieza sonará una señal. Se le pedirá aclarar la cámara de cocción.
14.		Abra la puerta del aparato.
15.		Aclare a fondo con la ducha de mano el porta-bandejas móvil / la estructura portaplatos y el bastidor de carriles de entrada.
16.		Retire el porta-bandejas móvil / la estructura portaplatos y el bastidor de carriles de entrada.
17.		Gire el panel de aspiración hacia el interior de la cámara de cocción.

18.		Aclare la cámara de cocción, el panel de aspiración, la zona situada detrás del mismo y el desagüe de la cámara de cocción a fondo con la ducha de mano. ¡ADVERTENCIA! Peligro de contaminación de los alimentos por productos de limpieza o abrillantador a causa de un aclarado insuficiente ▪ Si el aparato no dispone de ducha de mano, utilice para el aclarado en lugar de la ducha de mano un chorro de agua externo, o limpie a fondo la cámara de cocción, los accesorios y la zona situada detrás del panel de aspiración con abundante agua y un paño suave.
19.		Vuelva a bloquear el panel de aspiración.
20.		Inserte el bastidor de carriles de entrada y vuelva a introducir el porta-bandejas móvil / la estructura portaplatos.
21.		Compruebe el resultado de limpieza. La cámara de cocción debería estar visiblemente limpia y no oler ni a restos de alimentos ni a productos de limpieza. Si fuera necesario un trabajo de repaso, limpie y aclare la cámara de cocción manualmente o de nuevo mediante un perfil de limpieza.
22.		Entorne la puerta del aparato para que pueda secarse la cámara de cocción.

5.2.6 Proceda así para limpiar la cámara de cocción sin utilizar productos de limpieza

⚠ Para su seguridad durante la limpieza

Antes de iniciar los trabajos de limpieza, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Trabajo seguro durante la limpieza' en la página 97, y observe las instrucciones contenidas.

Conocimientos previos requeridos

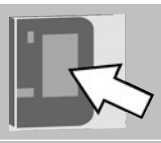
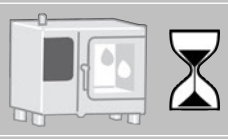
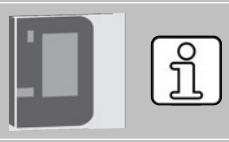
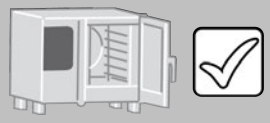
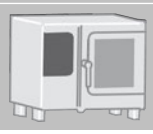
Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 59
- Carga y extracción con el carro de porta-bandejas (no en ConvoSmoke) 73

Condiciones previas

- Usted está familiarizado con el manejo del software de modo que puede acceder a los diferentes perfiles de limpieza e iniciar los mismos, véanse las instrucciones de manejo del horno mixto.
- Se han retirado todos los alimentos de la cámara de cocción. No se encuentran cuerpos extraños en la cámara de cocción.
- El desagüe de la cámara de cocción está despejado y no está obstruido o bloqueado por ningún tipo de residuo. El filtro está correctamente colocado en el desagüe de la cámara de cocción.
- La puerta de cristal interior de la puerta del aparato está correctamente bloqueada.
- El panel de aspiración está correctamente bloqueado.
- La puerta del aparato está cerrada.
- **En aparatos con porta-bandejas móvil / estructura portaplatos (no en ConvoSmoke):** El bastidor de carriles de entrada está insertado y el porta-bandejas móvil / la estructura portaplatos se encuentra en la cámara de cocción.

Proceda así para limpiar la cámara de cocción sin utilizar productos de limpieza

1.		Acceda al perfil de limpieza e inicie el proceso de limpieza.
2.		Espere a que finalice el proceso de limpieza.
3.		Cuando haya finalizado el proceso de limpieza sonará una señal. Preste atención a las solicitudes del software.
4.		▪ Abra la puerta del aparato y compruebe si el resultado de limpieza es el esperado. ▪ Compruebe la cámara de cocción en cuanto a cuerpos extraños posiblemente introducidos durante la limpieza. Elimínelos si fuera necesario. ▪ Si fuera necesario, limpie y aclare la cámara de cocción manualmente o mediante otro perfil de limpieza.
5.		Entorne la puerta del aparato para que pueda secarse la cámara de cocción.

5.2.7 Proceda así para limpiar la cámara de cocción únicamente con abrillantador con el perfil de limpieza ConvoCare (solo en easyTouch)

⚠ Para su seguridad durante la limpieza

Antes de iniciar los trabajos de limpieza, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Trabajo seguro durante la limpieza' en la página 97, y observe las instrucciones contenidas.

Conocimientos previos requeridos

Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 59
- Carga y extracción con el carro de porta-bandejas (no en ConvoSmoke) 73
- Introducir los productos de limpieza a partir de las botellas de dosificación individual en la cámara de cocción 123

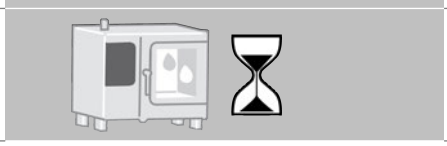
Condiciones previas

- Usted está familiarizado con el manejo del software de modo que puede acceder a los diferentes perfiles de limpieza e iniciar los mismos, véanse las instrucciones de manejo del horno mixto.
- Se han retirado todos los alimentos de la cámara de cocción. No se encuentran cuerpos extraños en la cámara de cocción.
- Se han retirado todos los recipientes, bandejas y parrillas y, dado el caso, otros accesorios de la cámara de cocción.
- El desagüe de la cámara de cocción está despejado y no está obstruido o bloqueado por ningún tipo de residuo. El filtro está correctamente colocado en el desagüe de la cámara de cocción.
- La puerta de cristal interior de la puerta del aparato está correctamente bloqueada.
- El panel de aspiración está correctamente bloqueado.
- La puerta del aparato está cerrada.
- Usted ha preparado los medios auxiliares requeridos de acuerdo con su programa de limpieza, véase 'Preparación de los productos de limpieza' en la página 96.
- **En aparatos con porta-bandejas móvil / estructura portaplatos (no en ConvoSmoke):** El bastidor de carriles de entrada está insertado y el porta-bandejas móvil vacío / la estructura portaplatos vacía se encuentra en la cámara de cocción, siempre y cuando estos elementos también deban limpiarse.

Proceda así para limpiar la cámara de cocción únicamente con abrillantador a partir de bidones conectados

La secuencia de limpieza del perfil de limpieza ConvoCare con bidones conectados equivale exactamente a la secuencia de limpieza 'Proceda así para limpiar la cámara de cocción de forma completamente automática con bidones conectados' en la página 100.

Proceda así para limpiar la cámara de cocción únicamente con abrillantador a partir de botellas de dosificación individual

1.		Acceda al perfil de limpieza ConvoCare con dosificación individual e inicie el proceso de limpieza.
2.		Espere durante la primera fase de limpieza (aprox. 10 minutos).

3.		▪ Cuando haya finalizado la primera fase de limpieza sonará una señal. ▪ Se le pedirá introducir el abrillantador. ▪ La cantidad requerida de botellas de dosificación individual le es indicada por el software.
4.		Abra la puerta del aparato.
5.		Introduzca el abrillantador a partir de las botellas de dosificación individual en la cámara de cocción. Dado el caso, extraiga para este proceso el porta-bandejas móvil / la estructura portaplatos de la cámara de cocción y, una vez introducido el abrillantador, vuelva a situarlo dentro de la cámara.
6.		Cierre la puerta del aparato.
7.		Espere durante la última fase de limpieza (aprox. 10 minutos).
8.		▪ Cuando haya finalizado la última fase de limpieza sonará una señal. ▪ Preste atención a las solicitudes del software.
9.		▪ Abra la puerta del aparato y compruebe el resultado de limpieza. La cámara de cocción debería estar visiblemente limpia y no oler ni a restos de alimentos ni a productos de limpieza. ▪ Compruebe la cámara de cocción en cuanto a cuerpos extraños posiblemente introducidos durante la limpieza. Elimínelos si fuera necesario. ▪ Si fuera necesario un trabajo de repaso, limpie y aclare la cámara de cocción manualmente o de nuevo mediante un perfil de limpieza.
10.		Entorne la puerta del aparato para que pueda secarse la cámara de cocción.

5.2.8 Proceda así para limpiar la doble puerta acristalada

⚠ Para su seguridad durante la limpieza

Antes de iniciar los trabajos de limpieza, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Trabajo seguro durante la limpieza' en la página 97, y observe las instrucciones contenidas.

Conocimientos previos requeridos

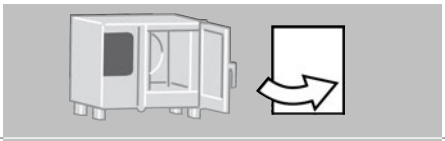
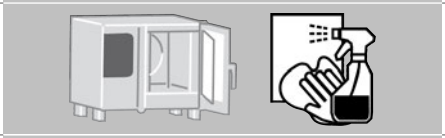
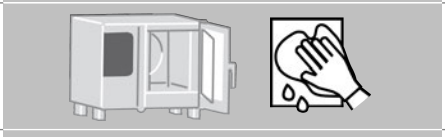
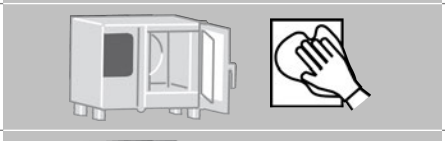
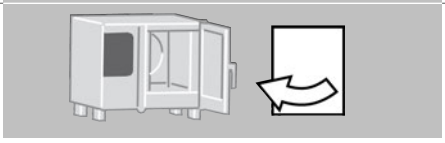
Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 59
- Desbloquear y bloquear la puerta de cristal interior 129

Condiciones previas

- Usted ha preparado el producto de limpieza requerido (limpiacristales de hogar).
- Usted ha preparado varios (al menos tres) paños limpios y suaves.
- Después del último funcionamiento, la puerta del aparato se ha enfriado hasta alcanzar la temperatura ambiente.

Proceda así para limpiar la doble puerta acristalada

1.		Abra la puerta del aparato y aparte con un giro el cristal interior de la doble puerta acristalada.
2.		Limpie ambas superficies del cristal interior y del cristal exterior de la doble puerta acristalada con un paño suave y limpio y con el producto de limpieza. Cuide de no rayar el cristal.
3.		Aclare ambas superficies del cristal interior y del cristal exterior de la doble puerta acristalada con un paño suave y limpio y con agua clara.
4.		Seque ambas superficies del cristal interior y del cristal exterior de la doble puerta acristalada con un paño suave y limpio.
5.		Gire el cristal interior de la puerta del aparato en sentido contrario y bloquéelo.

5.2.9 Proceda así para limpiar la cámara de cocción detrás del panel de aspiración

⚠ Para su seguridad durante la limpieza

Antes de iniciar los trabajos de limpieza, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Trabajo seguro durante la limpieza' en la página 97, y observe las instrucciones contenidas.

Conocimientos previos requeridos

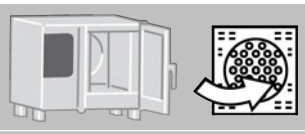
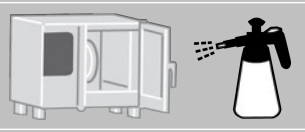
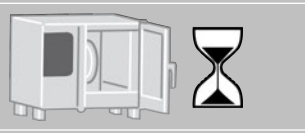
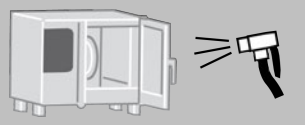
Debe conocer estas manipulaciones:

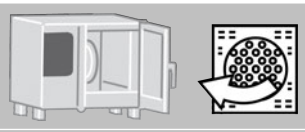
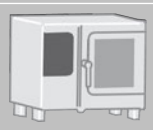
- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 59
- Desmontar y montar el porta-bandejas 82
- Carga y extracción con el carro de porta-bandejas (no en ConvoSmoke) 73
- Desbloquear y bloquear el panel de aspiración 125

Condiciones previas

- Usted ha preparado el producto de limpieza requerido ConvoClean new o ConvoClean forte en la botella pulverizadora. Véase 'Preparación de los productos de limpieza' en la página 96.
- El desagüe de la cámara de cocción está despejado y no está obstruido o bloqueado por ningún tipo de residuo.
- **En aparatos con porta-bandejas:** el porta-bandejas izquierdo está desmontado.
- **En aparatos con porta-bandejas móvil / estructura portaplatos (no en ConvoSmoke):** Se han retirado el porta-bandejas móvil / la estructura portaplatos y el bastidor de carriles de entrada de la cámara de cocción.

Proceda así para limpiar la cámara de cocción detrás del panel de aspiración

1.		Gire el panel de aspiración hacia el interior de la cámara de cocción.
2.		Rocíe con la botella pulverizadora el panel de aspiración por todos los lados y la zona situada detrás del panel de aspiración con el producto de limpieza.
3.		Deje que el producto de limpieza actúe durante 10-20 minutos.
4.		Aclare el panel de aspiración por todos los lados, la zona situada detrás del panel de aspiración y la cámara de cocción completa a fondo con la ducha de mano. Si el horno está muy sucio podrá repetir el proceso de limpieza. **¡ADVERTENCIA!** Peligro de contaminación de los alimentos por productos de limpieza o abrillantador a causa de un aclarado insuficiente ▪ Si el aparato no dispone de ducha de mano, utilice para el aclarado en lugar de la ducha de mano un chorro de agua externo, o limpie a fondo la cámara de cocción, los accesorios y la zona situada detrás del panel de aspiración con abundante agua y un paño suave.

5.		Vuelva a bloquear el panel de aspiración.
6.		Entorne la puerta del aparato para que pueda secarse la cámara de cocción.

5.2.10 Proceda así para limpiar intensamente la junta insertable de higiene

⚠ Para su seguridad durante la limpieza

Antes de iniciar los trabajos de limpieza, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Trabajo seguro durante la limpieza' en la página 97, y observe las instrucciones contenidas.

Conocimientos previos requeridos

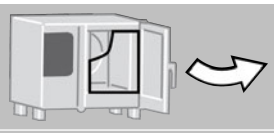
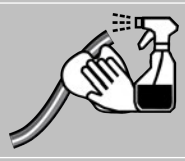
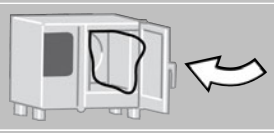
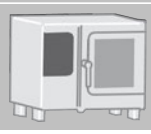
Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 59
- Desmontar y montar la junta insertable de higiene 128

Condiciones previas

- Usted ha preparado el producto de limpieza requerido (lavavajillas de hogar).
- Usted ha preparado varios (al menos tres) paños limpios y suaves.

Proceda así para limpiar intensamente la junta insertable de higiene

1.		Abra la puerta del aparato y desmonte la junta insertable de higiene.
2.		Limpie la junta insertable de higiene con un paño suave y limpio y con el producto de limpieza en un fregadero.
3.		Lave la junta insertable de higiene con un paño suave y limpio y con agua clara en un fregadero.
4.		Seque a fondo la junta insertable de higiene con un paño suave y limpio.
5.		Vuelva a insertar la junta insertable de higiene alrededor de la abertura de la cámara de cocción.
6.		Entorne la puerta del aparato para que pueda secarse completamente la junta insertable de higiene.

5.3 Instrucciones para el manejo del aparato durante la limpieza

5.3.1 ⚠ Manejo seguro del aparato

Para su seguridad y la de sus empleados

Familiarícese con los contenidos del capítulo 'Para su seguridad' en la página 20 antes de que sus empleados trabajen por primera vez con el horno mixto, y adopte las medidas correspondientes.

Instruya a sus empleados a que se familiaricen con las reglas sobre un trabajo seguro indicadas en el presente apartado antes de iniciar el trabajo, y a que las cumplan imprescindiblemente.

Instruya a sus empleados a que se familiaricen con las advertencias de peligro indicadas en el presente apartado y en las siguientes instrucciones antes de iniciar el trabajo, y a que tomen imprescindiblemente las contramedidas indicadas.

Equipo de protección personal de sus empleados

Instruya a sus empleados a que utilicen el equipo de protección personal indicado en el capítulo 'Para su seguridad', apartado 'Equipo de protección personal' en la página 41 para los trabajos correspondientes.

Superficies calientes

⚠ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por altas temperaturas en las piezas interiores y exteriores del aparato

El contacto con todos los elementos interiores de la cámara de cocción, con el lado interior de la puerta del aparato y con todas las piezas que se encuentran o se encontraron en la cámara durante el modo de cocción puede causar quemaduras. El contacto con el tubo de salida de aire también puede causar quemaduras.

- ▷ Espere a que la cámara de cocción se haya enfriado a menos de 60 °C antes de iniciar las actividades de limpieza.
- ▷ Utilice el equipo de protección personal.

Contacto con productos de limpieza

⚠ADVERTENCIA

Peligro de causticaciones o irritaciones de la piel, los ojos y los órganos respiratorios

El producto de limpieza ConvoClean new (S) y el abrillantador ConvoCare (S) irritan la piel, los ojos y los órganos respiratorios en caso de contacto directo. El producto de limpieza ConvoClean forte (S) causa causticaciones en la piel, los ojos y los órganos respiratorios en caso de contacto directo.

- ▷ No inhale los vapores ni las neblinas de pulverización de los productos de limpieza y abrillantadores.
- ▷ No permita que los productos de limpieza y abrillantadores entren en contacto con los ojos, la piel y las mucosas.
- ▷ No rocíe con productos de limpieza y abrillantadores una cámara de cocción con una temperatura superior a 60 °C, porque de lo contrario se produce una mayor cantidad de vapores de producto de limpieza con efecto corrosivo o irritante.
- ▷ No abra la puerta del aparato durante la limpieza completamente automática de la cámara de cocción con los bidones conectados.
- ▷ Durante la limpieza completamente automática de la cámara de cocción con dosificación individual, abra la puerta del aparato ÚNICAMENTE después de que lo solicite el software.
- ▷ Utilice el equipo de protección personal.

Escape de gas

⚠PELIGRO

Peligro de explosión por escape de gas

Un escape de gas puede causar una explosión si el gas se inflama.

- ▷ En los aparatos sobre subestructura con ruedas con manguera de conexión flexible podrá extraer el aparato dentro de su margen de movimiento para limpiar la carcasa o el suelo. El margen de movimiento está predeterminado por el dispositivo de sujeción para el aseguramiento mecánico (típicamente 0.5 m).
- ▷ No someta los cables y conductos de conexión en ningún momento a fuerzas de tracción.

5.3.2 Sustituir el bidón del abrillantador

⚠ Para su seguridad durante el manejo del aparato

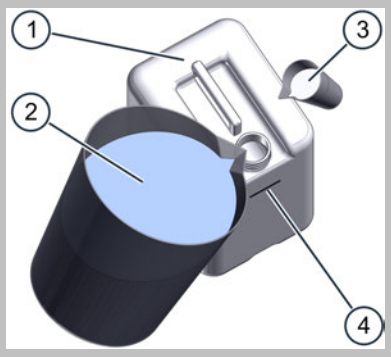
Antes de iniciar los trabajos, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Manejo seguro del aparato' en la página 117, y observe las instrucciones contenidas.

Medios auxiliares requeridos

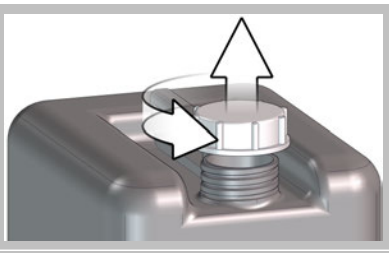
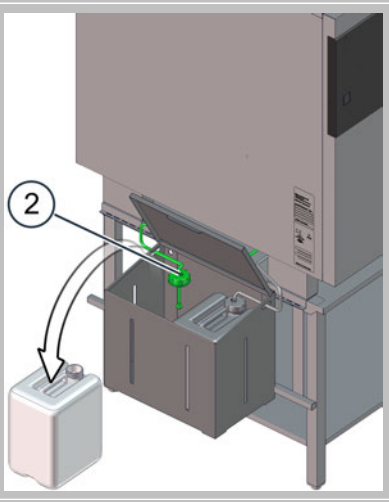
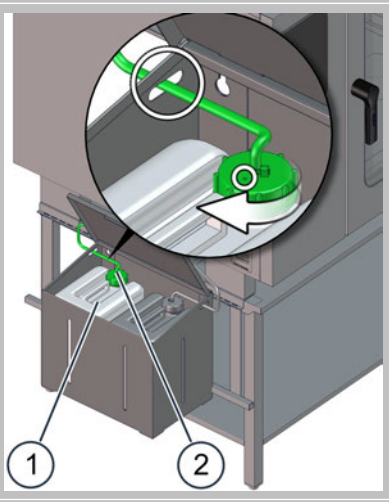
- 1 bidón vacío (10 l) para el abrillantador ConvoCare
- Cantidad suficiente (aprox. 10 l) de agua blanda (para la especificación, véase el capítulo 'Datos técnicos', tema 'Calidad del agua' en el manual de instalación)
- Concentrado ConvoCare K (0.33 l)

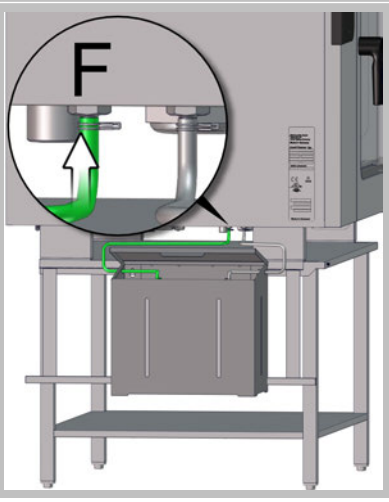
Mezclar el abrillantador ConvoCare en el bidón

Para evitar la formación indeseada de espuma, proceda de la siguiente manera al mezclar el abrillantador a partir de concentrado ConvoCare K y agua blanda:

1.		Abra el bidón vacío (1).
2.		Llene el bidón de agua blanda (2) hasta justo por debajo de la marca de 10 l (4).
3.		A continuación, vierta 0.33 l del concentrado ConvoCare K (3) cuidadosamente en el bidón (1).
4.		Controle el nivel del líquido en el bidón: ▪ Si el nivel está por debajo de la marca de 10 l (4), rellene cuidadosamente con la cantidad requerida de agua blanda (2). ▪ Si el nivel está por encima de la marca de 10 l (4), la concentración del abrillantador es un poco inferior a la indicada. También puede utilizar el abrillantador en una concentración menor.
5.		Cierre el bidón y mezcle bien los líquidos, removiéndolos.

Sustituir el bidón del abrillantador

1.		Retire el cierre del bidón de mezcla del abrillantador ConvoCare.
2.		▪ Localice el bidón que está conectado abajo en el lado izquierdo del aparato mediante la manguera (verde) en la conexión (F) para el abrillantador. ▪ Desenrosque del bidón localizado la manguera de alimentación (verde) (2) con la lanza. ▪ Retire el bidón vacío del abrillantador.
3.		▪ Prepare el nuevo bidón (1) relleno de abrillantador. ▪ Introduzca la manguera de alimentación (verde) con la lanza (2) en el bidón lleno (1) y enrósquela. ▪ Preste atención a que la manguera discurra sin dobleces y a que el orificio de ventilación de la tapa del bidón esté despejado.

4.		▪ Compruebe la colocación de los bidones:
		  ▪ El nivel de altura al que se encuentran colocados los bidones no debe estar por encima del borde en el que las patas del aparato tocan la carcasa del mismo.
		  ▪ El nivel de altura al que se encuentran colocados los bidones no debe estar situado a más de un metro por debajo de este borde.
		▪ Compruebe la asignación correcta de la conexión.
		  ▪ El abrillantador debe estar instalado en la conexión F del aparato.
		  (La continuidad cromática es verde).

5.3.3 Sustituir el bidón del producto de limpieza

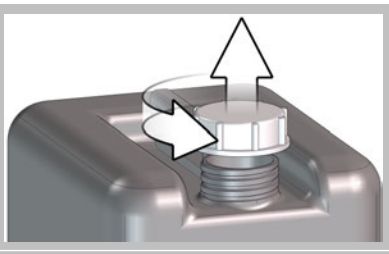
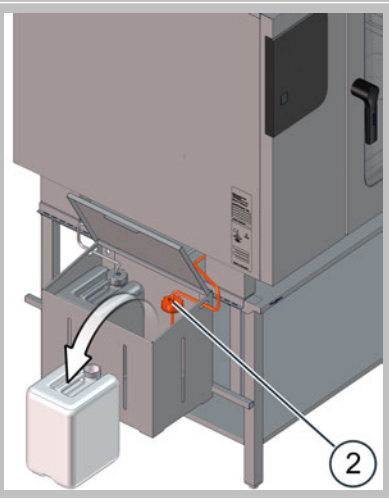
⚠ Para su seguridad durante el manejo del aparato

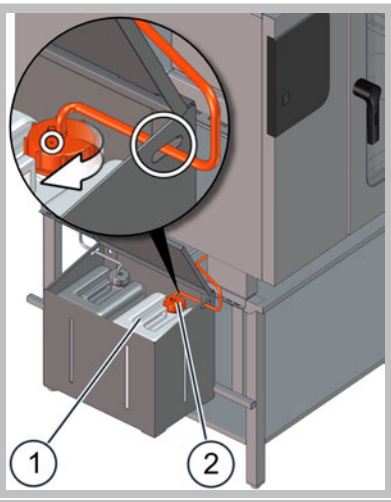
Antes de iniciar los trabajos, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Manejo seguro del aparato' en la página 117, y observe las instrucciones contenidas.

Medios auxiliares requeridos

- Bidón de recambio ConvoClean new o ConvoClean forte

Sustituir el bidón del producto de limpieza

1.		Retire el cierre del bidón de recambio del producto de limpieza ConvoClean new o ConvoClean forte.
2.		▪ Localice el bidón que está conectado abajo en el lado izquierdo del aparato mediante la manguera (roja) en la conexión (G) para el producto de limpieza. ▪ Desenrosque del bidón localizado la manguera de alimentación (roja) (2) con la lanza. ▪ Retire el bidón vacío del producto de limpieza.

3.		▪ Prepare el nuevo bidón (1) de producto de limpieza lleno. ▪ Introduzca la manguera de alimentación (roja) con la lanza (2) en el bidón lleno (1) y enrósquela. ▪ Preste atención a que la manguera discurra sin dobleces y a que el orificio de ventilación de la tapa del bidón esté despejado.

4.		▪ Compruebe la colocación de los bidones:
		  ▪ El nivel de altura al que se encuentran colocados los bidones no debe estar por encima del borde en el que las patas del aparato tocan la carcasa del mismo.
		  ▪ El nivel de altura al que se encuentran colocados los bidones no debe estar situado a más de un metro por debajo de este borde.
		▪ Compruebe la asignación correcta de la conexión.
		  ▪ El producto de limpieza debe estar instalado en la conexión G del aparato.
		  (La continuidad cromática es roja).

5.3.4 Introducir los productos de limpieza a partir de las botellas de dosificación individual en la cámara de cocción

⚠ Para su seguridad durante el manejo del aparato

Antes de iniciar los trabajos, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Manejo seguro del aparato' en la página 117, y observe las instrucciones contenidas.

Conocimientos previos requeridos

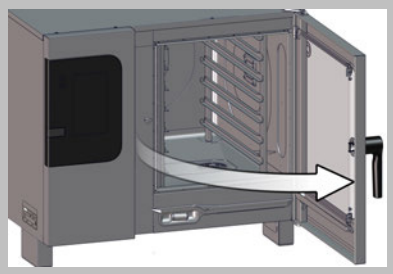
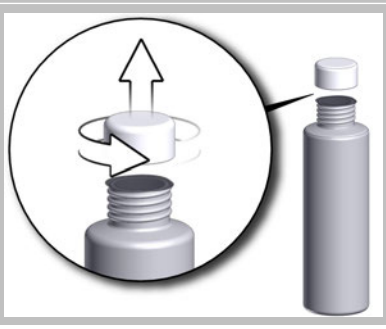
Debe conocer estas manipulaciones:

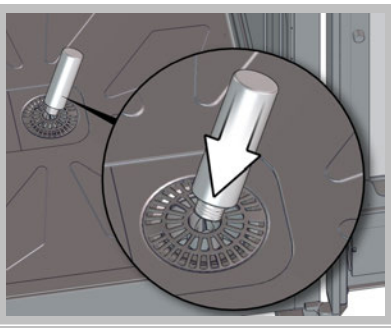
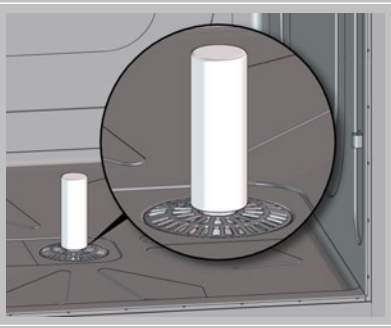
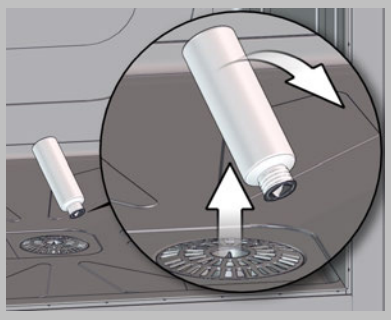
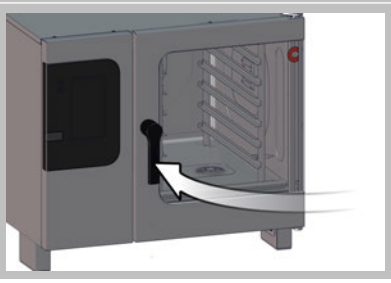
- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 59
- Preparación de los productos de limpieza 96

Condiciones previas

- Usted ha iniciado un perfil de limpieza de la limpieza completamente automática de la cámara de cocción con dosificación individual. El software le pide que introduzca el producto de limpieza o el abrillantador a partir de las botellas de dosificación individual en la cámara de cocción.
- Usted ha preparado las botellas de dosificación individual requeridas con producto de limpieza y abrillantador de acuerdo con su programa de limpieza, véase 'Preparación de los productos de limpieza' en la página 96.

Introducir los productos de limpieza a partir de las botellas de dosificación individual en la cámara de cocción

1.		▪ Solo abra la puerta del aparato cuando se lo pida el software durante la secuencia de la limpieza completamente automática de la cámara de cocción. ▪ Preste atención a la indicación del software. ▪ De acuerdo con el desarrollo del proceso de limpieza, agarre la botella de dosificación individual con producto de limpieza **o** con abrillantador. ¡ADVERTENCIA! Peligro de causticaciones o irritaciones de la piel, los ojos y los órganos respiratorios ▪ Asegúrese de no entrar en contacto con el producto de limpieza o el abrillantador mientras introduce el contenido de las botellas de dosificación individual en la cámara de cocción. ▪ Utilice el equipo de protección personal.
2.		▪ Desenrosque la tapa de la botella de dosificación individual. ▪ Preste atención a que quede intacta la lámina que mantiene sellada la botella.

3.		Presione la botella de forma más o menos vertical sobre la punta situada en el centro del desagüe de la cámara de cocción, de modo que perfore la lámina.
4.		▪ Deje que la botella permanezca durante aprox. 10 segundos verticalmente en dicha punta para que se vacíe completamente. ▪ Compruebe visualmente si ha salido todo el líquido. El material transparente de las botellas de dosificación individual permite reconocer el nivel de líquido. ▪ Si fuera necesario, ejerza una ligera presión para extraer el líquido restante de la botella de dosificación individual mientras esta aún se encuentra colocada en la punta.
5.		▪ A continuación, retire la botella cuidadosamente de la punta. ▪ Retire la botella de la cámara de cocción. ▪ Repita los pasos 2 hasta 5 si el software le pide introducir más de una botella de dosificación individual con producto de limpieza o abrillantador. **¡ADVERTENCIA!** Peligro de contaminación de los alimentos por productos de limpieza o abrillantador ▪ Preste atención a no humedecer la superficie de trabajo con producto de limpieza o abrillantador. ▪ No deposite las botellas de dosificación individual vacías sobre la superficie de trabajo porque podrían escurrir gotas de producto de limpieza o abrillantador por su exterior.
6.		Cierre la puerta del aparato.

5.3.5 Desbloquear y bloquear el panel de aspiración

⚠ Para su seguridad durante el manejo del aparato

Antes de iniciar los trabajos, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Manejo seguro del aparato' en la página 117, y observe las instrucciones contenidas.

Conocimientos previos requeridos

Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 59
- Desmontar y montar el porta-bandejas 82
- Carga y extracción con el carro de porta-bandejas (no en ConvoSmoke) 73

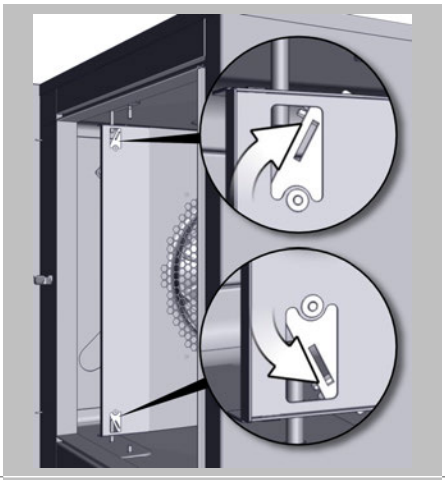
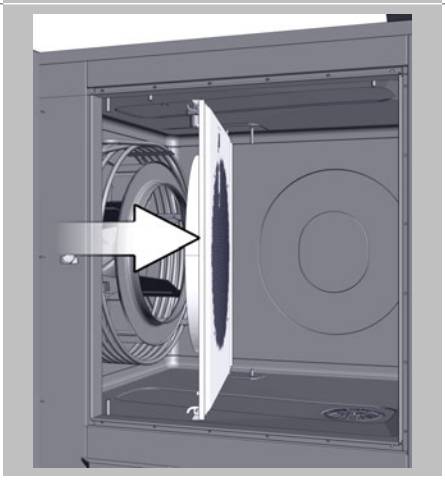
Medios auxiliares requeridos

Herramientas adecuadas, p. ej. destornillador plano para aflojar los cierres

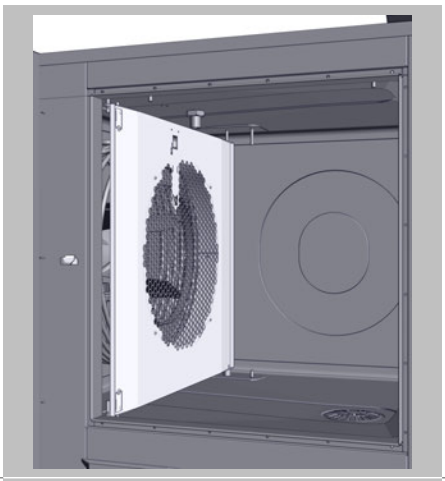
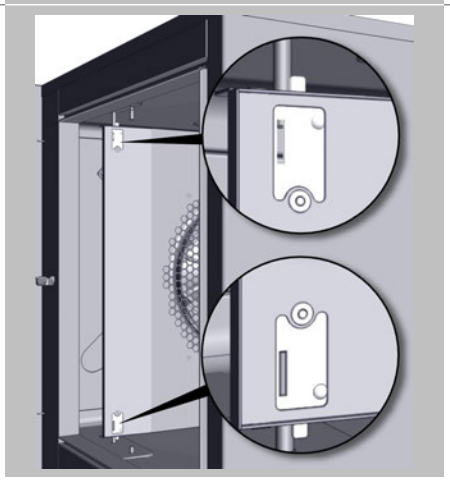
Condiciones previas

- Después del último funcionamiento, la cámara de cocción se ha enfriado a una temperatura < 60 °C.
- **En aparatos con porta-bandejas:** el porta-bandejas izquierdo está desmontado.
- **En aparatos con porta-bandejas móvil / estructura portaplatos (no en ConvoSmoke):** Se han retirado el porta-bandejas móvil / la estructura portaplatos y el bastidor de carriles de entrada de la cámara de cocción.

Desbloquear y apartar el panel de aspiración

1.		Desbloquee los cierres en las zonas superior e inferior con la herramienta.
2.		Gire el panel de aspiración hacia el interior de la cámara de cocción.

Bloquear el panel de aspiración

1.		Para bloquear el panel de aspiración, proceda en orden inverso al proceso para desbloquear y apartarlo.
2.		Compruebe si están bloqueados los cierres arriba y abajo.

5.3.6 Desmontar y montar la junta insertable de higiene

⚠ Para su seguridad durante el manejo del aparato

Antes de iniciar los trabajos, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Manejo seguro del aparato' en la página 117, y observe las instrucciones contenidas.

Conocimientos previos requeridos

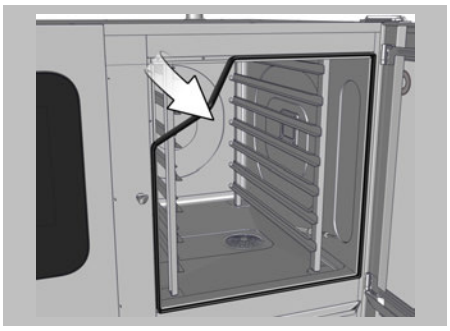
Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 59

Condiciones previas

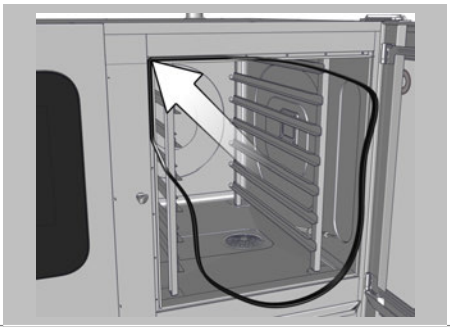
- Después del último funcionamiento el horno mixto se ha enfriado a < 60 °C.
- La puerta del aparato está abierta.

Desmontar la junta insertable de higiene

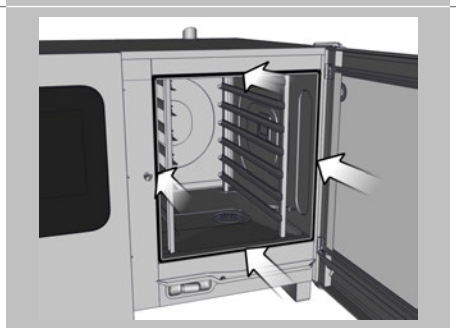
1. 

   Desmonte la junta insertable de higiene alrededor de la abertura de la puerta del aparato. Comience en las esquinas.

Montar la junta insertable de higiene

1. 

   Vuelva a colocar la junta insertable de higiene, empezando por las cuatro esquinas. Comience en una de las esquinas superiores.

2. 

   Cuando esté colocada en todas las esquinas, introduzca la junta insertable de higiene cuidadosamente a presión en la guía de las partes rectas.
   Preste atención a que la junta insertable de higiene quede firmemente ajustada y a que no haya curvaturas ni ondulaciones.

5.3.7 Desbloquear y bloquear la puerta de cristal interior

⚠ Para su seguridad durante el manejo del aparato

Antes de iniciar los trabajos, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Manejo seguro del aparato' en la página 117, y observe las instrucciones contenidas.

Conocimientos previos requeridos

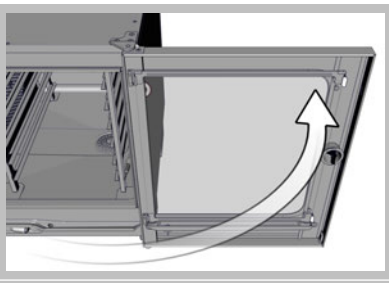
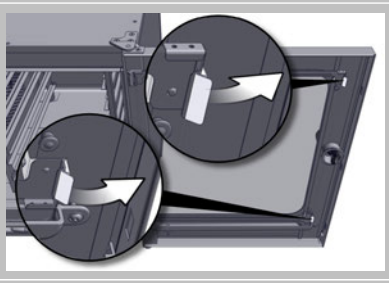
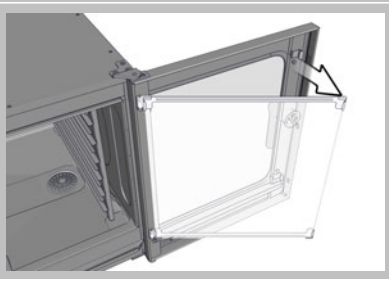
Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 59

Condiciones previas

Después del último funcionamiento, la cámara de cocción se ha enfriado a una temperatura < 60 °C.

Desbloquear y apartar la puerta de cristal interior

1.		Abra la puerta del aparato.
2.		Presione hacia atrás las abrazaderas elásticas superior e inferior.
3.		Aparte el cristal interior.

Bloquear la puerta de cristal interior

1.		Para bloquear la puerta de cristal interior, proceda en orden inverso al proceso para desbloquear y apartarla.
2.		Compruebe que las abrazaderas elásticas vuelvan a bloquear correctamente arriba y abajo el cristal interior. Solo entonces podrá cerrarse la puerta del aparato.

5.3.8 Vaciar y limpiar el bidón colector de grasa (solo en ConvoGrill)

⚠ Para su seguridad durante el manejo del aparato

Antes de iniciar los trabajos, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Manejo seguro del aparato' en la página 117, y observe las instrucciones contenidas.

Manipulación de la grasa/grasa usada extraída con bomba

- Los aceites y las grasas usados deben eliminarse de conformidad con las leyes y normas nacionales, así como conforme a las normas correspondientes de las empresas de gestión de residuos y autoridades locales.
- Las grasas usadas no deberán eliminarse a través del desagüe al alcantarillado.
- La grasa/grasa usada extraída con bomba no deberá utilizarse para seguir procesando alimentos.
- Recoja la grasa usada en unos recipientes colectores adecuados y envíe los mismos a una planta de tratamiento de residuos.
- El personal debe ser instruido por el explotador del horno mixto.

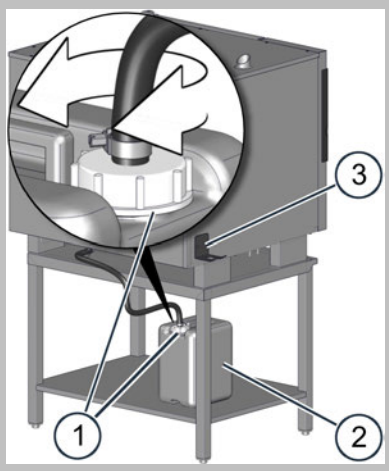
Medios auxiliares requeridos

- Cepillo grande para botellas
- Lavavajillas de hogar
- Recipiente colector adecuado para grasa extraída con bomba (capacidad >> 10 litros)

Calidad del bidón colector de grasa

Deberá utilizarse únicamente el bidón colector de grasa original suministrado, debido a que el material del mismo cumple los requisitos para recoger grasa caliente.

Vaciar y limpiar el bidón colector de grasa

1.		Retire el tapón de rosca (1) con la manguera conectada del bidón colector de grasa (2).
2.		Cuelgue del soporte con forma de horquilla (3) el tapón de rosca (1) con la manguera conectada, con la abertura señalando hacia arriba. De esta forma evitará que la grasa derramada ensucie el suelo y lo convierta en resbaladizo.
3.		Durante la manipulación del bidón colector de grasa (2), preste atención a que la grasa no ensucie el suelo ni lo convierta en resbaladizo. Esto deberá tenerse especialmente en cuenta durante el transporte del bidón colector de grasa (2) lleno y abierto. Vierta la grasa extraída con bomba del bidón colector de grasa (2) al recipiente colector de grasa extraída con bomba. Vacíe el bidón colector de grasa (2) lateralmente para evitar que la grasa se derrame.
4.		Limpie el bidón colector de grasa (2) por dentro con el producto de limpieza, abundante agua caliente y el cepillo para botellas.
5.		Aclare el bidón colector de grasa (2) con agua y deje que escurra bien.
6.		Vuelva a enroscar en el bidón colector de grasa (2) el tapón de rosca (1) con la manguera conectada para la separación de grasa.
7.		Coloque el bidón colector de grasa (2) en posición vertical sobre una superficie plana junto al aparato. El nivel de altura al que se encuentra colocado el bidón (2) debe estar situado como máximo 15 cm por encima del nivel de altura al que se encuentra colocado el aparato. El área de trabajo del operador debe mantenerse despejada.

6 Proceda así para el mantenimiento

Finalidad de este capítulo

En este capítulo le enseñamos qué trabajos de mantenimiento deben realizarse en qué intervalos en el horno mixto. Le explicamos cómo se maneja el horno mixto para el mantenimiento y cómo debe proceder para el mantenimiento. Además, le proporcionamos una visión general de los posibles fallos en el aparato y de los errores que pueden producirse durante el manejo.

6.1 Información básica para el mantenimiento

6.1.1 Información acerca de la garantía y contacto con el servicio técnico

Información acerca de la garantía

Para poder presentar una reclamación de garantía para el horno mixto, el aparato debe haber sido instalado por un técnico de mantenimiento cualificado de una empresa de servicio técnico autorizada, de acuerdo con las indicaciones del manual de instalación. Una tramitación de la garantía solo podrá realizarse si el fabricante dispone de la lista de comprobación debidamente cumplimentada del manual de instalación.

En caso de daños causados por una colocación, instalación, utilización, limpieza, utilización de productos de limpieza, mantenimiento, reparación o eliminación de cal incorrectos se perderá la garantía.

Para ampliar el plazo de garantía a 2 años para las piezas de recambio, una vez concluida la instalación el aparato deberá registrarse a través de la página web del fabricante (www.convotherm.de).

Información requerida

Al contactar con nuestro servicio técnico, tenga preparados los siguientes datos del aparato:

- Número de artículo del aparato (véase 'Identificación de su horno mixto' en la página 8)
- Número de serie del aparato (véase 'Identificación de su horno mixto' en la página 8)

Datos de contacto

Convotherm Elektrogeräte GmbH
Welbilt
Talstraße 35
82436 Eglfing
Alemania

Recepción	
Teléfono (centralita)	(+49) (0) 8847 67 - 0
Fax	(+49) (0) 8847 414
Correo electrónico	info@convotherm.de
Internet	www.convotherm.com www.welbilt.com
Asesoramiento de aplicación	
Línea de asistencia	(+49) (0) 8847 67 - 899
Correo electrónico	convotherm.chefshotline@welbilt.com
Ventas	
Teléfono (aparatos/accesorios)	(+49) (0) 8847 67 - 890
Correo electrónico (aparatos/accesorios)	convotherm.order@welbilt.com

Teléfono (piezas de recambio)	(+49) (0) 8847 67 - 821 (+49) (0) 8847 67 - 822 (+49) (0) 8847 67 - 827
Correo electrónico (piezas de recambio)	convotherm.spares@welbilt.com
Servicio técnico	
Línea de asistencia técnica (oficina)	(+49) (0) 8847 67 - 541
Línea de asistencia técnica (fuera del horario comercial)	(+49) (0) 175 405 41 09
Correo electrónico	convotherm.service@welbilt.com
Centro de descargas documentos de servicio técnico (listas de piezas de recambio, esquemas de conexiones, manuales de servicio)	www.convotherm.com

6.1.2 Plan de mantenimiento

Reglas para el mantenimiento del aparato

Para el funcionamiento seguro del horno mixto deben realizarse periódicamente trabajos de mantenimiento en el aparato. Esto se refiere tanto a los trabajos de mantenimiento que puede realizar el propio operador como a aquellos trabajos de mantenimiento que deben ser realizados por un técnico de mantenimiento cualificado de una empresa de servicio técnico autorizada.

Trabajos de mantenimiento que puede realizar el operador

¿Qué debe mantenerse?	¿Cuándo?	Material requerido
Sustituir la junta insertable de higiene	Si la junta insertable de higiene presenta fisuras o está grasienta	Según lista de piezas de recambio: 1 junta insertable de higiene
Sustituir la bombilla halógena de la iluminación de la cámara de cocción	Si la bombilla halógena no se enciende en ningún estado de funcionamiento	Según lista de piezas de recambio: 1 bombilla halógena de 12 V
Capacidad de funcionamiento de la sonda de temperatura interna y de la sonda de cocción al vacío	Comprobar semanalmente la indicación de temperatura en agua hirviendo	-

Trabajos de mantenimiento que debe realizar el servicio técnico

¿Qué debe mantenerse?	¿Con qué frecuencia? / ¿Cuándo?
Mantenimiento general	Anualmente
El tratamiento del agua deberá ajustarse correctamente	Si hay una capa blanca en la cámara de cocción
Eliminación de cal del calentador	Previa solicitud

6.2 Eliminación de errores

6.2.1 Códigos de error

Errores y reacciones requeridas

La siguiente tabla relaciona los errores que tal vez puede eliminar por su cuenta. Si después de haber intentado eliminar el error el horno mixto sigue indicando el mismo, póngase en contacto con el servicio técnico.
Para los demás mensajes de error que no aparecen en esta lista, siempre deberá ponerse en contacto con el servicio técnico para su eliminación.

Nº de error	Descripción del error	Reacción requerida
E01.x	Falta de agua	Abrir la alimentación de agua / abrir ambas alimentaciones de agua
E02	EL.-Temp. demasiado alta	▪ Limpiar el tamiz del ventilador en el fondo exterior ▪ Despejar el suministro de aire en el fondo del aparato
E05	No hay gas	Abrir el dispositivo de cierre del gas y rearrancar el aparato
E10	Error filtro de agua	Sustituir el cartucho de tratamiento del agua
E34.0	Error bomba del calentador	Desconectar el aparato durante aprox. 10 segundos de la red y rearrancarlo
E58.0	Error bomba dosificadora producto de limpieza	▪ Rellenar el bidón con el producto de limpieza correspondiente y rearrancar el aparato ▪ Dado el caso, repetir hasta que las tuberías estén llenas de producto de limpieza
E59.0	Error bomba dosificadora del abrillantador	▪ Rellenar el bidón con el abrillantador y rearrancar el aparato ▪ Dado el caso, repetir hasta que las tuberías estén llenas de abrillantador
E81.0	Error modo de cocción	Volver a escribir el perfil de cocción
E99	Fallo de comunicación	Desconectar el aparato durante aprox. 10 segundos de la red y rearrancarlo
E99.9	Error de inicialización	Desconectar el aparato durante aprox. 10 segundos de la red y rearrancarlo

6.2.2 Modo de emergencia

Manejo del horno mixto en el modo de emergencia

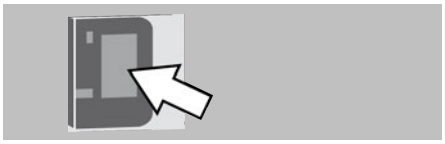
Para que pueda trabajar con su horno mixto a pesar de un error que no pueda eliminarse a corto plazo, el horno dispone de un modo de emergencia.
Este modo permite un funcionamiento restringido del aparato a pesar de un defecto.

¡Informe en cualquier caso a su servicio técnico!

Condiciones previas

- El aparato se encuentra en modo de error.
- Suena una señal.
- Se visualiza un código de error en el visualizador.

Operar el aparato en el modo de emergencia

1. 

   Confirme el error indicado e inicie un perfil de cocción o un perfil de limpieza que se base en un modo de funcionamiento disponible.

Restricciones

- Unos tiempos de cocción prolongados y unos resultados de cocción irregulares son posibles. Por este motivo, preste especial atención al modo de cocción y al estado de cocción de su producto.
- Un consumo de agua más alto es posible.
- Tal vez la limpieza completamente automática o semiautomática de la cámara de cocción no pueda realizarse o solo pueda realizarse con restricciones.
- Tal vez la sonda de temperatura interna y la sonda de cocción al vacío opcional no estén listas para el uso.
- Solo pueden seleccionarse funciones que no se vean afectadas por el error presente.

Funciones disponibles en el modo de emergencia

La siguiente tabla relaciona aquellos errores en los que un modo de emergencia del aparato es posible al menos de forma restringida cuando se produce un error que no puede eliminarse a corto plazo.

Nº de error	EB	ES	GB	GS	Funciones disponibles en el modo de emergencia	Restricciones / Procedimiento
E00.0	x	x	x	x	Todas las funciones	El error anterior ya no está presente
E01.x	x	x	x	x	▪ Aire caliente con hasta 140 °C ▪ Cocción Delta-T aire caliente con hasta 140 °C ▪ Cook&Hold aire caliente con hasta 140 °C ▪ Smoker ▪ ecoCooking aire caliente con hasta 140 °C	▪ Ningún precalentamiento del calentador ▪ La limpieza no es posible
E03.x	x	-	x	-	▪ Vapor a exactamente 100 °C ▪ Smoker	▪ Tiempo de cocción prolongado ▪ Unos resultados de cocción irregulares son posibles ▪ Solo resistencia eléctrica del calentador, sin resistencia eléctrica de la cámara de cocción ▪ La limpieza no es posible

Nº de error	EB	ES	GB	GS	Funciones disponibles en el modo de emergencia	Restricciones / Procedimiento
E05.1.x E05.3.x	#	#	x	-	▪ Vapor a exactamente 100 °C ▪ Smoker	La limpieza no es posible
E05.2.x	#	#	x	#	▪ Aire caliente ▪ Cocción Delta-T aire caliente ▪ Cook&Hold aire caliente ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking aire caliente	▪ Ningún precalentamiento del calentador ▪ La limpieza no es posible
E10	x	x	x	x	Todas las funciones	-
E21.1	x	-	x	-	▪ Vapor a exactamente 100 °C ▪ Smoker	▪ Tiempo de cocción prolongado ▪ Unos resultados de cocción irregulares son posibles ▪ Solo resistencia eléctrica del calentador, sin resistencia eléctrica de la cámara de cocción ▪ La limpieza no es posible
E21.3	x	x	x	x	▪ Vapor a exactamente 100 °C ▪ Smoker	La limpieza no es posible
E22.1.x E22.2.x E22.3.x E22.4.x	x	x	x	x	▪ Todas las funciones, EXCEPTO: ▪ Cocción Delta-T vapor ▪ Cocción Delta-T vapor mixto ▪ Cocción Delta-T aire caliente	Ninguna función con sonda de temperatura interna o sonda de cocción al vacío en caso de estar disponibles menos de dos puntos de medición
E22.5.x	x	x	x	x	▪ Todas las funciones, EXCEPTO: ▪ Cocción Delta-T vapor ▪ Cocción Delta-T vapor mixto ▪ Cocción Delta-T aire caliente	Sin funciones con sonda de temperatura interna o sonda de cocción al vacío
E23.1 E23.3	x	#	x	#	▪ Aire caliente ▪ Cocción Delta-T aire caliente ▪ Cook&Hold aire caliente ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking aire caliente	▪ Ningún precalentamiento del calentador ▪ La limpieza no es posible
E24.1 E24.3	x	x	x	x	▪ Aire caliente ▪ Cocción Delta-T aire caliente ▪ Cook&Hold aire caliente ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking aire caliente	La limpieza no es posible
E25.1 E25.3	x	x	x	x	▪ Aire caliente con hasta 140 °C ▪ Cocción Delta-T aire caliente con hasta 140 °C ▪ Cook&Hold aire caliente con hasta 140 °C ▪ Smoker ▪ ecoCooking aire caliente con hasta 140 °C	▪ Consumo de agua elevado por refrigeración constante del recipiente colector ▪ La limpieza no es posible

Nº de error	EB	ES	GB	GS	Funciones disponibles en el modo de emergencia	Restricciones / Procedimiento
E26.1 E26.3	x	#	x	#	▪ Aire caliente ▪ Cocción Delta-T aire caliente ▪ Cook&Hold aire caliente ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking aire caliente	▪ Ningún precalentamiento del calentador ▪ La limpieza no es posible
E27.1 E27.3 E27.4	x	x	x	x	Todas las funciones	-
E28.1.x	x	-	#	#	▪ Vapor a menos de 100 °C ▪ Cocción Delta-T vapor a menos de 100 °C ▪ Cook&Hold vapor a menos de 100 °C ▪ Aplicación de vapor manual	La limpieza no es posible
E28.2.1 E28.2.3	x	#	#	#	▪ Aire caliente ▪ Cocción Delta-T aire caliente ▪ Cook&Hold aire caliente ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking aire caliente	La limpieza no es posible
E30.1 E30.3	x	x	x	x	▪ Todas las funciones, EXCEPTO: ▪ Sistema de limpieza completamente automático de la cámara de cocción	Solo repercute en la limpieza
E33.0	x	#	x	#	▪ Aire caliente ▪ Cook&Hold aire caliente ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking aire caliente	▪ Ningún precalentamiento del calentador ▪ La limpieza no es posible

E34.0	x	#	x	#	▪ Todas las funciones, EXCEPTO:
					  ▪ Sistema de limpieza completamente automático de la cámara de cocción
					  ▪ Limpieza semiautomática de la cámara de cocción
						▪ Ningún lavado del calentador
						▪ Repercute en la limpieza

E35.0	x	x	x	x	▪ Todas las funciones, EXCEPTO:
					  ▪ Crisp&Tasty
					  ▪ Sistema de limpieza completamente automático de la cámara de cocción
					  ▪ Limpieza semiautomática de la cámara de cocción
						Repercute en la limpieza y en Crisp&Tasty

E58.0	x	x	x	x	Todas las funciones	El error solamente afecta a la limpieza completamente automática de la cámara de cocción con bidones conectados
E59.0	x	x	x	x	Todas las funciones	El error solamente afecta a la limpieza completamente automática de la cámara de cocción con bidones conectados

E61.0	x	x	x	x	▪ Todas las funciones, EXCEPTO:
					  ▪ Sistema de limpieza completamente automático de la cámara de cocción
					  ▪ Limpieza semiautomática de la cámara de cocción
						Solo repercute en la limpieza

Nº de error	EB	ES	GB	GS	Funciones disponibles en el modo de emergencia	Restricciones / Procedimiento
E62.0	x	x	x	x	▪ Todas las funciones, EXCEPTO: ▪ Sistema de limpieza completamente automático de la cámara de cocción ▪ Limpieza semiautomática de la cámara de cocción	Solo repercute en la limpieza
E63.0	#	x	#	x	▪ Aire caliente ▪ Cocción Delta-T aire caliente ▪ Cook&Hold aire caliente ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking aire caliente	▪ Ningún precalentamiento del calentador ▪ La limpieza no es posible
E72.x	x	x	x	x	Todas las funciones	-
E73.1	x	x	x	x	Todas las funciones	-
E91.x	x	x	x	x	Todas las funciones	-
E92.x	x	x	x	x	Todas las funciones	-
E200.x	x	x	x	x	Todas las funciones	-

x El modo de emergencia es posible

- El modo de emergencia no es posible

El mensaje de error no existe en este tipo de aparato y, por lo tanto, el funcionamiento de las funciones disponibles no está limitado por este error (las restricciones en la tabla solo son válidas para los otros tipos de aparato).

6.2.3 Irregularidades durante el funcionamiento

Irregularidades en el alimento

Irregularidad	Posible causa	Reacción requerida
Dorado irregular	El panel de aspiración no está correctamente cerrado	'Desbloquear y bloquear el panel de aspiración' en la página 125
	La cámara de cocción no está precalentada	Precalentar la cámara de cocción
	La temperatura en la cámara de cocción es demasiado alta	Seleccionar una temperatura de cocción más baja y prolongar el tiempo de cocción
	Calefacción total o parcialmente defectuosa	Contactar con el servicio técnico

Irregularidades en el aparato

Irregularidad	Posible causa	Reacción requerida
El aparato no reacciona durante 10 - 20 s a la entrada de datos	Bloqueo del programa	Pulse durante 5 segundos el botón de ON/OFF o desconecte el aparato durante 5 segundos del suministro eléctrico
No es posible conectar o desconectar el aparato	ON/OFF está bloqueado durante 3 segundos	Vuelva a intentarlo pasados 3 segundos.
Al cerrar la puerta del aparato sale agua por la parte inferior del mismo	En todas las causas	**¡ATENCIÓN! Peligro de contaminación** Destruya todos los alimentos que hayan entrado en contacto con esta agua.
	Obstrucción o estrechamiento del tubo de desagüe o del sistema de desagüe	▪ Comprobar y, dado el caso, limpiar el tubo de desagüe y el sistema de desagüe del propietario ▪ Dado el caso, utilizar un sifón de embudo
	Conexión de desagüe fija en aparatos con limpieza completamente automática, automática o semiautomática de la cámara de cocción	
	Tubo de salida de aire obstruido o tapado	Retirar objeto
	Desagüe del aparato obstruido	Limpiar el desagüe del aparato
En EB: Durante el funcionamiento salpica agua dentro de la cámara de cocción	En EB: No se ha realizado diariamente el lavado automático del calentador	En EB: Vaciar y lavar el calentador
Agua estancada en la cámara de cocción	Desagüe de la cámara de cocción obstruido	Lavar el desagüe de la cámara de cocción
Por el tubo de ventilación situado en la parte superior del aparato sale vapor	La válvula del tubo de ventilación está defectuosa	**¡ADVERTENCIA! Peligro de escaldadura por vapor y vaho calientes** Contactar con el servicio técnico

Irregularidades durante la limpieza

Irregularidad	Posible causa	Reacción requerida
Manchas negras en la cámara de cocción	Producto de limpieza erróneo	▪ Utilizar ConvoClean forte para la limpieza completamente automática de la cámara de cocción con bidones conectados ▪ Utilizar ConvoClean forte S para la limpieza completamente automática de la cámara de cocción con dosificación individual ▪ Utilizar ConvoClean forte o ConvoClean new para la limpieza semiautomática de la cámara de cocción
	Dureza del agua demasiado alta	Ajustar la dureza del agua, véase 'Datos técnicos' en el manual de instalación
Mal resultado de limpieza	Grado de suciedad incorrecto ajustado	Seleccionar un nivel de limpieza más alto
	Se ha utilizado un producto de limpieza erróneo	▪ Utilizar ConvoClean forte o ConvoClean new para la limpieza completamente automática de la cámara de cocción con bidones conectados ▪ Utilizar ConvoClean forte S o ConvoClean new S para la limpieza completamente automática de la cámara de cocción con dosificación individual ▪ Utilizar ConvoClean forte o ConvoClean new para la limpieza semiautomática de la cámara de cocción

6.3 Trabajos de mantenimiento

6.3.1 ⚠ Trabajo seguro durante el mantenimiento

Para su seguridad y la de sus empleados

Familiarícese con los contenidos del capítulo 'Para su seguridad' en la página 20 antes de que sus empleados trabajen por primera vez con el horno mixto, y adopte las medidas correspondientes.

Instruya a sus empleados a que se familiaricen con las reglas sobre un trabajo seguro indicadas en el presente apartado antes de iniciar el trabajo, y a que las cumplan imprescindiblemente.

Instruya a sus empleados a que se familiaricen con las advertencias de peligro indicadas en el presente apartado y en las siguientes instrucciones antes de iniciar el trabajo, y a que tomen imprescindiblemente las contramedidas indicadas.

Equipo de protección personal de sus empleados

Instruya a sus empleados a que utilicen el equipo de protección personal indicado en el capítulo 'Para su seguridad', apartado 'Equipo de protección personal' en la página 41 para los trabajos correspondientes.

Regla básica para el funcionamiento seguro

En el caso de que después de la instalación el horno mixto haya sido movido inadmisiblemente de forma consciente o evidente (de manera intencionada o por error), el aparato solamente deberá seguir utilizándose si se cumplen todas las siguientes condiciones:

- El aparato y los accesorios utilizados no presentan daños visibles.
- Los conductos de suministro instalados para electricidad, agua, aguas residuales y producto de limpieza no presentan daños visibles, están bien fijados, no gotean en ningún punto y presentan un aspecto seguro y operativo después del control visual.
- Se cumplen los 'Requisitos relativos a la capacidad de funcionamiento del horno mixto' en la página 21.
- Se cumplen los 'Requisitos relativos al entorno del horno mixto' en la página 21.
- Todas las señales de aviso se encuentran en el lugar previsto.

  Sólo en aparatos de gas:
- Un técnico de mantenimiento ha comprobado la estanqueidad de todos los puntos de unión y de conexión de todos los componentes de conducción del gas del horno mixto, y se ha establecido la estanqueidad a los gases en todos los puntos mencionados fuera y dentro del aparato.

Reglas para la sustitución de piezas del aparato

Con el fin de garantizar la seguridad de funcionamiento del aparato, para la sustitución de piezas del aparato deberán utilizarse únicamente piezas de recambio originales del fabricante.

Piezas conductoras de corriente

⚠PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica por piezas conductoras de corriente

El contacto con los elementos conductores de corriente debajo de la cubierta y del panel de mando puede causar una descarga eléctrica.

- ▷ Cerciórese de que están montados la cubierta y el panel de mando.
- ▷ Cerciórese de que los trabajos de mantenimiento debajo de las cubiertas, debajo del panel de mando y en el cable de alimentación solo sean realizados por un electricista de una empresa de servicio técnico autorizada.

Superficies calientes

⚠ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por altas temperaturas en las piezas interiores y exteriores del aparato

El contacto con todos los elementos interiores de la cámara de cocción, con el lado interior de la puerta del aparato y con todas las piezas que se encuentran o se encontraron en la cámara durante el modo de cocción puede causar quemaduras. El contacto con el tubo de salida de aire y el tubo del gas de escape también puede causar quemaduras.

- ▷ Antes de iniciar los trabajos de mantenimiento, espere a que la cámara de cocción se haya enfriado a menos de 60 °C.
- ▷ Utilice el equipo de protección personal.

Piezas de chapa con aristas vivas

⚠ADVERTENCIA

Peligro de sufrir una lesión de corte por piezas de chapa con aristas vivas

Los trabajos con piezas de chapa con aristas vivas o detrás de las mismas pueden causar cortes en las manos.

- ▷ Proceda con precaución.
- ▷ Utilice el equipo de protección personal.

6.3.2 Sustituir la junta insertable de higiene

⚠ Para su seguridad durante el mantenimiento

Antes de iniciar los trabajos de mantenimiento, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Trabajo seguro durante el mantenimiento' en la página 142, y observe las instrucciones contenidas.

Conocimientos previos requeridos

Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 59
- Desmontar y montar la junta insertable de higiene 128

Volumen de suministro de los repuestos

Pieza de recambio requerida de acuerdo con la lista de piezas de recambio:

- 1 junta insertable de higiene

Condiciones previas

Controle si se cumplen las siguientes condiciones:

- Después del último funcionamiento el horno mixto se ha enfriado a < 60 °C.
- La puerta del aparato está abierta.
- La nueva junta suministrada fue comprobada en cuanto a daños y está intacta.

Sustituir la junta insertable de higiene

Para el desmontaje de la junta insertable de higiene antigua y el montaje de la junta insertable de higiene nueva, proceda de la forma descrita en 'Desmontar y montar la junta insertable de higiene' en la página 128.

6.3.3 Sustituir la bombilla halógena de la iluminación de la cámara de cocción

⚠ Para su seguridad durante el mantenimiento

Antes de iniciar los trabajos de mantenimiento, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Trabajo seguro durante el mantenimiento' en la página 142, y observe las instrucciones contenidas.

Conocimientos previos requeridos

Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 59
- Desmontar y montar el porta-bandejas 82
- Carga y extracción con el carro de porta-bandejas (no en ConvoSmoke) 73

Volumen de suministro de los repuestos

Pieza de recambio requerida de acuerdo con la lista de piezas de recambio:

- 1 bombilla halógena de 12 V

Medios auxiliares requeridos

Se requieren los siguientes medios auxiliares:

- Llave de tamaño 8

Manipulación de la bombilla halógena

Solo sujete las bombillas halógenas intactas utilizando unos guantes limpios o un paño. No toque con los dedos la ampolla de cristal de las bombillas halógenas nuevas o pensadas para ser reutilizadas.

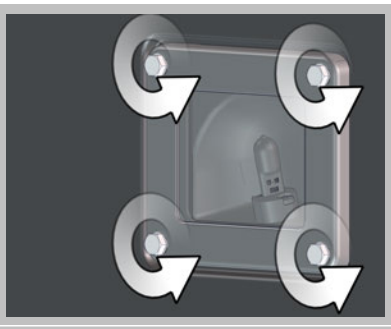
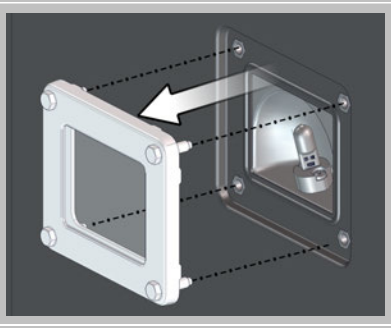
Si no fuera posible retirar completamente la bombilla halógena durante el desmontaje (p. ej. si quedan encajadas las conexiones), diríjase inmediatamente a un técnico de mantenimiento.

Condiciones previas

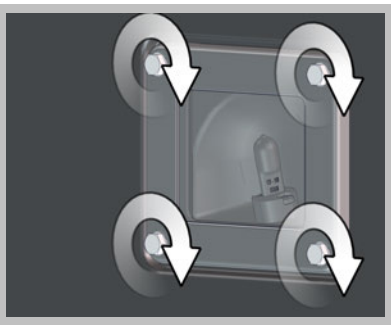
Controle si se cumplen las siguientes condiciones:

- El horno mixto se ha desconectado de la tensión y está asegurado contra una reconexión.
- Después del último funcionamiento, la cámara de cocción se ha enfriado a una temperatura < 60 °C.
- **En aparatos con porta-bandejas:** el porta-bandejas derecho está girado hacia el interior de la cámara de cocción.
- **En aparatos con porta-bandejas móvil / estructura portaplatos (no en ConvoSmoke):** Se han retirado el porta-bandejas móvil / la estructura portaplatos y el bastidor de carriles de entrada de la cámara de cocción.
- La bombilla halógena se ha enfriado.
- La nueva bombilla halógena fue comprobada en cuanto a daños y está intacta.

Desmontar la bombilla halógena

1.		Desmonte los cuatro tornillos de cabeza hexagonal de la lámpara de la cámara de cocción con la llave. Debido a la estructura especial, el conjunto, compuesto por los tornillos, el marco cobertor, el cristal y la junta con soporte inclusive, se mantiene unido al aflojar los tornillos.
2.		Desmonte el conjunto completo de la pared de la cámara de cocción .
3.		Introduzca la mano por el orificio de la pared de la cámara de cocción en la carcasa reflectora y extraiga la bombilla halógena de forma recta hacia arriba.

Montar la bombilla halógena

1.		▪ Para montar la bombilla halógena, proceda en orden inverso al desmontaje. Apriete firmemente los tornillos sin aplicar demasiada fuerza para que la carcasa reflectora quede estanqueizada y no pueda entrar humedad en la misma. (En el caso de apretar excesivamente los tornillos podría romperse el cristal). ▪ Una vez concluidos los trabajos, retire todos los objetos de la cámara de cocción, y limpie o aclare la cámara.

CONVOTHERM ELEKTROGERÄTE GMBH
TALSTRASSE 35, 82436 EGLFING | GERMANY, T +49(0)8847 67-0, F +49(0)8847 414
WWW.CONVOTHERM.COM

Horno mixto
Aparatos de mesa Convotherm 4

Serial no.
Item no.
Order no.

Additional technical documentation can be found in the download center at :
www.convotherm.com

Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™, Convotherm®, Delfield®, fitkitchen℠, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln™, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.**

Bringing innovation to the table • **welbilt.com**

© 2018 Welbilt Inc. Todos los derechos reservados.

9761636_04 SPA 12/18