



Horno mixto

 Leer el manual antes de usar el aparato

# Aparatos tipo armario Convotherm 4

Manual de utilización CE - Original, SPA

*Your meal. Our mission.*



---

**Índice**

<b>1</b>	<b>Generalidades</b>	<b>5</b>
1.1	Declaración de Conformidad CE para aparatos eléctricos	5
1.2	Declaración de Conformidad CE para aparatos de gas	7
1.3	Protección del medioambiente	8
1.4	Identificación de su horno mixto	9
1.5	Estructura de la documentación del cliente	11
1.6	Información de seguridad que debe leerse imprescindiblemente	12
1.7	Acerca del presente manual de utilización	13
<b>2</b>	<b>Estructura y función</b>	<b>15</b>
2.1	Funciones del horno mixto	15
2.2	Estructura y función del horno mixto	17
2.3	Estructura y función del panel de mando	21
<b>3</b>	<b>Para su seguridad</b>	<b>22</b>
3.1	Normas de seguridad básicas	22
3.2	Uso correcto de su horno mixto	23
3.3	Señales de aviso en el horno mixto	24
3.4	Resumen de los peligros	26
3.5	Peligros y medidas de seguridad durante el funcionamiento	29
3.6	Peligros y medidas de seguridad durante la limpieza	34
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
<b>4</b>	<b>Proceda así para la cocción</b>	<b>42</b>
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	46
4.2.1	Manejo seguro del aparato	46
4.2.2	Conectar y desconectar el horno mixto	49
4.2.3	Proceda así para la cocción	50
4.3	Instrucciones para el manejo del aparato durante la cocción	52
4.3.1	Manejo seguro del aparato	52
4.3.2	Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato	54
4.3.3	Cargar y extraer los alimentos	56
4.3.4	Guardar y extraer la sonda de temperatura interna	65
4.3.5	Utilizar la sonda de temperatura interna exterior o la sonda de cocción al vacío exterior	66
4.3.6	Utilizar el lápiz de memoria USB	68
<b>5</b>	<b>Proceda así para la limpieza</b>	<b>69</b>
5.1	Información básica para la limpieza del horno mixto	69
5.1.1	Métodos de limpieza	69
5.1.2	Plan de limpieza	72
5.1.3	Producto de limpieza	75
5.1.4	Preparación de los productos de limpieza	77
5.2	Instrucciones para el procedimiento básico durante la limpieza	78

5.2.1	Trabajo seguro durante la limpieza	78
5.2.2	Proceda así para limpiar la cámara de cocción de forma completamente automática con bidones conectados	81
5.2.3	Proceda así para limpiar la cámara de cocción de forma completamente automática con dosificación individual	83
5.2.4	Proceda así para limpiar la cámara de cocción de forma semiautomática	86
5.2.5	Proceda así para limpiar la cámara de cocción sin utilizar productos de limpieza	89
5.2.6	Proceda así para limpiar la cámara de cocción únicamente con abrillantador con el perfil de limpieza ConvoCare (solo en easyTouch)	91
5.2.7	Proceda así para limpiar la doble puerta acristalada	93
5.2.8	Proceda así para limpiar la cámara de cocción detrás del panel de aspiración	94
5.2.9	Proceda así para limpiar intensamente la junta insertable de higiene	96
5.3	Instrucciones para el manejo del aparato durante la limpieza	97
5.3.1	Manejo seguro del aparato	97
5.3.2	Sustituir el bidón del abrillantador	98
5.3.3	Sustituir el bidón del producto de limpieza	100
5.3.4	Introducir los productos de limpieza a partir de las botellas de dosificación individual en la cámara de cocción	102
5.3.5	Vaciar la bandeja recogedora de condensado del carro de carga	104
5.3.6	Desbloquear y bloquear el panel de aspiración	106
5.3.7	Desmontar y montar la junta insertable de higiene	108
5.3.8	Desbloquear y bloquear la puerta de cristal interior	110
5.3.9	Vaciar y limpiar el bidón colector de grasa (solo en ConvoGrill)	113
<b>6</b>	<b>Proceda así para el mantenimiento</b>	<b>115</b>
6.1	Información básica para el mantenimiento	115
6.1.1	Información acerca de la garantía y contacto con el servicio técnico	115
6.1.2	Plan de mantenimiento	116
6.2	Eliminación de errores	117
6.2.1	Códigos de error	117
6.2.2	Modo de emergencia	118
6.2.3	Irregularidades durante el funcionamiento	122
6.3	Trabajos de mantenimiento	124
6.3.1	Trabajo seguro durante el mantenimiento	124
6.3.2	Sustituir la junta insertable de higiene	126
6.3.3	Sustituir la bombilla halógena de la iluminación de la cámara de cocción	127

# 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, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, 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 12.20 ES	C4 20.10 ES	C4 20.20 ES
C4 12.20 EB	C4 20.10 EB	C4 20.20 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, N° 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

El representante autorizado para elaborar el expediente técnico de conformidad con el Anexo II A N° 2 de la directiva 2006/42/CE es Convotherm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Alemania.

Eglfing, 20 de abril de 2016



**Ralf Klein**  
Managing Director & Vice President  
Convotherm



**i.A. Lutz Isenhardt**  
Director Global Product Compliance



**i.V. Gisela Rosenkranz**  
Manager Engineering / Technical  
Documentation

## 1.2 Declaración de Conformidad CE para aparatos de gas

### Fabricante

Convothem Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, 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 12.20 GS	C4 20.10 GS	C4 20.20 GS
C4 12.20 GB	C4 20.10 GB	C4 20.20 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, N° 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
- 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.º: 140602245

### Representante autorizado para la documentación

El representante autorizado para elaborar el expediente técnico de conformidad con el Anexo II A N° 2 de la directiva 2006/42/CE es Convothem Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Alemania.

Eglfing, 20 de abril de 2016



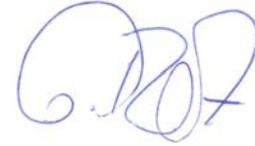
**Ralf Klein**

Managing Director & Vice President  
Convotherm



**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

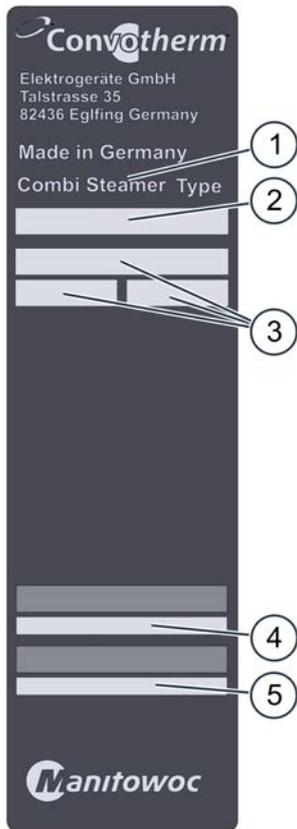
**Declárese, con nosotros, en favor de la protección del medioambiente.**

## 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
<b>1</b>	<b>Denominación del aparato</b> Combi Steamer (denominación inglesa para «horno mixto»)
<b>2</b>	<b>Nombre comercial</b>
	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
<b>3</b>	<b>Datos eléctricos</b>
<b>4</b>	<b>Número de serie</b>
	Elemento                      Significado
	Tipo de calentamiento      Aparato eléctrico (X, V)
	Tipo de generación de vapor
	▪ Inyector (S)
	▪ Calentador (B)
	Tamaño del aparato
	▪ 12.20 (5)
	▪ 20.10 (6)
	▪ 20.20 (7)
	Año de fabricación
	▪ 2014 (14)
	▪ 2015 (15)
	▪ ...
	Mes de fabricación
	▪ Enero (01)
	▪ Febrero (02)
	▪ Marzo (03)
	▪ ...
	Número correlativo        4 dígitos
<b>5</b>	<b>Número de artículo</b>



## 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
- **Emplazamiento:** enumera y describe las variantes de emplazamiento 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, el emplazamiento, 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 22
- 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	<p>Realiza principalmente actividades organizativas, como p. ej.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Introducir datos de perfiles de cocción</li> <li>▪ Editar los perfiles de cocción existentes en el libro de recetas</li> <li>▪ Crear nuevos perfiles de cocción</li> <li>▪ Realizar ajustes en el aparato</li> </ul> <p>Además, dado el caso realiza todas las actividades del operador.</p>
Operador	<p>Realiza el manejo concreto, como p. ej.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Carga del horno mixto</li> <li>▪ Inicio de perfiles de cocción</li> <li>▪ Extracción de los alimentos</li> <li>▪ Limpieza del horno mixto</li> <li>▪ Pequeños trabajos de mantenimiento</li> </ul>

### Estructura del manual de utilización

Capítulo/apartado	Finalidad	Grupo objetivo
Generalidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le ayuda a identificar su horno mixto</li> <li>▪ Explica la utilización del presente manual de utilización</li> </ul>	Cocinero
Estructura y función	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Describe las funciones del horno mixto</li> <li>▪ Explica determinados componentes del horno mixto y describe su posición</li> </ul>	Cocinero Operador
Para su seguridad	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Describe el uso correcto del horno mixto</li> <li>▪ Describe todos los peligros que emanan del horno mixto y las contramedidas adecuadas</li> </ul> <p><b>¡Lea atentamente este capítulo!</b></p>	Cocinero Operador
Proceda así para la cocción	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Describe las posibilidades de carga y las cantidades de carga máximas del horno mixto</li> <li>▪ Explica la conexión del horno mixto</li> <li>▪ Contiene las instrucciones para las secuencias de trabajo para la cocción y regeneración</li> <li>▪ Contiene las instrucciones para las manipulaciones del horno mixto que se requieren una y otra vez para la cocción y regeneración</li> </ul>	Cocinero Operador

Capítulo/apartado	Finalidad	Grupo objetivo
Proceda así para la limpieza	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Explica de forma básica los métodos de limpieza</li><li>▪ Contiene el plan de limpieza</li><li>▪ Describe los productos de limpieza y explica su preparación</li><li>▪ Contiene las instrucciones para las secuencias de trabajo para la limpieza</li><li>▪ Contiene las instrucciones para las manipulaciones del horno mixto que se requieren una y otra vez para la limpieza y remite a las mismas</li></ul>	Operador
Proceda así para el mantenimiento	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Contiene el plan de mantenimiento</li><li>▪ Proporciona indicaciones para el posible modo de emergencia cuando se producen errores</li><li>▪ Contiene un catálogo de posibles errores y fallos y describe las reacciones requeridas</li><li>▪ Contiene las instrucciones para aquellos trabajos de mantenimiento que el usuario puede efectuar por su cuenta</li><li>▪ Remite a las instrucciones para las manipulaciones del horno mixto que se requieren para los trabajos de mantenimiento</li></ul>	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

#### Métodos de cocción estándar

---

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

- |             |                      |                         |
|-------------|----------------------|-------------------------|
| ▪ Hervir    | ▪ Cocer al vapor     | ▪ Rehogar               |
| ▪ Blanquear | ▪ Escalfar           | ▪ Estofar               |
| ▪ Asar      | ▪ Asar a la parrilla | ▪ Hornear               |
| ▪ Gratinar  | ▪ Gratinar           | ▪ Descongelar alimentos |
| ▪ Conservar |                      |                         |

#### 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 | ▪ Cocción $\Delta T$ | ▪ ecoCooking                            |
| ▪ Cook&Hold                  | ▪ Cocción nocturna   | ▪ 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 discretionales 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**

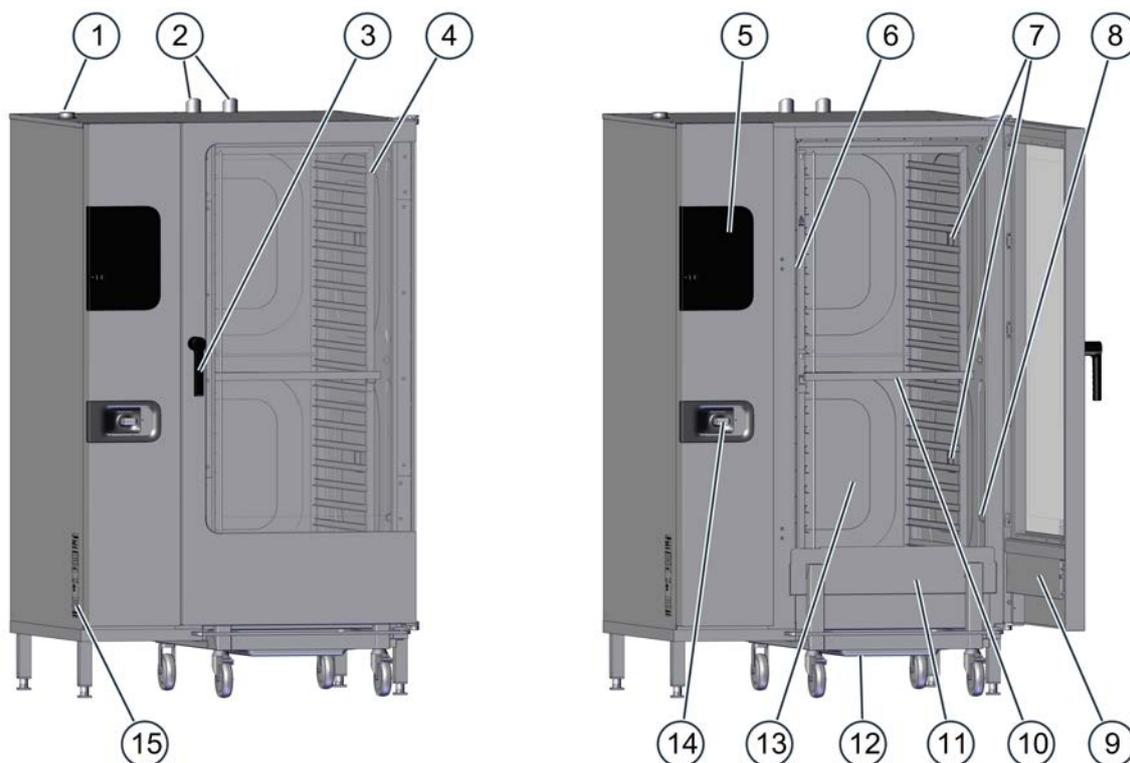
Para la limpieza de la cámara de cocción están disponibles 2 sistemas de limpieza:

- 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 tipo armario eléctricos)

La siguiente figura muestra un horno mixto del tamaño 20.20, en representación de todos los aparatos tipo armario eléctricos:

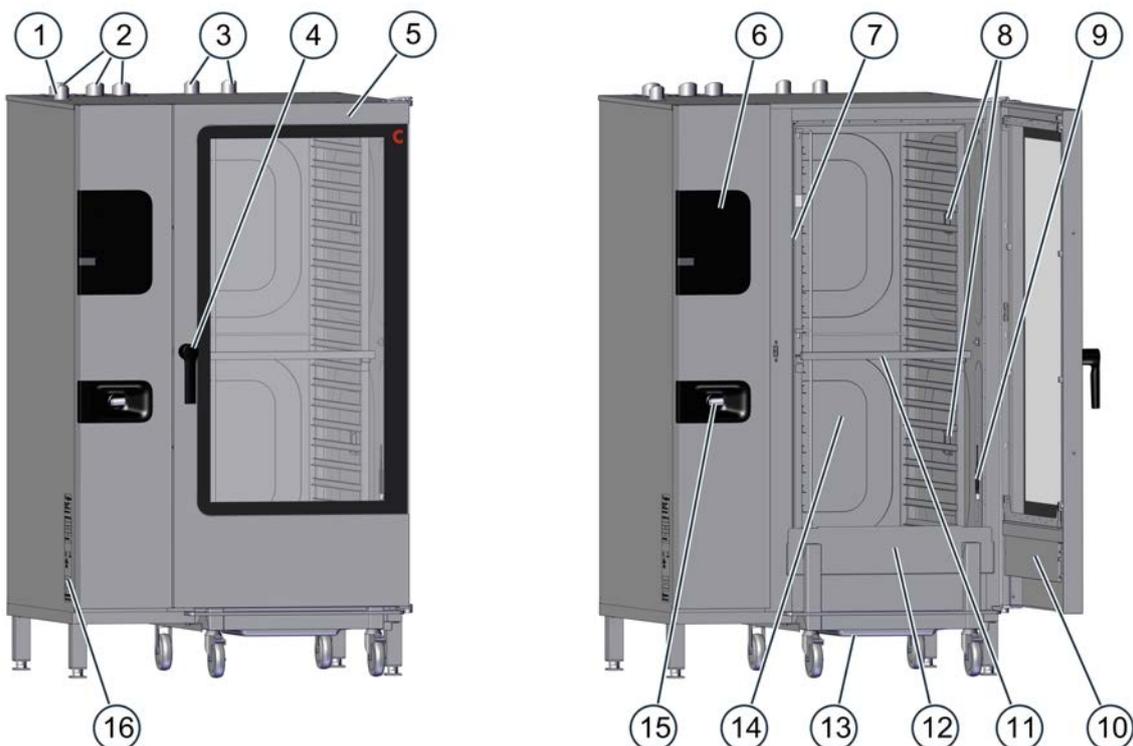


Pos.	Denominación	Función
1	Tubo de ventilación	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aspira aire del ambiente para deshumidificar la cámara de cocción</li> <li>Compensa las fluctuaciones de presión en la cámara de cocción</li> </ul>
2	Tubo de salida de aire	Deja escapar los vahos calientes
3	Manilla de la puerta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abre y cierra la puerta del aparato</li> <li>Posición de prebloqueo para abrir de forma segura el aparato</li> <li>Material antibacteriano con iones de plata («HygienicCare»)</li> </ul>
4	Puerta del aparato	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cierra la cámara de cocción</li> <li>Al abrirla, puede desplazarse hacia atrás en la zona lateral del aparato para ahorrar espacio («puerta escamoteable») (opcional)</li> </ul>
5	Panel de mando	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para el manejo del aparato</li> <li>Antibacteriano («HygienicCare»)</li> </ul>
6	Panel de aspiración	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se utiliza para la distribución uniforme del calor en la cámara de cocción</li> <li>Separa el compartimento del ventilador de la cámara de cocción</li> </ul>
7	Iluminación de la cámara de cocción	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ilumina la cámara de cocción</li> <li>Controlada por un programa</li> </ul>
8	Sonda de temperatura interna, sonda de cocción al vacío (opcional)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se utiliza para medir la temperatura interna de los alimentos</li> <li>Está realizada opcionalmente como variante interna firmemente conectada y/o como variante externa temporalmente conectable</li> </ul>

Pos.	Denominación	Función
9	Puente de precalentamiento integrado en la puerta del aparato	Para la seguridad durante el precalentamiento y para reducir la pérdida de energía
10	Asa del carro de carga	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asa para mover el carro de carga</li> <li>Desmontable</li> </ul>
11	Carro de carga	Se utiliza para el alojamiento de soportes para alimentos normalizados
12	Bandeja recogedora de condensado en el carro de carga	Recoge las gotas de líquido o condensado de la cámara de cocción
13	Cámara de cocción	Aloja los alimentos durante el modo de cocción
14	Ducha de mano enrollable (en casos excepcionales sin este equipamiento)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se utiliza exclusivamente para aclarar con agua la cámara de cocción</li> <li>Se retrae automáticamente dentro del soporte después del uso</li> <li>Antibacteriano («HygienicCare»)</li> </ul>
15	Placa de características	Se utiliza para la identificación del aparato

### Componentes y función (aparatos tipo armario de gas)

La siguiente figura muestra un horno mixto del tamaño 20.20, en representación de todos los aparatos tipo armario de gas:

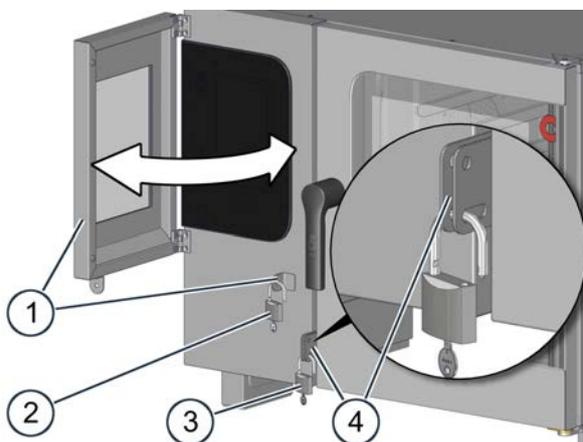


Pos.	Denominación	Función
1	Tubo de ventilación	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aspira aire del ambiente para deshumidificar la cámara de cocción</li> <li>Compensa las fluctuaciones de presión en la cámara de cocción</li> </ul>
2	Tubo del gas de escape	Evacuan los gases de escape calientes
3	Tubo de salida de aire	Deja escapar los vahos calientes

Pos.	Denominación	Función
4	Manilla de la puerta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abre y cierra la puerta del aparato</li> <li>Posición de prebloqueo para abrir de forma segura el aparato</li> <li>Material antibacteriano con iones de plata («HygienicCare»)</li> </ul>
5	Puerta del aparato	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cierra la cámara de cocción</li> <li>Al abrirla, puede desplazarse hacia atrás en la zona lateral del aparato para ahorrar espacio («puerta escamoteable») (opcional)</li> </ul>
6	Panel de mando	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para el manejo del aparato</li> <li>Antibacteriano («HygienicCare»)</li> </ul>
7	Panel de aspiración	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se utiliza para la distribución uniforme del calor en la cámara de cocción</li> <li>Separa el compartimento del ventilador de la cámara de cocción</li> </ul>
8	Iluminación de la cámara de cocción	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ilumina la cámara de cocción</li> <li>Controlada por un programa</li> </ul>
9	Sonda de temperatura interna, sonda de cocción al vacío (opcional)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se utiliza para medir la temperatura interna de los alimentos</li> <li>Está realizada opcionalmente como variante interna firmemente conectada y/o como variante externa temporalmente conectable</li> </ul>
10	Puente de precalentamiento integrado en la puerta del aparato	Para la seguridad durante el precalentamiento y para reducir la pérdida de energía
11	Asa del carro de carga	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asa para mover el carro de carga</li> <li>Desmontable</li> </ul>
12	Carro de carga	Se utiliza para el alojamiento de soportes para alimentos normalizados
13	Bandeja recogedora de condensado en el carro de carga	Recoge las gotas de líquido o condensado de la cámara de cocción
14	Cámara de cocción	Aloja los alimentos durante el modo de cocción
15	Ducha de mano enrollable (en casos excepcionales sin este equipamiento)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se utiliza exclusivamente para aclarar con agua la cámara de cocción</li> <li>Se retrae automáticamente dentro del soporte después del uso</li> <li>Antibacteriano («HygienicCare»)</li> </ul>
16	Placa de características	Se utiliza para la identificación del aparato

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

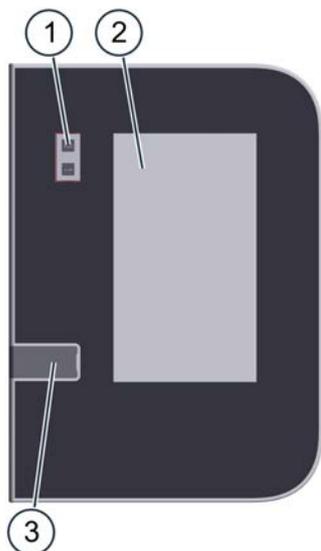
La siguiente figura muestra el equipamiento especial para el aseguramiento especial en un horno mixto del tamaño 6.10, en representación de todos los tamaños de aparato:



<b>Pos.</b>	<b>Denominación</b>	<b>Función</b>
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	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Para bloquear la cubierta del panel de mando en la carcasa del aparato</li><li>▪ No incluido en el volumen de suministro</li></ul>
3	Candado	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Para bloquear la puerta del aparato en la carcasa del mismo</li><li>▪ No incluido en el volumen de suministro</li></ul>
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: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Si se utiliza la posición de bloqueo superior, la puerta del aparato permanece completamente cerrada.</li><li>▪ Si se utiliza la posición de bloqueo inferior, la puerta del aparato puede abrirse hasta la posición de prebloqueo.</li></ul>

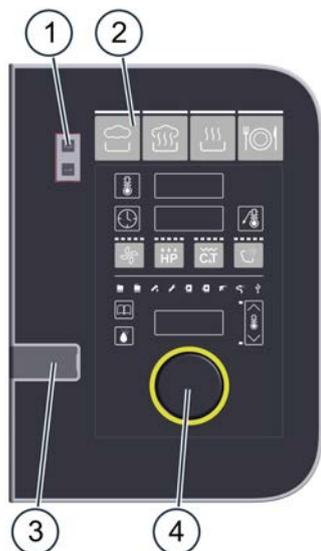
## 2.3 Estructura y función del panel de mando

### 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 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Manejo pulsando símbolos gráficos en el cuadro de mandos (pantalla de visualización completamente táctil)</li> <li>▪ Indicadores de estado</li> </ul>
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 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Botones para introducir los programas de cocción</li> <li>▪ Visualizadores para mostrar los valores ajustados</li> <li>▪ Indicadores de solicitud para el operador</li> </ul>
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	23
▷ Señales de aviso en el horno mixto	24
▷ Resumen de los peligros	26
▷ Peligros y medidas de seguridad durante el funcionamiento	29
▷ Peligros y medidas de seguridad durante la limpieza	34
▷ 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

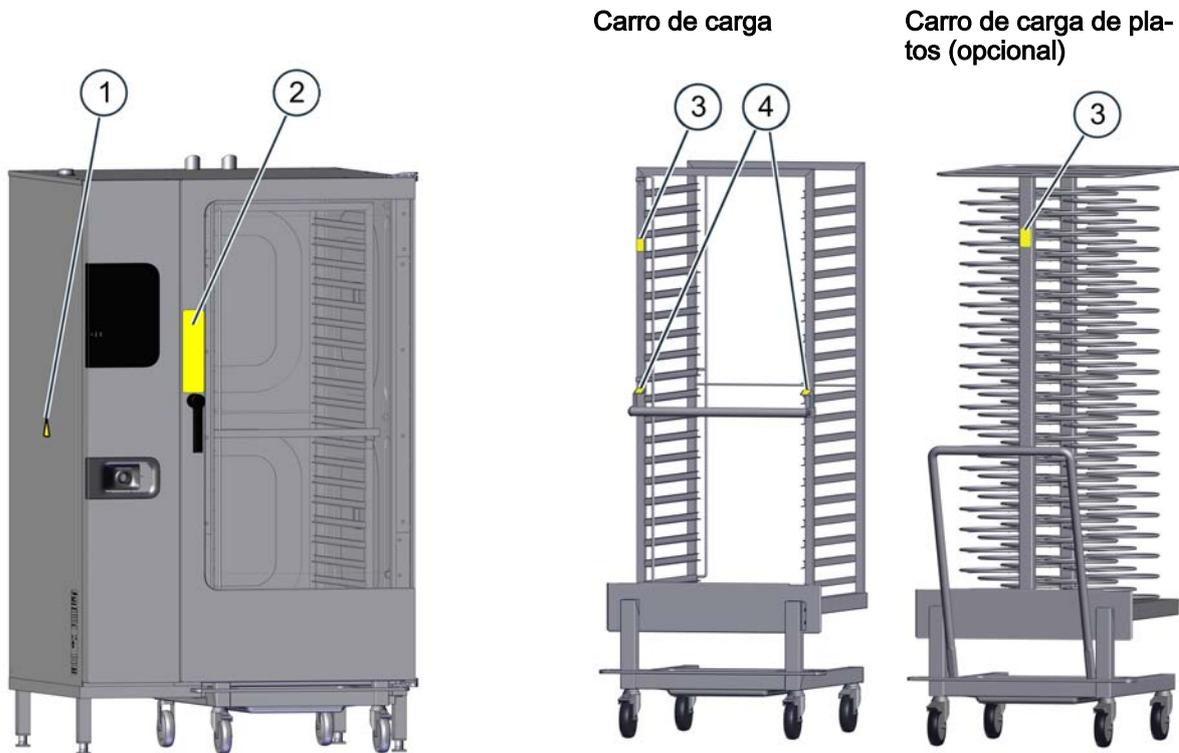
### Condiciones para la limpieza

- 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

#### Colocación de las señales de aviso

La siguiente figura muestra un horno mixto eléctrico del tamaño 20.20, en representación de todos los aparatos tipo armario:



#### 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.

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.
2 y 3		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.

Zona	Señal de aviso	Descripción
3		Advertencia de vuelco y caída del carro de carga o del carro de carga de platos Existe peligro de vuelco del carro de carga o del carro de carga de platos, si estos se mueven. Mueva el carro de carga o el carro de carga de platos únicamente con mucho cuidado. Al mover los carros de carga o carros de carga de platos, preste atención a objetos perturbadores en el suelo o a irregularidades del mismo.
4 solo en la versión pa- ra centros penitencia- rios		Advertencia de superficies calientes Existe peligro de quemaduras por superficies calientes en el asa del carro de carga.

---

### 3.4 Resumen de los peligros

#### Reglas generales para tratar con peligros y medidas de seguridad

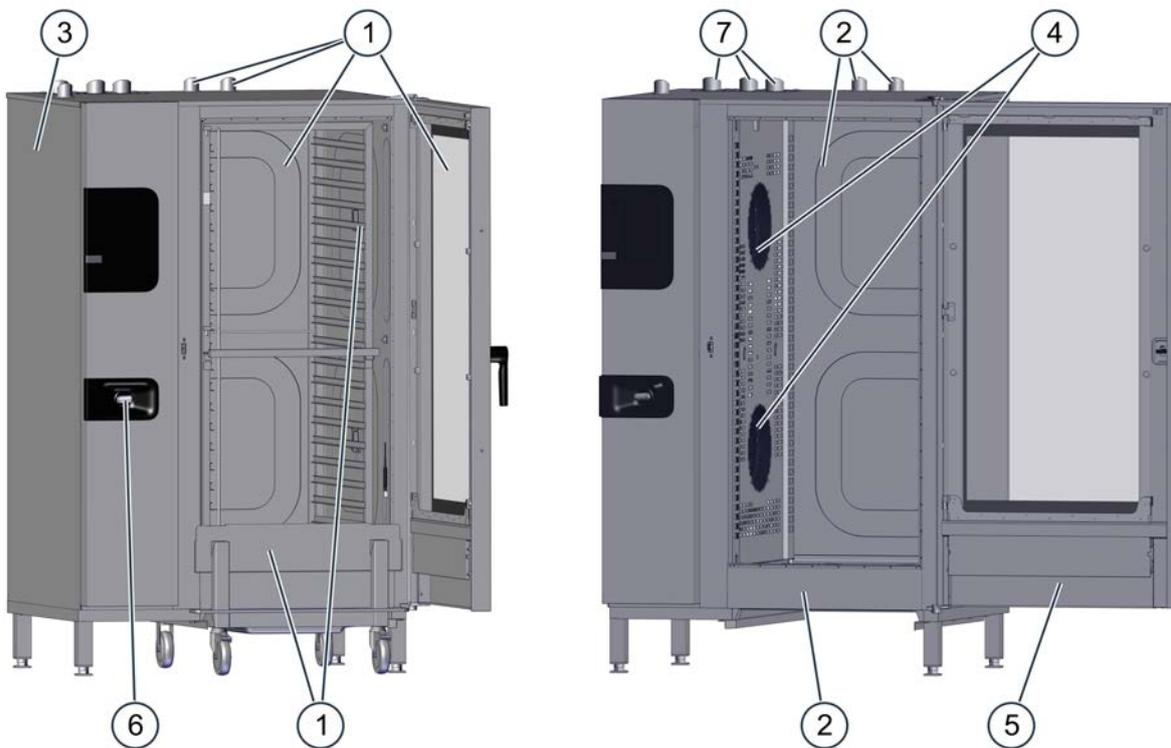
El horno mixto está diseñado de tal modo que el usuario está protegido contra todos los peligros que pueden evitarse razonablemente con medidas constructivas.

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 20.20, en representación de todos los aparatos tipo armario:



#### 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 el carro de carga caliente, si este se extrajo del aparato después de la cocción y se depositó en otro lugar

### **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 le protege del vapor caliente si, al abrirla, utiliza la posición de prebloqueo y luego la abre lenta y cuidadosamente. En general, cuide de que la puerta del aparato esté intacta.
- 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
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ En la cámara de cocción completa, incl. todas las piezas que se encuentran o se encontraron en el interior durante el modo de cocción</li> <li>▪ Parte interior de la puerta del aparato</li> </ul>	Llevar ropa de protección prescrita, especialmente guantes de protección
	En la parte superior del aparato en <b>aparatos eléctricos</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tubo de salida de aire</li> <li>▪ Tubo de ventilación</li> </ul>	
	En la parte superior del aparato en <b>aparatos de gas</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tubo de salida de aire</li> <li>▪ Tubo del gas de escape</li> <li>▪ Tubo de ventilación</li> </ul>	

#### 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'	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Alejarse del aparato porque escapan vapor y vaho calientes por la puerta abierta del mismo</li> <li>▪ No meter la cabeza en la cámara de cocción</li> </ul>
	Al abrir la puerta del aparato	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Abrir la puerta del aparato hasta la primera posición de bloqueo y dejar escapar durante un momento el vapor y el vaho calientes</li> <li>▪ Seguir abriendo la puerta lenta y cuidadosamente</li> <li>▪ No meter la cabeza en la cámara de cocción</li> </ul>
	En <b>aparatos eléctricos</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Encima del tubo de salida de aire</li> </ul>	No situar partes del cuerpo cerca del tubo de salida de aire
	En <b>aparatos de gas</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Encima del tubo de salida de aire y del tubo del gas de escape</li> </ul>	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?	Contra medida
Peligro de escaldadura por líquido caliente	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ En el interior</li><li>▪ Fuera del aparato</li></ul>	<p>Utilizar únicamente recipientes con unas medidas GN adecuadas</p> <hr/> <p>En el caso de utilizar un carro de carga de platos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Utilizar únicamente platos admisibles con un diámetro adecuado</li></ul> <hr/> <p>Observar el peso de carga máximo</p> <hr/> <p>Introducir correctamente los soportes para alimentos conforme a las reglas en página 42 en un aparato del tamaño X.10 o en página 44 en un aparato del tamaño X.20</p> <hr/> <p>Insertar los recipientes o platos con alimentos líquidos o licuados solo en niveles visibles y extraerlos horizontalmente</p> <hr/> <p>Llevar guantes de protección</p> <hr/> <p>Movimiento del carro de carga:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Bloquear el tope de profundidad del carro de carga</li><li>▪ Transportar líquidos calientes sólo cubiertos en el carro de carga</li><li>▪ Cuidar de que no vuelque el carro de carga. Este peligro existe si el carro de carga se transporta sobre un plano inclinado, si choca contra un obstáculo o si está excesivamente cargado en la parte superior.</li></ul>

---

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

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contra medida
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	<p>Utilizar únicamente soportes para alimentos (bandejas, parrillas) con un formato de panadería adecuado en el carro de carga</p> <p>Observar el peso de carga máximo</p> <p>Introducir correctamente los soportes para alimentos conforme a las reglas en página 43 en un aparato del tamaño X.10 o en página 44 en un aparato del tamaño X.20</p> <p>Extraer los soportes para alimentos horizontalmente y no extraerlos demasiado hacia delante porque podrían volcar y caer de los niveles</p> <p>Llevar guantes de protección</p> <p>Movimiento del carro de carga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bloquear el tope de profundidad del carro de carga</li> <li>▪ Cuidar de que no vuelque el carro de carga. Este peligro existe si el carro de carga se transporta sobre un plano inclinado, si choca contra un obstáculo o si está excesivamente cargado en la parte superior.</li> </ul>

**Fuente de peligro: Calor - Otros**

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contra medida
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?	Contra medida
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: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ No almacenar temporalmente alimentos en el aparato</li> <li>▪ La cocción a baja temperatura (&lt; 65 °C) sólo debe ser realizada por personal especializado</li> </ul>
	En caso de interrupción manual de la cocción	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nunca interrumpir la cocción de forma intencionada</li> <li>▪ No almacenar temporalmente alimentos en el aparato</li> </ul>
	En caso de interrupción de la cocción por un apagón	Tras rearrancar el aparato, tener en cuenta la duración del tiempo de re arranque 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La cocción a baja temperatura (&lt; 65 °C) sólo debe ser realizada por personal especializado</li> <li>▪ Reducir el número de microorganismos en el alimento antes de la cocción a baja temperatura, p. ej., dorándolo previamente.</li> </ul>

**Fuente de peligro: Gas**

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contra medida
Peligro de explosión por gas	Si se mueve el aparato	Fundamentalmente el aparato no debe moverse durante el funcionamiento
Peligro de asfixia por falta de aire respirable	En el lugar de instalación del aparato	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ No modificar el ajuste de la zona inferior del aparato</li> <li>▪ Hacer funcionar el aparato únicamente en un entorno sin viento</li> <li>▪ 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</li> <li>▪ Someter el aparato una vez al año a un mantenimiento</li> </ul>

**Fuente de peligro: Mecánica del aparato**

---

<b>Peligro</b>	<b>¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?</b>	<b>Contra medida</b>
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	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Delante del aparato</li><li>▪ Debajo del carro de carga, si este se mueve</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Mantener siempre seco el suelo alrededor del aparato</li><li>▪ Vaciar la bandeja recogedora para condensado al menos una vez al día</li></ul>
Peligro de aplastamiento de las manos	Al insertar el carro de carga	Utilizar siempre el asa del carro de carga cuando se mueva el mismo

### 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?	Contra medida
<p>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</p>	<p>En caso de limpieza completamente automática: delante de la puerta del aparato</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ No abrir la puerta del aparato durante la limpieza completamente automática de la cámara de cocción con los bidones conectados</li> <li>▪ 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</li> </ul>
	<p>Durante todas las actividades de limpieza</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ No permitir que el producto de limpieza entre en contacto con los ojos ni la piel</li> <li>▪ 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.</li> <li>▪ 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</li> <li>▪ No inhalar la neblina de pulverización</li> <li>▪ Llevar el equipo de protección personal</li> </ul>
	<p>Al manipular los bidones de producto de limpieza</p>	<p>Llevar el equipo de protección personal</p>
	<p>Al manejar las botellas para la dosificación individual</p>	<p>Llevar el equipo de protección personal</p>
	<p>Si se utilizan productos de limpieza agresivos</p>	<p>Utilizar únicamente los productos de limpieza especificados en 'Productos de limpieza' en la página 75</p>

### Fuente de peligro: Contaminación de alimentos

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contra medida
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prestar atención a no humedecer la superficie de trabajo con producto de limpieza o abrillantador</li> <li>▪ 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</li> </ul>
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?	Contra medida
Peligro de quemaduras en superficies calientes	<p>Parte exterior de la puerta del aparato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ En la cámara de cocción completa, incl. todas las piezas que se encuentran o se encontraron en el interior durante el modo de cocción</li> <li>▪ Parte interior de la puerta del aparato</li> </ul> <p>En la parte superior del aparato en <b>aparatos eléctricos</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tubo de salida de aire</li> <li>▪ Tubo de ventilación</li> </ul> <p>En la parte superior del aparato en <b>aparatos de gas</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tubo de salida de aire</li> <li>▪ Tubo del gas de escape</li> <li>▪ Tubo de ventilación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Antes de iniciar las actividades de limpieza, esperar a que la cámara de cocción se haya enfriado a menos de 60 °C</li> <li>▪ Llevar ropa de protección prescrita, especialmente guantes de protección</li> </ul>
Peligro de escaldadura por vapor caliente, si se proyecta agua en la cámara de cocción caliente	En la cámara de cocción completa	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Antes de iniciar los trabajos de limpieza, esperar a que la cámara de cocción se haya enfriado a menos de 60 °C</li> <li>▪ Llevar ropa de protección prescrita, especialmente guantes de protección</li> </ul>
Peligro de escaldadura por vapor caliente	Delante del aparato, cuando la cámara de cocción se enfría con 'Cool down'	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Alejarse del aparato porque escapan vapor y vaho calientes por la puerta abierta del mismo</li> <li>▪ No meter la cabeza en la cámara de cocción</li> </ul>
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: Corriente eléctrica**

---

<b>Peligro</b>	<b>¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?</b>	<b>Contra medida</b>
Peligro de descarga eléctrica por cortocircuito	En caso de contacto del aparato con agua	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ No limpiar la carcasa exterior con chorro de agua</li><li>▪ Mantener siempre cerrada la tapa USB durante la limpieza</li></ul>

---

**Fuente de peligro: Mecánica del aparato**

---

<b>Peligro</b>	<b>¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?</b>	<b>Contra medida</b>
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
Peligro de aplastamiento de las manos	Durante la limpieza manual del puente de precalentamiento	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Preste atención a que el puente de precalentamiento retroceda por sí solo cuando haya sido empujado hacia atrás</li><li>▪ Proceder con precaución durante esta actividad</li></ul>

---

### 3.7 Peligros y medidas de seguridad durante el mantenimiento

#### Fuente de peligro: Calor

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contra medida
Peligro de quemaduras en superficies calientes	<p>Parte exterior de la puerta del aparato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ En la cámara de cocción completa, incl. todas las piezas que se encuentran o se encontraron en el interior durante el modo de cocción</li> <li>▪ Parte interior de la puerta del aparato</li> </ul> <hr/> <p>En la parte superior del aparato en <b>aparatos eléctricos</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tubo de salida de aire</li> <li>▪ Tubo de ventilación</li> </ul> <hr/> <p>En la parte superior del aparato en <b>aparatos de gas</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tubo de salida de aire</li> <li>▪ Tubo del gas de escape</li> <li>▪ Tubo de ventilación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Antes de iniciar los trabajos de mantenimiento, esperar a que la cámara de cocción se haya enfriado a menos de 60 °C</li> <li>▪ Llevar ropa de protección prescrita, especialmente guantes de protección</li> </ul>

#### Fuente de peligro: Corriente eléctrica

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contra medida
Peligro de descarga eléctrica por piezas conductoras de corriente	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Debajo de la cubierta</li> <li>▪ Debajo del panel de mando</li> <li>▪ En el cable de alimentación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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</li> <li>▪ No desmontar la cubierta ni el panel de mando</li> </ul>

#### Fuente de peligro: Mecánica del aparato

Peligro	¿Dónde o en qué situaciones se produce el peligro?	Contra medida
Peligro de lesiones de corte por cantos vivos	Durante los trabajos de mantenimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Proceder con precaución durante esta actividad</li> <li>▪ Llevar el equipo de protección personal</li> </ul>

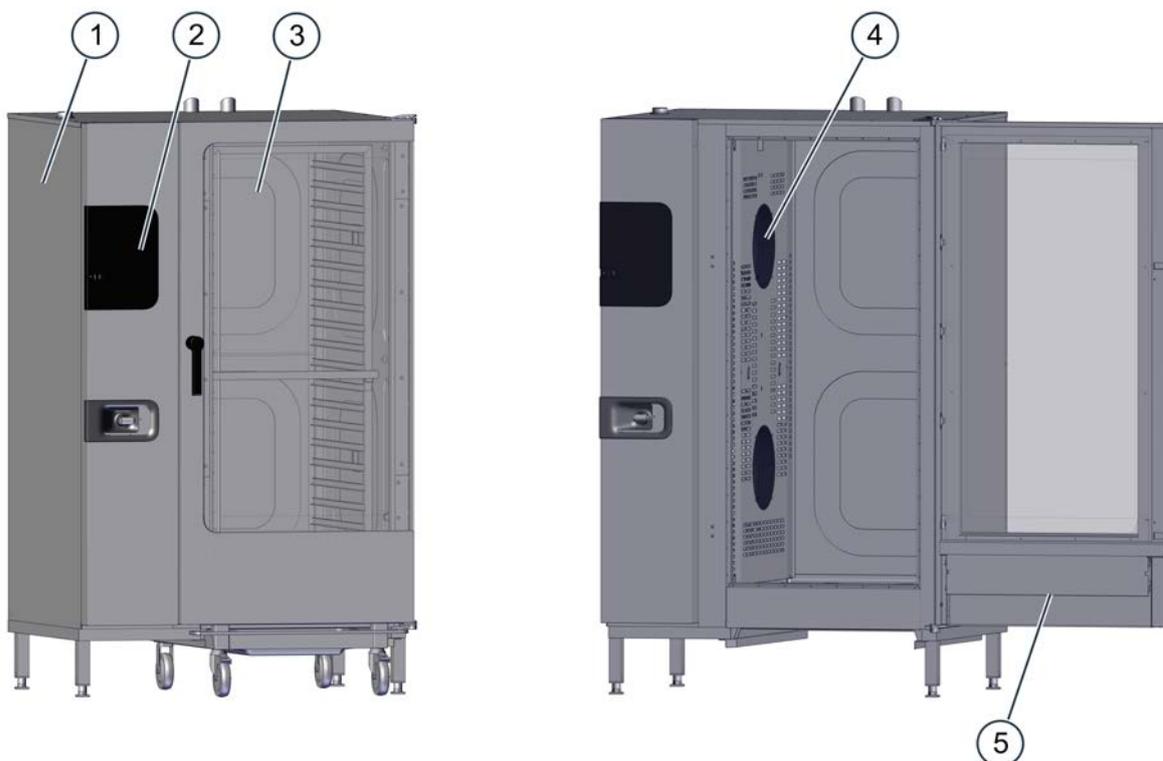
### 3.8 Dispositivos de seguridad

#### 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 tipo armario)

La siguiente figura muestra un horno mixto eléctrico del tamaño 20.20, en representación de todos los aparatos tipo armario:



Pos.	Dispositivo de seguridad	Función	Comprobación
1	Cubierta, solo desmontable con herramienta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Impide el contacto involuntario con piezas conductoras de corriente</li> <li>Impide que se meta la mano en el rodete del ventilador en movimiento en el compartimento de conexión</li> </ul>	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
		<p>Interruptor magnético de puerta (sensor eléctrico de puerta):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Al abrir la puerta del aparato, interrumpe el funcionamiento de: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rodete del ventilador (se para al cabo de unos segundos)</li> <li>▪ Resistencia eléctrica</li> <li>▪ Distribución del producto de limpieza del sistema de limpieza completamente automático de la cámara de cocción</li> </ul> </li> <li>▪ Solicita que se cierre la puerta del aparato</li> </ul>	<p>A baja temperatura, comprobar el interruptor magnético de puerta</p> <p><b>Procedimiento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Abrir completamente la puerta del aparato</li> <li>▪ Pulsar Inicio</li> </ul> <p><b>Resultado:</b></p> <p>El motor no debe arrancar.</p>
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 106
5	Puente de precalentamiento integrado en la puerta del aparato	Impide escaldaduras por el escape de vapor, si el carro de carga no se encuentra en el aparato durante el precalentamiento	Ninguno
6 (sin figura)	Limitador de temperatura de seguridad <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Calentador</li> <li>▪ Cámara de cocción</li> </ul>	Desconecta el aparato en caso de sobret temperatura	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.

### 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.

Personal	Cualificación requerida	Actividades
Cocinero	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tiene una formación profesional correspondiente</li> <li>▪ Conoce las leyes y normas alimentarias, así como las leyes y normas de higiene nacionales</li> <li>▪ Debe documentar según el HACCP</li> <li>▪ Está instruido en el manejo del horno mixto</li> </ul>	<p>Realiza principalmente actividades organizativas, como p. ej.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Introducir datos de perfiles de cocción</li> <li>▪ Editar los perfiles de cocción existentes en el libro de recetas</li> <li>▪ Crear nuevos perfiles de cocción</li> <li>▪ Realizar ajustes en el aparato</li> </ul> <p>Además, dado el caso realiza todas las actividades del operador</p>
Operador	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Está instruido</li> <li>▪ Está instruido en el manejo del horno mixto</li> <li>▪ Trabaja bajo supervisión</li> <li>▪ Conoce las reglas de conducta relacionadas con la manipulación de cargas pesadas</li> </ul>	<p>Realiza el manejo concreto, como p. ej.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Carga del horno mixto</li> <li>▪ Inicio del perfil de cocción</li> <li>▪ Extracción de los alimentos</li> <li>▪ Limpieza del horno mixto</li> <li>▪ Pequeños trabajos de mantenimiento</li> </ul>

#### 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ropa de protección</li> <li>▪ Guantes térmicos (en la Unión Europea según EN 407)</li> <li>▪ Calzado de seguridad</li> </ul>
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: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ropa de protección</li> <li>▪ Guantes térmicos (en la Unión Europea según EN 407)</li> </ul>
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: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ropa de protección</li> <li>▪ Guantes térmicos (en la Unión Europea según EN 407)</li> </ul>

#### Limpieza

Actividad	Producto de limpieza utilizado	Equipo de protección personal
Limpieza de la cámara de cocción de cualquier tipo	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ConvoClean forte</li> <li>▪ ConvoClean new</li> <li>▪ ConvoCare K (concentrado)</li> </ul>	Dependiendo del producto de limpieza utilizado y del método de limpieza seleccionado, el equipo de protección se compone de los siguientes elementos: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mascarilla</li> <li>▪ Gafas de protección</li> <li>▪ Guantes de protección</li> <li>▪ Ropa/delantal de protección</li> </ul> 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.
Manipulación de recipientes de producto de limpieza	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ConvoClean forte S</li> <li>▪ ConvoClean new S</li> <li>▪ ConvoCare S</li> </ul>	
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.

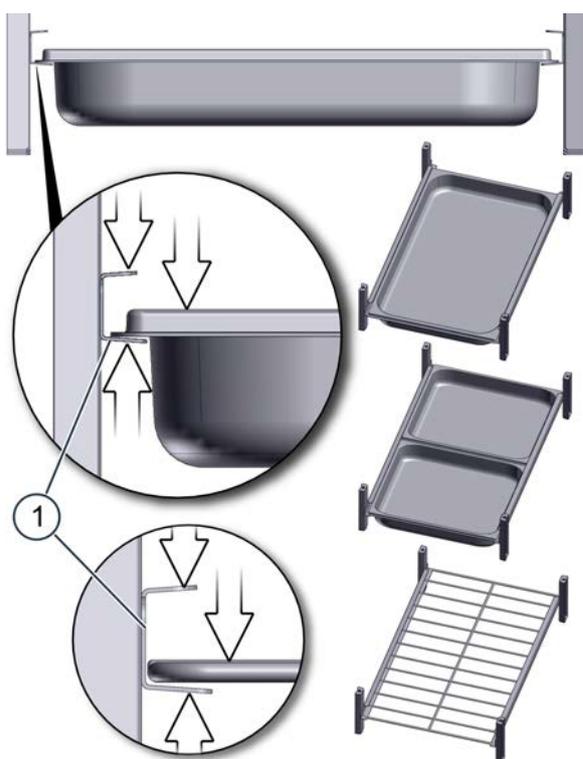
Para familiarizarse con el manejo del software y sus secuencias, lea las instrucciones de manejo del horno mixto.

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

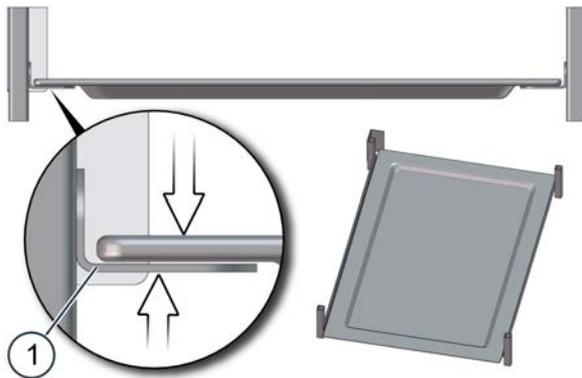
##### Recipientes/bandejas GN de los tamaños 1/1, 1/2; parrilla; en raíles en U (versión estándar)



##### 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)**

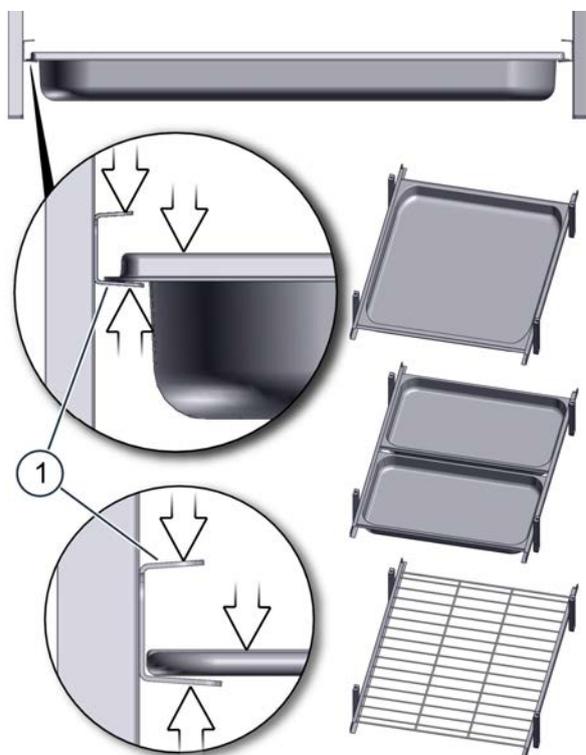


**Reglas para el manejo**

- 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

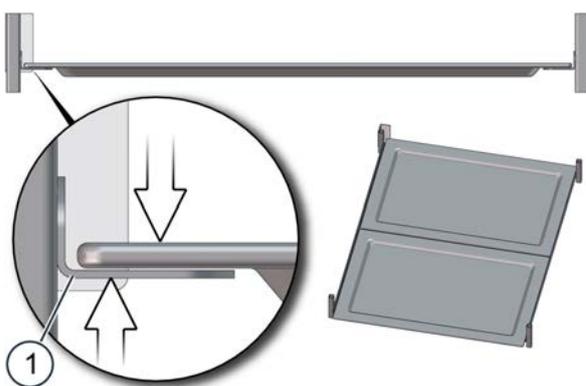
### Recipientes/bandejas GN de los tamaños 2/1, 1/1; parrilla; en raíles en U (versión estándar)



#### 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		12.20	20.10	20.20
Válido para recipientes GN y para bandejas en formato panadería				
Peso de carga máximo por aparato	[kg]	120	100	180
Peso de carga máximo por nivel	[kg]	15	15	15

#### Peso de carga máximo para la regeneración

C4		12.20	20.10	20.20
Válido para recipientes GN y para bandejas para hornear en formato panadería				
Peso de carga máximo por aparato	[kg]	36	30	60
Peso de carga máximo por nivel	[kg]	1.5	1.5	1.5
Válido para platos Ø 32 cm				
Número máximo de platos por aparato	[Unds.]	74	61	122
Peso de carga máximo por plato	[g]	360	360	360

#### Número máximo de soportes para alimentos

C4		12.20	20.10	20.20
Carro de carga GN 1/1, distancia entre niveles 68 mm				
Número de recipientes GN/bandejas aprovechando completamente la distancia entre niveles	[Unds.]	24	20	40
Carro de carga GN 2/1, distancia entre niveles 68 mm				
Número de recipientes GN/bandejas aprovechando completamente la distancia entre niveles	[Unds.]	12	-	20
Carro de carga formato panadería 600x400, distancia entre niveles 80 mm				
Número de bandejas	[Unds.]	-	17	-
Carro portaplatos para banquete, distancia entre anillos 66 mm				
Número de platos, diámetro máximo 32 cm	[Unds.]	74	61	122
Carro portaplatos para banquete, distancia entre anillos 79 mm				
Número de platos, diámetro máximo 32 cm	[Unds.]	59	50	98

## 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 22 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 23.
- Se cumplen los 'Requisitos relativos al entorno del horno mixto' en la página 23.
- 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 tipo armario

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 soportes para alimentos deben estar introducidos correctamente conforme a las reglas en página 42 en un aparato del tamaño X.10 o en página 44 en un aparato del tamaño X.20.
- El panel de aspiración debe estar correctamente bloqueado.

### 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.

- ▷ Siempre abra la puerta del aparato primero hasta la primera posición de bloqueo y deje escapar durante un momento el vapor y el vaho calientes. A continuación, siga abriendo la puerta del aparato lenta y cuidadosamente.
- ▷ 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 rearmar el aparato después de un apagón, tenga en cuenta la duración del tiempo de rearmar 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.

### 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.

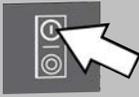
## 4.2.2 Conectar y desconectar el horno mixto

### **⚠ 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 46, y observe las instrucciones contenidas.

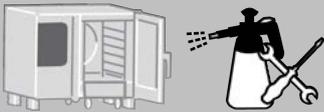
#### **Conectar el horno mixto**

---

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, de gas 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 46, y observe las instrucciones contenidas.

### **Conocimientos previos requeridos**

Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 54
- Cargar y extraer los alimentos 56
- Guardar y extraer la sonda de temperatura interna 65
- Utilizar el lápiz de memoria USB 68

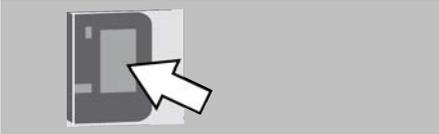
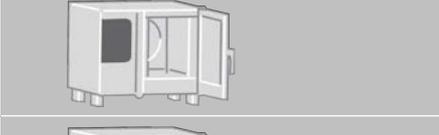
### **Reglas**

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

### **Condiciones previas**

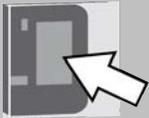
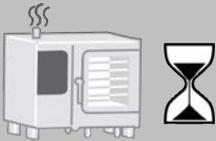
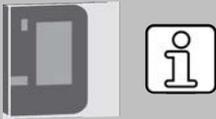
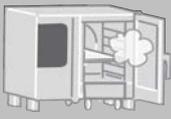
- Usted está familiarizado con el manejo del software de modo que puede acceder a los perfiles de cocción almacenados para sus alimentos o introducir e iniciar nuevos perfiles de cocción, véanse las instrucciones de manejo.
- El horno mixto y los accesorios utilizados se han limpiado correctamente.
- 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.
- La tapa USB protege la conexión USB.
- El panel de aspiración está correctamente bloqueado.
- Usted ha preparado los alimentos en el carro de carga o en el carro de carga de platos para cargar el horno mixto.

### **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.

#### 4 Proceda así para la cocción

---

6.		Inicie el modo de cocción.
7.		Espera 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.

## 4.3 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 22 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 carga 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.

- ▷ Siempre abra la puerta del aparato primero hasta la primera posición de bloqueo y deje escapar durante un momento el vapor y el vaho calientes. A continuación, siga abriendo la puerta del aparato lenta y cuidadosamente.
- ▷ 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 o que rebosa de la bandeja recogedora para condensado al mover el carro de carga puede causar que el operador resbale delante del aparato.

- ▷ Mantenga siempre seco el suelo alrededor del aparato.
- ▷ Vacíe la bandeja recogedora para condensado al menos una vez al día.

### 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.

### 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.

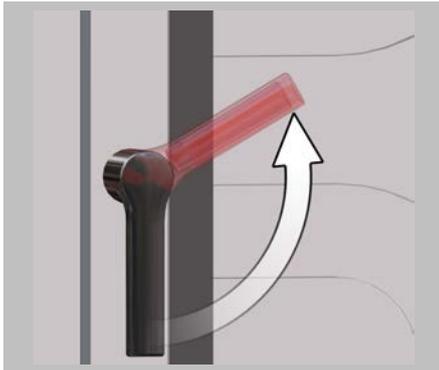
### 4.3.2 Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato

#### **⚠ 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 52, y observe las instrucciones contenidas.

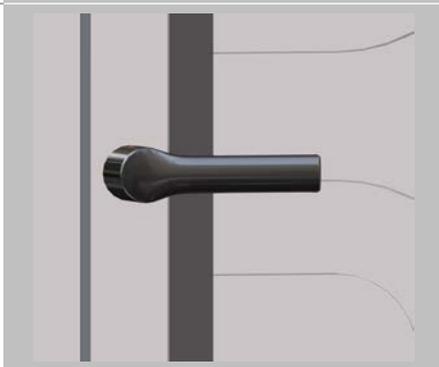
#### **Abrir de forma segura la puerta del aparato**

1.

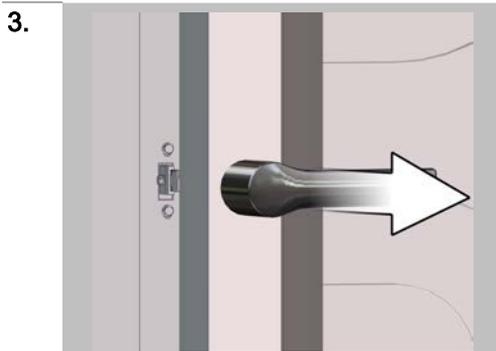


Gire la manilla de la puerta hacia arriba a la derecha y abra la puerta del aparato cuidadosamente hasta la primera posición de bloqueo.

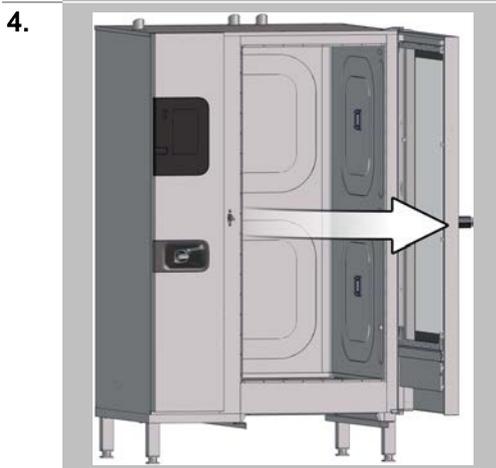
2.



Espere un momento para dejar escapar el vapor.



Abra lentamente la puerta del aparato.



**En aparatos con bisagra a la derecha:**

Abra completamente la puerta del aparato.

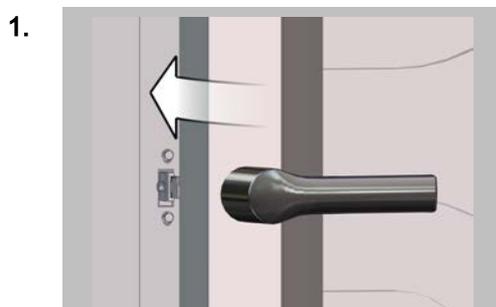
(Solo en la versión marina: esto requiere un poco de fuerza, debido al retenedor de la puerta, que evita que la puerta del aparato se mueva o se cierre involuntariamente cuando hay marejada.)

**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

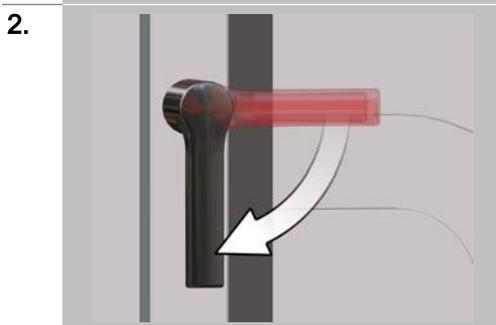


**En aparatos con bisagra a la derecha:**

Presione y cierre la puerta del aparato hasta la posición de prebloqueo.

**En aparatos con puerta escamoteable:**

Tire de la puerta del aparato a lo largo de la pared lateral del horno mixto hacia delante y presione y ciérrela hasta la posición de prebloqueo.



- A continuación, gire la manilla de la puerta hacia abajo para cerrar completamente la puerta del aparato.
- 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 52, 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.

- ▷ 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 página 42 en un aparato del tamaño X.10 o en 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.
- ▷ Bloquee el tope de profundidad del carro de carga.
- ▷ Tape los recipientes o platos con líquidos calientes durante el transporte.
- ▷ Cuidese de que no vuelque el carro de carga. Este peligro existe si el carro de carga se transporta sobre un plano inclinado o si choca contra un obstáculo.
- ▷ 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.

- ▷ 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 página 43 en un aparato del tamaño X.10 o en 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.
- ▷ Bloquee el tope de profundidad del carro de carga.
- ▷ Cuidese de que no vuelque el carro de carga. Este peligro existe si el carro de carga se transporta sobre un plano inclinado o si choca contra un obstáculo.
- ▷ Utilice el equipo de protección personal.

#### **Conocimientos previos requeridos**

---

Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato

54

#### **Utilización de un carro de carga de la serie +3**

---

Para poder utilizar un carro de carga de la serie +3 en un horno mixto Convotherm 4, a través del fabricante podrá adquirir un kit de adaptación de fácil montaje.

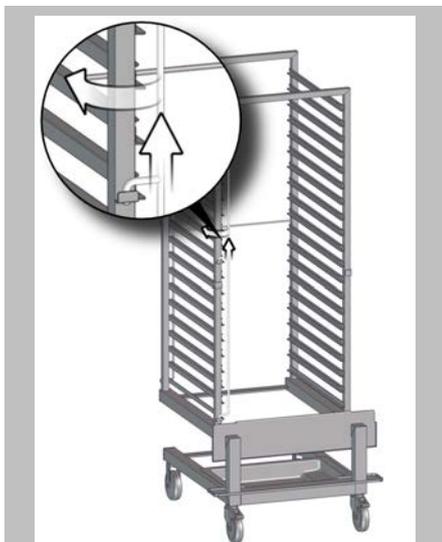
No introduzca ningún carro de carga de la serie +3 en un horno mixto Convotherm 4 sin haber realizado esta adaptación. Esto podría causar daños en el aparato.

### Condiciones previas

- El carro de carga se ha limpiado correctamente y está preparado.
- El asa del carro de carga está desmontada. (No en la versión para centros penitenciarios)
- Los frenos de estacionamiento del carro de carga están aplicados.

### Cargar el horno mixto con alimentos (versión estándar)

1.



Levante el tope de profundidad del lado delantero del carro de carga y gírelo hacia la izquierda.

2.



Cargue el carro de carga.

- Para ello, comience desde abajo.
- Introduzca los recipientes, las bandejas o las parrillas siempre hasta que toquen el tope de profundidad posterior.

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

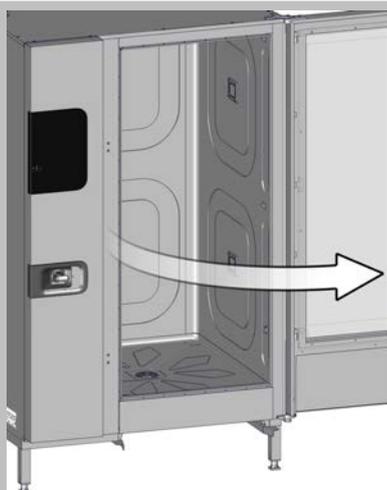
- Asegúrese de no cargar excesivamente el carro de carga en la parte superior; de lo contrario, este podría volcar al moverlo.

3.



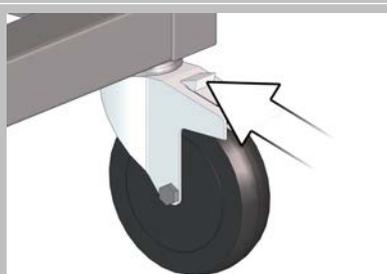
Vuelva a bloquear el tope de profundidad abierto.

4.



Abra la puerta del aparato.

5.



Suelte los frenos de estacionamiento del carro de carga.

6.



- Introduzca el asa del carro de carga en las guías situadas en la parte delantera del mismo.  
(En la versión del horno mixto para centros penitenciarios se suprime este punto porque el asa del carro de carga está fijamente unida al carro).
- Sujete el carro de carga por el asa e introdúzcalo hasta el tope en la cámara de cocción.

7.



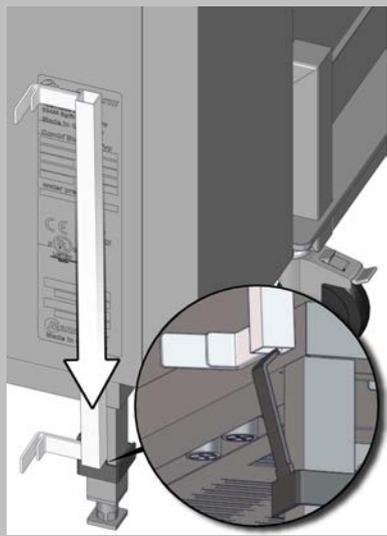
Desmonte el asa del carro de carga.

**¡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.
- Una vez introducido el carro de carga, desmonte el asa del mismo para poder extraerlo con el asa fría.

(En la versión del horno mixto para centros penitenciarios se suprime este punto porque el asa del carro de carga está fijamente unida al carro).

8.



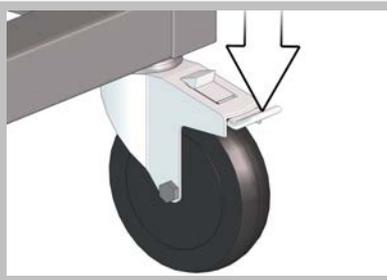
Introduzca el asa del carro de carga con el lado abierto del perfil cuadrado en el soporte correspondiente (accesorio recomendado) en una de las patas del aparato. Alternativamente, deposite el asa del carro de carga de forma bien visible en un lugar adecuado en la proximidad del aparato, pero nunca encima de este. (En la versión del horno mixto para centros penitenciarios se suprime este punto porque el asa del carro de carga está fijamente unida al carro).

9.



Cierre la puerta del aparato.

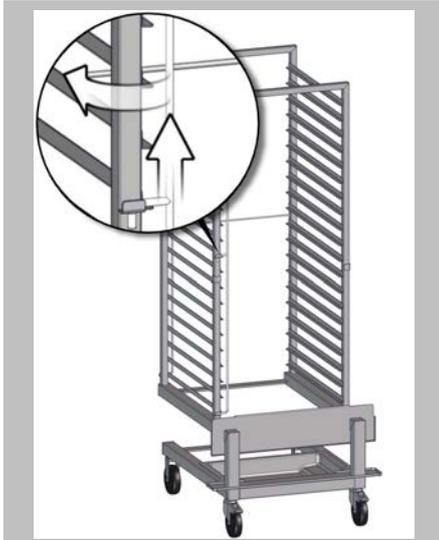
10.



Vuelva a bloquear las ruedas del carro de carga.

**Cargar el horno mixto con alimentos (versión panadería)**

1.



Levante el tope de profundidad del lado delantero del carro de carga y gírelo hacia la izquierda. (En el tamaño de aparato 20.10 se suprime este paso).

2.



Cargue el carro de carga por delante en los tamaños de aparato 12.20 y 20.20, y por el lateral en el tamaño de aparato 20.10.

- 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' 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 quemaduras por alimentos calientes y soportes para alimentos calientes

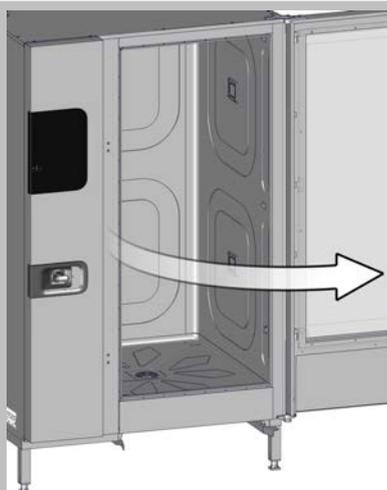
- Asegúrese de no cargar excesivamente el carro de carga en la parte superior; de lo contrario, este podría volcar al moverlo.

3.



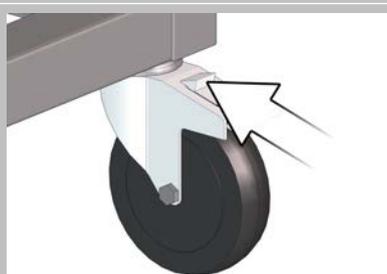
Vuelva a bloquear el tope de profundidad abierto. (En el tamaño de aparato 20.10 se suprime este paso).

4.



Abra la puerta del aparato.

5.



Suelte los frenos de estacionamiento del carro de carga.

6.



- Introduzca el asa del carro de carga en las guías situadas en la parte delantera del mismo.  
(En la versión del horno mixto para centros penitenciarios se suprime este punto porque el asa del carro de carga está fijamente unida al carro).
- Sujete el carro de carga por el asa e introdúzcalo hasta el tope en la cámara de cocción.

7.



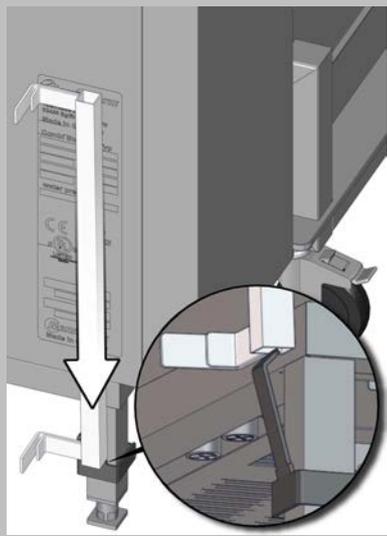
Desmonte el asa del carro de carga.

**¡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.
- Una vez introducido el carro de carga, desmonte el asa del mismo para poder extraerlo con el asa fría.

(En la versión del horno mixto para centros penitenciarios se suprime este punto porque el asa del carro de carga está fijamente unida al carro).

8.



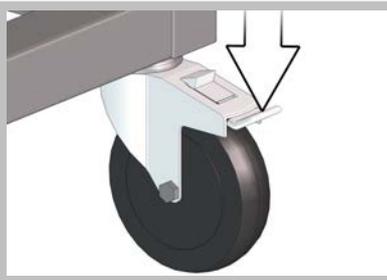
Introduzca el asa del carro de carga con el lado abierto del perfil cuadrado en el soporte correspondiente (accesorio recomendado) en una de las patas del aparato. Alternativamente, deposite el asa del carro de carga de forma bien visible en un lugar adecuado en la proximidad del aparato, pero nunca encima de este. (En la versión del horno mixto para centros penitenciarios se suprime este punto porque el asa del carro de carga está fijamente unida al carro).

9.



Cierre la puerta del aparato.

10.



Vuelva a bloquear las ruedas del carro de carga.

### Extracción de los alimentos

---

1.



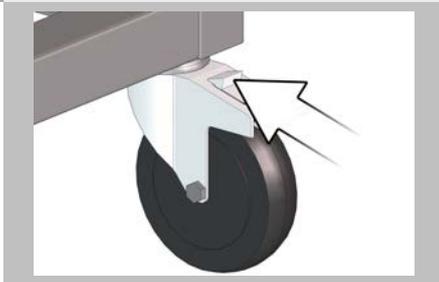
Abra la puerta del aparato.

2.



Introduzca el asa del carro de carga en las guías situadas en la parte delantera del mismo.  
En la versión del horno mixto para centros penitenciarios se suprime este paso porque el asa del carro de carga está fijamente unida al carro.

3.



Suelte los frenos de estacionamiento del carro de carga.

4.



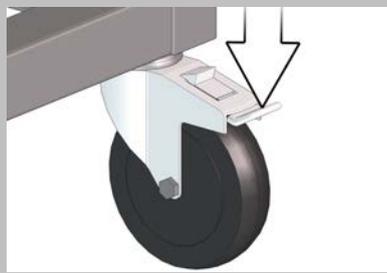
Extraiga el carro de carga por el asa de la cámara de cocción.

En la versión para centros penitenciarios:

**¡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.
- A pesar de su material especial, el asa del carro de carga se calienta durante la cocción. Utilice guantes térmicos para extraer el carro de carga por el asa después de la cocción.

5.



Vuelva a bloquear las ruedas del carro de carga.

6.



Cierre la puerta del aparato.

### 4.3.4 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 52, y observe las instrucciones contenidas.

#### **Conocimientos previos requeridos**

Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato

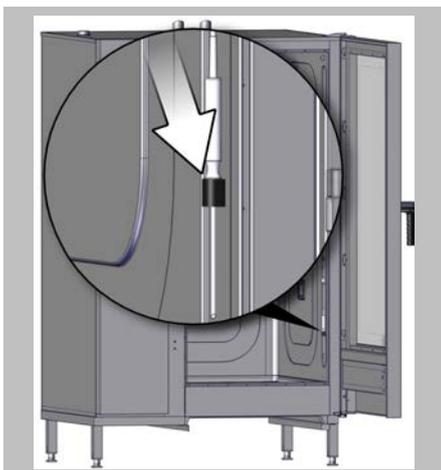
54

#### **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**

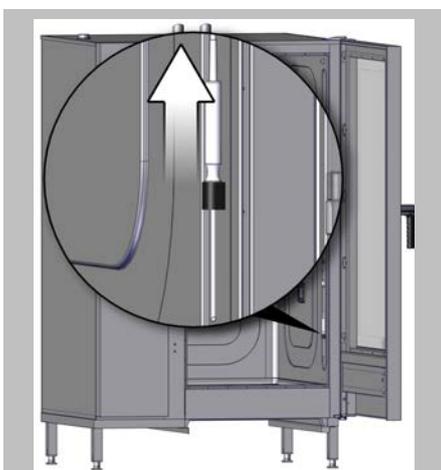
1.



Encaje la sonda de temperatura interna en el soporte.

#### **Extraer la sonda de temperatura interna**

1.



Extraiga la sonda de temperatura interna del soporte.

### 4.3.5 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 52, y observe las instrucciones contenidas.

#### **Conocimientos previos requeridos**

Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 54
- Guardar y extraer la sonda de temperatura interna 65

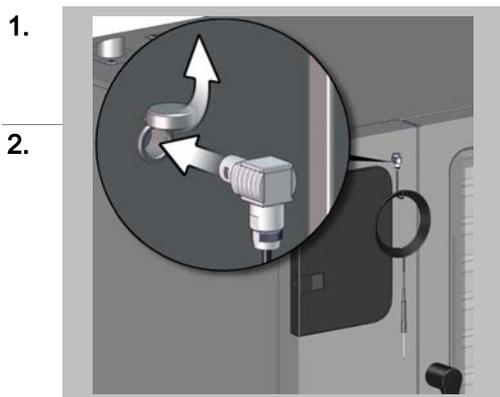
#### **Principio**

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.

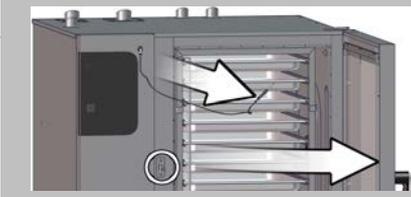
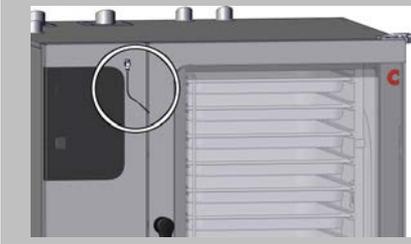
#### **Conectar y utilizar la sonda de temperatura interna exterior o la sonda de cocción al vacío exterior**



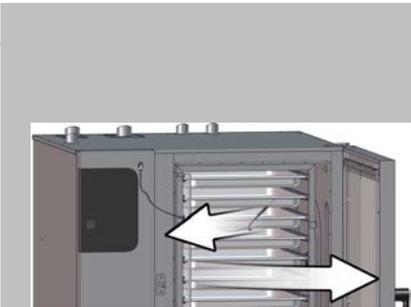
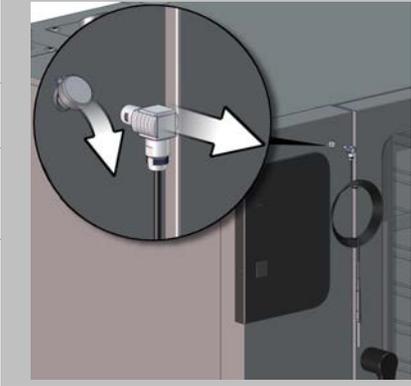
1. Abra la tapa protectora del conector hembra de conexión para la sonda de temperatura interna exterior o sonda de cocción al vacío exterior, situada en la parte derecha de la carcasa del aparato, encima del panel de mando.

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.

#### 4 Proceda así para la cocción

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.  <b>¡ADVERTENCIA!</b> 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. <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Utilice el equipo de protección personal.</li><li>▪ 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.</li></ul>
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.

### 4.3.6 Utilizar el lápiz de memoria USB

#### **⚠ Para su seguridad durante el manejo del aparato**

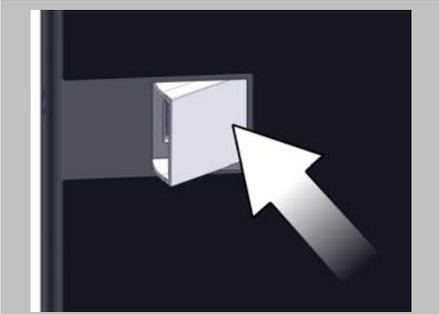
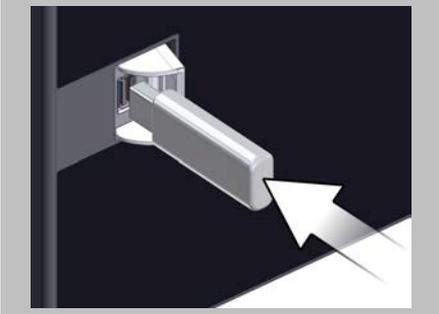
Antes de iniciar los trabajos, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Manejo seguro del aparato' en la página 52, y observe las instrucciones contenidas.

#### **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**

-  Abra en el panel de mando la tapa protectora de la conexión USB.
-  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.

## 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se trata de un proceso completamente automático en el que la temperatura y la duración están controladas por software</li> <li>La cámara de cocción solo se aclara con agua sin utilizar productos de limpieza</li> <li><b>En easyDial:</b> perfil de limpieza CL0</li> <li><b>En easyTouch:</b> perfil de limpieza H2O</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entre procesos de cocción individuales para eliminar impurezas u olores muy ligeros</li> <li>Después de unos tiempos de parada prolongados del horno mixto limpiado a fondo para, p. ej., eliminar el polvo</li> </ul>
Limpieza completamente automática de la cámara de cocción con bidones conectados (ConvoClean en easyDial o ConvoClean+ en easyTouch)	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>Los productos de limpieza se dosifican controlados por software y se conducen desde los bidones conectados de forma automática hasta la cámara de cocción</li> <li><b>En easyDial (ConvoClean):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Selección de uno de ocho perfiles de limpieza preconfigurados: CL1 hasta CL4 y CL1d hasta CL4d</li> </ul> </li> <li><b>En easyTouch (ConvoClean+):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Selección de un nivel de limpieza: 1 hasta 4</li> <li>Selección de una duración de limpieza: eco, regular, express</li> <li>Selección opcional de: Desinfección con vapor y/o secado de la cámara de cocción</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpieza diaria después de finalizar todos los procesos de cocción del día</li> <li>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</li> <li>Después de los trabajos de mantenimiento en el horno mixto, para eliminar todas las impurezas de la cámara de cocción</li> </ul>

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)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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</li> <li>▪ Previa solicitud del software, el operador carga los productos de limpieza a partir de las botellas de dosificación individual en la cámara de cocción</li> <li>▪ <b>En easyDial (ConvoClean):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Selección de uno de ocho perfiles de limpieza preconfigurados: CL1 hasta CL4 y CL1d hasta CL4d</li> </ul> </li> <li>▪ <b>En easyTouch (ConvoClean+):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Selección de un nivel de limpieza: 1 hasta 4</li> <li>▪ Selección de una duración de limpieza: eco, regular, express</li> <li>▪ Selección opcional de: Desinfección con vapor y/o secado de la cámara de cocción</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Limpieza diaria después de finalizar todos los procesos de cocción del día</li> <li>▪ 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</li> <li>▪ Después de los trabajos de mantenimiento en el horno mixto, para eliminar todas las impurezas de la cámara de cocción</li> </ul>
Limpieza semiautomática de la cámara de cocción	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Se trata de un proceso semiautomático en el que la temperatura y la duración de las diferentes fases de limpieza están controladas por software</li> <li>▪ Los productos de limpieza se rocían manualmente en la cámara de cocción</li> <li>▪ 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Limpieza diaria después de finalizar todos los procesos de cocción del día</li> <li>▪ Para el tratamiento posterior después de una limpieza completamente automática de la cámara de cocción, si no se han eliminado todas las impurezas</li> <li>▪ 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</li> <li>▪ Después de los trabajos de mantenimiento en el horno mixto, para eliminar todas las impurezas de la cámara de cocción</li> </ul>

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Solo en easyTouch:</b> perfil de limpieza ConvoCare</li> <li>▪ 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</li> <li>▪ 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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</li> <li>▪ En el caso de una capa blanca o manchas oscuras en la cámara de cocción</li> </ul>
Limpieza a mano de la cámara de cocción	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Es un proceso completamente manual, no asistido por software               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La cámara de cocción no se calienta</li> <li>▪ El operador controla los tiempos de actuación de los productos de limpieza</li> </ul> </li> <li>▪ Los productos de limpieza se rocían manualmente en la cámara de cocción</li> <li>▪ 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Una vez que se haya enfriado la cámara de cocción, entre procesos de cocción individuales para eliminar impurezas u olores</li> <li>▪ 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</li> <li>▪ Para limpiezas puntuales de la cámara de cocción, p. ej., del desagüe de la misma</li> <li>▪ En el caso de una capa blanca o manchas oscuras en la cámara de cocción</li> </ul>

## 5.1.2 Plan de limpieza

### Resumen

La siguiente figura muestra un horno mixto de gas del tamaño 20.20, en representación de todos los aparatos tipo armario:



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	Junta transversal encima del puente de precalentamiento
7	Desagüe de la cámara de cocción con filtro
8	Carro de carga (bastidor)
9	Bandeja recogedora de condensado en el carro de carga
10	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' en la página 86	ConvoClean new o forte
	'Proceda así para limpiar la cámara de cocción de forma completamente automática con bidones conectados' en la página 81	ConvoClean new o forte y ConvoCare
	'Proceda así para limpiar la cámara de cocción de forma completamente automática con dosificación individual' en la página 83	ConvoClean new S o forte S y ConvoCare S
Desagüe de la cámara de cocción	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eliminar los residuos</li> <li>Enjuagar para evitar una obstrucción</li> <li>Rociar con producto de limpieza y aclarar con agua</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Con la ducha de mano enrollable</li> <li>ConvoClean new o forte</li> </ul>
Bandeja recogedora de condensado en el carro de carga	<ul style="list-style-type: none"> <li>'Vaciar la bandeja recogedora de condensado del carro de carga' en la página 104</li> <li>Limpiar manualmente con una esponja suave, no abrasiva</li> <li>Aclarar con agua</li> </ul>	Lavavajillas de hogar

¿Qué debe limpiarse?	Procedimiento	Producto de limpieza
Carcasa exterior del aparato	Limpiar manualmente con un paño suave	Limpiador para acero inoxidable de hogar
Controlar diariamente si se observan una capa blanca o manchas oscuras en la cámara de cocción <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Limpiar únicamente cuando sea necesario</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Manual: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rocíar estando fría</li> <li>▪ Dejar actuar 10 min.</li> <li>▪ Frotar con una esponja suave, no abrasiva</li> <li>▪ Aclarar</li> </ul> </li> <li>o</li> <li>▪ 'Proceda así para limpiar la cámara de cocción únicamente con abrillantador con el perfil de limpieza ConvoCare (solo en easyTouch)' en la página 91</li> </ul>	ConvoCare
Recipientes, bandejas, parrillas y otros accesorios utilizados para la cocción	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Limpiar manualmente con una esponja suave, no abrasiva</li> <li>▪ Aclarar con agua</li> </ul>	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 93	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 94	ConvoClean new o forte
Junta insertable de higiene alrededor de la puerta del aparato	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Limpiar manualmente alrededor con un paño suave y producto de limpieza</li> <li>▪ Aclarar a fondo con un paño suave y agua clara</li> <li>▪ Secar con un paño suave</li> <li>▪ Entornar (no cerrar firmemente) la puerta del aparato para secar la junta insertable de higiene</li> </ul>	Lavavajillas de hogar
Junta transversal encima del puente de precalentamiento, en la puerta del aparato	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Limpiar manualmente con un paño suave y producto de limpieza</li> <li>▪ Aclarar a fondo con un paño suave y agua clara</li> <li>▪ Secar con un paño suave</li> </ul>	ConvoClean new o forte
Puerta del aparato y bastidor del carro de carga (especialmente también la zona alrededor de la bandeja recogedora de condensado)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Limpiar manualmente con un paño suave y producto de limpieza</li> <li>▪ Aclarar a fondo con un paño suave y agua clara</li> <li>▪ Secar con un paño suave</li> </ul>	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**

---

<b>¿Qué debe limpiarse?</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Producto de limpieza</b>
Limpiar intensamente la junta insertable de higiene	'Proceda así para limpiar intensamente la junta insertable de higiene' en la página 96	Lavavajillas 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 <ul style="list-style-type: none"> <li>No para la limpieza de recipientes, bandejas, parrillas u otros accesorios</li> </ul>	Limpieza de la cámara de cocción <ul style="list-style-type: none"> <li>A mano</li> <li>Semiautomática</li> </ul>	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 <ul style="list-style-type: none"> <li>No para la limpieza de recipientes, bandejas, parrillas u otros accesorios</li> </ul>	Limpieza de la cámara de cocción <ul style="list-style-type: none"> <li>A mano</li> <li>Semiautomática</li> </ul>	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 <ul style="list-style-type: none"> <li>No para la limpieza de recipientes, bandejas, parrillas u otros accesorios</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sistema de limpieza completamente automático de la cámara de cocción</li> <li>Limpieza de la cámara de cocción solo con abrillantador (solo en easyTouch, perfil de limpieza ConvoCare)</li> </ul>	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sistema de limpieza completamente automático de la cámara de cocción</li> <li>Limpieza de la cámara de cocción solo con abrillantador (solo en easyTouch, perfil de limpieza ConvoCare)</li> </ul>	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpieza de componentes y accesorios según las instrucciones correspondientes</li> <li>Limpieza de recipientes, bandejas, parrillas y otros accesorios utilizados para la cocción</li> </ul>	-

### **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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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.</li> <li>▪ Lave semanalmente la botella pulverizadora.</li> <li>▪ Lave la boquilla, el prolongador de la boquilla y la tubuladura después de cada uso.</li> <li>▪ 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ConvoClean new</li> <li>▪ ConvoClean forte</li> <li>▪ ConvoCare</li> </ul>
Bidones	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conecte los bidones con los productos de limpieza al sistema de limpieza del horno mixto.</li> <li>▪ 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.</li> <li>▪ 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ConvoClean new</li> <li>▪ ConvoClean forte</li> <li>▪ ConvoCare</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilice ConvoCare K (concentrado) únicamente para mezclar la solución lista para usar ConvoCare (en una proporción de mezcla definida) en un bidón vacío.</li> <li>▪ 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ConvoCare K (concentrado)</li> </ul>
Botellas para la dosificación individual de 125 ml cada una	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Extraiga las botellas solo directamente antes de utilizar el producto de limpieza de la caja de envío y almacenamiento.</li> <li>▪ Desenrosque la tapa de la botella solo directamente antes de utilizar el producto de limpieza.</li> <li>▪ Recicle la botella vacía, una vez que se haya enjuagado con agua y vuelto a cerrar.</li> <li>▪ 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ConvoClean new S</li> <li>▪ ConvoClean forte S</li> <li>▪ ConvoCare S</li> </ul>

## 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 22 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 23.
- Se cumplen los 'Requisitos relativos al entorno del horno mixto' en la página 23.
- 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.

#### 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 y el tubo del gas de escape 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.

## 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 78, y observe las instrucciones contenidas.

### Conocimientos previos requeridos

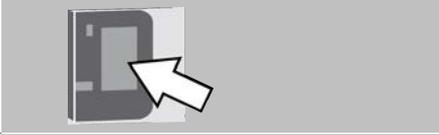
Debe conocer estas manipulaciones:

- |   |     |
|---|-----|
| ▪ Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato          | 54  |
| ▪ Vaciar la bandeja recogedora de condensado del carro de carga | 104 |
| ▪ Sustituir el bidón del abrillantador                          | 98  |
| ▪ Sustituir el bidón del producto de limpieza                   | 100 |

### Condiciones previas

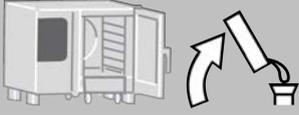
- Usted está familiarizado con el manejo del software de modo que puede acceder a los diferentes perfiles de limpieza e iniciar los mismos, véanse las instrucciones de manejo del horno mixto.
- Se han retirado todos los alimentos de la cámara de cocción. No se encuentran cuerpos extraños en la cámara 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 bandeja recogedora de condensado del carro de carga (opcionalmente del carro de carga de platos) está vacía.
- El carro de carga vacío (opcionalmente el carro de carga de platos) está introducido en 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 77.

### 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. |  | Espera a que finalice el proceso de limpieza.  |
| 3. |  | Cuando haya finalizado el proceso de limpieza sonará una señal.<br>Preste atención a las solicitudes del software. |

## 5 Proceda así para la limpieza

---

4.		<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 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.</li><li>▪ Compruebe la cámara de cocción en cuanto a cuerpos extraños posiblemente introducidos durante la limpieza. Elimínelos si fuera necesario.</li><li>▪ Si fuera necesario un trabajo de repaso, limpie y aclare la cámara de cocción manualmente o de nuevo mediante un perfil de limpieza.</li></ul>
5.		<p>Vacíe la bandeja recogedora de condensado del carro de carga y aclárela con agua.</p>
6.		<p>Entorne la puerta del aparato para que pueda secarse la cámara de cocción.</p>

## 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 78, y observe las instrucciones contenidas.

### Conocimientos previos requeridos

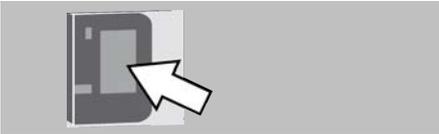
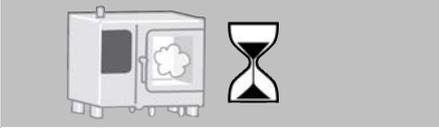
Debe conocer estas manipulaciones:

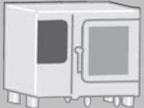
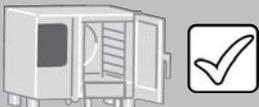
- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 54
- Vaciar la bandeja recogedora de condensado del carro de carga 104
- Introducir los productos de limpieza a partir de las botellas de dosificación individual en la cámara de cocción 102

### 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 bandeja recogedora de condensado del carro de carga (opcionalmente del carro de carga de platos) está vacía.
- El carro de carga vacío (opcionalmente el carro de carga de platos) está introducido en 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 77.

### 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. |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cuando haya finalizado la fase de ablandamiento sonará una señal.</li> <li>▪ Se le pedirá introducir el producto de limpieza.</li> <li>▪ La cantidad requerida de botellas de dosificación individual le es indicada por el software.</li> </ul> |
| 4. |  | Abra la puerta del aparato.   |

5.		<p>Introduzca el producto de limpieza a partir de las botellas de dosificación individual en la cámara de cocción. Si fuera necesario, extraiga para este proceso el carro de carga de la cámara de cocción y, una vez introducido el producto de limpieza, vuelva a situarlo dentro de la cámara.</p>
6.		<p>Cierre la puerta del aparato.</p>
7.		<p>Espere durante la fase de limpieza (aprox. 30 - 60 minutos, dependiendo del perfil de limpieza).</p>
		<p>En el control easyTouch se suprimen los puntos 8 hasta 12 de esta instrucción si se selecciona la duración de limpieza 'express'.</p>
8.		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cuando haya finalizado la fase de limpieza sonará una señal.</li> <li>▪ Se le pedirá introducir el abrillantador.</li> <li>▪ La cantidad requerida de botellas de dosificación individual le es indicada por el software.</li> </ul> <p>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.</p>
9.		<p>Abra la puerta del aparato.</p>
10.		<p>Introduzca el abrillantador a partir de las botellas de dosificación individual en la cámara de cocción. Si fuera necesario, extraiga para este proceso el carro de carga de la cámara de cocción y, una vez introducido el abrillantador, vuelva a situarlo dentro de la cámara.</p>
11.		<p>Cierre la puerta del aparato.</p>
12.		<p>Espere durante la última fase de limpieza (aprox. 20 - 30 minutos, dependiendo del perfil de limpieza).</p>
13.		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cuando haya finalizado la última fase de limpieza sonará una señal.</li> <li>▪ Preste atención a las solicitudes del software.</li> </ul>
14.		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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.</li> <li>▪ Compruebe la cámara de cocción en cuanto a cuerpos extraños posiblemente introducidos durante la limpieza. Elimínelos si fuera necesario.</li> <li>▪ Si fuera necesario un trabajo de repaso, limpie y aclare la cámara de cocción manualmente o de nuevo mediante un perfil de limpieza.</li> </ul>

5 Proceda así para la limpieza

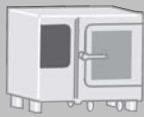
---

15.



Vacíe la bandeja recogedora de condensado del carro de carga y aclárela con agua.

16.



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

### 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 78, y observe las instrucciones contenidas.

### Conocimientos previos requeridos

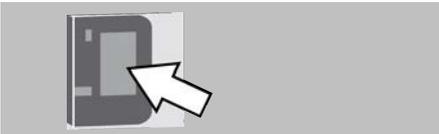
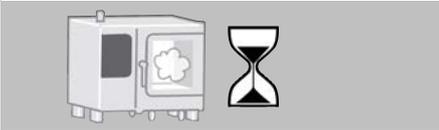
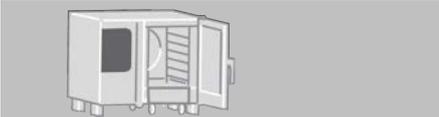
Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 54
- Desbloquear y bloquear el panel de aspiración 106
- Vaciar la bandeja recogedora de condensado del carro de carga 104

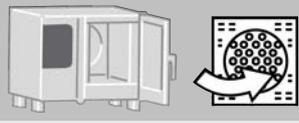
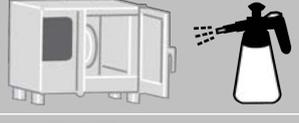
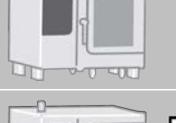
### Condiciones previas

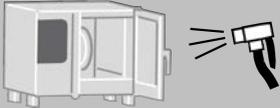
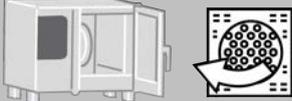
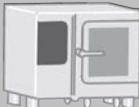
- Usted está familiarizado con el manejo del software de modo que puede acceder a los diferentes perfiles de limpieza e iniciar los mismos, véanse las instrucciones de manejo del horno mixto.
- Se han retirado todos los alimentos de la cámara de cocción. No se encuentran cuerpos extraños en la cámara 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 bandeja recogedora de condensado del carro de carga (opcionalmente del carro de carga de platos) está vacía.
- El carro de carga vacío (opcionalmente el carro de carga de platos) está introducido en 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 77.

### Proceda así para limpiar la cámara de cocción de forma semiautomática

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 Proceda así para la limpieza

5.		Extraiga el carro de carga (opcionalmente el carro de carga de platos) de la cámara de cocción.
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.		Vuelva a introducir el carro de carga (opcionalmente el carro de carga de platos) en la cámara de cocción.
10.		Rocíe mediante la botella pulverizadora el carro de carga (opcionalmente el carro de carga de platos) 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 carro de carga (opcionalmente el carro de carga de platos).
16.		Extraiga el carro de carga (opcionalmente el carro de carga de platos) de la cámara de cocción.
17.		Gire el panel de aspiración hacia el interior de la cámara de cocción.

18.		<p>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.</p> <p><b>¡ADVERTENCIA!</b> Peligro de contaminación de los alimentos por productos de limpieza o abrillantador a causa de un aclarado insuficiente</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ 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.</li></ul>
19.		<p>Vuelva a bloquear el panel de aspiración.</p>
20.		<p>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.</p>
21.		<p>Vacíe la bandeja recogedora de condensado del carro de carga y aclárela con agua.</p>
22.		<p>Vuelva a introducir el carro de carga (opcionalmente el carro de carga de platos) en la cámara de cocción.</p>
23.		<p>Entorne la puerta del aparato para que pueda secarse la cámara de cocción.</p>

## 5.2.5 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 78, y observe las instrucciones contenidas.

### Conocimientos previos requeridos

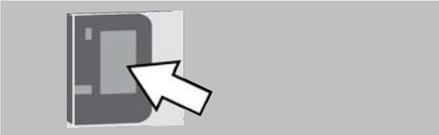
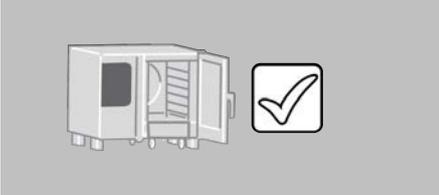
Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 54
- Vaciar la bandeja recogedora de condensado del carro de carga 104

### Condiciones previas

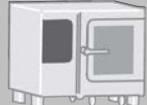
- Usted está familiarizado con el manejo del software de modo que puede acceder a los diferentes perfiles de limpieza e iniciar los mismos, véanse las instrucciones de manejo del horno mixto.
- Se han retirado todos los alimentos de la cámara de cocción. No se encuentran cuerpos extraños en la cámara 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 bandeja recogedora de condensado del carro de carga (opcionalmente del carro de carga de platos) está vacía.
- El carro de carga (opcionalmente el carro de carga de platos) está introducido en 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.

### 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. |  | Espera a que finalice el proceso de limpieza.   |
| 3. |  | Cuando haya finalizado el proceso de limpieza sonará una señal.<br>Preste atención a las solicitudes del software.  |
| 4. |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Abra la puerta del aparato y compruebe si el resultado de limpieza es el esperado.</li> <li>▪ Compruebe la cámara de cocción en cuanto a cuerpos extraños posiblemente introducidos durante la limpieza. Elimínelos si fuera necesario.</li> <li>▪ Si fuera necesario, limpie y aclare la cámara de cocción manualmente o mediante otro perfil de limpieza.</li> </ul> |

## 5 Proceda así para la limpieza

---

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 5. |  The diagram shows a front-loading oven with its door open. A hand is shown pulling out a condensation tray from the bottom of the load cart. An arrow indicates the tray is being tilted to pour the liquid into a small cup. | Vacíe la bandeja recogedora de condensado del carro de carga.              |
| 6. |  The diagram shows the front-loading oven with its door closed.  | Entorne la puerta del aparato para que pueda secarse la cámara de cocción. |

## 5.2.6 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 78, y observe las instrucciones contenidas.

### Conocimientos previos requeridos

---

Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 54
- Vaciar la bandeja recogedora de condensado del carro de carga 104
- Introducir los productos de limpieza a partir de las botellas de dosificación individual en la cámara de cocción 102

### 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 bandeja recogedora de condensado del carro de carga (opcionalmente del carro de carga de platos) está vacía.
- El carro de carga vacío (opcionalmente el carro de carga de platos) está introducido en 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 77.

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

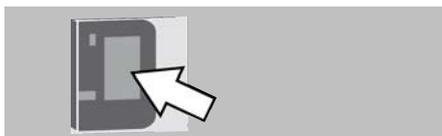
---

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 81.

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

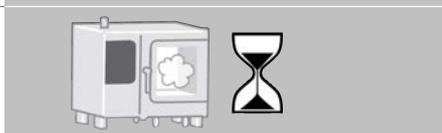
---

1.



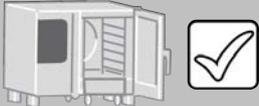
Acceda al perfil de limpieza ConvoCare con dosificación individual e inicie el proceso de limpieza.

2.



Espere durante la primera fase de limpieza (aprox. 10 minutos).

## 5 Proceda así para la limpieza

3.		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cuando haya finalizado la primera fase de limpieza sonará una señal.</li> <li>▪ Se le pedirá introducir el abrillantador.</li> <li>▪ La cantidad requerida de botellas de dosificación individual le es indicada por el software.</li> </ul>
4.		<p>Abra la puerta del aparato.</p>
5.		<p>Introduzca el abrillantador a partir de las botellas de dosificación individual en la cámara de cocción. Si fuera necesario, extraiga para este proceso el carro de carga de la cámara de cocción y, una vez introducido el abrillantador, vuelva a situarlo dentro de la cámara.</p>
6.		<p>Cierre la puerta del aparato.</p>
7.		<p>Espere durante la última fase de limpieza (aprox. 10 minutos).</p>
8.		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cuando haya finalizado la última fase de limpieza sonará una señal.</li> <li>▪ Preste atención a las solicitudes del software.</li> </ul>
9.		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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.</li> <li>▪ Compruebe la cámara de cocción en cuanto a cuerpos extraños posiblemente introducidos durante la limpieza. Elimínelos si fuera necesario.</li> <li>▪ Si fuera necesario un trabajo de repaso, limpie y aclare la cámara de cocción manualmente o de nuevo mediante un perfil de limpieza.</li> </ul>
10.		<p>Vacíe la bandeja recogedora de condensado del carro de carga y aclárela con agua.</p>
11.		<p>Entorne la puerta del aparato para que pueda secarse la cámara de cocción.</p>

## 5.2.7 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 78, y observe las instrucciones contenidas.

### **Conocimientos previos requeridos**

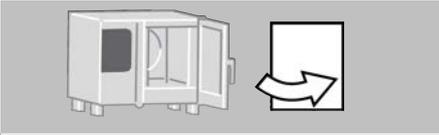
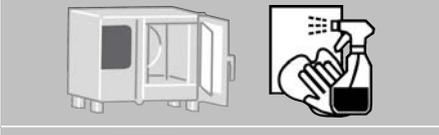
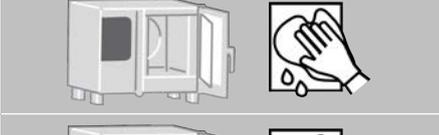
Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 54
- Desbloquear y bloquear la puerta de cristal interior 110

### **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.   |

## 5.2.8 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 78, y observe las instrucciones contenidas.

### Conocimientos previos requeridos

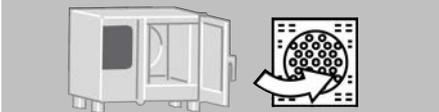
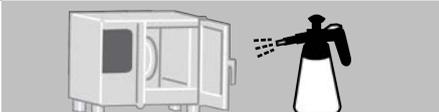
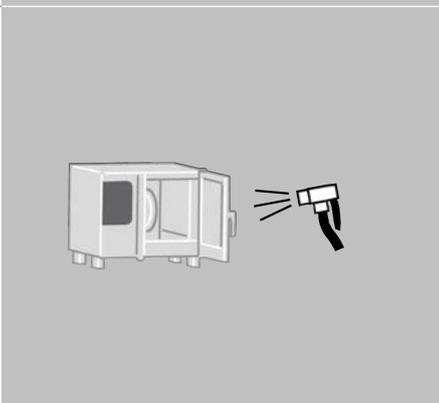
Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 54
- Desbloquear y bloquear el panel de aspiración 106

### 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 77.
- El desagüe de la cámara de cocción está despejado y no está obstruido o bloqueado por ningún tipo de residuo.
- El carro de carga está extraído de la cámara de cocción.

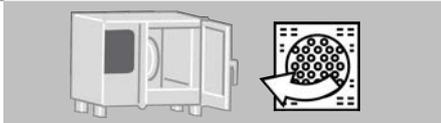
### Proceda así para limpiar la cámara de cocción detrás del panel de aspiración

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.		<p>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.</p> <p>Si el horno está muy sucio podrá repetir el proceso de limpieza.</p> <p><b>¡ADVERTENCIA!</b> Peligro de contaminación de los alimentos por productos de limpieza o abrillantador a causa de un aclarado insuficiente</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ 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.</li></ul>

5 Proceda así para la limpieza

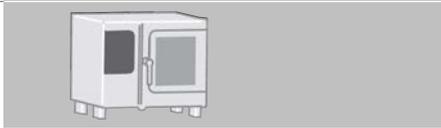
---

5.



Vuelva a bloquear el panel de aspiración.

6.



Entorne la puerta del aparato para que pueda secarse la cámara de cocción.

## 5.2.9 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 78, y observe las instrucciones contenidas.

### **Conocimientos previos requeridos**

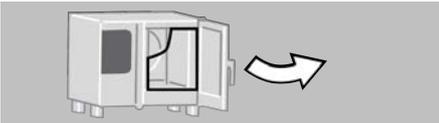
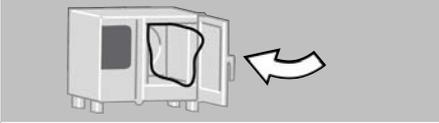
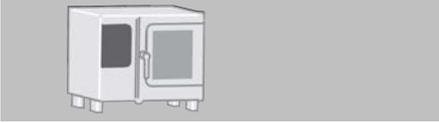
Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 54
- Desmontar y montar la junta insertable de higiene 108

### **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 22 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 y el tubo del gas de escape 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.

## 5.3.2 Sustituir el bidón del abrillantador

### **⚠ Para su seguridad durante el manejo del aparato**

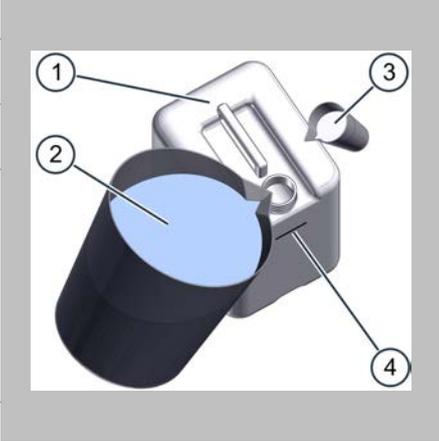
Antes de iniciar los trabajos, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Manejo seguro del aparato' en la página 97, y observe las instrucciones contenidas.

### **Medios auxiliares requeridos**

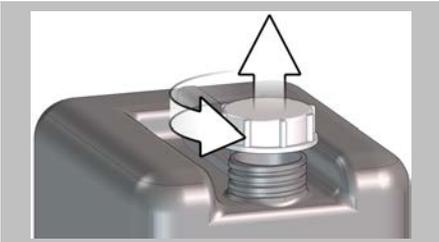
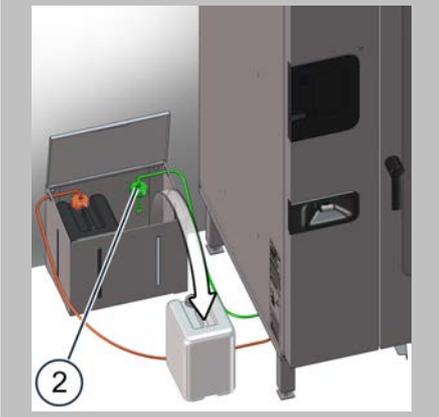
- 1 bidón vacío (10 l) para el abrillantador ConvoCare
- Cantidad suficiente (aprox. 10 l) de agua blanda (para la especificación, véase el capítulo 'Datos técnicos', tema 'Calidad del agua' en el manual de instalación)
- Concentrado ConvoCare K (0.33 l)

### **Mezclar el abrillantador ConvoCare en el bidón**

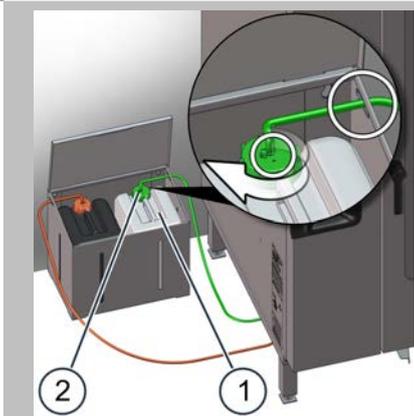
Para evitar la formación indeseada de espuma, proceda de la siguiente manera al mezclar el abrillantador a partir de concentrado ConvoCare K y agua blanda:

- |    |  |   |
|----|--|---|
| 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: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Si el nivel está por debajo de la marca de 10 l (4), rellene cuidadosamente con la cantidad requerida de agua blanda (2).</li><li>▪ 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.</li></ul> |
| 5. |  | Cierre el bidón y mezcle bien los líquidos, removiéndolos.  |

### **Sustituir el bidón del abrillantador**

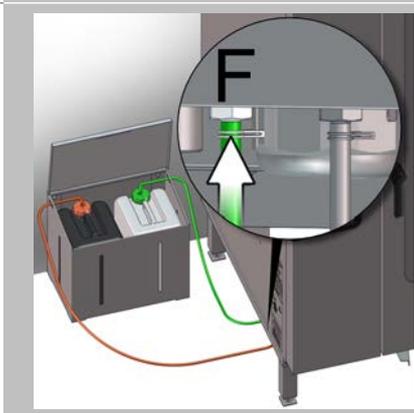
- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1. |  | Retire el cierre del bidón de mezcla del abrillantador ConvoCare.  |
| 2. |  | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Localice el bidón que está conectado abajo en el lado izquierdo del aparato mediante la manguera (verde) en la conexión (F) para el abrillantador.</li><li>▪ Desenrosque del bidón localizado la manguera de alimentación (verde) (2) con la lanza.</li><li>▪ Retire el bidón vacío del abrillantador.</li></ul> |

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**

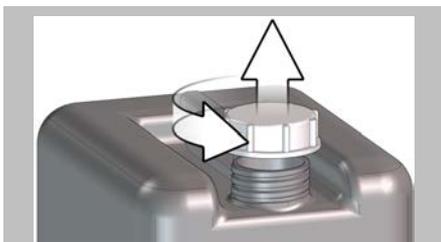
Antes de iniciar los trabajos, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Manejo seguro del aparato' en la página 97, y observe las instrucciones contenidas.

#### **Medios auxiliares requeridos**

- Bidón de recambio ConvoClean new o ConvoClean forte

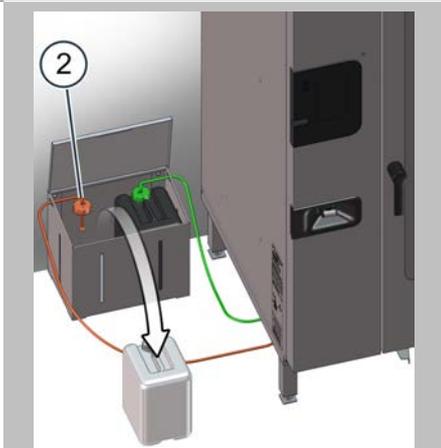
#### **Sustituir el bidón del producto de limpieza**

1.



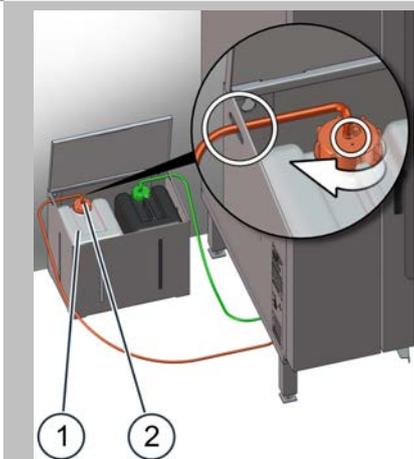
Retire el cierre del bidón de recambio del producto de limpieza ConvoClean new o ConvoClean forte.

2.



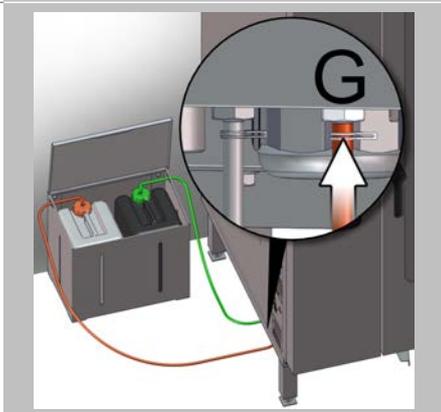
- Localice el bidón que está conectado abajo en el lado izquierdo del aparato mediante la manguera (roja) en la conexión (G) para el producto de limpieza.
- Desenrosque del bidón localizado la manguera de alimentación (roja) (2) con la lanza.
- Retire el bidón vacío del producto de limpieza.

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 97, y observe las instrucciones contenidas.

#### **Conocimientos previos requeridos**

Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 54
- Preparación de los productos de limpieza 77

#### **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 77.

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

1.

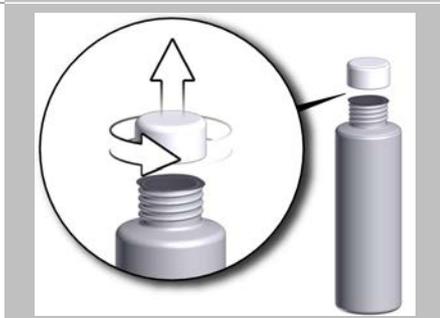


- Solo abra la puerta del aparato cuando se lo pida el software durante la secuencia de la limpieza completamente automática de la cámara de cocción.
- Preste atención a la indicación del software.
- De acuerdo con el desarrollo del proceso de limpieza, agarre la botella de dosificación individual con producto de limpieza o con abrillantador.

**¡ADVERTENCIA!** Peligro de causticaciones o irritaciones de la piel, los ojos y los órganos respiratorios

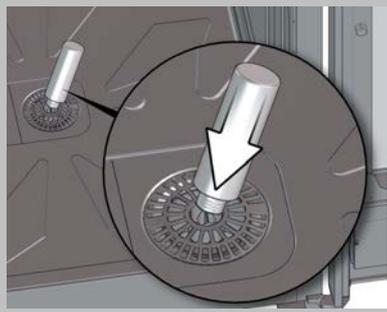
- Asegúrese de no entrar en contacto con el producto de limpieza o el abrillantador mientras introduce el contenido de las botellas de dosificación individual en la cámara de cocción.
- Utilice el equipo de protección personal.

2.



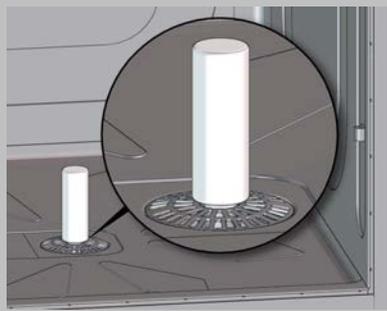
- Desenrosque la tapa de la botella de dosificación individual.
- Preste atención a que quede intacta la lámina que mantiene sellada la botella.

3.



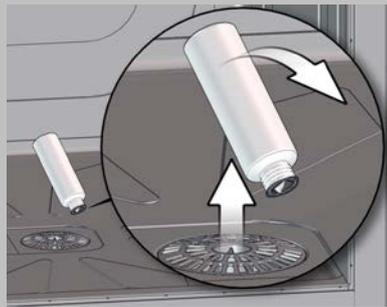
Presione la botella de forma más o menos vertical sobre la punta situada en el centro del desagüe de la cámara de cocción, de modo que perforo la lámina.

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 Vaciar la bandeja recogedora de condensado del carro de carga

#### **⚠ Para su seguridad durante el manejo del aparato**

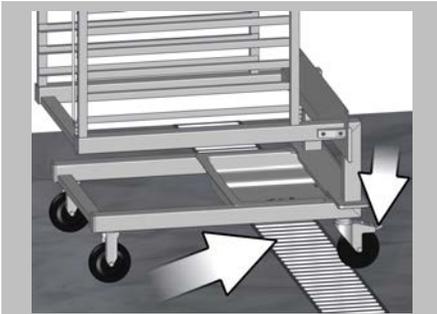
Antes de iniciar los trabajos, familiarícese imprescindiblemente con las reglas y las advertencias de peligro indicadas en 'Manejo seguro del aparato' en la página 97, y observe las instrucciones contenidas.

#### **Condiciones previas**

Después del último funcionamiento, el carro de carga se ha enfriado a una temperatura < 60 °C.

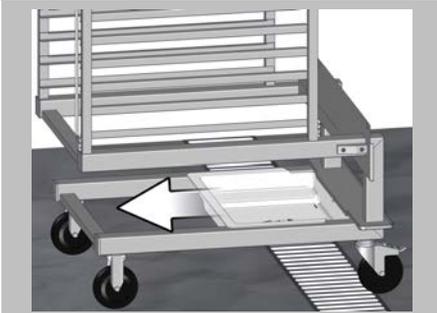
#### **Vaciar la bandeja recogedora de condensado a través de la canaleta de desagüe**

1.



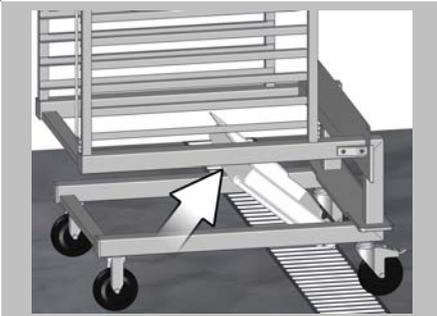
Sítúe el carro de carga encima de una canaleta de desagüe y bloquee las ruedas del carro.

2.



Desplace la bandeja recogedora de condensado un poco hacia atrás. Incline ligeramente la bandeja para condensado por el lado del tope para poder desplazarla hacia atrás más allá del mismo.

3.



Vuelque el condensado de la bandeja recogedora de condensado en la canaleta para agua residual.

### Vaciar la bandeja recogedora de condensado a través del desagüe

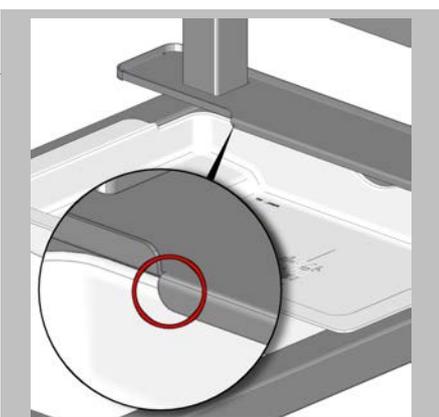
- 

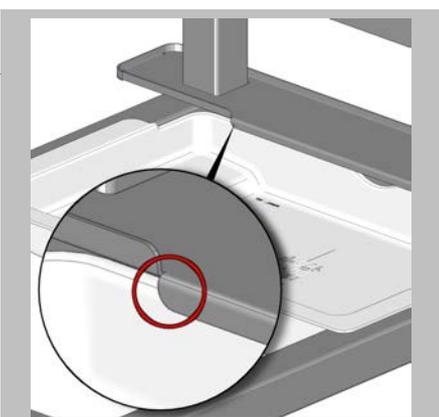
1. Desplace la bandeja recogedora de condensado un poco hacia atrás. Inclíne ligeramente la bandeja para condensado por el lado del tope para poder desplazarla hacia atrás más allá del mismo.
- 

2. Levante y extraiga horizontalmente la bandeja recogedora de condensado del carro de carga.
- 

3. Vierta el condensado de la bandeja recogedora de condensado en un desagüe.

### Insertar la bandeja recogedora de condensado

- 

1. Inserte la bandeja recogedora de condensado en la parte inferior del carro de carga.
- 

2. Desplace hacia delante la bandeja recogedora de condensado e inclínela un poco hasta que quede situada detrás del tope. Compruebe que la bandeja recogedora de condensado está correctamente enganchada en el tope.

### 5.3.6 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 97, y observe las instrucciones contenidas.

#### **Conocimientos previos requeridos**

Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato

54

#### **Medios auxiliares requeridos**

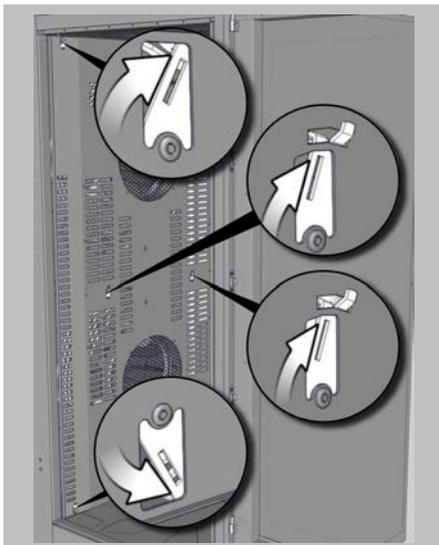
Herramientas adecuadas, p. ej. destornillador plano para aflojar los cierres

#### **Condiciones previas**

Después del último funcionamiento, la cámara de cocción se ha enfriado a una temperatura  $< 60\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

#### **Desbloquear y apartar el panel de aspiración**

1.



Desbloquee los cuatro cierres (arriba, en el centro y abajo) del panel de aspiración con la herramienta.  
(En el tamaño de modelo 12.20 solo hay dos cierres (arriba y abajo).

2.



Gire el panel de aspiración hacia el interior de la cámara de cocción.

**Bloquear el panel de aspiración**

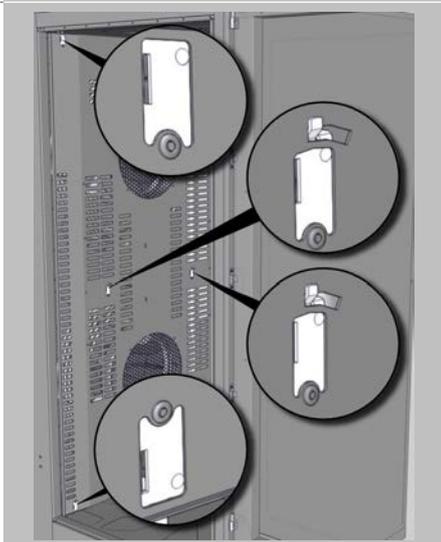
---

1.



Para bloquear el panel de aspiración, proceda en orden inverso al proceso para desbloquear y apartarlo.

2.



Compruebe si están bloqueados los cuatro cierres (arriba, en el centro y abajo).  
(En el tamaño de modelo 12.20 solo hay dos cierres (arriba y abajo)).

### 5.3.7 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 97, y observe las instrucciones contenidas.

#### **Conocimientos previos requeridos**

Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato

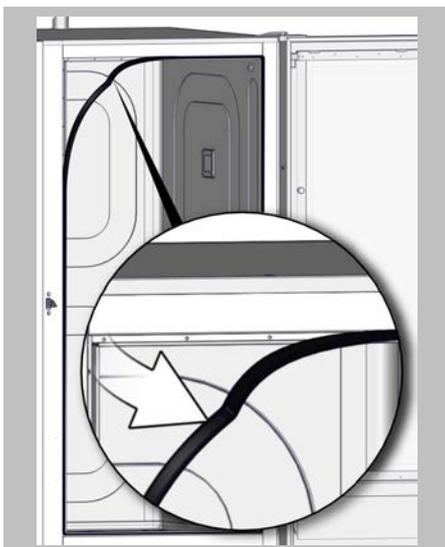
54

#### **Condiciones previas**

- Después del último funcionamiento el horno mixto se ha enfriado a  $< 60\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- La puerta del aparato está abierta.

#### **Desmontar la junta insertable de higiene**

1.

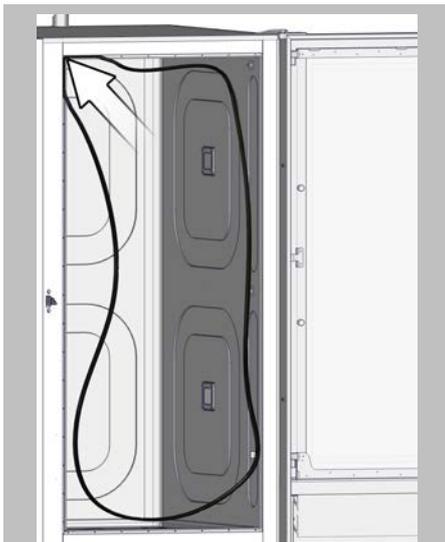


Desmonte la junta insertable de higiene alrededor de la abertura de la puerta del aparato. Comience en las esquinas.

**Montar la junta insertable de higiene**

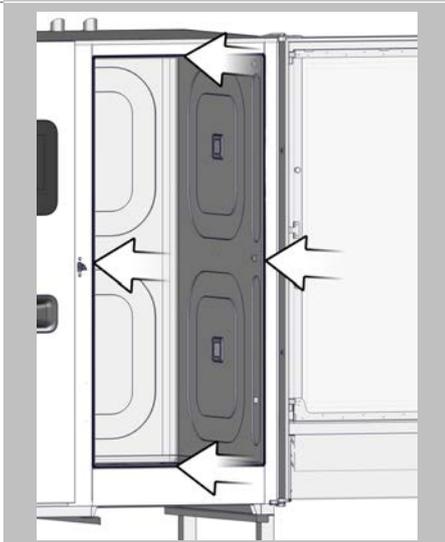
---

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.

### 5.3.8 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 97, y observe las instrucciones contenidas.

#### **Conocimientos previos requeridos**

Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato

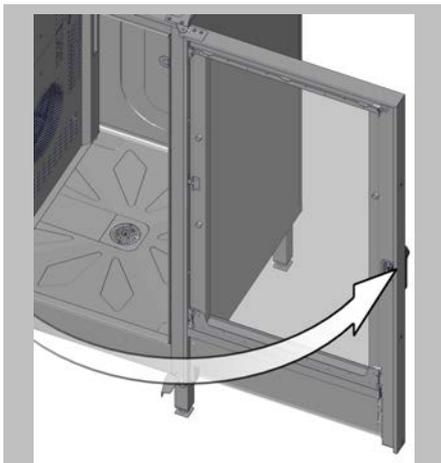
54

#### **Condiciones previas**

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

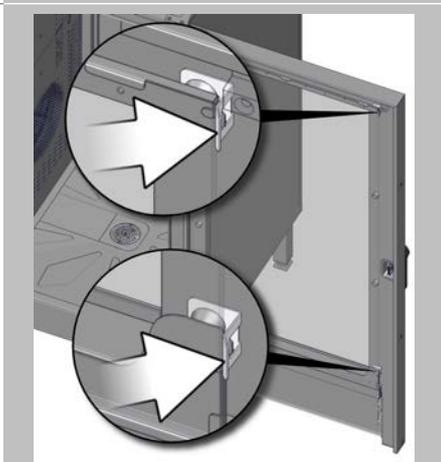
**Desbloquear y apartar la puerta de cristal interior**

1.



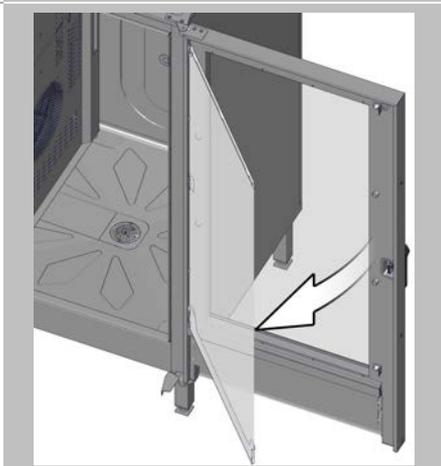
Abra la puerta del aparato.

2.



Presione hacia atrás las abrazaderas elásticas superior e inferior.

3.



Aparte el cristal interior.

**Bloquear la puerta de cristal interior**

---

- 1.
- 2.



Para bloquear la puerta de cristal interior, proceda en orden inverso al proceso para desbloquear y apartarla.

Compruebe que las abrazaderas elásticas vuelvan a bloquear correctamente arriba y abajo el cristal interior. Solo entonces podrá cerrarse la puerta del aparato.

### 5.3.9 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 97, 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.

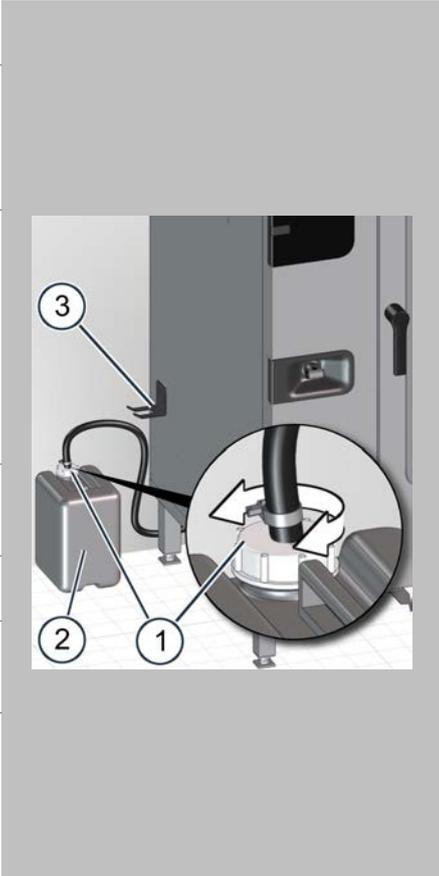
#### **Medios auxiliares requeridos**

- 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. |
| 4. |   | 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.  |
| 5. |   | Limpie el bidón colector de grasa (2) por dentro con el producto de limpieza, abundante agua caliente y el cepillo para botellas.  |
| 6. |   | Aclare el bidón colector de grasa (2) con agua y deje que escurra bien.  |
| 7. |   | 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](http://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 9)
- Número de serie del aparato (véase 'Identificación de su horno mixto' en la página 9)

##### Datos de contacto

---

###### Convotherm Elektrogeräte GmbH

Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice  
Talstrasse 35  
82436 Eglfing  
Alemania

###### Recepción

Teléfono (centralita) (+49) (0) 8847 67-0

Fax (+49) (0) 8847 414

Internet [www.convotherm.com](http://www.convotherm.com)  
[www.manitowocfoodservice.com](http://www.manitowocfoodservice.com)

###### Asesoramiento de aplicación

Línea de asistencia (+49) (0) 8847 67-899

Correo electrónico [con-dl-chefshotline@manitowoc.com](mailto:con-dl-chefshotline@manitowoc.com)  
[con-dl-anwendungsberatung@manitowoc.com](mailto:con-dl-anwendungsberatung@manitowoc.com)

###### Ventas

Correo electrónico aparatos/accesorios [con.verkaufsabwicklung@manitowoc.com](mailto:con.verkaufsabwicklung@manitowoc.com)

Correo electrónico piezas de recambio [convotherm-spares@manitowoc.com](mailto:convotherm-spares@manitowoc.com)

###### Servicio técnico

Línea de asistencia técnica (oficina) (+49) (0) 8847 67 541

Correo electrónico [convotherm-service@manitowoc.com](mailto:convotherm-service@manitowoc.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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Limpiar el tamiz del ventilador en el fondo exterior</li> <li>▪ Despejar el suministro de aire en el fondo del aparato</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rellenar el bidón con el producto de limpieza correspondiente y rearrancar el aparato</li> <li>▪ Dado el caso, repetir hasta que las tuberías estén llenas de producto de limpieza</li> </ul>
E59.0	Error bomba dosificadora del abrillantador	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rellenar el bidón con el abrillantador y rearrancar el aparato</li> <li>▪ Dado el caso, repetir hasta que las tuberías estén llenas de abrillantador</li> </ul>
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.

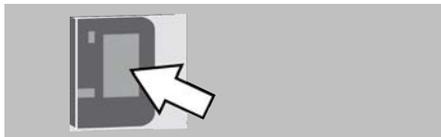
**¡Informe en cualquier caso a su servicio técnico!**

### 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	E B	E S	G B	G S	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aire caliente con hasta 140 °C</li> <li>▪ Cocción Delta-T aire caliente con hasta 140 °C</li> <li>▪ Cook&amp;Hold aire caliente con hasta 140 °C</li> <li>▪ Smoker</li> <li>▪ ecoCooking aire caliente con hasta 140 °C</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ningún precalentamiento del calentador</li> <li>▪ La limpieza no es posible</li> </ul>
E03.x	x	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vapor a exactamente 100 °C</li> <li>▪ Smoker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tiempo de cocción prolongado</li> <li>▪ Unos resultados de cocción irregulares son posibles</li> <li>▪ Solo resistencia eléctrica del calentador, sin resistencia eléctrica de la cámara de cocción</li> <li>▪ La limpieza no es posible</li> </ul>

Nº de error	E B	E S	G B	G S	Funciones disponibles en el modo de emergencia	Restricciones / Procedimiento
E05.1.x E05.3.x	#	#	x	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vapor a exactamente 100 °C</li> <li>▪ Smoker</li> </ul>	La limpieza no es posible
E05.2.x	#	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aire caliente</li> <li>▪ Cocción Delta-T aire caliente</li> <li>▪ Cook&amp;Hold aire caliente</li> <li>▪ Smoker</li> <li>▪ Crisp&amp;Tasty</li> <li>▪ ecoCooking aire caliente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ningún precalentamiento del calentador</li> <li>▪ La limpieza no es posible</li> </ul>
E10	x	x	x	x	Todas las funciones	-
E21.1	x	-	x	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vapor a exactamente 100 °C</li> <li>▪ Smoker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tiempo de cocción prolongado</li> <li>▪ Unos resultados de cocción irregulares son posibles</li> <li>▪ Solo resistencia eléctrica del calentador, sin resistencia eléctrica de la cámara de cocción</li> <li>▪ La limpieza no es posible</li> </ul>
E21.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vapor a exactamente 100 °C</li> <li>▪ Smoker</li> </ul>	La limpieza no es posible
E22.1.x E22.2.x E22.3.x E22.4.x	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Todas las funciones, EXCEPTO: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cocción Delta-T vapor</li> <li>▪ Cocción Delta-T vapor mixto</li> <li>▪ Cocción Delta-T aire caliente</li> </ul> </li> </ul>	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Todas las funciones, EXCEPTO: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cocción Delta-T vapor</li> <li>▪ Cocción Delta-T vapor mixto</li> <li>▪ Cocción Delta-T aire caliente</li> </ul> </li> </ul>	Sin funciones con sonda de temperatura interna o sonda de cocción al vacío
E23.1 E23.3	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aire caliente</li> <li>▪ Cocción Delta-T aire caliente</li> <li>▪ Cook&amp;Hold aire caliente</li> <li>▪ Smoker</li> <li>▪ Crisp&amp;Tasty</li> <li>▪ ecoCooking aire caliente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ningún precalentamiento del calentador</li> <li>▪ La limpieza no es posible</li> </ul>
E24.1 E24.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aire caliente</li> <li>▪ Cocción Delta-T aire caliente</li> <li>▪ Cook&amp;Hold aire caliente</li> <li>▪ Smoker</li> <li>▪ Crisp&amp;Tasty</li> <li>▪ ecoCooking aire caliente</li> </ul>	La limpieza no es posible
E25.1 E25.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aire caliente con hasta 140 °C</li> <li>▪ Cocción Delta-T aire caliente con hasta 140 °C</li> <li>▪ Cook&amp;Hold aire caliente con hasta 140 °C</li> <li>▪ Smoker</li> <li>▪ ecoCooking aire caliente con hasta 140 °C</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Consumo de agua elevado por refrigeración constante del recipiente colector</li> <li>▪ La limpieza no es posible</li> </ul>

Nº de error	E B	E S	G B	G S	Funciones disponibles en el modo de emergencia	Restricciones / Procedimiento
E26.1 E26.3	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aire caliente</li> <li>▪ Cocción Delta-T aire caliente</li> <li>▪ Cook&amp;Hold aire caliente</li> <li>▪ Smoker</li> <li>▪ Crisp&amp;Tasty</li> <li>▪ ecoCooking aire caliente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ningún precalentamiento del calentador</li> <li>▪ La limpieza no es posible</li> </ul>
E27.1 E27.3 E27.4	x	x	x	x	Todas las funciones	-
E28.1.x	x	-	#	#	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vapor a menos de 100 °C</li> <li>▪ Cocción Delta-T vapor a menos de 100 °C</li> <li>▪ Cook&amp;Hold vapor a menos de 100 °C</li> <li>▪ Aplicación de vapor manual</li> </ul>	La limpieza no es posible
E28.2.1 E28.2.3	x	#	#	#	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aire caliente</li> <li>▪ Cocción Delta-T aire caliente</li> <li>▪ Cook&amp;Hold aire caliente</li> <li>▪ Smoker</li> <li>▪ Crisp&amp;Tasty</li> <li>▪ ecoCooking aire caliente</li> </ul>	La limpieza no es posible
E30.1 E30.3	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Todas las funciones, EXCEPTO:</li> <li>▪ Sistema de limpieza completamente automático de la cámara de cocción</li> </ul>	Solo repercute en la limpieza
E33.0	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aire caliente</li> <li>▪ Cook&amp;Hold aire caliente</li> <li>▪ Smoker</li> <li>▪ Crisp&amp;Tasty</li> <li>▪ ecoCooking aire caliente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ningún precalentamiento del calentador</li> <li>▪ La limpieza no es posible</li> </ul>
E34.0	x	#	x	#	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Todas las funciones, EXCEPTO:</li> <li>▪ Sistema de limpieza completamente automático de la cámara de cocción</li> <li>▪ Limpieza semiautomática de la cámara de cocción</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ningún lavado del calentador</li> <li>▪ Repercute en la limpieza</li> </ul>
E35.0	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Todas las funciones, EXCEPTO:</li> <li>▪ Crisp&amp;Tasty</li> <li>▪ Sistema de limpieza completamente automático de la cámara de cocción</li> <li>▪ Limpieza semiautomática de la cámara de cocción</li> </ul>	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Todas las funciones, EXCEPTO:</li> <li>▪ Sistema de limpieza completamente automático de la cámara de cocción</li> <li>▪ Limpieza semiautomática de la cámara de cocción</li> </ul>	Solo repercute en la limpieza

## 6 Proceda así para el mantenimiento

Nº de error	E B	E S	G B	G S	Funciones disponibles en el modo de emergencia	Restricciones / Procedimiento
<b>E62.0</b>	x	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Todas las funciones, EXCEPTO:               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sistema de limpieza completamente automático de la cámara de cocción</li> <li>▪ Limpieza semiautomática de la cámara de cocción</li> </ul> </li> </ul>	Solo repercute en la limpieza
<b>E63.0</b>	#	x	#	x	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aire caliente</li> <li>▪ Cocción Delta-T aire caliente</li> <li>▪ Cook&amp;Hold aire caliente</li> <li>▪ Smoker</li> <li>▪ Crisp&amp;Tasty</li> <li>▪ ecoCooking aire caliente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ningún precalentamiento del calentador</li> <li>▪ La limpieza no es posible</li> </ul>
<b>E72.x</b>	x	x	x	x	Todas las funciones	-
<b>E73.1</b>	x	x	x	x	Todas las funciones	-
<b>E91.x</b>	x	x	x	x	Todas las funciones	-
<b>E92.x</b>	x	x	x	x	Todas las funciones	-
<b>E200.x</b>	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 106
	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	<b>¡ATENCIÓN! Peligro de contaminación</b> Destruya todos los alimentos que hayan entrado en contacto con esta agua.
	Obstrucción o estrechamiento del tubo de desagüe o del sistema de desagüe	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comprobar y, dado el caso, limpiar el tubo de desagüe y el sistema de desagüe del propietario</li> <li>▪ Dado el caso, utilizar un sifón de embudo</li> </ul>
	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	<b>¡ADVERTENCIA! Peligro de escaldadura por vapor y vaho calientes</b> 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizar ConvoClean forte para la limpieza completamente automática de la cámara de cocción con bidones conectados</li> <li>▪ Utilizar ConvoClean forte S para la limpieza completamente automática de la cámara de cocción con dosificación individual</li> <li>▪ Utilizar ConvoClean forte o ConvoClean new para la limpieza semiautomática de la cámara de cocción</li> </ul>
	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizar ConvoClean forte o ConvoClean new para la limpieza completamente automática de la cámara de cocción con bidones conectados</li> <li>▪ Utilizar ConvoClean forte S o ConvoClean new S para la limpieza completamente automática de la cámara de cocción con dosificación individual</li> <li>▪ Utilizar ConvoClean forte o ConvoClean new para la limpieza semiautomática de la cámara de cocción</li> </ul>

---

## 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 22 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 23.
- Se cumplen los 'Requisitos relativos al entorno del horno mixto' en la página 23.
- 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 124, y observe las instrucciones contenidas.

### **Conocimientos previos requeridos**

Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato 54
- Desmontar y montar la junta insertable de higiene 108

### **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 108.

### 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 124, y observe las instrucciones contenidas.

#### Conocimientos previos requeridos

Debe conocer estas manipulaciones:

- Abrir y cerrar de forma segura la puerta del aparato

54

#### 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), dirijase inmediatamente a un técnico de mantenimiento.

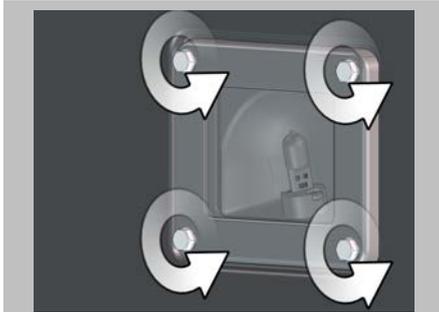
#### Condiciones previas

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.
- El carro de carga ha sido retirado 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

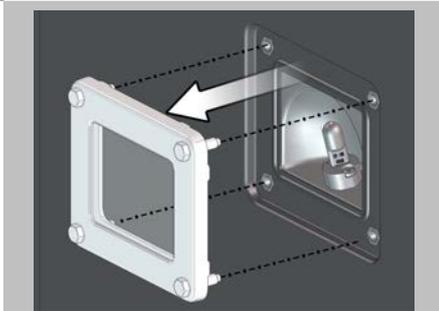
1.



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 .

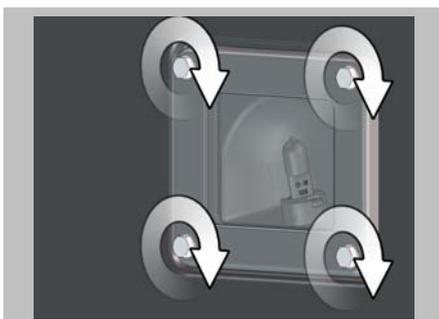
3.



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 estanca 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.







## Horno mixto Aparatos tipo armario Convotherm 4

Serial no.

Item no.

Order no.

Manitowoc Foodservice es una empresa global dedicada a aportar valor a los operadores de servicios alimentarios equipándoles con respuestas realistas altamente especializadas que mejoran los menús, el servicio, los beneficios y la eficacia.

Para saber cómo Manitowoc Foodservice y sus marcas líderes pueden equiparle, visite nuestro sitio web global [www.manitowocfoodservice.com](http://www.manitowocfoodservice.com) para localizar los recursos regionales o locales a su disposición.

