

# MF6430



**121782**

---

**ESPAÑOL**
**Índice de contenido**

<b>1. Seguridad.....</b>	<b>98</b>
1.1 Explicación de los símbolos .....	98
1.2 Indicaciones de seguridad.....	99
1.3 Utilización de acuerdo a su uso previsto .....	103
<b>2. Informaciones generales .....</b>	<b>104</b>
2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía.....	104
2.2 Protección de los derechos de autor .....	104
2.3 Declaración de Compatibilidad.....	104
<b>3. Transporte, embalaje y almacenaje .....</b>	<b>105</b>
3.1 Control de entregas.....	105
3.2 Embalaje .....	105
3.3 Almacenaje.....	105
<b>4. Especificaciones técnicas.....</b>	<b>106</b>
4.1 Presentación de las partes del dispositivo.....	106
4.2 Dane techniczne.....	107
<b>5. Instalación y servicio .....</b>	<b>108</b>
5.1 Instalación .....	108
5.2 Servicio.....	109
5.2.1 Preparación para el uso .....	109
5.2.2 Indicaciones y consejos.....	110
5.2.3 Panel de control.....	111
5.2.4 Configuración .....	112
5.2.5 Preparación de alimentos.....	114
<b>6 Limpieza y mantenimiento .....</b>	<b>115</b>
<b>7. Posibles fallos .....</b>	<b>118</b>
<b>8. Recuperación .....</b>	<b>120</b>

Bartscher GmbH  
 Franz-Kleine-Straße 28  
 33154 Salzkotten  
 Alemania

Tel.: +49 5258 971-0  
 Fax: +49 5258 971-120  
**Asistencia técnica:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



**¡Antes de comenzar su utilización debe leer el manual de instrucciones y a continuación, guardarlo en un lugar seguro!**

La presente manual de instrucciones describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía. El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo.

Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

La manual de instrucciones constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

Si entrega el dispositivo a una tercera persona, debe también entregarle este manual de instrucciones.

## 1. Seguridad

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

Todas las personas que utilicen el dispositivo, deben respetar las recomendaciones e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones.

### 1.1 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.



**¡PELIGRO!**

**Este símbolo indica un peligro directo, cuya consecuencia podría ser lesiones graves en el cuerpo o incluso la muerte.**



**¡ADVERTENCIA!**

**Este símbolo indica una situación peligrosa, que podría causar lesiones graves en el cuerpo o incluso la muerte.**



### ¡SUPERFICIE CALIENTE!

El símbolo indica que la superficie del dispositivo ésta caliente durante su funcionamiento. ¡Ignorar esta advertencia conlleva riesgo de quemaduras!



### ¡ATENCIÓN!

Este símbolo indica la posible existencia de situaciones de riesgo que podrían ocasionar lesiones leves o daños, mal funcionamiento y/o deterioro del dispositivo.



### ¡INDICACIÓN!

Este símbolo indica consejos e información que debe respetar para que la utilización del dispositivo sea efectiva y sin fallos.

## 1.2 Indicaciones de seguridad

- El dispositivo no está indicado para el uso de personas (incluidos niños) con alguna disfunción física, sensorial o mental, o que no tengan la suficiente experiencia y/o conocimiento, a menos que estas personas estén bajo la supervisión de un adulto responsable de su seguridad o que hubieran recibido de él indicaciones de cómo debe ser utilizado el dispositivo.
- Los niños deben estar bajo supervisión para estar seguro de que no jueguen con el aparato ni lo arranquen.
- Durante el funcionamiento del dispositivo, **nunca** lo deje sin supervisión.
- El dispositivo debe utilizarse exclusivamente en interiores.
- El aparato podrá usarse solo en estado técnico fiable y seguro para el uso. En caso de averías, desconecte el aparato de la alimentación (retire el enchufe de la red) y notifique al servicio.
- No se debe permitir a los niños el acceso al material de embalaje, tales como sacos de plástico y espuma de poliestireno. **¡Riesgo de asfixia!**

- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos cualificados empleando piezas de repuesto y accesorios originales. **¡No intente nunca reparar usted mismo el dispositivo!**
- Se prohíbe usar accesorios y piezas de repuesto no recomendadas por el fabricante. Su uso podría provocar situaciones peligrosas para el usuario, el dispositivo sufrir daños o causar perjuicios para la salud o vida de las personas, además se pierde la garantía.
- Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo.



## **¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!**

Con el fin de evitar los resultados del peligro, se deben seguir las siguientes precauciones de seguridad.

- No permitir que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor o cantos agudos. El cable de alimentación no debe colgar de la mesa ni de ningún otro tipo de tablero. Debe tener cuidado de que nadie pise el cable ni pueda tropezar con él.
- El cable de alimentación no puede estar doblado, aplastado ni enredado, siempre debe estar totalmente desenrollado. No colocar nunca el dispositivo u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- No se debe cubrir el cable. El cable de alimentación no debe encontrarse en la zona de trabajo y no debe sumergirse en agua u otros líquidos.
- El cable de alimentación debe ser revisado periódicamente para determinar si presenta algún daño. No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado. Si el cable está dañado, deba encargarle al servicio técnico o a un técnico calificado su sustitución.

- El cable de alimentación se debe siempre desacoplar de la toma de corriente tirando únicamente del enchufe.
- No trasladar, mover ni levantar el dispositivo por el cable de alimentación.
- En ningún caso se debe abrir la carcasa del dispositivo. En el caso de modificar el circuito eléctrico o manipular el diseño eléctrico o mecánico existe el **riesgo de choque eléctrico**.
- Se prohíbe usar detergentes cáusticos y evite que el agua penetre el dispositivo.
- **No** se debe nunca utilizar el dispositivo con las manos húmedas o estando sobre una superficie mojada.
- Desconecte el aparato de la fuente de alimentación.
  - cuando el dispositivo no está siendo utilizado,
  - si durante su funcionamiento hay interferencias,
  - antes de limpiar el dispositivo.



**¡SUPERFICIE CALIENTE! ¡Riesgo de quemaduras!**

Con el fin de evitar los resultados del peligro, se deben seguir las siguientes precauciones de seguridad.

- ¡Durante el funcionamiento, la superficie del dispositivo está muy caliente! Mantenga alejados a los niños del aparato.
- ¡No tocar la superficie caliente del dispositivo! Al operar el dispositivo, solo se pueden tocar las asas y los elementos de servicio previstos para ello.
- También después de apagarlo, la superficie del dispositivo, la cámara de cocción y los alimentos que hay en los recipientes permanecen calientes durante cierto tiempo. Usar siempre guantes termoaislantes para sacar los alimentos de la cámara de cocción.
- Al abrir la puerta del horno de convección hay que tener especial cuidado, ya que puede salir vapor caliente del horno.

- Evite tocar el calentador superior al retirar los alimentos.
- Antes de comenzar la limpieza, el dispositivo debe enfriarse lo suficiente.



## ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de incendio o de explosión!

Con el fin de evitar los resultados del peligro, se deben seguir las siguientes precauciones de seguridad.

- Antes de comenzar a usar el dispositivo, comprobar que en la cámara del horno no haya ningún objeto como bolsas de plástico, instrucciones de uso o accesorios. Durante el funcionamiento, no colocar **nunca** utensilios de cocina, paños, papel, etc. en la cámara de cocción y sobre el dispositivo.
- No usar **nunca** el dispositivo cerca de materiales inflamables o fácilmente combustibles (p.ej. gasolina, alcohol, etc.). Las altas temperaturas pueden hacer que se evaporen y, al entrar en contacto con fuentes de ignición, provocar una deflagración, lo que puede causar daños personales y materiales.
- No use el aparato en las proximidades de materiales inflamables, p.ej. cortinas, armarios suspendidos.
- Limpiar regularmente la cámara de cocción y mantenerla siempre limpia: las grasas y los restos de cocción no retirados pueden incendiarse.
- En caso de incendio, antes de tomar las medidas adecuadas que conduzcan a extinguir el fuego, retire el enchufe de la toma de corriente. Asegure el suministro de aire fresco.

**Atención:** Nunca apague el incendio con agua mientras el enchufe esté conectado a la toma de corriente. **¡Riesgo de choque eléctrico!**

### 1.3 Utilización de acuerdo a su uso previsto



**¡ATENCIÓN!**

**El dispositivo ha sido proyectado y construido para uso industrial y en las cocinas debe ser manejado por personal cualificado.**

La seguridad de explotación del dispositivo está garantizada únicamente si el dispositivo es utilizado de acuerdo a su uso previsto, de acuerdo con los datos contenidos en las instrucciones de empleo.

Todas las actividades técnicas, tales como el montaje y el mantenimiento, deben ser realizadas únicamente por personal cualificado.

**El horno de convección** está destinado **solo** para las siguientes finalidades:

- preparación de carne, pescado y legumbres;
- preparación de pan, pasteles y tartas;
- calentamiento de alimentos;
- descongelamiento de productos congelados;
- asado;
- preparación de alimentos refrigerados y congelados;

**El horno de convección no** puede usarse, entre otros, para:

- calentamiento de habitaciones;
- secado de la ropa;
- almacenamiento de productos inflamables;
- calentamiento y calefacción de líquidos y materiales inflamables, nocivos para la salud, volátiles y semejantes.



**¡ATENCIÓN!**

**El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.**

**No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.**

**Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.**



## 2. Informaciones generales

### 2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la manual de instrucciones se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma.

La versión que decide es la manual de instrucciones anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio.



#### ¡ATENCIÓN!

**¡Antes de iniciar cualquier operación relacionada con el dispositivo, sobre todo antes de ponerlo en marcha, leer con atención las presentes instrucciones de uso!**

El fabricante **no se hace responsable** de los daños y fallos derivados de:

- el incumplimiento de las instrucciones de uso y limpieza;
- el uso inapropiado;
- la introducción de cambios por el usuario;
- el uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

### 2.2 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la manual de instrucciones de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.



#### ¡INDICACIÓN!

**Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.**

### 2.3 Declaración de Compatibilidad



El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE. A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

## 3. Transporte, embalaje y almacenaje

### 3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

### 3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.



**Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reúso hay que reciclarlos.**

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

### 3.3 Almacenaje

Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

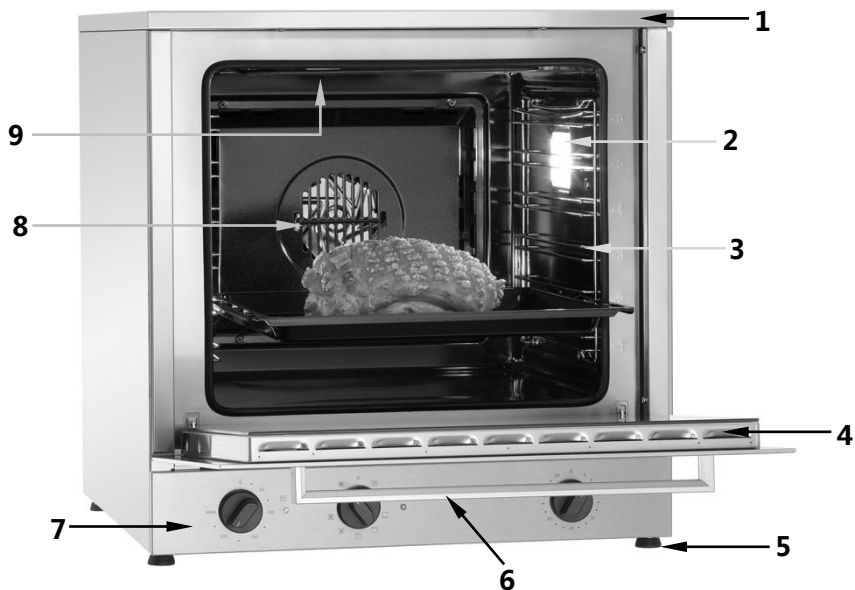
Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- en caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje, si es necesario, renueve el dispositivo.

## 4. Especificaciones técnicas

### 4.1 Presentación de las partes del dispositivo

Dib. 1



10



11

- 1 Carcasa
- 2 Luz del horno (2)
- 3 Rieles para bandejas extraíbles
- 4 Puerta del aparato
- 5 Patas
- 6 Tirador de la puerta
- 7 Panel de control
- 8 Ventilador
- 9 Calentador 2,5 kW, plegable
- 10 Bandeja de horno
- 11 Rejilla de horno

## Accesorios

### Rejilla de horno MF6430

- Material: acero inoxidable
- Medidas: an. 440 x prof. 375 x al. 5 mm
- Peso: 0,79 kg

**Código: 206204**

### Bandeja de horno MF6430

- Material: Chapa de acero, esmaltada
- Medidas: an. 435 x prof. 352 x al. 30 mm
- Peso: 1,02 kg

**Código: 206203**

## 4.2 Dane techniczne

<b>Denominación:</b>	<b>Horno de convección MF6430</b>
Código:	<b>121782</b>
Material:	Acero inoxidable; cámara de cocción: esmaltada
Versión:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Funciones:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- calor superior, calor inferior, calor inferior por convección, calor superior / inferior, calor superior / inferior con ventilador, convección, función grill, función grill con ventilador</li> </ul> </li> <li>▪ Cantidad de pares de ranuras de inserción; 6             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: ranuras de inserción transversales</li> <li>- Formato: 440 x 375 mm</li> <li>- Distancia entre las ranuras de inserción: 30 mm</li> </ul> </li> <li>▪ temporizador</li> <li>▪ termostato</li> <li>▪ Iluminación interior</li> <li>▪ Control: Muletilla</li> <li>▪ Conexión del aparato: Listo para conectar</li> <li>▪ Luces indicadoras: precalentamiento, listo para funcionar</li> </ul>
Rango de temperatura:	de 25 °C a 250 °C
Tiempo de precalentamiento:	aprox. 20 minutos
Regulación de la temperatura:	mecánica, continua
Ajuste de tiempo:	0-90 minutos
Potencia nominal:	2,7 kW / 230 V 50/60 Hz
Medidas:	an. 600 x prof. 650 x al. 620 mm
Medidas de la cámara de cocción	an. 450 x prof. 405 x al. 380 mm
Medidas:	50,2 kg
Incluye:	1 bandeja de horno, 1 rejilla de horno

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

## Propiedades

- puerta con triple acristalamiento
- cámara de cocción redondeada
- rieles de apoyo desmontables
- techo radiante abatible (limpieza fácil)
- adecuado para un uso comercial continuo

## Termostato de seguridad

Para evitar el sobrecalentamiento peligroso del aparato debido al uso incorrecto o a un defecto de alguna parte, el aparato está dotado de un **termostato de seguridad** que, en caso de funcionamiento incorrecto, desconectará el aparato de la alimentación. Una vez enfriado, el aparato podrá reanudar el trabajo.

Si debido a un defecto de alguna parte el aparato no podrá reanudar el trabajo, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

## 5. Instalación y servicio

### 5.1 Instalación



**¡ATENCIÓN!**

**Todos los trabajos de instalación, conexión y mantenimiento deben ser realizados por un técnico cualificado y autorizado en conformidad de las normativas internacionales, nacionales y locales vigentes.**

### Colocation

- Desempaquetar el aparato y desechar el material de embalaje.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, nivelada, seca y resistente al calor.
- **Nunca** coloque el aparato sobre una superficie inflamable.
- **Nunca** coloque el aparato en un entorno húmedo o mojado.
- El lugar de instalación debe tener acceso fácil y ser lo suficientemente grande para permitir la operación cómoda del aparato y una buena circulación de aire.
- **Nunca** coloque el aparato junto a las paredes, muros, muebles u otros objetos hechos de materiales inflamables. Mantenga al menos 10 cm de espacio libre entre las paredes laterales y la trasera del aparato y paredes u otros objetos. Tenga en cuenta las normas de protección contra incendios.

- Si no es posible mantener un espacio libre adecuado, se deben aplicar medidas protectoras apropiadas (por ejemplo, protección de plástico resistente a altas temperaturas) que garantizan que la temperatura de la pared se mantenga en un rango seguro.
- Coloque el aparato de tal manera que no se bloquee el acceso al enchufe, para que se pueda desenchufar rápidamente si fuese necesario.
- Antes de poner en funcionamiento, retire del aparato la película protectora. La película debe ser retirada lentamente para que no queden restos del pegamento. Elimine cualquier resto del pegamento con un diluyente apropiado.



**¡ATENCIÓN!**

**Nunca retire del aparato la placa identificativa y las etiquetas de advertencia.**

## Conexión



**¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!**

**¡En el caso de una instalación incorrecta el dispositivo podría provocar daños!**

**Antes de comenzar la instalación debe comparar los datos de la red eléctrica local con los datos técnicos del dispositivo (ver tabla nominal). ¡Conectar el dispositivo únicamente con una conformidad plena!**

- El circuito de la toma de corriente debe tener una protección de por lo menos 16 A. Conecte el aparato directamente a una toma de corriente individual con contactos de protección; no utilice ladrones ni enchufes múltiples.

## 5.2 Servicio

### 5.2.1 Preparación para el uso

- Antes del primer uso, caliente el aparato sin alimentos para eliminar eventuales restos de producción. Para esto, ajuste la perilla de temperatura a 250 °C, y la perilla de tiempo a 60 minutos. Tenga en cuenta las indicaciones del punto **5.2.4 “Ajustes”**.
- Durante este tiempo, el horno de convección podrá emitir humos u olores desagradables, por lo tanto, garantice una ventilación del local donde esté instalado.

- Antes de proceder a la limpieza el aparato deberá enfriarse por completo.
- Antes de poner en marcha, limpie el aparato por el interior y el exterior con un paño blando y húmedo con adición de un producto de limpieza. Tener en cuenta las instrucciones contenidas en el **punto 6 “Limpieza y mantenimiento”**.

## 5.2.2 Indicaciones y consejos

- Distribuya los alimentos en los recipientes de manera igual para obtener un efecto uniforme (fig. 2).
- Si se usan varias bandejas o recipientes, garantice una distancia adecuada entre ellos para obtener una buena circulación de aire (fig. 3).

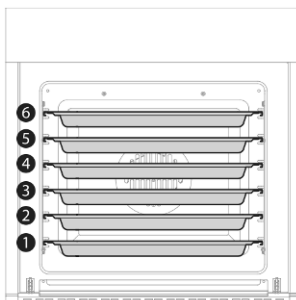
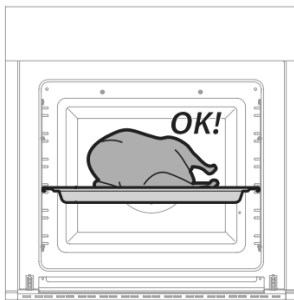
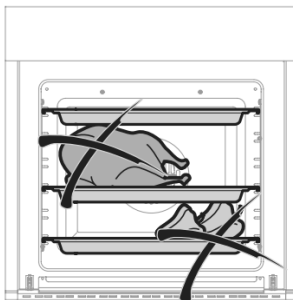


Fig. 2

Fig. 3

- Para la cocción no use bandejas de altura superior a 20 mm y deje una distancia entre los alimentos para que no se peguen entre sí.
- Condimente los alimentos antes de cocer, pruébelos durante la cocción y condimente más, si resulta necesario.
- Podrá ahorrar tiempo y energía aprovechando el calor restante del horno de convección y preparando otros alimentos hasta que el aparato esté caliente.
- Añada la menor cantidad posible de la grasa a los alimentos para evitar salpicaduras.
- Los alimentos que puedan salpicar siempre deberán prepararse en la parte inferior del horno de convección.
- Si se observa que los alimentos están demasiado oscuros, reduzca la temperatura. Si los alimentos están demasiado claros o no se doran, aumente la temperatura.
- Durante la cocción abra la puerta del horno de convección con menor frecuencia posible para evitar pérdidas de calor.
- Coloque los alimentos en el horno de convección una vez alcanzada la temperatura ajustada.
- Seleccione bien el tiempo de cocción, la temperatura y el nivel de colocación de recipientes con los alimentos. Asimismo, el tipo de cocción afecta mucho al resultado final. Respete las instrucciones de preparación de alimentos.

### Accesorios compatibles

- Durante la preparación de alimentos en el horno de convección use la bandeja adjunta para cocer u otros moldes para hornear, asar y preparar pasteles adecuados para altas temperaturas y que se puedan colocar en la rejilla de horno.
- Al usar moldes para hornear, asar y preparar pasteles menores se obtienen mejores resultados.
- Use la rejilla de horno también para preparar carne (p.ej. chuletas, salchichas, embutido asado) o pizza congelada. Inserte la bandeja de horno debajo de la rejilla para recoger los jugos, trozos, etc.
- Tenga cuidado al seleccionar accesorios para garantizar una distribución igual de calor en los recipientes y en el aparato.



### ¡INDICACIÓN!

Use moldes para hornear o preparar pasteles resistentes a las altas temperaturas. ¡Preste atención a los datos del fabricante!

### 5.2.3 Panel de control

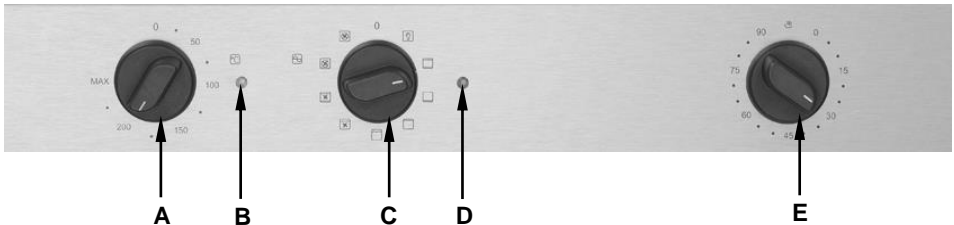


Fig. 4

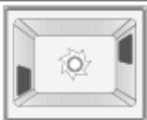














- A** Perilla de temperatura
- B** piloto de calentamiento
- C** Perilla de funciones
- D** Testigo de trabajo del aparato
- E** Perilla de tiempo



## 5.2.4 Configuración

### Funciones

El horno de convección está dotado de las siguientes funciones que se pueden seleccionar con la perilla:

		<b>Encendido del aparato / encendido de la iluminación interior</b>
		<b>Calentador inferior y calentador superior</b> Para preparar varios platos; ideal para masas de levadura, pasteles, pizzas, asado y semejantes.
		<b>Calentador inferior</b> Para preparar pasteles, galletas, etc.
		<b>Calentador superior</b> Para dorar p.ej. lasaña, pastas o verduras.
		<b>Parrilla</b> Para preparar pescado de bajo / medio espesor y tostadas de pan.
		<b>Parrilla con ventilador</b> Para preparar pescado de alto espesor y alimentos grandes
		<b>Calentador inferior y calentador superior con ventilador</b> Para preparar alimentos delicados de manera rápida e igual (p.ej. galletas y pasteles).
		<b>Convección con calentador superior</b> Este ajuste permite calentar o precalentar rápidamente y, por lo tanto, cocer más rápido.
		<b>Convección</b> Para preparar alimentos semejantes o diversos colocados en varios rieles de inserción (hasta 3 niveles).

## Temperatura

El ajuste de temperatura (de 25 °C – máx. aprox. 250 °C) se realiza de manera continua mediante la perilla de temperatura en pasos de 25 °C. A la derecha de la perilla de temperatura se encuentra un testigo de calentamiento que, durante la fase de calentamiento, se enciende y se apaga cuando se alcance la temperatura ajustada.


## Tiempo de cocción (Fig. 5)

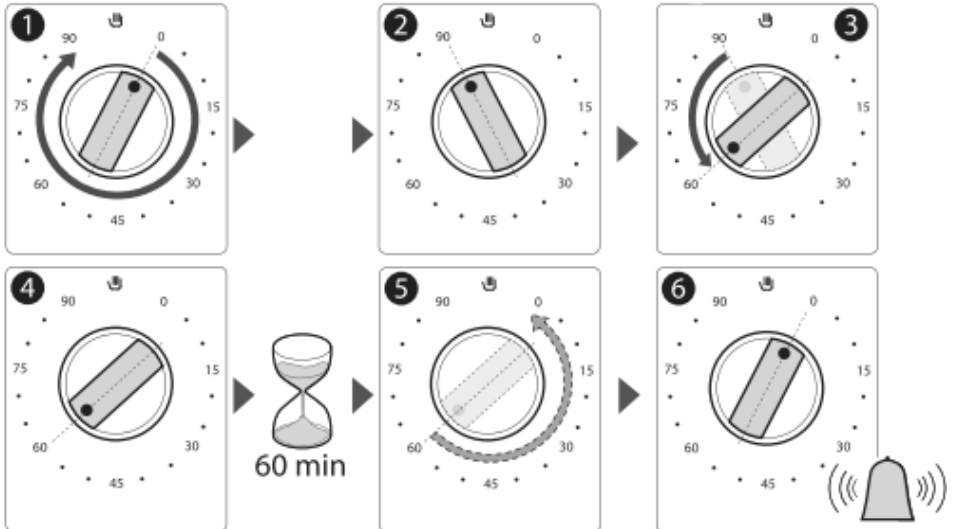
El aparato dispone de un temporizador manual. Se activa con la perilla de tiempo y puede ajustarse en el rango de 0 – a 90 minutos o en modo continuo.

El ajuste de tiempo de cocción se puede realizar en pasos de 5 minutos.

Dé un giro completo de la perilla de tiempo en sentido horario para activar el temporizador de control (1 2). Luego gire la perilla en sentido antihorario y ajuste el tiempo de cocción deseado (3 4).

La perilla de tiempo gira automáticamente, del tiempo ajustado a la posición “0” (5 6). Una vez finalizado el tiempo de cocción, resuena una señal acústica y el aparato se apaga automáticamente.

Si el usuario no quiere seleccionar el ajuste de tiempo, deberá colocar la perilla de tiempo en la posición  para usar el aparato de manera continua.



Dib. 5

## 5.2.5 Preparación de alimentos

- La cocción en el horno de convección se produce mediante la distribución uniforme del aire en la cámara del horno. El aire es calentado por los calentadores y distribuido por el ventilador.
- La ventaja del horno de convección consiste en poder cocer varios alimentos a la vez (con la misma temperatura de cocción) y diferentes aromas de los alimentos no se mezclan.
- Encienda el aparato con la perilla de función (C, fig. 4) girándola en sentido horario hacia el ajuste deseado. Tenga en cuenta las instrucciones dadas en el punto **5.2.4 “Ajustes / Funciones”**.
- Se enciende la iluminación interior y el testigo de trabajo (D).
- Ajuste la temperatura deseada (25 °C - 250 °C) con la perilla de temperatura (A). Se enciende el testigo de calentamiento (B). Cuando se alcance la temperatura ajustada, el calentador se desconectará y el testigo de calentamiento se apagará.
- Ajuste el tiempo de cocción de alimentos. Siga las instrucciones dadas en el punto **5.2.4 “Ajustes / Tiempo de cocción”** y lo indicado en la receta.
- Coloque los alimentos en la cámara de cocción.
- Una vez finalizado el tiempo de cocción, resuena una señal acústica y el aparato se apaga automáticamente.
- Retirar los alimentos preparados.



**¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemadura!**

**La superficie del aparato y la cámara de cocción, así como los alimentos en los recipientes durante el funcionamiento del aparato y una vez finalizado el mismo están muy calientes.**

**Para retirar los alimentos de la cámara de cocción use siempre los guantes resistentes al calor.**

**Durante la apertura de la puerta del horno de convección tenga mucho cuidado, dado que podrá emitirse valor caliente.**

## 6 Limpieza y mantenimiento



### ¡ADVERTENCIA!

Antes de proceder a la limpieza, coloque todas las perillas en la posición “0” y desconecte el aparato de la red de alimentación (¡retire el enchufe!).

Deje que el aparato se enfríe completamente.

¡Nunca lave el equipo bajo el agua corriente ni con lavadores de vapor!

Vigile que no entre agua en el dispositivo.



### ¡ATENCIÓN!

Para limpiar nunca utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos que puedan dañar la superficie del aparato.

Nunca utilice productos de limpieza que contengan gasolina o diluyentes.

### Limpieza

- Limpie la **superficie de acero inoxidable** del aparato y la **superficie acristalada de la puerta del horno de convección** con un paño blando y húmedo con adición de un producto de limpieza. Respete las instrucciones del fabricante del producto de limpieza usado.  
**Nota:** No use esponjas abrasivas ni rascadores agudos de metal para limpiar superficies de acero inoxidable y superficies acristaladas del aparato.  
Limpie el aparato con el agua limpia y seque las superficies limpiadas.
- Limpie la **tapa del control** con un paño blando ligeramente humectado y tenga cuidado para que la humedad no entre a través del marco y la protección del control en los elementos electrónicos. Seque la superficie de la carcasa con un paño suave.
- Limpie la **cámara de cocción, los rieles de inserción, la rejilla y la bandeja de horno** con un paño humectado con un detergente tibio a base de vinagre. Todas las superficies / accesorios que se han limpiado deben enjuagarse con el agua limpia y secarse por completo.

Para una limpieza simple del aparato quite los rieles de inserción (fig. 6), baje el calentador superior (fig. 7) y quite la puerta del horno de convección (fig. 8, 9). Tome en cuenta los siguientes consejos:

## Desmontaje de los rieles de inserción

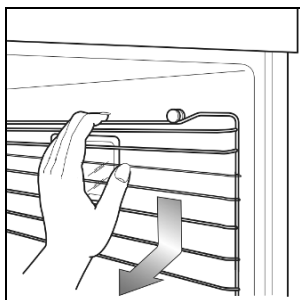
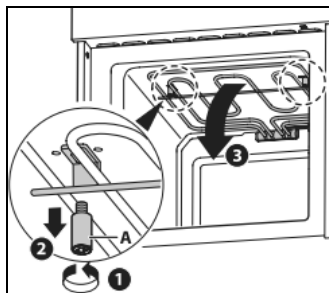


Fig. 6

Desenrosque los tornillos y remueve los rieles de inserción (derechos e izquierdos) de la cámara de cocción. Una vez limpiada la cámara de cocción, coloque de nuevo los rieles de inserción y atorníllelos.

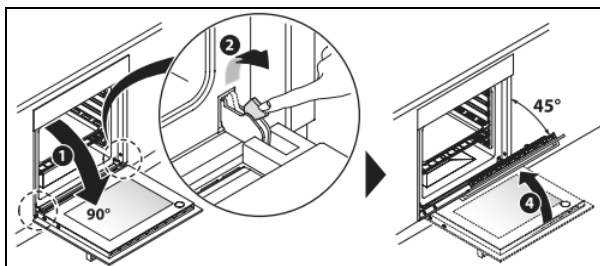
## Bajada del calentador superior



Dib. 7

Desenrosque dos tornillos (A) en el techo de la cámara de cocción y retire el calentador superior. Vuelva a fijar el techo radiante con tornillos, una vez limpiada la cámara.

## Desmontaje de la puerta del horno de convección (fig. 8, 9)



Dib. 8

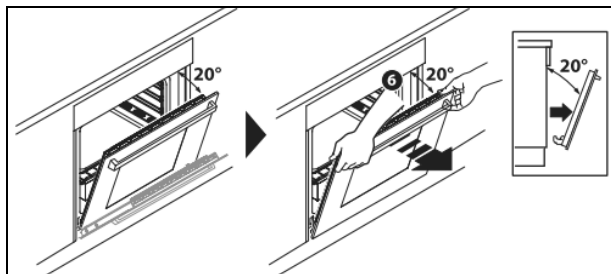
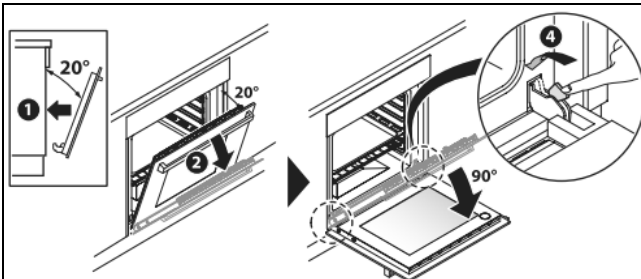


Fig. 9

- Para desmontar la puerta del horno de convección, siga las instrucciones descritas a continuación:
  - Abra la puerta del horno de convección por completo;
  - Pliegue los elementos de ambas bisagras en dirección hacia el horno de convección;
  - Cierre la puerta del horno de convección hasta que las bisagras se levanten de los elementos en el aparato;
  - Quite la puerta del horno de los elementos de fijación.
- La puerta del horno de convección tiene triple acristalamiento. Si es necesario, se puede remover el cristal interno de la puerta del horno para realizar su limpieza. Para ello, en estado desmontado desenrosque 2 tornillos en la parte superior de la puerta del horno y quite la tapa. Desmonte el cristal interior y límpielo con un paño blando y adición de un producto de limpieza por ambos lados, luego vuelva a secarlo de nuevo. Coloque de nuevo el cristal interior e instale la tapa mediante los tornillos en la puerta del horno de convección.
- Limpie la puerta del horno de convección con un paño suave y húmedo añadiendo un detergente suave. Seque con un paño seco.
- Una vez limpiada la puerta, instálela siguiendo los pasos descritos en orden inversa (fig. 10).

**Dib. 10**

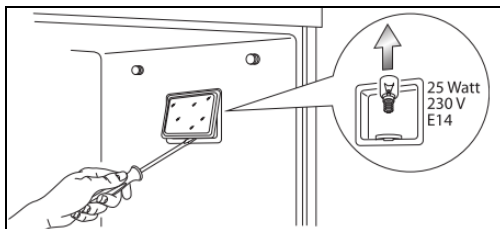
## Mantenimiento

En caso de periodos de desuso más prolongados (más de 2 – 3 semanas) desconecte el aparato de red de alimentación y límpielo bien según las instrucciones contenidas en el punto “**Limpieza**”.

Con regularidad (**por lo menos una vez al año**) ordene el control del aparato a un técnico cualificado y autorizado. Antes de hacer todos los trabajos de mantenimiento, desconecte el aparato de la red de alimentación. Espere hasta que se enfríe por completo.

## Sustitución de la luz del horno de convección

- Si la luz de la iluminación interior no se enciende, hay que sustituirla con una nueva resistente al calor, de las mismas propiedades que la luz original.



**Fig. 11**

- Retire los rieles de inserción (fig. 6).
- Abra la tapa (fig. 11) de la iluminación interior y seque la luz dañada. Enrosque una luz nueva y fije la tapa. Luego inserte los rieles y atornillelos.

## 7. Posibles fallos

En caso de un fallo desconecte de inmediato el aparato de la fuente de alimentación. Compruebe a partir de la tabla siguiente si es posible eliminar los defectos de funcionamiento antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente o con el vendedor.

Problema	Causa	Eliminación
El aparato está conectado a la fuente de alimentación, la temperatura y la función están ajustadas, pero el testigo verde no se enciende y el aparato no se calienta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El enchufe no está bien conectado a la toma de corriente.</li> <li>• Se ha activado el fusible de la alimentación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire el enchufe y vuelva a meterla en la toma.</li> <li>• Compruebe los fusibles, conecte el aparato a otro enchufe.</li> </ul>
El indicador de calentamiento se enciende, pero la temperatura no sube.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contacto interrumpido con el elemento calentador</li> <li>• Elemento calentador dañado</li> <li>• El regulador de temperatura está dañado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Póngase en contacto con el servicio.</li> <li>• Póngase en contacto con el servicio.</li> <li>• Póngase en contacto con el servicio.</li> </ul>
El aparato se apaga durante el trabajo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ha activado el termostato de seguridad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Una vez enfriado, el aparato reanuda el trabajo. Si el aparato no podrá reanudar el trabajo, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.</li> </ul>

Problema	Causa	Eliminación
Los alimentos arriba no están dorados, no están hechos o están quemados en su parte inferior.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ha seleccionado una función inadecuada o una altura incorrecta de los rieles de inserción para recipientes / bandejas para cocer.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cambie los ajustes de altura de los rieles de inserción.</li> </ul>
La masa no crece.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La masa está demasiado seca.</li> <li>• La masa es poco densa.</li> <li>• La puerta del horno de convección se ha abierto con demasiada frecuencia.</li> <li>• La temperatura de ajuste está demasiado baja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respete lo indicado en la receta.</li> <li>• Respete lo indicado en la receta.</li> <li>• Durante la cocción, no abra la puerta del horno de convección en la medida posible.</li> <li>• Aumente los ajustes de temperatura.</li> </ul>
Los alimentos están demasiado secos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ha ajustado temperatura excesiva.</li> <li>• El tiempo de cocción es demasiado largo.</li> <li>• Se ha seleccionado un recipiente incorrecto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuste una temperatura menor.</li> <li>• Reduzca el tiempo de cocción.</li> <li>• Use solo recipientes adecuados para los alimentos preparados.</li> </ul>
Los alimentos no están preparados de manera igual.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los alimentos están mal colocados en el recipiente.</li> <li>• Se ha seleccionado una mala altura de los rieles de inserción.</li> <li>• Se ha seleccionado un tipo inadecuado de cocción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque los alimentos distribuidos de manera igual en el recipiente.</li> <li>• Seleccione otra altura de los rieles de inserción.</li> <li>• Cambie el tipo de preparación.</li> </ul>

**Quando no se pueden eliminar los fallos de funcionamiento:**

- **no** abra la carcasa,
- póngase en contacto con el departamento de atención al cliente o el vendedor, indicándole lo siguiente:
  - tipo de fallo;
  - número de artículo y número de serie (se pueden leer en la placa de identificación en la pared trasera del aparato);
  - fecha de compra



## 8. Recuperación

### Dispositivos antiguos

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.



**¡ADVERTENCIA!**

**Para evitar eventuales abusos, y sus riesgos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.**



**Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.**