

C4431D



206790

ESPAÑOL
Índice de contenido

1. Seguridad.....	130
1.1 Indicaciones de seguridad importantes	130
1.2 Explicación de los símbolos	132
1.3 Fuentes de peligro.....	133
1.4 Utilización de acuerdo a su uso previsto	135
2. Informaciones generales	136
2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía.....	136
2.2 Protección de los derechos de autor.....	136
2.3 Declaración de Compatibilidad.....	136
3. Transporte, embalaje y almacenaje.....	137
3.1 Control de entregas.....	137
3.2 Embalaje	137
3.3 Almacenaje.....	137
4. Especificaciones técnicas.....	138
4.1 Presentación de las partes del dispositivo.....	138
4.2 Datos técnicos.....	139
5. Instalación y servicio	140
5.1 Indicaciones para el instalador	140
5.1.1 Indicaciones de instalación.....	140
5.1.2 Lugar de instalación	141
5.1.3 Preparación para la instalación	142
5.1.4 Conexión eléctrica.....	143
5.1.5 Conexión del agua.....	144
5.1.6 Salida de vapores.....	145
5.2 Indicaciones para el usuario.....	145
5.2.1 Indicaciones de seguridad.....	145
5.2.2 Funciones de los elementos de servicio y los indicadores	146
5.2.3 Primera puesta en marcha	149
5.2.4 Ajustes.....	150
5.2.5 Indicaciones y consejos.....	154
6. Limpieza y mantenimiento	155
7. Fallos posibles	158
8. Recuperación	160

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Straße 28
 D-33154 Salzkotten
 Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120



¡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 Indicaciones de seguridad importantes

- 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 la supervisión de un adulto, para tener la seguridad de que no jueguen con el dispositivo.
- El dispositivo se puede usar si su estado técnico no despierta dudas y permite un trabajo seguro.
- 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!**

- El dispositivo no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o por control remoto.
- Durante el funcionamiento del dispositivo, **nunca** lo deje sin supervisión.
- El dispositivo debe utilizarse exclusivamente en interiores.
- 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.
- 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.
- Se prohíbe colocar el cable bajo revestimientos o alfombras y otros materiales termo-aislantes. Mantenga el cable fuera de la zona de trabajo y nunca lo sumerja en agua.
- Controlar periódicamente el cable de alimentación para ver si está estropeado. No utilizar nunca el dispositivo con el cable de alimentación estropeado. Si el cable está estropeado, se debe encargar a un servicio autorizado o a un electricista cualificado que lo cambie para evitar peligros.

1.2 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.

1.3 Fuentes de peligro



¡PELIGRO!

¡Riesgo de choque eléctrico!

Para evitar las consecuencias de los peligros debe respetar las siguientes indicaciones de seguridad.

- No usar el dispositivo cuando el cable de conexión esté dañado, cuando el dispositivo no funcione correctamente, esté dañado o se haya caído.
- No abrir en ningún caso la carcasa del dispositivo. En caso de tocar las conexiones eléctricas o modificar la estructura eléctrica o mecánica, existe el **riesgo de choque eléctrico**.
- No sumergir nunca el cable de alimentación y la clavija en agua u otros líquidos.
- No usar productos de limpieza corrosivos y vigilar que no entre agua en el dispositivo.
- **No** utilizar nunca el dispositivo con las manos húmedas o sobre una superficie mojada.
- Desenchufar el dispositivo de la corriente,
 - cuando no se utilice el dispositivo,
 - cuando surjan problemas al usar el dispositivo,
 - antes de limpiar el dispositivo.



¡PELIGRO!

¡Riesgo de asfixia!

- No se debe permitir a los niños el acceso al material de embalaje, tales como sacos de plástico y espuma de poliestireno.



¡SUPERFICIE CALIENTE!

¡Riesgo de quemaduras y lesiones!

Para evitar este peligro, se deben observar las siguientes indicaciones de seguridad:

- ¡Durante el funcionamiento, la superficie del dispositivo está muy caliente!
¡No tocar la superficie caliente del dispositivo con las manos desnudas! 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.
- Antes de comenzar la limpieza, el dispositivo debe enfriarse lo suficiente.



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de incendio o de explosión!

Para evitar este peligro, se deben observar las siguientes indicaciones 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.
- Comprobar que la salida de vapor no esté cubierta o taponada.
- 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.
- 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 apropiadas para apagar el fuego, desconectar el dispositivo de la corriente (¡sacar la clavija!). **Atención:** No verter agua sobre el dispositivo cuando esté conectado a la corriente: **¡Peligro de choque eléctrico!**

1.4 Utilización de acuerdo a su uso previsto



¡ATENCIÓN!

¡El dispositivo ha sido proyectado y construido para uso industrial y debe ser manejado en las cocinas solo 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** puede usarse **solo** para los siguientes fines:

- hornear productos de pastelería y panadería frescos y congelados;
- cocinar todo tipo de productos gastronómicos frescos y congelados;
- cocinar al vapor verduras, carne y pescado;
- cocinar al vacío (solo usando las bolsas apropiadas);
- climatizar alimentos refrigerados y congelados.



¡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.



¡INDICACIÓN!

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

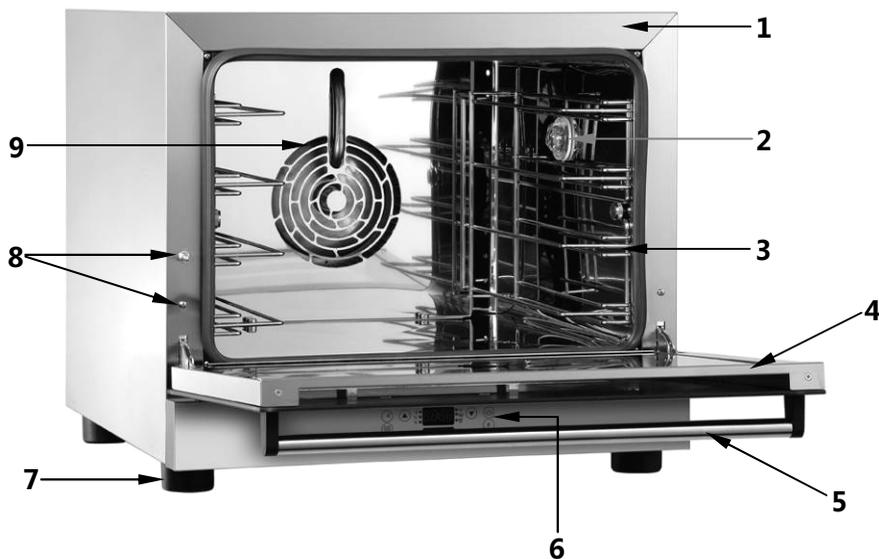
Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

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



- 1 Carcasa
- 2 Iluminación de la cámara de cocción
- 3 Guías para bandejas
- 4 Puerta del horno de convección
- 5 Asa de la puerta del horno de convección
- 6 Panel de control
- 7 Patas
- 8 Sistema de seguridad de la puerta del horno
- 9 Ventilador

Seguridad

El sistema de seguridad de la puerta del horno (microconmutador) detiene el funcionamiento del aparato si se abre la puerta: tanto el sistema de calentamiento como el de ventilación se apagan.

4.2 Datos técnicos

Nombre	Horno de convección C4431D con función vapor
Código:	206790
Fabricación:	acero inoxidable en el interior y exterior
Ranuras de inserción:	4 (442 x 325 mm)
Distancia entre bandejas:	75 mm
Rango de temperatura:	0 °C – 260 °C
Regulación de tiempo:	0 - 120 minutos
Potencia nominal:	3,3 kW / 220-240 V 50/60 Hz – listo para usar
Toma de agua fija:	G3/4"
Presión del agua:	máx. 2 bar
Medidas:	an. 600 x prof. 720 x al. 540 mm
Peso:	40,2 kg
Accesorios:	1 tubo de conexión con válvula de retención
	4 bandejas 442 x 325 mm

¡Se reserva la posibilidad de introducir cambios técnicos!

Propiedades del horno de convección

- Fabricación: acero inoxidable en el interior y exterior
- Control electrónico con 3 fases de cocción
- Indicadores LED para temperatura, tiempo, vapor, programa
- Motor reversible (rotación a dcha./izda.) para conseguir un clima óptimo en la cámara de cocción
- Extracción de vahos
- Puerta de doble cristal, cristal interior desmontable
- Iluminación interior
- Cámara de cocción redondeada, que permite una limpieza más simple, rápida y eficaz
- Clase de protección IPX4

5. Instalación y servicio

5.1 Indicaciones para el instalador



¡ATENCIÓN!

Todas las etapas del trabajo relativas a la instalación, montaje, servicio y mantenimiento deben ser realizadas por personal cualificado, que cumpla con los requisitos profesionales imprescindibles (aprobados por la empresa fabricante o el vendedor) y que tenga en cuenta la normativa vigente en el país relativa a la instalación y la normativa referente a la seguridad del aparato y la seguridad en el lugar de trabajo.

5.1.1 Indicaciones de instalación

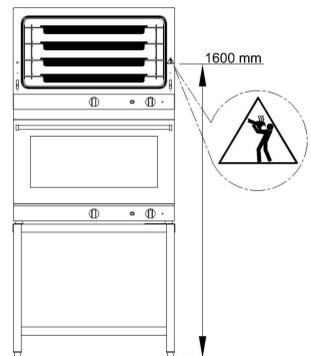
- Antes de comenzar los trabajos de instalación y empezar a usar el dispositivo, leer atentamente las presentes instrucciones de uso.
- La incorrecta instalación, uso, mantenimiento y limpieza y los posibles cambios y modificaciones pueden causar mal funcionamiento, daños y lesiones.
- El fabricante no se hace responsable de los daños personales o materiales derivados del incumplimiento de la normativa arriba mencionada, la injerencia en las piezas individuales del dispositivo o el uso de piezas de recambio no originales.
- Inmediatamente después de recibir el aparato debe asegurarse de que no ha recibido daños durante el transporte y de que el embalaje no se encuentra dañado. En el caso de daños o falta de piezas debe inmediatamente contactar con el mensajero o el vendedor/ fabricante así como dar el **código y el número de serie** (tabla nominal en la parte posterior del aparato) y añadir la documentación gráfica.
- Comprobar que, al llegar al lugar de instalación, no haya elementos que impidan atravesar puertas, pasillos u otras zonas de paso.
- **ATENCIÓN:** El dispositivo puede volcarse durante el transporte, lo que puede ocasionar daños en el propio dispositivo, otros objetos o daños personales. Tomar medidas adecuadas al peso del dispositivo durante el transporte. No se debe arrastrar ni inclinar el dispositivo, sino levantarlo verticalmente al suelo y moverlo en posición horizontal.

5.1.2 Lugar de instalación

- Colocar el dispositivo en una estancia cerrada y bien ventilada (no al aire libre).
- Antes de colocar el horno de convección, comprobar las medidas y la posición exacta de las conexiones de electricidad, agua y extracción de vahos.
- Recomendamos colocar el horno de convección debajo de una campana extractora o evacuar los vapores calientes y los olores de la cámara de cocción al exterior.
- El horno de convección debe colocarse sobre una superficie lisa para evitar que se mueva o vuelque.
- La superficie debajo del horno de convección debe ser apropiada para el peso del dispositivo con carga máxima.
- Colocar el dispositivo sobre una superficie estable, seca y resistente al agua y a las altas temperaturas. El lugar de colocación debe ser fácilmente accesible y lo suficientemente grande para poder operar libremente el dispositivo y garantizar una buena circulación del aire.
- Colocar el dispositivo de modo que la parte trasera sea fácilmente accesible para conectar el dispositivo a la corriente y el agua y para el mantenimiento.

Si se va a colocar el horno de convección sobre un armario, una mesa de acero inoxidable u otro horno de convección, **se recomienda no usar** los niveles superiores en los que el usuario no vea el contenido de los recipientes.

- Por razones de seguridad, después de instalar el dispositivo, se debe poner la pegatina “**Riesgo de quemaduras**”, incluida en la entrega, en el horno de convección a una altura de 1600 mm desde el suelo (ver dibujo de la derecha).
- Comprobar que, después de instalar el horno, la puerta pueda abrirse totalmente (180°).
- **El dispositivo no está indicado para empotrar ni colocar en hilera.**
- No colocar **nunca** el dispositivo cerca de fuentes de calor, freidoras u otras fuentes con líquidos calientes; si no es posible, mantener por lo menos una distancia de seguridad de 50 cm por los lados y sobre el dispositivo y 70 cm por detrás.



- No colocar **nunca** el dispositivo cerca de materiales inflamables o recipientes con materiales inflamables (paredes, muebles, tabiques, botellas de gas), ya que pueden causar un incendio. Cuando no sea posible, aislar los elementos inflamables con ayuda de materiales termoaislantes no inflamables observando con la máxima atención la normativa de protección contra incendios.
- No colocar sobre el dispositivo ningún objeto.

5.1.3 Preparación para la instalación

- Retirar el embalaje exterior (la caja de madera y/o cartón) y reciclarlo conforme a la normativa vigente en el país de instalación.

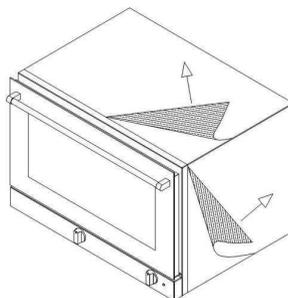
Retirar la película de protección

- Retirar totalmente la película de protección que hay en el exterior y el interior del dispositivo.
- Sacar del interior los accesorios, todos los materiales informativos y las bolsas de plástico.



¡PRECAUCIÓN!

No retirar **nunca** del dispositivo la placa de características ni las advertencias de peligro.



Regulación de las patas



¡PRECAUCIÓN!

¡No utilizar nunca el dispositivo sin patas!

- Si se usa el dispositivo sin patas, el aire no puede circular para refrigerar los componentes electrónicos y las paredes exteriores de la carcasa, lo que puede provocar un sobrecalentamiento y dañar los componentes del dispositivo.
- Las patas reguladas están incluidas en la entrega y se deben enroscar en la parte inferior del dispositivo. La correcta nivelación del dispositivo garantiza su buen funcionamiento. La nivelación se hace mediante el ajuste de las patas y se comprueba con un nivel de burbuja. Para nivelar las patas, basta con enroscarlas o desenroscarlas.

5.1.4 Conexión eléctrica



¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

¡La instalación incorrecta del dispositivo puede causar lesiones!

Antes de instalar el dispositivo, comprobar que los parámetros de la red eléctrica local coincidan con los parámetros técnicos del dispositivo (ver placa de características). ¡Conectar el dispositivo solo si los parámetros coinciden!

Solo se puede conectar el dispositivo a enchufes individuales con toma de tierra debidamente instalados.

- Antes de conectar el dispositivo a la corriente, comprobar que los valores de tensión y frecuencia que aparecen en la placa de características coinciden con los datos de la instalación eléctrica existente.

Se permite una tolerancia de tensión inferior al $\pm 10\%$.

- Si el dispositivo no está colocado sobre un bastidor con ruedas que permita moverlo fácilmente, recomendamos conectarlo primero a la red eléctrica y, a continuación, colocar el dispositivo en el lugar de trabajo.
- Al desplazar el dispositivo, tenga cuidado de no dañar el cable de alimentación.
- Colocar el cable de alimentación de tal modo que no esté expuesto en ningún lugar a una temperatura superior a 50 °C.
- El dispositivo está equipado con un **cable de conexión con clavija** (monofásico de 230 V). Para conectar el dispositivo a la corriente, basta con meter la clavija en un enchufe con toma de tierra.
- Colocar el dispositivo de tal modo que la clavija sea siempre fácilmente accesible para desconectar rápidamente el dispositivo si fuera necesario.
- El circuito del enchufe debe estar protegido por lo menos con 16A. Conectar solo directamente a un enchufe de pared; se prohíbe utilizar ladrones o enchufes múltiples.
- El dispositivo se entrega con un cable de conexión y una clavija certificados: no se pueden manipular ni cambiar.

Conexión equipotencial

- Realizar la conexión equipotencial entre diferentes dispositivos con la regleta de bornes marcada con el símbolo . La regleta está en la parte posterior del dispositivo.
- Esta regleta permite conectar un cable de conexión equipotencial (color amarillo y verde) con una sección de 4 a 10 mm².
- El dispositivo debe estar conectado a un circuito de conexión equipotencial cuya eficacia corresponda a las recomendaciones de la normativa vigente.

5.1.5 Conexión del agua

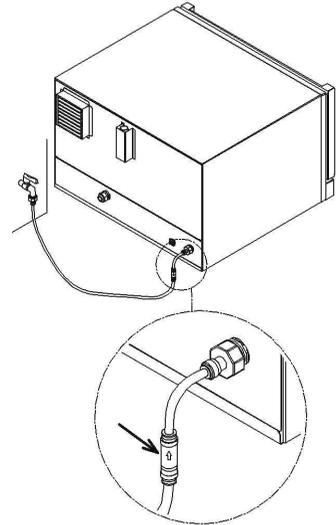
- Debe haber una toma de agua potable cerca del dispositivo.
- Antes de conectar el dispositivo, verter una cantidad suficiente de agua para eliminar los posibles restos de suciedad que puedan entrar en las válvulas magnéticas.
- Entre la toma de agua y el dispositivo debe instalarse una válvula de cierre y un filtro mecánico (dibujo de la derecha).
- El horno de convección tiene en la parte trasera una entrada G3/4" con filtro marcada con una pegatina.
- La entrega incluye un tubo de presión de agua de 2 m de longitud con una conexión G3/4" y una válvula de retención, conforme a la normativa vigente.



¡PRECAUCIÓN!

**¡Para conectar el horno de convección a la toma de agua solo se puede usar el tubo de presión de agua incluido en la entrega!
¡No usar otros tubos!**

- El agua entrante debe tener una presión entre 150 kPa (1,5 bar) y 200 kPa (2 bar) y una temperatura inferior a 30 °C. Si la presión de entrada supera los 200 kPa (2 bar), se debe usar un **reductor de presión** calibrado para 200 kPa (2 bar).
- Para que el dispositivo funcione correctamente y no haya restos de cal en la cámara de cocción, el agua debe tener una dureza máxima de 5 °dH. Cuando los valores sean mayores, se debe instalar un **ablandador de agua** apropiado.



5.1.6 Salida de vapores

- Durante la cocción surgen vapores y olores que salen por el tubo de salida de la cámara de cocción. La salida está en la parte superior de la pared trasera del horno de convección. No colocar ningún objeto sobre el tubo de salida de vapores para no impedir la extracción de vahos y no dañar estos objetos.
- Recomendamos colocar el horno de convección debajo de una campana extractora o evacuar los vapores calientes y los olores mediante un tubo cuyas medidas no sean inferiores a las medidas del tubo de salida de la cámara de cocción.



5.2 Indicaciones para el usuario



¡ATENCIÓN!

Leer las presentes instrucciones de uso con atención, ya que contienen importantes indicaciones sobre la seguridad y el uso del horno de convección. Conservar las instrucciones de uso para poder usarlas en cualquier momento. La incorrecta instalación, uso, mantenimiento y limpieza y los posibles cambios y modificaciones del dispositivo pueden causar mal funcionamiento, daños y lesiones.

5.2.1 Indicaciones de seguridad

- No colocar **nunca** el dispositivo cerca de fuentes de calor como parrillas o freidoras.
- No dejar **nunca** cerca del dispositivo materiales inflamables. **¡Riesgo de incendio!**
- Durante la cocción o después de ella, los recipientes para los alimentos u otros objetos pueden estar muy calientes; hay que tener especial cuidado al manejarlos para evitar quemaduras. Solo se pueden tocar con guantes de protección. **¡Riesgo de quemaduras!**
- Tenga especial cuidado al abrir la puerta del horno de convección. **Riesgo de quemaduras** al salir vapores calientes.
- No meter en el horno de convección objetos inflamables ni alimentos que contengan alcohol: pueden causar autoinflamaciones e incendios que podrían provocar explosiones.

- Evitar salar los alimentos dentro de la cámara de cocción del horno de convección. Si no se puede evitar, procurar limpiarlo lo antes posible, ya que puede provocar daños en la cámara de cocción.

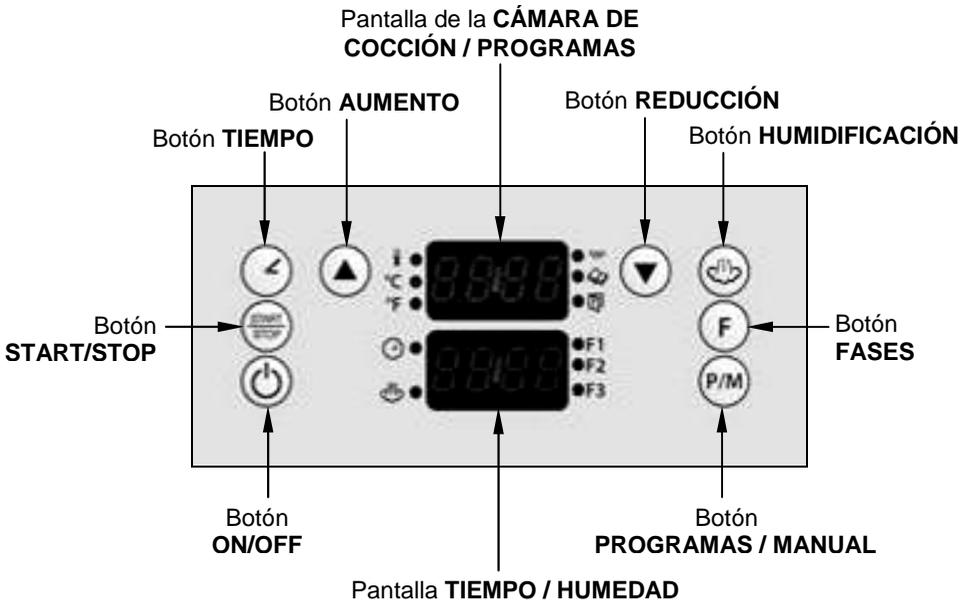


La temperatura de los elementos exteriores del horno de convección no puede superar los 60°C. Para evitar quemaduras, no tocar las zonas o los elementos marcados con este símbolo.

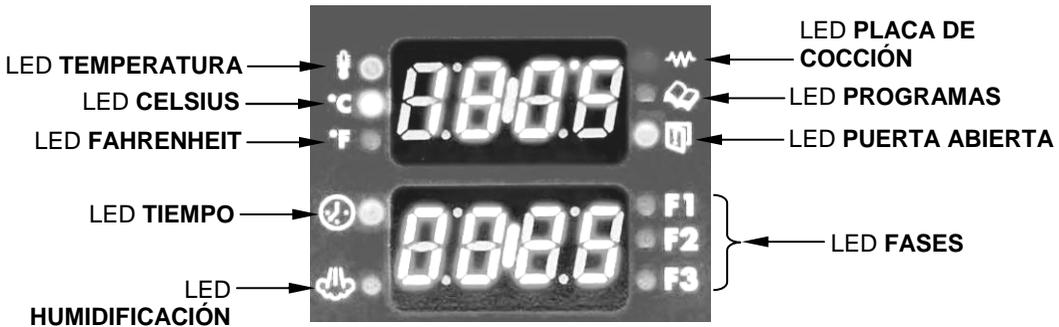
- En caso de daños o rotura de los elementos de cristal de la puerta, cambiarlos inmediatamente (ponerse en contacto con el servicio).
- Cuando no se vaya a usar el horno de convección (p.ej. 12 horas), dejar abierta la puerta del horno.
- Cuando no se vaya a usar durante más tiempo (p.ej. varios días), cerrar el suministro de agua y desconectar el dispositivo de la corriente.

5.2.2 Funciones de los elementos de servicio y los indicadores

Panel de control digital



Indicadores LED



Botón ON/OFF

Cuando se conecta el horno de convección a la corriente, se enciende el panel de control y en la pantalla **CÁMARA DE COCCIÓN / PROGRAMAS** aparece **OFF**. Para activar el panel de control, pulsar el botón **ON/OFF**.

Botón START/STOP

Este botón sirve para iniciar el programa o el ciclo de cocción que se ajustó anteriormente.

TEMPERATURA

Cuando el horno de convección está encendido, en la pantalla **CÁMARA DE COCCIÓN / PROGRAMAS** se muestra la temperatura dentro de la cámara de cocción.

Para ajustar la temperatura de cocción deseada, usar los botón **AUMENTO** o **REDUCCIÓN**. En la pantalla **CÁMARA DE COCCIÓN / PROGRAMAS** parpadea el valor ajustado.

Después de 5 segundos o de pulsar el botón **TIEMPO**, se guarda el nuevo valor y en la pantalla aparece el valor actual de la temperatura en la cámara de cocción.

La temperatura se puede ajustar en un rango de 30 °C a 260 °C.

Durante la cocción, en la pantalla **CÁMARA DE COCCIÓN / PROGRAMAS** se muestra alternativamente la temperatura ajustada (el LED **TEMPERATURA** brilla continuamente) y la temperatura actual dentro de la cámara de cocción (el LED **TEMPERATURA** parpadea). El LED **PLACA DE COCCIÓN** brilla en rojo cuando el calentamiento está activado, y en verde cuando el calentamiento está apagado.

Botón TIEMPO

Después de pulsar el botón **TIEMPO**, comienza a parpadear el valor en la pantalla **TIEMPO / HUMEDAD** y, con ayuda de los botones **AUMENTO** o **REDUCCIÓN**, se puede cambiar el valor parpadeante. El LED de **TIEMPO** brilla.

Se puede ajustar el margen de tiempo de 00 horas y 01 minutos a 15 horas y 59 minutos.

En caso de superar el valor mínimo de **00 horas y 01 minutos** se pasa al modo:

- **END**: usado al cocer con un programa para desactivar las fases innecesarias;
- **INF**: significa "tiempo infinito". El horno de convección permanece en modo de trabajo con los parámetros ajustados hasta pulsar el botón **START/STOP**.

Después de esperar 5 segundos o pulsar el botón **TIEMPO**, el nuevo valor queda guardado.

Durante la cocción, en la pantalla **TIEMPO / HUMEDAD** se muestra el tiempo restante en horas, minutos y segundos. Se puede cambiar el valor del tiempo por tiempo infinito (INF) y a la inversa.

Botón HUMIDIFICACIÓN

Permite la humidificación durante la cocción manual o el ajuste de diferentes niveles de humidificación durante la cocción con programas.

- **Humidificación durante la cocción manual:**

Al pulsar el botón **HUMIDIFICACIÓN**, se genera vapor en la cámara durante la cocción mientras el botón está pulsado. El diodo LED **HUMIDIFICACIÓN** brilla. En caso de rotación hacia atrás del motor, la humidificación se interrumpe temporalmente.

- **Humidificación automática durante la cocción con programas:**

Después de pulsar el botón **HUMIDIFICACIÓN**, se puede ajustar el valor de humedad deseado con ayuda de los botones **AUMENTO** o **REDUCCIÓN**. Valores de humedad ajustables:

OFF – 20% - 40% - 60% - 80% - 100%.

Durante el ajuste, los valores parpadean en la pantalla **TIEMPO / HUMEDAD** y, al pulsar de nuevo el botón **HUMIDIFICACIÓN**, el valor queda guardado.

Durante la cocción, el LED **HUMIDIFICACIÓN** brilla cuando en la cámara de cocción se genera vapor. Durante las pausas parpadea. En caso de rotación hacia atrás del motor, la humidificación se interrumpe temporalmente.

La humidificación automática solo se produce cuando la temperatura real en la cámara de cocción supera los 90 °C.

Durante la cocción, se puede activar la humidificación manual **pulsando simultáneamente** los botones **HUMIDIFICACIÓN** y **REDUCCIÓN**; la humidificación dura mientras están pulsados ambos botones simultáneamente.

Botón PROGRAMAS/MANUAL

Al pulsar este botón, se puede seleccionar el modo de cocción: manual o con programas.

Además, permite guardar los programas que Usted cree. Se pueden guardar hasta 99 programas.

Botón FASES

Durante la cocción con un programa son posibles **3 FASES** de cocción diferentes.

5.2.3 Primera puesta en marcha

- Comprobar que no haya nada en la cámara de cocción (accesorios, láminas de embalaje, instrucciones de uso, etc.).
- Antes de poner en marcha el dispositivo, comprobar la corrección de la instalación, la estabilidad y la nivelación, así como la conexión eléctrica y a la toma de agua fría.
- Los orificios de ventilación deben estar abiertos y libres de obstáculos.
- Montar de nuevo en el dispositivo los elementos que se hubieran desmontado durante la instalación y la conexión.
- Comprobar que las guías que sujetan las bandejas o las cubetas GN están bien fijadas en las paredes interiores laterales, en caso contrario las cubetas con alimentos calientes pueden caerse o moverse y causar quemaduras.
- Calentar el horno de convección vacío aprox. 30 minutos hasta una temperatura de 200 °C (392°F) para eliminar los posibles olores de aislamiento térmico.
- Limpiar el dispositivo por dentro y por fuera usando agua caliente y un producto de limpieza neutro, a continuación pasar un paño con agua limpia. Observar las indicaciones del punto 6 “**Limpieza**”.

- Al recibir el dispositivo, se debe realizar un **ciclo de cocción de prueba**, que permite comprobar el funcionamiento del dispositivo y descubrir posibles fallos/problemas.
- Encender el horno de convección y ajustar el **ciclo de cocción con una temperatura de 150°C, un tiempo de 10 minutos y un a humedad media**.
- Comprobar cuidadosamente que:
 - ✓ la iluminación de la cámara de cocción se enciende;
 - ✓ el horno de convección se detiene (calentamiento, humidificación, motor/ventilador) cuando se abre la puerta y vuelve a funcionar cuando se cierra de nuevo la puerta;
 - ✓ el termostato apaga las resistencias después de alcanzar la temperatura ajustada;
 - ✓ el motor del ventilador cambia automáticamente la dirección de rotación; el cambio se produce cada 2 minutos; la humidificación se detiene durante los 24 segundos en que está parado el motor;
 - ✓ el agua procedente de los tubos de emisión de humedad entra en la cámara de cocción en la dirección del ventilador.

5.2.4 Ajustes

Cocción manual

- Después de ajustar el **TIEMPO** y la **TEMPERATURA**, iniciar el ciclo de cocción con el botón **START/STOP**. El ciclo de cocción se puede detener en cualquier momento pulsando el botón **START/STOP**. En la pantalla **TIEMPO / HUMEDAD** aparece el tiempo de cocción restante. Al pulsar de nuevo el botón **START/STOP**, se reinicia el ciclo de cocción interrumpido.
- Al final del ciclo de cocción, en la pantalla parpadea **END**, se apaga el ventilador, la humidificación y el calentamiento y se emite una señal acústica que dura 40 segundos. Si en estos 40 segundos se ajusta un nuevo tiempo con los botones **AUMENTO** y **REDUCCIÓN** y se confirma con el botón **TIEMPO**, el horno de convección reanuda automáticamente el proceso de cocción con los parámetros de temperatura ajustados para la cocción finalizada.
- En caso contrario, al pulsar el botón **START/STOP** se apaga la señal acústica y el horno de convección deja funcionar definitivamente.
- El horno de convección se apaga automáticamente 15 minutos después de finalizar el proceso de cocción.

Cocción con programas

- El horno de convección permite pasar del modo **MANUAL** al modo de PROGRAMAS pulsando el botón **PROGRAMAS/MANUAL**. Los LED **PROGRAMAS** y **FASES** brillan. En la pantalla **CÁMARA DE COCCIÓN / PROGRAMAS** aparece parpadeando la receta P01.
- Con los botones **AUMENTO** o **REDUCCIÓN** se puede seleccionar el programa de cocción. Después de 5 segundos, en la pantalla **CÁMARA DE COCCIÓN / PROGRAMAS** aparecen los valores guardados.
- Ahora se puede ajustar el valor del tiempo, la temperatura y la humidificación en diferentes fases conforme a las descripciones de los puntos anteriores. Los LED de **FASES** siempre muestran qué fase del programa se está realizando actualmente.
- Pulsando el botón **PROGRAMAS/MANUAL** se puede mostrar en cualquier momento el programa seleccionado.
- Después de pulsar el botón **START/STOP** se inicia el programa de cocción.
- Después de 40 segundos se apaga la señal acústica y el horno de convección está listo para repetir el programa seleccionado anteriormente.
- En caso contrario, durante esos 40 segundos se puede apagar la señal acústica pulsando el botón **START/STOP** y el horno de convección vuelve al modo de **cocción MANUAL**.

GUARDAR EL PROGRAMA:

Mantener pulsado durante 4 segundos el botón **PROGRAMAS/MANUAL**. La señal acústica y la indicación del número de programa junto con la indicación **MEM** confirmarán que se ha guardado el programa.

REGRESAR A LA COCCIÓN MANUAL:

Para regresar al modo de **cocción MANUAL** y finalizar el modo de **PROGRAMAS**, se deben realizar los siguientes pasos:

Pulsar el botón **PROGRAMAS/MANUAL**, se mostrará durante 5 segundos el número del programa seleccionado anteriormente. Si durante estos 5 segundos se pulsa el botón **PROGRAMAS/MANUAL**, en la pantalla aparecerá la indicación **MANU** (manual). Después de 5 segundos se guardará automáticamente esta selección.

En el modo de cocción manual se apagan los LED **PROGRAMAS** y **FASES**.

AJUSTE DE PARÁMETROS

IDIOMA

El proceso de ajuste de idioma es el siguiente:

Pulsar al mismo tiempo los botones **AUMENTO** y **REDUCCIÓN** y mantenerlos pulsados durante 4 segundos. A continuación, pulsar el botón **AUMENTO** y mantenerlo pulsado hasta que en la pantalla aparezca **IDIOMA**.

Pulsar el botón **HUMIDIFICACIÓN** para activar el menú. Para seleccionar el idioma deseado, pulsar el botón **AUMENTO** o **REDUCCIÓN** y, a continuación, confirmar la selección con el botón **START/STOP**.

Para salir del menú, pulsar el botón **ON/OFF**.

PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

Esta función está disponible solo para la **COCCIÓN CON PROGRAMAS** y significa el precalentamiento del horno de convección hasta una temperatura 30 °C superior a la temperatura que se ajustó para la primera fase del primer programa.

Esta función sirve para compensar las pérdidas de calor que se producen al abrir y llenar la cámara de cocción.

Después de iniciar el programa, el horno de convección realiza primero el proceso de precalentamiento (en la pantalla aparece "**PRE**") y, cuando éste finaliza, emite una señal acústica que se apaga solo al abrir la puerta.

El programa seleccionado anteriormente se inicia automáticamente después de cerrar la puerta.

La señal acústica se puede apagar con el botón **START/STOP** sin abrir la puerta.

DESACTIVACIÓN DEL PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

La función de precalentamiento automático está configurada en fábrica.

Pulsar al mismo tiempo los botones **AUMENTO** y **REDUCCIÓN** durante 4 segundos, a continuación pulsar el botón **AUMENTO** hasta que en la pantalla aparece "**PRE**".

Pulsar el botón **HUMIDIFICACIÓN** para pasar al menú. Pulsar el botón **AUMENTO** o **REDUCCIÓN** para seleccionar la opción **OFF**. Confirmar la selección con el botón **START/STOP**.

Para activar la función de precalentamiento, se debe hacer lo mismo, pero seleccionado la opción **ON**. Para salir del menú, pulsar el botón **ON/OFF**.

UNIDAD DE TEMPERATURA CELSIUS/FAHRENHEIT

La unidad de temperatura °C (grados Celsius) está configurada en fábrica. Para cambiarla, se deben seguir los siguientes pasos:

Pulsar al mismo tiempo los botones **AUMENTO** y **REDUCCIÓN** y mantenerlos pulsados durante 4 segundos. A continuación, pulsar el botón **AUMENTO** hasta que en la pantalla aparezca **USUARIO**.

Pulsar el botón **HUMIDIFICACIÓN** para pasar al menú. Pulsar el botón **AUMENTO** o **REDUCCIÓN** para seleccionar la opción °C (grados Celsius) o °F (grados Fahrenheit). Confirmar la selección con el botón **START/STOP**.

Para salir del menú, pulsar el botón **ON/OFF**.

Dependiendo de la unidad de temperatura seleccionada, en el panel de control del horno de convección brillará el LED **CELSIUS** o **FAHRENHEIT**.

APERTURA DE LA PUERTA DEL HORNO DE CONVECCIÓN

Al abrir la puerta del horno de convección, se enciende el microconmutador que pone el horno de convección en el modo de pausa. Se emite una señal luminosa. El LED **PUERTA ABIERTA** brilla en rojo.

Cuando la puerta del horno de convección se vuelve a cerrar, el LED **PUERTA ABIERTA** brilla en verde y el dispositivo reanuda el ciclo de cocción en el punto en el que se interrumpió.

AUSENCIA DE TENSIÓN

Si durante el ciclo de cocción se produce un fallo de alimentación, el horno de convección se ajusta en **OFF** al volver la alimentación.

COMUNICADOS Y ALARMAS

Las siguientes indicaciones de alarma aparecen en la pantalla cuando otros elementos están apagados, y suena una señal acústica para mostrar los errores.

La señal acústica se puede apagar pulsando en botón **START/STOP**.

ER1 Error del sensor en la cámara

Se produce cuando está estropeado el sensor en la cámara de cocción. Se desactivan todas las funciones, excepto la iluminación, y se interrumpe el ciclo en curso.

ER2 Error del termostato de seguridad del horno de convección

Se produce cuando hay un fallo durante el calentamiento del horno de convección. Se desactivan todas las funciones y se interrumpe el ciclo en curso.

5.2.5 Indicaciones y consejos



¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de quemaduras!

Durante la preparación de alimentos o líquidos colocados en recipientes, existe el riesgo de que se salgan tanto durante la cocción como al sacar los recipientes del horno de convección.

Quando el horno de convección esté sobre un armario, una mesa de acero inoxidable u otro horno, **se recomienda no usar** los niveles superiores en los que el usuario no vea el contenido de los recipientes.

- Durante el asado de alimentos, es indispensable colocar un recipiente en el fondo de la cámara de cocción para recoger las grasas y los jugos.
- Para obtener un asado perfecto y uniforme de los alimentos, recomendamos usar bandejas o cubetas GN no muy altas para garantizar una buena circulación del aire. Entre la bandeja superior y los alimentos debe haber una distancia mínima de 2 cm.
- Para lograr efectos satisfactorios, no llenar demasiado las bandejas/cubetas GN y colocar uniformemente los productos.
- Usar correctamente la sonda de temperatura interna. La sonda se debe meter en la parte más gruesa del producto de arriba a abajo hasta alcanzar el centro con la punta de la sonda.
- Para evitar las consecuencias de las pérdidas de calor causadas al abrir la puerta del horno de convección para meter los alimentos, se recomienda precalentarlo hasta una temperatura que supere el valor de la temperatura de cocción prevista en 30 °C.
- Si durante la cocción es necesario manipular los alimentos, la puerta del horno de convección debe abrirse el menor tiempo posible para evitar que baje la temperatura dentro de la cámara de cocción hasta un valor que influya negativamente sobre la calidad de los alimentos preparados.

ATENCIÓN: Recomendamos abrir la puerta gradualmente: entreabrir la puerta del horno durante 4 – 5 segundos y, a continuación, abrirla totalmente. Así se pueden evitar los problemas o las quemaduras que podrían causar el vapor y aire caliente que salen del horno.

❖ DESCONGELACIÓN

El horno de convección puede usarse para acelerar el proceso de descongelación de los productos preparados con ayuda del aire de circulación a temperatura ambiente o inferior (dependiendo del tamaño y la clase de producto descongelado). Así se pueden descongelar más rápido los productos congelados, sin perder el sabor y sin cambios visuales.

❖ HUMIDIFICACIÓN

El sistema de vapor está indicado para cocer más suavemente todo tipo de productos. Además, también está indicado para descongelar y calentar alimentos rápidamente sin secarlos o para endurecer y desalar naturalmente alimentos conservados en sal.

La combinación de la función de humidificación con la función tradicional permite elasticidad de uso y ahorro de energía y tiempo. Asimismo, no se pierden las sustancias nutritivas y el sabor de los alimentos.

El agua inyectada en el ventilador se pulveriza y, al atravesar la placa de cocción, se convierte en vapor.

ATENCIÓN: Para que la función de humidificación funcione satisfactoriamente, es necesario ajustar una temperatura mínima de 80 °C - 100 °C. Cuando la temperatura es más baja, es difícil generar vapor y la mayoría del agua se queda en el fondo del horno de convección.

Además, para lograr una buena cocción, es necesario precalentar el horno de convección hasta la temperatura deseada antes de iniciar la humidificación.

❖ PRECALENTAMIENTO

Para evitar las consecuencias de las pérdidas de calor causadas al abrir la puerta del horno de convección para meter los alimentos, se recomienda precalentar la cámara de cocción hasta una temperatura que supere el valor de la temperatura de cocción prevista en 30 °C.

6. Limpieza y mantenimiento



¡ATENCIÓN!

Antes de limpiar el dispositivo, desconectarlo de la corriente (¡sacar la clavija!) y esperar hasta que se enfríe el dispositivo.

¡No limpiar nunca el dispositivo con un chorro de agua o vapor a presión!

Vigilar que no entre agua en el dispositivo.

Limpieza regular por el usuario

Limpieza de la cámara de cocción

- Para garantizar un funcionamiento seguro, higiénico y rentable, limpiar el dispositivo todos los días al finalizar el trabajo.
- No usar productos ácidos, abrasivos o corrosivos que contengan arena o sosa cáustica.

- Durante la limpieza, seguir los siguientes pasos:
 - encender el dispositivo y ajustar el regulador de temperatura a 80°C;
 - dejar encendido el horno de convección durante 10 minutos y generar vapor;
 - apagar el dispositivo y dejar enfriar.



¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de quemaduras!

No limpiar nunca la cámara de cocción con una temperatura superior a 70°C.

- limpiar la cámara de cocción con agua caliente y un producto de limpieza suave, a continuación aclararla con agua limpia.
- Limpiar a diario las juntas de la cámara de cocción con un producto de limpieza suave para garantizar su integridad y su perfecto rendimiento.
- Si hay restos de suciedad resistentes, usar solo espátulas de plástico o esponjas mojadas con vinagre o agua caliente.
- **Atención:** si en la cámara de cocción hay restos de alimentos o grasa, retirarlos inmediatamente, ya que pueden incendiarse durante el funcionamiento del dispositivo.

Limpieza exterior

- Para limpiar las superficies exteriores del dispositivo, usar solo un paño mojado con agua tibia.
- Para la limpieza de la carcasa usar solo productos indicados para la limpieza de **acero inoxidable**; el uso de productos de limpieza inapropiados puede causar la corrosión del dispositivo.
- **No** usar productos que contengan cloro (lejías, ácido clorhídrico, etc.).
- Después de lavar las superficies, secarlas y abrillantarlas con un paño seco.

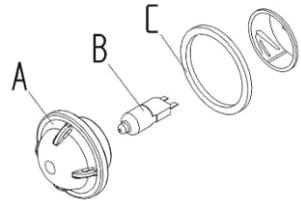
Limpieza de la puerta del horno de convección

- Limpiar la puerta del horno de convección por dentro y por fuera con un paño suave y un producto de limpieza no abrasivo. A continuación, aclararla con agua limpia y secarla con un paño suave.
- Para facilitar la limpieza, se puede sacar el cristal interior de la puerta en caso de necesidad. Para ello, desenroscar los 2 tornillos situados en la parte superior de la puerta del horno de convección y retirar la cubierta. Sacar el cristal interior y lavarlo por ambos lados con un paño suave y un producto de limpieza no abrasivo. A continuación, secarlo minuciosamente. Insertar de nuevo el cristal interior y fijar la cubierta a la puerta del horno de convección con los tornillos.

Cambio de la bombilla

ATENCIÓN: Observar exactamente las siguientes indicaciones para evitar choques eléctricos o daños personales.

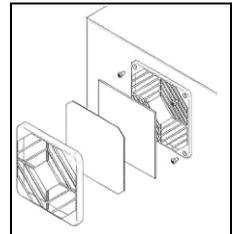
- Desconectar el horno de convección de la corriente y esperar a que se enfríe.
- Desenroscar los tornillos con los que están fijadas las guías laterales. Sacar las guías de la cámara de cocción.
- Desatornillar la cubierta de cristal **A**. Tener cuidado con la junta **C**. Cambiar la bombilla **B** por una nueva con los mismo parámetros.
- Atornillar de nuevo la cubierta de cristal **A**. Tener cuidado con la junta **C**.
- Fijar las guías en las paredes laterales y comprobar que estén firmemente ajustadas.
- Si la cubierta de cristal está dañada, no usar el horno de convección hasta cambiar la cubierta de cristal por una nueva (ponerse en contacto con el servicio).



Cambio y limpieza del filtro refrigerador (parte trasera del dispositivo)

ATENCIÓN: Observar exactamente las siguientes indicaciones para evitar choques eléctricos o daños personales.

- Desconectar el horno de convección de la corriente y esperar a que se enfríe.
- Desenroscar los tornillos que fijan el filtro refrigerador, limpiar o cambiar el filtro refrigerador.
- Después de finalizar este proceso, montar los elementos retirados.



Mantenimiento por el servicio

- Encargar la revisión del dispositivo regularmente (**por lo menos una vez al año**) a un técnico cualificado y autorizado. Para ello, contactar con el servicio técnico.
- Antes de realizar cualquier operación, desconectar la corriente y cerrar la toma de agua. Esperar a que el dispositivo se enfríe totalmente.
- Antes de mover el dispositivo a un nuevo lugar, comprobar que esté bien desconectado de la instalación eléctrica y la toma de agua.
- Si el dispositivo está sobre un bastidor con ruedas, comprobar que al moverlo no se dañen los cables eléctricos, los tubos u otros elementos.
- Después de realizar estas operaciones y colocar el dispositivo en el nuevo lugar, comprobar que la instalación eléctrica y la toma de agua estén conectadas conforme a la normativa.

7. Fallos posibles

En caso de fallo, desconectar el dispositivo de la corriente y cerrar la toma de agua. Antes de llamar al servicio, comprobar si no se ha producido alguno de los fallos incluidos en la tabla de abajo.

Problema	Causa	Solución
Después de encenderlo, el horno de convección no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • La puerta del horno está abierta • El microconmutador no señala el cierre de la puerta 	<ul style="list-style-type: none"> • Cerrar la puerta del horno de convección • Ponerse en contacto con el servicio
El horno de convección está totalmente apagado	<ul style="list-style-type: none"> • No hay corriente • El horno está mal conectado a la instalación eléctrica • Se ha encendido el termostato de seguridad del motor 	<ul style="list-style-type: none"> • Restablecer la corriente • Comprobar la conexión a la instalación eléctrica, eventualmente repararla • Ponerse en contacto con el servicio
La iluminación está apagada	<ul style="list-style-type: none"> • La bombilla se ha aflojado • La bombilla está fundida 	<ul style="list-style-type: none"> • Colocar bien la bombilla en la montura • Cambiar la bombilla conforme al punto “Cambio de la bombilla”

Problema	Causa	Solución
Los efectos de la cocción/asado no son uniformes	<ul style="list-style-type: none"> • El ventilador no cambia la dirección de rotación • El ventilador no funciona • Una de las resistencias está estropeada 	<ul style="list-style-type: none"> • Ponerse en contacto con el servicio • Ponerse en contacto con el servicio • Ponerse en contacto con el servicio
Después de activar la humidificación, no sale agua del tubo	<ul style="list-style-type: none"> • La toma de agua está cerrada • El tubo está mal conectado a la toma de agua • El filtro de entrada está sucio 	<ul style="list-style-type: none"> • Abrir la toma de agua • Comprobar la conexión a la toma de agua • Limpiar el filtro de agua
Sale agua por las juntas con la puerta cerrada	<ul style="list-style-type: none"> • La junta está sucia • La junta está estropeada • Hay un problema con el cierre de la puerta del horno de convección 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpiar la junta con un paño suave • Ponerse en contacto con el servicio • Ponerse en contacto con el servicio
El ventilador se detiene durante el funcionamiento	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha encendido el termostato de seguridad del motor • El motor del ventilador está estropeado 	<ul style="list-style-type: none"> • Apagar el horno de convección y esperar a que se encienda de nuevo la protección del motor contra el sobrecalentamiento. Si el fallo se repite, ponerse en contacto con el servicio • Ponerse en contacto con el servicio

Si no se pueden eliminar los problemas:

- **no** abrir la carcasa,
- informar al servicio o ponerse en contacto con el vendedor, indicando:
 - el tipo de fallo;
 - el código y el número de serie del dispositivo (ver placa de características en la pared posterior del dispositivo).

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.



¡ATENCIÓN!



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