

500 - 500 S



120768 - 120741

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Línea de asistencia técnica: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Diseño: 1.0

Fecha de elaboración: 2025-04-07

Manual de instrucciones original

1	La seguridad.....	2
1.1	Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro.....	2
1.2	Indicaciones de seguridad	3
1.3	Uso conforme a su destino	8
1.4	Uso no conforme a su destino	8
2	Información general.....	9
2.1	Responsabilidad y garantía	9
2.2	Protección de los derechos de autor.....	9
2.3	Declaración de conformidad	9
3	Transporte, embalaje y almacenamiento.....	10
3.1	Control de entregas	10
3.2	Embalaje.....	10
3.3	Almacenamiento	10
4	Especificaciones.....	11
4.1	Datos técnicos	11
4.2	Funciones del aparato	14
4.3	Vista general de los subgrupos.....	15
5	Instalación y servicio	19
5.1	Instalación.....	19
5.2	Utensilios de cocina adecuados	21
5.3	Manejo	22
6	Limpieza y conservación	38
6.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza	39
6.2	Limpieza	39
6.3	Conservación.....	41
7	Posibles fallos.....	42
8	Recuperación	44



¡Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea el manual de instrucciones y guárdelo en un lugar accesible!

Este manual de instrucciones incluye una descripción de la instalación del aparato, su uso y la conservación y es una fuente importante de información y una guía. El conocimiento de todas las indicaciones relativas a la seguridad y el funcionamiento contenidas en este manual será condición imprescindible para el funcionamiento correcto y seguro del aparato.

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente este manual de instrucciones, en especial, antes de la puesta en marcha para evitar daños a personas y objetos. Un uso indebido puede provocar daños.

En cada etapa de uso, toda la información relevante del manual de instrucciones debe estar a disposición del personal responsable. Su disponibilidad es responsabilidad del operador.

Además de las instrucciones de uso, deben respetarse las normas generales, legales y otras normas aplicables en materia de seguridad laboral y medio ambiente.

ES

1 La seguridad

El aparato se ha fabricado conforme a los principios técnicos vigentes actualmente. Sin embargo, el aparato puede convertirse en una fuente de peligro si se utiliza de forma incorrecta o contraria a su destino. Todas las personas que utilicen el aparato deberán seguir la información indicada en este manual de instrucciones y respetar las indicaciones de SSL.

1.1 Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro

Las indicaciones importantes sobre la seguridad y la información de advertencia están indicadas en este manual de instrucciones por medio de declaraciones de advertencia. Se deberán cumplir estrictamente estas indicaciones para evitar accidentes y daños a personas y cosas.



¡PELIGRO!

La palabra clave **PELIGRO** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas graves o la muerte, si no se evitan.



¡ADVERTENCIA!

La palabra clave **ADVERTENCIA** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas importantes, graves o la muerte, si no se evitan.



¡PRECAUCIÓN!

La palabra clave **PRECAUCIÓN** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas leves o moderadas, si no se evitan.

¡ATENCIÓN!

La palabra clave **ATENCIÓN** indica un posible daño a la propiedad que puede ocurrir si no se siguen las instrucciones de seguridad.

¡INDICACIÓN!

El símbolo **INDICACIÓN** le familiariza al usuario con la información sucesiva y las indicaciones sobre la utilización del aparato.

ES

1.2 Indicaciones de seguridad

Corriente eléctrica

- Una tensión de la red demasiado alta o una instalación incorrecta pueden provocar una descarga eléctrica.
- Conecte el aparato solo cuando los datos de la placa de características correspondan a la tensión de la red.
- Para evitar cortocircuitos eléctricos, mantenga el aparato seco.
- Si durante el funcionamiento se producen fallos, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- No toque la clavija del aparato con las manos mojadas.
- Nunca agarre el aparato si éste se ha caído en el agua. Desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- Solo personal o talleres especializados podrán reparar y abrir la carcasa del aparato.
- No lleve el aparato agarrándolo por cable de alimentación.
- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor y cantos agudos.

- No doble, presione ni ate el cable de alimentación.
- Siempre desenrolle completamente el cable de alimentación del aparato.
- No coloque nunca el aparato u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- Para desconectar el aparato de la fuente de alimentación, siempre tire de la clavija.
- 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 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.

Material^{ES}es inflamables

- Nunca exponga el aparato a temperaturas altas, como p.ej. una estufa, horno, llamas abiertas, equipos para mantener el calor, etc.
- El aparato debe limpiarse con frecuencia para evitar el riesgo de incendio.
- No cubra el aparato con p.ej. el papel de aluminio o un paño de cocina.
- Para el uso correcto del aparato debe emplear solamente materiales adecuados y con una temperatura adecuada. Los materiales, productos alimenticios y restos de alimentos dentro del aparato pueden incendiarse.
- Nunca haga funcionar el aparato cerca de materiales inflamables, de combustión fácil tales como p.ej. gasolina, alcohol etílico, alcohol. La alta temperatura provoca la evaporación de estos materiales y, en consecuencia del contacto con las fuentes de ignición, puede ocurrir una explosión.
- En caso de incendio, desconecte el aparato de la fuente de alimentación, antes de tomar medidas de extinción adecuadas. Nunca apague el fuego con agua cuando el aparato esté conectado a la fuente de alimentación. Una vez apagado el fuego, garantice la entrada suficiente de aire fresco.

Superficies calientes

- La superficie del aparato se calienta durante el funcionamiento. Existe riesgo de quemaduras la alta temperatura se mantiene incluso tras la desconexión.
- No toque ninguna superficie caliente del aparato. Utilice los elementos de manipulación y agarraderos disponibles.
- Transporte y limpie el aparato solo cuando se haya enfriado por completo.
- Nunca rocíe la superficie caliente con agua fría ni con líquidos inflamables.

¡Riesgo de la radiación de microondas!

El impacto de las microondas en el organismo humano puede provocar lesiones. Con el fin de evitar los resultados del peligro, se deben seguir las siguientes precauciones de seguridad.

- No se debe encender del aparato con la puerta abierta, ya que podría producirse una exposición a las ondas electromagnéticas excesiva y perjudicial.
- ¡No cambiar nunca los cierres de seguridad!
- Es de máxima importancia que las puertas no estén estropeadas y se puedan cerrar correctamente. Entre los defectos importantes de las puertas se encuentran:
 - malformación de las puertas, puertas dobladas.
 - las bisagras o tornillos no están fijos,
 - las juntas de la puerta están estropeadas,
 - el cristal está roto,
 - el cierre de seguridad está estropeado.
- Entre la puerta y el aparato no debe encontrarse ningún objeto extraño.
- Las juntas de la puerta deben cerrar herméticamente y estar limpias. En el caso de estar sucias o estropeadas, podrían salir del aparato ondas electromagnéticas. Deben eliminarse todos los restos que puedan acumularse en las juntas (detergente, polvo, grasa, etc....).

Seguridad al utilizar hornos Hi-Speed

- No fría productos en el aparato. El aceite caliente puede provocar quemaduras en la piel o dañar el aparato.
- Los alimentos calentados en el aparato se calientan de forma desigual. Además, los recipientes no suelen calentarse tanto como los alimentos. Compruebe cuidadosamente la temperatura de los alimentos, especialmente en el caso de los niños. **¡Riesgo de quemaduras!**

- El calentamiento de líquidos con energía de microondas puede provocar la llamada "ebullición retardada". El líquido alcanza el punto de ebullición, aunque desde fuera no se vea que está hirviendo. Por lo tanto, el recipiente debe manipularse con especial cuidado. Incluso una ligera sacudida, por ejemplo al sacarlo del aparato, puede hacer que el líquido salpique. **¡Peligro de quemaduras!**
- Antes de calentar un producto alimenticio líquido, remuévalo primero para evitar una cocción energética.
- No coloque alimentos para bebés en biberones u otros recipientes en el aparato para calentarlos.
- Para evitar sobrecalentamiento e incendio, no caliente vino, brandy, ron ni ningún otro alimento que contenga alcohol.
- No cuelgue ropa, toallas o trapos sobre el aparato.

Riesgo de incendio / riesgo de explosión

- No coloque objetos (libros de cocina, paños de cocina, etc.) en la cámara de tratamiento térmico. La activación inesperada del aparato puede dañarlo o incluso incendiarlo.
- Al calentar o cocinar alimentos en materiales combustibles como recipientes de plástico o papel, el aparato debe estar bajo supervisión debido a la posibilidad de calentamiento.
- Si se incendian los materiales de la cámara de cocción, mantenga cerrada la puerta del aparato, apáguelo y desenchúfelo o desconecte el fusible principal.
- No utilice ollas, sartenes o tapaderas de metal. El metal puede provocar la formación de chispas en la cámara de cocción. Utilice únicamente recipientes de material resistente al calor y aptos para microondas. Tenga en cuenta las instrucciones del apartado "**Utensilios de cocina adecuados**".
- No prepare alimentos ni líquidos en recipientes cerrados o sellados. Si se abren, pueden reventar en el aparato o causar lesiones.
- Los huevos frescos y duros, con cáscara y pelados no deben calentarse en el aparato, ya que pueden explotar.
- Los productos de piel dura, como las patatas, la calabaza, las manzanas o las castañas, deben pincharse antes de calentarlos.
- No introduzca en el aparato una mezcla de agua y aceite o grasa, ya que podría explotar.

Responsabilidad del operador

El operador es responsable del cumplimiento de las leyes, reglamentos, ordenanzas y disposiciones nacionales vigentes en materia de prevención de accidentes, protección del medio ambiente, así como de las instrucciones internas de trabajo, funcionamiento y seguridad que se apliquen en el lugar de instalación.

Responsabilidades del operador:

- Utilizar el aparato y los componentes conectados únicamente en un estado técnico adecuado y con componentes de protección y seguridad que funcionen.
- Evaluación de riesgos en el lugar de trabajo.
- Instrucción y formación periódica del personal. En particular, deben estudiarse y respetarse las instrucciones del capítulo sobre las normas de seguridad.
- Provisión de equipos de protección individual (EPI) adecuados
- Cumplimiento de los programas de mantenimiento y limpieza.
- Documentación de la formación/instrucción, sustitución de componentes del aparato.

Personal operativo

- El aparato puede ser manipulado solamente por personal especializado calificado y capacitado.
- Este aparato no puede ser manipulado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, así como por personas con experiencia limitada y/o conocimientos limitados.
- Los niños deben quedar bajo supervisión para estar seguro de que no jueguen con el aparato ni lo arranquen.

ES

Uso solamente bajo supervisión

- Utilice el aparato solamente bajo supervisión.
- Esté siempre en la cercanía directa del aparato.

Uso indebido

- El uso indebido o prohibido puede causar daños en el aparato.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando su condición técnica no plantea ninguna objeción y permite un trabajo seguro.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando todas las conexiones fueron realizadas de acuerdo con las normas.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando está limpio.

- Utilice únicamente repuestos originales. Nunca intente reparar el aparato usted mismo.
- No está permitido realizar ningunos cambios o modificaciones en el aparato.

1.3 Uso conforme a su destino

El aparato está destinado únicamente al uso descrito en el manual de instrucciones con los componentes suministrados y homologados.

Cualquier otro uso se considera inadecuado en relación con el uso previsto. El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes. En tales casos, la responsabilidad recae exclusivamente en el usuario/operador.

El uso conforme con lo previsto es el siguiente:

- Preparación de alimentos utilizando los utensilios adecuados.

1.4 Uso no conforme a su destino

Un uso no conforme a su destino puede provocar daños a personas y objetos debido a una tensión eléctrica peligrosa, el fuego o alta temperatura. Con la ayuda del aparato, solo se puede llevar a cabo el trabajo que se describe en este manual.

ES

El uso no conforme a lo previsto es el siguiente:

- Calentar habitaciones
- Secar toallas/ropa
- artículos inflamables
- utensilios inadecuados
- Calentar líquidos o materiales inflamables, nocivos, fácilmente vaporizables o similares.

2 Información general

2.1 Responsabilidad y garantía

El aparato se ha construido de acuerdo con el estado de la técnica y los principios técnicos de seguridad reconocidos. No obstante, durante su uso, puede haber riesgos para la salud y la vida del usuario u otras personas o peligro de daños al aparato o a otros bienes. Quedan excluidas las reclamaciones de garantía y responsabilidad por daños personales o materiales, así como por fallos de funcionamiento, que puedan atribuirse a una o varias de las siguientes causas:

- Uso inapropiado
- Incumplimiento/ignorancia de instrucciones/de toda la información relacionada
- Modificaciones estructurales o técnicas no autorizadas en el aparato
- Contratación de personal insuficientemente formado y cualificado
- Utilización con equipos de seguridad y protección defectuosos o mal instalados
- Mantenimiento o limpieza inadecuados
- Fallos sin reparar
- Uso de medios no autorizados, productos de limpieza, etc.
- Uso de piezas de recambio no autorizadas
- Errores de manejo u otros usos indebidos
- Catástrofes causadas por cuerpos extraños o fuerza mayor
- Destrucción de la placa de características y las pegatinas relevantes para el funcionamiento y la seguridad

ES

2.2 Protección de los derechos de autor

Este manual de instrucciones y los textos, dibujos, fotografías y otros elementos contenidos en él están protegidos por los derechos de autor. Se prohíbe estrictamente la reproducción de cualquier forma y modo del contenido del manual de instrucciones (también de sus fragmentos), así como la utilización y/o la transmisión del contenido a terceros sin la autorización escrita del fabricante. Las infracciones de lo anterior serán sancionadas con indemnizaciones. Nos reservamos el derecho de presentar reclamaciones adicionales.

2.3 Declaración de conformidad

El aparato cumple con las normas vigentes actuales y las directrices de la Unión Europea. Lo anterior queda confirmado mediante la Declaración de Conformidad CE. En caso si la necesite, le enviaremos con mucho gusto una declaración de conformidad correspondiente.

3 Transporte, embalaje y almacenamiento

3.1 Control de entregas

Tras la recepción del producto, revise inmediatamente que el producto esté completo y que no haya sufrido daños durante el transporte. En el caso de detectar daños visibles causados durante el transporte, rechace el aparato o acéptelo de forma condicionada. Deje constancia del alcance de los daños en la documentación de transporte/albarán del transportista y presente una reclamación. Comuníquese inmediatamente los daños ocultos que descubra, ya que las reclamaciones de indemnización podrán presentarse solo dentro de los plazos de reclamación vigentes.

En el caso de que falte alguna pieza o accesorios, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente.

3.2 Embalaje

No tire la caja del aparato. Puede ser útil para guardar el aparato durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio técnico en caso de posibles averías.

ES

El embalaje y cada uno de los componentes han sido fabricados con materiales reciclables. En particular, son: películas y bolsas de plástico, envoltorio de cartón. Si desea reciclar el embalaje, respete las disposiciones vigentes de su país. Los materiales de embalaje adecuados para su reutilización deben ser reciclados.

3.3 Almacenamiento

Mantenga el embalaje cerrado hasta el momento de la instalación del aparato y, durante el almacenamiento, respete las indicaciones en el exterior del embalaje relativas al modo de colocación y almacenamiento. Almacene el producto solo en las siguientes condiciones:

- en espacios cerrados
- en ambientes secos y libres de polvo
- lejos de los medios agresivos
- en lugares protegidos de la luz del sol
- en lugares protegidos de los choques mecánicos.

En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controle regularmente el estado de todas las partes y el embalaje. Si es necesario, el embalaje debe ser reemplazado por uno nuevo.

4 Especificaciones

4.1 Datos técnicos

Denominación:	Snackjet 500
N.º de artículo:	120768
Material:	acero inoxidable, lacado
Material de la cámara de cocción:	acero inoxidable
Color:	plateado
Medidas del interior del horno (anch. x prof. x al.) en mm:	305 x 305 x 185
Número de programas de cocción, programables individualmente, hasta:	1000
Número de programas de cocción listos para usar:	78
Número de categorías de alimentos, ajustables individualmente:	5
Número máximo de fases de cocción por programa de cocción:	10
Rango de temperaturas de – a en °C:	25 - 280
Ajuste de tiempo de – a en segundos - minutos:	0 - 20
Velocidad del ventilador en %:	10 - 100
Intervalos de ajuste de la velocidad del ventilador, en pasos de %:	10
Cantidad de termostatos de seguridad:	2
Cantidad de magnetrones:	1
Potencia de las microondas:	1,5 kW
Potencia de convección:	3,0 kW
Tiempo de calentamiento en minutos:	8
Grado de protección:	IPX3
Nivel de ruido en reposo durante el funcionamiento, en dB:	55 62
Potencia nominal:	3,5 kW 230 V 50 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	460 x 670 x 610
Peso en kg:	68,2

Denominación:	Snackjet 500 S
N.º de artículo:	120741
Material:	acero inoxidable, lacado
Material de la cámara de cocción:	acero inoxidable
Color:	negro
Medidas del interior del horno (anch. x prof. x al.) en mm:	305 x 305 x 185
Número de programas de tratamiento térmico, programables individualmente, hasta:	1000
Número de programas de cocción listos para usar:	78
Número de categorías de alimentos, ajustables individualmente:	5
Número máximo de fases de cocción por programa:	10
Rango de temperaturas de – a en °C:	25 - 280
Ajuste de tiempo de – a en segundos - minutos:	0 - 20
Velocidad del ventilador en %:	10 - 100
Intervalos de ajuste de la velocidad del ventilador, en pasos de %:	10
Cantidad de termostatos de seguridad:	2
Cantidad de magnetrones:	1
Potencia de las microondas:	1,5 kW
Potencia de convección:	3,0 kW
Tiempo de calentamiento en minutos:	8
Grado de protección:	IPX3
Nivel de ruido en reposo durante el funcionamiento, en dB:	55 62
Potencia nominal:	3,5 kW 230 V 50 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	460 x 670 x 610
Peso en kg:	68,2

Versión / Características 120768 / 120741

- Conexión del aparato: listo para conectar
- Funciones:
 - combinación de aire caliente y microondas
 - aire caliente
- Programas culinarios en 9 idiomas (alemán, inglés, francés, español, neerlandés, polaco, sueco, ucraniano y ruso)
- Carpeta de recetas: personalizable
- Opciones de configuración:
 - velocidad del ventilador
 - intensidad de las microondas
 - temperatura
 - tiempo
- Ajuste de temperatura:
 - termostática
 - con incrementos de 1 °C
- Temporizador: sí
- Ventilador de refrigeración: control de temperatura
- Termostato: sí
- Función start-stop:
 - manual
 - automáticamente mediante contacto de puerta
- Función de pausa: sí
- Asistencia en la limpieza:
 - recordatorio de limpieza
 - indicador de limpieza de filtro
- Conexión USB: almacenamiento/importación de programas con imágenes
- Pantalla digital: sí
- Pantalla:
 - 8 recetas en cada pantalla
 - Pantalla en color de 7 pulgadas con control táctil giratorio
 - Capacitiva
 - Programas (incluyendo imagen), progreso del programa, temperatura real/precalentamiento, tiempo
- Pies regulables en altura: sí

- Altura regulable: de 610 a 625 mm
- Interruptor principal: sí
- Interruptor de encendido/apagado: sí
- Control:
 - electrónico
 - mando giratorio
 - táctil
- Características:
 - Modo de espera de bajo consumo
 - Funcionamiento silencioso gracias al eficaz flujo de aire
- **Indicación importante:** Use solamente un recipiente apto para la cocción!
- Incluye:
 - 1 cesta Snackjet, 280 x 210 mm
 - 1 pala Snackjet
 - 1 lámina de control del aire, 280 x 305 mm
 - 1 bandeja para pizza, Ø 260 mm
 - 1 placa de parrilla de doble cara, 280 x 290 mm

ES

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

4.2 Funciones del aparato

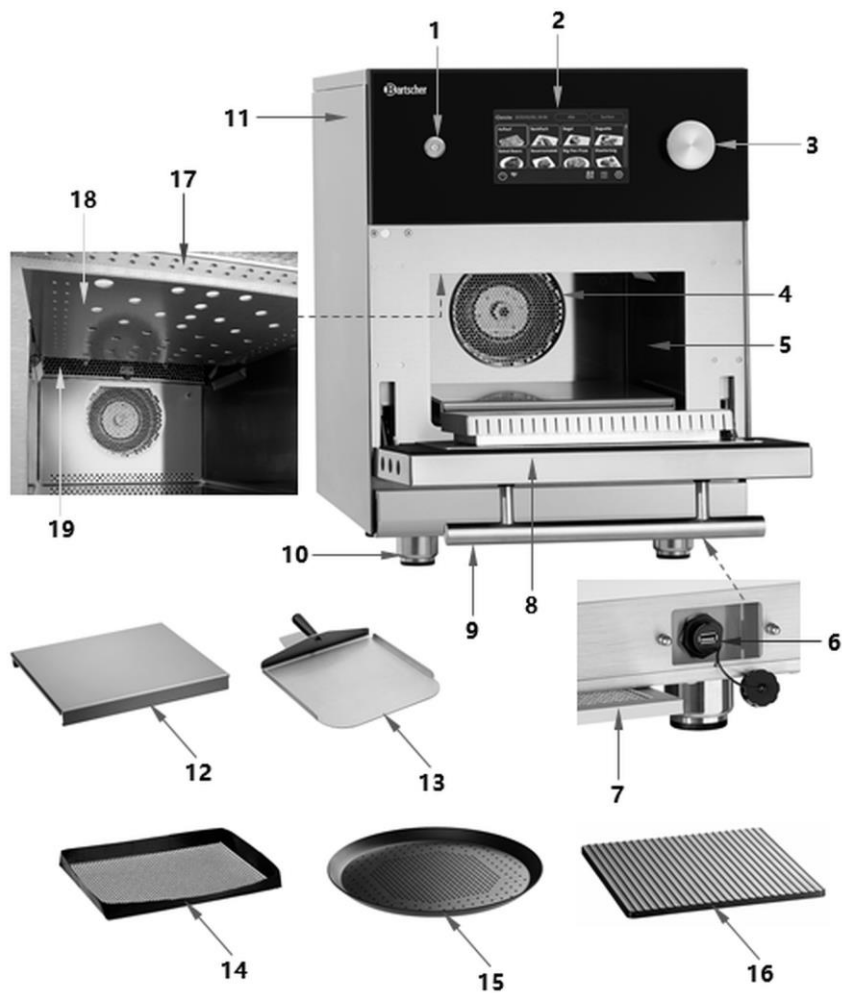
Al combinar las funciones de aire caliente y microondas, el Snackjet ahorra una cantidad considerable de energía y tiempo sin comprometer el sabor. Parrilla, cocción, tostado o asado: con 78 programas de cocción (que se pueden importar mediante un código QR) y numerosos programas de cocción programables, el Snackjet ofrece innumerables posibilidades para la preparación de alimentos.

Un filtro de carbón activo instalado encima de la cámara de cocción tiene un efecto neutralizador sobre el aire del interior de la cámara de cocción. Esto garantiza que los olores, por ejemplo de pescado o carne, no se transfieran del producto previamente preparado a los productos posteriores. Además, no se escapan olores al ambiente: así que no hay nada que le impida utilizar el aparato en las zonas de autoservicio de los bares o cocinar delante de los invitados.

Las funciones de recordatorio automático de limpieza antes de la desconexión y de próxima limpieza del filtro ayudan a garantizar la limpieza diaria de la cámara y la limpieza periódica del filtro. Esto garantiza que todo se mantenga en perfectas condiciones higiénicas y técnicas.

4.3 Vista general de los subgrupos

120768 / 120741



ES

Fig. 1

Descripción Fig. 1

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Interruptor principal de encendido/apagado | 2. Pantalla |
| 3. Muletilla presionable | 4. Ventilador |
| 5. Cámara de cocción | 6. Conexión USB |
| 7. Filtro antigrasa y antipolvo | 8. Puerta del aparato |
| 9. Tirador de la puerta | 10. Patas (4x) con altura ajustable |
| 11. Carcasa | 12. Lámina de control del aire |
| 13. Pala Snackjet | 14. Cesta Snackjet |
| 15. Bandeja para pizza | 16. Placa de parrilla reversible |
| 17. Aberturas de ventilación de la cámara de cocción | 18. Cuadro de distribución de aire |
| 19. Filtro de carbón activo | |

Elementos de control / mensajes visualizados

ES

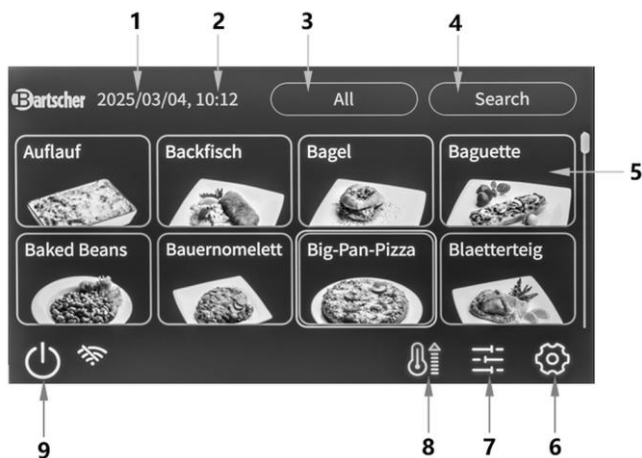


Fig. 2

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------|
| 1. Fecha | 2. Hora |
| 3. Programa de cocción | 4. Campo de búsqueda |
| 5. Selección del programa de cocción | 6. Botón de ajuste |
| 7. Botones de control manual | 8. Botón de precalentamiento |
| 9. Botón de Enc./Apag. | |

Accesorios (incluidos en el suministro)

Deflector de aire Snackjet (12, Fig. 1), nº art. E0907010037

- Material: aluminio
- Características:
 - apta para microondas
 - **no** apto para el lavavajillas
- **Consejos importantes:**
 - necesario para la preparación de todos los platos
 - no prepare los alimentos directamente sobre el deflector de aire, utilice utensilios adecuados o papel de horno
- Medidas: anch. 280 x prof. 305 x alt. 30 mm
- Peso: 0,71 kg

Pala Snackjet (13, rys. 1), nr art. 120752

- Material: aluminio, plástico
- Diseñada para: sacar los alimentos
- Con un mango fijo
- Características: **no** apto para el lavavajillas
- Medidas: anch. 300 x prof. 410 x alt. 62 mm
- Peso: 0,54 kg

Cesta Snackjet (14, rys. 1), nr art. 120753

- Material: fibra de vidrio, revestimiento de politetrafluoroetileno
- Diseñada para: preparar platos pequeños
- Características:
 - apto para el microondas,
 - **no** apto para el lavavajillas
- Medidas: anch. 290 x prof. 220 x alt. 30 mm
- Peso: 0,064 kg

Bandeja para pizza Snackjet (15, rys. 1), nr art. 120758

- Material: aluminio, recubierto
- Diseñada para: Snackjet 200
- Diseño:
 - Ø 260 mm
 - suelo perforado
 - redondo sacar los alimentos
- Características: apta para microondas
- Medidas: anch. 260 x prof. 260 x alt. 15 mm
- Peso: 0,22 kg

ES

Placa de parrilla reversible EGR2900 Snackjet (16, fig. 1), nr art. 120776

- Material: aluminio fundido, revestido
- Diseñada para: Snackjet 200
- Versión:
 - rectangular
 - 1 cara ranurada
 - 1 cara lisa
- Propiedades: puede utilizarse por ambos lados, apto para microondas
- Medidas: anch. 285 x prof. 260 x alt. 10 mm
- Peso: 2,2 kg

Indicaciones importantes

¡ATENCIÓN!

Los productos alimenticios que contienen ácidos fuertes o sal pueden dañar los accesorios.

Cuando utilice accesorios, asegúrese siempre de que no entren en contacto con productos alimenticios que contengan ácidos fuertes o sal.

Hay que tener en cuenta que los ácidos, álcalis y/o sales metálicas en combinación con el agua y/o el oxígeno atmosférico pueden disolver el aluminio puro formando compuestos de aluminio (III).

1. Los accesorios deben limpiarse inmediatamente después de cada uso con agua corriente caliente y un paño suave o una esponja. Si es necesario, utilice un producto de limpieza suave.
2. Aclare los accesorios con agua limpia.
3. Por último, seque bien los accesorios.

5 Instalación y servicio

5.1 Instalación



¡PRECAUCIÓN!

En el caso de instalación, colocación, servicio o mantenimiento incorrectos o un comportamiento impropio con el aparato, se pueden provocar daños personales o materiales.

Solo un servicio técnico autorizado podrá efectuar el ajuste y la instalación, así como reparaciones, siguiendo la legislación vigente de dicho país.

¡INDICACIÓN!

El fabricante no asume ninguna responsabilidad y no otorga garantía por los daños resultantes de incumplimiento de normas o una instalación incorrecta.

Desembalaje / colocación

- Desembale el aparato y retire todos los elementos de embalaje externos e internos y las medidas de seguridad de transporte.



¡PRECAUCIÓN!

¡Riesgo de sofocación!

Impida que los niños accedan a materiales de embalaje como bolsas de plástico y elementos de poliestireno.

- Si en el aparato hay una película protectora, retírela. La película debe eliminarse lentamente para que no queden restos del pegamento. Elimine cualquier resto del pegamento con un disolvente apropiado.
- Tenga cuidado de no dañar la placa de características y las instrucciones de advertencia en el aparato.
- **Nunca** coloque el aparato en un entorno húmedo o mojado.
- Coloque el aparato de tal modo que los elementos de conexión sean fácilmente accesibles para desenchufar rápidamente si fuera necesario.
- A la hora de elegir el lugar de instalación, deben tenerse en cuenta los siguientes puntos:
 - La superficie de montaje debe ser plana, suficientemente portante, impermeable, seca y resistente al calor.
 - Garantizar que las vías de evacuación designadas se mantengan despejadas.
 - Garantizar una posición estable.
 - Proporcionar espacio suficiente para trabajo, mantenimiento/limpieza.
 - Dejar libres las aberturas de ventilación, si las hay.
 - Respetar las normas técnicas y de construcción aplicables.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.
- Mantenga una distancia mínima de 60 mm a las paredes y objetos en los lados izquierdo y derecho y en la parte trasera, y de 140 mm en la parte superior. Debe dejarse espacio suficiente delante del aparato para poder abrir la puerta.
- Cuando instale el aparato, no tape ni bloquee nunca las aberturas de extracción de aire y el extractor de vapores de la pared trasera: el aire caliente de la instalación eléctrica y los vapores de la cámara de cocción se extraen a través de estas aberturas, garantizando así el correcto funcionamiento del aparato.
- El filtro de grasa y polvo extraíble situado debajo del aparato debe estar siempre limpio. Debe procurarse que esté siempre libre de polvo y suciedad.

Conexión a la electricidad

- Compruebe que los datos técnicos del aparato (ver placa de identificación) corresponden a los datos de la red eléctrica local.
- Conecte el aparato a una toma de corriente individual con un contacto de protección suficiente. No conecte la clavija a un ladrón.
- Coloque el cable de tal manera que nadie pueda pisarlo o tropezar con él.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o mando a distancia.

5.2 Utensilios de cocina adecuados

La siguiente tabla le ayudará a elegir los utensilios de cocina adecuados:

Recipientes resistentes al calor		
Vidrio de seguridad	√	No utilice utensilios de cocina con elementos metálicos (por ejemplo, bordes dorados en el plato). Las microondas no pueden penetrar en el metal
Vitrocerámica	√	
Cerámica resistente al calor	√	
Vaso de plástico		
Recipiente de plástico especial, recipientes de plástico aptos para el horno	√	No los utilice a determinadas temperaturas altas
Platos		
Recipientes inflamables de papel, cartón	x	
Film, film de plástico	x	
Otros elementos		
Grifo de cierre, etiqueta	x	No debe haber utensilios en el horno durante el calentamiento
Vajilla	x	
Sonda de temperatura interna	x	

5.3 Manejo

Preparación para el uso

1. Antes del uso, limpie el aparato por dentro y por fuera, así como el equipo, según las instrucciones del capítulo 6 "**Limpieza**".
2. Seque bien las superficies y los elementos de equipamiento lavados.
3. Conecte el aparato a una toma de corriente individual adecuada.

Arranque del aparato



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de quemaduras!

Durante el funcionamiento, la carcasa y la puerta del aparato se calientan fuertemente y permanecen calientes durante un tiempo después de apagar el aparato.

No toque el aparato mientras está en funcionamiento ni inmediatamente después de apagarlo.

Abra y cierre el aparato solo con el tirador de la puerta.

Para el manejo, use las asas y los elementos de control previstos para esto.

Los elementos de equipamiento y los utensilios de cocción se calientan mucho durante su funcionamiento.

Utilice la espátula Snackjet o paños de cocina/guantes protectores para retirar los alimentos calientes.

Encendido / puesta en marcha del aparato

1. Apague el aparato mediante el interruptor principal de Enc./Apag. del panel de control.

Durante el funcionamiento, el interruptor principal se ilumina en verde.

Tras una breve pausa, aparecerá el símbolo ENC./APAG. en la pantalla. El aparato se encuentra ahora en modo Standby.

2. Pulse el símbolo ENC./APAG. para acceder al menú principal.

Transferencia de programas de cocción listos para usar

¡INDICACIÓN!

Escaneando el código QR que aparece en la pantalla o en el manual, se puede acceder a un gran número de recetas en el idioma elegido.



Hay muchas otras informaciones y vídeos interesantes en nuestro canal de YouTube, incluido, entre otros, el tutorial «Transferencia de programas».

Consulte: <https://www.youtube.com/user/bartschergmbh>.

Precalentamiento

ES

1. En el menú principal, pulse el icono  durante 3 segundos para ajustar la temperatura de precalentamiento.

Aparecerá la siguiente pantalla:



2. Utilice el teclado numérico para ajustar la temperatura de precalentamiento deseada entre 25°C y 280°C.
3. Confirme el nuevo valor mediante el botón .

Durante la fase de precalentamiento, el icono  aparece resaltado en naranja. Una vez finalizada la fase de precalentamiento, el color se apaga.

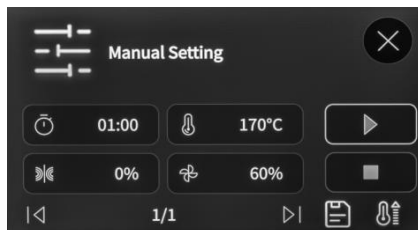
Ajuste de la receta

Ajuste manual del la receta

Este modo se utiliza normalmente para probar y desarrollar nuevas recetas; aquí es donde todos los parámetros se establecen desde cero.

1. Pulse el icono .

En la pantalla aparece lo siguiente:



2. Ajuste el tiempo de cocción, la temperatura, la intensidad de microondas y la velocidad del ventilador deseados según las instrucciones del apartado «**Ajuste individual del programa de cocción / receta**».

3. Pulse el botón  para iniciar el programa de cocción preestablecido.
4. Utilice los campos correspondientes para ajustar los parámetros deseados (tiempo de cocción, temperatura, velocidad del ventilador, potencia de las microondas) para la nueva fase de cocción.

ES

5. Pulse el símbolo  para guardar la receta preparada.
6. Pulse el símbolo  si se desea descartar los ajustes.
7. Para iniciar el proceso de cocción, pulse .

Selección de programas/recetas de cocción

Los programas de cocción se presentan en el menú principal mediante una imagen. Cada pantalla muestra 8 programas de cocción.

1. Desplazándose o girando y pulsando el mando de control, se puede seleccionar fácilmente el programa de cocción.



2. Pulsando la imagen, se selecciona la receta deseada.

Al activar el botón START  se inicia el proceso de cocción.

ES



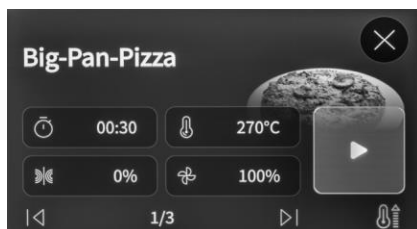
Si aún no se ha alcanzado la temperatura preajustada, aparece una advertencia en la pantalla. Si, a pesar de todo, se desea continuar con el proceso, debe anularse la advertencia..

Personalización de programas / recetas de cocción

Las recetas existentes pueden ajustarse ligeramente antes de empezar, pero los cambios no se guardan. Para realizar un cambio permanente en una receta, debe realizarse un ajuste en la misma.

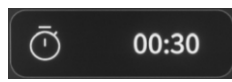
1. Para acceder a los ajustes, pulse la imagen (por ejemplo, pizza) que aparece en la pantalla.

En la pantalla aparece lo siguiente:



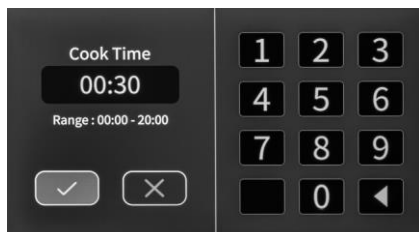
Haciendo clic en los botones de flechas  o  se puede pasar a la fase de cocción siguiente o anterior. Los parámetros necesarios para cada fase de cocción pueden recuperarse o modificarse.

ES

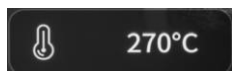


2. Haga clic en este campo para modificar el tiempo de cocción mostrado.

Se abre el teclado numérico.



3. Ajuste el tiempo de cocción deseado de 0 a 20 minutos.
4. Confirme el nuevo valor mediante el botón .



5. Haga clic en este campo para modificar la temperatura de cocción mostrada.

Se abre el teclado numérico.



6. Ajuste la temperatura de cocción deseada entre 25 °C y 280 °C.

7. Confirme el nuevo valor mediante el botón

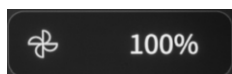


8. Pulse en este campo para ajustar la intensidad de microondas

Pulsar hasta que en la pantalla aparezca el valor deseado.

El intervalo que puede ajustarse oscila entre 0 y 100 %.

9. Confirme el nuevo valor mediante el botón



10. Pulse en este campo para ajustar la velocidad deseada del ventilador.

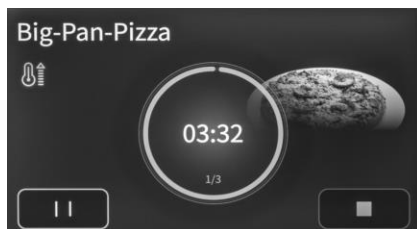
Pulsar hasta que en la pantalla aparezca el valor deseado.

La velocidad del ventilador puede ajustarse en incrementos de 10 entre 10% y 100%.

11. Confirme el nuevo valor mediante el botón

12. Pulse el botón "START" para iniciar el programa de cocción elegido.

Aparecerá la siguiente pantalla:



13. Pulse para detener el proceso de cocción.

14. Para continuar con el proceso de cocción, vuelva a hacer clic en el campo



15. Para finalizar el proceso de cocción, pulse .

INDICACIÓN:

Si se abre la puerta durante el proceso de cocción, se oye una señal y aparece el siguiente mensaje:

Una vez cerrada la puerta, continúa el proceso de cocción.



Si no se alcanza la temperatura preajustada, el sistema lo indica:

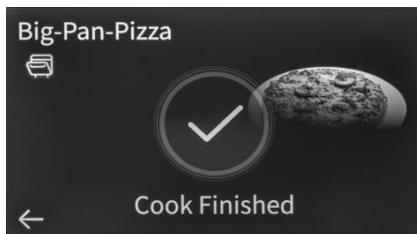


Si se pulsa el botón , pero no se introduce ningún alimento en el horno, aparece el siguiente mensaje:

Este mensaje desaparece automáticamente cuando se carga la cámara de cocción.



Una vez finalizado el proceso de cocción, se abre la ventana:



Menú Ajustes

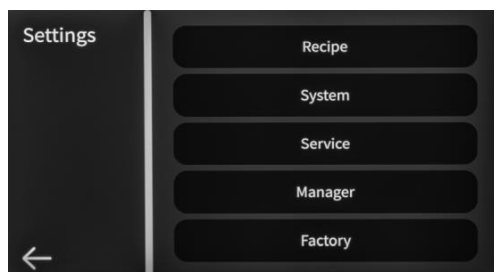
En este menú se pueden consultar y modificar diversa información sobre el sistema y el aparato.

Selección del menú «Recetas»

Creación del programa de cocción

1. En el menú principal haga clic en el símbolo .

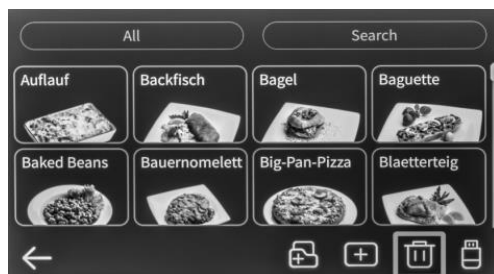
Se abre la siguiente ventana:



ES

2. Pulse «Receta».

Se abre la siguiente ventana:



3. Pulse el icono  para preparar una nueva receta. A continuación aparece la siguiente pantalla:



4. Realice los ajustes de parámetros adecuados (tiempo de cocción, temperatura, intensidad de microondas, velocidad del ventilador) para cada fase del programa de cocción.

Para cada programa de cocción, se requiere un máximo de 10 fases de tratamiento térmico.

ES

5. Confirme siempre el ajuste con .
6. Cuando haya terminado de configurar una fase de cocción, para configurar los parámetros de la siguiente fase de tratamiento térmico, pulse el icono .
7. Introduzca los parámetros deseados para la nueva fase de cocción-

Si se prevén más de dos fases de cocción para un mismo programa, se puede programar una alarma para cada una de estas fases, excepto para la última.

8. Pulse el icono  para configurar la información de la alarma como se indica a continuación:
- introduzca el número de fase de cocción, por ejemplo 1.
 - seleccione «sí» si debe activarse una alarma para la fase de tratamiento en cuestión, o «no» si no debe activarse la alarma.
 - pulse en el campo «Nombre» para editar el nombre de esta alarma (¡debe estar configurado!).
 - una vez realizados los ajustes, para confirmarlos, pulse el icono .
 - si la alarma suena durante el proceso de cocción, apáguela haciendo clic en el icono .

9. Para dar un nombre a la receta, haga clic en el campo "Nombre" y utilice los botones (como se muestra a continuación) para introducir un nombre adecuado:

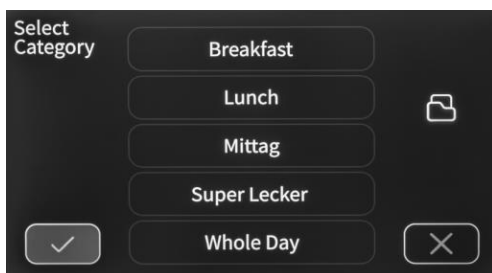


Utilice el icono  para seleccionar el idioma del teclado.

10. Confirme la selección con .

11. Para seleccionar una categoría de alimentos, haga clic en la casilla correspondiente.

Aparecerá la siguiente pantalla:



12. Para seleccionar la categoría de comida deseada, haga clic en el campo correspondiente (por ejemplo, «Cena»).

13. Para seleccionar una imagen para un programa de cocción determinado, seleccione el icono  en la pantalla siguiente.



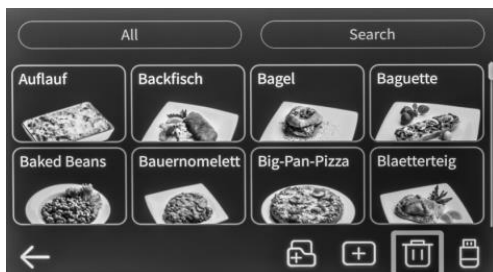
14. Confirme la selección con .

15. Por último, pulse el icono  para guardar el programa de tratamiento térmico recién creado.

Eliminación del programa de cocción

1. En el menú principal pulse el icono .
2. Haga clic en la casilla «Receta» de la lista de selección.

Se abre la siguiente ventana:



3. Pulse el icono .
4. En la lista de selección de recetas, seleccione un programa de tratamiento térmico (por ejemplo, bagel).
Aparecerá el siguiente mensaje:



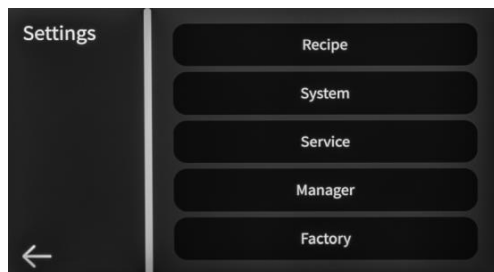
5. Pulse  para confirmar la selección.
6. Pulse  para volver al mensaje anterior.

Transferencia de programas de cocción

Para introducir nuevas recetas o nuevas fotos, el aparato dispone de una interfaz USB. La interfaz USB se encuentra en la parte inferior del aparato, detrás del panel que se sujeta con dos imanes.

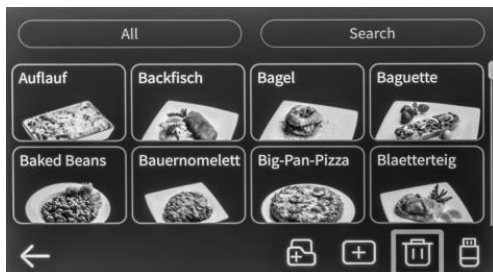
1. Retire el panel de la parte inferior de la unidad para acceder al puerto USB.
2. Conecta la memoria USB al puerto.
3. En el menú principal haga clic en el símbolo .

Se abre la siguiente ventana:



4. Pulse «Receta».

Se abre la siguiente ventana:



5. Pulse el icono .

Se abre la siguiente ventana:



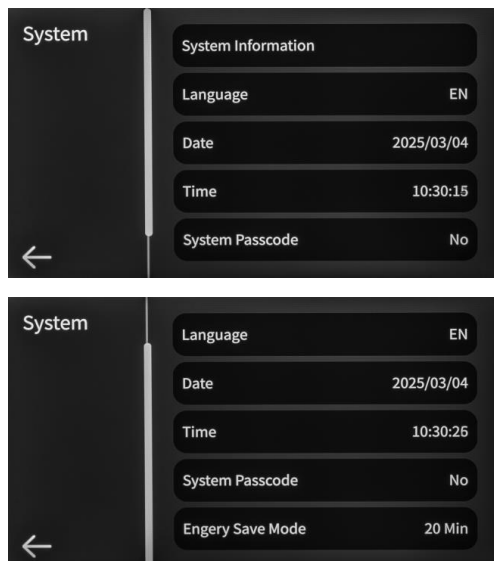
ES

6. Seleccione la opción deseada.
7. Siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
8. Pulse  para volver a la pantalla anterior.
9. Retire la memoria USB del puerto USB.
10. Por último, fije la cubierta a la unidad.

Selección del menú «Sistema»

1. En el menú de configuración, haz clic en «Sistema» para acceder a la interfaz de configuración del sistema.

Se pueden realizar más ajustes en la siguiente pantalla:



ES

2. **«Información del sistema»:** aquí se almacenan el número de serie y la versión del software.
3. **«Idioma»:** haga clic en este campo y seleccione el idioma deseado.
Están disponibles los siguientes idiomas:
alemán, inglés, francés, español, neerlandés, polaco, ucraniano, sueco y ruso.
4. **«Fecha»:** haga clic en este campo e introduzca los ajustes para la fecha actual.
La fecha ajustada aparece en la pantalla.
5. **«Hora»:** haga clic en este campo y ajuste la hora correcta.
La hora programada también aparece en la pantalla.
6. **«Contraseña del sistema»:** pulse este campo para establecer una contraseña de acceso a la configuración del sistema.

7. **«Modo ahorro de energía»:** El modo de ahorro de energía reduce la velocidad del ventilador y, por tanto, el volumen de la unidad cuando no se utiliza

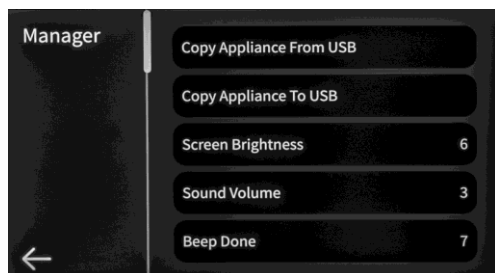
Selección del menú «Aparato»

1. Pulse el campo **«Aparato»**.
2. Introduzca la contraseña **737888**.

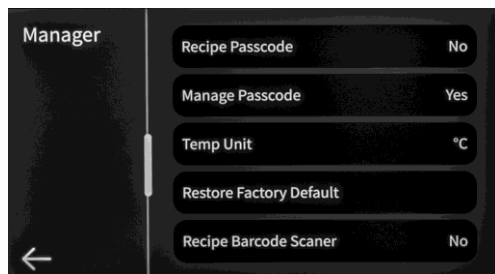


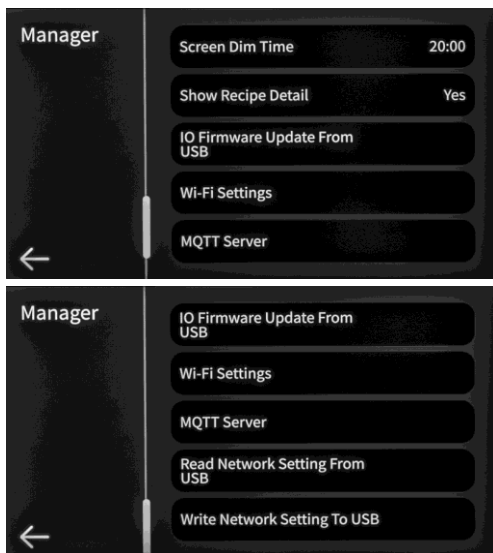
Aparece la siguiente imagen:

ES



Para acceder a otras opciones de ajuste, desplácese o gire el mando de control:





En esta interfaz de menú se pueden comprobar o introducir los siguientes ajustes del dispositivo:

ES

«**Copiar datos del aparato desde USB**»: descargar datos del aparato desde la memoria USB.

«**Copiar datos del aparato a USB**»: transferencia de los datos del aparato a la memoria USB.

«**Brillo de la pantalla**»: cuanto mayor sea el número, más brillante será la pantalla.

«**Volumen de la alarma**»: ajustar la alarma más alta o más baja.

«**Sonido de alarma**»: ajuste del sonido de la alarma.

«**Contraseña de la receta**»: Si se crea, debe introducirse en la página de parámetros de la receta antes de poder introducir los datos.

«**Contraseña del aparato**»: Contraseña de administrador para la configuración del aparato.

«**Unidad de temperatura**»: Elección entre °C (Celsius) y °F (Fahrenheit).

«**Restaurar valores de fábrica**»: Restauración de los ajustes de fábrica.

«**Tiempo de atenuación de la pantalla**»: especifica el tiempo tras el cual se atenuará la pantalla.

«**Mostrar detalles de la receta**»: seleccione «no» para ocultar los detalles de los parámetros del proceso de cocción.

«**Actualización del software IQ por USB**»: esta selección permite actualizar manualmente el software de la tarjeta de control.

Apagado del aparato

1. Para salir del menú principal, pulse el botón Enc./Apag.  en la pantalla del aparato.
2. Apague el aparato mediante el interruptor principal de Enc./Apag. del panel de control.
3. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación (¡retire el enchufe!);

6 Limpieza y conservación

Responsabilidad del operador

El operador es responsable del cumplimiento de las leyes, reglamentos, ordenanzas y disposiciones nacionales vigentes en materia de prevención de accidentes, protección del medio ambiente, así como de las instrucciones internas de trabajo, funcionamiento y seguridad que se apliquen en el lugar de instalación.

Responsabilidades del operador:

ES

- Utilizar el aparato y los componentes conectados únicamente en un estado técnico adecuado y con componentes de protección y seguridad que funcionen.
- Evaluación de riesgos en el lugar de trabajo.
- Instrucción y formación periódica del personal. En particular, deben estudiarse y respetarse las instrucciones del capítulo sobre las normas de seguridad.
- Provisión de equipos de protección individual (EPI) adecuados
- Cumplimiento de los programas de mantenimiento y limpieza.
- Documentación de la formación/instrucción, sustitución de componentes del aparato.

6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza

- Antes de limpiar, debe desconectar el aparato de la fuente de alimentación.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Vigile que no entre el agua en el aparato. Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos durante la limpieza. No utilice un chorro de agua a presión para limpiar el aparato.
- Para limpiar el aparato no utilice ningunos objetos afilados o metálicos (cuchillo, tenedor, etc.). Los objetos punzantes pueden dañar el aparato y, en caso de contacto con los elementos conductores, provocar una descarga eléctrica.
- No utilice para la limpieza ningún producto abrasivo que contenga disolvente ni cáustico. Estos pueden dañar la superficie.
- Utilice únicamente productos de limpieza adecuados o limpiador de hornos, esponjas de nylon que no rayen, paños y trapos de limpieza.

¡PRECAUCIÓN!

Cuando limpie el aparato, utilice el equipo de protección individual adecuado, como guantes de goma, gafas protectoras, etc.

ES

6.2 Limpieza

¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de quemaduras!

El aparato se calienta fuertemente durante el funcionamiento y permanece caliente durante algún tiempo después de apagarlo.

Permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

¡ATENCIÓN!

Si limpia el aparato todos los días después de utilizarlo, evitará que se quemen los restos de productos horneados o asados y garantizará un buen nivel de higiene, además de prolongar la vida útil del aparato.

Productos de limpieza adecuados para la cámara de cocción



Producto de limpieza Snackjet F1L, nº art. 173284

Producto de limpieza especial para Snackjet y todos los hornos convencionales y combinados.

Limpieza rápida y muy eficaz de restos de grasa y alimentos quemados en la cámara de cocción.



Snackjet Protector Spray F1L, nº art. 173285

Agente protector para la cámara de cocción: El spray protector protege contra los alimentos quemados y los restos de grasa en los aparatos Snackjet y en todos los hornos convencionales y hornos mixtos, facilitando la limpieza de la cámara de cocción.

ES

¡ATENCIÓN!

No apto para aluminio no tratado.

Compruebe siempre la compatibilidad del material antes de utilizarlo en cualquier superficie.

Durante su uso, lleve guantes y gafas de protección.

Elimine los residuos de acuerdo con la normativa vigente.

Ficha de datos técnicos disponible previa solicitud.

Deposite los envases en un contenedor de residuos separado solamente después de haberlos vaciado completamente.

Mantener alejado de los niños.

Limpieza diaria

Los equipos Snackjet le recuerdan automáticamente que debe limpiar la cámara de cocción todos los días antes de apagarlos.

Siga las indicaciones de la pantalla:

- enfriar la cámara de cocción a 50°C;
- rocíe la cámara de cocción con el limpiador Snackjet;

Pulverizar el producto sin diluir y dejar actuar unos 15 minutos, dependiendo del grado de suciedad.

- limpiar el producto de limpieza Snackjet;
- rocíe la cámara de cocción con el producto Snackjet Protector Spray;

Pulverizar el producto sin diluir y repartir uniformemente.

- limpie el producto Snackjet Protector Spray;
- abra la puerta y termine la limpieza.

Limpieza periódica

4. Limpie a fondo la carcasa del aparato y la puerta de cristal por dentro y por fuera con un paño suave y húmedo y un detergente suave.
5. Repase con un paño limpio.
6. Para finalizar, seque por completo todas las partes y superficies que se han limpiado con un paño suave.
7. El aparato señalará la necesidad de limpiar el filtro con un mensaje en la pantalla:

El horno ha estado en uso durante 80 horas desde la última limpieza. Limpie o sustituya el filtro de aire situado debajo del aparato.

8. Retire el filtro antigrasa/antipolvo del elemento situado debajo del aparato.
9. Limpie el filtro antigrasa/antipolvo con agua corriente tibia y un detergente suave.
10. Enjuague con agua limpia.
11. Seque completamente el filtro antigrasa/antipolvo.
12. Fije el filtro antigrasa/antipolvo debajo del aparato en el componente previsto para ello.

ES

Accesorios

1. Todos los accesorios utilizados deben limpiarse inmediatamente después de cada uso. Tenga en cuenta las indicaciones del apartado **4.2 «Vista general de los componentes del aparato /Indicaciones importantes»** y/o las instrucciones de limpieza de los accesorios correspondientes.

6.3 Conservación

Recomendamos que el mantenimiento del aparato se encomiende a un servicio técnico al menos una vez al año, si es necesario concluir un contrato de servicio.

7 Posibles fallos

La siguiente tabla describe las posibles causas y métodos de eliminar fallos o errores que ocurren durante el uso del aparato. Los trabajos sólo deben ser realizados por personal técnico debidamente cualificado.

Si los fallos no se pueden corregir, póngase en contacto con el servicio técnico. Asegúrese de incluir el número de artículo, el modelo y el número de serie. Estos datos figuran en la placa de características del aparato.

Fallo	Posible causa	Solución
El dispositivo no funciona	No hay alimentación eléctrica	Restablezca la alimentación eléctrica y vuelva a encender el aparato
	El enchufe está insertado de manera incorrecta	Retire el enchufe y vuelva a insertarlo correctamente en la toma de corriente
	Se ha activado el termostato de seguridad	Pulse el botón RESET en la parte posterior del aparato y reinícielo.
El aparato está conectado a la corriente, pero no se calienta	La puerta está cerrada incorrectamente	Retire cualquier obstáculo, cierre bien la puerta
	El aparato no está encendido	Encienda el aparato y caliéntelo
Aparece el aviso "Puerta abierta" aunque la puerta esté cerrada	Restos de comida bloquean la puerta	Retire cualquier obstáculo, cierre bien la puerta
	La puerta está cerrada incorrectamente	Repita la apertura y el cierre para asegurarse de que la puerta se cierra correctamente
	Sensor de cierre de puerta defectuoso	Póngase en contacto con el servicio

Posibles fallos

Fallo	Posible causa	Solución
Efecto insatisfactorio de cocción	La cámara de cocción está sucia (grasa, restos de comida)	Limpie a fondo el aparato siguiendo las instrucciones del capítulo "Limpieza".
	Menú o programa seleccionado incorrecto	Seleccione el programa de cocción adecuado
	El estado inicial de los alimentos era incorrecto (congelados o refrigerados)	Asegúrese de que los alimentos están en las condiciones recomendadas antes de cargar el aparato
	Las especificaciones de los alimentos no son correctas	Asegurarse de que el peso y el tamaño de los productos alimenticios se ajustan a las normas
Indicador de temperatura defectuoso	Sensor de temperatura dañado	Póngase en contacto con el servicio
Temperatura de cocción demasiado baja	Extractor de humos, aberturas de ventilación, filtros de grasa y polvo posiblemente obstruidos	Libere los orificios de ventilación, limpie todos los componentes con regularidad
	El aparato aún no se ha calentado bien	Precaliente el aparato a la temperatura ajustada y déjelo al ralentí durante 5 minutos
	Calentador estropeado	Póngase en contacto con el servicio
Magnetrón demasiado caliente	No entra aire frío en el aparato a través del filtro de aire	Elimine la suciedad y el polvo que obstruyen la entrada del filtro de aire
El ventilador del motor está demasiado caliente		

ES

8 Recuperación

Electrodomésticos



Los electrodomésticos están marcados con este símbolo. Los aparatos eléctricos deben desecharse y reciclarse de manera adecuada y respetuosa con el medio ambiente. Está prohibido tirar los aparatos eléctricos a la basura doméstica. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación y retire el cable de conexión del aparato.

Los aparatos eléctricos deben llevarse a los puntos de recolección designados.