AT120



A120788

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: 4.0
Fecha de elaboración: 2024-11-29

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 ... 6
1.4 Uso no conforme a su destino ... 6
2 Información general ... 7
2.1 Responsabilidad y garantía ... 7
2.2 Protección de los derechos de autor ... 7
2.3 Declaración de conformidad ... 7
3 Transporte, embalaje y almacenamiento ... 8
3.1 Control de entregas ... 8
3.2 Embalaje ... 8
3.3 Almacenamiento ... 8
4 Especificaciones ... 9
4.1 Datos técnicos ... 9
4.2 Funciones del aparato ... 10
4.3 Vista general de los subgrupos ... 11
5 Instalación y servicio ... 12
5.1 Instalación ... 12
5.2 Manejo ... 15
6 Limpieza ... 23
6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza ... 23
6.2 Limpieza ... 23
6.3 Conservación ... 24
7 Posibles fallos ... 25
8 Recuperación ... 26

	**¡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.

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.

Materiales 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.

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.

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:

- Preparar carne, pescado y verduras
- Hornear pan, pasteles y tartas
- Calentar platos
- Descongelar productos muy congelados
- Gratinar
- Procesar platos congelados y muy congelados.

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.

El uso no conforme a lo previsto es el siguiente:

– Calentar habitaciones
- Secar ropa
- Almacenar objetos inflamables
- Calentar líquidos, materiales o sustancias parecidas inflamables, nocivas para la salud, de fácil evaporación.

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

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. Comunique 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.

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 do 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:	**Horno de convección AT120**
N.º de artículo:	**A120788**
Material:	acero inoxidable
Material de la cámara:	acero inoxidable
Medidas de la cámara (anch. x prof. x al.) en mm:	460 x 375 x 360
Cantidad de pares de guías:	4
Formato de las guías en mm:	438 x 315
Distancia entre las pares de guías en mm:	70
Potencia de grill:	2 kW
Rango de temperaturas de – a en °C:	50 - 300
Tiempo aprox. de precalentamiento (150 °C) en minutos:	8
Ajuste de tiempo de - a en minutos:	0 - 120
Cantidad de programas de cocción:	1
Cantidad de fases de cocción:	1
Cantidad de motores del ventilador:	2
Niveles de velocidad del ventilador:	1
Toma de agua:	3/4"
Grado de protección:	IPX3
Potencia nominal:	2,7 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	600 x 610 x 580
Peso en kg:	40,0

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

Versión / propiedades

- Conexión del aparato: listo para conectar
- Funciones: circulación de aire, grill, humidificación
- Regulación de temperatura: continua
- Temporizador
- Termostato
- Tipo de guías: transversales
- Iluminación interior
- Indicadores luminosos: aire caliente, grill, humidificación, tiempo
- Puerta con doble cristal
- Cámara de cocción redondeada
- Guías extraíbles
- Señal acústica al final del tiempo programado
- Incluye: 4 bandejas

4.2 Funciones del aparato

El horno de convección está diseñado para preparar y mantener alimentos calientes con el uso de accesorios apropiados.

4.3 Vista general de los subgrupos

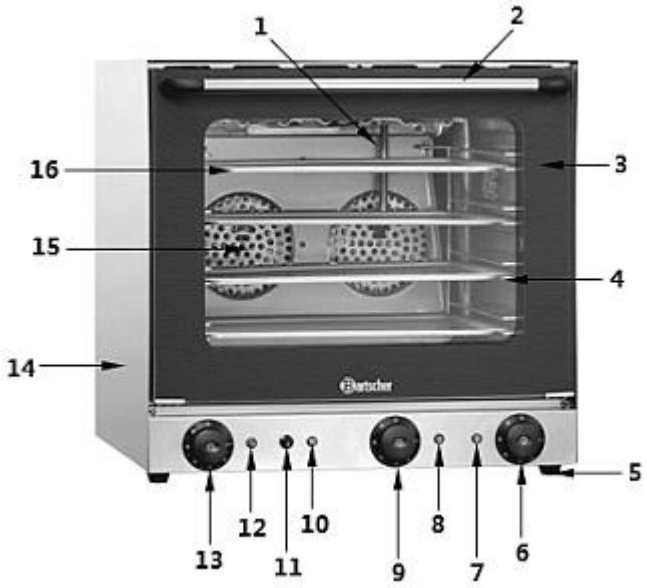


Fig. 1

1. Tubo de humectación
2. Asa de la puerta de cristal
3. Puerta de cristal
4. Ranuras para bandejas (4x)
5. Patas (4x)
6. Regulador de temperatura para la función de aire caliente
7. Luz indicadora de función de aire caliente
8. Luz indicadora de función grill
9. Regulador de temperatura de la función grill
10. Luz indicadora de humidificación
11. Botón de humidificación
12. Luz indicadora del ajuste de tiempo
13. Regulador principal / regulador de tiempo
14. Carcasa
15. Ventilador (2x)
16. Bandejas de horno (4x)

ES

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.

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 el trabajo, el mantenimiento y la 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 las paredes y objetos combustibles de 10 cm de los lados y 20 cm de la parte trasera.
- Fije las patas suministradas atornillándolas debajo del aparato.

  Nota:

  No utilice el aparato sin los pies.

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.

Conexión del agua

1. Asegúrese de que cerca del aparato hay una toma de agua potable.
2. Antes de conectar el aparato, vacíe suficiente agua para eliminar cualquier sustancia residual en las tuberías, de modo que no penetre en las válvulas magnéticas.

   INDICACIÓN:

   Para garantizar un funcionamiento correcto y evitar la formación de cal en la cámara de cocción, el aparato debe suministrarse con agua potable cuya dureza esté entre 0,5 y 5 °dH (grados alemanes). Para valores superiores, es necesario instalar un sistema de descalcificación.

3. Conecte una manguera de presión de agua adecuada a la conexión de la tubería de suministro de agua (3/4") situada en la parte trasera del aparato.
4. La otra final de la manguera de presión conectar a la instalación del agua fría equipada con una válvula de cierre.

ES

El agua potable entrante debe tener una presión de entre 50 kPa (0,5 bar) y 200 kPa (2 bar).

Si el valor de la presión de entrada es mayor de 200 kPa (2 bar), es necesario instalar un reductor de presión.

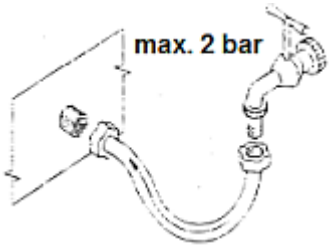


Fig. 2

5.2 Manejo

¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de quemadura!

Durante el funcionamiento, la carcasa y la puerta de cristal 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 horno de convección usando solo el agarradero de la puerta de cristal.

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

Las bandejas se calientan fuertemente mientras el aparato está encendido.

Use paños de cocina o manoplas de protección para retirar alimentos calientes.

Preparación para el uso

1. Antes del uso, limpie el aparato y los accesorios internos y externos de acuerdo con las instrucciones del punto **«Limpieza»**.
2. Conecte el aparato a una toma de corriente individual adecuada.
3. Antes del primer uso, precaliente el horno sin alimentos, teniendo en cuenta las instrucciones del capítulo **«Ajustes de los parámetros durante el proceso de cocción/horneado»** para eliminar cualquier olor desagradable del aislamiento térmico. Seleccione el ajuste de temperatura más alto y el ajuste de tiempo más largo.

Es posible que se produzca un poco de humo u olor desagradable. Durante el primer uso esto es normal y no ocurre más en los usos posteriores.

4. Después, abra la puerta de cristal para que los restos del humo puedan escapar.

Ajuste de parámetros durante el proceso de cocción/horneado

Temperatura

Un ajuste preciso de temperatura garantiza una cocción-un horneado de alimentos correcto, tanto por fuera como por dentro.

Por ejemplo, si la temperatura es demasiado baja, los alimentos se secarán en lugar de hornearse.

Por otro lado, una temperatura demasiado alta puede provocar que os alimentos se quemen por fuera, mientras que en el interior permanecerán crudos (un fenómeno que a veces es deseable principalmente para la carne).

Tiempo

Esta variable depende de la cantidad de platos que se preparen.

Cuanto mayor sea esta cantidad, tanto mayor será el tiempo de cocción/horneado y al revés.

Los tiempos de horneado demasiado cortos en comparación con los tiempos reales no permiten que los platos estén listos por completo; los tiempos de horneado demasiado largos en comparación con los tiempos reales provocan que los alimentos se quemen por fuera.

Cantidad

La cantidad de platos influye en el tiempo de horneado. Un mayor número de platos siempre requiere tiempos de horneado más largos y al revés.

Humidificación

La humidificación (generación de vapor) se inicia pulsando el botón de humidificación en el panel de control. Al pulsarlo, el agua se inyecta en el ventilador y luego se convierte en vapor en la cámara de cocción del aparato.

La luz indicadora de humidificación se enciende.

El agua es inyectada a la cámara de cocción hasta que se deje de apretar el botón de humidificación.

¡INDICACIÓN!

El botón de humidificación solo debe pulsarse brevemente (máx. 3 seg.); de lo contrario, el exceso de agua se acumulará en el fondo del horno de convección.

Instrucciones para cocinar / hornear

Cocción / horneado en el horno de convección con circulación de aire

El proceso de cocción en el horno de convección se realiza mediante la circulación del aire caliente en el interior del aparato. Esto permite una cocción / un horneado uniforme gracias a una distribución de temperatura por igual en todas partes de la cámara del horno.

La ventaja de un horno de convección es que se pueden cocinar/hornear diferentes alimentos simultáneamente (cuando la temperatura de cocción es la misma) y los diferentes aromas de los alimentos no se mezclan.

INDICACIÓN:

Antes de cada uso, el horno de convección debe calentarse correctamente. Parar lograr un efecto de horneado uniforme, ajuste la temperatura aproximadamente 30 °C más alta que la temperatura indicada y cámbiela cuando coloque los alimentos en el horno.

1. Encienda el aparato con el mando principal/temporizador (girando en el sentido de las agujas del reloj, ajuste el tiempo de cocción/horneado deseado).

El indicador luminoso verde de funcionamiento comienza a iluminarse, la iluminación interior y los motores de los ventiladores se encienden en cuanto se activa el regulador principal/temporizador.

2. Ajuste la temperatura deseada en el rango de 50 °C a 300 °C utilizando la perilla de control de temperatura.

Se encenderá la luz verde indicadora de calentamiento.

En cuanto se alcanza la temperatura programada, la luz verde de calentamiento se apaga y vuelve a encenderse cuando baja la temperatura en la cámara del horno.

3. Una vez alcanzada la temperatura preajustada, coloque los productos a cocinar/hornear en recipientes adecuados o en bandejas en el horno de convección.

Es posible introducir 4 bandejas en 4 pares de ranuras del horno de convección a la vez. Al meter las bandejas en el aparato hay que asegurarse de entre los alimentos y las bandejas haya por lo menos 40 mm de distancia, lo que permite mantenimiento de distribución óptima del calor dentro de la cámara del horno.

Una vez transcurrido el tiempo programado, se escucha una señal acústica, la luz indicadora verde de funcionamiento se apaga y el aparato se desconecta automáticamente.

4. Retire los alimentos preparados.

5. Cuando no vaya a utilizar el aparato, apáguelo (gire el regulador principal/temporizador y el control de temperatura a la posición «0»). Desconecte el aparato de la toma de corriente (¡retire el enchufe!).

Función grill con ajuste de potencia

El proceso de grill se lleva a cabo mediante calor radiante procedente de un elemento calefactor luminoso. La temperatura generada por los rayos infrarrojos es muy elevada y el calor se desprende en una sola dirección (de arriba abajo), lo que permite tostar inmediatamente la superficie de los alimentos.

¡INDICACIÓN!

La función grill solamente puede ser utilizada de forma independiente. Detenga la función de aire caliente, ya que ambas funciones no pueden ser ejecutadas al mismo tiempo.

La potencia del elemento calefactor del grill puede ser ajustada desde el mínimo hasta el máximo para conseguir el nivel deseado de tostado de los alimentos, desde tostado dorado a tostado marrón.

La función grill debe ser ejecutada con la puerta del horno de convección cerrada para evitar la salida de olores y humo.

1. Encienda el aparato con el mando principal/temporizador (girando en el sentido de las agujas del reloj, ajuste el tiempo de cocción/horneado deseado).

El indicador luminoso verde de funcionamiento comienza a iluminarse, la iluminación interior y los motores de los ventiladores se encienden en cuanto se activa el regulador principal/temporizador.

2. Seleccione la temperatura deseada para la función grill (hasta 300 °C) con el regulador central de temperatura para la función grill.

Se enciende la luz verde indicadora de la función grill.

En cuanto se alcanza la temperatura ajustada, este indicador luminoso se apaga y vuelve a encenderse cuando la temperatura de la cámara del horno baja.

3. Prepare los alimentos necesarios para asar (carne, pescado, verduras) y colóquelos en la rejilla correspondiente.
4. Une los alimentos con un poco de aceite.
5. Cuando se alcance la temperatura preestablecida, inserte la rejilla con los alimentos al nivel más alto del horno de convección.
6. Deslice la bandeja colectora de grasa debajo de la rejilla.
7. Controle el proceso de asado en todo momento, ya que la radiación térmica del elemento calefactor es muy alta y los platos pueden quemarse fácilmente.

8. Cuando la superficie superior de los alimentos esté dorada, abra la puerta del horno de convección, saque la rejilla, dé la vuelta a los alimentos e introduzca de nuevo la rejilla en el horno de convección para gratinar los alimentos por el otro lado.
9. Tras el proceso de asado, retire los alimentos preparados.
5. Cuando ya no vaya a utilizar el aparato, apáguelo (gire el mando principal/temporizador y el control de temperatura a la posición «0»). Desconecte el aparato de la toma de corriente (¡retire el enchufe!).

   INDICACIÓN:

   El elemento calefactor del grill también puede ser utilizado para hornear o tostar alimentos después del proceso habitual de cocción/horneado.

Protección contra sobrecalentamiento

El aparato está dotado de una **protección contra el sobrecalentamiento** que se activa a la temperatura de 320 °C y apaga el aparato.

Cuando la protección contra sobrecalentamiento se ha activado:

- deje que el aparato se enfríe
- presione el botón **RESET** ubicado en la parte posterior del aparato
- vuelva a encender el aparato.

ES

Métodos de tratamiento térmico

Primeros platos

Lasaña, pasta gratinada, canelones deben hornearse a una temperatura entre 185 °C y 190 °C. Para lograr un grado de dorado suave, al final del horneado, eleve la temperatura a 220 °C - 230 °C.

Los asados

Carne de res, cerdo, pollo, pavo, cordero. Para hacer la carne asada, el horneado debe realizarse a temperatura de 180 °C. En la fase final, para secar la carne, ajuste la temperatura a 240 °C - 250 °C por unos minutos.

Dorar la carne

Chuleta, escalope, salchicha, hamburguesa.
Inserte la rejilla con productos para hornear salpicados ligeramente con el aceite. Deslice la bandeja colectora de grasa debajo de la rejilla. Hornee a 220 °C - 230 °C. Para finalizar, eleve la temperatura a 280 °C durante unos minutos para que los alimentos se doren ligeramente.

Roastbeef

Hornee a 220 °C.

Pescado

La platija, el bacalao, la merluza deben hornearse a 200 °C.

Patatas asadas

Hornee a 170 °C -180 °C.

Pasteles

Hornear de manera estándar a 180 °C. Al hornear, evite abrir la puerta del horno de convección.

Pan

Hornee a 200 °C.

Procesamiento térmico de productos ultracongelados

Descongele el pan y hornéelo a 200 °C.
Inserte una pizza congelada previamente horneada en el horno de convección cuando aún está congelada y hornee a la temperatura recomendada durante unos minutos. Siga las indicaciones del fabricante contenidas en el envase.

Panecitos/tostadas

Caliente a 220 °C.

Calentar platos

Prepare platos a aprox. 150 °C.

Descongelar alimentos

Descongelar a 80 °C.

Tabla de horneado/tratamiento térmico

Alimentos para horneado/ el tratamiento térmico		Temperatura en °C	Tiempo del tratamiento térmico en min. aprox.
Pasteles	Tortas	135 - 160	en función del peso
	Bizcocho	160 - 175	25 - 35
	Pasteles pequeños	175	
Tortas con levadura fresca o industrial	Torta de guindas	175	
	Pastel con fruta	220	
	Hojaldre	210	
	Masa quebrada	200 - 225	
	Pasteles	175	40 - 50
Repostería	Merengue	100	100 - 130
	Galletas	175	15 – 20
	Galletas de masa quebrada	150 - 175	5
	Pastel con fruta	200	8
	Cruasán	180	18 - 20
Pudding	Pizzeta	175 - 190	45
	Crema de huevos	165	45
	Pudding de fruta	160	45
Primeros platos	Canelones	190	20
	Huevos a la cazuela	185	25
	Lasaña	190	27
	Pasta gratinada	190	40
Horneado rápido	Salchichas asadas (magras)	225	10 - 15
	Asado a la parrilla	225	15 - 30
	Hígado	250	10 - 15
	Asado de solomillo	250	15 - 30
	Pechuga de pollo	200	30

ES

Alimentos para horneado/ el tratamiento térmico		Temperatura en °C	Tiempo del tratamiento térmico en min. aprox.
Carne	**Pavo bien dorado**		
	a los últimos 30 minutos de horneado	160 - 175	
	durante los últimos 30 minutos de horneado	175 - 200	30/kg
	Cordero		
	Muslo 1,5 – 2 kg	175	50/kg
	Cordero asado	175	30/kg
	Paletilla de cordero	175	50/kg
	Cerdo bien hecho		
	Muslo a partir de 2 kg	175	50/kg
	Solomillo y paletilla	175	60/kg
	Ternera medium		
	Rollo de solomillo 2 kg	175	30/kg
	Asado a la parrilla	175	30/kg
	Filete	175 - 200	20/kg
	Pollo 2 kg al horneado en dorado / estofado	175	50/kg
	Pato 2 kg en salsa propia, sin secar	180	60/kg
Carne de caza	Conejo 2 kg	175	60 - 90
	Ciervo	170 - 200	90
	Faisán	175 - 200	35 - 90
Guarnición	Patatas asadas, crujientes	175	60
	Papas en rodajas, bien cocidas, con salsa	150 - 175	30/kg
Pescado	Filetes (pequeños)	200	15 - 20
	Pescado 1 ½ kg	200	30 - 40

6 Limpieza

El operador debe asegurarse de que el aparato y sus componentes de seguridad se mantienen en buen estado. Debe comprobarse la eficacia de los sistemas de control y seguridad.

Los trabajos de mantenimiento, limpieza y reparación sólo deben ser realizados por personal especializado y debidamente cualificado.

Si fuera necesario retirar los dispositivos de seguridad para su mantenimiento, limpieza y reparación, deberán volver a instalarse inmediatamente después de finalizar los trabajos y deberá comprobarse su funcionamiento.

Todos los trabajos de mantenimiento y limpieza deben realizarse de acuerdo con las instrucciones de uso y en los intervalos especificados.

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.

6.2 Limpieza

1. El aparato debe ser limpiado regularmente al final de la jornada laboral, si es necesario también entre horas o cuando el aparato no haya sido utilizado durante mucho tiempo.

Con la limpieza frecuente, puede evitar que los restos de productos horneados y asados se quemen.

2. Retire del aparato las bandejas, rejillas y recipientes con alimentos usados.
3. Limpie la cámara del horno usando un paño suave y húmedo con un detergente suave.
4. En caso de suciedad grave, use productos de limpieza destinados a los hornos disponibles en el mercado. Siga las instrucciones del fabricante de tal producto de limpieza.

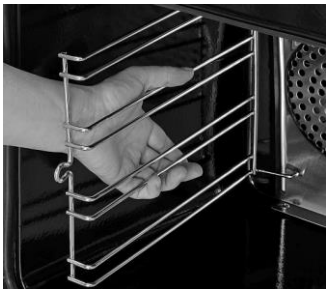


Fig. 3

Para facilitar la limpieza de la cámara del horno, se pueden remover los rieles para las bandejas.

5. Para conseguirlo, afloje los tornillos de mariposa (derecho e izquierdo) y remueva las guías para las bandejas de la cámara del horno.
6. Limpie las guías a fondo con agua tibia, un paño suave y un producto de limpieza suave.

7. Limpie la cámara del horno según la descripción anterior.
8. Vuelva a insertar las guías y apriételas con tornillos moleteados.
9. Limpie la carcasa del aparato y la puerta de vidrio, tanto por lado exterior como interior, con un paño suave y húmedo.
10. Al final seque bien las partes y superficies limpiadas con un trapo suave.

ES

Accesorios

1. Limpie las bandejas con el papel de cocina o un paño humedecido.
2. Eche un poco de aceite en la bandeja para remover los restos que se pegaron a éstas. Deje en remojo de 5 a 10 minutos.
3. Limpie las bandejas de horno con un paño suave y humedecido o una esponja y un detergente suave.
4. Limpie las sábanas con un paño empapado en agua limpia.
5. Los demás accesorios utilizados, como la rejilla, los moldes, etc., deben ser limpiados con agua tibia, un detergente suave y un paño o una esponja suaves.
6. Enjuague los accesorios limpios con agua limpia.
7. Limpie las bandejas y los accesorios con un paño suave.

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.

Error	Posible causa	Solución
El aparato está conectado a la red eléctrica pero el indicador luminoso verde de funcionamiento no se enciende.	El enchufe está insertado de una manera incorrecta	Retire el enchufe y vuelva a insertarlo correctamente en la toma de corriente
	Regulador principal/temporizador no está configurado	Ajustar el regulador principal/temporizador
El aparato está conectado a la corriente, pero no se calienta	La temperatura no está ajustada	Ajuste la temperatura
	Calentador estropeado	Póngase en contacto con el servicio técnico
El aparato está conectado a la corriente, pero no funciona	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento	Espere hasta que el aparato se haya enfriado. Pulse el botón RESET ubicado en la parte posterior. Si la protección contra sobrecalentamiento se activa nuevamente, póngase en contacto con el servicio técnico
El efecto de cocción/horneado no es uniforme.	Ventilador dañado	Póngase en contacto con el servicio técnico
	El termostato está dañado.	Póngase en contacto con el servicio
	La distancia entre los alimentos y la bandeja en la parte superior es insuficiente	Mantenga distancia de al menos 40 mm

Fallo	Posible causa	Solución
La iluminación de la cámara del horno no funciona	Bombilla estropeada	Desconecte el aparato de la fuente de alimentación, deje que se enfríe. Retire la protección de la bombilla. Desenrosque la bombilla y sustitúyala por una nueva de las mismas propiedades técnicas.

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.

ES

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