

AT90-ST



120879

ESPAÑOL
Índice de contenido

1. Seguridad.....	90
1.1 Explicación de los símbolos	90
1.2 Indicaciones de seguridad.....	91
1.3 Uso previsto	95
1.4 Uso contrario a su uso previsto.....	95
2. Informaciones generales	96
2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía.....	96
2.2 Protección de los derechos de autor	96
2.3 Declaración de Compatibilidad	96
3. Transporte, embalaje y almacenaje	97
3.1 Control de entregas.....	97
3.2 Embalaje	97
3.3 Almacenaje.....	97
4. Especificaciones técnicas.....	98
4.1 Presentación de las partes del dispositivo.....	98
4.2 Datos técnicos.....	99
5. Instalación y servicio	100
5.1 Instalación	100
5.2 Servicio.....	101
5.3 Modos de cocinar	104
6. Limpieza.....	107
7. Fallos posibles	109
8. Recuperación	110

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Straße 28
 33154 Salzkotten
 Alemania

Tel.: +49 5258 971-0
 Fax: +49 5258 971-120
Asistencia técnica: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



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

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

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

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

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

1. Seguridad

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

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

1.1 Explicación de los símbolos

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



¡PELIGRO!

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



¡ADVERTENCIA!

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



¡SUPERFICIE CALIENTE!

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



¡ATENCIÓN!

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



¡INDICACIÓN!

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

1.2 Indicaciones de seguridad

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

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



¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

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

- No permitir que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor o cantos agudos. El cable de alimentación no debe colgar de la mesa ni de ningún otro tipo de tablero. Debe tener cuidado de que nadie pise el cable ni pueda tropezar con él.
- El cable de alimentación no puede estar doblado, aplastado ni enredado, siempre debe estar totalmente desenrollado. No colocar nunca el dispositivo u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- No se debe cubrir el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe encontrarse en la zona de trabajo y no debe sumergirse en agua u otros líquidos.

- El cable de alimentación debe ser revisado periódicamente para determinar si presenta algún daño. No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado. Si el cable está dañado, deba encargarle al servicio técnico o a un técnico calificado su sustitución.
- El cable de alimentación se debe siempre desacoplar de la toma de corriente tirando únicamente del enchufe.
- No trasladar, mover ni levantar el dispositivo por el cable de alimentación.
- En ningún caso se debe abrir la carcasa del dispositivo. En el caso de modificar el circuito eléctrico o manipular el diseño eléctrico o mecánico existe **el riesgo de choque eléctrico**.
- Se prohíbe usar detergentes cáusticos y evite que el agua penetre el dispositivo.
- **No** se debe nunca utilizar el dispositivo con las manos húmedas o estando sobre una superficie mojada.
- Desenchufar el dispositivo de la toma de corriente,
 - cuando el dispositivo no está siendo utilizado,
 - si durante su funcionamiento hay interferencias,
 - antes de limpiar el dispositivo.



¡SUPERFICIE CALIENTE! ¡Riesgo de quemaduras!

Para evitar las consecuencias de los peligros debe respetar las siguientes indicaciones:

- ¡Durante el funcionamiento, la superficie del dispositivo está muy caliente! ¡No tocar la superficie caliente del dispositivo con las manos desnudas! Al operar el dispositivo, solo se pueden tocar las asas y los elementos de servicio previstos para ello.
- También después de apagarlo, la superficie del dispositivo, la cámara de cocción y los alimentos que hay en los recipientes permanecen calientes durante cierto tiempo. Usar siempre guantes termoaislantes para sacar los alimentos de la cámara de cocción.

- Al abrir la puerta del horno de convección hay que tener especial cuidado, ya que puede salir vapor caliente del horno.
- Antes de comenzar la limpieza, el dispositivo debe enfriarse lo suficiente.



¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de incendio o de explosión!

Para evitar las consecuencias de los peligros debe respetar las siguientes indicaciones:

- Antes de comenzar a usar el dispositivo, comprobar que en la cámara del horno no haya ningún objeto como bolsas de plástico, instrucciones de uso o accesorios. Durante el funcionamiento, no colocar **nunca** utensilios de cocina, paños, papel, etc. en la cámara de cocción y sobre el dispositivo.
- Comprobar que la salida de vapor no esté cubierta o taponada.
- No usar **nunca** el dispositivo cerca de materiales inflamables o fácilmente combustibles (p.ej. gasolina, alcohol, etc.). Las altas temperaturas pueden hacer que se evaporen y, al entrar en contacto con fuentes de ignición, provocar una deflagración, lo que puede causar daños personales y materiales.
- Limpiar regularmente la cámara de cocción y mantenerla siempre limpia: las grasas y los restos de cocción no retirados pueden incendiarse.
- En caso de incendio, antes de tomar las medidas de extinción, desenchufe el aparato de la toma de corriente (¡retire la clavija!).

Atención: Nunca apague el fuego con agua cuando el enchufe esté conectado a la toma de corriente. ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Una vez apagado el fuego, garantice la entrada suficiente de aire fresco.

1.3 Uso previsto



¡ATENCIÓN!

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

Cualquier uso del dispositivo para fines diversos y / o desviarse de su uso previsto está prohibido y se considera uso contrario a su uso previsto.

Se excluyen todas las reclamaciones contra el fabricante y / o sus representantes por daños causados por el uso del dispositivo contra su uso previsto.

El usuario será responsable único y exclusivo de los daños producidos durante un uso del aparato no conforme a su destino.

El aparato trabajará de modo seguro solamente si es utilizado conforme a su diseño, y de acuerdo con las indicaciones de este manual de uso.

El horno de convección está indicado para las siguientes tareas:

- preparar carne, pescado y verduras;
- hornear pan, pasteles y tartas;
- calentar alimentos;
- descongelar productos congelados;
- gratinar;
- preparar platos refrigerados y congelados.

1.4 Uso contrario a su uso previsto.

Cualquier uso que no sea el mencionado en **1.3 “Uso previsto”** se considera inadecuado y prohibido.

Un uso no conforme a su destino puede provocar daños graves a personas y objetos debido a tensión eléctrica peligrosa, fuego o alta temperatura. Usando este aparato sólo se pueden realizar tales tareas que están descritas en estas instrucciones de uso. El uso inadecuado puede provocar deterioro del aparato.

Solo personal cualificado podrá realizar las intervenciones técnicas, de montaje y mantenimiento del aparato.

No utilice el horno de convección para:

- calentar dependencias;
- secar ropa;
- guardar objetos inflamables;
- calentar líquidos o materiales inflamables, nocivos para la salud o volátiles.

2. Informaciones generales

2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía

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

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

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

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



¡ATENCIÓN!

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

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

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

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

2.2 Protección de los derechos de autor

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



¡INDICACIÓN!

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

2.3 Declaración de Compatibilidad



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

3. Transporte, embalaje y almacenaje

3.1 Control de entregas

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

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

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

3.2 Embalaje

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



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

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

3.3 Almacenaje

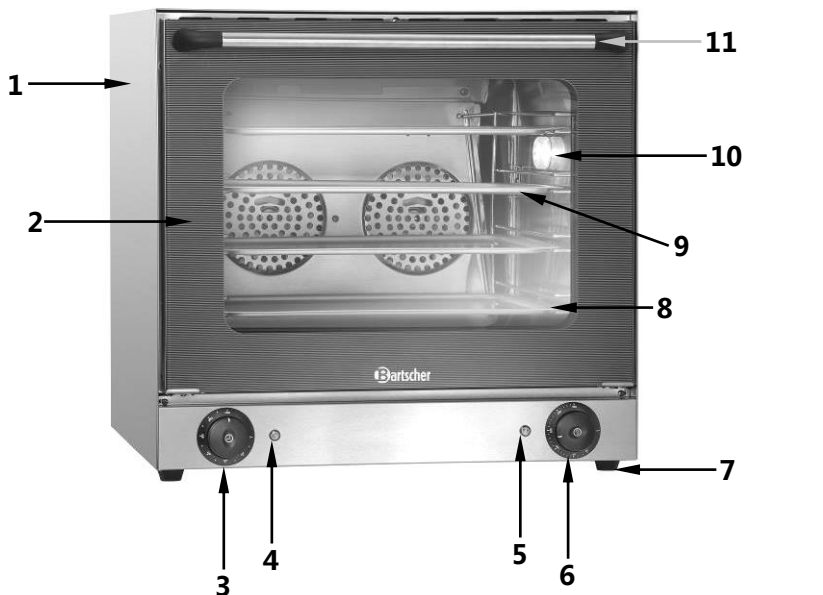
Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

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

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

4. Especificaciones técnicas

4.1 Presentación de las partes del dispositivo



- | | |
|--|---|
| 1 Carcasa | 7 Patas (4x) |
| 2 Puerta de vidrio | 8 Guías para bandejas (4x) |
| 3 Regulador principal/de tiempo (0 – 120 min) | 9 Bandeja para alimentos |
| 4 Piloto de funcionamiento (verde) | 10 Iluminación interior |
| 5 Piloto de calentamiento (verde) | 11 Manija de la puerta de vidrio |
| 6 Regulador de temperatura (50 °C – 300 °C) | |

4.2 Datos técnicos

Denominación:	Horno de convección AT90-ST
Código:	120879
Material:	Carcasa: Acero inoxidable, cámara del horno: acero inoxidable
Versión:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Funciones: Aire caliente ▪ Rango de temperatura: de 50 °C a 300 °C ▪ Ajuste de temperatura: mecánico, continuo ▪ Tiempo de calentamiento aprox. 5 minutos (180 °C) ▪ temporizador ▪ Ajuste de tiempo: 0 – 120 min. ▪ Rieles <ul style="list-style-type: none"> - Tipo: transversales - Formato: 436 x 315 mm - Cantidad: 4 - Distancia entre pares de rieles: 70 mm ▪ Número de programas de tratamiento térmico: 1 ▪ Número de fases de tratamiento térmico: 1 ▪ Número de motores: 2 ▪ Velocidad del ventilador: 1 paso ▪ Iluminación interior ▪ Control: Perilla ▪ grado de protección: IPX3 ▪ Luces de control: encendido/apagado, calentamiento ▪ Propiedades: <ul style="list-style-type: none"> - Puerta doble de cristal - Cámara del horno redondeada - Rieles para bandejas extraíbles - Señal acústica una vez transcurrido el tiempo
Potencia nominal:	2,67 kW / 230 V 50 Hz
Medidas:	an. 595 x prof. 605 x al. 580 mm
Medidas de la cámara del horno:	an. 460 x prof. 375 x al. 350 mm
Peso:	38,0 kg
Accesorios:	4 parrillas

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

5. Instalación y servicio

5.1 Instalación



¡ATENCIÓN!

¡Solo un instalador autorizado puede realizar los trabajos de instalación, conservación y reparación!

Colocation

- Desembale el aparato, retire y elimine los materiales de envasado de acuerdo con la normativa local vigente.
- Montar en el aparato los patas que se adjuntan. Ajustar la altura enroscando o desenroscando los patas. **No utilizar el aparato sin los patas.**
- Coloque el dispositivo en un lugar seguro que pueda soportar el peso del dispositivo y no sea sensible al calor.
- No coloque **nunca** el dispositivo sobre una superficie inflamable.
- No coloque el dispositivo cerca de fuegos abiertos, hornos eléctricos, estufas u otras fuentes de calor.
- Coloque el dispositivo de modo que no impida el paso del aire por los orificios de ventilación que hay detrás.
- **Nunca** coloque el aparato justo al lado de las paredes, tabiques, muebles de cocina u otros objetos. Preste atención en dejar la distancia suficiente (por lo menos 30 cm) de las paredes u otros objetos inflamables o susceptibles a decoloración. Tenga en cuenta las normas vigentes contra incendio.
- Si dejar la distancia mínima resulta imposible, hay que aplicar las medidas de seguridad apropiadas (p.ej., lámina resistente a temperaturas altas) que aseguran conservar la temperatura de las paredes dentro del rango seguro (hasta 60 °C).
- Siempre hay que mantener la zona de trabajo limpia y seca.



¡INDICACIÓN!

¡El dispositivo no está indicado para empotrarlo ni colocarlo en línea!

- Retire con cuidado la película protectora de la superficie exterior para evitar que queden restos de pegamento. Si quedan restos de pegamento, elimínelos con un disolvente adecuado.



¡ATENCIÓN!

Nunca retire la placa identificativa ni las etiquetas de advertencia.

- Coloque el aparato de tal modo que el enchufe sea fácilmente accesible para desenchufar rápidamente si fuese necesario.

Conexión



¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

**¡En el caso de una instalación incorrecta el dispositivo podría provocar daños!
Antes de comenzar la instalación debe comparar los datos de la red eléctrica local con los datos técnicos del dispositivo (ver tabla nominal).**

¡Conectar el dispositivo únicamente con una conformidad plena!

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

5.2 Servicio

Preparación del dispositivo

- Antes de usar el dispositivo, límpielo por dentro y por fuera con un paño húmedo y un producto de limpieza no abrasivo. A continuación, aclárelo con agua limpia.
- Para eliminar los posibles olores indeseados procedentes del aislamiento térmico, antes de usar por primera vez el dispositivo caliéntelo sin alimentos conforme a las instrucciones del punto **“Configuración”**. Seleccione la temperatura más alta y el tiempo más largo. Puede que aparezca un poco de humo o un olor desagradable. Si es la primera vez que lo enciende es normal, pero no debería repetirse. A continuación, abra la puerta de vidrio para eliminar los restos de humo.
- Limpie las bandejas de alimentación y la parrilla con un producto de limpieza no abrasivo. A continuación, aclare dichos elementos con agua limpia y séquelos con un paño suave y seco.

Configuración



¡INDICACIÓN!

Antes de cada uso, caliente bien el horno. Ajuste una temperatura aprox. 30 °C superior a la temperatura deseada y corríjala después de llenar el horno de convección, lo que permitirá lograr un efecto uniforme.

- Encienda el dispositivo con el **regulador principal/de tiempo** (ajuste la temperatura de funcionamiento/asado deseada girando el regulador en la dirección de las agujas del reloj). Se encenderá el **piloto verde de funcionamiento**. La iluminación interior y los motores de los ventiladores de encenderán después de girar el regulador.
- Ajuste la temperatura deseada con el **regulador de temperatura**. Se encenderá el **piloto verde de calentamiento**. Después de alcanzar la temperatura ajustada, el piloto de calentamiento se apagará y volverá a encenderse cuando baje la temperatura en la cámara.
- Después de alcanzar la temperatura ajustada, se podrán meter los alimentos preparados en la cámara del horno de convección.



¡ATENCIÓN!

Algunas piezas del dispositivo se calientan mucho durante el funcionamiento. Utilice siempre la manija de la puerta para abrir y cerrar el horno de convección. Lleve siempre guantes de protección al manejar el horno.

- Se pueden colocar al mismo tiempo 4 bandejas para alimentos en las 4 guías del horno de convección. Al llenar el dispositivo, asegúrese de dejar **por lo menos 40 mm** de distancia entre la parte superior del alimento y la bandeja para alimentos de arriba para facilitar la distribución óptima del calor en la cámara.
- Al transcurrir el tiempo ajustado, se oirá una señal acústica, se apagará el piloto verde asignado al regulador de tiempo y el dispositivo se apagará automáticamente.
- Saque los alimentos preparados.
- Si no va a utilizar más el dispositivo, apáguelo (gire el **regulador principal/de tiempo** y el **regulador de temperatura** hasta la posición "0") y desenchúfelo de la fuente de alimentación (¡saque la clavija!).



¡ATENCIÓN!

El dispositivo está equipado con una **protección contra sobrecalentamiento** que se enciende a los 320 °C y apaga el dispositivo. Si se enciende la protección contra sobrecalentamiento, deberá dejar que el dispositivo se enfríe durante cierto tiempo. A continuación, pulse el botón **RESET** que se encuentra detrás del dispositivo, lo que le permitirá seguir funcionando.

Normas del proceso de cocción/asado

Proceso en el horno de convección con circulación de aire

El horno de convección funciona en base a la recirculación de aire caliente en el interior del dispositivo, lo que permite cocer/ asar de manera uniforme gracias a la distribución uniforme de la temperatura.

La ventaja de los hornos de convección es que se pueden cocinar diferentes tipos de alimentos al mismo tiempo (si la temperatura deseada es la misma), sin riesgo de que se mezclen los sabores.

Parámetros variables en el proceso de cocción/asado:

- **temperatura**
- **tiempo**
- **cantidad**

▪ Temperatura

Un ajuste de temperatura exacto garantiza una cocción/asado adecuado de los alimentos tanto en la superficie como en el interior.

Una temperatura demasiado baja puede hacer que los alimentos se sequen en lugar de cocinarse.

Sin embargo, una temperatura demasiado alta puede hacer que se queme la superficie de los alimentos, mientras que en el interior están crudos (fenómeno a veces deseable, sobre todo en el caso de la carne).

▪ Tiempo

Esta variable depende de la cantidad de alimentos a preparar.

Cuanto más alimentos haya, mayor será el tiempo de cocción/asado y viceversa.

Si el tiempo de cocción es demasiado corto en comparación con el tiempo apropiado, puede que los alimentos no estén bien hechos. Si el tiempo es demasiado largo en comparación con el apropiado, puede que se quemen los alimentos por fuera.

▪ Cantidad

La cantidad de alimentos influye en el tiempo de cocción. Una mayor cantidad de alimentos tarda más tiempo en cocinarse y viceversa.

Utilización de moldes/rejillas

Se recomienda utilizar:

moldes de aluminio	para bollería y pan no congelado
moldes de acero	para entrantes, carne, pescado, patatas,
parrilla	para asar carne (p.ej. escalopes, salchichas), productos congelados (p.ej. pizza, panecillos, baguettes).



¡INDICACIÓN!

Utilice solo moldes resistentes a altas temperaturas. ¡Siga las recomendaciones del fabricante!

5.3 Modos de cocinar

❖ Primeros platos

Cocinar la lasaña, los soufflés de pasta y los canelones a una temperatura de 185 °C – 190 °C. Para que estén dorados en el exterior, subir la temperatura hasta 220 °C – 230 °C al final del proceso.

❖ Asado

Carne de ternera, cerdo, pollo, pavo, cordero. Cocinar a una temperatura de 180 °C para que la carne se ase bien. En la fase final, para secar la carne, asarla durante unos minutos a una temperatura de 240 °C – 250 °C.

❖ Gratinado de carne

Filetes, escalopes, salchichas, hamburguesas.

Introducir la parrilla junto con los alimentos que hay sobre ella untados ligeramente con aceite. Colocar debajo de la parrilla la bandeja para recoger la grasa. Asar a una temperatura 220 °C – 230 °C. En la fase final, subir la temperatura durante unos minutos hasta 280 °C para gratinar un poco los alimentos.

❖ Rosbif

Asar a un temperatura de 220 °C

❖ Pescado

Asar la platija, el bacalao y la merluza a una temperatura de 200 °C.

❖ **Patatas asadas**

Asar a una temperatura de 170 °C – 180 °C.

❖ **Bollería**

Normalmente se suele hornear a una temperatura de 180 °C. No abrir la puerta del horno durante el horneado.

❖ **Pan**

Hornear a una temperatura de 200 °C.

❖ **Preparación de productos congelados**

Descongelar el pan congelado y hornearlo a una temperatura de 200 °C. Introducir en el horno de convección la pizza congelada precalentada, pero todavía sin descongelar, y hornear durante unos minutos a la temperatura indicada. **¡Siga las indicaciones del fabricante que están en el envase!**

❖ **Panecillos/tostadas**

Calentar a una temperatura de 220 °C.

❖ **Calentamiento de alimentos**

Preparar los alimentos a una temperatura aproximada de 150 °C.

❖ **Descongelación de alimentos**

Descongelar a una temperatura de 80 °C.

Tabla de cocción/asado

Producto		Temperatura En °C	Tiempo de preparación en min. aprox.
Bollería	Tartas	135 – 160	dependiendo del peso
	Bizcocho	160 – 175	25 – 35
	Pasteles pequeños	175	15 – 20
Pasteles con levadura	Tarta de guindas	175	
	Pastel de frutas	220	
	Pastel de hojaldre	210	
	Pastel de masa quebrada	200 – 225	
	Pastel	175	40 - 50

Producto		Temperatura En °C	Tiempo de preparación en min. aprox.
Bollería pequeña	Merengues	100	100 – 130
	Galletas	175	15 – 20
	Galletas de masa quebrada	150 – 175	5
	Pastelitos de frutas	200	8
	Cruasanes	180	18 – 20
Budín	Soufflé de pan / mantequilla	175 – 190	45
	Crema de huevo	165	45
	Budín de frutas	160	45
Primeros platos	Canelones rellenos	190	20
	Soufflé de huevo	185	25
	Lasaña	190	27
	Soufflé de pasta	190	40
Asado rápido	Salchichas (magras)	225	10 – 15 min.
	Rosbif	225	15 – 30 min.
	Hígado	250	10 – 15 min.
	Solomillo	250	15 – 30 min.
	Pechuga de pollo	200	30 min.
Carne	Pavo bien asado *hasta los últimos 30 minutos de asado	160 – 175	
	**durante los últimos 30 minutos de asado	175 – 200	30 min. por kg
	Cordero		
	Pierna 1,5 – 2 kg	175	50 min. por kg
	Asado	175	30 min. por kg
	Paleta	175	50 min. por kg
	Cerdo bien asado		
	Pierna de más de 2 kg	175	50 min. por kg
	Solomillo y paleta	175	60 min. por kg

Producto		Temperatura en °C	Tiempo de preparación en min. aprox.
Carne	Ternera media		
	Rollo de solomillo 2 kg	175	30 min. por kg
	Rosbif	175	30 min. por kg
	Filete	175 – 200	20 min. por kg
	Pollo 2 kg dorado, asado y estofado	175	50 min. por kg
	Pato 2 kg jugoso no seco	180	60 min. por kg
Carne de caza	Liebre 2 kg	175	60 – 90 min.
	Ciervo	170 – 200	90 min.
	Faisán	175 – 200	35 – 90 min.
Guarnición	Patatas asadas, crujientes	175	60 min.
	Patatas estofadas bien hechas, jugosas	150 – 175	30 min. por kg
Pescado	Filetes (pequeños)	200	15 – 20 min.
	Pescado 1 ½ kg	200	30 – 40 min.

6. Limpieza



¡ADVERTENCIA!

Antes de proceder a la limpieza, desconéctelo el aparato de la toma de corriente (¡retire el enchufe!).

Deje que el aparato se enfríe completamente.

¡Para la limpieza del aparato no utilice chorro de agua a presión!

Procure que el agua no entre en el aparato.



¡ATENCIÓN!

No use productos de limpieza agresivos o blanqueadores que contengan oxígeno activo, cloro o componentes corrosivos.

No use productos de limpieza abrasivos o desengrasantes, como lana de acero, lana de acero con jabón, esponjas metálicas / de plástico ni productos semejantes con superficie abrasiva.

- Después de cada uso, limpie el dispositivo para evitar que se quemen los restos después de cocer o asar.
- Limpie el dispositivo por dentro y por fuera con un paño húmedo y un producto de limpieza no abrasivo.
- Cuando el dispositivo esté muy sucio, utilice un producto para limpiar hornos de uso comercial.
- Para facilitar la limpieza de la cámara del horno, es posible remover los rieles para las bandejas. Para este fin, aflojar los tornillos moleteados (derecho e izquierdo) y remover los rieles para las bandejas de la cámara del horno.
- Una vez limpiada la cámara del horno, volver a colocar los rieles para las bandejas y atornillarlos.



- Limpie las bandejas para alimentos con papel de cocina o con un paño suave y húmedo. Para eliminar la suciedad difícil, vierta un poco de aceite en la bandeja y déjela en remojo durante 5 - 10 minutos. A continuación, limpie la bandeja con un paño húmedo o con papel de cocina.
- Lave los accesorios que haya utilizado (parrilla, bandejas, etc.) con agua corriente, utilizando un paño suave o una esponja y un producto de limpieza no abrasivo. Aclare los elementos con agua limpia y, a continuación, séquelos minuciosamente.
- Para limpiar el dispositivo, no utilice **nunca** utensilios de cocina ásperos o duros y no emplee **nunca** productos de limpieza de grano grueso para no dañar la superficie del dispositivo.
- Después de limpiar el dispositivo, seque la superficie y abrillántela con un paño suave y seco.

7. Fallos posibles

En caso de problemas debe desenchufar el dispositivo de la toma de corriente eléctrica. En base a la tabla de la parte inferior debe comprobar si existe la posibilidad de eliminar los fallos antes de llamar al servicio técnico o contactar con el vendedor.

Problema	Causa	Solución
El dispositivo está enchufado a la fuente de alimentación, pero el piloto verde de funcionamiento no se enciende.	<ul style="list-style-type: none">• La clavija está mal enchufada.• No se ha encendido el regulador principal/de tiempo.	<ul style="list-style-type: none">• Saque la clavija y vuelva a enchufarla correctamente.• Ajuste el regulador principal/de tiempo.
El dispositivo está enchufado a la fuente de alimentación, pero no calienta.	<ul style="list-style-type: none">• No se ha ajustado la temperatura.• El fogón está estropeado.	<ul style="list-style-type: none">• Ajuste la temperatura.• Póngase en contacto con el vendedor.
El dispositivo está enchufado a la fuente de alimentación, pero no funciona.	<ul style="list-style-type: none">• Se ha encendido la protección contra sobrecalentamiento.	<ul style="list-style-type: none">• Espere a que se enfríe el dispositivo. Pulse el botón RESET que se encuentra detrás del dispositivo. En caso de que vuelva a encenderse la protección contra sobrecalentamiento, llame al servicio o póngase en contacto con el vendedor.
Los efectos de cocción/asado no son uniformes.	<ul style="list-style-type: none">• El ventilador está estropeado.• El regulador de temperatura está estropeado.• Hay poca distancia entre los alimentos y la bandeja de arriba.	<ul style="list-style-type: none">• Póngase en contacto con el vendedor.• Póngase en contacto con el vendedor.• Guarde una distancia mínima de 40 mm.

Si no se pueden eliminar los fallos de funcionamiento:

- no abrir la carcasa,
- informar al punto de atención al cliente o ponerse en contacto con el vendedor, indicando la siguiente información:
 - tipo de fallo de funcionamiento;
 - código y serie (ver placa de características en la parte trasera del dispositivo).

8. Recuperación

Dispositivos antiguos



Los electrodomésticos están marcados con este símbolo. Está prohibido tirar a la basura electrodomésticos. Si no se puede utilizar más un aparato, el consumidor está obligado a entregarlo separadamente del resto de la basura en un punto de recogida del municipio.



¡INDICACIÓN!

Los electrodomésticos deben ser aprovechados y eliminados de forma profesional para evitar un impacto medioambiental.

- Desconecte el aparato de la corriente y corte el cable de alimentación.