

## AT230-MDI



**A120823**

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](http://www.bartscher.com)



Diseño: 1.0

Fecha de elaboración: 2023-02-02

## 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 | Vista general de los subgrupos.....                            | 11 |
| 4.3 | Funciones del aparato .....                                    | 11 |
| 5   | Instalación y servicio .....                                   | 12 |
| 5.1 | Instalación.....   | 12 |
| 5.2 | Manejo .....   | 15 |
| 6   | Limpieza .....   | 26 |
| 6.1 | Indicaciones de seguridad para la limpieza .....               | 26 |
| 6.2 | Limpieza .....   | 26 |
| 7   | Posibles fallos.....   | 28 |
| 8   | Recuperación .....   | 30 |



**¡Antes de comenzar su utilización debe leer el manual de instrucciones y a continuación, guardarlo 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. Además, se aplican las regulaciones sobre prevención de accidentes, normas sobre prevención de riesgos laborales y regulaciones legales vigentes en materia de uso del aparato.

Antes de empezar a utilizar el aparato, y en particular antes de ponerlo en funcionamiento, lea este manual de instrucciones para evitar daños personales y materiales. Un uso indebido puede provocar daños.

Este manual de instrucciones es una parte integral del producto y debe conservarse junto con el dispositivo y estar disponible en todo momento. Al transferir el aparato, también es necesario proporcionar este manual de instrucciones.

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 encargarlo 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.

### **Personal operativo**

- El aparato puede ser manipulado solamente por personal especializado calificado y capacitado.

## La seguridad

---

- 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

Esta prohibido cualquier uso del aparato para fines diversos y/o desviarse de su uso descrito a continuación, y se considera uso contradictorio a su uso previsto.

El uso conforme a lo previsto es el siguiente:

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

ES

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

Toda la información e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones han sido elaboradas conforme a las disposiciones vigentes, los conocimientos actuales de fabricación e ingeniería, nuestros conocimientos y experiencia de varios años.

En el caso de pedidos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se apliquen los conocimientos técnicos más recientes, en ciertas ocasiones, el aparato entregado podría diferenciarse de las explicaciones y figuras contenidas en este manual de instrucciones.

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

- incumplimiento de las indicaciones,
- uso no conforme a su destino,
- introducción de modificaciones técnicas por el usuario,
- uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas en el producto para mejorar el rendimiento del aparato y su desarrollo.

### 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.

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

|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| <b>Denominación:</b>  | <b>Horno de convección AT230-MDI</b> |
| N.º de art.:  | <b>A120823</b>                       |
| Material:   | acero inoxidable                     |
| Material de la cámara de cocción:                           | acero inoxidable                     |
| Medidas del interior del horno (anch. x prof. x al.) en mm: | 560 x 380 x 350                      |
| Cantidad de pares de guías:                                 | 4                                    |
| Formato de los rieles:                                      | 1/1 GN                               |
| Distancia entre las pares de guías en mm:                   | 75                                   |
| Rango de temperaturas de - a, en °C:                        | 50 - 300                             |
| Ajuste de tiempo de - a en minutos:                         | 0 - 120                              |
| Tiempo aprox. de precalentamiento (150 °C) en minutos:      | 12                                   |
| Número de programas de tratamiento térmico:                 | 1                                    |
| Número de fases de tratamiento térmico:                     | 1                                    |
| Cantidad de motores:  | 2                                    |
| Niveles de velocidad del ventilador:                        | 1                                    |
| Grado de protección:  | IPX 3                                |
| Potencia nominal:   | 3 kW   230 V   50 Hz                 |
| Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:                       | 700 x 650 x 550                      |
| Peso en kg:   | 47,0                                 |

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

### Versión / propiedades

- Serie: AT
- Conexión del aparato: listo para conectar
- Funciones: circulación de aire | función grill | humidificación
- Regulación de la temperatura: termostática | en pasos de 1°C
- Temporizador
- Termostato
- Tipo de guías: transversales
- Iluminación interior
- Indicador LED: temperatura | tiempo
- Control: muletilla MDI
- Interruptor de encendido/apagado
- Luces indicadoras:
  - Enc./apag.
  - precalentamiento
  - tiempo transcurrido en el temporizador
- Características:
  - Fácil llenado gracias al tope lateral de la puerta
  - Muletilla con pantalla digital para temperatura y tiempo
  - El proceso de cocción se puede pausar mediante el regulador de temperatura.
  - Puerta con doble cristal
  - Cámara de cocción redondeada
  - Guías extraíbles
  - Señal acústica al final del tiempo programado
  - Función de memoria
- Incluye:
  - 1 emparrillado de 1/1 GN
  - 1 recipiente de 1/1 GN
  - tubo para toma de agua de red

## 4.2 Vista general de los subgrupos

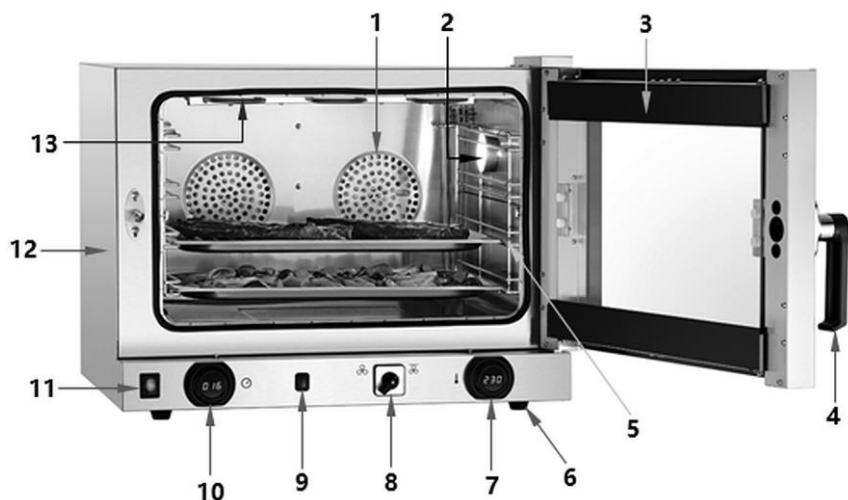


Fig. 1

ES

- |  |   |
|--|---|
| 1. Ventilador (2x)   | 2. Iluminación interior                       |
| 3. Puerta de cristal   | 4. Asa de la puerta de cristal                |
| 5. Guías   | 6. Patas (4x)                                 |
| 7. Muletilla presionable para regular temperatura                                | 8. Controlador de circulación de aire   grill |
| 9. Botón de humidificación   | 10. Muletilla presionable para regular tiempo |
| 11. Interruptor ENC/APAG con la luz indicadora de alimentación integrada (verde) | 12. Carcasa                                   |
| 13. Calentador   |   |

## 4.3 Funciones del aparato

El horno de convección AT220-MDI combina las sofisticadas características de la serie AT y ofrece comodidad adicional gracias a la función grill y la humidificación integradas. El control MDI digital de Bartscher, con regulación rápida y sencilla de la temperatura y el tiempo, ofrece la máxima comodidad de uso. El horno de convección facilita la carga de la cámara de cocción gracias a la bisagra lateral de la puerta.

## 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.**

ES

### 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!

Imposibilite a los niños el acceso a los materiales de embalaje, tales como: sacos de plástico y los elementos de poliestireno extruido.

- 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.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie con las siguientes características:

- plana, con suficiente capacidad de carga, resistente al agua, seca y resistente a altas temperaturas
  - lo suficientemente grande para poder manipular el aparato sin problemas
  - de fácil acceso
  - con una buena ventilación.
- 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.**

**¡ATENCIÓN!**

**El dispositivo no es adecuado para la instalación en un armario.**

### Conexión del agua

ES

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.

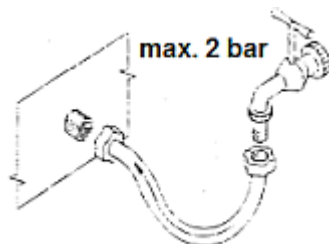
**INDICACIÓN:**

**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). Con valores más altos es necesario instalar un sistema de ablandamiento del agua.**

3. Conectar la manguera de presión suministrada a la toma del agua (3/4") en la pared 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.

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), se debe instalar un reductor de presión.



*Fig. 2*

### 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.



## 5.2 Manejo



### ¡ADVERTENCIA!

#### ¡Riesgo de quemaduras!

**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.

**La rejilla, la bandeja y los recipientes 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 6 **“Limpieza”**.
2. Antes del primer uso, precaliente el horno sin alimentos siguiendo las instrucciones de la sección **“Ajustes”** con el fin de eliminar eventuales olores desagradables provenientes del aislamiento térmico. Seleccione el ajuste más alto de la temperatura y más largo del tiempo.  
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.
3. Después, abra la puerta de cristal para que los restos del humo puedan escapar.

### Configuración

El manejo del horno de convección se realiza mediante dos muletillas presionables:

- Muletila para ajustar el tiempo (a la izquierda en el panel de control)
- Muletila para ajustar la temperatura (a la derecha en el panel de control)

Las muletillas presionables sirven tanto para ajustar el tiempo y la temperatura, como para activar los modos de programas.

Las muletillas presionables tienen pantallas digitales incorporadas en las que se puede ver el tiempo y la temperatura ajustados.

Las luces indicadoras muestran el estado del trabajo.

### Construcción de muletillas presionables



### Ajuste del tiempo

El tiempo de funcionamiento del aparato se ajusta mediante la muletila presionable (a la izquierda en el panel de control). El tiempo se puede ajustar en el rango de 1 a 120 minutos en intervalos de 1 minuto.

### Ajuste de la temperatura

La temperatura se ajusta mediante la muletila presionable (a la derecha en el panel de control). La temperatura se puede ajustar en el rango de 50 °C a 300 °C en intervalos de 1 °C.

### Operación normal

1. Conecte el aparato a una toma de corriente individual, con toma a tierra.
2. Presione el interruptor de ENC/APAG en la posición "I".

La luz indicadora (verde) en el interruptor de ENC/APAG empieza a lucir.

El aparato está ahora en el menú principal.

## Instalación y servicio

Las pantallas digitales de las muletillas presionables indican la última temperatura y tiempo utilizados, las luces indicadoras están apagadas.

3. Ajuste los parámetros deseados girando la muletilla presionable correspondiente.
4. Para iniciar el programa, presione la muletilla.

El precalentamiento, la iluminación interior y los motores de los ventiladores se encienden.

La luz indicadora de la muletilla presionable comienza a parpadear.

La luz indicadora del regulador de temperatura está encendida hasta que se alcance la temperatura ajustada y luego solo si se produce el calentamiento.

Durante el funcionamiento del aparato, se puede cambiar libremente el tiempo y la temperatura girando la muletilla presionable correspondiente.

Una vez transcurrido el tiempo, se oirá la señal acústica. Se repite hasta que se confirme presionando una de las dos muletillas presionables. La luz indicadora de la muletilla presionable se apaga.

A continuación, el aparato está de nuevo en el menú principal.

Los últimos valores utilizados se muestran en las pantallas digitales, las luces indicadoras están apagadas.

Cuando el aparato está en modo Standby (las pantallas digitales y las luces indicadoras de ambas muletillas presionables son negras), se pueden activar presionando una de las muletillas presionables.

Nota: A temperaturas superiores a los 80 °C, los ventiladores del horno de convección, una vez apagado el aparato, funcionan hasta que el este se haya enfriado.

Si durante los siguientes 60 minutos no se usa el horno de convección, el aparato entrará de nuevo en modo Stand-by. Todas las pantallas de las muletillas presionables están apagadas. Al presionar una de las muletillas presionables, el aparato puede reactivarse.

## Modo Break

Puede interrumpir el programa mientras el aparato está en funcionamiento. Para ello, pulse la muletilla presionable de ajuste de temperatura.

Las pantallas de ambas muletillas presionables parpadear, los ventiladores y la iluminación están activos, el precalentamiento está apagado y el tiempo se detiene.

Al pulsar la muletilla de ajuste de temperatura nuevamente, el programa se reanuda y continúa con los parámetros previamente ajustados.

### Preparación de alimentos

#### ¡RECOMENDACIÓN!

**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. Una vez alcanzada la temperatura programada, coloque los alimentos deseados en recipientes GN u otros recipientes adecuados sobre la rejilla en la cámara horneado del aparato.
2. Si es necesario, vuelva a ajustar el tiempo y la temperatura.

Es posible meter 4 recipientes GN en 4 pares de ranuras del horno de convección a la vez. Al cargar el aparato, asegúrese de que haya un espacio de al menos 40 mm entre los recipientes GN (u otros recipientes) para mantener una distribución óptima del calor en la cámara del horno.

Una vez transcurrido el tiempo establecido, suena una señal acústica que se repite hasta que se confirme presionando una de las dos muletillas presionables.

La luz indicadora de la muletilla presionable de ajuste de tiempo se apaga.

3. Retire con cuidado los alimentos preparados.
4. Cuando deje de usar el aparato, apáguelo con el interruptor ENC./APAG.
5. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación.

### 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.

1. Encienda el aparato con el interruptor ENC./APAG.
2. Ajuste los parámetros deseados girando la muletilla presionable correspondiente:
  - temperatura a 170 °C - 300 °C,
  - tiempo en el rango de 0 a 120 minutos.
3. Para iniciar el programa, presione la muletilla de ajuste de tiempo.
4. Pulse el botón de humidificación solo cuando la temperatura del aparato supere los 170 °C para dirigir la humedad a la cámara de cocción mediante impulsos manuales.

## Instalación y servicio

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

### ¡RECOMENDACIÓN!

**El botón de humidificación solo debe pulsarse brevemente (máx. 3 s); de lo contrario, el exceso de agua se acumula en el fondo de la cámara de cocción.**

## Extracción de vahos

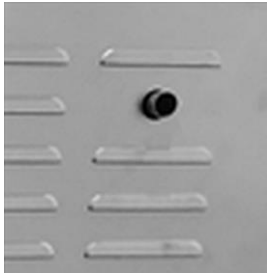


Fig. 3

Durante la pulverización (humidificación), se genera vapor en la cámara de cocción del aparato. Este vapor se descarga a través del extractor de vapores, situado en la pared trasera del aparato.

### Proceso de cocción/horneado con circulación de aire

El proceso de cocción/horneado 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.

1. Ajuste la temperatura y el tiempo necesarios para el alimento seleccionado según las instrucciones del punto **"Ajustes / Funcionamiento normal"**.

2. Gire el controlador de circulación de aire/grill hacia la izquierda para activar la función de circulación de aire.

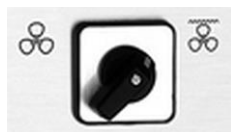


Fig. 4

### ¡ATENCIÓN!

**Las funciones "Circulación de aire" y "Grill" no pueden utilizarse simultáneamente.**

3. Para iniciar el proceso de cocción, presione la muletilla de ajuste de tiempo.
4. Una vez alcanzada la temperatura programada, coloque los alimentos deseados en recipientes GN u otros recipientes adecuados sobre la rejilla en la cámara horneado del aparato.
5. Para continuar el proceso de cocción, presione la muletilla de ajuste de tiempo.
6. Prepare de alimentos.

Una vez transcurrido el tiempo, se oirá la señal acústica. Se repite hasta que se confirme presionando una de las dos muletillas presionables. La luz indicadora de la muletilla presionable de ajuste de tiempo se apaga.

7. Retire los alimentos preparados con cuidado después del proceso de cocción.

### Proceso de asado

La función grill puede utilizarse encendiendo el elemento calefactor superior.

El proceso de asado se lleva a cabo mediante la radiación de calor del elemento calefactor luminoso situado en la parte superior de la cámara de cocción. La temperatura generada es muy alta y el calor solo se transfiere en una dirección (de arriba abajo), lo que permite dorar inmediatamente la superficie de los alimentos.

1. Ajuste la temperatura y el tiempo necesarios para el alimento seleccionado según las instrucciones del punto "**Ajustes / Funcionamiento normal**".

2. Gire el controlador de circulación de aire/grill a la derecha para activar la función grill.



Fig. 5

### ¡ATENCIÓN!

**La función "Circulación de aire" y la función "Grill" no pueden utilizarse simultáneamente.**

3. Para precalentar el aparato, pulse la muletilla presionable para regular temperatura.
4. Prepare los alimentos necesarios para asar (carne, pescado, verduras) y colóquelos en la rejilla correspondiente.
5. Une los alimentos con un poco de aceite.
6. Cuando se alcance la temperatura preestablecida, inserte la rejilla con los alimentos al nivel más alto del horno de convección.
7. Deslice la bandeja colectora de grasa debajo de la rejilla.
8. Para iniciar el proceso de asado, presione la muletilla de ajuste de tiempo.
9. 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.
10. 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.

Una vez transcurrido el tiempo, se oirá la señal acústica. Se repite hasta que se confirme presionando una de las dos muletilas presionables. La luz indicadora de la muletilla presionable de ajuste de tiempo se apaga.

11. Tras el proceso de asado, saque los alimentos preparados.

### Protección c. 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 se dispara la protección contra sobrecalentamiento, se deben seguir los siguientes pasos:



Fig. 6

- deje que el aparato se enfríe durante algún tiempo,
- desenrosque el tapón de plástico del dispositivo de seguridad situado en la parte trasera del aparato,
- pulse el botón **RESET**,
- vuelva a enroscar el tapón de plástico,
- vuelva a encender el aparato.

### Métodos de tratamiento térmico

ES

#### 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.



## Instalación y servicio

---

### **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  |

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

## 6 Limpieza

### 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 limpiarse al final de la jornada y, si resulta necesario, también mientras tanto o si el aparato no se usa durante un tiempo prolongado.

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 de cocción con un paño suave y húmedo y 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. 7

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

5. Para conseguirlo, afloje los tornillos moleteados (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 paño suave.

### Accesorios

1. Los accesorios usados deben limpiarse con agua tibia, un producto de limpieza suave y un paño suave o una esponja.
2. Enjuague los accesorios limpios con agua limpia.
3. Seque los accesorios con un paño suave.

## 7 Posibles fallos

La siguiente tabla describe las posibles causas y métodos de eliminar fallos o errores que ocurren durante el uso del aparato. Si los fallos no se pueden corregir, póngase en contacto con el servicio técnico.

Asegúrese de incluir el número de artículo, el nombre del modelo y el número de serie. Estos datos se especifican en la placa de características del aparato.

| Fallo   | Posible causa  | Solución   |
|---|--|--|
| El aparato está conectado a la fuente de alimentación, pero los indicadores digitales en las muletillas presionables no muestran valor alguno | El enchufe está insertado de manera incorrecta.                                    | Retire el enchufe y vuelva a insertarlo correctamente en la toma de corriente  |
|   | El aparato se encuentra ahora en modo Standby                                      | Presione una de las muletillas.  |
| 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  |
|   | 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   |

## Posibles fallos

| 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.

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