

## BIENVENIDO/A

Gracias por elegir nuestro producto. Para garantizar su seguridad y obtener los mejores resultados, lea atentamente este manual, incluidas las instrucciones de seguridad, y consérvelo para futuras consultas.

Antes de instalar el horno, anote el número de serie, ya que podría necesitarlo para realizar reparaciones. Compruebe si ha sufrido algún daño durante el transporte y consulte a un técnico si no está seguro antes de utilizarlo. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.

 **NOTA:** Tenga en cuenta que las características y accesorios del horno pueden variar en función del modelo adquirido.

## ÍNDICE

### 1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

### 2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

- 2.1. Descripción general del producto
- 2.2. Accesorios
- 2.3. Panel de control
- 2.4. Conectividad

### 3. ANTES DE EMPEZAR

- 3.1. Información para empezar
- 3.2. Primer uso
- 3.3. Limpieza preliminar

### 4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

- 4.1. Cómo funciona este producto
- 4.2. Funciones de cocción
  - 4.2.1. Funciones estándar
  - 4.2.2. Funciones especiales

### 5. DIRECTRICES DE COCCIÓN

- 5.1. Tabla de cocción general
- 5.2. Tabla Everyday Cooking

### 6. CUIDADO Y LIMPIEZA

- 6.1. Recomendaciones generales
- 6.2. Limpieza del horno
  - 6.2.1. Interior del horno: funciones de limpieza
  - 6.2.2. Exterior del horno: retirada y limpieza de la puerta de cristal
- 6.3. Limpieza de accesorios
- 6.4. Mantenimiento

### 7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### 8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- 8.1. Eliminación de electrodomésticos
- 8.2. Ahorrar y respetar el medio ambiente

### 9. INSTALACIÓN

## 1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

### ADVERTENCIAS GENERALES

- No utilice un limpiador a vapor para realizar las operaciones de limpieza.
- **⚠ PRECAUCIÓN:** Para evitar peligros debido al restablecimiento inadvertido después de una interrupción de corriente, este electrodoméstico no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito de encendido y apagado regular mediante la red.
- Durante el uso, el aparato se calienta. Procure no tocar la resistencia interna del horno.

### Utilización conforme al uso previsto

- Utilice el horno únicamente para el fin para el que fue diseñado, es decir, solo para cocinar alimentos. Cualquier otro uso (por ejemplo, como fuente de calor) se considera inadecuado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no se hace responsable de ningún daño resultante de un uso incorrecto, inadecuado o irracional del horno.

### Limitaciones de uso

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando hayan recibido la supervisión y las instrucciones necesarias para utilizar el electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- Este electrodoméstico no está pensado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que sea bajo supervisión o tras haber recibido instrucciones precisas respecto a su uso por parte de una persona responsable de su seguridad.
- En presencia de niños, vigile el aparato para evitar que los niños jueguen con él.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Este electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.

- **⚠ ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados de este electrodoméstico.

## ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

- El horno se puede ubicar en la parte alta de una columna o debajo de una encimera.
- Antes de instalarlo, debe garantizar una buena ventilación en el espacio del horno para permitir la circulación adecuada del aire fresco requerido para enfriar y proteger las partes internas. Realice las aberturas especificadas en las ilustraciones según el tipo de accesorio. Fije siempre el horno a los muebles con los tornillos suministrados con el aparato.
- No se requiere ninguna operación/ajuste adicional para hacer funcionar este electrodoméstico a las frecuencias nominales.
- Para evitar sobrecalentamientos, este electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa.
- Durante la instalación, el horno debe desconectarse de la red eléctrica para evitar sobrecalentamientos.
- Si se requiere la asistencia del fabricante para corregir fallos derivados de una instalación incorrecta, esta asistencia no estará cubierta por la garantía. Se deben seguir las instrucciones de instalación para personal profesionalmente cualificado.
- Una instalación incorrecta puede causar daños o lesiones a personas, animales o pertenencias. El fabricante no se hace responsable de tales daños o lesiones.
- La instalación debe ser realizada por un técnico cualificado que debe conocer y respetar la legislación vigente en el país de instalación y las instrucciones del fabricante.
- Después de desembalar el aparato, compruebe siempre que no esté dañado; en caso de problemas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente antes de instalarlo y no lo conecte a la red eléctrica.
- Retire el material de embalaje antes de poner en funcionamiento el aparato.
- Durante la instalación, no utilice el asa de la puerta del horno para levantar y mover el horno.
- El mobiliario de la instalación y los adyacentes deben soportar temperaturas de 95 °C.
- Se recomienda utilizar guantes de protección durante la instalación para evitar lesiones por corte.

- No instale el producto en ambientes abiertos expuestos a agentes atmosféricos.
- Este aparato está diseñado para utilizarse a una altitud inferior a 2000 m.

## ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

- La toma de corriente debe ser adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe tener la conexión a tierra conectada y en funcionamiento. El conductor de tierra es de color amarillo-verde. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado.
- La conexión a la fuente de alimentación se puede realizar mediante enchufe o mediante cableado fijo colocando un disyuntor omnipolar, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III, que pueda soportar la carga máxima conectada y que cumpla la legislación vigente.
- En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y la clavija del electrodoméstico, solicite a un electricista cualificado que sustituya la toma de corriente por otra del tipo adecuado. La clavija y la toma de corriente deben cumplir con la normativa actual del país de instalación.
- El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, la toma de corriente o el interruptor omnipolar utilizado para la conexión deben ser fácilmente accesibles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos. Para cualquier reparación, diríjase exclusivamente al departamento de atención al cliente y solicite el uso de repuestos originales.
- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de cambiar la bombilla.
- Antes de retirar las piezas extraíbles, hay que apagar el horno. Después de realizar la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.
- El uso de cualquier aparato eléctrico implica el cumplimiento de algunas reglas fundamentales:
  - No tire del cable de alimentación para desconectar este electrodoméstico de la fuente de alimentación.
  - No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
  - En general no se recomienda el uso de adaptadores, múltiples tomas de corriente y cables alargadores.

- En caso de avería y/o mal funcionamiento, apague el aparato y no lo manipule.
- **i NOTA:** Dado que el horno podría requerir mantenimiento, es aconsejable tener disponible otra toma de corriente de pared para que el horno pueda conectarse a esta si se retira del espacio donde está instalado.
- Cualquier reparación, instalación y mantenimiento no realizados correctamente pueden poner en grave peligro al usuario.
- La empresa fabricante declara que no asume ninguna responsabilidad por daños directos o indirectos causados por una instalación, mantenimiento o reparación incorrectos. Además, no se hace responsable de los daños causados por la ausencia o interrupción del sistema de puesta a tierra (por ejemplo, descargas eléctricas).
- **⚠ PRECAUCIÓN:** Para evitar peligros debido al restablecimiento inadvertido después de una interrupción de corriente, este electrodoméstico no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito de encendido y apagado regular mediante la red.
- El aparato no está diseñado para ser activado por un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

## USO Y MANTENIMIENTO

- La bandeja de goteo recoge los residuos que gotean durante la cocción.
- Cuando coloque la rejilla en los estantes laterales, asegúrese de que la sección más corta del lateral (entre el tope y la extremidad) esté orientada hacia el interior del horno. Si la rejilla tiene una barra metálica decorativa, preste atención a colocarla en el exterior del horno para que el logotipo de la marca sea visible y legible. Para colocarla correctamente, consulte también la imagen de la [sección Accesorios](#) de este manual de usuario.
- No utilice limpiadores abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar los cristales de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría provocar la rotura del cristal.
- Utilice exclusivamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- Durante la cocción, la humedad puede condensarse dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos después de encender el horno antes de colocar alimentos en su interior. En cualquier caso, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.

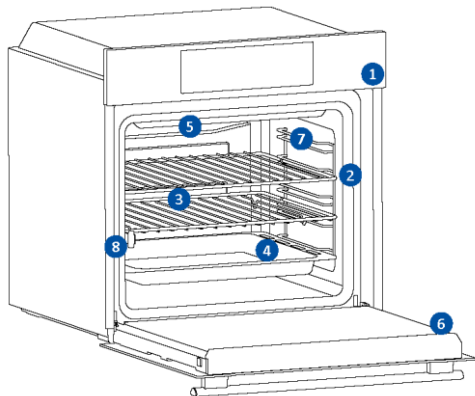
- Cocine las verduras en un recipiente con tapa en lugar de en una bandeja abierta.
- No deje alimentos dentro del horno pasados 15/20 minutos desde el final de la cocción.
- Una falla prolongada en la fuente de alimentación durante una fase de cocción puede causar un mal funcionamiento del monitor. En este caso, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- **⚠ ADVERTENCIA:** No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Nunca retire la junta de la puerta del horno.
- **⚠ PRECAUCIÓN:** No llene el fondo de la cavidad con agua durante la cocción o cuando el horno esté caliente.
- Para un uso correcto del horno, se aconseja no poner los alimentos en contacto directo con los estantes y bandejas, sino utilizar papel para horno y/o recipientes especiales.

### ADVERTENCIAS (\*PARA HORNO PIROLÍTICOS)

- Los derrames excesivos deben eliminarse antes de realizar la limpieza.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Antes de iniciar el ciclo de limpieza automática:
  - Limpie la puerta del horno.
  - Retire los residuos de comida grandes del interior del horno con una esponja húmeda. No use detergentes.
  - Retire todos los accesorios y el kit de estante deslizante (si está presente).
  - No ponga paños de cocina.
- Antes de ejecutar el ciclo de limpieza en los hornos con termómetro para carne es necesario cerrar el orificio con la tuerca incluida. Cierre siempre el orificio con la tuerca cuando no use el termómetro para carne.
- Durante el proceso de limpieza pirolítica (si está disponible), las superficies pueden calentarse más de lo normal y debe mantenerse alejados a los niños.
- Si encima del horno se ha instalado una placa de cocción, nunca use la placa mientras el pirolizador está en funcionamiento; esto evitará que la placa se sobrecaliente.

## 2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

### 2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO



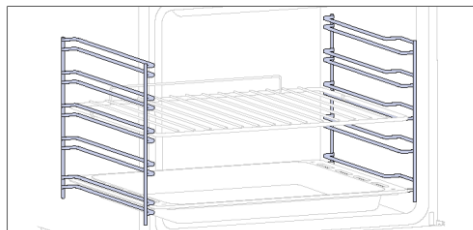
1. Panel de control
2. Números de posición de las estanterías
3. Rejillas
4. Bandejas
5. Cubierta del ventilador
6. Puerta del horno
7. Rejillas laterales (si están presentes: solo para cavidad plana)
8. Número de serie y código QR



Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

### 2.2. ACCESORIOS

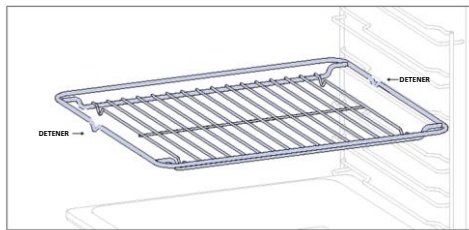
**Rejillas laterales** (solo si están presentes\*)



Situadas a ambos lados de la cavidad del horno, las rejillas laterales están diseñadas para colocar la bandeja de horno y las rejillas durante la cocción.

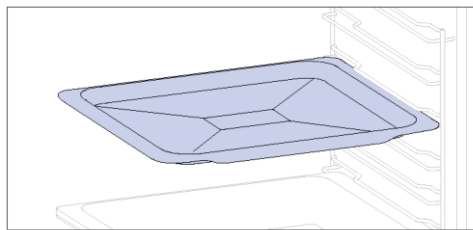
**NOTA:** 6 o 7 niveles según el modelo.

### Rejilla metálica



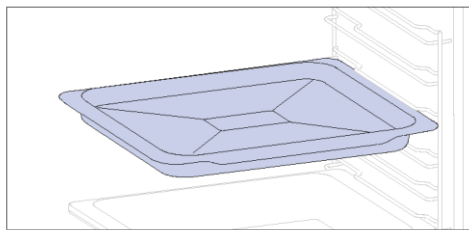
La rejilla metálica de un horno es un estante extraíble y ajustable que sirve de apoyo a los utensilios de cocina, garantiza una cocción uniforme y facilita la limpieza. Puede utilizarse para sostener platos y utensilios de cocción a diferentes alturas para diversas necesidades culinarias.

**Bandeja de horneado** (solo si está presente\*)

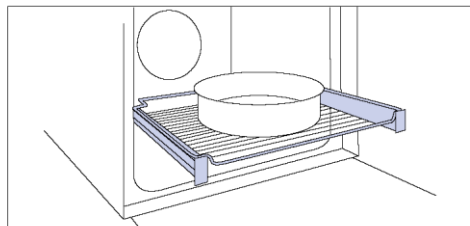


Una bandeja de horneado es ideal para conseguir un dorado uniforme del fondo, por lo que es perfecta para galletas y pasteles gracias a su diseño plano y poco profundo. Además, colocarla debajo de una rejilla de cocción puede ayudar a recoger los goteos y evitar que se ensucie el horno.

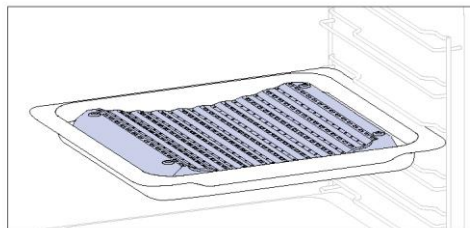
**Bandeja profunda**



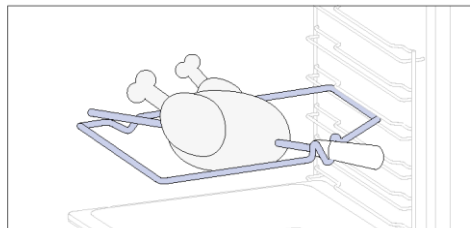
La bandeja profunda es ideal para recetas con líquidos añadidos o capas, como guisos o asados. Su profundidad está diseñada específicamente para garantizar la consistencia deseada de los alimentos preparados en ella.

**Guías telescópicas** (solo si están presentes\*)

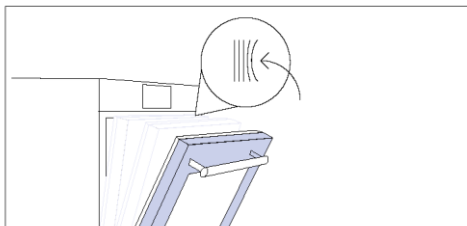
Los railes telescópicos de horno son estantes extensibles que facilitan la colocación o extracción de objetos, sin necesidad de introducir la mano en el interior de un horno caliente. Mejoran la seguridad, la estabilidad y pueden ajustarse en diferentes posiciones de nivel.

**Doble bandeja - Modo barbacoa** (solo si está presente\*)

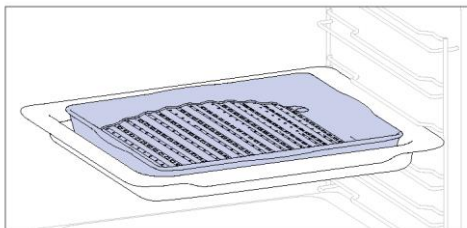
Su forma cóncava permite una correcta circulación de la humedad generada en la cocción, manteniendo alto el índice de humedad de los alimentos. Según la cantidad de agua introducida en la bandeja, se obtendrá una cocción más seca o más "húmeda".

**Rustipollos** (solo si está presente\*)

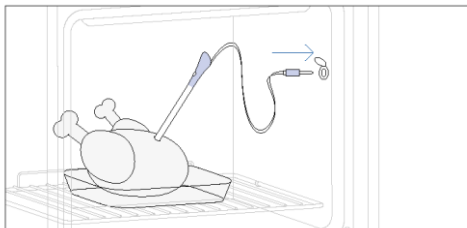
El rustipollos funciona junto con el elemento de calentamiento superior girando los alimentos para cocinarlos de forma homogénea. Funciona mejor con alimentos de tamaño mediano. Ideal para descubrir otra vez el sabor del asado tradicional.

**Bisagras de cierre suave/apertura suave** (solo si están presentes\*)

Las bisagras de cierre y apertura suave controlan el movimiento de la puerta, garantizando un movimiento suave y evitando portazos.

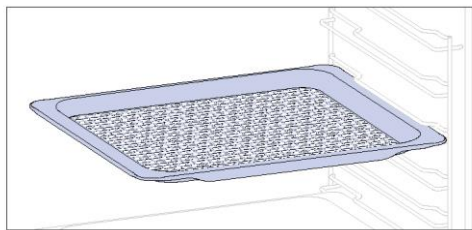
**Doble bandeja - Modo vapor** (solo si está presente\*)

La forma convexa es adecuada para asar en el horno a alta temperatura (220°), permitiendo un resultado de barbacoa incluso en casa y con poco humo gracias a la acción de drenaje de las grasas en el fondo de la bandeja.

**Termómetro para carne** (solo si está presente\*)

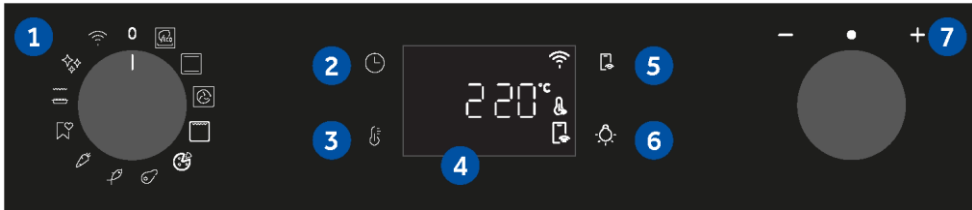
Este termómetro para carne es un sensor de temperatura que, introducido en el alimento y conectado al horno mediante cable, permite controlar la temperatura interior del alimento durante la cocción. Se utiliza principalmente para el pescado y la carne.

### **Bandeja Airfry** (solo si está presente\*)



La bandeja Airfry garantiza que el aire caliente llegue a los alimentos de forma uniforme y tridimensional, lo que da como resultado un exterior más crujiente a la vez que se mantiene la ternura en el interior. Para recoger los jugos y los empanados, colóquela encima de la bandeja de horneado.

2.3. PANEL DE CONTROL



Las funciones y la clasificación de las funciones pueden modificarse según el modelo.

- 1. Selector de funciones
- 2. Hora
- 3. Temperatura
- 4. Pantalla LED 7
- 5. Control remoto
- 6. Luz
- 7. Dial de control

FUNCIONES PRINCIPALES

La pantalla tiene 4 funciones principales:

| Símbolo                                                                             | Función                                          | Descripción                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <a href="#">Hora</a>                             | Pulse una vez para la duración de la cocción, dos veces para el minutero (disponible en modo de espera), tres veces para la hora del día y cuatro veces para el inicio diferido. En modo de espera, sólo se puede acceder al temporizador de cocina.                                                               |
|   | Temperatura                                      | Pulse una vez para comprobar la temperatura de la cavidad; pulse y mantenga pulsado durante 3 segundos para activar la opción de precalentamiento rápido (sólo disponible durante la fase de precalentamiento del horno). Cuando el precalentamiento está activo, el icono correspondiente aparece en la pantalla. |
|  | <a href="#">Control remoto encendido/apagado</a> | Pulse el botón para activar el control remoto después de emparejar el horno con la app hOn (a través de la aplicación).                                                                                                                                                                                            |
|  | Luz                                              | Pulse para encender/apagar la luz de la cavidad del horno.                                                                                                                                                                                                                                                         |



2.4. CONECTIVIDAD

Parámetros de conexión inalámbrica

| Tecnología                 | Wi-Fi             | Bluetooth                   |
|----------------------------|-------------------|-----------------------------|
| Estándar                   | IEEE 802.11 b/g/n | Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE |
| Bandas de frecuencia [MHz] | 2401÷H2483        | 2402÷H2480                  |
| Potencia máxima [mW]       | 100               | 10                          |

Información del producto para equipos en red

Consumo de energía del producto en modo de espera en red si todos los puertos de red cableados están conectados y todos los puertos de red inalámbrica están activados:  
2,0 W.

Cómo activar el puerto de red inalámbrica:

El módulo WIFI se enciende en cuanto el mando de función se coloca en una posición distinta de cero.

Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:

El módulo WIFI está siempre apagado cuando el mando de función está en la posición cero.  
Si el mando está en otra posición, vaya al menú WIFI y seleccione apagar para desactivar el WIFI.

Por la presente, Candy Hoover Group Srl declara que este equipo radioeléctrico cumple con lo dispuesto por la Directiva 2014/53/UE y con los requisitos legales pertinentes para el mercado UKCA. El texto completo de la declaración de conformidad está disponible en la siguiente dirección web:  
[www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)



## CÓMO INTERACTUAR CON LA APLICACIÓN

El aparato puede conectarse a la red inalámbrica doméstica y manejarse a distancia mediante la aplicación. Conecte su aparato para asegurarse de que se mantiene actualizado con el software y las funciones más recientes.

### **i** NOTA

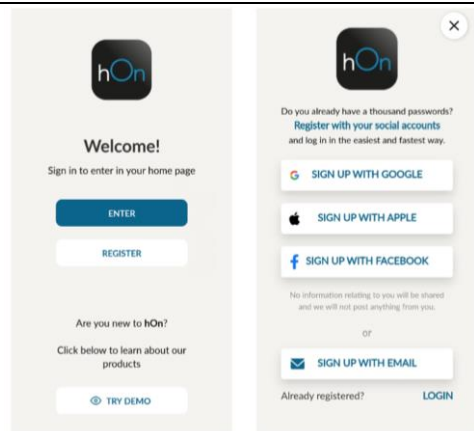
- Una vez encendido el horno, los iconos de WIFI parpadean durante 30 minutos. Durante este periodo es posible registrar el producto.
- Asegúrese de que la red Wi-Fi de su casa está encendida.
- Se le guiará paso a paso tanto en su aparato como en su dispositivo móvil.
- La conexión del horno puede tardar hasta 10 minutos.
- Para más información y resolución de problemas, consulte la aplicación.

Descárguela en su smartphone.



## REGISTRO DE NUEVOS USUARIOS

- Haga clic en "Registrarse".
- Puede registrarse a través de cuentas sociales o inscribirse con su correo electrónico personal.



## REGISTRO RÁPIDO PARA EMPAREJAMIENTO

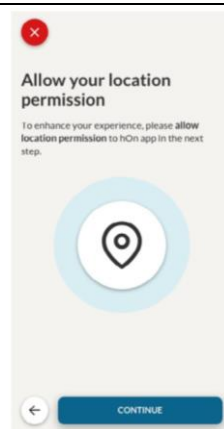
### Paso 1

- Seleccione "Añadir electrodoméstico".



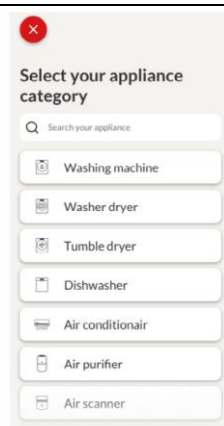
## Paso 2

- Permita su localización.



## Paso 3

- Seleccione el horno en la categoría de electrodomésticos.



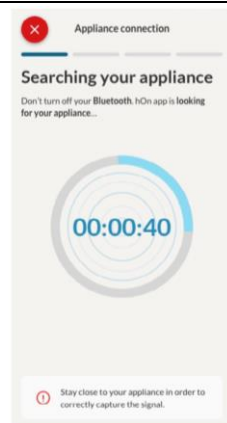
## Paso 4

- Encienda su electrodoméstico; si ya está encendido, apáguelo y vuelva a encenderlo.

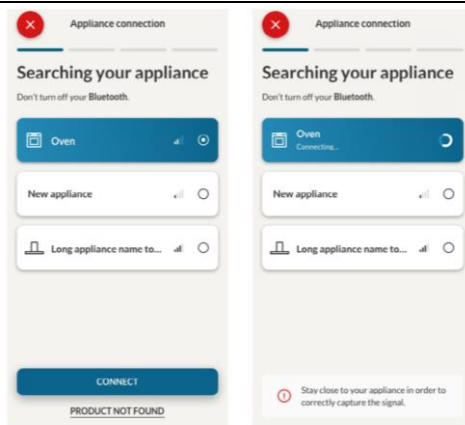


**Paso 5**

- Tras encenderse, la aplicación hOn empezará a buscar su electrodoméstico.

**Paso 6.1-6.2**

- Seleccione su electrodoméstico, pulse "conectar" y espere unos segundos.

**Paso 7**

- Se detectará su horno y podrá controlarlo a través de hOn.

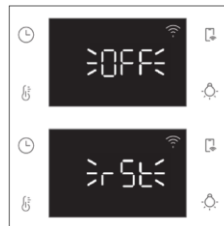
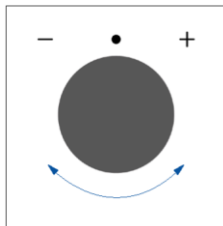
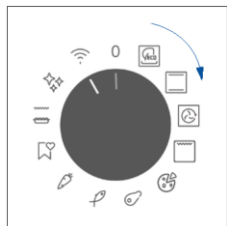


## CÓMO CAMBIAR LA CONFIGURACIÓN WIFI

Una vez registrado el aparato, el usuario puede cambiar la configuración WIFI entre:

- **WIFI ACTIVA:** Solo es posible supervisar el estado del horno mediante la app.
- **WIFI APAGADA:** El horno no está conectado, pero todavía está registrado con las credenciales de red guardadas.
- **REINICIO WIFI:** La conexión se reinicia y es posible un nuevo registro.

1. Gire el selector de funciones en el menú WIFI.
2. En la pantalla aparece "Encendido".
3. Gire el dial de control hasta que aparezca "Apagado" o el ajuste de reinicio "rSt".



## CONTROL REMOTO

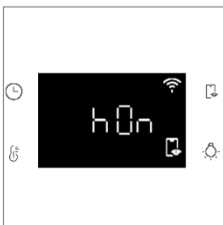
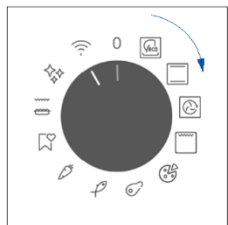
El control remoto ofrece numerosas ventajas a los usuarios, mejorando la comodidad, la eficiencia y la experiencia culinaria en general, ya que permite controlar el producto directamente desde el aparato y la aplicación hOn.

Esta función permite, a través de su dispositivo, disfrutar de diversas características, tales como: inicio instantáneo o programado de recetas o programas de cocción ya disponibles en la app; seguimiento en tiempo real del progreso de sus recetas; ajuste de los parámetros de cocción en uso; seguimiento del proceso de cocción mediante la sonda; gestión de recetas guardadas mediante la "[función Jolly](#)" en el producto (ver sección relacionada). Además, es posible recibir notificaciones una vez finalizados los programas o las recetas. El control remoto solo puede activarse cuando el producto está registrado.

**i NOTA:** Está disponible para todas las funciones de cocción del producto, excepto para los programas Gratinado y Supergrill

### Cómo activar el control remoto:

1. Gire el selector de funciones en el menú WIFI.
2. Pulse .
3. En la pantalla aparece "hOn". Se mostrarán los iconos de WIFI y Control remoto.
4. Acceda a la app, seleccione un programa y deje que empiece la cocción. Durante el proceso es posible controlar y cambiar los parámetros del programa tanto desde el producto como desde la app.



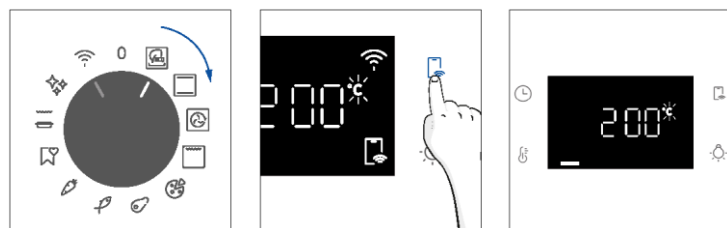
También es posible activar el control remoto durante el proceso de cocción pulsando el botón correspondiente.



### Cómo detener el control remoto:

Mientras el programa de cocción está en curso, puede detenerse directamente desde el propio producto girando el selector de funciones a una posición diferente. Estas acciones interrumpen el proceso de cocción.

Otra forma es pulsando el botón correspondiente de Control remoto que viene con su aparato. Estas acciones interrumpen el proceso de cocción.



Usted también puede detener el programa de cocción de forma remota utilizando la aplicación haciendo clic en el botón "DETENER" en el dispositivo de visualización. El horno detendrá automáticamente la cocción.

**NOTA:** Si el usuario detiene la cocción en curso desde el horno, simultáneamente se verá en la App la cocción detenida.



## 3. ANTES DE EMPEZAR

### 3.1. INFORMACIÓN PARA EMPEZAR

Cuando encienda el horno por primera vez, es posible que note algo de humo. No se preocupe, espere a que salga el humo antes de utilizar el horno.

#### Cómo funciona la puerta

Para las funciones que utilizan el grill, gracias a la tecnología del interruptor de puerta, el horno detendrá automáticamente las resistencias cuando abra la puerta y continuará cocinando una vez que la cierre.

Esta función sólo está disponible en determinadas configuraciones del horno. Todos los modelos pirolíticos la tienen.

Durante el proceso de limpieza pirolítica, la puerta del horno permanece cerrada en todo momento. Si no está bloqueado, el horno mostrará el código de error 24 y pausará la función de limpieza.

#### Cómo funciona la iluminación

La cavidad del horno está iluminada por una o varias bombillas, que suelen activarse cada vez que se inicia una función de cocción.

En los hornos equipados con interruptor de puerta (ver más abajo), la luz se enciende automáticamente al abrir la puerta.

En los hornos equipados con botón de lámpara, también se puede utilizar para activar la iluminación.

Si la puerta del horno permanece abierta durante más de 10 minutos, las luces se apagarán automáticamente.

Durante el proceso de limpieza pirolítica la luz permanece apagada. \*

#### Funcionamiento del ventilador de enfriamiento

El ventilador de enfriamiento se encarga de disipar el calor, evitando que el horno y su entorno se calienten demasiado, así como de proteger los aparatos de cocina de los efectos de las altas temperaturas. Por esta razón, el ventilador de enfriamiento permanece audible durante un periodo de tiempo incluso después de apagar el horno.

Funciona durante y después del ciclo de cocción en función de la temperatura interna del horno.

Cuando el ventilador de refrigeración está en funcionamiento, suele emitir un suave zumbido. Usted también puede notar una corriente de aire caliente que emana del hueco entre la puerta del horno y el panel de control.

Durante la limpieza pirolítica y cuando la puerta está bloqueada, se enciende el ventilador de enfriamiento. \*

Durante la función ECO, la luz permanecerá apagada.

(\*sólo para hornos pirolíticos)

#### Cómo funciona la barra de estado

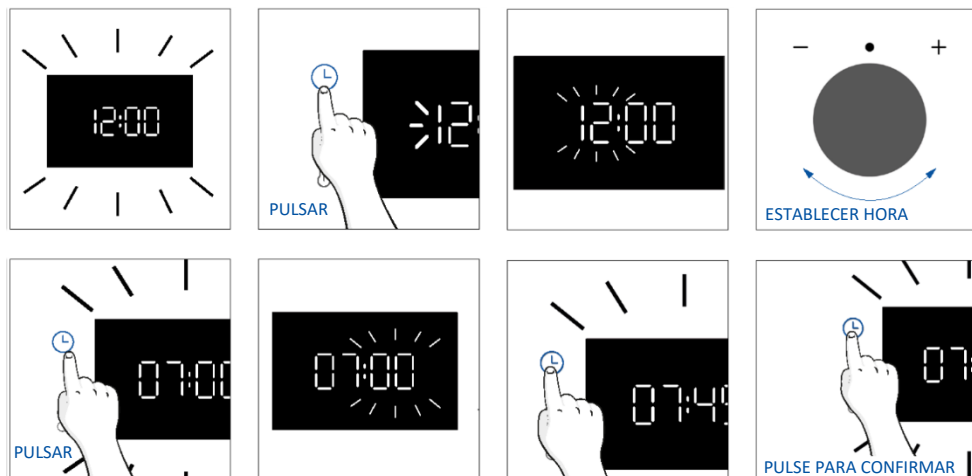
La barra de estado, basada en los programas establecidos, simplifica el control de la temperatura y el tiempo.

En concreto, para las funciones que implican precalentamiento, muestra el aumento de temperatura durante esta fase. En los programas de cocción y en la función de limpieza pirolítica, muestra la cuenta atrás del tiempo de cocción y del ciclo de limpieza, respectivamente.

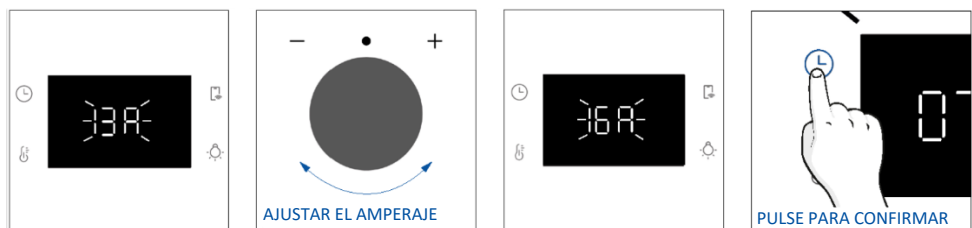
### 3.2. PRIMER USO

Cuando el aparato se enciende por primera vez, el paso inicial es ajustar la hora del día, elegir entre 13 amperios o 16 amperios, seleccionar el brillo y el nivel de sonido.

- **AJUSTE DE LA HORA:** La pantalla mostrará la hora preestablecida '12:00' parpadeando. Para modificarla, pulse  y utilice el botón derecho para ajustar la hora actual. Pulse de nuevo  y siga el mismo procedimiento para ajustar los minutos. Para confirmar, pulse  una vez más.

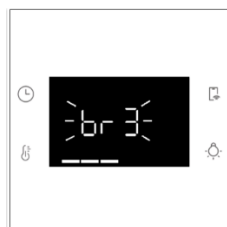


- **AMPERAJE:** Por defecto, el horno está configurado para funcionar con una potencia superior adecuada para hogares con más de 3 kW (16 A). Si su casa tiene menos potencia, puede cambiar este ajuste a 13 A. Este ajuste afecta a la rapidez con la que se calienta el horno. Elegir la opción más alta (16A) significa que se calienta más rápido (porque aumenta la absorción de energía). En la pantalla verá dos opciones: 13A y 16A. Sólo tiene que girar la perilla derecha para elegir la que quiera y pulsar  para confirmar.



**NOTA:** La opción de ajustar el amperaje sólo está disponible durante la instalación inicial. Para modificar el amperaje ajustado, consulte las instrucciones posteriores a la instalación.

- **BRILLO:** En la pantalla aparece el símbolo "br". Los números representan el nivel de intensidad del brillo, editable girando la perilla derecha. Para confirmar, pulse 



- **SONIDO:** En la pantalla aparece el símbolo "Sn". Los números representan el nivel de intensidad del sonido, editable girando la perilla derecha. Para confirmar, pulse 

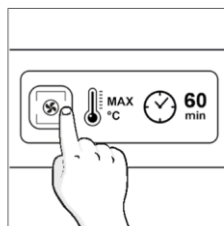
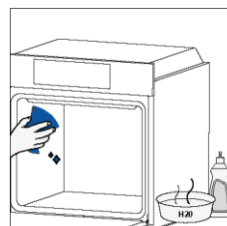


Cuando el horno está en modo de espera, es posible volver a los ajustes iniciales pulsando simultáneamente los botones Temperatura y Lámpara durante 5 segundos.



### 3.3. LIMPIEZA PRELIMINAR

Limpie el horno antes de usarlo por primera vez. Limpie las superficies externas con un paño suave humedecido. Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno con una solución de agua caliente y detergente lavavajillas. Compruebe que el horno esté vacío, seleccione la temperatura máxima y déjelo encendido aproximadamente durante una hora para eliminar todos los olores que puede haber presentes en los hornos nuevos.

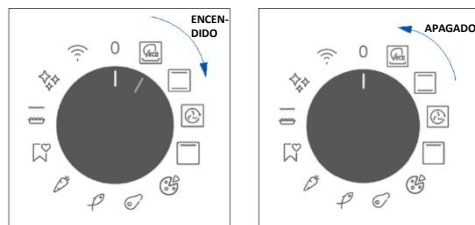


## 4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

### 4.1. CÓMO FUNCIONA ESTE PRODUCTO

#### ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO

Para encender el horno, gire el selector de funciones (sentido horario/antihorario) y seleccione un programa de cocción. Para apagarlo, coloque el selector de funciones en la posición "0".

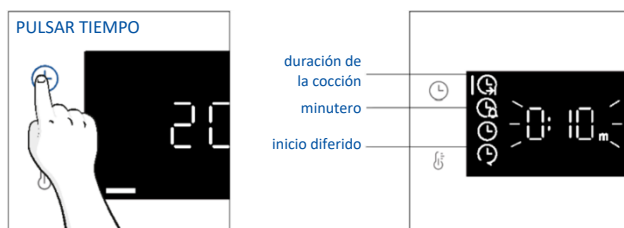


#### ESTABLECER EL PROGRAMA DE COCCIÓN

Gire el selector de funciones y seleccione el programa deseado. En pantalla aparecerá una temperatura por defecto que puede ser editada en cada momento girando la perilla derecha (en sentido horario para aumentar y en sentido antihorario para disminuir la temperatura).

#### MENÚ DE TIEMPO

Acceda al menú Tiempo pulsando . Para navegar por él, pulse tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes:



**NOTA:** no se pueden ajustar varios parámetros al mismo tiempo, por lo que sólo el último ajustado permanece en la memoria mientras que el anterior se borra.

## ⌚ DURACIÓN DE LA COCCIÓN

Permite preseleccionar el tiempo de cocción necesario para la receta escogida.

ACTIVACIÓN: pulse ⌚ para entrar en el menú Tiempo. Pulse ⌚ tantas veces como sea necesario para seleccionar la función "Duración de la cocción". A continuación, utilice el dial de control para regular el valor.

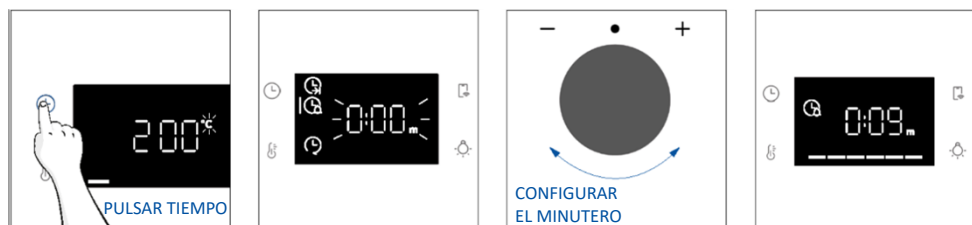


La cuenta atrás comienza al final del precalentamiento (si lo hay). Durante la fase de cocción, es posible modificar el valor de duración girando la perilla derecha. Una vez transcurrido el tiempo, la cocción se detiene.

## ⌚ MINUTERO

Permite utilizar el horno como alarma.

ACTIVACIÓN: pulse ⌚ para entrar en el menú Tiempo. Pulse ⌚ tantas veces como sea necesario para seleccionar la función "Minutero". A continuación, utilice el dial de control para regular el valor.



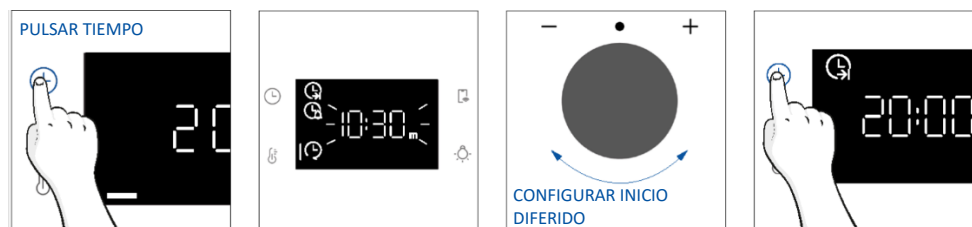
Cuando la función está activada, la información principal que aparece en pantalla es siempre la hora. Para editar la temperatura, pulse  $\text{F}$  para entrar en el modo de edición dedicado. Una vez transcurrido el tiempo, la cocción continúa hasta que la perilla izquierda se gira a la posición 0.

Esta función también se puede ajustar cuando el horno está en modo de espera pulsando ⌚. Cuando está activado, el minutero funciona independientemente de las funciones de cocción del horno.

## ⌚ INICIO DIFERIDO

Permite elegir la hora de inicio de la cocción.

ACTIVACIÓN: pulse ⌚ para entrar en el menú Tiempo. Pulse tantas veces como sea necesario para seleccionar la función "Inicio diferido". A continuación, utilice el dial de control para ajustar la hora de inicio de la cocción.



**NOTA:** El inicio diferido sólo se activa después de ajustar la duración de la cocción y no está disponible con las funciones del grill.

## FUNCIONES ADICIONALES

### BLOQUEO PARA NIÑOS

Esta función permite bloquear la pantalla para evitar cualquier uso no deseado por parte de menores. Para activar el bloqueo de pantalla, mantenga pulsados simultáneamente los botones Control remoto y Lámpara. Repita la misma acción para desactivar el bloqueo.



## 4.2. FUNCIONES DE COCCIÓN

### OPCIÓN DE PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

Para acelerar la fase de precalentamiento, se puede seleccionar la opción de precalentamiento rápido pulsando el icono de temperatura durante 3s después de haber seleccionado el programa de cocción y la temperatura. Esta opción activará una combinación de ventilador y resistencias independientemente de la función de cocción elegida.

Para ahorrar energía, cuando se activa el precalentamiento rápido el ventilador de la cavidad se APAGA hasta que el horno alcanza la temperatura deseada.

#### 4.2.1. FUNCIONES ESTÁNDAR

**i NOTA:** para las funciones que requieren precalentamiento, asegúrese de retirar todos los accesorios durante esta fase.

| Símbolo                                                                            | Función           | T °C por defecto<br>Rango T °C | Posición sugerida en el estante                                      | Precalentar                | Sugerencias                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | *ECO              | 190 °C<br>150-220 °C           | L3/L4                                                                | NO                         | IDEAL PARA: cocinar carne, pescado o verduras.<br><br>Esta función permite ahorrar energía durante la cocción manteniendo los alimentos húmedos y tiernos. La lámpara de la cavidad está apagada.                             |
|    | *Convección       | 200 °C<br>30 °C                | L2/L3                                                                | Sí/Precalentamiento rápido | IDEAL PARA: tartas, panes, galletas, quiches en un nivel con calentamiento superior e inferior. Se puede utilizar con Preci Probe.                                                                                            |
|    | Multinivel        | 160 °C<br>50-250 °C            | L4 (una bandeja)<br>L2+L5 (dos bandejas)<br>L2+L4+L6 (tres bandejas) | Sí/Precalentamiento rápido | IDEAL PARA: tartas, galletas y pizzas en uno o más niveles. Ideal para cocinar diferentes alimentos. Se puede utilizar con Preci Probe.                                                                                       |
|  | **Supergrill      | 05<br>01-05                    | L6                                                                   | NO                         | IDEAL PARA: grandes cantidades de salchichas, filetes y pan tostado. Toda la zona debajo del grill se calienta. Usar con la puerta cerrada. Voltee los alimentos pasados dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario). |
|  | ***Gratinado(***) | 200 °C<br>150-250 °C           | L4/L5                                                                | Sí/Precalentamiento rápido | IDEAL PARA: piezas enteras de carne (asados) o alimentos gratinados. Usar con la puerta cerrada. Coloque la bandeja debajo de la rejilla para recoger los jugos. Voltee la comida a media cocción, si es necesario.           |

|                                                                                   |             |                      |       |    |                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------|-------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Airfry(***) | 200 °C<br>150-250 °C | L3/L4 | NO | IDEAL PARA: preparar alimentos congelados o precocinados empanados que normalmente se frien. Gracias a la bandeja específica, el aire caliente puede fluir uniformemente sobre los alimentos. |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------|-------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

\* Probado de acuerdo con la norma EN 60350-1 para fines de declaración de consumo de energía y clase energética.

\*\*Usar con la puerta cerrada.

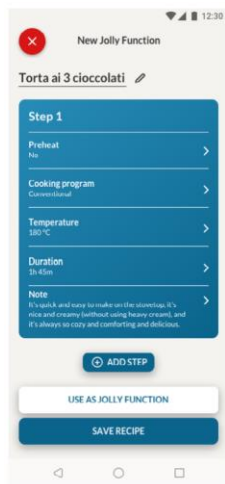
\*\*\* Según el modelo de horno.

#### 4.2.2. FUNCIONES ESPECIALES

| Símbolo                                                                           | Función | T °C por defecto<br>Rango T °C | Posición sugerida en el estante | Precalentar | Sugerencias                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------------|---------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Pizza   | 300 °C<br>200-300 °C           | 2/3                             | NO          | IDEAL PARA: todo tipo de pizzas sin precalentar el horno. Utilice temperaturas más bajas para los productos congelados y 300 °C para las recetas caseras.     |
|  | Jolly   | -                              | -                               | -           | Añada a la lista de funciones predefinidas su favorita que no esté ya presente en tu horno. Puede <a href="#">configurarlo</a> a través de la aplicación hOn. |

#### Función Jolly

Gracias a la función Jolly, este producto ofrece una experiencia totalmente personalizable, permitiéndole almacenar sus recetas personalizadas directamente en el horno. Usted puede ejecutar estas recetas tantas veces como quiera, incluso sin necesidad de conectarse a la aplicación.



#### Cómo configurar la función Jolly:

Para configurar la función Jolly en su horno, abra la sección de recetas de la aplicación, seleccione la receta que desea utilizar y haga clic en "Usar como función Jolly".

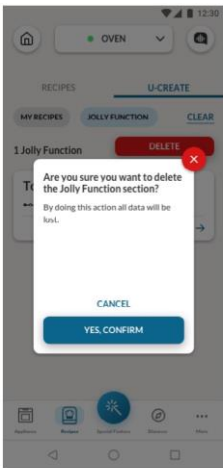
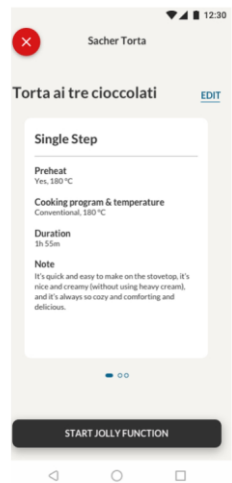
A partir de este momento, puede lanzarla desde el producto incluso sin interactuar con la app. Basta con girar el selector de funciones hasta la función Jolly para iniciar el proceso de cocción.

La pantalla mostrará la temperatura preestablecida.



**Cómo editar la función Jolly:**

Para editar una función Jolly, vaya a la sección de recetas de la aplicación y seleccione la tarjeta de la receta designada como función Jolly. Pulse el botón "editar" para personalizar la receta y modificar los ajustes establecidos previamente. Un mensaje emergente le informará de que, para guardar la función Jolly recién modificada, debe eliminar la anterior. Si confirma, la función Jolly anterior se eliminará y los nuevos parámetros se guardarán en el producto y serán visibles en la aplicación.



**Cómo eliminar la función Jolly:**

Para eliminar la función Jolly de la interfaz de usuario del horno, acceda a la sección de recetas de la aplicación. Pulsando sobre la tarjeta de la receta designada como función Jolly, es posible suprimirla pulsando el botón rojo "botón suprimir". Una ventana emergente confirmará la operación, solicitando su confirmación. Si sigue adelante, la función Jolly guardada en el horno se eliminará y dejará de estar disponible en la app.

## **SONDA CON CABLE**

### Cómo usar la sonda:

1. Ponga la sonda en el puerto e inserte el accesorio en el alimento.
2. En la pantalla aparece el icono de la sonda. Sólo están disponibles funciones o programas de cocción específicos. A partir de este momento, la temperatura visualizada será la de la sonda.
3. Elija ver función de cocción y ajuste: la temperatura objetivo de la sonda para empezar. El horno utilizará los datos de la sonda para controlar la temperatura interna de los alimentos y dejará de cocinar cuando se alcance la temperatura deseada.
 

**NOTA:** Cuando se utiliza la sonda, no es necesario programar un temporizador de cocción; se detendrá automáticamente una vez alcanzada la temperatura deseada.
4. Una vez alcanzada la temperatura interna deseada, suena la alarma y el horno se apaga. Antes de sacar la comida del horno, asegúrese de retirar la sonda de la comida con cuidado.

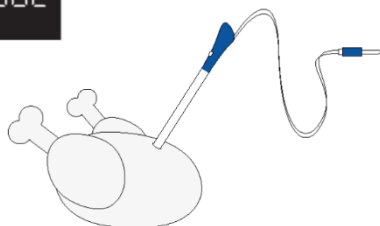


El icono de la sonda aparecerá en la pantalla. Sólo se puede acceder a determinadas funciones o programas de cocción cuando este icono está activo. Si intenta utilizar otras funciones, el horno mostrará un mensaje diciendo "no se puede: utilizar sonda".

CAN'T USE Probe

### Consejos de cocción

La sonda está equipada con un único punto de medición. Introdúzcalo completamente en el alimento con la punta metálica situada en el centro del mismo. Coloque este punto lo más cerca posible de la parte más gruesa (más fría) del alimento para controlar con precisión el proceso de cocción.



La sonda puede utilizarse con funciones manuales (Convección, Convección + Ventilador, Grill, Supergrill, Gratinado y Multinivel), con CATEGORÍAS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS (Carne, Pescado y Verduras) y con Gentle Cooking.

| Categoría de alimento        | Temperatura interna recomendada en °C | Posicionamiento sugerido                                                                                                     |
|------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Asado de carne de res        | 45 °C                                 | Diagonalmente en la parte más gruesa.                                                                                        |
| Carnes asadas                | 55 °C / 60 °C / 65 °C                 | Para los alimentos con forma cilíndrica (p.ej., asados de carne) coloque la punta lo más cerca posible al centro geométrico. |
| Aves de corral               | 83-85 °C                              | En la parte más gruesa de la pechuga                                                                                         |
| Pescado (entero/ en filetes) | 65 °C                                 | Diagonalmente en la parte más gruesa                                                                                         |
| Pan/guisos                   | 90 °C                                 | Cerca del centro geométrico del alimento                                                                                     |

# 5. DIRECTRICES DE COCCIÓN

5.1. TABLA DE COCCIÓN GENERAL

| Categoría              | Receta                        | N.º de niveles | Programa de cocción   | T°C              | Preca-<br>lentar | Accesorio de cocina                               | Posición en<br>el estante | Tiempo de<br>cocción después<br>del precalenta-<br>miento* (min) |
|------------------------|-------------------------------|----------------|-----------------------|------------------|------------------|---------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Pastelería<br>dulce    | Pequeños pasteles /Magdalenas | 1              | Convección Multinivel | 175 °C<br>160 °C | S                | Bandeja de horneado<br>Bandeja de horneado        | L3<br>L4                  | 20-30<br>30-40                                                   |
|                        |                               | 2              | Multinivel            | 150 °C           |                  | Bandeja de horneado + profunda                    | L2+L5                     | 30-40                                                            |
|                        |                               | 3              | Multinivel            | 140 °C           |                  | Bandejas de horneado                              | L2+L4+L6                  | 40-50                                                            |
|                        | Bizcochos (26 cm Ø)           | 1              | Convección Multinivel | 170 °C<br>150 °C | S                | Rejilla metálica + Molde Rejilla metálica + Molde | L3<br>L4                  | 30-40<br>40-50                                                   |
|                        |                               | 2              | Multinivel            | 150 °C           |                  | Rejillas metálicas + Molde                        | L1+L4                     | 50-60                                                            |
|                        | Galletas                      | 1              | Convección Multinivel | 150 °C<br>150 °C | S                | Bandeja de horneado<br>Bandejas de horneado       | L3<br>L4                  | 25-30<br>30-40                                                   |
|                        |                               | 2              | Multinivel            | 140 °C           |                  | Bandeja de horneado + profunda                    | L2+L5                     | 30-40                                                            |
|                        |                               | 3              | Multinivel            | 140 °C           |                  | Bandejas de horneado                              | L2+L4+L6                  | 35-40                                                            |
|                        | Chouquettes                   | 1              | Convección            | 190 °C           | S                | Bandeja de horneado                               | L4                        | 25-35                                                            |
|                        |                               | 2              | Multinivel            | 170 °C           |                  | Bandeja de horneado                               | L3                        | 25-35                                                            |
|                        | Budín de Yorkshire            | 1              | Convección            | 200 °C           | S                | Bandeja de horneado                               | L3                        | 20-30                                                            |
|                        | Merengues                     | 1              | Multinivel            | 90 °C            | S                | Bandeja de horneado                               |                           | 90-160                                                           |
|                        | Macarons                      | 1              | Convección            | 150 °C           | S                | Bandeja de horneado                               | L3                        | 15-20                                                            |
|                        | Tarta de manzana              | 1              | Convección            | 185 °C           | S                | Rejilla metálica + Molde                          | L2                        | 60-70                                                            |
|                        |                               | 1              | Multinivel            | 170 °C           | S                | Rejilla metálica + Molde                          | L4                        | 65-75                                                            |
|                        | Tarta tatin                   | 1              | Convección            | 170 °C           | S                | Rejilla metálica + Molde                          | L2                        | 40-60                                                            |
|                        | Suflé de chocolate            | 1              | Convección            | 200 °C           | S                | Bandeja de horno + moldes                         | L3                        | 10-15                                                            |
|                        | Tarta de queso                | 1              | Convección            | 150 °C           | S                | Rejilla metálica + Molde                          | L2                        | 50-65                                                            |
|                        | Cruasanes congelados          | 1              | Convección            | 180 °C           | S                | Bandeja de horneado                               | L3                        | 20-25                                                            |
|                        |                               | 2              | Multinivel            | 180 °C           |                  | Bandejas de horneado                              | L2+L5                     | 25-35                                                            |
|                        |                               | 3              | Multinivel            | 160 °C           |                  | Bandejas de horneado                              | L2+L4+L6                  | 30-40                                                            |
|                        | Strudel congelado             | 1              | Convección            | 210 °C           | S                | Bandeja de horneado                               | L3                        | 30-45                                                            |
| Pan y pan sin levadura | Pan tostado                   | 1              | Supergrill            | 5                | N                | Rejilla metálica                                  | L6                        | 4-6                                                              |
|                        | Focaccia                      | 1              | Convección            | 200 °C           | S                | Bandeja de horneado                               | L2 o L3                   | 25-35                                                            |
|                        | Pan integral                  | 1              | Convección            | 200 °C           | S                | Bandeja de horneado                               | L3                        | 35-50                                                            |



| Categoría                       | Receta                                   | N.º de niveles | Programa de cocción | T°C    | Preca-<br>lentar | Accesorio de cocina                                                                         | Posición en<br>el estante | Tiempo de<br>cocción después<br>del precalenta-<br>miento* (min) |
|---------------------------------|------------------------------------------|----------------|---------------------|--------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Pasteles<br>salados<br>y guisos | Tartas saladas<br>/ Quiches<br>(26 cm Ø) | 1              | Convección          | 200 °C | S                | Rejilla metálica +<br>molde para quiche                                                     | L1 o L2                   | 30-50                                                            |
|                                 |                                          | 2              | Multinivel          | 180 °C |                  | Rejilla metálica +<br>molde para quiche                                                     | L1+L4                     | 50-70                                                            |
|                                 | Suflé de<br>queso                        | 1              | Convección          | 200 °C | S                | Bandeja de horno +<br>molde                                                                 | L3                        | 20-35                                                            |
|                                 | Lasaña fresca                            | 1              | Convección          | 200 °C | S                | Rejilla metálica +<br>fuente de horno                                                       | L3                        | 40-60                                                            |
|                                 | Lasaña<br>congelada                      | 1              | Convección          | 180 °C | S                | Rejilla metálica +<br>fuente de horno                                                       | L3                        | 50-60                                                            |
|                                 | Canelones<br>congelados                  | 1              | Convección          | 180 °C | S                | Rejilla metálica +<br>fuente de horno                                                       | L3                        | 45-55                                                            |
|                                 | Pasta al horno                           | 1              | Gratinado           | 200 °C | S                | Rejilla metálica +<br>fuente de horno                                                       | L4                        | 20-30                                                            |
| Pizza                           | Pizza fresca<br>(Bandeja)                | 1              | Convección          | 250 °C | S                | Bandeja de<br>horneado                                                                      | L2 o L3                   | 15-20                                                            |
|                                 | Pizza fresca<br>(Bandeja)                | 1              | Pizza               | 250 °C | N                | Bandeja de<br>horneado                                                                      | L2 o L3                   | 18-25                                                            |
|                                 |                                          | 2              | Multinivel          | 180 °C | S                | Bandeja de<br>horneado +<br>profunda                                                        | L2+L5                     | 25-35                                                            |
|                                 | Pizza fresca<br>(Redonda)                | 1              | Convección          | 300 °C | S                | Bandeja de<br>horneado                                                                      | L2 o L3                   | 8-10                                                             |
|                                 | Pizza fresca<br>(Redonda)                | 1              | Pizza               | 300 °C | N                | Bandeja de<br>horneado                                                                      | L2 o L3                   | 15-20                                                            |
|                                 |                                          | 2              | Multinivel          | 180 °C | S                | Bandeja de<br>horneado +<br>profunda                                                        | L2+L5                     | 30-40                                                            |
|                                 | Pizza<br>congelada<br>(masa fina)        | 1              | Pizza               | 200 °C | N                | Rejilla metálica                                                                            | L2                        | 10-15                                                            |
|                                 | Pizza<br>congelada<br>(masa fina)        | 1              | Convección          | 220 °C | S                | Rejilla metálica                                                                            | L3                        | 10-15                                                            |
|                                 |                                          | 2              | Multinivel          | 200 °C |                  | Rejilla metálica                                                                            | L2+L5                     | 15-25                                                            |
|                                 |                                          | 3              | Multinivel          | 180 °C |                  | Rejilla metálica                                                                            | L2+L4+L6                  |                                                                  |
| Carne y aves<br>de corral       | Pollo entero<br>asado<br>(1-1,2 kg)      | 1              | Gratinado           | 220 °C | S                | Rejilla metálica/L4<br>Coloque la bandeja<br>de horneado en L1<br>con media taza<br>de agua | L4                        | 40-60                                                            |
|                                 | Muslos<br>de pollo                       | 1              | AirFry**            | 220 °C | N                | Bandeja Airfry **                                                                           | L4                        | 30-50                                                            |
|                                 | Pato asado                               | 1              | Gratinado           | 200 °C | S                | Rejilla metálica +<br>Fuente para horno                                                     | L3                        | 50-60                                                            |
|                                 | Gallo                                    | 1              | Gratinado           | 220 °C | S                | Rejilla metálica.<br>Coloque la bandeja<br>de horneado en L1                                | L4                        | 20-40                                                            |
|                                 | Pavo asado                               | 1              | Gratinado           | 200 °C | S                | Rejilla metálica +<br>Fuente para horno                                                     | L3                        | 50-60                                                            |
|                                 | Costillas<br>de cerdo<br>(1000-1200 g)   | 1              | Convección          | 200 °C | S                | Rejilla metálica +<br>Fuente para horno                                                     | L3                        | 80-100                                                           |
|                                 | Salchichas                               | 1              | Supergrill          | 4      | S                | Rejilla metálica                                                                            | L5                        | 40-50                                                            |



| Categoría         | Receta                                | N.º de niveles | Programa de cocción | T°C    | Preca-lentar | Accesorio de cocina                                    | Posición en el estante | Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min) |
|-------------------|---------------------------------------|----------------|---------------------|--------|--------------|--------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------|
|                   | Filete de ternera (1000-1500 g)       | 1              | Gentle cooking**    | 60 °C  | N            | Rejilla metálica + Fuente para horno                   | L3                     | 60-80                                                 |
|                   | Rosbif (500 g)                        | 1              | Gratinado           | 220 °C | S            | Bandeja de horneado                                    | L3                     | 20-40                                                 |
|                   | Pastel de carne (1000-1500 g)         | 1              | Convección          | 180 °C | S            | Bandeja de horneado                                    | L3                     | 40-50                                                 |
|                   | Pollo asado con patatas               | 1              | Gratinado           | 200 °C | S            | Bandeja profunda                                       | L4                     | 45-60                                                 |
| Pescado y marisco | Marisco a la plancha                  | 1              | Supergrill          | 4      | N            | Rejilla metálica                                       | L5                     | 15-30                                                 |
|                   | Palitos de pescado congelados         | 1              | AirFry**            | 200 °C | N            | Bandeja Airfry **                                      | L4                     | 20-25                                                 |
|                   | Pescado al horno                      | 1              | ECO                 | 200 °C | N            | Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1 | L3                     | 40-60                                                 |
| Verdura           | Verduras gratinadas                   | 1              | ECO                 | 200 °C | N            | Rejilla metálica + Fuente para horno                   | L3                     | 80-90                                                 |
|                   | Patatas fritas congeladas (300-500 g) | 1              | AirFry**            | 220 °C | N            | Bandeja Airfry **                                      | L4                     | 18-25                                                 |
|                   | Patatas gratinadas                    | 1              | Gratinado           | 200 °C | S            | Rejilla metálica + Fuente para horno                   | L4                     | 15-25                                                 |
|                   | Patatas asadas                        | 1              | Convección          | 200 °C | S            | Bandeja de horneado                                    | L4                     | 30-50                                                 |

Los tiempos de cocción pueden variar según la receta y los ingredientes del consumidor.

\*si se requiere precalentamiento

\*\* Según el modelo de horno.

**i NOTA:** Para cocinar tartas, quiches y otras recetas que requieran un molde o un recipiente en 2 niveles, colóquelos escalonados: la bandeja superior en el lado izquierdo y la bandeja inferior en el lado derecho.

5.2. TABLA EVERYDAY COOKING

El menú de categorías de alimentos permite cocinar una gran variedad de recetas sin precalentar el horno, gracias a los programas de cocción específicos adaptados a las necesidades de cada categoría. Tras seleccionar el programa de cocción, se mostrará el tiempo predeterminado, que puede modificarse girando el botón derecho; la temperatura de cocción puede modificarse pulsando el icono correspondiente. Ambos parámetros pueden ajustarse dentro de un rango limitado, como se indica en la tabla siguiente.

| Símbolo                                                                          | Descripción | Preca-<br>lentar | Posición en<br>el estante | Rango de<br>temperatura<br>(°C) | Intervalo<br>de tiempo<br>(min) | Temperatura de la<br>sonda para carne<br>(si está disponible) | Descripción                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|---------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
|  | Carne       | NO               | 2-3-4                     | 180-200                         | 20-30                           | 55-85 °C                                                      | Para asados de vacuno, ternera y cerdo, aves y cortes de carne. |
|  | Pescado     | NO               | 3-4                       | 160-180                         | 15-45                           | 55-65 °C                                                      | Para pescado entero y fileteado.                                |
|  | Verdura     | NO               | 3-4                       | 180-200                         | 30-80                           | 70-90 °C                                                      | Para verduras y patatas asadas                                  |

**NOTA:** si, después de apagar el horno, es necesario seguir cocinando, se recomienda evitar el uso de los programas Everyday Cooking y optar en su lugar por [funciones estándar](#).



| Receta                            | Tamaño de la ración    | Programa de cocción    | T °C   | Accesorio de cocina | Posición en el estante | Tiempo de cocción (min) |
|-----------------------------------|------------------------|------------------------|--------|---------------------|------------------------|-------------------------|
| Asado de ternera                  | 500-800 g              | Carne                  | 190 °C | Rejilla metálica    | L3                     | 30-40                   |
| Filete de ternera                 | 200 g                  | Carne                  |        | Rejilla metálica    | L3                     |                         |
| Pastel de carne                   | 1000-1500 g            | Carne                  | 180 °C | Rejilla metálica    | L3                     | 40-50                   |
| Ternera Wellington                | 500 g                  | Carne                  | 200 °C | Rejilla metálica    | L3                     | 50-80                   |
| Estofado                          | 800-1000 g             | Carne                  | 200 °C | Rejilla metálica    | L3                     | 40-70                   |
| Costillas de cerdo                | 1000-1200 g            | Carne                  | 200 °C | Rejilla metálica    | L3                     | 80-100                  |
| Costillar de cordero              | 800-1000 g             | Carne                  | 200 °C | Rejilla metálica    | L3                     | 60-80                   |
| Pierna de cordero                 | 1500-2000 g            | Carne                  | 190 °C | Rejilla metálica    | L3                     | 80-100                  |
| Filetes de salmón                 | 200-600 g              | Pescado                | 170 °C | Bandeja de horneado | L3                     | 20-35                   |
| Filetes de atún                   | 600 g (aprox. 4 pzas.) | Pescado                | 180 °C | Rejilla metálica    | L3                     | 10-20                   |
| Filetes de pez espada             | 700 g (aprox. 4 pzas.) | Pescado                | 200 °C | Bandeja de horneado | L3                     | 15-20                   |
| Filete de bacalao                 | 600 g (aprox. 4 pzas.) | Pescado                | 150 °C | Bandeja de horneado | L3                     | 10-20                   |
| Besugo entero                     | 1                      | Pescado                | 170 °C | Bandeja de horneado | L3                     | 35-45                   |
| Filete de dorada                  | 600 g (aprox. 4 pzas.) | Pescado                | 150 °C | Bandeja de horneado | L3                     | 10-20                   |
| Filete de lubina                  | 600 g (aprox. 4 pzas.) | Pescado                | 150 °C | Bandeja de horneado | L3                     | 10-20                   |
| Pescado a la sal                  | 1                      | Pescado                | 220 °C | Bandeja de horneado | L3                     | 30-40                   |
| Brochetas de pescado              | 8 pzas.                | Pescado                | 150 °C | Rejilla metálica    | L3                     | 20-30                   |
| Calamares rellenos                | 4 pzas.                | Pescado                | 180 °C | Bandeja de horneado | L3                     | 25-40                   |
| Pan integral                      | 1                      | Productos de panadería | 200 °C | Rejilla metálica    | L3                     | 35-50                   |
| Pan de centeno                    | 1                      | Productos de panadería | 190 °C | Rejilla metálica    | L3                     | 35-50                   |
| Pan de molde                      | 1                      | Productos de panadería | 200 °C | Rejilla metálica    | L3                     | 35-50                   |
| Baguettes congeladas              | 1                      | Productos de panadería | 200 °C | Rejilla metálica    | L3                     | 15-25                   |
| Tentempiés de hojaldre congelados | 1                      | Productos de panadería | 190 °C | Rejilla metálica    | L3                     | 20-30                   |
| Hinojo (bulbo)                    | 1 bandeja              | Verdura                | 200 °C | Rejilla metálica    | L3                     | 30-40                   |
| Verduras mixtas                   | 1 bandeja              | Verdura                | 190 °C | Rejilla metálica    | L3                     | 40-45                   |
| Coliflor                          | 1 bandeja              | Verdura                | 190 °C | Rejilla metálica    | L3                     | 40-50                   |
| Calabaza en dados                 | 1 bandeja              | Verdura                | 200 °C | Rejilla metálica    | L3                     | 30-40                   |

| Receta               | Tamaño de la ración | Programa de cocción | T°C    | Accesorio de cocina       | Posición en el estante | Tiempo de cocción (min) |
|----------------------|---------------------|---------------------|--------|---------------------------|------------------------|-------------------------|
| Pimientos rellenos   | 1 bandeja           | Verdura             | 180 °C | Rejilla metálica          | L3                     | 70-80                   |
| Calabacines rellenos | 1 bandeja           | Verdura             | 190 °C | Rejilla metálica          | L3                     | 35-45                   |
| Palitos de zanahoria | 1 bandeja           | Verdura             | 180 °C | Bandeja de horneado       | L3                     | 35-40                   |
| Brócoli              | 1 bandeja           | Verdura             | 190 °C | Bandeja de horneado       | L3                     | 30-40                   |
| Ratatouille          | 1 bandeja           | Verdura             | 190 °C | Rejilla metálica          | L3                     | 40-45                   |
| Flan de verduras     | 6 ramequines        | Verdura             | 180 °C | Bandeja de horno + moldes | L3                     | 25-35                   |



## 6. CUIDADO Y LIMPIEZA

### 6.1. RECOMENDACIONES GENERALES

La limpieza regular puede ampliar la vida útil del electrodoméstico. Espere a que el horno se enfríe antes de llevar a cabo la limpieza manual.

- Un mínimo de limpieza después de cada uso ayudará a mantener el horno perfectamente limpio.
- No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
- Para evitar fuertes olores de humo y una suciedad excesiva, recomendamos no usar el horno a temperaturas muy altas. Es mejor prolongar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.
- Además de los accesorios suministrados con el horno, le recomendamos que utilice únicamente platos y moldes resistentes a temperaturas muy altas.

### 6.2. LIMPIEZA DEL HORNO

#### 6.2.1. INTERIOR DEL HORNO: FUNCIONES DE LIMPIEZA

 **Limpieza pirolítica** (\*según el modelo de horno)

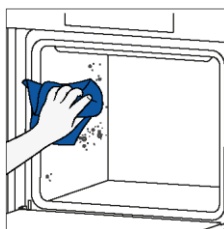
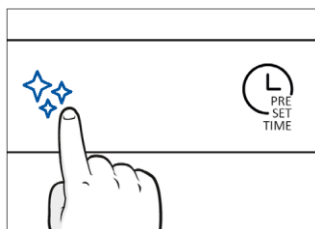
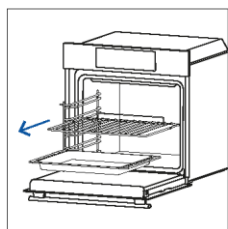
Este proceso se basa en el proceso químico homónimo, que implica la descomposición de sustancias complejas mediante la aplicación de un tratamiento térmico.

Una vez activado, bloquea automáticamente la puerta del horno y eleva rápidamente la temperatura a 410°C. Al final del ciclo de limpieza, lo único que queda dentro de la cavidad es un mínimo depósito de polvo, que se limpia fácilmente con un paño húmedo.

#### Cómo funciona:

1. Retire todos los accesorios del horno, como parrillas, rejillas laterales y tornillo de las rejillas laterales (\*).
  2. Gire el selector de funciones hasta . Gire el dial de control para ajustar el programa Pirolítico. Deje que la función trabaje durante el tiempo preestablecido. Durante este proceso y la siguiente fase de enfriamiento, la puerta del horno permanecerá bloqueada.
  3. Cuando el electrodoméstico está frío, limpie las superficies interiores del horno con un paño.
- ▲ ADVERTENCIA:** Compruebe que el electrodoméstico esté frío antes de tocarlo. Se debe prestar atención a las superficies calientes: existe el riesgo de quemaduras. Use agua destilada o potable.

(\*) sólo para modelos con 7 niveles.

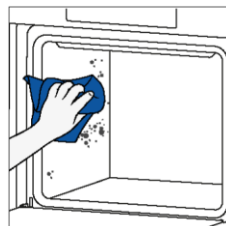
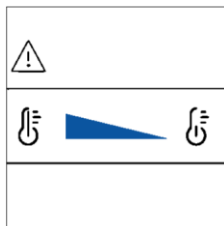
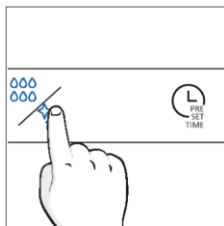
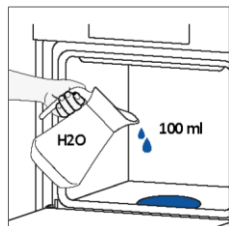


## H2O Clean

La función H2O Clean está diseñada para eliminar sin esfuerzo la suciedad ligera y proporcionar una solución rápida y ecológica para limpiar la cavidad de su horno utilizando el poder del vapor.

### Cómo funciona:

1. Vierta 100 ml de agua en el relieve inferior del horno.
2. Gire el selector hasta . Si es necesario, gire el dial de control para ajustar el programa Hydro Clean. Deje que la función trabaje durante el tiempo preestablecido.
3. Al final del proceso de limpieza, deje que el horno se enfríe.
4. Cuando el electrodoméstico está frío, limpie las superficies interiores del horno con un paño.
5. **⚠ ADVERTENCIA:** Compruebe que el electrodoméstico esté frío antes de tocarlo. Se debe prestar atención a las superficies calientes: existe el riesgo de quemaduras. Use agua destilada o potable.



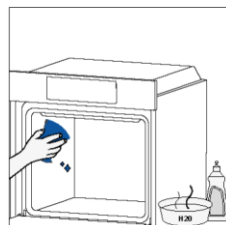
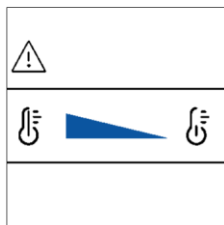
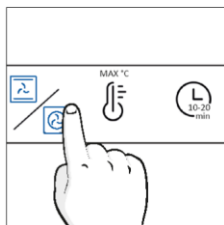
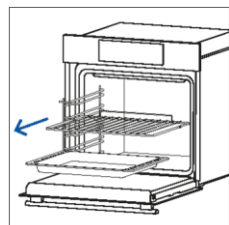
### Limpieza catalítica

Los paneles catalíticos revisten la cavidad del horno y le conceden el lujo de no tener que lidiar nunca con un horno sucio.

Los paneles están recubiertos con un esmalte especializado que cuenta con una estructura microporosa, experta en absorber la grasa de las salpicaduras.

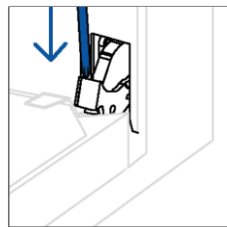
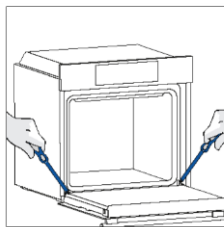
Mediante una reacción química catalítica, convierten eficazmente la grasa absorbida en elementos gaseosos cuando se exponen a altas temperaturas.

**Recomendaciones:** Considere la posibilidad de sustituir los paneles catalíticos después de aproximadamente tres años de uso, especialmente si utiliza su horno para dos o tres ciclos de cocción por semana. Esto garantiza un rendimiento y una limpieza óptimos.

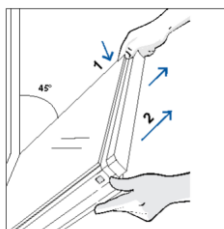


### 6.2.2. EXTERIOR DEL HORNO: retirada y limpieza de la puerta de cristal

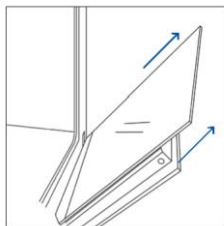
1. Coloque la puerta a 90°. Gire las lengüetas de bloqueo de la bisagra hacia fuera del horno.



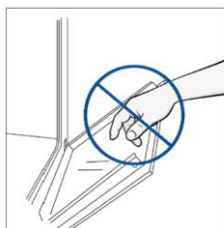
- 2.
3. Coloque la puerta a 45°. Pulse simultáneamente los dos botones situados a ambos lados de los hombros laterales de la puerta y tire hacia usted para retirar la tapa superior de la puerta de los cristales.



4. Retire con mucho cuidado el cristal del horno, empezando por el interior. Durante el procedimiento, sujete firmemente el cristal con ambas manos y colóquelo sobre una superficie plana acolchada (por ejemplo, sobre una tela).



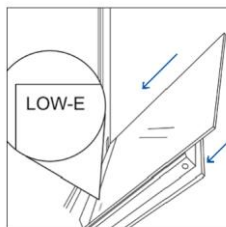
5. **⚠ ADVERTENCIA:** El cristal exterior no es desmontable.



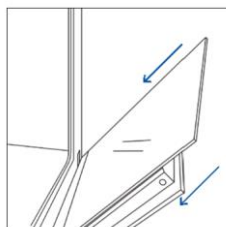
6. Limpie el cristal con un paño suave y productos de limpieza adecuados.



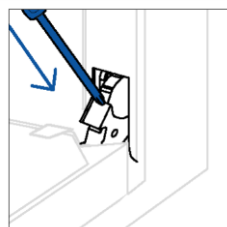
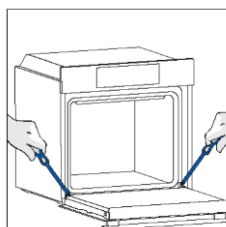
7. Inserte los paneles de cristal, asegurándose de que la etiqueta "Low-E" sea correctamente legible y esté colocada en la parte inferior izquierda de la puerta, cerca de la bisagra del lado izquierdo. De este modo, la etiqueta impresa en el primer cristal permanecerá en el interior de la puerta.



8. Vuelva a colocar la tapa superior de la puerta de cristal empujándola hacia dentro hasta que oiga un clic de los dos botones laterales.



9. A continuación, vuelva a colocar la puerta a 90° y gire las lengüetas de bloqueo de las bisagras hacia el interior del horno.



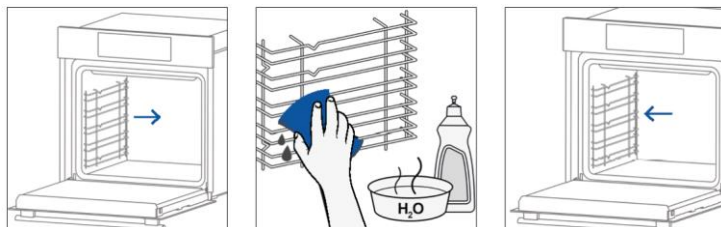
### 6.3. LIMPIEZA DE ACCESORIOS

Asegúrese de limpiar bien los accesorios después de cada uso y séquelos con una toalla. En el caso de residuos persistentes, considere sumergir los accesorios en una mezcla de agua y jabón durante aproximadamente 30 minutos antes de darles un segundo lavado.

#### LIMPIEZA DE LOS ESTANTES LATERALES:

##### Modelo de 6 niveles

1. Retire los estantes laterales tirando de ellos en el sentido de las flechas.
2. Para limpiar los estantes laterales, métalos en el lavavajillas o utilice una esponja húmeda, asegurándose de secarlos después.
3. Después del proceso de limpieza, instale los estantes laterales en orden inverso.



##### Modelo de 7 niveles

1. Retire los estantes laterales tirando primero de la parte delantera en la dirección de la flecha y soltando la parte trasera de los tornillos.
2. Para limpiar los estantes laterales, métalos en el lavavajillas o utilice una esponja húmeda, asegurándose de secarlos después.
3. Tras el proceso de limpieza, instale los estantes laterales en orden inverso: coloque la parte trasera entre los tornillos y empuje la parte delantera en la dirección de la flecha.

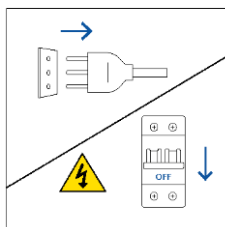
## 6.4. MANTENIMIENTO

### SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

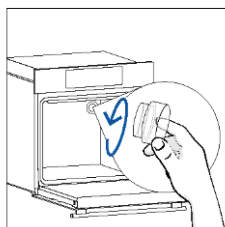
#### Cambiar la bombilla de arriba:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Retire la cubierta de cristal de la lámpara.
3. Desmonte la bombilla.
4. Sustituya la bombilla por una nueva del mismo tipo.
5. Vuelva a colocar la cubierta de cristal de la lámpara.
6. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

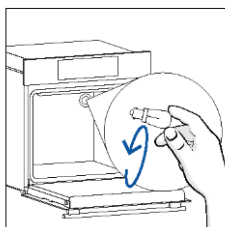
Paso 1



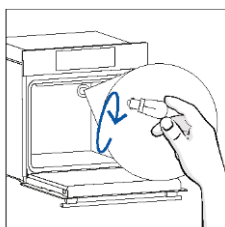
Paso 2



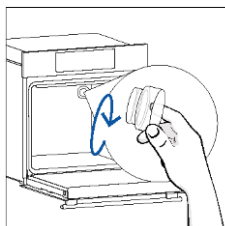
Paso 3



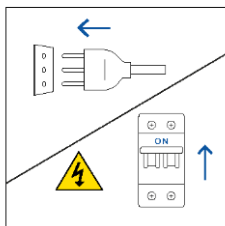
Paso 4



Paso 5



Paso 6



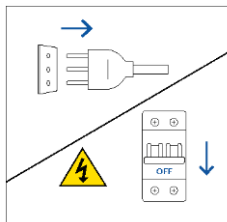
Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).



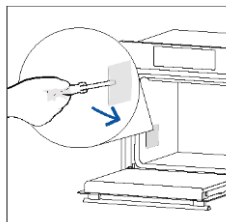
### Cambiar la bombilla lateral:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Utilice un destornillador plano colocándolo en el lateral del cristal protector y ejerza una suave presión para retirarlo.
3. Sujete con cuidado la bombilla por su base.
4. Inserte la nueva.
5. Vuelva a instalar el cristal protector presionándolo suavemente hasta que quede bloqueado en su posición.
6. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

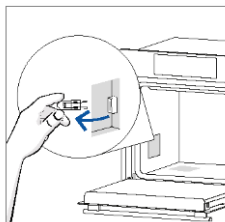
Paso 1



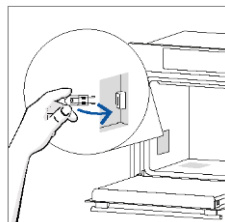
Paso 2



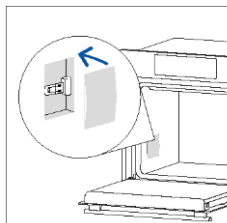
Paso 3



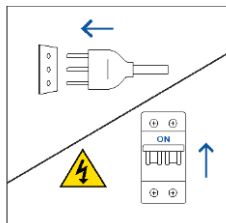
Paso 4



Paso 5



Paso 6



Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).

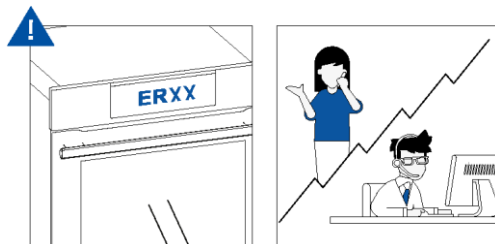
## 7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si durante el uso del horno se produce un error, la pantalla mostrará el código "ER" seguido de dos dígitos, que identificarán el error.

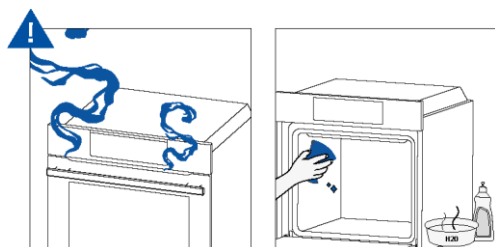
Para ello, apague el horno y desenchúfelo, espere unos minutos y vuelva a conectarlo.

Si el error desaparece, puede volver a utilizar el horno. Si no lo hace, llame al servicio de atención al cliente y comunique el código (ERXX) que ve en la pantalla.

### Error



### Humo



## 8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

### 8.1. ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS



Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/UE en materia de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos se sometan a tratamientos específicos para desechar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales reutilizables.

Las personas desempeñan un papel clave a la hora de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema medioambiental. Para ello, es esencial seguir algunas normas básicas:

- Los RAEE no deben recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos.
- Los RAEE deben llevarse a áreas de recogida específicas gestionadas por el ayuntamiento o por una empresa registrada.

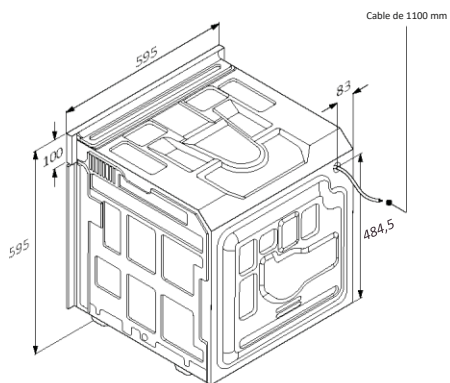
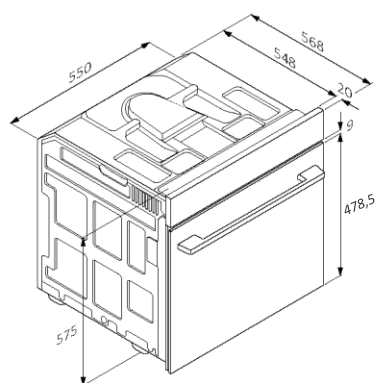
En muchos países puede haber servicios de recogida a domicilio para RAEE de gran tamaño. Al comprar un electrodoméstico nuevo, el antiguo puede devolverse al proveedor (que debe aceptarlo de forma gratuita) siempre y cuando tenga características similares y sea de un tipo equivalente al electrodoméstico adquirido.

### 8.2. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

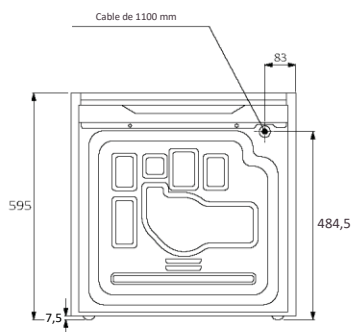
Siempre que sea posible, llene el horno y evite precalentarlo.

Abra la puerta del horno con la menor frecuencia posible, porque el calor de la cavidad se dispersa cada vez que se abre. Para lograr un ahorro de energía significativo, apague el horno entre 5 y 10 minutos antes del final del tiempo de cocción planificado y aproveche el calor residual que el horno continúa generando. Mantenga las juntas limpias y bien colocadas para evitar que el calor se disperse fuera de la cavidad. Si tiene un contrato eléctrico con tarifa horaria, el programa «Cocción diferida» le ayudará a ahorrar energía más fácilmente, ya que le permitirá retrasar el inicio del proceso de cocción hasta el inicio de la franja horaria con tarifa reducida.

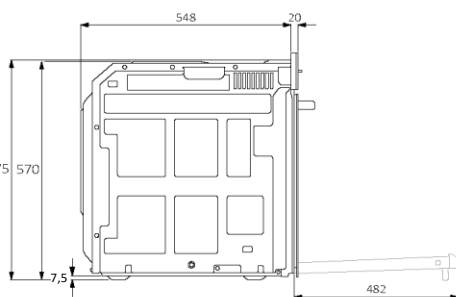
## 9. INSTALACIÓN



en mm



Vista posterior



Vista lateral

en mm

