

ÍNDICE

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

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

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

5. DIRECTRICES DE COCCIÓN

- 5.1. Tabla de cocción general

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. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

9. INSTALACIÓN

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

ADVERTENCIAS GENERALES

- No utilice un limpiador a vapor para realizar las operaciones de limpieza.
- 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.
- 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.
- Retirar las películas protectoras y los adhesivos publicitarios de la superficie frontal del horno antes de utilizarlo por primera vez.

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.
- **📘 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 bandeja Airfry o 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.

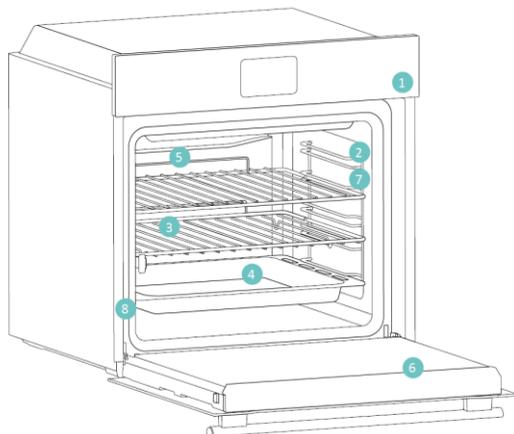


- No utilice limpiadores abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar los cristales de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría provocar la rotura del cristal.
- Utilice exclusivamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- Durante la cocción, la 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.
- Lave todos los accesorios antes de usarlos por primera vez con una solución de agua caliente y detergente líquido.



2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO



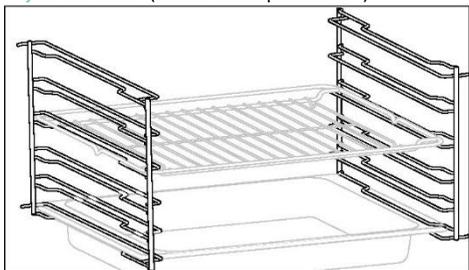
1. Panel de control
2. Niveles del horno (rejilla lateral, si está incluida)
3. Rejillas metálicas
4. Bandeja
5. Cubierta del ventilador
6. Puerta del horno
7. Rejillas laterales (si están presentes: solo para cavidad plana)
8. Número de serie y código QR



Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

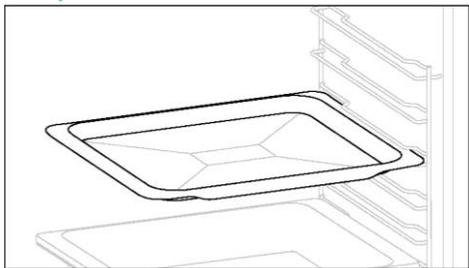
2.2. ACCESORIOS

Rejillas laterales (solo si están presentes*)



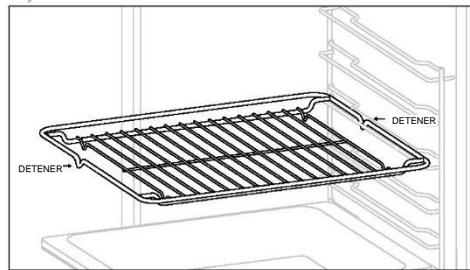
Situadas a ambos lados de la cavidad del horno, las rejillas laterales están diseñadas para colocar la bandeja de horno y las rejillas durante la cocción.

Bandeja de horneado



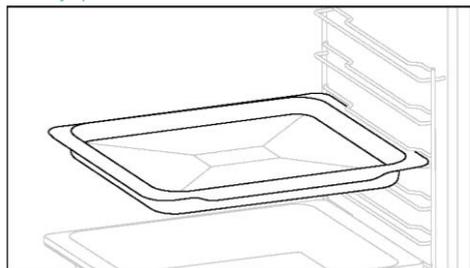
Una bandeja de horneado es ideal para conseguir un dorado uniforme del fondo, por lo que es perfecta para galletas y pasteles gracias a su diseño plano y poco profundo. Además, colocarla debajo de una rejilla de cocción puede ayudar a recoger los goteos y evitar que se ensucie el horno.

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.

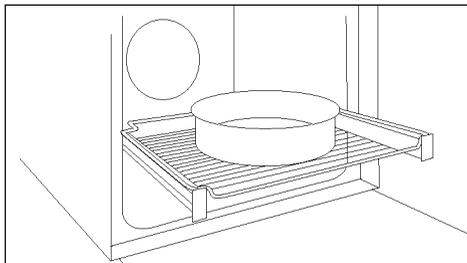
Bandeja profunda



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.

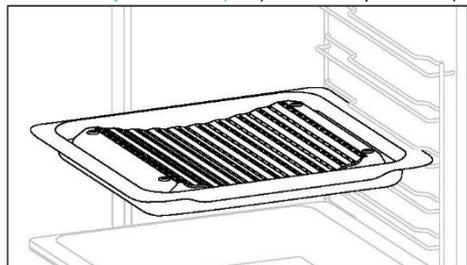


Guías telescópicas



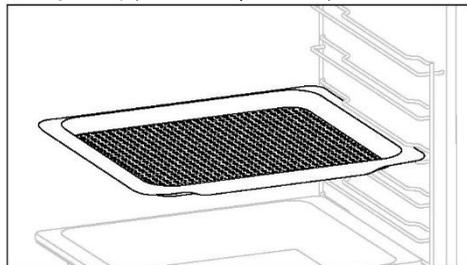
Los raíles telescópicos de horno son estantes extensibles que facilitan la colocación o extracción de objetos, sin necesidad de introducir la mano en el interior de un horno caliente. Mejoran la seguridad, la estabilidad y pueden ajustarse en diferentes posiciones de nivel.

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



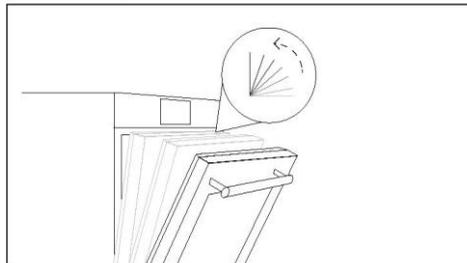
Su forma cóncava permite una correcta circulación de la humedad generada en la cocción, manteniendo alto el índice de humedad de los alimentos. Según la cantidad de agua introducida en la bandeja, se obtendrá una cocción más seca o más "húmeda".

Bandeja Airfry (solo si está presente*)



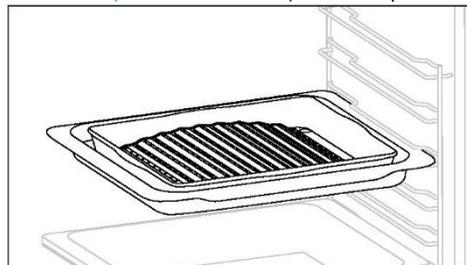
La bandeja Airfry garantiza que el aire caliente llegue a los alimentos de forma uniforme y tridimensional, lo que da como resultado un exterior más crujiente a la vez que se mantiene la ternura en el interior. Opcionalmente, se puede colocar una bandeja de horno en L1 para recoger los jugos o empanados.

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 barbacoa (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.



2.3. PANEL DE CONTROL



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

1. Selector de funciones
2. Menú principal
3. Temporizador
4. Pantalla LED
5. Botón más (+)
6. Botón menos (-)
7. Selector de temperatura

FUNCIONES PRINCIPALES

La pantalla tiene 3 funciones principales:

Símbolo	Función	Descripción
	Menú principal	Pulse una vez para activar el bloqueo para niños, dos veces para acceder a la hora del día, tres veces para el volumen de la alarma y cuatro veces para el modo de ajuste del brillo.
	Menú Temporizador	Pulse una vez para la duración de la cocción y dos veces para el minutero.
	+/-	Pulse estos botones para aumentar/disminuir los valores o para activar/desactivar una función en los modos de ajuste. Mantenga pulsado + durante 5 segundos para activar la hora del día en la pantalla.

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 iluminación

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

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. 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.

3.2. PRIMER USO

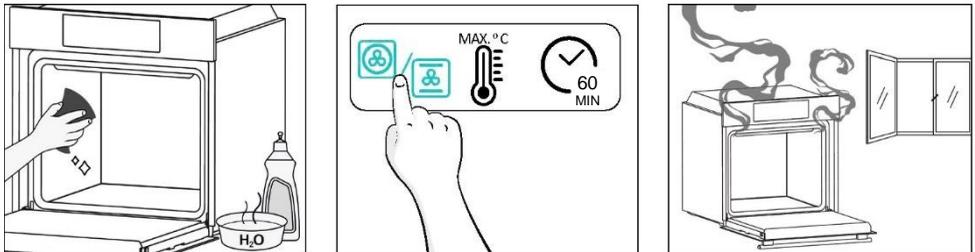
Cuando el aparato se enciende por primera vez, el primer paso es ajustar la hora del día.

AJUSTE DE LA HORA: La pantalla mostrará "OFF". Pulse "+" para ajustar la hora actual. Espere 5 segundos para la confirmación.



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.



ANTES DE EMPEZAR

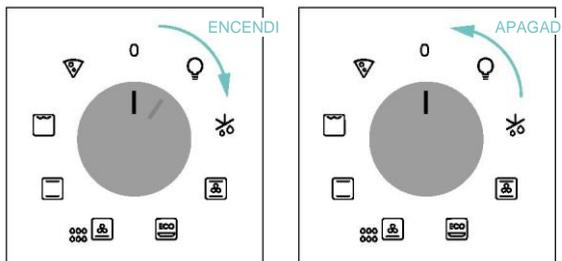


4.FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

4.1. CÓMO FUNCIONA ESTE PRODUCTO

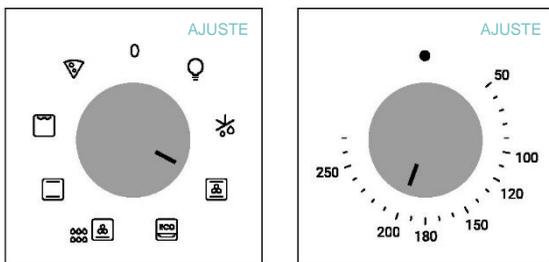
ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO

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



ESTABLECER EL PROGRAMA DE COCCIÓN

Gire el selector de funciones para seleccionar el programa deseado y gire el selector de temperatura para ajustar la temperatura.



FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO



MENÚ PRINCIPAL

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

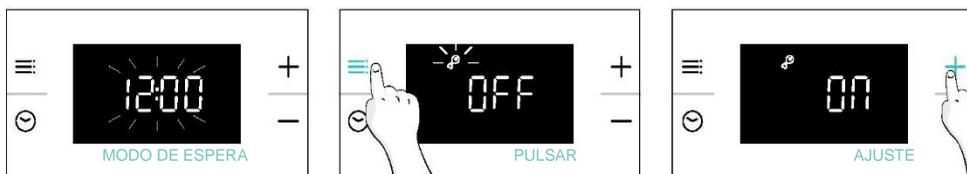
BLOQUEO PARA NIÑOS

Esta función permite bloquear la pantalla para evitar cualquier uso no deseado por parte de menores.

Para activar el bloqueo de pantalla, pulse "Menú principal" una vez y, a continuación, pulse "+" para confirmar la función.

Para desactivar el bloqueo, pulse "Menú principal" y, a continuación, "-".

Activar



Desactivar



CONFIGURACIÓN DEL RELOJ

Permite cambiar la hora del día.

Pulse para entrar en el menú principal. Pulse tantas veces (x2) como sea necesario para seleccionar "Hora del día". A continuación, utilice "+/-" para regular el valor. Para confirmar, espere 5 segundos o pulse una vez el Menú principal .



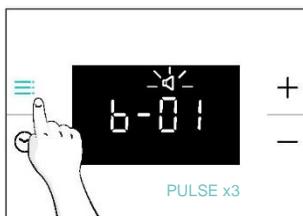
NOTA: el horno está configurado por defecto en modo "24h". Para pasar al modo "12h", mantenga pulsado "+" durante 5 segundos en espera. Haga lo mismo para volver al modo "24h".



VOLUMEN DE LA ALARMA

Permite cambiar el volumen del tono de aviso.

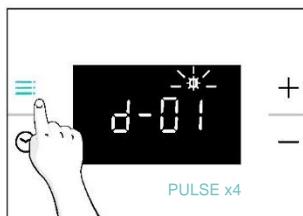
Pulse  para entrar en el menú principal. Pulse tantas veces (x3) como sea necesario para seleccionar "Volumen de alarma". En la pantalla aparecerá "b-01". Los números representan el nivel de intensidad sonora, editable mediante "+/-". Para confirmar, espere 5 segundos o pulse el menú  una vez.



BRILLO DE LA PANTALLA

Permite cambiar el brillo del tono de la pantalla del horno.

Pulse  para entrar en el menú principal. Pulse tantas veces (x4) como sea necesario para seleccionar "Brillo de la pantalla". En la pantalla aparecerá "d-01". Los números representan el nivel de intensidad del brillo, editable mediante "+/-". Para confirmar, espere 5 segundos o pulse el menú  una vez.



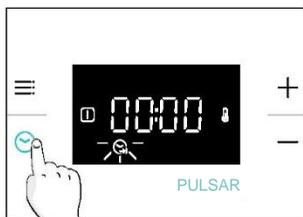
MENÚ TEMPORIZADOR

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

DURACIÓN DE LA COCCIÓN

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

ACTIVACIÓN: pulse  para entrar en el menú Temporizador. A continuación, utilice "+/-" para regular el valor. Para confirmar, espere 5 segundos o pulse el "Menú Temporizador".



La cuenta atrás comienza cuando se activa el temporizador. Durante la fase de cocción es posible cambiar el valor de duración entrando en el modo "Duración de la cocción" y utilizando "+/-". Una vez transcurrida la duración, la pantalla mostrará "Fin".

Para detener la duración de la cocción, mantenga pulsado el botón Temporizador  durante 3 segundos o restablezca el valor del temporizador utilizando "-".

Cuando termine la cocción:

1. "Fin" aparece en la pantalla, se producirá un tono de aviso durante 30 seg. si no se cancela.
2. Pulse el botón "Temporizador"  para cancelar el tono de aviso. "Fin" desaparecerá de la pantalla y en su lugar se mostrará la hora actual del día.

 **ADVERTENCIA:** El horno está ahora en modo manual, la función del horno y el conmutador del termostato deben estar apagados también, si no, el horno seguirá calentando.

 **NOTA:** El tono de aviso se silenciará al pulsar cualquier botón que no sea el botón Temporizador , permaneciendo "Fin" en la pantalla y el horno inoperativo.



MINUTERO

Permite utilizar el horno como alarma.

ACTIVACIÓN: pulse  para entrar en el menú Temporizador. Pulse  tantas veces (x2) como sea necesario para seleccionar la función "Minutero". A continuación, utilice "+/-" para regular el valor. Para confirmar, espere 5 segundos o pulse el "Menú Temporizador".



Cuando finalice la cuenta atrás:

1. El icono Alarma  parpadea en la pantalla y se emite un tono de alarma durante 30 segundos si no se cancela.
2. Pulse cualquier tecla para cancelar el tono de alarma. En la pantalla aparecerá la hora actual. El horno seguirá funcionando hasta que el selector izquierdo se gire a la posición 0.

Para detener el Minutero, mantenga pulsado el botón  durante 3 segundos o restablezca el valor con "-".

INDICACIÓN DEL ESTADO DEL CONMUTADOR DEL HORNO

Selector de la función de cocción:

Cuando el selector de la función de cocción del horno se gira a cualquiera de las posiciones "ON", el icono  (Función de cocción activada) aparece en la pantalla.

Selector de temperatura:

Siempre que la temperatura del horno sea inferior a la temperatura ajustada, aparecerá en la pantalla el icono  (Termostato activado).



4.2. FUNCIONES DE COCCIÓN

4.2.1. FUNCIONES ESTÁNDAR

i NOTA: para las funciones que requieren precalentamiento, asegúrese de retirar todos los accesorios durante esta fase. Siga las instrucciones de la tabla siguiente en lo que se refiere al precalentamiento.

"Sí" significa que se requiere precalentamiento; "NO" significa que no se sugiere precalentamiento y que los alimentos deben introducirse con el horno frío.

Símbolo	Función	Posición sugerida en el estante	Precalentar	Sugerencias
	Descongelar		NO	El ventilador hace circular aire a temperatura ambiente alrededor de los alimentos congelados, lo que permite descongelarlos lentamente sin alterar su contenido protéico.
	***Multinivel	L3/L4 para nivel único L2+L5 para doble nivel L2+L4+L6 para triple nivel	Sí	IDEAL PARA: tartas, galletas y pizzas en uno o más niveles. Ideal para cocinar diferentes alimentos.
	***Con ventilador	L2/L3/L4	Sí	IDEAL PARA: pollo entero, pollo troceado, verduras y repostería en un solo nivel utilizando la combinación del ventilador con las resistencias superior e inferior.
	*ECO	L3/L4	NO	IDEAL PARA: cocinar trozos de pollo, piezas enteras de carne, pescado o gratinar. Coloque la bandeja debajo de la rejilla para recoger los jugos. Voltee la comida a media cocción, si es necesario. Esta función permite ahorrar energía durante la cocción manteniendo los alimentos húmedos y tiernos. NOTA: Una vez ajustada la temperatura deseada, no se debe disminuir el ajuste de temperatura en esta función hasta que se haya completado el precalentamiento.
	Calefacción inferior + Ventilador	L3/L4	NO	IDEAL PARA: tartas, quiches y pizzas finas con ventilador y calor inferior. Ayuda a cocinar la parte superior con calor irradiado indirectamente.
	*Convección	L2/L3	Sí	IDEAL PARA: tartas, panes, galletas, quiches en un nivel con calentamiento superior e inferior.
	**Supergrill	L6 para alimentos delgados L4 para alimentos gruesos	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).
	Pizza	L2/L3	Sí	IDEAL PARA: todo tipo de pizzas sin precalentar el horno o precalentándolo.

* 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.



5.DIRECTRICES DE COCCIÓN

5.1. TABLA DE COCCIÓN GENERAL

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)
Pastelería dulce	Pequeños pasteles /Magdalenas	1	Convección Multinivel Con ventilador	170 °C 155 °C 140 °C	S	Bandeja profunda	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Multinivel	150 °C		Bandeja profunda + bandeja de horneado	L2+L5	35-45
		3	Multinivel	145 °C		Bandeja profunda + bandeja de horneado + bandeja de horneado	L2+L4+L6	40-50
	Bizcochos (26 cm Ø)	1	Convección Multinivel Con ventilador	160 °C 160 °C 150 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Multinivel	150 °C		Rejillas metálicas + Molde	L1+L4	40-50
	Galletas/Galletas de mantequilla	1	Convección Multinivel Con ventilador	150 °C 150 °C 130 °C	S	Bandeja profunda	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Multinivel	140 °C		Bandeja profunda + bandeja de horneado	L2+L5	50-60
	Chouquettes	1	Convección	190 °C	S	Bandeja profunda	L3	25-35
		2	Multinivel	170 °C		Bandeja profunda	L2+L5	35-45
	Budín de Yorkshire	1	Convección	200 °C	S	Bandeja profunda	L3	20-30
	Merengues	1	Multinivel	90 °C	S	Bandeja profunda	L4	80-100
	Macarons	1	Convección	150 °C	S	Bandeja profunda	L3	15-20
	Tarta de manzana	1	Convección	170 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	70-80
		1	Con ventilador	150 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	50-70
	Tarta tatin	1	Convección	170 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L4	60-70
	Tartas	2	Calefacción inferior + Ventilador	180 °C	N	Rejilla metálica + Molde	L3	30-40
	Suflé de chocolate	1	Convección	200 °C	S	Bandeja profunda + 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 profunda	L3	20-25
		2	Multinivel	180 °C		Bandeja profunda	L2+L5	25-35
3		Multinivel	160 °C	Bandeja profunda		L2+L4+L6	30-40	
Strudel congelado	1	Convección	200 °C	S	Bandeja profunda	L3	30-45	



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)
Pan y pan sin levadura	Pan tostado	1	Supergrill	Máx.	N	Rejilla metálica	L6	8-10
	Focaccia	1	Convección	200 °C	S	Bandeja profunda	L3	25-35
	Pan integral	1	Convección	200 °C	S	Bandeja profunda	L3	30-50
Pasteles salados y guisos	Tartas saladas / Quiches (26 cm Ø)	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + molde para quiche	L1 o L2	30-50
		2	Multinivel	180 °C		Rejilla metálica + molde para quiche	L1+L4	50-70
	Súflé de queso	1	Convección	200 °C	S	Bandeja profunda	L3	20-30
	Lasaña fresca	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	30-45
	Lasaña congelada	1	Convección	180 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	35-50
	Canelones frescos	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	35-50
	Pasta al horno	1	ECO	200 °C	N	Rejilla metálica + fuente de horno	L4	25-35
Pizza	Pizza fresca (Bandeja)	1	Convección	230 °C	S	Bandeja profunda	L2 o L3	15-25
	Pizza fresca (Bandeja)	1	Pizza	230 °C	N	Bandeja profunda	L2 o L3	25-35
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja profunda + bandeja de horneado	L2+L5	30-40
	Pizza fresca (Redonda)	1	Convección	Máx.	S	Bandeja de horneado	L2 o L3	8-15
	Pizza fresca (Redonda)	1	Pizza	Máx.	N	Bandeja de horneado	L2 o L3	10-25
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja profunda + bandeja de horneado	L2+L5	30-40
	Pizza congelada (masa fina)	1	Pizza	220 °C	S	Rejilla metálica	L3	10-15
2		Multinivel	200 °C	S	Rejillas metálicas	L2+L5	15-20	
3		Multinivel	180 °C		Rejillas metálicas	L2+L4+L6	15-25	
Carne y aves de corral	Pollo entero asado** (1-1,5 kg)	1	ECO	220 °C	N	Rejilla metálica. Coloque la bandeja profunda en L1	L3	50-70
		1	Con ventilador	200 °C	S	Bandeja profunda	L2	45-60
	Muslos de pollo	1	ECO	220 °C	N	Rejilla metálica. Coloque la bandeja profunda en L1	L4	30-50
		1	Con ventilador	190 °C	S	Bandeja profunda	L3	30-50
	Pato asado**	1	ECO	220 °C	N	Rejilla metálica. Coloque la bandeja profunda en L1	L3	50-70



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)
Carne y aves de corral	Pavo asado**	1	ECO	220 °C	N	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	50-70
		1	Con ventilador	200 °C	S	Bandeja profunda	L2	45-60
	Costillas de cerdo (1000-1200 g)	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	80-100
	Salchichas**	1	Supergrill	230 °C	N	Rejilla metálica. Coloque la bandeja profunda en L1	L4	30-40
	Rosbif (500 g)	1	Convección	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	ECO	220 °C	N	Bandeja profunda	L4	55-75
1		Con ventilador	200 °C	S	Bandeja profunda	L2 o L3	50-60	
Pescado y marisco	Marisco a la plancha	1	Supergrill	220 °C	N	Rejilla metálica	L4	15-30
	Palitos de pescado congelados	1	Convección	200 °C	S	Bandeja profunda	L3	20-25
	Filete de pescado	1	Convección	170 °C	S	Bandeja profunda	L3	10-25
	Pescado al horno	1	ECO	200 °C	N	Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1	L4	20-30
Verdura	Verduras gratinadas	1	ECO	200 °C	N	Rejilla metálica + Fuente para horno	L4	25-35
	Patatas fritas congeladas (300-500 g)	1	Multinivel	200 °C	S	Bandeja profunda	L4	25-35
	Patatas gratinadas	1	ECO	200 °C	N	Rejilla metálica + Fuente para horno	L4	25-35
	Patatas asadas	1	Convección	200 °C	S	Bandeja profunda	L4	50-60
		1	Con ventilador	180 °C	S	Bandeja profunda	L4	20-30
Menú completo	Pollo troceado + tarta de manzana + pasta al horno	3	Multinivel	180 °C	N	Bandeja profunda+ (rejilla metálica + molde) + (rejilla metálica + fuente para horno)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

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

*si se requiere precalentamiento

** Voltee la comida a media cocción, si es necesario.

*** Depende del 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.



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

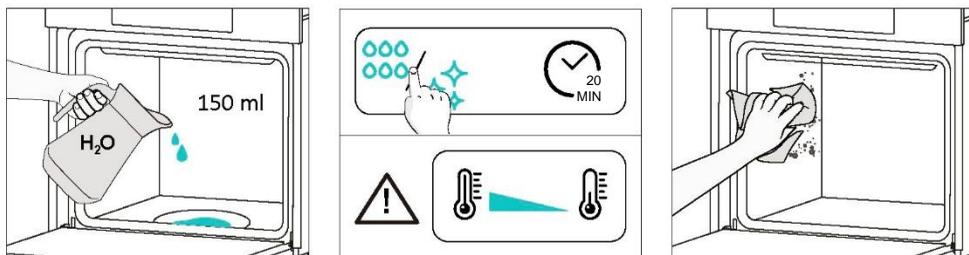
Aquactiva

La función Aquactiva 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 150 ml de agua con una gota de detergente líquido en el relieve inferior del horno.
2. Gire el selector de funciones a  y el selector de temperatura a "100 °C". Deje que la función trabaje durante 20 min.
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.

 **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. Limpie el compartimento de cocción y déjelo secar completamente para evitar posibles corrosiones.



Limpeza 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.

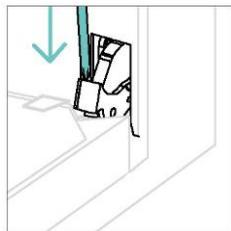
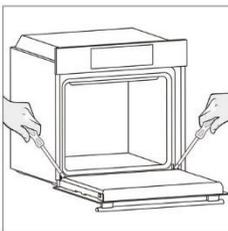
Mediante una reacción química catalítica, convierten eficazmente la grasa absorbida en elementos gaseosos cuando se exponen a altas temperaturas.

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.

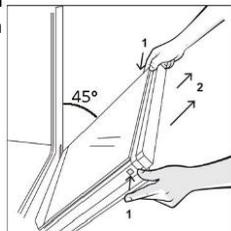


6.2.2. EXTERIOR DEL HORNO: retirada y limpieza de la puerta de cristal

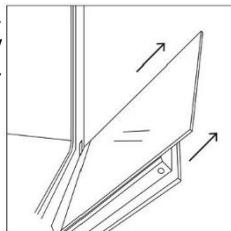
1. Abra la puerta a 90°, gire las lengüetas de bloqueo de la bisagra hacia fuera del horno.



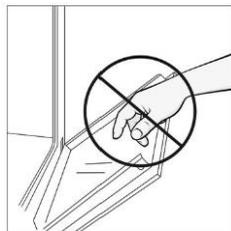
2. Coloque la puerta a 45°. Pulse simultáneamente los dos botones situados a ambos lados de los hombros laterales de la puerta y tire hacia usted para retirar la tapa superior de la puerta de los cristales.



3. 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).



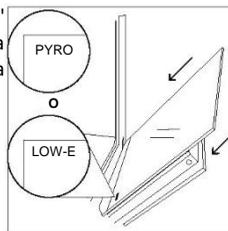
4.  **ADVERTENCIA:** El cristal exterior no es desmontable.



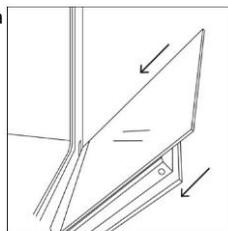
5. Limpie el cristal con un paño suave y productos de limpieza adecuados.



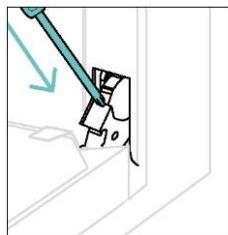
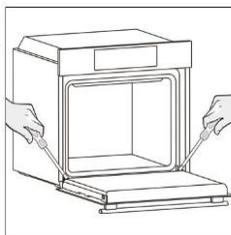
6. Inserte los paneles de cristal, asegurándose de que la etiqueta "LOW-E/PYRO" sea correctamente legible y esté colocada en la parte inferior izquierda de la puerta, cerca de la bisagra del lado izquierdo. De este modo, la etiqueta impresa en el primer cristal permanecerá en el interior de la puerta.



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



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



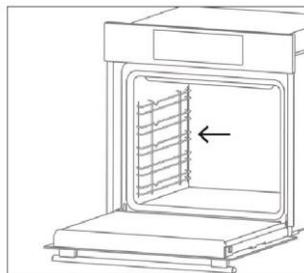
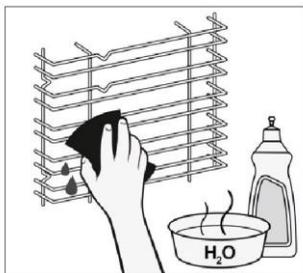
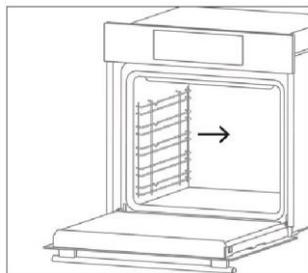
6.3. LIMPIEZA DE ACCESORIOS

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.



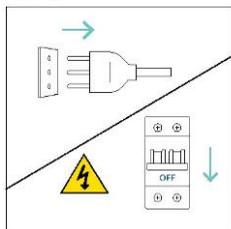
6.4. MANTENIMIENTO

SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

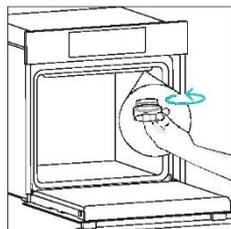
Cambiar la bombilla de arriba:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Retire la cubierta de cristal, desmonte la bombilla y sustitúyala por una bombilla nueva del mismo tipo.
3. Cuando haya sustituido la bombilla defectuosa, vuelva a colocar la cubierta de cristal.

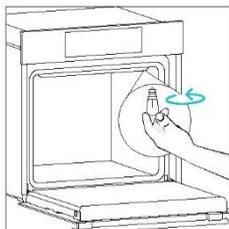
Paso 1



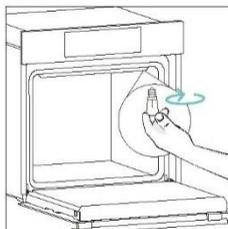
Paso 2



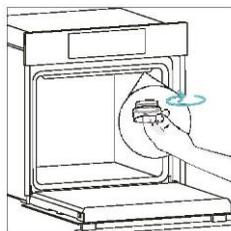
Paso 3



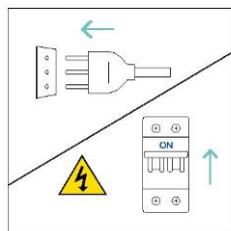
Paso 4



Paso 5



Paso 6



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

7.SOLUCIÓN 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.

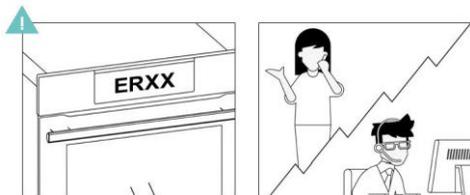
Para ello, apague el horno y desenchúfelo, espere unos minutos y vuelva a conectarlo.

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 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 el electrodoméstico antiguo tenga características similares y sea de un tipo equivalente al electrodoméstico adquirido.



8.2. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

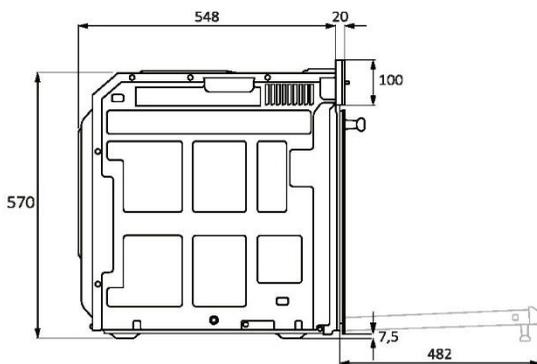
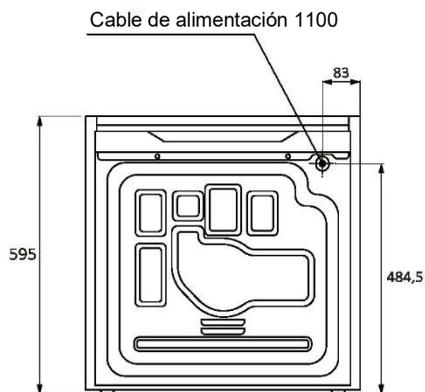
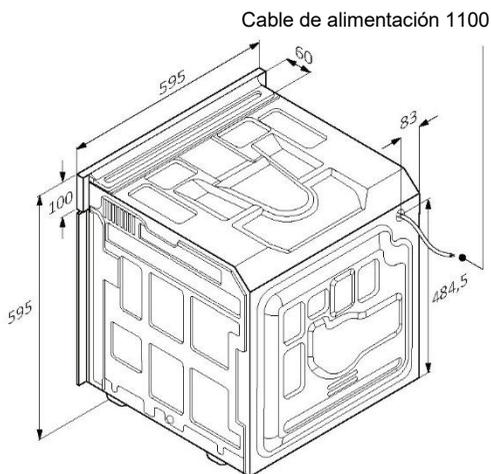
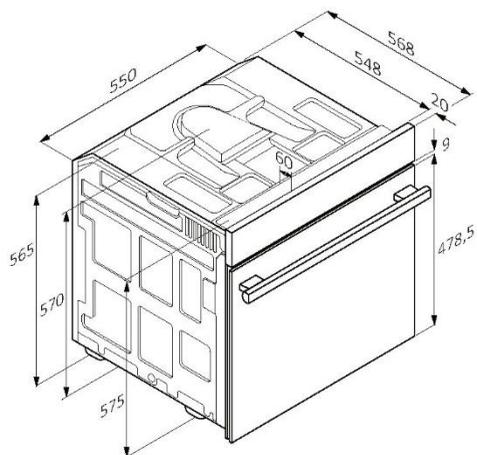
Siempre que sea posible, llene el horno y evite precalentarlo.

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.

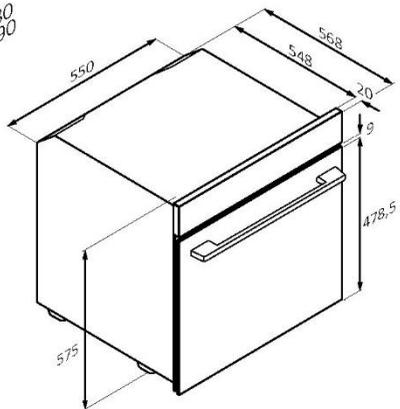
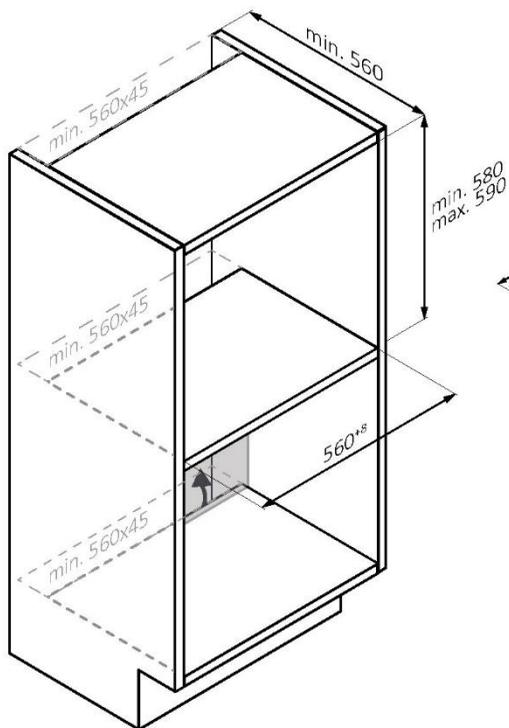
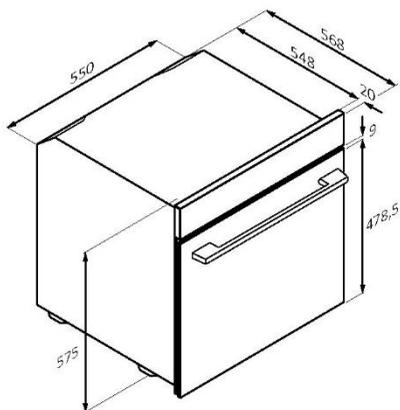
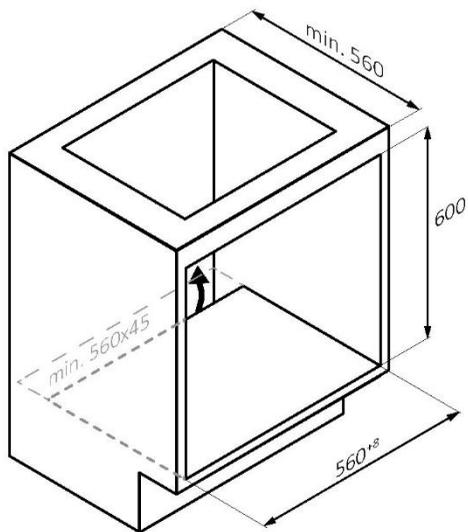


9.INSTALACIÓN



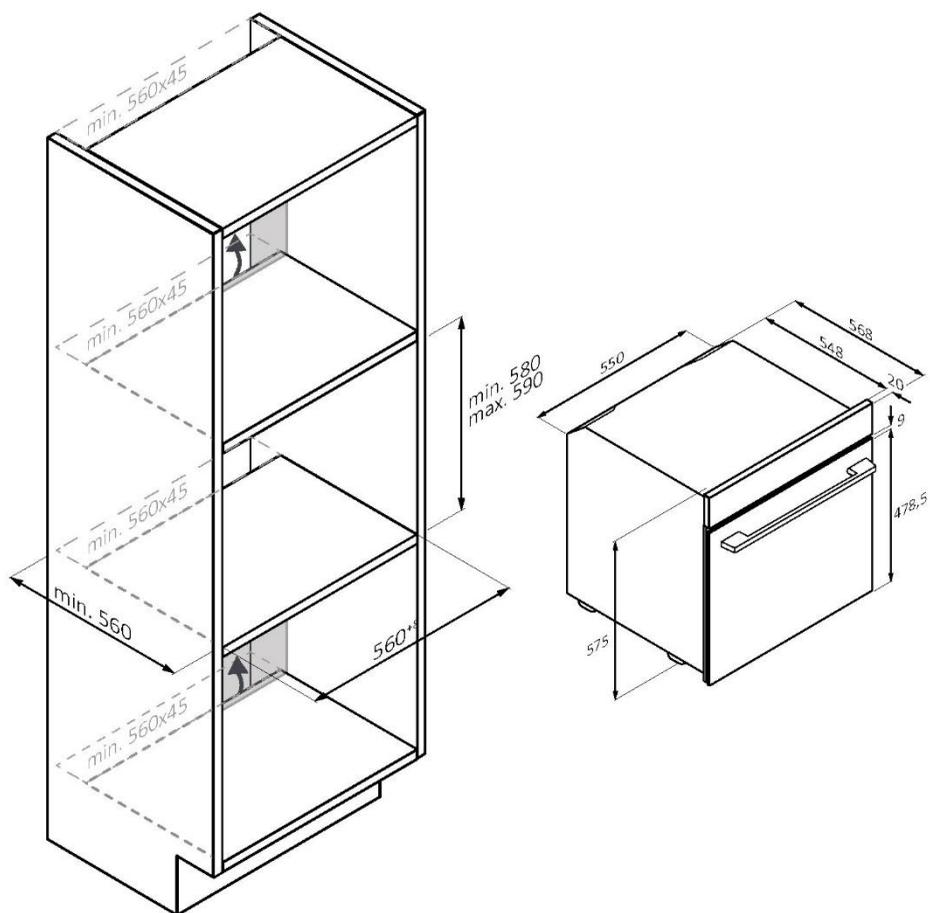
en
mm





en
mm

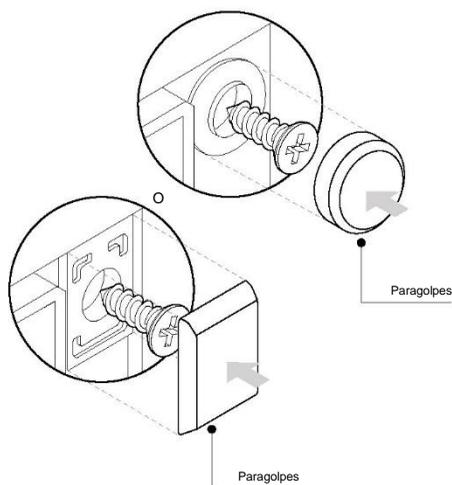
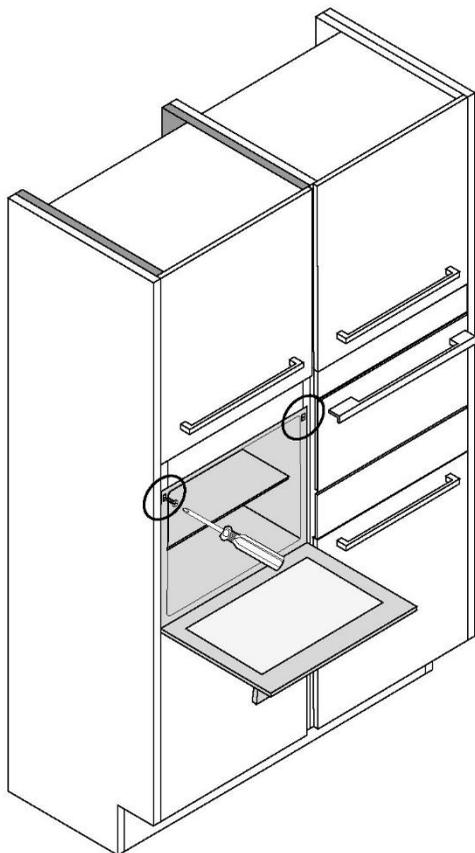




EN Si la parte posterior del mueble está cubierta, realice una abertura para el cable de alimentación.

en
mm





en
mm

