

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.

i 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
 - 4.2.3. Función Multi Step

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: desmontaje y limpieza de la puerta de cristal
- 6.3. Limpieza de los accesorios
- 6.4. Mantenimiento

7. SOLUCIÓN 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.
- 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 Air Fry 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.

ADVERTENCIAS (*PARA HORNOS 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.

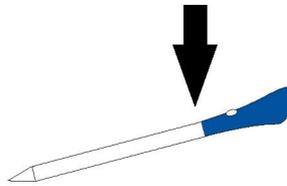
ADVERTENCIAS (*PARA STEAM PLUS)

- Cuando llene el depósito de agua, el nivel de agua no deberá superar el nivel máximo indicado en el depósito.
- Utilice solo agua potable para llenar el depósito.
- Antes de comenzar una función de limpieza pirolítica, debe retirarse el depósito de agua. No introduzca el depósito de agua durante la función de limpieza pirolítica.

ADVERTENCIAS para SONDA DE TEMPERATURA INALÁMBRICA

- Este producto es exclusivo para hornos. Solo debe utilizarse como se describe en este Manual del usuario.
- NO TOQUE la sonda térmica Preci Probe CON LAS MANOS DESNUDAS INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE COCINAR. Utilice siempre manoplas para horno para sacar la sonda térmica Preci Probe de la comida después de cocinar.
- Para utilizar correctamente la sonda de temperatura, es imprescindible introducir completamente la barra metálica de la sonda en el alimento durante la cocción hasta llegar a la parte cerámica de color negro situada en la punta de la sonda.

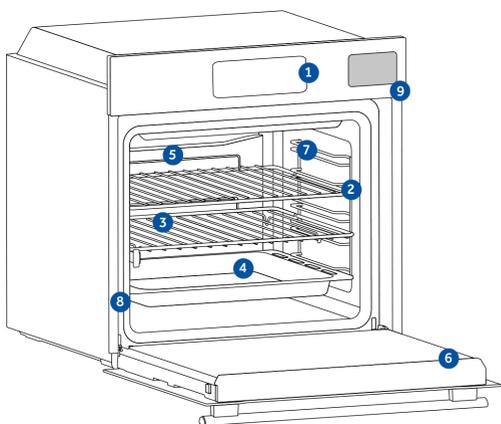
Inserte la sonda térmica Preci Probe en la comida hasta aquí.



- No exponga la parte metálica de la sonda térmica Preci Probe al calor generado por el horno directamente.
- No utilice la sonda térmica Preci Probe en otro electrodoméstico que no sea el horno encastrable.
- No utilice la sonda térmica Preci Probe en un horno microondas.
- La sonda térmica Preci Probe se puede limpiar y lavar, pero no lo sumerja durante mucho tiempo en agua.
- Este producto no está destinado a ser utilizado por personas de 12 años o menores de edad.
- El proveedor no será responsable por ningún daño causado por la sonda térmica Preci Probe debido al uso indebido del dispositivo.
- Limpie la sonda térmica Preci Probe antes del uso.
- La sonda térmica puede funcionar en este rango de temperatura: 10 °C a una temperatura máxima interna de 100 °C de la parte metálica. La pieza de cerámica puede alcanzar los 350 °C.
- Si la temperatura de la sonda térmica Preci Probe excede los 100 °C, la cocción se detendrá y tendrá que retirar Preci Probe del horno lo antes posible, con manoplas, para evitar que se dañe.

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO



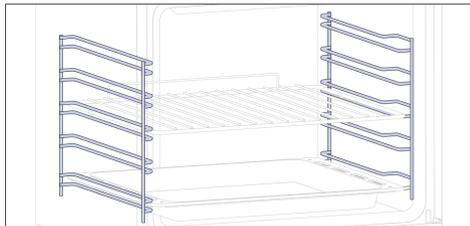
1. Panel de control
2. Números de posición de las estanterías
3. Rejillas
4. Bandejas
5. Cubierta del ventilador
6. Puerta del horno
7. Rejillas laterales (si están presentes: sólo para cavidad plana)
8. Número de serie y código QR
9. Inserción del depósito de agua



Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

2.2. ACCESORIOS

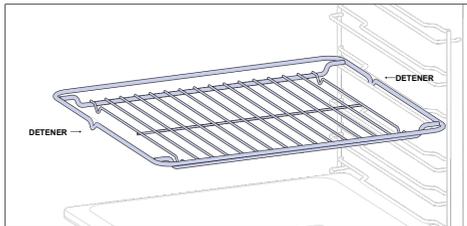
Rejillas laterales (solo si están presentes*)



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.

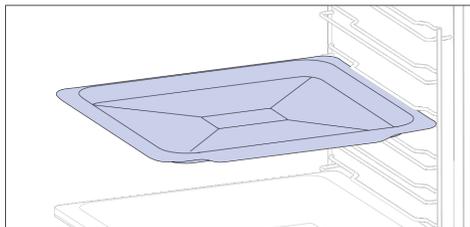
i NOTA: 6 o 7 niveles según el modelo.

Rejilla metálica



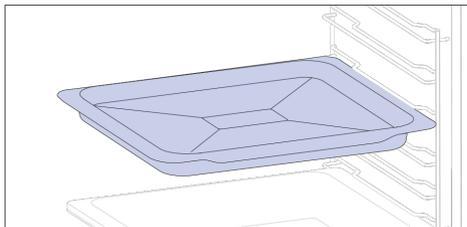
La rejilla metálica de un horno es un estante extraíble y ajustable que sirve de apoyo a los utensilios de cocina, garantiza una cocción uniforme y facilita la limpieza. Puede utilizarse para sostener platos y utensilios de cocción a diferentes alturas para diversas necesidades culinarias.

Bandeja de horno (sólo si está presente*)



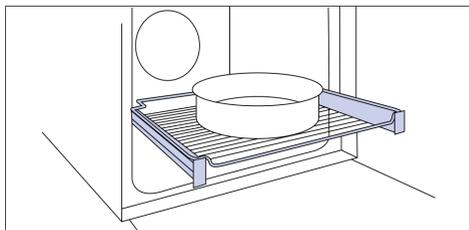
Una bandeja de horneado es ideal para conseguir un dorado uniforme del fondo, por lo que es perfecta para galletas y pasteles gracias a su diseño plano y poco profundo. Además, colocarla debajo de una rejilla de cocción puede ayudar a recoger los goteos y evitar que se ensucie el horno.

Bandeja profunda

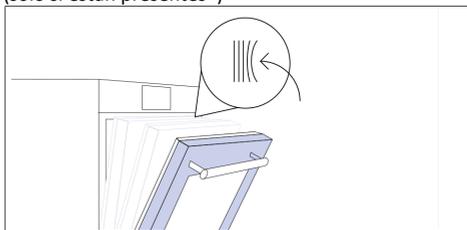


La bandeja profunda es ideal para recetas con líquidos añadidos o capas, como guisos o asados. Su profundidad está diseñada específicamente para garantizar la consistencia deseada de los alimentos preparados en ella.

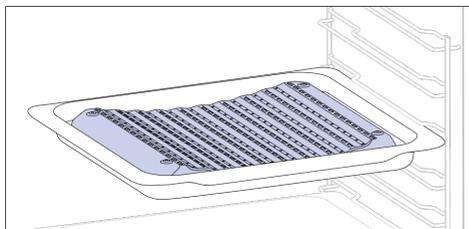


Guías telescópicas (sólo si están presentes*)

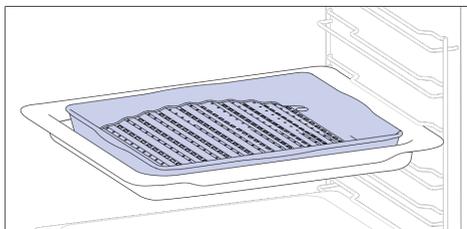
Los railes telescópicos de horno son estantes extensibles que facilitan la colocación o extracción de objetos, sin necesidad de introducir la mano en el interior de un horno caliente. Mejoran la seguridad, la estabilidad y pueden ajustarse en diferentes posiciones de nivel.

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

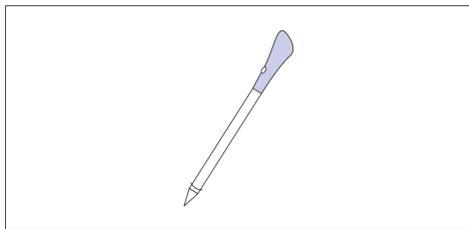
Las bisagras de cierre y apertura suave controlan el movimiento de la puerta, garantizando un movimiento suave y evitando portazos.

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

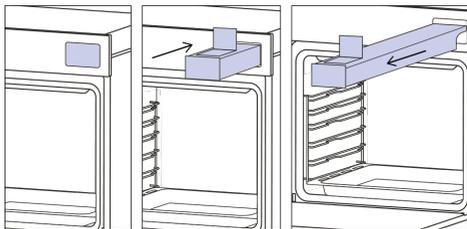
Su forma cóncava permite una correcta circulación de la humedad generada en la cocción, manteniendo alto el índice de humedad de los alimentos. Según la cantidad de agua introducida en la bandeja, se obtendrá una cocción más seca o más "húmeda".

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.

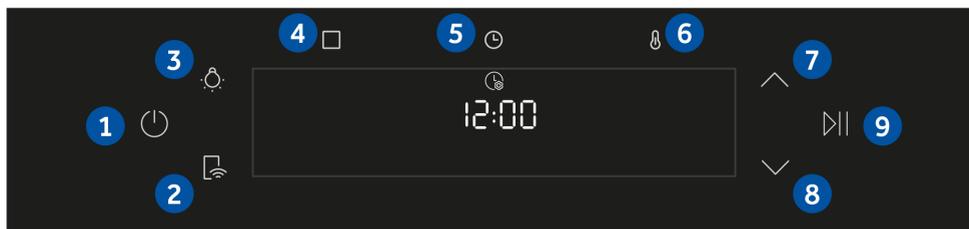
Preci Probe (sólo si está presente*)

Esta sonda es un sensor de temperatura que, introducido en el alimento y conectado al horno vía bluetooth, permite controlar la temperatura interior del alimento durante la cocción. Se utiliza principalmente para el pescado y la carne.

Depósito de agua

El depósito de agua es un cajón que puede llenarse con el agua necesaria para realizar programas de cocción y limpieza asistidos por vapor.

2.3. PANEL DE CONTROL



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

1. Encendido/Apagado
2. Control remoto
3. Lámpara
4. Funciones
5. Hora
6. Temperatura
- 7/8. Botones de navegación
9. Inicio/Pausa

FUNCIONES PRINCIPALES

El panel de control tiene las siguientes funciones principales:

Símbolo	Función	Descripción
	Encendido/Apagado	Pulse para encender/apagar el horno.
	Control remoto ENCENDIDO/APAGADO	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.
	Funciones	Pulse una vez para acceder a las funciones manuales, dos veces para los programas Everyday Cooking, tres veces para el menú Limpieza y cuatro veces para el menú WIFI.
	Hora	Pulse una vez para la duración de la cocción, dos veces para el minutero (disponible en modo de espera) y tres veces para el inicio diferido. En el modo de espera están disponibles el temporizador de cocina y, pulsando durante 3 segundos, la hora del día.
	Temperatura	Pulse una vez para comprobar la temperatura de la cavidad y dos veces para activar la opción de precalentamiento rápido (sólo disponible durante la fase de precalentamiento del horno).
	Botones de navegación	Pulse los botones de navegación para desplazarse por las funciones y ajustar los parámetros.
	Inicio/Pausa	Pulse para iniciar/pausar la cocción o para confirmar las funciones.

Símbolo	Comentarios	Descripción
	Falta el depósito	El icono aparece cuando falta el depósito de agua.
	Llenar el depósito	El icono aparece cuando hay que añadir agua al depósito de agua.
	Drenaje en curso	El icono aparece durante el proceso de drenaje.
	Depósito vacío	El icono aparece cuando no hay agua dentro del depósito de agua.
	Vaciar el depósito	El icono aparece para pedir al usuario que vacíe el depósito de agua.
   	Información sobre el nivel del agua	Las barras situadas junto al icono representan la cantidad de agua disponible en el depósito de agua.

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÷2483	2402÷2480
Potencia máxima [mW]	100	10

Parámetros inalámbricos de Preci Probe modelo et180

Tecnología	Bluetooth
Estándar	Bluetooth v4.0 BLE
Bandas de frecuencia [MHz]	2400÷2480
Potencia máxima [mW]	2,5 - (4 dBm)

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 usuario pulsa el botón de encendido.

Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:

El módulo Wi-fi se desactiva en cuanto el usuario pulsa el botón de apagado. El wifi también se puede desactivar cuando el horno está encendido seleccionando "apagar" en el menú de ajustes de Wi-fi.

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

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

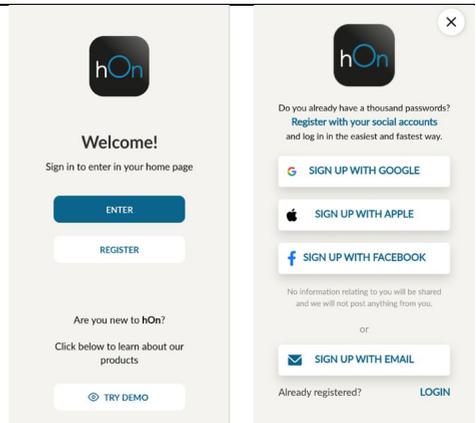
- Una vez encendido el horno, los iconos de WIFI parpadean durante 30 minutos. Durante este periodo es posible registrar el producto.
- Asegúrese de que la red Wi-Fi de su casa está encendida.
- Se le guiará paso a paso tanto en su aparato como en su dispositivo móvil.
- La conexión del horno puede tardar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

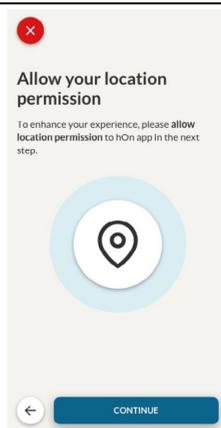
Paso 1

- Seleccione "Añadir electrodoméstico".

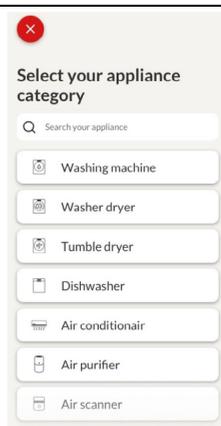


Paso 2

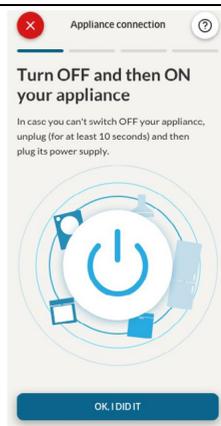
- Permita su localización.

**Paso 3**

- Seleccione el horno en la categoría de electrodomésticos.

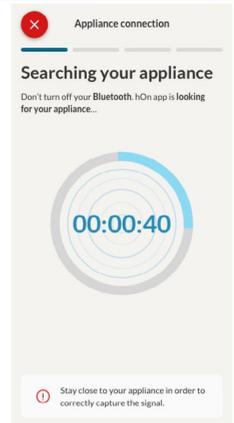
**Paso 4**

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

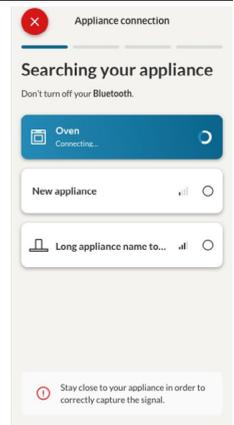
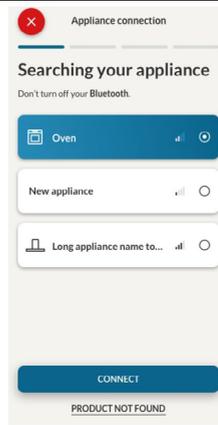


Paso 5

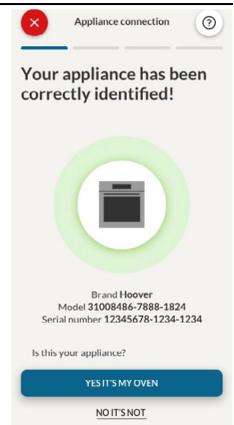
- Tras encenderse, la aplicación hOn empezará a buscar su electrodoméstico.

**Paso 6.1-6.2**

- Seleccione su electrodoméstico, pulse “conexión” y espere unos segundos.

**Paso 7**

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



📶 CÓMO CAMBIAR LA CONFIGURACIÓN WIFI

Una vez que el aparato está conectado, el usuario puede cambiar los ajustes de WiFi entre:

- **WIFI ACTIVA:** Solo es posible supervisar el estado del horno mediante la app.
- **WIFI hOn:** El horno puede ser utilizado exclusivamente por 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. Pulse y entre en el menú WIFI. En la pantalla aparece "Encendido".
2. En la pantalla aparece "Encendido".
3. Utilice las flechas hasta que aparezca "Apagado" o "rSt".



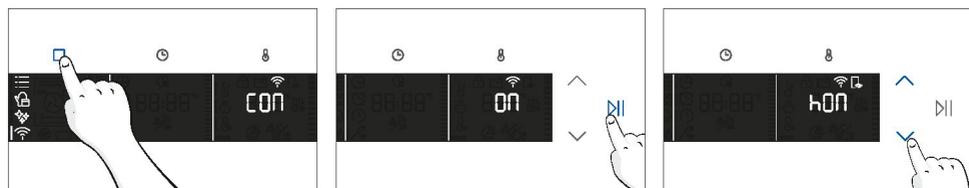
📱 CONTROL REMOTO

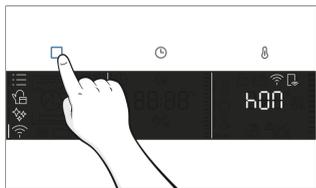
El control remoto ofrece numerosas ventajas a los usuarios, mejorando la comodidad, la eficiencia y la experiencia culinaria en general, ya que permite controlar el producto directamente desde el aparato y la aplicación hOn. Esta función permite, a través de su dispositivo, disfrutar de diversas características, 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.

📌 NOTA: Está disponible para todas las funciones de cocción del producto, excepto para los programas Gratinado, Grill y Supergrill.

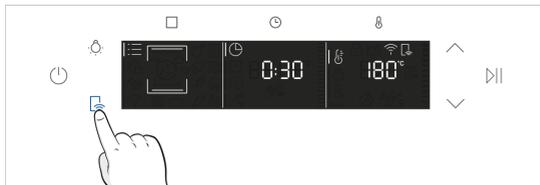
Cómo activar el control remoto:

1. Pulse para seleccionar el modo WIFI.
2. En la pantalla aparece "Conectar". Pulse . La palabra «On» empezará a parpadear.
3. Toque para seleccionar el modo "hOn" y toque para activar el control remoto.
4. Pulse para salir del modo "hOn".
5. 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.



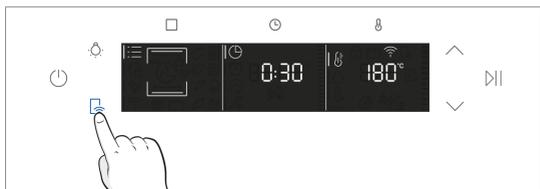


También es posible activar el control remoto durante el proceso de cocción pulsando el botón correspondiente.



Cómo detener el control remoto:

Mientras el programa de cocción está en curso, puede detenerse directamente desde el propio producto pulsando el botón correspondiente de control remoto que acompaña a su aparato.



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

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)

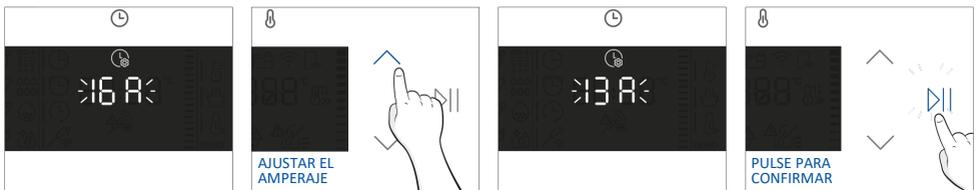
3.2. PRIMER USO

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

- **AJUSTE DE LA HORA:** La pantalla mostrará la hora preestablecida '12:00' parpadeando. Para modificarla, mantenga pulsado  y utilice las flechas para fijar la hora actual. Pulse  para confirmar la hora. Siga el mismo procedimiento para ajustar los minutos. Para confirmar pulse .

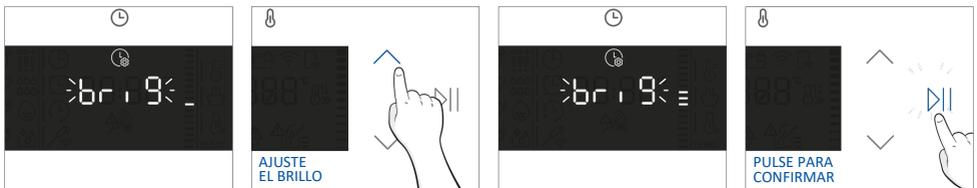


- **AMPERAJE:** Por defecto, el horno está configurado para funcionar con una potencia superior adecuada para hogares con más de 3 kW (16 A). Si su casa tiene una potencia inferior, puede cambiar este ajuste a  13 A. Este ajuste afecta a la rapidez con la que se calienta el horno. Elegir la opción más alta (16A) significa que se calienta más rápido (porque aumenta la absorción de energía). En la pantalla verá dos opciones: 13A y 16A. Seleccione la que prefiera utilizando las flechas. Para confirmar pulse .

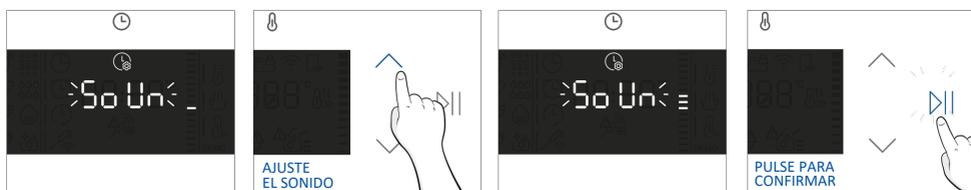


- **NOTA:** La opción de ajustar el amperaje sólo está disponible durante la instalación inicial. Para modificar el amperaje ajustado, consulte las instrucciones posteriores a la instalación.

- **BRILLO:** La pantalla muestra el símbolo "brig". Los números representan el nivel de intensidad del brillo, editable mediante las flechas. Para confirmar pulse .



- **SONIDO:** En la pantalla aparece el símbolo "Sonido". Los números representan el nivel de intensidad sonora, editable mediante las flechas. Para confirmar pulse ►||.



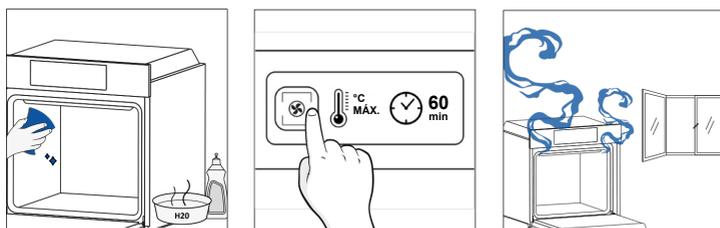
• INSTRUCCIONES DE POSTINSTALACIÓN

Es posible volver a los ajustes iniciales pulsando el botón de la lámpara durante 5 seg.



3.3. LIMPIEZA PRELIMINAR

Limpe 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.

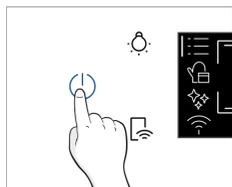


4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

4.1. CÓMO FUNCIONA ESTE PRODUCTO

ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO

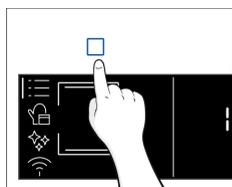
Para encender y apagar el horno, mantenga pulsado 



MENÚ DE FUNCIONES

Acceda al menú Funciones pulsando .

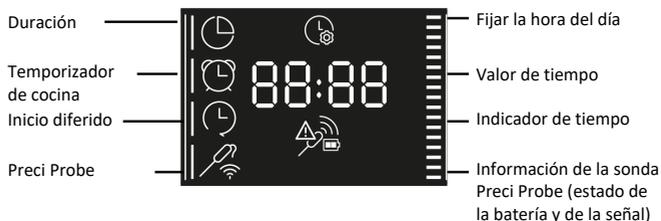
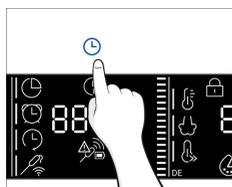
Para navegar por él, pulse tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes:



Símbolo	Función	Descripción
	FUNCIONES PRINCIPALES	Esta función permite seleccionar el programa de cocción deseado mediante las flechas. Toque  y  para ajustar la hora y la temperatura. Pulse  para iniciar la función. Para pausar el programa, haga clic de nuevo.
	CATEGORÍAS DE ALIMENTOS	En este menú puede acceder mediante flechas a 4 categorías de cocción de alimentos ya integradas en su horno. La pantalla mostrará la hora y la temperatura por defecto.
	WIFI	En este modo puede conectar el horno a una red y registrarlo con la aplicación hOn.
	FUNCIONES DE LIMPIEZA	Esta función permite elegir un sistema de limpieza disponible en su horno.

MENÚ DE TIEMPO

Después de haber seleccionado el programa de cocción, 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.

Símbolo	Función	Descripción
	a) DURACIÓN DE LA COCCIÓN	<p>Permite preseleccionar el tiempo de cocción necesario para la receta escogida.</p> <p>Pulse  para entrar en el menú Tiempo. Pulse  tantas veces como sea necesario para seleccionar la función "Duración de la cocción". A continuación, utilice las flechas para regular el valor y pulse  para confirmar.</p> <p>La cuenta atrás comienza al final del precalentamiento (si lo hay). Durante la fase de cocción es posible cambiar el valor de duración pulsando  y utilizando las flechas. Una vez transcurrido el tiempo, la pantalla muestra "Fin" y la cocción se detiene.</p>
	b) MINUTERO	<p>Permite utilizar el horno como alarma.</p> <p>Pulse  para entrar en el menú Tiempo. Pulse  tantas veces como sea necesario para seleccionar la función "Minutero". A continuación, utilice las flechas para regular el valor y pulse  para confirmar.</p> <p>Durante la fase de cocción es posible cambiar el valor de duración pulsando  y utilizando las flechas. A continuación, pulse  para reiniciar la cocción. Una vez transcurrido el tiempo, la cocción continúa hasta que se interrumpa manualmente.</p> <p>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.</p>
	c) INICIO DIFERIDO	<p>Permite elegir la hora de inicio de la cocción.</p> <p>Pulse  para entrar en el menú Tiempo. Pulse  tantas veces como sea necesario para seleccionar la función "Inicio diferido". A continuación, utilice las flechas para regular el valor y pulse  para confirmar.</p> <p>NOTA: El inicio diferido sólo se activa después de ajustar la duración de la cocción y no está disponible con las funciones del grill.</p>

a. DURACIÓN DE LA COCCIÓN



b. MINUTERO

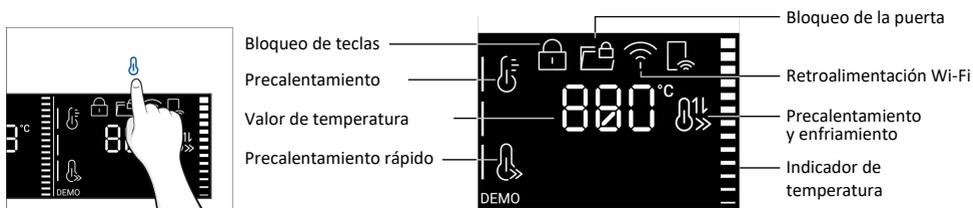


c. INICIO DIFERIDO



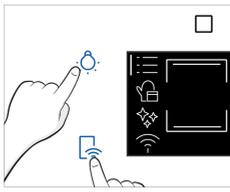
MENÚ DE TEMPERATURA

Después de haber seleccionado el programa de cocción, acceda al menú Temperatura pulsando . Para navegar por él, pulse  tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes:



Símbolo	Función	Descripción
	TEMPERATURA	Pulse  para ajustar la temperatura y utilice las flechas para regular el valor.
	<u>PRECALENTAMIENTO RÁPIDO</u>	Pulse dos veces  para ajustar la temperatura rápida.

FUNCIONES ADICIONALES

Símbolo	Función	Descripción
	SEGURIDAD INFANTIL	 <p>Esta función permite bloquear la pantalla para evitar cualquier uso no deseado por parte de menores. Para activarlo, pulse simultáneamente los botones Lámpara y Control remoto durante 3 segundos.</p> <p>Aparecerá un icono con un candado en la interfaz de usuario. En este estado, la interfaz de usuario del horno está bloqueada y no se pueden realizar cambios en los ajustes. Para desactivar el bloqueo para niños, pulse de nuevo los botones Lámpara y Control remoto durante 3 segundos (el icono con la llave desaparecerá).</p>

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, la lámpara 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. Siga las instrucciones de la tabla siguiente en lo que se refiere al precalentamiento.

"SÍ/PRECALENTAMIENTO RÁPIDO" significa que se requiere precalentamiento y que la opción de precalentamiento rápido está disponible; "NO" significa que el precalentamiento no está disponible y que los alimentos deben introducirse con el horno frío.

Símbolo	Función	T°C por defecto Rango T°C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	PRECI PROBE disponible	Sugerencias
	*Convección	200 °C 30-250 °C	L2/L3	SÍ/PRECALENTAMIENTO RÁPIDO	SÍ	IDEAL PARA: pasteles, panes, galletas en un nivel.
	Convección + Ventilador	175 °C 50-250 °C	L2/L3	SÍ/PRECALENTAMIENTO RÁPIDO	SÍ	IDEAL PARA: asados, guisos, verduras o tartas con rellenos húmedos.
	Multinivel	160 °C 50-250 °C	L3 (una bandeja) L3+L6 (dos bandejas) L2+L4+L6 (tres bandejas)	SÍ/PRECALENTAMIENTO RÁPIDO	SÍ	IDEAL PARA: tartas, galletas y pizzas en uno o más niveles. Ideal para cocinar diferentes alimentos.
	Calentamiento inferior	170 °C 50-230 °C	L1/L2	SÍ/PRECALENTAMIENTO RÁPIDO	SÍ	IDEAL PARA: guisos y Gentle Cooking en un solo nivel.
	Calentamiento inferior + ventilador	170 °C 50-230 °C	L2/L3	SÍ/PRECALENTAMIENTO RÁPIDO	SÍ	IDEAL PARA: tartas saladas o alimentos con coberturas líquidas en un nivel.
	Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NO	SÍ	IDEAL PARA: pequeñas cantidades de salchichas o filetes. Usar con la puerta cerrada.
	**Supergrill	L5 L1-L5	L7 para alimentos delgados, L5 para alimentos gruesos.	NO	SÍ	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).

Símbolo	Función	T°C por defecto Rango T°C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	PRECI PROBE disponible	Sugerencias
	**Gratinado	200 °C 150-250 °C	L4/L5	SÍ/PRECALENTA- MIENTO RÁPIDO	SÍ	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.
	Multinivel +	200 °C 150-250 °C	L1+L2+L3+L6	SÍ/PRECALENTA- MIENTO RÁPIDO	SÍ	IDEAL PARA: cocinar menús completos sin mezclar olores. No es necesario extraer los alimentos al mismo tiempo de cocción.
	Pizza	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NO	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.
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NO	NO	IDEAL PARA: cocinar carne, pescado o verduras. Esta función permite ahorrar energía durante la cocción manteniendo los alimentos húmedos y tiernos. La lámpara de la cavidad está apagada.
	Freidora de aire	200 °C 150-250 °C	L4	NO	NO	IDEAL PARA: preparar alimentos congelados o precocinados empanados que normalmente se fríen. Gracias a la bandeja** específica, el aire caliente puede fluir uniformemente.
	Pan (Vapor)	210 °C 180-220 °C	L2/L3	NO	SÍ	IDEAL PARA: cocinar pan y barras de pan
	Jolly	-	-	-	-	Función especial

* 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.

Símbolo	Función	T°C por defecto Rango T°C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	PRECI PROBE disponible	Sugerencias
	Carne blanca (al vapor)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NO	Sí	IDEAL PARA: aves y carnes blancas
	Carne roja (al vapor)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NO	Sí	IDEAL PARA: carne de vacuno y carne roja
	Pescado (al vapor)	170 °C 160-180 °C	L3/L4	NO	Sí	IDEAL PARA: pescado entero y fileteado
	Verduras (al vapor)	190 °C 180-200 °C	L3/L4	NO	Sí	IDEAL PARA: verduras y patatas asadas

* 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.

4.2.2. FUNCIONES ESPECIALES

Símbolo	Función	T°C por defecto Rango T°C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	Sugerencias
	Jolly	-	-	-	Añada a la lista de funciones predefinidas su favorita que no esté ya presente en tu horno. Puede configurarlo 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.

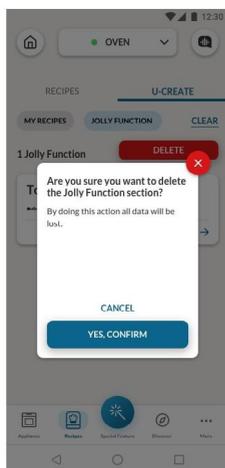
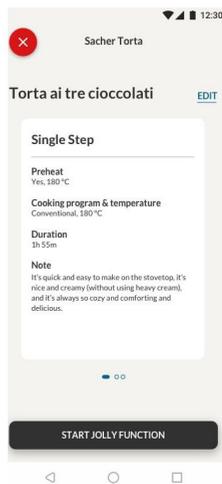
La pantalla mostrará la temperatura preestablecida.



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.

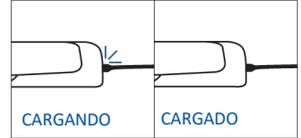
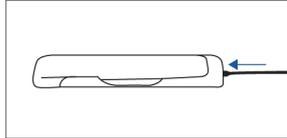
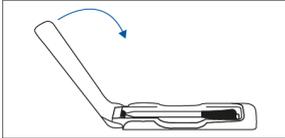
Pulsando sobre la tarjeta de la receta designada como función Jolly, es posible suprimirla pulsando el botón rojo "botón suprimir".

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.

PRECI PROBE

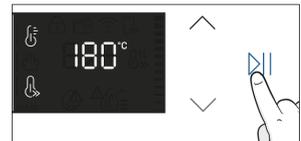
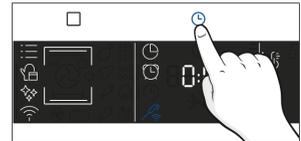
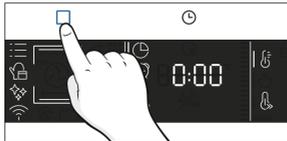
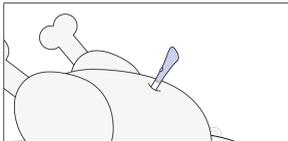
Antes del uso, verifique la carga de Preci Probe:

1. Ponga la sonda Preci Probe en el cargador y cierre la tapa.
2. Conecte el cargador a una fuente de alimentación USB, como un adaptador USB o una toma USB de un PC/portátil con el cable USB. El cargador puede no funcionar correctamente con el alimentador debido a su función de apagado automático.
3. El LED del cargador se encenderá y parpadeará durante la carga. Se apagará cuando Preci Probe esté completamente cargado.



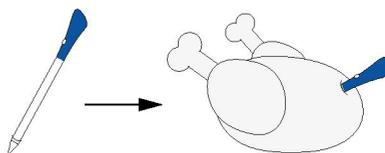
Cómo registrarse y utilizar Preci Probe:

1. Introduzca la sonda en el alimento.
2. Pulse para seleccionar la función deseada y pulse tantas veces como sea necesario para seleccionar el icono Sonda.
3. Al cabo de un rato, el horno reconocerá el código de la sonda. Pulse y utilice las flechas para ajustar la temperatura deseada.
4. Pulse para confirmar. A partir de este momento, el horno utilizará los datos de la sonda para controlar la temperatura interna de sus alimentos.
5. Una vez alcanzada la temperatura interna deseada, suena la alarma y el horno se apaga. Retire con cuidado la sonda de los alimentos.



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 térmica puede utilizarse con funciones manuales (Convección, Convección + Ventilador, Grill, Super grill, 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

4.2.3. FUNCIÓN MULTI STEP

La función Multi Step permite mantener los parámetros de cocción previamente ajustados (temperatura y tiempo) mientras se cambia de función durante la cocción.

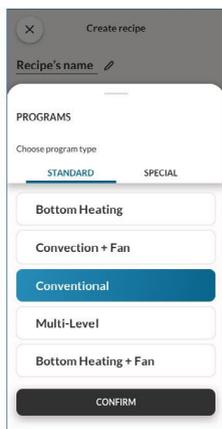
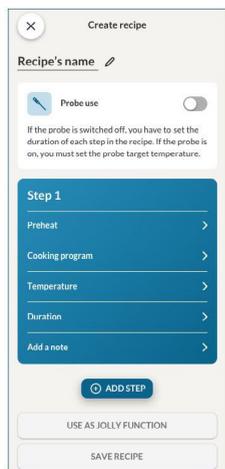
Se pueden crear recetas Multi Step en la app hOn a través de la función U-Create y guardarlas en el horno.

El usuario puede guardar la receta como una Función Jolly para almacenarla en el horno, o guardarla en hOn para iniciarla remotamente desde la app.

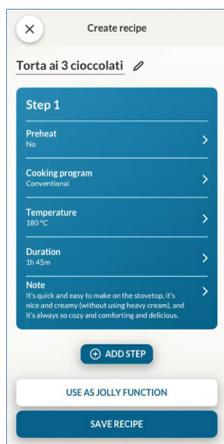
Paso 1. En la sección U-Create de la aplicación, pulse "Crear receta".



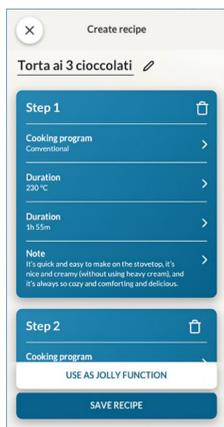
Paso 2. Edite el nombre de la receta y elija los parámetros para el primer paso de la receta.



Paso 3. Después de personalizar el primer paso, pulse "Añadir paso" para añadir otra función de cocción a la receta y personalizar sus parámetros.



Paso 4. Guarde la receta en la app para iniciarla desde hOn a distancia, o guárdela como "Función Jolly" para encontrarla directamente en el horno.



5. DIRECTRICES DE COCCIÓN

5.1. TABLA DE COCCIÓN GENERAL

- 7 niveles

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 precalen- tamiento* (min)
Pastelería dulce	Pequeños pasteles / Muffins	1	Convección Multinivel	175 °C 160 °C		Bandeja de horneado	L3	20-30 30-40
		2	Multinivel	150 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L3+L6	30-40
		3	Multinivel	140 °C		Bandejas de horneado	L2+L4+L6	40-50
	Bizcochos (26 cm Ø)	1	Convección	170 °C		Rejilla metálica + Molde	L2	30-40
			Multinivel	150 °C	s	Rejilla metálica + Molde	L3	40-50
		2	Multinivel	150 °C		Rejillas metálicas + Molde	L3+L6	50-60
	Galletas/ Galletas de mantequilla	1	Convección Multinivel	150 °C 150 °C		Bandeja de horneado	L3	25-30 30-40
		2	Multinivel	140 °C	S	Bandejas de horneado	L3+L6	35-45
		3	Multinivel	140 °C		Bandejas de horneado	L2+L4+L6	35-40
	Chouquettes	1	Multinivel	190 °C	S	Bandeja de horneado	L3	25-35
		2	Multinivel	170 °C		Bandeja de horneado	L3+L6	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	L3	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	L3	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		Bandeja de horneado	L3	20-25
2		Multinivel	180 °C	S	Bandejas de horneado	L2+L5	25-35	



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 precalen- tamiento* (min)
		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	05	N	Rejilla metálica	L7	4-6
	Focaccia	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L2/L3	25-35
	Pan integral	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L3	35-50
Pasteles salados y guisos	Tartas saladas / Quiches (26 cm Ø)	1	Convección + Ventilador	180 °C	S	Rejilla metálica + molde para quiche	L3	45-60
		2	Multinivel	180 °C		Rejilla metálica + molde para quiche	L2+L5	50-70
	Suflé de queso	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L3	20-35
	Lasaña fresca	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	40-60
	Lasaña congelada	1	Convección + Ventilador	180 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	50-60
	Canelones congelados	1	Convección + Ventilador	180 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	45-55
	Pasta al horno	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L4	20-30
Pizza	Pizza fresca (Bandeja)	1	Convección Pizza	250 °C 300 °C	S N	Bandeja de horneado	L2/L3	15-20 18-25
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	25-35
	Pizza fresca (Redonda)	1	Convección Pizza	250 °C 300 °C	S N	Bandeja de horneado	L2/L3	8-10 15-20
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	30-40
	Pizza congelada (masa fina)	1	Convección Pizza	220 °C 200 °C	S N	Rejilla metálica	L3	10-15
		2	Multinivel	200 °C	S	Rejilla metálica	L2+L5	15-25
3		Multinivel	180 °C	Rejilla metálica		L2+L4+L6	25-35	
Carne y aves de corral	Pollo entero asado (1-1,2 kg)	1	Gratinado	220 °C	S	Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1	L4	40-60
	Muslos de pollo	1	Freidora de aire	220 °C	N	Bandeja Air Fry**	L4	30-50
	Pato asado	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	50-60



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 precalen- tamiento* (min)
	Gallo	1	Gratinado	220 °C	S	Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1	L4	20-40
	Pavo asado	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	50-60
	Costillas de cerdo (1000-1200 g)	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	80-100
Carne y aves de corral	Salchichas	1	Supergrill	04	S	Rejilla metálica	L5	40-50
	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	04	N	Rejilla metálica	L5	15-30
	Palitos de pescado congelados	1	Freidora de aire	200 °C	N	Bandeja Air Fry**	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	Freidora de aire	220 °C	N	Bandeja Air Fry**	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.



• 6 niveles

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 precalenta- miento* (min)
Pastelería dulce	Pequeños pasteles / Muffins	1	Convección Multinivel	175 °C 160 °C		Bandeja de horneado	L3	20-30 30-40
		2	Multinivel	150 °C	S	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	170 °C		Rejilla metálica + Molde	L2	30-40
			Multinivel	150 °C	s	Rejilla metálica + Molde	L3	40-50
		2	Multinivel	150 °C		Rejillas metálicas + Molde	L2+L5	50-60
	Galletas/ Galletas de mantequilla	1	Convección Multinivel	150 °C 150 °C		Bandeja de horneado	L3	25-30 30-40
		2	Multinivel	140 °C	S	Bandejas de horneado	L2+L5	35-45
		3	Multinivel	140 °C		Bandejas de horneado	L2+L4+L6	35-40
	Chouquettes	1	Multinivel	190 °C	S	Bandeja de horneado	L3	25-35
		2	Multinivel	170 °C		Bandeja de horneado	L3+L6	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	L3	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	L3	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		Bandeja de horneado	L3	20-25
		2	Multinivel	180 °C	S	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	



Categoría	Receta	N.º de niveles	Programa de cocción	T°C	Precalentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)
Pan y pan sin levadura	Pan tostado	1	Suprgrill	05	N	Rejilla metálica	L6	4-6
	Focaccia	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L2/L3	25-35
	Pan integral	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L3	35-50
Pasteles salados y guisos	Tartas saladas / Quiches (26 cm Ø)	1	Convección + Ventilador	180 °C	S	Rejilla metálica + molde para quiche	L3	45-60
		2	Multinivel	180 °C		Rejilla metálica + molde para quiche	L2+L5	50-70
	Suflé de queso	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L3	20-35
	Lasaña fresca	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	40-60
	Lasaña congelada	1	Convección + Ventilador	180 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	50-60
	Canelones congelados	1	Convección + Ventilador	180 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	45-55
	Pasta al horno	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L4	20-30
Pizza	Pizza fresca (Bandeja)	1	Convección Pizza	250 °C 300 °C	S N	Bandeja de horneado	L2/L3	15-20 18-25
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	25-35
	Pizza fresca (Redonda)	1	Convección Pizza	250 °C 300 °C	S N	Bandeja de horneado	L2/L3	8-10 15-20
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	30-40
	Pizza congelada (masa fina)	1	Convección Pizza	220 °C 200 °C	S N	Rejilla metálica	L3	10-15
		2	Multinivel	200 °C	S	Rejilla metálica	L2+L5	15-25
3		Multinivel	180 °C	Rejilla metálica		L2+L4+L6	25-35	
Carne y aves de corral	Pollo entero asado (1-1,2 kg)	1	Gratinado	220 °C	S	Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1	L4	40-60
	Muslos de pollo	1	Freidora de aire	220 °C	N	Bandeja Air Fry**	L4	30-50
	Pato asado	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	50-60
	Gallo	1	Gratinado	220 °C	S	Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1	L4	20-40
	Pavo asado	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	50-60
	Costillas de cerdo (1000-1200 g)	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	80-100



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 precalenta- miento* (min)
Carne y aves de corral	Salchichas	1	Supergrill	04	S	Rejilla metálica	L5	40-50
	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	04	N	Rejilla metálica	L4	15-30
	Palitos de pescado congelados	1	Freidora de aire	200 °C	N	Bandeja Air Fry**	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	Freidora de aire	220 °C	N	Bandeja Air Fry**	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 mostrarán los valores predeterminados de tiempo y temperatura; el tiempo y la temperatura de cocción pueden modificarse pulsando los iconos correspondientes. Ambos parámetros pueden ajustarse dentro de un rango limitado, como se indica en la tabla siguiente.

Mientras navega por las funciones de Everyday Cooking, el menú de categorías de alimentos con vapor puede activarse pulsando el icono Temperatura hasta que aparezca el icono Vapor. Confirme su elección pulsando el botón Inicio.

Símbolo	Descripción	Precalentar	Posición en el estante	Rango de temperatura (°C)	Intervalo de tiempo (min)	Temperatura de la sonda para carne (si está disponible)	Descripción
	Carne blanca	NO	L3	180-200	40-80	70-85 °C	Para aves y carnes blancas
	Carne roja	NO	L3	180-200	20-80	58-65 °C	Para carne de vacuno y carne roja
	Pescado	NO	L3	160-180	15-45	55-65 °C	Para pescado entero y fileteado.
	Verdura	NO	L3	180-200	30-80	70-90 °C	Para verduras y patatas asadas
	Carne blanca (al vapor)	NO	L3	160-220	40-90	70-85 °C	Para aves y carnes blancas
	Carne roja (al vapor)	NO	L3	180-220	20-100	58-65 °C	Para carne de vacuno y carne roja
	Pescado (al vapor)	NO	L3	150-180	15-60	55-65 °C	Para pescado entero y fileteado.
	Verduras (al vapor)	NO	L3	150-200	30-90	70-90 °C	Para verduras y patatas asadas

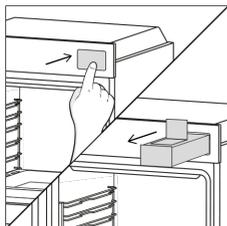
i NOTA: si después de apagar el horno es necesario seguir cocinando, se recomienda evitar el uso de los programas Everyday Cooking y optar en su lugar por [las funciones estándar](#).



Cómo utilizar el depósito de agua para los programas de cocción al vapor

Después de seleccionar el programa de cocción al vapor, si el depósito de agua está vacío, aparecerá  en la pantalla para avisarle de que debe llenarlo de agua. Proceda como se indica a continuación:

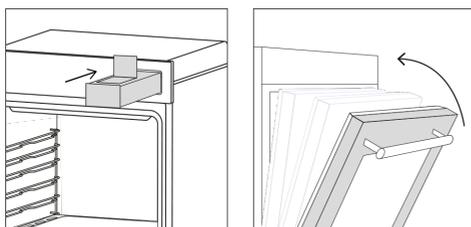
1. Presione ligeramente el depósito de agua para abrirlo.



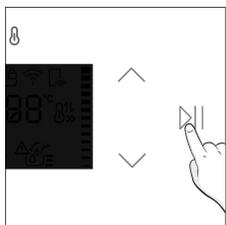
2. Añada agua potable al depósito de agua con una jarra o directamente del grifo. No supere el nivel máximo de agua indicado en el interior del depósito.



3. Empuje el depósito de agua para cerrarlo y cierre la puerta del horno.



4. Pulse el botón Inicio para confirmar y dejar que comience la cocción.



En caso de que la cantidad de agua añadida no sea suficiente para llevar a cabo el programa de cocción, aparecerá  en la pantalla para avisarle de que debe rellenar el depósito.

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 roja (al vapor)	180 °C	Rejilla metálica	L3	30-40
Filete de ternera	200 g	Carne roja (al vapor)	200 °C	Rejilla metálica	L3	20-25
Pastel de carne	1000-1500 g	Carne roja (al vapor)	200 °C	Rejilla metálica	L3	40-50
Ternera Wellington	500 g	Carne roja (al vapor)	210 °C	Rejilla metálica	L3	50-80
Asado de cerdo	800-1000 g	Carne blanca (al vapor)	180 °C	Rejilla metálica	L3	40-70
Costillas de cerdo	1000-1200 g	Carne blanca (al vapor)	200 °C	Rejilla metálica	L3	80-100
Costillar de cordero	800-1000 g	Carne blanca (al vapor)	190 °C	Rejilla metálica	L3	60-80
Pierna de cordero	1500-2000 g	Carne blanca (al vapor)	200 °C	Rejilla metálica	L3	80-100
Filetes de salmón	200-600 g	Pescado (al vapor)	170 °C	Bandeja de horneado	L3	20-35
Filetes de atún	600 g (aprox. 4 un.)	Pescado (al vapor)	180 °C	Rejilla metálica	L3	15-20
Filetes de pez espada	700 g (aprox. 4 un.)	Pescado (al vapor)	180 °C	Bandeja de horneado	L3	15-20
Filete de bacalao	600 g (aprox. 4 un.)	Pescado (al vapor)	150 °C	Bandeja de horneado	L3	15-20
Besugo entero	1	Pescado (al vapor)	170 °C	Bandeja de horneado	L3	35-45
Filete de dorada	600 g (aprox. 4 un.)	Pescado (al vapor)	150 °C	Bandeja de horneado	L3	15-20
Filete de lubina	600 g (aprox. 4 un.)	Pescado (al vapor)	150 °C	Bandeja de horneado	L3	15-20
Brochetas de pescado	8 un.	Pescado (al vapor)	150 °C	Rejilla metálica	L3	20-30
Calamares rellenos	4 un.	Pescado (al vapor)	180 °C	Bandeja de horneado	L3	25-40
Hinojo (bulbo)	1 bandeja	Verduras (al vapor)	200 °C	Rejilla metálica	L3	30-40
Verduras mixtas	1 bandeja	Verduras (al vapor)	190 °C	Rejilla metálica	L3	40-45
Coliflor	1 bandeja	Verduras (al vapor)	150 °C	Rejilla metálica	L3	40-50
Calabaza en dados	1 bandeja	Verduras (al vapor)	160 °C	Rejilla metálica	L3	30-40
Pimientos rellenos	1 bandeja	Verduras (al vapor)	180 °C	Rejilla metálica	L3	70-80
Calabacines rellenos	1 bandeja	Verduras (al vapor)	190 °C	Rejilla metálica	L3	35-45
Palitos de zanahoria	1 bandeja	Verduras (al vapor)	150 °C	Bandeja de horneado	L3	35-40
Brócoli	1 bandeja	Verduras (al vapor)	150 °C	Bandeja de horneado	L3	30-40
Ratatouille	1 bandeja	Verduras (al vapor)	190 °C	Rejilla metálica	L3	40-45
Flan de verduras	6 ramequines	Verduras (al vapor)	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.

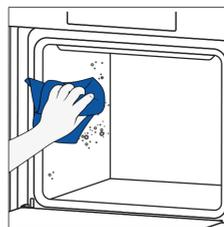
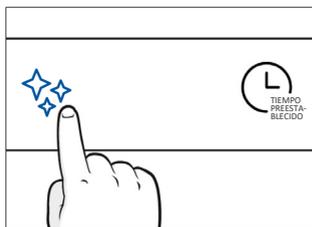
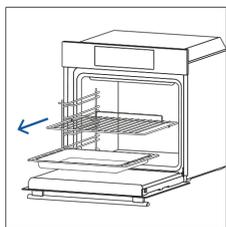
Una vez activado, bloquea automáticamente la puerta del horno y eleva rápidamente la temperatura a 410°C. Al final del ciclo de limpieza, los restos de comida dejarán una capa blanca en las superficies esmaltadas.

Para eliminar estas partículas, limpie con un paño empapado en agua jabonosa caliente y utilice un cepillo o lana de acero. Los productos de limpieza adecuados son agua caliente jabonosa o limpiador de hornos.

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 Pírolítico. 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.

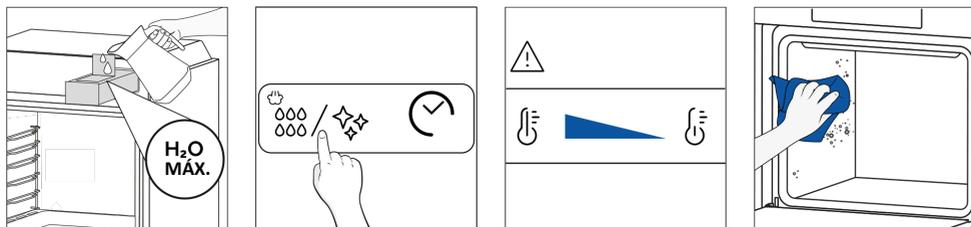


Vapor H₂O

La función de limpieza Vapor H₂O 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 agua en el depósito de agua hasta alcanzar el nivel máximo indicado en el depósito.
2. Seleccione el programa de limpieza Vapor H₂O. 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.



STEAM SYSTEM CLEANING

Descalcificación

Esta función se sugiere después de 25 ciclos y será obligatoria después de 40 ciclos. El horno mostrará  al final de cada ciclo de vapor a partir del día 25 si los usuarios aún no han realizado la descalcificación. Después de 40 ciclos de vapor, ninguno de los programas de cocción a vapor se iniciará antes de que los usuarios ejecuten el programa de descalcificación. Se divide en tres pasos:

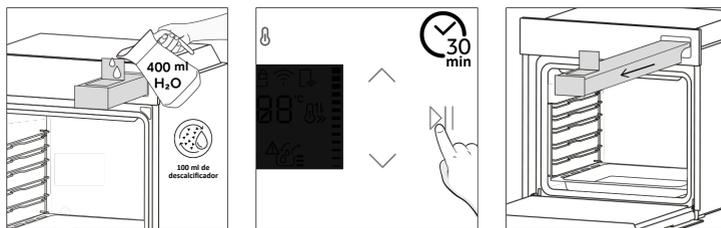
Paso 1 (eliminar el agua residual del vaporizador):

- i. Seleccione el modo de descalcificación y luego presione el botón de inicio.
- ii. Cuando el zumbador pite para continuar con el segundo paso, retire el depósito de agua.



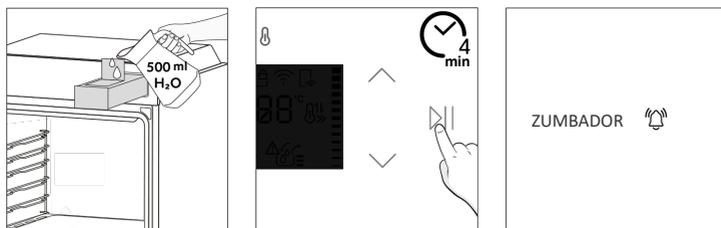
Paso 2 (descalcificación):

- Añada 400 ml de agua del grifo y 100 ml de descalcificador en el depósito de agua. A continuación, pulse el botón de inicio.
- Este paso tardará 30 minutos, después de los cuales, para proceder con el tercer paso, el depósito de agua debe ser extraído de nuevo.



Paso 3 (enjuague):

- Añada 500 ml de agua del grifo en el depósito de agua. A continuación, pulse el botón de inicio.
- Este paso tardará 4 minutos; al final del proceso, el zumbador emitirá un pitido.



Drenaje

Después de cada ciclo de cocción al vapor, el agua restante en el vaporizador se vaciará automáticamente de nuevo en el depósito de agua.

Durante este proceso, se mostrará  en la pantalla.

En caso de que el depósito de agua ya esté lleno, aparecerá  en la pantalla para avisarle de que debe vaciar el depósito para permitir que se inicie el proceso de vaciado.

Limpieza catalítica (disponible según el modelo)

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

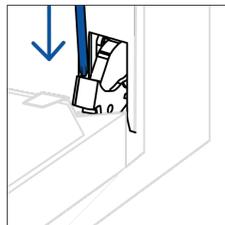
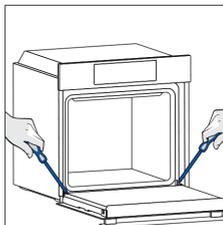
Los paneles están recubiertos con un esmalte especializado que cuenta con una estructura microporosa, experta en absorber la grasa de las salpicaduras.

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

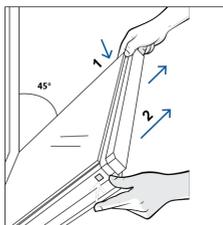
Recomendaciones: Considere la posibilidad de sustituir los paneles catalíticos después de aproximadamente tres años de uso, especialmente si utiliza su horno para dos o tres ciclos de cocción por semana. Esto garantiza un rendimiento y una limpieza óptimos.

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

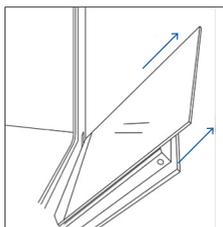
1. Coloque la puerta a 90°. Gire las lengüetas de bloqueo de la bisagra hacia fuera del horno.



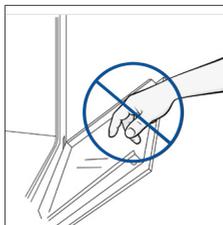
2. Coloque la puerta a 45°. Pulse simultáneamente los dos botones situados a ambos lados de los hombros laterales de la puerta y tire hacia usted para retirar la tapa superior de la puerta de los cristales.



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).



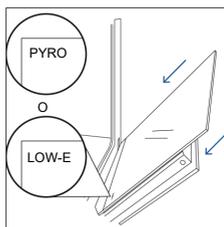
4. **⚠ ADVERTENCIA:** El cristal exterior no es desmontable.



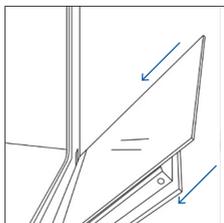
5. Limpie el cristal con un paño suave y productos de limpieza adecuados.



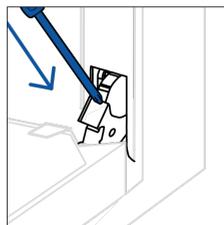
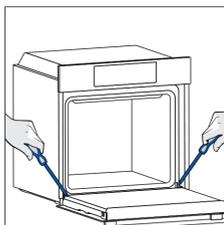
6. Inserte los paneles de cristal, asegurándose de que la etiqueta "Low-E/PYRO" sea correctamente legible y esté colocada en la parte inferior izquierda de la puerta, cerca de la bisagra del lado izquierdo. De este modo, la etiqueta impresa en el primer cristal permanecerá en el interior de la puerta.



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.



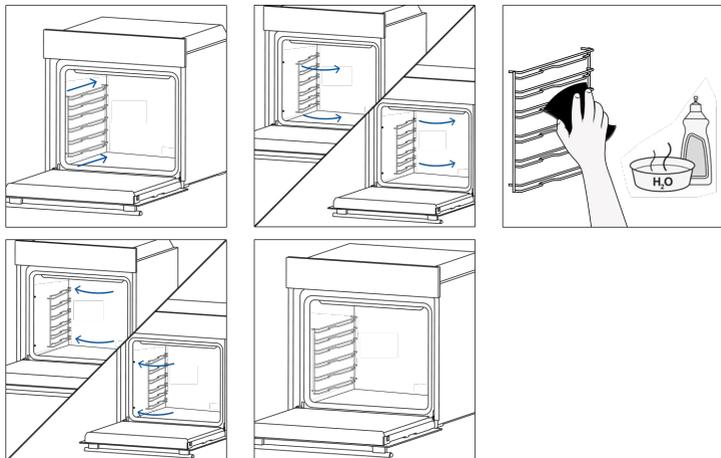
6.3. LIMPIEZA DE LOS ACCESORIOS

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:

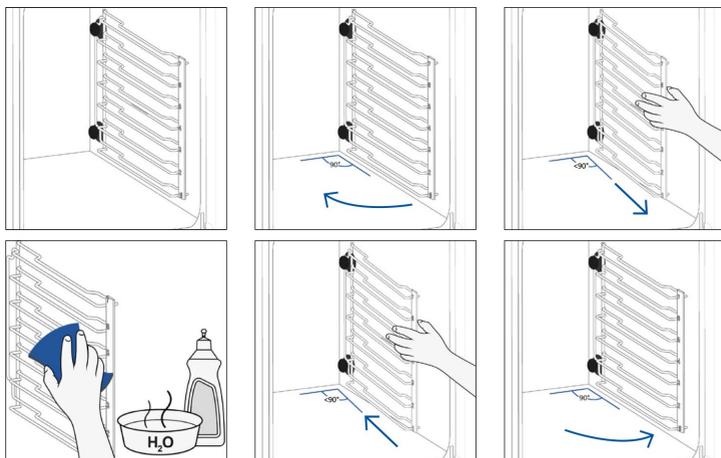
– Modelo de 6 niveles

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.



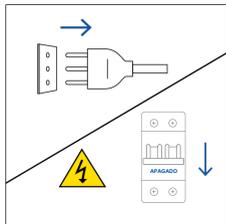
6.4. MANTENIMIENTO

SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

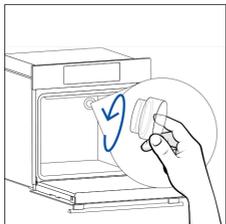
Cambiar la bombilla de arriba:

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.

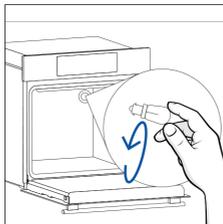
Paso 1



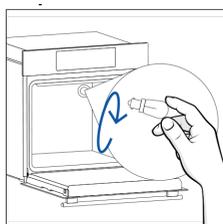
Paso 2



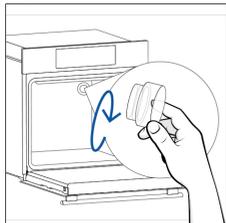
Paso 3



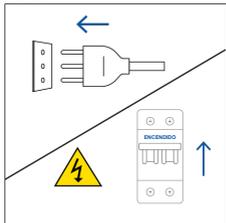
Paso 4



Paso 5



Paso 6

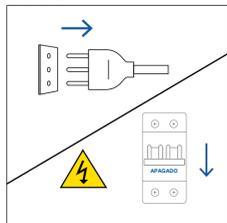


Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).

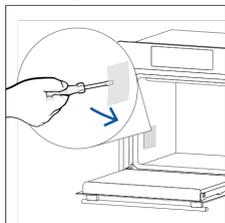
Cambiar la bombilla lateral:

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.

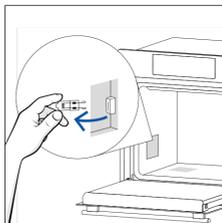
Paso 1



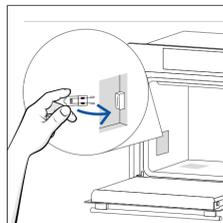
Paso 2



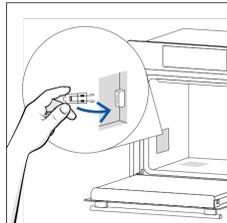
Paso 3



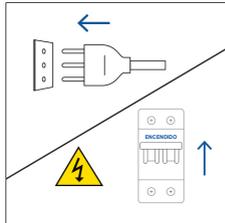
Paso 4



Paso 5



Paso 6



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



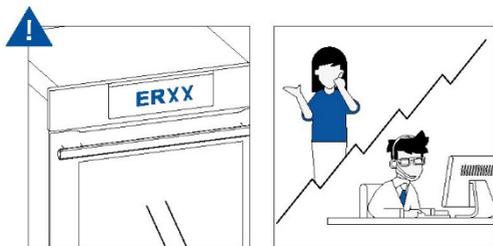
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

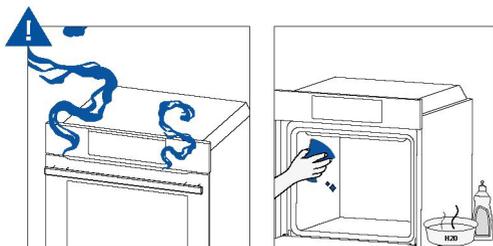
Para ello, apague el horno y desenchúfelo, espere unos minutos y vuelva a conectarlo.

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.

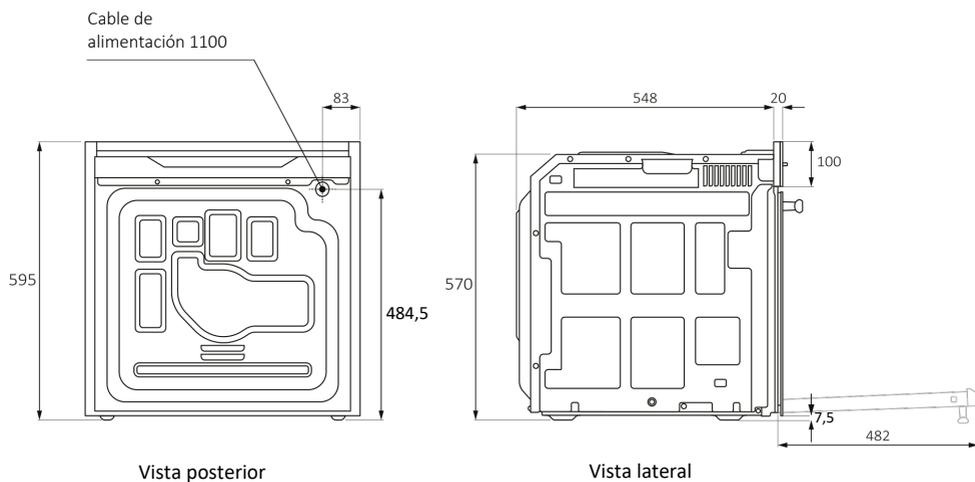
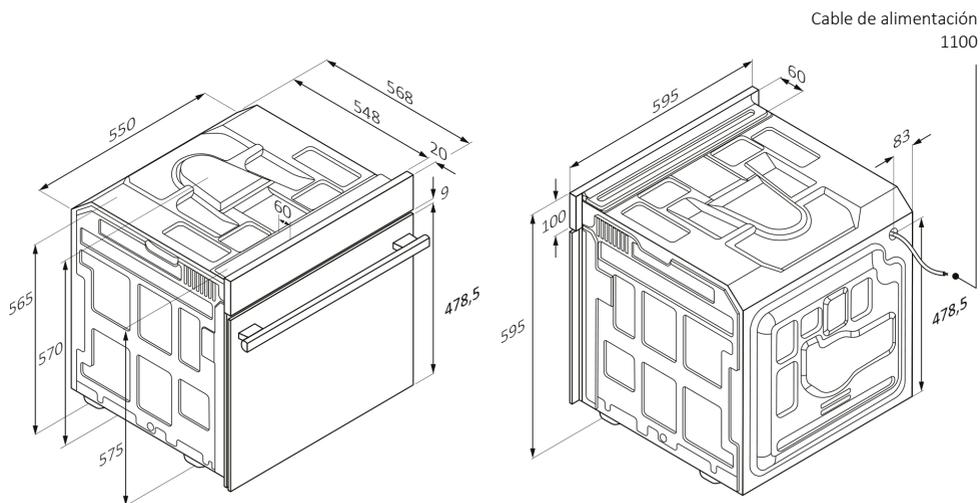
8.2. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

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.

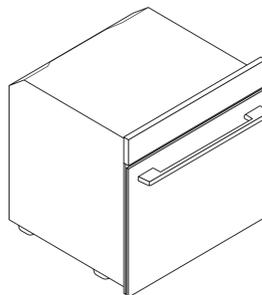
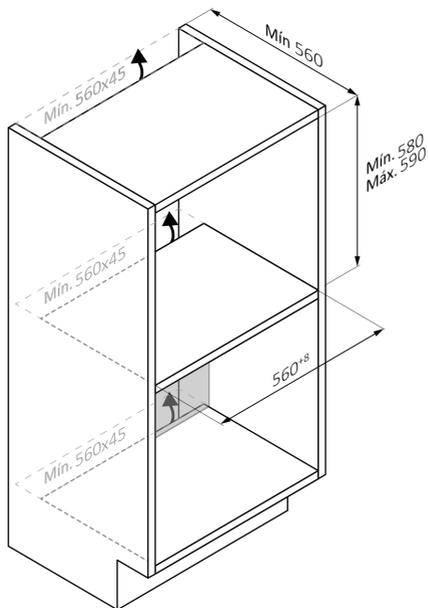
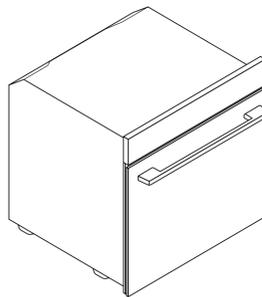
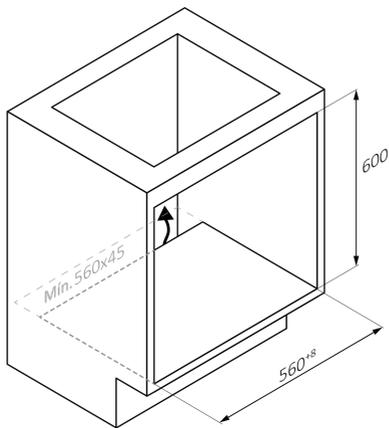


9. INSTALACIÓN



en mm

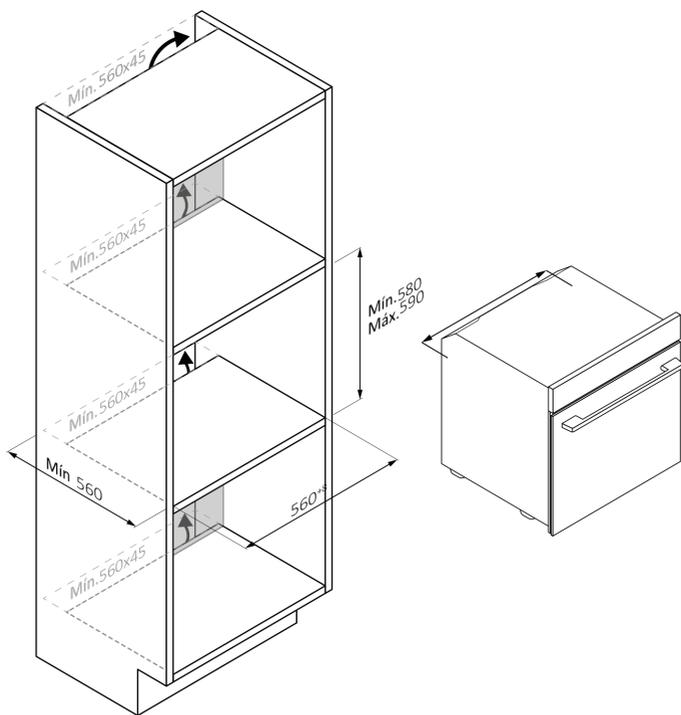




en mm

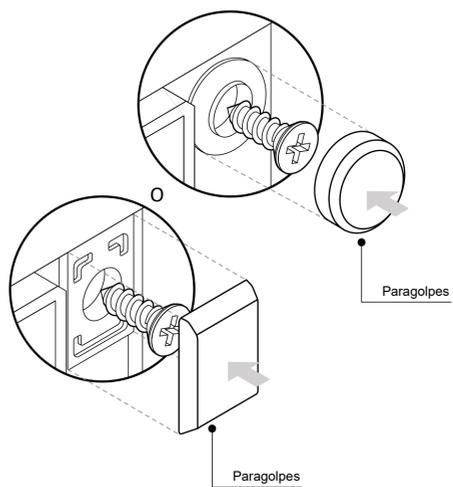
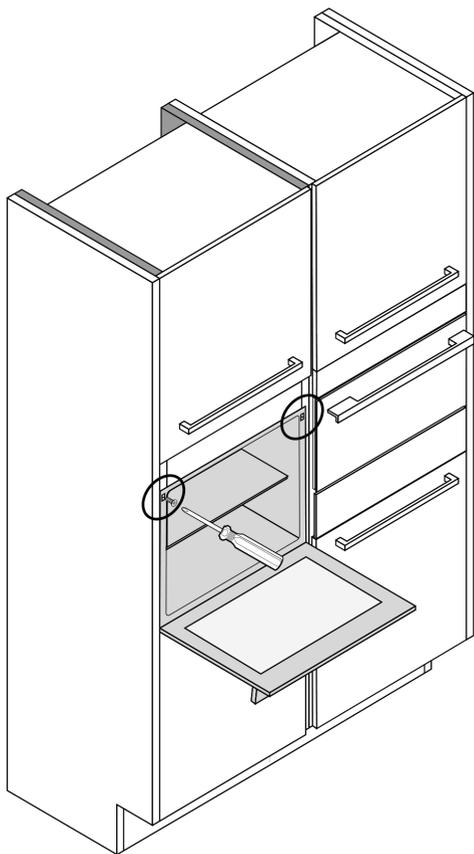
ES 55





en mm





en mm

