

# CANDY

## MANUAL DE USUARIO COMPLETO



(EN) Quick guide | (FR) Guide rapide | (IT) Guida veloce

[www.candy-home.com](http://www.candy-home.com)

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italy

English  
Deutsch  
Français  
Italiano  
Español  
Ελληνικά  
Nederlands  
Português  
Slovenčina  
Slovenščina  
☒☒☒☒☒☒  
Polski  
Čeština  
Dansk  
Suomi  
Norsk  
Svenska  
☒☒☒☒☒  
☒☒☒☒☒☒☒☒  
☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒  
☒☒☒☒☒☒☒☒☒☒  
Hrvatski  
Romana  
Türkçe  
☒☒☒☒☒☒☒☒  
☒☒  
Magyar  
☒☒☒☒☒☒☒☒  
Lietuvių  
Eesti  
Latviešu

## 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.

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD
2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO
  - 2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO
  - 2.2. ACCESORIOS
  - 2.3. PANEL DE CONTROL
  - 2.4. CONECTIVIDAD
3. ANTES DE EMPEZAR
  - 3.1. INFORMACIÓN PARA EMPEZAR
  - 3.2. PRIMER USO
  - 3.3. LIMPIEZA PRELIMINAR
4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO
  - 4.1. CÓMO FUNCIONA ESTE PRODUCTO
  - 4.2. FUNCIONES DE COCCIÓN
    - 4.2.1. FUNCIONES ESTÁNDAR
    - 4.2.2. FUNCIONES ESPECIALES
5. DIRECTRICES DE COCCIÓN
  - 5.1. TABLA DE COCCIÓN GENERAL
  - 5.2. TABLA EVERYDAY COOKING
6. CUIDADO Y LIMPIEZA
  - 6.1. RECOMENDACIONES GENERALES
  - 6.2. LIMPIEZA DEL HORNO
    - 6.2.1. INTERIOR DEL HORNO: funciones de limpieza
    - 6.2.2. EXTERIOR DEL HORNO: retirada y limpieza de la puerta de cristal
  - 6.3. LIMPIEZA DE ACCESORIOS
  - 6.4. MANTENIMIENTO
7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE
  - 8.1. ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS
  - 8.2. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE
9. INSTALACIÓN

## 1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

### ADVERTENCIAS GENERALES

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

### Utilización conforme al uso previsto

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

### Limitaciones de uso

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



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

### ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

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

- Este aparato está diseñado para utilizarse a una altitud inferior a 2000 m.

### ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

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



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

## USO Y MANTENIMIENTO

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

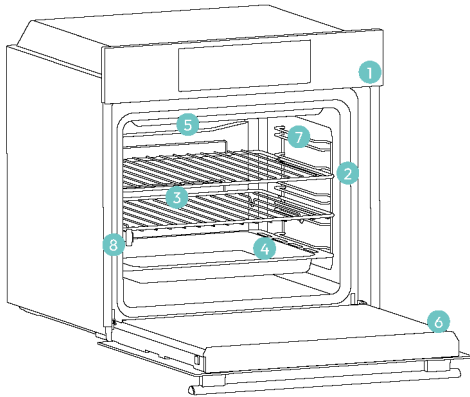
- Cocine las verduras en un recipiente con tapa en lugar de en una bandeja abierta.
- No deje alimentos dentro del horno pasados 15/20 minutos desde el final de la cocción.
- Una falla prolongada en la fuente de alimentación durante una fase de cocción puede causar un mal funcionamiento del monitor.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

## ADVERTENCIAS (\*PARA 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.

## 2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

### 2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO



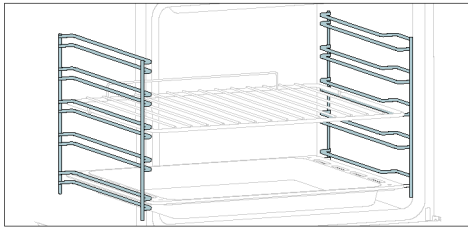
1. Panel de control
2. Números de posición de las estanterías
3. Rejillas
4. Bandejas
5. Cubierta del ventilador
6. Puerta del horno
7. Rejillas laterales (si están presentes: solo para cavidad plana)
8. Número de serie y código QR



Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

### 2.2. ACCESORIOS

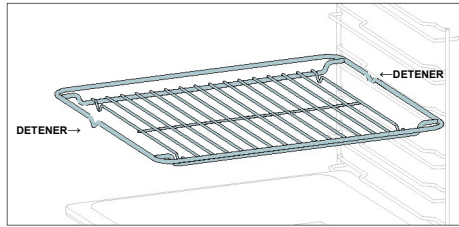
#### Rejillas laterales (solo si están presentes\*)



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

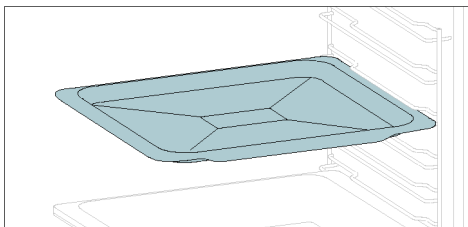
**NOTA:** 6 o 7 niveles según el modelo.

#### Rejilla de metal



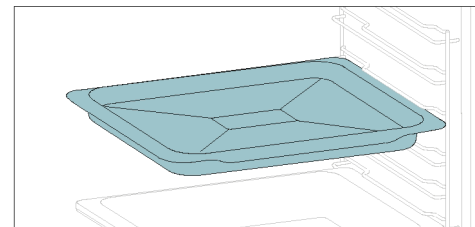
La rejilla metálica de un horno es un estante extraíble y ajustable que sirve de apoyo a los utensilios de cocina, garantiza una cocción uniforme y facilita la limpieza. Puede utilizarse para sostener platos y utensilios de cocción a diferentes alturas para diversas necesidades culinarias.

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



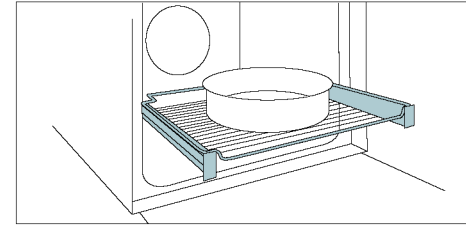
Una bandeja de horneado es ideal para conseguir un dorado uniforme del fondo, por lo que es perfecta para galletas y pasteles gracias a su diseño plano y poco profundo. Además, colocarla debajo de una rejilla de cocción puede ayudar a recoger los goteos y evitar que se ensucie el horno.

#### Bandeja profunda



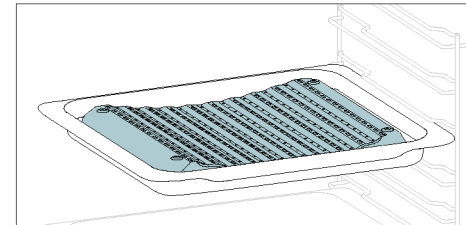
La bandeja profunda es ideal para recetas con líquidos añadidos o capas, como guisos o asados. Su profundidad está diseñada específicamente para garantizar la consistencia deseada de los alimentos preparados en ella.

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



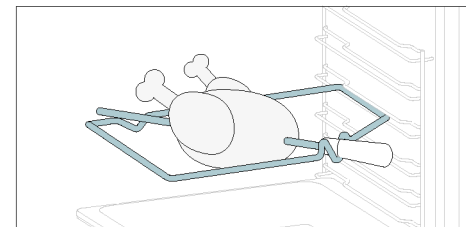
Los raíles telescópicos de horno son estantes extensibles que facilitan la colocación o extracción de objetos, sin necesidad de introducir la mano en el interior de un horno caliente. Mejoran la seguridad, la estabilidad y pueden ajustarse en diferentes posiciones de nivel.

#### Smart Tray - Modo VAPOR (solo si está presente\*)



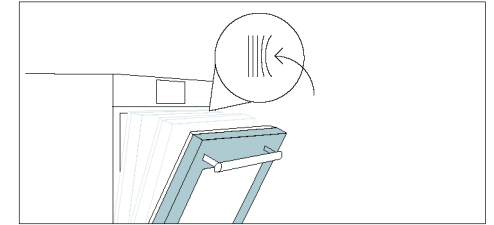
Su forma cóncava permite una correcta circulación de la humedad generada en la cocción, manteniendo alto el índice de humedad de los alimentos. Según la cantidad de agua introducida en la bandeja, se obtendrá una cocción más seca o más "húmeda".

#### Rustepollos (solo si está presente\*)



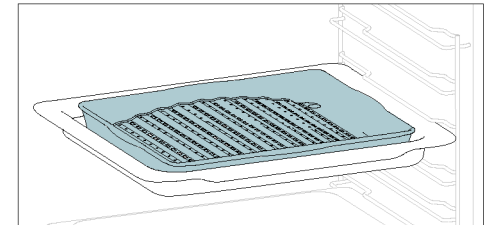
El rustepollos funciona junto con el elemento de calentamiento superior girando los alimentos para cocinarlos de forma homogénea. Funciona mejor con alimentos de tamaño mediano. Ideal para descubrir otra vez el sabor del asado tradicional.

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



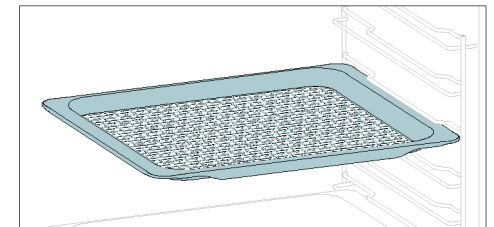
Las bisagras de cierre y apertura suave controlan el movimiento de la puerta, garantizando un movimiento suave y evitando portazos.

#### Smart Tray - 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.

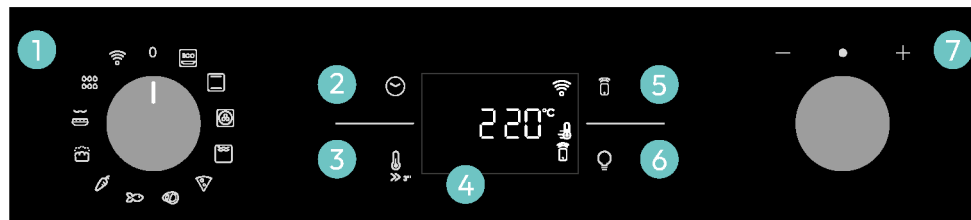
#### Bandeja Airfry (solo si está presente\*)



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



### 2.3. PANEL DE CONTROL



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

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

#### FUNCIONES PRINCIPALES

La pantalla tiene 4 funciones principales:

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

### 2.4. CONECTIVIDAD

#### Parámetros de conexión inalámbrica

Tecnología	Wi-Fi	Bluetooth
Estándar	IEEE 802.11 b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Banda(s) de frecuencia [MHz]	2401+2483	2402+2480
Potencia máxima [mW]	100	10

#### Información del producto para equipos en red

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

#### Cómo activar el puerto de red inalámbrica:

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

#### Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:

El módulo WIFI está siempre apagado cuando el mando de función está en la posición cero.

Si el mando está en otra posición, vaya al menú WIFI y seleccione apagar para desactivar el WIFI.

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



## CÓMO INTERACTUAR CON LA APLICACIÓN

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

### i NOTA

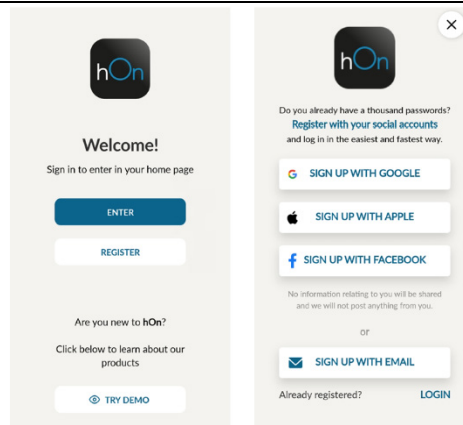
- Una vez encendido el horno, los iconos de WIFI parpadean durante 30 minutos. Durante este periodo es posible registrar el producto.
- Asegúrese de que la red Wi-Fi de su casa está encendida.
- Se le guiará paso a paso tanto en su aparato como en su dispositivo móvil.
- La conexión del horno puede tardar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

Descárguela en su smartphone.



## REGISTRO DE NUEVOS USUARIOS

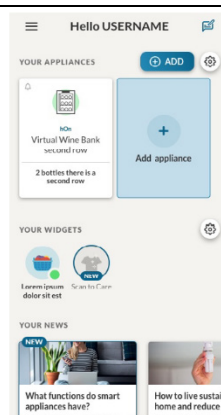
- Haga clic en "Registrarse".
- Puede registrarse a través de cuentas sociales o inscribirse con su correo electrónico personal.



## REGISTRO RÁPIDO PARA EMPAREJAMIENTO

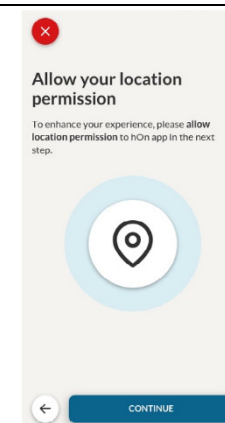
### Paso 1

- Seleccione "Añadir electrodoméstico".



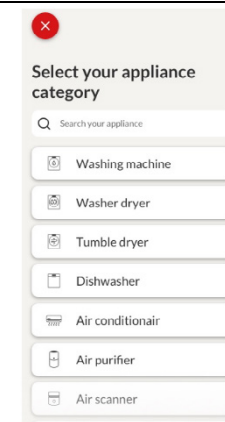
### Paso 2

- Permita su localización.



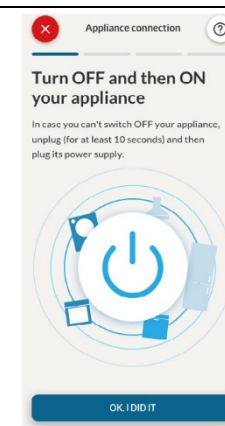
### Paso 3

- Seleccione el horno en la categoría de electrodomésticos.



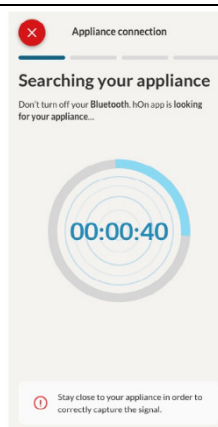
### Paso 4

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



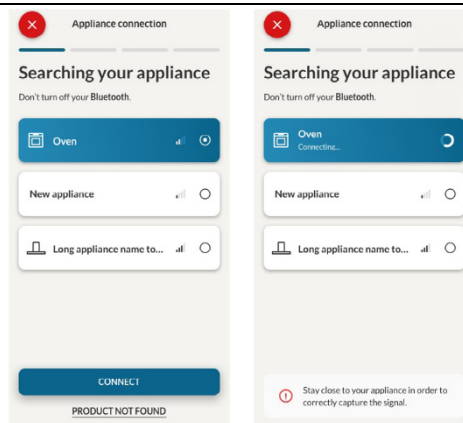
## Paso 5

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



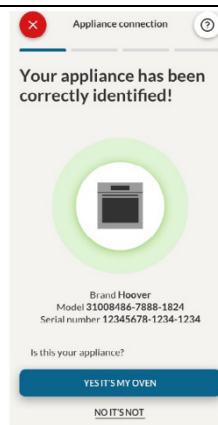
## Paso 6.1-6.2

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



## Paso 7

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



## WIFI CÓMO CAMBIAR LA CONFIGURACIÓN WIFI

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

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

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



## CONTROL REMOTO

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

Esta función permite, a través de su dispositivo, disfrutar de diversas características, tales como: inicio instantáneo o programado de recetas o programas de cocción ya disponibles en la app; seguimiento en tiempo real del progreso de sus recetas; ajuste de los parámetros de cocción en uso. 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 y Supergrill.

### Cómo activar el control remoto:

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



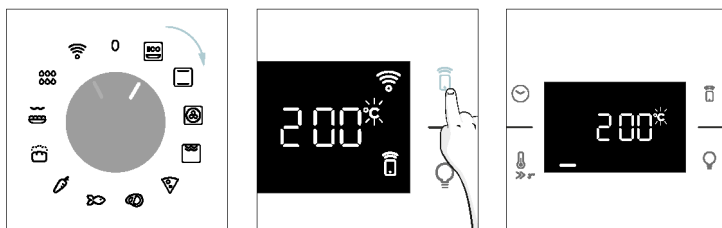
También es posible activar el control remoto durante el proceso de cocción pulsando el botón correspondiente.



#### Cómo detener el control remoto:

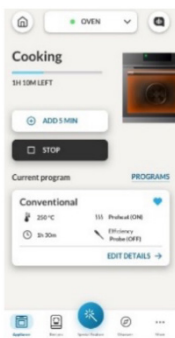
Mientras el programa de cocción está en curso, puede detenerse directamente desde el propio producto girando el selector de funciones a una posición diferente. Estas acciones interrumpen el proceso de cocción.

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



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

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



## 3. ANTES DE EMPEZAR

### 3.1. INFORMACIÓN PARA EMPEZAR

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

#### Cómo funciona la puerta

Para las funciones que utilizan el grill, gracias a la tecnología del interruptor de puerta, el horno detendrá automáticamente las resistencias cuando abra la puerta y continuará cocinando una vez que la cierre. Esta función sólo está disponible en determinadas configuraciones del horno. Todos los modelos pirolíticos la tienen.

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

#### Cómo funciona la iluminación

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

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

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

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

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

#### Funcionamiento del ventilador de enfriamiento

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

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

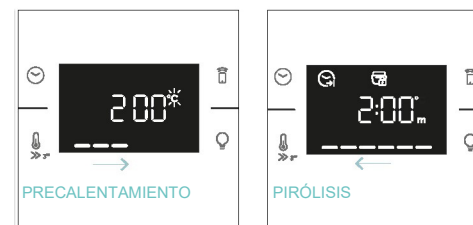
Cuando el ventilador de refrigeración está en funcionamiento, suele emitir un suave zumbido. Usted también puede notar una corriente de aire caliente que emana del hueco entre la puerta del horno y el panel de control. Durante la limpieza pirolítica y cuando la puerta está bloqueada, se enciende el ventilador de enfriamiento. \*

Durante la función ECO, la luz permanecerá apagada.

(\*sólo para hornos pirolíticos)

#### Cómo funciona la barra de estado

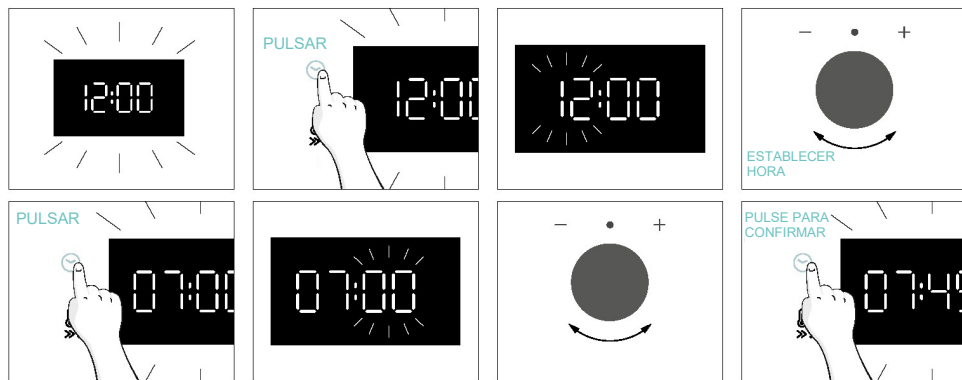
La barra de estado, basada en los programas establecidos, simplifica el control de la temperatura y el tiempo. En concreto, para las funciones que implican precalentamiento, muestra el aumento de temperatura durante esta fase. En los programas de cocción y en la función de limpieza pirolítica, muestra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



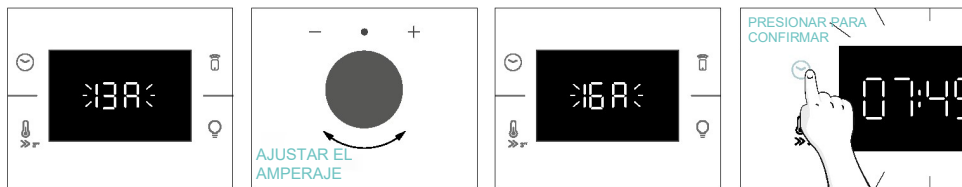
### 3.2. PRIMER USO

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

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

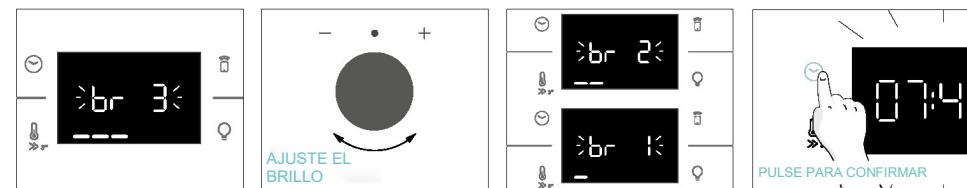


- **AMPERAJE:** Por defecto, el horno está configurado para funcionar con una potencia superior adecuada para hogares con más de 3 kW (16 A). Si su casa tiene menos potencia, puede cambiar este ajuste a 13 A. Este ajuste afecta a la rapidez con la que se calienta el horno. Elegir la opción más alta (16A)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

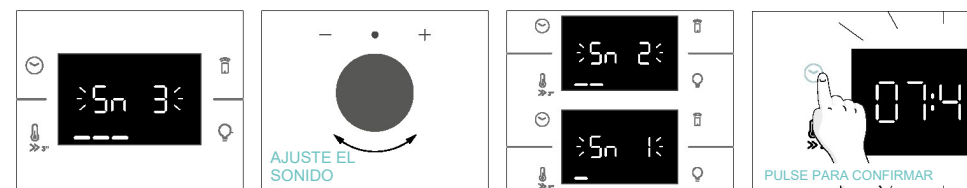


- **NOTA:** La opción de ajustar el amperaje sólo está disponible durante la instalación inicial. Para modificar el amperaje ajustado, consulte las instrucciones posteriores a la instalación.

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



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

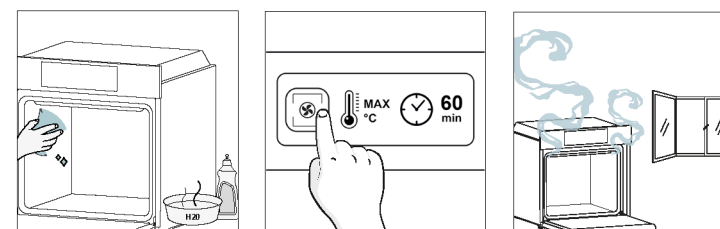


Cuando el horno está en modo de espera, es posible volver a los ajustes iniciales pulsando simultáneamente los botones Temperatura y Lámpara durante 5 segundos.



### 3.3. LIMPIEZA PRELIMINAR

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

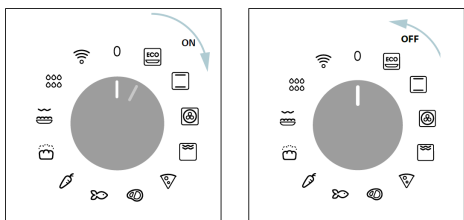


## 4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

### 4.1. CÓMO FUNCIONA ESTE PRODUCTO

#### ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO

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

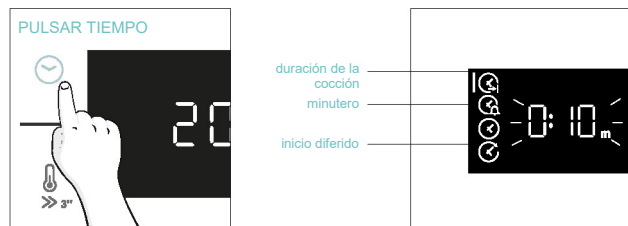


#### ESTABLECER EL PROGRAMA DE COCCIÓN

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

#### MENÚ DE TIEMPO

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

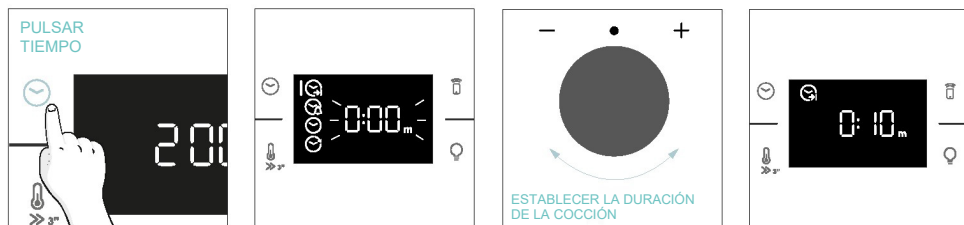


**NOTA:** no se pueden ajustar varios parámetros al mismo tiempo, por lo que sólo el último ajustado permanece en la memoria mientras que el anterior se borra.

#### DURACIÓN DE LA COCCIÓN

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

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



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

#### MINUTERO

Permite utilizar el horno como alarma.

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



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

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

#### INICIO DIFERIDO

Permite elegir la hora de inicio de la cocción.

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



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



## FUNCIONES ADICIONALES

### BLOQUEO PARA NIÑOS

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

Repita la misma acción para desactivar el bloqueo.



## 4.2. FUNCIONES DE COCCIÓN





### OPCIÓN DE PRECALENTAMIENTO RÁPIDO




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

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

### 4.2.1. FUNCIONES ESTÁNDAR


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

Símbolo	Función	T °C por defecto Rango T °C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	Sugerencias
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	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.
	*Convección	30-250 °C	L2/L3	Sí/ Precalentamiento rápido	IDEAL PARA: tartas, panes, galletas, quiches en un nivel con calentamiento superior e inferior. Puede utilizarse con el sensor Heat Feel.
	Multinivel	160 °C 50-250 °C	L4 (una bandeja) L2+L5 (dos bandejas) L2+L4+L6 (tres bandejas)	Sí/ Precalentamiento rápido	IDEAL PARA: tartas, galletas y pizzas en uno o más niveles. Ideal para cocinar diferentes alimentos. Puede utilizarse con el sensor Heat Feel.
	**Supergrill	05 01-05	L6	NO	IDEAL PARA: grandes cantidades de salchichas, filetes y pan tostado. Toda la zona debajo del grill se calienta. Usar con la puerta cerrada. Voltee los alimentos pasados dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario).

	**Gratinado(***)	200 °C 150-250 °C	L4/L5	Sí/Precale- ntamiento rápido	IDEAL PARA: piezas enteras de carne (asados) o alimentos gratinados. Usar con la puerta cerrada. Coloque la bandeja debajo de la rejilla para recoger los jugos. Voltee la comida a media cocción, si es necesario.
	Airfry(***)	200 °C 150-250 °C	L3/L4	NO	IDEAL PARA: preparar alimentos congelados o precocinados empanados que normalmente se frien. Gracias a la bandeja específica, el aire caliente puede fluir uniformemente sobre los alimentos.
	Panadería todo incluido	200 °C	L2	NO	IDEAL PARA: alimentos que requieren leudado y horneado automáticos.

\* Probado de acuerdo con la norma EN 60350-1 para fines de declaración de consumo de energía y clase energética.  
 \*\*Usar con la puerta cerrada.  
 \*\*\*Según el modelo de horno.

#### 4.2.2. FUNCIONES ESPECIALES

Símbolo	Función	T °C por defecto Rango T °C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	Sugerencias
	Pizza	300 °C 200-300 °C	2/3	NO	IDEAL PARA: todo tipo de pizzas sin precalentar el horno. Utilice temperaturas más bajas para los productos congelados y 300 °C para las recetas caseras.

## 5. DIRECTRICES DE COCCIÓN

### 5.1. TABLA DE COCCIÓN GENERAL

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



Categoría	Receta	N.º de niveles	Programa de cocción	T°C	Precalentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)
Pasteles salados y guisos	Tartas saladas / Quiches (26 cm Ø)	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + molde para quiche	L1 o L2	30-50
		2	Multinivel	180 °C	S	Rejilla metálica + molde para quiche	L1+L4	50-70
	Suflé de queso	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horno + moldes	L3	20-35
	Lasaña fresca	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	40-60
	Lasaña congelada	1	Convección	180 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	50-60
	Canelones congelados	1	Convección	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	250 °C	S	Bandeja de horneado	L2 o L3	15-20
	Pizza fresca (Bandeja)	1	Pizza	250 °C	N	Bandeja de horneado	L2 o L3	18-25
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	25-35
	Pizza fresca (Redonda)	1	Convección	250 °C	S	Bandeja de horneado	L2 o L3	8-10
	Pizza fresca (Redonda)	1	Pizza	300 °C	N	Bandeja de horneado	L2 o L3	15-20
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	30-40
	Pizza congelada (masa fina)	1	Convección	220 °C		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		
Pizza congelada (masa fina)	1	Pizza	200 °C	N	Rejilla metálica	L2	10-15	
Carne y aves de corral	Pollo entero asado (1-1,2 kg)	1	Gratinado	220 °C	S	Rejilla metálica/L4 Coloque la bandeja de horneado en L1 con 150 ml de agua	L4	40-60
	Muslos de pollo	1	AirFry**	220 °C	N	Bandeja Airfry **	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	Precalentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)
Carne y aves de corral	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
	Salchichas	1	Supergrill	A	S	Rejilla metálica	L5	40-50
	Filete de ternera (1000-1500 g)	1	Gentle cooking**	60 °C	N	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	60-80
	Rosbif (500 g)	1	Gratinado	220 °C	S	Bandeja de horneado	L3	20-40
	Pastel de carne (1000-1500 g)	1	Convección	180 °C	S	Bandeja de horneado	L3	40-50
	Pollo asado con patatas	1	Gratinado	200 °C	S	Bandeja profunda	L4	A5-60
Pescado y marisco	Marisco a la plancha	1	Supergrill	A	N	Rejilla metálica	L5	15-30
	Palitos de pescado congelados	1	Air Fry**	200 °C	N	Bandeja Airfry **	L4	20-25
	Pescado al horno	1	ECO	200 °C	N	Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1	L3	40-60
Verdura	Verduras gratinadas	1	ECO	200 °C	N	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	80-90
	Patatas fritas congeladas (300~500 g)	1	AirFry**	220 °C	N	Bandeja Airfry **	L4	18-25
	Patatas gratinadas	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L4	15-25
	Patatas asadas	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L4	30-50

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

\*si se requiere precalentamiento

\*\* Según el modelo de horno.

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

## 5.2. TABLA EVERYDAY COOKING

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

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

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

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



Receta	Tamaño de la ración	Programa de cocción	T°C	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción (min)
Verduras mixtas	1 bandeja	Verdura	190 °C	Rejilla metálica	L3	40-45
Coliflor	1 bandeja	Verdura	190 °C	Rejilla metálica	L3	40-50
Calabaza en dados	1 bandeja	Verdura	200 °C	Rejilla metálica	L3	30-40
Pimientos rellenos	1 bandeja	Verdura	180 °C	Rejilla metálica	L3	70-80
Calabacines rellenos	1 bandeja	Verdura	190 °C	Rejilla metálica	L3	35-45
Palitos de zanahoria	1 bandeja	Verdura	180 °C	Bandeja de horneado	L3	35-40
Brócoli	1 bandeja	Verdura	190 °C	Bandeja de horneado	L3	30-40
Ratatouille	1 bandeja	Verdura	190 °C	Rejilla metálica	L3	40-45
Flan de verduras	6 ramequines	Verdura	180 °C	Bandeja de horno + moldes	L3	25-35

## 6. CUIDADO Y LIMPIEZA


### 6.1. RECOMENDACIONES GENERALES

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

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

### 6.2. LIMPIEZA DEL HORNO

#### 6.2.1. INTERIOR DEL HORNO: funciones de limpieza


 Limpieza pirolítica (\*según el modelo de horno)

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

Una vez activado, bloquea automáticamente la puerta del horno y eleva rápidamente la temperatura a 410°C.

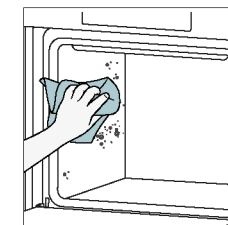
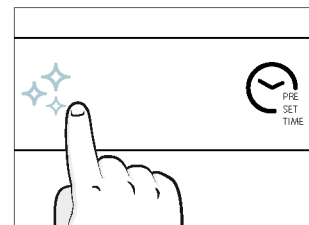
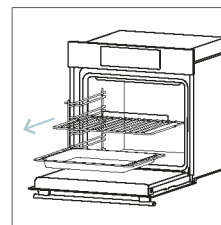
Al final del ciclo de limpieza, lo único que queda dentro de la cavidad es un mínimo depósito de polvo, que se limpia fácilmente con un paño húmedo.

#### Cómo funciona:

1. Retire todos los accesorios del horno, como parrillas, rejillas laterales y tornillo de las rejillas laterales (\*).
2. Gire el selector de funciones hasta . Gire el dial de control para ajustar el programa Pirolítico. Deje que la función trabaje durante el tiempo preestablecido. Durante este proceso y la siguiente fase de enfriamiento, la puerta del horno permanecerá bloqueada.
3. Cuando el electrodoméstico está frío, limpie las superficies interiores del horno con un paño.

**▲ ADVERTENCIA:** Compruebe que el electrodoméstico esté frío antes de tocarlo. Se debe prestar atención a las superficies calientes: existe el riesgo de quemaduras. Use agua destilada o potable.


(\* ) sólo para modelos con 7 niveles.

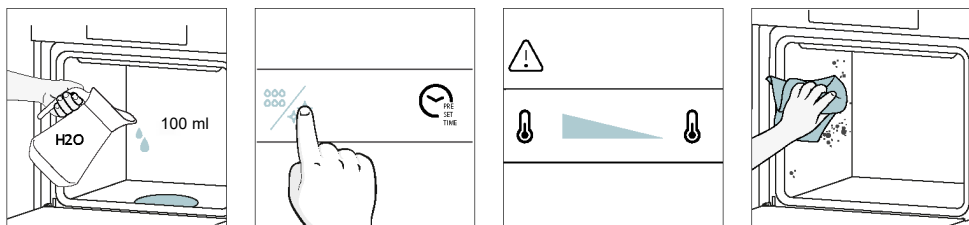


### Aquactiva

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

#### Cómo funciona:

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



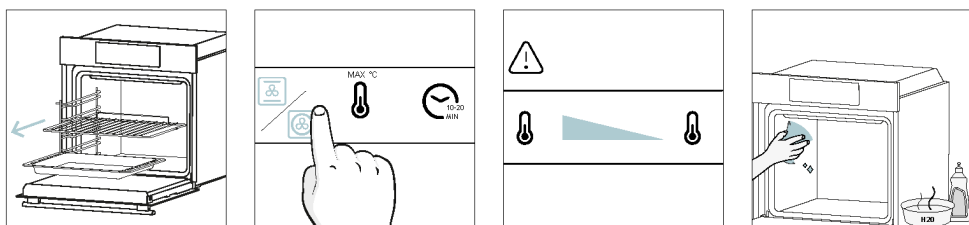
### Limpeza catalítica

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

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

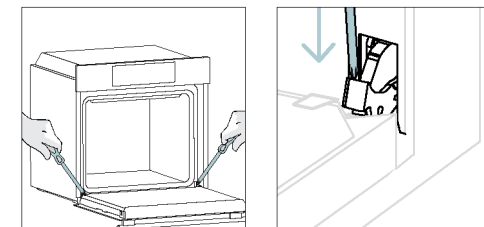
Mediante una reacción química catalítica, convierten eficazmente la grasa absorbida en elementos gaseosos cuando se exponen a altas temperaturas.

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

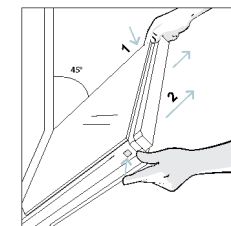


### 6.2.2. EXTERIOR DEL HORNO: retirada y limpieza de la puerta de cristal

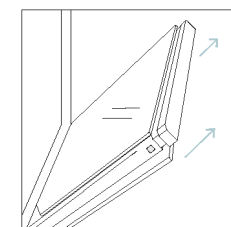
1. Coloque la puerta a 90°. Gire las lengüetas de bloqueo de la bisagra hacia fuera del horno.



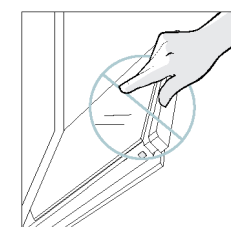
2. Coloque la puerta a 45°. Pulse simultáneamente los dos botones situados a ambos lados de los hombros laterales de la puerta y tire hacia usted para retirar la tapa superior de la puerta de los cristales.



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).



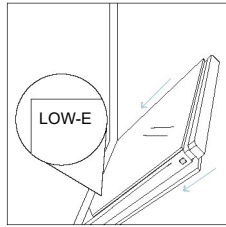
4. **▲ ADVERTENCIA:** El cristal exterior no es desmontable.



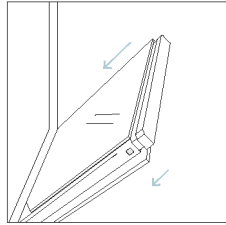
5. Limpie el cristal con un paño suave y productos de limpieza adecuados.



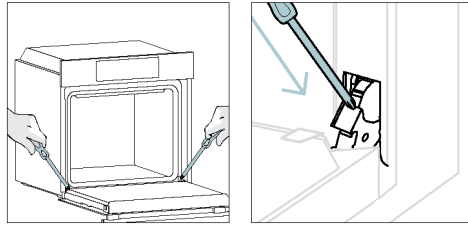
6. Inserte los paneles de cristal, asegurándose de que la etiqueta "Low-E" sea correctamente legible y esté colocada en la parte inferior izquierda de la puerta, cerca de la bisagra del lado izquierdo. De este modo, la etiqueta impresa en el primer cristal permanecerá en el interior de la puerta.



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



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



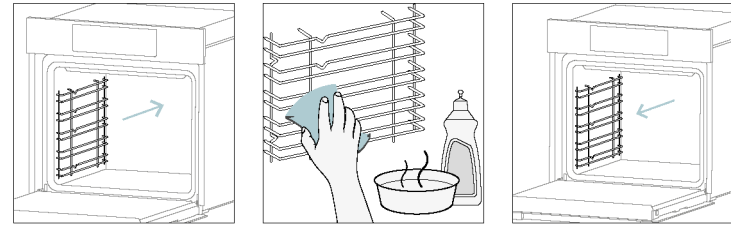
### 6.3. LIMPIEZA DE ACCESORIOS

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

#### LIMPIEZA DE LOS ESTANTES LATERALES:

##### - Modelo de 6 niveles

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

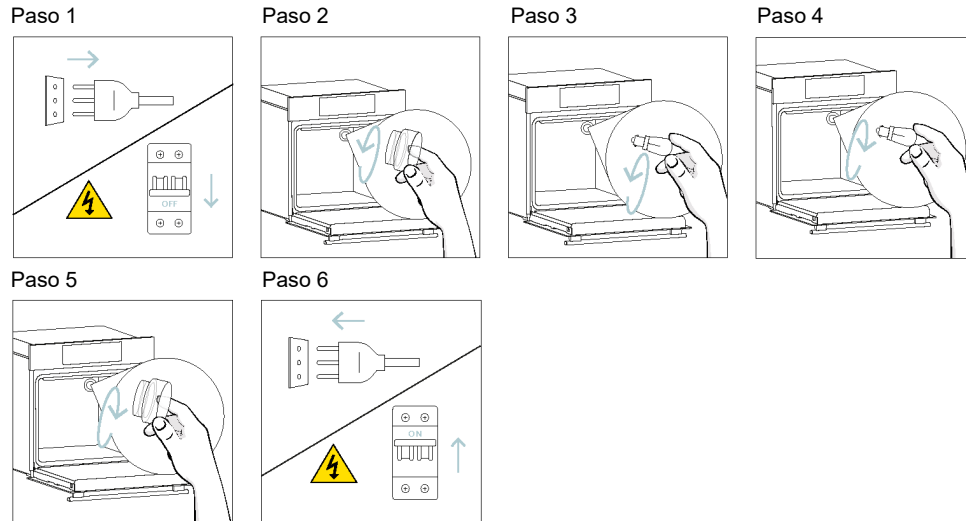


## 6.4. MANTENIMIENTO

### SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

#### Cambiar la bombilla de arriba:

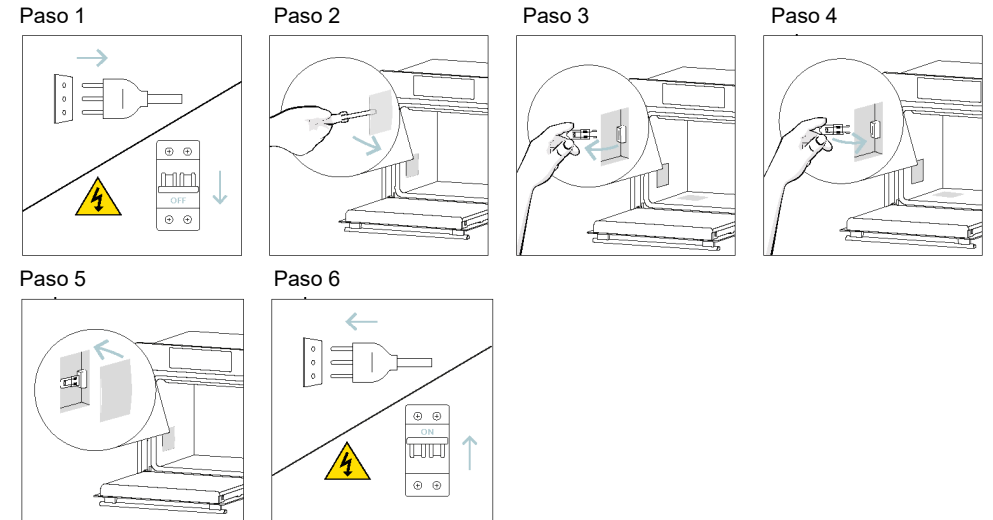
1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Retire la cubierta de cristal de la lámpara.
3. Desmonte la bombilla.
4. Sustituya la bombilla por una nueva del mismo tipo.
5. Vuelva a colocar la cubierta de cristal de la lámpara.
6. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.



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.



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



## 7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

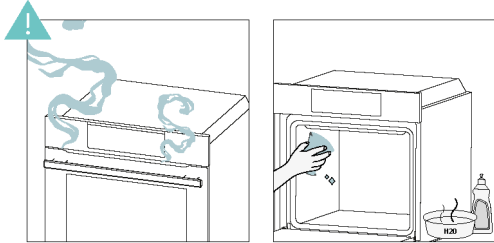
Para ello, apague el horno y desenchúfelo, espere unos minutos y vuelva a conectarlo.

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

### Error



### Humo



## 8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

### 8.1. ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS



Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/UE en materia de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los 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 recolección 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.

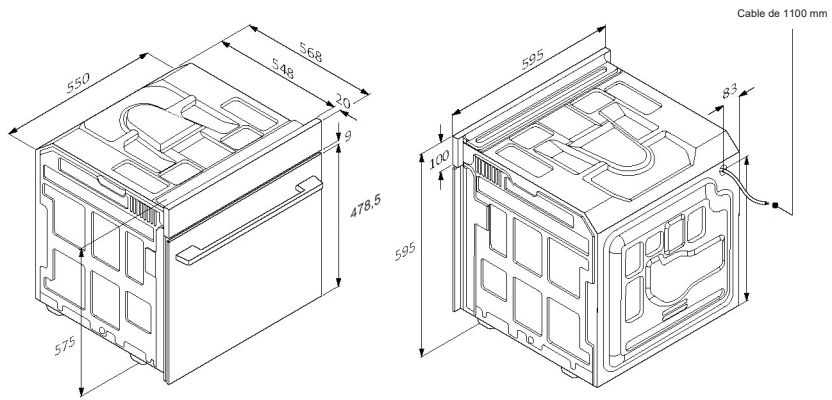
### 8.2. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

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

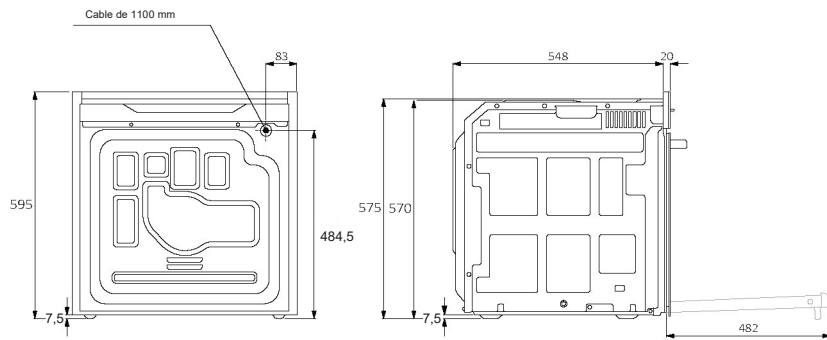
Abra la puerta del horno con la menor frecuencia posible, porque el calor de la cavidad se dispersa cada vez que se abre. Para lograr un ahorro de energía significativo, apague el horno entre 5 y 10 minutos antes del final del tiempo de cocción planificado y aproveche el calor residual que el horno continúa 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

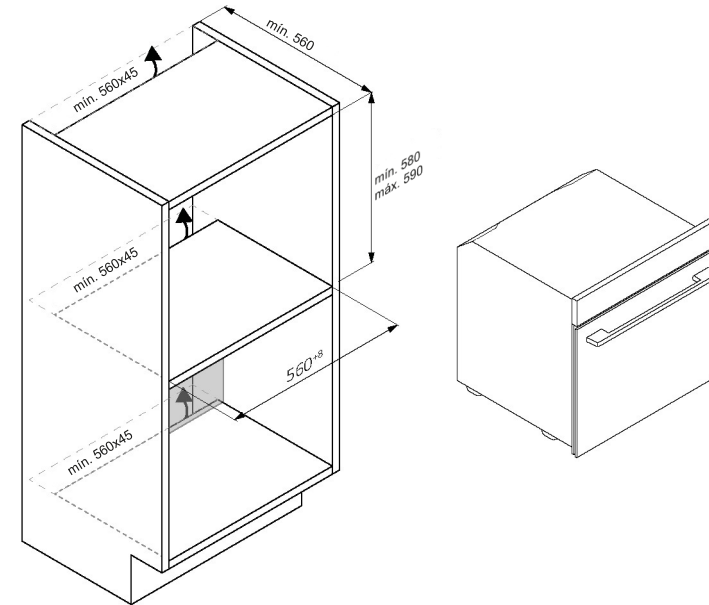
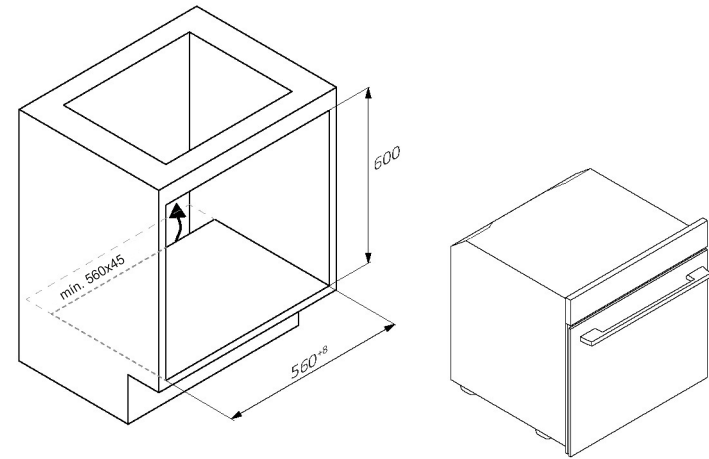


Vista posterior

Vista lateral

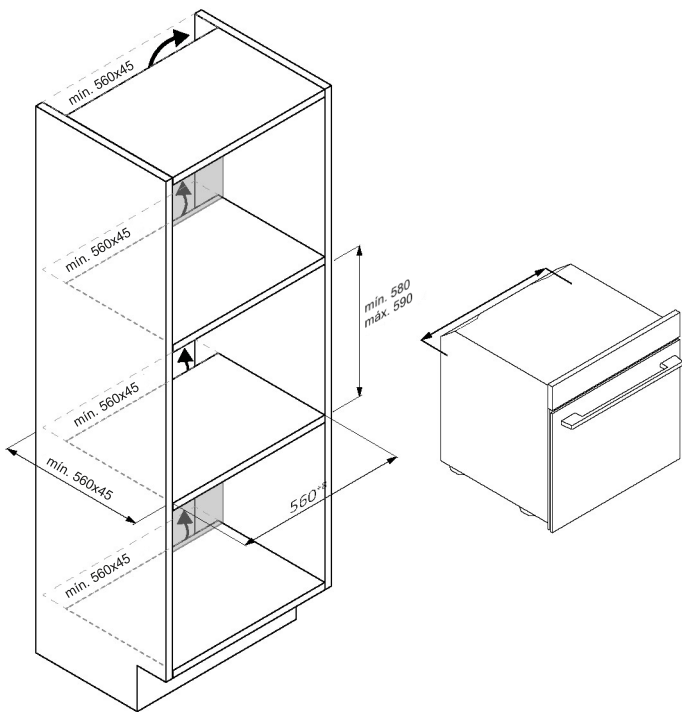
en mm

ES 42

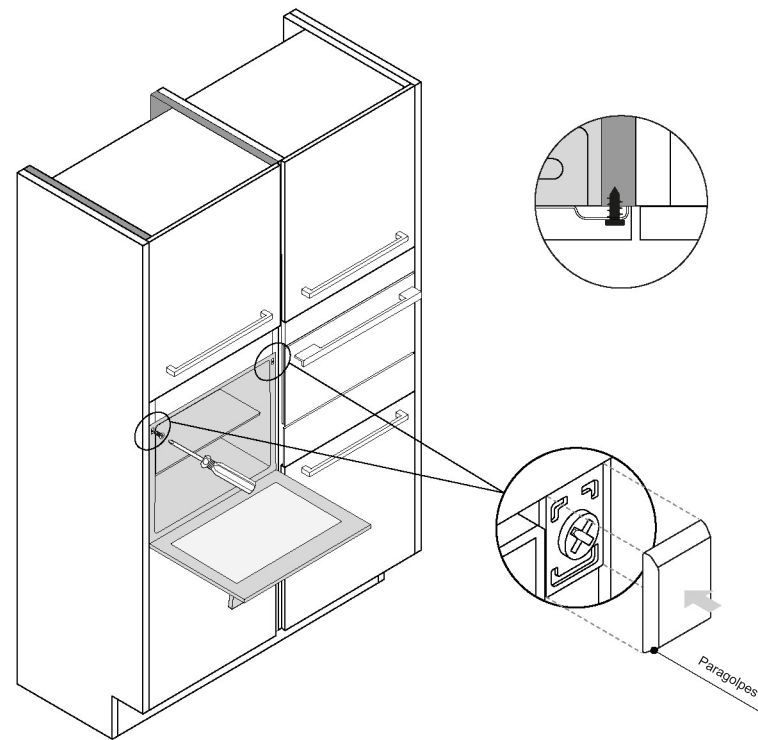


ES 43





ES 44



ES 45

