

GRUNDIG

Horno empotrado

Manual del usuario



GEBD19401BPH

ES

385.4409.65/R.AB/16.03.2022/6-6

7757782991



Estimado cliente,

Por favor, lea este manual antes de usar el aparato.

Grundig Gracias por elegir el aparato. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el aparato y guárdelo como referencia. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. Siga las instrucciones, teniendo en cuenta toda la información y las advertencias indicadas en el manual de usuario.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de instrucciones. De esta manera, se protegerá a sí mismo y a el aparato contra los peligros que puedan ocurrir.

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él.

El manual de instrucciones contiene los siguientes símbolos:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.

AVISO Peligro que puede provocar daños materiales al aparato o a su entorno.



Peligro que puede provocar quemaduras por contacto con superficies calientes.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de instrucciones.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

TABLA DE CONTENIDOS

1 Instrucciones de seguridad 4

Propósito del uso	4
Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas	5
Seguridad eléctrica.....	6
Seguridad en el transporte	7
Seguridad de la instalación	8
Seguridad de uso.....	8
Advertencias sobre la temperatura	9
Uso de accesorios	9
Seguridad en la cocina	9
Sistema de vapor	10
Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza.....	11
Autolimpieza a alta temperatura (pirólisis) 12	

2 Instrucciones medioambientales 14

Regulación en materia de residuos	14
Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil	14
Eliminación del material de embalaje.....	14
Recomendaciones para el ahorro de energía	14

3 Su aparato 16

Información sobre el aparato.....	16
Introducción y uso del panel de mandos del aparato	17
Control del horno	17
Funciones de funcionamiento del horno ..	19
Accesorios del aparato	22
Uso de accesorios del aparato	23
Especificaciones técnicas	25

4 Primer uso 26

El primer ajuste de la primera vez.....	26
Primera limpieza.....	26

5 Cómo usar el horno 28

Información general sobre el uso del horno	28
Funcionamiento de la unidad de control del horno	28
Cocción al vapor	33
Ajustes	36
Cómo usar la sonda para carnes	40

6 Información general sobre la cocción 43

Advertencias generales sobre la cocción en el horno.....	43
Pasteles y alimentos para el horno.....	43
Carne, pescado y aves de corral.....	46
Parrilla	47
Cocción asistida por vapor.....	48
Alimentos de prueba.....	50

7 Mantenimiento y cuidados52

Información general de limpieza.....	52
Limpieza de los accesorios.....	53
Limpiar el panel de control	53
Limpiar el interior del horno (área de cocción)	54
Limpieza a vapor	54
Autolimpieza pirolítica	55
Limpiar la puerta del horno.....	56
Quitar el vidrio interior de la puerta del horno	58
Limpiar la bombilla del horno	59

8 Solución de problemas 61

1 Instrucciones de seguridad

- Esta sección contiene instrucciones de seguridad que ayudarán a prevenir cualquier riesgo de lesiones personales o daños materiales.
 - Si el aparato se transfiere a otra persona o se utiliza de segunda mano, el manual de instrucciones, las etiquetas del aparato, otros documentos pertinentes y los accesorios deben entregarse con el aparato.
 - Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
 - El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
 - **⚠** Haga que los trabajos de instalación y reparación sean realizados siempre por el fabricante, el servicio autorizado o la persona indicada por el importador.
 - **⚠** Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales.
 - **⚠** No intente reparar o sustituir ninguna pieza del aparato a menos que esté claramente especificado en el manual de instrucciones.
 - **⚠** No realice modificaciones técnicas en el aparato.
- ⚠ Propósito del uso**
- Este aparato está diseñado para uso en el hogar. No es adecuado para uso comercial.
 - No utilice el aparato en jardines, balcones u otros entornos exteriores. El electrodoméstico está destinado a ser utilizado en las áreas de cocina del hogar y del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
 - Este aparato es adecuado para su uso en altitudes de hasta 2500 metros.
 - **ADVERTENCIA:** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.
 - El horno puede usarse para descongelar, hornear, freír y asar alimentos.
 - Este aparato no debe utilizarse para calentar,

calentar platos, colgar toallas o ropa en el mango para su secado.

Seguridad de los niños, las personas vulnerables y las mascotas

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y mayores, y por personas discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisados o entrenados sobre el uso seguro y los peligros del aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos los niños), a menos que se les mantenga bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para niños y mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar, trepar o entrar en el aparato.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el aparato.
- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, las superficies accesibles del aparato están calientes. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de lesiones y asfixia.
- Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre ella ni permita que los niños se sienten sobre ella. Puede hacer que el horno se vuelque o que se dañen las bisagras de la puerta.
- (Si su producto tiene un enchufe) Para la seguridad de los niños, desconecte el enchufe y deje el aparato inoperante antes de desecharlo.



Seguridad eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato debe estar en un lugar de fácil acceso (donde no se vea afectado por la llama de la estufa). Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible, interruptor, conmutador, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el aparato, de acuerdo con la normativa eléctrica y separando todos los polos de la red.
- El aparato no debe ser enchufado en la toma de corriente durante la instalación, reparación y transporte.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- (Si su producto no tiene un cable de alimentación) Utilice únicamente el cable de conexión especificado en la sección "Especificaciones técnicas".
- No atasque el cable de alimentación debajo y detrás del aparato. No ponga un objeto pesado en el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
- Mientras el horno está funcionando, su superficie posterior también se calienta. Los cables de alimentación no deben tocar la superficie posterior, las conexiones pueden estar dañadas.
- No atasque los cables eléctricos en la puerta del horno y páselos sobre superficies calientes. Puede provocar un cortocircuito en la cámara de cocción y que

ésta se incendie al fundirse el cable.

- Utilice sólo el cable original. No utilice cables o alargadores cortados o dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por un fabricante, un servicio autorizado o una persona que deberá ser especificada por la empresa importadora, a fin de evitar posibles peligros.
- **ADVERTENCIA:** Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica. Desenchufe el aparato o apague el fusible de la caja de fusibles.

(Si su producto tiene un enchufe)

- No enchufe el aparato en un tomacorriente que esté suelto, que se haya salido de su enchufe, que esté roto, sucio, aceitoso, con riesgo de contacto con el agua (por ejemplo, el agua que puede salir del mostrador).
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas.

Para desenchufar, no sujete el cable, siempre sujete el enchufe.

- Asegúrese de que el enchufe del aparato esté bien conectado a la toma de corriente para evitar la formación de arcos eléctricos.



Seguridad en el transporte

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- El aparato es pesado, cargue el aparato con al menos dos personas.
- No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
- No coloque otros objetos sobre el aparato y llévelo en posición vertical. El aparato no debe transportarse si hay agua en él. Puede ser transportado después de que la descarga de agua se haya completado.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Asegure el aparato con cinta adhesiva para evitar

que las partes removibles o móviles del aparato y el aparato se dañen.

- Compruebe el aspecto general del aparato para detectar cualquier daño que pueda haberse producido durante el transporte.



Seguridad de la instalación

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. Si el aparato está dañado, no lo instale.
- No instale el aparato cerca de fuentes de calor (radiadores, estufas, etc.).
- Mantenga todos los conductos de ventilación abiertos alrededor del aparato.
- Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de puertas decorativas.



Seguridad de uso

- Asegúrese de que el aparato se apaga después de cada uso.
- Si no utiliza el aparato durante mucho tiempo,

desenchúfelo o apague el fusible de la caja de fusibles.

- No utilice aparatos defectuosos o dañados. En caso de que la haya, desconecte las conexiones de electricidad / gas del aparato y llame al servicio técnico autorizado.
- No utilice el aparato sin el vidrio de la puerta principal o con el vidrio roto.
- No se suba al aparato para alcanzar algo o por cualquier otra razón.
- No utilice el aparato en situaciones que puedan afectar a su juicio, como la ingesta de drogas y/o el consumo de alcohol.
- Los objetos inflamables que se mantienen en el área de cocción pueden incendiarse. No guarde nunca objetos inflamables en el área de cocción.
- La manija del horno no es un secador de toallas. Cuando utilice el aparato, no cuelgue toallas, guantes o textiles similares.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven y se aprietan al abrir y cerrar la puerta. Al abrir/cerrar la

puerta, no sujete la pieza con las bisagras.

Advertencias sobre la temperatura

- **ADVERTENCIA:** Mientras el aparato esté funcionando, las partes expuestas se calentarán. No toque el aparato ni los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años no deben acercarse al aparato sin un adulto.
- No coloque materiales inflamables/explosivos cerca del aparato, ya que los bordes estarán calientes mientras esté funcionando.
- Como el vapor puede ser exhalado, manténgase alejado mientras abre la puerta del horno. El vapor puede quemar la mano, la cara y/o los ojos.
- El aparato puede estar caliente durante su uso. No toque los compartimentos calientes, las partes interiores del horno, los elementos calefactores, etc.
- Cuando coloque alimentos en el horno caliente, retire los alimentos, etc., utilice

siempre guantes de cocina resistentes al calor.

Uso de accesorios

- Es importante que la parrilla y la bandeja se coloquen correctamente en los estantes de rejilla. Para obtener información detallada, consulte la sección "Uso de los accesorios".
- Los accesorios pueden dañar el cristal de la puerta al cerrar la puerta del aparato. Empuje siempre los accesorios hasta el final del área de cocción.
- Utilice sólo la sonda para carne recomendada para este horno.

Seguridad en la cocina

- Tengan cuidado cuando usen alcohol en la comida. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede incendiarse cuando se expone a superficies calientes, provocando un incendio.
- Los residuos de comida, aceite, etc. en el área de cocción pueden incendiarse. Antes de cocinar, elimine la suciedad gruesa.

- Peligro de intoxicación alimentaria: No mantenga la comida en el horno por más de una hora antes y después de la cocción. De lo contrario, puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades.
- No caliente latas cerradas y tarros de cristal. La presión acumulada puede causar que el frasco reviente.
- Coloque el papel antigrasa en una batería de cocina o en el accesorio de horno (bandeja, parrilla, etc.) con la comida y colóquela en el horno precalentado. Retire los trozos excesivos de papel antigrasa que cuelgan del accesorio o del recipiente para evitar el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno. Nunca utilice papel antigrasa a una temperatura de horno superior a la temperatura máxima de uso especificada en el papel antigrasa que está utilizando. No colocar nunca papel antigrasa en la base del horno.
- No coloque bandejas de cocción, placas o papel de aluminio directamente en la parte inferior del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.
- Cierre la puerta del horno durante el asado. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. Además, no coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.



Sistema de vapor

- En la cocina asistida por vapor, la apertura de la puerta puede provocar la salida de vapor, creando un riesgo de quemaduras. Tenga cuidado al abrir la puerta.
- No utilice agua destilada o filtrada. Utilice sólo aguas preparadas. No utilice soluciones inflamables, alcohólicas o de partículas sólidas en lugar de agua.
- Si la humedad permanece en el horno después de la cocción asistida por vapor,

puede causar corrosión. Deje que el horno se seque después de la cocción. No guarde alimentos húmedos en el horno durante mucho tiempo.

- No utilice accesorios que puedan corroerse con el vapor mientras cocina.
- Tenga cuidado de no derramar agua en la superficie del horno o en superficies no deseadas al retirar o colocar el tanque de agua.
- Cuando retire los alimentos después de la cocción al vapor, el líquido caliente puede fluir de los accesorios, tenga cuidado.
- Cuando se cocina con vapor, se recomienda añadir tanta agua como la cantidad que haya en la mesa de cocción.



Seguridad durante el mantenimiento y la limpieza

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. Hay un riesgo de descarga eléctrica!

- No limpie el aparato con limpiadores de vapor, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.
- No use limpiadores abrasivos fuertes, raspadores de metal, lana de alambre o materiales con blanqueador para limpiar el vidrio de la puerta delantera del horno / (si está presente) el vidrio de la puerta superior del horno. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.
- Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. Una superficie húmeda y sucia puede causar problemas en operación de las funciones.
- Después de cada cocción asistida por vapor, el agua restante en el tanque de agua debe ser drenada y el tanque de agua debe ser limpiado. El uso del agua que queda en la cámara en la siguiente cocción crea problemas en términos de higiene.
- No lavar el depósito de agua en el lavavajillas. Limpie el tanque de agua con un paño húmedo limpio, séquelo con un paño seco y guárdelo así.

Nunca seque el tanque en el horno.

- Para la cal que se puede formar en el tanque de agua, se colocan 200 cc de agua y 1 cucharadita de sal de limón en el tanque y se deja durante 1 hora. Luego, se lava con abundante agua y se seca. Se recomienda aplicar este procedimiento cada 4-5 usos.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácidos o cloruros para limpiar la base del horno. No limpie la cal que pueda haber en la base del horno raspando. De lo contrario, la base del aparato se dañará.
- Dependiendo de la frecuencia de las operaciones de cocción asistida por vapor y de la dureza del agua utilizada, pueden aparecer manchas de cal en la base del horno.
- Se recomienda limpiar el interior del horno con agua con vinagre y un paño para las manchas de cal que puedan aparecer en el chasis después de la cocción asistida con vapor.

Autolimpieza a alta temperatura (pirólisis)

- Durante la autolimpieza, las superficies se calientan más que en el uso estándar. Mantenga a los niños alejados.
- Las superficies calientes causan quemaduras! No toque el aparato durante la autolimpieza y mantenga a los niños alejados del aparato. Espere al menos 30 minutos antes de quitar el residuo.
- Durante la autolimpieza, el humo se liberará debido a la quema de residuos de alimentos. Ventile bien la cocina durante el proceso de limpieza.
- Antes de comenzar la limpieza, limpie las superficies exteriores del horno y los residuos de comida dentro del horno con un paño jabonoso. Retire todos los accesorios y utensilios de cocina del horno. Si el aparato tiene un accesorio a prueba de pirotecnia (resistente a la autolimpieza a altas temperaturas), no es

necesario que retire estos accesorios del horno.

- Si hay una placa en su horno, no la utilice durante la autolimpieza.

2 Instrucciones medioambientales

Regulación en materia de residuos

Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

La eliminación adecuada del aparato usado ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento de la directiva RoHS:

El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar

seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

Recomendaciones para el ahorro de energía

La información sobre la eficiencia energética de acuerdo con la UE 66/2014 se puede encontrar en la ficha del producto proporcionada con el producto. Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

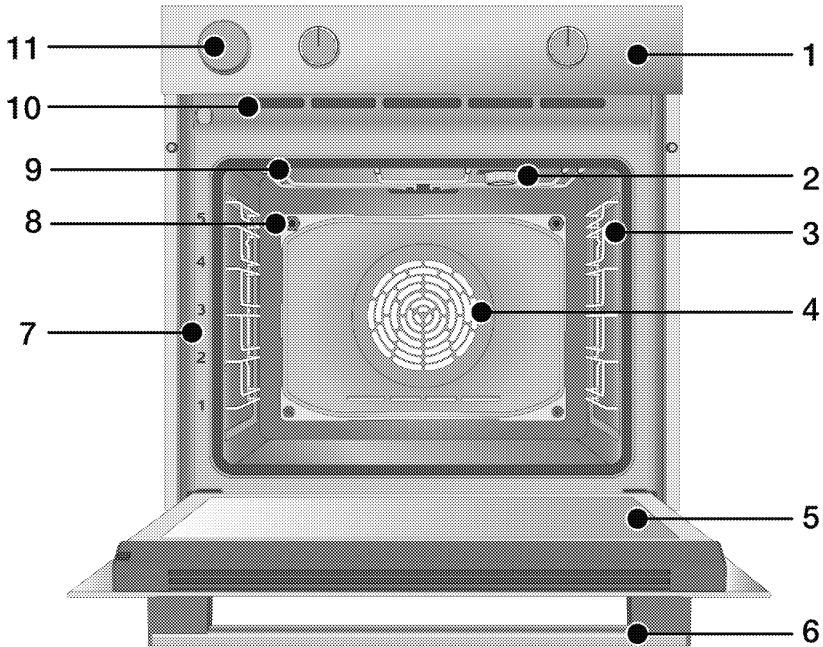
- Descongele la comida congelada antes de cocinarla.
- En el horno, utilice recipientes oscuros o esmaltados que transmitan mejor el calor.
- Apagar el aparato 5 a 10 minutos antes del final de la cocción para una cocción prolongada. Ahora puede ahorrar hasta un 20% de electricidad usando el calor.
- Si se especifica en la receta o en el manual de instrucciones, precaliente siempre. No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- No abra la puerta del horno durante la cocción en la función operativa "Calefacción «eco» por ventilador". Si la puerta no se abre, la temperatura interna se optimiza para ahorrar energía en la función operativa "Calefacción «eco» por ventilador", y esta temperatura puede diferir de la que se muestra en la pantalla.

- Intenta cocinar más de un plato a la vez en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos recipientes de cocción en el estante

de rejilla. Además, si cocina sus comidas una tras otra, ahorrará energía porque el horno no perderá su calor.

3 Su aparato

Información sobre el aparato



- 1 Panel de control
- 2 Bombilla*
- 3 Estantes de rejilla**
- 4 Motor del ventilador (detrás de la placa de acero)
- 5 Puerta
- 6 Asa
- 7 Posiciones de estante
- 8 Orificio de salida de vapor
- 9 Calentador superior
- 10 Los agujeros de ventilación

- 11 Depósito de agua

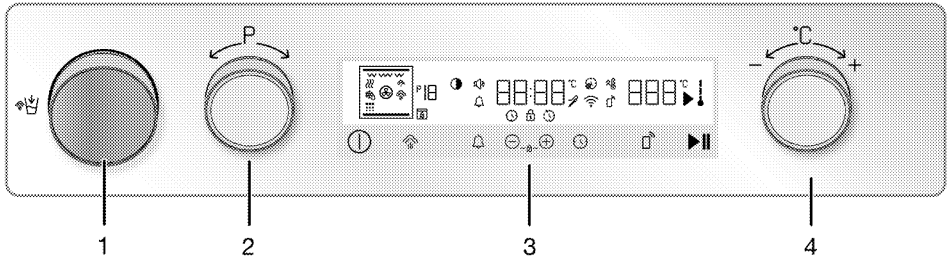
* En función del modelo. Es posible que el aparato no tenga una bombilla, o que el tipo y la ubicación de la bombilla difieran de la ilustración.

** En función del modelo. Su aparato puede estar sin estantes de rejilla. En la ilustración, los estantes de rejilla se muestran como ejemplos.

Introducción y uso del panel de mandos del aparato

En este apartado encontrará la vista general y los usos básicos del panel de mandos del aparato. En función del tipo o modelo de aparato, puede haber diferencias en las imágenes y algunas características.

Control del horno



- 1 Depósito de agua
- 2 Perilla de selección de funciones
- 3 Unidad de control
- 4 Perilla de temperatura

Si hay uno o varios pomos que controlan el aparato, estos pomos pueden estar empotrados en el panel que sale cuando se presiona en algunos modelos. Para los ajustes que se hagan con estas perillas, primero se empuja la perilla correspondiente hacia adentro y se saca la perilla. Después de hacer el ajuste, vuelva a apretarlo y vuelva a colocar la perilla.

Perilla de selección de funciones

Puede seleccionar las funciones de funcionamiento del horno con el botón de selección de funciones. Para seleccionar, encienda el horno tocando el botón . Luego, gire la perilla de selección de funciones a la derecha/izquierda.

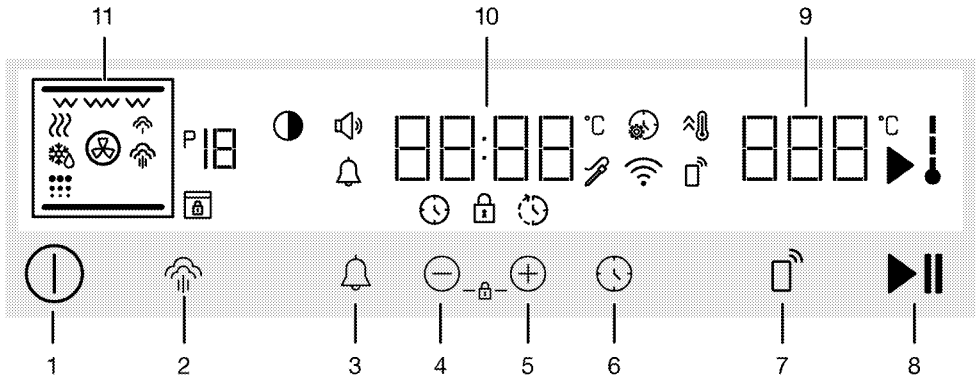
Perilla de temperatura

Puede seleccionar la temperatura que desea cocinar con el botón de temperatura. Para seleccionar, encienda el horno tocando el botón . Luego, gire la perilla de selección de funciones a la derecha/izquierda.

Indicador de temperatura

Puede entender la temperatura interior del horno a partir del símbolo de temperatura interior en la pantalla. El símbolo aparece en la pantalla cuando se inicia la cocción y cada grado del símbolo de temperatura interior se encenderá cuando la temperatura interior alcance la temperatura establecida.

Unidad de control



Teclas:

- 1 Tecla de encendido/apagado
- 2 Tecla de ajuste del nivel de vapor
- 3 Tecla de alarma
- 4 Clave de disminución y progreso
- 5 Tecla de aumento y progreso
- 6 Tecla de tiempo y ajustes
- 7 Tecla de control remoto
- 8 La tecla de inicio/parada de la cocina

Campos indicadores:

- 9 Campo de indicación de la temperatura
- 10 Campo indicador de tiempo/duración
- 11 Pantalla de la función

Símbolos de la pantalla






- : Símbolo del tiempo de cocción
- : Símbolo del tiempo de finalización de la cocción*
- : Símbolo de la alarma
- : Símbolo de la cocina
- : Símbolo de la temperatura interna del horno

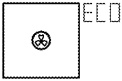






- : Símbolo de calentamiento rápido (booster)
- : Símbolo de configuración
- : Símbolo de bloqueo de teclas
- : El símbolo del volumen
- : Símbolo de luminosidad
- : Número de función
- : Símbolo de descongelación
- : Símbolo de conservación del calor
- : Símbolo de control remoto
- : Símbolo de red Inalámbrica (wifi)
- : Símbolo de vapor de bajo nivel*
- : Símbolo de vapor de alto nivel*
- : Símbolo de auto-limpieza (pyro)*
- : Símbolo de bloqueo de la puerta*
- : Símbolo de la sonda de carne*




* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

Funciones de funcionamiento del horno

En la tabla de funciones se muestran aquellas que puede utilizar en su horno y las temperaturas más altas y más bajas que se pueden ajustar para estas funciones. El orden de los modos de funcionamiento mostrados aquí puede diferir de la disposición de el aparato.

Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	Operando con el ventilador	-	El horno no se calienta. Sólo funciona el ventilador (en la pared trasera). Los alimentos congelados con gránulos se descongelan lentamente a temperatura ambiente, los alimentos cocinados se enfrían. El tiempo necesario para descongelar un trozo entero de carne es más largo que el de los alimentos en granos.
	Calentamiento superior e inferior	40 - 280	Los alimentos se calientan desde arriba y desde abajo al mismo tiempo. Adecuado para pasteles y guisos en moldes de panadería o pasteles y pasteles. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Calentamiento inferior	40 - 220	Sólo el calentamiento inferior está activado. Es adecuado para los alimentos que necesitan ser dorados en la parte inferior.
	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	40 - 280	El aire caliente calentado por los calentadores superior e inferior se distribuye igual y rápidamente por el horno con el ventilador. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Calentamiento por ventilador	40 - 280	El aire caliente calentado por el ventilador calefactor se distribuye igual y rápidamente por todo el horno con el ventilador. Es adecuado para cocinar en varias bandejas de su comida en diferentes niveles de estantería.

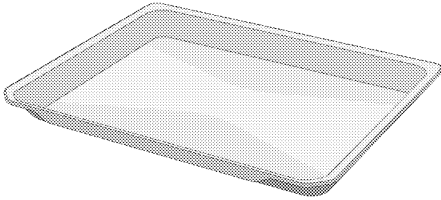
Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	Calefacción «eco» por ventilador	160 - 220	Para ahorrar energía, puede utilizar esta función en lugar de utilizar "Calentamiento por ventilador en el rango de 160-220 ° C. Pero; el tiempo de cocción será un poco más largo. Cuando se selecciona esta función, en la pantalla aparecerá "ECO" durante los primeros 2 segundos. El valor de temperatura recomendado aparece después de 2 segundos.
	Función para pizzas	40 - 280	El calentador inferior y el ventilador funcionan. Es adecuado para la cocción de la pizza.
	Función "3D"	40 - 280	El calentamiento superior, inferior y el ventilador funcionan. Todas las partes del aparato se cocinan igual y rápidamente. La cocina se hace con una sola bandeja.
	Parrilla baja	40 - 280	La pequeña parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar a la parrilla cantidades más pequeñas.
	Parrilla completa	40 - 280	La gran parrilla del techo del horno funciona. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Parrilla completa asistida por ventilador	40 - 280	El aire caliente calentado por la parrilla grande se distribuye rápidamente en el horno con el ventilador. Es adecuado para asar en grandes cantidades.
	Mantener caliente	40 - 100	Se utiliza para mantener la comida a una temperatura lista para su uso durante mucho tiempo.

Símbolo de la función	Descripción de la función	Rango de temperatura (°C)	Descripción y uso
	Pirólisis - modo económico	-	Se utiliza para la autolimpieza del horno a alta temperatura. Se recomienda utilizarlo cuando el horno esté ligeramente sucio. Lea las explicaciones de la sección de mantenimiento y limpieza de esta función.
	Pirólisis	-	Se utiliza para la autolimpieza del horno a alta temperatura. Lea las explicaciones de la sección de mantenimiento y limpieza de esta función.
	Limpieza a vapor	80	Esta posición se utiliza para suavizar la suciedad que se forma en el horno inmediatamente después de terminar de cocinar los alimentos. Lea las explicaciones de la sección de mantenimiento y limpieza de esta función.

Accesorios del aparato

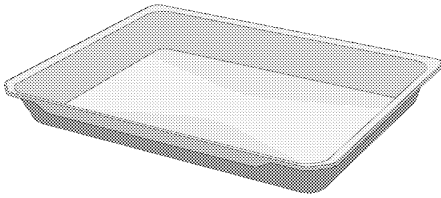
Hay varios accesorios en el aparato. En este apartado encontrará la descripción de los accesorios y la descripción del uso correcto. Dependiendo del modelo del aparato, el accesorio suministrado varía. Es posible que todos los accesorios descritos en la guía del usuario no estén disponibles en el aparato.

AVISO : Las bandejas del aparato pueden deformarse por efecto de la temperatura. Esto no tiene ningún efecto sobre la función. La deformación desaparece cuando la bandeja se enfría.



Bandeja estándar

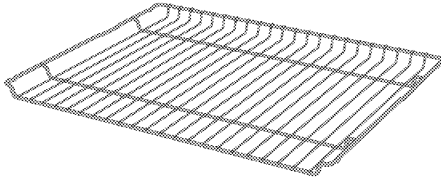
Se utiliza para pasteles, alimentos congelados y para freír trozos grandes.



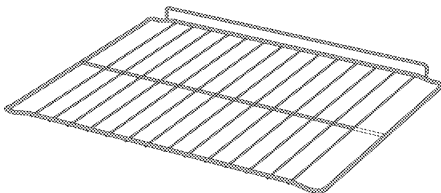
Bandeja honda

Se utiliza para pasteles, fritura de grandes trozos, comida jugosa o para la recogida de aceites que fluyen al asar.

Modelos con estantes de rejilla:

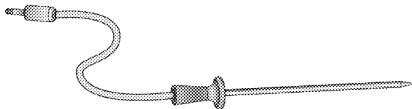


Modelos sin estantes de rejilla:



Parrilla

Se utiliza para freír o colocar los alimentos que se van a hornear, freír y guisar en el estante deseado.



Sonda para carne

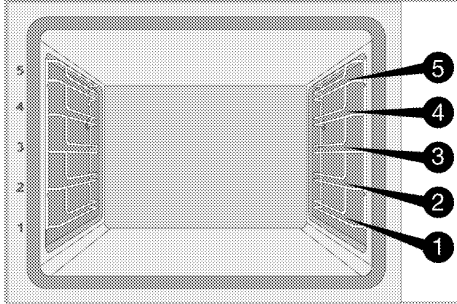
Cuando se cocinan platos de carne, el extremo largo y delgado se pega a la carne y el otro extremo se utiliza fijando el otro extremo a su toma en la pared lateral del chasis.

Uso de accesorios del aparato

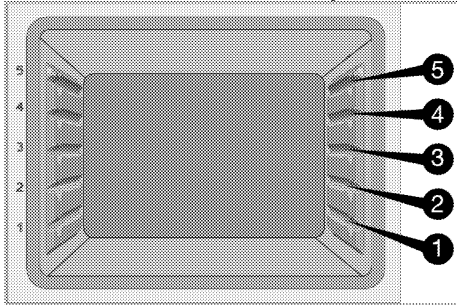
Estantes de cocina

Hay 5 niveles de posición de los estantes en el área de cocción. También puede ver el orden de los estantes en los números del marco frontal del horno.

Modelos con estantes de rejilla



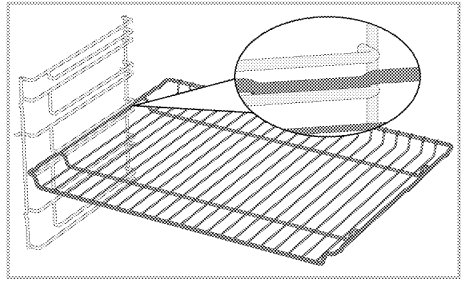
Modelos sin estantes de rejilla



Colocando la parrilla en los estantes de cocción

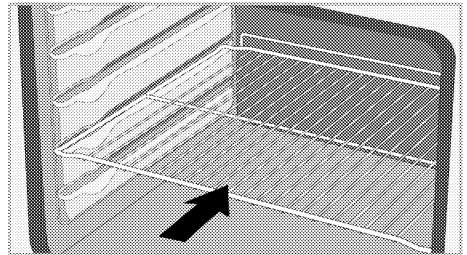
Modelos con estantes de rejilla:

Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la parrilla debe ser asegurada con el tope en el estante de rejilla. No debe pasar por encima del tapón para que entre en contacto con la pared trasera del horno.



Modelos sin estantes de rejilla:

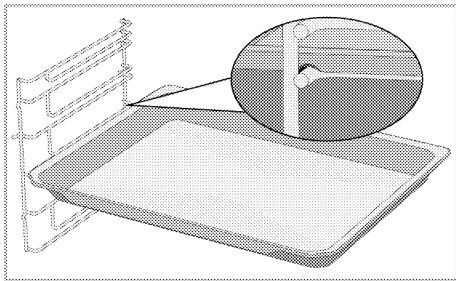
Es crucial colocar correctamente la parrilla en los laterales de los estantes de rejilla. La parrilla tiene una dirección cuando se coloca en el estante. Mientras se coloca la parrilla en el estante deseado, la sección abierta debe estar en el frente.



Colocando la bandeja en los estantes de la cocina

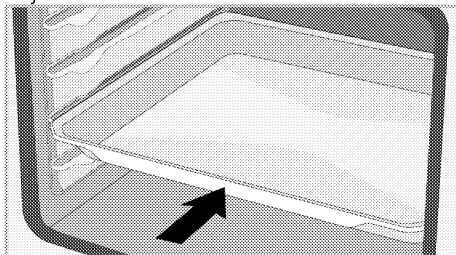
Modelos con estantes de rejilla:

También es crucial colocar correctamente las bandejas en los estantes laterales de alambre. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente. Para una mejor cocción, la bandeja debe ser asegurada con el tapón en el estante de rejilla. No debe pasar por encima del tapón para que entre en contacto con la pared trasera del horno.



Modelos sin estantes de rejilla:

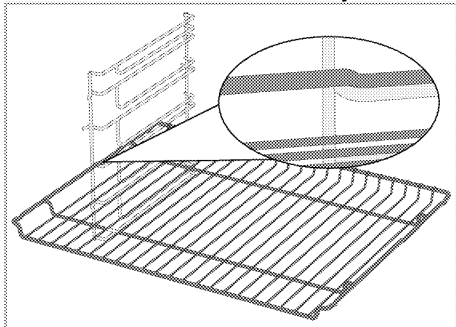
También es crucial colocar las bandejas en los estantes laterales de forma adecuada. La bandeja tiene una dirección al colocarla en la estantería. Mientras se coloca la bandeja en el estante deseado, su lado diseñado para sujetar debe estar en el frente.



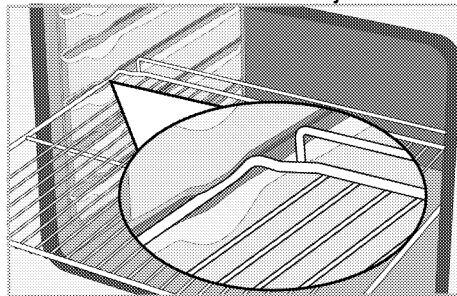
Función de tope de la parrilla

Hay una función de tope para evitar que la parrilla se salga del estante de rejilla. Con esta función, puede sacar los alimentos de forma fácil y segura. Mientras retira la parrilla, puede tirar de ella hacia adelante hasta que llegue al tope. Debe pasar por encima del tapón para retirarlo completamente.

Modelos con estantes de rejilla

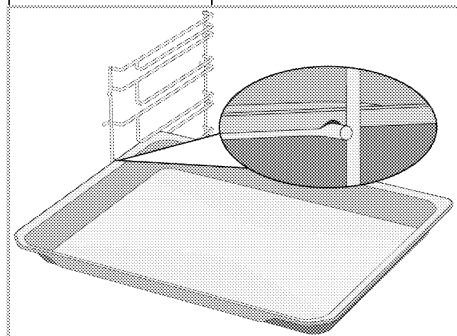


Modelos sin estantes de rejilla



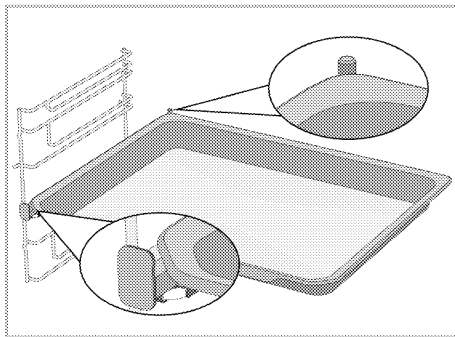
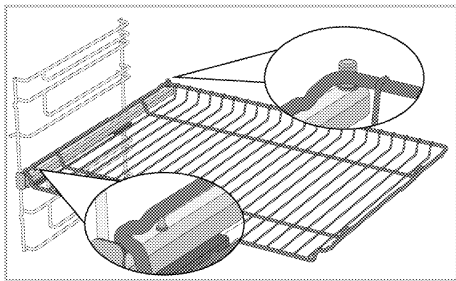
Función de tope de la bandeja de la parrilla - Modelos con estantes de rejilla

También hay una función de tope para evitar que la bandeja se salga del estante de rejilla. Mientras se retira la bandeja, suéltela del cierre trasero y tire de ella hacia usted hasta que llegue al tope. Debe pasar por encima del tapón para retirarlo completamente.



Colocación correcta de la parrilla y la bandeja en las guías telescópicas. Modelos con estantes de rejilla y rieles telescópicos

Gracias a las guías telescópicas, podrá colocar o sacar las bandejas o la parrilla fácilmente. Al utilizar bandejas y parrillas con la guía telescópica, se debe tener cuidado de que los pasadores, en la parte delantera y trasera de las guías, se apoyen en los bordes de la parrilla y la bandeja (como se muestra en la ilustración).



Especificaciones técnicas

Características técnicas generales

Dimensiones externas del aparato (altura/ancho/profundidad)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiones de la instalación del horno (altura/ancho/profundidad)	590 o 600 mm/560 mm/en min. 550 mm
Voltaje/frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo de cable y sección transversal utilizados / aptos para su uso en el aparato	en min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consumo total de energía	3.4 kW
Tipo de horno	Horno multifuncional

Lo básico: La información en la etiqueta de energía de los hornos eléctricos se da de acuerdo con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Estos valores se determinan bajo carga estándar con funciones de calentamiento de abajo hacia arriba o de calentamiento asistido por ventilador (si lo hay).

La clase de eficiencia energética se determina de acuerdo con el siguiente orden de prioridad, dependiendo de si las funciones pertinentes existen o no en el aparato: 1-Calefacción «eco» por ventilador, 2-Calentamiento por ventilador 3- Parrilla baja asistida por ventilador, 4-Calentamiento superior e inferior.







- i** Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.
- i** Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.
- i** Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

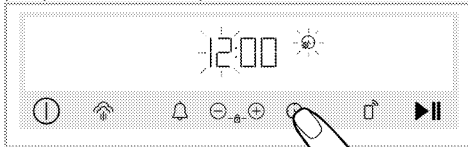
4 Primer uso

Antes de empezar a utilizar el aparato, se recomienda hacer lo indicado en las siguientes secciones.

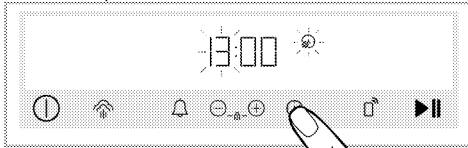
El primer ajuste de la primera vez

i Siempre ajuste la hora del día antes de usar su horno. Si no lo configura, no puede cocinar en algunos modelos de horno.

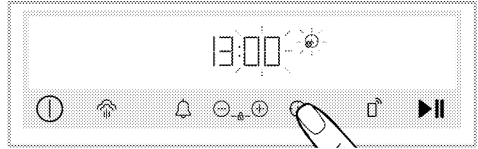
1. Cuando después de que el horno se energiza por primera vez, la hora del día configurada para el horno aparecerá en la pantalla.
 2. Mientras su horno está apagado (cuando la hora del día se muestra en la pantalla), active el menú de configuración tocando la tecla  durante aproximadamente 3 segundos.
 3. Toque las teclas / hasta que aparezca  en la pantalla.
 4. Toque la tecla  para activar el campo de la hora. {v}
- » El campo horario y el símbolo  parpadean en la pantalla.






5. Ajuste la hora tocando la tecla / y vuelva a tocar la tecla  para activar el campo de los minutos.




- » El campo de los minutos y el símbolo  parpadea en la pantalla.



6. Ajuste los minutos pulsando la tecla  /. Confirme el ajuste de la hora pulsando la tecla .



- » La hora del día está ajustada y el símbolo  aparece en la pantalla siempre encendido.

i Si no se ajusta la hora inicial, el reloj funcionará a partir de **12:00**. Podrá modificar el ajuste de la hora del día más adelante, tal y como se describe en el apartado "Ajustes".

i Los ajustes de la hora del día se cancelan en caso de un corte de energía a largo plazo. Necesita ser reajustado.

Primera limpieza

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todos los accesorios del horno que se encuentran dentro del aparato.
3. Encienda el aparato durante 30 minutos y luego apáguelo. De esta manera, los residuos y capas que puedan haber permanecido en el horno durante la producción se queman y se limpian.
4. Al utilizar el aparato, seleccione la temperatura más alta y la función de todos los calentadores del aparato. Véase "Funciones del horno". Puede

aprender a manejar el horno en la siguiente sección.

5. Espere a que el horno se enfríe.

6. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

Antes de utilizar los accesorios;

Limpie los accesorios que retire del horno con agua detergente y una esponja de limpieza suave.

AVISO La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza. No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

AVISO Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se caliente. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

5 Cómo usar el horno

Información general sobre el uso del horno

Ventilador de refrigeración (Puede que no exista en el aparato.)


El aparato tiene un ventilador de refrigeración. El ventilador de enfriamiento se activa automáticamente cuando es necesario y enfría tanto la parte delantera del aparato como los muebles. Se desactiva automáticamente cuando termina el proceso de enfriamiento. El aire caliente sale por la puerta del horno. No cubra estas aberturas de ventilación con nada. De lo contrario, el horno puede sobrecalentarse.


El ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante el funcionamiento del horno o después de que el horno se apaga (aproximadamente 20-30 minutos). Si cocina programando el temporizador del horno, al final del tiempo de cocción, el ventilador de refrigeración se apaga con todas las funciones. El tiempo de funcionamiento del ventilador de enfriamiento no puede ser determinado por el usuario. Se enciende y apaga automáticamente. Esto no es ningún error.


La luz del horno

La bombilla del horno se enciende cuando el horno comienza a cocinar. En algunos modelos, la bombilla está encendida durante la cocción, mientras que en otros se apaga después de un cierto tiempo.

Si la puerta del aparato se abre mientras el horno está funcionando o en la posición cerrada, la bombilla del horno se enciende automáticamente.


Si hay una tecla  en el panel de control: Cuando la bombilla del horno se


enciende o se apaga automáticamente, puede encender y apagar la bombilla en cualquier momento tocando la tecla .


 En algunas funciones operativas, la lámpara no se enciende debido al ahorro de energía.


Funcionamiento de la unidad de control del horno


Advertencias generales para la unidad de control del horno

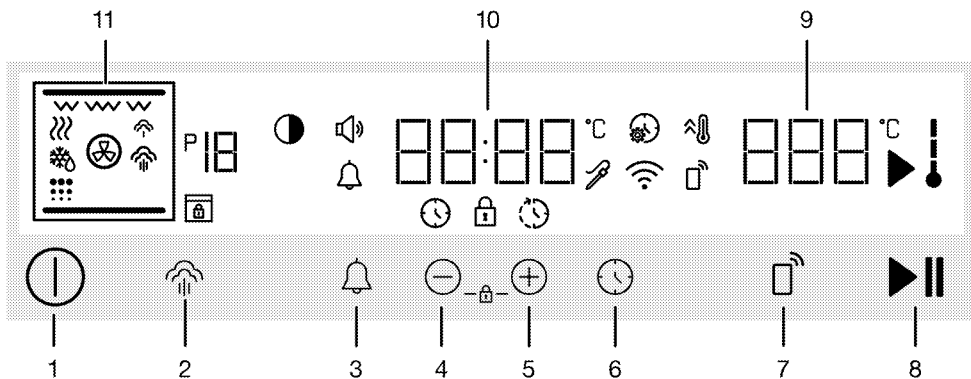
 El tiempo máximo que se puede ajustar para el final del tiempo es de 5:59 horas. En la función de mantenimiento de aviso, este tiempo es de 23:59 horas. En caso de que se produzca un fallo en la alimentación, se cancelará el tiempo de cocción y de cocción ajustado.

 Mientras se hace cualquier ajuste, los símbolos relevantes parpadean en la pantalla. Se debe esperar un corto tiempo para que se guarden los ajustes.

 Si se ha realizado algún ajuste de cocción, no se puede ajustar la hora del día.

 Si el tiempo de cocción se ajusta cuando se inicia la cocción, el tiempo restante se muestra en la pantalla.

i Si el ajuste de precalentamiento rápido (booster) está activado en su unidad de control, el símbolo  aparecerá en la pantalla cuando empiece a cocinar y el horno alcance la temperatura ajustada para la cocción rápida. Para el ajuste de precalentamiento rápido (booster), por favor vea "Ajustes" sección.




Teclas:





- 1 Tecla de encendido/apagado
- 2 Tecla de ajuste del nivel de vapor
- 3 Tecla de alarma
- 4 Clave de disminución y progreso
- 5 Tecla de aumento y progreso
- 6 Tecla de tiempo y ajustes
- 7 Tecla de control remoto
- 8 La tecla de inicio/parada de la cocina





Campos indicadores:

- 9 Campo de indicación de la temperatura
- 10 Campo indicador de tiempo/duración
- 11 Pantalla de la función

Símbolos de la pantalla

 : Símbolo del tiempo de cocción


-  : Símbolo del tiempo de finalización de la cocción*
-  : Símbolo de la alarma
-  : Símbolo de la cocina
-  : Símbolo de la temperatura interna del horno
-  : Símbolo de calentamiento rápido (booster)
-  : Símbolo de configuración
-  : Símbolo de bloqueo de teclas
-  : El símbolo del volumen
-  : Símbolo de luminosidad
-  : Número de función
-  : Símbolo de descongelación
-  : Símbolo de conservación del calor
-  : Símbolo de control remoto
-  : Símbolo de red Inalámbrica (wifi)
-  : Símbolo de vapor de bajo nivel*

-  : Símbolo de vapor de alto nivel*
-  : Símbolo de auto-limpieza (pyro)*
-  : Símbolo de bloqueo de la puerta*
-  : Símbolo de la sonda de carne*

* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

Encender el horno

1. Encienda el horno pulsando la tecla ①.
 » Después de encender el horno, la primera función operativa aparece en la pantalla. En esta pantalla se puede ajustar la función de funcionamiento, la temperatura, el tiempo de cocción y el tiempo de finalización de la cocción.

 Si no se realizan ajustes en esta pantalla, el horno se apagará en unos 3 minutos y la hora del día aparecerá en la pantalla.

Apagar el horno

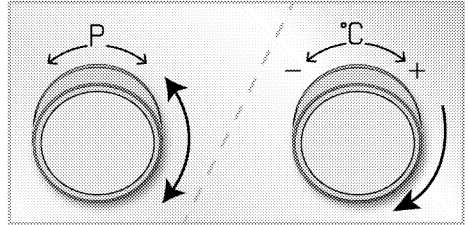
Apague el horno tocando la tecla ①. En la pantalla aparece la hora del día.


Cocción manual para seleccionar la temperatura y la función de funcionamiento del horno

Puede cocinar haciendo un control manual (con su propio mando) sin ajustar el tiempo de cocción, seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específicas de sus alimentos.

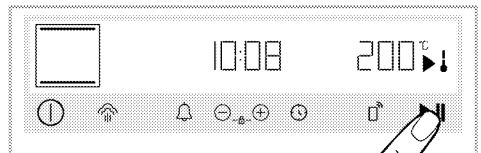
1. Encienda el horno pulsando la tecla ①.
2. Seleccione la función operativa que desea cocinar mediante el botón de selección de funciones.
3. En la pantalla aparece la temperatura predefinida para la función de funcionamiento que ha seleccionado. Para cambiar esta temperatura, ajuste

la temperatura que desea cocinar usando el botón de temperatura.




 Si cambia la función de funcionamiento después de haber cambiado la temperatura predefinida para las funciones de funcionamiento, en la pantalla aparecerá la última temperatura ajustada. Sin embargo, si la temperatura ajustada no está dentro del rango de temperatura de la función operativa seleccionada, aparece la temperatura ajustable más alta de esa función operativa.

4. Después de ajustar la función de funcionamiento y la temperatura, toque la tecla ▶|| para iniciar la cocción.




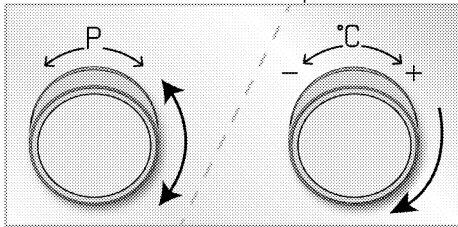
» Su horno comenzará a operar a la función de operación y temperatura seleccionadas inmediatamente y el tiempo transcurrido aparecerá en la pantalla. Los símbolos ▶ y ↓ aparecerán en la pantalla. Cada etapa del símbolo ↓ se enciende cuando la temperatura interior del horno alcanza la temperatura establecida. La cámara de cocción no se apaga automáticamente, ya que la cocción manual se realiza sin ajustar el tiempo de cocción. Tiene que controlar la cocción y apagarla. Cuando termine de cocinar, toque la tecla ▶|| para

terminar de cocinar o toque la tecla  para apagar el horno completamente.



Cocine ajustando el tiempo de cocción;

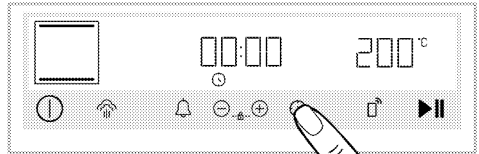
Puede hacer que la cámara de cocción se apague automáticamente al final del tiempo seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específicas de sus alimentos y ajustando el tiempo de cocción en la unidad de control.



1. Encienda el horno pulsando la tecla .
2. Seleccione la función operativa que desea cocinar mediante el botón de selección de funciones.
3. En la pantalla aparece la temperatura predefinida para la función de funcionamiento que ha seleccionado. Para cambiar esta temperatura, ajuste la temperatura que desea cocinar usando el botón de temperatura.




i Si cambia la función de funcionamiento después de haber cambiado la temperatura predefinida para las funciones de funcionamiento, en la pantalla aparecerá la última temperatura ajustada. Sin embargo, si la temperatura ajustada no está dentro del rango de temperatura de la función operativa seleccionada, aparece la temperatura ajustable más alta de esa función operativa.

4. Toque la tecla  una vez para el tiempo de cocción.
» En la pantalla aparece el símbolo .









i Después de ajustar la función de funcionamiento y la temperatura, puede ajustar el tiempo de cocción durante 30 minutos pulsando directamente la tecla  para un ajuste rápido del tiempo de cocción y cambiar el tiempo con las teclas .

5. Ajuste el tiempo de cocción con las teclas .




i El tiempo de cocción aumenta 1 minuto en los primeros 15 minutos, después de 15 minutos aumenta 5 minutos.

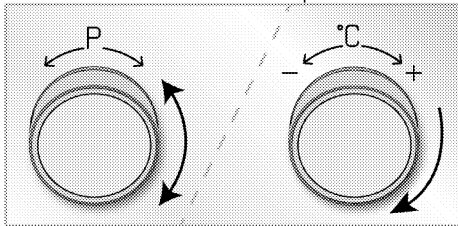
6. Después de ajustar la función de funcionamiento, la temperatura y el tiempo de cocción, pulse la tecla  para iniciar la cocción.
» Su horno comenzará a funcionar inmediatamente a la función y temperatura seleccionadas. El tiempo de cocción programado comienza a contar. Los símbolos  y  aparecerán en la pantalla. Cada etapa del símbolo  se enciende cuando la temperatura interior del horno alcanza la temperatura establecida. Una vez finalizado el tiempo de cocción ajustado, "End" aparece en la pantalla, suena una advertencia de audio y la cocción se detiene.
7. La alarma sonora suena durante dos minutos. Si se toca la tecla  mientras suena la advertencia de audio y "End" aparece en la pantalla,


el horno sigue funcionando indefinidamente. Si se toca la tecla , el horno se apaga. Si se toca cualquier otra tecla que no sea ésta, la advertencia sonora se interrumpirá.



Para ajustar el tiempo de finalización de la cocción a un tiempo posterior; (Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.)

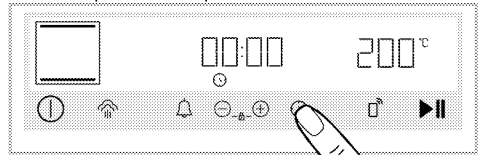
Seleccionando la temperatura y la función de funcionamiento específica de su comida, puede ajustar el tiempo de cocción y el tiempo de finalización de la cocción a una hora posterior, permitiendo que el horno se encienda y se apague automáticamente.





1. Encienda el horno pulsando la tecla .
2. Seleccione la función operativa que desea cocinar mediante el botón de selección de funciones.
3. En la pantalla aparece la temperatura predefinida para la función de funcionamiento que ha seleccionado. Para cambiar esta temperatura, ajuste la temperatura que desea cocinar usando el botón de temperatura.





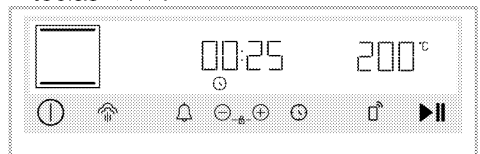
 Si cambia la función de funcionamiento después de haber cambiado la temperatura predefinida para las funciones de funcionamiento, en la pantalla aparecerá la última temperatura ajustada. Sin embargo, si la temperatura ajustada no está dentro del rango de temperatura de la función operativa seleccionada, aparece la temperatura ajustable más alta de esa función operativa.


4. Toque la tecla  una vez para el tiempo de cocción.
» En la pantalla aparece el símbolo .





 Después de ajustar la función de funcionamiento y la temperatura, puede ajustar el tiempo de cocción durante 30 minutos pulsando directamente la tecla  para un ajuste rápido del tiempo de cocción y cambiar el tiempo con las teclas /.

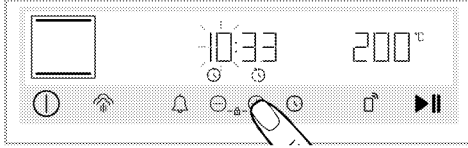
5. Ajuste el tiempo de cocción con las teclas /.







 El tiempo de cocción aumenta 1 minuto en los primeros 15 minutos, después de 15 minutos aumenta 5 minutos.

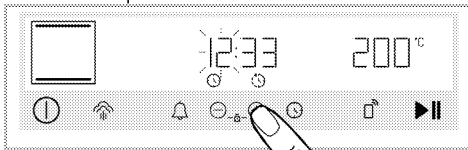
6. Para el tiempo de finalización de la cocción, pulse la tecla  una vez más dentro de los 5 segundos siguientes.

» Aparece el símbolo  en la pantalla y el campo de la hora parpadea.

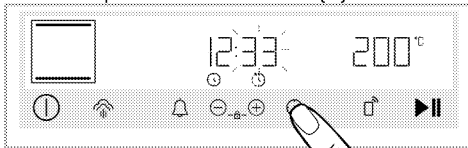





i Después de ajustar el tiempo de cocción, debe tocar la tecla  dentro de los 5 segundos siguientes para ajustar el tiempo de fin de cocción. Si no se toca dentro de 5 segundos, se confirma el ajuste del tiempo de cocción y se debe tocar la tecla  dos veces para ajustar el tiempo de finalización de la cocción.

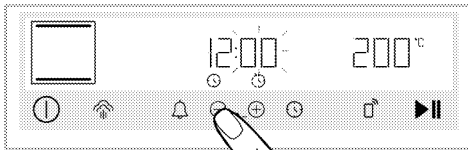
7. Ajuste la hora de finalización de la cocción pulsando las teclas /.







8. Toque la tecla  otra vez para ajustar el campo de los minutos. 





9. Ajuste los minutos del tiempo de cocción pulsando la tecla /. Confirme el ajuste de la hora pulsando la tecla .



10. Después de ajustar la función de funcionamiento, la temperatura, el tiempo de cocción y el tiempo de finalización de la cocción, pulse la tecla  para iniciar la cocción.

» **El temporizador del horno calcula el tiempo de inicio deduciendo el tiempo de cocción del final del tiempo de cocción que has establecido.** El modo de funcionamiento seleccionado se activa cuando ha llegado el tiempo de inicio de la cocción y la cámara de cocción se calienta hasta la temperatura ajustada. El tiempo de cocción programado comienza a contar. Los símbolos  y  aparecerán en la pantalla. Cada etapa del símbolo  se enciende cuando la temperatura interior del horno alcanza la temperatura establecida. Una vez finalizado el tiempo de cocción ajustado, "End" aparece en la pantalla, suena una advertencia de audio y la cocción se detiene.


11. La alarma sonora suena durante dos minutos. Si se toca la tecla  mientras suena la advertencia de audio y "End" aparece en la pantalla, el horno sigue funcionando indefinidamente. Si se toca la tecla , el horno se apaga. Si se toca cualquier otra tecla que no sea ésta, la advertencia sonora se interrumpirá.

Cocción al vapor

El horno dispone de una función de cocción asistida por vapor. Durante la cocción, este vapor asegura mejores resultados de cocción. El vapor hace que la superficie de los pasteles sea más brillante, la corteza más crujiente y el tamaño más grande. Además, el asistente de vapor reduce la pérdida de humedad de la carne, asegurando que sea más jugosa y deliciosa.

Hay dos niveles diferentes de soporte de vapor: vapor bajo y vapor alto. Durante la cocción, el vapor se introduce en el horno a determinados intervalos. En general, el nivel de vapor bajo se recomienda para hornear alimentos de pastelería como tortas,

pasteles, pan, el nivel de vapor alto se recomienda para cocinar alimentos tipo carne (como piezas grandes de carne, pollo entero). Esta función puede depender de los alimentos que cocine. Consulte la tabla de cocción para ello.

i La cocción asistida por vapor sólo puede realizarse con las funciones operativas cuyo símbolo  parpadea en la pantalla cuando se selecciona la función por primera vez.

i La cocción asistida por vapor sólo puede realizarse a temperaturas superiores a 120 °C.

i La capacidad del depósito de agua es de 250 ml. Cuando cocine, no añada más de 250 ml de agua en el depósito de agua.

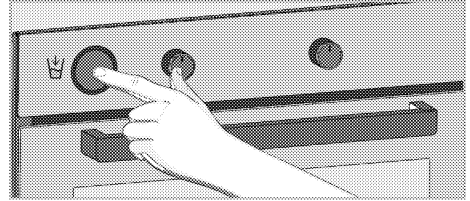
i La condensación que se forma en la puerta del horno después de la cocción asistida por vapor puede gotear alrededor cuando se abre la puerta del horno. En cuanto abra la puerta del horno, limpie la condensación.

i Manténgase alejado al abrir la puerta del horno, ya que el vapor y el calor pueden salir durante y después de la cocción asistida por vapor. El vapor que sale puede quemar las manos, la cara y/o los ojos.

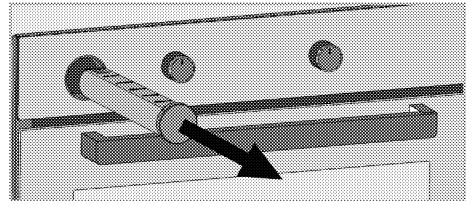
i Si queda agua en el interior del horno después de cada cocción asistida por vapor, seque el agua restante con un paño seco después de que el horno se haya enfriado. De lo contrario, el agua residual puede provocar la calcificación.

Para la cocción asistida por vapor:

1. Consulte la tabla de cocción asistida por vapor para ajustar la función, la temperatura y el tiempo adecuados para la comida correspondiente e iniciar el proceso de cocción. Para las comidas no indicadas en la tabla, puede determinar la cantidad de agua, la temperatura, la función de cocción y el tiempo.
2. Presione el depósito de agua en el panel de control del horno..

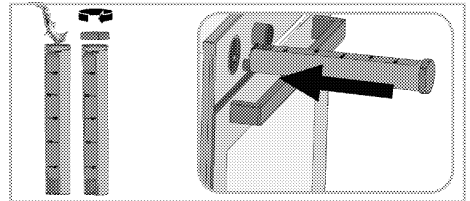


3. Saque el depósito de agua de la ranura.






4. Abra la tapa del depósito de agua y llénelo de agua en la cantidad indicada en la tabla de cocción.

i No use agua filtrada o destilada. Use solo agua embotellada. No añada soluciones inflamables, que contengan alcohol o partículas sólidas en el depósito de agua.



5. Cierre la tapa del depósito de agua y colóquelo en la ranura.
6. Coloque la comida en el estante recomendado.




7. Con el mando de selección de funciones, seleccione la función adecuada para la comida, en la que la función de cocción asistida por vapor está activa.



8. Seleccione el nivel de vapor bajo o alto tocando la tecla  según el tipo de alimento. En la pantalla, aparece el símbolo  para el nivel alto de vapor, y el símbolo  para el nivel bajo.






9. La temperatura preajustada para la función de funcionamiento seleccionada aparece en la pantalla. Ajuste la temperatura de cocción deseada con el mando de la temperatura si desea modificar esta temperatura.

10. Puede ajustar el tiempo de cocción de la comida o puede cocinar manualmente controlando usted mismo la cocción. Para ajustar el tiempo de cocción, consulte "**Cocinar ajustando el tiempo de cocción**" sección.



11. Toque la tecla  para iniciar la cocción.


» **Si el tiempo de cocción no está ajustado:** El horno comenzará a funcionar con la función y la temperatura seleccionadas inmediatamente y el tiempo transcurrido aparecerá en la pantalla. Los símbolos  y  aparecerán en la pantalla. Cada etapa del símbolo  se enciende cuando la temperatura interior del horno alcanza la temperatura establecida. En el caso de la cocción asistida por vapor, el horno comienza a extraer agua del depósito de agua y proporciona vapor al horno de forma intermitente durante la cocción. La cámara de cocción no se apaga automáticamente, ya que la cocción manual se realiza sin ajustar el tiempo de cocción. Tiene que controlar la cocción y apagarla. Cuando termine de

cocinar, toque la tecla  para terminar de cocinar o toque la tecla  para apagar el horno completamente.

» **Si el tiempo de cocción está ajustado:** El horno comenzará a funcionar inmediatamente con la función y temperatura seleccionadas. El tiempo de cocción ajustado comienza la cuenta atrás. Los símbolos  y  aparecerán en la pantalla. Cada etapa del símbolo  se enciende cuando la temperatura interior del horno alcanza la temperatura establecida. En el caso de la cocción asistida por vapor, el horno comienza a extraer agua del depósito de agua y proporciona vapor al horno de forma intermitente durante la cocción. Una vez completado el tiempo de cocción establecido, "**Fin**" aparece en la pantalla, suena un aviso sonoro y la cocción se detiene. El aviso sonoro suena durante dos minutos. Si se toca la tecla  mientras suena el aviso sonoro y aparece "**Fin**" en la pantalla, el horno continúa funcionando indefinidamente. Si se toca la tecla , el horno se apaga. Si se toca cualquier otra tecla que no sea ésta, la advertencia sonora se interrumpirá.

Durante la cocción asistida por vapor:

- Si hay suficiente agua en el depósito de agua, el horno continúa la cocción asistida por vapor hasta que se agote el agua en el depósito.
- Si se agota el agua del depósito de agua o si no se añade suficiente agua, el símbolo  o  empezará a parpadear en la pantalla y al cabo de un rato emitirá un aviso sonoro. Mientras tanto, el horno sigue cocinando sin vapor.
- Si desea cancelar el aviso acústico y seguir cocinando sin vapor, toque la

tecla . El aviso sonoro se detiene y el horno sigue cocinando sin vapor.

- Para continuar con la cocción asistida por vapor, retire el depósito de agua, llénelo con suficiente agua y colóquelo en la ranura. El horno comienza a proporcionarse vapor a sí mismo extrayendo agua del depósito.
- Durante la cocción asistida por vapor, especialmente cuando el agua restante en el depósito de agua es baja, el sonido de la bomba que sale del horno es normal.

Después de la cocción asistida por vapor:



- Un tiempo después de terminar la cocción asistida por vapor, el horno aspira el agua que queda en el generador y la devuelve al depósito. Mientras tanto, el sonido de funcionamiento de la bomba procedente del horno es normal.
- Por razones de higiene, cuando se extraiga el agua residual, vacíe el agua restante en el depósito de agua.
- Debido a los riesgos para la salud, vacíe el depósito de agua y añada agua fresca antes de iniciar cada cocción asistida por vapor.

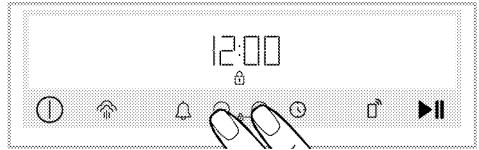
Ajustes



- i** La cuenta atrás de 3 a 1 se muestra en los menús o ajustes que se activarán al tocar durante un largo período. Cuando la cuenta atrás expira, se activa el menú o ajuste correspondiente.

Activar el bloqueo de teclas

Utilizando la función de bloqueo de teclas, puede proteger el horno de interferencias.




1. Toque las teclas  simultáneamente hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.



» Aparece el símbolo  en la pantalla y se activa el bloqueo de teclas. Cuando se toca cualquier tecla cuando el cierre de la llave está ajustado, el temporizador emite una señal audible y el símbolo  parpadea.

- i** No se pueden usar las teclas de temporizador cuando el bloqueo de teclas está activado. El bloqueo de teclas no se cancelará en caso de un corte eléctrico.



Desactivar el bloqueo de teclas

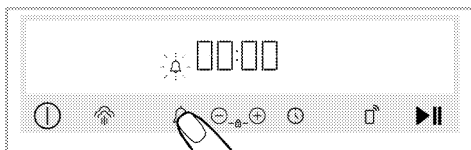
1. Toque las teclas  simultáneamente hasta que desaparezca el símbolo de  de la pantalla.
 - » El símbolo  desaparece y se desactiva el bloqueo de la llave en la pantalla.

Ajustar la alarma

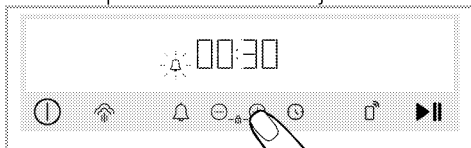
También puede usar el temporizador del aparato para cualquier advertencia o recordatorio que no sea cocinar. El despertador no tiene ningún efecto sobre el funcionamiento del horno. Se utiliza con fines de advertencia. Por ejemplo, puede utilizar el reloj despertador cuando quiera girar los alimentos en el horno a una hora determinada. Tan pronto como el tiempo que ha fijado ha expirado, el reloj le da una advertencia sonora.

- i** El tiempo máximo de alarma es de 23 horas y 59 minutos.

1. Toque la tecla  para ajustar el período de alarma.
 - » El símbolo  comienza a parpadear en la pantalla.



2. Ajuste la hora de la alarma con las teclas \oplus/\ominus . Toque la tecla 🔔 de nuevo para confirmar el ajuste.



- » El símbolo 🔔 se ilumina de forma continua y la hora de la alarma empieza a contar en la pantalla. Si la hora de alarma y el tiempo de cocción se ajustan al mismo tiempo, en la pantalla se muestra el tiempo más corto.
3. Después de que la hora de alarma haya terminado, el símbolo 🔔 comienza a parpadear y le da una advertencia sonora.

Apagar la alarma

1. Al final del periodo de alarma, la advertencia suena durante dos minutos. Toque cualquier tecla para detener la advertencia sonora.
- » La advertencia sonora se ha detenido.

Si desea cancelar la alarma;

1. Toque la tecla 🔔 para reajustar el período de alarma. Espere hasta que "00:00" aparezca en la pantalla mientras se pulsa la tecla \ominus .
2. También puede cancelar la alarma tocando la tecla 🔔 durante mucho tiempo.

Ajuste del volumen

Puede ajustar el volumen de la unidad de control. El horno estará apagado para realizar esta operación.

1. Mientras el horno está apagado (cuando la hora del día se muestre en pantalla), active el menú de ajustes

pulsando la tecla ⌚ durante unos 3 segundos.

2. Toque las teclas \oplus/\ominus hasta que aparezca el símbolo 🔊 en la pantalla.
3. Active el ajuste de volumen tocando la tecla ⌚ de nuevo. (**b-1, b-2**)
4. Utilice las teclas \oplus/\ominus para ajustar el volumen deseado.

» El ajuste de volumen seleccionado se confirma inmediatamente. Toque la tecla ⌚ para volver al menú de ajustes.

Ajuste del brillo de la pantalla

Puede cambiar el brillo de la pantalla de la unidad de control. El horno estará apagado para realizar esta operación.


1. Mientras el horno está apagado (cuando la hora del día se muestre en pantalla), active el menú de ajustes pulsando la tecla ⌚ durante unos 3 segundos.
2. Toque las teclas \oplus/\ominus hasta que aparezca el símbolo 🌑 en la pantalla.
3. Active el ajuste de brillo tocando la tecla ⌚ de nuevo.
4. Ajuste el brillo deseado con las teclas \oplus/\ominus . (**d-1, d-2, d-3**)

» El ajuste de brillo seleccionado se confirma inmediatamente. Toque la tecla ⌚ para volver al menú de ajustes.


Ajuste de la función de precalentamiento rápido (Booster)


Puede activar la cocción automáticamente con la función de precalentamiento rápido del aparato. Para ello, deberá activar el ajuste de precalentamiento rápido. El horno estará apagado para realizar esta operación.

1. Mientras el horno está apagado (cuando la hora del día se muestre en pantalla), active el menú de ajustes pulsando la tecla ⌚ durante unos 3 segundos.
2. Toque las teclas \oplus/\ominus hasta que aparezca el símbolo 🔥 en la pantalla.

3. Active el ajuste de precalentamiento rápido (refuerzo) tocando la tecla  de nuevo.


4. Use las teclas \oplus/\ominus para cambiar el **APAGADO (OFF)** que se muestra en la pantalla al **"ON"** de encendido.

» El ajuste de precalentamiento rápido seleccionado se confirma inmediatamente. Toque la tecla  para volver al menú de ajustes.


 Puede desactivar el ajuste de precalentamiento rápido con el mismo procedimiento. Llevándolo al **APAGADO (OFF)** puede cancelar el ajuste de precalentamiento rápido.


Cambiar la hora del día

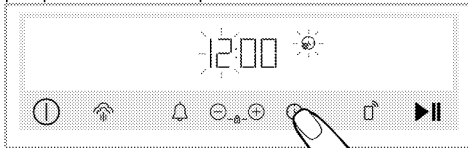
Para cambiar la hora del día que ha ajustado previamente,


1. Mientras el horno está apagado (cuando la hora del día se muestre en pantalla), active el menú de ajustes pulsando la tecla  durante unos 3 segundos.

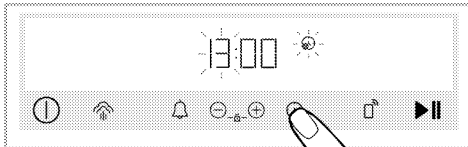
2. Toque las teclas \oplus/\ominus hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.

3.  Presione la tecla para activar el campo de horas.

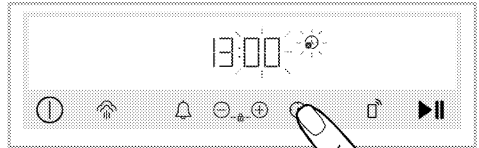
» El campo de horas y el símbolo  parpadean en la pantalla.



4. Ajuste la hora del día tocando las teclas \oplus/\ominus y active el campo de los minutos volviendo a tocar la tecla .




» El campo de minutos y el símbolo  parpadean en la pantalla.




5. Toque las teclas \oplus/\ominus para ajustar los minutos. Confirme el ajuste tocando la tecla .






» La hora seleccionada del día se confirma inmediatamente. Toque la tecla  para volver al menú de ajustes.

Conectar el horno a la red inalámbrica e introducirlo en la aplicación HomeWhiz

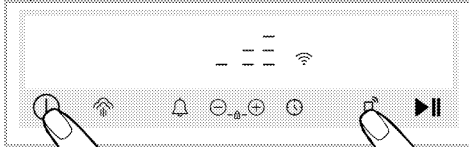
Puede conectar el horno a la red inalámbrica y controlarlo a través de la aplicación "HomeWhiz" con un dispositivo inteligente. Para ello, instale primero la aplicación "HomeWhiz" en el dispositivo inteligente. La aplicación «HomeWhiz» está disponible para los sistemas IOS y Android.

 Después de descargar la aplicación "Homewhiz", siga las instrucciones de la aplicación para crear el hogar.

 Puede completar el procedimiento para conectar el horno a una red inalámbrica y activar el control remoto del horno siguiendo las instrucciones de la aplicación.

1. Mientras el horno está apagado (cuando la hora del día se muestre en pantalla), active el menú de ajustes pulsando las teclas  y  a la vez durante unos 3 segundos.

» Cuando el horno pasa al modo de configuración, se muestra una animación en la pantalla en la que algunas líneas parpadean.



2. Abra la aplicación "HomeWhiz" que ha instalado en el dispositivo inteligente. Después de crear el hogar, seleccione el horno bajo los electrodomésticos de la cocina e introduzca el número de stock del aparato en la aplicación y siga los pasos descritos en la aplicación.

i El número de stock del aparato es el número que comienza con "77..." ubicado debajo de la portada del manual.

3. Complete la introducción del horno a la aplicación siguiendo las instrucciones proporcionadas en la aplicación.

Activación del control remoto del horno

Después de introducir el horno en la aplicación "HomeWhiz", para permitir el control remoto:

1. Toque la tecla **⏏** una vez mientras se muestra el símbolo **📶** en la pantalla.
» El símbolo **⏏** aparecerá en la pantalla junto con el símbolo **📶**.

i Si no aparece el símbolo de **📶**, toque la tecla **⏏** hasta que aparezca el símbolo de **📶** en la pantalla. Si no ha introducido el aparato en la aplicación HomeWhiz, el símbolo **📶** parpadeará una vez y se escuchará una señal de error.

i Si aparece el símbolo **📶** en la pantalla, pero se oye una señal de error al pulsar la tecla **⏏** y si no aparece el símbolo **⏏** en la pantalla, o el símbolo **📶** parpadea en la pantalla, compruebe la conexión a Internet del aparato. Si la conexión a Internet es correcta y el problema persiste, repita los pasos para la instalación.

Eliminar el emparejamiento de un horno conectado a la aplicación "Homewhiz"

Tras añadir el aparato a la aplicación "Homewhiz", la cuenta de usuario que ha utilizado para "Homewhiz" se empareja con la información del aparato. Con el fin de eliminar un emparejamiento a causa de la pérdida de acceso a la cuenta que utiliza en la aplicación o por otras razones, se deben realizar las siguientes acciones.

1. Mientras el aparato está apagado (en la pantalla apareciendo la hora del día), toque las teclas **⏏** y **▶** durante unos 5 segundos.
» Aparece una cuenta atrás de 5 en la pantalla.

2. Al finalizar la cuenta atrás, aparecerá en la pantalla una animación de borrado de emparejamiento.

3. Tras completar el proceso de eliminación de emparejamiento sin problema, se escuchará un sonido y el horno se reiniciará.

i En caso de que haya un problema al borrar un emparejamiento y no se pueda completar el proceso, se escuchará un sonido de error.

4. Tras completar la eliminación, podrá volver a conectar el aparato a su cuenta "Homewhiz".

Declaración de conformidad

Arçelik A.Ş. declara por la presente que este aparato cumple con la Directiva 2014/53/UE. En la página web support.grundig.com, entre los documentos adicionales de la página del producto del electrodoméstico, encontrará una detallada declaración de conformidad RED.



Banda de 2,4 GHz: 100 mW máx.

El período de soporte de actualización de software relacionado con la ciberseguridad definido del producto es el período de garantía del producto. Después de este período, no se garantizan las actualizaciones de software relacionadas con la seguridad cibernética.

Cómo usar la sonda para carnes

Advertencias e información generales

i Con el fin de permitir que la sonda para carnes funcione, el horno se debe ajustar a una determinada función y temperatura de funcionamiento.

i La sonda para carnes se encuentra activa durante la operación de funciones en las que el símbolo de la sonda para carnes se visualiza de forma continua.

i En caso de haber ajustado el temporizador del horno a un tiempo de cocción determinado antes de utilizar la sonda para carnes, ese ajuste de tiempo se cancelará automáticamente al conectar la sonda para carnes.

i Al cocinar utilizando la sonda para carnes, los estantes situados encima del zócalo de la sonda para carnes no se pueden utilizar.

i Después de cada uso, limpie la sonda para carnes con un paño húmedo y séquela con un paño seco.

i Si no aparece **75C** en la casilla que indica la temperatura, verifique que el conector de la sonda para carnes haya quedado bien asentado en su zócalo.

i En caso de utilizar la sonda para carnes sin insertar la punta del sensor en la carne, la punta del sensor detectará la temperatura dentro del horno y terminará el proceso de cocción a la temperatura establecida. No obstante, cuando la sonda para carnes está sometida a una temperatura igual o superior a 250 °C, se dañará su sensor.

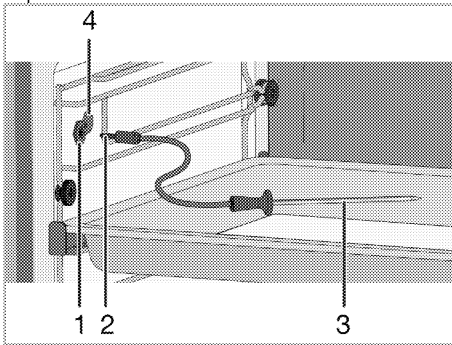
i * En cuanto a la seguridad alimentaria, es recomendable que el núcleo (el punto más frío) de la carne roja esté a 63°C como mínimo.

Tabla de referencia para los intervalos de cocción de las carnes rojas:

Nivel de Cocción	Temperatura del núcleo para carnes (°C)
Muy Poco Cocido	55-59
Rojo	60-62
Termino medio	63-70
Medio	71-76
Bien cocido	77-81
Muy bien cocido	≥82

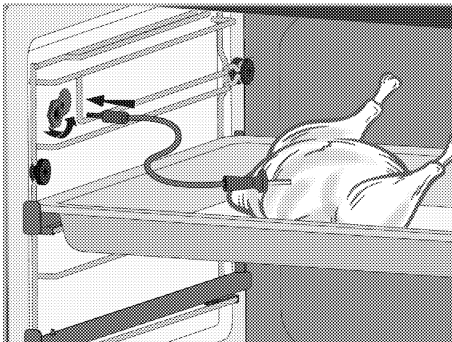
i * Por seguridad alimentaria, la temperatura central del punto más frío de la carne de ave debe ser como mínimo de 74 ° C, y la temperatura central debe ser de 85 ° C para que esté bien cocida.

1. Introduzca el conector de la sonda para carnes (2) en el zócalo de la sonda para carnes (1) después de deslizar la tapa del zócalo (4) en la pared lateral del horno.






- 1 Zócalo de sonda para carnes
- 2 Conector de sonda para carnes
- 3 La punta de sensor de sonda para carnes
- 4 Cubierta de zócalo de sonda para carnes


2. Introduzca la punta del sensor de sonda para carnes en la comida que va a cocinar.





3. Gire la perilla de selección de funciones hasta la función de

operación que desee. La sonda para carnes no sirve en todas las funciones, sólo sirve cuando el símbolo de sonda para carnes  está constantemente encendido. Asegúrese de que el símbolo  aparece en la función que ha seleccionado.

i Cuando se selecciona la función operativa en la que la sonda de carne no está activa, en la pantalla parpadean "00:00" y el símbolo .

4. Una vez seleccionada la función de operación en la que trabaja la sonda para carnes, aparecen el símbolo  y el valor de temperatura recomendado para la sonda para carnes 75 ° C y la temperatura actual del sensor de la sonda para carnes, respectivamente.

i La temperatura recomendada de sonda para carnes es de 75°C. Puede cambiar la temperatura entre 40 y 99°C si lo desea.

5. Puede cambiar el ajuste de la temperatura de la sonda para carnes con las teclas /.

6. Utilizando la perilla de temperatura ajuste la temperatura interior de horno que desea cocinar.

» Al cocinar con sonda para carnes, la temperatura interna del alimento en el que está conectada la sonda para carnes y la temperatura establecida para la sonda para carnes aparecerán en la pantalla alternativamente a intervalos de unos 3 segundos. Al aparecer la temperatura establecida de la sonda para carnes, aparece una animación de tres líneas al lado de la temperatura en pantalla.

» El sensor de la sonda para carnes detecta automáticamente que la temperatura en el interior de la carne alcanza la temperatura establecida y

termina la cocción cuando el interior de la carne alcanza esta temperatura. Cuando se retira la sonda de carne antes de que finalice la cocción, aparece **"End"** en la pantalla y la cocción finaliza.

i Antes de terminar la cocción o al terminar la misma, la sonda para carnes estará caliente debido a la temperatura interior del horno. A la hora de retirar la sonda para carnes, utilice siempre guantes resistentes al calor. ¡De lo contrario corremos el riesgo de sufrir quemaduras!

7. Cuando se termina de cocinar, aparece **"End"** en la pantalla y el horno emite una advertencia sonora. Para quitar la advertencia, toque cualquier tecla.
8. Cuando termine de cocinar, apague el horno tocando la tecla ①.

6 Información general sobre la cocción

Esta sección describe consejos para preparar y cocinar los alimentos. Además, también puede encontrar algunos de los alimentos probados como productores y los ajustes más apropiados para estos alimentos. También se indican los ajustes y accesorios de horno apropiados para estos alimentos.

Advertencias generales sobre la cocción en el horno

- Mientras se abre la puerta del horno durante o después de la cocción, puede salir vapor caliente. El vapor puede quemar la mano, la cara y/o los ojos. Al abrir la puerta del horno, no se acerque.
- El intenso vapor generado durante la cocción puede formar gotas de agua condensada en el interior y exterior del horno y en las partes superiores de los muebles debido a la diferencia de temperatura. Esto es algo normal y físico.
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.
- Retire siempre del horno los accesorios no utilizados antes de comenzar a cocinar. Los accesorios que permanecen en el horno pueden impedir que su comida se cocine a los valores correctos.
- Para los alimentos que cocinará según su propia receta, puede hacer referencia a los alimentos similares que se dan en las tablas de cocina.
- El uso de los accesorios suministrados asegura que se obtenga el mejor rendimiento de la cocina. Tenga en cuenta siempre las

advertencias e informaciones del fabricante para los utensilios de cocina externos que vaya a utilizar.

- Corte el papel antigrasa que va a utilizar en su cocina en tamaños adecuados al recipiente en el que va a cocinar. Los papeles antigrasa que se desbordan del contenedor pueden crear un riesgo de quemaduras y afectar la calidad de su cocina. Utilice el papel antigrasa que usará en el rango de temperatura especificado.
- Para un buen rendimiento en la cocina, coloque su comida en la estantería correcta recomendada. No cambie la posición del estante durante la cocción.

Pasteles y alimentos para el horno Información general

- Recomendamos utilizar los accesorios del aparato para un buen funcionamiento de la cocina. Si va a utilizar una batería de cocina externa, prefiera la cerámica oscura, antiadherente y resistente al calor.
- Si se recomienda el precalentamiento en la mesa de cocción, asegúrese de poner los alimentos en el horno después del precalentamiento.
- Si va a cocinar usando utensilios de cocina en la parrilla, colóquelos en el centro y no cerca de la pared trasera.
- Todos los ingredientes utilizados en la elaboración de pasteles deben estar frescos y a temperatura ambiente.
- La cocción de cada receta puede variar dependiendo de la cantidad de alimentos y del tamaño de los utensilios de cocina.
- Los moldes de metal, cerámica y vidrio prolongan el tiempo de cocción y la superficie inferior de los alimentos

de pastelería no se dora uniformemente.

- Si utiliza papel de cocina durante la cocción, se puede observar un poco de dorado en la superficie inferior de los alimentos. En este caso, es posible que deba extender el tiempo de cocción unos 10 minutos.
- Los valores especificados en las tablas de cocción se determinan como resultado de las pruebas realizadas en nuestros laboratorios. Los valores adecuados para usted pueden diferir de estos valores.
- Coloque su comida en el estante apropiado recomendado en la mesa de cocción. Consulte el estante inferior del horno como estante 1.

Consejos para hornear pasteles

- Si la tarta está demasiado seca, aumente la temperatura en 10°C y reduzca el tiempo de cocción.
- Si el pastel está húmedo, use una pequeña cantidad de líquido o reduzca la temperatura en 10°C.
- Si la parte superior de la tarta está quemada, colóquela en el estante inferior, baje la temperatura y aumente el tiempo de horneado.

- Si se cocina bien por dentro pero el exterior está pegajoso, use una cantidad menor de líquido, reduzca la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

Consejos para cocinar pasteles

- Si la masa está demasiado seca, aumente la temperatura en 10°C y reduzca el tiempo de cocción. Humedezca las hojas de masa con una salsa compuesta de leche, aceite, huevo y mezcla de yogur.
- Si la masa se está cocinando lentamente, asegúrese de que el grosor de la que ha preparado no desborde la bandeja.
- Si la masa está dorada en la superficie pero el fondo no está cocido, asegúrese de que la cantidad de salsa que va a utilizar para la masa no es demasiado en el fondo de la masa. Para un dorado uniforme, intente repartir la salsa de manera uniforme entre las hojas de masa y la masa.
- Hornee su pastelería en la posición y la temperatura adecuadas según la tabla de cocción. Si la parte inferior aún no está lo suficientemente dorada, colóquela en un estante inferior para la próxima cocción.

Tabla de cocción para repostería y alimentos a hornear

Sugerencias para cocinar con una sola bandeja

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pasteles en bandeja	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	180	30 ... 40
Tortas en el moho	Molde de pastel en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	2	180	30 ... 40
Pequeños pasteles	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	160	25 ... 35
	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	3	150	25 ... 35

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Bizcocho	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	150	30 ... 40
	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	2	150	35 ... 45
Galletas	Bandeja de repostería*	Calentamiento superior e inferior	3	170	25 ... 35
	Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	3	170	20 ... 30
Masa de repostería	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	180	35 ... 45
Masa	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	2	200	20 ... 30
	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	3	180	20 ... 30
Pan integral	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	200	30 ... 40
	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	3	200	30 ... 40
Lasaña	Molde rectangular de vidrio/metal en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2 o 3	200	30 ... 40
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 65
	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	3	170	50 ... 65
Pizza	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	280	5 ... 9
	Bandeja estándar*	Función para pizzas	2	280	5 ... 10

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

** Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Sugerencias para cocinar con dos bandejas

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pequeños pasteles	2 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	2 – 4	150	25 ... 35
Galletas	2 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	2 – 4	170	25 ... 35
Masa de repostería	1 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	1 – 4	180	40 ... 50
Masa	2 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	2 – 4	180	20 ... 30

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

** Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Tabla de cocción para Calefacción «eco» por ventilador - función operativa

- Después de que inicie la cocción en Calefacción «eco» por ventilador no cambie la temperatura de cocción - función operativa.
- No abra la puerta durante la cocción en Calefacción «eco» por ventilador -función operativa. Cuando la puerta no se abre, la temperatura interior se optimiza para ahorrar energía y puede diferir de lo indicado.
- No precalentar en modo Calefacción «eco» por ventilador.

Sugerencias para cocinar con una sola bandeja

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pequeños pasteles	Bandeja estándar*	3	160	25 ... 35
Galletas	Bandeja estándar*	3	180	25 ... 35
Masa de repostería	Bandeja estándar*	3	200	45 ... 55
Masa	Bandeja estándar*	3	200	35 ... 45

* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

Carne, pescado y aves de corral

Los puntos clave del tostado

- Sazonar con jugo de limón y pimienta antes de cocinar todo el pollo, pavo y trozos grandes de carne aumentará el rendimiento de la cocción.
- Se tarda de 15 a 30 minutos más en cocinar la carne deshuesada que el filete frito.
- Debe calcular unos 4 o 5 minutos de tiempo de cocción por cada centímetro de grosor de la carne.
- Después de que el tiempo de cocción haya terminado, deje la carne en el horno durante unos 10 minutos. El jugo de la carne se distribuye mejor a la carne frita y no sale cuando se corta la carne.

- El pescado debe colocarse en un estante de nivel medio o bajo en un plato resistente al calor.
- Cocine los alimentos recomendados en la mesa de cocción con una sola bandeja.

Tabla de cocción para carne, pescado y aves

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Bistec (entero) / Asado (1 kg)	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	15 mins. 250/max, a continuación 180 ... 190	60 ... 80
Jarrete de cordero (1.5 - 2.0 kg)	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	170	85 ... 110
Pollo asado (1.8-2 kg)	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	2	15 mins. 250/max, a continuación 190	60 ... 80
	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Función "3D"	2	15 mins. 250/max, a continuación 190	60 ... 80
Pavo (5.5 kg)	Bandeja estándar*	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	1	25 mins. 250/max, a continuación 180 ... 190	150 ... 210
	Bandeja estándar*	Función "3D"	1	25 mins. 250/max, a continuación 180 ... 190	150 ... 210
Pescados	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	3	200	20 ... 30
	Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Función "3D"	3	200	20 ... 30

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

** Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Parrilla

La carne roja, el pescado y la carne de ave se doran rápidamente cuando se asan a la parrilla, tienen una hermosa corteza y no se secan. Los filetes de carne, las brochetas de carne, las salchichas, así como las verduras jugosas (tomates, cebollas, etc.) son especialmente adecuados para la parrilla.

Advertencias generales

- Los alimentos no aptos para asar a la parrilla conllevan un riesgo de incendio. Asa sólo la comida que es adecuada para el fuego pesado de la parrilla. Además, no coloque la comida demasiado lejos en la parte posterior de la parrilla. Esta es la zona más caliente y los alimentos grasos pueden incendiarse.

- Cierre la puerta del horno durante el asado. No asar nunca con la puerta del horno abierta. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!

Los puntos clave de la parrilla

- Prepare alimentos de similar grosor y peso tanto como sea posible para la parrilla.
- Colocar las piezas a asar en la parrilla o en la bandeja de la parrilla distribuyéndolas sin exceder las dimensiones del calentador.

- Dependiendo del grosor de las piezas a asar, los tiempos de cocción indicados en la tabla pueden variar.
- Deslice la parrilla o la bandeja de la parrilla hasta el nivel deseado en el horno. Si está cocinando en la parrilla, deslice la bandeja del horno hasta el estante inferior para recoger los aceites. La bandeja del horno que va a deslizar debe tener un tamaño que cubra toda el área de la parrilla. Es posible que esta bandeja no se incluya con el aparato. Ponga un poco de agua en la bandeja del horno para facilitar la limpieza.

Tabla de parrilla

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Pescados	Parrilla	4 - 5	250	20 ... 25
Trozos de pollo	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 35
Albóndigas (ternera) - 12 piezas	Parrilla	4	250	20 ... 30
Chuletas de cordero	Parrilla	4 - 5	250	20 ... 25
Carne - (en rodajas)	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 30
Chuleta de ternera	Parrilla	4 - 5	250	25 ... 30
Gratén de verduras	Parrilla	4 - 5	220	20 ... 30
Tostar pan	Parrilla	4	250	1 ... 3

Se recomienda precalentar durante 5 minutos toda la comida a la parrilla.

Voltear los trozos de comida después de la mitad del tiempo total de cocción.

Cocción asistida por vapor

Información general










- La cocción asistida por vapor solo se puede realizar con las funciones de cocción asistida por vapor especificadas en el manual. Para las funciones de cocción asistida por vapor, consulte la sección "**Funciones de funcionamiento del horno**".
- Si se sugiere precalentar en la mesa de cocción, asegúrese de colocar los alimentos en el horno después de precalentarlos. Los tiempos


especificados en el momento del riego indican el tiempo transcurrido después del precalentamiento.

- La tabla de cocción contiene recomendaciones de cocción probadas por el fabricante. Puede determinar la cantidad de agua, la temperatura, la función de cocción asistida por vapor y el tiempo de cocción que no figuran en la tabla.
- Haga su cocción asistida por vapor con una sola bandeja.

Tabla de cocción para cocinar con vapor

Sugerencias para cocinar con una sola bandeja

Comida	Posición de la estantería / Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Temperatura (°C)	Cantidad de agua a utilizar (ml) / Nivel de vapor	Tiempo de cocción al vapor (mins.)**	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)	Peso aprox. (en g)
Pan integral	2 / Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	180	200 / 	antes de precalentar	30 ... 40	820
Pollo asado (1.8-2 kg)	2 / Parrilla* Ponga una bandeja en un estante inferior	Calentamiento inferior/superior asistido por ventilador	25 mins. 250/max, a continuación 190	250 / 	25	60 ... 70	2000
Bistec de costilla (Una pieza de)	3 / Bandeja estándar*	Función "3D"	180	250 / 	15	40 ... 55	1000
Muslo de cordero con verduras -	3 / Bandeja estándar*	Función "3D"	170	250+250* ** / 	después de pre calentamiento inmediatamente	80 ... 100	2000
Rosquillas de Caseras	3 / Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	180	150 / 	antes de precalentar	20 ... 30	1200
Tarta de queso	3 / Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla****	Calentamiento por ventilador	120	200 / 	30	60 ... 70	1450
Palillo de pollo	3 / Bandeja estándar*	Función "3D"	200	150 / 	después de pre calentamiento inmediatamente	20 ... 30	800
Papas asadas	3 / Bandeja estándar*	Función "3D"	190	100 / 	25	45 ... 55	500
Pan de hamburguesa	3 / Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	180	200 / 	antes de precalentar	20 ... 30	800

Comida	Posición de la estantería / Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Temperatura (°C)	Cantidad de agua a utilizar (ml) / Nivel de vapor	Tiempo de cocción al vapor (mins.)**	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)	Peso aprox. (en g)
Salmón con verduras	3 / Bandeja estándar*	Función "3D"	200	100 / 	después de pre calentamiento inmediatamente	15 ... 25	500

* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

** Muestra el tiempo transcurrido después de pre calentamiento.

*** En la mitad de tiempo de cocción agregue otros 250 ml de agua.

**** Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Alimentos de prueba

- Los alimentos de esta tabla de cocción se preparan de acuerdo con

la norma EN 60350-1 para facilitar las pruebas del aparato a los institutos de control.

Tabla de cocción para alimentos de prueba

Sugerencias para cocinar con una sola bandeja

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Shortbread (galleta dulce)	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	140	20 ... 30
	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	3	140	15 ... 25
Pequeños pasteles	Bandeja estándar*	Calentamiento superior e inferior	3	160	25 ... 35
	Bandeja estándar*	Calentamiento por ventilador	3	150	25 ... 35
Bizcocho	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	150	30 ... 40
	Molde redondo para tartas, de 26 cm de diámetro con pinza en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	2	150	35 ... 45
Tarta de manzana	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento superior e inferior	2	180	50 ... 65
	Molde redondo de metal negro, 20 cm de diámetro en la parrilla**	Calentamiento por ventilador	3	170	50 ... 65

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

** Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Sugerencias para cocinar con dos bandejas

Comida	Accesorio a utilizar	Función de funcionamiento	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Shortbread (galleta dulce)	2 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	2 – 4	140	15 ... 25
Pequeños pasteles	2 –Bandeja estándar* 4 –Bandeja de repostería*	Calentamiento por ventilador	2 – 4	150	25 ... 35

Se recomienda precalentar todos los alimentos.

* Es posible que estos accesorios no se incluyan en el aparato.

** Estos accesorios no están incluidos en el aparato. Son accesorios disponibles en el mercado.

Parrilla

Comida	Accesorio a utilizar	Posición de la estantería	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min.) (aprox.)
Tostar pan	Parrilla	4	250	1 ... 3
Albóndigas (ternera) - 12 piezas	Parrilla	4	250	20 ... 30

Gire la comida después de la mitad del tiempo total de asado.

Se recomienda precalentar durante 5 minutos toda la comida a la parrilla.

7 Mantenimiento y cuidados

Información general de limpieza

⚠ Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- Sobre las superficies calientes no aplique los detergentes de forma directa. Esto podría causar manchas permanentes.
- Después de cada operación, el aparato se deberá limpiar y secar a fondo. De esta manera, los residuos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando el aparato se vuelva a utilizar más tarde. De esta forma, la vida útil del aparato se extiende y se reducen los problemas que se plantean con frecuencia.
- No utilice aparatos de limpieza a vapor para la limpieza.
- Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza, descalcificadores o objetos punzantes durante la limpieza.
- No hay necesidad de un agente limpiador especial para limpiar después de cada uso. Limpie el aparato utilizando jabón para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo utilizando un paño de microfibra seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su aparato en el lavavajillas.

Inox y superficies inoxidable

- No utilice agentes de limpieza ácidos o con cloro para limpiar superficies y mangos inoxidable o inoxidable.
- La superficie inoxidable o inox puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente apropiado a la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabón y detergente líquido (que no se raye) apropiado a la superficie inox, teniendo cuidado de limpiar en una dirección.
- Eliminar inmediatamente y sin esperar las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de inox-inoxidable y vidrio. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.

Superficies esmaltadas

- Después de cada uso, limpie las superficies esmaltadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- Si el aparato tiene una función de limpieza con vapor fácil, puede realizar una limpieza con vapor fácil para la suciedad ligera no permanente. (Ver el apartado "Limpieza fácil con vapor")
- En caso de manchas persistentes, se puede utilizar el limpiador para hornos y parrillas recomendado en el sitio web de la marca de su producto y un paño para fregar que no raye. No utilice un limpiador de horno externo.
- El horno debe enfriarse para su limpieza en el área de cocción. La limpieza en superficies calientes creará tanto peligro de incendio como de daños con la superficie esmaltada.

Superficies catalíticas

- Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo.
- Las paredes catalíticas tienen una superficie mate y porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben ser limpiadas.
- Las superficies catalíticas absorben el aceite gracias a su estructura porosa y comienzan a brillar cuando la superficie está saturada de aceite, en este caso se recomienda reemplazar las piezas.

Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato utilizando detergente para vajillas, agua tibia y un paño de microfibra especial para superficies de vidrio y seque con un paño de microfibra seco.
- Si hay residuos de detergente después de la limpieza, límpielos con agua fría y séquelos con un paño de microfibra limpio y seco. Los residuos de detergente pueden dañar la superficie del vidrio la próxima vez.
- Bajo ninguna circunstancia se debe limpiar el residuo seco de la superficie del vidrio con cuchillos dentados, lana de alambre o herramientas de raspado similares.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- En caso de que la superficie esté excesivamente sucia, aplique el

agente limpiador en la mancha por medio de una esponja y espere un tiempo prolongado para que funcione de forma adecuada. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.

- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Puede dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del aparato no se dejen húmedas ni con detergente. Si no, puede producirse corrosión en estas juntas.

Limpieza de los accesorios

A menos que se indique lo contrario en el manual de instrucciones, no lave los accesorios del aparato en el lavavajillas.

Limpiar el panel de control

- Cuando limpie los paneles con control de perillo, limpie el panel y las perillas con un paño húmedo y suave y séquelos con un paño seco. No quite las perillas y las juntas de debajo para limpiar el panel de control. El panel de control y las perillas pueden estar dañados.
- Al limpiar los paneles de inox con el control de perillas, alrededor de las perillas no utilice agentes limpiadores de inox. Los indicadores situados alrededor de las perillas podrían ser borrados.

- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

Limpiar el interior del horno (área de cocción)

Siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de limpieza" según los tipos de superficie de su horno.

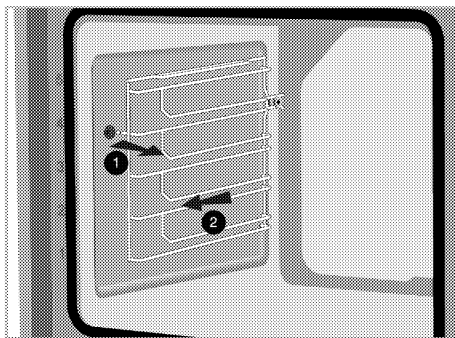
Limpiar las paredes laterales del horno

Las paredes laterales del área de cocción sólo pueden ser cubiertas con esmalte o paredes catalíticas. Varía según el modelo. Si hay una pared catalítica, consulte la sección "Paredes catalíticas" para obtener información.

Si el aparato es un modelo con estantes de rejilla, retire estos antes de limpiar las paredes laterales. Luego complete la limpieza como se describe en la sección "Información general de limpieza" según el tipo de superficie de la pared lateral.

Para quitar los estantes de rejilla laterales:

1. Retire la parte delantera del estante de rejilla tirando de él en la pared lateral en la dirección opuesta.
2. Tire del estante de rejilla hacia usted para retirarlo completamente.



3. Para volver a colocar los estantes, los procedimientos aplicados al retirarlos deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente.

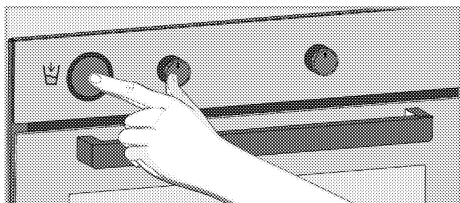
Limpieza a vapor


Asegura una fácil limpieza porque la suciedad (habiendo esperado no demasiado tiempo) se ablanda con el vapor que se forma en el interior del horno y las gotas de agua se condensan en las superficies internas del horno.

⚠ Advertencias generales

- El tiempo, la temperatura y el ajuste de vapor de la función de limpieza a vapor no pueden modificarse.
 - Si el agua se agota dentro de los primeros 5 minutos después de iniciada la función de limpieza a vapor, si se retira el depósito de agua durante la limpieza o se abre la tapa, la función de limpieza se cancelará.
 - Si la temperatura interior del horno es superior a 120 °C la función de limpieza a vapor no se inicia.
1. Retire todos los accesorios del interior del horno.
 2. Presione el depósito de agua que se encuentra en el panel de control del horno para retirar el depósito. Llène 200 ml de agua en el tanque.

- i** No use agua filtrada o destilada. Use solo agua embotellada. No añada soluciones inflamables, que contengan alcohol o partículas sólidas en el depósito de agua.

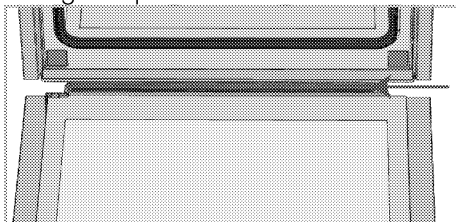


3. Coloque el depósito de agua en la ranura y empujelo.
4. Ajuste "Limpieza a vapor" con el mando de selección de funciones.
» El símbolo  aparece en la pantalla y se inicia una cuenta regresiva de 20 minutos.
5. Al final del tiempo "00:00" aparece en la pantalla.
6. Abra la puerta y limpie las superficies internas del horno con una esponja o un paño húmedo.
7. Utilice agua tibia con líquido de lavado, un paño suave o una esponja para limpiar la suciedad persistente y límpiela con un paño seco.

- i** Durante el modo de limpieza a vapor, el agua que se encuentra en el depósito en la base del horno para ablandar los residuos/suciedad ligeramente formados dentro de la cavidad del horno se evaporará y condensará en la cavidad del horno y en el cristal interior de la puerta del horno, por lo que puede gotear agua al abrir la puerta del horno. Limpie la condensación tan pronto como se abra la puerta del horno.

8. Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato. Después de la condensación

en el horno, puede haber agua o humedad en el canal de la piscina debajo del horno. Después del uso, limpie el canal con un paño húmedo y luego séquelo.



Autolimpieza pirolítica

El horno está equipado con una función de autolimpieza pirolítica. El horno se calienta a aprox. 420-480 °C y la suciedad existente se quema hasta convertirse en cenizas. Puede producirse un fuerte desarrollo de humo. Proporcionar una buena ventilación. La autolimpieza pirolítica debe utilizarse después de aproximadamente cada 10 usos del horno.

Advertencias generales





Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

No toque el aparato y mantenga a los niños alejados del mismo durante el proceso de autolimpieza. Espere al menos 30 minutos antes de retirar los residuos.




Retire todos los accesorios, la bandeja telescópica y las rejillas laterales (si están disponibles) antes de utilizar la función de autolimpieza pirolítica. Si no lo hace, se dañarán los accesorios y las rejillas laterales.

 Si su aparato está equipado con un accesorio a prueba de pirotecnia (resistente a la autolimpieza a altas temperaturas), no es necesario que retire estos accesorios del horno. En la sección de accesorios se especifica si sus accesorios son a prueba de fuego o no. A menos que se especifique, sus accesorios no son resistentes a las altas temperaturas. Debe retirarse del horno antes de la autolimpieza para evitar daños.

 No limpie la junta de la puerta. La junta de fibra de vidrio es altamente sensible y puede dañarse con facilidad. En caso de daños en la junta de la puerta del horno, sustitúyala por una junta nueva, suministrada por el servicio técnico autorizado.

1. Retire todos los accesorios del horno. En los modelos con estantes laterales, no olvides sacar los estantes laterales.
2. Antes del ciclo de limpieza, quite la suciedad de las superficies exteriores y del interior del horno con un paño húmedo.


 Antes de iniciar la autolimpieza pirolítica, vacíe el depósito de agua. Puesto que el interior del horno alcanzará una alta temperatura durante la limpieza, en caso de que se introduzca agua en el horno durante este tiempo, se pueden producir ruidos fuertes y daños en la superficie interior del horno.


3. Seleccione entre las opciones "Pirólisis" o "Pirólisis - modo económico" en función del nivel de suciedad del horno.


En caso de que no esté muy sucio, es preferible que utilice la función "Pirólisis - modo económico", La función "Pirólisis - modo económico" es más corta que la función "Pirólisis". En caso de que esté muy sucio, la función "Pirólisis - modo económico" podría no bastar. De ser así, seleccione la función "Pirólisis".


4. Toque la tecla  para iniciar la limpieza.

» La autolimpieza empezará y aparecerá en pantalla el tiempo correspondiente. Esta duración no se puede modificar.


5. Una vez que el horno alcanza una determinada temperatura después de que se inicia el proceso de autolimpieza, aparece el símbolo de bloqueo  en la pantalla de tiempo y la puerta del horno no se puede abrir. Sigue bloqueada durante un tiempo después de que la función de pirólisis termine. Hasta que desaparezca el símbolo de la cerradura, no fuerce la cerradura de la puerta con la manija.

6. Cuando finalice la autolimpieza, en la pantalla se podrá ver el mensaje "FIN". Si toca la tecla , el horno se apagará.

7. Una vez que en el horno se muestre el mensaje "FIN", apague el horno tocando la tecla .

8. Elimine con vinagre los restos de suciedad después de que el símbolo  desaparezca de la pantalla.

Limpiar la puerta del horno

 No utilice limpiadores abrasivos duros, raspadores de metal, lana de alambre o materiales blanqueadores para limpiar la puerta del horno y el vidrio.

Puede quitar la puerta del horno y los vidrios de la puerta para limpiarlos. La forma de retirar las puertas y ventanas se explica en las secciones "Retirar la

puerta del horno" y "Retirar los vidrios interiores de la puerta". Después de quitar los cristales interiores de la puerta, límpielos con un detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelos con un paño seco. Limpie el cristal con vinagre y luego enjuáguelo contra los residuos de cal que se puedan producir en el cristal del horno.

Quitar la puerta del horno

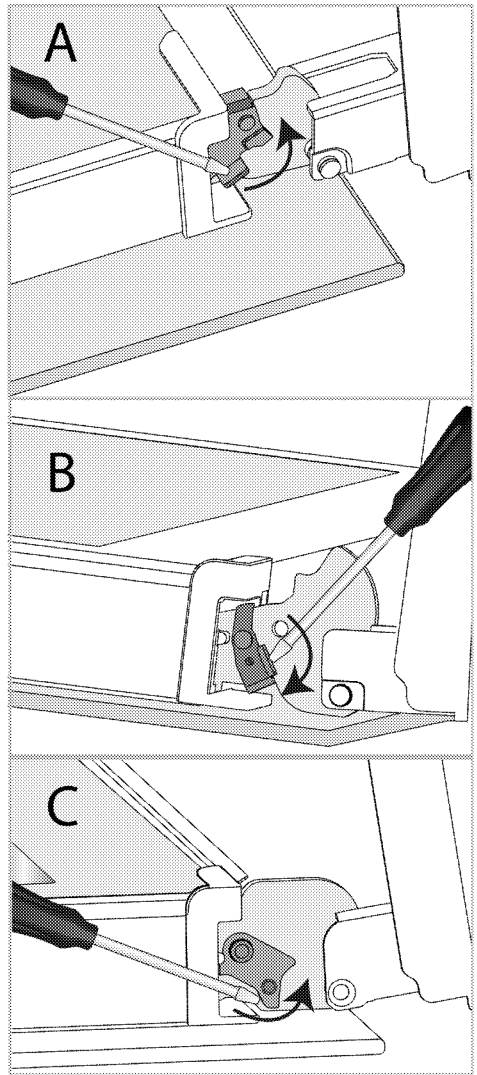
1. Abra la puerta del horno.
2. Abrir las pinzas de la bisagra de la puerta delantera a la derecha e izquierda presionando hacia abajo como se muestra en la ilustración.

El tipo de bisagra (A), (B), (C) varía según el modelo del producto. Las figuras siguientes muestran cómo abrir todos los tipos de bisagras.

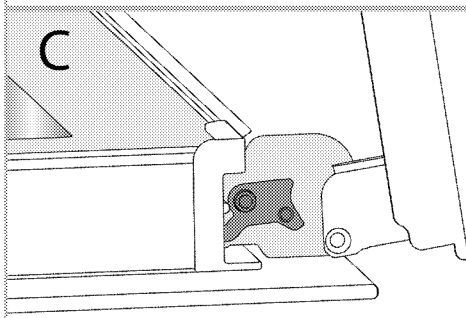
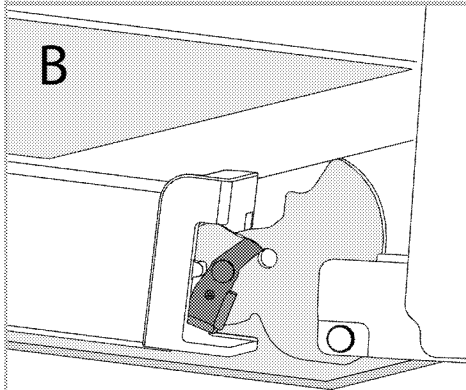
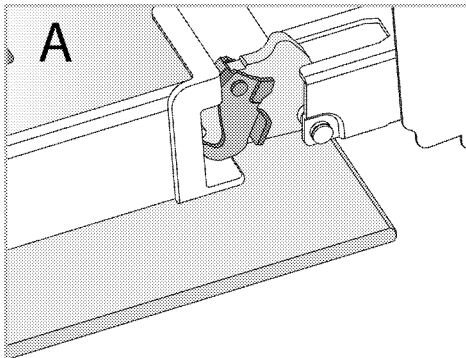
La bisagra tipo (A) está disponible en tipos de puertas normales.

La bisagra tipo (B) está disponible en tipos de puerta de cierre suave.

La bisagra tipo (C) está disponible en tipos de puerta de apertura / cierre suave.

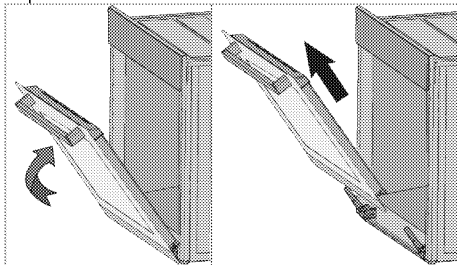


Bloqueo de bisagra - posición cerrada



Bloqueo de la bisagra - posición abierta

3. Lleve la puerta del horno a una posición semiabierta.



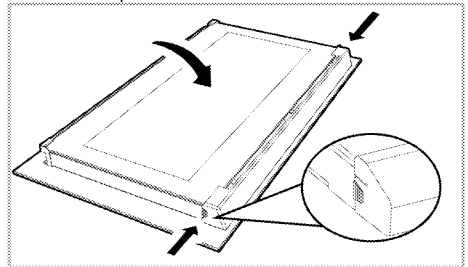
4. Tire de la puerta retirada hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda y retírela.

i Para volver a colocar la puerta, los procedimientos aplicados al retirarla deben repetirse desde el final hasta el principio, respectivamente. Al instalar la puerta, asegúrese de cerrar las abrazaderas en el zócalo de la bisagra.

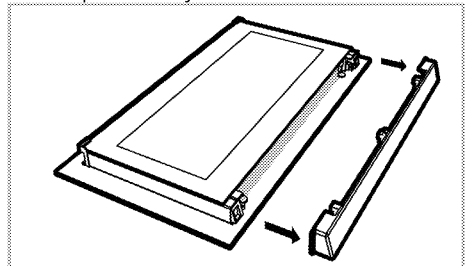
Quitar el vidrio interior de la puerta del horno

El vidrio interno de la puerta de entrada del aparato puede ser removido para su limpieza.

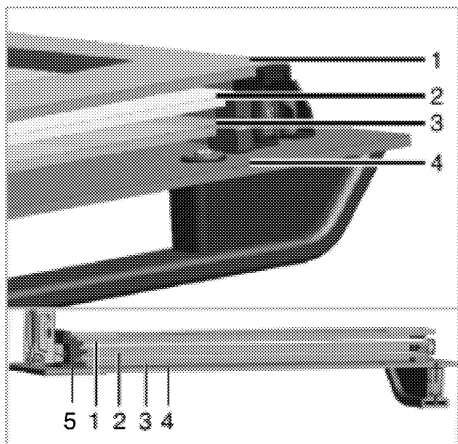
1. Abra la puerta del horno.



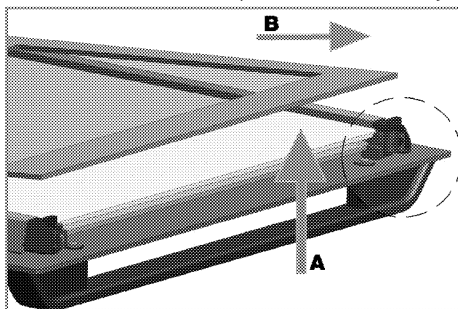
2. Tire del componente de plástico, fijado en la parte superior de la puerta delantera, hacia usted presionando simultáneamente los puntos de presión de ambos lados del componente y retírela.



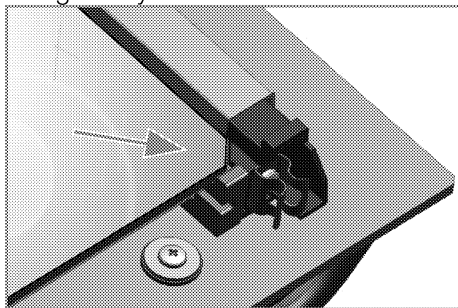
3. Como se muestra en la ilustración, levante suavemente el cristal más interno hacia 'A' y luego, retírela tirando hacia 'B'.



- 1 Vidrio interior
- 2 El segundo vaso interior
- 3 Tercer vidrio interior
- 4 Vidrio exterior
- 5 Ranura de vidrio plástico - Más bajo



4. Repita el mismo proceso para quitar el segundo y el tercer vaso.



El primer paso de reagrupar la puerta es reemplazar el segundo y tercer vidrio (2, 3).

Como se muestra en la ilustración, coloque el borde biselado del vidrio para que coincida con el borde biselado de la ranura de plástico.

El orden de colocación del segundo y tercer vaso interior no es importante, ya que son intercambiables.

Al colocar el vaso más interno (1), preste atención a colocar la cara impresa del vaso en el segundo vaso interior.

Es crucial colocar las esquinas inferiores de todos los vidrios interiores para que se encuentren con las ranuras de plástico inferiores (5).

Empuja el componente plástico hacia el marco hasta que se oiga un "clic".

i Después de la limpieza, todos los vasos deben volver a ser montados.

Limpiar la bombilla del horno

En caso de que se ensucie la puerta de cristal de la bombilla del horno en el área de cocción, límpiela con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquela con un paño seco. En caso de fallo de la bombilla del horno, puede reemplazar la bombilla del horno siguiendo las secciones que siguen.

Reemplazar la bombilla del horno

⚠ Advertencias generales

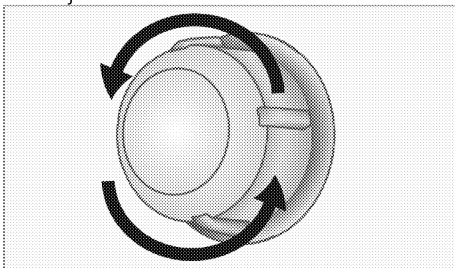
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica antes de reemplazar la bombilla del horno, desconecte el conector eléctrico y espere a que el horno se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- En este horno se utiliza una lámpara incandescente con una potencia inferior a 40 W, una altura inferior a 60 mm, un diámetro inferior a 30 mm o una lámpara halógena con casquillo

tipo G9, una potencia inferior a 60 W. Las lámparas son adecuadas para funcionar a temperaturas superiores a 300 ° C. Las lámparas del horno se pueden obtener de los agentes de servicio autorizados o de un técnico con licencia.

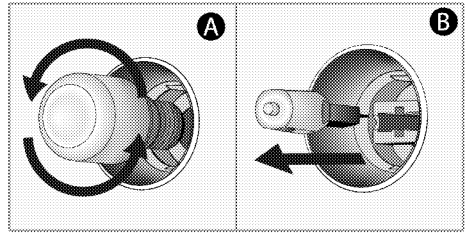
- La posición de la bombilla puede diferir de la que se muestra en la ilustración.
- La bombilla utilizada en este aparato no es adecuada para su uso en la iluminación de las habitaciones del hogar. El propósito de esta bombilla es ayudar al usuario a ver la comida.
- Las bombillas utilizadas en este aparato deben soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 ° C.

Si su horno tiene una bombilla redonda,

1. Desconecte el aparato de la electricidad.
2. Retire la cubierta de cristal girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.



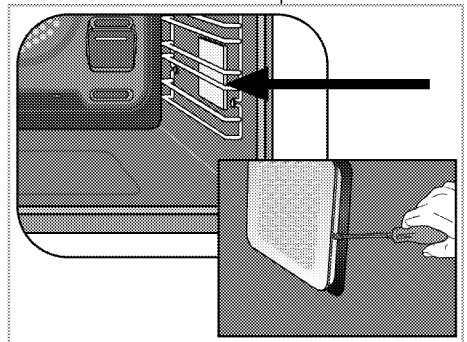
3. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si el tipo (B) es un modelo, sáquelo como se muestra en la ilustración y sustitúyalo por uno nuevo.



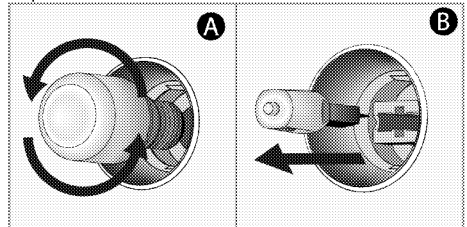
4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

Si el horno tiene una bombilla cuadrada,

1. Desconecte el aparato de la electricidad.
2. Retire los estantes de rejilla de acuerdo con la descripción.



3. Levante la cubierta de vidrio protector de la bombilla con un destornillador.
4. Si la bombilla del horno es del tipo (A) que se muestra en la ilustración de abajo, gire la bombilla del horno como se muestra en la ilustración y reemplácela por una nueva. Si el tipo (B) es un modelo, sáquelo como se muestra en la ilustración y sustitúyalo por uno nuevo.



5. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio y los estantes de rejilla.

8 Solución de problemas

Consulte al Agente de Servicio Autorizado o al técnico con licencia o al distribuidor donde ha comprado el aparato si no puede remediar el problema aunque haya implementado las instrucciones de esta sección. Nunca intente reparar un aparato defectuoso usted mismo.

El horno emite vapor cuando está en uso.

- Es normal que el vapor se escape durante el funcionamiento. >>>*Esto no es un fallo.*

Las gotas de agua se producen durante la cocción.

- El vapor que se produce durante la cocción puede condensarse y formar gotas de agua al chocar con superficies frías del aparato. >>>*Esto no es un fallo.*

El aparato emite ruidos metálicos al calentarse y enfriarse.

- Cuando las partes metálicas se calientan, pueden expandirse y causar ruido. >>>*Esto no es un fallo.*

El aparato no funciona.

- El fusible de la red eléctrica está defectuoso o se ha disparado. >>>*Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, reemplácelos o reajústelos.*
- El aparato no está conectado al enchufe (con conexión a tierra). >>>*Compruebe la conexión del enchufe.*
- Los botones/pomos/llaves del panel de control no funcionan. >>>*Si el aparato está equipado con la función de bloqueo de la llave, el bloqueo de la llave puede ser activado. Por favor, desactívelo.*

La luz del horno no funciona.

- La bombilla del horno está defectuosa. >>>*Cambie la bombilla del horno.*
- La energía está cortada. >>>*Compruebe si hay energía. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. Si es necesario, cambie o reajuste los fusibles.*

El horno no calienta.

- Puede que no se ajuste a una determinada función de cocción y/o temperatura. >>>*Poner el horno a una determinada función de cocción y/o temperatura.*
- En los modelos equipados con un temporizador, el temporizador no está ajustado. >>>*Ajuste el tiempo.*
- La energía está cortada. >>>*Compruebe si hay energía. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. Si es necesario, cambie o reajuste los fusibles.*
- Puede que la puerta del horno esté abierta. >>>*Asegúrese de que la puerta de horno esté cerrada. En caso de que la puerta del horno permanezca abierta durante más de 5 minutos, se cancelan los ajustes del tiempo y los calentadores no funcionan.*

(En los modelos con temporizador) La pantalla del reloj está parpadeando o el símbolo del reloj está encendido.

- Se ha producido un corte de energía anterior. >>>*Ajuste el tiempo / Cambio del aparato y enciéndalo de nuevo.*

Una vez iniciada la cocción, el símbolo ► parpadea constantemente en la pantalla y emite una advertencia sonora.

- La puerta del horno puede estar abierta. >>> *Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada. Si el error persiste, contacte con el servicio autorizado.*

El comando que desea enviar desde la aplicación HomeWhiz no puede ser enviado (cuando se cumplen las condiciones de acceso remoto)

- Es posible que su conexión se haya cortado y restablecido por poco tiempo.>>> *Asegúrese de que el horno está conectado a la red inalámbrica y reinicie la aplicación.*

La aplicación HomeWhiz no refleja correctamente el estado del horno.

- Es posible que su conexión se haya cortado y restablecido por poco tiempo.>>> *Asegúrese de que el horno está conectado a la red inalámbrica y reinicie la aplicación.*

Una vez definido su producto en la aplicación Homewhiz, aparece en la aplicación el error "Se ha producido un error al asociar su dispositivo con su casa y la habitación que ha especificado. Este dispositivo pertenece a otra casa", es decir, se ha olvidado en qué cuenta de Homewhiz se encuentra el producto.

- *Elimine el emparejamiento mediante las instrucciones de la sección "Eliminar el emparejamiento de un horno conectado a la aplicación "Homewhiz"" y repita la introducción de la conexión desde el principio.*

Durante la instalación del producto, la aplicación Homewhiz muestra la advertencia "Varias redes bluetooth detectadas".

- Si más de un producto blanco en su hogar se pone en modo de configuración al mismo tiempo y transmite bluetooth, puede encontrar la advertencia "Varias redes bluetooth detectadas" durante la instalación en la aplicación Homewhiz. >>> *Vuelva a intentarlo cerrando el modo de instalación de los productos y colocando un producto en el modo de instalación al mismo tiempo.*

Los términos aparecen en idiomas diferentes al idioma que definió en la aplicación Homewhiz.

- En los casos en que la fuerza de Internet sea baja, los términos en diferentes idiomas pueden aparecer en la aplicación homewhiz en diferentes idiomas que el idioma definido en la aplicación. >>> *Esto no es un error.*

