

CI

**INSTRUCCIONES  
DETALLADAS**  
PARA EL USO DEL  
HORNO ELÉCTRICO

**gorenje**

BY

**STARCK®**

BO747ST

## Le damos las gracias

por su confianza y por la compra de nuestro electrodoméstico.

Le suministramos este manual de instrucciones detalladas para facilitarle el uso de este producto. Las instrucciones deberían permitirle familiarizarse rápidamente con su nuevo aparato.

Asegúrese de que el electrodoméstico que ha recibido no presenta daños. Si encuentra daños de transporte, póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el aparato o con el almacén regional desde el que se ha suministrado el producto. Encontrará el número de teléfono en la factura o en el albarán de entrega.

Las instrucciones de instalación y conexión se suministran en una hoja independiente.

Las instrucciones de uso también están disponibles en nuestro sitio web:

[www.gorenje.com /](http://www.gorenje.com/)  
< [http://www.gorenje.com />](http://www.gorenje.com/)



Información importante



Consejo, nota

# ÍNDICE

<b>4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD</b> 6 Antes de conectar el electrodoméstico:  ..... <b>7 EL HORNO ELÉCTRICO</b> 10 Unidad de control (dependiendo del modelo)	<b>INTRODUCCIÓN</b>
<b>12 ANTES DE UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ</b> ..... <b>13 ANTES DE ENCENDER EL APARATO POR PRIMERA VEZ</b> 13 Ajuste del reloj	<b>PREPARACIÓN DEL APARATO PARA EL PRIMER USO</b>
<b>14 PASOS DEL PROCESO DE COCCIÓN (1-6)</b> 14 Paso 1: ELECCIÓN DEL SISTEMA DE COCCIÓN 16 Paso 2: ELECCIÓN DE LOS AJUSTES 17 Paso 3: FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR 19 Paso 4: SELECCIÓN DE FUNCIONES ADICIONALES 21 Paso 5: INICIO DEL PROCESO DE COCCIÓN 21 Paso 6: FIN DEL PROCESO DE COCCIÓN Y APAGADO DEL HORNO  ..... <b>22 DESCRIPCIÓN DE LOS SISTEMAS (MODOS DE COCCIÓN) Y TABLAS DE PREPARACIÓN</b>	<b>PASOS DE COCCIÓN</b>
<b>39 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA</b> 40 Limpieza convencional del horno 41 Utilización de la función aqua clean para limpiar el horno 42 Desmontaje y limpieza de los listones 43 Limpieza de la bóveda del horno 44 Sdesmontaje y colocación de la puerta del horno 47 Desmontaje y colocación de la hoja de cristal de la puerta del horno 48 Sustitución de la bombilla	<b>MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA</b>
<b>49 TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>  ..... <b>50 ELIMINACIÓN</b>	<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---



## **LEER CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES Y GUARDARLAS PARA FUTURAS REFERENCIAS.**

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sea bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del electrodoméstico de una manera segura y comprendiendo los peligros existentes. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

**ADVERTENCIA:** Las partes accesibles del aparato pueden calentarse durante el uso. Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.

**ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles se calentarán cuando estén en uso. Para evitar quemaduras y escaldaduras, los niños deben mantenerse alejados.

Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado y evitar tocar los elementos calefactores en el interior del horno.

Utilizar la sonda de temperatura recomendada para el uso en este horno.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la lámpara para evitar posibles descargas eléctricas.

No utilizar limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno/ el vidrio de las tapas abatibles de la placa de cocción (según sea apropiado), ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.

No utilice limpiadores a vapor o de alta presión para limpiar el aparato, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.

Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal calificado con el fin de evitar situaciones peligrosas (sólo para electrodomésticos con cable de conexión).

El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.

**Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.** No lo utilice para ningún otro propósito, como calentar una habitación, secar mascotas u otros animales, papel, telas, hierbas, etc. Porque esto puede ocasionar lesiones o riesgo de incendio.

**El aparato sólo puede ser conectado** a la red eléctrica por un técnico de servicio autorizado o un experto. La manipulación del aparato o la reparación no profesional del mismo puede ocasionar lesiones graves o daños al producto.

Si los cables de alimentación de otros aparatos situados cerca de este aparato se atascan en la puerta del horno, pueden dañarse, lo que puede provocar un cortocircuito. Por lo tanto, mantenga los cables de alimentación de otros aparatos a una distancia segura.

No cubrir las paredes del horno con papel de aluminio y no colocar las bandejas u otros utensilios de cocina en el fondo del horno. El papel de aluminio impediría la circulación de aire en el horno, obstaculizaría el proceso de cocción y arruinaría la capa de esmalte.

Durante el funcionamiento la puerta del horno se calienta. Se instala un tercer vidrio para una mayor protección, reduciendo la temperatura de la superficie exterior (sólo en algunos modelos).

Las bisagras de las puertas del horno pueden dañarse cuando la carga es excesiva. No colocar sartenes pesadas en la puerta del horno abierta y no apoyarse contra la puerta del horno abierta cuando se limpie la cavidad del horno. Nunca se pare en la puerta del horno abierta y no deje que los niños se sienten en ella.

No levantar el aparato sujetándolo por el asa de la puerta.

El funcionamiento del aparato es seguro con y sin guías de bandeja.

Asegúrese de que las ventilaciones nunca se encuentren cubiertas u obstruidas.

Las eventuales diferencias en los tonos de color entre diferentes aparatos o componentes dentro de una misma línea de diseño pueden ocurrir debido a varios factores, tales como diferentes ángulos bajo los cuales se observan los aparatos, los diferentes fondos de color, los materiales y la iluminación de la habitación.

## ANTES DE CONECTAR EL ELECTRODOMÉSTICO:

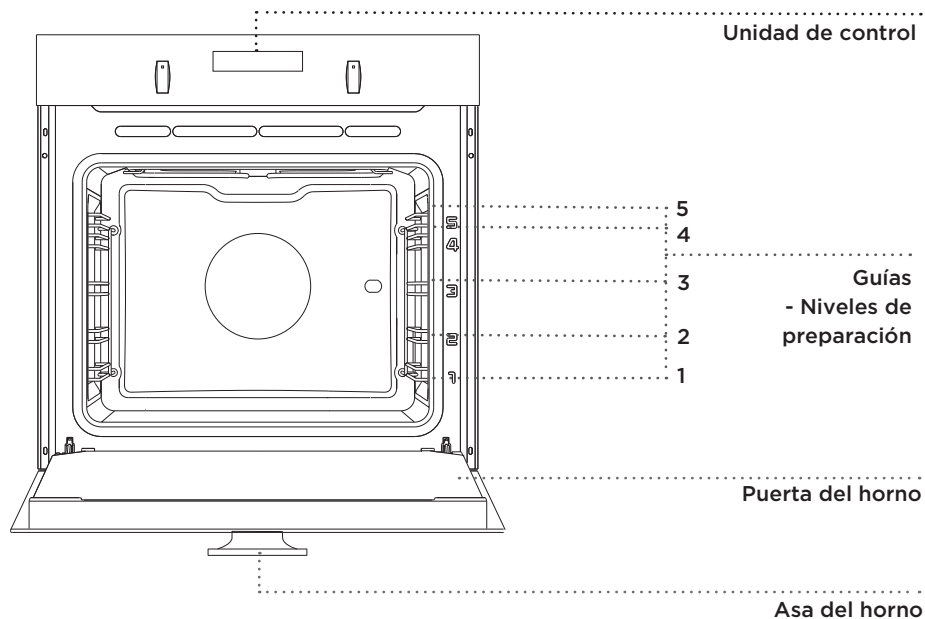


**Leer detenidamente las instrucciones de uso antes de conectar el electrodoméstico. Cualquier reparación o reclamación de garantía derivada de una conexión o del uso del aparato incorrectos no estará cubierta por la garantía.**

# EL HORNO ELÉCTRICO

## (DESCRIPCIÓN DEL HORNO Y DEL EQUIPAMIENTO - DEPENDIENDO DEL MODELO)

La figura representa uno de los modelos integrados del electrodoméstico. Dado que los aparatos para los que se han redactado estas instrucciones pueden incorporar equipamientos distintos, algunas de las funciones descritas en el manual pueden no estar disponibles en su producto.



## LISTONES

Los listones permiten la preparación de los alimentos en 5 niveles (los niveles/guías se cuentan desde abajo). Las guías 4 y 5 se utilizan para gratinar.

## GUÍAS EXTRAÍBLES TELESCÓPICAS

Las guías extraíbles (extensibles) telescópicas pueden colocarse en los niveles segundo, tercero y cuarto.

Las guías extraíbles pueden extenderse total o parcialmente.

## INTERRUPTOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Los interruptores desactivan el calentamiento del horno y el ventilador cuando se abre la puerta durante el proceso de horneado. Cuando se cierra la puerta, los interruptores vuelven a encender los calentadores.

## VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN

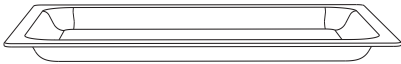
El aparato está equipado con un ventilador de refrigeración que enfría la carcasa y el panel de control.

## OPERACIÓN AMPLIADA DEL VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN

El ventilador de refrigeración continúa funcionando unos instantes después de apagar el horno para enfriarlo. (La operación ampliada del ventilador de refrigeración depende de la temperatura del centro del horno).

## EQUIPAMIENTO Y ACCESORIOS DEL HORNO

(Dependiendo del modelo)



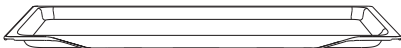
El **PLATO DE HORNEADO DE** se utiliza para cocinar con todos los sistemas del horno. También puede utilizarse como bandeja para servir.



La **PARRILLA** se utiliza para asar o como soporte para una fuente, bandeja de horneado o plato de horneado con alimentos.

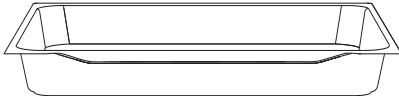


Na rešetki je narejen varnostni zatik, zato pri izvleku rešetko vedno rahlo privzdigniti s sprednje strani.





La **FUENTE DE HORNEADO LLANA** se utiliza para hornear masas y pasteles.



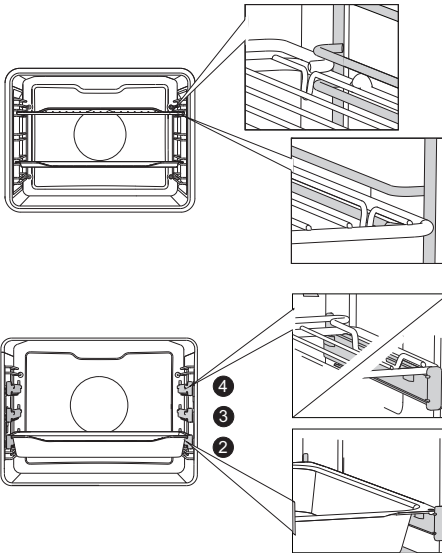


La **BANDEJA DE HORNEADO PROFUNDA** se utiliza para asar carne y hornear masa húmeda. También puede utilizarse como bandeja de goteo.


 Nunca coloque la bandeja de horneado profunda en la primera guía durante el proceso de cocción, excepto cuando hornee alimentos o utilice el asador giratorio y su finalidad sea la de bandeja de goteo.

 **Los accesorios para hornear pueden cambiar de forma cuando se calientan, lo que no afecta su utilidad. Después de que se enfrían, vuelven a su estado original.**

La parrilla o la bandeja deben siempre introducirse en la ranura creada entre dos listones.



Con guías extensibles telescópicas, primero extraiga las guías de un nivel y coloque la parrilla o la bandeja de horneado sobre ellas. A continuación, empújelas con la mano hasta el final de su recorrido.

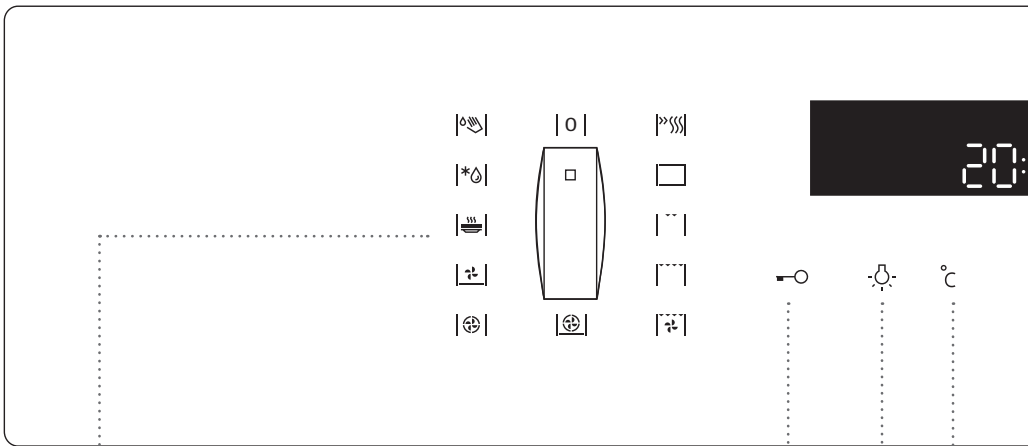
 Cierre la puerta del horno cuando las guías telescópicas estén totalmente retraídas en el horno.



**El aparato y algunas de las partes accesibles tienden a calentarse durante el horneado. Utilice guantes protectores.**

# UNIDAD DE CONTROL

(DEPENDIENDO DEL MODELO)

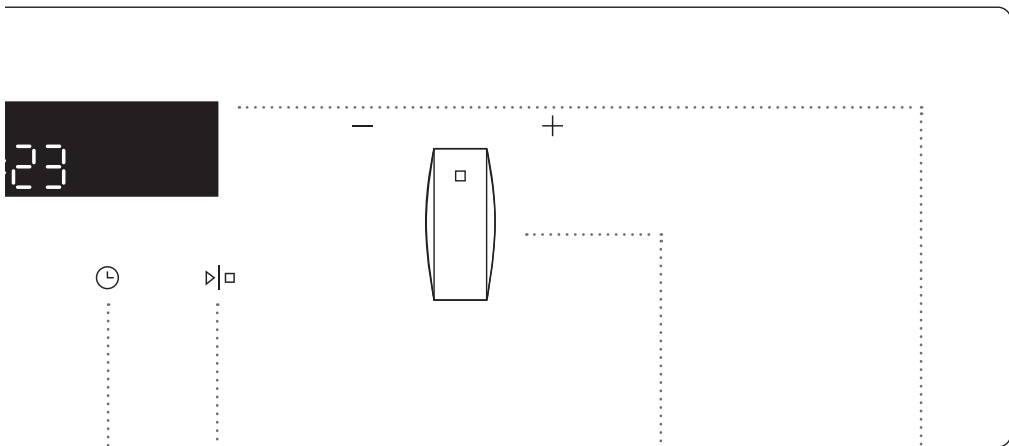


**1** SELECTOR DEL SISTEMA DE COCCIÓN

**2** TECLA DE BLOQUEO INFANTIL

**3** TECLA DE ENCENDIDO/APAGADO DE LA ILUMINACIÓN DEL HORNO

**4** TECLA DE TEMPERATURA



**5** TECLA DEL TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO

Duración de la cocción

Fin de la cocción

Alarma

Reloj

**6** TECLA DE INICIO/ PARADA Use esta tecla para iniciar o detener el programa

**7** GSELECTOR DE AJUSTES (-/+)

Use este mando para ajustar el tiempo y la temperatura.

**8** PANTALLA DE INFORMACIÓN DE COCCIÓN Y RELOJ

**NOTA:**

Las teclas responderán mejor si las toca con la mayor superficie posible de su dedo. Cada vez que pulse una tecla se escuchará una breve señal acústica.

El enchufe macho de conexión debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las características técnicas del enchufe macho en materia.  
En este equipo el enchufe corresponde al tipo Schuko.

## **ANTES DE UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ**

---

Al recibir el aparato, extraiga todas las piezas, incluyendo cualquier equipo de transporte, del horno.

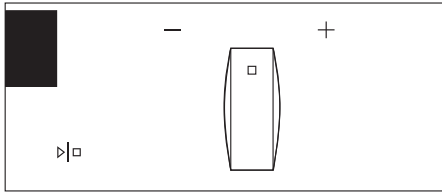
Lave todos los accesorios y utensilios con agua caliente y detergente normal. No utilice detergentes abrasivos.

Antes de utilizar el horno por primera vez, caliéntelo a 200°C con el sistema de calentadores superior e inferior durante, aproximadamente, una hora. El horno desprenderá el olor característico de aparato nuevo; asegúrese de que la sala está bien ventilada.


# ANTES DE ENCENDER EL APARATO POR PRIMERA VEZ

## AJUSTE DEL RELOJ

Después de conectar su aparato, o después de un fallo prolongado en el suministro eléctrico, en la pantalla parpadeará "12:00" y el símbolo se iluminará. Ajuste de la hora.




**1** Gire el SELECTOR DE AJUSTES (-/+), primero los minutos; a continuación el cursor cambiará a las horas. Después de tres segundos, se guardará el ajuste.

 Si gira más el mando hacia la derecha o hacia la izquierda, los ajustes cambiarán más rápidamente.



**2** Confirme pulsando INICIO/PARADA. Si no pulsa ninguna tecla durante los tres segundos siguientes, se guardará el ajuste automáticamente.

 El horno funcionará también aunque el reloj no esté ajustado. Sin embargo, las funciones del temporizador no están disponibles en este caso (ver capítulo AJUSTE DE LAS FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR).

Después de unos segundos de inactividad, el aparato pasará a modo de espera.

## CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN DEL RELOJ

La configuración del valor puede modificarse cuando no hay activada ninguna función del programador.

Pulse la tecla para ajustar  la hora actual. Confirme pulsando INICIO/PARADA.








# PASOS DEL PROCESO DE COCCIÓN (1-6)

## PASO 1: ELECCIÓN DEL SISTEMA DE COCCIÓN

Gire el mando (izquierda y derecha) para seleccionar O SISTEMA DE COCCIÓN (ver tabla de programación).

El icono seleccionado aparecerá en la pantalla. Los ajustes también pueden cambiarse durante el funcionamiento.

SISTEMA	SISTEMA	TEMPERATURA SUGERIDA (°C)
<b>SISTEMAS DE COCCIÓN</b>		
	<b>PRECALENTAMIENTO RÁPIDO</b> Utilice esta función si desea precalentar el horno a la temperatura deseada lo más rápidamente posible. Esta función no es adecuada para cocinar alimentos. Cuando el horno alcanza la temperatura deseada, el proceso de calentamiento finaliza.	160
	<b>CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR</b> Los calentadores situados en la bóveda y la solera del horno irradian calor de forma uniforme en el interior del horno. La repostería y la carne sólo pueden hornearse/asarse en una sola altura.	200
	<b>GRILL</b> Sólo funcionará el calentador del grill, una parte del conjunto del grill completo. Este sistema se utiliza para gratinar una pequeña cantidad de sándwiches sin tapa o salchichas y para tostar pan.	240
	<b>GRILL COMPLETO</b> Se accionarán el calentador superior y el calentador del grill. El calentador del grill situado en la bóveda del horno irradiará directamente el calor. Para potenciar el efecto de calentamiento, el calentador superior también se activa. Esta combinación se utiliza para gratinar una pequeña cantidad de sándwiches sin tapa, carne o salchichas y para tostar pan.	240
	<b>GRILL CON VENTILADOR</b> Se accionarán el calentador del grill y el ventilador. Esta combinación se utiliza para asar carne así como para preparar porciones grandes de carne o aves en una sola altura. También es adecuado para gratinar y para dorar cortezas crujientes.	170

SISTEMA	SISTEMA	TEMPERATURA SUGERIDA (°C)
	<b>AIRE CALIENTE Y CALENTADOR INFERIOR</b> Se accionarán el calentador inferior, el calentador circular y el ventilador de aire caliente. Se utiliza para hornear pizza, masa húmeda, pasteles de frutas, masas fermentadas y masas quebradas a varios niveles simultáneamente.	200
	<b>AIRE CALIENTE</b> Se accionarán el calentador circular y el ventilador. El ventilador instalado en la pared trasera del horno hace que el aire caliente circule constantemente alrededor del asado o de la masa. Este modo se utiliza para asar carnes y hornear repostería a varias alturas de forma simultánea.	180
	<b>CALENTADOR INFERIOR Y VENTILADOR</b> Se utiliza para hornear masa fermentada pero de bajo crecimiento y para preparar conservas de frutas y verduras.	180
	<b>CALENTADOR DE PLATOS</b> Utilice esta función para recalentar su vajilla (platos, copas) antes de servir los alimentos en ella con el fin de mantenerlos calientes durante más tiempo.	60
	<b>COCINA ECO <sup>1)</sup></b> En este modo, se optimiza el consumo de energía durante el proceso de cocción. Este modo se utiliza para asar carnes y hornear repostería.	180
	<b>DESCONGELACIÓN</b> El aire circula pero no se activa ningún calentador. Sólo se acciona el ventilador. Se utiliza para descongelar lentamente alimentos congelados. Los programas automáticos permiten también la descongelación con microondas (A1 a A5).	-
	<b>AQUA CLEAN</b> Sólo el calentador inferior irradiará calor. Utilice esta función para eliminar las manchas y los residuos de comida del horno. El programa dura 30 minutos.	-

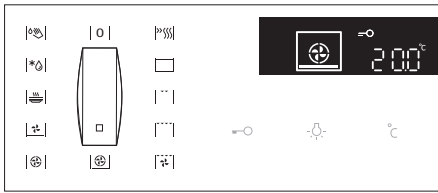
Cada sistema de cocción dispone de ajustes básicos o predeterminados que pueden ajustarse.

Para ello, pulse la tecla relevante (antes de pulsar la tecla INICIO/PARADA). Algunos ajustes no están disponibles en algunos sistemas; se emitirá una señal acústica en estos casos.

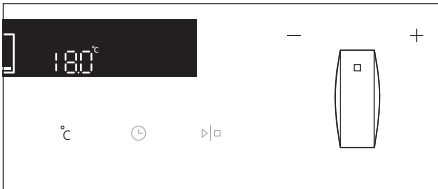
<sup>1)</sup> Se utiliza para determinar la clase de eficiencia energética según la norma EN 60350-1. En este modo, la temperatura real del horno no se visualiza debido a un algoritmo especial de funcionamiento del aparato y al uso del calor residual.

# PASO 2: ELECCIÓN DE LOS AJUSTES

## CAMBIO DE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN



**1** Seleccione el SISTEMA DE COCCIÓN.  
El icono seleccionado aparecerá en la pantalla y la TEMPERATURA PREDETERMINADA parpadeará.



**2** Toque la TECLA DE TEMPERATURA.  
Gire el SELECTOR DE AJUSTES (-/+ ) y seleccione la temperatura deseada.



La temperatura máxima está limitada con algunos sistemas.

Cuando se enciende el electrodoméstico con la tecla de INICIO, el símbolo °C parpadea en la pantalla hasta que se alcanza el valor seleccionado.



## PASO 3: FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR

Primero gire el SELECTOR DEL SISTEMA DE COCCIÓN; a continuación, ajuste la temperatura. Toque varias veces la tecla TEMPORIZADOR para seleccionar el símbolo. El icono de la función del temporizador seleccionada se encenderá y el tiempo de cocción de inicio/finalización regulable parpadeará en la pantalla. Otros iconos aparecerán atenuados.

Pulse la tecla de INICIO para comenzar el proceso de cocción. Se visualizará el TIEMPO DE COCCIÓN TRANSCURRIDO.



Pantalla de función del temporizador



### Ajuste del tiempo de cocción

En este modo puede definir la duración de la preparación en el horno (tiempo de cocción). Establezca el tiempo de cocción deseado. Primero ajuste los minutos y después las horas. El icono y el tiempo de cocción se muestran en la unidad de pantalla.



### Configuración de inicio retardado

En este modo puede especificar la duración del proceso de cocción (tiempo de cocción) y la hora a la que desea que finalice el proceso de cocción (hora de finalización). Asegúrese de que el reloj indica la hora actual.

Ejemplo:

Hora actual: mediodía

Tiempo de cocción: 2 horas

Fin de cocción: 6 pm

Primero, ajuste el tiempo de preparación (duración de la cocción), p.ej. 2 horas. La suma de la hora actual y del tiempo de preparación se muestra automáticamente (2 pm). Toque de nuevo el temporizador para seleccionar el símbolo TIEMPO DE COCCIÓN y programar la hora a la que desea que finalice la cocción (6 pm).

Pulse la tecla de INICIO para comenzar el proceso de cocción.

El temporizador esperará hasta la hora de comenzar el proceso de preparación y el símbolo se encenderá. El horno se enciende automáticamente (a las 4 pm) y se detiene a la hora seleccionada (6 pm).



## Ajuste del avisador por minutos

El avisador por minutos puede utilizarse independientemente del funcionamiento del horno. El máximo valor posible es 24 horas. Durante el último minuto, el avisador por minutos se muestra en segundos.

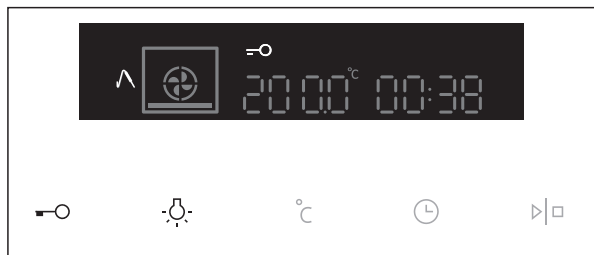


Una vez finalizado este tiempo, el horno se detendrá automáticamente (fin de la cocción). Se escuchará una señal acústica que puede apagar tocando cualquier tecla. Después de un minuto, la señal acústica se detendrá automáticamente.


Todas las funciones del temporizador pueden cancelarse ajustando el tiempo a "0".

Después de unos segundos de inactividad, el aparato pasará a modo de espera.

## PASO 4: SELECCIÓN DE FUNCIONES ADICIONALES



Active/desactive las funciones pulsando la tecla o la combinación de teclas deseadas.

 Algunos ajustes no están disponibles en algunos sistemas; se emitirá una señal acústica en estos casos.

---

### BLOQUEO INFANTIL

Actívalo pulsando la tecla de BLOQUEO INFANTIL. El icono de la "llave" se encenderá en la pantalla. Vuelva a tocar la tecla para desactivar el bloqueo infantil. El icono desaparecerá de la pantalla.

Si el bloqueo infantil está activado sin que haya programada ninguna función del programador (sólo se visualiza el reloj), el horno no funcionará.

Si se activa el bloqueo infantil después de programar una función del temporizador, el horno funcionará con normalidad; sin embargo no será posible cambiar los ajustes.

Cuando está activado el bloqueo infantil, no se pueden modificar los sistemas (modos de cocción) ni las funciones adicionales. El único cambio posible es finalizar el proceso de cocción girando el selector a "0". El bloqueo infantil permanecerá activo una vez apagado el horno. Para seleccionar un nuevo sistema, debe desactivarse antes el bloqueo infantil.

### ILUMINACIÓN DEL HORNO

La iluminación del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta (interruptor de la puerta de horno) o cuando se enciende el horno.

Después de finalizar el proceso de cocción, la luz permanecerá encendida durante un minuto.

La luz del interior del horno puede encenderse o apagarse pulsando la tecla LUZ.

## 5sek °C SEÑAL ACÚSTICA

El volumen de la señal acústica puede ajustarse cuando no está activada ninguna función del programador (sólo se visualiza la hora).

Toque la tecla TEMPERATURA/POTENCIA y manténgala pulsada durante 5 segundos. En la pantalla aparecerán dos barras totalmente iluminadas. Gire el SELECTOR (-/+ ) para elegir uno de los tres niveles de volumen (una, dos o tres barras). Después de tres segundos, el ajuste se guardará automáticamente y aparecerá la hora.

## 5sek REDUCCIÓN DEL CONTRASTE DE LA PANTALLA

El selector del sistema de cocción debe estar en la posición "0".

Toque la tecla LUZ y manténgala pulsada durante 5 segundos.

En la pantalla aparecerán dos barras totalmente iluminadas. Gire el SELECTOR DE AJUSTES (-/+ ) para ajustar el atenuador de la pantalla (una, dos o tres barras). Después de tres segundos, el ajuste se almacenará automáticamente.

## + ESPERA

La iluminación de la pantalla puede apagarse automáticamente después de no utilizarse durante 10 minutos.

Pulse las teclas LLAVE + TEMPORIZADOR para apagar la pantalla.

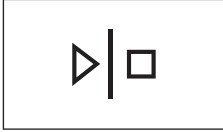
Si se ha activado una función del temporizador, los iconos de "APAGADO" y "TEMPORIZADOR" aparecerán en la pantalla para indicar la función activada.



**Después de un fallo en el suministro eléctrico o después de desconectar el aparato, los ajustes de las funciones adicionales permanecerán almacenadas sólo durante unos minutos. A continuación, todos los ajustes, excepto la señal acústica y el bloqueo infantil, volverán a sus valores de fábrica.**

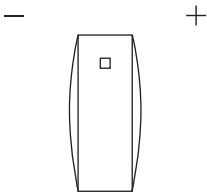
## PASO 5: INICIO DEL PROCESO DE COCCIÓN


Inicie el proceso de cocción pulsando la tecla de INICIO/PARADA y manteniéndola pulsada durante un instante.




## PASO 6: FIN DEL PROCESO DE COCCIÓN Y APAGADO DEL HORNO

Gire el SELECTOR DE SISTEMA DE COCCIÓN a la posición "0".



 Tras la finalización del proceso de cocción, y después de que el horno se haya apagado, el descenso de temperatura se muestra hasta los 50 °C. De la misma manera, se detienen y se cancelan todos los ajustes del temporizador. Se visualizará la hora (reloj). Después de un minuto de inactividad, el aparato pasará a modo de espera.

 Después de usar el horno, se puede dejar un poco de agua en el canal de condensado (debajo de la puerta). Limpie el canal con una esponja o un trapo.

# DESCRIPCIÓN DE LOS SISTEMAS (MODOS DE COCCIÓN) Y TABLAS DE PREPARACIÓN

---

Si no encuentra los alimentos que desea en la tabla de horneado, busque información de alimentos similares. La información mostrada se refiere a preparación en un solo nivel.

Se indica un intervalo de temperaturas sugeridas. Comience con un ajuste de temperatura bajo y aumentela si cree que los alimentos no se han horneado suficientemente.

Los tiempos de preparación son aproximados y pueden variar dependiendo de algunas condiciones.

**El precalentamiento del horno sólo debe realizarse** si la receta lo requiere en las tablas de este manual de instrucciones. Calentar un horno vacío consume una gran cantidad de energía. Por tanto, ahorrará mucha energía si hornea distintos tipos de masas o varias pizzas de forma consecutiva, ya que el horno ya está caliente.

Utilice fuentes oscuras, bandejas o fuentes recubiertas de silicona negra o esmaltadas, ya que éstas conducen muy bien el calor.

Cuando utilice papel de hornear, asegúrese de que resiste altas temperaturas.

Cuando se preparan grandes porciones de carne o de masa se genera una gran cantidad de vapor en el interior del horno que, a su vez, se condensa en la puerta del horno. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del aparato. Después de cocinar, limpie la puerta y el cristal con un paño seco.

**Apague el horno aproximadamente** 10 minutos antes del final del proceso de cocinado para ahorrar energía utilizando el calor acumulado.

Para evitar la condensación, no enfríe los alimentos en un horno cerrado.



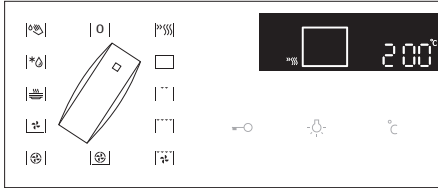
**El asterisco (\*) significa que el sistema seleccionado requiere el precalentamiento del horno.**

# SISTEMAS DE COCCIÓN

## PRECALENTAMIENTO RÁPIDO




Utilice esta función para calentar el horno a la temperatura deseada lo más rápidamente posible. Este modo no es adecuado para cocinar.

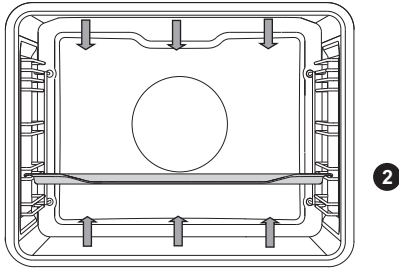


Gire el SELECTOR DEL SISTEMA DE COCCIÓN a precalentamiento rápido.

Se visualizará la TEMPERATURA PREDETERMINADA. El ajuste de la temperatura puede modificarse.

 Cuando se enciende, el horno comienza a calentarse. El símbolo °C parpadea en la pantalla. Cuando se alcanza la temperatura predeterminada, el precalentamiento finaliza y se escucha una señal acústica. La señal acústica puede detenerse pulsando cualquier tecla; después de 1 minuto se detendrá automáticamente.

## CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR



Los calentadores situados en la bóveda y la solera del horno irradian calor de forma uniforme en el interior del horno.

### Asado de carne:

Utilice fuentes o bandejas esmaltadas, de vidrio templado, de barro o de hierro fundido.

Las bandejas de acero inoxidable no son adecuadas porque reflejan una gran cantidad del calor.

Alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
<b>CARNES</b>				
Asado de cerdo	1500	2	190-200	120-130
Paleta de cerdo	1500	2	190-200	120-140
Roulade de cerdo	1500	2	190-200	120-140
Pastel de carne	1500	2	200-210	60-70
Asado de ternera	1500	2	190-210	120-140
Asado de ternera, bien hecho	1000	2	200-210	40-60
Roulade de ternera	1500	2	180-200	90-120
Lomo de cordero	1500	2	190-200	100-120
Lomo de conejo	1500	2	190-200	100-120
Pierna de venado	1500	2	190-200	100-120
<b>PESCADOS</b>				
Pescado a la brasa	1000	2	210	50-60



## Horneado de repostería

Utilice sólo un nivel y fuentes o bandejas de horneado oscuras. En fuentes o bandejas de colores claros, el dorado de la repostería será peor, ya que estos materiales reflejan el calor. Coloque siempre las bandejas de horneado sobre la parrilla. Si está utilizando la fuente de horneado suministrada, retire la parrilla. El tiempo de preparación será menor si se precalienta el horno.

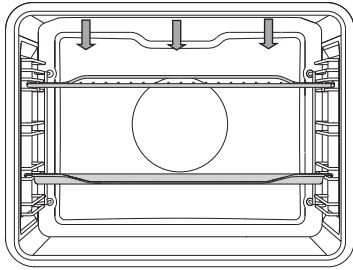
Alimento	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
<b>REPOSTERÍA</b>			
Soufflé de verduras	2	190-200	30-35
Soufflé dulce	2	190-200	30-35
Panecillos *	2	200-220	30-40
Pan *	2	180-190	50-60
Pan blanco *	3	180-190	45-55
Pan de espelta *	3	180-190	45-55
Pan integral *	3	180-190	45-55
Pan de centeno *	3	180-190	45-55
Pan de escanda *	3	180-190	45-55
Pastel de nueces	2	180	55-60
Bizcocho *	3	160-170	25-30
Pastel de queso	2	170-180	65-75
Cupcakes	3	170-180	25-30
Pasteles pequeños elaborados con masas de levadura	3	200-210	25-30
Pirozhki de col	3	185-195	25-40
Pastel de fruta	3	160-170	40-50
Galletas de merengue	3	120	90
Bollos rellenos de mermelada (Buchtel)	2	170-180	30-35

Consejo	Uso
¿Está hecho el pastel?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice un pincho o una varilla de madera para pinchar la masa en su punto más alto. Si, cuando se extrae la varilla, no quedan trazas de masa, el pastel está hecho.</li> </ul>
¿Se ha desmoronado el pastel?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe la receta.</li> <li>• La próxima ocasión, utilice menos líquido.</li> <li>• Tenga cuidado con el tiempo de amasado cuando utilice mezcladores, amasadoras, etc. de pequeño tamaño..</li> </ul>
¿La parte inferior del pastel ha quedado demasiado clara?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice fuentes o bandejas de horneado de color oscuro.</li> <li>• Coloque la fuente de horneado un nivel más abajo y accione el calentador inferior al final del proceso de preparación.</li> </ul>
¿El pastel con relleno húmedo ha quedado poco hecho?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumente la temperatura y el tiempo de horneado.</li> </ul>



No coloque la bandeja de horneado profunda en la primera guía.

## GRILL COMPLETO, GRILL



4

2

Cuando prepare alimentos utilizando el grill completo, se accionarán el calentador superior y el calentador del grill situados en la bóveda del horno.

Cuando prepare alimentos se accionarán el calentador superior y el calentador del grill situados en la bóveda del horno.

Pre caliente el calentador de infrarrojos (grill) durante cinco minutos.

Supervise el proceso de horneado en todo momento. La carne puede quemarse rápidamente debido a las altas temperaturas.

Asar con el calentador del grill es adecuado para la preparación de salchichas crujientes y bajas en grasa, piezas de carne y pescado (bistecs, escalopes, rodajas o filetes de salmón, etc.) o pan tostado.

Cuando ase directamente sobre la parrilla, ponga un poco de aceite sobre ella para evitar que la carne se pegue y colóquela en la 4ª guía. Coloque la bandeja de goteo en la 1ª o la 2ª guía. Cuando ase en una bandeja de horneado asegúrese de que cuenta con líquido suficiente para evitar que la carne se queme. Dé la vuelta a la carne durante el horneado.

Al finalizar, limpie el horno, los accesorios y los utensilios.

### Tabla de preparación - grill pequeño

Tipo de alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
<b>CARNES</b>				
Bistec de ternera, poco hecho	180g/pieza	4	240	18-21
Filete de cuello de cerdo	180g/pieza	4	240	18-22
Chuletas/costillas	180g/pieza	4	240	20-22
Salchichas asadas	100g/pieza	4	240	11-14
<b>PAN TOSTADO</b>				
Tostada	/	4	240	3-4
Sándwiches sin tapa	/	4	240	5-7

## Tabla de preparación - grill completo

Tipo de alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
<b>CARNES</b>				
Bistec de ternera, poco hecho	180 g/pieza	4	240	14-16
Bistec de ternera, bien hecho	180 g/pieza	4	240	18-21
Filete de cuello de cerdo	180 g/pieza	4	240	19-23
Chuletas/costillas	180 g/pieza	4	240	20-24
Escalope de ternera	180 g/pieza	4	240	19-22
Salchichas asadas	100 g/pieza	4	240	11-14
Pastel de cerdo (Leberkäse)	200 g/pieza	4	240	9-15
<b>PESCADOS</b>				
Rodajas/filetes de salmón	600	3	240	19-22
<b>PAN TOSTADO</b>				
6 rebanadas de pan blanco	/	4	240	1.5-3
4 rebanadas de pan de harina mezclada	/	4	240	2-3
Sándwiches sin tapa	/	4	240	3.5-7

Cuando ase en una bandeja de horneado asegúrese de que cuenta con líquido suficiente para evitar que la carne se queme. Dé la vuelta a la carne durante el horneado.

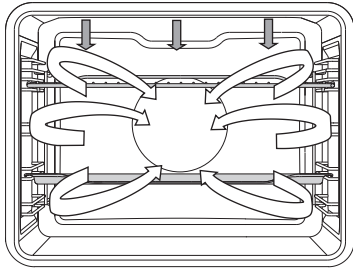
Cuando hornee truchas, seque el pescado con un papel absorbente. Sazone el interior; aplique una capa de aceite al exterior y colóquelas sobre la parrilla. No gire el pescado mientras lo asa.



**Cuando utilice el calentador (infrarrojo) del grill, mantenga siempre la puerta del horno cerrada.**

**El calentador del grill, la parrilla y los demás accesorios del horno alcanzan altas temperaturas durante su uso. Por tanto, utilice guantes de protección y pinzas para carne.**

## GRILL CON VENTILADOR

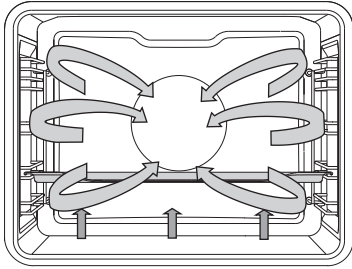


En este modo de funcionamiento, el calentador del grill y el ventilador se activan simultáneamente. Adecuado para hornear carnes, pescado y verdura.

(Ver descripciones y consejos para el GRILL).

Alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura	Tiempo de preparación (minutos)
<b>CARNES</b>				
Pato *	2000	2	150-170	80-100
Asado de cerdo	1500	2	160-170	60-85
Paleta de cerdo	1500	2	150-160	120-160
Pierna de cerdo	1000	2	150-160	120-140
Medio pollo	600	2	180-190	25 (un lado) 20 (el otro lado)
Pollo	1500	2	210	60-65
<b>PESCADOS</b>				
Trucha*	200 g/pieza	2	170-180	45-50

## AIRE CALIENTE Y CALENTADOR INFERIOR



Se accionarán el calentador inferior, el calentador circular y el ventilador de aire caliente. Adecuado para hornear pizzas, pastel de manzana y pastel de fruta.

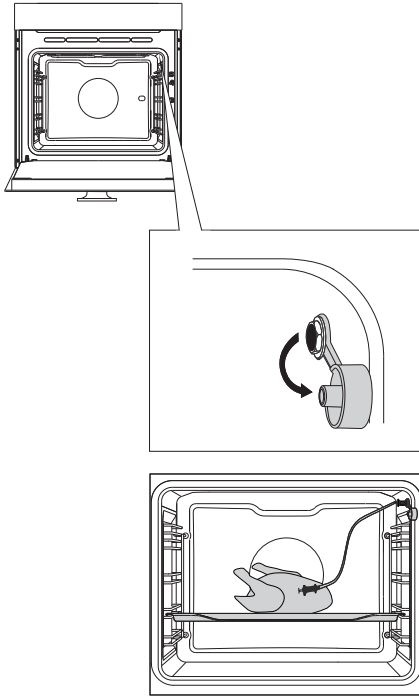
2 (Ver descripciones y consejos para el calentador SUPERIOR y el INFERIOR).

Alimento	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
Tarta de queso, masa quebrada	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, masa quebrada	2	180-200	35-40
Pastel de manzana, masa fermentada	2	150-160	35-40
Strudel de manzana, masa de hojaldre	2	170-180	45-65

# Asado con una sonda para carnes



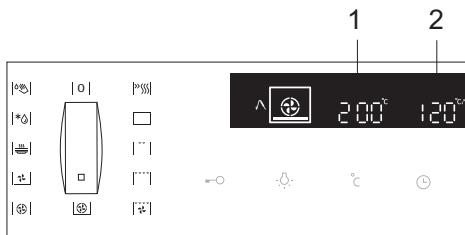
En este modo, ajuste la temperatura deseada para el centro del alimento. El horno funciona hasta que el centro del alimento alcanza la temperatura programada. La sonda de temperatura mide la temperatura.



**1** Retire el tapón de metal (el conector se encuentra en la esquina superior delantera de la pared derecha).

**2** Conecte el conector de la sonda para carnes en la toma e inserte la sonda en el alimento. (Si cualquier función del temporizador está activada, se cancelará).

**3** Gire el SELECTOR DEL SISTEMA DE COCCIÓN (aire caliente y calentador inferior). El símbolo, la temperatura establecida de la superficie del horno y la temperatura establecida de la sonda para la carne se muestran en el visualizador. Presionar el botón START.



- 1 temperatura de la superficie del horno
- 2 temperatura de la sonda de carne



Durante la cocción, se muestran la temperatura actual de la superficie del horno y la temperatura actual de la sonda para carne. La temperatura puede ajustarse durante la preparación. Cuando se alcanza la temperatura programada para el centro del alimento, el proceso de cocción se detiene.

Se escuchará una señal acústica que puede apagar tocando cualquier tecla. Después de un minuto, la señal acústica se detendrá automáticamente. El reloj aparecerá en la pantalla.

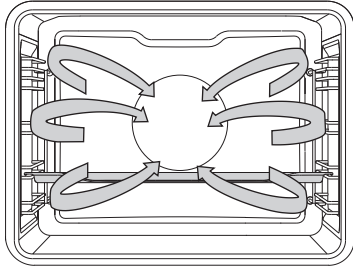
Después del proceso de cocción, vuelva a colocar el tapón protector del conector de la sonda para carnes.



**Utilice únicamente la sonda recomendada para su horno. Asegúrese de que la sonda no toca el calentador durante la preparación. Después del proceso de cocción la sonda estará muy caliente. Tenga cuidado para evitar quemarse.**



## AIRE CALIENTE



Se accionarán el calentador circular y el ventilador. El ventilador instalado en la pared trasera del horno hace que el aire caliente circule constantemente alrededor del asado o de la masa.

### Asado de carne:

Utilice fuentes o bandejas esmaltadas, de vidrio templado, de barro o de hierro fundido. Las bandejas de acero inoxidable no son adecuadas porque reflejan una gran cantidad del calor.

Durante el proceso de horneado, asegúrese de que la carne dispone siempre de suficiente líquido para evitar que se queme. Dé la vuelta a la carne durante la preparación. El asado permanecerá más jugoso si lo tapa.

Alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
<b>CARNES</b>				
Cerdo asado, incl. piel	1500	2	170-180	140-160
Panceta	1500	2	170-180	120-150
Pollo, entero	1200	2	180-190	60-80
Pato	1700	2	160-170	120-150
Ganso	4000	2	150-160	180-200
Pavo	5000	2	150-170	180-220
Pechugas de pollo	1000	2	180-190	70-85
Pollo relleno	1500	2	170-180	100-120

## Horneado de repostería

Se recomienda precalentar el horno.

Las galletas y las pastas pueden hornearse en bandejas en varios niveles de forma simultánea (2º y 3º).

Tenga en consideración que el tiempo de preparación puede ser distinto incluso si se utilizan las mismas bandejas de horneado. Las galletas de la bandeja superior pueden estar preparadas antes que las de la inferior.

Coloque siempre las bandejas de horneado sobre la parrilla. Si está utilizando la fuente de horneado suministrada, retire la parrilla.

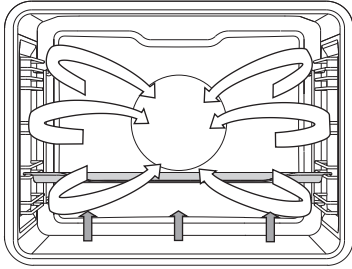
Para obtener un acabado uniforme, asegúrese de que las galletas tienen el mismo grosor.

Alimento	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
<b>REPOSTERÍA</b>			
Pastel	2	150-160	45-60
Bizcocho	2	150-160	25-35
Pastel crujiente	2	160-170	25-35
Pastel de frutas, bizcocho	2	150-160	45-65
Plum cake	2	150-160	30-40
Brazo de gitano*	2	160-170	15-25
Pastel de frutas, masa quebrada	2	160-170	50-70
Challah (pan trenzado con levadura)	2	160-170	35-50
Strudel de manzana	2	170-180	40-60
Pizza *	2	190-210	25-45
Galletas, masa quebrada	3	150-160	15-25
Galletas, prensadas	3	150-160	15-28
Galletas, masa fermentada	3	170-180	20-35
Galletas, masa de hojaldre	3	170-180	20-30
Pasteles con relleno de crema	3	180-190	25-45
<b>REPOSTERÍA - CONGELADOS</b>			
Strudel de manzana y requesón	3	170-180	50-70
Pastel de queso	3	160-170	65-85
Pizza	3	170-180	20-30
Patatas fritas, para horno	3	170-180	20-35
Croquetas, al horno	3	170-180	20-35
Yoghurt	3	40	240



No coloque la bandeja de horneado profunda en la primera guía.

## CALENTADOR INFERIOR Y VENTILADOR



Se utiliza para hornear masa fermentada pero de bajo crecimiento y para preparar conservas de frutas y verduras. Utilice la segunda guía desde abajo y una bandeja de horneado poco profunda para permitir que el aire caliente circule por la parte superior del plato.

Tipo de alimento	Guía (desde abajo)	Temperatura	Tiempo de preparación (minutos)
<b>FRUTAS</b>			
Fresas	2	180	20-30
Frutas con hueso	2	180	25-40
Compota de fruta	2	180	25-40
<b>VERDURAS</b>			
Pepinillos encurtidos	2	180	25-40
Judías/zanahorias	2	180	25-40

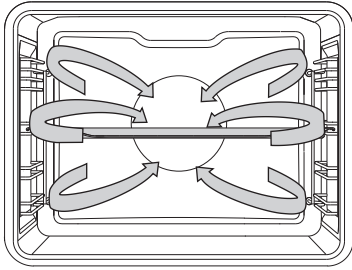
## PREPARACIÓN DE CONSERVAS

Prepare los alimentos que desea conservar y los tarros del modo habitual. Utilice tarros con junta de goma y tapa de cristal. No utilice tarros con tapas roscadas ni de metal ni latas o botes metálicos. Asegúrese de que los tarros son del mismo tamaño, están rellenos con el mismo tipo de alimentos y de que están bien sellados.

Vierta 1 litro de agua caliente en la bandeja profunda (aprox. 70°C) y coloque 6 tarros de 1 litro sobre la bandeja. Introduzca la bandeja en la segunda guía del horno.

Durante la preparación de conservas, observe los alimentos y hornéelos hasta que el líquido de los tarros comience a hervir - cuando aparecen las burbujas en el primer tarro.

Alimento	Cantidad (L)	T = 170 °C - 180 °C hasta que aparezcan burbujas en los tarros / hasta que el líquido de los tarros comienza a hervir.	Temperatura al comenzar a hervir - cuando aparecen burbujas	Tiempo de reposo en el horno (min)
<b>FRUTAS</b>				
Fresas	6×1 l	40-55	apagado	25
Frutas con hueso	6×1 l	40-55	apagado	30
Compota de fruta	6×1 l	40-55	apagado	35
<b>VERDURAS</b>				
Pepinillos encurtidos	6×1 l	40-55	apagado	30
Judías, zanahorias	6×1 l	40-55	120 °C, 60 min	30



3

Se accionarán el calentador circular y el ventilador. El ventilador instalado en la pared trasera del horno hace que el aire caliente circule constantemente alrededor del asado o de la masa.

Tipo de alimento	Nivel de guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (min)
<b>CARNES</b>			
Asado de cerdo, 1 kg	3	190	140-160
Asado de cerdo, 2 kg	3	190	150-180
Asado de ternera, 1 kg	3	200	120-140
<b>PESCADOS</b>			
Pescado entero, 200 g/pieza	3	190	40-50
Filete de pescado, 100 g/pieza	3	200	25-35
<b>REPOSTERÍA</b>			
Galletas prensadas*	3	170	20-25
Cupcakes pequeñas	3	180	25-30
Brazo de gitano	3	180	15-25
Pastel de frutas, masa quebrada	3	180	55-65
<b>VERDURAS</b>			
Patatas gratinadas	3	180	40-50
Lasaña	3	190	40-50
<b>ALIMENTOS CONGELADOS</b>			
Patatas fritas, 1 kg	3	210	25-40
Medallones de pollo, 0,7 kg	3	210	25-35
Palitos de pescado, 0,6 kg	3	210	20-30

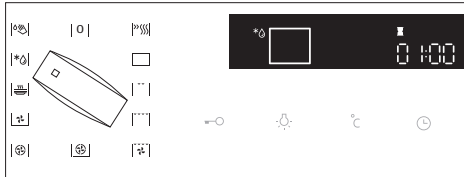


No coloque la bandeja de horneado profunda en la primera guía.

## DESCONGELACIÓN



Con este modo de funcionamiento, el aire circula sin que se activen los calentadores. Entre los alimentos adecuados para la descongelación se incluye pasteles con relleno de crema pesada o a base de mantequilla, otros pasteles y masas, pan, magdalenas y fruta ultracongelada.



Gire el SELECTOR DEL SISTEMA DE COCCIÓN a descongelación. Se visualizará el TIEMPO.

Este ajuste del tiempo puede modificarse. Pulse la tecla de INICIO..

En la mayoría de los casos, se recomienda extraer los alimentos de los paquetes (no olvide quitar los clips ni las sujeciones metálicas).

A mitad del tiempo de descongelación, las piezas deben darse la vuelta, removerse y separarse si se han congelado juntas.

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



No olvide desconectar el electrodoméstico de la alimentación eléctrica y esperar hasta que se enfríe.

Los niños no deben limpiar el aparato ni realizar labores de mantenimiento sin una supervisión adecuada.

## Acabado de aluminio

Limpie el acabado de aluminio con un detergente líquido no abrasivo especial para este tipo de superficies. Aplique el detergente en un paño húmedo y limpie la superficie. A continuación, aclare la superficie con agua. No aplique el limpiador directamente sobre el acabado de aluminio.

No utilice esponjas ni productos de limpieza abrasivos.

Nota: La superficie no debe entrar en contacto con los sprays de limpieza del horno ya que causaría daños visibles permanentes.

## Chapa de acero inoxidable de la parte delantera de la carcasa

(dependiendo del modelo)

Limpie esta superficie con un detergente suave (espuma) y con una esponja suave que no ralle el acabado. No utilice productos de limpieza abrasivos ni que contengan disolventes, ya que dañarían el acabado de la carcasa.

## Superficies lacadas y partes de plástico

(dependiendo del modelo)

No limpie los selectores y los botones, las asas de las puertas, los adhesivos ni las placas de características con detergentes o productos de limpieza abrasivos, detergentes con base de alcohol ni alcohol. Elimine inmediatamente cualquier mancha con un paño suave no abrasivo y agua para evitar daños en la superficie.

También puede utilizar detergentes y productos de limpieza adecuados para estas superficies, según lo indicado por sus respectivos fabricantes.



Las superficies recubiertas de aluminio no deben entrar en contacto con los sprays de limpieza del horno ya que causaría daños visibles permanentes.

# LIMPIEZA CONVENCIONAL DEL HORNO

Puede utilizar el procedimiento de limpieza estándar para eliminar la suciedad difícil del horno (utilizando detergentes o sprays para el horno). Después de realizar este tipo de limpieza, elimine completamente los residuos del detergente.

Limpie el horno y los accesorios después de cada uso para evitar que la suciedad se queme en la superficie. La forma más fácil de eliminar la grasa es utilizar espumas templadas mientras el horno aún se encuentra caliente.

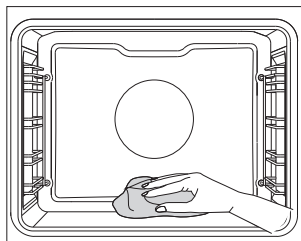
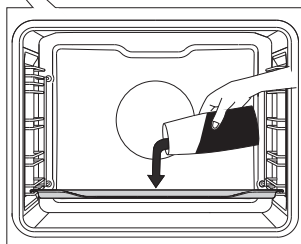
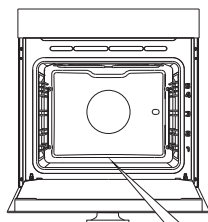
Para las manchas y la suciedad resistentes, utilice limpiadores convencionales para hornos. Aclare el horno totalmente con agua limpia para eliminar todos los residuos del limpiador. Nunca utilice detergentes, productos de limpieza, esponjas, limpiamanchas, etc. abrasivos.

Lave los accesorios (fuentes y bandejas de horneado, parrillas, etc.) con agua caliente y detergente.


El horno, su interior y las bandejas de horneado disponen de un recubrimiento de esmalte especial que les dota de una superficie suave y resistente. Este recubrimiento especial permite su fácil limpieza a temperatura ambiente.



# UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN AQUA CLEAN PARA LIMPIAR EL HORNO



**1** Gire el SELECTOR DE SISTEMA DE COCCIÓN a la posición de Aqua Clean. Aparecerá un icono junto con la TEMPERATURA PREDETERMINADA y el tiempo de 30 minutos.

 La duración no puede cambiarse.

**2** Vierta 0,6 l de agua en un molde de vidrio o una bandeja y colóquelo en la guía inferior.

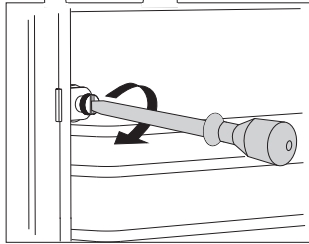
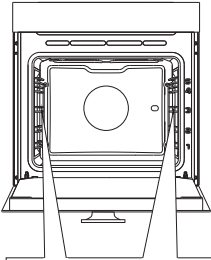
**3** Después de 30 minutos, los residuos de alimentos presentes en el esmalte se habrán ablandado y podrá limpiarlos fácilmente con un paño húmedo.



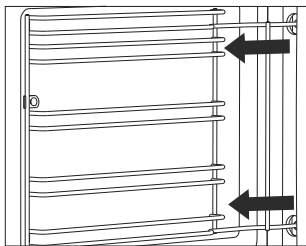
Utilice el sistema Aqua Clean cuando el horno se haya enfriado completamente.

# DESMONTAJE Y LIMPIEZA DE LOS LISTONES

Utilice únicamente detergentes convencionales para limpiar las guías.



**1** Afloje el tornillo.



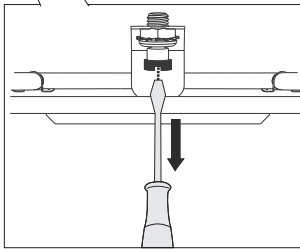
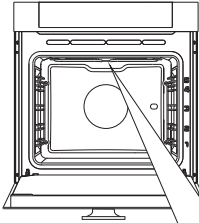
**2** Extraiga las guías de los orificios de la pared trasera.



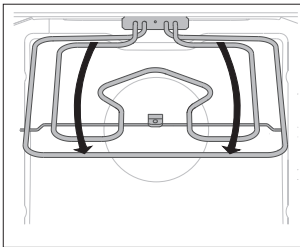
Después de la limpieza, vuelva a apretar los tornillos de las guías con un destornillador.


# LIMPIEZA DE LA BÓVEDA DEL HORNO

El calentador del grill superior se puede plegar para facilitar la limpieza de la bóveda del horno. Antes de limpiar el horno, extraiga las bandejas, la parrilla y las guías.



**1** Para extraer el calentador, afloje el tornillo situado en la parte delantera de la bóveda del horno.



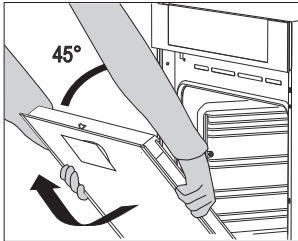
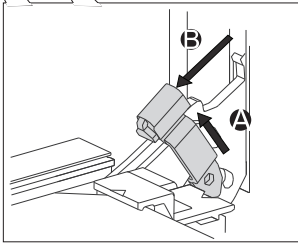
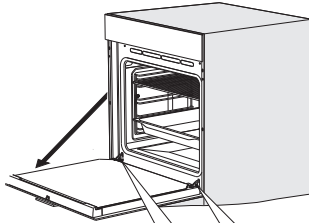
 Nunca utilice el calentador cuando se encuentre plegado/ bajado.



**Desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica.**

**El calentador debe estar frío; de lo contrario existe el riesgo de sufrir quemaduras.**


# SDESMONTAJE Y COLOCACIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO



**1** Primero, abra la puerta completamente (hasta el final de su recorrido).

**2** Levante ligeramente los retenes de las bisagras y tire de la puerta hacia usted.

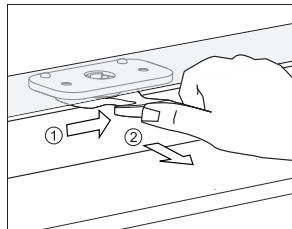
**3** Cierre la puerta lentamente hasta un ángulo de 45 grados (con relación a la posición de cierre de la puerta); a continuación levante la puerta y retírela.

 Para volver a colocar la puerta, siga el procedimiento en orden inverso. Si la puerta no se abre o se cierra correctamente, asegúrese de que las muescas de las bisagras están alineadas con las bases de éstas.




Quando vuelva a colocar la puerta, asegúrese de que los retenes de las bisagras están correctamente colocados en las bases para evitar el cierre inesperado de la bisagra principal, la cual está equipada con un potente muelle principal. Si el muelle principal está enganchado, existe el riesgo de que se produzcan lesiones.


## BLOQUEO DE LA PUERTA (depende del modelo)



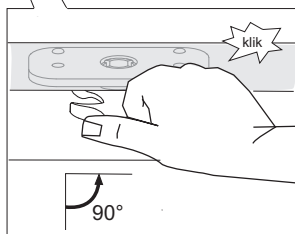
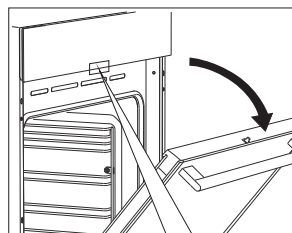
Ábrala empujándola con el pulgar ligeramente hacia la derecha y simultáneamente tirando de la puerta hacia afuera.

 **Cuando la puerta del horno se cierre, el bloqueo de la puerta vuelve automáticamente a la posición inicial.**

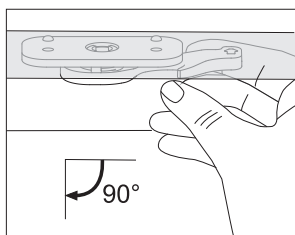
## DESCONEXIÓN Y CONEXIÓN DEL BLOQUEO DE LA PUERTA

 **El horno debe enfriarse completamente.**

Primero, abrir la puerta del horno.



Deslice el bloqueo con el pulgar hacia la derecha en 90° hasta no sentir un clic. El bloqueo de la puerta está desconectado o desactivado.



Si desea volver a conectar o activar el bloqueo de la puerta, abrir la puerta del horno y tirar de la palanca hacia usted con el índice derecho.

## **CIERRE SUAVE DE LA PUERTA** (dependiendo del modelo)

La puerta del horno está equipada con un sistema que amortigua la fuerza de apertura de la misma, comenzando en un ángulo de 75 grados.

## **CIERRE SUAVE DE LA** (dependiendo del modelo)

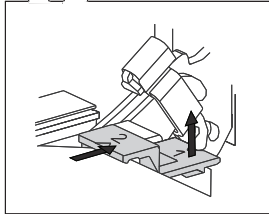
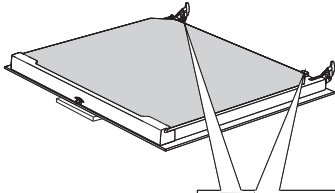
La puerta del horno está equipada con un sistema que amortigua la fuerza de cierre de la misma, comenzando en un ángulo de 75 grados. Permite el cierre sencillo, suave y silencioso de la puerta. Una presión suave (en un ángulo de 15° con relación a la posición de cierre de la puerta) es suficiente para que la puerta se cierre de manera automática y suave.



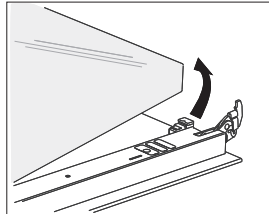
**Si se emplea demasiada fuerza para cerrar la puerta, el efecto del sistema se reduce o el sistema se anula por seguridad.**

# DESMONTAJE Y COLOCACIÓN DE LA HOJA DE CRISTAL DE LA PUERTA DEL HORNO

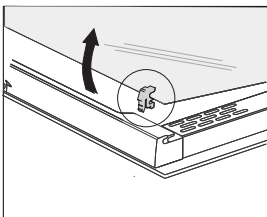
La hoja del cristal de la puerta del horno puede limpiarse desde el interior, pero debe desmontarse antes. Desmonte la puerta del horno (consulte el capítulo "Desmontaje y reinstalación de la puerta del horno").



**1** Levante ligeramente los soportes situados a la derecha y la izquierda de la puerta (marca 1 en el soporte) y retírelos de la hoja de cristal (marca 2 en el soporte).



**2** Sujete la hoja de cristal de la puerta por el borde inferior; levántela para separarla del soporte y retírela.



**3** Para extraer la tercera hoja de cristal (sólo con algunos modelos) levántela y retírela. Desmonte también las juntas de goma de la hoja del cristal.

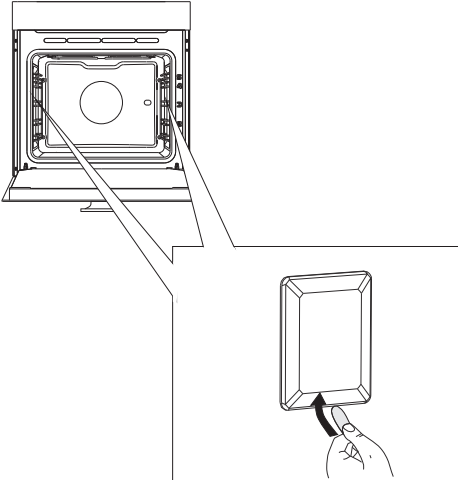


Para volver a colocar la hoja de cristal, siga el procedimiento en orden inverso. Las marcas (semicírculo) de la puerta y la hoja de cristal deben solaparse.

# SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

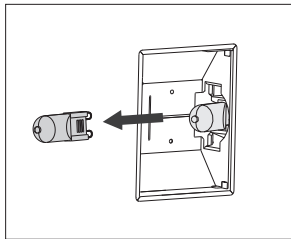
La bombilla es un consumible y, por tanto, no está cubierta por la garantía. Antes de cambiar la bombilla, extraiga las bandejas, la parrilla y las guías.

Utilice un destornillador Phillips (estrella).  
(Lámpara halógena: G9, 230 V, 25 W)



- 1** Use un destornillador plano para quitar la cubierta de la bombilla y retírela.

NOTA: Tenga cuidado de no dañar el esmalte.



- 2** Retire la bombilla halógena.

 Utilice protección para evitar las rebabas.



# TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema/error	Causa
Los sensores no responden; la pantalla está bloqueada.	Desconecte el aparato de la red eléctrica durante unos minutos (retire el fusible o desconecte el interruptor principal); a continuación vuelva a conectar el aparato y enciéndalo.
El fusible principal de su red doméstica se funde a	Llame a un técnico de servicio.
La iluminación del horno no funciona.	El proceso de sustitución de la bombilla está descrito en el capítulo Limpieza y mantenimiento.
La masa queda poco hecha	¿Ha elegido la temperatura y el sistema de calentamiento correctos? ¿Está cerrada la puerta del horno?
Se visualiza un código de error (E1, E2, E3 etc.).	Se ha producido un error en el funcionamiento del módulo electrónico. Desconecte el aparato de la red eléctrica durante unos minutos. A continuación, vuelva a conectarlo y ajuste la hora.

Si el problema persiste después de seguir los consejos anteriores, llame a un técnico de servicio autorizado. Las reparaciones o las reclamaciones de garantía causadas por una conexión o un uso incorrectos del aparato no estarán cubiertas por la garantía. En este caso, el usuario será responsable de los gastos de reparación.



**Antes de comenzar la reparación, el aparato debe desconectarse de la red eléctrica (retirando el fusible o desconectando el cable del enchufe).**

# ELIMINACIÓN

---



El embalaje está compuesto por materiales respetuosos con el medioambiente que pueden reciclarse, eliminarse o destruirse sin riesgos para el medioambiente. Con este objetivo, los materiales de embalaje están etiquetados adecuadamente.

El **símbolo** situado sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no puede tratarse como residuo doméstico normal. El producto debe entregarse en un centro de recogida autorizado para el procesamiento de equipos eléctricos y electrónicos.

La eliminación correcta del producto ayudará a evitar los efectos negativos en el medioambiente y la salud de las personas que podrían producirse en caso de una incorrecta eliminación del mismo. Para obtener información detallada sobre la eliminación y el procesamiento del producto, póngase en contacto con el organismo municipal competente encargado de la gestión de residuos, su servicio de eliminación de residuos o el establecimiento donde adquirió el producto.

*Nos reservamos el derecho a realizar cualquier cambio y a modificar los errores contenidos en las instrucciones de uso.*



MULTI\_IL\_60



es (08-20)