

ES

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

gorenje
BY
ora'ito

Le agradecemos por su confianza y la compra de nuestro electrodoméstico.

Este manual de instrucciones detallado se suministra para facilitar el uso de este producto. Las instrucciones le permiten conocer su nuevo electrodoméstico lo más rápido posible.

Asegúrese de haber recibido un electrodoméstico no dañado. Si encuentra daños del transporte, póngase en contacto con el vendedor del que adquirió el aparato o con el almacén regional desde el que se suministró. El número de teléfono se encuentra en la factura o en la nota de entrega.

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

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

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



informaciones



importantes, consejos, observación

CONTENIDO

4 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD 6 Antes de conectar el electrodoméstico	INTRODUCCIÓN
7 HORNO ELÉCTRICO 10 Unidad de control 12 Datos técnicos	
13 ANTES DEL PRIMER USO 14 PRIMER ENCENDIDO 14 Ajuste de la hora	PREPARACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO
15 PASOS DEL PROCESO DE HORNEADO (1-7) 15 1. Paso: SELECCIÓN DEL SISTEMA DE HORNEADO 19 2. Paso: FUNCIONES TEMPORALES - DURACIÓN 20 3. Paso: GUARDADO DEL PROGRAMA 21 4. Paso: INICIO DEL FUNCIONAMIENTO 21 5. Paso: FIN DEL FUNCIONAMIENTO Y APAGADO DEL HORNO 22 6. Paso: SELECCIÓN DE FUNCIONES ADICIONALES 23 7. Paso: SELECCIÓN DE LA CONFIGURACIÓN GENERAL	PASOS DEL HORNEADO
25 DESCRIPCIONES DE LOS SISTEMAS (MODOS DE HORNEADO) Y TABLAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	
42 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA 43 Limpieza convencional del horno 43 Limpieza del horno con la función aqua clean 44 Como quitar y limpiar las guías de alambre y extendibles telescópicas 45 Instalación de los paneles catalíticos 46 Desmontaje y montaje de la puerta del horno 49 Desmontaje y montaje del panel de vidrio de la puerta del horno 50 Cambio de la bombilla	MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA
51 CUADRO DE PROBLEMAS Y ERRORES	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
52 ELIMINACIÓN DE DESECHOS	OTROS

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.

Não levante o aparelho segurando-o pela pega da porta.

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:

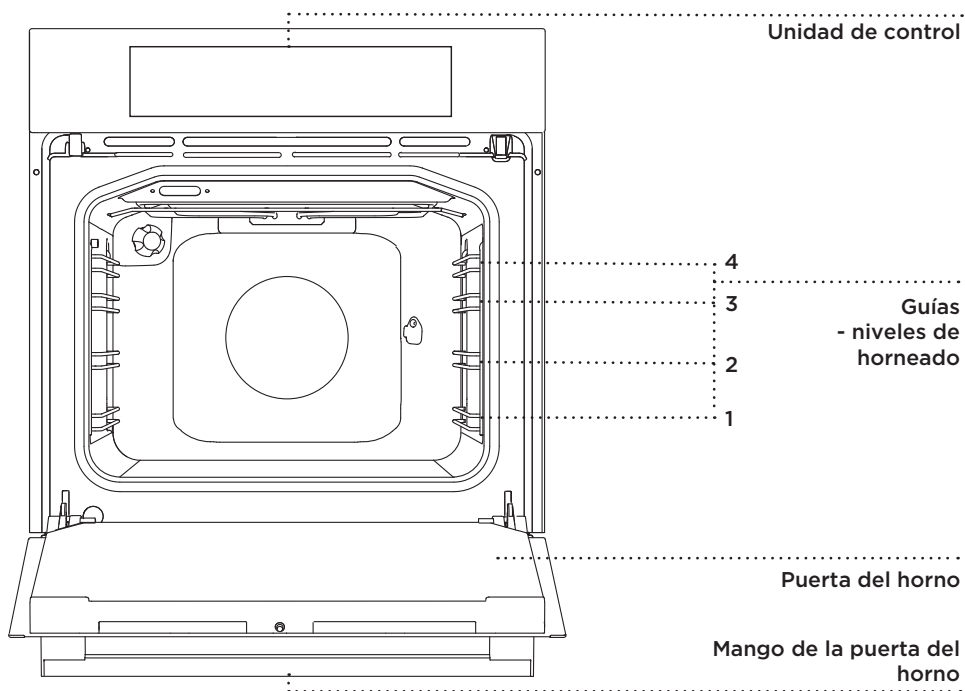


Leer detenidamente las instrucciones de uso antes de conectar el electrodoméstico. Cualquier reparación o reclamación de garantía derivada de una conexión o del uso del aparato incorrectos no estará cubierta por la garantía.

HORNO ELÉCTRICO

(DESCRIPCIÓN DEL HORNO - DEPENDE DEL MODELO)

La imagen representa uno de los modelos de electrodomésticos incorporados. Dado que los aparatos para los que se elaboraron estas instrucciones pueden tener un equipo diferente, es posible que algunas funciones o equipos que se describan en el manual pueden no estar presentes en sus aparatos.



GUÍAS DE ALAMBRE

Las guías de alambre permiten la preparación de los alimentos en cuatro niveles (tenga en cuenta que los niveles/guías se cuentan desde abajo hacia arriba).

Las guías 3 y 4 se utilizan para el horneado a la parrilla.

GUÍAS TELESCÓPICAS

Pueden instalarse guías telescópicas extraíbles para los niveles 2, 3 y 4.

Las guías de extracción pueden ser parcial o totalmente extensibles.

INTERRUPTOR DE LA PUERTA DEL HORNO

El interruptor desactiva el calentamiento del horno y el ventilador cuando se abre la puerta del horno durante el proceso de horneado. Cuando la puerta está cerrada, el interruptor vuelve a encender el calentamiento.

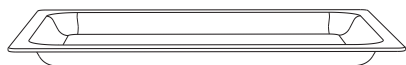
VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN

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

FUNCIONAMIENTO PROLONGADO DEL VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN

Después de apagar el horno, el ventilador de refrigeración continúa funcionando brevemente para enfriar el horno.

ACCESORIOS DEL HORNO (depende del modelo)



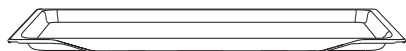
BANDEJA PARA HORNO DE VIDRIO se utiliza para cocinar con todos los sistemas del horno. También se puede utilizar como bandeja de servir.



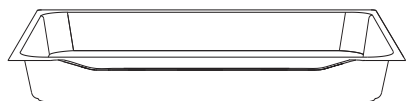
La **PARRILLA** se utiliza para asar a la parrilla o como soporte de una bandeja para hornear o fuente para hornear la comida.



Hay un pestillo de seguridad en la rejilla. Por lo tanto, levante ligeramente la rejilla en la parte delantera al sacarla del horno.



FUENTE DE POCA PROFUNDIDAD se utiliza para hornear galletas y pastelería.



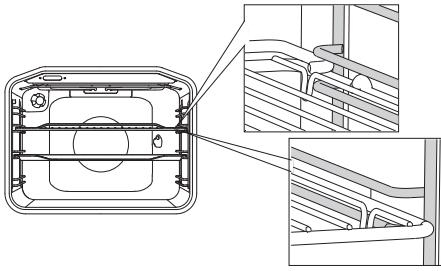
BANDEJA PROFUNDA se utiliza para asar la carne y hornear pastelería húmeda. También se puede utilizar como bandeja de goteo.



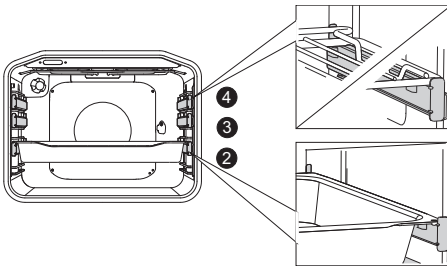
Nunca coloque la bandeja profunda en la primera guía durante el proceso de horneado, excepto cuando esté asando los alimentos a la parrilla o usando el espiedo y sólo esté usando la bandeja profunda como bandeja de goteo.




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.

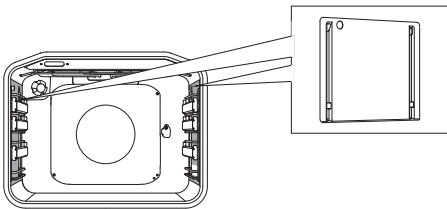


La rejilla o la bandeja siempre deben insertarse en la ranura entre los dos perfiles de alambre.



Con las guías extensibles telescópicas, primero extraiga las guías hasta un nivel y coloque la rejilla o la bandeja de hornear sobre ellas, luego empuje con su mano hasta el fondo.³

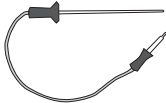
 Cierre la puerta del horno cuando las guías telescópicas estén retraídas en el fondo del horno.



Los **INSERTOS CATALÍTICOS** evitan que la grasa que salpica se acumule en los lados de la cavidad del horno.



ESPIEDO se utiliza para asar la carne. El conjunto consiste en un soporte para la el espiedo, una parrilla con tornillos y una manija extraíble.



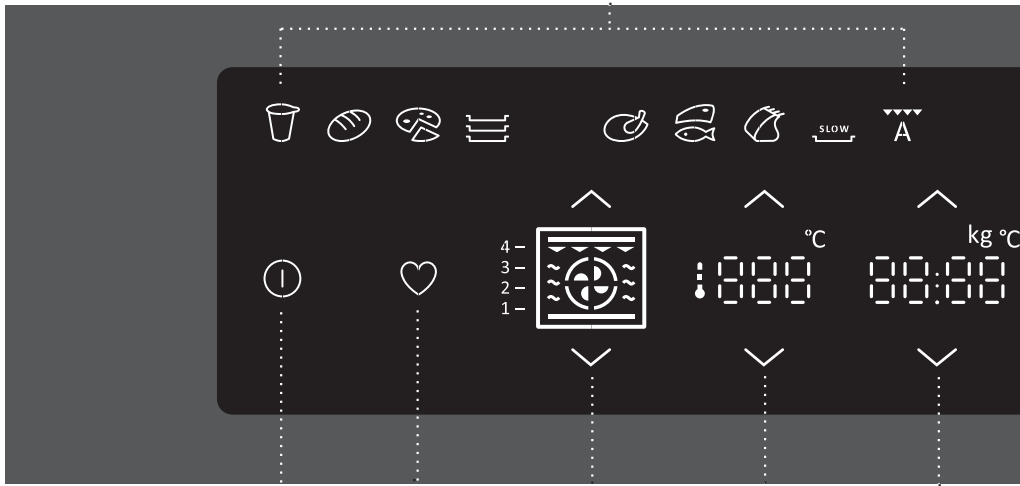
SONDA para asar trozos más grandes de carne.



Durante el uso el aparato y algunas de sus partes accesibles pueden calentarse mucho. Cuando cocine utilice guantes protectores.

UNIDAD DE CONTROL

SELECCIÓN DE ALIMENTOS



ENCENDIDO
/APAGADO

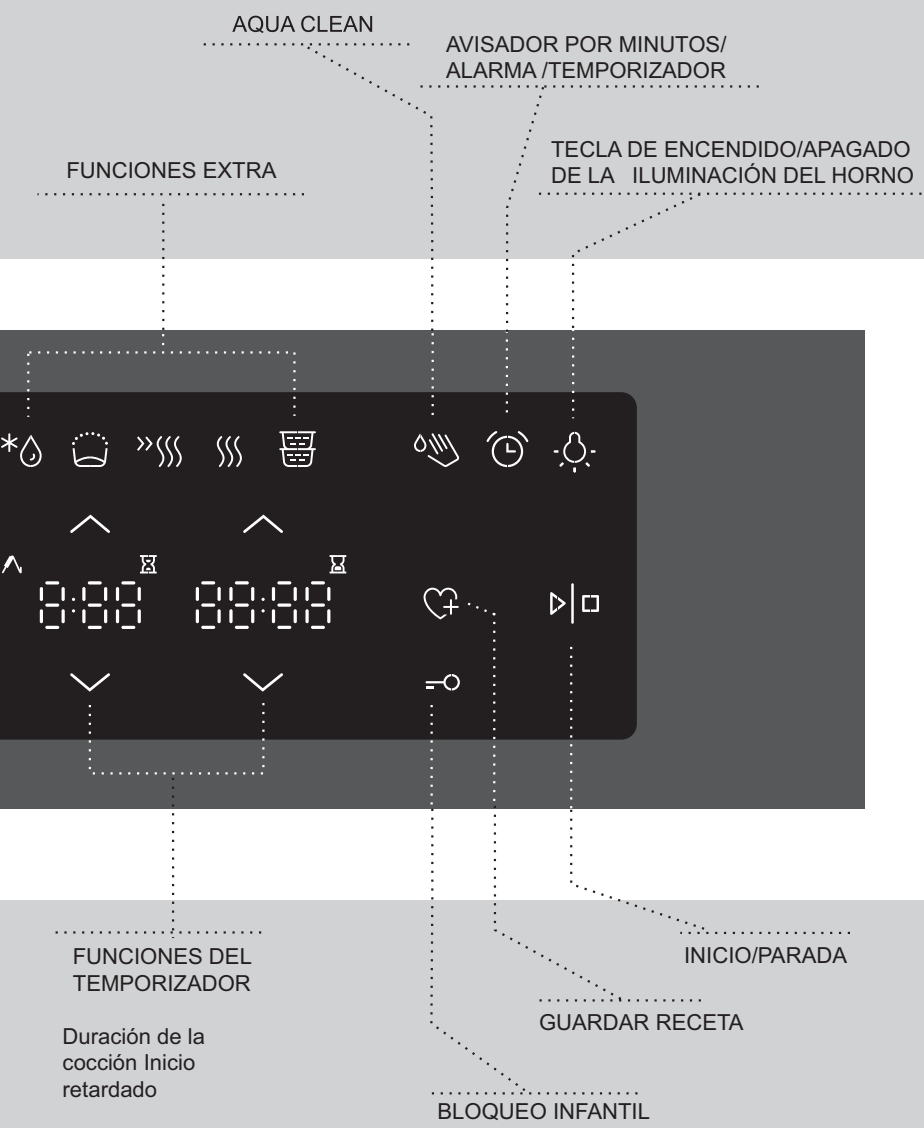
MIS RECETAS

SISTEMAS DE
COCCIÓN

TEMPERATURA

RELOJ, PESO, Sonda

- ^ Aumentar valor
- ∨ Disminuir valor

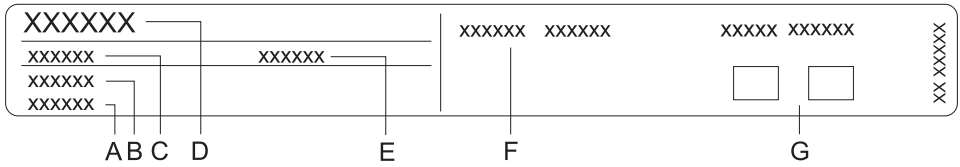


OBSERVACIÓN:

Las teclas responderán mejor si las toca con el área más grande de la yema del dedo. Cada vez que pulse una tecla, se emitirá una breve señal acústica.

DATOS TÉCNICOS

(DEPENDE DEL MODELO)



- A Número de serie
- B Código
- C Tipo
- D Marca
- E Modelo
- F Datos técnicos
- G Símbolos de conformidad

La placa de características que indica la información básica del aparato se encuentra en el borde del horno y es visible al abrir la puerta del horno.

ANTES DEL PRIMER USO

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

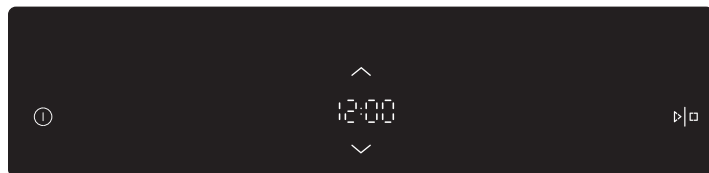
Limpie todos los accesorios y utensilios con agua tibia y detergente comun. No utilice productos de limpieza abrasivos.

Antes de utilizar el horno por primera vez, calentarlo con el sistema de calentador superior e inferior a 200°C durante aproximadamente una hora. Se emitirá el olor característico de un nuevo electrodoméstico, por eso ventile bien la habitación.

PRIMER ENCENDIDO


AJUSTE DE LA HORA

Después de conectar por primera vez el aparato a la red o después de una interrupción prolongada de la energía eléctrica, aparece en el visualizador 12:00 que parpadea.



Toque las teclas (∧) y (∨) para ajustar la hora del día exacta. Confirmar con la tecla START/STOP.

 Si mantiene pulsada la tecla del ajuste de valor, aumentará la velocidad a la que se va a cambiar el valor ajustado.

 El horno funcionará incluso si no se establece la hora, pero en este caso no es posible ajustar las funciones temporales (Ver la SELECCIÓN DE LAS FUNCIONES TEMPORALES). Después de unos minutos de inactividad, el electrodoméstico entra en modo espera - Standby.

CAMBIO DEL AJUSTE DE LA HORA

El ajuste del reloj puede cambiarse cuando no se activa ninguna función temporal (ver el capítulo SELECCIÓN DE LA CONFIGURACIÓN GENERAL).

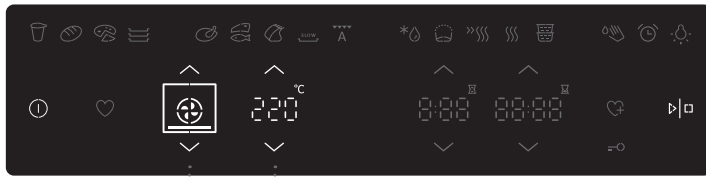
PASOS DEL PROCESO DE HORNEADO (1-7)

1. PASO: SELECCIÓN DEL SISTEMA DE HORNEADO

El proceso de preparación de alimentos en su horno puede ser controlado de varias maneras:

A) HORNEADO SELECCIONANDO EL MODO DE FUNCIONAMIENTO (Modo profesional)

Utilice este modo cuando desee preparar cualquier tipo y cantidad de comida. Todos los ajustes son seleccionados por el usuario.



Presionando las teclas (∧) y (∨) selecciona el sistema y la temperatura en el horno.

SISTEMAS DE HORNEADO TEMPERATURA EN EL HORNO

También se pueden seleccionar las siguientes funciones adicionales:

precalentamiento

duración del funcionamiento

inicio diferido

Presionar la tecla START.

La temperatura ascendente se indicará en la pantalla hasta que se alcance la temperatura seleccionada. El modo/sistema de horneado no se puede cambiar durante el funcionamiento; sin embargo, la temperatura se puede ajustar.











PRECALENTAMIENTO

Utilice esta función para calentar el horno a la temperatura deseada lo más rápidamente posible. Al seleccionar el símbolo se activa la función de precalentamiento. El símbolo parpadeará. Todavía no debe poner la comida en el horno.

Quando se alcanza la temperatura seleccionada se emite una señal acústica. Abrir la puerta o confirmar con la tecla START/STOP. El símbolo desaparecerá. A continuación, el programa reanudará el proceso de horneado con los ajustes seleccionados.

Cuando la función de precalentamiento está ajustada, no se puede utilizar la función de inicio con retraso.

SISTEMAS DE HORNEADO

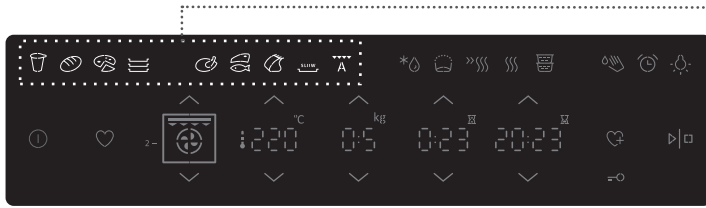
SISTEMA	DESCRIPCIÓN	TEMPERATURA PREESTABLECIDA (°C)
SISTEMAS DE HORNOS		
	CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR Los calentadores en la parte inferior y en la superior del horno irradian calor de manera uniforme en el interior del horno. El horneado de pastelería o de carne sólo se puede realizar en un único nivel de altura.	200
	CALENTADOR SUPERIOR El calentador en la parte superior del horno irradia calor sobre el alimento. Se utiliza para dorar más la parte superior del plato.	150
	CALENTADOR INFERIOR El calentador en la parte inferior del horno irradia calor en la parte inferior del alimento. Se utiliza este calentador para dorar el lado inferior del plato.	160
	PARRILLA Funciona solamente el calentador infrarrojo, parte de la parrilla grande. Este sistema se utiliza para asar a la parrilla una menor cantidad de bocadillos abiertos o salchichas y para el pan tostado.	240
	PARRILLA GRANDE Funciona el calentador superior y el calentador infrarrojo. El calor es irradiado directamente por el calentador infrarrojo instalado en la parte superior del horno. Para aumentar el efecto de la calefacción se activa también el calentador superior. Este sistema se utiliza para asar a la parrilla una menor cantidad de bocadillos abiertos, carne y salchichas o para el pan tostado.	240
	PARRILLA CON VENTILADOR Funcionan el calentador infrarrojo y el ventilador. Esta combinación se utiliza para asar la carne y asar trozos más grandes de carne o de aves de corral a un solo nivel de altura. También es apropiado para platos gratinados y para dorar y obtener una corteza crujiente.	170
	AIRE CALIENTE Y CALENTADOR INFERIOR Funcionan el calentador inferior, el calentador redondo y el ventilador de aire caliente. Esta función se usa para hornear pizza, pasteles húmedos, pasteles de frutas, masa fermentada y pasta quebrada en varios niveles simultáneamente.	200
	360° AIRE CALIENTE Funcionan el calentador redondo y el ventilador. El ventilador instalado en la pared trasera de la cavidad del horno garantiza que el aire caliente circule constantemente alrededor de la carne asada o de la pastelería. Se utiliza para asar carne y hornear pasteles en varios niveles.	160
	HORNEADO ECO ¹⁾ En este modo se optimiza el consumo de energía durante el proceso de horneado. Este modo se utiliza para asar la carne y hornear pastelería.	160
	CALENTADOR INFERIOR Y VENTILADOR Se utiliza para hornear pasteles bajos de masa leudada y para conservar frutas y verduras.	180

¹⁾ Esta función se utiliza para determinar la clase de eficiencia energética según la norma EN 60350-1.

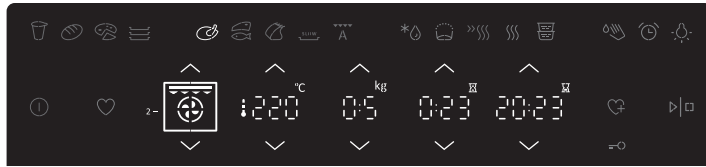
En este modo, la temperatura real del horno no se visualiza debido a un algoritmo especial de funcionamiento del aparato y al uso del calor residual.

Se mostrará el número del nivel de guía recomendado para cada sistema seleccionado.

B) HORNEADO CON SELECCIÓN DEL TIPO DE ALIMENTO (Modo automático)





















Presionando la tecla seleccionar el tipo de alimento El símbolo seleccionado se ilumina.



Aparecerán los valores preestablecidos que se pueden ajustar:

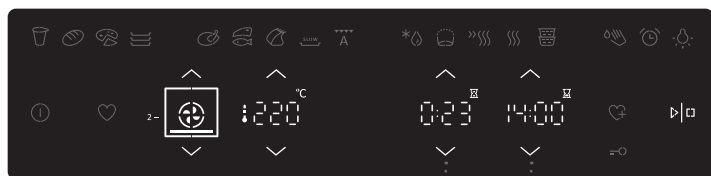
- cantidad
- temperatura de horneado
- inicio con retraso
- duración del funcionamiento

Presionar la tecla START. En el visualizador aparecen los valores seleccionados.

SÍMBOLO	PLATO/FUNCIÓN	TEMPERATURA PRE-ESTABLECIDA (°C)	MÁX. TEMPERATURA ESTABLECIDA POSIBLE (°C)	TIEMPO PREESTABLECIDO (H/MIN)	CANTIDAD (KG)	GUÍA (DESDE LA INFERIOR)	ADVERTENCIA	SISTEMA PREESTABLECIDO
	Yogur	40	40	3:00	-	2,3	Coloque las tazas de yogur en la rejilla. (La función sólo se puede utilizar con el equipo apropiado).	
	Pan	190	275	0:50	1	2	Horneado en una bandeja poco profunda.	
	Pizza *	200	275	0:20	1x0,5	2,3	Horneado en una bandeja poco profunda.	
	Pasteles pequeños, galletas*	160	275	0:20	2x0.2	2,3	Horneado en bandejas poco profundas en dos niveles simultáneamente.	
	Pollo	200	275	0:50	0.5	2	Horneado de pollo en la rejilla en la segunda guía. La bandeja de goteo de grasa está en la guía inferior.	
	Chuletas, pescados*	240	275	0:18	4:0,50	3 3*	Horneado en la rejilla de la segunda guía. La bandeja de goteo de grasa está en la guía inferior. Voltar la carne poco después de la primera mitad del tiempo de horneado.	
	Costillar	180	275	1:25	0,50	2	Horneado en una fuente de hornear más pequeña en la rejilla.	
	Horneado lento.	100	130	4:00	-	2	Horneado de carne de cerdo, vacuno, ternera. Coloque la carne en un recipiente cubierto para hornear y agregue hierbas, especias y verduras.	
	Horneado de carne independiente	180	275	1:00	-	2	Horneado de varios tipos de carne (filetes, chuletas, pescado)	

El asterisco (*) junto al tipo de alimento indica que el horno requiere precalentamiento. El tiempo de cocción prefijado no incluye el tiempo necesario para el precalentamiento.

2. PASO: FUNCIONES TEMPORALES - DURACIÓN



Presionando las teclas (∧) y (∨) keys to set the cooking duration.

DURACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

INICIO CON RETRASO



Ajuste de la duración del funcionamiento

En este modo es posible determinar la duración del funcionamiento del horno. Ajustar el tiempo de funcionamiento deseado y confirme la elección.

El tiempo de cocción final se ajusta en consecuencia.

Presionar START para iniciar el proceso de horneado. Todos los ajustes seleccionados se indican en la pantalla.

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



Ajuste del inicio con retraso del horno

En este modo es posible especificar la duración del proceso de horneado (tiempo de horneado) y la hora en la que desea que el proceso de horneado se detenga (hora de finalización).

Asegúrese de que el reloj esté ajustado con precisión a la hora actual.

Ejemplo:

Hora actual: 12:00

Tiempo de horneado: 2 horas

Fin del horneado: a las 18:00

En primer lugar ajuste el TIEMPO DE DURACIÓN DE LA COCCIÓN (2 horas). En el visualizador se muestra automáticamente la suma de la hora actual y el tiempo de cocción (14:00).

Ahora determine la FINALIZACIÓN del FUNCIONAMIENTO y ajuste la hora (18:00). Presionar START para iniciar el proceso de horneado. El reloj esperará el tiempo para iniciar el proceso de horneado.

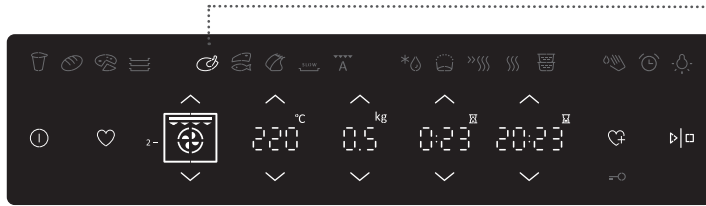


Una vez transcurrido el tiempo establecido, el horno dejará automáticamente de funcionar. Se escuchará una señal acústica que se puede desactivar tocando la tecla RELOJ. Después de un minuto, la señal acústica se apagará automáticamente.

Después de unos minutos de inactividad, el electrodoméstico entra en modo espera - Standby. Aparecerá la hora del día.

3. PASO: GUARDADO DEL PROGRAMA

A) GUARDADO DE PROGRAMAS DEFINIDOS POR EL USUARIO (MIS RECETAS)



Presionando la tecla seleccionar el tipo de comida y determinar su propia configuración:

- temperatura
- (cantidad)
- duración del funcionamiento
- inicio con retraso

Toque la tecla y manténgala pulsada durante tres segundos para guardar los ajustes. El símbolo del tipo de alimento seleccionado parpadeará dos veces.

Sus recetas favoritas que haya almacenado previamente en la memoria pueden ser recuperadas y utilizadas en cualquier momento. Presionar la tecla . Aparecerán todos los programas almacenados.

B) GUARDADO DE LOS VALORES PREESTABLECIDOS DEL SISTEMA DE HORNO



Seleccionar el sistema del horno. Aparecerán los valores preestablecidos que se pueden ajustar:

- temperatura
- duración del funcionamiento
- inicio con retraso

Toque la tecla y manténgala pulsada durante tres segundos para guardar los ajustes (se iluminan dos veces).


4. PASO: INICIO DEL FUNCIONAMIENTO


Inicie el proceso de horneado presionando largamente la tecla START/STOP. Si no se selecciona ninguna función temporal, aparecerán en la unidad de visualización la duración del tiempo de horneado y los símbolos de funcionamiento y temperatura.



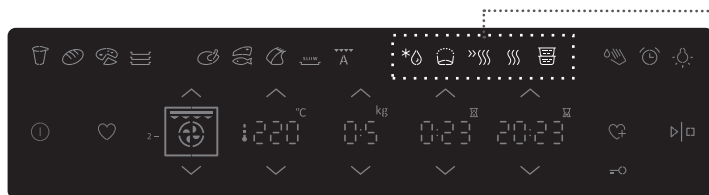
5. PASO: FIN DEL FUNCIONAMIENTO Y APAGADO DEL HORNO

Después del proceso de cocción, todos los ajustes temporales también se pondrán en pausa y se cancelarán. Se mostrará la hora del día (reloj). Después de 5 minutos de inactividad, el electrodoméstico entra en modo espera - Standby.

 Después del proceso de horneado, todos los ajustes temporales también se pondrán en pausa y se cancelarán, excepto la alarma. Se mostrará la hora del día (reloj). El ventilador refrigerador continuará funcionando por un tiempo.

 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.

6. PASO: SELECCIÓN DE FUNCIONES ADICIONALES



Presionando la tecla seleccionar la función.



Descongelar

En este modo el aire circula sin que funcione ningún calentador. Funciona únicamente el ventilador. Utilice esta función para descongelar lentamente alimentos congelados (pan, pasteles, pastelería, bollos y frutas congeladas).

Seleccionando el símbolo correspondiente puede especificar el tipo de alimento, el peso o la hora de inicio y final del descongelamiento. A mitad del tiempo de descongelamiento, las piezas deben ser revueltas, mezcladas y separadas si se congelan juntas.



Leudado de masa

Utilice esta función para leudar la masa leudada. Se mantiene una temperatura óptima que estimula las levaduras y acelera el proceso de levado.



Pre calentamiento rápido

Utilice esta función para calentar el horno a la temperatura deseada lo más rápidamente posible. Esta función no es recomendable para cocinar alimentos.

Cuando el horno se calienta a la temperatura seleccionada, el proceso de precalentamiento finaliza y el horno está listo para la horneado con el modo de horneado seleccionado.



Recalentamiento

El recalentamiento se puede utilizar para mantener los alimentos ya cocidos calientes. Seleccione el símbolo para ajustar la temperatura y la hora de inicio y final del recalentamiento.



Columna de vapor

Utilice esta función para cocinar simultáneamente diferentes tipos de alimentos en platos colocados en una columna. La comida se cuece con vapor ascendente desde la parte inferior. Colocar los platos con un mayor contenido de alimentos (salsas, sopas) en el primer plato; coloque la carne, las verduras y los acompañamientos en el segundo plato; y coloque los postres en el tercero. (La función sólo se puede utilizar con el equipo apropiado).

7. PASO: SELECCIÓN DE LA CONFIGURACIÓN GENERAL



Presionando la tecla seleccionar la función.



Aqua clean

Se utiliza esta función para eliminar manchas. Vierta 0,6 l de agua en una bandeja para hornear y colóquela en la guía inferior. Después de 30 minutos, las manchas en las paredes del esmalte del horno se ablandan y serán más fáciles de limpiar con un paño húmedo.



Ajuste de la alerta

La alerta puede ser utilizada independientemente del funcionamiento del horno. Se activa presionando la tecla. El ajuste más largo posible es de 10 horas. Se escuchará una señal acústica que se puede desactivar tocando la tecla RELOJ. Después de un minuto, la señal acústica se apagará automáticamente.



Iluminación del horno

La iluminación del horno se encenderá automáticamente cuando se abre la puerta o se enciende el horno.

Después finalizar con el horneado o al cerrar la puerta las luces siguen funcionando durante 1 minuto.

La luz del horno se puede activar o desactivar pulsando la tecla LUZ.



PROTECCIÓN INFANTIL

Para activarla presione largamente la tecla LLAVE. Al volver a pulsar la tecla se desactiva la protección infantil.



Si se activa el bloqueo infantil sin la función temporal activada (sólo se visualiza el reloj), el horno no funcionará.

Si el bloqueo infantil se activa después de haber ajustado una función temporal, el horno funcionará normalmente; sin embargo, no será posible cambiar los ajustes.

Cuando se activa el bloqueo infantil, no se pueden modificar los sistemas (modo de cocción) o funciones adicionales. Sólo se puede detener o desconectar el proceso de horneado.

El bloqueo infantil permanece activo después de apagar el horno.

Para seleccionar un nuevo sistema, primero debe desactivarse el bloqueo infantil.


Tiempo

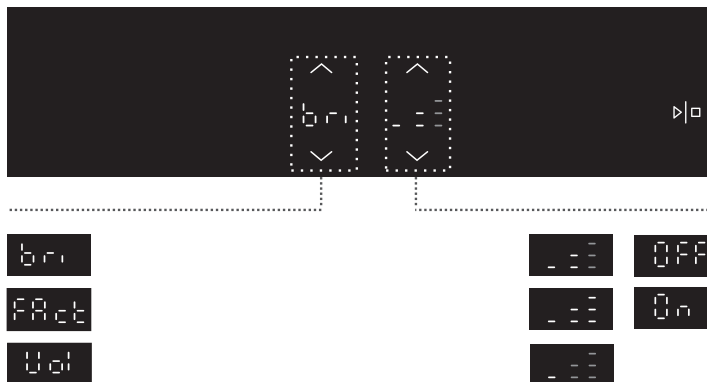
Ajuste la hora del día después de conectar el aparato a la red eléctrica por primera vez o después de desconectarlo de la red eléctrica durante un período de tiempo más largo (más de una semana).


La hora se puede ajustar siempre que el aparato esté apagado pulsando la tecla ENCENDIDO/APAGADO. Seleccione la configuración con las flechas (∧) o (∨).

8sek 

Ajuste del contraste y el sonido, y reajuste a los ajustes de fábrica

Los ajustes pueden realizarse cuando aparece el símbolo . Presione el símbolo "luz" y manténgalo presionado durante ocho segundos. En el visualizador aparece la leyenda "bri» y luego aparecen dos barras que se encuentran completamente iluminadas.



Seleccione el ajuste con las flechas (∧) o (∨).
Para confirmar presionar la tecla .



Después de un corte de energía o después de apagar el aparato, los ajustes de función adicionales permanecerán almacenados.

DESCRIPCIONES DE LOS SISTEMAS (MODOS DE HORNEADO) Y TABLAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Si su plato deseado no se puede encontrar en la tabla de horneado, busque información sobre platos similares.

La información mostrada se aplica para el horneado en un solo nivel.

Las temperaturas se indican en el valor más bajo y más alto. Comience con una configuración de temperatura más baja y aumente la temperatura si ve que la comida no está lo suficientemente dorada.

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

Solo precaliente el horno si lo requiere la receta o en las tablas de este manual de instrucciones. Calentar un horno vacío consume mucha energía. Por lo tanto, hornear varios tipos de pastelería o varias pizzas sucesivamente ahorrará mucha energía ya que el horno se habrá precalentado.

Utilice bandejas oscuras recubiertas de silicona o esmalte, ya que conducen el calor muy bien.

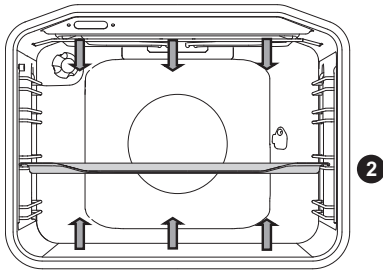
Al cocinar grandes trozos de carne o pasteles se generará mucho vapor dentro del horno, que a su vez se puede condensar en la puerta del horno. Este es un fenómeno normal que no afectará el funcionamiento del aparato. Después del proceso de cocción limpie hasta dejar seca la puerta y el vidrio de la puerta.

No enfríe los alimentos en el horno cerrado para evitar la condensación (rocío).

Niveles habituales de cocción y temperatura del centro recomendada para diferentes tipos de carne

Alimento	Temperatura del centro del plato (°C)	Color del corte de carne y color del jugo
CARNE BOVINA		
Horneado de crudos	40-45	rojo de carne, como la carne cruda, poco jugo
Horneado se semicrudos	55-60	rojo claro, mucho jugo color rojo claro
Semihorneado	65-70	rosado, poco jugo de color rosado claro
Horneado (totalmente)	75-80	Gris amarronado uniforme, poco jugo sin color
CARNE DE TERNERA		
Horneado (totalmente)	75-85	rojo amarronado
CARNE PORCINA		
Semihorneado	65-70	color rosado claro
Horneado (totalmente)	75-85	amarillo amarronado
CARNE DE CORDERO		
Horneado (totalmente)	79	gris, jugo un poco rosado
CARNE DE OVEJA		
Horneado de crudos	45	rojo carne
Horneado de semicrudos	55-60	rojo claro
Semihorneado	65-70	rosado en el centro
Horneado (totalmente)	80	gris
CARNE DE CHIVO		
Semihorneado	70	rosado claro, jugo rosado
Horneado (totalmente)	82	gris, jugo apenas rosado
CARNE DE AVES DE CORRAL		
Horneado (totalmente)	82	gris claro
PESCADOS		
Horneado (totalmente)	65-70	blanco a gris amarronado

CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR



Los calentadores en la parte inferior y en la superior del horno irradian calor de manera uniforme en el interior del horno.

Horneado de carne:

Utilice paneles o bandejas esmaltadas, de vidrio templado, arcilla o hierro fundido. Las bandejas de acero inoxidable no son adecuadas ya que reflejan fuertemente el calor.

Al cocinar en una bandeja para hornear, asegúrese de que haya suficiente líquido en la bandeja para evitar que la carne se queme. Girar la carne durante la cocción. El asado permanecerá más jugoso si lo cubre.

Alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
CARNES				
Asado de cerdo	1500	2	180-200	90-110
Paleta de cerdo	1500	2	180-200	100-120
Roulade de cerdo	1500	2	180-200	120-140
Pastel de carne	1500	2	200-210	60-70
Asado de ternera	1500	2	170-190	120-140
Roulade de ternera	1500	2	180-200	90-120
Lomo de cordero	1500	2	180-200	80-100
Lomo de conejo	1500	2	180-200	50-70
Pierna de venado	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Pollo	1500	2	190-210	70-90
PESCADOS				
Pescado a la brasa	1000	2	210	50-60

Utilice este sistema para asar pollo, si el aparato no tiene el sistema

Utilice este sistema para hornear pizza, si el aparato no tiene el sistema

El símbolo * significa que debe precalentarse el horno utilizando el sistema de cocción seleccionado.

Horneado de pastelería:

Utilice solamente un nivel y bandejas para hornear oscuras. En las bandejas de color claro, la pastelería se dorará menos, ya que dicho equipo reflejará el calor.

Coloque siempre las bandejas para hornear en la rejilla. Si está utilizando la bandeja para hornear suministrada, retire la rejilla. El tiempo de cocción será más corto si el horno se precalienta.

Alimento	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
REPOSTERÍA			
Soufflé de verduras	2	190-200	30-35
Soufflé dulce	2	190-200	30-35
Panecillos *	2	190-210	20-30
Pan blanco *	2	180-190	50-60
Pan de espelta *	2	180-190	50-60
Pan integral *	2	180-190	50-60
Pan de centeno *	2	180-190	50-60
Pan de escanda *	2	180-190	50-60
Pastel de nueces	2	170-180	50-60
Bizcocho *	2	160-170	25-30
Pastel de queso	2	170-180	65-75
Cupcakes	2	170-180	25-30
Pasteles pequeños elaborados con masas de levadura	2	200-210	20-30
Pirozhki de col	2	185-195	25-35
Pastel de fruta	2	150-160	40-50
Galletas de merengue	2	80-90	120-130
Bollos rellenos de mermelada (Buchtel)	2	170-180	30-40

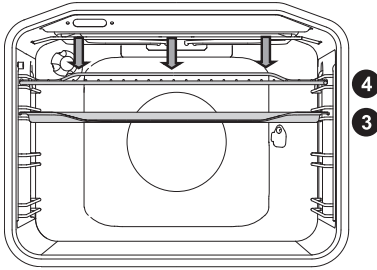
El símbolo * significa que debe precalentarse el horno utilizando el sistema de cocción seleccionado.

Error de horneado	Consejo
¿La pastelería está hecha?	<ul style="list-style-type: none"> • Perforar el pastel en la parte superior con un palillo de madera o pincho. Si no hay rastros en el palillo o en el pincho cuando se retira, el pastel está listo. • Apagar el horno y utilizar el calor restante.
¿El pastel se cayó?	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar la receta. • La próxima vez, use menos líquido. • Tenga en cuenta el tiempo de mezclado cuando utilice mezcladores pequeños, licuadoras, etc.
¿El pastel no está dorado en la parte de abajo?	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar bandejas de color oscuro. • Colocar la placa de cocción una vez hacia abajo y encender el calentador inferior hacia el final del proceso de horneado.
¿El pastel con relleno húmedo no está suficientemente horneado?	<ul style="list-style-type: none"> • Aumentar la temperatura y alargar el tiempo de horneado.



No inserte la bandeja de hornear profunda en la primera guía.

PARRILLA GRANDE, PARRILLA



Al cocinar los alimentos con la **parrilla grande**, funcionará el calentador superior y el calentador infrarrojo instalados en la parte superior del horno.

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

La temperatura máxima: 240°C.

Precaliente 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)
CARNES				
Bistec de ternera, poco hecho	180 g/pieza	3	230	15-20
Filete de cuello de cerdo	150 g/pieza	3	230	18-22
Chuletas/costillas	280 g/pieza	3	230	20-25
Salchichas asadas	70 g/pieza	3	230	10-15
PAN TOSTADO				
Tostada	/	4	230	3-6
Sándwiches sin tapa	/	4	230	3-6

Tabla de preparación - grill completo

Tipo de alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
CARNES				
Bistec de ternera, poco hecho	180 g/pieza	3	230	15-20
Bistec de ternera, bien hecha	180 g/pieza	3	230	18-25
Filete de cuello de cerdo	150 g/pieza	3	230	20-25
Chuletas/costillas	280 g/pieza	3	230	20-25
Escalope de ternera	140 g/pieza	3	230	20-25
Salchichas asadas	70 g/pieza	3	230	10-15
Pastel de cerdo (Leberkäse)	150 g/pieza	3	230	10-15
PESCADOS				
Rodajas/filetes de salmón	200 g/pieza	3	230	15-25
PAN TOSTADO				
Tostada	/	4	230	1-3
Sándwiches sin tapa	/	4	230	2-5

Al asar la carne en un molde debe haber suficiente líquido en el molde para que la carne no se queme. De vez en cuando hay que voltearla.

Al hornear la trucha, séquela con una toalla de papel. Sazone el interior de la trucha, úntele su exterior con aceite y colóquela en la rejilla. No debe voltearla durante el horneado con el grill.

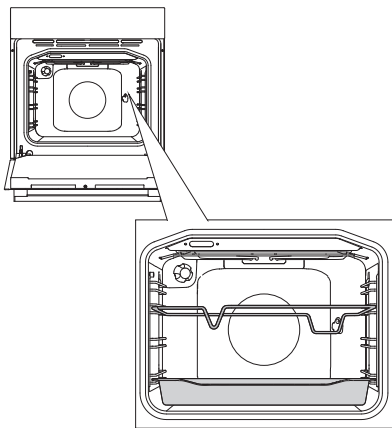


Cuando utilice el calentador (infrarrojo) del grill, mantenga siempre la puerta del horno cerrada.

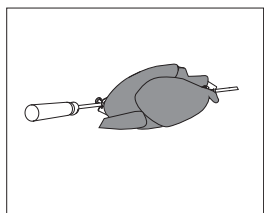
El calentador del grill, la parrilla y los demás accesorios del horno alcanzan altas temperaturas durante su uso. Por tanto, utilice guantes de protección y pinzas para carne.

Horneado con espetón/espiedo (depende del modelo)

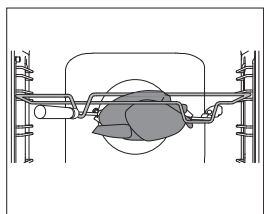
Cuando se utiliza la parrilla la temperatura máxima es de 240°C.



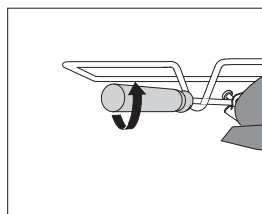
1 Inserte el soporte del espetón/espiedo en la tercera guía desde la parte inferior y coloque la bandeja profunda en la guía inferior (primera) para servir como bandeja de goteo.



2 Colocar la carne en el espetón y ajustar los tornillos.



3 Colocar la manija del espetón en el soporte delantero del espetón e inserte la punta en la abertura en el lado derecho de la pared posterior del horno (la abertura está protegida con una cubierta giratoria).



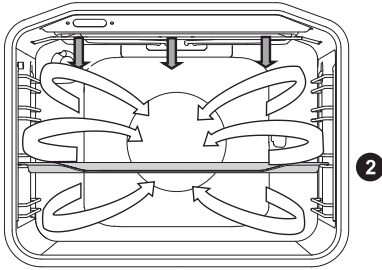
4 Desenroscar la manija del espetón y cerrar la puerta del horno.

Encender el horno y seleccionar el sistema PARRILLA GRANDE.



La parrilla sólo funciona cuando la puerta del horno está cerrada.

PARRILLA CON VENTILADOR

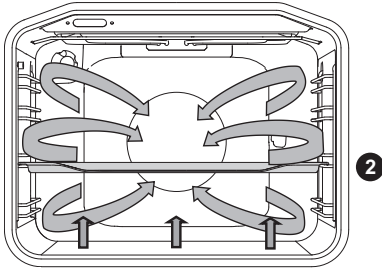


En este sistema funcionan simultáneamente el calentador infrarrojo y el ventilador. Este sistema es adecuado para asar carne, pescado y verduras.

(Ver descripciones y consejos para PARRILLA.)

Tipo de alimento	Peso (g)	Nivel de guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (min)
CARNES				
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	700	2	190-210	50-60
Pollo	1500	2	190-210	60-90
PESCADOS				
Trucha	200 g/pieza	2	200-220	20-30

AIRE CALIENTE Y CALENTADOR INFERIOR



Funcionan el calentador inferior, el calentador redondo y el ventilador de aire caliente. Conveniente para hornear pizzas, pasteles de manzana y pasteles de frutas.

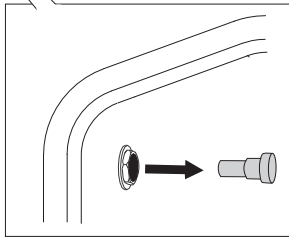
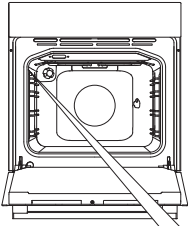
(Ver descripciones y consejos para el CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR.)

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

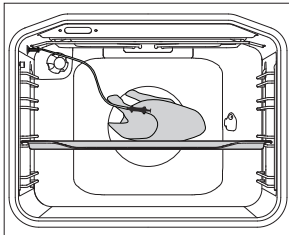
El símbolo * significa que debe precalentarse el horno utilizando el sistema de cocción seleccionado.

Horneado con la sonda para carne (dependiendo del modelo)

En este modo, ajuste la temperatura deseada del interior del alimento. El horno funciona hasta que el interior del alimento no alcanza la temperatura ajustada. El interior de temperatura se mide mediante la sonda de temperatura.



1 Desatornille la tapa metálica (la toma se encuentra en la esquina superior de la pared izquierda del horno).



2 Inserte el enchufe de la sonda de carne en la toma e introduzca la sonda en el alimento. (Si se han activado los ajustes temporales estas se cancelarán).



Cuando la sonda está conectada, en el visualizador aparece "**Prob**". Ajuste la temperatura deseada. Presionar la tecla START.

Se visualizarán la temperatura preestablecida y la temperatura de la sonda.



Durante el horneado, se visualizará el aumento de la temperatura del interior (la temperatura deseada del interior puede ajustarse en un rango de 30 a 99 °C durante el proceso de horneado).

Cuando se alcanza la temperatura del interior establecida, el proceso de horneado se detendrá.

Se escuchará una señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier tecla.

Después de un minuto, la señal acústica se apagará automáticamente. El reloj aparecerá en la pantalla.

Después del proceso de horneado, vuelva a colocar la tapa metálica de la toma de sonda.

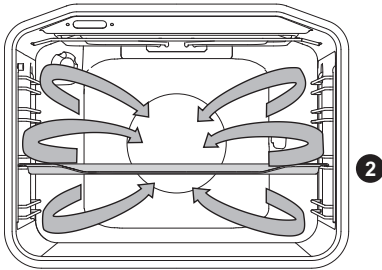
Tipo de alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura del centro del alimento
CARNES			
Bife de carne vacuna	1000	2	55-75*
Pollo, entero	1500	2	85-90
Pavo	4000	2	85-90
Asado de carne porcina	1500	2	70-85
Pastel de carne	1000	2	80-85
Carne de ternera	1000	2	75-85
Carne de cordero	1000	2	75-85
Carne de caza	1000	2	75-85
Pescado entero	1000	2	75-85

* poco hecho = 55-60°C; medio = 65-70°C; bien hecho = 70-75°C



Utilice únicamente la sonda para este horno. Asegúrese de que la sonda no toque el calentador durante la cocción. Después del proceso de cocción, la sonda estará muy caliente. Tenga cuidado y evite quemarse.

360° AIRE CALIENTE



Funcionan el calentador redondo y el ventilador. El ventilador instalado en la pared trasera de la cavidad del horno garantiza que el aire caliente circule constantemente alrededor de la carne asada o de la pastelería.

Horneado de carne:

Utilice paneles o bandejas esmaltadas, de vidrio templado, arcilla o hierro fundido. Las bandejas de acero inoxidable no son adecuadas ya que reflejan fuertemente el calor.

Al hornear, asegúrese de que haya suficiente líquido en la bandeja para evitar que la carne se queme. Gire la carne durante el horneado. El asado permanecerá más jugoso si lo cubre.

Alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
CARNES				
Cerdo asado, incl. piel	1500	2	170-180	140-160
Pato	2000	2	160-170	120-150
Ganso	4000	2	150-160	180-200
Pavo	5000	2	150-170	180-220
Pechugas de pollo	1000	3	180-200	60-70
Pollo relleno	1500	2	170-180	90-110

HORNEADO peciva

Se recomienda el precalentamiento del horno.

Las galletas se pueden hornear en bandejas superficiales en varios niveles simultáneamente (2do y 3ro).

Tenga en cuenta que el tiempo de cocción puede variar incluso si las bandejas utilizadas son iguales. Los productos pequeños de bollería en la bandeja superior pueden estar listas antes que los de la inferior.

Coloque siempre las bandejas para hornear en la rejilla. Si está utilizando la bandeja para hornear suministrada, retire la rejilla. Asegúrese de que los productos pequeños de bollería son del mismo grosor para que se doren uniformemente.

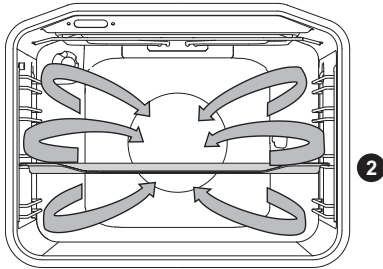
Alimento	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
REPOSTERÍA			
Bizcocho	2	150-160	25-35
Pastel crujiente	2	160-170	25-35
Pastel de frutas, bizcocho	2	150-160	45-65
Brazo de gitano *	2	160-170	15-25
Pastel de frutas, masa quebrada	2	160-170	50-70
Strudel de manzana	2	170-180	40-60
Galletas, masa quebrada *	2	150-160	15-25
Galletas, prensadas *	2	140-150	15-25
Galletas, masa fermentada	2	170-180	20-35
Galletas, masa de hojaldre	2	170-180	20-30
REPOSTERÍA - CONGELADOS			
Strudel de manzana y requesón	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Patatas fritas, para horno	2	170-180	20-35
Croquetas, al horno	2	170-180	20-35

El símbolo * significa que debe precalentarse el horno utilizando el sistema de cocción seleccionado.



No inserte la bandeja de hornear profunda en la primera guía.

ECO HORNEADO



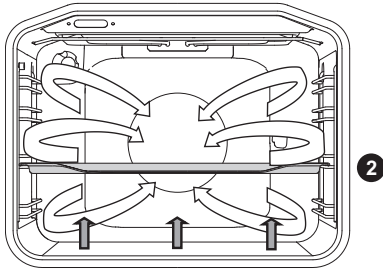
Funcionan el calentador redondo y el ventilador. El ventilador instalado en la pared trasera de la cavidad del horno garantiza que el aire caliente circule constantemente alrededor de la carne asada o de la pastelería.

Tipo de alimento	Nivel de guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (min)
CARNE			
Asado de carne porcina, 1 kg	2	180	140-160
Asado de carne porcina, 2 kg	2	180	150-180
Asado de carne bovina, 1 kg	2	190	120-140
PESCADOS			
Pescados enteros 200 g/pieza	2	180	40-50
Filete de pescado 100 g/pieza	2	190	25-35
PASTELERÍA			
Galletas de manga	2	160	20-25
Bizcochos pequeños	2	170	25-35
Plancha de bizcocho para enrollar	2	170	25-30
Pastel de fruta, masa quebrada	2	170	55-65
PLATOS GRATINADOS			
Patatas gratinadas	2	170	40-50
Lasaña	2	180	40-50
ALIMENTOS CONGELADOS			
Patatas fritas, 1 kg	2	200	25-40
Medallones de pollo, 0,7 kg	2	200	25-35
Palitos de pescado, 0,6 kg	2	200	20-30



No inserte la bandeja de hornear 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 circule por la parte superior del plato.

PREPARACIÓN DE CONSERVAS

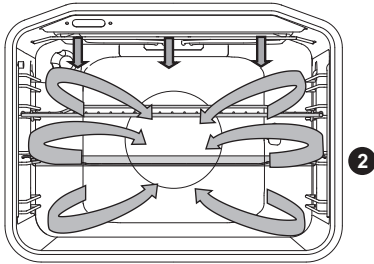
Prepare los alimentos que desea conservar y los tarros del modo habitual. Utilice tarros con junta de goma y tapa de cristal. No utilice tarros con tapas roscadas ni de metal ni latas o botes metálicos. Asegúrese de que los tarros son del mismo tamaño, están rellenos con el mismo tipo de alimentos y 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	Guía (desde la inferior)	Temperatura (°C)	Tiempo hasta la aparición de las primeras burbujas (min)	Temperatura y tiempo después de la aparición de las burbujas	Tiempo de reposo en el horno (min)
FRUTAS					
Fresas	2	160-180	30-45	/	20-30
Frutas con pepita	2	160-180	30-45	/	20-30
Puré	2	160-180	30-45	/	20-30
VERDURAS					
Pepinillos en vinagre	2	160-180	30-45	/	20-30
Frijoles/zanahorias	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

HOREADO AUTOMÁTICO DE CARNE



En el modo de preparación automático de carnes (asado automático) el calentador superior se acciona en combinación con el calentador circular. Se utiliza para asar todo tipo de carnes.

En el modo de Asado automático, el calentador superior se acciona en combinación con el calentador del grill y el calentador circular. Se utiliza para asar todo tipo de carnes.

Cuando ase directamente sobre la parrilla, ponga un poco de aceite sobre ella para evitar que la carne se pegue y colóquela en la 3ª guía. Coloque una bandeja de goteo en la 2ª guía. Cuando ase carne en una bandeja de horneado, colóquela en la 2ª guía.

Tipo de alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)	Temperatura del centro del alimento
CARNES					
Bife de carne vacuna	1000	2	190-210	45-55	55-75*
Pollo, entero	1500	2	170-190	60-70	85-90
Pavo	4000	2	160-180	150-180	85-90
Asado de carne porcina	1500	2	150-170	100-120	70-85
Pastel de carne	1000	2	160-180	70-80	80-85
Carne de ternera	1000	2	170-190	100-120	75-85
Carne de cordero	1000	2	170-190	50-60	75-85
Carne de caza	1000	2	170-190	55-65	75-85
Pescado entero	1000	2	160-180	35-55	75-85

* poco hecho = 55-60°C; medio = 65-70°C; bien hecho = 70-75°C

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



Asegúrese de desenchufar el electrodoméstico de la red de electricidad y espere a que se enfríe.

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

Superficies en aluminio del electrodoméstico

Limpiar las partes de aluminio con limpiadores líquidos no abrasivos destinados a tales superficies. Aplicar el limpiador sobre un paño húmedo y limpiar la superficie. A continuación enjuagar la superficie con agua. No aplicar el limpiador directamente sobre el acabado de aluminio.

No utilice limpiadores abrasivos ni esponjas.

Observación: La superficie no debe entrar en contacto con los aerosoles para la limpieza del horno, ya que esto puede causar daños visibles y permanentes.

Parte delantera de la carcasa en acero inoxidable

(según el modelo)

Limpiar esta superficie sólo con un detergente suave (agua y jabón) y una esponja suave que no rayará el acabado. No utilizar limpiadores abrasivos o limpiadores que contengan disolventes ya que podrían dañar la superficie de la carcasa.

Superficies recubiertas de laca y piezas de plástico

(según el modelo)

No limpie las perillas y los botones, las manijas de las puertas, las pegatinas y las placas de clasificación/tipo con limpiadores abrasivos o productos de limpieza abrasivos, limpiadores a base de alcohol o con alcohol.

Retire inmediatamente las manchas con un paño suave no abrasivo y un poco de agua, para evitar dañar la superficie.

También puede utilizar limpiadores y materiales de limpieza destinados a tales superficies según las instrucciones de sus respectivos fabricantes.



Las superficies previamente mencionadas no deben entrar en contacto con los aerosoles para la limpieza del horno, ya que esto puede causar daños visibles y permanentes.

LIMPIEZA CONVENCIONAL DEL HORNO

Puede utilizar el procedimiento de limpieza estándar para limpiar la suciedad persistente en el horno (utilizando limpiadores o aerosoles para horno). Después de la limpieza, enjuagar bien los residuos del limpiador.

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 usar agua y jabón tibio mientras el horno aún está caliente.

Con la suciedad persistente, utilice limpiadores de hornos convencionales. Enjuague el horno a fondo con agua limpia para eliminar todos los residuos del limpiador.

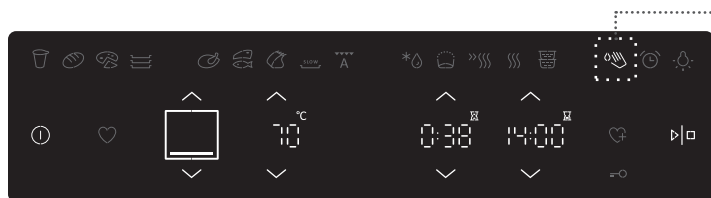
No utilice nunca limpiadores agresivos, productos de limpieza abrasivos, esponjas abrasivas, quitamanchas, limpiadores de manchas y óxido, etc.

Limpie los accesorios (hojas y bandejas para hornear, rejillas, etc.) con agua caliente y detergente.

El horno, la cavidad del horno y las bandejas de cocción están revestidas con un recubrimiento especial de esmalte para una superficie lisa y resistente. Este recubrimiento especial facilita la limpieza a temperatura ambiente.

LIMPIEZA DEL HORNO CON LA FUNCIÓN AQUA CLEAN

Vierta 0,6 l de agua en una bandeja para hornear y colóquela en la guía inferior.



Presione la tecla Aqua clean y ajuste la temperatura a 70°C.

Presionar la tecla START. Cuando finaliza la limpieza se emite una señal acústica.

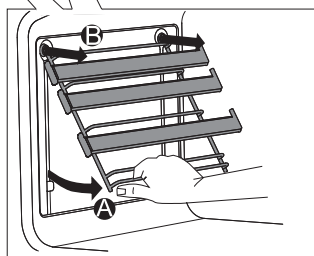
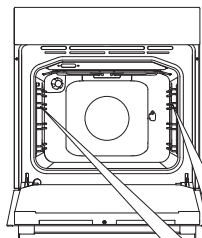
Después de 30 minutos, los residuos de alimentos en las paredes del esmalte del horno se ablandan y serán más fáciles de limpiar con un paño húmedo.



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

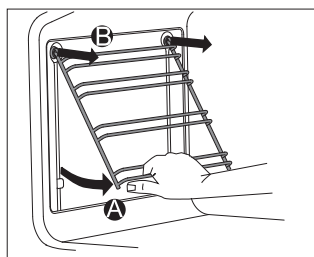
COMO QUITAR Y LIMPIAR LAS GUIAS DE ALAMBRE Y EXTENDIBLES TELESCÓPICAS

Utilice únicamente limpiadores convencionales para limpiar las guías.



A Sujete las guías de la parte inferior y tire de ellas hacia el centro del horno.

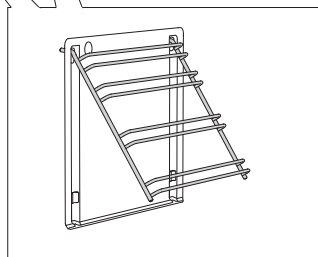
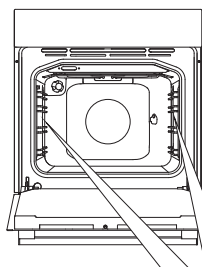
B Quítelas de las aberturas en la parte superior.



No limpie las guías extensibles en el lavavajillas.

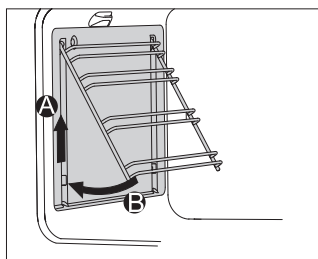
INSTALACIÓN DE LOS PANELES CATALÍTICOS

Utilice únicamente limpiadores convencionales para limpiar las guías.

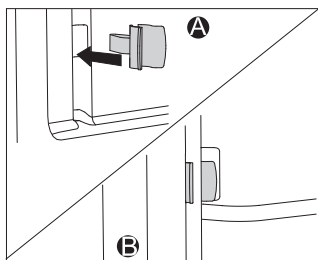


Saque las guías de alambre o las guías telescópicas.

1 Monte las guías en los paneles catalíticos.



2 Cuelgue los paneles con las guías conectadas usando los orificios provistos y tire hacia arriba.

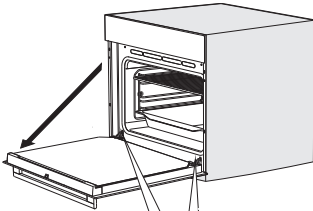


Al instalar guías completamente extensibles con los paneles catalíticos, inserte un extremo de los cierres de presión suministrados en las aberturas en la parte inferior de la pared del horno e inserte el otro extremo de los cierres de presión en las guías. Los cierres de presión se utilizan para fijar mejor las guías.

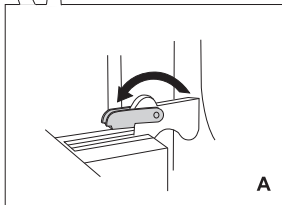


No lave los paneles catalíticos en el lavavajillas.

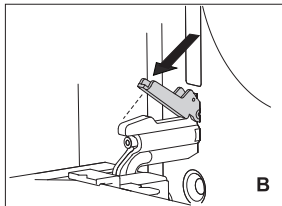
DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO



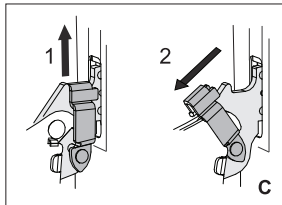
1 Primero, abra completamente la puerta.



2 **A** Girar los bloqueadores hacia atrás (en caso de cierre convencional).

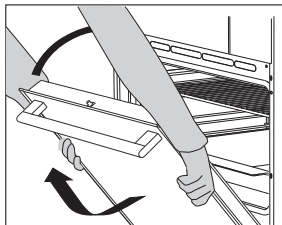


B Con el cerrado suave de la puerta, girar 90°C hacia atrás los bloqueadores para sacar las puertas



C Si el aparato está equipado con el sistema de cierre suave, levante ligeramente los bloqueadores de la puerta y tire de ellos hacia usted.

3 Cerrar suavemente la puerta hasta que los bloqueadores estén alineados con las ranuras. Levantar ligeramente la puerta y extráigala de las dos ranuras de las bisagras del aparato.

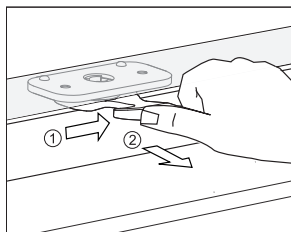


Siga estos pasos en orden inverso para volver a colocar la puerta. Si la puerta no se abre o cierra correctamente, asegúrese de que las muescas de las bisagras estén alineadas con las bases de las bisagras.




Asegúrese de que los bloqueadores para sacar las puertas se encuentren bien instalados en el lugar de los goznes cuando se coloca la puerta para que no se cierre repentinamente en el gozne principal en el cual actúa el fuerte muelle principal. Ya que con esto puede lastimarse.


BLOQUEO DE LA PUERTA (depende del modelo)



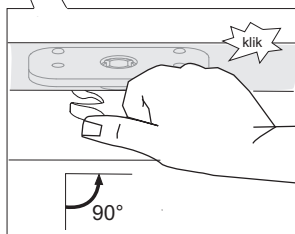
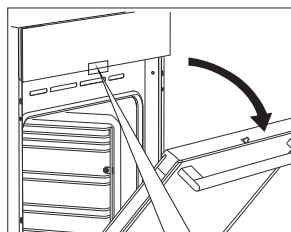
Ábrala empujándola con el pulgar ligeramente hacia la derecha y simultáneamente tirando de la puerta hacia afuera.

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

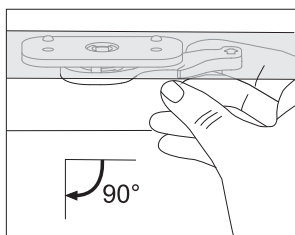
DESCONEXIÓN Y CONEXIÓN DEL BLOQUEO DE LA PUERTA

 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 (depende del modelo)

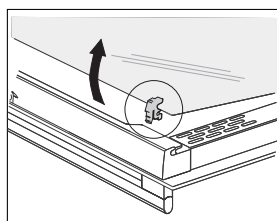
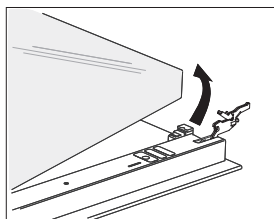
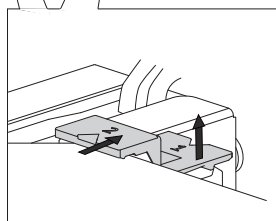
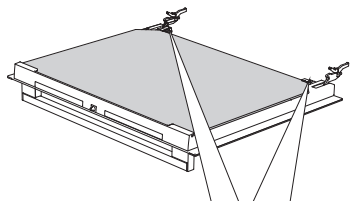
La puerta del horno está provista de un sistema que amortigua la fuerza de cierre de la misma Y que asegura un cierre simple, silencioso y suave de la puerta. Un empujón suave (hasta el ángulo de 15° respecto a la posición abierta de la puerta) es suficiente para que la puerta se cierre automática y suavemente.



Si la fuerza aplicada para cerrar la puerta es demasiado grande, el efecto del sistema se reduce por razones de seguridad.

DESMONTAJE Y MONTAJE DEL PANEL DE VIDRIO DE LA PUERTA DEL HORNO


El cristal de la puerta del horno se puede limpiar desde el interior, pero debe quitarse primero. Retire la puerta del horno (consulte el capítulo "Desmontaje y montaje de la puerta del horno").



1 Levante ligeramente los soportes de los lados izquierdo y derecho de la puerta (marca 1 en el soporte) y tire de ellos del panel de vidrio (marca 2 en el soporte).

2 Sujete el cristal de la puerta por el borde inferior, levántelo levemente para que ya no esté unido al soporte y retírelo.

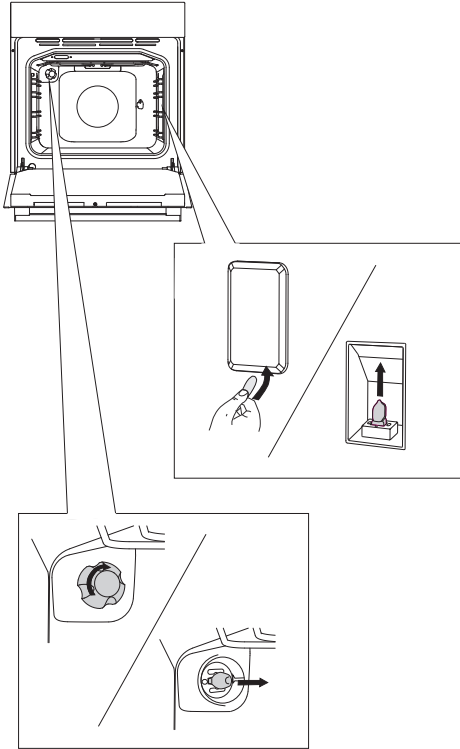
3 Para quitar el tercer panel de vidrio (sólo con algunos modelos), levántelo y retírelo. También retire los sellos de goma en el cristal.

 Siga estos pasos en orden inverso para volver a colocar el vidrio. Las marcas (semicírculo) en la puerta y el panel de vidrio deben superponerse.

CAMBIO DE LA BOMBILLA

La bombilla es un artículo de consumo y por lo tanto no está cubierto por la garantía. Antes de cambiar la bombilla, retire las bandejas, la rejilla y las guías.

(Lámpara halógena: G9, 230 V, 25 W, bombilla normal E14, 230 V, 25 W)



Utilice un destornillador plano para aflojar la tapa de la bombilla y retirarla. Extraiga la bombilla.

💡 Tenga cuidado de no dañar el esmalte.

Desenrosque la tapa de la bombilla y extraiga la bombilla.

💡 Use protección para evitar quemaduras.

CUADRO DE PROBLEMAS Y ERRORES

Problema/error	Solución
No hay respuesta de los sensores; la pantalla está congelada...	Desconecte el aparato de la red eléctrica durante unos minutos (desconecte el fusible o apague el interruptor principal); a continuación, vuelva a conectar el aparato y enciéndalo.
El fusible principal del hogar se desconecta a menudo...	Llame a un técnico de servicio.
La iluminación del horno no funciona...	El proceso de cambio de la bombilla se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
La comida está poco hecha.	¿Ha elegido la temperatura y el sistema de calentadores adecuados? ¿Está cerrada la puerta del horno?
Aparece un código de error en el visualizador (E1, E2, E3, etc.).	Hay un error en el funcionamiento del módulo electrónico. Desconectar el aparato de la red eléctrica durante unos minutos. A continuación, vuelva a conectarlo y ajuste la hora del día. Si el error sigue estando indicado, llame a un técnico de servicio.

Si los problemas persisten a pesar de observar los consejos anteriores, llame a un técnico de servicio autorizado. La reparación o cualquier reclamo de garantía que resulte de una conexión o uso incorrecto del aparato no estará cubierto por la garantía. En este caso, el usuario cubrirá el costo de la reparación.



Antes de comenzar las reparaciones, el electrodoméstico debe estar desconectado de la red eléctrica (apagando el fusible o quitando el cable de conexión del enchufe).

ELIMINACIÓN DE DESECHOS

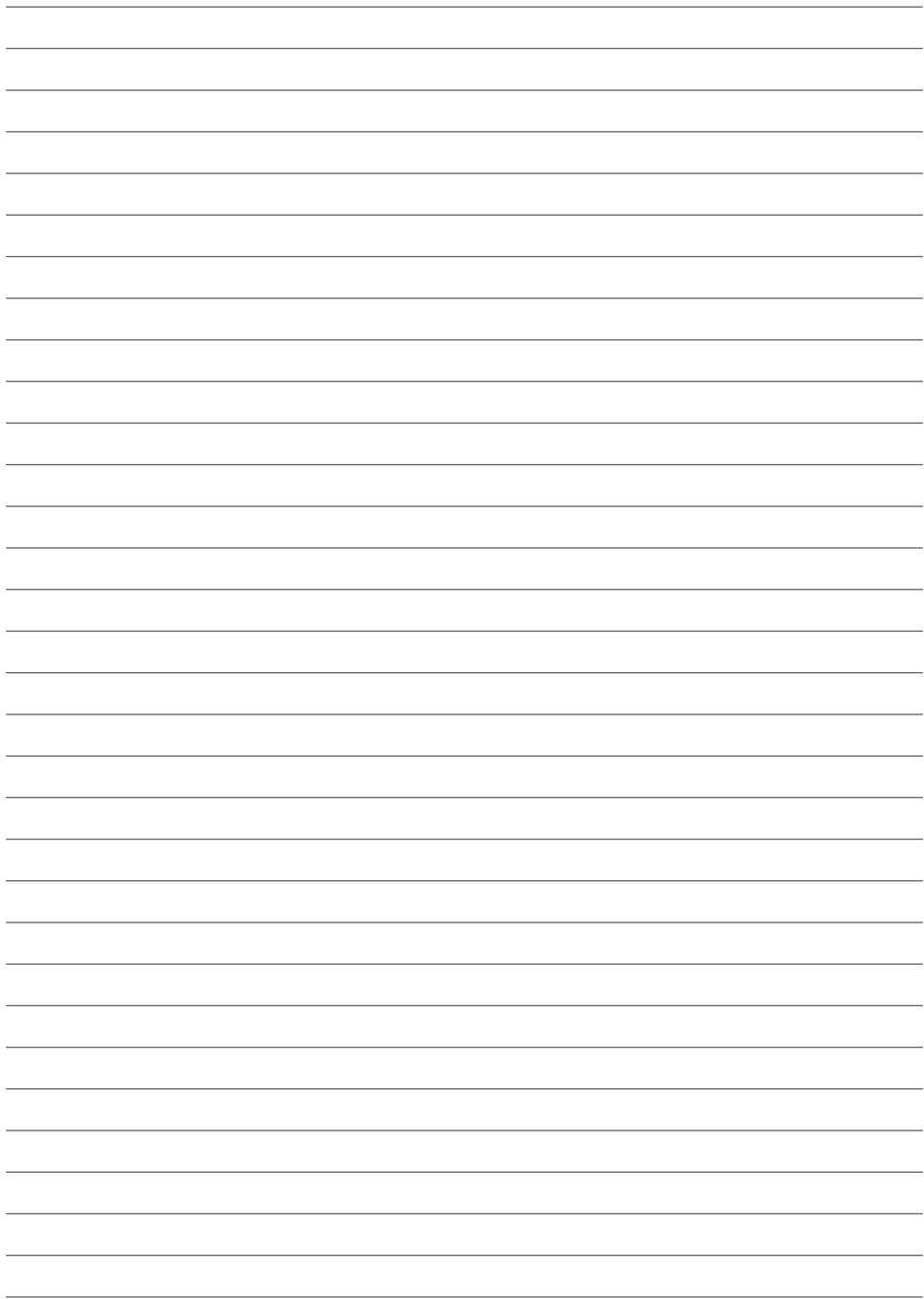


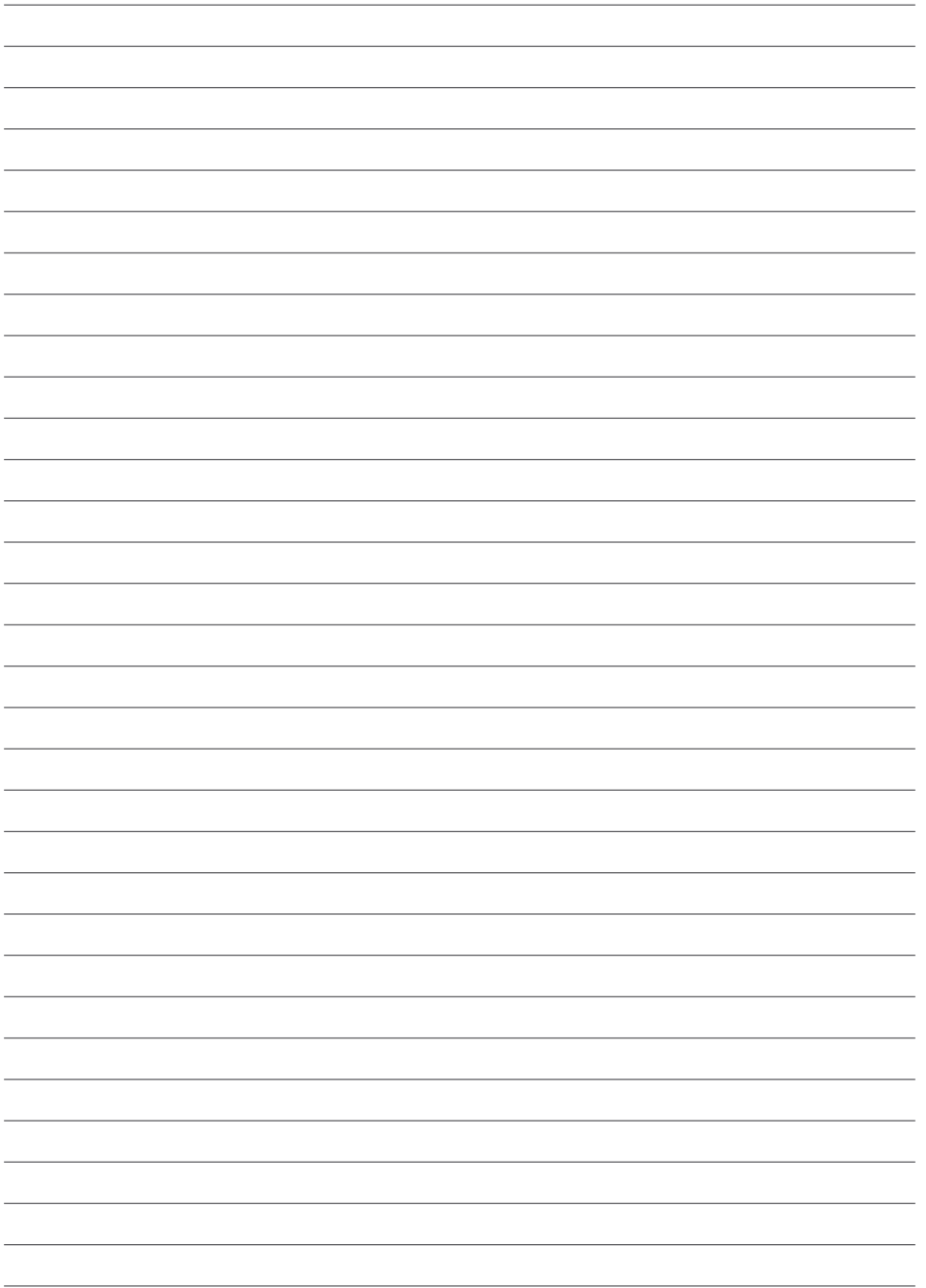
El embalaje está hecho de materiales ecológicos que se pueden reciclar, deshechar o destruir sin ningún peligro para el medio ambiente. Con este fin, los materiales de embalaje están etiquetados adecuadamente.

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que el producto no debe ser tratado como residuo doméstico normal. El producto debe ser llevado a un centro de recogida autorizado para residuos eléctricos y procesamiento de equipos electrónicos.

La eliminación correcta **del producto ayudará a prevenir los posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud de las personas que podrían ocurrir en caso de eliminación incorrecta del producto. Para informaciones detalladas** sobre la extracción y el procesamiento del producto, póngase en contacto con el organismo municipal responsable de la gestión de residuos, su servicio de eliminación de residuos o la tienda donde adquirió el producto.

Nos reservamos el derecho a cualquier cambio o error en las instrucciones de uso.





EVP_EPM1.2



es (08-20)