

ES

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

**Simplicity**  
COLLECTION

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>INTRODUCCIÓN</b>
<b>7 EL HORNO ELÉCTRICO</b> 10 Información básica sobre el aparato - placa de características 11 Unidad de control	
<b>12 ANTES DE USAR EL ELECTRODOMÉSTICO POR PRIMERA VEZ</b> ..... <b>13 ANTES DE ENCENDER EL APARATO POR PRIMERA VEZ</b> 13 Ajuste del reloj	<b>PREPARACIÓN DEL APARATO PARA SU PRIMER USO</b>
<b>14 PASOS DEL PROCESO DE COCCIÓN (1-6)</b> 14 Paso 1: SELECCIÓN DEL SISTEMA 17 Paso 2: ELECCIÓN DE LOS AJUSTES 20 Paso 4: SELECCIÓN DE FUNCIONES ADICIONALES/EXTRAS 23 Paso 5: INICIO DEL PROCESO DE COCCIÓN 23 Paso 6: FIN DEL PROCESO DE COCCIÓN Y APAGADO DEL HORNO .....	<b>PASOS DE COCCIÓN</b>
<b>24 DESCRIPCIÓN DE LOS SISTEMAS (MODOS DE COCCIÓN) Y TABLAS DE HORNEADO</b>	
<b>40 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA</b> 41 Limpieza convencional del horno 42 Utilización de la función aqua clean para limpiar el horno 43 Desmontaje y limpieza de las guías de listones y de las guías extensibles telescópicas 44 Instalación de las piezas de inserción catalíticas 45 Desmontaje y montaje de la puerta del horno (depende del modelo) 48 Desmontaje y colocación de la hoja de cristal de la puerta del horno 49 Sustitución de la bombilla	<b>MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA</b>
<b>50 TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>
<b>51 ELIMINACIÓN</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

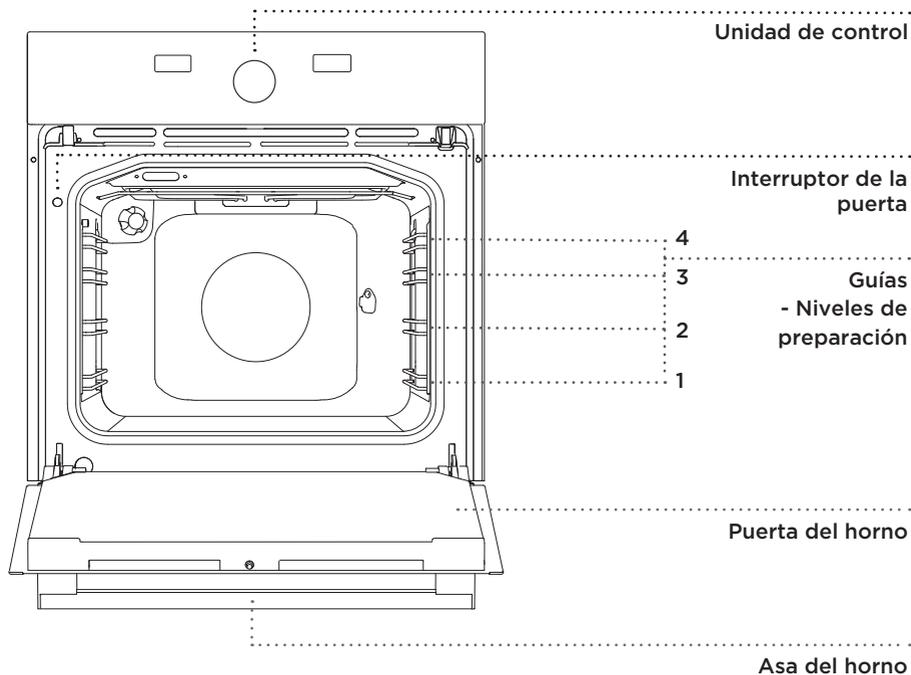


**Leer detenidamente las instrucciones de uso antes de conectar el electrodoméstico. Cualquier reparación o reclamación de garantía derivada de una conexión o del uso del aparato incorrectos no estará cubierta por la garantía.**

# 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.



## PILOTOS LUMINOSOS

Cuando se selecciona una función, la perilla de selección se ilumina.

**El horno se ilumina** automáticamente en función del sistema de horneado escogido.

## LISTONES

Los listones permiten la preparación de los alimentos en cuatro niveles (los niveles/guías se cuentan desde abajo). Las guías 3 y 4 se utilizan para gratinar.

## GUÍAS EXTRAÍBLES TELESCÓPICAS

Las guías extraíbles telescópicas pueden colocarse en los niveles 2º, 3º y 4º. 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.

## EQUIPAMIENTO Y ACCESORIOS DEL HORNO (depende del modelo)



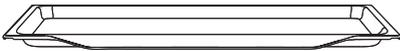
El **PLATO DE HORNEADO DE CRISTAL** se utiliza para cocinar con todos los sistemas del horno. También puede utilizarse como bandeja para servir.



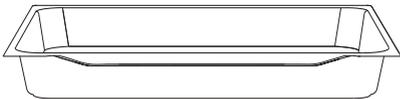
La **PARRILLA** se utiliza para asar o como soporte para una fuente, bandeja de horneado o plato de horneado con alimentos.



La parrilla cuenta con un cierre de seguridad. Por tanto, levante ligeramente la parte delantera de la parrilla cuando la extraiga del horno.



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



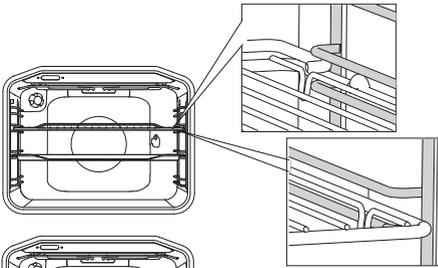
La **BANDEJA DE HORNEADO PROFUNDA** se utiliza para asar carne y hornear masa húmeda. También puede utilizarse como bandeja de goteo.



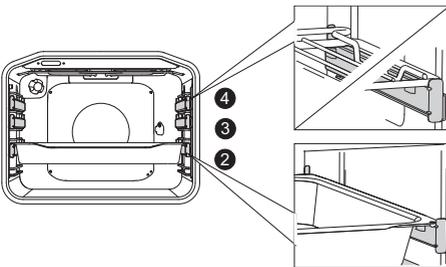
Nunca coloque la bandeja de horneado profunda en la primera guía durante el proceso de cocción, excepto cuando hornee alimentos o utilice el asador giratorio y su finalidad sea la de bandeja de goteo.



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.

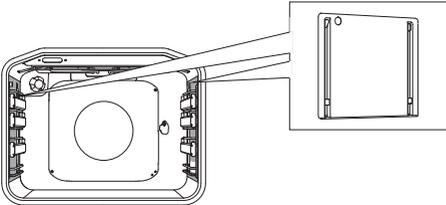


La parrilla o la bandeja deben siempre introducirse en la ranura creada entre dos listones.

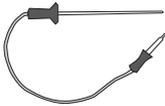


Con guías extensibles telescópicas, primero extraiga las guías de un nivel y coloque la parrilla o la bandeja de horneado sobre ellas. A continuación, empújelas con la mano hasta el final de su recorrido.

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



Las **PIEZAS DE INSERCIÓN CATALÍTICAS** evitan que la grasa salpicada se adhiera a las paredes del horno.

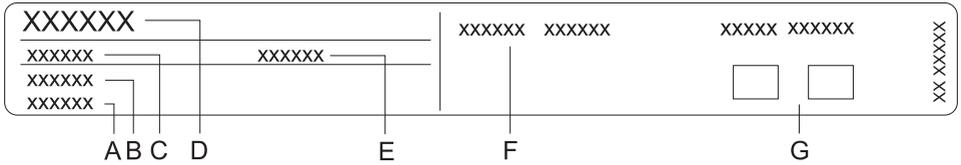


**SONDA** para asar piezas grandes de carne.



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

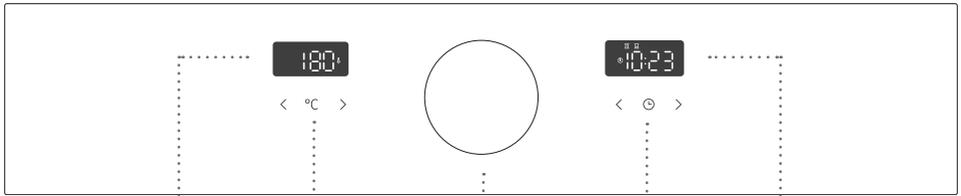
# INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EL APARATO - PLACA DE CARACTERÍSTICAS (DEPENDIENDO DEL MODELO)



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

La placa de características que contiene la información básica del electrodoméstico está instalada en el borde del horno y podrá verla cuando abra la puerta del mismo.

# UNIDAD DE CONTROL



**1** VISUALIZADOR DE TEMPERATURA

**2** TECLA DE TEMPERATURA

< Tecla de disminución de valor

> Tecla de aumento de valor

**3** BOTÓN SELECTOR DEL SISTEMA DE COCCIÓN

**4** VISUALIZADOR DE LA FUNCIÓN DEL RELOJ Y DEL TEMPORIZADOR

**5** TECLA DE AJUSTES DEL RELOJ Y DEL TEMPORIZADOR

< y > teclas de configuración

# ANTES DE USAR EL ELECTRODOMÉSTICO POR PRIMERA VEZ

---

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

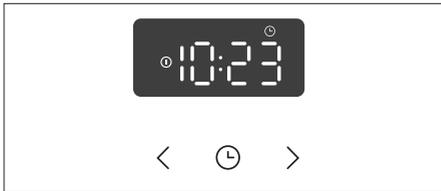
Lave todos los accesorios y utensilios con agua caliente y detergente normal. No utilice detergentes abrasivos.

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** Tocar el < o > las teclas para ajustar el reloj. En primer lugar debe ajustar los minutos. Confirmar el ajuste pulsando la tecla ⌚. Luego, ajustar las horas. Después de tres segundos, los ajustes se guardarán.

 El horno también funcionará si el reloj no está ajustado. Sin embargo, las funciones de temporizador no estarán disponibles en este caso (véase el capítulo AJUSTE DE LAS FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR).

## CAMBIAR EL AJUSTE DEL RELOJ

El reloj (la hora del día) puede ajustarse en todos los sistemas excepto en el precalentamiento rápido. Tocar la tecla RELOJ y mantenerla pulsada durante 5 segundos hasta que aparezca el símbolo ⌚ en el visualizador.

 El reloj también puede ajustarse cuando la función de temporizador está activa; sin embargo, al ajustar el reloj se restablecerán los ajustes del temporizador.

Después de unos minutos de inactividad, el aparato pasará al modo de espera.

# PASOS DEL PROCESO DE COCCIÓN (1-6)

## PASO 1: SELECCIÓN DEL SISTEMA



Girar la perilla (izquierda y derecha) para seleccionar el sistema de cocción o el tipo de alimento deseado. Se encenderá el símbolo del sistema de cocción seleccionado.

La temperatura y el tiempo de funcionamiento preestablecidos que se pueden ajustar se indicarán en la unidad de visualización (izquierda y derecha).

 Los ajustes también pueden cambiarse durante el funcionamiento.

SISTEMA	DESCRIPCIÓN	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.	180
	<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.	180
	<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.	210
	<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.	230
	<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.	210

SISTEMA	DESCRIPCIÓN	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.	210
	<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.	170
	<b>AIRE FORZADO 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>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>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.	70
	<b>DESCONGELACIÓN</b> El aire circula pero no se activa ningún calentador. Sólo se acciona el ventilador. Se utiliza para descongelar lentamente alimentos congelados.	35

<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.

# COCCIÓN SELECCIONANDO EL TIPO DE ALIMENTO (Modo automático)

SÍMBOLO	TIPO DE ALIMENTO/FUNCIÓN	TEMPERATURA PREESTABLECIDA (°C)	MAX. POSIBLE CONFIGURACIÓN DE LA TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE COCCIÓN PREESTABLECIDO (H/MIN)	CANTIDAD (KG)	GUÍA (DESDE ABAJO)	ADVERTENCIA	SISTEMA PREESTABLECIDO
	Pre calentamiento	180	275	-	-	-	Este modo no es apropiado para cocinar. Está diseñado para alcanzar rápidamente la temperatura deseada.	
	Bizcochos, galletas"	170	275	0:20	2x0,3	2, 3	Cocinar/hornear en bandejas poco profundas en dos niveles simultáneamente	
	Pizza	210	275	0:20	1x0,5	2	Cocinar/hornear en bandeja poco profunda	
	Pollo	210	275	1:00	1	2	Cocinar el pollo en la rejilla de la segunda guía; la bandeja de goteo debe colocarse en la guía inferior.	
	Chuletas/costillas, pescado (porciones más grandes)*	230	275	0:18	4x0,2	4, 3*	Cocinar en una rejilla en la 4ª o 3ª* guía; la bandeja de goteo debe colocarse en la 2ª guía y la puerta debe estar cerrada. Girar la carne a la mitad del tiempo de cocción.	
	Chuletas/costillas, pescado* (porciones más pequeñas)"	210	275	0:18	2x0,2	4, 3*	Cocinar en una rejilla en la 4ª o 3ª* guía; la bandeja de goteo debe colocarse en la 2ª guía y la puerta debe estar cerrada. Girar la carne a la mitad del tiempo de cocción.	
	Descongelación	35	-	1:00	-	2	Colocar la comida en la rejilla e insertar la bandeja de goteo en la guía inferior.	
	Pastelería	180	-	0:30	-	2	Cocción suave y uniforme en un solo nivel.	
	Preservación	180	230	0:30	-	2	Adecuado para el enlatado y la conservación de frutas y verduras.	
	Pan	180	275	1:00	1	2	Cocinar/hornear en bandeja poco profunda	
	Limpieza	70	90	0:30	-	2	Verter 0,5 l de agua en una bandeja de horno y colocarla en la guía inferior. Después de 30 minutos, los residuos de comida en las paredes de esmalte del horno se ablandarán y serán fáciles de limpiar con un paño húmedo.	

Nome di alimenti contenenti\* significa che la cottura richiede il forno preriscaldato. Durata di cottura preimpostata non comprende il tempo necessario per preriscaldamento.

# PASO 2: ELECCIÓN DE LOS AJUSTES

## AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN

**1** Girar la PERILLA para seleccionar el SISTEMA DE COCCIÓN. La temperatura preestablecida parpadeará en el visualizador durante 10 segundos.



**2** Utilizar las teclas para seleccionar el valor deseado. El ajuste se almacena automáticamente o puede confirmarlo pulsando la tecla °C.

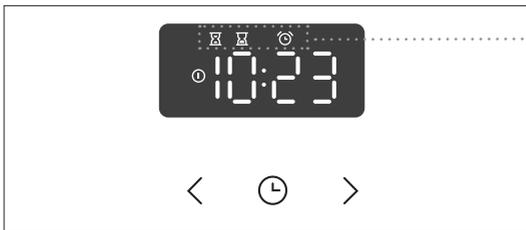
# PASO 3: FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR

Primero gire el SELECTOR DEL SISTEMA DE COCCIÓN; a continuación, ajuste la temperatura.

Toque varias veces la tecla TEMPORIZADOR para seleccionar la función deseada del temporizador.

Se encenderá el símbolo de la función de temporizador seleccionada y en el visualizador parpadeará el tiempo de finalización de cocción ajustable.

Cuando el sistema de cocción, la temperatura y el interruptor temporizador estén ajustados, debe activar el proceso de cocción.



Pantalla de función del temporizador

## Ajuste del tiempo de cocción

En este modo, puede especificar la duración del funcionamiento del horno (tiempo de cocción).

Ajustar el tiempo de cocción deseado.

Luego de unos segundos, se confirmará el valor ajustado.

## 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

En primer lugar ajustar el tiempo de cocción (duración de la cocción) (p. ej. 2 horas). Pulsando dos veces la tecla RELOJ se selecciona FIN DE LA COCCIÓN.

El tiempo de finalización de la cocción aparece en la unidad de visualización.

Luego ajuste el fin de la cocción (18:00).

El temporizador esperará el inicio del proceso de cocción. El símbolo se iluminará. El horno se enciende automáticamente (a las 4 pm) y se detiene a la hora seleccionada (6 pm).

 El ventilador de refrigeración y del horno se encienden inmediatamente (dependiendo del sistema de cocción seleccionado) cuando se gira la perilla, independientemente de los ajustes de inicio retardado del horno.

## Ajuste del avisador por minutos

El minuterero se puede utilizar por separado, independientemente del funcionamiento del horno. Pulsar la tecla  y en la unidad de visualización aparecerá el símbolo . El ajuste máximo posible es de 24 horas. El ajuste se memoriza automáticamente después de unos segundos.

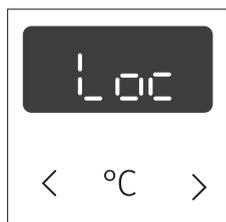
En el último minuto, el minuterero se muestra en segundos.

 Cuando expire el tiempo establecido, el horno dejará de funcionar automáticamente (finalización de la cocción). En el visualizador aparecerá **"End"**. Se emitirá una señal acústica que podrá desactivar pulsando cualquier tecla. Al cabo de dos minutos, la señal acústica se apagará automáticamente.

Las funciones del temporizador pueden cancelarse ajustando el tiempo a "0". Todas las funciones del temporizador pueden también cancelarse pulsando simultáneamente las teclas < y > y manteniéndolas pulsadas durante un instante.

## PASO 4: SELECCIÓN DE FUNCIONES ADICIONALES/EXTRAS

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



### BLOQUEO INFANTIL ( 3 sec < y > )

En el visualizador aparecerá "Loc" durante 3 segundos. Pulsar las teclas de nuevo y mantenerlas pulsadas durante 3 segundos para desactivar el seguro para niños.

Si el bloqueo infantil está activado sin que haya programada ninguna función del programador (sólo se visualiza el reloj), el horno no funcionará. Si el bloqueo infantil se activa después de programar una función del programador, el horno funcionará normalmente; sin embargo, no será posible cambiar los ajustes. Cuando el bloqueo infantil está activado es posible cambiar los sistemas, pero no se pueden cambiar las funciones extras. El proceso de cocción puede detenerse 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.



### AJUSTE DEL VOLUMEN DE SEÑAL ACÚSTICA ( 5 sec < )

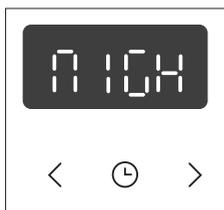
El volumen de la señal acústica puede ajustarse cuando no está activada ninguna función del programador (sólo se visualiza la hora).

Pulse la tecla <. manténgala pulsada durante cinco segundos. En primer lugar, en la unidad de la pantalla aparecerá "Vol", seguido por dos barras totalmente iluminadas. Toque las teclas < y > 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.



### AJUSTE DEL BRILLO DE LA PANTALLA ( 5 sec > )

El selector del sistema de cocción debe estar en la posición "0". Mantenga pulsada la tecla > durante 5 segundos. En primer lugar, en la unidad de la pantalla aparecerá "bri", seguido por dos barras totalmente iluminadas. Toque las teclas < y > para ajustar el atenuador de la pantalla (una, dos o tres barras). Después de tres segundos, el ajuste se almacenará automáticamente.

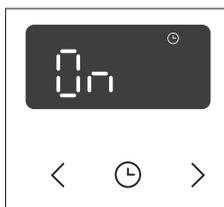


## UNIDAD DE VISUALIZACIÓN - MODO NOCTURNO

Esta función atenúa automáticamente la unidad de visualización disminuyendo su brillo del nivel 3 al nivel 2 entre las 8 p.m. y las 6 a.m. El ajuste puede realizarse cuando el botón selector del modo de cocción está en la posición "0".

Para desconectar el modo nocturno de la unidad de visualización, pulsar simultáneamente las teclas < y > y mantenerlas pulsadas durante 5 segundos. En la unidad de visualización aparecerá **NIGH**. Presionar las teclas < y > para seleccionar **On** u **Off** /encendido o apagado/.

Después de 10 segundos, el ajuste se guardará automáticamente.



## MODO DE ESPERA

Esta función activa o desactiva automáticamente la visualización del reloj.

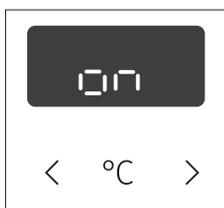
El ajuste puede realizarse cuando el botón selector del modo de cocción está en la posición "0".

Para desconectar el reloj del visualizador, pulsar simultáneamente las teclas < y ☹ y mantenerlas pulsadas durante 5 segundos. Presionar las teclas < y > para seleccionar **On** u **Off** /encendido o apagado/. Después de 10 segundos, el ajuste se guardará automáticamente.



## ILUMINACIÓN DEL HORNO

La iluminación del horno se enciende automáticamente cada vez que se selecciona un sistema de cocción.



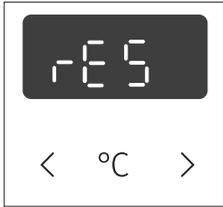
## FUNCIÓN ADAPTATIVA

Esta función permite ajustar la temperatura de cocción y el tiempo de cocción. La función está activada de fábrica, pero también puede desactivarse. Cuando la función está activada, se mostrará la temperatura más frecuente ajustada para el sistema seleccionado y el tiempo de cocción.



Se tienen en cuenta los ajustes de las cinco últimas sesiones de cocción con una duración mínima de 1 minuto.

Para desactivar la función, girar la PERILLA a la posición 0. Mantener pulsada la tecla < durante 3 segundos. En la unidad de visualización aparecerá **OFF**. Seguir el mismo procedimiento para activar la función. Cuando la función esté activada, en la unidad de visualización aparecerá **On**.



### Reajuste de la función de adaptación - ajustes de fábrica

Girar la PERILLA a la posición "0". Presionar la tecla > y mantenerla presionada durante 3 segundos hasta que aparezca **rES** en la unidad de visualización.



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

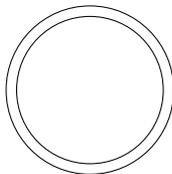
Después de 10 segundos, cuando el sistema, la temperatura y el interruptor del temporizador están ajustados, el horno comienza a funcionar.

Se emitirá una señal acústica.

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

Una vez finalizado el proceso de cocción, se emitirá una señal acústica. Girar la PERILLA PARA SELECCIONAR EL SISTEMA DE COCCIÓN a la posición "0".

0



Después del proceso de cocción, todos los ajustes del temporizador también se detienen y se eliminan, excepto el minuterero. Se mostrará la hora del día (reloj).



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 HORNEADO

---

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.

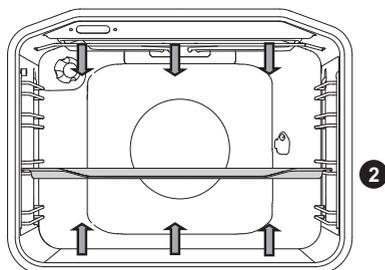
Para evitar la condensación, no enfríe los alimentos en un horno cerrado.

## 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
<b>CARNE BOVINA</b>		
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
<b>CARNE DE TERNERA</b>		
Horneado (totalmente)	75-85	rojo amarronado
<b>CARNE PORCINA</b>		
Semihorneado	65-70	color rosado claro
Horneado (totalmente)	75-85	amarillo amarronado
<b>CARNE DE CORDERO</b>		
Horneado (totalmente)	79	gris, jugo un poco rosado
<b>CARNE DE OVEJA</b>		
Horneado de crudos	45	rojo carne
Horneado de semicrudos	55-60	rojo claro
Semihorneado	65-70	rosado en el centro
Horneado (totalmente)	80	gris
<b>CARNE DE CHIVO</b>		
Semihorneado	70	rosado claro, jugo rosado
Horneado (totalmente)	82	gris, jugo apenas rosado
<b>CARNE DE AVES DE CORRAL</b>		
Horneado (totalmente)	82	gris claro
<b>PESCADOS</b>		
Horneado (totalmente)	65-70	blanco a gris amarronado



## 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>CARNE</b>				
Asado de carne porcina	1500	2	180-200	90-110
Espaldilla	1500	2	180-200	100-120
Rollo de carne porcina	1500	2	180-200	120-140
Asado de carne picada	1500	2	200-210	60-70
Asado de carne bovina	1500	2	170-190	120-140
Rollo de carne vacuna	1500	2	180-200	90-120
Lomo de cordero	1500	2	180-200	80-100
Lomo de conejo	1500	2	180-200	50-70
Muslo de Corzo	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Pollo	1500	2	190-210	70-90
<b>PESCADOS</b>				
Pescados guisados	1000	2	210	50-60

Use este sistema para asar pollo si el aparato no cuenta con el sistema

Use este sistema para hornear pizza si el aparato no cuenta con el sistema

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

## 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>PASTELERÍA</b>			
Suflé de verdura	2	190-200	30-35
Suflé dulce	2	190-200	30-35
Panecillos *	2	190-210	20-30
Pan blanco *	2	180-190	50-60
Pan de trigo sarraceno *	2	180-190	50-60
Pan integral *	2	180-190	50-60
Pan de centeno*	2	180-190	50-60
Pan de espelta *	2	180-190	50-60
Pastel relleno de nueces	2	170-180	50-60
Bizcocho/Bizcochuelo para torta *	2	160-170	25-30
Pastel de queso	2	170-180	65-75
Pastelitos	2	170-180	25-30
Pastelitos de masa hojaldrada	2	200-210	20-30
Pasteles de masa levada rellenos de col	2	185-195	25-35
Pastel de frutas	2	150-160	40-50
Merengues	2	80-90	120-130
Bizcocho de masa levada con relleno de mermelada	2	170-180	30-40

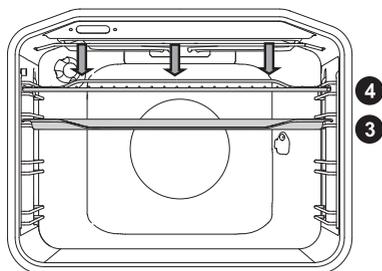
El símbolo \* significa que debe precalentarse el horno utilizando el sistema de cocción seleccionado.

Consejo	Uso
<b>¿Está hecho el pastel?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice un pincho o una varilla de madera para pinchar la masa en su punto más alto.</li> <li>• Si, cuando se extrae la varilla, no quedan trazas de masa, el pastel está hecho.</li> </ul>
<b>¿Se ha desmoronado el pastel?</b>	<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>
<b>¿La parte inferior del pastel ha quedado demasiado clara?</b>	<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>
<b>¿El pastel con relleno húmedo ha quedado poco hecho?</b>	<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



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.

La temperatura máxima: 230°C.

Precalente 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>CARNE</b>				
Filetes de carne vacuna, rosados	180 g/pieza	3	230	15-20
Filetes de aguja	150 g/pieza	3	230	18-22
Chuletas	280 g/pieza	3	230	20-25
Salchichas para parrilla	70 g/pieza	3	230	10-15
<b>PAN TOSTADO</b>				
Tostada	/	4	230	3-6
Emparedados 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)
<b>CARNE</b>				
Filetes de carne vacuna, rosados	180 g/pieza	3	230	15-20
Filetes de carne vacuna, tostados	180 g/pieza	3	230	18-25
Filetes de aguja de carne porcina	150 g/pieza	3	230	20-25
Chuletas	280 g/pieza	3	230	20-25
Filete de ternera	140 g/pieza	3	230	20-25
Salchichas para parrilla	70 g/pieza	3	230	10-15
Leberkäse (embutido)	150 g/pieza	3	230	10-15
<b>PESCADOS</b>				
Filetes de salmón	200 g/pieza	3	230	15-25
<b>PAN TOSTADO</b>				
Tostada	/	4	230	1-3
Canapés	/	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, úntelo su exterior con aceite y colóquela en la rejilla. No debe voltearla durante el horneado con el grill.

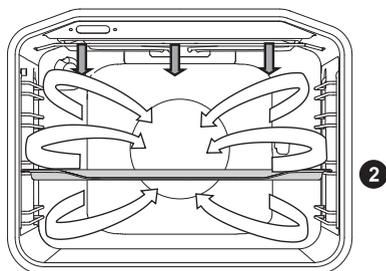


**Cuando utilice el calentador (infrarrojo) del grill, mantenga siempre la puerta del horno cerrada.**

**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.**



## GRILL CON VENTILADOR



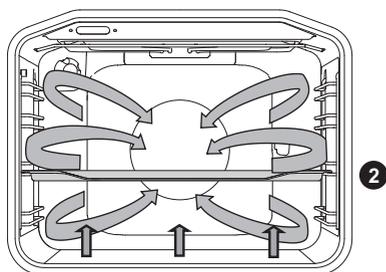
En este modo de funcionamiento, el calentador del grill y el ventilador se activan simultáneamente. Adecuado para hornear carnes, pescado y verdura.

(Ver descripciones y consejos para el GRILL).

Tipo de alimento	Peso (g)	Nivel de guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (min)
<b>CARNE</b>				
Pato	2000	2	150-170	80-100
Asado de carne porcina	1500	2	160-170	60-85
Espaldilla	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
<b>PESCADOS</b>				
Truchas	200 g/pieza	2	200-220	20-30



## 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.

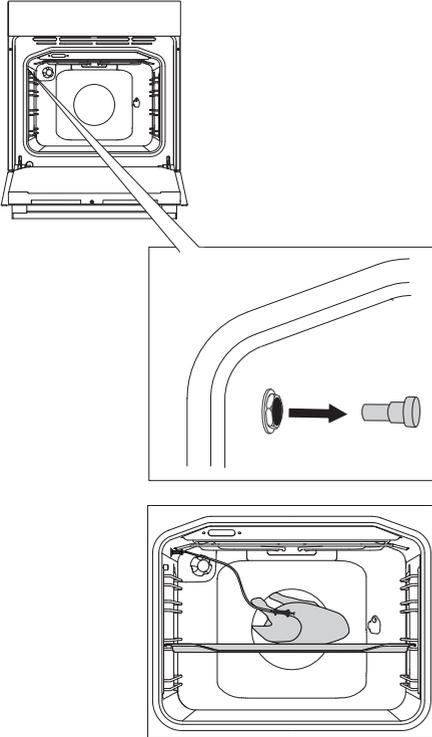
(Ver descripciones y consejos para el CALENTADOR SUPERIOR y el INFERIOR).

Alimento	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
Pastel 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 levada	2	150-160	35-40
Strúdel de manzana, masa filo	2	170-180	45-65

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

## Asado de carnes con sonda (dependiendo del modelo)

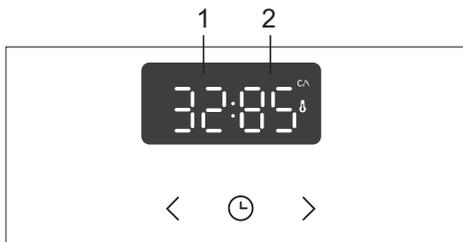
En este modo, ajuste la temperatura deseada para el centro del alimento. El horno funciona hasta que el centro del alimento alcanza la temperatura programada. La sonda de temperatura mide la temperatura.



**1** Retire el tapón metálico (el conector se encuentra en la esquina superior frontal de la pared derecha del horno).

**2** Conectar el enchufe de la sonda a la toma e introducir la sonda en el alimento. En la parte derecha del visualizador aparecerá **"Prob."** durante unos segundos.

 Si se ha activado algún ajuste de temporizador, se cancelará.



**3** Gire el SELECTOR DEL SISTEMA DE COCCIÓN (aire caliente y calentador inferior). El símbolo, la temperatura predeterminada, la temperatura actual y la temperatura programada aparecerán en la pantalla. Si la temperatura de la sonda es inferior a 30 °C, en la pantalla aparecerá "--: 80". Pulse la tecla de INICIO.

- 1 Temperatura actual
- 2 Temperatura programada



Durante el proceso de cocción, se mostrarán la temperatura actual y la ajustada en el horno. La temperatura se puede ajustar durante el funcionamiento.

Cuando se alcance la temperatura central ajustada, el proceso de cocción se detendrá. En el visualizador aparecerá **"End"**.

Se emitirá una señal acústica que podrá desactivar pulsando cualquier tecla. Al cabo de un minuto, la señal acústica se apagará automáticamente.

En el visualizador aparecerá la hora.

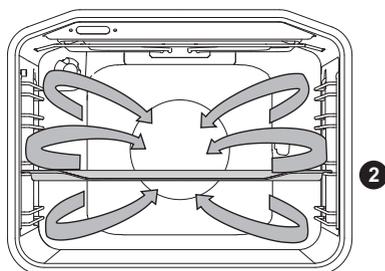
Después del proceso de cocción, volver a colocar la tapa protectora del enchufe de la sonda.



**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>CARNE</b>				
Asado de carne porcina con cuero	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
Pollo, pechuga	1000	3	180-200	60-70
Pollo relleno	1500	2	170-180	90-110

## 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>PASTELERÍA</b>			
Bizcocho de masa mezclada	2	150-160	25-35
Tarta con masa crujiente	2	160-170	25-35
Bizcocho de fruta, masa mezclada	2	150-160	45-65
Plancha de bizcocho para enrollar *	2	160-170	15-25
Pastel de fruta, masa quebrada	2	160-170	50-70
Strúdel de manzana	2	170-180	40-60
Galletas, masa quebrada *	2	150-160	15-25
Galletas, masa de manga *	2	140-150	15-25
Pastelitos, masa levada	2	170-180	20-35
Pasteles, masa hojaldrada	2	170-180	20-30
<b>ALIMENTOS CONGELADOS</b>			
Strúdel de manzana, requesón	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Patatas fritas para horno	2	170-180	20-35
Croquetas para horno	2	170-180	20-35

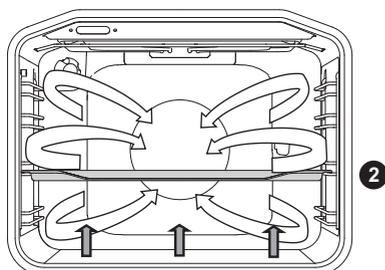
El símbolo \* significa que debe precalentarse el horno utilizando el sistema de cocción seleccionado.



**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 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.

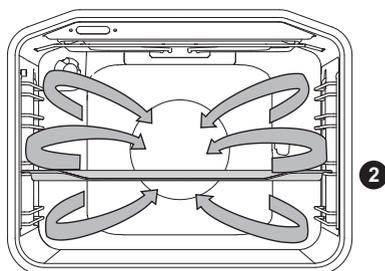
Vierta 1 litro de agua caliente en la bandeja profunda (aprox. 70°C) y coloque 6 tarros de 1 litro sobre la bandeja. Introduzca la bandeja en la segunda guía del horno.

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)
<b>FRUTA</b>					
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
<b>VERDURA</b>					
Pepinillos en vinagre	2	160-180	30-45	/	20-30
Frijoles/zanahorias	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30



## COCINA ECO



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>CARNE</b>			
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
<b>PESCADOS</b>			
Pescados enteros 200 g/pieza	2	180	40-50
Filete de pescado 100 g/pieza	2	190	25-35
<b>PASTELERÍA</b>			
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
<b>PLATOS GRATINADOS</b>			
Patatas gratinadas	2	170	40-50
Lasaña	2	180	40-50
<b>ALIMENTOS CONGELADOS</b>			
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 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 incluyen pasteles con relleno de crema pesada o a base de mantequilla, otros pasteles y masas, pan, magdalenas y fruta ultracongelada.

En la mayoría de los casos, se recomienda extraer los alimentos de los paquetes (no olvide quitar los clips y 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.

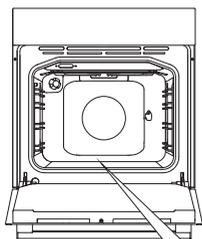
Limpie el horno y los accesorios después de cada uso para evitar que la suciedad se queme en la superficie. La forma más fácil de eliminar la grasa es utilizar espumas templadas mientras el horno aún se encuentra caliente.

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.

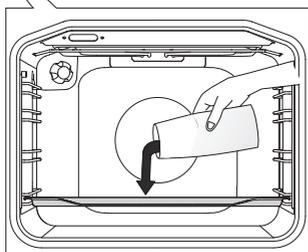
Lave los accesorios (fuentes y bandejas de horneado, parrillas, etc.) con agua caliente y detergente.

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. Esta capa especial permite su fácil limpieza a temperatura ambiente.

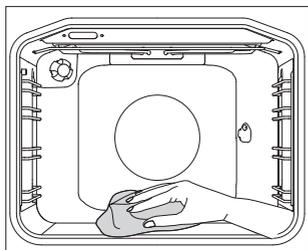
# UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN AQUA CLEAN PARA LIMPIAR EL HORNO



- 1** Gire el SELECTOR DE SISTEMA DE COCCIÓN a la posición de Aqua Clean.
2. Ajuste el SELECTOR DE TEMPERATURA a 70 °C.



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



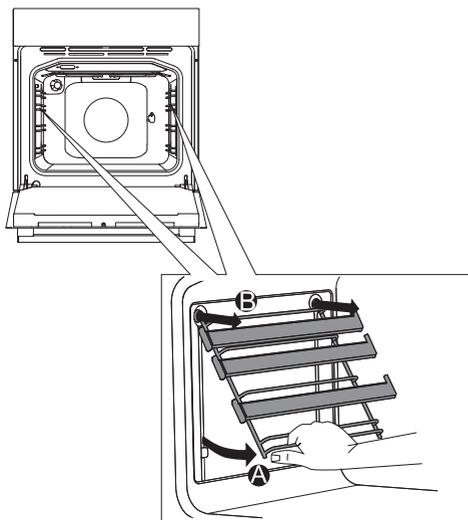
- 3** Después de 30 minutos, los residuos de alimentos presentes en el esmalte se habrán ablandado y podrá limpiarlos fácilmente con un paño húmedo.



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

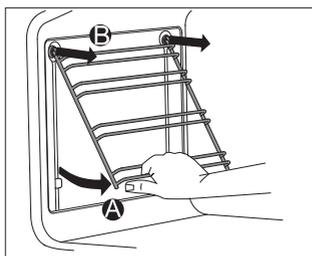
# DESMONTAJE Y LIMPIEZA DE LAS GUÍAS DE LISTONES Y DE LAS GUÍAS EXTENSIBLES TELESCÓPICAS

Utilice únicamente detergentes convencionales para limpiar las guías.



**A** Sujete las guías por su parte inferior y tire de ellas hacia el centro del interior del horno.

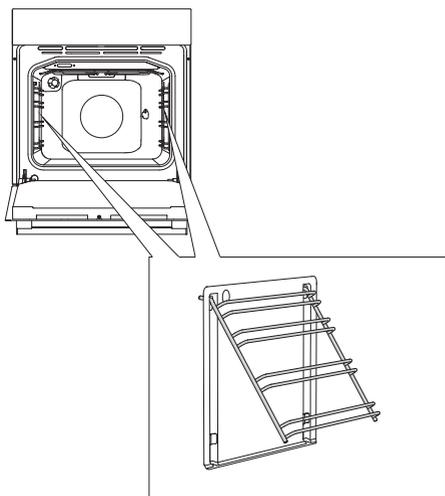
**B** Extráigalas de las aberturas de la parte superior.



No introduzca las guías extensibles en el lavavajillas.

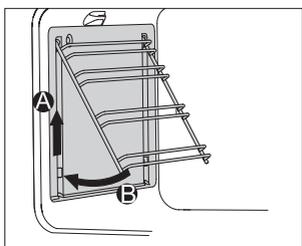
# INSTALACIÓN DE LAS PIEZAS DE INSERCIÓN CATALÍTICAS

Utilice únicamente detergentes convencionales para limpiar las guías.

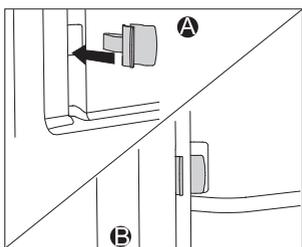


Extraiga los listones o las guías extensibles.

**1** Monte las guías en la pieza de inserción catalítica.



**2** Cuelgue las piezas de inserción con las guías utilizando los orificios para tal fin y tire hacia arriba.



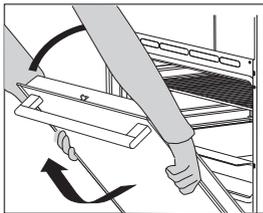
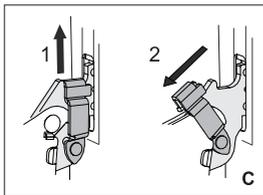
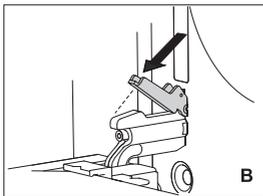
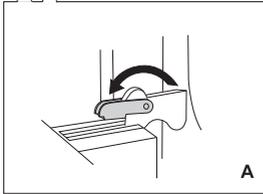
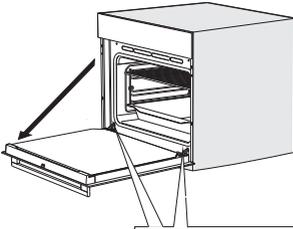
Al instalar las guías extensibles con las piezas de inserción catalíticas, introduzca un extremo de los cierres de presión suministrados en las aberturas situadas en la parte inferior del horno y el otro extremo en los cierres de presión de las guías. La finalidad de los cierres de presión es sujetar las guías en su posición con mayor firmeza.



**No introduzca las piezas de inserción catalíticas en el lavavajillas.**

# DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

(depende del modelo)



**1** Primero abra completamente la puerta del horno.

**2** **A** Gire los retenedores de bisagra completamente hacia atrás (en caso del cierre convencional).

**B** Con el sistema de cierre suave, gire los retenedores de 90° hacia atrás.

**C** Con el cierre suave levante levemente los pestillos de la puerta y tire de ellos hacia usted.

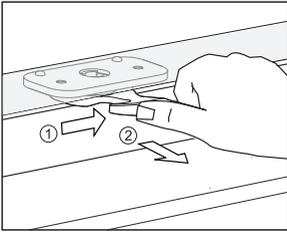
**3** Cierre suavemente la puerta hasta que los pestillos se encuentren alineados con las ranuras. Levante ligeramente la puerta y extráigala de las dos ranuras de la bisagra del aparato.

Para volver a montar la puerta observe el orden inverso. Si la puerta no se abre o cierra correctamente, asegúrese de que las muescas en las bisagras estén alineadas con sus lechos.



**Al montar la puerta asegúrese siempre de que los retenedores de bisagra estén colocados correctamente en los lechos de la bisagra para evitar el cierre repentino de la bisagra principal que está conectada a un fuerte muelle principal, ya que existe el riesgo de lesión.**

## BLOQUEO DE LA PUERTA (depende del modelo)



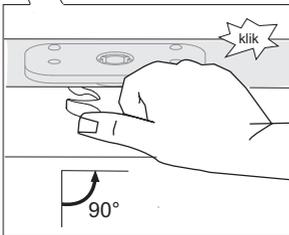
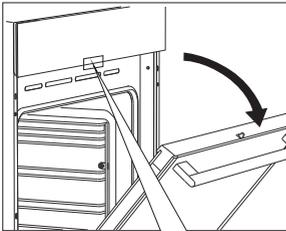
Ábrala empujándola con el pulgar ligeramente hacia la derecha y simultáneamente tirando de la puerta hacia afuera.

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

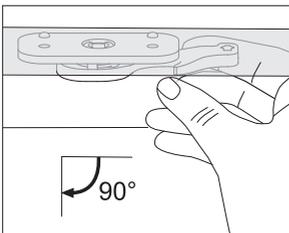
## DESCONEXIÓN Y CONEXIÓN DEL BLOQUEO DE LA PUERTA

 **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)

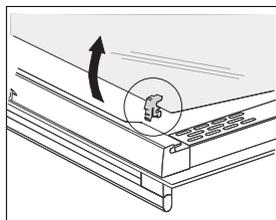
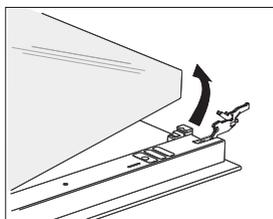
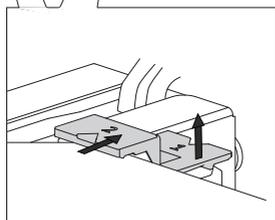
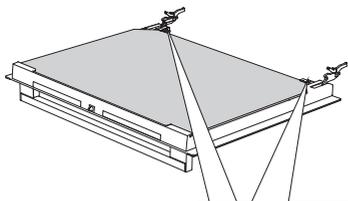
La puerta del horno está provista de un sistema que amortigua la fuerza de cierre de la misma Y que asegura un cierre simple, silencioso y suave de la puerta. Un empujón suave (hasta el ángulo de 15° respecto a la posición abierta de la puerta) es suficiente para que la puerta se cierre automática y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



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

# DESMONTAJE Y 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 retirelos 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.

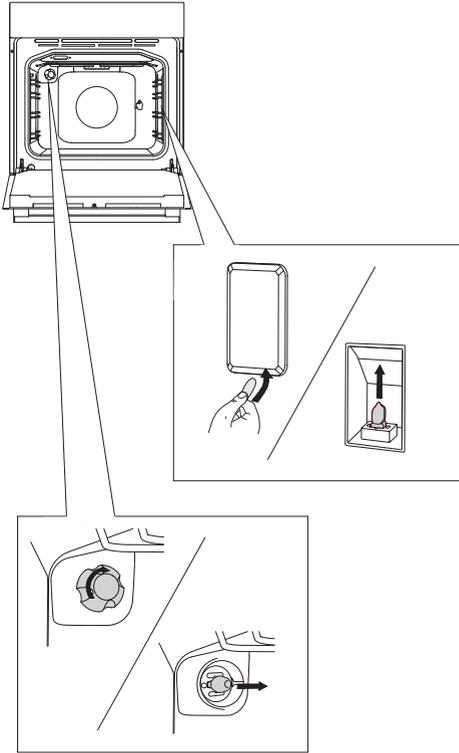


Para volver a colocar la hoja de cristal, siga el procedimiento en orden inverso. Las marcas (semicírculo) de la puerta y la hoja de cristal deben solaparse.

# 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.

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



Use un destornillador plano para quitar la cubierta de la bombilla y retírela. Extraiga la bombilla.

 Tenga cuidado de no dañar el esmalte.

.....  
Quite la cubierta y extraiga la bombilla.

 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 menudo.	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?

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 desconectando desconectarse de la red eléctrica (retirando el fusible o 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.*

