

BIENVENIDO/A

Gracias por elegir nuestro producto. Para garantizar su seguridad y obtener los mejores resultados, lea atentamente este manual, incluidas las instrucciones de seguridad, y consérvelo para futuras consultas.

Antes de instalar el horno, anote el número de serie, ya que podría necesitarlo para realizar reparaciones. Compruebe si ha sufrido algún daño durante el transporte y consulte a un técnico si no está seguro antes de utilizarlo. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.

 **NOTA:** Tenga en cuenta que las características y accesorios del horno pueden variar en función del modelo adquirido.

ÍNDICE

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

- 2.1. Descripción general del producto
- 2.2. Accesorios
- 2.3. Panel de control
- 2.4. Conectividad

3. ANTES DE EMPEZAR

- 3.1. Información para empezar
- 3.2. Primer uso
- 3.3. Limpieza preliminar

4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

- 4.1. Cómo funciona este producto
- 4.2. Funciones de cocción
 - 4.2.1. Programas principales
 - 4.2.2. FUNCIONES ESPECIALES
 - 4.2.3. Función multi step

5. DIRECTRICES DE COCCIÓN

- 5.1. Tabla de cocción general
- 5.2. Tabla everyday cooking

6. CUIDADO Y LIMPIEZA

- 6.1. Recomendaciones generales
- 6.2. Limpieza del horno
 - 6.2.1. Interior del horno: funciones de limpieza
 - 6.2.2. Steam system cleaning
 - 6.2.3. Exterior del horno: retirada y limpieza de la puerta de cristal
- 6.3. Limpieza de accesorios
- 6.4. Mantenimiento
- 6.5. Modo demostración

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- 8.1. Eliminación de electrodomésticos
- 8.2. Ahorrar y respetar el medio ambiente

9. INSTALACIÓN

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

ADVERTENCIAS GENERALES

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

Utilización conforme al uso previsto

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

Limitaciones de uso

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando hayan recibido la supervisión y las instrucciones necesarias para utilizar el electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- Este electrodoméstico no está pensado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que sea bajo supervisión o tras haber recibido instrucciones precisas respecto a su uso por parte de una persona responsable de su seguridad.
- En presencia de niños, vigile el aparato para evitar que los niños jueguen con él.

- **⚠ ADVERTENCIA:** Este electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados de este electrodoméstico.

ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

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



- Retire el material de embalaje antes de poner en funcionamiento el aparato.
- Durante la instalación, no utilice el asa de la puerta del horno para levantar y mover el horno.
- El mobiliario de la instalación y los adyacentes deben soportar temperaturas de 95 °C.
- Se recomienda utilizar guantes de protección durante la instalación para evitar lesiones por corte.
- No instale el producto en ambientes abiertos expuestos a agentes atmosféricos.
- Este aparato está diseñado para utilizarse a una altitud inferior a 2000 m.
- Retirar las películas protectoras y los adhesivos publicitarios de la superficie frontal del horno antes de utilizarlo por primera vez.

ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

- La toma de corriente debe ser adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe tener la conexión a tierra conectada y en funcionamiento. El conductor de tierra es de color amarillo-verde. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado.
- La conexión a la fuente de alimentación se puede realizar mediante enchufe o mediante cableado fijo colocando un disyuntor omnipolar, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III, que pueda soportar la carga máxima conectada y que cumpla la legislación vigente.
- En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y la clavija del electrodoméstico, solicite a un electricista cualificado que sustituya la toma de corriente por otra del tipo adecuado. La clavija y la toma de corriente deben cumplir con la normativa actual del país de instalación.
- El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, la toma de corriente o el interruptor omnipolar utilizado para la conexión deben ser fácilmente accesibles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos. Para cualquier reparación,



diríjase exclusivamente al departamento de atención al cliente y solicite el uso de repuestos originales.

- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de cambiar la bombilla.
- Antes de retirar las piezas extraíbles, hay que apagar el horno. Después de realizar la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.
- El uso de cualquier aparato eléctrico implica el cumplimiento de algunas reglas fundamentales:
 - No tire del cable de alimentación para desconectar este electrodoméstico de la fuente de alimentación.
 - No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
 - En general no se recomienda el uso de adaptadores, múltiples tomas de corriente y cables alargadores.
 - En caso de avería y/o mal funcionamiento, apague el aparato y no lo manipule.
- **i NOTA:** Dado que el horno podría requerir mantenimiento, es aconsejable tener disponible otra toma de corriente de pared para que el horno pueda conectarse a esta si se retira del espacio donde está instalado.
- Cualquier reparación, instalación y mantenimiento no realizados correctamente pueden poner en grave peligro al usuario.
- La empresa fabricante declara que no asume ninguna responsabilidad por daños directos o indirectos causados por una instalación, mantenimiento o reparación incorrectos. Además, no se hace responsable de los daños causados por la ausencia o interrupción del sistema de puesta a tierra (por ejemplo, descargas eléctricas).
- **⚠ PRECAUCIÓN:** Para evitar peligros debido al restablecimiento inadvertido después de una interrupción de corriente, este electrodoméstico no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito de encendido y apagado regular mediante la red.
- El aparato no está diseñado para ser activado por un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

USO Y MANTENIMIENTO

- La bandeja de goteo recoge los residuos que gotean durante la cocción.
- Cuando coloque la bandeja Air Fry o la rejilla en los estantes laterales, asegúrese de que la sección más corta del lateral (entre el tope y la extremidad) esté orientada hacia el interior del horno. Si la rejilla tiene una barra metálica decorativa, preste atención a colocarla en el exterior del horno para que el logotipo de la marca sea visible y legible. Para colocarla correctamente, consulte también la imagen de la sección Accesorios de este manual de usuario.
- No utilice limpiadores abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar los cristales de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría provocar la rotura del cristal.
- Utilice exclusivamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- Durante la cocción, la humedad puede condensarse dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos después de encender el horno antes de colocar alimentos en su interior. En cualquier caso, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.
- Cocine las verduras en un recipiente con tapa en lugar de en una bandeja abierta.
- No deje alimentos dentro del horno pasados 15/20 minutos desde el final de la cocción.
- Una falla prolongada en la fuente de alimentación durante una fase de cocción puede causar un mal funcionamiento del monitor. En este caso, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- **⚠ ADVERTENCIA:** No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Nunca retire la junta de la puerta del horno.
- **⚠ PRECAUCIÓN:** No llene el fondo de la cavidad con agua durante la cocción o cuando el horno esté caliente.

- Para un uso correcto del horno, se aconseja no poner los alimentos en contacto directo con los estantes y bandejas, sino utilizar papel para horno y/o recipientes especiales.

ADVERTENCIAS (*PARA HORNOS PIROLÍTICOS)

- Los derrames excesivos deben eliminarse antes de realizar la limpieza.
- **⚠ ADVERTENCIA:** Antes de iniciar el ciclo de limpieza automática:
 - Limpie la puerta del horno.
 - Retire los residuos de comida grandes del interior del horno con una esponja húmeda. No use detergentes.
 - Retire todos los accesorios y el kit de estante deslizante (si está presente).
 - No ponga paños de cocina.
- Antes de ejecutar el ciclo de limpieza en los hornos con la sonda térmica Preci Probe es necesario cerrar el orificio con la tuerca incluida. Cierre siempre el orificio con la tuerca cuando no use la sonda térmica Preci Probe.
- Durante el proceso de limpieza pirolítica (si está disponible), las superficies pueden calentarse más de lo normal y debe mantenerse alejados a los niños.
- Si encima del horno se ha instalado una placa de cocción, nunca use la placa mientras el pirolizador está en funcionamiento; esto evitará que la placa se sobrecaliente.

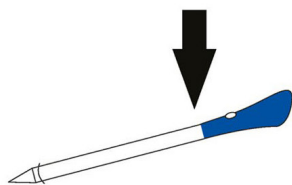
ADVERTENCIAS (*PARA STEAM PLUS)

- Cuando llene el depósito de agua, el nivel de agua no deberá superar el nivel máximo indicado en el depósito.
- Utilice solo agua potable para llenar el depósito.
- Antes de comenzar una función de limpieza pirolítica, debe retirarse el depósito de agua. No introduzca el depósito de agua durante la función de limpieza pirolítica.

ADVERTENCIAS para PRECI PROBE (sólo si está presente*)

- Este producto es exclusivo para hornos. Solo debe utilizarse como se describe en este Manual del usuario.
- NO TOQUE la sonda térmica Preci Probe CON LAS MANOS DESNUDAS INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE COCINAR. Utilice siempre manoplas para horno para sacar la sonda térmica Preci Probe de la comida después de cocinar.
- Para utilizar correctamente la sonda de temperatura, es imprescindible introducir completamente la barra metálica de la sonda en el alimento durante la cocción hasta llegar a la parte cerámica de color negro situada en la punta de la sonda.

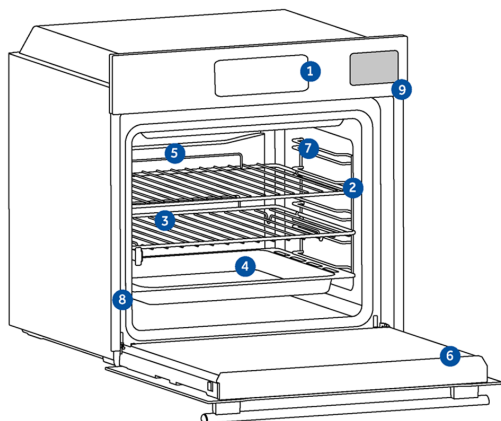
Inserte la sonda térmica Preci Probe en la comida hasta aquí.



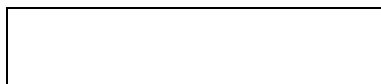
- No exponga la parte metálica de la sonda térmica Preci Probe al calor generado por el horno directamente.
- No utilice la sonda térmica Preci Probe en otro electrodoméstico que no sea el horno encastrable.
- No utilice la sonda térmica Preci Probe en un horno microondas.
- La sonda térmica Preci Probe se puede limpiar y lavar, pero no lo sumerja durante mucho tiempo en agua.
- Este producto no está destinado a ser utilizado por personas de 12 años o menores de edad.
- El proveedor no será responsable por ningún daño causado por la sonda térmica Preci Probe debido al uso indebido del dispositivo.
- Limpie la sonda térmica Preci Probe antes del uso.
- La sonda térmica puede funcionar en este rango de temperatura: 10 °C a una temperatura máxima interna de 100 °C de la parte metálica. La pieza de cerámica puede alcanzar los 350 °C.
- Si la temperatura de la sonda térmica Preci Probe excede los 100 °C, la cocción se detendrá y tendrá que retirar Preci Probe del horno lo antes posible, con manoplas, para evitar que se dañe.

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO



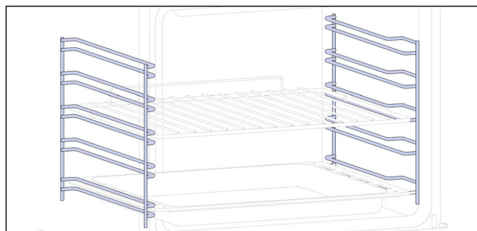
1. Panel de control
2. Números de posición de las estanterías
3. Rejillas
4. Bandejas
5. Cubierta del ventilador
6. Puerta del horno
7. Rejillas laterales (si están presentes: sólo para cavidad plana)
8. Número de serie y código QR
9. Depósito de agua



Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

2.2. ACCESORIOS

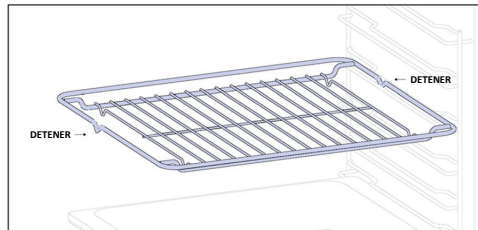
Rejillas laterales (solo si están presentes*)



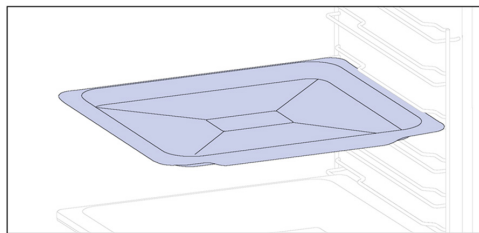
Situadas a ambos lados de la cavidad del horno, las rejillas laterales están diseñadas para colocar la bandeja de horno y las rejillas durante la cocción.

1 NOTA: 6 o 7 niveles según el modelo.

Rejilla metálica



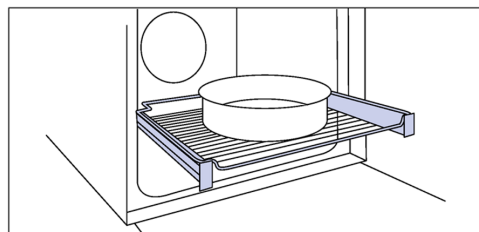
La rejilla metálica de un horno es un estante extraíble y ajustable que sirve de apoyo a los utensilios de cocina, garantiza una cocción uniforme y facilita la limpieza. Puede utilizarse para sostener platos y utensilios de cocción a diferentes alturas para diversas necesidades culinarias. Las bandejas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

Bandeja de horno (sólo si está presente*)

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

Guías telescópicas

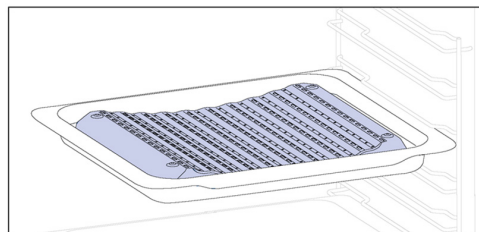
(sólo si están presentes*)



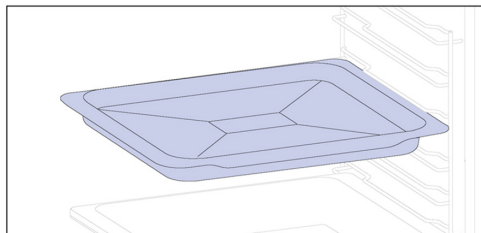
Los raíles telescópicos de horno son estantes extensibles que facilitan la colocación o extracción de objetos, sin necesidad de introducir la mano en el interior de un horno caliente. Mejoran la seguridad, la estabilidad y pueden ajustarse en diferentes posiciones de nivel.

Doble bandeja - Modo vapor

(solo si está presente*)



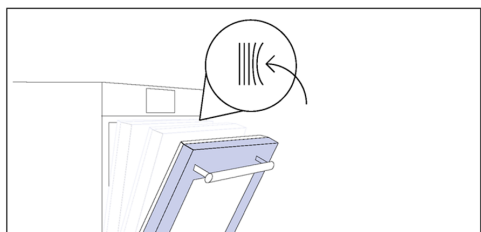
Su forma cóncava permite una correcta circulación de la humedad generada en la cocción, manteniendo alto el índice de humedad de los alimentos. Según la cantidad de agua introducida en la bandeja, se obtendrá una cocción más seca o más "húmeda".

Bandeja profunda

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

Bisagras de cierre suave/apertura suave

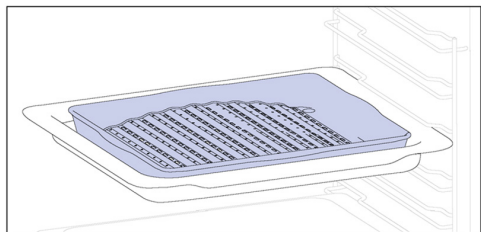
(solo si están presentes*)



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

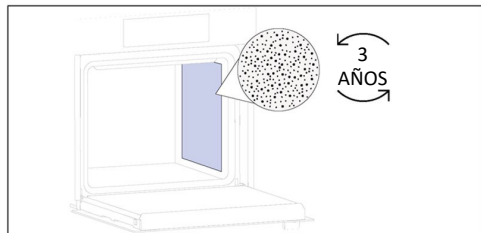
Doble bandeja - Modo barbacoa

(solo si está presente*)



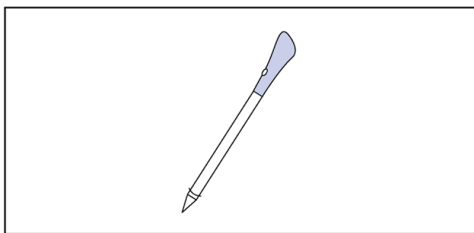
La forma convexa es adecuada para asar en el horno a alta temperatura (220°), permitiendo un resultado de barbacoa incluso en casa y con poco humo gracias a la acción de drenaje de las grasas en el fondo de la bandeja.

Paneles catalíticos (solo si están presentes*)



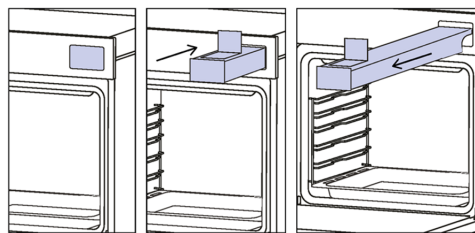
Paneles especiales revestidos con esmalte, fabricados con una estructura microporosa para convertir la grasa en elementos gaseosos fáciles de eliminar. Sustitúyalos después de 3 años de uso (a 2/3 ciclos de cocción por semana).

Preci Probe (sólo si está presente*)



La sonda térmica Preci Probe es un sensor de temperatura que, introducido en el alimento y conectado al horno mediante cable, permite controlar la temperatura interior del alimento durante la cocción. Se utiliza principalmente para el pescado y la carne.

Depósito de agua



El depósito de agua es un cajón que puede llenarse con el agua necesaria para realizar programas de cocción y limpieza asistidos por vapor.

2.3. PANEL DE CONTROL



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

- 1. Encendido/Apagado
- 2. Bloqueo para niños
- 3. Luz
- 4. Control remoto
- 5. Favoritos
- 6. Inicio/Pausa

FUNCIONES PRINCIPALES

Símbolo	Función	Descripción
	Encendido/Apagado	Pulse para encender/apagar el horno.
	Bloqueo para niños	Mantén pulsado durante 3 segundos para bloquear la pantalla y evitar el uso no deseado por parte de menores.
	Luz	Pulse para encender/apagar la luz de la cavidad del horno.
	Control remoto	Mantén pulsado el botón durante 3 segundos para activar el control remoto después de emparejar el horno con la app hOn (a través de la aplicación).
	Favoritos	Pulse aquí para acceder al menú Favoritos.
	Inicio/Pausa	Pulse para iniciar/pausar la cocción o para confirmar las funciones.



MOSTRAR COMENTARIOS (visible sólo cuando está activo)

Símbolo	Comentarios	Descripción
	Falta el depósito	El icono aparece cuando falta el depósito de agua o cuando éste está abierto.
	Llenar el depósito	El icono aparece cuando hay que añadir agua al depósito de agua.
	Drenaje en curso	El icono aparece durante el proceso de drenaje.
	Depósito vacío	El icono aparece cuando no hay agua dentro del depósito de agua.
	Vaciar el depósito	El icono aparece para pedir al usuario que vacíe el depósito de agua.
	Se necesita descalcificar	El icono aparece cuando es necesario un ciclo de descalcificación.

PRESENTACION DEL PRODUCTO

2.4. CONECTIVIDAD

Parámetros de conexión inalámbrica

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

Información del producto para equipos en red

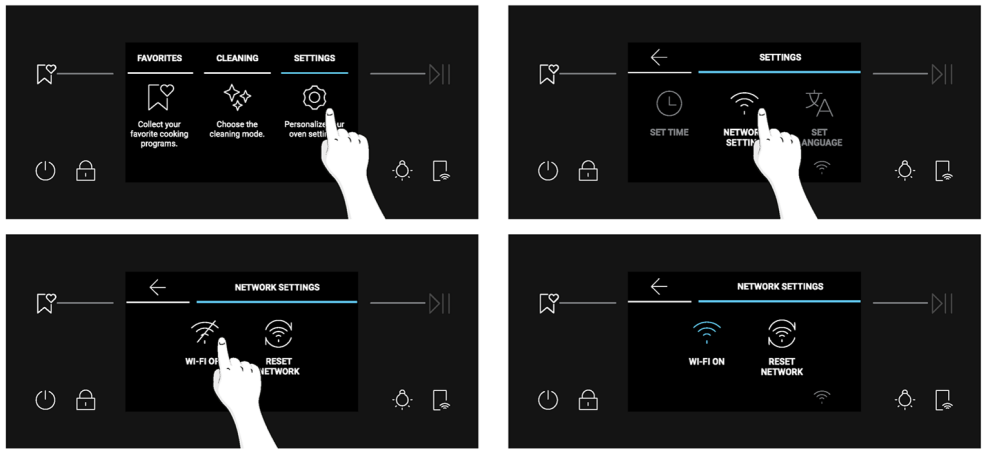
Consumo de energía del producto en modo de espera en red si todos los puertos de red cableados están conectados y todos los puertos de red inalámbrica están activados:
2,0 W.

Parámetros inalámbricos de Preci Probe modelo et180

Tecnología	Bluetooth
Estándar	Bluetooth v4.0 BLE
Bandas de frecuencia [MHz]	2400÷2480
Potencia máxima [mW]	2,5 - (4 dBm)

Cómo activar el puerto de red inalámbrica

Pulse "Configuraciones" en el carrusel de inicio y, a continuación, "Ajustes de red". Cambie WiFi APAGADO para encender el Wi-Fi.

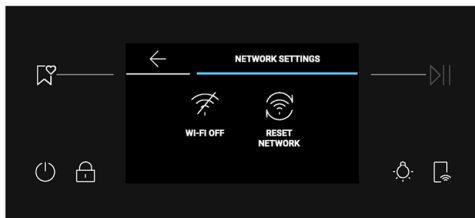
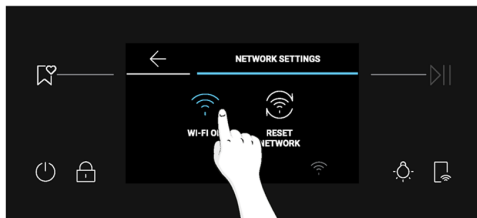
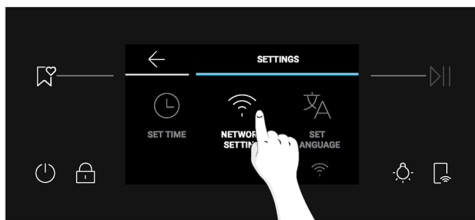
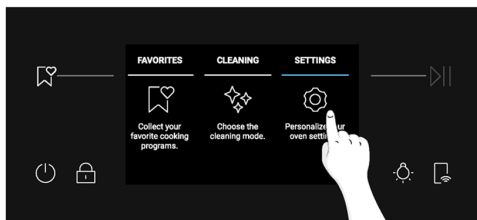


Por la presente, Candy Hoover Group Srl declara que este equipo radioeléctrico cumple con lo dispuesto por la Directiva 2014/53/UE y con los requisitos legales pertinentes para el mercado UKCA. El texto completo de la declaración de conformidad está disponible en la siguiente dirección web: www.candy-group.com



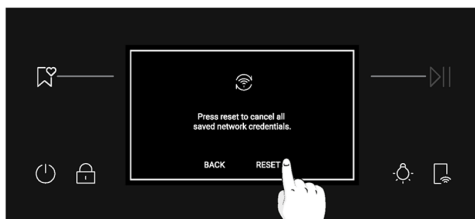
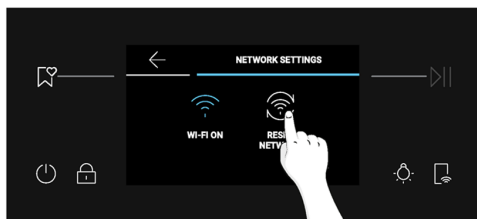
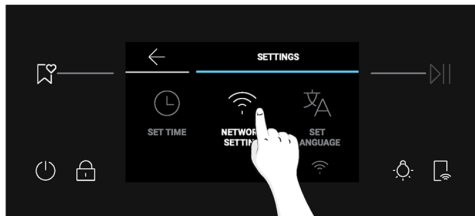
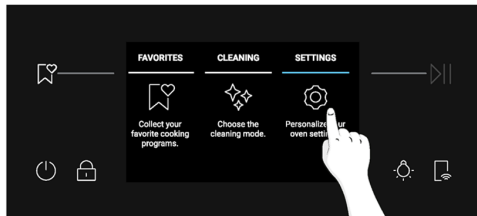
Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica

Pulse "Configuraciones" en el carrusel de inicio y, a continuación, "Ajustes de red". Cambie WiFi ENCENDIDO para apagar el Wi-Fi.



Cómo restablecer la red

1. Pulse Configuraciones en el carrusel de inicio y, a continuación, Ajustes de red.
2. Pulse "Restablecer la red" (sólo se activa si el aparato ya se ha emparejado).
3. Confirme el mensaje emergente pulsando "Restablecer".



CÓMO INTERACTUAR CON LA APLICACIÓN

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

1 NOTA

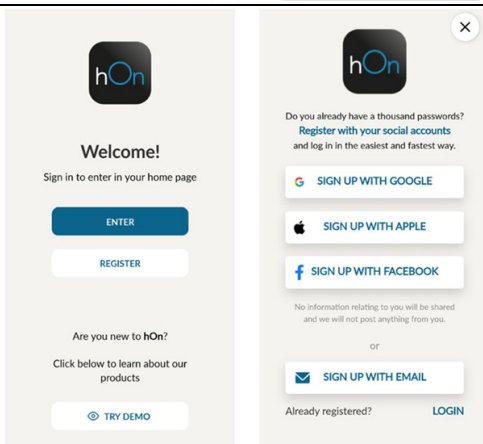
- Una vez encendido el horno, los iconos de WIFI parpadean durante 30 minutos. Durante este periodo es posible registrar el producto.
- Asegúrese de que la red Wi-Fi de su casa está encendida.
- Se le guiará paso a paso tanto en su aparato como en su dispositivo móvil.
- La conexión del horno puede tardar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

Descárguela en su smartphone.



REGISTRO DE NUEVOS USUARIOS

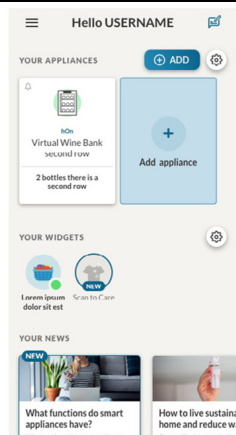
- Haga clic en " Registrarse".
- Puede registrarse a través de cuentas sociales o inscribirse con su correo electrónico personal.



REGISTRO RÁPIDO PARA EMPAREJAMIENTO

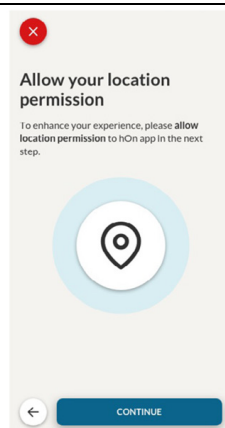
Paso 1

- Seleccione "Añadir electrodoméstico".



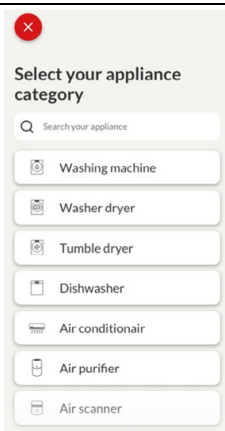
Paso 2

- Permita su localización.



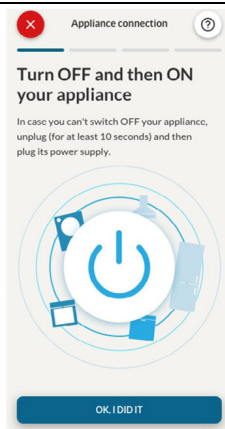
Paso 3

- Seleccione el horno en la categoría de electrodomésticos.



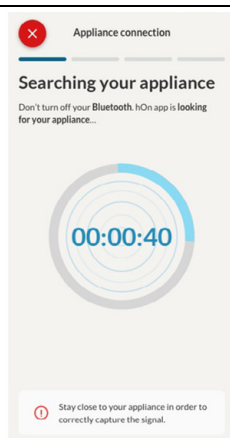
Paso 4

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



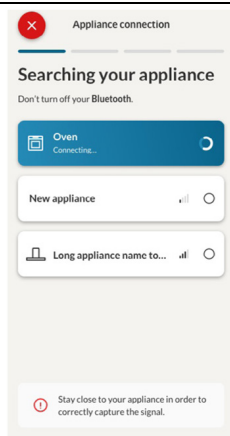
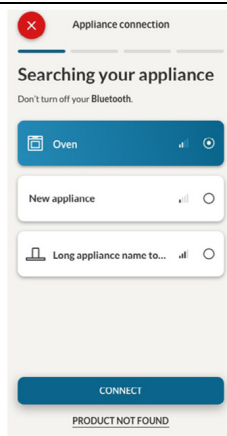
Paso 5

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



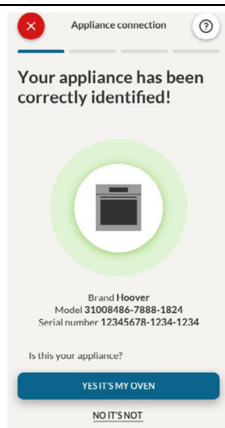
Paso 6.1-6.2

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



Paso 7

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



CONTROL REMOTO

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

Esta función le permite, a través de su dispositivo, disfrutar de diversas funcionalidades, como: inicio instantáneo o programado de recetas o programas de cocción ya disponibles en la app, tanto con la sonda térmica como sin ella; seguimiento en tiempo real del progreso de sus recetas; ajuste de los parámetros de cocción en uso; gestión y seguimiento del proceso de cocción a través de la sonda térmica Preci Probe; creación de recetas personalizadas a través de la función U-Create; y guardado de las recetas creadas directamente en el producto a través de la "función Jolly".

El control remoto solo puede activarse cuando el producto está registrado.

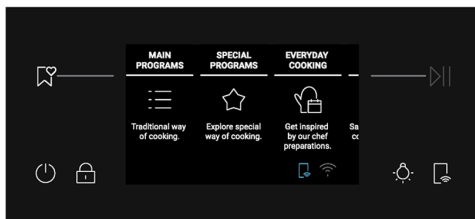
También puede detener el programa de cocción de forma remota utilizando la aplicación haciendo clic en el botón "DETENER" en el dispositivo de visualización. El horno detendrá automáticamente la cocción.

Cuando el control remoto está activado, puede iniciar/detener y controlar los programas de cocción y las recetas directamente desde la aplicación y desde el aparato. Si el control remoto se apaga después de que se haya iniciado un programa de cocción, el programa sólo podrá detenerse desde el horno.

NOTA: El control remoto está disponible para todas las funciones de cocción del producto, excepto para los programas Grill + Ventilador y Supergrill.

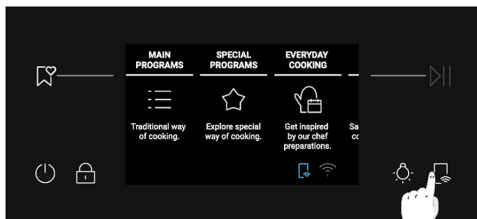
Cómo activar el control remoto:

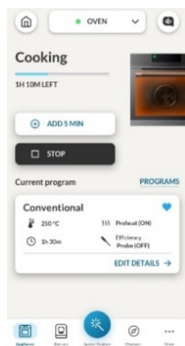
1. En el carrusel de inicio, pulse  en la esquina inferior derecha.
2. El icono de "Control remoto encendido"  se mostrará en la parte inferior de la pantalla.
3. Acceda a la app, seleccione un programa y deje que empiece la cocción. Durante el proceso es posible controlar y cambiar los parámetros del programa tanto desde el producto como desde la app.



Cómo desactivar el control remoto:

1. Cuando el control remoto está activo, pulse  para apagarlo.
2. El icono de "Control remoto encendido"  desaparecerá.





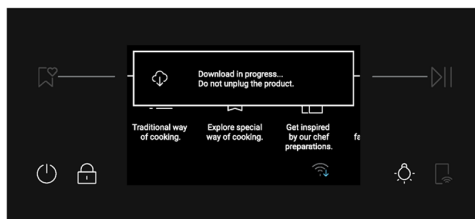
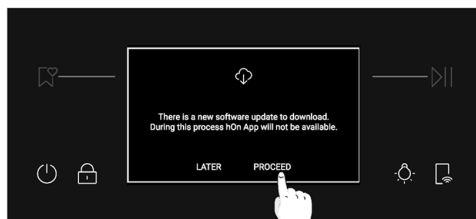
NOTA: Si el usuario detiene la cocción en curso desde el horno, simultáneamente se verá en la app la cocción detenida.

ACTUALIZACIÓN OVER THE AIR (OTA)

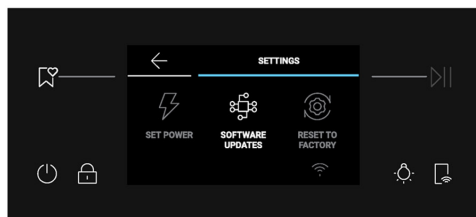
El horno está provisto de una función de actualización «over the air» que asegurará el mantenimiento del software del producto; esta se recomienda cada vez para garantizar la funcionalidad del horno actualizado, que se activa tan pronto como el producto está registrado en la aplicación. Cuando haya una actualización disponible y el horno esté conectado, se le notificará mediante un mensaje emergente en la pantalla.

El proceso OTA se realizará en 2 pasos.

- 1. DESCARGA DEL SOFTWARE:** durante este proceso, que puede durar unas 2 horas, es posible utilizar el horno para cocinar, pero la aplicación hOn no estará disponible.
- Al seleccionar "Proceder", la actualización comenzará a descargarse y el icono de Wi-Fi con una flecha azul permanecerá visible hasta el final de la descarga. Para apagar la pantalla durante este tiempo, deberá activarse el control remoto antes de pulsar el botón de encendido/apagado, de lo contrario se interrumpirá el proceso de descarga.

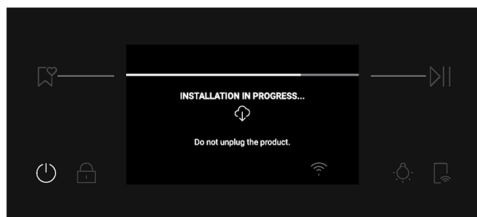
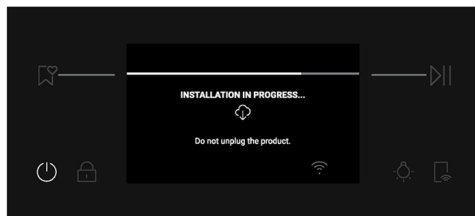
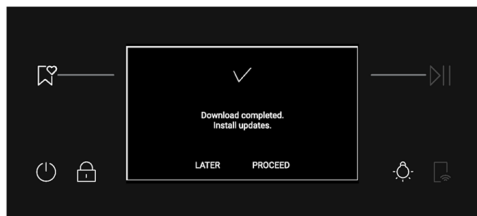


- Seleccionando "Más tarde", es posible iniciar el proceso entrando en "Actualizaciones de software" en el menú Configuraciones.

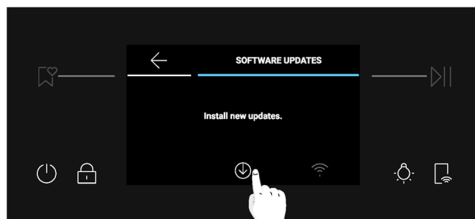
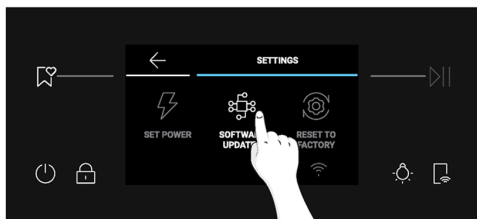


2. INSTALACIÓN: durante este proceso, que puede durar unas 2 horas, es posible utilizar el horno para cocinar, pero la aplicación hOn no estará disponible.

- Al pulsar "Proceder", se instalará la actualización.



- Seleccionando "Más tarde", es posible iniciar el proceso entrando en "Actualizaciones de software" en el menú Configuraciones.



3. ANTES DE EMPEZAR

3.1. INFORMACIÓN PARA EMPEZAR

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

Cómo funciona la puerta

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

Cómo funciona la iluminación

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

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

En los hornos equipados con botón de lámpara, también se puede utilizar para activar la iluminación. Si la puerta del horno permanece abierta durante más de 10 minutos, las luces se apagarán automáticamente.

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

Funcionamiento del ventilador de enfriamiento

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

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

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

Durante la función ECO, la luz permanecerá apagada.

(*sólo para hornos pirolíticos)

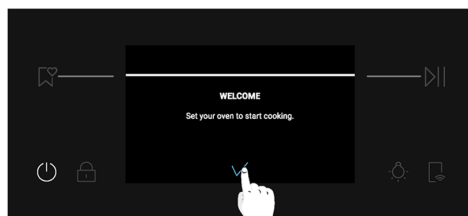
Cómo funciona la barra de estado

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

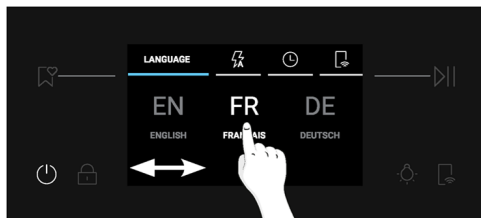
3.2. PRIMER USO

Cuando el aparato se enciende por primera vez, el paso inicial es seleccionar el idioma, fijar la hora del día, elegir entre 13 amperios o 16 amperios.

En primer lugar, aparecerá un mensaje de bienvenida en la pantalla. Para continuar, pulse ✓



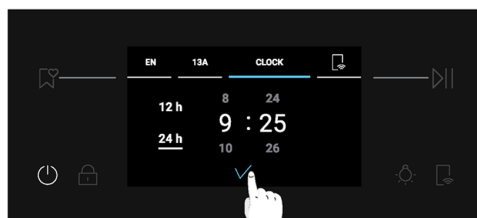
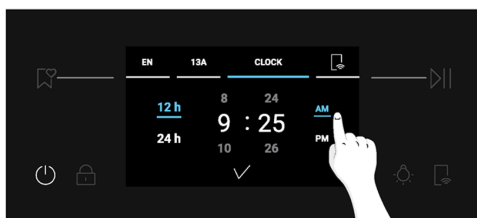
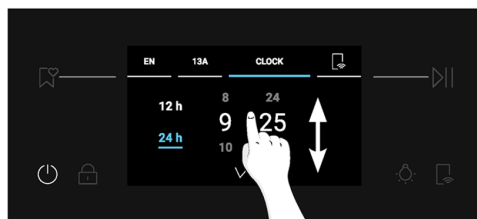
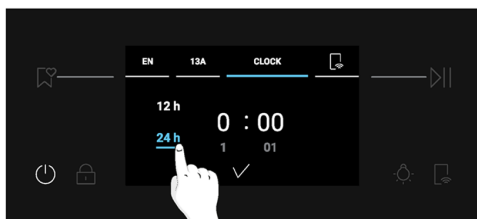
- **SELECCIÓN DEL IDIOMA:** Aparecerá un menú de carrusel. Desplace el carrusel horizontalmente para seleccionar el idioma deseado. Pulse sobre el idioma elegido para pasar a la fase siguiente.



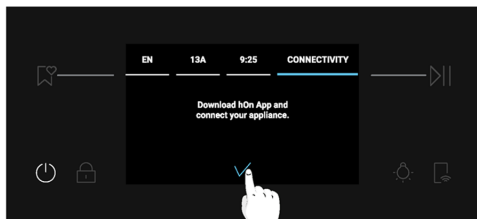
- **AJUSTAR EL AMPERAJE:** Por defecto, el horno está configurado para funcionar con una potencia superior adecuada para hogares con más de 3 kW (16 A). Si su casa tiene una potencia inferior, puede cambiar este ajuste a 13 A. Este ajuste afecta a la rapidez con la que se calienta el horno. Elegir la opción más alta (16A) significa que se calienta más rápido (porque aumenta la absorción de energía). En la pantalla verá dos opciones: 13A y 16A. Pulse sobre el amperaje deseado para seleccionarlo y pasar al paso siguiente.



- **AJUSTE DE LA HORA:** La pantalla mostrará la hora preestablecida, '0:00', en el formato de 24 horas preestablecido. Para cambiar el formato de la hora, pulse 12h / 24h en la parte izquierda de la pantalla. Para ajustar la hora, desplace los números verticalmente. Si ha seleccionado el formato de hora 12h, pulse también en AM / PM para seleccionar la hora del día. Para confirmar su elección, pulse ✓.



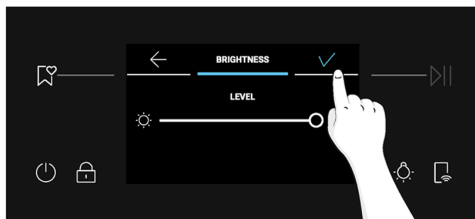
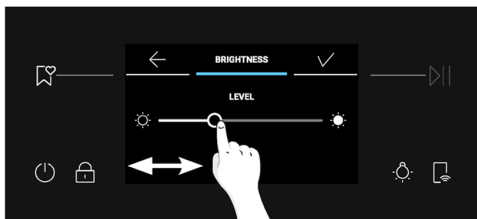
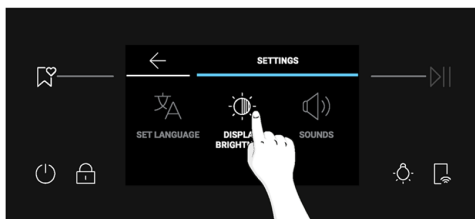
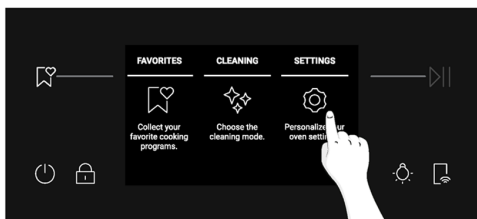
Después de ajustar la configuración inicial, aparecerá un mensaje emergente sobre la información de emparejamiento. Pulse ✓ para confirmar y pasar al menú de inicio del carrusel.



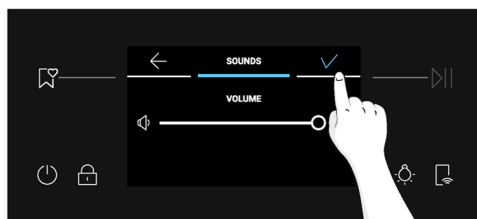
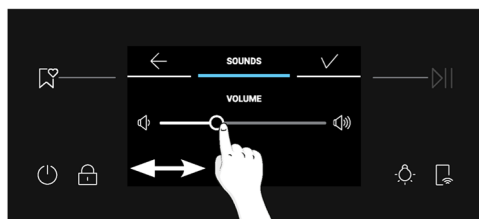
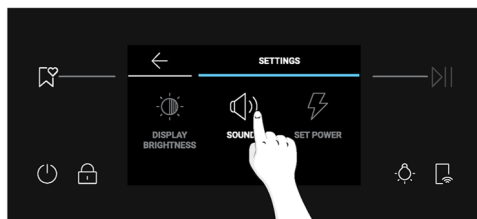
CONFIGURACIONES ADICIONALES

El usuario puede ajustar los niveles de Luminosidad y Sonido en la sección Configuraciones.

- **LUMINOSIDAD:** En el carrusel de inicio, pulse "Configuraciones". Desplácese horizontalmente por el menú Configuraciones y pulse "Brillo de la pantalla". Desplace el control deslizante horizontalmente para ajustar el brillo. Pulse ✓ para confirmar.

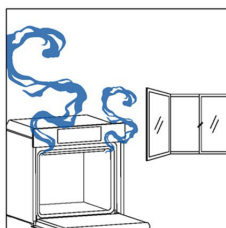
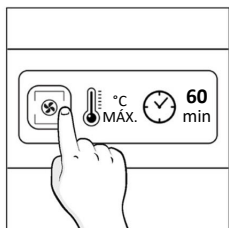
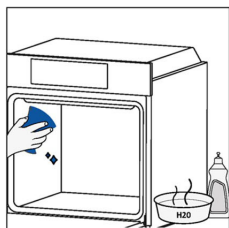


- **SONIDO:** En el carrusel de inicio, pulse "Configuraciones". Desplácese horizontalmente por el menú Configuraciones y pulse "Sonidos". Desplace el control deslizante a izquierda y derecha para ajustar el volumen del sonido. Pulse ✓ para confirmar.



3.3. LIMPIEZA PRELIMINAR

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



4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

4.1. CÓMO FUNCIONA ESTE PRODUCTO

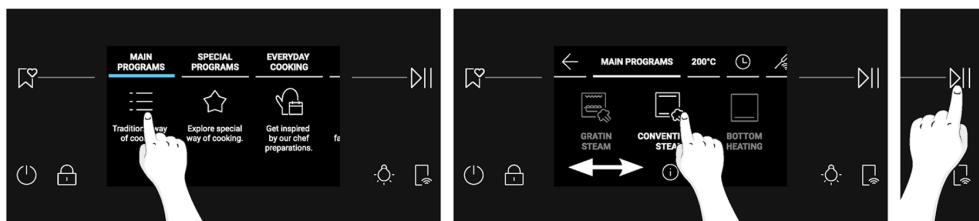
ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO

Para encender y apagar el horno, mantenga pulsado el botón de encendido/apagado.



ESTABLECER LA FUNCIÓN DE COCCIÓN

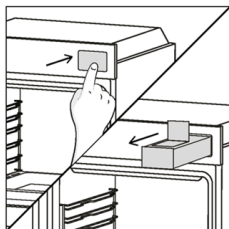
Para seleccionar una función de cocción, pulse "Programas principales" en el menú del carrusel de inicio. Desplace el carrusel horizontalmente hasta llegar a la función deseada. Pulse ►► para iniciar la cocción a la temperatura predeterminada para la función de cocción seleccionada.



Cómo utilizar el depósito de agua para los programas de cocción al vapor

Después de seleccionar el programa de cocción al vapor, si falta el depósito de agua o éste está abierto, aparecerá un mensaje emergente para pedirle que lo inserte o lo cierre. Si el depósito de agua está vacío, aparecerá un mensaje emergente en la pantalla para avisarle de que debe llenarlo de agua. Proceda como se indica a continuación:

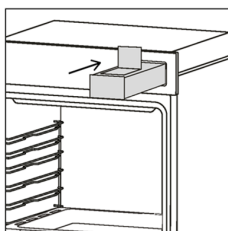
1. Presione ligeramente el depósito de agua para abrirlo.



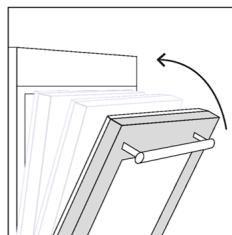
2. Si es necesario, añada agua potable al depósito de agua con una jarra o directamente del grifo. No supere el nivel máximo de agua indicado en el interior del depósito.



3. Empuje el depósito de agua para cerrarlo.

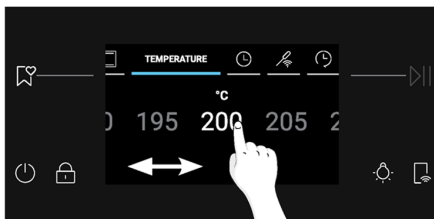
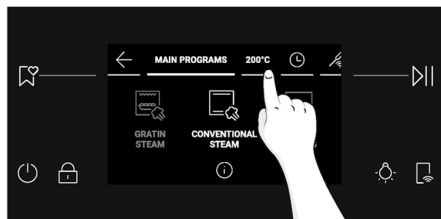


4. Coloque los alimentos en el horno y pulse ✓ para continuar. Asegúrese de cerrar la puerta del horno.



AJUSTAR TEMPERATURA

Pulse la temperatura indicada junto a "Programas principales" en el carrusel. Desplácese horizontalmente para seleccionar la temperatura deseada. Pulse ||| para confirmar su elección.



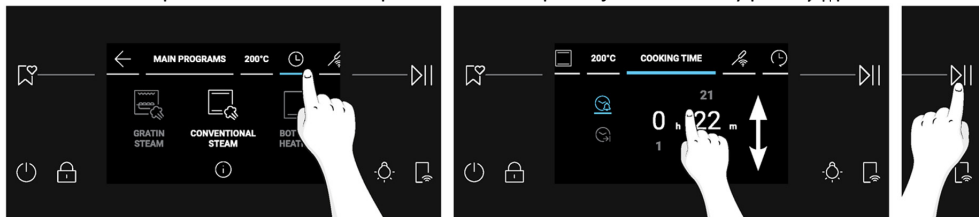
MENÚ DE TIEMPO

Acceda al menú Tiempo pulsando ⌚ Tiempo de cocción en el carrusel.

El usuario puede introducir las siguientes configuraciones:

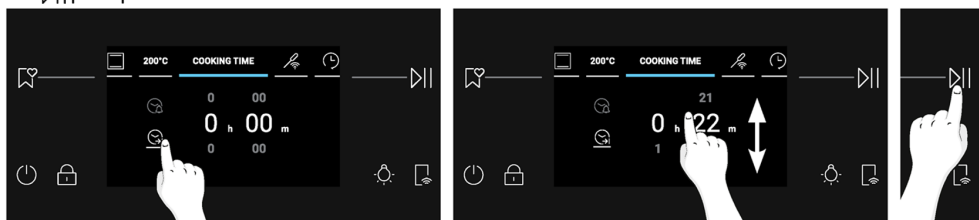
a. Avisador por minutos

Esta función permite al usuario establecer un recordatorio del tiempo de cocción. Después de pulsar ⌚ Tiempo de cocción en el carrusel, el icono ⌚ Avisador por minutos se enciende por defecto. Desplácese verticalmente por los números para ajustar la hora y pulse ▶▶ para confirmar.



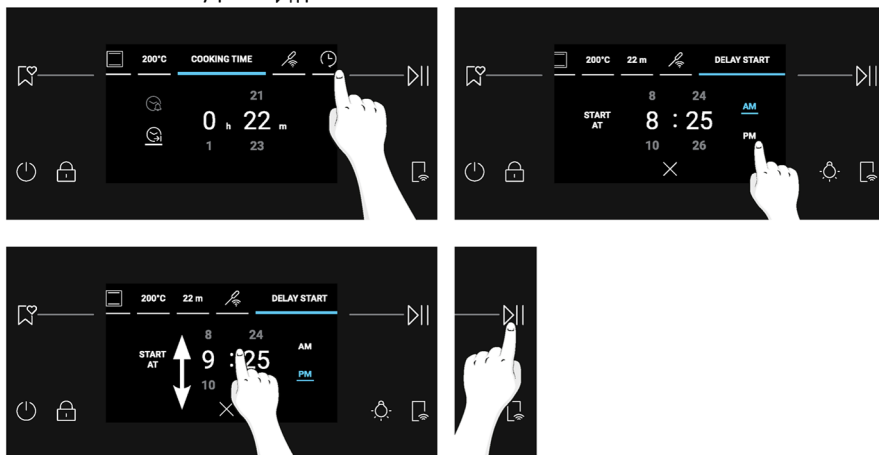
b. Apagado automático

El Apagado automático hace que el horno se apague automáticamente después del recordatorio establecido. Esta función está desactivada por defecto y debe ser activada a petición del usuario. Pulse ⌚ para activar el apagado automático. Ajuste la hora desplazándose verticalmente y pulse ▶▶ para proceder.



c. Inicio diferido

Pulse ⌚ para ajustar el inicio diferido. Seleccione AM/PM. Desplácese verticalmente para ajustar la hora deseada y pulse ▶▶ para confirmar.



NOTA: El inicio diferido sólo se activa después de ajustar la Duración de la cocción y no está disponible cuando se ajusta la sonda térmica Preci Probe. Si se utiliza el inicio diferido, la duración de cocción se convertirá automáticamente en Apagado automático.

FUNCIONES ADICIONALES

LUZ

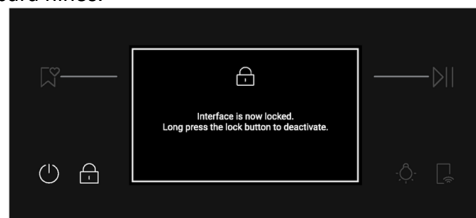
Para encender o apagar la luz de la cavidad, pulse .

NOTA: La luz de la cavidad está apagada por defecto durante los procesos generales de navegación. Mientras se esté realizando un proceso como cocinar o limpiar, la luz se encenderá por defecto.

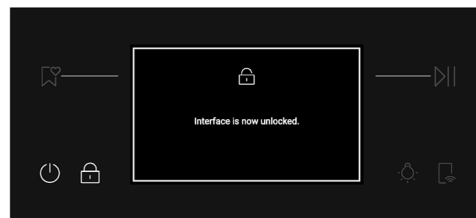


BLOQUEO PARA NIÑOS

Esta función permite bloquear la pantalla para evitar cualquier uso no deseado por parte de menores. Para activar el bloqueo de pantalla, mantenga pulsado . Aparecerá un mensaje emergente durante unos segundos. Cuando el Bloqueo para niños está activado, todos los botones estarán desactivados excepto el de encendido/apagado y el de bloqueo para niños.



Para desbloquear la pantalla, vuelva a pulsar prolongadamente . Aparecerá un mensaje emergente durante unos segundos, o puede tocar en cualquier lugar de la pantalla para ocultarlo. La pantalla se desbloqueará y volverá a la pantalla anterior.



4.2. FUNCIONES DE COCCIÓN

OPCIÓN DE PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

El precalentamiento rápido siempre está recomendado por la IU y se inicia automáticamente. Cuando se inicia el precalentamiento rápido aparece la opción "saltar". Si se selecciona "saltar", se inicia la función de cocción deseada y los alimentos pueden introducirse con el horno frío. El precalentamiento rápido activará una combinación de ventilador y elementos calefactores independientemente de la función de cocción elegida; la lámpara se apagará hasta que el horno alcance la temperatura deseada para ahorrar energía.

4.2.1. PROGRAMAS PRINCIPALES

❗ NOTA: para las funciones que requieren precalentamiento, asegúrese de retirar todos los accesorios durante esta fase. Siga las instrucciones de la tabla siguiente en lo que se refiere al precalentamiento.

"SÍ" significa que el precalentamiento rápido se activa automáticamente y puede omitirse; "NO" significa que el precalentamiento no está disponible y que los alimentos deben introducirse con el horno frío.

Cuando termina un programa de cocción, puede añadir 5 minutos más de tiempo de cocción o guardarlo en el menú de favoritos o volver a la pantalla de inicio.

Símbolo	Función	T°C por defecto Rango T°C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	PRECI PROBE disponible	Sugerencias
	*Convección	200 °C 30-250 °C	L2/L3	SÍ	SÍ	IDEAL PARA: pasteles, panes, galletas, en un nivel.
	Convección + Ventilador	175 °C 50-250 °C	L2/L3	SÍ	SÍ	IDEAL PARA: asados, guisos, verduras o tartas con rellenos húmedos.
	**Grill	L5 L1-L5	L6/L7	NO	SÍ	IDEAL PARA: pequeñas cantidades de salchichas o filetes. Uso con la puerta cerrada
	**Super Grill	L5 L1-L5	L7 para alimentos delgados, L5 para alimentos gruesos.	NO	SÍ	IDEAL PARA: grandes cantidades de salchichas, filetes y pan tostado. Toda la zona debajo del grill se calienta. Usar con la puerta cerrada. Voltee los alimentos pasados dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario).
	**Gratinado	200 °C 150-250 °C	L4/L5	SÍ	SÍ	IDEAL PARA: piezas enteras de carne (asados) o alimentos gratinados. Usar con la puerta cerrada. Coloque la bandeja debajo de la rejilla para recoger los jugos. Voltee la comida a media cocción, si es necesario.

Símbolo	Función	T°C por defecto Rango T°C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	PRECI PROBE disponible	Sugerencias
	Calentamiento inferior	170 °C 50-230 °C	L1/L2	SÍ	SÍ	IDEAL PARA: guisos y Gentle Cooking en un solo nivel.
	Calentamiento inferior + ventilador	170 °C 50-230 °C	L2/L3	SÍ	SÍ	IDEAL PARA: tartas saladas o alimentos con coberturas líquidas en un nivel.
	Multinivel	160 °C 50-250 °C	L3 (una bandeja) L3+L6 (dos bandejas) L2+L4+L6 (tres bandejas)	SÍ	SÍ	IDEAL PARA: tartas, galletas y pizzas en uno o más niveles. Ideal para cocinar diferentes alimentos.
	Convección + Vapor	180 °C 130-220 °C	L3	NO	SÍ	IDEAL PARA: cocinar cualquier tipo de comida en un solo nivel. El ventilador de la cavidad se activa durante la inyección de vapor
	Gratinado + Vapor	200 °C 150-220 °C	L4	NO	SÍ	IDEAL PARA: gratinar o asar en un solo nivel. El vapor permite un dorado brillante y un resultado jugoso.
	Multinivel + Vapor	160 °C 130-220 °C	L3	NO	SÍ	IDEAL PARA: cocinar y asar en uno o varios niveles. El vapor permite una distribución equitativa del calor en diferentes niveles.
	*ECO	190 °C 150-220 °C	L3/L4	NO	NO	IDEAL PARA: cocinar carne, pescado o verduras. Esta función permite ahorrar energía durante la cocción manteniendo los alimentos húmedos y tiernos. La lámpara de la cavidad está apagada.

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

4.2.2. FUNCIONES ESPECIALES

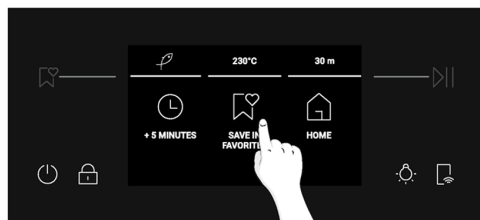
Símbolo	Función	T°C por defecto Rango T°C	Posición sugerida en el estante	Precalentar	Sugerencias
	Pizza 300	300 °C 200-300 °C	L2/L3	NO	IDEAL PARA: cocinar todo tipo de pizzas, sin necesidad de precalentamiento. Utilice un calentamiento más bajo para la pizza congelada y 300° para la pizza fresca redonda.
	Deshidratación	55°C 45-65°C	L4	NO	IDEAL PARA: deshidratar porciones de verduras y frutas. Para obtener un mejor resultado, corte las rodajas finas y colóquelas en una sola capa sin superponerlas.
	Mantener caliente (vapor)	65 °C	L3	NO	IDEAL PARA: mantener la comida caliente
	Yogur	40 °C	L4	NO	IDEAL PARA: preparar yogures permitiendo un correcto proceso de fermentación
	Leudado (Vapor)	40 °C	L3	NO	IDEAL PARA: leudar masas de pizza y pan, colocar comidas en el tercer nivel
	MULTICOCCIÓN	200 °C 150-250 °C	L1+L3+L5+L7	SÍ	IDEAL PARA: cocinar simultáneamente diferentes platos de una comida completa en diferentes niveles sin mezclar olores. Coloque los alimentos en todos los niveles disponibles después del precalentamiento. Saque cada plato por separado, según se haya alcanzado la temperatura de cocción.
	Freidora de aire	200 °C 150-250 °C	L3/L4	NO	IDEAL PARA: preparar platos congelados, prefritos y empanados. Gracias al accesorio específico, el aire caliente cubre los alimentos de manera uniforme.



Guardar recetas como favoritas:

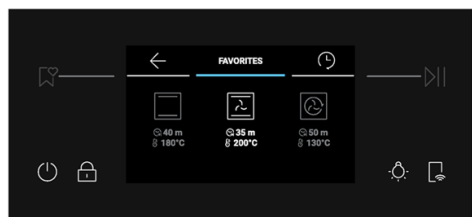
Puede guardar una receta en el menú Favoritos directamente desde el horno, al final de cualquier programa de cocción, pulsando "Guardar en Favoritos" en la pantalla. Este botón aparecerá después del mensaje "Disfrute de su plato".

Se puede acceder posteriormente a las recetas favoritas desde el menú Favoritos.

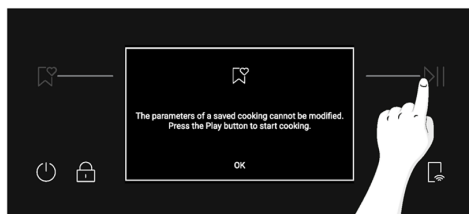


Cómo acceder al menú Favoritos desde el horno:

Pulse  en la pantalla. Alternativamente, desplácese por el carrusel de inicio hasta llegar a Favoritos y pulse sobre él. Aparecerá el menú Favoritos y podrá desplazarse por las recetas guardadas anteriormente. Las recetas guardadas directamente desde el horno se mostrarán en primer lugar; las recetas guardadas a través de la función Jolly se mostrarán al final del carrusel. Una vez alcanzada la receta deseada, pulse  para que comience la cocción.

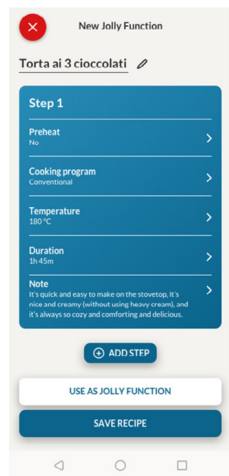


NOTA: Configuraciones como Duración de la cocción y Temperatura no pueden cambiarse para las recetas guardadas como Favoritos. Si pulsa sobre la receta en el menú Favoritos, aparecerá un mensaje emergente. Pulse "Aceptar" para volver al carrusel, o pulse  para confirmar su elección y dejar que comience la cocción.



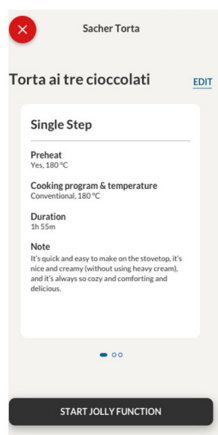
Función Jolly (Máximo 5 recetas)

Gracias a la función Jolly, este producto ofrece una experiencia totalmente personalizable, permitiéndole almacenar sus recetas personalizadas directamente en el horno. Usted puede ejecutar estas recetas tantas veces como quiera, incluso sin necesidad de conectarse a la aplicación.



Cómo configurar la función Jolly:

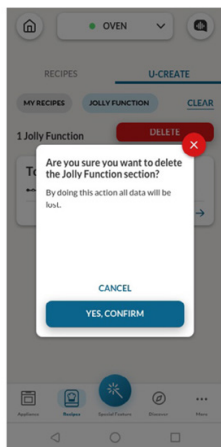
Para configurar la función Jolly en su horno, abra la sección de recetas de la aplicación, seleccione la receta que desea utilizar y haga clic en "Usar como función Jolly". A partir de este momento, puede lanzarla desde el producto incluso sin interactuar con la app.



Cómo editar la función Jolly:

Para editar una función Jolly, vaya a la sección de recetas de la aplicación y seleccione la tarjeta de la receta designada como función Jolly. Pulse el botón "editar" para personalizar la receta y modificar los ajustes establecidos previamente.

Un mensaje emergente le informará de que, para guardar la función Jolly recién modificada, debe eliminar la anterior. Si confirma, la función Jolly anterior se eliminará y los nuevos parámetros se guardarán en el producto y serán visibles en la aplicación.



Cómo eliminar la función Jolly:

Para eliminar la función Jolly de la interfaz de usuario del horno, acceda a la sección de recetas de la aplicación.

Pulsando sobre la tarjeta de la receta designada como función Jolly, es posible suprimirla pulsando el botón rojo "botón suprimir".

Una ventana emergente confirmará la operación, solicitando su confirmación. Si sigue adelante, la función Jolly guardada en el horno se eliminará y dejará de estar disponible en la app.

Las recetas guardadas a través de la función Jolly pueden verse en el menú Favoritos del horno.

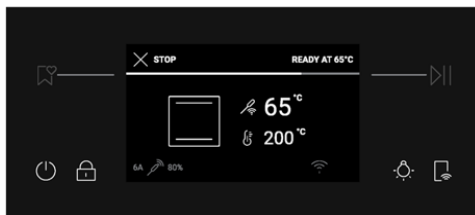
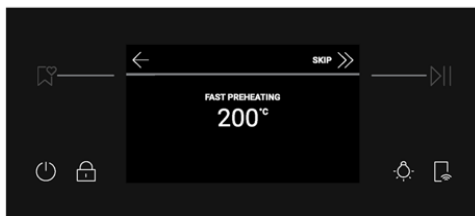
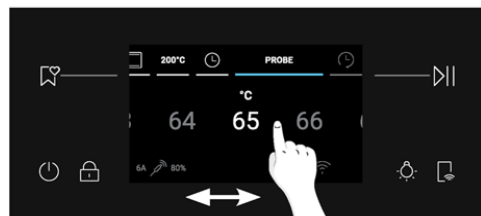
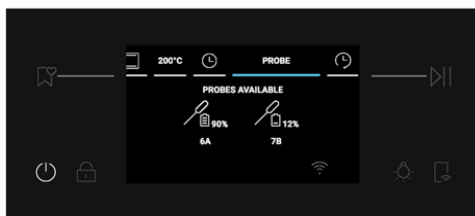
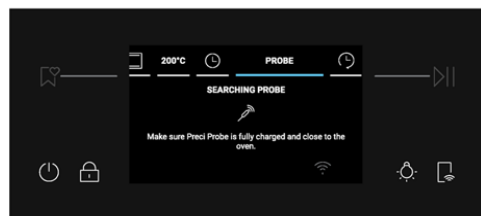
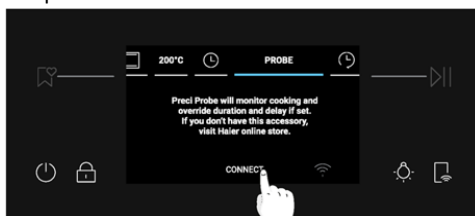
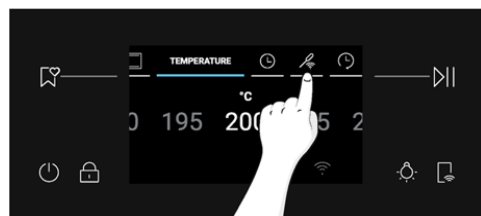


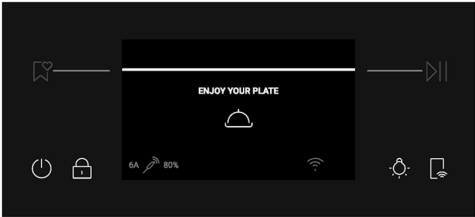
PRECI PROBE INALÁMBRICA (disponible según el modelo)

Cómo usar la sonda:

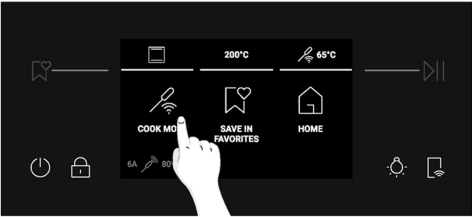
1. En el carrusel de inicio, pulse .
2. Pulse "Conexión" para emparejar la sonda térmica Preci Probe con el horno.
3. El horno empezará a buscar la sonda térmica Preci Probe. En este momento, asegúrese de que la sonda térmica Preci Probe está completamente cargada y cerca del horno.
4. Una vez detectada la sonda térmica Preci Probe, selecciónela pulsando sobre su icono en la pantalla.  aparecerá en la parte inferior izquierda de la pantalla.
5. Seleccione la temperatura deseada desplazándose hacia la izquierda y hacia la derecha y, a continuación, pulse  para confirmar su elección. Comienza el precalentamiento rápido.
6. Aparecerá un mensaje emergente: introduzca la sonda térmica Preci Probe en el alimento e introdúzcalo en el horno, después pulse  para que comience la cocción. Cuando se detenga la cocción, aparecerá durante unos segundos el mensaje "Disfrute de su plato". Antes de sacar la comida del horno, asegúrese de retirar la sonda térmica Preci Probe de la comida con cuidado.

NOTA: Cuando se utiliza la sonda, no es necesario programar un temporizador de cocción; se detendrá automáticamente una vez alcanzada la temperatura deseada.



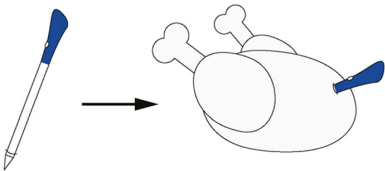


Si desea cocinar más sus alimentos, pulse "  Cocinar más" en la pantalla y fije una nueva temperatura deseada para la sonda térmica Preci Probe.



Consejos de cocción

La sonda está equipada con un único punto de medición. Introdúzcalo completamente en el alimento con la punta metálica situada en el centro del mismo. Coloque este punto lo más cerca posible de la parte más gruesa (más fría) del alimento para controlar con precisión el proceso de cocción.



La sonda térmica puede utilizarse con funciones manuales (Convección, Convección + Ventilador, Grill, Super Grill, Grill + Ventilador y Multinivel), con CATEGORÍAS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS (Carne, Pescado y Verduras) y con Gentle Cooking.

Categoría de alimento	Temperatura interna recomendada en °C	Posicionamiento sugerido
Asado de carne de res	45 °C	Diagonalmente en la parte más gruesa.
Carnes asadas	55 °C / 60 °C / 65 °C	Para los alimentos con forma cilíndrica (p.ej., asados de carne) coloque la punta lo más cerca posible al centro geométrico.
Aves de corral	83-85 °C	En la parte más gruesa de la pechuga
Pescado (entero/en filetes)	65 °C	Diagonalmente en la parte más gruesa
Pan/guisos	90 °C	Cerca del centro geométrico del alimento



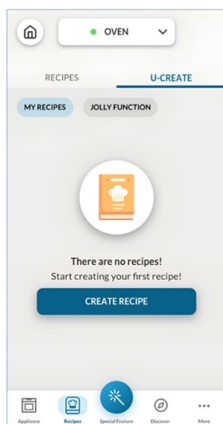
4.2.3. FUNCIÓN MULTI STEP

La función Multi Step permite mantener los parámetros de cocción previamente ajustados (temperatura y tiempo) mientras se cambia de función durante la cocción.

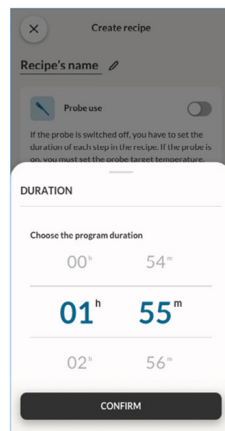
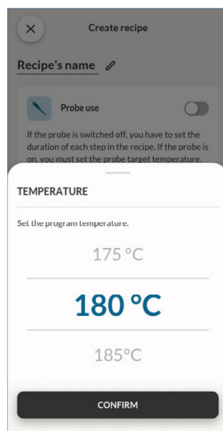
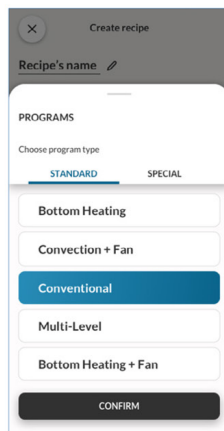
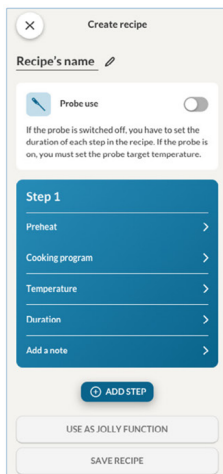
Se pueden crear recetas Multi Step en la app hOn a través de la función U-Create y guardarlas en el horno. El usuario puede iniciar la receta Multi Step desde el menú Favoritos.

El usuario puede guardar la receta como una Función Jolly para almacenarla en el menú Favoritos del horno, o guardarla en hOn para iniciarla remotamente desde la app.

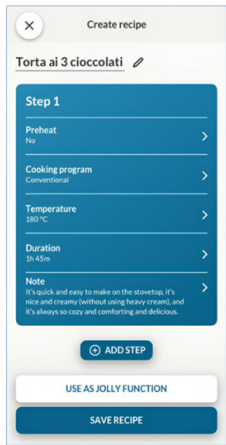
Paso 1. En la sección U-Create de la aplicación, pulse "Crear receta".



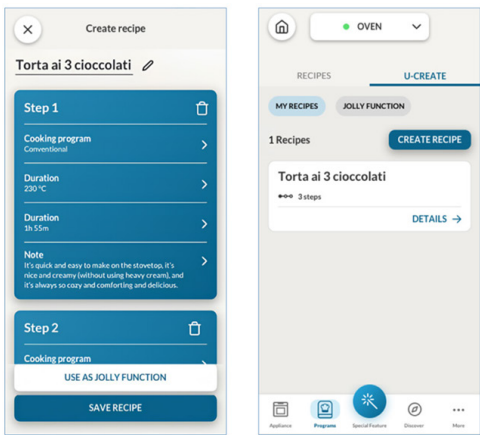
Paso 2. Edite el nombre de la receta y elija los parámetros para el primer paso de la receta.



Paso 3. Después de personalizar el primer paso, pulse "Añadir paso" para añadir otra función de cocción a la receta y personalizar sus parámetros.



Paso 4. Guarde la receta en la app para iniciarla desde hOn a distancia, o guárdela como "Función Jolly" para encontrarla en el menú Favoritos directamente en el horno.



5. DIRECTRICES DE COCCIÓN

5.1. TABLA DE COCCIÓN GENERAL

Categoría	Receta	N.º de niveles	Programa de cocción	T°C	Precalentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)
Pastelería dulce	Pequeños pasteles / Muffins	1	Convección Multinivel	175 °C 160 °C	S	Bandeja de horneado	L3	20-30 30-40
		2	Multinivel	150 °C		Bandeja de horneado + profunda	L3+L6	30-40
		3	Multinivel	140 °C		Bandejas de horneado	L2+L4+L6	40-50
	Bizcochos (26 cm Ø)	1	Convección Multinivel	170 °C 150 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2 L3	30-40 40-50
		2	Multinivel	150 °C		Rejillas metálicas + Molde	L3+L6	50-60
	Galletas/ Galletas de mantequilla	1	Convección Multinivel	150 °C 150 °C	S	Bandeja de horneado	L3	25-30 30-40
		2	Multinivel	140 °C		Bandejas de horneado	L3+L6	35-45
		3	Multinivel	140 °C		Bandejas de horneado	L2+L4+L6	35-40
	Chouquettes	1	Multinivel	190 °C	S	Bandeja de horneado	L3	25-35
		2	Multinivel	170 °C		Bandeja de horneado	L3+L6	25-35
	Budín de Yorkshire	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L3	20-30
	Merengues	1	Multinivel	90 °C	S	Bandeja de horneado	L3	90-160
	Macarons	1	Convección	150 °C	S	Bandeja de horneado	L3	15-20
	Tarta de manzana	1	Convección	185 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	60-70
		1	Multinivel	170 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L3	65-75
	Tarta tatin	1	Convección	170 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	40-60
	Suflé de chocolate	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horno + moldes	L3	10-15
	Tarta de queso	1	Convección	150 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	50-65
	Crusanes congelados	1	Convección	180 °C	S	Bandeja de horneado	L3	20-25
		2	Multinivel	180 °C		Bandejas de horneado	L2+L5	25-35
		3	Multinivel	160 °C		Bandejas de horneado	L2+L4+L6	30-40
	Strudel congelado	1	Convección	210 °C	S	Bandeja de horneado	L3	30-45



Categoría	Receta	N.º de niveles	Programa de cocción	T°C	Precalentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)
Pan y pan sin levadura	Pan tostado	1	Supergrill	05	N	Rejilla metálica	L7	4-6
	Focaccia	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L2/L3	25-35
	Pan integral	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L3	35-50
Pasteles salados y guisos	Tartas saladas / Quiches (26 cm Ø)	1	Convección + Ventilador	180 °C	S	Rejilla metálica + molde para quiche	L3	45-60
		2	Multinivel	180 °C		Rejilla metálica + molde para quiche	L2+L5	50-70
	Suflé de queso	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L3	20-35
	Lasaña fresca	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	40-60
	Lasaña congelada	1	Convección + Ventilador	180 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	45-55
	Canelones congelados	1	Convección + Ventilador	180 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	45-55
	Pasta al horno	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L4	20-30
Pizza	Pizza fresca (Bandeja)	1	Convección Pizza	250 °C 300 °C	S N	Bandeja de horneado	L2/L3	15-20 18-25
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	25-35
	Pizza fresca (Redonda)	1	Convección Pizza	250 °C 300 °C	S N	Bandeja de horneado	L2/L3	8-10 15-20
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja de horneado + profunda	L2+L5	30-40
	Pizza congelada (masa fina)	1	Convección Pizza	220 °C 200 °C	S N	Rejilla metálica	L3	10-15
		2	Multinivel	200 °C	S	Rejilla metálica	L2+L5	15-25
		3	Multinivel	180 °C	S	Rejilla metálica	L2+L4+L6	25-35
Carne y aves de corral	Pollo entero asado (1-1,2 kg)	1	Gratinado	220 °C	S	Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1	L4	40-60
	Muslos de pollo	1	Freidora de aire	220 °C	N	Bandeja Freidora de aire **	L4	30-50
	Pato asado	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	50-60



Categoría	Receta	N.º de niveles	Programa de cocción	T°C	Precalentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)
Carne y aves de corral	Gallo	1	Gratinado	220 °C	S	Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1	L4	20-40
	Pavo asado	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	50-60
	Costillas de cerdo (1000-1200 g)	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	80-100
	Salchichas	1	Supergrill	04	S	Rejilla metálica	L5	40-50
	Rosbif (500 g)	1	Gratinado	220 °C	S	Bandeja de horneado	L3	20-40
	Pastel de carne (1000-1500 g)	1	Convección	180 °C	S	Bandeja de horneado	L3	40-50
	Pollo asado con patatas	1	Gratinado	200 °C	S	Bandeja profunda	L4	45-60
Pescado y marisco	Marisco a la plancha	1	Supergrill	04	N	Rejilla metálica	L5	15-30
	Palitos de pescado congelados	1	Freidora de aire	200 °C	N	Bandeja Freidora de aire **	L4	20-25
	Pescado al horno	1	ECO	200 °C	N	Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1	L3	40-60
Verduras	Verduras gratinadas	1	ECO	200 °C	N	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	80-90
	Patatas fritas congeladas (300-500 g)	1	Freidora de aire	220 °C	N	Bandeja Freidora de aire **	L4	18-25
	Patatas gratinadas	1	Gratinado	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L4	15-25
	Patatas asadas	1	Convección	200 °C	S	Bandeja de horneado	L4	30-50

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

*si se requiere precalentamiento

**Según el modelo de horno.

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

5.2. TABLA EVERYDAY COOKING

El menú de categorías de alimentos permite cocinar una gran variedad de recetas gracias a los programas de cocción específicos adaptados a las necesidades de cada categoría.

Después de seleccionar la categoría de alimentos y la receta, podrá seleccionar la cantidad de bandejas a cocinar simultáneamente o el rango de peso de los alimentos (según la categoría seleccionada). Se muestran la hora y la temperatura por defecto, que pueden modificarse pulsando los iconos correspondientes de la pantalla. La temperatura de cocción puede ajustarse dentro de un rango limitado.

La opción de precalentamiento rápido se recomienda y se activa por defecto, pero puede omitirse.

Cuando termina un programa de cocción, puede añadir 5 minutos más de tiempo de cocción o guardarlo en el menú de favoritos o volver a la pantalla de inicio.

Símbolo	Categoría de alimentos	Receta	Rango de servicio	Preci Probe disponible
	Pasta, pan y pizza	Pizza redonda	De 1 a 3 bandejas	No
		Focaccia	De 1 a 2 bandejas	No
		Pizza congelada	De 1 a 3 bandejas	No
		Lasaña fresca	De 1 a 2 bandejas	Sí
		Canelones	De 1 a 2 bandejas	Sí
		Lasaña y canelones congelados	De 1 a 2 bandejas	No
		Pan	De 1 a 2 bandejas	Sí
		Pan (al vapor)	1 bandeja	Sí
	Carne	Cerdo asado (al vapor)	500-1500 g	Sí
		Ternera asada (al vapor)		
		Estofado		
		Muslo de cordero deshuesado (al vapor)		
		Costillas de cerdo (al vapor)		
		Pollo asado (al vapor)		
		Pollo relleno (al vapor)		
		Pastel de carne (al vapor)		
	Pescado	Filete de pescado (al vapor)	200-1200 g	Sí
		Pieza entera al horno (al vapor)		Sí
		Pescado asado		No
		Pescado a la sal		No
		Pescado congelado		No



Símbolo	Categoría de alimentos	Receta	Rango de servicio	Preci Probe disponible
	Tartas y pasteles salados	Hojaldres salados	De 1 a 3 bandejas	No
		Suflé (al vapor)	De 1 a 2 bandejas	
		Tarta salada	De 1 a 2 bandejas	
		Flan de verduras (al vapor)	De 1 a 2 bandejas	
	Verdura	Patatas asadas (al vapor)	500-1200 g	No
		Verduras gratinadas (al vapor)		
		Verduras en papillote		
		Verduras asadas		
		Verduras rellenas (al vapor)		
	Pastelería dulce	Galletas de mantequilla (al vapor)	1 bandeja	N.º
		Cruasanes congelados (al vapor)	1 bandeja	
		Pastel de fruta (al vapor)	De 1 a 2 bandejas	
		Milhojas (al vapor)	De 1 a 2 bandejas	
		Muffins (al vapor)	1 bandeja	
		Bizcochos (al vapor)	De 1 a 2 bandejas	
		Strudel (al vapor)	De 1 a 3 bandejas	
		Pastel con levadura (al vapor)	De 1 a 2 bandejas	
		Bizcocho con fruta troceada (al vapor)	De 1 a 2 bandejas	

6. CUIDADO Y LIMPIEZA

6.1. RECOMENDACIONES GENERALES

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

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

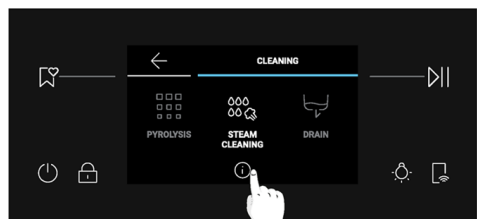
6.2. LIMPIEZA DEL HORNO

6.2.1. INTERIOR DEL HORNO: funciones de limpieza

Desplace horizontalmente el carrusel de inicio y pulse Limpieza para acceder al menú Limpieza.



Desplácese por el carrusel de Limpieza para ver las distintas funciones. Para cualquier función, pulse ⓘ para leer su descripción y el uso sugerido.



Puede elegir entre las siguientes opciones de limpieza:

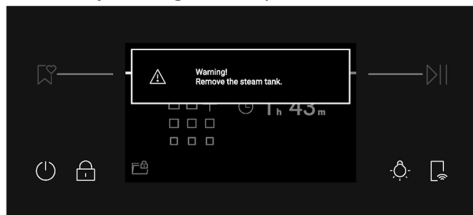
PIRÓLISIS (según el modelo)

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

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

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

Durante la limpieza pirolítica, debe retirarse el depósito de agua. De lo contrario, aparecerá un mensaje emergente en pantalla cada 5 minutos para avisarle de que debe retirar el depósito.



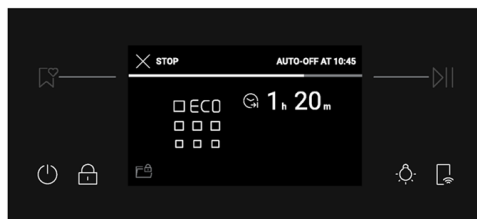
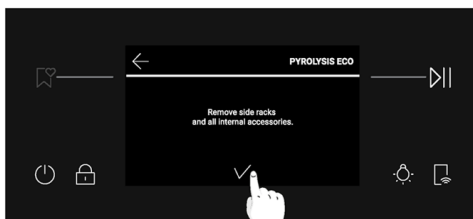
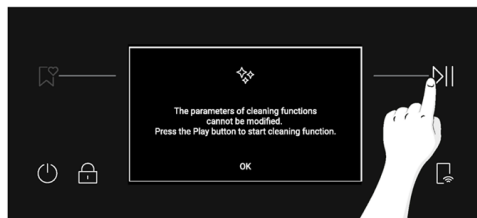
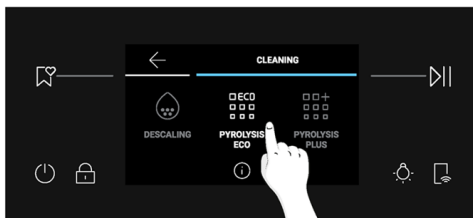
Se puede elegir entre dos funciones de limpieza por pirólisis:

Pirólisis Eco

Limpia un horno moderadamente sucio. Dura 90 minutos.

Cómo funciona:

1. Desde el carrusel de Limpieza, desplácese hasta llegar a Pirólisis Eco. Aparecerá un mensaje emergente. Pulse ▷|| para proceder, o pulse "Aceptar" para volver atrás.
2. Pulse ▷|| para proceder.
3. Aparecerá un mensaje emergente. Retire todos los accesorios internos y las rejillas laterales del horno. Pulse ✓ cuando haya terminado.
4. Comienza el proceso de limpieza. Durante este tiempo y durante la siguiente fase de enfriamiento, la puerta se bloqueará y en la pantalla aparecerá .
5. Cuando el aparato se haya enfriado, la puerta se desbloqueará y aparecerá un mensaje emergente. En este momento, puede abrir la puerta y limpiar las superficies interiores del horno con un paño.

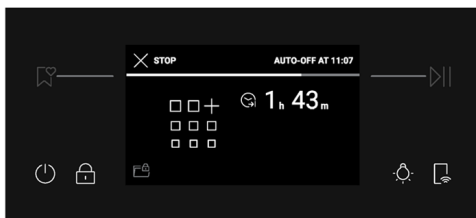
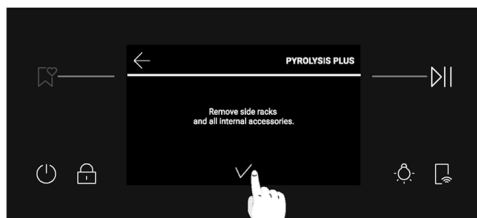
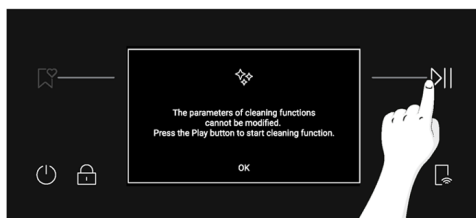
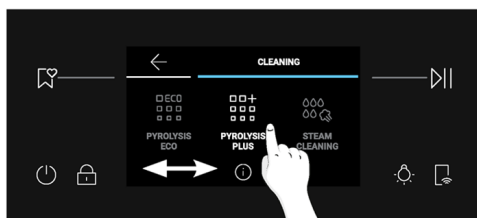


Pirólisis Plus

Limpia un horno muy sucio. Funciona durante un periodo de 120 minutos.

Cómo funciona:

1. Desde el carrusel de Limpieza, desplácese hasta llegar a Pirólisis Plus.
Aparecerá un mensaje emergente. Pulse ▷|| para proceder, o pulse "Aceptar" para volver atrás.
2. Pulse ▷|| para proceder.
3. Aparecerá un mensaje emergente. Retire todos los accesorios internos y las rejillas laterales del horno. Pulse ✓ cuando haya terminado.
4. Comienza el proceso de limpieza. Durante este tiempo y durante la siguiente fase de enfriamiento, la puerta se bloqueará y en la pantalla aparecerá .
5. Cuando el aparato se haya enfriado, la puerta se desbloqueará y aparecerá un mensaje emergente. En este momento, puede abrir la puerta y limpiar las superficies interiores del horno con un paño.

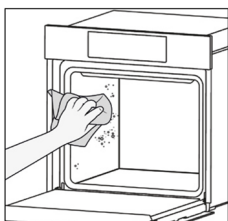
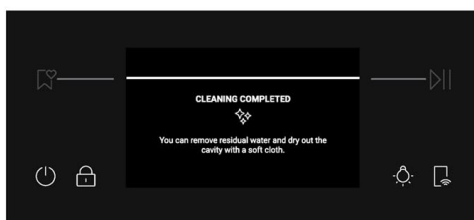
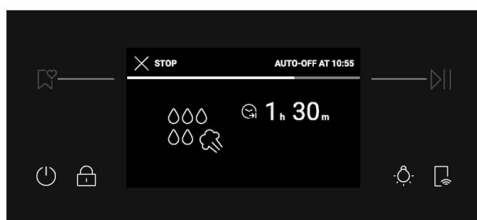
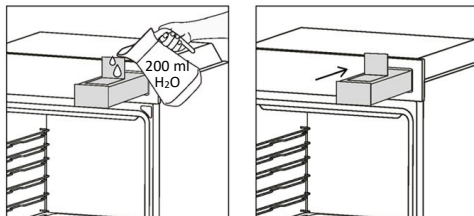
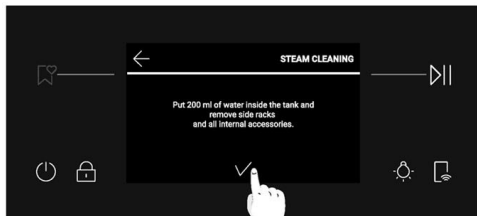
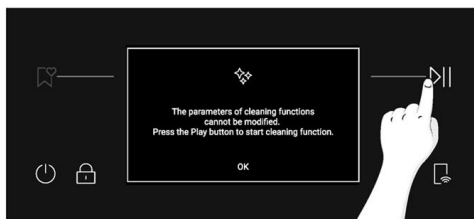
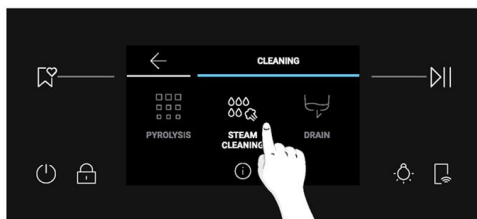


LIMPIEZA A VAPOR

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

Cómo funciona:

1. En el carrusel de Limpieza, desplácese hasta Limpieza al vapor.
Si pulsa sobre la función, aparecerá un mensaje emergente. Pulse ▷|| para proceder, o pulse "Aceptar" para volver atrás.
2. Pulse ▷|| para proceder.
3. Un mensaje emergente le pedirá que añada 200 ml de agua en el depósito de agua. Cuando haya terminado, pulse ✓.
4. Comienza el proceso de limpieza. No abra la puerta durante este tiempo.
5. Cuando finalice el proceso de limpieza, aparecerá un mensaje emergente y podrá abrir la puerta del horno. Seque el interior de la cavidad con un paño suave.
6. La pantalla volverá al carrusel de inicio.

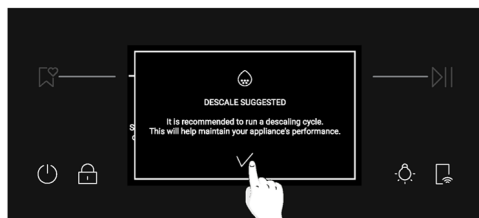


NOTA: Todas las funciones de limpieza pueden interrumpirse en cualquier momento pulsando el botón Detener situado en la esquina superior izquierda. Después de interrumpir las funciones Pirólisis Eco y Pirólisis Plus, la puerta permanecerá bloqueada hasta que el aparato se haya enfriado. Aparecerá un mensaje emergente cuando se desbloquee la puerta.

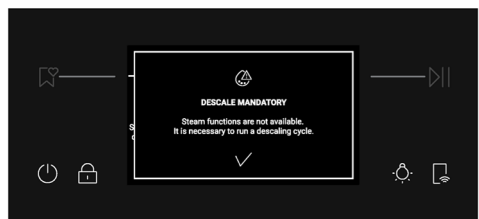
6.2.2. STEAM SYSTEM CLEANING

DESCALIFICAR

Esta función se sugiere después de 25 ciclos de vapor, y será obligatoria después de 40 ciclos de vapor. El horno mostrará un mensaje emergente para sugerir la descalcificación al final de cada ciclo de vapor (a partir del 25.º) si los usuarios no han realizado la función todavía.  aparecerá en la esquina inferior izquierda de la pantalla hasta que se realice la descalcificación.



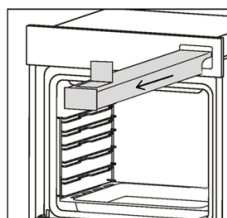
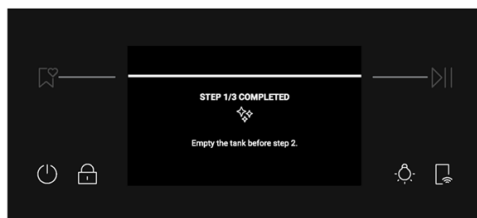
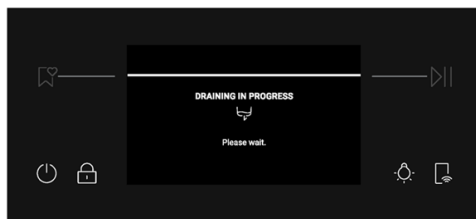
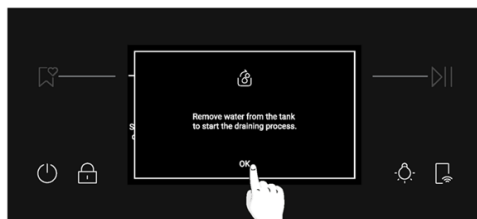
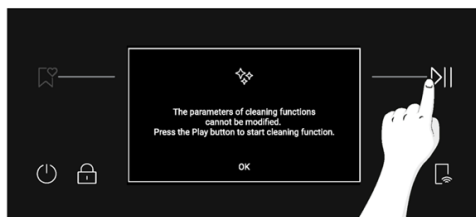
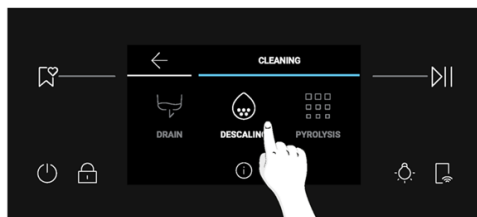
Después de 40 ciclos, ninguno de los programas de cocción a vapor se iniciará antes de que los usuarios ejecuten el programa de descalcificación. Al intentar iniciar un ciclo de cocción al vapor, aparecerá en pantalla la advertencia  Descalcificación obligatoria.



La función Descalcificación se divide en tres pasos:

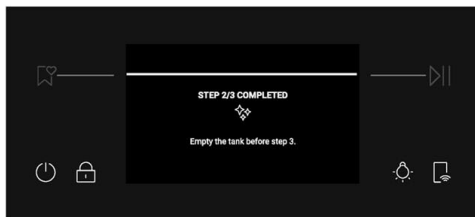
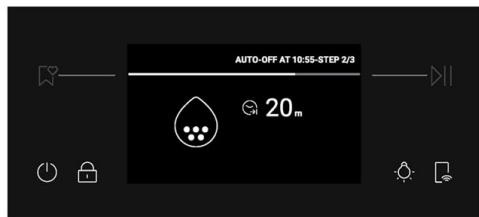
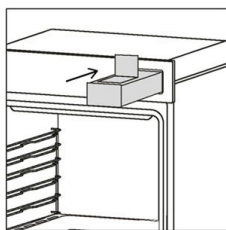
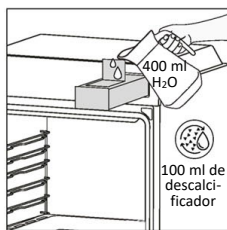
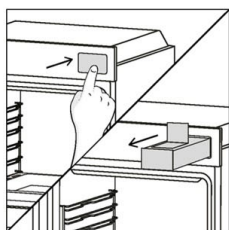
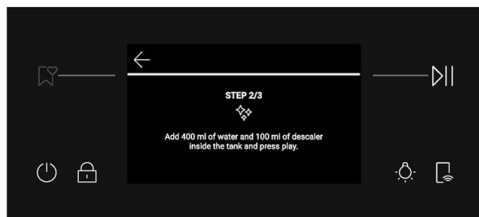
Paso 1 (eliminar el agua residual del vaporizador):

- i. En el carrusel de Limpieza, desplácese hasta Descalcificación. Si pulsa sobre la función, aparecerá un mensaje emergente. Pulse ▷|| para proceder, o pulse "Aceptar" para volver atrás.
- ii. Si falta el depósito de agua o éste está abierto, se le pedirá que lo inserte/cierre. Si está lleno, tendrá que vaciarlo primero y luego volver a introducirlo.
- iii. Comienza el proceso de drenaje. Cuando suene el zumbador, vacíe el depósito para proceder con el paso 2.



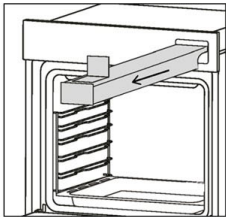
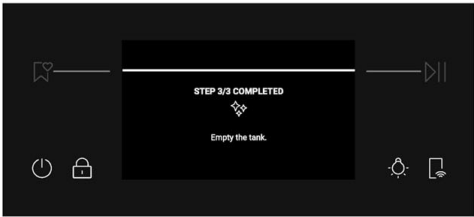
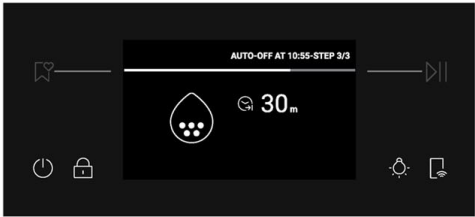
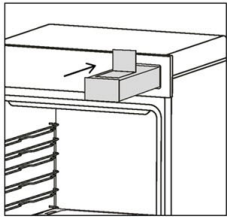
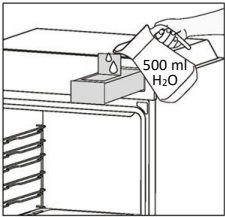
Paso 2 (descalcificación):

- i. Un mensaje emergente le pedirá que añada 400 ml de agua del grifo y 100 ml de descalcificador en el depósito de agua. Pulse ► para proceder.
- ii. Este paso tardará 20 minutos, después de los cuales, para proceder con el tercer paso, el depósito de agua debe ser extraído y vaciado de nuevo.



Paso 3 (enjuague):

- i. Un mensaje emergente le pedirá que añada 500 ml de agua del grifo en el depósito de agua. Pulse  para proceder.
- ii. Este paso durará 30 minutos; al final del proceso, se le pedirá que vacíe el depósito.



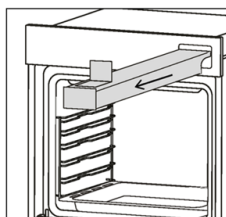
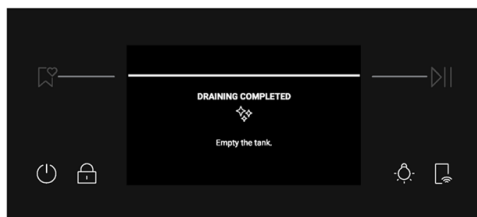
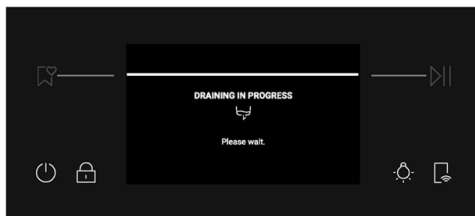
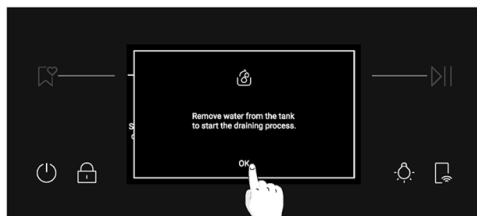
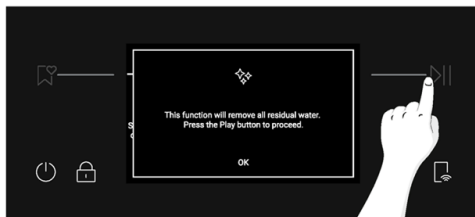
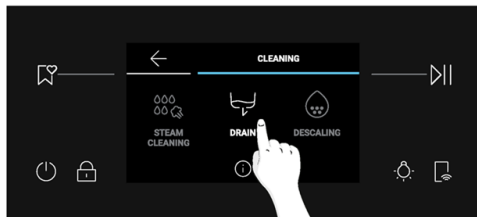
NOTA: Si el depósito de agua no se vacía,  permanecerá en la esquina inferior izquierda de la pantalla.



DRENAJE

Esta función drena fácilmente los líquidos sobrantes del sistema de vapor. Proceda como se indica a continuación:

1. En el carrusel de Limpieza, desplácese hasta Drenaje. Si pulsa sobre la función, aparecerá un mensaje emergente. Pulse  para proceder, o pulse "Aceptar" para volver atrás.
2. Si falta el depósito de agua o éste está abierto, se le pedirá que lo inserte/cierre. Si está lleno, tendrá que vaciarlo primero y luego volver a introducirlo.
3. Comienza el proceso de drenaje. Cuando finalice el proceso, se le pedirá que vacíe el depósito.

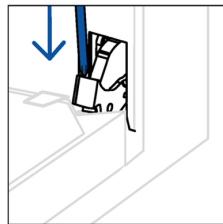
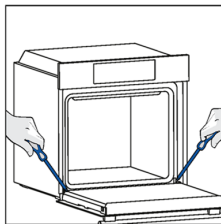


NOTA: Si el depósito de agua no se vacía,  permanecerá en la esquina inferior izquierda de la pantalla.

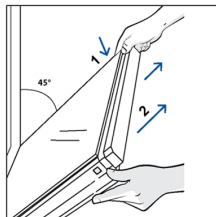


6.2.3. EXTERIOR DEL HORNO: retirada y limpieza de la puerta de cristal

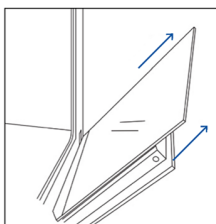
1. Coloque la puerta a 90°. Gire las lengüetas de bloqueo de la bisagra hacia fuera del horno.



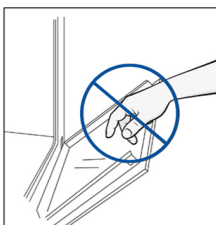
2. Coloque la puerta a 45°. Pulse simultáneamente los dos botones situados a ambos lados de los hombros laterales de la puerta y tire hacia usted para retirar la tapa superior de la puerta de los cristales.



3. Retire con mucho cuidado el cristal del horno, empezando por el interior. Durante el procedimiento, sujete firmemente el cristal con ambas manos y colóquelo sobre una superficie plana acolchada (por ejemplo, sobre una tela).



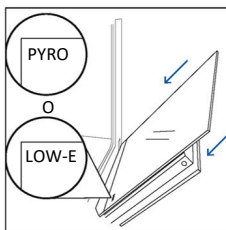
4. **⚠ ADVERTENCIA:** El cristal exterior no es desmontable.



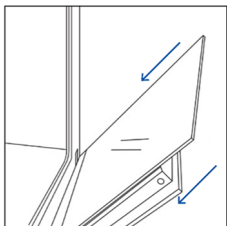
5. Limpie el cristal con un paño suave y productos de limpieza adecuados.



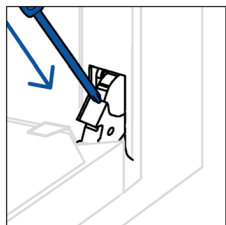
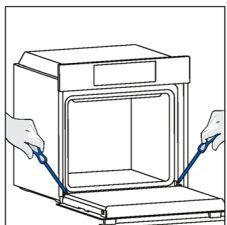
6. Inserte los paneles de cristal, asegurándose de que la etiqueta "LOW-E / PYRO" sea correctamente legible y esté colocada en la parte inferior izquierda de la puerta, cerca de la bisagra del lado izquierdo. De este modo, la etiqueta impresa en el primer cristal permanecerá en el interior de la puerta.



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



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

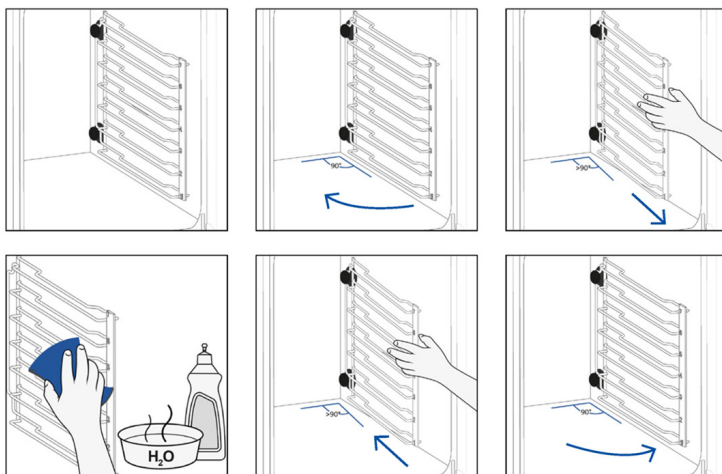


6.3. LIMPIEZA DE ACCESORIOS

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

LIMPIEZA DE LOS ESTANTES LATERALES:

1. Retire los estantes laterales tirando primero de la parte delantera en la dirección de la flecha y soltando la parte trasera de los tornillos.
2. Para limpiar los estantes laterales, métalos en el lavavajillas o utilice una esponja húmeda, asegurándose de secarlos después.
3. Tras el proceso de limpieza, instale los estantes laterales en orden inverso: coloque la parte trasera entre los tornillos y empuje la parte delantera en la dirección de la flecha.



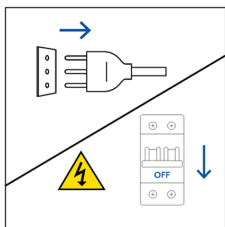
6.4. MANTENIMIENTO

SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

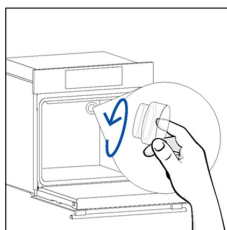
Cambiar la bombilla de arriba:

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

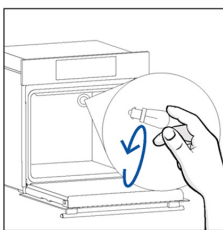
Paso 1



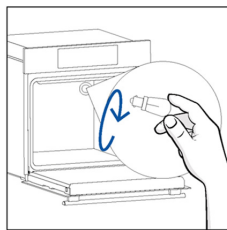
Paso 2



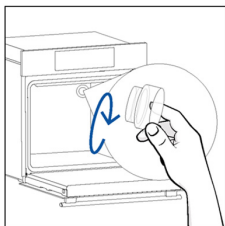
Paso 3



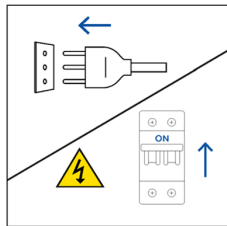
Paso 4



Paso 5



Paso 6



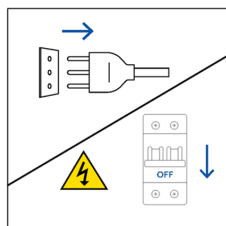
Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).



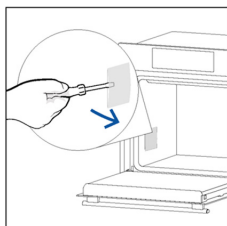
Cambiar la bombilla lateral:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Utilice un destornillador plano colocándolo en el lateral del cristal protector y ejerza una suave presión para retirarlo.
3. Sujete con cuidado la bombilla por su base.
4. Inserte la nueva.
5. Vuelva a instalar el cristal protector presionándolo suavemente hasta que quede bloqueado en su posición.
6. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

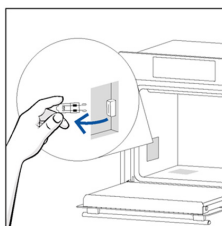
Paso 1



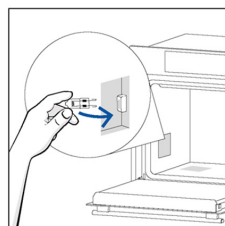
Paso 2



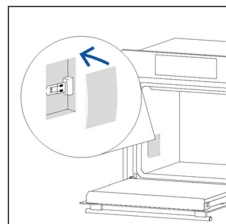
Paso 3



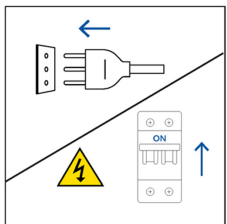
Paso 4



Paso 5



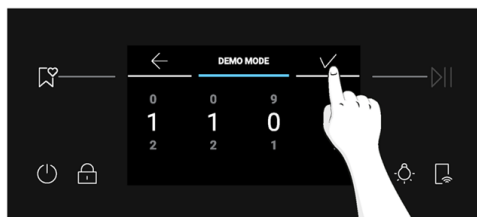
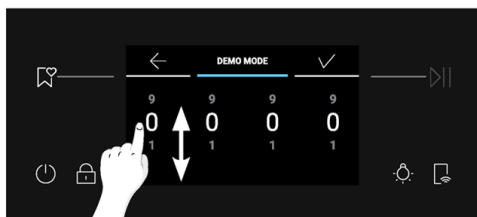
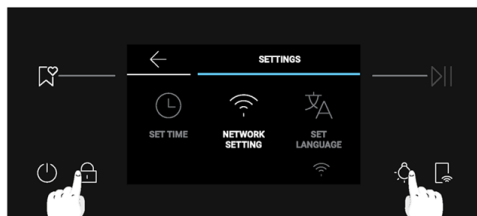
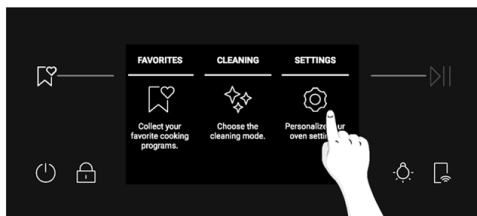
Paso 6



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

6.5. MODO DEMOSTRACIÓN

1. En el carrusel de inicio, seleccione Configuraciones.
2. Una vez en el menú Configuraciones, pulse prolongadamente  y  al mismo tiempo.
3. Desplace los números verticalmente para introducir la contraseña 1100 y pulse  para confirmar.
4. La pantalla volverá al carrusel de inicio en modo Demostración.
5. Para salir del modo Demostración, repita los mismos pasos.



7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

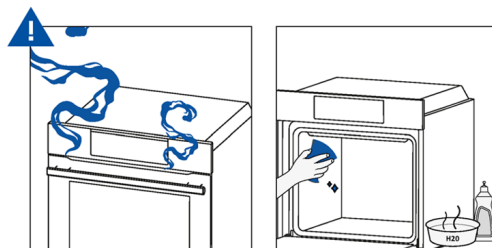
Para ello, apague el horno y desenchúfelo, espere unos minutos y vuelva a conectarlo.

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

Error



Humo



8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

8.1. ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS



Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/UE en materia de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse).

Es importante que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos se sometan a tratamientos específicos para desechar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales reutilizables.

Las personas desempeñan un papel clave a la hora de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema medioambiental. Para ello, es esencial seguir algunas normas básicas:

- Los RAEE no deben recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos.
- Los RAEE deben llevarse a áreas de recogida específicas gestionadas por el ayuntamiento o por una empresa registrada.

En muchos países puede haber servicios de recogida a domicilio para RAEE de gran tamaño. Al comprar un electrodoméstico nuevo, el antiguo puede devolverse al proveedor (que debe aceptarlo de forma gratuita) siempre y cuando el electrodoméstico antiguo tenga características similares y sea de un tipo equivalente al electrodoméstico adquirido.

8.2. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

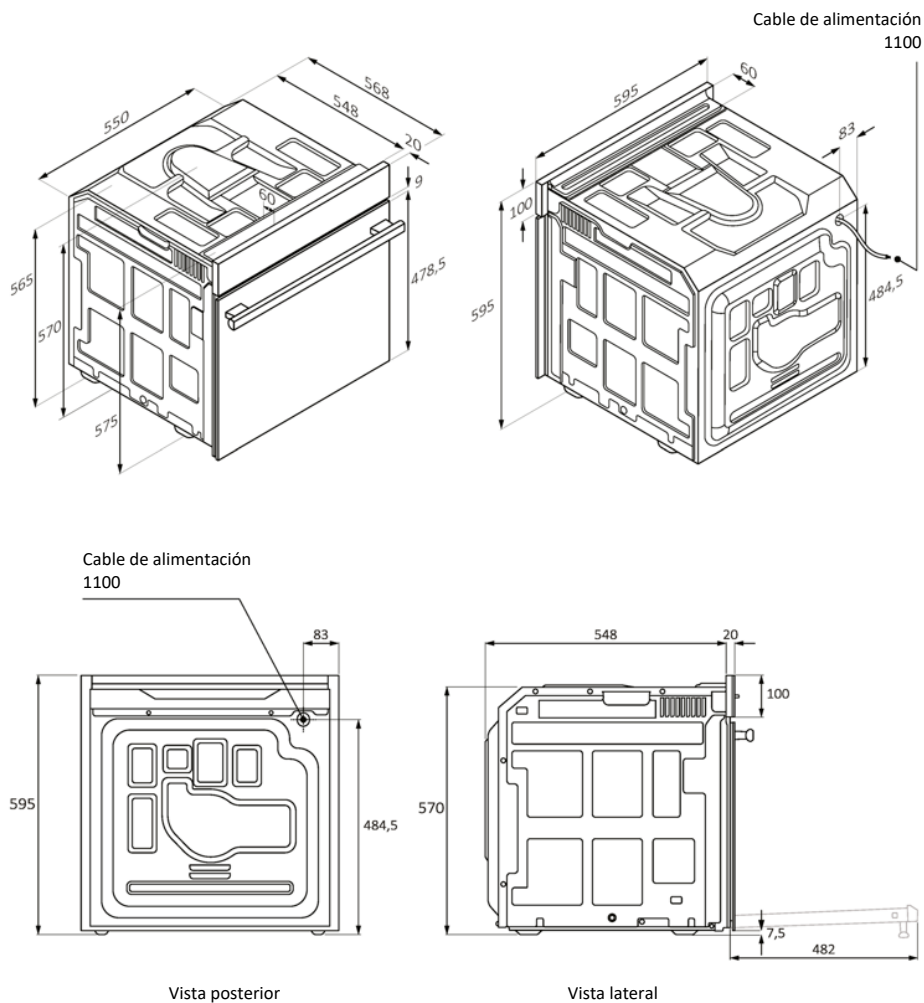
Siempre que sea posible, llene el horno y evite precalentarlo.

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

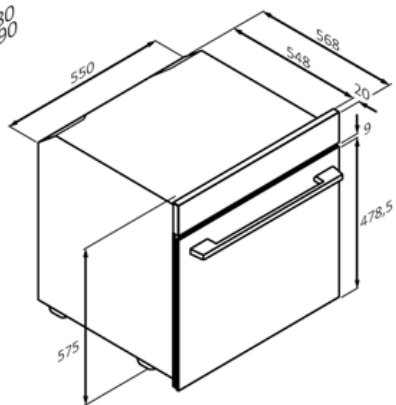
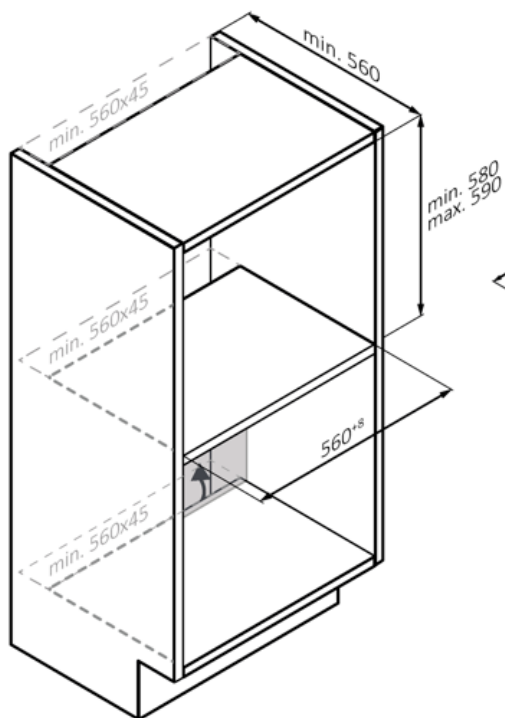
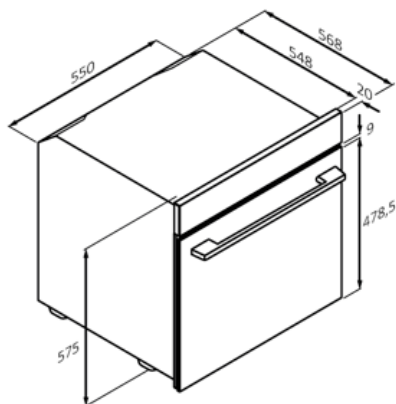
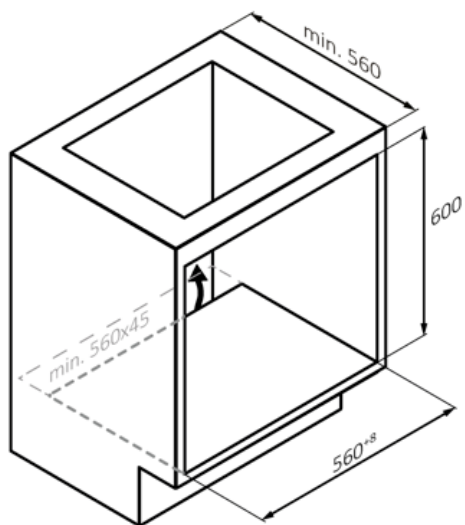
Mantenga las juntas limpias y bien colocadas para evitar que el calor se disperse fuera de la cavidad. Si tiene un contrato eléctrico con tarifa horaria, el programa «Cocción diferida» le ayudará a ahorrar energía más fácilmente, ya que le permitirá retrasar el inicio del proceso de cocción hasta el inicio de la franja horaria con tarifa reducida.



9. INSTALACIÓN



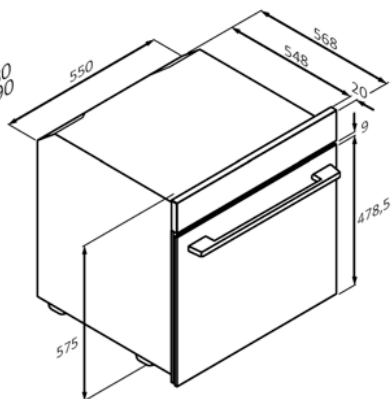
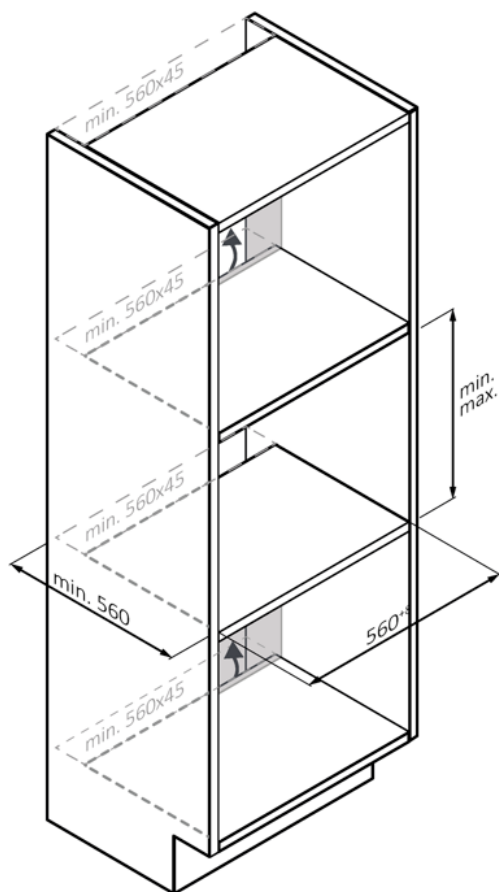
en mm



en mm

ES 63



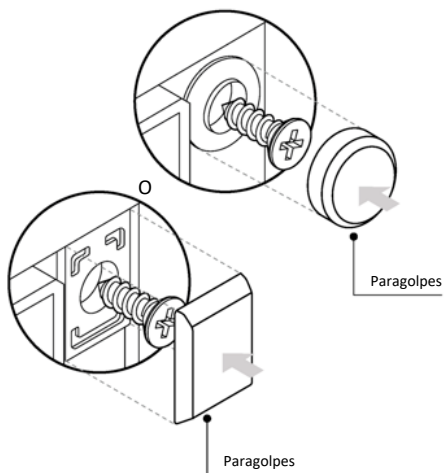
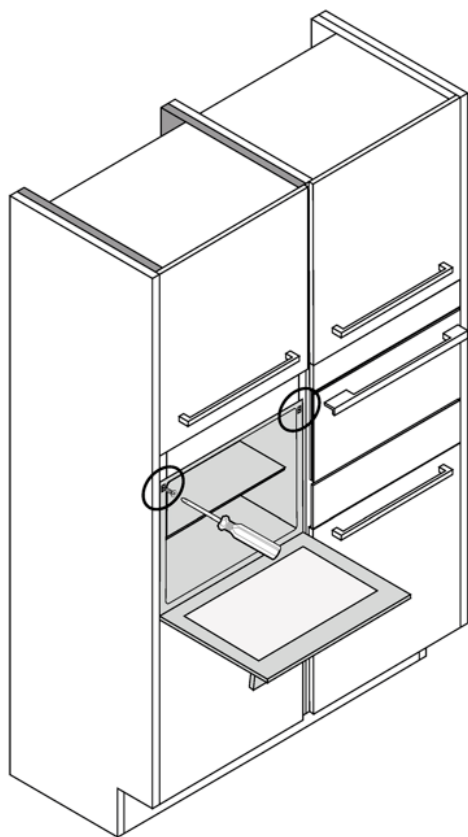


en mm



ES 64





en mm