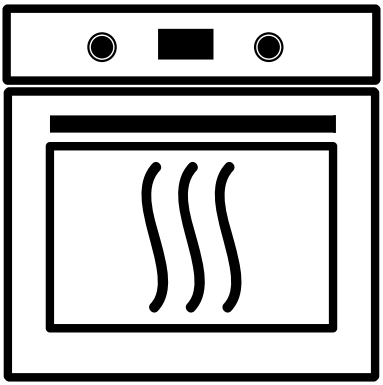


Manual de usuario

Horno empotrado

ESP

Nuestro estimado cliente,

Gracias por su confianza en los productos.

Nuestro objetivo es garantizar que utilice este producto con la mejor eficiencia, que ha sido fabricado en nuestras modernas instalaciones en un ambiente de trabajo meticuloso, de acuerdo con el concepto de calidad total, sin dañar la naturaleza.

Antes de utilizar su horno empotrable, lea detenidamente el manual de usuario, lo conserve de forma permanente y lo utilice como referencia para asegurarse de que dure mucho tiempo.

Nota: Este manual de usuario ha sido preparado para más de un modelo. Es posible que algunas funciones mencionadas en el manual no estén disponibles en su dispositivo.

Las cifras del manual son esquemáticas y es posible que no coincidan exactamente con su producto. Este producto ha sido fabricado en modernas instalaciones respetuosas con el medio ambiente..

Dado que este producto contiene componentes eléctricos, su montaje debe ser realizado por los servicios autorizados de. De lo contrario, no se hace responsable de los problemas que puedan ocurrir.

Las características marcadas con * son opciones.

“Cumple con las normas WEEE.”

Contenido

1. Instrucciones de seguridad.....5
1.1.Instrucciones generales de seguridad.....5
1.2.seguridad eléctrica.....10
2.Introducción y características del producto.....13
2.1.uso previsto.....13
2.2.Introducción del producto.....14
2.2.1.Contenido del producto.....14
2.2.2.Funciones operativas del producto.....15
2.2.3.Accesorios del producto (*).....16
2.2.3.1.Uso de accesorios.....17
2.2.4.Especificacionestécnicas.....22
3.Instalación y montaje.....23
3.1.Instalación.....25
3.2.Primera limpieza.....25
4.Uso del horno.....26
4.1.ventilador de refrigeración.....26
4.2.Panel de control (*).....26
4.2.1.Uso del temporizador digital.....27
4.2.1.1 Configuración diurna (24 horas).....27
4.2.1.2 Manual de operación.....27
4.2.1.3 Configuración de recordatorio de minutos.....27
4.2.2. Uso de temporizador rústico.....29
4.2.2.1. Controles de producto.....29
4.2.2.2Características.....29
4.2.2.2.1 Encendido inicial.....29
4.2.2.2.2 Configuración de hora.....29
4.2.2.2.3. Configuración de recordatorio.....29
4.2.2.2.4. Configuración de hora de inicio de la cocción.....30
4.2.2.2.5. Configuración de final del tiempo de cocción.....30
4.2.2.2.6. Configuración de cocción diferido.....31
4.2.2.2.7. Modo manual.....31
4.2.2.2.8. Cancelar el sonido de la alarma.....31
4.2.2.2.9. Cancelar la recuperación o la cocción automática.....31
4.3.Uso del botón emergente (*).....32
4.3.1. Función de Cocción Asistida por Vapor y Uso del Depósito de Agua (*)...33
4.4. Limpieza de estantes de alambre.....35
4.5.Instalación de rieles telescópicos.....35
4.6. Iluminación del horno.....36
4.7. Apagar el horno.....36
4.8. Limpieza a vapor (*).....36
4.8.1 Elaboración de yogur (*).....37
4.8.2. Secado de la carne (*).....37

4.8.3. Secado de Frutas y Verduras (*).....38
5.Consejos de cocina.....38
5.1.Información general sobre cocina.....38
5.1.2. Instrucciones de Cocción al Vapor (*).....39
5.1.3. Mesa de Cocción al Vapor (*).....40
5.2.Tabla de cocción.....41
5.2.1. Estufa Airfry.....42
6.Instrucciones ambientales.....43
6.1.Cumplimiento de la normativa RAEE y eliminación de resid os.....43
6.2.información de embalaje.....43
7.Mantenimiento y limpieza.....44
7.1.Información general de limpieza.....44
7.2.Limpieza de superficies inoxidables.....44
7.3.Limpieza de superficies esmaltadas.....44
7.4.Limpieza de superficies catalíticas(*).....45
7.5.Limpieza de piezas de plástico y superficies pintadas.....45
7.6.Limpieza del panel de control.....45
7.1.7. Limpieza del Depósito de Agua (*).....46
7.7.Quitar y limpiar la puerta del horno.....47
7.8.Quitar y limpiar el cristal de la puerta.....49
7.9.Sustitución de lámparas.....50
8.Si no funciona.....51

1. Instrucciones de seguridad
1.1. Instrucciones generales de seguridad

- Lea atentamente este manual de usuario y consérvelo siempre como
referencia.

- Utilice su horno de acuerdo con este manual. Si el horno no se utiliza de acuerdo con el manual, la garantía del producto quedará anulada.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, auditivas o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entienden las peligros involucrados.

- Siempre haga que el “Servicio Autorizado “ realice los procedimientos de instalación y reparación. No se hace responsable de los trabajos realizados por personas no autorizadas.

- En caso de que el producto se entregue a otra persona, los manuales de usuario, las etiquetas del producto y todos los documentos deben entregarse con el producto.

-Mantenga alejados a los niños menores de 8 años y a las mascotas mientras el horno esté en uso.

- Las partes accesibles pueden estar calientes al usar la parrilla. Los niños deben mantenerse alejados.

-No guarde los ingredientes sobre la superficie de cocción.

- No toque las partes accesibles del horno mientras esté en funcionamiento.

- Utilice el horno únicamente para cocinar. Calefacción, etc No lo utilice para otros fines.

- Evite tocar los elementos calefactores.

- El proceso de cocción debe ser monitoreado constantemente.

- Utilice únicamente repuestos y accesorios originales que pueda obtener del servicio autorizado.

-Asegúrese de que los niños menores de 8 años no puedan alcanzar el cable del aparato.

- Antes de usar el dispositivo, mantenga las cortinas, el papel de tul o los materiales inflamables (inflamables) alejados del dispositivo. inflamable o materiales inflamables dentro o sobre el dispositivo.

- Mantenga todos los conductos de ventilación despejados.

- No calentar latas cerradas ni tarros de cristal en el horno. La presión resultante puede hacer que la jarra explote.

-No cuelgue toallas en el asa del horno.

-No coloque bandejas para hornear, platos o papel de aluminio directamente sobre el piso del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.

- Al colocar alimentos en el horno caliente, retirar los alimentos, etc. Utilice siempre guantes de horno resistentes al calor.

- No use el producto en situaciones que puedan afectar su juicio, como el uso de medicamentos y/o alcohol.

- Tenga cuidado al usar alcohol en sus comidas.
El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede encenderse cuando entra en contacto con superficies calientes, provocando un incendio.

- Verifique que el producto esté apagado después de cada uso.

- No opere el producto si hay daños visibles en el producto.

- Nunca toque el enchufe del producto con las manos mojadas. No sujete el cable para tirar del enchufe.

- No utilice el producto con el cristal de la cubierta frontal retirado o roto.

- Colocar el papel vegetal en una fuente de horno o sobre el accesorio del horno (bandeja, rejilla, etc.) con los alimentos y colocarlo en el horno precalentado.

- Colocación adecuada de la parrilla y la bandeja en las parrillas Es importante colocar correctamente la parrilla y/o la bandeja en la parrilla. Coloque la parrilla o bandeja entre los dos rieles y asegúrese de que esté nivelada antes de colocar alimentos sobre ella.

- Retire los excesos de papel encerado que cuelgan del accesorio o recipiente para evitar el riesgo de tocar las resistencias del horno.

- Nunca utilice el papel encerado que utiliza a una temperatura del horno superior a la temperatura máxima de uso indicada en el mismo. Nunca coloque el papel encerado en el piso del horno.

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. EMBALAJE Mantenga los materiales fuera del alcance de los niños. Existe peligro de lesiones o asfixia.

- No utilice limpiadores abrasivos o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio como resultado de rayones en la superficie del vidrio de la puerta, ya que el vidrio puede romperse.

-Durante el uso, las superficies interior y exterior del horno se calientan. Al abrir la puerta del horno, retroceda para evitar que salga vapor caliente del horno. Puede haber riesgo de quemaduras.

- No se deben colocar cargas más pesadas sobre la puerta del horno cuando la puerta del horno está abierta, el horno puede volcarse.

- No mueva la resistencia durante la limpieza. esto es electricidad
puede causar un choque.

- Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa.

-No utilice papel para hornear en un horno a una temperatura superior a la temperatura máxima de uso especificada en el papel para hornear que utilice. Nunca coloque papel de hornear sobre el suelo del horno.

1.2.Seguridad electrica

- Conectar el producto a una toma de tierra protegida por un fusible que cumpla con los valores de la tabla de especificaciones técnicas.

- Haga que un electricista matriculado realice la instalación de puesta a tierra de su casa. Nuestra empresa no será responsable de los daños que puedan ocurrir si el producto se utiliza sin conexión a tierra de acuerdo con las normas locales.

- Los interruptores del disyuntor del horno deben estar al alcance del usuario final mientras el horno está en su lugar.

- El cable de alimentación (cable enchufable) no debe conectarse a las partes calientes del aparato.
no debe tocar

- Si el cable de alimentación (cable enchufable) está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o personal calificado similar para evitar un peligro.

- Nunca lave el producto rociándolo o vertiéndolo con agua! Existe peligro de descarga eléctrica.

- Para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, asegúrese de que el dispositivo esté apagado antes de reemplazar la lámpara.

-Todas las conexiones del circuito de alimentación sin acceder a los terminales
debe ser cortado

- Mientras el horno está funcionando, su superficie posterior también se calienta. Las conexiones eléctricas no deben tocar la superficie trasera, las conexiones pueden dañarse.

- No apriete los cables de conexión en la puerta del horno y no los pase sobre superficies calientes. Como consecuencia de la fusión del cable, puede provocar un cortocircuito en el horno y provocar un incendio.

- Desenchufar el producto durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación. sáquelo del zócalo.

- Asegúrese de que el enchufe del producto esté irmemente fijado en el enchufe para evitar chispas.

- El producto debe instalarse de manera que la instalación eléctrica pueda cortarse completamente. El corte debe realizarse con un interruptor o con un fusible integrado conectado a la instalación eléctrica fija de acuerdo con las normas de construcción.

- En el producto se utiliza cable tipo “Y”.

- Las conexiones fijas deben conectarse a una instalación que proporcione separación total en todos los polos. En la categoría de sobretensión III, las reglas de desconexión deben conectarse a la instalación fija de acuerdo con las reglas de cableado.

2. Introducción y características del producto

2.1. Propósito de uso

- El producto está destinado exclusivamente para uso doméstico. No se puede utilizar con fines comerciales.

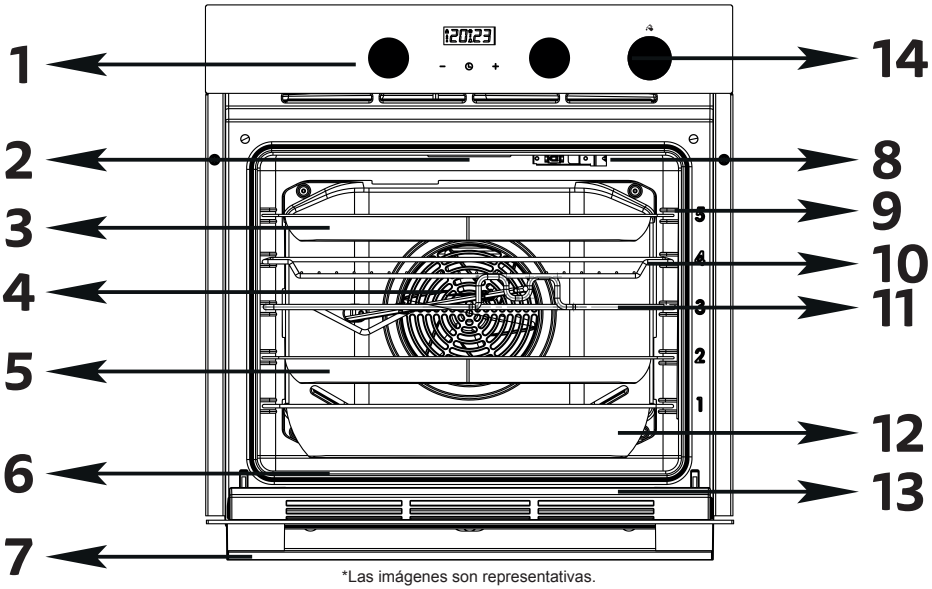
-El producto solo se puede utilizar para cocinar en cocinas. Calentar la habitación, etc. no se puede utilizar para otros fines.

-El horno se puede utilizar para descongelar, hornear, asar o Se puede utilizar para asar a la parrilla.

- Este producto; secar toallas o ropa, calentar platos, etc. no debe ser usado para

- La vida útil del producto es de 10 años. Este período es el período de disponibilidad de repuestos del fabricante.

2.2. Introducción del producto
2.2.1. El contenido del producto



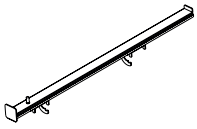
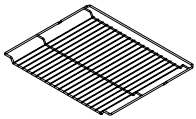
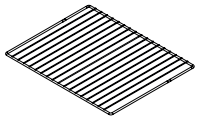
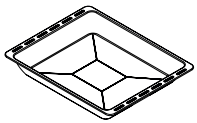
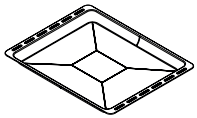
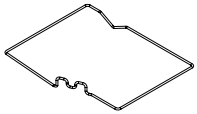
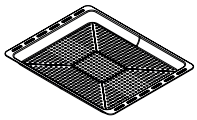
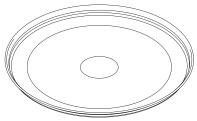
*Las imágenes son representativas.

1. Panel de control (*)
2. Lámpara (*)
3. Bandeja Airfry (*)
4. Motor del ventilador (detrás de la chapa)(*)
5. Bandeja estándar
6. Resistencia inferior (detrás de la chapa)
7. Mango
8. Resistencia superior
9. Estantes de alambre
10. Parrilla de alambre(*)
11. Pincho y varilla giratoria para pollo
12. Bandeja profunda
13. Tapa
14. Depósito de agua

2.2.2. Las funciones de trabajo del producto

Función Símbolo	Descripción de la función
	Calentamiento inferior (*)
	Calefacción superior (*)
	Calefacción superior e inferior (*)
	Lámpara (*)
	Ventilador (*)
	Turbo calefacción y ventilador (*)
	Calentamiento interno de la parrilla (*)
	Calentamiento de parrilla (*)
	Ventilador de calefacción superior e inferior (*)
	Calefacción inferior y ventilador (*)
	Calefacción superior y ventilador (*)
	Parrilla interior calefactada y ventilador. (*)
	Parrilla calefacción y ventilador (*)
AIRFRY	Airfry Mode (*)
	Asador de pollos y calefacción a la parrilla (*)
	Turbo y calefacción inferior (*)
	Depósito de agua

2.2.3.Accesorios del producto (*)

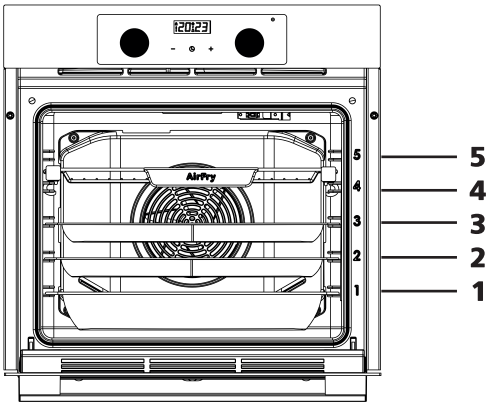
Riel telescópico (*)			
Rejilla de alambre			
Bandeja profunda (*)			
Bandeja estándar			
Alambre de torneado de pollo (*)			
Niebla (*)			
Bandeja para Airfry (freír con aire) (*)			
Pizza Pan (*)			

2.2.3.1. Uso de accesorios

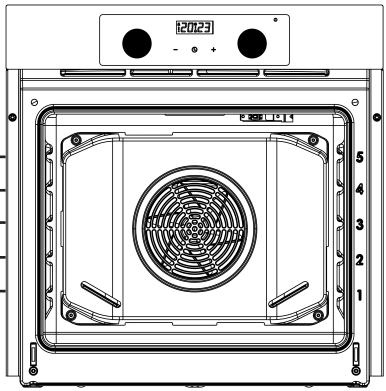
- Rejillas de cocción

-El horno tiene 5 niveles de zona de cocción. El orden de los estantes es según el orden y los números del bisel frontal.

Modelos de estantes de alambre

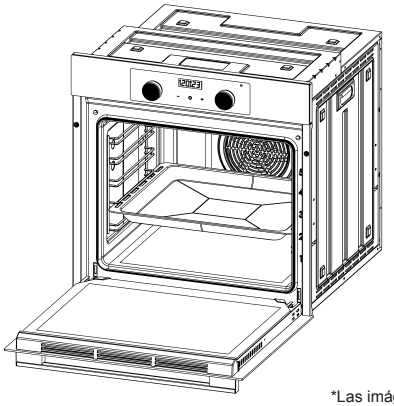


Modelos sin estantes de alambre

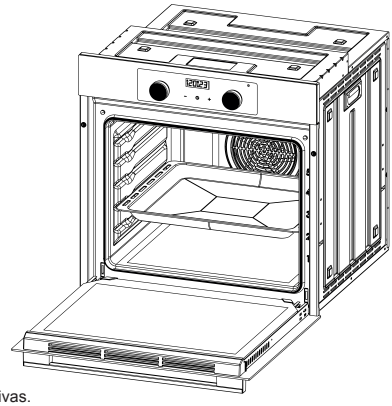


*Las imágenes son representativas.

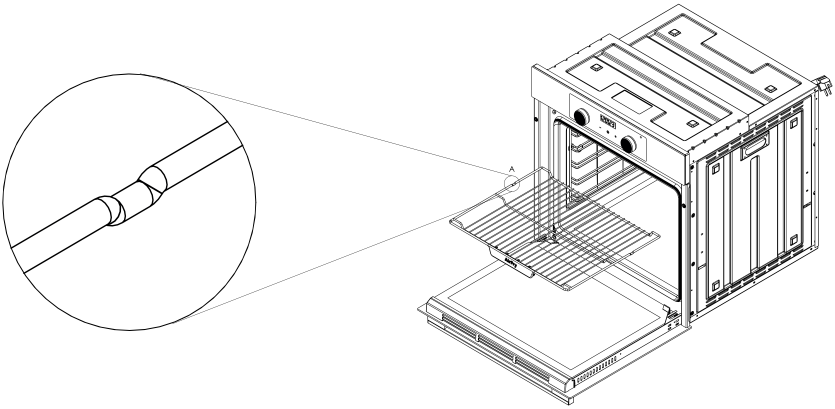
Modelos de estantes de alambre



Modelos sin estantes de alambre



*Las imágenes son representativas.

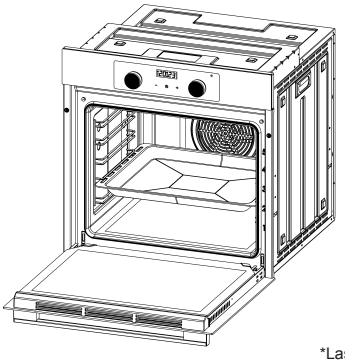


*Las imágenes son representativas.

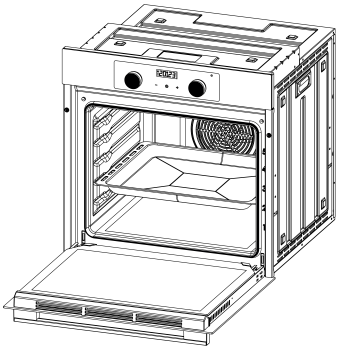
En los modelos con y sin estante,

El estante se debe colocar como se muestra en las figuras anteriores. El estante tiene una dirección y se debe colocar en la rejilla deseada con la parte abierta del estante hacia usted o con el molde de los bordes entrando primero y mirando hacia abajo.

Modelos de estantes de alambre



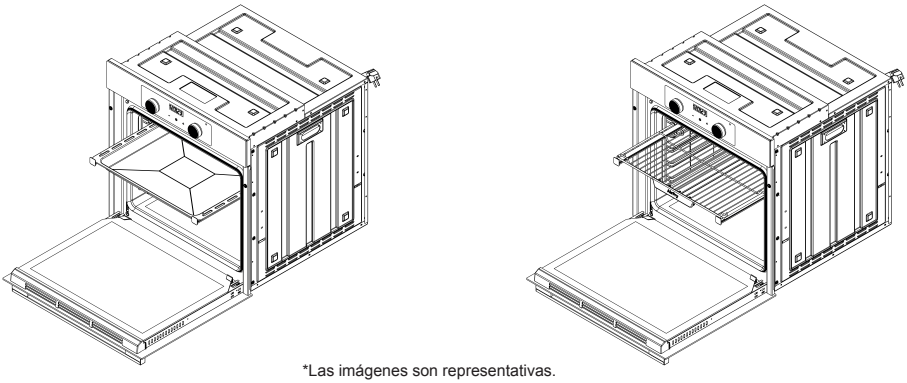
Modelos sin estantes de alambre



*Las imágenes son representativas.

Las bandejas hondas y estándar se deben colocar como se muestra en las imágenes anteriores. La bandeja no tiene dirección y se puede colocar sobre un molde o rejilla de alambre diseñado para sostenerla.

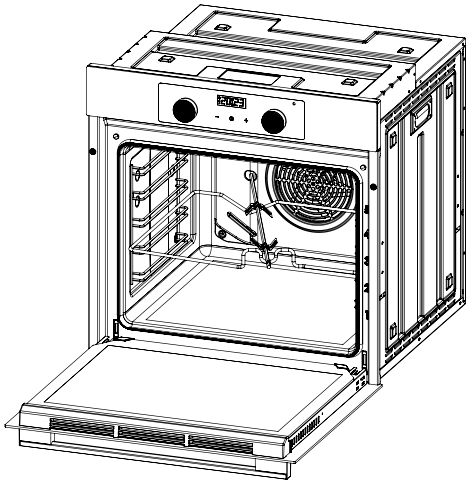
-Colocación adecuada de la bandeja y rejilla sobre los rieles telescópicos



*Las imágenes son representativas.

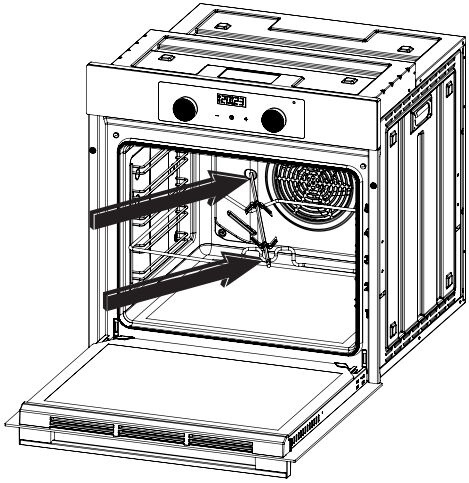
- Gracias a los rieles telescópicos, las bandejas o rejillas de alambre se pueden colocar y quitar fácilmente. La bandeja y la rejilla de alambre deben colocarse sobre rieles telescópicos como se muestra en las imágenes de arriba.

-Uso del alambre y la brocheta para asar pollo



*Las imágenes son representativas.

Place the rotisserie wire on the third rack as shown in the figure.

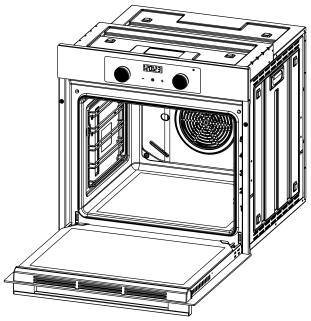


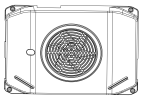
*Las imágenes son representativas.

After putting the chick on the skewer, place the pointed part of the skewer in the marked place.

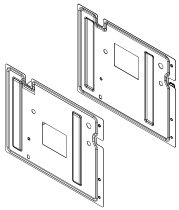
Insert the other part of the skewer into the slot in the wire.

Superficies catalíticas e instrucciones de limpieza
Las superficies catalíticas son paneles especiales situados en la cámara de cocción del horno que se autolimpian absorbiendo los vapores de grasa que se forman durante la cocción. Estos paneles, que suelen ser de color mate y tener una estructura porosa, se encuentran en las paredes laterales del horno, en el panel trasero o, según el modelo, sólo en los laterales.

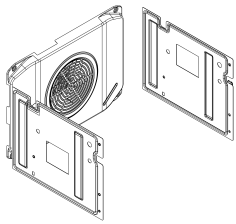




Atrás (*)



Lado (*)



Atrás+Lado (*)

Características de utilización:
Las superficies catalíticas absorben vapores de grasa y pequeños residuos durante la cocción, que con el tiempo se convierten en cenizas a altas temperaturas. Las cenizas que se forman se pueden limpiar fácilmente con un paño suave y húmedo después de que el suelo del horno se haya enfriado. Para que las superficies funcionen eficazmente, la estructura porosa debe estar abierta y sana. El color del panel puede oscurecerse con el tiempo, lo que no afecta a su funcionamiento. Cuando las superficies se llenan de aceite y pierden su función, se recomienda sustituir las piezas.

Limpieza y mantenimiento:
No se recomienda limpiar los paneles catalíticos a mano o con materiales de limpieza abrasivos. En particular, la limpieza con agua jabonosa, detergente, alambre lavavajillas, esponja dura y materiales similares puede dañar la estructura del panel. Para que los paneles funcionen con la máxima eficacia, en caso de derrame excesivo de aceite, el horno debe funcionar a la temperatura máxima durante 20-30 minutos para garantizar que el aceite se convierta en cenizas. Después del proceso, el suelo puede limpiarse con un paño húmedo una vez que el horno se haya enfriado. En caso de acumulación excesiva de aceite, el funcionamiento del panel puede verse reducido. En este caso, las superficies del panel pueden limpiarse con un paño suave seco o ligeramente húmedo para eliminar los restos sueltos de la superficie sin presionar.
Los paneles catalíticos no están diseñados para ser retirados de la cámara del horno y limpiados o lavados con agua.

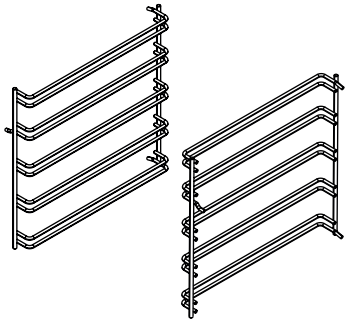
опция (*)

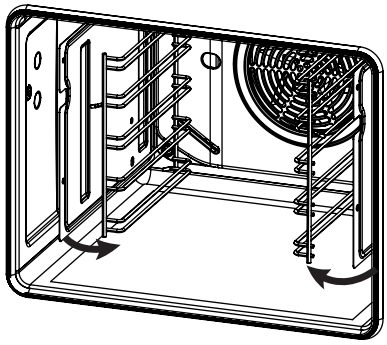
Retirada del Panel Catalítico (*)

ADVERTENCIA!
El panel catalítico solo está disponible en modelos con rejillas metálicas. No está disponible en modelos sin rejillas metálicas.

(1.) PASO

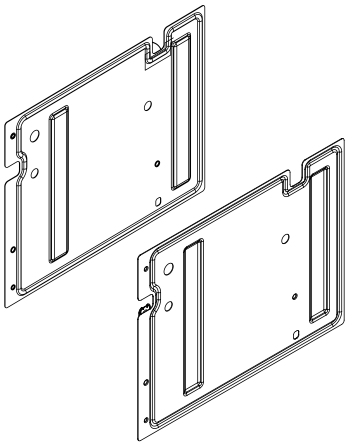
Para retirar el panel catalítico, primero debe quitarse la rejilla metálica del electrodoméstico. Para extraer las rejillas, debe aplicarse fuerza de forma horizontal sobre la rejilla.

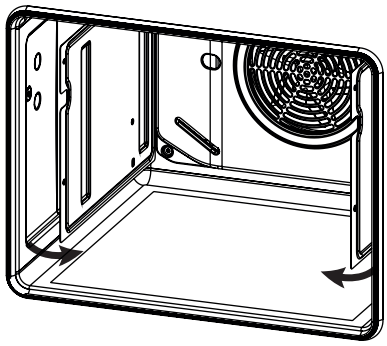




(2.) PASO

Una vez retirada la rejilla metálica, el panel catalítico se puede extraer fácilmente.





ADVERTENCIA!
Después de la limpieza, primero debe colocarse el panel catalítico en las rejillas metálicas, y luego montar las rejillas en los lugares correspondientes en el electrodoméstico.

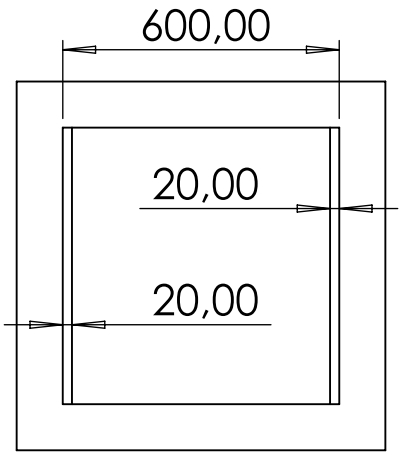
опция (*)

2.2.4. Especificaciones Técnicas

Función	Descripción
Dimensiones externas del producto (Alto x Ancho x Fondo)	594,5mm x 596mm x 567,5mm
Tensión de alimentación y frecuencia	220-240 B ~ 50/60 Hz
Producto Potencia total (*)	Maximum. 2400 W
Poder de la lámpara (*)	18 W
Rango de temperatura del termostato (*)	50 – 250 °C
Potencia del calentador en la parte inferior	1200 W
Potencia del calentador en la parte superior	1100 W
Potencia del turbocalentador (*)	1800 W
Potencia del calentador de parrilla	2200 W

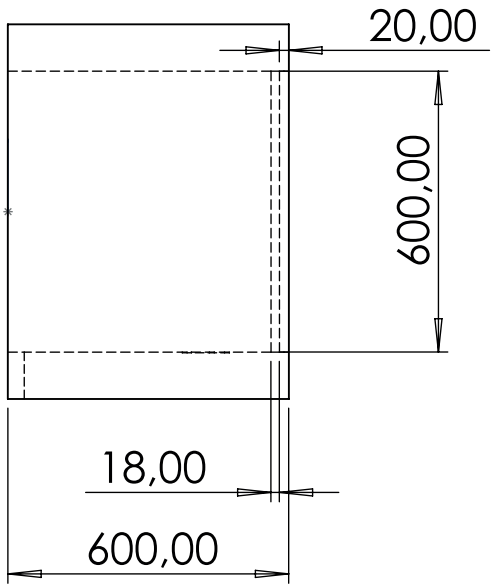
- Las especificaciones técnicas se pueden cambiar para aumentar la calidad y el rendimiento del producto.

- Los valores declarados en el producto o en los documentos suministrados con el producto son los valores obtenidos en las pruebas realizadas en el entorno de laboratorio según la norma correspondiente, y pueden variar según el entorno de trabajo del horno.



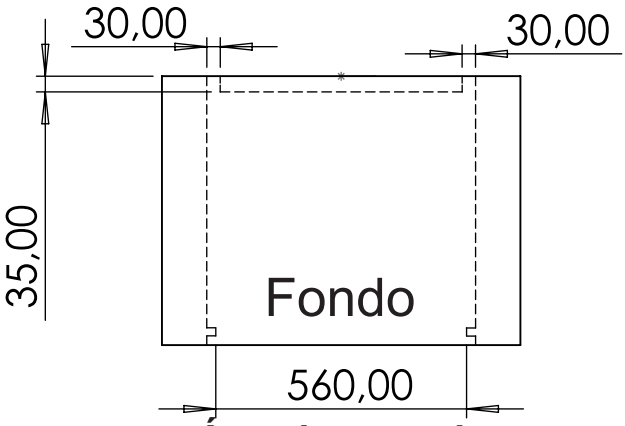
Ángulo opuesto

*Las imágenes son representativas.



Angulo lateral

*Las imágenes son representativas.

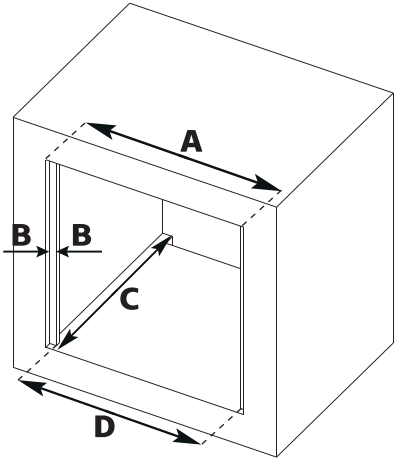


Ángulo superior

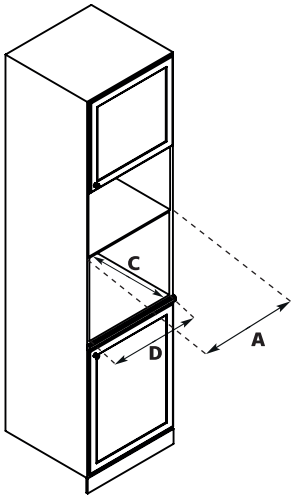
*Las imágenes son representativas.

*Las dimensiones están escritas en milímetros (mm).

3. Instalación y montaje

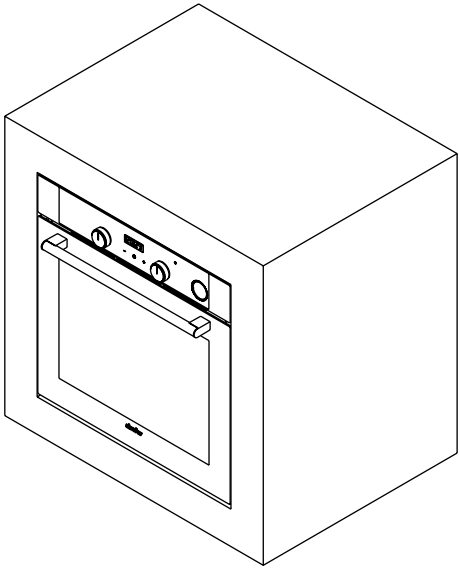


*Las imágenes son representativas.



*Las imágenes son representativas.

A	B	C	D
600 mm.	20 mm.	600 mm.	560 mm.



*Las imágenes son representativas.

3.1.Instalación

Antes de comenzar la primera instalación de su producto, debe realizar los siguientes preparativos.

- Verificar que la instalación eléctrica sea la adecuada. La preparación de la instalación eléctrica es responsabilidad del cliente y debe cumplir con las normas locales pertinentes. Si la instalación eléctrica no es adecuada, llame a un instalador eléctrico calificado y haga los arreglos necesarios.
- Comprobar si hay algún daño en alguna parte del producto. Si hay algún daño en el producto, no lo instale.
- Asegúrese de que haya un espacio detrás de la parte donde colocará el dispositivo. Este espacio es necesario para que el sistema de ventilación funcione correctamente.
- Si hay un cajón debajo del horno, se debe colocar un estante entre el horno y el cajón.
- Los muebles de cocina deben estar al mismo nivel que el producto y deben estar fijos.
- Las superficies utilizadas, laminados sintéticos y adhesivos son resistentes al calor debiera ser. (Mínimo 100°C).
- No instale el producto cerca de refrigeradores o hieleras. El calor emitido por el producto aumenta el consumo de energía de los dispositivos de refrigeración.
- No utilice la tapa y/o el asa para transportar o mover el producto.

Después de realizar los preparativos descritos anteriormente, puede continuar con la instalación de acuerdo con los pasos a continuación.

3.2.Primera limpieza

Realice la primera limpieza de su producto según el siguiente orden.

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Retire todos los accesorios del producto. Limpie los accesorios con agua jabonosa y una esponja de limpieza suave.
- Hacer funcionar el producto a 250 °C durante 30 minutos sin ningún proceso de cocción y luego esperar a que se enfríe. Si encuentra olor y humo en este momento, no entre en pánico.
- Después de que el producto se haya enfriado, limpie todas las superficies con un paño húmedo o una esponja y séquelas con un paño.
- Asegúrese de que los materiales de limpieza no sean objetos abrasivos o afilados.

4.Uso del horno

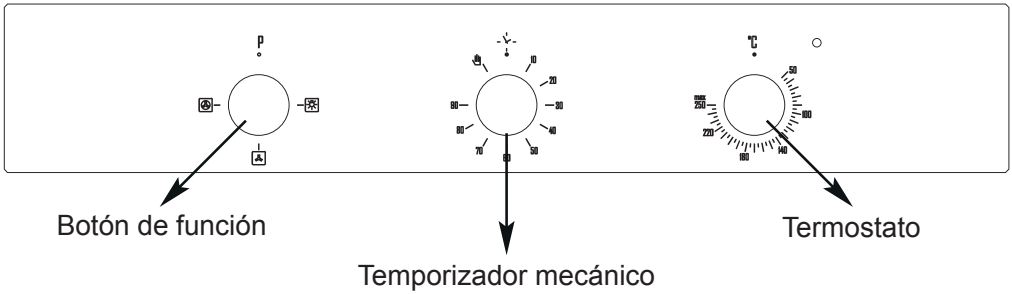
4.1.Ventilador

-Gracias al sistema de ventilación de nuestro producto, la parte frontal del producto y los muebles se enfrían cuando es necesario. Una vez que se completa el proceso de enfriamiento, el sistema se desactiva automáticamente. El aire caliente del interior del producto se expulsa del producto gracias a las ranuras de ventilación. No bloquee las ranuras de ventilación para evitar que el horno se sobrecaliente.

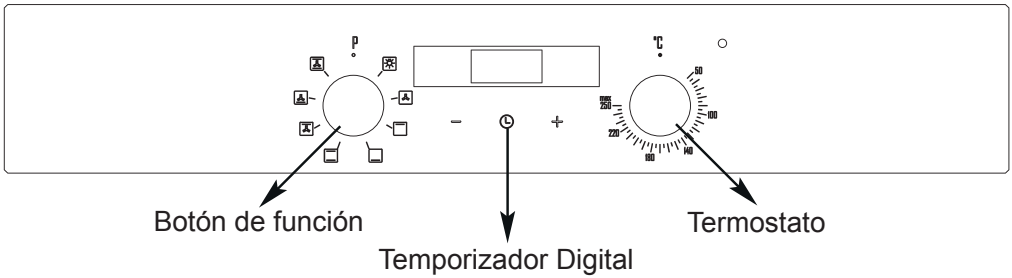
4.2.Panel de control (*)

-Con el botón de función en el panel de control del horno, se puede seleccionar la función y se puede ajustar la temperatura de cocción gracias al termostato (cuando se regula la temperatura con el termostato, la luz indicadora se encenderá), el horno comenzará a operar configurando el temporizador mecánico o digital.

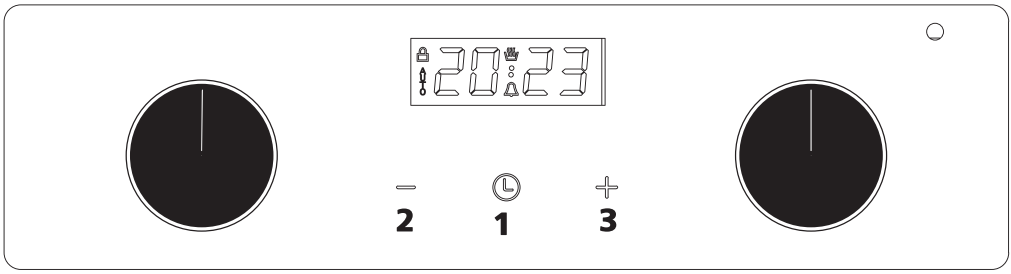
*Las imágenes son representativas.



*Las imágenes son representativas.



4.2.1. Uso del temporizador digital



	recordatorio de minutos
	icono de cocina
A	icono cocción automática
●	icono de punto

1	Botón de selección de función
2	Botón Menos
3	Botón Más
2 v 3	Manual

4.2.1.1 Configuración de la hora del día (24 horas)

"0.00" y "AUTO" parpadean después de enchufar o volver a conectar a una fuente de alimentación. Mantenga presionado el botón 1 durante aproximadamente 2 segundos, el ícono del punto comenzará a parpadear. Configure la hora actual con los botones 2 y 3. Aproximadamente 7 segundos después del final del tiempo establecido, se memorizan nuevos datos. La corrección de tiempo se puede hacer después; Pulse los botones 2 y 3 durante unos 2 segundos, el icono del punto comenzará a parpadear. A continuación, puede establecer la hora actual. ¡Ten cuidado! Si no se establece la hora correcta, es posible que el horno no funcione correctamente.

4.2.1.2 Manual de operación

Si el programador no está en modo semiautomático o totalmente automático, el horno se puede utilizar manualmente sin programar el tiempo de cocción.

4.2.1.3 Configurar el minutero

Puedes activar el minutero en cualquier momento, son funciones que funcionan independientemente del estado de actividad de otros programas. El tiempo que puede configurar varía de 1 minuto a 23 horas y 59 minutos.

• Pulse 1 hasta que el icono del contador de minutos empiece a parpadear sujetar "0.00" comienza a parpadear.

• Ingrese el tiempo requerido usando los botones 3 y 2. El icono del cuentaminutos permanece en la pantalla. Una vez transcurrido el tiempo establecido, el icono del minutero vuelve a parpadear y avisa con una señal sonora durante aproximadamente 7 minutos.

• Presione 1, 2 o 3 para apagar la señal;
• Cuando se presiona 1 durante unos 2 segundos, el icono del cuentaminutos desaparece y la pantalla muestra la hora actual.t

Cambiar los tonos de pitido del temporizador
El tono de los pitidos del temporizador se puede cambiar de la siguiente manera: Presione los botones 2 y 3 simultáneamente.
• Presione el botón 1 para ver el tono actual.
• Presione 2 para seleccionar el tono deseado del 1 al 3.

Salir de la configuración
•Presione los botones 2 y 3 simultáneamente para cancelar las funciones automáticas.
•Presione el botón 1, luego los botones 2 y 3 para seleccionar la configuración del contador de minutos.

Temporizador de cocina
Si el horno se apaga a la hora especificada, se puede configurar el temporizador de cocción. Se llama funcionamiento semiautomático. Presione el botón 1 hasta que “stop” y “0.00” parpadeen. Los dígitos junto al símbolo de cocción automática comienzan a parpadear. Configure el tiempo de cocción con los botones 3 y 2. Va desde 1 minuto hasta 10 horas. El tiempo establecido se memoriza después de unos 7 segundos; La hora actual se muestra de nuevo. el ícono de cocción automática permanece en la pantalla. Seleccione la temperatura y la función requeridas. Cuando se completa la cocción, una señal audible le advierte durante aproximadamente 7 minutos y el ícono de cocción automática comienza a parpadear nuevamente. Apague las perillas de función y termostato. Presione 1, 2 o 3 para cancelar la señal. Pulse el botón 1 durante unos 2 segundos para volver al funcionamiento manual.
TIEMPO DE COCCIÓN RETRASADO
Si es necesario abrir el horno durante el tiempo especificado, se puede ajustar el tiempo de cocción y el apagado a la hora especificada, el tiempo de cocción y el tiempo de finalización de la cocción. Se llama operación totalmente automática.
•Presione el botón 1 hasta que “stop” y “0.00” parpadeen. junto a el icono de cocción automática parpadea.
•Programe el tiempo de cocción con los botones 3 y 2. con 1 minuto
Varía entre 10 horas. (por ejemplo, 1 hora)
• Pulse el botón 1 hasta que se visualicen “Fin” y “18.30” (hora de finalización). Los íconos comienzan a parpadear.
•Programe el tiempo de apagado (fin de cocción) con los botones 2 y 3. Limitado a 23 horas y 59 minutos” (ejemplo 19:30)
•Gire los botones de función y termostato al programa requerido.

• El icono de cocción desaparece de la pantalla. El horno no se encenderá hasta la hora de inicio de la cocción (ejemplo 18:30), esta es la diferencia entre la hora de finalización de la cocción y el tiempo de cocción.
• Cuando finalice la cocción (por ejemplo, a las 19:30), sonará una señal audible durante unos 7 minutos y el ícono de cocción automática comenzará a parpadear nuevamente. Apague las perillas de función y termostato.
•Presione 1 de los botones 1, 2 o 3 para cancelar la advertencia. Pulse el botón 1 durante unos 2 segundos para volver a la cocción manual.

4.2.2.Uso de temporizador rústico
4.2.2.1.Controles de producto
Todas las comprobaciones del producto se llevan a cabo utilizando la barra de ajuste. Las siguientes operaciones se pueden realizar utilizando la barra de ajuste.
-Pulsación corta (confirmación y transiciones de menú)
-Pulsación larga (cambiar al modo manual)
- Girar hacia la derecha (configuración de reloj, recordatorio y cocción)
- Girar hacia la izquierda (configuración de reloj, recordatorio y cocción)

4.2.2.2.Características
4.2.2.2.1.Encendido inicial
Cuando el producto es encendido por primera vez, el símbolo del reloj comienza a parpadear en la pantalla. Para comenzar a utilizar el horno es necesario pasar la pantalla de apertura presionando la barra de ajuste durante aproximadamente 3 segundos. El símbolo del reloj deja de parpadear cuando se pasa la pantalla inicial. El producto entra en modo de suspensión.

4.2.2.2.2.Configuración de hora
Para ingresar al modo de configuración de la hora, presione y suelte la barra de configuración hasta que el símbolo de la hora comience a parpadear cuando no se haya configurado ninguna cocción ni recordatorios. En el modo de configuración del reloj, la hora se puede ajustar girando la barra de ajuste hacia la izquierda y hacia la derecha. En el modo de configuración del reloj, si no se realiza ningún ajuste durante 10 segundos, se sale del modo de configuración del reloj. La última posición de las manecillas de las horas y minutos se considera un tiempo determinado.

4.2.2.2.3.Configuración de recordatorio
Para acceder a la configuración del recordatorio, presione y suelte la barra de ajuste hasta que el símbolo de la campana parpadee. En el modo de configuración de recordatorio, el recordatorio se puede ajustar girando la barra de ajuste hacia la izquierda y hacia la derecha. Una vez configurado el recordatorio, es necesario presionar la barra de ajuste para que esté activo. Si no presiona la barra de configuración, el recordatorio configurado se cancelará después de 10

segundos y el dispositivo entrará en modo de espera. Después de salir de la configuración del recordatorio, si se ha configurado el recordatorio, el símbolo de la campana permanecerá encendido; si no se ha configurado el recordatorio, el símbolo de la campana no se iluminará. Debe presionar la barra de configuración para saber cuánto tiempo queda antes de que expire el período de recordatorio establecido. Las manecillas de las horas y los minutos indican la hora en que finaliza el recordatorio durante 2 segundos y luego regresan a la hora. Para cancelar el recordatorio programado, presione la barra de ajuste durante aproximadamente 2 segundos. La duración del recordatorio se puede configurar en un máximo de 3 horas y un mínimo de 2 minutos

4.2.2.2.4.Configuración de hora de inicio de la cocción

Para acceder a la configuración de la hora de inicio de la cocción, presione y suelte la barra de ajuste hasta que el símbolo de inicio parpadee. En el modo de configuración de la hora de inicio de la cocción, la hora de inicio de la cocción se puede ajustar girando la barra de ajuste hacia la derecha y hacia la izquierda. Si no presiona la barra de ajuste, la hora de inicio de la cocción se cancelará después de 10 segundos y se activará el modo de espera. La hora de inicio de la cocción no se puede ajustar sola. Una vez configurada la hora de inicio de la cocción, la hora de finalización de la cocción se puede ajustar presionando la barra de ajuste. Si no se establece la hora de finalización de la cocción, se cancelará la hora de inicio de la cocción. El tiempo de inicio de la cocción se puede configurar de la siguiente manera: tiempo máximo activo + 12 horas, tiempo mínimo activo + 2 minutos.

4.2.2.2.5.Configuración de final del tiempo de cocción

Para acceder a la configuración de final del tiempo de cocción, presione y suelte la barra de ajuste hasta que el símbolo de la campana parpadee. En el modo de configuración de la hora de finalización de la cocción, el final de la cocción se puede ajustar girando la barra de ajuste hacia la izquierda y hacia la derecha. Una vez configurado el recordatorio, es necesario presionar la barra de ajuste para que esté activo. Si no presiona la barra de configuración, el final de la cocción configurado se cancelará después de 10 segundos y el dispositivo entrará en modo de espera. Después de salir de la configuración del recordatorio, si se ha configurado el recordatorio, el símbolo de la campana permanecerá encendido; si no se ha configurado el final de la cocción, el símbolo de la campana no se iluminará. Debe presionar la barra de configuración para saber cuánto tiempo queda antes de que expire el período de el final de la cocción establecido. Las manecillas de las horas y los minutos indican la hora en que finaliza el final de la cocción durante 2 segundos y luego regresan a la hora. Para cancelar el recordatorio programado, presione la barra de ajuste durante aproximadamente 2 segundos. La duración del final de la cocción se puede configurar en un máximo de 3 horas y un mínimo de 2 minutos. + 15 horas, hora activa mínima + 2 minutos.

4.2.2.2.6.Configuración de cocción diferido

La cocción diferida se utiliza cuando se desea que el proceso de cocción comience después de un tiempo determinado. Para programar una cocción retrasada, primero debe configurar la hora de inicio de la cocción y luego la hora de finalización. Por ejemplo: Hora activa: 10:00 a. m. Hora de inicio de cocción: 11:30 a. m. Hora de finalización de la cocción: 1:30 p. m. La cocción comenzará después de 1,5 horas y durará 2 horas.

4.2.2.2.7.Modo manual

Si no está configurada la cocción automática, el horno está en modo manual. En este caso, los símbolos de inicio y parada están apagados y el relé está activo. Para cancelar los tiempos de cocción configurados y pasar al modo manual, es necesario mantener presionada la barra de ajuste en el menú de configuración correspondiente. Al cambiar al modo manual, los procesos de cocción configurados se cancelan y el dispositivo cambia a la pantalla principal donde se muestra la hora. En modo manual, el relé funciona. Si desea desactivar el horno, debe desactivar la posición de configuración de funciones en el horno. En este modo, todas las luces están apagadas.

4.2.2.2.8.Cancelar el sonido de la alarma

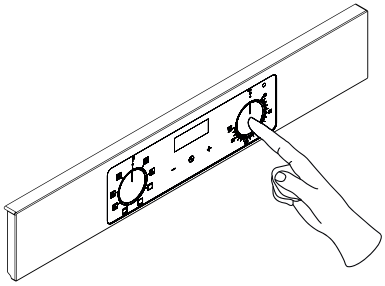
Cuando haya transcurrido el tiempo recordatorio o tiempo de cocción programado, sonará un aviso sonoro y visual. La alarma sonora y visual se puede cancelar presionando la barra de ajuste. Si no se toma ninguna medida, la alarma audible continúa sonando durante 1 minuto. Después del primer minuto, la alarma se detiene, pero sigue sonando una advertencia visual para indicar que la alarma ha terminado.

4.2.2.2.9.Cancelar la recuperación o la cocción automática

La configuración de recordatorios o tiempos de cocción automáticos se puede cancelar presionando prolongadamente la barra de configuración en el menú de configuración correspondiente. El dispositivo vuelve al modo de suspensión. Las manecillas de las horas y los minutos indican el tiempo activo.

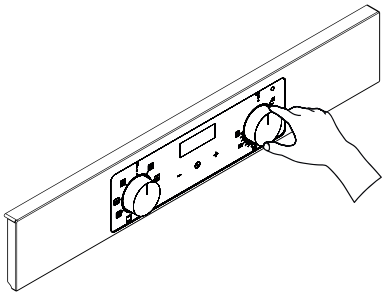
4.3.Uso del botón emergente (*)

En los modelos que utilizan un botón emergente, el botón solo se puede ajustar cuando está afuera.



Asegúrese de que el botón salga presionando el botón como se muestra en la figura al lado.

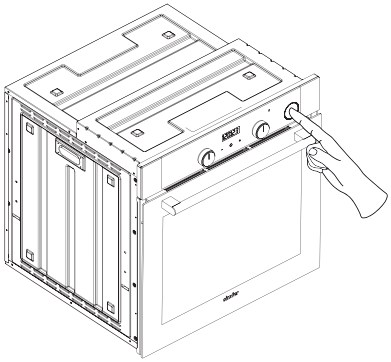
*Las imágenes son representativas.



Cuando salga el botón, puede hacer los ajustes necesarios girándolo hacia la derecha o hacia la izquierda.

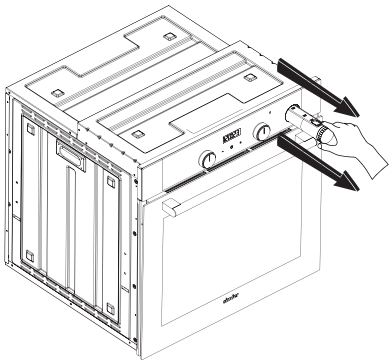
*Las imágenes son representativas.

4.3.1. Función de Cocción Asistida por Vapor y Uso del Depósito de Agua (*)



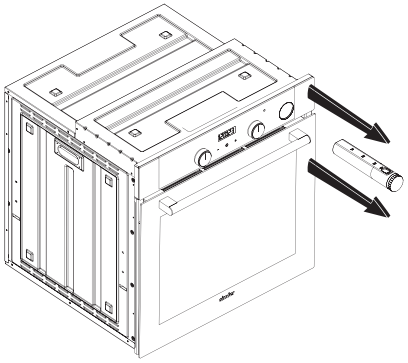
- El punto adicional de agua de tanque de agua debe instalarse hacia arriba. Si se instala de otra manera, el tanque de agua puede atascarse y causar consecuencias indeseables.

- El tanque de agua debe colocarse siempre con el punto de llenado hacia arriba, de lo contrario podría provocar atascos o roturas en la ranura.



- En la cocción asistida por vapor, se puede liberar vapor abriendo la tapa. Esto puede suponer un riesgo de quemaduras. Tenga cuidado al abrir la tapa.

- La cocción asistida por vapor puede oxidar accesorios que no son adecuados para la corrosión debido al vapor de agua denso. Por favor, no utilice accesorios inapropiados.



- Es posible que se derrame agua al retirar el tanque de agua. Se debe tener cuidado de no derramar sobre superficies no deseadas.

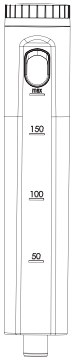
- No se debe colocar más agua en el tanque de agua que el límite “MÁXIMO”.

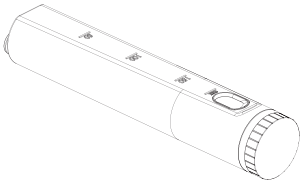
- No use agua destilada o filtrada cuando cocine con soporte de vapor.

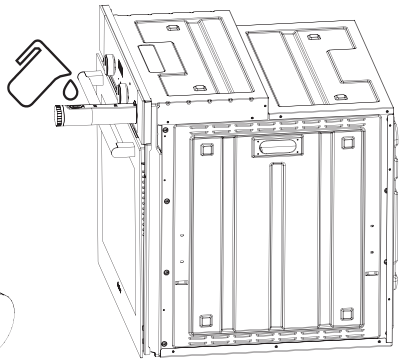
- Después de cocinar, el vapor de agua puede condensarse y permanecer en las superficies. Se debe tener cuidado al retirar los alimentos.

- Se recomienda seguir la información de la tabla cuando cocine con soporte de vapor.

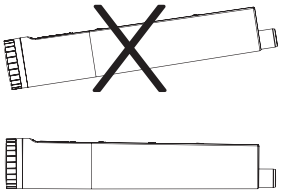
- Al cocinar con soporte de vapor, no se debe llenar ninguna solución o sustancia similar en el tanque de agua.



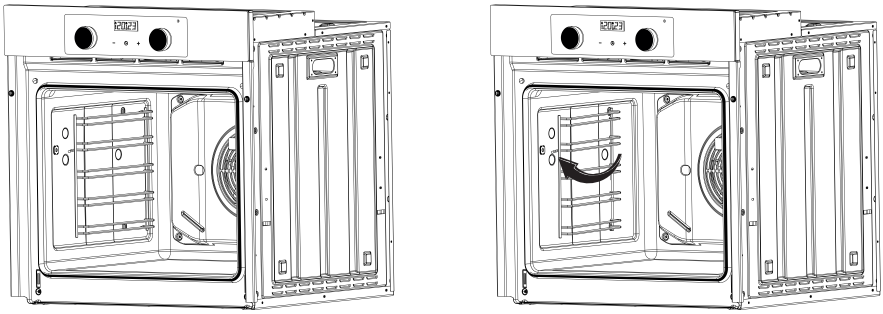




Cuando llenes el tanque de agua del grifo, muévelo de modo que quede equilibrado en posición horizontal para evitar que se derrame el agua.



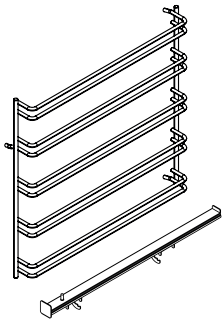
4.4. Limpieza de estantes de alambre



*Las imágenes son representativas.

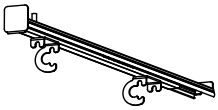
Si aplica una fuerza perpendicular a la superficie en la que están fijados los estantes de alambre, los estantes de alambre se desprenderán. Se puede volver a colocar de la misma manera después de la limpieza.

4.5. Instalación de rieles telescópicos. (*)



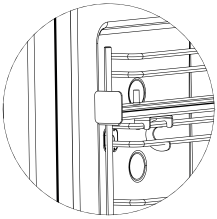
*Las imágenes son representativas.

Los carriles telescópicos deben instalarse en el estante deseado consultando la guía de cocción. A la hora de instalar se diferencian según si están a la izquierda o a la derecha.



*Las imágenes son representativas.

Debe fijar los rieles telescópicos al cable superior del estante deseado.



*Las imágenes son representativas.

Compruebe que el carril telescópico se ajuste perfectamente al cable. El riel telescópico de la imagen es el riel telescópico izquierdo.

Cuando desee quitarlo, tire de la lengüeta indicada por la flecha hacia abajo y luego tire del riel telescópico en contra de la dirección de montaje. Hay 2 de estos clavos, uno en la parte delantera y otro en la parte trasera, en los rieles telescópicos.

4.6.Iluminación del horno

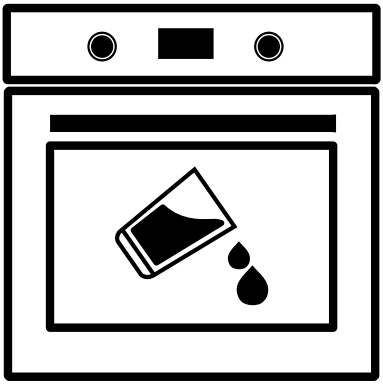
- En todas las funciones, la iluminación del horno se enciende automáticamente y permanece encendida durante toda la cocción.

4.7.Apagando del horno

-Puede apagar el horno colocando el interruptor de función y el termostato en la posición de apagado (arriba).

4.8. Limpieza a vapor (*)

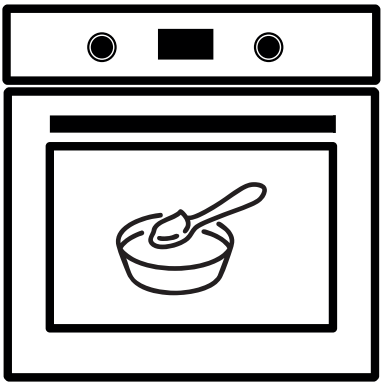
Se colocan 500 ml de agua en la bandeja para hornear y se colocan en el estante central del horno en el modo INFERIOR-SUPERIOR, el horno se ajusta a 100°C y se limpia con un paño húmedo después de trabajar durante 1 hora.



Resultado: Los residuos de aceite y pasta aplicados antes del proceso de limpieza con vapor se limpiaron después de la prueba.

4.8.1 Elaboración de yogur (*)

Se agrega yogur a la leche a temperatura ambiente y se mezcla. El proceso de fermentación se realizó durante 8 horas en el 2do estante en modo INFERIOR-SUPERIOR en el horno precalentado a 100°C durante 10 minutos. Según la cantidad de leche, es adecuado el tiempo de fermentación de 6-8-12 horas.

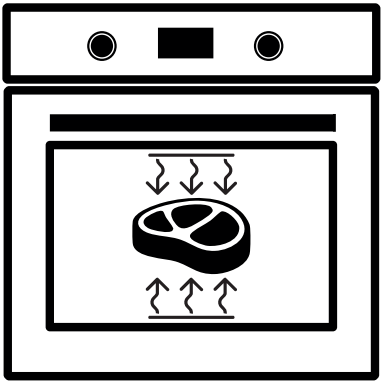


4.8.2. Secado de la carne (*)

PREPARACIÓN: Se abren finamente las carnes y se colocan en la bandeja airfry.

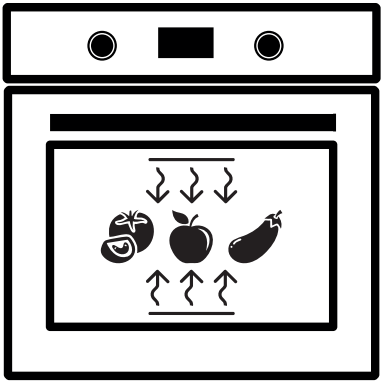
• Secado a 80°C en modo AIRFRY en el 3er estante durante 5 horas.

• La carne se seca.



4.8.3. Secado de Frutas y Verduras (*)
Preparación
• **Manzanas** se corta en rodajas y se coloca en la bandeja airfry.
* Secado a 80°C en modo AIRFRY en el 3er estante durante 3 horas.
Las manzanas se secan.
• **Berenjenas** se corta en rodajas y se coloca en la bandeja airfry.
* Secado a 80°C en modo AIRFRY en el 2do estante durante 4 horas.
Las berenjenas se secan.
• **Tomates** se corta en rodajas y se coloca en la bandeja airfry.
* Secado a 80°C en modo AIRFRY en el 4º estante durante 6 horas.
Los tomates se secan.

Advertencia: El accesorio utilizado en los productos de secado se denomina bandeja AIRFRY. Cuando se realizan las mismas pruebas en la REJILLA DE ALAMBRE, hace que los productos probados se caigan durante la prueba.



5. Consejos de cocina
5.1. Información general sobre cocina
- Evite en lo posible abrir la puerta del horno después de cocinar. Vapor caliente al abrir la puerta del horno; puede quemarle la mano, la cara y/o los ojos.

- Los valores de temperatura y tiempo dados para la cocción varían según la receta y la cantidad. Por este motivo, los tiempos y los valores de temperatura se dan como intervalos.

- Saque del horno los accesorios que no utilice durante la cocción. Los accesorios que no se utilizan durante la cocción pueden impedir que los alimentos se cocinen correctamente.

- Asegúrese de cortar los papeles de horno utilizados en la cocción de acuerdo con el recipiente. Los papeles resistentes a la grasa que se desbordan del contenedor pueden presentar riesgo de quemadura.

5.1.2. Instrucciones de Cocción al Vapor (*)

Se puede lograr una mejor cocción en nuestros productos que contienen cocción asistida por vapor. Especialmente en repostería, se asegura que la capa exterior esté crujiente y el interior suave. Por otro lado, permite cocinar carnes y productos más jugosos y saludables.

Las instrucciones necesarias para realizar la cocción asistida por vapor son las siguientes

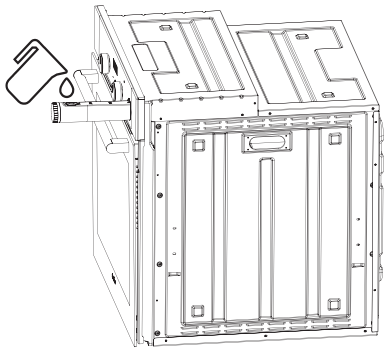
- Después de seleccionar el plato que cocinará en la mesa de cocción, puede determinar la temperatura de cocción recomendada, el tiempo y la cantidad de agua y precalentarlo si es necesario.- Puede especificar por sí mismo los platos que no están sobre la mesa.

- Después de poner agua en el tanque de agua, presione el tanque de agua a la hora recomendada en la tabla y retírelo lentamente de su ranura.

- Llene el agua del punto de adición de agua del tanque de agua con los ml de agua recomendados en la tabla.

- Coloque el tanque de agua en su lugar de modo que el punto adicional de agua permanezca arriba. Cuando se coloque, el agua se transferirá al depósito y se proporcionará soporte de vapor.

- Cuando termine de cocinar al vapor, revise el tanque de agua, vacíelo si no está vacío.



5.1.3. Mesa de Cocción al Vapor (*)

COMIDA	FUNCIÓN	TEMPERATURA (°C)	ESTANTE	COCINANDO DURACIÓN (MIN.)	ACCESORIO	TIEMPO DE RIEGO (MIN.)	CANTIDAD DE AGUA (Ml)
Moho Pastel	Parte inferior+ Parte superior+ Ventilador/ Turbo + Ventilador	180	2	30-40	Lata de Pastel	Después de Precalentar	MÁX.
Pastel	Parte inferior+ Parte superior+ Ventilador/ Turbo + Ventilador	200	3	20-30	Bandeja	Después de Precalentar	MÁX.
Pastelería (Masa madre)	Parte inferior+ Parte superior+ Ventilador/ Turbo + Ventilador	200	3	15-25	Bandeja	Después de Precalentar	150
Todos Pan	Parte inferior+ Parte superior+ Ventilador/ Turbo + Ventilador	220	3	20-30	Bandeja	Después de Precalentar	MÁX.
Baguette Pan	Parte inferior+ Parte superior+ Ventilador/ Turbo + Ventilador	180	3	15-20	Bandeja	Después de Precalentar	150
Panecillo	Parte inferior+ Parte superior+ Ventilador/ Turbo + Ventilador	180	2	20-25	Molde para Muffins	Después de Precalentar	150
Tarta de Queso	Parte inferior+ Parte superior+ Ventilador/ Turbo + Ventilador	150	3	40-50	Moho	Después de Precalentar	150
Patata Kumpir	Parte inferior+ Parte superior+ Ventilador/ Turbo + Ventilador	200	3	40-50	Bandeja	15	MÁX.
Pollito Freír	Parte inferior+ Parte superior+ Ventilador/ Turbo + Ventilador	25 min. Máx., luego 180	2	60-70	Rejilla de Alambre	25	MÁX.
Pollo Baguette	Parte inferior+ Parte superior+ Ventilador/ Turbo + Ventilador	200	3	25-35	Bandeja	Después de Precalentar	150
Entrikot (Una pieza)	Parte inferior+ Parte superior+ Ventilador/ Turbo + Ventilador	180	3	40-50	Bandeja	Después de Precalentar	MÁX.
Con Verduras Salmón	Parte inferior+ Parte superior+ Ventilador/ Turbo + Ventilador	180	3	25-35	Bandeja	Después de Precalentar	150

* LA COCCIÓN DEBE HACERSE EN UN SOLO ESTANTE.

* ES POSIBLE QUE NO SE SUMINISTREN ACCESORIOS QUE NO SEAN LA BANDEJA Y LA PARRILLA CON EL PRODUCTO.

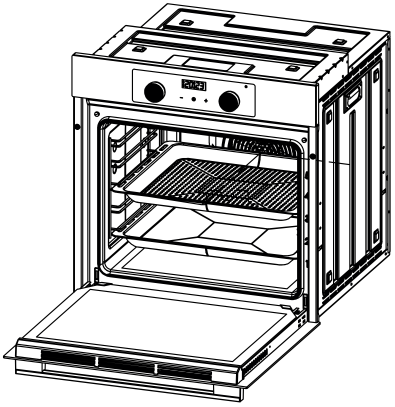
* LA TABLA DE COCCIÓN SE DA COMO SUGERENCIA EN LAS FUNCIONES BOTTOM+TOP+FAN ( ) O TURBO HEATING Y FAN ( ). LA COCCIÓN OPCIONAL PUEDE REALIZARSE EN DIFERENTES FUNCIONES. SIN EMBARGO, EL TIEMPO DE COCCIÓN, LA TEMPERATURA DE COCCIÓN Y LA CANTIDAD DE AGUA PUEDEN VARIAR.

5.2.Tabla de cocina

Alimento	Función	Temperatura (°C)	El estante	Duración (min)
Pan Baguette	Fondo+Techo/Turbo+ Ventilador	160-180	2-3	30-40
Masa grumosa	Fondo+Techo/Turbo+ Ventilador	180-200	2-3	25-35
Pastel	Fondo+Techo/Turbo+Ventilador	180-200	3	15-25
Brownie	Inferior+Techo+Ventilador/ Turbo+Ventilador	160-180	3	15-20
Filete de ternera	Inferior+Techo	180-200	2-3	25-30
Tarta de manzana	Fondo+Techo+Ventilador/ Turbo+Ventilador	180-200	2	20-30
Albóndigas a la plancha	Fondo+Techo/Fondo+Techo+Ventilador	90-100	2	90-100
Pollo a la parrilla	Fondo+Techo+Ventilador/ Turbo+Ventilador	180-200	2-3	25-35
Galletas	Fondo+Techo	160-180	2-3	30-40
Magdalenas	Fondo+Techo/Turbo+Ventilador	160-180	2-3	20-25
Lasaña	Fondo+Techo/Turbo+Ventilador	180-200	2-3	35-40
Bizcocho	Fondo+Techo+Ventilador/ Turbo+Ventilador	160-180	2-3	30-35
Pizza	Fondo+Techo/Turbo+ Ventilador	200-220	3	35-40
Pastelería	Arriba/Grill	MAX.	4-5	30-40
Tarta en bandeja	Arriba/Grill	MAX.	5	15-20
Pollo con Verduras	Arriba/Grill	MAX.	5	15-20

5.2.1. Estufa Airfry

ESTUFA AIRFRY						
ALIMENTO	**FUNCIÓN DE FUNCIONAMIENTO**	**UBICACIÓN DE ESTANTES**	**TEMPERATURA °C**	**TIEMPO DE PRECALENTAMIENTO (min)**	**PESO DEL ALIMENTO (g)**	**TIEMPO DE COCCIÓN (min)**
Papas fritas congeladas	FRITO AL AIRE	Tercera Rejilla	220 MÁX.	10 minutos	600	20-25
Pepita congelada	FRITO AL AIRE	Tercera Rejilla	220 MÁX.	10 minutos	500	20-25
Croquetas congeladas	FRITO AL AIRE	Tercera Rejilla	220 MÁX.	10 minutos	18 piezas	10
Aros de cebolla congelados	FRITO AL AIRE	Tercera Rejilla	220 MÁX.	10 minutos	500	20-25
Pizza congelada	FRITO AL AIRE	Tercera Rejilla	180-200	10 minutos	-	15-20
Pastel Congelado	FRITO AL AIRE	Tercera Rejilla	180-200	10 minutos	18 piezas	20-25
Patata casera	FRITO AL AIRE	Tercera Rejilla	220 MÁX.	10 minutos	600	25-30
Pastelería De Lápiz	FRITO AL AIRE	Tercera Rejilla	180-200	10 minutos	18 piezas	20-25
Secado de Frutas (Manzana)	FRITO AL AIRE	Tercera Rejilla	80	10 minutos	*	3 HORAS
Secado de hortalizas (Berenjena)	FRITO AL AIRE	Segundo Rejilla	80	10 minutos	*	4 HORAS
Secado de Hortalizas (Tomate)	FRITO AL AIRE	Cuarto Rejilla	80	10 minutos	*	6 HORAS
Secado de carne	FRITO AL AIRE	Tercera Rejilla	80	10 minutos	*	5 HORAS
**Los productos congelados deben cocinarse sin esperar a descongelarse.						
**Las patatas caseras se deben lavar bien después de cortarlas.						



*Las imágenes son representativas.

Al cocinar en modo Airfry, la bandeja debe estar en la tercera rejilla

Sugerencia:
Cuando cocine productos marinados, productos en salsa, etc. en el modo Airfry, si añade un poco de agua a la bandeja estándar y la mantiene en la primera rejilla para evitar que el aceite/salsa salpique y se queme, el proceso de limpieza del producto después de la cocción será más fácil. El uso de agua en productos sin salsa puede ablandar los productos cocinados.

6.Instrucciones ambientales

6.1. Cumplimiento de la normativa WEEE y eliminación de residuos,



Este producto es T.C. No contiene sustancias nocivas y prohibidas especificadas en el “Reglamento de Control de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos” publicado por el Ministerio de Medio Ambiente y Urbanismo. Cumple con el Reglamento WEEE.

Este producto está fabricado con componentes de materiales de alta calidad, que son reciclables y reutilizables. Por lo tanto, no deseche el producto con la basura doméstica o de otro tipo al final de su vida útil. Llévelo a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Pregúntele a su gobierno local acerca de estos puntos de recolección. Ayude a proteger el medio ambiente y los recursos naturales reciclando productos usados. Antes de tirar el producto, corte el enchufe para la seguridad de los niños y el mecanismo de bloqueo de la puerta de carga no se detendrá.

6.2.Información de embalaje

El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables de acuerdo con nuestra legislación nacional. No deseche los residuos de envases junto con los residuos domésticos u otros, deséchelos en los puntos de recogida de envases especificados por la autoridad local.

7.Mantenimiento y limpieza

7.1.Información general de limpieza

- Si la limpieza no se realiza a intervalos regulares, la vida útil de su producto puede disminuir y los problemas comunes pueden aumentar.
- El producto debe limpiarse después de cada cocción. Este
De esta forma, los restos de comida se limpian fácilmente y se evita que se quemen en el próximo uso.
- No utilice limpiadores a vapor, detergentes abrasivos, polvos, cremas de limpieza u objetos afilados durante la limpieza. Los detergentes y los objetos pueden dañar las superficies de su producto.
- Limpie el producto con jabón para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.
- Antes de limpiar el producto después de la cocción, espere a que el producto se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.
- Asegúrese de que los líquidos restantes se limpien por completo después del proceso de limpieza.

7.2.Limpieza de superficies inox e inoxidables

-No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para la limpieza de superficies inoxidables e inox.
- Tenga cuidado de limpiar en una dirección con un paño (que no raye) con detergente.
- La decoloración de las superficies de acero inoxidable e inoxidable con el tiempo no afecta el funcionamiento del producto.
-Las manchas a largo plazo en superficies de acero inoxidable e inoxidable pueden causar corrosión. Por lo tanto, limpie inmediatamente las manchas de cal, aceite, almidón y proteínas que se producen después de la cocción.

7.3.Limpieza de superficies esmaltadas

- Limpie las superficies esmaltadas con líquido lavavajillas, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- Puede utilizar la función de limpieza a vapor para suciedad leve no permanente en superficies esmaltadas. (*)
- Utilice lana de alambre de acero inoxidable y limpiador de hornos para limpiar los restos de alimentos quemados. (Puede obtener los limpiadores recomendados para limpiar superficies esmaltadas en el servicio autorizado)
- Antes de limpiar el producto después de la cocción, espere a que el producto se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

7.4.Limpieza de superficies catalíticas (*)

- Las paredes interiores del horno sólo pueden ser esmaltadas o catalíticas.
- Las paredes catalíticas del horno tienen un color mate claro y una superficie porosa.
- No se deben limpiar las superficies catalíticas del horno.
- Las superficies catalíticas absorben el aceite gracias a su estructura porosa y comienzan a brillar cuando la superficie está saturada de aceite. En este caso, se recomienda reemplazar las superficies.

7.5.Limpieza de piezas de plástico y superficies pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con jabón para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja, y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni materiales abrasivos. Estos materiales pueden dañar las superficies.

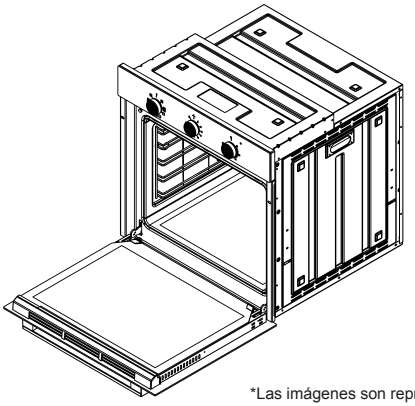
7.6.Limpieza del panel de control

- Cuando limpie los paneles controlados por botones, limpie el panel y los botones con un paño suave húmedo y séquelos. No quite los botones y la junta debajo para limpiar el panel.
- Cuando limpie los paneles de control táctil, utilice un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco.

7.1.7. Limpieza del Depósito de Agua (*)

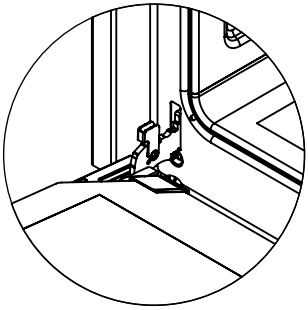
- Dependiendo de la frecuencia de cocción asistida por vapor, puede producirse calcificación en el horno. Para evitar esto, se recomienda usar primero agua preparada y limpiarla después de cada cocción.
- El vapor de agua denso formado después del tratamiento con vapor puede causar corrosión. Es importante secar el interior del horno después de cocinarlo.
- Una vez finalizado el proceso de limpieza, debe instalarse de tal manera que el lugar de llenado del depósito de agua quede hacia arriba.
- Después de cada horneado, se debe revisar y limpiar el piso del horno. Los residuos de agua pueden formar cal.
- No utilice agentes de limpieza que contengan ácido o cloruro para limpiar la piscina de agua.
- No limpie raspando la cal que pueda formarse en el charco de agua del piso del horno. De lo contrario, la base del producto se dañará.
- Después de la cocción asistida por vapor, definitivamente se debe revisar el interior del tanque de agua y, si queda agua, se debe vaciar. El agua que no se haya drenado puede causar olor.

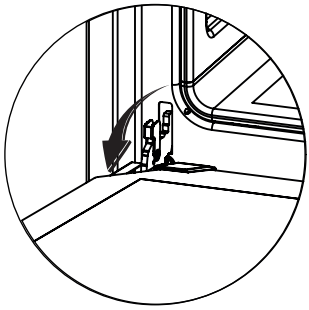
7.7. Quitar y limpiar la puerta del horno



1) Abre la puerta del horno

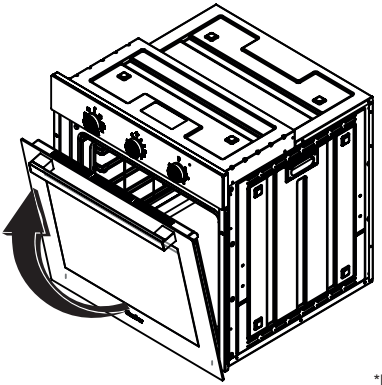
*Las imágenes son representativas.





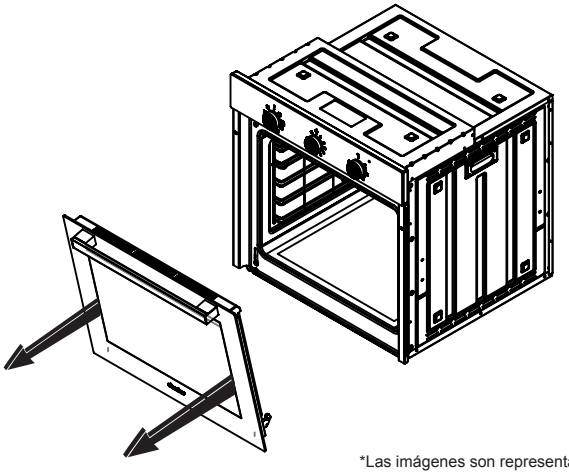
2) Levante el bloqueo de la bisagra hacia arriba.

*Las imágenes son representativas.



3) Cierre ligeramente la tapa, levántela hacia arriba y tire de ella hacia usted.

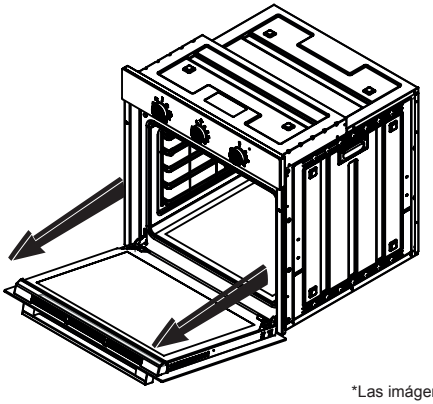
*Las imágenes son representativas.



4) Para volver a colocar la cubierta después de la limpieza, invierta los pasos.

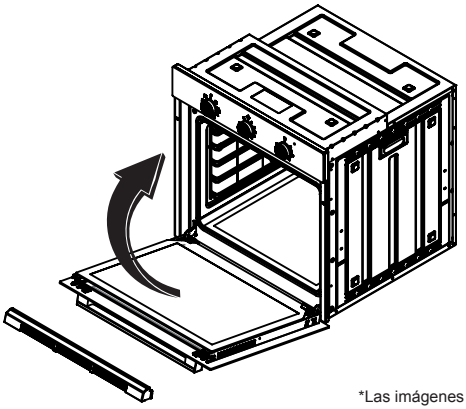
*Las imágenes son representativas.

7.8. Quitar y limpiar el cristal de la puerta



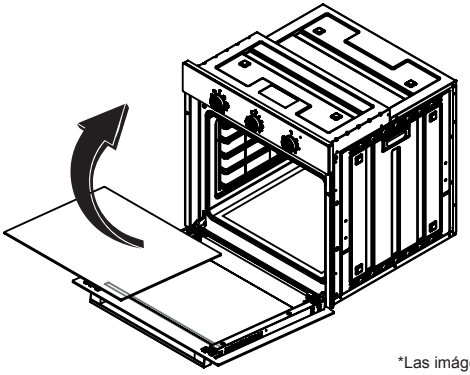
1) Sujete el plástico de la tapa por las esquinas y tire hacia arriba.

*Las imágenes son representativas.



2) Retire el cristal interior tirando hacia arriba.

*Las imágenes son representativas.

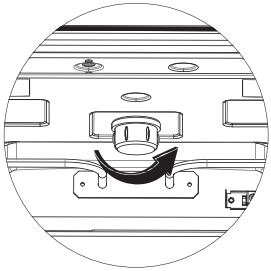


3) Retire el vidrio del medio (si lo hay) tirando de él hacia arriba.

*Las imágenes son representativas.

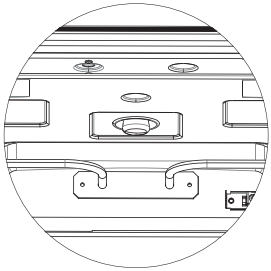
**Después de limpiar, siga los pasos en sentido inverso para volver a colocar la cubierta.

7.9. Reemplazo de la lámpara



*Las imágenes son representativas.

Antes de retirar la lámpara, asegúrese de que el enchufe no esté enchufado en el portalámparas. Retire el cristal de la carcasa de la lámpara girándolo.



*Las imágenes son representativas.

Reemplace la lámpara defectuosa por una nueva. Vuelva a instalar la lámpara y el vidrio de la carcasa de la lámpara girándolo.



*Las imágenes son representativas.

8.Si no funciona

Si no funciona; Antes de ponerse en contacto con el servicio, asegúrese de que el enchufe esté enchufado en el tomacorriente y que el fusible eléctrico en la instalación esté intacto, no haga nada que pueda dañar el producto.

Servicio y piezas de repuesto: Haga que nuestros servicios autorizados instalen su producto de forma gratuita. Puede obtener repuestos para su producto de su distribuidor o servicio autorizado.