

## Instrucciones de uso

HORNOS \_\_\_\_\_

ES

2

# Índice

---

<b>2</b>	<b>Indicaciones de seguridad</b>
<b>7</b>	<b>Advertencias Generales</b>
<b>9</b>	<b>Descripción del producto</b>
<b>13</b>	<b>Uso del electrodoméstico</b>
<b>15</b>	<b>Conectividad</b>
<b>19</b>	<b>Limpieza y mantenimiento del horno</b>
<b>19</b>	<b>Mantenimiento</b>
<b>21</b>	<b>Pirólisis</b>
<b>22</b>	<b>Solución de problemas</b>
<b>23</b>	<b>Installation</b>

## Indicaciones de seguridad

---

- Durante la cocción, podría condensarse humedad 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 antes de introducir alimentos en el horno una vez que lo encienda. De todos modos, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.
- Para cocinar verduras, póngalas en un recipiente con una tapa en lugar de utilizar una bandeja sin cubrir.
- Evite dejar los alimentos en el horno más de 15/20 minutos después de cocinarlos.
- **ATENCIÓN:** el electrodoméstico y todas sus piezas se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar las partes calientes.

- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse cuando el horno está en uso. Los niños pequeños deben mantenerse a una distancia segura.
- **ATENCIÓN:** Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento.
- **ATENCIÓN:** con el fin de evitar cualquier peligro debido a un restablecimiento accidental del dispositivo térmico de interrupción, este aparato no debe recibir alimentación mediante dispositivos de conmutación externos como temporizadores, ni conectarse a un circuito regularmente alimentado o interrumpido por el servicio.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse a una distancia segura del aparato si no son supervisados continuamente.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.
- No utilice materiales rugosos o abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar las puertas de vidrio del horno, ya que pueden rayar la superficie y agrietar el vidrio.
- Apague el horno antes de sacar las partes extraíbles.
- Después de la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.
- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este horno.
- No utilice un limpiador de vapor o un aerosol de alta presión para las operaciones de limpieza.
- Si el horno es suministrado por el fabricante sin enchufe:  
**EL ELECTRODOMÉSTICO NO DEBE CONECTARSE A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN MEDIANTE ENCHUFES O TO**

MÁS DE CORRIENTE, SINO QUE DEBE CONECTARSE DIRECTAMENTE A LA RED ELÉCTRICA. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado. Con el fin de llevar a cabo una instalación conforme a la legislación de seguridad vigente, el horno debe conectarse únicamente colocando un interruptor de corte omnipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III. El interruptor omnipolar debe soportar la carga máxima conectada y debe ser conforme a la legislación vigente. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, el interruptor omnipolar utilizado para la conexión debe ser fácilmente accesible. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado teniendo en cuenta la polaridad del horno y de la fuente de alimentación. La desconexión debe llevarse a cabo incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

- Si el horno es suministrado por el fabricante con enchufe: 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. 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. La conexión a la fuente de alimentación también se puede realizar colocando un interruptor de corte omnipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, 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. 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. La desconexión se puede lograr manteniendo la clavija accesible o incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable o un haz de cables especial comercializado por el fabricante; también puede ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente.
- El cable de alimentación debe ser de tipo H05V2V2-F.
- Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. El conductor de toma de tierra (amarillo y verde), debe ser aproximadamente 10 mm más largo que los otros conductores. Para cualquier reparación, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicite que se empleen recambios originales.
- El incumplimiento de r las indicaciones anteriores puede poner en peligro la seguridad del electrodoméstico y anular la garantía.
- Los excesos de material deben retirarse antes de limpiar.
- Una interrupción prolongada de la corriente durante una fase de cocción puede causar una avería en el monitor. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si esto ocurre.
- El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.
- Cuando coloque la bandeja interior, asegúrese de dirigir el tope hacia arriba en la parte trasera de la cavidad. La bandeja debe introducirse por completo en la cavidad
- Al insertar la bandeja de la rejilla, tenga en cuenta que el borde antideslizante está posicionado hacia atrás y hacia arriba.
- **ATENCIÓN:** No forre las paredes del horno con aluminio u otras protecciones comercializadas. El aluminio o los protectores podrían derretirse al entrar en contacto directo con el esmalte caliente y deteriorar el esmalte del interior.

- ATENCIÓN: No quite nunca la junta de estanqueidad de la puerta del horno.
- ATENCIÓN: No llene el fondo del horno con agua durante la cocción o cuando esté caliente.
- No es necesario llevar a cabo operaciones/configuraciones adicionales para que el electrodoméstico funcione a las frecuencias nominales.
- 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 la última página según el tipo de instalación.
- 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.
- ATENCIÓN: antes de activar la función de limpieza automática:
  - Limpie la puerta del horno;
  - Con una esponja húmeda, retire los restos de alimentos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes;
  - Retire todos los accesorios y el kit de guías deslizables (si está presente);
  - No deje paños de cocina
- En hornos con sonda térmica para carne es necesario, antes de activar la función de limpieza, cerrar el agujero con la tuerca suministrada.
- Durante la limpieza pirólitica, las superficies pueden calentarse más de lo habitual, por lo que los niños deben mantenerse a una distancia de seguridad.
- Si encima del horno se ha instalado una placa de cocción, nunca use la placa mientras el piroлизador está en funcionamiento; esto evitará que la placa se sobrecaliente.

# Advertencias Generales

---

Le agradecemos que haya elegido uno de nuestros productos. Para utilizar el horno de forma óptima es aconsejable leer con atención este manual y conservarlo para poder consultarlo en el futuro. Antes de instalar el horno, anote el número de serie para poder facilitárselo al personal del servicio de asistencia técnica en caso de solicitar su intervención. Después de extraer el horno del embalaje, compruebe que no haya sufrido daño alguno durante el transporte. En caso de duda, no utilice el horno y solicite la asistencia de un técnico cualificado. Conserve todo el material de embalaje (bolsitas de plástico, poliestireno, clavos) fuera del alcance de los niños. La primera vez que se enciende el horno puede producirse un humo de olor acre, causado por el primer calentamiento del adhesivo de los paneles de aislamiento que recubren el horno: se trata de un fenómeno absolutamente normal y, en caso de que se produzca, será preciso esperar a que cese el humo antes de introducir los alimentos. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de no observar las instrucciones contenidas en este documento.

**NOTA:** las funciones, las propiedades y los accesorios de los hornos citados en este manual pueden variar según los modelos.

## Recomendaciones de seguridad

---

Utilice el horno solo con el fin para el que se ha diseñado, es decir: únicamente para cocer alimentos; cualquier otro uso, por ejemplo como fuente de calefacción, se considera impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable de eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos o irracionales.

El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observación de una serie de reglas fundamentales:

- No tire del cable de alimentación para desconectar este producto de la fuente de alimentación.
- no tocar el aparato con las manos ni los pies mojados o húmedos;
- en general no es aconsejable usar adaptadores, regletas ni alargadores;
- en caso de avería o mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule.

## Seguridad eléctrica

---

### **CONFÍE LA CONEXIÓN ELÉCTRICA A UN ELECTRICISTA O A UN TÉCNICO CUALIFICADO.**

La red de alimentación a la que se conecte el horno debe cumplir la normativa vigente en el país de instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños derivados de no observar dicha normativa. El horno debe conectarse a la red eléctrica mediante un enchufe de pared con toma de tierra o mediante un seccionador con varios polos, según la normativa vigente en el país de instalación. La red eléctrica debe estar protegida mediante fusibles adecuados y deben utilizarse cables con una sección transversal idónea que garantice una correcta alimentación del horno.

### **CONEXIÓN**

El horno se suministra con un cable de alimentación que debe conectarse únicamente a una red eléctrica con una tensión de 220-240 V de CA entre fases o entre la fase y el neutro. Antes de conectar el horno a la red eléctrica es imprescindible comprobar:

- la tensión de alimentación indicada por el medidor;
- la configuración del seccionador.

El hilo de toma de tierra conectado al terminal de tierra del horno debe estar conectado al terminal de tierra de la red eléctrica.

## **ATENCIÓN**

Antes de conectar el horno a la red eléctrica, confíe la comprobación de la continuidad de la toma de tierra de la red eléctrica a un electricista cualificado. El fabricante no se hace responsable de eventuales accidentes u otros problemas derivados de no conectar el horno a tierra o de conectarlo a una toma de tierra con una continuidad defectuosa.

**NOTA:** puesto que el horno podría requerir la intervención del servicio de asistencia, es aconsejable prever la disponibilidad de otro enchufe de pared al que conectar el horno después de extraerlo del espacio donde se ha instalado. El cable de alimentación debe sustituirse únicamente por personal de asistencia técnica o por técnicos con una cualificación análoga.

## **Recomendaciones**

---

Una limpieza mínima después de utilizar el horno ayudará a mantenerlo limpio durante más tiempo. No forrar las paredes del horno con aluminio u otras protecciones disponibles en tiendas. El aluminio o los protectores, en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y deteriorar el esmalte del interior. Para evitar un exceso de suciedad en el horno y que pueden derivar en olores y humo en exceso, recomendamos no utilizar el horno a temperaturas muy elevadas. Es mejor ampliar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.

## **Instalación**

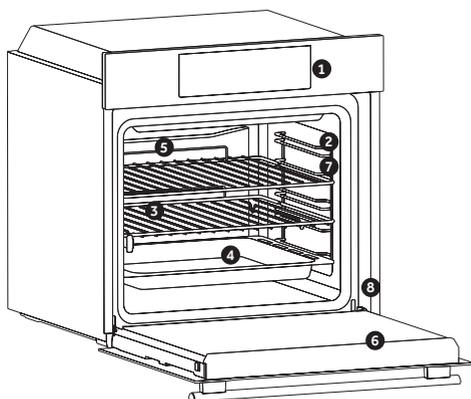
---

No es obligación del fabricante instalar el horno. Si se requiere la ayuda del fabricante para subsanar fallos derivados de una instalación incorrecta, dicha asistencia no la cubrirá la garantía.

Han de seguirse a rajatabla las instrucciones de instalación para personal cualificado. Una instalación incorrecta puede provocar daños personales, materiales o en animales. El fabricante no se hace responsable de esos posibles daños.

El horno se puede colocar encima, en una columna, o debajo de una encimera. Antes de fijar el horno hay que asegurar una buena ventilación en el hueco donde se vaya a colocar y que el aire necesario para enfriar y proteger las piezas internas circula sin problema. Realizar las aperturas especificadas en la última página según el tipo de altura.

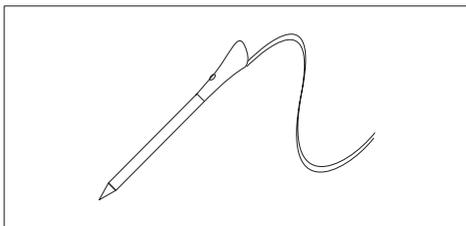
# Descripción del producto



1. Panel de control
2. Niveles del horno (rejilla lateral, si está incluida)
3. Rejillas
4. Bandejas
5. Ventilador (si está presente)
6. Puerta del horno
7. Rejillas laterales (si están presentes: solo para cavidad plana)

## 8. Número de serie

## Termómetro para carne (solo si está presente)



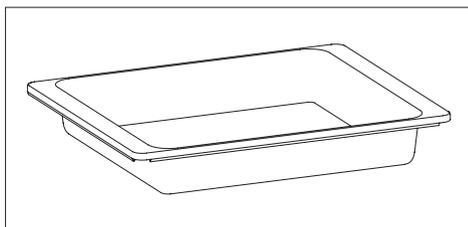
Mide la temperatura interior de la comida durante la cocción. Introdúzcalo en el orificio superior de la cavidad. Debe introducirse mientras el horno está frío.

### ADVERTENCIAS:

- No precalentar ni empezar a cocinar antes de introducir correctamente el termómetro para carne.
- No intente introducir el termómetro para carne en alimentos congelados...

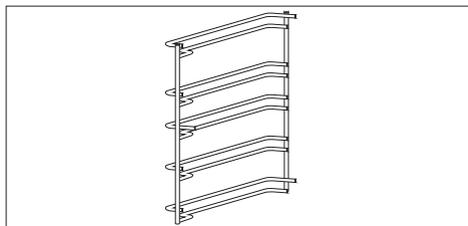
## ACCESORIOS

### Bandeja de goteo



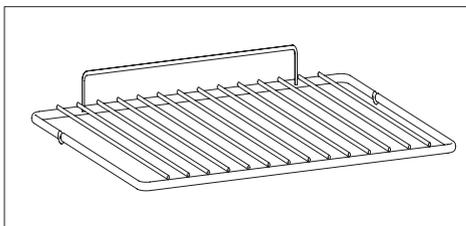
Recoge los residuos que gotean al cocinar alimentos en las rejillas.

### Rejillas laterales (solo si están presentes)



Situadas en ambos lados de la cavidad del horno, sostienen rejillas de metal y bandejas de goteo.

### Rejilla metálica



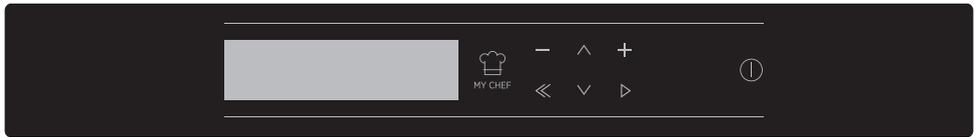
Sostiene fuentes y platos.

## Primer uso

**LIMPIEZA PRELIMINAR:** Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez. Limpie las superficies externas con un paño suave levemente humedecido.

Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno con detergente lavavajillas y agua caliente. Compruebe que el horno esté vacío, seleccione la temperatura máxima y déjelo encendido durante un mínimo de una hora para eliminar todos los olores que suele haber presentes en los hornos nuevos.

# Descripción de la pantalla



ENCENDIDO / APAGADO - Este botón permite encender y apagar el horno.



- En la pantalla se muestra el reloj cuando se apaga el horno. A excepción de la duración de cocción y el final de la cocción, todas las funciones están disponibles cuando el horno está inactivo.
- Si no se programa el reloj, el horno no funciona; la pantalla parpadea, indica "12:00".

## Configuración del producto

• Para utilizar el horno por primera vez es necesario realizar el proceso de instalación. Pulse ON/OFF para continuar. (Figura 1)



Figura 1

• Entre en la sección de configuración y seleccione el idioma en el menú desplegable. (Figura 2).

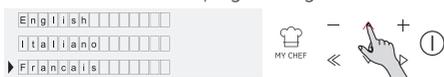


Figura 2

• Pulse OK para continuar. (Figura 3).

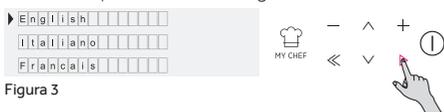


Figura 3

• Configure la hora pulsando los botones MÁS y MENOS. Pulse OK para continuar. (Figura 4)



Figura 4

• El proceso de instalación ha terminado. Pulse OK y luego vaya a la página de inicio para comenzar a usar el horno.

Para más información, consulte la guía rápida relacionada.

## Funcionamiento en modo manual

• Pulse el botón OK cuando la flecha en la pantalla esté en MANUAL para configurar una cocción en 3 simples pasos. (Figura 5)

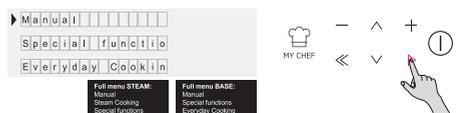


Figura 5

• Seleccione el modo de cocción deseado pulsando OK mientras la flecha en la pantalla muestra la función deseada. Pulse ABAJO para ver todas las funciones disponibles. (Figura 6)



Figura 6

• Pulse MÁS o MENOS para seleccionar la temperatura deseada en la función seleccionada. Pulse OK para continuar o BACK para regresar a la selección de Modos de cocción (Figura 7)



Figura 7

• Pulse ABAJO para cambiar la duración de la cocción. Se hace pulsando los botones MÁS y MENOS mientras con la flecha en la pantalla en la pestaña DURACIÓN. Pulse OK para empezar a cocinar o BACK para regresar a la programación de temperatura.. (Figura 8)

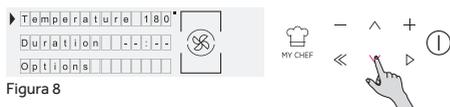


Figura 8

- En las OPCIONES es posible:
  - descartar el precalentamiento
  - finalizar un proceso de cocción
- Mientras se cocina es posible:
  - cambiar la temperatura
  - cambiar la duración de la cocción
  - pulsar STOP (Parar) para terminar de cocinar

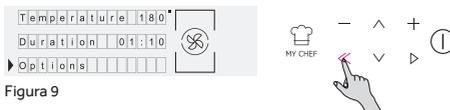


Figura 9

## Funcionamiento en modo Everyday Cooking

- Navegue por el menú de INICIO hasta llegar al apartado de Recetas.
- Entre en el apartado y navegue para seleccionar la receta.

Tenga en cuenta que Everyday Cooking está disponible en la interfaz de usuario y en la aplicación. Por favor considere que el tiempo puede ser modificado de acuerdo a las necesidades del consumidor.



Figura 10

## Funcionamiento en modo funciones especiales

- Consulte el capítulo Modos de cocción.



Figura 11

## Funcionamiento en modo My Chef

- Consulte el capítulo Descripción de las funciones.

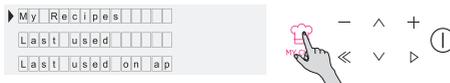


Figura 12

## Funcionamiento en modo Sistema de limpieza

- Consulte el capítulo Modos de cocción.



Figura 13

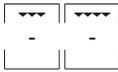
## Cómo funciona este producto \*

Función	Descripción
	<p>KEY LOCK</p> <p>Entrando en el menú de configuración desde la página de inicio o durante una cocción, presionando simultáneamente los botones MY CHEF y EMPEZAR durante 3 segundos, es posible bloquear la interacción del usuario excepto por del botón ON/OFF. Cuando el bloqueo de teclas está configurado, el icono está encendido. Para desbloquear utilice la misma combinación de teclas.</p>
	<p>MEAT PROBE</p> <p>Si se detecta la sonda para carne (mediante el Sys Info mensaje ), el icono se enciende y cualquier programa de cocción en curso se detiene. Si se retira la sonda para carne mientras se está ejecutando un programa de cocción, el programa se detiene y vuelve al menú de inicio.</p>
	<p>WIFI</p> <p>Entrando en el menú wifi desde la página de inicio, con esta función es posible configurar el WiFi. Ver el capítulo dedicado.</p>
	<p>LOCK</p> <p>Al final de una pirólisis o si se interrumpe la pirólisis, no es posible iniciar ningún programa hasta que se desbloquee la puerta. La pirólisis no está disponible si se detecta el separador o las rejillas laterales o la sonda de carne, y por WiFi; si esto sucede durante una pirólisis, la pirólisis se detiene. Cuando la puerta está bloqueada, el icono del candado se enciende.</p>
 MY CHEF	<p>MY CHEF</p> <p>Con este botón, cuando el horno no está apagado o no está cocinando, es posible entrar en un menú especial donde hay:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• "MIS RECETAS" (es decir, una lista de recetas almacenadas, máximo 5; si no se almacena ninguna receta, se reproducirá un tono no válido),</li><li>• "ÚLTIMO USO" (es decir, el último programa de cocción utilizado; si no se almacena ningún programa, se reproducirá un tono no válido)</li><li>• "ÚLTIMO USO EN LA APLICACIÓN" (ese es el último programa recibido por la aplicación; si no se recibieron programas, se reproducirá un tono no válido)</li></ul>

\* Según el modelo de horno.

# Uso del electrodoméstico

## MODOS DE COCCIÓN \*

Symbol	Descripción	Sugerencias
	<b>Convección ***</b> <b>160-200°C **</b>  2° nivel	IDEAL PARA: brioches, cruasanes, flanes, púdinges, cremas. Esta función utiliza tanto los elementos de calentamiento superiores como los inferiores. Precaliente el horno durante 10 minutos.
	<b>Convección + Ventilador</b> <b>240°C **</b>  1° nivel	IDEAL PARA: pizza, focaccia, lasaña. Esta función distribuye mejor el calor gracias a la combinación del ventilador y los elementos de calentamiento, garantizando un horneado uniforme.
	<b>Múltiples niveles</b> <b>180-200°C **</b>  1°/3° nivel	IDEAL PARA: bollería, galletas, tartas, rellenos y estofados. Utilice esta función para cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo en uno o más niveles del horno. El calor se distribuye y penetra mejor en los alimentos, reduciendo tanto el precalentamiento como los tiempos de cocción. Los aromas no se mezclan. Deje aproximadamente 10 minutos más cuando cocine diferentes alimentos a la vez.
	<b>Grill</b> <b>L5 (power) **</b>  3°/4°/5° nivel	IDEAL PARA: gratinados, pescado, verduras, carnes a la parrilla. Esta función utiliza solo el elemento de calentamiento superior, y el nivel del grill se puede ajustar. Usar con la puerta cerrada. Coloque las carnes blancas a cierta distancia del grill. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar en el estante con la bandeja de goteo debajo. Precalentar durante 5 minutos. Déle la vuelta a los alimentos cuando hayan transcurrido dos tercios de la cocción (si es necesario). Si esta función está seleccionada, no es posible establecer el inicio diferido con la hora de inicio/fin.
	<b>Grill + Ventilador</b> <b>200°C **</b>  4° nivel	IDEAL PARA: trozos de carne entera (asados). Utiliza el elemento de calentamiento superior con el ventilador para hacer circular el aire dentro del horno. Usar con la puerta cerrada. Coloque la bandeja debajo de la rejilla para recoger los jugos. Voltee la comida a media cocción. El precalentamiento es necesario para las carnes rojas, pero no para las carnes blancas.
	<b>Calentamiento inferior</b> <b>160-180°C **</b>  2° nivel	IDEAL PARA: flanes, púdinges, crema bávara (baño maría). Esta función es ideal para hacer recetas de pastelería, que necesitan más calor desde abajo. También se puede utilizar para terminar una preparación.
	<b>Calentamiento inferior + ventilador</b> <b>210°C **</b>  1° nivel	IDEAL PARA: tartas. El elemento de calentamiento inferior se utiliza con el ventilador, que hace circular el aire dentro del horno. Evita que los alimentos se sequen y favorece el proceso de subida para obtener unos resultados perfectos.
	<b>Pyrolysis+</b> <b>Pyrolysis Eco</b>	For extremely thorough cleaning and removing large amounts of dirt from the oven cavity. For perfect, regular cleaning of the oven cavity.

\* Según el modelo de horno.

\*\* Temperatura ideal para los alimentos sugeridos.

\*\*\* Probado de conformidad con la norma CENELEC EN 60350-1 utilizada para definir la clase energética para la función ventilada.

## FUNCIONES ESPECIALES \*

Symbol	Descripción	Sugerencias
	<b>Master bake ***</b> <b>180-200°C **</b>  <b>2° level</b>	Ideal para mantener la comida blanda por dentro y crujiente por fuera. Para una cocción saludable: esta función reduce la cantidad de grasa o aceite requeridos. La combinación de elementos de calentamiento con un ciclo de aire intermitente garantiza un horneado uniforme.
	<b>Defrost</b> <b>40°C</b>  <b>2° level</b>	El ventilador hace circular aire a 40°C de temperatura alrededor de los alimentos congelados para que se descongelen sin alterar sus propiedades.
	<b>Convection+</b> <b>180-200°C *</b>  <b>2° level</b>	IDEAL PARA: pasteles, pan, galletas, cruasanes, brioches. Combina una primera fase de cocción tradicional seguida de ciclos a diferentes velocidades del ventilador. El ventilador se activa 20 minutos después del inicio de la cocción.
	<b>Leavening</b> <b>40°C</b>  <b>2° level</b>	IDEAL PARA: panadería/pastelería. Utiliza los elementos de calentamiento superior e inferior para calentar la cavidad del horno muy suavemente y garantizar que suba la masa.

\* Depending on the oven model.

\*\* Ideal temperature for suggested foods.

\*\*\* Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class.

# 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

### Cómo activar el puerto de red inalámbrica:

- Vaya a Ajustes > Wifi
- Si el horno no está registrado, la pantalla muestra 2 formas posibles de registrar el horno: estándar y fácil.
  - Pulse el botón más o menos para seleccionar uno de ellos y luego pulse el botón de confirmación para iniciar el registro.
  - El módulo Wifi está activado, la interfaz de usuario muestra el mensaje «Registro en curso» y el icono de Wifi parpadea 0,5 segundos encendido, 0,5 segundos apagado, 0,5 segundos encendido, 1 segundo apagado.
  - Cuando el registro se ha completado, aparece la pantalla de ajustes y el icono Wifi permanece encendido.
- Si el horno está registrado pero el módulo Wifi está apagado, la pantalla muestra el texto "Wifi Apagado".
  - Pulse el botón más o menos para cambiar a «Wifi Encendido» y luego pulse el botón de confirmación.
  - El módulo Wifi está encendido y el icono del Wifi se mantiene encendido de forma fija.

### Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:

- Vaya a Ajustes > Wifi
- Si el horno está registrado y el módulo Wifi está encendido, la pantalla muestra el texto "Wifi Encendido".
  - Pulse el botón más o menos para cambiar a «Wifi Apagado» y luego pulse el botón de confirmación.
  - El módulo Wifi está apagado y el icono del Wifi se mantiene apagado.
- Si el horno no está registrado, el módulo Wifi y el icono del Wifi están apagados.

# Registro del horno en la aplicación

## DESDE EL SMARTPHONE

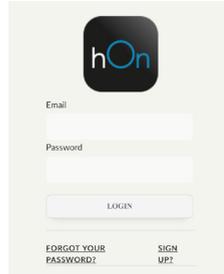
### Paso 1

- Descargue la aplicación hOn.



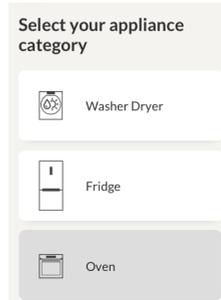
### Paso 2

- Regístrese o inicie sesión.



### Paso 3

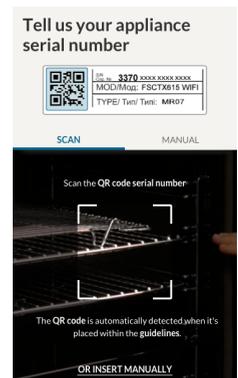
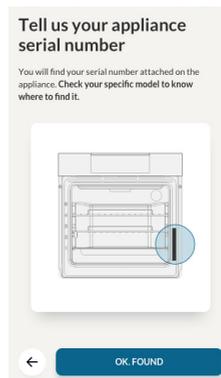
- Añada un nuevo electrodoméstico.



### Paso 4

- Escanee el código QR o introduzca el número de serie.

Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.



## DESDE EL ELECTRODOMÉSTICO

### Paso 5

- Seleccione la opción AJUSTES del menú con el botón ►.



Recipes  
Cleaning  
► Settings

### Paso 6

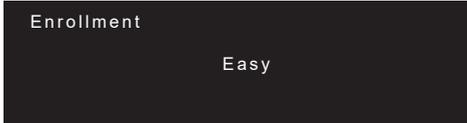
- Del mismo modo, seleccione la opción Wifi con el botón ►.



Lamp  
► Wifi  
Sounds

### Paso 7

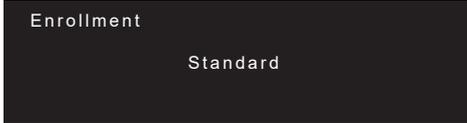
- Para navegar dentro de las opciones de REGISTRO FÁCIL o ESTÁNDAR, haga clic en el botón +.



Enrollment

Easy

- Opción 1: Seleccione REGISTRO FÁCIL y confirme pulsando el botón ►.  
(el horno emitirá un pitido)



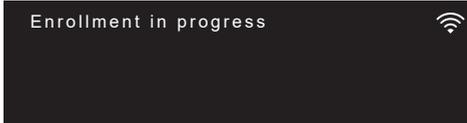
Enrollment

Standard

- Opción 2: Seleccione REGISTRO ESTÁNDAR y confirme pulsando el botón ►.  
(el horno emitirá un pitido)

### Paso 8

- El icono del Wifi parpadeará.



Enrollment in progress



### NOTA:

- Asegúrese de tener una red Wifi doméstica de 2,4 GHz como mínimo.
- Asegúrese de tener preparados el nombre y la contraseña de la red Wifi de su casa. Los necesitará más adelante.
- Asegúrese de que su electrodoméstico esté ubicado en un lugar donde reciba una excelente señal Wifi.
- Y sí, manténgase cerca de su electrodoméstico.

# Modo de control remoto

---

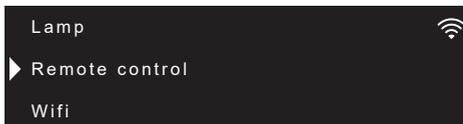
## Paso 1

- Seleccione la opción AJUSTES del menú con el botón ►.



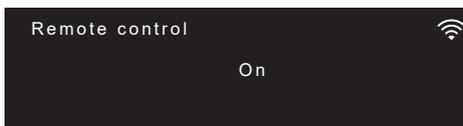
## Paso 2

- En el menú de Ajustes, seleccione la opción Control remoto con el botón ►.



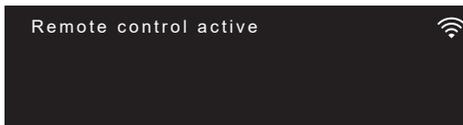
## Paso 3

- Configure el horno en Control remoto ENCENDIDO con el botón +.



## Paso 4

- Confirme la selección con ►.



## NOTA:

Para activar, desactivar o restablecer la conexión Wifi, consulte la información en la página ES 8 de este documento.

---

Por la presente, Candy Hoover Group Srl declara que el equipo de radio cumple con la Directiva 2014/53/EU y con los requisitos legales relevantes (para el mercado UKCA). El texto completo de la declaración de conformidad está disponible en la siguiente dirección web: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

# Limpieza y mantenimiento del horno

La vida útil del aparato se prolonga si se limpia a intervalos regulares. Espere a que el horno se enfríe antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza manuales. No utilice nunca detergentes abrasivos, estropajos metálicos ni objetos puntiagudos para la limpieza con el fin de no dañar de forma irreparable las piezas esmaltadas. Utilice únicamente agua, jabón o detergentes a base de amoníaco.

## PIEZAS DE VIDRIO

Es aconsejable limpiar la puerta de vidrio con papel absorbente de cocina después de cada uso del horno. Para eliminar las manchas más persistentes, se puede utilizar también una esponja empapada en detergente bien escurrida y aclarar con agua.

## JUNTA DE LA PUERTA DEL HORNO

Si se ensucia, la junta se puede limpiar con una esponja ligeramente húmeda.

## ACCESORIOS

Limpie los accesorios con una esponja empapada en agua y jabón, escúrralos y séquelos: no utilice detergentes abrasivos.

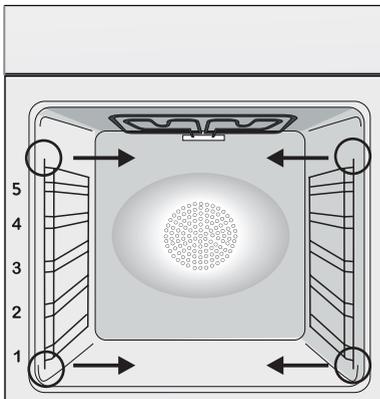
## FUENTE DE GOTEO

Después de usar las resistencias, extraiga la fuente del horno. Vierta la grasa caliente en un recipiente y lave la fuente con agua caliente utilizando una esponja y detergente lavavajillas. Si quedan residuos grasos, sumerja la fuente en agua y detergente. También se puede lavar la fuente en el lavavajillas o bien utilizar un detergente comercial para hornos. Nunca vuelva a introducir la fuente sucia en el horno.

# Mantenimiento

## EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LOS BASTIDORES CABLEADOS

- 1- Retire las guías metálicas tirando de ellas en la dirección de las flechas (ver más abajo)
- 2- Para limpiar las guías metálicas, puede ponerlas en el lavavajillas o utilizar una esponja húmeda, asegurándose siempre de que se sequen después.
- 3- Después del proceso de limpieza, monte las guías metálicas en orden inverso."



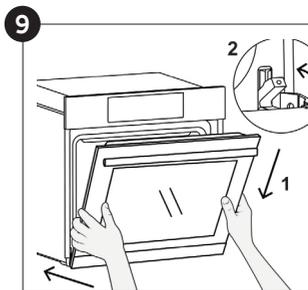
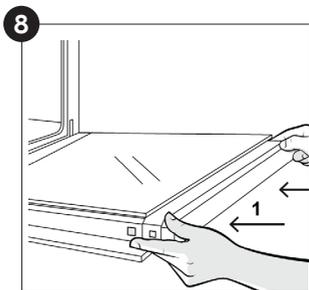
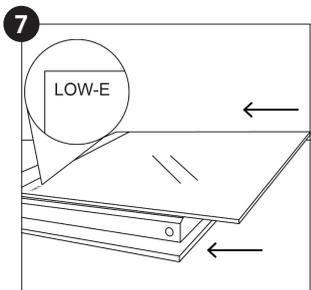
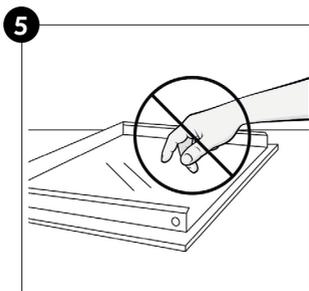
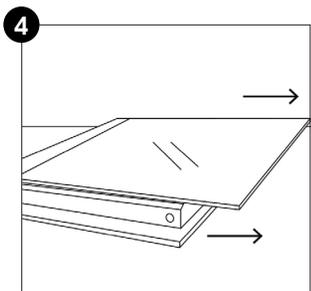
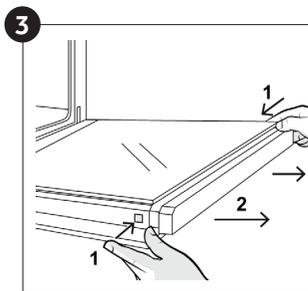
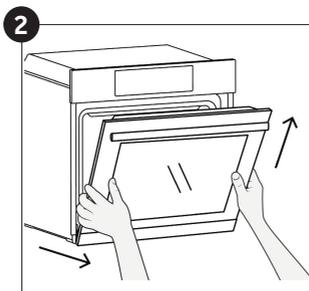
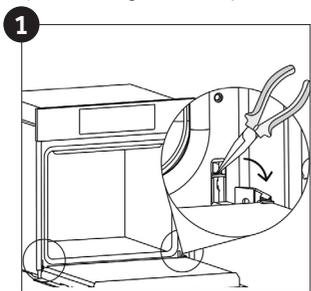
## SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

1. Desenchufe el horno de la red eléctrica.
2. Suelte la cubierta de vidrio, desenrosque la bombilla y sustitúyala por una nueva del mismo modelo.
3. Una vez sustituida la bombilla defectuosa, vuelva a atornillar la cubierta de vidrio.

Este prospecto es una adición al manual de usuario que acompaña al producto. Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla) / F (10 Led).

## EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LA PUERTA DE VIDRIO

1. Abra la puerta 90° y tire de las lengüetas de fijación de la bisagra hacia el exterior del horno.
2. Ponga la puerta en un ángulo de 45°, luego tire de la puerta hacia adelante y hacia arriba al mismo tiempo para soltarla. Retire la puerta del horno y colóquela sobre una superficie amortiguada (p.ej. encima de un trozo de tela) con el tirador orientado hacia abajo.
3. Pulse los dos botones de la izquierda y la derecha al mismo tiempo y tire de la cubierta superior de la puerta hacia usted para retirarla.
4. Retire cuidadosamente el cristal del interior del horno, sosténgalo firmemente con las dos manos y póngalo sobre una superficie lisa y plana.
5. Si hay paneles de cristal en el medio, retírelos y colóquelos sobre una superficie blanda. ATENCIÓN: el panel de cristal exterior no es extraíble
6. Limpie el cristal con un paño suave usando un producto de limpieza adecuado.
7. Después de la limpieza, vuelva a montar las piezas en el orden opuesto a la extracción. En todos los paneles de cristal, la indicación "Low-E" debe ser correctamente legible y estar colocada en el lado izquierdo de la puerta, cerca de la bisagra lateral izquierda. Esto asegura que la etiqueta impresa en el primer panel de cristal permanezca dentro de la puerta.
8. Vuelva a colocar la tapa de la puerta del horno empujando hacia adentro hasta oír el clic de los dos botones laterales al ponerse en su sitio.
9. Sosteniendo la puerta a 45°, inserte al mismo tiempo las partes macho derecha e izquierda de la bisagra en los orificios de las bisagras, hasta oír el clic al ponerse en su sitio. Lleve la puerta a un ángulo de 90° y bloquee las lengüetas de fijación moviéndolas hacia el interior del horno.



# Pirólisis

Se puede configurar el horno de forma que lleve a cabo automáticamente la limpieza. Las dos opciones disponibles son ECO y SUPER.

\*\* La opción puede configurarse únicamente en los hornos dotados de dicha función.

El horno está dotado de un sistema de limpieza con pirolizador a alta temperatura que destruye los residuos de comida. La operación se lleva a cabo automáticamente mediante el programador. Los humos resultantes son limpios porque se conducen a través de un pirolizador que se conecta en cuanto comienza la cocción. En la puerta de este tipo de hornos se instala un cierre de seguridad, ya que el pirolizador funciona a temperaturas muy elevadas. El pirolizador se puede detener en cualquier momento: no obstante, no se puede abrir la puerta hasta que aparezca el icono del cierre de seguridad de la puerta.

**NOTA:** si el horno está ubicado sobre una encimera, no utilice los quemadores de gas ni las placas eléctricas mientras funciona el pirolizador para evitar que las placas se calienten en exceso. Hay disponibles dos CICLOS PIROLÍTICOS predeterminados:

• **CICLO PIROLÍTICO ECO:** este ciclo permite limpiar hornos moderadamente sucios y tiene una duración de 90 minutos.

• **CICLO PIROLÍTICO SUPER:** este ciclo está indicado para hornos especialmente sucios y tiene una duración de 120 minutos.

No utilice detergentes comerciales para limpiar los hornos pirolíticos. Sugerencia: la ejecución del ciclo pirolítico al término de un ciclo de cocción permite aprovechar el calor residual y ahorrar energía.

## Antes de llevar a cabo un ciclo pirolítico:

• Extraiga todos los accesorios del horno, ya que no son capaces de resistir las elevadas temperaturas utilizadas durante el ciclo de limpieza pirolítico; en especial, extraiga las rejillas y el soporte elevado (véase el capítulo EXTRACCIÓN DE REJILLAS Y SOPORTE ELEVADO). En hornos dotados de la sonda de carne es necesario, antes de efectuar el ciclo de limpieza, cerrar el horno con la tuerca suministrada de serie.

• Extraer todo resto de grasa y limpiar cualquier mancha que pudiera exigir demasiado tiempo para ser eliminada.

• Este tipo de manchas pueden incendiarse a causa de las temperaturas extremadamente elevadas del ciclo pirolítico.

• Cierre la puerta del horno.

• Limpie la puerta del horno.

• Con una esponja húmeda quite los residuos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes.

• Quite todos los accesorios y el kit guías deslizables (si existe);

• No deje paños de cocina o manoplas en la manija.

## Uso del ciclo pirolítico:

1- Gire el mando de las funciones hasta la posición "  ". En el display, aparece la opción "ECO" o "SUP". El tiempo fijado es de 90 min, que puede ser variado desde 90 min. (modo ECO) hasta 120 min. (modo SUP) mediante el programador (opciones "+" y "-"). Si el horno está muy sucio, es recomendable incrementar el tiempo a 120 min, si no está excesivamente sucio, reducirlo a 90 min.

2- Es posible introducir el inicio diferido en el ciclo de pirólisis mediante el programador cambiando la hora de fin.

3- Después de unos minutos, cuando el horno alcanza una alta temperatura, la puerta se bloquea automáticamente. El ciclo de pirólisis se puede parar en cualquier momento moviendo el mando de las funciones hasta la posición "0".

4- Cuando el ciclo de pirólisis finaliza, se termina, se apagará esta función automáticamente. Una vez que en el display aparece que ha terminado, se desbloqueará la puerta "0 - - n".

5- Puede girar el mando hasta la opción "0" y apagar el ciclo, pero como la temperatura es alta, la puerta aparecerá como bloqueada hasta que disminuya la temperatura.

# Gestión de residuos y respeto por el medio ambiente



Este aparato está certificado conforme a la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Los dispositivos WEEE contienen sustancias contaminantes (que pueden provocar

consecuencias negativas en el medio ambiente) o componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que dichos dispositivos estén sujetos a tratamientos específicos para eliminar y desechar correctamente todos los contaminantes y recuperar todos los materiales. Cada individuo puede desempeñar un papel importante a la hora de asegurar que los dispositivos WEEE no se conviertan en un problema medioambiental; es esencial seguir algunas reglas básicas:

- los dispositivos WEEE no deben tratarse como residuos domésticos;
- los dispositivos WEEE deben llevarse a los puntos de recogida específicos gestionados por el municipio o por una sociedad registrada. En muchos países, para los WEEE de grandes dimensiones, puede haber disponible un servi-

cio de recogida a domicilio. Cuando se compra un nuevo aparato, el viejo puede entregarse al vendedor, que debe adquirirlo gratuitamente siempre que el aparato sea de tipo equivalente y tenga las mismas funciones que el que se ha adquirido.

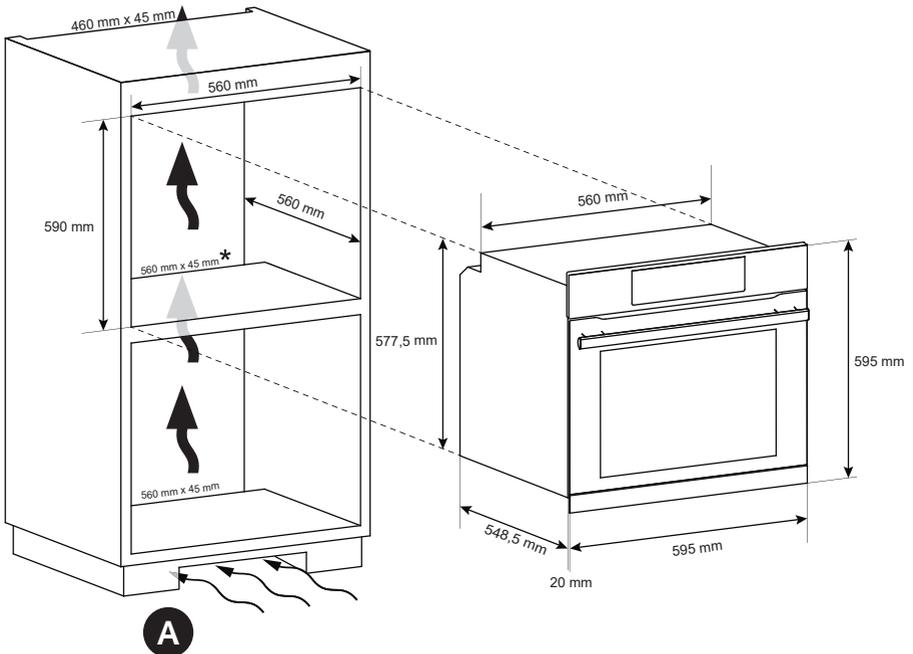
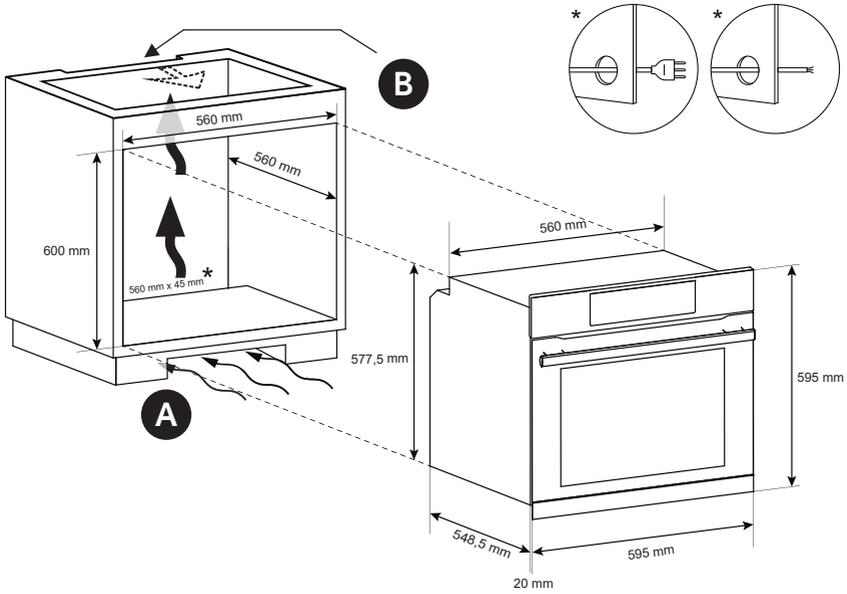
## AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Siempre que sea posible, evite precalentar el horno e intente utilizarlo siempre lleno. Abra la puerta del horno lo menos posible, ya que se producen dispersiones de calor cada vez que se lleva a cabo esta operación. Para ahorrar mucha energía basta apagar el horno de 5 a 10 minutos antes del fin del tiempo de cocción planificado y servirse del calor que el horno continúa generando. Mantener las juntas limpias y en buen estado para evitar posibles dispersiones de energía. Si se dispone de un contrato de energía eléctrica por tarifa horaria, el programa de cocción retardada permitirá ahorrar más fácilmente retrasando el encendido del horno hasta el horario de tarifa reducida.

## Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
El horno no se calienta	El reloj no está en hora	Configure el reloj
El horno no se calienta	El bloqueo infantil está activado	Desactive el bloqueo infantil
El horno no se calienta	Los ajustes necesarios no están configurados	Asegúrese de que los ajustes necesarios sean correctos

# Installation





**ES** Si el mueble tiene panel posterior, haga un orificio para el cable de alimentación.

**A**

**ES** Si el montaje del zócalo no permite la circulación de aire, para obtener el máximo rendimiento del horno es necesario crear una abertura de 500x10 mm o la misma superficie en 5.000 mm<sup>2</sup>.

**B**

**ES** Si el horno no tiene ventilador de refrigeración, practique una abertura. 460 mm x 15 mm.

**ES** El fabricante no se responsabiliza de las inexactitudes debidas a fallos de impresión o transcripción contenidos en este folleto. Nos reservamos el derecho a modificar los productos como sea necesario, incluidos los intereses de consumo, sin perjuicio de las características relacionadas con la seguridad o su funcionamiento.



70016406

