

## 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.
- **ATENCIÓN:** las piezas accesibles pueden calentarse cuando el grill está funcionando.

Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

- **ATENCIÓN:** asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de sustituir la bombilla para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- **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 limpiadores de vapor.
- Conecte un enchufe en el cable que transporta la tensión, la corriente y la

carga indicadas en la etiqueta y que tiene el contacto de masa. La toma de corriente debe ser la adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe funcionar correctamente. El conductor de toma de tierra se caracteriza por los colores amarillo y verde. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. Si la toma de corriente es incompatible con el enchufe del electrodoméstico, pida a un electricista profesional que sustituya la toma por otra del tipo adecuado. El enchufe y la toma deben cumplir las normas actuales del país donde se instala el electrodoméstico.

Se puede efectuar también la conexión a la red interponiendo, entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar dimensionado a la carga y conforme con la normativa vigente. El cable de tierra amarillo y verde no debe interrumpirse con el interruptor. La toma o el interruptor omnipolar usados para la conexión deben ser fácilmente accesibles para el electrodoméstico instalado.

- La desconexión puede realizarse mediante el enchufe accesible o mediante la incorporación de un interruptor en el cableado fijo con arreglo a las normativas 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 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

- **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.

- **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 esté 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 pirólítica, las superficies pueden calentarse más de lo habitual, por lo que los niños deben mantenerse a una distancia de seguridad.

Advertencias generales	52	<ul style="list-style-type: none"><li>1.1 Recomendaciones de seguridad</li><li>1.2 Seguridad eléctrica</li><li>1.3 Recomendaciones</li><li>1.4 Instalación</li><li>1.5 Gestión de residuos</li><li>1.6 Declaración de conformidad</li></ul>
Descripción del producto	54	<ul style="list-style-type: none"><li>2.1 Descripción general</li><li>2.2 Accesorios</li><li>2.3 Primer uso</li></ul>
Utilización del horno	55	<ul style="list-style-type: none"><li>3.1 Descripción de la pantalla</li><li>3.2 Modalidades de cocción</li></ul>
Limpieza y mantenimiento del horno	60	<ul style="list-style-type: none"><li>4.1 Notas genéricas de limpieza</li><li>4.2 Pirólisis</li><li>4.3 Función Aquactiva</li><li>4.4 Mantenimiento<ul style="list-style-type: none"><li>• Desmontaje y limpieza de las guías laterales</li><li>• Extracción de la puerta del horno</li><li>• Extracción y limpieza de la puerta de vidrio</li><li>• Sustitución de la bombilla</li></ul></li></ul>
Solución de problemas	62	<ul style="list-style-type: none"><li>5.1 Preguntas más frecuentes</li></ul>

# 1. 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.

## 1.1 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 tirar del cable de alimentación para desenchufar el conector de la toma de corriente;
- 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.

## 1.2 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.

## 1.3 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.

## 1.4 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.

## 1.5 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 servicio 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**

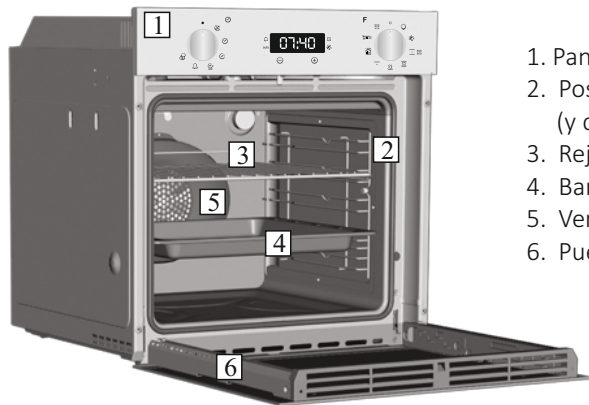
Siempre que sea posible, evite precalentar el horno e intente utilizarlo siempre lleno. Abra la puerta del horno lo menos posible, ya que se producen dispersiones de calor cada vez que se lleva a cabo esta operación. Para ahorrar mucha energía basta apagar el horno de 5 a 10 minutos antes del fin del 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.

## 1.6 Consejos De Cumplimiento

Al colocar la marca **CE** en este producto, declaramos, bajo nuestra propia responsabilidad, el cumplimiento de todos los requisitos europeos en términos de seguridad, salud y medio ambiente, establecidos en la legislación para este producto.

## 2. Descripción del producto

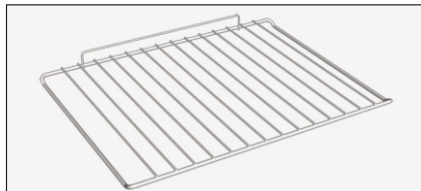
### 2.1 Descripción general



1. Panel de control
2. Posiciones de las bandejas  
(y del soporte elevado si corresponde)
3. Rejilla metálica
4. Bandeja
5. Ventilador (detrás de la placa de acero)
6. Puerta del horno

### 2.2 Accesorios

#### 1 Rejilla metálica



Sostiene fuentes y platos.

#### 2 Bandeja



Recoge los residuos que gotean durante la cocción de alimentos con las resistencias.

#### 3 Soportes laterales



Se encuentran en ambos lados del hueco del horno. Sostienen las rejillas metálicas y las bandejas graseras.

## 2.3 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.

## 3. Utilización del horno

### 3.1 Descripción de la pantalla



1. Timer/Modalidad automática
2. Función con ventilador
3. Modalidad de descongelación
4. Pantalla de temperatura o reloj
5. Botones de configuración
6. Perilla de selección de función
7. Perilla de selección del programador







### ATENCIÓN

La primera operación que debe llevarse a cabo después de la instalación o de una interrupción de corriente es la configuración de la hora (situaciones de este tipo pueden reconocerse porque la pantalla se enciende y parpadea mostrando 12:00).

**200°->** El LED "o" de la temperatura parpadea hasta que alcanza la temperatura seleccionada.

**HOT ->** Cuando un programa termina, si el horno todavía está caliente, la pantalla muestra alternativamente "HOT" y el tiempo, incluso si las perillas se han colocado en OFF.



FUNCIÓN	CÓMO SE ACTIVA	CÓMO SE DESACTIVA	QUÉ HACE	PARA QUÉ SIRVE
<b>MODALIDAD SILENCIOSA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Gire la perilla del programador hasta la "Modalidad Silenciosa".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Gire la perilla hasta la posición Off.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permite apagar el sonido del programador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Esta función se utiliza para apagar el sonido del programador.</li> </ul>
<b>CONFIGURACIÓN DEL RELOJ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Gire la perilla hasta la posición "Configuración del reloj".</li> <li>•Use los botones "-" y "+" para configurar la hora.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Gire la perilla hasta la posición Off.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permite regular la hora que aparece en pantalla.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Esta función permite regular la hora usando los botones "-" y "+".</li> <li><b>NOTA:</b> configure la hora en el momento de la instalación del horno o inmediatamente después de una interrupción de la corriente (12:00 parpadea en la pantalla).</li> </ul>
<b>DURACIÓN DE LA COCCIÓN</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Seleccionar una función de cocción.</li> <li>•Gire la perilla del programador hasta la duración de la cocción.</li> <li>•Regular el tiempo de cocción usando los botones "-" y "+".</li> <li>•El Autodisplay se ilumina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Una vez transcurrido el tiempo, el horno se desactiva automáticamente. Para detener la cocción anticipadamente debe girarse la perilla de función hasta la posición Off, o ajustar el tiempo de cocción a 00:00 girando la perilla hasta la Duración de la cocción y utilizando los botones "-" y "+".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permite regular el tiempo de cocción.</li> <li>Cuando el tiempo de cocción esté regulado, gire la perilla hasta Off para volver a ver la hora actual.</li> <li>Para ver la hora seleccionada, gire el selector de función izquierdo hasta la posición Duración de la cocción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno se detiene automáticamente y la alarma suena durante unos segundos.</li> </ul>
<b>FIN DE LA COCCIÓN</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Seleccionar una función de cocción.</li> <li>•Gire la perilla hasta la posición de Fin de la cocción.</li> <li>•Regular la hora de fin de la cocción usando los botones "+" y "-".</li> <li>•El Autodisplay se ilumina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Cuando la cocción termina, el horno se apaga automáticamente. Para bloquear la cocción anticipadamente, gire el selector de función hasta la posición Off.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permite memorizar la hora de fin de la cocción.</li> <li>•Cuando la hora de fin de la cocción esté regulada, gire el selector de función hasta Off para volver a la hora actual.</li> <li>•Para ver el tiempo de cocción seleccionado, gire el selector de función izquierdo hasta la posición Fin de la cocción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Esta función también se utiliza para cocciones que se puedan programar por anticipado.</li> <li>•Por ejemplo, el alimento deseado debe cocer durante 45 minutos y deseo que esté listo a las 12.30; en tal caso: al término de la duración configurada el horno se apaga automáticamente y avisa con una señal acústica. Seleccione la función de cocción deseada. Ajuste la duración de la cocción a 45 minutos ("- "+""). Ajuste el fin de la cocción a las 12.30 h ("- "+""). La cocción se iniciará automáticamente a las 11.45 h (12.30 menos 45 minutos) y el horno se apagará automáticamente a la hora configurada como fin de la cocción.</li> </ul>
<b>TIMER</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Gire la perilla del programador hasta la posición Timer.</li> <li>•Regular el tiempo de cocción usando los botones "+" y "-".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Ajuste el tiempo a 00:00, girando la perilla del programador hasta la posición Timer y utilizando los botones "+" y "-".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Esta función activa una alarma sonora de varios segundos al final del tiempo configurado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La alarma acústica funciona independientemente de si el horno está encendido.</li> </ul>
<b>BLOQUEO INFANTIL</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Gire la perilla del programador hasta la posición de bloqueo infantil.</li> <li>•Pulse el botón "+" durante 5 segundos.</li> <li>•El bloqueo infantil está en funcionamiento cuando en la pantalla se muestra STOP.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Vuelva a girar la perilla hasta la función de bloqueo infantil y pulse el botón "+" durante 5 segundos.</li> <li>•La indicación desaparece de la pantalla.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno no se puede utilizar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta función es útil en casas donde hay niños pequeños.</li> </ul>

## 3.2 Modalidades de cocción

Mando selector	T°C establecida	Rango de T°C	FUNCIÓN (dependiendo del modelo)
			<b>LAMPARA:</b> Conecta la luz interior
			<b>DESCONGELACIÓN:</b> Funcionamiento de la turbina de cocción que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para realizar una descongelación previa a una cocción.
	60	60 ÷ 60	<b>MANTENER CALIENTE:</b> Se recomienda para recalentar los alimentos cocinados previamente, colocando la bandeja en el segundo nivel desde arriba, o para descongelar pan, pizza o repostería colocando la bandeja en la parte más inferior. La temperatura preseleccionada es de 60°C constantes, no siendo posible su regulación.
 	180	50 ÷ 240	<b>MULTINIVEL:</b> Utilización simultánea de la resistencia inferior, superior y de la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Función recomendada para las aves, la repostería, los pescados, las verduras... El calor penetra mejor dentro del alimento a cocer reduciendo el tiempo de cocción, así como el tiempo de precalentamiento. Se pueden realizar cocciones combinadas con preparaciones idénticas o distintas en uno o dos niveles. Este modo de cocción garantiza una distribución homogénea del calor y no mezcla los olores. Para una cocción combinada se deben prever unos diez minutos más.
	210	50 ÷ 240	
* 	220	50 ÷ 280	<b>CONVECCIÓN:</b> Funcionan la resistencia inferior y la resistencia superior del horno. Es la cocción tradicional, ideal para cocinar asados, caza, galletas, manzanas al horno y para conseguir alimentos crujientes.
	210	50 ÷ 230	<b>CALENTAMIENTO INFERIOR + VENTILADOR:</b> Utilización de la resistencia inferior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para hacer tartas de frutas jugosas, tortadas, quiches, pasteles. Evita que se sequen los alimentos y favorece la subida de bizcochos, masa de pan y otras cocciones realizadas por debajo. Coloque la rejilla en la ranura inferior.
* 	200	150 ÷ 220	<b>COOK LIGHT:</b> Esta función permite cocinar de forma más sana porque reduce la cantidad de grasa y aceite que se necesita. La combinación de elementos térmicos con un ciclo pulsatorio de aire garantiza un resultado de cocción perfecto.
	L3	L1 ÷ L5	<b>GRILL:</b> El grill debe utilizarse con la puerta cerrada. Utilización de la resistencia superior con posibilidad de ajustar la temperatura. Es necesario un precalentamiento de 5 minutos para que la resistencia se ponga al rojo. Éxito seguro con las parrilladas, las brochetas y los gratinados. Las carnes blancas deben alejarse del grill, porque aunque así se alargará el tiempo de cocción, la carne quedará más sabrosa. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar encima de la rejilla colocando debajo la grasera.
<b>Super grill</b> 	L3	L1 ÷ L5	<b>SUPER GRILL:</b> el horno tiene dos posiciones grill Grill: 1800 W    Grill Super: 3000 W
	ECO	ECO+SUPER	<b>PIRÓLISIS</b>

\* Programa de prueba según CENELEC EN 60350-1 utilizado para la definición de la clase energética.

## 4. Limpieza y mantenimiento del horno

---

### 4.1 Notas genéricas de limpieza

---

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.

### 4.2 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.

### **Uso del ciclo pirolítico en hornos con Touch Control:**

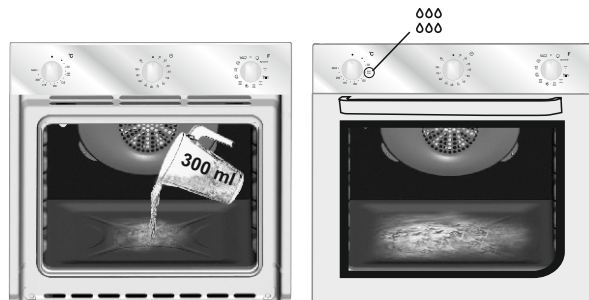
- 1- Gire el selector de función a la posición correspondiente. En la pantalla aparece la indicación "ECO" o "SUP".
- 2- El tiempo predeterminado es de 90 minutos y puede variarse de 90 min. (modalidad Eco) a 120 min. (modalidad Sup) con el programador (botones "+" o "-"). Si el horno está muy sucio, le recomendamos que aumente el tiempo a 120 min., mientras que si el horno no está muy sucio puede reducir el tiempo del ciclo de limpieza a 90 min.

## 4.3 Función Aquactiva


El procedimiento de limpieza “AQUACTIVA” utiliza vapor para facilitar la eliminación de grasa y restos de alimentos del horno.

- 1- Introduzca 300 ml de agua destilada o potable en el contenedor de AQUACTIVA del fondo del horno.
- 2- Configure la función del horno en Estática (  ) o Calentamiento desde abajo (  ).
- 3- Configure la temperatura en el icono AQUACTIVA (  ).
- 4- Deje el electrodoméstico en funcionamiento durante 30 minutos.
- 5- Desactive el aparato y deje que se enfríe. Una vez que el horno se haya enfriado.
- 6- Limpie la superficie interna del horno con un paño.

**Atención:** Asegúrese de que el horno esté frío antes de tocarlo: corre el riesgo de escaldarse.



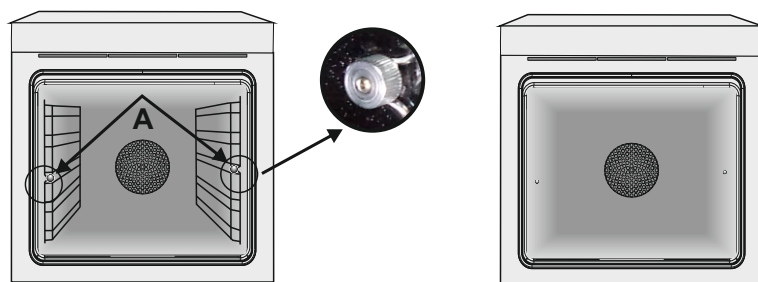
N. B.: Utilice agua destilada o potable.

N. B.: En algunos hornos pirolíticos con interfaz de usuario Precò Touch existe la función Aquactiva. Para activarla, desplace el selector de función hasta el símbolo de AQUACTIVA (  ) y configure la temperatura del horno a 90° utilizando los botones de regulación “-” y “+”.

## 4.4 Mantenimiento

### DESMONTAJE Y LIMPIEZA DE LAS GUÍAS LATERALES

1. Desenrosque el tornillo en sentido contrario a las agujas del reloj.
2. Retire las cremalleras laterales tirando de ellos hacia usted.
3. Limpie las rejillas laterales en un lavavajillas o con una esponja húmeda y séquelas inmediatamente.
4. Una vez limpiados las cremalleras laterales, colóquelos de nuevo y vuelva a insertar los tornillos, asegurándose de que estén completamente apretados.



### EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

1. Abra la puerta anterior.
2. Abra las pestañas de alojamiento de la bisagra por el lado derecho e izquierdo de la puerta anterior presionándolas hacia abajo.
3. Vuelva a instalar la puerta llevando a cabo el procedimiento a la inversa.

## EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LA PUERTA DE VIDRIO

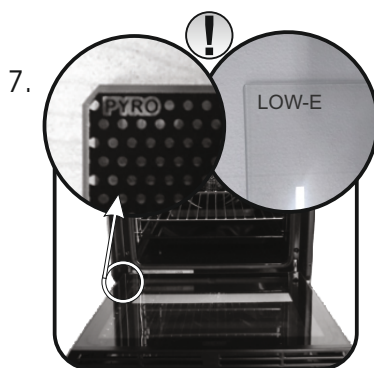
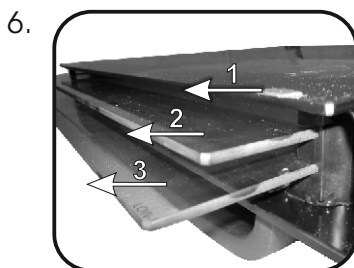
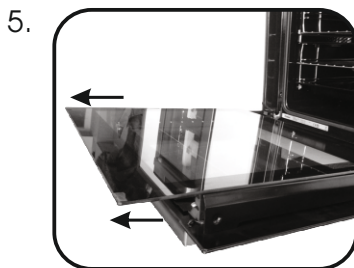
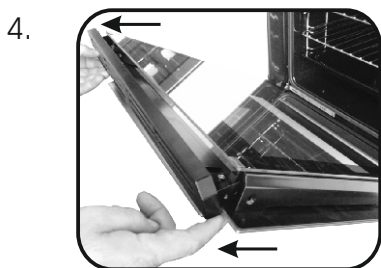
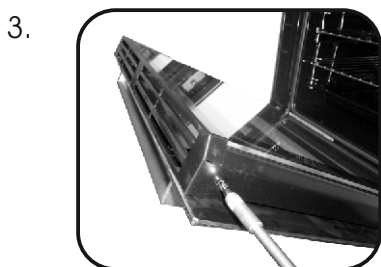
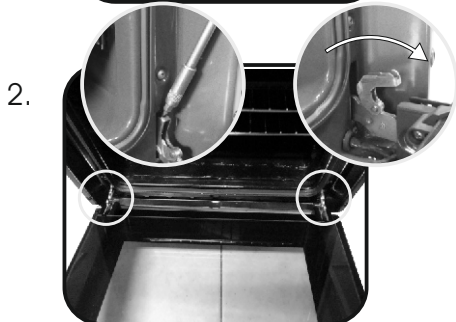
1. Abra la puerta del horno.

2.3.4. Bloquee las bisagras, desenrosque los tornillos y extraiga la cubierta metálica superior tirando hacia arriba.

5.6. Extraiga el vidrio con mucho cuidado de la contrapuerta del horno (N. B.: si se trata de un horno pirolítico, extraiga también el segundo y el tercer vidrio si los hubiera).

7. Al término de la limpieza o sustitución, vuelva a ensamblar las piezas en el orden opuesto a la extracción.

En todos los vidrios, la indicación "Low-E" debe ser correctamente legible y estar ubicada a la izquierda de la puerta, cerca de la bisagra lateral izquierda. De este modo, la etiqueta estampada en el primer vidrio quedará por el interior de la puerta.



**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.



**5. Solución de problemas**

**5.1 Preguntas más frecuentes**

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