

Inspired in real life

VONDOM

Enjoy life

Manual de instrucciones

Horno eléctrico empotrable | Modelo TNC60HEBS



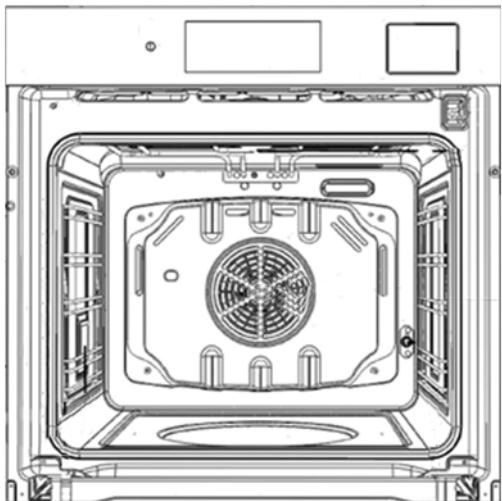
*Conserve la factura de compra para validar la garantía

Índice

Ficha técnica	3
Breve introducción	4
Seguridad general y uso cotidiano	4
Instrucciones de instalación	9
Descripción del electrodoméstico	11
Control del display	13
Uso del electrodoméstico	16
Consejos útiles	30
Mantenimiento y limpieza	40
Resolución de problemas	43
Instrucciones de seguridad importantes	44
Garantía	45

Ficha técnica

Horno eléctrico empotable | Modelo TNC60HEBS



Diseño italiano

- Pantalla Smart TFT - Wifi
- Ultra Capacidad 81L
- Control LED Full Touch (Wake up Style)
- Puerta triple vidrio
- 18 funciones
- 8 funciones extras de cocción profesional al vapor
- Extra función Air fry
- Recetas personalizadas
- Bandejas removibles con riel telescopico
- Bloqueo de teclas - Modo Seguridad para niños
- Precalentamiento rápido
- Apagado de seguridad
- Sistema de enfriamiento
- Cierre Suave
- Iluminación interior

Modelo	TNC60HEBS		
Instalación	Empotable		
Ultra capacidad	81 L		
Accesorios	Rejilla de horno Bandeja para hornear Bandeja profunda Canasta para Air fry	Riel telescopico Sensor de alimentos Tubo de drenaje	
Funciones	Convencional Grill Maxi Grill Convección Cocción múltiple Cocción rápida Cocción delicada Grill y horneado asistido por vapor Air fry Mantenimiento de temperatura	Pizza Descongelamiento Calienta plato Desinfección Modo seco Modo Yogur Descalcificación Fermentación Modo ECO	
Funciones vapor profesional	Full vapor Convección + vapor Maxi Grill + vapor Grill asistido por ventilador + vapor	Horneado + vapor Calentamiento asistido por vapor Cocción al vapor + al vacío a baja temperatura Limpieza asistida por vapor	
Eficiencia	A+		
Potencia	2100-2500W		
Temperatura	30-260°C		
Voltaje	220-240 Vca		
Frecuencia	50 HZ		
Peso Neto/Bruto	35,5 Kg/39 Kg		
Dimensiones (Ancho*Alto*Prof)	59.4 x 59.5x 55.4 cm	Embalaje (Ancho*Alto*Prof)	64.3 x 65.6 x 65.8 cm

Breve introducción

Gracias por elegir nuestros productos.

Estamos seguros que encontrará a su nuevo equipo muy placentero. Antes de comenzar a utilizarlo, le recomendamos que lea las instrucciones detenidamente, las cuales le brindarán detalles acerca de su uso y funcionamiento.

- Asegúrese que todas las personas que utilicen el equipo estén familiarizadas con su forma operativa y medidas de seguridad. Es importante que instale el electrodoméstico correctamente y que preste atención a las instrucciones de seguridad.
- Le recomendamos que guarde este manual del usuario junto con el equipo como referencia o bien para ser utilizado por nuevos usuarios.
- Se espera el uso de este electrodoméstico en el ámbito familiar o en lugares similares, como ser:
 - Sectores de cocina: dentro de negocios, oficinas u otros espacios de trabajo;
 - Alquerías de clientes dentro de hoteles, moteles y otros espacios residenciales;
 - Posadas;
 - Servicios de catering y espacios similares.
- Si Ud. considera que el equipo no está funcionando correctamente, por favor revise la sección de resolución de problemas para recibir asistencia. Si aún tiene dudas, contacte al servicio de atención al cliente o bien coordine una llamada con un ingeniero de soporte autorizado.

Seguridad general y uso cotidiano

La instalación de este horno debe ser realizada únicamente por un electricista autorizado. El instalador es responsable de conectar el equipo a la red eléctrica respetando las recomendaciones de seguridad pertinentes.

Seguridad eléctrica

 Riesgo de incendio y descarga eléctrica.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista calificado.
- El equipo debe estar conectado a tierra.
- Asegúrese que los parámetros de la placa de características sean compatibles con las clasificaciones eléctricas de la fuente de alimentación de red.
- Utilice siempre un enchufe a prueba de golpes correctamente instalado.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables de extensión.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red ni el cable de red. En caso que sea necesario sustituir el cable de red, debe hacerlo nuestro Centro de Servicio Autorizado.
- No permita que los cables de alimentación toquen o se acerquen a la puerta del equipo, especialmente cuando la puerta esté caliente.
- La protección contra golpes de las partes vivas y aisladas debe fijarse de tal manera que no se pueda quitar sin herramientas.
- Conecte el enchufe de red a la toma de corriente solo al final de la instalación. Asegúrese que haya acceso al enchufe de red después de la instalación.
- Si la toma de corriente está suelta, no conecte la toma de corriente.
- No tire del cable de alimentación para desconectar el equipo. Desconecte siempre el enchufe de red.

- Utilice únicamente los dispositivos de aislamiento correctos: recortes de protección de línea, fusibles (fusibles de tornillo retirados del soporte), disparos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe disponer de un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el equipo de la red eléctrica en todos los polos. El dispositivo de aislamiento debe tener un ancho de abertura de contacto mínimo de 3 mm.

Seguridad general

Solo una persona calificada debe instalar este equipo y reemplazar el cable.

 El equipo y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años de edad se mantendrán alejados a menos que estén supervisados continuamente.

- Utilice siempre guantes de horno para quitar o poner accesorios o utensilios para horno.
- Antes de realizar cualquier mantenimiento, desconecte el equipo de la fuente de alimentación.
- Asegúrese que el equipo esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el equipo.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores de metal afilados para limpiar la puerta de vidrio, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.
- Si el cable de alimentación de la red eléctrica está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su Centro de Servicio Autorizado o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro eléctrico.
- Para quitar los soportes de los estantes, primero tire de la parte delantera del soporte del estante y luego del extremo trasero para separarlo de las paredes laterales. Instale los soportes de los estantes en la secuencia opuesta.
- Los medios de desconexión deben incorporarse en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.
- Utilice únicamente el sensor de alimentos (sensor de temperatura central) recomendado para este equipo.

Seguridad para niños y personas con capacidades diferentes

- Los niños menores de 3 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.
- Los niños menores de 8 años solo podrán encender o apagar el equipo siempre que se haya colocado o instalado en su posición normal de funcionamiento prevista y se les haya dado supervisión o instrucciones sobre el uso del equipo de forma segura y comprendan los peligros que conlleva. Los niños y menores de 8 años no deben enchufar, regular y limpiar el equipo ni realizar el mantenimiento del usuario.

 Algunas partes de este producto pueden calentarse mucho y causar quemaduras. Hay que prestar especial atención a la presencia de niños y personas vulnerables.

- Este equipo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del equipo de manera segura y comprenden los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el equipo.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Mantenga los equipos eléctricos fuera del alcance de los niños o de las personas enfermas. No permita que usen los electrodomésticos sin supervisión.



Las partes accesibles pueden calentarse cuando la parrilla está en uso. Los niños deben mantenerse alejados.

- Siempre coloque las rejillas del horno en el lugar deseado mientras el horno está frío. Si se debe mover una rejilla mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera entre en contacto con los elementos calefactores.
- Utilice siempre agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No permita que la agarradera toque los elementos calefactores calientes. No utilice una toalla u otro paño voluminoso.
- Asegure todas las prendas sueltas, etc. antes de comenzar. Ate el cabello largo para que no cuelgue suelto y no use ropa holgada ni prendas colgantes, como corbatas, bufandas, joyas o mangas colgantes.
- Cuando los niños tienen la edad suficiente para usar el equipo, es responsabilidad legal de los padres o tutores legales asegurarse que personas calificadas les instruyan en el funcionamiento seguro del equipo.
- No permita que nadie se suba, se pare, se incline, se siente o se cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, un cajón calentador o un cajón de almacenamiento. Esto puede dañar el equipo y la unidad puede volcarse, lo que puede causar lesiones graves.

Instrucciones de seguridad para el instalador

- Retira todo el embalaje.
- No instale ni utilice un equipo dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el equipo.
- Siempre tenga cuidado al mover el equipo, ya que es pesado. Utilice siempre guantes de seguridad y calzado cerrado.
- No tire del equipo por el mango.
- Mantenga la distancia mínima de los otros electrodomésticos y unidades.
- Asegúrese que el equipo esté instalado en estructuras seguras adyacentes.
- Los lados del equipo deben permanecer adyacentes a los electrodomésticos o a las unidades con la misma altura.
- El equipo está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe funcionar con la fuente de alimentación eléctrica.

 **Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones**

- Este equipo es solo para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este equipo.
- Asegúrese que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas.
- No deje que el equipo permanezca desatendido durante el funcionamiento.
- Desactive el equipo después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del equipo mientras el equipo está en funcionamiento. El aire caliente puede liberarse.
- No opere el equipo con las manos mojadas o cuando esté en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el equipo como superficie de trabajo o como superficie de almacenamiento.
- Abra la puerta del equipo con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No permita que las chispas o las llamas abiertas entren en contacto con el equipo cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el equipo.

 **Riesgo de daños en el equipo.**

- Para evitar daños o decoloración del esmalte:
 - No coloque utensilios de horno u otros objetos en el equipo directamente sobre la parte inferior.
 - No coloque papel de aluminio directamente sobre el fondo de la cavidad del equipo.
 - No ponga agua directamente en el equipo caliente.
 - No mantenga platos y alimentos húmedos en el equipo después de terminar de cocinar.
 - Tenga cuidado al quitar o instalar los accesorios.
- La decoloración del esmalte o del acero inoxidable no tiene ningún efecto en el rendimiento del equipo.
- Este equipo es solo para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, calefacción de habitaciones.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el equipo está instalado detrás de un panel de mueble (por ejemplo, una puerta), asegúrese que la puerta nunca esté cerrada cuando el equipo esté en funcionamiento. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel de mueble cerrado y causar daños posteriores al equipo, la unidad de la vivienda o el piso. No cierre el panel del mueble hasta que el equipo se haya enfriado por completo después de su uso.

Cocción al vapor

 **Riesgo de daños en el equipo.**

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
 - Tenga cuidado al abrir la puerta del equipo cuando la función esté activada. El vapor puede liberarse.
 - Abra la puerta del equipo con cuidado después de la operación de cocción al vapor.

Seguridad en la limpieza

 Riesgo de lesiones, incendio o daños en el equipo.

- Antes del mantenimiento, desactive el equipo y desconecte el enchufe de red de la toma de corriente.
- Asegúrese que el equipo esté frío. Existe el riesgo de que los paneles de vidrio se rompan.
- Reemplace inmediatamente los paneles de vidrio de la puerta cuando estén dañados. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Tenga cuidado al quitar la puerta del equipo. ¡La puerta es pesada!
- Limpie regularmente el equipo para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el equipo con un paño suave y húmedo. Utilice únicamente detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, almohadillas de limpieza abrasivas, disolventes u objetos metálicos.
- Si usa un aerosol para horno, siga las instrucciones de seguridad en su empaque.
- No limpie el esmalte catalítico (si corresponde) con ningún tipo de detergente.

Luz interna

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este electrodoméstico es solo para electrodomésticos. No lo use para iluminar la casa.

 Riesgo de descarga eléctrica.

- Antes de reemplazar la lámpara, desconecte el equipo de la fuente de alimentación.
- Utilice únicamente lámparas con las mismas especificaciones.

Eliminación

 Riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el equipo de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del equipo y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el equipo.

Servicio

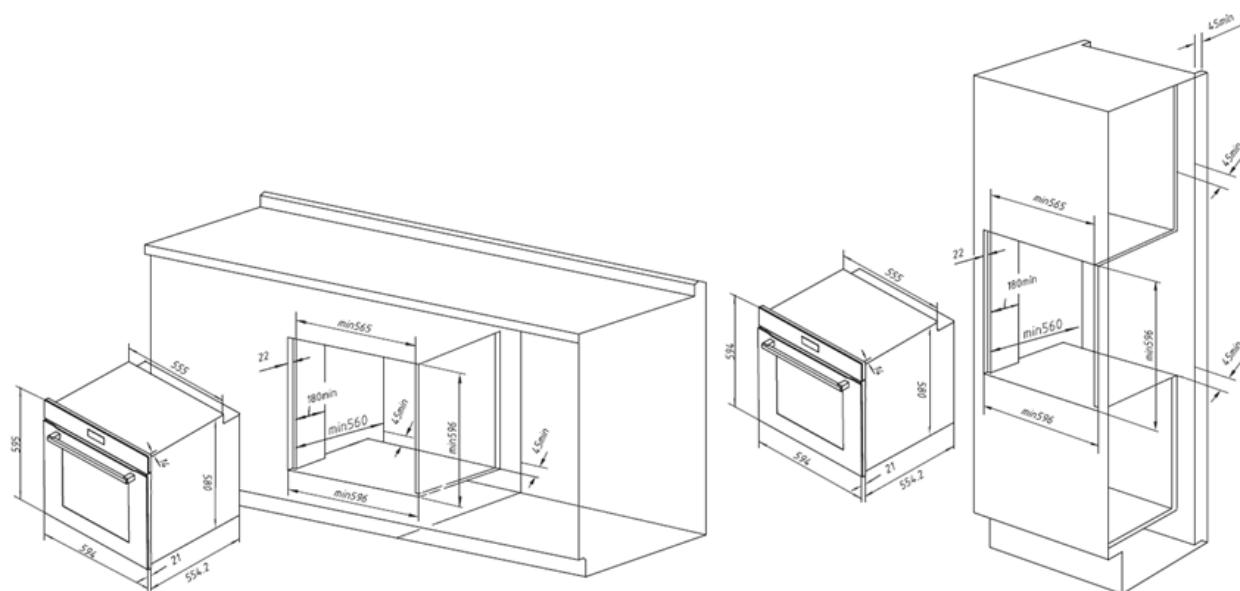
- Para reparar el equipo, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales.

Instrucciones de instalación

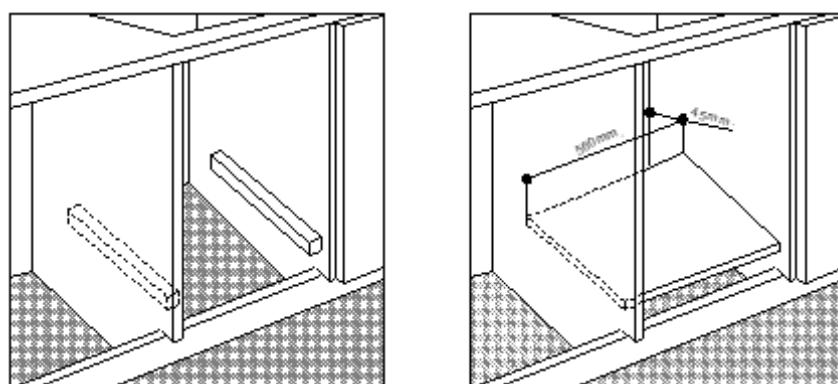
La instalación eléctrica de este equipo debe ser realizada únicamente por un electricista autorizado. El horno debe instalarse de acuerdo con las instrucciones suministradas. Retire el vinilo protector de la puerta después de la instalación.

Instalación de hornos empotrados

- Para garantizar que el equipo empotrado funcione correctamente, el espacio que lo contiene debe ser adecuado. La siguiente figura muestra las dimensiones del recorte para su instalación debajo del mostrador o en un mueble de pared.



- Para garantizar una ventilación adecuada, se debe quitar el panel posterior de la unidad del gabinete. Es preferible instalar el horno de manera que descance sobre dos listones de leña. Si el horno descansa sobre una superficie plana continua, debe haber una abertura de al menos 45x560 mm.



- Los paneles de los gabinetes adyacentes deben estar hechos de material resistente al calor. En particular, los armarios con un exterior de chapa deben ensamblarse con pegamentos que puedan soportar temperaturas de hasta 100 °C.
- De acuerdo con las normas de seguridad vigentes, el contacto con las partes eléctricas del horno no debe ser posible una vez que se haya instalado.

- Todas las piezas que garantizan el funcionamiento seguro del equipo deben poder extraerse únicamente con la ayuda de una herramienta.
- Para sujetar el horno al gabinete, abra la puerta del horno y fíjela insertando los 2 tornillos de madera en los 2 orificios ubicados en el perímetro del marco.

Conexión eléctrica

Los hornos equipados con un cable de alimentación de tres polos están diseñados para funcionar con corriente alterna. El cable para la conexión a tierra del equipo es de color amarillo verdoso.

Montaje en un cable de alimentación

Apertura de la placa de terminales:

- Con un destornillador, coloque el perno en las lengüetas laterales de la cubierta de la placa de terminales;
- Con un destornillador, desenganche los ganchos de fijación n.º 2, abra la tapa de la placa de terminales.

Para instalar el cable, proceda de la siguiente manera:

- Retire el tornillo de la abrazadera del cable y los tres tornillos de contacto L-N - 
- Fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos usando la siguiente combinación de colores: Azul (N) Marrón (L) Amarillo-Verde 
- Fije el cable de alimentación en su lugar con la abrazadera y cierre la tapa de la placa de terminales.

Conexión del cable de alimentación a la red eléctrica

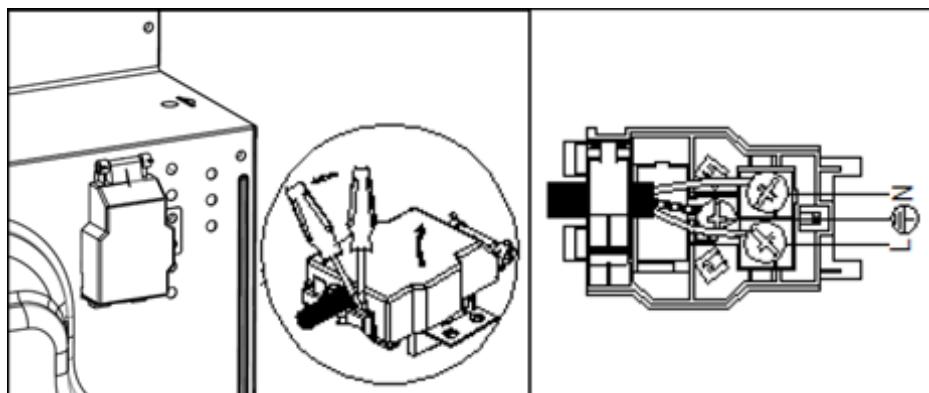
Instale un enchufe estandarizado correspondiente a la carga indicada en la placa de características. Al conectar el cable directamente a la red eléctrica, instale un disyuntor omnipolar con una abertura de contacto mínima de 3 mm entre el equipo y la red eléctrica. El disyuntor omnipolar debe dimensionarse de acuerdo con la carga y debe cumplir con las regulaciones vigentes (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el disyuntor).

El cable de alimentación debe colocarse de manera que no alcance una temperatura superior a 50 °C con respecto a la temperatura ambiente, en cualquier lugar a lo largo de su longitud, o protegido por un aislamiento que tenga una clasificación adecuada.

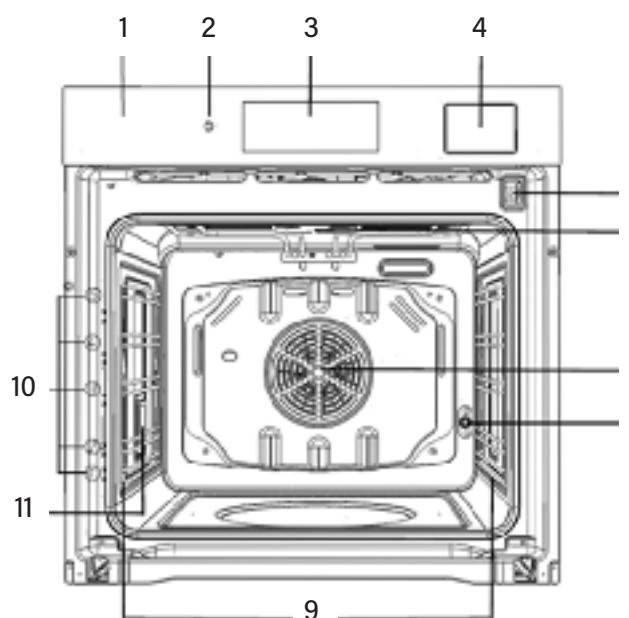
Antes de realizar la conexión, compruebe que:

- La seguridad eléctrica de este equipo solo se puede garantizar si la cocina está conectada a tierra de manera correcta y eficiente, de acuerdo con las normas de seguridad eléctrica. Asegúrese siempre que la conexión a tierra sea eficiente; Si tiene alguna duda, llame a un técnico calificado para que revise el sistema. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños resultantes de un sistema que no haya sido conectado a tierra.
- Antes de enchufar el equipo a la red eléctrica, compruebe que las especificaciones indicadas en la placa de características (en el equipo y/o en el embalaje) corresponden a las del sistema de red eléctrica de su hogar.
- Compruebe que la capacidad eléctrica del sistema y de los enchufes soportará la potencia máxima del equipo, tal y como se indica en la placa de características. Si tiene alguna duda, llame a un técnico calificado.

- Si el enchufe y el enchufe del equipo no son compatibles, haga que un técnico calificado reemplace el enchufe por un modelo adecuado. Estos últimos, en particular, también tendrán que asegurarse que la sección transversal de los cables de enchufe sea adecuada para la potencia absorbida por el equipo. No se recomienda el uso de adaptadores, enchufes múltiples y/o extensiones. Si no se puede evitar su uso, recuerde utilizar solo adaptadores y extensiones individuales o múltiples que cumplan con las normas de seguridad vigentes. En estos casos, nunca exceda la capacidad de corriente máxima indicada en el adaptador o extensión individual y la potencia máxima indicada en el adaptador múltiple. El enchufe y la toma de corriente deben ser de fácil acceso.



Descripción del electrodoméstico



1. Panel de control
2. Encendido/apagado
3. Pantalla TFT
4. Cajón de agua
5. Zócalo para el sensor de alimentos
6. Lámpara
7. Ventilador trasero
8. Salida de la tubería de descalcificación
9. Riel telescopico
10. Posiciones de estantes
11. Lámpara

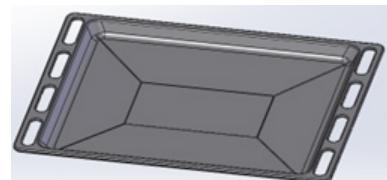
Accesorios

Los siguientes accesorios se suministran con su horno:

1. Rejilla de horno: para platos, moldes para tortas, bandejas para asar.



2. Bandeja para hornear: para tortas y galletas.



3. Bandeja perforada: adecuada para cocinar verduras, carnes y aves frescas o congeladas

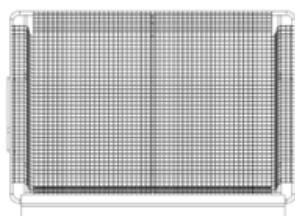


4. Bandeja sin perforar: adecuada para hervir alimentos, como: frutas confitadas, albóndigas.

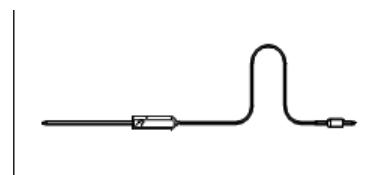


5. Canasta de Air Fry: 

La freidora de aire se puede colocar en corredores o en rejillas laterales de la misma manera que un estante de horno.



6. Sensor de alimentos: para medir la temperatura dentro de los alimentos.

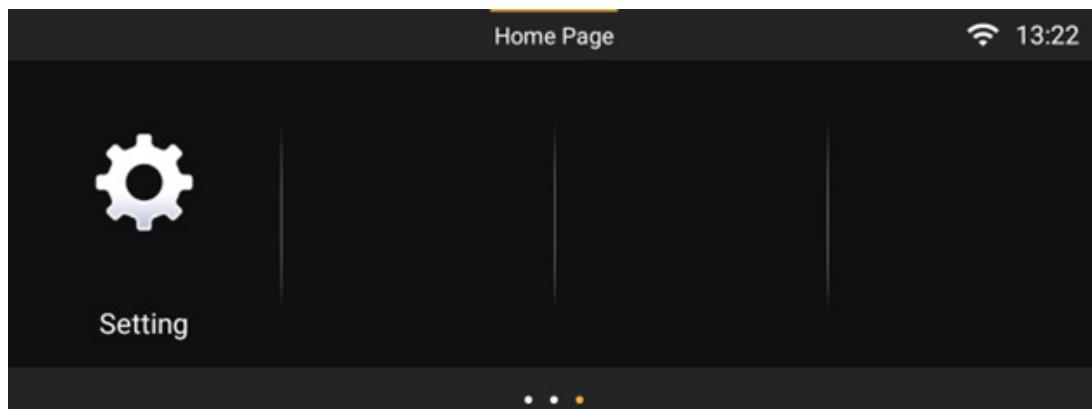
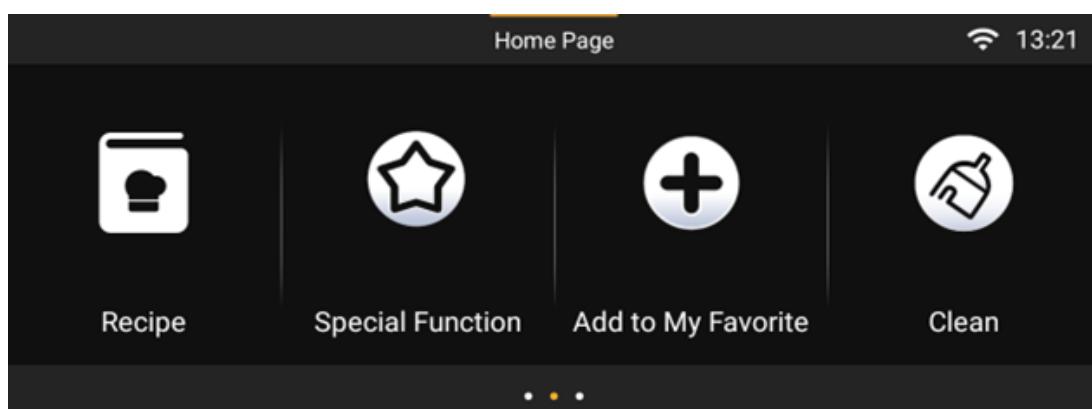
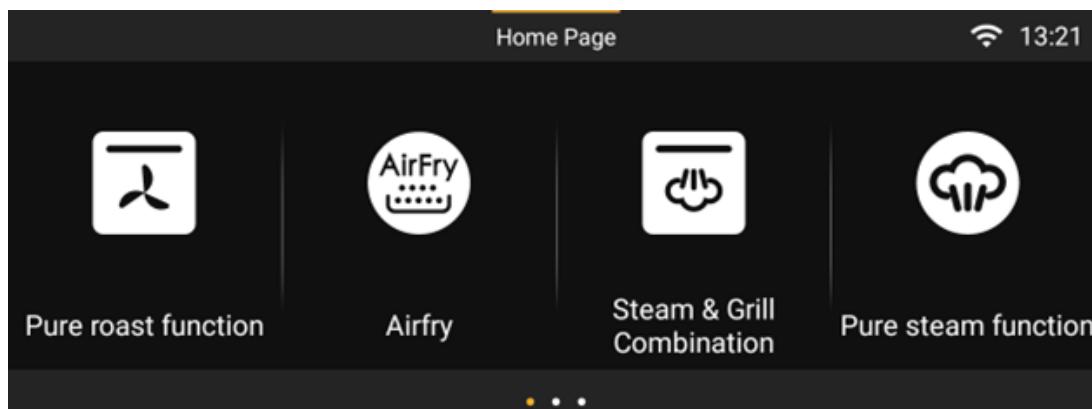


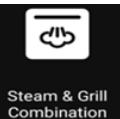
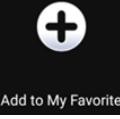
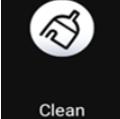
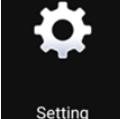
7. Tubo de drenaje: para descalcificación.



Control del display

Pantalla principal



	Pure roast function		10 Funciones incluidas
	Airfry		Función Air Fry
	Steam & Grill Combination		4 Funciones incluidas, la humedad se puede ajustar en 3 niveles diferentes altos, medios y bajos
	Pure steam function		3 Funciones incluidas
	Recipe		Recetas para funciones de horneado y vapor La temperatura y el tiempo de trabajo para cada receta preestablecida
	Special Function		7 Funciones incluidas
	Add to My Favorite		Cada vez que se cocina con cierta temperatura y tiempo se puede recolectar después de que termine la cocción, para usar el mismo método de cocción la próxima vez con solo presionar este favorito
	Clean		2 tipos de método de limpieza incluidos
	Setting		WIFI, Brillo, Idioma, Fecha y Hora, Unidad de Temperatura, Dureza del Agua, Tiempo de Espera, Actualización del Sistema, Demostración, Etc

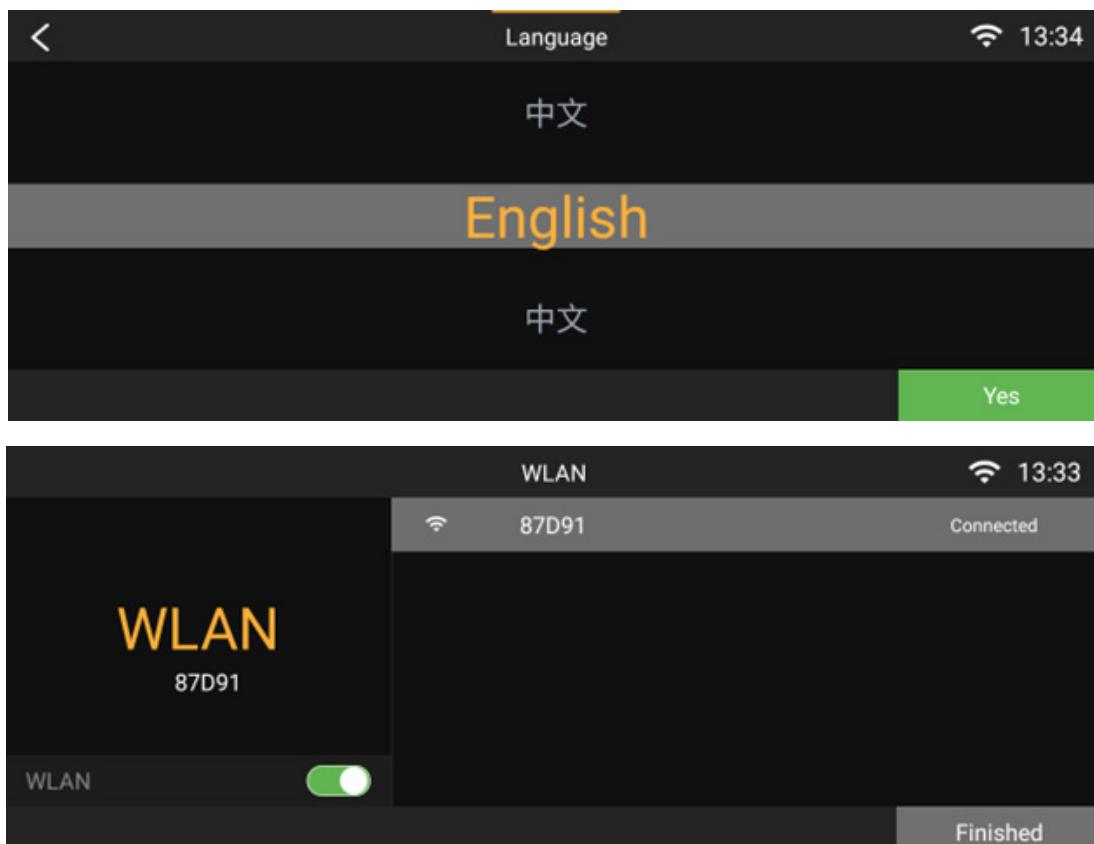
Definiciones de iconos

	Calor por convección		Grill asistido por ventilador
	Maxi Grill		Grill
	Hornear		Cocción múltiple
	Pizza		AirFry
	Cocción rápida		Cocción delicada
	Descongelar		Modo de horneado de ahorro de energía
	Fermentación		Calienta plato
	Limpieza asistida por vapor		Desinfección
	Modo seco		Yogur
	Mantener caliente		Descalcificación
	Cocción al vapor		Calentamiento asistido por vapor
	Cocción al vapor + al vacío a baja temperatura		Convección + Vapor
	Maxi Grill + Vapor		Horneado + Vapor
	Grill asistido por ventilador + Vapor		

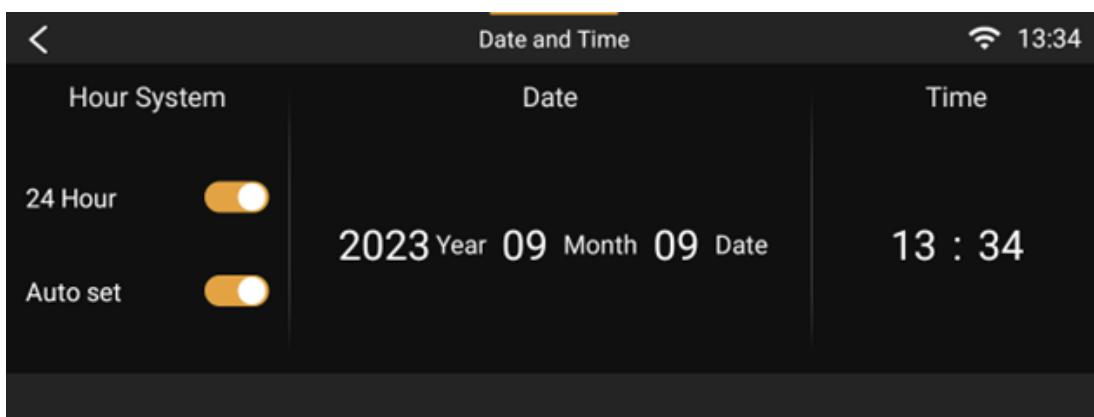
Uso del electrodoméstico

Antes de usar

Establecer idioma y Wifi



Ajustar del reloj



Establecer el nivel de descalcificación

- Cuando conecte el equipo a la red eléctrica, debe configurar el nivel de dureza del agua.
- La siguiente tabla explica el rango de dureza del agua con el depósito de calcio correspondiente (mmol/l) y la calidad del agua. La descalcificación debe depender de esta configuración, el agua es más dura, la frecuencia de descalcificación es más rápida.

Depósito de calcio (mmol/l)	Depósito de calcio (mg/l)	Clasificación del agua
0-1.3	0-50	Suave
1.3-2.5	50-100	Moderadamente dura
2.5-3.8	100-150	Dura
Más de 3.8	Más de 150	Muy dura

La pantalla de ajuste de dureza del agua es la siguiente:

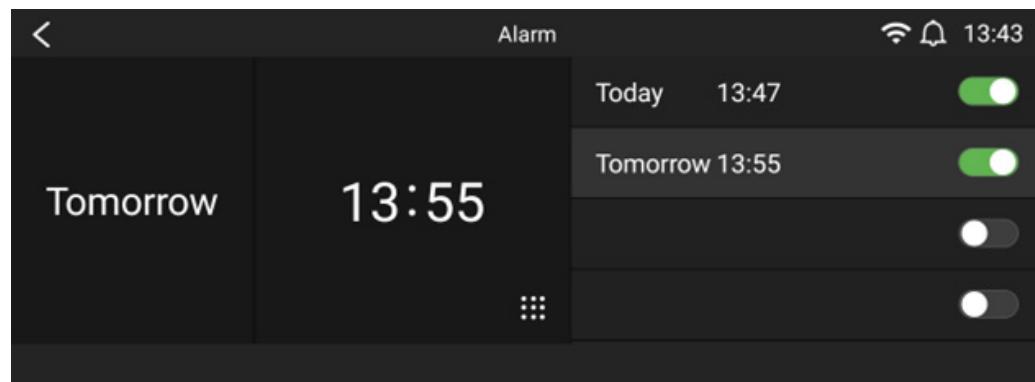


Limpieza del horno

- Retire todos los accesorios y la rejilla lateral
- Encienda el horno con función a 200°C durante 30 minutos. Es muy importante asegurar una buena ventilación de la habitación durante el funcionamiento de este programa.
- Limpie los recipientes de acero inoxidable con agua caliente, con una cantidad adecuada de detergente neutro, o con un lavavajillas
- Cuando se usa el elemento calefactor por primera vez, puede haber un ligero olor. El olor y todo el vapor desaparecerán pronto. No es un mal funcionamiento de la conexión o un problema de mal funcionamiento eléctrico.

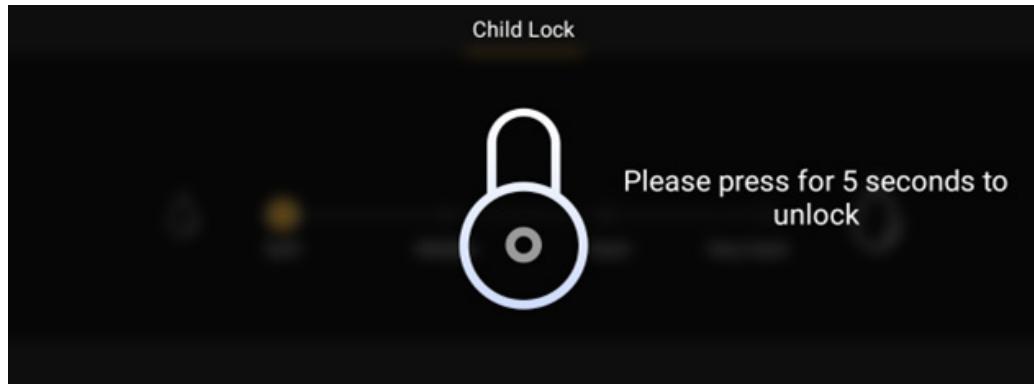
Alarma

Deslice la pantalla TFT de arriba a abajo, hay un ícono . Puede guardar o cancelar la alarma deslizando hacia la derecha o hacia la izquierda en el área derecha.



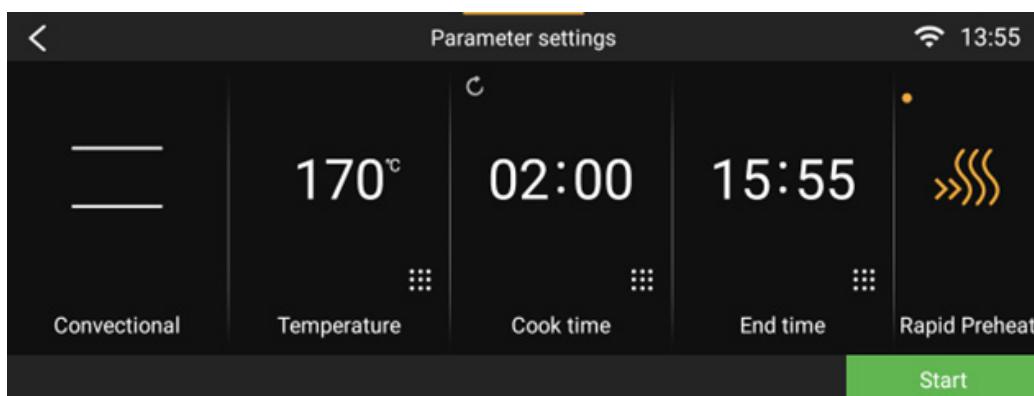
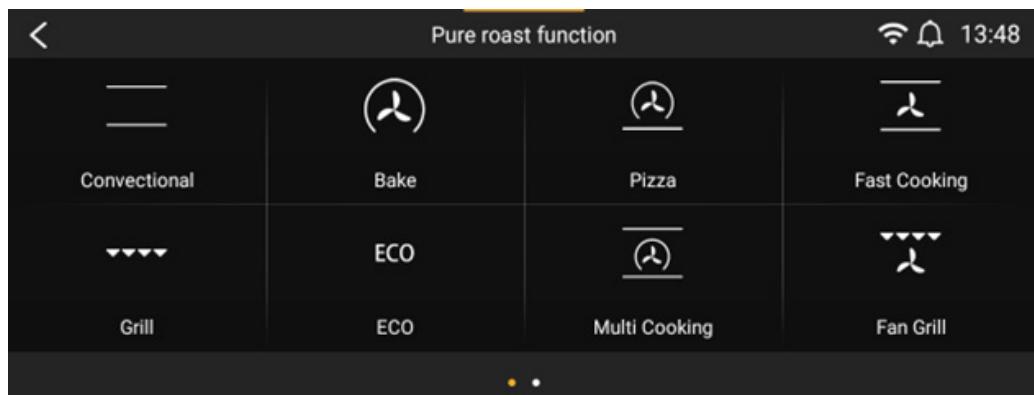
Bloqueo para niños

Deslice la pantalla TFT de arriba a abajo, hay un ícono de bloqueo, tóquelo para bloquear y presione bloquear durante 5 segundos para desbloquear.



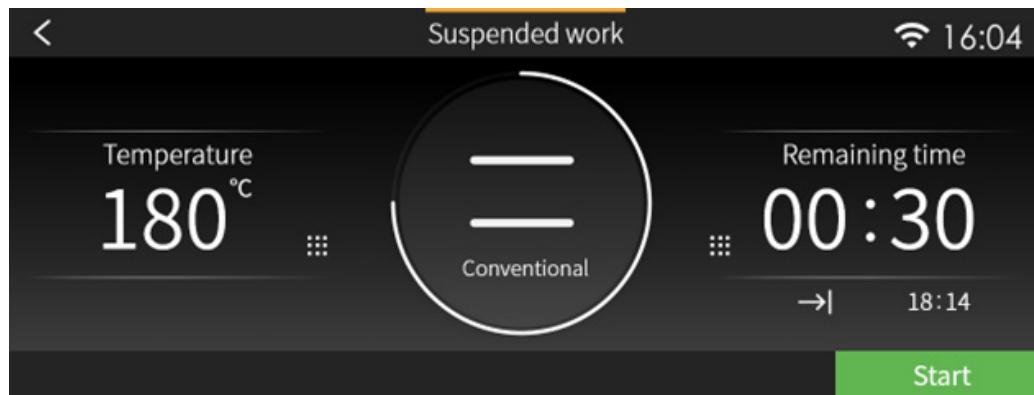
Programa principal del horno

Toque  , puede ingresar a la página de inicio y encontrar todas las funciones en la pantalla. Se puede ajustar el tiempo de cocción, la temperatura y la hora de finalización.

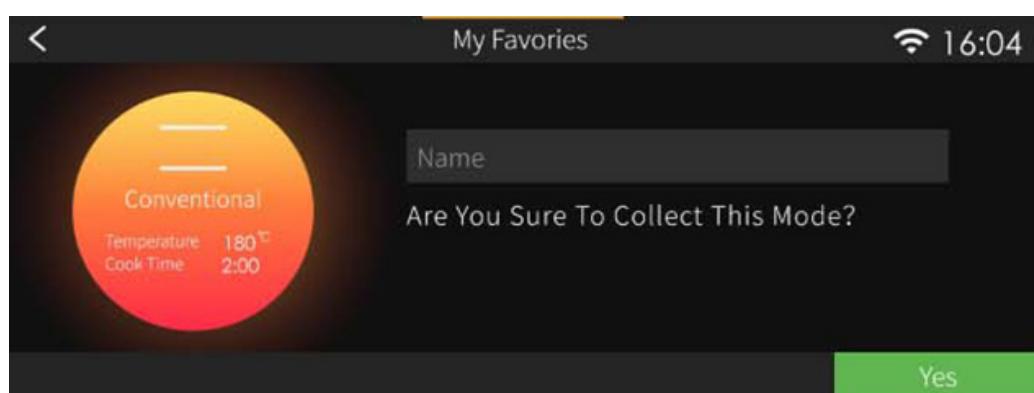
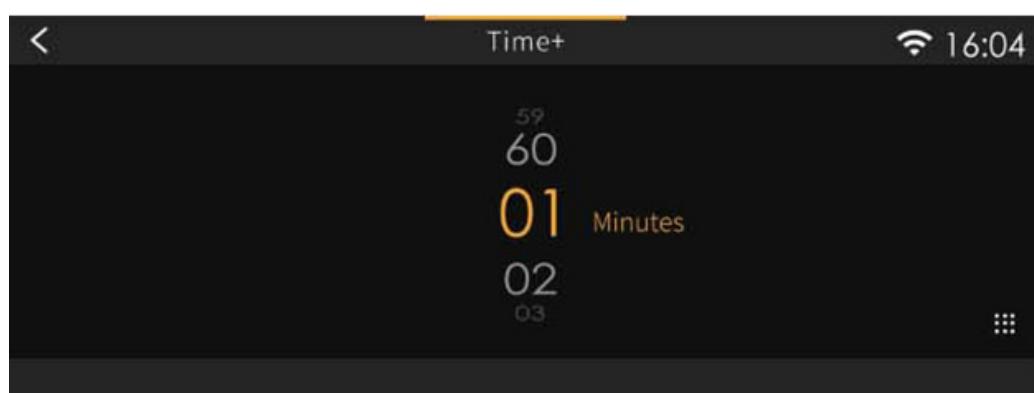
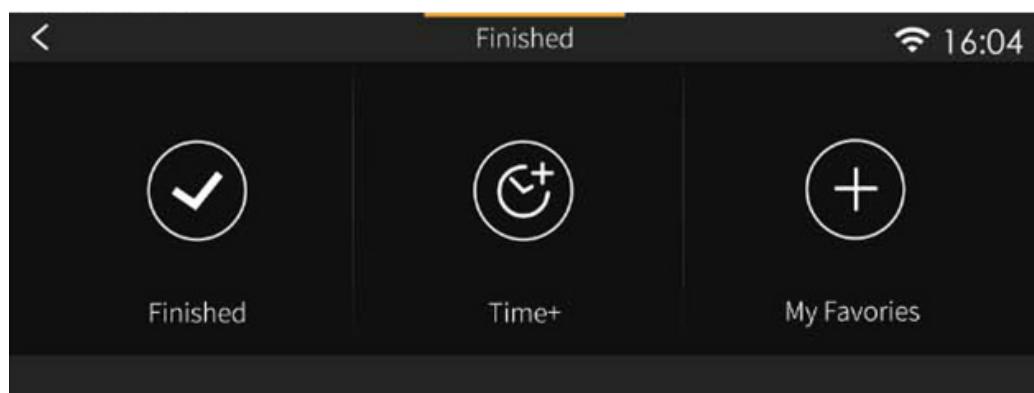


Presione  para un precalentamiento rápido, este botón se encenderá de color amarillo. Para esta función, la temperatura debe ser superior a 110 °C. Una vez que esté a menos de 110 °C, emitirá una alarma para recordarlo.

Presione el ícono de función en el medio de la pantalla de abajo, puede suspender la función y restablecer los parámetros.



Una vez terminada la cocción puede terminarla presionando "Finished". Puede retrasar el tiempo de cocción presionando "Time +" o agregarlo a sus favoritos presionando "My Favorites".



Funciones del horno

Modo Convección



Se encienden los elementos calefactores superior e inferior. Este es el tipo de horno clásico y tradicional que se ha perfeccionado, con una distribución de calor excepcional y un consumo de energía reducido. El horno de convección sigue siendo inigualable a la hora de cocinar platos compuestos por varios ingredientes, por ejemplo, col con costillas, bacalao a la española, bacalao a la ancona, tiras tiernas de ternera con arroz, etc. También se obtienen excelentes resultados en la preparación de platos a base de ternera (carnes estofadas, estofado, goulash, caza silvestre, jamón, etc.) que deben cocinarse lentamente y requieren rociado o la adición de líquido. Sin embargo, sigue siendo el mejor sistema para hornear tortas y cocinar con cazuelas tapadas para hornear. Cuando cocine en modo de convección, use solo una bandeja de goteo o rejilla de cocción a la vez, de lo contrario, la distribución del calor será desigual. Usando las diferentes alturas de rejilla disponibles, puede equilibrar la cantidad de calor entre la parte superior e inferior del horno. Seleccione entre las distintas alturas de rejilla en función de si el plato necesita más o menos calor de la parte superior.

Modo Cocción Rápida



Los elementos calefactores superior e inferior, así como el ventilador, se encenderán, garantizando un calor constante distribuido uniformemente por todo el horno.

Este modo está especialmente recomendado para cocinar rápidamente alimentos preenvasados ya que no es necesario el precalentamiento, (como por ejemplo: alimentos congelados o precocinados), así como para algunos platos "caseros".

Los mejores resultados al cocinar con el modo "Cocción rápida" se obtienen si se utiliza una sola cocción (la segunda desde abajo), consulte la tabla titulada "Consejos prácticos de cocción".

Modo Cocción Múltiple



Los elementos calefactores superior, circular e inferior, así como el ventilador, se encenderán alternativamente. Dado que el calor permanece constante y uniforme en todo el horno, el aire cocina y dora los alimentos de manera uniforme en toda su superficie. Con este modo, también puede cocinar varios platos al mismo tiempo, siempre que sus respectivas temperaturas de cocción sean las mismas. Se puede utilizar un máximo de 2 rejillas al mismo tiempo, siguiendo las instrucciones de la sección titulada: "Cocinar en más de una rejilla".

Este modo de cocción está especialmente recomendado para platos que requieren un acabado gratinado o para aquellos que requieren tiempos de cocción considerablemente prolongados, como por ejemplo: lasaña, lomos de pasta, pollo asado y patatas, etc. Además, la excelente distribución del calor permite utilizar temperaturas más bajas al cocinar asados. Esto se traduce en una menor pérdida de jugos, una carne más tierna y una disminución de la pérdida de peso para el asado. El modo Multicocción es especialmente adecuado para cocinar pescado, que se puede preparar con la adición de una cantidad limitada de condimentos, manteniendo así su sabor y apariencia. Se pueden obtener excelentes resultados al cocinar garniciones a base de verduras como calabacines, berenjenas, pimientos, etc.

Postres: este modo también es perfecto para hornear pasteles con levadura.

Además, este modo también se puede utilizar para descongelar rápidamente carnes blancas o rojas y pan ajustando la temperatura a 80 °C. Para descongelar alimentos más delicados, ajuste el termostato a 60 °C o use solo la función de circulación de aire frío ajustando el termostato a 0 °C .

Cocción Delicada



El elemento calefactor inferior y el ventilador se encienden. Adecuado para pastelería, pasteles y dulces no secos en moldes para hornear. También se obtienen excelentes resultados en la cocción que requiere sobre todo calor desde el fondo.

Se recomienda poner la bandeja a un nivel bajo.

Modo Pizza 

Los elementos calefactores inferiores y circulares, así como el ventilador, se encenderán. Esta combinación calienta rápidamente el horno debido a las grandes cantidades de energía utilizadas por el equipo, lo que da como resultado la producción de un calor considerable que proviene predominantemente de la parte inferior.

El modo pizza es ideal para alimentos que requieren altas temperaturas para cocinarse, como pizzas y asados grandes. Solo use una bandeja de horno o rejilla a la vez. Sin embargo, si se utiliza más de uno, estos deben cambiarse a la mitad del proceso de cocción.

Modo Air Fry 

Los elementos calefactores superiores y circulares, así como el ventilador, se encenderán.

La fritura al aire permite una función avanzada de cocción por convección sin tener que voltear los alimentos, lo que brinda resultados crujientes de gran sabor en menos tiempo sin todo el aceite. Esto es adecuado para papas fritas, alitas de pollo, nuggets y productos similares.

Modo Grill 

Los elementos calefactores centrales superiores se encienden.

"Grill" dirige el calor radiante desde el poderoso elemento superior hacia los alimentos. Puede usar la función "Grill" para cortes tiernos de carne, bistec, chuletas, salchichas, pescado, tostadas de queso y otros alimentos de cocción rápida. Ase con la puerta del horno cerrada. Precalienta tu parrilla durante 3 minutos para obtener los mejores resultados. Esto ayudará a sellar los jugos naturales del bistec, las chuletas, etc. para obtener un mejor sabor. Puede deslizar su plato de parrilla en cualquiera de los 2 espacios dentro de los pares superiores de rieles de soporte.

Modo Maxi Grill 

Se encienden los elementos calefactores interiores y exteriores superiores". Maxi grill" dirige el calor radiante de 2 potentes elementos superiores sobre los alimentos. Puede utilizar la función "Maxi grill" para cortes tiernos de carne, bistec, chuletas, salchichas, pescado, tostadas de queso y otros alimentos de cocción rápida. Ase con la puerta del horno cerrada. "Maxi grill" le permite aprovechar al máximo la gran área de platos de la parrilla y cocinará más rápido que la "parrilla" normal. Para obtener los mejores resultados, se recomienda precalentar la parrilla durante 3 minutos. Esto ayudará a sellar los jugos naturales del bistec, las chuletas, etc. para obtener un mejor sabor.

Grill Asistido por Ventilador 

Se encienden los elementos calefactores superiores y el ventilador. Esta combinación de características aumenta la eficacia de la radiación térmica unidireccional de los elementos calefactores a través de la circulación forzada del aire por todo el horno. Esto ayuda a evitar que los alimentos se quemen en la superficie, lo que permite que el calor penetre directamente en los alimentos. Se consiguen excelentes resultados con brochetas elaborados con carnes y verduras, salchichas, costillas, chuletas de cordero, pollo en salsa picante, codornices, chuletas de cerdo, etc.

Cocine los alimentos en "modo de Grill asistido por ventilador" con la puerta del horno cerrada: Este modo también es ideal para cocinar filetes de pescado, como pez espada, sepia rellena, etc.

Modo Fermentación 

En modo de espera, para fermentar la harina en el horno. Toque el modo de fermentación  y presione el botón de Ajuste de temperatura / Función para configurar el tiempo. Despues de estos ajustes, presione el botón Star/Stop  para comenzar a trabajar.

Modo Convencional

El elemento calefactor trasero y el ventilador se encienden, lo que garantiza una delicada distribución uniforme del calor por todo el horno.

Este modo es ideal para hornear y cocinar alimentos delicados, especialmente pasteles que necesitan levantar, y para la preparación de ciertas tartas en 3 estantes al mismo tiempo. Estos son algunos ejemplos: bollos de nata, galletas dulces y saladas, hojaldres salados, panecillos suizos y pequeñas porciones de verduras gratinadas, etc.

Modo Descongelamiento

El ventilador situado en la parte inferior del horno hace que el aire circule a temperatura ambiente alrededor de los alimentos. Se recomienda para la descongelación de todo tipo de alimentos, pero en particular para alimentos delicados que no requieren calor, como por ejemplo: pasteles de helado, postres de crema o natillas, pasteles de frutas. Al usar el ventilador, el tiempo de descongelación se reduce aproximadamente a la mitad. En el caso de la carne, el pescado y el pan, es posible acelerar el proceso utilizando el modo "Horneado" y ajustando la temperatura a 80°C-100°C.

Modo Calienta Plato

En modo de espera, coloque los platos en el horno. Toque el modo de disco caliente  presione el botón de Ajuste de temperatura / Función para configurar la hora y la temperatura. Despues de estos ajustes, presione el botón Start/Stop  para comenzar a trabajar.

Modo ECO

El elemento calefactor trasero y el ventilador se encienden, lo que garantiza una delicada distribución uniforme del calor por todo el horno. El tubo de calentamiento intermitente aprovecha al máximo el calor dentro de la cámara del horno, puede reducir las pérdidas de energía para lograr el efecto de ahorro de energía. Este modo es ideal para hornear y cocinar alimentos delicados, especialmente pasteles que necesitan levantar, y para la preparación de ciertas tartas en 3 estantes al mismo tiempo. Estos son algunos ejemplos: bollos de nata, galletas dulces y saladas, hojaldres salados, panecillos suizos y pequeñas porciones de verduras gratinadas, etc.

Funciones de calentamiento: Vapor

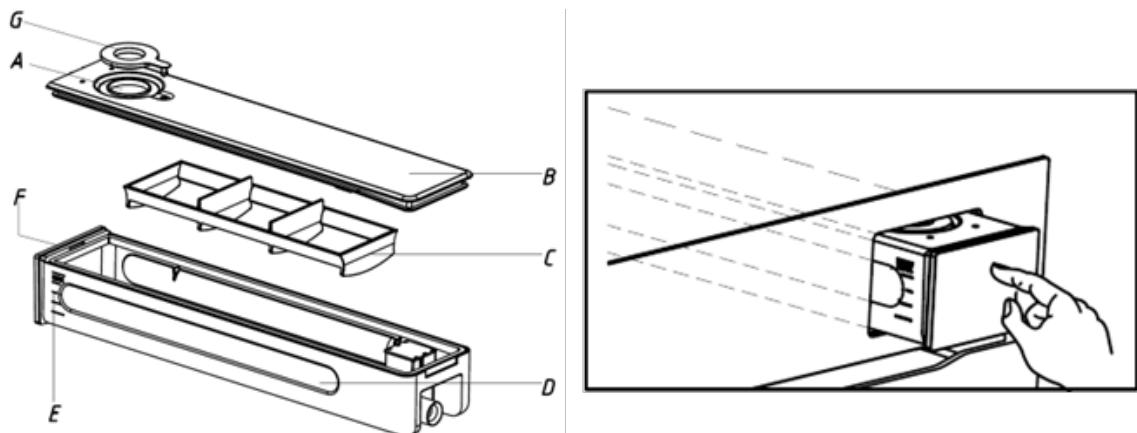
 Una vez que trabaje con la función de vapor, preste atención a este calor de vapor.

Cajón de agua

- A. Agujero de llenado de agua
- B. Tapa
- C. Rompeolas
- D. Cuerpo del cajón
- E. Escala
- F. Botón frontal
- G. Junta de admisión

Puede quitar el cajón de agua del equipo:

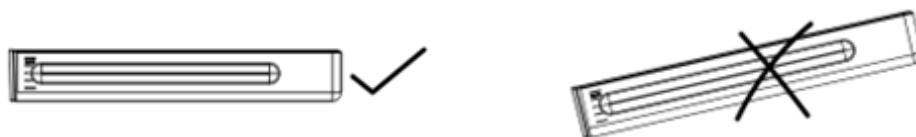
1. Presiónalo suavemente.
2. Despues de empujar el cajón de agua, se autoextraerá del equipo.



Puede llenar el cajón de agua de dos maneras:

1. Deje el cajón de agua dentro del equipo y llénelo con un frasco de agua,
2. Desconecte el cajón de agua del equipo y llénelo con un grifo de agua.

- Cuando llene el cajón de agua del grifo de agua, lleve el cajón en posición horizontal para evitar derrames de agua.
- Cuando llene el cajón de agua, insértelo en la misma posición.
- Presione el botón frontal hasta que el cajón de agua esté dentro del equipo.
- Vacíe el cajón de agua después de cada uso.



- Mantenga el cajón de agua alejado de superficies calientes.
- Use solo agua fría del grifo. No utilice agua filtrada (desmineralizada) o destilada. No use otros líquidos.
- No coloque líquidos inflamables o alcohólicos en el cajón de agua.
- Antes de colocar el cajón de agua en el equipo, asegúrese que la superficie esté seca.
- El vapor será visible después de trabajar 1 minuto, se emitirá una alarma una vez que la temperatura alcance la temperatura establecida.

1. Encienda el equipo.
2. Configure una función de calentamiento de vapor y la temperatura.
3. Si es necesario, configure el tiempo de cocción o la hora de finalización.
4. Una vez que la función comienza, la pantalla mostrará "Fill Water".
5. Presione el panel del cajón de agua para abrirlo y extraerlo del equipo.
6. Llene el cajón de agua con agua fría hasta el nivel máximo.
7. Coloque el cajón de agua en su posición inicial.
8. Empezar a trabajar
9. Apague el equipo.
10. Vacíe el cajón de agua después de completar la cocción al vapor.

El equipo está caliente. Existe riesgo de quemaduras. Tenga cuidado al vaciar el cajón de agua. Después de la cocción al vapor, el vapor puede condensarse en el fondo de la cavidad. Seque siempre la parte inferior de la cavidad cuando el equipo esté frío. Cuando el cajón de agua se está quedando sin agua, suena una señal acústica y es necesario volver a llenar el cajón de agua para continuar con la cocción al vapor como se describió anteriormente.

Cocción al vapor + vacío a baja temperatura



Cocinar con este modo a baja temperatura hará que los alimentos tengan un sabor original y reducirá el riesgo de sobrecalentamiento. Los pasos deben ser:

1. Limpiar y sazonar los alimentos
2. Coloque los alimentos en el paquete de vacío
3. Retire todo el aire del paquete de vacío interno
4. Cocinar los alimentos con este modo, la receta puede ser como referencia.
5. Termine de cocinar y disfrute de la comida.

Consejos para cocinar con este modo

1. Prepare la máquina de sellado al vacío y la bolsa de vacío que puedan cumplir con los requisitos para cocinar al vacío.
2. Coloque la comida uniforme en el paquete para asegurarse que el calentamiento pueda ser uniforme sobre la comida.
3. Exprima más aire del paquete al vacío, la comida se cocinará mejor.
4. Una vez terminada la cocción, hay una fuga de vapor por la puerta, tenga cuidado con este vapor, es con alta temperatura.
5. Ponga suficiente grasa en la superficie de la bolsa de vacío interior para evitar que los alimentos se peguen a la bolsa.

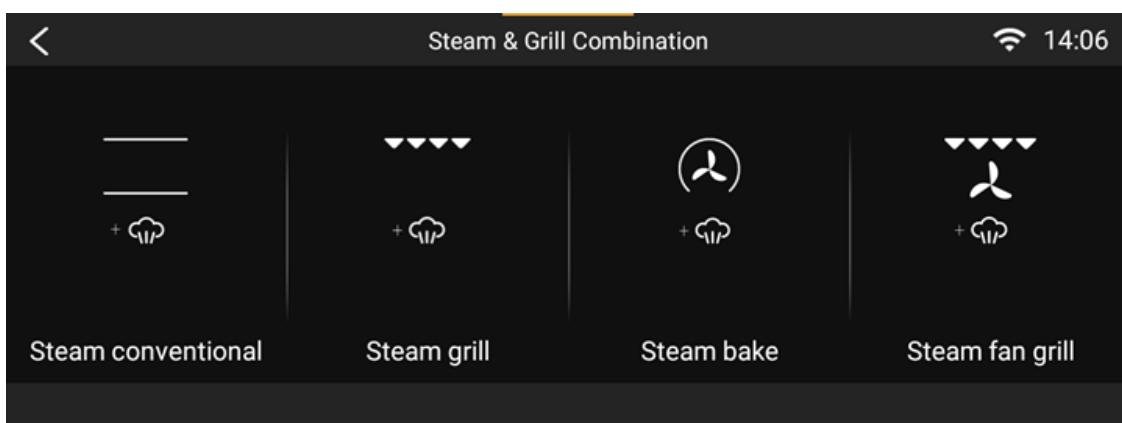
Calentamiento asistido por vapor



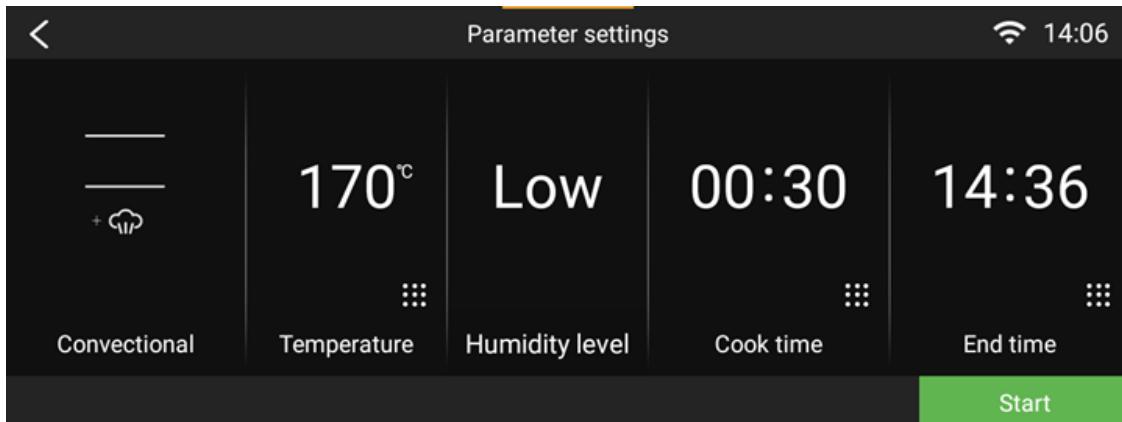
Calentar los alimentos con esta función incluso a una potencia suave puede mantener los alimentos con humedad.

Funciones de vapor + grill

Las 4 funciones que incluye:



Ajuste de parámetros



Nivel de humedad	Aplicación
Humedad Alta Pro	La función es adecuada para cocinar platos delicados como natillas, flanes, terrinas y pescado.
Humedad Media Pro	La función es adecuada para cocinar carne guisada y estofada, así como pan y masa de levadura dulce. Debido a la combinación de vapor y calor, la carne obtiene una textura jugosa y tierna y los panes de masa de levadura obtienen una superficie crujiente y brillante.
Humedad Baja Pro	La función es adecuada para carnes, aves, platos de horno y guisos. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne obtiene una textura tierna y jugosa junto con una superficie crujiente.

Funciones especiales

Modo de descongelamiento



Descongele alimentos congelados como verduras y frutas. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.

Modo de fermentación



Con esta función, acelerará el proceso de fermentación y mantendrá la masa sin desgaste. Inicie esta función con el equipo frío y no abra la puerta del equipo una vez iniciada la función porque la humedad de la masa se dividirá una vez que se abra la puerta. No cubra la masa.

Modo yogur



El yogur se puede hacer con esta función. Por lo general, los ingredientes deben ser:

- 1) 1 litro de leche,
- 2) 250 g de yogur natural.

Se sugiere poner el yogur en el segundo nivel de la cavidad.

Modo plato caliente



Calienta los platos en el segundo nivel de la cavidad.

Temperatura predeterminada a 70°C. Por favor, ponga los platos boca abajo.

Modo de desinfección



Temperatura predeterminada a 100°C. Tiempo de desinfección 40 minutos.

Coloque el recipiente en el medio del segundo nivel de cavidad.

Modo seco



Frutos secos y verduras. Ponga los frutos y verduras sobre el papel vegetal en la bandeja de horno para que se sequen.

Modo de mantenimiento del calor



Temperatura predeterminada a 80°C para mantener los alimentos calientes.

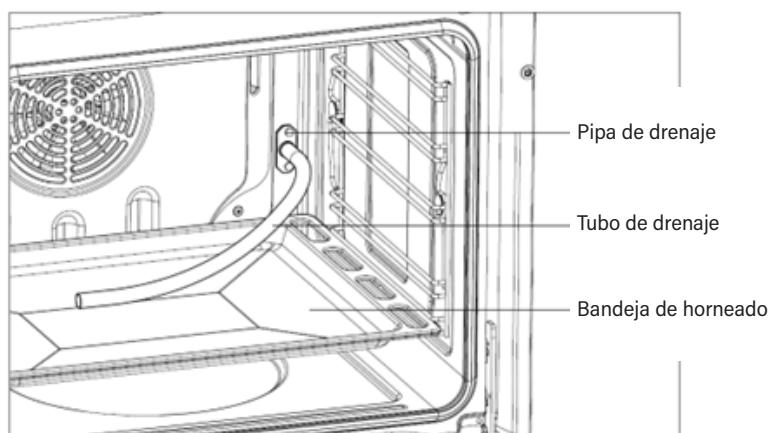
Modo de descalcificación



Cuando el generador de vapor funciona, hay una acumulación y deposición de piedra caliza en el interior debido al contenido de calcio en el agua. Esto puede tener un efecto negativo en la calidad del vapor, en el rendimiento del generador de vapor y en la calidad de los alimentos. Para evitar esto, límpie el circuito de generación de vapor de piedra residual.

Dos métodos para empezar a descalcificar:

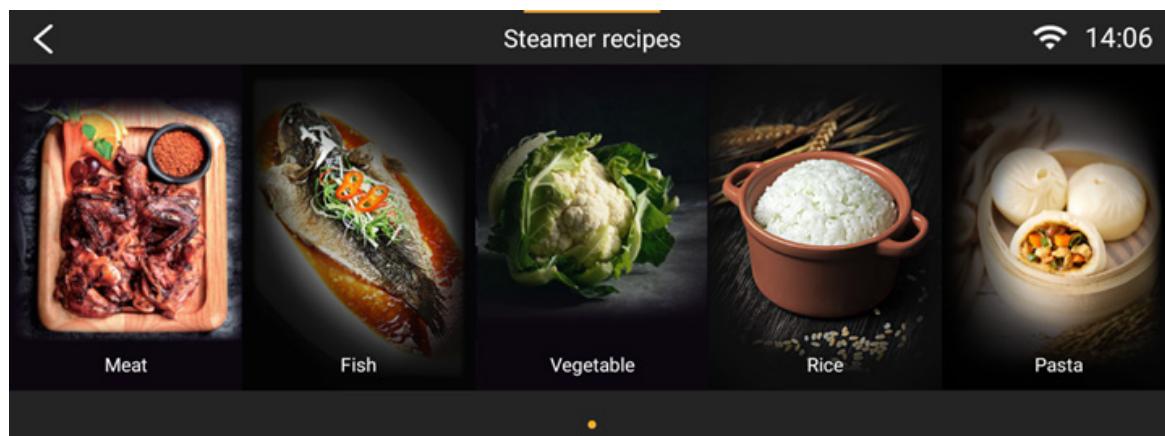
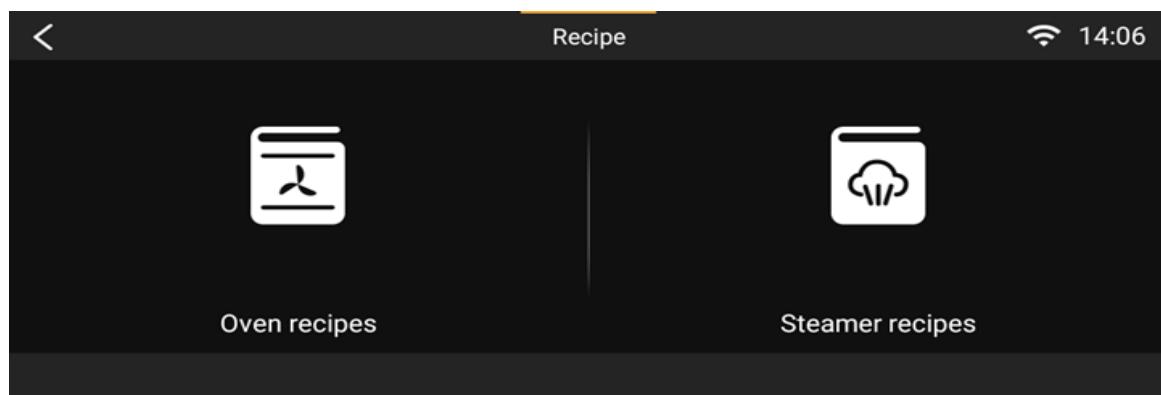
1. Para el primer uso, configure el nivel de descalcificación. Cuando el horno funcione durante el tiempo establecido, en la pantalla parpadeará  para recordarle la descalcificación.
2. Presione la función  directamente con la mano para ejecutar la función de descalcificación.
 - Retire todos los accesorios.
 - La duración del procedimiento completo es de aproximadamente 90 minutos.
 - Coloque la bandeja para hornear en la posición del estante inferior.
 - Inserte un extremo del tubo de silicona de drenaje en el tubo de desagüe de descalcificación y coloque el otro extremo de forma natural en la bandeja para hornear.

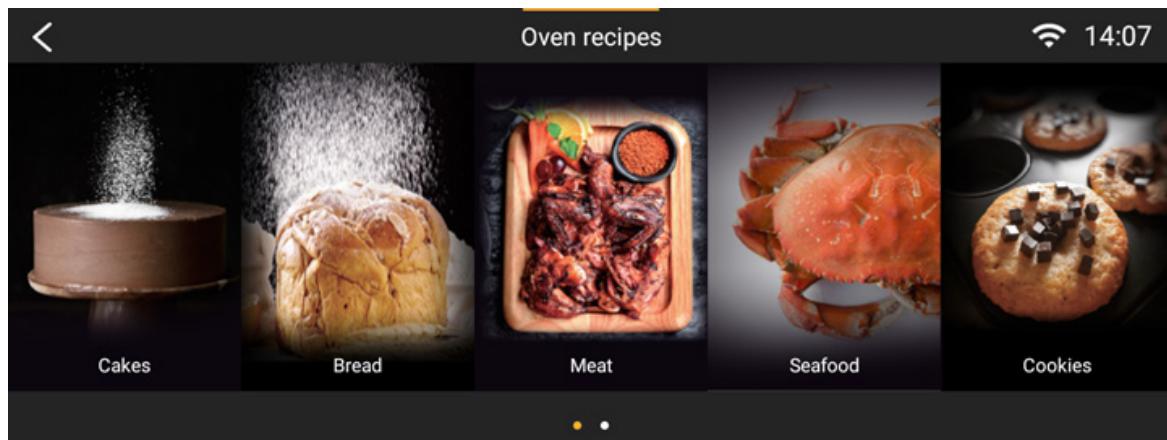


- Coloque 800 ml del agente descalcificador en el cajón de agua. El agente descalcificador se puede hacer mezclando un 20% de ácido cítrico y un 80% de agua limpia.
- Llene la parte restante del cajón con agua hasta el nivel máximo.
- Vuelva a colocar el cajón de agua en el horno y toque la pantalla táctil para ejecutar la función de descalcificación.
- Al pasar 70 minuto termina la primera parte del procedimiento. Elimine, vierta las aguas residuales de la bandeja para hornear.
- Limpie el cajón de agua interior y agréguele agua limpia.
- Vuelva a colocar el cajón de agua y luego comience a trabajar para la segunda parte del procedimiento. Tardará unos 20 minutos.
- Retire toda el agua del cajón después de completar todo el procedimiento.

Recetas

Las recetas incorporadas son solo una sugerencia práctica de cocina, y también puede configurar los parámetros de cocción en función de sus necesidades.





Uso de accesorios

Sensor de alimentos

El sensor de alimentos mide la temperatura dentro de los alimentos. Cuando los alimentos están a la temperatura establecida, el equipo se desactiva. Hay dos temperaturas a configurar:

- La temperatura del horno (mínimo 120 °C).
- La temperatura central de los alimentos.



Utilice únicamente el accesorio suministrado y las piezas de repuesto originales.

Instrucciones para obtener los mejores resultados:

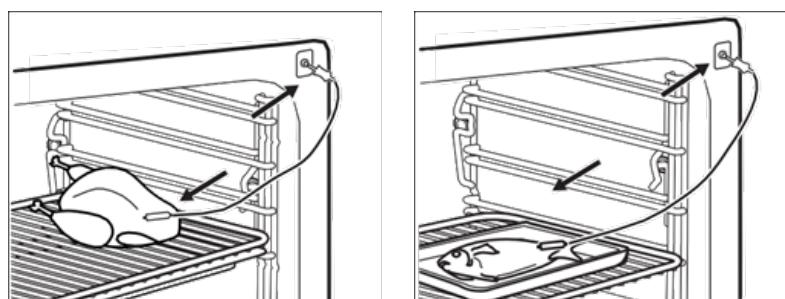
Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

- El sensor de alimentos no se puede utilizar para platos líquidos.
- Durante la cocción, el sensor de alimentos debe permanecer en el plato y el enchufe en la toma de corriente.
- Utilice los ajustes recomendados de temperatura central de los alimentos.

El equipo calcula un tiempo final aproximado para el tiempo de cocción. Depende de la cantidad de comida, la función del horno configurada y la temperatura.

Categorías de alimentos: carnes, aves y pescado

1. Active el equipo.
2. Inserte la punta del sensor de alimentos en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese que al menos 3/4 del sensor de alimentos esté dentro del plato.
3. Coloque el enchufe del sensor de alimentos en la toma de corriente en la parte frontal del equipo.



La pantalla muestra el símbolo **Sensor de comida**. 

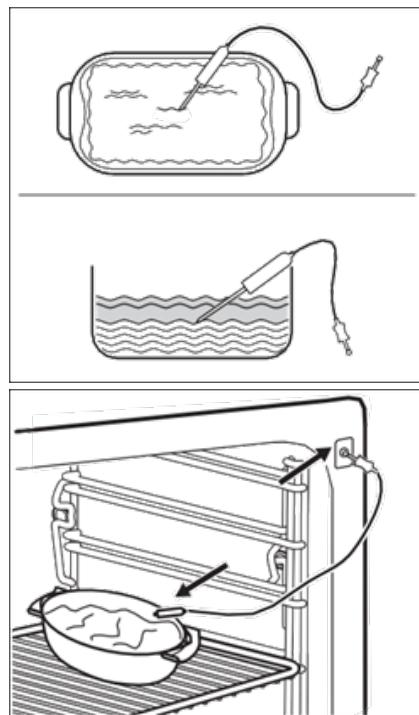
4. Configure una función de calentamiento y la temperatura del horno (consulte "Funciones de calentamiento").
5. Después de configurar la temperatura del horno, presione  nuevamente para configurar la temperatura central.
6. Presione  para comenzar la cocción. Cuando el plato alcanza la temperatura establecida, sonará una señal acústica. El equipo se desactivará automáticamente.
7. Retire el enchufe del sensor de alimentos de la toma de corriente y retire el plato del equipo.

Categorías de alimentos: cazuelas

1. Active el equipo.
2. Coloque la mitad de los ingredientes en una fuente para hornear.
3. Inserte la punta del sensor de alimentos exactamente en el centro de la cazuela. El sensor de alimentos debe estabilizarse en un solo lugar durante el horneado. Use un ingrediente sólido para lograrlo. Use el borde de la fuente para hornear para sostener el mango de silicona del sensor de alimentos. La punta del sensor de alimentos no debe tocar el fondo de una fuente para hornear.
4. Cubra el sensor de alimentos con los ingredientes restantes.
5. Coloque el enchufe del sensor de alimentos en la toma de corriente en la parte frontal del equipo.

La pantalla muestra el símbolo **Sensor de comida**. 

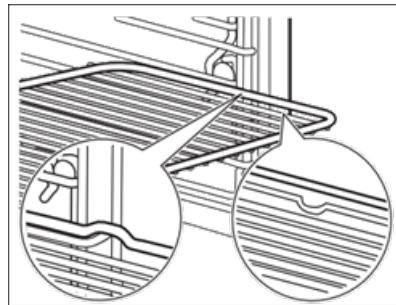
6. Configure una función de calentamiento y la temperatura del horno (consulte "Funciones de calentamiento").
7. Después de configurar la temperatura del horno, presione  nuevamente para configurar la temperatura central.
8. Presione  para comenzar la cocción. Cuando el plato alcanza la temperatura establecida, suena una señal acústica. El equipo se desactiva automáticamente.
9. Retire el enchufe del sensor de alimentos de la toma de corriente y retire el plato del equipo.



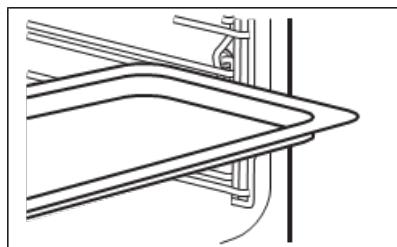
- Existe el riesgo de quemaduras a medida que el sensor de alimentos se calienta. Tenga cuidado al desenchufarlo y retirarlo de la comida.
- Al conectar el sensor a los alimentos, la temperatura establecida no puede ser menor o más baja que la de los alimentos.
- La temperatura dentro de los alimentos es de 40-95 °C.
- El sensor no se puede utilizar para las funciones:       

Uso de bandejas

Rejilla del grill: Empuje el estante entre las guías del soporte del estante y asegúrese que apunten los pies hacia abajo.



Bandeja para hornear: Empuje la bandeja profunda entre los canales, las barras guía del soporte del estante.



Consejos útiles

El horno ofrece una amplia gama de alternativas que permiten cocinar cualquier tipo de alimento de la mejor manera posible. Con el tiempo, aprenderá a hacer el mejor uso de este versátil equipo de cocina y las siguientes instrucciones son solo una guía que puede variar según su propia experiencia personal.

Cocinar en más de una rejilla

Si tiene que cocinar alimentos usando varias rejillas, use el modo “**horneado**”  o el modo “**multicocción**”,  ya que estos son los únicos modos que le permiten hacerlo.

Cuando cocine alimentos delicados en más de una rejilla, utilice el modo “horneado”, que le permite cocinar en 3 rejillas al mismo tiempo (la 1^a, la 3^a y la 5^a desde abajo). Algunos ejemplos se incluyen en la tabla “Consejos prácticos de cocina”.

Cuando cocine otros alimentos en varias rejillas, utilice el modo “**multicocción**” teniendo en cuenta las siguientes sugerencias:

- El horno está equipado con 5 posibles alturas. Durante la cocción asistida por ventilador, use dos de las tres alturas centrales; Las alturas más bajas y más altas reciben el aire caliente directamente y, por lo tanto, los alimentos delicados podrían quemarse en estas posiciones.
- Como norma general, utilizar la 2^a y 4^a altura desde abajo, colocando los alimentos que requieran mayor calor en la 2^a altura desde abajo. Por ejemplo, cuando cocine asados de carne junto con otros alimentos, coloque el asado en la 2^a altura desde la parte inferior y los alimentos más delicados en la 4^a altura desde la parte inferior.
- Cuando cocine alimentos que requieran diferentes tiempos y temperaturas, establezca una temperatura que esté en algún lugar entre las dos temperaturas requeridas, coloque los alimentos más delicados en la 4^a altura desde la parte inferior y saque primero los alimentos que requieren menos tiempo del horno.
- Use la bandeja de goteo en la altura inferior y la altura superior.

Uso del modo “Cocción rápida”

Funcional, rápido y práctico para aquellos que utilizan productos preenvasados (como por ejemplo: alimentos congelados o precocinados) junto con otros alimentos. Encontrará sugerencias útiles en la tabla “Consejos prácticos de cocina”.

Uso de la parrilla

Este horno multifunción le ofrece 2 modos de asado diferentes.

Utilice el modo “Grill / Maxi Grill” /   , colocando los alimentos debajo del centro de la parrilla (situado en la 3^a o 4^a altura de la parte inferior) porque solo se enciende la parte central del elemento calefactor superior.

Use la altura inferior (1^a desde la parte inferior), colocando la bandeja de goteo provista para recoger cualquier salsa y / o grasa y evitar que la misma gotee en el fondo del horno. Al utilizar este modo, le recomendamos que ajuste el termostato a la configuración más alta. Sin embargo, esto no significa que no pueda usar temperaturas más bajas, simplemente ajustando la perilla del termostato a la temperatura deseada.

La configuración  de “**Grill asistido por ventilador**”, es extremadamente útil para asar alimentos rápidamente, ya que la distribución del calor permite no solo dorar la superficie, sino también cocinar la parte inferior .

Además, también se puede utilizar para dorar los alimentos al final del proceso de cocción, como agregar ese acabado gratinado a los horneados de pasta, por ejemplo.

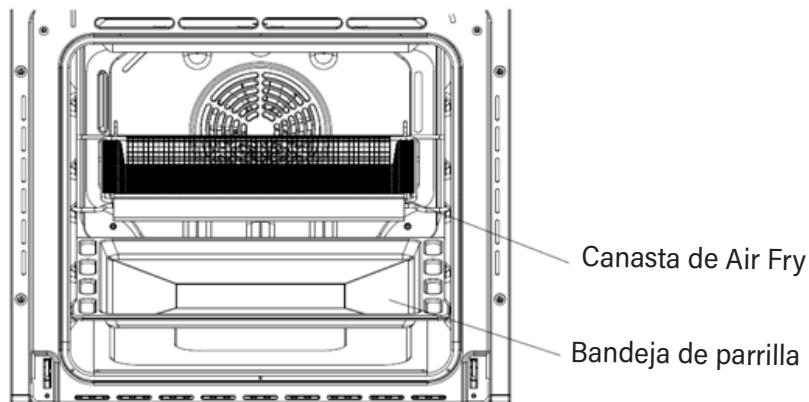
Cuando utilice este modo, coloque la rejilla en la 2^a o 3^a altura del horno desde la parte inferior (consulte la tabla de cocción) y luego, para evitar que la grasa y la grasa goteen en la parte inferior del horno y, por lo tanto, se forme humo, coloque una bandeja de goteo en la 1^a altura desde la parte inferior.

Al utilizar este modo, le recomendamos que ajuste el termostato a 200 ° C, ya que es la forma más eficiente de usar la parrilla, que se basa en el uso de rayos infrarrojos. Sin embargo, esto no significa que no pueda usar temperaturas más bajas, simplemente ajustando la perilla del termostato a la temperatura deseada.

Por lo tanto, los mejores resultados al usar los modos de parrilla se obtienen colocando la rejilla en las rejillas inferiores (ver tabla de cocción) luego, para evitar que la grasa gotee en el fondo del horno y se forme humo, coloque una bandeja de goteo en la 1^a altura del horno desde la parte inferior.

Uso de Air Fry

Utilice el modo “**Air Fry**”  , coloque su comida en la 3^a altura del horno desde la parte inferior. Debido a que el elemento calefactor superior y circular está encendido, Air Fry permite una función avanzada de cocción por convección sin tener que voltear los alimentos, lo que brinda resultados crujientes de gran sabor en menos tiempo sin todo el aceite. Esto es adecuado para papas fritas, alitas de pollo, nuggets y productos similares, coloque el plato de la parrilla en la posición más baja del estante para atrapar cualquier derrame. Cuando use “Air Fry”, ajuste la temperatura a 230 ° C.



Más consejos

Al hornear pasteles, colóquelos siempre en un horno precalentado. Asegúrese de esperar hasta que el horno se haya precalentado completamente. No abra la puerta del horno durante la cocción para evitar que el pastel se caiga.

La masa está demasiado seca

Aumente la temperatura en 10 ° C y reduzca el tiempo de cocción.

Pastelería caída

Use menos líquido o baje la temperatura en 10 ° C.

La masa es demasiado oscura en la parte superior

Colóquelo en una rejilla más baja, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

Bien cocinado por dentro pero pegajoso por fuera

Use menos líquido, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

La masa se pega a la bandeja

Engrase bien la bandeja y espolvoree con una capa de harina o use papel vegetal.

Utilice un ajuste de temperatura más bajo. No es necesario sacar la comida de todas las rejillas al mismo tiempo.

Cocinar pizza

Para obtener los mejores resultados al cocinar pizza, use el "Modo Pizza" :

- Precalentar el horno durante al menos 10 minutos;
- Use un molde para pizza de aluminio ligero, colocándolo en la rejilla suministrada con el horno. Si se usa la bandeja de goteo, esto extenderá el tiempo de cocción, lo que dificultará obtener una corteza crujiente;
- No abra la puerta del horno con frecuencia mientras se cocina la pizza;
- Si la pizza tiene muchos ingredientes (tres o cuatro), te recomendamos que agregues el queso mozzarella encima a la mitad del proceso de cocción.
- Cuando cocine pizza en dos rejillas, use la 2^a y la 4^a con una temperatura de 220 ° C y coloque las pizzas en el horno después de haberlo precalentado durante al menos 10 minutos.

Cocinar pescado y carne

Al cocinar carnes blancas, aves y pescados, use el ajuste de temperatura de 180 ° C a 200 ° C.

Para las carnes rojas que deben estar bien cocidas por fuera y tiernas y jugosas por dentro, es una buena idea comenzar con un ajuste de temperatura alta (200 ° C -220 ° C) durante un corto tiempo, luego apagar el horno.

En general, cuanto más grande sea el tueste, menor será el ajuste de temperatura. Coloque la carne en el centro de la rejilla y coloque la bandeja de goteo debajo de ella para atrapar la grasa.

Asegúrese que la rejilla esté insertada de modo que quede en el centro del horno. Si desea aumentar la cantidad de calor desde abajo, use las alturas bajas de la rejilla. Para asados salados (especialmente pato y caza silvestre), adereza la carne con manteca de cerdo o tocino en la parte superior.

Humedad Alta Pro

Comidas	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la estantería
Flan en platos individuales	90	35-45	2
Huevos al horno	90-100	15-30	2
Terrina	90	40-50	2
Filete fino de pescado	85	15-25	2
Filete de pescado grueso	90	25-35	2
Peces pequeños de hasta 350g	90	20-30	2
Pescado entero hasta 1000g	90	30-40	2
Albóndigas al horno	120-130	40-50	2

Humedad Media Pro

Comidas	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la estantería
Varios tipos de pan 500-1000g	180-190	45-60	2
Panes	180-200	25-35	2
Pan dulce	160-170	30-45	2
Panadería de masa dulce	170-180	20-35	2
Platos dulces al horno	160-180	45-60	2
Carne guisada/estofada	140-150	100-140	2
Costillas de cerdo	140-150	75-100	2
Filet de pescado asado	170-180	25-40	2
Pescado asado	170-180	35-45	2

Humedad Baja Pro

Comidas	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la estantería
Cerdo asado, 1000g	160-180	90-100	2
Carne asada, 1000g	180-200	60-90	2
Ternera asada, 1000g	180	80-90	2
Pastel de carne, crudo, 500g	180	30-40	2
Lomo de cerdo ahumado, 600-1000g (remojar durante 2 horas)	160-180	60-70	2
Pollo, 1000g	180-210	50-60	2
Pato, 1500-2000g	180	70-90	2
Ganso, 3000g	170	130-170	1
Papa gratinada	160-170	50-60	2
Pasta horneada	170-190	40-50	2
Lasaña	170-180	45-55	2
Panes listos para hornear	200	15-20	2
Baguette listas para hornear, 40-50g	200	15-20	2
Baguette listas para hornear, 40-50g congeladas	200	25-35	2

Tortas/panes en bandejas para hornear

Comidas	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la estantería
Pan trenzado / Corona de pan	Cocción convencional	170-190	30-40	3
Stollen de Navidad	Cocción convencional	160-180*	50-70	2
Pan (centeno):	1. Primera parte del procedimiento de horneado.	Cocción convencional	230*	20
	2. Segunda parte del procedimiento de horneado.	Cocción convencional	160-180	30-60
Hojaldres de crema / Eclairs	Cocción convencional	190-210*	20-35	3
Rollo suizo	Cocción convencional	180-210*	10-20	3

Bizcocho con cobertura de crumble (seco)	Cocción abanico	150-160	20-40	3
Bizcocho de almendras con mantequilla / Bizcochos de azúcar	Cocción convencional	190-210	20-30	3
Flanes de frutas (hechos con masa de levadura / mezcla de bizcocho)	Cocción convencional	170	35-55	3
Flanes de frutas elaborados con hojaldre quebrada	Cocción abanico	160-170	40-80	3
Pasteles de levadura con aderezos delicados (por ejemplo, quark, crema, natillas)	Cocción convencional	160-180	40-80	3

*Precalentar el horno.

Galletas

Comidas	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la estantería
Galletas de hojaldre	Cocción abanico	150-160	15-25	3
Pan de mantequilla/Rayas de hojaldre	Cocción abanico	140	20-35	3
Pan de mantequilla/Rayas de hojaldre	Cocción convencional	160*	20-30	3
Galletas hechas con mezcla de bizcocho	Cocción abanico	150-160	15-20	3
Repostería elaborada con clara de huevo/Merengues)	Cocción abanico	80-100	120-150	3
Macarrones	Cocción abanico	100-120	30-50	3
Galletas elaboradas con masa de levadura	Cocción abanico	150-160	20-40	3
Hojaldres	Cocción abanico	170-180*	20-30	3
Rollos	Cocción abanico	160*	10-25	3
Rollos	Cocción convencional	190-210*	10-25	3
Tortas chicas (20 por bandeja)	Cocción abanico	150*	20-35	3
Tortas chicas (20 por bandeja)	Cocción convencional	270*	20-30	3

*Precalentar el horno.

Horneado con ventilador húmedo

Comidas	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la estantería
Pasta gratinada	200-220	45-55	3
Papa gratinada	180-200	70-85	3
Moussaka	170-190	70-90	3
Lasaña	180-200	75-90	3
Canelón	180-200	70-85	3
Budín de pan	190-200	55-70	3
Arroz con leche	170-190	45-60	3
Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo)	160-170	70-80	3
Pan blanco	190-200	55-70	3

Horneado multinivel

Utilice la función: Ventilación. True Fan Cooking. Tortas / Panes / Galletas en bandejas para hornear.

Comidas	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la estantería	
			2 posiciones	3 posiciones
Hojaldres de crema/Eclairs	160-180*	25-45	1/4	-
Tarta seca de streusel	150-160	30-45	1/4	-
Galletas de hojaldre	150-160	20-40	1/4	1/3/5
Pan de mantequilla/Pan de mantequilla/Rayas de hojaldre	140	25-45	1/4	1/3/5
Galletas hechas con mezcla de bizcocho	160-170	25-40	1/4	-
Galletas hechas con clara de huevo, merengues	80-100	130-170	1/4	-
Macarrones	100-120	40-80	1/4	-
Galletas elaboradas con masa de levadura	160-170	30-60	1/4	-
Hojaldres	170-180*	30-50	1/4	-
Rollos	180	20-30	1/4	-
Tortas chicas (20 por bandeja)	150	25-40	1/4	-

*Precalentar el horno.

Ventilador True Fan + Fondo

Comidas	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la estantería
Pizza (masa fina)	210-230*	15-25	2
Pizza (con muchos ingredientes)	180-200	20-30	2
Tartas	180-200	40-55	1
Flan de espinacas	160-180	45-60	1
Quiche Lorraine	170-190	45-55	1
Flan suizo	170-190	45-55	1
Tarta de manzana, cubierta	150-170	50-60	1
Torta de verduras	160-180	50-60	1
Panes ácimosos	210-230*	10-20	2
Flan de hojaldre	160-180*	45-55	2
Flammekuchen (Pizza de Alsacia)	210-230*	15-25	2
Piroggen (versión rusa del calzone)	180-200	15-25	2

*Precalentar el horno.

Use una bandeja profunda.

Grill

- Siempre cocine en Modo Grill con la temperatura máxima.
- Coloque el estante en la posición como se recomienda en la mesa para asar.
- Siempre coloque la bandeja para recoger la grasa en la primera posición del estante.
- Hacer solo trozos planos de carne o pescado.
- Precaliente siempre el horno vacío con las funciones de grill durante 5 minutos.

Comidas	Temperatura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la estantería
		1º cara	2º cara	
Rosbif	210-230	30-40	30-40	2
Filet de ternera	230	20-30	20-30	3
Lomo de cerdo	210-230	30-40	30-40	2
Dorso de ternera	210-230	30-40	30-40	2
Dorso de cordero	210-230	25-35	20-25	3
Pescado entero, 500-1000g	210-230	15-30	15-30	3/4
Hamburguesas	-	8-10	6-8	4
Filet de cerdo	-	10-12	6-10	4
Salchicas	-	10-12	6-8	4
Filetes/Ternera	-	7-10	6-8	4
Brindis	-	1-3	1-3	5
Tostadas con topping	-	6-8	-	4

Fondo+Grill+Ventilador

Comidas	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la estantería
Pizza, congelada	200-220	15-25	2
Pizza americana congelada	190-210	20-25	2
Pizza fría	210-230	15-25	2
Pizza snack congelada	180-200	15-30	2
Papas fritas finas	190-210	15-25	3
Papas fritas gruesas	190-210	20-30	3
Arroz Croquetas	190-210	20-40	3
Papas fritas	210-230	20-30	3
Lasaña/Canelones frescos	170-190	35-45	2
Lasaña/Canelones congelados	160-180	40-60	2
Queso al horno	170-190	20-30	3
Alitas de pollo	180-200	40-50	2

Sensor de alimentos

Temperatura del núcleo de los alimentos (°C)			
	Jugoso	A punto	Cocido
Vaca			
Rosbif	45	60	70
Solomillo	45	60	70
Pastel de carne	80	83	86
Cerdo			
Jamón asado	80	84	88
Chuleta			
Lomo de cerdo ahumado	75	78	82
Lomo ahumado escalfado			
Ternera			
Ternera asada	75	80	85
Codillo de ternera	85	88	90
Codero			
Pata de cordero	80	85	88
Silla de montar de cordero	75	80	85
Pierna de cordero	65	70	75
Liebre			
Silla de liebre	65	70	75
Pata de liebre	70	75	80
Pollo			
Pollo (entero/medio/pechuga)	80	83	86
Pato (entero/medio)	75	80	85
Pato (pechuga)	60	65	70
Pescado			
Salmón, trucha (entero)	60	64	68
Cazuelas			
Cazuela de verduras	85	88	91
Pastas			
Canelones			
Lasaña	85	88	91
Pasta al horno			
Cazuelas dulces			
Cazuela de pan	80	85	90
Cazuela de arroz			

Nota: los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar según el gusto personal. Al cocinar con el grill o el grill asistido por ventilador, la bandeja de goteo siempre debe colocarse en la 1^a altura del horno desde la parte inferior.

Mantenimiento y limpieza

Limpieza de la puerta del horno

Para un uso normal, no se debe quitar la puerta del horno, pero si es necesario quitarla, por ejemplo, para limpiarla, siga estas instrucciones. La puerta del horno es pesada.

Cómo quitar la puerta del horno

Para una limpieza más profunda, puede quitar la puerta del horno. Elija el método de quitar y ensamblar.

Proceda de la siguiente manera:

1) Procedimiento de extracción y montaje:

- Abra la puerta en toda su extensión (fig.1);
- Abra completamente la palanca A en las bisagras izquierda y derecha (fig.2);
- Sostenga la puerta como se muestra en la fig.3
- Cierre suavemente la puerta (fig.3) hasta que las palancas de bisagra izquierda y derecha A estén enganchadas a la parte B de la puerta (fig.4).
- Retire los ganchos de las bisagras de su ubicación siguiendo la flecha C (fig.4); Apoye la puerta sobre una superficie blanda;
- Para reemplazar la puerta, repita los pasos anteriores en orden inverso.

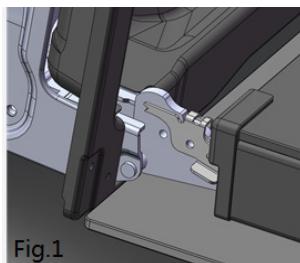


Fig.1

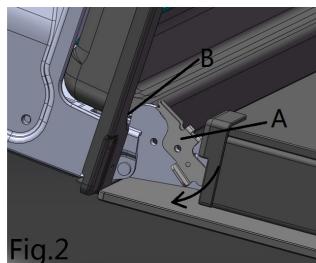


Fig.2

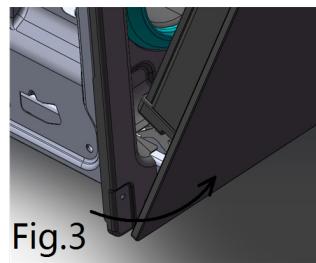


Fig.3

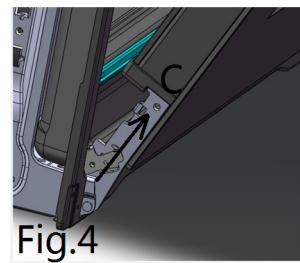


Fig.4

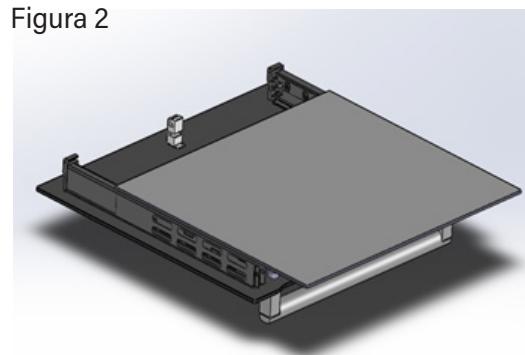
2) Extracción del panel interior del vidrio:

- Puerta doble del horno: Retire la junta G desenroscando los pernos n.º 2 (fig.1)
- Saque suavemente el panel interior de vidrio (fig.2)
- Limpie el vidrio con un limpiador adecuado. Seque bien y colóquelo sobre una superficie suave.
- Ahora también puede limpiar el interior del vidrio exterior.

Figura 1



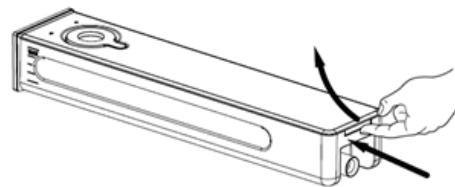
Figura 2



Limpieza del cajón de agua

Retire el cajón de agua del equipo.

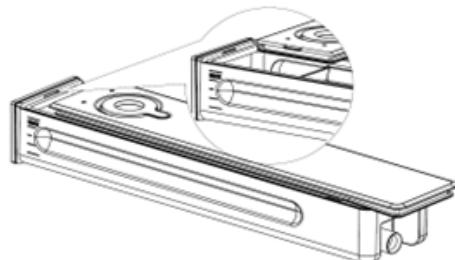
1. Retire la tapa del cajón de agua. Levante la cubierta en correspondencia con la protuberancia en la parte posterior.
2. Retire el rompe olas. Tire de él para separarlo del cuerpo del cajón hasta que se salga.
3. Lave las piezas del cajón de agua con las manos. Use agua del grifo y jabón.



No utilice esponjas abrasivas. No coloque el cajón de agua dentro de un lavavajillas.

Después de limpiar las piezas del cajón de agua, vuelva a montar el cajón de agua.

1. Encaje el rompe olas. Empújelo en el cuerpo del cajón.
2. Monte la tapa. Primero, inserte el broche frontal y luego empújelo contra el cuerpo del cajón.
3. Inserte el cajón de agua dentro del equipo.
4. Empuje el cajón de agua hacia el horno hasta que se enganche.



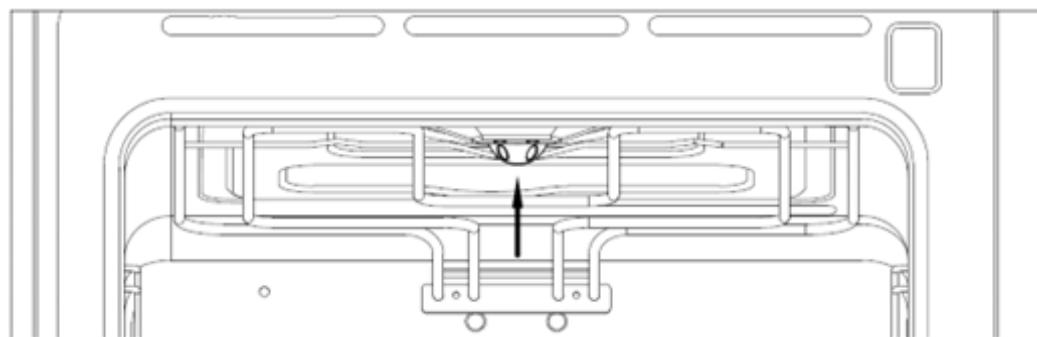
Sustitución de la lámpara

Coloque un paño en la parte inferior del interior del equipo. Evita daños en la cubierta de vidrio de la lámpara y en la cavidad.

! Peligro de electrocución! Desconecte el equipo fusible antes de reemplazar la lámpara. La lámpara y la cubierta de vidrio de la lámpara pueden estar calientes.

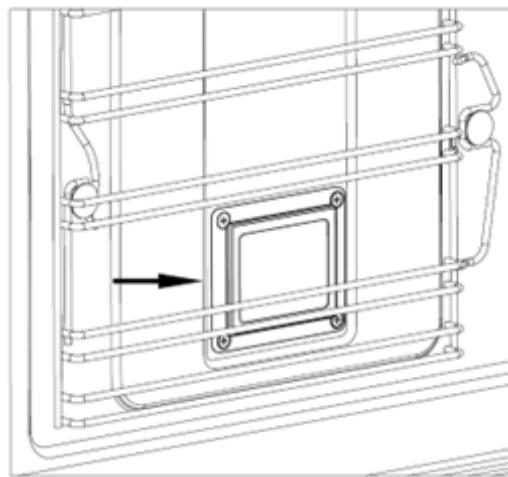
Luz superior

1. Gire la cubierta del vidrio de la lámpara en sentido contrario a las agujas del reloj para quitarla.
2. Retire el anillo de metal y limpie la cubierta de vidrio.
3. Reemplace la lámpara por una nueva lámpara G9.
4. Fije el anillo de metal a la cubierta de vidrio.
5. Instale la cubierta de vidrio.



Luz lateral

1. Retire el soporte del estante izquierdo para acceder a la lámpara.
2. Use un destornillador para quitar la cubierta.
3. Retire y limpie el marco metálico y el sello.
4. Sustituya la lámpara por una lámpara adecuada.
5. Instale el marco de metal y el sello. Apriete los tornillos.
6. Instale el soporte del estante izquierdo.



Resolución de problemas

Si tiene problemas con su electrodoméstico o considera que su equipo no funciona correctamente, puede llevar a cabo ciertos controles antes de llamar al servicio técnico. Puede seguir estos simples pasos.

Nota:

No intente reparar el equipo Ud. mismo. Si el problema persiste luego de haber seguido los pasos mencionados debajo, contacte a un electricista calificado, ingeniero autorizado o a la tienda donde realizó la compra.

Problema	Causa	Solución
El horno no se calienta	<ul style="list-style-type: none"> Es posible que el horno no esté encendido. Es posible que el reloj no esté ajustado. Es posible que se haya fundido un fusible doméstico o que se haya disparado un disyuntor. 	<ul style="list-style-type: none"> Enciende el horno. Configure el reloj. Compruebe si se han aplicado los ajustes necesarios. Reemplace los fusibles o reinicie el circuito. Si esto sucede repetidamente, llame a un electricista autorizado.
Se oye un ruido después de un programa de cocción	<ul style="list-style-type: none"> El ventilador de refrigeración permanece encendido una vez finalizado el programa de cocción. 	
La iluminación no funciona	<ul style="list-style-type: none"> La lámpara está defectuosa. 	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace la lámpara.
El equipo no retiene el cajón de agua después de insertarlo	<ul style="list-style-type: none"> No ha montado correctamente la tapa del cajón de agua No ha montado correctamente el rompeolas. 	<ul style="list-style-type: none"> Ensamble correctamente la tapa del cajón de agua. Ensamble correctamente el rompeolas en el cuerpo del cajón de agua.
El equipo no retiene el cajón de agua después de empujarlo sobre la cubierta	<ul style="list-style-type: none"> No presionó completamente el cuerpo del cajón de agua. 	<ul style="list-style-type: none"> Inserte el cuerpo del cajón de agua en el equipo empujándolo hasta que llegue al final.
Hay agua sucia en el fondo de la cavidad después del ciclo de descalcificación	<ul style="list-style-type: none"> La bandeja para hornear está en una posición incorrecta en el estante. 	<ul style="list-style-type: none"> Retire el agua residual y el agente descalcificador del fondo del horno. Coloque la bandeja para hornear en la primera posición del estante.
Los pasteles y las galletas se doran de manera desigual	<ul style="list-style-type: none"> Siempre habrá un ligero desnivel 	<ul style="list-style-type: none"> Si el dorado es muy desigual, verifique que se haya ajustado la temperatura correcta y que se haya utilizado el nivel de estante correcto.
Aparece un código de error en la pantalla: HE1	<ul style="list-style-type: none"> Error del sensor de temperatura 	<ul style="list-style-type: none"> Llame al Servicio Post Venta
Aparece un código de error en la pantalla: HE2	<ul style="list-style-type: none"> Error del sensor de temperatura de la sonda 	<ul style="list-style-type: none"> Llame al Servicio Post Venta
Aparece un código de error en la pantalla: HE3	<ul style="list-style-type: none"> Hay una falla de comunicación 	<ul style="list-style-type: none"> Llame al Servicio Post Venta
Aparece un código de error en la pantalla: HE4	<ul style="list-style-type: none"> La puerta no está cerrada correctamente 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre completamente la puerta

Instrucciones de seguridad importantes

Está prohibido eliminar este electrodoméstico como lo hace con los demás residuos de su hogar.

Materiales de envoltorio

- El material utilizado para envasar este equipo es reciclable.
- Deseche los materiales de embalaje en el contenedor apropiado en su instalación local de eliminación de residuos de electrodomésticos viejos

 Antes de deshacerse de los electrodomésticos viejos, hágalos inoperables para que no puedan ser una fuente de peligro.
Para ello, desconecte el equipo de la red eléctrica y retire el cable de alimentación.
Para proteger el medio ambiente, es importante que los electrodomésticos viejos se desechen de la manera correcta.

Correcta eliminación del producto



Este símbolo sobre el producto o sobre su envoltorio indica que no puede ser tratado como un desecho más del hogar. En su lugar, debe ser llevado a un espacio apropiado donde se reciclen elementos o equipos eléctricos. Al asegurarse la correcta eliminación de este producto, está evitando consecuencias negativas para el medioambiente o la salud, que podrían ser generadas al no desecharlo correctamente. Para información más detallada acerca del reciclaje de este producto, por favor contacte al servicio de recolección de basura que correspondiera a su domicilio o a la tienda donde lo adquirió.

Garantía limitada para Horno eléctrico Vondom

Se garantiza que este producto de calidad se encuentra libre de defectos de fabricación en material y mano de obra, siempre que la unidad se use bajo las condiciones de funcionamiento normales propuestas por el fabricante.

GARANTÍA 12 MESES: Durante los primeros 12 meses, todas las partes eléctricas de este producto que se encuentren defectuosas, incluyendo todas las unidades selladas del sistema, se repararán o cambiarán a opción del garante, sin cargo alguno por el comprador ORIGINAL. Las partes que se consumen no están garantizadas por ningún periodo de tiempo.

El comprador pagará por el flete de regreso del horno en reparación. En caso de que la empresa se haga responsable del flete de retiro y regreso, no se responsabiliza por los golpes u otros daños que pudiesen causarle durante el traslado de la heladera.

Visite www.vondom.com.ar o envíenos un e-mail a: info@vondom.com.ar y contáctese con el área de Servicio Post-Venta, ellos lo derivarán a un técnico autorizado. Si cualquier otro servicio técnico lleva a cabo la reparación en la unidad todas las obligaciones de nuestra empresa bajo esta garantía se verán terminadas.

Estipulaciones generales:

La garantía de su horno no considera perjuicios causados por cualquiera de las siguientes causas:

1. Corte de corriente.
2. Daño en tránsito cuando se traslada el producto.
3. Corriente eléctrica inadecuada como baja tensión, conexiones defectuosas o fusibles inadecuados.
4. Accidente, alteración, abuso o mal uso del aparato como circulación inadecuada de aire en la habitación o condiciones de funcionamiento anormales (temperaturas de la habitación demasiado altas o bajas).

Es imprescindible presentar la factura de compra al momento de hacer el reclamo de garantía. De lo contrario, la reparación de su equipo no quedará cubierta por la misma. Deberá guardar su factura de compra. En caso de que su producto haya sido un regalo, por favor solicite a quien se la ha obsequiado un comprobante de compra que contenga el número y fecha de factura. De esta manera, el horno estará cubierta por esta garantía.

VONDOM
Inspired in real life



Visit us