

VONDOM

# INTEGRACIÓN.PERFECTA

Horno Eléctrico empotrable 60cm  
81 Litros de **ULTRA** capacidad



MANUAL DE INSTRUCCIONES  
Modelo TNC60MIBS

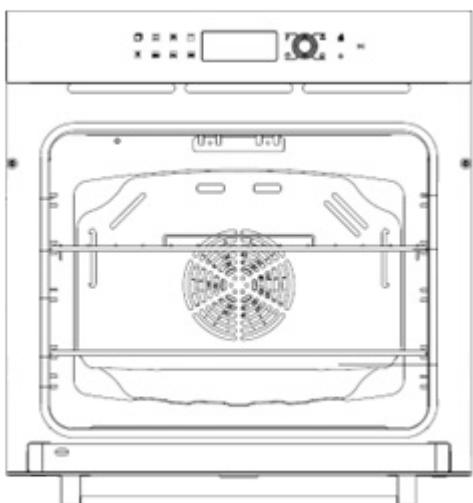
\*Conserve la factura de compra para  
validar la garantía

# 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	15
Mantenimiento y limpieza	21
Consejos útiles	23
Resolución de problemas	28
Instrucciones de seguridad importantes	29
Garantía	30

## Ficha técnica

### Horno eléctrico empotable pirolítico | ModeloTNC60MIBS



*Diseño italiano*

- Ultra Capacidad 81L
- Pirolítico
- Control LED Full Touch (Wake up Style)
- 15 funciones
- Extra función Air fry
- Vapor natural
- Puerta triple vidrio
- Bandejas removibles con riel telescopico
- 5 posiciones para bandejas
- Bloqueo de teclas - Modo Seguridad para niños
- Precaleentamiento rápido
- Cierre Suave
- Iluminación interior

<b>Modelo</b>	TNC60MIBS	
Instalación	Empotable	
Ultra capacidad	81 L	
Accesorios	Rejilla de horno Bandeja para hornear Canasta para Air fry Riel telescopico	
Funciones	Convencional Grill Maxi Grill Grill asistido por ventilador Convección Cocción múltiple Cocción rápida Cocción delicada	Air fry Pizza Descongelamiento Calienta plato Fermentación Modo ECO Pirolítico Limpieza asistida por vapor
Potencia	2900-3400W	
Temperatura	30-260°C	
Voltaje	220-240 Vca	
Frecuencia	50 HZ	
Peso Neto	35,5 Kg	
Peso Bruto	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

- Si el horno se ha dañado durante el transporte, no lo conecte.
- El equipo debe estar conectado a la red eléctrica solo por un electricista con licencia especial.
- En caso de falla o daño al equipo, no intente operarlo.
- Las reparaciones deben ser realizadas únicamente por un técnico autorizado. Una reparación inadecuada puede resultar en un peligro considerable para usted y para los demás. Si su horno necesita reparación, póngase en contacto con un centro de servicio o con su distribuidor.
- Si el cable de alimentación está defectuoso, debe reemplazarse por un cable o conjunto especial disponible del fabricante o de un agente de servicio autorizado.
- No se debe permitir que los cables eléctricos toquen el horno.
- 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 la normativa vigente (el cable de tierra no debe ser interrumpido por el disyuntor).
- La placa de características se encuentra en el lado derecho de la puerta.
- La fuente de alimentación del equipo debe apagarse cuando se esté reparando o limpiando.
- Tenga cuidado al conectar los equipos eléctricos a los enchufes cerca del horno.

 El equipo debe apagarse antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Durante el funcionamiento del horno, las superficies interiores se calientan mucho.

## Seguridad general

- Este horno ha sido diseñado únicamente para la cocción de alimentos domésticos.
- Durante el uso, las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. No toque los elementos calefactores ni las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo de enfriarse.
- Nunca almacene materiales inflamables en el horno.
- Las superficies del horno se calientan cuando el equipo se utiliza a alta temperatura durante un período prolongado de tiempo.
- Al cocinar, tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que el aire caliente y el vapor pueden escapar rápidamente.
- Al cocinar platos que contienen alcohol, el alcohol puede evaporarse debido a las altas temperaturas y el vapor puede incendiarse si entra en contacto con una parte caliente del horno.
- Por su seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni limpiadores de chorro de vapor.
- Los alimentos congelados, como las pizzas, deben cocinarse en la parrilla de alambre. Si se utiliza la bandeja de horno, puede deformarse debido a la gran variación de temperaturas.
- No vierta agua en el fondo del horno cuando esté caliente. Esto podría causar daños en la superficie del esmalte.
- La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción.
- No forre el fondo del horno con papel de aluminio y no coloque bandejas o moldes para hornear sobre él. El papel de aluminio bloquea el calor, lo que puede dañar las superficies del esmalte y provocar malos resultados de cocción.
- Los jugos de frutas dejarán manchas, que pueden volverse indelebles en las superficies de esmalte del horno. Cuando cocine pasteles muy húmedos, use la sartén profunda.
- No apoye los utensilios para hornear en la puerta abierta del horno.
- Este equipo no está diseñado para ser utilizado por niños pequeños o personas enfermas sin la supervisión adecuada de una persona responsable que garantice que están usando el equipo de manera segura.
- Asegúrese de que el equipo esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- Si no se ingresa un tiempo de cocción, el horno se apagará solo después de los períodos de tiempo que se indican a continuación.

## 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 de 3 años y 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 de 3 años 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.



- Las partes accesibles pueden calentarse cuando la parrilla está en uso. Los niños deben mantenerse alejados.
- Asegúrese que el equipo esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar descargas eléctricas.

- 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.



Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños, deben mantenerse alejados.

- 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 podría causar lesiones graves.



El equipo y sus partes de la superficie accesible se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores. No permita que los niños menores de 8 años usen este equipo a menos que estén supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben dejarse solos o desatendidos en el área donde se usa el equipo. Nunca se debe permitir que jueguen en sus proximidades, ya sea que el equipo esté en uso o no.

## Seguridad en la limpieza



Los artículos de interés para los niños no deben almacenarse en un electrodoméstico, en gabinetes encima de un electrodoméstico o en el protector contra salpicaduras. Los niños que se suben a un equipo para alcanzar objetos podrían sufrir lesiones graves.

No limpie el equipo mientras aún esté caliente. Algunos limpiadores producen vapores nocivos cuando se aplican a una superficie caliente. La ropa mojada o las esponjas pueden causar quemaduras por el vapor.

## Exterior del horno

- Para limpiar tanto el interior como el exterior del horno, utilice un paño y un producto de limpieza suave o agua tibia con jabón.
- Secar con papel de cocina o una toalla seca.
- No utilizar estropajos, limpiadores cáusticos ni productos abrasivos.

## Frente de horno de acero inoxidable

- No utilice lana de acero, estropajos ni abrasivos. Pueden dañar el acabado.

## Frente de horno de aluminio

- Limpie la placa suavemente con un paño suave o un paño de microfibra y un limpiador de ventanas suave.

 Asegúrese que el horno esté frío antes de limpiarlo.

## Interior del horno

- No limpie a mano el sello de la puerta.
- No utilice estropajos gruesos ni esponjas de limpieza.
- Para evitar dañar las superficies esmaltadas del horno, utilice limpiadores de hornos disponibles en el mercado.
- Para eliminar la suciedad rebelde, use un limpiador especial para hornos.

## Puerta de vidrio del horno

La puerta del horno está equipada con tres hojas de vidrio colocadas una contra la otra. Las hojas interior y central se pueden quitar para limpiarlas.



- Siempre que la puerta esté separada del horno, los clips deben abrirse .
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar que el vidrio se rompa.
- Cuando la puerta está montada, quitar algunas de las partes (el vidrio de la puerta o alguna otra parte) de la puerta puede provocar lesiones.



El vidrio puede romperse si usa una fuerza excesiva, especialmente en los bordes de la lámina frontal.

## Accesorios

Lave todos los utensilios para hornear y accesorios después de cada uso y séquelos con un paño de cocina. Para limpiar fácilmente, sumérjalo en agua tibia y jabón durante unos 30 minutos.

## Superficie de esmalte catalítico

- La carcasa de la cubierta extraíble está recubierta con un esmalte catalítico gris oscuro que puede recubrirse con aceite y grasa distribuidos por el aire circulante durante el calentamiento por convección. Estos depósitos se quemarán a temperaturas de horno de 200 °C y superiores, por ejemplo, al hornear o asar.
- Las temperaturas más altas darán como resultado una combustión más rápida. El horno y los accesorios deben limpiarse después de cada uso. De lo contrario, hornear y asar más hará que los depósitos se horneen aún más y la limpieza puede volverse difícil y, en casos extremos, imposible.

## Limpieza a mano

- Asegúrese que el horno esté frío antes de limpiarlo.
- La carcasa de la cubierta esmaltada catalítica debe limpiarse con una solución de agua caliente y detergente líquido aplicado con un cepillo de nylon suave.
- No utilice productos de limpieza abrasivos, cepillos duros, estropajos o paños, lana de acero, cuchillos u otros materiales abrasivos. No use aerosol de horno sobre esmalte catalítico, ya que los productos químicos utilizados en los aerosoles de horno dañarán el esmalte catalítico y lo harán ineficaz.
- Si se utilizan aerosoles de horno en las superficies interiores del horno, primero se debe quitar la carcasa de la cubierta catalítica del horno .

## Limpieza con altas temperaturas

- Antes de limpiar la carcasa de la cubierta catalítica a altas temperaturas, asegúrese que todas las superficies interiores del horno se hayan limpiado como se describió anteriormente. De lo contrario, las altas temperaturas pueden acumular depósitos en las superficies interiores del horno y hacer que sean imposibles de eliminar.
- Si, después de la limpieza manual, el horno todavía está muy sucio, calentarlo a una temperatura alta ayudará a eliminar la suciedad causada por las salpicaduras de aceite y grasa.
- Tenga en cuenta que los depósitos de especias, jarabes y sustancias similares no se eliminan mediante este proceso. Estos deben eliminarse a mano con una solución suave de agua caliente y detergente líquido aplicado con un cepillo suave.
  - Retire todos los accesorios del horno.
  - Configure el horno en función convencional.
  - Ajuste el fuego a 250 °C.
  - Haga funcionar el horno durante aproximadamente 1 hora. El tiempo dependerá del grado de suciedad.
- Es una buena idea establecer la hora de finalización del proceso utilizando la configuración de la hora de finalización, en caso de que olvide apagar el horno al final.
- Cualquier resto de suciedad desaparecerá gradualmente con cada uso posterior del horno a altas temperaturas.

# Instrucciones de instalación

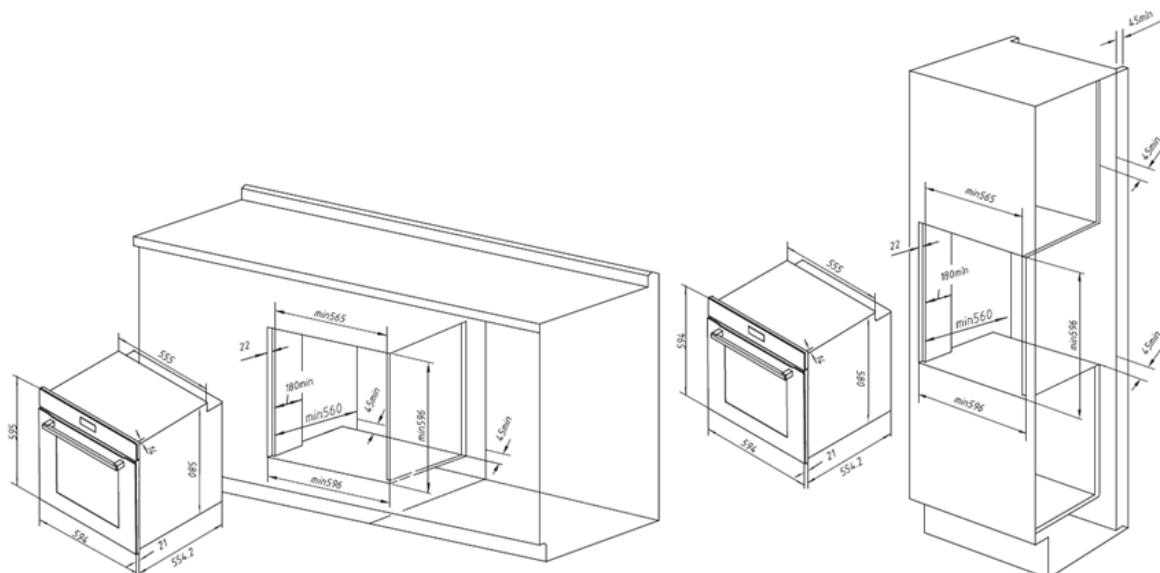
La instalación eléctrica de este equipo debe ser realizada únicamente por un electricista autorizado. El horno debe instalarse de acuerdo con las instrucciones suministradas. Retire el vinilo protector de la puerta después de la instalación.

## Instrucciones de seguridad para el instalador

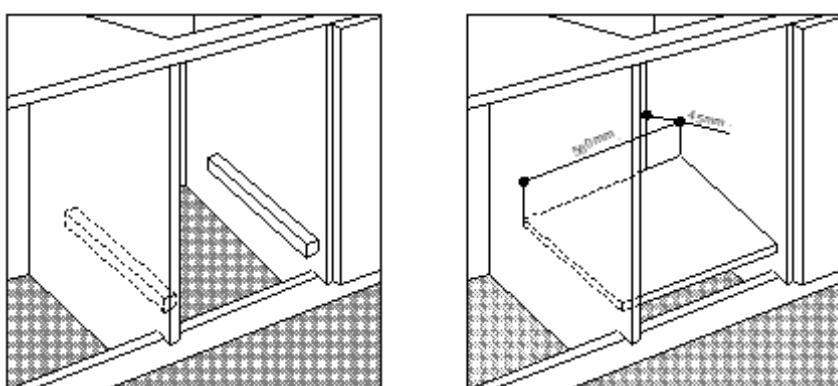
La instalación debe garantizar la protección contra la exposición a partes eléctricamente activas.

## 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 sopportar 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 4 tornillos de madera en los 4 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.

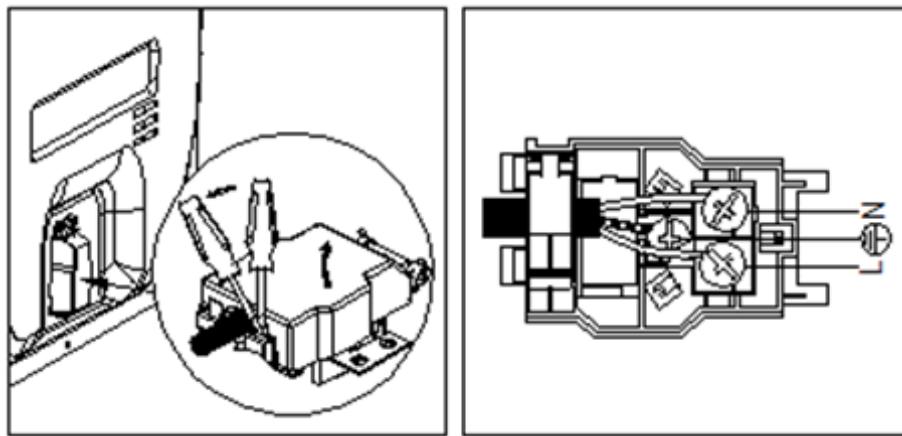
## Montaje en un cable de alimentación

Apertura de la placa de terminales:

- Orificio del tornillo Con un destornillador, coloque el perno en las lengüetas laterales del cubierta de la placa de terminales.
- Con un destornillador, desenganche los ganchos de fijación nº 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

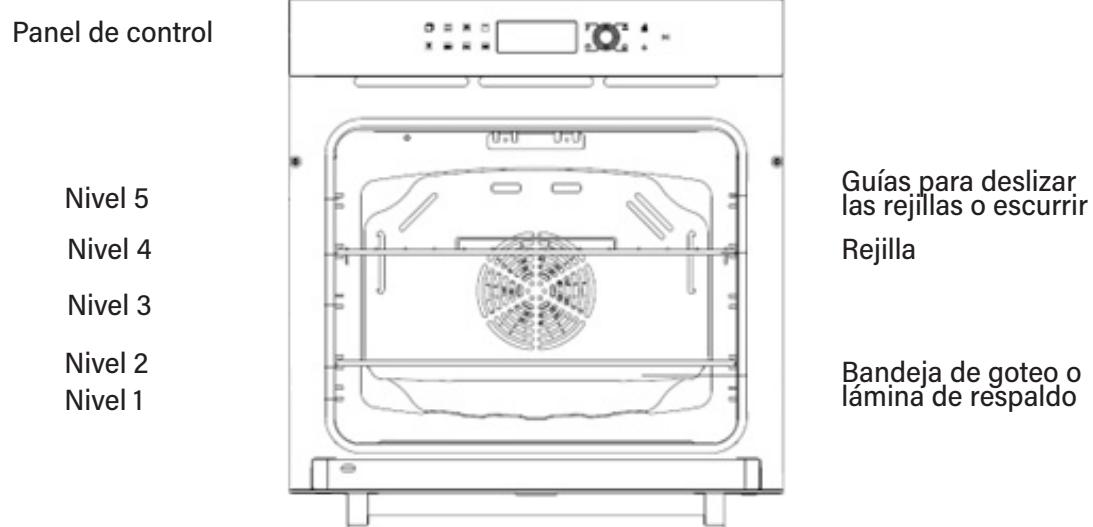
Instale un enchufe estandarizado correspondiente a la carga indicada en la placa de características. Al conectar el cable directamente a la red eléctrica, instale un disyuntor omnipolar con una abertura de contacto mínima de 3 mm entre el equipo y la red eléctrica. El disyuntor omnipolar debe dimensionarse 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 de 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 de 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



Los niveles de los estantes están numerados de abajo hacia arriba.

Los niveles 4 y 5 se utilizan principalmente para la función de parrilla.

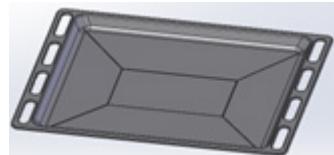
Consulte las guías de cocción proporcionadas a lo largo de este manual para determinar los niveles de estante apropiados para sus platos.

## Accesorios

Los siguientes accesorios se suministran con su horno:



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

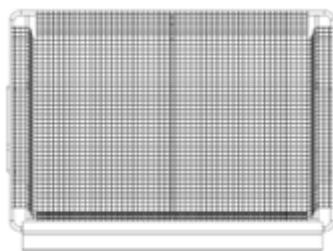


**2. Bandeja para hornear:** para tortas y galletas.

- La bandeja para hornear y la rejilla del horno deben insertarse correctamente en el lateral
- Corredores: al sacar el alimento del horno, tenga cuidado con el calor, utensilios y superficies.

Cuando use la bandeja para hornear para recoger la grasa de los alimentos cocidos, asegúrese que la sartén o bandeja esté colocada correctamente en los canales laterales. Permitir que estos accesorios entran en contacto con la superficie inferior del horno puede dañar el esmalte de la superficie. Las bandejas colocadas en el nivel 1 deben despejar la superficie inferior del horno por lo menos 2 cm.

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



## Uso de los accesorios

### Colocación de la rejilla del horno

Inserte la rejilla del horno en el nivel deseado.

## Colocación de la bandeja para hornear o bandeja profunda

Inserte la bandeja para hornear en el nivel 3 del horno y la bandeja honda en el nivel 1 del horno.

## Cierre de seguridad

Si no se ingresa un tiempo de cocción, el horno se apagará solo después de dos horas.

Los circuitos eléctricos de este horno cuentan con un sistema de apagado térmico. Si el horno se calienta a temperaturas muy altas, el sistema cortará la fuente de alimentación de los elementos calefactores durante un período de tiempo o durante todo el tiempo.

## Ventilación de enfriamiento

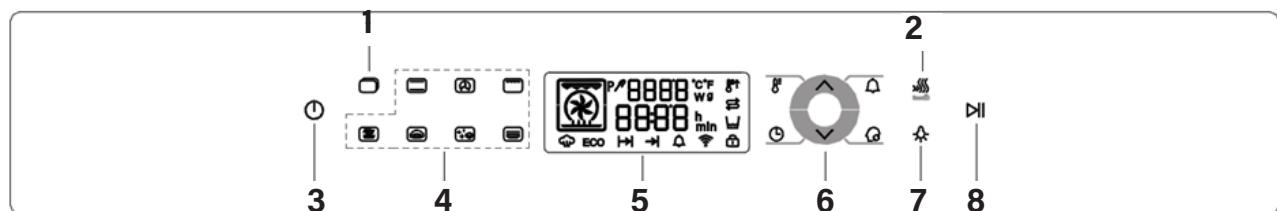
Cuando el horno se calienta, el ventilador de enfriamiento se activa automáticamente.

Cuando el ventilador está encendido, entre la puerta del horno y el panel de control aparecerá el flujo de aire normal.

### Nota:

Después de hornear, el ventilador del horno ha estado trabajando para enfriarse lo suficiente.

## Control del display



### 1. Tecla de función del horno

Toque esta tecla repetidamente para cambiar los diferentes modos de función del horno.  
Incluye 13 modos de función:



### 2. Calentamiento rápido / Bloqueo para niños

Mantenga presionado para bloquear el panel de control. Mantenga presionado nuevamente para desbloquear.

Si una función de horno se configura para terminar más tarde, con el uso de la función de horneado rápido, el horno vacío se puede precalentar en poco tiempo.

### 3. Encendido/Apagado

Para encender y apagar el equipo.

### 4. Tecla de función rápida

Puede presionar directamente la tecla para seleccionar el modo de función deseado:



### 5. Pantalla

Muestra la configuración actual del equipo.

### 6. Área de funciones adicionales

Toque el para ajustar la temperatura usando "↑" o "↓".

Toque el para ajustar el tiempo y la hora de finalización usando "↑" o "↓".

Toque el para configurar la alarma.

Toque el para recuperar y almacenar el modo de memoria usando "↑" o "↓".

### 7. Lámpara

Para encender/apagar la lámpara.

### 8. Inicio/Parada

Para activar y desactivar la función seleccionada.

## Función de horno

	Calor por convección		Grill asistido por ventilador
	Maxi Grill		Grill
	Hornear		Cocción múltiple
	Pizza		AirFry
	Cocción rápida		Cocción delicada
	Descongelar	<small>ECO</small>	Modo de horneado de ahorro de energía
	Fermentación		Calienta plato
	Limpieza asistida por vapor		Limpieza automática

# Uso del electrodoméstico

## Antes de usar

### Ajuste del reloj

Cuando se suministra energía por primera vez al horno, la pantalla del panel de control se iluminará brevemente y aparecerán las 12:00 en la pantalla. Solo se puede configurar el reloj en el horno en modo de espera.

1. "12:00" aparecerá en la pantalla cuando se suministre energía por primera vez al equipo.
2. Toque el **botón de hora**  , "12:00" parpadeará en la pantalla.
3. Pulse el **botón de ajuste de temperatura/función** para ajustar la hora.
4. Toque el **botón de tiempo**  nuevamente para finalizar la configuración.

### Limpieza inicial

Limpie bien el horno antes de usarlo por primera vez.

-  No utilice materiales de limpieza afilados o abrasivos. Estos podrían dañar el horno.  
Superficie: en el caso de los hornos con frentes esmaltados, utilice productos de limpieza disponibles en el mercado.

### Para limpiar el horno

1. Abra la puerta, las luces del horno se encienden tocando el botón de luz.
2. Limpie todas las bandejas del horno, los accesorios y los canales laterales con agua tibia o detergente líquido y séquelos con un paño suave y limpio.
3. Limpie el interior del horno con un paño suave y limpio.
4. Limpie la parte frontal del equipo con un paño húmedo.

Compruebe que el reloj esté ajustado correctamente. Retire los accesorios y opere el horno en el ajuste de convección a 200 °C durante 1 hora antes de usar. Habrá un olor característico; esto es normal, pero asegúrese que su cocina esté bien ventilada durante este período de acondicionamiento.

### Ajuste de la función del horno

Una vez ajustado el reloj, seleccione el ícono de la función de horneado requerida en el panel de control, presione el **botón Start/Stop**  y luego el horno comenzará a funcionar.

### Ajuste de la temperatura del horno

Después de seleccionar la función, presione el botón  para ingresar a la configuración de temperatura de horneado, haga clic o mantenga presionados los botones **Ajuste de temperatura/Función**  "o"  " para **ajustar la temperatura de horneado**.

### Encender/apagar el horno

Para encender/apagar el horno, toque el botón de encendido/apagado.

## Encendido/apagado de la luz

Para encender/apagar la luz, toque el botón de luz.

## Hora de finalización

Puede establecer la hora de finalización durante la cocción.

1. Toque el botón de **tiempo** (L) varias veces hasta que el ícono de hora de finalización en la pantalla comience a parpadear.
2. Toque el botón de **Ajuste de temperatura/Función** "↑" o "↓" para establecer la hora de finalización deseada.
3. El horno funciona con la hora de finalización seleccionada automáticamente después de presionar el botón de **tiempo** (L) o esperar unos 3 segundos.

## Tiempo de cocción

Puede configurar el tiempo de cocción durante la cocción.

1. Toque el botón de **tiempo** (L) varias veces hasta que el ícono de **tiempo de cocción** → comience a parpadear en la pantalla.
2. Toque el botón de **Ajuste de temperatura / Función** "↑" o "↓" para configurar el tiempo de cocción deseado.
3. El horno funciona con el tiempo de cocción seleccionado automáticamente después de presionar el botón de **tiempo** (L) o esperar unos 3 segundos.

## Inicio retrasado

Si la hora de finalización se introduce después de que ya se haya ajustado el tiempo de cocción, se calculan el tiempo de cocción y la hora de finalización y, si es necesario, el horno establece un punto de inicio diferido.

1. Toque el botón de **Tiempo** (L) y el ícono de **Tiempo de cocción** → comenzará a parpadear en la pantalla.  
Ejemplo: La hora actual es de 3:00 y el tiempo de cocción deseado es de 1 hora.
2. Toque el botón de **Ajuste de temperatura / Función** "↑" o "↓" para configurar el tiempo de cocción.
3. Toque el botón de **Tiempo en pantalla** (L) varias veces hasta que el ícono de hora de finalización → comience a parpadear.  
Ejemplo: Quieres cocinar durante 1 hora y terminar a las 8:30.
4. Toque el botón de **Ajuste de temperatura / Función** "↑" o "↓" para configurar la hora de finalización.
5. Vuelva a tocar el botón de **Tiempo** (L). El horno no funciona hasta el punto de inicio retrasado.

## Temporizador de cocina

1. Toque el botón del **Temporizador de cocina**  hasta que el ícono '' y los tres dígitos de la pantalla comiencen a parpadear.
2. Toque el botón de **Ajuste de temperatura / Función** '' o '' para configurar el tiempo deseado.
3. Toque el botón del **Temporizador de cocina**  para iniciar el temporizador de cocina. Cuando ha transcurrido el tiempo establecido, suena una señal audible.

## Función de seguridad infantil

1. Mantenga pulsado el botón de calentamiento rápido  durante 3 segundos.  aparecerá en la pantalla.
2. Mantenga presionado el botón de calentamiento rápido  durante 3 segundos nuevamente para desbloquearlo.

## Horneado rápido

1. Configure la función deseada del horno y, si es necesario, cambie la temperatura recomendada.
2. Presione el botón de calentamiento rápido  . SonARÁ UN SONIDO.
3. Cuando se alcance la temperatura. Un sonido audible sonará unos 2 segundos.

Ahora siga la función de horno preestablecida y la temperatura continúa calentándose y ya puede poner la comida en el horno.

## Función de memoria

1. Cuando finaliza la función y se muestra "", el modo de cocción actual se puede almacenar manteniendo presionado el **Botón de Memoria**  sin presionar ningún otro botón. Se pueden almacenar 4 modos de cocción como máximo y están representados respectivamente. Cuando se almacenan más de 4 modos, se reemplazará el modo de cocción más antiguo.
2. En el estado de espera, presione el **Botón de Memoria**  , la pantalla mostrará los modos de cocción que se han almacenado,     presione el **Botón de Ajuste de Temperatura / Función** '' o '' para seleccionar el modo de cocción deseado y presione el **Botón Inicio / Fin**  para comenzar a trabajar .

## Funciones del horno

### Modo de 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 de 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 de 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 guarniciones 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 .

**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.

**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 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 radiente 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 asistida 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 de horneado** 

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 "Descongelación"** 

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 de 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. Después de estos ajustes, presione el botón Inicio/Fin  para comenzar a trabajar.

**Modo caliente plato** 

En modo de espera, coloque los platos en el horno. Toque el modo de disco caliente  y presione el botón de Ajuste de temperatura / Función para configurar la hora y la temperatura. Después 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. ....

**El Spiedo (solo disponible en algunos modelos)**

Para poner en marcha el spiedo, proceda de la siguiente manera:

- Coloque la bandeja del horno en la 1<sup>a</sup> altura;
- Inserte el soporte especial del spiedo en el nivel 3 y coloque el asador insertándolo a través del orificio especial en el spiedo en la parte posterior del horno;
- Presione el botón de Ajuste de temperatura / Función "∨" o "∧" para seleccionar la configuración.



# 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 enganachadas 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.

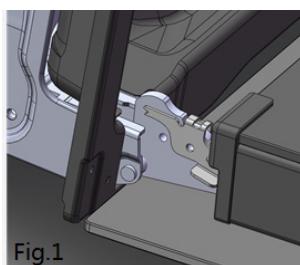


Fig.1

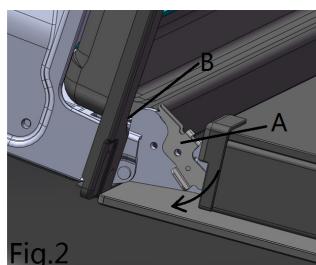


Fig.2

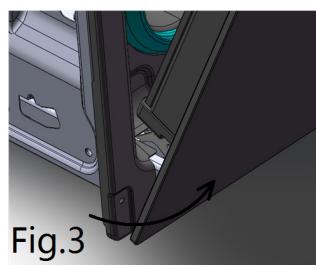


Fig.3

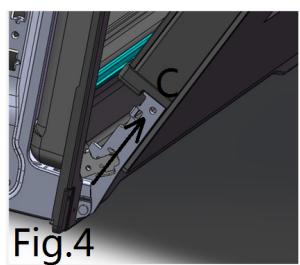


Fig.4

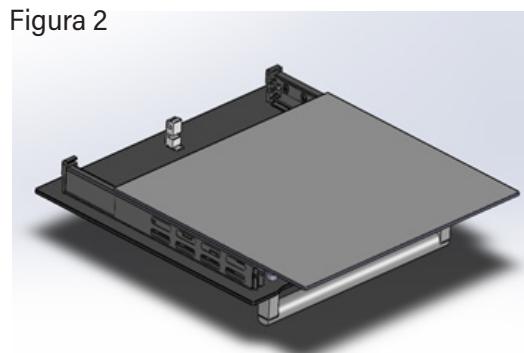
#### 2 ) Extracción del panel interior del vidrio:

- 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 automática

Elija la función de autolimpieza, ya que la limpieza tiene tres niveles para elegir:

Estándar	Grado de autolimpieza	Duración
1	Bajo	Aprox. 2 horas
2	Medio	Aprox. 2.5 horas
3	Frecuente	Aprox. 3 horas

Por razones de seguridad, el horno se bloquea automáticamente cuando el horno comienza a funcionar. Solo podrá volver a abrir la puerta una vez que la temperatura haya descendido por debajo de los 250 °C. El exterior se calentará mucho. Asegúrese que no haya nada colocado contra el panel frontal.

Mantenga a los niños a una distancia segura.

Nunca intente abrir el horno durante el proceso de autolimpieza.

El proceso de limpieza puede interrumpirse.

Por favor, no intente empujar el pestillo con la mano.

No puede encender la luz del horno durante la autolimpieza.

### Antes de la autolimpieza



Retire del horno los accesorios inadecuados y todos los utensilios de horno.

Riesgo de incendio. Los residuos de alimentos sueltos, la grasa y los jugos de la carne son inflamables.

Limpie el horno y los accesorios que se van a limpiar al mismo tiempo con un paño húmedo.

Limpie la puerta y a lo largo de los bordes del horno alrededor del sello. No frote el sello.

Asegúrese que la puerta del horno esté cerrada antes de comenzar a limpiar.

### Limpieza de accesorios

La parrilla de alambre no es adecuada para la autolimpieza.

Nunca limpie las láminas de metal y los platos que hayan sido recubiertos con un revestimiento antiadherente utilizando la función de autolimpieza automática del horno (operación de pirólisis).

Las altas temperaturas pueden hacer que se formen gases venenosos a partir del recubrimiento antiadherente, con riesgo de daños graves a la salud.

### Seleccione la Función de Autolimpieza

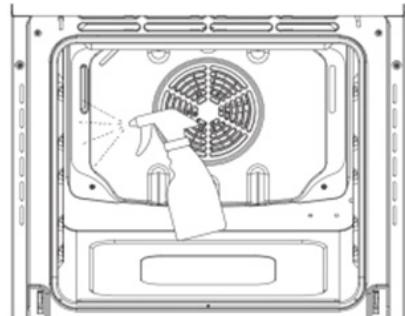
- 1) Seleccione la función de autolimpieza
- 2) Presione el botón de ajuste de temperatura / función "∨" o "∧" para establecer la duración deseada.
- 3) Presione el botón Inicio/Fin ▷|| B, el horno comienza a calentarse.

## Función de limpieza asistida por vapor

Esta función ayuda a eliminar los residuos de comida del interior del horno. Este método es eficaz solo para eliminar la suciedad ligera. No es eficaz para eliminar las manchas difíciles. Esta función solo se puede utilizar cuando el horno está frío.

### Procedimiento de limpieza

1. Retire todos los estantes, platos y estantes laterales.
2. Haga una solución de agua (85%), vinagre blanco (10%) y detergente para lavar platos (5%) y rocíe generosamente sobre la puerta, las paredes laterales y la pared posterior de la cavidad del horno.
3. Vierta 40 ml de agua en el pozo de la base de la cavidad.
4. Cierre la puerta. Ajuste la Función a Limpieza Asistida por Vapor y ajuste la temperatura a 130 °C.
5. Apague el horno después de 18 minutos.
6. Deje que se enfrie a un nivel seguro antes de limpiar la superficie con un paño húmedo.



## 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<sup>a</sup>, la 3<sup>a</sup> y la 5<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> y 4<sup>a</sup> altura desde abajo, colocando los alimentos que requieran mayor calor en la 2<sup>a</sup> altura desde abajo. Por ejemplo, cuando cocine asados de carne junto con otros alimentos, coloque el asado en la 2<sup>a</sup> altura desde la parte inferior y los alimentos más delicados en la 4<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> o 4<sup>a</sup> altura de la parte inferior) porque solo se enciende la parte central del elemento calefactor superior.

Use la altura inferior (1<sup>a</sup> 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.

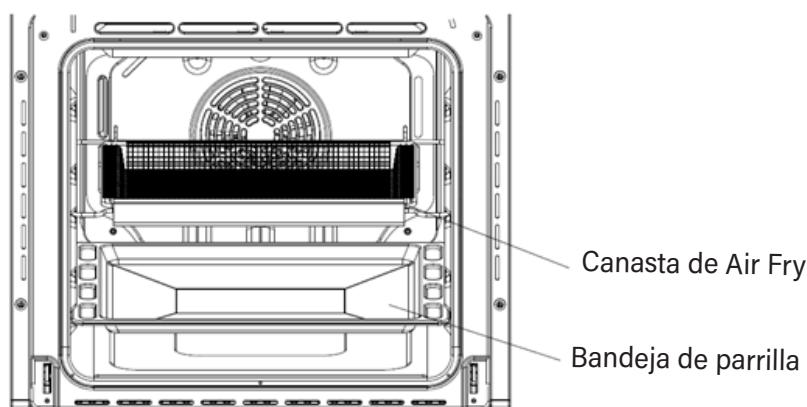
Cuando utilice este modo, coloque la rejilla en la 2<sup>a</sup> o 3<sup>a</sup> altura del horno desde la parte inferior (consulte la tabla de cocción) y luego, para evitar que la grasa y la grasa goteen en la parte inferior del horno y, por lo tanto, se forme humo, coloque una bandeja de goteo en la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

## Uso de Air Fry

Utilice el modo "Air Fry"  , coloque su comida en la 3<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> y la 4<sup>a</sup> 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.

Ajuste de la perilla selectora	Alimentos	Peso (en kg)	Posición de la rejilla de cocción desde la parte inferior	Tiempo de precalentamiento (Min)	Ajuste de la perilla del termostato °C	Tiempo de cocción (Min)
	Pato	1	3	15	200	65-75
	Ternera o ternera asada	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Galletas (hojaldre)	-	3	15	180	15-20
	Tartas	1	3	15	180	30-35
	Pizza (en 2 rejillas)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasaña	1	3	10	200	30-35
	Cordero	1	2	10	180	50-60
	Pollo asado + patatas	1	2-4	10	180	60-75
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Pastel de ciruelas	1	2	10	170	40-50
	Hojaldres de crema (en 2 rejillas)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Galletas (en 2 rejillas)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Bizcocho (en 1 rejilla)	0.5	2	10	170	15-20
	Bizcocho (en 2 rejillas)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Pasteles salados	1.5	3	15	200	25-30
	Lenguados y sepia	1	4	5	Máximo	8-10
	Brochetas de calamares y langostinos	1	4	5	Máximo	6-8
	Red de bacalao	1	4	5	Máximo	10
	Verduras a la plancha	1	3/4	5	Máximo	10-15
	Filete de ternera	1	4	5	Máximo	15-20
	Chuletas	1	4	5	Máximo	15-20
	Hamburguesas	1	4	5	Máximo	7-10
	Caballas	1	4	5	Máximo	15-20
	Sándwiches tostados	-	4	5	Máximo	2-3
	Todos los alimentos congelados					
	Lenguados y sepia	1	4	5	200	8-10
	Brochetas de calamares y langostinos	1	4	5	200	6-8
	Red de bacalao	1	4	5	200	10
	Verduras a la plancha	1	3/4	5	200	10-15
	Filete de ternera	1	4	5	200	15-20
	Chuletas	1	4	5	200	15-20
	Hamburguesas	1	4	5	200	7-10
	Caballas	-	4	5	200	15-20
	Sándwiches tostados				200	2-3
	<b>Con asador (donde prevenir)</b>					
	Ternera al asador	1.0	-	5	200	80-90
	Pollo al asador	1.5	-	5	200	70-80
	Cordero al asador	1.0	-	5	200	70-80

<b>6. Grill asistido por ventilador</b> 	Pollo a la plancha	1.5	3	5	200	55-60
	Sepia	1.5	3	5	200	30-35
	<b>Con asador</b>					
	Ternera al asador	1.5	-	5	200	70-80
	Pollo al asador	2.0	-	5	200	70-80
	Pollo (en el asador) + papas (asadas)	1.5	-	5	200	70-75
<b>7. Horneado</b> 	Cordero al asador	1.5	-	5	200	70-80
	Tartas	0.5	3	15	180	20-30
	Pasteles de frutas	1	2/3	15	180	40-45
	Pastel	0.7	3	15	180	40-50
	Bizcocho	0.5	3	15	160	25-30
	Panqueques rellenos	1.2	2-4	15	200	30-35
	Pasteles pequeños	0.6	2-4	15	190	20-25
	Hojaldres de queso	0.4	2-4	15	210	15-20
	Hojaldres de crema	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Galletas	0.7	1-3-5	15	180	20-25
<b>8. Cocción rápida</b> 	Merengues	0.5	1-3-5	15	90	180
	<b>Alimentos congelados</b>					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Pastel de calabacín y langostinos	0.4	2	-	200	20
	Pastel de espinacas al estilo campestre	0.5	2	-	220	30-35
	Albóndiga	0.3	2	-	200	25
	Lasaña	0.5	2	-	200	35
	<b>Comida precocinada</b>					
	Alitas de pollo doradas	0.4	2	-	200	20-25
	<b>Alimentos frescos</b>					
<b>9. Pizza</b> 	Galletas (hojaldre)	0.3	2	-	200	15-18
	Pastel	0.6	2	-	280	45
	Hojaldres de queso	0.2	2	-	210	10-12
	Pizza	0.5	2	15	220	15-20
	Ternera o ternera asada	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2/3	10	180	60-70
<b>10. Air Fry</b> 	Filete escocés, chamusulado primero	1	3	5	220	8
	Patatas fritas congeladas	1	3	5	220	15
	Drumettes/wingettes de pollo, con aderezo seco	1	3	5	230	15
	Filete de barramundi fresco con miga	0.5	3	5	230	14
	Patatas cortadas en gajos	1	3	5	230	15
	Productos congelados (Nuggets de pollo/pescado desmenuzado)	1.0	3	54	220	15

**Nota:** Los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar según el gusto personal.

## 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	Solución
El horno no se calienta	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Es posible que el horno no esté encendido. Enciende el horno.</li> <li>▪ Es posible que el reloj no esté ajustado. Configure el reloj.</li> <li>▪ Compruebe si se han aplicado los ajustes necesarios.</li> <li>▪ Es posible que se haya fundido un fusible doméstico o que se haya disparado un disyuntor. Reemplace los fusibles o reinicie el circuito. Si esto sucede repetidamente, llame a un electricista autorizado.</li> </ul>
Se oye un ruido después de un programa de cocción	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El ventilador de refrigeración permanece encendido una vez finalizado el programa de cocción.</li> </ul>
La iluminación no funciona	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desconecte el equipo de la red eléctrica:</li> <li>▪ Apague y desenchufe en la toma de corriente, o desconecte el fusible, o apague en el aislador según corresponda.</li> <li>▪ Gire la cubierta del vidrio de la lámpara en sentido contrario a las agujas del reloj para quitarla.</li> <li>▪ Retire el anillo de metal y limpie la cubierta de vidrio.</li> <li>▪ Reemplace la lámpara por una nueva lámpara G9 .</li> <li>▪ Fije el anillo de metal a la cubierta de vidrio.</li> <li>▪ Instale la cubierta de vidrio.</li> </ul>
Los pasteles y las galletas se doran de manera desigual	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Siempre habrá un ligero desnivel. Si el dorado es muy desigual, verifique que se haya ajustado la temperatura correcta y que se haya utilizado el nivel de estante correcto.</li> </ul>
Aparece un código de error en la pantalla: HE1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Error del sensor de temperatura</li> <li>▪ Llame al Servicio Post Venta</li> </ul>
Aparece un código de error en la pantalla: HE2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Error del sensor de temperatura de la sonda</li> <li>▪ Llame al Servicio Post Venta</li> </ul>

# 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](http://www.vondom.com.ar) o envíenos un e-mail a: [info@vondom.com.ar](mailto: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 equipo 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 cubierto por esta garantía.

VONDOM

