KOENIC

DEL HORNO ELÉCTRICO DE EMPOTRAR

KBO 43211 B

ES Manual de instrucciones

ESTIMADO CLIENTE,

Los hornos son fáciles de usar y muy eficaces. Después de leer el manual, el uso del horno será muy sencillo.

Antes de abandonar la fábrica y ser embalado, el horno fue minuciosamente comprobado para que funcione siguiendo los más estrictos controles de calidad.

Les rogamos lean con atención este manual de uso antes de encender el aparato.
Seguir las instrucciones incluidas en el presente manual les protegerá de un uso inadecuado.

Guarde el manual de manera que esté siempre accesible.
Siga rigurosamente las instrucciones de uso para evitar contratiempos.

¡Nota!
Use el horno solamente después de leer el presente anual.

El horno está destinado solamente para uso doméstico.

El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios que no influyan en la forma de funcionamiento del aparato.

CONTENIDO

Seguridad....4

Descripción del producto....8

Característica del producto....9

Instalación....10

Funcionamiento....12

Cocinado en el horno - consejos prácticos....22

Platos de prueba....26

Limpieza y mantenimiento del horno....27

Situaciones de emergencia....31

Datos técnicos....32

Nota. El horno y sus partes visibles externas se calientan durante el uso. En caso de tocar los elementos calefactores tenga especial cuidado. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están al cuidado de un adultos.

El uso de este equipo por personas (incluyendo niños) con capacidad física, sensorial o psíquica limitada, que no tengan conocimientos o estén familiarizados con el uso del aparato, puede ser peligroso, por lo que se recomienda lo hagan bajo vigilancia o sigan las instrucciones de uso del aparato bajo la supervisión de la persona responsable de su seguridad. Evite que los niños jueguen con el aparato y realice la limpieza y las tareas de mantenimiento cuando los niños estén bajo tutela.

Durante el uso, el equipo se calienta. Por favor, tenga precaución y no toque los elementos calientes dentro del horno.

Las partes exteriores visibles pueden calentarse durante el uso, por lo que se recomienda cuidar que los niños pequeños se mantengan alejados del dispositivo.

Nota. No usar líquidos abrasivos de limpieza o artículos metálicos rugosos para la limpieza de la puerta de vidrio, ya que podrían rayar la superficie, y provocar roturas del vidrio.

Nota. Para evitar riesgos eléctricos, antes de reemplazar la bombilla asegúrese de que el equipo está apagado.

SEGURIDAD

Durante el proceso de limpieza pirolítica el horno podría alcanzar temperaturas muy elevadas, por lo tanto sus superficies externas podrían calentarse más de lo normal. Tenga cuidado de que los niños no se encuentren en las proximidades de la cocina.

Para limpiar el horno no se deben usar dispositivos de limpieza con vapor.

¡Peligro de quemaduras! A la hora de abrir la puerta del horno puede que salga vapor. Durante o una vez terminada la cocción, abra con cuidado la puerta del horno. Cuando abra la puerta, no se incline por encima de ella. Tenga en cuenta que en función de la temperatura el vapor puede ser invisible.

- Tenga cuidado de que los cables de otros electrodomésticos no estén en contacto o toquen el horno, ya que el aislamiento del cable podría no resistir las altas temperaturas.
- No se debe dejar el horno sin vigilancia a la hora de la cocción. Los aceites y grasas. podrían provocar fuego a consecuencia del sobrecalentamiento.
- En la puerta del horno no se deben colocar recipientes cuyo peso supere los 15 kg.
- No use el horno si observa que no funciona correctamente. Todas las incidencias deben ser reparadas por los servicios técnicos.
- En caso de una avería técnica, es obligatorio desconectar el horno de la alimentación eléctrica.
- El dispositivo debe ser usado solamente para los fines para los cuales ha sido diseñado. Cualquier otro uso (por ejemplo, calentar una habitación) se considera inadecuado y peligroso.

CÓMO AHORRAR ENERGÍA

Información relevante para los usuarios para reducir el impacto ambiental de acuerdo a (EU) No 66/2014

Al usar la energía de forma responsable cuidamos la economía familiar y actuamos a favor del medio ambiente. Merece la pena ahorrar energía eléctrica. Esto lo conseguimos de la siguiente forma:

●**Evite la situación de "comprobar si los platos están preparados".**
Evite abrir demasiadas veces la puerta del horno mientras está en funcionamiento.

● **Use el horno para cocinar grandes cantidades.**
Una carne con peso inferior a 1 Kg se prepara de forma más económica en una placa.

●**Empleo de calor sobrante del horno.** En caso de preparar un plato durante más de 40 minutos es aconsejable desconectar el horno 10 minutos antes de finalizar la cocción.

¡Nota! En caso de usar el programador hay que introducir los tiempos más cortos en la preparación del plato.

●**Apertura y cierre de la puerta del horno.** Vigile que los perfiles de la puerta estén limpios para evitar cualquier fuga de calor.

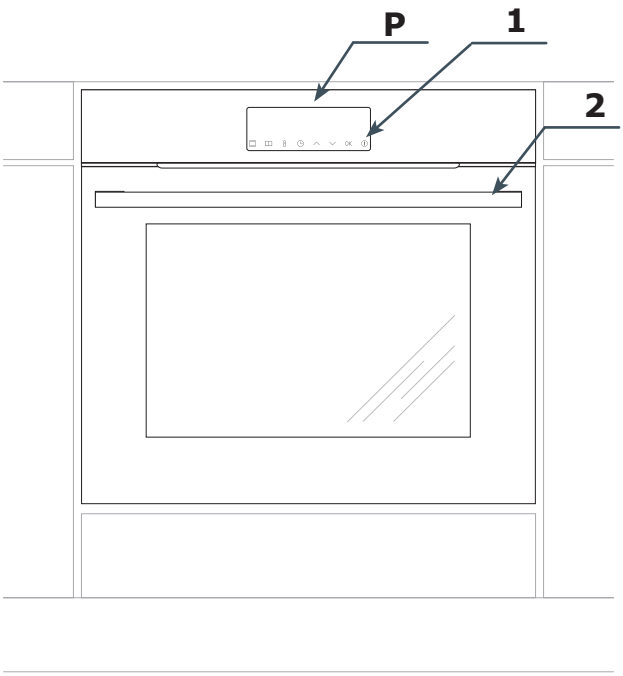
●**No empotrar el horno cerca de la nevera.** En caso contrario el gasto de energía eléctrica aumentaría.

DESEMBALAJE

El embalaje fue diseñado para proteger el producto durante el tiempo de transporte. Después de desembalar el dispositivo les rogamos eliminen los elementos del embalaje de forma que no sea perjudicial para el medio ambiente.
Todos los materiales que se emplean para embalar no son nocivos para el medio ambiente, son 100% reciclables y llevan el respectivo símbolo.

¡Nota! Los materiales de embalaje (bolsas de polietileno, trozos de poliuretano, etc.) deben mantenerse lejos del alcance de niños a la hora de desembalar.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



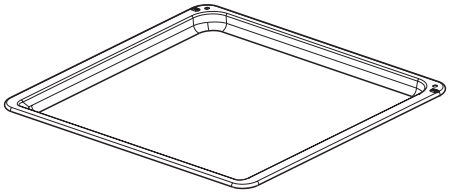
P Programador electrónico

1. Interruptor de encendido/apagado

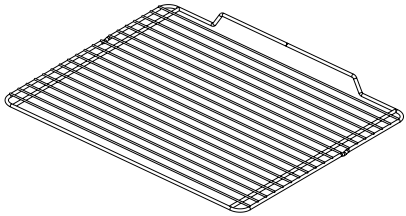
2. Asa de la puerta del horno

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

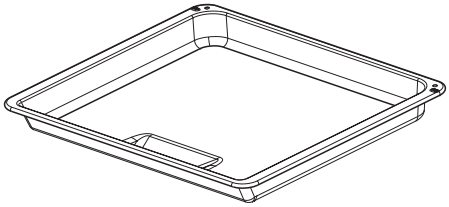
Accesorios



Bandeja estándar

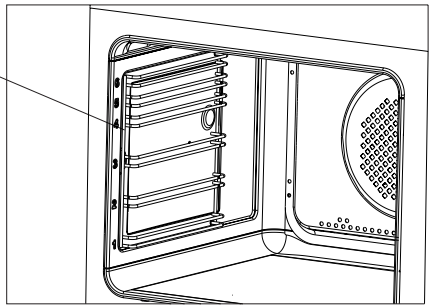


Parilla estándar
(rejilla para escurrir)



Bandeja profunda

Guías metálicas



INSTALACIÓN

Montaje del horno

- La cocina deberá estar seca y bien ventilada, y tener una ventilación hábil. La colocación del horno deberá garantizar el libre acceso a todos los elementos de control.
- Los muebles para empotrar deben tener el revestimiento y los pegamentos resistentes a temperaturas de más de 100°C. En caso contrario la superficie de la chapa de madera podrá sufrir deformaciones o podrá despegarse.
- Prepare un orificio en el mueble según las dimensiones de las figuras: A horno empotrado por debajo de encimera, B - horno empotrado alto, en columna.

  En el caso que el estante tenga pared trasera, prepare orificios para la conexión eléctrica.
- Introducir el horno completamente en el hueco y fijarlo con cuatro tornillos (Fig. C).

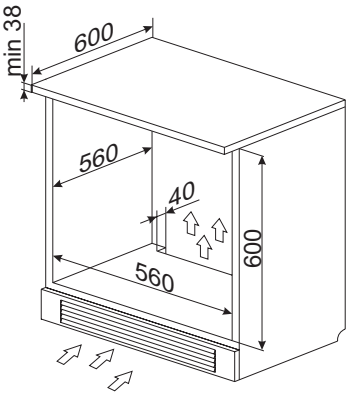


Fig. A

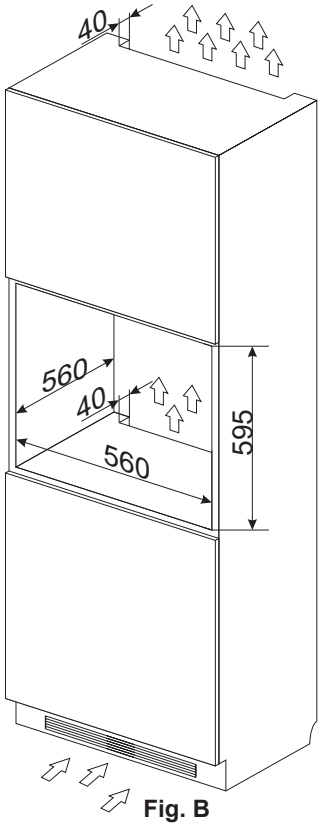


Fig. B

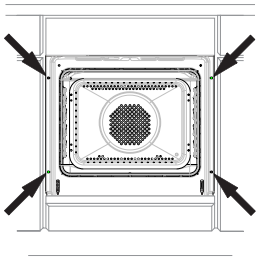


Fig. C

Atención:
El montaje debe realizarse con la alimentación eléctrica desconectada.

INSTALACIÓN

Conexión del horno a la instalación eléctrica

Antes de realizar cualquier conexión del horno a la instalación eléctrica lea la información de la placa nominal.

- El horno funciona con alimentación de corriente alterna, monofásica (230V 1N~50 Hz) y está dotado del cable de conexión 3 x 1,5 mm^2 de 1,5 m de largo con enchufe y contacto protector.
- La caja de conexión de la instalación eléctrica debe tener el macho protector. Después de situar el horno se requiere que el usuario tenga acceso la caja de conexión de la instalación eléctrica.
- Antes de conectar el horno a la caja hay que comprobar que:

  - el fusible y la instalación eléctrica resisten la carga de la cocina, el circuito que alimenta la caja deberá estar protegido con el fusible de al menos 16A

  - la instalación eléctrica está dotada del sistema eficaz de toma a tierra que cumpla los requisitos de las normas y leyes actuales.

Después de instalar el horno debe haber acceso al enchufe.

¡Nota! Cuando el cable de alimentación inseparable sufra daño deberá ser reemplazado por el fabricante o reparado por un especialista o por una persona calificada para evitar peligro.

FUNCIONAMENTO

Antes de poner en marcha el horno por primera vez

- Retire todo el embalaje, especialmente los elementos que protegen el interior del horno para el transporte.
- Retire todos los accesorios del interior del horno y lávelos bien con agua tibia y lavavajillas líquido.
- Retire la lámina protectora de las guías telescópicas.
- El interior del horno debe lavarse únicamente con agua caliente y lavavajillas líquido. No utilice cepillos ni esponjas duras. Pueden dañar el revestimiento que recubre el interior del horno.

Panel de control

El sensor principal ⏻ se encuentra en la parte derecha de la pantalla. La activación de cada sensor tiene lugar al tocar el cristal en el punto previsto para el sensor (determinado por un pictograma) y se comunica mediante la señal acústica seleccionada en el menú. (Véase el apartado: *Programador electrónico).*

La superficie de los sensores debe mantenerse limpia.

Calentamiento del horno

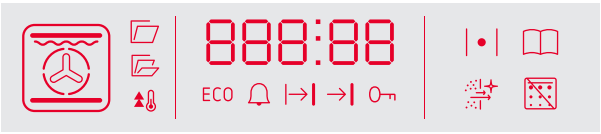
- Encienda la ventilación de la habitación o abra la ventana.
- Seleccione la función convencional ▭ o turbo ⍟ (la descripción detallada de estas funciones se encuentra más adelante en estas instrucciones).

El horno debe funcionar durante un mínimo de 30 minutos. Al funcionar, el horno desprenderá un olor que solo se producirá al principio. Con el tiempo, este olor desaparecerá. Se trata de un fenómeno normal al calentar el interior del horno.

¡Importante!
El recinto interior del horno debe limpiarse solamente con agua templada y un poco de detergente lavavajillas.

FUNCIONAMENTO

Programador electrónico



El programador está dotado de una pantalla LED y de 8 sensores táctiles (los sensores no están iluminados):

Sensor	Descripción	Sensor	Descripción
	Interruptor de encendido/apagado (modo de espera)		Configuración del reloj
	Funciones del horno		Más / arriba [+]
	Programas predeterminados		Menos / abajo [-]
	Ajustes de temperatura	OK	- Confirmación

Advertencia: Cada vez que se use el sensor, se confirmará mediante una señal acústica. No es posible desactivar las señales acústicas.

Funciones del horno en la pantalla

El área que indica la función de horno seleccionada está retroiluminada en las siguientes variantes:

	Luz del horno		Turbo grill
	Precalentamiento rápido		Super grill
ECO	ECO		Pizza
	Turbo		Dorar
	Calentamiento convencional		Gratinar
	Repostería		Descongelar
	Grill		Función según el tipo de horno

Ámbito de actividad de la función*

Sonda térmica conectada

Luz encendida

OpenUp! - Apertura automática de la puerta (función no disponible)

OpenUp! - Apertura automática de la puerta (función no disponible)

Símbolo de precalentamiento rápido activo

Función ECO activa

Temporizador activo

Funcionamiento automático

Funcionamiento semiautomático

Bloqueo parental activo

Precalentamiento del horno

Programa predeterminado activo

Función del catalizador activa (función no disponible)

Símbolo de actividad de la función de pirólisis y bloqueo de la puerta (horno con función de pirólisis)

*En función del modelo

Conexión a la corriente

Al conectar el horno a la corriente (o tras volverlo a conectar a la corriente tras un corte de energía), el horno entrará en el modo de ajuste de la hora actual y en la pantalla parpadeará 0:0. No es posible usar el aparato sin ajustar la hora.
¡Advertencia! En caso de un corte de energía, se borrarán todos los parámetros introducidos, como el tiempo de funcionamiento, la temperatura y la función. Se deben introducir de nuevo los ajustes para continuar. Si el programa pausado era limpieza pirolítica (o la puerta está bloqueada por otro motivo), antes de fijar el reloj se realiza el procedimiento de enfriamiento de horno y apertura de puerta.

Ajuste de la hora actual

Tras conectar la corriente, parpadearán los dígitos de los minutos 0:0. Para introducir la hora actual, utilice los sensores ∧ y ∨ . Para cambiar a los dígitos de las horas, toque el sensor ◷ una vez y ajuste el valor correcto con los sensores ∧ y ∨. Toque el sensor ◷ una vez más para confirmar la hora actual. El ajuste correcto de la hora se confirmará con una señal acústica. **Para cambiar la hora actual, en el modo de espera, toque y mantenga el sensor** ◷. En la pantalla se mostrará el símbolo 🔔. Toque el sensor ◷ otra vez y los dígitos comenzarán a parpadear. Proceda como en el caso de ajustar la hora al encender el aparato por primera vez.

Intensidad de iluminación de la pantalla

La intensidad de la luz de la pantalla LED varía según la hora del día. De 22:00 a 6:00, la intensidad es menor que de 6:00 a 22:00. Asimismo, en el modo de espera, la intensidad de iluminación es menor que en el modo activo. No se puede cambiar la intensidad de la iluminación ni las horas en que es diferente.

Iluminación

Cada vez que se abre la puerta del horno, se enciende la luz. Además, cuando el horno se encuentra en el modo activo, se encenderá la luz del interior del horno. Esta luz solo se apaga en el modo de espera. Si la puerta del horno permanece abierta durante

mucho tiempo, la luz del horno se apagará automáticamente después de unos 10 minutos.

Ventilador refrigerador

El funcionamiento del ventilador refrigerador es independiente de las funciones configuradas y del estado del programador. El motor de refrigeración se enciende automáticamente al activar cualquier función. El motor se enciende hasta que la temperatura en el interior supera los 80°C. Por debajo de esta temperatura, el ventilador refrigerador se apaga automáticamente.

Precalentamiento del horno (símbolo del termostato)

El símbolo | • | significa que al menos unos de los calentadores del horno se está calentando. Este símbolo se apagará cuando se alcance la temperatura apropiada. Una vez que se alcance, este símbolo se encenderá y se apagará cada cierto tiempo. Esto indica que se mantiene la temperatura establecida. Si, tras alcanzar la temperatura establecida, usted disminuye la temperatura, el símbolo | • | se encenderá solo cuando el horno se enfríe lo suficiente como para alcanzar el nuevo valor.

Funciones del horno

En el modo activo, toque el sensor ▭ y se activará el menú de selección de función. En la pantalla aparece la función del horno marcada como «1». Con los sensores ∧ y ∨, seleccione la función adecuada de la siguiente tabla. A continuación, confirme la selección de la función con el sensor OK. En el paso siguiente, seleccione la temperatura adecuada con los sensores ∧ y ∨ o deje el valor predeterminado. Después de confirmar con el sensor OK, el aparato empieza a funcionar:

FUNCIONAMENTO

Descripción de las funciones		Realización						Temperatura [°C]		Temperatura predeterminada [°C]
		Luz	Calentador superior	Calentador del asador	Calentador del ventilador	Calentador inferior	Ventilador del turbo	mín.	máx.	
	Luz	√						-	-	-
	Precalentamiento rápido	√		√	√		√	30	280	170
	Horneado ECO				√		√	30	280	170
	Turbo	√			√		√	30	280	170
	Convencional	√	√			√		30	280	180
	Repostería	√	√			√	√	30	280	170
	Barbacoa rotatoria/Grill	√		√				30	280	220
	Turbo grill/Turbo barbacoa rotatoria	√	√	√			√	30	280	190
	Super grill/Super barbacoa rotatoria	√	√	√				30	280	220
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Gratinar	√				√		30	240	200
	Descongelar	√					√	-	-	-
	Limpieza con vapor*	√								
	Limpieza por pirólisis*	√								

*En función del modelo

Advertencia: Tras activar el menú de selección de funciones, si no se utilizan los sensores durante 10 segundos, se pasará al modo activo y se borrarán los ajustes ya introducidos.

Durante la función activa del horno

Para cambiar la función activa del horno, toque y mantenga el sensor
Para pasar al menú de selección de programas predeterminados, toque y mantenga el sensor
Para pasar al modo de espera, toque y mantenga el sensor
Para cambiar la temperatura, toque y mantenga el sensor , a continuación, con los sensores y , seleccione la temperatura adecuada y confirme con el sensor OK, o espere unos segundos hasta que la nueva temperatura se confirme automáticamente.

Modo de espera

O modo standby. En este modo, en la pantalla se muestra el reloj o la temperatura en el interior del horno (por encima de 50°C). Además, se puede activar la función del temporizador (descripción más adelante en estas instrucciones). La intensidad de la luz se reduce con respecto al modo activo.

Modo activo

Se puede poner en marcha este modo manteniendo pulsado el sensor desde el modo de espera. En el modo activo puede seleccionar la función, la temperatura o el tiempo de funcionamiento apropiados.

Bloqueo parental

En el modo de espera, mantenga pulsados al mismo tiempo durante 3 segundos los sensores y para activar el bloqueo parental. En la pantalla aparecerá el símbolo . Para desactivar el bloqueo, mantenga pulsados al mismo tiempo durante 3 segundos los mismos sensores. Se apagará el símbolo en la pantalla.

Temporizador

En cualquier modo, pulse y mantenga pulsado el sensor . En la pantalla se mostrará 00:00 y el símbolo comenzará a parpadear. Ahora puede:

Ajustar el temporizador con el sensor y, a continuación, confirmar con el sensor OK.
Corregir el ajuste del temporizador con los sensores y . Confirmar el valor corregido con OK.
Desactivar el temporizador estableciendo con el sensor el valor :00 y confirmar con el sensor OK.

El temporizador no interrumpe la función activa del horno. Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica, que se puede apagar con cualquier sensor.

Comprobar y modificar los ajustes durante el funcionamiento del horno

Para comprobar la temperatura en el interior durante el funcionamiento del horno, pulse el sensor una vez. Pulse otra vez el sensor para comprobar la temperatura establecida. Púlselo de nuevo para volver a mostrar la hora actual.

Para cambiar la temperatura establecida durante el funcionamiento del horno, pulse y mantenga el sensor . En la pantalla se mostrará la temperatura establecida. Se puede cambiar con los sensores y . Confirme la nueva temperatura con el sensor OK. Si no se confirma la operación, el horno seguirá con el valor anterior.

Para cambiar la función durante el funcionamiento del horno, pulse y mantenga el sensor . En la pantalla se mostrará la función activa, que se puede cambiar con los

sensores ∧ y ∨. Después de confirmar la nueva función, la temperatura aparecerá en la pantalla (no se trata del valor predeterminado para la función establecida, sino que se transfiere de los ajustes anteriores). Se puede cambiar con los sensores ∧ y ∨). Después de confirmar con el sensor OK , el horno comenzará a funcionar con los nuevos ajustes.

Detener la función

Para detener la función, pulse y mantenga el sensor ⏻. Las funciones operan durante un tiempo ilimitado de forma predeterminada. El apagado automático solo es posible si se activa la función de apagado retardado del horno y la función de funcionamiento retardado del horno. La única excepción es la función de limpieza pirolítica.

Apagado retardado del horno (funcionamiento semiautomático)

El apagado retardado del horno debe entenderse como apagado automático una vez transcurrido el tiempo desde la activación de este modo. El posible retraso en el apagado del horno es de 1 minuto a 10 horas. Para activar el apagado retardado del horno durante el funcionamiento del horno con una función establecida, pulse y mantenga el sensor 🕒 . En la pantalla parpadeará el símbolo del temporizador 🔔. Pulse el sensor 🕒 una vez más. En la pantalla se mostrará el símbolo →|. Ahora podrá:

Establecer la hora de apagado del horno con el sensor ∧ y, a continuación, confirmar la operación con el sensor OK.
Corregir la hora de apagado con los sensores ∧ y ∨. Confirmar el valor corregido con OK.
Desactivar el apagado retardado del horno estableciendo con el sensor ∨ el valor 00:00 y confirmando con OK.

El apagado retardado del horno interrumpe el funcionamiento de la función activa del horno. Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica. Puede apagarla con cualquier sensor, excepto 🕒. Después de apagar la señal acústica, el aparato entra en el modo activo.

Advertencia: Cuando utiliza el sensor 🕒 para cancelar la alarma, el programador cambia automáticamente al modo de edición de la hora de apagado retardado del horno.

Encendido retardado del horno (funcionamiento automático)

El encendido retardado del horno debe entenderse como el encendido automático a una hora especificada y, a continuación, el apagado automático del horno después del tiempo de funcionamiento establecido. El posible retraso en el encendido del horno puede ser de 1 minuto a 10 horas y el tiempo de funcionamiento es de hasta 10 horas. Para activar el funcionamiento retardado del horno, active en primer lugar el apagado retardado del horno. A continuación, pulse y mantenga el sensor 🕒 una vez más. En la pantalla empezará a parpadear el símbolo del temporizador 🔔. Pulse el sensor 🕒 dos veces. En la pantalla parpadeará el símbolo |→|. Ahora podrá:

Establecer la hora exacta a la que se encenderá el horno con el sensor ∧ y, a continuación, confirmar la operación con el sensor OK.
Corregir la hora de encendido del horno con los sensores ∧ y ∨. Confirmar el valor corregido con OK.
Desactivar el encendido retardado del horno estableciendo con el sensor ∨ el valor más

bajo posible y confirmar con OK.

El encendido retardado del horno interrumpe la función activa del horno. Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica, que se puede apagar con cualquier sensor. Después de apagar la señal acústica, el aparato entra en el modo activo.

Programas predeterminados

Es un conjunto de programas con ajustes predeterminados de función, temperaturas y tiempos de horneado más adecuados para un plato determinado.

En el modo activo, pulse el sensor y se activará el menú de selección de programas predeterminados. En la pantalla aparecerá el programa marcado como «P01». Con los sensores y , seleccione el programa adecuado de la siguiente tabla. A continuación, confirme la selección del programa con el sensor OK y el horno comenzará a funcionar.

Programas	Descripción	Realización		Temperatura predeterminada [°C]
		Precalentamiento rápido	Función	
P01	Carne de vaca			180
P02	Carne de cerdo			180
P03	Cordero			180
P04	Pollo 1,5 kg			190
P05	Pato 1,8 kg			180
P06	Ganso 3,0 kg			170
P07	Pavo 2,5 kg			170
P08	Pizza			220
P09	Lasaña			200
P10	Focaccia			230
P11	Pasta gratinada			220
P12	Verduras al horno			180
P13	Biscocho			160
P14	Magdalenas			160

P15	Galletas			150
P16	Pastel de frutas			175
P17	Pan			180
P18	Fermentación de la masa			30
P19	Secado			50

Se puede modificar libremente cada programa predeterminado, es decir, cambiar la temperatura establecida o el tiempo de funcionamiento del horno. Para ello, siga las instrucciones adecuadas («Comprobar y modificar los ajustes durante el funcionamiento del horno» y «Apagado retardado del horno»). Tras introducir los cambios, el programa ya no será un «programa predeterminado». Los cambios estarán activos una sola vez, por lo que los parámetros del programa predeterminado no cambiarán cuando se seleccione dicho programa la próxima vez.

Programas predeterminados con precalentamiento rápido

Algunos programas se caracterizan por la necesidad de precalentar el horno a una temperatura determinada. Se han marcado adecuadamente en la tabla anterior. Después de seleccionar uno de los programas predeterminados con precalentamiento, tras confirmar el programa con el sensor OK, en la pantalla aparecerá también el icono de precalentamiento rápido. Tras alcanzar la temperatura adecuada, se emitirá una señal acústica, que se apagará cuando se abra la puerta. Coloque el plato en el horno y cierre la puerta, tras lo cual comenzará el programa de horneado.

Advertencia: No se recomienda modificar un programa predeterminado durante el precalentamiento rápido activo. De lo contrario, si se introducen cambios, se cancelará el programa predeterminado y el funcionamiento del horno con los ajustes actuales de función, tiempo y temperatura.

Detener un programa predeterminado

Al igual que en el caso del apagado retardado del horno, el aparato emitirá una señal acústica.

Puerta del horno

Durante el funcionamiento del horno, la puerta debe estar cerrada. Al abrir la puerta, se interrumpirá la función activa. Si la puerta se deja abierta durante más de 30 segundos, se emitirá una señal acústica para informarle de que debe cerrarse la puerta. Se puede desactivar la señal acústica pulsando cualquier sensor o cerrando la puerta.
Abrir la puerta durante menos de 10 minutos no afecta al programa activo ni a sus parámetros. Una vez transcurrido este tiempo, por razones de seguridad, el horno entra en modo de espera (se cancelan todos los ajustes).

Límite del tiempo de funcionamiento del horno

Por razones de seguridad, el horno tiene un límite de tiempo de funcionamiento. Si la temperatura establecida es de 100^{O}C como máximo, el horno entrará en modo de espera tras 10 horas. Si la temperatura establecida es de 200^{O}C o superior, el tiempo máximo de funcionamiento es de 3 horas. En el intervalo 101^{O}C-199^{O}C, el tiempo de funcionamiento cambia linealmente (entre 3 h y 10 h).

Precalentamiento rápido del horno

Para precalentar rápidamente el horno, se encienden el calentador del ventilador, el calentador del asador y el ventilador del turbo. En tal caso, la potencia máxima es de 3,6 kW.

COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Preparación de repostería

- Se recomienda preparar repostería en las bandejas incluidas para cocinar.
- Se pueden también preparar pasteles en otras bandejas compradas a terceros que deben situarse en la rejilla. Para cocinar se recomienda usar bandejas de color negro que conducen mejor el calor y reducen el tiempo de cocción.
- No recomendamos el uso de moldes y bandejas para repostería con superficie clara y brillante en caso de usar la calefacción convencional (calefactor superior+ inferior) el uso de este tipo de moldes puede hacer que la base del pastel no esté bien asada.
- Al usar la función de aire caliente no es necesario calentar previamente la cámara del horno, para las demás funciones, antes de introducir el pastel en el horno, debe estar precalentado.
- Antes de sacar el pastel del horno hay que comprobar la calidad del horneado con un palito de madera (al pinchar el pastel, el palo deberá permanecer seco y limpio una vez extraido),
- Se recomienda dejar el pastel en el horno después de apagarlo durante unos 5 minutos.
- Las temperaturas utilizadas para la repostería horneada con el uso de la función aire caliente suelen ser unos 20-30 ºC inferiores en relación a los pasteles horneados de manera convencional (con el empleo del calefactor superior e inferior).
- Los parámetros de la tabla son aproximados y deben ser corregidos en función de sus propias experiencias y gustos culinarios.
- En caso de que la información de los libros de cocina se diferencien bastante de los valores de la tabla, les sugerimos seguir los del manual.

Asado de carnes

- Se recomienda preparar en el horno las porciones de carne de más de 1kg. Las porciones más pequeñas es mejor prepararlas en la placa.
- Para asar se recomienda usar vasos refractarios y los mangos de estos vasos deben resistir altas temperaturas,
- En caso de asar en la rejilla o en el asador, se recomienda colocar una bandeja en el nivel inferior con un poco de agua,
- Al menos una vez, a la mitad del asado, se recomienda dar la vuelta a la carne. Y durante el asado se recomienda rociar la carne con la salsa de la bandeja o con agua caliente salada - NO se debe rociar con agua fría

COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Funciones de calentamiento, circotherm ECO

- con el uso de la función circotherm ECO se enciende la forma optimizada de calor que tiene como objetivo ahorrar energía durante la preparación de platos,
- no se puede reducir el tiempo de asado por medio de fijar temperaturas superiores, tampoco se recomienda precalentar el horno antes de asar,
- no se debe cambiar de ajustes de temperatura durante el asado ni abrir la puerta durante el asado.

Parámetros recomendados con el uso de la función circotherm ECO

Tipo de preparación de plato	Función del horno	Temperatura (°C)	Nivel	Tiempo (mín.)
Biscocho	Eco	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bollo de levadura/ pastel de mantecado	Eco	180 - 200	2	50 - 70
Pescado	Eco	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Carne de vaca	Eco	200 - 220	2	90 - 120
Carne de cerdo	Eco	200 - 220	2	90 - 160
Pollo	Eco	180 - 200	2	80 - 100

COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Horno con circuito de aire forzado (calentador de circotherm +ventilador)

Tipo de cochura de plato	Función del horno	Temperatura (°C)	Nivel	Tiempo [min]
Biscocho		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Bollo de levadura/ pastel de mantecado		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Bollo de levadura/ pastel de mantecado		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Pescado		210 - 220	2	45 - 60
Pescado		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Pescado		190	2 - 3	60 - 70
Salchichas		220	4	14 - 18
Carne de vaca		225 - 250	2	120 - 150
Carne de vaca		160 - 180	2	120 - 160
Carne de cerdo		160 - 230	2	90 - 120
Carne de cerdo		160 - 190	2	90 - 120
Pollo		180 - 190	2	70 - 90
Pollo		160 - 180	2	45 - 60
Pollo		175 - 190	2	60 - 70
Legumbres		190 - 210	2	40 - 50
Legumbres		170 - 190	3	40 - 50

Los tiempos son vigentes si no se ha indicado de otra forma para la cámara no calentada. Para el horno calentado se debe reducir estos tiempos unos 5-10 minutos.

[1)] Calentar el horno vacío

[2)] Los tiempos presentados se refieren al asado en moldes pequeños

Advertencia: Los parámetros presentados en la tabla son aproximados y deben ser corregidos en función de sus propias experiencias y gustos culinarios.

PLATOS DE PRUEBA. De conformidad con la norma EN 60350-1.

Preparación de pasteles

Tipo de plato	Accesorios	Nivel	Funciones de calentamiento	Temperatura (°C)	Tiempo de cochura (mín.)
Pasteles pequeños	Bandeja estándar	4		160 [1)]	28 - 32
	Bandeja estándar	3		155 [1)]	23 - 26
	Bandeja estándar	3		150 [1)]	26 - 30
	Bandeja estándar Bandeja profunda	2 + 4 2 - bandeja para pan o para asado 4 - bandeja para pan		150 [1)]	27 - 30
Pastel crujiente (fajas)	Bandeja estándar	3		150 - 160 [1)]	30 - 40
	Bandeja estándar	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Bandeja estándar	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Bandeja estándar Bandeja profunda	2 + 4 2 - bandeja para pan o para asado 4 - bandeja para pan		160 - 175 [1)]	25 - 35
Bizcocho sin grasa	Parilla + molde para pastel cubierto en negro Ø 26 cm	2		170 - 180 [1)]	38 - 46
Pastel de manzanas	Parilla + dos moldes para pastel cubierto en negro Ø 20 cm	2 molde en parilla colocado en diagonal, derecha trasera, izquierda frente		180 - 200 [1)]	50 - 65

[1)] Calentar el horno vacío 5 minutos, no usar la función de calentamiento rápido.

PLATOS DE PRUEBA. De conformidad con la norma EN 60350-1.

Parilla

Tipo de plato	Accesorios	Nivel	Funciones de calenta-miento	Temperatura (°C)	Tiempo (mín.)
Tostadas de pan blanco	Parilla	4		220 [1)]	3 - 7
Hamburguesas de ternera	Parilla + bandeja para asar (para recoger condensados que gotean)	4 - parilla 3 - bandeja para asar		220 [1)]	1 página 13- 18 2 página 10- 15

[1)] Calentar el horno vacío activando para 8 minutos, no usar la función de calentamiento rápido.

Asar

Tipo de plato	Accesorios\	Nivel	Funciones de calenta-miento	Temperatura (°C)	Hora (mín.)
Pollo entero	Parilla + bandeja para asar (para recoger condensados que gotean)	2 - parilla 1 - bandeja para asar		180 - 190	70 - 90
	Parilla + bandeja para asar (para recoger condensados que gotean)	2 - parilla 1 - bandeja para asar		180 - 190	80 - 100

Los tiempos son vigentes, si no se ha indicado de otra forma para la cámara no calentada. Para el horno calentado se debe reducir estos tiempos unos 5-10 minutos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

El cuidado de la limpieza del horno y un adecuado mantenimiento, influyen de forma importante en la prolongación del periodo de vida útil del equipo sin averías.

Antes de empezar la limpieza hay que apagar el horno asegurándose de que todos los mandos se encuentren en la posición "apagado". Las tareas de limpieza deberán empezar una vez que el horno esté frío.

- El honro debe limpiarse después de cada uso. Después de limpiar el horno puede encender la iluminación para conseguir una mejor visibilidad del espacio de trabajo.
- La cámara interior del horno debe limpiarse solamente con agua templada y un poco de lavavajillas.

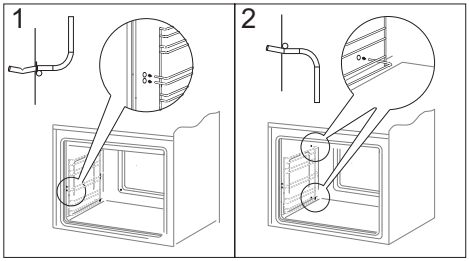
¡Importante!

Para la limpieza y mantenimiento no se permite usar ningún limpia- dor abrasivo, detergente agresivo ni objetos rugosos.

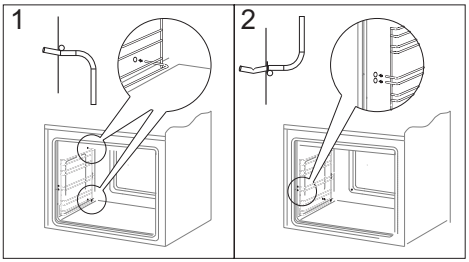
Para limpiar el frontal de la armadura utilice solo agua caliente con una pequeña cantidad de líquido lavavajillas o limpiacristales. No aplicar crema limpiadora.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

- El horno están dotadas de guías de alambre que se sacan fácilmente (rejillas) de las bandejas de horno. Para sacarlas para lavar hay que tirar del enganche que se encuentra en la parte delantera y, luego, apartar la guía y sacar los enganches traseros.



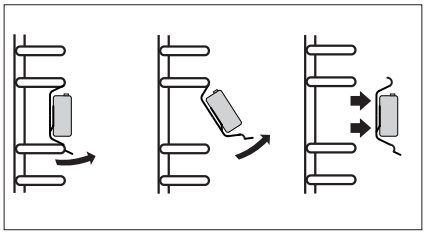
Eliminación de rejillas



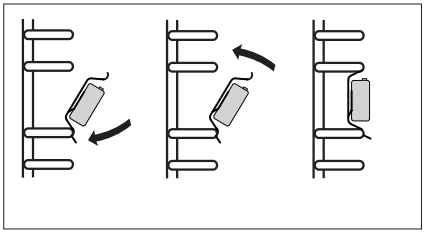
Colocación de rejillas

- El horno están equipados con guías inoxidables para bandejas fijadas a las guías metálicas. Las guías deben retirarse y lavar junto con los carriles de metal. Antes de situar las bandejas en las guías hay que sacar las guías (cuando el horno está calentado, hay que sacar las guías tirando del borde posterior de los elementos saliente en la parte delantera de las guías) y, luego, empujar las guías junto con la bandeja.

¡Advertencia!
Las guías telescópicas no deben lavarse en lavavajillas.



Modo de extraer las guías telescópicas

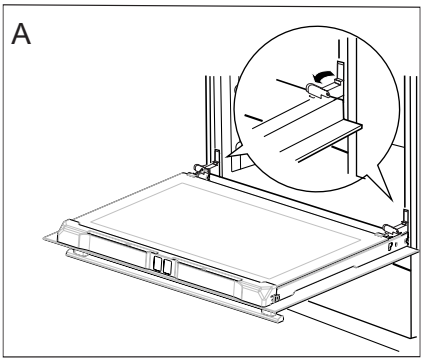


Modo de colocar las guías telescópicas

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

Desmontaje de puerta

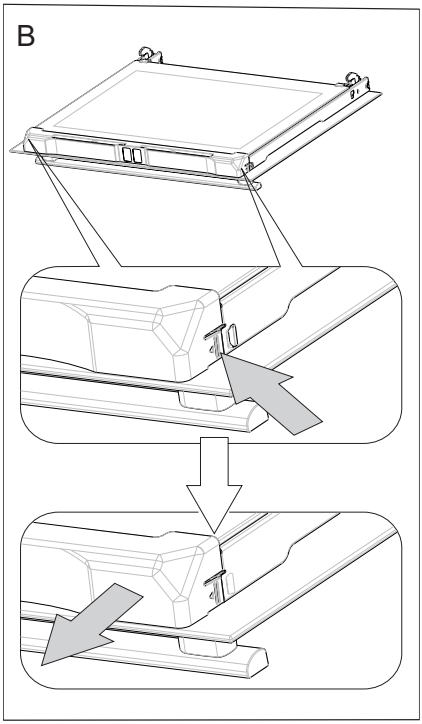
Para tener acceso más fácil a la cámara del horno y para limpiarla, es posible desmontar la puerta. Para ello hay que abrir la puerta, levantar el elemento protector situado en la bisagra (Fig. A). Cerrar ligeramente la puerta, levantar y sacar hacia adelante. Para montar la puerta en el horno hacer lo contrario. A la hora de introducir hay que fijarse de situar correctamente el corte de bisagra en la ranura de bisagra. Después de meter la puerta en el horno hay que bajar el elemento protector y **apretarlo con cuidado**. Si situamos mal el elemento protector podemos dañar la bisagra en el momento de cerrar la puerta.

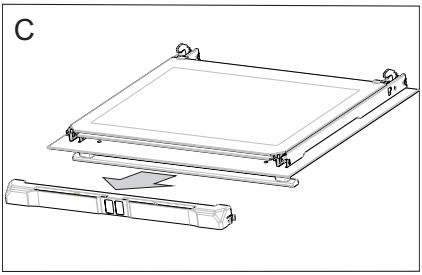


Desmontaje de las protecciones de bisagras

Desmontaje del cristal interno

1. Desmontar la parte superior de la puerta. (fig. B, C)





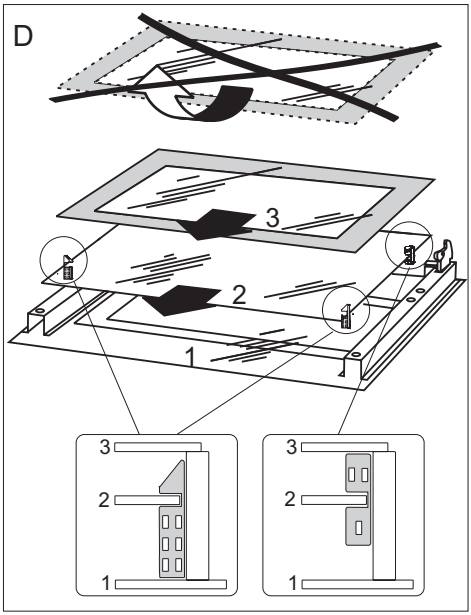
2. Saque el cristal interno de la fijación (en la parte inferior de la puerta) (Fig.D). Extraiga los cristales interiores.

¡Nota! Peligro de rotura de los cristales. Hay que tirar del cristal, no levantar hacia arriba.

Saque el cristal central, (fig. D).

3. Limpie el cristal con agua caliente y con detergente.

Para volver a montar el cristal haga todo en orden inverso. La parte lisa del cristal deberá encontrarse arriba, las rinconeras abajo.

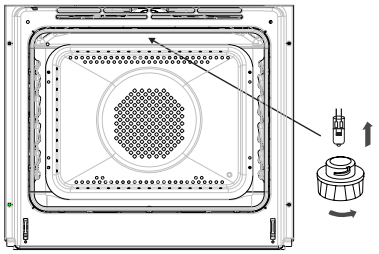


Desmontaje del cristal interno

Cambio de bombilla halógena que ilumina el horno

Para evitar posibilidades de choque eléctrico, antes de cambiar la bombilla halógena, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.

- Colocar todos los mandos de control en la posición **"●" / "0"** y desconectar la alimentación eléctrica.
- Desenroscar y lavar la pantalla de la lámpara recordando secarla bien.
- Sacar la bombilla halógena sirviéndose para ello de un paño o papel; a ser necesario, sustituir la bombilla halógena por una nueva G9
  - voltaje 230V
  - potencia 25W
- Colocar con precisión la bombilla halógena en el alojamiento.
- Colocar la pantalla de la lámpara



Luz del horno

SITUACIONES DE EMERGENCIA

En cada situación de emergencia es necesario:

- Desconectar los equipos el aparato.
- Desconectar la alimentación eléctrica.
- Algunas incidencias pueden repararse sencillamente por su cuenta siguiendo las instrucciones de la tabla que puede encontrar más abajo. Antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente o de mantenimiento, compruebe los siguientes puntos de la tabla.

Problema	Motivo	Procedimiento
1. El dispositivo no funciona.	Pausa en alimentación de energía.	Compruebe el fusible de la instalación de casa, reemplazar cuando esté fundido.
2. El display de programador indica las “0.00” horas.	El dispositivo estaba desconectado de la red o tuyo lugar un corte de luz.	Fije la hora actual (véase Funcionamiento de programador).
3. No funciona la iluminación del horno.	La bombilla está suelta o dañada.	Apriete o reemplace la bombilla fundida (véase el capítulo Limpieza y mantenimiento).

¡Nota!

Todas las reparaciones y activida- des relacionadas con la normativa vigente deberán realizarse por el respectivo servicio de mantenimiento o por un instalador que tenga los permisos requeridos.

DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal	230V 1N~ 50 Hz
Potencia nominal	máx. 3,6 kW
Dimensiones del horno	
(alto/ ancho/ profundidad)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

El producto cumple con los requisitos de las normas EN 60335-1, EN 60335-2-6 vigentes en la Unión Europea.

Los datos en las etiquetas energéticas de hornos eléctricos se dan de conformidad con la norma EN 60350-1 /IEC 60350-1. Estos valores se determinan con la carga estándar con las funciones activas: calentador inferior y superior (modo convencional) y asistencia de calentamiento con ventilador (si tales funciones están disponibles).

La clase de eficacia energética fue determinada en función de la función disponible en el producto de conformidad con la siguiente prioridad:

Circulación de aire forzada ECO (calentador de ciclotherm + ventilador)	
Circulación de aire forzada ECO (calentador inferior + superior + asador + ventilador)	
Modo convencional ECO (calentador inferior + superior)	

Durante la determinación de gasto de energía se debe desmontar las guías telescópicas (si forman parte del producto).

Declaración del fabricante

El fabricante declara con la presente que el producto cumple los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:
- Directiva de baja tensión 2014/35/CE,
- Drectiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/CE,
- Directiva de diseño ecológico 2009/125/CE

y por lo tanto el producto fue marcado CE y tiene declaración de conformidad compartida con las entidades supervisoras del mercado.

IO-CBI-1795 / 8509104
(08.2022 / v7)

Imtron GmbH
Media-Saturn-Straße 1
85053 Ingolstadt
Germany
www.imtron.eu