

KOENIC

DEL HORNO ELÉCTRICO DE EMPOTRAR KBO 511M A1

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 manual.

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

Información básica.....	2
Seguridad.....	4
Descripción del producto.....	8
Características del producto.....	9
Instalación.....	10
Funcionamiento.....	12
Cocinado en el horno - consejos prácticos.....	24
Platos de prueba.....	27
Limpieza y mantenimiento de horno.....	29
Situaciones de emergencia.....	35
Datos técnicos.....	36

SEGURIDAD

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 adulto.

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

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

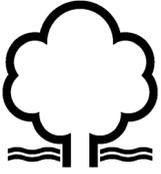
¡Peligro de quemaduras! A la hora de abrir la puerta del horno puede que salga vapor. Durante, o una vez terminada la cocción, abra con cuidado la puerta del horno. Cuando abra la puerta, no se incline por encima de ella. Tenga en cuenta que en función de la temperatura el vapor puede ser invisible.

Durante el proceso de limpieza pirolítica del horno podrá alcanzar temperaturas muy elevadas, por lo tanto sus superficies externas podrán calentarse más de lo normal. Hay que cuidar de que entonces los niños no se encuentren en la proximidad del horno.



- 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 inadecuados y peligrosos.

CÓMO AHORRAR ENERGÍA



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 a de las neveras.** En caso contrario el gasto de energía eléctrica aumentaría.

DESEMBALAJE



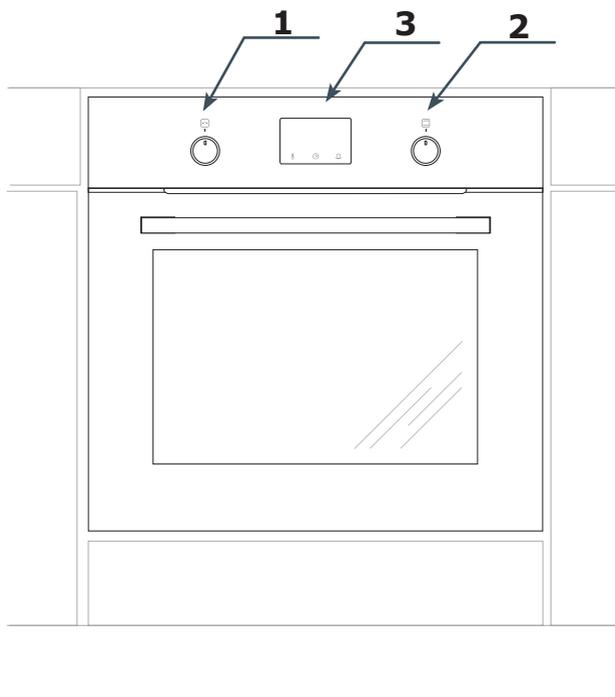
El embalaje fue diseñado para proteger el producto durante el tiempo de transporte. Después de desembalar el dispositivo les rogamos eliminen los elementos del embalaje de forma que no

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



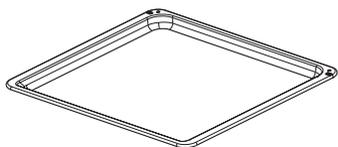
1 Perilla de ajuste +/-

2 Perilla de funciones del horno

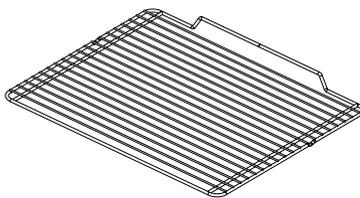
3 Programador electrónico

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

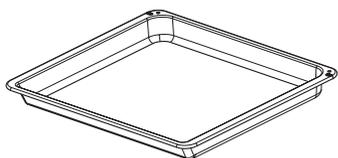
Accesorios



Bandeja estándar

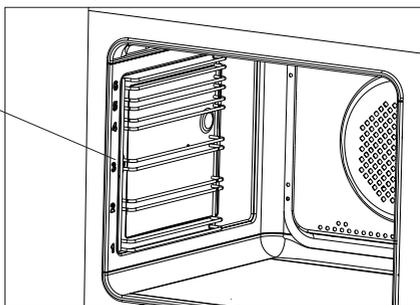


*Parilla estándar
(rejilla para escurrir)*



Bandeja profunda

Guías metálicas



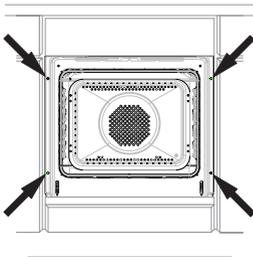
INSTALACIÓN

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: horno empotrado por debajo de encimera, 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.



Atención:

El montaje debe realizarse con la alimentación eléctrica desconectada.

Conexión del horno a la instalación eléctrica

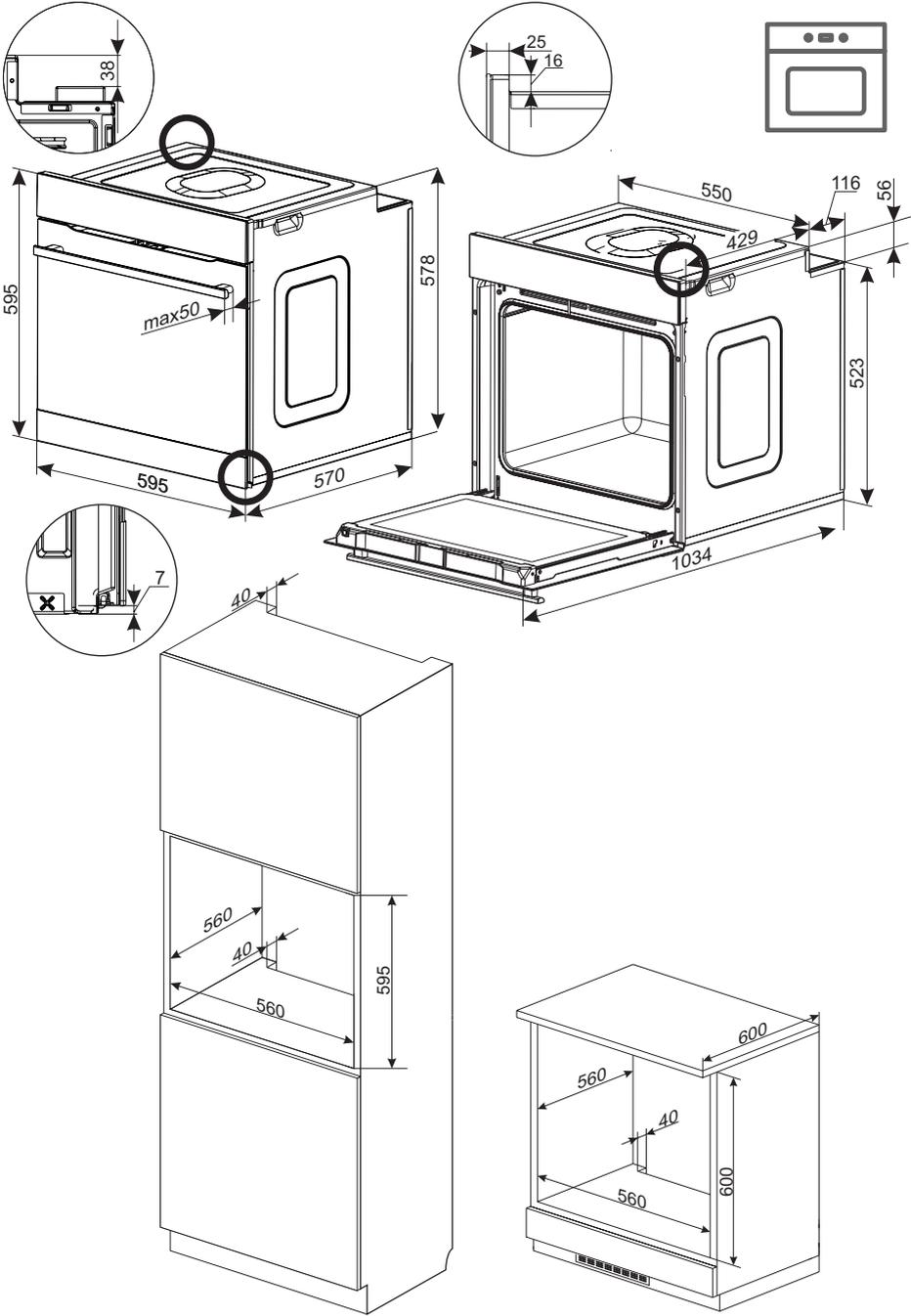
Antes de realizar cualquier conexión del horno a la instalación eléctrica lea la información de la placa nominal.

- El horno funciona con alimentación de corriente alterna, monofásica (230V 1N~50 Hz) y está dotado del cable de conexión 3 x 1,5 mm² 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.

INSTALACIÓN



FUNCIONAMIENTO

Antes de primer inicio

- 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.

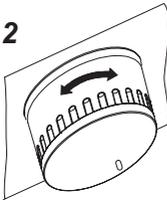
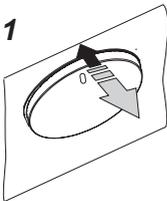
Calentamiento del horno

- Encienda la ventilación de la habitación o abra la ventana.
- Gire la perilla de selección de función y fíjela en la posición  o  (la descripción detallada de estas funciones se encuentra más adelante en este manual).

Gire la perilla de ajuste de temperatura del horno a 250°C. 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.

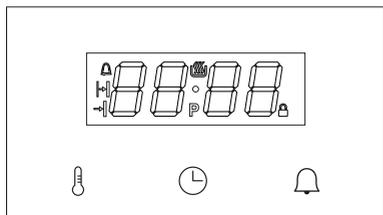
Perillas ocultas

Las perillas de selección de función y cambio de ajustes del horno se encuentran ocultas en el panel frontal. Para seleccionar una función y sus parámetros, presione suavemente la perilla y suéltela. La perilla debería sobresalir del panel. Ahora se puede ajustar la función deseada y los parámetros.



FUNCIONAMIENTO

Programador electrónico



El programador cuenta con una pantalla LED y 3 botones (sensores).

Botón (sensor)	Descripción
	Ajustes de temperatura
	Configuración del reloj
	Temporizador

Advertencia: Al presionar el botón (sensor), se confirmará con una señal acústica. No es posible desactivar las señales acústicas.

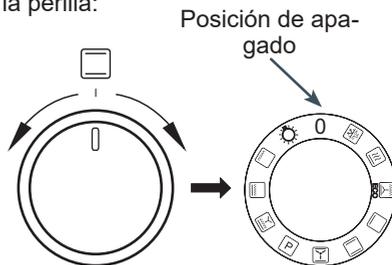
Significado de los símbolos mostrados en la pantalla.

Símbolo	Descripción
	Termostato
	Temporizador
	Tiempo de funcionamiento
	Hora de finalización
	Pirólisis
	Bloqueo

Perilla de funciones del horno

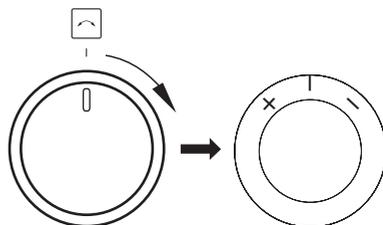
El horno se puede calentar con el calentador inferior, el calentador superior, el calentador del termoventilador o el calentador del asador. Puede seleccionar la función deseada con la perilla de selección de función.

El siguiente dibujo presenta las funciones (en un orden particular) que se encuentran en la perilla:



Perilla de ajuste +/-

La perilla de ajuste no se puede girar, únicamente mover en ambas direcciones. Sirve para ajustar los parámetros de funcionamiento, como la temperatura y el tiempo. Mueva la perilla a la derecha hacia el símbolo «+» para aumentar el valor del parámetro. Mueva la perilla al lado contrario para disminuir el valor del parámetro. Los parámetros que se pueden cambiar con esta perilla son la temperatura, el tiempo y la hora actual mostrada en la pantalla. Si mantiene la perilla inclinada en una dirección, aumenta la velocidad en que cambia el valor del parámetro.



FUNCIONAMIENTO

Conexión de la alimentación

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 **0.00**. Pulse el botón (sensor) . Puede cambiar la hora con la perilla de ajuste +/- . No es posible usar el aparato sin ajustar la hora.

Para confirmar la hora, el selector de función se debe encontrar en la posición 0. Cuando el selector de función se encuentra en otra posición, parpadeará el símbolo  y el programador esperará hasta que el selector de función se coloque en la posición 0.

Al pulsar el botón (sensor) , se confirma la hora y el programador pasa al modo de espera.

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 se interrumpe el programa de limpieza pirólitica (o la puerta está bloqueada por otra razón con el símbolo  encendido), antes de ajustar la hora, se lleva a cabo el procedimiento de enfriamiento del horno y de apertura de la puerta. Si se detecta una temperatura superior a 80°C en el horno, se activa el enfriamiento del horno. Esta operación no afecta al ajuste de la hora. El proceso de enfriamiento se desactiva cuando la temperatura cae por debajo de 75°C.

Modo de espera (Standby).

Al pasar al modo de espera, se eliminan todos los ajustes de tiempo, temperatura y temporizador. Los calentadores se desconectan. La pantalla muestra la hora actual y se reduce el brillo. Se activa el botón

(sensor) , que sirve para ajustar la hora, cambiar el tono y el brillo, así como el botón (sensor) , que sirve para ajustar el temporizador.

Si la temperatura del horno supera los 80°C, en lugar de mostrarse la hora, se visualizará la temperatura actual (actúa como indicador de calor residual) y se enciende el ventilador de enfriamiento. Cuando la temperatura desciende por debajo de los 75°C, se apaga el ventilador y se muestra la hora actual en lugar de la temperatura.

Cómo pasar al modo de espera:

- al girar el selector de función a la posición 0 en cualquier momento. Al pasar al modo de espera de esta forma, se emite una señal acústica;
- después de un corte de electricidad y tras configurar la hora actual;
- después de los programas de tiempo (automático y semiautomático, temporizador);
- tras activarse la protección contra el calentamiento continuo;
- tras 5 segundos de inactividad al configurar la temperatura (en el caso de una nueva función de calentamiento, al cambiar la función de calentamiento, el programador vuelve al modo activo);
- en caso de que se esté llevando a cabo un ciclo de pirólisis, al girar el selector a la posición 0, se activa el modo de enfriamiento del horno y desbloqueo de la puerta, tras lo cual se pasa al modo de espera.

Cómo salir del modo de espera:

Al girar el selector de la posición 0 a cualquier otra posición, se pasará del modo de espera al modo activo.

Atención: si el programador entra en el modo de espera automáticamente, el usuario debe girar primero el selector a la posición 0 y después salir del modo de espera.

FUNCIONAMIENTO

Cuando, en el modo de espera, el selector de función se encuentra en otra posición distinta de 0, parpadea el símbolo .

Ajuste de la hora actual

Solo se puede ajustar la hora actual en el modo de espera. Al pulsar el botón (sensor)  en este modo, se mostrará la hora actual con el brillo normal. Puede corregir la hora actual con la perilla de ajuste +/- . En caso de 10 segundos de inactividad, se guardará la configuración actual y se volverá al modo de espera. Con el botón (sensor) , puede ajustar la frecuencia de la señal acústica. El reloj solo tiene el modo de 24 horas.

Modo nocturno

Si el aparato se encuentra en el modo de espera, entre las horas 22:00 y 6:00 se reduce el brillo de la pantalla según el modo nocturno, es decir, un valor de dos niveles inferior con respecto a los ajustes de brillo.

Cambio de la frecuencia de la señal acústica

Esta función se encuentra disponible en el modo de espera, sin límite de tiempo. Si se pulsa otra vez el botón (sensor)  al configurar la hora, se mostrará **ton1**, donde **1** es la designación de la señal acústica actual en las opciones de 1 a 3. Si se gira la perilla de ajuste +/-, se cambiará la señal acústica actual. Tras 5 segundos de inactividad, se confirmará la selección del sonido actual y se pasará al modo de espera.

Cambio del brillo de la pantalla

Esta función se encuentra disponible en el modo de espera, sin límite de tiempo. Si se pulsa otra vez el botón (sensor)  al cam-

biar la frecuencia de la señal, se mostrará **bri4**, donde **4** es la designación del brillo en una escala del 1 al 9. Si se gira la perilla de ajuste +/-, se cambiará el brillo. Tras 5 segundos de inactividad, se confirmará la selección del brillo y se pasará al modo de espera.

Modo activo

Es el modo en el que el horno lleva a cabo las funciones de cocción (limpieza) de acuerdo con la función seleccionada con el selección de función.

Apagado automático: Al terminar las operaciones programadas (funcionamiento automático, semiautomático, limpieza, temporizador), el programador pasa al modo de espera, aunque el selector de modo no se encuentre en la posición 0.

Iluminación

La luz del horno se puede controlar con el programador. Se enciende por defecto.

La luz está apagada:

- en las posiciones: 0, Pirólisis, ECO
- cuando la temperatura en el interior del horno supera los 300°C;
- en el programa de pirólisis y de enfriamiento;
- antes de comenzar el calentamiento en el programa automático y tras finalizar el programa automático y semiautomático;
- en el modo de espera, en caso de que la perilla se encuentre en una posición distinta de 0.

FUNCIONAMIENTO

Motor de enfriamiento

El funcionamiento del motor de enfriamiento no depende de las funciones configuradas ni del estado del programador. El motor de enfriamiento se enciende cuando la temperatura en el interior del horno supera los 80°C y se apaga cuando la temperatura cae por debajo de los 75°C.

Símbolo de termostato

El símbolo del termostato  indica el estado de los calentadores. El símbolo se enciende cuando está funcionando algún calentador. El símbolo se apaga cuando no está funcionando ninguno de los calentadores (por ejemplo, cuando el horno alcanza la temperatura deseada y los calentadores se apagan hasta que disminuye la temperatura).

Temporizador

El temporizador se encuentra disponible después de pulsar el botón (sensor)  en el modo de espera y en el modo activo. Al pulsar , parpadeará el símbolo  y se mostrará el valor actual de la cuenta regresiva, o bien **0.00** si el temporizador no está activo. A continuación, fije el valor de la cuenta regresiva con la perilla de ajuste +/- . Puede confirmar la operación con el botón (sensor)  o tras 5 segundos de inactividad.

Si el temporizador está activo (hay una cuenta regresiva), en la pantalla se enciende el símbolo .

Cuando la cuenta regresiva llega a cero, se enciende la alarma del temporizador, que se puede apagar con cualquier botón (sensor). La cuenta regresiva del temporizador bloquea la transición automática del panel del modo activo al modo de espera. El panel cambia automáticamente al modo de espera después de apagar la alarma del temporizador.

Puerta del horno

Durante el trabajo de horno la puerta debe estar cerrada.

Si se abre la puerta con los calentadores en funcionamiento, se desconectarán los calentadores del horno. Si esta situación dura más de 60 segundos, el programador emitirá una alarma de puerta abierta. La alarma se puede cancelar pulsando cualquier botón (sensor) o cerrando la puerta. La apertura de la puerta no influye en los ajustes de temperatura y tiempo, pero si la puerta se deja abierta durante más de 10 minutos, el programador reinicia todos los ajustes y pasa al modo de espera.

Limitación del tiempo de funcionamiento

Por razones de seguridad, el horno tiene un límite de tiempo de funcionamiento. Si la temperatura fijada es de 100°C como máximo, el horno pasará al modo de espera después de 10 horas. Si la temperatura fijada es de 200°C o más, el tiempo máximo de funcionamiento se limita a 3 horas. En el intervalo de 101°C a 199°C, el tiempo de funcionamiento varía linealmente, es decir, cuanto mayor es la temperatura, más breve es el tiempo de funcionamiento (entre 3 h y 10 h).

Activación de la función de calentamiento

La función de calentamiento se activa girando el selector de función de la posición 0 a la posición deseada. Después de colocar el selector en la función de calentamiento, en lugar de la hora actual, en la pantalla se mostrará la temperatura predeterminada **170C**, definida por separado para cada posición.

FUNCIONAMIENTO

Parpadeará el valor de la temperatura (con el brillo reducido) y el símbolo C se encenderá de forma continua. El valor cambiará al girar el selector de función.

Al pulsar el botón (sensor) , se establecerá el modo automático.

Ajustes de temperatura

Al seleccionar una función de calentamiento, la perilla de ajuste +/- sirve para cambiar la temperatura fijada. La temperatura se puede cambiar a intervalos de 5°C dentro del rango especificado para cada programa. Si se mantiene la perilla de ajuste +/- durante al menos 1 s, se cambiará la temperatura a intervalos de 10°C.

La temperatura se almacena tras pulsar el botón (sensor) , o, después de 5 segundos de inactividad, el reloj pasa a mostrar la hora actual.

Al girar la perilla de ajuste +/-, se mostrará durante 2 segundos:

- a la izquierda [-] – la temperatura fijada;
- a la derecha [+] – la temperatura en el interior del horno;

Se muestra la temperatura sin efecto de parpadeo, lo cual no provoca ningún cambio en los ajustes.

Cambiar los ajustes de la temperatura

Si se pulsa el botón (sensor)  con el horno en funcionamiento, se pasará al modo de cambio de ajustes. En la pantalla parpadeará el valor de la temperatura (con el brillo reducido) y el símbolo C se encenderá de forma continua. Puede modificar los ajustes con la perilla de ajuste +/- . La temperatura se almacena tras pulsar el botón (sensor) , y, a continuación, el reloj pasa a mostrar la hora actual. En caso de 5 segundos de inactividad, el programador vuelve al modo activo.

FUNCIONAMIENTO

Tabla de funciones de calentamiento

Descripción de las funciones		Realización						Temperatura [°C]		Temperatura predefinida [°C]	
		Luz	Calentador superior	Calentador del asador	Calentador del ventilador	Calentador inferior	Ventilador	mín.	máx.		
	Descongelar	√					√	---	---	---	
	Precalentamiento rápido	√		√	√		√	30	280	170	
	ECO		√	√			√	√	30	280	170
	Abrasador	√					√	30	240	200	
	Convencional	√	√				√	30	280	180	
	Masa	√	√				√	√	30	280	170
	Limpieza pirolítica		√	√			√	---	---	480	
	Turbo grill*	√	√	√				√	30	280	190
	Super grill*	√	√	√					30	280	250
	Parrilla*	√		√					30	280	250
	Iluminación	√							---	---	---
0	Horno apagado								-	-	-

*Asador (si lo hay)

FUNCIONAMIENTO

Funcionamiento semiautomático

El trabajo semi automático consiste en fijar el tiempo después del cual el aparato se apagará automáticamente. El posible tiempo de apagado es de 1 minuto a 23 horas y 59 minutos.

Para configurar el tiempo de funcionamiento, se debe pulsar el botón (sensor)  en el modo activo o tras girar el selector de función a la posición deseada. En la pantalla del reloj, parpadeará el símbolo  y se mostrará el mensaje **dur** durante 1 s y, a continuación, se indicará **0.00** (o bien la hora actual hasta apagar el horno si la función ya estaba activa). Con la perilla de ajuste +/- se puede cambiar el valor del ajuste. Al transcurrir 5 segundos de inactividad, se saldrá sin guardar los cambios. Si pulsa el botón (sensor) , confirmará los ajustes de tiempo de apagado automático. Al pasar 5 segundos de inactividad tras pulsar el botón (sensor) , el reloj pasará a mostrar la hora actual.

Durante el funcionamiento semiautomático, el símbolo  se ilumina de forma permanente.

Las funciones de calentamiento y la temperatura se pueden modificar durante el funcionamiento semiautomático.

Se puede desactivar el funcionamiento semiautomático fijando el tiempo de funcionamiento en 0.00. Al pulsar el botón (sensor)  o tras 5 s de inactividad, el horno pasará a funcionar sin tiempo definido.

Después de transcurrir el tiempo determinado, se emite una señal acústica [alarma de finalización]. Todos los elementos calefactores están desconectados. La alarma se puede cancelar de 3 maneras:

a) Realizando una de las siguientes acciones:

- pulsando cualquier botón (sensor), excepto ;

- girando el selector de función;
- moviendo la perilla de ajuste +/-;
- abriendo la puerta.

De esta forma, se eliminarán todos los ajustes de función y temperatura. A pesar de colocar el selector en una función de calentamiento, el horno pasará al modo de espera.

b) Girando el selector de función a la posición 0, el horno pasa al modo de espera.

c) Pulsando el botón (sensor)  se pasa al modo de ajuste del tiempo de funcionamiento. Se puede continuar el horneado con los mismos parámetros establecidos durante el tiempo fijado de nuevo. Atención: en el caso de ampliar el tiempo establecido anteriormente durante la alarma de finalización del funcionamiento semiautomático, al fijar el tiempo en **0.00**, se apagará el horno y no se desactivará el tiempo indefinido.

Funcionamiento automático

Con el funcionamiento automático, el programador se enciende con retraso y finaliza el proceso de calentamiento a una hora determinada.

Para ajustar el trabajo automático, al principio se debe ajustar la hora deseada de calentamiento (como en el trabajo semiautomático). Tras confirmar el tiempo de funcionamiento con el botón (sensor) , parpadeará el símbolo . En la pantalla se muestra el mensaje **end** durante 1 s y, a continuación, el tiempo de horneado (calculado según la hora actual + tiempo fijado

FUNCIONAMIENTO

de funcionamiento +1 minuto). Con la perilla de ajuste +/- se puede cambiar la hora de finalización. Tras 5 segundos de inactividad, se descartarán los cambios y con el botón (sensor)  se confirma la hora de finalización. Después de confirmar la hora de finalización, se encienden los símbolos  y  de forma permanente y el reloj mostrará de nuevo la hora actual.

Durante la cuenta regresiva para el comienzo del horneado, se encienden los símbolos  y . Al comenzar el horneado, el símbolo  funciona de acuerdo con el estado de los calentadores (con brillo total o desactivado) y el horno se comporta como durante el funcionamiento semiautomático.

Se pueden visualizar y modificar las horas fijadas pulsando . Pulse el botón (sensor) una vez para ajustar el tiempo de funcionamiento; dos veces para fijar la hora de finalización y tres veces para volver a mostrar la hora actual. Si cambia el tiempo de funcionamiento a **0.00**, se borrará el tiempo de funcionamiento y la hora de finalización y se pasará al funcionamiento indefinido.

La hora de finalización puede ser modificada en el ámbito desde (hora actual + tiempo de trabajo + 1 minuto) hasta (tiempo actual + tiempo de trabajo + 10 horas). Se puede modificar el tiempo de trabajo (con la hora de finalización ajustada) de 0 a (hora de finalización – hora actual – 1 minuto).

Después del funcionamiento del horno, coloque el selector de función en la posición 0.

Sonda térmica

La sonda térmica se puede conectar en cualquier momento.

En el modo de espera, esto no afecta al funcionamiento del horno.

En el modo de funcionamiento (con la función y temperatura configuradas), al introdu-

cir la sonda térmica, parpadearán (con brillo reducido) dos temperaturas: en los dígitos 1-2 se puede ver la temperatura actual de la sonda térmica y, en los dígitos 3-4, la temperatura fijada (por defecto 80).

Inmediatamente después de introducir la sonda térmica, se pueden cambiar los ajustes de temperatura de la sonda térmica con la perilla de ajuste +/- . La configuración actual se guardará pulsando el botón (sensor)  o tras 5 segundos de inactividad. El valor almacenado de la temperatura fijada se muestra sin parpadear.

El funcionamiento del horno cambia de la siguiente forma:

Cuando la temperatura de la sonda térmica es inferior a la temperatura fijada, el termostato mantiene en el interior del horno la temperatura seleccionada anteriormente.

Cuando la temperatura de la sonda térmica alcanza la temperatura fijada:

- se apagan los calentadores;
- salta la alarma de la sonda térmica;

La alarma de la sonda térmica se puede cancelar de la misma manera que la alarma del programa semiautomático:

- colocando la perilla de ajuste +/- en + se elimina la alarma y se procede a establecer un nuevo valor de temperatura para la sonda térmica;
- con cualquier otra acción se eliminará la alarma y se pasará al modo de espera.

Si se usa la sonda térmica, se bloquea el funcionamiento automático y semiautomático. Al introducir la sonda térmica, se eliminarán los ajustes anteriores del tiempo de funcionamiento. El uso de la sonda térmica no influye en los cambios de la función y la temperatura seleccionadas para el interior del horno.

FUNCIONAMIENTO

Cuando se introduce la sonda térmica en el modo de espera o en el modo activo, el funcionamiento del horno es similar hasta confirmar la función y la temperatura del interior del horno. Después de confirmar la temperatura del horno, este comienza a calentarse, pero en lugar de mostrar la hora actual, pasa a mostrar y confirmar los ajustes de la sonda térmica.

Si se retira la sonda térmica antes de alcanzar la temperatura establecida, el horno sigue funcionando en el modo continuo.

Para ver y cambiar las temperaturas con la sonda térmica insertada:

- con la perilla de ajuste +/- se pueden mostrar de forma momentánea los datos de la temperatura del horno y, a continuación, se vuelve a mostrar la temperatura de la sonda térmica.

- al pulsar una vez el botón (sensor) , se mostrará la pantalla para cambiar los ajustes de temperatura del interior del horno;

- si pulsa  en la pantalla de cambio de los ajustes de temperatura del interior del horno, estos se almacenarán y se pasará a los ajustes de temperatura de la sonda térmica.

Temperaturas de la sonda térmica

Tipo de carne	Temperatura [°C]
Carne de cerdo	85 - 90
Carne de vaca	80 - 85
Ternera	75 - 80
Cordero	80 - 85
Caza	80 - 85

Advertencia: Se debe usar sólo la sonda térmica suministrada con el horno.

Pirólisis

En el caso de la función de pirólisis, se muestra el valor de 480°C y no se puede cambiar. Después de 5 s de inactividad o al pulsar , parpadeará el valor **P2.00** y se iluminará el símbolo . Con la perilla de ajuste +/- puede cambiar los valores en el intervalo 2.00 - 2.30 - 3.00. Después de 20 segundos de inactividad o al pulsar , comenzará el ciclo de pirólisis.

La pirólisis es un programa especial con requisitos adicionales.

En el primer paso, se comprueba el estado de la puerta: Si la puerta está abierta, parpadeará el símbolo  y el horno esperará un máximo de 10 minutos hasta que se cierre la puerta. De lo contrario, se cancelará el programa.

Si la puerta está cerrada, se iluminará el símbolo  y se bloqueará la puerta. Después de bloquear la puerta, se iluminará el símbolo  y se pondrá en marcha el programa automático con una duración de 2.00 - 2.30 - 3.00, dependiendo de los ajustes seleccionados anteriormente.

En lugar de la hora actual, se mostrará el tiempo restante para la finalización del programa.

Una hora antes del tiempo establecido, se apagan los calentadores, la temperatura fijada se cambia a ---C y el horno entra en el ciclo de enfriamiento.

FUNCIONAMIENTO

Después de enfriar hasta 150°C empieza el proceso de desbloqueo de la puerta. El símbolo **P** se apaga para indicar el desbloqueo de la puerta. Después de desbloquear la puerta, el programa finaliza de la misma forma que los programas semiautomáticos, pero no se puede poner en marcha el «horneado adicional».

En el caso de la pirólisis, no se pueden cambiar los ajustes durante el programa ni se puede continuar un programa con los mismos ajustes, pero se pueden comprobar los ajustes y la temperatura actual. Después de cancelar una alarma, el programador siempre pasa al modo de espera.

ATENCIÓN:

La puerta del horno está equipada con un dispositivo de bloqueo que no permite abrirla durante el proceso. No abra la puerta para no interrumpir el proceso de limpieza.

En caso de interrumpir la pirólisis a consecuencia de un apagón, el programador pasará al modo de enfriamiento y luego abrirá la puerta - como en los últimos 60 minutos de programa normal.

En caso de interrumpir la pirólisis colocando la perilla en otra posición (incluida la posición 0), el horno no se apaga ni pone en marcha la nueva configuración, sino que pasa al modo de enfriamiento y luego abrirá la puerta como se ha descrito anteriormente. Después de desbloquear la puerta, el horno pasa al modo de espera.

Si el usuario abre la puerta antes de ponerse en marcha la pirólisis, el programador emite una señal acústica (alarma de puerta abierta), cancela el programa de pirólisis y pasa al modo de apertura de la puerta (como anteriormente).

Antes de activar el proceso de pirólisis, lea las instrucciones del apartado «Limpieza y mantenimiento».

Códigos de errores

Si se detectan errores, se interrumpe el programa y la pantalla muestra el código de error:

E1: cortocircuito en el sensor de temperatura, no se puede usar el horno.

E2: no se detecta el sensor de temperatura, no se puede usar el horno.

E3: sobrecalentamiento del programador, no se puede usar el horno hasta que se enfríe.

E4: error en la sonda térmica (este error desaparece al retirar la sonda térmica), se puede usar el horno con programas sin sonda térmica.

E5: la temperatura en el interior del horno es superior a los 320°C para una función distinta a la pirólisis, no se puede usar el horno.

Prob: se ha colocado la sonda de forma incorrecta o se ha introducido la sonda térmica durante la pirólisis.

FUNCIONAMIENTO

Uso del grill

El proceso de tostado se produce como consecuencia de la acción de los rayos infrarrojos emitidos por el grill calentado al rojo vivo.

Para apagar el grill, es necesario:

- Poner el mando del horno en una posición marcada con los símbolos,
- Calentar el horno durante unos 5 minutos (con la puerta cerrada del horno).
- Situar la bandeja con el alimento en el nivel adecuado y en caso de tostar en parilla, situar al nivel inferior siguiente (por debajo de la parilla) la bandeja para la grasa,
- Cerrar la puerta del horno.

Para la función grill y grill fuerte, poner la temperatura máxima en 220 °C y para la función grill con ventilador en 190 °C como máximo.

¡Nota!

El tostado debe ser realizado con la puerta del horno cerrada.

En caso de usar el grill, las partes visibles exteriores del horno pueden estar muy calientes. Se recomienda vigilar que los niños no se acerquen al horno.

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 extraído),
- 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 20/30o centígrados 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 ECO

- con el uso de la función de calentamiento 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 de calentamiento ECO

Tipo de preparación de plato	Función del horno	Temperatura (°C)	Nivel	Tiempo [min]
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 inferior + calentador superior + ventilador)

Tipo de cochura de plato	Función del horno	Temperatura (°C)	Nivel	Tiempo [min]
Biscocho		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biscocho		150	3	25 - 35
Bollo de levadura/ pastel de mante- cado		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Bollo de levadura/ pastel de mante- cado		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Pescado		210 - 220	2	45 - 60
Pescado		190	2 - 3	60 - 70
Salchichas		220	4	14 - 18
Carne de vaca		225 - 250	2	120 - 150
Carne de cerdo		160 - 230	2	90 - 120
Pollo		180 - 190	2	70 - 90
Pollo		160 - 180	2	45 - 60
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 cocción (mín.)
Pasteles pequeños	Bandeja estándar	3		155 ¹⁾	29 - 32
	Bandeja estándar	3		155 ¹⁾	31 - 34
Pastel crujiente (fajas)	Bandeja estándar	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Bandeja estándar	3		150 - 170 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 parrilla 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 calentamiento	Temperatura (°C)	Tiempo (min.)
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 calentamiento	Temperatura (°C)	Hora (min.)
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 del usuario de mantener limpio el horno y su adecuado mantenimiento, influye de forma importante en la prolongación de la vida útil del aparato sin averías



Antes de empezar la limpieza hay que apagar el horno teniendo en cuenta que todos los mandos se encuentren en la posición "apagado". Las actividades de limpieza deberán empezar. Una vez el horno esté frío.

- El horno debe lavarse después de cada uso. Después de lavar el horno hay que encender la iluminación que permita conseguir mejor visibilidad del espacio de trabajo.
- La cámara de horno debe lavarse solamente con agua templada y un poco de lavavajillas.

¡Importante!

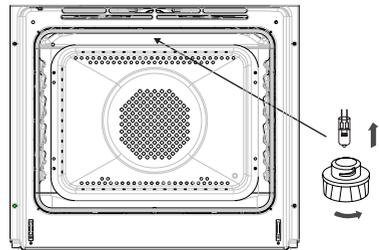
Para la limpieza y mantenimiento no se permite usar ningún limpiador abrasivo, detergente agresivo ni objetos rugosos.

Para limpiar el frente del horno utilizar solo agua caliente con un poco de jabón para lavavajillas cristasol. No aplicar crema limpiadora.

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE COCINA

Limpieza por pirólisis

El horno se calienta hasta la temperatura aprox. de 480 °C. **Por razones de seguridad, la puerta permanece cerrada durante todo el proceso.**

Antes de activar la función de pirólisis.

¡Advertencia!

Retire todos los accesorios del interior del horno (bandejas, rejillas, carriles laterales y guías telescópicas). Los accesorios que se dejarán en el interior del horno durante el proceso se dañarán de forma irreversible.

- Elimine la suciedad más gruesa del interior del horno.
- Limpie con un paño húmedo las superficies exteriores del horno.
- Actúe según las instrucciones.

Durante el proceso de limpieza.

- No deje paños cerca del horno caliente.
- No active la placa de cocina.
- No active la luz del horno.
- La puerta del horno está equipada con un dispositivo de bloqueo que no permite abrirla durante el proceso. No abra la puerta para no interrumpir el proceso de limpieza.

¡Advertencia!

Durante el proceso de limpieza pirolítica del horno podrá alcanzar temperaturas muy elevadas, por lo tanto sus superficies externas podrán calentarse más de lo normal. Hay que cuidar de que entonces los niños no se encuentren en la proximidad del horno.

Debido a las exhalaciones que se generan durante el proceso, la cocina debe ser bien ventilada.

Proceso de limpieza por pirólisis:

- Cierre la puerta del horno.
- El modo de actuar está descrito en el párrafo *principal / Limpieza*.

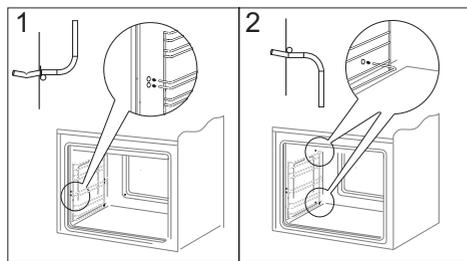
¡Advertencia!

Cuando en el horno la temperatura esté muy alta (superior a la de funcionamiento normal), la puerta no se desbloqueará.

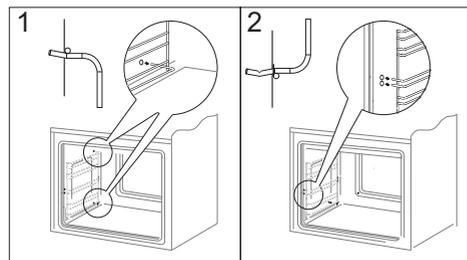
Después de enfriar, se podrá abrir la puerta y eliminar la ceniza usando un paño suave humedecido. Monte los carriles laterales y los demás accesorios. El horno está listo para usar.

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.
- El horno están equipados con guías inoxidable 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.



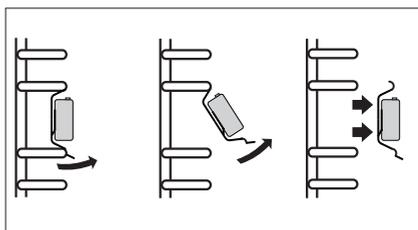
Eliminación de rejillas



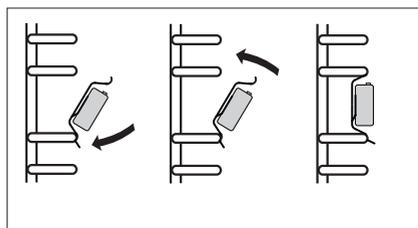
Colocación de rejillas

¡Advertencia!

Las guías telescópicas no deben lavarse en lavavajillas.



Modo de extraer las guías telescópicas

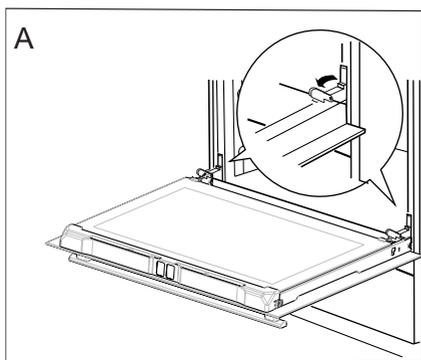


Modo de colocar las guías telescópicas

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

Desmontaje de puerta

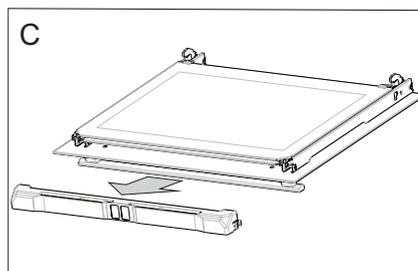
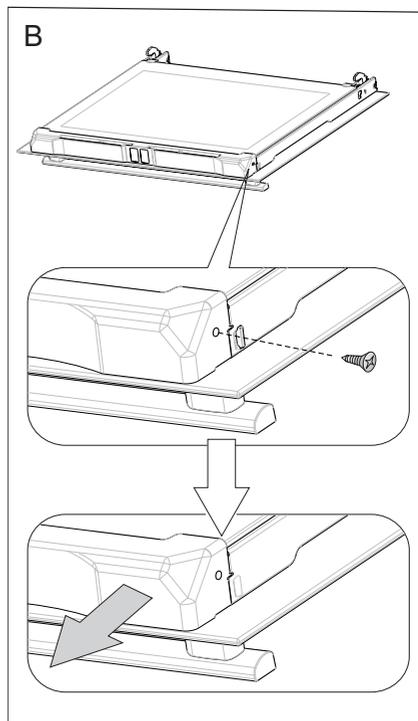
Para tener acceso más fácil a la cámara del horno y para limpiarla, es posible desmontar la puerta. Para ello hay que abrir la puerta, levantar el elemento protector situado en la bisagra (Fig. A). Cerrar ligeramente la puerta, levantar y sacar hacia adelante. Para montar la puerta en el horno hacer 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. Con un destornillador de cruz desenrosque los tornillos que se encuentran en la moldura superior de la puerta (fig. B).
2. Usando un destornillador plano retirar la moldura superior de la puerta, levantándola suavemente por ambos lados (fig. B, C).



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

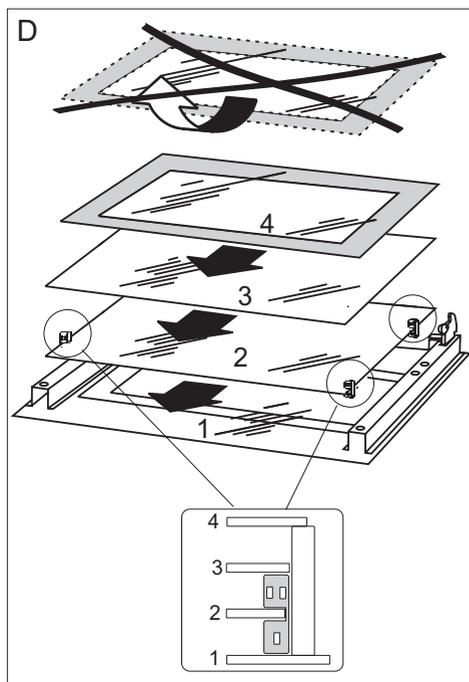
3. Sacar el cristal interno de la fijación (en la parte inferior de la puerta) (Fig.D). Extraer los cristales interiores.

¡Nota! Peligro de daño de cristales. Hay que sacar el cristal, no levantar hacia arriba.

Sacar el cristal central, (fig. D).

4. Lavar el cristal con agua caliente y con detergente.

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



Desmontaje del cristal interno

Revisiones periódicas

Además de las actividades que tengan como fin mantener limpia la cocina, es necesario:

- realizar revisiones periódicas de funcionamiento de los elementos de control y de elementos de trabajo de la cocina. Después del periodo de garantía, al menos una vez a dos años hay que encargar al servicio de mantenimiento realizar una revisión técnica de la cocina,
- eliminar los defectos de explotación descubiertos,
- realizar mantenimiento periódico de los elementos de trabajo de la cocina,



¡Nota!

Todas las reparaciones y actividades relacionadas con la regulación deberán realizarse por el respectivo servicio de mantenimiento o por el instalador que tiene respectivos permisos.

SITUACIONES DE EMERGENCIA

En cada situación de emergencia es necesario:

- Desconectar los equipos de la cocina
- Desconectar la alimentación eléctrica
- Avisar del problema
- 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)

DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal	230V 1N~ 50 Hz
Potencia nominal	máx. 3,5 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,
- Directiva 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-2357 / 8512621
(08.2022 / v4)



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