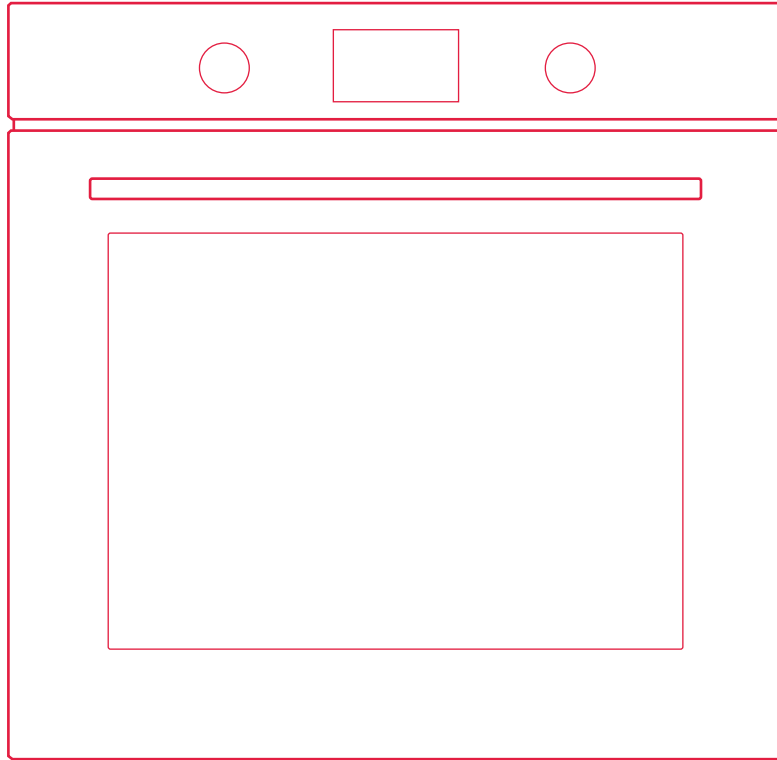


evvo



HORNO H4

www.evvohome.com

evvo


1	INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	04
	Advertencias generales deseguridad	
	Advertencias para la instalación	
	Durante el uso	
	Durante la limpieza y el mantenimiento	
2	INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO	08
	Instrucciones generales	
	Instalación del horno	
	Conexión eléctrica y seguridad	
3	USO DEL PRODUCTO	11
	Controles del horno	
	Accesorios	
4	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	32
	Limpieza	
	Mantenimiento	
5	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE	35

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



- Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y guarde este manual en un lugar de fácil acceso para poder consultarlo cuando sea necesario.
- Este manual ha sido redactado para más de un modelo. Por lo tanto, puede que su aparato no tenga algunas de las características descritas en él. Por este motivo, es importante que preste especial atención a las figuras que se proporcionan en el manual.

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

- Este aparato lo pueden usar niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. Ningún niño debe realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario de este aparato sin supervisión.


 **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento. Mantenga a los niños de menos de 8 años de edad lejos del aparato salvo que estén supervisados en todo momento.

  **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies donde se cocina.


  **ADVERTENCIA:** Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica.

- No use el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.
- Durante el uso, el aparato se calentará. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento que hay dentro del horno.
- Durante el uso, los tiradores se pueden calentar en un corto período de tiempo.
- No use productos de limpieza abrasivos agresivos ni estropajos para limpiar el cristal de la puerta del horno y el resto de superficies. Pueden rayar las superficies, lo que podría hacer que se resquebrajase el cristal de la puerta o se dañasen las superficies.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar el aparato.

  **ADVERTENCIA:** Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la lámpara.

 **PRECAUCIÓN:** Las piezas accesibles podrían estar calientes al cocinar o asar. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se esté usando.

- El aparato se ha fabricado de acuerdo con las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación solo deben llevarlos a cabo técnicos de servicio autorizados. Es peligroso que un técnico no autorizado lleve a cabo los trabajos de instalación y reparación del aparato. No altere ni modifique en modo alguno las especificaciones del aparato. El uso de protectores de encimera no adecuados puede dar lugar a accidentes.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que las condiciones de la distribución local (naturaleza y presión del gas o frecuencia y voltaje de electricidad) y las especificaciones del aparato sean compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la etiqueta.

 **PRECAUCIÓN:** Este aparato solo ha sido diseñado para cocinar alimentos en el interior de una vivienda. No se debe usar para ningún otro fin o aplicación, como para uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.

- No utilice los tiradores de la puerta para levantar o mover el aparato.
- Se han tomado todas las medidas posibles con el fin de garantizar su seguridad. Puesto que el cristal se puede romper, debe tenerse cuidado al limpiar el aparato para evitar que se raye. Evite golpear el cristal con accesorios.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado durante la instalación. Si el cable de alimentación se ha dañado, deberá cambiarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada equivalente a fin de evitar que se produzca un peligro.
- No deje que los niños se cuelguen de la puerta del horno o se sienten en ella cuando esté abierta.
- Mantenga a los niños y animales alejados de este electrodoméstico.


1.2. ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

- No utilice el aparato antes de que se haya instalado por completo.
- El aparato debe instalarlo un técnico autorizado. El fabricante no es responsable de ningún daño que pueda producirse por una colocación o instalación defectuosa realizada por una persona no autorizada.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no haya resultado dañado durante el transporte. Si detecta algún tipo de defecto, no use el aparato y póngase en contacto con el servicio técnico.

Los materiales empleados para el embalaje (nailon, grapas, espuma de estireno, etc.) pueden resultar dañinos para los niños y se deben recoger y retirar inmediatamente.

- Proteja el aparato de la atmósfera. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo o una humedad excesiva.
- Los materiales que rodean el aparato (p ej., armarios) deben ser capaces de soportar al menos una temperatura de 100 °C.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

1.3. DURANTE EL USO

- Al usar el horno por primera vez, podría observar un ligero olor. Este olor es totalmente normal y se debe a los materiales de aislamiento de los elementos calentadores. Le recomendamos que antes de usar el horno por primera vez, lo deje vacío y lo ponga a trabajar a la temperatura máxima durante 45 minutos. Asegúrese de que el entorno en el que se haya instalado el producto esté bien ventilado.
 - Tenga cuidado al abrir la puerta del horno cuando esté cocinando o tras haber terminado de cocinar. El valor caliente del horno puede producir quemaduras.
 - No coloque materiales inflamables o combustibles dentro ni cerca del aparato cuando este esté funcionando.
 - Use siempre guantes para horno para retirar la comida del horno y para volver a introducir los alimentos.
 - En ningún caso se debe cubrir el horno con papel de aluminio, ya que existe la posibilidad de que se produzca un sobrecalentamiento.
 - No coloque platos o bandejas de horno directamente sobre la base del horno mientras se esté cocinando. La base se calienta mucho y se puede dañar el aparato.
-  No deje desatendida la cocina al cocinar con aceites sólidos o líquidos. Pueden prenderse bajo condiciones extremas de calentamiento. Nunca vierta agua sobre llamas producidas por aceite. En su lugar, apague la cocina y cubra el recipiente con su tapa o una manta ignífuga.
- Si no va a usar el producto durante un largo período de tiempo, apague el interruptor de mando principal.
 - Asegúrese de que los mandos de control del aparato estén siempre en la posición "0" (parada) cuando no se esté utilizando.
 - Al extraer las bandejas, éstas se inclinan.
 - Tenga cuidado para que no se le derrame ni se le caiga la comida caliente al sacarla del horno.

- No coloque nada sobre la puerta del horno cuando esté abierta. Esto podría desequilibrar el horno o dañar la puerta.
- No cuelgue toallas, trapos ni ropa en el aparato o en uno de sus tiradores.

1.4. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No extraiga los mandos de control para limpiar el panel de mando.
- Para preservar la eficacia y seguridad del aparato, le recomendamos que use siempre piezas de repuesto originales y que llame a un agente de servicio autorizado cuando sea necesario.

Declaración de conformidad de la CE

Declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, decisiones y normativas europeas pertinentes y con los requisitos enumerados en los estándares mencionados. Este aparato se ha diseñado únicamente para cocinar en casa. Cualquier otro uso (como calentar una habitación) es inadecuado y peligroso.

 Las instrucciones de funcionamiento son aplicables a varios modelos. Puede que observe diferencias entre lo indicado en estas instrucciones y el modelo que ha adquirido.



Cómo desechar la antigua máquina

Este símbolo sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como residuos domésticos. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto sea desechado correctamente, estará contribuyendo a evitar posibles daños en el medioambiente y la salud de las personas, que podrían producirse si los residuos de este producto se tratasen de manera incorrecta. Si desea obtener información detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de desecho de residuos domésticos o la tienda en la que adquirió el producto.

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO

! ADVERTENCIA: Este aparato debe instalarlo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado siguiendo las instrucciones proporcionadas en esta guía y cumpliendo las normativas locales vigentes

- Si la instalación se realiza de manera incorrecta, la garantía quedará anulada y podrían producirse daños físicos y materiales, de los que el fabricante no se hace responsable.
- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de la distribución local (voltaje de electricidad y frecuencia) y los ajustes del aparato son compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.
- Deben cumplirse las leyes, ordenanzas, directivas y estándares vigentes en el país en el que se vaya a usar el aparato (normativas de seguridad, reciclaje adecuado conforme a las normativas, etc.).

2.1. INSTRUCCIONES GENERALES

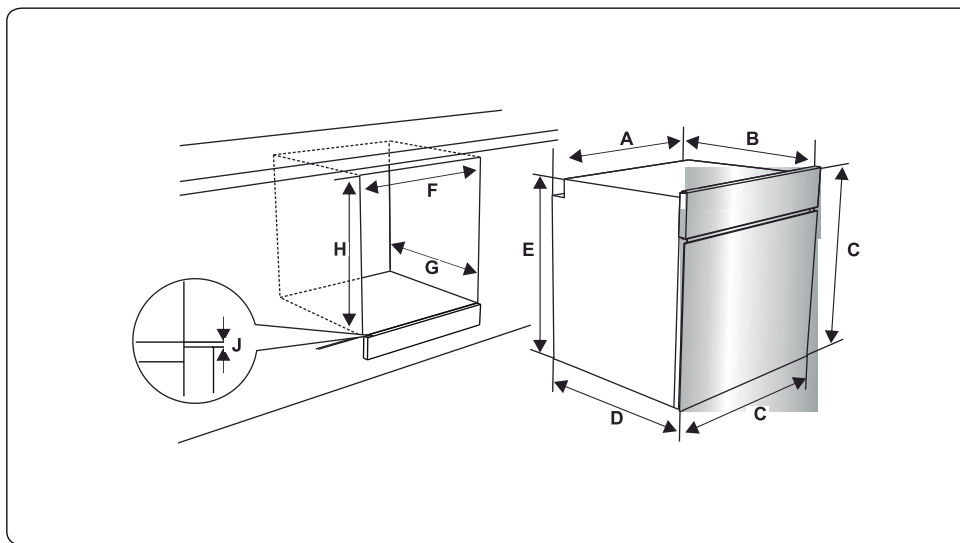
- Tras quitar el material de embalaje del aparato y de sus accesorios, asegúrese de que el aparato no esté dañado. Si sospecha que pueda haber cualquier tipo de daño en el aparato, no lo utilice. Póngase en contacto inmediatamente con una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca del aparato, como cortinas, aceite, trapos, etc., que podrían prenderse fuego.
- La encimera y el mobiliario que rodee el aparato debe estar hecho de materiales resistentes a temperaturas superiores a los 100 °C.
- El aparato no se debe instalar sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.

2.2. INSTALACIÓN DEL HORNO

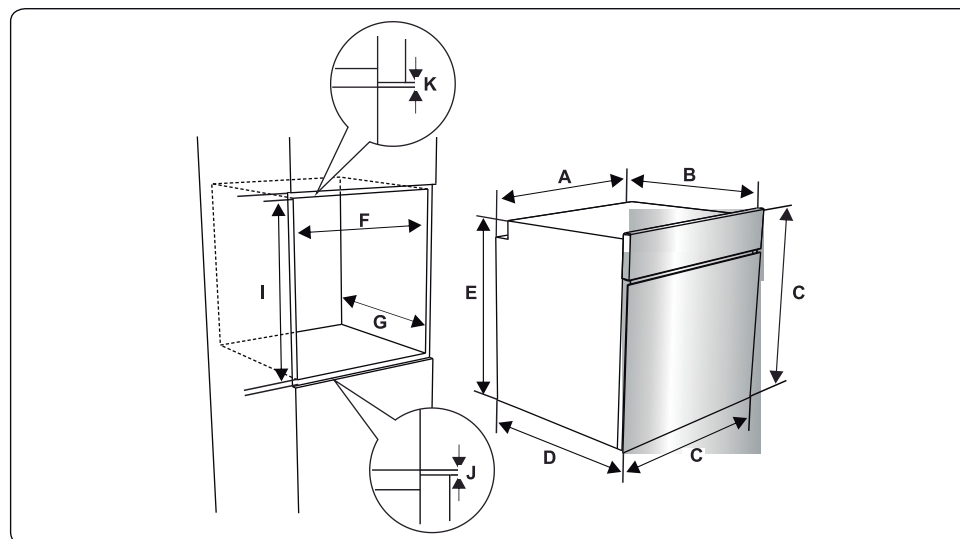
Los aparatos se suministran con kits de instalación y se pueden instalar en una encimera de dimensiones adecuadas. Las dimensiones para la encimera y el horno se proporcionan debajo.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	574		

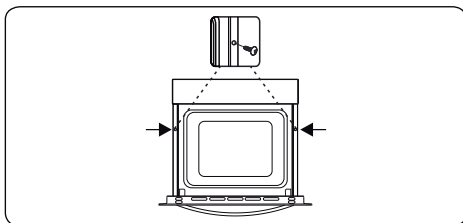
Instalación bajo una encimera



Instalación en una unidad de pared



Una vez que se hayan realizado las conexiones eléctricas, inserte el horno en el armario empujándolo hacia delante. Abra la puerta del horno e inserte 2 tornillos en los orificios que se encuentran en el bastidor del horno. Con el marco del producto tocando la superficie de madera del armario, apriete los tornillos.



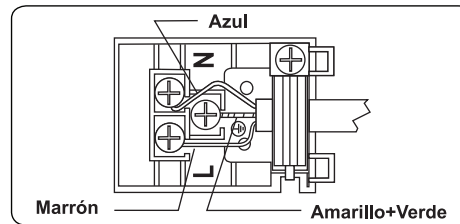
2.3. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA: La conexión eléctrica de este aparato debe realizarla una persona de servicio autorizada o un electricista cualificado conforme a las instrucciones proporcionadas en esta guía y las normativas locales vigentes.

⚠ ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, debe comprobarse el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa identificativa del aparato) para asegurarse de que se corresponda con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben ser capaces de soportar la potencia nominal del aparato (que también se indica en la placa identificativa).
- Asegúrese de que se usen cables aislados durante la instalación. Una conexión incorrecta podría dañar el aparato. Si el cable de alimentación está dañado y debe cambiarse, dicha operación deberá realizarla personal cualificado.
- No utilice adaptadores, regletas ni alargadores.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, se podría dañar el cable, lo que daría lugar a un cortocircuito.
- Si el aparato no está conectado a la red mediante un enchufe, se debe usar un interruptor aislante multipolar (con una separación de contacto mínima de 3 mm) para cumplir las normativas de seguridad.
- El aparato está diseñado para un suministro eléctrico de 220-240 V ~ 380-415 V 3N~. Si el suministro eléctrico de su vivienda es distinto, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o un electricista cualificado.

- El cable de alimentación (H05VV-F) debe ser lo suficientemente largo como para conectarlo al aparato aunque este se encuentre en la parte delantera del armario.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.
- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.
- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.



3. USO DEL PRODUCTO

3.1. CONTROLES DEL HORNO

Mando izquierdo

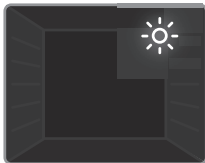
- Pulsación larga: Encender/Apagar
- Pulsación corta: Pausar la cocción
- Giro a la derecha: Bloqueo de teclado
- Giro a la izquierda: Deshacer/Menú anterior

Mando derecho

- Pulsación: Seleccionar/Comenzar cocción/Iniciar operación de vapor manual
- Giro a la derecha: Navegación por el menú/Aumentar temperatura
- Giro a la izquierda: Navegación por el menú/Reducir temperatura

Funciones del horno

* Dependiendo del modelo de horno que tenga, podrían variar las funciones.

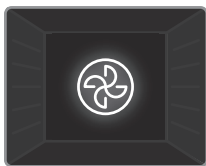


Luz del horno: Solo se encenderá la luz del horno. Seguirá encendida mientras esté activada la función de cocción.

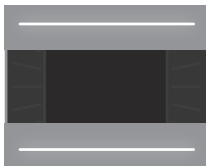


Función de descongelación: Las luces de advertencia del horno se encenderán y comenzará a funcionar el ventilador.

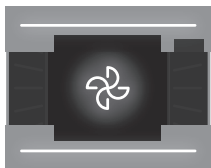
Para usar la función de descongelación, coloque los alimentos congelados en el horno en un estante colocado en la tercera ranura comenzando desde la parte inferior. Se recomienda colocar una bandeja de horno bajo los alimentos que se vayan a descongelar para que caiga en ella el agua que se produce al descongelarse el hielo. Esta función no cocinará ni cocerá la comida, solo ayudará a descongelarla.



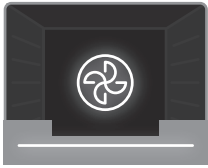
Función Turbo: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar el elemento de calentamiento del anillo y el ventilador. La función Turbo distribuye el calor de manera homogénea por el horno para que se cocinen por igual todos los alimentos de todos los estantes. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



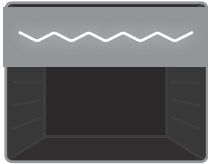
Función de cocción estática: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento inferiores y superiores. La función de cocción estática emite calor, garantizando una cocción homogénea de los alimentos. Esto es ideal para cocinar pastelitos, tartas, pasta al horno, lasañas y pizzas. Se recomienda precalentar el horno 10 minutos. Asimismo, se recomienda no usar más de un estante a la vez con esta función.



Función de ventilador: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento superior e inferior y el ventilador. Esta función es buena para hornear pastelitos. La cocción se lleva a cabo mediante los elementos de calentamiento inferior y superior que hay en el interior del horno y mediante el ventilador, que distribuye el aire, dando un ligero toque grill a la comida. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



Función de pizza: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento inferiores y del anillo, así como el ventilador. Esta función es ideal para hornear alimentos, como pizzas, de manera uniforme y en poco tiempo. Mientras el ventilador distribuye de forma homogénea el calor del horno, el elemento de calentamiento inferior se encarga de hornear los alimentos.

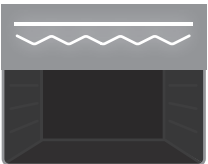


Función de grill: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzará a operar el elemento de calentamiento del grill. Esta función se usa para cocinar al grill y para tostar alimentos. Use los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



Advertencia:

Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.

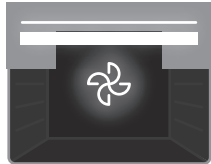


Función de grill rápido: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán. Comenzarán a operar los elementos de calentamiento superiores y del grill. Esta función se usa para cocinar al grill más rápidamente y para cocinar al grill alimentos que tengan una gran superficie, como, por ejemplo, carne. Use los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno unos 10 minutos.



Advertencia:

Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.



Función de doble grill y ventilador. Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar el ventilador y los elementos de calentamiento superiores y del grill. Esta función se usa para cocinar alimentos gruesos al grill más rápidamente y para cocinar al grill alimentos que tengan una gran superficie. Se pondrán en marcha los elementos de calentamiento superiores y los del grill, así como el ventilador, para asegurarse de que los alimentos se cocinen de manera uniforme. Use los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



Advertencia: Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.

Función de vapor auxiliar manual: Esta función se puede usar con cualquier otra función de cocción. Se usa para cocinar todo tipo de vegetales, pedazos pequeños de carne, frutas y guarniciones (como arroz o pasta). Ventajas:

- Exterior de los alimentos crujiente y brillante.
- Mínima pérdida de agua.
- Prácticamente no se pierden nutrientes.
- Cocción baja en grasas.

Puede seleccionar la función deseada y la densidad del vapor.

Densidad de vapor	Cantidad de agua
1 inyección de vapor	Añada 100 ml de agua
2 inyecciones de vapor	Añada 200 ml de agua
3 inyecciones de vapor	Añada 300 ml de agua
Inyección de vapor automática	Añada 100 ml de agua

Llenado del depósito de agua



- El depósito de agua tiene una capacidad de 300 ml. Esta cantidad permite ejecutar 3 ciclos de vapor auxiliar. En cada ciclo se usan aproximadamente 100 ml de agua.



- Presione la tapa del depósito para que se abra.



- Extraiga ligeramente el depósito de agua.



El depósito no se debe sacar.



- Añada la cantidad mínima de agua de 100 ml antes de usarlo.



El nivel máximo de agua se indica mediante la marca "MAX" (MÁX.) del depósito.



- Presione la tapa del depósito para que se cierre.



Función Vapclean +: La función Vapclean+ de limpieza por vapor permite limpiar fácilmente el aparato. Encontrará esta función en el menú "Cleaning" (Limpieza). Antes de ejecutar esta función, añada 300 ml de agua al depósito. Para añadir agua siga las instrucciones bajo el título "Llenado del depósito de agua".

Mesa de cocción

Función	Platos			
			°C	min.
Estática	Hojaldre	2-3-4	170 - 190	35 - 45
	Tarta	2-3-4	170 - 190	30 - 40
	Galleta	2-3-4	170 - 190	30 - 40
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
	Pollo	2-3-4	200	45 - 60
Ventilador	Hojaldre	2-3-4	170 - 190	25 - 35
	Tarta	2-3-4	150 - 170	25 - 35
	Galleta	2-3-4	150 - 170	25 - 35
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
	Pollo	2-3-4	200	45 - 60

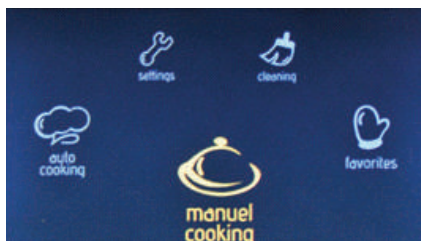
Función	Platos			
			°C	min.
Turbo	Hojaldre	2-3-4	170 - 190	35 - 45
	Tarta	2-3-4	150 - 170	30 - 40
	Galleta	2-3-4	150 - 170	25 - 35
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
	Albóndigas asadas	7	200	10 - 15
Asado	Pollo	*	190	50 - 60
	Chuletas	6-7	200	15 - 25
	Bistecs	6-7	200	15 - 25

*Si dispone de ella, cocine con la brocheta para pollo asado.

Uso de la unidad de control LCD inteligente

Ready Cook está diseñada para ayudar a los usuarios domésticos a usar fácilmente recetas de cocina profesionales mediante las funciones de cocción automática integradas. mA continuación se describen los menús de Ready Cook, como "Manual Cooking" (Cocción manual), "Auto Cooking" (Cocción automática), "Favorites" (Favoritos), "Cleaning" (Limpieza) y "Settings" (Ajustes).

Cocción manual



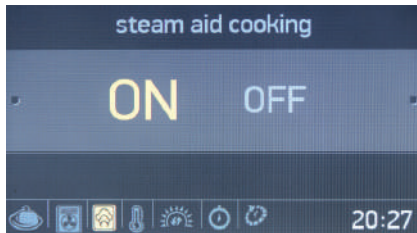
Puede modificar cualquiera de los ajustes de cocción en el modo "Manual Cooking" (Cocción manual), incluyendo las 7 funciones de cocción, la temperatura, la función Booster, la duración de la cocción y el tiempo de finalización de cocción. Siga los pasos enumerados a continuación para desplazarse por el menú "Manual Cooking" (Cocción manual).

El menú principal



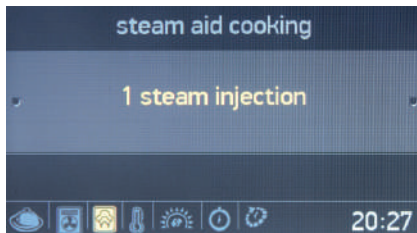
- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección hasta que se resalte "Manual Cooking" (Cocción manual).
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.

Función del horno

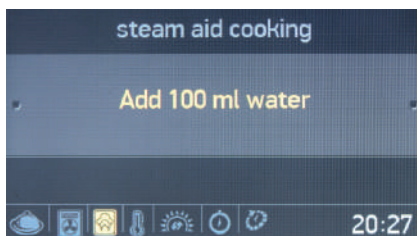


- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para desplazar se por las funciones del horno disponibles.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.

Cocción con vapor auxiliar

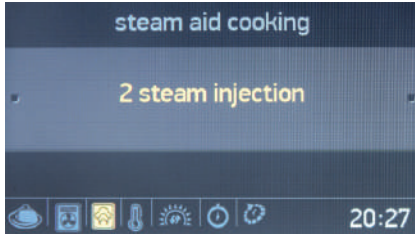


- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para resaltar la opción "ON" (ENC.) u "OFF" (APAG.) de la función "Steam aid cooking" (Cocción con vapor auxiliar).
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción "1 steam injection" (1 inyección de vapor).

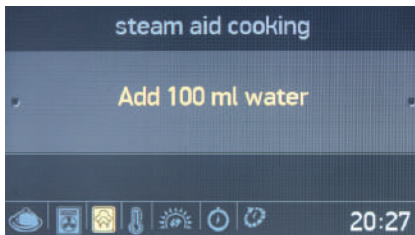


- Añada 100 ml al depósito de agua.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción "Add 100 ml water" (Añadir 100 ml de agua).

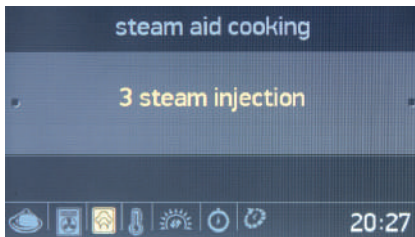
USO



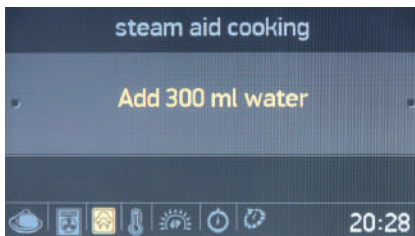
- Gire una vez el mando de la derecha para seleccionar la opción "2 steam injection" (2 inyecciones de vapor).
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.



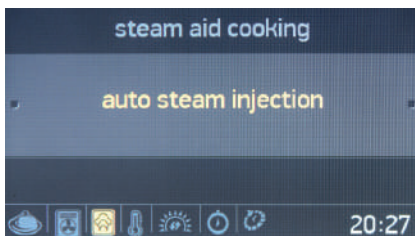
- Añada 200 ml al depósito de agua.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción "Add 200 ml water" (Añadir 200 ml de agua).



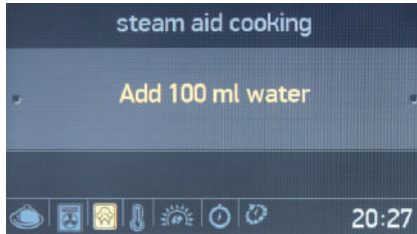
- Gire dos veces el mando de la derecha para seleccionar la opción "3 steam injection" (3 inyecciones de vapor).
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.



- Añada 300 ml al depósito de agua.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción "Add 300 ml water" (Añadir 300 ml de agua).



- Gire dos veces el mando de la derecha para seleccionar la opción "Auto steam injection" (Inyección de vapor automática).
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.

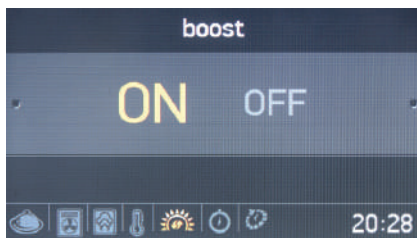


- Añada 100ml ml al depósito de agua.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción "Add 100 ml water" (Añadir 100 ml de agua).



Temperatura

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para desplazarse por los ajustes de temperatura disponibles.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.



Booster

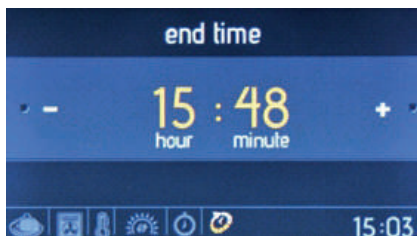
- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para resaltar la opción "ON" (ENC.) u "OFF" (APAG.) de la función Booster.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.
- Utilice esta función para ajustar la temperatura deseada del horno lo más rápido posible. Este modo no es apropiado para cocinar.



Duración de cocción

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para cambiar la duración de la cocción.
- Pulse el mando de la derecha para establecer el tiempo de cocción.

NOTA: Si la duración de cocción se establece en 00:00, el horno seguirá cocinando hasta que lo apague manualmente.



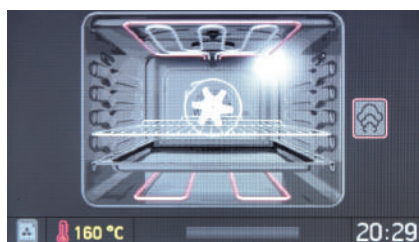
Tiempo de finalización de cocción

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para cambiar el tiempo de finalización de cocción.
- Pulse el mando de la derecha para establecer el tiempo de finalización de cocción.



Pantalla informativa

- La cocción comenzará cuando hayan pasado 10 segundos tras haber realizado la última acción o cuando se pulse el mando de la derecha.
- Gire el mando de la izquierda en sentido contrario al de las agujas del reloj para volver al ajuste anterior.



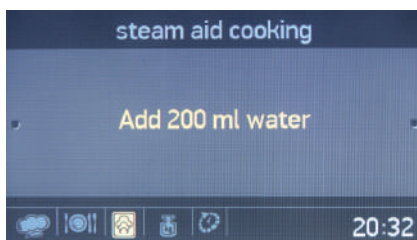
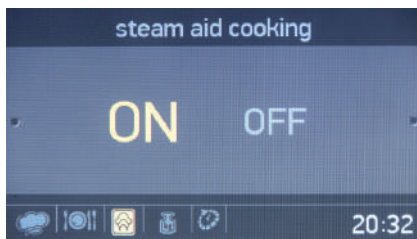
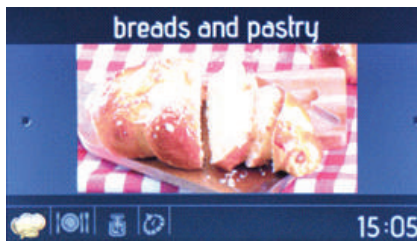
La pantalla de animación muestra:

- El tiempo de cocción.
- Temperatura
- El tiempo de inicio y finalización de cocción.
- Información sobre la función de cocción



Pantalla de animación

- Pulse el mando de la izquierda para detener la cocción.
- Pulse el mando de la derecha para iniciar / reanudar la cocción.
- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para cambiar la temperatura.
- Gire el mando de la izquierda en sentido contrario al de las agujas del reloj mientras esté activa cualquier función de cocción para que se muestre la función del horno, la temperatura y la pantalla de ajuste del tiempo de cocción.
- Para detener la cocción y volver al menú principal, pulse el mando de la izquierda y gírelo en sentido contrario al de las agujas del reloj.



Cocción automática

Ready Cook tiene funciones de recetas integradas determinadas previamente que se pueden seleccionar en el menú "Auto Cooking" (Cocción automática). Solo podrá seleccionar el nombre de la comida que desee. No se podrá modificar ninguno de los ajustes de las recetas, como la temperatura o la duración de la cocción, dado que Ready Cook ya los ha ajustado automáticamente. Siga los pasos indicados a continuación para llevar a cabo la cocción automática.

El menú principal

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección hasta que se resalte "Auto Cooking" (Cocción automática).
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.

Categorías de comidas

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para desplazarse por las recetas disponibles.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.

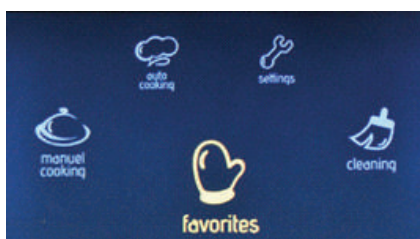
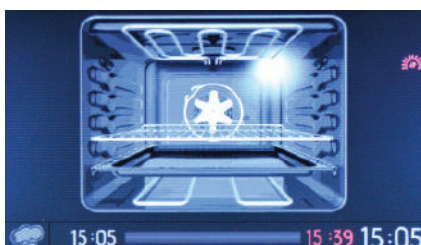
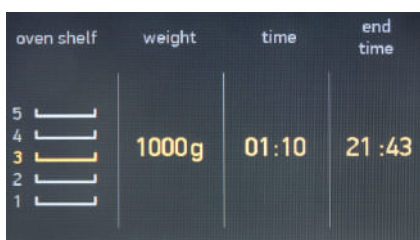
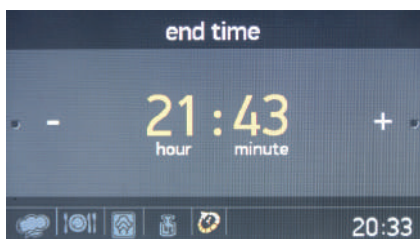
Selección de receta

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para desplazarse por las recetas disponibles.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.

Inyección de vapor

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para resaltar la opción "ON" (ENC.) u "OFF" (APAG.) de la función "Steam injection" (Inyección de vapor).
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.

- Añada 200 ml al depósito de agua.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción "Add 200 ml water" (Añadir 200 ml de agua).



Peso de la comida

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para cambiar el peso.
- Pulse el mando de la derecha para ajustar el peso.

Tiempo de finalización de cocción

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para cambiar el tiempo de finalización de cocción.
- Pulse el mando de la derecha para establecer el tiempo de finalización de cocción.

Pantalla informativa

- La cocción comenzará cuando hayan pasado 10 segundos sin que se realice ninguna acción o cuando se pulse el mando de la derecha.
- Gire el mando de la izquierda en sentido contrario al de las agujas del reloj para volver atrás por las pantallas de ajuste anteriores.
- Coloque la comida en el estante del medio para obtener los mejores resultados al cocinar.

Pantalla de animación

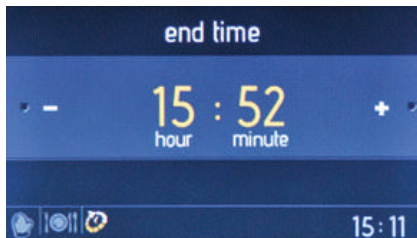
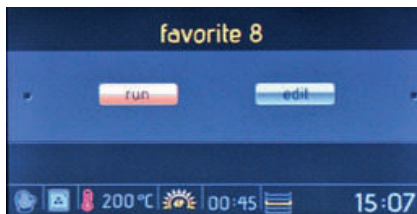
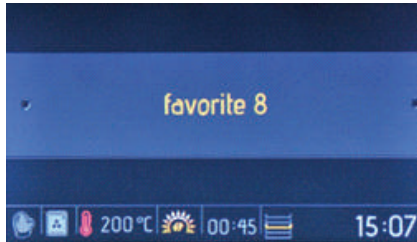
- Pulse el mando de la izquierda para detener la cocción.
- Pulse el mando de la derecha para iniciar y reanudar la cocción.
- Para detener la cocción y volver al menú principal, pulse el mando de la izquierda y gírelo en sentido contrario al de las agujas del reloj.

Favoritos

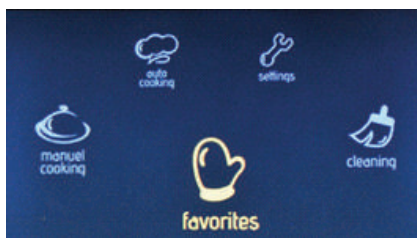
Puede guardar sus ajustes de cocción manual, lo que le permite seleccionar rápidamente los mismos ajustes de cocción en cualquier momento. Al final del menú "Manual Cooking" (Cocción manual), después del ajuste de la duración de la cocción, se le preguntará si desea guardar los ajustes en sus favoritos.

Para crear un ajuste de cocción favorito, use la función de edición del menú "Favourites" (Favoritos).

Para seleccionar y comenzar una función que tenga en favoritos, siga los pasos indicados a continuación.



Para editar los ajustes de favoritos, siga los pasos indicados a continuación.



En el menú principal

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección hasta que se resalte "Favourites" (Favoritos).
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.

Favoritos

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para desplazarse por las opciones disponibles.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.
- Los ajustes almacenados en el favorito se mostrarán en la parte inferior de la pantalla.

La pantalla de ejecución/edición

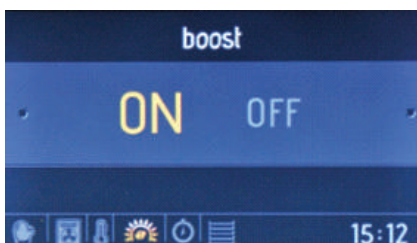
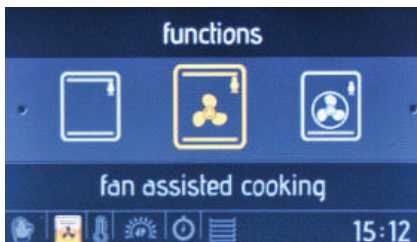
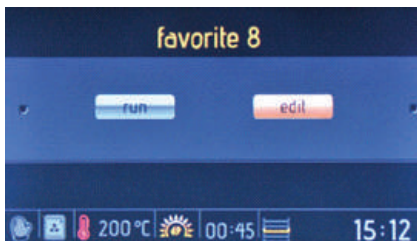
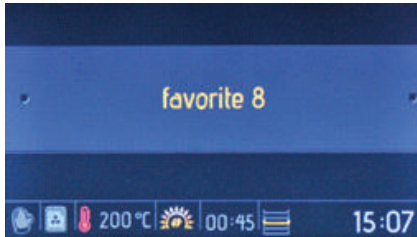
- Gire el mando de la derecha para resaltar la opción "Run" (Ejecutar).
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción "Run" (Ejecutar).

Tiempo de finalización de cocción

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para cambiar el tiempo de finalización de cocción.
- Pulse el mando de la derecha para establecer el tiempo de finalización de cocción.

El menú principal

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección hasta que se resalte "Favourites" (Favoritos).
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.



Favoritos

- Gire el mando de la derecha en Temperatura cualquier dirección para desplazarse por las opciones disponibles.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.
- Los ajustes almacenados en el favorito seleccionado se mostrarán en la parte inferior de la pantalla.

La pantalla de ejecución/edición

- Gire el mando de la derecha para resaltar la opción "Edit" (Editar).
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción "Edit" (Editar).

Función de horno

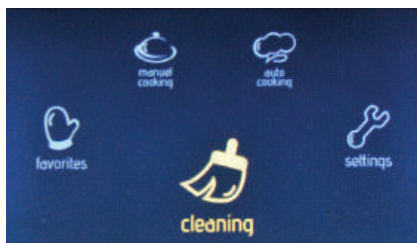
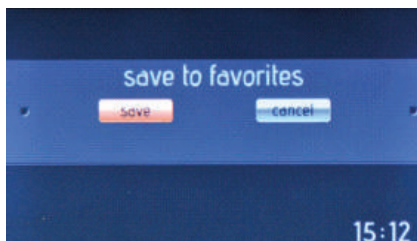
- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para desplazarse por las funciones del horno disponibles.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.

Temperatura

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para desplazarse por los ajustes de temperatura disponibles.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.

Booster

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para resaltar la opción "ON" (ENC.) u "OFF" (APAG.) de la función Booster.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.
- Utilice esta función para ajustar la temperatura deseada del horno lo más rápidamente posible. Este modo no es apropiado para cocinar.



Duración de cocción

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para cambiar la duración de la cocción.
- Pulse el mando de la derecha para establecer la duración de la cocción.

Estante del horno

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para desplazarse por los estantes del horno disponibles.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar el estante. Para obtener los mismos resultados cada vez que cocine, es importante tener en cuenta la información de los estantes del horno.

Pantalla informativa

- Gire el mando de la izquierda en sentido contrario al de las agujas del reloj para volver atrás por las pantallas de ajuste anteriores.

Guardar en favoritos

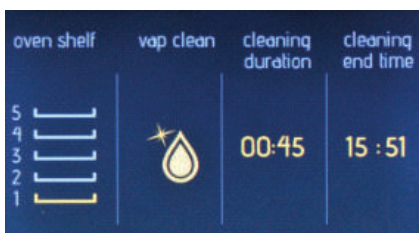
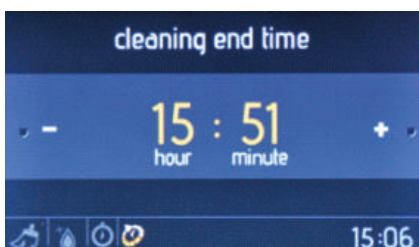
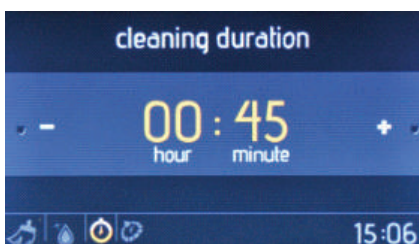
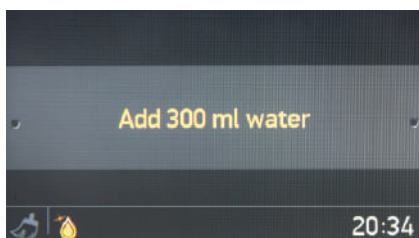
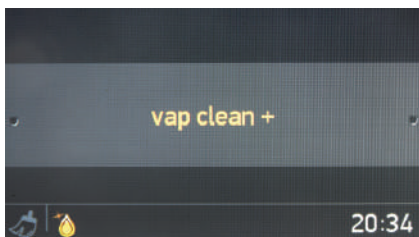
- Gire el mando de la derecha para resaltar la opción "Save" (Guardar) para guardar los ajustes o "Cancel" (Cancelar) para descartar los ajustes.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.

Limpieza

Con la función "Vapclean" (Limpieza por vapor), los restos de comida secos que haya en el interior del horno se ablandarán mediante vapor. Para ejecutar la función "Vapclean" (Limpieza por vapor), vierta un vaso de agua en el estante inferior del horno y siga los pasos indicados a continuación.

En el menú principal

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección hasta que se resalte la opción "Cleaning" (Limpieza).
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.



Pantalla de selección de función

Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción "Vap-clean".

Inyección de vapor

- Añada 300 ml al depósito de agua.
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción "Add 300 ml water" (Añadir 300 ml de agua).

Duración de la limpieza

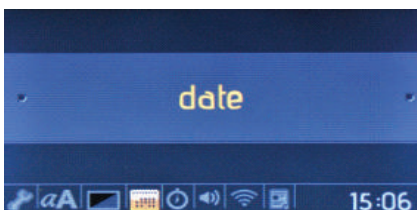
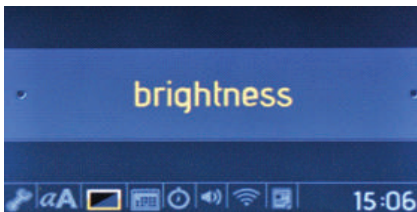
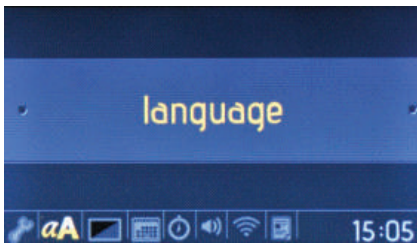
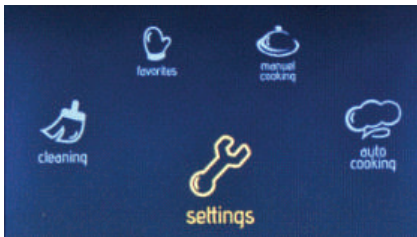
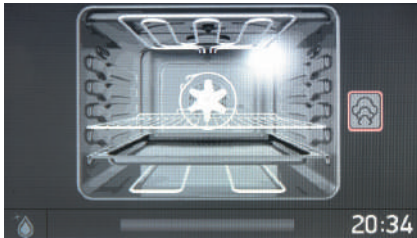
- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para cambiar la duración de la limpieza.
- Pulse el mando de la derecha para ajustar la duración de la limpieza.

Tiempo de finalización de limpieza

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para cambiar el tiempo de finalización de la limpieza.
- Pulse el mando de la derecha para ajustar el tiempo de finalización de la limpieza.

Pantalla informativa

- La limpieza comenzará cuando hayan pasado 10 segundos sin que se realice ninguna acción o cuando se pulse el mando de la derecha.
- Gire el mando de la izquierda en sentido contrario al de las agujas del reloj para volver atrás por las pantallas de ajuste anteriores.



Pantalla de animación

- Pulse el mando de la izquierda para detener la limpieza.
- Pulse el mando de la derecha para iniciar y reanudar la limpieza.
- Para detener la limpieza y volver al menú principal, pulse el mando de la izquierda y gírelo en sentido contrario al de las agujas del reloj.

Ajustes

Mediante el menú "Settings" (Ajustes) puede ajustar la hora, el brillo de la pantalla, el tono del zumbador y la opción de idioma.

El menú principal

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección hasta que se resalte la opción "Settings" (Ajustes).
- Pulse el mando de la derecha para seleccionar la opción resaltada.

El menú de idiomas

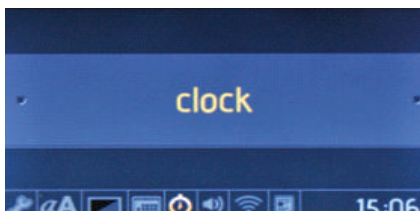
- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para cambiar el idioma.
- Pulse el mando de la derecha para establecer el idioma que desee.

El menú de brillo

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para cambiar el brillo de la pantalla entre los niveles 0 y 4.
- Pulse el mando de la derecha para ajustar el brillo de la pantalla.

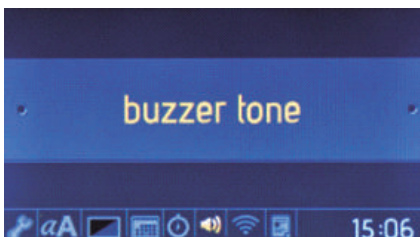
El menú de la fecha

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para cambiar la fecha.
- Pulse el mando de la derecha para establecer la fecha.
- La fecha se expresa en el formato de mes, día y año.



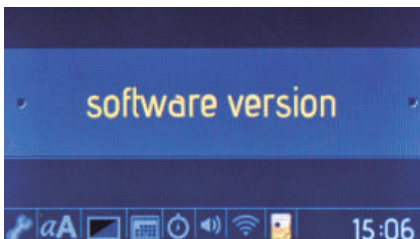
El menú de la hora

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para cambiar la hora.
- Pulse el mando de la derecha para ajustar la hora.
- La hora se expresa en el formato de minuto y hora.



En el menú del tono del zumbador

- Gire el mando de la derecha en cualquier dirección para elegir uno de los tres tonos de zumbador.
- Pulse el mando de la derecha para establecer el tono de zumbador que desee.



El menú de la versión de software

- La versión del software se mostrará únicamente a título informativo. No se puede cambiar.

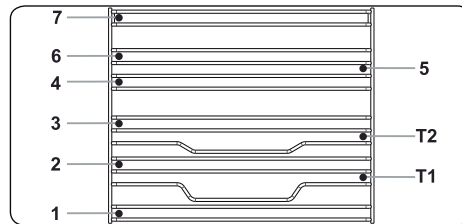
Bloqueo de teclado

La función de bloqueo de teclado se usa para impedir que se cambien los ajustes del horno de forma no intencionada. Para activar o desactivar el bloqueo de teclado gire el mando de la izquierda en el sentido contrario al de las agujas del reloj y manténgalo pulsado durante 3 segundos. Cuando esté activada la función de bloqueo de teclado, solo se podrá usar el botón de "ENC. / APAG.". El resto de botones estará bloqueado.

3.2. ACCESORIOS

La rejilla EasyFix

Limpie bien los accesorios con agua caliente, detergente y un paño limpio suave cuando vaya a utilizarlos por primera vez.



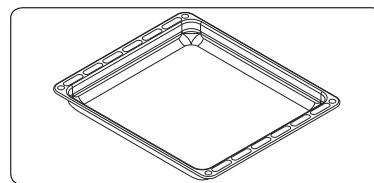
- Inserte el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- Deje al menos 1 cm de espacio entre la cubierta del ventilador y los accesorios.
- Tenga cuidado al sacar los utensilios de cocina o los accesorios del horno. Los alimentos calientes o accesorios pueden causar quemaduras.
- Los accesorios pueden deformarse con el calor. Tras enfriarse, recuperarán su apariencia y función.
- Las bandejas y las rejillas se pueden colocar en cualquier nivel del 1 al 7.
- Las guías telescópicas se pueden colocar en los niveles T1 y T2.
- Se recomienda utilizar el nivel 3 para preparar alimentos en un nivel.
- Se recomienda utilizar el nivel T2 para preparar alimentos en un nivel con guías telescópicas.
- Se recomienda utilizar los niveles 2 y 4 para preparar alimentos en dos niveles.
- La rejilla de parrilla giratoria debe colocarse en el nivel 3.
- El nivel T2 se utiliza para colocar la rejilla de parrilla giratoria con guías telescópicas.

****Los accesorios pueden variar en función del modelo adquirido

ACCESORIOS

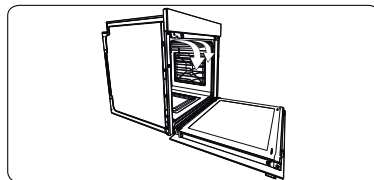
La bandeja honda

La bandeja honda es ideal para estofados. Coloque la bandeja en cualquiera de los estantes y empújela hasta el fondo para asegurarse de que quede bien colocada.



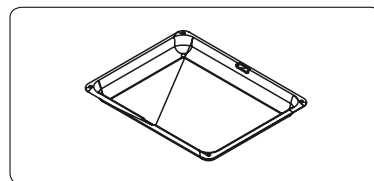
Sistema de escudo térmico en hornos integrados

El sistema patentado de escudo térmico impide que el aire caliente llegue al usuario final creando una cortina de aire cuando está abierta la puerta del horno.



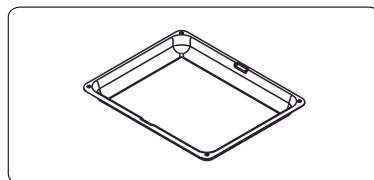
La bandeja llana

La bandeja llana es ideal para hornear pastelitos. Coloque la bandeja en cualquiera de los estantes y empújela hasta el fondo para asegurarse de que quede bien colocada.



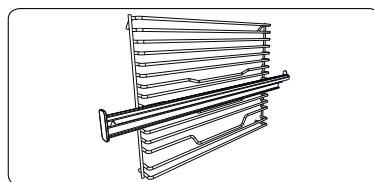
La bandeja pequeña

La bandeja pequeña es ideal para hornear pastelitos. Coloque la bandeja en el centro de una rejilla.



Rejilla con guía telescópica de media extensión Easyfix

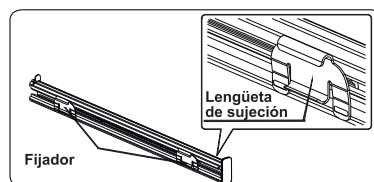
La guía telescópica se extiende hasta la mitad para permitir un acceso sencillo a los alimentos.



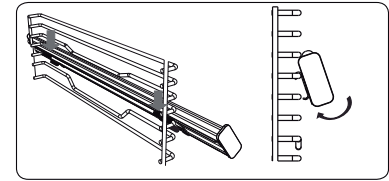
Guías telescópicas

Limpie bien los accesorios con agua caliente, detergente y un paño limpio suave cuando vaya a utilizarlos por primera vez.

- A cada lado de la guía telescópica hay sujetadores que permiten retirarlos para su limpieza y reubicación.
- Retire el carril lateral. Consulte la sección «Retirar la bandeja de rejilla»



- Cuelgue los fijadores superiores de las guías telescópicas en la rejilla de referencia del nivel de la parrilla lateral y presione simultáneamente los fijadores inferiores hasta que oiga claramente cómo encajan en la rejilla de fijación del nivel de parrilla lateral.
- Para retirarlos, sujete la superficie frontal de la guía y repita las instrucciones anteriores en orden inverso.



Parrilla

La parrilla es ideal para asar o procesar alimentos en recipientes para hornos.



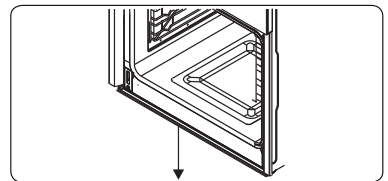
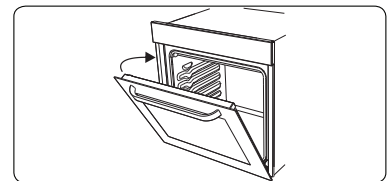
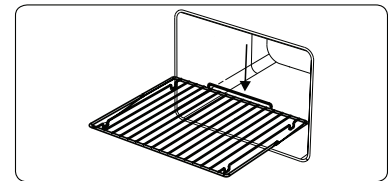
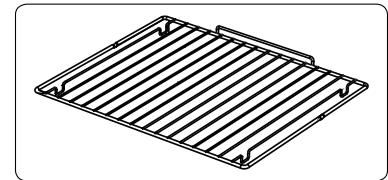
ADVERTENCIA: Coloque la rejilla correctamente en la cavidad del horno y empújela hasta el final.

Puerta del horno de cierre lento

La puerta del horno se cierra lentamente por sí sola cuando se suelta justo antes de la posición de cierre.

Colector de agua

A veces al cocinar, se produce condensación en el cristal interior de la puerta del horno. Esto no significa que el producto esté averiado. Abra la puerta del horno en la posición de grill y déjela en esta posición 20 segundos. El agua caerá en el colector. Deje que se enfríe el horno y limpie el interior de la puerta con un trapo seco. Este procedimiento debe realizarse con regularidad.



4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

4.1. LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA: Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Instrucciones generales

- Antes de usar materiales de limpieza para limpiar el aparato, compruebe si son adecuados y si el fabricante los ha recomendado.
- Utilice productos de limpieza líquidos o cremosos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio ásperos ni herramientas duras, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.

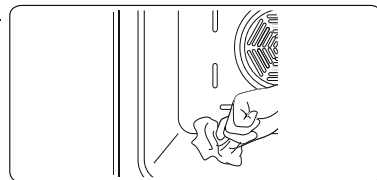
🚫 No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

- Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.

🚫 No utilice productos para limpiar a vapor en ninguna parte del aparato.

Limpieza del interior del horno

- El interior de los hornos esmaltados se limpia mejor con el horno caliente.
- Después de usar el horno, siempre debe limpiarse con un trapo suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiar el horno con un trapo húmedo y séquelo.
- En ocasiones, puede que tenga que usar un producto de limpieza líquido para limpiar el horno por completo.





Limpieza de las partes de cristal

- Limpie las partes de cristal del aparato de manera periódica.
- Utilice limpiacristales para limpiar el interior y el exterior de las partes de cristal. A continuación enjuáguelas y séquelas bien con un trapo seco.

Limpieza de las partes de acero inoxidable (si las hubiese)

- Limpie las partes de acero inoxidable del aparato de manera periódica.

Limpie las partes de acero inoxidable con un trapo suave empapado únicamente en agua. A continuación séquelas bien con un trapo seco.

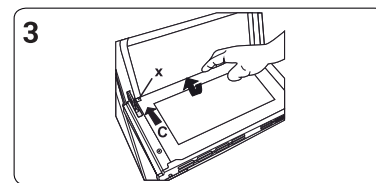
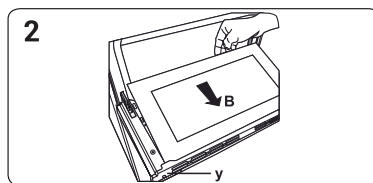
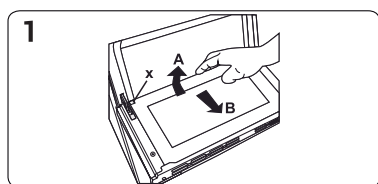
-  No limpie las partes de acero inoxidable si siguen calientes tras haber cocinado.
-  No deje mucho tiempo sobre el acero inoxidable restos de vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón.

Limpieza de superficies pintadas (si existen)

• Las manchas de tomate, pasta de tomate, ketchup, limón, derivados del aceite, leche, productos azucarados, bebidas azucaradas y café se deben limpiar de inmediato con un paño mojado en agua tibia. Si las manchas no se limpian y se dejan secar sobre las superficies donde se encuentran, NO se deben frotar con objetos duros (objetos puntiagudos, estropajos de alambre de acero y plástico, esponjas para platos que dañan la superficie) o con agentes de limpieza que contengan elevados contenidos de alcohol, quitamanchas, desengrasantes, productos químicos abrasivos para la superficie. De lo contrario, se puede producir corrosión en las superficies pintadas a base de polvo y provocar manchas. El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por el uso de productos o métodos de limpieza inadecuados.

Extracción del cristal interior

Debe retirar el cristal de la puerta del horno antes de limpiarlo, tal como se muestra debajo.



1. Empuje el cristal en la dirección de **B** y libérelo del soporte de colocación (**x**). Extraiga el cristal en la dirección de **A**.

Para cambiar el cristal interior:

2. Empuje el cristal hacia el soporte de colocación y bajo él (**y**), en la dirección de **B**.

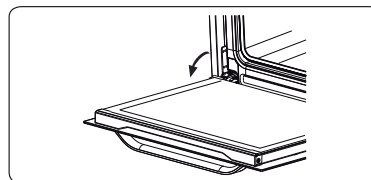
3. Coloque el cristal bajo el soporte de colocación (**x**) en la dirección de **C**.

 Si la puerta del cristal es una puerta de horno de triple cristal, la tercera capa de cristal se puede quitar de la misma manera que la segunda capa.

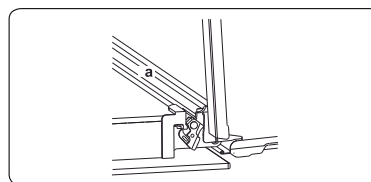
Extracción de la puerta del horno

Antes de limpiar el cristal de la puerta del horno, debe quitar la puerta del horno, tal como se muestra debajo.

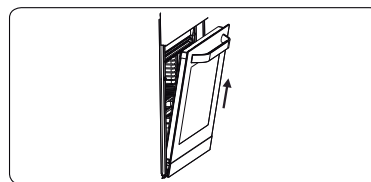
1. Abra la puerta del horno.



2. Abra la abrazadera de zapata (a) (con la ayuda de un destornillador) hasta la posición final.

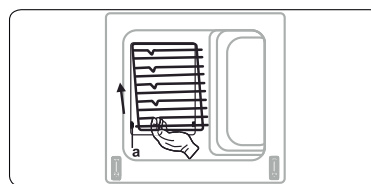


3. Cierre la puerta hasta que esté prácticamente en la posición de cierre total, quite la puerta tirando hacia usted.



Extracción de la parrilla

Para quitar la parrilla, tire de ella tal como se indica en la figura. Una vez que la haya liberado de los clips (a), levántela.



4.2. MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA: El mantenimiento de este aparato solo debe llevarlo a cabo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.

Cambio de la lámpara del horno

⚠ ADVERTENCIA: Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

- Quite primero la lente del cristal y a continuación quite la bombilla.
- Sustituya la bombilla retirada por una nueva (capaz de soportar 300 °C) (230 V, 15-25 W, tipo E14).
- Cambie la lente del cristal, tras lo cual el horno estará listo para su uso.



La lámpara está diseñada específicamente para ser utilizada en electrodomésticos de cocina. No está diseñada para iluminar un hogar.

5. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

5.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Si sigue teniendo algún problema con su aparato tras comprobar estos pasos básicos de resolución de problemas, póngase en contacto con el servicio técnico o con un técnico cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende.	No hay corriente.	Compruebe si el aparato recibe corriente. Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina.
No se genera calor o el horno no calienta.	El control de temperatura del horno no se ha colocado bien. Puerta abierta del horno	Compruebe que se haya colocado bien el mando de control de temperatura del horno.
La luz del horno (si la hubiese) no funciona.	La lámpara se ha estropeado. El suministro eléctrico se ha interrumpido o desconectado.	Cambie la lámpara de acuerdo con las instrucciones. Asegúrese de que el enchufe de la pared tenga corriente.
Los alimentos no se cocinan de forma homogénea en el horno.	Los estantes del horno se han colocado mal.	Compruebe que se estén siguiendo las temperaturas y las posiciones de estantes recomendadas. No abra la puerta a menudo salvo que necesite darle la vuelta a los alimentos que esté cocinando. Si abre la puerta frecuentemente, la temperatura interior será inferior, lo que podría afectar al resultado final de la comida.
Los botones del temporizador no se pueden pulsar correctamente.	Hay materias extrañas entre los botones del temporizador. Modelo táctil: hay humedad en el panel de mando. La función de bloqueo de teclado está activada.	Quite las materias extrañas y vuelva a intentarlo. Quite la humedad y vuelva a intentarlo. Compruebe si está activada la función de bloqueo de teclado.
El ventilador del horno (si lo hubiese) hace ruido.	Los estantes del horno vibran.	Compruebe que el horno esté nivelado. Compruebe que los estantes o los utensilios para el horno no estén vibrando o en contacto con el panel trasero del horno.

5.2. TRANSPORTE

Si transporta el producto, use el embalaje original y transpórtelo en su caja original. Siga las instrucciones de transporte que se muestran en el embalaje. Pegue con cinta todas las piezas extraíbles del producto para evitar que se dañe durante el transporte. Si no dispone del embalaje original, prepare un carrito para que el aparato quede protegido de las amenazas externas, en especial las superficies externas del producto.

evvo

Para más información visite nuestra página:
www.evvohome.com