



**HORNO ELÉCTRICO EMPOTRABLE**  
**MODELO: KOCHER**  
**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

**GUARDE ESTE INTRUCTIVO CUIDADOSAMENTE:**

**Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el horno y consérvelas en un lugar seguro. Si sigue las instrucciones, su horno le proporcionara muchos años de buen servicio.**

## **Contenido:**

### **Español**

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD .....	3
Uso previsto .....	3
PRECAUSIÓN .....	4
Causas de daño.....	5
INSTALACIÓN .....	7
COMPONENTE .....	8
ANTES DE USAR EL ELECTRODOMESTICO.....	9
LA FUNCIÓN ES INTRODUCIDA.....	10
USO DE SU ELECTRODOMESTICO .....	14
ACCESORIOS .....	17
USO EFICIENTE DE LA ENERGIA .....	21
MEDIO AMBIENTE .....	22
SALUD.....	22
MANTENIMIENTO DE TU ELECTRODOMÉSTICO .....	23
PUERTA DEL ELECTRODOMÉSTICO.....	26
REPARA TU ELECTRODOMESTICO CUANDO SEA NECESARIO .....	31
SERVICIO AL CLIENTE.....	33
CONSEJOS Y TRUCOS.....	34
COCINANDO EN MODO ECO .....	37
FICHA DE DATOS (EU 65/2014 & EU 66/2014) .....	38

# INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

## Uso previsto

Gracias por comprar un horno empotrado. Antes de desempacarlo por favor lea estas instrucciones detenidamente. Después de esto serás capaz de operar tu horno de manera correcta y segura.

Le recomendamos encarecidamente que conserve este manual de uso e instalación para que usted o futuros propietarios del aparato hagan uso de este.

El aparato cuenta con una conexión a tierra únicamente para fines funcionales.

El aparato está destinado únicamente a ser instalado en una cocina. Observe el manual de instalación especial.

Compruebe si el aparato contiene algún daño después de desempacarlo. No conecte el aparato a la corriente si este se encuentra dañado. Solo un profesional autorizado puede conectar aparatos sin enchufe. Los daños causados por una conexión incorrecta no están cubiertos por garantía.

Utilice el aparato únicamente en interiores. Este aparato solo debe de ser utilizado para preparar alimentos o bebidas. El aparato debe de estar bajo supervisión cuando se encuentra en funcionamiento.

Este aparato puede ser utilizado por personas mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por aquellos que tienen poca experiencia en el uso de electrodomésticos, si estos se encuentran bajo supervisión o son instruidas sobre el uso de este electrodoméstico y los peligros asociados por una persona responsable de su seguridad.

Los niños no deben de jugar con el aparato o alrededor de este. Los niños no deben de limpiar el aparato, ni realizar tareas de mantenimiento general a menos que sean mayores de 8 años bajo supervisión.

Mantenga los niños menores de 8 años a una distancia segura del aparato y del cable de alimentación.

Y por favor, deslice siempre los accesorios en la cavidad en el sentido correcto.

## PRECAUCIÓN

### ¡Riesgo de descarga eléctrica!

1. Una reparación incorrecta es peligrosa. Las reparaciones y la sustitución de cables de alimentación dañados solo pueden ser realizados por uno de nuestros técnicos de posventa calificados. Si el aparato está defectuoso, desconéctelo de la red eléctrica o apague el interruptor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio de posventa.
2. El aislamiento de los cables en los electrodomésticos puede derretirse al tocar partes calientes de este. Nunca ponga los cables de los aparatos eléctricos en contacto con las partes calientes del aparato.
3. No utilice limpiadores de lata presión, ni limpiadores a vapor. Ya que puede provocar una descarga eléctrica.
4. Un aparato defectuoso puede provocar una descarga eléctrica. Nunca encienda un aparato defectuoso. Desconéctelo de la red eléctrica o apague el interruptor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio de posventa.

### ¡Riesgo de quemaduras!

1. El electrodoméstico está muy caliente. Nunca toque las superficies interiores del electrodoméstico o los elementos calefactores.
2. Deje siempre que el aparato se enfríe.
3. Mantenga a los niños a una distancia segura.
4. Los utensilios y los accesorios para el horno se calientan mucho. Siempre utilice guantes de cocina para remover utensilios y accesorios de la cavidad.
5. Los vapores de alcohol pueden provocar un incendio en el compartimiento de cocción caliente. No prepare nunca alimentos que contengan grandes cantidades de bebidas con alto contenido alcohólico. Utilice solo pequeñas cantidades de este tipo de bebidas. Abra la puerta del aparato con cuidado.

### ¡Riesgo de abrasiones!

1. Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. Nunca toque las partes calientes. Mantenga a los niños a una distancia segura.
2. Cuando abra la puerta del aparato, vapor caliente puede escapar. El vapor caliente puede que no sea visible dependiendo de la temperatura. Cuando lo abra no se mantenga muy cerca del electrodoméstico. Abra la puerta cuidadosamente. Mantenga a los niños lejos.
3. El agua en la cavidad puede provocar vapor caliente. Nunca vierta agua en la cavidad caliente.

### ¡Riesgo de lesión!

1. El vidrio rayado de la puerta del aparato puede agrietarse. No utilice un raspador de vidrio, productos de limpieza afilados o abrasivos, tampoco detergentes.
2. Las bisagras de la puerta del electrodoméstico se mueven cuando se abren o se cierra la puerta y tus dedos pueden quedarse atrapados. Mantenga sus manos alejadas de las bisagras.

### ¡Riesgo de fuego!

1. Los elementos combustibles almacenados en la cavidad pueden incendiarse. Nunca almacene elementos combustibles en la cavidad. Nunca abra las puertas del aparato si hay humo dentro. Apague el electrodoméstico y desconéctelo de la red eléctrica o apague el interruptor de la caja de fusibles.
2. Al abrir la puerta del aparato se crea una corriente de aire. La toalla de cocina puede entrar en contacto con los elementos calefactores y provocar un incendio. No coloque toalla de cocina suelta sobre los accesorios de la cocina durante el precalentamiento. Coloque siempre un plato o un molde para horno sobre la toalla de cocina. Solo cubra la superficie necesaria con toalla de cocina. Dicha toalla no debe sobresalir de los accesorios.

### ¡Peligro debido al magnetismo!

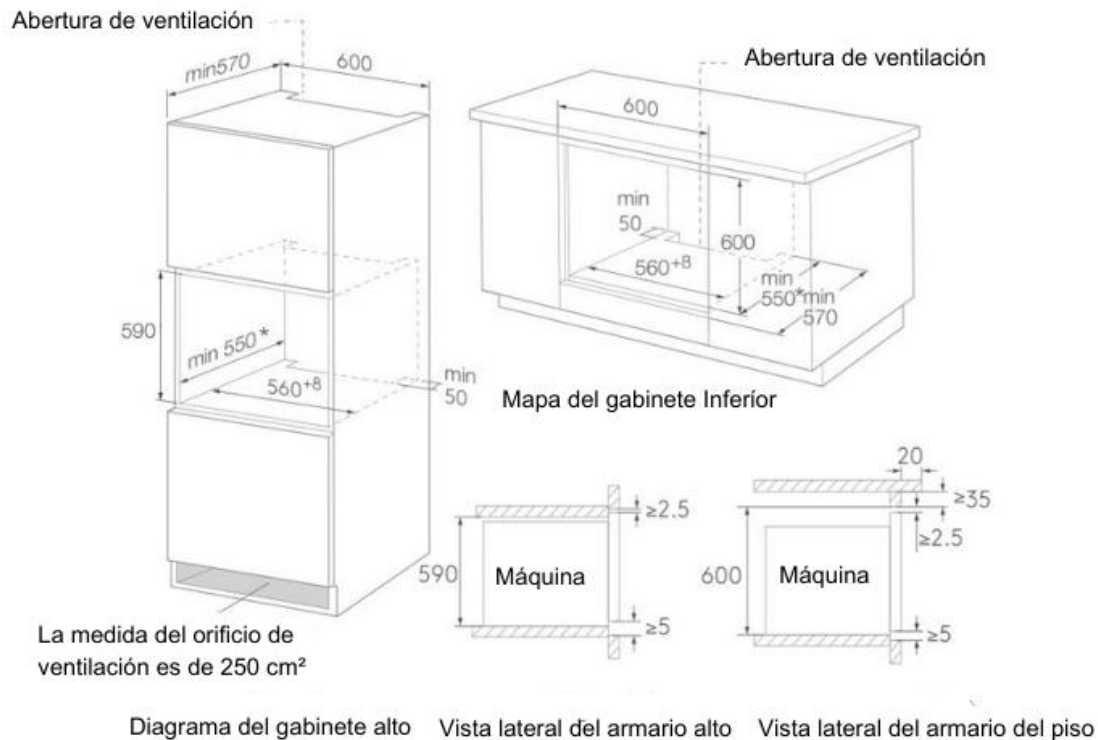
En el panel de control o en los elementos de control se utilizan imanes permanentes que pueden afectar a los implantes electrónicos, como por ejemplo marcapasos bombas de insulina. Los usuarios de implantes electrónicos deben permanecer a una distancia mínima de 10 cm del panel de control.

## **Causas de daño**

1. Accesorios, papel aluminio, papel para hornear o vajilla en el suelo del compartimiento: no coloques accesorios en el suelo del compartimiento. No cubras el suelo del compartimiento con ningún tipo de aceite o papel para hornear. No coloques vajilla en el suelo del compartimiento si la temperatura supera los 50 °C. Esto causará acumulación de calor. El esmalte se dañará.
2. Papel aluminio: el papel aluminio en el compartimiento no debe tocar la puerta del horno. Esto podría causar descoloramiento permanente en el vidrio de la puerta.
3. Moldes de silicona: no uses moldes de silicona, ni tapetes, cobertores o accesorios que contengan silicona. El sensor del horno podría dañarse.

4. Agua en un compartimiento caliente: no viertas agua en el compartimiento cuando esté caliente. Esto causará vapor. El cambio de temperatura puede dañar el esmalte.
5. Humedad en el compartimiento: un cambio extendido de tiempo, humedad en el compartimiento puede llevar a corrosión. Permite que el electrodoméstico se seque después de usarlo. No guardes comida húmeda en el compartimiento cerrado por periodos extendidos de tiempo. No guardes comida en el compartimiento.
6. Enfriamiento con la puerta cerrada: durante la operación a altas temperaturas, solo permite que el aparato se enfríe con la puerta cerrada. No atrapes nada en la puerta del aparato. Aunque la puerta solo esté abierta una grieta, el frente de los muebles cercanos puede dañarse con el tiempo. Solo deja la puerta abierta para dejar salir el aire si se produjo mucha humedad mientras el horno estaba operando.
7. Jugo de fruta: cuando hornees frutas particularmente jugosas, no empaques en exceso la bandeja para hornear. El jugo de fruta que gotea de la bandeja para hornear deja manchas que no se pueden remover. Si es posible, usa la bandeja más profunda universal.
8. Sello extremadamente sucio: si el sello está muy sucio, la puerta del aparato no cerrará adecuadamente durante la operación. Los frentes de las unidades adyacentes podrían dañarse. Siempre mantén limpio el sello.
9. Puerta del aparato como asiento, estante o superficie de trabajo: no te sientes en la puerta del aparato ni coloques nada sobre ella. No coloques ninguna cocina ni accesorios en la puerta del aparato.
10. Insertar accesorios: dependiendo del modelo del aparato, los accesorios pueden rayar la puerta del horno al cerrar la puerta del aparato. Siempre inserta los accesorios hasta el fondo del compartimiento.
11. Transportar el aparato: no transportes el aparato sujetándolo del asa de la puerta. El asa de la puerta no puede soportar el peso del aparato y podría romperse.
12. Si utilizas el calor residual del horno apagado para mantener la comida caliente, un alto contenido de humedad puede causar condensación y esto puede dañar la corrosión de tu aparato de alta calidad, así como también dañar tu cocina. Evita la condensación abriendo la puerta o utilizando el modo “Descongelar”.

# INSTALACIÓN



Para manejar este electrodoméstico de manera segura, por favor asegúrese de que se haya instalado de manera profesional y respetando las instrucciones de instalación. Los daños ocasionados por una instalación incorrecta no se cubren dentro de la garantía.

Mientras realices la instalación, por favor utilice guantes de protección para prevenir que sufras cortes por los bordes afilados.

Compruebe antes de la instalación que el aparato no tenga ningún daño y en caso de que si lo tenga no lo conecte a la corriente.

Antes de encender el aparato, limpie todos los materiales de embalaje y la cinta adhesiva que contenga el electrodoméstico.

Las dimensiones adjuntas están en mm.

Es necesario tener el enchufe accesible o incorporado a un interruptor de cableado fijo, para poder desconectar el aparato de la red después de la instalación cuando sea necesario.

Advertencia: El aparato no debe de ser instalado detrás de una puerta decorativa con el fin de evitar el sobrecalentamiento.

## COMPONENTE



	1. Cancelar	Cancelar el estado actual y entrar en modo de espera
	2. Hornear	Haga clic y seleccione la función hornear
	3. Vapor puro	Haga clic y seleccione la función de vapor puro
	4. Asado al vapor	Haga clic y seleccione la función de horneado al vapor
	5. Menú automático	Seleccione el menú automático
	6. Recordatorio	Haga clic para ingresar a la configuración de recordatorio
	7. Lámpara	Presione  y la tecla  al mismo tiempo, la luz del horno se encenderá o apagará.
	8. Precalentamiento rápido	Haga clic para precalentar la cámara del horno
	9. Control deslizante	Deslice hacia la izquierda y hacia la derecha para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción
	10. Ajuste de temperatura/ tiempo / vapor	Ajuste la temperatura / tiempo / vapor de cocción.
	11. Inicio / detener / bloqueo para niños	Presione brevemente el botón de inicio / pausa y manténgalo presionado durante 3 segundos para ingresar o salir del bloqueo para niños.
	12. Caja de agua	Caja de agua para función de vapor. La caja aparecerá después de presionarla




# ANTES DE USAR EL ELECTRODOMÉSTICO

## Primer uso por primera vez

Antes de usar este electrodoméstico para preparar comida por primera vez, debes de limpiar la cavidad y los accesorios.





1. Retire todas las pegatinas, láminas protectoras de superficies y piezas de protección del transporte.
2. Retire todos los accesorios y las rejillas laterales de la cavidad.
3. Limpie bien los accesorios y las rejillas laterales con agua jabonosa y un paño de cocina o cepillo suave.
4. Asegúrese de que la cavidad no contenga restos de embalaje como bolitas de poliestireno o trozos de madera que puedan provocar un incendio.
5. Limpie las superficies lisas de la cavidad y la puerta con un paño suave y húmedo.
6. Para el eliminar el olor a nuevo del aparato, caliéntelo cuando este vacío y con la puerta cerrada.
7. Mantenga la cocina bien ventilada mientras el aparato se calienta por primera vez. Mantenga los niños y las mascotas fuera de la cocina mientras esto sucede. Cierre las puertas de las habitaciones adyacentes.
8. Ajuste los aparatos indicados. En la siguiente sección usted podrá encontrar información sobre como configurar el tipo de calefacción y la temperatura.

## AJUSTES


Elemento calefactor	
Temperatura	250°C
Tiempo	1h

### Una vez que el aparato se enfríe:

Antes de usar el horno, el tiempo debe de ser fijado.

1. Al encenderlo inicialmente, el bit de la hora "OO" parpadeara y el bit de la hora del reloj se ajusta con la con la tecla " o +/-.
2. Presione " para confirmar, la posición de minutos "OO" parpadea, ajuste la posición de minutos del reloj con " o +/-, y presione " para completar la configuración.

## NOTA:

1. En caso de que necesite modificar el reloj nuevamente, por favor mantenga presionado el botón  por 3 segundos y consulte los pasos 1 y 2 para completar la modificación.
2. El reloj tiene una pantalla de 24 horas.

## LA FUNCIÓN ES INTRODUCIDA

Tu electrodoméstico tiene múltiples modos de operación para hacerlo fácil de usar. Para ayudarte a encontrar la forma correcta de calentarlos, aquí le explicaremos las diferencias y el rango de aplicaciones.

### Funciones de horneado





Funcionamiento general: Seleccione la función grill, ajuste el tiempo o la temperatura, inicie la cocción,

Tipos de cocción		Temperatura	Uso
	Convencional	30~250°C	Para horneado y asado tradicional en un solo nivel. Especialmente adecuado para pasteles con coberturas húmedas.
	Convección	50~250°C	Para hornear y asar en uno o más niveles. El calor proviene del calentador en anillo que rodea el ventilador uniformemente.
	Parilla doble + ventilador	50~250°C	Para asar alimentos gruesos y para dorar alimentos. El ventilador distribuye el calor uniformemente alrededor de la cavidad.
	Convencional + ventilador	50~250°C	Para hornear y asar en uno o más niveles. El ventilador distribuye el calor de los elementos calefactores uniformemente alrededor de la cavidad.
	Calor radiante	150~250°C	Para asar pequeñas cantidades de comida y para dorar alimentos. Coloque la comida en la parte central bajo el elemento calefactor de la parrilla.
	Calor inferior	30~200°C	Para agregar más dorado a la base de pizzas, pasteles y pastelería. El calor proviene del calentador inferior.
	Fermentación de Masa	30~45°C	Para hacer masa de levadura y masa madre para fermentar y cultivar yogur.
	Función de secado	-	Se utiliza para secar la cámara del horno y prevenir el crecimiento bacteriano.
	ECO	140~240°C	Para cocinar ahorrando energía.


## Función de asado de vapor

Funcionamiento general: Seleccione la función de cocción al vapor, ajuste el tiempo de cocción / temperatura / cantidad de vapor y comience a cocinar.

La función de parrilla puede hacer que la comida sea más suave y crujiente,

Tipos de cocción		Temperatura	Uso
	Convencional + vapor	160-230°C	Para horneado y asado tradicional en un solo nivel. Especialmente adecuado para pasteles con coberturas húmedas.
	Convección + vapor	160 -250°C	Para hornear y asar en uno o más niveles. El calor proviene del calentador en anillo rodeando el ventilador uniformemente.
	Convencional + vapor + ventilador	160-230°C	Para hornear y asar en uno o más niveles. El ventilador distribuye el calor de los elementos calefactores uniformemente alrededor de la cavidad.
	Calor inferior + vapor	160-200°C	Para agregar más dorado a la base de pizzas, pasteles y pastelería. El calor proviene del calentador inferior.
	Calor radiante + vapor	160-235°C	Para asar pequeñas cantidades de comida y para dorar alimentos. Coloque la comida en la parte central bajo el elemento calefactor de la parrilla.

### Nota:

1. Antes de usar la función de horneado al vapor, por favor agregue agua pura al tanque.
2. El vapor es L1 – L3 y la cantidad de vapor incrementara.
3. Cuando la función de parrilla al vapor esta activada, además del icono de barbacoa, también se mostrará el icono de vapor .

### ¡Precaución!

Si abres la puerta del electrodoméstico mientras está operando, este se pausará. Por favor ten especial cuidado con el riesgo de quemaduras.

### Ventilador de enfriamiento

El ventilador de enfriamiento se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa atreves de la puerta.

## Menú automático

Funcionamiento general: Seleccione funciones de menú automático, seleccione menú, Inicie la cocción.


Menú de horneado

Número	Menú	Función o temperatura	Tiempo de cocción	Pre calentamiento
01	Calabaza asada con queso de cabra y rúcula.	 230°C	10 min	Si
02	Gratinado de berenjena	 180°C	30 min	Si
03	Ratatouille	 160°C	40 min	Si
04	Cangrejo en costra de sal	 200°C	23 min	Si
05	Escabeche	 160°C	30 min	Si
06	Filete de lenguado con hierbas frescas	 220°C	10 min	Si
07	Pollo asado con verduras y patatas	 200°C	55 min	Si
08	Panceta de cerdo crujiente	 180-230°C	67 min	Si
09	Bistec	 230°C	25 min	Si
10	Pastel de pastor	 100°C	30 min	Si
		 200°C	20 min	Si
11	Gratinado de pasta	 200°C	45 min	Si
12	Pollo harissa con aceitunas y garbanzos	 160°C	40 min	Si
13	Pan de plátano	 160°C	60 min	Si
14	Fondant de chocolate	 180°C	10 min	Si
15	Strudel de manzana con salsa de vainilla	 180°C	30 min	Si

¡Precaución!

No cubra las ranuras de ventilación, ya que el aparato podría sobrecalentarse. Para que el aparato se enfríe más rápidamente después de su uso, el ventilador de refrigeración puede seguir funcionando durante un tiempo.

## Menú de vapor puro

Pantalla	Menú	Función o temperatura	Tiempo de cocción	Precalentamiento
16	Verduras antipasti	 100°C	20 min	NO
17	Sopa de calabaza australiana	 100°C	40 min	NO
18	Calabacines rellenos	 100°C	30 min	NO
19	Ensalada de lentejas	 100°C	30 min	NO
20	Curry de pescado con duraznos	 100°C	25 min	NO
21	Lubina con verduras	 100°C	30 min	NO
22	Mejillones en salsa	 100°C	40 min	NO
23	Pechuga de pollo con tomates secos	 100°C	40 min	NO
24	Crema catalana	 100°C	30 min	NO
25	Budín de toffee pegajoso	 100°C	45 min	NO
26	Limpieza	  -	5 min	-
27	Desincrustación	  -	15 min	-



### Notas:


1. Al descongelar grandes porciones de comida, puede quitar al estante lateral y colocar los utensilios de cocina en la parte inferior de la cavidad.
2. Si necesita calentar la vajilla, seleccione la función "Convección" y configure la temperatura hasta 50°C.
3. Una vez ha finalizado la cocción el soplador de aire retrasara la salida de este, lo cual es normal.
4. Las funciones de descongelación y "ECO" no se pueden precalentar rápidamente.

# USO DE SU ELECTRODOMÉSTICO

---

## Cocinando con el horno

1. Después de conectar el horno, toque el símbolo de función del horno para seleccionar funciones, use el control deslizante o el símbolo “+/-” para configurar la temperatura de cocción.
2. Toque el símbolo  y el horno comenzara a funcionar. De lo contrario, el horno volverá al reloj después de 5 minutos.
3. Durante el proceso de cocción, puede tocar  para cancelarlo.

NOTA: Después de configurar la temperatura, puedes tocar el símbolo del reloj  para configurar el tiempo de cocción, puedes configurarlo mediante el control deslizante o el símbolo “+/-”.

## Pre calentamiento rápido


El pre calentamiento rápido puede ser usado para acortar tiempo de cocción.

Presiona el símbolo  y este se iluminará.

### Notas:

Por favor ponga la comida dentro del horno después de alcanzar la temperatura de pre calentamiento.

## Cambiar durante la cocción


Para cambiar el tiempo de cocción, temperatura o cantidad de vapor en el proceso de cocción, haga clic en la tecla  y use el deslizador o la tecla “+/-” para ajustar.


Cuando desee cancelar el proceso de cocción, toque la tecla .

### ¡Precaución!

Después de que el electrodoméstico está encendido, se calienta mucho, especialmente dentro de la cavidad. Nunca toque las superficies interiores del electrodoméstico o los elementos calefactores. Use guantes para quitar los accesorios o la vajilla de la cavidad y permita que el electrodoméstico se enfríe. Mantenga a los niños a una distancia segura al mismo tiempo para evitar lesiones por quemaduras.


### **Pausar o reiniciar**

Durante el proceso de cocción, si desea pausar el proceso de cocción, abra la puerta o presione la tecla .

Para reiniciar el programa de cocción cuando se ha pausado, cierre la puerta y presione la tecla .

### **Bloqueo para niños**

Su electrodoméstico tiene un bloqueo para niños para que los niños no puedan encenderlo accidentalmente o cambiar cualquier configuración.



Mantenga presionada la tecla  durante 3 segundos, el horno activa o desactiva la función de bloqueo infantil.

### **Modo de ahorro de energía**

En modo de espera, después de 10 minutos de inactividad, entrará automáticamente en el estado de ahorro de energía.



En el estado de ahorro de energía, presione cualquier tecla de timbre para volver al estado de espera.



### **Función de secado**

En estado de espera, presione la tecla  durante 8 veces para entrar en la función de secado, ajuste el tiempo a través del deslizador o la tecla +/-, y presione la tecla de inicio  para que funcione.

### **Función de descalcificación**

1. Saque la caja de agua, agregue una cantidad adecuada de agente descalcificador y vierta el agua en la caja de agua, revuelva y vuelva a ponerla en el asiento del agua.




2. En el estado de espera, presione la tecla  26 veces o presione la tecla  para seleccionar la función de descalcificación a través del deslizador, y la pantalla muestra "dES".

3. Presione la tecla  para iniciar.
4. Cuando el conteo regresivo es de 8 minutos, saque la caja de agua y vierta el agua restante, vuelva a agregar agua pura y póngala de nuevo en el asiento del agua.
5. Presione la tecla  para completar el proceso de descalcificación restante.

## Notas

1. El ácido cítrico no se entrega con el producto, por favor cómprelo usted mismo.

## Función de hacer una cita


1. Una vez que el reloj está configurado, presione la tecla  para establecer la hora de finalización de la reserva.
2. Consulte el paso de "Configuración del Reloj" para establecer la hora de finalización de la cita.
3. Seleccione la función (el menú automático y la función de precalentamiento no soportan reservas) ajuste el tiempo de cocción/temperatura/cantidad de vapor, y presione la tecla  para iniciar el trabajo.
4. Haga clic en la tecla  para consultar la hora de la cita.

## Vapor

1. Cuando el horno está en estado de espera, presione la tecla de vapor puede agregar vapor después de que el modo está configurado.
2. El vapor puede ser agregado manualmente presionando la tecla de vapor durante la cocción.
3. Cuando el horno está en modo espera, presione la tecla de vapor para configurar el modo de vapor y agrega este en la cocción. El nivel de vapor predeterminado es el 1.



## Notas

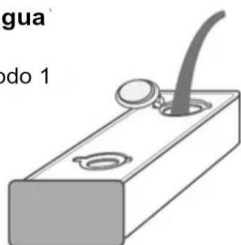
Presione la tecla "" y luego presione "+/-" para configurar el nivel de vapor "L1. L2. L3" están disponibles.

Debido a la vibración causada por el transporte, la caja de agua puede aparecer en estado emergente después de abrir el paquete. Recuerde empujar hacia atrás.

### Caja de agua

#### Añade agua

Método 1



1. Presione la caja de agua, sáquela completamente y agregue agua.

Método 2



2. Presione la caja de agua, sáquela únicamente hasta la mitad y agregue agua.

## Notas

Cuando finalice la cocción, vierta el residuo de agua y seque el recipiente.

Como el producto se actualiza continuamente, si la imagen no coincide con el producto real, consulte el producto real.

## ACCESORIOS

Tu electrodoméstico viene acompañado por una gama de accesorios. Aquí puedes encontrar una descripción general de los accesorios incluidos y la información de cómo utilizarlos correctamente.

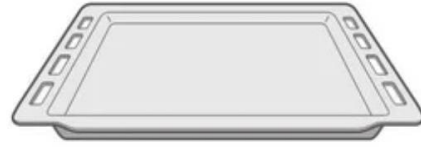
### Accesorios incluidos

Tu electrodoméstico está equipado con los siguientes accesorios:



Rejilla de alambre

Para utensilios de horno, moldes para tartas y platos aptos para horno. Para asados y alimentos a la parrilla.



Bandeja para hornear

Para bandejas y productos horneados de pequeño tamaño.

Puedes usar la bandeja para colocar líquidos o alimentos que se cocinen con jugo.

Solo usa accesorios originales. Están especialmente adaptados para tu electrodoméstico.

Puedes comprar accesorios del servicio postventa, en tiendas especializadas o en línea.

#### Nota

Una vez que se han enfriado de nuevo, recuperan su forma original.

#### Insertar accesorios

La cavidad tiene cinco posiciones de estantes. Las posiciones de los estantes se cuentan de abajo hacia arriba.

Los accesorios se pueden sacar aproximadamente a la mitad sin que se vuelquen.

#### Notas

1. Asegúrate de siempre insertar los accesorios en la cavidad de la manera correcta.
2. Siempre inserta los accesorios completamente en la cavidad para que no toquen la puerta del electrodoméstico.

#### Función de sonda

1. En cualquier estado, inserta el extremo corto de la sonda en el orificio de la sonda del horno, "Prob" se muestra; luego coloca la comida en el horno, inserta el extremo largo de la sonda en la comida y cierra la puerta del horno.

2. Selecciona la función de asado (    ), ajusta la temperatura de la sonda con las teclas +/- y presiona la tecla  para iniciar el trabajo.

3. Cuando la temperatura central de la comida alcance la temperatura establecida para la sonda, el timbre sonará tres veces y volverá al estado de espera.

### Notas

1. Al usar la sonda de carne, por favor, inserta la cabeza en la comida en lugar de en otro lugar, por el bien del uso a largo plazo.
2. Usa solo la sonda de carne recomendada para este horno.



### Accesorios opcionales

Puedes comprar accesorios opcionales de los servicios post venta, de minoristas especiales o en línea. Los accesorios de abajo están disponibles para compra y también eres bienvenido a ver los folletos de venta para más detalles.



Palo de barbacoa  
Para hacer barbacoas con carne o vegetales;

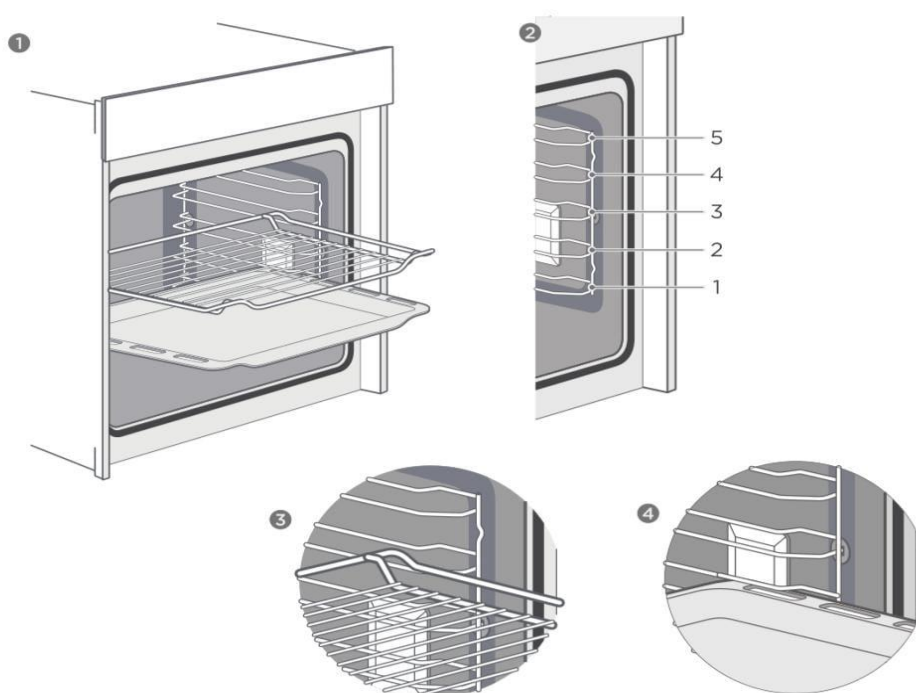
### Inserción de accesorios:

Las brochetas para barbacoa solo son aptas para el sistema giratorio. Cuando las utilice, colóquelas sobre la rejilla de alambre del sistema giratorio. Antes de introducir los accesorios en la cavidad, asegúrese de todos los alimentos estén bien colocados y a continuación, introdúzcalos ligeramente en el nivel 2 de la cavidad.

### Notas

1. El sistema giratorio no gira de forma continua, puedes elegir que gire durante el proceso de cocción según el rendimiento de los alimentos, Asegúrese de llevar guantes aislantes del calor y ten cuidado con el calor que sale al abrir la puerta del horno. El sistema giratorio puede realizar rotaciones de 90 grados y probablemente ni siquiera necesites girarlo.

2. Las varillas para barbacoa son peligrosas por sus cabezas en forma de cúspide. Asegúrese de que los niños y las personas discapacitadas no estén cerca de ellas. Además, compruebe que las varillas no estén dentro de la tapa de protección antes de encender el horno, ya que esto dañara el horno y también podría herir a las personas.
3. Recomendamos encarecidamente utilizar el nivel 2 de la cavidad, función de calentamiento superior e inferior para hornear mientras se utiliza el sistema rotatorio y los palillos para barbacoa. Cuando compre, indique siempre el número de pedido exacto del accesorio opcional.



## **Función de bloqueo**

Los accesorios se pueden extraer hasta la mitad para que queden bloqueados en su lugar. La función de bloqueo evita que los accesorios se inclinen por la gravedad de los alimentos y de los mismos accesorios al momento de extraerlos. Los accesorios se deben de insertar en la cavidad correctamente para protegerlos contra la inclinación. Al insertar la rejilla de alambre, asegúrese de que ente en la dirección correcta, como se muestra en la imagen **1 3** .

Al insertar la bandeja de soporte, asegúrese de que este en la dirección correcta como se muestra en la imagen ① ④.

## USO EFICIENTE DE LA ENERGIA

1. Retire todos los accesorios que no sean necesarios durante el proceso de cocción y horneado.
2. No abra la puerta durante el proceso de cocción y horneado.
3. Si abre la puerta durante la cocción y el horneado, cambie el modo a "Lámpara" (sin cambiar la configuración de la temperatura).
4. Disminuya la temperatura en 50°C en los modos sin ventilador de 5 a 10 minutos antes de que termine el tiempo de cocción y horneado, para que el calor del horno complete el proceso.
5. Use "Calor por ventilador" siempre que sea posible. Puede reducir la temperatura de 20°C a 30°C.
6. Puede cocinar y hornear usando "Calor por ventilador" en más de un nivel al mismo tiempo.
7. Si no es posible cocinar y hornear platos diferentes al mismo tiempo, puede calentarlos uno tras otro utilizando el estado de precalentamiento del horno.
8. No precaliente el horno vacío si no es necesario.
9. Si es necesario, coloque los alimentos en el horno inmediatamente después de alcanzar la temperatura indicada, apagando la luz indicadora la primera vez.
10. No utilice papel de aluminio reflectante para cubrir el fondo de la cavidad del horno.
11. Utilice el temporizador o una sonda de temperatura siempre que sea posible.
12. Use moldes y recipientes oscuros de peso ligero. Trate de no usar accesorios pesados con superficies brillantes, como acero inoxidable o aluminio.

## MEDIO AMBIENTE

El embalaje está hecho para proteger su nuevo electrodoméstico contra daños durante el transporte. Los materiales utilizados son seleccionados cuidadosamente y deben reciclarse. El reciclaje reduce el uso de materias primas y residuos. Los aparatos eléctricos y electrónicos suelen contener materiales valiosos. Por favor, no los deseche con sus residuos domésticos.



## SALUD

La acrilamida se genera principalmente al calentar alimentos ricos en almidón (es decir, papa, papas fritas, pan) a temperaturas muy altas durante largos periodos.

### Consejos:

1. Use tiempos de cocción cortos.
2. Cocine los alimentos hasta obtener un color dorado y no los queme hasta alcanzar un color marrón oscuro.
3. Porciones más grandes tienen menos acrilamida.
4. Use el modo "Convección" si es posible.
5. Papas fritas: Use más de 450 g por bandeja, colóquelas bien distribuidas y gírelas de vez en cuando. Use la información del producto disponible para obtener el mejor resultado de cocción.

# MANTENIMIENTO DE TU ELECTRODOMÉSTICO

## Agente de Limpieza

Con un buen cuidado y limpieza, tu electrodoméstico mantendrá su apariencia y seguirá funcionando perfectamente durante mucho tiempo. Aquí explicaremos cómo debes cuidar y limpiar tu electrodoméstico correctamente.

Para asegurar que las diferentes superficies no se dañen al usar un agente de limpieza incorrecto, observa la información en la tabla. Dependiendo del modelo del electrodoméstico, no todas las áreas listadas pueden estar en/tu electrodoméstico.

## ¡Precaución!

Riesgo de daño en las superficies

### No usar:

1. Agentes de limpieza ásperos o abrasivos.
2. Agentes de limpieza con alto contenido de alcohol.
3. Estropajos duros o esponjas de limpieza.
4. Limpiadores de alta presión o limpiadores a vapor.
5. Limpiadores especiales para limpiar el electrodoméstico mientras está caliente.

Lava las esponjas nuevas a fondo antes de usar.

### Consejo

Se recomienda altamente comprar productos de limpieza y cuidado a través del servicio postventa.

Observa las instrucciones del fabricante respectivo.

Área exterior del electrodoméstico	Limpieza
Exterior del electrodoméstico Frente de acero inoxidable	<p><b>Agua caliente con jabón:</b> Limpiar con un paño de cocina y luego secar con un paño suave. Elimina restos de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, clara de huevo) inmediatamente. Puede formarse corrosión debajo de dichas motas. Productos especiales de limpieza de acero inoxidable adecuados para superficies calientes, se encuentran disponibles a través de nuestro servicio postventa o en distribuidores especializados. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño húmedo.</p>
Plástico	<p><b>Agua caliente con jabón:</b> Limpiar con un paño de cocina y luego secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni raspadores de vidrio.</p>
Superficies pintadas	<p><b>Agua caliente con jabón:</b> Limpiar con un paño de cocina y luego secar con un paño suave.</p>
Panel de control	<p><b>Agua caliente con jabón:</b> Limpiar con un paño de cocina y luego secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni raspadores de vidrio.</p>
Paneles de la puerta	<p><b>Agua caliente con jabón:</b> Limpiar con un paño de cocina y luego secar con un paño suave. No utilizar raspador de vidrio ni un estropajo de acero inoxidable.</p>



Área exterior del electrodoméstico	Limpieza
Manija de la puerta	<b>Agua caliente con jabón:</b> Limpiar con un paño de cocina y secar con un paño suave. Si el descalcificador entra en contacto con la manija de la puerta, limpiarla inmediatamente. De lo contrario, no será posible eliminar las manchas.
Superficies esmaltadas y superficies autolimpiadles	Tenga en cuenta las instrucciones para las superficies de compartimientos de cocción que aparecen a continuación en la tabla.
Cubierta de vidrio para la iluminación interior	<b>Agua caliente con jabón:</b> Limpiar con un paño de cocina y luego seque con un paño suave. Si el compartimiento de cocción está muy sucio, utilice un limpiador de hornos.
Junta de la puerta No quitar	<b>Agua caliente con jabón:</b> Limpiar con un paño de cocina, no frotar.
Cubierta de la puerta de acero inoxidable	Limpiador de acero inoxidable. Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante. No utilice productos para el cuidado de acero inoxidable. Retire la cubierta de la puerta para limpiarla.
Accesorios	<b>Agua caliente con jabón:</b> Remojar y limpiar con un paño de cocina o un cepillo. Si hay muchos depósitos de suciedad, utilice un estropajo de acero inoxidable.
Rieles	<b>Agua caliente con jabón:</b> Remojar o limpiar con un paño de cocina o un cepillo.
Sistema extraíble	<b>Agua caliente con jabón:</b> Limpiar con un paño de cocina o un cepillo. No retire el lubricante mientras los rieles extraíbles estén extraídos. Es mejor limpiarlos cuando estén empujados hacia adentro. No lavar en lavaplatos.
Termómetro para carne	<b>Agua caliente con jabón:</b> Limpiar con un paño de cocina o un cepillo. No lavar en lavaplatos.

#### Notas:

1. Las ligeras diferencias de color en la parte frontal del aparato se deben al uso de diferentes materiales, como vidrio, plástico y metal.
2. Las sombras en los paneles de las puertas, que se parecen a rayas, son causadas por los reflejos causados por las luces del interior.
3. El esmalte se cuece a temperaturas muy altas, lo que puede provocar una ligera variación de color. Esto es normal y no afecta el funcionamiento. Los bordes de las bandejas finas no se pueden esmaltar por completo, por lo que pueden quedar ásperos, esto no afecta a la protección anticorrosión.

4. Mantenga siempre limpio el aparato y elimine la suciedad inmediatamente para evitar que se acumulen depósitos de suciedad persistentes.

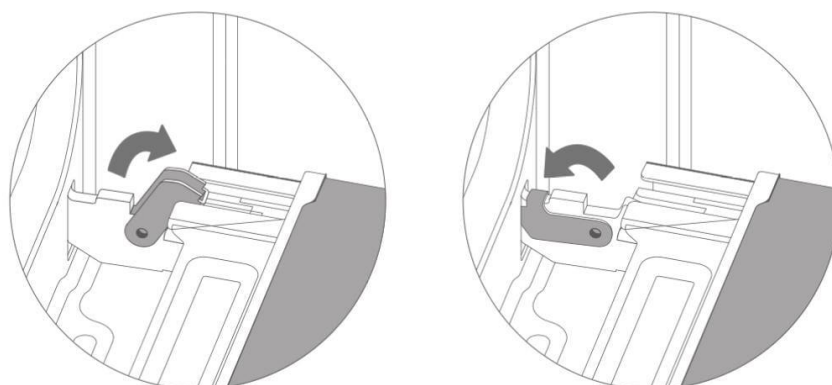
### Consejos

1. Limpie el compartimiento de cocción después de cada uso. Esto garantizará que no se acumule la suciedad.
2. Retire siempre inmediatamente las manchas de cal, grasa y albumina (por ejemplo, clara de huevo).
3. Retire las partículas de comida con contenido azucarado inmediatamente, si es posible, cuando aún estén calientes.
4. Utilice utensilios de horno para asar, por ejemplo, una bandeja para asar.

## PUERTA DEL ELECTRODOMÉSTICO

Con buen cuidado y limpieza, su electrodoméstico mantendrá su apariencia y seguirá siendo completamente funcional por mucho tiempo. A continuación, le indicamos cómo retirar la puerta del electrodoméstico para limpiarla.

Para fines de limpieza y para quitar los paneles de la puerta, puede desmontar la puerta del electrodoméstico. Las bisagras de la puerta tienen un seguro de bloqueo.

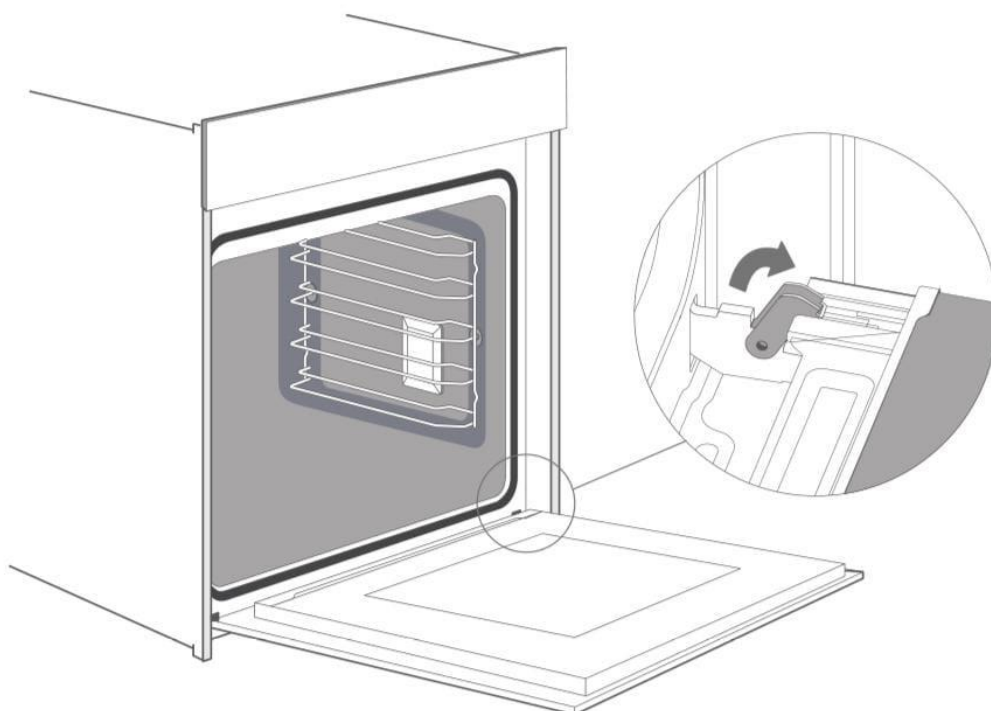


### ¡Advertencia! – Riesgo de lesión

1. Si las bisagras no están bloqueadas, pueden cerrarse de golpe con gran fuerza. Asegúrese de que las palancas de bloqueo estén completamente cerradas o, cuando retire la puerta del electrodoméstico, totalmente abiertas.
2. Las bisagras de la puerta se mueven al abrir y cerrar la puerta, y usted puede quedar atrapado. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

## Retirar la puerta del electrodoméstico

1. Abra completamente la puerta del electrodoméstico.
2. Despliegue las dos palancas de bloqueo en los lados izquierdo y derecho.
3. Cierre la puerta del electrodoméstico hasta el tope.
4. Con ambas manos, agarre la puerta por los lados izquierdo y derecho y tire de ella hacia arriba.



## Colocar la puerta del electrodoméstico

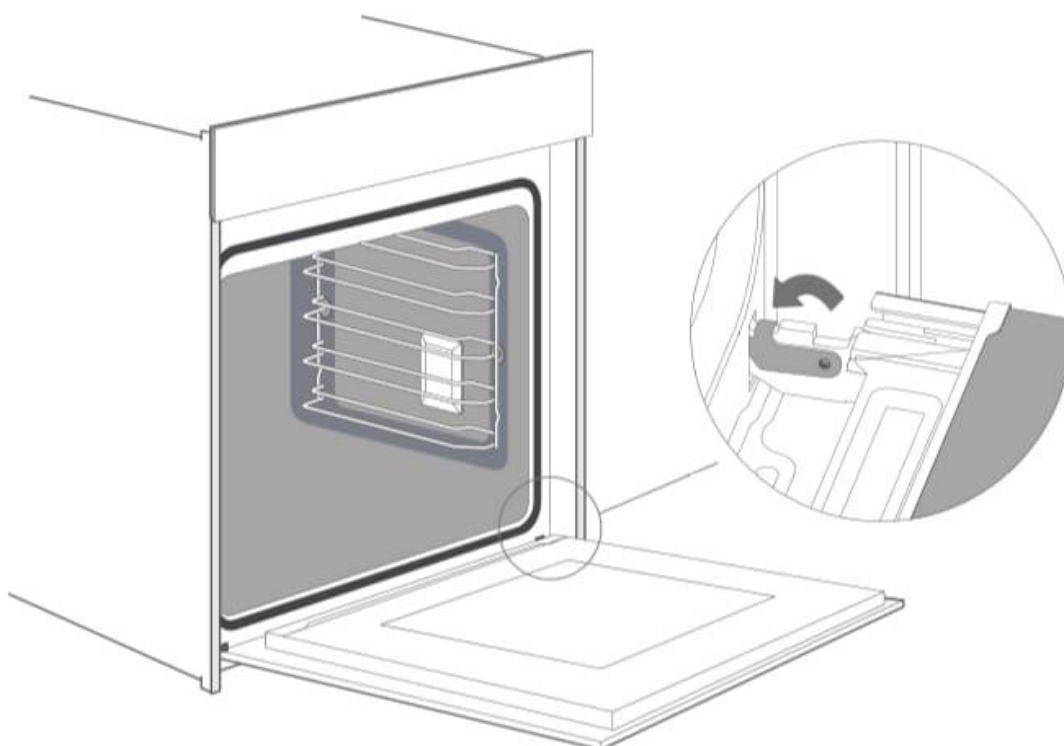
Vuelva a colocar la puerta del electrodoméstico en la secuencia opuesta a la retirada.

1. Al colocar la puerta del electrodoméstico, asegúrese de que ambas bisagras se coloquen correctamente en los orificios de instalación en el panel frontal de la cavidad. Asegúrese de que las bisagras estén insertadas en la posición correcta. Debe poder insertarlas fácilmente y sin

resistencia. Si siente alguna resistencia, verifique que las bisagras estén bien insertadas en los orificios correctos.

2. Abra completamente la puerta. Mientras abre la puerta, puede hacer otro chequeo para asegurarse de que las bisagras encajen correctamente en la posición correcta. Si ha instalado mal la puerta, no podrá cerrar completamente la puerta del electrodoméstico. Pliegue ambas palancas de bloqueo nuevamente.

3. Cierre la puerta del compartimiento de cocción. Al mismo tiempo, le recomendamos calurosamente que verifique una vez más si la puerta está en la posición correcta y si las ranuras de ventilación no están medio selladas.



### **Retirar la cubierta de la puerta**

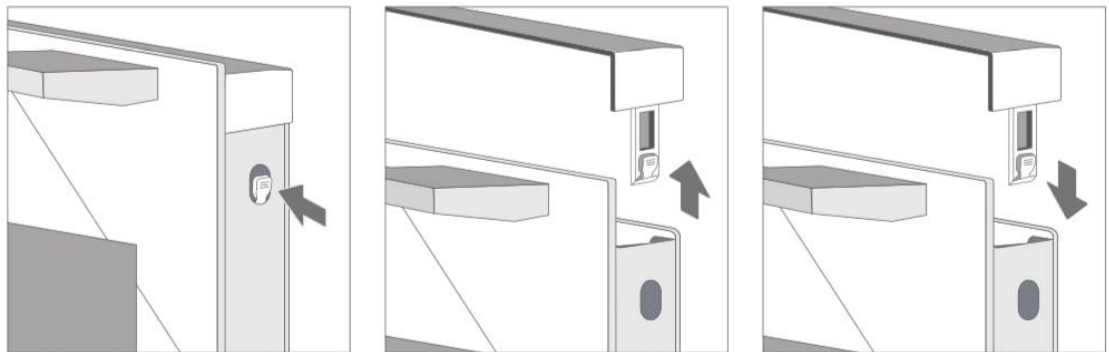
El inserto de plástico en la cubierta de la puerta puede decolorarse. Para realizar una limpieza profunda, puede retirar la cubierta.

Retire la puerta del electrodoméstico como se indicó anteriormente.

1. Presione los lados derecho e izquierdo de la cubierta.
2. Retire la cubierta.
3. Después de retirar la cubierta de la puerta, el resto de las piezas de la puerta del electrodoméstico se pueden quitar fácilmente para continuar con la

limpieza. Una vez que haya terminado de limpiar la puerta del electrodoméstico, coloque la cubierta en su lugar y presione hasta que escuche un clic.

4. Coloque la puerta del electrodoméstico y ciérrela.



### ¡Precaución!

Después de instalar la puerta del electrodoméstico, la cubierta de la puerta también se puede retirar en ese momento.

1. Retirar la cubierta de la puerta significa que el vidrio interior de la puerta del electrodoméstico queda libre. El vidrio puede moverse fácilmente y causar daños o lesiones.

2. Al retirar la cubierta de la puerta y los vidrios interiores, se reduce el peso total de la puerta del electrodoméstico. Las bisagras pueden quitarse más fácilmente cuando se cierra la puerta, lo que puede hacer que quede atrapado. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

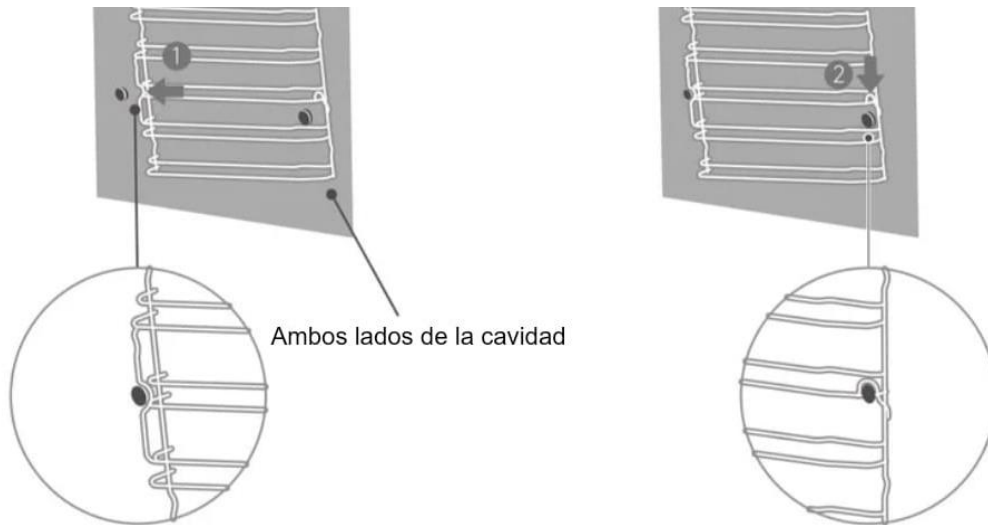
Debido a los dos puntos anteriores, le recomendamos encarecidamente que no retire la cubierta de la puerta a menos que retire la puerta del electrodoméstico. Los daños causados por un uso incorrecto no están cubiertos por la garantía.

### Rieles

Cuando desee limpiar bien los rieles y la cavidad, puede retirar los estantes y limpiarlos. De esta manera, su electrodoméstico mantendrá su apariencia y seguirá siendo completamente funcional por mucho tiempo.

La instalación del marco lateral de la cavidad es la siguiente:

Los pasos para retirar son lo contrario de los pasos de instalación.



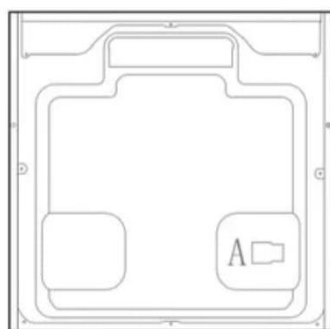
### Cambio del cable de poder

La posición A muestra la ubicación de la caja de terminales e la parte posterior de la carcasa exterior trasera y está cerrada.

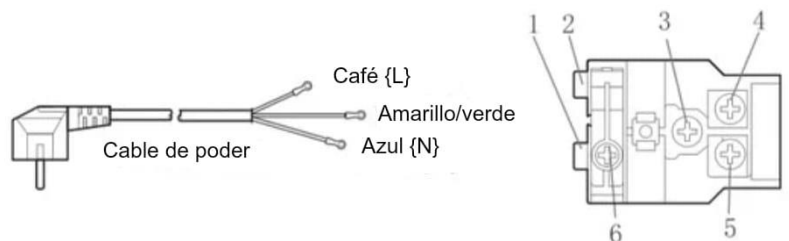
Pasos: a. corte la energía, use un destornillador plano pequeño para abrir los dos broches 1, 2.

b. cambie el nuevo cable de alimentación, conecte el cable amarillo/verde al 3, el cable hermano al 4 el cable azul al 5.

c. gire el tornillo 6 para cerrar la tapa de la caja de terminales y terminar el cambio.



Parte trasera de la máquina



Caja de terminales

## Notas

Debido a las continuas actualizaciones de los productos, pueden existir diferencias entre la foto y el producto actual. Por favor consulte el producto real recibido.

## REPARA TU ELECTRODOMÉSTICO CUANDO SEA NECESARIO

Si se presenta algún fallo, antes de llamar al servicio postventas, por favor asegúrese de que no es por una operación incorrecta, revise la tabla de fallos e intente corregir el fallo por su cuenta.

Usualmente puedes rectificar algunos fallos técnicos de tu electrodoméstico fácilmente por su cuenta.

Si un plato no sale exactamente como usted desea, al final del manual de instrucciones encontrará numerosos consejos e instrucciones para su preparación.

Fallo	Posible causa	Notas/solución
El aparato no funciona	Fusible defectuoso	Compruebe el interruptor en la caja de fusibles.
	Corte en la corriente	Compruebe si la luz de la cocina y otros electrodomésticos funcionan.
Las perillas se han caído del soporte en el panel de control	Las perillas se han soltado accidentalmente	Las perillas se pueden quitar. Simplemente coloque las perillas nuevamente en su soporte en el panel de control y empújelas hasta que encajen y puedan girarse normalmente.
Las perillas ya no se pueden girar fácilmente	Hay suciedad debajo de las perillas	Las perillas se pueden quitar. Para desenganchar las perillas, simplemente retírelas del soporte. Otra opción es presionar el borde exterior de las perillas para que se inclinen y se puedan levantar fácilmente. Limpie las perillas con cuidado usando un paño y agua jabonosa.

	<p>Secar con un paño suave.  No utilice materiales afilados ni abrasivos.  No remojar ni limpiar en el lavavajillas.  No retire las perillas con demasiada frecuencia para que el soporte permanezca estable</p>
<p>El ventilador no funciona todo el tiempo en el modo: "Ventilador Calefacción"</p>	<p>Se trata de un funcionamiento normal debido a la mejor distribución posible del calor y al mejor rendimiento posible del horno.</p>
<p>Después de un proceso de cocción se puede escuchar un ruido y observar un flujo de aire cerca del panel de control</p>	<p>El ventilador de enfriamiento sigue funcionando para evitar condiciones de alta humedad en la cavidad y enfriar el horno para su comodidad. El ventilador de enfriamiento se apagará automáticamente.</p>
<p>La comida esta poco cocida dentro del tiempo especificado en la receta</p>	<p>Se utiliza una temperatura diferente a la de la receta. Verifique las temperaturas nuevamente. Las cantidades de los ingredientes son diferentes a las de la nueva receta. Verifique nuevamente la receta</p>
<p>Dorado desigual</p>	<p>La temperatura establecida es demasiado alta o el nivel del estante podría estar optimizado. Verifique nuevamente la receta y la configuración. El acabado de la superficie o el color o el material de los utensilios para hornear no fueron la mejor opción para la función del horno seleccionada. Cuando use calor radiante, como el modo "Calefacción superior e inferior", use utensilios para horno de acabado</p>



	mate, de color oscuro y de peso ligero.
La lampara no enciende	Es necesario reemplazar la lampara.

**Advertencia** – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de alimentación dañados solo pueden ser realizadas por uno de nuestros técnicos de asistencia técnica calificados. Si el aparato esta averiado, desenchúfelo de la red o apague el interrupto de la caja de fusibles. Póngase en contacto con servicio de asistencia técnica.

**Tiempo máximo de funcionamiento**

El tiempo máximo de funcionamiento de este aparato es de 9 horas, para evitar que te olvides se corta la energía.

**Bombillas del compartimiento de cocción**

La luz interior del compartimiento de cocción, de tu electrodoméstico tiene una o más bombillas LED de larga duración.

De cualquier manera, si alguna de las luces LED o la cubierta de vidrio de las bombillas, comuníquese con el servicio postventas. El cobertor de la lampara no se debe remover.

**SERVICIO AL CLIENTE**

Nuestro servicio de post ventas está aquí para ti, si es necesaria la reparación de tu electrodoméstico. Nosotros siempre intentaremos encontrar la mejor solución para ti. Por favor contacta al distribuidor donde compraste el aparato. Cuando nos llames, danos necesitaremos información importante, como el número de modelo y el número de serie de esta manera podremos darte el consejo correcto. La placa de especificaciones con estos números se encuentra al abrir la puerta del electrodoméstico.

Modelo: Kocher

Voltaje: 220 – 240V

Frecuencia: 50Hz – 60Hz

Poder energético: 3. 15kW



### Precaución

Este aparato debe ser instalado de acuerdo con las regulaciones vigentes y ser utilizado solo en espacios con buena ventilación. Lea las instrucciones antes de usar o instalar el electrodoméstico.

### Nota

Tenga en cuenta que una visita postventa de un ingeniero no está libre de costos, incluso durante el periodo de garantía.

Confíe en el profesionalismo del fabricante. Así podrás estar seguro de que las reparaciones son realizadas por técnicos de servicios calificados que cuentan con repuestos originales para su aparato.

Nuevamente, gracias por comprar un horno empotrado, deseamos que nuestro electrodoméstico puede proporcionarte platillos deliciosos y una vida feliz.

## CONSEJOS Y TRUCOS

Quieres cocinar tu propia receta	Intenta usar configuraciones de recetas similares y optimiza el proceso de cocción según el resultado.
¿Está listo el pastel?	Introduce un palillo de madera en el pastel unos 10 minutos antes de que se cumpla el tiempo de horneado. Si no hay masa cruda en el palillo al sacarlo, el pastel está listo.

El pastel perdió mucho volumen durante el tiempo de enfriamiento después de la cocción	Trata de bajar la temperatura 10°C y verifica las instrucciones de preparación de los alimentos en cuanto al manejo mecánico de la masa.
La altura del pastel es mucho más alta en el centro que en los bordes	No engrase el anillo exterior del molde desmontable.
El pastel está demasiado marrón en la parte superior	Usa un nivel más bajo del horno y/o una temperatura más baja (esto puede llevar a un tiempo de cocción más largo).
El pastel está muy seco	Usa una temperatura 10°C más alta (esto puede llevar a un tiempo de cocción más corto).
La comida luce bien, pero la humedad dentro es muy alta	Usa una temperatura 10°C más baja (esto puede llevar a un tiempo de cocción más largo) y verifica la receta.
El dorado es desigual	Usa una temperatura 10°C más baja (esto puede llevar a un tiempo de cocción más largo). Usa el modo "Calor superior e inferior" en un solo nivel.
El pastel esta menos dorado en la parte inferior	Elije un nivel más bajo.
Horneando en más de un nivel al mismo tiempo: Un estante esta más oscura que la otra	Usa un modo de ventilador asistido para hornear en más de un nivel y saca las bandejas individualmente cuando estén listas. No es necesario que todas las bandejas estén listas al mismo tiempo.
Agua condensada durante la cocción	El vapor es parte del horneado y la cocción, y se desplaza normalmente fuera del horno junto con el flujo de aire de enfriamiento. Este vapor puede condensarse en diferentes superficies del horno o cerca de él, y formar gotas de agua. Este es un proceso físico y no se puede evitar completamente.
¿Qué tipo de utensilios para hornear podemos usar?	Se puede usar cualquier utensilio resistente al calor. Se recomienda no usar aluminio en contacto directo con los alimentos, especialmente cuando son ácidos. Asegúrate de que el recipiente y la tapa encajen bien.
¿Como usar la función de parrilla?	Precalienta el horno durante 5 minutos y coloca la comida en el nivel indicado por este manual. No

	uses el horno cuando la puerta esté abierta, excepto para cargar, retirar o revisar los alimentos.
¿Como mantener el horno limpio durante el asado a parrilla?	Usa la bandeja llena con 2 litros de agua en el nivel 1. Casi todos los líquidos que caen de los alimentos colocados en la rejilla serán capturados por la bandeja.
El elemento de calefacción en todos los modos de asado a la parrilla se enciende y apaga con el tiempo	Es una operación normal y depende del ajuste de la temperatura.
¿Cómo calcular la configuración del horno, cuando el peso de un asado no está dado en una receta?	Elige los ajustes junto al peso del asado y ajusta el tiempo ligeramente. Usa una sonda para medir la temperatura dentro de la carne si es posible. Coloca la cabeza de la sonda cuidadosamente en la carne, de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Asegúrate de que la cabeza de la sonda esté colocada en la parte más grande de la carne, pero no cerca de un hueso o agujero.
¿Qué sucede si se vierte un líquido sobre la comida en el horno durante el horneado o proceso de cocción?	El líquido hervirá y el vapor surgirá como un proceso físico normal. Ten cuidado, porque el vapor está caliente. Consulta también "Agua condensada durante el horneado" para más información. Si el líquido contiene alcohol, los procesos de ebullición serán más rápidos y pueden llevar a llamas en la cavidad. Asegúrate de que la puerta del horno esté cerrada durante estos procesos. Controla cuidadosamente la cocción u horneado. Abre la puerta del horno muy suavemente y solo si es necesario.

## ENERGIA EFICIENTE SEGÚN EN 60350 - 1

**Por favor, toma nota de la siguiente información:**

1. La medición se realiza en el modo "ECO" para determinar los datos relativos al modo de aire forzado y la clase de etiqueta.

2. La medición se lleva a cabo en el modo "Calor superior e inferior" para determinar los datos relativos al modo convencional.
3. Durante la medición, solo el accesorio necesario debe estar en la cavidad. Todas las demás piezas deben ser removidas.
4. El horno está instalado como se describe en la guía de instalación y colocado en el centro del gabinete.
5. Es necesario cerrar la puerta del horno durante la medición, como en una casa, incluso si el cable interfiere con la función de sellado de la junta. Para asegurarse de que no haya efectos negativos en los datos energéticos debido a la perturbación del sellado, es necesario cerrar la puerta con cuidado durante la medición. Puede ser necesario utilizar una herramienta para garantizar el sellado de la junta como en el hogar, donde ningún cable perturba la función de sellado.
6. La determinación del volumen de la cavidad se realiza para el uso "Descongelar", como se describe en la página 14. Para asegurar un uso eficiente del horno, todos los accesorios, incluidos los soportes laterales, deben ser removido.

## COCINANDO EN MODO ECO

**El modo ECO calienta mediante el calentador inferior y el anillo calefactor. Con este modo, puedes ahorrar energía durante la cocción.**

Recetas	Accesorios	C	Nivel	Tiempo (min)	Precalentamiento
Challah	1 bandeja	180	1	45-50	No
Cerdo asado	1 bandeja	200	1	80-85	No
Pastel de cereza clafouti	Forma redonda	200	1	55-60	No
Carne de res asada 1,3 kg	1 bandeja	200	1	80-85	No
Brownies	Estante y placa de vidrio	180	1	55-60	No
Gratinado de patatas	Parrilla y plato redondo	180	1	65-70	No
Lasaña	Estante y placa de vidrio	180	1	75-80	No

Pastel de queso	Molde desmontable de 20cm	160	1	80-90	No
-----------------	---------------------------------	-----	---	-------	----

## FICHA DE DATOS (EU 65/2014 & EU 66/2014)

KOCHER	
Nº de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen utilizable	72L
E <sub>Electric</sub> , cavidad (Convencional)	1.06kWh/ciclo
E <sub>Electric</sub> , cavidad (Forced Air)	0.63kWh/ciclo
E <sub>EI</sub> Cavidad	74
Energía E <sub>ciencia</sub> Class (A+++ de D)	A+

PN: 16171100A40245

## Certificado de Garantía

Este "Certificado de Garantía" cubre el equipo detallado a continuación por un período de doce meses, a partir de la fecha de compra y bajo las condiciones estipuladas:

Nuestra obligación dentro de los términos de esta garantía es reemplazar, sin cargo para el Cliente, cualquier parte que, a nuestro juicio, tenga defectos de fabricación.

Los servicios técnicos se realizarán exclusivamente en nuestras instalaciones. El transporte y los gastos de pernocta serán asumidos por el Cliente en cualquier trabajo que deba realizarse fuera de nuestras instalaciones.

La garantía es efectiva solo para cuentas que estén totalmente pagadas al solicitar el servicio.

Esta garantía no cubre:

- Daños causados a partes removibles: bombillas, vidrio, cables externos y posibles accesorios.
- Daños causados por golpes o el uso de abrasivos en la estructura.
- Daños causados por un uso inadecuado del artículo, falta de mantenimiento o cargas excesivas.
- Daños causados a la unidad o a cualquier parte debido a un voltaje inadecuado o instalaciones eléctricas incorrectas.
- Cualquier variación eléctrica mayor o menor al 10% de lo indicado por el fabricante será considerada inadecuada, y por lo tanto no cubierta por esta garantía.

Después de los doce meses de garantía original, cualquier reparación o ajuste será a cargo del Cliente, incluyendo mano de obra, repuestos, dietas, transporte u otros gastos.

Esta garantía queda anulada si se confirma que un mecanismo ha sido manipulado por otra persona o taller no autorizado por nosotros.

Si el artículo no funciona correctamente, por favor, notifique de inmediato a su distribuidor o envíe un correo electrónico a [info@derkochline.com](mailto:info@derkochline.com).

Número de factura: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_

Modelo: \_\_\_\_\_