Escanee el código QR
para ver el manual.

MANUAL DEL PROPIETARIO

HORNO EMPOTRABLE

Antes de empezar la instalación, lea con atención estas instrucciones. Con ello, la instalación le resultará más sencilla y se asegurará de que el aparato quede instalado de forma correcta y segura. Guarde estas instrucciones cerca del aparato después de la instalación para poder consultarlas en el futuro.

ESPAÑOL

WS5D7230S, WS5D7230G, CWS5D7230G

MFL62060376
Rev.02_042426

www.lg.com

Copyright © 2025-2026 LG Electronics. Todos los derechos reservados

ÍNDICE

Este manual puede contener imágenes o contenido diferente del modelo que haya adquirido.

Este manual está sujeto a revisión por parte del fabricante.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR 4

Mensajes de seguridad 4

ADVERTENCIA 5

Instalación 5

Funcionamiento 6

Mantenimiento 9

Riesgo de incendio y materiales inflamables 10

PRECAUCIÓN 11

Funcionamiento 11

Mantenimiento 12

CUIDADO DEL MEDIOAMBIENTE 14

Eliminación 14

Electrodomésticos usados 15

Símbolo para marcar AEE 16

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN 16

Instrucciones de seguridad para el instalador 16

Conexión eléctrica 17

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Características del producto 18

Exterior / Interior 18

Accesorios 19

FUNCIONAMIENTO

Funcionamiento del panel de control 20

Características del panel de control 20

Consejos para el ahorro de energía 22

Cambio de los ajustes 22

Ajustes (Reloj, volumen) 22

Ajuste de un modo de cocción 22

Bloqueo de control 22

Luz del horno 23

Modo Demo 23

Funcionamiento del horno 23

Antes de usar el horno 23
Extracción del estante con rieles 24
Uso de los estantes estándar del horno 24
Cocción manual 25
Hornear 30
Guía recomendada para Hornear 31
Aire caliente / Aire caliente económico 34
Guía recomendada para Aire caliente económico 35
Gratinar 35
Descongelación 37
Asar 37
Función Freidora con aire 38
Guía recomendada para función Freidora con aire 40
Información para institutos de pruebas 41

MANTENIMIENTO

Limpieza 43

Interior 43
Exterior 43
Pirólisis 44
Aqua Clean 47

Mantenimiento periódico 47

Cambio de la luz del horno 47
Retirada y montaje de la puerta del horno 49
Extracción de la cubierta de la puerta 50

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTAS FRECUENTES 52

Preguntas frecuentes 52

Antes de llamar para recibir servicio técnico 53

Cocción 53
Piezas y características 55
Ruidos 56
Servicio técnico y piezas de repuesto 56
Ficha del producto 58

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Mensajes de seguridad

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido mucha información de seguridad crucial en este manual y en su electrodoméstico. Lea y respete siempre todas las instrucciones de seguridad.

Cuando utilice el electrodoméstico, lea y respete las instrucciones para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, daños físicos o materiales. En este manual no se contemplan todas las situaciones imaginables. Cuando surja un problema ilógico, póngase siempre en contacto con el fabricante o con el servicio técnico. Estas instrucciones sólo son aplicables si el símbolo del país está presente en el electrodoméstico. Si el símbolo no está presente en el electrodoméstico, debe consultar las instrucciones técnicas, que proporcionan la información necesaria para modificar el electrodoméstico para cumplir con los requisitos de uso en su país.

⚠ Esto es un símbolo de alerta por seguridad.
Este símbolo le alerta ante peligros potenciales que le pueden causar la muerte o lesionarle a usted y otras personas. Todos los mensajes vienen precedidos de un símbolo de alerta por seguridad y la palabra ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN.

Estas palabras significan lo siguiente:

⚠ **ADVERTENCIA**
Puede causar la muerte o lesionarle gravemente si no sigue las instrucciones.

⚠ **PRECAUCIÓN**
Puede lesionarle o provocar daños al producto si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el peligro potencial, le dirán cómo reducir la posibilidad de lesiones y le indicarán qué puede ocurrir si no se siguen las instrucciones.

ADVERTENCIA

⚠ ADVERTENCIA

- Para reducir el riesgo de explosión, incendio, muerte, descarga eléctrica, lesiones o quemaduras a personas al utilizar este producto, siga instrucciones básicas de seguridad, entre las que se encuentran las siguientes:

Instalación

- Nunca deje que alguien se cuelgue, se siente o se suba a la puerta del horno. El contacto con los alimentos calientes o con el propio horno podría causar daños.
- Nunca utilice papel de aluminio ni ningún otro material para forrar las paredes, las rejillas, el fondo o cualquier otra parte del horno. Si lo hace, se interrumpirá la distribución del calor, la calidad de la cocción se verá afectada y el interior del horno sufrirá daños irreparables (el papel de aluminio se derretirá en la superficie interior del horno).
- Nunca forre el fondo del horno con papel de aluminio ni con ningún otro material. Los revestimientos del horno instalados incorrectamente corren el riesgo de incendiarse o recibir una descarga eléctrica.
- De acuerdo con las instrucciones de instalación, asegúrese de que su electrodoméstico esté conectado a tierra y sea instalado correctamente por un instalador cualificado. Sólo los instaladores cualificados o los expertos en servicio técnico deben realizar cualquier ajuste o mantenimiento.
- Antes de utilizar el electrodoméstico, asegúrese de haber retirado todo el embalaje. Mantenga los elementos inflamables como el plástico, la ropa, el papel y otros lejos de las partes calientes del electrodoméstico.
- Mientras se realizan las conexiones eléctricas, la alimentación debe estar desconectada.
- La conexión inadecuada de cables de cobre con el cableado doméstico de aluminio puede suponer un peligro eléctrico o un

incendio. Utilice únicamente conexiones hechas para unir cobre con aluminio y siga estrictamente las instrucciones del fabricante.

- Evite aplicar una fuerza excesiva al abrir o cerrar la puerta del horno con el pie.
- No utilice pañuelos de papel para tapar el orificio de ventilación.
- No coloque, almacene ni cocine con ningun animal u organismo vivo en el horno.
  - No use el horno para la cocción de cerámica o el curado de artículos pintados.
- Para evitar el sobrecalentamiento, el electrodoméstico no debe colocarse detrás de una puerta decorativa.
- No instale el electrodoméstico directamente sobre el suelo.
- Antes de cambiar la lámpara, asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado para reducir el riesgo de descargas eléctricas.
- Revise los ajustes del modo Demo.
  - Los calentadores del compartimento de cocción no funcionarán cuando se active el modo Demo (Demo o D aparecerán en la pantalla). Si el modo está activado, se deberá deshabilitar antes de que el horno pueda ser usado para cocinar.

Funcionamiento

- No use este horno para aplicaciones comerciales. Este horno está diseñado única y exclusivamente para horno doméstico.
- **NO TOQUE LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO NI LAS RESISTENCIAS.** Las resistencias podrían calentarse incluso aunque tengan un color oscuro. Las superficies internas de un horno se calientan hasta el punto de que pueden producirse quemaduras. Evite tocar o dejar que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las resistencias o las superficies internas del horno durante o después de su uso hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies, incluyendo las que están cerca de los orificios de ventilación del horno, las puertas del horno y las ventanas de la puerta del horno, también pueden calentarse y podrían provocar quemaduras si no se les da tiempo para enfriarse.

- Tenga cuidado al abrir la puerta. El aire caliente y el vapor que salen puede provocar quemaduras en manos, rostro y ojos. Deje que el aire caliente o el vapor salgan del horno antes de retirar o recolocar los alimentos en el horno.
- No utilice plásticos para cubrir los alimentos. Utilice solamente papel de aluminio o tapas seguras para horno.
- Nunca intente secar una mascota en el horno.
- Nunca utilice el electrodoméstico para calefactar o calentar la sala.
- Utilice siempre guantes para horno o guantes de cocina cuando saque los alimentos del horno. Los utensilios de cocina estarán calientes. Utilice solo guantes para horno secos. Los guantes para horno mojados o humedecidos sobre superficies calientes podrían provocar quemaduras por el vapor. No deje que los guantes para horno toquen las resistencias que estén calientes. Para retirar los alimentos, evite utilizar una toalla u otro material grande.
- Los recipientes de alimentos sin abrir no deben calentarse. Los recipientes podrían romperse debido a la presión, lo que podría provocar lesiones.
- Evite que la sonda de temperatura o el papel de aluminio entren en contacto con las resistencias.
- Cuando las rejillas del horno estén calientes, evite tocarlas.
- Si es necesario mover un estante mientras el horno está caliente, asegúrese de que los guantes para horno no entren en contacto con la resistencia caliente del horno.
- Cuando cargue y descargue los alimentos del horno, lleve el estante del horno a la posición de bloqueo. Esto reduce el riesgo de quemaduras por el contacto con las paredes y la puerta calientes del horno.
- Si una resistencia comienza a brillar durante el funcionamiento o presenta otros daños, no utilice el horno. Una mancha brillante indica que la resistencia podría estar funcionando mal y suponer un riesgo de quemaduras, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno lo antes posible y pida a un profesional que sustituya la resistencia.
- EVITE bloquear la ventilación del horno mientras esté en uso. Los componentes eléctricos del horno pueden resultar dañados. Debe

haber un flujo de aire sin restricciones. Antes de instalar la puerta del horno, la moldura de ventilación inferior debe estar correctamente montada en la parte inferior frontal del horno.

- Evite colocar objetos voluminosos y pesados, como pavos enteros, sobre la puerta abierta del horno.
- Cuando la puerta esté abierta, tenga cuidado para evitar daños.
- No utilice el horno hasta que un profesional especializado haya reparado los daños de la puerta o de los sellados de la puerta, si los hubiera.
- Nunca deje que los niños se metan en el horno.
- Cuando lo utilice, evite poner la mano debajo del mando o en el hueco entre la moldura inferior de la ventilación y la puerta. El exterior del horno puede estar muy caliente al tacto.
- Los niños a partir de 8 años, así como las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, pueden utilizar este electrodoméstico si han recibido supervisión o formación sobre cómo utilizarlo de forma segura y son conscientes de los riesgos. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben realizar tareas de mantenimiento o limpieza sin la supervisión de un adulto.
- Para evitar que jueguen con el electrodoméstico, hay que vigilar de cerca a los niños pequeños.
- El electrodoméstico se calienta cuando se utiliza. Para evitar tocar las partes calientes del horno, se debe tener precaución. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
  - Evite introducir las manos y los brazos en el interior del horno, ya que estas superficies pueden seguir estando lo suficientemente calientes como para quemar la carne mucho tiempo después de terminar la cocción.
- Durante el uso, las partes accesibles podrían calentarse. Mantenga a los niños pequeños alejados de esta zona.
- Las piezas expuestas del horno pueden calentarse durante el gratinado. Mantenga a los niños a una distancia de seguridad.

- Las instrucciones deberán indicar que bajo tales condiciones las superficies pueden estar más calientes de lo habitual y los niños deben mantenerse alejados.

Mantenimiento

- No guarde nunca objetos accesibles para los niños en los armarios situados encima de los electrodomésticos de cocina o en la protección trasera. Los niños que se suben al horno para alcanzar objetos corren el riesgo de sufrir lesiones mortales.
- Deje enfriar los utensilios de cocina calientes en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños pequeños.
- Deje de utilizar el electrodoméstico y llame al servicio técnico si el cristal de la puerta, la encimera o la unidad de calentamiento del horno están rotos.
- Desconecte siempre la alimentación del electrodoméstico antes de proceder a su mantenimiento.
- En el panel principal de fusibles o disyuntores, desconecte la electricidad del horno antes de cambiar la luz.
- Para limpiar un horno caliente, no utilice nunca agua fría.
- Evite utilizar estropajos metálicos para la limpieza. Existe riesgo de descarga eléctrica si se queman trozos de la almohadilla y entran en contacto con componentes eléctricos.
- Cuando no esté en uso, no guarde nada en este horno aparte de los accesorios que el fabricante sugiere.
- No se debe utilizar papel metálico para cubrir las rejillas del horno o cualquier otro componente. El horno se sobrecalentará como consecuencia de ello.
- Si el horno tiene mucho aceite, pirolice el horno primero antes de volver a utilizarlo. El aceite podría provocar un incendio.
- Apague el horno y espere a que se apague el fuego si hay un incendio en el horno mientras se produce la pirólisis. Mantenga las manos alejadas de la puerta. La introducción de aire fresco cuando el horno está a temperaturas de pirólisis podría provocar una explosión de las

llamas. Si no se tiene en cuenta esta advertencia, pueden producirse quemaduras graves.

- Antes de utilizar su horno si se ha caído o está dañado, hágalo inspeccionar completamente por un profesional del servicio técnico capacitado.
- Si el cable de suministro está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su técnico o personas con cualificación similar para evitar peligros. (solo en algunos modelos)
- **NO TOQUE LAS SUPERFICIES INTERIORES DE LA CAVIDAD DEL HORNO NI LAS RESISTENCIAS.** No toque ningún otro objeto combustible cerca de los elementos calefactores o de las superficies interiores de la cavidad del horno mientras se esté utilizando o después de limpiar el interior hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies, incluyendo las ventanas de la puerta del horno y la luz, también pueden calentarse y podrían quemarle si no se les da tiempo para enfriarse.

Riesgo de incendio y materiales inflamables

- Evite utilizar o almacenar materiales combustibles cerca o dentro del horno. El papel, el plástico, los guantes para horno, los textiles, los revestimientos de paredes, las cortinas, la gasolina y otros vapores y líquidos inflamables como la grasa o el aceite de cocina son ejemplos de materiales inflamables. Cuando el horno está en uso, ciertas sustancias pueden incendiarse.
- Al transportar o desechar el aceite caliente, hágalo con el máximo cuidado.
- Lleve puesta ropa apropiada. Evite ponerse ropa suelta o que cuelgue, y que pudiera incendiarse y provocar graves quemaduras si entra en contacto con una superficie caliente.
- No seque sus prendas en el horno. Utilice el horno sólo para el propósito especificado.
- Si hay un mueble de almacenamiento directamente encima del horno, coloque allí los artículos que se utilicen raramente y que puedan mantenerse con seguridad en un ambiente caliente. En el

caso de sustancias volátiles como líquidos inflamables, limpiadores o aerosoles, las temperaturas pueden ser peligrosas.

- En los incendios provocados por grasas, no utilice nunca agua. Mantenga la puerta del horno cerrada y apagada en caso de incendio. Si el fuego no se apaga, utilice un extintor o espolvoree bicarbonato de sodio. No eche agua ni harina sobre el fuego. La harina podría ser explosiva y el agua puede expandir un fuego provocado por grasas y causar lesiones personales.

PRECAUCIÓN

Funcionamiento

- Caliente siempre las grasas lentamente, y vigile el proceso de calentamiento.
- Remueva las mezclas de aceites y grasas antes de calentarlas si piensa freírlas.
- Si es posible, utilice un termómetro profundo para grasas para evitar calentar la grasa más allá del punto de aparición de humo.
- Para una fritura superficial o profunda eficaz, utilice la menor cantidad de grasa posible. Cuando se añaden alimentos, un exceso de grasa en la bandeja puede provocar derrames.
- Cuando el gratinador está en funcionamiento, las zonas accesibles podrían calentarse.
- Respete las instrucciones del fabricante cuando utilice bolsas de cocción o asado en el horno.
- Durante el funcionamiento, el electrodoméstico puede hacer que la puerta o la superficie exterior se calienten.
- No utilice este horno para otra cosa que no sea cocinar.
- Al abrir la puerta del horno mientras está encendido, proceda con precaución. Las superficies calientes pueden provocar quemaduras graves.
- Para evitar riesgos debido al restablecimiento inadvertido del corte térmico, este aparato no debe alimentarse con un interruptor

externo, tal como un temporizador, o conectarlo a un circuito que normalmente se encienda y apague para surtir corriente.

- Un exceso de derrames debe ser eliminado antes de la limpieza.
- Cuando use el modo limpieza, retire la bandeja para horno, la bandeja profunda para horno, la rejilla, todos los utensilios de cocina, el papel de aluminio, o cualquier otro material del horno.

Mantenimiento

- Si no se aconseja específicamente en las instrucciones, evite reparar o sustituir cualquier pieza del electrodoméstico. El resto de las reparaciones deben ser realizadas por un técnico especializado.
- El cristal de la puerta del horno no debe limpiarse con productos de limpieza abrasivos, ni con rascadores metálicos fuertes, ya que podrían provocar arañazos. El cristal podría romperse como consecuencia de los arañazos.
- Antes de la limpieza, asegúrese de que las luces del horno estén frías.
- Mantenga limpia la junta de la puerta. La junta de la puerta debe disponer de un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- Después de cocinar, evite enjuagar las bandejas y rejillas sumergiéndolas en agua. Esto podría provocar daños o roturas.
- Los residuos de alimentos deben eliminarse y el horno debe ser limpiado regularmente. Si no se mantiene limpio el horno, la superficie podría deteriorarse, limitando la vida útil del electrodoméstico y creando posiblemente una situación de peligro.
- Nunca utilice limpiador para hornos en el compartimento de cocción si todavía está caliente, y nunca caliente el horno a menos que todo el limpiador para hornos se haya eliminado.
- La superficie del horno puede resultar dañada de forma permanente por el uso de limpiadores para hornos, limpiadores a vapor, limpiadores químicos fuertes, lejía, vinagre, estropajos de acero o estropajos o limpiadores abrasivos.

- No retire la cubierta de la puerta sin quitar la puerta del electrodoméstico de antemano. Los daños causados por un funcionamiento incorrecto no están cubiertos por la garantía.
- Mantenga las manos alejadas de las bisagras cuando retire la cubierta de la puerta y el cristal interior y/o cierre la puerta.
- Una vez que se retira la cubierta de la puerta, el cristal interior se puede mover fácilmente y puede causar daños y/o lesiones.
- Antes del mantenimiento, desactive el electrodoméstico y desconecte el enchufe de la toma de corriente.

CUIDADO DEL MEDIOAMBIENTE

Eliminación

⚠ PRECAUCIÓN

- Su nuevo horno ha sido correctamente embalado para su transporte. Retire todo el material de embalaje antes de usar el electrodoméstico.

Material individual de embalaje

Material de embalaje		Alfabético	Numérico
Plástico	Tereftalato de polietileno	PET	1
	Polietileno de alta densidad	HDPE	2
	Cloruro de polivinilo	PVC	3
	Polietileno de baja densidad	LDPE	4
	Polipropileno	PP	5
	Poliestireno	PS	6
Papel y cartón	Cartón ondulado	PAP	20
	Otros cartones	PAP	21
	Papel	PAP	22
Metales	Acero	FE	40
	Aluminio	ALU	41

Material de embalaje		Alfabético	Numérico
Madera	Madera	FOR	50
	Corcho		51
Textil	Algodón	TEX	60
	Yute		61
Vidrio	Vidrio transparente	GL	70
	Vidrio verde		71
	Vidrio marrón		72

- Los materiales de embalaje pueden reciclarse en su totalidad. El Ayuntamiento de su localidad puede facilitarle las direcciones de las empresas que se deshacen de los residuos de forma adecuada para el medio ambiente.
- Seleccione un lugar seco y libre de polvo si desea guardar temporalmente su horno. Las partes funcionales del horno podrían verse afectadas negativamente por el polvo y la humedad.

Electrodomésticos usados

⚠ PRECAUCIÓN

- Antes de eliminarlos, los electrodomésticos usados deben ser inutilizados para que dejen de suponer un riesgo. Para ello, retire el cable de alimentación y desenchufe el electrodoméstico de la red eléctrica.

La eliminación adecuada de los electrodomésticos usados es necesaria para proteger el medio ambiente.

- El electrodoméstico no debe eliminarse con la basura doméstica normal.

- El Ayuntamiento de su localidad le proporcionará información sobre los lugares públicos de eliminación y el horario de recogida de la basura especial.

Símbolo para marcar AEE

- El símbolo del contenedor de basura tachado con un aspa indica que la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos (AEE) debe realizarse de manera separada.
- Los productos eléctricos antiguos pueden contener sustancias peligrosas de modo que la correcta eliminación del antiguo aparato ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y para la salud humana. El antiguo aparato puede contener piezas reutilizables que podrían utilizarse para reparar otros productos y otros materiales valiosos que pueden reciclarse para conservar los recursos limitados. Este producto contiene pilas y/o acumuladores. Siempre que no sea necesaria la intervención de un profesional cualificado para ello, y antes del depósito final del producto en las instalaciones de recogida selectiva, usted debe extraer las pilas y acumuladores de forma segura y separadamente para su adecuada gestión.
- Puede llevar el aparato a cualquiera de los centros autorizados para su recogida. Para obtener la información más actualizada para su país por favor visite www.lg.com/global/recycling

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

La instalación debe ser realizada solamente por un electricista profesional cualificado.

Instrucciones de seguridad para el instalador

El horno debe instalarse según las instrucciones del fabricante. Consulte el manual de instalación para obtener más detalles sobre la instalación.

- No instale el electrodoméstico si presenta algún daño por transporte. Póngase en contacto con un centro de información al cliente de LG Electronics.
- Asegúrese de que nadie pueda tocar los componentes bajo tensión mientras se realiza la instalación.
- El espacio o el módulo en el que se monta el horno debe cumplir con las especificaciones de estabilidad de la norma DIN 68930.
- Un electricista autorizado y con experiencia debe instalar el horno de acuerdo con las leyes y especificaciones pertinentes.
- El horno es un electrodoméstico pesado y debe ser transportado con extremo cuidado por al menos dos personas.
- Retire todo el embalaje del exterior y del interior del electrodoméstico antes del primer uso.
- Las especificaciones técnicas del horno no pueden ser modificadas.
- En el disyuntor principal o en el panel de fusibles, desconecte la electricidad del electrodoméstico. Si no lo hace, corre el riesgo de sufrir graves lesiones físicas, incluso la muerte o una descarga eléctrica.

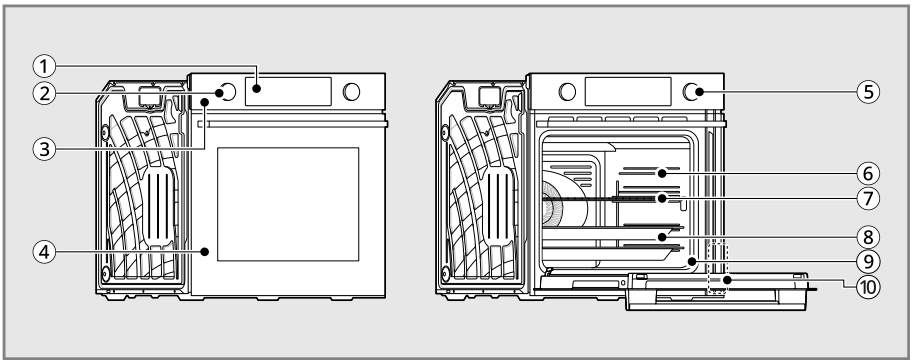
Conexión eléctrica

- Si el interruptor no está accesible después de la instalación, se deberá suministrar un medio de desconexión adicional para todos los polos. Los medios de desconexión deben incorporarse en el cableado fijo según las reglas del cableado.
- Este aparato incorpora una conexión a tierra únicamente con fines funcionales.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Características del producto

Exterior / Interior



①	Pantalla	⑥	Estante con rieles (2 c/u)
②	Mando izquierdo	⑦	Rejilla
③	Controlador del horno	⑧	Bandeja para horno
④	Puerta del horno	⑨	Junta
⑤	Mando derecho	⑩	Etiqueta de clasificación, placa de modelo y número de serie

NOTA

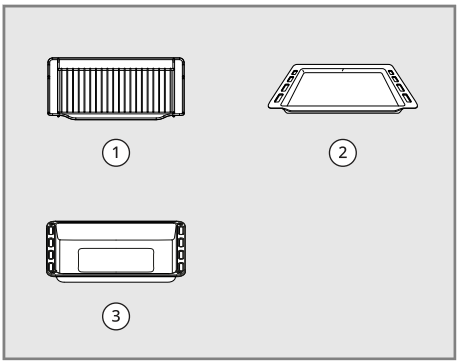
- El modelo y el número de serie pueden ser verificados en la etiqueta de clasificación.

Accesorios

NOTA

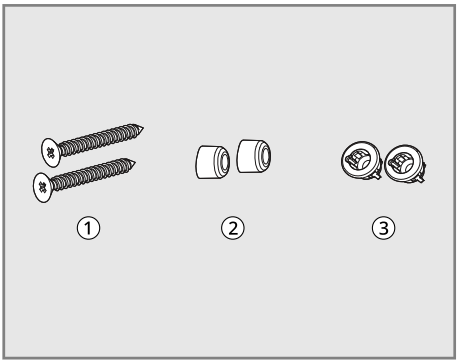
- Si falta algún accesorio, póngase en contacto con un centro de atención al cliente de LG Electronics.
  - Por favor, encuentre los datos de contacto de todos los países en la tarjeta de garantía adjunta.
- Utilice sólo componentes autorizados por su seguridad y para prolongar la vida útil del producto.
- Cualquier mal funcionamiento del producto o percance provocado por el uso de componentes o piezas ilegales, adquiridas de forma independiente, no será culpa del fabricante.
- Los componentes y accesorios representados en este manual pueden diferir de las imágenes de este manual sin previo aviso debido a los cambios de mejora del producto realizados por el fabricante.

Accesorios para la cocción



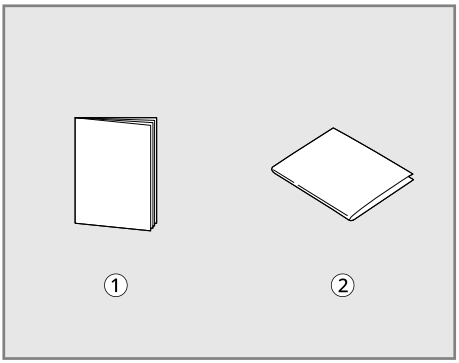
①	Rejilla (1 c/u)
②	Bandeja para horno (1 c/u) • WS5D7230S, WS5D7230G
③	Bandeja profunda • CWS5D7230G

Accesorios para la instalación



①	Tornillos para madera para el montaje (4X25) (2 c/u)
②	Alfombrilla de goma (2 c/u)
③	Tornillo para el montaje en el armario (2 c/u)

Manuales

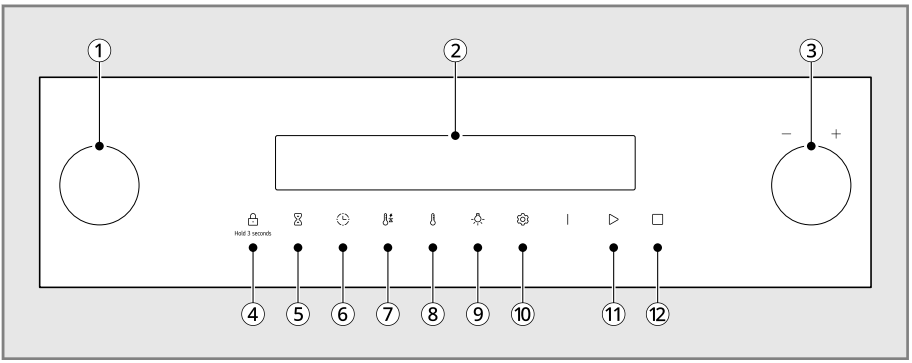


①	Manual del propietario
②	Guía de instalación

FUNCIONAMIENTO

Funcionamiento del panel de control

Características del panel de control



1	**Mando izquierdo** Gire el mando para seleccionar el modo de funcionamiento del horno. Consulte Funcionamiento del horno.
2	**Pantalla** Presione cualquier botón del panel de control para activar la pantalla.
3	**Mando derecho** Gire el mando para seleccionar la temperatura del horno.
4	**Bloqueo de control** Mantenga presionado el botón durante 3 segundos para activar o desactivar el bloqueo.
5	**Temporizador** Presione para iniciar o detener el temporizador del horno.
6	**Tiempo de cocción y Hora de finalización** Presione para usar la función Tiempo de cocción y Hora de finalización.
7	**Precalentamiento rápido** Presione para usar la función Precalentamiento rápido.
8	**Temperatura** Presione para escoger una Temperatura.
9	**Luz** Presione para encender y apagar las luces del horno.

⑩	**Ajuste del reloj** Presione para entrar en la configuración/consulta del reloj (solo se puede configurar en modo de espera).
⑪	**Iniciar** Presione para iniciar todas las funciones seleccionadas del horno.
⑫	**Pause/Parada** • Presione una vez para pausar todas las funciones del horno. • Presione dos veces para cancelar el estado actual y regresar al modo de espera.

Iconos de pantalla

Los iconos aparecen en la pantalla cuando se activan.

Icono	Significado	Icono	Significado
Econ	Modo Económico		Ajuste del reloj
	Modo Pizza		Precalentamiento rápido
	Función Freidora con aire		Temporizador
	Hora de finalización		Tiempo de cocción
	Descongelar		Lock (Bloqueo)
	Fermentar	Soun	Ajuste de sonidos
Pyr.	Pirólisis	Demo	Modo Demo

Consejos para el ahorro de energía

- La cocción en estantes múltiples ahorra tiempo y energía. Cuando sea posible, prepare los alimentos que requieran la misma temperatura todas a la vez en el mismo horno.
- Siga las instrucciones para colocar la rejilla y la bandeja correctamente para obtener un rendimiento óptimo y ahorrar energía.
- Cuando utilice el horno, no abra la puerta con más frecuencia de la necesaria. Esto reduce el uso de energía, detiene la pérdida de calor inútil y ayuda a mantener la temperatura del horno.

Cambio de los ajustes

Ajustes (Reloj, volumen)

Ajuste del reloj

Antes de que se pueda usar el horno, se debe programar el tiempo.

1) Una vez que el horno se haya conectado eléctricamente, presione el botón de **Ajuste** ⚙ y luego configure la hora del día en horas girando el mando derecho.
2) Presione el botón de **Ajuste** ⚙ nuevamente y luego configure la hora en minutos girando el mando derecho.
3) Presione el botón de **Ajuste** ⚙ para finalizar el ajuste.

Ajuste del volumen

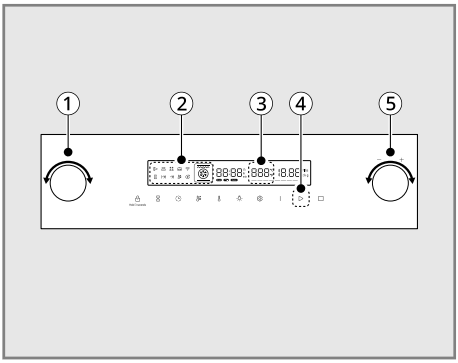
Ajuste el volumen de la señal acústica.

1) Presione el botón de **Ajustes** ⚙. La pantalla muestra Soun y Hi, con Hi parpadeando.

Soun	Ajuste de sonidos

2) Gire el mando derecho para seleccionar el ciclo OFF, Lo, o Hi.
3) El ajuste se completa con un pitido transcurridos 3 segundos desde la selección.

Ajuste de un modo de cocción



1) En modo de espera, gire el mando izquierdo ① para seleccionar el modo de funcionamiento deseado ②.
2) Gire el mando derecho ⑤ para seleccionar la temperatura de cocción deseada ③.
3) Presione el botón Iniciar ④ o presione el mando derecho ⑤ para iniciar el funcionamiento.

Bloqueo de control

La función **Bloqueo de control** previene automáticamente que se enciendan la mayoría de los controles del horno. Deshabilita el reloj, temporizador y la luz interior del horno. No bloquea la puerta del horno.

Bloquear / Desbloquear

1) Presione el botón **Bloqueo de control** durante 3 segundos en la pantalla para que ninguno de los botones funcione.

🔒	Botón **Bloqueo de control**

2) Presione el botón **Bloqueo de control** otra vez durante 3 segundos en la pantalla para que ninguno de los botones esté bajo el Bloqueo de control.

NOTA

- El **Bloqueo de control** no se puede ajustar durante el funcionamiento del horno.

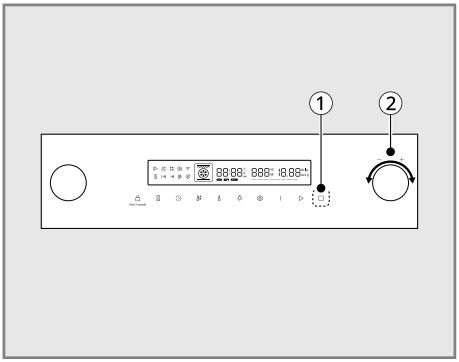
Luz del horno

La luz interior del horno se enciende automáticamente cuando la puerta se abre.

- Presione el botón **Luz** para encender/apagar la luz del horno manualmente.

Modo Demo

El modo Demo se usa solo para salas de exposición o tiendas. El horno no se caliente cuando se activa el modo Demo.



1) Presione el botón de Pausa/Parada ① durante 10 segundos.
2) El estado inicial se muestra como OFF y el icono del modo Demo está activado.

Demo	Icono del modo Demo

3) Gire el mando derecho ② hacia la derecha para ponerlo en On y, después de 3 segundos, el modo de demostración se activará con un pitido.
4) Para desactivarlo, presione el botón **Pausa/ Parada** ① durante 10 segundos.
5) El estado actual se muestra como On y el icono del modo Demo está activado.
6) Gire el mando derecho ② hacia la izquierda para ponerlo en OFF y, después de 3 segundos, el modo demo se desactivará con un pitido.

Funcionamiento del horno

Antes de usar el horno

NOTA

- Es posible que un termómetro colocado en la cavidad del horno no muestre la misma temperatura que la establecida por el horno, ya que la temperatura del horno es cíclica.
- Cuando la puerta está abierta durante el funcionamiento, el calor se apaga. Una vez que se cierra la puerta, el calor vuelve a encenderse automáticamente.
- Cuando utilice el horno, no abra la puerta con más frecuencia de la necesaria. Esto reduce el uso de energía, detiene la pérdida de calor inútil y ayuda a mantener la temperatura del horno.

Primeros pasos

Los dos puntos parpadean después de conectar el electrodoméstico a la alimentación o tras un apagón.

Pulse cualquier botón para detener el parpadeo de la hora y, si es necesario, reinicie el reloj.

Limpieza del compartimento de cocción y los accesorios

Debe limpiar el compartimento de cocción y los accesorios antes de utilizar el electrodoméstico para preparar alimentos por primera vez.

Limpie los accesorios a mano según se describe en las instrucciones de **Mantenimiento**.

- Ventile la cocina mientras se calienta el electrodoméstico.

- Retire cualquier cinta adhesiva del interior o exterior del electrodoméstico y compruebe que no quedan restos de materiales de embalaje, como bolitas de poliestireno, en la cámara de cocción.
- Antes de calentar el electrodoméstico, utilice un paño suave y húmedo para limpiar la superficie lisa de la cámara de cocción.
- Caliente los productos nuevos con la puerta del horno cerrada mientras la cámara de cocción está vacía para eliminar el olor a producto nuevo.

Ventilación del horno

Durante el funcionamiento, las proximidades de la rejilla de ventilación pueden calentarse y quemarse. No se deben colocar plásticos cerca de la rejilla de ventilación, ya que el calor puede fundirlos o deformarlos.

Cuando se cocinan comidas con un alto contenido de humedad, es normal ver vapor.

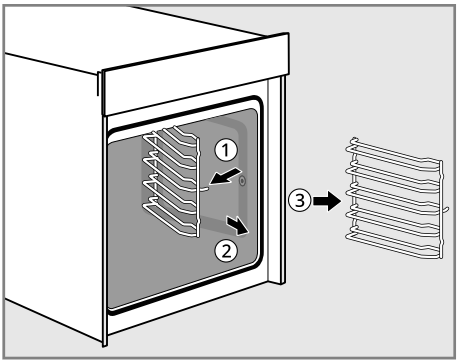
⚠ ADVERTENCIA

- Evite obstruir la rejilla de ventilación que va entre la puerta del horno y el controlador.

Extracción del estante con rieles

⚠ ADVERTENCIA

- Cuando las rejillas del horno estén calientes, evite tocarlas.



1) Tire del riel hacia el otro lado para separarlo.
2) Inserte los soportes de riel para unir y volver a colocar los rieles.

Uso de los estantes estándar del horno

Los bordes traseros de los estantes están retorcidos hacia arriba, lo que hace imposible sacarlos de la cavidad del horno accidentalmente.

⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar quemaduras, saque los estantes del horno antes de encenderlo.
- Nunca ponga nada en el fondo del horno ni cubra los estantes con papel de aluminio u otro material. Si lo hace, la cocción será deficiente y el fondo del horno puede resultar dañado.
- Coloque los estantes en el horno sólo cuando éste se haya enfriado.

Extracción de los estantes

1) Tire del estante hacia afuera hasta que se detenga.

2) Eleve la parte frontal del estante y tire de él hacia afuera.

Recolocación de los estantes

1) Coloque el extremo final del estante sobre el soporte.
2) Levante el extremo frontal y empuje el estante hacia adentro.

Cocción manual

Ajuste de la Cocción manual

⚠ PRECAUCIÓN

- Presionar el botón **Pausa/Parada** durante la cocción restablece todos los ajustes.

NOTA

- Si el tiempo de cocción no se ha establecido, entonces se cocina durante el máximo tiempo de cocción predeterminado para el modo de cocción seleccionado.

1) El modo izquierdo deseado se puede elegir girando el botón de control o presionando el botón **Menú** secuencialmente, y luego se puede ajustar pulsando el botón de control.
2) Gire el mando derecho para seleccionar la temperatura deseada.
3) Si se desea, presione el botón **Precalentamiento rápido** para usar la funcionalidad de precalentamiento rápido. El icono de Precalentamiento rápido aparecerá en la pantalla.
4) Si se desea, presione el botón **Tiempo de cocción** para seleccionar el tiempo de cocción y la hora de finalización deseados.
5) Presione el botón **Iniciar** o el mando.
6) Presione el botón **Pausa/Parada** para cancelar en cualquier momento o cuando la cocción haya finalizado.

Ajuste del modo Precalentamiento rápido

Esta función está diseñada para precalentar rápidamente la cámara de cocción.

NOTA

- **Precalentamiento rápido** está disponible en el modo de cocción **Aire caliente**, **Calor superior inferior** y **Aire asistido por ventilador**.
- Apague siempre **Precalentamiento rápido** cuando hornee más de un estante.
- Para desactivar la función Calentamiento rápido, presione el botón **Precalentamiento rápido** otra vez.

1) El modo de cocción deseado se puede elegir girando el botón de control o presionando el botón **Menú** secuencialmente, y luego se puede ajustar pulsando el mando izquierdo.
2) Gire el mando derecho para seleccionar la temperatura deseada.
3) Presione el botón **Precalentamiento rápido** para usar la funcionalidad de precalentamiento rápido. El icono de Precalentamiento rápido aparecerá en la pantalla.
4) Si se desea, presione el botón **Tiempo de cocción** para seleccionar el tiempo de cocción y la hora de finalización deseados.
5) Presione el botón **Iniciar** o el mando.
6) Presione el botón **Pausa/Parada** para cancelar en cualquier momento o cuando la cocción haya finalizado.

Cambio de la temperatura del horno

1) Presione el botón **Temperatura**. La temperatura ajustada parpadea.
2) Ajuste la temperatura del horno utilizando el mando derecho.
3) Presione el botón **Iniciar** o el mando.

Cambio del tiempo de cocción

1) Presione el botón **Tiempo de cocción**. El símbolo correspondiente parpadea en la pantalla.

	Tiempo de cocción

2) Si se desea, gire el control para seleccionar la hora deseada.
3) Presione el control para guardar la hora e introducir el ajuste de minuto.
4) Gire el control para seleccionar el minuto deseado.
5) Presione el botón **Iniciar** o el mando.

Cambio de la hora de finalización

1) Presione el botón **Tiempo de cocción** 2 veces. El símbolo correspondiente parpadea en la pantalla.

	Hora de finalización

2) Ajuste la hora de finalización utilizando el mando derecho.
3) Presione el botón **Iniciar** o el mando.

NOTA

- Cuando el horno está en proceso, puede cambiar el tiempo de cocción y la hora de finalización.

Para detener la cocción

1) Seleccione el botón **Pausa/Parada**.

Guía Cocción manual

Modo de Cocción		Temp. (Temperatura) Rango (Predeterminado) ℃	Descripción
Aire caliente *1*2		50-250 (160)	En el modo Aire caliente sólo se utilizan el ventilador de convección y la resistencia de la pared posterior. La temperatura sugerida es de 160 C. En el modo Aire caliente, se pueden utilizar los estantes adicionales para hornear. De este modo, puede utilizarse para hacer trenzas de pan, pasteles de frutas, pasteles revueltos o masa de levadura.
Aire caliente económico*1	Econ	140-240 (140)	El modo Aire caliente económico optimiza el sistema de calentamiento mientras se cocinan los alimentos para conservar la electricidad. La temperatura sugerida es de 140°C. El calor restante puede utilizarse en este modo para ahorrar energía. Mantenga siempre la puerta cerrada cuando cocine para evitar la pérdida de calor.
Calor superior inferior*1*2		30-250 (180)	En el modo Calor superior inferior, se utilizan las resistencias ocultas superior e inferior. Este modo de funcionamiento es adecuado para hornear pasteles, hornear durante poco tiempo y masas delicadas. La temperatura recomendada es 180°C.
Asar*1		50-250 (180)	En el modo Asar, la resistencia superior y el ventilador de convección están activos. La temperatura recomendada es 180°C. Esta función es adecuada para trozos grandes de carne o aves de corral, como pueden ser un asado enrollado o un pavo.
Modo Pizza*1		50-250 (180)	En el modo Pizza, el ventilador de convección, la resistencia oculta en la parte inferior del horno y la resistencia de la pared trasera se encienden. La temperatura recomendada es de 180°C. Dependiendo del tipo y el grosor de la masa y los ingredientes, el tiempo de cocción debe variar cuando se utiliza el modo pizza.

Modo de Cocción		Temp. (Temperatura) Rango (Predeterminado) ℃	Descripción
Aire asistido por ventilador*1*2		50-250 (160)	El modo de Aire asistido por ventilador utiliza el ventilador de convección además de las resistencias Superior inferior (superior visible e inferior oculta). Esto indica que la temperatura para asar y hornear puede reducirse entre 20 y 40 C. La temperatura sugerida es de 160 C. Se pueden hornear pasteles y galletas utilizando este modo porque se pueden utilizar varios estantes a la vez.
Rejilla grande		150-250 (180)	El modo Rejilla grande utiliza toda la resistencia del gratinador. La rejilla grande es adecuada para cocinar filetes, chuletas, pescado o hacer tostadas, y para dorar cuando se cocinan platos más grandes con una cobertura de gratinado. El nivel predeterminado es alto. Gratine siempre con la puerta cerrada.
Calor inferior*1		30-220 (170)	En el modo Calor inferior, solo la resistencia oculta del suelo del horno se utiliza. La temperatura recomendada es 170 C. Esta función es particularmente adecuada para finalizar pasteles o pizzas en una de las posiciones más bajas de estante del horno.
Función Freidora con aire		150-250 (220)	La Freidora con aire está diseñada especialmente para una fritura sin aceite.
Descongelar		50	En el modo Descongelar, sólo se utiliza el ventilador sin calefacción. El aire que circula acelera el proceso de descongelación. Coloque los alimentos congelados en un recipiente adecuado para atrapar el líquido producido durante la descongelación. En su caso, puede utilizar la rejilla y una fuente para horno (o bandeja para horno) para evitar ensuciar el horno. Si se permite que el agua salga al interior del horno, el sellado de la puerta se contaminará y puede producirse un olor desagradable.

Modo de Cocción		Temp. (Temperatura) Rango (Predeterminado) ℃	Descripción
Fermentar		30-45 (40)	El modo Fermentar mantiene el horno caliente para que los productos fermentados con levadura puedan subir antes de la cocción. No abra la puerta del horno innecesariamente para evitar que se reduzca la temperatura y se prolongue el periodo de fermentación. La inspección temprana de los productos horneados ayuda a evitar el exceso de fermentación. Nunca utilice el modo fermentación para recalentar o mantener la temperatura de los alimentos. La temperatura del horno para fermentación no es lo suficientemente caliente para mantener los alimentos a temperaturas seguras.

*1 Una vez que el horno alcanza la temperatura establecida, sonará un tono del horno 5 veces.

*2 Esta función se puede usar utilizar con la función Precalentamiento rápido.

Hornear

Al hornear, utilice los modos Aire caliente o Calor superior inferior.

Moldes para horno

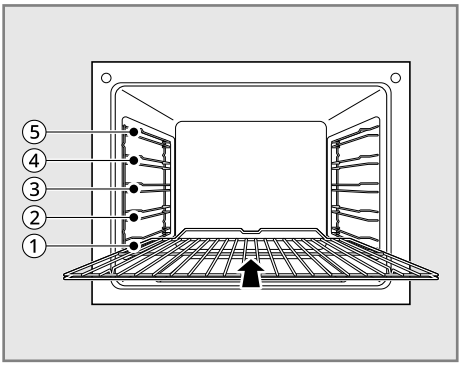
- Al hornear en los modos de Calor superior inferior, utilice moldes para horno con una superficie de metal oscuro o recubierta.
- Al hornear con Aire caliente, también puede utilizar moldes para horno con una superficie de metal brillante.
- Coloque siempre moldes para tartas en el medio de la bandeja o la rejilla.
- Al hornear con Calor superior inferior, puede colocar dos moldes para horno uno junto a otro en el horno. Esto implica que el tiempo de horneado es solo ligeramente más largo.

Posición del estante del horno

Las posiciones de los estantes del horno están numeradas de abajo a arriba.

Al usar Calor superior inferior, puede hornear en un estante solamente, por ejemplo en el estante con posición ③.

Al usar Aire caliente, puede hornear bases esponjosas y galletas en hasta dos bandeja para horno a la vez, por ejemplo en el estante con posición ② y ④.



Guía recomendada para Hornear

Para una variedad de alimentos comunes, la guía para hornear incluye la colocación de los estantes del horno, los ajustes de temperatura y los tiempos de horneado.

- Las temperaturas y los tiempos de horneado sólo deben utilizarse como orientación. El método de preparación, el nivel de los materiales y el molde para horno que se utilice afectan a los valores reales.
- Si desea un mayor grado de dorado si el tiempo de horneado es demasiado largo, por ejemplo, le aconsejamos que empiece con una temperatura más baja y la aumente según sea necesario.
- Utilice los ajustes de la receta más parecida si no puede determinar los parámetros de una receta concreta.
- El tiempo de horneado puede incrementarse en 10-15 minutos cuando se hornean pasteles en bandejas o moldes en varios estantes.
- Los alimentos con un alto contenido de líquido (p. ej. pizza, pasteles de fruta, etc.) deben hornearse sólo en un estante.
- Los pasteles y otros alimentos horneados en varios estantes pueden dorarse inicialmente de forma desigual. No cambie el ajuste de temperatura en esta situación. A lo largo del proceso de horneado, el nivel de dorado será más uniforme.
- Utilice el calor residual antes de terminar de cocinar para ahorrar electricidad.

NOTA

- Empiece a contar siempre por la parte inferior del estante.

Horneado en un estante del horno individual

- Estante: posición del estante

Menú	Utensilio de cocina / Molde de horneado	Estante	Modo	Temperatura (°C)	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Tiempo de horneado (minutos)
Bizcocho	Forma cuadrada	2		170	-	50
		1		140	-	70
Bizcocho con frutas	Forma redonda	1		150	-	50
	Bandeja	1		140	-	70
Magdalena de brioche de pasas (bizcocho con levadura)	Forma para magdalena	2		220	19	11

Menú	Utensilio de cocina / Molde de horneado	Estante	Modo	Temperatura (°C)	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Tiempo de horneado (minutos)
Bizcocho gugelhupf (con levadura)	Bandeja	1		150	11	60
Magdalena	Forma para magdalena	1		160	8	30
		1		150	8	30
Bizcocho de manzana	Bandeja	1		160	10	42
		2		150	8	42
Bizcocho de agua (6 huevos)	Molde	1		160	9	41
Bizcocho de agua (4 huevos)	Molde	1		160	9	26
Bizcocho de agua	Molde	1		160	-	35
Hefezopf (Jalá)	Bandeja	2		150	-	40
Tartas pequeñas (20 c/u)	Bandeja	2		150	-	36
Tartas pequeñas (40 c/u)	Bandeja	2+4		150	10	34
Bizcocho de mantequilla	Bandeja	2		150	8	30
Galleta de mantequilla	Bandeja	2		170	8	13
Galleta de mantequilla (2 bandejas)	Bandeja	2+4		160	8	12

Menú	Utensilio de cocina / Molde de horneado	Estante	Modo	Temperatura (°C)	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Tiempo de horneado (minutos)
Galletas de vainilla	Bandeja	2		160	8	10
		2+4		150	8	14
Pan blanco (1 kg harina)	Caja	1		170	9	50
				170	12	45
Pizza fresca (fina)	Bandeja	2		170	9	21
Pizza fresca (gruesa)	Bandeja	2		170	10	45
				170	8	41
Pan	Bandeja	1		190	9	30

Consejos para hornear

Resultados de horneado	Posible causa	Solución
La base del pastel es demasiado ligera	Posición incorrecta del estante del horno	Utilice un molde para horno oscuro o coloque el pastel en un estante inferior.
El pastel se hunde (se vuelve grumoso, empapado)	La temperatura del horno es demasiado alta	Ajuste la temperatura ligeramente más baja.
	El tiempo de horneado es demasiado corto	Ajuste un tiempo de horneado más largo. El tiempo de horneado no se puede reducir al establecer una temperatura más alta.
	La mezcla contiene demasiado líquido	Use menos líquido. Siga las instrucciones para los tiempos de mezcla de masa, especialmente al utilizar electrodomésticos para cocina.

Resultados de horneado	Posible causa	Solución
Los pasteles están demasiado secos	La temperatura del horno es demasiado baja	La siguiente vez ajuste una temperatura ligeramente más alta.
	El tiempo de horneado es demasiado largo	Ajuste un tiempo de horneado ligeramente más corto.
Los pasteles se doran irregularmente	La temperatura de horneado es demasiado alta y el tiempo de horneado es demasiado corto	Ajuste una temperatura de horneado ligeramente más baja y un tiempo de horneado ligeramente más alto.
	La mezcla está distribuida irregularmente	Distribuya la mezcla uniformemente por toda la bandeja/molde para horno.
El tiempo de horneado es demasiado largo	La temperatura es demasiado baja	La siguiente vez ajuste una temperatura ligeramente más alta.

Aire caliente / Aire caliente económico

NOTA

- El horno se apagará automáticamente después de 9 horas, si no se ha establecido un tiempo de cocción.
- El ventilador del horno funciona durante el ciclo **Aire caliente** El ventilador se detiene cuando la puerta está abierta. En algunos casos, el ventilador podría desactivarse durante el ciclo **Aire caliente**.

Consejos para Aire caliente

- Utilice Aire caliente para una cocción más rápida y uniforme de pasteles, galletas, magdalenas, bizcochos y panes de todo tipo.
- Hornee galletas y bizcochos en recipientes sin lados o con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en recipientes con un acabado oscuro se cocinarán más rápido.
- Al utilizar Aire caliente con un solo estante, coloque la rejilla en la posición ③. Si cocina en múltiples estantes, coloque la rejilla en las posiciones ② y ④ (para dos estantes).
- La cocción en múltiples estantes de horno podría aumentar ligeramente los tiempos de cocción para algunos alimentos.
- Los pasteles, galletas y magdalenas obtienen mejores resultados cuando se utilizan múltiples estantes.

Consejos para Aire caliente económico

- Cuando sea posible, no precaliente el horno antes de colocar alimentos en el interior.
- Precaliente solamente si se especifica en la receta.
- Para maximizar la eficiencia energética, no abra la puerta durante la cocción.
- Utilice metal esmaltado de color negro oscuro, ya que absorbe especialmente bien el calor.
- Retire cualquier accesorio no utilizado del horno.

Guía recomendada para Aire caliente económico

Esta tabla está destinada a servir solamente como una guía, y los sabores y cortes de carnes individuales pueden variar.

Cuente siempre la posición del estante del horno desde abajo a arriba.

Las duraciones indicadas son para un horno que no ha sido precalentado.

- Estante: posición del estante

Menú	Accesorios	Temperatura (℃)	Estante	Tiempo de cocción (minutos)	Precalentamiento
Jalá	1 bandeja	180	1	45-50	No
Tarta clafouti de cerezas	Forma redonda	200	1	55-60	No
Asado de ternera (1,3 kg)	1 bandeja	200	1	80-85	No
Brownies	Estante y plato de cristal	180	1	55-60	No
Gratinado de patatas	Estante y plato redondo	180	1	65-70	No
Lasaña	Estante y plato de cristal	180	1	75-80	No
Tarta de queso	Molde Ø 20 cm	160	1	80-90	No

Gratinar

⚠ ADVERTENCIA

- Las piezas expuestas del horno pueden calentarse durante el gratinado. Mantenga a los niños a una distancia de seguridad.

NOTA

- Cierre la puerta para establecer la función Gratinar. Si la puerta está abierta, la función Gratinar no puede establecerse. Si la puerta se abre durante el gratinado, el calentador para gratinar se apaga. Una vez que cierre la puerta, el calentador para gratinar se enciende de nuevo automáticamente.

Consejos para reducir humos

Es habitual notar humo al gratinar debido al alto calor que se produce durante el proceso de cocción. Este humo es el resultado de la combustión natural, por lo que no debe preocuparse. Utilice los siguientes consejos para reducir el nivel de humo en su horno si es más alto de lo que le resulta cómodo.

- Antes de empezar a cocinar, la parrilla de alambre debe estar siempre completamente limpia y a temperatura ambiente.
- Cuando gratine, mantenga SIEMPRE la campana extractora o el sistema de ventilación de la campana en funcionamiento para poder expulsar el humo de la habitación.
- Mantenga el interior de su horno tan limpio como pueda. Los restos de comidas anteriores pueden prenderse o incendiarse.

- Evite los glaseados dulces y los adobos grasos. Los dos elementos anteriores provocarán que respirare más humo. Si le gustaría hacer un glaseado, aplíquelo justo al final de la cocción.
- Como norma general, los cortes de carne o pescado con más grasa tenderán a producir más humo que los cortes más magros.
- Siga los ajustes de gratinado recomendados y las guías de cocción en la tabla de la siguiente página siempre que sea posible.

Descongelación

Use el modo de funcionamiento Descongelación para descongelar alimentos.

Descongelación de platos

- El plato debe sacarse de su envase, colocarse en un plato y, a continuación, ponerse en la rejilla.
- Evite colocar un plato o cuenco sobre el plato para evitar que se prolongue el proceso de descongelación.
- Para reducir el peligro de salmonela, no cocine los alimentos en el líquido creado durante la descongelación. Si utiliza la rejilla, asegúrese de que haya espacio para que el líquido creado durante la descongelación se desprenda de los alimentos y caiga en un plato o en una bandeja para horno.

Posición del estante del horno

Para la descongelación, utilice la rejilla en el estante con posición ① o ② para platos más grandes.

Asar

Al asar, utilice los modos Asar o Calor superior inferior.

Para los distintos tipos de carne, la guía de asado incluye las temperaturas necesarias, los tiempos de asado y la colocación de los estantes del horno. Las cantidades mencionadas son simplemente estimaciones.

- Recomendamos la cocción en el horno de carne o pescado de más 1 kg.
- Utilice Calor superior inferior para el pescado y la carne magra. Todos los demás tipos de carne deben cocinarse en modo Asar.
- Para evitar que los líquidos o la grasa del asado se quemen en las superficies de la fuente, añada un poco de líquido.
- Una vez transcurridos entre la mitad y los dos tercios del tiempo de cocción, dé la vuelta al alimento.

⚠ ADVERTENCIA

- Para que no haya posibilidad de quemarse, deje que el horno se enfríe lo suficiente.

NOTA

- Las preferencias individuales y los cortes de carne serán diferentes, así que utilice esta guía de asado simplemente como guía.

Guía recomendada para Asar

- Estante: posición del estante

Menú	Utensilio de cocina	Estante	Modo	Temperatura (°C)	Tiempo de asado (minutos)
Lomo de ternera (1,6 kg)	Bandeja	2		180	55

Menú	Utensilio de cocina	Estante	Modo	Temperatura (℃)	Tiempo de asado (minutos)
Pastel de carne (1 kg)	Bandeja	1		180	75
Pollo (1 kg)	Bandeja	Estante en 2 Bandeja en 1		180	50
Pollo (1,7 kg)	Bandeja	Estante en 2 Bandeja en 1		180	78
Pescado (2,5 kg)	Bandeja	2		170	70
Chuletones de ternera con hueso	Bandeja	3		120	85

Consejos para Asar

- Para obtener los mejores resultados, los filetes y las aves de corral deben hidratarse con sus propios líquidos varias veces durante el proceso de asado.
- Al asar, utilice platos resistentes al calor (según las recomendaciones del fabricante).
- Dado que reflejan mucho el calor, las fuentes para asado de acero inoxidable sólo son útiles en parte.
- Si utiliza platos con asas de plástico, asegúrese de que las asas pueden soportar el calor (según las recomendaciones del fabricante).
- Las piezas grandes para asar (p. ej. pavos, gansos, 3~4 pollos y 3~4 codillos de ternera) pueden colocarse directamente en la rejilla, encima de la fuente para horno (o en la bandeja para horno).
- Se recomienda asar la carne magra en una bandeja para asar con tapa (p. ej., ternera, ternera cocida, carne congelada). Así se conservan los líquidos de la carne.
- Para cocinar alimentos con corteza crujiente o tocino (p. ej., carne de cerdo, carne picada, cordero, carnero, pato, codillo de ternera, pollo, carne de ave, asado de ternera, filete de ternera, aves de caza) debe utilizarse una cazuela sin tapa.
- Cuando utilice el modo asar, añada suficiente agua a la fuente para horno (o a la bandeja de horno) para evitar la producción de humo.
- Si está asando en un molde abierto o en un plato, debe limpiar el horno tan pronto como pueda después de usarlo. Cuando el horno está todavía caliente, es más sencillo limpiar las salpicaduras de grasa.

Función Freidora con aire

La Función freidora con aire está diseñada especialmente para una fritura sin aceite.

NOTA

- Cuando se utiliza el modo Freidora con aire, no es necesario precalentar.
- Si está cocinando en tandas, las tandas siguientes podrían cocinarse más rápido.

- Al utilizar el modo Freidora con aire, las masas y los revestimientos húmedos no quedan crujientes ni cuajan.

Consejos para la función freidora con aire

- Cocine los alimentos en un solo estante en las ubicaciones recomendadas en la tabla de este manual para obtener los mejores resultados.
- Los alimentos deben estar distribuidos uniformemente en una sola capa.
- Utilice una bandeja para freidora con aire o una bandeja para horno oscura sin lados o con lados cortos, que no cubra todo el estante. Esto permite una mayor circulación de aire.
- Si lo prefiere, rocíe la bandeja para horno o la bandeja para freidora con aire con un spray para fuentes. Utilice un aceite que pueda soportar el calor alto antes de emitir humo, como el aceite de aguacate, de semillas de uva, de cacahuete o de girasol.
- Para recoger el aceite que gotea de la comida, coloque una bandeja para horno forrada con papel de aluminio en un estante en la posición 1. Para los alimentos con alto contenido en grasas como las alitas de pollo, añada varias hojas de papel vegetal para que absorba la grasa.
- Para obtener resultados más crujientes, compruebe los alimentos con frecuencia y agítelos o deles la vuelta.
- El ajuste función freidora con aire puede permitir que los artículos congelados preparados se cocinen más rápidamente de lo indicado en el envase. El tiempo de cocción debería reducirse aproximadamente en un 20 por ciento; compruebe los alimentos con frecuencia y modifíquela si es necesario.
- Para asegurarse de que los alimentos han alcanzado una temperatura segura para su consumo, utilice un termómetro para alimentos. Consumir carne poco cocinada puede aumentar las probabilidades de enfermar por su consumo.
- Las alitas o los filetes de pollo frescos deben cubrirse con harina sazonada para obtener los resultados más crujientes. Para 0,9 kg de pollo, utilice 1/3 de taza de harina.
- Cuando use una bandeja para hornear, coloque papel de hornear en la bandeja y cocine.

Recomendaciones para freír al aire alimentos con alto contenido de grasa

Al utilizar el ajuste función freidora con aire, los alimentos con mucha grasa se ahumarán. Cuando fría al aire artículos grasos como alas de pollo, tocino, salchichas, perritos calientes, muslos de pavo, chuletas de cordero, costillas, lomo de cerdo, pechugas de pato o cualquier carne de origen vegetal, siga estas sugerencias para obtener los mejores resultados.

⚠ PRECAUCIÓN

- Nunca utilice elementos como papel de aluminio para cubrir los estantes completos o las ranuras, orificios o canales del fondo del horno. Al hacerlo, se obstruye el flujo de aire del horno, lo que aumenta el riesgo de intoxicación por monóxido de carbono. Además, el papel de aluminio puede atrapar el calor, lo que supone un riesgo de incendio o degrada el rendimiento del horno.
- Los filtros de grasa de la campana extractora deben limpiarse con frecuencia.

- Antes de empezar utilizar función freidora con aire, encienda la campana extractora a un nivel alto del ventilador y manténgala en funcionamiento durante 15 minutos más.
- Si es posible, asegúrese de que haya una ventilación adecuada en la cocina abriendo una ventana o una puerta corredera de cristal.
- Evite la acumulación de grasa en el horno. Antes y después de freír al aire, limpie el interior del horno (una vez que el horno se haya enfriado).
- Dependiendo de la frecuencia y del tipo de alimentos que fría al aire, ejecute frecuentemente los ciclos de limpieza del horno.
- Para mantener la temperatura del horno, detener la pérdida de calor y conservar la energía, intente limitar la frecuencia con la que abre la puerta del horno.
- La fritura al aire de piezas de pollo frescas como alas o muslos con la piel intacta puede provocar humo cuando la grasa se funda a altas temperaturas. Utilice el modo Asar en lugar de Fritura al aire si el humo es demasiado intenso.

Guía recomendada para función Freidora con aire

Cocción en una bandeja para horno

- Disponga los alimentos uniformemente en una sola capa.
- Coloque la bandeja para horno en el estante con posición ③.
- Dé la vuelta a los alimentos durante la cocción para evitar que se quemen.
- Estante: posición del estante

PATATAS-Congeladas				
Menú	**Cantidad (kg)**	**Temp. (Temperatura) (°C)**	**Estante**	**Tiempo (minuto)**
Patatas fritas congeladas (Patatas paja)	0,4	200	3	15-25
Patatas fritas congeladas (Rizadas, 10x10 mm)	0,8	200	3	20-30
Batatas fritas congeladas	0,6	200	3	17-27
Bolitas de patata frita congeladas	1,0	220	3	17-27
Tortitas de patata frita congeladas	1,0	220	3	15-25

PATATAS-Naturales/Caseras				
Menú	**Cantidad (kg)**	**Temp. (Temperatura) (°C)**	**Estante**	**Tiempo (minuto)**
Patatas gajo caseras	1,3	230	3	25-35

POLLO-Congelado				
Menú	**Cantidad (kg)**	**Temp. (Temperatura) (°C)**	**Estante**	**Tiempo (minuto)**
Nuggets de pollo congelado, crujientes	0,6	200	3	15-25
Tiras de pollo congelado	0,8	210	3	20-30

POLLO- Fresco, con piel				
Menú	**Cantidad (kg)**	**Temp. (Temperatura) (°C)**	**Estante**	**Tiempo (minuto)**
Alitas de pollo fresco	1,2	230	3	27-37
Muslos de pollo fresco	2,0	230	3	35-45
Contramuslos	1,2	230	3	27-37
Pechugas	1,2	230	3	27-37

OTROS				
Menú	**Cantidad (kg)**	**Temp. (Temperatura) (°C)**	**Estante**	**Tiempo (minuto)**
Anillos de cebolla congelados, rebozados	0,5	200	3	15-25
Rollitos de primavera congelados (20 g cada uno)	1,2	210	3	20-30
Salchicha fina (70 g cada una, diámetro 2 cm)	2,0	220	3	15-25
Gambas rebozadas en coco congeladas	0,7	200	3	20-30
Vieiras frescas con media concha	1,0	210	3	15-25
Gambas frescas	1,0	200	3	20-30
Verduras mezcladas	1,0	220	3	17-27

Información para institutos de pruebas

Esta tabla es solo para el uso de institutos de pruebas. Incluye los ajustes más adecuados para las recetas de prueba conformes al estándar IEC 60350-1.

- Estante: posición del estante

Menú	Accesorios Utensilio de cocina	Modo	Temperatura (°C)	Estante	Precalentamiento	Tiempo de cocción (minutos)
Bizcocho	Molde Ø 26 cm		175	2	Sí	30-35
			160			
Tarta pequeña	1 bandeja		160	3	Sí	25-30
	1 bandeja			4		
	2 bandejas		170	2 + 4		20-25
Tarta de manzana	Molde Ø 20 cm		180	1	No	70-80
			160	2		
Pan	1 bandeja		200	2	Sí	30-35
			200	3		
Tostada	Estante		Máx.	5	Sí 5 minutos	1-3
Pollo	Estante y bandeja		180	Estante en 2 Bandeja en 1	Sí	50-60

1) En la receta de pollo, comience con la parte trasera encima y dele la vuelta al pollo después de 30 minutos hacia la parte superior.

2) Use un molde oscuro y esmerilado y colóquelo en el estante.

3) Saque las bandejas en el momento, cuando la comida esté lista, incluso cuando no haya finalizado el tiempo de horneado determinado.

4) Elija la temperatura más baja y compruebe después del tiempo más corto, facilitado en la tabla.

5) Si usa la bandeja para recoger los líquidos que gotean de los alimentos colocados en el estante durante cualquier modo de asado, la bandeja debe colocarse en la posición 1 de estante y llenarse con un poco de agua.

6) Se debe dar la vuelta a las hamburguesas después de $^{2}/_{3}$ del tiempo.

MANTENIMIENTO

Limpieza

Interior

⚠ ADVERTENCIA

- Nunca utilice una esponja húmeda para limpiar una superficie de porcelana caliente o tibia, ya que podría provocar astillamientos o cuarteos (pequeñas grietas en forma de pelo).

⚠ PRECAUCIÓN

- La superficie del horno puede resultar dañada de forma permanente por el uso de limpiadores para hornos, limpiadores a vapor, limpiadores químicos fuertes, lejía, vinagre, estropajos de acero o estropajos o limpiadores abrasivos.
- No limpie la junta.
- No limpie el interior con la luz del horno encendida.
- Espere a que el horno se haya enfriado antes de tocar cualquiera de sus componentes para evitar quemaduras.

No utilice limpiadores de horno para limpiar la cavidad del horno.

- Antes y después de limpiar el horno, raspe cualquier grumo o residuo con una espátula de plástico.
- Las manchas quemadas pueden ser más fáciles de eliminar utilizando el lado áspero de un estropajo antirayaduras en lugar de una esponja o toalla suave.
- Además, algunas esponjas para fregar que no rayan, como las de espuma de melamina que se venden en el mercado, pueden mejorar la limpieza.
- Las salpicaduras de alimentos deben limpiarse cuando el horno se enfríe inmediatamente después de que la cocción finalice. Si deja derrames o salpicaduras desatendidos, podrían producirse marcas en la superficie o decoloración.
- Los alimentos reaccionan con la porcelana a altas temperaturas, lo que puede dejar una zona opaca permanente. Para limpiar una mancha, utilice únicamente limpiadores o estropajos no abrasivos.
- Para limpiar una mancha, utilice únicamente limpiadores o estropajos no abrasivos.

Exterior

Molduras pintadas y decorativas

Para una limpieza general, utilice un paño con agua caliente y jabonosa. Para manchas más rebeldes y grasa acumulada, aplique un detergente líquido directamente sobre la mancha. Déjelo actuando durante 30 a 60 minutos. Aclárelo con un paño húmedo y séquelo después. No utilice limpiadores abrasivos.

Superficies de acero inoxidable

⚠ ADVERTENCIA

- No se deben utilizar almohadillas de lana de acero para evitar arañazos.

NOTA

- Utilice agua tibia y jabonosa o un limpiador o pulidor de acero inoxidable para limpiar la superficie de acero inoxidable.
- Limpie siempre la superficie metálica en la dirección del acabado.
- Puede conseguir el limpiador o abrillantador de acero inoxidable para electrodomésticos en Internet o en la mayoría de los comercios de electrodomésticos o artículos para el hogar.

1) En un paño húmedo o un trozo de papel de cocina, aplique una pequeña cantidad de limpiador o abrillantador para electrodomésticos de acero inoxidable.
2) Si es necesario, limpie una pequeña zona frotando contra el grano del acero inoxidable.

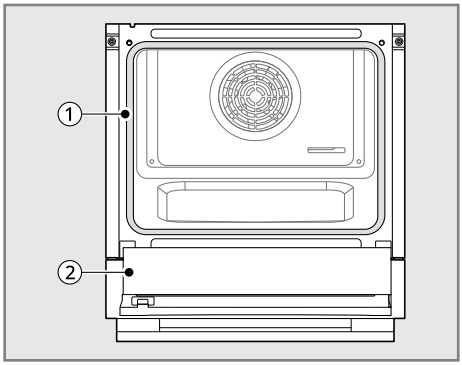
3) Utilice un paño suave o una toalla de papel limpia y seca para secar y pulir.
4) Repita según sea necesario.

Puerta del horno

⚠ PRECAUCIÓN

- En el exterior de la puerta del horno, evite utilizar limpiadores fuertes o abrasivos agresivos. Hacerlo podría causar daños.
- El cristal de la puerta del horno no debe limpiarse con productos de limpieza abrasivos, ni con rascadores metálicos, ya que podrían provocar arañazos y la rotura del cristal.
- En el exterior de la puerta del horno, evite utilizar limpiadores para horno, polvos limpiadores o abrasivos agresivos.

- Para limpiar correctamente la puerta del horno, utilice agua jabonosa. Aclare bien. La puerta no debe estar sumergida en el agua.
- En el cristal exterior de la puerta del horno, puede utilizar un limpiacristales. Las ventilaciones de la puerta no deben estar expuestas al agua ni al limpiacristales.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta está hecha de un material de fibra de vidrio que es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar ni retirar la junta.



①	No limpie a mano la junta de la puerta del horno
②	Limpie a mano la puerta

Estantes del horno

Retire los estantes del horno antes de limpiarlos.

1) Limpie con un limpiador suave, abrasivo.
   - Los alimentos derramados en los rieles podrían provocar que los estantes se atasquen.
2) Aclarar con agua limpia, y secar después.

Accesorios

- Limpie la rejilla, la bandeja para horno y otros accesorios con un paño suave y agua caliente y jabonosa.

Tapa de la lámpara

Desmonte la tapa de la lámpara antes de limpiarla.

- Consulte "**Cambio de la luz del horno**" para desmontar la tapa de la lámpara.
- Limpie la tapa de la lámpara con un paño suave y agua caliente con jabón.

Pirólisis

El ciclo **Pirólisis** utiliza temperaturas de calor extremo para limpiar la cavidad del horno. Al ejecutar el ciclo **Pirólisis**, es posible que note algo de humo u olores. Esto es normal, especialmente si el horno está muy sucio. Durante la **Pirólisis**, la cocina debería estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza.

Antes de iniciar la pirólisis

- La cocina debería estar bien ventilada para minimizar los olores de la limpieza. Abra una ventana o encienda el ventilador de la ventilación o la campana antes de la **Pirólisis**.
- Debe eliminarse el exceso de derrames antes de la limpieza.
- Frote para limpiar cualesquiera restos de derrames abundantes de la parte inferior del horno.

- Asegúrese de que la cubierta de la luz del horno está en su sitio y que la luz del horno está apagada.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa y caliente. Aclare bien.

⚠ ADVERTENCIA

- Si el horno tiene mucho aceite, use la **Pirólisis** para limpiar el horno primero antes de volver a utilizarlo. Si se deja como está, el aceite podría provocar un incendio.
- Apague el horno y espere a que se apague el fuego si hay un incendio en el horno mientras se produce la **Pirólisis**. Mantenga las manos alejadas de la puerta. La introducción de aire fresco cuando el horno está a temperaturas de **Pirólisis** podría provocar una explosión de las llamas. Si no se tiene en cuenta esta advertencia, pueden producirse quemaduras graves.

⚠ PRECAUCIÓN

- No utilice limpiadores para horno. No se debe utilizar ningún tipo de limpiador comercial para hornos o revestimiento protector para hornos en ninguna parte del horno.
- Retire la bandeja para horno, la bandeja profunda para horno, la rejilla, todos los utensilios de cocina, el papel de aluminio o cualquier otro material del horno.
- El horno muestra un código de error F y emite tres pitidos largos durante la limpieza con **Pirólisis** si se produce un fallo de funcionamiento en el modo **Pirólisis** Desconecte la alimentación del fusible o disyuntor principal y haga que un técnico cualificado realice un servicio técnico del horno.
- Si el modo **Pirólisis** no funciona correctamente, apague el horno presionando el botón **Pausa/ Parada** y desconecte el suministro de alimentación. Haga que un técnico cualificado realice un servicio técnico.
- Es normal que ciertas piezas del horno se calienten durante un ciclo de **Pirólisis**. Evite presionar la puerta, ventana o área de ventilación del horno durante un ciclo de **Pirólisis**.
- No deje a los niños pequeños desatendidos cerca del electrodoméstico. Durante el ciclo de **Pirólisis**, el exterior del horno puede estar muy caliente al tacto.
- Si tiene pájaros como mascotas, trasládelos a otra habitación que esté bien ventilada. La salud de algunos pájaros es extremadamente sensible a los gases expulsados durante el ciclo **Pirólisis** de un horno.
- Mantenga las manos alejadas de la puerta. Esto puede dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después del ciclo **Pirólisis**. Colóquese a un lado del horno cuando abra la puerta para dejar que salgan el aire o vapor calientes. El horno podría estar todavía MUY CALIENTE.

NOTA

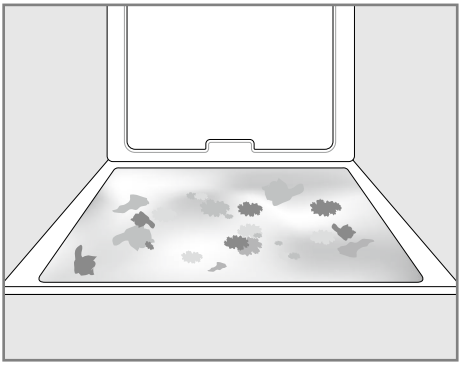
- La luz del horno no puede encenderse durante un ciclo **Pirólisis**. La luz del horno no se puede encender hasta que la temperatura del horno haya bajado de 250 °C después de que finalice un ciclo de **Pirólisis**.
- Limpie el marco del horno y la puerta con agua jabonosa y caliente. Aclare bien.
- No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no puede soportar la abrasión. Es esencial que la junta se mantenga intacta. Si nota que se está desgastando o deshilachando, haga que la sustituya un técnico de servicio.
- Es normal que el ventilador funcione durante el ciclo **Pirólisis**.
- Conforme se calienta el horno, es posible que oiga sonidos de partes de metal que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará al horno.
- Es posible que vea algunas cenizas blancas en el horno. Retírelas frotando con un paño humedecido después de que el horno se enfríe. Si el horno no queda limpio después de un ciclo **Pirólisis**, repita el ciclo.
- Después de un ciclo de **Pirólisis**, podrían aparecer líneas finas sobre la porcelana debido al proceso de calentamiento y enfriamiento. Esto es normal y no afectará al rendimiento.
- El ciclo **Pirólisis** no puede iniciarse si la función **Bloqueo de control** está activa.

NOTA

- Una vez que el ciclo **Pirólisis** esté establecido, la puerta del horno se bloquea automáticamente. No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado. El bloqueo se desactiva automáticamente.
- Una vez que la puerta se haya bloqueado, la luz del indicador de bloqueo 🔒 deja de parpadear y se queda encendida. Deje que pasen unos 15 minutos para que el bloqueo de la puerta del horno se active.

Cuándo usar la Pirólisis

- Ejemplo de suciedad del horno



Caso 1

- Patrón de suciedad: Salpicaduras medias a abundantes
- Tipos de suciedad: Lípidos/grasas
- Alimentos habituales que pueden manchar su horno: Carne asada a altas temperaturas

Caso 2

- Patrón de suciedad: Goteos o manchas
- Tipos de suciedad: Rellenos o manchas de azúcar
- Alimentos habituales que pueden manchar su horno: Pasteles

Caso 3

- Patrón de suciedad: Goteos o manchas
- Tipos de suciedad: Crema o salsa de tomate
- Alimentos habituales que pueden manchar su horno: Cazuelas

NOTA

- El ciclo **Pirólisis** puede ser utilizado para la suciedad que se ha acumulado durante el tiempo. El acabado de la superficie, sin embargo, podría deteriorarse de todas maneras, si se dejan sin limpiar derrames muy abundantes de la cocción de alimentos. La función **Pirólisis** no evitará que esto ocurra.

Ajuste de Pirólisis

1) Retire todos los estantes y los accesorios del horno.
2) Gire el mando izquierdo para seleccionar **Pirólisis**.
   - Cuando se selecciona **Pirólisis**, se ilumina el icono **Pirólisis** y se muestran la temperatura y el tiempo predeterminados.
   - La temperatura y el tiempo no se pueden ajustar.

Pyr.	Icono **Pirólisis**

3) Presione el botón **Iniciar** o el botón de control.

▷	Botón **Iniciar**

4) Una vez que el ciclo **Pirólisis** esté establecido, la puerta del horno se bloquea automáticamente y se muestra el icono de **bloqueo**.

🔒	Icono de **Bloqueo**

   - No podrá abrir la puerta del horno hasta que el horno esté enfriado. Cuando el

horno se enfría, el bloqueo se libera automáticamente.

⚠ PRECAUCIÓN

- Cuando el icono de bloqueo sea visible, evite intentar abrir la puerta del horno por la fuerza. Hasta que la temperatura del horno se haya enfriado, la puerta se mantiene bloqueada. La puerta se dañará si se fuerza su apertura.
- Podría ser necesario cancelar o interrumpir un ciclo de **Pirólisis** debido a un exceso de humo o incluso fuego en el horno. Para cancelar la función **Pirólisis**, presione el botón **Pausa/ Parada** de la pantalla.

	Botón **Pausa/Parada**

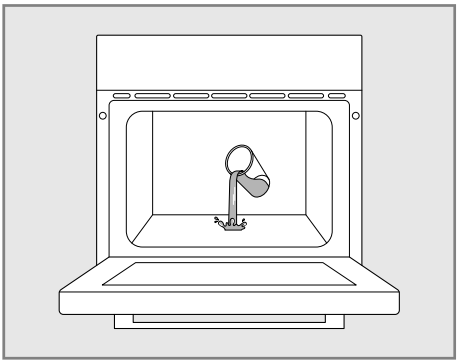
Aqua Clean

NOTA

- No utilice herramientas de limpieza afiladas, cepillos duros ni productos de limpieza corrosivos, para no dañar el horno y sus accesorios.
- No use un agente de fregado áspero ni una espátula metálica afilada para limpiar el cristal de la puerta.
- No utilice limpiadores de horno para limpiar la cavidad del horno.

Este procedimiento de limpieza utiliza humedad para eliminar las partículas de grasa y alimentos restantes del electrodoméstico. Para garantizar la vida útil del horno, debe limpiarse a fondo con frecuencia.

- Los pasos de limpieza son los siguientes:
  1) Después de cocinar, espere hasta que el horno se enfríe primero.
  2) Retire los accesorios del horno, enjuague con agua tibia y seque.
  3) Retire los residuos de comida y las manchas de aceite de la cavidad del horno.
  4) Limpie la superficie del horno con un paño suave humedecido con detergente y séquelo.
  5) Añada aproximadamente 250 ml de agua purificada o destilada y una cantidad adecuada de detergente lavavajillas a la cavidad y mezcle bien.
  6) Encienda el horno. Con la puerta del horno cerrada, gire el mando izquierdo para seleccionar el modo Superior/Inferior.
  7) Gire el mando derecho para establecer la temperatura a 100 ℃.
  8) Presione el botón iniciar o el mando.
  9) Cuando finalice la función, espere que el horno se enfríe completamente.
  10) Seque la cavidad con un paño suave.



Mantenimiento periódico

Cambio de la luz del horno

La luz del horno es una halógena típica de electrodoméstico de 25 vatios.

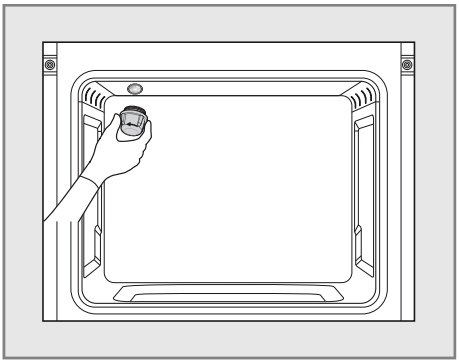
⚠ ADVERTENCIA

- Antes de cambiar la lámpara, asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado para reducir el riesgo de descargas eléctricas.
- Asegúrese de que tanto la bombilla como el horno estén fríos.

⚠ ADVERTENCIA

- En el disyuntor principal o en el panel de fusibles, desconecte la electricidad del electrodoméstico. Si no lo hace, corre el riesgo de sufrir graves lesiones físicas, incluso la muerte o una descarga eléctrica.
- Cuando ajuste la luz del horno, póngase guantes. Los fragmentos de vidrio de las bombillas rotas suponen un riesgo de lesiones.
- El cristal o el horno podrían romperse o dañarse si se emplea demasiada fuerza.

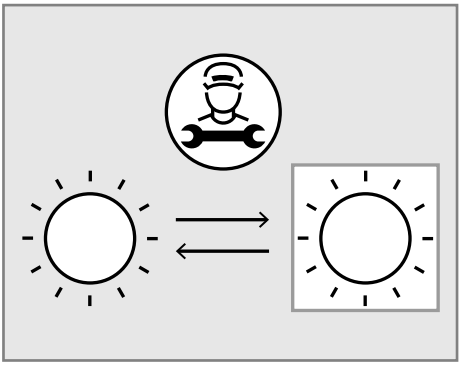
1) Apague el horno o desenchúfelo.
2) Gire la tapa de cristal de la lámpara en el sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla.
3) Saque la bombilla.
4) Remplace la bombilla, y vuelva a colocar la tapa de cristal encajándola de nuevo en su sitio.
5) Enchufe el horno o vuelva a conectar la alimentación. Encienda el disyuntor para ver si se enciende la luz.



Información sobre fuentes de luz

Este electrodoméstico contiene una fuente de luz de clase G de eficiencia energética.

- La luz se enciende y apaga automáticamente en cualquiera de los siguientes casos:
  - al abrir/cerrar la puerta.
  - al presionar el botón **Luz**.



- Para cambiar el casquillo de la luz, por favor, póngase en contacto con un técnico de servicio.

Información sobre la fuente de luz	
Los ajustes de control de referencia y las Instrucciones sobre cómo se pueden implementar, cuando sea aplicable.	NA para ningún ajuste de control de referencia.
Las instrucciones sobre cómo retirar piezas de control de iluminación y/o piezas que no son de iluminación, si las hubiera, o cómo apagarlas o minimizar su consumo de energía.	El conector a la fuente de alimentación debe desconectarse para apagar la luz.

Información sobre la fuente de luz	
Si la fuente de luz es atenuable: una lista de atenuadores con los que es compatible, y la fuente de luz — estándar(es) de compatibilidad para atenuadores con los que cumple, si los hubiera;	No es atenuable.
Si la fuente de luz contiene mercurio: instrucciones sobre cómo limpiar los restos en caso de rotura accidental.	Sin mercurio.
Recomendaciones sobre cómo deshacerse de la fuente de luz al final de su vida útil.	Consulte www.lg.com/global/recycling

Retirada y montaje de la puerta del horno

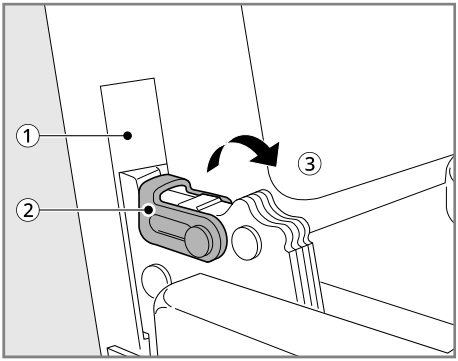
⚠ PRECAUCIÓN

- La puerta pesa mucho. Al retirar, levantar y volver a instalar la puerta, tenga cuidado.
- No levante la puerta por el asa. El peso de la puerta no puede ser soportado por el asa, cuando ha sido retirada del horno.
- Evite golpear el cristal con cualquier cosa, incluyendo ollas y fuentes.
- Los arañazos, golpes, sacudidas o tensiones en el cristal pueden debilitar su estructura, provocando un mayor riesgo de rotura posterior.
- No cierre la puerta del horno hasta que todos los estantes del horno estén en su sitio.

Retirada de la puerta del horno

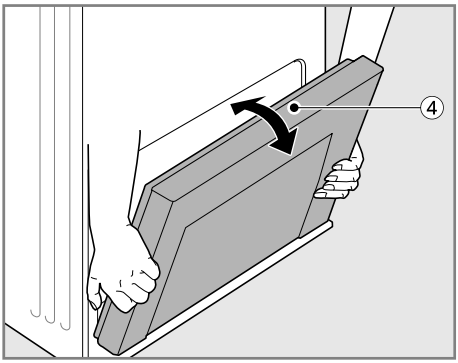
1) Abra completamente la puerta.

2) Levante el bloqueo de la bisagra ② y dele la vuelta hacia el soporte de la bisagra ③ completamente.



3) Agarre firmemente ambos lados de la puerta por la parte superior.

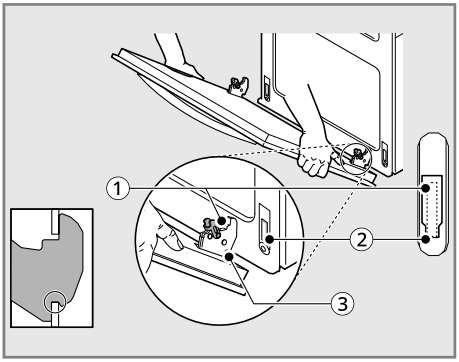
4) Cierre la puerta parcialmente hasta unos 70 grados ④ aproximadamente. Si la posición es correcta, los soportes de la bisagra se moverán libremente.



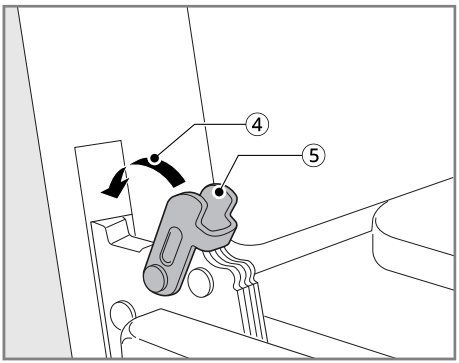
5) Levante y tire de la puerta hacia usted hasta que los pestillos de las bisagras estén completamente aflojados.

Montaje de la puerta del horno

1) Agarre firmemente ambos lados de la puerta por la parte superior.
2) Introduzca completamente los soportes de las bisagras ① en las ranuras ② hasta que las indentaciones ③ de los soportes de las bisagras descansen sobre los extremos inferiores de las ranuras.



3) Abra la puerta completamente con lentitud. Asegúrese de que los soportes de las bisagras estén adecuadamente enganchados en las ranuras.
4) Levante el bloqueo de la bisagra ⑤ y dele la vuelta hacia el horno ④ hasta que haga clic en su posición.

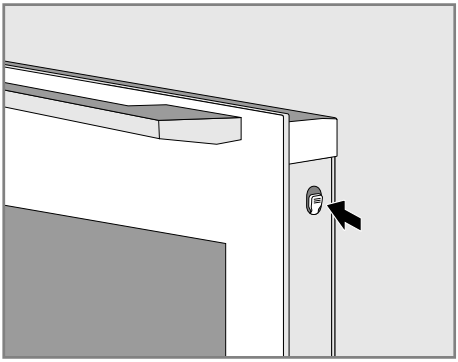


5) Cierre la puerta.

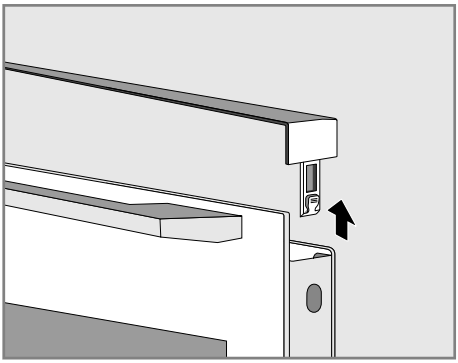
Extracción de la cubierta de la puerta

La inserción de plástico en la cubierta de la puerta puede decolorarse. Retire la cubierta de la puerta si es necesario para llevar a cabo una limpieza a fondo.

1) Retire primero la puerta del electrodoméstico antes de quitar la cubierta de la puerta. Presione los cierres a ambos lados de la cubierta.

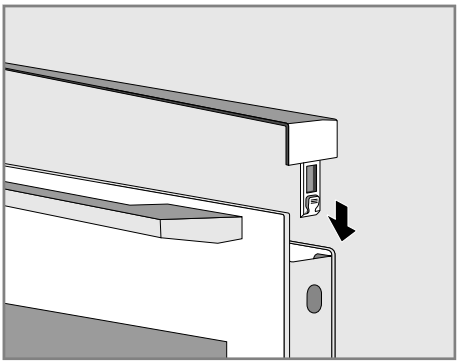


2) Retire la cubierta.



3) Después de quitar la cubierta de la puerta, las partes restantes de la puerta del electrodoméstico se pueden quitar fácilmente para que pueda continuar con la limpieza. Cuando haya terminado de limpiar la puerta del electrodoméstico, vuelva a colocar la cubierta en su lugar y presione los cierres

hasta que hagan clic audiblemente en su lugar.



4) Monte y vuelva a colocar la puerta del electrodoméstico.

⚠ PRECAUCIÓN

- No retire la cubierta de la puerta sin quitar la puerta del electrodoméstico de antemano. Los daños causados por un funcionamiento incorrecto no están cubiertos por la garantía.
- Mantenga las manos alejadas de las bisagras cuando retire la cubierta de la puerta y el cristal interior y/o cierre la puerta.

NOTA

- Una vez que se retira la cubierta de la puerta, el cristal interior se puede mover fácilmente y puede causar daños y/o lesiones.
- Retire la cubierta de la puerta y el cristal interior para reducir el peso total de la puerta del electrodoméstico.
- Al montar el cristal interior, el punto negro debe mirar hacia la parte superior hacia el interior del horno.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTAS FRECUENTES

Preguntas frecuentes

P: ¿Es normal escuchar un chasquido procedente de la parte trasera del horno cuando lo estoy utilizando?

R: Su nuevo electrodoméstico está hecho para mantener un control más estricto de la temperatura de su horno. Con su nuevo horno, los componentes de calentamiento pueden encenderse y apagarse con más frecuencia. Esto es normal.

P: Durante la cocción por convección, el ventilador se detiene cuando abro la puerta. ¿Es esto normal?

R: Sí, esto es normal. Cuando la puerta se abre, el ventilador de convección se detiene hasta que la puerta se cierra.

P: ¿Puedo utilizar papel de aluminio para recoger los goteos en la cavidad del horno?

R: Nunca cubra el fondo o los lados del horno con papel de aluminio. El papel de aluminio no se podrá retirar porque se derretirá y se adherirá al fondo del horno. Para recoger los goteos, utilice una bandeja forrada con papel de aluminio y colocada en el estante inferior del horno. Nunca coloque ninguna rejilla, bandeja o sartén en la base del horno. (El papel de aluminio que ya se haya derretido en el fondo del horno no afectará a su funcionamiento).

P: ¿Puedo utilizar papel de aluminio en los estantes?

R: No utilice papel de aluminio para cubrir los estantes. Cubrir con papel de aluminio los estantes llenos impide la circulación de aire, lo que provoca una cocción deficiente. Los pasteles de frutas y otras comidas que son ácidas o dulces deben colocarse en una bandeja forrada con papel de aluminio para evitar que los derrames estropeen el acabado del horno.

⚠ PRECAUCIÓN

- Puede utilizar papel de aluminio para cubrir los alimentos en el horno, pero asegúrese de que no toque ninguno de los elementos de calentamiento/gratinado expuestos. El papel de aluminio puede derretirse o incendiarse, provocando humo, fuego o daños.

P: ¿Puedo dejar los estantes del horno al ejecutar un ciclo de Pirólisis?

R: No. Retire todos los artículos del horno antes de iniciar un ciclo de **Pirólisis**.

P: ¿Qué debo hacer si los estantes están pegados y se han vuelto difíciles de meter y sacar?

R: Con el tiempo, los estantes pueden llegar a resultar difíciles de deslizar hacia adentro y afuera. Aplique una pequeña cantidad de aceite de oliva en los laterales de los estantes. Esto funcionará como lubricante para un desplazamiento más sencillo.

P: ¿Debo asar con la puerta abierta o cerrada?

R: Su horno eléctrico no está diseñado para asar con la puerta abierta. Si asa con la puerta del horno abierta, puede dañar los botones del horno o la pantalla.

P: ¿Por qué no funcionan los botones de función?

R: Compruebe si **Bloqueo de control** está activado. El icono de bloqueo 🔒 se mostrará en la pantalla si **Bloqueo de control** se activa. Para desactivar **Bloqueo de control**, consulte el **Ajuste del bloqueo de control** del capítulo **Funcionamiento**.

P: ¿Cómo puedo ayudar a mantener la seguridad de los niños en torno al electrodoméstico?

R: Los niños deben ser supervisados cuando estén alrededor del electrodoméstico en uso, y después del uso, hasta que las superficies del horno se hayan enfriado. También puede utilizar **Bloqueo de control** para prevenir que los niños enciendan accidentalmente el horno. **Bloqueo de control** deshabilita la mayoría de botones del panel de control. Consulte el **Ajuste del bloqueo de control** en la sección **Funcionamiento**.

Antes de llamar para recibir servicio técnico

Cocción

Síntomas	Causa posible y solución
El horno no funciona.	**El enchufe del electrodoméstico no está completamente insertado en la toma de corriente eléctrica.** • Asegúrese de que el enchufe eléctrico está enchufado en una toma de corriente con conexión a tierra adecuada y corriente.
	Puede que se haya fundido un fusible en su casa o que se haya disparado el disyuntor. • Sustituya el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno están incorrectamente ajustados. • Consulte la sección "Funcionamiento del horno" del capítulo Funcionamiento.
	El horno está demasiado caliente. • Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
El vapor se expulsa a través de la ventilación del horno.	**La cocción de alimentos con una alta humedad produce vapor.** • Esto es normal.
El electrodoméstico no funciona.	**El cable no está enchufado correctamente.** • Asegúrese de que el cable está enchufado correctamente en la toma de corriente Compruebe los disyuntores.
	El cableado de servicio no está completo. • Póngase en contacto con su electricista para que le ayude.

Síntomas	Causa posible y solución
El electrodoméstico no funciona.	**Corte de energía.** • Compruebe las luces de su hogar para asegurarse. Llame al servicio técnico de su compañía local de electricidad.
El horno emite humo excesivamente durante el asado.	**El control no está ajustado apropiadamente.** • Siga las instrucciones de Ajuste de los controles del horno.
	La carne está demasiado cerca del elemento. • Recoloque el estante para proporcionar más espacio libre entre la carne y la resistencia. Precaliente la resistencia de asado para el sellado.
	La carne no está adecuadamente preparada. • Eliminar cualquier exceso de grasa de la carne. Corte los extremos de grasa para evitar que se curven.
	La grasa se ha acumulado en las superficies del horno. Los restos de grasa y salpicaduras de comida anteriores puede provocar un exceso de humo. • Es necesario limpiar regularmente cuando se ase frecuentemente.
Los alimentos no se hornean ni se asan adecuadamente.	**Los controles del horno están incorrectamente ajustados.** • Consulte la sección "Funcionamiento del horno" del capítulo Funcionamiento.
	La posición del estante es incorrecta o el estante no está nivelado. • Consulte la sección "Funcionamiento del horno" del capítulo Funcionamiento.
	Se están usando utensilios de cocina incorrectos o utensilios de cocina de un tamaño inapropiado. • Consulte la sección "Funcionamiento del horno" del capítulo Funcionamiento.
La humedad se acumula en la ventana del horno o sale vapor por la rejilla de ventilación del horno.	**Esto sucede cuando se cocinan alimentos con un alto contenido de humedad.** • Esto es normal.
	Al limpiar la ventana se utilizó demasiada humedad. • No utilice un exceso de humedad al limpiar la ventana.
Se ventila aire caliente en la cocina después de que el horno se apaga.	**La expulsión de aire caliente es necesaria para mantener las temperaturas y enfriar el horno. Se apaga automáticamente cuando el calor baja hasta una temperatura segura.** • Esto es normal.

Piezas y características

Síntomas	Causa posible y solución
🔒 se muestra en la pantalla cuando quiere cocinar	**Como la temperatura del horno no haya descendido por debajo de la temperatura de bloqueo, la puerta del horno queda bloqueada.** • Seleccione el botón Pausa/Parada. Deje que el horno se enfríe.
	El Bloqueo de control se activa. • Presione el botón Bloqueo de control durante 3 segundos para reiniciar la función.
No se enciende la luz del horno.	**La bombilla debe ser sustituida o está suelta.** • Cambie o apriete la bombilla. Consulte el apartado "Cambio de la luz del horno" de este manual del usuario.
Incluso después de apagar el horno, el ventilador de refrigeración sigue funcionando.	**Cuando los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente, el ventilador se apaga automáticamente.** • Esto es normal.
El horno no inicia la pirólisis.	**La temperatura del horno es demasiado alta para establecer el funcionamiento de Pirólisis.** • Deje que el electrodoméstico se enfríe y reajuste los controles.
	Los controles del horno están incorrectamente ajustados. • Consulte la sección Pirólisis.
	No se puede iniciar un ciclo de pirólisis si la puerta del horno está abierta. • Cierre la puerta del horno.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de Pirólisis.	**El horno está demasiado caliente.** • Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
	El control y la puerta podrían estar bloqueados. • Deje que pase entorno a una hora para que el horno se enfríe después de la finalización de un ciclo de Pirólisis. La puerta del horno se puede abrir cuando el bloqueo 🔒 ya no se muestre durante el ciclo de Pirólisis.
	El Bloqueo de control se activa. • Presione el botón Bloqueo de control durante 3 segundos para reiniciar la función.
El horno no queda limpio después de un ciclo de Pirólisis.	**Los controles del horno no están correctamente ajustados.** • Consulte la sección Pirólisis.

Síntomas	Causa posible y solución
El horno no queda limpio después de un ciclo de Pirólisis.	**El horno estaba sucio.** • Los derrames fuertes deben limpiarse antes de iniciar el ciclo de limpieza. Los hornos con mucha suciedad pueden requerir más pirólisis o pirólisis durante más tiempo.
El ventilador de convección se detiene.	**Durante un ciclo de cocción por convección, el ventilador de convección se detiene. Esto permite un calentamiento más uniforme a lo largo del ciclo.** • Esto debe considerarse como un funcionamiento típico y no que la cocina haya fallado.
El interior del horno no se calienta y el icono "Demo o D" se muestra en la pantalla.	**El aparato está en el modo demo.** • Consulte la sección "Modo Demo" del manual de usuario y desactive el modo.

Ruidos

Síntomas	Causa posible y solución
Sonido de “crujido” o de “chasquido”	**Este es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante tanto la función de cocción como la de Pirólisis.** • Esto es normal.
Ruido del ventilador	**Un ventilador de convección podría encenderse y apagarse automáticamente.** • Esto es normal.

Servicio técnico y piezas de repuesto

Servicio técnico

Póngase en contacto con el Centro de información al cliente de LG para obtener servicio técnico si las soluciones anteriores no consiguen solucionar el problema.

Por favor, encuentre los datos de contacto de todos los países en la tarjeta de garantía adjunta.

- El electrodoméstico no debe utilizarse si está roto. Si se produce un problema, es necesario aislar el electrodoméstico quitando el conector de red o apagarlo quitando el fusible o desactivando el disyuntor en la caja de fusibles de la casa.
- Sólo un técnico electricista cualificado y certificado puede arreglar el electrodoméstico. Los daños o lesiones derivados de una reparación incorrecta pueden ser bastante graves.

⚠ PRECAUCIÓN

- El electrodoméstico sólo puede ser reparado por un técnico que haya recibido una formación y una licencia especial. Un mantenimiento inadecuado podría ponerle en grave peligro.
- Si el electrodoméstico está roto, no lo utilice. Desconecte de la red eléctrica principal en caso de problema o avería. En caso de avería, las visitas de los técnicos del Servicio técnico o de los distribuidores

podrían no estar cubiertas por la garantía si la causa de la avería es el resultado de un uso anormal por parte del cliente.L

Piezas de repuesto

Póngase en contacto con el servicio técnico de LG si necesita piezas de repuesto o un especialista.

- El centro de servicio técnico encargado de su zona postal recibirá su llamada automáticamente.
- En Internet, en www.lg.com, puede conocer la ubicación de su centro de servicio al cliente local, así como otra información relacionada con el cliente

Asegúrese de tener estos datos a mano:

- Su código postal y su nombre, así como su dirección.
- Su número de teléfono.
- Datos precisos sobre la naturaleza del problema.
- El número de serie, la serie y el modelo. Estos datos se encuentran en la placa de características, situada en la esquina interior izquierda de la puerta del horno.
- Su factura de compra con fecha. Tenga en cuenta que toda reclamación de garantía requiere una prueba de compra. Antes de solicitar una reclamación de garantía, asegúrese de que ha leído la sección de “SOLUCIÓN DE PROBLEMAS”. La inspección realizada por un técnico tendrá un coste si resulta que no hay ningún fallo mecánico o eléctrico en el electrodoméstico.

Ficha del producto

REGLAMENTO DELEGADO DE LA COMISIÓN (UE) N.º 65/2014 y 66/2014, estándar aplicable EN 60350-1:

Marca registrada	LG
Identificador del modelo	WS5D7230S, WS5D7230G, CWS5D7230G
Índice de eficiencia energética (EEIcavidad)	89,4
Clase de eficiencia energética	A
Consumo de energía (modo convencional)	1,10 kWh/ciclo
Consumo de energía (modo convencional forzado por ventilador)	0,71 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Eléctrica
Volumen	72 L
Masa	42,0 kg

REGLAMENTO DE LA COMISIÓN (UE) N.º 2023/826, estándar aplicable EN 50564:2011

Consumo eléctrico en modo información	0,8 W
El periodo de tiempo tras el cual la función de administración de energía, o una función similar, cambia automáticamente el equipo al estado de espera y/o apagado, y/o al estado que ofrece estado en espera conectado a la red.	10 min

Notas

LG