

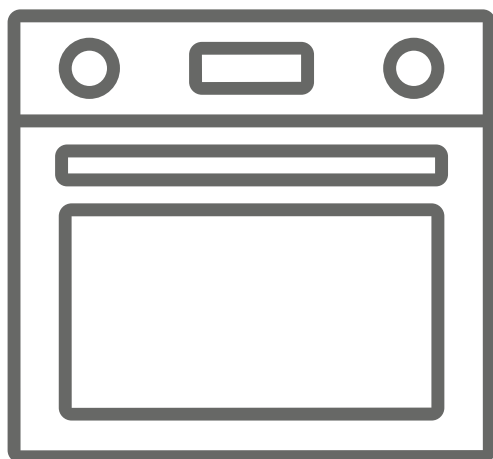
# ROMMER

**ES** Manual de usuario de horno integrado

**CA** Forn encastat / Manual d'usuari

**PT** Forno Embutido / Manual de Utilizador

**EN** Built-in Oven / User Manual



**H-514**

## Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato. Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

Icono	Tipo	Significado
	<b>ADVERTENCIA</b>	Riesgo de lesión grave o muerte
	<b>RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA</b>	Riesgo de voltaje peligroso
	<b>INCENDIO</b>	Advertencia; Riesgo de incendio / materiales inflamables
	<b>PRECAUCIÓN</b>	Riesgo de lesiones o daños materiales
	<b>IMPORTANTE / NOTA</b>	Uso correcto del sistema

# ÍNDICE


1.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....	4
1.1. Advertencias generales de seguridad .....	4
1.2. Advertencias para la instalación .....	6
1.3. Durante el uso .....	7
1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento.....	8
2.INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO .....	10
2.1. Instrucciones para el instalador.....	10
2.2. Instalación del horno .....	10
2.3. Conexión eléctrica y seguridad .....	12
3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO .....	13
4.USO DEL PRODUCTO .....	14
4.1. Controles del horno .....	14
4.2. Funciones del horno .....	14
4.3. Mesa de cocción.....	15
4.4. Uso del temporizador mecánico .....	17
4.5. Accesorios .....	17
5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	19
5.1. Limpieza .....	19
5.2. Mantenimiento .....	20
6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE.....	21
6.1. Solución de problemas.....	21
6.2. Transporte .....	21
7.ESPECIFICACIONES TÉCNICAS .....	22
7.1. Ficha energética.....	22

# 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



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

## 1.1. ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

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



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


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

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

- No use el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.

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

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

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

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

compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la etiqueta.

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

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

## **1.2. ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN**

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

detecta algún tipo de defecto, no use el aparato y póngase en contacto inmediatamente con un agente de servicio cualificado. Los materiales empleados para el embalaje (nailon, grapas, espuma de estireno, etc.) pueden resultar dañinos para los niños y se deben recoger y retirar inmediatamente.

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

### **1.3. DURANTE EL USO**

- Al usar el horno por primera vez, podría observar un ligero olor. Este olor es totalmente normal y se debe a los materiales de aislamiento de los elementos calentadores. Le recomendamos que antes de usar el horno por primera vez, lo deje vacío y lo ponga a trabajar a la temperatura máxima durante 45 minutos. Asegúrese de que el entorno en el que se haya instalado el producto esté bien ventilado.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno cuando esté cocinando o tras haber terminado de cocinar. El valor caliente del horno puede producir quemaduras.
- No coloque materiales inflamables o combustibles dentro ni cerca del aparato cuando este esté funcionando.
- Use siempre guantes para horno para retirar la comida del horno y para volver a introducir alimentos en él.

- En ningún caso se debe cubrir el horno con papel de aluminio, ya que existe la posibilidad de que se produzca un sobrecalentamiento.
- No coloque platos o bandejas de horno directamente sobre la base del horno mientras se esté cocinando. La base se calienta mucho y se puede dañar el aparato.



No deje desatendida la cocina al cocinar con aceites sólidos o líquidos. Pueden prenderse bajo condiciones extremas de calentamiento. Nunca vierta agua sobre llamas producidas por aceite. En su lugar, apague la cocina y cubra el recipiente con su tapa o una manta ignífuga.

- Si no se va a usar el producto durante un largo período de tiempo, apague el interruptor de mando principal.
- Asegúrese de que los mandos de control del aparato estén siempre en la posición “0” (parada) cuando no se esté utilizando.
- Al extraer las bandejas, estas se inclinan- Tenga cuidado para que no se le derrame ni se le caiga la comida caliente al sacarla del horno.
- No coloque nada sobre la puerta del horno cuando esté abierta. Esto podría desequilibrar el horno o dañar la puerta.
- No cuelgue toallas, trapos ni ropa en el aparato o en uno de sus tiradores.

#### **1.4. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO**


- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No extraiga los mandos de control para limpiar el panel de mando.

- Para preservar la eficacia y seguridad del aparato, le recomendamos que use siempre piezas de repuesto originales y que llame a un agente de servicio autorizado cuando sea necesario.

### **Declaración de conformidad de la CE**

**CE** Declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, decisiones y normativas europeas pertinentes y con los requisitos enumerados en los estándares mencionados.

Este aparato se ha diseñado únicamente para cocinar en casa. Cualquier otro uso (como calentar una habitación) es inadecuado y peligroso.

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

### **Cómo desechar la antigua máquina**



Este símbolo sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como residuos domésticos. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Al asegurarse de que este producto sea desechado correctamente, estará contribuyendo a evitar posibles daños en el medioambiente y la salud de las personas, que podrían producirse si los residuos de este producto se tratasen de manera incorrecta. Si desea obtener información detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de desecho de residuos domésticos o la tienda en la que adquirió el producto.

## 2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO

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

- Si la instalación se realiza de manera incorrecta, la garantía quedará anulada y podrían producirse daños físicos y materiales, de los que el fabricante no se hace responsable.
- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de la distribución local (voltaje de electricidad y frecuencia) y los ajustes del aparato son compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.
- Deben cumplirse las leyes, ordenanzas, directivas y estándares vigentes en el país en el que se vaya a usar el aparato (normativas de seguridad, reciclaje adecuado conforme a las normativas, etc.).
- Si el producto contiene guías de rejillas extraíbles (parrillas metálicas) y el manual de usuario incluye recetas como el yogur, las parrillas metálicas deberán retirarse y el horno deberá funcionar en el modo de cocción definido. La información sobre la extracción de la rejilla metálica se incluye en la sección de LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

### 2.1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

#### Instrucciones generales

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

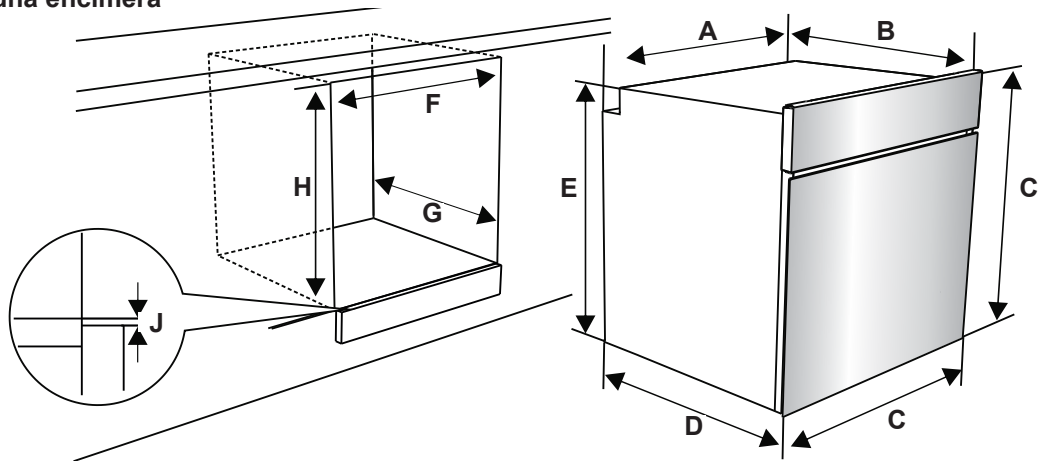
directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.

### 2.2. INSTALACIÓN DEL HORNO

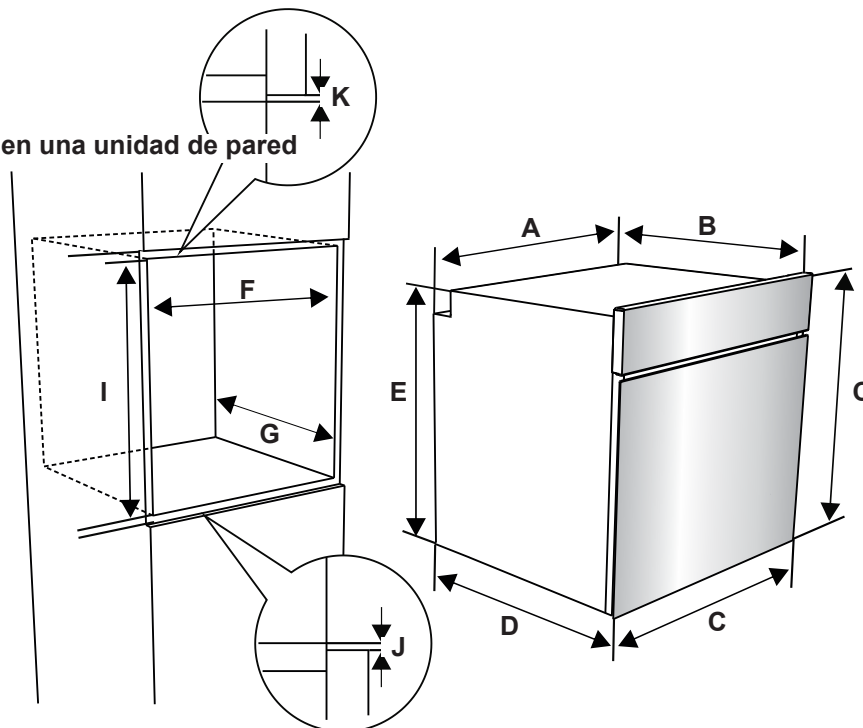
Los aparatos se suministran con kits de instalación y se pueden instalar en una encimera de dimensiones adecuadas. Las dimensiones para la encimera y el horno se proporcionan debajo.

<b>A (mm)</b>	557	<b>min./max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	576		

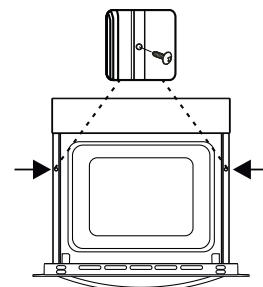
**Instalación bajo  
una encimera**



**Instalación en una unidad de pared**



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



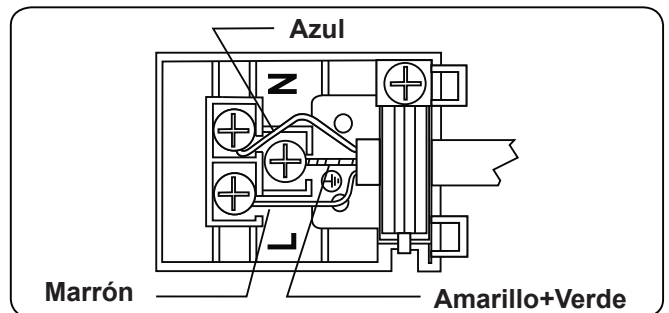
### 2.3. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

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

**!** **ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.**

- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, debe comprobarse el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa identificativa del aparato) para asegurarse de que se corresponda con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben ser capaces de soportar la potencia nominal del aparato (que también se indica en la placa identificativa).
- Asegúrese de que se usen cables aislados durante la instalación. Una conexión incorrecta podría dañar el aparato. Si el cable de alimentación está dañado y debe cambiarse, dicha operación deberá realizarla personal cualificado.
- No utilice adaptadores, regletas ni alargadores.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, se podría dañar el cable, lo que daría lugar a un cortocircuito.
- Si el aparato no está conectado a la red mediante un enchufe, se debe usar un interruptor aislante multipolar (con una separación de contacto mínima de 3 mm) para cumplir las normativas de seguridad.
- El aparato está diseñado para un suministro eléctrico de 220-240V. Si el suministro eléctrico de su vivienda es distinto, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o un electricista cualificado.
- El cable de alimentación (H05VV-F) debe ser lo suficientemente largo como para conectarlo al aparato aunque este se encuentre en la parte delantera del armario.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.

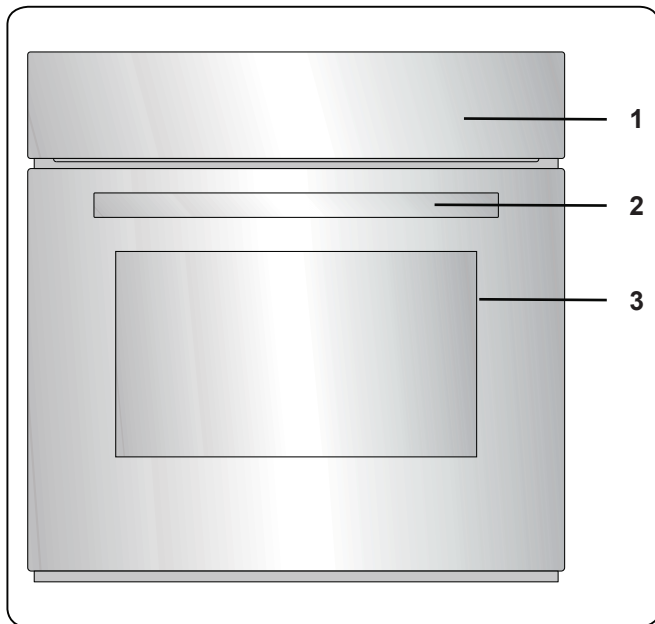
- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.
- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.



### 3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

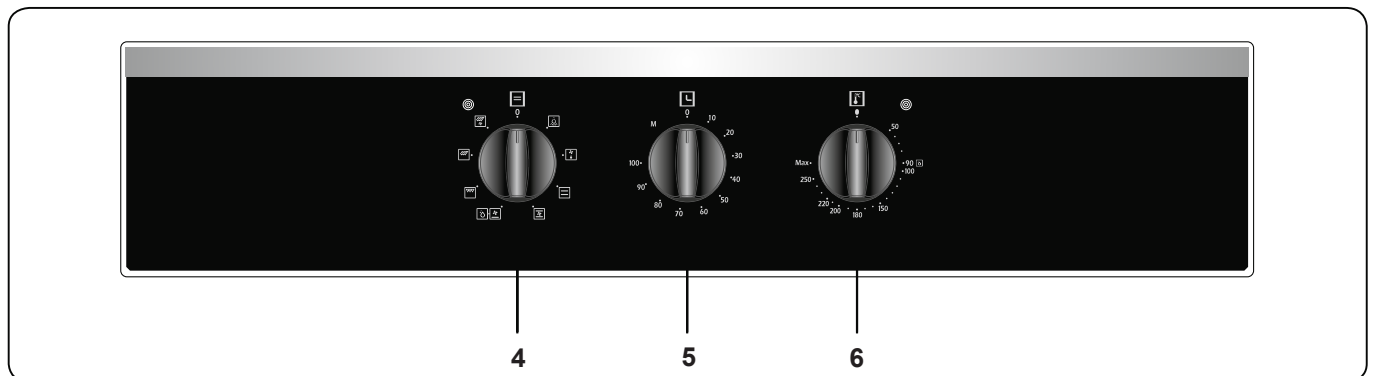
**Importante:** Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

#### Lista de componentes



1. Panel de mando
2. Tirador de puerta de horno
3. Puerta de horno

#### Panel de mando



4. Mando de control de funciones del horno
5. Temporizador
6. Mando de termostato del horno

## 4. USO DEL PRODUCTO

### 4.1. CONTROLES DEL HORNO

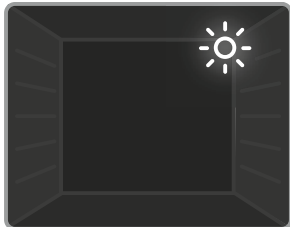
#### Mando de control de funciones del horno

Gire el mando hasta el símbolo correspondiente de la función de cocción deseada. Para obtener detalles de las distintas funciones, consulte "Funciones del horno".

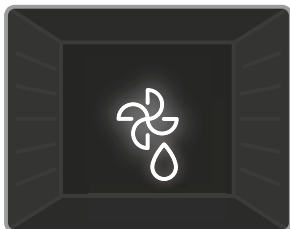
#### Mando de termostato del horno

Tras seleccionar una función de cocción, gire este mando para establecer la temperatura deseada. La luz del termostato del horno se iluminará cuando el termostato esté funcionando para calentar el horno o mantener la temperatura.

### 4.2. FUNCIONES DEL HORNO



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



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

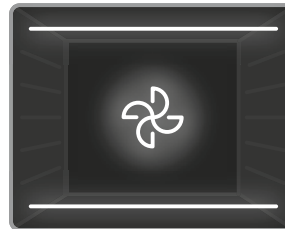
la función de descongelación, coloque los alimentos congelados en el horno en un estante colocado en la tercera ranura comenzando desde la parte inferior. Se recomienda colocar una bandeja de horno bajo los alimentos que se vayan a descongelar para que caiga en ella el agua que se produce al descongelarse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



**Función de cocción estática:** Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento

inferiores y superiores. La función de cocción estática emite calor, garantizando una cocción homogénea de los alimentos. Esto es ideal para cocinar pastelitos, tartas, pasta al horno, lasañas y pizzas. Se recomienda precalentar el horno 10 minutos. Asimismo, se recomienda no usar más de

un estante a la vez con esta función.

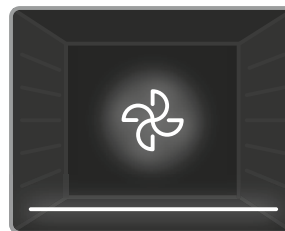


**Función de ventilador:** Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de

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

Puede utilizar la tecnología WellFry en esta función. Con la bandeja WellFry especialmente diseñada para esta tecnología, podrá cocinar sus alimentos con menos o nada de aceite gracias al aire caliente.

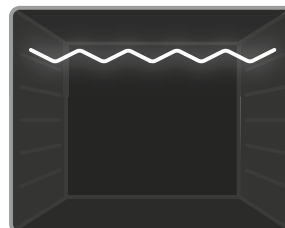
Antes de utilizar esta función, revise la sección "Cocinar con la tecnología WellFry".



**Función de calentamiento inferior y ventilador:**

Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y

comenzarán a operar el elemento de calentamiento inferior y el ventilador. La función de ventilador y calentamiento inferior es ideal para hornear alimentos, como pizzas, de manera uniforme y en poco tiempo. El ventilador distribuye de forma homogénea el calor del horno, mientras que el elemento de calentamiento inferior cuece los alimentos. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

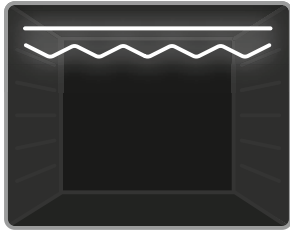


**Función de grill:** Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzará a operar el elemento de calentamiento del grill.

Esta función se usa para tostar y cocinar alimentos al grill en los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida

en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

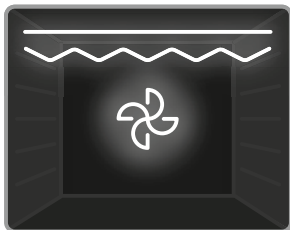
**Advertencia:** Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.



**Función de grill rápido:** Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de

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

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



**Función de doble grill y ventilador:** Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar el ventilador y los

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

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

**VapClean:**

Ajuste el horno a la función que incluye el símbolo de limpieza (modos Inferior, Inferior + Ventilador, Turbo o Superior + Inferior; puede variar en función del modelo) con vapor a 90 °C para utilizar la función VapClean. Vierta de 200 a 250 ml de agua en la bandeja. Algunos modelos incorporan una cavidad en la base del horno. En estos modelos vierta de 200 a 250 ml de agua en la cavidad. Ponga en marcha el horno y VapClean tardará unos 30 a 60 minutos en prepararlo para una limpieza sencilla.

#### 4.3. MESA DE COCCIÓN

Función	Platos			
Estática	Hojaldre	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Tarta	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Galleta	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
	Pollo	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Ventilador	Hojaldre	2 - 3 - 4	170 - 190	25 - 35
	Tarta	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Galleta	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
	Pollo	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Asado	Albóndigas asadas	5	200	10 - 15
	Pollo	*	190	50 - 60
	Chuletas	4 - 5	200	15 - 25
	Bistecs	5	200	15 - 25

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

## Cocinar con la tecnología WellFry

Utilizando la bandeja WellFry, especialmente diseñada para la tecnología WellFry, podrá freír sus alimentos de forma saludable con aire caliente sin utilizar grasas ni aceites.

**Tabla de cocción con tecnología WellFry**

Posición del estante	Función	Posición del estante	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min) (aproximadamente)	Peso (peso aproximado del alimento g)
Patata congelada*	Superior+Inferior+Ventilador	3	200-220	25-35	500-750
Nugget Congelado*	Superior+Inferior+Ventilador	3	220	15-25	300-500
Rollo Primavera Congelado*	Superior+Inferior+Ventilador	3	200	15-25	400-700
Pizza congelada*	Superior+Inferior+Ventilador	3	220	15-25	300-500
Albóndigas congeladas*	Superior+Inferior+Ventilador	3	200	15-25	400-800
Aros de cebolla congelados*	Superior+Inferior+Ventilador	3	220	15-25	300-500
Patata casera**	Superior+Inferior+Ventilador	3	190-200	30-40	500-700
Muslos de pollo	Superior+Inferior+Ventilador	3	200	30-40	500-1000
Mezcla de verduras	Superior+Inferior+Ventilador	3	190-200	25-35	500-800



Cocine los alimentos congelados sin esperar a que se descongelen.

\*\*\*\*Remoje las patatas en agua salada durante 20-30 minutos, séquelas y mézclelas con media cucharada de aceite.

### Recomendaciones de uso

Coloque la bandeja centrada en la rejilla metálica y utilice la tabla de cocción recomendada.

Mientras cocina sus alimentos, coloque una bandeja poco profunda/profunda en el 1er estante para evitar que los aceites que puedan salir de los alimentos contaminen el suelo del horno. Asegúrese de que la bandeja no esté apoyada contra la pared trasera del horno.

Asegúrese de que los alimentos que coloque en la bandeja no se solapen durante la cocción.

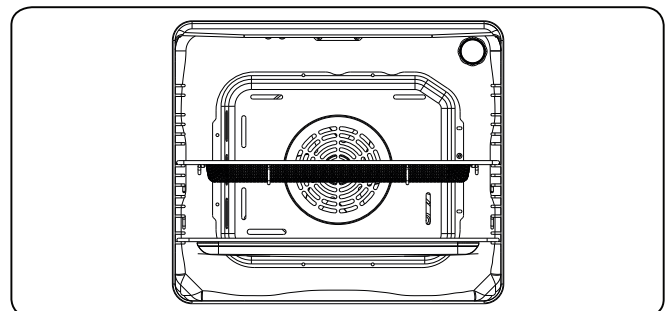
Las temperaturas y los tiempos de cocción de la tabla anterior han sido probados en nuestros laboratorios, pero estos valores pueden variar dependiendo de la composición, cantidad y temperatura del material que se desea preparar y la tensión de red utilizada.

El estante inferior del horno es el 1er estante.

### Limpieza de la bandeja WellFry

Limpie la bandeja después de cada cocción.

Déjala un rato en agua caliente hasta que la suciedad de la bandeja se ablande y luego lávala a mano o en el lavavajillas con agua tibia y detergente.



#### 4.4. USO DEL TEMPORIZADOR MECÁNICO

Descripción de función	
M	Funcionamiento manual
0.....100	Se utiliza ajustando el temporizador

##### Funcionamiento manual

Si coloca el botón del temporizador en la posición “M”, podrá hacer funcionar el horno de manera ininterrumpida. Si coloca el botón del temporizador en la posición “0”, el horno no trabajará.

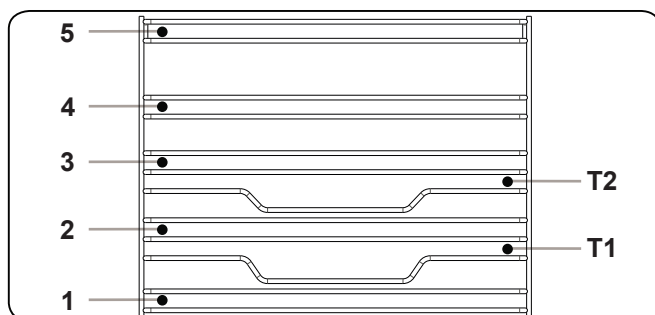
##### Uso mediante el ajuste del temporizador

Gire el mando del temporizador para ajustar el tiempo de cocción, que puede ser de entre 0 y 100 minutos. Cuando el temporizador llegue a 0, el horno se apagará automáticamente y se emitirá un sonido de advertencia.

#### 4.5. ACCESORIOS

##### La rejilla EasyFix

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



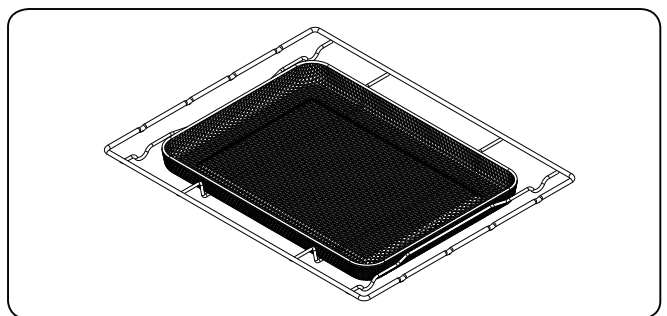
- Inserte el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- Deje al menos 1 cm de espacio entre la cubierta del ventilador y los accesorios.
- Tenga cuidado al sacar los utensilios de cocina o los accesorios del horno. Los alimentos calientes o accesorios pueden causar quemaduras.
- Los accesorios pueden deformarse con el calor. Tras enfriarse, recuperarán su apariencia y función originales.
- Las bandejas y las rejillas se pueden colocar en cualquier nivel del 1 al 5.
- Las guías telescópicas se pueden colocar en los niveles T1, T2, 3, 4 y 5.
- Se recomienda utilizar el nivel 3 para preparar alimentos en un nivel.

- Se recomienda utilizar el nivel T2 para preparar alimentos en un nivel con guías telescópicas.
- La rejilla de parrilla giratoria debe colocarse en el nivel 3.
- El nivel T2 se utiliza para colocar la rejilla de parrilla giratoria con guías telescópicas.

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

##### Parrilla para freír (WELLFRY)

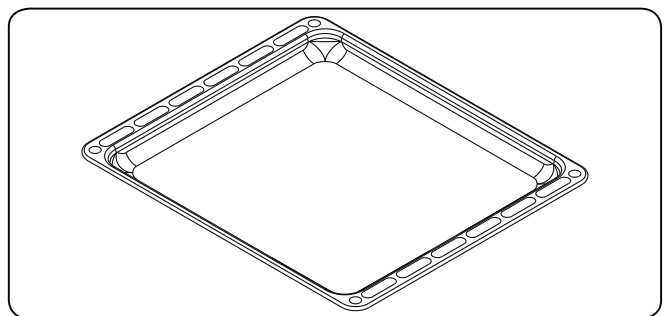
Se utiliza para freír alimentos con o sin aceite.



##### La bandeja llana

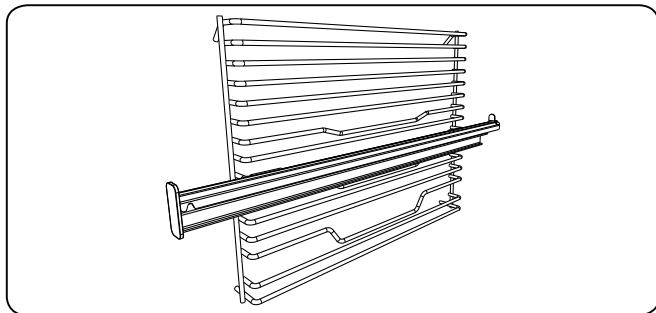
La bandeja llana es ideal para hornear pastelitos.

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



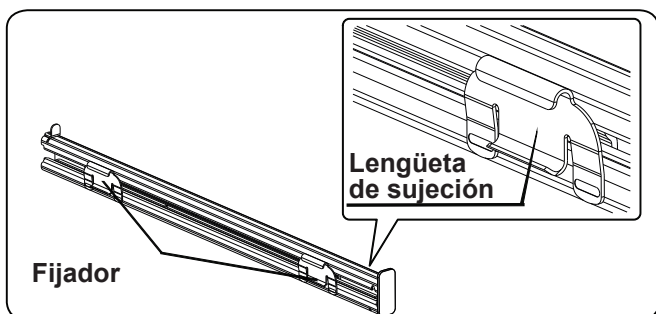
##### Rejilla con guía telescópica de media extensión Easyfix

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

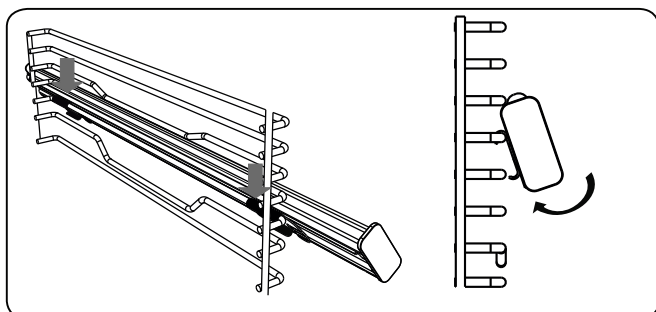


### Guías telescópicas

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



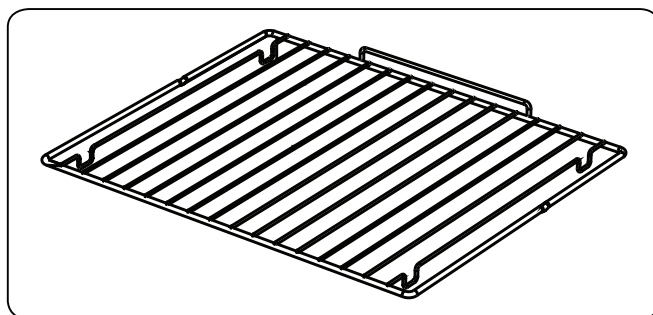
- A cada lado de la guía telescópica hay sujetadores que permiten retirarlos para tareas de limpieza y reubicación.
- Retire el carril lateral. Consulte la sección «Retirar la bandeja de rejilla».



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

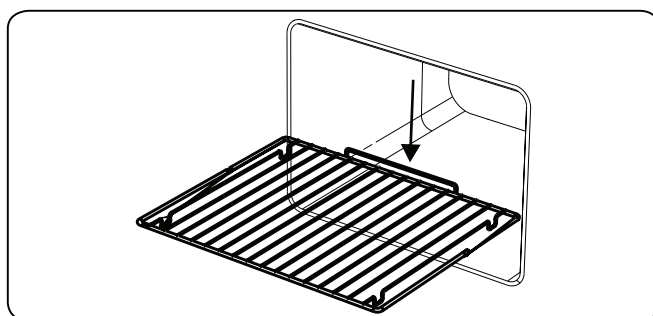
### Parrilla

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



### ⚠ ADVERTENCIA

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



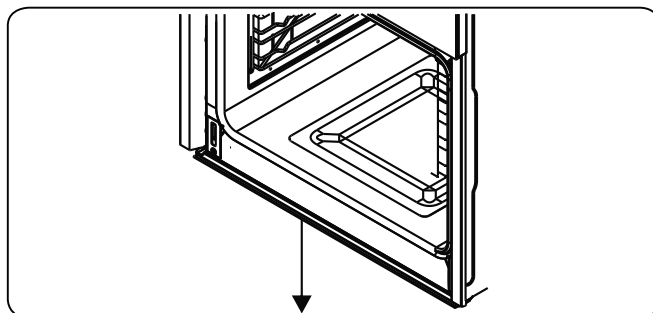
### Colector de agua

A veces al cocinar, se produce condensación en el cristal interior de la puerta del horno. Esto no significa que el producto esté averiado.

Abra la puerta del horno en la posición de grill y déjela en esta posición 20 segundos.

El agua caerá en el colector.

Deje que se enfríe el horno y limpie el interior de la puerta con un trapo seco. Este procedimiento debe realizarse con regularidad.





## 5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### 5.1. LIMPIEZA

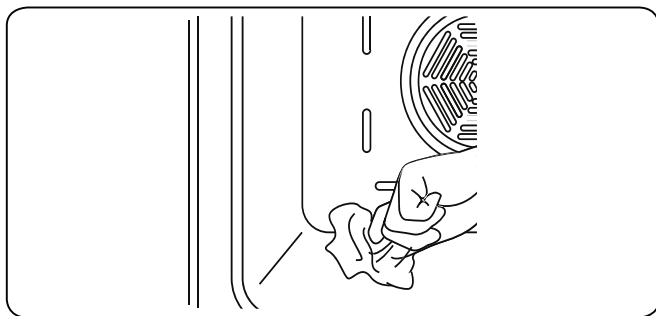
**⚠️ ADVERTENCIA:** Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

#### Instrucciones generales

- Antes de usar materiales de limpieza para limpiar el aparato, compruebe si son adecuados y si el fabricante los ha recomendado.
- Utilice productos de limpieza líquidos o cremosos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio ásperos ni herramientas duras, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.
-  No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.
- Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.
-  No utilice productos para limpiar a vapor en ninguna parte del aparato.

#### Limpieza del interior del horno

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





#### Limpieza de las partes de cristal

- Limpie las partes de cristal del aparato de manera periódica.
- Utilice limpiacristales para limpiar el

interior y el exterior de las partes de cristal. A continuación enjuáguelas y séquelas bien con un trapo seco.

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

- Limpie las partes de acero inoxidable del aparato de manera periódica.
- Limpie las partes de acero inoxidable con un trapo suave empapado únicamente en agua. A continuación séquelas bien con un trapo seco.
-  No limpie las partes de acero inoxidable si siguen calientes tras haber cocinado.
-  No deje mucho tiempo sobre el acero inoxidable restos de vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón.

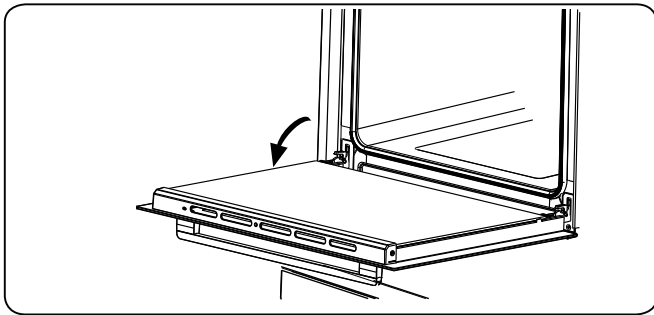
#### Limpieza de superficies pintadas (si existen)

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

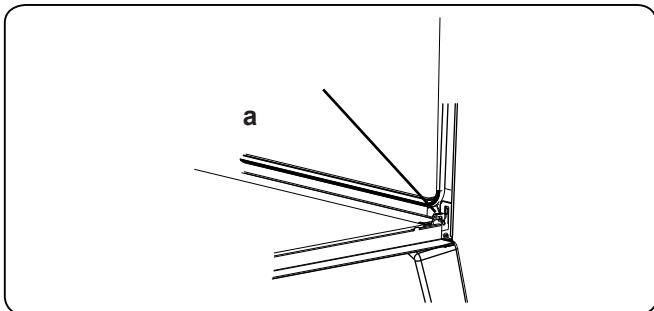
#### Extracción de la puerta del horno

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

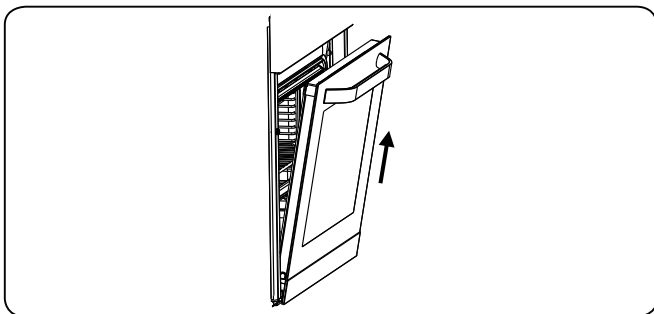
1. Abra la puerta del horno.



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

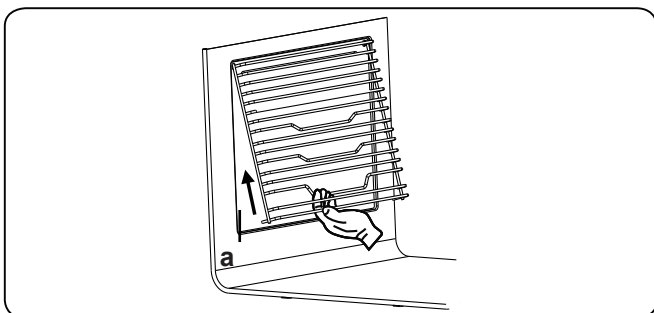


3. Cierre la puerta hasta que esté prácticamente en la posición de cierre total y quite la puerta tirando de ella hacia usted.



### Extracción de la parrilla

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



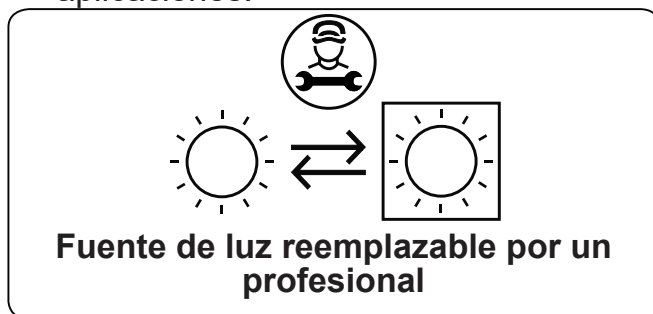
## 5.2. MANTENIMIENTO

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

### Cambio de la lámpara del horno

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

- Quite primero la lente del cristal y a continuación quite la bombilla.
- Sustituya la bombilla retirada por una nueva (capaz de soportar 300 °C) (230 V, 15-25 W, tipo E14/G9).
- Cambie la lente del cristal, tras lo cual el horno estará listo para su uso.
- El producto contiene una fuente de luz con clase de eficiencia energética G.
- La fuente de luz no puede reemplazarse por el usuario final. Se necesita un servicio postventa.
- La fuente de luz incluida no está diseñada para usarse en otras aplicaciones.



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

## 6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

### 6.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



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

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende.	No hay corriente.	Compruebe si el aparato recibe corriente. Compruebe también que esté funcionando el resto de electrodomésticos de la cocina.
No se genera calor o el horno no calienta.	El control de temperatura del horno no se ha ajustado correctamente. Se ha dejado abierta la puerta del horno.	Compruebe que se haya ajustado correctamente el mando de control de temperatura del horno.
Los alimentos no se cocinan de manera uniforme en el horno.	Los estantes del horno se han colocado mal.	Compruebe que se estén siguiendo las temperaturas y las posiciones de estantes recomendadas.  No abra la puerta a menudo salvo que necesite darle la vuelta a los alimentos que esté cocinando. Si abre la puerta frecuentemente, la temperatura en el interior del horno se reducirá, lo que podría afectar al resultado final de la comida.
La luz del horno (si la hubiese) no funciona.	La lámpara se ha estropeado. El suministro eléctrico se ha interrumpido o desconectado.	Cambie la lámpara de acuerdo con las instrucciones. Asegúrese de que el enchufe de la pared tenga corriente.
El ventilador del horno (si lo hubiese) hace ruido.	Los estantes del horno vibran.	Compruebe que el horno esté nivelado. Compruebe que los estantes o los utensilios para el horno no estén vibrando o en contacto con el panel trasero del horno.

### 6.2. TRANSPORTE

Si debe transportar el producto, use el embalaje original del producto y transpórtelo en su caja original. Siga las instrucciones de transporte que se muestran en el embalaje. Pegue con cinta todas las piezas extraíbles del producto para evitar que se dañe el producto durante el transporte.

Si no dispone del embalaje original, prepare un carrito para que el aparato quede protegido de las amenazas externas, especialmente sus superficies externas.

## 7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### 7.1. FICHA ENERGÉTICA

Marca		<b>ROMMER</b> ▶▶▶▶▶▶◀◀◀◀◀◀
Modelo		H-514
Tipo de horno		ELÉCTRICO
Masa	Kg	28,3
Índice de eficiencia energética – convencional		103,6
Índice de eficiencia energética – ventilación forzada		94,0
Clase energética		A
Consumo de energía (electricidad) - convencional	kWh/ciclo	0,87
Consumo de energía (electricidad) – ventilación forzada	kWh/ciclo	0,79
Número de cavidades		1
Fuente de calor		ELÉCTRICO
Volumen	L	69
Este horno cumple con EN 60350-1		
Trucos para ahorrar energía		
Horno		
-A ser posible, cocine los alimentos juntos.		
- Mantenga el tiempo de precalentamiento durante poco tiempo.		
-No prolongue el tiempo de cocción.		
-No olvide apagar el horno al final de la cocción.		
- No abra la puerta del horno durante el periodo de cocción.		