

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Estas instrucciones también estarán disponibles en el sitio Web: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON SUMAMENTE IMPORTANTES**

Este manual y el propio aparato contienen advertencias de seguridad importantes que se deben leer y seguir en todo momento.



Símbolo de peligro que advierte sobre riesgos posibles para el usuario y las demás personas.  
Todas las advertencias de seguridad están precedidas del símbolo de peligro y de los siguientes términos:



#### **PELIGRO**

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, provocará lesiones graves.



#### **ADVERTENCIA**

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones graves.

Todos los mensajes de seguridad especifican el peligro potencial existente e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas debidos a un uso incorrecto del electrodoméstico. Aténgase estrictamente a las siguientes instrucciones:

- Utilice guantes de protección para realizar todas las operaciones de desembalaje e instalación.
- El electrodoméstico debe desconectarse de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- La instalación y el mantenimiento deben estar a cargo de un técnico cualificado, según las instrucciones del fabricante y de conformidad con la normativa local. No realice reparaciones ni sustituciones de partes del electrodoméstico no indicadas específicamente en el manual del usuario.
- La sustitución del cable de alimentación debe llevarla a cabo un electricista profesional. Póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.
- La normativa exige que el electrodoméstico cuente con toma de conexión a tierra.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del electrodoméstico, empotrado en el mueble, a la toma de red.
- Para que la instalación cumpla la normativa sobre seguridad, debe utilizarse un interruptor seccionador multipolar con un espacio de contacto mínimo de 3 mm.
- No utilice adaptadores de varios enchufes si el horno está equipado con un enchufe.

- No utilice alargadores.
- No tire del cable de alimentación.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- Si la superficie de la placa de inducción está agrietada, no la utilice y desconecte el electrodoméstico para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica (solo para modelos con función de inducción).
- No toque el electrodoméstico con partes del cuerpo húmedas y no lo utilice con los pies descalzos.
- El electrodoméstico está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (p. ej. calentar el ambiente). El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.
- El electrodoméstico y las partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe prestar atención para evitar tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo vigilancia constante.
- Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este electrodoméstico si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias respecto al uso del mismo de forma segura y comprenden los riesgos a que se exponen. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños sin supervisión no deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento del usuario.
- Durante el uso y después del mismo, no toque las resistencias ni las superficies internas del electrodoméstico, ya que pueden causar quemaduras. Evite el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del electrodoméstico se hayan enfriado por completo.

- Al final de la cocción, tenga cuidado al abrir la puerta del electrodoméstico, y deje salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, el aire caliente sale por la abertura situada encima del panel de mandos. No obstruya las aberturas de ventilación.
- Utilice guantes adecuados para sacar los recipientes y los accesorios, procurando no tocar las resistencias.
- No coloque material inflamable dentro o cerca del horno, ya que podría producirse un incendio si el electrodoméstico se enciende de manera accidental.
- No caliente ni cocine en el horno alimentos en envases o recipientes cerrados. El envase puede explotar, debido a la presión que se genera en el interior, y dañar el electrodoméstico.
- No utilice recipientes de materiales sintéticos.
- Las grasas y los aceites recalentados se prenden fácilmente. Vigile siempre la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- No descuide el electrodoméstico mientras los alimentos se secan.
- Si se utilizan bebidas alcohólicas para cocinar (p. ej. ron, coñac, vino), recuerde que el alcohol se evapora a temperaturas elevadas. Por lo tanto, existe el riesgo de que los vapores liberados por el alcohol se prendan al entrar en contacto con la resistencia.
- No utilice aparatos de limpieza al vapor.
- No toque el horno durante el ciclo de pirólisis. Impida que los niños se acerquen al horno durante el ciclo de pirólisis. Se debe limpiar el exceso de suciedad del interior del horno antes del ciclo de limpieza (solo para hornos con función de pirólisis).
- Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos con bordes afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que podrían arañar la superficie, lo que puede provocar que el cristal se rompa.
- Asegúrese de que el electrodoméstico está apagado antes de sustituir la bombilla para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

- No utilice papel de aluminio para cubrir los alimentos en el recipiente de cocción (solo para hornos con recipiente de cocción incluido).

### **Eliminación de los electrodomésticos**

- Este producto ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Se debe desguazar de conformidad con las normas de eliminación de desechos. Antes de desecharlo, cortar el cable de alimentación para inutilizarlo.
- Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclado de los electrodomésticos, ponerse en contacto con la autoridad local pertinente, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde se adquirió el producto.

## **INSTALACIÓN**

Tras desembalar el horno, comprobar que no se haya dañado durante el transporte y que la puerta cierre correctamente. Si se observa algún problema, contactar con el distribuidor o el servicio de asistencia más cercano. Para evitar daños, retirar el horno de la base de poliestireno en el momento de la instalación.

### **PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL EMPOTRADO**

- Los muebles de cocina en contacto con el horno deben ser resistentes al calor (al menos 90 °C).
- Realizar todas las tareas de corte del armario antes de instalar el horno en el alojamiento y retirar por completo todas las astillas y partículas de madera.
- Después de la instalación, el fondo del horno no debe ser accesible.
- Para que el aparato funcione correctamente, no obstruir la separación mínima entre la superficie de trabajo y el borde superior del horno.

### **CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA**

Asegurarse de que el voltaje indicado en la placa de datos del aparato coincida con la tensión de la red. La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

- La sustitución del cable de alimentación (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) debe llevarla a cabo un electricista profesional. Ponerse en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.

### **RECOMENDACIONES GENERALES**

#### **Antes del uso:**

- Quitar las protecciones de cartón, la película protectora y las etiquetas adhesivas de los accesorios.
- Sacar los accesorios del horno y calentarlos a 200 °C durante aproximadamente una hora para eliminar el olor de la grasa protectora y los materiales aislantes.

#### **Durante el uso:**


- No colocar objetos pesados sobre la puerta, ya que podrían dañarla.
- No apoyarse sobre la puerta ni colgar objetos del asa.
- No cubrir el interior del horno con papel de aluminio.
- No verter agua en el interior del horno caliente; podría dañar el revestimiento esmaltado.
- No arrastrar ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- Comprobar que los cables eléctricos de otros aparatos no rocen las partes calientes del horno ni queden atrapados por la puerta.
- No exponer el horno a los agentes atmosféricos.

## **CONSEJOS PARA PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE**

### **Eliminación del embalaje**

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclado (♻️). Elimine los distintos tipos de material del embalaje conforme a la normativa local sobre eliminación de desechos.

## **Eliminación del producto**

- Este aparato lleva la marca CE de conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre desechos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.
- El símbolo  en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no se puede tratar como desecho doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

## **Ahorro de energía**

- Precalentar el horno sólo si esto se especifica en la receta o en la tabla de tiempos de cocción o en la receta.
- Utilizar fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.
- Apagar el horno 10/15 minutos antes del tiempo de cocción fijado. Los alimentos que requieren una cocción prolongada se siguen cocinando incluso después del apagado del horno.

## **DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD (CE)**

- Este horno está preparado para entrar en contacto con alimentos, es conforme con la normativa europea (CE) n.1935/2004 y se ha diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con las normas de seguridad de la Directiva sobre "Bajo Voltaje" 2006/95/CE (que sustituye a 73/23/CEE y siguientes enmiendas), los requisitos de protección de la directiva "EMC" 2004/108/CE.

## **GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

### **El horno no funciona:**

- Controle que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado.
- Encienda el horno para comprobar si se ha solucionado el problema.

### **La puerta no se abre:**

- Encienda el horno para comprobar si se ha solucionado el problema.
- **Importante:** Durante la función de autolimpieza, la puerta del horno no se abre. Espere a que se desbloquee automáticamente (consulte el párrafo "Ciclo de limpieza de hornos con la función pirolytica").

### **El programador electrónico no funciona:**

- Si la pantalla muestra la letra "F" seguida de un número, póngase en contacto con el Servicio de asistencia más cercano. Indique el número que aparece después de la letra "F".

## **SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA**

### **Antes de contactar con el Servicio de Asistencia:**

1. Intente resolver el problema consultando el apartado "Guía para la solución de problemas".
2. Vuelva a encender el aparato para comprobar si se ha solucionado el problema.

### **Si el fallo persiste, contacte con el Servicio de Asistencia más cercano.**

Indique lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo y el modelo exactos;
- el número de servicio (número que aparece después de la palabra "Service" en la placa de datos), que se encuentra en el borde derecho del interior del horno (visible con la puerta del horno abierta). También aparece en el folleto de la garantía;
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

**SERVICE** 0000 000 00000



Si fuera necesario efectuar reparaciones, póngase en contacto con un **Servicio de asistencia técnica autorizado** para asegurar el uso de piezas de recambio originales y una reparación correcta.

## LIMPIEZA



### ADVERTENCIA

- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- Limpie el horno sólo cuando esté frío al tacto.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.

### Exterior del horno

**IMPORTANTE: no utilice detergentes corrosivos o abrasivos. Si cualquiera de estos productos entra en contacto accidentalmente con el aparato, límpielo inmediatamente con un paño de microfibra húmedo.**

- Limpie las superficies con un paño de microfibra húmedo. Si está muy sucio, utilice una solución de agua con unas gotas de detergente para vajillas. Seque con un paño seco.

### Interior del horno

**IMPORTANTE: no utilice esponjas abrasivas ni raspadores o estropajos metálicos. Con el tiempo, pueden deteriorar las superficies esmaltadas y el cristal de la puerta del horno.**

- Cuando termine de usar el horno, espere a que se enfríe y límpielo, de ser posible aún templado, para eliminar la suciedad y las manchas debidas a los residuos de los alimentos (por ej., los de alto contenido de azúcar).
- Utilice detergentes para horno de marca y siga atentamente las instrucciones del fabricante.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado. Puede retirar la puerta del horno para facilitar la limpieza (consulte MANTENIMIENTO).
- La resistencia superior del grill (consulte MANTENIMIENTO) se puede bajar (sólo en algunos modelos) para limpiar el techo interior del horno.

**NOTA: durante la cocción prolongada de alimentos con un alto contenido de agua (ej. pizza, verduras, etc.), puede acumularse condensación en el interior de la puerta y en torno a la junta. Cuando el horno esté frío, séquelo con un paño o una esponja.**

### Accesorios:

- Sumerja los accesorios en agua con detergente para vajillas inmediatamente después de usarlos, utilizando guantes si aún están calientes.
- Los residuos de alimentos pueden eliminarse fácilmente con un cepillo o una esponja.

### Limpieza de la pared posterior y de los paneles laterales catalíticos del horno

#### (si cuenta con ellos):

**IMPORTANTE: no utilice detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas ni aerosoles para horno que puedan dañar la superficie catalítica y arruinar sus propiedades de autolimpieza.**

- Haga funcionar el horno vacío a una temperatura de 200 °C durante una hora.
- A continuación, deje enfriar el aparato y elimine los residuos de alimentos con una esponja.

### Ciclo de limpieza de hornos con la función pirolítica:



### ADVERTENCIA

- No toque el horno durante el ciclo de pirólisis.
- Impida que los niños se acerquen al horno durante el ciclo de pirólisis

Esta función permite eliminar la suciedad que se genera durante la cocción. Los residuos se queman (a una temperatura de aproximadamente 500 °C) produciendo acumulaciones que, una vez enfriado el horno, se pueden retirar fácilmente con una esponja húmeda. No active la función de pirólisis cada vez que termine un ciclo de cocción, sino sólo cuando el horno esté muy sucio o genere malos olores y humo durante el precalentado o la cocción.

- Si se va a instalar el horno debajo de la encimera, asegúrese de que, durante el ciclo de autolimpieza (pirólisis), los quemadores o placas eléctricas estén apagados.
- Retire todos los accesorios antes de poner en marcha la función de pirólisis (también las rejillas laterales).
- Para una limpieza óptima de la puerta del horno, elimine la suciedad más incrustada con una esponja húmeda antes de utilizar la función de pirólisis.

El aparato está equipado con 2 funciones de pirólisis:

- Ciclo económico (PYRO EXPRESS/ECO): el consumo es aproximadamente un 25% inferior respecto al ciclo pirolítico estándar. Actívelo con regularidad (cuando haya cocinado carne al menos 2 ó 3 veces seguidas).

3. Ciclo estándar (PYRO): garantiza la limpieza eficaz del horno cuando está muy sucio.
  - En cualquier caso, tras un cierto número de cocciones que depende del grado de suciedad, la pantalla muestra un mensaje de aviso que recomienda efectuar un ciclo de autolimpieza.

**NOTA: Durante la función pirolítica, la puerta del horno permanece bloqueada y es imposible abrirla hasta que la temperatura dentro de la cámara de cocción desciende por debajo del nivel de seguridad.**

## MANTENIMIENTO

### **⚠ ADVERTENCIA**

- Utilice guantes de seguridad.
- Compruebe que el horno está frío antes de llevar a cabo las siguientes operaciones.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.

## **EXTRACCIÓN DE LA PUERTA**

### **Para extraer la puerta:**

1. Abra la puerta por completo.
2. Levante las sujeciones y empújelas al máximo hacia delante (Fig. 1).
3. Cierre la puerta al máximo (A), levántela (B) y gírela (C) hasta liberarla (D) (Fig. 2).

### **Para montar la puerta:**

1. Introduzca las bisagras en sus posiciones.
2. Abra la puerta por completo.
3. Baje las dos palancas de bloqueo.
4. Cierre la puerta.

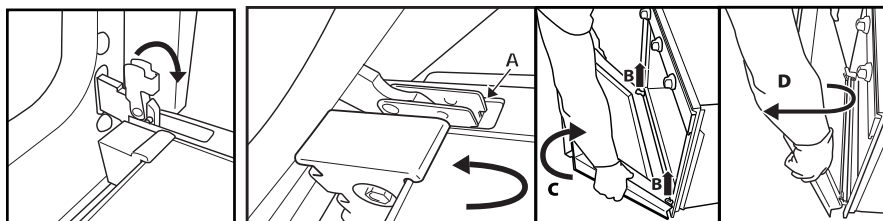


Fig. 1

Fig. 2

## **DESPLAZAMIENTO DE LA RESISTENCIA SUPERIOR (SÓLO EN ALGUNOS MODELOS)**

1. Extraiga las rejillas laterales de soporte de accesorios (Fig. 3).
2. Tire de la resistencia ligeramente hacia fuera (Fig. 4) y bájela (Fig. 5).
3. Para volver a situar la resistencia en su posición, elévela, tire de ella ligeramente hacia fuera, y compruebe que queda apoyada en los soportes laterales.

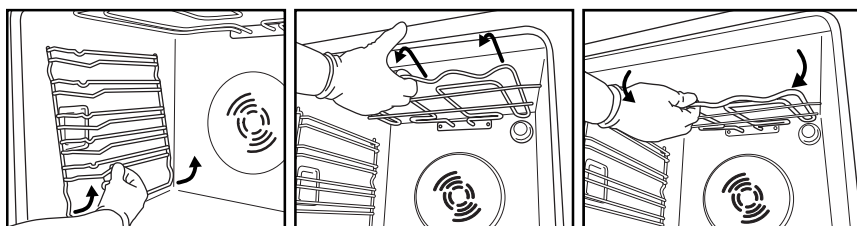


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

## **CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO**

**Para cambiar la bombilla posterior** (si la hay):

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la bombilla (Fig. 6), cambie la bombilla (consulte la nota sobre el tipo de bombilla) y vuelva a atornillar la tapa.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

**Para cambiar la bombilla lateral** (si la hay):

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Extraiga las rejillas laterales de soporte de los accesorios, si las hay (Fig. 3).
3. Haga palanca hacia fuera con un destornillador hasta sacar la tapa (Fig. 7).
4. Sustituya la bombilla (consulte la nota sobre el tipo de bombilla) (Fig. 8).
5. Vuelva a poner la tapa y empuje contra la pared para engancharla bien (Fig. 9).
6. Monte las rejillas laterales de soporte de los accesorios.
7. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

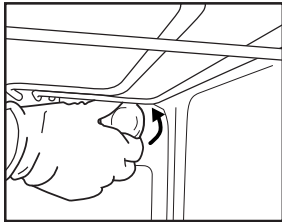


Fig. 6

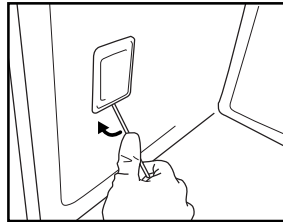


Fig. 7

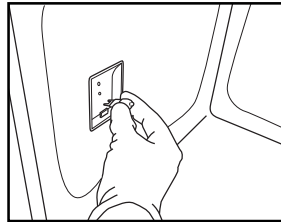


Fig. 8

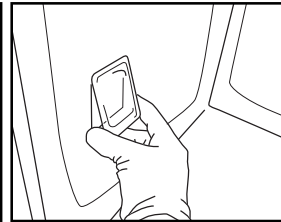


Fig. 9

### **NOTA:**

- Utilice sólo bombillas incandescentes de 25-40W/230V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40W/230 V tipo G9, T300 °C.
- La bombilla que se utiliza en el electrodoméstico está específicamente diseñada para aparatos eléctricos y no es adecuada para la iluminación de estancias en el hogar (Norma de la Comisión (CE) N.º 244/2009).
- Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio de Asistencia.

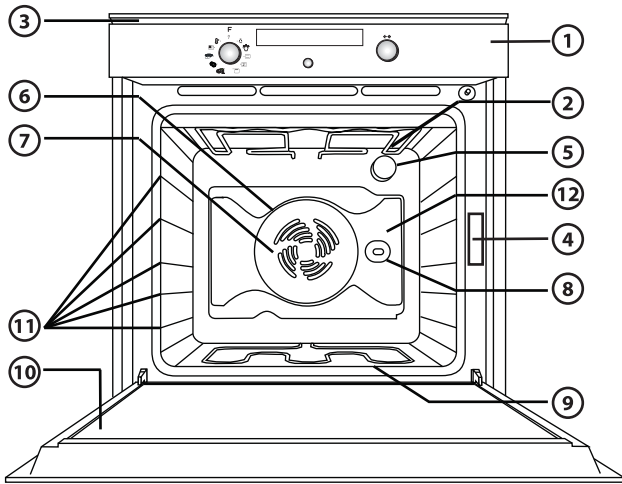
### **IMPORTANTE:**

- **No manipule las bombillas halógenas con las manos desnudas ya que las huellas digitales podrían dañarlas.**
- **No utilice el horno hasta que no haya colocado la tapa de la bombilla.**



# INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL HORNO

PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, CONSULTE LA PARTE DEDICADA A LA INSTALACIÓN



1. Panel de mandos
2. Resistencia superior/grill
3. Ventilador de refrigeración (no visible)
4. Placa de datos (no debe retirarse)
5. Luz
6. Resistencia circular (no visible)
7. Ventilador
8. Asador giratorio (si lo incluye)
9. Resistencia inferior (no visible)
10. Puerta
11. Niveles (el número de nivel se indica en la parte frontal del horno)
12. Pared posterior

## NOTA:

- Durante la cocción es posible que el ventilador de refrigeración se active a intervalos para reducir al mínimo el consumo energético.
- Al final de la cocción, después de apagar el horno, es posible que el ventilador de refrigeración siga funcionando durante un determinado lapso de tiempo.
- Cuando la puerta del horno se abre durante la cocción, las resistencias se apagan.

## ACCESORIOS INCLUIDOS DE SERIE

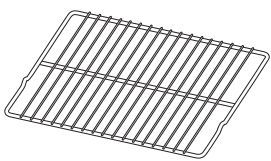


Fig. A

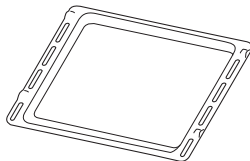


Fig. B

**A. PARRILLA:** se utiliza para cocinar alimentos o como apoyo para fuentes, moldes de tartas y otros recipientes de cocción.

**B. GRASERA:** Colocada debajo de la parrilla, sirve para recoger la grasa; como bandeja, se puede emplear para cocinar carne, pescado, verduras, pan, etc.

**Es posible que el número de accesorios varíe según el modelo que se haya adquirido.**

## ACCESORIOS NO INCLUIDOS DE SERIE

A través del Servicio de Asistencia al Cliente puede adquirir otros accesorios.

## CÓMO INTRODUCIR LAS PARRILLAS Y OTROS ACCESORIOS DENTRO DEL HORNO

1. Introduzca la parrilla en posición horizontal con la barra de tope "A" orientada hacia arriba (Fig. 1).
2. Para introducir otros accesorios como, por ejemplo, la graseira y la bandeja pastelera, la saliente de la parte plana "B" debe estar orientada hacia arriba (Fig. 2).

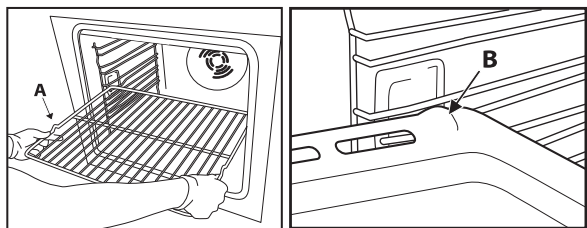
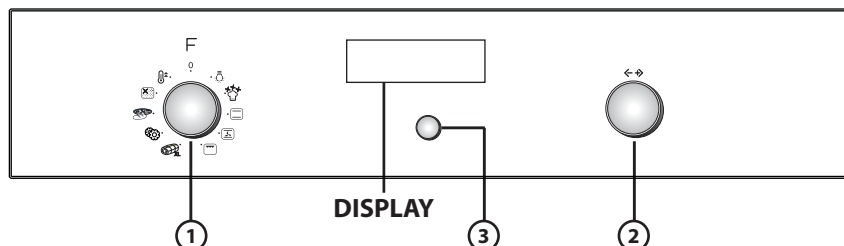


Fig. 1

Fig. 2

## DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS

### PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



1. **SELECTOR DE FUNCIONES:** encendido/apagado y selección de las funciones
2. **MANDO DE DESPLAZAMIENTO:** navegación por el menú, configuración de valores
3. **BOTÓN PARA SELECCIONAR/CONFIRMAR**

**NOTA:** en la pantalla aparece ✓ para las indicaciones sobre esta tecla.

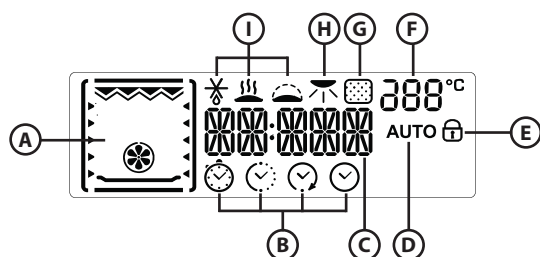
### LISTA DE FUNCIONES

Al situar el selector de funciones en cualquier posición, el horno se activa y en la pantalla aparecen las funciones o los submenús asociados a cada una de ellas.

Los submenús se pueden seleccionar poniendo el selector en las funciones GRILL, SPECIALS (ESPECIALES), SETTINGS (AJUSTES), PAN/PIZZA, AUTOMATIC OVEN CLEANING (LIMPIEZA AUTOMÁTICA).

**NOTA:** si desea más información sobre la lista y la descripción de las funciones, consulte la tabla específica página 83.

### DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA



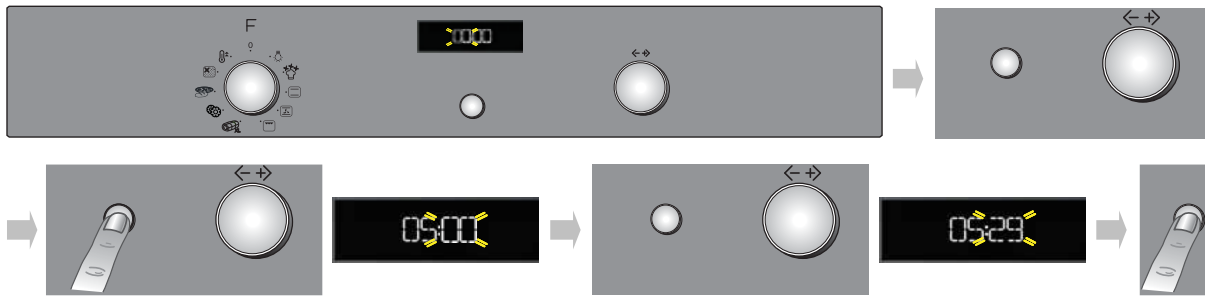
- A. Visualización de las resistencias activas para las distintas funciones
- B. Símbolos relacionados con el tiempo: temporizador, hora de fin de cocción, hora actual
- C. Información sobre las funciones elegidas
- D. Función automática PAN/PIZZA seleccionada
- E. Indicación de puerta de horno cerrada durante el ciclo de limpieza automática (pirólisis)
- F. Temperatura interna del horno
- G. Función pirólisis
- H. Gratinado
- I. Funciones especiales: Descongelar, Mantener caliente, Fermentar masas

## **ACTIVACIÓN DEL HORNO - AJUSTE DEL IDIOMA**

Al activar el horno por primera vez, en la pantalla aparece ENGLISH (inglés).

Gire el selector de navegación hasta que aparezca en la pantalla el idioma que desea seleccionar y pulse el botón (3) para confirmar.

## **AJUSTE DE LA HORA**

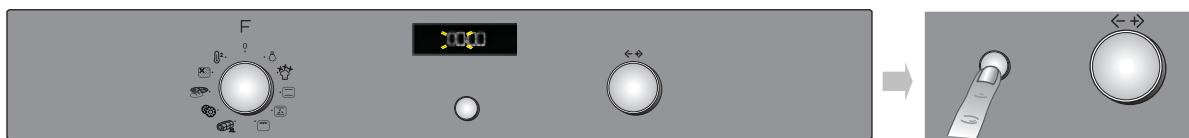


Una vez seleccionado el idioma, se debe ajustar la hora en el reloj. En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.

1. Gire el selector de Navegación hasta ver la hora correcta.
2. Pulse la tecla (3) para confirmar; en la pantalla parpadean las dos cifras que corresponden a los minutos.
3. Gire el selector de Navegación hasta ver los minutos correctos.
4. Pulse la tecla (3) para confirmar.

Para modificar la hora actual, por ejemplo después de un corte de alimentación eléctrica, consulte el apartado siguiente (AJUSTES).

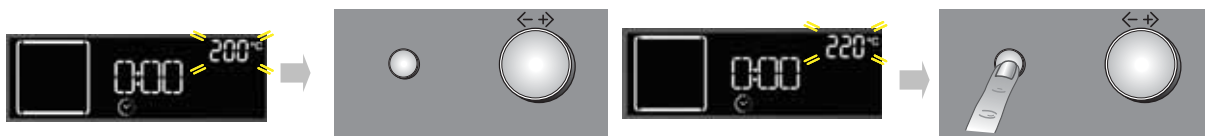
## **SELECCIÓN DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN**



1. Gire el selector de Funciones a la función deseada: los ajustes de cocción aparecen en la pantalla.
2. Si los parámetros propuestos son correctos, pulse la tecla (3). Para modificarlos, vea las indicaciones siguientes.

## **AJUSTE DE LA TEMPERATURA/POTENCIA DEL GRILL**

Para modificar la temperatura o la potencia del grill:



1. Gire el selector de Navegación hasta ver el valor deseado.
2. Pulse la tecla (3) para confirmar.

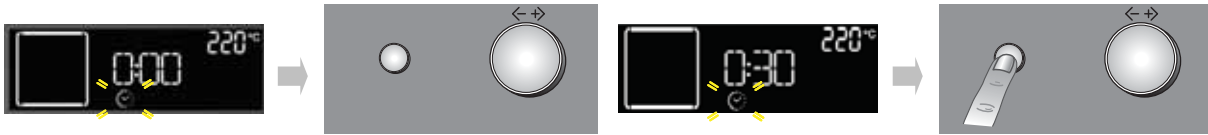
## **PRECALENTADO RÁPIDO**





1. Seleccione la función de precalentado rápido girando el selector de Funciones al símbolo (🔥).
2. Confirme con la tecla (3): los ajustes aparecen en la pantalla.
3. Si la temperatura propuesta es adecuada, pulse la tecla (3). Para modificarla seguir las indicaciones anteriores. En la pantalla aparece **PRE**. Al alcanzar la temperatura programada, aparece el valor correspondiente (por ej. 200 °C), acompañado de una señal acústica. Al completarse la fase de precalentado, el horno selecciona automáticamente la función Convencional (🔲). Introduzca los alimentos e inicie la cocción.
4. Si se desea seleccionar una función de cocción distinta, gire el selector de Funciones y seleccione la función deseada.

## SELECCIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN

Esta función permite programar el intervalo de cocción, entre un mínimo de un minuto y el tiempo máximo permitido para la función seleccionada; transcurrido dicho tiempo, el horno se apaga automáticamente.




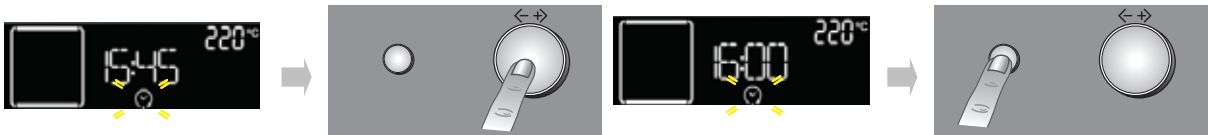
1. Confirmada la temperatura, el símbolo  parpadea.
2. Gire el selector de Navegación hasta ver el tiempo de cocción deseado.
3. Pulse la tecla  para confirmar.

## SELECCIÓN DE LA HORA DE FIN DE COCCIÓN E INICIO DIFERIDO


**IMPORTANTE:** el ajuste del inicio diferido no está disponible para las siguientes funciones: **FAST PREHEATING (PRECALENT. RÁPIDO), PAN/PIZZA.**

**NOTA:** con este ajuste, la temperatura seleccionada se alcanza de manera gradual y los tiempos de cocción indicados en la tabla se prolongan.

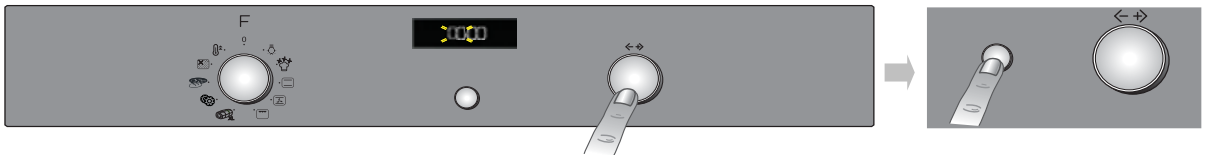
La hora final de cocción se puede programar retardando la activación del horno hasta un máximo de 23 horas y 59 minutos a partir de la hora actual. Para ello, es necesario programar un intervalo de cocción. Una vez programada la duración de la cocción, la pantalla muestra la hora final de cocción (por ejemplo 15:45) y el símbolo  parpadea.





Para retardar el fin de cocción postergando la activación del horno:

1. Gire el selector de Navegación hasta ver la hora a la que se desea terminar la cocción (por ejemplo, 16:00).
2. Para confirmar el valor seleccionado, pulse la tecla : los dos puntos de la hora de fin de cocción parpadean para indicar que se ha ajustado.
3. El horno retarda el inicio para terminar la cocción a la hora programada.


## CUENTAMINUTOS



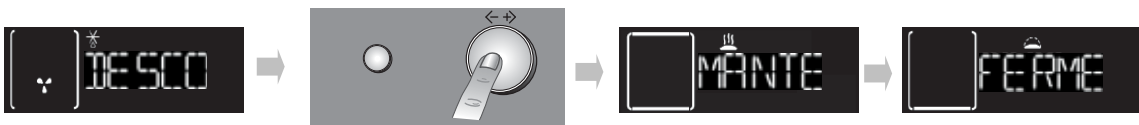
Esta función sólo se puede utilizar cuando el horno está apagado y es útil para controlar el tiempo de cocción de la pasta. El tiempo máximo de ajuste es 23 horas y 59 minutos.



1. Con el selector de Funciones en cero, gire el selector de Navegación hasta visualizar el tiempo deseado.
2. Pulse la tecla  para iniciar la cuenta atrás. Al cumplirse el tiempo programado, en la pantalla aparece "END" y se activa una señal acústica. Para desactivar la señal, pulse la tecla  (en la pantalla aparece la hora actual).

## SELECCIÓN DE FUNCIONES ESPECIALES

Coloque el indicador del selector de funciones al símbolo  para acceder al submenú con las cinco funciones especiales.

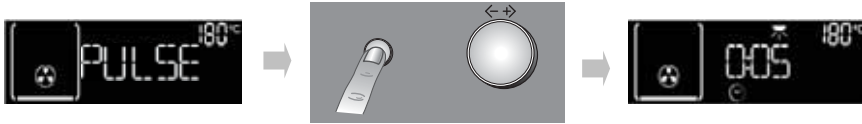
Para explorar, seleccionar e iniciar una de estas funciones:



1. Sitúe el selector de Funciones en : la pantalla muestra "DESCONGELAR" y el símbolo asociado a esta función.
2. Gire el selector de Navegación para ver las funciones: DESCONGELAR, MANTENER CALIENTE, FERMENTAR MASAS.
3. Pulse la tecla  para confirmar.


## **GRATINADO**

Si la función lo prevé, la pantalla muestra al terminar la cocción la opción para gratinar los alimentos. Esta función sólo se activa cuando se ha programado el intervalo de cocción.




Al cumplirse el tiempo de cocción, la pantalla muestra: "PULSE ✓ PARA DORAR". Pulsando la tecla ③, el horno iniciará una fase de gratinado de 5 minutos. Esta función se puede activar sólo dos veces.

## **SELECCIÓN DE LA FUNCIÓN PAN/PIZZA**

Sitúe el selector de Funciones en el símbolo  para acceder al submenú de las dos funciones automáticas de cocción para pan y pizza.


### **Pan**



1. Sitúe el selector de Funciones en el símbolo : la pantalla muestra "PAN" y a su lado AUTO.
2. Pulse ③ para seleccionar la función.
3. Gire el selector de Navegación para programar la temperatura deseada (entre 180 °C y 220 °C) y confirme con la tecla ③.
4. Gire el selector de Navegación para programar la duración de la cocción y pulse ③ para dar inicio a la cocción.

### **Pizza**





1. Sitúe el selector de Funciones en el símbolo : la pantalla muestra "PAN". Para seleccionar la función "PIZZA":
2. Gire el selector de Navegación: la pantalla indica "PIZZA".
3. Pulse ③ para seleccionar la función.
4. Gire el selector de Navegación para programar la temperatura deseada (entre 220°C y 250°C) y confirme con la tecla ③.
5. Gire el selector de Navegación para programar la duración de la cocción y pulse ③ para dar inicio a la cocción.

## AJUSTES

Gire el indicador del selector de funciones al símbolo  para acceder al submenú de los cinco ajustes de pantalla que se pueden modificar.


### Idioma



1. Gire el selector de navegación hasta que aparezca "LANGUAGE" (idioma).
2. Pulse  para acceder al menú de ajuste.
3. Gire el selector de navegación para seleccionar el idioma que se requiere y confirme con el botón .

### Reloj

Gire el selector de navegación hasta que aparezca RELOJ. Para modificar la hora, consulte la sección anterior (AJUSTE DE LA HORA ACTUAL).



### Eco

Con el modo ECO seleccionado (ON), se reduce el brillo de la pantalla que muestra la hora a partir de 3 minutos con el horno en modo de espera. Además, la luz del horno permanece apagada durante la cocción. Para ver información en la pantalla y volver a encender la luz, simplemente pulse el botón  y gire uno de los selectores.

1. Gire el selector de Navegación hasta ver "ECO".
2. Pulse la tecla  para acceder a los ajustes ON/OFF (encendido/apagado).
3. Gire el selector de navegación para seleccionar el ajuste que se requiere y confirme con el botón .
4. Si se activa el modo Eco durante una función de cocción, la luz interior se apagará 1 minuto después de haber empezado la cocción y se encenderá con cada interacción del usuario.



### Señal acústica

Para activar o desactivar la señal acústica:

1. Gire el selector de Navegación hasta ver "SONID".
2. Pulse la tecla  para acceder a los ajustes (ON/OFF).
3. Gire el selector de Navegación para seleccionar el ajuste deseado y confirme con la tecla .

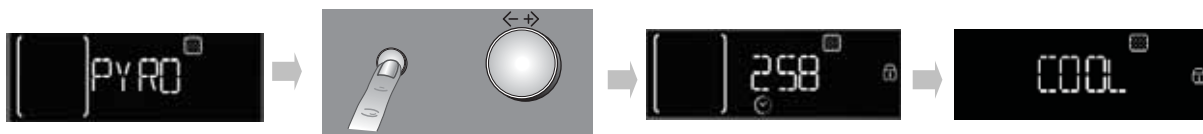
### Brillo

Para regular el brillo de la pantalla:

1. Gire el selector de Navegación hasta ver "BRILLO".
2. Pulse la tecla : en la pantalla aparece el número 1.
3. Gire el selector de Navegación para aumentar o disminuir el brillo y confirme con la tecla .


## LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO



Para la descripción de esta función, consultar el capítulo LIMPIEZA y la tabla de funciones, página 83.





Para dar inicio al ciclo de limpieza automática del horno (pirólisis):

1. Girar el selector de Funciones al símbolo : aparece LIMP.PIROLITICA en pantalla.
2. Pulsar la tecla  para confirmar la selección y dar inicio al ciclo de pirólisis.

Para seleccionar la pirólisis ECO girar el selector de Navegación: en la parte inferior derecha de la pantalla aparece ECO. Pulsar la tecla  para iniciar el programa reducido.




Durante la pirólisis, la puerta del horno se bloquea automáticamente y en la pantalla aparece el símbolo . La puerta permanece bloqueada incluso al terminar el ciclo de limpieza: en la pantalla aparece "FRIO" para indicar la fase de enfriamiento del horno. Al alcanzar la temperatura de seguridad, el símbolo  desaparece, y aparece "END" en pantalla.

**NOTA:** Si el procedimiento automático de control del bloqueo de puerta no se ejecuta correctamente, en la pantalla aparece el símbolo . En cambio, si la puerta permanece cerrada por un desperfecto del sistema de bloqueo, en la pantalla aparece el símbolo  acompañado de la inscripción "PUERTA BLOQUEADA". En este caso, llamar al Servicio de Asistencia.

# TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

SELECTOR DE FUNCIONES			
	<b>OFF</b>	Para interrumpir la cocción y apagar el horno.	
	<b>LAMP (LÁMPARA)</b>	Para encender/apagar la bombilla interior del horno.	
	<b>ESPECIALES</b>	 <b>DESCONGELAR</b>	Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda poner los alimentos en el nivel central. Se sugiere dejar el alimento en su envase para impedir la deshidratación de la superficie.
		 <b>MANTENER CALIENTE</b>	Función adecuada para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados (ej., carne, fritos, budines) Se recomienda poner los alimentos en el nivel central. La función no se activa si la temperatura en la cámara de cocción supera los 65 °C.
		 <b>FERMENTAR MASAS</b>	Optimiza la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad de fermentación, la función no se activa si la temperatura en la cámara de cocción supera los 40 °C. Sitúe la masa en el 2º nivel. No es necesario precalentar el horno.
	<b>CONVENTIONAL (CONVENCIONAL)</b>	Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Utilice el 2º nivel. Precaliente el horno antes de colocar los alimentos en su interior.	
	<b>CONVECTION BAKE (HORNO DE CONVECCIÓN)</b>	Para cocinar tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un único nivel. Esta función se puede utilizar también para cocciones en dos niveles. Invierta la posición de los alimentos para obtener una cocción más homogénea. Utilice el 2º nivel para cocinar en un solo nivel, el 1º y el 3º para cocinar en dos niveles. Precaliente el horno antes de cocinar.	
	<b>GENTLE CONVECTION BAKE (CONVECCIÓN DELICADO)</b>	Para cocinar simultáneamente en dos niveles alimentos que requieran temperaturas de cocción medias / bajas. La función permite cocinar delicada y gradualmente en dos niveles sin tener que invertir los alimentos durante la cocción. Utilice el 2º nivel para cocinar en un solo nivel, el 1º y el 4º para cocinar en dos niveles. Precaliente el horno antes de cocinar.	
	<b>GRILL</b>	Para cocinar chuletas, brochetas, chorizos, gratinar verduras y tostar pan. Se recomienda poner los alimentos en el 4º nivel. Para cocinar carne a la parrilla se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Colocarla en el 3º nivel con medio litro de agua. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.	
	<b>TURBO GRILL</b>	Para asar grandes trozos de carne (muslos, rosbif, pollos). Coloque los alimentos en los niveles centrales. Se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Colóquela el 1º o 2º nivel con medio litro de agua. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada. Con esta función es posible utilizar el asador rotativo, si este accesorio está presente.	
	<b>MAXI COOKING (MAXI-COCCIÓN)</b>	Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Utilice el 1º o el 2º nivel según las dimensiones de la carne. No es necesario precalentar el horno. Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción para obtener un resultado homogéneo por ambos lados. Humedecer la carne periódicamente para que no se seque en exceso.	
	<b>SETTINGS (AJUSTES)</b>	Para ajustar la pantalla (hora, brillo, volumen de la señal acústica, ahorro energético).	

**SELECTOR DE FUNCIONES (Continuación)**







	<b>PAN/PIZZA</b>	Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. En esta función hay dos programas con ajustes predefinidos. Es suficiente indicar los valores (temperatura y tiempo); el horno gestiona automáticamente el ciclo de cocción óptimo. Coloque la masa en el 2º nivel después de precalentar el horno.
	<b>AUTOMATIC OVEN CLEANING (LIMPIEZA AUTOMÁTICA)</b>	Para eliminar la suciedad generada por la cocción con un ciclo a altísima temperatura (aprox. 500 °C). Es posible elegir entre dos ciclos de autolimpieza: un ciclo completo (PYRO) o un ciclo reducido (ECO). Se recomienda utilizar el ciclo reducido en caso de ejecutar esta función con intervalos regulares, y el ciclo completo si el horno está muy sucio.
	<b>FAST PREHEATING (PRECALENT. RÁPIDO)</b>	Para precalentar el horno con rapidez.

















# TABLA DE COCCIÓN

Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde la base)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
Bizcochos		Sí	2	160-180	30-90	Molde sobre parrilla
	 <b>DELICADO</b>	Sí	1-4	160-180	30-90	Nivel 4: molde sobre parrilla Nivel 1: molde sobre parrilla
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de fruta)		Sí	2	160-200	30-85	Grasera / bandeja pastelera o molde sobre parrilla
		Sí	1-3	160-200	35-90	Nivel 3: molde sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción) Nivel 1: molde sobre parrilla
Galletas, tartitas		Sí	2	170-180	15-45	Grasera, bandeja pastelera
	 <b>DELICADO</b>	Sí	1-4	160-170	20-45	Nivel 4: parrilla Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Petisús		Sí	2	180-200	30-40	Grasera, bandeja pastelera
	 <b>DELICADO</b>	Sí	1-4	180-190	35-45	Nivel 4: bandeja sobre parrilla Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Merengues		Sí	2	90	110-150	Grasera, bandeja pastelera
	 <b>DELICADO</b>	Sí	1-4	90	130-150	Nivel 4: bandeja sobre parrilla Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Pan, pizza, focaccia		Sí	2	190-250	15-50	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	190-250	25-45	Nivel 3: bandeja sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción) Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Pan	 (Pan)	Sí	2	180-220	30-50	Grasera, bandeja pastelera o rejilla
Pizza	 (Pizza)	Sí	2	220-250	15-30	Grasera, bandeja pastelera
Pizzas congeladas		Sí	2	250	10-15	Grasera, bandeja pastelera o parrilla
		Sí	1-3	250	10-20	Nivel 3: bandeja sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción) Nivel 1: grasera/bandeja pastelera

Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde la base)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	2	180-190	40-55	Molde sobre parrilla
		Sí	1-3	180-190	40-55	Nivel 3: molde sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción)
						Nivel 1: molde sobre parrilla
Volovanes, canapés de hojaldre		Sí	2	190-200	20-30	Grasera, bandeja pastelera
	 <b>DELICADO</b>	Sí	1-4	180-190	20-40	Nivel 4: bandeja sobre parrilla Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Lasaña, pasta al horno, canelones, budines		Sí	2	190-200	45-65	Grasera o bandeja sobre parrilla
Cordero, ternera, buey, cerdo 1 kg		Sí	2	190-200	70-100	Grasera o bandeja sobre parrilla
Pollo, conejo, pato 1 kg		Sí	2	200-230	50-100	Grasera o bandeja sobre parrilla
Pavo, oca 3 kg		Sí	1/2	190-200	80-130	Grasera o bandeja sobre parrilla
Pescado al horno/en papirote (lomo, entero)		Sí	2	180-200	40-60	Grasera o bandeja sobre parrilla
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	2	180-200	50-60	Bandeja sobre parrilla
Pan tostado		-	4	3 (Alto)	2-5	Parrilla
Filetes, rodajas de pescado		-	4	2 (Medio)	20-35	Nivel 4: parrilla (invierta el alimento a mitad de la cocción)
						Nivel 3: grasera con agua
Chorizos, pinchos, costillas, hamburguesas		-	4	2-3 (Medio-Alto)	15-40	Nivel 4: parrilla (invierta a mitad de la cocción)
						Nivel 3: grasera con agua
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2	Media (2)	50-65	Nivel 2: rejilla (dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción) Nivel 1: grasera con agua
			2	Alta (3)	60-80	Nivel 2: asador giratorio (si lo hay) Nivel 1: grasera con agua
Rosbif poco hecho 1 kg		-	2	2 (Medio)	35-45	Bandeja sobre parrilla (invierta el alimento a dos tercios de la cocción si es necesario)

Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde la base)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
<b>Pierna de cordero / cerdo</b>		-	2	2 (Medio)	60-90	Grasera o bandeja sobre parrilla (invierta el alimento a dos tercios de la cocción si es necesario)
<b>Patatas asadas</b>		-	2	2 (Medio)	45-55	Grasera o bandeja pastelera (invierta el alimento a dos tercios de la cocción si es necesario)
<b>Verduras gratinadas</b>		-	2	3 (Alto)	10-15	Bandeja sobre parrilla
<b>Lasaña y carne</b>		Sí	1-3	200	50-100	Nivel 3: bandeja sobre parrilla (invierta a dos tercios de la cocción si es necesario)
						Nivel 1: grasera o bandeja sobre parrilla
<b>Carne y patatas</b>		Sí	1-3	200	45-100	Nivel 3: bandeja sobre parrilla (invierta a dos tercios de la cocción si es necesario)
						Nivel 1: grasera o bandeja sobre parrilla
<b>Pescados y verduras</b>	 <b>DELICADO</b>	Sí	1-4	180	30-50	Nivel 4: bandeja sobre parrilla
						Nivel 1: grasera o bandeja sobre parrilla

**RECETAS PRBADAS (según lo estipulado en las normativas IEC 60350-1:2011-12 y DIN 3360-12:07:07)**

Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde abajo)	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Accesorios y notas
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Galletas de pastaflora		Sí	2	170	15-25	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	160	20-30	Nivel 3: bandeja pastelera (cambiar de nivel a mitad de la cocción) Nivel 1: grasera, bandeja pastelera
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Pasteles		Sí	2	170	20-30	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	160	25-35	Nivel 3: bandeja pastelera (cambiar de nivel a mitad de la cocción) Nivel 1: grasera, bandeja pastelera
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Bizcocho sin grasa		Sí	2	170	35-45	Molde sobre rejilla
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
Dos tartas de manzana		Sí	2	185	60-75	Molde sobre rejilla
		Sí	1-3	175	65-75	Nivel 3: molde sobre rejilla (cambiar de nivel a mitad de la cocción) Nivel 1: molde sobre rejilla
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Tostada*		-	4	Alta (3)	3-5	Rejilla
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Hamburguesas*		-	4	Alta (3)	30-40	Nivel 4: rejilla (dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción) Nivel 3: grasera con agua
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Bizcocho de manzana, tarta en molde		Sí	2	180	30-40	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	160	50-60	Nivel 3: bandeja pastelera (cambiar de nivel a mitad de la cocción) Nivel 1: grasera, bandeja pastelera
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Asado de cerdo		-	2	170	110-150	Nivel 2: grasera
<b>DIN 3360-12:07 anexo C</b>						
Tarta plana		Sí	2	170	35-45	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	170	40-50	Nivel 3: bandeja pastelera (cambiar de nivel a mitad de la cocción) Nivel 1: grasera, bandeja pastelera

La tabla de cocción indica las funciones y temperaturas más adecuadas para obtener resultados óptimos con las recetas. Para cocinar con aire caliente en un único nivel, se recomienda utilizar el segundo nivel y la misma temperatura que la sugerida para la cocción HORNO DE CONVECCIÓN en varios niveles.

\* Al cocinar al grill, se recomienda dejar 3-4 cm libres desde el borde delantero del grill para facilitar la extracción.

**Las indicaciones de la tabla corresponden a tiempos de cocción sin las guías deslizantes. Realice las pruebas sin las guías deslizantes.**

### **Clase de eficiencia energética (según la normativa EN 60350-1:2013-07)**

Para realizar la prueba, utilice la tabla específica.

## **INSTRUCCIONES DE USO Y CONSEJOS**

### **Cómo utilizar la tabla de cocción**

La tabla indica cuál es la función más adecuada para cada tipo de alimento, y si se puede cocinar en uno o más niveles al mismo tiempo. Los tiempos de cocción se inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluido el precalentado (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son sólo orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores recomendados más bajos, y si la cocción es insuficiente, aumente los valores. Utilice los accesorios suministrados y, de ser posible, moldes y bandejas metálicos oscuros. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, aunque debe recordar que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener resultados óptimos, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de accesorios (suministrados) y su colocación en los distintos niveles.

### **Cocción de varios alimentos a la vez**

Utilizando la función "HORNO DE CONVECCION", es posible cocinar simultáneamente varios alimentos (por ejemplo: pescado y verduras), en distintos niveles. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

### **Postres**

- Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo nivel. Utilice moldes metálicos oscuros y colóquelos siempre sobre la parrilla suministrada. Para cocinar en varios niveles, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en los niveles de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.
- Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está a punto.
- Si utiliza moldes antiadherentes, no coloque mantequilla en los bordes, ya que es posible que el bizcocho no fermente de manera homogénea en torno a los bordes.
- Si el bizcocho "se desinfla" durante la cocción, utilice una temperatura más baja en la siguiente ocasión. También puede reducir la cantidad de líquido de la masa y mezclarla con mayor suavidad.
- Para tartas con relleno húmedo (tartas de queso o de frutas) utilice la función "HORNO DE CONVECCIÓN". Si la base del bizcocho o tarta es excesivamente jugoso, baje el nivel y extienda pan rallado o galletas trituradas en la base antes de añadir el relleno.

### **Carnes**

- Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente Pyrex adecuado al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la bandeja y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10-15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.
- Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme en el exterior, baje la posición de la parrilla alejándola del grill. Invierta la carne a dos tercios de la cocción.

Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una bandeja colectora con medio litro de agua directamente debajo de la parrilla en la que se cocina la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

### **Asador giratorio (sólo en modelos específicos)**

Utilice este accesorio para asar de modo uniforme grandes piezas de carne y aves. Coloque la carne en la barra, átela con cuerda si se trata de pollo, y compruebe que está firme antes de introducir la barra en el apoyo de la pared frontal del horno. Para evitar el humo y recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una bandeja colectora con medio litro de agua en el primer nivel. La barra tiene una asa de plástico que se debe retirar antes de iniciar la cocción, y usarse al final para evitar quemaduras al retirar la carne del horno.

### **Pizza**

Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente. Esparza la mozzarella sobre la pizza a dos tercios de la cocción.

### **Función de fermentación**

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de leudado de la masa se reduce en un tercio con respecto al leudado a temperatura ambiente (20-25 °C). El tiempo de leudado de una pizza de 1 kg es aproximadamente de una hora.