

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Estas instrucciones también estarán disponibles en el sitio Web: 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).
- Durante y después del ciclo de limpieza pirolítica, los animales deberán permanecer alejados del área donde esté montado el horno (sólo para hornos con función pirolítica).
- 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. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Antes de desecharlo, cortar el cable de alimentación.
- Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, ponerse en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos o con la tienda en la que se adquirió el aparato.

INSTALACIÓN

Una vez desembalado el horno, asegúrese de que no ha sufrido daños durante el transporte y de que la puerta cierra bien. Si tiene problemas, póngase en contacto con su vendedor o con un Centro de asistencia autorizado. Para evitar daños, retire el horno de la base de poliestireno en el momento de la instalación. Para mover el horno con seguridad, utilice el asa suministrada en el conjunto de accesorios.

1. Introduzca el asa de forma segura en los orificios laterales (Fig. 1)
2. Levante el asa como se muestra en la Fig. 2

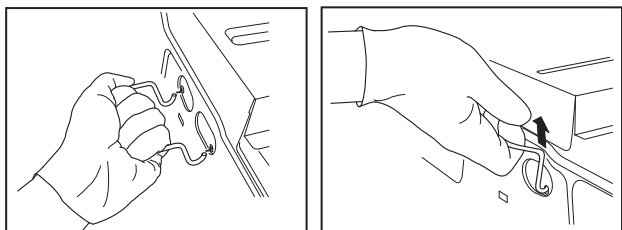


Fig. 1

Fig. 2

PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL EMPOTRADO

- Los muebles de cocina en contacto con el horno deben ser resistentes al calor (al menos 90 °C).
- Realice todas las tareas de corte del armario antes de instalar el horno en el alojamiento y retire 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 bien, deje el espacio mínimo entre la encimera y el extremo superior del horno.

CONEXIÓN ELÉCTRICA (solo en modelos específicos)

Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de datos del aparato coincide 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 mm²) debe llevarla a cabo un electricista profesional. Ponerse en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.
- El horno está programado para funcionar con una absorción de energía superior a 2,5 kW (que se indica mediante "ALTO" en la configuración) que es compatible con un suministro de energía doméstico superior a 3 kW. Si el domicilio tiene un suministro eléctrico inferior, se debe reducir el ajuste ("BAJO" en la configuración). La siguiente tabla indica la configuración de energía eléctrica recomendada para los distintos países.

País	Ajuste
Alemania	Alto
España	Bajo
Finlandia	Alto
Francia	Alto
Italia	Bajo
Holanda	Alto
Noruega	Alto
Suecia	Alto
Reino Unido	Bajo
Bélgica	Alto

RECOMENDACIONES GENERALES

Antes del uso:

- Quite las protecciones de cartón, la película protectora y las etiquetas adhesivas de los accesorios, la placa de inducción y el recipiente para cocinar.
- Retire los accesorios del horno. Coloque la placa de inducción en el tercer nivel y enchúfela. Coloque el recipiente de cocción en la placa de inducción y llénelo con 200 g de agua. Seleccione la función de acabado superficial y haga funcionar el horno durante una hora aproximadamente para eliminar el olor y los vapores de los materiales aislantes y de la grasa de protección.

Durante el uso:

- No coloque objetos pesados sobre la puerta ya que podría estropearse.
- No se aferre a la puerta ni cuelgue nada del asa.
- No recubra el interior del horno con papel de aluminio.
- Nunca vierta agua dentro del horno caliente, ya que podría dañar el revestimiento esmaltado.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- Asegúrese de que los cables eléctricos de otros aparatos no entran en contacto con las partes calientes del horno ni quedan atrapados por la puerta.
- No exponga el horno a los agentes atmosféricos.
- Nunca vierta agua sobre la placa de inducción cuando está introducida en el horno o cuando está caliente, a que podría dañarse el cristal o el revestimiento esmaltado.
- Introduzca y retire la placa de inducción con cuidado para evitar daños accidentales en el cristal y/o el enchufe eléctrico.
- Antes de utilizar el horno en modo estándar (sin inducción), retire completamente la placa de inducción del horno. Si se deja la placa de inducción en el horno puede resultar dañada.

Después del uso:

- Deje enfriar la placa de inducción antes de retirarla si necesita limpiarse. Cuando la placa de inducción está extraída del horno, asegúrese de que se utiliza la cubierta de la toma suministrada para impedir que penetre suciedad en la toma eléctrica (Fig. 1).

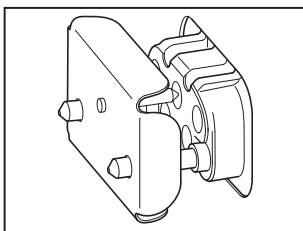



Fig. 1

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Eliminación del embalaje

El material de embalaje es 100 % reciclable y está marcado con el símbolo de reciclado (♻️). Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre residuos.

Eliminación del producto

- Este aparato lleva la marca de conformidad con la Directiva 2012/19/CE sobre desechos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- Al garantizar la correcta eliminación de este producto, se ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que podrían ser el resultado de una eliminación inadecuada del producto.
- El símbolo  que incluye el aparato o la documentación que lo acompaña indica que éste no puede tratarse como un desecho doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

Consejos para ahorrar energía

- Precaliente el horno solo si esto se especifica en la tabla de tiempos de cocción o en la receta. Las funciones de inducción no requieren precalentamiento.
- Al cocinar con el modo de inducción, utilice el recipiente de cocción suministrado, que está diseñado para maximizar el ahorro de energía.
- Utilice fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.
- En el modo estándar (sin inducción), apague 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

- Este horno está preparado para entrar en contacto con alimentos, es conforme con la normativa europea (CE) nº 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 "CEM" 2004/108/CE.
- Este electrodoméstico cumple los requisitos de diseño ecológico de las normativas europeas 65/2014 y 66/2014 conforme a la norma europea EN 60350-1.

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El horno no funciona:

- Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado.
- Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

El programador electrónico no funciona:

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

La placa de inducción no funciona:

- La placa de inducción solo se debe utilizar en la posición del tercer nivel; asegúrese de que esté correctamente colocada y correctamente conectada.
- Apague el horno y vuélvalo a encender. Compruebe si la anomalía se ha resuelto.

CENTRO DE ASISTENCIA AUTORIZADO

Antes de llamar al Centro de asistencia autorizado:

1. Intente resolver el problema consultando las recomendaciones que se ofrecen en la "Guía para la solución de problemas".
2. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si el fallo persiste después de estas comprobaciones, contacte con un Centro de asistencia autorizado.

Indique siempre lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo de horno y el modelo exacto;
- 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 necesaria alguna reparación, contacte con un **Centro de asistencia autorizado** (que garantiza el uso de piezas de recambio originales y una reparación correcta).

LIMPIEZA



ADVERTENCIA

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

Exterior del horno

IMPORTANT: no feu servir detergents corrosius o abrasius. Si qualsevol d'aquests productes entra en contacte sense voler amb l'aparell, netegeu-lo immediatament amb un drap humit de microfibra.

- Neteegeu les superfícies amb un drap humit de microfibra. Si estan molt brutes, afegiu unes gotes de detergent a l'aigua. Acabeu passant un drap sec.

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.

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y límpielo preferiblemente mientras aún esté templado, para quitar la suciedad acumulada y los residuos de alimentos (por ejemplo, alimentos con un alto contenido en azúcares).
- 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 (solo en algunos modelos) para limpiar el techo interior del horno.

Nota: durante la cocción prolongada de alimentos con un alto contenido de agua (como pizza, verduras, etc.), puede acumularse condensación en el interior de la puerta y en torno a la junta.

Cuando el horno esté frío, seque la cara interior de la puerta con un trapo o 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 quitarse fácilmente con un cepillo o esponja.

Placa de inducción:

- Cuando esté fría al tacto, utilice una esponja y un detergente líquido adecuado para hornos o placas. No limpie la placa de inducción en el lavavajillas.

Toma eléctrica interna:

- Retire la cubierta metálica del enchufe; utilice una esponja humedecida para limpiar el enchufe. No utilice herramientas metálicas y/o puntiagudas.

Recipiente de cocción:

- Apto para lavavajillas. Alternativamente, utilice una esponja suave y un detergente líquido adecuado.

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 los ganchos y empújelos 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 los dos pestillos.
4. Cierre la puerta.

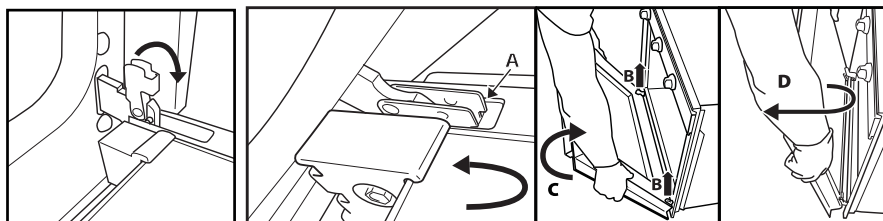


Fig. 1

Fig. 2

EXTRACCIÓN DE LAS REJILLAS LATERALES

Las rejillas portaccesorios están equipadas con dos tornillos de fijación (fig. 1) que aseguran una óptima estabilidad.

1. Desmonte los tornillos y las placas de fijación de la derecha y la izquierda con la ayuda de una moneda o una herramienta.
2. Para desmontar las rejillas, levántelas (1) y gírelas (2) como se muestra en la fig. 3.

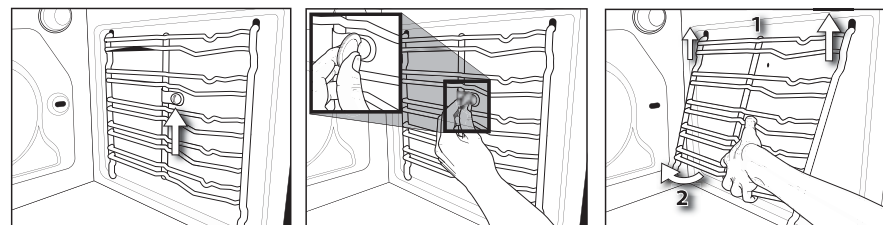


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

DESPLAZAMIENTO DE LA RESISTENCIA SUPERIOR (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

1. Extraiga las rejillas laterales de soporte de accesorios (Fig. 4).
2. Tire de la resistencia ligeramente hacia fuera (Fig. 5) y bájela (Fig. 6).
3. Para volver a situar la resistencia en su posición, elevarla, tirar de ella ligeramente hacia fuera y comprobar que queda apoyada en las sujeciones laterales.

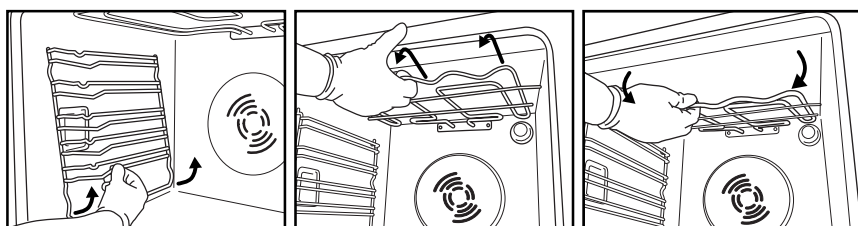


Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

Para cambiar la bombilla posterior (si la hay):

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desatornillar la tapa de la bombilla (Fig. 7), cambiar la bombilla (ver la nota sobre el tipo de bombilla) y volver a colocar la tapa atornillándola.
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 accesorios, si las hay (Fig. 4).
3. Haga palanca hacia fuera con un destornillador hasta sacar la tapa (Fig. 8).
4. Cambie la bombilla (véase la nota sobre el tipo de bombilla) (Fig. 9).
5. Vuelva a poner la tapa y empuje contra la pared para engancharla bien (Fig. 10).
6. Monte las rejillas laterales de soporte de accesorios.
7. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

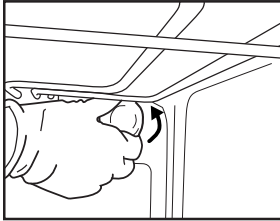


Fig. 7

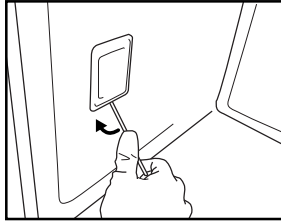


Fig. 8

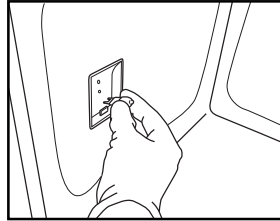


Fig. 9

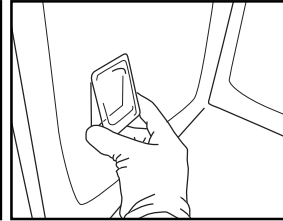


Fig. 10

Nota:

- Utilice solo bombillas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C.
- La bombilla que se utiliza en el aparato 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.

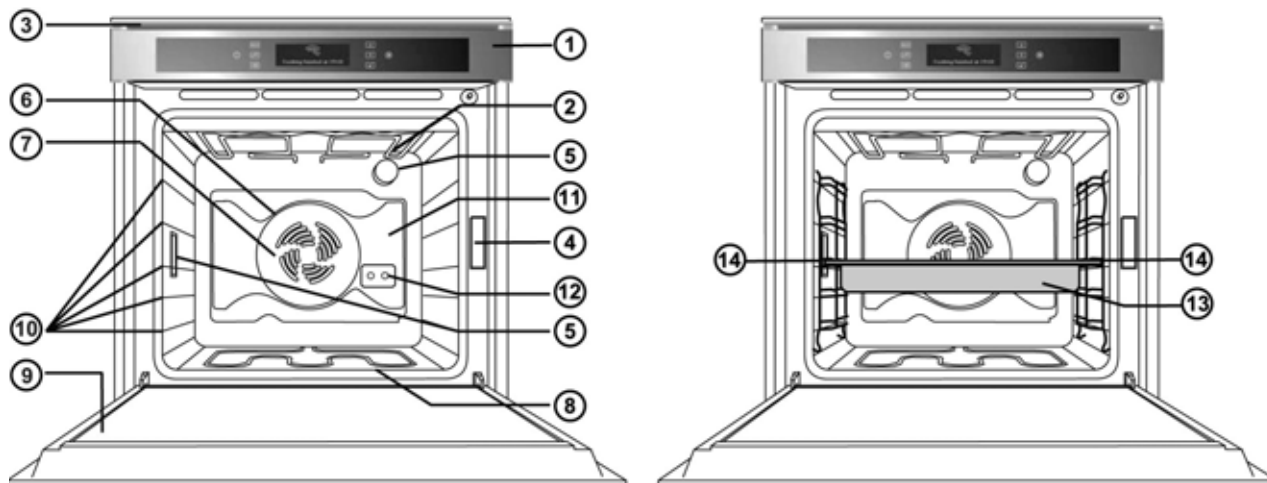
IMPORTANTE:

- **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 EL APARTADO DEDICADO A LA INSTALACIÓN

El horno de inducción está equipado con una toma eléctrica en la pared posterior del horno para suministrar energía al elemento calentador del interior de la placa de inducción cuando está enchufada. La placa de inducción está diseñada para trabajar conjuntamente con el recipiente de cocción por inducción suministrado con el horno. Se pueden obtener mejores rendimientos de cocción y consumo de energía utilizando el recipiente de cocción y la placa de inducción.



1. Panel de control
2. Resistencia superior/grill
3. Ventilador de refrigeración (no visible)
4. Placa de datos (no debe retirarse)
5. Bombillas
6. Resistencia circular (no visible)
7. Ventilador
8. Resistencia inferior (no visible)
9. Puerta
10. Niveles (el número de niveles se indica en la parte delantera del horno)
11. Pared posterior
12. Toma eléctrica (en el interior del horno)
13. Placa de inducción
14. Posición de la placa de inducción

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 tiempo.
- Al abrir la puerta durante la cocción, las resistencias se desactivan.

ACCESORIOS INCLUIDOS

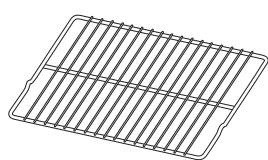


Fig. A

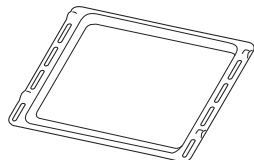


Fig. B

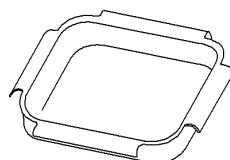


Fig. C

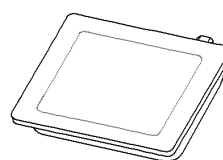


Fig. D

- A. PARRILLA:** Se puede utilizar para asar alimentos o como apoyo para fuentes, moldes de pasteles 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.
- C. RECIPIENTE DE COCCIÓN:** el recipiente de cocción está diseñado para utilizarse con la placa de inducción y se debe colocar con arreglo a las marcas de posición del cristal de la placa de inducción.

D. PLACA DE INDUCCIÓN: se debe utilizar en el modo de inducción únicamente, colocándola en la posición del tercer nivel y asegurándose de que el enchufe eléctrico esté completamente insertado (remítase a "Colocación de parrillas y otros accesorios en el horno").

El número de accesorios puede variar según el modelo que se adquiera.

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

Se pueden adquirir otros accesorios por separado en un Centro asistencia autorizado.

CÓMO INTRODUCIR LAS PARRILLAS Y OTROS ACCESORIOS EN EL HORNO

1. Introduzca la rejilla en posición horizontal con el saliente "A" orientado hacia arriba (Fig.1).
2. Los demás accesorios como la grasera y la bandeja pastelera se introducen con el saliente en la sección plana "B" orientado hacia arriba (Fig.2).

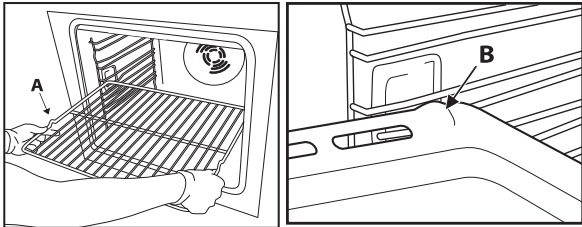


Fig.1

Fig.2

PLACA DE INDUCCIÓN:

La placa de inducción se debe introducir en la posición del tercer nivel para que el enchufe eléctrico se acople.

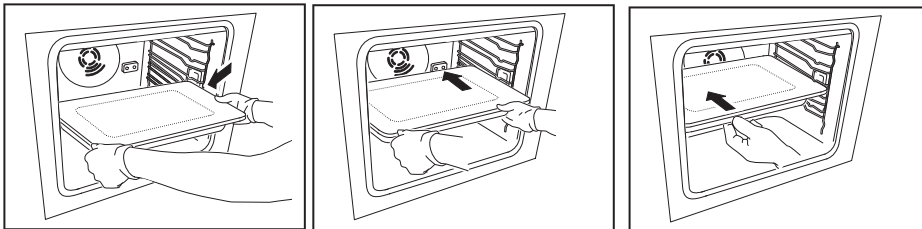


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

1. Utilice ambas manos para colocar correctamente la placa de inducción en la posición del tercer nivel (Fig. 1).
2. Utilice ambas manos para empujar la placa de inducción hasta el enchufe eléctrico (Fig. 2).
3. Asegúrese de que el enchufe esté completamente acoplado empujando firmemente la bandeja de inducción (Fig. 3).

RECIPIENTE DE COCCIÓN:

Coloque el recipiente de cocción sobre la placa de inducción, asegurándose de que la parte inferior del recipiente coincida con las marcas rectangulares del cristal de la placa de inducción.

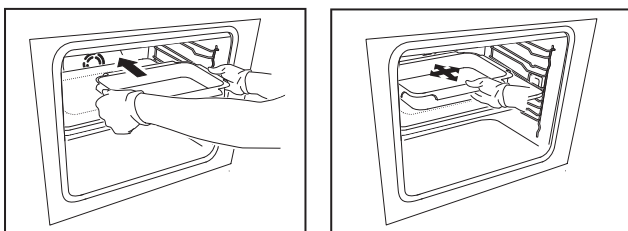


Fig. 4

Fig. 5

1. Utilice ambas manos para colocar el recipiente de cocción sobre la placa de inducción (Fig. 4).
2. Coloque el recipiente de cocción en el centro de las marcas del cristal (Fig. 5).

EXTRACCIÓN DEL RECIPIENTE DE COCCIÓN Y DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

EXTRACCIÓN DEL RECIPIENTE DE COCCIÓN:

IMPORTANTE: El recipiente de cocción por inducción puede estar extremadamente caliente. Utilice siempre guantes para horno para cogerlo y moverlo.

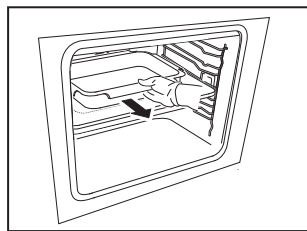


Fig. 1

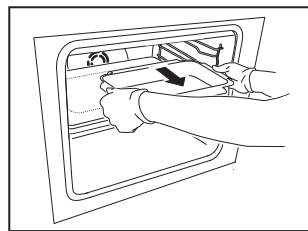


Fig. 2

1. Utilizando ambas manos, coja el asa delantera y retire en parte el recipiente de cocción (Fig. 1).
2. A continuación, utilice las asas laterales para un mejor agarre y retire completamente el recipiente de cocción (Fig. 2).

EXTRACCIÓN DE LA PLACA DE INDUCCIÓN:

IMPORTANTE: Para asegurar una buena conexión eléctrica, la placa de inducción se deberá introducir de forma segura y ejercer algo de fuerza adicional para desacoplarla. No extraiga la placa de inducción cuando está presente el recipiente de cocción o cualquier otro accesorio.

Utilice siempre guantes para horno cuando la placa de inducción y/o el horno estén calientes.

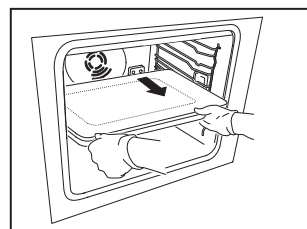


Fig. 3

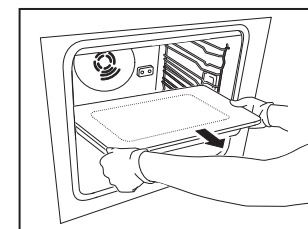


Fig. 4

1. Con ambas manos, coja la placa de inducción y extráigala. Será necesario ejercer algo de fuerza para desacoplar la placa de la toma (Fig. 3).
2. Con ambas manos, retire la placa de inducción y guárdela, teniendo cuidado de evitar golpes que podrían dañar el cristal o el enchufe eléctrico (Fig. 4).

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



TECLAS TÁCTILES: para utilizarlas, pulse el símbolo correspondiente (no es necesario presionar con fuerza).

Ⓛ Encendido/Apagado (al pulsar el botón de encendido/apagado para apagar el horno sonará una señal acústica, cuyo sonido no se puede desactivar).

MENU para acceder al MENÚ principal o volver a la pantalla inicial

Inducción para acceder directamente al MENÚ de Inducción

⏪ para volver a la pantalla anterior

▲ ▼ para explorar las funciones/opciones y regular los valores

✓ para seleccionar y confirmar los ajustes

▶ para iniciar la cocción

LISTA DE FUNCIONES

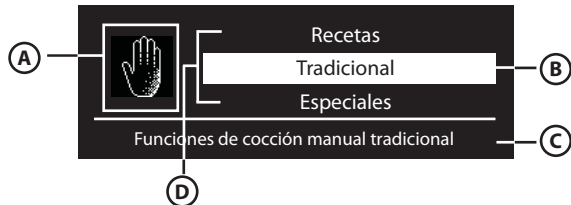
Después de encender el horno, al pulsar el símbolo ① la pantalla muestra la siguiente información.



Pulse cualquier tecla para omitir el mensaje.

NOTA: La primera alerta de inducción se puede deshabilitar/habilitar a través del menú de configuración. Si la placa de inducción ya está correctamente acoplada, al encender el horno no aparecerá la primera alerta de inducción.

Después de omitir la primera alerta de inducción, se mostrará la siguiente información:



- A. Icono de la función evidenciada
- B. Función resaltada que se puede seleccionar pulsando
- C. Descripción de la función resaltada
- D. Más información disponible y seleccionable

INFORMACIÓN DE FUNCIONAMIENTO

Una vez seleccionada la función deseada, pulse el botón para ver en la pantalla más opciones e información.



Utilice las flechas y para pasar de una zona a otra: el cursor se desplaza junto a los valores modificables siguiendo el orden antedicho. Pulse para seleccionar el valor, para modificarlo y para confirmar.

NOTA: En el modo de inducción solo se pueden ajustar Zona 3 y Zona 4.

PRIMER USO - SELECCIÓN DEL IDIOMA Y AJUSTE DE LA HORA

Para poder utilizar correctamente el horno, deberá seleccionar el idioma deseado y ajustar la hora al encenderlo por primera vez.



Para ello:

1. Pulse ①: la pantalla muestra los primeros tres idiomas de la lista.
2. Pulse los botones y para recorrer la lista.
3. Una vez seleccionado el idioma deseado, pulse para confirmarlo. A continuación, la hora 12:00 parpadeará en la pantalla.
4. Ajuste la hora pulsando los botones y . Para cambiar rápidamente los números, mantenga pulsado el botón.
5. Pulse para confirmar el ajuste. en la pantalla aparece la lista de funciones.

SELECCIÓN DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN



1. Si el horno está apagado, pulse el botón ①; en la pantalla aparecerán las funciones de cocción.

2. Explore las distintas opciones pulsando los botones  : la función seleccionable se evidencia en blanco en el centro de la pantalla.



NOTA: Si desea más información sobre la lista y la descripción de las funciones, consulte la tabla específica en la página 46 y en la página 52.

Si la placa de inducción ya está correctamente acoplada o siempre que la placa de inducción esté insertada, en el menú principal solo se podrá acceder a las funciones y la configuración de inducción.

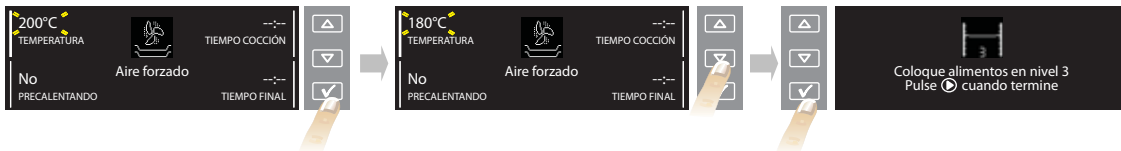
Si la placa de inducción no está acoplada en el horno, estará disponible tanto el MENÚ de funciones estándar como el MENÚ de funciones de inducción.

Cuando se introduce o extrae la placa de inducción, aparece un mensaje en la pantalla que indica el acoplamiento/desacoplamiento correcto.











3. Seleccione la función pulsando el botón : en la pantalla aparecen los ajustes de cocción. Si los valores predefinidos coinciden con los deseados, pulse el botón de inicio ; en caso contrario, modifíquelos como se indica a continuación.

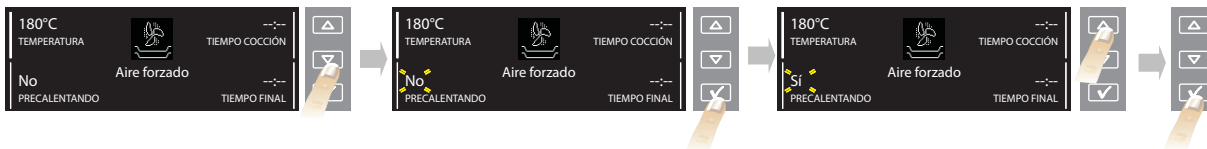
AJUSTE DE LA TEMPERATURA/POTENCIA DEL GRILL (funciones estándar solamente)









Para modificar la temperatura o la potencia del grill, proceda como se indica a continuación:

1. Compruebe que el cursor esté colocado junto al valor de temperatura (zona 1); pulse el botón  para seleccionar el parámetro que se desea modificar: los valores de temperatura parpadearán.
2. Pulse los botones   hasta alcanzar el valor deseado.
3. Pulse el botón  para confirmar y, a continuación, . En la pantalla aparece el nivel recomendado para colocar los alimentos.
4. Pulse  para iniciar la cocción.
La temperatura de ajuste también se puede modificar durante la cocción siguiendo las instrucciones anteriores.
5. Al finalizar la cocción, aparece el mensaje de fin de cocción. Ahora, apague el horno pulsando  o si lo desea prolongue la cocción pulsando . Al apagar el horno, la pantalla muestra la barra de enfriado que indica la temperatura dentro del horno.
Nota: en el modo de inducción, el horno ajustará automáticamente la temperatura y no es necesario ajustarla manualmente.

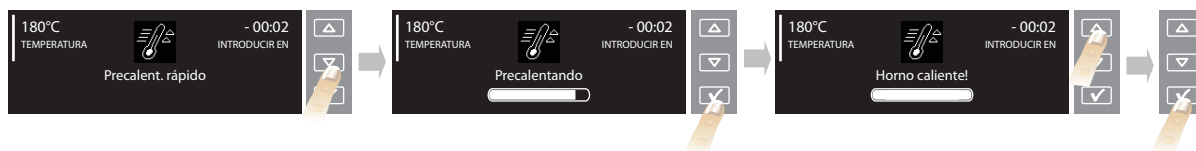
PRECALENTAMIENTO DEL HORNO (funciones estándar solamente)



Si desea precalentar el horno antes de colocar los alimentos en su interior, modifique la selección predeterminada del horno de la siguiente manera:

1. Seleccione la función de precalentado con los botones  y .
2. Pulse el botón  para seleccionar el parámetro: "No" parpadea en la pantalla.
3. Modifique la opción pulsando  o : la pantalla indica "Sí".
4. Pulse el botón  para confirmar la opción seleccionada.
Nota: en el modo de inducción, no es necesario el precalentamiento. El modo de inducción requiere que todas las operaciones de cocción se inicien en frío.

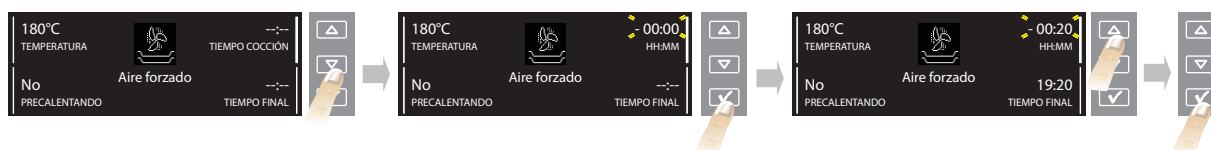
PRECALENTAMIENTO RÁPIDO (funciones estándar solamente)



Si desea precalentar el horno rápidamente antes de colocar los alimentos en su interior, modifique la selección predeterminada del horno de la siguiente manera:

1. Seleccione la función de precalentado rápido con los botones .
2. Confirme con el botón : en la pantalla aparecerán los ajustes.
3. Si la temperatura propuesta coincide con la deseada, pulse ; para modificarla, siga las instrucciones de los párrafos anteriores. Cuando el horno alcanza la temperatura de ajuste, se activa una señal acústica. Al completarse la fase de precalentado, el horno selecciona automáticamente la función Convencional . En este punto se pueden introducir los alimentos en el horno para iniciar la cocción.
4. Si desea seleccionar una función de cocción distinta, pulse y seleccione la función deseada.

AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN

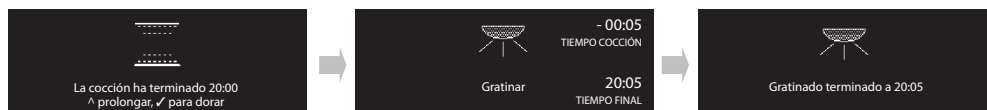


Esta función permite programar el intervalo de cocción, entre un mínimo de 1 minuto y el tiempo máximo permitido para la función seleccionada; transcurrido el tiempo seleccionado, el horno se apaga automáticamente.

1. Para ajustar la función, seleccione la opción "duración de la cocción" con los botones .
2. Pulse el botón para seleccionar el ajuste; "00:00" parpadea en la pantalla.
3. Modifique el valor con los botones y hasta que en la pantalla aparezca el tiempo de cocción deseado.
4. Pulse el botón para confirmar el valor seleccionado.

GRATINADO (funciones estándar solamente)

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.

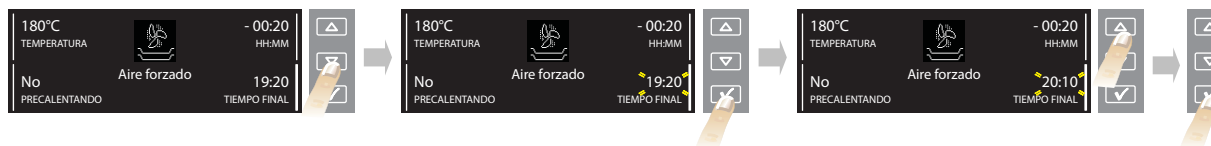


Al cumplirse el tiempo de cocción, en la pantalla se muestra " ^ para prolongar, ✓ para dorar". Al pulsar el botón , el horno iniciará un ciclo de gratinado de 5 minutos. Esta función solo se puede activar una vez.

AJUSTE DE LA HORA DE FIN DE COCCIÓN E INICIO DIFERIDO

La hora de fin de cocción se puede programar para retardar 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.

Este tipo de ajuste sólo es posible si la función seleccionada no requiere precalentar el horno.



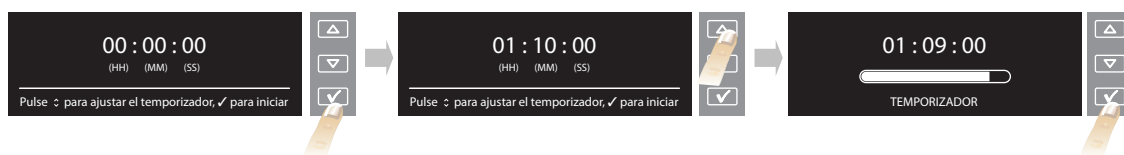
Al programar el intervalo de cocción, la pantalla muestra la hora final de cocción (por ejemplo 19:20:00). Para retrasar la hora de fin de cocción y, por consiguiente, la activación del horno, proceda como se indica a continuación:

1. Ponga el cursor en la hora final de cocción con los botones .
2. Pulse el botón para seleccionar el parámetro: la hora de fin de cocción parpadea.
3. Retrase la hora de fin de cocción con los botones y hasta alcanzar el valor deseado.
4. Pulse el botón para confirmar el valor seleccionado.
5. Pulse el botón . En la pantalla aparece el nivel recomendado para colocar los alimentos.

- Pulse el botón para activar la función. El horno iniciará la cocción al cumplirse el tiempo de espera calculado para que la cocción termine a la hora programada (por ejemplo, si el tiempo de cocción de un alimento es de 20 minutos y la hora de fin de cocción programada son las 20:10, el horno iniciará la cocción a las 19:50).

NOTA: durante la fase de espera, es posible iniciar el ciclo de cocción pulsando el botón . En cualquier momento durante la cocción es posible modificar los valores (temperatura, nivel del grill, tiempo de cocción) como se describió anteriormente, con los botones y el botón .

CUENTAMINUTOS



Esta función sólo se puede utilizar cuando el horno está apagado y es útil, por ejemplo, para controlar el tiempo de cocción de la pasta. El tiempo máximo de ajuste es 1 hora y 30 minutos.

- Pulse el botón con el horno apagado: en la pantalla aparece "00:00:00".
- Pulse los botones y para seleccionar el tiempo deseado.
- Pulse el botón para iniciar la cuenta regresiva. Al cumplirse el tiempo programado, en la pantalla aparece "00:00:00" y se activa una señal acústica. Ahora podrá prolongar el tiempo siguiendo las instrucciones ya descritas o desactivar el cuentaminutos pulsando el botón (la pantalla muestra la hora actual).

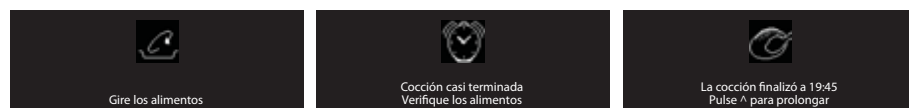
RECETAS

Gracias a la tecnología "Sexto sentido", es posible utilizar 30 recetas preprogramadas con la temperatura de cocción ideal.

Consulte el recetario solamente para conocer los ingredientes y los pasos de preparación del plato. Para el resto, proceda como se indica a continuación:



- Seleccione "RECETAS" con los botones y pulse para confirmar.
- Seleccione los alimentos que desea cocinar.
- Confirme con el botón .
- Seleccione la receta deseada con los botones .
- Confirme pulsando el botón : la pantalla muestra el tiempo indicativo de cocción.
- Introduzca los alimentos en el horno y pulse la tecla . En la pantalla aparece el nivel recomendado para colocar los alimentos.
- Pulse la tecla para iniciar la cocción. Para retardar la cocción, consulte el párrafo específico.



NOTA: algunos alimentos se han de girar o mezclar a mitad de la cocción: el horno emite una señal acústica y la pantalla muestra el tipo de operación requerida.

El tiempo de cocción que aparece al inicio es solo indicativo: es posible que aumente automáticamente durante la cocción.

Unos instantes antes de que se cumpla el tiempo de cocción, el horno avisará para que se compruebe si los alimentos han alcanzado el punto de cocción deseado. Si no es así, al finalizar la cocción, el tiempo de cocción se podrá prolongar manualmente con los botones .

FUNCIONES DE INDUCCIÓN

Gracias a la tecnología de calentamiento por inducción, el horno ofrece varias funciones de cocción (consulte la tabla de descripción de funciones) que aseguran elevados rendimientos de cocción junto con un proceso de cocción muy rápido y un bajo consumo de energía.

A fin de asegurar un óptimo rendimiento, utilice la placa de inducción conjuntamente con el recipiente de cocción de acero inoxidable que se suministra (consulte **Colocación de parrillas y otros accesorios en el horno** para obtener información sobre cómo introducir tanto la placa de inducción como el recipiente de cocción).

Para iniciar las funciones de inducción, etc., examine el menú principal (remítase a **Selección de funciones de cocción** o pulse el icono de acceso directo a la inducción).

Para acceder a las funciones de inducción en la interfaz de usuario, la placa de inducción debe estar correctamente introducida en el horno.

Si se requiere un ciclo de inducción pero no se ha introducido la placa de inducción o el recipiente de cocción, el aparato detectará la ausencia de uno o ambos y avisará que debe(n) introducirse antes de continuar:



1. Seleccione las funciones de inducción con los botones y pulse para confirmar, o pulse .
2. Seleccione el tipo de alimentos que desea cocinar en la lista propuesta y pulse para confirmar.
3. Según el tipo de alimentos, es posible seleccionar una categoría y/o peso de alimento adicional, examinando el submenú con y pulsando para confirmar.
4. Pulse el botón para confirmar.
5. Coloque los alimentos en el horno y pulse .

Funciones de inducción 6th Sense

Algunas funciones de cocción (carne asada, pollo asado y pescado) son asistidas por la función 6th Sense (6.º sentido). Según el peso de los alimentos que se van a preparar, la cocción mediante tecnología 6th Sense sugiere el tiempo de cocción. Es posible adaptar el tiempo de cocción a las preferencias personales, y para algunos tipos de carne se refiere a su preparación poco hecha (consulte las tablas de cocción del horno de inducción para obtener más información al respecto).

AJUSTES

1. Para modificar algunos parámetros de la pantalla, seleccione "AJUSTES" en el menú principal con los botones .
2. Confirme con el botón : en la pantalla aparecen los parámetros que puede modificar (idioma, hora, volumen de la señal acústica, brillo de la pantalla, ahorro energético, energía, primera alerta de inducción).
3. Seleccione el parámetro que desea modificar con las teclas .
4. Pulse el botón para confirmar.
5. Siga las instrucciones de la pantalla para modificar el parámetro.
6. Pulse ; en la pantalla aparece el mensaje que confirma la selección.

NOTA: Cuando el horno se apaga, si la función Modo Eco (ahorro de energía) está seleccionada (ON), la pantalla se apaga después de unos minutos y aparece el reloj. Para ver información en la pantalla y volver a encender la luz, simplemente cualquiera de los botones o gire uno de los selectores. Si se activa el MODO ECO durante una función de cocción, la luz interior se apagará un minuto después de haber empezado la cocción y se encenderá con cada interacción del usuario. Si la función no está activada (OFF), transcurridos unos minutos disminuye el brillo de la pantalla.












BLOQUEO DE LAS TECLAS

Esta función permite bloquear los botones del panel de mandos.








Para activarlo, pulse simultáneamente y durante al menos 3 segundos. Cuando está activada, las funciones de los botones se bloquean y en la pantalla aparece un mensaje de aviso y el icono .

Esta función también se puede activar durante la cocción. Para desactivarla, repita la secuencia anterior. Aunque las teclas estén bloqueadas, es posible apagar el horno con el botón .


TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

MENÚ PRINCIPAL		
	AJUSTES	Para configurar la pantalla (idioma, hora, brillo, volumen de la señal acústica y ahorro energético).
	RECETAS	Para seleccionar 30 recetas distintas predefinidas (consulte el recetario adjunto). El horno ajusta automáticamente la temperatura, la función y el tiempo de cocción. Es importante seguir al pie de la letra los consejos sobre la preparación, los accesorios y los niveles de cocción del recetario.
	TRADICIONAL	Consulte FUNCIONES TRADICIONALES.
	ESPECIALES	Consulte FUNCIONES ESPECIALES.
	FUNCIONES DE INDUCCIÓN	Consulte FUNCIONES DE INDUCCIÓN.
FUNCIONES TRADICIONALES		
	PRECALENTADO RÁPIDO	Para precalentar el horno con rapidez.
	CONVENCIONAL	Para cocinar cualquier tipo de alimento en un solo nivel. Utilice el 3.er nivel. Para cocinar pizzas, tartas saladas o dulces con relleno líquido, utilice el 1.er o el 2.º nivel. No es necesario precalentar el horno.
	GRILL	Para cocinar chuletas, brochetas y salchichas, gratinar verduras y tostar pan. Se recomienda poner los alimentos en el 4.º o 5.º nivel. Para cocinar carne a la parrilla, se recomienda utilizar una grasera que recoja los jugos de cocción. Colóquela en el 3.er/4.º nivel añadiendo aproximadamente medio litro de agua. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.
	TURBO GRILL	Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, asado de carne, pollo). Coloque los alimentos en los niveles centrales. Se recomienda utilizar una grasera que recoja los jugos de cocción. Colóquela en el 1er o 2º nivel añadiendo 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 giratorio, si lo hubiera.
	VENTILADOR	Para cocinar diferentes alimentos que necesitan la misma temperatura de cocción en varios niveles (tres como máximo) al mismo tiempo (por ejemplo: pescados, verduras, pasteles). Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen olores entre ellos. Utilice el 2º nivel para cocinar en un solo nivel, el 1º y el 4º para cocinar en dos niveles y el 1º, el 3º y el 5º para cocinar en tres niveles. No es necesario precalentar el horno.
	CONVECCIÓN	Para cocinar carnes o tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un solo nivel, utilice el 3.er nivel. No es necesario precalentar el horno.


ESPECIALES

	DESCONGELAR	Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el nivel central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.	
	MANTENER CALIENTE	Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados (p. ej., carnes, fritos o tartaletas). Se recomienda colocar los alimentos en el nivel central. La función no se activa si la temperatura en horno supera los 65 °C.	
	FERMENTAR MASAS	Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para preservar la calidad de fermentación, la función no se activa si la temperatura en la cámara de cocción supera los 40 °C coloque la masa en el 2° nivel. No es necesario precalentar el horno.	
	PRECOCINADOS	Para cocinar alimentos precocinados, conservados a temperatura ambiente o en expositor frigorífico (galletas, preparados líquidos para tartas, bollos, primeros platos y productos de panadería). Esta función permite cocinar todos los alimentos con rapidez y delicadeza; también se puede utilizar para recalentar alimentos cocinados. Siga las instrucciones contenidas en el envase de los alimentos. No es necesario precalentar el horno.	
	MAXI-COCCIÓN	Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Utilice el 1.er o el 2.º nivel según las dimensiones de la carne. No es necesario precalentar el horno. Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un resultado homogéneo por ambos lados. Rocíe la carne con caldo de vez en cuando para que no se seque excesivamente.	
	ALIMENTOS CONGELADOS	Lasaña	La función optimiza automáticamente la temperatura y modalidad de cocción para 5 categorías distintas de alimentos congelados. Utilice el 2.º o 3.er nivel de cocción. No es necesario precalentar el horno.
		Pizza	
		Strudel	
		Patatas fritas	
		Pan	Es posible ajustar un valor de temperatura entre 50 y 250 °C para cocinar productos de otro tipo.
Personalizado			
	ECO + VENTILADOR	Para cocinar asados rellenos y piezas grandes de carne en un nivel. Esta función activa el ventilador de forma suave y discontinua, para evitar que los alimentos se deshidraten demasiado. En esta función ECO, la luz del horno permanece apagada durante la cocción y se puede encender momentáneamente pulsando el botón de confirmación. Para maximizar la eficiencia energética, es aconsejable no abrir la puerta durante la cocción. Se recomienda utilizar el 3.er nivel. No es necesario precalentar el horno.	

FUNCIONES DE INDUCCIÓN

 TIPOS DE ALIMENTOS	Carne asada	Rosbif 4 pasos: de 0,6 a 2 kg	La función selecciona automáticamente la temperatura y modalidad de cocción ideal para categorías distintas de peso (consulte la pantalla del horno). Se puede asar cualquier tipo de carne (p. ej. buey, ternera, cerdo, costillas, cordero, etc.). La función de acabado superficial es óptima para obtener un buen nivel de dorado superficial.
		Carne asada 3 pasos: de 1 a 4 kg	
		filetes, piezas	
	Aves asadas	Enteras 5 pasos: de 0,6 a 3 kg	La función selecciona automáticamente la temperatura y modalidad de cocción ideal para categorías distintas de peso (consulte la pantalla del horno). Se puede asar cualquier tipo de aves (p. ej. pollo, pavo, pato, etc.). La función de acabado superficial es óptima para obtener un buen nivel de dorado superficial.
		filetes, piezas	
	Pescado	Enteros 3 pasos: de 0,2 a 1 kg	La función selecciona automáticamente la temperatura y modalidad de cocción ideal para categorías distintas de peso (consulte la pantalla del horno). Se puede cocinar cualquier tipo de pescado (p. ej. pez espada, corvina, dorada, etc.).
		filetes, piezas	
	Verduras	Verduras asadas	Esta función es adecuada para cocinar distintos tipos de verduras con la opción de asar o cocinar verduras rellenas con otros ingredientes, como carne, queso, salsa bechamel, etc.
		Verduras rellenas	
	Galletas/ bollos	Bollos	Esta función es adecuada para galletas o bollos, desde las galletas clásicas hasta pequeñas tartas rellenas de mermelada, chocolate u otros ingredientes. Elija la función de bollería cuando se requiera una fase de fermentación.
		Galletitas	
	Tartas	Tartas dulces	Esta función es adecuada para cocinar tartas dulces o saladas, tortas y flanes. Desde la clásica tarta de frutas hasta muchos tipos distintos de flanes salados, incluida la Quiche Lorraine.
		Tartas saladas, flanes	
Pizza	Pizza de masa fina	Esta función es adecuada para cocinar todo tipo de pizza.	
	Pizza de masa gruesa		
Pan tradicional		Esta función es adecuada para cocinar pizza de todo tipo de sabores, formas y condimentos.	
Guisos, platos principales		Esta función es adecuada para cocinar distintas preparaciones a base de pasta, con salsa, crema, carne, verduras (p. ej. lasaña).	

FUNCIONES DE INDUCCIÓN

	PERSONALIZADO	Baja potencia		Esta función es adecuada para cocinar alimentos que no entran dentro de una categoría determinada. Esta función se divide en tres niveles de potencia que permiten elegir entre la combinación de grill y bandeja con potencia baja, media y alta. Se puede cambiar entre los niveles de potencia baja, media y alta en cualquier momento durante la cocción.	
		Potencia media			
		Potencia alta			
	RECALENTAMIENTO	-		Esta función es adecuada para mantener calientes y crujientes platos acabados de cocinar y permite recalentar platos cocinados previamente con una ligera transferencia de calor.	
	ACABADO	Acabado superficial	Grill bajo		Estas funciones son adecuadas para el acabado de cualquier plato que requiere un modo de cocción al grill o al gratén. Usando tres niveles distintos de grill se puede controlar la potencia o la velocidad de este modo de cocción. La bandeja no funciona durante el acabado superficial.
			Grill medio		
			Grill alto		
		Acabado de base	Baja potencia		Estas funciones son adecuadas para el acabado de cualquier tipo de plato que requiere solamente una fuente de calor en la base. Usando tres niveles distintos de potencia se puede controlar la potencia y la velocidad del acabado de la base. La bandeja no funciona durante el acabado de la base.
			Potencia media		
			Potencia alta		

Receta con recipiente de cocción (suministrado)	Función	Precalentado	Bandeja nivel	Temperatura	Intervalo de tiempo (mín.-máx.)		Intervalo de tiempo (mín.-máx.)	
					BAJO*		ALTO*	
Lasaña	Guisos, platos principales	No	3	Automático	30	45	30	45
Pasta/canelones al horno		No	3	Automático	30	45	30	45
Asado de ternera poco hecho (48°) (0,6 - 0,8 kg)	Rosbif	No	3	Automático	30	35	25	35
Asado de ternera poco hecho (48°) (0,9 - 1,2 kg)		No	3	Automático	40	55	30	40
Asado de ternera poco hecho (48°) (1,3 - 1,5 kg)		No	3	Automático	40	65	45	55
Asado de ternera poco hecho (48°) (1,6 - 2 kg)		No	3	Automático	65	80	55	70
Asado de cerdo/ternera (1 - 2 kg)	Carne asada, entera	No	3	Automático	60	80	55	70
Asado de cerdo/ternera (2 - 3 kg)		No	3	Automático	65	85	60	75
Asado de cerdo/ternera (3 - 4 kg)		No	3	Automático	70	90	65	80
Costillas de cerdo	Carne asada: filetes, piezas	No	3	Automático	25	45	25	35
Pollo asado (0,6 - 0,8 kg)	Carne asada, entera	No	3	Automático	35	45	25	35
Pollo asado (0,9 - 1,2 kg)		No	3	Automático	65	80	40	50
Pollo asado (1,3 - 1,5 kg)		No	3	Automático	75	95	55	70
Pollo asado (1,6 - 2 kg)		No	3	Automático	85	110	65	120
Pollo asado (2 - 3 kg)		No	3	Automático	120	155	105	130
Muslos de pollo	Aves asadas: filetes, piezas	No	3	Automático	35	50	30	35
Muslos de pollo con patatas		No	3	Automático	35	50	30	35
Trucha (0,2 - 0,4 kg)	Pescados enteros	No	3	Automático	35	35	15	25
Trucha (0,5 - 0,8 kg)		No	3	Automático	35	45	25	35
Trucha (0,8 - 1,0 kg)		No	3	Automático	45	45	35	45
Bacalao	Filetes, piezas de pescado	No	3	Automático	20	35	20	30
Patatas asadas	Verduras asadas	No	3	Automático	35	45	25	35
Verduras variadas		No	3	Automático	35	45	25	35
Calabacines rellenos	Verduras rellenas	No	3	Automático	20	30	20	30
Tomates rellenos		No	3	Automático	20	30	20	30
Pasteles	Galletas, bollos	No	3	Automático	25	35	25	35












Receta con recipiente de cocción (suministrado)	Función	Precalentado	Bandeja nivel	Temperatura	Intervalo de tiempo (mín.-máx.)		Intervalo de tiempo (mín.-máx.)	
					BAJO*		ALTO*	
Galletas, galletas de mantequilla	Galletitas	No	3	Automático	15	25	15	25
Tarta de fruta	Pastelitos	No	3	Automático	30	40	25	35
Quiche Lorraine	Pastelitos salados	No	3	Automático	35	45	25	35
Pan tradicional	Pan	No	3	Automático	30	40	30	40
Pizza casera	Pizza de masa gruesa	No	3	Automático	30	40	25	30
Pizza crujiente	Pizza de masa fina	No	3	Automático	20	25	15	20

* Al inicio del ciclo de cocción, aparece un tiempo indicativo. Se puede modificar el tiempo de cocción para adaptarlo a las preferencias personales y a distintos tipos de carne/pescado. Para carne asada, rosbif, el tiempo de cocción indicado se refiere al tiempo que se tarda para que el rosbif esté poco hecho.












Consulte la tabla para elegir el intervalo de tiempo adecuado (según el ajuste de potencia BAJO/ALTO). Para más información, consulte la sección Conexión eléctrica. Si el ajuste de Conexión eléctrica no está disponible, el ajuste de potencia es ALTO de forma predeterminada.

País	Ajuste
Alemania	Alto
España	Bajo
Finlandia	Alto
Francia	Alto
Italia	Bajo
Holanda	Alto
Noruega	Alto
Suecia	Alto
Reino Unido	Bajo
Bélgica	Alto

TABLA DE COCCIÓN
















Receta	Función	Precalentado	Nivel (desde abajo)	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Accesorios y notas
Bizcochos		-	2/3	160-180	30-90	Molde sobre parrilla
		-	1-4	160-180	30-90	Nivel 4: molde sobre parrilla Nivel 1: molde sobre parrilla
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		-	3	160-200	35-90	Grasera, bandeja pastelera o molde sobre parrilla
		-	1-4	160-200	40-90	Nivel 4: molde sobre parrilla Nivel 1: molde sobre parrilla
Galletas, tartitas		-	3	170-180	20-45	Grasera o bandeja pastelera
		-	1-4	160-170	20-45	Nivel 4: parrilla Nivel 1: grasera o bandeja pastelera
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Nivel 5: fuente sobre parrilla Nivel 3: fuente sobre parrilla Nivel 1: grasera o bandeja pastelera
Petit choux		-	3	180-200	30-40	Grasera o bandeja pastelera
		-	1-4	180-190	35-45	Nivel 4: fuente sobre parrilla Nivel 1: grasera o bandeja pastelera
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Nivel 5: fuente sobre parrilla Nivel 3: fuente sobre parrilla Nivel 1: grasera o bandeja pastelera
Merengues		-	3	90	110-150	Grasera o bandeja pastelera
		-	1-4	90	140-160	Nivel 4: fuente sobre parrilla Nivel 1: grasera o bandeja pastelera
		-	1-3-5	90	140-160*	Nivel 5: fuente sobre parrilla Nivel 3: fuente sobre parrilla Nivel 1: grasera o bandeja pastelera
Pan, pizza, focaccia		-	1/2	190-250	15-50	Grasera o bandeja pastelera
		-	1-4	190-250	20-50	Nivel 4: fuente sobre parrilla Nivel 1: grasera o bandeja pastelera
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Nivel 5: fuente sobre parrilla Nivel 3: fuente sobre parrilla Nivel 1: grasera o bandeja pastelera

Receta	Función	Precalentado	Nivel (desde abajo)	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Accesorios y notas
Tartas saladas (tarta de verduras, quiche)		-	3	180-190	40-55	Molde sobre parrilla
		-	1-4	180-190	45-70	Nivel 4: molde sobre parrilla
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Nivel 1: molde sobre parrilla
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Nivel 5: molde sobre parrilla
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Nivel 3: molde sobre parrilla
Volovanes, hojaldres salados		-	3	190-200	20-30	Grasera o bandeja pastelera
		-	1-4	180-190	20-40	Nivel 4: fuente sobre parrilla
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Nivel 1: grasera o bandeja pastelera
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Nivel 5: fuente sobre parrilla
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Nivel 3: fuente sobre parrilla
	-	1-3-5	180-190	20-40*	Nivel 1: grasera o bandeja pastelera	
Lasañas, pasta al horno, canelones, flanes		-	3	190-200	45-65	Grasera o fuente sobre parrilla
Cordero, ternera, buey, cerdo (1 kg)		-	3	190-200	80-110	Grasera o fuente sobre parrilla
Pollo, conejo, pato (1 kg)		-	3	200-230	50-100	Grasera o fuente sobre parrilla
Pavo, oca (3 kg)		-	2	190-200	80-130	Grasera o fuente sobre parrilla
Pescado al horno/en papillote (lomos, entero)		-	3	180-200	40-60	Grasera o fuente sobre parrilla
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		-	2	180-200	50-60	Fuente sobre parrilla
Tostada		-	5	Alto	3-6	Parrilla
Filetes de pescado, de carne		-	4	Medio	20-30	Nivel 4: parrilla (dar la vuelta a los alimentos a mitad de la cocción)
						Nivel 3: grasera con agua
Salchichas, brochetas, costillas, hamburguesas		-	5	Medio-Alto	15-30	Nivel 5: parrilla (dar la vuelta a los alimentos a mitad de la cocción)
						Nivel 4: grasera con agua
Pollo asado (1-1,3 kg)		-	2	Medio	55-70	Nivel 2: parrilla (dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción)
			2	Medio	55-70	Nivel 1: grasera con agua
		-	2	Alto	60-80	Nivel 2: asador giratorio (si hubiera)
			2	Alto	60-80	Nivel 1: grasera con agua

Receta	Función	Precalentado	Nivel (desde abajo)	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Accesorios y notas
Rosbif poco hecho (1 kg)		-	3	Medio	35-50	Fuente sobre parrilla (dar la vuelta a los alimentos en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
Pierna de cordero, cerdo		-	3	Medio	60-90	Grasera o fuente sobre parrilla (dar la vuelta a los alimentos en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
Patatas asadas		-	3	Medio	45-55	Grasera o bandeja pastelera (dar la vuelta a los alimentos en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
Verduras gratinadas		-	3	Alto	10-25	Grasera o fuente sobre parrilla
Lasañas y carnes		-	1-4	200	50-100*	Nivel 4: fuente sobre parrilla Nivel 1: grasera o fuente sobre parrilla
Carnes y patatas		-	1-4	200	45-100*	Nivel 4: fuente sobre parrilla Nivel 1: grasera o fuente sobre parrilla
Pescados y verduras		-	1-4	180	30-50*	Nivel 4: fuente sobre parrilla Nivel 1: grasera o fuente sobre parrilla
Comida completa: Tartas (nivel 5)/ lasañas (nivel 3)/ carnes (nivel 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Nivel 5: fuente sobre parrilla Nivel 3: fuente sobre parrilla Nivel 1: grasera o fuente sobre parrilla
Pizza congelada		-	3	Auto-mática	10-15	Grasera, bandeja pastelera o parrilla
		-	1-4	Auto-mática	15-20	Nivel 4: fuente sobre parrilla Nivel 1: grasera o bandeja pastelera
		-	1-3-5	Auto-mática	20-30	Nivel 5: fuente sobre parrilla Nivel 3: grasera o bandeja pastelera Nivel 1: fuente sobre parrilla
		-	1-3-4-5	Auto-mática	20-30	Nivel 5: fuente sobre parrilla Nivel 4: grasera o bandeja pastelera Nivel 3: grasera o bandeja pastelera Nivel 1: fuente sobre parrilla
Carnes asadas rellenas		-	3	200	80-120*	Grasera o fuente sobre parrilla
Trozos de carne (conejo, pollo, cordero)		-	3	200	50-100*	Grasera o fuente sobre parrilla

* El tiempo de cocción es aproximado. Los alimentos pueden retirarse del horno antes o después de lo indicado según las preferencias personales.

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

Receta	Función	Precalentado	Nivel (desde abajo)	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Accesorios y notas
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Galletas de pastaflora		-	3	170	15-30	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	160	25-40	Nivel 4: bandeja pastelera Nivel 1: grasera, bandeja pastelera
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Pasteles		-	3	170	25-35	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	160	30-40	Nivel 4: bandeja pastelera Nivel 1: grasera, bandeja pastelera
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Fatless sponge cake		-	2	170	30-40	Molde sobre rejilla
		-	1-4	160	35-45	Nivel 4: molde sobre rejilla Nivel 1: molde sobre rejilla
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Dos tartas de manzana		-	2/3	185	70-90	Molde sobre rejilla
		-	1-4	175	75-95	Nivel 4: molde sobre parrilla Nivel 1: molde sobre parrilla
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Tostada**		-	5	Alta	3-6	Rejilla
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburguesas**		-	5	Alta	18-30	Nivel 5: rejilla (dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción)
						Nivel 4: grasera con agua
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Bizcocho de manzana, tarta en molde		-	3	180	35-45	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	160	55-65	Nivel 4: bandeja pastelera Nivel 1: grasera, bandeja pastelera
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Asado de cerdo		-	2	170	110-150	Nivel 2: grasera
DIN 3360-12:07 anexo C						
Tarta plana		-	3	170	35-45	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	160	40-50	Nivel 4: bandeja pastelera Nivel 1: grasera, bandeja pastelera

En la tabla de cocción se indican las funciones y temperaturas más adecuadas para obtener resultados óptimos con cualquier receta. Si desea cocinar en un solo nivel mediante la función con ventilador, coloque los alimentos en el segundo nivel y seleccione la temperatura recomendada para la función "AIRE FORZADO" en varios niveles.

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

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

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

Para realizar la prueba, utilice la tabla específica.

Consumo de energía y tiempo de precalentado

Seleccione la función y realice la prueba solamente con la opción de precalentado activada ("Precalentado sí").

Prueba de control

Seleccione la función y realice la prueba solamente con la opción "Precalentado" desactivada (cuando la función de precalentado está activada, el control del horno genera una oscilación del perfil de temperatura intencionadamente).

INSTRUCCIONES DE USO Y CONSEJOS

Cómo utilizar la tabla de cocción

La tabla indica 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 deberá tener en cuenta 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

Con la función "VENTILADOR", es posible cocinar simultáneamente diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando niveles diferentes. 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 estantes 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 "hunde" 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 rellenos líquidos (tartas de queso o de frutas) utilice la función "CONVECCIÓN". Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, baje el estante y salpique la base con miga de pan o de galletas antes de añadir el relleno.

Carne

- 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 o 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 por fuera, coloque la parrilla en un nivel inferior para alejarla de la parrilla. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de 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.

Pizza

Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente. Esparza la mozzarella sobre la pizza en el segundo tercio del tiempo de cocción.

Función de fermentación de masa

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

Cocción en modo de inducción

- Coloque siempre el recipiente de cocción en el centro de la placa de cocción para asegurar un calor de cocción uniforme.
- Se puede extraer la placa de inducción para vigilar o remover los alimentos y durante esta operación se puede mantener abierta la puerta.
- Se aconseja utilizar papel para hornear para los platos de carne o pescado porque, además de asegurar unos resultados de cocción óptimos, también permite limpiar mejor y más rápido la placa de inducción, especialmente si se utilizan salsas.
- Al utilizar las funciones de Carne asada y Pollo entero asado, no es necesario dar la vuelta a los alimentos.
- **Para la función "Rosbif": después de la cocción durante 15 minutos, se recomienda dar la vuelta a la carne para un gratinado homogéneo. Cuando la carne esté cocinada a su gusto, sáquela del horno y déjela reposar.**
- Para pudines de fruta u otros platos delicados, se aconseja pinchar la masa antes de rellenarla para evitar que se formen burbujas de aire y, después de la cocción, deje enfriar los alimentos en el interior del recipiente de cocción.
- Los ingredientes de la pizza se deben añadir en función de la altura de la base de masa y la cantidad de masa utilizada.
- Las pizzas con bases muy finas e ingredientes muy ligeros se pueden cocinar directamente; de lo contrario, se recomienda tener en cuenta cuál es el mejor momento para añadir los ingredientes, hacia la mitad o el final del tiempo de cocción.
- Para preparaciones delicadas como los pasteles, se aconseja dejar enfriar el recipiente de cocción antes de introducir los alimentos si se acaba de utilizar para preparar otro plato.
- Se puede realizar una cocción consecutiva para platos más grandes (por ejemplo: pizzas, asados, etc.).
- Para verduras asadas o piezas pequeñas de carne se aconseja remover los alimentos durante la cocción para asegurar un dorado uniforme. El peso indicado para la categoría se refiere a una pieza individual, no al peso total (p. ej., se pueden cocinar varias piezas de 600 g a la vez en la categoría de 0,6-0,8 kg).