

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).
- 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, asegurarse de que no ha sufrido daños durante el transporte y de que la puerta cierra bien. En caso de problemas, ponerse en contacto con el vendedor o con 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 bien, no bloquear la separación mínima entre la encimera y el borde superior del horno.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Asegurarse 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.

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 calentarlo a 200 °C durante una hora para eliminar el olor y los humos producidos por los materiales aislantes y la grasa protectora.

Durante el uso:

- No colocar objetos pesados sobre la puerta ya que podría estropearse.
- No aferrarse a la puerta ni colgar nada del asa.
- No recubrir el interior del horno con papel de aluminio.
- No verter agua dentro del horno caliente, ya que podría dañar el revestimiento esmaltado.
- No arrastrar ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- Asegurarse 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 exponer el horno a agentes atmosféricos.

PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Eliminación del embalaje

El material de embalaje es 100 % reciclable y está marcado con el símbolo de reciclado (♻️). Por lo tanto, se deberán desechar las diferentes partes 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 Europea 2002/96/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 medioambiente 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.

Ahorro de energía

- Precalear el horno sólo si se especifica en la tabla 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) 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.

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El horno no funciona:

- Comprobar que hay corriente eléctrica en la red y que el horno está enchufado.
- Apagar el horno y volver a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

La puerta no se abre:

- Apagar el horno y volver a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
- **Importante:** durante la función de limpieza automática, la puerta del horno no se abre. Esperar a que se desbloquee automáticamente (consultar el apartado "Ciclo de limpieza de hornos con la función pirolítica").

El programador electrónico no funciona:

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

SERVICIO DE ASISTENCIA

Antes de llamar al Servicio de Asistencia:

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

Si el fallo persiste después de estas comprobaciones, ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia más cercano.

Indicar 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, contactar con un **Servicio de Asistencia autorizado** (que garantiza el uso de piezas de recambio originales y una reparación correcta).

LIMPIEZA



ADVERTENCIA

- **No utilizar aparatos de limpieza con vapor.**
- **Limpiar el horno sólo cuando esté frío al tacto.**
- **Desconectar el aparato de la red eléctrica.**

Exterior del horno

IMPORTANTE: no utilizar 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, utilizar una solución de agua con unas gotas de detergente para vajillas. Secar con un paño seco.

Interior del horno

IMPORTANTE: no utilizar 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, dejar que el horno se enfríe y limpiarlo preferiblemente mientras aún está templado, para quitar la suciedad acumulada y las manchas provocadas por los residuos de alimentos (por ejemplo, alimentos con un alto contenido en azúcares).
- Utilizar detergentes para horno de marca y seguir atentamente las instrucciones del fabricante.
- Limpiar el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado. La puerta del horno puede desmontarse para facilitar la limpieza (consultar MANTENIMIENTO).
- La resistencia superior del grill (consultar 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 (como pizza, verduras, etc.), puede acumularse condensación en el interior de la puerta y en torno a la junta. Cuando el horno esté frío, secar la cara interior de la puerta con un trapo o esponja.

Accesorios:

- Sumergir 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.

Limpeza del panel trasero y los paneles catalíticos laterales del horno (si los hay):

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

- Hacer funcionar el horno vacío a una temperatura de 200 °C durante una hora.
- Después, dejar que el aparato se enfríe antes de quitar cualquier resto de alimentos con una esponja.

Ciclo de limpieza de hornos con la función pirolítica (si la incluyen):

- ! ADVERTENCIA**
- No tocar el horno durante el ciclo de pirólisis.
 - Impedir que los niños se acerquen al horno durante el ciclo de pirólisis.

Esta función permite eliminar la suciedad generada durante la cocción a una temperatura de aproximadamente 500 °C. A esta temperatura tan alta, los restos se convierten en una ceniza ligera que, una vez enfriado el horno, pueden retirarse fácilmente con un paño húmedo. No activar 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 una hornilla, asegurarse de que, durante el ciclo de limpieza automática (pirólisis), los quemadores o placas eléctricas están apagados.
- Antes de activar la función pirolítica, retirar todos los accesorios del horno (también las rejillas laterales).
- Para obtener un resultado óptimo en la limpieza de la puerta, antes de utilizar la función de pirólisis, elimine los residuos de mayor tamaño con una esponja humedecida

El horno dispone de 2 funciones pirolíticas:

1. Ciclo económico (PYRO EXPRESS/ECO): el consumo es aproximadamente un 25 % inferior respecto al ciclo pirolítico estándar. Activarlo con regularidad (cuando se haya cocinado carne al menos 2 o 3 veces seguidas).
 2. 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 limpieza automática.

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**
- Utilizar guantes de seguridad.
 - Comprobar que el horno está frío antes de llevar a cabo las siguientes operaciones.
 - Desconectar el horno de la red eléctrica.

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA

Para desmontar la puerta:

1. Abrir la puerta por completo.
2. Levantar las sujeciones y empujarlas al máximo hacia delante (Fig. 1).
3. Cerrar la puerta al máximo (A), levantarla (B) y girarla (C) hasta liberarla (D) (Fig. 2).

Para montar la puerta:

1. Introducir las bisagras en sus posiciones.
2. Abrir la puerta por completo.
3. Bajar las dos sujeciones.
4. Cerrar la puerta.

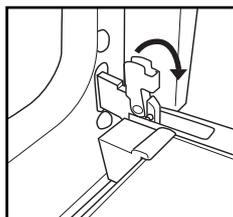


Fig. 1

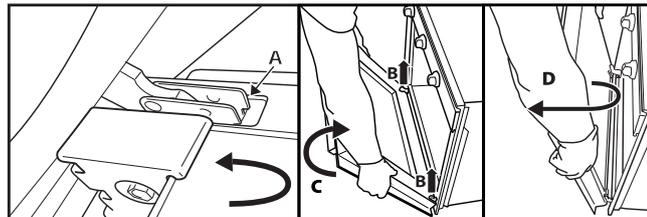


Fig. 2

DESPLAZAMIENTO DE LA RESISTENCIA SUPERIOR (SÓLO EN ALGUNOS MODELOS)

1. Extraer las rejillas laterales de soporte de accesorios (Fig. 3).
2. Tirar de la resistencia ligeramente hacia fuera (Fig. 4) y bajarla (Fig. 5).
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.

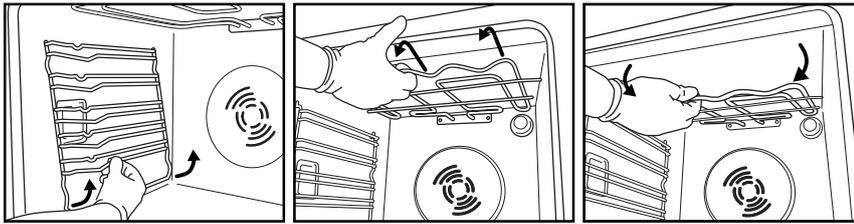


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

Para cambiar la bombilla posterior (si la hay):

1. Desconectar el horno de la red eléctrica.
2. Desatornillar la tapa de la bombilla (Fig. 6), cambiar la bombilla (ver la nota sobre el tipo de bombilla) y volver a colocar la tapa atornillándola.
3. Volver a conectar el horno a la red eléctrica.

Para cambiar la bombilla lateral (si la hay):

1. Desconectar el horno de la red eléctrica.
2. Extraer las rejillas laterales de soporte de accesorios, si las hay (Fig. 3).
3. Hacer palanca hacia fuera con un destornillador hasta sacar la tapa (Fig. 7).
4. Cambiar la bombilla (ver la nota sobre el tipo de bombilla) (Fig. 8).
5. Volver a poner la tapa y empujar contra la pared para engancharla bien (Fig. 9).
6. Montar las rejillas laterales de soporte de accesorios.
7. Volver a conectar el horno a la red eléctrica.

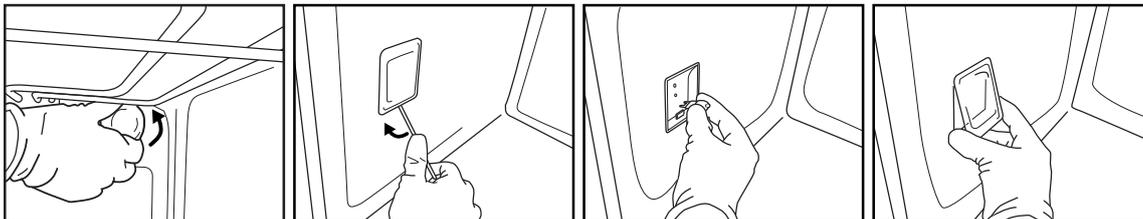


Fig. 6

Fig. 7

Fig. 8

Fig. 9

Nota:

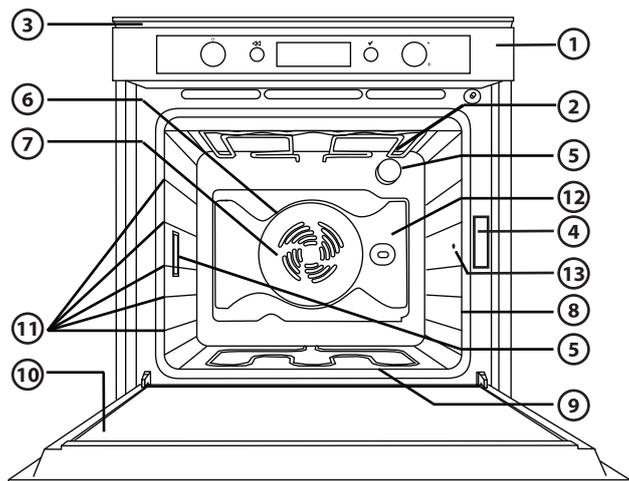
- Utilizar sólo bombillas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C.
- La bombilla que se utiliza en el aparato es específica para electrodomésticos y no adecuada para la iluminación de ambientes (Reglamento (CE) 244/2009).
- Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio de Asistencia.

IMPORTANTE:

- **No manipular las bombillas halógenas con las manos desnudas, ya que las huellas digitales podrían dañarlas.**
- **No utilizar 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



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. Asador giratorio (si está disponible)
9. Resistencia inferior (no visible)
10. Puerta
11. Niveles (el número de niveles se indica en la parte delantera del horno)
12. Pared posterior
13. Conexión de sonda para carne

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.
- Si se abre la puerta del horno durante la cocción, las resistencias se desactivan.

ACCESORIOS INCLUIDOS

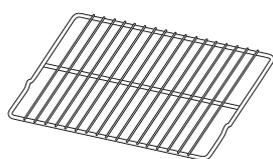


Fig. A

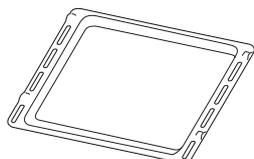


Fig. B



Fig. C



Fig. D

- A. REJILLA:** 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 rejilla, sirve para recoger la grasa; como bandeja, se puede emplear para cocinar carne, pescado, verduras, pan, etc.
- C. BANDEJA PASTELERA:** se utiliza para pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.
- D. SONDA PARA CARNE:** para medir la temperatura central de los alimentos durante la cocción.

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

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio de Asistencia.

CÓMO INTRODUCIR LAS PARRILLAS Y OTROS ACCESORIOS EN EL HORNO

1. Introduzca la parrilla en posición horizontal con la barra de tope "A" orientada hacia arriba (Fig. 1).
2. Los demás accesorios, como la graseira y la bandeja pastelera, se introducen con la parte que sobresale sobre la sección plana "B" hacia arriba (Fig. 2).

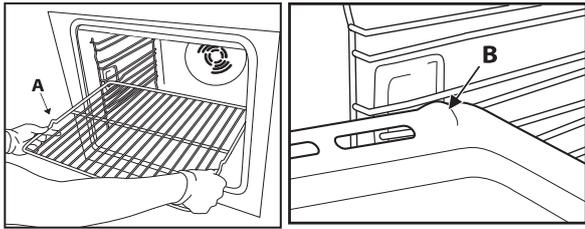


Fig. 1

Fig. 2

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



1. **SELECTOR DE FUNCIONES:** encendido/apagado y selección de las funciones
 2. **SELECTOR DE NAVEGACIÓN:** navegación en el menú, configuración de valores
- Nota: los selectores son abatibles. Presione en el centro para extraerlos de su alojamiento.**
3. **BOTÓN** ⏪: para volver a la pantalla anterior
 4. **BOTÓN** ✓: para seleccionar y confirmar los ajustes

LISTA DE FUNCIONES

Al girar el selector de funciones a cualquier posición, el horno se activa: la pantalla muestra las funciones o los submenús correspondientes a cada función.

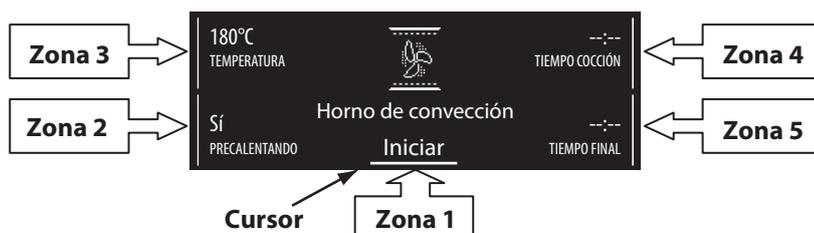
Los submenús se pueden seleccionar colocando el selector en las funciones GRILL, ESPECIALES, AJUSTES, RECETAS y MÉTODOS ABREVIADOS.



- A. Ícono de la función resaltada
- B. Función resaltada que se puede seleccionar pulsando ✓
- C. Descripción de la función resaltada
- D. Otras informaciones disponibles que se pueden seleccionar

DETALLES DE LA FUNCIÓN

Una vez seleccionada la función deseada, en la pantalla se mostrarán más opciones e información relacionada.



Para moverse entre las distintas zonas, gire el selector de navegación: el cursor se desplazará a los valores modificables siguiendo el orden descrito anteriormente. Pulse el botón ✓ para seleccionar el valor, modifíquelo girando el selector de navegación y confírmelo con el botón ✓.

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. Gire el selector de funciones a cualquier posición: la pantalla mostrará los primeros tres idiomas de la lista.
2. Gire el selector de navegación para desplazar la lista.
3. Una vez seleccionado el idioma deseado, pulse para confirmarlo.
A continuación, la hora 12:00 parpadeará en la pantalla.
4. Para ajustar la hora, gire el selector de navegación.
5. Pulse para confirmar el ajuste.

SELECCIÓN DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

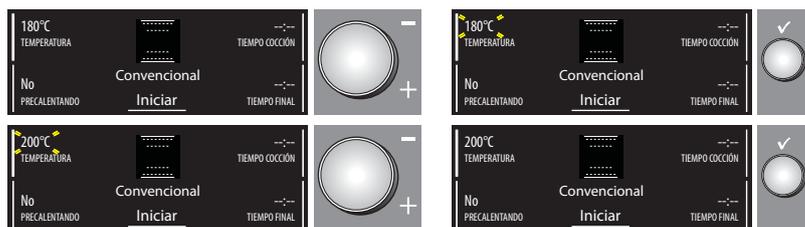


1. Si el horno está apagado, gire el selector de funciones; en la pantalla aparecerán las funciones de cocción o los submenús asociados.

Nota: Si desea más información sobre la lista y la descripción de las funciones, consulte la tabla específica en la página 89 y en la página 91.

2. Dentro de los submenús, explore las posibilidades disponibles girando el selector de navegación: la función elegida aparecerá resaltada en blanco en el centro de la pantalla. Para seleccionarla, pulse .
3. en la pantalla aparecen los ajustes de cocción. Si los valores preseleccionados son adecuados, gire el selector de navegación hasta colocar el cursor en "Inicio" y pulse ; de lo contrario, siga los pasos indicados anteriormente para modificarlos.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA/POTENCIA DEL GRILL



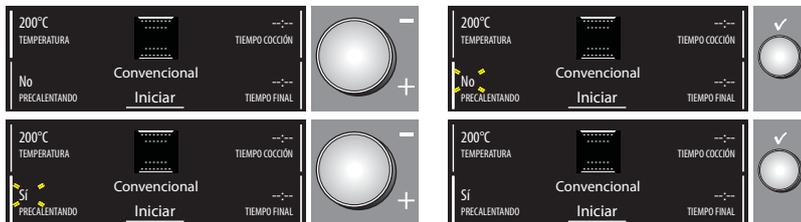
Para modificar la temperatura o la potencia del grill, proceda como se indica a continuación:

1. Compruebe que el cursor esté colocado junto al valor de temperatura (zona 3); pulse el botón para seleccionar el parámetro que se desea modificar: los valores de temperatura parpadearán.
2. Ajuste el valor deseado girando el selector de navegación y pulse para confirmar.
3. Gire el selector de navegación hasta colocar el cursor en "Inicio" y pulse .
4. En la pantalla aparecerá el nivel recomendado para colocar los alimentos. Ejecute la operación y 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, aparecerá el mensaje de fin de cocción. Ahora es posible apagar el horno girando el selector de funciones a 0 (cero), o bien prolongar la cocción girando el selector de navegación en sentido horario. Al apagar el horno, la pantalla mostrará la barra de enfriado que indica la temperatura dentro del horno.

PRECALENTADO DEL HORNO



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

1. Gire el selector de navegación hasta colocar el cursor en la posición de precalentado.
2. Pulse el botón ✓ para seleccionar el parámetro: "No" parpadea en la pantalla.
3. Para modificar el ajuste, gire el selector de navegación: la pantalla indica "Sí".
4. Pulse el botón ✓ para confirmar la opción seleccionada.

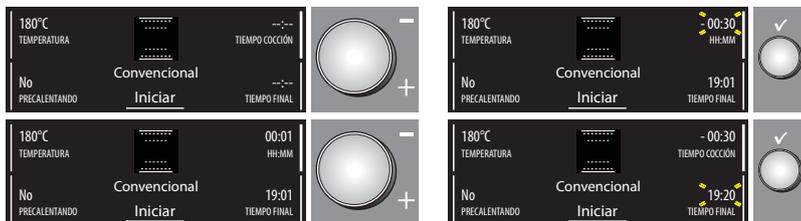
PRECALENTADO RÁPIDO



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. Gire el selector de funciones al símbolo FUNCIONES ESPECIALES, seleccione "Precalent. rápido" con el selector de navegación.
2. Confirme con el botón ✓: aparecen los ajustes en la pantalla.
3. Si la temperatura propuesta es adecuada, gire el selector de navegación hasta poner el cursor en "Inicio" y luego pulse ✓. Para modificarla, proceda como se indica en los párrafos anteriores. Cuando el horno alcance la temperatura de ajuste, se activará una señal acústica. Al completarse la fase de precalentado, el horno selecciona automáticamente la función Convencional □.
4. Si se desea seleccionar una función de cocción distinta, gire el selector de funciones y seleccione la función que se requiere.

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. Mueva el cursor girando el selector de navegación a "TIEMPO COCCIÓN".
2. Pulse el botón ✓ para seleccionar el ajuste; "00:00" parpadeará en la pantalla.
3. Modifique el valor girando el selector de navegación hasta visualizar el tiempo de cocción deseado.
4. Pulse el botón ✓ para confirmar el valor seleccionado.

GRATINADO

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

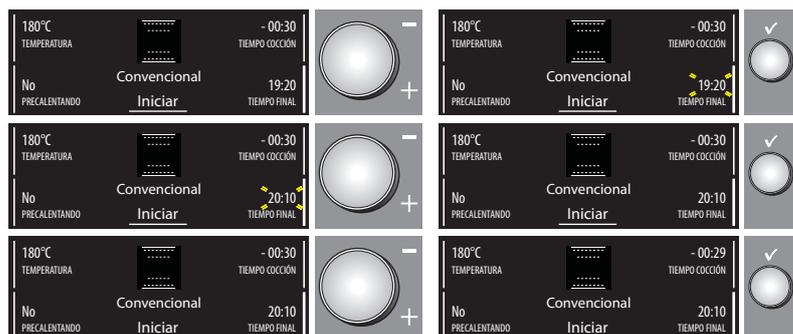


Al cumplirse el tiempo de cocción, en la pantalla se muestra "+/- prolongar, ✓ para dorar". Al pulsar el botón ✓, el horno iniciará un ciclo de gratinado de 5 minutos. Esta función solo se puede activar una vez después de la cocción.

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 solo es posible si la función seleccionada no requiere precalentar el horno.



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

1. Gire el selector de navegación hasta colocar el cursor en la hora de fin de cocción.
2. Pulse el botón para seleccionar el parámetro: la hora de fin de cocción parpadeará.
3. Posponga la hora de fin de la cocción girando el selector de navegación hasta el valor deseado.
4. Pulse el botón para confirmar el valor seleccionado.
5. Gire el selector de navegación hasta colocar el cursor en INICIO y pulse .
6. En la pantalla aparecerá el nivel recomendado para colocar los alimentos. Ejecute la operación y pulse para iniciar la cocción. 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 girando el selector de navegación hasta poner el cursor en "Inicio" y luego pulsando .

En cualquier momento será posible modificar los valores (temperatura, nivel del grill, tiempo de cocción) como se describió anteriormente.

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 de 1 hora y 30 minutos.

1. Pulse el botón con el horno apagado: en la pantalla aparecerá "00:00:00".
2. Gire el selector de navegación para seleccionar el tiempo deseado.
3. 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 temporizador pulsando el botón (la pantalla mostrará la hora actual).

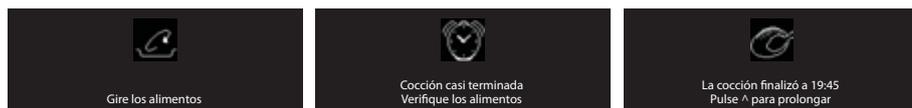
RECETAS

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

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



1. Seleccione "RECETAS" girando el selector de funciones.
2. Seleccione los alimentos que desea cocinar.
3. Confirme el plato seleccionado con el botón ✓.
4. Seleccione la receta deseada girando el selector de navegación.
5. Confirme con el botón ✓: la pantalla mostrará el tiempo aproximado de cocción.
6. Introduzca los alimentos en el horno, gire el selector de navegación hasta colocar el cursor en "Inicio" y pulse ✓.
7. En la pantalla aparecerá el nivel recomendado para colocar los alimentos. Ejecute la operación y pulse ✓ para iniciar la cocción. Para retardar la cocción, consulte el apartado específico.



Nota: algunos alimentos se deben girar o mezclar a mitad de la cocción: el horno emitirá una señal acústica y la pantalla mostrará 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 lo han alcanzado, el tiempo de cocción se podrá prolongar manualmente girando el selector de navegación.

SONDA PARA CARNE

La sonda para carne suministrada le permite medir la temperatura central exacta de los alimentos durante la cocción, entre 0 °C y 100 °C, para garantizar que los alimentos se cocinen según lo deseado.

Según el alimento que se esté cocinando, es posible ajustar la temperatura central deseada.

Es muy importante colocar la sonda correctamente para poder conseguir un resultado de cocción perfecto. Introduzca la sonda completamente en la parte más gruesa de la carne, evitando los huesos y la grasa (Fig. 1). Para las aves, la sonda debe introducirse lateralmente, en el centro de la pechuga, teniendo cuidado de que la punta no acabe en un hueco (Fig. 2).

En el caso de carne con un grosor muy irregular, compruebe que se ha cocinado correctamente antes de sacarla del horno. Conecte el extremo de la sonda en el orificio situado en la pared derecha del interior del horno.

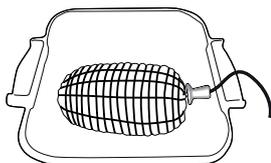


Fig. 1

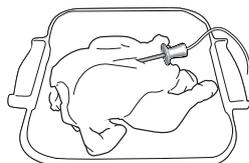


Fig. 2

Recetas de carne con sonda

1. Seleccione "Recetas con sonda" girando el selector de funciones al símbolo correspondiente.
2. Seleccione el plato que se va a cocinar de la lista propuesta y confirme pulsando el botón  (OK).
Nota: si selecciona "Personalizado", la función le permitirá elegir todos los parámetros. Las otras recetas solo le permiten introducir parte de ellos.
3. Conecte la sonda, coloque los alimentos en el horno, gire el selector de navegación hasta colocar el cursor en "Inicio" y pulse .
Nota: si la sonda no se ha conectado, la pantalla mostrará un mensaje pidiéndole que se introduzca. Si no se introduce, al pulsar , el horno comenzará un ciclo de cocción tradicional sin tiempo establecido.



Si la sonda se ha conectado correctamente, la pantalla muestra un mensaje de confirmación durante tres segundos seguido de una pantalla indicando todos los parámetros de cocción, incluyendo la temperatura central de la carne según medición de la sonda.

Cuando se alcanza la temperatura central deseada para el alimento seleccionado, parpadeará un mensaje en la pantalla durante 3 segundos. Al final del tiempo de cocción, el horno ofrece la opción de prolongar la cocción girando el selector de navegación a +. Esto prolonga la cocción mediante el modo tradicional sin establecer ningún tiempo. Si no se selecciona esta opción, el horno espera 10 minutos antes de apagarse después de los cuales la cocción no puede prolongarse.



La sonda no puede utilizarse con las funciones CONVENCIONAL, HORNO DE CONVECCIÓN, AIRE FORZADO, TURBO GRILL y MAXI-COCCIÓN. Si no se ha introducido la sonda, la cocción continúa con el modo tradicional, en caso contrario, la pantalla indicará que la sonda no se ha conectado. El mensaje se mostrará durante 3 segundos después de los cuales el horno continuará como si se hubiera seleccionado la función "Personalizado".



AJUSTES

1. Para modificar algunos ajustes de la pantalla, seleccione "AJUSTES" en el menú principal girando el selector de funciones.
2. Confirme con el botón : en la pantalla aparecerán los parámetros que puede modificar (idioma, volumen para carne de la señal acústica, brillo de la pantalla, hora del día y ahorro energético).
3. Seleccione el ajuste que desea modificar girando el selector de navegación.
4. Pulse el botón  para confirmar.
5. Siga las instrucciones de la pantalla para modificar el parámetro.
6. Pulse el botón ; en la pantalla aparecerá el mensaje que confirma la operación.

Nota: Cuando el horno está apagado y la función MODO ECO (ahorro energético) está activada (ON), la pantalla se apaga a los pocos segundos y se muestra 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 1 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 disminuirá el brillo de la pantalla.

BLOQUEO DE LAS TECLAS

Esta función permite bloquear las teclas y los selectores del panel de mandos.

Para activarla, pulsar simultáneamente las teclas  y  durante al menos 3 segundos. Cuando esté activada, las funciones de los botones se bloquearán y en la pantalla aparecerá un mensaje de aviso y el icono . Esta función también se puede activar durante la cocción. Para desactivarla, repita la secuencia anterior. Con el bloqueo de las teclas activado, es posible apagar el horno girando el selector a 0 (cero). Sin embargo, en este caso se deberá reprogramar la función seleccionada anteriormente.

LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO

Para la descripción de esta función, consulte el apartado LIMPIEZA y la tabla de funciones en la página 89.



Para iniciar el ciclo de limpieza automática del horno (pirólisis), proceda como se indica a continuación:

1. Utilice el selector de funciones para seleccionar "Limpieza". La pantalla muestra "Limp. Piro Express" y "Limp. Pirolítica".
2. Seleccione uno de los dos ciclos mediante el selector de navegación. Confirme con el botón ✓.
3. Gire el selector de navegación hasta colocar el cursor en INICIO y confirme pulsando el botón ✓.



4. Aparecen en pantalla las instrucciones para dar inicio al ciclo. Seguir las instrucciones y confirmar con la tecla ✓.



5. Tras la última confirmación, el horno da inicio al ciclo y la puerta se bloquea: aparece en pantalla un mensaje de aviso y el símbolo  tres segundos. Inmediatamente después aparece en pantalla la barra que indica el estado de avance del ciclo en curso.

Nota: Una vez cerrada la puerta, reinicie el ciclo pulsando el botón ✓. Si antes del bloqueo automático se abre la puerta del horno, aparece en pantalla un mensaje de aviso.



6. Terminado el ciclo, aparece en pantalla un mensaje de aviso parpadeante seguido de la visualización de la barra que indica el enfriamiento en curso. La temperatura residual aparece en pantalla junto con el símbolo . La puerta del horno permanece bloqueada hasta alcanzar la temperatura de seguridad. Se visualiza la hora actual.

TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

SELECTOR DE FUNCIONES		
	OFF	Para detener la cocción y apagar el horno.
	CONVENCIONAL	Para cocinar cualquier tipo de alimento en un solo nivel. Utilizar el 3er nivel. Para cocinar pizzas, tartas saladas o dulces con relleno líquido, utilizar el 1er o el 2º 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 4º o 5º nivel. Para cocinar carne a la parrilla, se recomienda utilizar una grasera que recoja los jugos de cocción. Debe colocarse en el 3er/4º nivel añadiendo 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.
	AIRE FORZADO	Para cocinar simultáneamente en niveles diferentes alimentos que requieran la misma temperatura de cocción (máximo tres) (p. ej., pescado, verduras, pasteles). Esta función permite cocinar sin transmitir olores de un alimento al otro. 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.
	LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO	Para eliminar la suciedad generada por la cocción con un ciclo a altísima temperatura (aprox. 500 °C). Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: un ciclo reducido (Limp. Piro Express) y uno completo (Limp. PiroLítica). Se recomienda utilizar el ciclo reducido en caso de ejecutar esta función a intervalos regulares, y el ciclo completo si el horno está muy sucio.
	HORNO DE CONVECCIÓN	Para cocinar carnes o tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un solo nivel. Utilice el 3er nivel. No es necesario precalentar el horno.
	ESPECIALES	Consulte FUNCIONES ESPECIALES.
	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.

	RECETAS CON Sonda	<p>Para seleccionar 7 modos de cocción óptimos para diferentes tipos de carne. El horno automáticamente ajusta la temperatura central final para la carne seleccionada y la temperatura ideal del horno para la cocción. Estos valores se indican en la tabla de cocción específica proporcionada, sin embargo puede modificarse manualmente dentro de un rango predeterminado. Para insertar y utilizar la sonda correctamente, siga las instrucciones proporcionadas en el párrafo correspondiente. Coloque la carne en el 3er nivel usando una bandeja de horno colocada en la rejilla o en la grasera. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno puede abrirse para comprobar la carne o añadir caldo pero tenga cuidado de no mover la sonda.</p>
	MÉTODOS ABREVIADOS	<p>Para acceder directamente a las 10 funciones más utilizadas. Para modificar los ajustes de la función deseada, consulte "SELECCIÓN DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN".</p>

FUNCIONES 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 2º nivel. No es necesario precalentar el horno.	
	PRE-COCINADOS	Para cocinar alimentos precocinados, conservados a temperatura ambiente o en expositor frigorífico (galletas, preparados líquidos para tartas, muffins, primeros platos y productos tipo pan). 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 1er o el 2º nivel según las dimensiones de la pieza. 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 2º o 3er nivel de cocción. No es necesario precalentar el horno.
		Pizza	
		Strudel	
		Patatas fritas	
		Pan	
	Personalizado	Es posible ajustar un valor de temperatura entre 50 y 250 °C para cocinar productos de otro tipo.	
	PRECALENT. RÁPIDO	Para precalentar el horno con rapidez. Para utilizarlo, remítase al párrafo específico de las páginas anteriores.	
	ECO AIRE FORZADO	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 3er nivel. No es necesario precalentar el horno.	

TABLA DE COCCIÓN

Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde el inferior)	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Accesorios y notas
Bizcochos		-	2/3	160-180	30-90	Molde sobre rejilla
		-	1-4	160-180	30-90	Nivel 4: molde sobre rejilla Nivel 1: molde sobre rejilla
Tartas rellenas (tarta de queso, pasteles de hojaldre relleno, tarta de manzana)		-	3	160-200	35-90	Grasera, bandeja pastelera o molde sobre rejilla
		-	1-4	160-200	40-90	Nivel 4: molde sobre rejilla Nivel 1: molde sobre rejilla
Galletas/tartaletas		-	3	170-180	20-45	Grasera o bandeja pastelera
		-	1-4	160-170	20-45	Nivel 4: rejilla Nivel 1: grasera o bandeja pastelera
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Nivel 5: recipiente sobre rejilla Nivel 3: recipiente sobre rejilla 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: recipiente sobre rejilla Nivel 1: grasera o bandeja pastelera
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Nivel 5: recipiente sobre rejilla Nivel 3: recipiente sobre rejilla Nivel 1: grasera o bandeja pastelera
Merengues		-	3	90	110-150	Grasera o bandeja pastelera
		-	1-4	90	140-160	Nivel 4: recipiente sobre rejilla Nivel 1: grasera o bandeja pastelera
		-	1-3-5	90	140-160*	Nivel 5: recipiente sobre rejilla Nivel 3: recipiente sobre rejilla Nivel 1: grasera o bandeja pastelera

Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde el inferior)	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Accesorios y notas
Pan, pizza, focaccia		-	1/2	190-250	15-50	Grasera o bandeja pastelera
		-	1-4	190-250	20-50	Nivel 4: recipiente sobre rejilla Nivel 1: grasera o bandeja pastelera
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Nivel 5: recipiente sobre rejilla
						Nivel 3: recipiente sobre rejilla Nivel 1: grasera o bandeja pastelera
Tartas saladas (tarta de verduras, quiche)		-	2/3	180-190	40-55	Molde sobre rejilla
		-	1-4	180-190	45-70	Nivel 4: molde sobre rejilla Nivel 1: molde sobre rejilla
						
Volovanes, salados de hojaldre		-	3	190-200	20-30	Grasera o bandeja pastelera
		-	1-4	180-190	20-40	Nivel 4: recipiente sobre rejilla Nivel 1: grasera o bandeja pastelera
						
Lasaña, pasta al horno, canelones, budines		-	3	190-200	45-65	Grasera o recipiente sobre rejilla
Cordero, ternera, buey, cerdo (1 kg)		-	3	190-200	80-110	Grasera o recipiente sobre rejilla
Pollo, conejo, pato (1 kg)		-	3	200-230	50-100	Grasera o recipiente sobre rejilla
Pavo, oca (3 kg)		-	2	190-200	80-130	Grasera o recipiente sobre rejilla
Pescado al horno/ en papillote (lomos, entero)		-	3	180-200	40-60	Grasera o recipiente sobre rejilla
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		-	2	180-200	50-60	Recipiente sobre rejilla
Tostada		-	5	Alta	3-6	Rejilla

Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde el inferior)	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Accesorios y notas
Filetes de pescado, de carne		-	4	Media	20-30	Nivel 4: rejilla (dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción)
						Nivel 3: graseras con agua
Salchichas, brochetas, costillas, hamburguesas		-	5	Media-Alta	15-30	Nivel 5: rejilla (dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción)
						Nivel 4: graseras con agua
Pollo asado (1-1,3 kg)		-	2	Media	55-70	Nivel 2: rejilla (dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción)
						Nivel 1: graseras con agua
			2	Alta	60-80	Nivel 2: asador giratorio (si está disponible)
						Nivel 1: graseras con agua
Asado de ternera poco hecho (1 kg)		-	3	Media	35-50	Recipiente sobre rejilla (dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción, si es necesario)
Pierna de cordero, cerdo		-	3	Media	60-90	Grasera o recipiente sobre rejilla (dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción, si es necesario)
Patatas asadas		-	3	Media	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	Alta	10-25	Grasera o recipiente sobre rejilla
Lasañas y carnes		-	1-4	200	50-100*	Nivel 4: recipiente sobre rejilla
						Nivel 1: graseras o recipiente sobre rejilla
Carnes y patatas		-	1-4	200	45-100*	Nivel 4: recipiente sobre rejilla
						Nivel 1: graseras o recipiente sobre rejilla
Pescados y verduras		-	1-4	180	30-50*	Nivel 4: recipiente sobre rejilla
						Nivel 1: graseras o recipiente sobre rejilla
Menú completo: Tarta (nivel 5)/ Lasaña (nivel 3)/ Carne (nivel 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Nivel 5: recipiente sobre rejilla
						Nivel 3: recipiente sobre rejilla
						Nivel 1: graseras o recipiente sobre rejilla

Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde el inferior)	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Accesorios y notas		
Pizza congelada		-	3	Auto-mática	10-15	Nivel 3: grasera/bandeja pastelera o rejilla		
		-	1-4	Auto-mática	15-20	Nivel 4: recipiente sobre rejilla Nivel 1: grasera o bandeja pastelera		
		-	1-2-4	Auto-mática	20-30	Nivel 4: bandeja pastelera Nivel 2: recipiente sobre rejilla Nivel 1: grasera o bandeja pastelera		
		-	1-2-3-4	Auto-mática	20-30	Nivel 4: bandeja pastelera Nivel 3: recipiente sobre rejilla Nivel 2: recipiente sobre rejilla Nivel 1: grasera, bandeja pastelera		
			-	3	200	80-120*	Grasera o recipiente sobre rejilla	
			-	3	200	50-100*	Grasera o recipiente sobre rejilla	
		Asado de carne rellena		-	3	200	80-120*	Grasera o recipiente sobre rejilla
		Carne troceada (conejo, pollo, cordero)		-	3	200	50-100*	Grasera o recipiente sobre rejilla

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

RECETAS CON SONDA PARA CARNE

Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde el inferior)	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Temperatura de sonda para carne recomendada (°C)
Rosbif poco hecho	Automática	-	3	215	40-60	48
Rosbif medio hecho	Automática	-	3	180	50-70	60
Rosbif bien hecho	Automática	-	3	180	60-80	68
Pavo asado	Automática	-	1 / 2	160	90-180	75
Pollo asado	Automática	-	3	205	50-70	83
Asado de cerdo	Automática	-	3	180	70-100	75
Ternera asada	Automática	-	3	170	60-90	68
Carne al gusto	Automática	-	3	200	-	45-90

Tabla de recetas probadas (según lo estipulado en las normativas IEC 60350-1:2011-12 y DIN 3360-12:07:07)

Receta	Función	Preca-lentado	Nivel (desde el inferior)	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	150	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						
Bizcocho sin grasa		-	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 rejilla Nivel 1: molde sobre rejilla
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 "AIRE FORZADO", es posible cocinar simultáneamente diferentes alimentos (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 "hundee" 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 "HORNO DE 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 otros 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.

Asador giratorio (solo 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 grasera con medio litro de agua en el primer nivel. La barra tiene un asa de plástico que se debe retirar antes de iniciar la cocción, y se usa 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 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 reducirá aproximadamente 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.