INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON SUMAMENTE IMPORTANTES

Tanto el manual como el aparato tienen importantes mensajes de seguridad que hay que leer y respetar siempre.

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

⚠ PELIGRO **Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, provoca lesiones graves.**

⚠ ADVERTENCIA **Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, podría provocar lesiones graves.**

Todos los mensajes de seguridad especifican el peligro al que se refieren e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas resultantes de un uso no correcto del aparato. Atenerse estrictamente a las siguientes instrucciones:

- Antes de cualquier operación de instalación, el aparato se debe desconectar de la red eléctrica.
- 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 realizar reparaciones o sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual de uso.
- La sustitución del cable de alimentación debe ser efectuada por un electricista especializado. Ponerse en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.
- La normativa exige que el aparato cuente con toma de conexión a tierra.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato a la toma de red, una vez introducido en el alojamiento.
- Para que la instalación cumpla con la normativa de seguridad, se debe utilizar un interruptor multipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- No utilizar tomas múltiples ni prolongadores.
- No tirar del cable de alimentación eléctrica para desconectar la clavija de la toma de corriente.
- Los componentes eléctricos no deben quedar accesibles al usuario después de la instalación.
- No tocar el aparato con partes del cuerpo húmedas; no utilizarlo con los pies descalzos.
- El aparato está destinado exclusivamente a ser utilizado como electrodoméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (ej. calentar ambientes). El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y también por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o carentes de experiencia y/o conocimiento, siempre que lo hagan bajo las instrucciones y la vigilancia de una persona que les haya explicado el modo de uso del aparato y los peligros que puede implicar. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser efectuados por niños, salvo bajo la vigilancia de adultos.
- Las partes accesibles del aparato pueden recalentarse mucho durante el uso. Mantener a los niños lejos del aparato y controlarlos para que no jueguen con él.
- El aparato y sus partes accesibles pueden recalentarse durante el uso. Prestar atención para no tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben permanecer lejos del aparato, salvo que estén vigilados.
- Durante y después del uso no tocar las resistencias ni las superficies internas del aparato, ya que pueden causar quemaduras. Evitar el contacto con las prendas u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.
- Al final de la cocción, tener cuidado al abrir la puerta del aparato, y dejar salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al interior. Con la puerta del aparato cerrada, el aire caliente sale por la abertura que se encuentra sobre el panel de control. No obstruir en ningún caso las aberturas de ventilación.
- Utilizar guantes de horno para retirar las ollas y los accesorios prestando atención para no tocar las resistencias.

- No colocar material inflamable dentro o cerca del aparato. Dicho material podría incendiarse si el aparato se pusiera en funcionamiento inadvertidamente.
- No calentar o cocinar en el aparato latas o recipientes cerrados herméticamente. Podrían explotar y dañar el aparato debido a la presión que se genera en el interior.
- No utilizar recipientes de materiales sintéticos.
- El aceite y la grasa recalentados pueden arder con facilidad. Vigilar la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- No desatender el aparato mientras los alimentos se secan.
- Si utiliza bebidas alcohólicas para cocinar (por ej. ron, coñac, vino), recuerde que el alcohol se evapora a temperaturas elevadas. Por lo tanto, es posible que el vapor de alcohol llegue a las resistencias eléctricas y se inflame.
- No utilizar aparatos de limpieza con vapor.
- No tocar el horno durante el ciclo de pirólisis. Los niños deben mantenerse alejados del horno durante la pirólisis (en caso de horno con función Pirólisis).
- Utilizar sólo la sonda de temperatura suministrada de serie o recomendada para este horno.
- No emplear detergentes abrasivos agresivos o herramientas metálicas cortantes para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y causar la rotura del vidrio.
- Asegurarse de que el aparato esté apagado antes de cambiar la bombilla, para evitar descargas eléctricas.

Eliminación de los electrodomésticos

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

INSTALACIÓN

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

PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL EMPOTRADO

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

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

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

- La sustitución del cable de alimentación (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) 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 aproximadamente una hora para eliminar el olor de la grasa protectora y los materiales aislantes.

Durante el uso:

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

CONSEJOS PARA PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE

Eliminación del embalaje

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

Eliminación del producto

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

Ahorro de energía

- Precalentar el horno sólo si esto se especifica en la receta o en la tabla de tiempos de cocción o en la receta.
- Utilizar fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

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

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El horno no funciona:

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

La puerta no se abre:

- Encienda el horno para comprobar si se ha solucionado el problema.

El programador electrónico no funciona:

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

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de contactar con el Servicio de Asistencia:

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

Si el fallo persiste, contacte con el Servicio de Asistencia más cercano.
Indique lo siguiente:
- una breve descripción del problema;
- el tipo y el modelo exactos;
- el número de servicio (número que aparece después de la palabra "Service" en la placa de datos), que se encuentra en el borde derecho del interior del horno (visible con la puerta del horno abierta). También aparece en el folleto de la garantía;
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

SERVICE 0000 000 00000

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

LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA
- **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.**

Exterior del horno

IMPORTANTE: no utilizar detergentes corrosivos o abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con el aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo.
- Limpie las superficies con un paño húmedo. Si el aparato está muy sucio, utilizar una solución de agua con unas gotas de detergente neutro. Secar con un paño seco.

Interior del horno: Ciclo de limpieza STARCLEAN™

IMPORTANTE: No utilizar detergentes corrosivos o abrasivos. No utilizar esponjas abrasivas ni raspadores o estropajos metálicos. Utilizar sólo la esponja suministrada en dotación. Con el tiempo podrían arruinar las superficies esmaltadas. Limpiar el vidrio de la puerta sólo con esponjas no abrasivas.
La superficie de la cavidad de este horno está revestida en esmalte sin níquel, elaborado con una fórmula especial que lo hace fácil de limpiar, sólo con agua y con el paño de celulosa suministrado en dotación. El paño de celulosa es lavable y reutilizable hasta el desgaste, y se puede adquirir en el Servicio de Asistencia al Cliente. No lavar el paño en la lavadora ni secarlo en la secadora.

Ciclo de limpieza STARCLEAN™

Para mantener el horno en las mejores condiciones, después de cada uso hay que ejecutar un ciclo de limpieza **STARCLEAN™**. El ciclo dura 35 minutos, incluyendo una fase de enfriamiento, y se debe ejecutar de la siguiente manera:
1. El horno debe estar frío.
2. Mojar con agua corriente el paño de celulosa suministrado en dotación y estrujarlo para que no gotee.
3. Abrir la puerta del horno y retirar los accesorios esmaltados.
4. Extender el paño de celulosa sobre el fondo del horno cubriéndolo por completo.
5. Distribuir 350 ml de agua uniformemente sobre el paño de celulosa. No utilizar cantidades de agua inferiores o superiores, ya que se puede perjudicar el funcionamiento del ciclo.
6. Cerrar la puerta del horno.
7. Poner el selector de funciones en el símbolo : aparece **STARCLEAN™** en pantalla.
8. Pulsar la tecla ⊘ para confirmar la selección y dar inicio al ciclo de limpieza. No abrir la puerta durante el ciclo para evitar la salida del vapor.
9. Terminado el ciclo, abrir la puerta, sacar el paño de celulosa y eliminar el agua residual del horno.
10. Comenzar la limpieza utilizando la esponja suministrada en dotación humedecida con agua caliente (una espera de 15 minutos puede comprometer el buen resultado de la limpieza).

Suciedad particularmente persistente

Para eliminar la suciedad particularmente persistente, repetir el ciclo **STARCLEAN™** y añadir unas gotas de detergente neutro durante la limpieza.

Limpieza del vidrio interior

La superficie interna del vidrio interior de la puerta tiene un revestimiento especial que la hace fácil de limpiar. Para conservar el vidrio en las mejores condiciones, después de cada ciclo **STARCLEAN™**, limpiarlo sólo con agua y una esponja no abrasiva.

Para eliminar los residuos grasos añadir al agua unas gotas de detergente neutro.

NOTAS:

- Para facilitar la limpieza es posible desmontar la puerta (ver MANTENIMIENTO).
- La resistencia superior del grill (ver MANTENIMIENTO) se puede bajar para limpiar el techo interior del horno.
- **Durante las cocciones prolongadas de alimentos ricos en agua (ej. pizza, verduras, etc.), podría formarse condensado en el interior de la puerta y sobre la junta. Cuando el horno esté frío, secarlo con un paño o una esponja.**

Accesorios:

- Sumerja los accesorios en agua con detergente para vajillas inmediatamente después de usarlos, utilizando guantes si aún están calientes.
- Los residuos de alimentos pueden eliminarse fácilmente con un cepillo o una esponja.
- No lavar los accesorios esmaltados en el lavavajillas. Los detergentes agresivos que normalmente se utilizan en el lavavajillas pueden dañar el esmalte de manera irreparable.

MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA

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

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA

Para extraer la puerta:

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

Para montar la puerta:

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

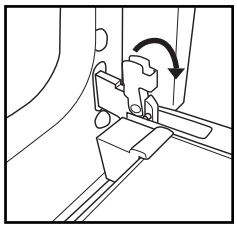


Fig. 1

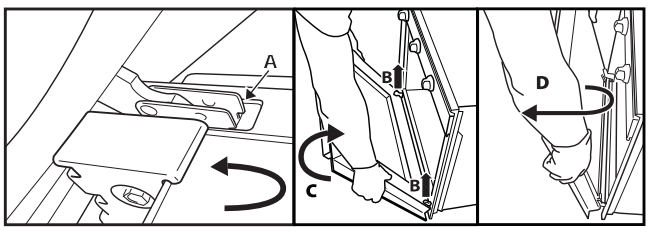


Fig. 2

DESPLAZAMIENTO DE LA RESISTENCIA SUPERIOR (SÓLO EN ALGUNOS MODELOS)

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

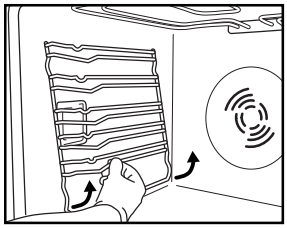


Fig. 3

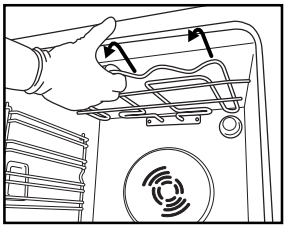


Fig. 4

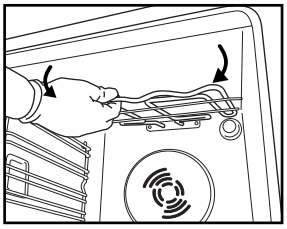


Fig. 5

CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

Para cambiar la bombilla posterior (si la hay):

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

Para cambiar la bombilla lateral (si la hay):

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

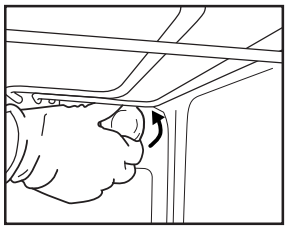


Fig. 6

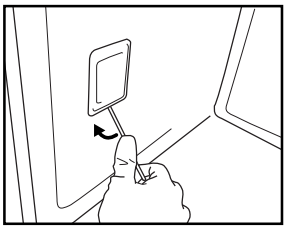


Fig. 7

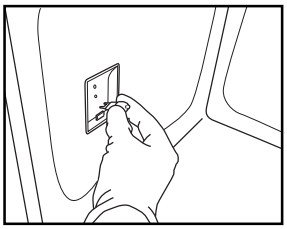


Fig. 8

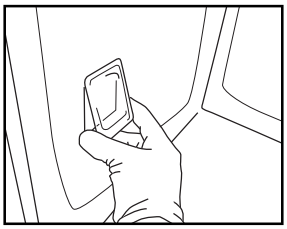


Fig. 9

NOTA:

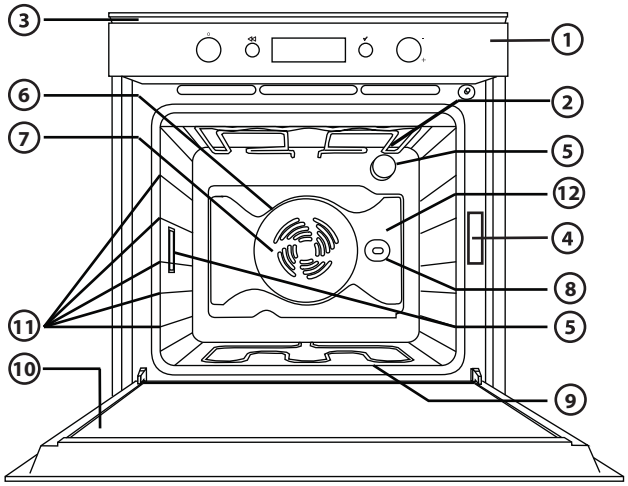
- Utilice sólo bombillas incandescentes de 25-40W/230V tipo E-14, T300°C o bombillas halógenas de 20-40W/230 V tipo G9, T300°C.
- La bombilla que se utiliza en el aparato es específica para electrodomésticos y no adecuada para la iluminación de ambientes (Reglamento (CE) 244/2009).
- Las bombillas están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

IMPORTANTE:

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

INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL HORNO

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



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

NOTA:

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

ACCESORIOS INCLUIDOS DE SERIE

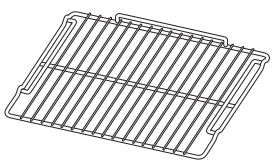


Fig. A

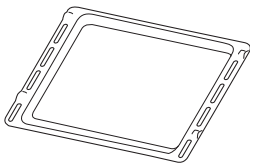


Fig. B

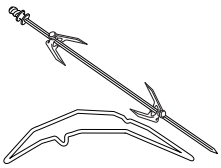


Fig. C

Fig. D

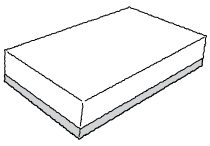


Fig. E

Fig. F

A. PARRILLA (2): se utiliza para cocinar alimentos o como apoyo para fuentes, moldes de tartas y otros recipientes de cocción.

B. GRASERA (1): Colocada debajo de la parrilla, sirve para recoger la grasa; como bandeja, se puede emplear para cocinar carne, pescado, verduras, pan, etc.

C. ASADOR ROTATIVO (1): para asar de modo uniforme grandes trozos de carne y aves.

D. PAÑO DE CELULOSA (1): para utilizar durante el ciclo de limpieza STARCLEAN™.
IMPORTANTE: Utilizar sólo el paño de celulosa suministrado en dotación.

E. ESPONJA: para eliminar la suciedad en el horno.

F. ESTANTES DESLIZANTES: Para facilitar la introducción y la extracción de los accesorios.

ACCESORIOS NO INCLUIDOS DE SERIE

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

CÓMO INTRODUCIR LAS PARRILLAS Y OTROS ACCESORIOS DENTRO DEL HORNO

La parrilla y los demás accesorios disponen de un sistema de bloqueo para evitar su extracción involuntaria.

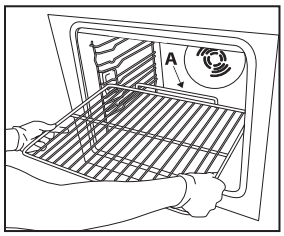


Fig. 1

1. Introduzca la parrilla en posición horizontal con la barra de tope "A" orientada hacia arriba (Fig. 1).
2. Incline la parrilla en correspondencia con el punto de bloqueo "B" (Fig. 2).

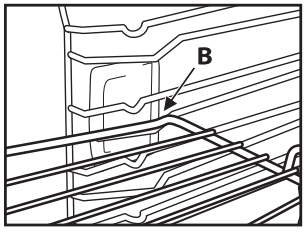


Fig. 2

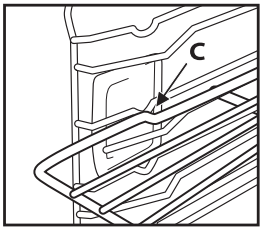


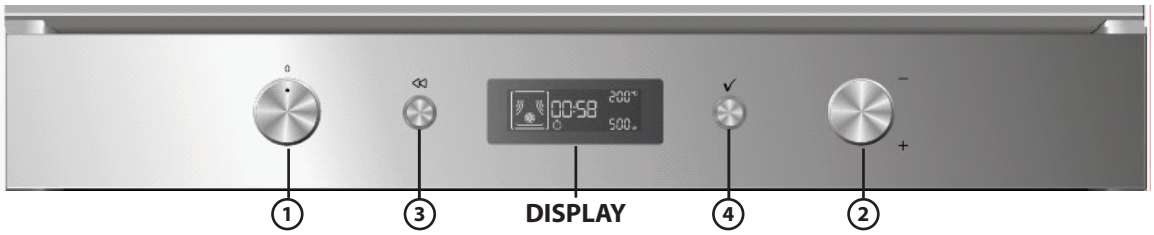
Fig. 3

3. Coloque nuevamente la parrilla en posición horizontal y empújela hasta el fondo "C" (Fig. 3).
4. Para extraer la parrilla, repita las mismas operaciones en sentido inverso.

Para introducir otros accesorios como, por ejemplo, la grasera y la bandeja pastelera siga los mismos pasos. La curva de la parte plana sirve para bloquear la parrilla.

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS

PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



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

NOTA: los dos selectores son abatibles. Ejercer presión en el centro para extraerlos de su alojamiento.

3. **TECLA ⏮:** para volver a la pantalla anterior
4. **TECLA ✓:** para seleccionar y confirmar los ajustes

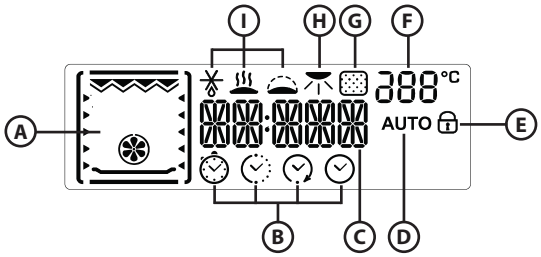
LISTA DE FUNCIONES

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

Los submenús se pueden seleccionar poniendo el selector en las funciones GRILL, ESPECIALES, AJUSTES, PAN/PIZZA.

NOTA: si desea más información sobre la lista y la descripción de las funciones, consulte la tabla específica página 35.

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA

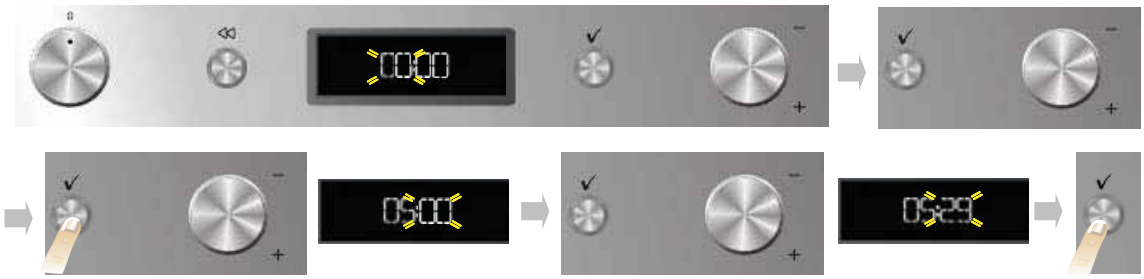


A. Visualización de las resistencias activas para las distintas funciones
B. Símbolos relacionados con el tiempo: temporizador, hora de fin de cocción, hora actual
C. Información sobre las funciones elegidas
D. Función automática PAN/PIZZA seleccionada
E. Indicación de puerta de horno cerrada durante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

ACTIVACIÓN DEL HORNO - SELECCIÓN DEL IDIOMA

Al primer encendido del horno, la pantalla indica ENGLISH.
Girar el selector de Navegación hasta visualizar el idioma deseado y pulsar la tecla ⊘ para confirmar.

AJUSTE DE LA HORA ACTUAL



Después de seleccionar el idioma, es necesario ajustar la hora actual. En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.

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

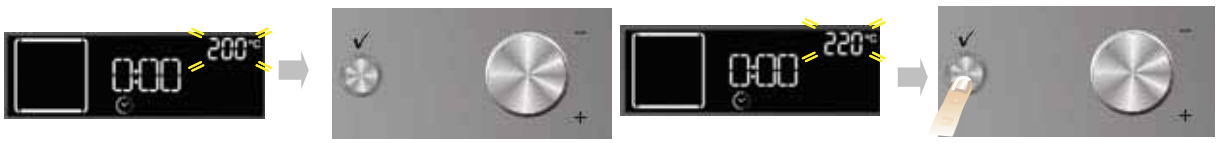
Para modificar la hora actual, por ejemplo después de un corte de alimentación eléctrica, consulte el apartado siguiente (AJUSTES).

SELECCIÓN DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

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

AJUSTE DE LA TEMPERATURA/POTENCIA DEL GRILL

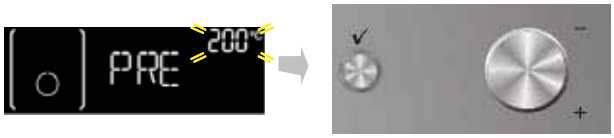
Para modificar la temperatura o la potencia del grill:



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

El horno confirma automáticamente la selección a los 10 segundos de la última operación.

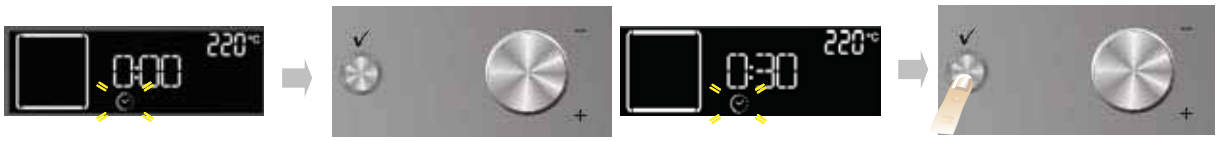
PRECALENTADO RÁPIDO



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

SELECCIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN

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



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

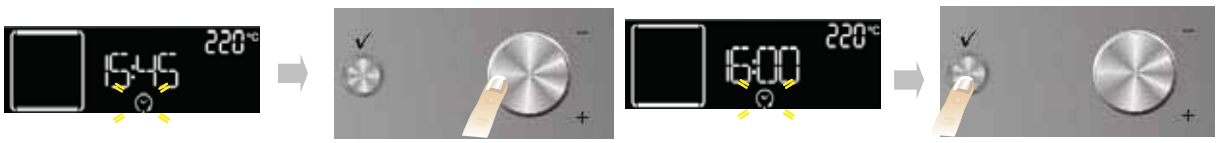
El horno confirma automáticamente la selección a los 10 segundos de la última operación.

SELECCIÓN DE LA HORA DE FIN DE COCCIÓN E INICIO DIFERIDO

IMPORTANTE: el ajuste del inicio diferido no está disponible para las siguientes funciones: PRECALENT. RÁPIDO, PAN/PIZZA, HORNO DE CONVECCIÓN.

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

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



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

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

En cualquier momento se pueden cambiar los valores (temperatura, nivel del grill, tiempo de cocción), utilizando la tecla ⊘ para volver atrás, el selector de Navegación para modificarlos y la tecla ⊘ para confirmar.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL DENTRO DEL HORNO (SI LO HAY)

Al final de cada cocción o al apagar el horno, si la temperatura dentro del horno es elevada, la pantalla de algunos modelos indica CALOR y el valor de la temperatura de ese momento. Al bajar la temperatura, la pantalla vuelve a indicar la hora actual.

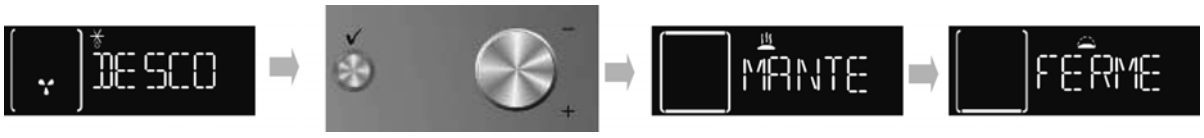
CUENTAMINUTOS

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

1. Con el selector de Funciones en cero, gire el selector de Navegación hasta visualizar el tiempo deseado.
2. Pulse la tecla ⊘ para iniciar la cuenta atrás. Al cumplirse el tiempo programado, en la pantalla aparece "0:00" y se activa una señal acústica. Para desactivar la señal, pulse la tecla ⊘ (en la pantalla aparece la hora actual).

SELECCIÓN DE FUNCIONES ESPECIALES

Poner el índice del selector de Funciones en el símbolo para entrar en el submenú de las tres funciones especiales.
Para explorar, seleccionar e iniciar una de estas funciones:



1. Girar el selector de Funciones a : la pantalla indica "DESCONGELAR" y el símbolo asociado a esta función.
2. Girar el selector de Navegación para desplazarse por la lista de funciones:
   DESCONGELAR, MANTENER CALIENTE, FERMENTAR MASAS, ECO AIRE FORZADO.
3. Pulse la tecla ⊘ para confirmar.

GRATINADO

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

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

SELECCIÓN DE LA FUNCIÓN PAN/PIZZA

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

Pan

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

Pizza

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

AJUSTES

Girar el selector de Funciones al símbolo para acceder al submenú de los cinco ajustes de pantalla.

Idioma

1. Girar el selector de Navegación hasta visualizar LANGUAGE.
2. Pulsar la tecla ⊘ para acceder a los ajustes.
3. Girar el selector de Navegación para seleccionar el idioma deseado y confirmar con la tecla ⊘.

Reloj

Girar el selector de Navegación hasta visualizar HORA. Para ajustar la hora, consultar el apartado anterior (AJUSTE DE LA HORA ACTUAL).

Eco

Al seleccionar la modalidad ECO (ON), disminuye el brillo de la pantalla, y a los 3 minutos de stand-by del horno, se visualiza el reloj. Para ver la información en pantalla es suficiente pulsar una de las teclas o girar uno de los selectores.

1. Girar el selector de navegación hasta ver “ECO”.
2. Pulsar la tecla ⊘ para acceder a los ajustes (ON/OFF).
3. Girar el selector de Navegación para seleccionar el ajuste deseado y confirmar con la tecla ⊘.
4. Durante la cocción, si está activada la modalidad Eco, la bombilla interior del horno se apaga después de 1 minuto de cocción y se reactiva a cada interacción del usuario.

Señal acústica

Para activar o desactivar la señal acústica:

1. Gire el selector de Navegación hasta ver “SONID”.
2. Pulse la tecla ⊘ para acceder a los ajustes (ON/OFF).
3. Gire el selector de Navegación para seleccionar el ajuste deseado y confirme con la tecla ⊘.
   NOTA: Si está en off, se mantienen activas las señales: fin cuentaminutos, fin precalentado, fin cocción.

Brillo

Para regular el brillo de la pantalla:

1. Gire el selector de Navegación hasta ver “BRILLO”.
2. Pulsar la tecla ⊘: en pantalla aparecen BAJO, MEDIO o ALTO según el nivel ajustado.
3. Gire el selector de Navegación para aumentar o disminuir el brillo y confirme con la tecla ⊘.

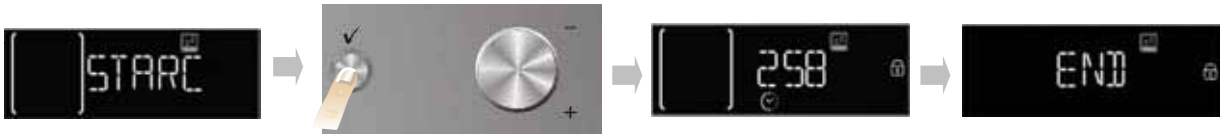
CICLO DE LIMPIEZA STARCLEAN™

Para mantener el horno en las mejores condiciones, después de cada uso hay que ejecutar un ciclo de limpieza **STARCLEAN™**. El ciclo dura 35 minutos, incluyendo una fase de enfriamiento, y se debe ejecutar de la siguiente manera:

Para la descripción de esta función, consultar el capítulo LIMPIEZA y la tabla de funciones, página 35.

1. El horno debe estar frío.
2. Mojar con agua corriente el paño de celulosa suministrado en dotación y estrujarlo para que no gotee.
3. Abrir la puerta del horno y retirar los accesorios esmaltados.
4. Extender el paño de celulosa sobre el fondo del horno cubriéndolo por completo.
5. Distribuir 350 ml de agua uniformemente sobre el paño de celulosa. No utilizar cantidades de agua inferiores o superiores, ya que se puede perjudicar el funcionamiento del ciclo.
6. Cerrar la puerta del horno.

IMPORTANTE: No abrir la puerta durante el ciclo para evitar la salida del vapor.



7. Poner el selector de funciones en el símbolo : aparece **STARCLEAN™** en pantalla.
8. Pulsar la tecla ⊘ para confirmar la selección y dar inicio al ciclo de limpieza. No abrir la puerta durante el ciclo para evitar la salida del vapor.
9. Terminado el ciclo, abrir la puerta, sacar el paño de celulosa y eliminar el agua residual del horno.
10. Comenzar la limpieza utilizando la esponja suministrada en dotación humedecida con agua caliente (una espera de 15 minutos puede comprometer el buen resultado de la limpieza).

Suciedad particularmente persistente

Para eliminar la suciedad particularmente persistente, repetir el ciclo **STARCLEAN™** y añadir unas gotas de detergente neutro durante la limpieza.

BLOQUEO DE LAS TECLAS (KEY-LOCK)

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 está activada, las funciones de las teclas se bloquean y en la pantalla aparece una llave. Esta función también se puede activar durante la cocción. Para desactivarla, repetir 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.

TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

SELECTOR DE FUNCIONES			
0		**OFF**	Para interrumpir la cocción y apagar el horno.
		LÁMPARA	Para encender/apagar la bombilla interior del horno.
	ESPECIALES	**DESCONGELAR**	Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda poner los alimentos en el nivel central. Se sugiere dejar el alimento en su envase para impedir la deshidratación de la superficie.
		MANTENER CALIENTE	Función adecuada para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados (ej., carne, fritos, budines) Se recomienda poner los alimentos en el nivel central. La función no se activa si la temperatura en la cámara de cocción supera los 65°.
		FERMENTAR MASAS	Optimiza la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad de fermentación, la función no se activa si la temperatura en la cámara de cocción supera los 40 °C. Sitúe la masa en el 2º nivel. No es necesario precalentar el horno.
		ECO AIRE FORZADO	Para cocinar carne asada rellena y trozos de carne en un solo nivel. Esta función utiliza una ventilación discontinua y delicada, que previene la deshidratación excesiva de los platos. En esta función Eco, la luz permanece apagada durante la cocción, pero se puede encender temporalmente pulsando la tecla de confirmación. Se recomienda utilizar el 3° nivel. No es necesario precalentar el horno.
		CONVENCIONAL	Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Utilice el 3° nivel. Para cocinar pizzas, tartas saladas o dulces con relleno líquido utilizar el 1° o 2° nivel. No es necesario precalentar el horno.
		HORNO DE CONVECCIÓN	Para cocinar carnes o tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un solo nivel. Utilice el 3° nivel. No es necesario precalentar el horno.
		AIRE FORZADO	Para cocinar simultáneamente en varios niveles diferentes alimentos (máximo tres) que requieran la misma temperatura de cocción (por ejemplo, pescado, verduras, dulces). La función permite cocinar sin transmitir olores de un alimento a otro. Utilizar el 3° nivel para cocinar en un solo nivel, el 1° y el 4° para cocinar en dos niveles y el 1°, el 3° y el 5° para cocinar en tres niveles. No es necesario precalentar el horno.
		GRILL	Para cocinar chuletas, brochetas, chorizos, gratinar verduras y tostar pan. Se recomienda poner los alimentos en el 4° ó 5° nivel. Para cocinar carne a la parrilla se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Ponerla en el 3°/ 4° 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 trozos de carne (muslos, rosbif, pollos). Coloque los alimentos en los niveles centrales. Se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Colóquela el 1° o 2° nivel con medio litro de agua. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada. Con esta función es posible utilizar el asador rotativo, si este accesorio está presente.
		AJUSTES	Para ajustar la pantalla (idioma, hora, brillo, volumen de la señal acústica, ahorro energético).

SELECTOR DE FUNCIONES (Continuación)		
	PAN/PIZZA	Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. En esta función hay dos programas con ajustes predefinidos. Es suficiente indicar los valores (temperatura y tiempo); el horno gestiona automáticamente el ciclo de cocción óptimo. Coloque la masa en el 2° nivel después de precalentar el horno.
	STARCLEAN™	Para eliminar la suciedad generada por la cocción con un ciclo a baja temperatura. La acción combinada del esmalte y del agua soltada por el paño de celulosa durante el ciclo facilita la eliminación de la suciedad. Activar la función con el horno frío.
	PRECALENT. RÁPIDO	Para precalentar el horno con rapidez. Al completarse la fase de precalentado, el horno selecciona automáticamente la función Convencional. Si se desea seleccionar una función de cocción distinta, gire el selector de Funciones y seleccione la función deseada.

TABLA DE COCCIÓN

Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde la base)	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 fruta)		-	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, bandeja pastelera
		-	1-4	160-170	20-45	Nivel 4: parrilla
						Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Nivel 5: bandeja sobre parrilla
						Nivel 3: bandeja sobre parrilla
						Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Petisús		-	3	180-200	30-40	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	180-190	35-45	Nivel 4: bandeja sobre parrilla
						Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45*	Nivel 5: bandeja sobre parrilla
						Nivel 3: bandeja sobre parrilla
						Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Merengues		-	3	90	110-150	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	90	140-160	Nivel 4: bandeja sobre parrilla
						Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
		-	1 - 3 - 5	90	140 - 160*	Nivel 5: bandeja sobre parrilla
						Nivel 3: bandeja sobre parrilla
						Nivel 1: grasera/bandeja pastelera

Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde la base)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
Pan, pizza, focaccia		-	1/2	190-250	15-50	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	190-250	20-50	Nivel 4: bandeja sobre parrilla Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
		-	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 50*	Nivel 5: bandeja sobre parrilla Nivel 3: bandeja sobre parrilla Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Pan	(Pan)	Sí	2	180-220	30-50	Grasera, bandeja pastelera o parrilla
Pizza	(Pizza)	Sí	2	220-250	15-30	Grasera, bandeja pastelera
Pizzas congeladas		-	3	250	10-20	Nivel 3: Grasera, bandeja pastelera o parrilla
		-	1-4	230-250	10-25	Nivel 4: bandeja sobre parrilla Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		-	3	180-190	40-55	Molde sobre parrilla
		-	1-4	180-190	45-70	Nivel 4: molde sobre parrilla Nivel 1: molde sobre parrilla
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	45 - 70*	Nivel 5: molde sobre parrilla Nivel 3: molde sobre parrilla Nivel 1: grasera o bandeja pastelera + molde
Volovanes, canapés de hojaldre		-	3	190-200	20-30	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	180-190	20-40	Nivel 4: bandeja sobre parrilla Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	20 - 40*	Nivel 5: bandeja sobre parrilla Nivel 3: bandeja sobre parrilla Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Lasaña, pasta al horno, canelones, budines		-	3	190-200	45-55	Bandeja sobre parrilla
Cordero, ternera, buey, cerdo 1 kg		-	3	190-200	80-110	Grasera o bandeja sobre parrilla
Pollo, conejo, pato 1 kg		-	3	200-230	50-100	Grasera o bandeja sobre parrilla

Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde la base)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
Pavo, oca 3 kg		-	2	190-200	80-130	Grasera o bandeja sobre parrilla
Pescado al horno/en papillote (lomo, entero)		-	3	180-200	40-60	Grasera o bandeja sobre parrilla
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		-	2	180-200	50-60	Bandeja sobre parrilla
Pan tostado		-	5	3 (Alto)	3-6	Parrilla
Filetes, rodajas de pescado		-	4	2 (Medio)	20-30	Nivel 4: parrilla (invierta el alimento a mitad de la cocción) Nivel 3: grasera con agua
Chorizos, pinchos, costillas, hamburguesas		-	5	2-3 (Medio-Alto)	15-30	Nivel 5: parrilla (invierta el alimento a mitad de la cocción) Nivel 4: grasera con agua
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2	2 (Medio)	55-70	Nivel 2: parrilla (invierta el alimento a dos tercios de la cocción) Nivel 1: grasera con agua
				3 (Alto)	60-80	Nivel 2: asador rotativo (si lo incluye) Nivel 1: grasera con agua
Rosbif poco hecho 1 kg		-	3	2 (Medio)	35-45	Bandeja sobre parrilla (invierta el alimento a dos tercios de la cocción si es necesario)
Pierna de cordero / cerdo		-	3	2 (Medio)	60-90	Grasera o bandeja sobre parrilla (invierta el alimento a dos tercios de la cocción si es necesario)
Patatas asadas		-	3	2 (Medio)	45-55	Grasera o bandeja pastelera (invierta el alimento a dos tercios de la cocción si es necesario)
Verduras gratinadas		-	3	3 (Alto)	10-15	Bandeja sobre parrilla
Lasañas y carnes		-	1-4	200	50-100*	Nivel 4: bandeja sobre parrilla Nivel 1: grasera o bandeja sobre parrilla
Carnes y patatas		-	1-4	200	45-100*	Nivel 4: bandeja sobre parrilla Nivel 1: grasera o bandeja sobre parrilla

Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde la base)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
Pescados y verduras		-	1-4	180	30-50*	Nivel 4: bandeja sobre parrilla Nivel 1: grasera o bandeja sobre parrilla
Comida completa: Tarta (niv. 5) / Lasaña (niv. 3) / Carne (niv. 1)		-	1 - 3 - 5	190	40-120*	Nivel 5: bandeja sobre parrilla Nivel 3: bandeja sobre parrilla Nivel 1: grasera o bandeja sobre parrilla
Asados rellenos		-	3	200	80-120*	grasera o bandeja sobre parrilla
Carne en trozos (conejo, pollo, cordero)		-	3	200	50-100*	grasera o bandeja sobre parrilla

* El tiempo de cocción es indicativo. El momento de retirar las comidas depende del gusto personal.

RECETAS PROBADAS según las normas IEC 50304/60350:2009-03 y DIN 3360-12:07:07

Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde la base)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Galletas de pastaflora (Shortbread)		-	3	170	15-30	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	160	20-35	Niv. 4: bandeja pastelera Niv. 1: grasera
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Pasteles (Small cakes)		-	3	170	25-35	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	160	30-40	Niv. 4: bandeja pastelera Niv. 1: grasera
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Bizcocho sin grasa (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Molde sobre parrilla
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Dos tortas de miel (Two apple pies)		-	2/3	185	70-90	Molde sobre parrilla
		-	1-4	175	75-95	Niv. 4: molde sobre parrilla Niv. 1: molde sobre parrilla
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Pan tostado (Toast)**		-	5	3 (Alto)	3-6	Parrilla
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburguesas (Burgers)**		-	5	3 (Alto)	18-30	Niv. 5: parrilla (invierta a mitad de la cocción) Niv. 4: grasera con agua
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tarta de manzana, tarta en molde (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	160	55-65	Niv. 4: bandeja pastelera Niv. 1: grasera
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Asado de cerdo (Roast pork)		-	2	190	150-170	Niv. 2: grasera
DIN 3360-12:07 annex C						
Tarta plana (Flat cake)		-	3	170	40-50	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	160	45-55	Niv. 4: bandeja pastelera Niv. 1: grasera

La tabla de cocción indica cuáles son las funciones y las temperaturas más adecuadas para obtener óptimos resultados al utilizar las recetas. Si desea efectuar una cocción por convección en un solo nivel, utilice el tercer nivel y la temperatura recomendada para "AIRE FORZADO" en varios niveles.

Las indicaciones de la tabla no consideran el uso de las guías correderas. Realizar las pruebas sin las guías correderas.

** Cuando cocine los alimentos a la parrilla, deje 3 ó 4 cm libres a partir del borde frontal de la parrilla para poder extraerla con facilidad.

Clase de eficiencia energética (según la norma EN 50304)

Para realizar la prueba utilizar la tabla correspondiente.

Consumo de energía y tiempo de calentamiento

Seleccionar la función PRECALENT. RÁPIDO para realizar el test.

INSTRUCCIONES DE USO Y CONSEJOS

Cómo utilizar la tabla de cocción

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

Cocción de varios alimentos a la vez

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

Postres

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

Carnes

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

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

Asador rotativo (sólo en algunos modelos)

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

Pizza

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

Función de fermentación (sólo en algunos modelos)

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