



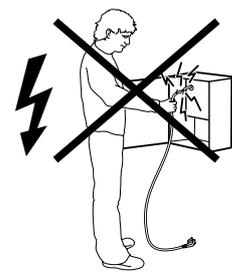
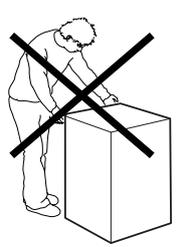
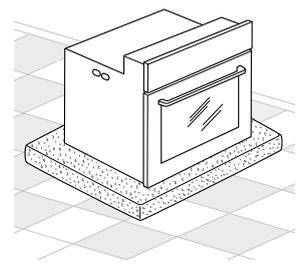
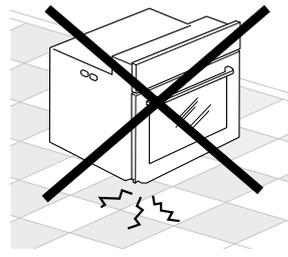
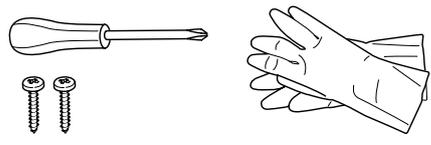
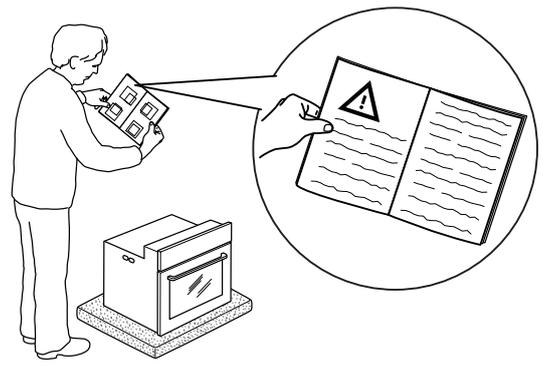
HORNO EMPOTRABLE

ES Manual de uso y mantenimiento

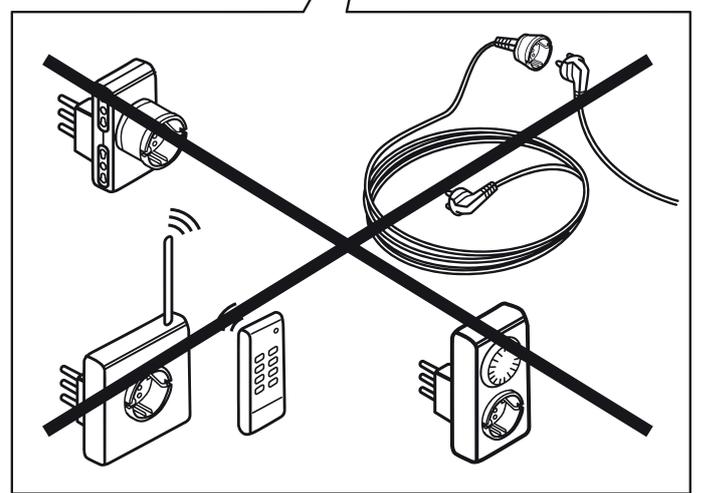
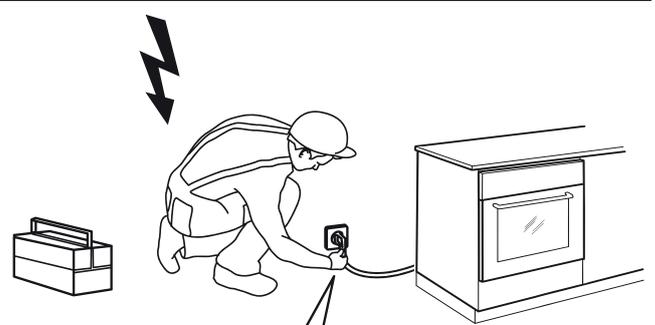
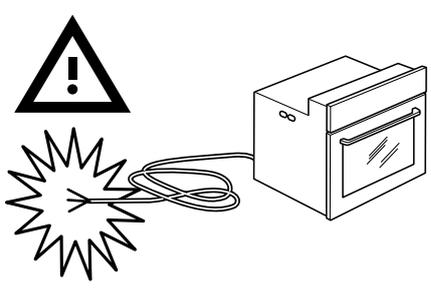
The Whirlpool logo consists of a stylized swirl icon above the brand name 'Whirlpool' in a bold, sans-serif font.

SENSING THE DIFFERENCE

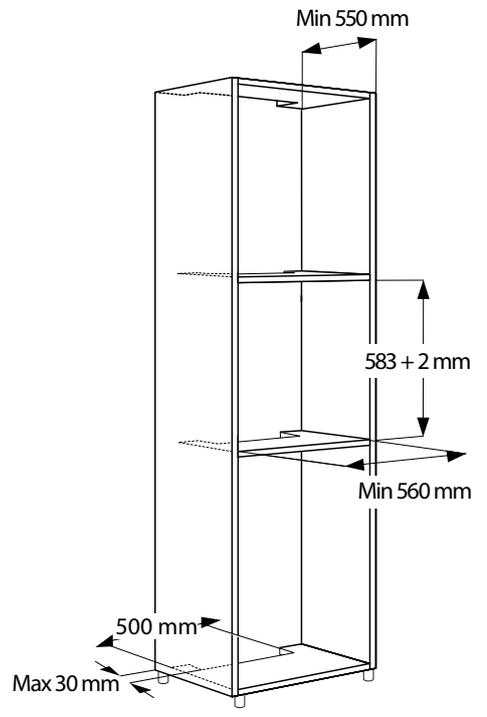
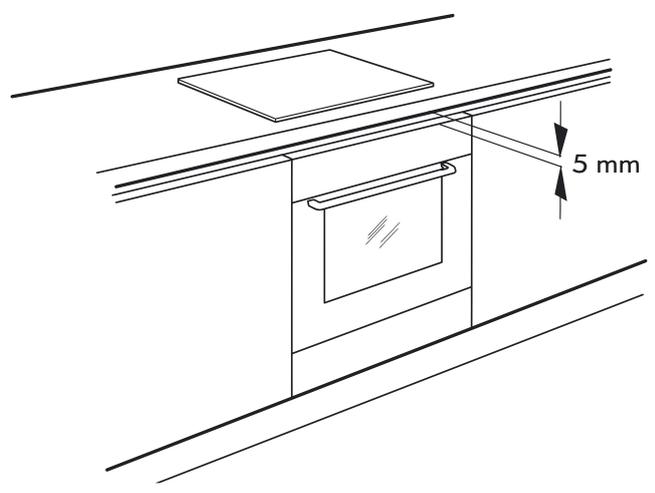
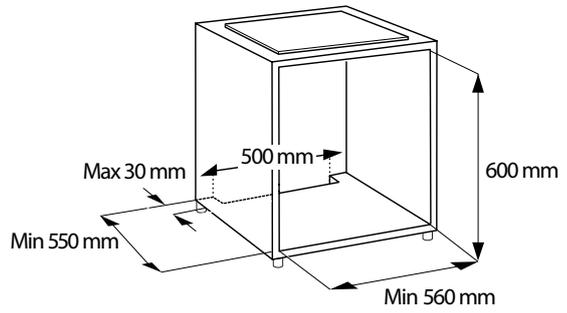
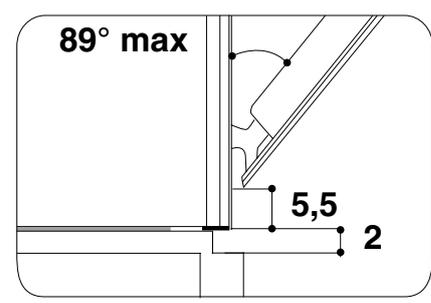
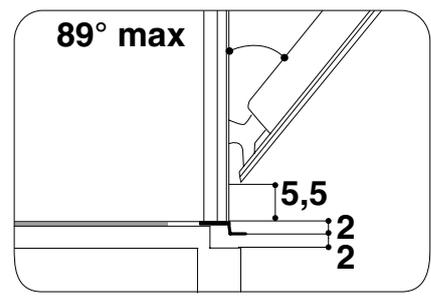
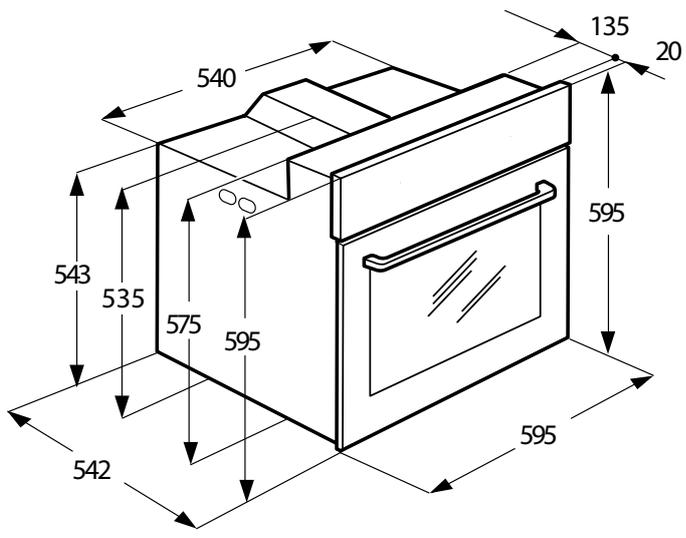
1



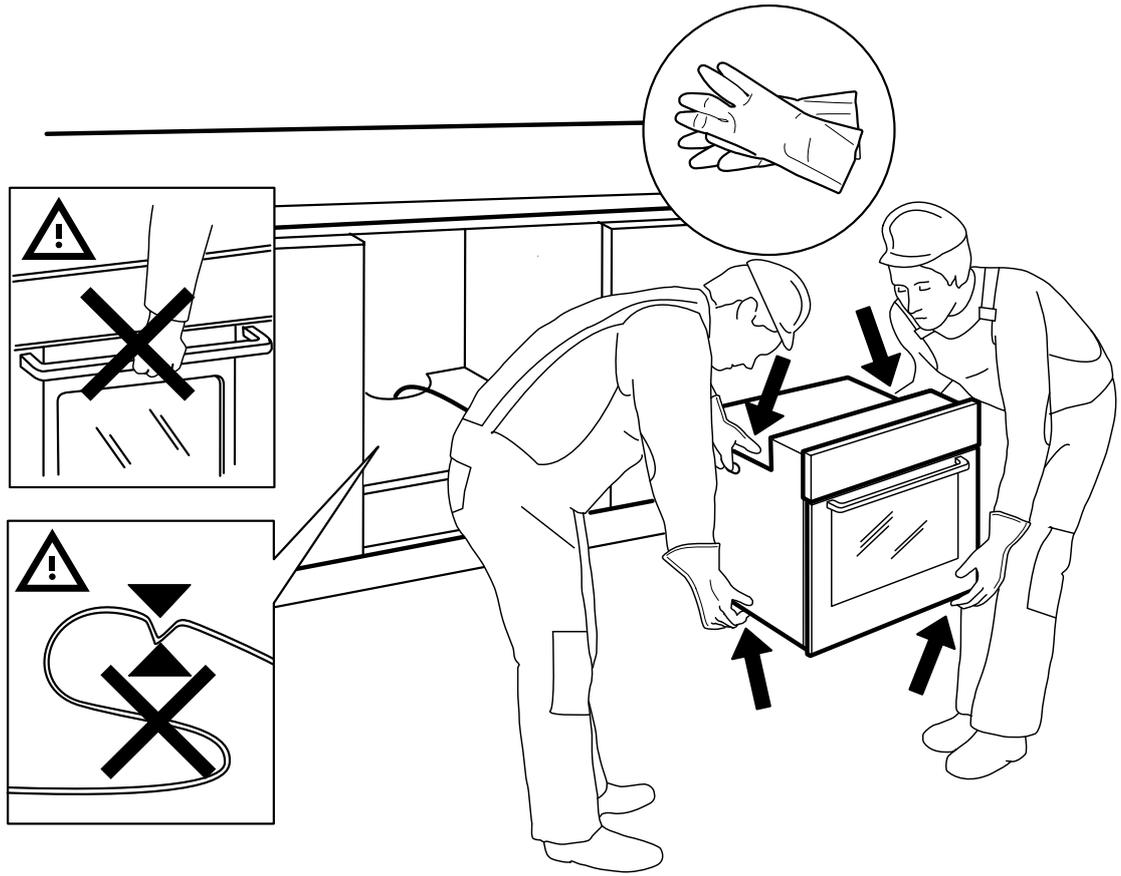
2



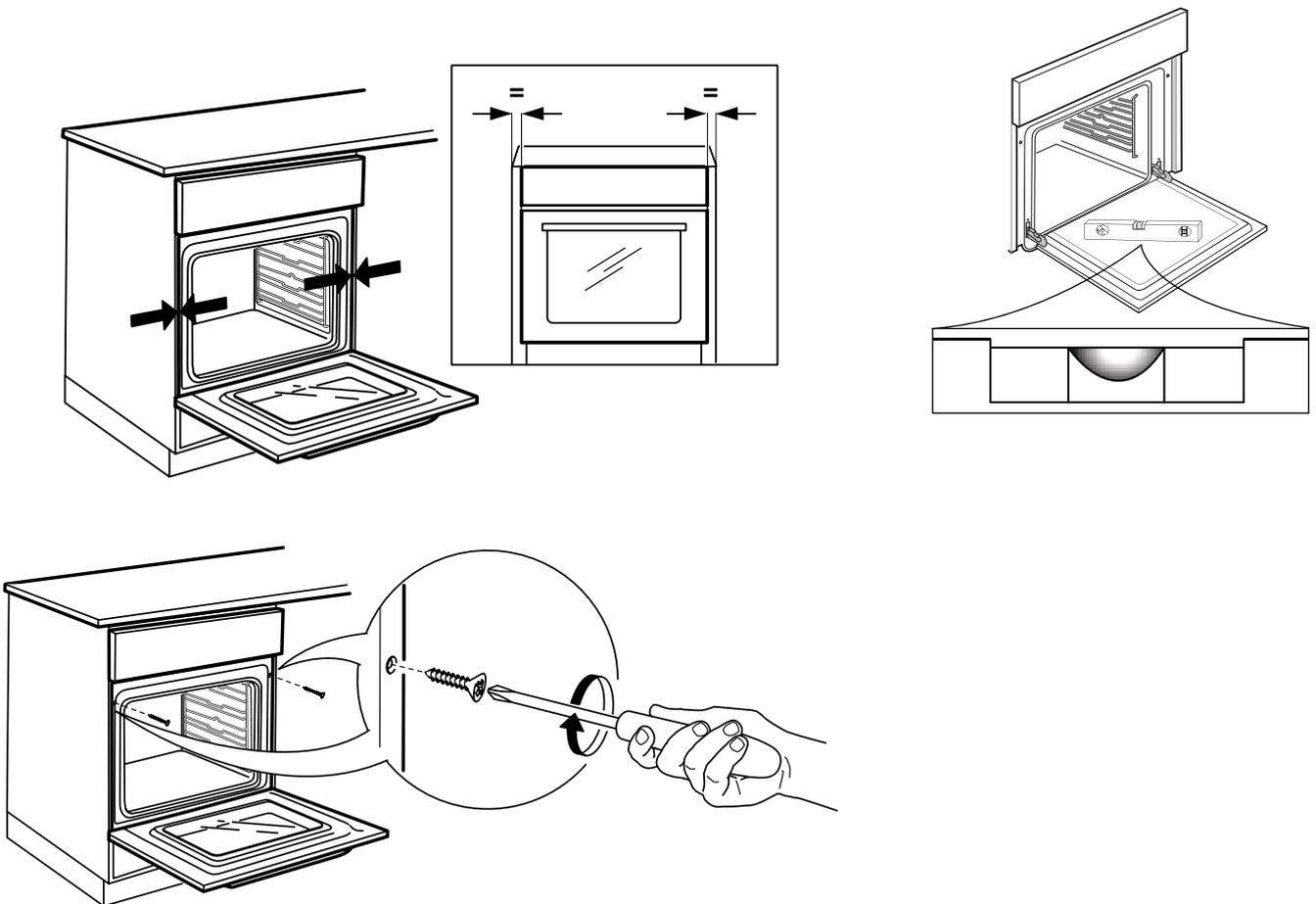
3



4



5



ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....1	FUNCIONES 6 TH SENSE 13
INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD.....2	FUNCIONES ESPECIALES 13
DECLARACIÓN DE DISEÑO ECO.....5	PRECALENTADO RÁPIDO 13
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.....5	LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO..... 14
INSTALACIÓN6	CICLO DE LIMPIEZA SMARTCLEAN™ 14
PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL EMPOTRADO6	SONDA PARA CARNE 15
CONEXIÓN ELÉCTRICA6	LUZ DEL HORNO 16
RECOMENDACIONES GENERALES6	BLOQUEO DE LAS TECLAS 16
EL APARATO7	TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES 17
ACCESORIOS.....7	TABLA DE COCCIÓN 19
CÓMO INTRODUCIR LAS REJILLAS Y OTROS ACCESORIOS EN EL HORNO8	RECETAS PRBADAS 22
CÓMO EXTRAER LAS REJILLAS LATERALES.....8	INSTRUCCIONES DE USO Y CONSEJOS 23
CÓMO MONTAR LAS GUÍAS CORREDERAS8	LIMPIEZA 24
DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL9	MANTENIMIENTO 25
SELECTOR Y TECLAS9	EXTRACCIÓN DE LA PUERTA 25
PANTALLA DE LA IZQUIERDA9	DESPLAZAMIENTO DE LA RESISTENCIA SUPERIOR..... 25
PANTALLA DE LA DERECHA.....9	CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO 25
AJUSTE DEL RELOJ10	GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 26
AJUSTES10	SERVICIO DE ASISTENCIA 26
ENCENDIDO/APAGADO10	ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS 26
SELECCIÓN DE UNA FUNCIÓN.....10	
INICIO RÁPIDO11	
PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA11	
SELECCIÓN DE LA POTENCIA DEL GRILL11	
FASE DE PRECALENTADO.....11	
PROGRAMACIÓN DE LA DURACIÓN12	
CICLO DE COCCIÓN SIN TIEMPO PROGRAMADO12	
CICLO DE COCCIÓN CON TIEMPO PROGRAMADO12	
PROGRAMACIÓN DE LA HORA DE FIN DE COCCIÓN E INICIO DIFERIDO.....12	

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Estas instrucciones también están disponibles en la página web:
www.whirlpool.eu

SU SEGURIDAD, Y LA DE LOS DEMÁS, ES MUY IMPORTANTE

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



Este es el símbolo de peligro, relativo a la seguridad, que advierte a los usuarios de posibles riesgos para ellos u otras personas. Todas las advertencias de seguridad están precedidas del símbolo de peligro y de los siguientes términos:

 PELIGRO

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, provocará lesiones graves.

 ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, puede provocar lesiones graves.

Todas las advertencias de seguridad detallan el riesgo al que se refieren e indican cómo reducir la posibilidad de sufrir lesiones, daños y descargas eléctricas derivados del uso incorrecto del aparato. Siga atentamente estas instrucciones:

- Guarde las instrucciones para poderlas consultar en el futuro.
- Utilice guantes de protección para realizar todas las operaciones de desembalaje e instalación.
- La manipulación e instalación del electrodoméstico la deben realizar dos o más personas.
- El aparato se deberá desconectar de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- Las operaciones de instalación y mantenimiento deberán ser realizadas por un técnico cualificado siguiendo las instrucciones del fabricante y de conformidad con la normativa local. No realice reparaciones ni sustituya piezas del aparato que no estén expresamente indicadas en el manual del usuario.
- La sustitución del cable de alimentación deberá llevarla a cabo un electricista profesional. Póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.
- La normativa exige que el aparato cuente con toma de conexión a tierra.
- Una vez que el aparato está montado en el mueble, el cable de alimentación tiene que ser lo suficientemente largo como para poder conectar el aparato a la fuente de alimentación principal.
- Para que la instalación sea conforme a las normas de seguridad vigentes es necesario un interruptor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm.
- No utilice alargadores ni adaptadores múltiples.

- No conecte el dispositivo a un enchufe que pueda ser manejado por control remoto o con un temporizador.
- No tire del cable de alimentación.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles al usuario.
- Si la superficie de la placa de inducción está agrietada, no la utilice y desconecte el aparato para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica (sólo para modelos con función de inducción).
- No toque el aparato si tiene alguna parte del cuerpo húmeda y no lo utilice con los pies descalzos.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (p. ej.: para calentar el ambiente). El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños a personas o animales o daños a la propiedad si no se respetan los consejos y precauciones anteriores.
- El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no 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 aparato si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias para utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a los que se exponen. Los niños no deberán jugar con el aparato. Los niños sin supervisión no deberán realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento.
- Durante el uso y después del mismo, no toque las resistencias ni las superficies internas del aparato, ya que pueden causar quemaduras. Evite que el aparato entre en contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del mismo se hayan enfriado por completo.
- Al final de la cocción, tenga cuidado al abrir la puerta del aparato y deje salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al horno. Cuando la puerta del aparato está cerrada, el aire caliente sale por la abertura situada encima del panel de control. No obstruya las salidas 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 aparato, ya que si el electrodoméstico se enciende de manera accidental podría producirse un incendio.
- No caliente ni cocine en el aparato alimentos contenidos en envases o recipientes cerrados. El envase puede explotar debido a la presión que se genera en el interior y dañar el aparato.

- No utilice recipientes de materiales sintéticos.
- Las grasas y los aceites recalentados arden fácilmente. Vigile siempre la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- No deje el aparato desatendido durante el secado de alimentos.
- 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 ardan al entrar en contacto con la resistencia.
- Las grasas y los aceites recalentados arden fácilmente. Vigile la cocción de los alimentos ricos en grasa, aceite o alcohol (p. ej., ron, coñac o vino).
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- No toque el horno durante el ciclo pirolítico. Impida que los niños se acerquen al horno durante el ciclo pirolítico. Antes de efectuar el ciclo de limpieza es necesario eliminar el exceso de suciedad del interior del horno (sólo para hornos con función de pirólisis).
- Durante y después del ciclo de limpieza pirolítica, los animales deberán permanecer alejados del área donde esté montado el horno (sólo para hornos con función pirolítica).
- Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- No utilice limpiadores abrasivos ni rasquetas metálicas 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.
- Antes de cambiar la bombilla del horno, asegúrese de que el aparato está apagado para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- No utilice papel de aluminio para cubrir los alimentos en el recipiente de cocción (sólo 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, corte el cable de alimentación.
- Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda en la que adquirió el aparato.

DECLARACIÓN DE DISEÑO ECO

Este aparato cumple los requisitos de diseño ecológico de los reglamentos europeos n. 65/2014 y n. 66/2014 de conformidad con la norma europea EN 60350-1.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Eliminación del embalaje

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

Consejos para ahorrar energía

- Precaliente el horno solamente si así se especifica en la tabla de tiempos de cocción o en la receta.
- Utilice fuentes de horno lacadas o esmaltadas de color oscuro, ya que absorben mejor el calor.

Eliminación del producto

- Este aparato lleva la marca de conformidad con la Directiva europea 2012/19/EU relativa a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- Al garantizar la correcta eliminación de este producto, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas, que podrían derivarse de una eliminación inadecuada del producto.
- El símbolo  que se incluye en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no puede tratarse como un residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

INSTALACIÓN

Tras desembalar el horno, compruebe que no se haya dañado durante el transporte y que la puerta cierre correctamente.

Si observa algún problema, póngase en contacto con el distribuidor o el servicio de asistencia más cercano. Para evitar daños, no retire el horno de la base de poliestireno hasta el momento de la instalación.

Antes de instalar el aparato deberá leer todas las recomendaciones de seguridad de las páginas 2, 3 y 4.

Para montar el aparato siga las instrucciones de montaje de las páginas I, II y III.

PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL EMPOTRADO

- Los muebles de cocina en contacto con el horno deberán ser resistentes al calor (al menos 90 °C).
- Antes de instalar el horno en su alojamiento, realice todas las tareas de corte del mueble y retire por completo todas las virutas de la madera y el serrín.
- Después de la instalación, el fondo del horno no deberá estar accesible.
- Para que el aparato funcione bien, no obstruya el espacio mínimo necesario entre la encimera y la parte superior del horno.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Asegúrese de que la tensión indicada 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 mm²) deberá llevarla a cabo un electricista profesional.

Póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.

El horno está programado para funcionar con una absorción de energía superior a 2,5 kW (indicada con "16 A" en las configuraciones, como se muestra en la página 10) que es compatible con una red de alimentación eléctrica doméstica superior a 3 kW.

Si el suministro de la red de alimentación eléctrica de la vivienda fuera inferior, será necesario reducir el ajuste ("13 A" en las configuraciones).

RECOMENDACIONES GENERALES

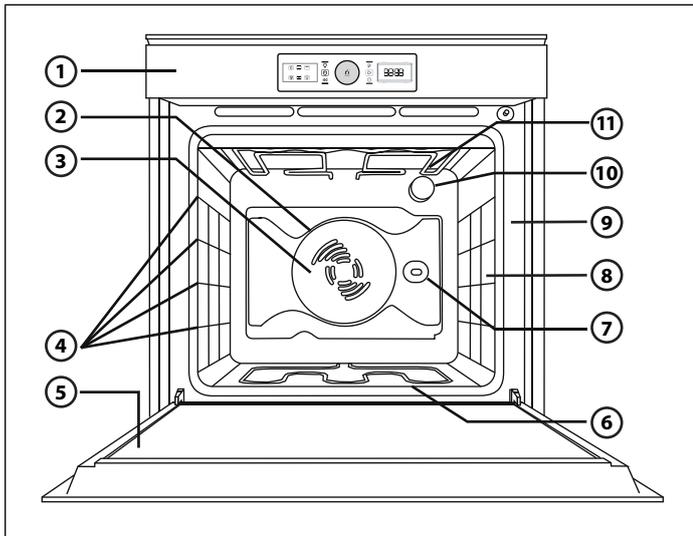
Antes del uso:

- Quite las protecciones de cartón, la película protectora y las etiquetas adhesivas de los accesorios.
- Quite los accesorios del horno y caliéntelo a 200° durante una hora para eliminar el olor y los humos producidos por los materiales aislantes y la grasa protectora.

Durante el uso:

- No coloque objetos pesados sobre la puerta ya que podría estropearse.
- No se agarre a la puerta ni cuelgue nada del asa.
- No recubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No vierta agua en el interior del horno caliente; podría dañar el revestimiento esmaltado.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- Asegúrese de que los cables eléctricos de otros aparatos no entren en contacto con las partes calientes del horno ni queden atrapados por la puerta.
- No exponga el horno a agentes atmosféricos.

EL APARATO

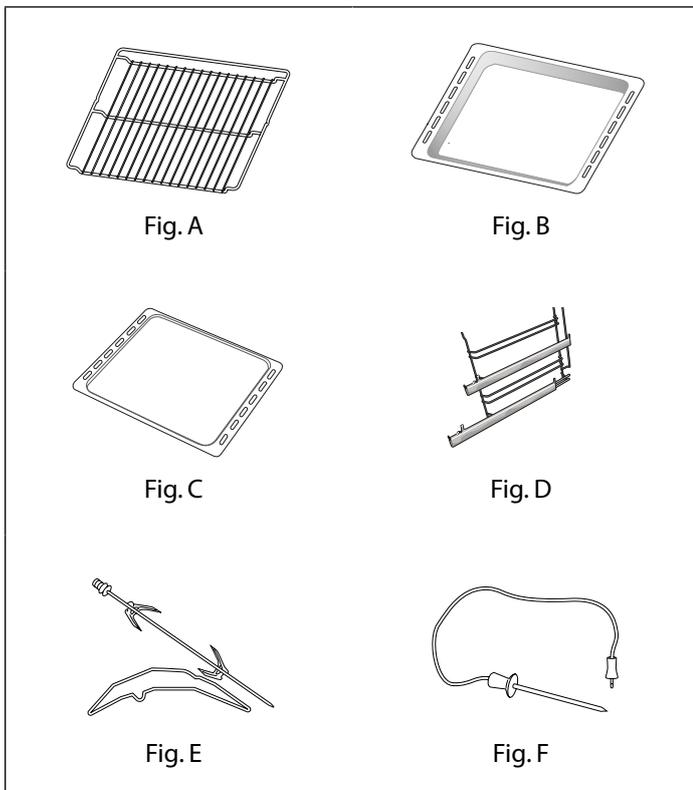


1. Panel de control
2. Ventilador
3. Resistencia circular (*no visible*)
4. Rejillas laterales (*el número de niveles está indicado en la parte frontal del horno*)
5. Puerta
6. Resistencia inferior (*no visible*)
7. Asador giratorio (*si lo hay*)
8. Punto de inserción de la sonda para carne (*si la hay*)
9. Placa de datos (*no se debe quitar*)
10. Luz
11. Resistencia superior/grill

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 la puerta del horno se abre durante la cocción, las resistencias se apagan.

ACCESORIOS



A. Rejilla:

- para gratinar
- sirve de base donde apoyar recipientes, pasteles, etc.

B. Graseira:

- para recoger la grasa que desprenden los alimentos durante la cocción
- para cocinar carne, pescado, etc.

C. Bandeja pastelera:

- para pan y pasteles
- carne, pescado, etc.

D. Guías correderas (sólo en algunos modelos):

- para manejar las rejillas y las bandejas con mayor facilidad.

E. Asador giratorio (sólo en algunos modelos):

- Para asar de modo uniforme grandes trozos de carne y aves.

F. Sonda para carne (sólo en algunos modelos):

- para medir la temperatura en el centro del alimento.

El número de accesorios puede variar en función del modelo que se haya adquirido.

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

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

CÓMO INTRODUCIR LAS REJILLAS Y OTROS ACCESORIOS EN EL HORNO

1. Introduzca la rejilla en posición horizontal con la barra de tope "A" orientada hacia arriba (Fig. 1).
2. Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen igual que la rejilla (Fig. 2).

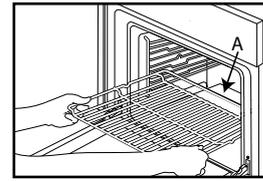


Fig. 1

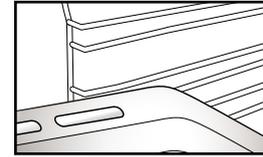


Fig. 2

CÓMO EXTRAER LAS REJILLAS LATERALES

Antes de efectuar un ciclo de limpieza automático (véase la sección 11), deberá extraer todos los accesorios del interior del horno.

Véanse las figuras (Fig. 1, 2, 3) para extraer los soportes laterales y (si las hubiera) las tuercas que las fijan en el interior del horno.

NOTA: si no respeta estas instrucciones, los accesorios se podrían dañar de forma irreparable.

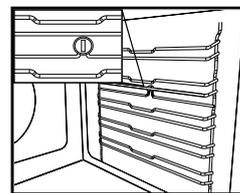


Fig. 1

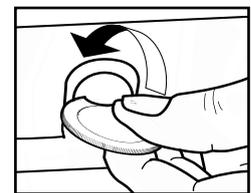


Fig. 2

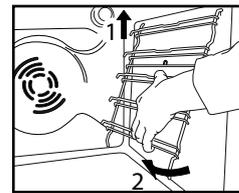


Fig. 3

CÓMO MONTAR LAS GUÍAS CORREDERAS (SI LAS HAY)

Las guías correderas se pueden extender por completo o parcialmente para facilitar el manejo de las rejillas y las bandejas.

1. Extraiga las rejillas laterales de sujeción (Fig. 1) (con las guías de extensión completa, es necesario extraer primero el tornillo de fijación).
2. Retire la protección de plástico de las guías correderas (Fig. 2).
3. Cuelgue la parte superior de las guías en las rejillas de sujeción. Compruebe que las correderas telescópicas se mueven libremente hacia la parte delantera del horno. Luego presione firmemente la parte inferior de las guías correderas contra el soporte hasta que encajen en su sitio (Fig. 3).
4. Vuelva a colocar las rejillas laterales en el horno (Fig. 4).
5. Coloque los accesorios en la guía corredera (Fig. 5, 6).

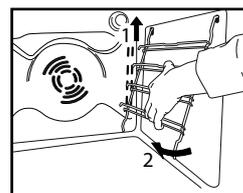


Fig. 1

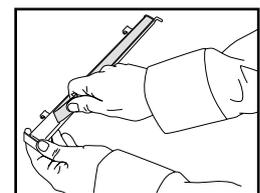


Fig. 2

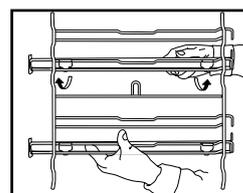


Fig. 3

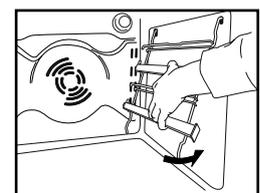


Fig. 4

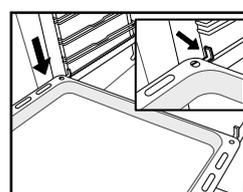


Fig. 5

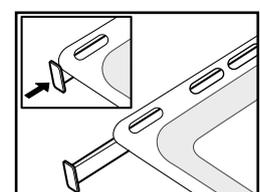
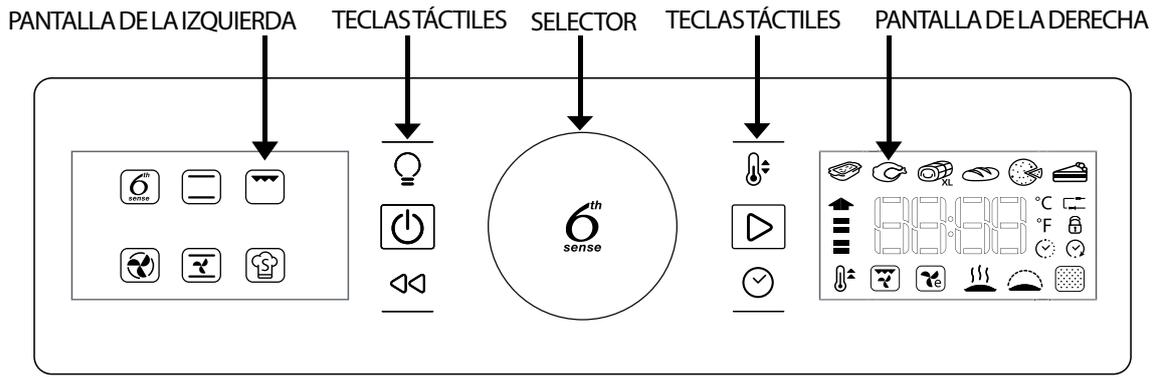
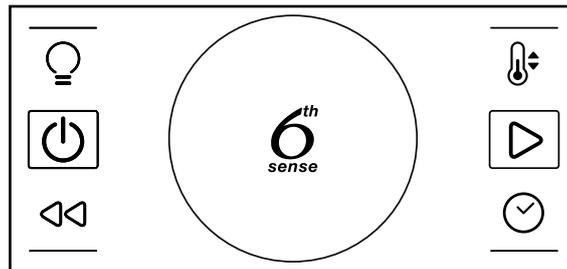


Fig. 6

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



SELECTOR Y TECLAS



SELECTOR GIRATORIO



Gírelo para moverse por las funciones y programar todos los parámetros de cocción.

SELECTOR 6TH SENSE



Púlselo para seleccionar, programar, acceder o confirmar las funciones o parámetros, y, eventualmente, para iniciar el programa de cocción.

LUZ



sirve para encender/apagar la luz del horno.

TEMP



sirve para programar la temperatura.

ENCENDIDO/APAGADO



sirve para encender/apagar el horno.

INICIO



sirve para activar las funciones de cocción.

ATRÁS



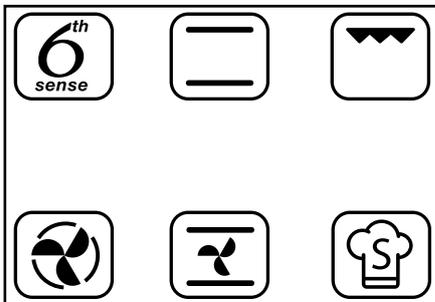
sirve para volver a la pantalla anterior.

HORA



sirve para poner en hora el reloj, programar la duración de la cocción o ampliar el tiempo del ciclo de cocción.

PANTALLA DE LA IZQUIERDA

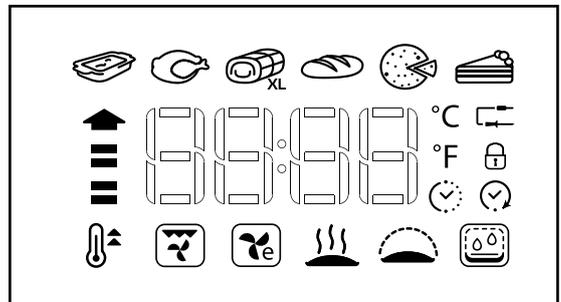


Esta pantalla muestra las principales funciones de cocción.

La función seleccionable se visualiza con mayor intensidad.

Los símbolos indican la función. Para consultar la descripción completa, se remite a la tabla de la página 17.

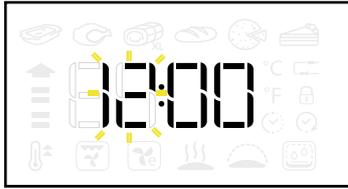
PANTALLA DE LA DERECHA



Esta pantalla muestra el reloj, los grupos para las funciones 6th Sense (6th SENSE) y las funciones especiales (SPECIAL), y los datos de todas las funciones. Además ayuda a programar todos los parámetros de cocción. Si el último icono de la derecha del panel de funciones especiales no se enciende es porque no dispone de limpieza automática.

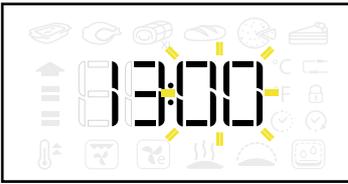
1.1 AJUSTE DEL RELOJ

Cuando se enciende el horno por primera vez hay que poner en hora el reloj.



Gire para establecer la hora.

Pulse para confirmar.



Gire para establecer los minutos.

Pulse para confirmar.

NOTA: Si desea cambiar la hora en otro momento, cuando el horno esté apagado, accione durante al menos 1 segundo y repita las operaciones arriba descritas. Después de un corte en la alimentación eléctrica, es necesario volver a poner en hora el reloj.

1.2 AJUSTES

De ser necesario, se pueden cambiar los valores por defecto relativos a la configuración de las unidades de temperatura y de potencia eléctrica (°C y 16A).

Pulse durante al menos 5 segundos cuando el horno esté apagado (véase la sección 1.3).



Gire para seleccionar °C o °F.

Pulse para confirmar el valor.



Gire para seleccionar la potencia (16A o 13A).

Pulse para confirmar el valor.

NOTA: después de confirmar los ajustes, puede que sea necesario volver a poner en hora el reloj.

1.3 ENCENDIDO/APAGADO

Si el aparato está apagado solamente se visualizará el reloj de 24 horas.



Pulse para encender el horno (pulse durante 0,5 s).

Cuando el horno está encendido, las dos pantallas están activas.

El selector y las teclas táctiles son totalmente funcionales.



NOTA: pulse para finalizar un ciclo de cocción activo en cualquier momento, apagando el aparato.

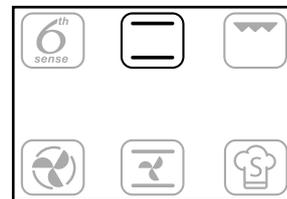
2 SELECCIÓN DE UNA FUNCIÓN

Sirve para seleccionar los ciclos de cocción y otras funciones.

Para una descripción más detallada, se remite a la tabla de las páginas 17 y 18.

Pulse para encender el horno.

Gire para seleccionar la función principal: la función seleccionable se visualiza con mayor intensidad.



Pulse para confirmar la selección.

NOTA: seleccione las funciones 6th Sense o especiales para acceder al grupo correspondiente en la pantalla de la derecha (véase la sección correspondiente (7, 8) de la página 13).

Proceda como se indica en la sección "Inicio Rápido" (sección 3) para activar inmediatamente la función de cocción o utilice el ayudante de configuración como se indica en las secciones 4, 5, y 6.

3 INICIO RÁPIDO

Sirve para saltar el ayudante de configuración e iniciar rápidamente un ciclo de cocción.

Pulse  para iniciar rápidamente cualquier función.

El horno activará un ciclo de cocción sin tiempo programado (véase la sección 5.1) utilizando la temperatura por defecto y en la pantalla se visualizará como va avanzando el tiempo.

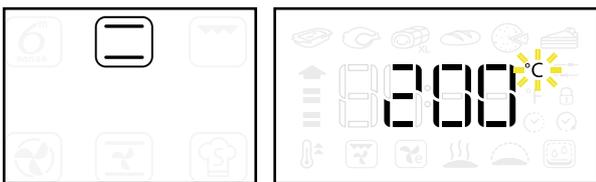
Pulse  para iniciar inmediatamente el ciclo de cocción utilizando los últimos valores configurados.

4 PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA

Sirve para programar la temperatura para todos los ciclos de cocción previstos, excepto el Grill , Turbo Grill , Mantener caliente  y Fermentar masas .

Pulse  para confirmar la función deseada.

El icono °C/°F parpadea.



Gire  para seleccionar la temperatura deseada.



Pulse  para confirmar y pasar a programar la duración (véase la sección 5) o pulse  para pasar a Inicio Rápido.

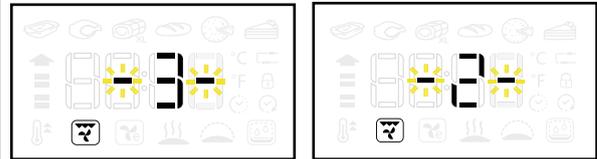
NOTA: gire  para ajustar la temperatura durante un ciclo de cocción.

4.1 SELECCIÓN DE LA POTENCIA DEL GRILL

Sirve para seleccionar el nivel de potencia de las funciones de cocción Grill  y Turbo Grill .

Existen tres niveles de potencia para el grill: -1- (bajo), -2- (medio), -3- (alto).

La pantalla de la derecha muestra el valor configurado entre dos "-" intermitentes.



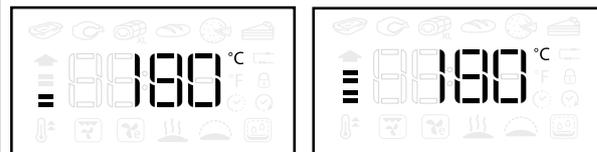
Gire  para programar el nivel deseado.

Pulse para  confirmar y pasar a programar la duración (sección 5) o pulse  para pasar a Inicio Rápido.

NOTA: gire  para ajustar el nivel de potencia del grill durante un ciclo de cocción.

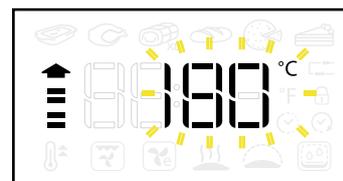
4.2 FASE DE PRECALENTADO

Algunas funciones de cocción (Convencional , Aire forzado , Horno de convección , Precalentado rápido ) incluyen una fase de precalentado, que inicia de forma automática y permite alcanzar rápidamente la temperatura deseada.



Al lado de la temperatura programada se visualiza una flecha que parpadea para indicar que está en fase de precalentado.

Cuando el horno alcanza la temperatura programada, se emite una señal acústica.



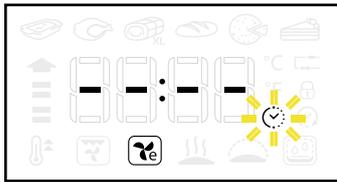
Introduzca el alimento en el horno y cierre la puerta: el horno inicia automáticamente el ciclo de cocción seleccionado.

NOTA: si coloca los alimentos en el horno antes de que finalice la fase de precalentado, los resultados de cocción podrían verse afectados.

5 PROGRAMACIÓN DE LA DURACIÓN

Sirve para programar el tiempo de duración de una función, después de haber programado la temperatura.

☺ El icono parpadea.



Pulse o para activar un ciclo de cocción sin tiempo programado (5.1).

Gire para programar la duración.

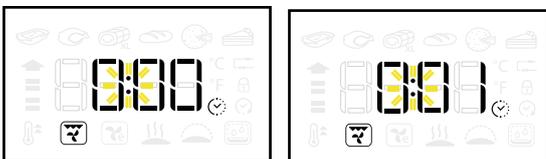


Pulse para confirmar el tiempo de cocción programado (5.2) y pase a programar el tiempo de finalización o pulse para el Inicio Rápido.

NOTA: pulse para ajustar la duración durante un ciclo de cocción.

5.1 CICLO DE COCCIÓN SIN TIEMPO PROGRAMADO

Durante un ciclo de cocción sin tiempo programado, la pantalla de la derecha muestra la duración con una cuenta hacia delante de los minutos y ":" parpadea.

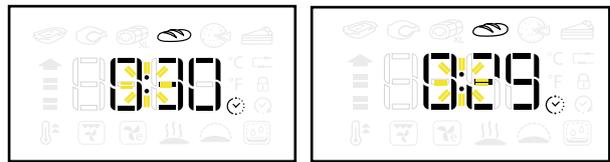


Pulse para finalizar el ciclo de cocción en cualquier momento y apagar el horno.

NOTA: pulse para conmutar del ciclo de cocción sin tiempo programado al de tiempo programado y establece el tiempo de finalización.

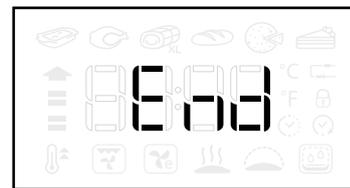
5.2 CICLO DE COCCIÓN CON TIEMPO PROGRAMADO

Durante un ciclo de cocción con tiempo programado, la pantalla de la derecha muestra la duración con una cuenta atrás de los minutos y ":" parpadea.



Pulse para finalizar el ciclo de cocción en cualquier momento.

Una vez que ha terminado el tiempo de cocción previsto, en la pantalla de la derecha aparece la palabra "End" y se emite una señal acústica.



NOTA: la duración no incluye el tiempo de la fase de precalentado.

6 PROGRAMACIÓN DE LA HORA DE FIN DE COCCIÓN E INICIO DIFERIDO

Sirve para establecer el tiempo de finalización de una función.

La pantalla de la derecha muestra el tiempo del ciclo de cocción y el icono parpadea .



Gire para programar el tiempo deseado.

Pulse para confirmar el tiempo de finalización.



NOTA: el tiempo indicado en la pantalla indica la duración programada. Con la opción de inicio diferido siempre se puede:

Girar para ampliar el tiempo de finalización.

Pulsar para ajustar el nivel de temperatura.

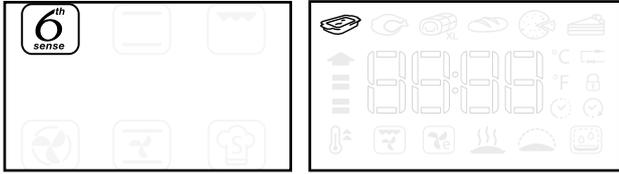
Pulsar para ajustar la duración.

Si la función prevé una fase de precalentado, dicha fase será obviará al programar el tiempo de inicio diferido.

7 FUNCIONES 6TH SENSE

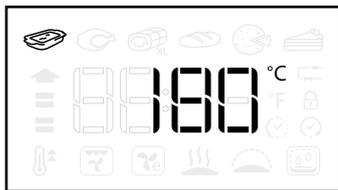
Sirve para elegir entre 6 ciclos de cocción diferentes con valores pre-programados. Para más información sobre la lista y la descripción de las funciones, se remite a la tabla de la página 17.

Gire  para seleccionar la función 6th Sense.



Pulse  para confirmar.

Gire  para seleccionar la función 6th Sense que desee.



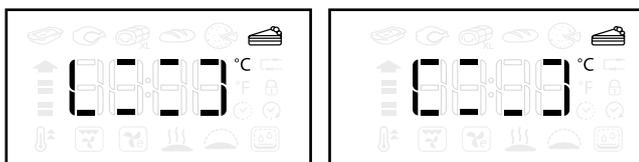
Pulse  para confirmar y pasar a programar los valores de duración/tiempo de finalización o pulse  para pasar al Inicio Rápido.

NOTA: con las funciones 6th Sense no es necesario precalentar el horno. Consulte la tabla de la página 19 para ver las temperaturas y los tiempos de cocción recomendados.

RECUPERACIÓN DE LA TEMPERATURA 6TH SENSE

Si durante un ciclo de cocción 6th Sense se abre la puerta del horno y desciende la temperatura en su interior, la función Recuperación de la temperatura 6th Sense restablecerá automáticamente la temperatura inicial.

Durante la recuperación de la temperatura 6th Sense la pantalla muestra la "animación de una serpiente" hasta alcanzar la temperatura prevista.

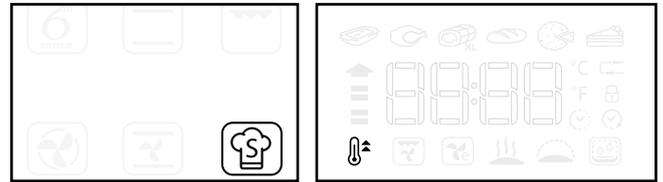


NOTA: durante un ciclo de cocción con tiempo programado, la duración del mismo aumentará en función del tiempo que la puerta haya permanecido abierta para garantizar así el resultado de cocción.

8 FUNCIONES ESPECIALES

Sirve para elegir entre diferentes ciclos de cocción. Para más información sobre la lista y la descripción de las funciones, se remite a la tabla de la página 18.

Gire  para seleccionar la función especial.



Pulse  para confirmar.

Gire  para seleccionar la función especial que desee.



Pulse  para confirmar y programar los valores o pulse  para pasar a Inicio Rápido.

8.1 PRECALENTADO RÁPIDO

Sirve para precalentar el horno con rapidez. Véase la descripción completa en la página 18.

Acceso a las funciones especiales .

Gire  para seleccionar .

Pulse  para confirmar.

Gire  para seleccionar la temperatura deseada.

Pulse  para activar el ciclo de precalentado rápido o pulse  para programar la duración del siguiente ciclo de cocción.



Cuando el horno alcanza la temperatura programada, se emite una señal acústica.

Introduzca el alimento en el horno y cierre la puerta: el horno inicia automáticamente el ciclo de cocción manteniendo la temperatura alcanzada.

No introduzca los alimentos en el horno antes de que termine el ciclo de precalentado rápido.

9 LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO (SÓLO EN ALGUNOS MODELOS)

Si el último icono de la derecha del panel de funciones especiales no se enciende es porque no dispone de limpieza automática.

CICLO DE LIMPIEZA SMARTCLEAN™ (SI LO HAY)

Para la descripción de esta función, consulte también la tabla de funciones de la página 18.

Con el horno frío, distribuya 200 ml de agua en el fondo de la cavidad del horno y cierre la puerta.

Acceso a las funciones especiales .

Gire  para seleccionar .

Pulse  para confirmar.



Pulse  para activar inmediatamente el ciclo SMARTCLEAN™ o pulse  para programar el tiempo de finalización/inicio diferido (véase la sección 6).

Al final del ciclo, elimine el agua que pueda quedar en el horno y efectúe la limpieza con una esponja humedecida en agua caliente (si retrasa esta operación más de 15 minutos, podría comprometer el resultado de la limpieza).

Para eliminar la suciedad más resistente, repita el ciclo SMARTCLEAN™ y añada unas gotas de detergente neutro cuando efectúe la limpieza.

NOTA: si utiliza una cantidad de agua mayor o menor de la prevista, podría perjudicar el funcionamiento del ciclo de limpieza.

La duración del ciclo de limpieza no se puede programar.

SONDA PARA CARNE (SÓLO EN ALGUNOS MODELOS)

La sonda para carne incluida con el horno permite medir con exactitud la temperatura interna del alimento durante la cocción.

La sonda de carne solamente se puede utilizar en algunas funciones de cocción (Convencional , Aire forzado , Horno de convección , Turbo Grill , Carne 6th Sense ) y Maxicooking 6th Sense .

Es muy importante colocar la sonda con precisión para obtener resultados de cocción óptimos. Introduzca la sonda completamente en la parte más tierna de la carne, evitando huesos y partes grasas (Fig. 1).

En el caso del pollo, la sonda debe introducirse lateralmente, en medio de la pechuga, con cuidado de que la punta no termine en la parte hueca del pollo (Fig. 2).

En el caso de carnes con grosores muy irregulares, compruebe que estén correctamente cocinadas antes de sacarlas del horno. Conecte la punta de la sonda en el orificio situado en la pared derecha de la cavidad del horno.

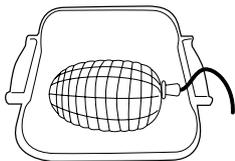


Fig. 1

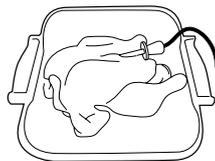


Fig. 2

IMPORTANTE: cuando introduzca la sonda para carne, tenga cuidado con las paredes de la cavidad y la comida: puede estar calientes.

Una vez que la sonda para carne esté conectada a la cavidad del horno, emitirá una señal acústica y en la pantalla aparecerán el icono  y la temperatura programada.



Si la sonda para carne está conectada durante la selección de una función, la pantalla conmuta al valor de temperatura por defecto de la sonda para carne.

Pulse  para iniciar los ajustes.

Gire  para programar la temperatura prevista para la sonda para carne.



Pulse  para confirmar.

Gire  para programar la temperatura del interior del horno.

Pulse  o  para confirmar e iniciar el ciclo de cocción.

Durante el ciclo de cocción, la pantalla muestra la temperatura programada para la sonda de la carne.

Cuando la carne alcanza la temperatura programada, el ciclo de cocción se detiene y en la pantalla aparece la palabra "End" (Fin).



Se puede reanudar el ciclo de cocción desde "End" girando  para ajustar la temperatura prevista para la sonda de la carne como se indica arriba.

Pulse  o  para confirmar y reanudar el ciclo de cocción.

NOTA: durante el ciclo de cocción con la sonda para carne puede girar  para modificar la temperatura prevista para la sonda.

Pulse  para ajustar la temperatura del interior del horno.

Consulte la tabla de la página 19 si desea saber cuál es la temperatura ideal para cada tipo de carne.

La sonda para carne se puede introducir en cualquier momento, incluso durante el ciclo de cocción. En este caso, será necesario reprogramar los parámetros de la función de cocción.

Si la sonda para carne es incompatible con una función, el horno apagará el ciclo de cocción y emitirá un sonido de alerta. En este caso, deberá desconectar la sonda para carne o pulsar  para configurar otra función.

El inicio diferido y la fase de precalentado no son compatibles con la sonda para carne.

9 LUZ DEL HORNO

Pulse  para encender o apagar la luz del interior del horno.

Durante la función Aire Forzado Eco , la luz se apaga después de 1 minuto.

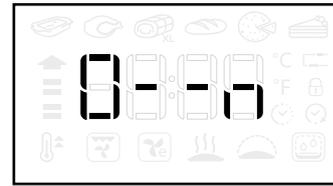
 Durante el ciclo pirolítico (si lo hay) no se puede encender la luz del interior del horno.

Durante un ciclo de cocción con sonda para carne (si la hay), la luz permanece siempre encendida.

10 BLOQUEO DE LAS TECLAS

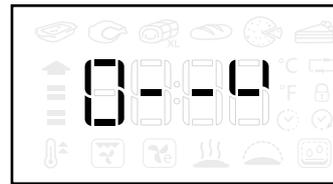
Para bloquear las teclas del panel de control.

Pulse  durante 5 segundos como mínimo.



Para desactivar el bloqueo.

Pulse  durante 5 segundos como mínimo.



Por razones de seguridad, el horno se puede apagar en cualquier momento del ciclo de cocción pulsando el botón de apagado y encendido.

TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

Función tradicional		CONVENCIONAL	Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Utilice el 2º nivel. Esta función tiene una fase de precalentado automático. Espere a que termine el precalentado antes de introducir los alimentos.
		GRILL	Para cocinar chuletas, brochetas y salchichas; gratinar verduras y tostar pan. Coloque los alimentos en el 4º nivel. Para cocinar carne a la parrilla, se recomienda utilizar una grasera que recoja los jugos de cocción. Colóquela en el 3º nivel, añadiendo medio litro de agua aprox. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.
		AIRE FORZADO	Sirve para cocinar a la vez varios alimentos que requieran la misma temperatura, situándolos en dos niveles diferentes (por ej., pescado, verduras, pasteles). Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen olores entre ellos. Cuando cocine a una altura utilice el 2º nivel. Cuando cocine a dos alturas, utilice el 1º y el 3º nivel. Esta función tiene una fase de precalentado automático. Espere a que termine el precalentado antes de introducir los alimentos.
		HORNO DE CONVECCIÓN	Para cocinar carnes o tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un solo nivel. Esta función utiliza la asistencia discontinua y delicada del ventilador, que evita que los alimentos se sequen demasiado. Utilice el 2º nivel. Esta función tiene una fase de precalentado automático. Espere a que termine el precalentado antes de introducir los alimentos.
Funciones 6 th Sense		 PASTA AL HORNO 6th Sense	Esta función selecciona automáticamente la mejor forma y temperatura de cocción para cualquier plato preparado a base de pasta (lasañas, canelones, etc.). La temperatura se puede modificar dentro de un cierto rango para ajustarse perfectamente a las diferentes recetas y gustos personales. Utilice el 2º nivel. No es necesario precalentar el horno.
		 CARNE 6th Sense	Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para asar cualquier tipo de carne (aves de corral, buey, ternera, cerdo, cordero, etc.). La temperatura se puede modificar dentro de un cierto rango para ajustarse perfectamente a las diferentes recetas y gustos personales. Esta función utiliza la asistencia discontinua y delicada del ventilador, que evita que los alimentos se sequen demasiado. Utilice el 2º nivel. No es necesario precalentar el horno antes de la cocción.
		 MAXI COOKING 6th Sense	Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para cocinar una gran cantidad de carne (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a los alimentos 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. Utilice el 1º o el 2º nivel, según las dimensiones de la pieza. No es necesario precalentar el horno antes de la cocción.
		 PAN 6th Sense	Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para cocer cualquier tipo de pan (baguettes, panecillos, pan de molde, etc.). La temperatura se puede modificar dentro de un cierto rango para ajustarse perfectamente a las diferentes recetas y gustos personales. Utilice el 2º nivel. No es necesario precalentar el horno.
		 PIZZA 6th Sense	Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para cocer cualquier tipo de pizza (pizza de masa fina, pizza estilo casero, focaccia, etc.). La temperatura se puede modificar dentro de un cierto rango para ajustarse perfectamente a las diferentes recetas y gustos personales. Utilice el 2º nivel. No es necesario precalentar el horno.
		 PASTELERÍA 6th Sense	Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para hornear cualquier tipo de preparación dulce (galletas, bizcochos, tartas de frutas, etc.). La temperatura se puede modificar dentro de un cierto rango para ajustarse perfectamente a las diferentes recetas y gustos personales. Utilice el 2º o el 3º nivel. No es necesario precalentar el horno.

Funciones Especiales		 PRECALENTADO RÁPIDO	Sirve para precalentar el horno rápidamente. Al completarse la fase de precalentado, el horno selecciona automáticamente la función convencional. Espere a que termine el precalentado antes de introducir los alimentos.
		 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 1 ^{er} /2° nivel y añada medio litro de agua aproximadamente. 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 se dispone del accesorio.
		 AIRE FORZADO ECO	Para cocinar asados rellenos y piezas de carne en un estante. Esta función utiliza la asistencia discontinua y delicada del ventilador, que evita que los alimentos se sequen demasiado. En esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción y puede encenderse de nuevo temporalmente pulsando el botón de confirmar. Para utilizar el ciclo ECO y reducir el consumo de energía, no se debe abrir la puerta del horno hasta que se haya completado la cocción. Se recomienda utilizar el 3er nivel. No es necesario precalentar el horno.
		 MANTENER CALIENTE	Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados (carne, fritos, pasteles). Se recomienda colocar los alimentos en el nivel central. La función no se activa si la temperatura en el horno supera los 65 °C.
		 FERMENTAR MASAS	Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Poner la masa en el 2° estante. No es necesario precalentar el horno. Para garantizar la calidad de la fermentación, no active la función si acaba de finalizar un ciclo de cocción y el horno aún está caliente.
		 LIMPIEZA DEL HORNO SMARTCLEAN™ (si la hay)	Para eliminar la suciedad generada por la cocción mediante un ciclo a baja temperatura. La acción combinada del esmalte especial y el vapor agua que se libera durante el ciclo facilita la eliminación de la suciedad. Coloque 200 ml de agua en el fondo de la cavidad del horno y active la función cuando el horno esté frío.

TABLA DE COCCIÓN						
Receta	Función	Precalenta- do	Nivel (desde abajo)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
Bizcochos		-	2	160 - 180	30 - 90	Molde sobre rejilla
		Sí	1-3	160 - 180	30 - 90	Nivel 3: Molde sobre rejilla Nivel 1: Molde sobre rejilla
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		-	2	160 - 200	30 - 85	Grasera, bandeja pastelera o molde sobre rejilla
		Sí	1-3	160 - 200	35 - 90	Nivel 3: Molde sobre rejilla Nivel 1: Molde sobre rejilla
Galletas/ tartaletas		-	2/3	160 - 180	15 - 45	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	150 - 170	20 - 45	Nivel 3: Rejilla Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera
Petit choux		-	2/3	180 - 200	30 - 40	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	180 - 190	35 - 45	Nivel 3: Bandeja sobre rejilla Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera
Merengues		Sí	2	90	110 - 150	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	90	130 - 150	Nivel 3: Bandeja sobre rejilla Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera
Pizza (pizza de masa alta, pizza de masa fina, focaccia)		-	2	220 - 250	15 - 30	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	220 - 240	20 - 40	Nivel 3: Bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera
Pan (pan de molde) (0,5/1 kg)		-	2	180 - 220	50 - 70	Grasera, bandeja pastelera o rejilla
Pan (bollitos)		-	2	180 - 220	30 - 50	Grasera, bandeja pastelera o rejilla
Pan		Sí	1-3	180 - 200	30 - 60	Nivel 3: Bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla
Pizza congelada		Sí	2	250	10 - 15	Grasera, bandeja pastelera o rejilla
		Sí	1-3	250	10 - 20	Nivel 3: Bandeja sobre rejilla Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera
Tartas saladas (tartas de verduras, quiches)		Sí	2	180 - 200	35 - 45	Molde sobre rejilla
		Sí	1-3	180 - 190	45 - 60	Nivel 3: Molde sobre rejilla Nivel 1: Molde sobre rejilla

Receta	Función	Precalenta- do	Nivel (desde abajo)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
Volovanes, hojaldres salados		Sí	2	190 - 200	20 - 30	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1 - 3	180 - 190	20 - 40	Nivel 3: Bandeja sobre rejilla Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera
Lasañas, Pasteles		-	2	190 - 200	40 - 65	Grasera o bandeja sobre rejilla
Pasta al horno, Canelones		-	2	190 - 200	25 - 45	Grasera o bandeja sobre rejilla
Cordero, Ternera, Buey, Cerdo (1kg)		-	2	190 - 200	70 - 100	Grasera o bandeja sobre rejilla
Pata de cordero, cerdo		-	2	200 - 230	60 - 90	Grasera o bandeja sobre rejilla (dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción, si es necesario)
Pollo, conejo, pato (1 kg)		-	2	210 - 230	50 - 100	Grasera o bandeja sobre rejilla
Pavo, oca (3 kg)		-	1/2	170 - 200	90 - 150	Grasera o bandeja sobre rejilla
Asado de cerdo con corteza 2 kg		-	2	170	140 - 180	Nivel 2: grasera
Pescado al horno, en papillote (lomos, entero)		Sí	2	180 - 200	40 - 60	Grasera o bandeja sobre rejilla
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	2	170 - 190	30 - 60	Bandeja sobre rejilla
Tostadas		-	4	3 (Alto)	2 - 5	Rejilla
Filetes de pescado, de carne		-	4	2 (Medio)	20 - 35	Nivel 4: Rejilla (darle la vuelta al alimento a mitad de cocción)
						Nivel 3: Grasera con agua
Salchichas, brochetas, costillas, hamburguesas		-	4	2-3 (Medio - Alto)	15 - 40	Nivel 4: Rejilla (darle la vuelta al alimento a mitad de cocción)
						Nivel 3: Grasera con agua
Pollo asado (11,3 kg)		-	2	2 (Medio)	50 - 65	Nivel 2: Rejilla (darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción)
						Nivel 1: Grasera con agua
Pollo asado (11,3 kg)		-	2	3 (Alto)	60 - 80	Nivel 2: Asador giratorio (si lo hay)
						Nivel 1: Grasera con agua

Receta	Función	Precalen- tado	Nivel (desde abajo)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
Asado de ternera poco hecho (1 kg)		-	2	2 (Medio)	35 - 50	Bandeja sobre rejilla (dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción, si es necesario)
Patatas asadas		-	2	2 (Medio)	35 - 50	Grasera, bandeja pastelera (darle la vuelta a los alimentos en el segundo tercio de la cocción, si es necesario)
Verduras gratinadas		-	2	3 (Alto)	10 - 15	Bandeja sobre rejilla
Lasañas y carnes		Sí	1 - 3	200	50 - 100*	Nivel 3: Bandeja sobre rejilla
						Nivel 1: Grasera o bandeja sobre rejilla
Carnes y patatas		Sí	1 - 3	200	45 - 100*	Nivel 3: Bandeja sobre rejilla
						Nivel 1: Grasera o bandeja sobre rejilla
Pescados y verduras		Sí	1 - 3	180	30 - 50*	Nivel 3: Bandeja sobre rejilla
						Nivel 1: Grasera o bandeja sobre rejilla
Comida completa: Lasaña (nivel 4), Carne (nivel 2), Tarta (nivel 1)		Sí	1 - 2 - 4	190	40 - 120*	Nivel 4: Bandeja sobre rejilla
						Nivel 2: Bandeja pastelera
						Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera o molde sobre rejilla
Asado de carne rellena		-	3	200	80 - 120*	Grasera o bandeja sobre rejilla
Carne troceada (conejo, pollo, cordero)		-	3	200	50 - 100*	Grasera o bandeja sobre rejilla

* El tiempo de cocción es aproximado. Se pueden utilizar tiempos de cocción diferentes a los indicados según las preferencias personales.

Recetas con sonda* para carne	
Carne troceada	Temperatura final del interior de la carne (°C)
Asado de ternera poco hecho	48
Asado de ternera al punto	60
Asado de ternera muy hecho	68
Asado de pavo	75
Pollo asado	83
Asado de cerdo	75
Asado de ternera	68

* Sólo en algunos modelos

RECETAS PROBADAS (DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVA IEC 60350-1:2011-12)						
Receta	Función	Precalen- tado	Nivel (desde abajo)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios* y notas
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Galletas de pastaflora		-	3	150	25 - 35	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	3	150	20 - 30	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1 - 3	150	30 - 45	Nivel 3: Bandeja pastelera Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Pasteles		-	3	170	20 - 30	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	3	160	20 - 30	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1 - 3	160	25 - 35	Nivel 3: Bandeja pastelera Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Bizcochos sin grasa		-	2	170	30 - 40	Molde sobre rejilla
		Sí	2	160	25 - 35	Molde sobre rejilla
		Sí	1 - 3	160	35 - 45	Nivel 3: Molde sobre rejilla Nivel 1: Molde sobre rejilla
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 Tarta de manzana		-	2	185	60 - 80	Molde sobre rejilla
		Sí	2	175	60 - 80	Molde sobre rejilla
		Sí	1 - 3	175	70 - 90	Nivel 3: Molde sobre rejilla Nivel 1: Molde sobre rejilla
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Tostadas		-	4	3 (Alto)	3 - 5	Rejilla
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgue- sas		-	4	3 (Alto)	20 - 30	Nivel 4: Rejilla (darle la vuelta al alimento a mitad de cocción) Nivel 3: Grasera con agua

* Si los accesorios no están incluidos, puede adquirirlos en el servicio de asistencia.

** La función PASTELERÍA 6th Sense  solamente utiliza las resistencias superior e inferior, sin circulación forzada del aire.
No requiere precalentamiento.

Las indicaciones de la tabla corresponden a tiempos de cocción sin las guías correderas. Haga las pruebas sin ellas.

Precalentado del horno vacío (según la normativa IEC 60350-1:2011-12 § 7.2): prueba de las funciones CONVENCIONAL , AIRE FORZADO , CALENTADO RÁPIDO .

Clase de eficiencia energética (según la normativa EN 60350-1:2013-07): para realizar la prueba, utilice la tabla específica.

INSTRUCCIONES DE USO Y CONSEJOS

Cómo utilizar la tabla de cocción

La tabla indica la función más adecuada para cada tipo de alimento, y si se puede cocinar en uno o más estantes al mismo tiempo. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (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 no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas metálicos de color oscuro. 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

El uso de la función "AIRE FORZADO" permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo pescado o verduras) utilizando diferentes 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 de color oscuro y colóquelos siempre sobre la rejilla 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 listo.
- Si utiliza moldes antiadherentes, no coloque mantequilla en los bordes, ya que es posible que el bizcocho no suba de manera homogénea en torno a los bordes.
- Si el bizcocho se "baja" 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 postres con relleno húmedo (tartas de queso o de frutas) utilice la función "HORNO DE CONVECCIÓN".

- Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque la bandeja en un nivel más bajo y esparza galletas trituradas sobre la base antes de añadir el relleno.

Carne

- Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente Pyrex adecuado al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la bandeja y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.
- Si desea 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 rejilla en un nivel inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción.

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

Asador giratorio (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 esté bien 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 no quemarse 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 masas

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de fermentación de la masa se reduce en un tercio con 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.

LIMPIEZA



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

Exterior del horno

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

No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de estos productos entrara accidentalmente en contacto con el aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo.

Interior del horno

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y límpielo, preferiblemente mientras aún esté templado para eliminar la suciedad acumulada y los residuos de alimentos (por ejemplo, alimentos con un alto contenido en azúcares).
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado. Puede retirar la puerta del horno para facilitar la limpieza (consulte MANTENIMIENTO).
- La resistencia superior del grill (consulte MANTENIMIENTO) se puede bajar (sólo en algunos modelos) para limpiar la parte superior del horno.

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

No utilice esponjas abrasivas, rascadores ni estropajos metálicos. Con el tiempo, pueden deteriorar las superficies esmaltadas y el cristal de la puerta del horno.

Accesorios

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

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

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

No utilice detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas ni esprays para hornos que puedan dañar la superficie catalítica y estropear sus propiedades de autolimpieza.

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

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

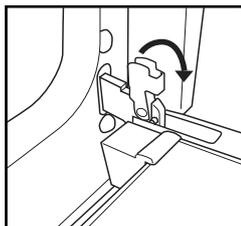


Fig. 1

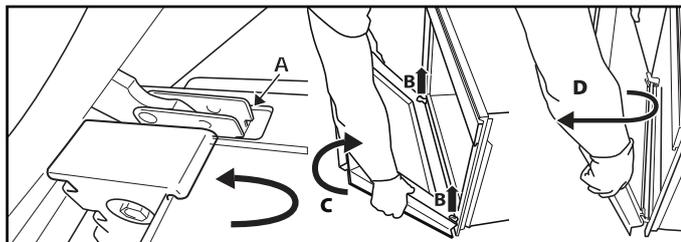


Fig. 2

Para montar la puerta:

1. Introduzca las bisagras en sus posiciones.
2. Abra la puerta por completo.
3. Baje los dos ganchos.
4. Cierre la puerta.

DESPLAZAMIENTO DE LA RESISTENCIA SUPERIOR (SÓLO EN ALGUNOS MODELOS)

1. Quite las rejillas portaaccesorios laterales.
2. Tire de la resistencia ligeramente hacia fuera (Fig. 3) y bájela (Fig. 4).
3. Para volver a situar la resistencia en su posición, elévela, tire de ella ligeramente hacia fuera y compruebe que queda apoyada en la sujeción lateral.

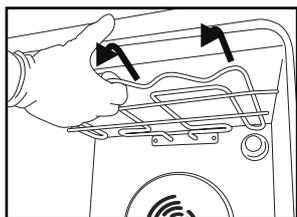


Fig. 3

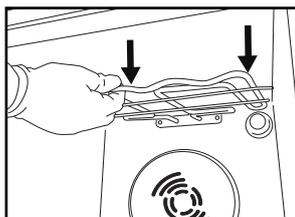


Fig. 4

CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

Para cambiar la bombilla posterior:

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

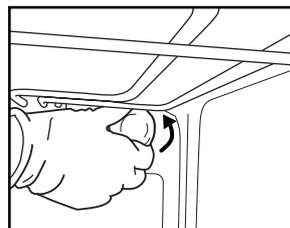


Fig. 6

NOTA:

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

IMPORTANTE:

- Si utiliza lámparas halógenas no las toque con las manos desnudas ya que las huellas digitales podrían dañarlas.
- No utilice el horno hasta que no haya colocado la tapa de la lámpara.

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El horno no funciona

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

El programador electrónico no funciona

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

En tal caso, deberá indicar el número que aparece después de la letra "F".

La puerta no se abre

- Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

SERVICIO DE ASISTENCIA

Antes de llamar al Servicio de Asistencia

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

Si después de haber realizado estas comprobaciones el fallo siguiera presentándose, póngase en contacto con el Servicio de asistencia técnica más cercano.

Indique 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.

NOTA: si fuera necesaria alguna reparación, póngase en contacto con un Centro de Asistencia autorizado (que garantiza el uso de piezas de recambio originales y una reparación correcta).

SERVICE 0000 000 00000



ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS

- Este producto ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Se debe desguazar de conformidad con las normas de eliminación de residuos. Antes de desecharlo, corte el cable de alimentación para inutilizarlo.
- Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda en la que adquirió el aparato.



400010902100

Impreso en Italia



Whirlpool es una marca registrada de Whirlpool IEE.UU.