

ES **Manual de uso y mantenimiento**



SENSING THE DIFFERENCE

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON MUY IMPORTANTES

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 riesgo para ellos u otras personas. Todos los avisos de seguridad están precedidos 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.

Todos los mensajes 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 las instrucciones.

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

- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- Si la superficie de la placa de inducción está agrietada, no la utilice y desconecte el aparato para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica (sólo para modelos con función de inducción).
- No toque el electrodoméstico con partes del cuerpo húmedas y no lo utilice con los pies descalzos.
- El electrodoméstico está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (p. ej. calentar el ambiente). El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.
- El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar las resistencias. Los niños muy pequeños (0-3 años) y los menores (3-8 años) no deben estar cerca del aparato sin supervisión 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 los conocimientos necesarios pueden utilizar este electrodoméstico solo si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias respecto a cómo utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a que se exponen. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento sin supervisión.
- 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 electrodoméstico, y deje salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, el aire caliente sale por la abertura situada encima del panel de control. No obstruya las aberturas de ventilación.

- Utilice guantes adecuados para retirar los recipientes y los accesorios, procurando no tocar las resistencias.
- No coloque material inflamable dentro o cerca del horno, ya que podría producirse un incendio si el aparato se encendiera de manera accidental.
- 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 electrodoméstico.
- No utilice recipientes de materiales sintéticos.
- Las grasas y los aceites recalentados arden fácilmente. Vigile siempre la cocción de 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.
- 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. Se debe limpiar el exceso de suciedad del interior del horno antes del ciclo de limpieza (solo para hornos con función de pirólisis).
- Durante y después del ciclo de limpieza pirolítica, los animales deberán permanecer alejados del área donde esté montado el horno (sólo para hornos con función pirolítica).
- Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos con bordes afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que podrían arañar la superficie, lo que puede provocar que el cristal se rompa.
- Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la bombilla para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- No utilice papel de aluminio para cubrir los alimentos en el recipiente de cocción (solo para hornos con recipiente de cocción incluido).

Eliminación de los electrodomésticos

- Este producto ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Antes de desecharlo, 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.

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 servicio técnico más cercano. Para evitar daños, no retire el horno de la base de poliestireno hasta 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).
- Realice todas las tareas de corte del armario antes de instalar el horno en el alojamiento y retire por completo todas las astillas y partículas de madera.
- Después de la instalación, el fondo del horno no debe ser accesible.
- Para que el aparato funcione bien, deje el espacio mínimo entre la encimera y el extremo superior del horno.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

- La sustitución del cable de alimentación (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) deberá llevarla a cabo un electricista profesional. Póngase en contacto con un Centro de Asistencia Técnica autorizado.

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 dañarse.
- 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 los agentes atmosféricos.

PROTECCIÓN DEL 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 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.

Consejos para ahorrar energía

- Precaliente el horno solo 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.
- Apague el horno 10/15 minutos antes del tiempo de cocción fijado. Los alimentos que requieren una cocción prolongada se siguen cocinando incluso después de haber apagado el horno.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD (CE)

- Este electrodoméstico se ha diseñado, fabricado y distribuido de acuerdo con las normas de las directivas de la CE: LVD 2014/35/ EU, EMC 2014/30/EU y RoHS 2011/65/ EU.
- Este horno está preparado para entrar en contacto con alimentos, es conforme con la normativa europea (CE) n. 1935/2004.
- Este aparato cumple los requisitos de diseño ecológico de los reglamentos europeos n.º 65/2014 y n.º 66/2014 de conformidad con la norma europea EN 60350-1.

GUÍA PARA LA RESOLUCIÓN 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.

La puerta no se abre:

- Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
- **Importante:** Durante la función de autolimpieza, la puerta del horno no se abre. Espere a que se desbloquee automáticamente (consulte el párrafo «Ciclo de limpieza de hornos con la función pirolítica»).

El programador electrónico no funciona:

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

SERVICIO POSTVENTA

Antes de llamar al Servicio Postventa:

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

Si el fallo persiste después de estas comprobaciones, póngase en contacto con el Servicio Postventa.

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.

SERVICE 0000 000 00000



si fuera necesaria alguna reparación, póngase en contacto con un **Servicio Postventa** autorizado (que garantiza el uso de piezas de recambio originales y una reparación correcta).

LIMPIEZA

ADVERTENCIA

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

Exterior del horno

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

- 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.

Interior del horno

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

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y límpielo preferiblemente mientras aún esté templado, para quitar la suciedad acumulada y los residuos de alimentos (por ejemplo, alimentos con un alto contenido en azúcares).
- Utilice detergentes para horno de marca y siga atentamente las instrucciones del fabricante.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado. Puede retirar la puerta del horno para facilitar la limpieza (consulte MANTENIMIENTO).
- La resistencia superior del grill (consulte MANTENIMIENTO) se puede bajar (solo en algunos modelos) para limpiar el techo interior del horno.

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

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

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

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

Ciclo de limpieza de los hornos con función pirolítica (si lo hay):

ADVERTENCIA

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

Esta función quema las salpicaduras que se producen en el horno durante la cocción, a una temperatura aproximada de 500°C. A esta temperatura tan elevada, los restos se convierten en una ceniza ligera que se puede eliminar fácilmente con un paño húmedo una vez que se enfría el horno. No active la función de pirólisis cada vez que termine un ciclo de cocción, sino sólo cuando el horno esté muy sucio o genere malos olores y humo durante el precalentado o la cocción.

- Si el horno está instalado debajo de una hornilla, asegúrese de que, durante el ciclo de limpieza automática (pirólisis), los quemadores o placas eléctricas estén apagados.
- Antes de activar la función pirolítica, retire todos los accesorios del horno, incluidas las rejillas laterales.
- Para obtener un resultado óptimo en la limpieza de la puerta, antes de utilizar la función de pirólisis, elimine la suciedad más importante con un paño húmedo.

El aparato está equipado con 2 funciones de pirólisis:

1. Ciclo económico (PYRO EXPRESS/ECO): consume aproximadamente un 25% menos que el ciclo pirolítico estándar. Utilícelo con regularidad (después de haber cocinado carne 2 o 3 veces seguidas).

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

Nota: durante la función pirolítica, no es posible abrir la puerta del horno, permanece bloqueada hasta que el horno recupera una temperatura interior segura.

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 los dos pestillos.
4. Cierre la puerta.

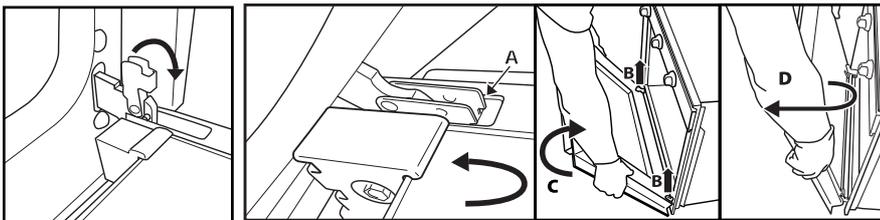


Fig.1

Fig.2

CÓMO QUITAR LAS REJILLAS LATERALES

En algunos modelos, las rejillas laterales opcionales van equipadas con tornillos de sujeción (Fig.3) para una estabilidad óptima..

1. Saque los tornillos y sus respectivas chapas de los laterales con la ayuda de una moneda o una herramienta (Fig.4).
2. Para extraer las rejillas, levántelas (1) y gírelas como (2) aparece en la Fig.5.

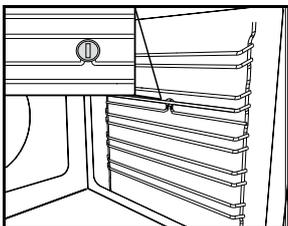


Fig.3

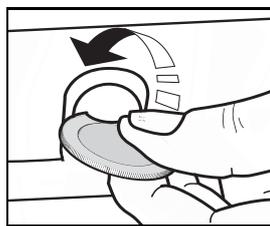


Fig.4

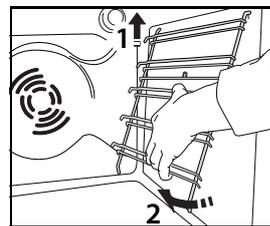


Fig.5

DESPLAZAMIENTO DE LA RESISTENCIA SUPERIOR (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

1. Quite las rejillas portaaccesorios laterales.
2. Extraiga ligeramente la resistencia (Fig.6) y bájela (Fig.7).
3. Para volver a situar la resistencia en su posición, elevarla, tirar de ella ligeramente hacia fuera y comprobar que queda apoyada en las sujeciones laterales.

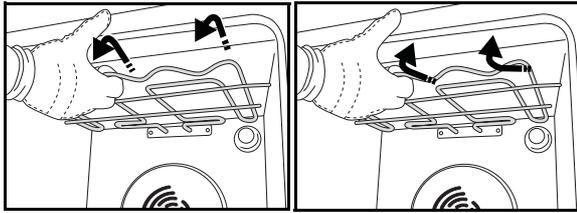


Fig.6

Fig.7

SUSTITUCIÓN 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.8), 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. Quite las rejillas portaaccesorios laterales (si las hay).
3. Con un destornillador, quite la tapa de la bombilla.
4. Cambie la bombilla (consulte la nota sobre el tipo de bombilla).
5. Vuelva a poner la tapa y empuje contra la pared para engancharla bien.
6. Montar las rejillas laterales de soporte de accesorios.
7. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

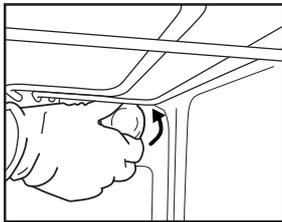


Fig.8

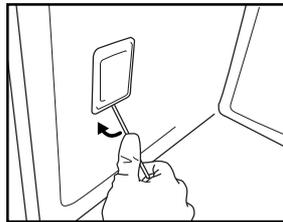


Fig.9

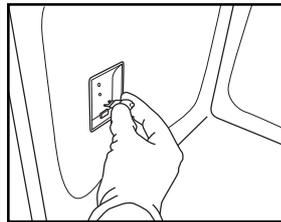


Fig.10

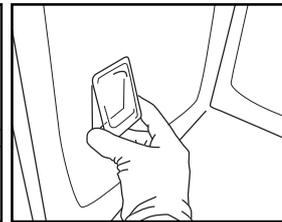


Fig.11

Nota:

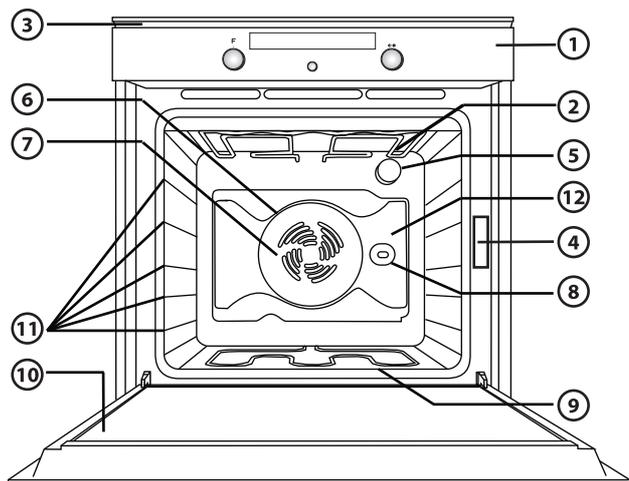
- Utilizar sólo bombillas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C.
- La bombilla que se utiliza en el electrodoméstico está específicamente diseñada para aparatos eléctricos y no es adecuada para la iluminación de estancias en el hogar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

IMPORTANTE:

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

INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL HORNO

PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, CONSULTE EL APARTADO DEDICADO A LA INSTALACIÓN



1. Panel de control
2. Resistencia superior/grill
3. Ventilador de refrigeración (no visible)
4. Placa de datos (no debe retirarse)
5. Bombilla
6. Resistencia circular (no visible)
7. Ventilador
8. Asador giratorio
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 tiempo.
- Si la puerta del horno se abre durante la cocción, las resistencias se apagan.

ACCESORIOS INCLUIDOS



Fig.A

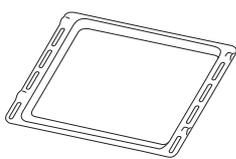


Fig.B



Fig.C

- REJILLA:** Se puede utilizar para asar alimentos o como apoyo para fuentes, moldes de tartas y otros recipientes de cocción.
- GRASERA:** Colocada debajo de la parrilla, sirve para recoger la grasa; como bandeja, se puede emplear para cocinar carne, pescado, verduras, pan, etc.
- GUÍAS:** Para facilitar la inserción y la extracción de los accesorios.

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

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

CÓMO INTRODUCIR LAS REJILLAS Y OTROS ACCESORIOS EN EL HORNO

1. Introduzca la rejilla en posición horizontal con el saliente "A" orientado hacia arriba (Fig.1).
2. Otros accesorios, como la graseira y la bandeja pastelera, se introducen igual que la rejilla (Fig.2).

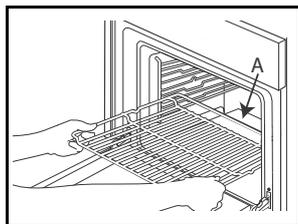


Fig.1

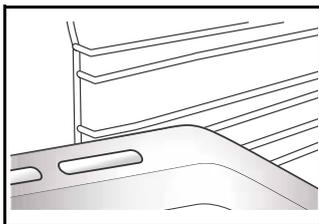
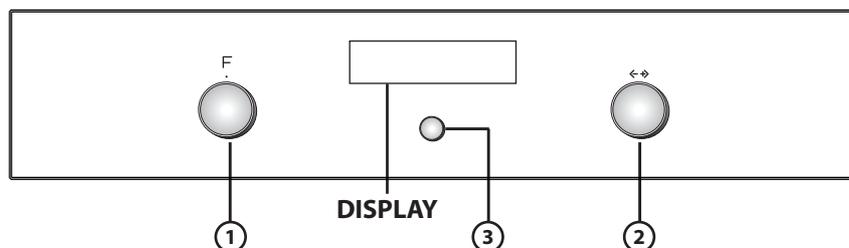


Fig.2

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



1. **SELECTOR DE FUNCIONES:** Encendido/apagado y selección de las funciones
 2. **SELECTOR DE NAVEGACIÓN:** navegación en el menú, configuración de valores
- Nota: los selectores son retráctil. Presione en el centro para extraerlos de su alojamiento.**
3. **BOTÓN DE SELECCIÓN Y CONFIRMACIÓN**
- Nota: En la pantalla aparece el símbolo ✓ que indica las funciones de este botón.**

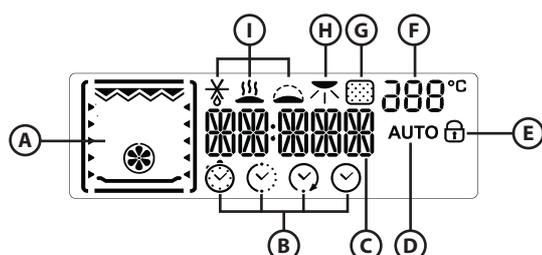
LISTA DE FUNCIONES

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

Para seleccionar los submenús, sitúe el selector en las funciones GRILL, FUNCIONES ESPECIALES, CONFIGURACIÓN, PAN/PIZZA, LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO.

Nota: si desea más información sobre la lista y la descripción de las funciones, consulte la tabla específica página 15.

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA



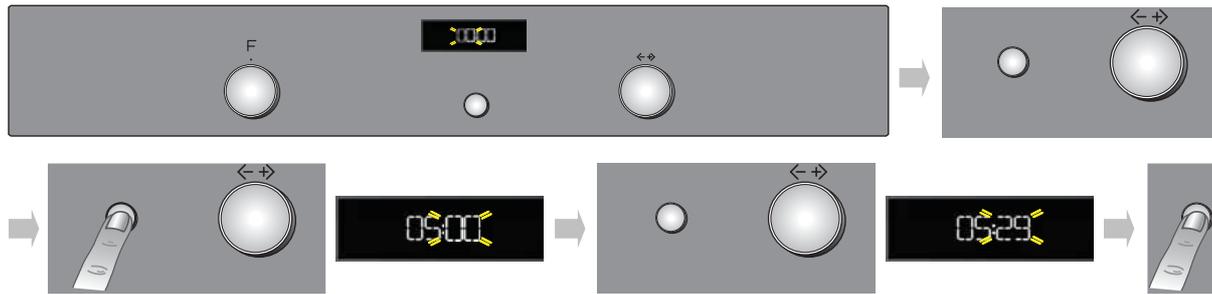
- A. Visualización de las resistencias activas para las distintas funciones de cocción
- B. Símbolos de gestión del tiempo: cuentaminutos, duración de la cocción, hora de fin de cocción, hora actual
- C. Información sobre las funciones seleccionadas
- D. Función automática PAN/PIZZA seleccionada
- E. Indicación de puerta de horno bloqueada durante el ciclo de limpieza automática (pirólisis)
- F. Temperatura interna del horno
- G. Función pirolítica
- H. Dorar
- I. Funciones especiales: Descongelar, Mantener caliente, Fermentar masas

ACTIVACIÓN DEL HORNO - AJUSTE DEL IDIOMA

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

Gire el selector de "Navegación" hasta que aparezca el idioma deseado y, a continuación, pulse el botón ③ para confirmar.

AJUSTE DE LA HORA



Después de ajustar 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. Pulsar la tecla ③ para confirmar. En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos.
3. Gire el selector de navegación hasta ver los minutos correctos.
4. Pulse el botón ③ para confirmar.

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

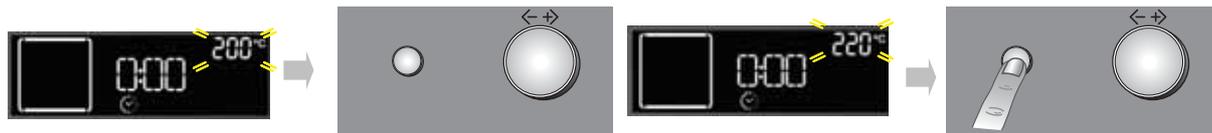
SELECCIÓN DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN



1. Gire el selector de funciones a la función que desee seleccionar: en la pantalla aparecen los ajustes de cocción.
2. Si los valores mostrados son los deseados, pulse ③. Para modificarlos, proceda como se indica a continuación.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA/POTENCIA DEL GRILL

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



1. Gire el selector de navegación hasta ver el valor que se requiere.
2. Pulse el botón ③ para confirmar.

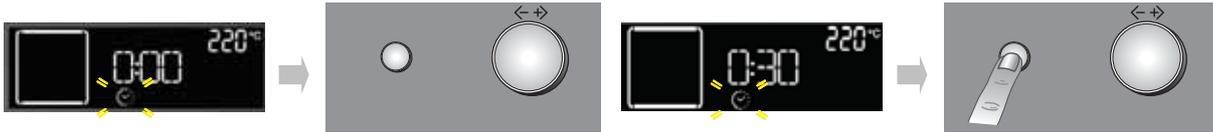
PRECALENTADO RÁPIDO



1. Seleccione la función de precalentado rápido girando el selector de funciones al símbolo .
2. Confirme pulsando ③: en la pantalla aparecen los ajustes.
3. Si la temperatura propuesta es la adecuada, pulse el botón ③. Para modificarla siga las indicaciones anteriores. En la pantalla aparece el mensaje **PRE**. Cuando se alcanza la temperatura seleccionada, por ejemplo 200°, aparece el valor correspondiente y se activa la señal acústica. Al completarse la fase de precalentamiento, el horno selecciona automáticamente la función convencional . En este punto se pueden introducir los alimentos en el horno para iniciar la cocción.
4. Si se desea seleccionar una función de cocción distinta, gire el selector de funciones y seleccione la función que se requiere.

AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN

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



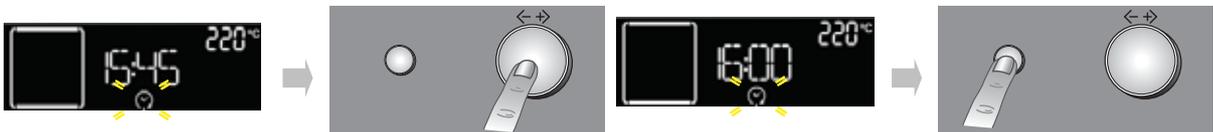
1. Una vez confirmada la temperatura, el símbolo  parpadea.
2. Gire el selector de navegación hasta ver el tiempo de cocción que se requiere.
3. Para confirmar el tiempo de cocción, pulse el botón .

AJUSTE DE LA HORA DE FIN DE COCCIÓN E INICIO DIFERIDO

IMPORTANTE: El ajuste del inicio diferido no está disponible para las siguientes funciones: PRECALENTADO RÁPIDO, PAN/PIZZA.

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

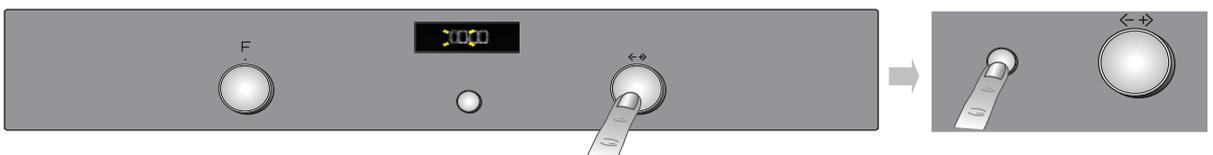
La hora de fin de cocción se puede programar para retardar la activación del horno hasta un máximo de 23 horas y 59 minutos a partir de la hora actual. Para ello, es necesario programar un intervalo de cocción. Una vez programada la duración de la cocción, la pantalla muestra la hora de fin de cocción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



Para posponer el fin de la cocción y, por tanto, retrasar la hora de inicio de la cocción, haga lo siguiente:

1. Gire el selector de navegación hasta ver la hora a la que se desea terminar la cocción (por ejemplo, 16:00).
2. Pulse el botón  para confirmar el valor seleccionado: los dos puntos de la hora de fin de cocción parpadean para indicar que se ha ajustado correctamente.
3. El horno retrasa automáticamente el inicio para terminar la cocción a la hora programada.

TEMPORIZADOR DE COCINA



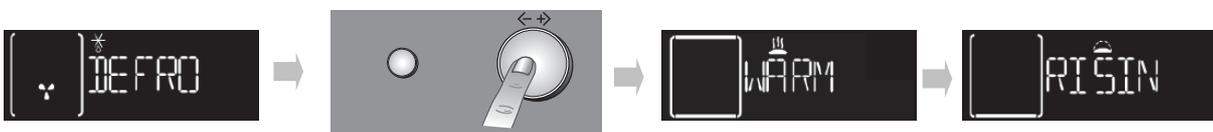
Esta función sólo se puede utilizar cuando el horno está apagado y es útil, por ejemplo, para controlar el tiempo de cocción de la pasta. El tiempo máximo de ajuste es 23 horas y 59 minutos.

1. Con el selector de funciones en cero, gire el selector de navegación hasta ver el tiempo que se requiere.
2. Pulse el botón  para iniciar la cuenta atrás. Al cumplirse el tiempo programado, en la pantalla aparece "FIN" y se activa una señal acústica. Para desactivar la señal, pulse el botón  (en la pantalla aparece la hora actual).

SELECCIÓN DE FUNCIONES ESPECIALES

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

Para explorar, seleccionar e iniciar alguna de estas funciones, proceda como se indica a continuación:

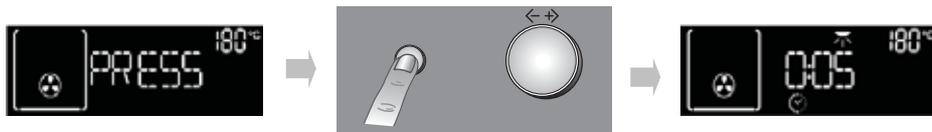


1. Gire el selector de funciones al símbolo : la pantalla indica "DEFROST" (descongelar) y el símbolo asociado a esta función.

2. Gire el selector de navegación para desplazarse por la lista de funciones: DESCONGELAR, MANTENER CALIENTE, FERMENTAR MASAS.
3. Pulse el botón ③ para confirmar.

DORADO

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



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

SELECCIÓN DE LA FUNCIÓN PAN/PIZZA

Gire el selector de "Funciones" hasta el símbolo 🍞 para entrar en el submenú de las dos funciones automáticas de cocción para pan y pizza.

Pan



1. Gire el selector de funciones al símbolo 🍞: la pantalla indica "BREAD" (pan) con la inscripción AUTO al lado.
2. Pulse ③ para seleccionar la función.
3. Gire el selector de navegación para programar la temperatura que se requiere (entre 180°C y 220°C) y confirme con el botón ③.
4. Gire el selector de navegación para programar la duración de la cocción y pulse ③ para iniciar la cocción.

Pizza



1. Gire el selector de funciones al símbolo 🍞: la pantalla indica "PAN". Para seleccionar la función «PIZZA», haga lo siguiente:
2. Gire el selector de navegación: en la pantalla aparece "PIZZA".
3. Pulse ③ para seleccionar la función.
4. Gire el selector de navegación para programar la temperatura que se requiere (entre 220°C y 250°C) y confirme con el botón ③.
5. Gire el selector de navegación para programar la duración de la cocción y pulse ③ para iniciar la cocción.

CONFIGURACIÓN

Gire el selector de "Funciones" hasta el símbolo ⚙️ para entrar en el submenú de los cinco ajustes de pantalla que se pueden modificar.

Idioma

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

Reloj

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

Modo Eco

Con el modo ECO seleccionado (ON), el brillo de la pantalla se reduce y muestra el reloj cuando el horno está en modo de espera durante 3 minutos. Además, la luz del horno se apaga durante la cocción. Para ver información en la pantalla y encender la luz de nuevo, pulse el botón ③ o gire uno de los mandos.

1. Gire el selector de Navegación hasta ver "ECO".
2. Pulse la tecla ③ para acceder a los ajustes ON/OFF (encendido/apagado).
3. Gire el selector de navegación para seleccionar el ajuste que se requiere y confirme con el botón ③.
4. Durante la cocción, si el modo ECO está activado, la luz del interior del horno se apagará al cabo de 1 minuto del inicio de la cocción y se volverá a encender con cada interacción del usuario.

Señal acústica

Para activar o desactivar la señal acústica, proceda como se indica a continuación:

1. Girar el selector de Navegación hasta ver "SOUND" (sonido).
2. Pulse la tecla ③ para acceder a los ajustes ON/OFF (encendido/apagado).
3. Gire el selector de navegación para seleccionar el ajuste que se requiere y confirme con el botón ③.

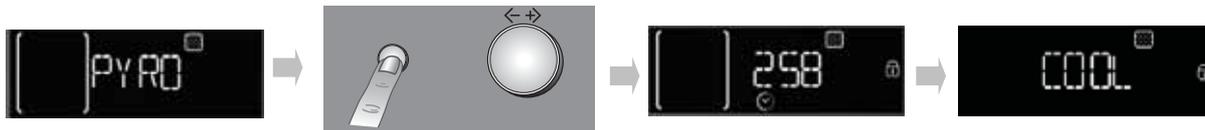
Brillo

Para regular el brillo de la pantalla, proceda como se indica a continuación:

1. Girar el selector de Navegación hasta ver "BRIGHTNESS" (brillo).
2. Pulse el botón ③: aparece en pantalla el número 1.
3. Gire el selector de navegación para aumentar o reducir el brillo y confirme pulsando ③.

LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO

Para la descripción de esta función, consultar el capítulo LIMPIEZA y la tabla de funciones, página 15.



Para iniciar el ciclo de limpieza automática del horno (pirólisis):

1. Gire el selector de funciones al símbolo : la pantalla indica PYRO (pirólisis).
2. Pulse el botón ③ para confirmar la selección e iniciar el ciclo de limpieza pirolítica.

Para seleccionar la pirólisis ECO, gire el selector de navegación: en la parte inferior derecha de la pantalla aparece ECO. Pulse el botón ③ para iniciar el programa más corto.

Durante la pirólisis, la puerta del horno se bloquea automáticamente y en la pantalla aparece el símbolo . La puerta permanece bloqueada incluso al terminar el ciclo de limpieza: en la pantalla aparece «ENFRIANDO» para indicar que el horno aún está en fase de enfriamiento. Una vez que el horno se ha enfriado hasta una temperatura segura, se apaga el símbolo  y en la pantalla se muestra «END» (fin).

Nota: si el procedimiento automático de control de bloqueo de la puerta no se realiza correctamente, el símbolo  aparece en la pantalla. En cambio, si la puerta permanece cerrada por un desperfecto del sistema de bloqueo, en la pantalla aparece el símbolo  acompañado de la inscripción "DOOR LATCHED" (puerta bloqueada). En ese caso, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia.

TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES DEL HORNO

SELECTOR DE FUNCIONES			
	OFF	Para interrumpir la cocción y apagar el horno.	
	BOMBILLA	Para encender o apagar la luz interior del horno.	
	FUNCIONES ESPECIALES	 DESCONGELAR	Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.
		 MANTENER CALIENTE	Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados (p. ej., carnes, fritos o tartaletas). Se recomienda colocar los alimentos en el estante 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 2º 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.
	CONVENCIONAL	Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Utilice el 2º nivel. Precaliente el horno antes de colocar los alimentos en su interior.	
	HORNO DE CONVECCIÓN	Para cocinar bizcochos con relleno líquido (dulces o salados) en un único nivel. Esta función se puede utilizar también para cocciones en dos niveles. Cambie de nivel los alimentos para obtener una cocción más homogénea. Utilice el 2.º nivel para cocinar en un solo nivel, el 1.º y el 3.º para cocinar en dos niveles. Se recomienda precalentar el horno antes de cocinar.	
	CONVECCIÓN DELICADA	Para cocinar simultáneamente en dos niveles alimentos que requieran una temperatura de cocción media o baja. Esta función permite cocinar suave y lentamente en dos niveles sin tener que cambiar la posición de los alimentos durante la cocción. Utilice el 2º nivel para cocinar en un solo nivel, el 1º y el 4º para cocinar en dos niveles. Se recomienda precalentar el horno antes de cocinar.	
	GRILL	Para cocinar chuletas, brochetas, chorizos; gratinar verduras y tostar pan. Coloque los alimentos en el 4º nivel. Para cocinar carne al grill, se recomienda utilizar una graspera que recoja los jugos de la 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.	
	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 graspera que recoja los jugos de cocción. Colóquela en el 1er o 2º nivel añadiendo medio litro de agua aprox. 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.	
	MAXI-COCCIÓN	Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Utilice el 1er o el 3º nivel según las dimensiones de la pieza. No es necesario precalentar el horno. Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción para obtener un resultado homogéneo por ambos lados. Rocíe la carne con caldo de vez en cuando para que no se seque excesivamente.	
	CONFIGURACIÓN	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. Basta con indicar los valores (temperatura y tiempo); el horno gestiona automáticamente el ciclo de cocción óptimo. Coloque la masa en el 2º nivel después de precalentar el horno.
	LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO	Para eliminar la suciedad generada por la cocción con un ciclo a temperatura muy elevada (aprox. 500 °C). Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: un ciclo completo (PYRO) y un ciclo reducido (ECO). Se recomienda utilizar el ciclo completo solamente en caso de que el horno esté muy sucio y el ciclo más corto si se utiliza esta función regularmente.
	PRECALENTADO RÁPIDO	Sirve para precalentar el horno rápidamente.

TABLA DE COCCIÓN

Receta	Función	Preca- lentado	Estante (desde abajo)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
Bizcochos		Sí	2	160-180	30-90	Molde sobre rejilla
	 SUAVE	Sí	1-4	160-180	30-90	Nivel 4: Molde sobre rejilla Nivel 1: Molde sobre rejilla
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		Sí	2	160-200	30-85	Grasera, bandeja pastelera o molde sobre rejilla
		Sí	1-3	160-200	35-90	Nivel 3: molde sobre rejilla (cambiar de nivel a mitad de la cocción) Nivel 1: Molde sobre rejilla
Galletas/tartaletas		Sí	2	170-180	15-45	Grasera, bandeja pastelera
	 SUAVE	Sí	1-4	160-170	20-45	Nivel 4: Rejilla Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera
Petit choux		Sí	2	180-200	30-40	Grasera, bandeja pastelera
	 SUAVE	Sí	1-4	180-190	35-45	Nivel 4: Bandeja sobre rejilla Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera
Merengues		Sí	2	90	110-150	Grasera, bandeja pastelera
	 SUAVE	Sí	1-4	90	130-150	Nivel 4: Bandeja sobre rejilla Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera
Pan, pizza, focaccia		Sí	2	190-250	15-50	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	190-250	25-45	Estante 3: bandeja sobre rejilla (cambiar de nivel a mitad de la cocción) Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera
Pan	 (Pan)	Sí	2	180-220	30-50	Grasera, bandeja pastelera o rejilla
Pizza	 (Pizza)	Sí	2	220-250	15-30	Grasera, bandeja pastelera
Pizza congelada		Sí	2	250	10-15	Grasera, bandeja pastelera o rejilla
		Sí	1-3	250	10-20	Estante 3: bandeja sobre rejilla (cambiar de nivel a mitad de la cocción) Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera

Receta	Función	Preca- lentado	Estante (desde abajo)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	2	180-190	40-55	Molde sobre rejilla
		Sí	1-3	180-190	40-55	Nivel 3: molde sobre rejilla (cambiar de nivel a mitad de la cocción)
						Nivel 1: Molde sobre rejilla
Volovanes / cana- pés de hojaldre		Sí	2	190-200	20-30	Grasera, bandeja pastelera
	 SUAVE	Sí	1-4	180-190	20-40	Nivel 4: Bandeja sobre rejilla Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines		Sí	2	190-200	45-65	Grasera o bandeja sobre rejilla
Cordero, ternera, buey, cerdo (1 kg)		Sí	2	190-200	70-100	Grasera o bandeja sobre rejilla
Pollo, conejo, pato (1 kg)		Sí	2	200-230	50-100	Grasera o bandeja sobre rejilla
Pavo, oca (3 kg)		Sí	1/2	190-200	80-130	Grasera o bandeja sobre rejilla
Pescado al horno / en papillote (lomos, entero)		Sí	2	180-200	40-60	Grasera o bandeja sobre rejilla
Verduras rellenas (tomates, calabaci- nes, berenjenas)		Sí	2	180-200	50-60	Bandeja sobre rejilla
Tostada		-	4	Alta (3)	2-5	Parrilla
Filetes de pescado, de carne		-	4	Media (2)	20-35	Nivel 4: rejilla (dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción)
						Nivel 3: Grasera con agua
Salchichas / bro- chetas / costillas / hamburguesas		-	4	Media-alta (2-3)	15-40	Nivel 4: rejilla (dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción)
						Nivel 3: Grasera con agua
Pollo asado (1-1,3 kg)		-	2	Media (2)	50-65	Estante 2: Rejilla (darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción) Estante 1: Grasera con agua
		-	2	Alta (3)	60-80	Estante 2: Asador giratorio (si lo hay) Estante 1: Grasera con agua

Receta	Función	Preca- lentado	Estante (desde abajo)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
Asado de ternera poco hecho (1 kg)		-	2	Media (2)	35-45	Bandeja sobre rejilla (dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción, si es necesario)
Pierna de cordero, cerdo		-	2	Media (2)	60-90	Grasera o bandeja sobre rejilla (dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción, si es necesario)
Patatas al horno		-	2	Media (2)	45-55	Grasera/bandeja pastelera (dar la vuelta a los alimentos en el segundo tercio de la cocción, si es necesario)
Verduras gratinadas		-	2	Alta (3)	10-15	Bandeja sobre rejilla
Lasañas y carnes		Sí	1-3	200	50-100	Estante 3: Bandeja sobre rejilla (dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción, si es necesario)
						Nivel 1: Grasera o bandeja sobre rejilla
Carnes y patatas		Sí	1-3	200	45-100	Bandeja sobre rejilla (dar la vuelta a los alimentos en el segundo tercio de la cocción)
						Nivel 1: Grasera o bandeja sobre rejilla
Pescados y verduras	 SUAVE	Sí	1-4	180	30-50	Nivel 4: Bandeja sobre rejilla
						Nivel 1: Grasera o bandeja sobre rejilla

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

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

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

* Al cocinar al grill, se recomienda dejar 3-4 cm libres desde el borde delantero del grill para facilitar la extracción.
Las indicaciones de la tabla corresponden a tiempos de cocción sin las guías deslizantes. Realice las pruebas sin las guías deslizantes.

Clase de eficiencia energética (de acuerdo con 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 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 (en caso 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, si es posible, moldes y bandejas metálicos oscuros. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener resultados óptimos, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de accesorios (suministrados) y su colocación en los distintos niveles.

Cocción de varios alimentos a la vez

Utilizando la función "CONVECTION BAKE" (convección), es posible cocinar simultáneamente varios alimentos que requieren la misma temperatura de cocción (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

Postres

- Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo nivel. Utilice moldes metálicos oscuros y colóquelos siempre sobre la 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 a punto.
- Si utiliza moldes antiadherentes, no coloque mantequilla en los bordes, ya que es posible que el bizcocho no fermente de manera homogénea en torno a los bordes.
- Si el bizcocho se «hunde» durante la cocción, utilice una temperatura más baja en la siguiente ocasión. También puede reducir la cantidad de líquido de la masa y mezclarla con mayor suavidad.
- Para tartas con 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 salpique la base con migas de pan o de galletas antes de añadir el relleno.

Carne

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

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

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.



Impreso en Italia

400010867079



Marca registrada Whirlpool®/Marca registrada TM de Whirlpool, EE. UU.