

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON SUMAMENTE IMPORTANTES

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



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

PELIGRO

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, provocará lesiones graves.

ADVERTENCIA

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones graves.

Todas las advertencias de seguridad especifican el peligro potencial presente e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas derivados de un uso inadecuado del aparato. Atenerse estrictamente a las siguientes instrucciones:

- El aparato 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 realizar reparaciones o sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual del usuario.
- La sustitución del cable de alimentación debe llevarla a cabo un electricista profesional. Ponerse en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.
- La normativa exige que el aparato cuente con toma de conexión a tierra.
- El cable de alimentación debe tener la longitud adecuada para conectar el electrodoméstico a la alimentación de corriente una vez que esté colocado en su alojamiento.
- Para que la instalación cumpla la normativa sobre seguridad, debe utilizarse un interruptor seccionador multipolar con un espacio de contacto mínimo de 3 mm.
- No utilice adaptadores de varios enchufes si el horno está equipado con un enchufe.
- No utilice alargadores.
- No tire del cable de alimentación.

- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- Si la superficie de la placa de inducción está agrietada, no la utilice y desconecte el electrodoméstico para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica (solo para modelos con función de inducción).
- No tocar el aparato con partes del cuerpo húmedas y no utilizarlo 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., calentar el ambiente). El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.
- 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 respecto al uso del mismo de forma segura y comprenden los riesgos a que se exponen. No permitir que los niños jueguen con el aparato. Los niños sin supervisión no deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento del usuario.
- Las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. Los niños deben mantenerse a distancia y vigilados para que no jueguen con el aparato.
- El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe prestar atención para evitar tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo vigilancia constante.
- Durante y después del uso, no tocar las resistencias ni las superficies internas del aparato, ya que pueden causar quemaduras. Evitar el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.

- Al final de la cocción, tener cuidado al abrir la puerta del aparato, y dejar salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, el aire caliente sale por la abertura situada sobre el panel de mandos. No obstruir las aberturas de ventilación.
- Utilizar guantes de horno para retirar las ollas y los accesorios, procurando no tocar las resistencias.
- No colocar material inflamable dentro o cerca del horno, ya que: podría producirse un incendio si el aparato se enciende de manera accidental.
- No calentar ni cocinar en el horno alimentos en envases o recipientes sellados. El envase puede explotar debido a la presión que se genera en el interior y dañar el aparato.
- No utilizar recipientes de materiales sintéticos.
- Las grasas y los aceites recalentados prenden fuego fácilmente. Vigilar la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- No desatender el aparato al freír alimentos.
- Si se utilizan bebidas alcohólicas para cocinar (p. ej., ron, coñac, vino), recordar que el alcohol se evapora a temperaturas elevadas. Por lo tanto, es posible que el vapor de alcohol llegue a las resistencias eléctricas y se prenda fuego.
- No utilizar aparatos de limpieza con vapor.
- No tocar el horno durante el ciclo de pirólisis. Impedir que los niños se acerquen al horno durante el ciclo de pirólisis (sólo para hornos con función de pirólisis).
- Utilizar únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- No utilizar 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.
- Asegurarse 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 la comida en el recipiente de cocción (solamente para hornos con recipiente de cocción incluido).

- Utilice guantes de protección para realizar todas las operaciones de desembalaje e instalación.

Eliminación de los electrodomésticos

- Este producto ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Antes de desecharlo, cortar el cable de alimentación.
- Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, ponerse en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos o con la tienda en la que se adquirió el aparato.

INSTALACIÓN

Una vez desembalado el horno, asegurarse de que no ha sufrido daños durante el transporte y de que la puerta cierra bien. En caso de problemas, ponerse en contacto con el vendedor o con el Servicio de Asistencia más cercano. Para evitar daños, retirar el horno de la base de poliestireno en el momento de la instalación.

PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL EMPOTRADO

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

CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

- La sustitución del cable de alimentación (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) debe llevarla a cabo un electricista profesional. Ponerse en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.

RECOMENDACIONES GENERALES

Antes del uso:

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

Durante el uso:


- No colocar objetos pesados sobre la puerta ya que podría estropearse.
- No aferrarse a la puerta ni colgar nada del asa.
- No recubrir el interior del horno con papel de aluminio.
- No verter agua dentro del horno caliente, ya que podría dañar el revestimiento esmaltado.
- No arrastrar ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- Asegurarse de que los cables eléctricos de otros aparatos no entran en contacto con las partes calientes del horno ni quedan atrapados por la puerta.
- No exponer el horno a agentes atmosféricos.

PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Eliminación del embalaje

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

Eliminación del producto

- Este aparato lleva la marca de conformidad con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre desechos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- Al garantizar la correcta eliminación de este producto, se ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana, que podrían ser el resultado de una eliminación inadecuada del producto.
- El símbolo  que incluye el aparato o la documentación que lo acompaña indica que éste no puede tratarse como un desecho doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

Ahorro de energía

- Precalentar el horno sólo si se especifica en la tabla de cocción o en la receta.
- Utilizar fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.
- Apagar el horno 10/15 minutos antes del tiempo de cocción fijado. Los alimentos que requieren una cocción prolongada se siguen cocinando incluso después del apagado del horno.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD C E

- Este horno está preparado para entrar en contacto con alimentos, es conforme con la normativa europea (C E) nº 1935/2004 y se ha diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con las normas de seguridad de la Directiva sobre "Bajo Voltaje" 2006/95/CE (que sustituye a 73/23/CEE y siguientes enmiendas), los requisitos de protección de la directiva "CEM" 2004/108/CE.

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El horno no funciona:

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

La puerta no se abre:

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

El programador electrónico no funciona:

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

SERVICIO DE ASISTENCIA

Antes de llamar al Servicio de Asistencia:

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

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

Indicar lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo de horno y el modelo exacto;
- el número de servicio (número que aparece después de la palabra "Service" en la placa de datos), que se encuentra en el borde derecho del interior del horno (visible con la puerta del horno abierta). También aparece en el folleto de la garantía;
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

SERVICE 0000 000 00000



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

LIMPIEZA

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

Exterior del horno

IMPORTANTE: no utilizar detergentes corrosivos o abrasivos. Si un producto de estas características entra accidentalmente en contacto con el aparato, limpiarlo de inmediato con un paño húmedo.

- Limpiar las superficies con un paño húmedo. Si está muy sucio, utilizar una solución de agua con unas gotas de detergente para vajillas. Secar con un paño seco.

Interior del horno

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

- Después de cada uso, dejar que el horno se enfríe y limpiarlo preferiblemente mientras aún está templado, para quitar la suciedad acumulada y las manchas provocadas por los residuos de alimentos (por ejemplo, alimentos con un alto contenido en azúcares).
- Utilizar detergentes para horno de marca y seguir atentamente las instrucciones del fabricante.
- Limpiar el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado. La puerta del horno puede desmontarse para facilitar la limpieza (consultar MANTENIMIENTO).
- La resistencia superior del grill (consultar MANTENIMIENTO) se puede bajar (sólo en algunos modelos) para limpiar el techo interior del horno.

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

Accesorios:

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

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

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

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

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



ADVERTENCIA

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

Esta función permite eliminar la suciedad generada durante la cocción a una temperatura de aproximadamente 500 °C. A esta temperatura tan alta, los restos se convierten en una ceniza ligera que, una vez enfriado el horno, pueden retirarse fácilmente con un paño húmedo. No activar la función de pirólisis cada vez que termine un ciclo de cocción, sino sólo cuando el horno esté muy sucio o genere malos olores y humo durante el precalentado o la cocción.

- Si se va a instalar el horno debajo de una hornilla, asegurarse de que, durante el ciclo de limpieza automática (pirólisis), los quemadores o placas eléctricas están apagados.
- Antes de activar la función pirolítica, retirar todos los accesorios del horno.
- Para obtener un resultado óptimo en la limpieza de la puerta, antes de utilizar la función de pirólisis, elimine los residuos de mayor tamaño con una esponja humedecida

El horno dispone de 2 funciones pirolíticas:

1. Ciclo económico (PYRO EXPRESS/ECO): el consumo es aproximadamente un 25% inferior respecto al ciclo pirolítico estándar. Activarlo con regularidad (cuando se haya cocinado carne al menos 2 o 3 veces seguidas).
 2. Ciclo estándar (PYRO): garantiza la limpieza eficaz del horno cuando está muy sucio.
- En cualquier caso, tras un cierto número de cocciones que depende del grado de suciedad, la pantalla muestra un mensaje de aviso que recomienda efectuar un ciclo de limpieza automática.

N. B.: durante la función pirolítica, la puerta del horno permanece bloqueada y es imposible abrirla hasta que la temperatura dentro de la cámara de cocción desciende por debajo del nivel de seguridad.

MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA

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

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA

Para desmontar la puerta:

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

Para montar la puerta:

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

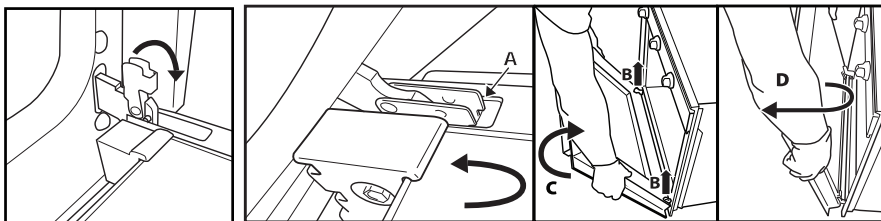


Fig. 1

Fig. 2

DESPLAZAMIENTO DE LA RESISTENCIA SUPERIOR (SÓLO EN ALGUNOS MODELOS)

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

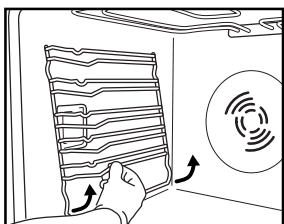


Fig. 3

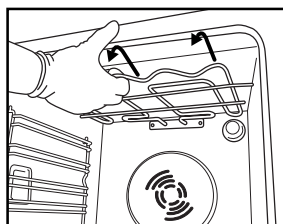


Fig. 4

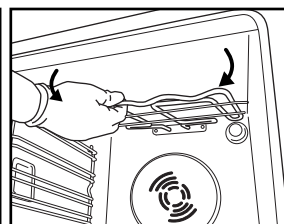


Fig. 5

CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

Para cambiar la bombilla posterior (si la hay):

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

Para cambiar la bombilla lateral (si la hay):

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

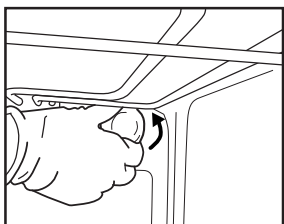


Fig. 6

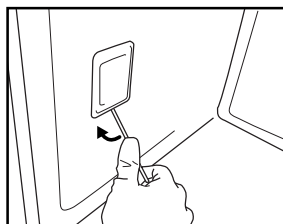


Fig. 7

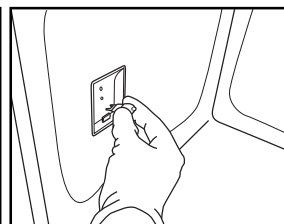


Fig. 8

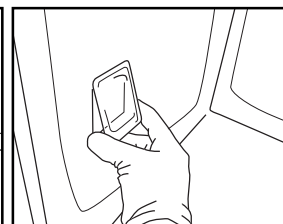


Fig. 9

N. B.:

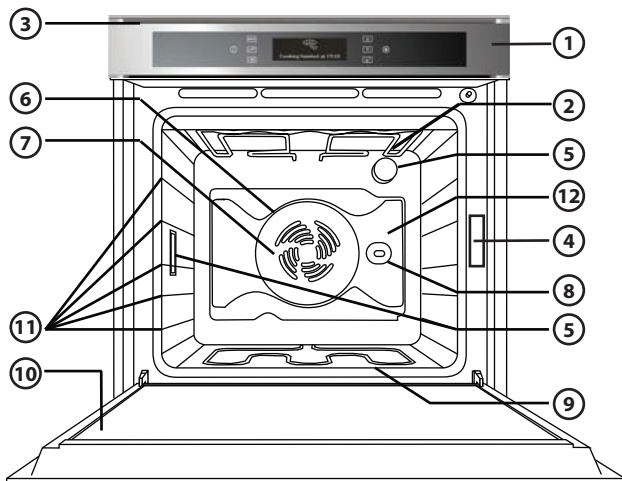
- Utilizar sólo bombillas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C.
- La bombilla que se utiliza en el aparato es específica para electrodomésticos y no adecuada para la iluminación de ambientes (Reglamento (CE) 244/2009).
- Las bombillas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

IMPORTANTE:

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

INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL HORNO

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



1. Panel de mandos
2. Resistencia superior/grill
3. Ventilador de refrigeración (no visible)
4. Placa de datos (no debe retirarse)
5. Bombillas
6. Resistencia circular (no visible)
7. Ventilador
8. Asador rotativo (si lo incluye)
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 con intervalos para reducir al mínimo el consumo energético.
- Al final de la cocción, después de apagar el horno, es posible que el ventilador de refrigeración siga funcionando durante un determinado lapso de tiempo.
- Al abrir la puerta durante la cocción, las resistencias se desactivan.

ACCESORIOS INCLUIDOS DE SERIE

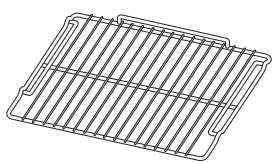


Fig. A

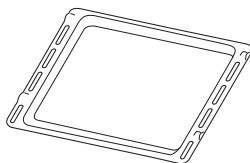


Fig. B

- A. PARRILLA:** Se puede utilizar para asar alimentos o como apoyo para fuentes, moldes de tartas y otros recipientes de cocción.
- B. GRASERA:** Colocada debajo de la parrilla, sirve para recoger la grasa; como bandeja, se puede emplear para cocinar carne, pescado, verduras, pan, etc.

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

ACCESORIOS NO INCLUIDOS DE SERIE

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

CÓMO INTRODUCIR LAS PARRILLAS Y OTROS ACCESORIOS DENTRO DEL HORNO

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

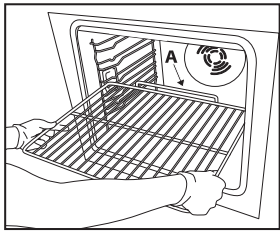


Fig. 1

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

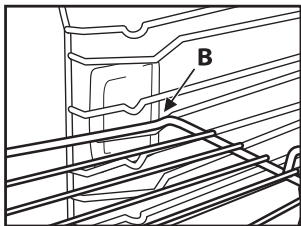


Fig. 2

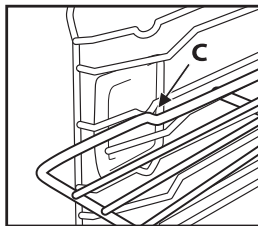


Fig. 3

3. Coloque nuevamente la parrilla en posición horizontal y empujela hasta el fondo "C" (Fig. 3).
 4. Para extraer la parrilla, repita las mismas operaciones en sentido inverso.
- Para introducir otros accesorios como, por ejemplo, la grasera y la bandeja pastelera siga los mismos pasos. La curva de la parte plana sirve para bloquear la parrilla.

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS



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

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

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

☆ para acceder a las 10 funciones más utilizadas

⏪ para volver a la pantalla anterior

⬆ ⬇ para explorar las funciones/opciones y regular los valores

✓ para seleccionar y confirmar los ajustes

▶ para iniciar la cocción

LISTA DE FUNCIONES

Al encender el horno pulsando la tecla Ⓛ, la pantalla muestra la siguiente información.



A. Icono de la función evidenciada

B. Función resaltada que se puede seleccionar pulsando ✓

C. Descripción de la función resaltada

D. Otras informaciones disponibles que se pueden seleccionar

DETALLES DE LA FUNCIÓN

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



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

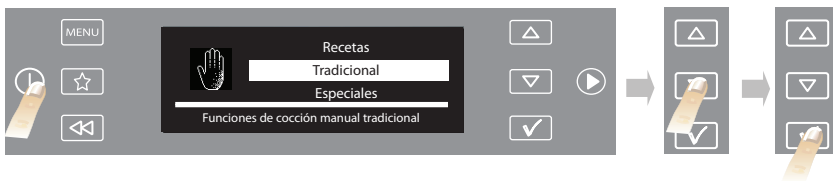
PRIMER USO - SELECCIÓN DEL IDIOMA Y AJUSTE DE LA HORA

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

Para ello:

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

SELECCIÓN DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

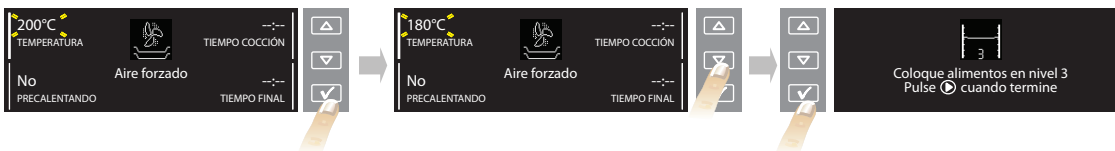


1. Si el horno está apagado, pulse la tecla ; en la pantalla aparecen las funciones de cocción.
2. Explore las distintas opciones pulsando las teclas : la función elegida se evidencia en blanco en el centro de la pantalla.

NOTA: si desea más información sobre la lista y la descripción de las funciones, consulte la tabla específica página 14 y página 15.

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

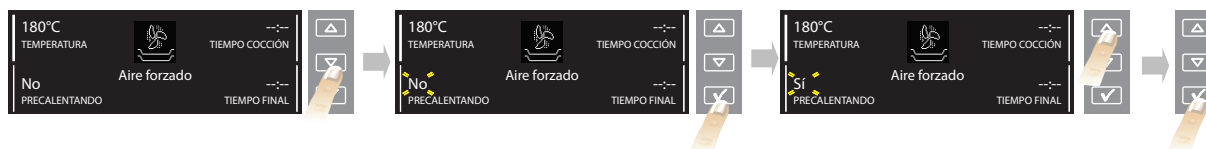
AJUSTE DE LA TEMPERATURA/POTENCIA DEL GRILL



Para modificar la temperatura o la potencia del grill es necesario:

1. Comprobar que el cursor esté junto al valor de la temperatura (zona 1); pulsar la tecla para seleccionar el parámetro a modificar: los valores de temperatura parpadearán.
2. Pulse las teclas hasta alcanzar el valor deseado.
3. Pulse la tecla para confirmar y, a continuación, . En la pantalla aparece el nivel recomendado para colocar los alimentos.
4. Pulse para iniciar la cocción.
La temperatura de ajuste también se puede modificar durante la cocción siguiendo las instrucciones anteriores.
5. Al finalizar la cocción, aparece el mensaje de fin de cocción. Ahora, apague el horno pulsando la tecla o si lo desea prolongue la cocción pulsando . Al apagar el horno, la pantalla muestra la barra de enfriado que indica la temperatura dentro del horno.

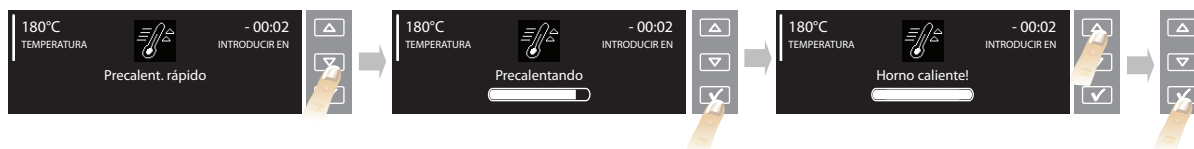
PRECALENTADO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN



Si se desea precalentar el horno antes de colocar los alimentos en su interior:

1. Seleccione la función de precalentado con las teclas y .
2. Pulse la tecla para seleccionar el parámetro: "No" parpadea.
3. Modifique la opción con la tecla o : en la pantalla aparece "Sí".
4. Pulse la tecla para confirmar la opción seleccionada.

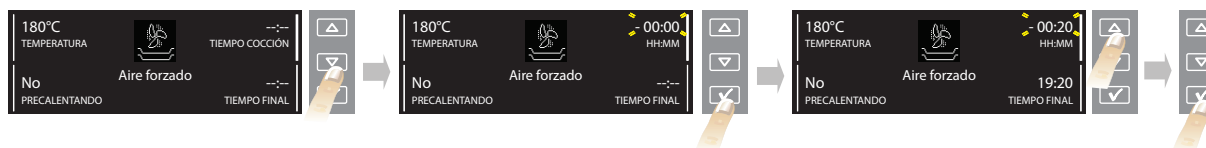
PRECALENTADO RÁPIDO



Si desea precalentar rápidamente el horno:

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

SELECCIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN

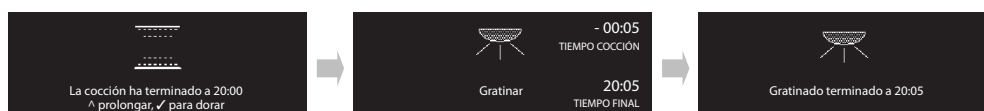


Esta función permite programar el intervalo de cocción, entre un mínimo de un minuto y el tiempo máximo permitido para la función seleccionada; transcurrido dicho tiempo, el horno se apaga automáticamente.

1. Ajuste la función poniendo el cursor en la inscripción "TIEMPO COCCIÓN" con las teclas y .
2. Pulse la tecla para seleccionar el parámetro; en la pantalla parpadea "00:00".
3. Modifique el valor con las teclas y hasta que en la pantalla aparezca el tiempo de cocción deseado.
4. Pulse la tecla para confirmar el valor seleccionado.

GRATINADO

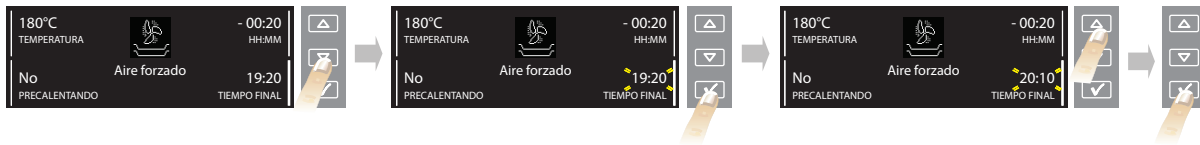
Si la función lo prevé, la pantalla muestra al terminar la cocción la opción para gratinar los alimentos. Esta función sólo se activa cuando se ha programado el intervalo de cocción.



Al cumplirse el tiempo de cocción, la pantalla muestra " ^ para prolongar ✓ para dorar". Pulsando la tecla , el horno iniciará una fase de gratinado de 5 minutos. Esta función sólo se puede activar una vez.

SELECCIÓN DE LA HORA DE FIN DE COCCIÓN E INICIO DIFERIDO

La hora final de cocción se puede programar retardando la activación del horno hasta un máximo de 23 horas y 59 minutos a partir de la hora actual. Para ello, es necesario programar un intervalo de cocción. **Este tipo de ajuste sólo es posible si la función seleccionada no requiere precalentar el horno.**

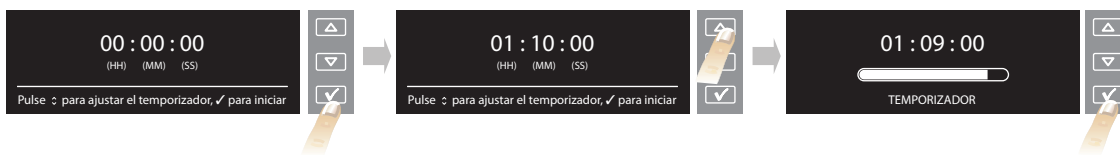


Al programar el intervalo de cocción, la pantalla muestra la hora final de cocción (por ejemplo 19:20). Para retardar el fin de cocción y retrasar la activación del horno:

1. Ponga el cursor en la hora final de cocción con las teclas .
2. Pulse la tecla para seleccionar el parámetro: la hora de fin de cocción parpadea.
3. Retrase la hora de fin de cocción con las teclas y hasta alcanzar el valor deseado.
4. Pulse la tecla para confirmar el valor seleccionado.
5. Pulse la tecla . En la pantalla aparece el nivel recomendado para colocar los alimentos.
6. Pulse la tecla para activar la función. El horno iniciará la cocción al cumplirse el tiempo de espera calculado para que la cocción termine a la hora programada (por ejemplo, si el tiempo de cocción de un alimento es 20 minutos y la hora de fin de cocción programada es 20:10, el horno iniciará la cocción a las 19:50).

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

CUENTAMINUTOS



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

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

RECETAS

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

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





1. Seleccione "RECETAS" con las teclas y pulse para confirmar.
2. Seleccione los alimentos que desea cocinar.
3. Confirme con la tecla .
4. Seleccione la receta deseada con las teclas .
5. Confirme con la tecla : la pantalla muestra el tiempo indicativo de cocción.
6. Introduzca los alimentos en el horno y pulse la tecla . En la pantalla aparece el nivel recomendado para colocar los alimentos.

7. Pulse la tecla  para iniciar la cocción. Para retardar la cocción, consulte el párrafo específico.

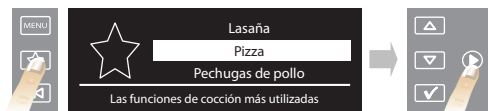






NOTA: algunos alimentos se han de girar o mezclar a mitad de la cocción: el horno emite una señal acústica y la pantalla muestra el tipo de operación requerida.

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








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

FAVORITOS



1. Pulse la tecla : la pantalla muestra las 10 funciones más utilizadas.
2. Recorra la lista con las teclas  .
3. Pulse  para seleccionar la función deseada.
4. Para modificar los valores de ajuste de la función seleccionada, siga las instrucciones de los párrafos anteriores.

AJUSTES

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

NOTA: Cuando el horno está apagado y la función MODO ECO (ahorro energético) está activada (ON), la pantalla se apaga a los pocos segundos y se muestra el reloj. Para ver información en la pantalla y volver a encender la luz, basta con pulsar cualquier tecla o girar uno de los selectores. Si durante una función de cocción se activa el MODO ECO, el piloto de cavidad se apagará después de 1 minuto de cocción y se reactivará para cada interacción de usuario. Si, por el contrario, la función no está activada (OFF), transcurridos unos minutos disminuye el brillo de la pantalla.

BLOQUEO DE LAS TECLAS (KEY-LOCK)

Esta función permite bloquear las teclas del panel de mandos.















Para activarla, pulsar simultáneamente las teclas  y  durante al menos 3 segundos. Cuando está activada, las funciones de las teclas se bloquean y en la pantalla aparece un mensaje de aviso y el icono . Esta función también se puede activar durante la cocción. Para desactivarla, repetir la secuencia anterior. Aunque las teclas estén bloqueadas, es posible apagar el horno con la tecla .

















TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES



















MENÚ PRINCIPAL		
	AJUSTES	Para configurar la pantalla (idioma, hora, brillo, volumen de la señal acústica y ahorro energético).
	RECETAS	Para seleccionar 30 recetas distintas predefinidas (consulte el recetario adjunto). El horno ajusta automáticamente la temperatura, la función y el tiempo de cocción. Es importante seguir al pie de la letra los consejos sobre la preparación, los accesorios y los niveles de cocción del recetario.
	TRADICIONAL	Ver FUNCIONES TRADICIONALES.
	ESPECIALES	Ver FUNCIONES ESPECIALES.
FUNCIONES TRADICIONALES		
	PRECALENT. RÁPIDO	Para precalentar el horno con rapidez.
	CONVENCIONAL	Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Utilizar el 3º nivel. Para cocinar pizzas, tartas saladas o dulces con relleno líquido utilizar el 1º o 2º nivel. No es necesario precalentar el horno.
	GRILL	Para cocinar chuletas, brochetas, chorizos; gratinar verduras y tostar pan. Se recomienda poner los alimentos en el 4º ó 5º nivel. Para cocinar carne a la parrilla se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Ponerla en el 3º/4º nivel añadiendo medio litro de agua. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.
	TURBO GRILL	Para asar grandes trozos de carne (muslos, rosbif, pollos). Poner los alimentos en los niveles centrales. Se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Ponerla en el 1º/2º nivel añadiendo medio litro de agua. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada. Con esta función es posible utilizar el asador rotativo, si este accesorio está presente.
	AIRE FORZADO	Para cocinar simultáneamente en dos o tres niveles diferentes alimentos que requieran la misma temperatura de cocción (ej.: pescado, verdura, postres). La función permite cocinar sin transmitir olores de un alimento al otro. Utilizar el 3º nivel para cocinar en un solo nivel, el 1º y el 4º para cocinar en dos niveles y el 1º, el 3º y el 5º para cocinar en tres niveles. No es necesario precalentar el horno.
	HORNO DE CONVECCIÓN	Para cocinar carnes o tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un solo nivel. Utilice el 3er nivel. No es necesario precalentar el horno.












FUNCIONES ESPECIALES

	DESCONGELAR	Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda poner los alimentos en el nivel central. Se sugiere dejar el alimento en su envase para impedir la deshidratación de la superficie.	
		MANTENER CALIENTE	Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados (p. ej. carnes, fritos y flanes). Se recomienda poner los alimentos en el nivel central. La función no se activa si la temperatura en la cámara de cocción supera los 65°C.
	FERMENTAR MASAS	Optimiza la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad de fermentación, la función no se activa si la temperatura en la cámara de cocción supera los 40°C. Poner la masa en el 2° nivel. No es necesario precalentar el horno.	
	PRE-COCINADOS	Para cocinar alimentos precocinados, conservados a temperatura ambiente o en expositor frigorífico (galletas, preparados líquidos para tartas, muffins, primeros platos y productos tipo pan). Esta función permite cocinar cualquier alimento de manera rápida y delicada; también se puede utilizar para calentar alimentos ya cocinados. Seguir las instrucciones contenidas en el envase de los alimentos. No es necesario precalentar el horno.	
	MAXI-COCCIÓN	Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Utilizar el 1° o el 2° nivel según las dimensiones de la carne. No es necesario precalentar el horno. Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un resultado homogéneo de ambos lados. Humedecer la carne periódicamente para que no se seque demasiado.	
	ALIMENTOS CONGELADOS	Lasaña	La función optimiza automáticamente la temperatura y modalidad de cocción para 5 categorías distintas de alimentos congelados. Utilizar el 2° o 3° nivel de cocción. No es necesario precalentar el horno.
Pizza			
Strudel			
Patatas fritas			
Pan			
Personalizado	Es posible ajustar un valor de temperatura entre 50 y 250°C para cocinar productos de otro tipo.		
	CIRCULACIÓN FORZADA ECO	Para cocinar asados rellenos y piezas grandes de carne en un nivel. Esta función activa el ventilador de forma suave y discontinua, para evitar que los alimentos se deshidraten demasiado. En esta función ECO, la luz del horno permanece apagada durante la cocción y se puede encender momentáneamente pulsando el botón de confirmación. Para maximizar la eficiencia energética, es aconsejable no abrir la puerta durante la cocción. Se recomienda utilizar el 3er nivel. No es necesario precalentar el horno.	















TABLA DE COCCIÓN

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

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

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

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

Receta	Función	Preca- lentado	Nivel (desde el inferior)	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Accesorios y notas
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Galletas de pastaflora		-	3	170	15-30	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	160	20-35	Nivel 4: bandeja pastelera Nivel 1: grasera
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Pasteles		-	3	170	25-35	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	160	30-40	Nivel 4: bandeja pastelera Nivel 1: grasera
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Bizcocho sin grasa		-	2	170	30-40	Molde sobre parrilla
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Dos tartas de manzana		-	2/3	185	70-90	Molde sobre parrilla
		-	1-4	175	75-95	Nivel 4: molde sobre parrilla Nivel 1: molde sobre parrilla
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Tostada**		-	5	Alta	3-6	Parrilla
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburguesas**		-	5	Alta	18-30	Nivel 5: parrilla (dar la vuelta a los alimentos a mitad de la cocción) Nivel 4: grasera con agua
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Bizcocho de manzana, tarta en molde		-	3	180	35-45	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	160	55-65	Nivel 4: bandeja pastelera Nivel 1: grasera
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Asado de cerdo		-	2	170	110-150	Nivel 2: grasera
DIN 3360-12:07 anexo C						
Tarta plana		-	3	170	40-50	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	160	45-55	Nivel 4: bandeja pastelera Nivel 1: grasera

La tabla de cocción indica cuáles son las funciones y las temperaturas más adecuadas para obtener resultados óptimos al utilizar las recetas.

Si desea efectuar una cocción en un solo nivel mediante la función con ventilador, coloque los alimentos en el tercer nivel y seleccione la temperatura recomendada para la función "AIRE FORZADO" en varios niveles.

Las indicaciones de la tabla corresponden a la utilización del horno sin guías deslizantes. Realice las pruebas sin las guías.

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

Clase de eficiencia energética (según la normativa EN 50304)

Para la prueba, utilice la tabla específica.

Consumo de energía y tiempo de precalentado

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

Prueba de precisión de control

Seleccione la función y realice la prueba solamente con la opción de precalentado desactivada (cuando el precalentado está activado, el control del horno crea deliberadamente una oscilación del perfil de temperatura).

INSTRUCCIONES DE USO Y CONSEJOS

Cómo utilizar la tabla de cocción

La tabla indica cuál es la función más adecuada para cada tipo de alimento, y si se puede cocinar en uno o más niveles al mismo tiempo. Los tiempos de cocción se inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluido el 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 es insuficiente, aumente los valores. Utilice los accesorios suministrados y, de ser posible, moldes y bandejas metálicos oscuros. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, aunque debe recordar que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener resultados óptimos, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de accesorios (suministrados) y su colocación en los distintos niveles.

Cocción de varios alimentos a la vez

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

Postres

- Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo nivel. Utilice moldes metálicos oscuros y colóquelos siempre sobre la parrilla suministrada. Para cocinar en varios niveles, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en los niveles de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.
- Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está a punto.
- Si utiliza moldes antiadherentes, no coloque mantequilla en los bordes, ya que es posible que el bizcocho no fermente de manera homogénea en torno a los bordes.
- Si el bizcocho se apelmaza 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 (de queso o de frutas) utilice la función "HORNO DE CONVECCIÓN". Si la base del bizcocho o tarta se humedece, baje el nivel y salpique la base con miga de pan o de galletas antes de añadir el relleno.

Carnes

- Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente Pyrex adecuado al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la bandeja y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 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 en el exterior, baje la posición de la parrilla alejándola del grill. Invierta la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción.

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

Asador rotativo (sólo en algunos modelos)

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

Pizza

Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente. Esparza la mozzarella sobre la pizza 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 leudado de la masa se reduce en un tercio que si se hace a temperatura ambiente (20-25°C). El tiempo de leudado de una pizza de 1 kg es aproximadamente de una hora.