

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Estas instrucciones también estarán disponibles en el sitio web: www.whirlpool.eu

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

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



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



PELIGRO

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



ADVERTENCIA

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

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

- Utilice guantes de protección para realizar todas las operaciones de desembalaje e instalación.
- El aparato debe desconectarse de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- La instalación y el mantenimiento deben ser ejecutados por un técnico especializado según las instrucciones del fabricante y de conformidad con las normas locales vigentes en materia de seguridad. No realice reparaciones ni sustituya piezas del aparato que no estén expresamente indicadas en el manual del usuario.
- La sustitución del cable de alimentación deberá llevarla a cabo un electricista profesional. Póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.
- La puesta a tierra del aparato es obligatoria.
- 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 (solo para modelos con función de inducción).
- No toque el aparato si tiene alguna parte del cuerpo húmeda y no lo utilice con los pies descalzos.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (p. ej.: para calentar el ambiente). El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o del 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 menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo vigilancia constante.
- Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios, pueden utilizar este electrodoméstico si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias respecto a cómo utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a que se exponen. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños sin supervisión no deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento.
- Durante el uso y después del mismo, no toque las resistencias ni las superficies internas del aparato, ya que pueden causar quemaduras. Evite que el aparato entre en contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del mismo se hayan enfriado por completo.
- Al final de la cocción, tenga cuidado al abrir la puerta del aparato y deje salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al horno. Cuando la puerta del aparato está cerrada, el aire caliente sale por la abertura situada encima del panel de control. No obstruya las salidas de ventilación.
- Utilice guantes adecuados para sacar los recipientes y los accesorios, procurando no tocar las resistencias.
- No coloque material inflamable dentro o cerca del aparato, ya que si el electrodoméstico se enciende de manera accidental podría producirse un incendio.
- No caliente ni cocine en el aparato alimentos contenidos en envases o recipientes cerrados.
El envase puede explotar debido a la presión que se genera en el interior y dañar el aparato.
- No utilice recipientes de materiales sintéticos.
- El aceite y la grasa calentados en exceso arden con facilidad. Vigile siempre la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- No deje el aparato desatendido durante el secado de alimentos.
- Si se utilizan bebidas alcohólicas para cocinar (p. ej. ron, coñac, vino), recuerde que el alcohol se evapora a temperaturas elevadas. Por lo tanto, existe el riesgo de que los vapores liberados por el alcohol ardan al entrar en contacto con la resistencia.
- 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).
- 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.

- Antes de cambiar la bombilla del horno, asegúrese de que el aparato está apagado para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- No utilice papel de aluminio para cubrir la comida en el recipiente de cocción (solamente 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 electrodomésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda donde adquirió el aparato.

INSTALACIÓN

Tras desembalar el horno, compruebe que no se ha dañado durante el transporte y que la puerta cierra correctamente. Si observa algún problema, póngase en contacto con el distribuidor o el servicio de asistencia más cercano. Para evitar daños, retire 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 deberán ser resistentes al calor (al menos 90 °C).
- Antes de instalar el horno en su alojamiento, realice todas las tareas de corte del mueble y retire por completo todas las virutas de la madera y el serrín.
- Después de la instalación, el fondo del horno no deberá estar accesible.
- Para que el aparato funcione bien, no obstruya el espacio mínimo necesario entre la encimera y la parte superior del horno.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

- La sustitución del cable de alimentación (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 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 dentro del horno caliente, ya que podría dañar el revestimiento esmaltado.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- Compruebe que los cables eléctricos de otros aparatos no rocen 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 reciclaje (♻️). Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre eliminación de residuos.

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).
- La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud que podrían ser provocadas por una eliminación incorrecta del producto.
- El símbolo  que se incluye en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no puede tratarse como residuo doméstico y que deberá entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

Recomendaciones de ahorro energético

- 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 horno está preparado para entrar en contacto con alimentos, es conforme con la normativa europea (CE) 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.
- 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 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El horno no funciona:

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

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 de Asistencia más próximo. Indique el número que aparece después de la letra " F ".

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de llamar al Servicio de Asistencia:

1. Intente resolver el problema consultando las recomendaciones que se ofrecen en la "Guía para la solución de problemas".
2. Apague el 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 de Asistencia.

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;

SERVICE




0000 000 00000

- su número de teléfono.

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

LIMPIEZA

-  **ADVERTENCIA**
- **No utilice aparatos de limpieza al vapor.**
- **Limpié el horno solo cuando esté frío.**
- **Antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento, desconecte el aparato.**

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, rascadores ni 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 la parte superior del horno.

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

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.

Limpié 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 esprays para hornos que puedan dañar la superficie catalítica y estropear sus propiedades de autolimpieza.

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

MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA

Utilice guantes de seguridad.

Compruebe que el horno esté frío antes de llevar a cabo las siguientes operaciones.

Antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento, desconecte el aparato.

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA

Para extraer la puerta:

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

Para montar la puerta:

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

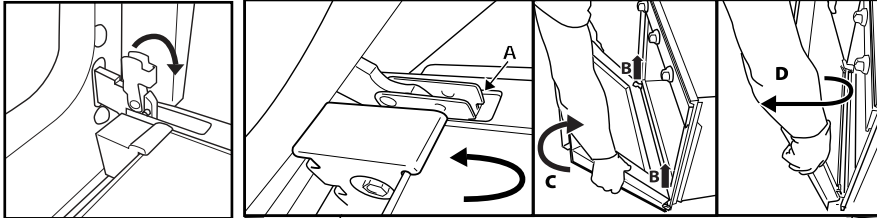


Fig. 1

Fig. 2

DESPLAZAMIENTO DE LA RESISTENCIA SUPERIOR (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

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

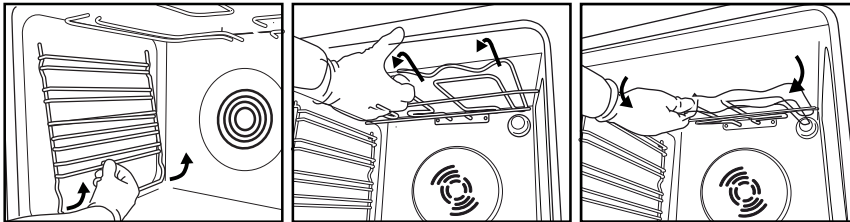


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

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 cubierta de la bombilla (Fig. 6), cambie la bombilla (consulte la nota sobre el tipo de bombilla) y vuelva a atornillar la cubierta (Fig. 7).
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.



Fig. 6

Fig. 7

Nota:

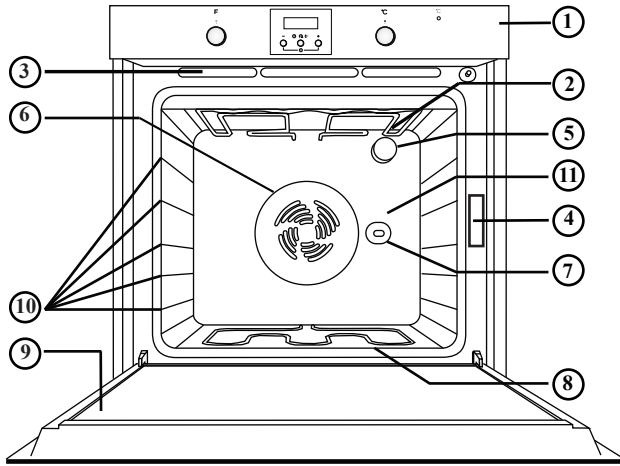
- Utilice solo bombillas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C (dependiendo del modelo).
- La bombilla que se utiliza en el electrodoméstico está específicamente diseñada para aparatos eléctricos y no es adecuada para la iluminación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

IMPORTANTE:

- **No manipule las bombillas halógenas con las manos desnudas, ya que las huellas digitales podrían dañarlas.**
- **No utilice el horno hasta que 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. Sistema de refrigeración (si lo hay)
4. Placa de datos (no debe retirarse)
5. Suave
6. Sistema de ventilación del horneado (si lo hay)
7. asador giratorio (si lo hay)
8. Resistencia inferior (no visible)
9. Puerta
10. Posición de los estantes
11. Pared posterior

Nota:

- Al final de la cocción, después de apagar el horno, es posible que el ventilador de refrigeración siga funcionando durante un tiempo.
- Su producto puede no ser exactamente igual al que aparece en la ilustración.

ACCESORIOS COMPATIBLES

(para ver la lista de accesorios suministrados con el horno, consulte la ficha técnica)

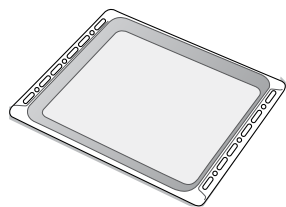


Fig. 1

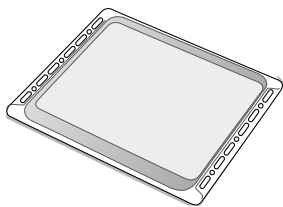


Fig. 2

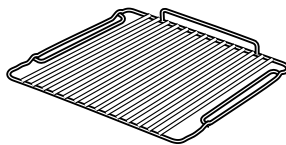


Fig. 3

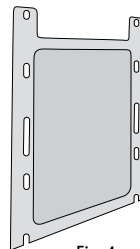


Fig. 4

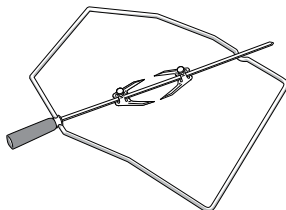


Fig. 5

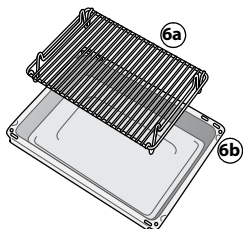


Fig. 6

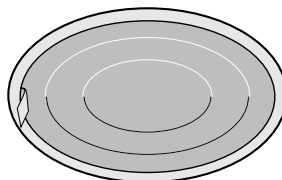


Fig. 7

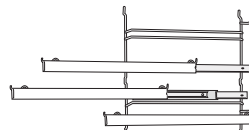


Fig. 8

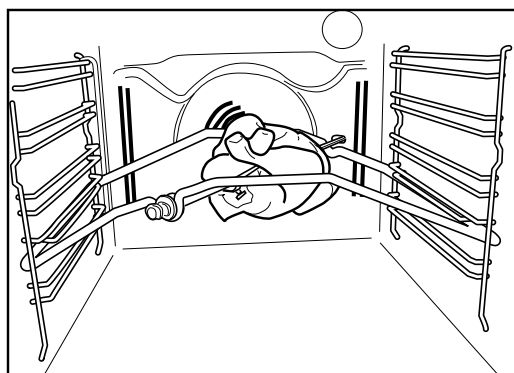


Fig. 9

Bandeja colectora (Fig. 1)

Para recoger la grasa y trozos de alimentos cuando se coloca debajo de la rejilla, o como bandeja para la cocción de carnes, pollo, pescado, etc., con o sin verduras. Para reducir el humo y evitar las salpicaduras de grasa, vierta un poco de agua en la grasera.

Bandeja pastelera (Fig. 2)

Para cocinar galletas, tartas y pizzas.

Rejilla (Fig. 3)

Para asar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes para cocción. Se puede colocar en cualquiera de los niveles. La rejilla puede colocarse con la curvatura, hacia arriba o hacia abajo.

Paneles catalíticos laterales (Fig. 4)

Son paneles con un revestimiento esmaltado microporoso que absorbe las salpicaduras de grasa. Se recomienda ejecutar un ciclo de limpieza automática después de cocinar, en especial alimentos grasos (consulte LIMPIEZA). **Asador giratorio (Fig. 5)**

Utilice el asador giratorio como se indica en la Fig. 9. Consulte también la sección "Uso recomendado y consejos".

Juego de bandeja de grill (Fig. 6)

El juego está formado por una rejilla (6a) y un recipiente esmaltado (6b). El juego se debe colocar en la rejilla (3) y utilizarse con la función de grill.

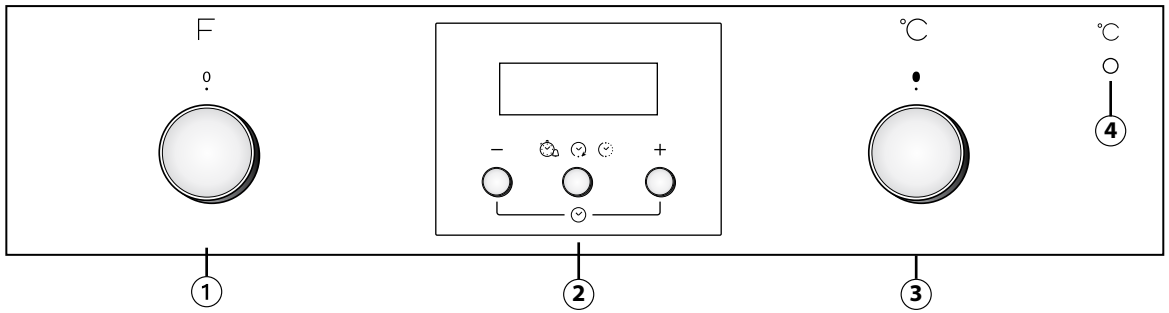
Filtro antigrasa (Fig. 7)

Utilícelo **solo** al cocinar alimentos muy grasos. Engánchelo en la pared posterior del compartimento del horno, frente al ventilador. Se puede lavar en lavavajillas y no debe utilizarse con la función ventilador.

Bandejas deslizantes (Fig. 8)

Permiten retirar hasta la mitad las rejillas y las graseras durante la cocción. Son adecuados para todos los accesorios y pueden lavarse en el lavavajillas.

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



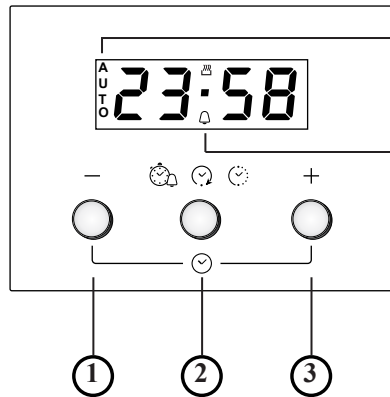
Si los botones de su horno son retráctiles, púselos por la parte central para que recuperen la forma inicial (dependiendo del modelo). Su producto puede no ser exactamente igual al que aparece en la ilustración.

1. Mando de selección de funciones
2. Programador electrónico
3. Selector del termostato
4. Piloto rojo del termostato.

PUESTA EN MARCHA DEL HORNO

- Gire el mando de selección de funciones para seleccionar la función que desee. Se enciende la luz del horno.
- Gire el selector del termostato hacia la derecha para seleccionar la temperatura. El testigo del termostato se enciende, y se apaga al alcanzar la temperatura seleccionada. Una vez finalizada la cocción, sitúe los mandos en la posición "0".

USO DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



1. Botón - : para reducir el valor que se muestra en pantalla
2. Tecla : para seleccionar distintos ajustes:
 - a. CUENTAMINUTOS
 - b. Tiempo de cocción
 - c. Programación del fin de la cocción
3. Botón + : para aumentar el valor que se muestra en pantalla

- A. El símbolo indica que la función de temporización está activada
- B. El símbolo **AUTO** confirma que se ha realizado un ajuste

Ajustes antes de usar el horno por primera vez

Ajuste de hora y tono de la señal acústica.

Tras conectar el horno a la red eléctrica, en la pantalla parpadean **AUTO** y 0.00. Para ajustar la hora, pulse los botones - y + al mismo tiempo: el punto central parpadeará. Para ajustar la hora, utilice los botones + y -. Después de seleccionar el valor que desee, pulse el botón intermedio. La pantalla muestra "ton 1". Para seleccionar el tono, pulse el botón -. Después de seleccionar el tono, pulse el botón intermedio. Para cambiar la hora, proceda de la manera antes descrita.

Ajuste del temporizador

Para ajustar el temporizador, mantenga pulsado el botón central: en la pantalla aparece 0.00 y un símbolo de campana parpadeando. Ajuste el temporizador con el botón + (el valor programable máximo es 23 horas y 59 minutos). La cuenta regresiva se inicia al cabo de unos segundos. La pantalla muestra la hora y la campana permanece encendida, confirmando que se ha ajustado el temporizador. Para ver la cuenta regresiva y cambiarla si es necesario, vuelva a pulsar el botón intermedio.

Programación del tiempo de cocción

Una vez seleccionados el modo de cocción y la temperatura con los selectores, pulse el botón central: en la pantalla aparece 0.00 y un símbolo de campana parpadeando. Pulse de nuevo el botón central: en la pantalla **dur** y aparecerá 0.00 en secuencia y **AUTO** parpadeando. Ajuste el tiempo de cocción con los botones + y - (el valor programable máximo es 10 horas). Al cabo de unos segundos, la pantalla muestra la hora y **AUTO** permanece encendido, confirmando el ajuste. Para ver el tiempo de cocción restante y cambiarlo si

lo desea, pulse el botón central durante 2 segundos y luego púselo otra vez. Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, el símbolo se apagará, sonará la alarma y aparecerá **AUTO** parpadeando en la pantalla. Pulse cualquier botón para desactivar la alarma. Devuelva los mandos de funciones y temperatura a cero y pulse el botón intermedio durante dos segundos para finalizar la cocción.

Retraso del tiempo de finalización de la cocción



Una vez seleccionado el tiempo de cocción, pulse el botón central: la pantalla muestra **End**, la hora de finalización de la cocción y **AUTO** parpadeando consecutivamente. Pulse el botón + para ver el tiempo de finalización de la cocción que desee (la cocción se puede retrasar un máximo de 23 horas y 59 minutos). Al cabo de unos segundos, la pantalla muestra la hora del día, el símbolo  se apaga y **AUTO** permanece iluminado para confirmar el ajuste. Para ver el tiempo de finalización de la cocción y cambiarlo si es necesario, pulse el botón intermedio dos veces. Una vez transcurrida la cuenta atrás, el símbolo  se enciende y el horno pasa al modo de cocción seleccionado.

TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES









































SELECTOR DE FUNCIONES		
	APAGADO	Para interrumpir la cocción y apagar el horno.
	BOMBILLA	Para encender/apagar la bombilla interior del horno.
	CONVENCIONAL	Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Utilice el 2º nivel. Precaliente el horno a la temperatura deseada. El LED del termostato se apaga cuando el horno está listo para introducir los alimentos.
	SMARTCLEAN	Para eliminar la suciedad generada por la cocción mediante un ciclo a baja temperatura. La acción combinada del esmalte especial y el vapor de agua que se libera durante el ciclo facilita la eliminación de la suciedad. Active la función con el horno frío. Ponga 200 ml de agua en la parte inferior de la cavidad y ejecute el ciclo durante 30 minutos a 90 °C. Al final del ciclo, espere 15 minutos antes de abrir la puerta.
	HORNO DE CONVECCIÓN	Para cocinar carnes o tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un solo nivel y pizzas en uno o dos niveles. Con esta función se obtiene un acabado dorado y crujiente de la superficie y de la base. En caso de cocinar en dos niveles, invierta la posición de los alimentos para obtener una cocción más homogénea. Cuando desee cocinar solamente en un nivel utilice el segundo nivel. Para cocciones en dos niveles, utilice el 1º y el 3º estante. Precaliente el horno a la temperatura deseada y hornee los alimentos al alcanzar la temperatura seleccionada.
	GRILL	Para cocinar chuletas, brochetas y salchichas; gratinar verduras y tostar pan. Coloque los alimentos en el 4º nivel. Para cocinar carne a la parrilla, se recomienda utilizar una graspera que recoja los jugos de cocción. Colóquela en el 3º nivel añadiendo medio litro de agua aprox. Precaliente el horno durante 3-5 min. La puerta del horno debe permanecer cerrada durante la cocción.
	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 1º o 2º nivel añadiendo medio litro de agua aprox. Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción para obtener un resultado homogéneo por ambos lados. 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.
	DESCONGELAR	Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el nivel central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.
	TURBO + VENTILADOR	Con esta función la comida queda con la base crujiente y la parte de arriba blanda. Es ideal para hornear pasteles con un relleno líquido y una base no precocinada (por ej. tartas, plum-cakes, tartas a base de ricotta, así como pizzas con mucho relleno) en un solo nivel. Coloque los alimentos en el 2º nivel. Precaliente el horno antes de iniciar la cocción. Esta función también es ideal para comidas congeladas (por ej. pizzas, chips, strudel, lasaña). Siga las instrucciones del envase del producto.
	AIRE FORZADO	Sirve para cocinar a la vez varios alimentos que requieran la misma temperatura, situándolos en dos niveles diferentes (por ej., pescado, verduras, pasteles). Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores. Utilice el 2º nivel si solo cocinará en un nivel. Para cocinar en dos niveles, utilice el 1er y 3er nivel después de precalentar el horno.
	CALENTAMIENTO INFERIOR	Use esta función después de cocinar para dorar la parte inferior del plato. Es recomendable colocar los alimentos en el 1er/2º nivel. Esta función puede usarse también para la cocción lenta, adecuada para verduras y estofados de carne; en este caso, utilice el 2º nivel de cocción. No es necesario precalentar el horno.

TABLA DE COCCIÓN

Receta	Función	Precautado	Nivel (desde abajo)	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Accesorios y notas
Bizcochos		Sí	2	160-180	35-55	Molde sobre rejilla
		Sí	1-3	150-170	30-90	Nivel 3: Molde sobre rejilla Nivel 1: Molde sobre rejilla
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		Sí	2	150-190	30-85	Grasera, bandeja pastelera o molde sobre rejilla
		Sí	1-3	150-190	35-90	Nivel 3: Molde sobre rejilla Nivel 1: Molde sobre rejilla
Galletas/tartaletas		Sí	3	170-180	15-40	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	150-175	20-45	Nivel 3: Rejilla Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera
Petit choux		Sí	3	180	30-40	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	170-190	35-45	Nivel 3: Bandeja sobre rejilla Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera
Merengues		Sí	3	90	120-130	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	90	130-150	Nivel 3: 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	25-50	Nivel 3: Bandeja sobre rejilla Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera
Pizza congelada		Sí	2	250	10-15	Nivel 2: grasera/bandeja pastelera o rejilla
		Sí	1-3	250	10-20	Nivel 3: Bandeja sobre rejilla Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera
Tartas saladas (tartas de verduras, quiches)		Sí	2	175-200	40-50	Molde sobre rejilla
		Sí	1-3	175-190	50-65	Nivel 3: Molde sobre rejilla Nivel 1: Molde sobre rejilla

Receta	Función	Precalentado	Nivel (desde abajo)	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Accesorios y notas
Volovanes, canapés de hojaldre		Sí	3	180-200	20-30	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-3	175-200	25-45	Nivel 3: Bandeja sobre rejilla Nivel 1: Grasera, bandeja pastelera
lasaña / pasta al horno / canelones / flanes		Sí	2	190-200	40-65	Grasera o bandeja sobre rejilla
cerdo / ternera / buey / cerdo (1 kg)		Sí	2	190-200	90-110	Grasera o bandeja sobre rejilla
Pollo, conejo, pato (1 kg)		Sí	2	190-200	65-85	Grasera o bandeja sobre rejilla
Pavo, oca (3 kg)		Sí	1/2	190-200	140-180	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, calabacines, berenjenas)		Sí	2	175-200	50-60	Bandeja sobre rejilla
Tostadas		Sí	4	200	2-5	Rejilla
Filetes de pescado, de carne		Sí	4	200	30-40	Nivel 4: Rejilla (darle la vuelta al alimento a mitad de cocción)
						Nivel 3: Grasera con agua
Embutidos, brochetas, costillas, hamburguesas		Sí	4	200	30-50	Nivel 4: Rejilla (darle la vuelta al alimento a mitad de cocción)
						Nivel 3: Grasera con agua
Pollo asado (1-1,3 kg)		-	2	200	55-70	Nivel 2: rejilla (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
						Nivel 1: Grasera con agua
Pollo asado (1-1,3 kg)		-	2	200	60-80	Nivel 2: Asador giratorio (si lo hay)
						Nivel 1: Grasera con agua
Asado de ternera poco hecho (1 kg)		-	2	200	35-50	Bandeja sobre rejilla (dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción, si es necesario)
Pierna de cordero, cerdo		-	2	200	60-90	Grasera o bandeja sobre rejilla (dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción, si es necesario)
Patatas asadas		-	2	200	45-55	Grasera, bandeja pastelera (darle la vuelta a los alimentos en el segundo tercio de la cocción, si es necesario)
Verduras gratinadas		-	2	200	20-30	Bandeja sobre rejilla
Lasañas y carnes		Sí	1-3	200	50-100*	Nivel 3: Bandeja sobre rejilla
						Nivel 1: Grasera o bandeja sobre rejilla

Receta	Función	Precaentado	Nivel (desde abajo)	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Accesorios y notas
Carnes y patatas		Sí	1-3	200	45-100*	Nivel 3: Bandeja sobre rejilla
						Nivel 1: Grasera o bandeja sobre rejilla
Pescados y verduras		Sí	1-3	175	30-50*	Nivel 3: Bandeja sobre rejilla
						Nivel 1: Grasera o bandeja sobre rejilla

Los tiempos indicados en la tabla son para cocciones con modo de inicio retardado (si está disponible). Los tiempos de cocción podrán ser más largos en función del plato.

Nota: los símbolos de las funciones de cocción pueden ser ligeramente diferentes de los de las imágenes.

Nota: los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados para 4 raciones.

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 precaentado (en caso necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son solo 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

El uso de la función "AIRE FORZADO" permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando niveles diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

Postres

- Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo nivel. Utilice moldes metálicos oscuros y colóquelos siempre sobre la rejilla suministrada. Para cocinar en varios niveles, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en los estantes de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.
- Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está listo.
- Si utiliza moldes antiadherentes, no coloque mantequilla en los bordes, ya que es posible que el bizcocho no suba de manera homogénea en torno a los bordes.
- Si el bizcocho "se 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 postres con relleno húmedo (tartas de queso o de frutas), utilice la función "CONVECTION BAKE" (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 (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 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, que 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.