

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON SUMAMENTE IMPORTANTES

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



Símbolo de peligro que advierte sobre riesgos posibles para el usuario y las demás personas.

Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de peligro y de los siguientes términos:



PELIGRO

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



ADVERTENCIA

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

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

- El aparato se debe desconectar 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 realizar reparaciones o sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual de uso.
- La puesta a tierra del aparato es obligatoria.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la toma de red.
- Para que la instalación sea conforme a las normas de seguridad vigentes es necesario un interruptor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- No utilizar tomas múltiples ni prolongadores.
- No tirar del cable de alimentación del aparato para desconectarlo de la toma de corriente.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- 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 (ej. calentar el ambiente). El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños producidos por un mal uso del aparato.
- El uso del aparato no está permitido a personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios para ponerlo en funcionamiento, salvo que hayan recibido instrucciones de uso del aparato de una persona responsable de su seguridad.
- Las partes accesibles pueden recalentarse mucho durante el uso. Los niños deben mantenerse a distancia y vigilados para que no jueguen con el aparato.
- 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 en el panel de mandos. No obstruir dichas aberturas.
- Utilizar guantes de horno para retirar las ollas y los accesorios prestando atención para no tocar las resistencias.
- No colocar material inflamable dentro o cerca del horno ya que: Dicho material podría incendiarse si el aparato se pusiera en funcionamiento inadvertidamente.
- No calentar ni cocinar en el horno alimentos en envases o recipientes cerrados. 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 descuidar el aparato mientras los alimentos se secan.
- Si se utilizan bebidas alcohólicas para cocinar (por ej. ron, coñac, vino), recordar que el alcohol se evapora a temperaturas altas. Por lo tanto, es posible que el vapor de alcohol llegue a las resistencias eléctricas y se inflame.

Eliminación de los electrodomésticos

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

INSTALACIÓN

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

PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL EMPOTRADO

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

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

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

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

Durante el uso:


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

CONSEJOS PARA PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE

Eliminación del embalaje

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

Eliminación del producto

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

Ahorro de energía

- Precalentar el horno sólo si esto se especifica en la receta o en la tabla de tiempos de cocción o en la receta.
- Utilizar fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.
- 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) n.1935/2004 y se ha diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con las normas de seguridad de la Directiva sobre "Bajo Voltaje" 2006/95/CE (que sustituye a 73/23/CEE y siguientes enmiendas), los requisitos de protección de la directiva "EMC" 2004/108/CE.

Guía para la solución de problemas

El horno no funciona:

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

El programador electrónico no funciona:

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

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de contactar con el Servicio de Asistencia:

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

Si el fallo persiste, contacte con el Servicio de Asistencia más cercano.

Indique lo siguiente:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

LIMPIEZA



ADVERTENCIA

- **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 esos productos entra accidentalmente en contacto con el aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo.

- Limpie las superficies con un paño húmedo. 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.

- Cuando termine de usar el horno, espere a que se enfríe y límpielo, de ser posible aún templado, para eliminar la suciedad y las manchas debidas a los residuos de los alimentos (por ej., los de alto contenido de azúcar).
- 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 (sólo en algunos modelos) para limpiar el techo interior del horno.

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

Accesorios:

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

Limpieza de la pared posterior y de los paneles laterales catalíticos del horno **(si cuenta con ellos):**

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.
- A continuación, deje enfriar el aparato y elimine los residuos de alimentos con una esponja.

MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA

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

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA

Para extraer la puerta:

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

Para montar la puerta:

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

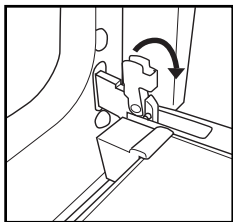


Fig. 1

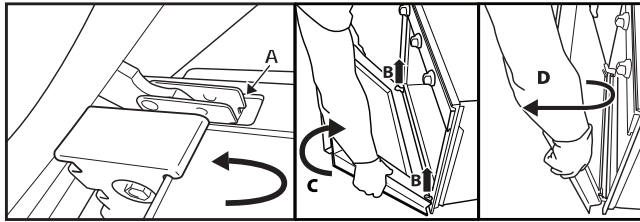


Fig. 2

DESPLAZAMIENTO DE LA RESISTENCIA SUPERIOR (SÓLO EN ALGUNOS MODELOS)

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

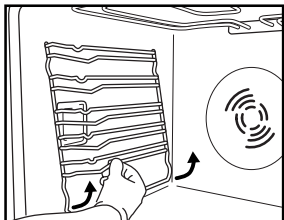


Fig. 3

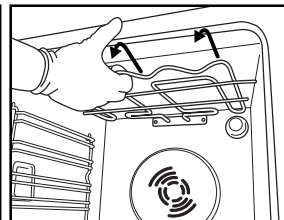


Fig. 4

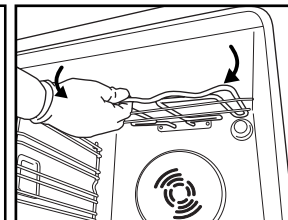


Fig. 5

CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

Para cambiar la bombilla posterior (si la hay):

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

Para cambiar la bombilla lateral (si la hay):

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

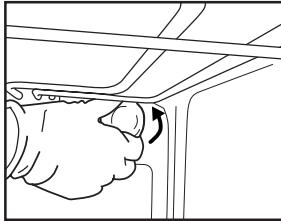


Fig. 6

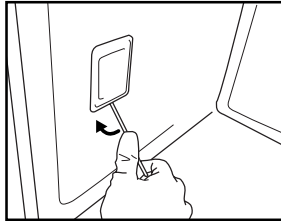


Fig. 7

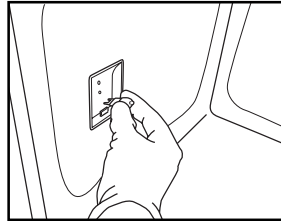


Fig. 8

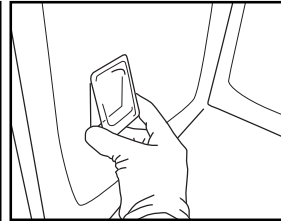


Fig. 9

NOTA:

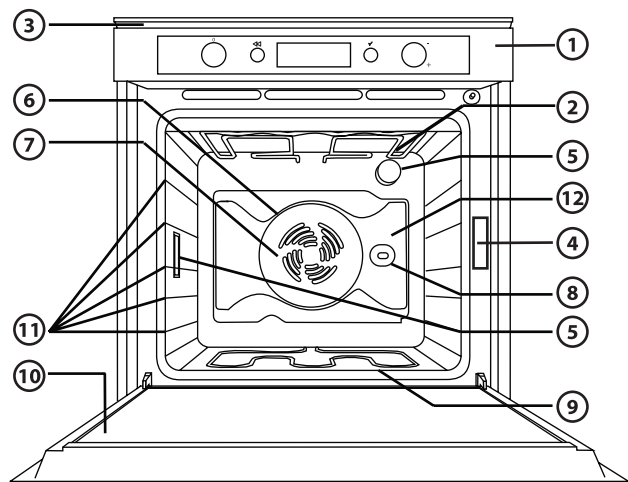
- Utilice sólo bombillas incandescentes de 25-40W/230V tipo E-14, T300°C o bombillas halógenas de 20-40W/230 V tipo G9, T300°C.
- Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio de Asistencia.

IMPORTANTE:

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

INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL HORNO

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



1. Panel de mandos
2. Resistencia superior/grill
3. Ventilador de refrigeración (no visible)
4. Placa de datos (no debe retirarse)
5. Bombillas
6. 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

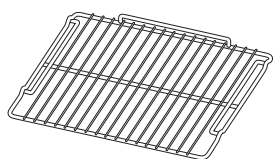


Fig. A

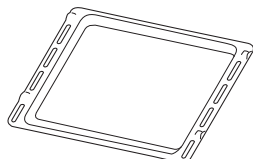


Fig. B

- A. PARRILLA (n. 2):** se puede utilizar para asar alimentos o como apoyo para fuentes, moldes de tartas y otros recipientes de cocción.
- B. GRASERA (n. 1):** colocada debajo de la parrilla, sirve para recoger la grasa; como bandeja, se puede emplear para cocinar carne, pescado, verduras, pan, etc.

ACCESORIOS NO INCLUIDOS DE SERIE

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

CÓMO INTRODUCIR LAS PARRILLAS Y OTROS ACCESORIOS DENTRO DEL HORNO

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

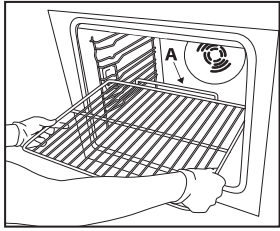


Fig. 1

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

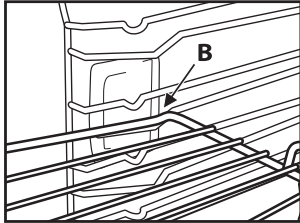


Fig. 2

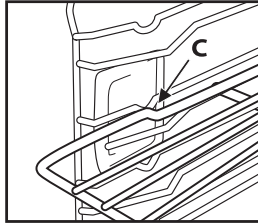


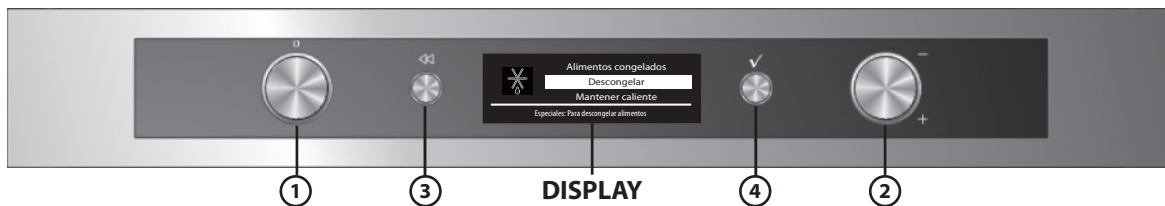
Fig. 3

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE 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

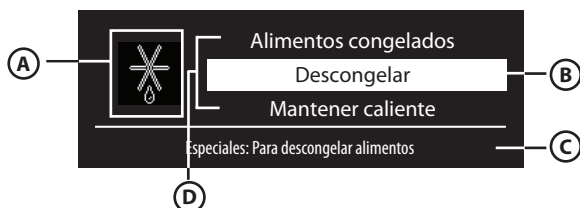
NOTA: los dos selectores son abatibles. Ejercer presión en el centro para extraerlos de su alojamiento.

3. **TECLA** (ícono de retroceso): para volver a la pantalla anterior
4. **TECLA** (ícono de confirmación): para seleccionar y confirmar los ajustes

LISTA DE FUNCIONES

Al girar el selector "Funciones" a cualquier posición, el horno se activa: la pantalla muestra las funciones o los submenús asociados a cada una.

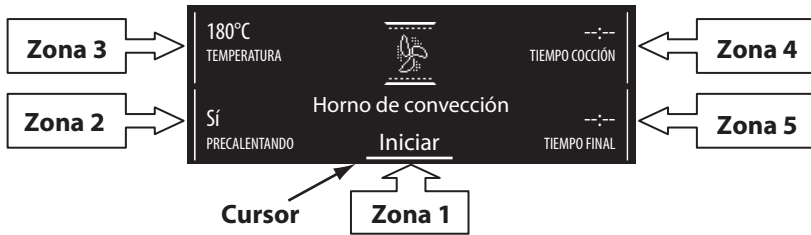
Los submenús se pueden seleccionar poniendo el selector en las funciones GRILL, ESPECIALES, AJUSTES, RECETAS y FAVORITAS.



- A. Icono de la función evidenciada
- B. Función resaltada que se puede seleccionar pulsando (ícono de confirmación)
- C. Descripción de la función resaltada
- D. Otras informaciones disponibles que se pueden seleccionar.

DETALLES DE LA FUNCIÓN

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



Para moverse entre las distintas zonas, girar el selector "Navegación": el cursor se desplaza junto a los valores modificables siguiendo el orden antedicho. Pulsar la tecla para seleccionar el valor, modificarlo girando el selector "Navegación" y confirmarlo con la tecla .

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:

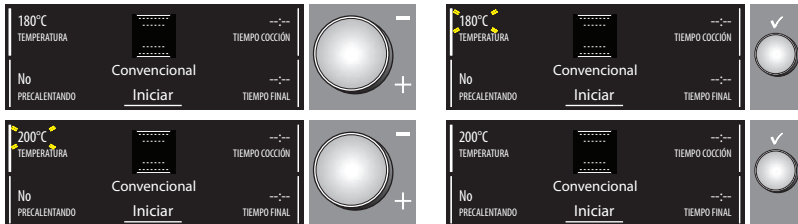
1. Girar el selector "Funciones" a cualquier posición: la pantalla muestra los primeros tres idiomas de la lista.
2. Girar el selector "Navegación" para desplazar la lista.
3. Una vez seleccionado el idioma deseado, pulsar para confirmarlo. A continuación, la hora 12:00 parpadeará en la pantalla.
4. Ajustar la hora girando el selector "Navegación".
5. Pulsar para confirmar el ajuste.

SELECCIÓN DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN



1. Si el horno está apagado, girar el selector "Funciones"; aparecen en pantalla las funciones de cocción y los submenús. **NOTA: si desea más información sobre la lista y la descripción de las funciones, consulte la tabla específica de pagina 30 y pagina 31.**
2. Dentro del submenú, explorar las posibilidades disponibles girando el selector "Navegación": la función elegida se evidencia en blanco en el centro de la pantalla. Para seleccionarla, pulsar la tecla .
3. En la pantalla aparecen los ajustes de cocción. Si los valores preseleccionados son adecuados, girar el selector "Navegación" hasta poner el cursor en "Inicio" y pulsar la tecla ; si no, modificarlos como se indicó más arriba.

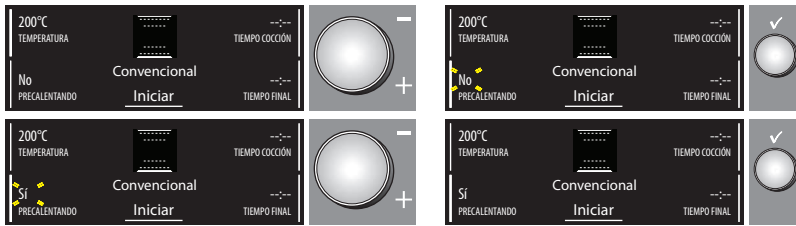
AJUSTE DE LA TEMPERATURA/POTENCIA DEL GRILL



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. Ajustar el valor deseado girando el selector "Navegación" y pulsar la tecla para confirmar.
3. Girar el selector "Navegación" hasta poner el cursor en "Inicio" y pulsar la tecla .
4. En la pantalla aparece el nivel recomendado para colocar los alimentos. Ejecutar la operación y pulsar la tecla 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 es posible apagar el horno girando el selector "Funciones" a 0 (cero), o bien prolongar la cocción girando el selector "Navegación" en sentido horario. 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. Mover el cursor girando el selector "Navegación" a precalentado.
2. Pulsar la tecla para seleccionar el parámetro: "No" parpadea.
3. Modificar el parámetro girando el selector "Navegación": en la pantalla aparece "Sí".
4. Pulsar la tecla para confirmar la opción seleccionada.

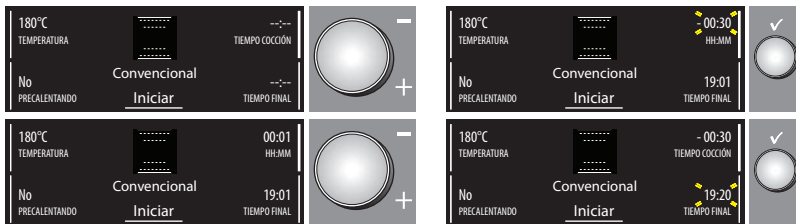
PRECALENTADO RÁPIDO



Si desea precalentar rápidamente el horno:

1. Seleccionar la función de precalentado rápido girando el selector "Funciones".
2. Confirmar con la tecla : en la pantalla aparecen los ajustes de precalentado.
3. Si la temperatura propuesta es adecuada, girar el selector "Navegación" hasta poner el cursor en "Iniciar" y luego pulsar la tecla . Para modificarla seguir las indicaciones 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 . Introducir los alimentos e iniciar la cocción.
4. Si se desea seleccionar una función de cocción distinta, pulsar y seleccionar 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. Mover el cursor girando el selector "Navegación" a "duración cocción".
2. Pulsar la tecla para seleccionar el parámetro; en la pantalla parpadea "00:00".
3. Modificar el valor girando el selector "Navegación" hasta visualizar el tiempo de cocción deseado.
4. Pulsar la tecla para confirmar el valor seleccionado.

GRATINADO

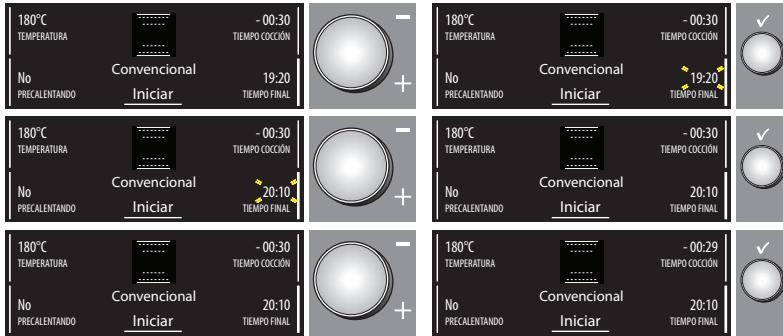
Si la función lo prevé, la pantalla muestra al terminar la cocción la opción para gratinar los alimentos. Esta función sólo se activa cuando se ha programado el intervalo de cocción.



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. Girar el selector "Navegación" hasta poner el cursor en la hora de fin de la cocción.
2. Pulsar la tecla para seleccionar el parámetro: la hora de fin de cocción parpadea.
3. Posponer la hora de fin de la cocción girando el selector "Navegación" hasta el valor deseado.
4. Pulsar la tecla para confirmar el valor seleccionado.
5. Girar el selector "Navegación" hasta poner el cursor en INICIAR y pulsar la tecla .
6. En la pantalla aparece el nivel recomendado para colocar los alimentos. Ejecutar la operación y pulsar la tecla para iniciar la cocción. 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 girando el selector "Navegación" hasta poner el cursor en "Inicio" y luego pulsando la tecla .

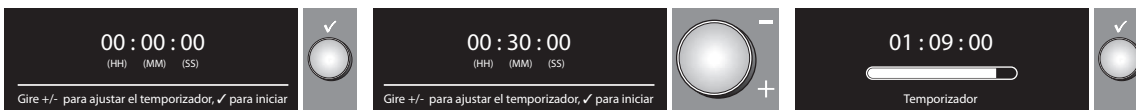
En cualquier momento es posible modificar los valores (temperatura, nivel del grill, tiempo de cocción) como se describió anteriormente.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL DENTRO DEL HORNO



Si la temperatura dentro de la cámara de cocción supera los 50°C al terminar la cocción o al apagar el horno, la pantalla muestra la temperatura actual y la barra de enfriado. Cuando el calor residual alcanza los 50°C, la pantalla muestra la hora actual.

CUENTAMINUTOS



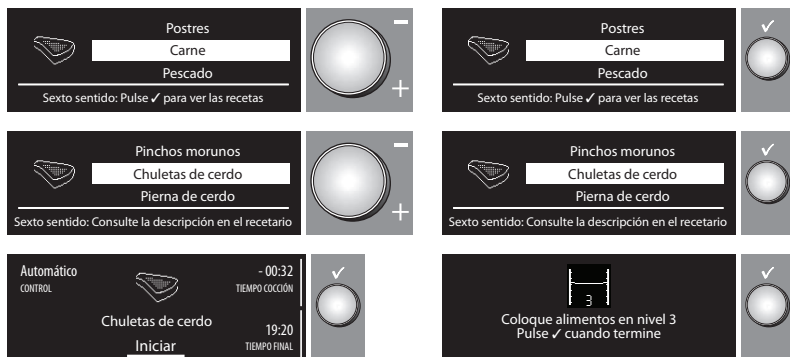
Esta función sólo se puede utilizar cuando el horno está apagado y es útil para controlar el tiempo de cocción de la pasta. El tiempo máximo de ajuste es 1 hora y 30 minutos.

1. Pulsar la tecla con el horno apagado: en la pantalla aparece "00:00:00".
2. Girar el selector "Navegación" para seleccionar el tiempo deseado.
3. Pulsar 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.

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



1. Seleccionar "RECETAS" girando el selector "Funciones".
2. Seleccionar los alimentos que se desea cocinar.
3. Confirmar con la tecla .
4. Seleccionar la receta deseada girando el selector "Navegación".
5. Confirmar con la tecla : la pantalla muestra el tiempo indicativo de cocción.
6. Introducir los alimentos y girar el selector "Navegación" hasta poner el cursor en "Inicio" y pulsar la tecla .
7. En la pantalla aparece el nivel recomendado para colocar los alimentos. Ejecutar la operación y pulsar la tecla para iniciar la cocción. Para retardar la cocción, consulte el parágrafo específico.



NOTAS: 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 girando el selector "Navegación".

AJUSTES

1. Para modificar algunos parámetros de la pantalla, seleccionar "AJUSTES" en el menú principal girando el selector "Funciones".
2. Confirmar 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. Elegir el ajuste a modificar girando el selector "Navegación".
4. Pulsar la tecla para confirmar.
5. Seguir las instrucciones de la pantalla para modificar el parámetro.
6. Pulsar la tecla ; en la pantalla aparece el mensaje que confirma la operación.












NOTA: cuando el horno está apagado y la función ECOMODE (ahorro energético) está activada (ON), la pantalla se apaga a los pocos segundos. Si la función no está activada (OFF), transcurridos unos segundos disminuye el brillo de la pantalla.

BLOQUEO DE LAS TECLAS (KEY-LOCK)

Esta función permite bloquear las teclas y los selectores del panel de mandos.

Para activarla, pulsar simultáneamente las teclas y durante al menos 3 segundos. Cuando está activada, las funciones de las teclas se bloquean y en la pantalla aparece un mensaje de aviso y el icono . Esta función también se puede activar durante la cocción. Para desactivarla, repetir la secuencia anterior. Con el bloqueo de las teclas activado, es posible apagar el horno girando el selector a 0 (cero). Sin embargo, en este caso se deberá reprogramar la función seleccionada anteriormente.

TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

SELECTOR FUNCIONES		
	DESACTIVADO	Para interrumpir la cocción y apagar el horno.
	LÁMPARA	Para encender/apagar la bombilla interior del horno.
	PRECALENT. RÁPIDO	Para precalentar el horno con rapidez.
	CONVENCIONAL	Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Utilizar el 3er nivel. Para cocinar pizzas, tartas saladas o dulces con relleno líquido utilizar el 1° o 2° nivel. No es necesario precalentar el horno.
	GRILL	Para cocinar chuletas, brochetas, salchichas, gratinar verduras y tostar pan. Se recomienda poner los alimentos en el 4° ó 5° nivel. Para cocinar carne a la parrilla se recomienda utilizar una graspera que recoja el líquido de cocción. Ponerla en el 3°/ 4° nivel añadiendo medio litro de agua. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.
	TURBO GRILL	Para asar grandes trozos de carne (muslos, rosbif, pollos). Poner los alimentos en los niveles centrales. Se recomienda utilizar una graspera que recoja el líquido de cocción. Ponerla en el 1°/ 2° 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, hasta en tres niveles simultáneamente, 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 3er nivel para cocinar en un solo nivel, el 1° y el 4° para cocinar en dos niveles y el 1°, el 3° y el 5° para cocinar en tres niveles. No es necesario precalentar el horno.
	HORNO DE CONVECCIÓN	Para cocinar carnes o tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un solo nivel. Utilizar el 3er nivel. No es necesario precalentar el horno.
	ESPECIALES	Ver FUNCIONES ESPECIALES.
	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.
	FAVORITAS	Para acceder directamente a las 10 funciones más utilizadas. Para modificar los ajustes de la función deseada, consultar "SELECCIÓN DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN".

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 la masa dulce o salada. Para garantizar la calidad de fermentación, la función no se activa si la temperatura en la cámara de cocción supera los 50°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 como el 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.
	ALIMENTOS CONGELADOS	Lasaña
		Pizza
		Strudel
		Patatas fritas
		Pan
	Personalizado	Es posible ajustar un valor de temperatura entre 50 y 250°C para cocinar productos de otro tipo.

TABLA DE COCCIÓN

Receta	Función	Precalentado	Nivel cocción (desde el inferior)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Accesorios
Bizcochos		-	2 / 3	160-180	30-90	Molde sobre parrilla
		-	1-4	160-180	30-90	Niv. 4: molde sobre parrilla Niv. 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	Niv. 4: molde sobre parrilla Niv. 1: molde sobre parrilla
Galletas, tartitas		-	3	170-180	20-45	Grasera o bandeja pastelera
		-	1-4	160-170	20-45	Niv. 4: parrilla Niv. 1: grasera o bandeja pastelera
		-	1-3-5	160-170	20-45	Niv. 5: bandeja sobre parrilla Niv. 3: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera o bandeja pastelera
Petisús		-	3	180-200	30-40	Grasera o bandeja pastelera
		-	1-4	180-190	35-45	Niv. 4: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera o bandeja pastelera
		-	1-3-5	180-190	35-45	Niv. 5: bandeja sobre parrilla Niv. 3: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera o bandeja pastelera
Merengues		-	3	90	110-150	Grasera o bandeja pastelera
		-	1-4	90	140-160	Niv. 4: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera o bandeja pastelera
		-	1-3-5	90	140-160	Niv. 5: bandeja sobre parrilla Niv. 3: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera o bandeja pastelera
Pan, pizza, focaccia		-	1 / 2	190-250	20-50	Grasera o bandeja pastelera
		-	1-4	190-250	25-50	Niv. 4: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera o bandeja pastelera
		-	1-3-5	190-250	25-50	Niv. 5: bandeja sobre parrilla Niv. 3: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera o bandeja pastelera

Receta	Función	Precalentado	Nivel cocción (desde el inferior)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Accesorios
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		-	3	180-190	40-55	Molde sobre parrilla
		-	1-4	180-190	45-60	Niv. 4: molde sobre parrilla Niv. 1: molde sobre parrilla
		-	1-3-5	180-190	45-60	Niv. 5: molde sobre parrilla Niv. 3: molde sobre parrilla Niv. 1: grasera o bandeja pastelera + molde
Volovanes, canapés de hojaldre		-	3	190-200	20-30	Grasera o bandeja pastelera
		-	1-4	180-190	20-40	Niv. 4: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera o bandeja pastelera
		-	1-3-5	180-190	20-40	Niv. 5: bandeja sobre parrilla Niv. 3: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera o bandeja pastelera
Lasaña, pasta al horno, canelones, budines		-	3	190-200	45-55	Bandeja sobre parrilla
Cordero, ternera, buey, cerdo 1 Kg		-	3	190-200	80-110	Grasera o bandeja sobre parrilla
Pollo, conejo, pato 1 Kg		-	3	200-230	50-100	Grasera o bandeja sobre parrilla
Pavo, oca 3 Kg		-	2	190-200	80-130	Grasera o bandeja sobre parrilla
Pescado al horno/en papillote (lomos, entero)		-	3	180-200	40-60	Grasera o bandeja sobre parrilla
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		-	2	180-200	50-60	Bandeja sobre parrilla
Pan tostado		-	5	Alto	3-5	Parrilla
Filetes, rodajas de pescado		-	3-4	Medio	20-30	Niv. 4: parrilla (girar a mitad de la cocción)
						Niv. 3: grasera con agua
Chorizos, brochetas, costillas, hamburguesas		-	4-5	Medio-Alto	15-30	Niv. 5: parrilla (girar a mitad de la cocción)
						Niv. 4: grasera con agua
Pollo asado 1-1,3 Kg		-	1-2	Medio	55-70	Niv. 2: parrilla (girar en el segundo tercio de la cocción)
						Niv. 1: grasera con agua
			-	1-2	Alto	60-80
Rosbif poco hecho 1 Kg		-	3	Medio	35-45	Bandeja sobre parrilla (girar en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
Pierna de cordero		-	3	Medio	60-90	Grasera o bandeja sobre parrilla (girar en el segundo tercio de la cocción si es necesario)























Receta	Función	Precalentado	Nivel cocción (desde el inferior)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Accesorios
Patatas asadas		-	3	Medio	45-55	Grasera o bandeja pastelera (girar en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
Verduras gratinadas		-	3	Alto	10-15	Bandeja sobre parrilla
Lasañas y carnes		-	1-4	200	50-100	Niv. 4: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera o bandeja sobre parrilla
Carnes y patatas		-	1-4	200	45-100	Niv. 4: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera o bandeja sobre parrilla
Pescados y verduras		-	1-4	180	30-50	Niv. 4: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera o bandeja sobre parrilla
Pizzas congeladas		-	3	Automático	10-15	Grasera, bandeja pastelera o parrilla
		-	1-4	Automático	15-20	Niv. 4: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera o bandeja pastelera
		-	1-3-5	Automático	20-30	Niv. 5: bandeja sobre parrilla Niv. 3: grasera o bandeja pastelera Niv. 1: bandeja sobre parrilla
		-	1-3-4-5	Automático	20-30	Niv. 5: bandeja sobre parrilla Niv. 4: grasera o bandeja pastelera Niv. 3: grasera o bandeja pastelera Niv. 1: bandeja sobre parrilla
		-	1-3-4-5	Automático	20-30	Niv. 5: bandeja sobre parrilla Niv. 4: grasera o bandeja pastelera Niv. 3: grasera o bandeja pastelera Niv. 1: bandeja sobre parrilla
		-	1-3-4-5	Automático	20-30	Niv. 5: bandeja sobre parrilla Niv. 4: grasera o bandeja pastelera Niv. 3: grasera o bandeja pastelera Niv. 1: bandeja sobre parrilla
		-	1-3-4-5	Automático	20-30	Niv. 5: bandeja sobre parrilla Niv. 4: grasera o bandeja pastelera Niv. 3: grasera o bandeja pastelera Niv. 1: bandeja sobre parrilla

Tabla de Recetas Probadas (de acuerdo con las normas IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 y DIN 3360-12:07:07)

Receta	Función	Precautado	Nivel (desde el inferior)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Galletas de pastaflora (Shortbread)		-	3	170	20-30	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	160	20-30	Niv. 4: bandeja pastelera Niv. 1: grasera
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Postres pequeños (Small cakes)		-	3	170	25-35	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	160	30-40	Niv. 4: bandeja pastelera Niv. 1: grasera
		-	1-3-5	160	35-45	Niv. 5: bandeja sobre parrilla Niv. 3: bandeja pastelera Niv. 1: grasera
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Bizcocho sin grasa (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Molde sobre parrilla
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Dos tortas de miel (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Molde sobre parrilla
		-	1-4	175	75-95	Niv. 4: molde sobre parrilla Niv. 1: molde sobre parrilla
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Emparedados (Toast)		-	5	Alto	3-5	Parrilla
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hamburguesa (Burgers)		-	5	Alto	20-30	Niv. 5: parrilla (girar a mitad de la cocción)
						Niv. 4: grasera con agua
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Torta de miel, torta en bandeja (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	160	55-65	Niv. 4: bandeja pastelera Niv. 1: grasera
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Asado de cerdo (Pork roast)		-	3	190	150-170	Niv. 3: parrilla
						Niv. 2: grasera con agua (llenar lo necesario)
DIN 3360-12:07 annex C						
Tarta plana (Flat cake)		-	3	170	40-50	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	170	45-55	Niv. 4: bandeja pastelera Niv. 1: grasera

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

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

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 estantes 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 estantes.

Cocción de varios alimentos a la vez

Utilizando la función "HORNO DE CONVECCIÓN", es posible cocinar simultáneamente varios alimentos (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 parrilla 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 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 estante 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. Gire 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.