

# 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 mm<sup>2</sup>) 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.

### **La puerta no se abre:**

- Encienda el horno 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 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.

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



### **ADVERTENCIA**

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

Esta función permite eliminar la suciedad que se genera durante la cocción. Los residuos se queman (a una temperatura de aproximadamente 500 °C) produciendo acumulaciones que, una vez enfriado el horno, se pueden retirar fácilmente con una esponja húmeda. No active la función de pirólisis cada vez que termine un ciclo de cocción, sino sólo cuando el horno esté muy sucio o genere malos olores y humo durante el precalentado o la cocción.

- Si se va a instalar el horno debajo de la encimera, asegúrese de que, durante el ciclo de autolimpieza (pirólisis), los quemadores o placas eléctricas estén apagados.
  - Antes de activar la función pirolítica, retire todos los accesorios del horno.
- 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. Actívelo con regularidad (cuando haya cocinado carne al menos 2 ó 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 autolimpieza.

**NOTA: 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**

- **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.

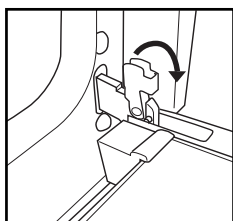


Fig. 1

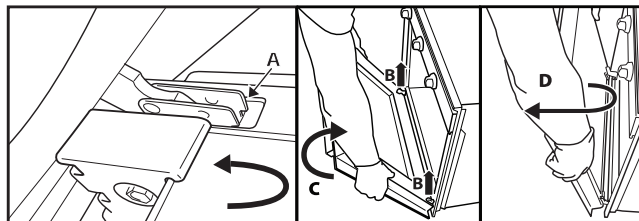


Fig. 2

## **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.

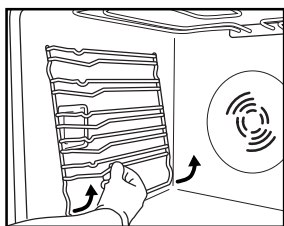


Fig. 3

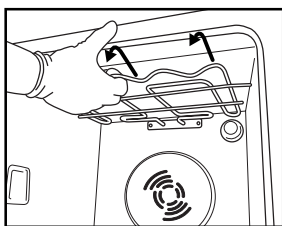


Fig. 4

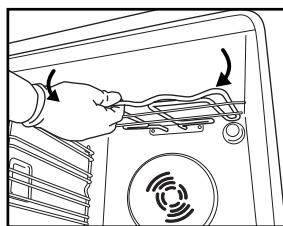


Fig. 5

## **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.

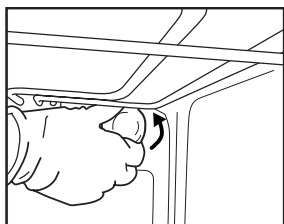


Fig. 6

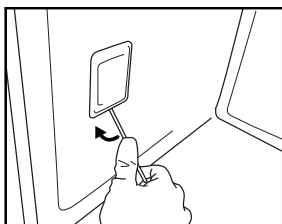


Fig. 7

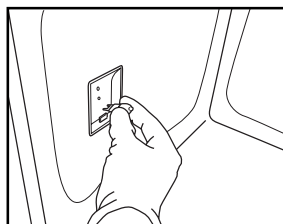


Fig. 8

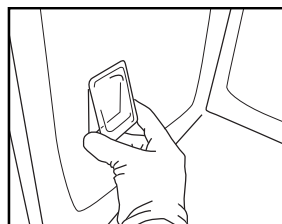


Fig. 9

### **NOTA:**

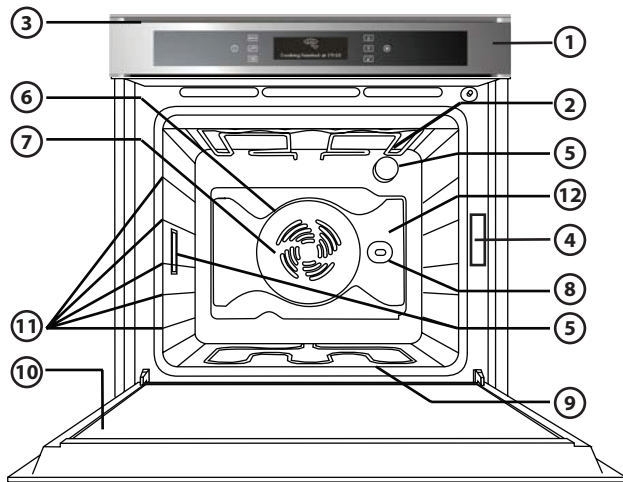
- Utilice sólo bombillas incandescentes de 25-40W/230V tipo E-14, T300°C o bombillas halógenas de 20-40W/230 V tipo G9, T300°C.
- Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio de Asistencia.

### **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

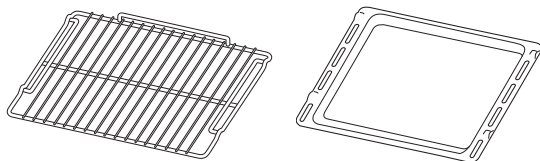


Fig. A

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

Existen otros accesorios opcionales como, por ejemplo, la bandeja pastelera, los paneles catalíticos, el asador rotativo, etc. que se puede solicitar al Servicio de Asistencia al Cliente.

# 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.

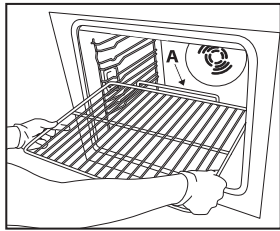


Fig. 1

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).

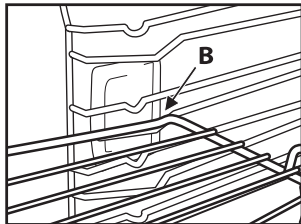


Fig. 2

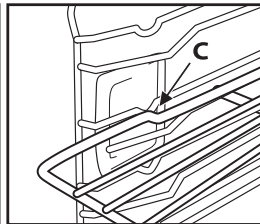


Fig. 3

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 graseira 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
- 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



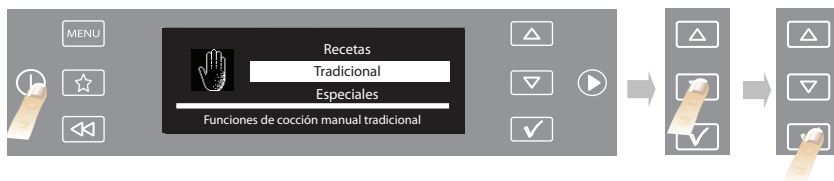
Utilice las flechas y para pasar de una zona a otra: el cursor se desplaza junto a los valores modificables siguiendo el orden antedicho. Pulse para seleccionar el valor, para modificarlo y para confirmar.

## 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:

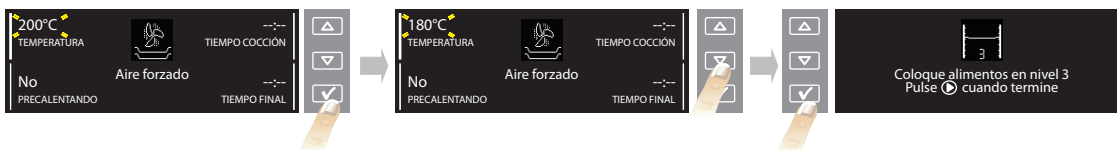
1. Pulse : la pantalla muestra los primeros tres idiomas de la lista.
2. Pulse las teclas y para recorrer la lista.
3. Una vez seleccionado el idioma deseado, pulsar para confirmarlo. A continuación, la hora 12:00 parpadeará en la pantalla.
4. Ajuste la hora pulsando las teclas y . Para cambiar rápidamente 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 pagina 52 y pagina 53.**
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

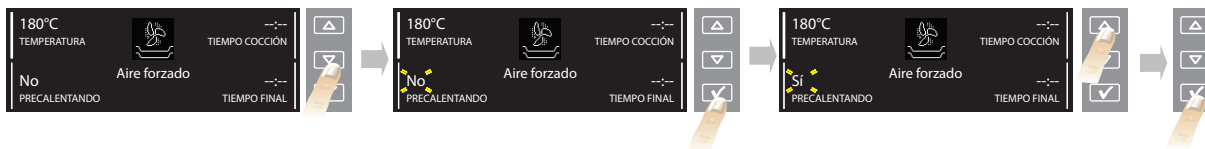


Para modificar la temperatura o la potencia del grill es necesario:

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 parpadean.
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.



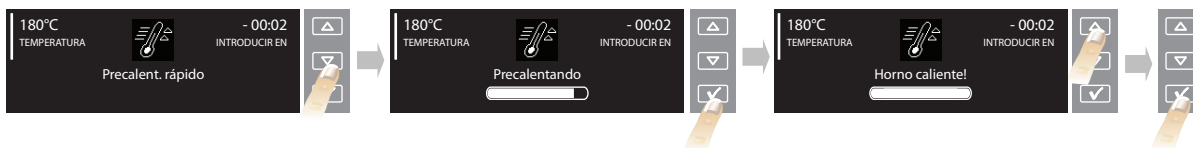
## PRECALENTADO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN



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 "Si".
4. Pulse la tecla  para confirmar la opción seleccionada.

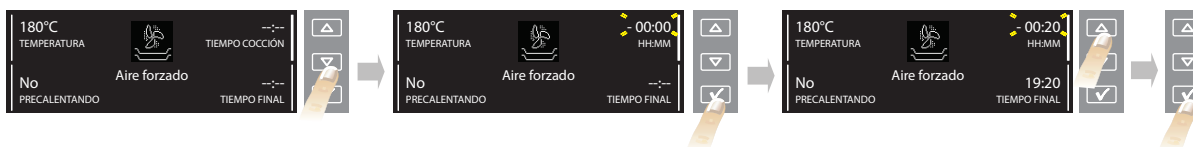
## PRECALENTADO RÁPIDO



Si desea precalentar rápidamente el horno:

1. Seleccione la función de precalentado rápido con las teclas  .
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 . Introducir 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

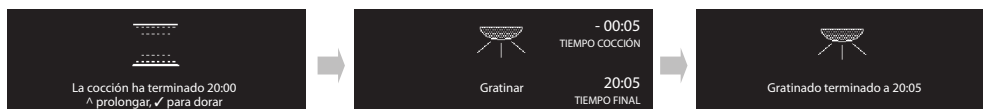


Esta función permite programar el intervalo de cocción, entre un mínimo de un minuto y el tiempo máximo permitido para la función seleccionada; transcurrido dicho tiempo, el horno se apaga automáticamente.

1. Ajuste la función poniendo el cursor en la inscripción "TIEMPO COCCIÓN" con las teclas  .
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

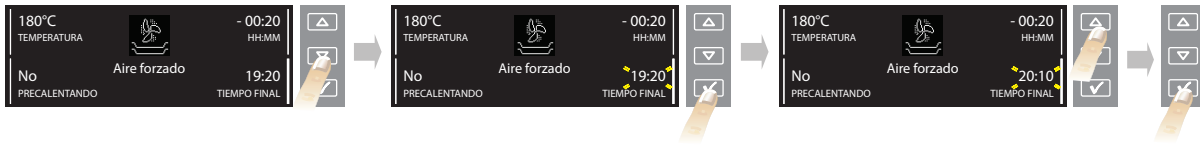
Si la función lo prevé, la pantalla muestra al terminar la cocción la opción para gratinar los alimentos. Esta función sólo se activa cuando se ha programado el intervalo de cocción.



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 .**

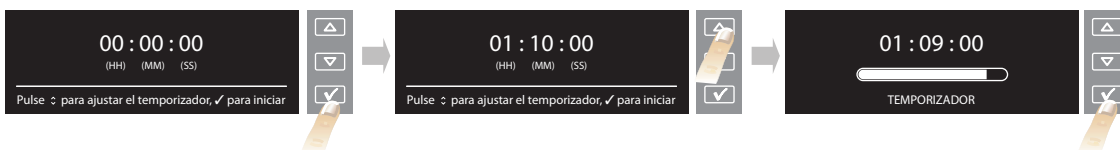
**En cualquier momento es posible modificar los valores (temperatura, nivel del grill, tiempo de cocción) como se describió anteriormente con las teclas   y la tecla .**

## 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. 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 parágrafo específico.

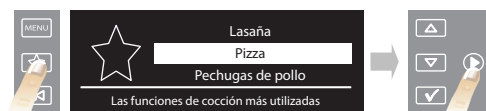


**NOTAS: algunos alimentos se han de girar o mezclar a mitad de la cocción: el horno emite una señal acústica y la pantalla muestra el tipo de operación requerida.**

**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 con las teclas  .

## ELECCIONES RÁPIDAS



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 parágrafos 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 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.

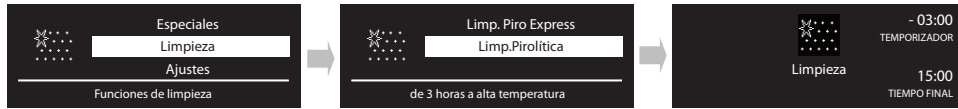
## BLOQUEO DE LAS TECLAS (KEY-LOCK)

Esta función permite bloquear las teclas 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 .

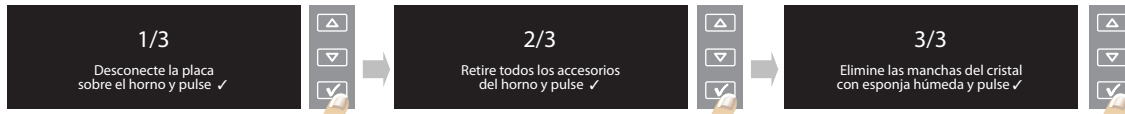
# LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO

Para la descripción de esta función, consultar el capítulo LIMPIEZA y la tabla de funciones, pagina 52.

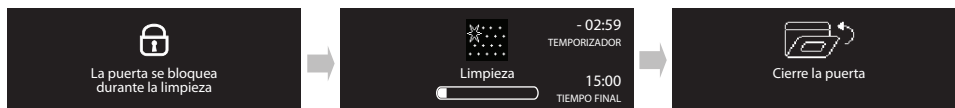


Para dar inicio al ciclo de limpieza automática del horno (pirólisis):

1. Seleccionar "Limpieza" en el menú principal con las teclas y .
2. Pulse la tecla : aparecen en pantalla "Pirólisis Express" y "Pirólisis".
3. Seleccionar uno de los dos ciclos con las teclas y , confirmar con : aparecen en pantalla la duración y la hora del fin del ciclo elegido (es posible retardar la hora del fin del ciclo con el mismo procedimiento indicado en "AJUSTE DE LA HORA DE COCCIÓN/INICIO DIFERIDO").

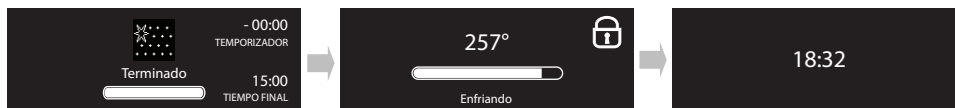


4. Pulse la tecla : aparecen en pantalla las instrucciones para dar inicio al ciclo. Seguir las instrucciones y confirmar con la tecla .














5. Tras la última confirmación, el horno da inicio al ciclo y la puerta se bloquea: aparece en pantalla un mensaje de aviso y el símbolo tres segundos. Inmediatamente después aparece en pantalla la barra que indica el estado de avance del ciclo en curso.

**Nota: si antes del bloqueo automático se abre la puerta del horno, aparece en pantalla un mensaje de aviso. Una vez cerrada la puerta, reiniciar el ciclo pulsando la tecla .**









6. Terminado el ciclo, aparece en pantalla un mensaje de aviso parpadeante seguido de la visualización de la barra que indica el enfriamiento en curso. La temperatura residual aparece en pantalla junto con el símbolo . La puerta del horno permanece bloqueada hasta alcanzar la temperatura de seguridad. Se visualiza la hora corriente.

















# TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

| MENÚ PRINCIPAL   |                            |   |
|--|----------------------------|---|
|    | <b>AJUSTES</b>             | Para configurar la pantalla (idioma, hora, brillo, volumen de la señal acústica y ahorro energético).   |
|    | <b>RECETAS</b>             | 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.  |
|    | <b>LIMPIEZA AUTOMÁTICA</b> | Para eliminar la suciedad generada por la cocción con un ciclo a altísima temperatura (aprox. 500°). Es posible elegir entre dos ciclos de autolimpieza: un ciclo reducido (Pyro Express) y uno completo (Pyro). Se recomienda utilizar el ciclo reducido en caso de ejecutar esta función con intervalos regulares, y el ciclo completo si el horno está muy sucio.  |
|    | <b>TRADICIONAL</b>         | Ver FUNCIONES TRADICIONALES.  |
|    | <b>ESPECIALES</b>          | Ver FUNCIONES ESPECIALES.   |
| FUNCIONES TRADICIONALES  |                            |   |
|    | <b>PRECALENTADO RÁPIDO</b> | Para precalentar el horno con rapidez.  |
|   | <b>CONVENCIONAL</b>        | 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.  |
|  | <b>GRILL</b>               | 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.                                 |
|  | <b>TURBO GRILL</b>         | 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. |
|  | <b>AIRE FORZADO</b>        | 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 3er 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.                |
|  | <b>HORNO DE CONVECCIÓN</b> | Para cocinar carnes o tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un solo nivel. Utilizar el 3º nivel. No es necesario precalentar el horno.   |

**FUNCIONES ESPECIALES**






|   |                             |   |
|---|-----------------------------|---|
|   | <b>DESCONGELAR</b>          | 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.   |
|  | <b>MANTENER CALIENTE</b>    | 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.  |
|  | <b>FERMENTAR MASAS</b>      | 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.   |
|  | <b>PRE-COCINADOS</b>        | 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. |
|  | <b>MAXI-COCCIÓN</b>         | 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.  |
|  | <b>ALIMENTOS CONGELADOS</b> | <b>Lasaña</b>   |
|   |                             | <b>Pizza</b>  |
|   |                             | <b>Strudel</b>  |
|   |                             | <b>Patatas fritas</b>   |
|   |                             | <b>Pan</b>  |
|   | <b>Personalizado</b>        | 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<br>Niv. 1: molde sobre parrilla  |
| Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de fruta) |    | -            | 3                                 | 160-200          | 35-90        | Grasera / bandeja pastelera o molde sobre parrilla  |
|   |    | -            | 1-4                               | 160-200          | 40-90        | Niv. 4: molde sobre parrilla<br>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<br>Niv. 1: grasera o bandeja pastelera   |
|   |    | -            | 1-3-5                             | 160-170          | 20-45        | Niv. 5: bandeja sobre parrilla<br>Niv. 3: bandeja sobre parrilla<br>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<br>Niv. 1: grasera o bandeja pastelera                                   |
|   |    | -            | 1-3-5                             | 180-190          | 35-45        | Niv. 5: bandeja sobre parrilla<br>Niv. 3: bandeja sobre parrilla<br>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<br>Niv. 1: grasera o bandeja pastelera                                   |
|   |  | -            | 1-3-5                             | 90               | 140-160      | Niv. 5: bandeja sobre parrilla<br>Niv. 3: bandeja sobre parrilla<br>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<br>Niv. 1: grasera o bandeja pastelera                                   |
|   |  | -            | 1-3-5                             | 190-250          | 25-50        | Niv. 5: bandeja sobre parrilla<br>Niv. 3: bandeja sobre parrilla<br>Niv. 1: grasera o bandeja pastelera |




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

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