

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

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

SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON SUMAMENTE IMPORTANTES

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



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

Todas las advertencias de seguridad están precedidas del símbolo de peligro y de los siguientes términos:



PELIGRO

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



ADVERTENCIA

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

Todos los mensajes de seguridad especifican el peligro potencial existente e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas debidos a un uso incorrecto del electrodoméstico. Aténgase estrictamente a las siguientes instrucciones:

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

- No tire del cable de alimentación.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- Si la superficie de la placa de inducción está agrietada, no la utilice y desconecte el electrodoméstico para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica (solo para modelos con función de inducción).
- No toque el electrodoméstico con partes del cuerpo húmedas y no lo utilice con los pies descalzos.
- El electrodoméstico está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (p. ej. calentar el ambiente). El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.
- El electrodoméstico y las partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe prestar atención para evitar tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo vigilancia constante.
- Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este electrodoméstico si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias respecto al uso del mismo de forma segura y comprenden los riesgos a que se exponen. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños sin supervisión no deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento del usuario.
- Durante el uso y después del mismo, no toque las resistencias ni las superficies internas del electrodoméstico, ya que pueden causar quemaduras. Evite el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del electrodoméstico se hayan enfriado por completo.
- Al final de la cocción, tenga cuidado al abrir la puerta del electrodoméstico, y deje salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, el aire caliente sale por la abertura situada encima del panel de mandos. No obstruya las aberturas de ventilación.

- Utilice guantes adecuados para sacar los recipientes y los accesorios, procurando no tocar las resistencias.
- No coloque material inflamable dentro o cerca del horno, ya que podría producirse un incendio si el electrodoméstico se enciende de manera accidental.
- No caliente ni cocine 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 electrodoméstico.
- No utilice recipientes de materiales sintéticos.
- Las grasas y los aceites recalentados se prenden fácilmente. Vigile siempre la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- No descuide el electrodoméstico mientras los alimentos se secan.
- Si se utilizan bebidas alcohólicas para cocinar (p. ej. ron, coñac, vino), recuerde que el alcohol se evapora a temperaturas elevadas. Por lo tanto, existe el riesgo de que los vapores liberados por el alcohol se prendan al entrar en contacto con la resistencia.
- No utilice aparatos de limpieza al vapor.
- No toque el horno durante el ciclo de pirólisis. Impida que los niños se acerquen al horno durante el ciclo de pirólisis. Se debe limpiar el exceso de suciedad del interior del horno antes del ciclo de limpieza (solo para hornos con función de pirólisis).
- Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos con bordes afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que podrían arañar la superficie, lo que puede provocar que el cristal se rompa.
- Asegúrese de que el electrodoméstico está apagado antes de sustituir la bombilla para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- No utilice papel de aluminio para cubrir los alimentos en el recipiente de cocción (solo para hornos con recipiente de cocción incluido).

Eliminación de los electrodomésticos

- Este producto ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. 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.
- Comprobar la horizontalidad de la superficie de apoyo del horno.
- 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.

Recomendaciones para el 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.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD (CE)

- Este horno está preparado para entrar en contacto con alimentos, es conforme con la normativa europea (CE) 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.
- Este electrodoméstico cumple los requisitos de diseño ecológico de las normativas europeas 65/2014 y 66/2014 conforme a la norma europea EN 60350-1.

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.

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

- **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.**

Exterior del horno

IMPORTANTE: No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si un producto de estas características entra accidentalmente en contacto con el aparato, límpielo de inmediato con un paño de microfibra húmedo.

- Limpie las superficies con un paño de microfibra húmedo. Si está muy sucio, utilice una solución de agua con unas gotas de detergente neutro. Séquelo con un paño seco.



Interior del horno: Ciclo de limpieza STARCLEAN™

IMPORTANTE: No utilizar detergentes corrosivos o abrasivos. No utilizar esponjas abrasivas ni raspadores o estropajos metálicos. Utilizar sólo la esponja suministrada en dotación. Con el tiempo podrían arruinar las superficies esmaltadas. Limpiar el vidrio de la puerta sólo con esponjas no abrasivas.

La superficie de la cavidad de este horno está revestida en esmalte sin níquel, elaborado con una fórmula especial que lo hace fácil de limpiar, sólo con agua y con el paño de celulosa suministrado en dotación. El paño de celulosa es lavable y reutilizable hasta el desgaste, y se puede adquirir en el Servicio de Asistencia al Cliente. No lavar el paño en la lavadora ni secarlo en la secadora.

Ciclo de limpieza STARCLEAN™

Para mantener el horno en las mejores condiciones, después de cada uso hay que ejecutar un ciclo de limpieza **STARCLEAN™**. El ciclo dura 35 minutos, incluyendo una fase de enfriamiento, y se debe ejecutar de la siguiente manera:

1. El horno debe estar frío.
2. Mojar con agua corriente el paño de celulosa suministrado en dotación y estrujarlo para que no gotee.
3. Abrir la puerta del horno y retirar los accesorios esmaltados.
4. Extender el paño de celulosa sobre el fondo del horno cubriéndolo por completo.
5. Distribuir 350 ml de agua uniformemente sobre el paño de celulosa. No utilizar cantidades de agua inferiores o superiores, ya que se puede perjudicar el funcionamiento del ciclo.
6. Cerrar la puerta del horno.
7. Poner el selector de funciones en el símbolo : aparece **STARCLEAN™** en pantalla.
8. Pulsar la tecla  para confirmar la selección y dar inicio al ciclo de limpieza. No abrir la puerta durante el ciclo para evitar la salida del vapor.
9. Terminado el ciclo, abrir la puerta, sacar el paño de celulosa y eliminar el agua residual del horno.
10. Comenzar la limpieza utilizando la esponja suministrada en dotación humedecida con agua caliente (una espera de 15 minutos puede comprometer el buen resultado de la limpieza).

Suciedad particularmente persistente

Para eliminar la suciedad particularmente persistente, repetir el ciclo **STARCLEAN™** y añadir unas gotas de detergente neutro durante la limpieza.

Limpieza del vidrio interior

La superficie interna del vidrio interior de la puerta tiene un revestimiento especial que la hace fácil de limpiar.

Para conservar el vidrio en las mejores condiciones, después de cada ciclo **STARCLEAN™**, limpiarlo sólo con agua y una esponja no abrasiva.

Para eliminar los residuos grasos añadir al agua unas gotas de detergente neutro.

NOTAS:

- Para facilitar la limpieza es posible desmontar la puerta (ver MANTENIMIENTO).
- La resistencia superior del grill (ver MANTENIMIENTO) se puede bajar para limpiar el techo interior del horno.
- **Durante las cocciones prolongadas de alimentos ricos en agua (ej. pizza, verduras, etc.), podría formarse condensado en el interior de la puerta y sobre la junta. Cuando el horno esté frío, secarlo 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.
- No lavar los accesorios esmaltados en el lavavajillas. Los detergentes agresivos que normalmente se utilizan en el lavavajillas pueden dañar el esmalte de manera irreparable.

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.

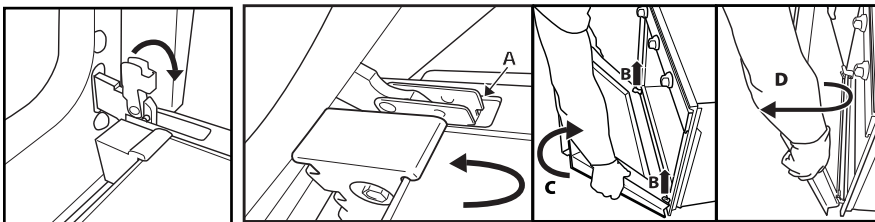


Fig. 1

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.

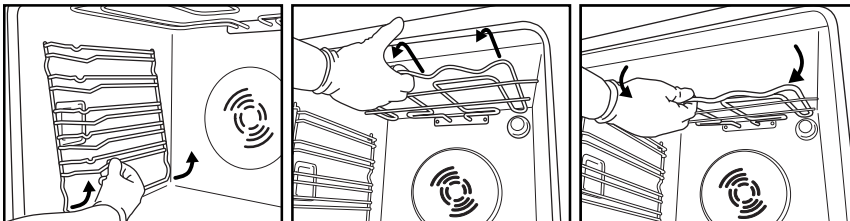


Fig. 3

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.

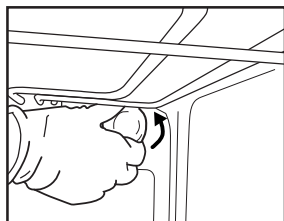


Fig. 6

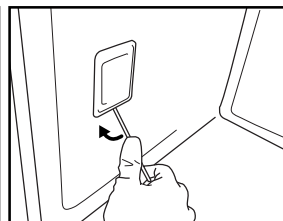


Fig. 7

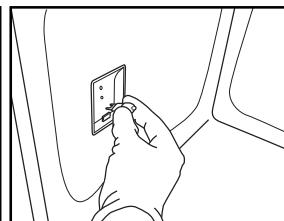


Fig. 8

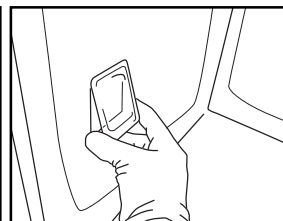


Fig. 9

NOTA:

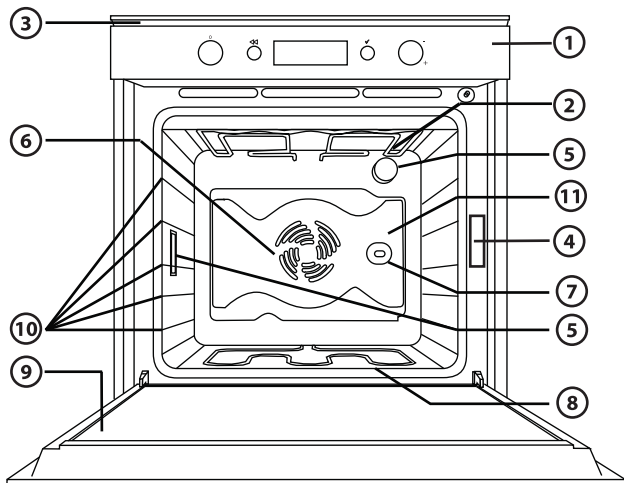
- Utilice sólo bombillas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C.
- Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio de Asistencia.

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. Ventilador
7. Asador rotativo
8. Resistencia inferior (no visible)
9. Puerta
10. Niveles (el número de nivel se indica en la parte frontal del horno)
11. Pared posterior

NOTA:

- Durante la cocción es posible que el ventilador de refrigeración se active a intervalos para reducir al mínimo el consumo energético.
- Al final de la cocción, después de apagar el horno, es posible que el ventilador de refrigeración siga funcionando durante un determinado lapso de tiempo.
- Cuando la puerta del horno se abre durante la cocción, las resistencias se apagan.

ACCESORIOS INCLUIDOS DE SERIE

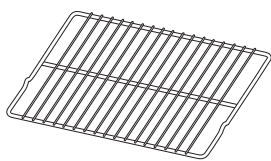


Fig. A

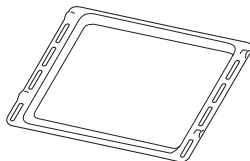


Fig. B

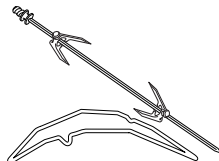


Fig. C



Fig. D

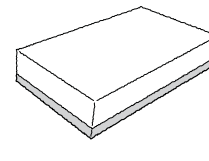


Fig. E

- A. PARRILLA:** se utiliza para cocinar alimentos o como apoyo para fuentes, moldes de tartas y otros recipientes de cocción.
- B. GRASERA:** Colocada debajo de la parrilla, sirve para recoger la grasa; como bandeja, se puede emplear para cocinar carne, pescado, verduras, pan, etc.
- C. ASADOR ROTATIVO:** para asar de modo uniforme grandes trozos de carne y aves.
- D. PAÑO DE CELULOSA:** para utilizar durante el ciclo de limpieza STARCLEAN™.
IMPORTANTE: Utilizar sólo el paño de celulosa suministrado en dotación.
- E. ESPONJA:** para eliminar la suciedad en el horno.

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

ACCESORIOS NO INCLUIDOS DE SERIE

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

CÓMO INTRODUCIR LAS REJILLAS Y OTROS ACCESORIOS EN EL HORNO

1. Introduzca la rejilla en posición horizontal con el saliente "A" orientado hacia arriba (Fig. 1).
2. Los demás accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen con el saliente de la sección plana "B" orientado hacia arriba (Fig. 2).

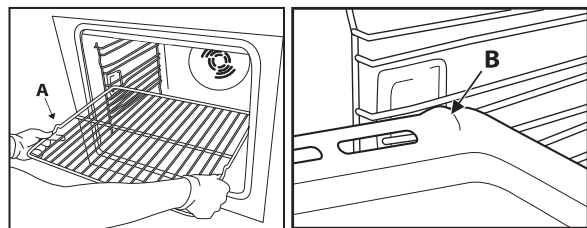
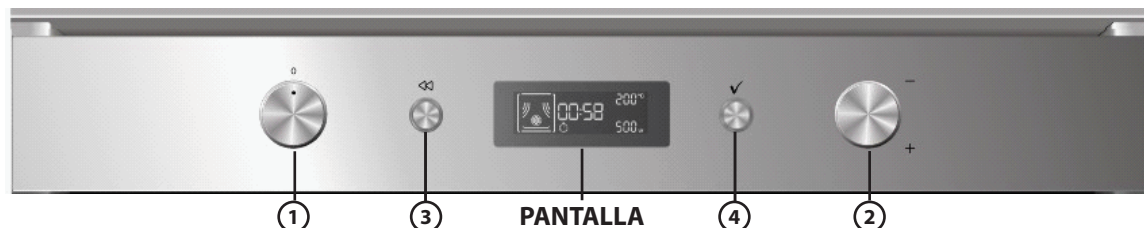


Fig. 1

Fig. 2

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS

PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



1. **SELECTOR DE FUNCIONES:** encendido/apagado y selección de las funciones
 2. **MANDO DE DESPLAZAMIENTO:** navegación por el menú, configuración de valores
- NOTA: los dos selectores son abatibles. Ejercer presión en el centro para extraerlos de su alojamiento.**
3. **TECLA** ⏪: para volver a la pantalla anterior
 4. **TECLA** ✓: para seleccionar y confirmar los ajustes

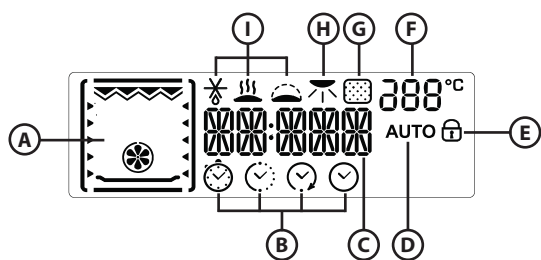
LISTA DE FUNCIONES

Al situar el selector de funciones en cualquier posición, el horno se activa y en la pantalla aparecen las funciones o los submenús asociados a cada una de ellas.

Los submenús se pueden seleccionar poniendo el selector en las funciones GRILL, SPECIALS (ESPECIALES), SETTINGS (AJUSTES), PAN/PIZZA.

NOTA: si desea más información sobre la lista y la descripción de las funciones, consulte la tabla específica página 82.

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA



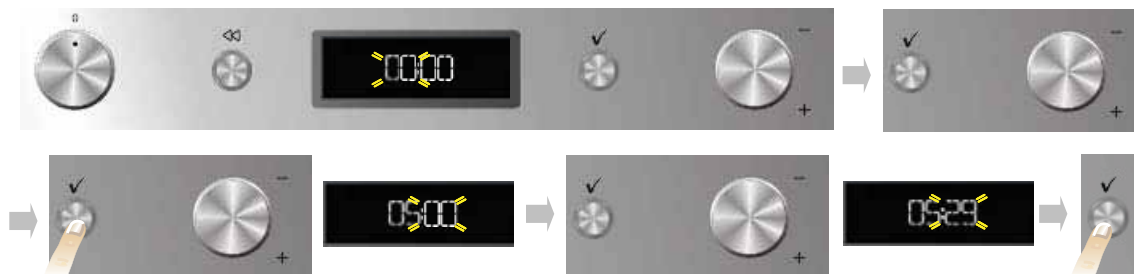
- A. Visualización de las resistencias activas para las distintas funciones
- B. Símbolos relacionados con el tiempo: temporizador, hora de fin de cocción, hora actual
- C. Información sobre las funciones elegidas
- D. Función automática PAN/PIZZA seleccionada
- E. Indicación de puerta de horno cerrada durante el ciclo de limpieza automática (si lo hay)
- F. Temperatura interna del horno
- G. Función pirólisis (si la hay)
- H. Gratinado
- I. Funciones especiales: Descongelar, Mantener caliente, Fermentar masas

ACTIVACIÓN DEL HORNO - AJUSTE DEL IDIOMA



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

Gire el selector de navegación hasta que aparezca en la pantalla el idioma que desea seleccionar y pulse el botón ✓ para confirmar.

AJUSTE DE LA HORA ACTUAL




Una vez seleccionado el idioma, se debe ajustar la hora en el reloj. En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.

1. Gire el selector de Navegación hasta ver la hora correcta.
2. Pulse la tecla  para confirmar; en la pantalla parpadean las dos cifras que corresponden a los minutos.
3. Gire el selector de Navegación hasta ver los minutos correctos.
4. Pulse la tecla  para confirmar.

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

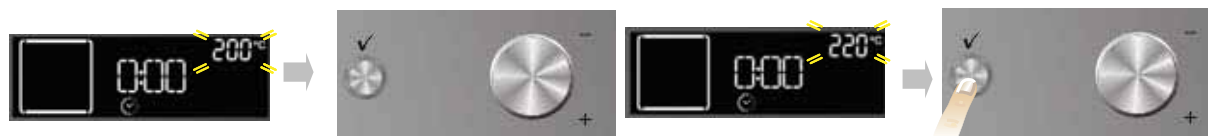
SELECCIÓN DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN




1. Gire el selector de Funciones a la función deseada: los ajustes de cocción aparecen en la pantalla.
2. Si los parámetros propuestos son correctos, pulse la tecla . Para modificarlos, vea las indicaciones siguientes.

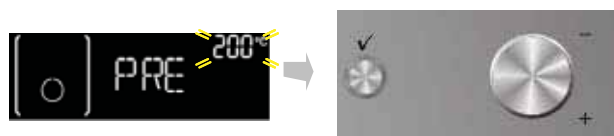
AJUSTE DE LA TEMPERATURA/POTENCIA DEL GRILL





Para modificar la temperatura o la potencia del grill:



1. Gire el selector de Navegación hasta ver el valor deseado.
2. Pulse la tecla  para confirmar.

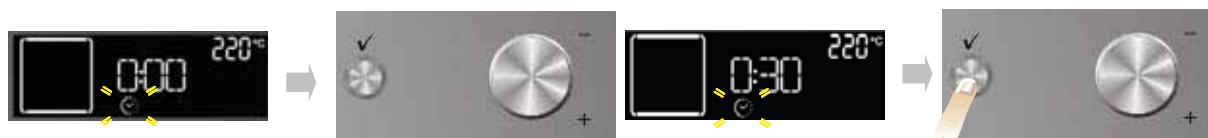
PRECALENTADO RÁPIDO



1. Seleccione la función de precalentado rápido girando el selector de Funciones al símbolo .
2. Confirme con la tecla : los ajustes aparecen en la pantalla.
3. Si la temperatura propuesta es adecuada, pulse la tecla . Para modificarla seguir las indicaciones anteriores. En la pantalla aparece **PRE**. Al alcanzar la temperatura programada, aparece el valor correspondiente (por ej. 200 °C), acompañado de una señal acústica. Al completarse la fase de precalentado, el horno selecciona automáticamente la función Convencional .
4. Si se desea seleccionar una función de cocción distinta, gire el selector de Funciones 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.



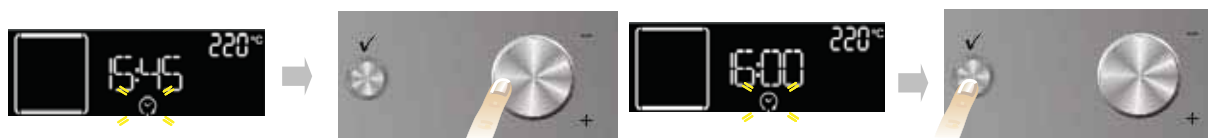
1. Confirmada la temperatura, el símbolo (✓) parpadea.
2. Gire el selector de Navegación hasta ver el tiempo de cocción deseado.
3. Pulse la tecla (✓) para confirmar.

SELECCIÓN DE LA HORA DE FIN DE COCCIÓN E INICIO DIFERIDO

IMPORTANTE: el ajuste del inicio diferido no está disponible para las siguientes funciones: **FAST PREHEATING (PRECALENT. RÁPIDO), PAN/PIZZA.**

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

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. Una vez programada la duración de la cocción, la pantalla muestra la hora final de cocción (por ejemplo 15:45) y el símbolo (✓) parpadea.



Para retardar el fin de cocción postergando la activación del horno:

1. Gire el selector de Navegación hasta ver la hora a la que se desea terminar la cocción (por ejemplo, 16:00).
2. Para confirmar el valor seleccionado, pulse la tecla (✓): los dos puntos de la hora de fin de cocción parpadean para indicar que se ha ajustado.
3. El horno retarda el inicio para terminar la cocción a la hora programada.

En cualquier momento se pueden cambiar los valores (temperatura, nivel del grill, tiempo de cocción), utilizando la tecla (⏪) para volver atrás, el selector de Navegación para modificarlos y la tecla (✓) para confirmar.


CUENTAMINUTOS



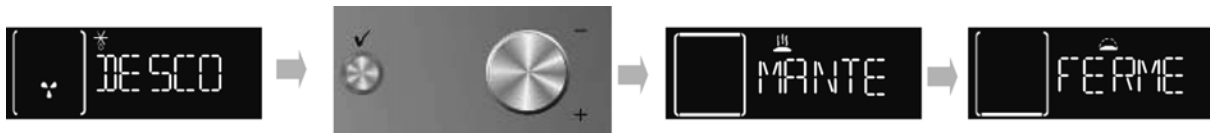
Esta función sólo se puede utilizar cuando el horno está apagado y es útil para controlar el tiempo de cocción de la pasta. El tiempo máximo de ajuste es 23 horas y 59 minutos.



1. Con el selector de Funciones en cero, gire el selector de Navegación hasta visualizar el tiempo deseado.
2. Pulse la tecla (✓) para iniciar la cuenta atrás. Al cumplirse el tiempo programado, en la pantalla aparece "END" y se activa una señal acústica. Para desactivar la señal, pulse la tecla (✓) (en la pantalla aparece la hora actual).

SELECCIÓN DE FUNCIONES ESPECIALES

Poner el índice del selector de Funciones en el símbolo  para entrar en el submenú de las tres funciones especiales.

Para explorar, seleccionar e iniciar una de estas funciones:




1. Sitúe el selector de Funciones en : la pantalla muestra "DESCONGELAR" y el símbolo asociado a esta función.
2. Gire el selector de navegación para desplazarse por la lista de funciones: DESCONGELAR, MANTENER CALIENTE, FERMENTAR MASAS.
3. Pulse la tecla  para confirmar.


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: "PULSE ✓ PARA DORAR". Pulsando la tecla , el horno iniciará una fase de gratinado de 5 minutos. Esta función se puede activar sólo dos veces seguidas.

SELECCIÓN DE LA FUNCIÓN PAN/PIZZA

Sitúe el selector de Funciones en el símbolo  para acceder al submenú de las dos funciones automáticas de cocción para pan y pizza.





Pan




1. Sitúe el selector de Funciones en el símbolo : la pantalla muestra "PAN" y a su lado AUTO.
2. Pulse  para seleccionar la función.
3. Gire el selector de Navegación para programar la temperatura deseada (entre 180 °C y 220 °C) y confirme con la tecla .
4. Gire el selector de Navegación para programar la duración de la cocción y pulse  para dar inicio a la cocción.

Pizza





1. Sitúe el selector de Funciones en el símbolo : la pantalla muestra "PAN". Para seleccionar la función "PIZZA":
2. Gire el selector de Navegación: la pantalla indica "PIZZA".
3. Pulse  para seleccionar la función.
4. Gire el selector de Navegación para programar la temperatura deseada (entre 220 °C y 250 °C) y confirme con la tecla .
5. Gire el selector de Navegación para programar la duración de la cocción y pulse  para dar inicio a la cocción.

AJUSTES

Gire el indicador del selector de funciones hasta el símbolo  para entrar en el submenú de los cinco ajustes de pantalla que se pueden modificar.

Idioma



1. Gire el selector de navegación hasta que aparezca IDIOMA.
2. Pulse  para acceder al menú de ajuste.
3. Gire el selector de navegación hasta que aparezca en la pantalla el idioma que desea seleccionar y pulse el botón el botón de confirmación .

Reloj

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



Eco

Con el modo ECO seleccionado (ON), se reduce el brillo de la pantalla que muestra la hora a partir de 3 minutos con el horno en modo de espera. Para ver la información en pantalla basta con pulsar una de las teclas o girar uno de los selectores.

1. Gire el selector de navegación hasta ver "ECO".
2. Pulse la tecla  para acceder a los ajustes (ON/OFF).
3. Gire el selector de navegación para seleccionar el ajuste que se requiere y confirme con el botón .
4. Si se activa el modo Eco durante una función de cocción, la luz interior se apagará 1 minuto después de haber empezado la cocción y se encenderá con cada interacción del usuario.



Señal acústica

Para activar o desactivar la señal acústica:

1. Gire el selector de Navegación hasta ver "SONID".
 2. Pulse la tecla  para acceder a los ajustes (ON/OFF).
 3. Gire el selector de Navegación para seleccionar el ajuste deseado y confirme con la tecla .
- NOTA:** Si está en off, se mantienen activas las señales: fin cuentaminutos, fin precalentado, fin cocción.

Brillo

Para regular el brillo de la pantalla:

1. Girar el selector de Navegación hasta ver "BRILLO".
2. Pulsar la tecla : en pantalla aparecen BAJO, MEDIO o ALTO según el nivel ajustado.
3. Girar el selector de Navegación para aumentar o reducir el brillo y confirmar con la tecla .

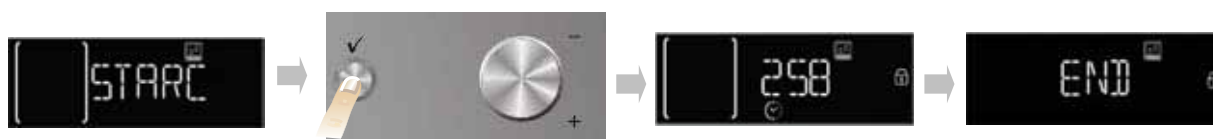
CICLO DE LIMPIEZA STARCLEAN™



Para mantener el horno en las mejores condiciones, después de cada uso hay que ejecutar un ciclo de limpieza **STARCLEAN™**. El ciclo dura 35 minutos, incluyendo una fase de enfriamiento, y se debe ejecutar de la siguiente manera:

Para la descripción de esta función, consultar el capítulo LIMPIEZA y la tabla de funciones, página 82.

1. El horno debe estar frío.
2. Mojar con agua corriente el paño de celulosa suministrado en dotación y estrujarlo para que no gotee.
3. Abrir la puerta del horno y retirar los accesorios esmaltados.
4. Extender el paño de celulosa sobre el fondo del horno cubriéndolo por completo.
5. Distribuir 350 ml de agua uniformemente sobre el paño de celulosa. No utilizar cantidades de agua inferiores o superiores, ya que se puede perjudicar el funcionamiento del ciclo.
6. Cerrar la puerta del horno.

IMPORTANTE: No abrir la puerta durante el ciclo para evitar la salida del vapor.



7. Poner el selector de funciones en el símbolo : aparece **STARCLEAN™** en pantalla.
8. Pulsar la tecla  para confirmar la selección y dar inicio al ciclo de limpieza. No abrir la puerta durante el ciclo para evitar la salida del vapor.
9. Terminado el ciclo, abrir la puerta, sacar el paño de celulosa y eliminar el agua residual del horno.
10. Comenzar la limpieza utilizando la esponja suministrada en dotación humedecida con agua caliente (una espera de 15 minutos puede comprometer el buen resultado de la limpieza).

Suciedad particularmente persistente

Para eliminar la suciedad particularmente persistente, repetir el ciclo **STARCLEAN™** y añadir unas gotas de detergente neutro durante la limpieza.

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 una llave. 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 DE FUNCIONES (Continuación)		
	OFF	Para interrumpir la cocción y apagar el horno.
	LAMP (LÁMPARA)	Para encender/apagar la bombilla interior del horno.
	SPECIALS (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 Función adecuada para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados (ej., carne, fritos, budines) Se recomienda poner los alimentos en el nivel central. La función no se activa si la temperatura en la cámara de cocción supera los 65 °C.
		FERMENTAR MASAS Optimiza la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad de fermentación, la función no se activa si la temperatura en la cámara de cocción supera los 40 °C. Sitúe la masa en el 2° nivel. No es necesario precalentar el horno.
	CONVENTIONAL (CONVENCIONAL)	Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Utilice el 3° nivel. Para cocinar pizzas, tartas saladas o dulces con relleno líquido utilizar el 1° o 2° nivel. Precaliente el horno antes de colocar los alimentos en su interior.
	HORNO DE CONVECCION	Para cocinar tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un único nivel. Esta función se puede utilizar también para cocciones en dos niveles. Invierta la posición de los alimentos para obtener una cocción más homogénea. Utilice el 3° nivel para cocinar en un solo nivel, el 1° y el 4° para cocinar en dos niveles. Precaliente el horno antes de cocinar.
	GENTLE CONVECTION BAKE - GENTLE FAN (CONVECCIÓN DELICADO - GENTLE FAN)	Para cocinar carnes o tartas con relleno (cheese cake, strudel, tarta de fruta) y verduras rellenas en un solo nivel. Esta función utiliza una ventilación discontinua y delicada, que previene la deshidratación excesiva de los platos. Se recomienda utilizar el 2° nivel. Precaliente el horno antes de cocinar.
	GRILL	Para cocinar chuletas, brochetas, chorizos, 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 grasera 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). Coloque los alimentos en los niveles centrales. Se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Colóquela el 1° o 2° nivel con 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.
	MAXI COOKING (MAXI-COCCIÓN)	Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Utilice el 1° o el 2° nivel según las dimensiones de la carne. No es necesario precalentar el horno. Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción para obtener un resultado homogéneo por ambos lados. Humedecer la carne periódicamente para que no se seque en exceso.
	SETTINGS (AJUSTES)	Para ajustar la pantalla (idioma, hora, brillo, volumen de la señal acústica, ahorro energético).

SELECTOR DE FUNCIONES (Continuación)

























	PAN/PIZZA	Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. En esta función hay dos programas con ajustes predefinidos. Es suficiente indicar los valores (temperatura y tiempo); el horno gestiona automáticamente el ciclo de cocción óptimo. Coloque la masa en el 2º nivel después de precalentar el horno.
	STARCLEAN™	Para eliminar la suciedad generada por la cocción con un ciclo a baja temperatura. La acción combinada del esmalte y del agua soltada por el paño de celulosa durante el ciclo facilita la eliminación de la suciedad. Activar la función con el horno frío.
	FAST PREHEATING (PRECALENT. RÁPIDO)	Para precalentar el horno con rapidez.

TABLA DE COCCIÓN













Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde la base)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
Bizcochos		Sí	2/3	160-180	30-90	Molde sobre parrilla
		Sí	1-4	160-180	30-90	Nivel 4: molde sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción)
						Nivel 1: molde sobre parrilla
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de fruta)	 GENTLE	Sí	2	160-200	35-90	Grasera / bandeja pastelera o molde sobre parrilla
		Sí	1-4	160-200	35-90	Nivel 4: molde sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción)
						Nivel 1: molde sobre parrilla
Galletas, tartitas		Sí	3	170-180	15-45	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	160-170	20-45	Nivel 4: bandeja sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción)
						Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Petisús		Sí	3	180-200	30-40	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	180-190	35-45	Nivel 4: bandeja sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción)
						Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Merengues		Sí	3	90	110-150	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	90	130-150	Nivel 4: bandeja sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción)
						Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Pan, pizza, focaccia		Sí	1/2	190-250	15-50	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	190-250	25-50	Nivel 4: bandeja sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción)
						Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Pan	 (Pan)	Sí	2	180-220	30-50	Grasera, bandeja pastelera o parrilla
Pizza	 (Pizza)	Sí	2	220-250	15-30	Grasera, bandeja pastelera



Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde la base)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
Pizzas congeladas		Sí	3	250	10-15	Nivel 3: Grasera, bandeja pastelera o parrilla
		Sí	1-4	250	10-20	Nivel 4: bandeja sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción) Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	3	180-190	40-55	Molde sobre parrilla
		Sí	1-4	180-190	40-55	Nivel 4: molde sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción) Nivel 1: molde sobre parrilla
Volovanes, canapés de hojaldre		Sí	3	190-200	20-30	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	180-190	15-40	Nivel 4: bandeja sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción) Nivel 1: grasera/bandeja pastelera
Lasaña, pasta al horno, canelones, budines		Sí	3	190-200	45-65	Grasera o bandeja sobre parrilla
Cordero, ternera, buey, cerdo 1 kg	 GENTLE	Sí	2	180-190	80-120	Grasera o bandeja sobre parrilla
Pollo, conejo, pato 1 kg	 GENTLE	Sí	3	200-220	50-100	Grasera o bandeja sobre parrilla
Pavo, oca 3 kg		Sí	2	190-200	80-130	Grasera o bandeja sobre parrilla
Pescado al horno/ en papillote (lomo, entero)		Sí	3	180-200	40-60	Grasera o bandeja sobre parrilla
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	 GENTLE	Sí	2	170-190	30-60	Bandeja sobre parrilla
Pan tostado		-	5	3 (Alto)	3-6	Parrilla
Filetes, rodajas de pescado		-	4	2 (Medio)	20-30	Nivel 4: parrilla (invierta el alimento a mitad de la cocción)
						Nivel 3: grasera con agua
Chorizos, pinchos, costillas, hamburguesas		-	5	2-3 (Medio-Alto)	15-30	Nivel 5: parrilla (invierta el alimento a mitad de la cocción)
						Nivel 4: grasera con agua

Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde la base)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2	2 (Medio)	55-70	Nivel 2: parrilla (invierta el alimento a dos tercios de la cocción si es necesario) Nivel 1: grasera con agua
		-	2	3 (Alto)	60-80	Nivel 2: asador rotativo (si lo incluye) Nivel 1: grasera con agua
Rosbif poco hecho 1 kg		-	3	2 (Medio)	35-50	Bandeja sobre parrilla (invierta el alimento a dos tercios de la cocción si es necesario)
Pierna de cordero / cerdo		-	3	2 (Medio)	60-90	Grasera o bandeja sobre parrilla (invierta el alimento a dos tercios de la cocción si es necesario)
Patatas asadas		-	3	2 (Medio)	45-55	Grasera o bandeja pastelera (invierta el alimento a dos tercios de la cocción si es necesario)
Verduras gratinadas		-	3	3 (Alto)	10-25	Grasera o bandeja sobre parrilla
Lasaña y carne		Sí	1-4	200	50-100*	Nivel 4: bandeja sobre parrilla (invierta a dos tercios de la cocción si es necesario) Nivel 1: grasera o bandeja sobre parrilla
		Sí	1-4	200	45-100*	Nivel 4: bandeja sobre parrilla (invierta a dos tercios de la cocción si es necesario) Nivel 1: grasera o bandeja sobre parrilla
Pescados y verduras		Sí	1-4	180	30-50*	Nivel 4: bandeja sobre parrilla (invierta a dos tercios de la cocción si es necesario) Nivel 1: grasera o bandeja sobre parrilla
		Sí	1-4	180	30-50*	Nivel 4: bandeja sobre parrilla (invierta a dos tercios de la cocción si es necesario) Nivel 1: grasera o bandeja sobre parrilla

* El tiempo de cocción es indicativo. El momento de retirar las comidas depende del gusto personal.

Tabla de recetas probadas (según lo estipulado en las normativas IEC 60350-1:2011-12 y DIN 3360-12:07:07)

Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde abajo)	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Accesorios y notas
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Galletas de pastaflora		Sí	3	170	15-25	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	160	25-35	Nivel 4: bandeja pastelera (cambiar de nivel a mitad de la cocción) Nivel 1: grasera, bandeja pastelera
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Pasteles		Sí	3	170	20-30	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	160	25-35	Nivel 4: bandeja pastelera (cambiar de nivel a mitad de la cocción) Nivel 1: grasera, bandeja pastelera
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Bizcocho sin grasa		Sí	2	170	30-40	Molde sobre rejilla
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Dos tartas de manzana		Sí	2/3	185	55-75	Molde sobre rejilla
		Sí	1-4	175	75-95	Nivel 4: molde sobre rejilla (cambiar de nivel a mitad de la cocción) Nivel 1: molde sobre rejilla
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Tostada**		-	5	3 (Alta)	3-6	Rejilla
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburguesas**		-	5	3 (Alta)	18-30	Nivel 5: rejilla (dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción) Nivel 4: grasera con agua
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Bizcocho de manzana, tarta en molde		Sí	3	180	30-40	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	160	50-60	Nivel 4: bandeja pastelera (cambiar de nivel a mitad de la cocción) Nivel 1: grasera, bandeja pastelera
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Asado de cerdo		-	2	170	110-150	Nivel 2: grasera

Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde abajo)	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Accesorios y notas
DIN 3360-12:07 anexo C						
Tarta plana		Sí	3	170	35-45	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	160	40-50	Nivel 4: bandeja pastelera (cambiar de nivel a mitad de la cocción)
						Nivel 1: grasera, bandeja pastelera

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 "HORNO DE CONVECCION" en varios niveles.

Las indicaciones de la tabla no consideran el uso de las guías correderas. Realizar las pruebas sin las guías correderas.

** Al cocer alimentos a la parrilla, dejar 3-4 cm libres a partir del borde frontal de la parrilla para poder extraerla con facilidad.

Clase de eficiencia energética (según la norma EN 60350-1:2013-07)

Para realizar la prueba utilizar la tabla correspondiente.

INSTRUCCIONES DE USO Y CONSEJOS

Cómo utilizar la tabla de cocción

La tabla indica cuál es la función más adecuada para cada tipo de alimento, y si se puede cocinar en uno o más niveles al mismo tiempo. Los tiempos de cocción se inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluido el precalentado (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son sólo orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores recomendados más bajos, y si la cocción es insuficiente, aumente los valores. Utilice los accesorios suministrados y, de ser posible, moldes y bandejas metálicos oscuros. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, aunque debe recordar que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener resultados óptimos, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de accesorios (suministrados) y su colocación en los distintos niveles.

Cocción de varios alimentos a la vez

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

Postres

- Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo nivel. Utilice moldes metálicos oscuros y colóquelos siempre sobre la parrilla suministrada. Para cocinar en varios niveles, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en los niveles de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.
- Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está a punto.
- Si utiliza moldes antiadherentes, no coloque mantequilla en los bordes, ya que es posible que el bizcocho no fermente de manera homogénea en torno a los bordes.
- Si el bizcocho "se desinfla" durante la cocción, utilice una temperatura más baja en la siguiente ocasión. También puede reducir la cantidad de líquido de la masa y mezclarla con mayor suavidad.
- Para tartas con relleno húmedo (tartas de queso o de frutas) utilice la función "HORNO DE CONVECCION". Si la base del bizcocho o tarta es excesivamente jugoso, baje el nivel y extienda pan rallado o galletas trituradas en la base 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 10-15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.
- Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme en el exterior, baje la posición de la parrilla alejándola del grill. Invierta la carne a dos tercios de la 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

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 a dos tercios de la 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 con respecto al leudado a temperatura ambiente (20-25 °C). El tiempo de leudado de una pizza de 1 kg es aproximadamente de una hora.