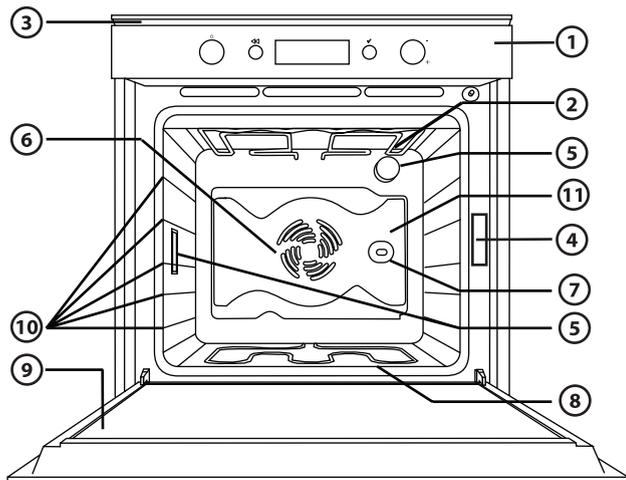


# INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL HORNO

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 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

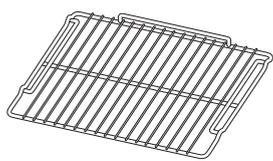


Fig. A

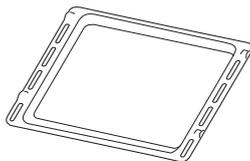


Fig. B

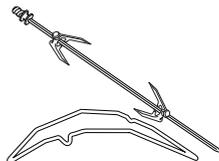


Fig. C

- 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.
- C. ASADOR ROTATIVO (n. 1):** Para asar de modo uniforme grandes trozos de carne y aves.

## ACCESORIOS NO INCLUIDOS DE SERIE

Existen otros accesorios opcionales como, por ejemplo, la bandeja pastelera, los paneles catalíticos, etc. que se pueden comprar en el 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.

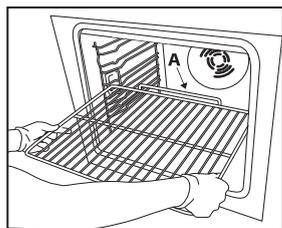


Fig. 1

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

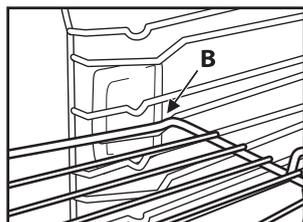


Fig. 2

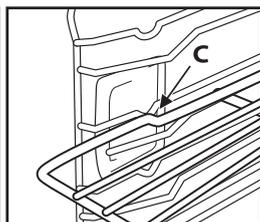


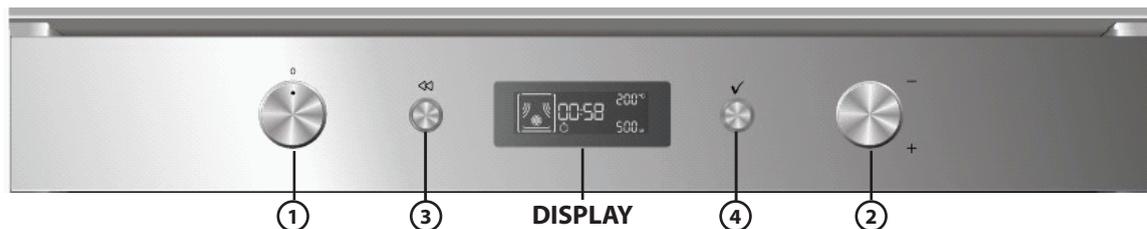
Fig. 3

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

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

## DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS

### PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



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

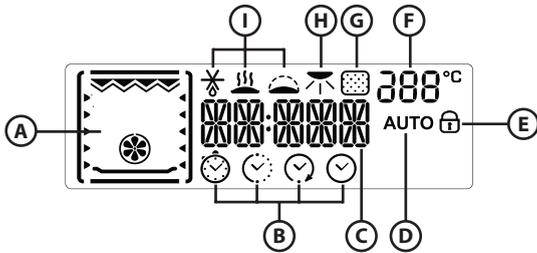
## LISTA DE FUNCIONES

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

Los submenús se pueden seleccionar poniendo el selector en las funciones GRILL, ESPECIALES, AJUSTES, PAN/PIZZA, LIMPIEZA AUTOMÁTICA.

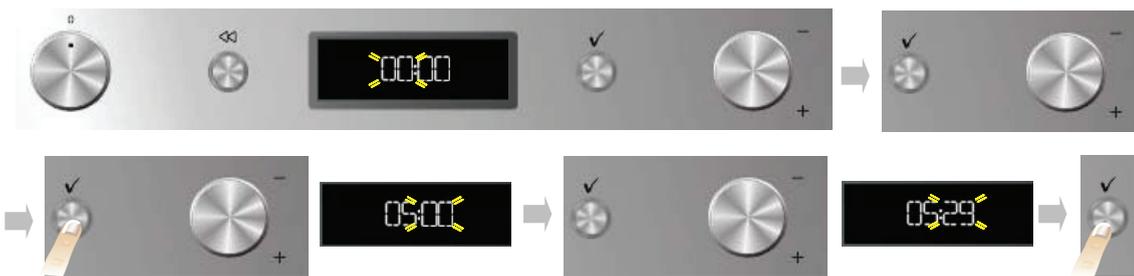
**NOTA: si desea más información sobre la lista y la descripción de las funciones, consulte la tabla específica página 45.**

## DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA



- A. Visualización de las resistencias activas para las distintas funciones
- B. Símbolos de gestión del tiempo: timer, duración de la cocción, hora de fin de cocción, hora actual
- C. Información sobre las funciones elegidas
- D. Función automática PIZZA/PAN seleccionada
- E. Indicación de puerta de horno cerrada durante el ciclo de limpieza automática (pirólisis)
- F. Temperatura interna horno
- G. Función pirólisis
- H. Gratinado extra
- I. Funciones especiales: descongelar, mantener caliente, fermentar masas

## ACTIVACIÓN DEL HORNO - AJUSTE DE LA HORA ACTUAL



Después de conectar el horno a la red eléctrica es necesario ajustar la hora actual. En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.

1. Girar el selector de Navegación hasta ver la hora correcta.
2. Pulsar la tecla (✓) para confirmar. En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos.
3. Girar el selector de Navegación hasta ver los minutos correctos.
4. Pulsar la tecla (✓) para confirmar.

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

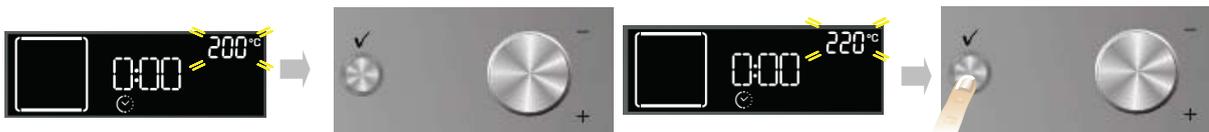
## SELECCIÓN DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN



1. Girar el selector de Funciones a la función deseada: en la pantalla aparecen los ajustes de cocción.
2. Si los parámetros propuestos son adecuados, pulsar la tecla (✓). Para modificarlos, ver las indicaciones siguientes.

## AJUSTE DE LA TEMPERATURA/POTENCIA DEL GRILL

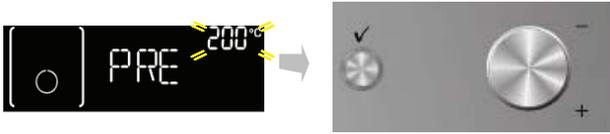
Para modificar la temperatura o la potencia del grill:



1. Girar el selector de Navegación hasta ver el valor deseado.
2. Pulsar la tecla (✓) para confirmar.

El horno confirma automáticamente la selección a los 10 segundos de la última operación.

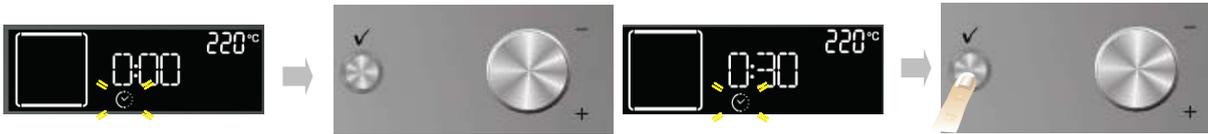
## PRECALENTADO RÁPIDO



1. Seleccionar la función de precalentado rápido girando el selector de Funciones al símbolo .
2. Confirmar con la tecla : en la pantalla aparecen los ajustes de precalentado.
3. Si la temperatura propuesta es adecuada, pulsar 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°), acompañado de una señal acústica. Al completarse la fase de precalentado, el horno selecciona automáticamente la función Convencional .  
Introducir los alimentos e iniciar la cocción.
4. Si se desea seleccionar una función de cocción distinta, girar el selector de Funciones y seleccionar la función deseada.

## SELECCIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN

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



1. Confirmada la temperatura, el símbolo  parpadea.
2. Girar el selector de Navegación hasta ver el tiempo de cocción deseado.
3. Confirmar con la tecla .

El horno confirma automáticamente la selección a los 10 segundos de la última operación.

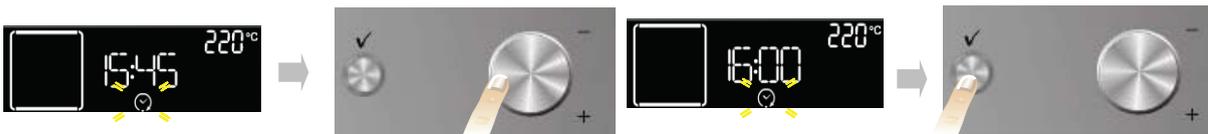
## SELECCIÓN DE LA HORA DE FIN DE COCCIÓN E INICIO DIFERIDO

**IMPORTANTE: el ajuste del inicio diferido no está disponible para las siguientes funciones: PRECALENTADO RÁPIDO, PAN/PIZZA, CONVECCIÓN DELICADO**

**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.

Al programar 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. Girar el selector de Navegación hasta ver la hora a la que se desee terminar la cocción (por ejemplo, 16:00).
2. Pulsar la tecla  para confirmar el valor seleccionado. 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.**

## INDICADOR DE CALOR RESIDUAL DENTRO DEL HORNO



Al final de cada cocción o al apagar el horno, si la temperatura en la cámara es superior a 50°C, la pantalla indica HOT y la temperatura de ese momento. Cuando el calor residual baja a 50°C, la pantalla vuelve a indicar la hora actual.

## CUENTAMINUTOS

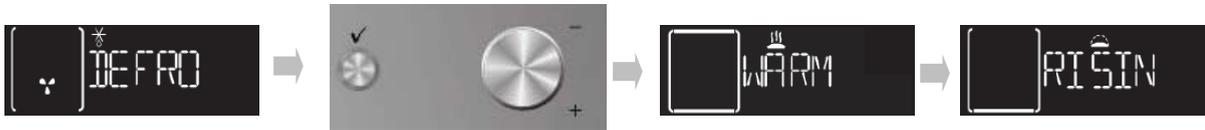


Esta función sólo se puede utilizar cuando el horno está apagado y es útil para controlar el tiempo de cocción de la pasta. El tiempo máximo de ajuste es 23 horas y 59 minutos.

1. Con el selector de Funciones en cero, girar el selector de Navegación hasta visualizar el tiempo deseado.
2. Pulsar la tecla ✓ para iniciar la cuenta regresiva. Al cumplirse el tiempo programado, en la pantalla aparece "0:00" y se activa una señal acústica. Para desactivar la señal, pulsar 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. Girar el selector de Funciones al símbolo : la pantalla indica "DEFROST" y el símbolo asociado a esta función.
2. Girar el selector de Navegación para desplazarse por la lista de funciones; los nombres están en inglés: DEFROST (descongelar), WARM KEEPING (mantener caliente), RISING (fermentar masas).
3. Pulsar la tecla ✓ para confirmar.

## GRATINADO EXTRA

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: "PRESS ✓ TO BROWN" (pulsar ✓ para gratinar). Pulsando la tecla ✓, el horno iniciará una fase de gratinado extra de 5 minutos. Esta función se puede activar sólo dos veces.

## SELECCIÓN DE LA FUNCIÓN PAN/PIZZA

Poner el índice del selector de Funciones en el símbolo  para entrar en el submenú de las dos funciones automáticas de cocción para pan y pizza.

### Pan



1. Girar el selector de Funciones al símbolo : la pantalla indica "BREAD" (pan) con la inscripción AUTO al lado.
2. Pulsar ✓ para seleccionar la función.
3. Girar el selector de Navegación para programar la temperatura deseada (entre 180°C y 220°C) y confirmar con la tecla ✓.
4. Girar el selector de Navegación para programar la duración de la cocción y pulsar ✓ para dar inicio a la cocción.

### Pizza



1. Girar el selector de Funciones al símbolo : la pantalla indica "BREAD" (pan). Para seleccionar la función "PIZZA":
2. Girar el selector de Navegación: la pantalla indica "PIZZA".
3. Pulsar ✓ para seleccionar la función.
4. Girar el selector de Navegación para programar la temperatura deseada (entre 220°C y 250°C) y confirmar con la tecla ✓.
5. Girar el selector de Navegación para programar la duración de la cocción y pulsar ✓ para dar inicio a la cocción.

## **AJUSTES**

Poner el índice del selector de Funciones en el símbolo  para entrar en el submenú de los cuatro ajustes de pantalla.

### **Reloj**

Girar el selector de Funciones al símbolo : aparece CLOCK (reloj) en pantalla. Para modificar la hora consultar el apartado anterior (AJUSTE DE LA HORA ACTUAL).

### **Eco**

Con la modalidad ECO activa (ON) la pantalla se apaga cuando el horno está en standby o si han transcurrido 5 minutos desde el fin de la cocción. Para ver la información en pantalla es suficiente pulsar una de las teclas o girar uno de los selectores.

1. Girar el selector de navegación hasta ver "ECO".
2. Pulsar la tecla  para acceder a los ajustes (ON/OFF).
3. Girar el selector de Navegación para seleccionar el ajuste deseado y confirmar con la tecla .

### **Señal acústica**

Para activar o desactivar la señal acústica:

1. Girar el selector de Navegación hasta ver "SOUND".
2. Pulsar la tecla  para acceder a los ajustes (ON/OFF).
3. Girar el selector de Navegación para seleccionar el ajuste deseado y confirmar con la tecla .

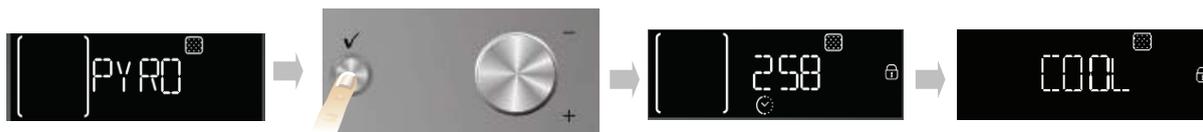
### **Brillo**

Para regular el brillo de la pantalla:

1. Girar el selector de Navegación hasta ver "BRIGHTNESS".
2. Pulsar la tecla : aparece en pantalla el número 1.
3. Girar el selector de Navegación para aumentar o reducir el brillo y confirmar con la tecla .

## **LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO**

Para la descripción de esta función, consultar el capítulo LIMPIEZA y la tabla de funciones, página 45.



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

1. Girar el selector de Funciones al símbolo : la pantalla indica PYRO.
2. Pulsar la tecla  para confirmar la selección y dar inicio al ciclo de pirólisis.

Para seleccionar la pirólisis ECO, girar el selector de Navegación: en la parte inferior derecha de la pantalla aparece ECO. Pulsar la tecla  para iniciar el programa reducido de pirólisis.

Durante la pirólisis, la puerta del horno se bloquea automáticamente y en la pantalla aparece el símbolo . La puerta permanece bloqueada incluso al terminar el ciclo de limpieza: en la pantalla aparece "COOL" para indicar la fase de enfriamiento del horno. Al alcanzar la temperatura de seguridad, el símbolo  desaparece, y aparece "END" en pantalla.

## **BLOQUEO DE LAS TECLAS (KEY-LOCK)**



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

Para activarla, pulsar simultáneamente las teclas  y  durante al menos 3 segundos. Cuando está activada, las funciones de las teclas se bloquean y en la pantalla aparece 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 FUNCIONES		
	<b>OFF</b>	Para interrumpir la cocción y apagar el horno.
	<b>LÁMPARA</b>	Para encender/apagar la bombilla interior del horno.
	<b>ESPECIALES</b>	 <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 masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad de fermentación, la función no se activa si la temperatura en la cámara de cocción supera los 40°C. Poner la masa en el 2° nivel. No es necesario precalentar el horno.
	<b>CONVENCIONAL</b>	Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Utilizar el 3° nivel. Para cocinar pizzas, tartas saladas o dulces con relleno líquido utilizar el 1° o 2° nivel. Precalentar el horno antes de colocar los alimentos en su interior.
	<b>HORNO DE CONVECCIÓN</b>	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.
	<b>CONVECCIÓN DELICADO</b>	Para cocinar simultáneamente en dos niveles alimentos que requieran temperaturas de cocción medias / bajas. La función permite cocinar delicada y gradualmente en dos niveles sin tener que invertir los alimentos durante la cocción. 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.
	<b>GRILL</b>	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.
	<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 1°/ 2° nivel añadiendo medio litro de agua. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada. Con esta función es posible utilizar el asador rotativo, si este accesorio está presente.
	<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. 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.
	<b>AJUSTES</b>	Para ajustar la pantalla (hora, brillo, volumen de la señal acústica, ahorro energético).
	<b>PAN/PIZZA</b>	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. Poner la masa en el 2° nivel después de precalentar el horno.
	<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 completo (PYRO) y un ciclo reducido (ECO). 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>PRECALENTADO RÁPIDO</b>	Para precalentar el horno con rapidez.

# TABLA DE COCCIÓN

Receta	Función	Precalentado	Nivel cocción (desde el inferior)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Accesorios
Bizcochos		Sí	2 / 3	160-180	30-90	Molde sobre parrilla
	 DELICADO	Sí	1-4	160-180	30-90	Niv. 4: molde sobre parrilla Niv. 1: molde sobre parrilla
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de fruta)		Sí	3	160-200	30-85	Grasera / bandeja pastelera o molde sobre parrilla
		Sí	1-4	160-200	35-90	Niv. 4: molde sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción) Niv. 1: molde sobre parrilla
Galletas, tartitas		Sí	3	170-180	15-45	Grasera, bandeja pastelera
	 DELICADO	Sí	1-4	160-170	20-45	Niv. 4: parrilla Niv. 1: grasera/bandeja pastelera
Petisús		Sí	3	180-200	30-40	Grasera, bandeja pastelera
	 DELICADO	Sí	1-4	180-190	35-45	Niv. 4: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera/bandeja pastelera
Merengues		Sí	3	90	110-150	Grasera, bandeja pastelera
	 DELICADO	Sí	1-4	90	130-150	Niv. 4: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera/bandeja pastelera
Pan, pizza, focaccia		Sí	1 / 2	190-250	15-50	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	190-250	25-45	Niv. 4: bandeja sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción) Niv. 1: grasera/bandeja pastelera
Pizzas congeladas		Sí	3	250	10-15	Niv. 3: Grasera, bandeja pastelera o parrilla
		Sí	1-4	250	10-20	Niv. 4: bandeja sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción) Niv. 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	Niv. 4: molde sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción) Niv. 1: molde sobre parrilla
Volovanes, canapés de hojaldre		Sí	3	190-200	20-30	Grasera, bandeja pastelera
	 DELICADO	Sí	1-4	180-190	20-40	Niv. 4: bandeja sobre parrilla Niv. 1: grasera/bandeja pastelera

Receta	Función	Precalentado	Nivel cocción (desde el inferior)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Accesorios
Lasaña, pasta al horno, canelones, budines		Sí	3	190-200	45-55	Bandeja sobre parrilla
Cordero, ternera, buey, cerdo 1 Kg		Sí	3	190-200	80-110	Grasera o bandeja sobre parrilla
Pollo, conejo, pato 1 Kg		Sí	3	200-230	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 (lomos, entero)		Sí	3	180-200	40-60	Grasera o bandeja sobre parrilla
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	2	180-200	50-60	Bandeja sobre parrilla
Pan tostado		-	5	Alto	3-5	Parrilla
Filetes, rodajas de pescado		-	4	Medio	20-30	Niv. 4: parrilla (invierta a mitad de la cocción)
					20-30	Niv. 3: grasera con agua
Chorizos, brochetas, costillas, hamburguesas		-	5	Medio-Alto	15-30	Niv. 5: parrilla (invierta a mitad de la cocción)
						Niv. 4: grasera con agua
Pollo asado 1-1,3 Kg		-	2	Medio	55-70	Niv. 2: parrilla (invierta en el segundo tercio de la cocción)
			2	Alto	60-80	Niv. 2: asador rotativo
Rosbif poco hecho 1 Kg		-	3	Medio	35-45	Bandeja sobre parrilla (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
Pierna de cordero / cerdo		-	3	Medio	60-90	Grasera o bandeja sobre parrilla (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
Patatas asadas		-	3	Medio	45-55	Grasera o bandeja pastelera (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
Verduras gratinadas		-	3	Alto	10-15	Bandeja sobre parrilla
Lasaña y carne		Sí	1-4	200	50-100	Niv. 4: bandeja sobre parrilla (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
						Niv. 1: grasera o bandeja sobre parrilla
Carne y patatas		Sí	1-4	200	45-100	Niv. 4: bandeja sobre parrilla (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
						Niv. 1: grasera o bandeja sobre parrilla
Pescados y verduras	 DELICADO	Sí	1-4	180	30-50	Niv. 4: bandeja sobre parrilla
						Niv. 1: grasera o 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	Precalentado	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)		Sí	3	170	15-25	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	160	25-35	Niv. 4: bandeja pastelera (invierta los niveles a mitad de la cocción) Niv. 1: grasera
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2</b>						
Pasteles (Small cakes)		Sí	3	170	20-30	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	160	20-30	Niv. 4: bandeja pastelera (invierta los niveles a mitad de la cocción) Niv. 1: grasera
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1</b>						
Bizcocho sin grasa (Fatless sponge cake)		Sí	2	170	25-35	Molde sobre parrilla
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2</b>						
2 tartas de manzana (Two apple pies)		Sí	2 / 3	185	55-75	Molde sobre parrilla
		Sí	1-4	175	75-95	Niv. 4: molde sobre parrilla (invierta los niveles a mitad de la cocción) 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>						
Hamburguesas (Burgers)		-	5	Alto	20-30	Niv. 5: parrilla (invierta a mitad de la cocción)
		-	5	Alto	20-30	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)		Sí	3	180	30-40	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	160	50-60	Niv. 4: bandeja pastelera (invierta los niveles a mitad de la cocción) Niv. 1: grasera
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Asado de cerdo (Roast pork)		-	2	170	110-150	Niv. 2: grasera
<b>DIN 3360-12:07 annex C</b>						
Tarta plana (Flat cake)		Sí	3	170	35-45	Grasera, bandeja pastelera
		Sí	1-4	170	40-50	Niv. 4: bandeja pastelera (invierta los niveles a mitad de la cocción) 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 "HORNO DE CONVECCIÓN" 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 niveles al mismo tiempo. Los tiempos de cocción se inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluido el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son sólo orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores recomendados más bajos, y si la cocción es insuficiente, aumente los valores. Utilice los accesorios suministrados y, de ser posible, moldes y bandejas metálicos oscuros. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, aunque debe recordar que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener resultados óptimos, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de accesorios (suministrados) y su colocación en los distintos niveles.

## Cocción de varios alimentos a la vez

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

## Postres

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

## Carnes

- Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente Pyrex adecuado al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la bandeja y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.
- Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme en el exterior, baje la posición de la parrilla alejándola del grill. Invierta la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción.

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

## Asador rotativo

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.