

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. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Antes de desecharlo, cortar el cable de alimentación.
- Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, ponerse en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos o con la tienda en la que se adquirió el aparato.

INSTALACIÓN

Una vez desembalado el horno, asegurarse de que no ha sufrido daños durante el transporte y de que la puerta cierra bien. En caso de problemas, ponerse en contacto con el vendedor o con 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 bien, no bloquear la separación mínima entre la encimera y el borde superior del horno.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Asegurarse de que el voltaje indicado en la placa de datos del aparato coincide 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° durante una hora para eliminar el olor y los humos producidos por los materiales aislantes y la grasa protectora.

Durante el uso:


- No colocar objetos pesados sobre la puerta ya que podría estropearse.
- No aferrarse a la puerta ni colgar nada del asa.
- No recubrir el interior del horno con papel de aluminio.
- No verter agua dentro del horno caliente, ya que podría dañar el revestimiento esmaltado.
- No arrastrar ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- Asegurarse de que los cables eléctricos de otros aparatos no entran en contacto con las partes calientes del horno ni quedan atrapados por la puerta.
- No exponer el horno a agentes atmosféricos.

PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Eliminación del embalaje

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclado (♻️). Por lo tanto, se deberán desechar las diferentes partes del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre residuos.

Eliminación del producto

- Este aparato lleva la marca de conformidad con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre desechos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- Al garantizar la correcta eliminación de este producto, se ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana, que podrían ser el resultado de una eliminación inadecuada del producto.
- El símbolo  que incluye el aparato o la documentación que lo acompaña indica que éste no puede tratarse como un 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

- Precalear el horno sólo si se especifica en la tabla 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 (CE)

- Este horno está preparado para entrar en contacto con alimentos, es conforme con la normativa europea (CE) nº 1935/2004 y se ha diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con las normas de seguridad de la Directiva sobre "Bajo Voltaje" 2006/95/CE (que sustituye a 73/23/CEE y siguientes enmiendas), los requisitos de protección de la directiva "CEM" 2004/108/CE.
- Este 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:

- Comprobar que hay corriente eléctrica en la red y que el horno está enchufado.
- Apagar el horno y volver a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

La puerta no se abre:

- Apagar el horno y volver a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
- **Importante:** durante la función de limpieza automática, la puerta del horno no se abre. Esperar a que se desbloquee automáticamente (consultar el apartado "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, ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia más cercano. Indicar el número que aparece después de la letra "F".

SERVICIO DE ASISTENCIA

Antes de llamar al Servicio de Asistencia:

1. Intentar resolver el problema consultando las recomendaciones que se ofrecen en la "Guía para la solución de problemas".
2. Apagar el horno y volver a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si el fallo persiste después de estas comprobaciones, ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia más cercano.

Indicar lo siguiente:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

LIMPIEZA



ADVERTENCIA

- **No utilizar aparatos de limpieza con vapor.**
- **Limpiar el horno sólo cuando esté frío al tacto.**
- **Desconectar el aparato de la red eléctrica.**

Exterior del horno

IMPORTANTE: no utilizar detergentes corrosivos o abrasivos. Si cualquiera de estos productos entra en contacto accidentalmente con el aparato, límpielo inmediatamente con un paño de microfibra húmedo.

- Limpie las superficies con un paño de microfibra húmedo. Si está muy sucio, utilizar una solución de agua con unas gotas de detergente para vajillas. Secar con un paño seco.

Interior del horno

IMPORTANTE: no utilizar esponjas abrasivas ni raspadores o estropajos metálicos. Con el tiempo, pueden deteriorar las superficies esmaltadas y el cristal de la puerta del horno.

- Después de cada uso, dejar que el horno se enfríe y limpiarlo preferiblemente mientras aún está templado, para quitar la suciedad acumulada y las manchas provocadas por los residuos de alimentos (por ejemplo, alimentos con un alto contenido en azúcares).
- Utilizar detergentes para horno de marca y seguir atentamente las instrucciones del fabricante.
- Limpiar el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado. La puerta del horno puede desmontarse para facilitar la limpieza (consultar MANTENIMIENTO).
- La resistencia superior del grill (consultar MANTENIMIENTO) se puede bajar (sólo en algunos modelos) para limpiar el techo interior del horno.

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

Accesorios:

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

Limpieza del panel trasero y los paneles catalíticos laterales del horno (si los hay):

IMPORTANTE: no utilizar detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas ni aerosoles para horno que puedan dañar la superficie catalítica y arruinar sus propiedades de limpieza automática.

- Hacer funcionar el horno vacío a una temperatura de 200 °C durante una hora.
- Después, dejar que el aparato se enfríe antes de quitar cualquier resto de alimentos con una esponja.

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



ADVERTENCIA

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

Esta función permite eliminar la suciedad generada durante la cocción a una temperatura de aproximadamente 500 °C. A esta temperatura tan alta, los restos se convierten en una ceniza ligera que, una vez enfriado el horno, pueden retirarse fácilmente con un paño húmedo. No activar 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 una hornilla, asegurarse de que, durante el ciclo de limpieza automática (pirólisis), los quemadores o placas eléctricas están apagados.
- Antes de activar la función pirolítica, retirar todos los accesorios del horno (también las rejillas laterales).
- Para una limpieza óptima de la puerta del horno, elimine la suciedad más incrustada con una esponja húmeda antes de utilizar la función de pirólisis.

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. Activarlo con regularidad (cuando se haya cocinado carne al menos 2 o 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 limpieza automática.

N. B.: 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.**
- **Comprobar que el horno está frío antes de llevar a cabo las siguientes operaciones.**
- **Desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica.**

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA

Para desmontar la puerta:

1. Abrir la puerta por completo.
2. Levantar las sujeciones y empujarlas al máximo hacia delante (Fig. 1).
3. Cerrar la puerta al máximo (A), levantarla (B) y girarla (C) hasta liberarla (D) (Fig. 2).

Para montar la puerta:

1. Introducir las bisagras en sus posiciones.
2. Abrir la puerta por completo.
3. Bajar las dos sujeciones.
4. Cerrar la puerta.

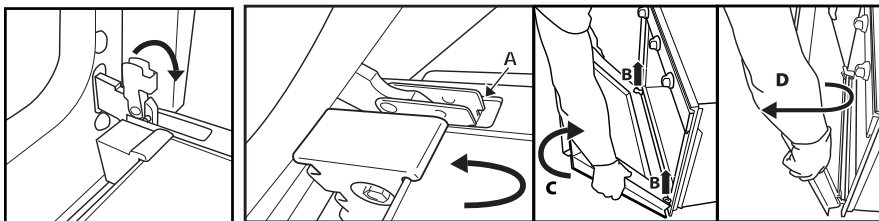


Fig. 1

Fig. 2

DESPLAZAMIENTO DE LA RESISTENCIA SUPERIOR (SÓLO EN ALGUNOS MODELOS)

1. Extraer las rejillas laterales de soporte de accesorios (Fig. 3).
2. Tirar de la resistencia ligeramente hacia fuera (Fig. 4) y bajarla (Fig. 5).
3. Para volver a situar la resistencia en su posición, elevarla, tirar de ella ligeramente hacia fuera y comprobar que queda apoyada en las sujeciones laterales.

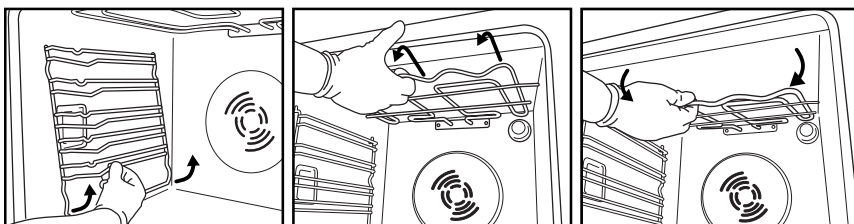


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

Para cambiar la bombilla posterior (si la hay):

1. Desconectar el horno de la red eléctrica.
2. Desatornillar la tapa de la bombilla (Fig. 6), cambiar la bombilla (ver la nota sobre el tipo de bombilla) y volver a colocar la tapa atornillándola.
3. Volver a conectar el horno a la red eléctrica.

Para cambiar la bombilla lateral (si la hay):

1. Desconectar el horno de la red eléctrica.
2. Extraer las rejillas laterales de soporte de accesorios, si las hay (Fig. 3).
3. Hacer palanca hacia fuera con un destornillador hasta sacar la tapa (Fig. 7).
4. Cambiar la bombilla (ver la nota sobre el tipo de bombilla) (Fig. 8).
5. Volver a poner la tapa y empujar contra la pared para engancharla bien (Fig. 9).
6. Montar las rejillas laterales de soporte de accesorios.
7. Volver a conectar el horno a la red eléctrica.

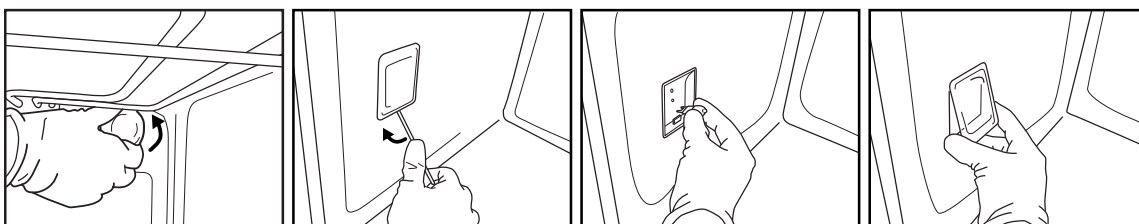


Fig. 6

Fig. 7

Fig. 8

Fig. 9

N. B.:

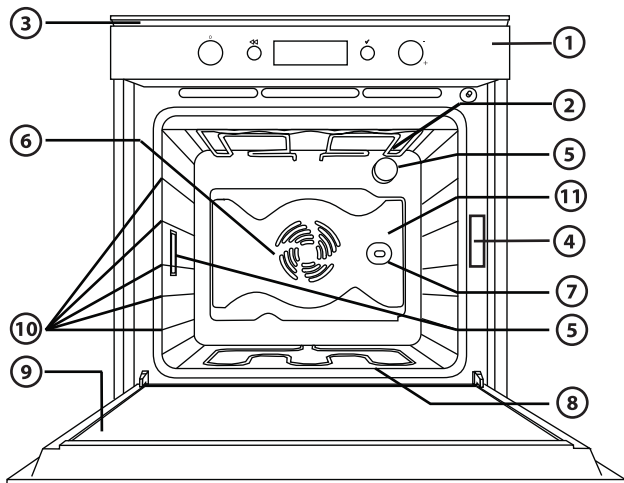
- Utilizar sólo bombillas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C.
- La bombilla que se utiliza en el aparato es específica para electrodomésticos y no adecuada para la iluminación de ambientes (Reglamento (CE) 244/2009).
- Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio de Asistencia.

IMPORTANTE:

- **No manipular las bombillas halógenas con las manos desnudas, ya que las huellas digitales podrían dañarlas.**
- **No utilizar 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 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

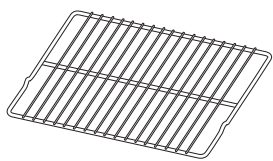


Fig. A

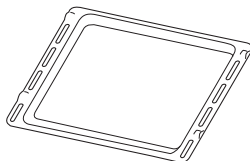


Fig. B

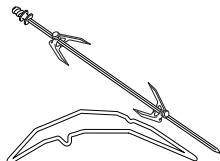


Fig. C

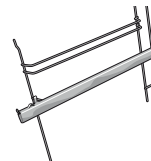


Fig. D

A. PARRILLA: Se puede utilizar para asar 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. GUÍAS DESLIZANTES: Para facilitar la introducción y la extracción de los accesorios.

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 PARRILLAS Y OTROS ACCESORIOS DENTRO DEL HORNO

1. Introduzca la parrilla en posición horizontal con la barra de tope "A" orientada hacia arriba (Fig. 1).
2. Los otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se deben introducir con la saliente de la parte plana "B" orientada hacia arriba (Fig. 2).

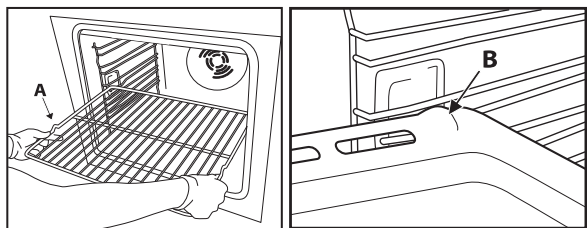


Fig. 1

Fig. 2

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS **PROGRAMADOR ELECTRÓNICO**



1. **SELECTOR DE FUNCIONES:** encendido/apagado y selección de las funciones
 2. **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

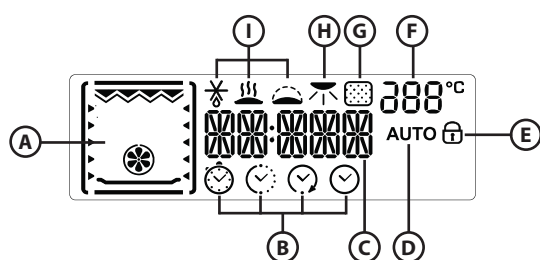
LISTA DE FUNCIONES

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 34.

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA



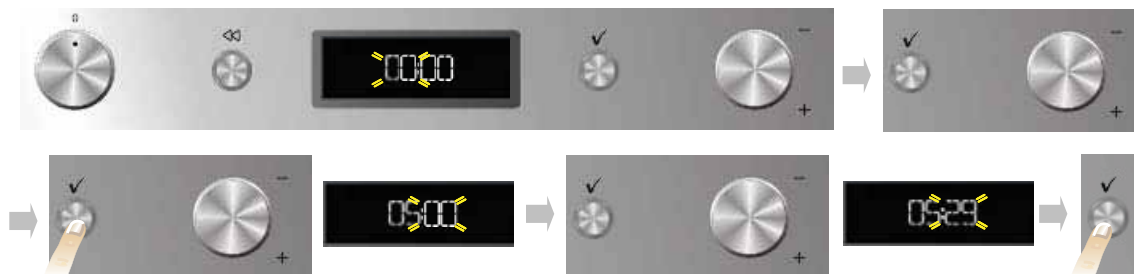
- A. Visualización de las resistencias activas para las distintas funciones
- B. Símbolos de gestión del tiempo: timer, duración de la cocción, hora de fin de cocción, hora actual
- C. Información sobre las funciones elegidas
- D. Función automática PAN/PIZZA seleccionada
- E. Indicación de puerta de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

ACTIVACIÓN DEL HORNO - SELECCIÓN DEL IDIOMA

Al primer encendido del horno, la pantalla indica ENGLISH.

Girar el selector de Navegación hasta visualizar el idioma deseado y pulsar la tecla ☑ para confirmar.

ACTIVACIÓN DEL HORNO - AJUSTE DE LA HORA ACTUAL



Después de seleccionar el idioma, 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).

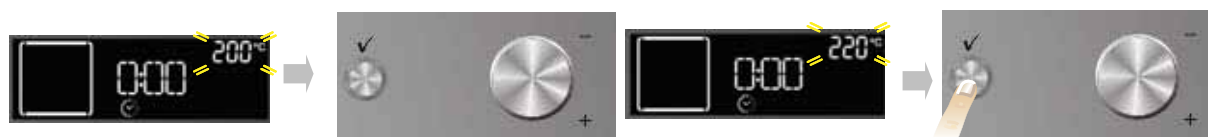
SELECCIÓN DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN



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.

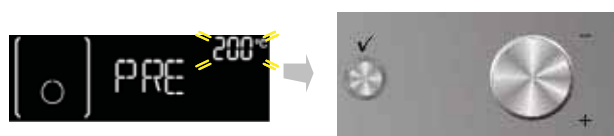
AJUSTE DE LA TEMPERATURA/POTENCIA DEL GRILL



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.

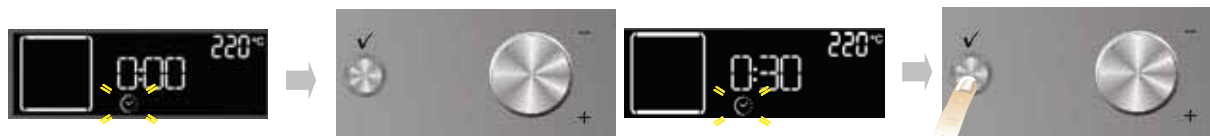
PRECALENTADO RÁPIDO





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 .
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.




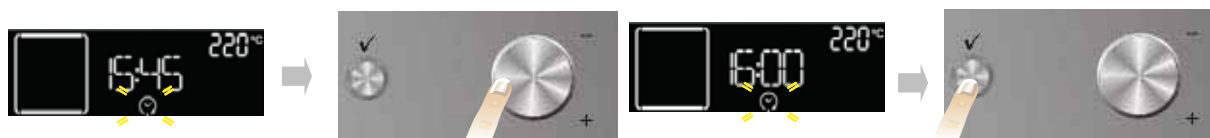
1. Confirmada la temperatura, el símbolo  parpadea.
2. Girar el selector de Navegación hasta ver el tiempo de cocción deseado.
3. Confirmar con la tecla .

SELECCIÓN DE LA HORA DE FIN DE COCCIÓN E INICIO DIFERIDO


IMPORTANTE: el ajuste del inicio diferido no está disponible para las siguientes funciones: PRECALENT. 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.

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 "END" 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 DESCONGELAR y el símbolo asociado a esta función.
2. Girar el selector de Navegación para desplazarse por la lista de funciones: DESCONGELAR, MANTENER CALIENTE, FERMENTAR MASAS.
3. Pulsar 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: PULSAR  PARA GRATINAR. Pulsando la tecla , el horno iniciará una fase de gratinado 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 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 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.

Idioma



1. Girar el selector de Navegación hasta visualizar LANGUAGE.
2. Pulsar la tecla  para acceder a los ajustes.
3. Girar el selector de Navegación para seleccionar el idioma deseado y confirmar con la tecla .

Reloj

Girar el selector de Navegación hasta visualizar HORA. Para ajustar la hora, consultar el apartado anterior (AJUSTE DE LA HORA ACTUAL).

Eco



Al seleccionar la modalidad ECO (ON), disminuye el brillo de la pantalla, y a los 3 minutos de stand-by del horno, se visualiza el reloj. 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 .

Durante la cocción, si está activada la modalidad Eco, la bombilla interior del horno se apaga después de 1 minuto de cocción y se reactiva a cada interacción del usuario.



Señal acústica

Para activar o desactivar la señal acústica:

1. Girar el selector de Navegación hasta ver SONID.
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 .

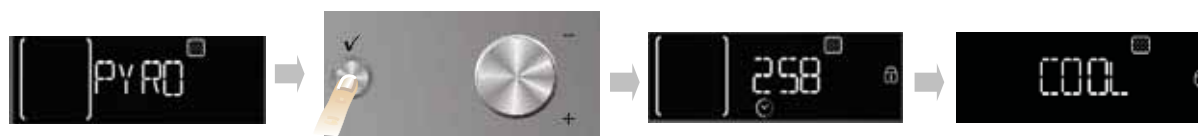
Brillo

Para regular el brillo de la pantalla:



1. Girar el selector de Navegación hasta ver BRILLO.
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 34.



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 FRIO 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		
	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 Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados (p. ej. carnes, fritos y flanes). Se recomienda poner los alimentos en el nivel central. La función no se activa si la temperatura en la cámara de cocción supera los 65 °C.
		 FERMENTAR MASAS Optimiza la fermentación de 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.
	CONVENTIONAL (CONVENCIONAL)	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.
	HORNO DE CONVECCIÓN	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 - VENTILADOR SUAVE)	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. Precalentar 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). 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.
	MAXI COOKING (MAXI-COCCIÓN)	Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Utilizar el 1° o el 2° nivel según las dimensiones de la carne. No es necesario precalentar el horno. 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.

SELECTOR FUNCIONES






















	SETTINGS (AJUSTES)	Para ajustar la pantalla (idioma, hora, brillo, volumen de la señal acústica, ahorro energético).
	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. Poner la masa en el 2º nivel después de precalentar el horno.
	AUTOMATIC OVEN CLEANING (LIMPIEZA AUTOMÁTICA)	Para eliminar la suciedad generada por la cocción con un ciclo a altísima temperatura (aprox. 500º). 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.
	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	Niv. 4: molde sobre parrilla
						Niv. 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	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
		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
		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
		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
Pan	 (Pan)	Sí	2	180-220	30-50	Grasera, bandeja pastelera o parrilla
Pizza	 (Pizza)	Sí	2	220-250	15-30	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

Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde la base)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
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
		Sí	1-4	180-190	15-40	Niv. 4: bandeja sobre parrilla Niv. 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 (lomos, 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	Niv. 4: parrilla (invierta a mitad de la cocción)
					20-30	Niv. 3: grasera con agua
Chorizos, brochetas, costillas, hamburguesas		-	5	2-3 (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	2 (Medio)	55-70	Niv. 2: parrilla (invierta en el segundo tercio de la cocción)
		-	2	3 (Alto)	60-80	Niv. 2: asador rotativo (si lo incluye)
Rosbif poco hecho 1 Kg		-	3	2 (Medio)	35-50	Bandeja sobre parrilla (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
Pierna de cordero/cerdo		-	3	2 (Medio)	60-90	Grasera o bandeja sobre parrilla (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
Patatas asadas		-	3	2 (Medio)	45-55	Grasera o bandeja pastelera (invierta en el segundo tercio de la cocción si es necesario)
Verduras gratinadas		-	3	3 (Alto)	10-15	Bandeja sobre parrilla

Receta	Función	Pre-calentado	Nivel (desde la base)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
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		Sí	1-4	180	30-50*	Niv. 4: bandeja sobre parrilla
						Niv. 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 la base)	Temp. (°C)	Tiempo (min)	Accesorios y notas
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Galletas de pastaflora (Shortbread)		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 (Small cakes)		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 (Fatless sponge cake)		Sí	2	170	30-40	Molde sobre rejilla
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Dos tortas de miel (Two apple pies)		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						
Pan tostado (Toast)**		-	5	3 (Alto)	3-6	Rejilla
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburguesas (Burgers)**		-	5	3 (Alto)	18-30	Nivel 5: rejilla (dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción)
		-	5	3 (Alto)	18-30	Nivel 4: grasera con agua
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
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	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 (Roast pork)		-	2	170	110-150	Nivel 2: grasera
DIN 3360-12:07 anexo C						
Tarta plana (Flat cake)		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

En la tabla de cocción se indican las funciones y temperaturas más adecuadas para obtener resultados óptimos con cualquier receta. Si desea cocinar en un solo nivel mediante la función con ventilador, coloque los alimentos en el tercer nivel y seleccione la temperatura recomendada para la función "HORNO DE CONVECCIÓN" en varios niveles.

Las indicaciones de la tabla corresponden a tiempos de cocción sin las guías deslizantes. Realice las pruebas sin las guías deslizantes.

** Al cocinar al grill, se recomienda dejar un espacio de 3-4 cm desde el borde delantero del grill para facilitar la extracción.

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

Para realizar la prueba, utilice la tabla específica.

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 "HORNO DE CONVECCIÓN", 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.