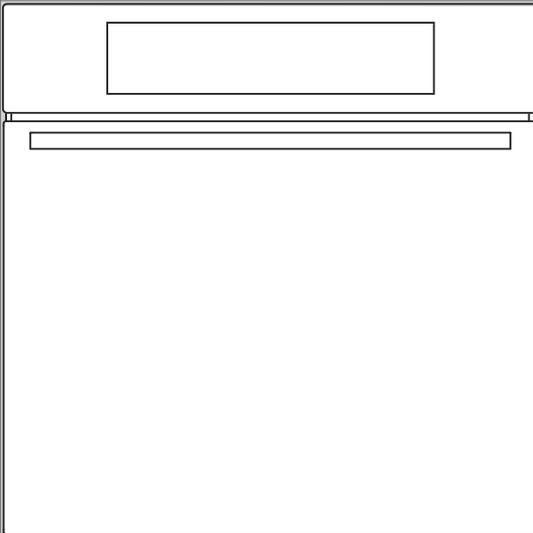


CL

**INSTRUCCIONES  
DETALLADAS**  
PARA EL USO DEL  
HORNO ELÉCTRICO

**gorenje**



BO758A23BG

## Le damos las gracias por

SU confianza y por la compra de nuestro electrodoméstico.

Le suministramos este manual de instrucciones detalladas para facilitarle el uso de este producto. Las instrucciones deberían permitirle familiarizarse rápidamente con su nuevo aparato.

Asegúrese de que el electrodoméstico que ha recibido no presenta daños. Si encuentra daños de transporte, póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el aparato o con el almacén regional desde el que se ha suministrado el producto. Encontrará el número de teléfono en la factura o en el albarán de entrega.

Las instrucciones de instalación y conexión se suministran en una hoja independiente.

Las instrucciones de uso también están disponibles en nuestro sitio web:

[www.gorenje.com /](http://www.gorenje.com/)  
< [http://www.gorenje.com />](http://www.gorenje.com/)



Información importante



Consejo, nota

# ÍNDICE

<b>4 IMPORTANTE INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD</b> 5 Antes de conectar el electrodoméstico: .....	<b>INTRODUCCIÓN</b>
<b>6 EL HORNO ELÉCTRICO</b> 9 Especificaciones técnicas 10 Unidad de control	
<b>12 ANTES DE USAR EL ELECTRODOMÉSTICO POR PRIMERA VEZ</b> .....	<b>PREPARACIÓN DEL APARATO PARA SU PRIMER USO</b>
<b>13 ANTES DE ENCENDER EL APARATO POR PRIMERA VEZ</b> 13 Ajuste del reloj	
<b>14 PASOS DEL PROCESO DE COCCIÓN (1-7)</b> 14 Paso 1: ELECCIÓN DEL SISTEMA DE COCCIÓN 18 Paso 2: FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR - DURACIÓN 19 Paso 3: ALMACENAMIENTO DEL PROGRAMA 20 Paso 4: INICIO DEL PROCESO DE COCCIÓN 20 Paso 5: FIN DEL PROCESO DE COCCIÓN Y APAGADO DEL HORNO 21 Paso 6: SELECCIÓN DE FUNCIONES ADICIONALES/EXTRAS 22 Paso 7: ELECCIÓN DE LOS AJUSTES GENERALES .....	<b>PASOS DE COCCIÓN</b>
<b>24 DESCRIPCIÓN DE LOS SISTEMAS (MODOS DE COCCIÓN) Y TABLAS DE PREPARACIÓN</b>	
<b>41 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA</b> 42 Limpieza convencional del horno 42 Utilización de la función aqua clean para limpiar el horno 43 Desmontaje y limpieza de las guías de listones y de las guías extensibles telescópicas 44 Instalación de las piezas de inserción catalíticas 45 Desmontaje y colocación de la puerta del horno (dependiendo del modelo) 48 Desmontaje y colocación de la hoja de cristal de la puerta del horno 49 Sustitución de la bombilla	<b>MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA</b>
<b>50 TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>	<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>
<b>51 ELIMINACIÓN</b> .....	<b>OTROS</b>
<b>52 PRUEBA DE COCCIÓN</b>	

# IMPORTANTE INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---



## **LEER CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES Y GUARDARLAS PARA FUTURAS REFERENCIAS.**

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sea bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del electrodoméstico de una manera segura y comprendiendo los peligros existentes. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

**ADVERTENCIA:** Las partes accesibles del aparato pueden calentarse durante el uso. Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.

**ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado y evitar tocar los elementos calefactores en el interior del horno.

Utilizar la sonda de temperatura recomendada para el uso en este horno.

**ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la lámpara para evitar posibles descargas eléctricas.

No utilizar limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno/el vidrio de las tapas abatibles de la placa de cocción (según sea apropiado), ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.

No utilice limpiadores a vapor o de alta presión para limpiar el aparato, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.

Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal calificado con el fin de evitar situaciones peligrosas (sólo para electrodomésticos con cable de conexión).

El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.

**Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.** No lo utilice para ningún otro propósito, como calentar una habitación, secar mascotas u otros animales, papel, telas, hierbas, etc. Porque esto puede ocasionar lesiones o riesgo de incendio.

**El aparato sólo puede ser conectado a la red eléctrica por un técnico de servicio autorizado o un experto.** La manipulación del aparato o la reparación no profesional del mismo puede ocasionar lesiones graves o daños al producto.

Si los cables de alimentación de otros aparatos situados cerca de este aparato se atascan en la puerta del horno, pueden dañarse, lo que puede provocar un cortocircuito. Por lo tanto, mantenga los cables de alimentación de otros aparatos a una distancia segura.

No cubrir las paredes del horno con papel de aluminio y no colocar las bandejas u otros utensilios de cocina en el fondo del horno. El papel de aluminio

impediría la circulación de aire en el horno, obstaculizaría el proceso de cocción y arruinaría la capa de esmalte.

Durante el funcionamiento la puerta del horno se calienta. Se instala un tercer vidrio para una mayor protección, reduciendo la temperatura de la superficie exterior (sólo en algunos modelos).

Las bisagras de las puertas del horno pueden dañarse cuando la carga es excesiva. No colocar sartenes pesadas en la puerta del horno abierta y no apoyarse contra la puerta del horno abierta cuando se limpie la cavidad del horno. Nunca se pare en la puerta del horno abierta y no deje que los niños se sienten en ella.

Não levante o aparelho segurando-o pela pega da porta.

El funcionamiento del aparato es seguro con y sin guías de bandeja.

Asegúrese de que las ventilaciones nunca se encuentren cubiertas u obstruidas.

## ANTES DE CONECTAR EL ELECTRODOMÉSTICO:

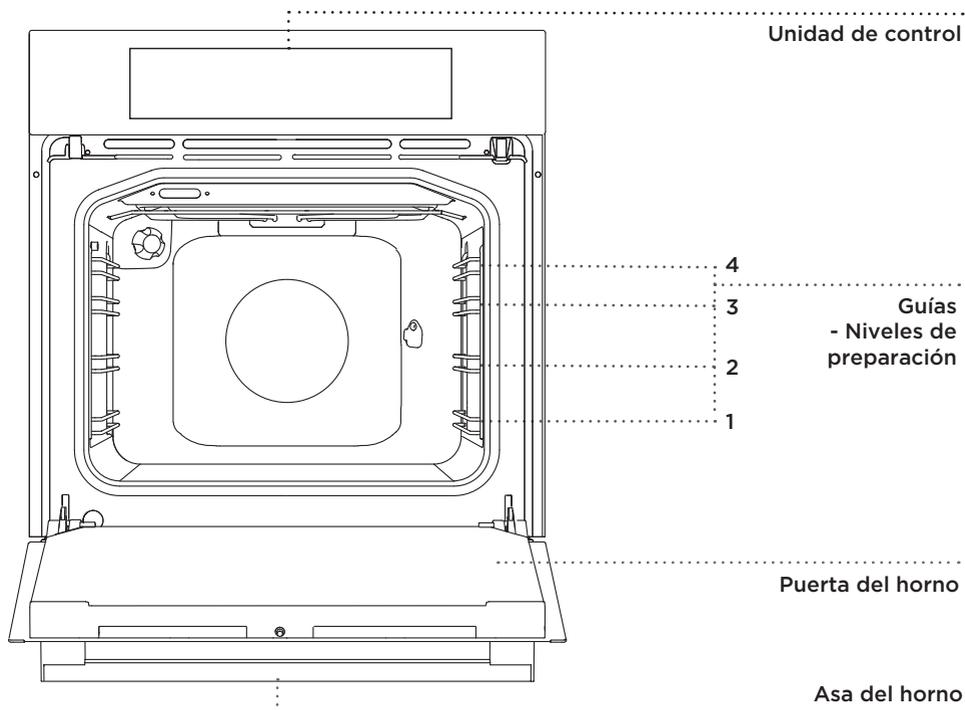


**Leer detenidamente las instrucciones de uso antes de conectar el electrodoméstico. Cualquier reparación o reclamación de garantía derivada de una conexión o del uso del aparato incorrectos no estará cubierta por la garantía.**

# EL HORNO ELÉCTRICO

## (DESCRIPCIÓN DEL HORNO Y DEL EQUIPAMIENTO - DEPENDIENDO DEL MODELO)

La figura representa uno de los modelos integrados del electrodoméstico. Dado que los aparatos para los que se han redactado estas instrucciones pueden incorporar equipamientos distintos, algunas de las funciones descritas en el manual pueden no estar disponibles en su producto.



## LISTONES

Los listones permiten la preparación de los alimentos en cuatro niveles (los niveles/guías se cuentan desde abajo). Las guías 3 y 4 se utilizan para gratinar.

## GUÍAS EXTRAÍBLES TELESCÓPICAS

Las guías extraíbles telescópicas pueden colocarse en los niveles 2º, 3º y 4º. Las guías extraíbles pueden extenderse total o parcialmente.

## INTERRUPTOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Los interruptores desactivan el calentamiento del horno y el ventilador cuando se abre la puerta durante el proceso de horneado. Cuando se cierra la puerta, los interruptores vuelven a encender los calentadores.

## VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN

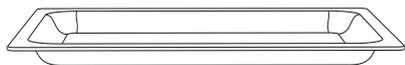
El aparato está equipado con un ventilador de refrigeración que enfría la carcasa y el panel de control.

## OPERACIÓN AMPLIADA DEL VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN

El ventilador de refrigeración continúa funcionando unos instantes después de apagar el horno para enfriarlo.

## EQUIPAMIENTO Y ACCESORIOS DEL HORNO

(dependiendo del modelo)



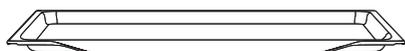
El **PLATO DE HORNEADO DE CRISTAL** se utiliza para cocinar con todos los sistemas del horno. También puede utilizarse como bandeja para servir.



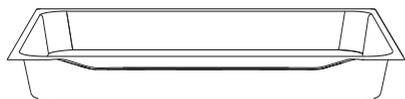
La **PARRILLA** se utiliza para asar o como soporte para una fuente, bandeja de horneado o plato de horneado con alimentos.



La parrilla cuenta con un cierre de seguridad. Por tanto, levante ligeramente la parte delantera de la parrilla cuando la extraiga del horno.



La **FUENTE DE HORNEADO LLANA** se utiliza para hornear masas y pasteles.



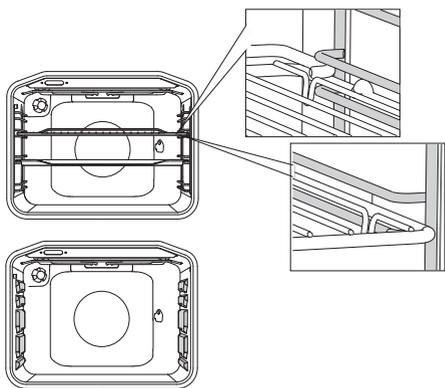
La **BANDEJA DE HORNEADO PROFUNDA** se utiliza para asar carne y hornear masa húmeda. También puede utilizarse como bandeja de goteo.



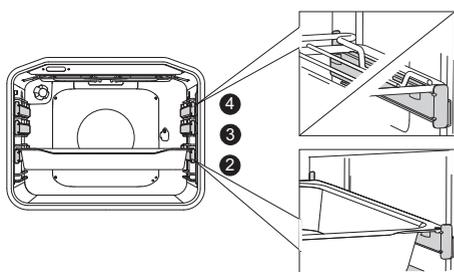
Nunca coloque la bandeja de horneado profunda en la primera guía durante el proceso de cocción, excepto cuando hornee alimentos o utilice el asador giratorio y su finalidad sea la de bandeja de goteo.



**Los accesorios para hornear pueden cambiar de forma cuando se calientan, lo que no afecta su utilidad. Después de que se enfrían, vuelven a su estado original.**

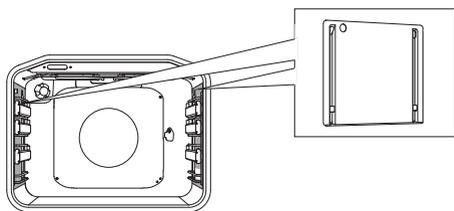


La parrilla o la bandeja deben siempre introducirse en la ranura creada entre dos listones.



Con guías extensibles telescópicas, primero extraiga las guías de un nivel y coloque la parrilla o la bandeja de horneado sobre ellas. A continuación, empújelas con la mano hasta el final de su recorrido.

 Cierre la puerta del horno cuando las guías telescópicas estén totalmente retraídas en el horno.



Las **PIEZAS DE INSERCIÓN CATALÍTICAS** evitan que la grasa salpicada se adhiera a las paredes del horno.



El **ESPETÓN** (barra para carne) se utiliza para asar carne. El conjunto está compuesto por un soporte para la barra, barra con tornillos y un mango desmontable.



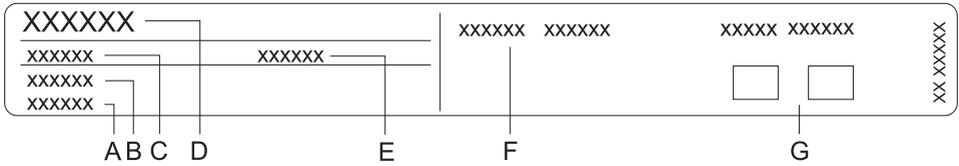
**SONDA** para asar piezas grandes de carne.



El aparato y algunas de las partes accesibles tienden a calentarse durante el horneado. Utilice guantes protectores.

# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

(DEPENDIENDO DEL MODELO)

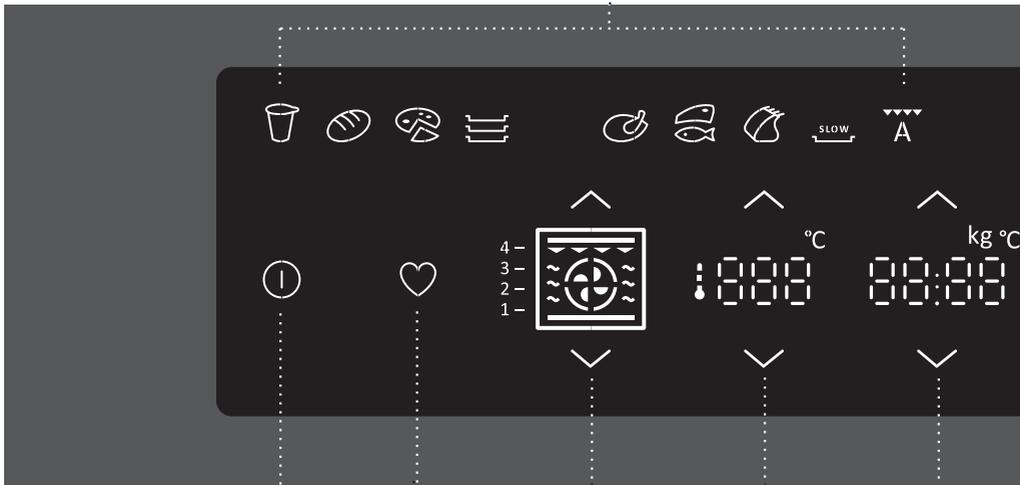


- A Número de serie
- B Código/ID
- C Tipo
- D Marca E Modelo
- F Datos técnicos
- G Símbolos de cumplimiento

La placa de características que contiene la información básica del electrodoméstico está instalada en el borde del horno y podrá verla cuando abra la puerta del mismo.

# UNIDAD DE CONTROL

SELECCIÓN DE ALIMENTOS



ENCENDIDO  
/APAGADO

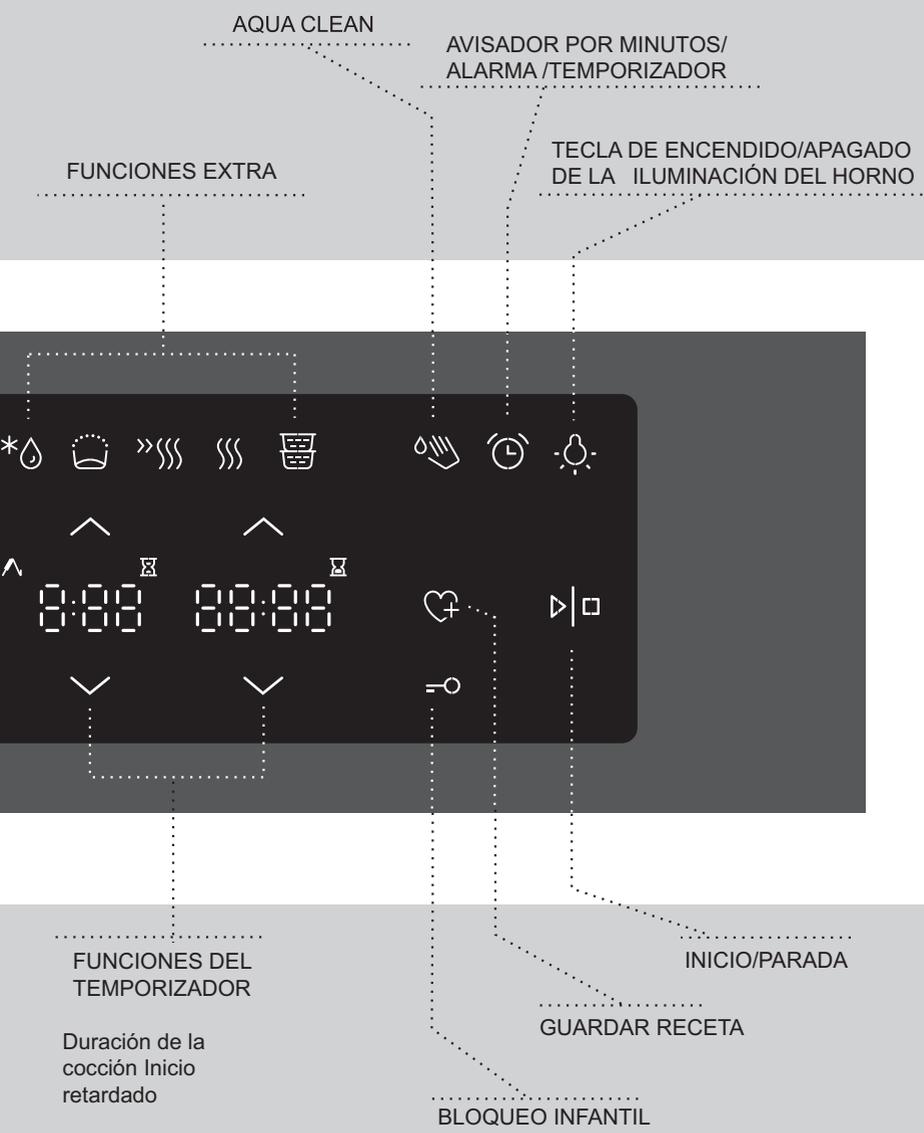
MIS RECETAS

SISTEMAS DE  
COCCIÓN

TEMPERATURA

RELOJ, PESO, Sonda

- ^ Aumentar valor
- v Disminuir valor



**NOTA:**

Las teclas responderán mejor si las toca con la mayor superficie posible de su dedo. Cada vez que pulse una tecla se escuchará una breve señal acústica.

El enchufe macho de conexión debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las características técnicas del enchufe macho en materia.  
En este equipo el enchufe corresponde al tipo Schuko.

# ANTES DE USAR EL ELECTRODOMÉSTICO POR PRIMERA VEZ

---

Al recibir el aparato, extraiga todas las piezas, incluyendo cualquier equipo de transporte, del horno.

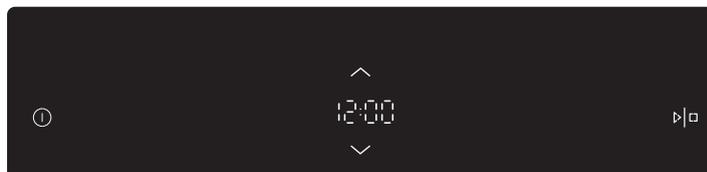
Lave todos los accesorios y utensilios con agua caliente y detergente normal. No utilice detergentes abrasivos.

**Cuando se caliente el horno por primera vez**, éste desprenderá un olor característico de aparato nuevo. Ventile completamente la sala durante el primer uso.

# ANTES DE ENCENDER EL APARATO POR PRIMERA VEZ

## AJUSTE DEL RELOJ

Después de conectar su aparato, o después de un fallo prolongado en el suministro eléctrico, en la pantalla parpadeará "12:00"



Toque las teclas (↗) y (↘) Para ajustar la hora. Confirme el ajuste con la tecla de INICIO/PARADA

💡 Si mantiene pulsada la tecla de ajuste del valor, aumentará la velocidad a la que cambia el valor de ajuste.

💡 El horno funcionará también aunque el reloj no esté ajustado. Sin embargo, las funciones del temporizador no estarán disponibles en este caso (ver capítulo Ajuste de las funciones del temporizador). Después de unos segundos de inactividad, el aparato pasará a modo de espera.

### CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN DEL RELOJ

La configuración del valor puede modificarse cuando no hay activada ninguna función del programador (ver capítulo ELECCIÓN DE LOS AJUSTES GENERALES).

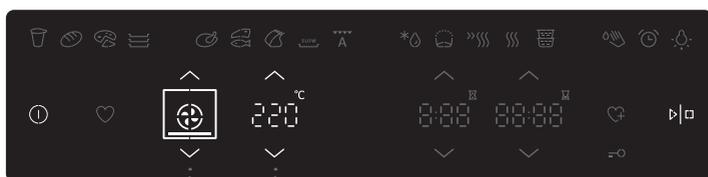
# PASOS DEL PROCESO DE COCCIÓN (1-7)

## PASO 1: ELECCIÓN DEL SISTEMA DE COCCIÓN

El proceso de preparación de sus alimentos en el horno puede controlarse de distintas maneras.

### A) PREPARACIÓN SELECCIONANDO EL MODO DE FUNCIONAMIENTO (Modo Profesional)

Utilice este modo cuando desee preparar cualquier tipo y cantidad de alimento. El usuario selecciona todos los ajustes.



Toque las teclas ( $\wedge$ ) y ( $\vee$ ) Para seleccionar el modo/sistema de cocción y la temperatura del horno.

SISTEMAS DE COCCIÓN

SISTEMAS DE COCCIÓN

También pueden seleccionarse las siguientes funciones extra:

precalentamiento

duración de la cocción

inicio de retardo

Toque la tecla de INICIO.

En la pantalla se visualizará el aumento de temperatura  $\uparrow$ , hasta que se alcance la temperatura seleccionada. El modo/sistema de cocción no puede cambiarse durante el funcionamiento; la temperatura, sin embargo, puede ajustarse.

### PRECALENTAMIENTO

Utilice esta función si desea precalentar el horno a la temperatura deseada lo más rápidamente posible. Utilice el símbolo para activar la función de precalentamiento. El símbolo parpadeará. No introduzca los alimentos todavía.

Cuando se alcance la temperatura seleccionada se emitirá una señal acústica. Abra la puerta o confirme pulsando la tecla de INICIO/PARADA. El símbolo desaparecerá. El programa reanuda el proceso de cocción con los ajustes seleccionados.

Cuando se utiliza la función de precalentamiento no puede usarse la función de inicio retardado.

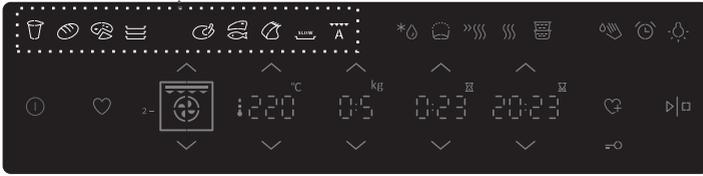
## SISTEMAS DE COCCIÓN (dependiendo del modelo)

SISTEMA	DESCRIPCIÓN	TEMPERATURA SUGERIDA (°C)
<b>SISTEMAS DE COCCIÓN</b>		
	<b>CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR</b> Los calentadores situados en la bóveda y la solera del horno irradian calor de forma uniforme en el interior del horno. La repostería y la carne sólo pueden hornearse/asarse en una sola altura.	200
	<b>CALENTADOR SUPERIOR</b> Sólo irradiará calor el calentador situado en la bóveda del horno. Utilice este calentador para dorar la parte superior del plato.	150
	<b>CALENTADOR INFERIOR</b> Sólo el calentador situado en la solera del horno irradiará calor. Utilice este calentador para dorar la parte inferior del plato.	160
	<b>GRILL</b> Sólo funcionará el calentador del grill, una parte del conjunto del grill completo. Utilice este calentador para gratinar sándwiches sin tapa o salchichas, o para tostar pan.	240
	<b>GRILL COMPLETO</b> Se accionarán el calentador superior y el calentador del grill. El calentador del grill situado en la bóveda del horno irradiará directamente el calor. Para potenciar el efecto de calentamiento, el calentador superior también se activa. Este sistema se utiliza para gratinar una pequeña cantidad de sándwiches sin tapa o salchichas y para tostar pan.	240
	<b>GRILL CON VENTILADOR</b> Se accionarán el calentador del grill y el ventilador. Esta combinación se utiliza para asar carne así como para preparar porciones grandes de carne o aves en una sola altura. También es adecuado para gratinar y para dorar cortezas crujientes.	170
	<b>AIRE CALIENTE Y CALENTADOR INFERIOR</b> Se accionarán el calentador inferior, el calentador circular y el ventilador. Se utiliza para hornear pizza, masa húmeda, pasteles de frutas, masas fermentadas y masas quebradas a varios niveles simultáneamente.	200
	<b>360° DE AIRE CALIENTE</b> Se accionarán el calentador circular y el ventilador. El ventilador instalado en la pared trasera del horno hace que el aire caliente circule constantemente alrededor del asado o de la masa. Este modo se utiliza para asar carnes y hornear repostería a varias alturas de forma simultánea.	160
	<b>COCINA ECO <sup>1)</sup></b> En este modo, se optimiza el consumo de energía durante el proceso de cocción. Este modo se utiliza para asar carnes y hornear repostería.	160
	<b>CALENTADOR INFERIOR Y VENTILADOR</b> Se utiliza para hornear masa fermentada pero de bajo crecimiento y para preparar conservas de frutas y verduras.	180

<sup>1)</sup> Se utiliza para determinar la clase de eficiencia energética según la norma EN 60350-1. En este modo, la temperatura real del horno no se visualiza debido a un algoritmo especial de funcionamiento del aparato y al uso del calor residual.

El número del nivel de guía recomendado se visualizará en cada uno de los sistemas seleccionados.

## B) PREPARACIÓN SELECCIONANDO EL TIPO DE ALIMENTO (Modo Auto)



Toque la tecla para seleccionar el tipo de alimento. El símbolo seleccionado se iluminará.



Aparecerán los valores predeterminados que, si lo desea, puede ajustar:

- cantidad
- temperatura de cocción
- inicio retardado
- duración de la cocción

Toque la tecla de INICIO. Los valores seleccionados aparecerán en la pantalla.

SÍMBOLO	TIPO DE ALIMENTO/ FUNCIÓN	TEMPERATURA PRE- DETERMINADA (°C)	MAX. TEMPERATURA POSIBLE	TIEMPO PREDE- TERMINADO DE COCCIÓN	CANTIDAD (KG)	GUÍA (DESDE ABA- JO)	ADVERTENCIA	SISTEMA PREDETER- MINADO
	Yoghurt	40	40	3:00	-	2,3	Coloque los tarros de yogurt sobre la parrilla. (La función sólo es eficaz con el equipamiento adecuado).	
	Pan	190	275	0:50	1	2	Preparación en una bandeja poco profunda.	
	Pizza *	200	275	0:20	1x0,5	2,3	Preparación/horneado en bandeja poco profunda.	
	Galletas	160	275	0:20	2x0,2	2,3	Preparación/horneado en bandeja poco profunda. Bandejas en dos niveles simultáneamente.	
	Pollo	200	275	0:50	0,5	2	Preparación de pollo sobre la parrilla en la segunda guía. La bandeja de goteo está en la guía inferior	
	Chuletas/costillas pescado*	240	275	0:18	4:0,50	2 3*	Preparación sobre la parrilla en la segunda guía. La bandeja de goteo está en la guía inferior. Gire la carne poco después de la mitad del tiempo de cocción.	
	Asado de corona	180	275	1:25	0,50	2	Preparación en plato de horneado pequeño sobre la parrilla	
	Preparación lenta	100	130	4:00	-	2	Preparación/asado de carnes (cerdo, ternera). Coloque la carne en un plato de horneado cubierto y añada hierbas, especias y verduras	
	Preparación automática de carnes - Modo de asado automático	180	275	1:00	-	2	Preparación de distintos tipos de carne (bistec, chuletas, pescado)	

El asterisco (\*) situado junto al tipo de alimento indica que es necesario precalentar el horno. El tiempo de cocción programado no incluye el tiempo necesario para el precalentamiento.

## PASO 2: FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR - DURACIÓN



Toque las teclas ( $\wedge$ ) y ( $\vee$ ) Para ajustar la duración de la cocción.

DURACIÓN DE LA COCCIÓN

INICIO RETARDADO



### Ajuste del tiempo de cocción

En este modo puede definir la duración de la preparación en el horno (tiempo de cocción). Establezca el tiempo de cocción deseado y confirme el ajuste. El tiempo de finalización de la cocción se ajusta de forma acorde.

Pulse la tecla de INICIO para comenzar el proceso de cocción. Todos los ajustes seleccionados se indican en la pantalla.

Todas las funciones del temporizador pueden cancelarse ajustando el tiempo a "0".



### Configuración de inicio retardado

En este modo puede especificar la duración del proceso de cocción (tiempo de cocción) y la hora a la que desea que finalice el proceso de cocción (hora de finalización). Asegúrese de que el reloj indica la hora actual.

Ejemplo:

Hora actual: mediodía Tiempo de cocción: 2 horas Fin de cocción: 6 pm

Primero, ajuste el tiempo de preparación (duración de la cocción), p.ej. 2 horas. La suma de la hora actual y del tiempo de preparación se muestra automáticamente (2 pm). Ajuste el TIEMPO DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN y ajuste la hora (6 pm). Pulse la tecla de INICIO para comenzar el proceso de cocción. El temporizador esperará al inicio del proceso de cocción.



Quando finalice este tiempo, el horno se detendrá automáticamente (fin de la cocción). Se escuchará una señal acústica que puede apagar tocando la tecla de ALARMA. Después de un minuto, la señal acústica se detendrá automáticamente.

Después de unos segundos de inactividad, el aparato pasará a modo de espera. Aparecerá la hora..



## PASO 4: INICIO DEL PROCESO DE COCCIÓN

Inicie el proceso de cocción pulsando la tecla de INICIO/PARADA y manteniéndola pulsada durante un instante. Si no se selecciona ninguna función del temporizador, el tiempo de cocción y los símbolos de funcionamiento y temperatura aparecerán en la unidad de la pantalla.



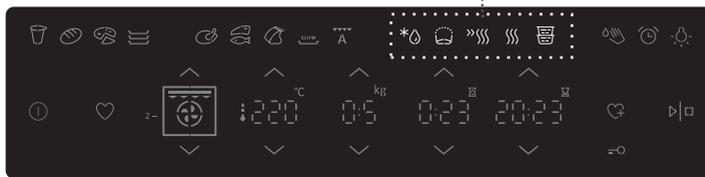
## PASO 5: FIN DEL PROCESO DE COCCIÓN Y APAGADO DEL HORNO

Después del proceso de cocción, todos los ajustes del temporizador también se detienen y se cancelan. Se visualizará la hora (reloj). Después de cinco minutos de inactividad, el aparato pasará a modo de espera.

 Después del proceso de cocción, todos los ajustes del temporizador se detienen y se cancelan, excepto el avisador por minutos. Se visualizará la hora (reloj). El ventilador de refrigeración continuará funcionando unos instantes.

 Después de usar el horno, se puede dejar un poco de agua en el canal de condensado (debajo de la puerta). Limpie el canal con una esponja o un trapo.

# PASO 6: SELECCIÓN DE FUNCIONES ADICIONALES/EXTRAS



Toque la tecla para seleccionar la función de cocción



## Descongelación

Con este modo de funcionamiento, el aire circula sin que se activen los calentadores. Sólo se acciona el ventilador. Utilice esta función para descongelar lentamente alimentos congelados (pasteles, repostería, pan, bollos y fruta ultracongelada).

Si selecciona el símbolo relevante puede especificar el tipo de alimento, peso o la hora de inicio o finalización del proceso de descongelación.

A mitad del tiempo de descongelación, las piezas deben darse la vuelta, removerse y separarse si se han congelado juntas.



## Masa - crecimiento y comprobación

Utilice esta función para hacer crecer o comprobar masas fermentadas. Se mantiene una temperatura óptima que estimula las levaduras y acelera el proceso de crecimiento.



## Pre calentamiento rápido

Utilice esta función si desea precalentar el horno a la temperatura deseada lo más rápidamente posible. Este modo no es adecuado para cocinar. Cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada, el proceso de precalentamiento finaliza y el horno está preparado para cocinar con el modo de cocción seleccionado.



## Recalentamiento:

El recalentamiento puede utilizarse para mantener calientes los alimentos que ya están cocinados. Seleccione el símbolo para ajustar la temperatura y la hora de inicio y finalización del recalentamiento.



## Columna de vapor

Utilice esta función para cocinar simultáneamente diferentes tipos de alimentos en platos colocados en una columna. Los alimentos se cocinan con el vapor que se eleva desde el plato situado debajo. Coloque los platos con mayor contenido de alimentos (salsas, sopas) en primer lugar; a continuación coloque las carnes, verduras y guarniciones y, encima de todo, los postres. (La función sólo es eficaz con el equipamiento adecuado).

# PASO 7: ELECCIÓN DE LOS AJUSTES GENERALES



Toque la tecla para elegir el ajuste.



## Aqua clean

Utilice esta función para eliminar las manchas. Vierta 0,6 l de agua en un molde de vidrio o una bandeja y colóquelo en la guía inferior. Después de 30 minutos, los residuos de alimentos de las superficies esmaltadas se ablandan y pueden limpiarse fácilmente con un paño húmedo.



## Ajuste del avisador por minutos

El avisador por minutos puede utilizarse independientemente del funcionamiento del horno. Pulse la tecla para activarlo. El máximo valor posible es 10 horas. Cuando finalice el tiempo se escuchará una señal acústica que puede apagar tocando la tecla RELOJ. Después de un minuto, la señal acústica se detendrá automáticamente.



## Iluminación del horno

La iluminación del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta (interruptor de la puerta de horno) o cuando se enciende el horno.

Después de finalizar el proceso de cocción, o cuando se cierre la puerta, la luz permanecerá encendida durante un minuto. La luz del interior del horno puede encenderse o apagarse pulsando la tecla LUZ.



## BLOQUEO INFANTIL

Actívalo tocando la tecla BLOQUEO (símbolo de la llave) y manteniéndola pulsada un instante. Vuelva a tocar la tecla para desactivar el bloqueo infantil.



Si el bloqueo infantil está activado y no hay ninguna función del temporizador activa (sólo se visualiza el reloj), el horno no funcionará.

Si se activa el bloqueo infantil después de programar una función del temporizador, el horno funcionará con normalidad; sin embargo no será posible cambiar los ajustes.

Cuando está activado el bloqueo infantil, no se pueden modificar los sistemas (modos de cocción) ni las funciones adicionales. Sólo puede detenerse o apagarse el proceso de cocción/horneado/asado. El bloqueo infantil permanece activo una vez apagado el horno. Para seleccionar un nuevo sistema, debe desactivarse antes el bloqueo infantil.

## Hora

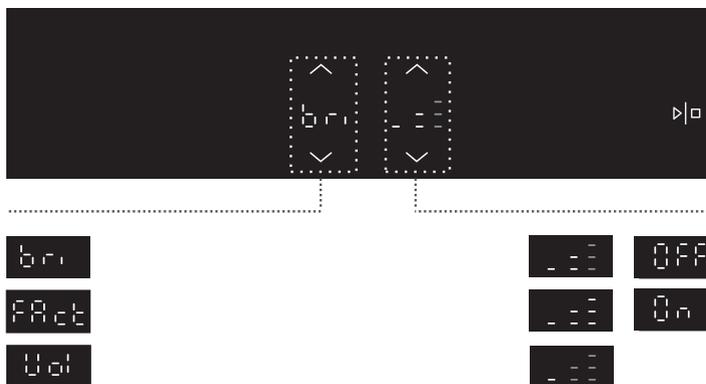
Ajuste la hora del electrodoméstico después de conectarlo a la red eléctrica por primera vez o después de haber permanecido desconectado de la misma durante un periodo de tiempo prolongado (más de una semana).

El reloj puede ajustarse siempre que se apaga el aparato pulsando la tecla ENCENDIDO/APAGADO. Realice el ajuste pulsando las flechas (∧) y (∨).

8sek 

## Ajuste del contraste y el sonido y restablecimiento de los ajustes de fábrica

Los ajustes pueden realizarse cuando aparece el símbolo . Pulse el símbolo "luz" y manténgalo pulsado durante ocho segundos. En la pantalla aparece "bri" junto con dos barras totalmente iluminadas.



Realice el ajuste pulsando las flechas (∧) y (∨).  
Toque la tecla  para confirmar.



**Después de un fallo de suministro eléctrico o del apagado del electrodoméstico, se recuperan todos los ajustes adicionales del usuario.**

# DESCRIPCIÓN DE LOS SISTEMAS (MODOS DE COCCIÓN) Y TABLAS DE PREPARACIÓN

---

Si no encuentra los alimentos que desea en la tabla de horneado, busque información de alimentos similares.

La información mostrada se refiere a preparación en un solo nivel.

Se indica un intervalo de temperaturas sugeridas. Comience con un ajuste de temperatura bajo y aumentela si cree que los alimentos no se han horneado suficientemente.

Los tiempos de preparación son aproximados y pueden variar dependiendo de algunas condiciones.

**El precalentamiento del horno sólo debe realizarse** si la receta lo requiere en las tablas de este manual de instrucciones. Calentar un horno vacío consume una gran cantidad de energía. Por tanto, ahorrará mucha energía si hornea distintos tipos de masas o varias pizzas de forma consecutiva, ya que el horno ya está caliente.

Utilice fuentes oscuras, bandejas o fuentes recubiertas de silicona negra o esmaltadas, ya que éstas conducen muy bien el calor.

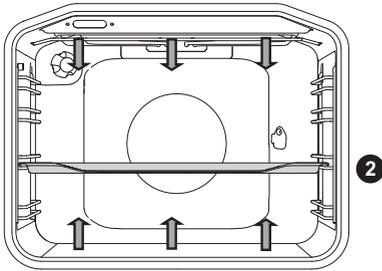
Cuando se preparan grandes porciones de carne o de masa se genera una gran cantidad de vapor en el interior del horno que, a su vez, se condensa en la puerta del horno. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del aparato. Después de cocinar, limpie la puerta y el cristal con un paño seco.

Para evitar la condensación, no enfríe los alimentos en un horno cerrado.

## NIVELES HABITUALES DE COCCIÓN Y TEMPERATURA DEL CENTRO RECOMENDADA PARA DIFERENTES TIPOS DE CARNE

Alimento	Temperatura del centro del plato (°C)	Color del corte de carne y color del jugo
<b>CARNE BOVINA</b>		
Horneado de crudos	40-45	rojo de carne, como la carne cruda, poco jugo
Horneado se semicrudos	55-60	rojo claro, mucho jugo color rojo claro
Semihorneado	65-70	rosado, poco jugo de color rosado claro
Horneado (totalmente)	75-80	Gris amarronado uniforme, poco jugo sin color
<b>CARNE DE TERNERA</b>		
Horneado (totalmente)	75-85	rojo amarronado
<b>CARNE PORCINA</b>		
Semihorneado	65-70	color rosado claro
Horneado (totalmente)	75-85	amarillo amarronado
<b>CARNE DE CORDERO</b>		
Horneado (totalmente)	79	gris, jugo un poco rosado
<b>CARNE DE OVEJA</b>		
Horneado de crudos	45	rojo carne
Horneado de semicrudos	55-60	rojo claro
Semihorneado	65-70	rosado en el centro
Horneado (totalmente)	80	gris
<b>CARNE DE CHIVO</b>		
Semihorneado	70	rosado claro, jugo rosado
Horneado (totalmente)	82	gris, jugo apenas rosado
<b>CARNE DE AVES DE CORRAL</b>		
Horneado (totalmente)	82	gris claro
<b>PESCADOS</b>		
Horneado (totalmente)	65-70	blanco a gris amarronado

## CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR



Los calentadores situados en la bóveda y la solera del horno irradian calor de forma uniforme en el interior del horno.

### Asado de carne:

Utilice fuentes o bandejas esmaltadas, de vidrio templado, de barro o de hierro fundido. Las bandejas de acero inoxidable no son adecuadas porque reflejan una gran cantidad del calor.

Utilice fuentes o bandejas esmaltadas, de vidrio templado, de barro o de hierro fundido. Las bandejas de acero inoxidable no son adecuadas porque reflejan una gran cantidad del calor.

Alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
<b>CARNE</b>				
Asado de carne porcina	1500	2	180-200	90-110
Espaldilla	1500	2	180-200	100-120
Rollo de carne porcina	1500	2	180-200	120-140
Asado de carne picada	1500	2	200-210	60-70
Asado de carne bovina	1500	2	170-190	120-140
Rollo de carne vacuna	1500	2	180-200	90-120
Lomo de cordero	1500	2	180-200	80-100
Lomo de conejo	1500	2	180-200	50-70
Muslo de Corzo	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Pollo	1500	2	190-210	70-90
<b>PESCADOS</b>				
Pescados guisados	1000	2	210	50-60

Use este sistema para asar pollo si el aparato no cuenta con el sistema

Use este sistema para hornear pizza si el aparato no cuenta con el sistema

El símbolo \* significa que debe precalentarse el horno utilizando el sistema de cocción seleccionado.

## Horneado de repostería:

Utilice sólo un nivel y fuentes o bandejas de horneado oscuras. En fuentes o bandejas de colores claros, el dorado de la repostería será peor, ya que estos materiales reflejan el calor. Coloque siempre las bandejas de horneado sobre la parrilla. Si está utilizando la fuente de horneado suministrada, retire la parrilla. El tiempo de preparación será menor si se precalienta el horno.

Alimento	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
<b>PASTELERÍA</b>			
Suflé de verdura	2	190-200	30-35
Suflé dulce	2	190-200	30-35
Panecillos *	2	190-210	20-30
Pan blanco *	2	180-190	50-60
Pan de trigo sarraceno *	2	180-190	50-60
Pan integral *	2	180-190	50-60
Pan de centeno*	2	180-190	50-60
Pan de espelta *	2	180-190	50-60
Pastel relleno de nueces	2	170-180	50-60
Bizcocho/Bizcochuelo para torta *	2	160-170	25-30
Pastel de queso	2	170-180	65-75
Pastelitos	2	170-180	25-30
Pastelitos de masa hojaldrada	2	200-210	20-30
Pasteles de masa levada rellenos de col	2	185-195	25-35
Pastel de frutas	2	150-160	40-50
Merengues	2	80-90	120-130
Bizcocho de masa levada con relleno de mermelada	2	170-180	30-40

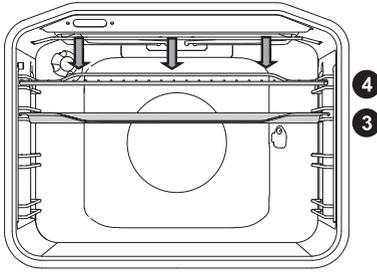
El símbolo \* significa que debe precalentarse el horno utilizando el sistema de cocción seleccionado.

Consejo	Uso
¿Está hecho el pastel?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice un pincho o una varilla de madera para pinchar la masa en su punto más alto.</li> <li>• Si, cuando se extrae la varilla, no quedan trazas de masa, el pastel está hecho.</li> </ul>
¿Se ha desmoronado el pastel?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe la receta.</li> <li>• La próxima ocasión, utilice menos líquido.</li> <li>• Tenga cuidado con el tiempo de amasado cuando utilice mezcladores, amasadoras, etc. de pequeño tamaño.</li> </ul>
¿La parte inferior del pastel ha quedado demasiado clara?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice fuentes o bandejas de horneado de color oscuro.</li> <li>• Coloque la fuente de horneado un nivel más abajo y accione el calentador inferior al final del proceso de preparación.</li> </ul>
¿El pastel con relleno húmedo ha quedado poco hecho?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumente la temperatura y el tiempo de horneado.</li> </ul>



No coloque la bandeja de horneado profunda en la primera guía.

## GRILL COMPLETO, GRILL



Cuando prepare alimentos utilizando el grill completo, se accionarán el calentador superior y el calentador del grill situados en la bóveda del horno.

Cuando prepare alimentos se accionarán el calentador superior y el calentador del grill situados en la bóveda del horno.

La temperatura máxima: 240°C.

Precaliente el calentador de infrarrojos (grill) durante cinco minutos.

Supervise el proceso de horneado en todo momento. La carne puede quemarse rápidamente debido a las altas temperaturas.

Asar con el calentador del grill es adecuado para la preparación de salchichas crujientes y bajas en grasa, piezas de carne y pescado (bistecs, escalopes, rodajas o filetes de salmón, etc.) o pan tostado.

Cuando ase directamente sobre la parrilla, ponga un poco de aceite sobre ella para evitar que la carne se pegue y colóquela en la 4ª guía. Coloque la bandeja de goteo en la 1ª o la 2ª guía. Cuando ase en una bandeja de horneado asegúrese de que cuenta con líquido suficiente para evitar que la carne se queme. Dé la vuelta a la carne durante el horneado.

Al finalizar, limpie el horno, los accesorios y los utensilios.

### Tabla de preparación - grill pequeño

Tipo de alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
<b>CARNE</b>				
Filetes de carne vacuna, rosados	180 g/pieza	3	230	15-20
Filetes de aguja	150 g/pieza	3	230	18-22
Chuletas	280 g/pieza	3	230	20-25
Salchichas para parrilla	70 g/pieza	3	230	10-15
<b>PAN TOSTADO</b>				
Tostada	/	4	230	3-6
Emparedados sin tapa	/	4	230	3-6

## Tabla de preparación - grill completo

Tipo de alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
<b>CARNE</b>				
Filetes de carne vacuna, rosados	180 g/pieza	3	230	15-20
Filetes de carne vacuna, tostados	180 g/pieza	3	230	18-25
Filetes de aguja de carne porcina	150 g/pieza	3	230	20-25
Chuletas	280 g/pieza	3	230	20-25
Filete de ternera	140 g/pieza	3	230	20-25
Salchichas para parrilla	70 g/pieza	3	230	10-15
Leberkäse (embutido)	150 g/pieza	3	230	10-15
<b>PESCADOS</b>				
Filetes de salmón	200 g/pieza	3	230	15-25
<b>PAN TOSTADO</b>				
Tostada	/	4	230	1-3
Canapés	/	4	230	2-5

Al asar la carne en un molde debe haber suficiente líquido en el molde para que la carne no se queme. De vez en cuando hay que voltearla.

Al hornear la trucha, séquela con una toalla de papel. Sazone el interior de la trucha, úntelo su exterior con aceite y colóquela en la rejilla. No debe voltearla durante el horneado con el grill.

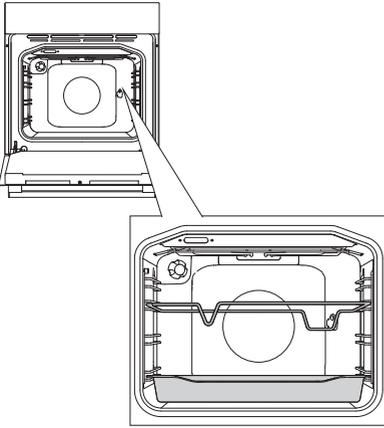


**Cuando utilice el calentador (infrarrojo) del grill, mantenga siempre la puerta del horno cerrada.**

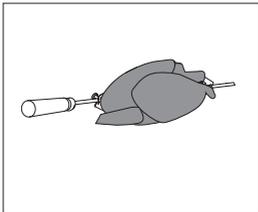
**El calentador del grill, la parrilla y los demás accesorios del horno alcanzan altas temperaturas durante su uso. Por tanto, utilice guantes de protección y pinzas para carne.**

## Asado con espetón (dependiendo del modelo)

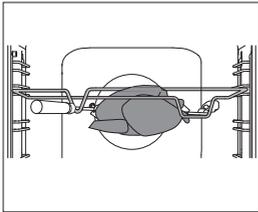
La temperatura máxima cuando se utiliza el espetón es 240°C.



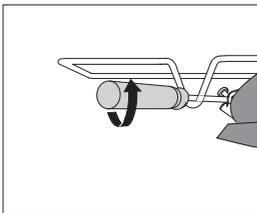
- 1** Sitúe el soporte de la barra en la 3ª guía, desde abajo, y coloque la bandeja profunda en la guía inferior (1ª) para que actúe como bandeja de goteo.



- 2** Ensarte la carne en la barra y apriete los tornillos.



- 3** Coloque el mango de la barra en el soporte delantero e introduzca la punta en la abertura del lado derecho de la pared trasera del horno (la abertura está protegida con una cubierta giratoria).



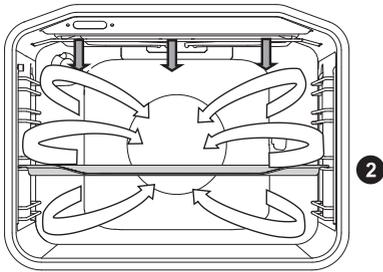
- 4** Retire el mango de la barra y cierre la puerta del horno.

Encienda el horno y seleccione el sistema GRILL COMPLETO.



**El grill sólo se pondrá en funcionamiento cuando cierre la puerta del horno.**

## GRILL CON VENTILADOR

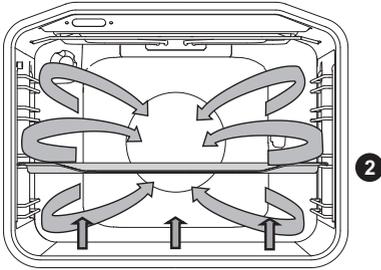


En este modo de funcionamiento, el calentador del grill y el ventilador se activan simultáneamente. Adecuado para hornear carnes, pescado y verdura.

(Ver descripciones y consejos para el GRILL).

Tipo de alimento	Peso (g)	Nivel de guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (min)
<b>CARNE</b>				
Pato	2000	2	150-170	80-100
Asado de carne porcina	1500	2	160-170	60-85
Espaldilla	1500	2	150-160	120-160
Pierna de cerdo	1000	2	150-160	120-140
Medio pollo	700	2	190-210	50-60
Pollo	1500	2	190-210	60-90
<b>PESCADOS</b>				
Truchas	200 g/pieza	2	200-220	20-30

## AIRE CALIENTE Y CALENTADOR INFERIOR



Se accionarán el calentador inferior, el calentador circular y el ventilador de aire caliente. Adecuado para hornear pizzas, pastel de manzana y pastel de fruta.

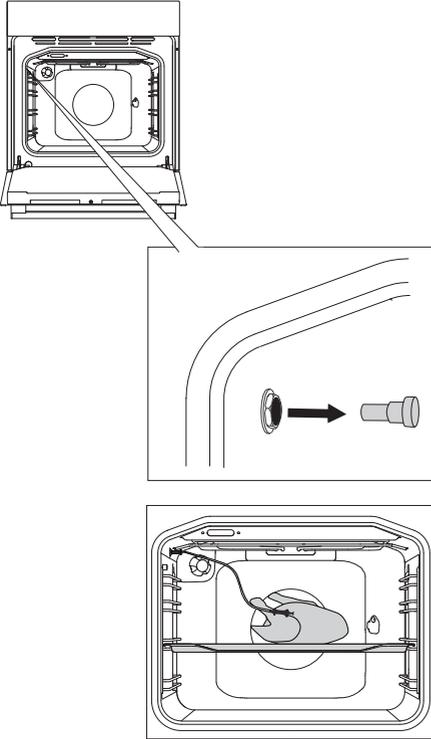
(Ver descripciones y consejos para el CALENTADOR SUPERIOR y el INFERIOR).

Alimento	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
Pastel de queso, masa quebrada	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, masa quebrada	2	180-200	35-40
Pastel de manzana, masa levada	2	150-160	35-40
Strúdel de manzana, masa filo	2	170-180	45-65

El símbolo \* significa que debe precalentarse el horno utilizando el sistema de cocción seleccionado.

## Asado de carnes con sonda (dependiendo del modelo)

En este modo, ajuste la temperatura deseada para el centro del alimento. El horno funciona hasta que el centro del alimento alcanza la temperatura programada. La sonda de temperatura mide la temperatura.



**1** Retire el tapón metálico (el conector se encuentra en la esquina superior frontal de la pared derecha del horno).

**2** Conecte el conector de la sonda para carnes en la toma e inserte la sonda en el alimento. (Si cualquier función del temporizador está activada, se cancelará).



Cuando se conecta la sonda, en la unidad de la pantalla aparecerá **"Prob"**. Ajuste la temperatura deseada. Toque la tecla de INICIO.

Se visualizará la temperatura programada y la temperatura de la sonda.



Durante la cocción se visualizará el aumento de temperatura del centro del alimento (la temperatura deseada del centro se ajustará en el rango de 30 a 99°C durante el proceso de preparación). Cuando se alcanza la temperatura programada para el centro del alimento, el proceso de cocción se detiene.

Se escuchará una señal acústica que puede apagar tocando cualquier tecla. Después de un minuto, la señal acústica se detendrá automáticamente. El reloj aparecerá en la pantalla.

Después del proceso de cocción, vuelva a colocar el tapón de metal del conector de la sonda para carnes.

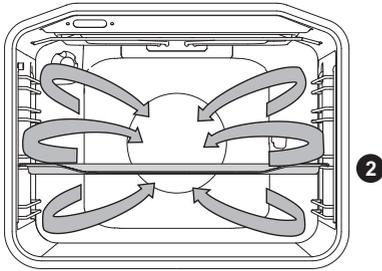
Tipo de alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura del centro del alimento
<b>CARNES</b>			
Bife de carne vacuna	1000	2	55-75*
Pollo, entero	1500	2	85-90
Pavo	4000	2	85-90
Asado de carne porcina	1500	2	70-85
Pastel de carne	1000	2	80-85
Carne de ternera	1000	2	75-85
Carne de cordero	1000	2	75-85
Carne de caza	1000	2	75-85
Pescado entero	1000	2	75-85

\* poco hecho = 55-60°C; medio = 65-70°C; bien hecho = 70-75°C



**Utilice únicamente la sonda recomendada para su horno. Asegúrese de que la sonda no toca el calentador durante la preparación. Después del proceso de cocción la sonda estará muy caliente. Tenga cuidado para evitar quemarse.**

## 360° DE AIRE CALIENTE



Se accionarán el calentador circular y el ventilador. El ventilador instalado en la pared trasera del horno hace que el aire caliente circule constantemente alrededor del asado o de la masa.

### Asado de carne:

Utilice fuentes o bandejas esmaltadas, de vidrio templado, de barro o de hierro fundido. Las bandejas de acero inoxidable no son adecuadas porque reflejan una gran cantidad del calor.

Durante el proceso de horneado, asegúrese de que la carne dispone siempre de suficiente líquido para evitar que se queme. Dé la vuelta a la carne durante la preparación. El asado permanecerá más jugoso si lo tapa.

Alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
<b>CARNE</b>				
Asado de carne porcina con cuero	1500	2	170-180	140-160
Pato	2000	2	160-170	120-150
Ganso	4000	2	150-160	180-200
Pavo	5000	2	150-170	180-220
Pollo, pechuga	1000	3	180-200	60-70
Pollo relleno	1500	2	170-180	90-110

## Horneado de repostería

Se recomienda precalentar el horno.

Las galletas y las pastas pueden hornearse en bandejas en varios niveles de forma simultánea (2º y 3º).

Tenga en consideración que el tiempo de preparación puede ser distinto incluso si se utilizan las mismas bandejas de horneado. Las galletas de la bandeja superior pueden estar preparadas antes que las de la inferior.

Coloque siempre las bandejas de horneado sobre la parrilla. Si está utilizando la fuente de horneado suministrada, retire la parrilla.

Para obtener un acabado uniforme, asegúrese de que las galletas tienen el mismo grosor.

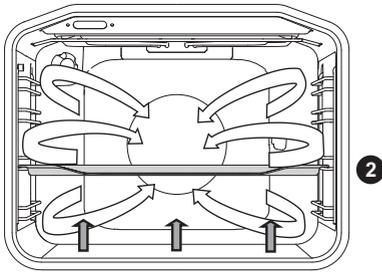
Alimento	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
<b>PASTELERÍA</b>			
Bizcocho de masa mezclada	2	150-160	25-35
Tarta con masa crujiente	2	160-170	25-35
Bizcocho de fruta, masa mezclada	2	150-160	45-65
Plancha de bizcocho para enrollar *	2	160-170	15-25
Pastel de fruta, masa quebrada	2	160-170	50-70
Strúdel de manzana	2	170-180	40-60
Galletas, masa quebrada *	2	150-160	15-25
Galletas, masa de manga *	2	140-150	15-25
Pastelitos, masa levada	2	170-180	20-35
Pasteles, masa hojaldrada	2	170-180	20-30
<b>ALIMENTOS CONGELADOS</b>			
Strúdel de manzana, requesón	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Patatas fritas para horno	2	170-180	20-35
Croquetas para horno	2	170-180	20-35

El símbolo \* significa que debe precalentarse el horno utilizando el sistema de cocción seleccionado.



**No coloque la bandeja de horneado profunda en la primera guía.**

## CALENTADOR INFERIOR Y VENTILADOR



Se utiliza para hornear masa fermentada pero de bajo crecimiento y para preparar conservas de frutas y verduras. Utilice la segunda guía desde abajo y una bandeja de horneado poco profunda para permitir que el aire caliente circule por la parte superior del plato.

## PREPARACIÓN DE CONSERVAS

Prepare los alimentos que desea conservar y los tarros del modo habitual. Utilice tarros con junta de goma y tapa de cristal. No utilice tarros con tapas roscadas ni de metal ni latas o botes metálicos. Asegúrese de que los tarros son del mismo tamaño, están rellenos con el mismo tipo de alimentos y de que están bien sellados.

Vierta 1 litro de agua caliente en la bandeja profunda (aprox. 70°C) y coloque 6 tarros de 1 litro sobre la bandeja. Introduzca la bandeja en la segunda guía del horno.

Durante la preparación de conservas, observe los alimentos y hornéelos hasta que el líquido de los tarros comience a hervir

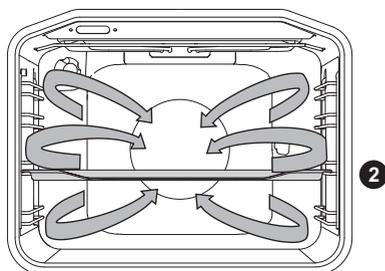
- cuando aparecen las burbujas en el primer tarro.

Alimento	Guía (desde la inferior)	Temperatura (°C)	Tiempo hasta la aparición de las primeras burbujas (min)	Temperatura y tiempo después de la aparición de las burbujas	Tiempo de reposo en el horno (min)
<b>FRUTA</b>					
Fresas	2	160-180	30-45	/	20-30
Frutas con pepita	2	160-180	30-45	/	20-30
Puré	2	160-180	30-45	/	20-30
<b>VERDURA</b>					
Pepinillos en vinagre	2	160-180	30-45	/	20-30
Frijoles/zanahorias	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30



Eco

## COCINA ECO



Se accionarán el calentador circular y el ventilador. El ventilador instalado en la pared trasera del horno hace que el aire caliente circule constantemente alrededor del asado o de la masa.

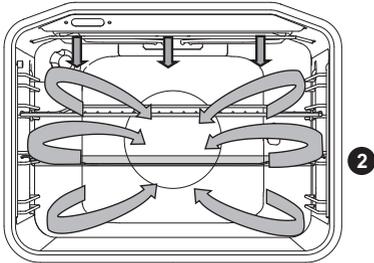
Tipo de alimento	Nivel de guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (min)
<b>CARNE</b>			
Asado de carne porcina, 1 kg	2	180	140-160
Asado de carne porcina, 2 kg	2	180	150-180
Asado de carne bovina, 1 kg	2	190	120-140
<b>PESCADOS</b>			
Pescados enteros 200 g/pieza	2	180	40-50
Filete de pescado 100 g/pieza	2	190	25-35
<b>PASTELERÍA</b>			
Galletas de manga	2	160	20-25
Bizcochos pequeños	2	170	25-35
Plancha de bizcocho para enrollar	2	170	25-30
Pastel de fruta, masa quebrada	2	170	55-65
<b>PLATOS GRATINADOS</b>			
Patatas gratinadas	2	170	40-50
Lasaña	2	180	40-50
<b>ALIMENTOS CONGELADOS</b>			
Patatas fritas, 1 kg	2	200	25-40
Medallones de pollo, 0,7 kg	2	200	25-35
Palitos de pescado, 0,6 kg	2	200	20-30



No coloque la bandeja de horneado profunda en la primera guía.

# PREPARACIÓN AUTOMÁTICA DE CARNES

## - MODO DE ASADO AUTOMÁTICO



En el modo de preparación automática de carnes (asado automático) el calentador superior se acciona en combinación con el calentador circular. Se utiliza para asar todo tipo de carnes.

En el modo de Asado automático, el calentador superior se acciona en combinación con el calentador del grill y el calentador circular. Se utiliza para asar todo tipo de carnes.

Cuando ase directamente sobre la parrilla, ponga un poco de aceite sobre ella para evitar que la carne se pegue y colóquela en la 3ª guía. Coloque una bandeja de goteo en la 2ª guía. Cuando ase carne en una bandeja de horneado, colóquela en la 2ª guía.

Tipo de alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)	Temperatura del centro del alimento
<b>CARNES</b>					
Bife de carne vacuna	1000	2	190-210	45-55	55-75*
Pollo, entero	1500	2	170-190	60-70	85-90
Pavo	4000	2	160-180	150-180	85-90
Asado de carne porcina	1500	2	150-170	100-120	70-85
Pastel de carne	1000	2	160-180	70-80	80-85
Carne de ternera	1000	2	170-190	100-120	75-85
Carne de cordero	1000	2	170-190	50-60	75-85
Carne de caza	1000	2	170-190	55-65	75-85
Pescado entero	1000	2	160-180	35-55	75-85

\* poco hecho = 55-60°C; medio = 65-70°C; bien hecho = 70-75°C

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



No olvide desconectar el electrodoméstico de la alimentación eléctrica y esperar hasta que se enfríe.

Los niños no deben limpiar el aparato ni realizar labores de mantenimiento sin una supervisión adecuada.

## Acabado de aluminio

Limpie el acabado de aluminio con un detergente líquido no abrasivo especial para este tipo de superficies. Aplique el detergente en un paño húmedo y limpie la superficie. A continuación, aclare la superficie con agua. No aplique el limpiador directamente sobre el acabado de aluminio.

No utilice esponjas ni productos de limpieza abrasivos.

Nota: La superficie no debe entrar en contacto con los sprays de limpieza del horno ya que causaría daños visibles permanentes.

## Chapa de acero inoxidable de la parte delantera de la carcasa

(dependiendo del modelo)

Limpie esta superficie con un detergente suave (espuma) y con una esponja suave que no ralle el acabado. No utilice productos de limpieza abrasivos ni que contengan disolventes, ya que dañarían el acabado de la carcasa.

## Superficies lacadas y partes de plástico

(dependiendo del modelo)

No limpie los selectores y los botones, las asas de las puertas, los adhesivos ni las placas de características con detergentes o productos de limpieza abrasivos, detergentes con base de alcohol ni alcohol. Elimine inmediatamente cualquier mancha con un paño suave no abrasivo y agua para evitar daños en la superficie.

También puede utilizar detergentes y productos de limpieza adecuados para estas superficies, según lo indicado por sus respectivos fabricantes.



Las superficies recubiertas de aluminio no deben entrar en contacto con los sprays de limpieza del horno ya que causaría daños visibles permanentes.

# LIMPIEZA CONVENCIONAL DEL HORNO

Puede utilizar el procedimiento de limpieza estándar para eliminar la suciedad difícil del horno (utilizando detergentes o sprays para el horno). Después de realizar este tipo de limpieza, elimine completamente los residuos del detergente.

Limpie el horno y los accesorios después de cada uso para evitar que la suciedad se queme en la superficie. La forma más fácil de eliminar la grasa es utilizar espumas templadas mientras el horno aún se encuentra caliente.

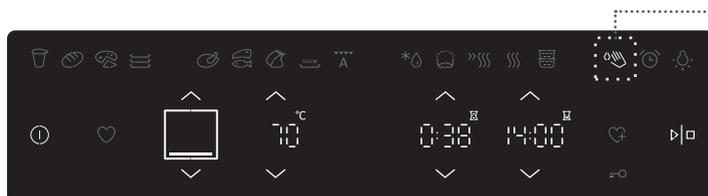
Para las manchas y la suciedad resistentes, utilice limpiadores convencionales para hornos. Aclare el horno totalmente con agua limpia para eliminar todos los residuos del limpiador. Nunca utilice detergentes, productos de limpieza, esponjas, limpiamanchas, etc. abrasivos.

Lave los accesorios (fuentes y bandejas de horneado, parrillas, etc.) con agua caliente y detergente.

El horno, su interior y las bandejas de horneado disponen de un recubrimiento de esmalte especial que les dota de una superficie suave y resistente. Esta capa especial permite su fácil limpieza a temperatura ambiente.

# UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN AQUA CLEAN PARA LIMPIAR EL HORNO

Vierta 0,6 l de agua en un molde de vidrio o una bandeja y colóquelo en la guía inferior.



Toque la tecla Aqua Clean y ajuste la temperatura a 70°C.

Toque la tecla de INICIO. Cuando finalice el proceso de limpieza se emitirá una señal acústica.

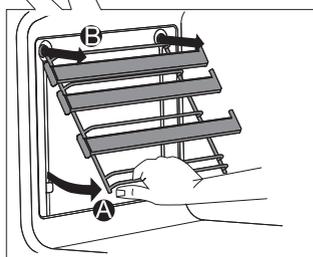
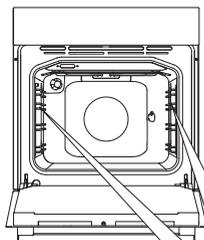
 Después de 30 minutos, los residuos de alimentos de las paredes esmaltadas del horno se ablandan y pueden limpiarse fácilmente con un paño húmedo.



**Utilice el sistema Aqua Clean cuando el horno se haya enfriado completamente.**

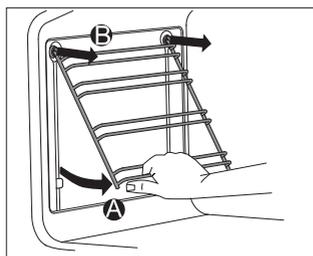
# DESMONTAJE Y LIMPIEZA DE LAS GUÍAS DE LISTONES Y DE LAS GUÍAS EXTENSIBLES TELESCÓPICAS

Utilice únicamente detergentes convencionales para limpiar las guías.



**A** Sujete las guías por su parte inferior y tire de ellas hacia el centro del interior del horno.

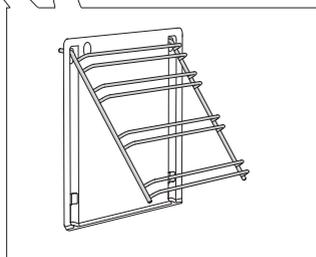
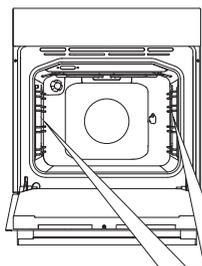
**B** Extráigalas de las aberturas de la parte superior.



No introduzca las guías extensibles en el lavavajillas.

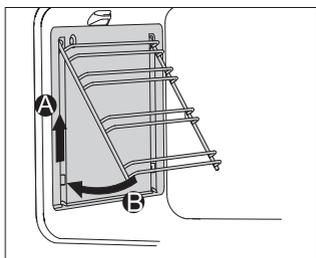
# INSTALACIÓN DE LAS PIEZAS DE INSERCIÓN CATALÍTICAS

Utilice únicamente detergentes convencionales para limpiar las guías.

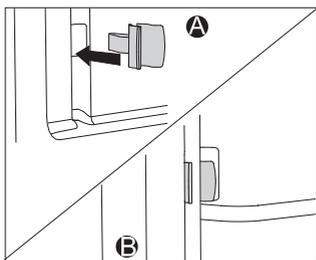


Extraiga los listones o las guías extensibles.

**1** Monte las guías en la pieza de inserción catalítica.



**2** Cuelgue las piezas de inserción con las guías utilizando los orificios para tal fin y tire hacia arriba.



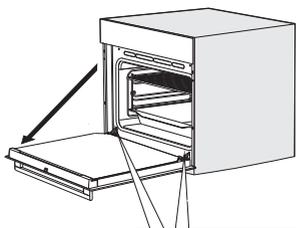
Al instalar las guías extensibles con las piezas de inserción catalíticas, introduzca un extremo de los cierres de presión suministrados en las aberturas situadas en la parte inferior del horno y el otro extremo en los cierres de presión de las guías. La finalidad de los cierres de presión es sujetar las guías en su posición con mayor firmeza.



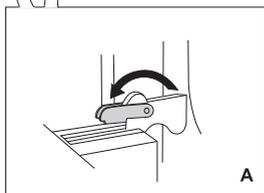
**No introduzca las piezas de inserción catalíticas en el lavavajillas.**

# DESMONTAJE Y COLOCACIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

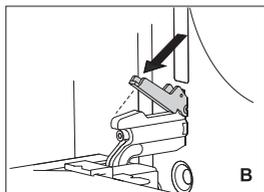
(dependiendo del modelo)



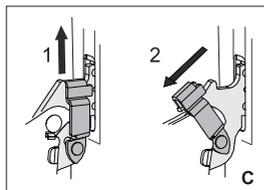
**1** Primero abra completamente la puerta del horno.



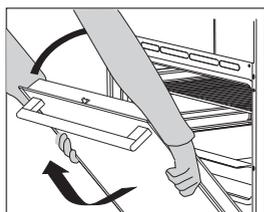
**2** **A** Gire los retenedores de bisagra completamente hacia atrás (en caso del cierre convencional).



**B** Con el sistema de cierre suave, gire los retenedores de 90° hacia atrás.



**C** Con el cierre suave levante levemente los pestillos de la puerta y tire de ellos hacia usted.



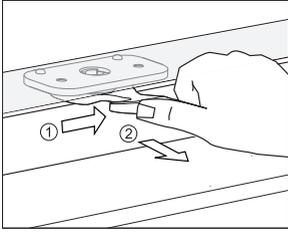
**3** Cierre suavemente la puerta hasta que los pestillos se encuentren alineados con las ranuras. Levante ligeramente la puerta y extráigala de las dos ranuras de la bisagra del aparato.

Para volver a montar la puerta observe el orden inverso. Si la puerta no se abre o cierra correctamente, asegúrese de que las muescas en las bisagras estén alineadas con sus lechos.



Al montar la puerta asegúrese siempre de que los retenedores de bisagra estén colocados correctamente en los lechos de la bisagra para evitar el cierre repentino de la bisagra principal que está conectada a un fuerte muelle principal, ya que existe el riesgo de lesión.

## BLOQUEO DE LA PUERTA (depende del modelo)



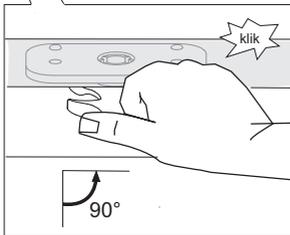
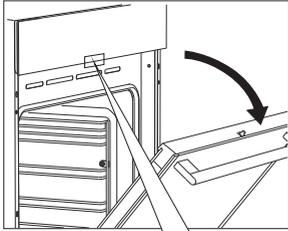
Ábrala empujándola con el pulgar ligeramente hacia la derecha y simultáneamente tirando de la puerta hacia afuera.

 **Cuando la puerta del horno se cierre, el bloqueo de la puerta vuelve automáticamente a la posición inicial.**

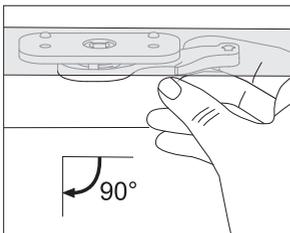
## DESCONEXIÓN Y CONEXIÓN DEL BLOQUEO DE LA PUERTA

 **El horno debe enfriarse completamente.**

Primero, abrir la puerta del horno.



Deslice el bloqueo con el pulgar hacia la derecha en 90° hasta no sentir un clic. El bloqueo de la puerta está desconectado o desactivado.



Si desea volver a conectar o activar el bloqueo de la puerta, abrir la puerta del horno y tirar de la palanca hacia usted con el índice derecho.

## **CIERRE SUAVE DE LA PUERTA** (depende del modelo)

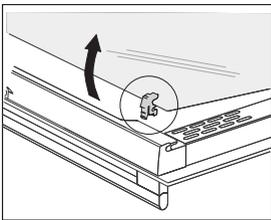
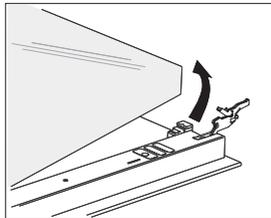
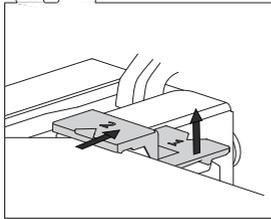
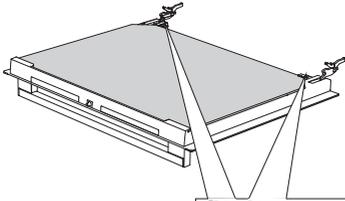
La puerta del horno está provista de un sistema que amortigua la fuerza de cierre de la misma Y que asegura un cierre simple, silencioso y suave de la puerta. Un empujón suave (hasta el ángulo de 15° respecto a la posición abierta de la puerta) es suficiente para que la puerta se cierre automática y suavemente.



**Si la fuerza aplicada para cerrar la puerta es demasiado grande, el efecto del sistema se reduce por razones de seguridad.**

# DESMONTAJE Y COLOCACIÓN DE LA HOJA DE CRISTAL DE LA PUERTA DEL HORNO

La hoja del cristal de la puerta del horno puede limpiarse desde el interior, pero debe desmontarse antes. Desmonte la puerta del horno (consulte el capítulo "Desmontaje y reinstalación de la puerta del horno").



**1** Levante ligeramente los soportes situados a la derecha y la izquierda de la puerta (marca 1 en el soporte) y retírelos de la hoja de cristal (marca 2 en el soporte).

**2** Sujete la hoja de cristal de la puerta por el borde inferior; levántela para separarla del soporte y retírela.

**3** Para extraer la tercera hoja de cristal (sólo con algunos modelos) levántela y retírela. Desmonte también las juntas de goma de la hoja del cristal.

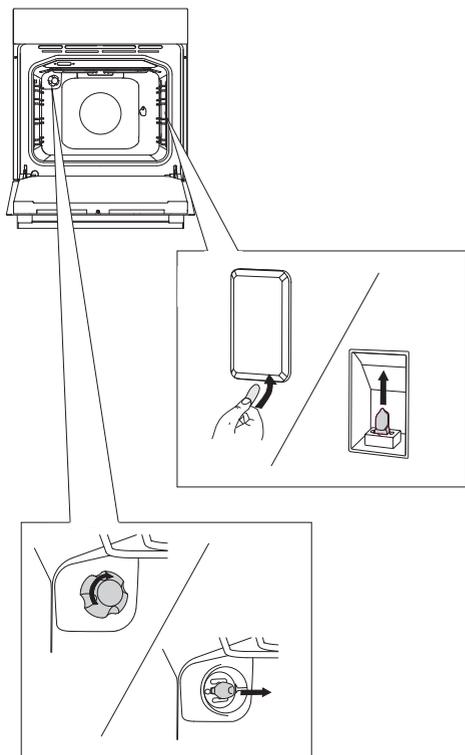


Para volver a colocar la hoja de cristal, siga el procedimiento en orden inverso. Las marcas (semicírculo) de la puerta y la hoja de cristal deben solaparse.

# SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

La bombilla es un consumible y, por tanto, no está cubierta por la garantía. Antes de cambiar la bombilla, extraiga las bandejas, la parrilla y las guías.

(Lámpara halógena: G9, 230 V, 25 W; bombilla normal E14, 25 W, 230 V)



Use un destornillador plano para quitar la cubierta de la bombilla y retírela. Extraiga la bombilla.

 Tenga cuidado de no dañar el esmalte.

.....

Quite la cubierta y extraiga la bombilla.

 Utilice protección para evitar las rebabas.

# TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema/error	Solución
Los sensores no responden; la pantalla está bloqueada.	Desconecte el aparato de la red eléctrica durante unos minutos (retire el fusible o desconecte el interruptor principal); a continuación vuelva a conectar el aparato y enciéndalo.
El fusible principal de su red doméstica se funde a menudo.	Llame a un técnico de servicio.
La iluminación del horno no funciona.	El proceso de sustitución de la bombilla está descrito en el capítulo Limpieza y mantenimiento.
La masa queda poco hecha.	¿Ha elegido la temperatura y el sistema de calentamiento correctos? ¿Está cerrada la puerta del horno?
Se visualiza un código de error (E1, E2, E3 etc.).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se ha producido un error en el funcionamiento del módulo electrónico. Desconecte el aparato de la red eléctrica durante unos minutos. A continuación, vuelva a conectarlo y ajuste la hora.</li><li>• Si el error persiste, llame a un técnico de servicio.</li></ul>

Si el problema persiste después de seguir los consejos anteriores, llame a un técnico de servicio autorizado. Las reparaciones o las reclamaciones de garantía causadas por una conexión o un uso incorrectos del aparato no estarán cubiertas por la garantía. En este caso, el usuario será responsable de los gastos de reparación.



**Antes de comenzar la reparación, el aparato debe desconectarse de la red eléctrica (retirando el fusible o desconectando el cable del enchufe).**

# ELIMINACIÓN

---



El embalaje está compuesto por materiales respetuosos con el medioambiente que pueden reciclarse, eliminarse o destruirse sin riesgos para el medioambiente. Con este objetivo, los materiales de embalaje están etiquetados adecuadamente.

El símbolo situado sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no puede tratarse como residuo doméstico normal. El producto debe entregarse en un centro de recogida autorizado para el procesamiento de equipos eléctricos y electrónicos.

La eliminación correcta del producto ayudará a evitar los efectos negativos en el medioambiente y la salud de las personas que podrían producirse en caso de una incorrecta eliminación del mismo. Para obtener información detallada sobre la eliminación y el procesamiento del producto, póngase en contacto con el organismo municipal competente encargado de la gestión de residuos, su servicio de eliminación de residuos o el establecimiento donde adquirió el producto.

*Nos reservamos el derecho a realizar cualquier cambio y a modificar los errores contenidos en las instrucciones de uso.*

# PRUEBA DE COCCIÓN

Alimentos comprobados de acuerdo con la norma EN 60350-1.

## Horneado convencional

Plato	Equipo	Guía (desde abajo)	Sistema	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
Galletas - un solo nivel	Bandeja de horneado lisa esmaltada	3		140-150 *	25-40
Galletas - dos niveles	Bandeja de horneado lisa esmaltada	2, 3		140-150 *	30-45
Galletas - tres niveles	Bandeja de horneado lisa esmaltada	2, 3, 4		130-140 *	35-50
Cupcakes - un solo nivel	Bandeja de horneado lisa esmaltada	3		150-160	25-40
Cupcakes - dos niveles	Bandeja de horneado lisa esmaltada	2, 3		140-150	30-45
Cupcakes - tres niveles	Bandeja de horneado lisa esmaltada	2, 3, 4		140-150	35-50
Pastel	Molde metálico redondo/ Listones (parrilla de soporte)	2		160-170	20-35
Pastel de manzana	Molde metálico redondo/ Listones (parrilla de soporte)	2		170-180	55-75

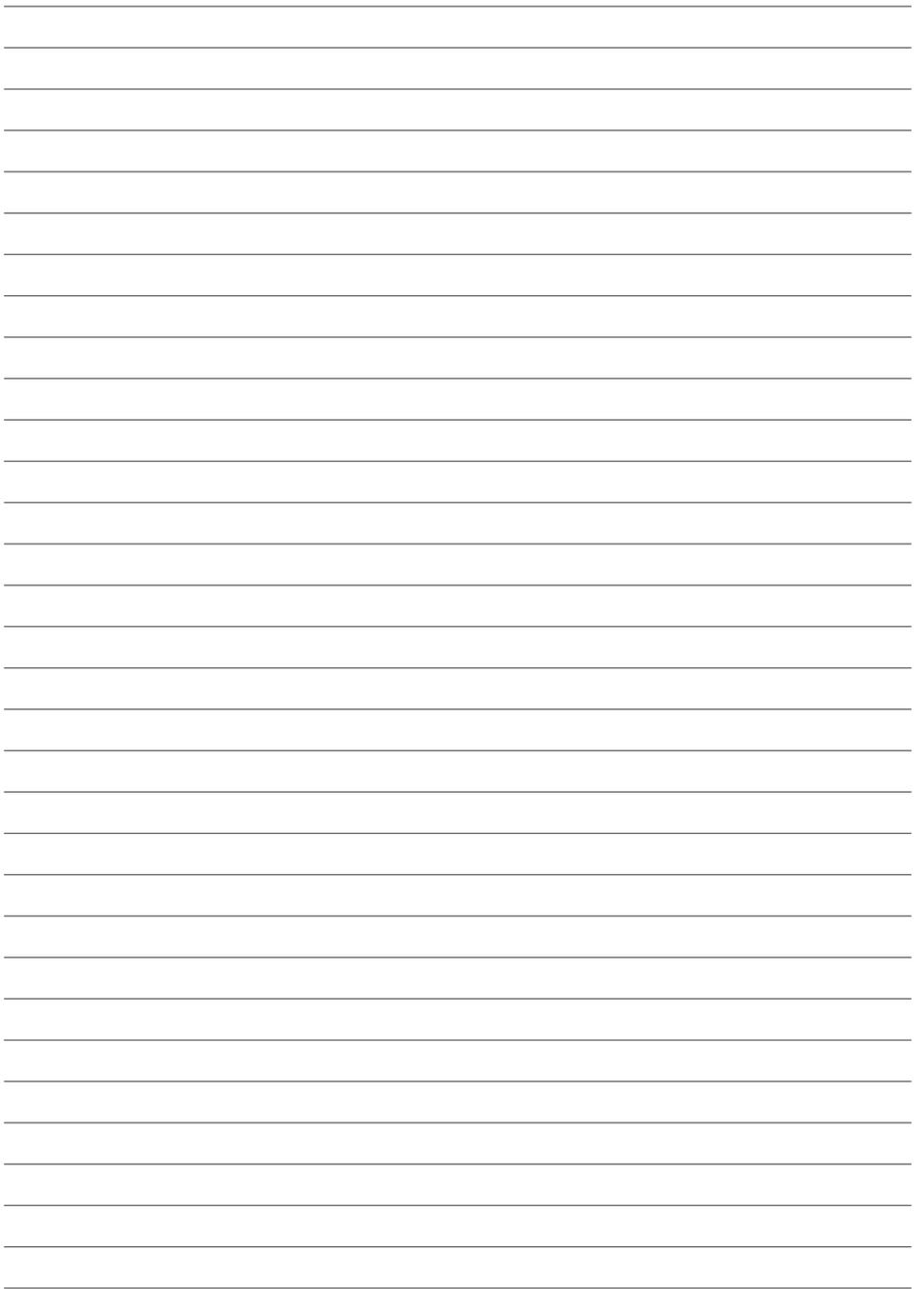
\* 10 min de precalentamiento. No utilizar la función de precalentamiento rápido.

## Grill

Plato	Equipo	Guía (desde abajo)	Sistema	Temperatura (°C)	Tiempo de preparación (minutos)
Tostada	Listones/ parrilla	4		240 *	1:00-5:00
Hamburguesa de carne picada (pljeskavica)	Listones (parrilla de soporte) + fuente de horneado lisa como bandeja de goteo	4		240	30-40 **

\* 6 min de precalentamiento. No utilizar la función de precalentamiento rápido.

\*\* Voltar después de 2/3 del tiempo de horneado.





EVP\_EPM1.2



es (03-20)