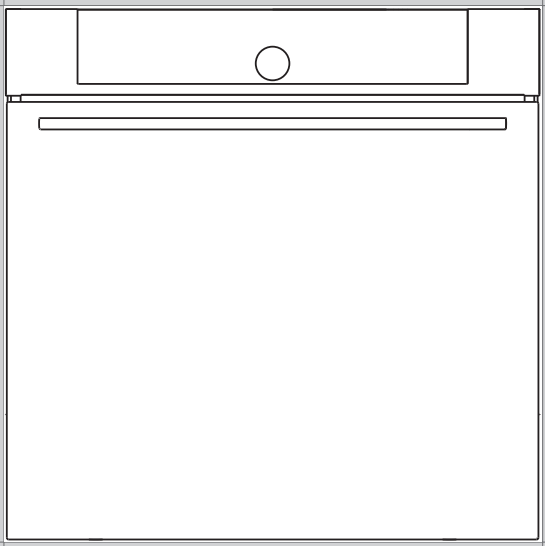
ES

INSTRUCCIONES DETALLADAS
PARA EL USO DEL HORNO ELÉCTRICO

gorenje



BO798S53X

www.gorenje.com

Le agradecemos su

confianza en la compra de nuestros electrodomésticos.

Este manual de instrucciones detallado se suministra para que pueda conocer su nuevo electrodoméstico lo antes posible.

Asegúrese de haber recibido un electrodoméstico sin daños. Si observa algún daño durante el transporte, notifique a su distribuidor o al almacén regional del lugar de procedencia del aparato. El número de teléfono se encuentra en la factura o en el albarán.

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

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

www.gorenje.com /
< http://www. gorenje.com />

Información importante

Consejo, nota

ÍNDICE

4 IMPORTANTE INSTRUC-CIONES DE SEGURIDAD 6 Antes de conectar el horno	ADVERTENCIAS
7 EL HORNO ELÉCTRICO 11 Indicaciones en el electrodoméstico - placa de características (dependiendo del modelo) 12 Unidad de control	INTRODUCCIÓN
14 ANTES DE USAR EL ELECTRODOMÉSTICO POR PRIMERA VEZ **15 PRIMERA UTILIZACIÓN**	PREPARACIÓN INICIAL DEL ELECTRODO-MÉSTICO
16 SELECCIÓN DE LOS MENÚS PRINCIPALES PARA LA COCCIÓN Y LOS AJUSTES 17 A) hornear seleccionando el tipo de alimento (modo automático - auto) 19 B) hornear seleccionando el modo de funcionamiento (modo professional -pro) 26 C) almacenamiento de su propio programa (mi modo) **27 INICIAR HORNEADO/COCCIÓN** **27 FIN DEL HORNEADO/COCCIÓN Y APAGADO DEL HORNO** **28 SELECCIÓN DE FUNCIONES ADICIONALES** **30 SELECCIONAR LOS AJUSTES GENERALES** **32 DESCRIPCIÓN DE LOS SISTEMAS (MODOS DE COCCIÓN) Y TABLAS DE PREPARACIÓN**	AJUSTES Y COCCIÓN
47 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA 48 Limpieza convencional del horno 49 Programa de limpieza aqua clean 50 Desmontaje y limpieza de la rejilla y las guías telescópicas extensibles 51 Desmontaje y colocación de la puerta del horno 54 Desmontaje y colocación de la hoja de cristal de la puerta del horno 55 Sustitución de la bombilla	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
56 TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS **57 ELIMINACIÓN**	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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.

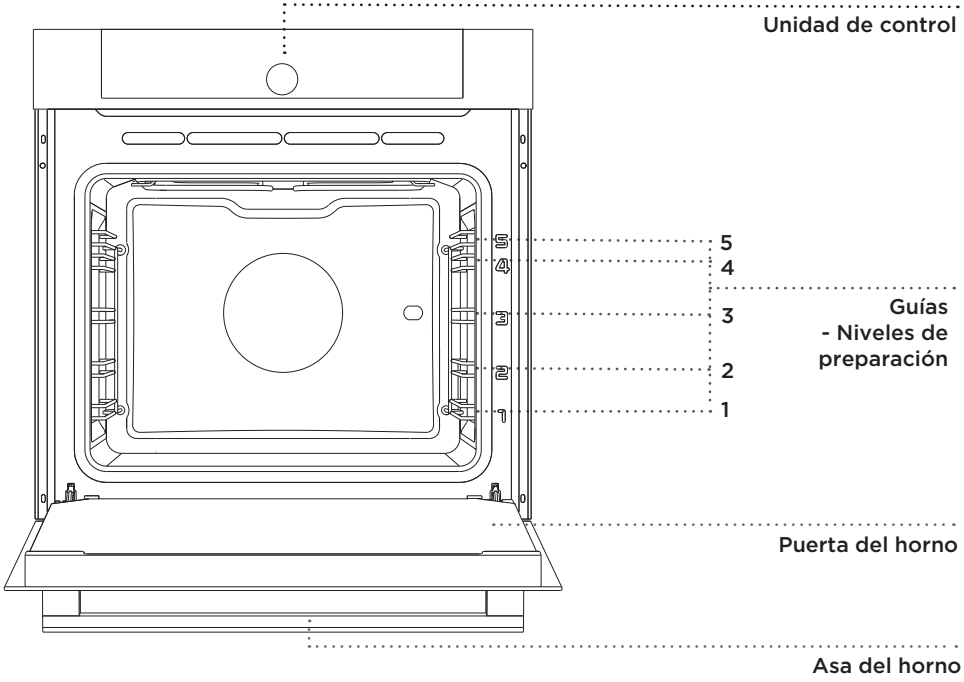
ANTES DE CONECTAR EL HORNO

Lea con detenimiento las instrucciones de uso antes de conectar el electrodoméstico. Las reparaciones o las reclamaciones de garantía causadas por una conexión o un uso incorrectos del aparato no estarán cubiertas 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 4 y 5 se utilizan para gratinar.

GUÍAS EXTRAÍBLES TELESCÓPICAS

Las guías telescópicas extraíbles se pueden instalar en el 2º, 3º y 4º nivel. Las guías extraíbles se pueden extraer de manera parcial o total.

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

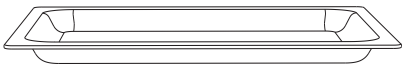
El aparato está equipado con un ventilador de refrigeración que enfría la carcasa y el panel de control.

OPERACIÓN AMPLIADA DEL VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN

El ventilador de refrigeración continúa funcionando unos instantes después de apagar el horno para enfriarlo. (El funcionamiento prolongado del ventilador de refrigeración depende de la temperatura en el centro del horno).

EQUIPAMIENTO Y ACCESORIOS DEL HORNO

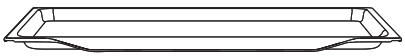
(Dependiendo del modelo)



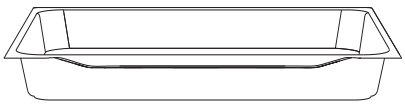
EL PLATO DE HORNEADO DE CRISTAL se utiliza para cocinar con todos los sistemas del horno. También puede utilizarse como bandeja para servir.

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.



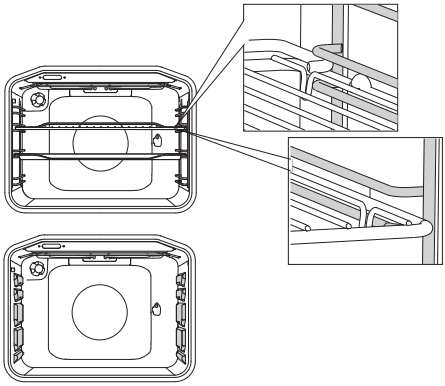
La **FUENTE DE HORNEADO LLANA** se utiliza para hornear masas y pasteles.



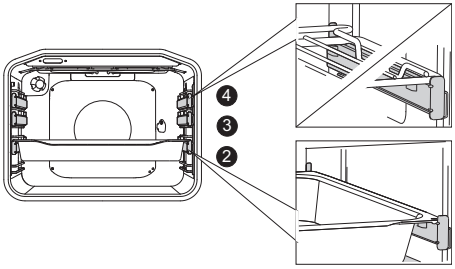
La **BANDEJA DE HORNEADO PROFUNDA** se utiliza para asar carne y hornear masa húmeda. También puede utilizarse como bandeja de goteo.

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 enfrian, vuelven a su estado original.

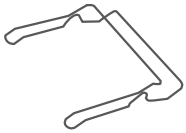


La parrilla o la bandeja deben siempre introducirse en la ranura creada entre dos listones.

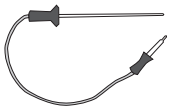


Con guías extensibles telescópicas, primero extraiga las guías de un nivel y coloque la parrilla o la bandeja de horneado sobre ellas. A continuación, empújelas con la mano hasta el final de su recorrido.

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



El SOPORTE PARA LA BANDEJA DE HORNO facilita la extracción de las bandejas calientes del horno después de la cocción.

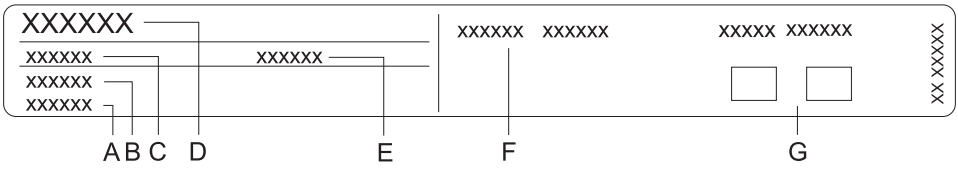


SONDA de temperatura para la carne.

El ASADOR se utiliza para hornear la carne. El kit está compuesto por un soporte para el asador, el asador con tornillos y un mango extraíble.

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

INDICACIONES EN EL ELECTRODOMÉSTICO - PLACA DE CARACTERÍSTICAS (DEPENDIENDO DEL MODELO)

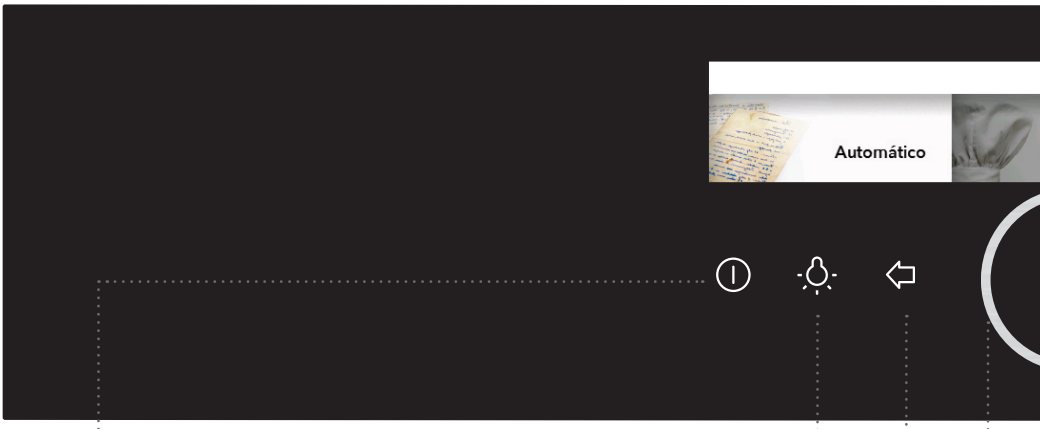


A Número de serie
B Código
C Tipo
D Marca
E Modelo
F Datos técnicos
G Símbolos de conformidad

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

(Dependiendo del modelo)



1 TECLA DE ENCENDIDO/ APAGADO

2 TECLA DE ENCENDIDO/ APAGADO DE LA ILUMINACIÓN

3 TECLA DE RETORNO

Tóquela brevemente para volver al menú anterior.

Manténgala pulsada para volver al menú principal.

4 Mando de selección y CONFIRMACIÓN

Seleccione el ajuste girando el mando.

Confirme su selección pulsando el mando.

802752

5 AVISADOR/ ALARMA

6 TECLA DE BLOQUEO INFANTIL - **Bloqueo de la unidad de control**

7 TECLA DE INICIO/PARADA

Pulsación larga:
INICIO

Pulsación larga durante el funcionamiento:
PARADA

8 PANTALLA - **muestra todos los ajustes**

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

802752

ANTES DE USAR EL ELECTRODOMÉSTICO POR PRIMERA VEZ

Antes del primer uso retire todos los componentes del horno, incluyendo cualquier equipo de transporte. Limpiar todos los accesorios y utensilios con agua tibia y detergente normal. No utilice ningún limpiador abrasivo.

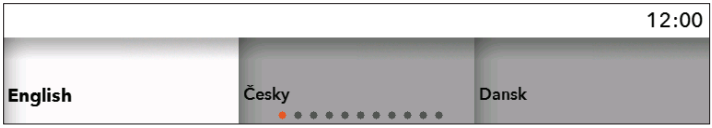
Antes de usar el horno por primera vez, caliéntelo sin ningún tipo de alimento, en el sistema "calentador superior e inferior", a una temperatura de 200°C durante aproximadamente una hora. Se desprenderá el olor característico de un "electrodoméstico nuevo". Ventile bien la habitación durante el primer uso.

PRIMERA UTILIZACIÓN

SELECCIÓN DE IDIOMA

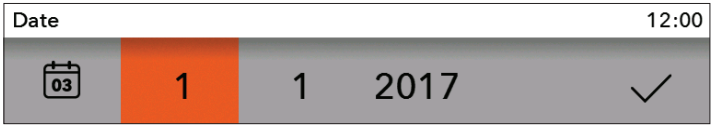
Al conectar el aparato por primera vez a la red eléctrica o después de un largo periodo de desconexión, ajuste el idioma deseado. El idioma por defecto es el inglés.

Confirmar cada ajuste pulsando la PERILLA.



Girar la PERILLA y seleccionar el idioma. Confirmar su selección.

AJUSTE DE LA FECHA



Pulsando la PERILLA se ajusta el DÍA, MES y AÑO. Girar la PERILLA y confirmar su selección con una marca de verificación.

AJUSTE DEL RELOJ

Girar la PERILLA y seleccionar el reloj (CLOCK). Confirmar su selección con una marca de verificación.

El horno también funciona si no se ajusta la hora del día, pero en este caso no es posible ajustar las características del temporizador (ver el capítulo SELECCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL TEMPORIZADOR).

Después de unos minutos de inactividad, el aparato pasa al modo de espera.

CAMBIAR LOS AJUSTES DEL RELOJ

Puede cambiar la hora del día cuando no está activada la función de temporizador (ver el capítulo SELECCIÓN DE AJUSTES GENERALES).

SELECCIÓN DE LOS MENÚS PRINCIPALES PARA LA COCCIÓN Y LOS AJUSTES

Puede controlar la cocción de varias maneras diferentes:

Girar la PERILLA y seleccionar el nombre del menú. Confirmar la selección pulsando la PERILLA. El NOMBRE del menú seleccionado aparece arriba.

Confirmar cada ajuste pulsando la PERILLA.

A) Auto

En este modo seleccionar primero el tipo de plato y luego el alimento seleccionado con el ajuste automático de la cantidad, el nivel de cocción y el final de la operación.
El programa ofrece una variedad de recetas preestablecidas, probadas por chefs y expertos en nutrición.

B) Pro

Este modo ofrece una selección de platos con valores preestablecidos de fábrica, que se pueden modificar.

C) Mi modo

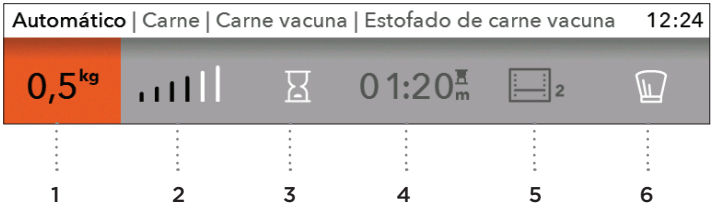
Este modo le permite preparar platos según sus deseos, cada vez usando los mismos pasos y ajustes. Puede guardar sus ajustes en la memoria del horno y recuperarlos la próxima vez que desee utilizarlos.

A) HORNEAR SELECCIONANDO EL TIPO DE ALIMENTO (Modo automático - Auto)

Confirmar cada ajuste pulsando la PERILLA.

Girar la PERILLA y seleccionar **Auto**. Confirmar su selección pulsando la PERILLA.

Seleccionar el tipo de plato y el alimento selccionado. Confirmar su selección.



Se muestran los valores preestablecidos.

1 **cantidad**
2 **nivel de cocción**
3 **inicio retardado**
4 **duración de la cocción**
5 **sistema de cocción y nivel recomendado**
6 **modo profesional (Pro)**

Si en el modo Automático se selecciona el símbolo , el programa pasa al **modo Profesional (Pro)** (ver el capítulo HORNEO POR SELECCIÓN DEL MODO).

Toque el botón **START/STOP** para iniciar el proceso de horneado.
La pantalla muestra todos los ajustes seleccionados.

PRECALENTAMIENTO

Los procedimientos de cocción de algunos platos en el modo **Auto** también incluyen la función de precalentamiento .

Cuando seleccione el alimento, aparecerá la siguiente notificación: **"El programa seleccionado incluye la función de precalentamiento."** (Confirmar su selección con la PERILLA.) **"Precalentamiento iniciado."** No inserte los alimentos todavía. La temperatura actual y la establecida se alternarán en el visualizador.

Al alcanzar la temperatura seleccionada, el proceso de precalentamiento se detiene y se emite una señal acústica.

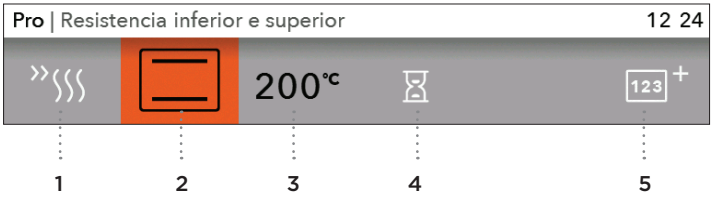
Aparecerá en el visualizador la siguiente notificación: **"Precalentamiento completo".** Abrir la puerta e insertar la comida. A continuación, el programa reanuda el proceso de cocción con los ajustes seleccionados.

Cuando se ajusta la función de precalentamiento, no se puede utilizar la función de inicio retardado.

B) HORNEAR SELECCIONANDO EL MODO DE FUNCIONAMIENTO (Modo professional -Pro)

Confirmar cada ajuste pulsando la PERILLA.

Girar la PERILLA y seleccionar **Pro**. Confirmar su selección.



Seleccionar sus propios **ajustes básicos.**

AJUSTES BÁSICOS
1 precalentamiento
2 sistema (ver tabla SISTEMAS DEL HORNO)
3 temperatura en el horno

AJUSTES ADICIONALES
4 duración de la cocción (ver capítulo FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR - DURACIÓN)
5 cocción multifásica (ver capítulo COCCIÓN MULTIFÁSICA)

PRECALENTAMIENTO

Utilizar la función de precalentamiento si desea calentar el horno a la temperatura deseada lo antes posible.
Cuando se selecciona este símbolo , se activa la función de precalentamiento y aparecerá una notificación: **"Precalentamiento iniciado."** No inserte los alimentos todavía.
La temperatura actual y la establecida se alternarán en el visualizador.
Al alcanzar la temperatura seleccionada, el proceso de precalentamiento se detiene y se emite una señal acústica.
Aparecerá en el visualizador la siguiente notificación: **"Precalentamiento completo".**
Abrir la puerta e insertar la comida. A continuación, el programa reanuda el proceso de cocción con los ajustes seleccionados.

Cuando se ajusta la función de precalentamiento, no se puede utilizar la función de inicio retardado.

SISTEMAS DEL HORNO (según el modelo)

SISTEMA	DESCRIPCIÓN	TEMPERATURA PREDETERMINADA (°C)	MIN - MAX TEMPERATURA (°C)
	SISTEMAS DEL HORNO		
	RESISTENCIA INFERIOR E SUPERIOR 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	30 – 275
	RESISTENCIA SUPERIOR Sólo irradiará calor el calentador situado en la bóveda del horno. utilice este calentador para dorar la parte superior del plato.	150	30 – 235
	RESISTENCIA INFERIOR Sólo el calentador situado en la solera del horno irradiará calor. Utilice este calentador para dorar la parte inferior del plato.	160	30 – 235
	PARRILLA PEQUEÑA 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	30 – 275
	PARRILLA GRANDE 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	30 – 275
	PARRILLA GRANDE + VENTILADOR 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	30 – 275
	AIRE FORZADO + RESISTENCIA INFERIOR 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	30 – 275
	AIRE FORZADO 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.	180	30 – 275

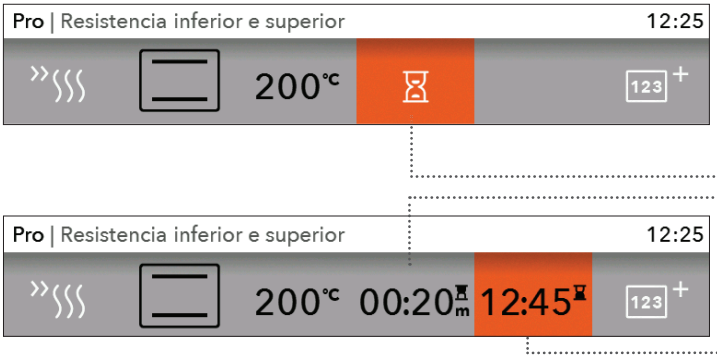
SISTEMA	DESCRIPCIÓN	TEMPERATURA PREDETERMI-NADA (°C)	MIN - MAX TEMPERATURA (°C)
	SISTEMAS DEL HORNO		
eco	**AIRE FORZADO ECO** [1)] En este modo, se optimiza el consumo de energía durante el proceso de cocción. Este modo se utiliza para asar carnes y hornear repostería.	180	120 - 275
	RESISTENCIA INFERIOR + VENTILADOR Se utiliza para hornear masa fermentada pero de bajo crecimiento y para preparar conservas de frutas y verduras.	180	30 – 230
	ASADO En el modo/sistema 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.	180	30 – 240

[1)] 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.

Toque el botón **START/STOP** para iniciar el proceso de horneado. La pantalla muestra todos los ajustes seleccionados.

El símbolo °C parpadea en el visualizador hasta que se alcanza la temperatura establecida. Una señal sonora emite un sonido. Durante el proceso no se pueden cambiar los sistemas de cocción.

FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR - DURACIÓN



En el modo profesional básico puede seleccionar la **Función de temporizador.** Confirmar su selección pulsando la PERILLA.

Duración del funcionamiento del horno

Inicio retardado

Ajuste del tiempo de cocción

En este modo, se puede definir la duración del funcionamiento del horno. Ajuste el tiempo de cocción deseado y confirme la selección (el tiempo máximo de cocción es de 10 horas).
La hora final mostrada se ajusta en consecuencia.
Presionar START para iniciar el proceso de cocción. La pantalla muestra todos los ajustes seleccionados. Desactivar todas las funciones del temporizador ajustando el tiempo seleccionado a 0.

Ajuste del inicio retardado

El inicio con retardo no es posible en los sistemas de parrilla pequeña, parrilla grande y parrilla de ventilador.

En este modo, puede especificar la duración del proceso de cocción (tiempo de cocción) y el tiempo en el que desea que el proceso de cocción se detenga - stop (hora de finalización) (el retardo puede ajustarse en 24 horas).
Asegúrese de que el reloj esté ajustado con precisión a la hora actual.

Ejemplo:
Hora actual: 12:00
Tiempo de cocción: 2 horas
Fin de la cocción: 18:00

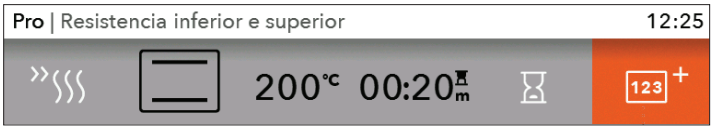
En primer lugar ajuste el TIEMPO DE COCCIÓN (2 horas).
La suma de la hora actual y el tiempo de cocción se muestra automáticamente (14:00).
A continuación, seleccionar HORA DE FINALIZACIÓN y ajuste el temporizador (18:00).
Presionar START para iniciar el proceso de cocción. El temporizador esperará al tiempo de inicio del proceso de cocción.
El visualizador muestra el mensaje: **"Comienzo retrasado. La cocción comenzará a las 16:00".**

Cuando expire el tiempo establecido, el horno dejará de funcionar automáticamente (finalización de la cocción). Se emitirá una breve señal acústica y aparecerá el menú Finalizar.

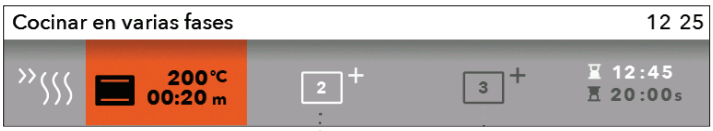
Después de unos minutos de inactividad, el aparato pasa al modo de espera.

COCCIÓN MULTIFÁSICA

Este modo le permite combinar tres formas diferentes de preparación de alimentos en una sola cocción.
Seleccionando los diferentes ambientes se pueden preparar los platos exactamente como desea.



En el **Modo profesional (Pro)** básico puede seleccionar la **Cocción multifásica**. Confirmar su selección pulsando la PERILLA.



ISeleccionar: paso 1, paso 2, paso 3 Confirmar sus ajustes pulsando la PERILLA.

El paso 1 ya está seleccionado si ha configurado previamente las Funciones de temporizador.

Ajustar el sistema, la temperatura y la hora. Confirmar su selección con una MARCA DE VERIFICACIÓN pulsando la PERILLA.

Tiempo de cocción completo - finalización

Progreso del paso actual

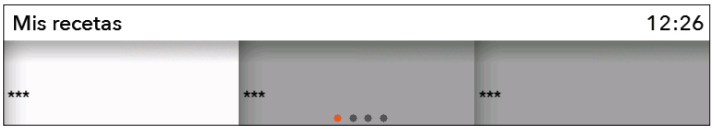
Temperatura y duración del paso seleccionado

Pulsando la tecla START, el horno empieza a funcionar según el paso 1. (La barra de progreso en la parte inferior del visualizador indica el paso actual del proceso de cocción). Cuando expira un tiempo determinado, se activa el paso 2 y luego el paso 3 si se ha seleccionado.

Si desea cancelar cualquiera de los pasos durante la operación, gire la PERILLA, seleccione el paso y cancélelo confirmando con una CRUZ. Esto sólo se puede hacer con los pasos que aún no se han iniciado.

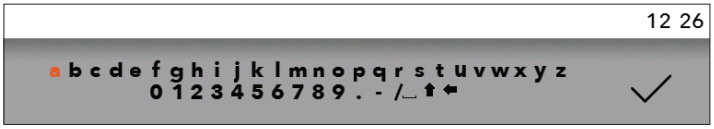
C) ALMACENAMIENTO DE SU PROPIO PROGRAMA (MI MODO)

Una vez finalizado el proceso de cocción, aparecerá el menú "End". Seleccionar el símbolo ♡+ para guardar sus ajustes en la memoria del horno.



Girar la PERILLA y seleccionar **Mi modo** en el menú principal.

Puede almacenar hasta 12 recetas en la memoria.



Girar la PERILLA y confirmar las respectivas letras para introducir el nombre. Si es necesario, borre un carácter con la flecha; guarde el nombre con la marca de verificación.

Girar la PERILLA y confirmar las respectivas letras para introducir el nombre. Si es necesario, borre un carácter con la flecha; guarde el nombre con la marca de verificación.

Se muestran los valores preestablecidos y, si es necesario, puede cambiarlos.

Cuando el programa esté completo, aparecerá el menú **Finalizar**. Si ha hecho algún cambio, puede guardarlo seleccionando el símbolo ♡+. Seleccione una receta con el mismo nombre. En el visualizador aparece el símbolo **"El programa se sobrescribirá".**
- Confirmar la selección para guardar la receta con el mismo nombre o con uno nuevo.
- También puede cancelar su selección. Aparecerá un visualizador en el que podrá seleccionar un nuevo campo y guardar la nueva receta.

INICIAR HORNEADO/COCCIÓN

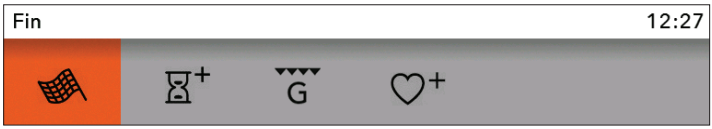
Antes del comienzo de la cocción, la tecla START/STOP parpadea.

Iniciar el proceso de cocción pulsando brevemente el botón START/STOP.
Si desea cambiar los ajustes actuales durante la cocción, gire la PERILLA y seleccione el ajuste o valor. Confirmar su selección.

Si la puerta se abre durante el proceso de cocción, la cocción se detiene y continúa una vez que la puerta se cierra de nuevo. Esto debe hacerse en 3 minutos, de lo contrario, el proceso de horneado finaliza y la palabra Fin (End) aparece en el visualizador.

FIN DEL HORNEADO/COCCIÓN Y APAGADO DEL HORNO

Puede detener el proceso de cocción pulsando brevemente el botón START/STOP.



Girar la PERILLA y aparecerá el menú **Finalizar** junto con los símbolos.

Finalizar

Seleccionar el icono y finalice el proceso de cocción. El visualizador muestra el menú principal.

Añadir duración

Puede extender la duración de la cocción seleccionando el icono. Puede determinar un nuevo tiempo de finalización de la cocción (ver capítulo FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR - DURACIÓN).

Gratinado

Elegir este símbolo para dorar la capa superior del plato después de la cocción.

Añadir a favoritos

Puede guardar los ajustes seleccionados en la memoria del horno y volver a utilizarlos la próxima vez.

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.

SELECCIÓN DE FUNCIONES ADICIONALES

Girar la PERILLA y seleccionar **Extras** en el menú principal. Confirmar su selección. Se visualiza el menú de funciones adicionales.

Algunas funciones no están disponibles en algunos sistemas; en estos casos suena una señal acústica.

Limpieza / Aqua Clean

Este programa facilita la eliminación de manchas en el interior del horno. (Ver capítulo LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.)

Descongelamiento

En este modo, el aire circula sin que funcionen los calentadores. Sólo el ventilador está en funcionamiento.
Se utiliza para el descongelamiento lento de alimentos congelados (tortas, pasteles, pan y panecillos, y frutas congeladas).
Seleccionando el símbolo, ajuste el tipo de alimento, el peso y la hora de inicio y finalización del proceso de descongelamiento.
A la mitad del tiempo de descongelamiento, las piezas deben darse vuelta, mezclarse y separarse si se congelan juntas.

Calentamiento

Utilice esta función para mantener los platos preparados a la temperatura deseada.
Seleccionando el símbolo, puede ajustar la temperatura y la hora de inicio y finalización del proceso de calentamiento.

Calientaplatos

Utilice esta función para precalentar su vajilla (platos, tazas) antes de servir la comida en ella para mantenerla caliente durante más tiempo. Seleccionando el símbolo, puede ajustar la temperatura y la hora de inicio y finalización del proceso de calentamiento.

Precalentamiento rápido

Utilice esta función si desea calentar el horno a la temperatura deseada lo antes posible. No es apropiado para cocinar alimentos. Cuando el horno se calienta hasta la temperatura establecida, se completa el proceso de calentamiento y el horno está listo para funcionar en el programa seleccionado.

Sabbath

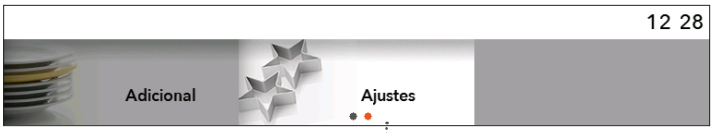
En este modo, ajuste la temperatura entre los 85 y 180°C y el tiempo (hasta 74 horas) para las actividades del Shabbat. Presionar START para iniciar la cuenta regresiva. Se encenderá una luz en el horno. Todos los sonidos y el funcionamiento se desactivarán, excepto la tecla ON/OFF. Una vez finalizado el proceso, se pueden guardar los ajustes.

En caso de apagón, el modo Shabbat se cancela y el horno vuelve a la posición inicial.

Advertencia: el productor no es responsable del uso indebido del modo Shabbat.

Girar la PERILLA para mostrar el menú **Finalizar** con un visualizador de símbolos.

SELECCIONAR LOS AJUSTES GENERALES



Girar la PERILLA y seleccionar **Ajustes** en el menú principal. Confirmar su selección.

Girando la PERILLA puede moverse por el menú. Confirmar cada selección pulsando la PERILLA.

General

Idioma–seleccionar el idioma en el cual desea visualizar el texto.
Fecha–la fecha debe ajustarse cuando conecte el aparato a la red eléctrica por primera vez o si el aparato ha estado desconectado de la red eléctrica durante un período de tiempo más largo (más de una semana). Ajustar el día, el mes y el año.
Hora–la hora del día debe ajustarse cuando conecte el aparato a la red eléctrica por primera vez o si el aparato ha estado desconectado de la red eléctrica durante un período de tiempo más largo (más de una semana). Ajustar el CLOCK - hora. En el campo Hora también puede seleccionar la visualización del reloj digital o analógico.
Sonido–el volumen de la señal de sonido sólo se puede ajustar cuando no se activa la función de hora (sólo se muestra la hora del día).
Volumen - puede elegir entre tres niveles de volumen diferentes.
Sonido de los botones - puede activarlo o desactivarlo.
Sonido en start/stop - puede activarlo o desactivarlo.

Visualizador

En este menú se puede configurar:
Brillo – puede establecer tres niveles diferentes.
Modo nocturno – establezca el intervalo de tiempo en el que desea que se atenúe el visualizador.
Aparato en modo de espera – el visualizador se apaga automáticamente después de 1 hora.

Ajustes de la preparación de alimentos

Potencia de horneado en el programa por defecto.

Sistema

Información del electrodoméstico
Ajustes de fábrica
Luz del horno durante el funcionamiento – la iluminación se apaga cuando se abre la puerta durante el proceso de cocción.

Iluminación del horno – la iluminación del horno se activa automáticamente cuando se abre la puerta o se enciende el horno. Al finalizar el proceso de cocción, la luz permanece encendida durante aproximadamente 1 minuto. Puede encender o apagar la luz pulsando el botón de la luz.

BLOQUEO INFANTIL

Se activa al tocar la tecla BLOQUEO INFANTIL. Se visualiza el mensaje **"BLOQUEO INFANTIL ON"**. Volver a pulsar la tecla para desactivar el bloqueo infantil.

Si se activa el bloqueo infantil sin la función de temporizador activada (sólo se muestra el reloj), el horno no funcionará. Si el bloqueo infantil se activa después de haber ajustado una función de temporizador, el horno funcionará normalmente; sin embargo, no será posible cambiar los ajustes. Cuando el bloqueo infantil está activado, no se pueden cambiar los sistemas o las funciones adicionales. El único cambio posible es finalizar el proceso de cocción. El bloqueo infantil permanecerá activo después de apagar el horno. Para seleccionar un nuevo sistema, primero debe desactivarse el bloqueo infantil.

AJUSTE DEL MINUTERO

El minutero se puede utilizar por separado, independientemente del funcionamiento del horno. Se activa al presionar la tecla. El ajuste máximo es de 10 horas. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, se emite una señal acústica que se puede apagar pulsando cualquier tecla o se apaga automáticamente al cabo de un minuto.

Después de un apagón o después de apagar el aparato, todos los ajustes adicionales permanecerán guardados.

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 auméntela 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 utilice papel de hornear, asegúrese de que resiste altas temperaturas.

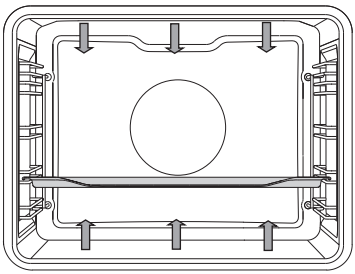
Cuando se preparan grandes porciones de carne o de masa se genera una gran cantidad de vapor en el interior del horno que, a su vez, se condensa en la puerta del horno. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del aparato. Después de cocinar, limpie la puerta y el cristal con un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

Apague el horno aproximadamente 10 minutos antes del final del proceso de cocinado para ahorrar energía utilizando el calor acumulado.

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

El asterisco (*) significa que el sistema seleccionado requiere el precalentamiento del horno.

RESISTENCIA INFERIOR E SUPERIOR



2

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

Carne asada

Use bandejas o fuentes de vidrio templado, arcilla o hierro fundido recubiertas de esmalte.
Las bandejas de acero inoxidable no son adecuadas ya que reflejan fuertemente el calor.
Durante el asado, proporcione suficiente humedad para evitar que la carne se queme.
Voltee la carne durante el asado.
Si cubre el asado, se mantendrá más jugoso.

Tipo de alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de horneado (min)
CARNE				
Asado de cerdo	1500	2	180-200	90-120
Paletilla de cerdo	1500	2	180-200	110-140
Enrollado de cerdo	1500	2	180-200	90-110
Asado vacuno	1500	2	170-190	120-150
Enrollado de ternera	1500	2	180-200	80-100
Lomo de cordero	1500	2	180-200	60-80
Lomo de conejo	1000	2	180-200	50-70
Pierna de ciervo	1500	2	180-200	90-120
PESCADO				
Estofado de pescado, 1 kg	1000 g/pedazo	2	190-210	40-50

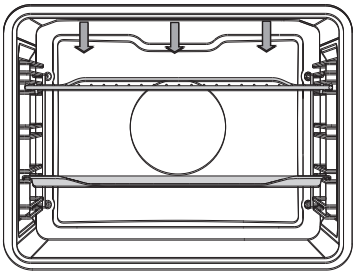
Horneado de repostería:
Utilice sólo un nivel y fuentes o bandejas de horneado oscuras. En fuentes o bandejas de colores claros, el dorado de la repostería será peor, ya que estos materiales reflejan el calor. Coloque siempre las bandejas de horneado sobre la parrilla. Si está utilizando la fuente de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

Tipo de alimento	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de horneado (min)
PASTELES			
Soufflé de verduras	2	190-210	35-45
Soufflé dulce	2	170-190	40-50
Panecillos *	3	190-210	20-30
Pan blanco, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Pan de trigo sarraceno, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pan integral, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pan de centeno, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pan de espelta, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pastel arrollado con nueces	2	170-180	50-60
Torta de bizcocho *	2	160-170	30-40
Pastelitos de hojaldre	3	200-210	20-30
Empanadas de col *	3	190-200	25-35
Pastel de frutas	2	130-150	80-100
Merengues	3	80-90	110-130
Panecillos con mermelada (Buchtel)	3	170-180	30-40

Consejo	Uso
¿Está hecho el pastel?	• Utilice un pincho o una varilla de madera para pinchar la masa en su punto más alto. • Si, cuando se extrae la varilla, no quedan trazas de masa, el pastel está hecho.
¿Se ha desmoronado el pastel?	• Compruebe la receta. • La próxima ocasión, utilice menos líquido. • Tenga cuidado con el tiempo de amasado cuando utilice mezcladores, amasadoras, etc. de pequeño tamaño.
¿La parte inferior del pastel ha quedado demasiado clara?	• Utilice fuentes o bandejas de horneado de color oscuro. • Coloque la fuente de horneado un nivel más abajo y accione el calentador inferior al final del proceso de preparación.
¿El pastel con relleno húmedo ha quedado poco hecho?	• Aumente la temperatura y el tiempo de horneado.

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

PARRILLA GRANDE, PARRILLA PEQUEÑA



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.

Temperatura máxima permitida: 240 °C

Precaliente el calentador infrarrojo (parrilla) durante cinco minutos.
Supervise el proceso de cocción en todo momento.
¡La carne puede quemarse rápidamente debido a la alta temperatura!
El asado con el calentador de la parrilla es adecuado para la cocción crujiente y baja en grasa de salchichas, cortes
de carne y pescado (filetes, escalopes, filetes de salmón, etc.) o pan tostado.

Al asar directamente en la parrilla, unte con aceite para evitar que la carne se pegue a la parrilla e insértela en la 4ª guía. Inserte la bandeja de goteo en la 1ª o 2ª guía.

Al asar en una bandeja proporcione suficiente humedad para evitar que la carne se queme. Voltee la carne durante el asado a la parrilla.

Después de cada asado, limpie el horno y los accesorios.

Tabla de preparación - grill pequeño

Tipo de alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de horneado (min)
CARNE				
Filete de vacuno, medio hecho	180 g/pedazo	4	240	20-25
Filete de carrillada de cerdo	150 g/pedazo	4	240	25-30
Chuletas	280 g/pedazo	4	240	30-35
Salchichas a la parrilla	70 g/pedazo	4	240	20-25
PAN TOSTADO				
Pan tostado	/	4	240	5-10
Sandwiches abiertos	/	4	240	5-10

Tabla de preparación - grill completo

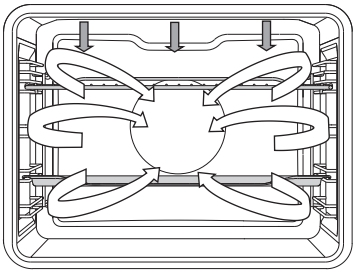
Tipo de alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de horneado (min)
CARNE				
Filete de vacuno, medio hecho	180 g/pedazo	4	240	10-15
Filete de vacuno, muy hecho	180 g/pedazo	4	240	15-20
Filete de carrillada de cerdo	150 g/pedazo	4	240	15-20
Chuletas	280 g/pedazo	4	240	20-25
Filete de ternera	140 g/pedazo	4	240	15-20
Salchichas a la parrilla	70 g/pedazo	4	240	10-20
Leberkäse	150 g/pedazo	4	240	15-20
PESCADO				
Filetes de salmón	200g/pedazo	4	240	15-20
PAN TOSTADO				
6 rebanadas de pan	/	4	240	1-4
Sandwiches abiertos	/	4	240	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, únte 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.

PARRILLA GRANDE + VENTILADOR

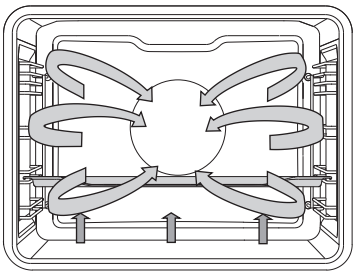


En este modo de funcionamiento, el calentador del grill y el ventilador se activan simultáneamente. Adecuado para hornear carnes, pescado y verdura.

(Ver descripciones y consejos para el GRILL).

Tipo de alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de horneado (min)
CARNE				
Pato	2000	2	180-200	90-110
Asado de cerdo	1500	2	170-190	90-120
Paletilla de cerdo	1500	2	160-180	100-130
Medio pollo	700	2	190-210	50-60
Pollo, 1,5 kg	1500	2	200-220	60-80
Asado de carne molida	1500	2	160-180	70-90
PESCADO				
Truchas	200 g/pedazo	2	200-220	20-30

AIRE FORZADO + RESISTENCIA INFERIOR



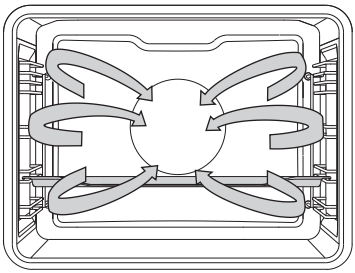
2

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).

Tipo de alimento	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de horneado (min)
PASTELES			
Tarta de queso, pasta crujiente	2	150-160	60-70
Pizza *	3	210-220	10-15
Quiche Lorraine, pasta crujiente	2	190-200	50-60
Strudel de manzana, pasta filo	2	170-180	50-60

AIRE FORZADO



2

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.

Carne asada:
Use bandejas o fuentes de vidrio templado, arcilla o hierro fundido recubiertas de esmalte. Las bandejas de acero inoxidable no son adecuadas ya que reflejan fuertemente el calor.

Durante el asado, proporcione suficiente humedad para evitar que la carne se queme. Voltee la carne durante el asado. Si cubre el asado, se mantendrá más jugoso.

Tipo de alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de horneado (min)
CARNE				
Asado de cerdo con piel	1500	2	160-180	90-120
Pollo, entero	1500	2	170-190	70-90
Pato	2000	2	160-180	120-150
Oca	4000	2	150-170	170-200
Pato	5000	2	150-170	180-210
Pechuga de pollo	1000	3	180-200	50-60
Pollo relleno	1500	2	180-200	110-130

Pastelería al horno

Se recomienda precalentar el horno.

Los pasteles pequeños se pueden hornear en bandejas bajas en varios niveles (2º y 3º).

Tenga en cuenta que con diferentes bandejas para hornear, el tiempo de horneado puede variar.

Es posible que tenga que retirar la bandeja superior antes que la inferior.

Coloque siempre los moldes ppara hornear en la rejilla; si está utilizando la bandeja de cocción suministrada, retire la rejilla.

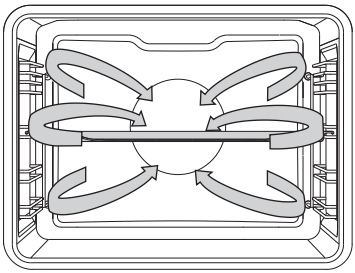
Las pastas pequeñas deben ser del mismo grosor para lograr un dorado uniforme.

Tipo de alimento	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de horneado (min)
PASTELES			
Bizcocho esponjoso	2	150-160	30-40
Pastel de migajas	3	160-170	25-35
Pastel de ciruelas	2	150-160	30-40
Bizcocho enrollado *	3	160-170	15-25
Tarta de frutas, pasta crujiente	2	160-170	50-70
Jalá (pan de levadura trenzado)	2	160-170	35-50
Strudel de manzana	3	170-180	50-60
Pizza *	3	200-210	15-20
Galletas, pasta crujiente *	3	150-160	15-25
Galletas de máquina *	3	140-150	20-30
Pastelitos *	3	140-150	20-30
Galletas, masa de levadrua	3	170-180	20-35
Galletas, pasta filo	3	170-180	20-30
Galletas, rellenas de crema	3	180-190	25-45
PLATOS CONGELADOS			
Strudel de manzana/de cuajada	3	170-180	55-70
Pizza	3	180-190	20-35
Patatas fritas para hornear	3	200-210	25-40
Croquetas para hornear	3	200-210	20-35

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

AIRE FORZADO ECO

eco



3

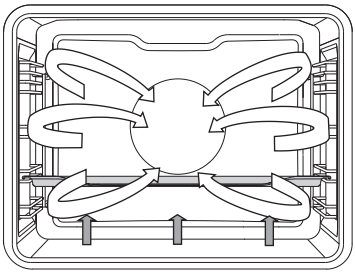
El calentador redondo y el ventilador funcionarán. El ventilador instalado en la pared trasera de la cavidad del horno asegura que el aire caliente circule constantemente alrededor de la carne, las verduras o los pasteles.

Tipo de alimento	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de horneado (min)
CARNE			
Asado de cerdo, 1 kg	2	190-200	110-130
Asado de cerdo, 2 kg	2	190-200	130-150
Asado de vacuno, 1 kg	2	200-210	100-120
PESCADO			
Pescado entero 200/g pedazo	3	190-200	40-50
Filete de pescado 100/g pedazo	3	200-210	25-35
PASTELES			
Galletas de máquina	3	170-180	15-25
Pastelitos	3	180-190	30-35
Bizcocho enrollado	3	190-200	15-25
Tarta de frutas, pasta crujiente	2	180-190	55-65
VERDURAS			
Patatas gratinadas	2	180-190	40-50
Lasaña	2	190-200	45-55
PLATOS CONGELADOS			
Patatas fritas, 1 kg	3	220-230	35-45
Medallones de pollo, 0,7 kg	3	210-220	30-40
Palitos de pescado, 0,6 kg	3	210-220	30-40

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

802752

RESISTENCIA INFERIOR + 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 circule por la parte superior del plato.

PREPARACIÓN DE CONSERVAS

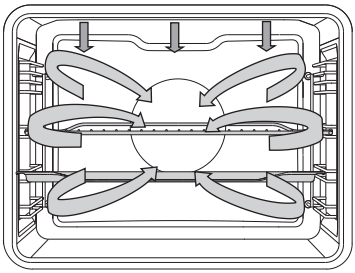
Prepare los alimentos que desea conservar y los tarros del modo habitual. Utilice tarros con junta de goma y tapa de cristal. No utilice tarros con tapas roscadas ni de metal ni latas o botes metálicos. Asegúrese de que los tarros son del mismo tamaño, están rellenos con el mismo tipo de alimentos y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

Vierta 1 litro de agua caliente en la bandeja profunda (aprox. 70ºC) 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.

Tipo de alimento	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de horneado (min)	Temperatura de ebullición	Tiempo de reposo en el horno (min)
FRUTAS					
Fresas (6×1 l)	2	180	40-60	parar	20-30
Frutas de hueso (6×1 l)	2	180	40-60	parar	20-30
Papilla de frutas (6×1 l)	2	180	40-60	parar	20-30
VERDURAS					
Pepinos encurtidos (6×1 l)	2	180	40-60	parar	20-30
Judías/zanahorias (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

ASADO



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.

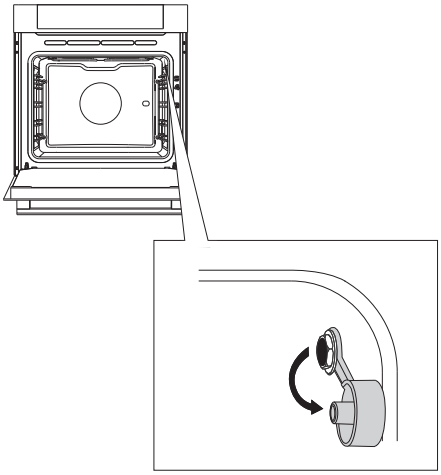
Al asar directamente en la parrilla, untar con aceite para evitar que la carne se pegue e insertarla en la tercera guía. Insertar la bandeja de goteo en la 2ª guía. Al asar la carne en la bandeja, inserte la bandeja en la segunda guía.
Ajustar el sistema de cocción y la temperatura, así como la temperatura final del plato.

Tipo de alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de horneado (min)	Tiempo de horneado (min)
CARNE					
Filete de lomo	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Pollo, entero	1500	2	170-190	65-85	85-90
Pato	4000	2	160-180	150-180	85-90
Asado de cerdo	1500	2	160-180	100-120	70-85
Pastel de carne	1000	2	160-180	50-65	80-85
Carne de ternera	1000	2	160-180	70-90	75-85
Cordero	1000	2	170-190	50-70	75-85
Venado	1000	2	170-190	60-90	75-85
Pescado entero	1000	3	160-180	40-50	75-85

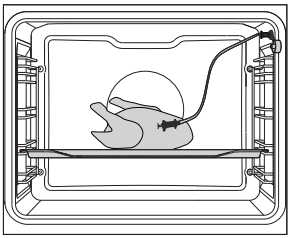
* poco hecho = 55–60°C; medio = 65–70°C; bien hecho = 70–75°C

Asado de carnes con sonda (dependiendo del modelo)

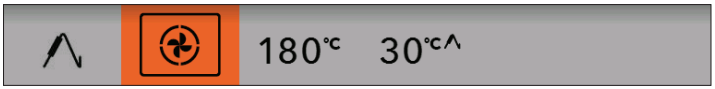
En este modo, ajuste la temperatura deseada para el centro del alimento. El horno funciona hasta que el centro del alimento alcanza la temperatura programada. La sonda de temperatura mide la temperatura.



1 Retire el tapón (el conector se encuentra en la esquina superior delantera de la pared derecha).



2 Conecte el conector de la sonda para carnes en la toma e inserte la sonda en el alimento. (Si cualquier función del programador estaba activada, será cancelada).



Seleccionar el sistema (ejemplo: aire caliente).

Se visualizarán la temperatura preestablecida y la temperatura de la sonda. Ajuste el sistema de cocción y la temperatura, así como la temperatura final del plato. Presionar la tecla START.

Durante la cocción se visualizará el aumento de temperatura del centro del alimento (la temperatura deseada del centro se ajustará 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.

Grados de cocción y temperaturas del núcleo

TIPO DE CARNE	Temperatura del núcleo (°C)
VACUNO	
Sellado	40-45
En su punto	55-60
Medio hecho	65-70
Muy hecho	75-80
TERNERA	
Muy hecho	75-85
CERDO	
Medio hecho	65-70
Muy hecho	75-85
CORDERO	
Muy hecho	79
OVEJA	
Sellado	45
En su punto	55-60
Medio hecho	65-70
Muy hecho	80
CABRA	
Medio hecho	70
Muy hecho	82
AVES DE CORRAL	
Muy hecho	82
PESCADO	
Muy hecho	65-70

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.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de empezar a limpiar el aparato, desconéctelo de la red eléctrica y déjelo enfriar.

Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato sin la supervisión adecuada.

Superficies de aluminio

Las superficies de aluminio deben limpiarse con detergentes líquidos no abrasivos destinados a estos materiales.
Aplicar el detergente sobre un paño húmedo, limpiar la superficie y enjuagar con agua.
No aplicar el limpiador directamente sobre la superficie.
No utilizar limpiadores ni esponjas abrasivas.
Nota: La superficie no debe entrar en contacto con los aerosoles de limpieza del horno; esto puede causar daños visibles y permanentes.

Paneles frontales de acero inoxidable

(dependiendo del modelo)
Limpiar la superficie con un limpiador suave (espuma de jabón) y una esponja suave no abrasiva.
Para evitar daños en la superficie, no utilice productos de limpieza abrasivos o a base de disolventes.

Superficies cubiertas de laca y superficies plásticas

(dependiendo del modelo)
No utilice nunca limpiadores y esponjas abrasivas, limpiadores a base de alcohol o alcohol puro para limpiar las perillas, los tiradores de las puertas, las etiquetas y la placa de características.
Eliminar las manchas inmediatamente con un paño suave y detergentes líquidos. También puede utilizar limpiadores especiales para este tipo de superficies; en este caso, siga las instrucciones del fabricante.

Las superficies de aluminio no deben entrar nunca en contacto con los aerosoles de limpieza del horno, ya que éstos pueden causar daños visibles y permanentes.

LIMPIEZA CONVENCIONAL DEL HORNO

Puede utilizar el procedimiento de limpieza estándar para limpiar la suciedad resistente en el horno (utilizando productos de limpieza o un aerosol para el horno). Después de esta limpieza, enjuague bien los residuos del limpiador.

Limpiar el horno y los accesorios después de cada uso para evitar que la suciedad se queme en la superficie. La manera más fácil de remover la grasa es usando espuma de jabón tibia mientras el horno aún está caliente.

Con la suciedad más resistente, utilice limpiadores para hornos convencionales. Enjuagar bien el horno con agua limpia para eliminar todos los residuos del limpiador. Nunca utilice limpiadores agresivos, limpiadores abrasivos, esponjas abrasivas, quitamanchas y antioxidantes, etc.

Limpiar los accesorios (bandejas y bandejas de horno, rejillas, etc.) con agua caliente y detergente.

El horno, la cavidad del horno y las bandejas de cocción están revestidas con una capa especial de esmalte para obtener una superficie lisa y resistente. Este recubrimiento especial facilita la limpieza a temperatura ambiente.

PROGRAMA DE LIMPIEZA AQUA CLEAN

Antes de ejecutar el programa de limpieza, retire todos los trozos grandes de suciedad y residuos de alimentos de la cavidad del horno.

Verter 0,6 l de agua caliente en la bandeja de cocción profunda y colocarla en la segunda guía. Seleccionar el programa de limpieza del horno.

En el menú principal, seleccionar **Extra** y **Limpieza**. Confirme el ajuste pulsando la PERILLA.

Presionar la tecla START.

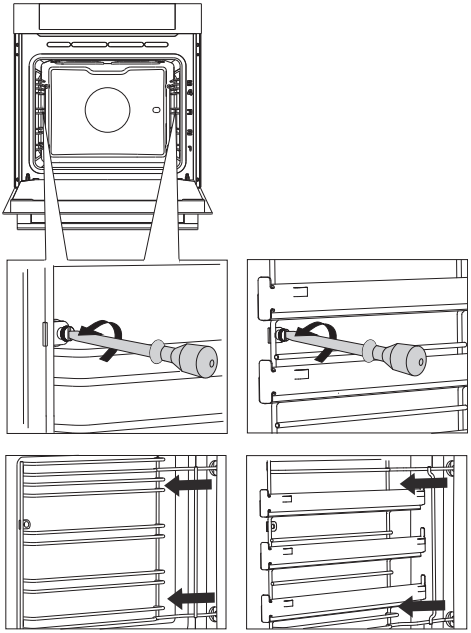
Cuando termine el programa, espere a que el horno se enfríe lo suficiente para que pueda limpiar con seguridad el interior del horno.
Luego del programa de 30 minutos, las manchas en las paredes esmaltadas del horno se ablandan, lo que permite una limpieza más fácil. Limpiar las manchas con un paño húmedo.

Si el proceso de limpieza no se realiza correctamente (en caso de suciedad especialmente difícil), repita el proceso.

Utilice el programa de limpieza después de que el horno se haya enfriado completamente.

DESMONTAJE Y LIMPIEZA DE LA REJILLA Y LAS GUÍAS TELESCÓPICAS EXTENSIBLES

Utilice únicamente detergentes convencionales para limpiar las guías.



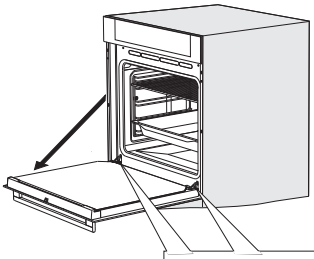
1 Afloje el tornillo.

2 Extraiga las guías de los orificios de la pared trasera.

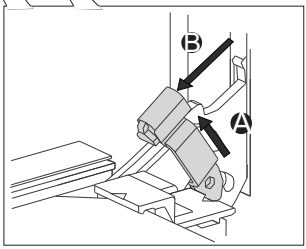
Después de la limpieza, vuelva a apretar los tornillos de las guías con un destornillador.

802752

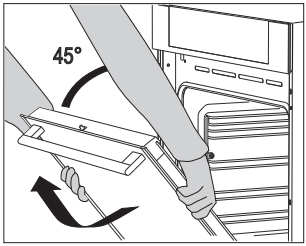
DESMONTAJE Y COLOCACIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO



1 Primero, abra la puerta completamente (hasta el final de su recorrido).



2 Levante ligeramente los dos soportes y tire hacia usted.

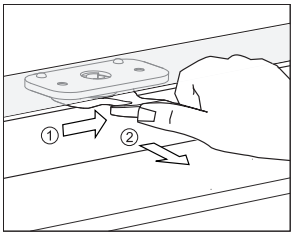


3 Cierre la puerta lentamente hasta un ángulo de 45 grados (con relación a la posición de cierre de la puerta); a continuación levante la puerta y retírela.

Para volver a colocar la puerta, siga el procedimiento en orden inverso. Si la puerta no se abre o se cierra correctamente, asegúrese de que las muescas de las bisagras están alineadas con las bases de éstas.

Cuando vuelva a colocar la puerta, asegúrese de que los retenes de las bisagras están correctamente colocados en las bases para evitar el cierre inesperado de la bisagra principal, la cual está equipada con un potente muelle principal. Si el muelle principal está enganchado, existe el riesgo de que se produzcan lesiones.

BLOQUEO DE LA PUERTA (depende del modelo)

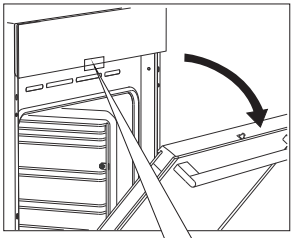


Ábrala empujándola con el pulgar ligeramente hacia la derecha y simultáneamente tirando de la puerta hacia afuera.

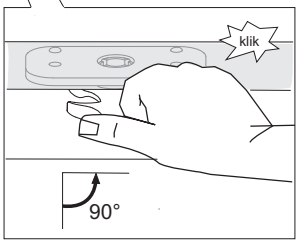
Cuando la puerta del horno se cierre, el bloqueo de la puerta vuelve automáticamente a la posición inicial.

DESCONEXIÓN Y CONEXIÓN DEL BLOQUEO DE LA PUERTA

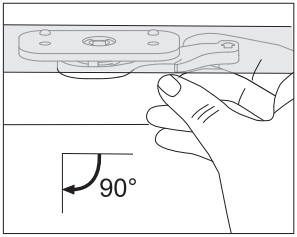
El horno debe enfriarse completamente.



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.

APERTURA SUAVE DE LA PUERTA (dependiendo del modelo)

La puerta del horno está equipada con un sistema que amortigua la fuerza de apertura de la misma, comenzando en un ángulo de 75 grados.

CIERRE SUAVE DE LA PUERTA (dependiendo del modelo)

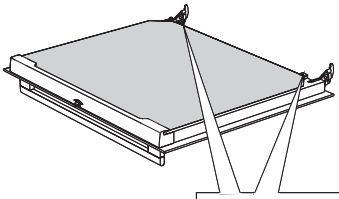
La puerta del horno está equipada con un sistema que amortigua la fuerza de cierre de la misma, comenzando en un ángulo de 75 grados. Permite el cierre sencillo, suave y silencioso de la puerta. Una presión suave (en un ángulo de 15º con relación a la posición de cierre de la puerta) es suficiente para que la puerta se cierre de manera automática y suave.

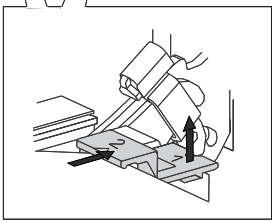
Si se emplea demasiada fuerza para cerrar la puerta, el efecto del sistema se reduce o el sistema se anula por seguridad.

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

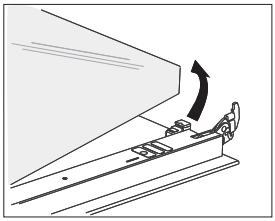
(dependiendo del modelo)

El cristal de la puerta del horno se puede limpiar desde el interior, pero primero se debe retirar la puerta. Retirar la puerta del horno (ver el capítulo QUITAR Y REEMPLAZAR LA PUERTA DEL HORNO)

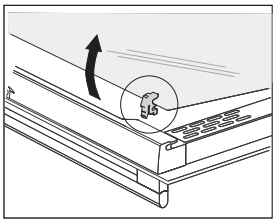




1 Levante ligeramente los soportes situados a la derecha y la izquierda de la puerta (marca 1 en el soporte) y retírelos de la hoja de cristal (marca 2 en el soporte).



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



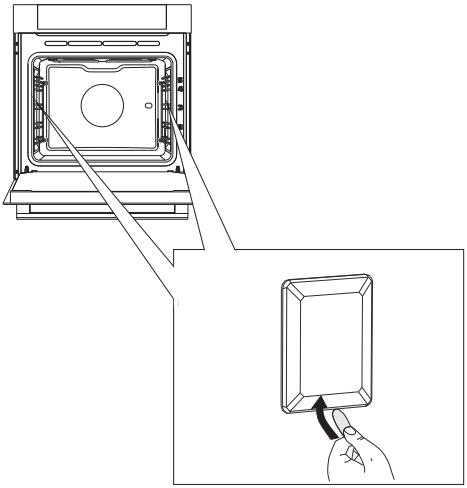
3 Para extraer la tercera hoja de cristal (sólo con algunos modelos) levántela y retírela. Desmonte también las juntas de goma de la hoja del cristal.

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

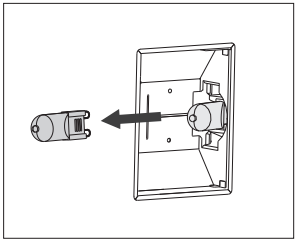
La bombilla es un consumible y, por tanto, no está cubierta por la garantía. Antes de cambiar la bombilla, extraiga las bandejas, la parrilla y las guías.

Utilice un destornillador Phillips (estrella). (Lámpara halógena: G9, 230 V, 25 W)



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

NOTA: Tenga cuidado de no dañar el esmalte.



2 Retire la bombilla halógena.

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 el código de error: ERRXX ... ***XX indica el número/ código del error.**	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. Si el error persiste, llame a un técnico de servicio.

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.