

<sup>1)</sup>La activación del ventilador está asociada al nivel de temperatura que alcanza el horno y puede prolongarse unos minutos después del apagado del mismo. Durante la Pirólisis la velocidad del ventilador aumenta respecto a la velocidad de las funciones de cocción.

<sup>2)</sup>Impide el contacto directo con el grill. En todo caso, se recomienda no tocar la protección durante el funcionamiento del horno.

<sup>3)</sup>Durante las funciones de pirólisis se activa un dispositivo automático de "bloqueo de puerta" y en el display se enciende el piloto correspondiente a "🔒". Durante la pirólisis la temperatura de la puerta aumenta, por lo que se recomienda **mantener alejados a los niños**.

<sup>4)</sup>Con el horno apagado la luz se enciende automáticamente cuando la puerta está abierta.

### ACCESORIOS

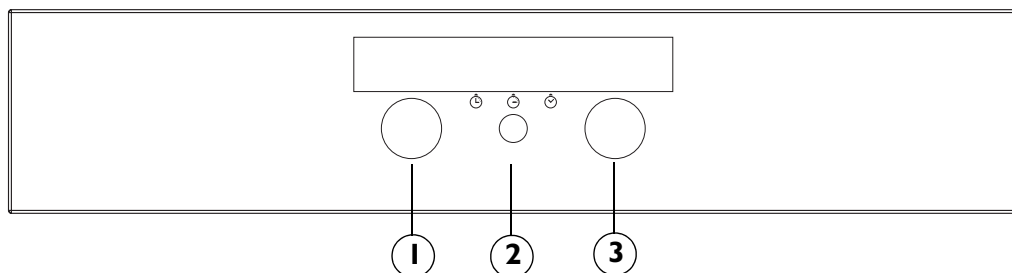
Bandeja para grasas:



Parrilla:



### PANEL DE MANDOS



1. Mando Encendido/Apagado - selección de funciones
2. Tecla para confirmar y seleccionar un programa
3. Mando para modificar los valores programados (temperatura, tiempo, niveles)

### Mandos escamoteables

- Para utilizar el mando, púlselo en el centro.
- El mando sobresale.
- Gírelo hasta la posición deseada.

Una vez terminada la cocción, gire el mando a 0 y púlselo en el centro para que vuelva a su posición original.

### Tabla de funciones del horno

Función	Temperatura preajustada	Temperatura ajustable	Descripción de la función
■ Horno apagado	-	-	-
☀️ LUZ	-	-	• Para encender la luz del horno.
🔥 FUNCIÓN MANTENER CALIENTE	35 °C	-	• Para mantener una temperatura constante dentro del horno. • 35 °C: para hacer fermentar masas de pan y pizzas. • 60 °C: para mantener calientes los alimentos una vez cocinados. • Se recomienda utilizar el nivel más bajo.
☰ RESISTENCIA SUPERIOR E INFERIOR	225 °C	50 °C - 250 °C	• Para cocinar carne, pescado y aves en un nivel. • Precaliente el horno a la temperatura de cocción requerida y coloque los alimentos en su interior cuando el piloto "C" esté encendido. • Se recomienda utilizar el segundo o el tercer nivel.
🔥 RESISTENCIA SUPERIOR, INFERIOR Y VENTILADOR	200 °C	50 °C - 250 °C	• Para cocinar alimentos colocados en 2 niveles distintos • Si fuera necesario, invierta la posición de los alimentos para obtener una cocción más homogénea. • No es necesario precalentar el horno (excepto para pizzas y pan).
🌀 RESISTENCIA CIRCULAR + VENTILADOR	200 °C	50 °C - 250 °C	• Para cocinar, sin calentamiento previo, en uno o varios niveles los alimentos que requieren la misma temperatura de cocción (ej.: pescado, verduras y dulces) sin que se mezclen los olores de los distintos alimentos.
🔥 GRILL	3	-	• Para cocinar chuletas, brochetas, salchichas, gratinar verduras y tostar pan. • La función permite distintas intensidades de potencia (1 mín. - 5 máx.). • Precaliente el horno durante 3/5 min. • Durante la cocción la puerta del horno debe permanecer cerrada. • Cuando cocine carne, vierta un poco de agua en la grasería (situada en el primer nivel) para reducir el humo y evitar las salpicaduras de grasa. • Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción.
🔥 GRILL + VENTILADOR	3	-	• Esta función es idónea para cocinar trozos grandes de carne (rosbif, asados). • La función permite distintas intensidades de potencia (1 mín. - 5 máx.). • Precaliente el horno durante 3/5 min. • Durante la cocción la puerta del horno debe permanecer cerrada. • Cuando cocine carne, vierta un poco de agua en la grasería (situada en el primer nivel) para reducir el humo y evitar las salpicaduras de grasa. • Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción.
🍕 PIZZA/PAN	-	PI - 260 °C P2 - 220 °C	• Para hornear pizzas, pan, tortas.
🌿 ECOLÓGICO	160 °C	50 °C - 250 °C	• Función de ahorro energético indicada para cocer sin calentamiento previo en un nivel.
🧼 PIRÓLISIS	Para más información, consulte el manual de instrucciones.		• La duración de la autolimpieza se puede regular entre un mínimo de 2 y un máximo de 3 horas.
🧼 PYRÓLISIS EXPRESS	Para más información, consulte el manual de instrucciones.		• Para la autolimpieza del horno con tiempo prefijado de 1 hora 15 minutos.

### Advertencias:

Durante el ciclo de autolimpieza, se recomienda retirar todos los accesorios en dotación para no aumentar aún más la temperatura exterior de la puerta y garantizar una mejor eficacia de limpieza en la parte inferior del horno.

## TABLA DE COCCIÓN

ALIMENTOS		Función	Pre calentamiento	Nivel (desde la base)	Grado de dorado	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (minutos)
CARNE	Cordero, carnero		X	2	2	200	90 - 110
			X	2	2	200	90 - 110
	Asado (ternera, cerdo, vacuno) (kg. 1)		X	2	2	200	100 - 110
			X	2	2	200	100 - 110
	Pollo, conejo, pato		X	2	2	200	80 - 90
			X	2	2	200	80 - 90
	Pavo (kg. 3-4)		X	1	3	200	160 - 180
			X	1	3	200	160 - 180
	Ganso (kg. 2)		X	2	3	200	100 - 130
			X	2	3	200	100 - 130
PESCADO	(ENTERO) (1-2 kg) Dorada, lubina, atún, salmón, bacalao		X	2	1	200	50 - 60
			X	2	1	190	50 - 60
	(EN RODAJAS) (1 kg.) Pez espada, atún		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
VERDURA	Pimientos y tomates rellenos		X	2	-	200	60 - 70
			X	2	-	190	60 - 70
	Patatas asadas		X	2	3	200	50 - 60
			X	2	3	200	50 - 60
PIZZA	Pizza - Pan	P1	X	2	-	260 - 240	15 - 20
		P2	X	2	-	220 - 240	15 - 20
		P1	X	1-3	-	260 - 240	20 - 30
		P2	X	1-3	-	220 - 240	20 - 30
DULCES PASTELERÍA ETC	Bizcochos		X	2	-	170	40 - 50
			X	2	-	180	40 - 50
	Tartas rellenas (con queso)		X	2	-	190	70 - 90
			X	2	-	180	70 - 90
	Tartas		X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Strudel de manzana		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
	Galletas		X	2	-	160	30 - 40
			X	1-3	-	150	30 - 40

ALIMENTOS		Función	Pre calentamiento	Nivel (desde la base)	Grado de dorado	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (minutos)
DULCES PASTELERÍA ETC	Petisús		X	2	-	190	40 - 50
			X	1-3	-	180	40 - 50
	Tartas saladas		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Tartas rellenas de fruta ej. piña, melocotón		X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Merengues		X	2	-	120	150 - 180
			X	1-3	-	120	150 - 180
	Buñuelos de viento		X	2	-	200	30 - 40
			X	2	-	190	30 - 40
Suflés		X	2	-	200	50 - 60	
		X	2	-	190	50 - 60	
Lasaña		X	2	1	200	50 - 60	
		X	2	-	190	50 - 60	

## TABLA DE COCCIÓN PARA LA FUNCIÓN GRILL

ALIMENTOS		Función	Pre calentamiento	Nivel (desde la base)	Nivel de potencia	Tiempo de cocción (minutos)
CARNE	Chuletón		X	3-4	4-5	40 - 50
	Chuletas		X	3-4	4-5	30 - 40
	Salchichas		X	3-4	4-5	30 - 40
	Chuletas de cerdo		X	3-4	4-5	30 - 40
	Muslos de pollo		X	3-4	4-5	40 - 50
	Brochetas		X	3-4	4-5	40 - 50
	Costillas		X	3-4	4-5	40 - 50
	Medio pollo		X	3	4-5	50 - 60
	Medio pollo		X	2	3-4	50 - 60
	Pollo entero		X	2	2-3	60 - 70
	Asado (cerdo, vacuno)		X	2	3	70 - 80
	Pato		X	2	3	80 - 90
	Pierna de cordero		X	2	3	70 - 80
	Rosbif		X	2	3	50 - 60
	Patatas asadas		X	3	3-4	50 - 60
	PESCADO	Pescado (dorada, trucha)		X	2	2-3
Pescado (rodajas)			X	3-4	4-5	30 - 40

Nota: GRILL, dé la vuelta a la carne a mitad de la cocción.

## Programador electrónico



- 1 Mando Encendido/Apagado - Selección de funciones
- 2 Tecla para confirmar y seleccionar un programa
- 3 Mando para modificar los valores programados (temperatura, tiempo, niveles)

## GUÍA DE USO DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

### Pantalla



### Encendido rápido del horno

Tras conectar el horno a la red por primera vez o tras una interrupción de la alimentación eléctrica, la pantalla indica "STOP".

#### Para activar el horno:

1. Gire el mando ① a "0".
2. Pulse la tecla ②. En la pantalla aparece "--:--".

#### Selección y ajuste del reloj:

1. Pulse la tecla ② tres veces.
2. Gire el mando ② en un plazo de 15 segundos para fijar la hora del día. En la pantalla parpadea la hora.
3. Pulse la tecla ② o bien espere 15 segundos para obtener la confirmación automática del ajuste.

#### Para modificar la hora:

Pulse dos veces la tecla ② ☹️ parpadea en la pantalla. Repita las operaciones arriba indicadas.

#### Selección de la función de cocción:

1. Gire el mando ① hasta la función deseada: en la pantalla parpadea la temperatura o el nivel de grill programado.
2. Si el valor es correcto, pulse la tecla ② para confirmarlo o bien espere 10 segundos para obtener la confirmación automática del ajuste.

#### Para cambiar la temperatura o el nivel de grill:

1. Gire el mando ③: en la pantalla parpadea la temperatura (o el nivel de grill cuando el mando ① está en ☹️).
2. Pulse la tecla ② para confirmar o bien espere 10 segundos para obtener la confirmación automática del ajuste.

El horno comienza a funcionar pasados 5 segundos desde la confirmación: los pilotos de incremento de la temperatura 🔥 se encienden e indican el incremento de la temperatura en la escala graduada °C.

#### Nota:

Los valores programados se pueden modificar durante la cocción.

#### Una vez terminada la cocción:

Apague el horno llevando el mando ① a "0". En la pantalla vuelve a aparecer la hora del día.

#### Advertencias:

Para anular cualquier programación, gire el mando ① a "0".

Si se mantiene pulsada la tecla ② durante 5 segundos, se desactiva la señal acústica que suena durante el uso de los mandos y las teclas.

La reactivación es posible pulsando nuevamente la tecla ② durante 5 segundos. Por razones de seguridad, tras 4 horas y media de funcionamiento continuo, el horno se apaga automáticamente (excepto las funciones "☹️" y ☹️).

## Funcionamiento del horno con el uso del programador electrónico

### Selección del tiempo de cocción:

Si se programa un intervalo de cocción, el horno funcionará (con cualquier función) durante el tiempo programado y, al finalizar dicho tiempo, se apagará de modo automático. El tiempo máximo de cocción programable es de 3 horas 59 minutos.

1. Seleccione la función y la temperatura o el nivel de grill (consulte el capítulo: "Encendido rápido del horno", apartado: "Selección de la función de cocción").
2. Pulse varias veces la tecla ②; el piloto 🔥 parpadea y aparece "-0:00".
3. Gire el mando ③ en el sentido de las agujas del reloj: en la pantalla parpadea el tiempo seleccionado. El guión "-" indica que el tiempo disminuye hasta llegar a "0".
4. A los 20 segundos, el horno comienza la cocción automáticamente y en la pantalla aparece el tiempo de cocción restante.

**Nota:** Para ver o modificar la temperatura programada, gire una posición el mando ③. Para volver a visualizar el tiempo restante, espere 20 segundos, o pulse la tecla ②.

Para utilizar las funciones especiales Dorado extra ☹️ y Mantenimiento del calor ☹️, consulte el capítulo "Funciones especiales".

### Para cambiar la temperatura o el nivel de grill:

Gire el mando ③ y confirme pulsando la tecla ② o bien espere 10 segundos para obtener la confirmación automática del ajuste.

### Aparición de End en la pantalla:

Una vez transcurrido el tiempo programado (fin de cocción), en la pantalla aparece End y durante 15 minutos suena una señal acústica intermitente. El horno se apaga automáticamente y la lámpara de iluminación del horno queda encendida durante 25 minutos.

1. Pulse la tecla ② para interrumpir la señal acústica.
2. Gire el mando ① a "0". La lámpara se apaga.

En la pantalla vuelve a aparecer la hora del día.

## Selección de la hora de fin de cocción

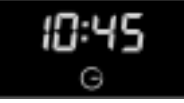
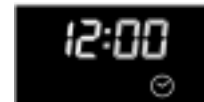
Esta operación permite seleccionar la hora de fin de cocción. El tiempo máximo programable es de 23 horas 59 minutos.

1. Seleccione la función y la temperatura o el nivel de grill. Consulte el capítulo: "Encendido rápido del horno", apartado: "Selección de la función de cocción".
2. Por ejemplo: son las 10:00. Pulse la tecla ②; el piloto 🔥 parpadea y en la pantalla aparece "- 0:00".
3. Ajuste el intervalo de cocción del horno (por ej. 45 minutos) girando el mando ③; en la pantalla parpadea el tiempo programado.
4. Pulse la tecla ② para confirmar la selección (45 minutos); el piloto 🔥 parpadea y la pantalla indica la hora del día y el tiempo de cocción (por ej. 10:00 horas + 45 minutos = 10:45 horas).
5. Elija la hora a la que desea terminar la cocción girando el mando ③ (por ej. 12.30 horas).
6. Pulse varias veces la tecla ② hasta que reaparezca la hora del día (10:00), o bien espere 20 segundos para obtener la confirmación automática del ajuste.

El horno se pone en marcha automáticamente a la hora de fin de cocción menos la duración de la cocción (por ej. 11:45); en la pantalla se encienden 🔥 ☹️ ☹️.

Para comprobar la temperatura o el nivel de grill seleccionados, gire el mando ③ una posición.

Para comprobar o modificar el tiempo de cocción (por ej. 45 min.) o la hora de fin de cocción (por ej. 12:30), pulse la tecla ②.



## Funciones especiales: (Dorado extra y Mantenimiento del calor Estas dos funciones están disponibles sólo con la programación de la duración o la hora de fin de cocción.

Es posible seleccionarlas individual o simultáneamente.



### Dorado extra

Esta función permite dorar los alimentos (por ej.: el asado) durante la cocción. Es posible elegir entre los niveles **1-2-3**; **1** es el dorado mínimo y **3** el máximo.


Esta función está disponible sólo con las funciones   .

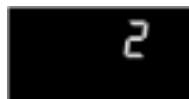
### Selección de la función especial Dorado extra

1. Programe el tiempo o la hora de fin de la cocción. Consulte el capítulo “Encendido rápido del horno”, apartado “Selección de la función de cocción”.

2. Pulse varias veces la tecla  hasta que en la pantalla parpadee el símbolo  y aparezca un “**0**”.

3. Gire el mando  para elegir el nivel de dorado de los alimentos: **1, 2 ó 3**.

4. Pulse dos veces la tecla  o bien espere 20 segundos para obtener la confirmación automática del ajuste.





### Mantenimiento del calor

Esta función mantiene la temperatura del horno a 60 °C una vez finalizado el ciclo de cocción con el funcionamiento automático del horno.


La función “Mantenimiento del calor” puede combinarse sólo con las funciones    .

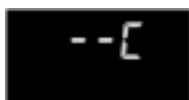
### Selección de la función especial Mantenimiento del calor

1. Programe el tiempo o la hora de fin de la cocción. Consulte el capítulo: “Encendido rápido del horno”, apartado: “Selección de la función de cocción”.

2. Pulse varias veces la tecla  hasta que en la pantalla parpadee el símbolo  y aparezca “-- C”.

3. Gire el mando  a “**60C**”.


4. Pulse la tecla  o bien espere 20 segundos para obtener la confirmación automática del ajuste.




### Cuentaminutos


El cuentaminutos se puede utilizar sólo cuando el horno no está en funcionamiento y permite seleccionar un tiempo máximo de 3 horas 59 minutos.

**Para programar el cuentaminutos:**

1. Deje el mando  en “**0**”. En la pantalla aparece la hora del día.


2. Pulse la tecla ; en la pantalla parpadea el símbolo .

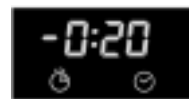
3. Gire el mando  en el sentido de las agujas del reloj. En la pantalla parpadea el tiempo programado. El guión “-” indica que el tiempo disminuye hasta llegar a “**0**”.

4. Pulse la tecla  o bien espere 20 segundos para obtener la confirmación automática del ajuste.




Una vez transcurrido el tiempo seleccionado:

Se activa una señal acústica y en la pantalla aparece “**End**”.

Pulse la tecla : la señal acústica se apaga. En la pantalla vuelve a aparecer la hora del día.




## Personalización de la cocción


Esta selección permite personalizar los resultados de cocción. No está disponible con las siguientes funciones:   .

Cómo seleccionar la función:

Para activar esta función, gire el mando del selector de funciones  al símbolo de la lámpara.

Mantenga pulsada la tecla de confirmación  durante 5 segundos. En la pantalla parpadea el valor predefinido “**0**”.

Gire el mando “modificar valores predefinidos”  para seleccionar un valor de **0 a +2** y de **0 a -2**.

Para confirmar pulse la tecla .

Al término aparece la selección durante unos segundos.

El nivel de cocción elegido queda memorizado hasta la modificación siguiente.

### Características de seguridad

• Si la puerta del horno está abierta, la pantalla indica: **door**


### Cierre la puerta para poder continuar.

PIRÓLISIS (autolimpieza)


• Durante las funciones de pirólisis se activa un dispositivo automático de “**bloqueo de puerta**” y en la pantalla se enciende el piloto correspondiente al símbolo “**lock**”.


### Selección de las funciones de autolimpieza

Funciones de autolimpieza (según el modelo):



“Pirólisis” : tiene una duración predeterminada de 3 horas, que se puede modificar hasta un mínimo de 2 horas.

En la pantalla aparece “**CLn**”.

“Express” : tiene una duración predefinida de 1 hora 15 minutos. En la pantalla aparece “**CLnE**”.

“6th Sense” : calcula la duración en función de la suciedad. En la pantalla aparece “**SEnS**”. Esta función se puede activar sólo con el horno frío; si el horno aún está caliente, en la pantalla aparece “**Hot**”.



“**SEnS**” reaparecerá sólo cuando el horno se haya enfriado.


Gire el mando  hasta la función de autolimpieza deseada (Pirólisis, Express o 6th Sense); pulse la tecla  para confirmar.

Al finalizar la autolimpieza, en la pantalla aparece “**End**”.

### Selección de la duración de la pirólisis

1. Gire el mando  hasta la función “**Pirólisis**”; en la pantalla aparece el símbolo .

2. Pulse la tecla  hasta que el piloto  parpadee en la pantalla.

3. Gire el mando  para seleccionar la duración deseada (en la pantalla aparece la duración máxima predeterminada

“**-3:00**” que se puede modificar hasta un mínimo de 2 horas).



Pulse la tecla para confirmar.


• Durante las funciones de pirólisis, la luz se puede encender en la fase inicial y luego se apaga automáticamente.

### Selección de la hora de fin de pirólisis con arranque retardado

1. Gire el mando  para seleccionar la función deseada (Pirólisis, Express, 6th Sense).

Si se selecciona la función “**Pirólisis**”, es necesario seleccionar primero la duración (consulte el apartado “Selección de la duración de la pirólisis”).

2. Pulse la tecla  hasta que el piloto  parpadee en la pantalla.

3. Gire el mando  para seleccionar la hora a la que se desea finalizar la pirólisis.

4. Pulse la tecla para confirmar.

### Funciones de bajo consumo energético:

Las siguientes funciones se han estudiado para reducir el consumo de energía.



Durante la cocción, los motores (de calentamiento y refrigeración del horno) pueden funcionar a diferentes velocidades e intervalos.