



Instrucciones de funcionamiento

Horno empotrado

Lea por favor este manual de instrucciones con atención antes de usar el horno. Esto asegurará que usted se ha familiarizado con información importante de seguridad y la operación correcta del horno.

Le rogamos que guarde este manual en un lugar fácilmente accesible y que lo consulte en todo momento. Le rogamos que transfiera este manual al nuevo dueño si vende el horno.

LB652088S

Contenido

Seguridad	4~8
Descripción del electrodoméstico	9
Panel de control	10~11
Accesorios	12~13
Guías de deslizamiento telescópicas (opcionales) ...	14~15
Configuración del reloj	16
Limpieza inicial	17
Uso del horno	18
Funciones del horno	19~21
Funcionamiento	22~43
Encendido del horno	22
Modificar la temperatura del horno	23
Apagado del horno	24
Calentamiento rápido	25
Desconexión de seguridad	26
Rendimiento energético	26
Funciones y símbolos del reloj	27
Configuración del temporizador	28
Programación del tiempo total de cocción	29
Programación de fin del tiempo de cocción	30~31
Combinar el tiempo total de cocción y fin del tiempo de cocción	32~33
Función rápida	34
Configuración horaria	35
Funciones útiles	36
Programas automáticos – Cocción rápida	37
Programas automáticos – Cocción automática.....	38~39
Mis recetas.....	40~41
Conservar calor	42
Calientaplatos	43
Modificar la configuración	44~49
Configuración básica	44
Acceder al menú de configuración	45
Cambiar el idioma	45
Cambiar el reloj	46
Fase de calentamiento	46
Luz del horno	47
Sonido	47

Iniciar	48
Pantalla	49
Tabla de cocción rápida	50~51
Tabla de cocción automática	52~75
Pescado	52~53
Carne	54~55
Repostería	56~57
Patatas	56~57
Aves y caza	58~61
Aperitivos	62~63
Pizza	62~63
Recetas internacionales automáticas	64~75
Cocción	76~77
Tabla de cocción	78~82
Asar	83~84
Tabla de asados	85
Grill	86~87
Tabla de grill	87
Descongelar	88
Funciones especiales	89
Limpieza y cuidado	90
Limpieza pirolítica	91
Luz del horno	92
Puerta del horno	93~97
Solución de problemas	98~99
Códigos de error	100
Especificaciones técnicas	101~102
Instrucciones de instalación	103
Atención al cliente y repuestos	104
Garantía	105

Seguridad

- La instalación de este horno está reservada a electricistas homologados.
- El instalador será responsable de la correcta conexión eléctrica de los electrodomésticos, así como de acatar las respectivas medidas de seguridad en vigor.

Seguridad eléctrica

No conecte el horno si hubiera resultado dañado durante el transporte.

- Este electrodoméstico debe ser conectado a la red eléctrica exclusivamente por un **electricista especialmente homologado**.
- En caso de avería o daños en el electrodoméstico, no intente encenderlo.
- Las reparaciones en el electrodoméstico deben ser reparadas exclusivamente por un **técnico homologado**. La realización de reparaciones incorrectas puede ocasionar peligros graves. Si fuera necesario realizar reparaciones en su unidad, contacte con un Centro de asistencia de LG o directamente con su proveedor.
- Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente homologadas a fin de evitar situaciones de peligro.
- No permita que los cables eléctricos entren en contacto directo con el horno.
- Conecte el horno a la red eléctrica por medio de un disyuntor o fusible adecuado. No emplee enchufes múltiples, ladrones ni alargaderas.

-
- La placa de datos de servicio está situada en el lado izquierdo de la puerta y en la cubierta posterior.
 - Recuerde desconectar el suministro eléctrico del electrodoméstico antes de iniciar las tareas de reparación o limpieza.
 - Sea cuidadoso al conectar otros electrodomésticos eléctricos a enchufes cercanos al horno.
 - Esta conexión puede realizarse con el enchufe disponible o añadiendo un interruptor en el cableado fijo según las normas de cableado.
 - No utilice detergentes abrasivos o espátulas para limpiar el cristal de la puerta del microondas, ya que podrían dañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

- ⚠ ATENCIÓN:** Recuerde desconectar el suministro eléctrico del electrodoméstico antes de cambiar la bombilla del horno, a fin de evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- ⚠ ATENCIÓN:** durante su funcionamiento, las partes internas del horno alcanzarán temperaturas muy elevadas.
- ⚠ ATENCIÓN:** las piezas accesibles pueden alcanzar altas temperaturas durante el funcionamiento. Mantener lejos del alcance de los niños.
- ⚠ ATENCIÓN:** las piezas accesibles pueden alcanzar altas temperaturas durante el uso del grill. Mantener lejos del alcance de los niños.
- ⚠ ATENCIÓN:** asegúrese de configurar correctamente los tiempos de cocción, ya que superar estos tiempos podría arruinar sus platos y alimentos, e incluso ocasionar daños al horno.
- ⚠ ATENCIÓN:** no toque los cables eléctricos con las manos mojadas. Es muy peligroso. Podría ser causa de descarga eléctrica.
- ⚠ ATENCIÓN:** Los componentes accesibles pueden calentarse durante el uso. Se deberían mantener fuera del alcance de los niños pequeños.

Seguridad

Seguridad durante el funcionamiento

- Este horno ha sido diseñado sólo para la cocción de alimentos en el entorno de su hogar.
- Tenga presente que durante el uso las superficies interiores del horno alcanzarán altas temperaturas. Tenga cuidado de evitar entrar en contacto con los elementos térmicos y resistencia del interior del horno.
- No almacene materiales inflamables o fácilmente deformables en el horno.
- Las superficies del horno alcanzarán altas temperaturas durante el uso; especialmente tras un largo período de uso.
- Es necesario retirar el exceso de suciedad antes de iniciar la función de autolimpieza, y asegurarse de retirar todos los utensilios y alimentos de su interior antes de comenzar la limpieza pirolítica.
- Las superficies se calentarán más de lo habitual durante la función de autolimpieza; mantenga a los niños lejos del electrodoméstico.
- Durante la cocción, tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que el calor y el vapor escaparán rápidamente de la unidad.
- Al cocinar alimentos o platos con alcohol, tenga presente que las altas temperaturas provocarán la evaporación del alcohol. En estos casos, el vapor podría incendiarse si entrara en contacto con una pieza caliente del horno.
- Por razones de seguridad eléctrica, no utilice limpiadores con agua presurizada ni con chorros de vapor.

-
- Mantenga a los niños a una distancia segura durante el funcionamiento del horno.
 - Los alimentos congelados, como la pizza, deben cocinarse sobre la parrilla del grill. Si decide utilizar la bandeja del horno, ésta podría deformarse debido a la gran diferencia de temperatura.
 - No vierta agua en la base del horno mientras esté caliente. De lo contrario, podrían dañar las superficies lacadas.
 - La puerta del horno debe permanecer cerrada durante el proceso de cocción.
 - No coloque papel de aluminio en el fondo del horno ni sobre las bandejas o fuentes que introduzca en el electrodoméstico. El papel de aluminio bloquea el calor, pudiendo ocasionar daños a las superficies lacadas y una cocción deficiente de los alimentos.
 - Los zumos de fruta que rebosen el borde la bandeja o fuente pueden dejar marcas que, en ocasiones, pueden resultar indelebles. Al cocinar tartas o bizcochos esponjosos, utilice la bandeja honda.
 - No utilice la puerta del horno como apoyo para utensilios de cocina fríos o calientes.
 - Este electrodoméstico no ha sido diseñado para su uso por niños pequeños o personas de pulso poco firme sin supervisión.
 - Los niños deben contar con supervisión adulta para asegurar que no juegan con el electrodoméstico.
 - Mantenga a los niños a una distancia segura hasta que el horno se haya enfriado completamente tras su uso.
 - Este dispositivo no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo a niños) disminuidas físicas, mentales o sensoriales, o sin experiencia o conocimiento, a menos que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del dispositivo por parte de una persona responsable de su seguridad.

Seguridad

Eliminación

Material de embalaje

- Su nuevo horno ha sido correctamente embalado para su transporte. Retire todo el material de embalaje antes de iniciar el uso del producto.
- El material de embalaje es completamente reciclable. Sus autoridades locales le facilitarán las direcciones de puntos limpios cercanos para la eliminación ecológica de electrodomésticos.

Electrodomésticos usados

ADVERTENCIA

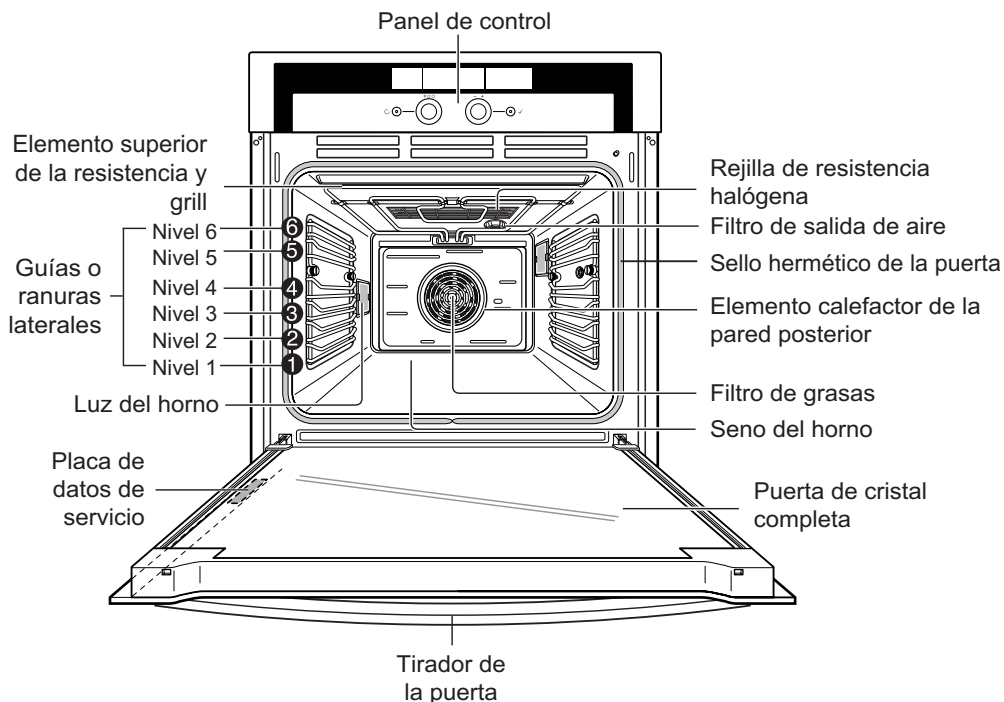
- Los electrodomésticos usados deben inutilizarse antes de su eliminación, para asegurar que no representan un riesgo. Para hacerlo, desconecte el producto de la red eléctrica y el cable de alimentación.

Por la protección del medioambiente, es necesario deshacerse adecuadamente de los electrodomésticos usados.

- No arroje el electrodoméstico junto con el resto de la basura de su hogar.
- Sus autoridades locales le facilitarán los horarios de recogida de desechos especiales o las direcciones de puntos limpios cercanos.

Descripción del electrodoméstico

Introducción



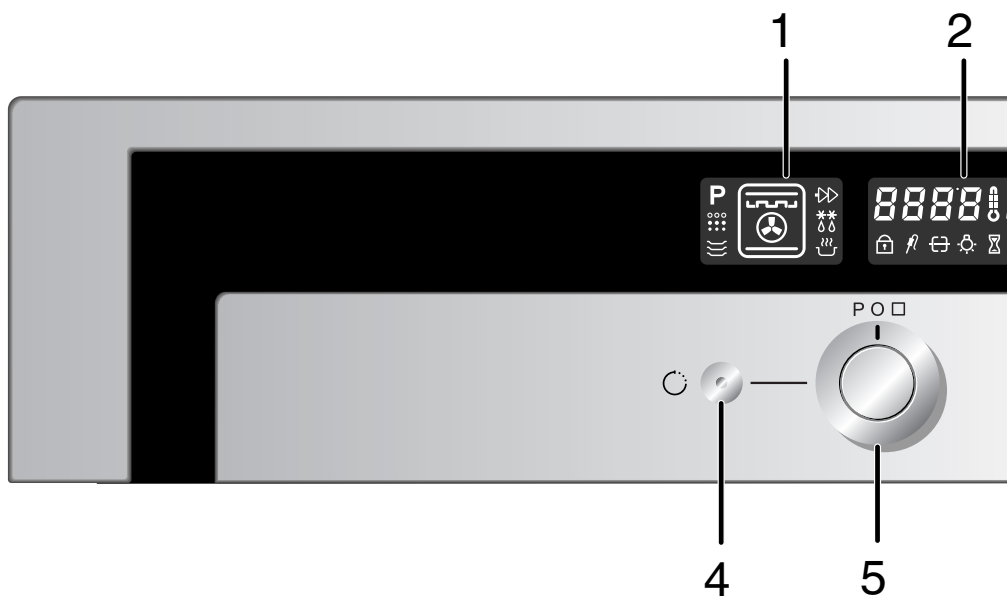
Los niveles del horno están numerados desde abajo.

Los niveles 5 y 6 son utilizados principalmente para las funciones del grill.

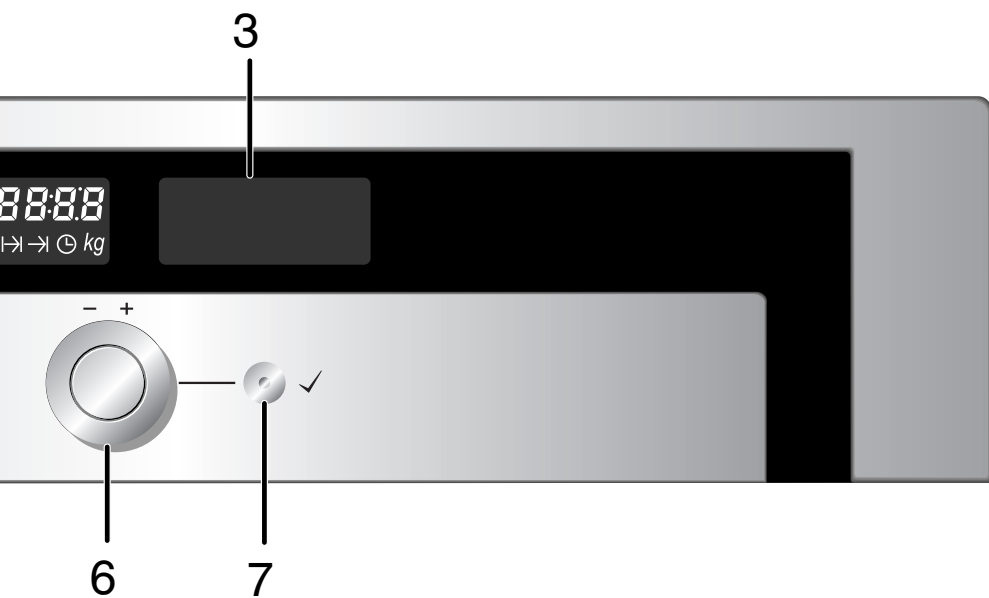
Las tablas de cocción incluidas en estas instrucciones operativas le sugieren un nivel en cada caso, sin embargo puede cambiarlo como desee.

Nota: la placa de datos de servicio pueden encontrarse en el borde interior izquierdo de la puerta o en la cara frontal del horno.

Panel de control



1. Pantalla de funcionamiento
2. Pantalla de temperatura/tiempo
3. Pantalla de información
4. Botón tiempo

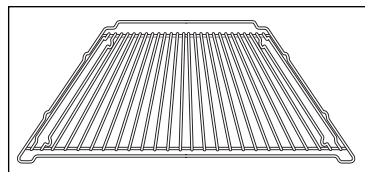


- 5. Selector de funciones
- 6. Selector de temperatura/tiempo
- 7. Botón "OK" (Intro o Sí)

Accesorios

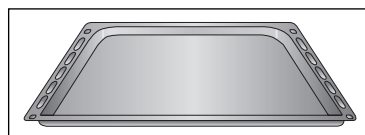
Rejilla de grill

Para fuentes, moldes para hornear, grill y recipientes de asado.



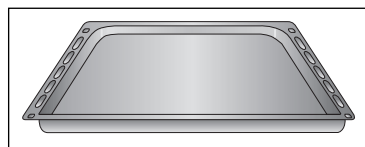
Bandeja del horno

Para tartas, bizcochos y galletas.



Bandeja honda

Para tartas esponjosas, asados y para recoger los jugos o grasas sobrantes.

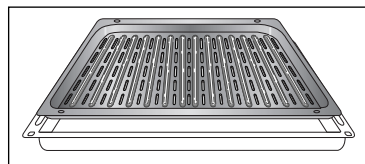


Sugerencia:

Al utilizar por primera vez la bandeja y la rejilla del grill en un horno con ranuras guía, frote éstas con aceite de cocina y la ayuda de un paño limpio. A continuación, limpie las ranuras guía con un paño seco. Después podrá utilizarlas más fácilmente.

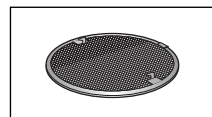
Bandeja del grill

Para cocinar carnes al grill; debe colocarse sobre la bandeja honda. La grasa sobrante se recoge en la bandeja honda.



Filtro de grasas (opcionales)

Para la protección del ventilador contra la acumulación de grasas.



El filtro puede permanecer en posición mientras el ventilador es utilizado para las funciones de asado.

Nota:

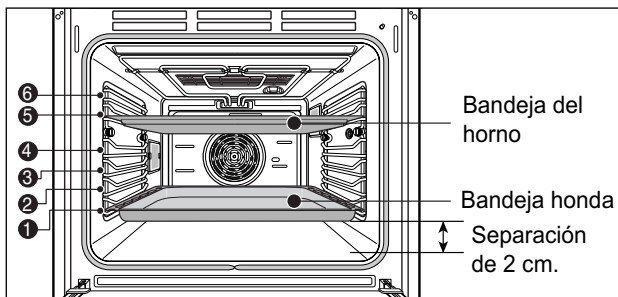
Para instalar el filtro de grasas, introduzca los dos ganchos en los orificios de la cubierta del ventilador. El filtro de grasas debe cubrir completamente los orificios de venteo del ventilador.

No utilice el filtro de grasas en modo de cocción, ya que restringiría el flujo de aire.

Sugerencias de uso de bandejas y rejilla de grill

Asegúrese de que las bandejas y rejilla de grill estén correctamente instaladas en ambos lados del horno.

Tenga mucho cuidado al retirar del horno los platos ya cocinados.



Utilice manoplas o guantes apropiados para tal uso.

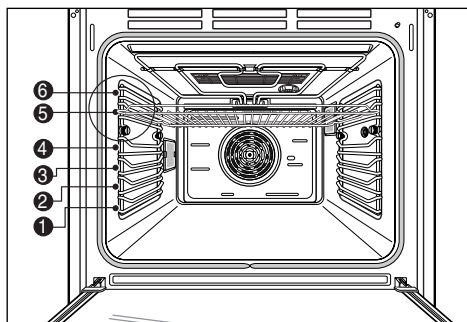
Si utiliza la rejilla de grill en combinación con la bandeja honda, u otras, para recoger los líquidos o grasa sobrante, recuerde no colocar la bandeja en la base del horno, sino en uno de los niveles inferiores de las guías.

La colocación de bandejas sobre la base del horno podría ocasionar una acumulación no deseada de calor que podría dañar la superficie del electrodoméstico. Por este motivo, siempre debe existir una distancia mínima de 2 cm entre los accesorios y la base del horno.

Ajuste de la rejilla de grill, bandeja del horno y bandeja honda

Deslice la bandeja o rejilla en el nivel deseado.

Los niveles del horno están numerados de abajo a arriba.

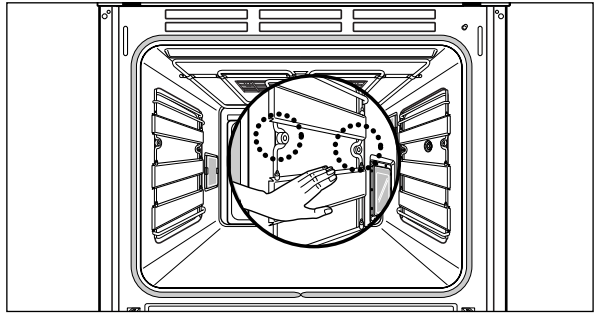


Guías de deslizamiento telescópicas (opcionales)

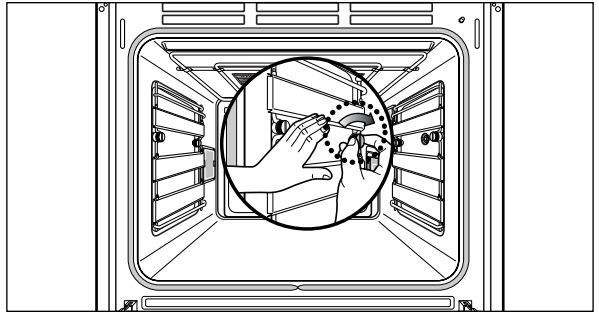
Ajuste de las guías de deslizamiento telescópicas

Si se trata de un electrodoméstico nuevo, ajuste las guías de deslizamiento telescópicas conforme a los siguientes procedimientos.

1. Coloque la forma en U de la guía de deslizamiento entre los dos orificios para tornillos, como se ilustra.



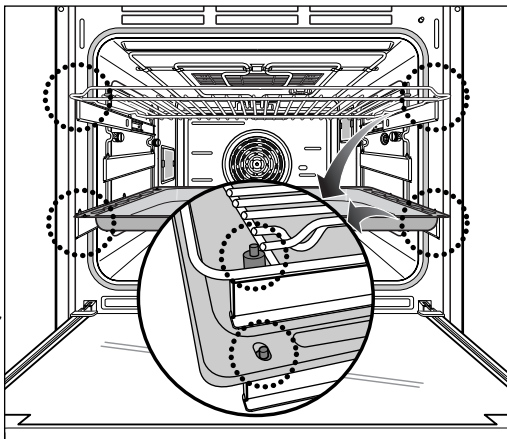
2. Introduzca y asegure los dos tornillos.



3. Ajuste la otra guía de deslizamiento de igual forma.

4. La bandeja del horno y la rejilla de grill deben colocarse con precisión en el gancho de las guías de deslizamiento.

Un acoplamiento inestable entre la bandeja del horno y las guías de deslizamiento telescópicas puede ocasionar la caída de la bandeja o de los alimentos sobre la base del horno.



⚠ ATENCIÓN: no inicie la función de autolimpieza sin retirar antes las guías de deslizamiento u otros accesorios. Debido a las altas temperaturas alcanzadas durante la función de autolimpieza (aprox. 500° C), las guías de deslizamiento telescópicas y accesorios podrían deformarse o inutilizar su uso.

Configuración del reloj

Configuración horaria

No podrá utilizar el horno hasta configurar correctamente la hora.

Al conectar el electrodoméstico por primera vez, o después de una caída de tensión, <0>, el <Turn dial> y el Selector horario parpadearán intermitentemente.

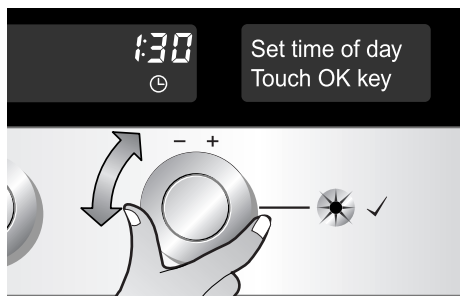
Ejemplo: configuración de hora actual; la 1:30.



- 1** Configure la hora mediante el Selector horario. El botón OK (✓) y el mensaje <Touch OK key> parpadearán intermitentemente.



- 2** Confirme la acción presionando el botón OK (✓). El Selector horario, <00> y <Turn dial> parpadearán intermitentemente.



- 3** Configure los minutos mediante el Selector horario. El botón OK (✓) parpadeará intermitentemente.



- 4** Confirme esta selección presionando el botón OK (✓). El electrodoméstico está ahora listo para su uso.

Limpieza inicial

Limpie el horno cuidadosamente antes de iniciar esta función.

Importante: No emplee limpiadores cáusticos o abrasivos. Éstos podrían dañar las superficies del horno.

Parte frontal del electrodoméstico



Los hornos con frontal metálico deben limpiarse únicamente con agentes limpiadores estándar. Limpie la parte frontal del horno con un paño ligeramente húmedo.

Interior del horno

1. Abra la puerta del horno. Se encenderá la luz del horno.
2. Limpie las bandejas y accesorios con agua tibia y lavavajillas.
3. Limpie el interior del horno de igual forma, con agua tibia y líquido lavavajillas.
4. Permita que el horno se seque de forma natural.

Calentamiento

Antes de iniciar funciones de cocción o asado por primera vez, deberá encender el horno y permitir que se caliente vacío (200~250° C) y que se enfríe después, eliminando así la presencia de malos olores. Abra las ventanas de la cocina y asegúrese de conservar una ventilación adecuada durante este procedimiento.

1. Asegúrese de configurar correctamente la hora.
2. Retire todos los accesorios del interior del horno.
3. Utilice el Selector de funciones para elegir el modo operativo: Calor de convección () o Ventilador de grill () a 200° C (consulte la siguiente página).
4. Deje el horno encendido en este modo de funcionamiento durante una hora.

Uso del horno




Modos operativos





Descripción de los modos operativos

Los distintos modos operativos difieren entre sí incluyendo diferentes combinaciones de los elementos térmicos. Las distintas combinaciones son idóneas para producir una gran variedad de áreas calientes y rutas de circulación del aire caliente en el interior del horno, según sea necesario para la óptima cocción de los alimentos.

Para las funciones de asado y horneado existen temperaturas pre-programadas y recomendadas que, por supuesto, puede ajustar mediante el Selector de temperatura.

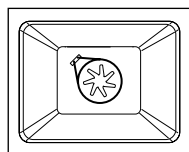
Al utilizar las funciones de grill () () y autolimpieza () , podrá seleccionar cualquiera de los tres ajustes mediante el Selector de temperatura.


Al utilizar las funciones de grill rápido () y descongelar () , no existirán más configuraciones disponibles.

Funciones del horno

Calor de convección

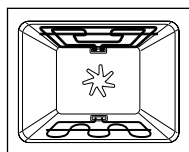
El modo Calor de convección sólo utiliza el elemento térmico situado en la pared posterior y el ventilador de convección. La temperatura recomendada es de 150° C.



También es posible hornear a más de un nivel en el modo Calor de convección (). Esto significa que es idóneo para tartas de frutas, bizcochos o masa de levadura; como los panes.

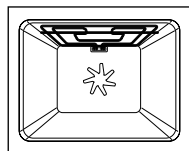
Aire caliente

Además de los elementos térmicos convencionales, el modo Aire caliente hace uso del ventilador de convección. Esto significa que la temperatura de asado y horneado puede reducirse en 20-40° C. La temperatura preestablecida es de 160° C. Este modo resulta idóneo para tartas y galletas, y permite hornear a más de un nivel simultáneamente.



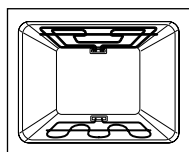
Ventilador de grill

En este modo, el elemento de grill y el ventilador permanecen encendidos. La temperatura recomendada es de 190° C. Esta función es perfecta para la elaboración de pizzas, quiché lorraine o tartas de queso.



Calor convencional

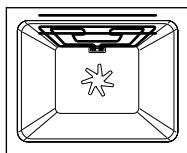
Para el calor convencional, pueden emplearse los elementos térmicos situados sobre y bajo el seno del horno. Este modo operativo resulta idóneo para hornear tartas, hornear durante poco tiempo, masas sensibles y para asar ternera en el nivel uno. La temperatura recomendada es de 190° C.



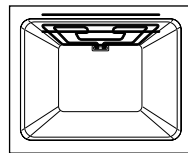
Funciones del horno

Función rápida

En el modo Función rápida se activará el elemento térmico halógeno situado en la parte superior del horno. Mediante el Selector horario, seleccione entre dos posibles funciones:



Asado rápido

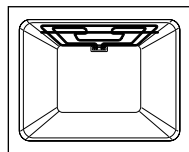


Grill rápido

1. Configure el Selector horario en "Asado rápido" para activar dicha función. La temperatura preestablecida es de 190° C. Se utilizan todos los elementos térmicos superiores y el ventilador de convección.
2. Seleccione "Grill rápido" para activar dicha función. Con esta función no dispondrá de más configuraciones. Se utilizan todos los elementos térmicos superiores.

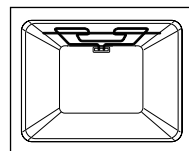
Grill grande (1, 2, 3) (Grill radiante de área grande)

El Grill grande () utiliza todos los elementos térmicos del grill. No es posible establecer una temperatura específica. Puede seleccionar entre tres configuraciones. El Grill grande () resulta idóneo para cocinar filetes, chuletas, pescado, tostadas o gratinar la parte superior de sus platos.



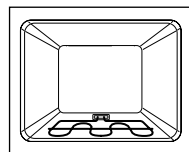
Grill pequeño (1, 2, 3) (Grill radiante de área pequeña)

El Grill pequeño () funciona de igual forma que el Grill grande (); sin embargo, sólo utiliza parte del elemento térmico del grill. Esto lo hace idóneo para platos más pequeños.



Calor inferior

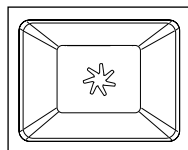
En modo inferior sólo se utilizará el elemento térmico situado en la base del horno. La temperatura recomendada es de 170° C. Esta función resulta especialmente idónea para terminar de cocinar tartas o pizzas en uno de los niveles inferiores.



Descongelar

En el modo descongelación se utiliza el ventilador sin calentamiento. El aire circulante acelera el proceso de descongelación.

Coloque los alimentos congelados en un recipiente adecuado, a fin de recoger el líquido sobrante expulsado durante la descongelación. Cuando sea oportuno, puede utilizar la rejilla del grill y la bandeja honda para evitar ensuciar el horno. Si permite la circulación libre del agua por el horno, los sellos herméticos de la puerta resultarán contaminados y podrían generar malos olores.




Limpieza pirolítica (autolimpieza) - P1, P2, P3

El modo de limpieza pirolítica es utilizado para limpiar el horno.

En este modo el horno se calentará a aprox. 500° C.

Estas altas temperaturas logran quemar todo resto de comida, y permite pasar un simple paño al horno una vez finalizada la limpieza pirolítica. Por motivos de seguridad, la puerta del horno debe permanecer cerrada durante la limpieza pirolítica. El bloqueo desaparecerá una vez que la temperatura caiga por debajo de los 240° C, una vez desactivado el modo.

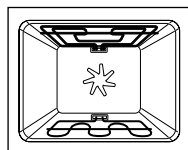
Para la limpieza pirolítica () puede escoger entre tres programas de distinta duración: P1, aprox. 75 min.; P2, aprox. 95 min. y P3, aprox. 120 min.

Sea cuidadoso, ya que las superficies alcanzan temperaturas muy elevadas durante la limpieza pirolítica.

Mantenga a los niños a una distancia segura.

No vierta agua en el interior de un horno caliente. La generación repentina de vapor podría ocasionar quemaduras o daños en el horno. No limpie el horno hasta que no se haya enfriado hasta un nivel seguro.

Nota: durante la cocción, horneado o asado, si deja la puerta abierta durante más de 10 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.



Funcionamiento

Encendido del horno



- 1** Seleccione el modo deseado mediante el Selector de funciones.
- 2** El símbolo correspondiente y el Selector de temp. parpadearán intermitentemente. La temperatura y el modo operativo recomendados aparecerán en pantalla. (Ejemplo: Calentamiento conveccional)
- 3** Inicie la operación presionando el botón OK (✓) o espere a que el horno se inicie automáticamente en 8 segundos. Escuchará una señal auditiva y el símbolo permanecerá iluminado sin parpadear. Si decide no aplicar otras configuraciones del panel de control, el horno permanecerá encendido durante el mayor tiempo posible. (Consulte la página 26)

Cambiar la temperatura del horno



1 Seleccione el modo deseado mediante el Selector de funciones.



2 Gire el Selector de temp. hasta el ajuste deseado. La temperatura se muestra en pasos de 5° C. El botón OK parpadeará intermitentemente.

3 Si no presiona ningún botón en los siguientes 8 segundos, el horno se iniciará automáticamente bajo el programa configurado. También puede iniciar el horno presionando el botón OK (✓). Escuchará una señal auditiva y el símbolo permanecerá iluminado sin parpadear.

Funcionamiento

Apagado del horno

Establezca el Selector de funciones en "O" a fin de apagar el horno.



Sistema de enfriamiento

El ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías las superficies del electrodoméstico. El aire es desplazado desde el espacio comprendido entre la puerta del horno y el panel de control. Al apagar el horno, el ventilador de enfriamiento permanece encendido y sólo se apagará una vez enfriado el horno.

Indicador de calor residual

El calor residual es indicado hasta que la temperatura se reduce a menos de 60° C.

Calentamiento rápido

El horno está equipado con una función de calentamiento rápido. Si desea utilizar dicha función, primero deberá activarla. Consulte "Cambiar configuración – Fase de calentamiento" para obtener más información. El calentamiento rápido se activará al seleccionar las funciones de Calor de convección, Aire caliente o Calor convencional.

Durante la fase de calentamiento rápido se utilizan los elementos superior y posterior del horno, a fin de alcanzar la temperatura necesaria lo más rápidamente posible.

Cancelar el "calentamiento rápido"

No utilice la función de calentamiento rápido para cocinar, por ejemplo, galletas y tartas pequeñas, ya que esta función quema rápidamente su parte superior.

Desconexión

1. Reduzca en más de 50° C la temperatura preestablecida del horno.
2. El símbolo de calentamiento rápido desaparecerá de la pantalla.
3. Vuelva a establecer la temperatura en la configuración que desee

Nota: después de cancelado, el ajuste básico cambiará a "normal". Consulte "Cambiar configuración – Fase de calentamiento" si desea cambiar el ajuste establecido.

Funcionamiento

Desconexión de seguridad

- Si el horno ha estado operativo durante un largo período de tiempo sin cambios en su configuración, este se desconectará automáticamente.

La desconexión de seguridad del electrodoméstico se activará automáticamente a temperaturas:

inferiores a los 100° C	se desconecta después	16 horas
100° C ~ 240° C	se desconecta después	8 horas
240° C ~ 300° C	se desconecta después	4 horas

Reinicio tras la desconexión de seguridad

Apague el horno.

Ahora puede iniciar el horno con total normalidad.

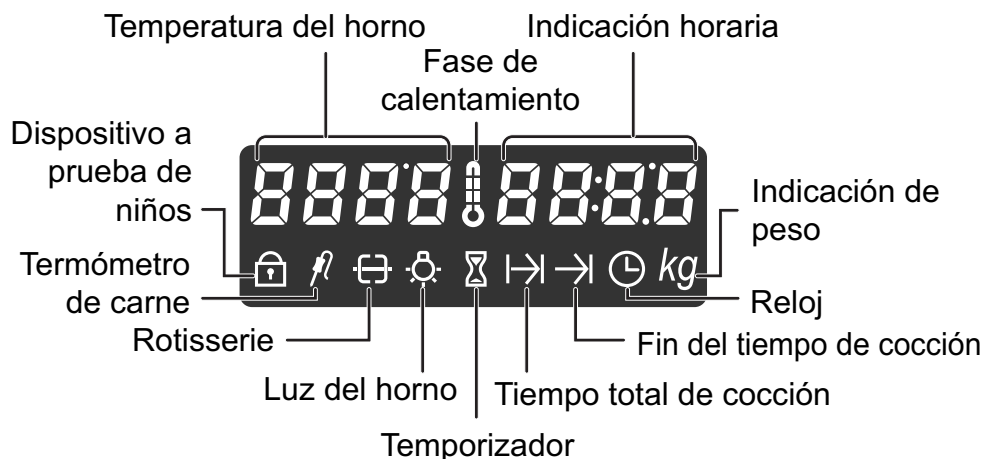
Fuentes y platos para el horno

Si utiliza fuentes o platos para el horno, asegúrese de que se trata de recipientes resistentes a las altas temperaturas del interior del horno. El horno puede alcanzar los 300° C. Consulte las instrucciones proporcionadas por el fabricante de fuentes y platos.

Rendimiento energético

Este tipo de electrodomésticos reciben una valoración de rendimiento energético A conforme a EN 50304. Los ensayos realizados se llevaron a cabo con calor de convección.

Funciones y símbolos del reloj



Temporizador

Se ilumina cuando el temporizador de funciones está activado (como el minuterero al cocer huevos).

Tiempo total de cocción

Se ilumina durante la configuración o visualización del tiempo total de cocción. El horno se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido.

Fin del tiempo de cocción

Se ilumina durante la configuración o visualización del fin del tiempo de cocción. El horno se desactivará automáticamente a la hora estipulada.

Nota: el tiempo total de cocción y el fin del tiempo de cocción sólo pueden ser programados con un modo operativo seleccionado.

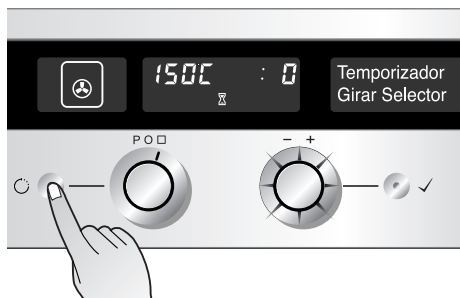
Reloj

Se ilumina durante la configuración, modificación o visualización de la hora.

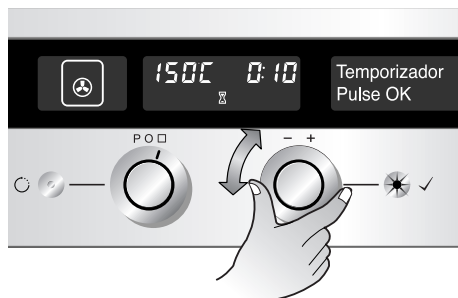
Funcionamiento

Configuración de temporizadores

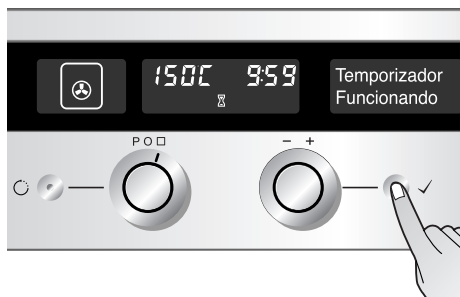
Después de la función de inicio de cocción del horno.



- 1 Presione una vez el botón Tiempo. El Selector horario parpadea (ejemplo: Calentamiento conveccional)



- 2 Configure la hora deseada mediante el Selector horario. El botón OK parpadeará intermitentemente.



- 3 Presione el botón OK para iniciar el reloj del temporizador. Una vez transcurrido el tiempo establecido, el Selector de temporizador parpadeará y emitirá una señal sonora.

Cancel: presione el botón OK (✓) dos veces rápidamente cuando "Temporizador en uso" aparezca en pantalla. Si otros aparecieran en pantalla, presione el botón Tiempo hasta alcanzar "Temporizador en uso"; a continuación presione el botón OK.

Nota: también puede configurar el temporizador cuando el Selector de funciones se encuentra en "O".

Programar el tiempo total de cocción

El horno se apagará automáticamente al término del período de tiempo introducido.



- 1 Seleccione el modo operativo y la temperatura que desee (consulte la sección "Encendido del horno" o "Cambiar la temperatura del horno").



- 2 Presione una vez el botón Tiempo (⊖).



- 3 Configure el tiempo total de cocción deseado mediante el Selector horario.

- 4 Inicie la operación presionando el botón OK (✓) o espere a que el horno se inicie automáticamente en 8 segundos.

Una vez transcurrido el tiempo establecido, escuchará una señal sonora y el horno se apagará. Presione el botón OK (✓) para cancelar dicha señal.

Nota: después de que el horno inicie su funcionamiento, usted sólo podrá configurar el Fin del tiempo de cocción o el Tiempo total de cocción.

Funcionamiento

Programar el fin del tiempo de cocción

En el ejemplo ilustrado, la hora actual es 13:30, y el plato estará listo a las 14:40.



- 1** Seleccione el modo operativo y la temperatura que desee (consulte la sección "Encendido del horno" o "Cambiar la temperatura del horno").



- 2** Presione dos veces el botón Tiempo (⦿).



- 3** Configure la hora mediante el Selector horario. El botón OK parpadea intermitentemente.



- 4** Presione el botón OK para continuar con el siguiente paso. El Selector horario y los minutos (31 en este ejemplo) parpadearán intermitentemente.



5 Ahora configure los minutos mediante el Selector horario. El botón OK parpadeará intermitentemente.



6 Confirme esta selección presionando el botón OK (✓). Primero se mostrará el tiempo final en pantalla. Después comenzará la cocción y el tiempo restante se mostrará en pantalla en un minuto tras la configuración.

Consejos: una vez que el horno inicie su funcionamiento, su luz se apagará después de 20 segundos para ahorrar electricidad. También es posible volver a encender la luz en cualquier momento, simplemente presione el botón OK.

Funcionamiento

Combinar el tiempo total y el fin del tiempo de cocción.

Los programas de tiempo total de cocción y fin del tiempo de cocción pueden combinarse para permitir el encendido y apagado automático del horno.



- 1** Seleccione el modo operativo y la temperatura deseada. (Consulte la sección "Encendido del horno" o "Cambiar la temperatura del horno").



- 2** Presione una vez el botón Tiempo (). Configure el tiempo total de cocción deseado mediante el selector horario (1 hora, en el siguiente ejemplo).



- 3** Ahora presione una vez el botón Tiempo () para configurar el fin del tiempo de cocción. En el siguiente ejemplo se ha configurado 15:30.



- 4** Configure la hora mediante el Selector horario (15, en el ejemplo). Presione el botón OK () para seleccionar los minutos.



- 5** Configure los minutos mediante el Selector horario (30, en el ejemplo). Confirme esta selección presionando el botón OK (✓).



- 6** 60 minutos antes del fin del tiempo de cocción, el horno se encenderá automáticamente; a las 14:30 en el ejemplo. La cuenta atrás puede seguirse en pantalla. Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, escuchará una señal sonora y el horno se apagará automáticamente.

Funcionamiento

Función rápida



1 Configure el Selector de funciones en cocción rápida.



2 Seleccione "Autoasado rápido" o "Grill rápido" mediante el Selector horario.



3 Espere unos segundos; observará cómo parpadea el Selector horario. Ahora ya puede seleccionar la temperatura y el tiempo de cocción deseados.



4 Presione el botón OK para confirmar su selección.

Nota: En la función de asado rápido, el ventilador de convección no entrará en funcionamiento hasta que el horno se haya calentado, y después se encenderá y apagará en ciclos. El ventilador de convección no entrará en funcionamiento durante la función de grill rápido.

Configuración horaria



- 1** Configure el Selector de funciones en "O". Presione dos veces el botón Hora para configurar la hora actual. La visualización horaria parpadeará (13, en el ejemplo).



- 2** Seleccione un nuevo valor horario con el Selector horario (11, en el ejemplo).



- 3** Presione el botón OK (✓) para confirmar. La visualización de minutos comenzará a parpadear. Configure el nuevo valor de los minutos mediante el Selector horario (50, en el ejemplo).



- 4** Presione el botón OK (✓) para confirmar su selección.


Funcionamiento

Funciones útiles

BLOQUEO INFANTIL

El BLOQUEO INFANTIL evita el encendido no intencionado del horno.

Para activar el BLOQUEO INFANTIL


1. Apague el horno.
2. Mantenga presionado el botón OK (✓) durante aprox. 5 segundos, hasta que el símbolo de Bloqueo () aparezca en pantalla. El bloqueo estará ahora activado.



BOTÓN BLOQUEO


El BOTÓN BLOQUEO evita la configuración o modificación accidental de los ajustes.

Para activar el BOTÓN BLOQUEO

1. Seleccione la función del horno y establezca la temperatura. Si es necesario, configure la duración.
2. Mantenga presionado el botón OK (✓) durante aprox. 5 segundos, hasta que el símbolo de Bloqueo () aparezca en pantalla.



Desactivar el sistema de bloqueo

1. Presione el botón OK (✓) hasta que el símbolo de Bloqueo () no se muestre en pantalla. El Sistema de bloque habrá sido desactivado.

Programas automáticos – Cocción rápida



- 1 Configure el Selector de funciones en "P". El Selector horario parpadea.



- 2 Gire el Selector horario hasta alcanzar "Cocción rápida".



- 3 Presione el botón OK (✓) para confirmar su selección.



- 4 Gire el Selector horario para seleccionar el menú deseado. En el ejemplo: salmón, filete.



- 5 Presione el botón OK (✓) para entrar en el menú. Utilice ahora el Selector horario para establecer el peso del plato.



- 6 Inicie el programa con el botón OK (✓), o espere 8 segundos hasta que el horno se inicie automáticamente.

Funcionamiento

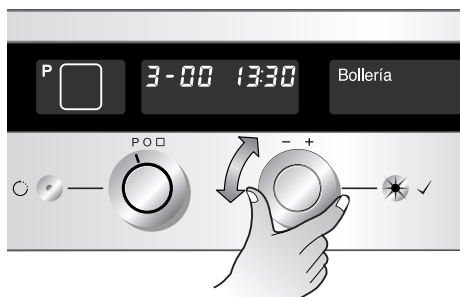
Programas automáticos – Cocción automática



- 1 Configure el Selector de funciones en "P". El Selector horario parpadea.



- 2 Gire el Selector horario hasta alcanzar "Autococción". Presione ahora el botón OK para confirmar.



- 3 Configure el programa automático deseado mediante el Selector horario (Bollería, en el ejemplo). Presione el botón OK para seleccionar la categoría.



- 4 Seleccione el plato deseado de esta categoría mediante el Selector horario (Croissants, en el ejemplo).



- 5** Presione el botón OK (✓), para seleccionar el plato. Utilice ahora el Selector horario para establecer el peso del plato.



- 6** Inicie el programa con el botón OK (✓), o espere 8 segundos hasta que el horno se inicie automáticamente.

Nota : los programas automáticos permiten preparar una amplia selección de platos estándar en un plazo mínimo de tiempo. Gracias a la óptima combinación de energía halógena, y métodos de calentamiento convencionales y por convección. Los tiempos de cocción pueden reducirse hasta en un 50% (máx. 2X) sin necesidad de configurar una combinación de los modos operativos y temperatura necesarios usted mismo. Simplemente seleccione las categorías conforme a la lista de programas automáticos, e introduzca el peso; el horno hará el resto por usted. Si selecciona la categoría 8 (Recetas internacionales automáticas), no será necesario ajustar el peso. Consulte las páginas 66~75 para obtener más información.

Funcionamiento

Mis recetas



- 1** Configure el Selector de funciones en "P". El Selector horario parpadea.



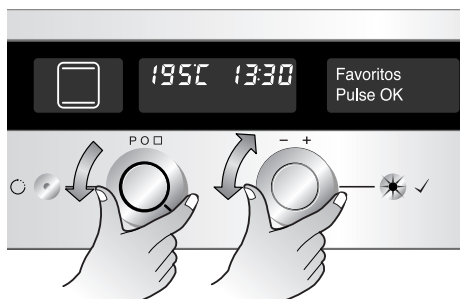
- 2** Gire el Selector horario hasta alcanzar "Mis recetas".



- 3** Presione el botón OK para confirmar.



- 4** Seleccione la función "Crear" mediante el Selector de temperatura.



- 5** Seleccione el modo operativo y la temperatura deseadas para el programa.

Nota: seleccione el modo operativo girando el Selector de funciones únicamente en sentido antihorario. La función de memoria se cancelará si el Selector de funciones supera el punto "O".



- 6** Guarde esta configuración presionando el botón OK (✓).

Nota: sólo es posible guardar un modo operativo y una temperatura.

Acceder a Mis recetas

1. Configure el Selector de funciones en "P" (Cocción programada).
2. Gire el Selector horario hasta alcanzar "Mis recetas".
3. Presione una vez el botón OK (✓) para acceder a las funciones de la "Memoria de cocción".
4. Seleccione el programa "Inicio" mediante el Selector horario.
5. Inicie el programa presionando el botón OK (✓).

Nota: para cambiar las funciones guardadas en la memoria, presione el botón Tiempo cuando "Inicio" aparezca en pantalla.

Funcionamiento

Conservar calor

El calor procedente del elemento superior e inferior es utilizado para mantener una temperatura de 75° C. Puede utilizar esta función para mantener la comida caliente hasta que esté listo para servirla.



- 1** Configure el Selector de funciones en "P". El Selector horario parpadea.



- 2** Gire el Selector horario hasta alcanzar "Conservar temp.".



- 3** Presione el botón OK para confirmar.



- 4** Establezca la temperatura y el tiempo de cocción deseados. A continuación, presione el botón OK (✓).

Calientaplatos

Este sistema emplea un elemento térmico situado alrededor del ventilador, en la parte posterior del horno, así como la circulación de aire caliente. Resulta idóneo para mantener los platos calientes de manera uniforme.



- 1** Configure el Selector de funciones en "P". El Selector horario parpadea.



- 2** Gire el Selector horario hasta alcanzar "Calentar platos".



- 3** Presione el botón OK para confirmar.



- 4** Establezca la temperatura y el tiempo de cocción deseados. Confirme la selección presionando el botón OK (✓).

Modificar la configuración

Configuración básica:

Este horno está equipado con configuraciones básicas pre-programadas. Es posible modificar individualmente estas configuraciones.

	Configuración básica	Configuración opcional
Idioma	“Inglés”	12 idiomas distintos.
Reloj	“24 horas”	“12 horas”
Fase de calentamiento	“normal”	“rápido”
Luz del horno	“modo ahorro de energía”	“siempre encendida”
Sonido	“activado”	“desactivado”
Iniciar	“inicio automático”	“inicio manual”
Iniciar	“Reloj activado”	“Reloj desactivado”

Acceder al menú de configuración



- 1 Configure el Selector de funciones en "P". El Selector horario parpadea.



- 2 Seleccione el menú "Setting" mediante el Selector horario. Presione el botón OK (✓) para confirmar.

Ahora la configuración básica aparece en pantalla. Puede seleccionar la configuración que desea modificar. Es posible modificar todas las modificaciones básicas mediante el Selector horario.

Cambiar el idioma

Primer acceso al menú de configuración



- 1 Seleccione el menú "Select language". Presione el botón OK para establecer el idioma deseado.



- 2 Utilice el Selector horario para establecer el idioma deseado (Selección idioma Español). Presione el botón OK para confirmar el idioma seleccionado.

Modificar la configuración

Cambiar el reloj

Primer acceso al menú de configuración



- 1 Seleccione el menú "Seleccione hora". Presione el botón OK para confirmar.

- 2 Puede seleccionar entre 24h ó 12 horas. Presione el botón OK (✓). Entonces podrá configurar la hora actual. Introduzca y confirme la hora. A continuación, introduzca y confirme los minutos. Así guardará la configuración horaria actual.

Fase de calentamiento

Primer acceso al menú de configuración



- 1 Seleccione el menú "Calentando". Presione el botón OK para confirmar.

- 2 Ahora puede seleccionar entre "normal" o "rápida". A continuación, presione el botón OK (✓) para confirmar su selección.

Nota: si ha seleccionado la opción "rápida", el símbolo correspondiente se iluminará durante la fase de calentamiento.

Importante: únicamente puede utilizar el calentamiento rápido en las siguientes funciones: calor de convección, aire caliente y calor convencional.

Luz del horno

Primer acceso al menú de configuración



- 1 Seleccione el menú "Luz Horno". Presione el botón OK para confirmar.

- 2 Puede seleccionar entre "siempre encendida" o "modo ahorro de energía". Seleccione y confirme su opción presionando el botón OK (✓). Si selecciona el "modo ahorro de energía", la luz del horno se apagará 20 segundos después de iniciar el programa de cocción. En el modo "siempre encendida", la luz puede permanecer encendida durante un máximo de 3 horas, y la opción no es aplicable a la función de limpieza pirolítica.

Sonido

Primer acceso al menú de configuración



- 1 Seleccione el menú "Sonido ON/OFF". Presione el botón OK para confirmar.

2. Seleccione el modo de sonido activado o desactivado. Confirme la selección presionando el botón OK (✓).

Nota: en el modo sonido desactivado, todos los sonidos serán inaudible, excepto los errores operativos.

Modificar la configuración

Iniciar

Primer acceso al menú de configuración



- 1 Seleccione el menú "Comienzo". Presione el botón OK para confirmar.

- 2 Puede seleccionar entre el "inicio automático" o el "inicio manual". Seleccione una opción y presione el botón OK (✓) para confirmar su selección.

Nota: en el modo inicio automático, el programa de cocción comenzará automáticamente aprox. 8 segundos después de realizar la última selección. Aún así deberá presionar el botón OK (✓) para iniciar el programa en modo inicio manual.

Pantalla

Primer acceso al menú de configuración



- 1 Seleccione el menú "Pantalla". Presione el botón OK para confirmar.

- 2 Puede seleccionar la opción "Reloj activado" o "Reloj desactivado". Seleccione la configuración deseada y confirme la selección presionando el botón OK (✓).

Nota: en el modo reloj activado, el reloj permanecerá siempre encendido, incluso después de apagar el horno. En el modo reloj desactivado, si la temperatura del horno es inferior a los 60° C, el reloj se oscurecerá para ahorrar energía en un plazo de aprox. 5 minutos. Tenga en cuenta que, si presiona cualquier botón, volverá a activar la función.

Tabla de cocción rápida

Cocción rápida

Menú	Categoría	Límite de peso	Peso	Utensilios
SP-1	Salmón, filetes	400 ~ 1200g	200g	Bandeja honda + bandeja de grill
SP-2	Langostinos	300 ~ 1000g	100g	Bandeja honda + bandeja de grill
SP-3	Rollo de carne	600 ~ 1200g	200g	Rejilla de grill + fuente de cristal resistente al calor
SP-4	Pierna de cordero	1000 ~ 2000g	500g	Rejilla de grill + fuente de cristal resistente al calor
SP-5	Carne de ternera asada	1000 ~ 2000g	500g	Rejilla de grill + fuente de cristal resistente al calor
SP-6	Patatas asadas	400 ~ 1600g	200g	Rejilla de grill + fuente de cristal resistente al calor
SP-7	Patatas fritas, congeladas	250 ~ 750g	250g	Bandeja del horno + papel para horno
SP-8	Pollo, entero	1000 ~ 2000g	250g	Bandeja honda + bandeja de grill
SP-9	Pollo, muslos	600 ~ 1800g	200g	Bandeja honda + bandeja de grill
SP-10	Pizza, congelada, base fina	200 ~ 400g	100g	Rejilla de grill

	Temp. del alimento	Un nivel, comenzando desde abajo	Instrucciones
	Refrigerado	5	Consulte las instrucciones de la página 53
	Refrigerado	5	Consulte las instrucciones de la página 53
	Refrigerado	4	Consulte las instrucciones de la página 55
	Refrigerado	2	Consulte las instrucciones de la página 55
	Refrigerado	2	Consulte las instrucciones de la página 55
	Ambiente	4	Consulte las instrucciones de la página 57
	Congelado	5	Consulte las instrucciones de la página 57
	Refrigerado	2	Consulte las instrucciones de la página 59
	Refrigerado	5	Consulte las instrucciones de la página 59
	Congelado	1	Consulte las instrucciones de la página 63

Para evitar la cocción residual, retire inmediatamente la comida del horno. Para ajustar el tiempo de cocción preestablecido conforme al alimento de su preferencia, presione dos veces el botón Tiempo y, a continuación, gire el Selector horario.

Tabla de cocción automática

Pescado

Menú	Categoría	Límite de peso	Peso	Utensilios	Temp. del alimento
1-1	Trucha	600-1600g	200g	Bandeja honda + bandeja de grill	Refrigerado
1-2	Salmón, filetes	400-1200g	200g	Bandeja honda + bandeja de grill	Refrigerado
1-3	Atún, filetes	400-1200g	200g	Bandeja honda + bandeja de grill	Refrigerado
1-4	Langostinos	300-1000g	100g	Bandeja honda + bandeja de grill	Refrigerado

Un nivel, comenzando desde abajo	Instrucciones
3	<p>Seleccione truchas de 300-400 g. por unidad. Añada aceite, mantequilla derretida y especias según su gusto. Coloque las truchas en la bandeja honda con la bandeja de grill e introdúzcalas en el horno. Cuando el horno pite, gire las truchas.</p>
3	<p>Seleccione filetes de salmón de 200 g. de peso y un grosor de 2,5 cm. Añada aceite, mantequilla derretida y especias según su gusto. Coloque el salmón en la bandeja honda con la bandeja de grill cubierta de aceite. Cuando el horno pite, gire los filetes de salmón.</p>
4	<p>Seleccione filetes de atún de 200 g. de peso y un grosor de 2,5 cm. Añada aceite, mantequilla derretida y especias según su gusto. Coloque el atún en la bandeja honda con la bandeja de grill cubierta de aceite. Cuando el horno pite, gire los filetes de atún. Es normal que los filetes de atún queden algo rosa en el interior tras su cocción.</p>
4	<p>Quite las antenas a todos los langostinos. Cubrir con aceite o mantequilla derretida. Añada las especias que desee y coloque los langostinos en la bandeja honda con la bandeja de grill. Introdúzcalos en el horno. Cuando el horno pite, gire los langostinos.</p>

Para evitar la cocción residual, retire inmediatamente la comida del horno.

Para ajustar el tiempo de cocción preestablecido conforme al alimento de su preferencia, presione dos veces el botón Tiempo y, a continuación, gire el Selector horario.

Tabla de cocción automática

Carne

Menú	Categoría	Límite de peso	Peso	Utensilios	Temp. del alimento
2-1	Ternera asada	1000-2500g	500g	Rejilla de grill + fuente de cristal resistente al calor	Refrigerado
2-2	Costillas	800-1400g	200g	Bandeja honda + bandeja de grill	Refrigerado
2-3	Rollo de carne	600-1200g	200g	Rejilla de grill + fuente de cristal resistente al calor	Refrigerado
2-4	Cerdo asado	1000-2500g	500g	Rejilla de grill + fuente de cristal resistente al calor	Refrigerado
2-5	Pierna de cordero	1000-2000g	500g	Rejilla de grill + fuente de cristal resistente al calor	Refrigerado
2-6	Carne de ternera asada	1000-2000g	500g	Rejilla de grill + fuente de cristal resistente al calor	Refrigerado

Un nivel, comenzando desde abajo	Instrucciones
2	Añada aceite, mantequilla derretida y especias según su gusto. Coloque la ternera en una fuente abierta e introdúzcala en el horno. Cuando el horno pite, agregue un vaso grande de agua caliente y cubra la fuente con una tapa. Tras la cocción, deje la fuente cubierta con papel de aluminio durante 10 minutos más. Utilice el jugo sobrante para elaborar caldos o salsas.
3	Añada aceite y especias según su gusto, y coloque las costillas en la bandeja honda con la bandeja de grill. Introdúzcalas en el horno. Cuando el horno pite, gire las costillas.
2	Forme un rollo de carne empleando carne recién picada, huevo, picatostes y especias. Colóquelo en una fuente abierta e introdúzcalo en el horno.
2	Añada aceite, mantequilla derretida y especias según su gusto. Coloque la carne de cerdo en una fuente abierta, agregue un vaso grande de agua, cúbralo con una tapa e introdúzcalo en el horno. Cuando el horno pite, ábralo y retire la tapa. Tras la cocción, deje la fuente cubierta con papel de aluminio durante 10 minutos más. Utilice el jugo sobrante para elaborar caldos o salsas.
2	Añada aceite, mantequilla derretida y especias según su gusto. Coloque la pierna de cordero en una fuente e introdúzcala en el horno. Cuando el horno pite, agregue un vaso grande de agua y cubra la fuente con una tapa. Tras la cocción, deje la fuente cubierta con papel de aluminio durante 10 minutos más. Utilice el jugo sobrante para elaborar caldos o salsas.
2	Añada aceite, mantequilla derretida y especias según su gusto. Coloque la carne de ternera en una fuente abierta, agregue un vaso grande de agua, cúbralo con una tapa e introdúzcalo en el horno. Tras la cocción, deje la fuente cubierta con papel de aluminio durante 10 minutos más. Utilice el jugo sobrante para elaborar caldos o salsas.

Para evitar la cocción residual, retire inmediatamente la comida del horno.

Para ajustar el tiempo de cocción preestablecido conforme al alimento de su preferencia, presione dos veces el botón Tiempo y, a continuación, gire el Selector horario.

Tabla de cocción automática

Repostería

Menú	Categoría	Límite de peso	Peso	Utensilios	Temp. del alimento
3-1	Cruasanes	120-600g	120g	Bandeja del horno + papel para horno	Refrigerado
3-2	Bollos pequeños, precocidos	100-600g	100g	Rejilla de grill	Ambiente

Potato products

Menú	Categoría	Límite de peso	Peso	Utensilios	Temp. del alimento
4-1	Patatas gratinadas	500-1500g	500g	Rejilla de grill + fuente de cristal resistente al calor	Ambiente
4-2	Patatas asadas	400-1600g	200g	Rejilla de grill + fuente de cristal resistente al calor	Ambiente
4-3	Patatas fritas, congeladas	250-750g	250g	Bandeja del horno + papel para horno	Congelado
4-4	Croquetas, congeladas	250-500g	250g	Bandeja del horno + papel para horno	Congelado

Un nivel, comenzando desde abajo	Instrucciones
2	Coloque los cruasanes en la bandeja del horno sobre papel vegetal. Pinte los cruasanes con leche o agua e introdúzcalos en el horno.
3	Pinte los bollos pequeños o panecillos con agua o leche. Colóquelos sobre la rejilla del grill e introdúzcalos en el horno.

Un nivel, comenzando desde abajo	Instrucciones
2	Corte las patatas para gratinar precocinadas en rodajas. Coloque las patatas en una fuente, cúbralas con queso rallado (30 g. por cada 500 g. de patatas) e introdúzcalas en el horno.
2	Seleccione patatas pequeñas (100-150 g. cada una). Pele, lave y seque las patatas cortadas por la mitad. Mezcle las patatas con sal, pimienta y aceite, o mantequilla derretida, y colóquelas en una fuente abierta. Introdúzcalas en el horno. Cuando el horno pite, gire las patatas.
4	Extienda uniformemente las patatas congeladas sobre la bandeja del horno forrada con papel vegetal. Para obtener mejores resultados, extiéndalas formando una única capa. Introduzca la bandeja en el horno. Cuando el horno pite, gire las patatas. Tras la cocción, añada sal y especias a su gusto.
4	Reparta las croquetas congeladas por la bandeja del horno, e introdúzcalas en el horno. Cuando el horno pite, gire las croquetas. Tras la cocción, añada sal y especias a su gusto.

Para evitar la cocción residual, retire inmediatamente la comida del horno.

Para ajustar el tiempo de cocción preestablecido conforme al alimento de su preferencia, presione dos veces el botón Tiempo y, a continuación, gire el Selector horario.

Tabla de cocción automática

Aves y caza

Menú	Categoría	Límite de peso	Peso	Utensilios	Temp. del alimento
5-1	Pollo, entero	1000-2000g	250g	Bandeja honda + bandeja de grill	Refrigerado
5-2	Pollo, muslos	600-1800g	200g	Bandeja honda + bandeja de grill	Refrigerado
5-3	Pato, entero	1700-2500g	200g	Bandeja honda + bandeja de grill	Refrigerado
5-4	Pavo, entero	3200-4700g	500g	Bandeja honda + bandeja de grill	Refrigerado

Un nivel, comenzando desde abajo	Instrucciones
2	<p>Añada aceite, mantequilla derretida y especias según su gusto. Coloque el pollo en la bandeja honda con la bandeja de grill. Añada agua a la bandeja honda. Introdúzcala en el horno. Cuando el horno pite, gire el pollo. Tras la cocción, deje la fuente cubierta con papel de aluminio durante 10 minutos más. Utilice el jugo sobrante para elaborar caldos o salsas.</p>
3	<p>Añada aceite, mantequilla derretida y especias según su gusto. Coloque los muslos de pollo sobre la bandeja de grill, llene de agua la bandeja honda, coloque la bandeja de grill sobre todo e introdúzcalo en el horno. Cuando el horno pite, gire los muslos. Tras la cocción, deje la fuente cubierta con papel de aluminio durante 3 minutos más. Utilice el jugo sobrante para elaborar caldos o salsas.</p>
2	<p>Añada aceite, mantequilla derretida y especias según su gusto. Cubra la parte más finas de las patas con papel de aluminio, y coloque el pato en la bandeja honda con la bandeja de grill. Añada agua a la bandeja honda. Introdúzcala en el horno. Tras la cocción, deje la fuente cubierta con papel de aluminio durante 5 minutos más. Utilice el jugo sobrante para elaborar caldos o salsas.</p>
1	<p>Añada aceite, mantequilla derretida y especias según su gusto. Cubra la parte más finas de las patas con papel de aluminio, y coloque el pavo en la bandeja honda con la bandeja de grill. Añada agua a la bandeja honda. Cuando el horno pite, gire el pavo. Si el pavo se oscurece demasiado para su gusto, cúbralo con papel de aluminio. Tras la cocción, deje la fuente cubierta con papel de aluminio durante 10 minutos más. Utilice el jugo sobrante para elaborar caldos o salsas.</p>

Para evitar la cocción residual, retire inmediatamente la comida del horno.
 Para ajustar el tiempo de cocción preestablecido conforme al alimento de su preferencia, presione dos veces el botón Tiempo y, a continuación, gire el Selector horario.

Tabla de cocción automática

Aves y caza

Menú	Categoría	Límite de peso	Peso	Utensilios	Temp. del alimento
5-5	Pavo, muslos	800-2000g	400g	Bandeja honda + bandeja de grill	Refrigerado
5-6	Liebre, piezas	700-2100g	700g	Bandeja honda	Refrigerado
5-7	Ganso, entero	3500-5000g	500g	Rejilla de grill + bandeja onda	Refrigerado
5-8	Ganso, muslos	800-2000g	400g	Bandeja honda + bandeja de grill	Refrigerado
5-9	Venado asado, lomo	1000-2000g	500g	Rejilla de grill + fuente de cristal aresistente al calor	Refrigerado

Un nivel, comenzando desde abajo	Instrucciones
2	<p>Añada aceite, mantequilla derretida y especias según su gusto. Cubra la parte más finas de los muslos con papel de aluminio. Coloque los muslos en la bandeja honda con la bandeja de grill. Añada agua a la bandeja honda. Introdúzcala en el horno. Cuando el horno pite, gire los muslos de pavo. Tras la cocción, deje la fuente cubierta con papel de aluminio durante 3 minutos más. Utilice el jugo sobrante para elaborar caldos o salsas.</p>
3	<p>Pinte las piezas de liebre/conejo con un poco de mostaza, añada especias a su gusto y colóquelas en la bandeja honda bien engrasada con aceite. Introdúzcala en el horno. Cuando el horno pite, gire la carne. Utilice el jugo sobrante para elaborar caldos o salsas.</p>
2+1	<p>Añada aceite, mantequilla derretida y especias según su gusto. Coloque el ganso sobre la rejilla de grill e introdúzcalo en el horno colocando la bandeja honda debajo para recoger la grasa y jugos. Cuando el horno pite, gire la carne. Si el ganso se oscurece demasiado para su gusto, cúbralo con papel de aluminio. Tras la cocción, deje la fuente cubierta con papel de aluminio durante 10 minutos más. Utilice el jugo sobrante para elaborar caldos o salsas.</p>
3	<p>Añada aceite, mantequilla derretida y especias según su gusto. Coloque los muslos de ganso en la bandeja honda con la bandeja de grill. Añada agua a la bandeja honda. Introdúzcala en el horno. Cuando el horno pite, gire la carne. Tras la cocción, deje la fuente cubierta con papel de aluminio durante 3 minutos más. Utilice el jugo sobrante para elaborar caldos o salsas.</p>
2	<p>Marine la carne de venado durante al menos 24 horas. Añada aceite, mantequilla derretida y especias según su gusto. Coloque la carne de venado en una fuente abierta e introdúzcala en el horno. Tras la cocción, deje la fuente cubierta con papel de aluminio durante 10 minutos más. Utilice el jugo sobrante para elaborar caldos o salsas.</p>

Para evitar la cocción residual, retire inmediatamente la comida del horno.

Para ajustar el tiempo de cocción preestablecido conforme al alimento de su preferencia, presione dos veces el botón Tiempo y, a continuación, gire el Selector horario.

Tabla de cocción automática

Aperitivos

Menú	Categoría	Límite de peso	Peso	Utensilios	Temp. del alimento
6-1	Aros de calamar empanados, congelados	200-600g	200g	Bandeja del horno + papel para horno	Congelado
6-2	Brochetas de carne	400-900g	250g	Bandeja honda + bandeja de grill	Refrigerado
6-3	Cordón Bleu, congelado	340-1360g	170g	Rejilla de grill + bandeja del horno	Congelado

Pizza

Menú	Categoría	Límite de peso	Peso	Utensilios	Temp. del alimento
7-1	Pizza, congelada, base fina	200-400g	100g	Rejilla de grill	Congelado
7-2	Pizza, congelada, base gruesa	400-500g	100g	Rejilla de grill	Congelado

Un nivel, comenzando desde abajo	Instrucciones
4	Extienda uniformemente los aros de calamares congelados sobre la bandeja del horno forrada con papel vegetal. Introdúzcala en el horno. Cuando el horno pite, gire los aros.
4	Coloque las brochetas de carne sobre la bandeja de grill engrasada y la bandeja honda. Introdúzcala en el horno. Cuando el horno pite, gire las brochetas.
3+2	Extienda uniformemente los Cordón Blue sobre la rejilla de grill. Introdúzcala en el horno, colocando debajo la bandeja del horno para recoger cualquier líquido sobrante.

Un nivel, comenzando desde abajo	Instrucciones
1	Coloque la pizza congelada sobre la rejilla de grill. Introdúzcala en el horno. Introduzca una sola pizza congelada cada vez.
2	Coloque la pizza congelada sobre la rejilla de grill. Introdúzcala en el horno. Introduzca una sola pizza congelada cada vez.

Para evitar la cocción residual, retire inmediatamente la comida del horno. Para ajustar el tiempo de cocción preestablecido conforme al alimento de su preferencia, presione dos veces el botón Tiempo y, a continuación, gire el Selector horario.

Tabla de cocción automática

Recetas internacionales automáticas

Menú	Categoría	Utensilios
8-1	Lasaña	Rejilla de grill + fuente para lasaña resistente al calor
8-2	Pizza casera	Bandeja honda
8-3	Pan blanco	Rejilla de grill + molde para cocer pan
8-4	Quiché Lorraine	Rejilla de grill + molde redondo para cocción
8-5	Besugo	Bandeja honda
8-6	Bizcocho	Rejilla de grill + molde de bizcocho
8-7	Magdalenas	Rejilla de grill + moldes de magdalenas
8-8	Moussaka	Rejilla de grill + fuente resistente al calor
8-9	Bollos de canela	Bandeja del horno + bandeja honda
8-10	Pastel sueco de manzana	Rejilla de grill + molde redondo para cocción

Un nivel, comenzando desde abajo	Instrucciones
2	Consulte la receta en la página 66
2	Consulte la receta en la página 67
1	Consulte la receta en la página 68
1	Consulte la receta en las páginas 68~69
2	Consulte la receta en la página 70
1	Consulte la receta en la página 71
2	Consulte la receta en la página 72
2	Consulte la receta en las páginas 72~73
2+4	Consulte la receta en la página 74
1	Consulte la receta en la página 75

Para evitar la cocción residual, retire inmediatamente la comida del horno.

Para ajustar el tiempo de cocción preestablecido conforme al alimento de su preferencia, presione dos veces el botón Tiempo y, a continuación, gire el Selector horario.

Recetas internacionales automáticas

8-1. Lasaña

Ingredientes:

- 300 g. de ternera picada
- 1 cebolla pequeña
- 1-2 dientes de ajo, laminados
- 1 lata de tomates pera pelados (400 g)
- 1 lata de tomate picado (400 g)
- 75 g. de pasta de tomate
- 1 lata de tomate en dados (40 g)
- 250 g. de queso mozzarella rallado
- 200 g. de nata líquida
- 6-9 láminas de pasta de lasaña
- hojas de albahaca fresca
- pimienta, sal, orégano

Preparación:

- Cocine la cebolla y el ajo, después añada la carne y cocínela hasta eliminar su color rosa.
- Añada todos los tomates y deje cocinar a fuego lento durante aprox. 1 hora.
- Añada pimienta y sal al gusto; después añada la albahaca.
- Deje enfriar la salsa
- Precocine la pasta al dente.
- Coloque un poco de salsa en la base de la fuente para la lasaña, coloque la pasta encima, después la nata y la mozzarella.
- Espolvorear con orégano.
- Repita el orden de colocación de la pasta en el otro sentido.
- Espolvorear con orégano.

8-2. Pizza casera

Ingredientes:

- 15 g de levadura fresca
- 250 ml de agua tibia
- 1 cucharadita de sal
- 450 g de harina
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 jarrita de salsa de tomate
- 450 g de ternera picada, dorada
- 200 g de salami en rodajas
- 2 pimientos, laminados
- 1 cebolla grande
- 100 g de aceitunas laminadas
- 450 g. de queso mozzarella rallado

Preparación:

- Disuelva la levadura en el agua tibia.
- Agregue la sal y el azúcar.
- Añada lentamente la harina sin dejar de amasar.
- Añada el aceite sin dejar de amasar.
- Si la masa se le pegara a los dedos, añada un poco más de harina.
- Cubra la masa y déjela reposar y subir durante media hora.
- Con las manos cubiertas de harina, vuelva a amasar y extienda la masa sobre una bandeja para hornear engrasada con los dedos.
- Extienda la salsa de tomate sobre la masa, y añada los demás ingredientes por capas.
- Espolvorear la masa con el queso.

Recetas internacionales automáticas

8-3. Pan blanco

Ingredientes:

- 500 g de harina
- 325 g de leche tibia
- 1 paquete de levadura seca
- 5 g de sal

Preparación:

- En un cuenco grande, mezcle la sal y la harina.
- Disuelva la levadura en leche tibia y añada la mezcla a la harina.
- Amase hasta lograr una masa homogénea.
- Añada un poco más de leche si fuera necesario.
- Cubra la masa y déjela reposar y subir durante aprox. 40-50 minutos.
- Coloque la masa en un molde para hornear bien engrasado.
- Deje subir la masa durante 10-20 minutos más.
- Espolvoree el pan con harina antes de hornearlo.
- Utilizando un cuchillo afilado, corte el pan diagonalmente 3-4 veces; cortes de aprox. 1 cm de profundidad.
- Si lo desea, pinte el pan con un poco de mantequilla derretida tras la cocción y una vez frío.

8-4. Quiché Lorraine

Ingredientes para la masa quebrada:

- 200 g de harina corriente
- 1 huevo
- Media cucharadita de sal
- 1 cucharada de vinagre de vino blanco
- 85 g de mantequilla

Ingredientes del relleno:

- 250 g de bacon grueso
- 1/4 cucharadita de nuez moscada recién rallada
- 5 huevos
- 200 g de queso rallado, Gruyère o cheddar (opcional)
- 300 ml de nata
- Sal y pimienta

Preparación de la masa quebrada:

- Mezcle la sal y la harina en un recipiente grande de su robot de cocina.
- Corte la mantequilla fría en dados y añádalos a la harina.
- Mezcle la mantequilla con la harina empleando ambas manos o el robot de cocina, hasta que adquiera el aspecto del pan rallado.
- Cree un agujero en el centro, añada 1 huevo batido y el vinagre; amase hasta lograr una masa firme.
- Añada un poco de agua si encuentra la masa demasiado seca.
- Manipule la masa lo menos posible, ya que evita que la masa se endurezca al cocerse.
- Cree un bola, envuélvala en film plástico y manténgala en el frigorífico durante 30 minutos.

Preparación del relleno:

- Corte el bacon en pequeñas tiras, dórelo hasta que esté crujiente y déjelo enfriar.
- En un cuenco grande, bata juntos los huevos, la nata, la nuez moscada y la pimienta.

Montaje:

- Extienda la masa con un rodillo sobre una mesa ligeramente cubierta de harina hasta lograr un grosor de 5 mm.
- Forre el molde con esta masa, pliegue y corte decorativamente los bordes.
- Reparta la mitad del queso sobre la base de la masa.
- Continúe colocando capas uniformes de bacon (ya frío) y vierta dentro la mezcla de huevo y nata para el relleno.
- Espolvorear con el queso restante.
- Deje enfriar el quiche durante 15 minutos antes de cortarlos.

Recetas internacionales automáticas

8-5. Besugo

Ingredientes:

- 4 pimientos
- 6-8 tomates
- 3 cebollas
- 1 Kg. de besugo
- 8 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de vino blanco
- 3 dientes de ajo
- Romero y tomillo
- Sal y pimienta

Preparación:

- Corte los pimientos, los tomates y las cebollas en dados y repártalos sobre una bandeja para hornear.
- Añadir un poco de aceite de oliva y vino blanco; sazonar con sal y pimienta.
- Sazone el pescado con sal y pimienta, al igual que las verduras.
- Vuelva a añadir un poco de aceite de oliva y vino blanco.
- Coloque el romero, el tomillo y el ajo laminado sobre el pescado.

8-6. Bizcocho de mármol

Ingredientes:

- 1 vaina de canela tahitiana
- 200 g de mantequilla blanda
- 180 g de azúcar
- 4 huevos
- 2 cucharadas de ron
- 350 g de harina
- 20 g de levadura en polvo
- 200 g de nata
- 100 g de chocolate negro
- 1 cucharada de mantequilla
- Un poco de harina
- Azúcar glasé

Preparación:

- Abra la vaina de vainilla cortándola a lo largo, y raspe su interior con un cuchillo afilado; mezcle el resultado con la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa.
- Mezcle gradualmente los huevos, batiendo hasta que suban; después añada el ron.
- Cierna la harina y la levadura en polvo; mezclar con la mezcla de huevo.
- Añada la nata y divida la mezcla en 2 mitades iguales.
- Derrita el chocolate y mézclelo uniformemente con una mitad de la mezcla.
- Engrase el molde del bizcocho (capacidad de 11/2 litros) con mantequilla y espolvoréelo con un poco de harina.
- Coloque la mitad de la mezcla más ligera en un molde, vierta la mitad más oscura sobre ésta y cubra con el resto de la mezcla ligera.
- Pase un tenedor por la mezcla describiendo una espiral para lograr el efecto de mármol deseado.
- Déjelas enfriar ligeramente.
- Vuelque el molde, déjelo enfriar y espolvoréelo con azúcar glasé.

Recetas internacionales automáticas

8-7. Ingredientes de las magdalenas:

Ingredientes:

- 150 g de harina
- 1 1/2 cucharaditas de levadura en polvo
- 60 g de azúcar granulado
- 1 huevo, batido
- 130 ml de leche
- 70 ml de aceite vegetal
- Media cucharadita de extracto de vainilla
- 50 g de gotas de chocolate semidulce
- 50 g de nueces picadas
- Azúcar glasé tamizado

Preparación:

- Combine la harina y el azúcar en un cuenco de mezcla; realice un agujero en el centro de la mezcla.
- Combine el resto de los ingredientes, excepto por la azúcar glasé; añada la mezcla a los ingredientes secos, mezclando hasta que se humedezca.
- Añada la mezcla, a cucharadas, en los moldes para magdalenas, llenándolos dos tercios de su capacidad.
- Retírelas de la bandeja y espolvoréelas con azúcar glasé.

8-8. Moussaka

Ingredientes:

- 1 berenjena grande
- 450 g de ternera o cordero picado
- Aceite vegetal
- 2 cebollas medianas, picadas
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 cucharadita de sal
- Media cucharadita de tomillo
- Media cucharadita de orégano
- Media cucharadita de nuez moscada
- 2 cucharadas de perejil picado
- 280 g de tomates en lata
- 120 ml de vino blanco
- 2 claras de huevo
- 30 g de miga de pan
- 2 cucharadas de queso parmesano rallado
- 60 g de mantequilla
- 3 cucharadas de harina
- 350 ml de leche
- 2 yemas de huevo
- Media cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta

Preparación:

- Pele la berenjena y córtela en rodajas de 1,5 cm de grosor.
- Rocíar con sal y apartar durante 30 minutos.
- Enjuagar y secar completamente.
- Dorar la carne en aceite vegetal junto con las cebollas y el ajo.
- Drene el exceso de grasa.
- Añada sal, especias, perejil, los tomates y el vino.
- Cúbralo y cocine a fuego lento durante 30 minutos; dejar enfriar.
- Mezclar las claras de huevo sin batir y la mitad de la miga de pan.
- Dorar las rodajas de berenjena en aceite vegetal.
- Reparta la miga restante por la base de una fuente de horno rectangular (de aprox. 20 x 30 cm).
- Cubrir con la berenjena.
- Reparta la mezcla de carne sobre la berenjena.
- Derretir la mantequilla, añadir lentamente la harina sin dejar de mezclar.
- Retirar del fuego y añadir lentamente la leche.
- Volver a colocarlo al fuego y remover hasta que la salsa espese.
- Batir correctamente las yemas y mezclarlas gradualmente con la sal y la pimienta en la salsa; mezclar bien.
- Verter la salsa sobre esta mezcla.
- Cubrir con queso

Recetas internacionales automáticas

8-9. Bollos de canela (Kanelbullar)

Ingredientes (para dos bandejas):

- 1 dado de levadura fresca
- 50 g de azúcar
- 75 g de mantequilla sin sal
- 250 ml de leche
- Media cucharadita de cardamomo
- 500 g de harina
- 60 g de mantequilla sin sal, blanda
- 5 cucharadas de azúcar
- 4 cucharaditas de canela
- 1 huevo, batido
- Azúcar perla

Preparación:

- Derretir la mantequilla a fuego lento.
- Añadir la leche fría.
- Esperar hasta que la mezcla esté tibia al tacto.
- Disolver la levadura en la mezcla y aparte durante 5 minutos.
- Añadir el azúcar, el cardamomo y la harina.
- Formar una bola con la masa y amasar hasta lograr que sea uniforme y brillante.
- Cubrir la masa y dejar que suba hasta que prácticamente doble su tamaño; aprox. 30 minutos.
- Colocar la masa sobre una superficie con harina y volver a amasar hasta que sea uniforme y brillante.
- Dividir la masa en dos partes.
- Formar un rectángulo con cada parte de aprox. 6 mm de grosor.
- Extender la mitad de la mantequilla blanda sobre cada uno de los rectángulos.
- Mezclar el azúcar restante y la canela y extender la mitad de la mezcla sobre cada uno de los rectángulos.
- Enrollar los rectángulos y cortar en rodajas de 1,5 cm de grosor.
- Colocar las rodajas en una bandeja de hornear (engrasada o cubierta con papel pergamino).
- Cubrir y dejar subir de nuevo durante 30 minutos mientras precaliente el horno; pintar la parte superior de los bollos con el huevo batido y espolvorear con azúcar perla.

8-10. Pastel sueco de manzana

Ingredientes:

- 5 manzanas verdes, peladas y laminadas
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharaditas de canela
- 170 g de mantequilla derretida
- 120 g de harina
- 200 g de azúcar
- 1 huevo
- 75 g de frutos secos picados (pacanas o nueces)
- Una pizca de sal

Preparación:

- Llenar 2/3 de un molde engrasado con manzanas.
- Espolvorear con 1 cucharada de azúcar y canela.
- Mezclar los demás ingredientes.
- Verter sobre las manzanas.

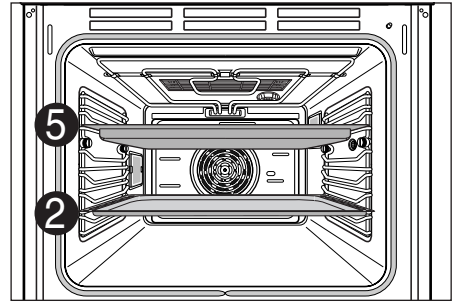
Hornear

Información general

Al hornear alimentos, utilice los modos Calor de convección (☼) o Calor convencional (☐).

Moldes de horno

- Al hornear en modos de Calor convencional (☐), utilice moldes de metal oscuro o superficie revestida.
- Al hornear con Calor de convección (☼), también podrá utilizar moldes de horno de metales brillantes.
- Colocar siempre los moldes en el centro de la bandeja o rejilla.
- Al hornear con Calor convencional (☐), podrá colocar dos moldes en el interior del horno; uno junto a otro. Esto significará un tiempo de cocción sólo ligeramente superior.
- Al utilizar 2 bandeja (la del horno y la bandeja honda), coloque la bandeja honda en el nivel 5 y la bandeja del horno en el nivel 2.



Niveles del horno

Los niveles del horno están numerados de abajo a arriba. Al utilizar Calor convencional (☐), sólo podrá hornear en un nivel; por ejemplo el nivel 4. Calor de convección (☼), podrá hornear bases esponjosas y galletas en hasta 2 bandejas al mismo tiempo; por ejemplo en los niveles 2 y 5.

Uso de las tablas de cocción

Las tablas contienen los ajustes de temperatura, el tiempo de cocción y los niveles del horno correspondiente a una selección de platos típicos.

- Las temperaturas y tiempos de cocción son meramente informativos. Los valores reales dependerán del tipo de preparación, de la calidad de los ingredientes y de los moldes empleados.
- Se recomienda seleccionar primero una temperatura inferior y después aumentarla si fuera necesario; por ejemplo, si desea dorar más los alimentos o si el tiempo de cocción es demasiado extenso.
- Si no logra averiguar los ajustes correctos para una receta específica, simplemente utilice los ajustes de la más similar.
- Al hornear tartas en bandejas, o en moldes, en más de un nivel, tiempo de cocción podrá incrementarse en 10 –15 minutos.
- Hornear platos con un alto contenido de líquidos (como la pizza, tartas de frutas, etc.) debe llevarse a cabo en un único nivel.
- Hornear tartas de distintos niveles de masa puede conllevar un dorado inicial no uniforme. **En estos casos, no modifique el ajuste de temperatura.** El grado de dorado se uniformará por sí mismo durante el proceso.
- Si desea ahorrar energía, utilice el calor residual durante 8 minutos antes del término de los tiempos de cocción.

Tablas de cocción

Hornear en un único nivel del horno

Modo de funcionamiento	Calor de convección		Calor convencional		Tiempo de cocción
	Nivel del horno	Temp. en °C	Nivel del horno	Temp. en °C	
Receta					Para ambos tipos de cocción, en horas, minutos
Tartas en moldes					
Tarta con forma de anillo	2	150–160	2	160–180	0:50–1:10
Galletas / tortitas	2	140–160	2	150–170	1:10–1:30
Bizcocho esponjoso	2	150–160	2	160–180	0:25–0:40
Base de flan – pasta quebrada	3	170–180	2	190–210 ¹⁾	0:10–0:25
Base de flan – mezcla de tarta	3	150–170	2	170–190	0:20–0:25
Pastel de manzana	2	150–170	2	170–190	0:50–1:00
Bases de tartas especiadas y flan (como quiché lorraine)	2	160–180	2	190–210	0:30–1:10
Tarta de queso ³⁾	2	140–160	2	170–190	1:00–1:30
Tartas en la bandeja del horno					
Trenza de pan / tartas de gran tamaño	3	160–170	4	170–190	0:30–0:40
Panes de navidad	3	150–170 ¹⁾	4	160–180 ¹⁾	0:40–1:00
Pan (pan de centeno) inicialmente; más tarde	2	180–200 ¹⁾ 140–160	2	230 ¹⁾ 160–180	0:20 0:30–1:00
Pasteles / pastelillos de crema	3	160–170 ¹⁾	4	190–210	0:15–0:30
Brazo de gitano	3	150–170 ¹⁾	4	180–200 ¹⁾	0:10–0:20
Pastel de frutas con pasta quebrada	3	160–170 ¹⁾	4	170–190 ¹⁾	0:40–1:20

Modo de funcionamiento	Calor de convección		Calor convencional		Tiempo de cocción
	Nivel del horno	Temp. en °C	Nivel del horno	Temp. en °C	
Receta					Para ambos tipos de cocción, en horas, minutos
Rebanadas con otros alimentos, rellenos, queso, crema, azúcar, almendras	–	–	4	160–180 ¹⁾	0:40–1:20
Pizza (base gruesa) ^{2) 3)}	1	180–200	1	190–210 ¹⁾	0:30–1:00
Pizza (base fina) ²⁾	1	200–220	1	230 ¹⁾	0:10–0:25
Pan sin levadura	1	200–220	1	230 ¹⁾	0:08–0:15
Wähe (flan suizo)	1	180–200	1	210–230	0:35–0:50
Galletas ²⁾					
Galletas de masa quebrada ²⁾	3	150–160	4	170–190 ¹⁾	0:06–0:20
Galletas glaseadas ²⁾	3	140–150	4	160–180	0:10–0:40
Galletas de masa de tarta ²⁾	3	150–160	4	170–190	0:15–0:20
Tartas y pasteles con clara, merengues	3	80–100	4	100–120	2:00–2:30
Alfajores	3	100–120	4	120–140	0:30–0:60
Galletas de masa con levadura ²⁾	3	160–170	4	170–190	0:20–0:40
Tartas y pasteles de hojaldre	3	160–180 ¹⁾	4	190–210 ¹⁾	0:20–0:30
Panecillos	3	180–200 ¹⁾	4	180–220 ¹⁾	0:20–0:35

1) Precalentar el horno.

2) Desconectar el "calentamiento rápido".

3) Utilizar la bandeja honda.

Cuente siempre los niveles del horno comenzando por la base.

Tablas de cocción

Hornear alimentos en más de un nivel

Receta	Aire caliente		Tiempo de cocción en horas y minutos
	Nivel del horno	Temp. en °C	
Tartas/tartas y pasteles en una misma bandeja del horno 2)			
Pasteles/pastelillos de crema 2)	2/5	160–180 ¹⁾	0:35–0:60
Tarta esponjosa con capa crujiente 2)	2/5	140–160	0:30–0:60
Galletas 2)			
Galletas de masa quebrada 2)	2/5	150–160	0:15–0:35
Galletas glaseadas 2)	2/5	140–150	0:20–0:60
Galletas de masa de tarta 2)	2/5	160–170	0:25–0:40
Tartas y pasteles con clara, merengues 2)	2/5	80–100	2:10–2:50
Alfajores 2)	2/5	100–120	0:40–1:20
Galletas de masa con levadura 2)	2/5	160–170	0:30–0:60
Tartas y pasteles de hojaldre 2)	2/5	170–180 ¹⁾	0:30–0:50
Panecillos 2)	2/5	180–190 ¹⁾	0:30–0:55

1) Precalentar el horno.

2) Desconectar el "calentamiento rápido".

Cuente siempre los niveles del horno comenzando por la base.

Coloque la bandeja honda en el nivel 5.

Tabla para rollos de hojaldre y platos horneados

	Calor convencional		Tiempo de cocción en horas y minutos
	Nivel del horno	Temp. en °C	
Pasta al horno	1	180–200	0:45–1:00
Lasaña	1	180–200	0:25–0:40
Verduras al horno	1	200–220 ¹⁾	0:15–0:30
Pizzas de pan	1	200–220 ¹⁾	0:15–0:30
Suflés	1	180–200	0:15–0:30
Tarta de pescado	1	180–200	0:30–1:00
Verduras rellenas	1	180–200	0:30–1:00

1) Precalentar el horno.

Cuente siempre los niveles del horno comenzando por la base.

Tablas de cocción para platos precocinados congelados

Plato	Nivel del horno	Función del horno	Temperatura	Tiempo
Pizza congelada	3	Calor convencional	Siga las instrucciones del paquete.	Siga las instrucciones del paquete.
Baguettes	3	Calor convencional	Siga las instrucciones del paquete.	Siga las instrucciones del paquete.
Base de tartas de fruta	3	Calor convencional	Siga las instrucciones del paquete.	Siga las instrucciones del paquete.
Patatas fritas	3	Calor de convección	200–220°C	15–25 min.

Cuente siempre los niveles del horno comenzando por la base.

Nota: dé la vuelta a las patatas de 2 a 3 veces durante el calentamiento.





Al calentar platos congelados, la bandeja del horno puede tender a deformarse debido a la gran diferencia de temperatura entre el alimento congelado y el horno. Normalmente las bandejas recuperan de nuevo su forma al enfriarse.

Tablas de cocción

Consejos de cocción

Resultado de la cocción	Causa probable	Solución
La base de la tarta es demasiado clara	Nivel del horno erróneo	Utilice un molde oscuro o coloque la tarta en un nivel inferior.
Tarta rota (no es uniforme, apelmazada)	Temperatura del horno demasiado alta	Seleccione una temperatura ligeramente inferior.
	Tiempo de cocción demasiado reducido.	Seleccione un mayor tiempo de cocción. No es posible reducir el tiempo de cocción mediante el aumento de la temperatura.
	La mezcla contiene demasiado líquido.	Emplee menos cantidad de líquido. Siga las instrucciones para conocer los tiempos de mezcla de la masa, especialmente si utiliza electrodomésticos.
Tarta muy seca	Temperatura del horno demasiado baja.	La próxima vez, seleccione una temperatura ligeramente superior.
	Tiempo de cocción demasiado extenso.	Seleccione un menor tiempo de cocción.
Tarta dorada de forma no uniforme	Temperatura del horno demasiado alta y tiempo de cocción demasiado reducido.	Seleccione una menor temperatura de cocción y un tiempo ligeramente superior.
	Mezcla repartida desigualmente.	Reparta uniformemente la mezcla sobre la bandeja del horno o el molde.
Tiempo de cocción demasiado extenso.	Temperatura demasiado baja.	La próxima vez, seleccione una temperatura ligeramente superior.

Asado

Al asar, utilice el Ventilador de grill (), los modos de Calor convencional () o el modo de Asado rápido (). Al utilizar el modo Asado rápido (), el tiempo de cocción a la misma temperatura se verá reducido en un 20% en comparación con la función Ventilador de grill, y el ventilador de convección se encenderá y apagará por ciclos.

CONSEJO:

- Utilice fuentes resistentes al calor para asar alimentos (siga las instrucciones del fabricante).
- Las fuentes para asar de acero inoxidable tienen un uso limitado, ya que reflejan en gran parte el calor.
- Al utilizar fuentes con asas plásticas, asegúrese de que éstas son resistentes al calor (siga las instrucciones del fabricante).
- Puede colocar los alimentos más grandes, o varias piezas, que desea asar directamente en la bandeja honda o en la rejilla de grill, sobre la bandeja honda (como pavo, ganso, 3~4 pollos, 3~4 jarretes de ternera).
- Las carnes magras deben asarse en una bandeja de asado con tapa (como ternera, ternera braseada, carne muy congelada). Esto ayudará a la carne a conservar sus jugos naturales.
- Para cocinar picatostes o bacon crujiente, utilice una olla sin tapa (como carne de cerno, carne picada, cordero, carnero, pato, jarretes de ternera, pollo, carne de ave, ternera asada, filetes de ternera, aves de caza).


CONSEJO:

- Después de asar alimentos en una fuente o molde abierto, limpie el horno lo antes posible. Resulta más sencillo eliminar salpicaduras de grasa con el horno aún tibio, sin necesidad de utilizar la función de autolimpieza pirolítica.

⚠ ATENCIÓN: deje enfriar el horno lo suficiente como para asegurar la ausencia de riesgos.

Asado

La tabla contiene las temperaturas necesarias, los tiempos de cocción y los niveles del horno para distintos tipos de carne. Las figuras indicadas son meramente informativas y aproximadas.

- Se recomienda asar carnes y pescados de más de 1 Kg. de peso.
- En caso de pescados o carnes magras, utilice calor convencional. Para otros tipos de carne recomendamos el uso del modo Ventilador de grill ().
- Añada algo de líquido para evitar que los jugos o grasa sobrante se queme o evapore del todo.
- Gire los alimentos una vez transcurrida la mitad, o dos tercios, del tiempo de cocción.

CONSEJO: para obtener mejores resultados al asar alimentos, cubra la carne de ave con sus propios jugos varias veces durante el proceso de asado.

Tabla de asado

Tabla de asado

Alimento	Nivel del horno	Vent. de grill – (1)		Calor convencional – (1)		Asado rápido – (1)	
		Temp. (°C) – (2)	Tiempo (min.)	Temp. (°C) – (2)	Tiempo (min.)	Temp. (°C) – (2)	Tiempo (min.)
Temera (aprox. 1 Kg.)	2 3)	190	50~70	200	70~90	190	40~60
Carne de venado (aprox. 1 Kg.)	2 3)	180	75~100	200~240	100~120	180	70~80
Pierna de cerdo (aprox. 1 Kg.)	2 3)	180~190	80~110	200	100~120	180~190	70~90
Rollo de carne de cerdo (aprox. 1 Kg.)	2 3)	180~190	90~120	200~220	110~130	180~190	80~100
Pierna de cordero (aprox. 2 Kg.)	2	180	110~130	200	150	180	90~110
Aves (aprox. 1 Kg.)	2 3)	210	50~60	200~220	70~90	210	40~50
Aves (aprox. 2 Kg.)	2	200	60~80	200~220	110~120	200	50~70
Platos con relleno	2	180~190	100~120	200~220	110~140	180~190	80~100
Aves (aprox. 4 Kg.)	2	180~190	120~140	190~210	130~150	180~190	90~120
Pescado entero (aprox. 1,5 Kg.)	2 3)	160~180	35~55	200~220	35~55	160~180	25~45

Esta tabla es meramente informativa, y sus valores pueden cambiar conforme al gusto y selección de carnes del usuario.

1) Acople el filtro de grasas antes de asar.

2) Si está cocinando un asado en olla o cazuela, establezca la temperatura a 20° C más.

3) Utilice el nivel 4, desde abajo, al usar calor convencional.

Grill/Parrilla

Para el grill, o asar a la parrilla, dispone de 4 modos operativos distintos entre los que elegir.

Grill grande

Para grandes cantidad de alimentos con forma plana para asar, o para la cocción superior en moldes grandes. Seleccione 1 de 3 niveles (1 bajo, 2 medio y 3 alto), según su gusto y los alimentos a asar.

Grill pequeño

Para cantidades más reducidas de alimentos con forma plana para asar, o para la cocción superior en moldes pequeños. Seleccione 1 de 3 niveles (1 bajo, 2 medio y 3 alto), según su gusto y los alimentos a asar.

Ventilador de grill

Para el grill, o asar a la parrilla, grandes piezas de carne o aves, como rollos de carne o pavo.

Grill rápido

Utilice la función Grill rápido para asar rápidamente.

En este modo, el elemento térmico halógeno es utilizado intermitentemente, y el tiempo de cocción se ve reducido en aprox. un 20%.

Nota: al usar el grill, deberá mantener siempre cerrada la puerta del horno.

Como principio básico, ¡recuerde precalentar el horno durante 3 minutos!

Platos al grill

Utilice la bandeja de grill o la bandeja honda para tal fin. Utilice la rejilla de grill para tostar. Para recoger los líquidos sobrantes, deslice la bandeja del horno o la bandeja honda en el nivel 1 ó 2.

Niveles del horno

Utilice los niveles 5 ó 6 para asar al grill piezas de carne con forma plana.

⚠ Atención: las partes expuestas del horno pueden alcanzar altas temperaturas durante el funcionamiento del grill. Mantenga a los niños a una distancia segura.

Uso de la tabla de grill

Los tiempos de asado al grill, o parrilla, son meramente informativos. Los valores reales pueden variar conforme al gusto y la calidad de las carnes o pescados seleccionados.

El asado al grill, o parrilla, resulta especialmente idóneo para cocinar piezas de carne o pescado con forma plana.

Dé la vuelta a los alimentos una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.


Tabla de grill

Alimentos para el grill o parrilla	Nivel del horno	Grill grande, paso 3		Grill rápido	
		1er lado	2° lado	1er lado	2° lado
Rissoles	5	8–10 mins.	6–8 mins.	6–8 mins.	5–7 mins.
Filete de cerdo	5	10–12 mins.	6–10 mins.	8–10 mins.	5–8 mins.
Salchichas a la parrilla	5	8–10 mins.	6–8 mins.	6–8 mins.	5–7 mins.
Filetes de ternera	5	6–7 mins.	5–6 mins.	4–6 mins.	4–5 mins.
Filete de ternera (aprox. 1 Kg.)	4	10–12 mins.	10–12 mins.	8–10 mins.	8–10 mins.
Tostada 1)	4	2–3 mins.	2–3 mins.	1–2 mins.	1–2 mins.
Tostada con acompañamiento	4	6–8 mins.	–	4–6 mins.	–

1) Rejilla de grill o bandeja honda.

Cuente siempre los niveles del horno comenzando por la base.

Descongelar

Utilice el modo operativo "Descongelar ()" para descongelar alimentos.

Descongelar platos precocinados

- Retire el envoltorio del plato precocinado, colóquelo sobre un plato de loza y coloque éste en la rejilla de grill.
- No cubra el plato con otra pieza de loza, ya que podrá ampliar considerablemente el tiempo de descongelación.
- No utilice el líquido generado durante la descongelación para cocinar el plato; evite así el riesgo de contraer salmonela. Asegúrese de que el líquido generado durante la descongelación puede escapar libremente de los alimentos.

Niveles del horno

- Para descongelar, utilice la rejilla de grill en el nivel 1, o en el 2 para platos de mayor tamaño.

Tabla de descongelación

La siguiente tabla contiene valores de referencia para las funciones de descongelación.

Plato	Tiempo de descongelación (min.)	Comentarios
Pollo, 1000 g.	100–140	Utilice la rejilla de grill y la bandeja honda. Dé la vuelta al pollo una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Carne, 1000 g.	100–140	Dé la vuelta a la carne una vez transcurrida la mitad del tiempo, o cúbrala con papel de aluminio.
Carne, 500 g.	90–120	Dé la vuelta a la carne una vez transcurrida la mitad del tiempo, o cúbrala con papel de aluminio.
Trucha, 150 g.	23–35	No cubrir.
Fresas, 300 g.	20–30	No cubrir.

Funciones especiales

Puede configurar el horno a bajas temperaturas; desde 40° C en adelante. Este permite, por ejemplo, elaborar yogurt o dejar subir la masa.

Elaboración de yogurt

Moldes

Vasos o tazas de 150 ml de capacidad y fáciles de cubrir con tapas o papel de aluminio.

Nivel del horno

Coloque la rejilla de grill en el nivel 4.

Preparación

1. Caliente 1 litro de leche a 60–70° C.
2. Deje enfriar la leche hasta aprox. 40° C.
3. Añada 150 g. de yogurt natural a la leche, y después vierta la mezcla en los distintos moldes y cúbralos.
4. Deje los moldes en la rejilla de grill durante aprox. 5-8 horas (hasta que el yogurt haya alcanzado una consistencia firme); dejar cuajar en el horno con elementos de calor convencional a 40° C.

Hacer subir masas con levadura


Moldes

Para la masa, utilice un cuenco resistente al calor (40° C).

Nivel del horno

Coloque la rejilla de grill en el nivel 2.

Preparación

1. Coloque la masa en el cuenco. Cubra el cuenco con un paño húmedo y colóquelo en la rejilla de grill.
2. Active el modo de Calor convencional () a 40° C.
3. Deje subir la masa hasta doblar su tamaño.

Limpieza y cuidado

⚠ Atención: apague el horno y deje enfriar antes de su limpieza.

Exterior

Limpie la parte frontal del electrodoméstico con un paño suave humedecido en jabón neutro.

- No emplee limpiadores cáusticos o abrasivos.
- Utilice limpiacristales en los paneles frontales de aluminio, y un producto especial para los paneles de acero inoxidable.

Interior del horno

¡Atención!

Limpie el electrodoméstico tras su uso, tan pronto como se haya enfriado. Esto facilitará la eliminación de restos y evitará que estos se quemen.

- Encienda la luz del horno.
- Limpie el horno con agua y líquido lavavajillas. Dejar secar. No emplee agentes limpiadores abrasivos.
- Elimine los restos más persistentes con un producto especial para la limpieza de hornos.

Importante: ¡recuerde seguir estrictamente las instrucciones del fabricante si utiliza limpiadores en spray! No limpie el sello de la puerta de forma manual.

Accesorios

Limpie los accesorios (rejilla de grill, bandeja del horno, etc.) tras su uso y déjelos secar completamente. Si fuera necesario, trate de reblandecer los restos incrustados.

Limpieza pirolítica

⚠ Atención: las superficies del horno alcanzan altas temperaturas durante la limpieza pirolítica. En consecuencia, mantenga a los niños a una distancia segura.

NOTA:

Antes de iniciar la limpieza automática, deberá retirar todos los accesorios (rejilla de grill, bandeja del horno, bandeja honda, bandeja de grill) del horno. Antes de continuar, apague el horno y permita que se enfríe hasta una temperatura adecuada.

Antes de iniciar la autolimpieza deberá retirar los restos de gran tamaño del horno. Las migas de gran tamaño, grasas y jugos sobrantes son inflamables. Éstos podrían ocasionar pequeños incendios en el horno durante el proceso de autolimpieza.

1. Seleccione el modo de autolimpieza mediante el Selector de funciones.
2. Dependiendo del grado de suciedad, gire el Selector horario al nivel 1, 2 ó 3. Si no seleccionara un nivel, y por motivos de seguridad, no podría activar el modo de autolimpieza.
3. La función de limpieza comenzará tras aprox. 10 segundos. Una vez finalizado, el programa de desconectará automáticamente y emitirá un tono regular audible.
4. Configure el Selector de funciones para mostrar "Listo" para cancelar el tono.
5. Una vez enfriado el horno, los restos aún presentes podrán ser retirados con un paño húmedo.

Duración de la operación de autolimpieza:

Ajuste 1: aprox. 75 minutos

Ajuste 2: aprox. 95 minutos

Ajuste 3: aprox. 120 minutos

Importante: la puerta del horno se bloqueará a una temperatura de 250° C. No se desbloqueará hasta caer a los 240° C.

Luz del horno

¡Riesgo de descarga eléctrica!

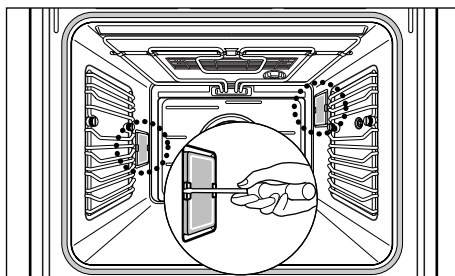
- Apague el horno antes de cambiar la bombilla.
- Desconecte el horno de la red eléctrica.

Nota : a fin de proteger las bombillas y la cubierta de cristal, coloque un paño suave sobre el suelo del horno.

Sustituir la luz del horno / limpieza de la cubierta de cristal

Paso 1

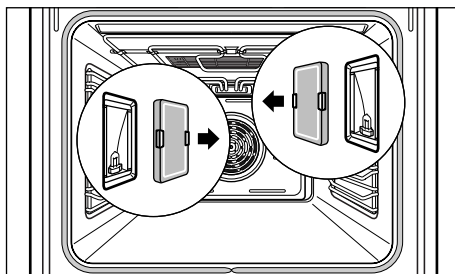
Retire la cubierta de cristal con ayuda de una herramienta estrecha y plana (como una cucharilla de té) y límpiela.



Paso 2

Extraiga la bombilla halógena defectuosa. Después sustitúyala por una nueva ((20 W, 12 V, Osram)

Nota: utilice siempre un paño para sujetar la bombilla halógena, evitando así quemar restos grasos. deposits.

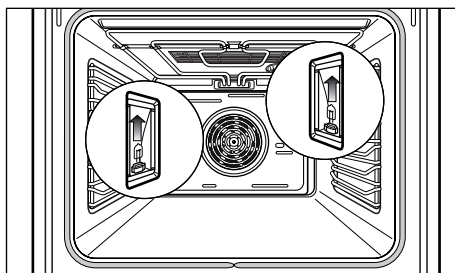


Paso 3

Vuelva a colocar la cubierta de cristal.

Nota: asegúrese de que todas las piezas estén correctamente instaladas.

Es posible sustituir tanto la bombilla derecha como la izquierda del horno de igual forma.



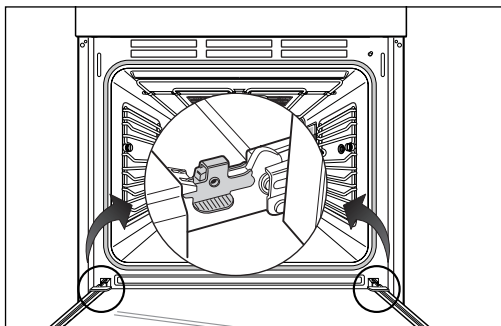
Puerta del horno

Desmontar la puerta del horno

Paso 1

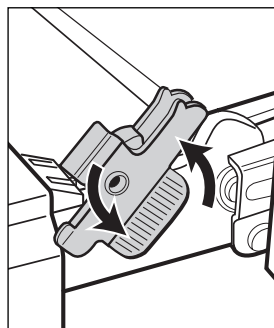
Para desmontar la puerta del horno y facilitar su limpieza, abra completamente la misma.

Pinza de cierre



Paso 2

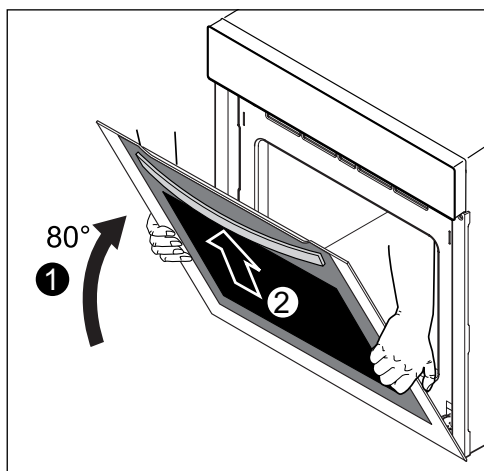
Para soltar las pinzas de cierre de las bisagras, gire el área interior de las pinzas hacia arriba, y su área exterior hacia abajo, como se ilustra.



Paso 3

A continuación, eleve la puerta tanto como sea posible.

Nota : no intente sacar la puerta de las guías de bisagras mientras permanezca en posición horizontal. Las guías se cerrarán, dañando el electrodoméstico.



Paso 4

Sujete firmemente la puerta por ambos lados y levántela fuera de las guías de bisagras.

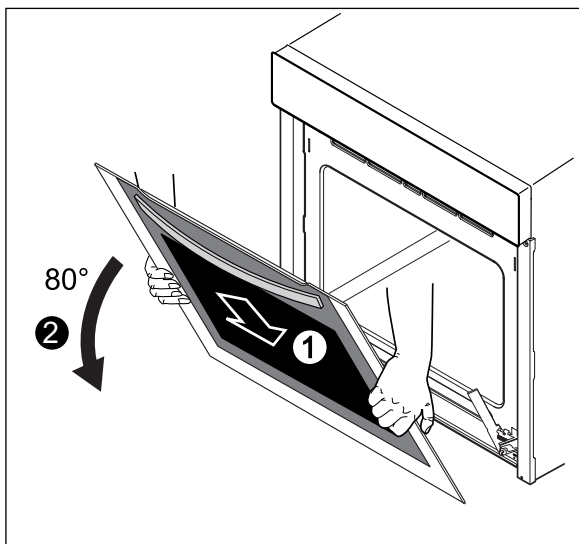
Puerta del horno

Reinstalar la puerta del horno

Paso 1

Sujete firmemente la puerta por ambos lados y vuelva a colocarla con cuidado sobre las guías de bisagras.

Nota: asegúrese de volver a instalar la puerta de forma recta y precisa.

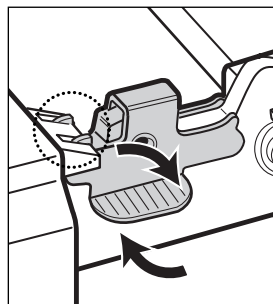
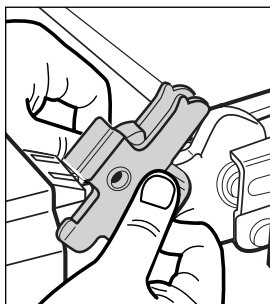


Paso 2

Gire el área interior de las pinzas hacia abajo, y el área exterior hacia arriba todo lo posible en posición horizontal.

Asegúrese de que las muescas existentes en las pinzas de cierre

enganchen correctamente en las ranuras de la puerta, como se ilustra.



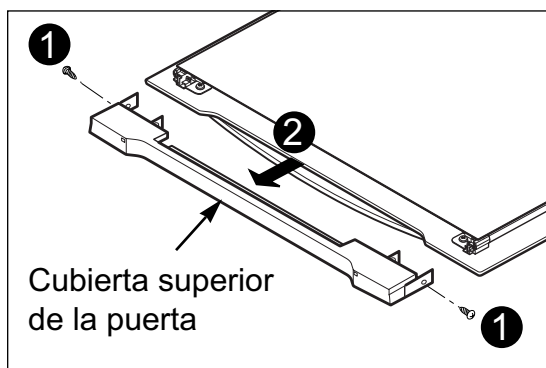
Desmontaje de la puerta del horno

La puerta del horno está equipada con cuatro paneles de cristal, montado uno tras otro. Los paneles interiores pueden desmontarse para facilitar su limpieza.

Nota : es necesario realizar los siguientes pasos sólo después de haber desmontado la puerta. A continuación, coloque la puerta sobre una superficie suave y lisa con el tirador mirando hacia abajo para protegerlo de posibles daños y evitar que se arañe.

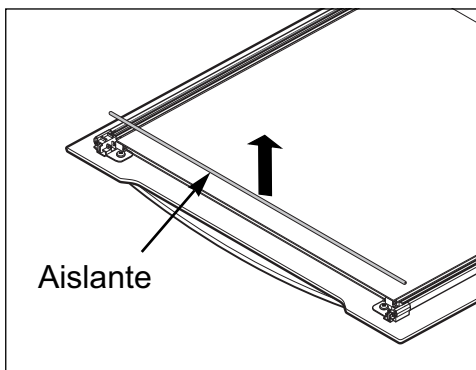
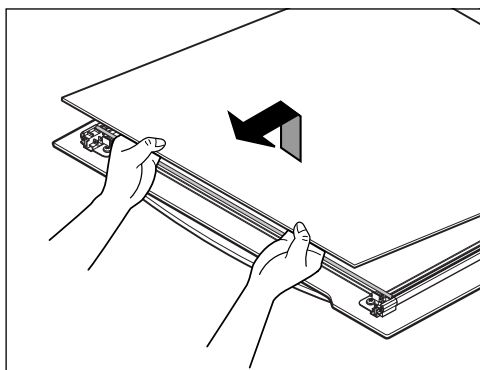
Paso 1

Extraiga los dos tornillos del lado derecho e izquierdo de la puerta, y tire de la cubierta superior hacia delante (situada sobre los paneles de cristal).



Paso 2

Levante el panel más interior y extráigalo de la puerta con sumo cuidado. Después extraiga el aislante.

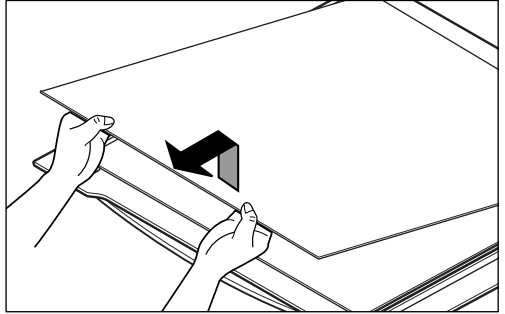


Puerta del horno

Paso 3

Levante el segundo panel y extráigalo. Después extraiga el separador de la puerta.

Nota : los separadores están situados junto a la abrazadera de montaje, a fin de mantener en posición los distintos paneles de la puerta.

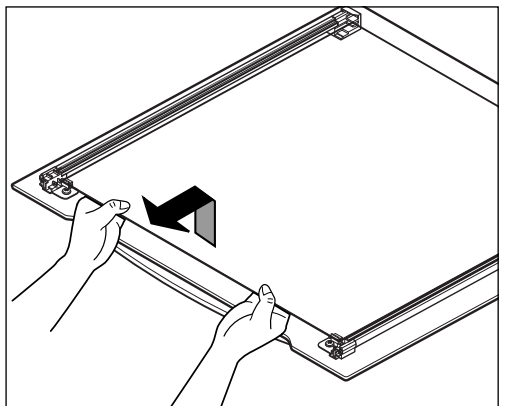
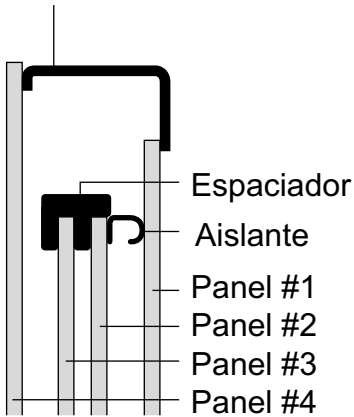
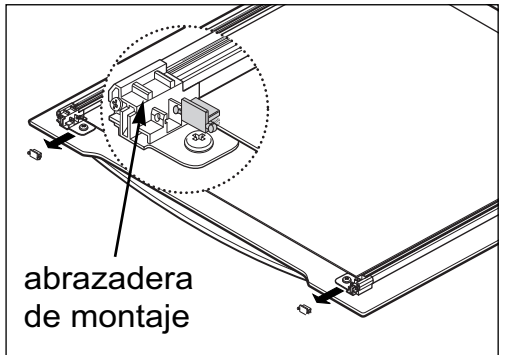


Paso 4

Ahora ya puede extraer el tercer panel.

Manipúlelos con cuidado para evitar el riesgo de ruptura.

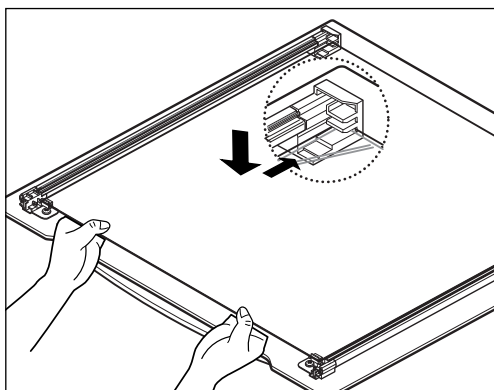
Cubierta superior de la puerta



Reinstalar los paneles de cristal

Paso 1

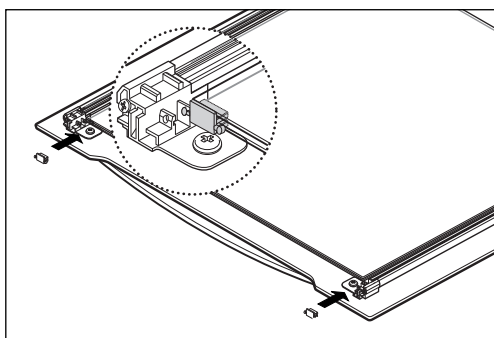
Vuelva a instalar el tercer panel y su separador. Después vuelva a instalar cuidadosamente el segundo panel.



Paso 2

Vuelva a instalar el panel impreso en negro. La cara impresa debe mirar hacia el panel central.

Nota: es necesario instalar los distintos paneles correctamente en sus dispositivos de retención.



Paso 3

Finalmente, vuelva a instalar la cubierta superior y asegúrela atornillándola a la puerta.

Nota: limpie los paneles de cristal con un jabón neutro. No utilice jabones abrasivos ni estropajos metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que podrían arañar su superficie, pudiendo ocasionar la rotura del cristal.

Solución de problemas

Error	Causa probable	Solución
El horno no se calienta.	El horno no está encendido.	Encienda el horno.
	El reloj no está configurado.	Configure el reloj.
	No se ha establecido la configuración necesaria.	Compruebe los ajustes.
	Avería en el suministro de energía eléctrica. Ha saltado la protección del sistema eléctrico o los fusibles.	Compruebe los fusibles y la protección del sistema. Si volviera a ocurrir, consulte a un electricista homologado.
El horno no se calienta incluso después de configurar la función y la temperatura.	Se ha configurado el uso de un programa automático para más tarde.	Cancele la configuración o vuelva a realizarla.
El símbolo del reloj parpadea en pantalla.	Ha experimentado una caída de tensión.	Configure la hora actual en el reloj en pantalla.
La luz del horno no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Cambie la bombilla del horno. Consulte la sección "Luz del horno" para obtener más información.

Si no lograra resolver la avería mediante las medidas anteriores, contacte con el Centro de asistencia de LG.

¡Atención! No utilice el electrodoméstico si fuera defectuoso. Si experimentara una avería, deberá aislar el horno retirando los enchufes de las tomas eléctricas o apagarlo bajando los fusibles.

El electrodoméstico debe ser reparado exclusivamente por un **electricista profesional y homologado**. Las reparaciones incorrectas pueden conllevar daños serios.

Códigos de error

Código de error	Causa posible	Solución
F-1	El sensor (resistencia) está cortocircuitado.	Contacte con el Centro de asistencia de LG.
F-2	El sensor (resistencia) está abierto. La puerta se cerrará como si el horno estuviera en modo de autolimpieza.	Contacte con el Centro de asistencia de LG.
F-3	El sistema de bloqueo de la puerta experimenta problemas.	Desconecte la alimentación eléctrica y vuelva a conectarla. (Espere algunos minutos). Si la puerta estuviera desbloqueada podrá utilizar el horno con normalidad. Sin embargo, si el mensaje de error volviera a aparecer, contacte con el Centro de asistencia de LG.

¡Precaución! ¡Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por un **electricista profesional y homologado!** Llevar a cabo reparaciones incorrectas puede ocasionar daños considerables.

¡Precaución! No utilice el electrodoméstico si estuviera dañado. En caso de avería o problema, desconecte la alimentación eléctrica. En caso de defecto, las visitas realizadas por técnicos del Centro de asistencia, o por el propio distribuidor, pueden no estar cubiertas por la garantía, incluso durante el período de garantía en vigor, si la causa del defecto fuera el uso no habitual del horno por parte del cliente.

Especificaciones técnicas

Conexión a la red eléctrica	220-240 V~ 50 Hz
MÁX. consumo de energía	3500 watt

Dimensiones de instalación del horno

Altura	mín. 600
Anchura	mín. 560
Profundidad	mín. 556

Dimensiones interiores del horno (mm)

Altura x anchura x profundidad	330 x 454 x 415
Volumen (capacidad útil)	65 litros

Especificaciones técnicas

Normativas, estándares y directivas

El electrodoméstico cumple satisfactoriamente los siguientes estándares:

- EN 60335–1 y EN 60 335–2–6 (Seguridad de electrodomésticos eléctricos de uso doméstico o fines similares).
- EN 60335 ó DIN 44546 / 44547 / 44548 (Características operativas de electrodomésticos eléctricos de uso doméstico, planchas calientes, hornos y grills).
- EN 55014–2 / VDE 0875 Parte 14–2
- EN 55014-1 / VDE 0875 Parte 14-1 / 1999–10
- EN 61000–3–2 / VDE 0838 Parte 2
- EN 61000–3–3 / VDE 0838 Parte 3 (Requisitos básicos en relación a las interferencias electromagnéticas (EMI))

Este electrodoméstico cumple satisfactoriamente las siguientes directrices de la UE:

- 73/23/EEC publicada el 19.02.1973 (Baja tensión), incluye el suplemento 90/683/EEC
- 89/336/EEC publicada el 03.05.1989 (EMI), incluye el suplemento 92/31/EEC
- 93/68/EWG (Etiquetado identificativo)

Instrucciones de instalación

Importante: la instalación debe ser llevada a cabo exclusivamente por un electricista profesional y homologado.

El horno debe instalarse conforme a las instrucciones del fabricante.

Instrucciones de seguridad para el instalador

- Durante la instalación, asegúrese de que ninguna persona entre en contacto con los componentes electrificados.
- El alojamiento en el que está instalado el horno debe cumplir los requisitos de estabilidad del estándar DIN 68930.
- El horno debe ser instalado por un electricista profesional homologado, siempre conforme a las normativas y estándares correspondientes.
- El horno es un electrodoméstico pesado y debe ser transportado con mucho cuidado.
- Previo al uso inicial, retire todos los materiales de embalaje, tanto del exterior como del interior del horno.
- No es posible realizar modificaciones a las características técnicas del horno.
- El área de elaboración integrada o las planchas calientes se facilitan con conexiones especiales. Éstas sólo pueden conectarse a las conexiones adecuadas correspondientes y del mismo tipo.

Atención al cliente y repuestos

Si necesita piezas de repuesto o la ayuda de un técnico, contacte con el Centro de asistencia de LG más cercano.

Su llamada será automáticamente dirigida al Centro de asistencia al cliente responsable del área definida por su código postal. Puede consultar la dirección del Centro de asistencia al cliente más cercano, así como más información para clientes, en Internet, visitando www.lge.com

Asegúrese de tener a mano la siguiente información:

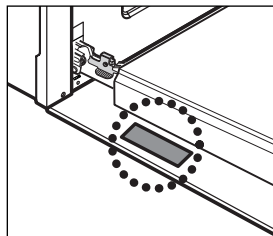
1. Su nombre y dirección, incluyendo su código postal.
2. Su número de teléfono.
3. Detalles exactos de la naturaleza del problema.
4. El número de modelo, orden y serie. Estos datos se encuentran en la placa de datos de servicio situada en el borde interior izquierdo de la puerta del horno.
5. Su factura/recibo de compra fechado. Tenga presente que es necesario mostrar una prueba de compra para cualquier reclamación de garantía. Antes de presentar una reclamación, asegúrese de haber leído atentamente la sección "Solución de problemas". Existe un cargo adicional para las inspecciones realizadas por un técnico si este no detectara averías mecánicas o eléctricas en el electrodoméstico.

Atención al cliente

Para consultas generales relativas a productos LG, o para obtener información adicional, contacte con nuestro Centro de atención al cliente mediante carta o teléfono, o visite nuestra Web: www.lgservice.com

Garantía

El número de modelo, de serie y de producción se encuentran en la placa de datos de servicio. Esta información puede encontrarse en la placa de datos. Esta placa se encuentra en el lado izquierdo de la puerta. La placa de datos de servicio está situada en el lado izquierdo de la puerta y en la cubierta posterior.



REQUISITOS DE MANTENIMIENTO DE LA COBERTURA BAJO GARANTÍA:

GUARDE SU RECIBO O PRUEBA DE COMPRA PARA DEMOSTRAR LA FECHA DE ADQUISICIÓN DEL PRODUCTO. DEBE PROPORCIONAR UNA COPIA DE SU RECIBO CADA VEZ QUE SE REALICEN TAREAS BAJO GARANTÍA EN SU ELECTRODOMÉSTICO.

TARJETA DE REGISTRO DEL PRODUCTO:

Resulta muy útil completar al menos los campos del nombre, dirección, teléfono, modelo y número de serie, y devolver la tarjeta. Esto permitirá a LG Electronics prestarle asistencia más rápidamente si en el futuro perdiera su recibo, su producto fuera robado, o si fuera necesario realizar alguna modificación.

Para obtener información o asistencia:

MODELO	Nº DE SERIE *	FECHA DE COMPRA

*Completar por su comodidad

En cualquier caso de dificultad, consulte a su distribuidor de LG; el que le vendió el producto.

Memorando



Memorando



Memorando





Cómo deshacerse de aparatos eléctricos y electrónicos viejos

1. Si en un producto aparece el símbolo de un contenedor de basura tachado, significa que éste se acoge a la Directiva 2002/96/CE.
2. Todos los aparatos eléctricos o electrónicos se deben desechar de forma distinta del servicio municipal de recogida de basura, a través de puntos de recogida designados por el gobierno o las autoridades locales.
3. La correcta recogida y tratamiento de los dispositivos inservibles contribuye a evitar riesgos potenciales para el medio ambiente y la salud pública.
4. Para obtener más información sobre cómo deshacerse de sus aparatos eléctricos y electrónicos viejos, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de recogida de basuras o el establecimiento donde adquirió el producto.