

Fabricante	Fabricante	Manufacturer	Fabricant	Hersteller	TEKA
Modelo	Modelo	Model	Modèle	Modell	HX-790
Clase de eficiencia energética, en una escala que abarca de A (más eficiente) a G (menos eficiente).	Classe de eficiência energética, numa escala de A (eficiente) a G (ineficiente).	Energy efficiency class on a scale from A (most efficient) to G (least efficient).	Classe d'efficacité énergétique, sur une échelle de A (plus efficient) à G (le moins efficient).	Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (geringer Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch).	A
Función de calentamiento.	Função de aquecimento.	Heating setting	Fonction de chauffage.	Beheizung.	
Calentamiento convencional.	Aquecimento convencional.	Conventional heating.	Chauffage traditionnel.	Konventionelle Beheizung.	
Convección forzada.	Convecção forçada.	Forced convection.	Convection forcée.	Heißluft	←
Consumo de energía.	Consumo de energia.	Energy consumption.	Consommation d'énergie.	Energieverbrauch.	
Calentamiento convencional.	Aquecimento convencional.	Conventional heating.	Chauffage traditionnel.	Konventionelle Beheizung.	0,81 Kwh
Convección forzada.	Convecção forçada.	Forced convection.	Convection forcée.	Heißluft.	0,78 Kwh
Volumen neto (litros).	Volume útil (litros).	Net volume (litres).	Volume net (litres).	Nettovolumen (Liter).	52
Tipo: Pequeño Medio Grande	Tipo: Pequeno Médio Grande	Type: Small Medium Large	Type: Petit Moyen Grand	Typ: Klein Mittel Groß	←
Tiempo de cocción con carga normal.	Tempo de confeção com carga normal.	Cooking time with normal load.	Temps de cuisson à charge normale.	Garzeit bei Standardbeladung.	
Calentamiento convencional.	Aquecimento convencional.	Conventional heating.	Chauffage traditionnel.	Konventionelle Beheizung.	42 min.
Convección forzada.	Convecção forçada.	Forced convection.	Convection forcée.	Heißluft.	42 min.
Superficie de cocción.	Superfície de confeção.	Cooking surface	Surface de cuisson.	Backfläche.	1300 cm²
Ruido (dB (A) re 1 pW).	Ruído (dB (A) re 1 pW).	Noise (dB (A) re 1 pW).	Niveau sonore (dB (A) re1 pW).	Geräusch (dB(A) re1 pW).	40

Guía Rápida de Uso
 Guia Rápido de Utilização
 Quick Start Guide
 Mode d'emploi rapide
 Kurzbedienanleitung

HX-790

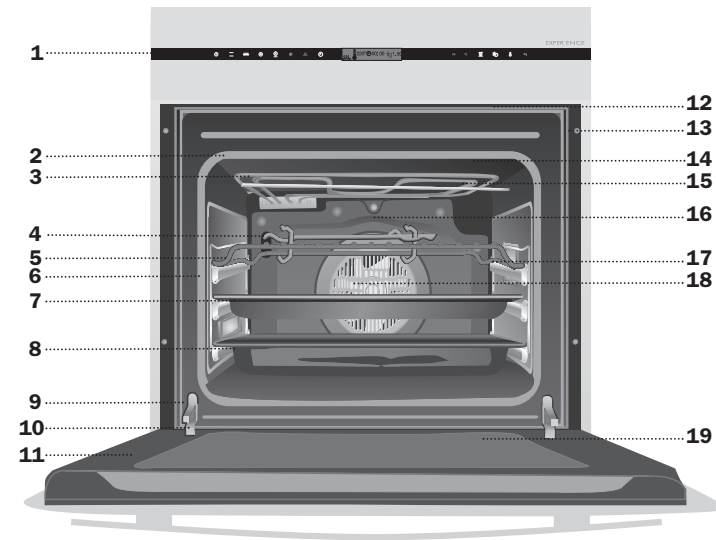


TEKA

Nuestra aportación a la protección del medio ambiente: utilizamos papel reciclado.
 O nosso contributo para a proteção do meio ambiente: utilizamos papel reciclado.
 Our contribution to protecting the environment - we use recycled paper.
 Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé..
 Unser Beitrag zum Umweltschutz: Wir verwenden wiederverwertetes Papier.
 Cod.: 83172222/3172222-000

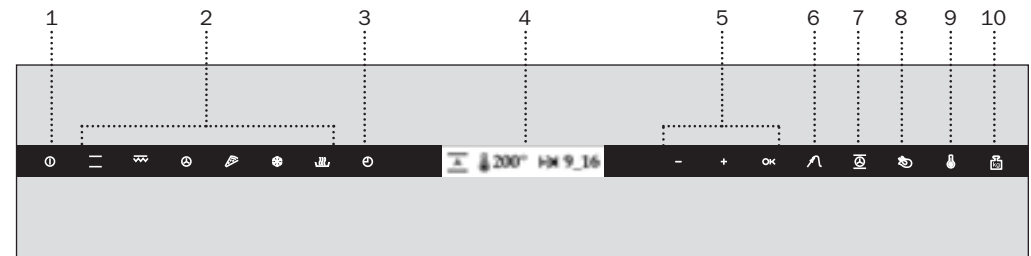


HX-790



- 1 Frente de Mandos con barniz antihuella
- 2 Junta de Horno
- 3 Resistencia de Grill Doble Abatible
- 4 Asa para la extracción de bandejas
- 5 Parrilla
- 6 Guías Telescópicas
- 7 Bandeja Pastelera
- 8 Bandeja Profunda
- 9 Interruptor Puerta
- 10 Bisagra
- 11 Puerta de 3 cristales
- 12 Salida de aire de refrigeración
- 13 Fijación al Mueble
- 14 Pantalla de Grill
- 15 Salida de Humos
- 16 Panel Trasero
- 17 Lámparas Laterales
- 18 Turbina
- 19 Cristal Interior de Gran Tamaño

Frontal de Mandos



- 1 On/off del horno
- 2 Acceso rápido a funciones de cocinado
- 3 Acceso a funciones del reloj electrónico
- 4 Pantalla de información
- 5 Acceso a desplazamiento por los menús o validación de funciones
- 6 Selección de temperatura con la sonda de carne
- 7 Acceso a menú de funciones de cocinado
- 8 Acceso a menú de recetas de cocinado
- 9 Selección de temperatura de cocinado
- 10 Selección del peso del cocinado

Funciones de cocinado del horno

Con las funciones de cocinado que se describen a continuación, usted dispondrá de múltiples opciones para realizar sus cocinados. Puede ayudarse de las tablas de cocinado que se adjuntan con este manual para obtener unos óptimos resultados.

Convencional

Se usa en bizcochos y tartas en los que el calor recibido debe ser uniforme y para que consigan una textura esponjosa.

Calor Superior (Bóveda)

Apropiado para aportaciones suaves de calor a los alimentos. Calentar platos.

Calor inferior (Solera)

Calor sólo desde la parte inferior. Apropiado para calentar platos o levantar masas de repostería y afines.

Grill y Solera

Especial para asados. Puede usarse para cualquier pieza, independiente de su tamaño.

Grill

Gratinado y asado superficial. Permite el dorado de la capa exterior sin afectar al interior del alimento. Indicado para piezas planas como bistec, costillas, pescado, tostadas.

MaxiGrill

Permite el gratinado en mayores superficies que en Grill, así como una mayor potencia de gratinado, obteniendo un dorado del alimento de forma más rápida.

Grill / MaxiGrill con Turbina

Permite el asado uniforme al mismo tiempo que dora superficialmente. Ideal para parrilladas. Especial para piezas con gran volumen como aves, caza... Se recomienda colocar la pieza de carne sobre la parrilla del horno y la bandeja por debajo, para el escurrido de jugos.

Atención

Durante el uso de la función Grill, MaxiGrill o Grill / MaxiGrill con Turbina la puerta debe mantenerse cerrada.

Convencional con Turbina

Adecuado para asados y pastelería. El ventilador reparte de forma uniforme el calor en el interior del horno, reduciendo el tiempo y la temperatura de cocinado.

Turbo

La turbina reparte el calor que proviene de una resistencia situada en la parte trasera del horno. Por la uniformidad de la temperatura que se produce, permite cocinar en 2 alturas al mismo tiempo.

Turbo + calor inferior

Especial para cocinar pizzas, empanadas y pasteles o bizcochos rellenos de fruta.

A fuego lento

Especial para guisar carnes en salsa, estofados, etc... a la manera tradicional, y en general, para recetas que requieran ser cocinadas "a fuego lento", con tiempos especialmente largos de cocción y baja temperatura de cocinado.

Para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar cazuelas cerradas con tapa, asegurándose de que sean aptas para horno.

Descongelación

Ver sección «Recomendaciones para la Descongelación de Alimentos»

Mantenimiento de calor

Esta función permite disponer de un calor, en el interior del horno, apropiado para mantener

calientes sus platos o cocinados hasta la hora de servirlos a la mesa. En esta función podrá variar la temperatura interior del horno sólo entre 50 y 90 °C. Con esta función puede mantener la carne caliente a 60 °C dentro del horno. Las piezas gruesas de carne entre 1 y 2 horas y las piezas delgadas durante 30-40 minutos.

Manejo del horno

Atención

Su horno electrónico incorpora tecnología Touch-Control. Para manejarlo es suficiente con tocar los símbolos del cristal con su dedo.

La sensibilidad del touch control se adapta continuamente a las condiciones ambientales. Al conectar el horno a la red tenga la precaución que la superficie del cristal del frontal de mandos esté limpia y libre de cualquier obstáculo.

Si al tocar el cristal con el dedo, el horno no responde correctamente entonces esperar unos 30 segundos y volver a tocar, si no reacciona es necesario que desconecte el horno de la red eléctrica y tras un instante vuelva a conectarlo. De esta forma los sensores se habrán ajustado automáticamente y reaccionarán de nuevo al tocar con el dedo.

Muy Importante

En caso de un corte de suministro eléctrico, se borrará toda la programación de su horno electrónico y aparecerá parpadeando la indicación 12:00 en la pantalla. Deberá ponerlo el horno en hora y programarlo de nuevo.

Puesta en Hora del Reloj Electrónico

- Al conectar su horno, observará que en la pantalla aparece parpadeando la indicación 12:00 y se iluminan los símbolos -, + y OK.
- Tocando en el cristal los símbolos + o - seleccionará la hora. A continuación toque el símbolo OK.


- Tocando en el cristal los símbolos + o - seleccionará los minutos. A continuación toque el símbolo OK.



- Posteriormente escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la hora elegida.



- El horno se mostrará con la hora seleccionada y el símbolo ON/OFF iluminado en color blanco.

Si en cualquier momento desea modificar la hora:


- Si está apagado, encienda el horno tocando el símbolo ON/OFF.

- Toque el símbolo  quedando seleccionado en color rojo. Tocando en los símbolos + o - podrá ver en la pantalla las 5 funciones de manejo del reloj, duración del cocinado, hora de finalización, avisador, puesta en hora y modo stand-by.


 0:00  14:15 +

-  0:00  14:15 +

- 

- Cuando haya seleccionado la función puesta en hora , toque el símbolo OK.

- Posteriormente visualizará en la pantalla la hora actual.

 14:15

- Tocando en el cristal los símbolos + o – seleccionará la hora. A continuación toque el símbolo OK.
- Tocando en el cristal los símbolos + o – seleccionará los minutos. A continuación toque el símbolo OK.
- Posteriormente escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la hora elegida.

Funcionamiento del horno

Para cocinar con su horno debe tocar el símbolo ON/OFF. A continuación verá en color blanco las diferentes posibilidades de manejo del horno.

- Símbolos de funciones de cocinado: Es un acceso rápido a las funciones de cocinado más comunes.



- Símbolo : Funciones del reloj electrónico. Para programar el uso de su horno con funciones de tiempo.
- Símbolos -, + y OK.
- Símbolo : Selección de Funciones de cocinado del horno. Permite seleccionar la función de cocinado que desee mediante combinación de diferentes fuentes de calor.
- Símbolo : Selección de Recetas de cocinado. Sólo tiene que introducir el alimento e indicar su peso en la pantalla; el horno cocinará para usted de forma automática.

Si no selecciona alguna función o receta entonces el horno se apagará de nuevo mostrándose la hora actual y el símbolo ON/OFF en color blanco.

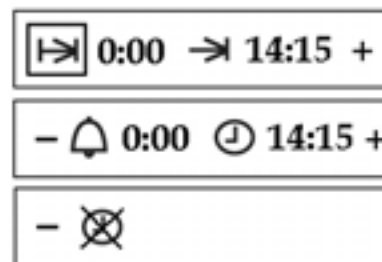
Funciones del Reloj Electrónico

- 1 Duración del Cocinado:** Permite cocinar durante un tiempo seleccionado, a continuación el horno se apagará de forma automática.
- 2 Hora de Finalización del Cocinado:** Permite cocinar hasta una hora establecida, a continuación el horno se apagará de forma automática.
- 3 Duración y Fin del Cocinado:** Permite programar la duración y la hora de finalización del cocinado. Con esta función el horno se pondrá en marcha de forma automática a la hora necesaria para cocinar durante el tiempo seleccionado (Duración) y finalizando de forma automática a la hora que le hayamos indicado (Fin del Cocinado).
- 4 Avisador:** Genera una señal acústica al cabo del tiempo, para ello no es necesario que el horno esté cocinando.

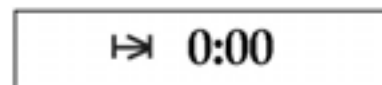
- 5 Modo Stand-by:** Este modo le permite seleccionar entre tener la pantalla encendida (mostrando la hora actual) o tenerla apagada (stand-by, sin indicación alguna). Cuando la pantalla está apagada, tocando en cualquier punto del cristal de frente volverá a indicarle la hora actual y se encenderá el símbolo On/Off de puesta en marcha. Cuando apague el horno y transcurrido un breve tiempo, la pantalla se apagará poco a poco.

Programación de la Duración del Cocinado

- 1 Toque el símbolo quedando seleccionado en color rojo. Tocando en los símbolos + o – podrá ver en la pantalla las 5 funciones de manejo del reloj, duración del cocinado, hora de finalización, avisador, puesta en hora y modo stand-by.



- 2 Cuando haya seleccionado la función duración de cocinado , toque el símbolo OK.
- 3 A continuación verá en la pantalla el símbolo y la indicación 0:00.



- 4 Tocando los símbolos + o – seleccione la duración del cocinado.
- 5 Toque en el símbolo OK, a continuación sonarán 2 beep seguidos y en la pantalla verá el símbolo y la duración seleccionada.

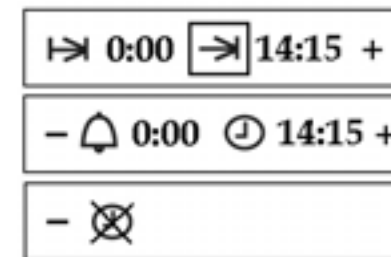


- 6 Transcurrido el tiempo programado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica durante un determinado tiempo y los símbolos y empezarán a parpadear.
- 7 Para detener la señal acústica o para que cese el parpadeo de los símbolos, toque el símbolo . El horno mostrará entonces la hora actual y el símbolo ON/OFF se quedará iluminado en color blanco. El horno está apagado.

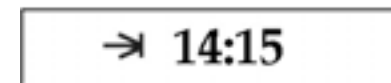
Si desea modificar el tiempo seleccionado siga de nuevo las instrucciones indicadas anteriormente.

Programación de la Hora de Finalización del Cocinado

- 1 Toque el símbolo quedando seleccionado en color rojo. Tocando en los símbolos + o – podrá ver en la pantalla las 5 funciones de manejo del reloj, duración del cocinado, hora de finalización, avisador, puesta en hora y modo stand-by.



- 2 Tocando los símbolos + o – seleccione en la pantalla la función Hora de Finalización , posteriormente toque en el símbolo OK.
- 3 A continuación verá en la pantalla el símbolo y la hora actual.



- 4 Tocando los símbolos + o – seleccione la hora de finalización del cocinado.
- 5 Toque en el símbolo OK, a continuación sonarán 2 beep seguidos y en la pantalla verá el símbolo y la duración.

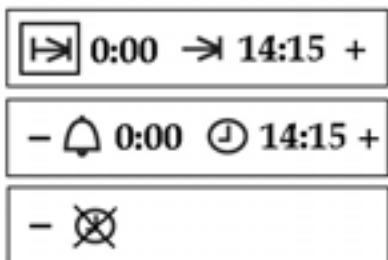


- 6 Alcanzada la hora seleccionada, el horno se desconectará, sonará una señal acústica durante un determinado tiempo y los símbolos y empezarán a parpadear.
- 7 Para detener la señal acústica o para que cese el parpadeo de los símbolos, toque el símbolo . El horno mostrará entonces la hora actual y el símbolo ON/OFF se quedará iluminado en color blanco. El horno está apagado.

Si desea modificar el tiempo seleccionado siga de nuevo las instrucciones indicadas anteriormente.

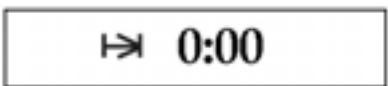
Programación de la Duración y Fin del Cocinado

1 Toque el símbolo quedando seleccionado en color rojo. Tocando en los símbolos + o - podrá ver en la pantalla las 5 funciones de manejo del reloj, duración del cocinado, hora de finalización, avisador, puesta en hora y modo stand-by.



2 Cuando haya seleccionado la función duración de cocinado , toque el símbolo OK.

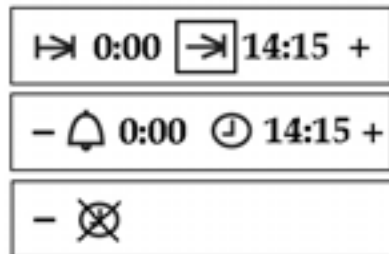
3 A continuación verá en la pantalla el símbolo y la indicación 0:00.



4 Tocando los símbolos + o - seleccione la duración del cocinado.

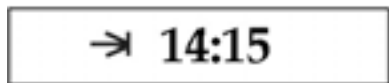
5 Toque en el símbolo OK, a continuación sonarán 2 beep seguidos. En la pantalla podrá ver el símbolo y la duración seleccionada.

6 Toque el símbolo . Tocando en los símbolos + o - podrá ver en la pantalla las 5 funciones de manejo del reloj, duración del cocinado, hora de finalización, avisador, puesta en hora y modo stand-by.



7 Tocando los símbolos + o - seleccione en la pantalla la función Hora de Finalización , posteriormente toque en el símbolo OK.

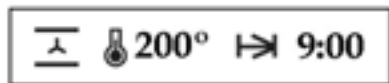
8 A continuación verá en la pantalla el símbolo y la hora actual.



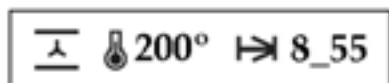
9 Tocando los símbolos + o - seleccione la hora de finalización del cocinado.

10 Toque en el símbolo OK, a continuación sonarán 2 beep seguidos.

11 El horno permanecerá apagado. En la pantalla podrá ver el símbolo y la duración del cocinado alternándose con el símbolo y la hora de finalización, indicando que el horno está programado.



12 Cuando se alcance la hora de comienzo del cocinado, el horno se pondrá en marcha y se realizará el cocinado durante el tiempo seleccionado. En la pantalla se visualizará el símbolo y el tiempo restante de cocinado.



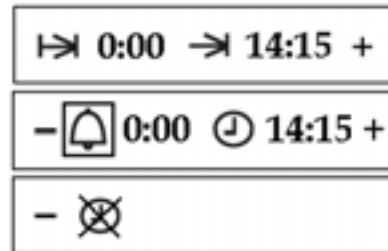
13 Transcurrido el tiempo de cocinado seleccionado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y los símbolos y empezarán a parpadear.

14 Para detener la señal acústica o para que cese el parpadeo de los símbolos, toque el símbolo . El horno mostrará entonces la hora actual y el símbolo ON/OFF se quedará iluminado en color blanco. El horno está apagado.

Si desea modificar el tiempo seleccionado siga de nuevo las instrucciones indicadas anteriormente.

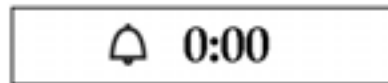
Programación del Avisador

1 Toque el símbolo quedando seleccionado en color rojo. Tocando en los símbolos + o - podrá ver en la pantalla las 5 funciones de manejo del reloj, duración del cocinado, hora de finalización, avisador, puesta en hora y modo stand-by.



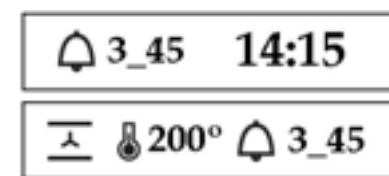
2 Cuando haya seleccionado la función avisador , toque el símbolo OK.

3 A continuación verá en la pantalla el símbolo y la indicación 0:00.



4 Tocando los símbolos + o - seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise.

5 Toque en el símbolo OK, a continuación sonarán 2 beep seguidos y en la pantalla verá el símbolo y el tiempo restante hasta que el reloj avise.



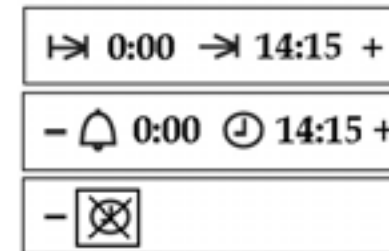
6 Transcurrido el tiempo programado, sonará una señal acústica y los símbolos y empezarán a parpadear.

7 Toque en el símbolo para detener la señal acústica.

Si desea modificar el tiempo seleccionado siga de nuevo las instrucciones indicadas anteriormente.

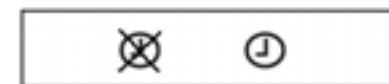
Modo stand-by

1 Toque el símbolo quedando seleccionado en color rojo. Tocando en los símbolos + o - podrá ver en la pantalla las 5 funciones de manejo del reloj, duración del cocinado, hora de finalización, avisador, puesta en hora y modo stand-by.



2 Cuando haya seleccionado la función , toque el símbolo OK.



3 A continuación verá en la pantalla las dos posibilidades para esta función, (pantalla apagada) y (pantalla encendida).

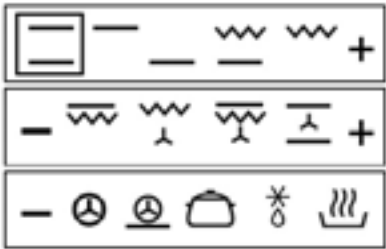


4 Tocando en los símbolos + o - seleccione la opción deseada. Toque el símbolo OK.

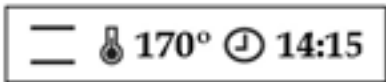
5 Escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la opción seleccionada.

Selección de Funciones de cocinado del horno



- Encienda el horno tocando el símbolo ON/OFF.
- Toque el símbolo  el cual estará iluminado en el frontal del horno.
- El símbolo  cambiará a color rojo. Tocando en los símbolos + o -, podrá seleccionar una de las siguientes funciones de cocinado. (Ver apartado Funciones de cocinado del Horno).




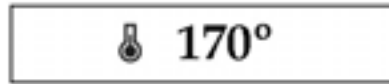
- Toque el símbolo OK.
- Escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la función que ha elegido, el horno comenzará a cocinar y en general verá la siguiente información en la pantalla:





Donde se mostrará la función elegida, la temperatura de cocinado preestablecida para esa función y la hora del día o función de reloj si se hubiera programado alguna.

- a) Si desea cambiar la función de cocinado.
- Toque el símbolo .
 - Siga las instrucciones indicadas anteriormente.
- b) Si desea modificar el valor de la temperatura de cocinado.
- Toque el símbolo , quedando seleccionado en color rojo.

- En la pantalla verá el símbolo  y el valor de temperatura seleccionado para ese cocinado.



- Tocando los símbolos + y -, indique el nuevo valor de temperatura del cocinado.
 - Toque el símbolo OK.
 - Escuchará 2 beep seguidos como confirmación del cambio.
- c) Si desea utilizar las funciones del reloj electrónico para su cocinado.
- Toque el símbolo , quedando seleccionado en color rojo.
 - Tocando en los símbolos + o - podrá ver en la pantalla las 5 funciones de manejo del reloj, duración del cocinado, hora de finalización, avisador, puesta en hora y modo stand-by.
 - Siga con las instrucciones indicadas en el apartado Funciones del Reloj Electrónico para programar la función que desee.

Durante el cocinado, usted verá parpadear en la pantalla el símbolo , indicando que en ese momento el horno está transmitiendo calor al alimento.

IMPORTANTE

Después de la primera desconexión del termostato, escuchará una señal sonora indicando que se ha alcanzado la temperatura seleccionada.

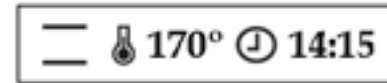
Para apagar el horno sólo es necesario tocar el símbolo ON/OFF. En la pantalla verá la hora actual y el símbolo ON/OFF en color blanco.


Acceso rápido a funciones de cocinado


Cuando usted enciende el horno (tocando símbolo ON/OFF), inmediatamente le ofrece la posibilidad de un acceso rápido a las siguientes funciones de cocinado, las cuales estarán iluminadas en color blanco:



- Toque el símbolo de la función de cocinado que desee.
- Escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la función que ha elegido, el horno comenzará el cocinado y en general verá la siguiente información en la pantalla:



Si desea modificar la función de cocinado o la temperatura preestablecida o utilizar las funciones del reloj electrónico, debe seguir las instrucciones indicadas anteriormente en la sección "Selección de Funciones de cocinado del horno". El caso de la función  es una receta, si desea modificarla por favor consulte la sección siguiente.

Durante el cocinado, usted verá parpadear en la pantalla el símbolo , indicando que en ese momento el horno está transmitiendo calor al alimento.


IMPORTANTE

Después de la primera desconexión del termostato, escuchará una señal sonora indicando que se ha alcanzado la temperatura seleccionada.

Para apagar el horno sólo es necesario tocar el símbolo ON/OFF. En la pantalla verá la hora actual y el símbolo ON/OFF en color blanco.

Recomendaciones para la Descongelación de Alimentos

La descongelación se realiza mediante un sistema de aire caliente en 2 niveles, el nivel HI para carnes en general y el nivel LO para pescados, repostería y pan.

- 1 Cuando seleccione la función  (siga las instrucciones de la sección "Selección de Funciones de cocinado del horno"), en la pantalla verá:



- 2 Tocando en el cristal los símbolos + o - podrá seleccionar el nivel de descongelación HI o LO. A continuación toque el símbolo OK.
- 3 Finalmente escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la selección realizada.

En la descongelación de alimentos debe tener en cuenta que:

- Los alimentos sin envase debe colocarlos sobre la bandeja del horno o sobre una fuente.
- Para descongelar piezas grandes de carne o pescado debe colocarlas sobre la parrilla y debajo una bandeja para recoger los líquidos.
- Las carnes y pescados no necesitan estar totalmente descongelados para cocinarlos. Es suficiente que la superficie esté blanda para poder añadir los condimentos.
- Siempre se debe cocinar el alimento después de la descongelación.
- No congelar de nuevo un alimento ya descongelado.

Para los tiempos de descongelación y el nivel a seleccionar observe la siguiente tabla:

ALIMENTO	NIVEL LO		NIVEL HI	
	Peso	Tiempo	Peso	Tiempo
Pan	1/2 Kg	35 min		
Tarta	1/2 Kg	25 min		
Pescado	1/2 Kg	30 min		
Pescado	1 Kg	40 min		
Pollo			1 Kg	75 min
Pollo			1,5 Kg	90 min
Chuletón			1/2 Kg	40 min
Carne picada			1/2 Kg	60 min
Carne picada			1 Kg	120 min


















Los tiempos mostrados en la tabla son una orientación, donde el tiempo de descongelación dependerá de la temperatura ambiente, peso del alimento y grado de congelación del alimento.

Recetas de cocinado del horno


Su horno le ofrece la posibilidad de cocinar sus alimentos siguiendo las recetas propuestas. Para ello sólo tiene que seleccionar la receta apropiada (por favor consulte la sección Selección de Recetas de Cocinado), indicar el peso del alimento a cocinar e introducirlo en el horno.

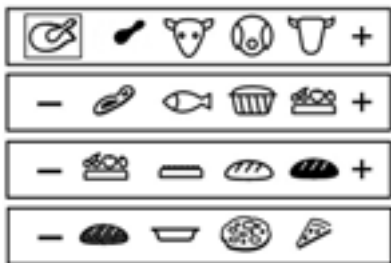
No debe preocuparse de nada más, ya que el horno cocinará para usted con unos resultados óptimos.

A continuación le indicamos las posibles recetas de cocinado:

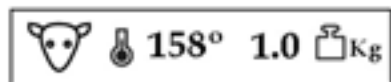
SÍMBOLO	RECETAS	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA	DURACIÓN	RANGO PESO	COCINADOS
	Pollo - aves	—	Según peso	Según peso	0,5 - 10 Kg	Pollo, pato, pavo, ganso
	Muslos de pollo - aves	—	Según peso	Según peso	0,5 - 2 Kg	Muslos de pollo, pato
	Ternera lechal	—	Según peso	Según peso	0,5 - 6 Kg	Ternera, asado carne picada, asado relleno
	Cerdo	—	Según peso	Según peso	0,5 - 10 Kg	Cerdo, cochinitillo
	Ternera - Cordero	—	Según peso	Según peso	0,5 - 5 Kg	Vaca, cordero, codillo de ternera
	Chuletas	—	Según peso	Según peso	0,5 - 4 Kg	Chuletas ternera, cerdo, roastbeef
	Pescado	—	Según peso	Según peso	0,5 - 5 Kg	Pescado en general
	Repostería en molde	—	140 - 170 °C	70 min	—	Pastel de molde, tarta de queso
	Pastel de frutas ⁽¹⁾	—	150 - 180 °C	50 min	—	Relleno de frutas
	Pastel de frutas ⁽²⁾	—	150 - 180 °C	35 min	—	Relleno de frutas y masa fina
	Pastel en bandeja	—	150 - 180 °C	—	—	Pastel sin relleno/ Bizcocho
	Pan blanco	Sí	160 - 190 °C	Según peso	0,5 - 2 Kg	
	Pan negro	Sí	160 - 190 °C	Según peso	1 - 4 Kg	
	Pan integral		120 - 160 °C	Según peso	1 - 3 Kg	
	Gratinados		160 - 190 °C	40 min	—	Gratinado de verduras, pasta, patatas
	Pizza masa gruesa	Sí	190 - 250 °C	12 min	—	
	Pizza masa fina	Sí	190 - 250 °C	9 min		

Selección de recetas de cocinado

- Encienda el horno tocando el símbolo ON/OFF.
- Toque el símbolo , quedando seleccionado en color rojo.
- En la pantalla verá los símbolos de las diferentes recetas de cocinado propuestas por su horno:

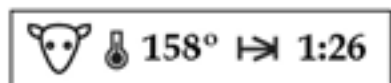


- Tocando en el símbolo + y – seleccione la receta que desee. Toque el símbolo OK.
- Escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la selección realizada y verá la siguiente información en la pantalla:



Donde se mostrará el símbolo de la receta elegida, la temperatura de cocinado para esa receta y parpadeando el valor del peso preestablecido para esa receta.


- Toque en los símbolos + o – para modificar el peso de alimento a cocinar. Finalmente toque el símbolo OK para aceptar la selección.
- Si no toca en el símbolo OK, se cancelará la pantalla y pasará a indicar la información del cocinado de la receta.
- Escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la receta elegida, el horno comenzará el cocinado y verá la siguiente información en la pantalla:





Donde se mostrará el símbolo de la receta elegida, la temperatura de cocinado para esa receta y la duración calculada para esa receta.

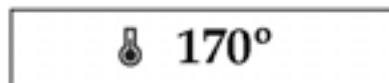
Al comenzar o durante el cocinado:

a) Si desea cambiar a otra función de cocinado.

- Toque el símbolo  .
- Siga las instrucciones indicadas anteriormente.



b) Si desea modificar el valor de la temperatura de cocinado.

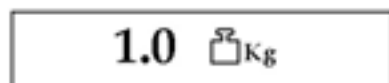
- Toque el símbolo , quedando seleccionado en color rojo.
- En la pantalla visualizará el símbolo  y el valor de temperatura seleccionado para ese cocinado.



- Tocando los símbolos + y –, indique el nuevo valor de temperatura del cocinado.
- Toque el símbolo OK.
- Escuchará 2 beep seguidos como confirmación del cambio.

c) Si desea modificar el peso del alimento a cocinar (sólo en los 10 primeros minutos de cocinado, luego ya no será posible modificar su peso).

- Toque el símbolo , quedando seleccionado en color rojo.
- En la pantalla verá el símbolo  y el valor en peso del alimento a cocinar siguiendo la receta que ha seleccionado.




- Toque en los símbolos + y –, para modificar este peso.
- Finalmente toque en el símbolo OK.


- Escuchará 2 beep seguidos como confirmación del cambio.

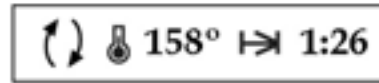
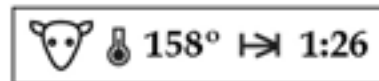
Tenga en cuenta que al modificar el peso del alimento a cocinar, automáticamente puede variar la duración o la temperatura siguiendo los parámetros de la receta de cocinado que ha elegido.

d) Si desea utilizar las funciones del reloj electrónico para su cocinado.


- Toque el símbolo , quedando seleccionado en color rojo. Se mostrarán en la pantalla las 4 funciones de manejo del reloj.

Información importante para el cocinado con recetas

- Cuando selecciona una receta y a partir del peso que usted indica, el horno calcula de forma automática la temperatura y la duración necesaria para su cocinado, sin embargo puede modificar estos valores. La duración del cocinado se refiere a un horno sin precalentar siempre que no se indique expresamente lo contrario.
- Por este motivo *es muy importante seleccionar el peso adecuado del alimento a cocinar*, para que la receta se realice de forma satisfactoria.
- Si cocina con la sonda de carne, el horno determinará sólo la temperatura de su cocinado. La duración dependerá de la temperatura que haya seleccionada para la sonda.
- Con los programas de asado, transcurrido un tiempo de cocinado, el horno le avisará que es recomendable dar la vuelta al asado. Cuando se alcance este instante, el horno emitirá durante un determinado tiempo una señal acústica. Además en la pantalla verá el símbolo ,



- Siga con las instrucciones indicadas en el apartado “Funciones del Reloj Electrónico” para programar la función que desee.

Durante el cocinado, usted verá parpadear en la pantalla el símbolo , indicando que en ese momento el horno está transmitiendo calor al alimento.

IMPORTANTE

Después de la primera desconexión del termostato, escuchará una señal sonora indicando que el precalentamiento ha finalizado.

hasta que usted haya dado la vuelta al asado. Si no le da la vuelta al asado, el horno continuará con la receta de cocinado que tiene programada.

- Al cocinar con las recetas de asado debe tener en cuenta que carnes con excesiva capa de grasa necesitarán que se aumente de forma importante la duración de la cocción. Así mismo en el caso de cocinado de varias piezas de carne, deberá prolongar la duración de la cocción.
- Para las recetas de repostería, pan o gratinados debe tener en cuenta que las recetas están preparadas considerando un peso de 500 g de harina o 1 kg de patatas o verdura cruda.
- Si desea cocinar cantidades mayores, entonces será necesario disminuir un poco la temperatura y aumentar la duración de cocción (unos 10 minutos por kg de más).
- Si desea cocinar cantidades más pequeñas tendrá que hacerlo con menos tiempo y a una temperatura mayor.

ATENCIÓN


Las recetas de Pan Blanco, Pan Negro, Pizza masa fina y Pizza masa gruesa se realizan con un precalentamiento del horno en vacío

antes de introducir el alimento. De esta forma el horno está a la temperatura apropiada para realizar en las mejores condiciones estos cocinados.

Para el resto de recetas no se considera necesario precalentar el horno.

Cuando cocine con estas recetas, debe proceder como le indicamos a continuación:

- Primero selecciónela, a continuación el horno se pondrá a calentar.
- **IMPORTANTE:** No debe introducir el alimento hasta que su horno le avise.

- Durante el precalentamiento del horno, verá parpadear en la pantalla el símbolo de la receta elegida y el símbolo .
- Al alcanzarse la temperatura fijada en la receta, el horno emitirá una señal acústica. Ya puede introducir el alimento.
- **La señal acústica permanecerá hasta que usted haya introducido el alimento.**
- Finalmente se cocinará de forma automática siguiendo la receta elegida.

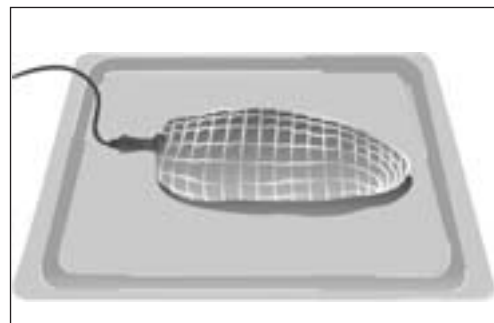
Cocinado con Sonda de Carne

La sonda de carne mide la temperatura en el interior del asado. Cuando esta temperatura alcanza un valor previamente seleccionado, entonces el horno se desconectará automáticamente.

Al cocinar con la sonda de carne, aseguramos un resultado óptimo del cocinado independientemente del tipo de carne o del peso del asado.

¿Cómo colocar la sonda de carne?

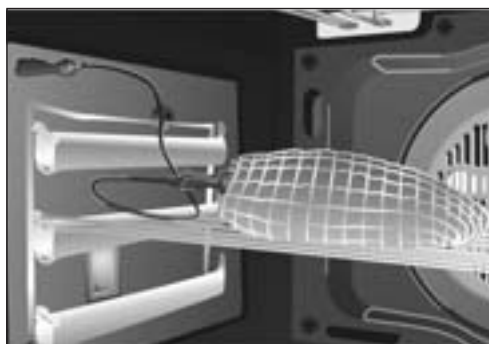
- Utilice solamente la sonda de carne original.
- Coloque la sonda antes de comenzar el asado.
- Clave la sonda sobre un lateral del asado, de forma que la punta se quede situada en el centro del mismo.
- Clave la sonda de forma completa y hasta el mango.




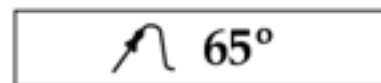
- Se recomienda dar la vuelta al asado a mitad de cocinado, luego es necesario tenerlo en cuenta para no tener dificultades con la sonda.
- La punta de la sonda no debe tocar el hueso ni zonas de grasa. Tampoco debe quedar en zona hueca como puede ocurrir con el caso de aves.


Utilización de la sonda de carne

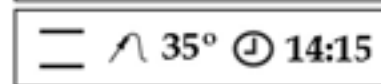
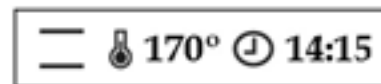
- Introduzca en el horno el asado preparado con la sonda de carne.
- Introduzca el conector de la sonda en la toma que se encuentra en el lateral superior izquierdo del horno.





- Al conectar la sonda verá en la pantalla el símbolo  y parpadeando el valor de temperatura recomendado por el horno para realizar el cocinado.



- Si desea modificar la temperatura recomendada entonces toque los símbolos + y -.
- A continuación toque el símbolo OK.
- Finalmente seleccione una función o una receta de cocinado.
- Durante el cocinado, en la pantalla verá el símbolo  y la temperatura que mide la sonda de carne en ese momento alternándose con la temperatura seleccionada.



- Cuando se alcance en el interior del asado la temperatura que usted haya seleccionado, entonces el horno se apagará, sonará una señal acústica durante unos instantes y el símbolo  parpadeará.
- Toque en el símbolo  para hacer desaparecer la señal acústica. El horno mostrará entonces la hora actual y el símbolo ON/OFF se quedará iluminado en color blanco. El horno está apagado.
- El asado está cocinado a su gusto y listo para servir.


Si durante el cocinado desea modificar la temperatura de la sonda de carne, toque en el símbolo . A continuación con los símbolos + y -, podrá modificar la temperatura seleccionada. Finalmente tocando el símbolo OK se escucharán 2 beep seguidos como confirmación del cambio.

Tabla de valores orientativos de cocinado con la sonda de carne.


COCIDADO	Temperatura Sonda	Observaciones
Roast-Beef	35 - 40 °C	POCO HECHO
Roast-Beef	45 - 50 °C	AL PUNTO
Roast-Beef	55 - 60 °C	HECHO
Pierna de Ternasco	65 - 70 °C	
Codillo	80 - 85 °C	
Lomo (cinta)	65 - 70 °C	
Jamón	80 - 85 °C	
Pollo	75 - 80 °C	
Pavo asado	80 - 85 °C	

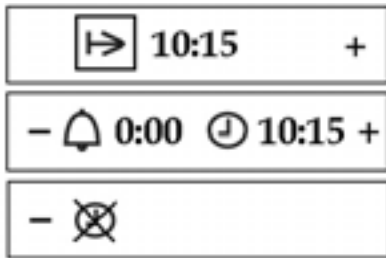
Programación de tiempo en cocinados con sonda de carne



Cuando cocine con la ayuda de la sonda de carne, sólo podrá programar en su horno la hora de inicio del cocinado, avisador, puesta en hora del reloj y modo stand-by.

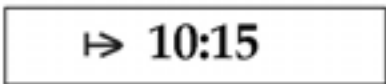
No podrá programar la duración del cocinado ya que ésta viene determinada al instante en que se alcance la temperatura en el interior del asado medido por la sonda de carne.


Para realizar esta programación, después de haber conectado la sonda de carne al horno:

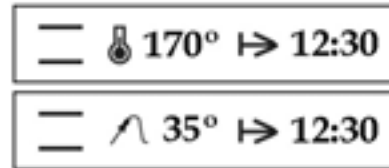
- Toque el símbolo  quedando seleccionado en color rojo. Tocando en los símbolos + o - podrá ver en la pantalla las siguientes funciones de manejo del reloj, hora de inicio del cocinado, avisador, puesta en hora y modo stand-by.





- Cuando haya seleccionado la función hora de inicio del cocinado , toque el símbolo OK.
- A continuación verá en la pantalla el símbolo  y la hora actual.



- Tocando los símbolos + o - seleccione la hora de inicio del cocinado.
- Toque en el símbolo OK, a continuación sonarán 2 beep seguidos y en la pantalla verá el símbolo  y la hora de inicio seleccionada. Su horno permanecerá apagado.




- Alcanzada la hora programada, el horno se pondrá en marcha y realizará el cocinado.
- Cuando se alcance en el interior del asado la temperatura que usted haya seleccionado, entonces el horno se apagará, sonará una señal acústica durante unos instantes y el símbolo  parpadeará.
- Toque en el símbolo  para hacer desaparecer la señal acústica. El horno mostrará entonces la hora actual y el símbolo ON/OFF se quedará iluminado en color blanco. El horno está apagado.
- El asado está cocinado a su gusto y listo para servir.


Si desea modificar el tiempo seleccionado siga de nuevo las instrucciones indicadas anteriormente.

Otras funciones del horno

Función Seguridad Niños

Esta función bloquea el uso del horno, evitando su manipulación por parte de niños pequeños. Para activar la función:

- Primero active el horno tocando el símbolo ON/OFF, si su horno está apagado.
- A continuación toque a la vez los símbolos - y OK.
- Escuchará 1 beep prolongado y verá en la pantalla el símbolo . El horno está bloqueado.

Si en cualquier momento toca en el cristal del frontal de su horno, en la pantalla aparecerá el símbolo  indicando que el horno está bloqueado.

Para desactivar la función sólo tiene que repetir las mismas instrucciones.

Iluminación del horno

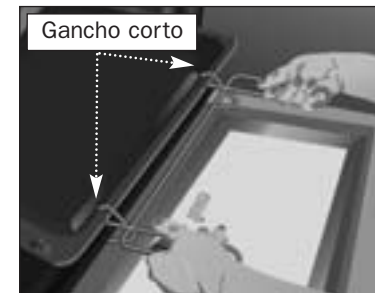
La luz interior del horno se encenderá:

- Al abrir la puerta del horno. Transcurrido un tiempo sin cerrar la puerta del horno, la luz se apagará para reducir el consumo eléctrico.
- Cuando se selecciona cualquier función de cocinado. Transcurrido un tiempo la luz se apagará.

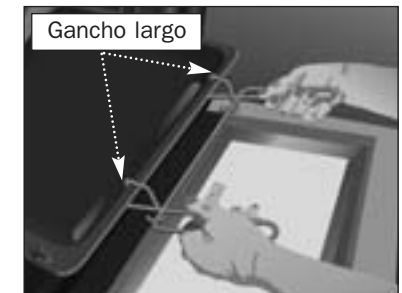
Si desea encender la luz durante el cocinado basta con tocar en el símbolo OK. Si se toca el símbolo OK durante un tiempo prolongado, la luz se mantendrá encendida durante todo el cocinado. Para apagar la luz basta con tocar de nuevo el símbolo OK.

Asa para la Extracción de Bandejas

El asa para la extracción de bandejas se emplea cuando usted necesita desplazar la bandeja en el momento de comprobar el estado del cocinado. Ver dibujos. Para manipular la bandeja fuera del horno es necesario el uso de guantes protectores.



Posición para bandeja pastelera. El gancho corto por encima de la bandeja.



Posición para bandeja profunda. El gancho largo por encima de la bandeja.