

1 Advertencias	196
1.1 Advertencias generales de seguridad	196
1.2 Función del aparato	200
1.3 Responsabilidad del fabricante	200
1.4 Este manual de uso	200
1.5 Placa de identificación	200
1.6 Eliminación	200
1.7 Cómo leer el manual de uso	201
2 Descripción	202
2.1 Descripción general	202
2.2 Panel de mandos	203
2.3 Otras partes	204
2.4 Ventajas de la cocción a vapor	204
2.5 Accesorios disponibles	205
2.6 Otros recipientes para la cocción	206
3 Uso	207
3.1 Advertencias	207
3.2 Primer uso	208
3.3 Uso de los accesorios	208
3.4 Uso del horno	209
3.5 Consejos para la cocción	229
3.6 Funciones especiales	231
3.7 Menú secundario	239
4 Limpieza y mantenimiento	242
4.1 Advertencias	242
4.2 Limpieza de las superficies	242
4.3 Limpieza de la puerta	243
4.4 Limpieza del interior del horno	245
4.5 Mantenimiento especial	253
5 Instalación	254
5.1 Conexión eléctrica	254
5.2 Sustitución del cable	254
5.3 Colocación	255

TRADUCCIÓN DEL MANUAL ORIGINAL

Se recomienda leer detenidamente este manual, que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido.

Para más información sobre el producto: www.smeg.com



Advertencias

1 Advertencias

1.1 Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. No toque las resistencias durante su uso.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Las grasas y los aceites pueden arder si se sobrecalientan. No se aleje durante la preparación de las comidas que contengan aceites o grasas. Si los aceites o las grasas se incendian ¡no los apague nunca con agua! Ponga la tapa a la olla y apague la zona de cocción correspondiente.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- No prepare comidas aliñadas con bebidas con un alto contenido de alcohol. Los vapores del alcohol en el compartimiento de cocción podrían prender fuego.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.



- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Si tuviera que intervenir durante la cocción o al final de la misma, abra la puerta cinco centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego ábrala completamente.
- **NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES CERCA DEL APARATO.**
- **NO UTILICE AEROSOLIOS CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.**
- Apague el aparato después de su uso.
- No limpie el aparato inmediatamente después de su apagado, espere hasta que se enfríe.
- **NO MODIFIQUE EL APARATO.**
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- Si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.

Daños al aparato

- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- Introduzca las rejillas y las bandejas en las guías laterales hasta que toquen el tope. Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden su extracción deben estar orientados hacia abajo y hacia la parte trasera del compartimiento de cocción.
- No se siente sobre el aparato.



Advertencias

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites y que al sobrecalentarse podrían inflamarse. Preste la máxima atención.
- No deje objetos sobre las superficies de cocción.
- **NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.**
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimiento de cocción.
- Retire todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción del compartimiento de cocción.
- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento de cocción.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No quite la junta situada en el frente del compartimiento de cocción.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use la manilla para levantar o mover este aparato.



Instalación

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN LANCHAS O CARAVANAS.**
- No instale el aparato encima de un pedestal.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.

Para este aparato

- Preste atención ya que el vapor a ciertas temperaturas no es visible.
- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Durante o después del proceso de cocción abra con cuidado la puerta del aparato.
- Para la cocción a vapor, ponga siempre la bandeja debajo de la bandeja perforada para recoger el goteo del líquido.
- No recubra el fondo del compartimento de cocción con hojas de aluminio.
- El fondo del compartimento de cocción y la cubeta de evaporación siempre deben quedar libres.
- Los recipientes deben ser resistentes al vapor y al calor.
- No utilice moldes de silicona para la cocción a vapor.
- Antes de sustituir la lámpara, asegúrese de que el aparato esté apagado.
- No se apoye ni se sienta sobre la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos atascados en las puertas.



Advertencias

1.2 Función del aparato

- Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.

1.3 Responsabilidad del fabricante

El fabricante no se hace responsable por los daños a personas y cosas causados por:

- uso del aparato distinto al previsto;
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso;
- alteración incluso de una sola parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

1.4 Este manual de uso

Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.

1.5 Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de serie y la marca. No quite nunca la placa de identificación.

1.6 Eliminación



Este aparato debe desecharse separadamente de los otros residuos (directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medioambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación eléctrica y quítelo junto con la clavija del enchufe.



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.



- Entregue el aparato a los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien devuélvalo al distribuidor al comprar un producto equivalente, en relación de uno a uno.

Se hace notar que para el embalaje del aparato se utilizan materiales no contaminantes y reciclables.

- Entregue los materiales del embalaje a los centros adecuados de recogida selectiva.



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

- No deje sin vigilancia el embalaje ni partes del mismo.
- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.

1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencias



Información general sobre este manual de uso, la seguridad y la eliminación final.

Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

Uso



Información sobre el uso del aparato y los accesorios, consejos para la cocción.

Limpieza y mantenimiento



Información para limpiar correctamente el aparato y su mantenimiento.

Instalación



Información para el técnico cualificado: instalación, puesta en funcionamiento y prueba.



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

1. Secuencia de las instrucciones de uso.

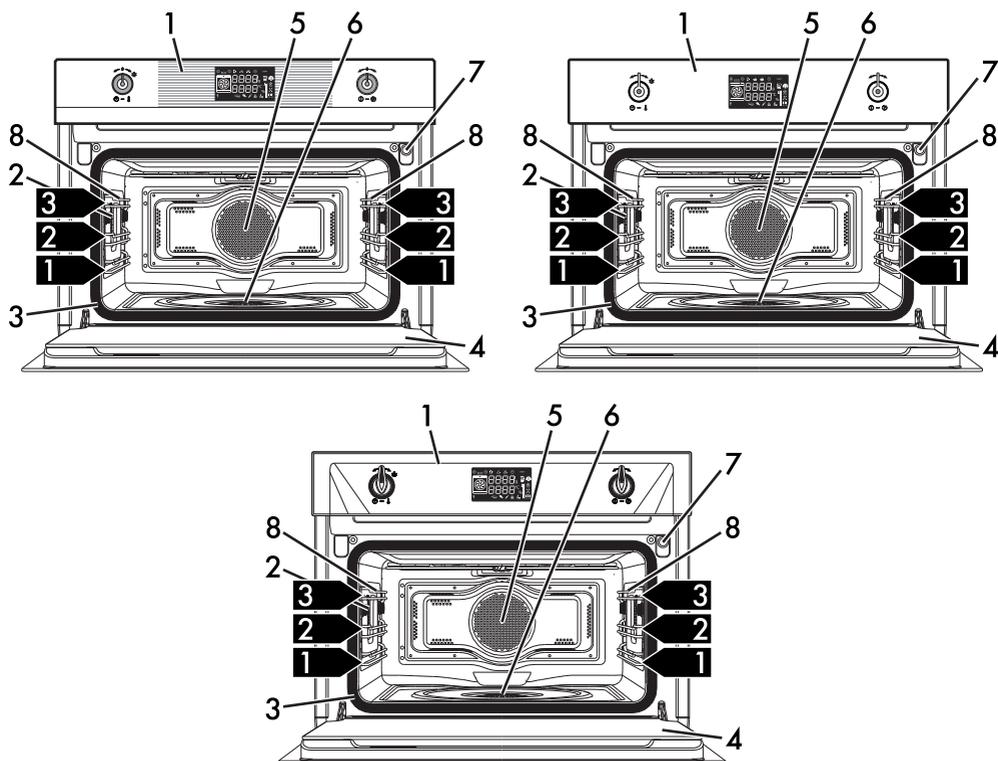
- Instrucción de uso individual.



Descripción

2 Descripción

2.1 Descripción general

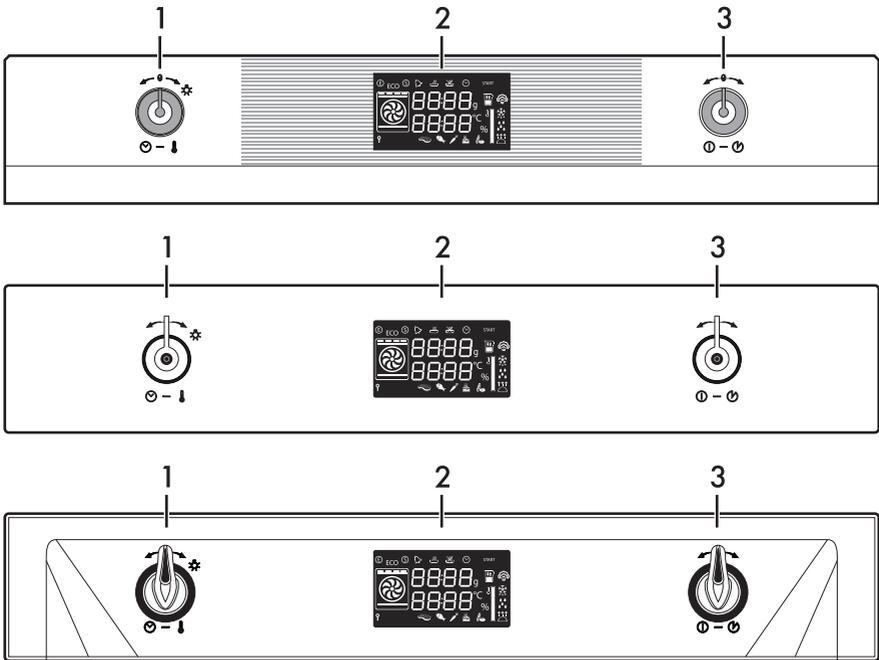


- 1 Panel de mandos
- 2 Lámpara
- 3 Junta
- 4 Puerta
- 5 Ventilador

- 6 Cubeta de evaporación
- 7 Tubo de carga del agua
- 8 Bastidores de soporte para rejillas
- 1,2,3...** Nivel del bastidor



2.2 Panel de mandos



ES

1 Mando de la temperatura

Con este mando es posible seleccionar:

- la temperatura de cocción;
- la duración de una función;
- cocciones programadas;
- la hora actual;
- el encendido o el apagado de la lámpara dentro del aparato.

2 Pantalla

Muestra la hora actual, la función y la temperatura de cocción seleccionada y el eventual tiempo asignado.

3 Mando de las funciones

Con este mando es posible:

- encender/apagar el aparato;
- seleccionar una función;
- activar o desactivar temporalmente una función.



Para interrumpir la función actual y apagar el aparato, presione el mando de las funciones algunos segundos.



2.3 Otras partes

Iluminación interna

La iluminación interna del aparato se enciende:

- cuando la puerta se abre (solo en algunos modelos);
- cuando se selecciona una función cualquiera excepto la función Vapor Clean ;
- cuando no está seleccionada ninguna función o durante una función de cocción, gire brevemente a la derecha hacia el símbolo  el mando de la temperatura para activar o desactivar manualmente la iluminación interna.

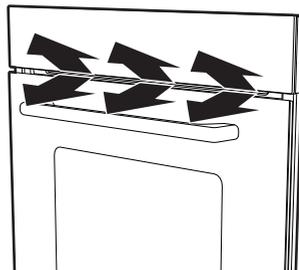
i Para ahorrar energía la lámpara se apaga tras un minuto del inicio de la cocción (esta función se puede desactivar mediante el menú secundario).

i Cuando la puerta está abierta, no se puede apagar la iluminación interna (solo en algunos modelos).

Guías de posicionamiento

El aparato dispone de guías para el posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas. Las alturas de introducción han de entenderse de abajo hacia arriba (vea 2.1 Descripción general).

Ventilador de enfriamiento



El ventilador enfría el aparato y entra en funcionamiento durante la cocción.

El funcionamiento del ventilador crea un flujo de aire normal que sale por arriba de la puerta y puede seguir saliendo durante un breve período aun después de apagar el aparato.

2.4 Ventajas de la cocción a vapor

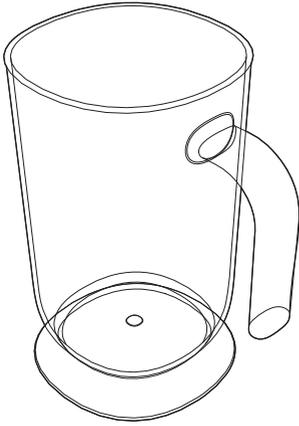
El sistema de cocción a vapor cuece de una manera mucho más suave cualquier tipo de alimento.

Además, está indicado para descongelar rápidamente, para calentar alimentos sin endurecerlos o secarlos y para desalar naturalmente los alimentos conservados en sal.



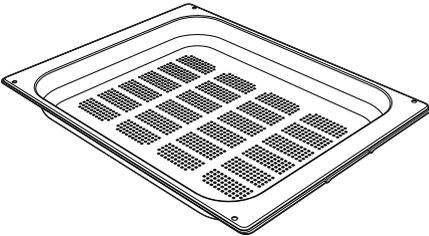
2.5 Accesorios disponibles

Jarra



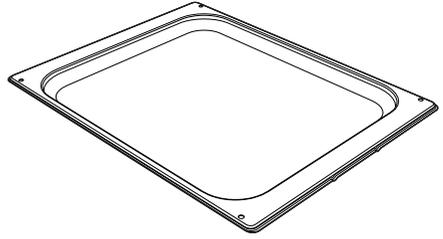
Útil para contener líquidos durante las operaciones de llenado o vaciado del depósito.

Bandeja perforada



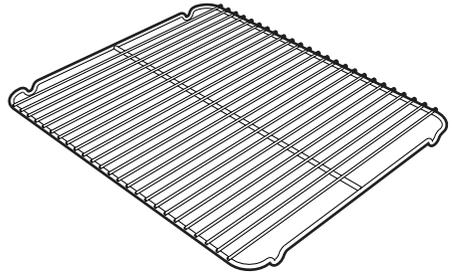
Útil para la cocción a vapor de pescado y verduras.

Bandeja



Útil para la cocción de dulces (con cocciones de duración inferior a los 25 minutos o cocciones sin vapor), arroz, legumbres y cereales. Además es indispensable para recoger los líquidos procedentes de la cocción a vapor o de la descongelación de los alimentos contenidos en las bandejas perforadas superiores.

Rejilla para bandeja

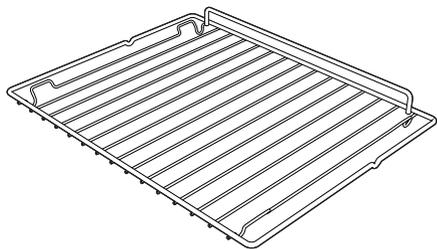


Para colocar en la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.



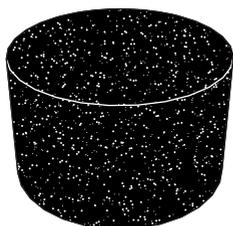
Descripción

Rejilla



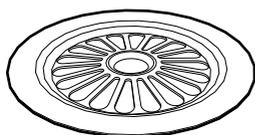
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Esponja



Útil para quitar la condensación dentro del compartimiento de cocción.

Tapa de la cubeta de evaporación



Útil para distribuir uniformemente el vapor dentro del compartimiento de cocción.

i En algunos modelos no todos los accesorios están presentes.

i Los accesorios del aparato que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo establecido por las leyes vigentes.

i Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados. Utilice solo accesorios originales del fabricante.

2.6 Otros recipientes para la cocción

- Para las cocciones en el horno puede utilizar también sus recipientes, siempre que sean resistentes a las altas temperaturas.
- Para las cocciones a vapor es aconsejable el uso de recipientes de metal. El metal favorece una mejor distribución del calor en los alimentos.
- Es normal que los recipientes de metal se deformen durante las cocciones a alta temperatura, pero vuelven a su forma original cuando se enfrían.
- Los platos gruesos de cerámica pueden requerir más calor del debido. Podría ser necesario un periodo de cocción más largo.



3 Uso

3.1 Advertencias



Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

Peligro de quemaduras

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- Durante o después del proceso de cocción abra con cuidado la puerta del aparato.
- Preste atención ya que el vapor a ciertas temperaturas no es visible.
- No prepare comidas aliñadas con bebidas con un alto contenido de alcohol. Los vapores del alcohol en el compartimiento de cocción podrían prender fuego.
- No toque las resistencias situadas dentro del compartimiento de cocción.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- No permita que los niños se acerquen al aparato durante su funcionamiento.



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies esmaltadas

- Para la cocción a vapor, ponga siempre la bandeja debajo de la bandeja perforada para recoger el goteo del líquido.
- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- El fondo del compartimiento de cocción y la cubeta de evaporación siempre deben quedar libres.
- Los recipientes deben ser resistentes al vapor y al calor.
- No utilice moldes de silicona para la cocción a vapor.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del compartimiento de cocción.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento de cocción.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.



Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

Peligro de incendio o explosión

- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No utilice ni deje materiales inflamables cerca del aparato.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de las comidas.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimiento de cocción.
- No deje el aparato sin vigilancia durante la cocción de productos que puedan liberar grasas y aceites.
- Retire todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción del compartimiento de cocción.

3.2 Primer uso

1. Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
2. Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimiento de cocción.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea 4 Limpieza y mantenimiento).

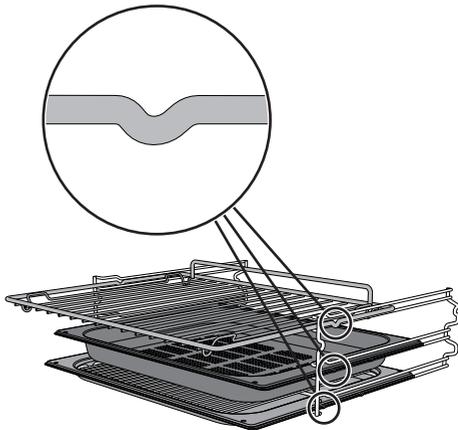
4. Para quitar posibles restos de fabricación, programe una cocción a la máxima temperatura de al menos 20 minutos (vea 3.4 Uso del horno).
5. Para poder empezar a utilizar el aparato es necesario ajustar la hora actual (vea "Regulación de la hora").

3.3 Uso de los accesorios

Rejillas y bandejas

Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta que toquen el tope.

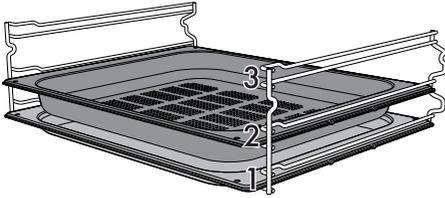
- Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden la extracción accidental de rejillas y bandejas deben orientarse hacia abajo y hacia la parte trasera del compartimiento de cocción.





Configuración 2+1

Si desea utilizar la bandeja perforada para la cocción al vapor, tiene que colocarla en el segundo nivel mientras que la otra bandeja debe estar en el primer nivel. De esta forma es posible recoger por separado los líquidos de los alimentos en cocción (configuración 2+1, vea "Tabla de los programas automáticos").



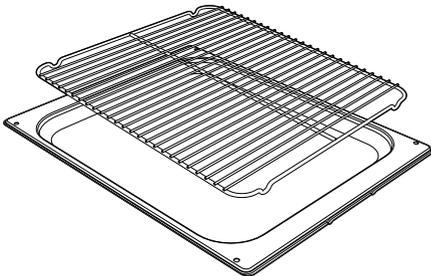
Introduzca las rejillas y las bandejas suavemente en el compartimiento de cocción hasta que toquen el tope.



Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez para quitar los posibles residuos de fabricación.

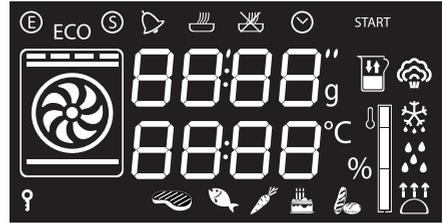
Rejilla para bandeja

La rejilla para la bandeja debe introducirse dentro de la bandeja. De esta forma, es posible recoger la grasa por separado de los alimentos en cocción.



3.4 Uso del horno

Pantalla



-  Luz testigo eco logic
-  Luz testigo de show room
-  Luz testigo temporizador minuterero
-  Luz testigo de la cocción temporizada
-  Luz testigo de la cocción programada
-  Luz testigo del reloj
-  Luz testigo del bloqueo para niños
-  Luz testigo del nivel de temperatura
-  Luz testigo del nivel del depósito
-  Luz testigo del vapor
-  Luz testigo de descongelación
-  Luz testigo de Vapor Clean
-  Luz testigo de fermentación



Regulación de la hora

En el primer uso, o tras una interrupción de corriente, en la pantalla del aparato

aparece el símbolo  parpadeante.

Para poder empezar cualquier cocción es necesario seleccionar la hora corriente.

1. Gire el mando de la temperatura para ajustar la hora visualizada (mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos).
2. Presione el mando de la temperatura.
3. Gire el mando de la temperatura para ajustar los minutos (mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos).
4. Presione el mando de la temperatura para terminar la regulación.

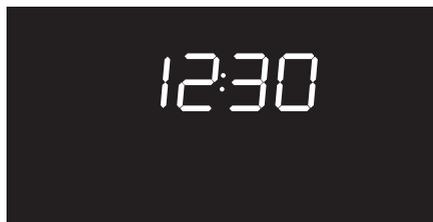


Podría ser necesario modificar la hora actual, por ejemplo, a causa de la hora legal-solar. Desde la posición de stand-by, mantenga girado el mando de la temperatura a la derecha hasta que el valor de las horas parpadee.

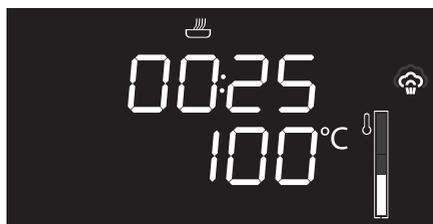
No es posible modificar la hora si una función está activa.

Condiciones de funcionamiento

Stand-by: Cuando no está seleccionada ninguna función la pantalla muestra la hora actual.



ON: Al iniciarse cualquier función, la pantalla muestra los parámetros ajustados, como temperatura, duración y temperatura alcanzada.



Cocción a vapor

Cada vez que se presiona el mando de la temperatura durante una función, se avanza cíclicamente en el estado de los parámetros en el orden siguiente.



Duración de la cocción temporizada



Temperatura



Horario de la cocción programada



Cocciones tradicionales

Cada vez que se presiona el mando de la temperatura durante una función, se avanza cíclicamente en el estado de los parámetros en el orden siguiente.

 Temperatura

 Minutero

 Duración de la cocción temporizada

 Horario de la cocción programada (si se ha seleccionado una cocción temporizada)

Cocciones combinadas

Cada vez que se presiona el mando de la temperatura durante una función, se avanza cíclicamente en el estado de los parámetros en el orden siguiente.

 Duración de la cocción temporizada

 Temperatura

 Porcentaje de vapor

 Horario de la cocción programada

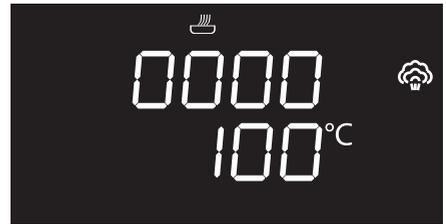
En cada estado es posible modificar el valor girando el mando de la temperatura hacia la derecha o hacia la izquierda. Mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos.

Ajustes de la cocción a vapor

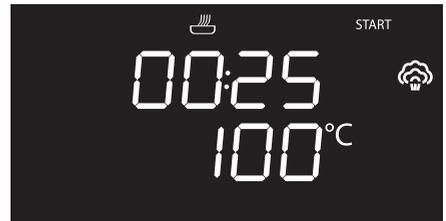
i

No coloque ningún objeto o comida en el fondo del compartimiento de cocción. El fondo del compartimiento de cocción y la cubeta de evaporación siempre deben quedar libres.

1. Introduzca la comida en el compartimiento de cocción.
2. Presione el mando de las funciones para activar el aparato. La luz testigo de la cocción temporizada  parpadea.



3. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para programar la duración de la cocción a vapor de 00:01 a 02:00. Mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución rápidos.





- Presione el mando de la temperatura para confirmar la duración de la cocción deseada. La luz testigo de la cocción temporizada  permanece fija, mientras que la indicación de la temperatura **100°C** comienza a parpadear.
- Si desea modificar la temperatura por defecto (100°C) gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda al valor deseado.



i La temperatura mínima ajustable es 30°C. A cada movimiento del mando de la temperatura, el valor varía 5°C cada vez.

- Presione el mando de la temperatura para confirmar la temperatura de cocción deseada. La indicación de la temperatura permanece fija, mientras que la luz testigo de la cocción programada  comienza a parpadear.



En el caso de que se acabe de efectuar una función de cocción con temperaturas superiores a los 100°C, es necesario esperar a que se enfríe el compartimento de cocción para poder efectuar una cocción a vapor.

Al llegar a este punto es posible programar una cocción programada.

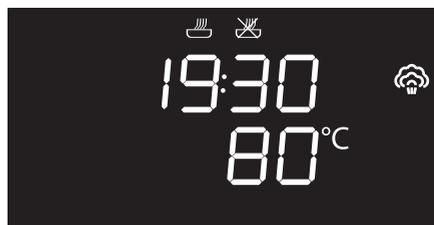


La cocción programada es la función que permite terminar automáticamente a una hora establecida en función del tiempo programado por el usuario, con el consiguiente apagado automático del aparato.

En el caso de que no se quiera programar una cocción temporizada, basta con esperar algunos segundos hasta que la luz testigo **START** comience a parpadear, en caso contrario proceda al punto 10.

En caso de que se quiera programar una cocción temporizada, proceda como sigue:

- Mientras la luz testigo de la cocción programada  parpadea, gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda hasta programar una hora de fin de cocción.



- Presione el mando de la temperatura para confirmar la hora de fin de cocción. La luz testigo de la cocción programada  permanece fija.



9. Después de algunos segundos la luz testigo **START** parpadea en la pantalla.
10. Presione el mando de las funciones. La pantalla indica el pedido de llenado de agua en el depósito.



Llenado del depósito



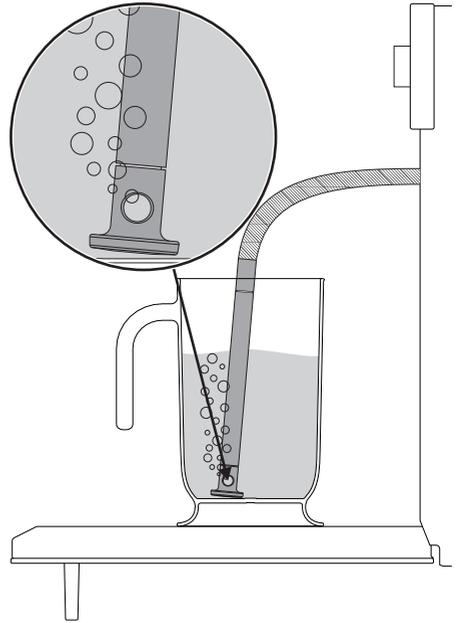
- Utilice agua del grifo fresca no demasiado calcárea, agua ablandada o agua mineral sin gas.
- No utilice agua destilada, agua del grifo de elevado contenido de cloruro (> 40 mg/l) u otros líquidos.

11. Llene la jarra suministrada (u otro recipiente) con una cantidad de agua suficiente para la duración de la cocción.
12. Abra la puerta del aparato.
13. Apoye la jarra (o el recipiente) en la puerta abierta.



Nota: la jarra (o el recipiente) con el agua debe tener un peso bruto inferior a los 5 kg.

14. Extraiga el tubo de su alojamiento y sumerja su extremo en el fondo de la jarra (o el recipiente).



15. Presione el mando de las funciones para iniciar la carga del agua en el depósito del aparato.



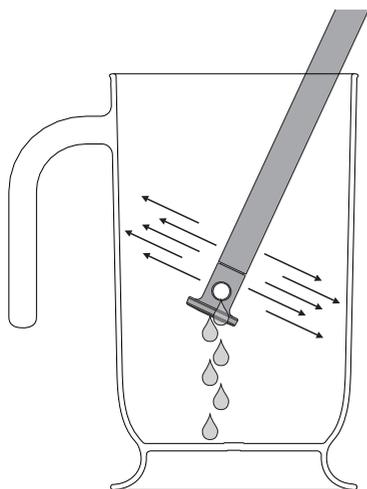


Uso

i El aparato carga automáticamente la cantidad de agua necesaria para la cocción en base a su duración.

i En caso de falta de agua, el aparato para automáticamente la cocción en curso, se activa una señal acústica y la pantalla indica el pedido de llenado de agua en el depósito.

16. Al terminar la carga, sacuda el tubo para quitar los posibles restos de agua.



17. Vuelva a poner el tubo en su alojamiento, quite la jarra (o el recipiente) y cierre la puerta.

i Al cerrar la puerta, un sistema automático aspira los posibles restos de agua que hayan quedado en el tubo para evitar goteos. Podría escucharse un ruido de hervor completamente normal.

18. Presione el mando de las funciones para iniciar la cocción a vapor.



Para interrumpir una cocción en cualquier momento mantenga pulsado el mando de las funciones durante algunos segundos.

i Cada vez que se abre la puerta, la función actual se detiene y luego se reanuda automáticamente al cerrarse la puerta.



Fase de precalentamiento

La cocción a vapor está siempre precedida por una fase de precalentamiento que permite que el aparato alcance la temperatura de cocción.

Esta fase está indicada por el parpadeo del nivel de alcance de la temperatura.



Al terminar el precalentamiento el nivel de alcance de la temperatura permanece fijo, interviene una señal acústica y la cocción prosigue automáticamente.



Modificación de los datos programados

Durante el funcionamiento es posible modificar la duración de la cocción:

19. Cuando la luz testigo de la cocción

temporizada  queda fija y el aparato está en fase de cocción, presione dos veces el mando de la temperatura. La luz testigo de la cocción

temporizada  empieza a parpadear.

i

Si se ajusta un tiempo mayor al que se había ajustado anteriormente para el cual el agua cargada en el depósito fuese insuficiente, la pantalla muestra durante algunos segundos la luz testigo  intermitente; la cocción prosigue igualmente, pero en el momento en que el depósito se vacíe la pantalla mostrará la petición de carga de agua.



20. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para cambiar la duración de cocción ajustada previamente.

i

Hacia el final, el aparato desactiva automáticamente las resistencias para terminar la cocción mediante el calor residual dentro del compartimiento de cocción.



Modificación de la cocción programada



Si se ha programado una cocción programada, tras haber modificado la duración de la cocción, es necesario volver a ajustar la eventual hora de fin de cocción.

21. Cuando las luces testigo de la cocción temporizada  y de la cocción programada  están fijas y el aparato está a la espera de iniciar la cocción, presione el mando de la temperatura. La luz testigo de la cocción temporizada  empieza a parpadear.
22. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para cambiar la duración de cocción ajustada previamente.
23. Vuelva a pulsar el mando de la temperatura. La luz testigo de la cocción temporizada  se apaga y la luz testigo de la cocción programada  empieza a parpadear. En la pantalla se muestra la hora de fin de cocción.
24. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para retrasar la hora de fin de cocción.
25. Tras algunos segundos las luces testigo de la cocción temporizada  y de la cocción programada  dejan de parpadear y la cocción programada vuelve a funcionar con los nuevos ajustes.

Fin de la cocción a vapor

Al terminar la cocción interviene una señal acústica y en la pantalla aparecen alternativamente las siguientes pantallas.



26. Para desactivar la señal sonora presione o gire uno de los dos mandos o abra la puerta (vea los puntos 27 y 28).



Para seleccionar una ulterior cocción temporizada, vuelva a girar el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda.



Al final de la cocción, se puede seleccionar una nueva función girando el mando de las funciones.



Para interrumpir la función actual y apagar el aparato, presione el mando de las funciones algunos segundos.



Vaciado del agua residual

Al terminar la cocción a vapor, se puede descargar el agua del depósito.



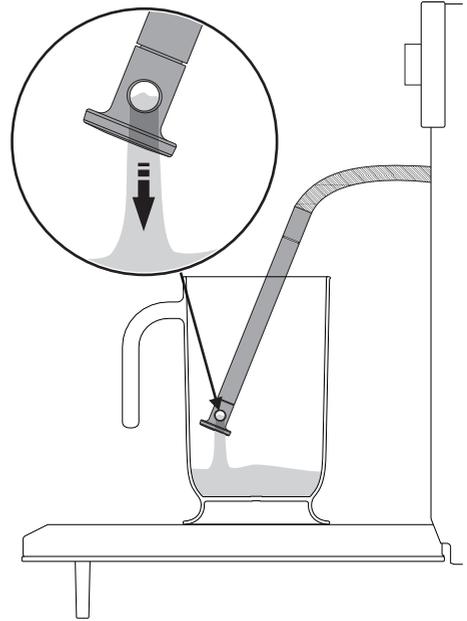
Se recomienda vaciar el depósito al final de cada cocción, para evitar posibles depósitos calcáreos.

27. Presione el mando de las funciones algunos segundos. La pantalla mostrará la pantalla correspondiente a la descarga del agua.



28. Póngase al lado del aparato y abra la puerta algunos centímetros durante algunos segundos para que salga el vapor en exceso.
29. Abra completamente la puerta y extraiga la comida del compartimento de cocción con mucho cuidado.
30. Apoye la jarra suministrada (o un recipiente) en la puerta abierta.
31. Extraiga el tubo de su alojamiento y sumerja su extremo en el fondo de la jarra (o del recipiente).

32. Presione el mando de las funciones para empezar a descargar el agua en la jarra (o en el recipiente).



La descarga del agua se puede hacer solo con la puerta abierta. Asegúrese siempre de que ha extraído el tubo de su alojamiento o de que lo ha introducido en la jarra (o en el recipiente) antes de presionar el mando de las funciones para empezar la descarga.

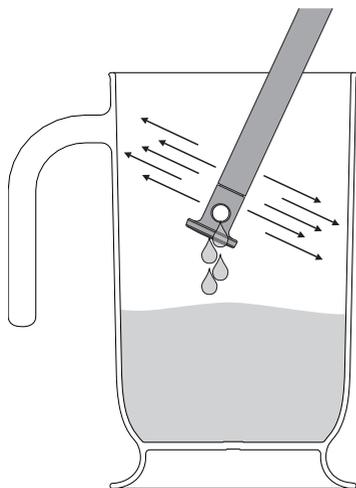


Uso

Al terminar, la pantalla indica el final del proceso de eliminación del agua residual.

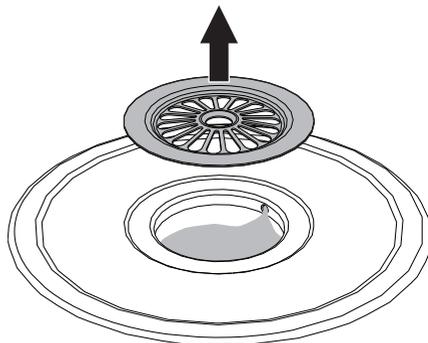


33. Sacuda el tubo para quitar los posibles restos de agua.



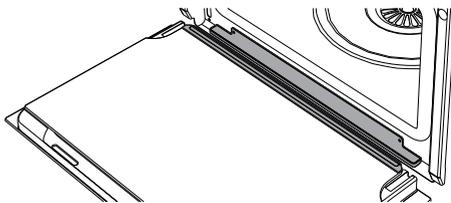
34. Ponga de nuevo el tubo en su alojamiento y saque la jarra.

35. Dentro del compartimiento de cocción, quite la tapa de la cubeta de evaporación y séquela con la esponja suministrada.



i Nota: La tapa de la cubeta de evaporación podría estar muy caliente: use las protecciones adecuadas.

36. Con una esponja, quite también la condensación del fondo del compartimiento de cocción, las paredes, el cristal de la puerta y el recogedor de goteo de la puerta y del frente del aparato.



! Atención: el agua podría estar muy caliente.



Consejos para la cocción a vapor

- **Pasta y arroz:** una vez alcanzada la temperatura de 100°C, el tiempo de cocción será el mismo que la cocción en una encimera. Ponga la pasta o el arroz en una bandeja de metal y cúbralo con aproximadamente un centímetro de agua. Para obtener resultados óptimos durante la cocción del arroz, ponga una tapa sobre el recipiente o cúbralo con una hoja de papel de aluminio. Este procedimiento permitirá al arroz absorber todo el agua y podrá ser servido directamente en la mesa.
- **Huevos:** pueden ser **duros, revueltos o escalfados** utilizando la función vapor a 100°C. Para obtener **huevos duros** perfectos, métalos en la bandeja perforada y cuézalos 4-6 minutos para obtener huevos blandos y 8-10 minutos para huevos duros. Para **los huevos revueltos**, ponga los huevos batidos en la bandeja de metal junto a leche, mantequilla y al condimento. Cúbralo todo con una hoja de papel de aluminio. Cada par de minutos mitigue el compuesto con un tenedor. Para los **huevos escalfados** eche agua hirviendo en la bandeja de metal, con una gota de vinagre y cuézalos a vapor durante aproximadamente 4-5 minutos.
- **Verduras:** son perfectas cuando se cuecen al vapor. Mantienen el color, el sabor y su contenido nutricional. Para verduras densas como patatas, nabos y pastinaca cuézalas a 100°C durante el mismo tiempo utilizado para hervir en la encimera de cocción. Para el brócoli y zanahorias cuézalos durante 6 minutos para un resultado al dente, o hasta 10 minutos para un acabado suave.
- **Pescado:** al ser delicado por naturaleza, resulta óptimo cocido al vapor. Para el pescado graso como el salmón o la trucha, cuézalos a 100°C durante aproximadamente 5 minutos. Para el pescado blanco como el bacalao y la lima cuézalos a 80°C durante aproximadamente 5 minutos. En caso de cocciones múltiples, todos los pescados deben ser cocidos en la bandeja perforada que se encuentra en el nivel inferior del compartimiento de cocción para evitar que los líquidos del pescado goteen en otros alimentos.
- **Carne:** cacerolas y curry son perfectos para la cocción a vapor. Prepare la cacerola como para una cocción normal en el horno. Póngala en la bandeja de metal, cúbrala con una tapa o una hoja de papel de aluminio y, dependiendo del corte de la carne, cuézala durante 45 minutos hasta las 3 horas.
- **Menstras:** la cocción a vapor favorece un gran sabor con un control mínimo ya que los líquidos no rebosan. Para una menestra de verduras con su justa consistencia, cueza primero las verduras a vapor, después añada el caldo y cuézalo todo a vapor a 100°C. La función vapor es ideal también para hacer comidas de reserva.
- **Sopas:** son fáciles y rápidas de preparar. Ponga la sopa en una bandeja de metal, cúbrala con una tapa u hoja de papel de aluminio y cuézala a vapor a 100°C durante una duración igual a una cocción con un horno microondas. Para acabados cremosos, mézclela a mitad de cocción.



- **Alimentos calentados:** utilice la función vapor que no seca los alimentos y puede mejorar el nivel de humedad. Una comida casera preparada anteriormente, cubierta con una hoja de papel de aluminio requiere aproximadamente 10-12 minutos de tiempo para la cocción. Los platos preparados requerirán aproximadamente el doble del tiempo indicado en el envase.
- **Descongelación:** es posible utilizar la función vapor para descongelar los alimentos. Los tiempos varían, pero la descongelación con vapor emplea aproximadamente la mitad del tiempo necesario para los alimentos cubiertos que se dejan descongelar en la esquina de la cocina.
- **Pelado de tomates y pimientos:** esta operación resulta muy fácil utilizando la función vapor. Con un cuchillo, haga una pequeña cruz en la piel del tomate y cuézalo a vapor durante 1 minuto. Los pimientos tienen una piel más dura y serán necesarios hasta 4 minutos para ablandarla para poder pelarla.
- **Chocolate:** puede ser fundido con la función vapor. Ponga el chocolate en la bandeja de metal, cúbralo con una hoja de papel de aluminio y cuézalo a vapor durante 1 minuto. Hay pocas posibilidades de quemar el chocolate.
- **Toallas calientes:** útiles para el cuidado de la cara, como prebarba o para utilizar al final de la comida, son fáciles de preparar mediante la función vapor. Humedezca una toalla con agua, enróllela y caliéntela con el vapor durante 1 minuto.

Funciones de cocción combinadas



Las cocciones combinadas son especialmente indicadas para la preparación de tartas húmedas y pan y para asados blandos.

Lista de las funciones combinadas



Vapor + circular + ventilador

La combinación entre el ventilador, la resistencia circular y el vapor es adecuada sobre todo para la preparación de asados, pollo y productos de horno como dulces fermentados y pan.



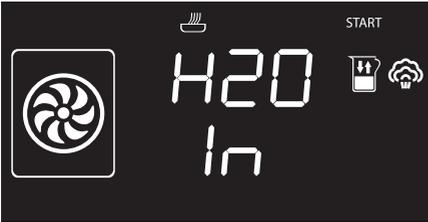
Vapor + estático+mtv

El funcionamiento del ventilador combinado con la cocción tradicional con la ayuda del vapor asegura cocciones homogéneas incluso con recetas complejas. Ideal para asados de cordero, pato asado y para la cocción de pescado entero.

1. Pulse el mando de las funciones para activar el aparato.
2. Gire el mando de las funciones a la derecha o a la izquierda para seleccionar una función combinada.
3. Gire el mando de la temperatura para ajustar la duración de la cocción combinada .
4. Si se desea modificar la temperatura  por defecto pulse el mando de la temperatura.



5. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para ajustar la temperatura **°C** deseada.
6. Si se desea modificar el porcentaje de vapor **%** (25% por defecto) pulse el mando de la temperatura.
7. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para ajustar el porcentaje de vapor **%** deseado.
8. Presione el mando de las funciones. La pantalla indica el pedido de llenado de agua en el depósito.



9. Llene el depósito como se describe en el apartado "Llenado del depósito".
10. Pulse el mando de las funciones para iniciar la cocción combinada.



Fase de precalentamiento

En las funciones combinadas, la cocción está siempre precedida por una fase de precalentamiento que permite que el aparato alcance la temperatura de cocción.

Esta fase está indicada por el parpadeo del nivel de alcance de la temperatura.



Al final del precalentamiento el nivel de alcance de la temperatura permanece fijo e interviene una señal acústica que indica que el alimento que se va a cocinar puede introducirse en el compartimiento de cocción.

Esta fase se lleva a cabo sin el uso de vapor.

Pulse después el mando de las funciones para iniciar la cocción.



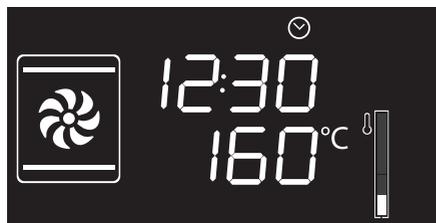
Para interrumpir una cocción actual en cualquier momento, pulse el mando de las funciones durante algunos segundos o abra la puerta.

Porcentaje de vapor	Tipo de alimento
25%	Tartas y pan
30%	Pato
40%	Buey, ternera y cordero
50%	Pollo y chuletas
70%	Pescado entero



Funciones de cocción tradicionales

1. Pulse el mando de las funciones para activar el aparato.
2. Gire el mando de las funciones a la derecha o a la izquierda para seleccionar una función tradicional.
3. Si se desea modificar la temperatura  por defecto pulse el mando de la temperatura.
4. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para ajustar la temperatura  deseada.
5. Pulse el mando de las funciones para iniciar la cocción tradicional.



Fase de precalentamiento

En las funciones tradicionales, la cocción está siempre precedida por una fase de precalentamiento que permite que el aparato alcance la temperatura de cocción.

Esta fase está indicada por el parpadeo del nivel de alcance de la temperatura.



Al terminar el precalentamiento el nivel de alcance de la temperatura permanece fijo, interviene una señal acústica y la cocción prosigue automáticamente.



En las cocciones tradicionales, las comidas pueden ser introducidas desde el principio en el compartimiento de cocción o después de la fase de precalentamiento, a discreción del usuario.



Para interrumpir una cocción en cualquier momento mantenga pulsado el mando de las funciones durante al menos 3 segundos o abra la puerta.



Lista de las funciones tradicionales



Circular

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular (instalada en la parte trasera del horno) permite cocer alimentos diferentes en varios niveles, a condición de que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente garantiza una distribución instantánea y uniforme del calor. Por ejemplo, se podrá cocinar (en varios niveles) pescado, verduras y galletas sin que se mezclen los olores o sabores.



Grill

El calor que proviene de la resistencia grill permite obtener asados óptimos sobre todo con carnes de espesor medio/pequeño y, junto con el asador (cuando existe), permite dar al final de la cocción una doradura uniforme. Perfecto para sándwiches mixtos o gratinados de queso. Esta función permite asar de forma uniforme grandes cantidades de comida, sobre todo carnes.



Eco

Esta función está especialmente indicada para la cocción en un solo nivel, con bajo consumo energético.

Ideal para la cocción de carne, pescado y verdura. No se recomienda para alimentos que requieran fermentación.

Para obtener el máximo ahorro energético y reducir los tiempos de cocción, se recomienda introducir los alimentos en el horno sin precalentar el compartimento de cocción.



En la función ECO no abra la puerta durante la cocción.



En la función ECO los tiempos de cocción (y de un eventual precalentamiento) son más largos.



Estático

El calor, que proviene a la vez de la parte superior e inferior, hace que este sistema sea adecuado para cocinar determinados tipos de alimentos. La cocción tradicional, denominada también estática es adecuada para cocinar un solo plato a la vez. Ideal para tartas rellenas, pan y cacerolas. Está indicada también para carnes grasas como oca o pato.



Estático + ventilado

El funcionamiento del ventilador combinado con la cocción tradicional asegura cocciones homogéneas incluso en recetas complejas. Perfecto para carnes asadas.



Grill ventilado

El aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por el grill, permitiendo un asado óptimo incluso para cortes gruesos de carne, tales como bistecs, chuletas de cerdo...



Circular + inferior ventilada

La cocción ventilada viene combinada con el calor procedente de la parte inferior, proporcionando a la vez una ligera doradura. Ideal para flanes, quiches y pizza.



Turbo

La combinación de la cocción ventilada con la cocción tradicional permite cocinar con extrema rapidez y eficacia diferentes alimentos en varios niveles, sin que se transmitan los olores o sabores. Ideal para alimentos de grandes volúmenes que requieren cocciones intensas.

Para conseguir un efecto asador, ajuste la temperatura al máximo. Cuando el aparato alcance la temperatura máxima, vuelva a ponerlo a temperatura normal. Este procedimiento permite sellar todos los líquidos de la carne en el interior y disminuye su reducción.

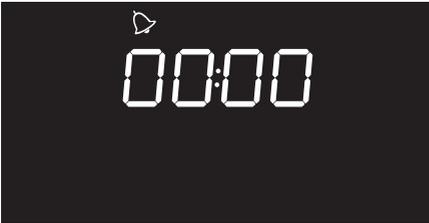


Minutero

i Esta función no interrumpe la cocción, sino que solamente acciona el avisador acústico.

i El minutero puede ser activado tanto en la fase de cocción como en el estado de stand-by del aparato.

1. Pulse el mando de la temperatura una vez (2 veces si está ya en fase de cocción). En la pantalla aparecen las cifras **00:00** y la luz testigo  parpadea.



2. Gire el mando de la temperatura para ajustar la duración (de 1 minuto hasta 4 horas). Algunos segundos después, la luz testigo  deja de parpadear y empieza la cuenta atrás.
3. Seleccione la función deseada para la cocción y espere que la señal acústica comunique al usuario que el tiempo ha terminado. La luz testigo  parpadea.

4. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para seleccionar otro minutero, o pulse el mando de la temperatura para desactivar la señal acústica.



Para quitar el temporizador minutero es necesario poner a cero el valor.

Cocción temporizada

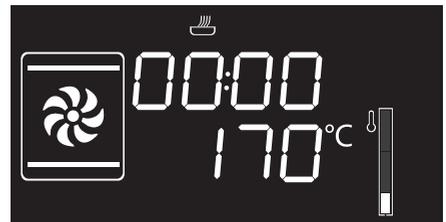


La cocción temporizada es la función que permite iniciar la cocción y terminarla una vez transcurrido el tiempo programado por el usuario.



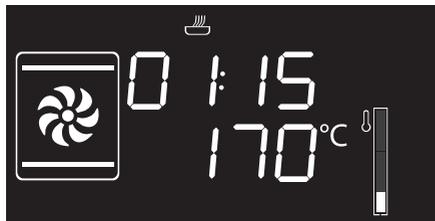
La activación de una cocción temporizada anula un eventual temporizador minutero programado anteriormente.

1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse tres veces el mando de la temperatura. En la pantalla aparecen las cifras **00:00** y la luz testigo  parpadea.





2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para ajustar los minutos de cocción de 00:01 a 12:59. Mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos.



3. Algunos segundos después de haber seleccionado la duración deseada, la luz testigo  deja de parpadear y la cocción temporizada empieza.
4. Al concluirse la cocción en la pantalla aparece STOP y se activa una señal acústica que se puede desactivar presionando el mando de la temperatura.



Para continuar la cocción en modo manual, vuelva a pulsar el mando de la temperatura. El aparato vuelve a funcionar normalmente con los ajustes de cocción previamente seleccionados.



Para apagar el aparato mantenga pulsado el mando de las funciones.

Modificación de los datos programados en la cocción temporizada

Durante el funcionamiento es posible modificar la duración de la cocción temporizada:

1. Cuando la luz testigo  queda fija y el aparato está en la etapa de cocción, pulse dos veces el mando de la temperatura. La luz testigo  empieza a parpadear.
2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para cambiar la duración de cocción ajustada previamente.



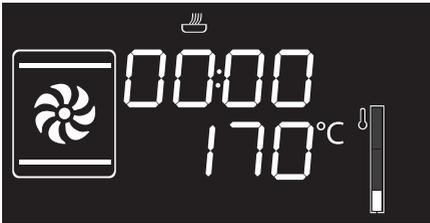
Para seleccionar una ulterior cocción temporizada, vuelva a girar el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda.



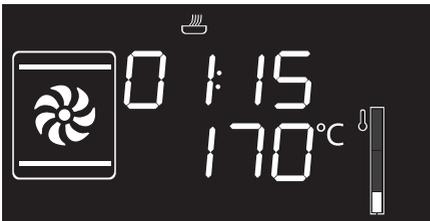
Cocción programada

i La cocción programada es la función que permite terminar automáticamente una cocción a una hora establecida, según un tiempo seleccionado por el usuario, con el consiguiente apagado automático del horno.

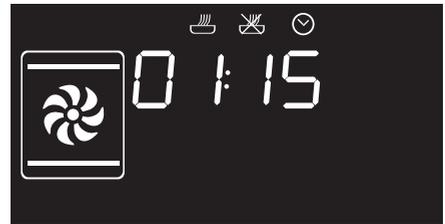
1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse tres veces el mando de la temperatura. En la pantalla aparecen las cifras **00:00** y la luz testigo  parpadea.



2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda para ajustar los minutos de cocción de 00:01 a 12:59. Mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución rápidos.

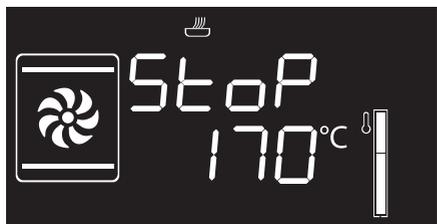


3. Pulse el mando de la temperatura una cuarta vez. La luz testigo  parpadea. Gire el mando a la derecha o a la izquierda para programar la hora de fin de cocción.
4. Tras algunos segundos, las luces testigo  y  dejan de parpadear. El aparato queda a la espera de la hora de comienzo programada.





5. Al concluirse la cocción en la pantalla aparece STOP y se activa una señal acústica que se puede desactivar presionando el mando de la temperatura.



Para continuar la cocción en modo manual, vuelva a pulsar el mando de la temperatura. El aparato vuelve a funcionar normalmente con los ajustes de cocción previamente seleccionados.



Para apagar el aparato mantenga pulsado el mando de las funciones.



Por razones de seguridad, no es posible ajustar solo la hora de fin de cocción sin haber programado su duración.

Modificación de los datos programados en la cocción programada



Después de haber modificado la duración de la cocción es necesario volver a programar la hora de fin de cocción.

Durante el funcionamiento es posible modificar la duración de la cocción programada:

1. Cuando las luces testigo  y  están fijas y el aparato está esperando que comience la cocción, presione dos veces el mando de la temperatura. La luz testigo  empieza a parpadear.
2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para cambiar la duración de cocción ajustada previamente.
3. Vuelva a pulsar el mando de la temperatura. La luz testigo  se apaga y la luz testigo  empieza a parpadear. En la pantalla se muestra la hora de fin de cocción.
4. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para retrasar la hora de fin de cocción.
5. Algunos segundos después las luces testigo  y  dejan de parpadear y la cocción programada vuelve a funcionar con los nuevos ajustes.



3.5 Consejos para la cocción

Consejos generales

- No se pueden reducir los tiempos de cocción aumentando las temperaturas (los alimentos podrían cocerse mucho por fuera y poco por dentro).
- Los tiempos de cocción varían en función del grosor, de la calidad de los alimentos y del gusto del consumidor.
- En los primeros usos del aparato cuando no se ha adquirido todavía una cierta familiaridad con los tiempos necesarios para la cocción de los alimentos, se sugiere ajustar tiempos de cocción ligeramente mayores y efectuar una rápida prueba de la comida próxima al final. En el caso de que no estuviese lista, será posible en cualquier caso proseguir con la cocción gracias al tiempo residual y sin necesidad de cargar agua nueva en el depósito. Si en cambio la comida ya estuviese cocinada, será posible interrumpir inmediatamente la cocción y descargar el residuo del depósito.

Consejos para la cocción de carnes

- Los tiempos de cocción varían dependiendo del grosor, de la calidad del alimento y del gusto del consumidor.
- Utilice un termómetro para carnes durante la cocción de asados o, más simplemente, presione el asado con una cuchara. Si el asado está firme, está listo, de lo contrario deberá cocinarse todavía durante varios minutos.

Consejos para la cocción a vapor

- Los tiempos de cocción dependen de la densidad de los alimentos y no de su cantidad. Por ejemplo, un brécol utiliza el mismo tiempo de cocción que 20 brotes. Aumentando la cantidad de una cacerola, la densidad aumenta, por tanto también el tiempo de cocción aumenta.
- Si es posible, utilice un recipiente perforado para permitir que el vapor circunde los alimentos por todos los lados.
- La cocción a vapor reduce notablemente la transferencia de sabores de un alimento al otro. Sin embargo, es necesario asegurarse siempre de que los alimentos como el pescado cocido en un recipiente perforado esté colocado siempre en el fondo del compartimiento de cocción.
- Si el vapor puede cambiar la consistencia de los alimentos en cocción (por ejemplo cacerolas, puddings...) cúbralos siempre con una hoja de papel de aluminio.



Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de cocción dependen de la calidad y consistencia del amasijo.
- Para controlar si el pastel está hecho por dentro: al final de la cocción introduzca un palillo de madera en el punto más alto del pastel. Si la masa no se pega al palillo, el pastel está hecho.
- Si el pastel se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura programada de unos 10°C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.

Consejos para la descongelación

- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera rejilla del compartimiento de cocción.
- Evite que los alimentos se superpongan unos encima de otros.
- Para descongelar la carne, utilice una rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja puesta en el primer nivel. De esta forma, los alimentos no estarán en contacto con el líquido de descongelación.

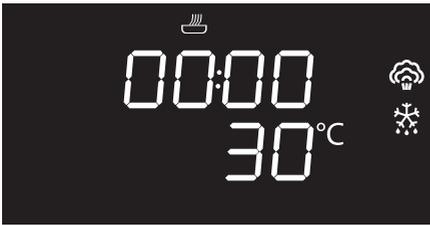
Para ahorrar energía

- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga siempre limpio el interior del aparato.



3.6 Funciones especiales

Descongelar por tiempo



En la función de descongelar por tiempo no es posible modificar la temperatura.

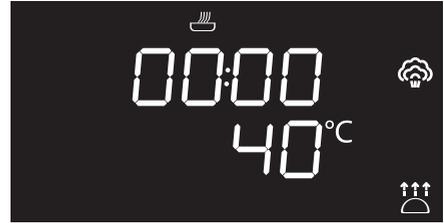
1. Introduzca la comida que desea descongelar dentro del compartimento de cocción.
2. Presione y gire el mando de las funciones para seleccionar la función de descongelar por tiempo marcada por las luces testigo  y .
3. Presione el mando de las funciones para confirmar la elección de la función.
4. Gire el mando de la temperatura para programar la duración de la descongelación (de **00:00** a **13:00**).
5. Presione el mando de las funciones para iniciar la descongelación.
6. Al final se visualiza el mensaje

STOP



IMPORTANTE: cocine los alimentos después de haberlos descongelado completamente.

Fermentación



En la función fermentación no es posible modificar la temperatura.

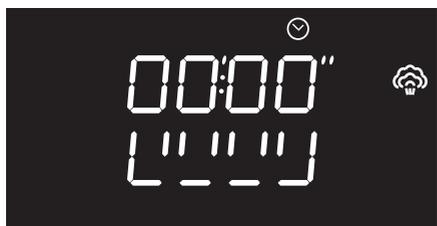
ES

1. Introduzca la masa que desea fermentar dentro del compartimento de cocción.
2. Presione y gire el mando de las funciones para seleccionar la función de fermentación marcada por las luces testigo  y .
3. Presione el mando de las funciones para confirmar la elección de la función.
4. Gire el mando de la temperatura para programar la duración de la fermentación (de **00:00** a **13:00**).
5. Presione el mando de las funciones para iniciar la fermentación.
6. Al final se visualiza el mensaje

STOP



Recalentar



Sabbath



i Esta función permite calentar los alimentos ya cocinados anteriormente conservados en el frigorífico.

1. Introduzca el alimento que se va a calentar dentro del compartimiento de cocción.
2. Presione y gire el mando de las funciones para seleccionar la función de calentamiento.
3. Gire el mando de la temperatura para modificar la duración del calentamiento.
4. Presione el mando de las funciones para confirmar los parámetros ajustados e iniciar el calentamiento.

i Esta función permite cocinar los alimentos respetando las disposiciones en la fiesta del descanso de la religión judía.



El aparato en esta función seguirá algunos comportamientos especiales:

- La cocción puede proseguir durante un tiempo indefinido, no es posible programar ninguna duración de cocción.
- No se efectuará ningún tipo de precalentamiento.
- La temperatura de cocción seleccionable varía entre 60-100 °C.
- Lámpara del horno desactivada, cualquier intervención como la apertura o la activación manual mediante el mando no activa la lámpara.
- Ventilador interno desactivado.
- Luz de los mandos e indicaciones sonoras desactivadas.

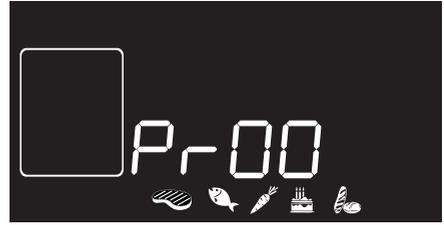


Después de haber activado la función Sabbath no será posible modificar ningún parámetro.

Cualquier acción en los mandos no producirá ningún efecto; permanecerá activo solamente el mando de las funciones para poder apagar el aparato.

1. Pulse el mando de las funciones para seleccionar la función Sabbath.
2. Presione el mando de la temperatura.
3. Gire el mando de la temperatura para modificar la duración del calentamiento.
4. Pulse el mando de las funciones para confirmar los parámetros e iniciar la función Sabbath.
5. Al terminar mantenga pulsado el mando de las funciones durante por lo menos 3 segundos para apagar el aparato.

Programas automáticos



Los programas automáticos de cocción se dividen por tipo de alimentos a cocinar.

1. Introduzca la comida dentro del compartimiento de cocción.
2. Presione y gire el mando de las funciones para seleccionar el programa automático marcado por el mensaje **P-00** y por los iconos de las comidas  iluminados.
3. Gire el mando de las funciones para seleccionar el programa preferido (véase Descarga manual del agua).
4. Presione el mando de las funciones para iniciar la cocción.



Uso

Tabla de los programas automáticos



CARNES (01 - 04)

Pr	Subtipo	Función	% Vapor	Peso (g)	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
01	Lomo de cerdo c/hueso	 + 	50	1000	2	180	95
02	Ternera asada	 + 	40	1000	2	170	70
03	Pollo al horno	 + 	50	1000	2	200	40
04	Pato asado	 + 	30	1000	2	150	105



PESCADO (05 - 08)

Pr	Subtipo	Función	% Vapor	Peso (g)	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
05	Filete de bacalao (trozos de 150 g)		100	200	2+1	100	6
06	Filete de salmón (trozos de 150 g)		100	200	2+1	100	5
07	Gambas		100	500	2+1	90	5
08	Pescado entero	 + 	70	500	2+1	200	25



VERDURAS (09 - 12)

Pr	Subtipo	Función	% Vapor	Peso (g)	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
09	Zanahorias (rodajas de 3 cm aprox.)		100	500	2+1	100	6
10	Patatas (en 4-6 unidades) (diámetro 4-5 cm)		100	500	2+1	100	25
11	Coliflor (en trocitos)		100	500	2+1	100	12
12	Espárragos		100	500	2+1	100	6



DULCES (13 - 16)

Pr	Subtipo	Función	% Vapor	Peso (g)	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
13	Galletas/madgalenas		0	600	1	160	18
14	Tarta		0	800	1	170	40
15	Pudín (300 gr en moldes pequeños) (400 gr en tarrina)		100	200	1	100	50
16	Bizcocho Tarta paraíso		25	1000	1	165	35



PASTA (17 - 20)

Pr	Subtipo	Función	% Vapor	Peso (g)	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
17	Pan blanco de levadura		25	400	2	180	50
18	Pasta al horno/Lasaña		0	2000	1	220	40
19	Quiche Lorraine		0	1000	1	200	40
20	Arroz basmati		100	200	2+1	100	12



Descarga manual del agua



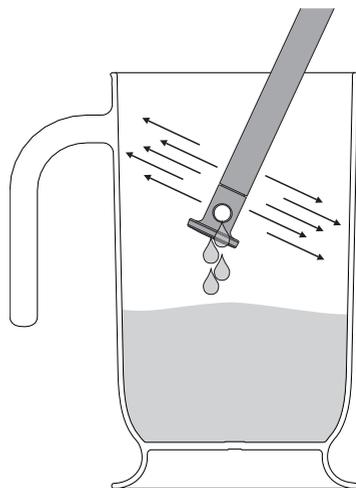
Al terminar, la pantalla indica el final del proceso de eliminación del agua residual.



i Esta función permite vaciar manualmente el depósito.

1. Apoye la jarra suministrada (o un recipiente) en la puerta abierta.
2. Extraiga el tubo de su alojamiento y sumerja su extremo en el fondo de la jarra (o del recipiente).
3. Presione el mando de las funciones para empezar a descargar el agua residual en la jarra (o en el recipiente).

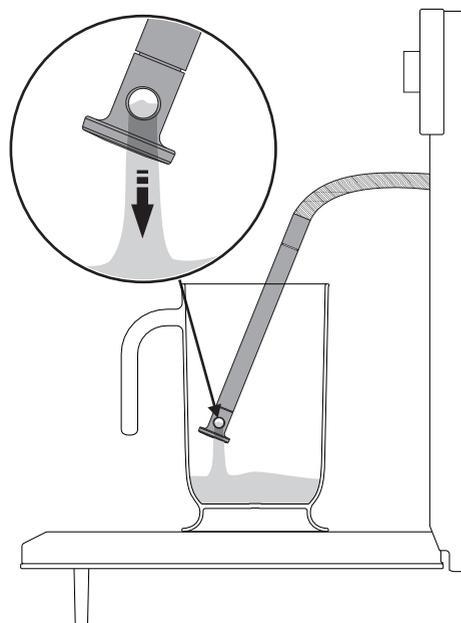
4. Sacuda el tubo para quitar los posibles restos de agua.



5. Vuelva a poner el tubo en su alojamiento, quite la jarra (o el recipiente) y cierre la puerta.
6. Presione el mando de las funciones para salir de la función.



Para interrumpir la función actual y apagar el aparato, presione el mando de las funciones algunos segundos.





Carga manual del agua

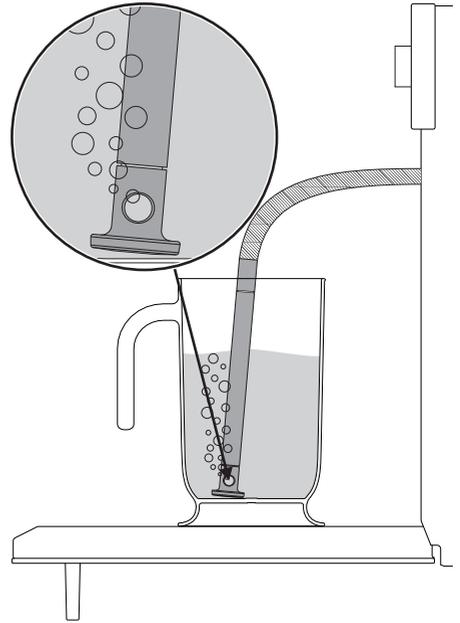


i Esta función permite llenar manualmente el depósito en el caso de que desee hacer varias cocciones a vapor.

1. Llene la jarra suministrada (u otro recipiente) con una cantidad de agua suficiente para la duración de la cocción que desea hacer.
2. Abra la puerta del aparato.
3. Apoye la jarra (o el recipiente) en la puerta abierta.

i Nota: la jarra (o el recipiente) con el agua debe tener un peso bruto inferior a los 5 kg.

4. Extraiga el tubo de su alojamiento y sumerja su extremo en el fondo de la jarra (o el recipiente).



5. Presione el mando de las funciones para iniciar la carga del agua en el depósito del aparato.

i El aparato carga una cantidad de agua hasta llenar completamente el depósito.

 Para interrumpir la función actual y apagar el aparato, presione el mando de las funciones algunos segundos.

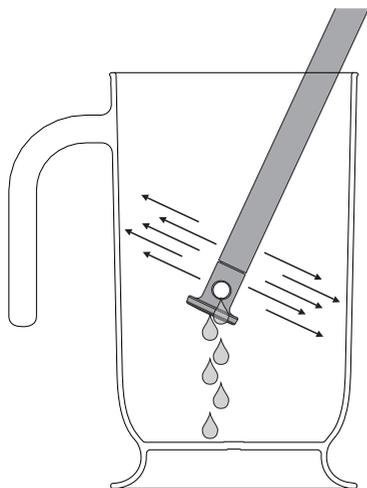


Uso

Al terminar, la pantalla indica el final del proceso de carga del agua.



6. Sacuda el tubo para quitar los posibles restos de agua.



7. Vuelva a poner el tubo en su alojamiento, quite la jarra (o el recipiente) y cierre la puerta.



Al cerrar la puerta, un sistema automático aspira los posibles restos de agua que hayan quedado en el tubo para evitar goteos. Podría escucharse un ruido de hervor completamente normal.

8. Presione el mando de las funciones para salir de la función.

Para las funciones especiales

Vapor Clean

Limpieza depósito

Descalcificación manual

vea la sección "Limpieza y mantenimiento" de este manual.



3.7 Menú secundario

El aparato cuenta con un menú secundario a desaparición que le permite al usuario:

- Activar o desactivar el Bloqueo para Niños.
- Activar o desactivar la función Show Room (que desactiva todos los elementos calentadores, y deja en funcionamiento únicamente el panel de mandos).
- Activar o desactivar la temporización de la lámpara.
- Ajustar el valor de dureza del agua.

Con el aparato en el estado de Stand-by

1. Active la lámpara interna, girando rápidamente el mando de la temperatura.
2. Presione y mantenga pulsado el mando de la temperatura durante por lo menos 5 segundos.
3. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para cambiar el estado del ajuste (**ON/OFF**) o a la derecha para aumentar el valor a ajustar o a la izquierda para disminuirlo.
4. Presione el mando de la temperatura para pasar a la función siguiente.

Función Bloqueo para niños

Esta función permite al aparato bloquear automáticamente los mandos después de un minuto del normal funcionamiento sin ninguna intervención por parte del usuario.



En el funcionamiento normal está indicado por el encendido de la luz testigo .

Para desactivar el bloqueo temporalmente durante una cocción, mantenga pulsado el mando de la temperatura durante 5 segundos. Un minuto después del último ajuste el bloqueo vuelve a activarse.



En el caso de que se toquen o se varíen las posiciones de los mandos de la temperatura y de las funciones, en la pantalla se mostrará durante dos segundos el mensaje **bLoC**.



También con la función bloqueo para niños activa es posible apagar el aparato instantáneamente pulsando el mando de las funciones durante 3 segundos.



Función Show Room (solo para expositores)

Esta función permite al aparato desactivar los elementos calentadores y, al mismo tiempo, mantener activo el panel de mandos.



Para utilizar normalmente el aparato es necesario poner en **OFF** esta función.



Si la función está activa en la pantalla se enciende la luz testigo .

Función Baja Potencia (Eco-logic)

Esta función permite al aparato limitar la potencia utilizada.

Indicada para utilizar varios electrodomésticos al mismo tiempo.

HI: potencia normal.

LO: baja potencia.



Activando la función baja potencia los tiempos de precalentamiento y de cocción pueden prolongarse.

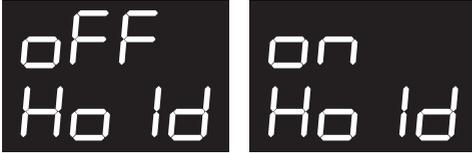


Si la función está activa en la pantalla se enciende la luz testigo .



Función Mantenimiento calor

Esta función permite que el aparato, al finalizar la cocción para la cual se ha ajustado una duración (si esta no se interrumpe manualmente), mantenga caliente (a baja temperatura) la comida apenas cocida durante aproximadamente 1 hora.



Modo de temporización de la lámpara

Para un mayor ahorro de energía la lámpara se desactiva automáticamente pasado un minuto desde el inicio de la cocción.



Para impedir que el aparato desactive automáticamente la lámpara después de un minuto ponga en **OFF** esta función.



El mando manual de encendido/apagado está siempre disponible girando el mando de la temperatura a la derecha en ambos ajustes.

Función ajuste de la dureza del agua



El aparato sale de la fábrica programado según un índice de dureza del agua media.



Esta función permite programar el valor de dureza del agua para poder optimizar el proceso de descalcificación.



ES

Es posible modificar el ajuste de la dureza del agua desde un valor mínimo (una marca)...



... hasta un valor máximo (cinco marcas).



Requiera la información relativa al grado de dureza del agua a la empresa de distribución del agua.



Si el agua de la red hídrica es demasiado calcárea, se aconseja el uso de agua ablandada.



4 Limpeza y mantenimiento

4.1 Advertencias



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.



Uso incorrecto

Riesgo de daños al aparato

- No quite la junta situada en el frente del compartimiento de cocción.

4.2 Limpeza de las superficies

Para una buena conservación de las superficies, es necesario limpiarlas regularmente después de cada uso, dejándolas enfriar previamente.

Limpeza ordinaria diaria

Utilice siempre solo productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.

Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie, aclare cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Manchas de comida o restos

No utilice en ningún caso estropajos de acero y rasquetas cortantes para no dañar las superficies.

Utilice los productos normales, no abrasivos, de ser necesario con ayuda de utensilios de madera o de plástico.

Enjuague cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Evite dejar secar dentro del aparato restos de comida de base azucarada (ej. mermelada) porque podrían estropear el esmalte dentro del aparato.



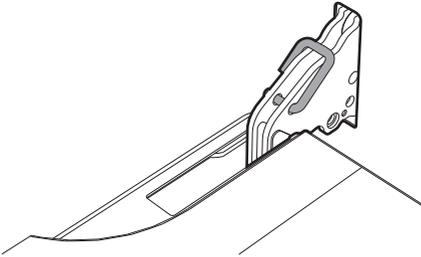
4.3 Limpieza de la puerta

Desmontaje de la puerta

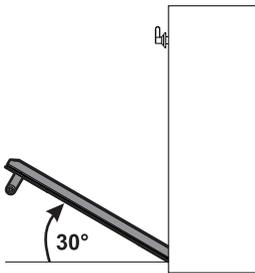
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar la puerta y colocarla sobre un trapo de cocina.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

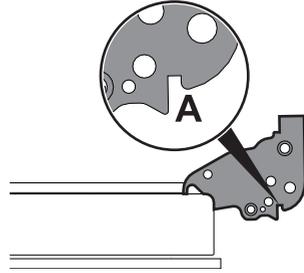
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



2. Sujete la puerta por los dos lados con ambas manos, levántela formando un ángulo de unos 30° y extráigala.



3. Para volver a montar la puerta coloque las bisagras en las hendiduras correspondientes situadas en el horno asegurándose de que las ranuras **A** se apoyen completamente en las hendiduras. Baje la puerta y, una vez posicionada, quite los pernos de los agujeros de las bisagras.



Limpieza de los cristales de la puerta

Se aconseja mantener los cristales de la puerta siempre limpios. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente, lave con un estropajo húmedo y detergente común.



Se aconseja utilizar los productos de limpieza distribuidos por el fabricante.

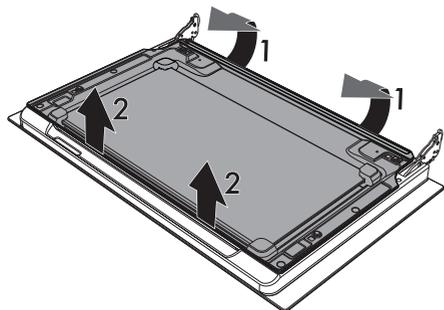


Limpeza y mantenimiento

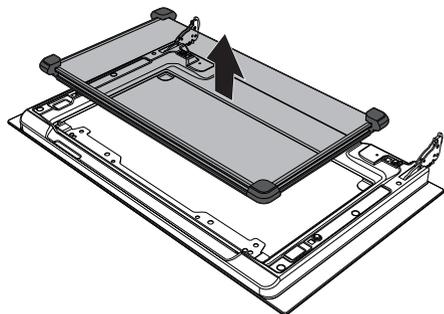
Desmontaje de los cristales interiores

Para facilitar las operaciones de limpieza los cristales interiores que componen la puerta pueden desmontarse.

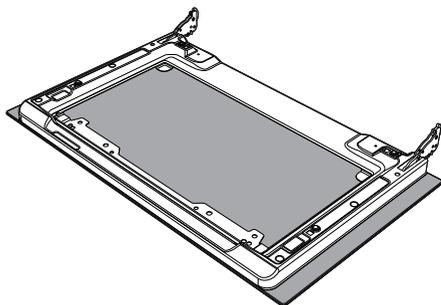
1. Abra la puerta.
2. Extraiga el cristal interior tirando de éste delicadamente hacia arriba por la parte trasera siguiendo el movimiento que indican las flechas (1).
3. Tire entonces del cristal hacia arriba en la parte delantera (2). De este manera, los 4 pernos fijados al cristal se desenganchan de sus asientos en la puerta del horno.



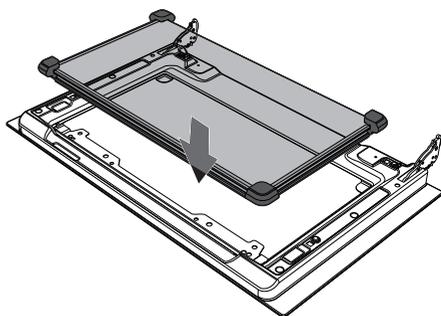
4. Lleve hacia arriba el grupo del cristal intermedio.



5. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.

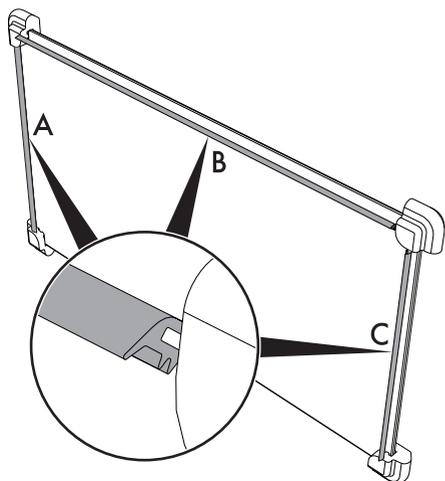


6. Vuelva a colocar el grupo del cristal intermedio.

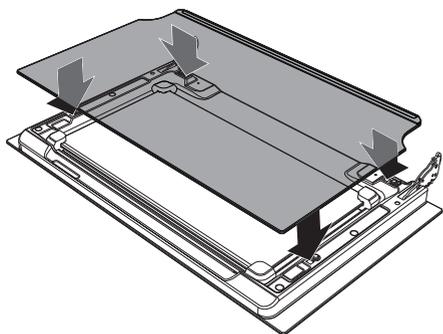




7. Los bordes de goma **A**, **B** y **C** del grupo del cristal intermedio deben orientarse hacia el cristal exterior.



8. Centre e introduzca los 4 pernos en sus asientos en la puerta ejerciendo una ligera presión.

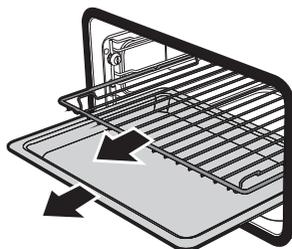


4.4 Limpieza del interior del horno

Para una buena conservación del horno, es necesario limpiarlo regularmente después de haberlo dejado enfriar.

Extraiga todas las partes extraíbles.

Limpie las rejillas del horno con agua caliente y detergentes no abrasivos, enjuague y seque con cuidado las partes húmedas.



Se aconseja hacer funcionar el horno a la temperatura máxima durante unos 15/20 minutos después de haber utilizado productos específicos, para eliminar cualquier residuo.



Se aconseja quitar la puerta a fin de facilitar las operaciones de limpieza.



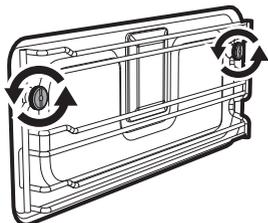
Limpeza y mantenimiento

Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

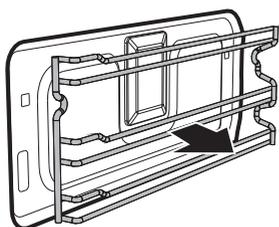
La extracción de los bastidores guía permite limpiar más fácilmente las partes laterales.

Para retirar los bastidores guía:

1. Desenrosque los dos pernos de fijación del bastidor:



2. Tire del bastidor hacia la cavidad hasta desengancharlo de los pernos de fijación.



3. Al finalizar la limpieza repita las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los bastidores guía.

Vapor Clean

i Vapor Clean es un procedimiento de limpieza asistida que facilita la eliminación de la suciedad. Gracias a este procedimiento se puede limpiar el horno por dentro con suma facilidad. Los restos de suciedad son reblandecidos por el calor y el vapor de agua facilitando su eliminación posterior.



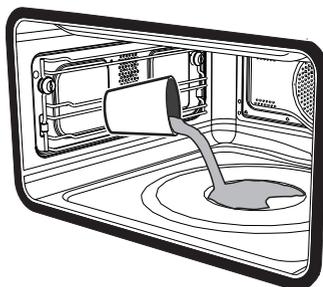
Uso incorrecto Riesgo de daños a las superficies

- Elimine restos de comida o derrames de cocciones anteriores del interior del horno.
- Haga las operaciones de limpieza asistida solamente con el horno frío.

Operaciones preliminares

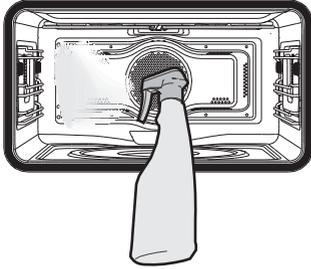
Antes de iniciar el ciclo de limpieza Vapor Clean:

- Quite todos los accesorios del interior del compartimento de cocción.
- Vierta aproximadamente 40 cc de agua en el fondo del compartimento de cocción. Preste atención para que no se desborde del hueco.





- Con un rociador aplique una solución de agua y detergente para platos dentro del compartimento de cocción. Dirija el rociador hacia las paredes laterales, hacia arriba, hacia abajo y hacia el deflector.

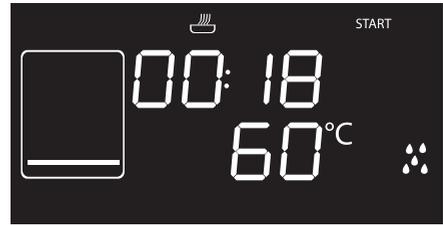


- Cierre la puerta.



Se aconseja efectuar unas 20 pulverizaciones como máximo.

Programación del Vapor Clean



i

Si la temperatura interna es superior a la prevista para el ciclo de limpieza Vapor clean, el ciclo se detendrá inmediatamente y en la pantalla aparecerá el mensaje **STOP**. Deje enfriar el aparato antes de activar la función de limpieza asistida.

1. Pulse el mando de las funciones para activar el aparato.
2. Gire el mando de las funciones a la derecha o a la izquierda para seleccionar la función Vapor Clean .
3. En la pantalla aparecerá la duración y la temperatura del ciclo de limpieza.
4. Pulse el mando de la temperatura para iniciar el ciclo de limpieza Vapor Clean.
5. Al finalizar el ciclo de limpieza Vapor Clean se emite una señal acústica.

i

Los parámetros de temperatura y tiempo no se pueden modificar por parte del usuario.



Limpeza y mantenimiento

Finalización del ciclo de limpieza Vapor Clean

1. Abra la puerta y quite la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.
2. Para las incrustaciones más resistentes utilice un estropajo antirayado con filamentos de latón.
3. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
4. Elimine el agua residual de dentro del horno.
5. Para una mayor higiene y para evitar que los alimentos adquieran un olor desagradable se aconseja secar el horno mediante una función ventilada a 160°C durante unos 10 minutos.



Se aconseja el uso de guantes de goma durante estas operaciones.



Para facilitar la limpieza manual de las partes menos accesibles, se aconseja quitar la puerta.

CLEAN: Limpieza del depósito



Para garantizar un funcionamiento óptimo del aparato, se aconseja efectuar una limpieza del depósito aproximadamente una vez cada 2-3 meses.

1. Presione y gire el mando de las funciones para seleccionar la función **CLEAN**.



2. Presione el mando de las funciones para confirmar la elección de la función. La pantalla muestra la petición de carga del depósito.



3. Llene la jarra suministrada (u otro recipiente) con una mezcla de agua y ácido cítrico.



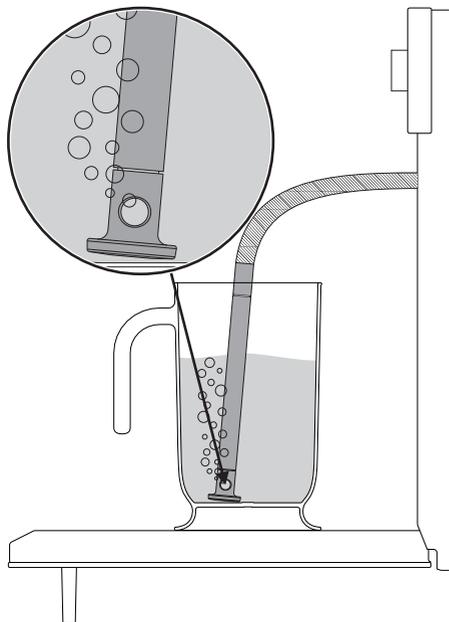
Se aconseja mezclar 30 gr. de ácido cítrico con un litro y medio de agua.



4. Abra la puerta del aparato.
5. Apoye la jarra (o el recipiente) en la puerta abierta.

i Nota: la jarra suministrada (o el recipiente) con la mezcla debe tener un peso bruto inferior a 5 kg.

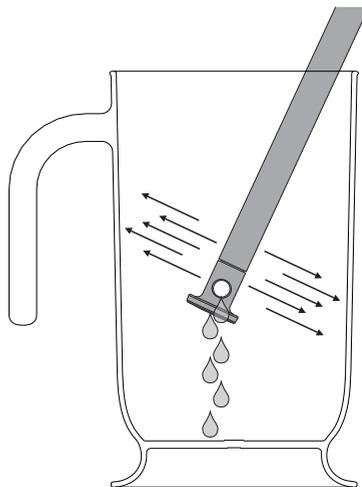
6. Extraiga el tubo de su alojamiento y sumerja su extremo en el fondo de la jarra (o el recipiente).



7. Presione el mando de las funciones para iniciar la carga de la mezcla en el depósito del aparato.

i El aparato carga automáticamente la cantidad de mezcla hasta el llenado del depósito.

8. Al terminar la carga, sacuda el tubo para quitar los posibles restos de agua.



9. Vuelva a poner el tubo en su alojamiento, quite la jarra (o el recipiente) y cierre la puerta.

i Al cerrar la puerta, un sistema automático aspira los posibles restos de mezcla que hayan quedado en el tubo para evitar goteos.

10. Presione el mando de las funciones para comenzar el proceso de limpieza del depósito. La pantalla muestra el tiempo necesario para el final del ciclo de limpieza.

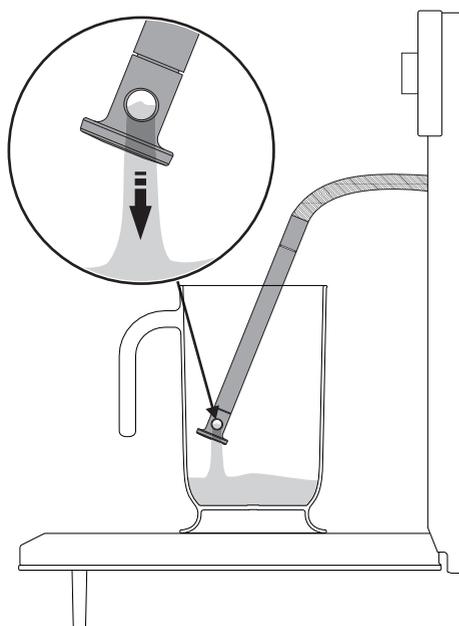


Limpeza y mantenimiento

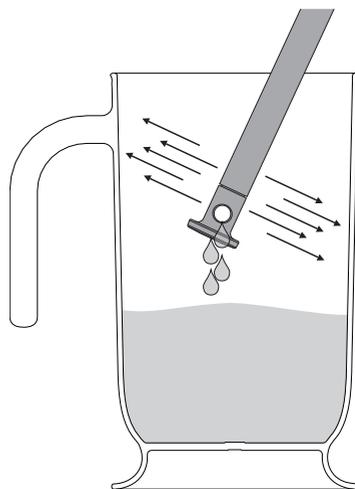
Al terminar el proceso de limpieza interviene una señal acústica y en la pantalla aparece la pantalla de expulsión de la mezcla.



11. Apoye la jarra suministrada (o un recipiente) en la puerta abierta.
12. Extraiga el tubo de su alojamiento y sumerja su extremo en el fondo de la jarra (o del recipiente).
13. Presione el mando de las funciones para empezar a descargar la mezcla en la jarra (o en el recipiente).



14. Al terminar, sacuda el tubo para quitar los posibles restos de mezcla.



15. Vuelva a poner el tubo en su alojamiento, quite la jarra (o el recipiente) y cierre la puerta.



Después de la limpieza del depósito con la mezcla de agua y ácido cítrico, haga al menos un segundo ciclo de limpieza **CLEAN** con agua normal para quitar cualquier residuo del depósito.



Descalcificación

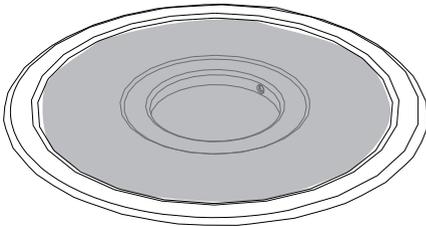


La presencia de cal debido a la falta de descalcificación, a la larga puede perjudicar el funcionamiento correcto del aparato.

Periódicamente, en la pantalla del aparato aparecerá el siguiente mensaje para indicar que es necesario hacer el proceso de descalcificación de la cubeta de evaporación en el fondo del compartimiento de cocción:



1. Abra completamente la puerta.
2. Eche unos 250 ml de vinagre blanco puro en la cubeta de evaporación, cubriendo también parte del fondo del compartimiento de cocción.



3. Presione el mando de las funciones para poner en funcionamiento la descalcificación.



4. Al final del proceso de descalcificación, quite el vinagre en el fondo del compartimiento de cocción con la esponja suministrada.
5. Actúe en las incrustaciones ablandadas con una esponja para los platos para eliminar la mayor cantidad posible de cal.
6. Al finalizar la limpieza vuelva a cerrar la puerta.



Se aconseja efectuar la descalcificación cada vez que se señala en la pantalla para mantener la caldera en condiciones óptimas de funcionamiento.



En el caso de que no se quiera efectuar el proceso de descalcificación, presione el mando de las funciones durante algunos segundos.



Nota: El proceso de descalcificación puede anularse 3 veces consecutivas. El aparato no permitirá ninguna otra función hasta que no se efectúe un nuevo proceso de descalcificación.



Limpeza y mantenimiento

Descalcificación manual

En el caso de que se considere oportuno efectuar anticipadamente el proceso de descalcificación, es posible efectuar la función manualmente:

7. Presione y gire el mando de las funciones para seleccionar la función

dEC de descalcificación.



8. Siga el procedimiento que se muestra en el capítulo "Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas" a partir del punto 1.

Qué hacer si...

La pantalla resulta totalmente apagada:

- Controle la alimentación de red.
- Controle si un posible interruptor omnipolar antes de la alimentación del aparato está en posición "ON".

El aparato no calienta:

- Controle si ha programado la función "show room" (para más detalles vea el apartado "Menú secundario").

Los mandos no responden:

- Controle si ha programado la función "bloqueo para niños" (para más detalles vea el apartado "Menú secundario").



En el caso de que no se haya solucionado el problema o si se produce otro tipo de avería, póngase en contacto con el servicio de asistencia de zona.



En el caso de que se señalen otros mensajes de error ERRx: tome nota del mensaje de error, función y temperatura programadas y contacte con el servicio de asistencia de zona.



4.5 Mantenimiento especial



Partes bajo tensión eléctrica
Peligro de electrocución

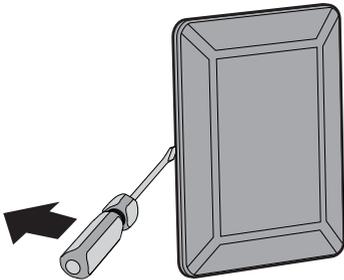
- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

Sustitución de la lámpara de iluminación interna

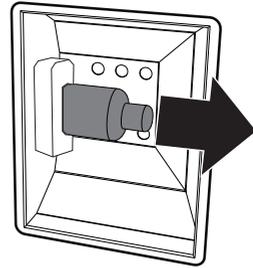
1. Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo un destornillador).



Tenga cuidado para no rayar el esmalte de la pared del compartimiento de cocción.

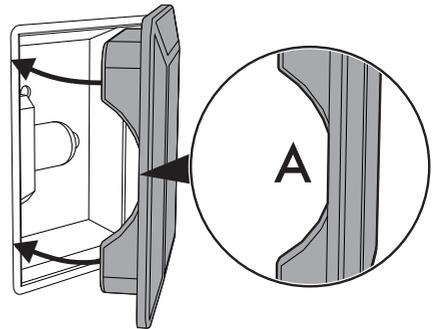


4. Extraiga y quite la lámpara.



No toque la lámpara halógena directamente con los dedos; utilice un material aislante.

5. Sustituya la lámpara por otra similar (40W).
6. Vuelva a montar la tapa. Deje el perfil interno del cristal (**A**) mirando hacia la puerta.



7. Presione a fondo la tapa para que se adhiera perfectamente al soporte de la lámpara.



5 Instalación

5.1 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desconecte la alimentación eléctrica general.

Información general

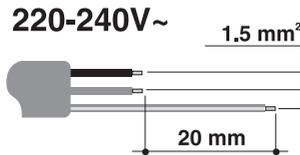
Compruebe que las características de la red eléctrica coincidan con los datos indicados en la placa.

La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato. No quite nunca esta placa.

El aparato funciona a 220-240 V~.

Utilice un cable tripolar (cable de $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$, en referencia a la sección del conductor interno).

Realice la puesta a tierra con un cable por lo menos 20 mm más largo que los demás.



Conexión fija

Coloque en la línea de alimentación un interruptor omnipolar respetando las normas de instalación.

El dispositivo de interrupción omnipolar debe colocarse en una posición fácilmente alcanzable y cerca del aparato, según las reglas de conexión.

Conexión con enchufe y toma de corriente

Compruebe que el enchufe macho y la toma de corriente sean del mismo tipo.

Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían causar calentamientos o quemaduras.

5.2 Sustitución del cable



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.

1. Desatornille los tornillos del cárter trasero y quite el cárter para acceder al terminal de bornes.
2. Sustituya el cable.
3. Asegúrese de que los cables (horno o posible encimera de cocción) sigan el trayecto más adecuado, con el fin de evitar cualquier contacto con el aparato.



5.3 Colocación



Aparato pesado
Peligro de heridas por aplastamiento

- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.



Presión sobre la puerta abierta
Riesgo de daños al aparato

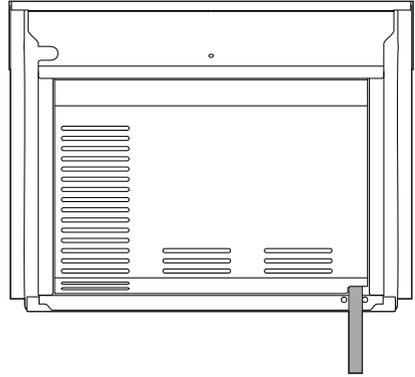
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.



Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

- Compruebe que el material del mueble sea resistente al calor.
- Compruebe que el mueble tenga las aberturas requeridas.
- No instale el aparato en un espacio cerrado por una puerta o en un mueble pequeño.

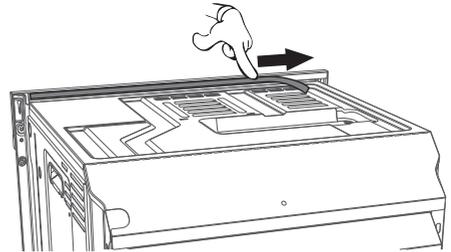
Posición del cable de alimentación



(vista posterior)

Junta del panel frontal

Pegue la junta que se suministra en la parte posterior del panel frontal para evitar posibles infiltraciones de agua u otros líquidos.

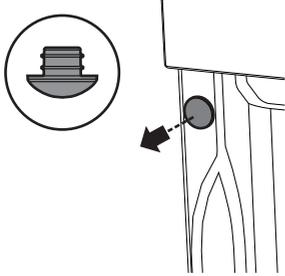




Instalación

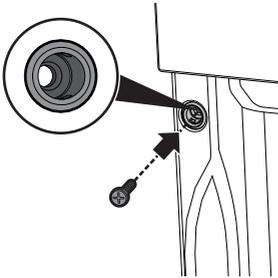
Casquillos de fijación

Quite los tapones-casquillo introducidos en el frente del horno.

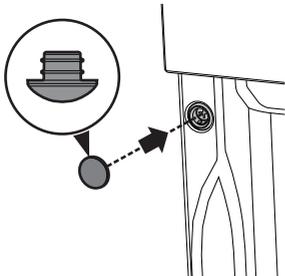


Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.

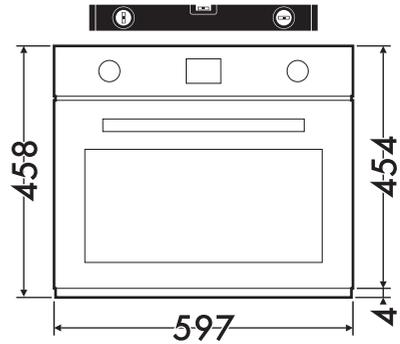
Fije el aparato al mueble con los tornillos.



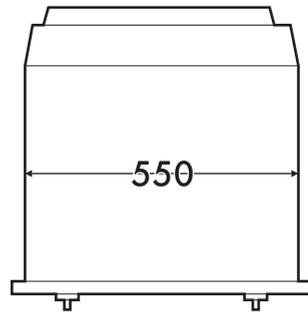
Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.



Medidas del aparato (mm)



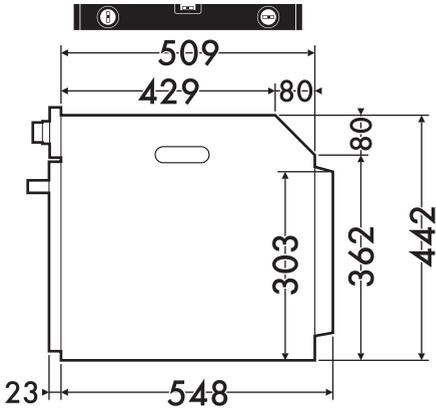
(vista frontal)



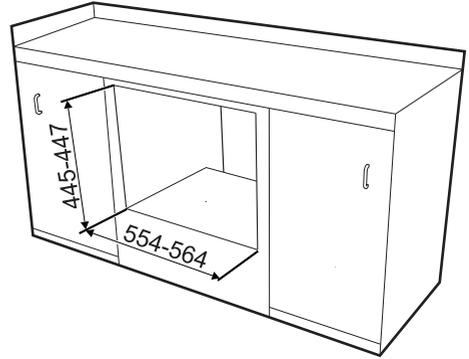
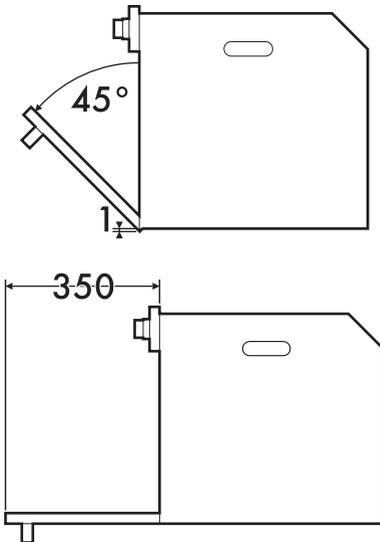
(vista superior)



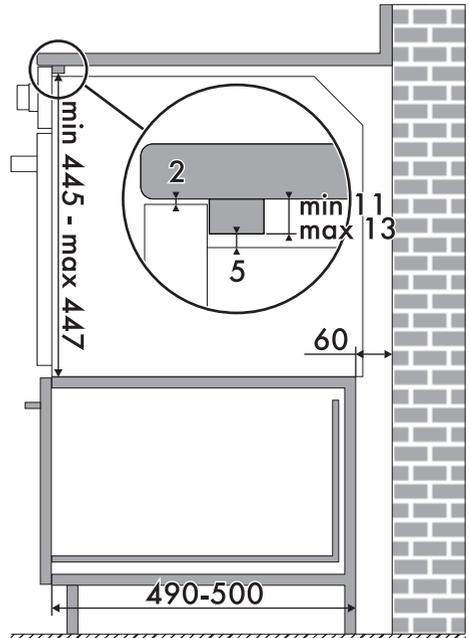
Empotramiento debajo de encimeras (mm)



(vista lateral)



ES

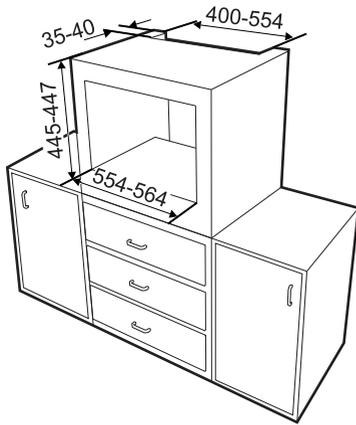


Asegúrese de que la parte trasera/inferior del mueble tenga una abertura de unos 60 mm.



Instalación

Empotramiento de columna (mm)



Asegúrese de que la parte superior/trasera del mueble tiene una abertura de unos 35-40 mm de profundidad.

