

1 Advertencias	464
1.1 Advertencias generales de seguridad	464
1.2 Función del aparato	468
1.3 Responsabilidad del fabricante	468
1.4 Este manual de uso	468
1.5 Placa de identificación	468
1.6 Eliminación	468
1.7 Cómo leer el manual de uso	469
2 Descripción	470
2.1 Descripción general	470
2.2 Panel de mandos	471
2.3 Otras partes	472
2.4 Ventajas de la cocción a vapor	472
2.5 Accesorios disponibles	473
2.6 Otros recipientes para la cocción	474
3 Uso	475
3.1 Advertencias	475
3.2 Operaciones preliminares	476
3.3 Uso de los accesorios	476
3.4 Uso del horno	477
3.5 Consejos para la cocción	502
3.6 Funciones especiales	503
3.7 Programas	514
3.8 Programación personal	523
3.9 Ajustes	528
4 Limpieza y mantenimiento	535
4.1 Advertencias	535
4.2 Limpieza de las superficies	535
4.3 Limpieza de la puerta	536
4.4 Limpieza del compartimento de cocción	538
4.5 Limpieza del depósito	545
4.6 Mantenimiento especial	548
5 Instalación	550
5.1 Conexión eléctrica	550
5.2 Colocación	551

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 AEROSOL 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.

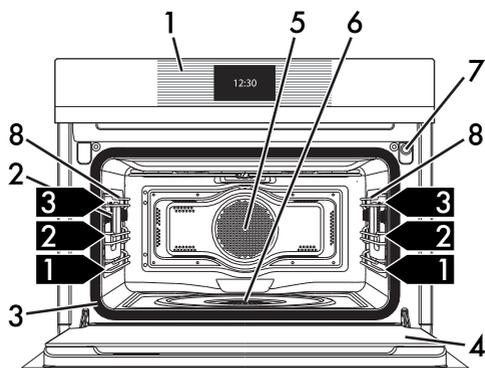
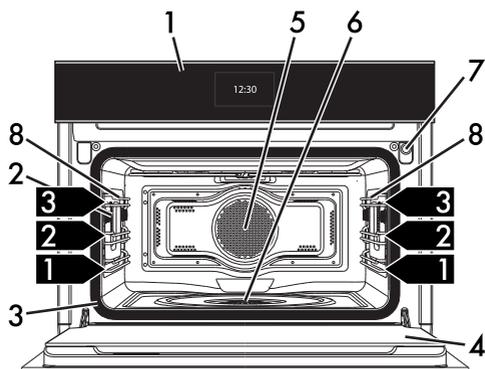
- Instrucción de uso individual.



Descripción

2 Descripción

2.1 Descripción general



1 Panel de mandos

2 Lámpara

3 Junta

4 Puerta

5 Ventilador

6 Cubeta de evaporación

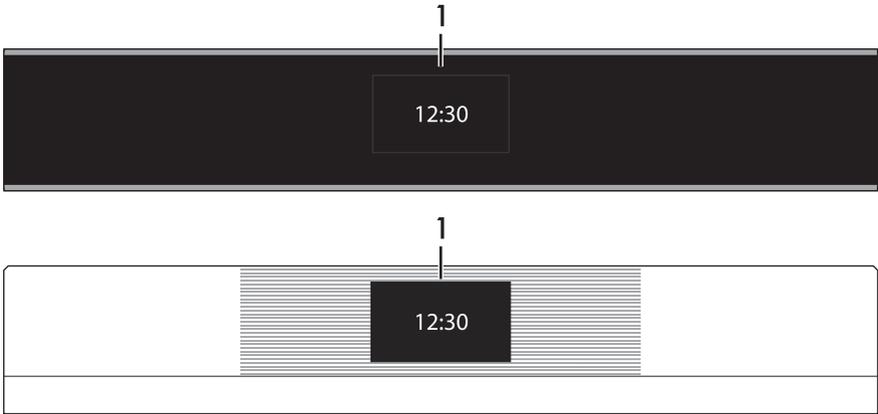
7 Tubo de carga del agua

8 Bastidores de soporte para rejillas

1,2,3... Nivel del bastidor



2.2 Panel de mandos



1 Pantalla

Mediante la pantalla táctil es posible interactuar con el aparato. Pulse los iconos para acceder a las diversas funciones disponibles. La pantalla mostrará todos los parámetros relativos al funcionamiento, como: función seleccionada, ajustes relativos al tiempo/temperatura o bien a los programas de cocción prememorizados.

En general, para volver al menú anterior o terminar una función, pulse el símbolo ; para confirmar las opciones seleccionadas pulse el símbolo .



Para interrumpir la función actual y apagar el aparato, mantenga presionado el símbolo de retorno  algunos segundos.



2.3 Otras partes

Iluminación interna

La iluminación interna del aparato se enciende:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se selecciona una función cualquiera, a excepción de las funciones Descalcificación  Sabbath  y Vapor Clean .
- cuando no está seleccionada ninguna función o durante una función de cocción, presione el símbolo  para activar o  desactivar manualmente la iluminación interna.

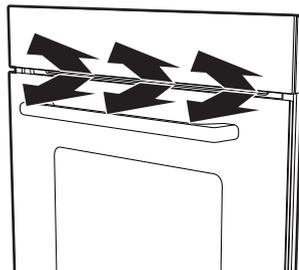
i Para ahorrar energía la lámpara se apaga tras un minuto del inicio de la cocción (esta función se puede desactivar mediante el menú secundario).

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

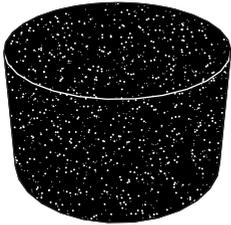
El sistema de cocción a vapor cuece de una manera mucho más suave cualquier tipo de alimento.

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



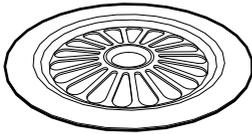
2.5 Accesorios disponibles

Esponja



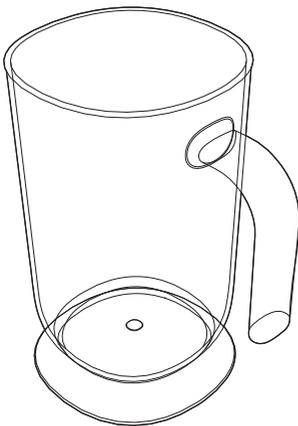
Útil para quitar la condensación dentro del compartimiento de cocción.

Tapa de la cubeta de evaporación



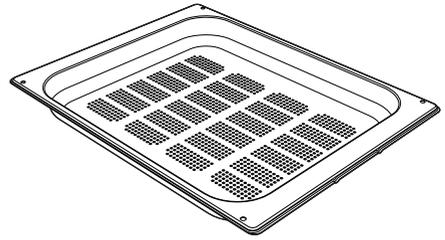
Útil para distribuir uniformemente el vapor dentro del compartimiento de cocción.

Jarra



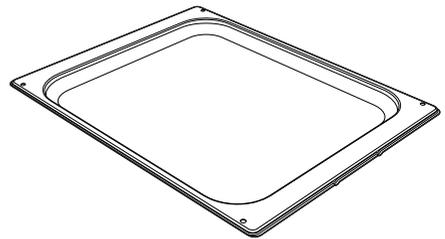
Útil para contener líquidos durante las operaciones de llenado o vaciado del depósito.

Bandeja perforada



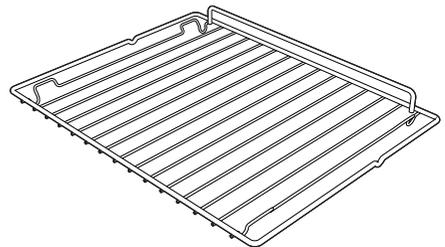
Útil para la cocción a vapor de pescado y verduras.

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

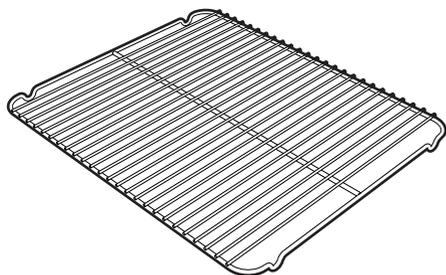


Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.



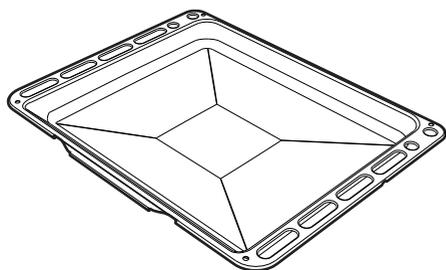
Descripción

Rejilla para bandeja



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

Bandeja profunda



Sirve para recoger la grasa procedente de alimentos colocados sobre la rejilla superior y para la cocción de tartas, pizzas y pasteles dulces en el horno.

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 Operaciones preliminares

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).

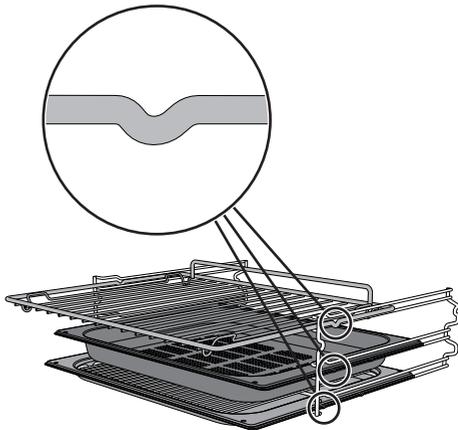
4. Para quitar posibles restos de fabricación, programe una cocción a la máxima temperatura de al menos 20 minutos (vea 3.3 Uso de los accesorios).
5. Para poder empezar a utilizar el aparato es necesario ajustar la hora actual (vea "Primer uso").

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.

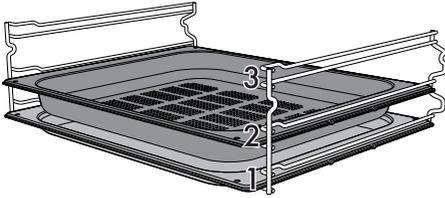
- Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden la extracción accidental de rejillas y bandejas deben orientarse hacia abajo y hacia la parte trasera del compartimiento de cocción.





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 los líquidos de los alimentos en cocción por separado (configuración 2+1, vea "Tabla de los programas predefinidos").



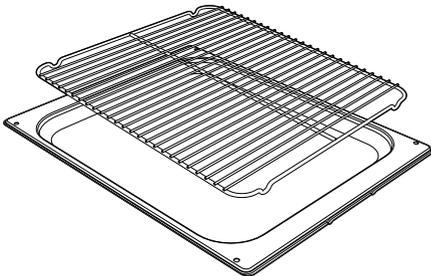
Introduzca las rejillas y las bandejas con cuidado en el compartimento de cocción hasta que toquen el tope.



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

Rejilla para bandeja

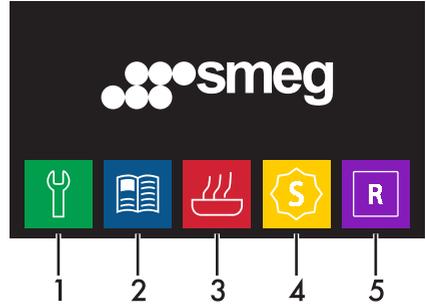
La rejilla para la bandeja debe introducirse dentro de la bandeja. De esta forma, es posible recoger la grasa separadamente de los alimentos en cocción.



3.4 Uso del horno

Página principal

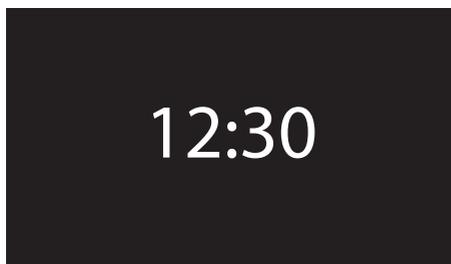
Pulse la pantalla en la hora que se muestra. En la "página principal" del aparato es posible entonces seleccionar las diversas funciones disponibles.



- 1 Ajustes
- 2 Programas
- 3 Funciones de cocción
- 4 Funciones especiales
- 5 Programación personal



Primer uso



En el primer uso, o tras una interrupción de corriente, en la pantalla del aparato aparece el símbolo **00:00** parpadeante. Para poder iniciar cualquier cocción es necesario ajustar la hora actual (en el caso del primer encendido se aconseja además ajustar el idioma deseado).



En su primer uso el aparato está programado con el idioma por defecto "English" (Inglés).



Al conectarlo por primera vez o tras una interrupción de corriente es necesario esperar algunos segundos antes de interactuar con el aparato.

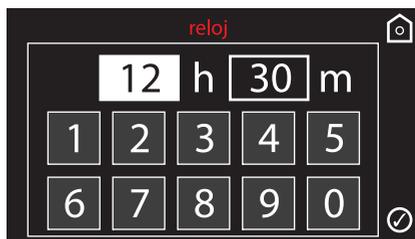
En la "página principal" seleccione el icono **ajustes** .



1. Presione los símbolos  o  y seleccione **reloj** en el menú "ajustes".



2. Teclee la hora actual.



3. Pulse el símbolo  para confirmar.



Por motivos de seguridad, al hacer la primera conexión eléctrica o después de un corte de corriente, si dentro del depósito hay aunque sea una cantidad mínima de agua, al terminar la primera función programada (incluso sin usar el vapor), en la pantalla aparecerá el pedido de vaciado del depósito.



- Vacíe el depósito como se describe en el capítulo "Vaciado del agua residual".

Ajustes de la cocción a vapor

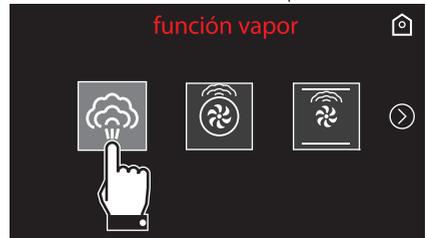


No coloque ningún objeto o comida en el fondo del compartimiento de cocción. El fondo del compartimiento de cocción y la cubeta de evaporación siempre deben quedar libres.

1. Introduzca la comida en el compartimiento de cocción.
2. Pulse la pantalla en la hora visualizada para activar el aparato.
3. En la "página principal" seleccione el icono **funciones cocción** .



4. Seleccione la función "vapor".





Uso

5. Teclee la duración deseada (por ejemplo 25 minutos: toque primero la casilla de los minutos, seguidamente los números 2 y 5).



6. Pulse el símbolo  para confirmar.



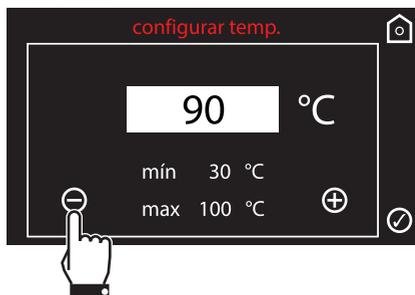
Programando también un tiempo más largo, el aparato ajustará la duración de la cocción en el valor máximo consentido.

La pantalla muestra la pantalla para establecer los parámetros de la cocción a vapor.

7. Pulse el valor de la temperatura para modificarlo.



8. Utilice los símbolos  y  para ajustar el valor de la temperatura deseada.



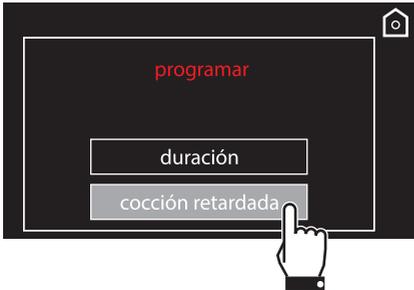
La temperatura mínima ajustable es de 30°C. Cada vez que se pulsan los símbolos  y , el valor varía 5°C.



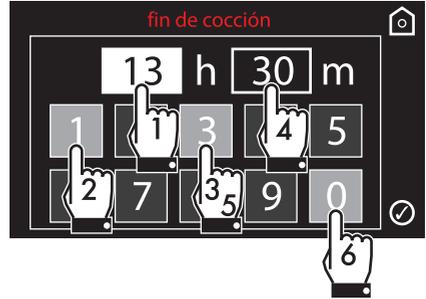
9. Pulse el símbolo  para confirmar la temperatura de cocción programada (por ejemplo 90°C).



10. Si se desea programar una hora de fin de cocción, pulse el símbolo  y seleccione "cocción retardada".



11. Teclee la hora de fin de cocción deseada (por ejemplo a las 13:30: toque primero la casilla de las horas, seguidamente los números 1 y 3; toque la casilla de los minutos y seguidamente los números 3 y 0).



12. Pulse el símbolo  para confirmar la hora de fin de cocción (por ejemplo a las 13:30 horas).



Uso

El aparato permanece a la espera de la hora de inicio retrasada.



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.

13. Llene la jarra suministrada (u otro recipiente) con una cantidad de agua suficiente para la duración de la cocción.

14. Abra la puerta del aparato.

15. 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.



Si se ha programado una cocción programada (en nuestro ejemplo con final a las 13.30 horas), la cocción iniciará a una hora en función de los parámetros programados.



Para interrumpir una cocción en cualquier momento, mantenga presionado el símbolo de retorno  algunos segundos.



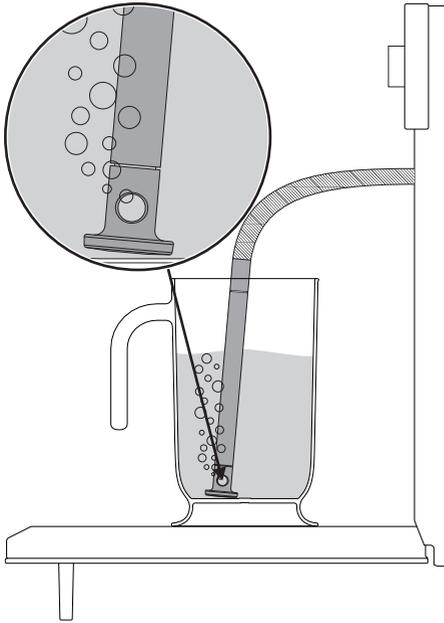
Cada vez que se abre la puerta, la función actual se detiene y luego se reanuda automáticamente al cerrarse la puerta.

La pantalla indica la petición de llenado de agua en el depósito.





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



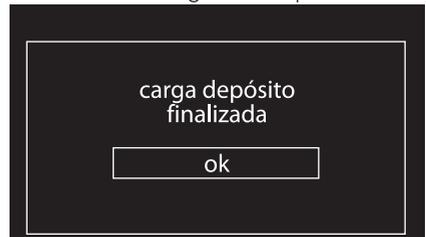
17. Pulse el símbolo  para iniciar la carga del agua en el depósito del aparato.



- 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.

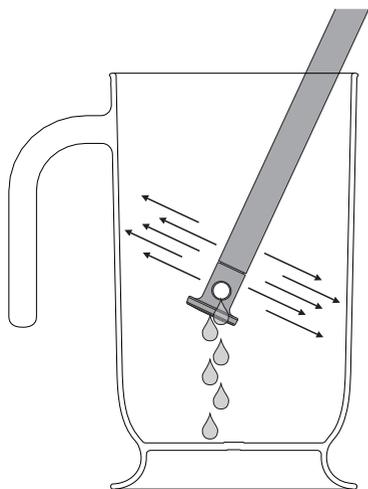
18. Al terminar, pulse "ok" para confirmar el final de la carga del depósito.





Uso

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



20. Ponga de nuevo el tubo en su alojamiento y saque la jarra (o el recipiente).

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.

21. Cierre la puerta. El aparato inicia la función con los parámetros programados en modo automático.



Si se ha programado una cocción programada (en nuestro ejemplo con final a las 13.30 horas), la cocción iniciará a una hora en función de los parámetros programados.



Para interrumpir una cocción en cualquier momento, mantenga presionado el símbolo de retorno  algunos segundos.



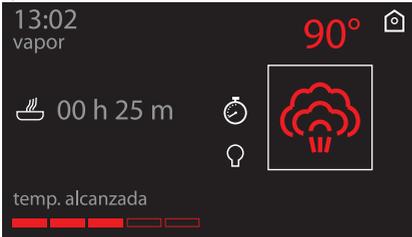
Cada vez que se abre la puerta, la función actual se detiene y luego se reanuda automáticamente al cerrarse la puerta.



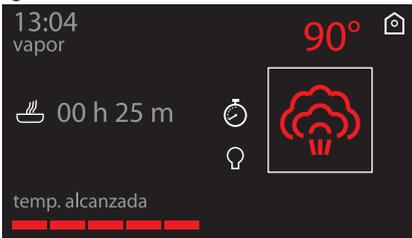
Fase de precalentamiento

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 aumento progresivo del nivel de alcance de la temperatura.



Al terminar el precalentamiento la temperatura llega al máximo nivel programado.



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.

Se activa una señal acústica para indicar que la cocción inicia automáticamente.



Fin de la cocción a vapor

Al terminar la cocción, en la pantalla aparece el aviso "función vapor finalizada" e interviene una señal acústica que puede desactivarse presionando una de las zonas modificables en la pantalla (**temperatura**, **función**,  y ) o abriendo la puerta.





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.

22. Al terminar la cocción a vapor, pulse el símbolo de retorno : el aparato propone la descarga del agua del depósito.

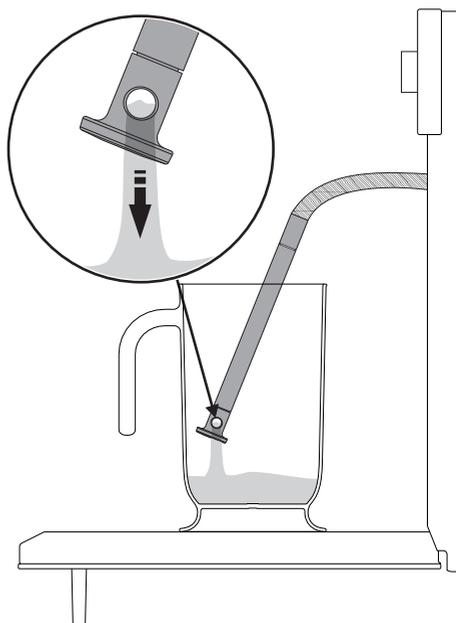


23. Póngase al lado del aparato y abra la puerta algunos centímetros durante algunos segundos para que salga el vapor en exceso.

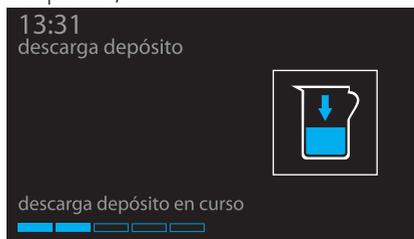
24. Abra completamente la puerta y extraiga la comida del compartimento de cocción con mucho cuidado.

25. Apoye la jarra suministrada (o un recipiente) en la puerta abierta.

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



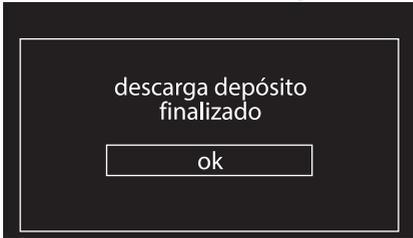
27. Presione el símbolo  para empezar a descargar el agua en la jarra (o en el recipiente).



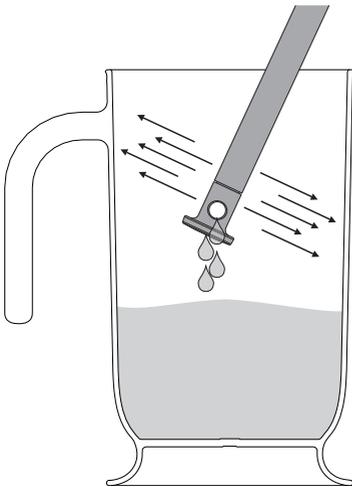


La descarga del agua se puede hacer solo con la puerta abierta. Asegúrese siempre de haber extraído el tubo de su alojamiento y de haberlo introducido en la jarra (o en el recipiente) antes de presionar el símbolo  para empezar la descarga.

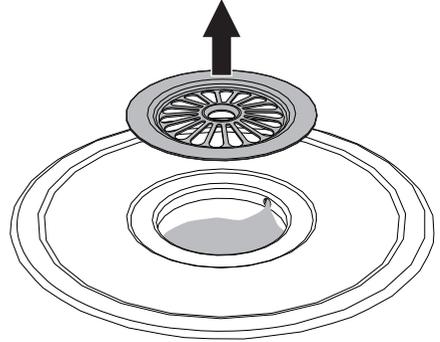
Al terminar, la pantalla indica el final del proceso de eliminación del agua residual.



28. Pulse "ok" para confirmar.
29. Sacuda el tubo para quitar los posibles restos de agua.

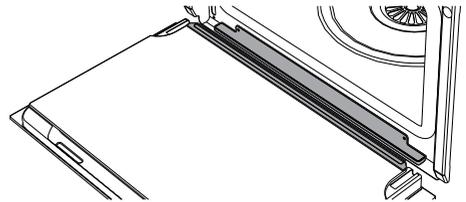


30. Ponga de nuevo el tubo en su alojamiento y saque la jarra.
31. Dentro del compartimento de cocción, quite la tapa de la cubeta de evaporación y séquela con la esponja suministrada.



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

32. Con una esponja, quite también la condensación del fondo del compartimento de cocción, de las paredes, del cristal de la puerta y del 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 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.



Funciones de cocción combinadas

1. Pulse la pantalla en la hora visualizada para activar el aparato.
2. En la "página principal" seleccione el icono **funciones cocción**



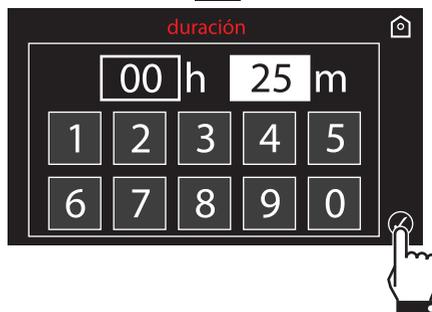
3. Seleccione una función combinada.



4. Teclee la duración deseada (por ejemplo 25 minutos: toque primero la casilla de los minutos; seguidamente los números 2 y 5).

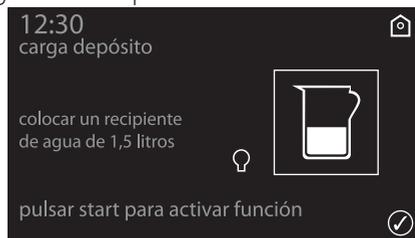


5. Pulse el símbolo para confirmar.

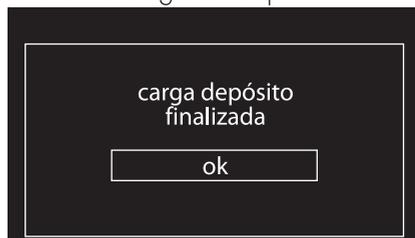


i Programando también un tiempo más largo, el aparato ajustará la duración de la cocción en el valor máximo consentido.

La pantalla indica la petición de llenado de agua en el depósito.



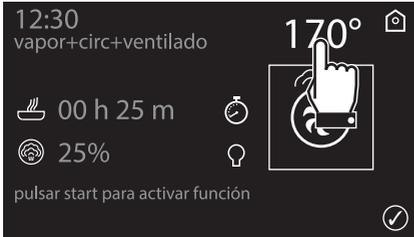
6. Llene el depósito como se describe en el apartado "Llenado del depósito".
7. Al terminar, pulse "ok" para confirmar el final de la carga del depósito.



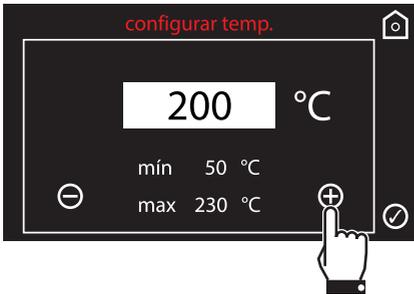


Se muestra la pantalla para ajustar los parámetros de la cocción combinada seleccionada.

8. Pulse el valor de la temperatura para modificarlo.



9. Utilice los símbolos **+** y **-** para ajustar el valor de la temperatura deseada.



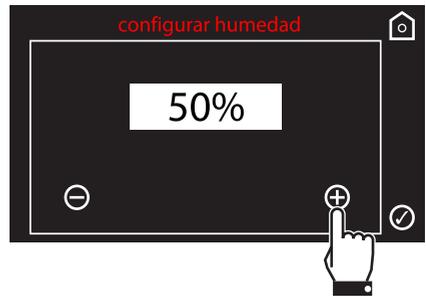
i La temperatura mínima ajustable es de 50°C. Cada vez que se pulsan los símbolos **+** y **-**, el valor varía 5°C.

10. Pulse el símbolo **✓** para confirmar la temperatura de cocción programada (por ejemplo 200°C).

11. Pulse el símbolo **☰** para modificar el porcentaje de vapor para la cocción.



12. Utilice los símbolos **+** y **-** para modificar el porcentaje de vapor para la cocción.

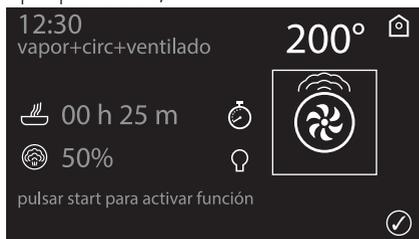


i El porcentaje mínimo ajustable es del 20%. Cada vez que se presionan los símbolos **+** y **-**, el valor varía un 5%.



Uso

13. Pulse el mando  para confirmar el porcentaje de vapor programado (por ejemplo 50%).



14. Si se desea programar una hora de fin de cocción, pulse el símbolo  y seleccione "cocción retardada".

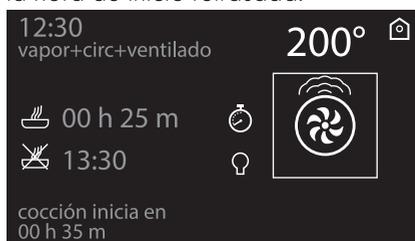


15. Teclee la hora de fin de cocción deseada (por ejemplo a las 13:30: toque primero la casilla de las horas, seguidamente los números 1 y 3; toque la casilla de los minutos y seguidamente los números 3 y 0).



16. Pulse el símbolo  para confirmar la hora de fin de cocción (por ejemplo a las 13:30 horas).

17. El aparato permanece a la espera de la hora de inicio retrasada.





Fase de precalentamiento

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

Esta fase se lleva a cabo sin el empleo de vapor y está indicada por el aumento progresivo del nivel de alcance de la temperatura.



Al terminar el precalentamiento la temperatura llega al máximo nivel programado.

Interviene una señal acústica para indicar que el plato que se va a cocinar puede introducirse en el compartimiento de cocción.

- Pulse el símbolo  para iniciar la cocción.

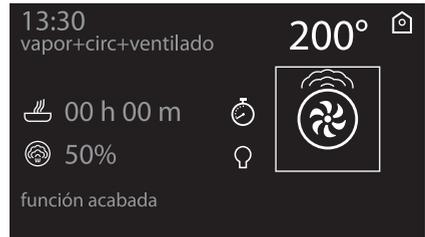


 Mantenga pulsado el símbolo de retorno  durante algunos segundos para interrumpir inmediatamente la cocción en cualquier momento y volver al menú principal.

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

Fin de la función combinada

Al terminar la cocción, en la pantalla aparece el aviso "función acabada" e interviene una señal acústica que puede desactivarse presionando una de las zonas modificables en la pantalla (**temperatura**, **función**,  y ) o abriendo la puerta.



18. Vacíe el depósito como se describe en el capítulo "Vaciado del agua residual".



Funciones tradicionales

1. En la "página principal" seleccione el icono **funciones cocción** .



2. Pulse el símbolo  para acceder al menú de las funciones tradicionales.



3. Seleccione la función deseada.



4. El aparato iniciará la fase de precalentamiento. En la pantalla se muestra la función seleccionada, la temperatura preprogramada, la hora actual y el avance de la temperatura alcanzada (precalentamiento).



5. Al final del precalentamiento se activará una señal acústica que indica que se puede introducir la comida en el compartimento de cocción.



Mantenga pulsado el símbolo de retorno  durante algunos segundos para interrumpir inmediatamente la cocción en cualquier momento y volver al menú principal.



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



Lista de las funciones tradicionales



Circular

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular (instalada en la parte trasera del horno) permite cocinar 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

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 compartimiento 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. Perfecto para tartas rellenas, pan y alimentos en cacerola. 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.



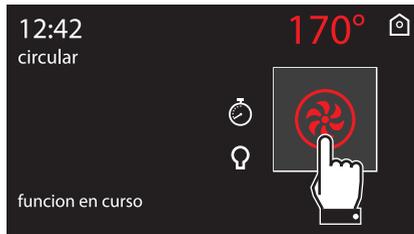
Turbo

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.

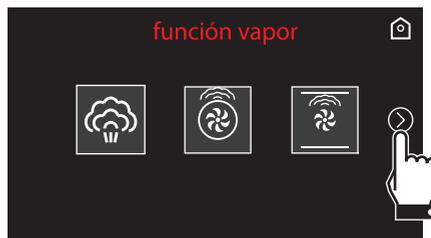
Para conseguir un efecto asador, ajuste la temperatura al máximo. Cuando el aparato alcance la temperatura máxima, vuelva a ponerlo a temperatura normal. Este procedimiento permite sellar todos los líquidos de la carne en el interior y disminuye su reducción.

Modificación de una función durante la cocción

1. Pulse el símbolo de la función para modificarla.



2. Pulse el símbolo  para acceder al menú de las funciones tradicionales.





3. Pulse el símbolo de la nueva función deseada.

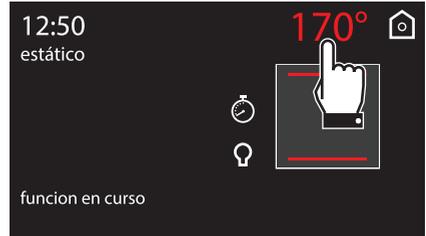


4. En la pantalla se muestra la nueva función seleccionada, la temperatura preprogramada, la hora actual y el avance de la nueva temperatura alcanzada preprogramada.

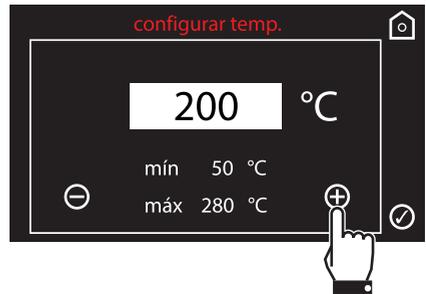


Modificación de la temperatura preprogramada

1. Pulse el valor de la temperatura para modificarlo.



2. Utilice los símbolos **+** y **-** para ajustar el valor de la temperatura deseada.



3. Pulse el símbolo **✓** para confirmar.





Minutero durante la función

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

1. Pulse el símbolo  durante una función de cocción.
2. Pulse en el mensaje **minutero**.



i La duración del minutero va desde un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 4 horas.

3. Teclee la duración deseada (por ejemplo 25 minutos: toque primero la casilla de los minutos, seguidamente los números 2 y 5).



4. Pulse el símbolo  para confirmar.
5. Se inicia la cuenta atrás.



6. Espere a que la señal acústica avise al usuario de que el tiempo ha terminado. El símbolo  parpadea.



Pulse el símbolo  o  para desactivar la señal acústica. Para seleccionar un nuevo minutero, pulse nuevamente el símbolo .



Cocción temporizada

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

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

1. Pulse el símbolo  durante una función de cocción.
2. Pulse en el mensaje **duración**.



i La duración del minuterero va desde un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 13 horas.

3. Teclee la duración deseada (por ejemplo 25 minutos: toque primero la casilla de los minutos, seguidamente los números 2 y 5).



4. Pulse el símbolo  para confirmar.
5. Se inicia la cocción temporizada.



6. Al terminar la cocción, en la pantalla aparece el aviso "función acabada" e interviene una señal acústica que puede desactivarse presionando una de las zonas modificables en la pantalla (**temperatura, función,  y **) o abriendo la puerta.



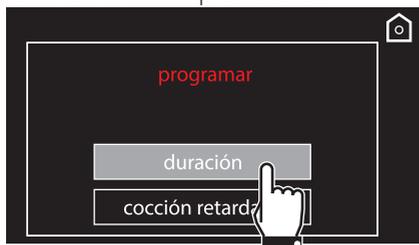
 Para continuar la cocción en modo manual pulse el símbolo  y seguidamente el símbolo . El aparato vuelve a funcionar normalmente con los ajustes de cocción previamente seleccionados.



Modificación de los datos programados en la cocción temporizada

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

1. Pulse el símbolo .
2. Pulse en el mensaje **duración**.



3. Teclee la nueva duración deseada y pulse el símbolo  para confirmar.

Cocción diferida



La cocción diferida es la función que permite terminar una cocción a una hora fijada según un tiempo programado por el usuario, con el consiguiente apagado automático del horno.

1. Tras haber programado una duración de cocción, pulse el símbolo .
2. Pulse en el mensaje **cocción retardada**.



3. Introduzca la hora de fin de cocción deseada (por ejemplo a las 13:30: toque primero la casilla de las horas, luego los números 1 y 9; toque la casilla de los minutos y luego los números 3 y 0).



4. Pulse el símbolo  para confirmar.
5. El aparato permanece a la espera de la hora de inicio retrasada.



6. Según los valores programados, el aparato comenzará la función seleccionada para terminarla a la hora fijada (añadirá de manera automática un tiempo de 10 minutos para el precalentamiento).





7. Al terminar la cocción, en la pantalla aparece el aviso “función acabada” e interviene una señal acústica que puede desactivarse presionando una de las zonas modificables en la pantalla (temperatura, función,  y ) o abriendo la puerta.



Para continuar la cocción en modo manual pulse el símbolo  y seguidamente el símbolo . El aparato vuelve a funcionar normalmente con los ajustes de cocción previamente seleccionados.



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

Modificación de los datos programados en la cocción diferida



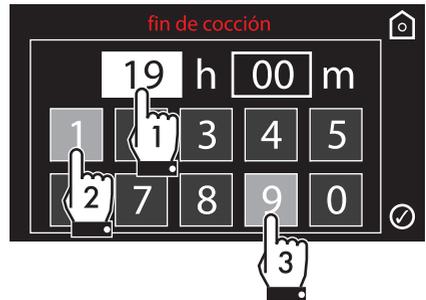
Después de haber modificado la duración de la cocción es necesario volver a programar la hora de fin de cocción.

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

1. Pulse el símbolo .
2. Teclee la nueva duración deseada (por ejemplo 35 minutos) y pulse el símbolo  para confirmar.



3. Pulse de nuevo el símbolo .
4. Teclee la nueva hora de fin de cocción deseada (por ejemplo a las 19:00) y pulse el símbolo  para confirmar.





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 cierta familiaridad con los tiempos necesarios para la cocción de los alimentos, se sugiere programar los 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

En el menú de las funciones especiales se recogen algunas funciones como el minutero de horno apagado, funciones de descongelación o de limpieza...

En la "página principal" seleccione el icono **funciones especiales** .



Para las funciones especiales

Vapor Clean 

Descalcificación 

Limpieza depósito 

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



Listado de las funciones especiales



Minutero

Esta función acciona un avisador acústico al finalizar los minutos programados.



Descongelar por tiempo

Esta función permite descongelar los alimentos en base a un tiempo que se puede seleccionar.



Fermentación

La fermentación favorecida por el calor procedente de la parte superior permite que amasijos de cualquier tipo fermenten, garantizando un resultado óptimo en tiempos breves.



Recalentar

Esta función permite calentar alimentos ya cocinados con anterioridad que se hayan mantenido en un lugar fresco o en el frigorífico.



Sabbath

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



Vapor Clean

Esta función facilita la limpieza mediante el empleo de vapor generado por una pequeña dosis de agua vertida en el fondo del compartimento de cocción. (Vea "Limpieza y mantenimiento").



Descalcificación

Esta función permite descalcificar el compartimento de cocción. (Vea "Limpieza y mantenimiento").



Limpieza depósito

Esta función permite efectuar la limpieza del depósito. (Vea "Limpieza y mantenimiento").



Carga depósito

Esta función permite llenar el depósito.



Descarga depósito

Esta función permite el vaciado del depósito.



Minutero

i La duración del minutero va desde un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 4 horas.

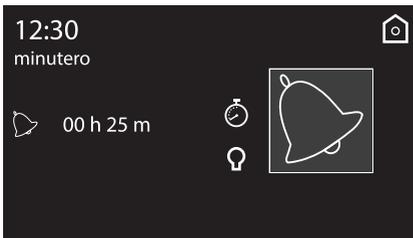
1. Seleccione **minutero** del menú "funciones especiales".



2. Teclee la duración deseada (por ejemplo 25 minutos: toque primero la casilla de los minutos, seguidamente los números 2 y 5).



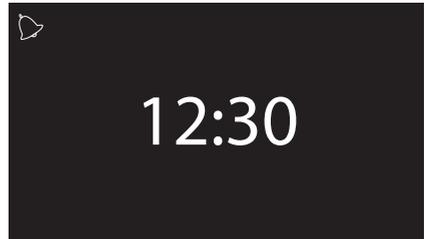
3. Pulse el símbolo  para confirmar.
4. Se inicia la cuenta atrás.



5. Espere a que la señal acústica avise al usuario de que el tiempo ha terminado. El símbolo  parpadea.

 Pulse el símbolo  o  para desactivar la señal acústica. Para seleccionar un nuevo minutero, pulse nuevamente el símbolo .

6. Si se sale de la pantalla de ajuste del minutero, se visualizará el símbolo  en la parte superior izquierda, que indica que hay un temporizador minutero activo.



 Para eliminar el minutero especial es necesario volver a poner a cero el recuento.

i Si tras haber programado un tiempo del minutero, se activa una función, este tiempo se considerará automáticamente como minutero de la función, a excepción de algunas funciones especiales, programas automáticos y recetas usuario.

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



Descongelar por tiempo

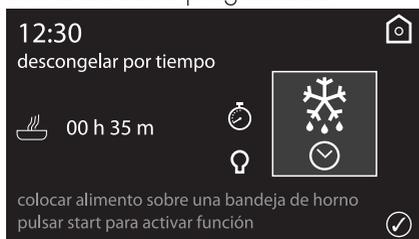
1. Introduzca la comida dentro del aparato.
2. Seleccione **descongelar por tiempo** desde el menú "funciones especiales".



3. Digite la duración deseada (por ejemplo 35 minutos).



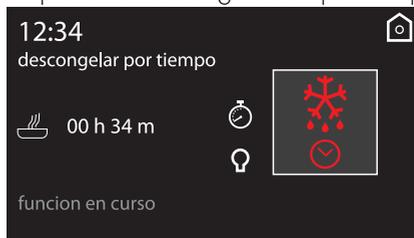
4. Pulse el símbolo  para confirmar. La pantalla muestra la pantalla principal con la duración programada.



5. Pulse el símbolo  para confirmar. La pantalla indica la petición de llenado de agua en el depósito.



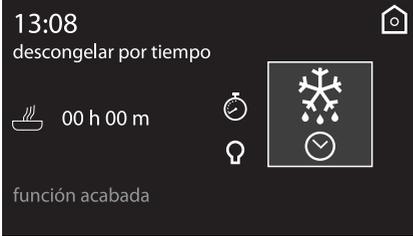
6. Llene el depósito como se describe en el apartado "Llenado del depósito".
7. Cuando haya terminado de llenar el depósito, cierre la puerta. El aparato empieza la descongelación por tiempo.



8. Mientras la función está en curso, es posible modificar posteriormente la duración de la descongelación (vea "Cocción temporizada"). Pulse el símbolo  para aportar las modificaciones deseadas.



Al terminar, en la pantalla aparece el aviso “función acabada” e interviene una señal acústica que puede desactivarse presionando una de las zonas modificables en la pantalla (**función**,  y ) o abriendo la puerta.



i La duración de la descongelación por tiempo va desde un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 13 horas.

Fermentación

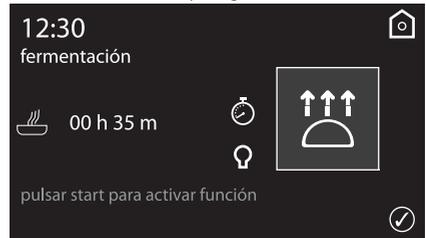
1. Coloque el amasijo que va a fermentar en el segundo nivel.
2. Seleccione **fermentación** en el menú “funciones especiales”.



3. Digite la duración deseada (por ejemplo 35 minutos).



4. Pulse el símbolo  para confirmar. La pantalla muestra la pantalla principal con la duración programada.





Uso

5. Pulse el símbolo  para iniciar la fermentación. La pantalla indica la petición de llenado de agua en el depósito.



6. Llene el depósito como se describe en el apartado "Llenado del depósito".
7. Cuando haya terminado de llenar el depósito, cierre la puerta. El aparato inicia la fase de precalentamiento.



8. ... para continuar después con la función seleccionada.



9. Mientras la función está en curso, es posible programar un minutero para un máximo de 4 horas (vea "Minutero durante la función"), una duración de fermentación (vea "Cocción temporizada") o una fermentación diferida (vea "Cocción diferida"). Pulse el símbolo  para aportar las modificaciones deseadas.

 Si no se ha programado diferentemente, la fermentación tiene una duración máxima de 13 horas.

 Para una óptima fermentación la lámpara del interior del horno está apagada, pero puede encenderse en cualquier momento mediante el símbolo .

Al terminar, en la pantalla aparece el aviso "función acabada" e interviene una señal acústica que puede desactivarse presionando una de las zonas modificables en la pantalla (**función**,  y ) o abriendo la puerta.



 En la función fermentación no es posible modificar la temperatura (40° C).



Recalentar

i Esta función permite calentar los alimentos ya cocinados con anterioridad que se hayan conservado en un lugar fresco o en el frigorífico.

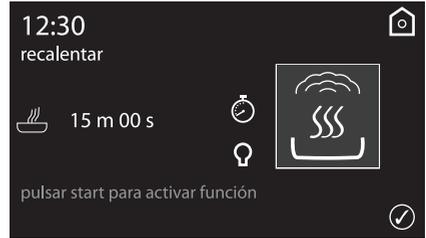
1. Introduzca el alimento que se va a calentar dentro del compartimento de cocción.
2. Seleccione **recalentar** en el menú “funciones especiales”.



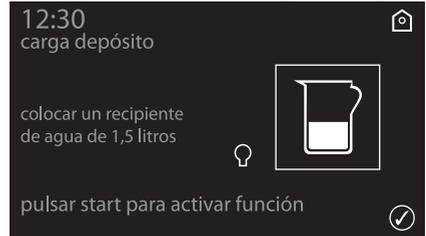
3. Digite la duración deseada (de 30 segundos a 99 minutos). Por ejemplo 15 minutos: toque primero la casilla de los minutos, seguidamente los números 1 y 5).



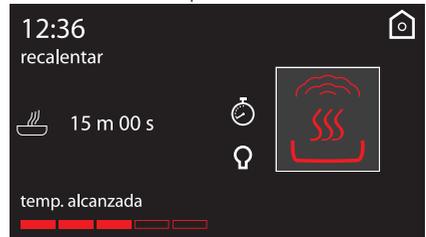
4. Pulse el símbolo  para confirmar. La pantalla muestra la pantalla principal con la duración programada.



5. Pulse el símbolo  para confirmar. La pantalla mostrará la pantalla correspondiente a la carga del agua.

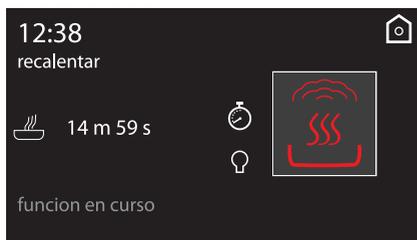


6. Llene el depósito como se describe en el apartado “Llenado del depósito”.
7. Cuando haya terminado de llenar el depósito, cierre la puerta. El aparato inicia la fase de precalentamiento.

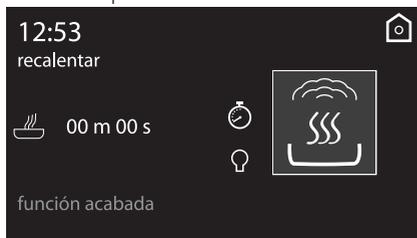




8. ... para continuar después con la función seleccionada.



Al terminar la función recalentar, en la pantalla aparece el aviso "función acabada" y se activa una señal acústica que se desactiva presionando una de las zonas modificables en la pantalla (temperatura, función,  y ) o abriendo la puerta.



En la función recalentar no se puede modificar la temperatura.

Sabbath



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 de la puerta o la activación manual no activa la lámpara.
- Ventilador interno desactivado.
- Indicaciones sonoras desactivadas.



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

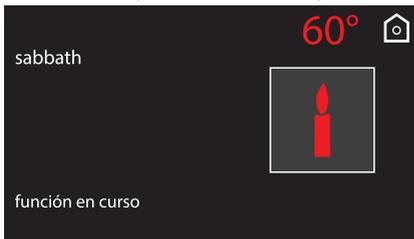
Cualquier acción no producirá ningún efecto; permanecerá activo el símbolo de retorno  para poder volver al menú principal.



1. Seleccione **sabbath** en el menú "func. especiales".



2. Pulse el símbolo  para activar la función sabbath o pulse el valor de la temperatura preprogramada para modificarlo (de 60° a 100°).



3. Al terminar mantenga pulsado el símbolo de retorno  para volver al menú principal.

Carga depósito

1. Seleccione **carga depósito** en el menú "funciones especiales".



La pantalla mostrará la pantalla correspondiente a la carga del agua.



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

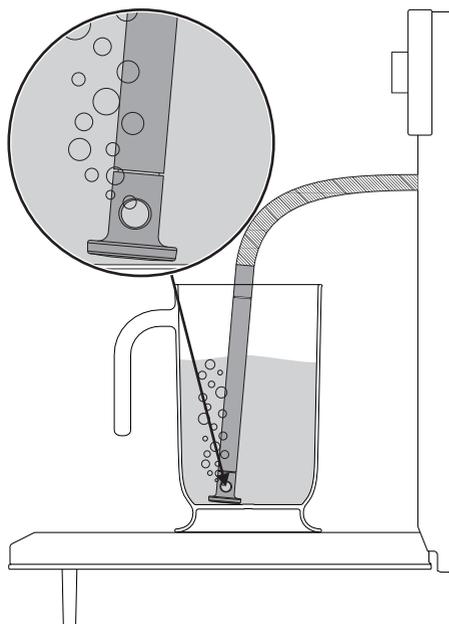


Nota: la jarra (o el recipiente) con el agua debe tener un peso bruto inferior a los 5 kg.

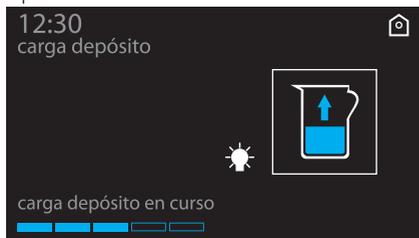


Uso

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

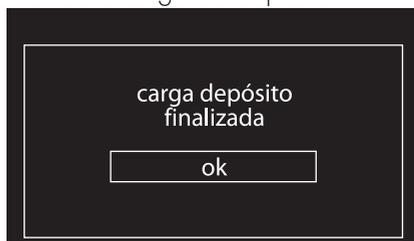


6. Pulse el símbolo  para iniciar la carga del agua en el depósito del aparato.

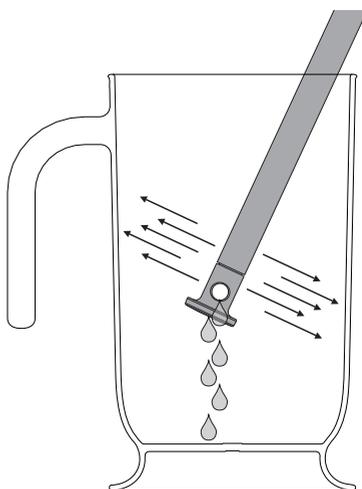


El aparato carga una cantidad de agua hasta llenar completamente el depósito.

7. Al terminar, pulse "ok" para confirmar el final de la carga del depósito.



8. 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.

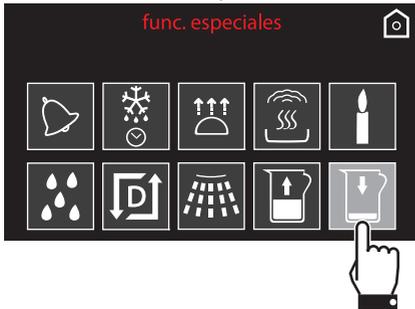


Al cerrar la puerta, un sistema automático aspira los posibles restos de agua que hayan quedado en el tubo para evitar goteos. Podría escucharse un ruido de hervor completamente normal.

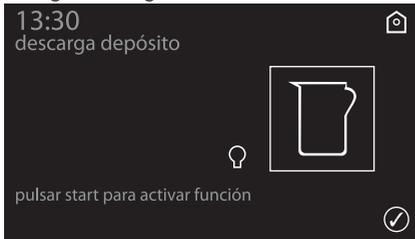


Descarga depósito

1. Seleccione **descarga depósito** en el menú "funciones especiales".

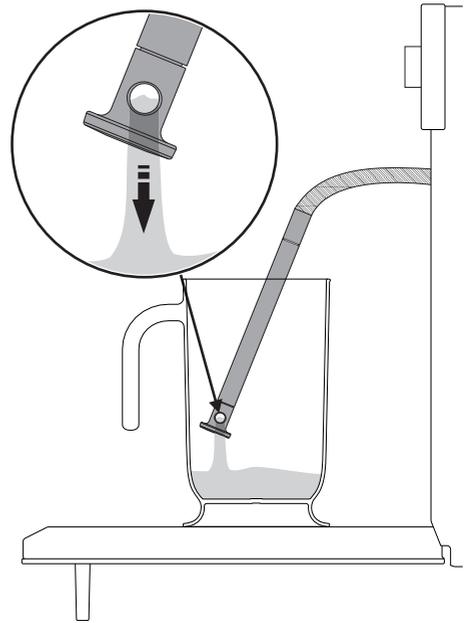


Aparecerá la pantalla correspondiente a la descarga del agua.



2. Apoye la jarra suministrada (o un recipiente) en la puerta abierta.

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



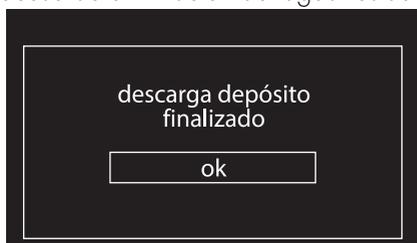
4. Presione el símbolo  para empezar a descargar el agua en la jarra (o en el recipiente).



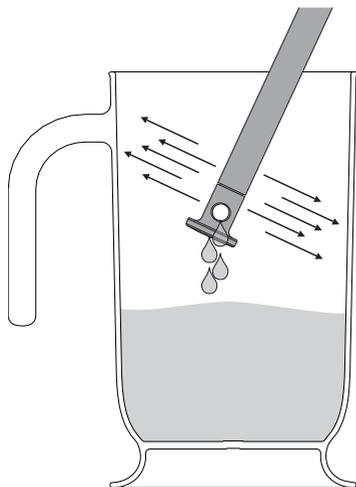


La descarga del agua se puede hacer solo con la puerta abierta. Asegúrese siempre de haber extraído el tubo de su alojamiento y de haberlo introducido en la jarra (o en el recipiente) antes de presionar el símbolo  para empezar la descarga.

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



5. Pulse "ok" para confirmar.
6. Sacuda el tubo para quitar los posibles restos de agua.



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

3.7 Programas

En este modo es posible seleccionar un programa prememorizado para la cocción de alimentos. Según el peso seleccionado el aparato calculará automáticamente los parámetros mejores de cocción.

En la "página principal" seleccione el

icono **programas**



En esta función la cocción es precedida por una fase de precalentamiento que permite al horno alcanzar la temperatura de cocción con mayor rapidez.

Al final del precalentamiento se activa una señal acústica que indica que los alimentos pueden introducirse en el compartimento del horno. Introduzca la comida y pulse el símbolo  para proceder con la cocción.



Inicio de un programa

1. Pulse los símbolos  y  hasta seleccionar el tipo de comida deseada desde el menú "programas". Seguidamente pulse el nombre de la comida para confirmar.



2. Seleccione el subtipo de comida a cocinar y pulse el nombre del subtipo de comida para confirmar.



3. Seleccione el tipo de preparación (cuando sea posible según la comida seleccionada) y pulse el nombre de la preparación para confirmar.



4. Pulse el símbolo  para modificar el peso de la comida.



5. Utilice los símbolos  y  para programar el peso (en kilogramos) de la comida.

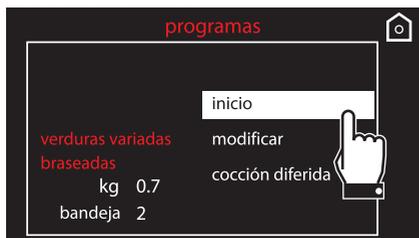


6. Pulse de nuevo el símbolo  para pasar a la pantalla siguiente.



Uso

Al llegar a este punto es posible comenzar el programa seleccionado, modificar los ajustes de modo permanente o efectuar una cocción diferida.



7. Si se selecciona la opción **inicio**, la cocción se iniciará con los ajustes predefinidos del programa, en la pantalla se mostrarán todos los parámetros programados.



8. Una señal acústica y un mensaje referido a ésta indicarán el momento de meter en el horno el alimento y de dar su consentimiento para el inicio de la cocción.



9. Pulse el símbolo  para iniciar la cocción.



El tiempo indicado no prevé el tiempo que se tarda en alcanzar la temperatura.



Es posible cambiar en cualquier momento, incluso una vez iniciada la cocción, algunos parámetros de cocción predefinidos.



Fin de un programa

1. Al terminar el programa el aparato avisará al usuario mediante una señal acústica y el símbolo  parpadeante.



2. Para efectuar una nueva cocción con los parámetros ya programados pulse el símbolo  (púselo dos veces en el caso de que esté activada la señal acústica). El aparato volverá automáticamente a cocer si está todavía en su temperatura, en caso contrario volverá a la fase de precalentamiento.

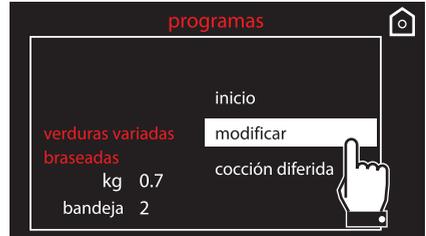
 La cocción en secuencia resulta útil para cocinar varios alimentos del mismo tipo. Por ejemplo, para la cocción de varias pizzas en sucesión.

 Se aconseja no meter en el horno la comida durante la fase de temperatura alcanzada. Espere el mensaje correspondiente.

3. Para salir y terminar el programa mantenga pulsado el símbolo de retorno .

Modificación permanente de un programa

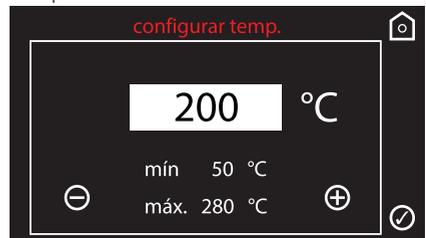
1. Dentro del programa seleccionado, seleccione **modificar** desde el menú del alimento seleccionado.



En la pantalla principal, todos los parámetros modificables se resaltan en color amarillo.



2. Pulse en el parámetro que se quiere modificar:
 - temperatura de cocción

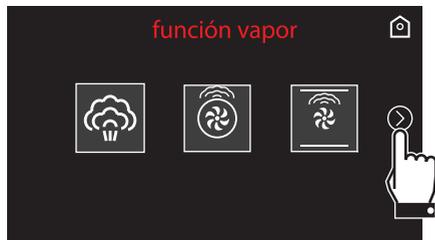


ES

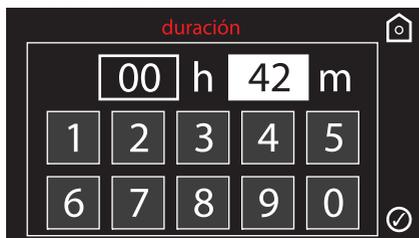


Uso

- función de cocción



- duración de cocción



- nivel del bastidor



- peso del alimento



3. Aporte las modificaciones deseadas.
4. Para memorizar el programa, pulse el símbolo . Se pedirá una confirmación de las modificaciones que se acaban de seleccionar.



Si no se confirma la modificación el programa permanece sin variar.

5. En el caso de que se confirme la modificación la pantalla mostrará una confirmación.





Tabla de los programas predefinidos

CARNES

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Función	% Vapor	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Roast beef	poco hecho	1		40	2	180	60
	medio	1		40	2	180	80
	muy hecho	1		40	2	180	90
Costillas de cerdo	frescas	1		50	2	150	140
Chuletas de cerdo	frescas	1		-	3	250	15
Salchicha de cerdo	fresca	1		-	3	250	12
Panceta de cerdo	fresca	0,5		-	3	250	7
Pechuga de pollo	fresca	0,5		100	2 + 1	100	18
Salchichas	precocidas	0,5		100	2 + 1	100	3
Lomo de cerdo c/ hueso	fresco	1		50	2	180	95
Asado de ternera	fresco	1		40	2	170	70
Pollo (entero) al horno	fresco	1		50	2	200	40
Pato (entero) al horno	fresco	2		30	2	150	120



Uso

PESCADO

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Función	% Vapor	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pescado al horno	fresco	0,5		-	1	160	35
Filete de dorada	fresco	0,5		100	2 + 1	85	5
Filete de bacalao	fresco	1		100	2 + 1	100	6
Filete de salmón	fresco	0,8		100	2 + 1	100	5
Gambas	frescas	1		100	2 + 1	90	5
Pescado (entero)	fresco	1		70	2 + 1	200	25

VERDURAS

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Función	% Vapor	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Patatas fritas	congeladas	0,5		-	2	220	13
Patatas al horno	frescas	1		-	2	220	40
Zanahorias	frescas	0,5		100	2 + 1	220	6
Patatas	frescas	0,5		100	2 + 1	100	25
Coliflor	fresco	0,5		100	2 + 1	100	12
Brécol/Hinojo	fresco	0,5		100	2 + 1	100	6
Espárragos	frescos	0,5		100	2 + 1	100	6
Espinacas	frescas	0,3		100	2 + 1	100	2
Patatas gratinadas	frescas	0,5		50	2	200	60



DULCES

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Función	% Vapor	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Rosquilla	fresca	1		-	1	160	60
Galletas/ Madgalenas	frescas	0,6		-	1	160	18
Profiteroles	frescos	0,5		-	1	180	70
Merengue	fresco	0,3		-	1	120	90
Tarta	fresca	0,8		-	1	170	40
Croissant	fresco	0,6		-	1	160	30
Compota de manzana	fresca	0,5		100	2 + 1	100	8
Sirope pudding	fresco	0,2		100	1	100	50
Strudel	fresco	1		25	1	200	40
Bizcocho	fresco	1		25	1	165	35

PAN

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Función	% Vapor	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Focaccia	fresca	0,5		25	2	190	20
Pan blanco de levadura	fresco	2		25	2	180	30



Uso

PIZZA

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Función	% Vapor	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pizza en bandeja	fresca	1		-	1	250	9

PASTA/ARROZ

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Función	% Vapor	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pasta al horno/Lasaña fresca		2		-	1	220	40
Paella	fresca	2		100	2	100	35
Quiche Lorraine	fresca	0,5		-	1	200	40
Soufflè	fresco	0,5		-	1	180	25
Arroz basmati	fresco	0,5		100	2 + 1	100	12

COCCIONES A BAJA TEMPERATURA

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Función	% Vapor	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Ternera	fresca	1		-	1	90	360
Buey	medio hecho	1		-	1	90	240
Lomo de cerdo	fresco	1		-	1	90	330
Cordero	fresco	1		-	1	90	360



3.8 Programación personal

Mediante este menú es posible introducir una receta de usuario con los parámetros que uno desee. En su primer uso se propondrá solamente añadir una nueva receta. Después de haber memorizado sus recetas, las mismas se propondrán en el menú correspondiente.

En la "página principal" seleccione el

icono **programación personal** 



Es posible memorizar hasta un máximo de unas 10 recetas usuario.

Añadir una receta

1. Seleccione **añadir** en el menú "programación personal".



En la pantalla principal, todos los parámetros modificables se resaltan en color amarillo.



2. Pulse en el parámetro que se quiere modificar:

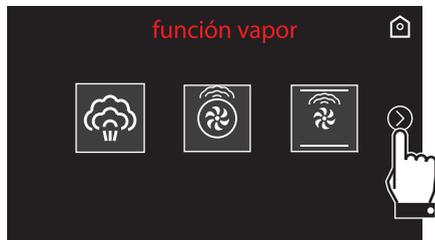
- temperatura de cocción



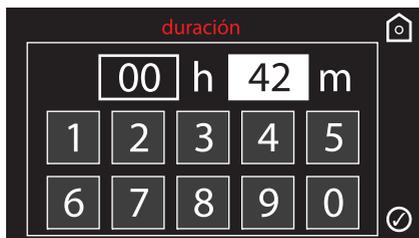


Uso

- función de cocción



- duración de cocción



- nivel del bastidor



- peso del alimento



3. Aporte las modificaciones deseadas.
4. Para memorizar el programa, pulse el símbolo . Se solicitará la introducción del nombre de la receta que se acaba de crear.



5. Introduzca el nombre de la receta. El carácter  borra la letra anterior (en el ejemplo se ha memorizado la receta, **receta 1**).

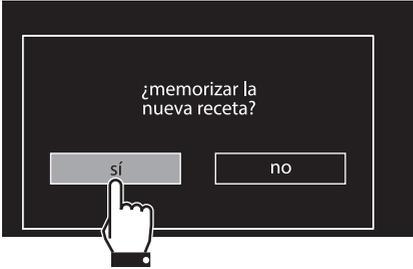
 El nombre de la receta puede tener hasta 10 caracteres, espacios incluidos.

 Para poder memorizar la receta es necesario que el nombre contenga al menos un carácter.

6. Después de haber introducido el nombre de la nueva receta, pulse el símbolo  para confirmar.

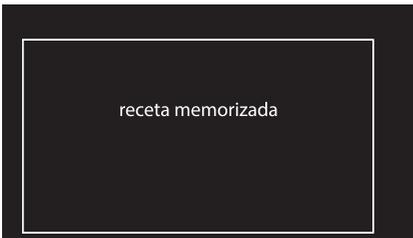


7. Se pedirá una confirmación de las modificaciones que se acaban de seleccionar. Seleccione **sí** si se quiere memorizar la receta.



Si selecciona **no** esto comportará que la receta no se guardará.

8. En el caso de que se confirme memorizar la receta, la pantalla mostrará una confirmación.



Inicio de una receta usuario

1. Seleccione una **receta usuario** memorizada antes en el menú "programación personal" (en el ejemplo se ha memorizado la receta, **receta 1**).



2. Seleccione la opción **inicio**.



3. La cocción se iniciará con los parámetros anteriormente programados para la receta.



Durante la cocción es siempre posible modificar la temperatura y el tiempo de cocción, pero no se memorizarán en los siguientes usos de la receta.



Modificación de una receta usuario

1. Seleccione una **receta usuario** memorizada antes en el menú "programación personal" (en el ejemplo se ha memorizado la receta, **receta 1**).



2. Seleccione la opción **modificar**.



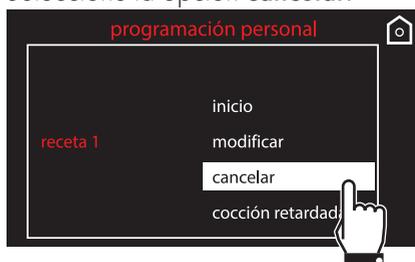
3. Repita los mismos pasos partiendo desde el punto 2 del capítulo "Añadir una receta".

Cancelación de una receta usuario

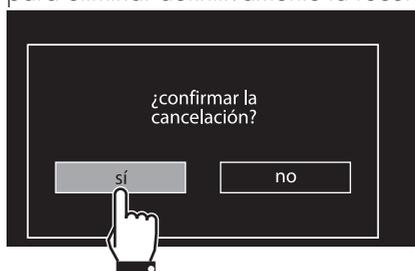
1. Seleccione una **receta usuario** memorizada antes en el menú "programación personal" (en el ejemplo se ha memorizado la **receta 1**).



2. Seleccione la opción **cancelar**.



3. Confirmar la eliminación. Selecciones **sí** para eliminar definitivamente la receta.





4. En el caso de que se confirme la cancelación, en la pantalla se mostrará un mensaje de confirmación.

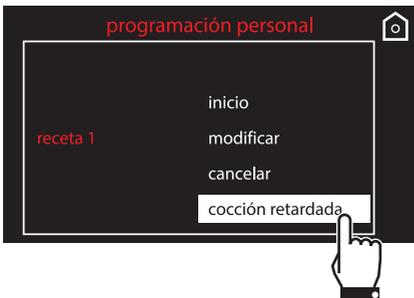


Cocción diferida

1. Seleccione una **receta usuario** memorizada antes en el menú "programación personal" (en el ejemplo se ha memorizado la receta, **receta 1**).



2. Seleccione la opción **cocción retardada**.



3. Introduzca la hora de fin de cocción deseada (por ejemplo a las 13:30: toque primero la casilla de las horas, luego los números 1 y 3; toque la casilla de los minutos y luego los números 3 y 0).



4. Pulse el símbolo  para confirmar.

5. El aparato permanece a la espera de la hora de inicio retrasada.



ES



3.9 Ajustes

Mediante este menú es posible programar la configuración del producto.

En la "página principal" seleccione el

icono **ajustes**



En caso de interrupción temporal de la corriente, todos los ajustes personalizados permanecen activos.

Idioma



Permite seleccionar el idioma deseado de entre aquellos disponibles.

1. Seleccione **idioma** en el menú "ajustes".



2. Presione los símbolos  y  para desplazarse por los idiomas disponibles.

3. Seleccione el idioma deseado.



4. Seleccione **sí** para confirmar.





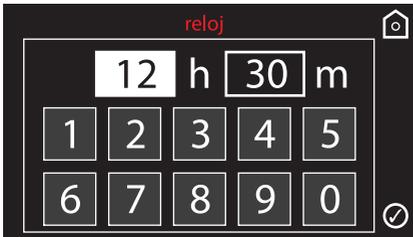
Reloj

i Permite modificar el horario visualizado.

1. Presione los símbolos  o  y seleccione **reloj** en el menú "ajustes".



2. Teclee la hora actual.



3. Pulse el símbolo  para confirmar.

Bloqueo mandos

i Permite que el aparato bloquee automáticamente los mandos después de un minuto del normal funcionamiento sin ninguna intervención del usuario.

1. Pulse los símbolos  o  y seleccione **bloqueo mandos** en el menú "ajustes".



2. Para confirmar la activación del bloqueo de mandos seleccione **sí**.



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

 Para desactivar el bloqueo temporalmente durante una cocción, mantenga pulsado el símbolo  durante 3 segundos. Un minuto después de la última programación el bloqueo vuelve a activarse.



Función demo (solo para expositores)

i Permite al aparato desactivar las resistencias y al mismo tiempo mantener activo el panel de mandos.

1. Pulse los símbolos  o  y seleccione **función demo** en el menú "ajustes".



2. Para confirmar la activación de la función demo seleccione **sí**.



i Si la función está activa en la pantalla aparece el texto "función demo".

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

Eco-Logic

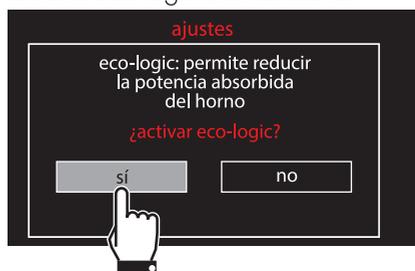
i Permite al aparato limitar la potencia utilizada. Indicada para utilizar varios electrodomésticos al mismo tiempo.

En el caso de que se habilite esta opción en la pantalla se mostrará el símbolo  al lado de la función.

1. Pulse los símbolos  o  y seleccione **eco-logic** en el menú "ajustes".



2. Para confirmar la activación de la función eco-logic seleccione **sí**.



 Cuando la función eco-logic está activa, los tiempos de precalentamiento y de cocción pueden prolongarse.



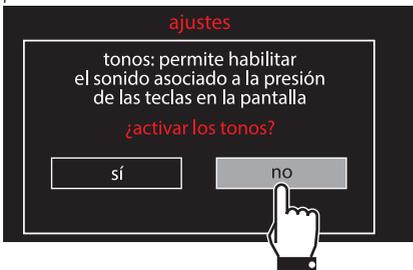
Tonos

i Cada vez que se pulsamos los símbolos en la pantalla el aparato emite un sonido. Con este ajuste es posible deshabilitarlo.

1. Pulse los símbolos  o  y seleccione **tonos** en el menú "ajustes".



2. Para inhabilitar el sonido asociado cuando se pulsamos los símbolos en la pantalla seleccione **no**.



Mantenimiento calor

i Esta función permite que el aparato, al finalizar una cocción para la cual se ha programado una duración (si esta no se interrumpe manualmente), mantenga caliente (a bajas temperaturas) la comida que se acaba de cocer y mantener inalteradas las características organolépticas y de aroma obtenidas durante la cocción.

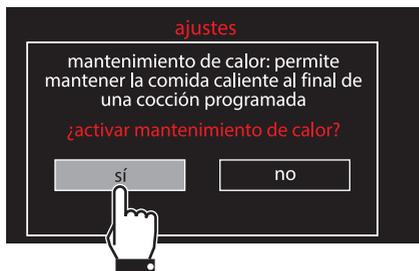
1. Pulse los símbolos  o  y seleccione **mantenimiento del calor** en el menú "ajustes".



i Este ajuste está disponible solo para las funciones combinadas y tradicionales.



2. Para confirmar la activación del mantenimiento del calor seleccione **sí**.



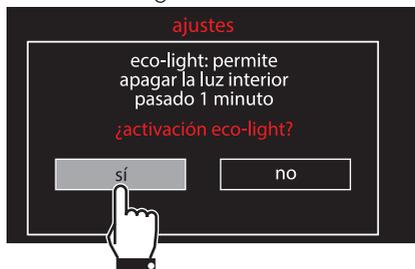
Eco-Light

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

1. Pulse los símbolos  o  y seleccione **eco-light** en el menú "ajustes".



2. Para confirmar la activación de la función eco-light seleccione **sí**.



 Para impedir que el aparato desactive la lámpara pasado un minuto ajuste en OFF esta función.

i El mantenimiento del calor se activa inmediatamente después del final de la cocción, señalado por una serie de señales acústicas (vea cocción o función acabada). Pasados algunos minutos, en la pantalla se muestra la pantalla de abajo.





El control manual de encendido/apagado está siempre disponible. Pulse, cuando esté disponible, el símbolo  para activar o el símbolo  para desactivar manualmente la iluminación interna.



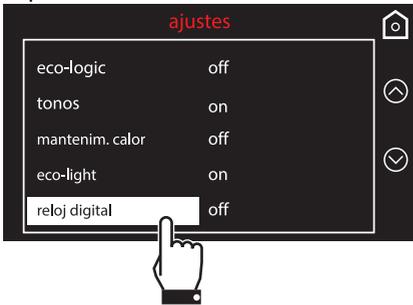
La función eco-light está programada de fábrica en "on".

Reloj digital



Permite visualizar la hora en formato digital.

1. Pulse los símbolos  o  y seleccione **reloj digital** en el menú "ajustes".



2. Para confirmar la activación del reloj digital seleccione **sí**.



3. Cuando no hay ninguna función del aparato activa, en la pantalla se muestra la hora actual en formato digital.



En caso de interrupción temporal de la corriente, la versión digital permanece activa.



Dureza del agua

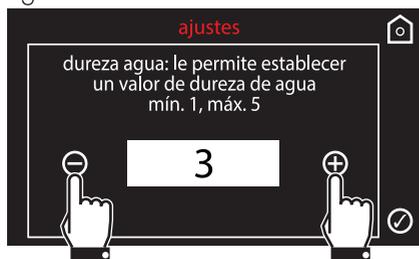
i El aparato sale de la fábrica preprogramado sobre un índice de dureza del agua medio (3).

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

1. Pulse los símbolos  o  y seleccione dureza agua en el menú "ajustes".



2. Utilice los símbolos  y  para establecer el valor de la dureza del agua.



3. Pulse el símbolo  para confirmar.



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



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

Según el valor programado de dureza del agua, en la pantalla aparecerá la solicitud para realizar la descalcificación (vea "Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas") tras un determinado número de horas de uso de la función vapor.

Según el tipo de empleo del aparato, el número de horas indicativo es el siguiente:

Valor de dureza del agua	°dH	°dF	Horas
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	35 - 40
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	25 - 30
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	15 - 20
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	12 - 15
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	8 - 10



4 Limpieza 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 Limpieza 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.



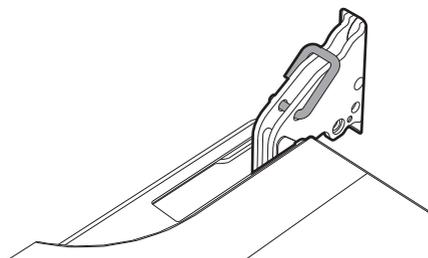
4.3 Limpeza de la puerta

Desmontaje de la puerta

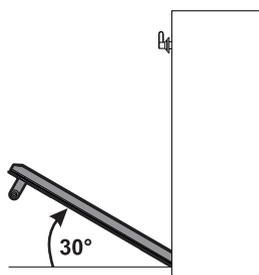
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar la puerta y colocarla sobre un trapo de cocina.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

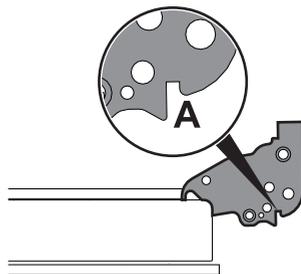
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



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.



Limpeza 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.



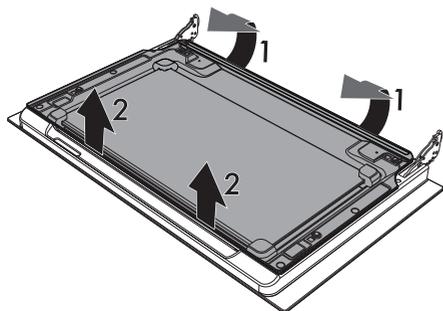
Se aconseja utilizar los productos de limpieza distribuidos por el fabricante.



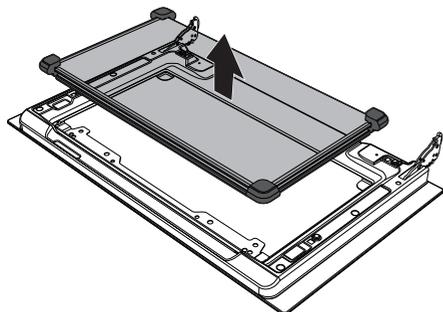
Desmontaje de los cristales interiores

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

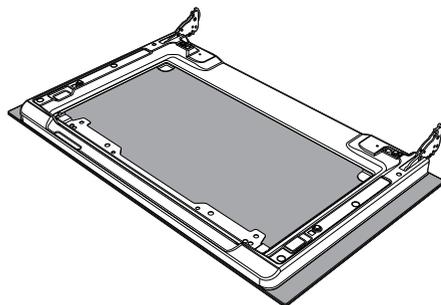
1. Abra la puerta.
2. Extraiga el cristal interior tirando de éste delicadamente hacia arriba por la parte trasera siguiendo el movimiento que indican las flechas (1).
3. Tire entonces del cristal hacia arriba en la parte delantera (2). De este modo se desencajan los 4 pernos fijados al cristal de sus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



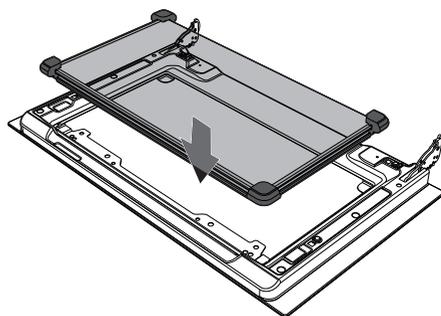
4. Eleve hacia arriba el grupo de vidrio intermedio.



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.



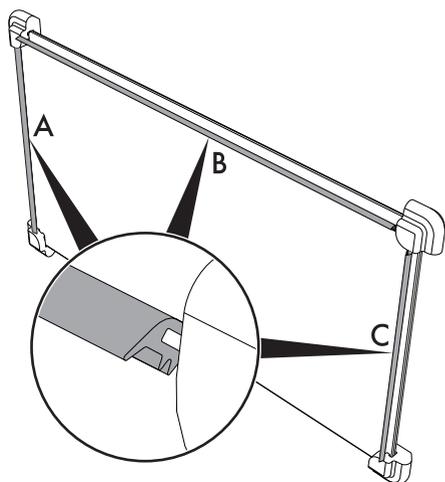
6. Vuelva a colocar el grupo cristal intermedio.



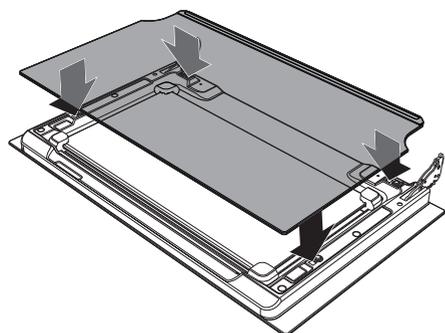


Limpeza y mantenimiento

7. Los bordes de goma **A**, **B** y **C** del conjunto 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.

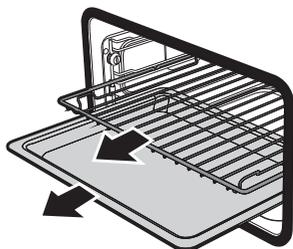


4.4 Limpeza del compartimiento de cocción

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

Extraiga todas las partes extraíbles.

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



Se aconseja hacer funcionar el horno a la temperatura máxima 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.

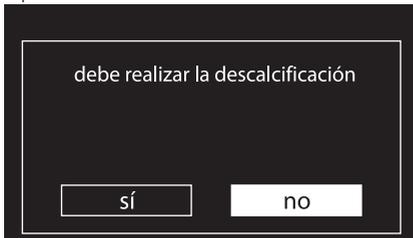


Descalcificación



La presencia de cal debida 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 proceder con el proceso de descalcificación de la cubeta de evaporación en el fondo del compartimiento de cocción:

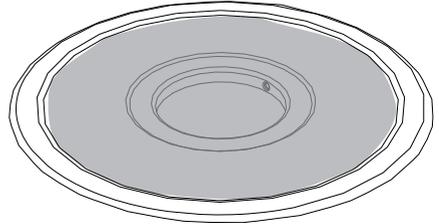


1. Pulse la palabra **sí** para aceptar la solicitud de descalcificación.



2. Abra completamente la puerta.

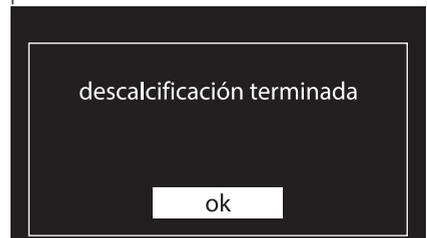
3. Eche unos 250 ml de vinagre blanco en la cubeta de evaporación para cubrir también parte del fondo del compartimiento de cocción.



4. Pulse el símbolo  para activar la función de descalcificación.



5. Al final del proceso de descalcificación pulse la tecla **ok**.



6. Quite el vinagre del fondo del compartimiento de cocción con el estropajo suministrado.
7. Actúe en las incrustaciones ablandadas con una esponja para los platos para eliminar la mayor cantidad posible de cal.



Limpieza y mantenimiento

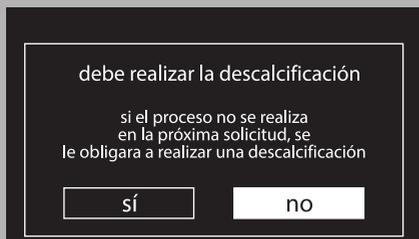
- Al finalizar la limpieza vuelva a cerrar la puerta.



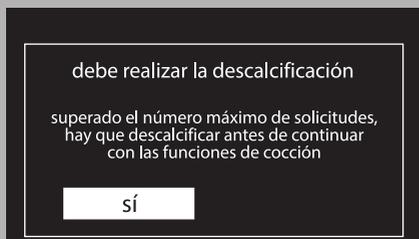
Se aconseja efectuar la descalcificación cada vez que se señala en la pantalla para mantener la caldera en condiciones óptimas de funcionamiento.



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.



Descalcificación manual

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

- Seleccione **descalcificación manual** en el menú "func. especiales".



- Siga el procedimiento que se muestra en el capítulo "Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas" a partir del punto 2.

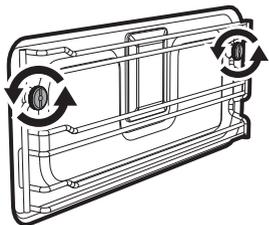


Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

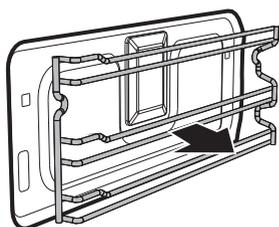
La extracción de los bastidores guía permite limpiar más fácilmente las partes laterales.

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

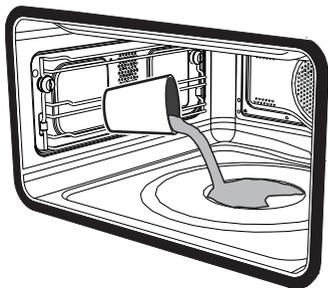
Antes de iniciar el ciclo de limpieza Vapor Clean:

- Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.

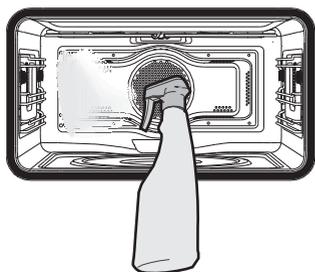


Limpeza y mantenimiento

- Vierta aproximadamente 40 cc de agua en el fondo del compartimiento de cocción. Preste atención a que no se desborde del hueco.



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



- Cierre la puerta.



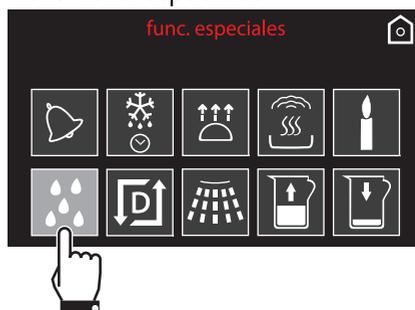
Se aconseja efectuar unas 20 pulverizaciones como máximo.

Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean



Si la temperatura interna es superior a la prevista para el ciclo de limpieza Vapor Clean, el ciclo se para inmediatamente y la pantalla muestra el mensaje "Temperatura interna demasiado elevada, esperar enfriamiento". Deje que se enfríe el aparato antes de activar la función de limpieza asistida.

1. Seleccione la función **Vapor Clean** en el menú "func. especiales".





2. En la pantalla aparecerá la duración y la temperatura del ciclo de limpieza.

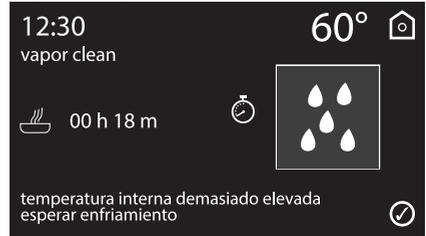


i Los parámetros de duración y temperatura no se pueden modificar por parte del usuario.

3. Pulse el símbolo  para confirmar. Se inicia el ciclo de limpieza asistida.



4. En el caso de que la temperatura dentro del compartimento de cocción sea demasiado elevada, una señal acústica y un aviso en la pantalla señalan que se espere a que se enfríe.



5. Al finalizar el ciclo de limpieza Vapor Clean se emite una señal acústica.



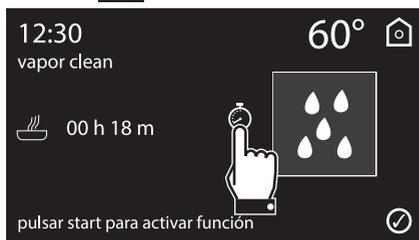


Limpeza y mantenimiento

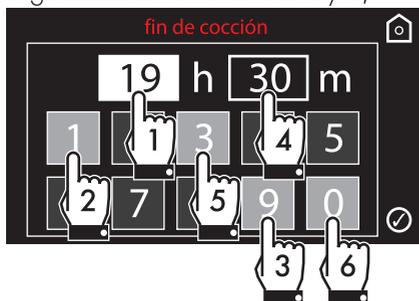
Ajuste del Vapor Clean programado

La hora de funcionamiento del Vapor Clean puede programarse como las demás funciones de cocción.

1. Después de haber seleccionado la función especial Vapor Clean, pulse el símbolo .



2. Teclee la hora de fin de la función Vapor Clean deseada (por ejemplo a las 19.30: toque primero la casilla de las horas, seguidamente los números 1 y 9; toque la casilla de los minutos y seguidamente los números 3 y 0).



3. Pulse el símbolo  para confirmar.

El aparato permanece en espera de alcanzar la hora de comienzo programada para iniciar el ciclo de limpieza.

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 compartimento de cocción.

Para una mayor higiene y para evitar que los alimentos adquieran olores desagradables, seque el compartimento de cocción mediante la función de ventilación 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.



4.5 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. Seleccione **limpieza depósito** en el menú "func. especiales".



Si en el interior del depósito quedase agua residual, el aparato activará el procedimiento de desagüe del depósito.

La pantalla muestra la petición de carga del depósito.



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



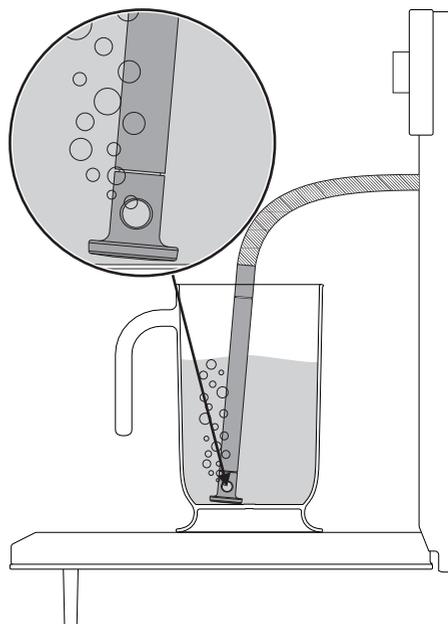
Se aconseja mezclar 30 gr. de ácido cítrico con un litro y medio de agua.

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



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

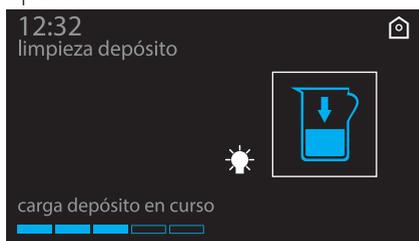
5. Extraiga el tubo de su alojamiento y sumerja su extremo en el fondo de la jarra (o el recipiente).





Limpeza y mantenimiento

6. Pulse el símbolo  para iniciar la carga de la mezcla en el depósito del aparato.



La pantalla muestra el tiempo necesario para el final del ciclo de limpieza.



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



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

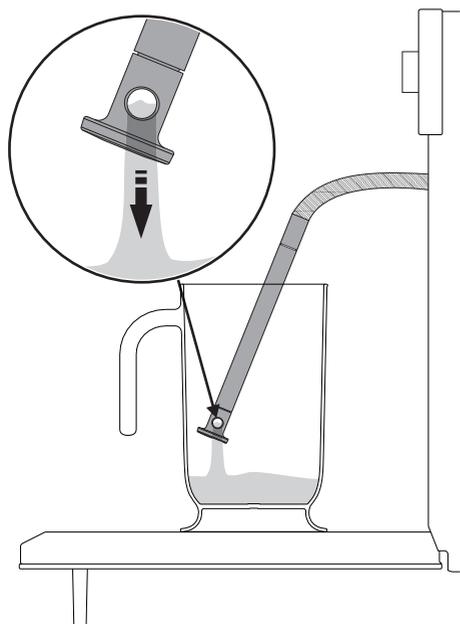
 En el caso de que en el interior del depósito hubiera quedado agua residual durante más de 24 horas, en la pantalla aparecerá la solicitud de descarga del depósito.

7. Al terminar, pulse "ok" para confirmar el final de la carga del depósito.

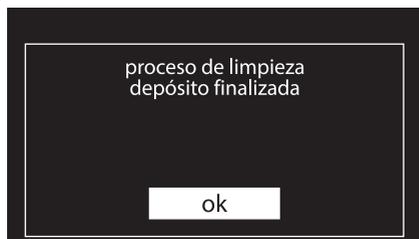




8. Presione el símbolo  para empezar a descargar el depósito de la mezcla en la jarra (o en el recipiente).

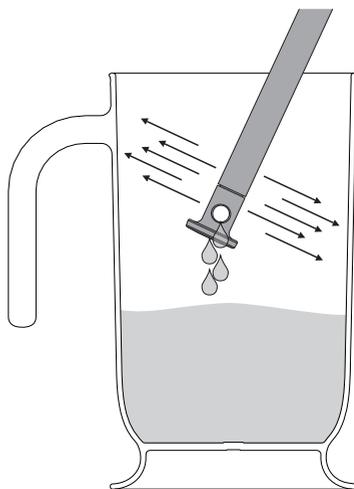


Una vez finalizado, aparece el mensaje "proceso de limpieza depósito finalizada".



9. Presione "ok" para confirmar el final de la limpieza del depósito.

10. Sacuda el tubo para quitar cualquier residuo de mezcla.



11. 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, efectúe al menos un segundo ciclo de "**limpieza depósito**" con agua normal con el fin de aclarar el depósito de posibles residuos.



Limpeza y mantenimiento

4.6 Mantenimiento especial



Partes bajo tensión eléctrica
Peligro de electrocución

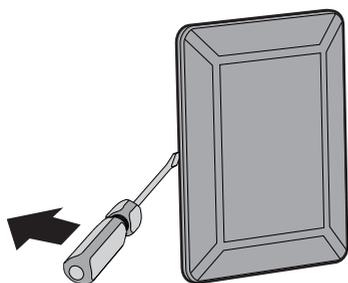
- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

Sustitución de la lámpara de iluminación interna

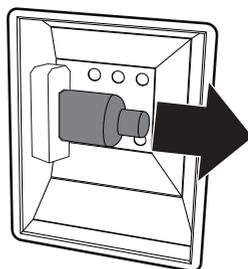
1. Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo un destornillador).



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

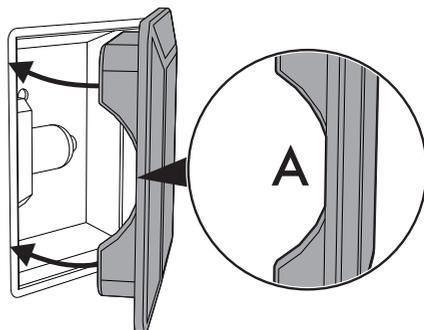


4. Extraiga y quite la lámpara.



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.



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 de "On".

El aparato no calienta:

- Controle si ha sido ajustada la función "demo" (para más detalles vea el apartado "Función demo (solo para expositores)").

Los mandos no responden:

- Controle si ha sido programado la función "bloqueo mandos" (para más detalles vea el apartado "Bloqueo mandos").



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.



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.

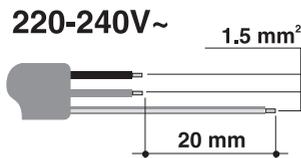
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

El aparato funciona a 220-240 V~.

Utilice un cable tripolar (cable de 3 x 1,5 mm², en referencia a la sección del conductor interno).

Realice la conexión 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.

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.



5.2 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

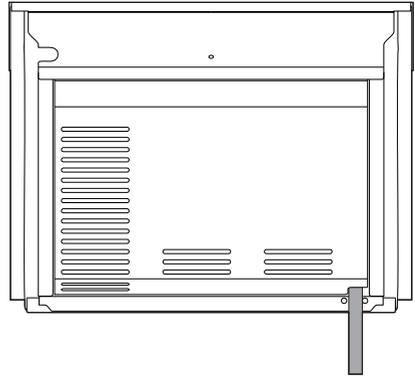
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.



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.

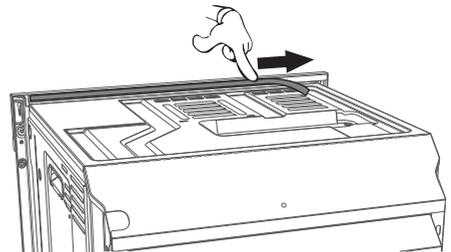
Posición del cable de alimentación



(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.

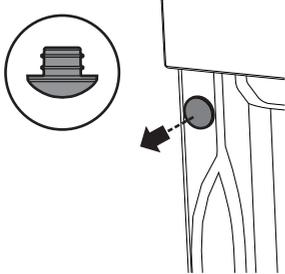




Instalación

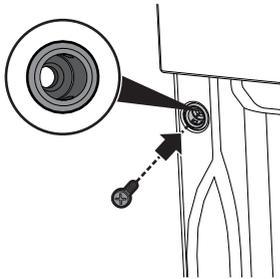
Casquillos de fijación

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

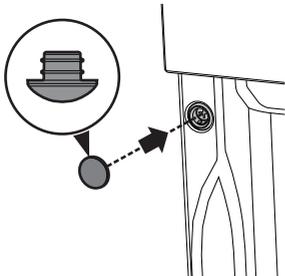


Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.

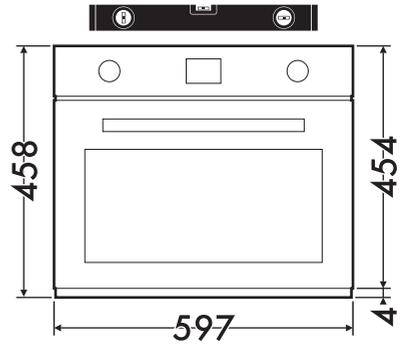
Fije el aparato al mueble con los tornillos.



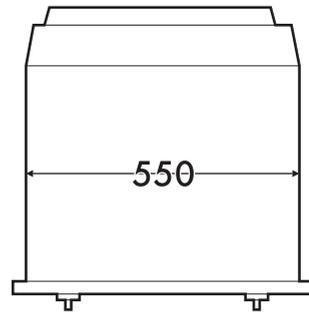
Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.



Dimensiones del aparato (mm)



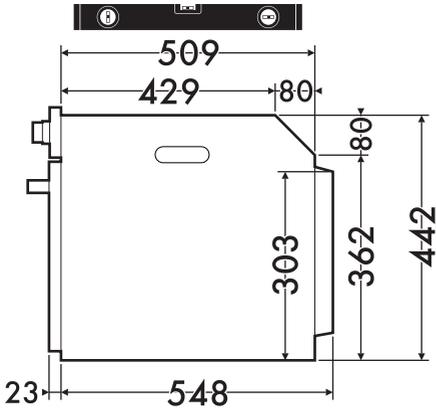
(vista frontal)



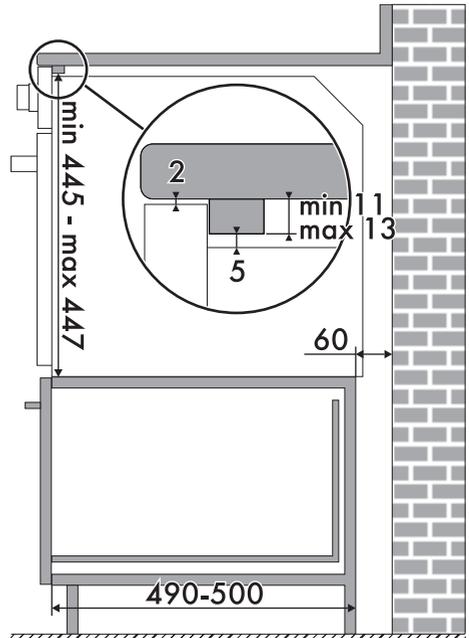
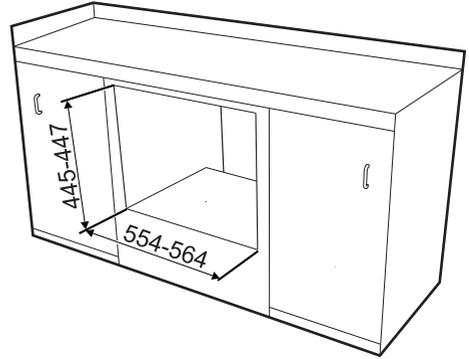
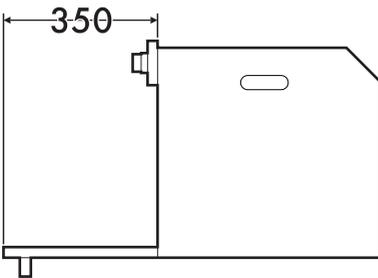
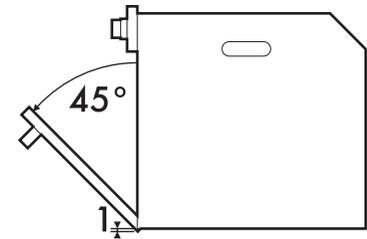
(vista superior)



Empotramiento debajo de encimeras (mm)



(vista lateral)



ES

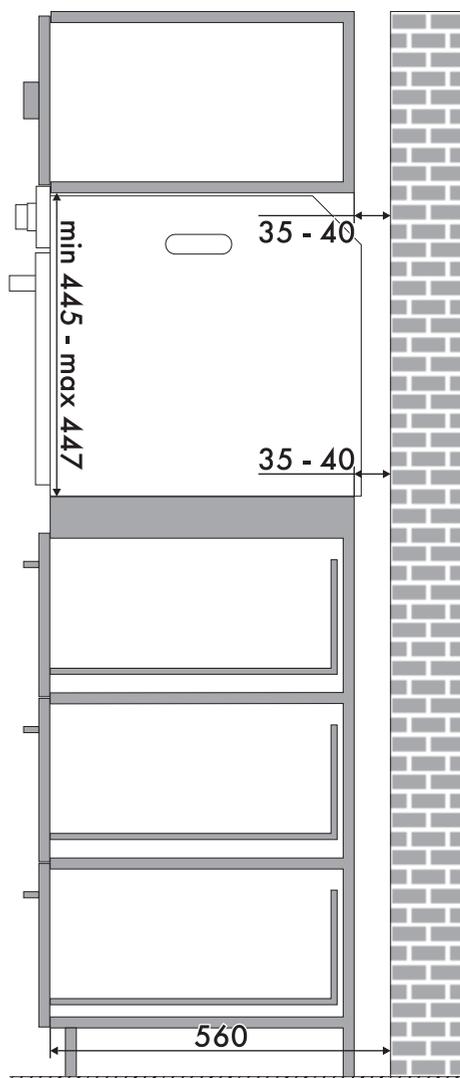
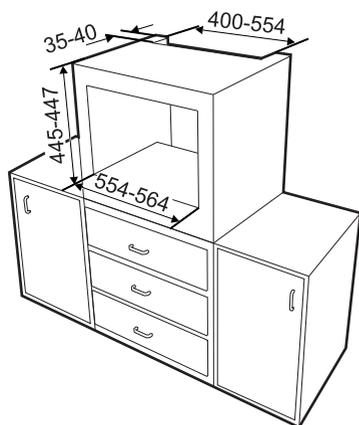


Asegúrese de que la parte trasera/inferior del mueble tenga una abertura de unos 60 mm.



Instalación

Empotramiento de columna (mm)



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