

1 Advertencias	244
1.1 Advertencias generales de seguridad	244
1.2 Función del aparato	247
1.3 Responsabilidad del fabricante	247
1.4 Este manual de uso	247
1.5 Placa de identificación	247
1.6 Eliminación	247
1.7 Cómo leer el manual de uso	248
2 Descripción	249
2.1 Descripción general	249
2.2 Panel de mandos	251
2.3 Otras partes	252
2.4 Accesorios disponibles	253
3 Uso	255
3.1 Advertencias	255
3.2 Primer uso	255
3.3 Uso de los accesorios	256
3.4 Uso del horno	257
3.5 Consejos para la cocción	265
3.6 Funciones especiales	267
3.7 Menú secundario	270
4 Limpieza y mantenimiento	273
4.1 Advertencias	273
4.2 Limpieza del aparato	273
4.3 Desmontaje de la puerta	273
4.4 Limpieza de los cristales de la puerta	274
4.5 Vapor Clean (solo en algunos modelos)	278
4.6 Pirólisis (solo en algunos modelos)	281
4.7 Mantenimiento especial	283
5 Instalación	285
5.1 Conexión eléctrica	285
5.2 Sustitución del cable	285
5.3 Colocación	286

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.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- 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 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 aerosoles cerca de este aparato mientras esté funcionando.
- Apague el aparato después de su uso.

Daños al aparato

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos). Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.
- 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.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- 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.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No deje objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilice nunca el aparato para calentar la vivienda.
- 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.



Advertencias

- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- 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.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra conforme a 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.
- Si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.

Instalación y mantenimiento

- **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.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- 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.
- No modifique el aparato.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- No tire nunca del cable para desenchufar.



Para este aparato

- 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.

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.



Advertencias

- 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

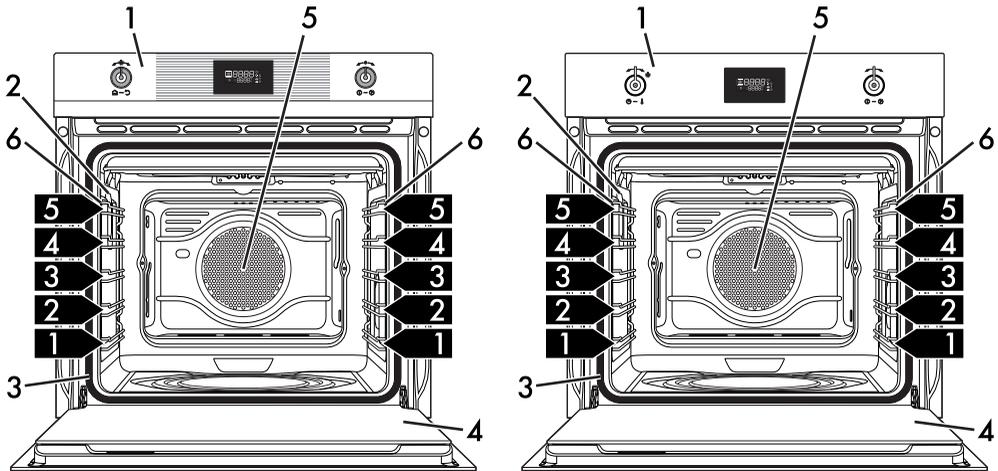
1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.

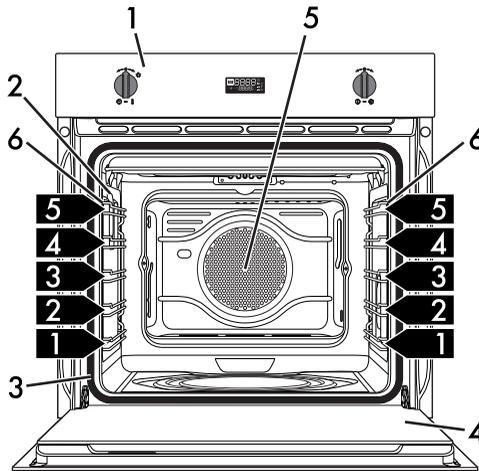


2 Descripción

2.1 Descripción general



ES



Modelos Multifunción/Pirolíticos

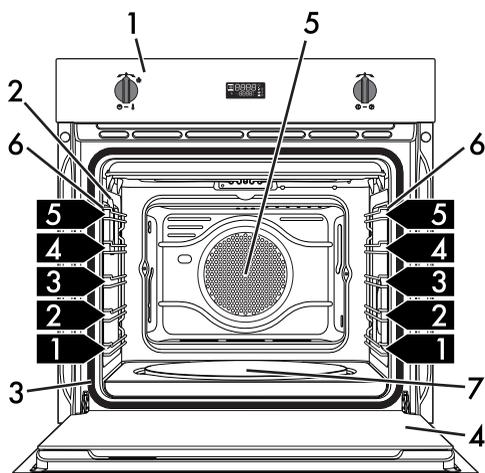
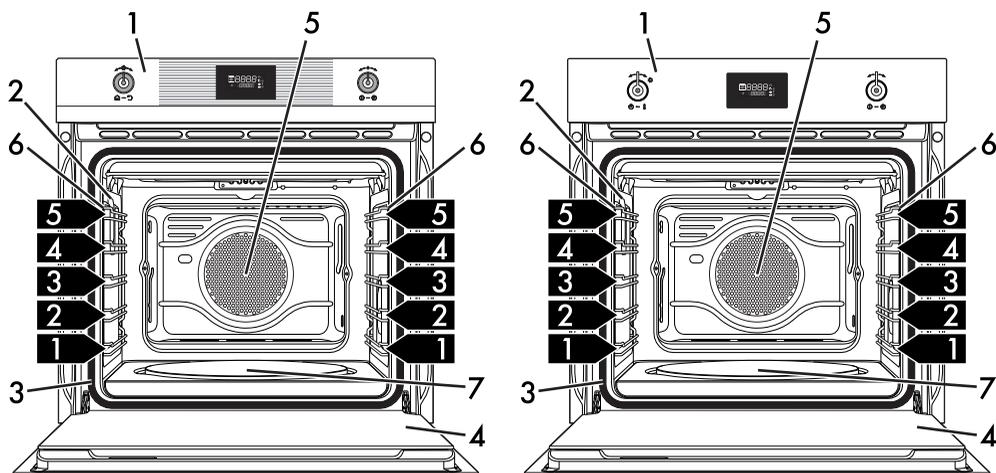
- 1 Panel de mandos
- 2 Lámpara
- 3 Junta
- 4 Puerta

- 5 Ventilador
- 6 Bastidores de soporte para rejillas/bandejas

1,2,3... Nivel del bastidor



Descripción



Modelos con piedra para pizza

1 Panel de mandos

2 Lámpara

3 Junta

4 Puerta

5 Ventilador

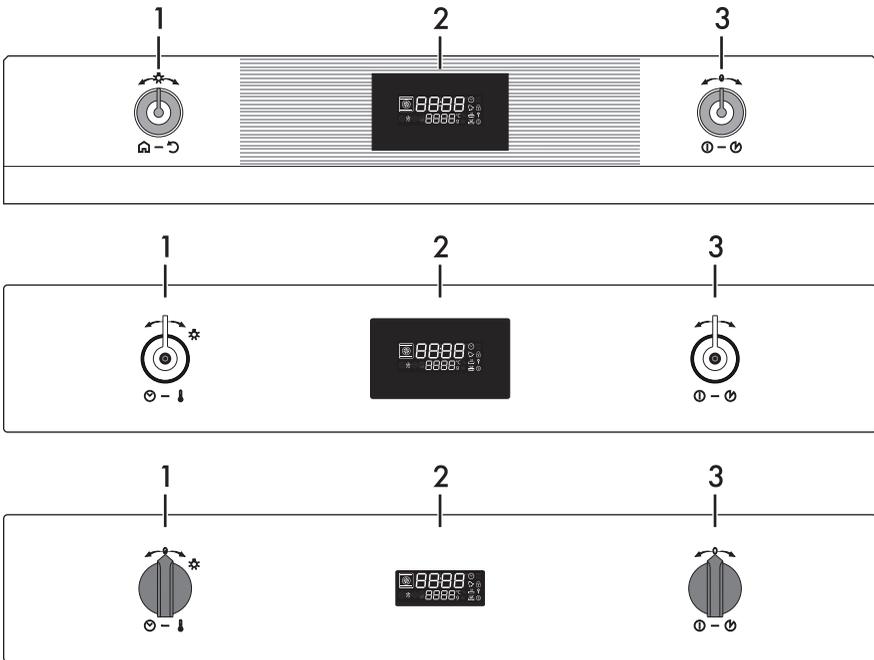
6 Bastidores de soporte para rejillas/bandejas

7 Piedra para pizza

1,2,3... Nivel del bastidor



2.2 Panel de mandos



1 Mando de programación

Con este mando es posible seleccionar:

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

2 Pantalla

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

3 Mando de las funciones

Con este mando es posible:

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



Mantenga pulsado el mando de las funciones durante al menos 3 segundos para terminar al instante una cualquier cocción.



2.3 Otras partes

Iluminación interna

La iluminación interna del aparato se enciende:

- cuando la puerta se abre (solo en algunos modelos);
- cuando se selecciona una función cualquiera, a excepción de las funciones **Pyro**, **PECO** y **CLEAR** (cuando están presentes);
- cuando no se ha seleccionado ninguna función, gire brevemente hacia la derecha el mando de programación para activar o desactivar manualmente la iluminación interna.

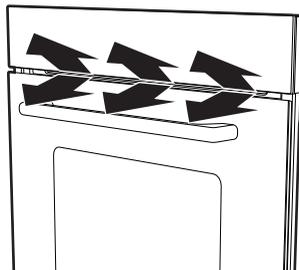
i Para ahorrar energía la lámpara se apaga tras un minuto del inicio de la cocción (esta función se puede desactivar mediante el menú secundario).

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.

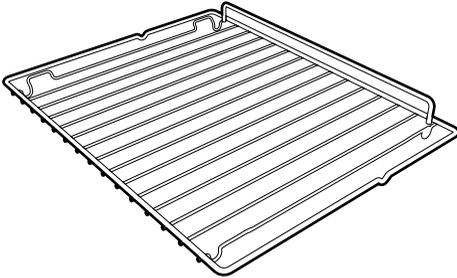


2.4 Accesorios disponibles



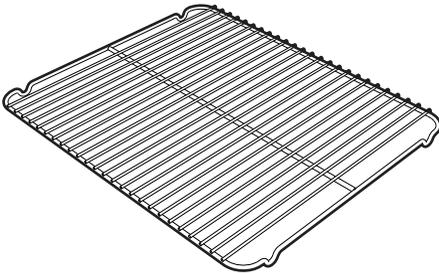
En algunos modelos no todos los accesorios están presentes.

Rejilla



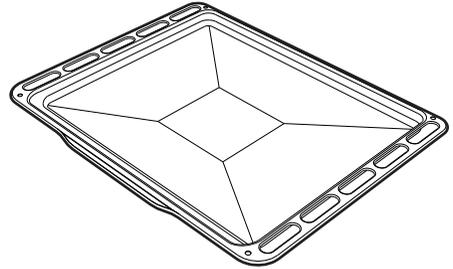
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Rejilla para bandeja (solo en algunos modelos)



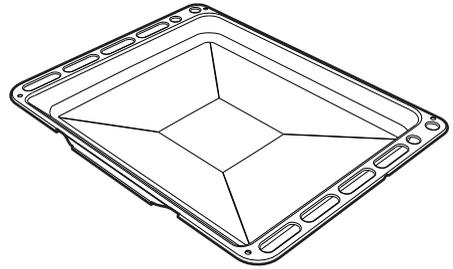
Para colocar en la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.

Bandeja del horno (solo en algunos modelos)



Útil para recoger grasas provenientes de alimentos apoyados en la rejilla de arriba y cocer dulces y galletas.

Bandeja profunda

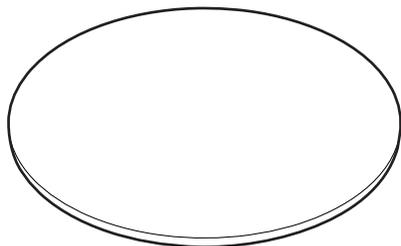


Sirve para recoger la grasa procedente de alimentos colocados sobre la rejilla superior y para la cocción de tartas, pizzas y pasteles dulces en el horno.



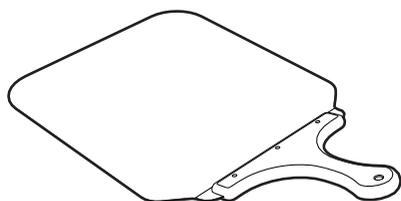
Descripción

Piedra para pizza (solo en algunos modelos)



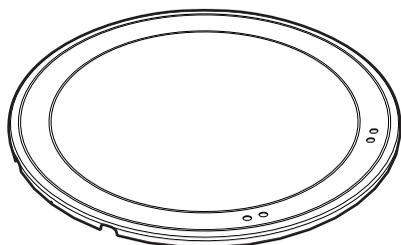
Estudiada especialmente para la cocción de pizza y derivados.

Paleta para pizza (solo en algunos modelos)



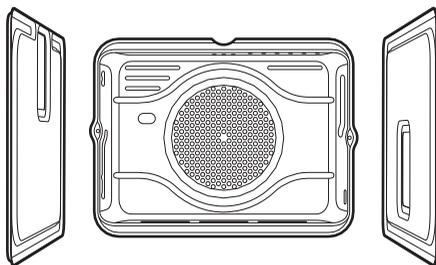
Útil para meter cómodamente en el horno la pizza en la piedra correspondiente.

Tapa de la piedra para pizza (solo en algunos modelos)



Para poner en el alojamiento del fondo del compartimiento de cocción en lugar de la piedra para pizza cuando esta última no se utiliza.

Paneles autolimpiantes (solo en algunos modelos)



Útiles para absorber pequeños restos grasos.

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.



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.
- 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

- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- 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 alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimiento de cocción.
- No deje el aparato sin vigilancia durante la cocción de productos que puedan liberar grasas y aceites.
- Retire todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción del compartimiento de cocción.

3.2 Primer uso

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

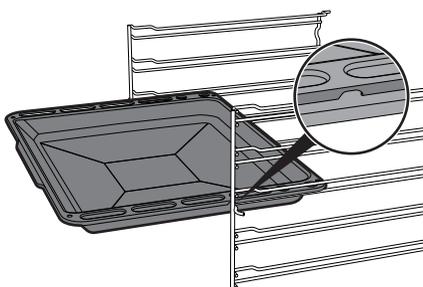
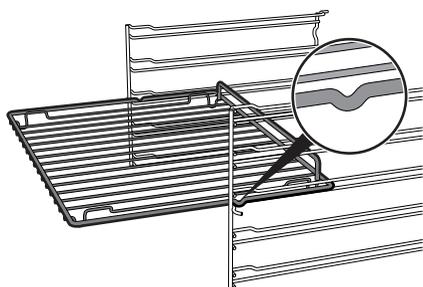


3.3 Uso de los accesorios

Rejillas y bandejas

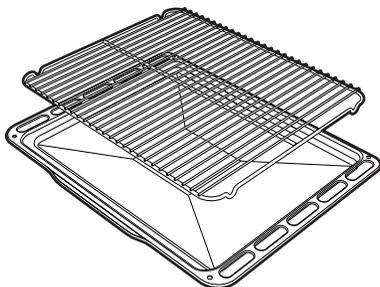
Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta que toquen el tope.

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



Rejilla para bandeja (solo en algunos modelos)

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



Cubierta y piedra para pizza (solo en algunos modelos)



Uso incorrecto

Peligro de quemaduras y de daños en las superficies

- La piedra permanece caliente incluso después de pasados muchos minutos desde el final de la cocción. Asegúrese de moverla con las debidas precauciones.
- No utilice la piedra para pizza de modo diferente al indicado, por ejemplo en placas de gas o vitrocerámicas o en hornos no preparados.
- Alíñe la pizza con aceite solo después de haberla extraído del compartimento de cocción: las posibles manchas de aceite podrían afectar al aspecto estético y funcional de la piedra para pizza.
- Si la piedra para pizza no se utiliza, quítela del compartimento de cocción y recubra el fondo con la tapa correspondiente que se suministra.



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

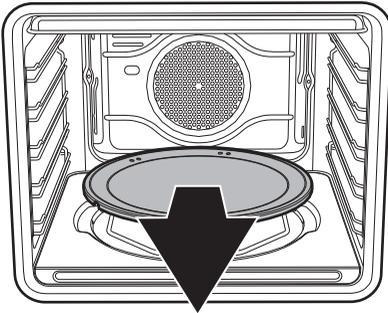


Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez para quitar los posibles residuos de fabricación.



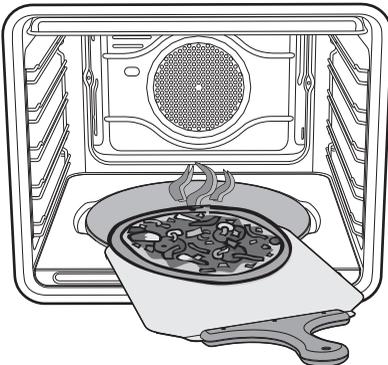
Con el aparato frío, retire del fondo la tapa e introduzca la piedra para pizza. Preste atención a que la piedra sea introducida correctamente en el alojamiento dispuesto para ello.

Para la cocción utilice la función pizza específica .



Paleta para pizza (solo en algunos modelos)

Coja la paleta para pizza siempre por el mango y mueva los alimentos sin riesgo de quemaduras. Se aconseja espolvorear ligeramente la superficie de acero con harina, para facilitar el deslizamiento de los productos frescos, ya que al estar húmedos, podrían adherirse al acero.



3.4 Uso del horno

Encendido del horno

1. Pulse el mando de las funciones para activar la pantalla.
2. Gire el mando de las funciones a la derecha o a la izquierda para seleccionar la función deseada.
3. Pulse el mando de programación.
4. Gire el mando de programación para programar la temperatura.
5. Pulse el mando de programación o espere 3 segundos.
6. Pulse el mando de las funciones para iniciar la cocción.



Mantenga pulsado el mando de las funciones durante al menos 3 segundos para terminar al instante una cualquier cocción.

ES

Fase de precalentamiento

La cocción está precedida por una fase de precalentamiento que permite que el aparato alcance la temperatura de cocción con mayor rapidez.

Esta fase está indicada por el parpadeo de la luz testigo .



Al final del precalentamiento la luz testigo  permanece fija y se activa una señal acústica que indica que se puede introducir la comida en el compartimento de cocción.



Es posible interrumpir una cocción en cualquier momento manteniendo pulsado el mando de las funciones durante al menos 3 segundos.

Listado de las funciones de cocción



Eco

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

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

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



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



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



Estático (solo en algunos modelos)

El calor, que proviene a la vez de la parte superior y de la parte inferior, hace que este sistema sea adecuado para cocinar determinados tipos de alimentos. La cocción tradicional, denominada también estática es adecuada para cocinar un solo plato a la vez. Ideal para asados de cualquier tipo, pan o tartas rellenas, es indicado, sobre todo, para carnes grasas, como ganso o pato.



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. Ideal para chorizos, costillas o panceta. Esta función permite asar de forma uniforme grandes cantidades de comida, sobre todo carnes.



Grill pequeño (solo en algunos modelos)

Esta función permite, mediante la acción del calor irradiado solo por el elemento central, asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar pinchos, tostadas y todas las guarniciones de verduras a la parrilla.



Inferior (solo en algunos modelos)

El calor procedente solo de la parte inferior permite completar la cocción de los alimentos que requieren una temperatura básica mayor, sin consecuencias en la doradura. Ideal para tartas dulces o saladas, pasteles y pizzas.



Estático + ventilado (solo en algunos modelos)

El funcionamiento del ventilador combinado con la cocción tradicional asegura cocciones homogéneas incluso en recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, cocinadas al mismo tiempo en varias rejillas (distintos niveles). (Para la cocción en varias rejillas se aconseja utilizar el 2° y el 4° nivel).



Grill ventilado

El aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por el grill, permitiendo un asado óptimo también para alimentos muy gruesos. Ideal para trozos grandes de carne (por ejemplo, jarrete de cerdo).



Grill pequeño ventilado (solo en algunos modelos)

Esta función, mediante la acción combinada del ventilador y del calor del único elemento central, es ideal para cocciones y gratinados rápidos de pequeñas cantidades de comida (de modo especial carnes), compaginando las ventajas dietéticas del grill con la uniformidad de cocción del ventilado.



Inferior ventilada (solo en algunos modelos)

La combinación entre el ventilador y la resistencia inferior permite completar la cocción más rápidamente. Este sistema se aconseja para esterilizar o finalizar la cocción de alimentos hechos ya en la superficie pero no por dentro, que requieren por lo tanto un calor superior moderado. Ideal para cualquier tipo de alimento.



Turbo (solo en algunos modelos)

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 la cocción en varios niveles se recomienda utilizar el 1° y el 4° nivel).



Pizza (solo en algunos modelos)

El funcionamiento del ventilador, combinado con el grill y con la resistencia inferior, asegura cocciones homogéneas incluso con recetas complejas. Ideal no solo para pizzas, sino también para galletas y tartas.



Circular (solo en algunos modelos)

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



Pantalla



-  Luz testigo del reloj
-  Luz testigo del temporizador minuterero
-  Luz testigo de la cocción programada
-  Luz testigo de la cocción temporizada
-  Luz testigo del bloqueo de la puerta (solo en modelos pirolíticos)
-  Luz testigo del bloqueo para niños
-  Luz testigo de show room

Condiciones de funcionamiento

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



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



Cada vez que se pulsa el mando de programación durante una función, se avanzará cíclicamente en el estado de los parámetros en el orden siguiente.

-  Temperatura
-  Duración del temporizador minuterero
-  Duración de la cocción programada
-  Duración de la cocción temporizada
-  Visualización de la hora

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



Regulación de la hora

En el primer uso, o tras una interrupción de corriente, el aparato muestra en la pantalla el mensaje **00:00** parpadeante. Para poder empezar cualquier cocción es necesario seleccionar la hora corriente.

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



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

No es posible modificar la hora si el aparato está en el estado de **ON**.

Minutero



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



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

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



2. Gire el mando de programación para ajustar la duración (de 1 minuto hasta 4 horas). Algunos segundos después, la luz testigo  deja de parpadear y empieza la cuenta atrás.
3. Espere a que la señal acústica avise al usuario de que el tiempo ha terminado. La luz testigo  parpadea.
4. Gire el mando de programación para seleccionar un minutero adicional. O bien pulse el mando de programación para desactivar la señal acústica.



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 minuterio programado anteriormente.

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



2. Gire el mando de programación para programar la duración de la cocción de 00:01 a 13:00. Mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos.



3. Algunos segundos después de haber seleccionado la duración deseada, la luz testigo  deja de parpadear. Pulse el mando de las funciones para iniciar la cocción temporizada.

4. Al final de la cocción en la pantalla aparece la palabra STOP parpadeante e interviene una señal acústica que puede desactivarse abriendo la puerta o presionado/rotando uno de los dos mandos.



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



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



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



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



Cocción programada

i Por cocción programada se entiende aquella función que permite terminar una cocción automáticamente a una hora establecida dado un tiempo ajustado por el usuario, con el consiguiente apagado automático del aparato.

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



2. Gire el mando para programar la duración de la cocción de 00:01 a 13:00. Mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución rápidos.



3. Pulse el mando de programación una cuarta vez. La luz testigo  parpadea. Gire el mando para ajustar la hora de fin de la cocción.

4. Tras algunos segundos, las luces testigo  y  dejan de parpadear. El aparato queda a la espera de la hora de comienzo programada.



5. Al final de la cocción en la pantalla aparece la palabra STOP parpadeante e interviene una señal acústica que puede desactivarse abriendo la puerta o presionando/rotando uno de los dos mandos.



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



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



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



3.5 Consejos para la cocción

Consejos generales

- Utilice una función ventilada para obtener una cocción homogénea en más niveles.
- No se pueden reducir los tiempos de cocción aumentando las temperaturas (los alimentos podrían cocerse mucho por fuera y poco por dentro).

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 las cocciones con Grill y Grill ventilado

- El asado de carnes puede efectuarse tanto con el horno frío, como con el horno precalentado si se desea cambiar el efecto de la cocción.
- En la función Grill ventilado se recomienda precalentar el horno antes del asado.
- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.
- En la función Grill se aconseja ajustar la temperatura en el valor más alto para optimizar la cocción.

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 para dientes 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 y la fermentación

- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera rejilla del compartimento 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.
- Las partes más delicadas pueden cubrirse con una película de aluminio.
- Para una buena fermentación, coloque en el fondo del compartimento de cocción un recipiente con agua.

Para ahorrar energía

- Pare la cocción durante algunos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los minutos restantes con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga siempre limpio el interior del aparato.
- (Si presente) Si no es utilizada, quite la piedra para pizza e introduzca la cubierta en su alojamiento correspondiente.



Uso

Tabla indicativa de las cocciones

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	
Lasaña	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Pasta al horno	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Asado de ternera	2	Turbo/Estático+ventilado	2	180 - 190	90 - 100	
Lomo de cerdo	2	Turbo/Estático+ventilado	2	180 - 190	70 - 80	
Salchichas	1,5	Grill ventilado	4	280	15	
Roast beef	1	Turbo/Estático+ventilado	2	200	40 - 45	
Conejo al horno	1,5	Circular/Estático+ventilado	2	180 - 190	70 - 80	
Muslo de pavo	3	Turbo/Estático+ventilado	2	180 - 190	110 - 120	
Bondiola al horno	2 - 3	Turbo/Estático+ventilado	2	180 - 190	170 - 180	
Pollo al horno	1,2	Turbo/Estático+ventilado	2	180 - 190	65 - 70	
					Lado 1	Lado 2
Chuletas de cerdo	1,5	Grill ventilado	4	280	15	5
Costillas	1,5	Grill ventilado	4	280	10	10
Panceta de cerdo	0,7	Grill	5	280	7	8
Filete de cerdo	1,5	Grill ventilado	4	280	10	5
Filete de buey	1	Grill	5	280	10	7
Trucha asalmonada	1,2	Turbo/Estático+ventilado	2	150 - 160	35 - 40	
Cola de rape	1,5	Turbo/Estático+ventilado	2	160	60 - 65	
Rodaballo	1,5	Turbo/Estático+ventilado	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Estático+ventilado	2	280	8 - 9	
Pan	1	Circular/Estático+ventilado	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Estático+ventilado	2	180 - 190	20 - 25	
Rosquilla	1	Circular/Estático+ventilado	2	160	55 - 60	
Tarta	1	Circular/Estático+ventilado	2	160	35 - 40	
Tarta de requesón	1	Circular/Estático+ventilado	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini rellenos	1	Turbo/Estático+ventilado	2	160	20 - 25	
Tarta paraíso	1,2	Circular/Estático+ventilado	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo/Estático+ventilado	2	180	80 - 90	
Bizcocho	1	Circular/Estático+ventilado	2	150 - 160	55 - 60	
Tarta de arroz	1	Turbo/Estático+ventilado	2	160	55 - 60	
Medialunas	0,6	Circular/Estático+ventilado	2	160	30 - 35	

Los tiempos indicados en la tabla no incluyen los tiempos de precalentamiento y son indicativos.



3.6 Funciones especiales

Descongelar por tiempo

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

1. Introduzca la comida dentro del compartimiento de cocción.
2. Pulse y gire el mando de las funciones para seleccionar la función descongelar por tiempo indicada por la luz testigo  y por la luz testigo  parpadeante.



3. Gire el mando de programación para modificar el valor de la duración (de 1 minuto a 13 horas).
4. Pulse el mando de programación para confirmar los datos introducidos.
5. Pulse el mando de las funciones para iniciar la descongelación.
6. Al final de la descongelación en la pantalla aparece la palabra STOP parpadeante e interviene una señal acústica que puede desactivarse abriendo la puerta o presionado/rotando uno de los dos mandos.



Descongelar por peso

i Esta función permite descongelar los alimentos en base al peso y al tipo de alimento que se va a descongelar.

1. Introduzca la comida dentro del compartimiento de cocción.
2. Pulse y gire el mando de las funciones para seleccionar la función descongelar por peso indicada por la luz testigo  y el mensaje **d00**.



3. Pulse el mando de las funciones para confirmar.
4. Gire el mando de las funciones para seleccionar el tipo de alimento a descongelar.
5. Pulse y gire el mando de programación para seleccionar el peso (en gramos) del alimento a descongelar.
6. Pulse el mando de las funciones para confirmar los parámetros ajustados e iniciar la descongelación.



Uso

- Al final de la cocción en la pantalla aparece la palabra STOP parpadeante e interviene una señal acústica que puede desactivarse abriendo la puerta o presionado/rotando uno de los dos mandos.



Parámetros preprogramados:

dE	Tipo	Peso (g)	Tiempo (minutos)
d01	Carnes	500	105
d02	Pescado	400	40
d03	Fruta	300	45
d04	Pan	300	20

Fermentación

i Para una buena fermentación, coloque en el fondo del compartimento de cocción un recipiente con agua.

- Pulse el mando de las funciones para iniciar la fermentación.
- Mientras la función está en curso es posible programar un minutero  (vea "Minutero"), una duración de fermentación  (vea "Cocción temporizada") o una fermentación diferida  (vea "Cocción programada"). Pulse el mando de programación para aportar las modificaciones deseadas.

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

i En la función de fermentación la lámpara dentro del compartimento de cocción permanece apagada.

- Al concluir la fermentación se activa una señal acústica que se puede desactivar pulsando el mando de las funciones.

i En la función fermentación no es posible modificar la temperatura.





Sabbath (solo en algunos modelos)



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 (cuando la hay) o la activación manual mediante el mando no activa la lámpara.
- Ventilador interno desactivado.
- Luz de los mandos e indicaciones sonoras desactivadas.



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

Cualquier acción en los mandos no producirá ningún efecto; permanecerá activo solamente el mando de las funciones para poder volver al menú principal.

1. Pulse y gire el mando de las funciones para seleccionar la función Sabbath.



2. Pulse y gire el mando de programación para seleccionar la temperatura deseada (de 60°C a 100°C).



3. Pulse el mando de programación para confirmar los parámetros introducidos.
4. Pulse el mando de las funciones para poner en funcionamiento la función Sabbath.
5. Para salir de la función, mantenga pulsado el mando de las funciones durante al menos 5 segundos.



3.7 Menú secundario

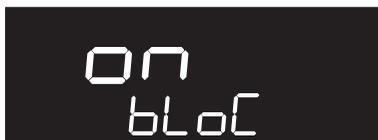
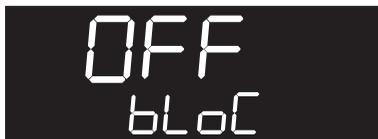
El aparato cuenta con un menú secundario a desaparición que le permite al usuario:

- Activar o desactivar el Bloqueo para Niños.
- Activar o desactivar la función Show Room (que desactiva todos los elementos calentadores, y deja en funcionamiento únicamente el panel de mandos).
- Activar o desactivar la función Baja Potencia (Eco-Logic).
- Activar o desactivar la temporización de la lámpara (Eco light).

Con el aparato en el estado de Stand-by

1. Gire el mando de programación a la derecha para activar la lámpara interna.
2. Pulse y mantenga pulsado el mando de programación durante al menos 5 segundos.
3. Gire el mando de programación a la derecha o a la izquierda para cambiar el estado del ajuste (ON/OFF).
4. Pulse el mando de programación para pasar a la función siguiente.

Función Bloqueo para niños: Esta función permite el bloqueo automático de los mandos del aparato después de un minuto de funcionamiento normal sin ninguna intervención del usuario.



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

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



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



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



Función Show Room (solo para expositores): Esta función permite desactivar los elementos calentadores del aparato y, al mismo tiempo, mantener activo el panel de mandos.



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



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

Función Baja Potencia: Esta función permite al aparato limitar la potencia utilizada.

Indicada para utilizar varios electrodomésticos al mismo tiempo.



HI: potencia normal.

LO: baja potencia.



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



Mantenimiento calor

Esta función permite al aparato, al final de una cocción en la que se ha programado una duración (si la misma no se interrumpe manualmente), mantener caliente (a bajas temperaturas) el alimento recién cocido y mantener inalterables las características organolépticas y de fragancia obtenidas durante la cocción.



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

Función temporización de la lámpara

Para un mayor ahorro de energía la lámpara se desactiva automáticamente después de un minuto de iniciar la cocción.



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



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



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.

4.2 Limpieza del aparato



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

Consejos para la limpieza del compartimiento de cocción

Para una buena conservación del compartimiento de cocción es necesario limpiarlo regularmente después de dejarlo enfriar.

Evite dejar que se sequen dentro del horno restos de alimentos porque podrían estropear el esmalte.

Antes de cada limpieza extraiga todas las partes que se pueden quitar.

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

- la puerta;
- los bastidores de soporte para rejillas/bandejas;
- la junta (excepto los modelos pirolíticos).



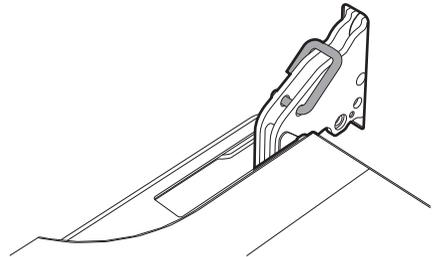
Si utiliza productos de limpieza específicos, haga funcionar el horno a la temperatura máxima durante unos 15/20 minutos para eliminar cualquier residuo.

4.3 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:

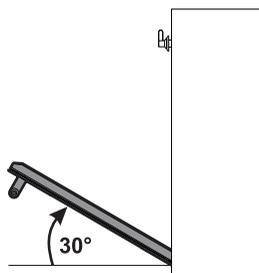
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



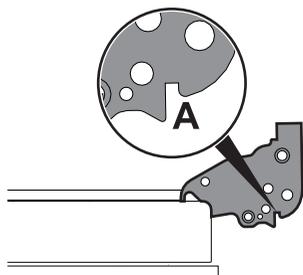


Limpeza y mantenimiento

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 aparato 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.



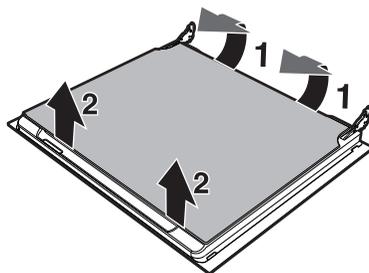
4.4 Limpeza de los cristales de la puerta

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.

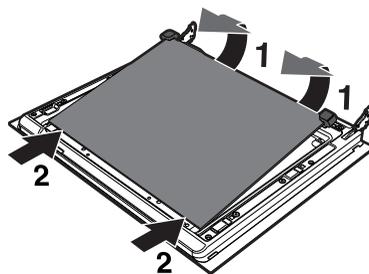
Desmontaje de los cristales interiores

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

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

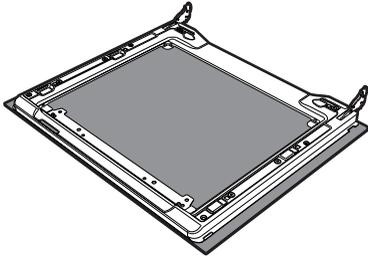


3. En algunos modelos hay un cristal intermedio. Quite el cristal intermedio llevándolo hacia arriba.

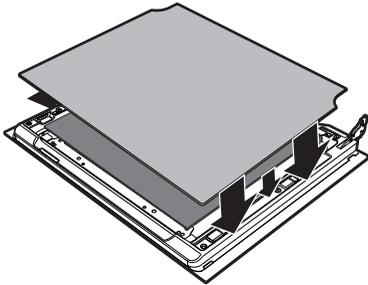




4. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.



5. Vuelva a introducir los cristales en el orden inverso a su extracción.
6. Vuelva a colocar el cristal interior. Preste atención para centrar e introducir los 4 pernos en sus asientos de la puerta ejerciendo una ligera presión.

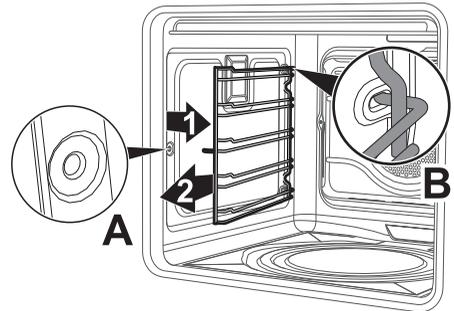


Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

La extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas permite limpiar más fácilmente las partes laterales. Esta operación debe efectuarse cada vez que se utiliza el ciclo de limpieza automático (solo en algunos modelos).

Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

1. Tire del bastidor hacia el interior del horno hasta desengancharlo del encastre **A**.
2. Seguidamente sáquelo de sus asientos situados en la parte trasera **B**.
3. Al finalizar la limpieza repita las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.





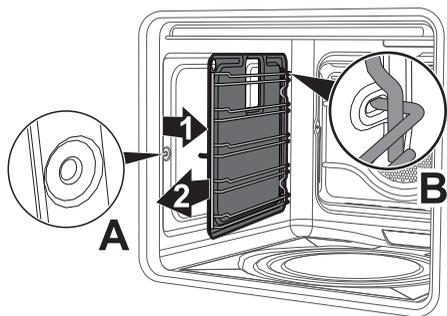
Limpeza y mantenimiento

Retirada de los paneles autolimpiantes y de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas (solo en algunos modelos)

Quitando los paneles autolimpiantes y los bastidores de soporte para rejillas/bandejas es posible limpiar más fácilmente las paredes laterales.

Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

1. Tire del bastidor hacia el interior del horno hasta desengancharlo del encastre **A**.
2. Seguidamente sáquelo de sus asientos situados en la parte trasera **B**.
3. Al finalizar la limpieza repita las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.



Regeneración de los paneles autolimpiantes (ciclo de catálisis) (solo en algunos modelos)

El ciclo de regeneración de los paneles autolimpiantes es un método de limpieza a través del calentamiento adecuado para eliminar pequeños restos de naturaleza grasa y no azucarada.

1. Limpie antes el fondo y la protección superior (si están presentes) con un paño de microfibra empapado de agua y detergente neutro para vajillas. Enjuague cuidadosamente.
2. Programe un ciclo de regeneración seleccionando una función ventilada a la temperatura máxima durante una hora.
3. Si los paneles están especialmente sucios después del ciclo de regeneración, desmóntelos y lávelos con detergente neutro para vajillas. Enjuáguelos y séquelos.
4. Vuelva a montar los paneles y ajuste una función ventilada a la temperatura de 180°C durante una hora para secarlos bien.

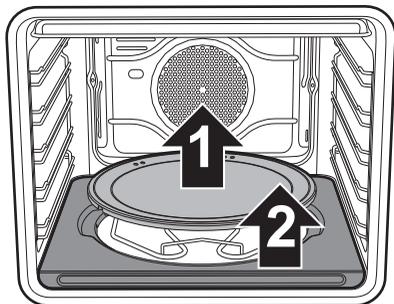


Se aconseja efectuar el ciclo de regeneración de los paneles autolimpiantes cada 15 días.

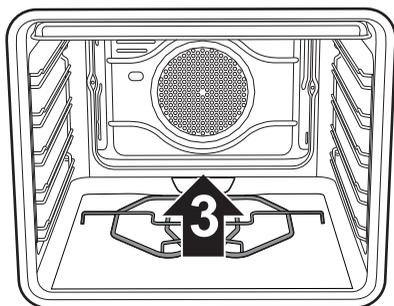


solo en los modelos pizza:

Retire en sucesión la cubierta de la piedra para pizza (1) y el fondo (2) sobre el que está colocada. El fondo debe elevarse unos pocos milímetros y después extraerse hacia afuera.



Levante algunos centímetros el extremo de la resistencia inferior (3) y limpie el fondo del compartimento de cocción.



Coloque de nuevo el fondo de apoyo de la piedra para pizza empujándolo hasta el tope contra la parte trasera del compartimento de cocción y hágalo bajar hasta encastrar la placa de la resistencia en la base.

Limpieza de la parte superior (solo en algunos modelos - excluidos los modelos pirolíticos)



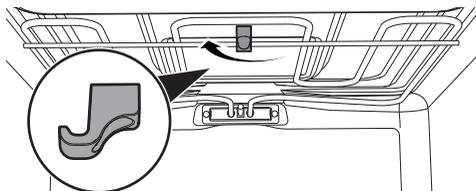
Temperatura elevada dentro del compartimento de cocción durante el uso

Peligro de quemaduras

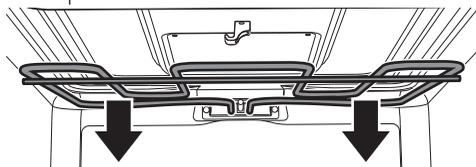
- Las siguientes operaciones deben llevarse a cabo únicamente con el horno apagado y completamente frío.

El aparato consta de una resistencia basculante que facilita la limpieza de la parte superior del compartimento de cocción.

- Levante ligeramente la resistencia superior y gire el seguro 90° para liberar la resistencia.



- Baje la resistencia suavemente hasta que se pare.



Uso incorrecto

Riesgo de daños al aparato

- No doble excesivamente la resistencia durante la fase de limpieza.
- Una vez finalizadas las operaciones de limpieza, vuelva a colocar la resistencia en su posición original y gire el seguro para engancharla.



Limpeza y mantenimiento

4.5 Vapor Clean (solo en algunos modelos)

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

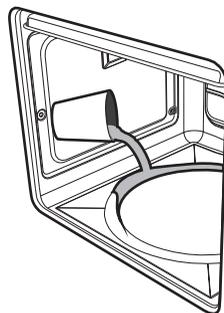
! **Uso incorrecto**
Riesgo de daños a las superficies

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

Operaciones preliminares

Antes de iniciar el ciclo de limpieza Vapor Clean:

- **Para los modelos Multifunción:** Quite todos los accesorios de dentro del compartimiento de cocción.
- Si existen, quite los paneles autolimpiantes (vea "Retirada de los paneles autolimpiantes y de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas (solo en algunos modelos)").
- Vierta aproximadamente 40 cc de agua en el fondo del compartimiento de cocción. Preste atención a que no se desborde del hueco.

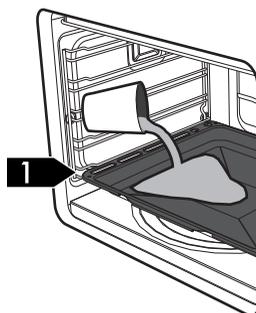


- **Para los modelos con Piedra para pizza:** Quite los accesorios del interior del compartimiento de cocción excepto los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.



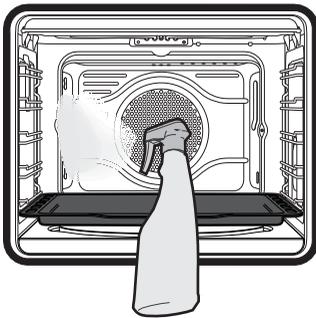
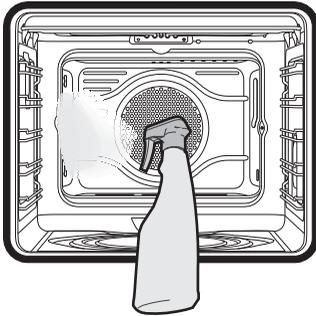
Se aconseja poner la tapa en el asiento en el fondo del compartimiento de cocción en lugar de la piedra para pizza.

- Ponga una bandeja en la primera repisa abajo.
- Vierta aproximadamente 40 cc de agua en la bandeja. Preste atención a que no se desborde de la bandeja.





- **Para los modelos Multifunción y con Piedra para pizza:** Con un rociador aplique una solución de agua y detergente para platos dentro del compartimiento de cocción. Dirija el rociador hacia las paredes laterales, hacia arriba, hacia abajo y hacia el deflector.



Se aconseja efectuar unas 20 pulverizaciones como máximo.

- Cierre la puerta.
- Durante el ciclo de limpieza asistida lave separadamente los paneles autolimpiantes (si existen) que han sido quitados anteriormente con agua templada y un poco de detergente.

Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean



Si la temperatura interna es superior a la prevista para el Vapor Clean, el ciclo se para inmediatamente y la pantalla muestra el mensaje **STOP** y se activa una señal acústica. Deje que se enfríe el aparato antes de activar el Vapor Clean.

1. Pulse y gire el mando de las funciones para seleccionar la función Vapor Clean.



2. En la pantalla se mostrará la duración del Vapor Clean.



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

3. Pulse el mando de las funciones para iniciar la función Vapor Clean.





Limpeza y mantenimiento

- Al final de la función Vapor Clean en la pantalla aparece la palabra STOP parpadeante e interviene una señal acústica que puede desactivarse abriendo la puerta o presionado/rotando uno de los dos mandos.



Ajuste del Vapor Clean programado

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

- Después de haber seleccionado la función Vapor Clean, pulse el mando de programación. En la pantalla aparece la hora actual, la temperatura y la luz testigo  se enciende.
- Gire el mando de programación para ajustar la hora en que se desea terminar el Vapor Clean.
- Pulse el mando de programación para confirmar los datos introducidos. Las luces testigo ,  y  permanecen fijas y el aparato permanece en espera de llegar a la hora de comienzo programada para iniciar el Vapor Clean.

Finalización del Vapor Clean

- Abra la puerta y quite la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.
- Para las incrustaciones más resistentes utilice un estropajo antirayado con filamentos de latón.
- En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
- Elimine el agua residual de dentro del compartimiento de cocción.
- Si están presentes, vuelva a poner los paneles autolimpiantes y los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.

Para una mayor higiene y para evitar que los alimentos cojan olores desagradables:

- se aconseja efectuar un secado del compartimiento de cocción mediante una función ventilada a 160°C durante unos 10 minutos.
- En caso de presencia de los paneles autolimpiantes, se aconseja efectuar un secado del compartimiento de cocción con ciclo simultáneo de catálisis (vea "Regeneración de los paneles autolimpiantes (ciclo de catálisis)" (solo en algunos modelos)).



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.



4.6 Pirólisis (solo en algunos modelos)



La Pirólisis es un procedimiento de limpieza automática a elevada temperatura que provoca la disolución de la suciedad. Gracias a este procedimiento se puede limpiar el interior del compartimiento de cocción con suma facilidad.



Uso incorrecto
Riesgo de daños a las superficies

- Elimine del interior del compartimiento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones anteriores.
- Apague los quemadores o las placas eléctricas de la encimera eventualmente instalada sobre el horno.

Operaciones preliminares

Antes de activar la pirólisis:

- Limpie el cristal interno según las tradicionales indicaciones de limpieza.
- En caso de incrustaciones persistentes rocíe un producto para la limpieza de los hornos en el cristal (lea detenidamente las instrucciones indicadas en el producto); déjelo actuar durante 60 minutos, luego enjuague y seque el cristal con papel de cocina o con un paño de microfibra.
- Quite todos los accesorios de dentro del compartimiento de cocción.
- Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
- Cierre la puerta.

Ajuste de la Pirólisis

1. Pulse y gire el mando de las funciones para seleccionar la función Pirólisis Eco o Pirólisis.



2. En la pantalla se mostrará la duración de la Pirólisis.
3. Pulse y gire el mando de programación para programar la duración de la Pirólisis desde un mínimo de 2 horas hasta un máximo de 3 horas (a excepción de la función **PECO** (cuya duración está fijada en el valor de 2 horas).
4. Pulse el mando de programación para confirmar los datos introducidos.
5. Pulse el mando de las funciones para iniciar la Pirólisis.



Duración sugerida de la pirólisis:

- Poco sucio: 2 horas
- Suciedad media: 2 horas y media.
- Muy sucio: 3 horas



Limpieza y mantenimiento

Pirólisis

1. Unos 2 minutos después del inicio de la Pirólisis, la luz testigo  se enciende para indicar que la puerta está bloqueada por un dispositivo que impide cualquier intento de apertura.

 No es posible seleccionar ninguna función cuando el bloqueo de la puerta está activo.

2. Al final de la pirólisis en la pantalla aparece la palabra STOP parpadeante e interviene una señal acústica que puede desactivarse abriendo la puerta o presionado/rotando uno de los dos mandos.



3. La puerta queda bloqueada hasta que la temperatura interna del compartimento de cocción vuelve a niveles de seguridad. Espere a que el horno se enfríe (la luz testigo  se apaga) y recoja los restos del interior del compartimento de cocción con un paño húmedo de microfibra.

 Durante la primera Pirólisis podrían producirse olores desagradables debidos a la evaporación normal de las sustancias oleosas de fabricación. Se trata de un fenómeno absolutamente normal que desaparece después de la primera Pirólisis.

 Durante la Pirólisis los ventiladores producen un ruido más intenso causado por una mayor velocidad de rotación. Se trata de un funcionamiento completamente normal que tiene por objeto favorecer la disipación de calor. Al concluir la Pirólisis la ventilación proseguirá automáticamente durante un período suficiente para evitar sobrecalentamientos de las paredes de los muebles y de la fachada del horno.

 Si el resultado de la Pirólisis a la duración mínima no es satisfactorio, se aconseja ajustar un tiempo mayor en los próximos ciclos de limpieza.



Ajuste de la Pirólisis programada

La hora de comienzo de la pirólisis puede ajustarse como las demás funciones de cocción.

1. Después de haber seleccionado la función Pirólisis y de haber ajustado su duración (excluida la Pirólisis Eco), pulse el mando de programación. En la pantalla aparece la hora actual, la temperatura y la luz testigo  se enciende.
2. Gire el mando de programación para programar la hora en que se desea terminar la Pirólisis.
3. Pulse el mando de programación para confirmar los datos introducidos. Las luces testigo   y  permanecen fijas y el aparato permanece en espera de llegar a la hora de comienzo programada para iniciar la Pirólisis.



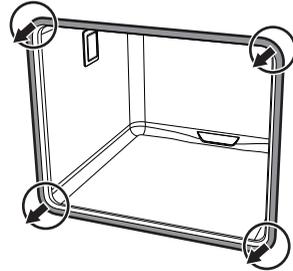
No es posible seleccionar ninguna función cuando el bloqueo de la puerta está activo. Es posible en cualquier caso apagar el aparato mediante los mandos correspondientes.

4.7 Mantenimiento especial

Desmontaje y montaje de la junta (modelos pirolíticos excluidos)

Para desmontar la junta:

- Desenganche los ganchos situados en las 4 esquinas y tire la junta hacia el exterior.



Para montar la junta:

- Enganche los ganchos situados en las 4 esquinas de la junta.

Consejos para el mantenimiento de la junta

La junta debe ser blanda y elástica.

- Para mantener limpia la junta use un estropajo no abrasivo y lávela con agua templada.



Limpeza y mantenimiento

Sustitución de la lámpara de iluminación interna



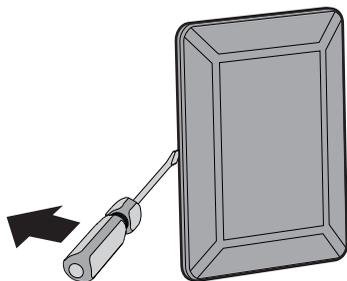
Partes bajo tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

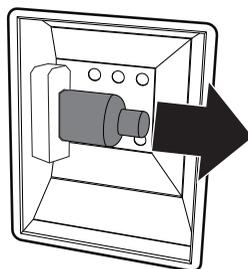
1. Quite todos los accesorios de dentro del compartimento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo un destornillador).



Tenga cuidado en no rayar el esmalte de la pared del compartimento de cocción.

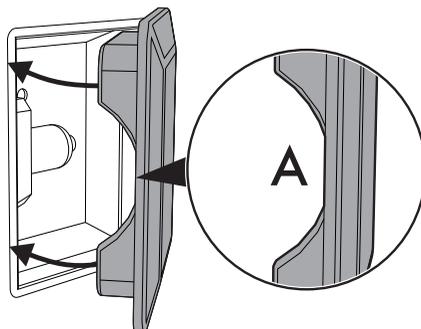


4. Extraiga y quite la lámpara.



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

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



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



5 Instalación

5.1 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra conforme a 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.

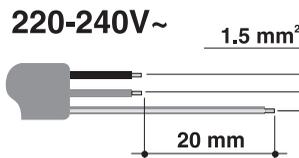
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

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 debe colocarse en una posición fácilmente alcanzable y cerca del aparato.

Conexión con enchufe y toma de corriente

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

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

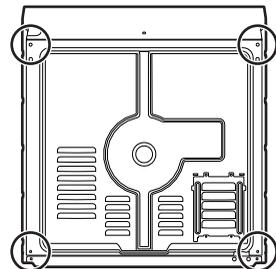
5.2 Sustitución del cable



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.

1. Afloje los tornillos de la carcasa trasera y quítela 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.



Instalación

5.3 Colocación



Aparato pesado
Peligro de heridas por aplastamiento

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



Presión sobre la puerta abierta
Riesgo de daños al aparato

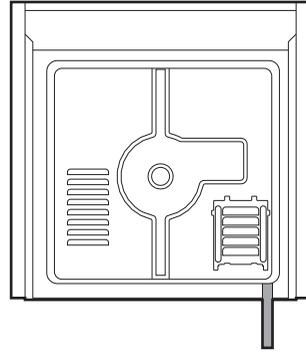
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.



Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

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

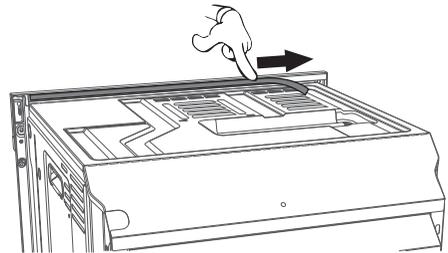
Posición del cable de alimentación



(vista posterior)

Junta del panel frontal

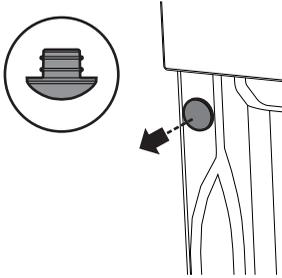
Pegue la junta que se suministra en la parte posterior del panel frontal para evitar posibles infiltraciones de agua u otros líquidos.



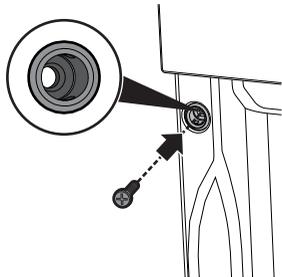


Casquillos de fijación

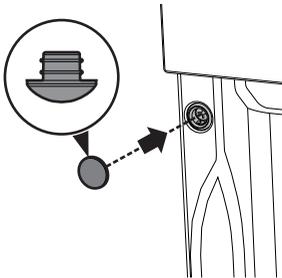
1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.



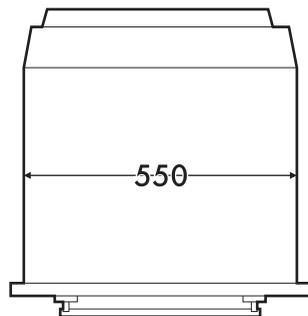
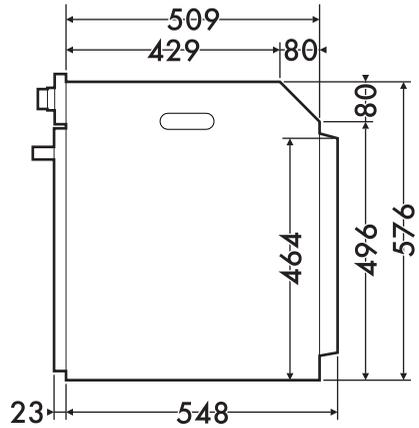
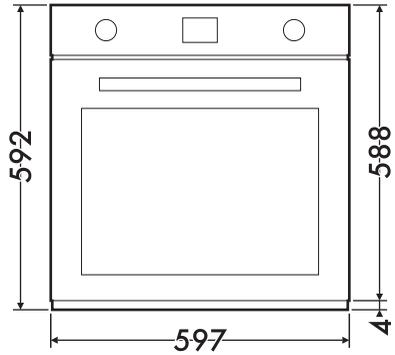
2. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.



4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.



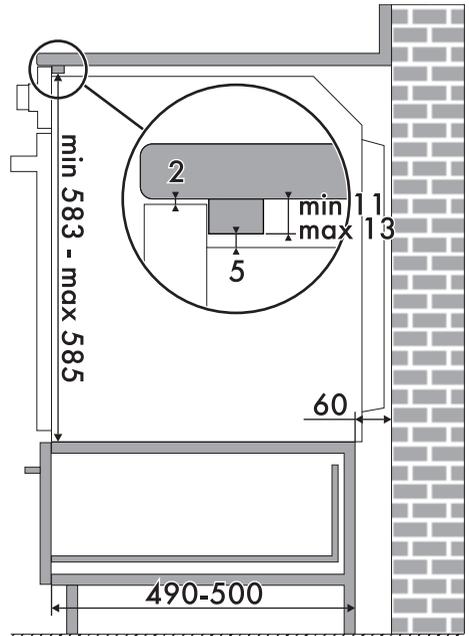
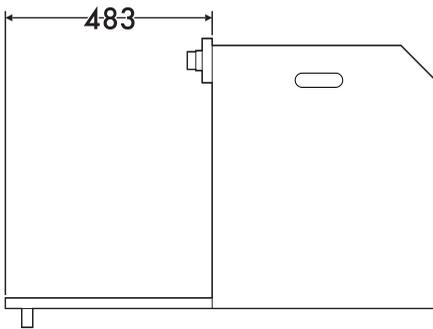
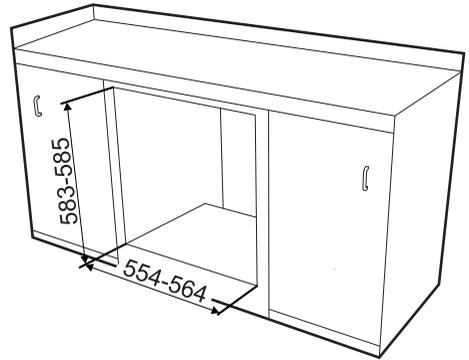
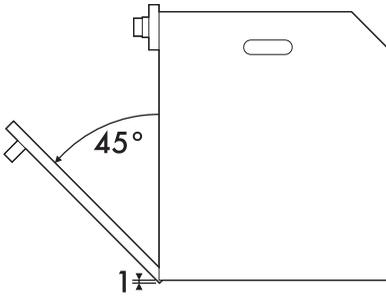
Medidas del aparato (mm)





Instalación

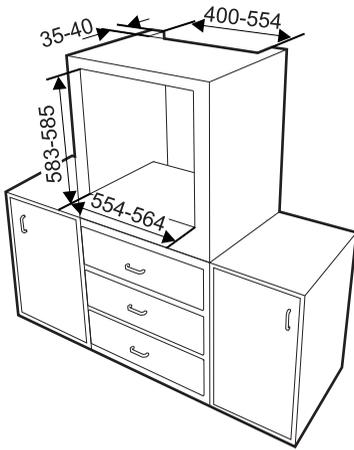
Empotramiento debajo de encimeras (mm)



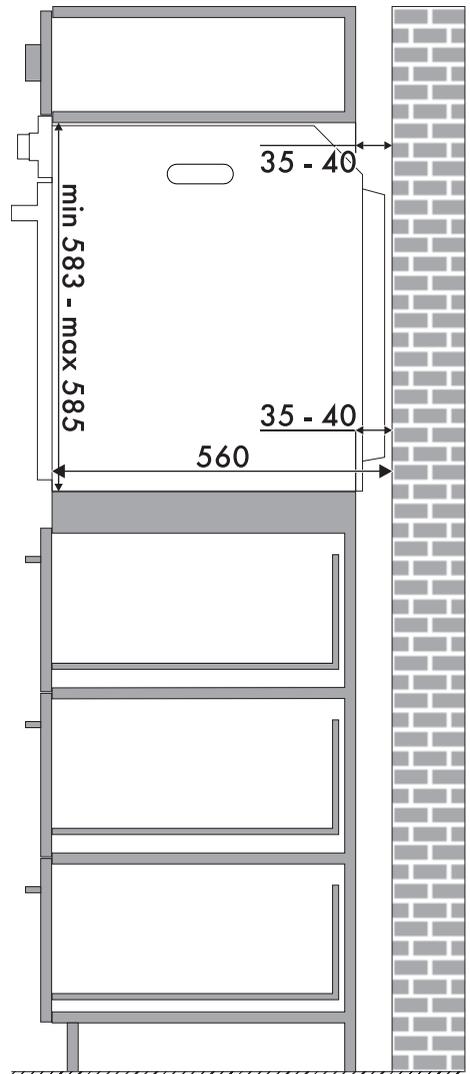
Asegúrese de que la parte trasera/inferior del mueble tenga una abertura de unos 60 mm.



Empotramiento de columna (mm)



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



ES

