

1 Advertencias	404
1.1 Advertencias generales de seguridad	404
1.2 Función del aparato	407
1.3 Responsabilidad del fabricante	408
1.4 Este manual de uso	408
1.5 Placa de identificación	408
1.6 Eliminación	408
1.7 Cómo leer el manual de uso	409
2 Descripción	410
2.1 Descripción general	410
2.2 Panel de mandos	411
2.3 Accesorios	411
2.4 Otras partes	412
2.5 Ventajas de la cocción asistida por vapor	413
3 Uso	414
3.1 Advertencias	414
3.2 Primer uso	414
3.3 Uso de los accesorios	415
3.4 Uso del horno	415
3.5 Consejos para la cocción	434
3.6 Funciones especiales	435
3.7 Programas	442
3.8 Programas usuario	450
3.9 Ajustes	455
4 Limpieza y mantenimiento	462
4.1 Advertencias	462
4.2 Limpieza de las superficies	462
4.3 Limpieza de la puerta	463
4.4 Limpieza del compartimiento de cocción	465
4.5 Limpieza del circuito de agua	469
4.6 Mantenimiento extraordinario	476
5 Instalación	478
5.1 Conexión eléctrica	478
5.2 Sustitución del cable	478
5.3 Colocación	479

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



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 el 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 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 introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- Apague el aparato después de su uso.
- **NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES CERCA DEL APARATO.**
- **NO UTILICE AEROSOL CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.**
- **NO MODIFIQUE EL APARATO.**
- 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.

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.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- No se siente sobre 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.
- 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 utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.



Advertencias

- 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.
- 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 el asa para levantar o mover este aparato.

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 ser realizada por 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.
- Si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- 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.

Para este aparato

- Preste atención ya que el vapor a ciertas temperaturas no es visible.
- Durante o después del proceso de cocción abra con cuidado la puerta del aparato.
- Los recipientes deben ser resistentes al vapor y al calor.
- 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.
- No instale ni utilice el aparato al aire libre.

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.



Advertencias

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.
- Las explicaciones de este manual incluyen imágenes que describen lo que aparece actualmente en la pantalla. Recuerde, sin embargo, que el aparato podría disponer de una versión actualizada del sistema, por tanto, lo que se visualiza en la pantalla podría ser diferente de lo mostrado en el manual.

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.

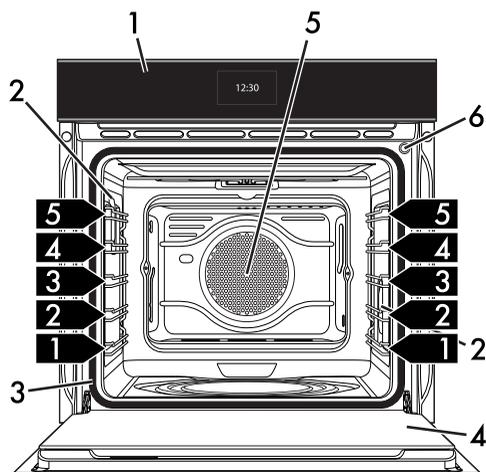
- Instrucción de uso individual.



Descripción

2 Descripción

2.1 Descripción general

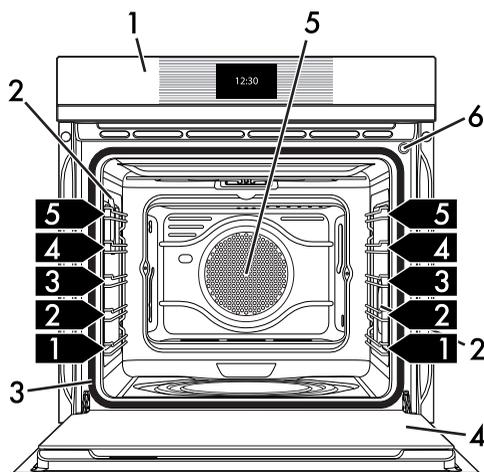


1 Panel de mandos

2 Lámpara

3 Junta

4 Puerta



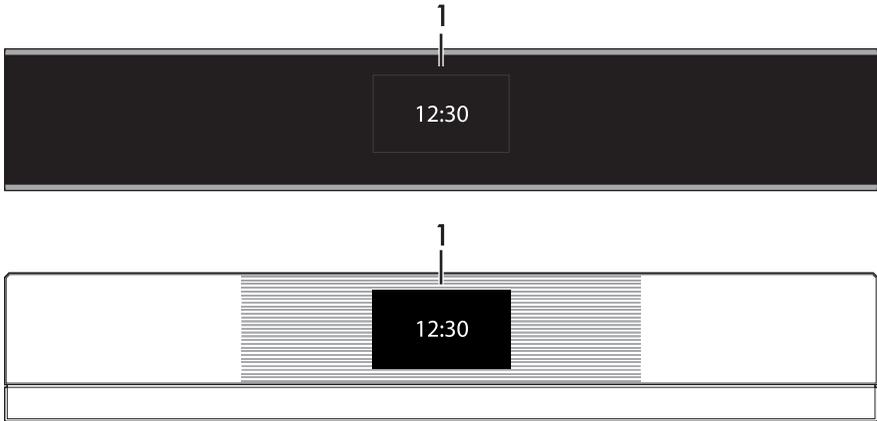
5 Ventilador

6 Tubo de carga y descarga de líquidos

1,2,3... Nivel del bastidor



2.2 Panel de mandos



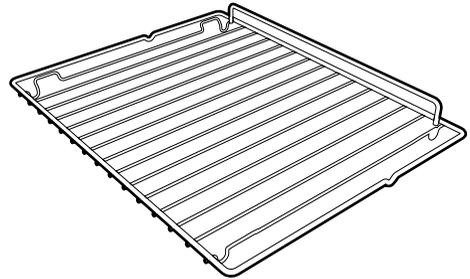
1 Pantalla

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 .

2.3 Accesorios

Rejilla

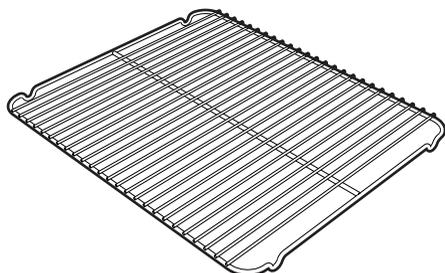


Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.



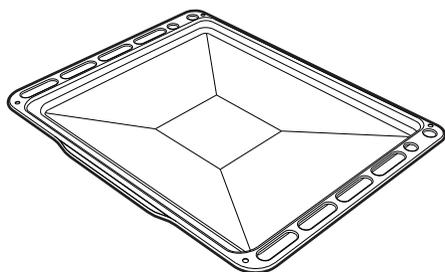
Descripción

Rejilla para bandeja



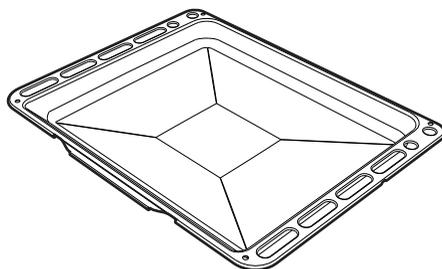
Para apoyar encima de la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que pueden gotear.

Bandeja



Útil para recoger las grasas de los alimentos apoyados en la rejilla superior.

Bandeja profunda



Útil para recoger las grasas de los alimentos colocados en la rejilla de arriba y para la cocción de pasteles, pizzas, dulces, galletas...



En algunos modelos no todos los accesorios están presentes.



Los accesorios del horno destinados a entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo establecido por las leyes vigentes.



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

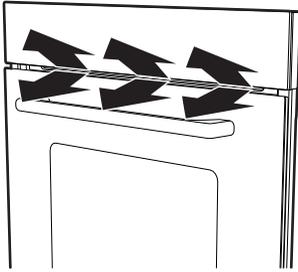
2.4 Otras partes

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 horno y se activa 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.

Iluminación interna

La iluminación interna del aparato se enciende:

- cuando se abre la puerta;
- al seleccionar cualquier función, a excepción de las funciones **ECO**  **Pirólisis**  y **Pirólisis eco** .

- durante una función pulse el símbolo  para activar o  para desactivar manualmente la iluminación interna.

 Cuando la puerta está abierta no es posible apagar la iluminación interna.

2.5 Ventajas de la cocción asistida por vapor

El sistema de cocción asistida por vapor cocina más suave y rápidamente cualquier tipo de alimento y encuentra sus mejores aplicaciones para:

- Cocer a fuego lento y guisar
- Cocer salsas
- Gratinar
- Asar
- Cocer a baja temperatura
- Regenerar
- Cocer en formas múltiples

Las variaciones de temperatura y el nivel de humedad permiten alcanzar el resultado gastronómico deseado.

La adición de vapor permite utilizar menos grasas en favor de una cocina más sana y genuina. Además minimiza la pérdida de peso y volumen de los alimentos durante la cocción.

La cocción asistida por vapor está indicada sobre todo para la cocción de carnes: además de volverlas muy tiernas, mantiene su brillo y las hace succulentas.

Se recomienda también para la cocción de masas fermentadas y panificados. La humedad, de hecho, permite que la masa crezca y se desarrolle antes de crear la costra exterior. Se obtiene una masa ligera y digerible, que se reconoce por la porosidad más gruesa.



3 Uso

3.1 Advertencias



Temperatura elevada dentro del horno durante su uso
Peligro de quemaduras

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del horno.
- No toque por ningún motivo las resistencias situadas dentro del horno.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- No permita que los niños se acerquen al horno durante su funcionamiento.



Temperatura elevada dentro del horno durante su uso
Peligro de incendio o explosión

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



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies esmaltadas

- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento de cocción.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.

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 horno vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos de fabricación.

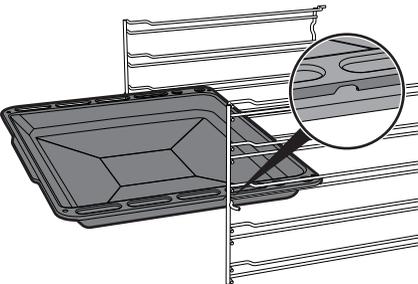
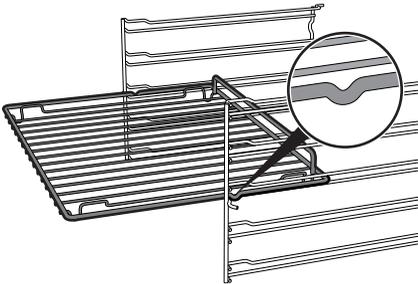


3.3 Uso de los accesorios

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 horno.



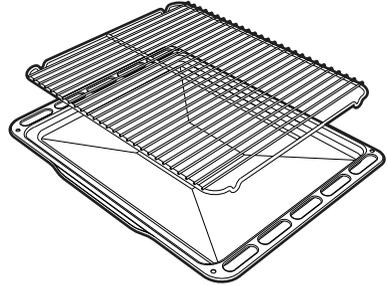
Introduzca las rejillas y las bandejas suavemente en el horno hasta que toquen el tope.



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 separada de los alimentos en cocción.



3.4 Uso del horno

Página principal

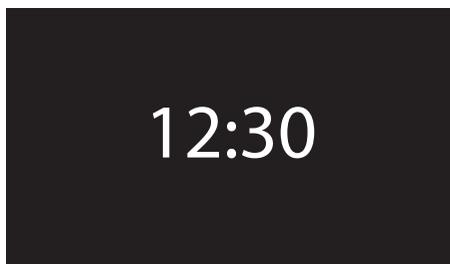
Pulse la pantalla en la hora que se muestra. En la "página principal" del aparato ahora puede seleccionar las diversas funciones disponibles.



- 1 Ajustes
- 2 Programas
- 3 Funciones 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 seleccionar 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.

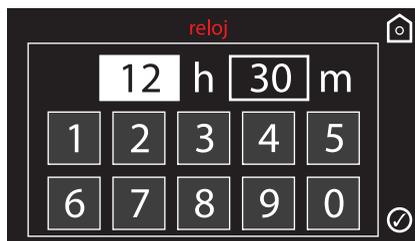
En la "página principal" seleccione el icono **ajustes** .



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



2. Teclee la hora actual.



3. Pulse el símbolo  para confirmar.



Funciones de la cocción asistida por vapor

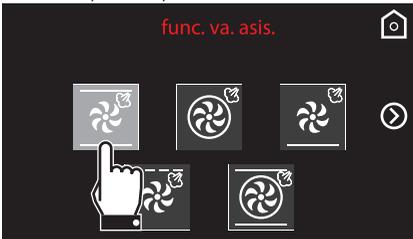


Las cocciones asistidas por vapor son indicadas sobre todo para la preparación de tartas húmedas y pan y para asados blandos.

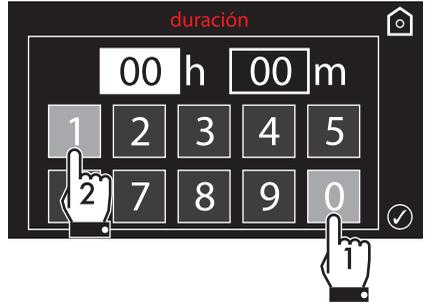
1. Pulse la pantalla en la hora visualizada para activar el aparato.
2. En la "página principal" seleccione el icono **funciones cocción** .



3. Seleccione una función de cocción asistida por vapor.



4. Teclee la duración deseada (por ejemplo 1 hora: toque en sucesión los números 0 y 1).



5. Pulse el símbolo  para confirmar.



Programando también un tiempo más largo, el aparato ajustará la duración de la cocción en el valor máximo permitido (13 horas).

La pantalla muestra la pantalla para ajustar los parámetros de la cocción asistida por vapor seleccionada.

ES

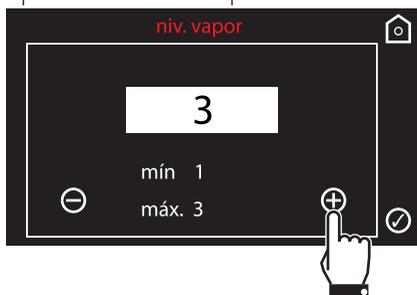


Modificación del nivel de vapor:

6. Pulse el símbolo  para modificar el nivel de vapor para la cocción.



7. Utilice los símbolos  y  para ajustar el nivel de vapor deseado.



Nota: el nivel de vapor que puede seleccionar depende de la duración de cocción programada:

Nivel 1: siempre disponible;

Nivel 2: de 30 minutos en adelante;

Nivel 3: de 45 minutos en adelante.

8. Pulse el símbolo  para confirmar el nivel de vapor programado (por ejemplo 3).

Indicaciones generales del nivel de vapor:

Nivel 1: comparable con una cocción con tapa, está indicado para la preparación de pizza, salchichas de gran tamaño, filete de cerdo entero, pechuga de pollo, pescado en trozos, tartas saladas, verduras cocidas, pan...

Nivel 2: recomendado para pollo asado, pechuga de pavo, lomo de cerdo, pescados medianos, patatas al horno, cocción a baja temperatura de grandes piezas semimagras de asado, pasteurización, pasta de huevo...

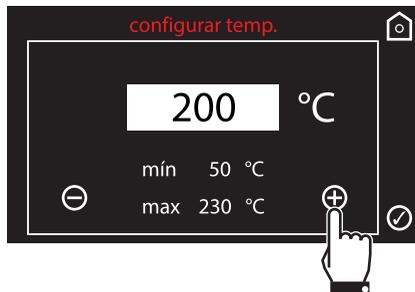
Nivel 3: comparable con una cocción con tapa y vino añadido, se recomienda para guisos, estofados de carne en trocitos, braseados de paletilla, pescados de gran tamaño, estofados de carne, estofado de patatas, pescados y verduras guisadas...

Modificación de la temperatura:

9. Pulse el valor de la temperatura para modificarlo.



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





i La temperatura mínima ajustable es de 140°C. Cada vez que se pulsaran los símbolos **+** y **-** el valor varía 5°C.

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

Programación de una cocción diferida:

i 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.

12. Si desea programar una hora de fin de cocción, pulse el símbolo .



13. y seleccione "cocción retardada".

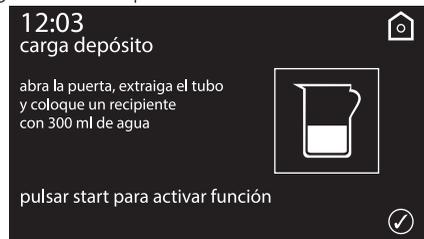


14. Teclee la hora de fin de cocción deseada (por ejemplo a las 13:30: toque primero la casilla de las horas, seguidamente los números 1 y 3; toque la casilla de los minutos y seguidamente los números 3 y 0).



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

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





Uso

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.

16. Llene una jarra con una cantidad de agua suficiente para la duración de la cocción.

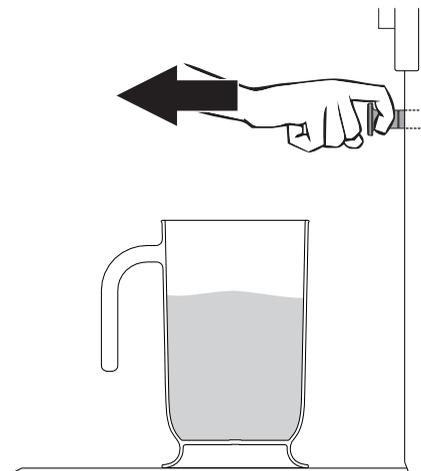
17. Abra la puerta del aparato.

18. Apoye la jarra en la puerta abierta.

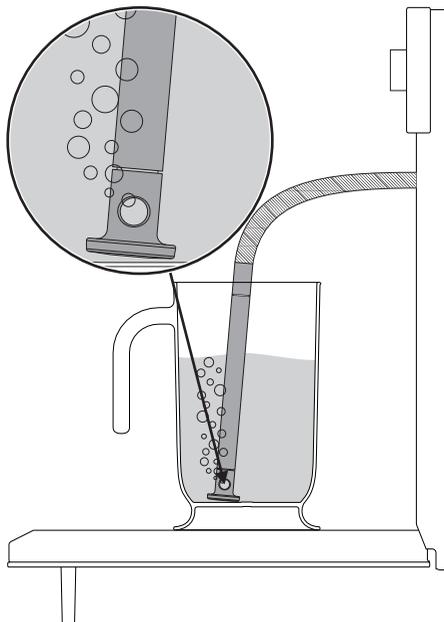


Nota: la jarra con el agua debe tener un peso bruto inferior a 5 kg.

19. Extraiga el tubo de su alojamiento.



20. Sumerja el extremo del tubo en el fondo de la jarra.



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

12:03
carga depósito



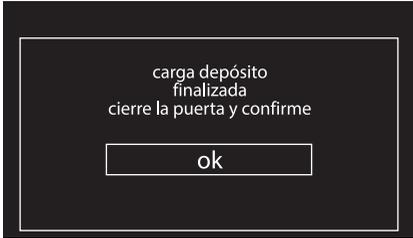
carga depósito en curso



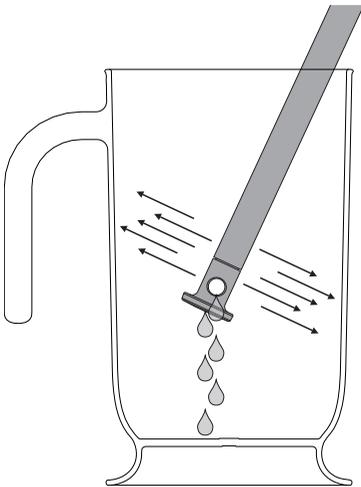
El aparato carga automáticamente la cantidad de agua necesaria para la cocción en base a su duración.



22. Al terminar, pulse “ok” para confirmar el final de la carga del depósito.



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



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



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.

25. Cierre la puerta. El aparato inicia en modo automático la función con los parámetros programados (en caso de cocción diferida, espera la hora de inicio).



ES



Uso

Fase de precalentamiento

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

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.



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

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

- Pulse el símbolo  para iniciar la cocción.



Cocción asistida por vapor



i Si durante la etapa de precalentamiento o cocción desea modificar el tipo de función, podrá seleccionar solo una función de cocción tradicional.

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

Fin de la cocción asistida por vapor

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.





Vaciado del agua residual

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



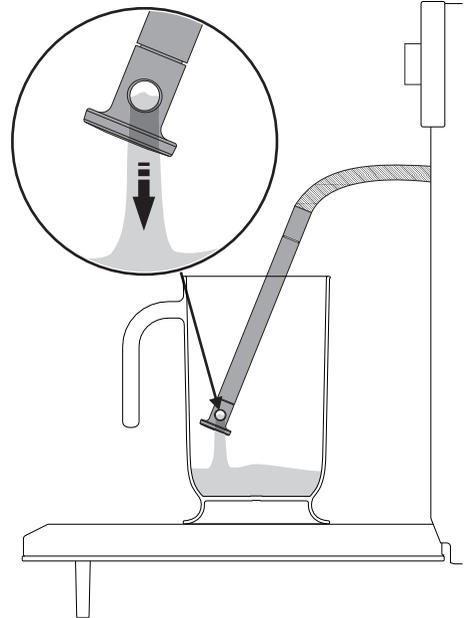
Se recomienda vaciar el depósito al final de cada cocción, para evitar posibles depósitos calcáreos.

26. Al terminar una cocción asistida por vapor, pulse el símbolo de retorno : el aparato propone la descarga del agua del depósito.



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

28. Abra completamente la puerta y extraiga la comida del compartimiento de cocción con mucho cuidado.
29. Apoye una jarra en la puerta abierta.
30. Extraiga el tubo de su alojamiento y sumerja su extremo en la jarra.





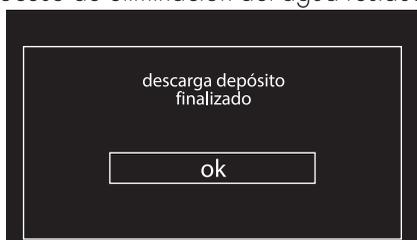
Uso

31. Presione el símbolo  para empezar a descargar el agua en la jarra.



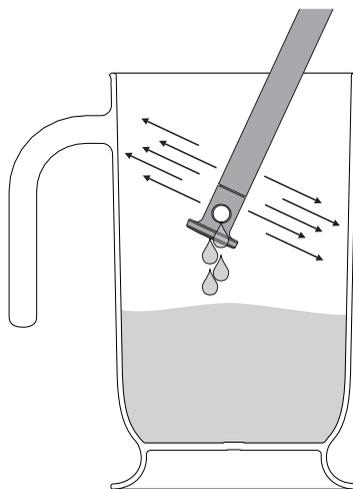
La descarga del agua se puede hacer solo con la puerta abierta. Asegúrese siempre de haber extraído el tubo de su alojamiento y de haberlo introducido en la jarra antes de presionar el símbolo  para empezar la descarga.

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



32. Pulse "ok" para confirmar.

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



34. Ponga de nuevo el tubo en su alojamiento y saque la jarra.
35. Con la ayuda de una esponja, quite la condensación del fondo del compartimiento de cocción, de las paredes y del cristal de la puerta.



Atención: el agua podría estar muy caliente.



Lista de funciones de la cocción asistida por vapor



Estático+ventilado asistido por vapor

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



Circular ventilada asistida por vapor

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.



Inferior ventilada asistida por vapor

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.



Grill ventilado asistido por vapor

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.



Turbo asistido por vapor

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.

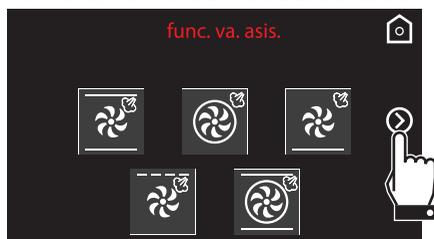


Funciones tradicionales

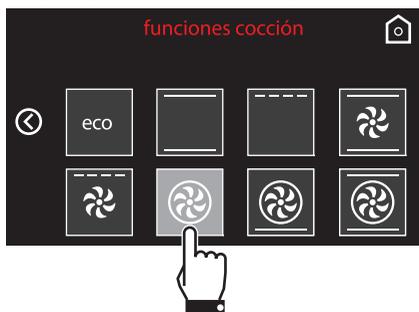
1. En la "página principal" seleccione el icono **funciones cocción**



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.



Listado de las funciones de cocción

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 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.



Estático + ventilado

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).



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).



Circular

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



Inferior ventilada

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

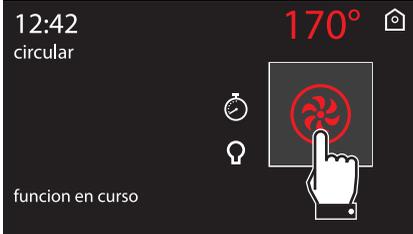
La combinación de la cocción ventilada con la cocción tradicional permite cocinar con extrema rapidez y eficacia diferentes alimentos en varios niveles, sin que se transmitan los olores o sabores. Ideal para alimentos de grandes volúmenes que requieren cocciones intensas.

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 disminuir su reducción.



Modificación de una función durante la cocción

1. Pulse el símbolo de la función para modificarla.



2. Pulse el símbolo de la nueva función deseada.



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

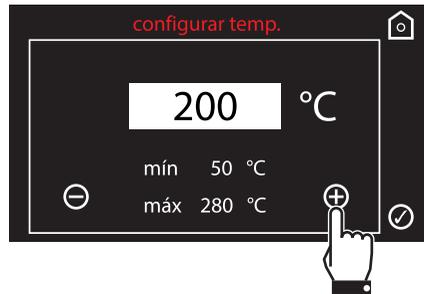


Modificación de la temperatura preprogramada

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.



ES



Minutero durante la función



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**.



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 .

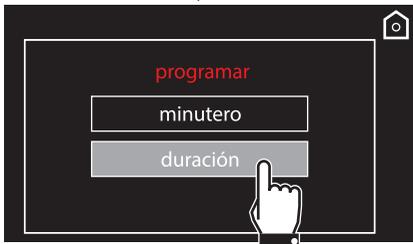


Cocción temporizada

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).

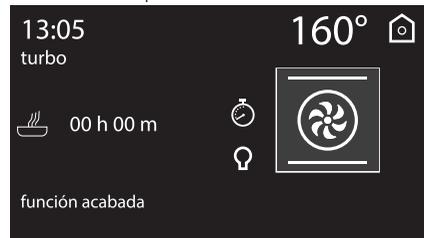


4. Pulse el símbolo  para confirmar.

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. Teclee la hora de fin de cocción deseada (por ejemplo a las 19:30: 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

- 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).
- Con el fin de evitar la excesiva formación de condensación en el cristal del horno, una vez concluida la cocción, no deje alimentos calientes dentro del mismo durante un tiempo prolongado.

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, en cambio, precalentar el horno antes de asar.
- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.

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 guía del horno.
- 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 horno 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 está presente) Si no la utiliza, quite la piedra para pizza e introduzca la cubierta en su alojamiento correspondiente.

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** .



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.



Calienta platos

Para calentar o mantener calientes los platos.



Sabbath

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



En algunos modelos algunas funciones no están disponibles.



Uso

ECO Pirólisis ECO

Programando esta función el horno efectúa una pirólisis a 500°C durante un tiempo establecido. Para utilizar para la limpieza de cavidades no demasiado sucias.

P Pirólisis

Programando esta función el horno alcanza temperaturas que llegan hasta los 500°C, destruyendo toda la suciedad grasa que se forma sobre las paredes internas.

Descalcificación

Esta función permite descalcificar manualmente la caldera.

Enjuague

Esta función permite enjuagar manualmente la caldera.

A continuación se muestran las funciones especiales de mayor complejidad de uso. Para las funciones **Pirólisis ECO**, **Pirólisis**, **Descalcificación** y **Enjuague** vea "4 Limpieza y mantenimiento".

Minutero

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

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

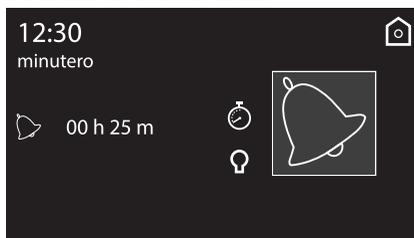
1. Seleccione **minutero** desde el menú "funciones especiales".



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.



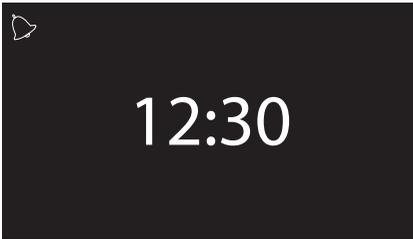


- Espera a que la señal acústica avise al usuario de que el tiempo ha terminado. El símbolo  parpadea.



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

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



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



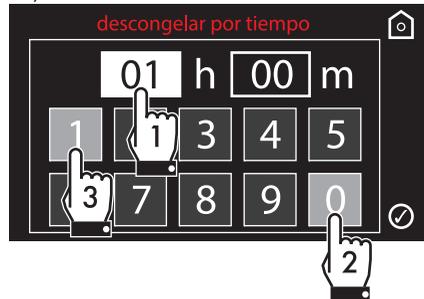
Si tras haber programado un tiempo del minuterero, se activa una función, este tiempo se considerará automáticamente como minuterero de la función, a excepción de algunas funciones especiales, programas automáticos y recetas usuario.

Descongelar por tiempo

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



- Teclee la duración deseada (por ejemplo 1 hora: toque primero la casilla de las horas, seguidamente los números 0 y 1).



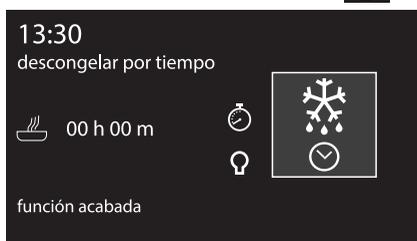
- Pulse el símbolo  para confirmar.



5. Pulse de nuevo el símbolo  para activar la función. Se inicia la descongelación por tiempo.



6. 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.
7. Al terminar en la pantalla se muestra el mensaje "función acabada" y se activa una señal acústica que se puede desactivar al pulsar el símbolo .



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

Fermentación

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

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



3. Pulse el símbolo  para iniciar la fermentación.
4. El aparato inicia la fase de precalentamiento.



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





6. 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 .

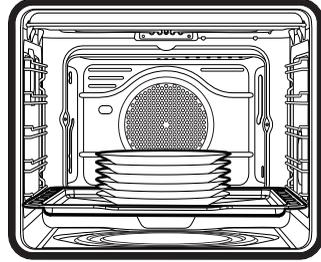
7. Al terminar en la pantalla se muestra el mensaje “función acabada” y se activa una señal acústica que se puede desactivar al pulsar el símbolo .



 En la función fermentación no es posible cambiar la temperatura por defecto (40°C).

Calienta platos

1. Ponga la bandeja en la primera repisa y en el centro de la misma vuelva a poner los platos a calentar.



 No forme pilas considerables de recipientes. Apile como máximo 5/6 platos.

2. Seleccione **calienta platos** desde el menú “funciones especiales”.





Uso

3. Pulse el símbolo  para activar la función calienta platos o pulse el valor de la temperatura preajustada para modificarlo (de 40° a 80°).
4. El aparato inicia la fase de precalentamiento.



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



6. Mientras la función está en curso es posible programar un minutero para un máximo de 4 horas (véase "Minutero durante la función"), una duración de la fermentación (véase "Cocción temporizada") o una fermentación diferida (véase "Cocción diferida").

Pulse el símbolo  para aportar las modificaciones deseadas.

i Si no se ha ajustado de otra forma, la función calienta platos tiene una duración máxima de 13 horas.

7. Al terminar en la pantalla se muestra el mensaje "función acabada" y se activa una señal acústica que se puede desactivar al pulsar el símbolo  o .





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.

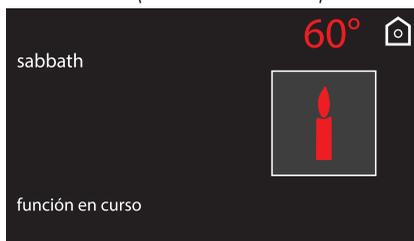


Después de haber activado la función Sabbath no será posible modificar ningún parámetro. Cualquier acción no producirá ningún efecto; permanecerá activo el símbolo de retorno  para poder volver al menú principal.

1. Seleccione **sabbath** desde el menú "funciones 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.



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**



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.

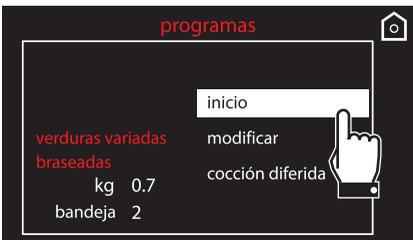




5. Utilice los símbolos  y  para programar el peso (en kilogramos) de la comida.



6. Pulse el símbolo  para confirmar.
7. Pulse de nuevo el símbolo  para pasar a la pantalla siguiente.
8. Al llegar a este punto es posible comenzar el programa seleccionado, modificar los ajustes de modo permanente o efectuar una cocción diferida.



9. 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.



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.

10. 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.



11. Pulse el símbolo  para iniciar la cocción.





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  (púlselo 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.

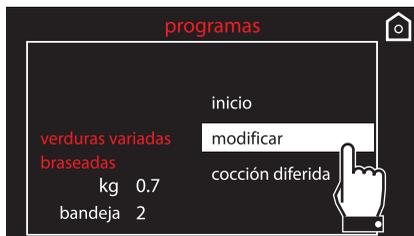
i La cocción en secuencia resulta útil para cocinar varios alimentos del mismo tipo. Por ejemplo, para la cocción de varias pizzas en sucesión.

 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

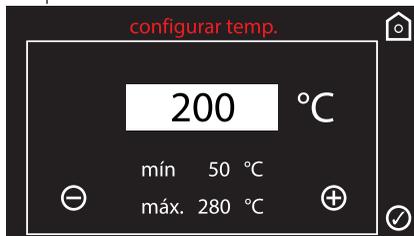
1. Dentro del programa seleccionado, seleccione **modificar** desde el menú del alimento seleccionado.



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



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

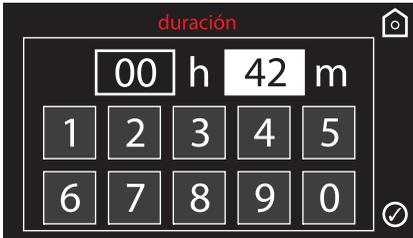




- función de cocción



- duración de cocción



- nivel del bastidor



- peso del alimento

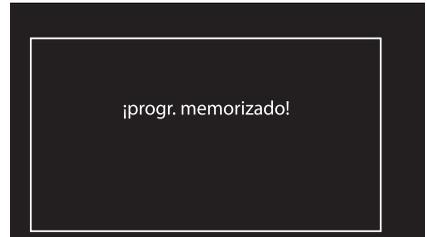


- Aporte las modificaciones deseadas.
- Para memorizar el programa, pulse el símbolo . Se pedirá una confirmación de las modificaciones que se acaban de seleccionar.



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

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



ES



Tabla de los programas predefinidos

CARNES

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Función	Nivel Vapor	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Roast beef	poco hecho	1		-	2	200	35
	medio	1		-	2	200	40
	muy hecho	1		-	2	200	45
Lomo de cerdo c/ hueso	-	2		2	4	180	80
Cordero	medio	2		3	3	190	90
	muy hecho	2		3	3	190	100
Asado de ternera	-	1		-	2	190	65
Costillas de cerdo	unidas	0,6		1	4	270	35
	separadas	0,5		1	4	280	23
Chuletas de cerdo	-	0,2		1	4	250	13
Salchicha de cerdo	-	1		-	4	280	12
Panceta de cerdo	en rodajas	1		1	3	280	8
Pavo	-	1		3	4	170	65
Pollo al horno	braseado	1		-	2	200	64
Conejo al horno	braseado	1,5		1	4	195	60
	estofado	21,5		3	3	165	70



PESCADO

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Función	Nivel Vapor	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pescado	fresco	0,5		-	2	160	35
	congelado	0,5		-	2	160	45
Lubina	entera	0,5		1	2	210	15
Salmón	en trozos	0,1		1	2	160	15
Cola de rape	-	0,5		1	4	220	15
Pargo	-	1		-	2	180	30
Rodaballo	-	1		-	2	160	35

VERDURAS

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Función	Nivel Vapor	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Verduras variadas	asadas ⁽¹⁾	0,5		-	4	250	15+10 ⁽¹⁾
	braseadas	1		1	3	270	9+7 ⁽¹⁾
Patatas	braseadas	0,5		1	4	235	35
	fritas congeladas	0,5		-	2	220	13
	gratinadas	0,5		1	3	200	60

⁽¹⁾ Para la cocción tipo asado, se recomienda cocer los dos lados de los alimentos, consultando los tiempos indicados en la tabla. El tiempo mayor indicado se refiere siempre al primer lado que se cuece del alimento crudo.



Uso

DULCES

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Función	Nivel Vapor	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Rosquilla	-	1		-	2	160	60
Galletas	-	0,2		1	2	170	16
Magdalenas	-	0,5		-	2	160	18
Profiteroles	-	0,5		-	2	180	70
Merengue	-	0,3		-	2	120	90
Bizcocho	-	1		1	2	160	55
Strudel	-	1		1	2	185	40
Tarta	-	0,8		-	2	170	40
Brioche	-	1		-	2	180	40
Croissant	-	0,6		-	2	160	30

PAN

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Función	Nivel Vapor	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pan de levadura	-	0,4		1	2	180	30
Focaccia	-	1		-	2	180	25
Pizza en bandeja	-	1		-	1	280	7



PIZZA

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Función	Nivel Vapor	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pizza en piedra	fresca	0,5		-	1 ⁽²⁾	280	4
	congelada	0,3		-	1 ⁽²⁾	280	6

⁽²⁾ (Modelos sin piedra para Pizza) La piedra debe estar apoyada en el fondo del compartimiento de cocción. La pizza congelada cocida en la piedra no necesita un tiempo de cocción distinto según el peso.

PASTA/ARROZ

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Función	Nivel Vapor	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pasta al horno	-	1		2	1	200	40
Lasaña	-	2		3	4	200	45
Paella	-	0,5		-	2	190	25
Quiche Lorraine	-	1		1	4	175	45
Soufflè	-	0,5		-	2	180	25

COCCIONES A BAJA TEMPERATURA

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Función	Nivel Vapor	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Tenera	-	1		-	2	90	360
Buey	cocción media	1		-	2	90	105
	muy hecho	1		-	2	90	380
Lomo de cerdo	-	1		-	2	90	330
Cordero	-	1		-	2	90	360



Los tiempos de cocción descritos en la tabla hacen referencia a la comida indicada en la receta, son indicativos y pueden variar según el gusto personal.



Las tablas indican los datos programados en fábrica. Si se desea restablecer un programa predefinido con los ajustes originales tras una posible modificación permanente, es necesario introducir los datos indicados en la tabla.



Si se ha activado la función ECO logic (véase 3.9 Ajustes) los tiempos para alcanzar la temperatura de cocción pueden variar.

3.8 Programas usuario

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 las recetas usuario, éstas últimas serán propuestas 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 página principal, todos los parámetros modificables se resaltan en color amarillo.



2. Pulse en el parámetro que se quiere modificar:

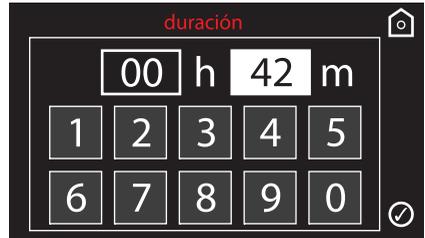
- temperatura de cocción



- 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.

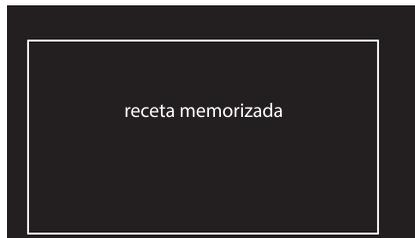
6. Después de haber introducido el nombre de la nueva receta, pulse el símbolo  para confirmar.

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 con anterioridad desde 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 con anterioridad desde el menú "programación personal" (en el ejemplo se ha memorizado la receta, **receta 1**).



2. Seleccione la opción **modificar**.

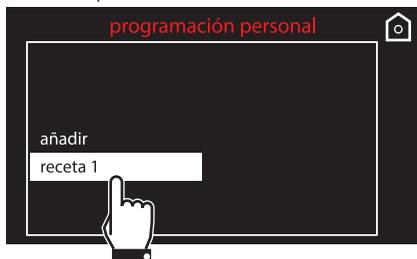


3. Repita los mismos pasos partiendo desde el punto 2 del capítulo "Añadir una receta".



Cancelación de una receta usuario

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



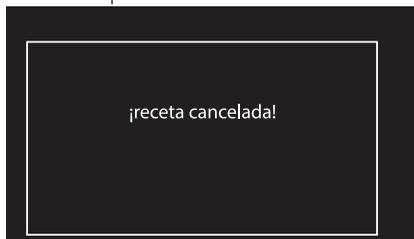
2. Seleccione la opción **cancelar**.



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.

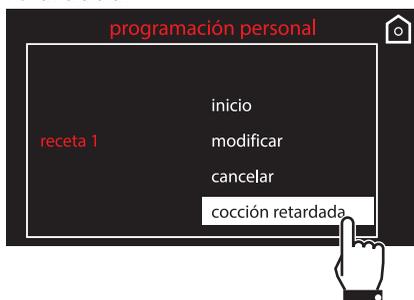


Cocción diferida

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

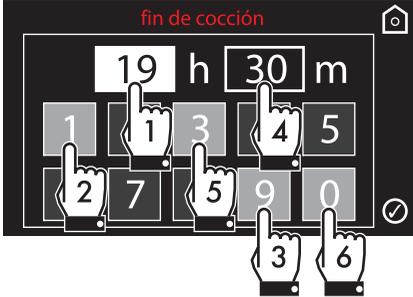


2. Seleccione la opción **cocción retardada**.





- Introduzca la hora de fin de cocción deseada (por ejemplo a las 19:30: 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).



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



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

i Permite seleccionar el idioma deseado de entre aquellos disponibles.

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



2. Pulse los símbolos  y  hasta seleccionar el idioma deseado.



3. Confirme el idioma seleccionado.

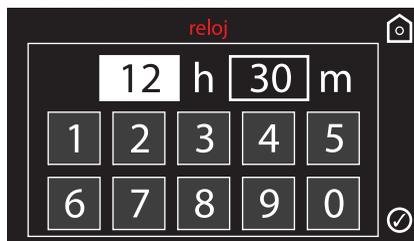
Reloj

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.



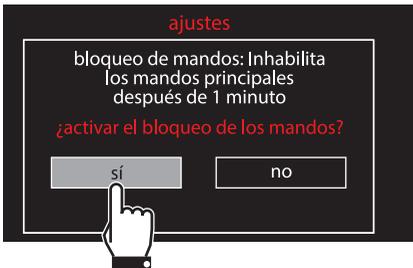
Bloqueo de mandos

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** desde 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 del último ajuste el bloqueo vuelve a activarse.

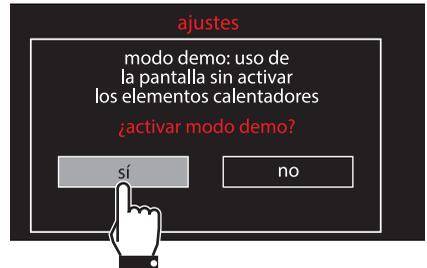
Función demo (solo para expositores)

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** desde 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.

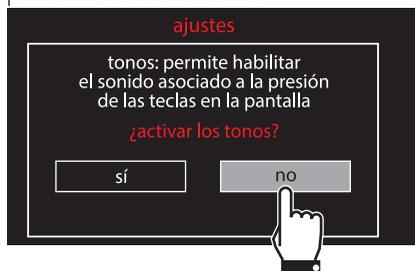
Tonos

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

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



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





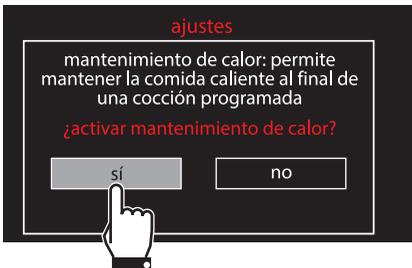
Mantenimiento calor

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** desde el menú "ajustes".



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



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.



Eco-Light

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

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





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



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



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.



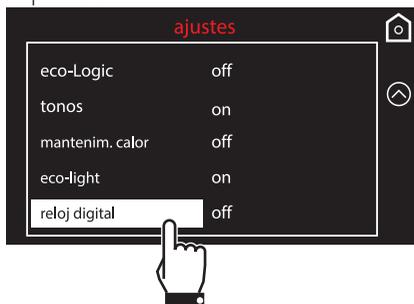
La función eco-light está programada de fábrica en "on".

Reloj digital



Permite visualizar la hora en formato digital.

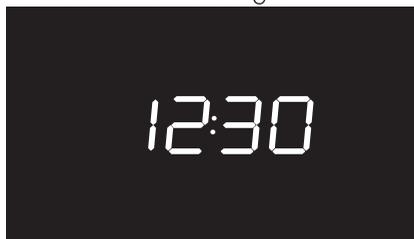
- Pulse los símbolos  o  y seleccione **reloj digital** desde el menú "ajustes".



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



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



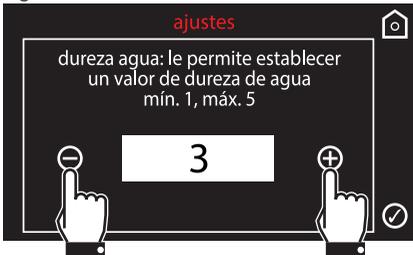
El aparato sale de la fábrica preprogramado sobre un índice de dureza del agua medio (3).

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 de dureza del agua programado, en la pantalla aparecerá el pedido de realizar la descalcificación 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

ES



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.



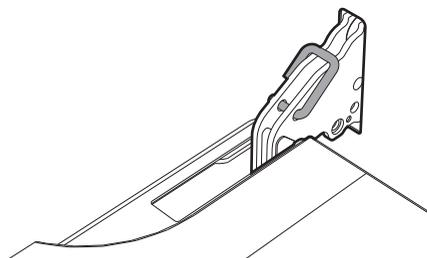
4.3 Limpieza de la puerta

Desmontaje de la puerta

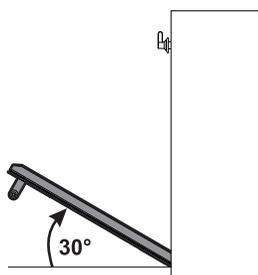
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar la puerta y colocarla sobre un trapo de cocina.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

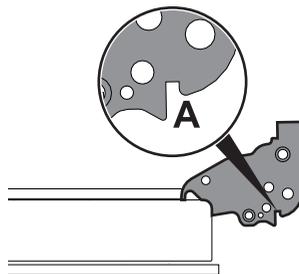
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



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



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



Limpieza de los cristales de la puerta

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



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

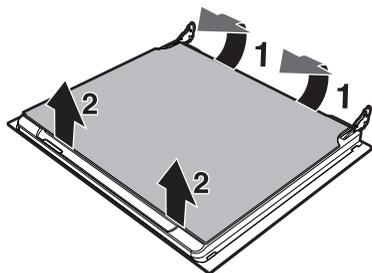


Limpeza y mantenimiento

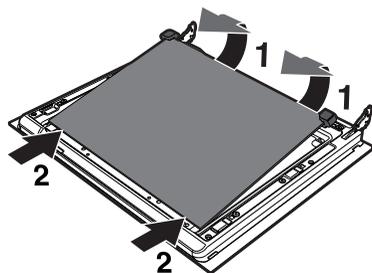
Desmontaje de los cristales interiores

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

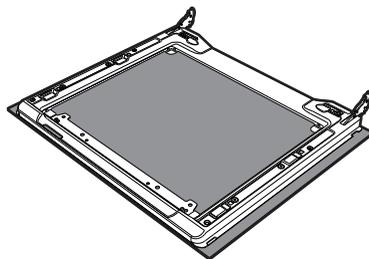
1. Extraiga el cristal interior tirando de éste delicadamente hacia arriba por la parte trasera siguiendo el movimiento que indican las flechas (1).
2. Tire entonces del cristal hacia arriba en la parte delantera (2). De este modo se desencajan los 4 pernos fijados al cristal de sus asientos en la puerta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



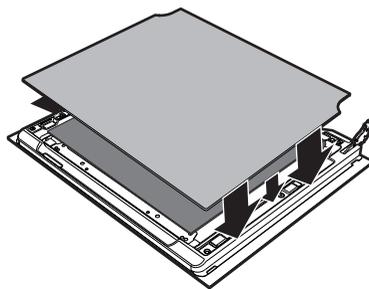
3. En algunos modelos hay un cristal intermedio. Quite el cristal intermedio llevándolo hacia arriba.



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 a centrar e introducir los 4 pernos en sus asientos en la puerta ejerciendo una ligera presión.





4.4 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 del horno.



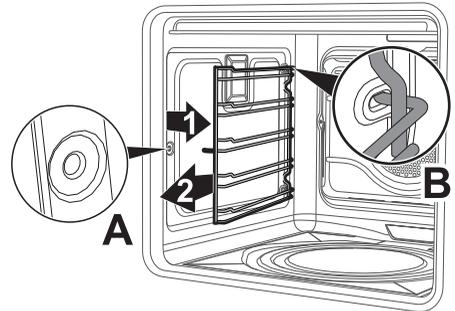
Si utiliza productos de limpieza específicos, haga funcionar el horno a la temperatura máxima durante unos 15/20 minutos para eliminar cualquier residuo.

Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

La extracción de los bastidores guía 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 sacar los bastidores de soporte de las rejillas/bandejas: tire el bastidor hacia el interior del compartimiento de cocción hasta desengancharlo del encastre **A**, a continuación, sáquelo de los alojamientos situados en la parte trasera **B**.

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





Limpeza y mantenimiento

Pirólisis



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 horno por dentro con suma facilidad.



Uso incorrecto
Riesgo de daños a las superficies

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

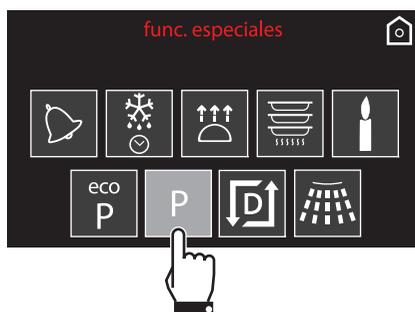
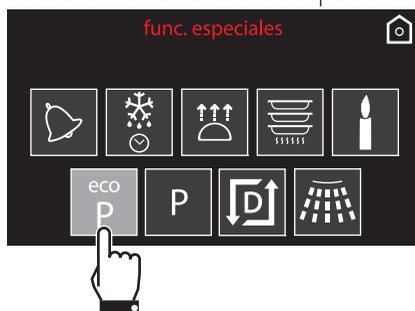
Operaciones preliminares

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 horno.
- Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
- Cierre la puerta.

Ajuste de la pirólisis

1. Seleccione **pirólisis eco** o **pirólisis** desde el menú "funciones especiales".



2. Teclee la duración del ciclo de limpieza deseada (por ejemplo 2 horas y 30 minutos: toque primero la casilla de los minutos, seguidamente los números 3 y 0).



3. Pulse el símbolo  para confirmar.

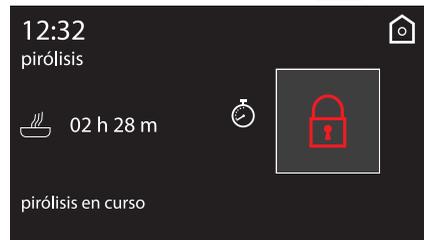


4. El aparato ya está listo para comenzar el ciclo de limpieza automática. Un aviso recuerda que se quiten los accesorios del compartimento de cocción. Pulse el símbolo  para iniciar la pirólisis.



Pirólisis

En la pantalla aparece el mensaje “pirólisis en curso” y el tiempo restante para indicar que el aparato está efectuando el ciclo de limpieza automática. Pasados 2 minutos desde el inicio de la pirólisis, la puerta se bloquea con un dispositivo que impide cualquier intento de apertura (en la pantalla se muestra el símbolo ).



Duración sugerida de la pirólisis:

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

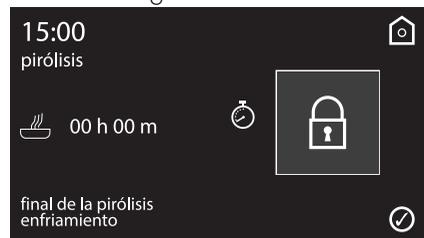


En la función **pirólisis eco**  la duración está fijada en el valor de 2 horas y no se puede modificar.



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.

5. Al final de la pirólisis la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura dentro del horno vuelva a niveles de seguridad.





Limpieza y mantenimiento

- Pasados unos 20 segundos en la pantalla aparece un aviso que indica que el procedimiento de enfriamiento del compartimiento de cocción está en curso.



- Espera a que el horno se enfríe y recoja los restos del interior del horno con un paño húmedo de microfibra.



Durante la primera pirólisis podrían producirse olores desagradables por la evaporación normal de las sustancias oleosas de fabricación. Se trata de un fenómeno absolutamente normal que desaparece después de la primera operación de limpieza.



Durante la pirólisis los ventiladores producen un ruido más intenso ocasionado 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 como para evitar el sobrecalentamiento de las paredes de los muebles y de la parte frontal 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.

- Tras haber elegido la duración de la pirólisis y haber pulsado el símbolo  para confirmar, pulse el símbolo .
- Pulse en el mensaje **cocción retardada**.



- Introduzca la hora de fin de cocción deseada (por ejemplo a las 19:30: 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).



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



4.5 Limpieza del circuito de agua

Enjuague

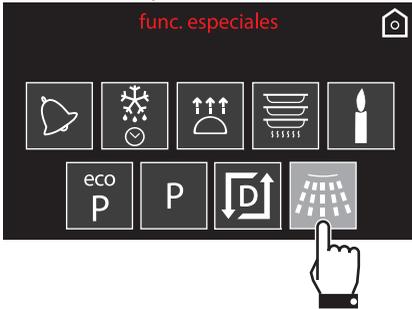


En caso de un período prolongado de inactividad del aparato, se recomienda enjuagar el circuito de agua.

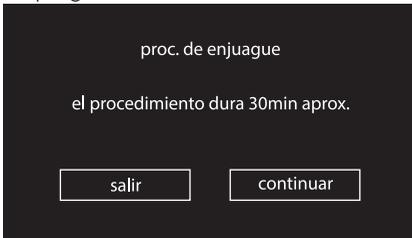


El proceso de enjuague se compone de dos etapas, cada una con 5 pasos.

1. Seleccione **enjuague** en el menú "funciones especiales".



En la pantalla del aparato aparecerá el siguiente mensaje para hacer el proceso de enjuague:



2. Pulse la palabra **continuar** para iniciar el proceso de enjuague.



Nota: si escoge continuar, no podrá anular o interrumpir el proceso de enjuague.

La pantalla muestra la petición de carga del depósito.



3. Llene una jarra con un litro de agua limpia.
4. Abra la puerta del aparato.
5. Apoye la jarra en la puerta abierta.

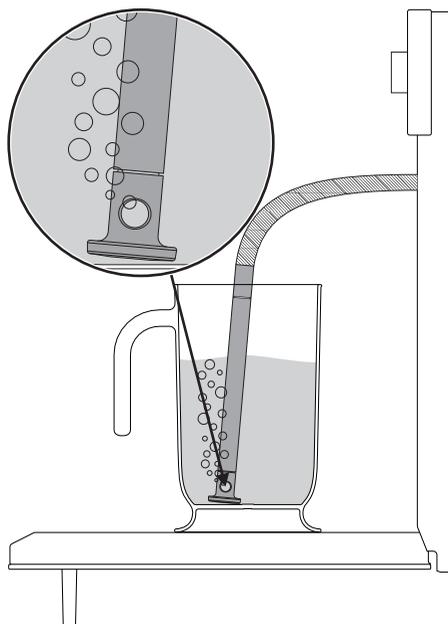


Nota: la jarra con el agua debe tener un peso bruto inferior a 5 kg.



Limpeza y mantenimiento

6. Extraiga el tubo de su alojamiento y sumerja su extremo en el fondo de la jarra.



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

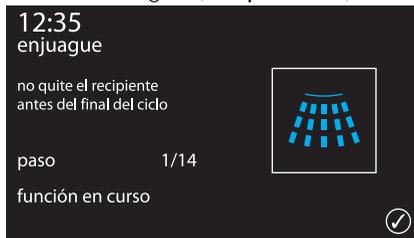


8. Al final, prepare una jarra vacía.

9. Apoye la jarra vacía sobre la puerta abierta e introduzca el extremo del tubo en la jarra.



10. Pulse el símbolo  para iniciar el proceso de enjuague. El aparato inicia la primera etapa de enjuague del circuito del agua (del **paso 1...**)



11. (... al **paso 7**).





Al final de la primera etapa, en la pantalla aparece el pedido de carga del depósito.



12. Vacíe la jarra que contiene los residuos de la primera etapa de enjuague
13. Llene la jarra con un litro de agua limpia.
14. Abra la puerta del aparato.
15. Apoye la jarra en la puerta abierta.
16. Extraiga el tubo de su alojamiento y sumerja su extremo en el fondo de la jarra.
17. Pulse el símbolo  para iniciar la carga del agua en el depósito del aparato para la segunda etapa del enjuague.

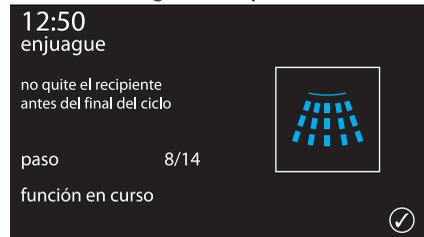


18. Al final, prepare una jarra vacía.

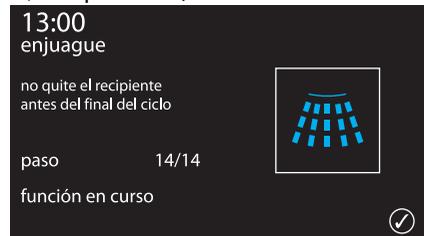
19. Apoye la jarra vacía sobre la puerta abierta e introduzca el extremo del tubo en la jarra.



20. Pulse el símbolo  para reanudar el proceso de enjuague. El aparato inicia la segunda etapa de enjuague del circuito del agua (del **paso 8...**)



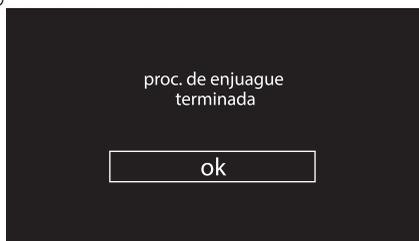
21. (... al **paso 14**).





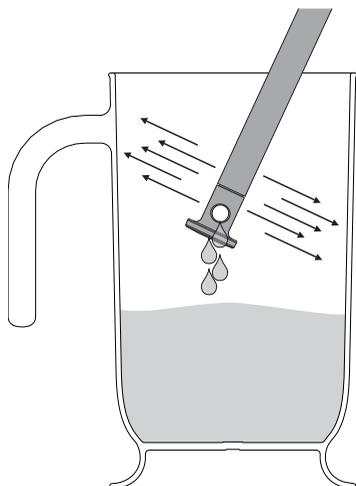
Limpeza y mantenimiento

El proceso de enjuague del circuito del agua ha terminado.



22. Pulse **ok** para salir de la función.

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



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

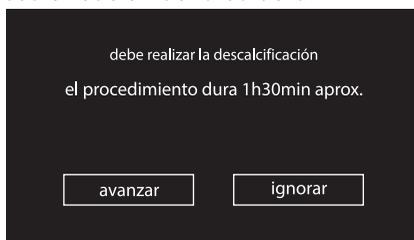
25. Cierre la puerta

Descalcificación

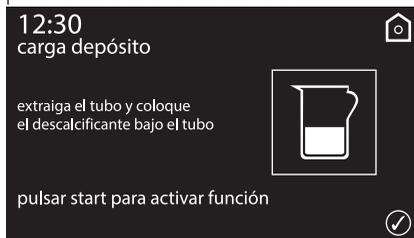


La presencia de cal debida a la falta de descalcificación, a la larga puede perjudicar el funcionamiento correcto del aparato.

Periódicamente, en la pantalla del aparato aparece el siguiente mensaje para indicar que es necesario hacer el proceso de descalcificación de la caldera:



1. Pulse la palabra **avanzar** para iniciar el proceso de descalcificación.





2. Llene una jarra con una solución descalcificante (por ej. ácido cítrico diluido).



Se recomienda mezclar 100 g de ácido cítrico en 250 ml de agua.

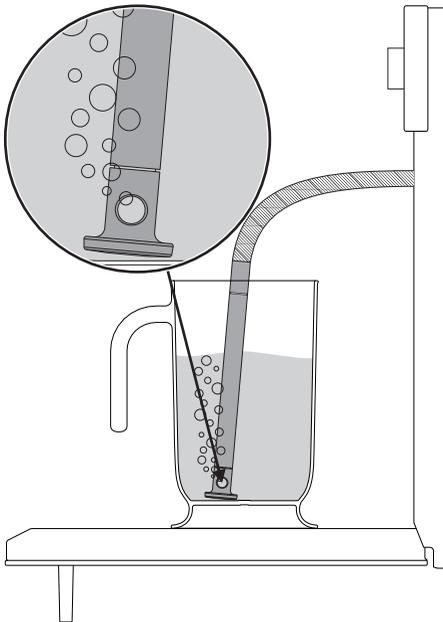
Nota: No utilice ácido láctico.

3. Abra la puerta del aparato.
4. Apoye la jarra en la puerta abierta.



Nota: la jarra con el descalcificante 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.



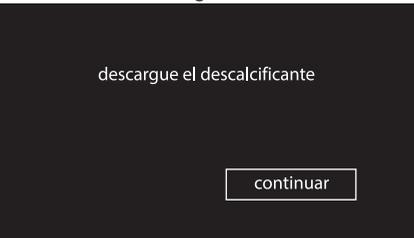
6. Pulse el símbolo  para iniciar la carga del descalcificante en el depósito del aparato.



- Al terminar de cargar el depósito, la pantalla muestra el tiempo necesario hasta el final del proceso de descalcificación.



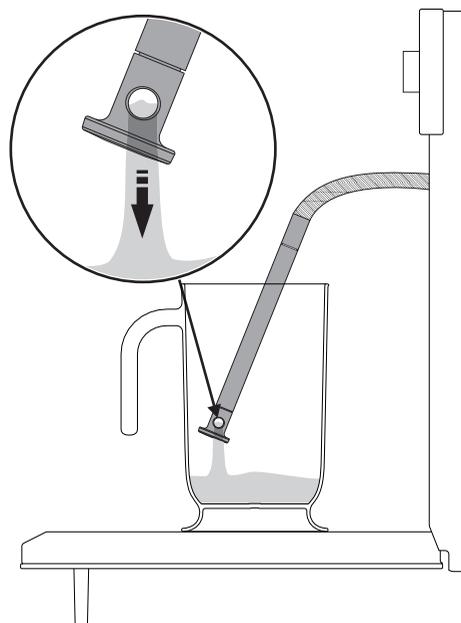
7. Quite la jarra y cierre la puerta. El proceso de descalcificación comienza. Al final del proceso, en la pantalla aparece el pedido de descarga del descalcificante.



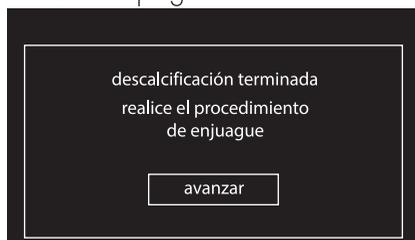


Limpeza y mantenimiento

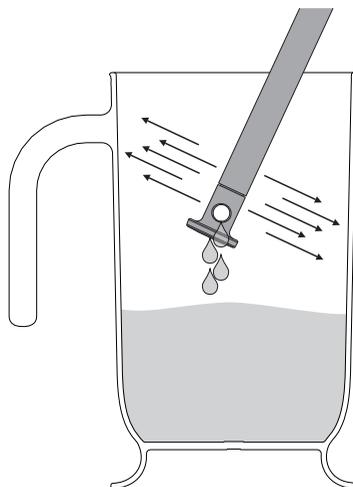
- Abra completamente la puerta.
- Apoye una jarra en la puerta abierta.
- Extraiga el tubo de su alojamiento y sumerja su extremo en la jarra.



Al terminar, la pantalla indica el final del proceso de descalcificación y el inicio del proceso de enjuague.



- Sacuda el tubo para quitar cualquier residuo de descalcificante.



- Pulse el símbolo  para iniciar la descarga del descalcificante en la jarra.



- Prepare una jarra que contenga agua para continuar el proceso de enjuague.
- Pulse **avanzar** para iniciar el proceso de enjuague (vea el capítulo "Mantenimiento extraordinario").



Al final del proceso de descalcificación y enjuague, se recomienda hacer un nuevo ciclo de enjuague.



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.

debe realizar la descalcificación
si el proceso no se realiza
en la próxima solicitud, se le obligara
a realizar una descalcificación

avanzar

ignorar



El aparato no permitirá ninguna otra función hasta que no se efectúe un nuevo proceso de descalcificación.

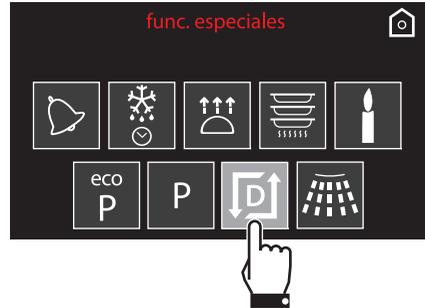
debe realizar la descalcificación
hay que descalcificar antes de continuar
con las funciones de cocción

avanzar

Descalcificación manual

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

1. Seleccione **descalcificación manual** en el menú "funciones especiales".



2. Pulse la palabra **continuar** para iniciar el proceso de descalcificación.

descalcificación
el procedimiento dura 1h30min aprox.
prepare el descalcificante
como indicado en el manual de uso

salir

continuar

3. Siga el procedimiento que se muestra en el capítulo "Descalcificación" a partir del punto 2.



Limpeza y mantenimiento

4.6 Mantenimiento extraordinario

Sustitución de la lámpara de iluminación interna



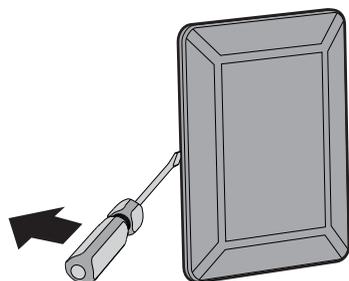
Partes bajo tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

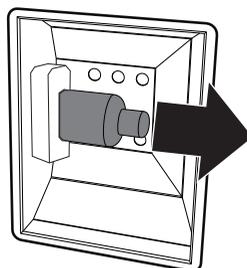
1. Quite todos los accesorios del interior del compartimento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo un destornillador).



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

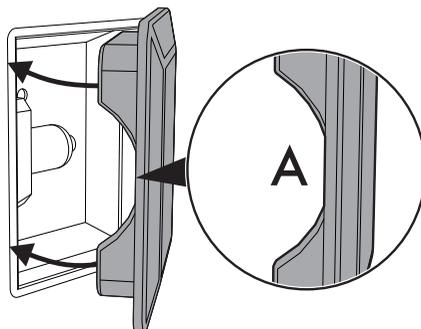


4. Extraiga y quite la lámpara.



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

5. Sustituir 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 programado la función "demo" (para más detalles vea el apartado "Ajustes").

Los mandos no responden:

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

Los tiempos de cocción son elevados respecto a los indicados en la tabla:

- Controle si se ha programado la función "eco-logic" (para más detalles vea el apartado "Ajustes").

Tras el ciclo de limpieza automática (pirólisis) no se consigue seleccionar ninguna función:

- Controle que el bloqueo de la puerta se ha desactivado. En caso contrario el horno cuenta con una protección que no permite seleccionar una función mientras el bloqueo de la puerta esté activo. Todo esto porque dentro del horno hay todavía temperaturas elevadas que no permitirían ningún tipo de cocción.

En la pantalla se mostrará "Error 4":

- El bloqueo de la puerta no se ha enganchado bien a la puerta porque puede ser que la puerta se haya abierto casualmente durante su activación. Apague y vuelva a encender el horno esperando unos minutos antes de seleccionar de nuevo un ciclo de limpieza.

Si se abre la puerta durante una función ventilada se para el ventilador:

- No es una avería, sino un funcionamiento normal del producto, útil cuando se tocan los alimentos durante la cocción para evitar pérdidas excesivas de calor. Al cerrar la puerta, el ventilador reanuda su funcionamiento normal.



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 Error XX: 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 ser realizada por 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.

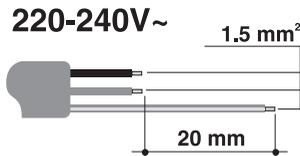
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

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 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.

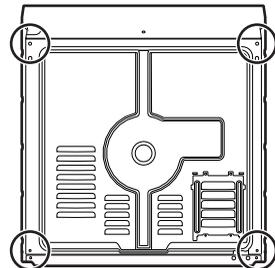
5.2 Sustitución del cable



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.

1. Desatornille los tornillos del cárter trasero y quite el cárter para acceder al terminal de bornes.



2. Sustituya el cable.
3. Asegúrese de que los cables (horno o posible encimera de cocción) sigan el trayecto más adecuado, con el fin de evitar cualquier contacto con el aparato.



5.3 Colocación



Aparato pesado
Peligro de heridas por aplastamiento

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



Presión sobre la puerta abierta
Riesgo de daños al aparato

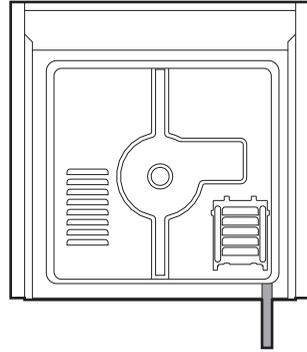
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.



Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

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

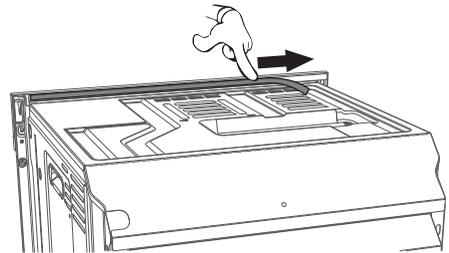
Posición del cable de alimentación



(vista posterior)

Junta del panel frontal

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

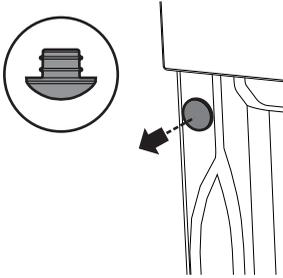




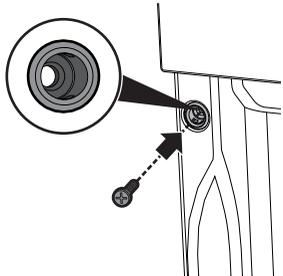
Instalación

Casquillos de fijación

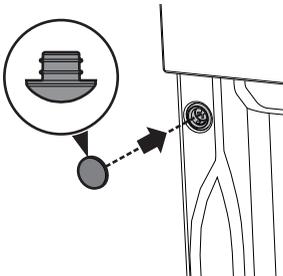
1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.



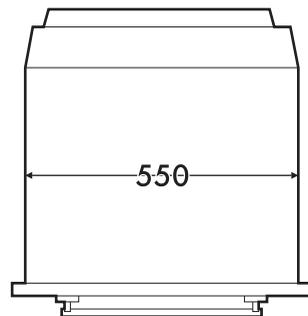
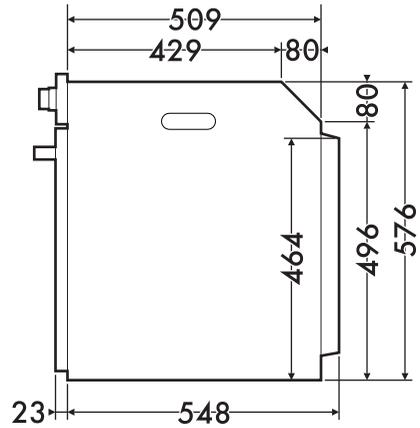
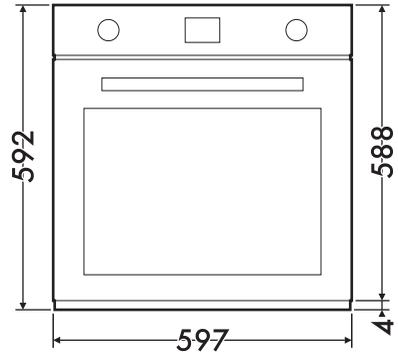
2. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.



4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.

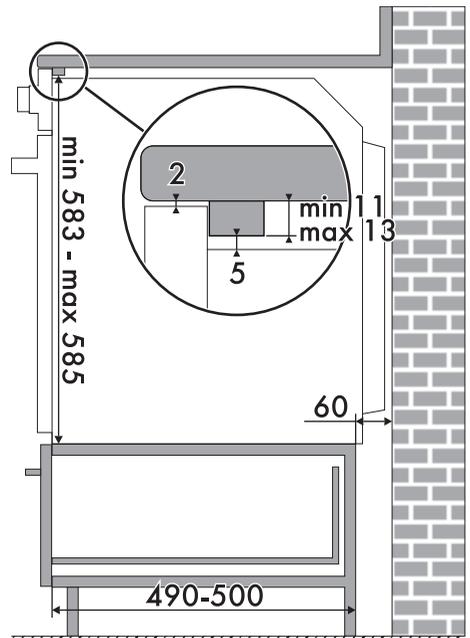
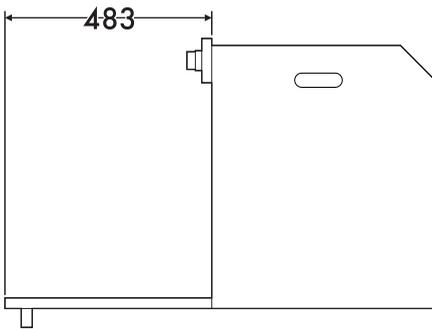
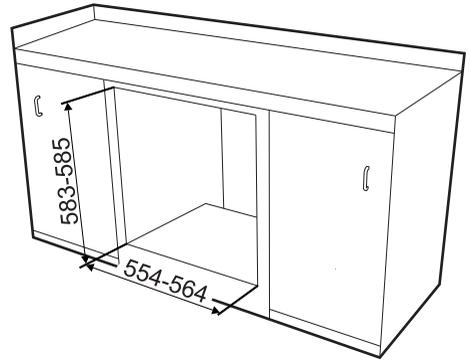
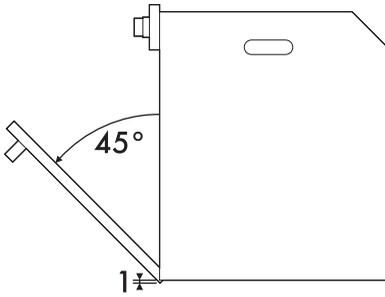


Dimensiones del aparato (mm)





Empotramiento debajo de encimeras (mm)



ES

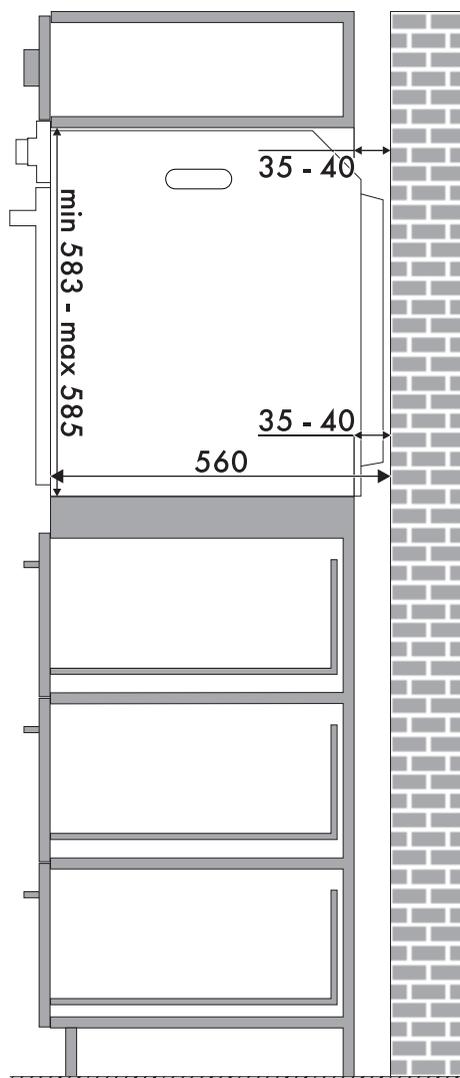
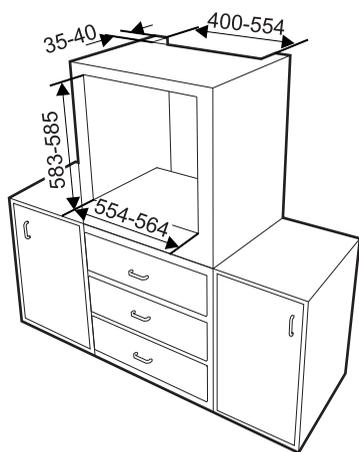


Asegúrese de que la parte trasera/inferior del mueble tenga una abertura de unos 60 mm.



Instalación

Empotramiento de columna (mm)



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