

|  |            |
|--|------------|
| <b>1 Advertencias</b>                      | <b>174</b> |
| 1.1 Advertencias generales de seguridad    | 174        |
| 1.2 Función del aparato                    | 177        |
| 1.3 Responsabilidad del fabricante         | 178        |
| 1.4 Este manual de uso                     | 178        |
| 1.5 Placa de identificación                | 178        |
| 1.6 Eliminación                            | 178        |
| 1.7 Cómo leer el manual de uso             | 179        |
| <b>2 Descripción</b>                       | <b>180</b> |
| 2.1 Descripción general                    | 180        |
| 2.2 Panel de mandos                        | 181        |
| 2.3 Otras partes                           | 181        |
| 2.4 Accesorios disponibles                 | 182        |
| <b>3 Uso</b>                               | <b>183</b> |
| 3.1 Advertencias                           | 183        |
| 3.2 Primer uso                             | 183        |
| 3.3 Uso de los accesorios                  | 184        |
| 3.4 Uso del horno                          | 184        |
| 3.5 Consejos para la cocción               | 190        |
| <b>4 Limpieza y mantenimiento</b>          | <b>194</b> |
| 4.1 Advertencias                           | 194        |
| 4.2 Limpieza del aparato                   | 194        |
| 4.3 Desmontaje de la puerta                | 194        |
| 4.4 Limpieza de los cristales de la puerta | 195        |
| 4.5 Vapor Clean                            | 197        |
| 4.6 Mantenimiento especial                 | 199        |
| <b>5 Instalación</b>                       | <b>201</b> |
| 5.1 Conexión eléctrica                     | 201        |
| 5.2 Para el instalador                     | 201        |
| 5.3 Sustitución del cable                  | 202        |
| 5.4 Colocación                             | 202        |

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](http://www.smeg.com)



# Advertencias

## 1 Advertencias

### 1.1 Advertencias generales de seguridad

#### Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. No toque las resistencias durante 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 AEROSOLES 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.
- Durante el proceso de pirólisis (si está disponible), apague los quemadores o las placas eléctricas de la encimera de cocción si estuviera instalada en el aparato.
- 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 compartimento de cocción.

## **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 utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No deje objetos sobre las superficies de cocción.
- **NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.**



## Advertencias

- 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.
- Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 4000 metros sobre el nivel del mar.

## 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.

### 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 la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato.

### Instalación



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



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

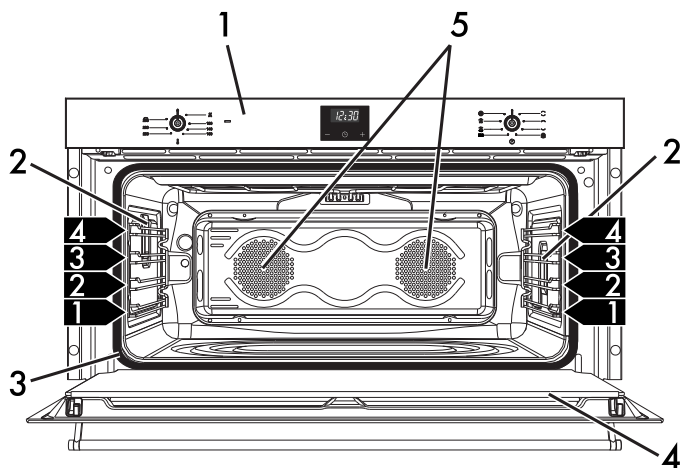
1. Secuencia de las instrucciones de uso.
  - Instrucción de uso individual.



# Descripción

## 2 Descripción

### 2.1 Descripción general



1 Panel de mandos

2 Lámparas

3 Junta

4 Puerta

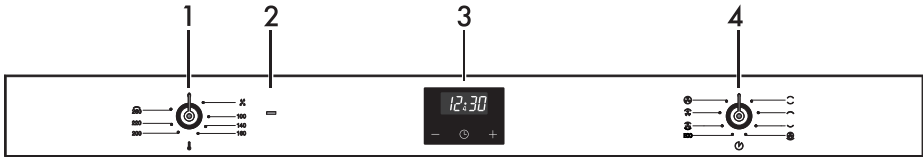
5 Ventiladores

**1,2,3** Nivel del bastidor





## 2.2 Panel de mandos



### 1 Mando de la temperatura

Con este mando es posible seleccionar la temperatura de cocción.

Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el valor deseado, comprendido entre el mínimo y el máximo.

### 2 Testigo del termostato

Se enciende para señalar que el horno está en fase de calentamiento. Se apaga cuando ha alcanzado la temperatura. El encendido y el apagado regular indica que la temperatura ajustada se mantiene constante dentro del horno.

### 3 Reloj programador

Es útil para visualizar la hora corriente, seleccionar las cocciones programadas y programar el temporizador minutero.

### 4 Mando de las funciones

Mediante este mando es posible encender/apagar el aparato y seleccionar las varias funciones disponibles.

Gire el mando a la derecha o a la izquierda para variar/seleccionar la opción deseada.



Mantenga pulsado el mando durante al menos 5 segundos para terminar al instante una cualquier cocción.

## 2.3 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 aparato y entra en funcionamiento durante la cocción.

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

### Iluminación interna

La iluminación interna del aparato se enciende:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se activa una función cualquiera, excepto las funciones ECO y Vapor Clean  (solo en algunos modelos).
- Al girar brevemente el mando de la temperatura a la derecha (activación y desactivación manual).



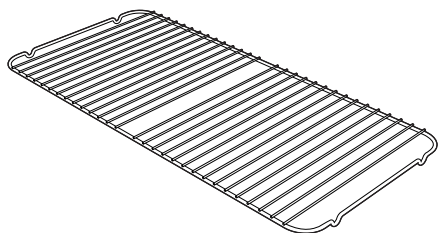
Cuando la puerta está abierta no es posible apagar la iluminación interna.



## Descripción

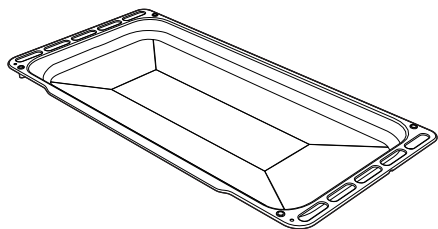
### 2.4 Accesorios disponibles

#### Rejilla para bandeja



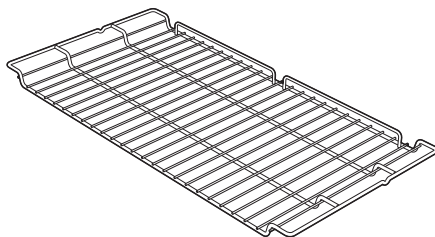
Para colocar en la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.

#### Bandeja profunda



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

#### Rejilla



Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.



En algunos modelos no todos los accesorios están presentes.



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



Los accesorios de serie y los opcionales pueden solicitarse en los centros de asistencia autorizados. Utilice solo accesorios originales del fabricante.



## 3 Uso

### 3.1 Advertencias



#### Uso incorrecto Riesgo de daños a las superficies

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



#### Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso Peligro de quemaduras

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



#### Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

#### Peligro de incendio o explosión

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

### 3.2 Primer uso

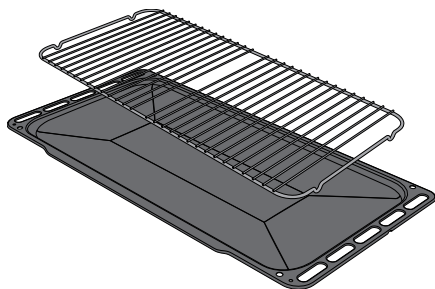
1. Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
2. Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimiento de cocción.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea 4 Limpieza y mantenimiento).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



## 3.3 Uso de los accesorios

### Rejilla para bandeja

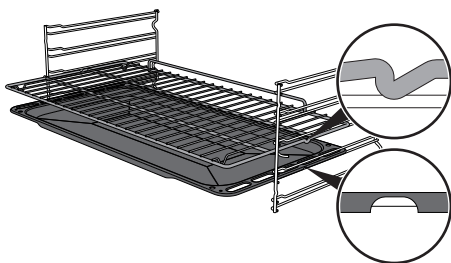
La rejilla para la bandeja debe introducirse dentro de la bandeja. De esta forma, es posible recoger la grasa separada de los alimentos en cocción.



### Rejillas y bandejas

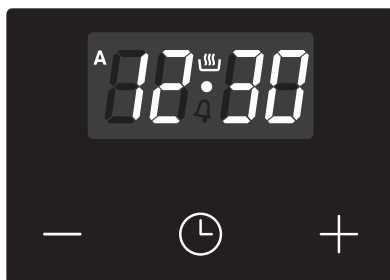
Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta que toquen el tope.

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



## 3.4 Uso del horno


### Reloj programador



— Tecla de reducción del valor

🕒 Tecla del reloj

+ Tecla de aumento del valor

**i** Asegúrese de que el reloj programador muestre el símbolo de la duración de cocción , en caso contrario no será posible encender el horno.

Pulse la tecla  para resetear el reloj programador.



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



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










## Regulación de la hora

**i** Si la hora no está programada no es posible encender el horno.

Con el primer uso o después de una interrupción de corriente, el aparato












mostrará en la pantalla las cifras  intermitentes.

1. Pulse la tecla del reloj  durante 2 segundos. El punto situado entre las horas y los minutos parpadea.
2. Con las teclas de aumento del valor  y reducción del valor  es posible ajustar la hora. Mantenga pulsada la tecla para avanzar rápidamente.
3. Espere 7 segundos. El punto situado entre las horas y los minutos deja de parpadear.
4. El símbolo  en la pantalla indica que el aparato está listo para comenzar una cocción.

 Para modificar la hora, pulse al mismo tiempo las teclas de aumento del valor  y reducción del valor  durante dos segundos, y luego continúe con el ajuste de la hora.



## 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.



1. Mantenga pulsada la tecla del reloj  hasta que aparezca el símbolo .
  2. Pulse otra vez la tecla del reloj . En la pantalla aparecen el símbolo  y la leyenda  que se alternan con la hora actual.
  3. Pulse las teclas aumento del valor  y reducción del valor  para programar los minutos de cocción que desea.
  4. Seleccione una función y una temperatura de cocción.
  5. Espere unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para activar la función. En la pantalla se mostrará la hora actual junto con los símbolos  y .
- Al finalizar la cocción las resistencias se desactivarán. En la pantalla, el símbolo  se apaga, el símbolo  parpadea y se activa un avisador acústico.
6. Para apagar el avisador acústico basta pulsar cualquier tecla del reloj programador.








7. Pulse la tecla del reloj  para reiniciar el reloj programador.

4. Pulse las teclas  o  para ajustar los minutos deseados (por ejemplo 1 hora).

**i** No es posible ajustar una duración de cocción superior a las 10 horas.


5. Pulse la tecla menú . En la pantalla aparecerá el mensaje  alternado con la hora actual sumado con la duración de la cocción que se ha ajustado con anterioridad (por ejemplo la hora de fin de cocción mostrada es 18.30).

 Para poner a cero la programación pulse y manténgalas presionadas al mismo tiempo las teclas de aumento del valor  y reducción del valor  y apague manualmente el horno.



6. Pulse las teclas  o  para ajustar el horario de fin de cocción (por ejemplo a las 19.30).


## Cocción programada

**i** La cocción programada es la función que permite iniciar una cocción a una hora establecida y concluirla una vez transcurrido cierto tiempo ajustado por el usuario.





 Tener en cuenta que a la duración de la cocción deben añadirse algunos minutos útiles para el precalentamiento del horno.



1. Ajuste la duración de la cocción, como se describe en el apartado anterior "Cocción temporizada".

7. Espere unos 7 segundos sin pulsar ninguna tecla para activar la función. En la pantalla aparece la hora actual y los símbolos  y  se encienden.



2. Pulse la tecla menú  durante 2 segundos.

8. Seleccione una función y una temperatura de cocción.

3. Pulse de nuevo la tecla menú . La pantalla muestra de forma alterna las cifras  y el mensaje  mientras que el símbolo  parpadea (por ejemplo la hora actual es 17.30).

9. Al finalizar la cocción las resistencias se desactivarán. En la pantalla, el símbolo  se apaga, el símbolo  parpadea y se activa un avisador acústico.



10. Vuelva a poner los mandos de las funciones y de la temperatura en **0**.
11. Para apagar el avisador acústico basta con pulsar cualquier tecla del reloj programador.
12. Pulse al mismo tiempo las teclas  y  para poner a cero la programación ajustada.






No es posible ajustar una duración de cocción superior a las 10 horas.



No es posible ajustar cocciones programadas superiores a las 24 horas.











Tras el ajuste para mostrar el tiempo de cocción que queda pulse la tecla menú  durante 2 segundos. Pulse de nuevo la tecla menú . La pantalla muestra el mensaje  alternado con el tiempo que queda de cocción.

## Temporizador minuterero



El temporizador minuterero no interrumpe la cocción, pero avisa al usuario cuando han transcurrido los minutos ajustados.

El temporizador minuterero puede ser activado en cualquier momento.




1. Mantenga pulsada la tecla del reloj  algunos segundos. La pantalla muestra las cifras  y el símbolo  parpadeante entre las horas y los minutos.
  2. Pulse las teclas de aumento del valor  y reducción del valor  para programar los minutos que desea.
  3. Espere unos 5 segundos sin pulsar ninguna tecla para terminar la regulación del minuterero. En la pantalla se muestran la hora actual y los símbolos  y .
- Un avisador acústico se activa al final del tiempo programado.
4. Pulse la tecla de reducción del valor  para apagar el avisador acústico.






Se puede programar el temporizador minuterero de 1 minuto a un máximo de 23 horas y 59 minutos.



## Modificación de los datos programados




1. Pulse la tecla del reloj .
2. Pulse las teclas de aumento del valor  y reducción del valor  para programar los minutos que desea.


## Cancelación de los datos programados

1. Pulse la tecla del reloj .
2. Mantenga presionadas al mismo tiempo las teclas de aumento del valor  y reducción del valor .
3. Apague luego de forma manual el horno si hay alimentos que se están cocinando.

## Seleccione el avisador acústico.

El avisador acústico puede variar en 3 tonos.

1. Mantenga presionadas al mismo tiempo las teclas de aumento del valor  y reducción del valor .
2. Pulse la tecla del reloj .

Pulse la tecla de reducción del valor  para seleccionar otro avisador acústico.

## Listado de las funciones



### 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.



### Inferior

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





### Inferior + circular ventilada

La cocción ventilada viene combinada con el calor procedente de la parte inferior, proporcionando a la vez una ligera doradura. Ideal para cualquier tipo de alimento.

### 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 los tiempos de cocción (y de un eventual precalentamiento) son más largos.



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



### 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). (Para la cocción en varias rejillas se aconseja utilizar el 2° y el 4° nivel).



### Grill ventilado

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



### Circular ventilada

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



## 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 un peso igual, el tiempo de cocción de la pieza troceada es menor respecto al tiempo de cocción de la pieza entera.

### 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

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

### 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.
- En caso de cocción en varios niveles, ponga los alimentos preferentemente en el 2° y el 4° nivel, aumente algunos minutos el tiempo de cocción y use solamente funciones ventiladas.
- 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.
- El tiempo de cocción del merengue y los profiteroles de crema varían según el tamaño.



## Consejos para la descongelación y la fermentación

- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera rejilla del compartimiento de cocción.
- Evite que los alimentos se superpongan unos encima de otros.
- Para descongelar la carne, utilice una rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja puesta en el primer nivel. De esta forma, los alimentos no estarán en contacto con el líquido de descongelación.
- La fruta y el pan, si están troceados, emplean el mismo tiempo para descongelarse, independientemente de la cantidad y el peso totales.
- Las partes más delicadas pueden cubrirse con una película de aluminio.
- Para una buena fermentación, coloque en el fondo del compartimiento de cocción un recipiente con agua.

## Para ahorrar energía

- Pare la cocción durante algunos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los minutos restantes con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga constantemente limpio el interior del aparato.



# Uso

## Tabla indicativa de las cocciones

| Alimentos   | Peso (kg) | Función              | Nivel | Temperatura (°C) | Tiempo (minutos)     |   |
|---|-----------|----------------------|-------|------------------|----------------------|---|
| Lasaña  | 2         | Estático             | 1     | 230              | 40 - 45              |   |
| Pasta al horno  | 2         | Estático             | 1     | 220              | 40 - 45              |   |
| <b>CARNE</b>  |           |                      |       |                  |                      |   |
| Asado de ternera                                      | 2 - 2,5   | Estático + ventilado | 2     | 180              | 115 - 125            |   |
| Lomo de cerdo   | 2         | Estático + ventilado | 2     | 180              | 80 - 85              |   |
| Roast beef medio hecho                                | 2         | Circular             | 2     | 200              | 80 - 85              |   |
| Conejo al horno (en trozos)                           | 1         | Circular             | 2     | 180              | 70 - 75              |   |
| Muslo de pavo   | 1,5       | Estático + ventilado | 2     | 180 - 190        | 80 - 90              |   |
| Bondiola al horno                                     | 2         | Circular             | 2     | 180 - 190        | 150 - 160            |   |
| Pollo al horno  | 1,5       | Circular             | 2     | 200              | 70 - 75              |   |
| <b>A LA PARRILLA (*)</b>                              |           |                      |       |                  | <b>Lado 1 Lado 2</b> |   |
| Salchichas  | 0,5 - 1   | Grill ventilado      | 3     | máx.             | 9                    | 5 |
| Chuletas de cerdo (200g cada)                         | tot. 1,5  | Grill                | 4     | máx.             | 17                   | 6 |
| Costilla (tira unida)                                 | 1         | Grill ventilado      | 3     | máx.             | 13                   | 7 |
| Panceta de cerdo (grosor 0,5 mm)                      | 0,8 - 1   | Grill ventilado      | 3     | máx.             | 8                    | 3 |
| Filete de cerdo (grosor 0,5 mm)                       | 0,8 - 1   | Grill                | 4     | máx.             | 15                   | 4 |
| Filete de buey (grosor 2 cm)                          | 0,8 - 1   | Grill                | 4     | máx.             | 6                    | 4 |
| <b>PESCADO ENTERO</b>                                 |           |                      |       |                  |                      |   |
| Trucha asalmonada                                     | 0,5       | Estático + ventilado | 2     | 160              | 40 - 45              |   |
| Cola de rape  | 0,7       | Circular ventilada   | 2     | 160              | 65 - 70              |   |
| Lubina  | 0,5       | Circular ventilada   | 2     | 160              | 45 - 50              |   |
| <b>VERDURAS</b>                                       |           |                      |       |                  |                      |   |
| Patatas al horno                                      | 1,5 - 2   | Estático + ventilado | 2     | 190              | 35 - 40              |   |
| Verduras variadas asadas                              | 1,5 - 2   | Estático + ventilado | 2     | 190              | 35 - 38              |   |
| Verduras en tiras a la parrilla (**)<br>grosor 0,5 mm |           | Grill                | 4     | máx.             | 10                   | 7 |
| <b>MASAS</b>  |           |                      |       |                  |                      |   |
| Pizza fresca  | 1,5 - 2   | Estático + ventilado | 2     | máx.             | 12 - 15              |   |
| Pan (pan de forma redonda)                            | 0,4       | Circular ventilada   | 2     | 200              | 30                   |   |
| Focaccia  | 1,5       | Estático + ventilado | 2     | 180              | 25 - 28              |   |



## DULCES

|                                  |                 |   |   |     |         |
|----------------------------------|-----------------|---|---|-----|---------|
| Merengue (medios - pequeños)     | 0,35            | Circular ventilada                          | 2 | 120 | 80 - 90 |
| Rosquilla                        | 1,5             | Circular ventilada                          | 2 | 160 | 55 - 60 |
| Tarta de mermelada               | 1               | Estático                                    | 2 | 170 | 35 - 40 |
| Tarta de requesón                | 1,2             | Estático                                    | 2 | 180 | 45 - 50 |
| Magdalenas                       | 40 g cada molde | Estático + ventilado/<br>Circular ventilada | 2 | 160 | 25 - 30 |
| Tarta paraíso                    | 1,2             | Circular ventilada                          | 2 | 160 | 55 - 60 |
| Profiteroles (medios - pequeños) | masa 0,5        | Circular ventilada                          | 2 | 180 | 70 - 75 |
| Bizcocho                         | 1               | Circular ventilada                          | 2 | 150 | 55 - 60 |
| Galletas (grosor 0,5 mm)         | masa 0,5        | Estático + ventilado                        | 2 | 160 | 14 - 16 |
| Medialunas                       | 0,6             | Estático + ventilado                        | 2 | 160 | 30 - 35 |

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

(\* ) Cuando se cocina a la parrilla, los tiempos varían en función del grosor del alimento y del grado de cocción que se desea alcanzar.

(\* \*) Los tiempos de las verduras a la parrilla varían en función del grosor del alimento y del tipo de verdura.

Los asados de carne, durante la cocción, se giran para que se asen de modo uniforme por ambos lados.



## 4 Limpeza y mantenimiento

### 4.1 Advertencias



Uso incorrecto

**Riesgo de daños a las superficies**

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

### 4.2 Limpeza del aparato



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

### Consejos para la limpieza del compartimiento de cocción

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

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

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

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

- la puerta;
- los bastidores de soporte para rejillas/bandejas;
- la junta del horno.



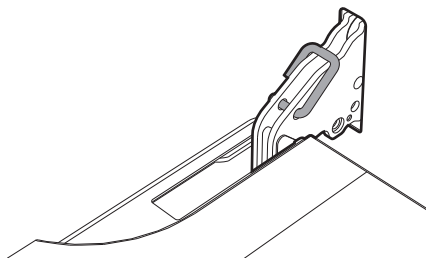
Si utiliza productos de limpieza específicos, haga funcionar el horno a la temperatura máxima durante unos 15/20 minutos para eliminar cualquier residuo.

### 4.3 Desmontaje de la puerta

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

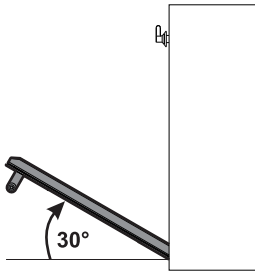
Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

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

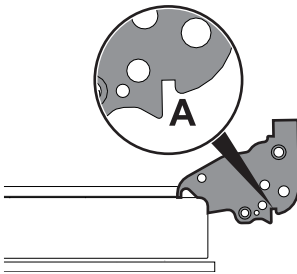




2. Sujete la puerta por los dos lados con ambas manos, levántela formando un ángulo de unos  $30^\circ$  y extráigala.



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.



## 4.4 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.

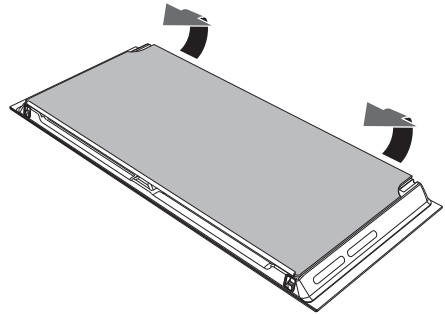


Se aconseja utilizar los productos de limpieza distribuidos por el fabricante.

## Desmontaje de los cristales interiores

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

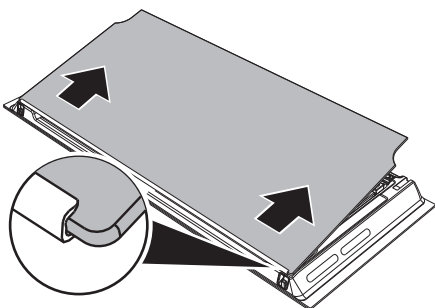
1. Quite la puerta del aparato y bloquéela con los pernos respectivos.
2. Extraiga el cristal interno tirando del mismo delicadamente hacia arriba por la parte trasera siguiendo el movimiento que indican las flechas.



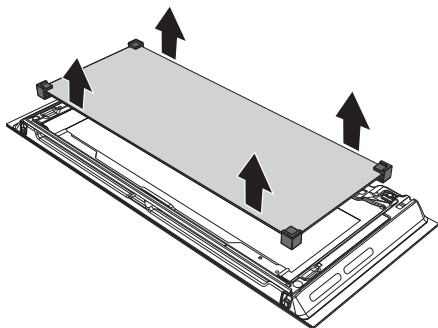


## Limpeza y mantenimiento

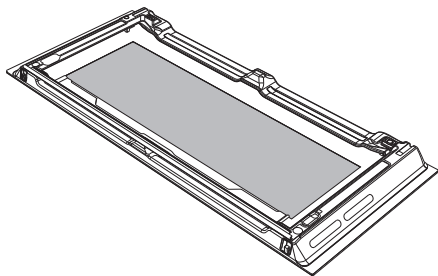
3. Luego extraiga el cristal interior del perfil delantero.



4. Quite el grupo cristal intermedio levantándolo hacia arriba.

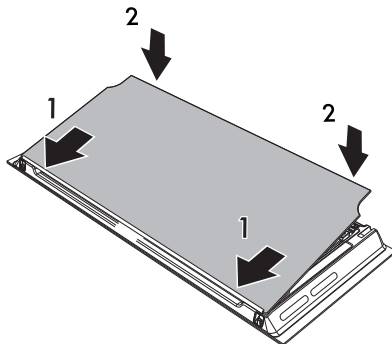


5. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.



6. Vuelva a colocar el grupo del cristal intermedio.

7. Vuelva a colocar el cristal interior. Inserte la parte frontal en el perfil delantero (1). Baje luego la parte trasera e introduzca los pernos en sus asientos de la puerta ejerciendo una ligera presión (2).

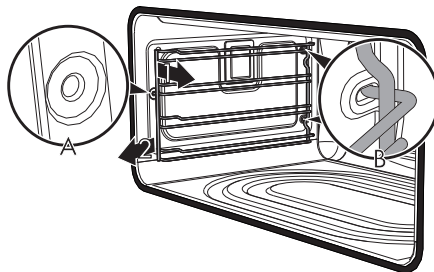


### Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

La extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas permite limpiar más fácilmente las partes laterales.

Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

- Tire del bastidor hacia el interior del horno 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 de soporte para rejillas/bandejas.





## 4.5 Vapor Clean

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

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

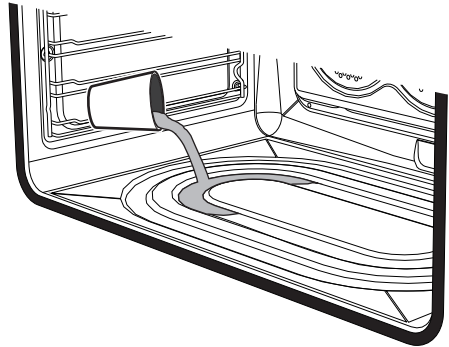
- Elimine del interior del compartimento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones anteriores.
- Haga las operaciones de limpieza asistida solamente con el horno frío.

### Operaciones preliminares

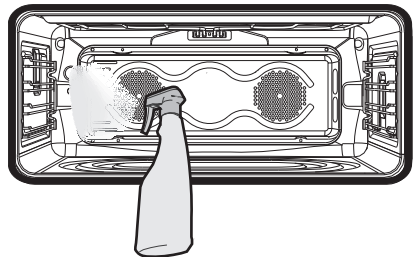
Antes de iniciar la función Vapor Clean:

- Quite todos los accesorios del interior del compartimento de cocción.
- Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
- Quite todos los bastidores de guía extraíbles.
- Cierre la puerta.

- Vierta aproximadamente 400 cc de agua en la bandeja. Preste atención a que no se desborde del hueco.



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



- Cierre la puerta.





Se aconseja efectuar unas 20 pulverizaciones como máximo.



## Limpeza y mantenimiento

### Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean

1. Programe un tiempo de cocción de 18 minutos con el reloj programador.
2. Gire el mando de las funciones hasta el símbolo .
3. Gire el mando de la temperatura hasta el símbolo .

Después de algunos segundos desde la última acción en las teclas del reloj programador, empieza el ciclo de limpieza Vapor Clean.

4. Al final del ciclo de limpieza Vapor Clean el minuterero desactiva los elementos que calientan el horno, se activa un sonido y los números de la esfera del reloj programador parpadean.

### Finalización del ciclo de limpieza Vapor Clean

5. Abra la puerta y quite la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.
6. Para las incrustaciones más resistentes utilice un estropajo antirayado con filamentos de latón.
7. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
8. Elimine el agua residual de dentro del horno.

Para una mayor higiene y para evitar que los alimentos adquieran un olor desagradable se aconseja secar el horno mediante una función ventilada a 160°C durante unos 10 minutos.



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



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

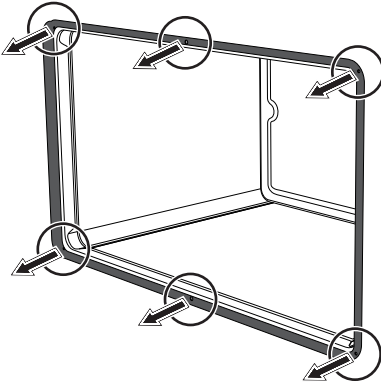


## 4.6 Mantenimiento especial

### Desmontaje y montaje de la junta

Para desmontar la junta:

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



Para montar la junta:

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

### Consejos para el mantenimiento de la junta

La junta debe ser blanda y elástica.

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

### Sustitución de la lámpara de iluminación interna



Partes bajo tensión eléctrica  
**Peligro de electrocución**

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

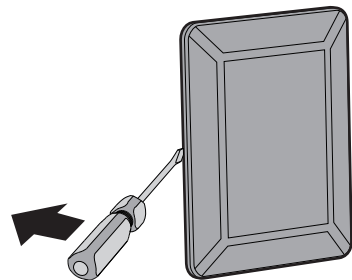


El compartimento de cocción está equipado con dos lámparas de 40W.

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).



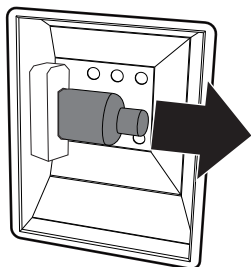
Tenga cuidado para no rayar el esmalte de la pared del compartimento de cocción.





## Limpeza y mantenimiento

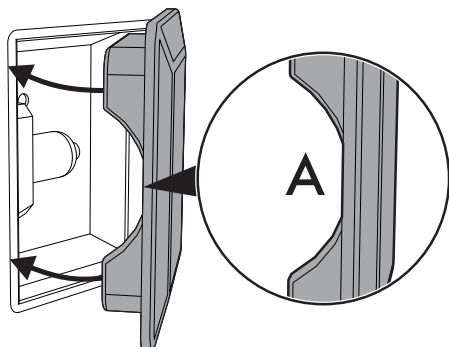
4. Extraiga y quite la lámpara.



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

5. Introduzca la lámpara nueva.

6. Vuelva a montar la tapa. Deje el perfil interno del cristal (**A**) mirando hacia la puerta.



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



## 5 Instalación

### 5.1 Conexión eléctrica



**Tensión eléctrica**  
**Peligro de electrocución**

- La conexión eléctrica debe 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.

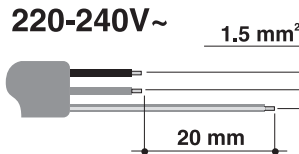
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

El aparato funciona a 220-240 V~.

Utilice un cable tripolar (cable de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, 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 Para el instalador

- El enchufe tiene que quedar accesible después de la instalación. No doble ni atrape el cable de conexión en la red eléctrica.
- Hay que instalar el aparato siguiendo los esquemas de instalación.
- Si el aparato no funciona correctamente después de haber realizado todos los controles, contacte con el Servicio de Asistencia Autorizado de su zona.
- Una vez que el aparato está instalado correctamente le rogamos que instruya al usuario sobre el método correcto de funcionamiento.



# Instalación

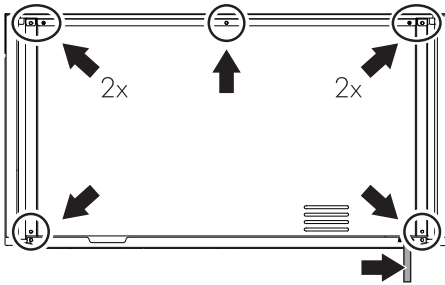
## 5.3 Sustitución del cable



**Tensión eléctrica**  
**Peligro de electrocución**

- Desconecte la alimentación eléctrica general.

1. Desatornille los 6 tornillos de la carcasa trasera.



**Posición de los tornillos y del cable de alimentación**

**(vista posterior)**

2. Levante ligeramente la carcasa superior y quite la carcasa trasera para acceder al terminal de bornes.
3. Sustituya el cable.
4. 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.

## 5.4 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.



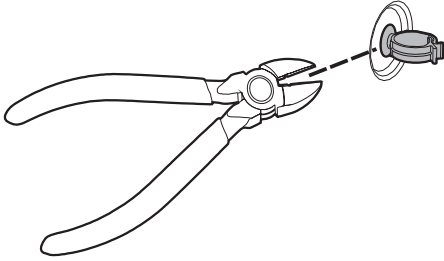
**Formación de calor durante el funcionamiento del aparato**  
**Riesgo de incendio**

- 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.

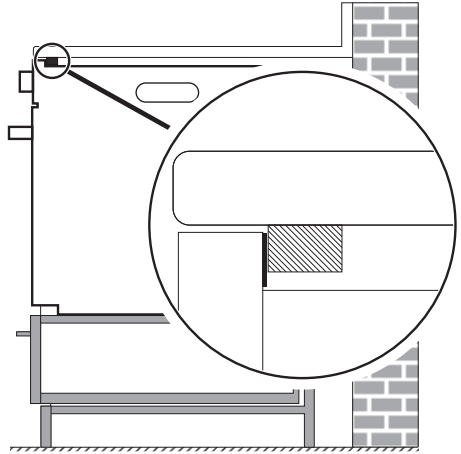


## Extracción del gancho trasero

Antes de instalar el aparato es necesario retirar el gancho portacables situado sobre la carcasa trasera con unas tijeras o una herramienta específica.

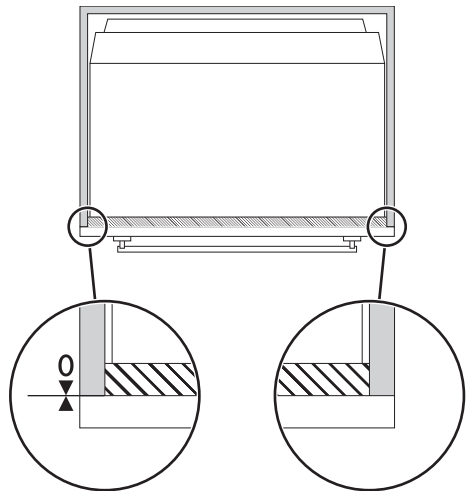
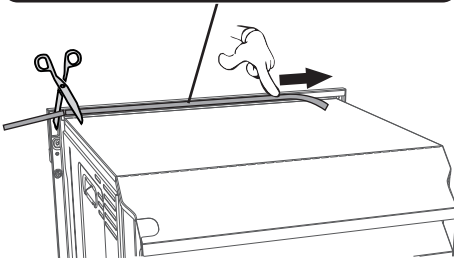


Instale una barra de madera debajo de la encimera de trabajo.



## Junta del panel frontal

Para las instalaciones debajo de la encimera, es necesario pegar la junta proporcionada en la parte trasera del panel frontal para evitar las infiltraciones de agua u otros líquidos que vienen de la encimera de trabajo situada arriba.

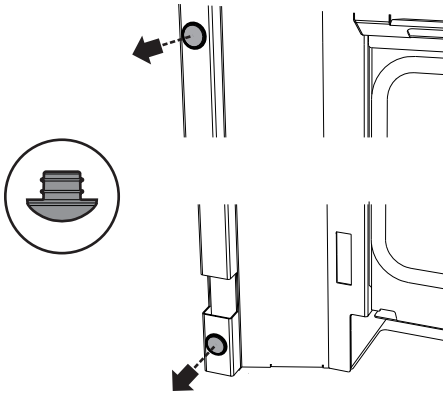




# Instalación

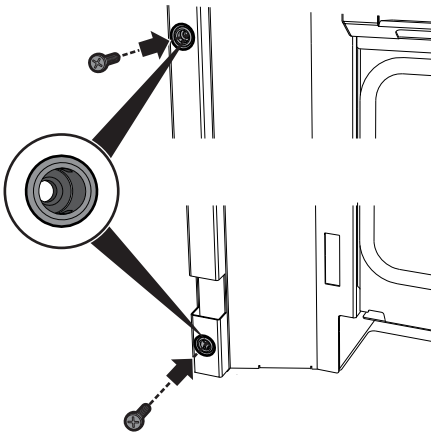
## Casquillos de fijación

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

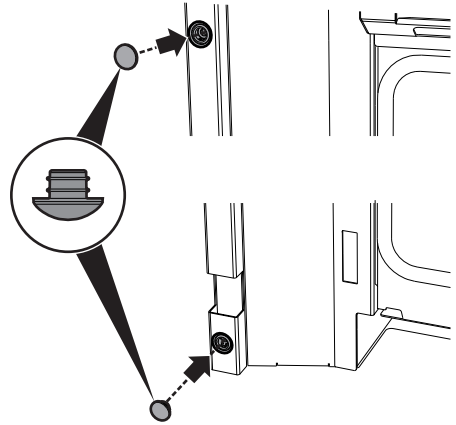


2. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.

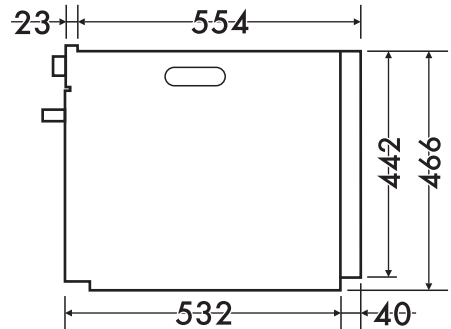
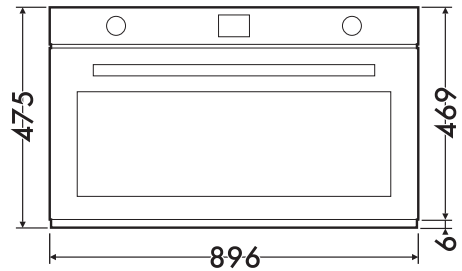
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.



4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.



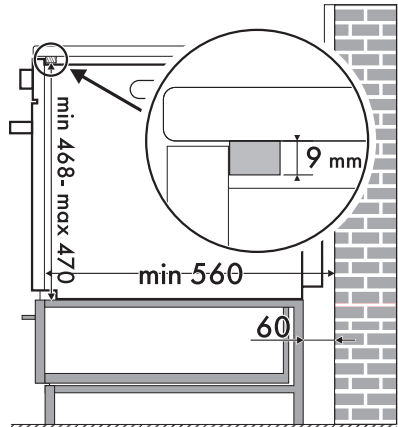
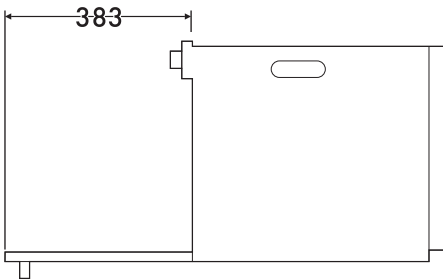
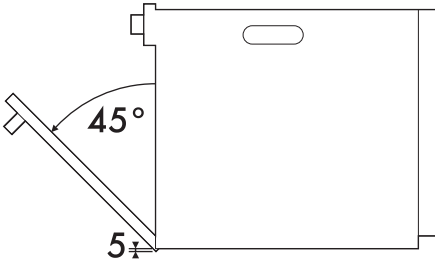
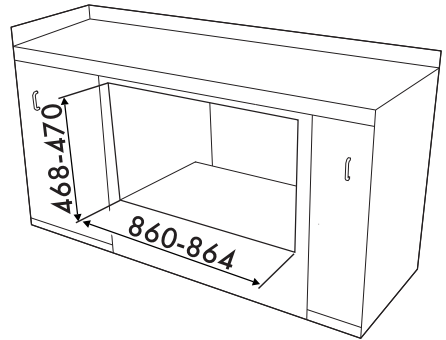
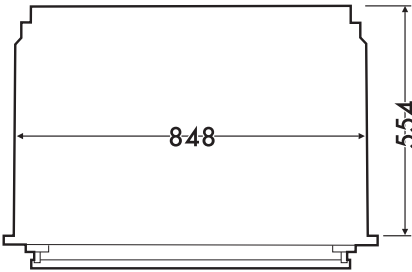
## Dimensiones del aparato (mm)







## Empotramiento debajo de encimeras (mm)

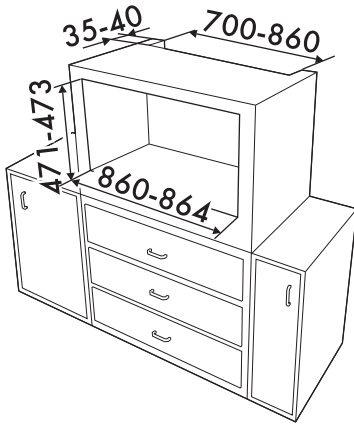


Asegúrese de que la parte trasera/inferior del mueble tenga una abertura de unos 60 mm.



# Instalación

## Empotramiento de columna (mm)



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

