

1 Advertencias	354
1.1 Advertencias generales para la seguridad	354
1.2 Advertencias para el uso de las microondas	355
1.3 Responsabilidad del fabricante	357
1.4 Función del aparato	357
1.5 Placa de identificación	357
1.6 Eliminación	357
1.7 Este manual de uso	358
1.8 Cómo leer el manual de uso	358
2 Descripción	359
2.1 Descripción general	359
2.2 Panel de mandos	360
2.3 Otras partes	361
2.4 Microondas	361
2.5 Accesorios disponibles	362
3 Uso	363
3.1 Advertencias	363
3.2 Operaciones preliminares	365
3.3 Uso de los accesorios	365
3.4 Uso del horno	366
3.5 Consejos para la cocción tradicional	380
3.6 Funciones especiales	381
3.7 Programas	390
3.8 Recetas usuario	399
3.9 Ajustes	405
4 Limpieza y mantenimiento	411
4.1 Advertencias	411
4.2 Limpieza de las superficies	411
4.3 Limpieza de los cristales de la puerta	412
4.4 Limpieza del compartimiento de cocción	412
4.5 Vapor Clean	414
5 Instalación	418
5.1 Conexión eléctrica	418
5.2 Colocación	419

TRADUCCIÓN DEL MANUAL ORIGINAL

Aconsejamos 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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA UN USO FUTURO.

1.1 Advertencias generales para la seguridad

Daños a las personas

- **ATENCIÓN:** Si la puerta o la junta de la puerta están dañadas, el horno no debe utilizarse hasta que no haya sido reparado por personal competente.
- **ATENCIÓN:** Es peligroso para todos, salvo para el personal encargado, efectuar cualquier operación de mantenimiento o de reparación que implique quitar cualquier cubierta utilizada como protección contra la exposición a la energía de las microondas.
- **ATENCIÓN:** Los líquidos y otros alimentos no deben ser calentados en recipientes sellados ya que podrían explotar.
- **ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso.
- No toque las resistencias durante su uso.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años en el caso de que no estén continuamente vigilados.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas 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.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin vigilancia.
- Apague el aparato después de su uso.
- Si se produce emisión de humo, apague el aparato o desenchúfelo de la alimentación y mantenga la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- No intente nunca apagar una llama/incendio con agua.
- La instalación y las operaciones de asistencia deben ser efectuadas por personal cualificado en el respeto de las normas vigentes.
- No modifique el aparato.
- No introduzca objetos metálicos



puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.

- No intente nunca reparar el aparato personalmente o sin acudir a un técnico cualificado.
- Si se dañara el cable de alimentación eléctrica, póngase inmediatamente en contacto con el servicio de asistencia técnica que se ocupará de sustituirlo.

Daños al aparato

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ej. productos en polvo, quitamanchas y esponjitas metálicas).
- Utilice eventualmente utensilios de madera o de plástico.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites.
- No utilice nunca el aparato para calentar la vivienda.
- No se apoye y no se sienta en la puerta abierta.
- Preste atención a que no queden objetos atascados en las puertas.

1.2 Advertencias para el uso de las microondas

- Mantenga bajo control visual el aparato durante la cocción de alimentos en recipientes de plástico o papel.



Uso impropio
Peligro de explosión



- Durante el uso de las microondas para calentar o recalentar los líquidos, puede producirse un retraso en el proceso de ebullición, la temperatura de ebullición se alcanza sin la formación de las habituales burbujas. El retraso del proceso de ebullición puede generar una explosión dentro del horno o durante la fase de extracción del recipiente se pueden producir salidas repentinas del líquido hirviendo. Para evitar estos peligros es necesario añadir siempre la varilla de ebullición que se suministra (o una cuchara de plástico termorresistente) en el recipiente durante la fase de calentamiento.

- Utilice el microondas solamente



Advertencias

- para la preparación de alimentos destinados al consumo. Otros tipos de aplicación, están estrictamente prohibidos (ej. secar vestidos, calentar zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares, deshidratar alimentos), pueden ocasionar lesiones o un incendio.
- Limpie el aparato constantemente y quite los posibles restos de alimentos.
 - No seque los alimentos mediante el microondas.
 - No utilice las microondas para calentar o freír aceites.
 - No caliente el aparato para calentar comida o bebidas que contengan alcohol.
 - Los alimentos para recién nacidos deben ser calentados en recipientes cerrados. Quite la tapa o la tetilla (en el caso de un biberón). Una vez terminada la cocción, verifique siempre la temperatura del preparado, ésta última no debe ser elevada. Mezcle o agite el contenido para hacer que la temperatura sea homogénea entre las partes para evitar quemaduras.
 - No caliente los huevos con la cáscara o los huevos duros enteros, podrían explotar incluso después de la operación de calentamiento.
 - Antes de proceder a la cocción de alimentos con piel o cáscara dura (por ejemplos: patatas, manzanas, etc.) es necesario agujerear la cáscara.
 - No caliente alimentos contenidos en envases alimentarios.
 - No utilice las funciones microondas cuando el compartimento está vacío.
 - Utilice vajillas o utensilios adecuados para el uso con las microondas.
 - No utilice recipientes de aluminio para la cocción de los alimentos.
 - No utilice vajillas con decoraciones metálicas (acabados oro, plata).
 - El aparato funciona en la banda ISM de 2.4 Ghz.
 - Al respetar las disposiciones relativas a la compatibilidad electromagnética, el aparato pertenece al grupo 2 y a la clase B (EN 55011).
 - Este aparato es conforme con las normas y con las directivas actualmente en vigor en materia de seguridad y compatibilidad electromagnética. Se recomienda en cualquier caso a los portadores de marcapasos mantener una distancia mínima de 20-30 cm entre el horno microondas en funcionamiento y el marcapasos. Consulte con el fabricante del marcapasos para más información.



1.3 Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina toda responsabilidad por daños sufridos por personas o cosas ocasionados por:

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

1.4 Función del aparato

- Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado. Además no puede ser utilizado:
 - en la zona de cocina para los empleados en tiendas, en las oficinas o en otros ambientes de trabajo;
 - en granjas/agroturismos;
 - por clientes en hoteles, moteles y ambientes residenciales.
 - en los bed and breakfast.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos o con sistemas de mando a distancia.

1.5 Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de matrícula y el marcado. La placa de identificación no se debe quitar nunca.

1.6 Eliminación



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



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desactive la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación eléctrica de la instalación eléctrica.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación eléctrica y quite el cable junto con la clavija (si la hubiera).
- Entregue el aparato que ha llegado al final de su vida útil a los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien vuelva a entregarlo al vendedor en el momento de la compra de un aparato equivalente, en razón de uno a uno.

Se precisa 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 custodia el embalaje ni partes del mismo.
- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.



Advertencias

1.7 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.

1.8 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencias



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

Descripción



Descripción del aparato y de sus accesorios.

Uso



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

Limpieza y mantenimiento



Información para limpiar correctamente el aparato y para su mantenimiento.

Instalación



Información para el técnico cualificado: instalación, arranque y prueba.



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

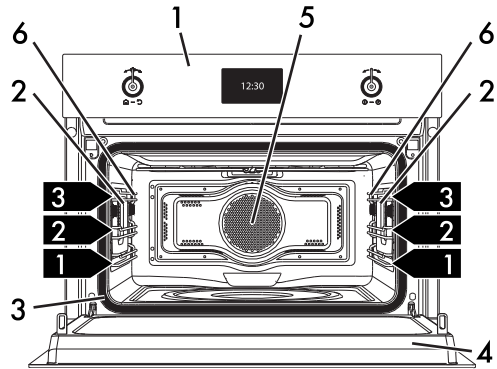
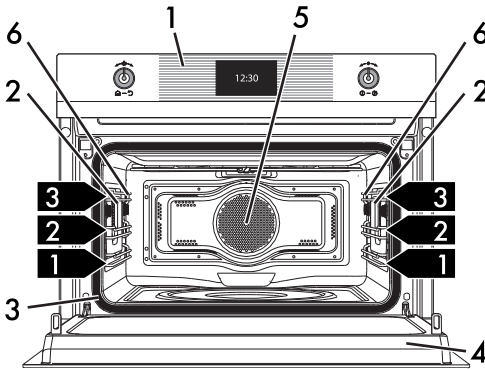
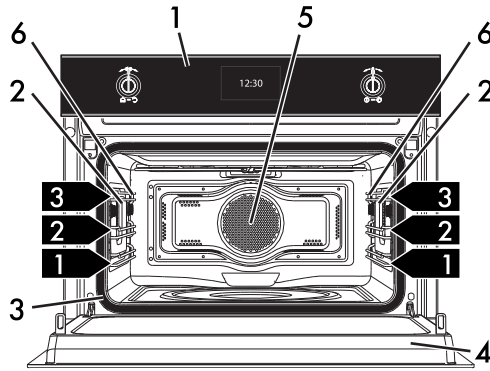
1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



2 Descripción

2.1 Descripción general



ES

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

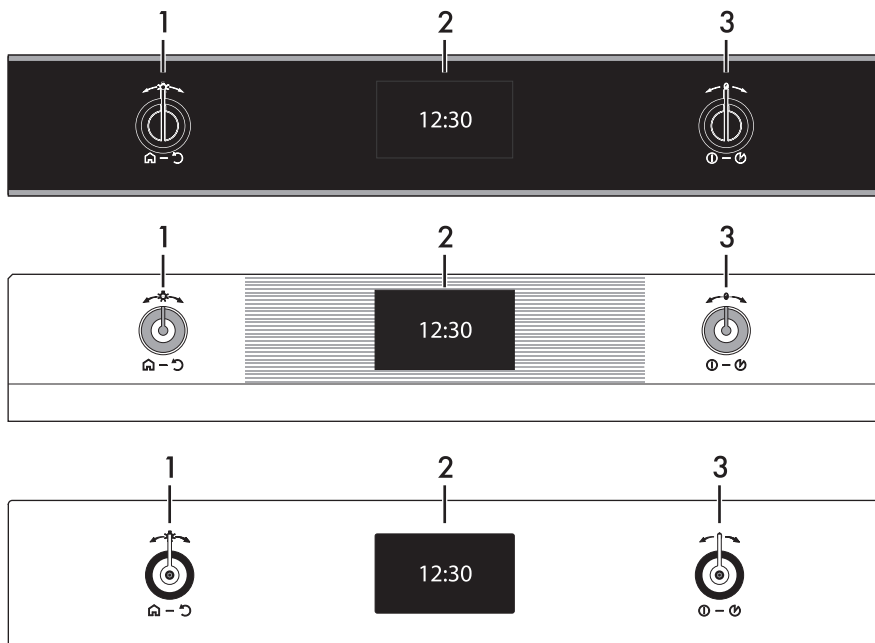
- 5 Ventilador
- 6 Bastidores de soporte para rejillas/
bandejas

1,2,3 Nivel del bastidor



Descripción

2.2 Panel de mandos



1 Mando de retorno

Mediante este mando es posible volver a la opción anterior en el menú del aparato. Permite también encender o apagar manualmente la lámpara dentro del compartimiento de cocción.

2 Pantalla

Muestra la hora actual, los parámetros de la cocción y todas las funciones del aparato.

3 Mando

Con este mando es posible encender/apagar el aparato y seleccionar las diversas funciones disponibles.

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

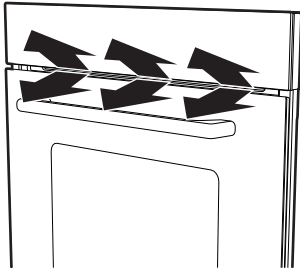


Mantenga pulsado el mando durante al menos 5 segundos para terminar al instante una eventual cocción.



2.3 Otras partes

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 que puede continuar saliendo durante un breve período aún después de apagar el aparato.

Iluminación interna

La iluminación interna del aparato entra en funcionamiento:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se selecciona una función cualquiera, a excepción de las funciones Sabbath  y Vapor Clean .
- girando el mando de retorno a la derecha o a la izquierda cuando no está seleccionada ninguna función (gire de nuevo el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para apagar la iluminación interna).

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

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

Guías de colocación

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

2.4 Microondas

El aparato está equipado con un generador de microondas llamado magnetrón. Las microondas generadas son introducidas en el compartimiento de cocción uniformemente para alcanzar los alimentos y calentarlos.

El proceso de calentamiento se lleva a cabo mediante la fricción de las moléculas contenidas dentro de los alimentos (preferentemente las del agua), con la consiguiente generación de calor.

El calor generado directamente en el interior de los alimentos permite descongelar, calentar o cocer en tiempos más cortos con respecto a los de una cocción tradicional.

El uso de recipientes adecuados para la cocción en microondas facilita la llegada de las ondas a los alimentos en modo uniforme (vea Materiales adecuados para las microondas).



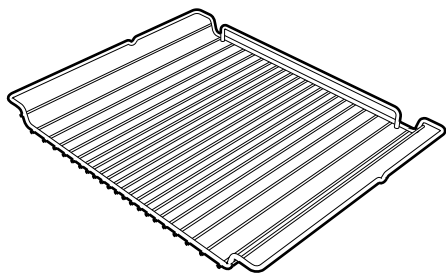
Descripción

2.5 Accesorios disponibles



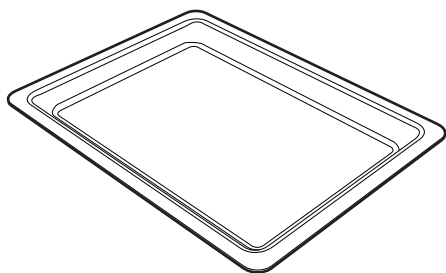
Algunos modelos no tienen todos los accesorios.

Rejilla



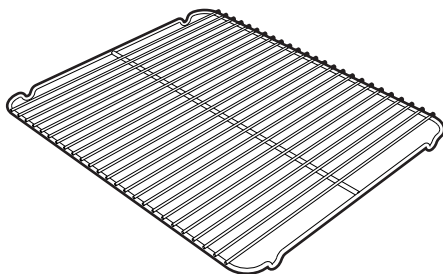
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Bandeja de cristal



Útil para cualquier tipo de cocción y para el recogido de grasa proveniente de alimentos apoyados sobre la rejilla superior.

Rejilla para bandeja



A colocar en la bandeja de cristal, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.

Varilla de ebullición



Para utilizar en un recipiente durante el calentamiento de líquidos, necesaria para evitar el retraso del proceso de ebullición.



Los accesorios del aparato que pueden 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.



3 Uso

3.1 Advertencias



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

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



Uso incorrecto
Riesgo de daños a las superficies

- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- Si utiliza papel de horno, colóquelo de manera que no impida la circulación del aire caliente dentro del compartimiento de cocción.
- No golpee ni arrastre las ollas sobre el fondo esmaltado.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.



Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

Peligro de incendio o explosión

- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No use ni deje materiales inflamables cerca del aparato.
- No utilice vajillas o envases de plástico para cocinar los alimentos (excepto en la función microondas).
- 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 del compartimiento de cocción todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción.



Materiales adecuados para las microondas

En general los materiales utilizados para la cocción por microondas deben poder ser atravesados para que las microondas lleguen a los alimentos.

A continuación se muestra una tabla de los materiales que se pueden o no utilizar:

UTILICE

Vidrio*

- Fuentes de Pyrex
 - Vasos
 - Tarros de vidrio
- Quite siempre las tapas.

Porcelana

Barro

Plástico*

- Recipientes
 - Película de plástico
- Solo si son adecuados para las microondas.
En el caso de las películas es necesario además que no entren en contacto con los alimentos.

*solo si es termorresistente

NO UTILICE

Metal

- Papel de aluminio
 - Bandejas de aluminio
 - Platos
 - Utensilios de metal
 - Lazos para bolsas para congelar alimentos.
- Pueden generar arcos o chispas.

Madera

Vasos de cristal

Papel

Peligro de incendio

Recipientes de poliestireno expandido

Peligro de contaminación de los alimentos.

*solo si es termorresistente



Las vajillas deben ser sin decoraciones metálicas.

Prueba de las vajillas



Solo para esta prueba es posible utilizar la función de microondas sin introducir los alimentos en el interior.

Para verificar si las vajillas son adecuadas para el uso en la cocción por microondas se puede efectuar una prueba sencilla:

1. Quite todos los accesorios del compartimiento de cocción.
2. Ponga la vajilla que desea probar en el fondo.
3. Seleccione la función de microondas al nivel máximo de potencia (por ejemplo 1000W).
4. Programe una duración de cocción de 30 segundos.
5. Inicie la cocción.



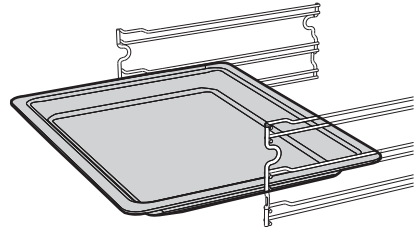
Vajillas no adecuadas Riesgo de daños al aparato

- Interrumpa inmediatamente la prueba si percibe chispas o si las vajillas crepitan. En este caso las vajillas no son adecuadas para la cocción en el microondas.
6. Al final de la prueba la vajilla debe estar fría o templada. En el caso de que esté caliente, ha de considerarse como no adecuada para la cocción en el microondas.



3.2 Operaciones preliminares

1. Quite las posibles películas de protección de fuera o de dentro del aparato y de 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 con funciones tradicionales durante al menos 20 minutos para eliminar los residuos que pudieran haber quedado del proceso de fabricación (vea "Funciones tradicionales").
5. Para poder empezar a utilizar el aparato es necesario programar la hora actual (vea "Primer uso").



**Temperatura elevada
Peligro de quemaduras**

- En las funciones con microondas la rejilla puede ponerse muy caliente. Utilice guantes térmicos para el desplazamiento.



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



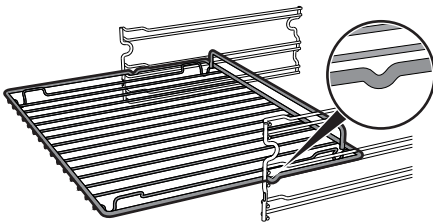
Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez para quitar los posibles residuos de fabricación.

3.3 Uso de los accesorios

Rejillas y bandejas

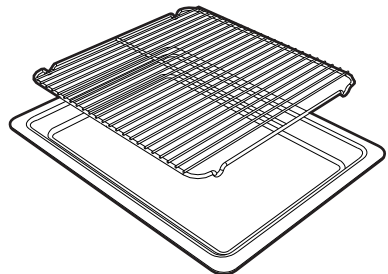
Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta hacer tope.

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



Rejilla para bandeja

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





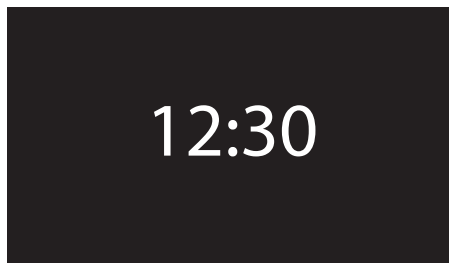
Varilla de ebullición

Durante el uso de las microondas para calentar o recalentar los líquidos, puede producirse un retraso en el proceso de ebullición; para evitar este fenómeno es necesario introducir la varilla de ebullición que se suministra (o una cuchara de plástico termorresistente) en el recipiente durante la fase de calentamiento.



3.4 Uso del horno

Primer uso



Al 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 programar la hora actual (en el caso del primer encendido se aconseja además programar el idioma deseado). Pulse el mando para entrar en el menú ajustes.



Uso impropio

Peligro de explosión/ quemaduras

- Para evitar el peligro de una explosión dentro del aparato o la salida repentina del líquido hirviendo, es necesario añadir siempre la varilla de ebullición inmersa en el líquido que se está calentando.



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.



Temperatura elevada

Riesgo de daños en el accesorio

- Utilice la varilla de ebullición solamente en las funciones Microondas. La varilla no debe utilizarse en las funciones combinadas o tradicionales.



Reactivación de la pantalla (solo en algunos modelos)

Si la función Eco-Light está activa (vea "Eco-Light" en el capítulo "Ajustes"), la pantalla se apaga después de 2 minutos del último uso del aparato.

Para activar la pantalla cuando está apagada:

- gire o apriete uno de los dos mandos del aparato.

El aparato emite una secuencia de sonidos y la pantalla se enciende tras pocos segundos. Al volver a encender, la pantalla muestra la hora actual.



Si para reactivar la pantalla se gira el mando de retorno a la derecha o la izquierda, la lámpara del interior del compartimento de cocción se enciende.



Si para reactivar la pantalla se aprieta el mando, la pantalla muestra el menú principal.

menú

funciones cocción

func. especiales

programas

recetas usuario

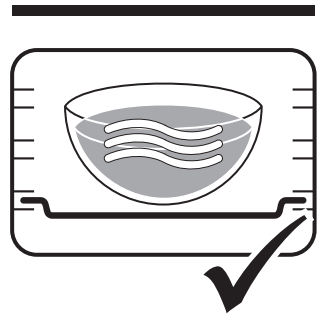
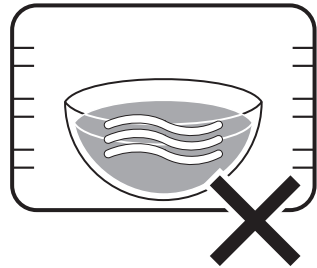
ajustes

Funciones con microondas



Para las cocciones por microondas, hay que poner los alimentos en un recipiente apoyado en la rejilla introducida en la primera bandeja.

SE DESACONSEJA COCINAR LOS ALIMENTOS EN UN RECIPIENTE APOYADO EN EL FONDO DEL COMPARTIMIENTO DE COCCIÓN.

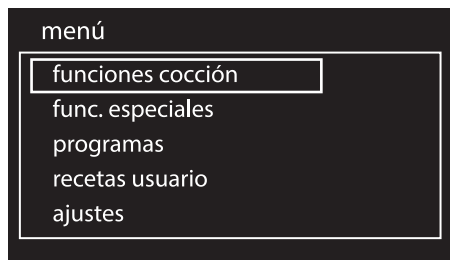


Para obtener óptimos resultados con cocciones prolongadas por microondas y combinadas, se aconseja mezclar los alimentos una o dos veces.



Uso

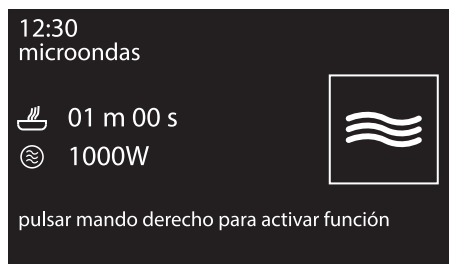
1. Pulse el mando para activar el aparato.
2. En el menú principal, gire el mando hasta seleccionar la opción "funciones cocción".
3. En el menú seleccione la opción "funciones cocción" pulsando el mando.



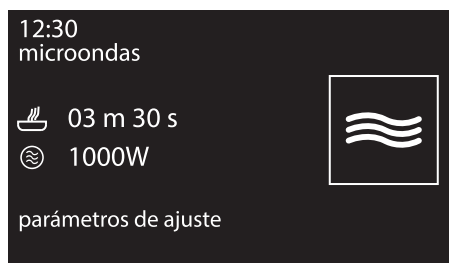
4. Gire el mando para seleccionar la función deseada.



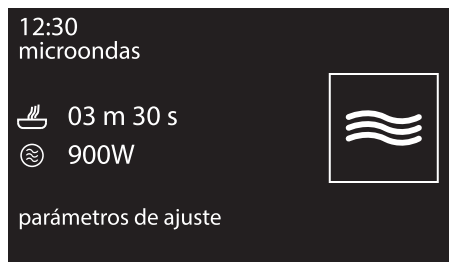
5. Pulse el mando para confirmar la selección.



6. Gire el mando para modificar la duración de cocción.



7. Pulse para confirmar la duración de la cocción programada.
8. Gire el mando para modificar la intensidad de las microondas (de 100W a 1000W).



9. Pulse para confirmar la duración de la cocción programada.



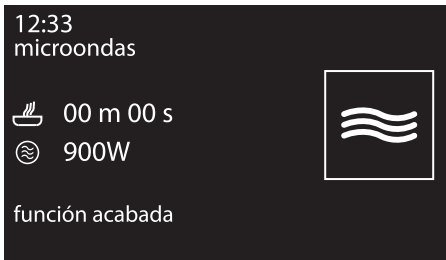
En caso de cocciones con solo Microondas, el aparato no efectúa la fase de precalentamiento. La comida puede introducirse en el compartimiento de cocción inmediatamente.



10. Pulse de nuevo el mando para iniciar la cocción por microondas.



11. Al terminar la cocción en la pantalla aparece el mensaje "función microondas finalizada" y se activa una señal acústica que se puede desactivar pulsando o girando uno de los dos mandos o abriendo la puerta.



Potencias del microondas

A continuación se indican las potencias que se pueden seleccionar:

Potencia (W)	Adecuada para
100	Descongelar alimentos
200	
300	
400	Cocinar carnes o cocciones delicadas
500	
600	Calentar y cocinar alimentos
700	
800	
900	Calentar líquidos
1000	

Función QUICK START del microondas

i La función QUICK START permite activar las microondas de modo rápido, útil para calentar pequeñas cantidades de líquidos o de comida.

- Desde el estado de Stand-By, pulse el mando de retorno.
- Pulse el mando para confirmar la función seleccionada QUICK START.



El aparato iniciará las microondas con los parámetros por defecto.



Funciones combinadas



La cocción combinada es la combinación de una cocción tradicional con la por microondas.

Lista de las funciones combinadas



Uso impropio

Riesgo de daños al aparato

- No utilice las funciones combinadas para calentar o hervir líquidos.



Microondas + Grill

El uso del grill determina un dorado perfecto de la superficie del alimento. La acción de las microondas permite en cambio cocinar en breve tiempo la parte interna de los alimentos.



Microondas + Estático + mvt

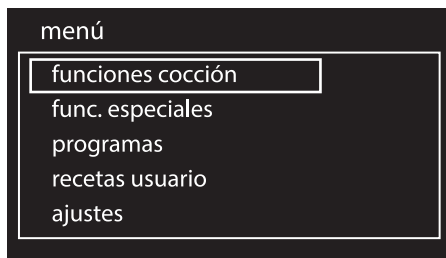
El funcionamiento del ventilador combinado con la cocción tradicional asegura cocciones homogéneas incluso en recetas complejas. La acción de las microondas permite en cambio cocinar en breve tiempo la parte interna de los alimentos.



Microondas + Circular + ventilado

Para una cocción combinada con el calor ventilado que cocina en breve tiempo los alimentos gracias a la circulación del aire caliente y a las microondas.

1. Pulse el mando para activar el aparato.
2. En el menú principal, gire el mando hasta seleccionar la opción "funciones cocción".
3. Pulse el mando para confirmar la selección.

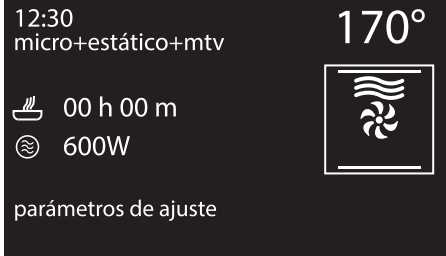


4. Gire el mando para seleccionar una función "combinada".

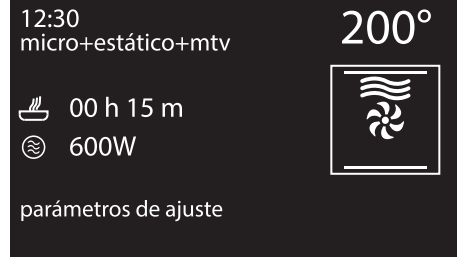




5. Pulse el mando para confirmar la función seleccionada. Se muestra la pantalla para programar los parámetros de la cocción combinada seleccionada.

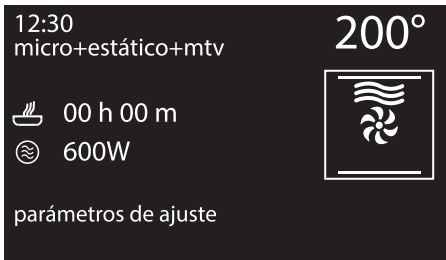


8. Gire el mando para modificar la duración de cocción.
9. Gire el mando para confirmar la duración de cocción programada (por ejemplo 15 minutos).

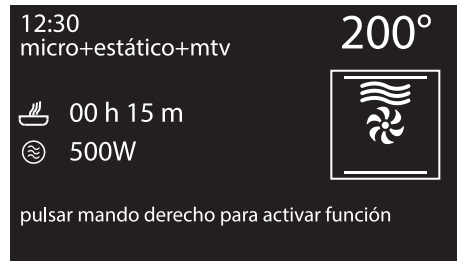


i La función combinada Microondas+grill, por el tipo de cocción y para favorecer una mayor velocidad, carece de precalentamiento.

6. Gire el mando para modificar la temperatura de cocción.
7. Gire el mando para confirmar la temperatura de cocción programada (por ejemplo 200°C).



10. Gire el mando para modificar el valor de potencia de las microondas (de 100W a 600W).
11. Gire el mando para confirmar el valor de potencia de las microondas (por ejemplo 500W).



12. Pulse de nuevo el mando para activar la cocción combinada programada.



Uso

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




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




15. Tras haber introducido la comida en el horno, pulse el mando para iniciar la cocción.



i La función combinada Microondas+Grill, por el tipo de cocción y para favorecer una mayor velocidad, carece de precalentamiento.

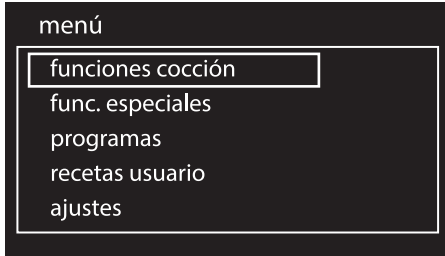
 Para modificar la temperatura preprogramada, gire el mando. Pulse para confirmar o espere 5 segundos.

 Para interrumpir una cocción en cualquier momento, mantenga pulsado el mando durante algunos segundos.

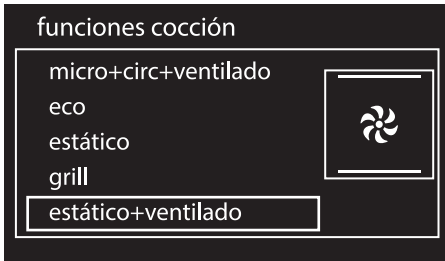


Funciones tradicionales

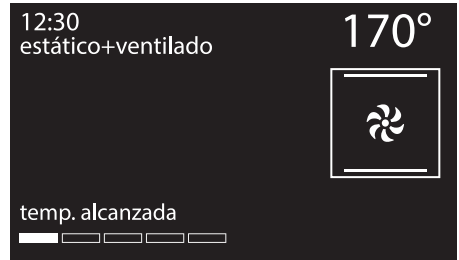
1. Pulse el mando para activar el aparato.
2. En el menú principal, gire el mando hasta seleccionar la opción "funciones cocción".
3. Pulse el mando para confirmar la selección.



4. Gire el mando para seleccionar una función "tradicional".
5. Pulse el mando para confirmar la selección.



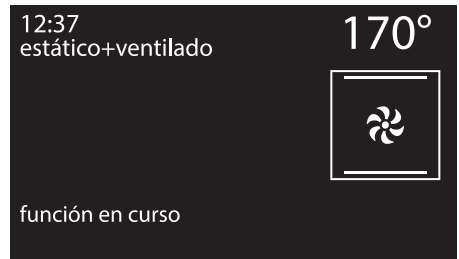
6. El aparato iniciará la fase de precalentamiento. En la pantalla se muestra la función seleccionada, la temperatura programada previamente, la hora actual y el avance de la temperatura alcanzada (precalentamiento).



Para modificar la temperatura preprogramada, gire el mando. Pulse para confirmar o espere 5 segundos.

ES

7. Al final del precalentamiento se activa una señal sonora que indica que se pueden introducir los alimentos en el compartimiento de cocción y la cocción iniciará automáticamente.





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

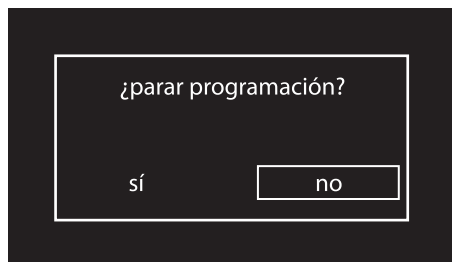


Por razones de seguridad, no es posible programar solo la hora de fin de cocción sin haber programado la duración de la misma.

Interrupción de una función

Para interrumpir una función de cocción:

1. Pulse el mando de retorno.
2. Seleccione la opción deseada.
3. Pulse el mando de retorno para confirmar.



Mantenga pulsado el mando durante al menos 5 segundos para interrumpir inmediatamente la cocción en cualquier momento y volver al menú principal.

Lista de las funciones tradicionales



Circular

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



Grill

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



ECO

Eco

Esta función es especialmente indicada para la cocción en un solo nivel con bajo consumo de energía. Ideal para la cocción de carne, pescado y verdura. No se aconseja para alimentos que requieren fermentación.

Para obtener el máximo ahorro de energía y reducir el tiempo, 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 el tiempo de cocción (y de un posible precalentamiento) es más largo.

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. Perfecto para tartas rellenas, pan y alimentos en cacerola. Está indicada también para carnes grasas como oca o pato.

**Estático + ventilado**

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

**Grill ventilado**

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

**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.

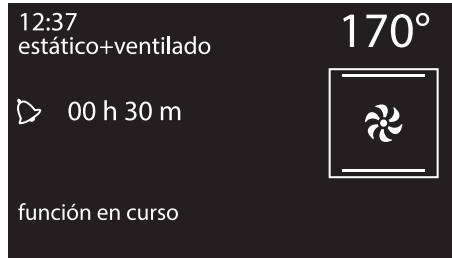
Para conseguir un efecto asador, ajuste la temperatura al máximo. Cuando el aparato alcance la temperatura máxima, vuelva a ponerlo a temperatura normal. Este procedimiento permite sellar todos los líquidos de la carne en el interior y disminuye su reducción.





Minutero durante una función

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

1. Pulse el mando durante una función de cocción.
2. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o la izquierda para programar la duración (de 1 minuto hasta 4 horas). Algunos segundos después el símbolo  deja de parpadear y empieza la cuenta atrás.



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

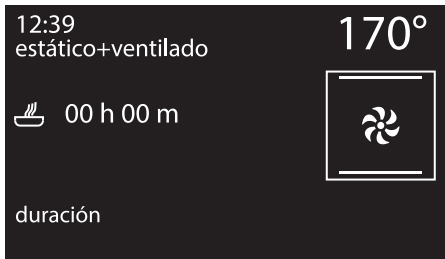
 Gire el mando hacia la derecha o la izquierda para seleccionar un nuevo minutero, o bien pulse el mando para desactivar la señal acústica.

Cocción temporizada


i Por cocción temporizada se entiende aquella función que permite dar inicio a la cocción y concluirla una vez transcurrido el tiempo programado por el usuario.

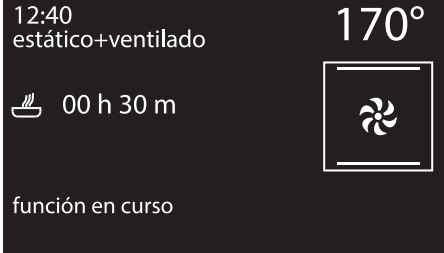
i La activación de una cocción temporizada anula un eventual temporizador minutero programado anteriormente.

1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse dos veces el mando.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda para seleccionar los minutos de cocción de 00:01 a 13:00. Mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos.

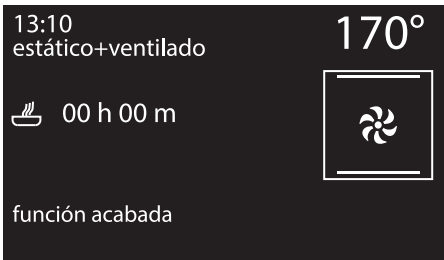




3. Algunos segundos después de haber seleccionado la duración deseada, el símbolo  deja de parpadear y la cocción temporizada empieza.



4. Al terminar la cocción en la pantalla aparece el mensaje "función acabada" y se activa una señal acústica que se puede desactivar pulsando o girando uno de los dos mandos o abriendo la puerta.



Para añadir algunos minutos de cocción, gire el mando.





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



Para apagar el aparato vea "Interrupción de una función".

Modificación de los datos ajustados en la cocción temporizada

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

1. Cuando el símbolo  queda fijo y el aparato está en fase de cocción, pulse el mando. El símbolo  empieza a parpadear.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda para cambiar la duración de cocción ajustada previamente.

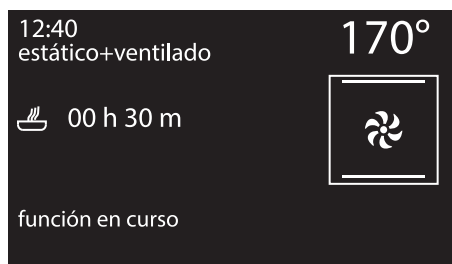




Cocción diferida





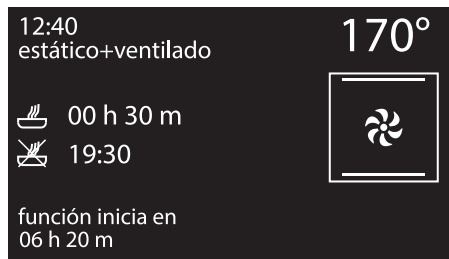
Por cocción diferida se entiende aquella función que permite terminar una cocción a una hora establecida dado un tiempo ajustado por el usuario, con el consiguiente apagado automático del horno.

1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse el mando para programar una duración de la cocción.

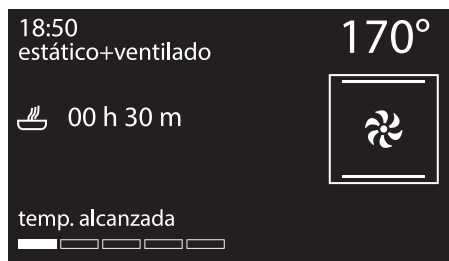


2. Antes de que el símbolo  deje de parpadear, pulse el mando para programar la hora de fin de cocción.
3. El símbolo  parpadea. Gire el mando a la derecha o a la izquierda para programar la hora de fin de cocción.

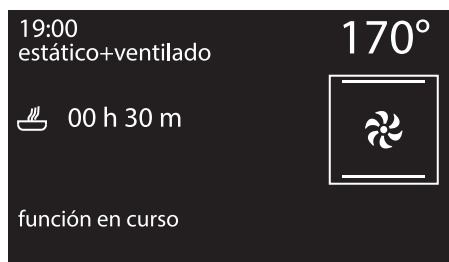
4. Tras algunos segundos, los símbolos  y  dejan de parpadear. El aparato permanece a la espera de la hora de inicio retrasada.



5. Según los valores ajustados, el aparato comenzará un precalentamiento de unos 10 minutos...

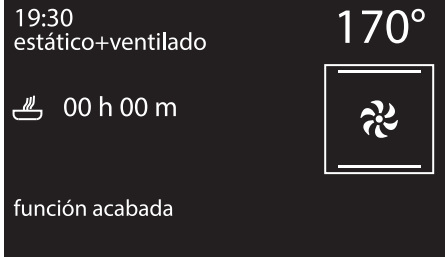


6. ... para continuar después con la función seleccionada.





7. Al terminar la cocción en la pantalla aparece el mensaje "función acabada" y se activa una señal acústica que se puede desactivar pulsando o girando uno de los dos mandos o abriendo la puerta.



Para continuar la cocción en función manual, vuelva a pulsar el mando. 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 ajustados en la cocción programada



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

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

1. Cuando los símbolos  y  están fijos y el aparato está en espera de empezar la cocción, pulse el mando. El símbolo  empieza a parpadear.
2. Gire el mando para cambiar la duración de cocción programada previamente.
3. Vuelva a pulsar el mando. El símbolo  se apaga y  empieza a parpadear. En la pantalla se muestra la hora de fin de cocción.
4. Gire el mando para retrasar la hora de fin de cocción.
5. Algunos segundos después los símbolos  y  dejan de parpadear y la cocción programada vuelve a funcionar con los nuevos ajustes.



En caso de que se modifique la duración de la cocción, el horario de fin de la cocción se cancela.



3.5 Consejos para la cocción tradicional

Consejos generales

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

Consejos para la cocción de carnes

- Los tiempos de cocción varían dependiendo del grosor, de la calidad del alimento y del gusto del consumidor.
- Utilice un termómetro para carnes durante la cocción de asados, o, más simplemente, presione el asados 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 la cocción dependen de la calidad y de la consistencia del amasijo.
- Para controlar si el dulce está hecho por dentro: al final de la cocción introduzca un palillo para dientes en el punto más alto del dulce. Si la masa no se pega al palillo, el dulce está hecho.
- Si el dulce se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura ajustada en aproximadamente 10°C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.

Para ahorrar energía

- Pare la cocción durante algunos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los restantes minutos con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Reduzca al mínimo las aperturas de la puerta, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga constantemente limpio el interior del aparato.

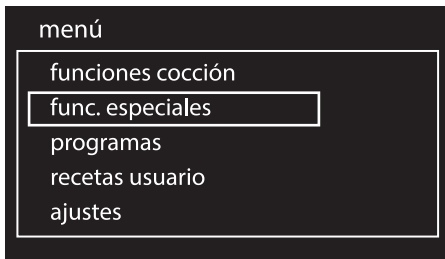


3.6 Funciones especiales



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

1. En la pantalla del reloj pulse el mando para entrar en el menú principal.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar **funciones especiales** del menú principal.
3. Pulse el mando para confirmar.



Listado de las funciones especiales



Minutero

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



Descongelar por peso

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



Descongelar por tiempo

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



Fermentación

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



Recalentar

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



Sabbath

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



Vapor Clean

Esta función facilita la limpieza mediante el empleo de vapor generado por una pequeña dosis de agua vertida en el fondo del compartimiento de cocción.

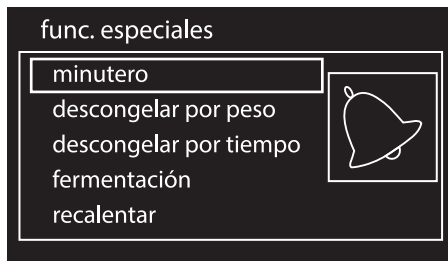
Para las funciones especiales


Vapor Clean

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

Minutero


1. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **minutero** del menú "funciones especiales".
2. Pulse el mando para confirmar.



3. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o la izquierda para programar la duración (de 1 minuto hasta 4 horas). Algunos segundos después el símbolo  deja de parpadear y empieza la cuenta atrás.





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



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



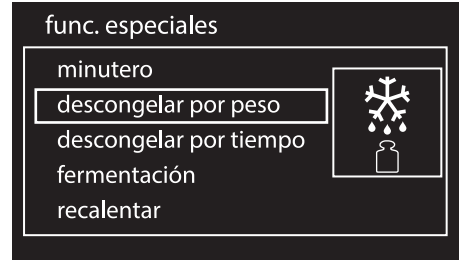
Si tras haber ajustado un tiempo del minutero, se activa una función, este tiempo se considerará automáticamente como minutero de la función, a excepción de algunas funciones especiales, programas automáticos y recetas usuario.



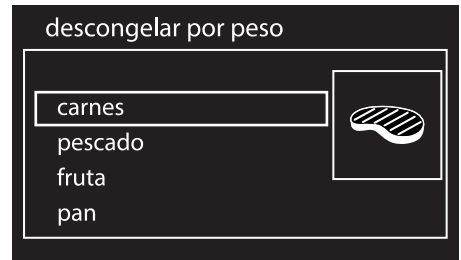
Esta función no interrumpe la cocción, sino que solamente acciona el avisador acústico.

Descongelar por peso

1. Introduzca la comida dentro del aparato.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **descongelar por peso** del menú "funciones especiales".
3. Pulse el mando para confirmar.



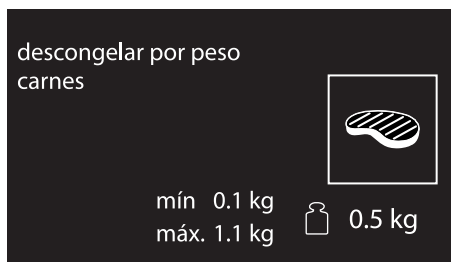
4. Gire el mando para seleccionar el tipo de alimento que se va a descongelar.



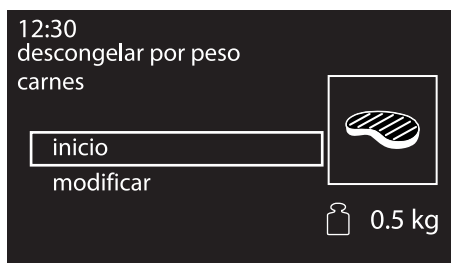


Uso

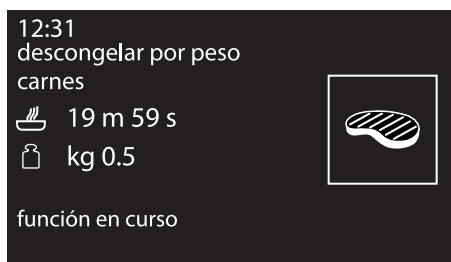
5. Gire el mando para seleccionar el peso (en kilogramos) del alimento que se va a descongelar.



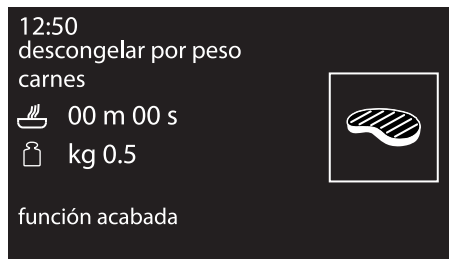
6. Pulse el mando para confirmar los parámetros ajustados.







7. Pulse nuevamente el mando para iniciar la descongelación o bien seleccione modificación para modificar posteriormente los parámetros programados.



8. Al terminar, la pantalla muestra el aviso "función acabada" e interviene una señal acústica que se desactiva presionando o girando uno de los dos mandos o abriendo la puerta.



Parámetros preprogramados:

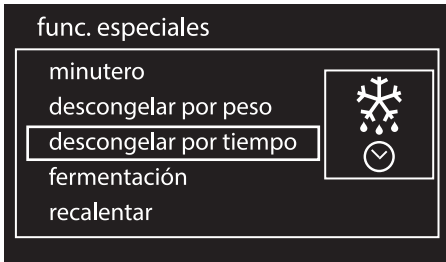
Tipo	Peso (Kg)	Tiempo (por defecto)
 Carnes	0.1 a 1,1 (por defecto 0.5)	20 m 00 s
 Pescado	0.1 a 0.7 (por defecto 0.4)	17 m 00 s
 Fruta	0.1 a 0.5 (por defecto 0.3)	15 m 00 s
 Pan	0.1 a 0.5 (por defecto 0.3)	05 m 00 s

* Los tiempos de descongelación pueden variar según la forma y la dimensión del alimento que se va a descongelar.

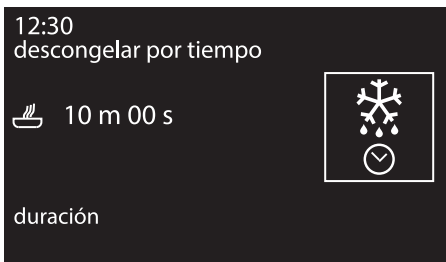


Descongelar por tiempo

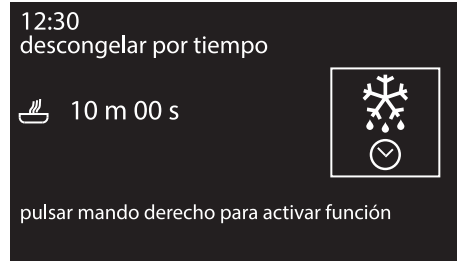
1. Introduzca la comida dentro del aparato.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **descongelar por tiempo** del menú "funciones especiales".
3. Pulse el mando para confirmar.



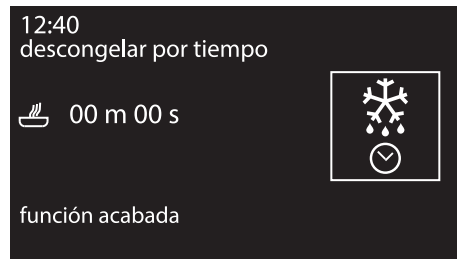
4. Gire el mando para modificar el valor (de 1 minuto a 13 horas).



5. Pulse el mando para confirmar los parámetros ajustados.



6. Pulse de nuevo para activar la descongelación.
7. Mientras la función está en curso, es posible modificar posteriormente la duración de la descongelación. Gire el mando hacia la derecha o la izquierda para aportar las modificaciones deseadas.
8. Pulse el mando para confirmar la nueva duración de la descongelación programada. En cualquier caso, pasados 5 segundos desde la última modificación, la descongelación reanuda automáticamente su propia función.
9. Al terminar, la pantalla muestra el aviso "función acabada" e interviene una señal acústica que se desactiva presionando o girando uno de los dos mandos o abriendo la puerta.

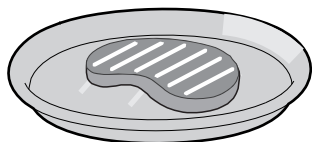




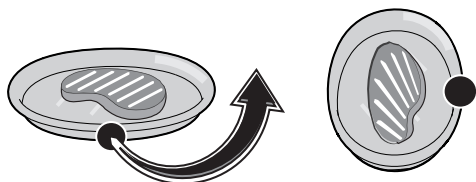
Procedimiento "Turn"

Para una óptima descongelación el aparato aconseja cuándo es necesario girar la comida dentro del compartimiento.

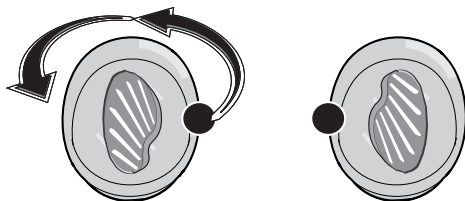
1. Introduzca el alimento dentro del compartimiento de cocción, de forma paralela a la puerta.



2. Cuando en el aparato se muestre el mensaje "abrir la puerta y girar el plato" será necesario girar el alimento.
3. Abra la puerta y gire el alimento 90°.



4. Cierre la puerta del aparato y pulse el mando para retomar la función.
5. Si es necesario el aparato podrá pedir nuevamente el giro de la comida. En la pantalla se visualizará el mensaje "abrir la puerta y girar el plato".
6. Para el segundo giro será necesario abrir la puerta y girar la comida 180°.



7. Cierre la puerta del aparato y pulse el mando para retomar la función.

i

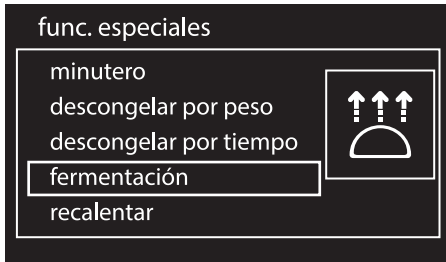
Si no se lleva a cabo la operación de giro de la comida, el aparato esperará un minuto para proseguir después la fase de descongelación automáticamente.



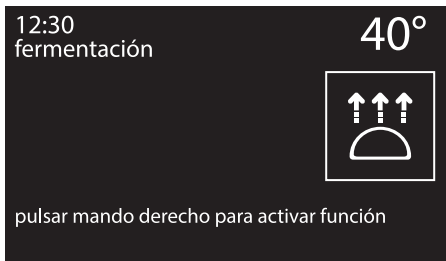
Fermentación

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

1. Coloque el amasijo que va a fermentar en el segundo nivel.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **fermentación** del menú "funciones especiales".
3. Pulse el mando para confirmar.



4. Pulse el mando para activar la función.



5. El aparato inicia la fase de precalentamiento.



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



Mientras la función está en curso, es posible programar un minuterio para un máximo de 4 horas (vea "Funciones con microondas"), una duración de fermentación (vea "Cocción temporizada") o una fermentación diferida (vea "Cocción diferida").



Uso

7. Pulse el mando para aportar las modificaciones deseadas.




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

i En la función de fermentación la luz del interior del compartimento de cocción permanece apagada.

8. Al terminar, la pantalla muestra el aviso "función acabada" e interviene una señal acústica que se desactiva presionando o girando uno de los dos mandos o abriendo la puerta.

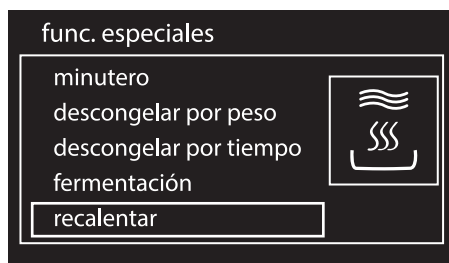


 En la función fermentación no es posible modificar la temperatura.

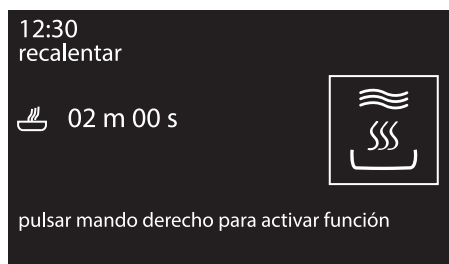
Recalentar

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

1. Introduzca el alimento que se va a calentar dentro del compartimento de cocción.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar **recalentar** del menú "funciones especiales".



3. Pulse el mando para confirmar.



4. Gire el mando para modificar la duración del calentamiento.
5. Pulse el mando para confirmar los parámetros ajustados e iniciar el calentamiento.



Sabbath



El aparato en esta función seguirá algunos comportamientos especiales:

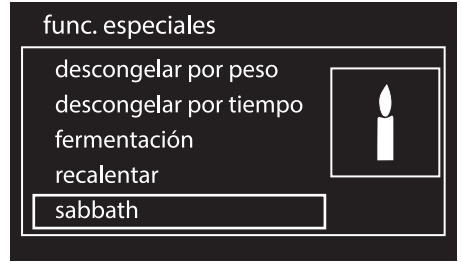
- La cocción puede proseguir durante un tiempo indefinido, no es posible programar ninguna duración de cocción.
- No se efectuará ningún tipo de precalentamiento.
- La temperatura de cocción seleccionable varía entre 60-100 °C.
- Lámpara del horno desactivada, cualquier acción, como la apertura de la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



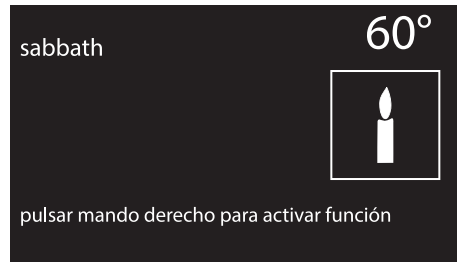
Después de haber activado la función Sabbath no será posible modificar ningún parámetro. Cualquier acción en los mandos no producirá ningún efecto; permanecerá activo el mando para poder volver al menú principal.

1. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **sabbath** del menú "funciones especiales".

2. Pulse el mando para confirmar.



3. Gire el mando hacia la derecha o la izquierda para modificar la temperatura de calentamiento.



4. Pulse el mando para iniciar la función Sabbath.



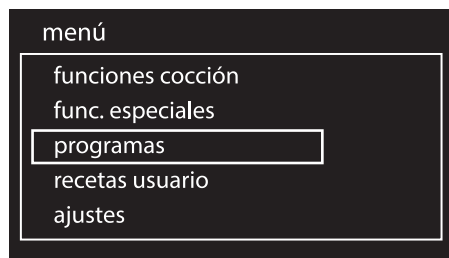
5. Una vez finalizado, mantenga pulsado el mando durante al menos 5 segundos para volver al menú principal.



3.7 Programas

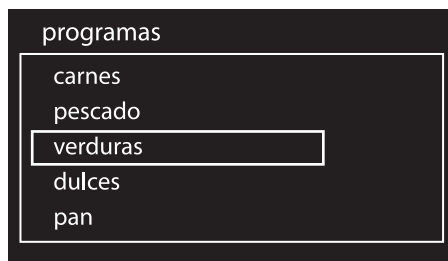
i En esta modalidad es posible seleccionar un programa prememorizado para la cocción de los alimentos. Según el peso seleccionado, el aparato calculará automáticamente los parámetros óptimos de cocción.

1. En la pantalla del reloj pulse el mando para entrar en el menú principal.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar **programas** del menú principal.
3. Pulse el mando para confirmar.

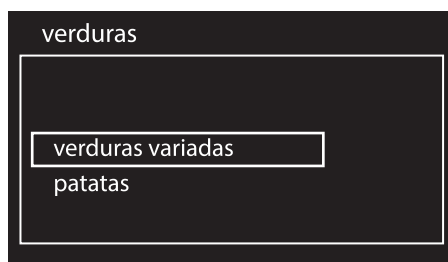


Inicio de un programa

1. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar el tipo de plato deseado del menú "programas".
2. Pulse el mando para confirmar.

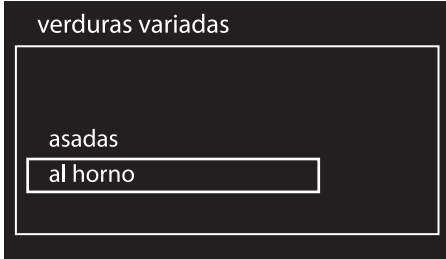


3. Seleccione el subtipo de plato que desea cocinar y pulse el mando para confirmar.

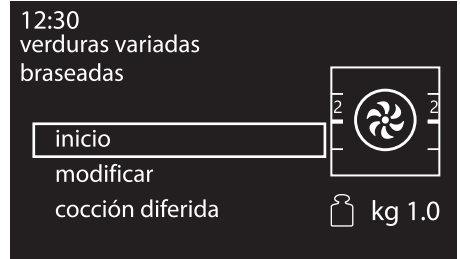




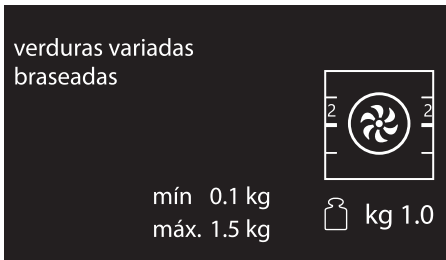
4. Seleccione el tipo de preparación (cuando sea posible según el plato seleccionado) y pulse el mando para confirmar.



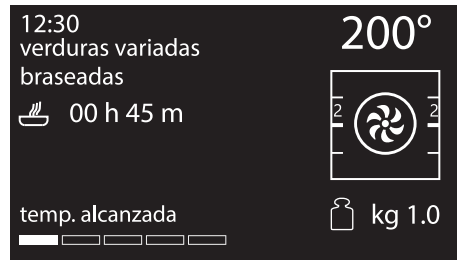
Llegado este punto es posible iniciar el programa seleccionado, modificar los ajustes de manera permanente o realizar una cocción diferida.



5. Gire el mando para seleccionar el peso del plato.



6. Si se elige la opción **inicio**, la cocción iniciará con los ajustes predefinidos en el programa; la pantalla mostrará todos los parámetros predeterminados.



ES

i El tiempo indicado no prevé el tiempo para alcanzar la temperatura.

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



7. Un mensaje específico indicará el momento de meter el plato en el horno y de activar el inicio de la cocción.

12:40
verduras variadas
braseadas
 00 h 45 m

200°



hornea la comida
pulsar mando derecho

 kg 1.0

8. Pulse el mando para iniciar la cocción.

12:41
verduras variadas
braseadas
 00 h 44 m


200°



cocción en curso

 kg 1.0

Final de un programa

1. Al terminar el programa el aparato avisará al usuario mediante señales acústicas y el símbolo  parpadeante.

13:25
verduras variadas
braseadas
 00 h 00 m

200°



cocción terminada

 kg 1.0

2. Para efectuar una nueva cocción con los parámetros ya programados, pulse el mando (púselo dos veces en el caso de que esté activada la señal acústica). El aparato retomará automáticamente la cocción si aún se mantiene la temperatura. De lo contrario, retomará también la fase de precalentamiento.



La cocción en secuencia es útil para cocinar más alimentos del mismo tipo. Por ejemplo, la cocción sucesiva de pizzas.



Se aconseja no hornear el alimento durante la fase de precalentamiento para alcanzar la temperatura. Espere el mensaje.

3. Para salir y terminar el programa pulse el mando de retorno.

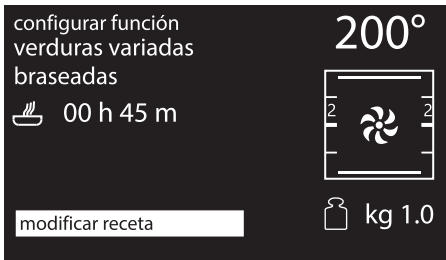


Modificación permanente de un programa

1. Dentro del programa seleccionado, gire le mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar **modificar** del menú del plato seleccionado.
2. Pulse el mando para confirmar.

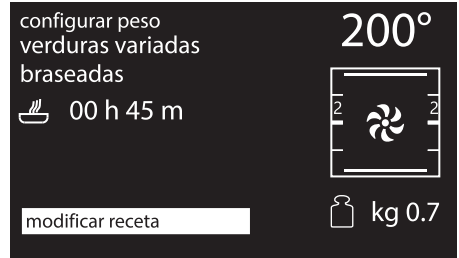


3. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la **función** que desea asociar al programa.

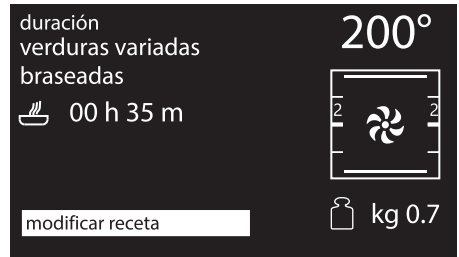


4. Pulse el mando para confirmar.

5. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar el **peso** del plato que desea asociar al programa.



6. Pulse el mando para confirmar.
7. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la **duración** de la cocción que desea asociar al programa.

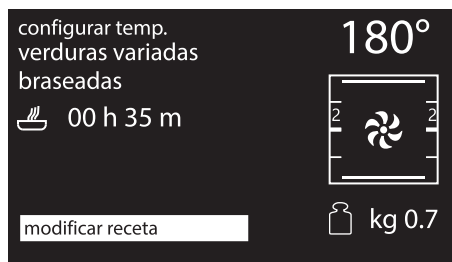


8. Pulse el mando para confirmar.

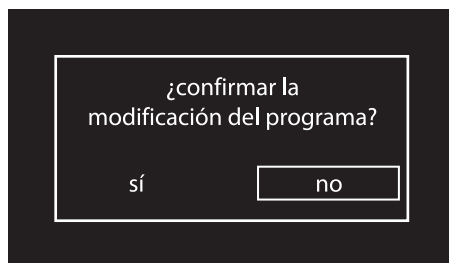


Uso

9. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la **temperatura** de cocción que desea asociar al programa.



13. Si se pulsa nuevamente el mando, se vuelve al punto 2 de la secuencia de modificación. Para guardar el programa pulse el mando de retorno. Se solicitará una confirmación de las modificaciones apenas seleccionadas.

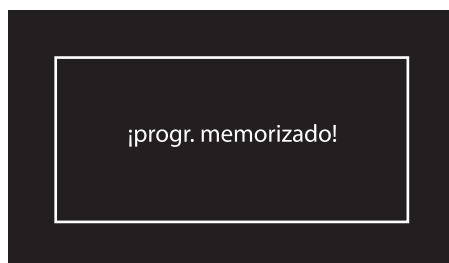


10. Pulse el mando para confirmar.
11. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la **bandeja** que desea asociar al programa.



i Si no se confirma la modificación, el programa no varía.

14. En el caso de que se confirme la modificación, en la pantalla se mostrará una confirmación.



12. Pulse el mando para confirmar.



Tabla de los programas predefinidos

CARNES

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Función	MO (W)	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Roast beef	poco hecho	1		-	1	200	50
	medio	1		-	1	200	60
	muy hecho	1		-	1	200	90
Lomo de cerdo c/hueso	fresco	1		300	1	190	60
	medio	1,2		300	1	190	55
	muy hecho	1,2		300	1	190	60
Ternera	fresca	1		300	1	190	70
Costillas de cerdo	frescas	1		-	3	250	16
Chuletas de cerdo	frescas	1		-	3	250	15
Salchicha de cerdo	frescas	1		-	3	250	12
Panceta de cerdo	fresca	0,5		-	3	250	7
Pavo al horno	fresco	1		300	2	200	55
Pollo al horno	fresco	1		300	2	200	50
Conejo al horno	fresco	1		300	2	190	400



Uso

PESCADO

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Función	MO (W)	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pescado	fresco	0,5		300	1	160	30
Pescado	congelado	0,5		300	1	160	40
Lubina	fresca	0,5		300	1	160	20
Cola de rape	fresca	0,5		300	1	160	35
Pargo	fresco	1		300	1	160	40
Rodaballo	fresco	0,5		300	1	160	30

VERDURAS

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Función	MO (W)	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Verduras asadas	frescas	0,5		-	3	250	25
Verduras asadas	frescas	1		-	2	200	45
Patatas al horno	frescas	1		300	2	220	30
Patatas fritas	congeladas	0,5		-	2	220	13



DULCES

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Función	MO (W)	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Rosquilla	fresca	1		-	1	160	60
Galletas	frescas	0,6		-	1	160	18
Magdalenas	frescas	0,5		-	1	160	18
Profiteroles	frescos	0,5		-	1	180	70
Merengue	fresco	0,3		-	1	120	90
Bizcocho	fresco	1		-	1	160	60
Strudel	fresco	0,5		300	1	180	15
Tarta	fresca	0,8		-	1	170	40
Brioche	fresca	1		-	1	180	40
Croissant	fresco	0,6		-	1	160	30

PAN

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Función	MO (W)	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pan blanco de levadura	fresco	1		-	1	200	30
Focaccia	fresca	0,5		-	1	190	20



Uso

PIZZA

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Función	MO (W)	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pizza en bandeja	fresca	1		-	1	250	9
Pizza	congelada	0,3		-	1	250	8
Pizza a la piedra	fresca	0,5		-	1	250	6

PASTA

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Función	MO (W)	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pasta al horno	fresca	2		-	1	220	40
Lasaña	fresca	2		-	1	230	35
Lasaña	congelada	0,3		500	1	230	9
Paella	fresca	0,5		-	1	190	25
Quiche Lorraine	fresco	1		-	1	200	40
Soufflé	fresco	0,5		-	1	180	25

COCCIONES A BAJA TEMPERATURA

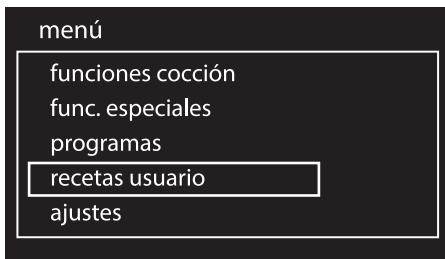
Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Función	MO (W)	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Termera	fresca	1		-	1	90	360
Buey	poco hecho	1		-	1	90	105
Buey	muy hecho	1		-	1	90	380
Lomo de cerdo	fresco	1		-	1	90	330
Cordero	fresco	1		-	1	90	360



3.8 Recetas usuario

i Mediante este menú es posible introducir una receta propia con los propios ajustes deseados. En su primer uso se propondrá solamente añadir una nueva receta. Tras haber guardado las propias recetas, las mismas volverán a aparecer en el menú correspondiente.

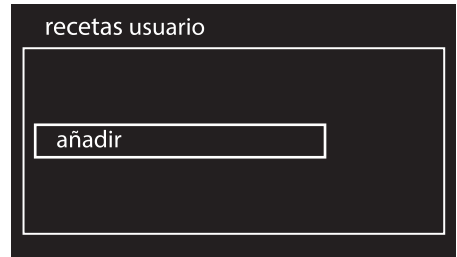
1. En la pantalla del reloj pulse el mando para entrar en el menú principal.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar **recetas usuario** del menú principal.
3. Pulse el mando para confirmar.



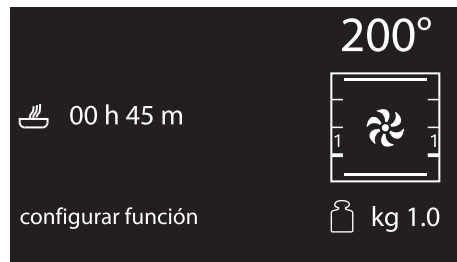
i Es posible memorizar hasta un máximo de 10 recetas usuario.

Añadir una receta

1. Seleccione **añadir** en el menú "recetas usuario".



2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la **función** que desea asociar a la receta.



3. Pulse el mando para confirmar.



Uso

4. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar el **peso** del alimento que desea asociar a la receta.

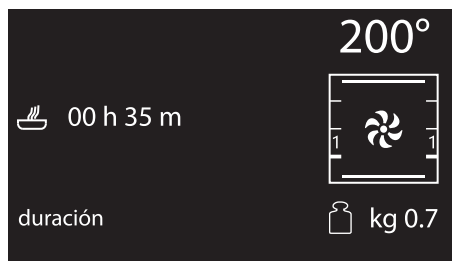


5. Pulse el mando para confirmar.



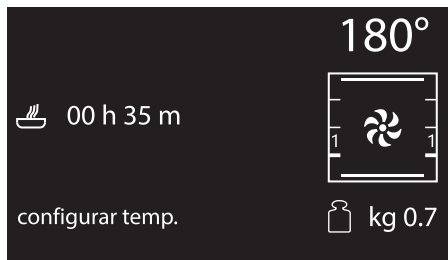
Es posible programar o modificar el peso hasta 2,5 kg, pero será tarea del usuario evaluar cuánto ocupa el alimento en el interior del compartimento de cocción.

6. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la **duración** de la cocción que desea asociar a la receta.



7. Pulse el mando para confirmar.

8. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la **temperatura** de cocción que desea asociar a la receta.



9. Pulse el mando para confirmar.

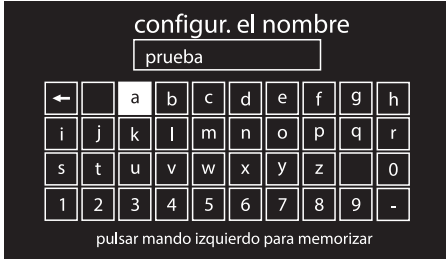
10. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la **bandeja** que desea asociar a la receta.



11. Pulse el mando para confirmar.



12. Si se pulsa nuevamente el mando, se vuelve al punto 2 de la secuencia de modificación. Para memorizar la receta es necesario pulsar el mando de retorno. Se solicitará la introducción del nombre de la receta que se acaba de crear.

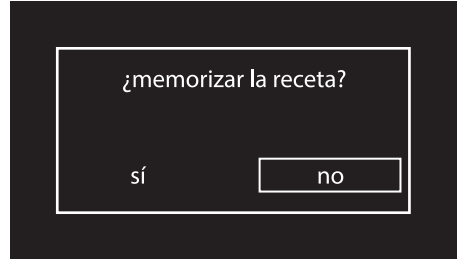


13. Introduzca el nombre de la receta. Gire el mando hasta seleccionar el carácter que se desea introducir. Con cada pulsación del mando se introducirá un carácter del nombre. El carácter ← cancela la letra anterior.

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

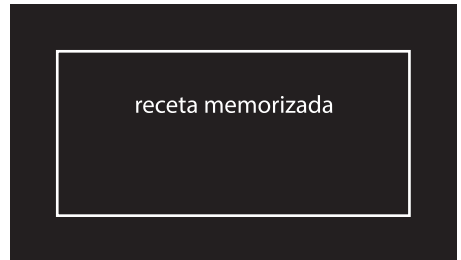
i Para poder memorizar la receta es necesario que el nombre contenga al menos un carácter.

14. Una vez introducido el nombre de la propia receta, pulse el mando de retorno para confirmar o no la programación efectuada. Seleccione **Sí** si se desea memorizar la receta.



i La selección de la opción "NO" conlleva el rechazo de las modificaciones efectuadas.

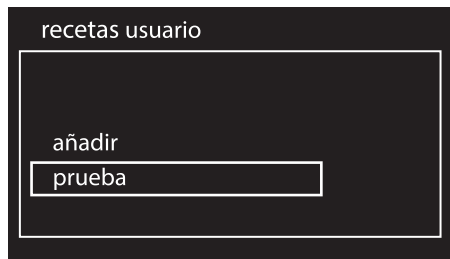
15. En el caso de que se confirme la modificación, en la pantalla se mostrará una confirmación.



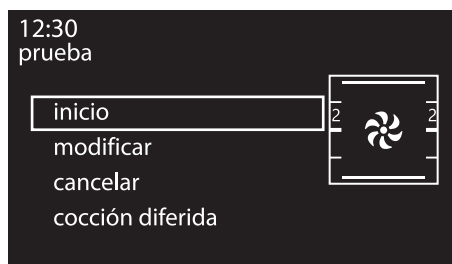


Inicio de una receta usuario

1. Gire el mando hacia la derecha o la izquierda hasta seleccionar una **receta usuario** anteriormente memorizada del menú "recetas usuario" (en el ejemplo se ha memorizado la receta **prueba**).



2. Pulse el mando para confirmar.
3. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **inicio**.



4. Pulse el mando para confirmar.

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

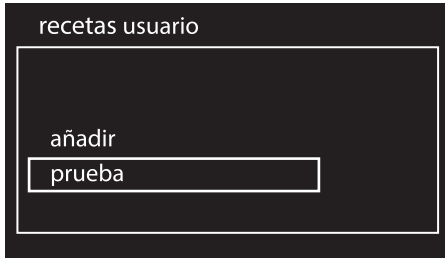


i Durante la cocción es siempre posible modificar la temperatura y el tiempo de cocción, pero no se memorizarán en los siguientes usos de la receta.

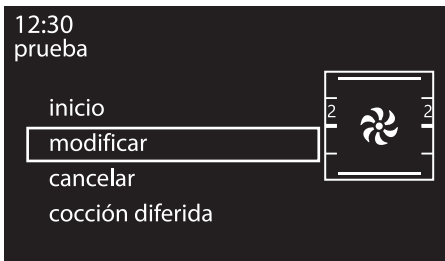


Modificación de una receta usuario

1. Gire el mando hacia la derecha o la izquierda hasta seleccionar una **receta usuario** anteriormente memorizada del menú "recetas usuario" (en el ejemplo se ha memorizado la receta **prueba**).



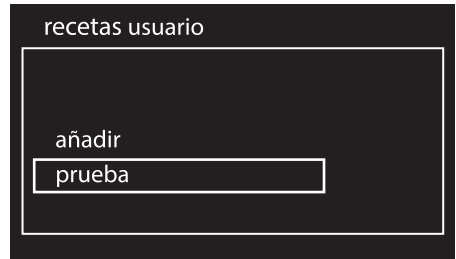
2. Pulse el mando para confirmar.
3. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **modificar**.



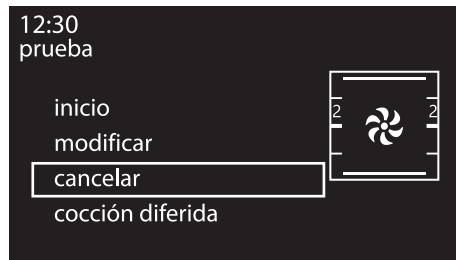
4. Pulse el mando para confirmar.
5. Repita los mismos pasos partiendo desde el punto 2 del capítulo "Añadir una receta".

Cancelación de una receta usuario

1. Gire el mando hacia la derecha o la izquierda hasta seleccionar una **receta usuario** anteriormente memorizada del menú "recetas usuario" (en el ejemplo se ha memorizado la receta **prueba**).



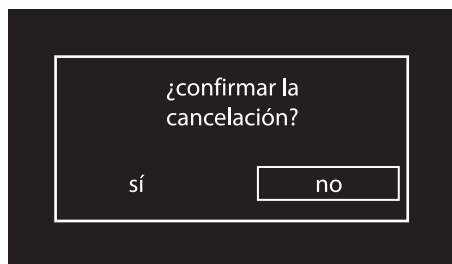
2. Pulse el mando para confirmar.
3. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **cancelar**.



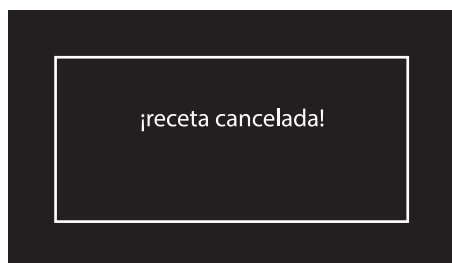
4. Pulse el mando para confirmar.



5. Confirmar la eliminación. Seleccione Sí para eliminar definitivamente la receta.

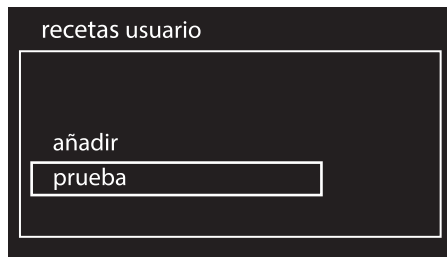


6. En el caso de que se confirme la cancelación, en la pantalla aparecerá un mensaje de confirmación.

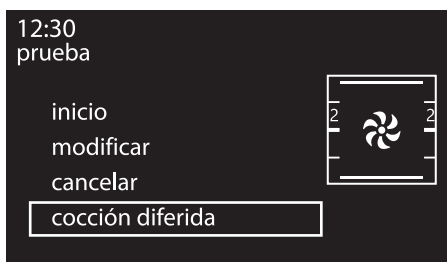


Cocción diferida

1. Gire el mando hacia la derecha o la izquierda hasta seleccionar una **receta usuario** anteriormente memorizada del menú "recetas usuario" (en el ejemplo se ha memorizado la receta **prueba**).




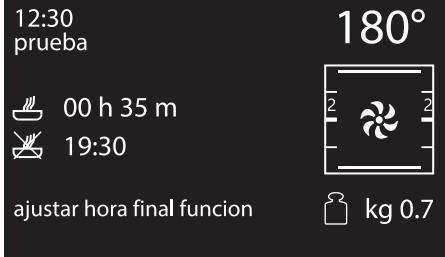
2. Pulse el mando para confirmar.
3. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **cocción diferida**.



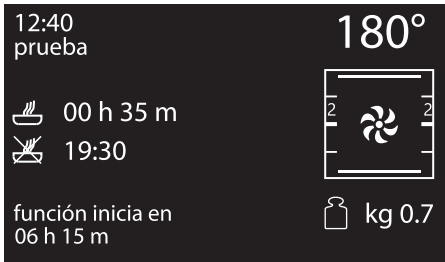
4. Pulse el mando para confirmar.




5. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la hora de fin de cocción mediante el mando. El símbolo  parpadea.



6. Pulse el mando para confirmar.



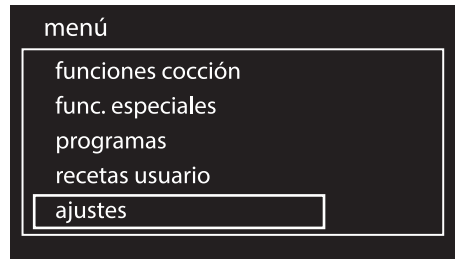
Tras algunos segundos, el símbolo  deja de parpadear. El aparato permanece a la espera de la hora de inicio retrasada.

3.9 Ajustes



Mediante este menú es posible programar la configuración del producto.

1. En la pantalla del reloj pulse el mando para entrar en el menú principal.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar **ajustes** del menú principal.
3. Pulse el mando para confirmar.

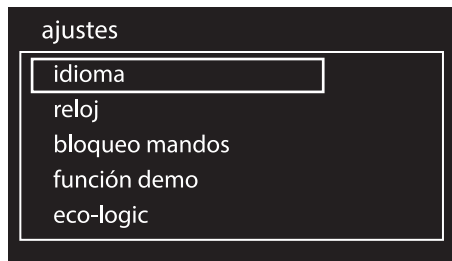




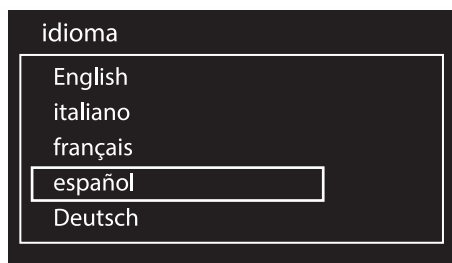
Idioma

Permite seleccionar el idioma deseado de entre aquellos disponibles.

1. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **idioma** del menú "ajustes".



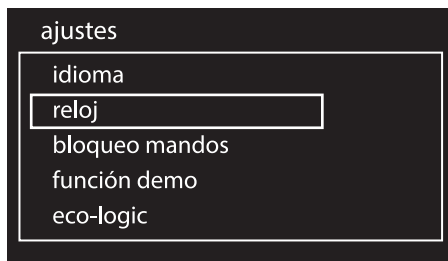
2. Pulse el mando para confirmar.
3. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar el idioma deseado.



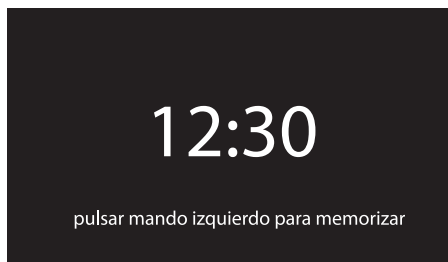
4. Pulse el mando para confirmar el idioma seleccionado.

Reloj

Permite modificar el horario visualizado.



1. Gire hacia la derecha o la izquierda el mando para programar las horas.
2. Pulse el mando para pasar a modificar los minutos.
3. Gire el mando hacia la derecha o la izquierda para programar los minutos.

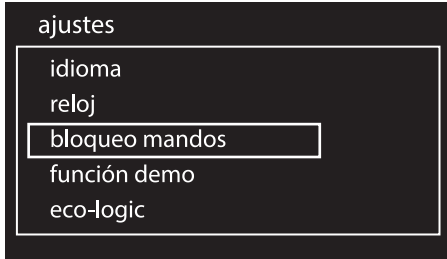


4. Pulse el mando de retorno para confirmar.

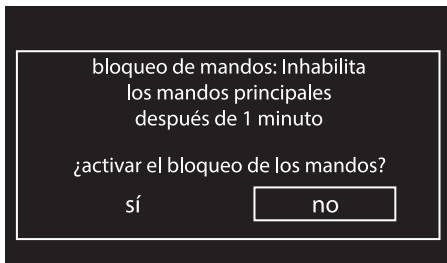



Bloqueo mandos

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



- Para confirmar la activación del bloqueo de mandos, seleccione **SÍ**.



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

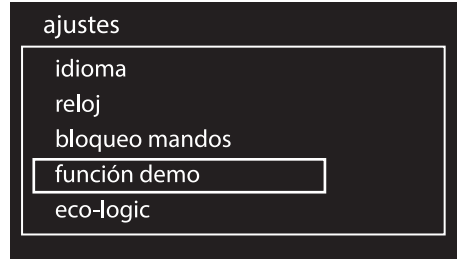
- Para desactivar el bloqueo temporalmente durante una cocción, mantenga pulsado el mando de retorno durante 3 segundos. Un minuto después de la última programación el bloqueo vuelve a activarse.



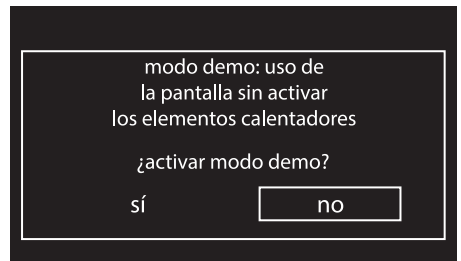
Si se tocan o varían las colocaciones de los mandos o del mando de retorno, en la pantalla aparece durante dos segundos un aviso.

Función demo (solo para expositores)

Esta función permite al aparato desactivar las resistencias y al mismo tiempo mantener activo el panel de mandos.



- Para confirmar la activación de la función demo, seleccione **SÍ**.




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

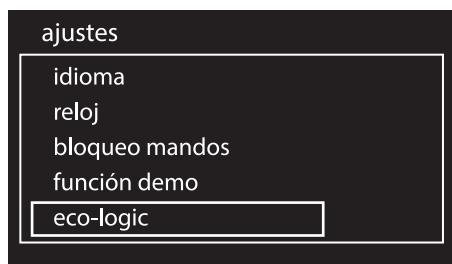


Para utilizar normalmente el aparato es necesario poner en **OFF** esta función.

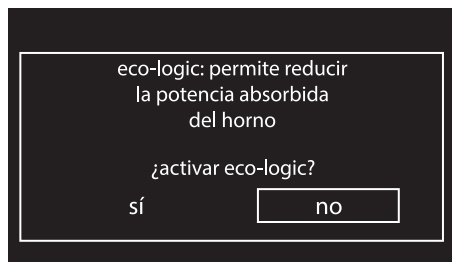


Eco-Logic (solo en algunos modelos)

Esta función permite al aparato limitar la potencia utilizada. Indicada para utilizar varios electrodomésticos al mismo tiempo. En caso de que se habilite esta opción, en la pantalla aparecerá el símbolo .



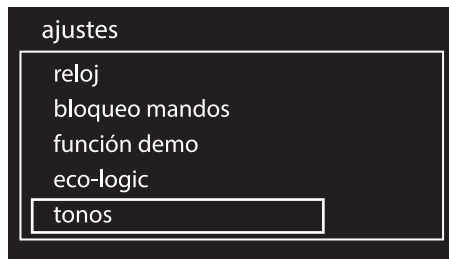
- Para confirmar la activación de la función eco-logic, seleccione SÍ.



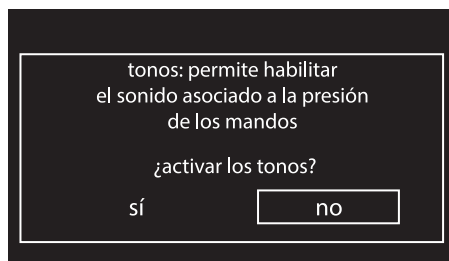
Cuando la función eco-logic está activa, los tiempos de precalentamiento y de cocción pueden prolongarse.

Tonos

Con cada presión de los mandos el aparato emite un sonido. Con este ajuste es posible deshabilitarlo.



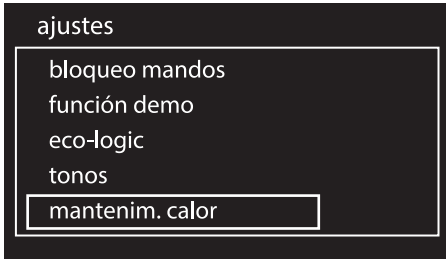
- Para desactivar el sonido asociado a la presión de los mandos, seleccione NO.



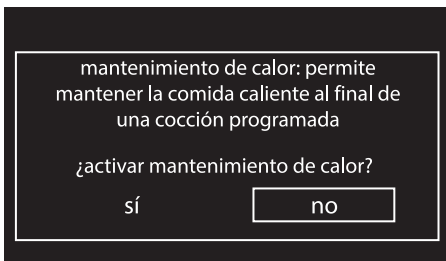


Mantenimiento calor

Esta función permite al aparato, al finalizar una cocción en la que se haya ajustado una duración (si ésta no se interrumpe manualmente), mantener caliente (a bajas temperaturas) el alimento que se acaba de cocinar y mantener inalteradas las características organolépticas y los aromas conseguidos durante la cocción.

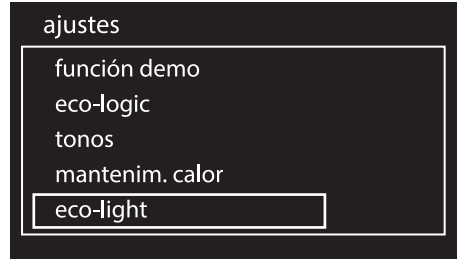


- Para confirmar la activación de la función mantenimiento calor, seleccione Sí.

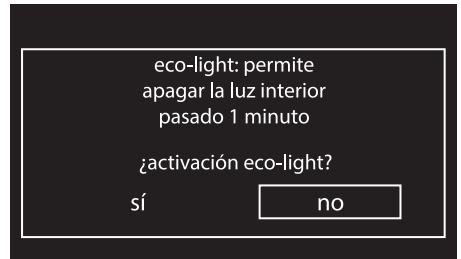


Eco-Light

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



- Para confirmar la activación de la función Eco-Light, seleccione Sí.



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



Reloj digital (solo en algunos modelos)

Permite visualizar la hora en formato digital.



La función Eco-Light programada en OFF comporta un mayor consumo de energía del aparato en stand-by.



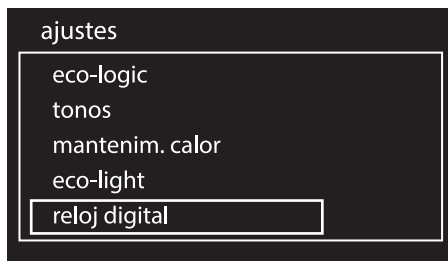
El control manual de encendido/apagado está siempre disponible girando el mando de retorno a la derecha en ambos ajustes.



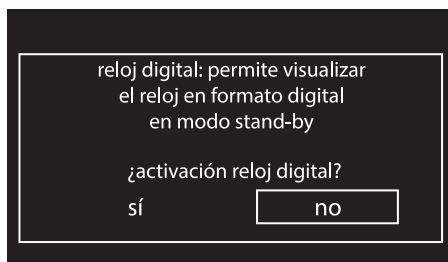
Solo en algunos modelos: la función Eco-Light activa incluso el apagado de la pantalla tras 2 minutos de inutilización.



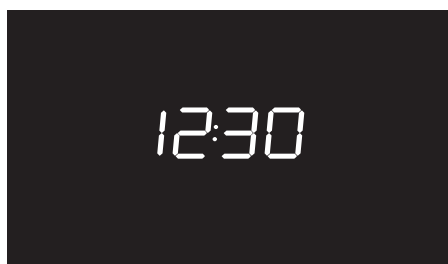
Si la función Eco-Light está programada en OFF, el aparato en stand-by muestra en la pantalla la hora actual en baja luminosidad (solo en algunos modelos con apagado de la pantalla).



- 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.





4 Limpieza y mantenimiento

4.1 Advertencias



Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción después del uso

Peligro de quemaduras

- Efectúe las operaciones de limpieza solamente después de haber dejado que el aparato se enfríe.



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 vidrio no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y esponjitas metálicas).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- La falta de limpieza del compartimiento de cocción podría afectar negativamente la vida del aparato y constituir una fuente de peligro.
- Quite todos los residuos de comida del compartimiento de cocción.



Uso impropio

Peligro de explosión/ quemaduras

- No utilice detergentes de elevado contenido de alcohol o que puedan provocar vapores inflamables. Un calentamiento sucesivo puede provocar explosiones dentro del compartimiento.



En el caso de que una lámpara resultase dañada será necesario contactar con el servicio de asistencia técnica para su sustitución. Esta avería no perjudica el buen estado del aparato, que puede continuar utilizándose.

4.2 Limpieza de las superficies

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

Limpieza ordinaria diaria

Utilice siempre y 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.



Limpeza y mantenimiento

Manchas de comida o restos

No utilice en ningún caso esponjas 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 (por ejemplo mermelada) porque podrían estropear el esmalte del interior del aparato.

Secado

La cocción de los alimentos genera humedad dentro del compartimiento de cocción. Este es un fenómeno completamente normal que no compromete el correcto funcionamiento del aparato.

Al final de cada cocción:

1. deje que se enfríe el aparato;
2. quite la suciedad del compartimiento de cocción;
3. seque el compartimiento de cocción con un paño suave;
4. deje la puerta abierta el tiempo necesario para que el compartimiento de cocción se seque completamente.

4.3 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 una esponja húmeda y detergente común.



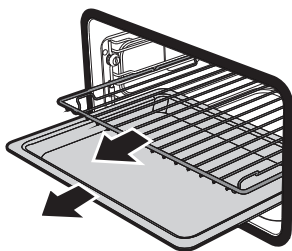
Se aconseja utilizar los productos de limpieza distribuidos por el fabricante.

4.4 Limpieza del compartimiento de cocción

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

Saque todas las partes extraíbles.

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



Se aconseja hacer funcionar el horno a la temperatura máxima durante aproximadamente 15 o 20 minutos tras haber utilizado productos específicos, para eliminar posibles restos.

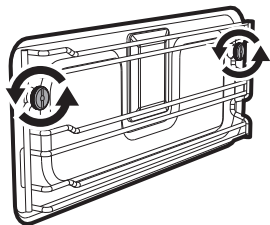


Retirada de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

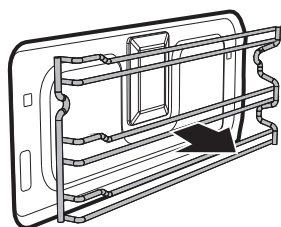
La retirada de los bastidores guía permite limpiar fácilmente con posterioridad las partes laterales.

Para retirar los bastidores guía:

1. Desenrosque los pernos de fijación del bastidor:



2. Tire el bastidor hacia dentro del compartimiento para liberarlo de los pernos de fijación.

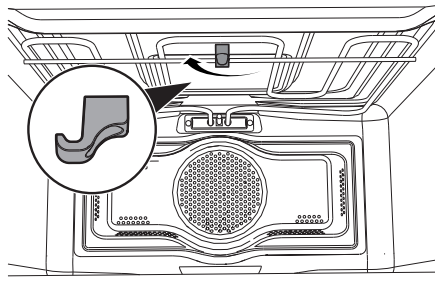


3. Al finalizar la limpieza repita las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los bastidores guía.

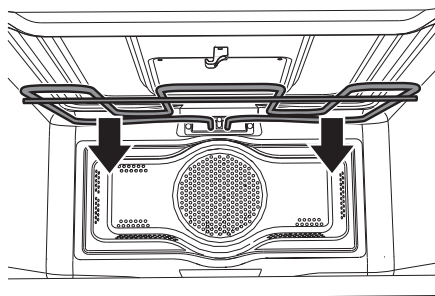
Limpieza de la parte superior

El aparato está equipado con una resistencia basculante que facilita la limpieza de la parte superior del compartimiento de cocción.

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



2. Baje la resistencia delicadamente hasta que se pare.



Uso incorrecto

Riesgo de daños al aparato

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



Limpeza y mantenimiento

4.5 Vapor Clean

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



Uso incorrecto Riesgo de daños a las superficies

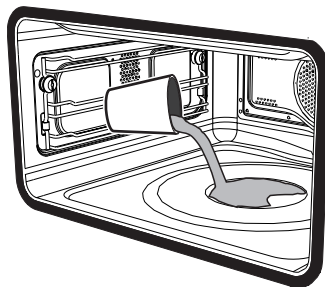
- Elimine del interior del compartimiento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones precedentes.
- Lleve a cabo las operaciones relativas a la limpieza asistida solamente con el horno frío.

Operaciones preliminares

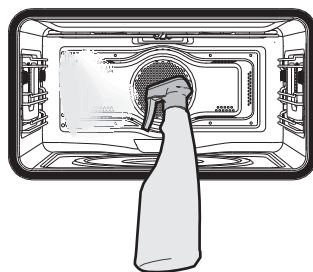
Antes de iniciar el ciclo de limpieza Vapor Clean:

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

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



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



- Cierre la puerta.



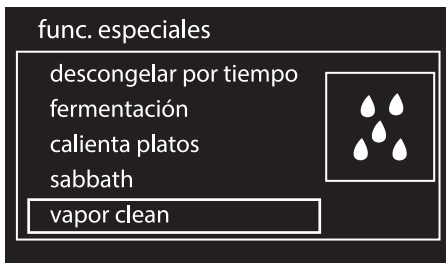
Se aconseja efectuar unas 20 nebulizaciones como máximo.



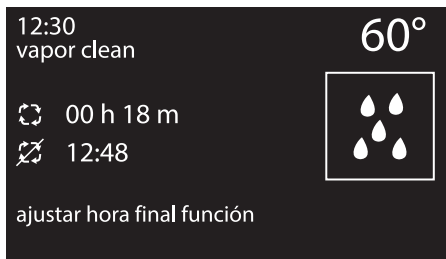
Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean

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

1. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **Vapor Clean** del menú "funciones especiales". Luego pulse para confirmar.

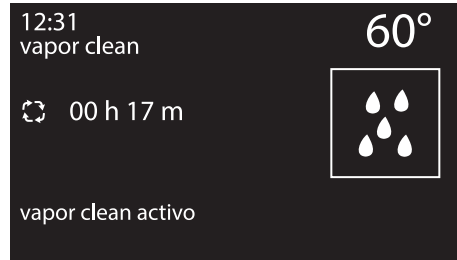


2. En la pantalla aparecerá la duración y la temperatura del ciclo de limpieza.

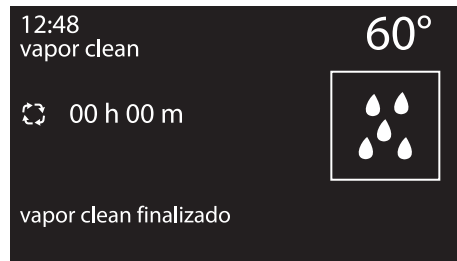


i Los parámetros de duración y temperatura no se pueden modificar por parte del usuario.

3. Pulse 2 veces el mando para activar el ciclo de limpieza.



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








Limpeza y mantenimiento

Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean programado

La ora de inicio del ciclo de limpieza vapor clean se puede programar como el resto de funciones de cocción.

1. Tras haber elegido la función especial vapor clean, pulse el mando. En la pantalla se muestra la hora actual y se enciende el símbolo .
2. Gire el mando para programar la hora en la que se desea que termine ciclo de limpieza vapor clean.
3. Pasados algunos segundos, los símbolos  y  permanecen fijos y el aparato aguarda la hora de inicio programada para empezar el ciclo de limpieza.

Finalización del ciclo de limpieza Vapor Clean

1. Abra la puerta y quite la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.
2. Para las incrustaciones más resistentes utilice una esponja antirallado con filamentos de latón.
3. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
4. Quite el agua residual del interior del compartimento de cocción.

Para una mayor higiene y para evitar que los alimentos adquieran olores desagradables, seque el compartimento de cocción mediante la función 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 más difíciles de lograr, se aconseja quitar la puerta.



Qué hacer si...

La pantalla resulta totalmente apagada:

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

El aparato no calienta:

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

Los mandos no responden:

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

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

- Controle si ha sido programada la función "Eco-logic" (para más detalles vea el apartado "Eco-Logic (solo en algunos modelos)").

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 ERRx: tome nota del mensaje de error, función y temperatura programadas y contacte con el servicio de asistencia de zona.



5 Instalación

5.1 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra según las modalidades establecidas en las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desactive la alimentación eléctrica general.

Información general

Compruebe que las características de la red eléctrica se adecuan a los datos indicados en la placa.

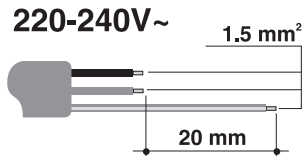
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de matrícula y la marca está aplicada visiblemente en el aparato.

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 de 20 mm más largo que los demás.



Conexión fija

Coloque en la línea de alimentación un dispositivo de interrupción omnipolar de conformidad con las normas de instalación.

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

Conexión con enchufe macho 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 provocar calentamientos o quemaduras.

Sustitución del cable



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desactive la alimentación eléctrica general.

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



5.2 Colocación



Aparato pesado
Peligro de heridas por aplastamiento

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



Presión sobre la puerta abierta
Riesgo de daños al aparato

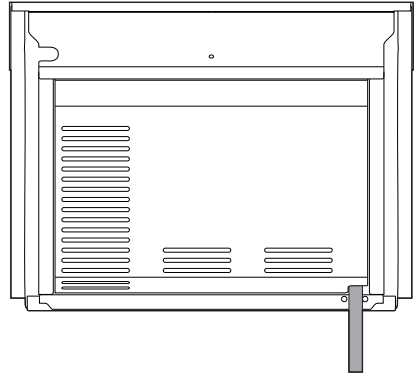
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.



Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

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

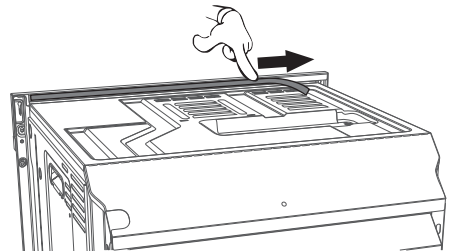
Posición del cable de alimentación



(vista posterior)

Junta del panel frontal

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

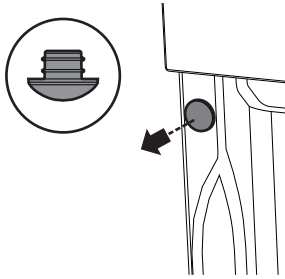




Instalación

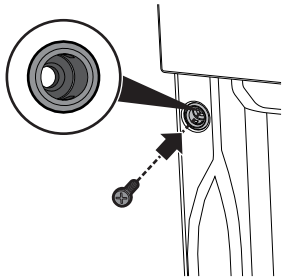
Casquillos de fijación

Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del compartimiento de cocción.

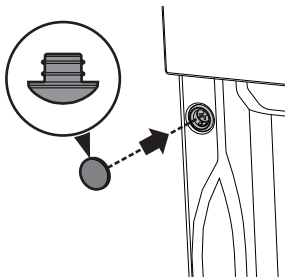


Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.

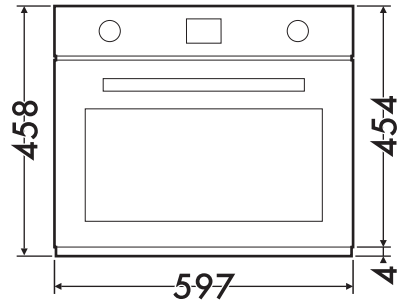
Fije el aparato al mueble con los tornillos.



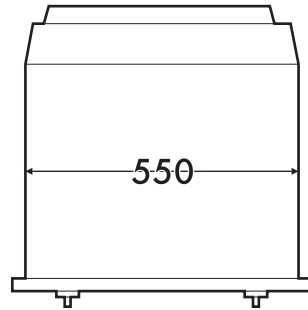
Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.



Dimensiones del aparato (mm)



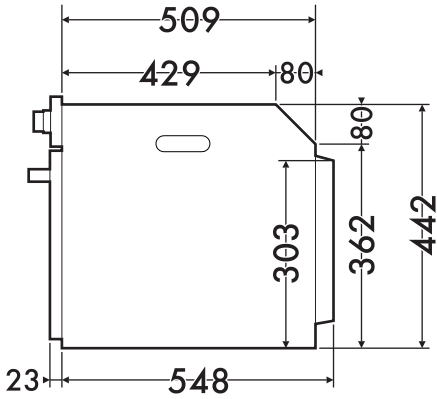
(vista frontal)



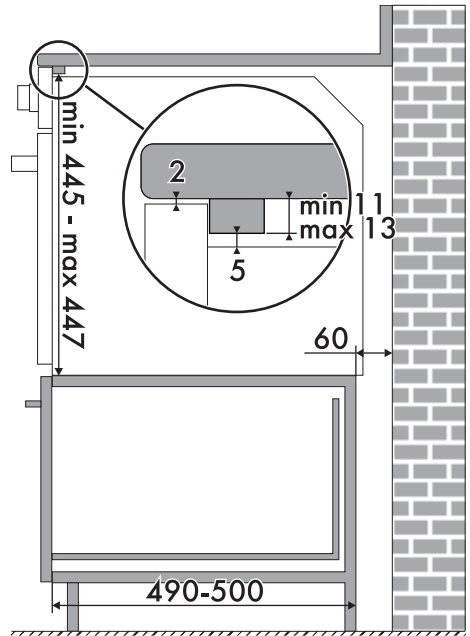
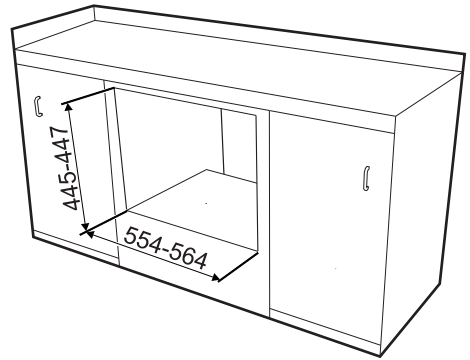
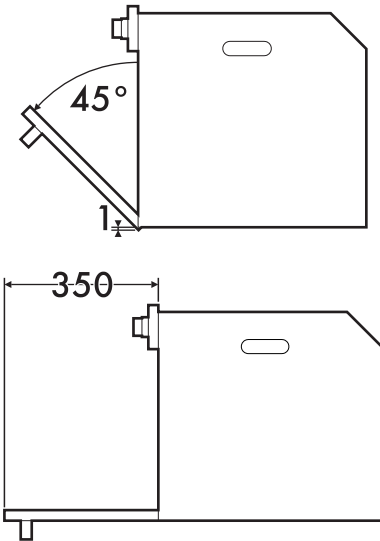
(vista superior)



Empotramiento debajo de encimeras (mm)



(vista lateral)



ES

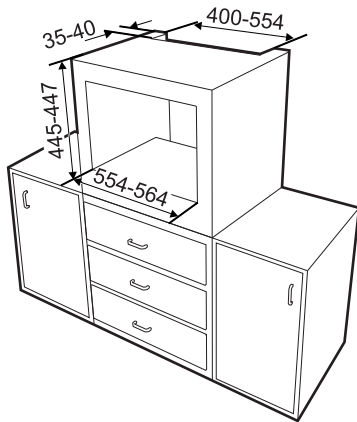


Asegúrese de que la parte trasera/inferior del mueble tenga una abertura de unos 60 mm.



Instalación

Empotramiento de columna (mm)



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

