

1 Advertencias	364
1.1 Advertencias generales de seguridad	364
1.2 Función del aparato	367
1.3 Responsabilidad del fabricante	368
1.4 Este manual de uso	368
1.5 Placa de identificación	368
1.6 Eliminación	368
1.7 Cómo leer el manual de uso	369
2 Descripción	370
2.1 Descripción general	370
2.2 Panel de mandos	371
2.3 Otras partes	372
2.4 Accesorios disponibles	373
3 Uso	374
3.1 Advertencias	374
3.2 Primer uso	374
3.3 Uso de los accesorios	375
3.4 Uso del horno	375
3.5 Consejos para la cocción	384
3.6 Funciones especiales	386
3.7 Programas	395
3.8 Recetas usuario	404
3.9 Ajustes	410
4 Limpieza y mantenimiento	416
4.1 Advertencias	416
4.2 Limpieza de las superficies	416
4.3 Limpieza de la puerta	417
4.4 Limpieza del compartimiento de cocción	419
4.5 Vapor Clean (solo en algunos modelos)	420
4.6 Pirólisis (solo en algunos modelos)	423
4.7 Mantenimiento especial	427
5 Instalación	430
5.1 Conexión eléctrica	430
5.2 Colocación	431

TRADUCCIÓN DEL MANUAL ORIGINAL

Se recomienda leer detenidamente este manual, que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido.

Para más información sobre el producto: www.smeg.com



1 Advertencias

1.1 Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. No toque las resistencias durante el uso.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites y que al sobrecalentarse podrían inflamarse. Preste la máxima atención.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Si tuviera que intervenir durante la cocción o al final de la misma, abra la puerta cinco centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego ábrala completamente.



- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- Apague el aparato después de su uso.
- **NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES CERCA DEL APARATO.**
- **NO UTILICE AEROSOL CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.**
- **NO MODIFIQUE EL APARATO.**
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- No tire nunca del cable para desenchufar.

Daños al aparato

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos). Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- No se siente sobre el aparato.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- Introduzca las rejillas y las bandejas en las guías laterales hasta que toquen el tope. Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden su extracción deben estar orientados hacia abajo y hacia la parte trasera del compartimiento de cocción.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.



Advertencias

- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No deje objetos sobre las superficies de cocción.
- **NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.**
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimiento de cocción.
- Retire todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción del compartimiento de cocción.
- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento de cocción.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.

Instalación y mantenimiento

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN LANCHAS O CARAVANAS.**
- No instale el aparato encima de un pedestal.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.



- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.
- Si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.

Para este aparato

- Antes de sustituir la lámpara, asegúrese de que el aparato esté apagado.
- No se apoye ni se sienta sobre la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos atascados en las puertas.
- No instale ni utilice el aparato al aire libre.

1.2 Función del aparato

- Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.



Advertencias

1.3 Responsabilidad del fabricante

El fabricante no se hace responsable por los daños a personas y cosas causados por:

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

1.4 Este manual de uso

- Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.
- Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.
- Las explicaciones de este manual incluyen imágenes que describen lo que aparece actualmente en la pantalla. Recuerde, sin embargo, que el aparato podría disponer de una versión actualizada del sistema, por tanto, lo que se visualiza en la pantalla podría ser diferente de lo mostrado en el manual.

1.5 Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de serie y la marca. No quite nunca la placa de identificación.

1.6 Eliminación



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

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación eléctrica y quítelo junto con la clavija del enchufe.



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.



- Entregue el aparato a los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien devuélvalo al distribuidor al comprar un producto equivalente, en relación de uno a uno.

Se hace notar que para el embalaje del aparato se utilizan materiales no contaminantes y reciclables.

- Entregue los materiales del embalaje a los centros adecuados de recogida selectiva.



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

- No deje sin vigilancia el embalaje ni partes del mismo.
- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.

1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencias



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

Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

Uso



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

Limpieza y mantenimiento



Información para la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato.

Instalación



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



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

1. Secuencia de las instrucciones de uso.

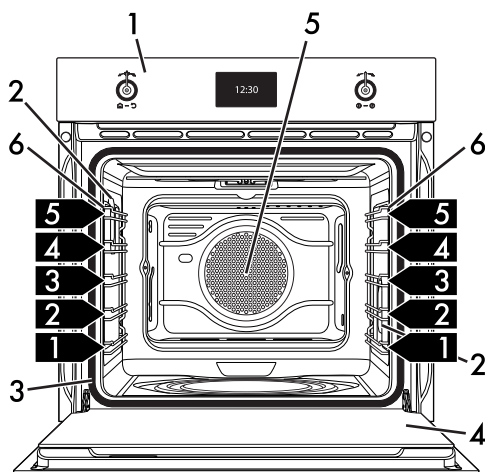
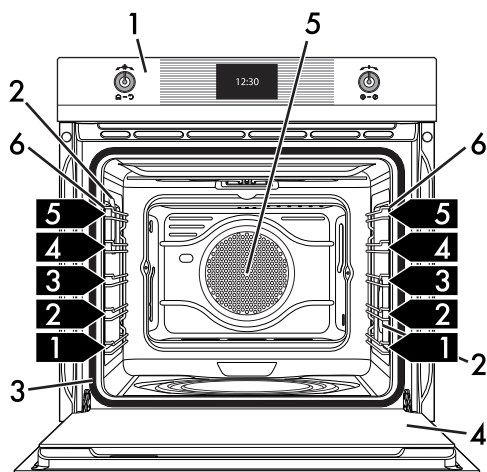
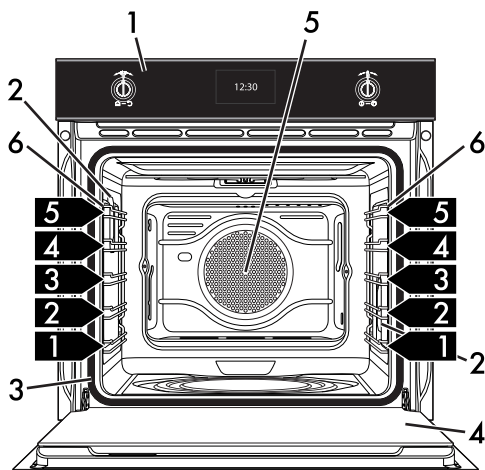
- Instrucción de uso individual.



Descripción

2 Descripción

2.1 Descripción general



1 Panel de mandos

2 Lámpara

3 Junta

4 Puerta

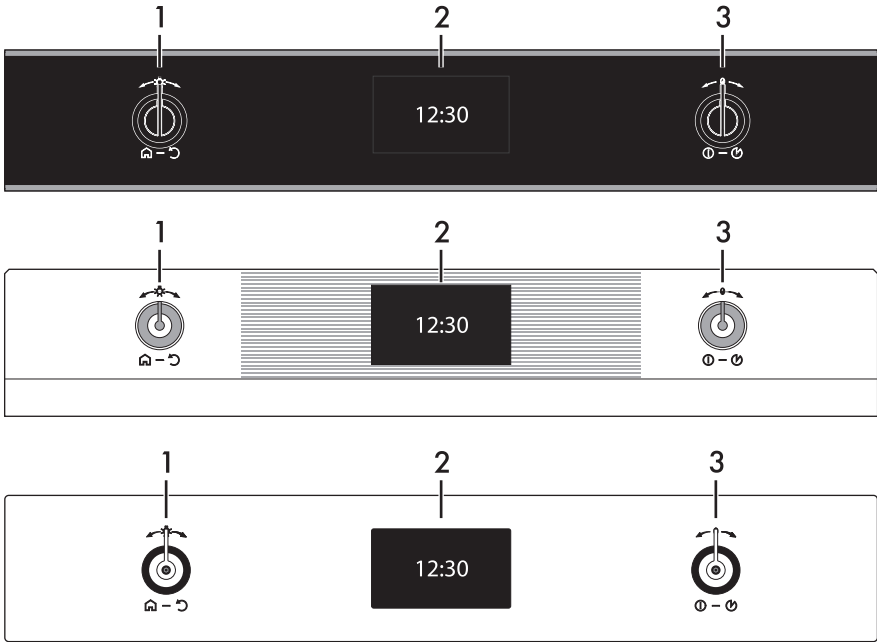
5 Ventilador

6 Bastidores de soporte para rejillas/bandejas

1,2,3 Nivel del bastidor



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

Mediante este mando es posible encender/apagar el aparato y seleccionar las varias funciones disponibles. Gire el mando a la derecha o a la izquierda para variar/seleccionar la opción deseada. Pulse para confirmar.







Para interrumpir la función actual y apagar el aparato, presione el mando algunos segundos.



2.3 Otras partes

Iluminación interna

La iluminación interna del aparato se enciende:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se selecciona una función cualquiera, excepto las funciones Sabbath , Vapor Clean  (modelos multifunción), Pirólisis Eco  y Pirólisis  (modelos pirolíticos);
- cuando no hay ninguna función seleccionada o durante una función de cocción, gire brevemente a la derecha el mando de retorno para activar o desactivar manualmente la iluminación interna.

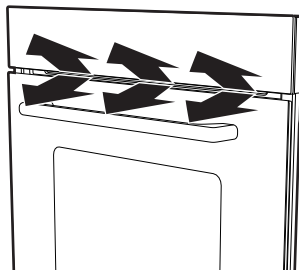
i Para ahorrar energía la lámpara se apaga tras un minuto del inicio de la cocción (esta función se puede desactivar mediante el menú secundario).

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

Guías de posicionamiento

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

Ventilador de enfriamiento



El ventilador enfría el aparato y entra en funcionamiento durante la cocción.

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

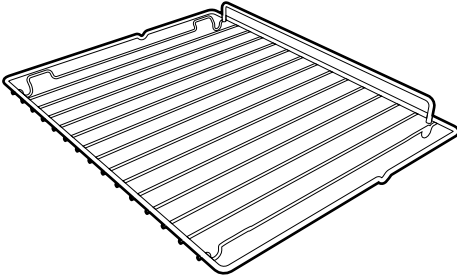


2.4 Accesorios disponibles



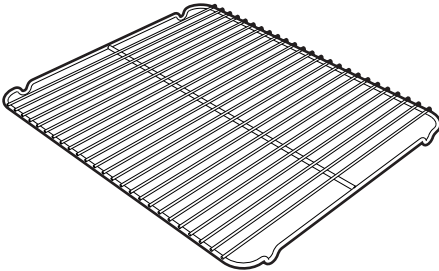
En algunos modelos no todos los accesorios están presentes.

Rejilla



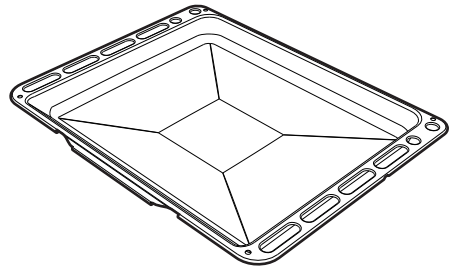
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Rejilla para bandeja



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

Bandeja profunda



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



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



Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

Peligro de incendio o explosión

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



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies esmaltadas

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

3.2 Primer uso

1. Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
2. Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimiento de cocción.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea 4 Limpieza y mantenimiento).
4. Caliente el horno vacío a la máxima temperatura durante al menos 20 minutos para eliminar cualquier residuo de fabricación (vea "Funciones de cocción").
5. Para poder empezar a utilizar el aparato es necesario ajustar la hora actual (vea "Primer uso").

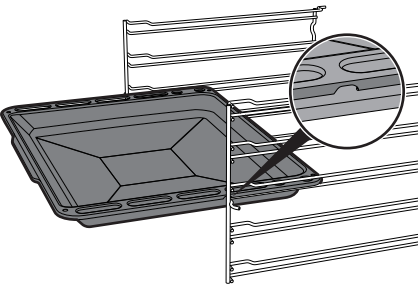
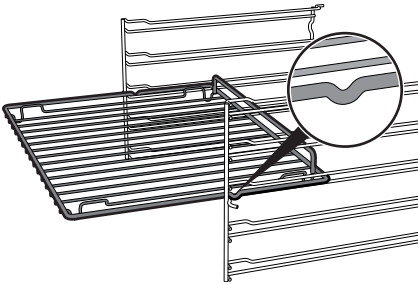


3.3 Uso de los accesorios

Rejillas y bandejas

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

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



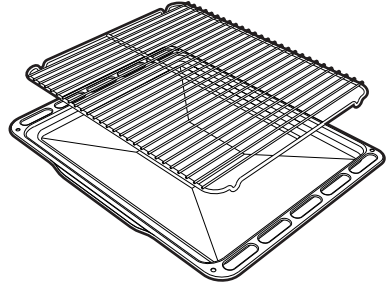
Introduzca las rejillas y las bandejas con cuidado en el compartimiento de cocción hasta el tope.



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

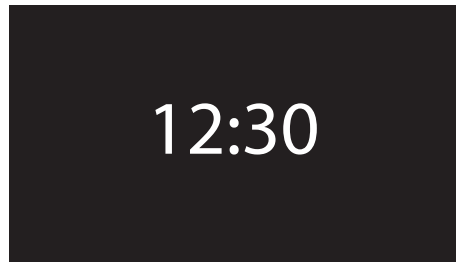
Rejilla para bandeja

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



3.4 Uso del horno

Primer uso



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



Pulse el mando para entrar en el menú ajustes, vea "3.9 Ajustes".



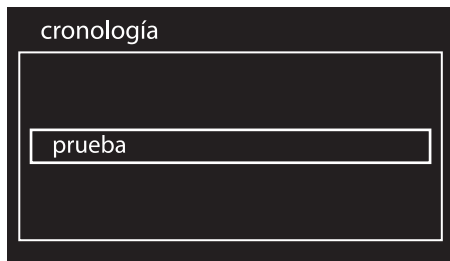
En su primer uso el aparato está programado con el idioma por defecto "English" (Inglés).



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

Cronología

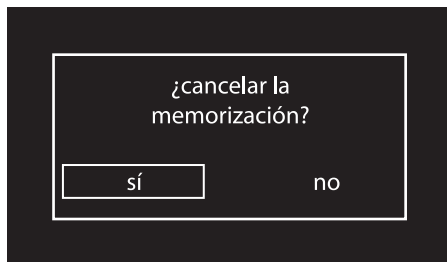
En la pantalla del reloj pulse el mando de retorno para visualizar los últimos programas o recetas usuario utilizados.



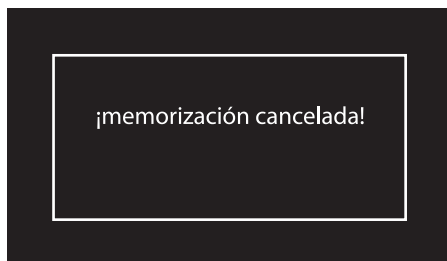
Cancelar la memorización

En caso de que se quiera cancelar la memorización:

1. En la pantalla del reloj pulse el mando de retorno para visualizar los últimos programas o recetas usuario utilizados.
2. Pulse el mando durante algunos segundos.



3. Seleccione **Sí** si se quiere cancelar la memorización.





Reactivación de la pantalla (solo en algunos modelos)

Si el modo Eco-Light se activa (vea “Eco-Light” en el capítulo “Ajustes”), la pantalla se apaga tras 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 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 **funciones cocción** desde el menú principal.
3. Pulse el mando para confirmar.

menú

funciones cocción

func. especiales

programas

recetas usuario

ajustes

4. Gire el mando para seleccionar la función deseada.
5. Pulse el mando para confirmar la selección.

funciones cocción

eco

estático

grill

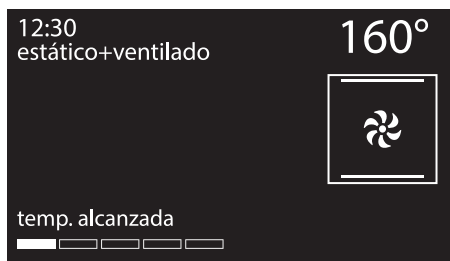
inferior

estático+ventilado





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

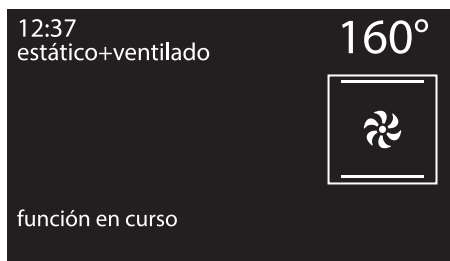


Para modificar la temperatura preajustada, gire el mando en cualquier momento. Pulse para confirmar o espere 5 segundos.



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

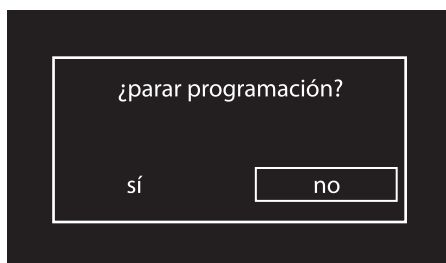
Al final del precalentamiento se activará una señal acústica que indica que se puede introducir la comida en el compartimento de cocción.



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.



Listado de las funciones de cocción



En algunos modelos algunas funciones no están disponibles.

ECO

Eco

Esta función está especialmente indicada para la cocción en un solo nivel, con bajo consumo energético. Ideal para la cocción de carne, pescado y verdura. No se recomienda para alimentos que requieran fermentación.

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



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



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

Estático

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

Grill

El calor que proviene de la resistencia grill permite obtener asados óptimos sobre todo con carnes de espesor medio/pequeño y, junto con el asador (cuando existe), permite dar al final de la cocción una doradura uniforme. Ideal para chorizos, costillas o panceta. Esta función permite asar de forma uniforme grandes cantidades de comida, sobre todo carnes.

Inferior

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

Estático + ventilado

El funcionamiento del ventilador combinado con la cocción tradicional asegura cocciones homogéneas incluso en recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, cocinadas al mismo tiempo en varias rejillas (distintos niveles). (Para la cocción en varios niveles se recomienda utilizar el 1º y el 4º nivel).

Grill ventilado

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



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




Circular + Grill ventilado

La combinación de la cocción ventilada con la cocción tradicional permite cocinar con suma rapidez y eficacia diferentes alimentos en varios niveles, sin que se transmitan los olores o sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa.

Minutero durante la función




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.


12:37
estático+ventilado

160°

 00 h 30 m



función en curso

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.




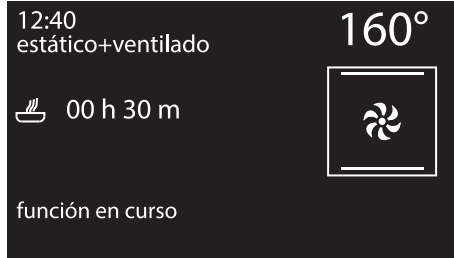
Cocción temporizada

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

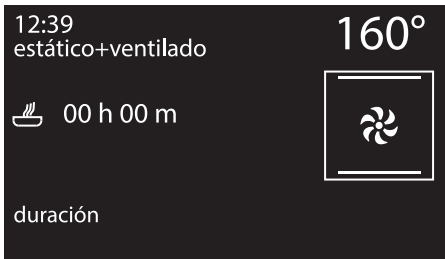
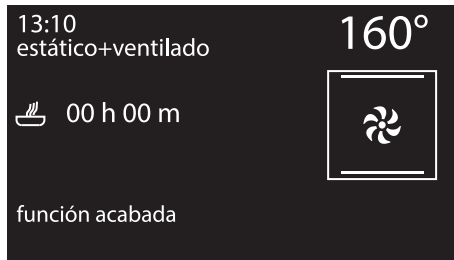
i La activación de una cocción temporizada anula un eventual temporizador minuterio programado anteriormente.

1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse 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 final de la cocción 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.





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 programados en la cocción temporizada

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

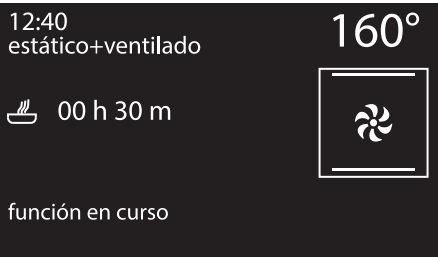
1. Cuando el símbolo  queda fijo y el aparato está en fase de cocción, pulse el mando. El símbolo  empieza a parpadear.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda para cambiar la duración de cocción ajustada previamente.



Cocción diferida





Por cocción diferida se entiende aquella función que permite terminar una cocción a una hora establecida dado un tiempo programado 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 ajustar una duración de cocción.





2. Antes de que el símbolo  deje de parpadear, pulse el mando para ajustar la hora de fin de la 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.

12:40
estático+ventilado 160°


 00 h 30 m
 19:30

función inicia en
06 h 20 m




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

18:50
estático+ventilado 160°


 00 h 30 m

temp. alcanzada
▬ ▬ ▬ ▬ ▬




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

19:00
estático+ventilado 160°


 00 h 30 m

función en curso




7. Al final de la cocción 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.

19:30
estático+ventilado 160°

 00 h 00 m

función acabada




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 ajustar solo la hora de fin de cocción sin haber programado su duración.










Modificación de los datos programados en la cocción programada



Después de haber modificado la duración de la cocción es necesario reajustar 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 ajustada 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

Consejos generales

- Utilice una función ventilada para obtener una cocción homogénea en más niveles.
- No se pueden reducir los tiempos de cocción aumentando las temperaturas (los alimentos podrían cocerse mucho por fuera y poco por dentro).
- Con el fin de evitar la excesiva formación de condensación en el cristal del horno, una vez concluida la cocción, no deje alimentos calientes dentro del mismo durante un tiempo prolongado.

Consejos para la cocción de carnes

- Los tiempos de cocción varían dependiendo del grosor, de la calidad del alimento y del gusto del consumidor.
- Utilice un termómetro para carnes durante la cocción de asados o, más simplemente, presione el asado con una cuchara. Si el asado está firme, está listo, de lo contrario deberá cocinarse todavía durante varios minutos.

Consejos para las cocciones con Grill y Grill ventilado

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



Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de cocción dependen de la calidad y consistencia del amasijo.
- Para controlar si el pastel está hecho por dentro: al final de la cocción introduzca un palillo para dientes en el punto más alto del pastel. Si la masa no se pega al palillo, el pastel está hecho.
- Si el pastel se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura programada de unos 10°C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.

Consejos para la descongelación y la fermentación

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

Para ahorrar energía

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

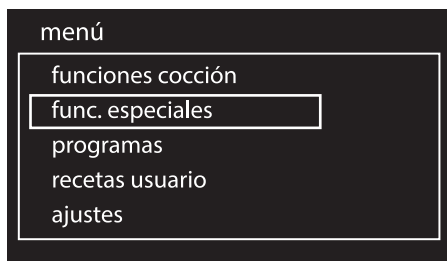


3.6 Funciones especiales



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

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



En algunos modelos algunas funciones no están disponibles.

Listado de las funciones especiales



Minutero

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



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.



Calienta platos

Para calentar o mantener calientes los platos.



Sabbath

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



Vapor clean (solo en algunos modelos)

Esta función facilita la limpieza mediante el empleo del vapor generado por una pequeña cantidad de agua vertida en la expresa cavidad del fondo.



Pirólisis ECO (solo en algunos modelos)

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



Pirólisis (solo en algunos modelos)

Programando esta función el aparato alcanza temperaturas que llegan a 500°C, destruyendo toda la grasa que se forma en las paredes internas.

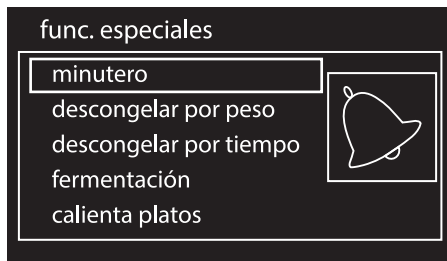



A continuación se muestran las funciones especiales de mayor complejidad de uso.

Para las funciones como **Vapor Clean**, **Pirólisis ECO** y **Pirólisis** vea "4 Limpieza y mantenimiento".

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.

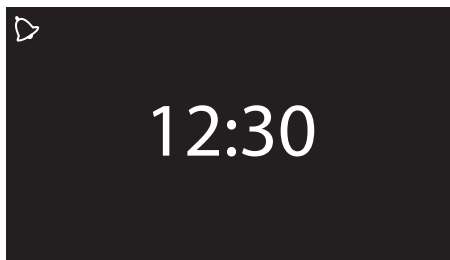


3. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o la izquierda para programar la duración (de 1 minuto hasta 4 horas). Algunos segundos después el símbolo  deja de parpadear y empieza la cuenta atrás.





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



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



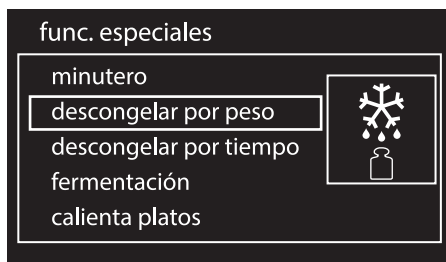
Si tras haber programado un tiempo del minuterio, se activa una función, este tiempo se considerará automáticamente como minuterio de la función, a excepción de algunas funciones especiales, programas automáticos y recetas usuario.



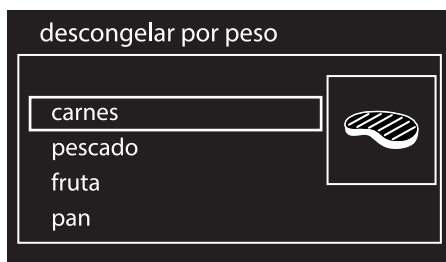
Esta función no interrumpe la cocción, sino que solamente acciona el avisador acústico.

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.

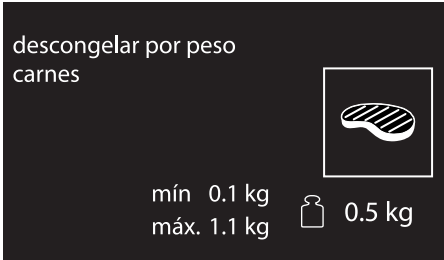


4. Gire el mando para seleccionar el tipo de alimento que se va a descongelar.

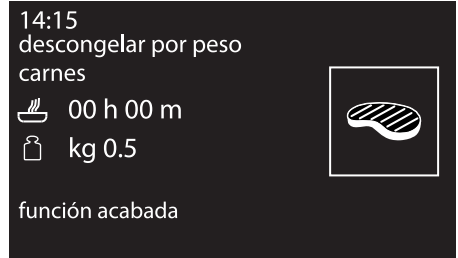




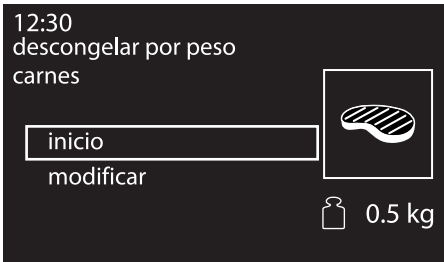
5. Gire el mando para seleccionar el peso (en kilogramos) del alimento que se va a descongelar.



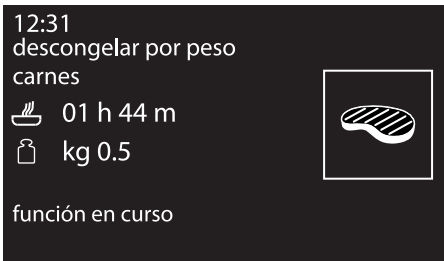
8. Al terminar, la pantalla muestra el aviso "función acabada" e interviene una señal acústica que se desactiva presionando o girando uno de los dos mandos o abriendo la puerta.



6. Pulse el mando para confirmar los parámetros ajustados.



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



Parámetros preprogramados:

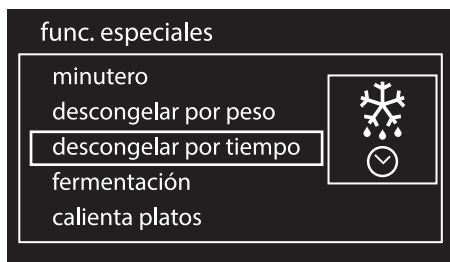
Tipo	Peso (kg)	Tiempo (por defecto)	ES
Carnes	0,1 a 1,1 (por defecto 0.5)	01 h 45 m	
Pescado	0,1 a 0.7 (por defecto 0.4)	00 h 40 m	
Fruta	0,1 a 0.5 (por defecto 0.3)	00 h 45 m	
Pan	0,1 a 0.5 (por defecto 0.3)	00 h 20 m	

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

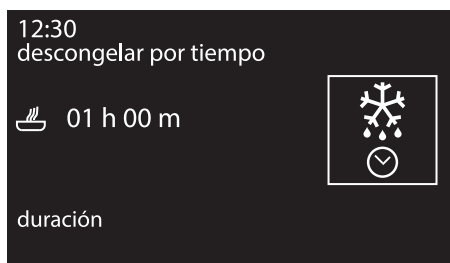


Descongelar por tiempo

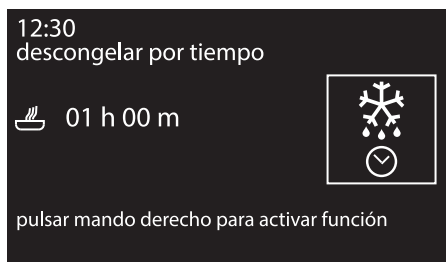
1. Introduzca la comida dentro del aparato.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **descongelar por tiempo** del menú "funciones especiales".
3. Pulse el mando para confirmar.



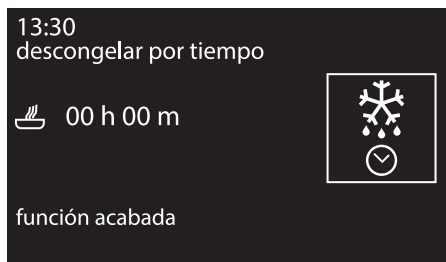
4. Gire el mando para modificar el valor (de 1 minuto a 13 horas).



5. Pulse el mando para confirmar los parámetros ajustados.



6. Púlselo 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 ajustada. 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.

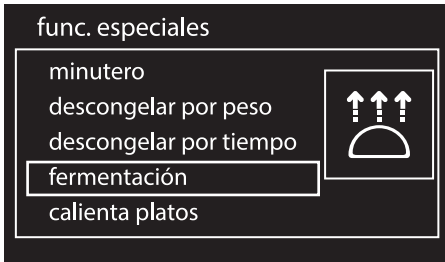




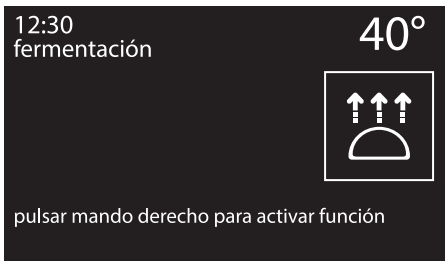
Fermentación

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 minuteró para un máximo de 4 horas (vea "Minuteró durante la función"), una duración de fermentación (vea "Cocción temporizada") o una fermentación diferida (vea "Cocción diferida").

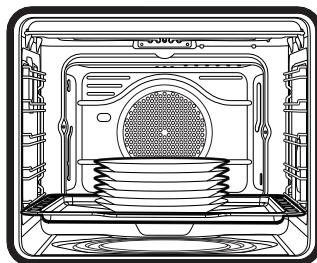


7. Pulse el mando para aportar las modificaciones deseadas.



Calienta platos

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



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

2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar **calienta platos** desde el menú "funciones especiales".
3. Pulse el mando para confirmar.

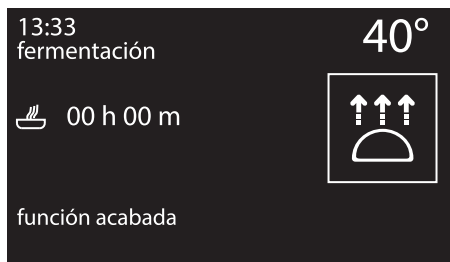


Si no se ha programado diferentemente, la fermentación tiene una duración máxima de 13 horas.



En la función de fermentación la lámpara dentro del compartimiento 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.

func. especiales

minutero
descongelar por peso
descongelar por tiempo
fermentación
calienta platos





4. Pulse el mando para activar la función o gírelo para regular la temperatura preajustada (de 40° a 80°).



5. El aparato inicia la fase de precalentamiento.

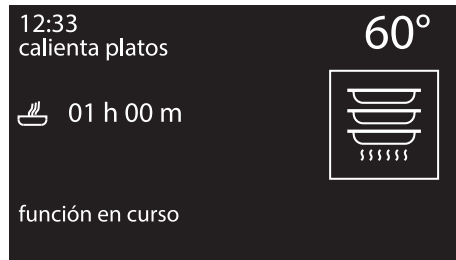


6. ... para continuar después con la función seleccionada.

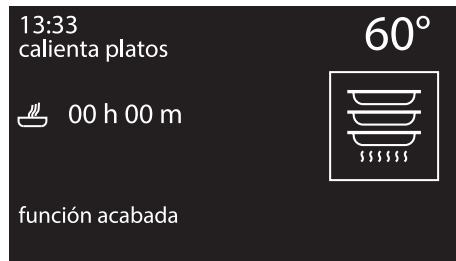


Mientras la función está en curso es posible programar un minutero para un máximo de 4 horas (véase "Minutero durante la función"), una duración de la fermentación (véase "Cocción temporizada") o una fermentación diferida (véase "Cocción diferida").

7. Pulse el mando para aportar las modificaciones deseadas.



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 caliente platos no se puede modificar la temperatura.



Sabbath



El aparato en esta función seguirá algunos comportamientos especiales:

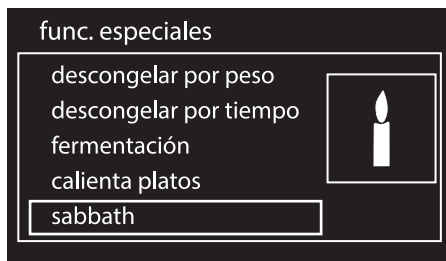
- La cocción puede proseguir durante un tiempo indefinido, no es posible programar ninguna duración de cocción.
- No se efectuará ningún tipo de precalentamiento.
- La temperatura de cocción seleccionable varía entre 60-100 °C.
- Lámpara del horno desactivada, cualquier acción, como la apertura de la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



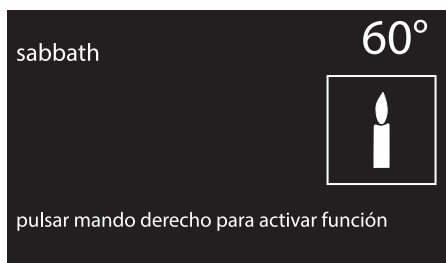
Después de haber activado la función Sabbath no será posible modificar ningún parámetro.

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

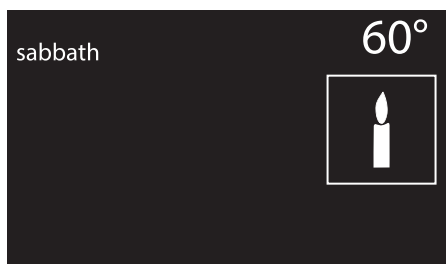
2. Pulse el mando para confirmar.



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. Al terminar, mantenga presionado el mando durante al menos 5 segundos para volver al menú principal.

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

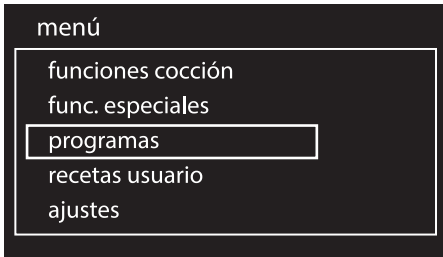


3.7 Programas



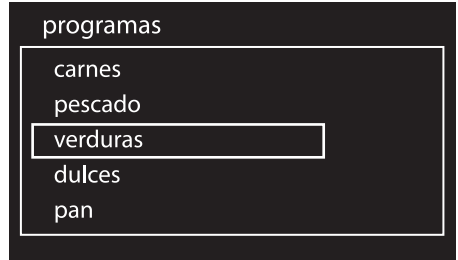
En este modo es posible seleccionar un programa prememorizado para la cocción de alimentos. Según el peso seleccionado el aparato calculará automáticamente los parámetros mejores de cocción.

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.

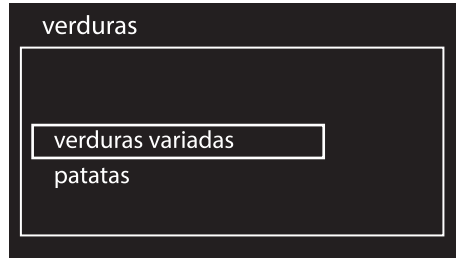


Inicio de un programa

1. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar el tipo de comida deseada desde el menú "programas".
2. Pulse el mando para confirmar.



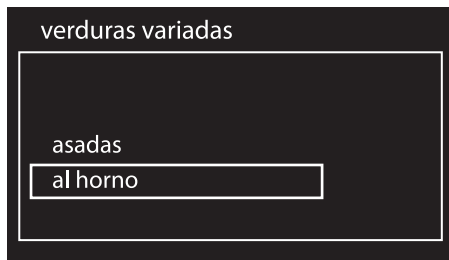
3. Seleccione el subtipo de comida a cocinar y pulse el mando para confirmar.



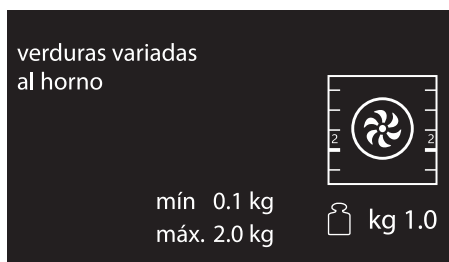


Uso

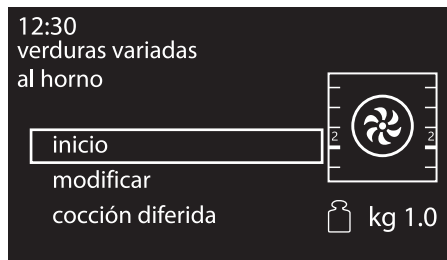
4. Seleccione el tipo de preparación (cuando sea posible según el alimento seleccionado) y pulse el mando para confirmar.



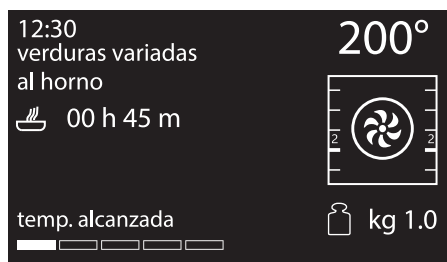
5. Gire el mando para seleccionar el peso de la comida.



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



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



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



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



7. Un mensaje referido a ello indicará el momento de meter en el horno el alimento y de dar su consentimiento para el inicio de la cocción.

12:40
verduras variadas
al horno

00 h 45 m

200°

hornear la comida
pulsar mando derecho

kg 1.0

8. Pulse el mando para iniciar la cocción.

12:41
verduras variadas
al horno

00 h 44 m

200°

cocción en curso

kg 1.0

Fin de un programa

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

13:25
verduras variadas
al horno

00 h 00 m

200°

cocción terminada

kg 1.0

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

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

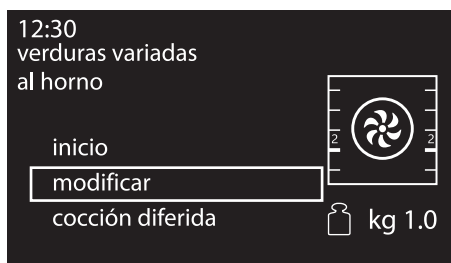
Se aconseja no meter en el horno la comida durante la fase de temperatura alcanzada. Espere el mensaje correspondiente.

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



Modificación permanente de un programa

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

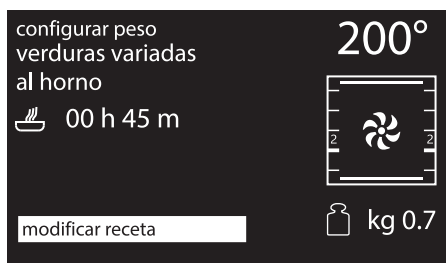


3. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la **función** a asociar al programa.

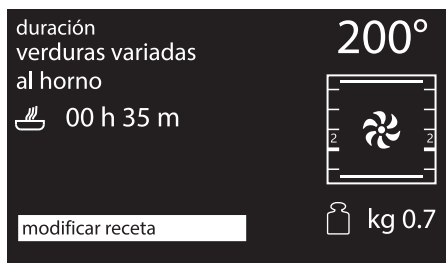


4. Pulse el mando para confirmar.

5. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar el **peso** de la comida a 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 a asociar al programa.



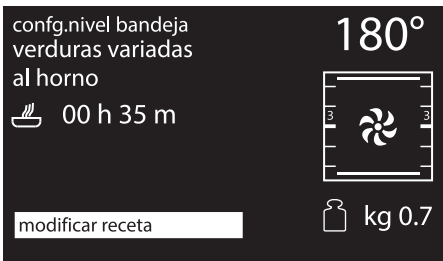
8. Pulse el mando para confirmar.



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

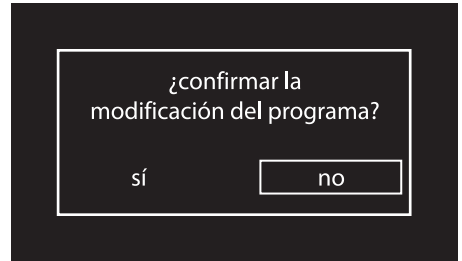


10. Pulse el mando para confirmar.
11. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la **bandeja** a asociar al programa.



12. Pulse el mando para confirmar.

13. Si se pulsa nuevamente el mando, se vuelve al punto 2 de la secuencia de modificación. Para memorizar el programa es necesario pulsar el mando de retorno. Se pedirá una confirmación de las modificaciones que se acaban de seleccionar.



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

ES

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

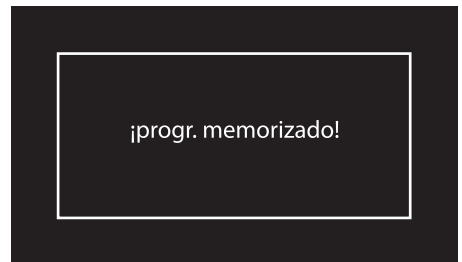


















Tabla de los programas predefinidos

CARNES

Subtipo	Tratamiento	Peso (Kg)	Función	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Roast beef	poco hecho	1		2	200	35
	medio	1		2	200	40
	muy hecho	1		2	200	45
Lomo de cerdo c/hueso	-	1		2	190	75
Cordero	medio	1		2	190	100
	muy hecho	1		2	190	110
Ternera	-	1		2	190	65
Costillas de cerdo	-	1		4	250	16
Chuletas de cerdo	-	1		4	280	15
Salchicha de cerdo	-	1		4	280	12
Panceta de cerdo	-	0,5		4	250	7
Pavo	braseado	3		1	190	110
Pollo	braseado	1		2	200	64
Conejo	braseado	1,5		2	190	80



PESCADO

Subtipo	Tratamiento	Peso (Kg)	Función	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pescado fresco	-	0,5		2	160	35
Pescado congelado	-	0,5		2	160	45
Lubina	-	1		2	160	45
Cola de rape	-	0,8		2	160	60
Pargo	-	1		2	180	30
Rodaballo	-	1		2	160	35

VERDURAS

Subtipo	Tratamiento	Peso (Kg)	Función	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Verduras variadas	asadas	0,5		4	250	25
	braseadas	1		2	200	45
Patatas	braseadas	1		2	220	40
	fritas congeladas	0,5		2	220	13



Uso

DULCES

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

PAN

Subtipo	Tratamiento	Peso (Kg)	Función	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pan de levadura	-	1		2	200	30
Focaccia	-	1		2	180	25



PIZZA

Subtipo	Tratamiento	Peso (Kg)	Función	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pizza en bandeja	-	1		1	280	7
Pizza en piedra	fresca	0,5		1	280	4
	congelada	0,3		1	230	6

PASTA/ARROZ

Subtipo	Tratamiento	Peso (Kg)	Función	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pasta al horno	-	2		1	220	40
Lasaña	-	2		1	230	35
Paella	-	0,5		2	190	25
Quiche Lorraine	-	0,5		1	200	30
Soufflè	-	0,5		2	180	25

COCCIONES A BAJA TEMPERATURA

Subtipo	Tratamiento	Peso (Kg)	Función	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Ternera	-	1		2	90	360
Buey	poco hecho	1		2	90	105
	muy hecho	1		2	90	380
Lomo de cerdo	-	1		2	90	330
Cordero	-	1		2	90	360



3.8 Recetas usuario



Los tiempos de cocción descritos en la tabla hacen referencia al alimento indicado en la receta, son indicativos y pueden variar según el gusto personal.



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

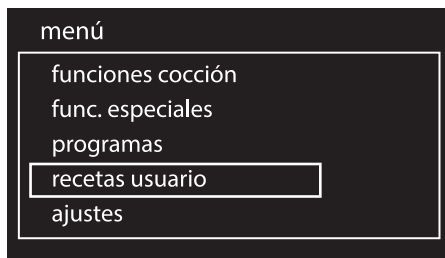


Si se ha activado la función ECO logic (véase 3.8 Recetas usuario) los tiempos para alcanzar la temperatura de cocción pueden variar.



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. Después de haber memorizado sus recetas, las mismas se propondrán 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.

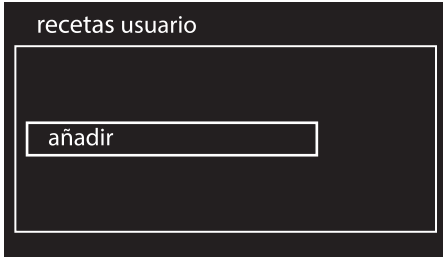


Es posible memorizar hasta un máximo de unas 10 recetas usuario.

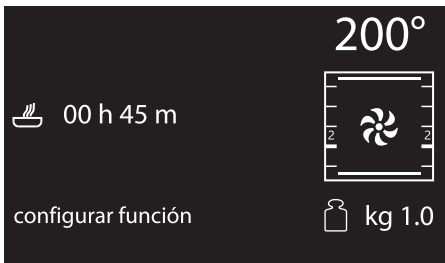


Añadir una receta

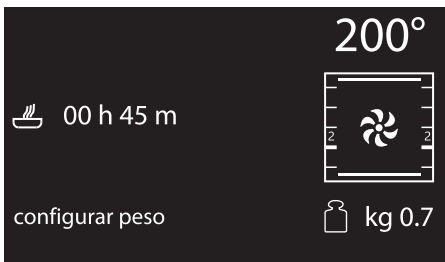
1. Seleccione **añadir** en el menú "recetas usuario".



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.
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.

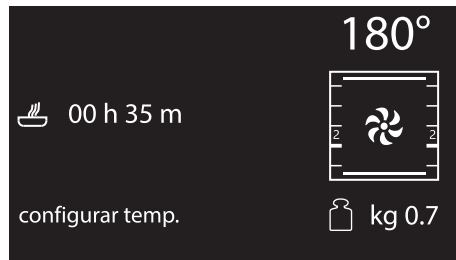


Es posible programar o modificar el peso hasta 5 kg, pero será tarea del usuario evaluar cuánto ocupa el alimento en el interior del compartimiento de cocción.

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



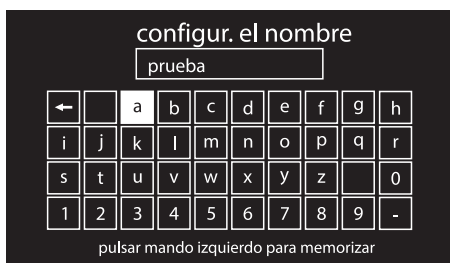
9. Pulse el mando para confirmar.




10. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la **bandeja** a 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.

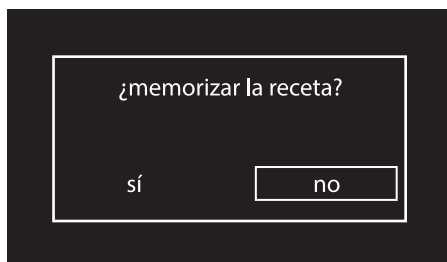


13. Introduzca el nombre de la receta. Gire el mando hasta seleccionar el carácter que se desea introducir. Con cada pulsación del mando se introducirá un carácter del nombre. El carácter  cancela la letra anterior.

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

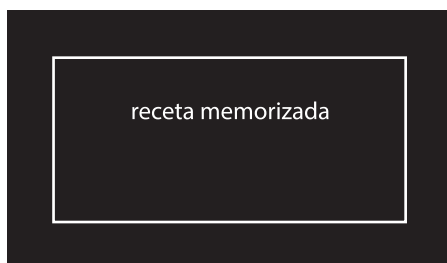
i Para poder memorizar la receta es necesario que el nombre contenga al menos un carácter.

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.

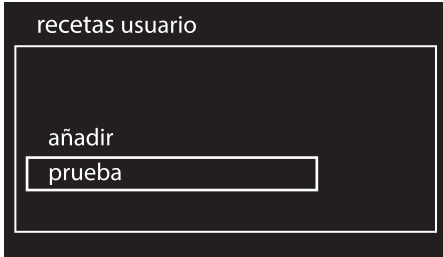
15. En el caso de que se confirme la modificación, en la pantalla se mostrará una confirmación.



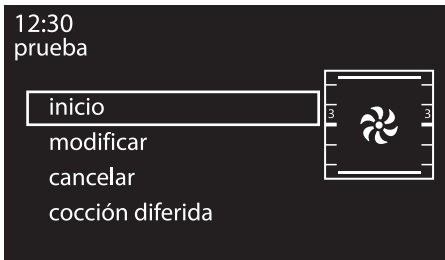


Inicio de una receta usuario

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 para seleccionar la opción **inicio**.



4. Pulse el mando para confirmar.

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

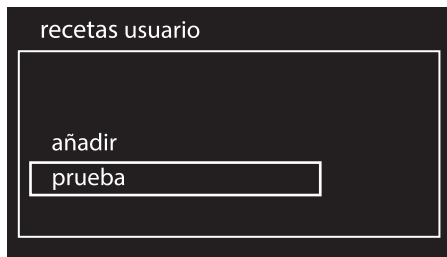


Durante la cocción es siempre posible modificar la temperatura y el tiempo de cocción, pero no se memorizarán en los siguientes usos de la receta.

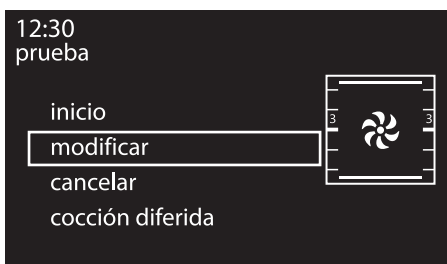


Modificación de una receta usuario

1. 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**).



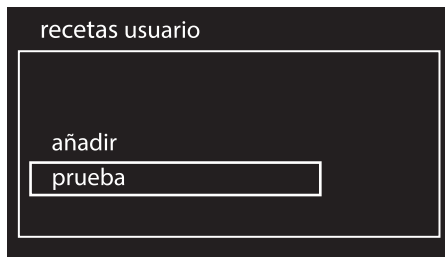
2. Pulse el mando para confirmar.
3. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **modificar**.



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**).



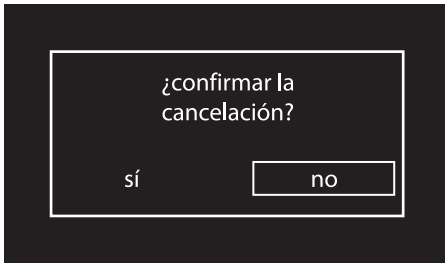
2. Pulse el mando para confirmar.
3. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **cancelar**.



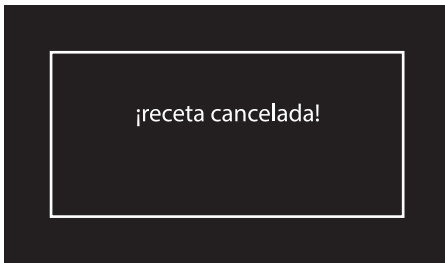
4. Pulse el mando para confirmar.



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

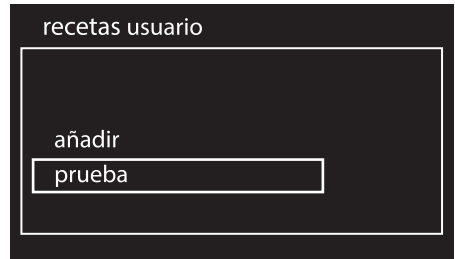


6. En el caso de que se confirme la cancelación el programa mostrará en la pantalla un mensaje de confirmación.



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**).




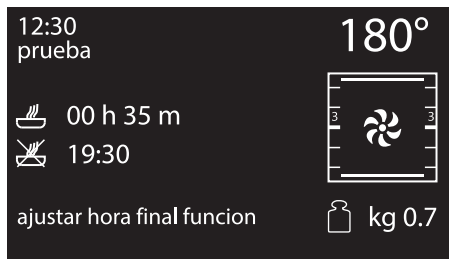
2. Pulse el mando para confirmar.
3. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **cocción diferida**.



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.

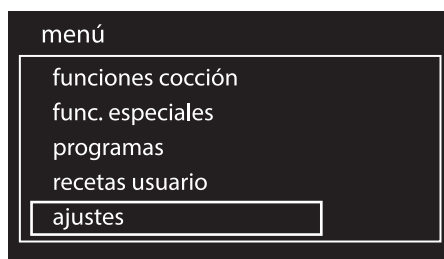


Tras algunos segundos, el símbolo  deja de parpadear. El aparato permanece a la espera de la hora de inicio retrasada.

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.

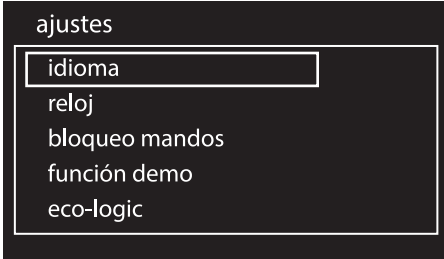




Idioma

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".



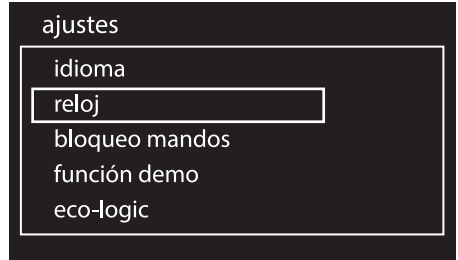
2. Pulse el mando para confirmar.
3. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar el idioma deseado.



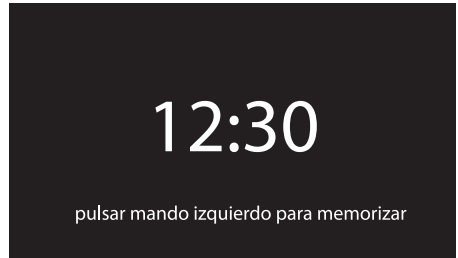
4. Pulse el mando para confirmar el idioma seleccionado.

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.

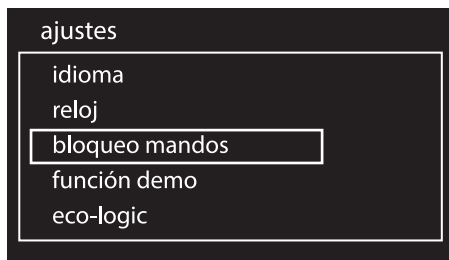


4. Pulse el mando de retorno para confirmar.

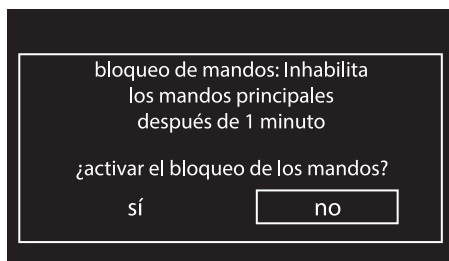



Bloqueo de mandos

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

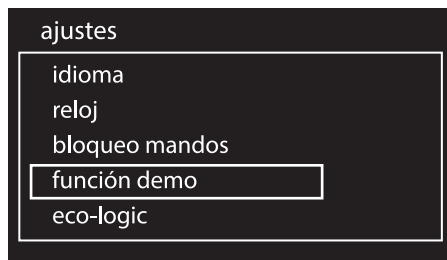
- Para desactivar el bloqueo temporalmente durante una cocción, mantenga pulsado el mando de retorno durante 3 segundos. Un minuto después del último ajuste el bloqueo vuelve a activarse.



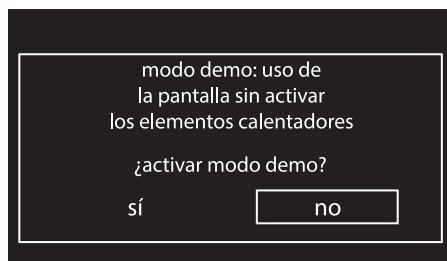
Si se tocan o varían las colocaciones de los mandos o del mando de retorno, en la pantalla aparece durante dos segundos un aviso.

Función demo (solo para expositores)

Esta función permite al aparato desactivar los elementos calentadores 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".

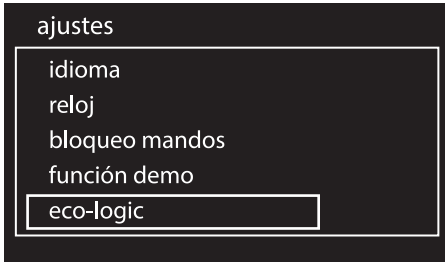


Para utilizar normalmente el aparato es necesario poner en **OFF** esta función.

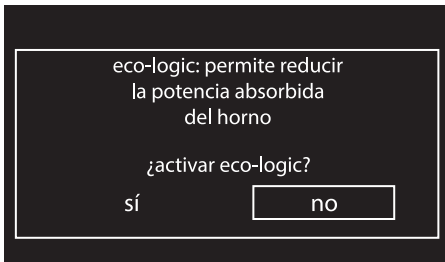


Eco-Logic (solo en algunos modelos)

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



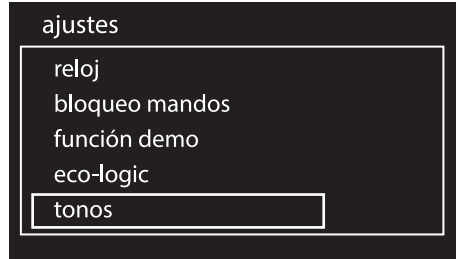
- Para confirmar la activación de la función eco-logic, seleccione Sí.



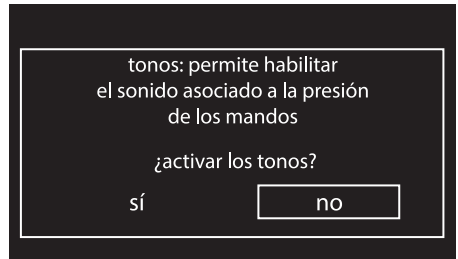
Cuando la función eco-logic está activa, los tiempos de precalentamiento y de cocción pueden prolongarse.

Tonos

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



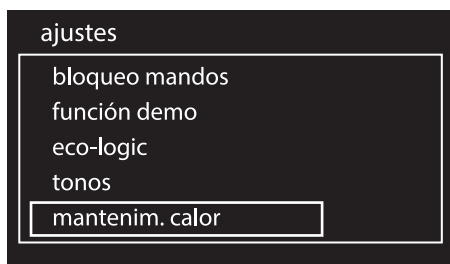
- Para desactivar el sonido asociado a la presión de los mandos, seleccione NO.



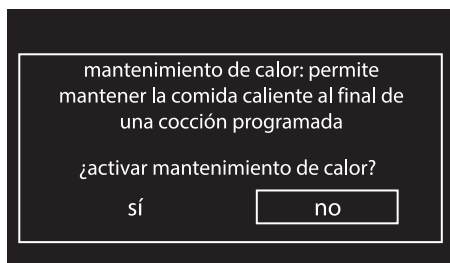


Mantenimiento calor

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.

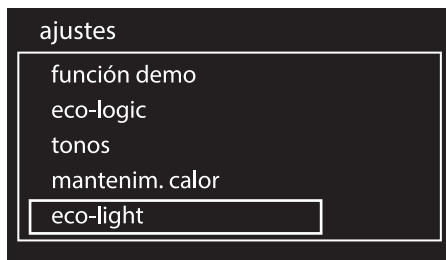


- Para confirmar la activación de la función mantenimiento calor, seleccione Sí.

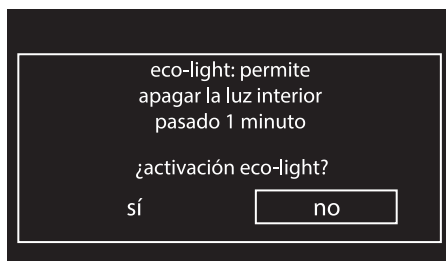


Eco-Light

Para un mayor ahorro de energía la lámpara se desactiva automáticamente tras 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.



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.



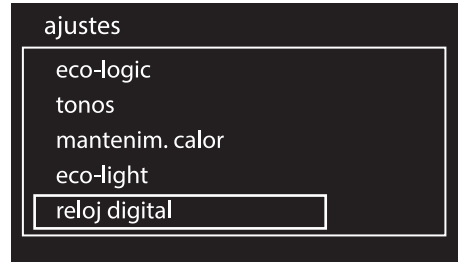
Solo en algunos modelos: la función Eco-Light activa incluso el apagado de la pantalla tras 2 minutos de inutilización.



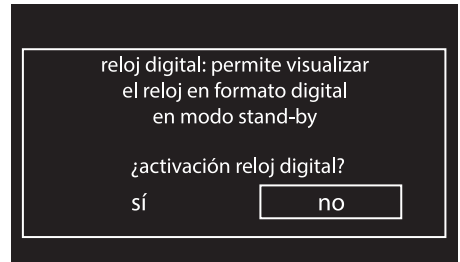
Si la función Eco-Light está programada en OFF, el aparato en stand-by muestra la hora actual en baja luminosidad en la pantalla (solo en los modelos con apagado de la pantalla).

Reloj digital

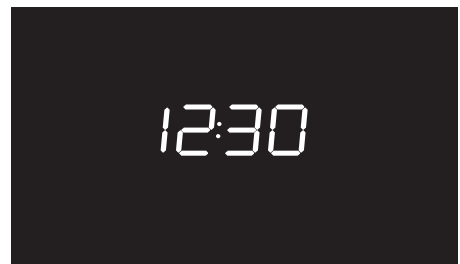
Permite visualizar la hora en formato digital.



- 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



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

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

4.2 Limpieza 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 solo productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.

Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie, aclare cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Manchas de comida o restos

No utilice en ningún caso estropajos de acero y rasquetas cortantes para no dañar las superficies.

Utilice los productos normales, no abrasivos, de ser necesario con ayuda de utensilios de madera o de plástico.

Enjuague cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Evite dejar secar dentro del aparato restos de comida de base azucarada (ej. mermelada) porque podrían estropear el esmalte dentro del aparato.



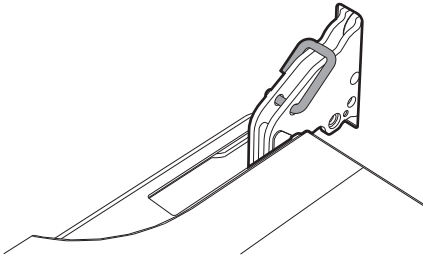
4.3 Limpieza de la puerta

Desmontaje de la puerta

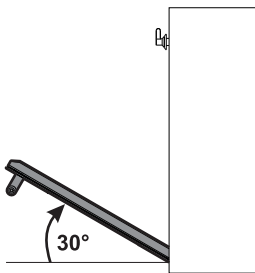
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar la puerta y colocarla sobre un trapo de cocina.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

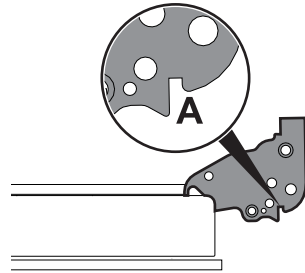
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



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



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



Limpieza de los cristales de la puerta

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



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

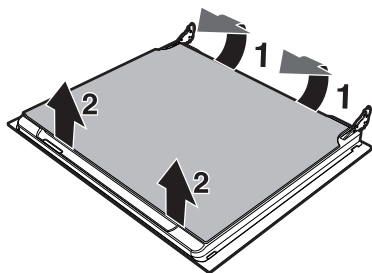


Limpeza y mantenimiento

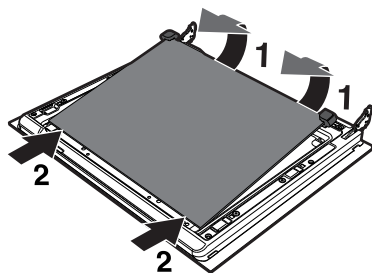
Desmontaje de los cristales interiores

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

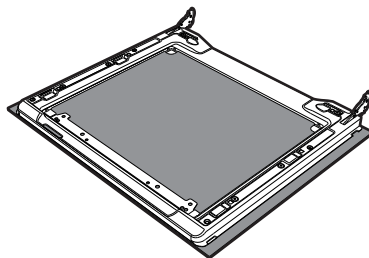
1. Extraiga el cristal interior tirando de éste delicadamente hacia arriba por la parte trasera siguiendo el movimiento que indican las flechas (1).
2. Tire entonces del cristal hacia arriba en la parte delantera (2). De este modo se desencajan los 4 pernos fijados al cristal de sus asientos en la puerta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



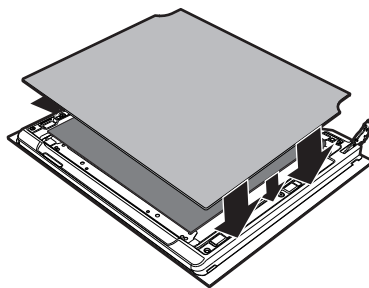
3. En algunos modelos hay un cristal intermedio. Quite el cristal intermedio llevándolo hacia arriba.



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



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





4.4 Limpieza del compartimiento de cocción

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

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

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

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

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



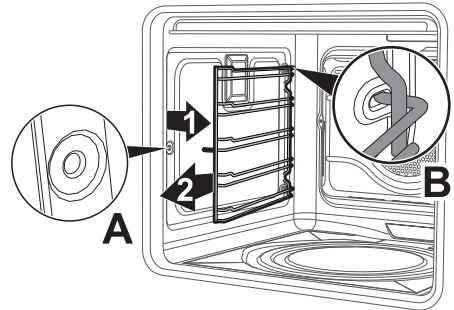
Si utiliza productos de limpieza específicos, haga funcionar el horno a la temperatura máxima durante unos 15/20 minutos para eliminar cualquier residuo.

Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

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

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

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





Limpeza y mantenimiento

Limpeza de la parte superior (excluidos los modelos pirolíticos)



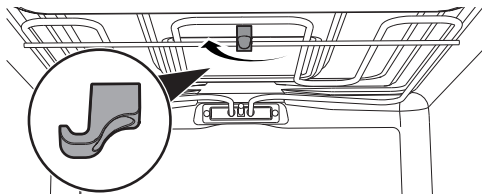
Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

Peligro de quemaduras

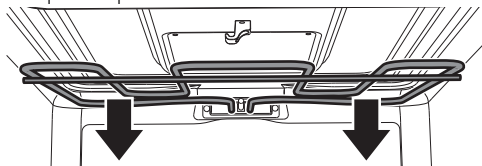
- Las siguientes operaciones deben llevarse a cabo únicamente con el horno apagado y completamente frío.

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

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.

4.5 Vapor Clean (solo en algunos modelos)



Vapor Clean es un procedimiento de limpieza asistida que facilita la eliminación de la suciedad.

Gracias a este procedimiento se puede limpiar el interior del compartimiento de cocción con suma facilidad. Los restos de suciedad son reblandecidos por el calor y el vapor de agua facilitando su eliminación posterior.



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

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

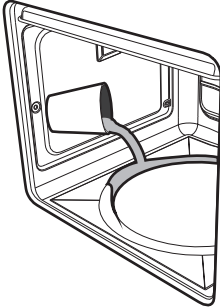
Operaciones preliminares

Antes de iniciar el ciclo de limpieza Vapor Clean:

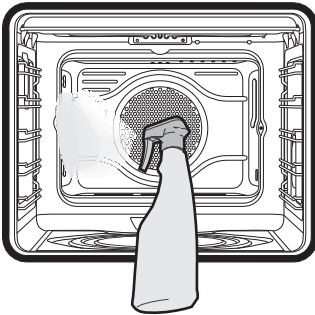
- Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción. La protección superior puede dejarse dentro del compartimiento de cocción.



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



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



- Cierre la puerta.



Se aconseja efectuar unas 20 pulverizaciones como máximo.

Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean

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 púlselo para confirmar.

func. especiales

descongelar por tiempo
fermentación
calienta platos
sabbath
vapor clean



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

12:30
vapor clean

60°

00 h 18 m
12:48



ajustar hora final función

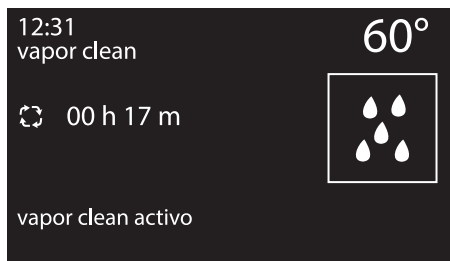


Limpeza y mantenimiento

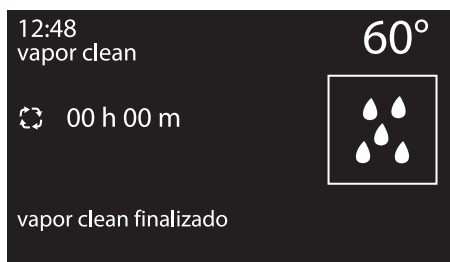


Los parámetros de duración y temperatura no se pueden modificar por parte del usuario.

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.



Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean programado

La hora 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 hasta llegar a 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 un estropajo antirrayado con filamentos de latón.
3. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
4. Elimine el agua residual de dentro del compartimiento de cocción.

Para una mayor higiene y para evitar que los alimentos adquieran olores desagradables, seque el compartimiento de cocción mediante la función de ventilación a 160 °C durante unos 10 minutos.



Se recomienda usar guantes de goma durante estas operaciones.



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

4.6 Pirólisis (solo en algunos modelos)



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



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- Elimine del interior del compartimiento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones anteriores.
- Apague los quemadores o las placas eléctricas de la encimera de cocción si estuviera instalada en el aparato.

Operaciones preliminares

Antes de activar la pirólisis:

- Limpie el cristal interno según las tradicionales indicaciones de limpieza.
- En caso de incrustaciones persistentes rocíe un producto para la limpieza de los hornos en el cristal (lea detenidamente las instrucciones indicadas en el producto); déjelo actuar durante 60 minutos, luego enjuague y seque el cristal con papel de cocina o con un paño de microfibra.




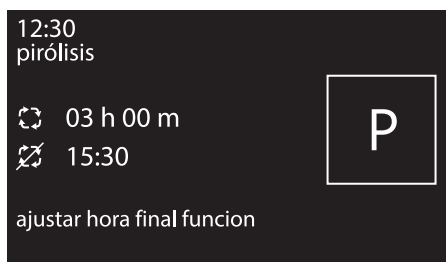
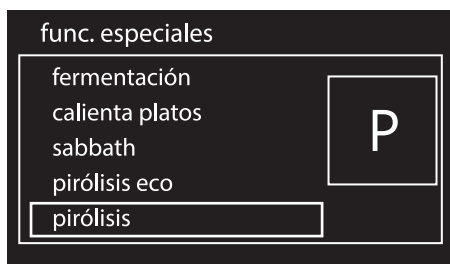
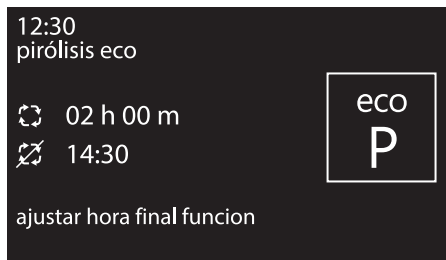
Limpeza y mantenimiento

- Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
- Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
- Quite la protección superior (si está presente).
- Cierre la puerta.


Ajuste de la pirólisis

1. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar **pirólisis eco** o **pirólisis** desde el menú "funciones especiales". Luego púselo para confirmar.

2. Gire el mando para programar la duración del ciclo de limpieza de un mínimo de 2 horas a un máximo de 3 horas (con excepción de la función  cuya duración está fijada en el valor de 2 horas).





3. Pulse el mando. El símbolo  se queda fijo. La pantalla muestra un aviso que informa que hay que quitar los accesorios del compartimento de cocción.




4. Pulse el mando y active la pirólisis.

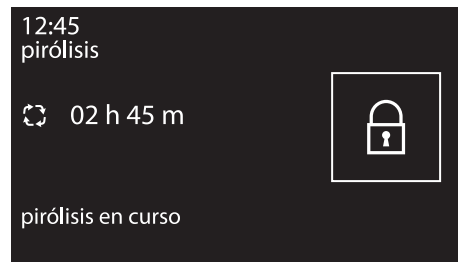
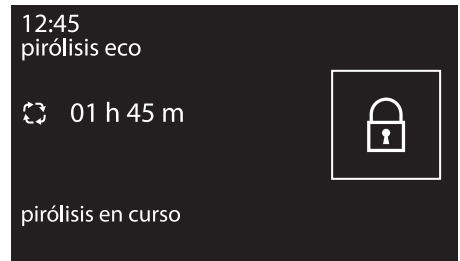


Duración sugerida de la pirólisis:

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

Pirólisis

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

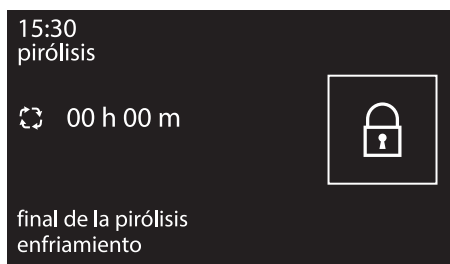
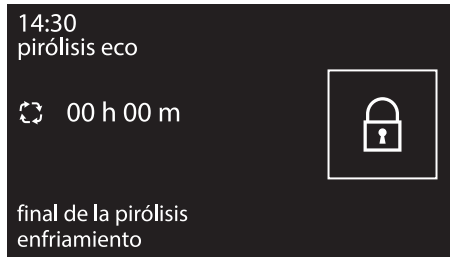


No es posible seleccionar ninguna función cuando el bloqueo de la puerta está activo.



Limpeza y mantenimiento

2. Al final de la pirólisis, la puerta queda bloqueada hasta que la temperatura dentro del compartimiento de cocción vuelva a niveles de seguridad.



3. En la pantalla aparece un aviso que indica que el procedimiento de enfriamiento del compartimiento de cocción está en curso.
4. Espere a que el aparato se enfríe y recoja los restos del interior del horno con un paño húmedo de microfibra.



Durante la pirólisis los ventiladores producen un ruido más intenso ocasionado por una mayor velocidad de rotación. Se trata de un funcionamiento completamente normal que tiene por objeto favorecer la disipación de calor. Al final de la pirólisis la ventilación continuará en modo automático un período suficiente para evitar sobrecalentamiento de las paredes de los muebles y del frente del compartimiento de cocción.



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






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



Ajuste de la pirólisis programada

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

1. Tras haber seleccionado la duración de la pirólisis, 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 que se desea terminar la pirólisis.
3. Pasados algunos segundos, los símbolos  y  permanecen fijos y el aparato aguarda hasta llegar a la hora de inicio programada para empezar el ciclo de limpieza.



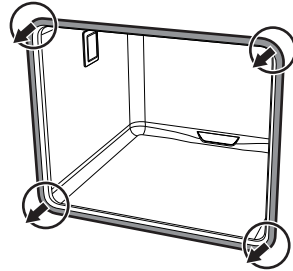
No es posible seleccionar ninguna función cuando el bloqueo de la puerta está activo. Es posible en cualquier caso apagar el aparato mediante los mandos correspondientes.

4.7 Mantenimiento especial

Desmontaje y montaje de la junta (modelos pirolíticos excluidos)

Para desmontar la junta:

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



Para montar la junta:

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

Consejos para el mantenimiento de la junta

La junta debe ser blanda y elástica.

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



Limpeza y mantenimiento

Sustitución de la lámpara de iluminación interna



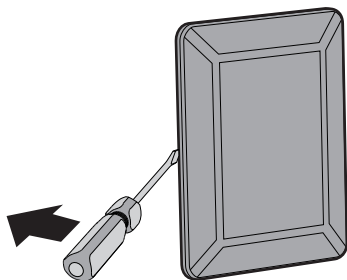
Partes bajo tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

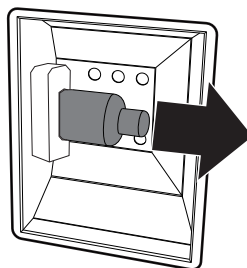
1. Quite todos los accesorios del interior del compartimento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo un destornillador).



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

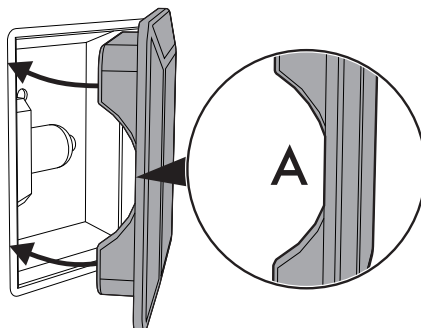


4. Extraiga y quite la lámpara.



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

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



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



Qué hacer si...

La pantalla resulta totalmente apagada:

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

El aparato no calienta:

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

Los mandos no responden:

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

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

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

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

- Controle que el bloqueo de la puerta se ha desactivado. De lo contrario el aparato lleva una protección que no permite seleccionar una función mientras el bloqueo de la puerta está activo. Esto es así porque en el interior del compartimiento de cocción hay aún temperaturas que no permitirían ningún tipo de cocción.

En la pantalla se mostrará "Error 4":

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

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

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



En el caso de que no se haya solucionado el problema o si se produce otro tipo de avería, póngase en contacto con el servicio de asistencia de zona.



En el caso de que se señalen otros mensajes de error Error XX: tome nota del mensaje de error, función y temperatura programadas y contacte con el servicio de asistencia de zona.



5 Instalación

5.1 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desconecte la alimentación eléctrica general.

Información general

Compruebe que las características de la red eléctrica coincidan con los datos indicados en la placa.

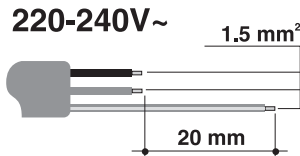
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

El aparato funciona a 220-240 V~.

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

Realice la conexión a tierra con un cable por lo menos 20 mm más largo que los demás.



Conexión fija

Coloque en la línea de alimentación un interruptor omnipolar respetando las normas de instalación.

El dispositivo de interrupción debe colocarse en una posición fácilmente alcanzable y cerca del aparato.

Conexión con enchufe y toma de corriente

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

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

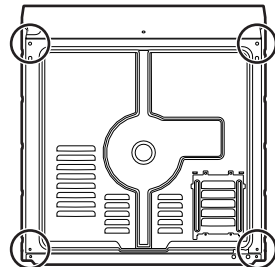
Sustitución del cable



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.

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



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



5.2 Colocación



Aparato pesado
Peligro de heridas por aplastamiento

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



Presión sobre la puerta abierta
Riesgo de daños al aparato

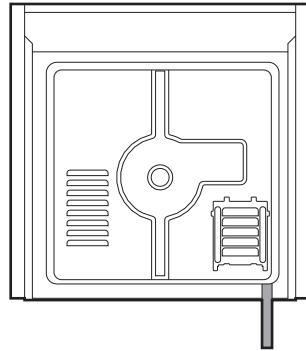
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.



Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

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

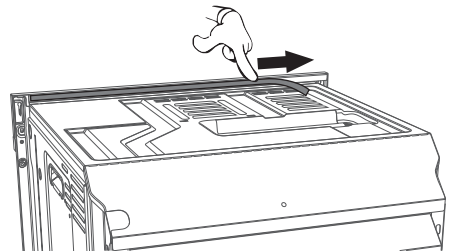
Posición del cable de alimentación



(vista posterior)

Junta del panel frontal

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

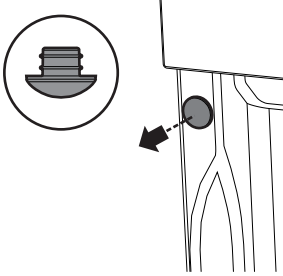




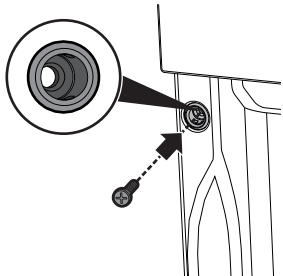
Instalación

Casquillos de fijación

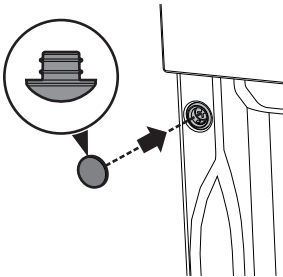
1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.



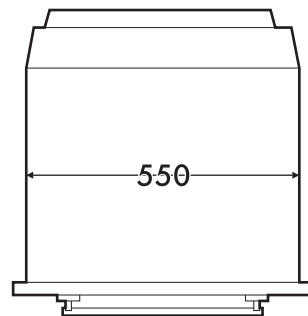
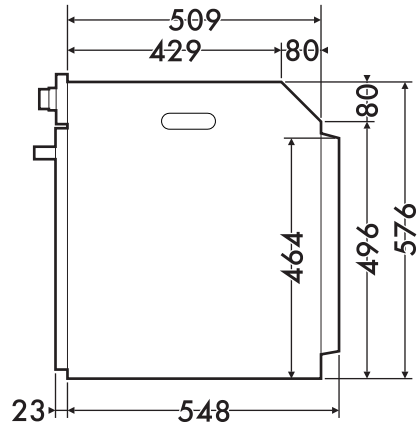
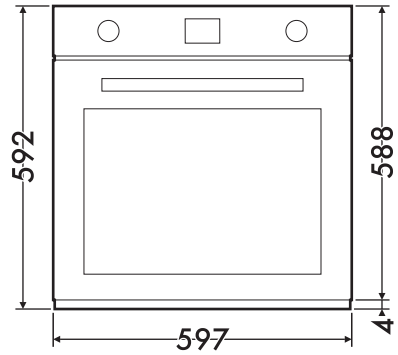
2. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.



4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.

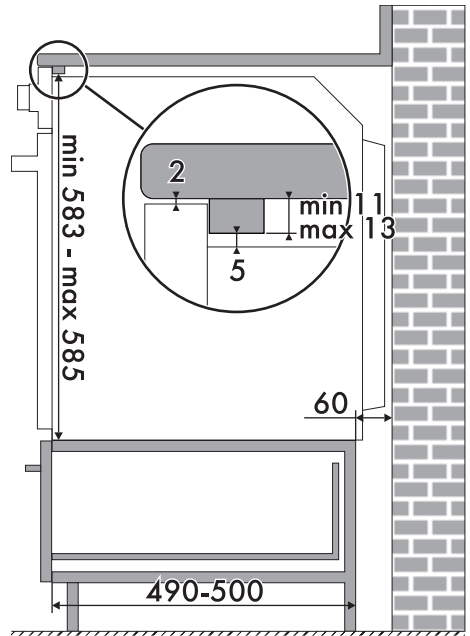
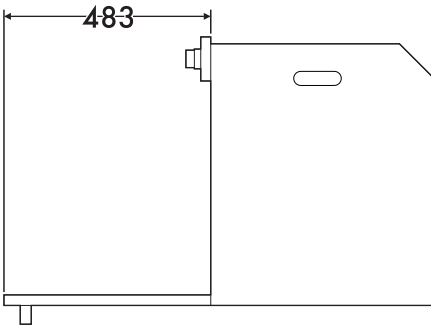
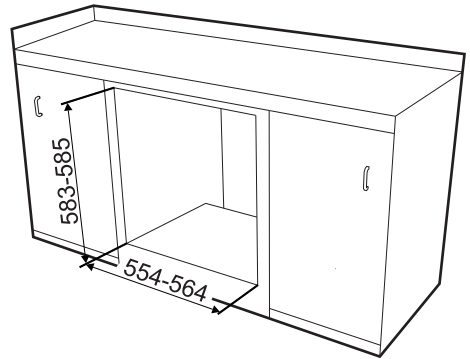
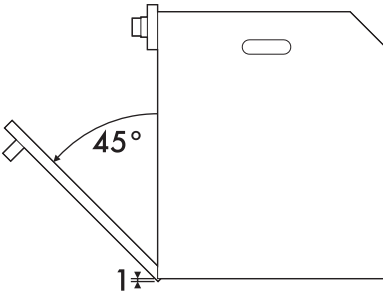


Dimensiones del aparato (mm)





Empotramiento debajo de encimeras (mm)



ES

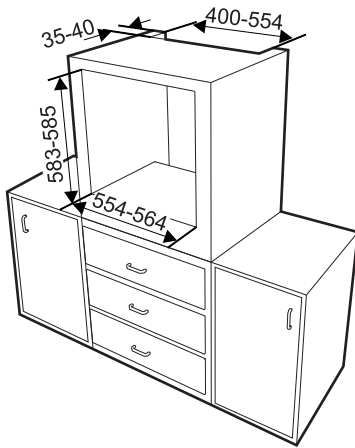


Asegúrese de que la parte trasera/inferior del mueble tenga una abertura de unos 60 mm.



Instalación

Empotramiento de columna (mm)



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

