

<b>1 Advertencias</b>	<b>164</b>
1.1 Advertencias generales de seguridad	164
1.2 Función del aparato	167
1.3 Responsabilidad del fabricante	167
1.4 Este manual de uso	168
1.5 Placa de identificación	168
1.6 Eliminación	168
1.7 Cómo leer el manual de uso	169
<b>2 Descripción</b>	<b>170</b>
2.1 Descripción general	170
2.2 Panel de mandos	171
2.3 Otras partes	172
2.4 Ventajas de la cocción a vapor	172
2.5 Accesorios disponibles	172
2.6 Otros recipientes para la cocción	173
<b>3 Uso</b>	<b>174</b>
3.1 Advertencias	174
3.2 Primer uso	175
3.3 Uso de los accesorios	175
3.4 Uso del horno	176
3.5 Cocción con función Direct Steam	178
3.6 Consejos para la cocción	180
<b>4 Limpieza y mantenimiento</b>	<b>184</b>
4.1 Advertencias	184
4.2 Limpieza del aparato	184
4.3 Desmontaje de la puerta	185
4.4 Limpieza de los cristales de la puerta	186
4.5 Mantenimiento especial	187
<b>5 Instalación</b>	<b>189</b>
5.1 Conexión eléctrica	189
5.2 Sustitución del cable	189
5.3 Colocación	190
5.4 Para el instalador	194

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



# Advertencias

## 1 Advertencias

### 1.1 Advertencias generales de seguridad

#### Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. No toque las resistencias durante el uso.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- No prepare comidas aliñadas con bebidas con un alto contenido de alcohol. Los vapores del alcohol en el compartimiento de cocción podrían prender fuego.
- 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 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego ábrala completamente.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.



- Apague el aparato después de su uso.
- **NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES CERCA DEL APARATO.**
- **NO UTILICE AEROSOLES CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.**
- **NO MODIFIQUE EL APARATO.**
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- No se sienta 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.

## **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 obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No deje objetos sobre las superficies de cocción.
- **NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.**



## Advertencias

- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimiento de cocción.
- Retire todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción del compartimiento de cocción.
- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento de cocción.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.

## Instalación y mantenimiento

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN LANCHAS O CARAVANAS.**
- No instale el aparato encima de un pedestal.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.



- Si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 4000 metros sobre el nivel del mar.
- Antes de sustituir la lámpara, asegúrese de que el aparato esté apagado.
- No apoye ningún objeto y/o comida en el fondo del compartimiento de cocción.
- No se apoye ni se siente sobre la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos atascados en las puertas.
- No instale ni utilice el aparato al aire libre.

## Para este aparato

- Preste atención ya que el vapor a ciertas temperaturas no es visible.
- La capacidad máxima de la cubeta de evaporación es de 250 ml.
- Preste mucha atención a no superar la capacidad máxima de la cubeta de evaporación.
- Durante o después del proceso de cocción abra con cuidado la puerta del aparato.
- Los recipientes deben ser resistentes al vapor y al calor.

## 1.2 Función del aparato

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

## 1.3 Responsabilidad del fabricante

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

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



## Advertencias

### 1.4 Este manual de uso

Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.

### 1.5 Placa de identificación

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

### 1.6 Eliminación



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

Para desechar el aparato:

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



**Tensión eléctrica**

**Peligro de electrocución**

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



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

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

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



## Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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

## 1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

### Advertencias



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

### Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

### Uso



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

### Limpieza y mantenimiento



Información para la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato.

### Instalación



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



Advertencia de seguridad



Información



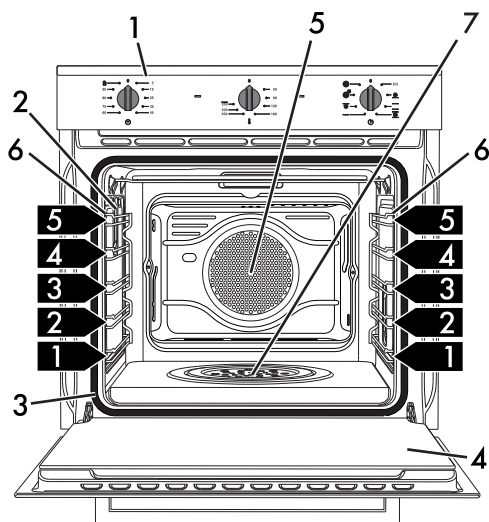
Sugerencia

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



## 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

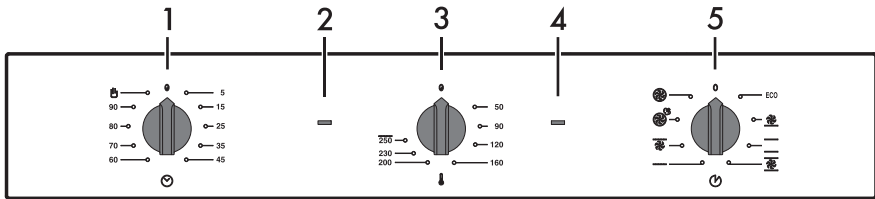
7 Cubeta de evaporación

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





## 2.2 Panel de mandos



### 1 Mando del minutero

Permite utilizar el temporizador minutero o efectuar una cocción manual.

### 2 Luz testigo del termostato

Se enciende para señalar que el horno se está calentando. Se apaga cuando ha alcanzado la temperatura. El encendido y el apagado normal indica que la temperatura programada se mantiene constante dentro del horno.

### 3 Mando de la temperatura

Con este mando es posible seleccionar la temperatura de cocción.

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

### 4 Luz testigo Direct Steam

Se enciende cuando se selecciona la función a vapor «Direct Steam», mediante el mando de las funciones.

### 5 Mando de las funciones

Las diferentes funciones del horno resultan adecuadas para los diferentes modos de cocción. Una vez seleccionada la función deseada, ajuste la temperatura de cocción con el mando de la temperatura.



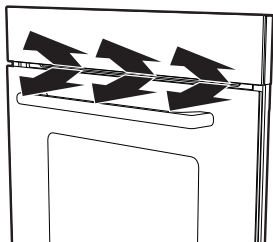
## Descripción

### 2.3 Otras partes

#### Guías de posicionamiento

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

#### Ventilador de enfriamiento



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

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

#### Iluminación interna

La iluminación interna del aparato se enciende:

- Cuando la puerta se abre (solo en algunos modelos).
- Cuando se selecciona una función cualquiera, excepto la función **ECO** (si existe).

**i** Solo en algunos modelos, cuando la puerta está abierta, no se puede apagar la iluminación interna.

### 2.4 Ventajas de la cocción a vapor

El sistema de cocción a vapor cuece de una manera mucho más suave cualquier tipo de alimento.

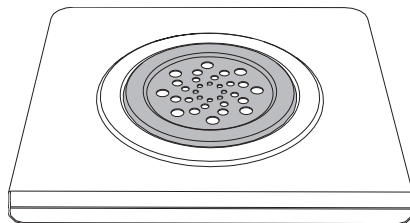
Además, está indicado para descongelar rápidamente, para calentar alimentos sin endurecerlos o secarlos y para desalar naturalmente los alimentos conservados en sal.

### 2.5 Accesorios disponibles



En algunos modelos no todos los accesorios están presentes.

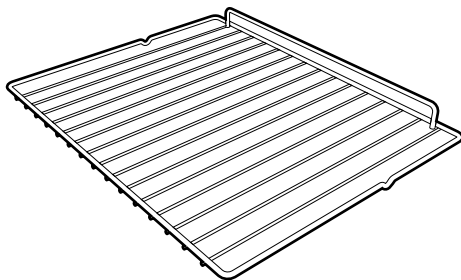
#### Tapa y cubeta de evaporación



La capacidad máxima de la cubeta de evaporación es de 250 ml.

Útil para distribuir el vapor dentro del compartimiento de cocción.

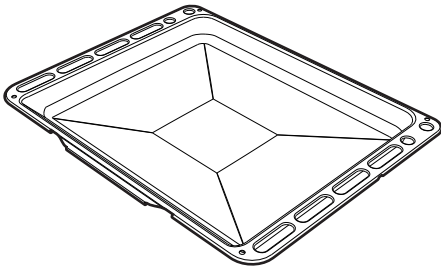
#### Rejilla



Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.



## Bandeja profunda



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



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



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

## 2.6 Otros recipientes para la cocción

- Para las cocciones en el horno puede utilizar también sus recipientes, siempre que sean resistentes a las altas temperaturas.
- Para las cocciones a vapor es aconsejable el uso de recipientes de metal. El metal favorece una mejor distribución del calor en los alimentos.
- Es normal que los recipientes de metal se deformen durante las cocciones a alta temperatura, pero vuelven a su forma original cuando se enfrían.
- Los platos gruesos de cerámica pueden requerir más calor del debido. Podría ser necesario un periodo de cocción más largo.



## 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.
- Durante o después del proceso de cocción abra con cuidado la puerta del aparato.
- Preste atención ya que el vapor a ciertas temperaturas no es visible.
- 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.



**Formación excesiva de vapor**  
**Riesgo de daños al aparato**

- Para la cocción con la función Direct Steam, preste mucha atención a no superar la capacidad máxima de la cubeta.
- La capacidad máxima de la cubeta de evaporación es de 250 ml.



**Uso incorrecto**

**Riesgo de daños a las superficies**

- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del compartimiento de cocción.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento de cocción.
- Llene la cubeta con una cantidad de agua suficiente para la duración de la cocción.



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

**Peligro de incendio o explosión**

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



### 3.2 Primer uso

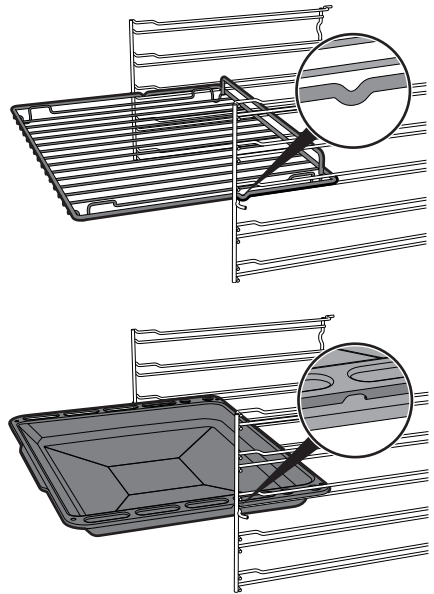
1. Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
2. Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimiento de cocción.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea «Tabla indicativa de las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

### 3.3 Uso de los accesorios

#### Rejillas y bandejas

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

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



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

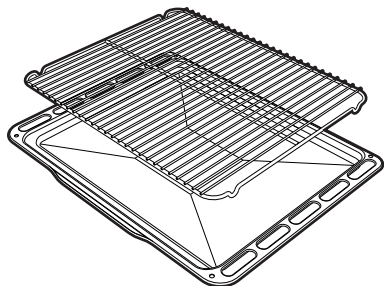


Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez para quitar los posibles residuos de fabricación.



## Rejilla para bandeja


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



## 3.4 Uso del horno

### Encendido del horno

Para encender el horno:

1. Seleccione la función de cocción con el mando de las funciones.
2. Seleccione la temperatura con el mando de la temperatura.
3. Seleccione una cocción minuteru o una cocción manual con el mando del minuteru. Gire en el sentido de las agujas del reloj para cargar el avisador acústico. Los números corresponden a minutos primos. La regulación es progresiva y se pueden utilizar posiciones intermedias entre las cifras. La señal acústica que indica el final de la cocción interrumpe el funcionamiento del horno. Gire el mando hacia la izquierda hasta el símbolo  para realizar una cocción manual.

## Listado de las funciones de cocción

**ECO** Eco  
Esta función está especialmente indicada para la cocción en un solo nivel, con bajo consumo energético.  
Se recomienda para todos los tipos de alimentos, excepto aquellos que puedan generar mucha humedad (por ejemplo, las verduras). 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 y pueden depender de la cantidad de alimentos introducidos en el interior del horno.



La función ECO es una función de cocción delicada y se recomienda para cocciones que no requieran temperaturas superiores a 210 °C; para cocciones a temperaturas más elevadas se recomienda elegir otra función.



### Estático

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

### Grill

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

### Estático + ventilado

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



### Grill ventilado

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



### 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.



### Circular ventilada

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



## Direct Steam

Esta función activa la parte central de la resistencia inferior en combinación con la resistencia circular y el ventilador, permitiendo la cocción de los alimentos mediante la evaporación del agua situada en la cubeta específica. La acción del ventilador distribuye uniformemente el calor y el vapor producido, generando una cocción delicada que mantiene inalterado el aspecto y el contenido nutritivo de los alimentos.

3. Llene la cubeta con una cantidad de agua suficiente para la duración de la cocción (vea «Tabla indicativa de las cocciones con función Direct Steam»).



## 3.5 Cocción con función Direct Steam

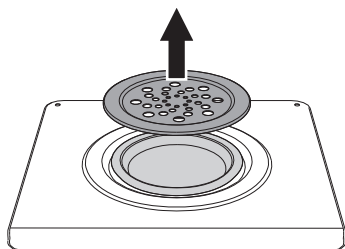


No coloque ningún objeto o comida en el fondo del compartimento de cocción. El fondo del compartimento de cocción y la cubeta de evaporación siempre deben quedar libres.

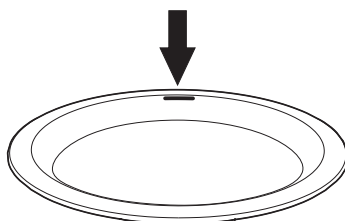


- Utilice agua del grifo fresca no demasiado calcárea, agua ablandada o agua mineral sin gas.
- No utilice agua destilada, agua del grifo de elevado contenido de cloruro (> 40 mg/l) u otros líquidos.

1. Abra la puerta del aparato.
2. Levante la tapa de la cubeta de evaporación.



El nivel máximo de capacidad de la cubeta se indica mediante una marca en su superficie interior.



La capacidad máxima de la cubeta de evaporación es de 250 ml.





4. Vuelva a poner la tapa de la cubeta.
5. Apoye la comida en la bandeja.
6. Introduzca la bandeja con la comida en el compartimiento de cocción.
7. Seleccione la función Direct Steam con el mando de las funciones.
8. Seleccione la temperatura y el tiempo de cocción mediante los mandos correspondientes.

**i** Para resultados óptimos y para ahorrar energía, se recomienda llenar la cubeta con una cantidad de agua suficiente para la cocción deseada.

### Final de la cocción Direct Steam

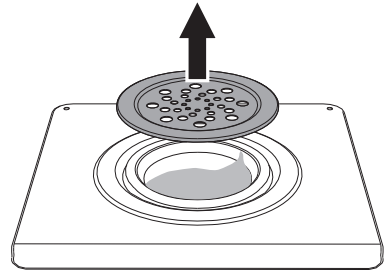
1. Póngase al lado del aparato y abra la puerta algunos centímetros durante algunos segundos para que salga el vapor en exceso.
2. Abra completamente la puerta y extraiga la comida del compartimiento de cocción con mucho cuidado.
3. Antes de proceder con las operaciones de limpieza, espere a que el aparato esté totalmente frío.

**i** Nota: La tapa de la cubeta de evaporación podría estar muy caliente: use las protecciones adecuadas.

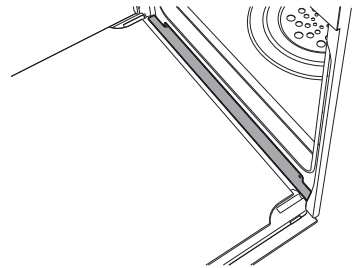


En el caso de que se acabe de efectuar una función de cocción con temperaturas superiores a los 100°C, es necesario esperar a que se enfríe el compartimiento de cocción para poder efectuar una cocción Direct Steam.

4. Dentro del compartimiento de cocción, quite la tapa de la cubeta de evaporación, retire la posible agua residual y seque bien con la esponja.



5. Con una esponja, quite también la condensación del fondo del compartimiento de cocción, de las paredes, del cristal de la puerta y del recogedor de goteo del frente del aparato.



Atención: el agua podría estar muy caliente.



## 3.6 Consejos para la cocción

### Consejos generales

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

### Consejos para la cocción de carnes

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

### Consejos para las cocciones con Grill y Grill ventilado

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

### Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de cocción dependen de la calidad y consistencia del amasijo.

- Para controlar si el pastel está hecho por dentro: al final de la cocción introduzca un palillo para dientes en el punto más alto del pastel. Si la masa no se pega al palillo, el pastel está hecho.
- Si el pastel se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura programada de unos 10°C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.

### Consejos para la descongelación y la fermentación

- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera rejilla del 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.



## Tabla indicativa de las cocciones con funciones tradicionales

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

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



# Uso

## Tabla indicativa de las cocciones con función Direct Steam



Alimentos	Peso (Kg)	Agua (ml)	Nivel	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
Lasaña	1,6	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
Pasta al horno	1,2 - 1,5	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
CARNE					
Pavo asado	1,5	180	2	190 - 200	80 - 90
Lomo de cerdo	1,5	180	2	190 - 200	85 - 90
Conejo al horno (en trozos)	1	160	2	180 - 190	80 - 90
Costilla (tira unida)	0,5	160	2	200	55 - 60
Pierna de cordero muy	2	160	2	190 - 200	95 - 100
MASAS					
Panecillos	100 g. cad.	60	2	180	30 - 35
Pan (pan de	0,4	80	2	180	40 - 45
Focaccia	1	80	2	190 - 200	20 - 25
PESCADO FRESCO					
Lubina	0,4 - 0,5	100	2	200	25
Trozo de salmón (grosor 2 cm)	0,18	80	2	180	17
Cola de rape (entera)	0,7	100	2	200 - 210	45 - 50



Alimentos	Peso (Kg)	Agua (ml)	Nivel	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
<b>VERDURAS</b>					
Patatas al horno	1	80	2	210 - 220	40 - 45
Verduras variadas asadas	0,6	80	2	210	35
<b>CALENTAMIENTO PLATO</b>					
Pasta	0,3	100 - 110	2	120	15 - 25
Asado en rodajas/costillas	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
Pan	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
Strudel	0,5	100 - 110	2	120	15 - 25
<b>DULCES</b>					
Rosquilla	1	60	2	160	50 - 55
Strudel	1	60	2	170	35 - 40
Magdalenas	40 g cada molde	60	2	160	15 - 17
Tarta paraíso	1	60	2	160	55 - 60
Bizcocho	1	60	2	160	60 - 65
Galletas (grosor 0,5 cm)	Total masa 0,3	60	2	170	18 - 20

Las cantidades de agua recomendadas en la tabla pueden variar en función del tipo de alimento, el peso y la duración de la cocción.

El precalentamiento siempre está previsto en la función Direct Steam.

Los asados de carne, verduras y patatas durante la cocción se mezclan y/o giran para que se asen de modo uniforme por todos los lados.

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



## 4 Limpeza y mantenimiento

### 4.1 Advertencias



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

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

### 4.2 Limpeza del aparato



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

### Consejos para la limpieza del compartimiento de cocción

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

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

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

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

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



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

### Limpeza de la cubeta de evaporación y de la tapa

Se recomienda limpiar y secar bien la cubeta de evaporación y la tapa perforada al final de cada cocción Direct Steam.

Se pueden utilizar productos para la limpieza habitual; evite productos demasiado agresivos y/o ácidos.

La tapa y la cubeta se pueden lavar en el lavavajillas.

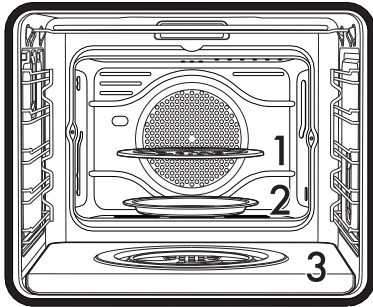
En caso de que se formaran incrustaciones de cal, utilice un detergente anticál para superficies de acero.



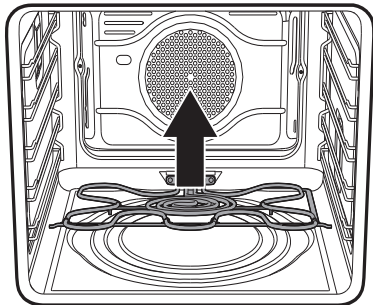
## Limpieza de la parte inferior

Al final de cada cocción Direct Steam se recomienda limpiar y secar la parte inferior del compartimiento de cocción:

1. Retire en sucesión la tapa perforada (1), la cubeta de evaporación (2) y el fondo (3); el fondo se debe levantar algunos milímetros y a continuación se debe extraer hacia el exterior.



2. Levante con cuidado unos centímetros hacia arriba el extremo de la resistencia inferior y limpie el fondo del horno.



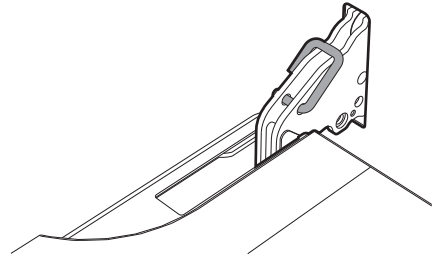
3. Una vez finalizada la limpieza, apoye la resistencia en su alojamiento. Antes de volver a introducir los accesorios retirados anteriormente, espere a que el compartimiento de cocción esté totalmente seco.

## 4.3 Desmontaje de la puerta

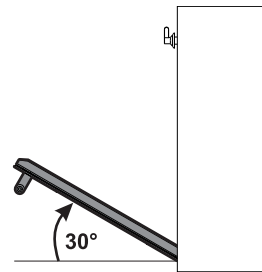
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar la puerta y colocarla sobre un trapo de cocina.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

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



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

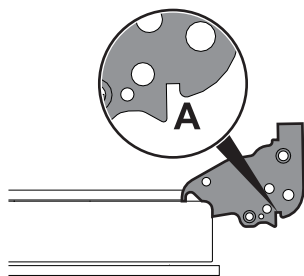


3. Para volver a montar la puerta coloque las bisagras en las hendiduras correspondientes situadas en el aparato asegurándose de que las ranuras **A** se apoyen completamente en las hendiduras. Baje la puerta y, una vez



## Limpeza y mantenimiento

posicionada, quite los pernos de los agujeros de las bisagras.



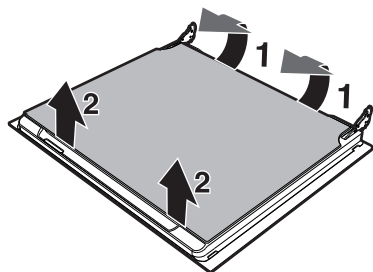
### 4.4 Limpieza de los cristales de la puerta

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

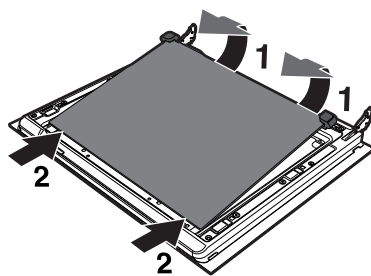
#### Desmontaje de los cristales interiores

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

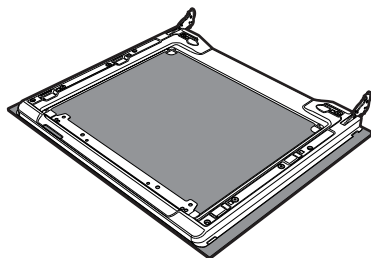
1. Extraiga el cristal interior tirando de éste delicadamente hacia arriba por la parte trasera siguiendo el movimiento que indican las flechas (1).
2. Tire entonces del cristal hacia arriba en la parte delantera (2). De este modo se desencajan los 4 pernos fijados al cristal de sus asientos en la puerta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



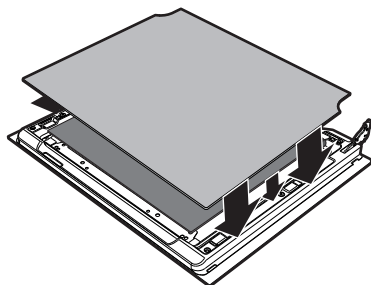
3. Quite el cristal intermedio llevándolo hacia arriba.



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.





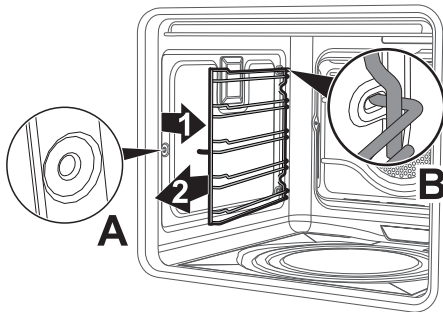


## Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

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

Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

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

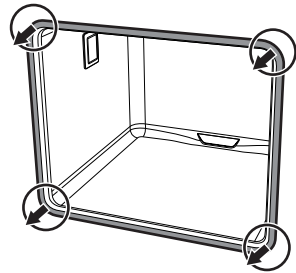


## 4.5 Mantenimiento especial

### Desmontaje y montaje de la junta

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



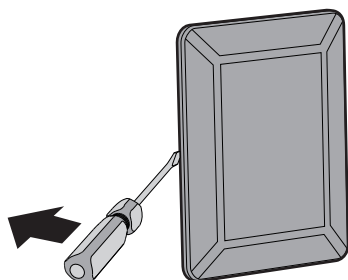
Partes bajo tensión eléctrica  
**Peligro de electrocución**

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

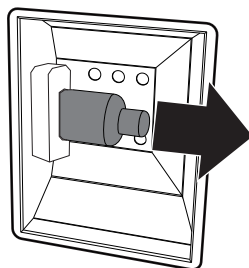
1. Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo un destornillador).



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

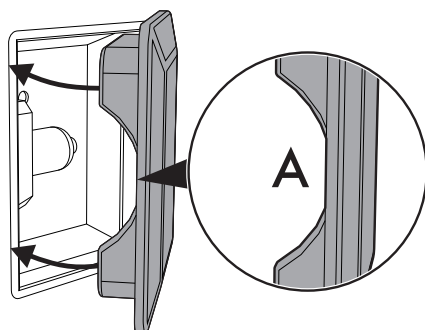


4. Extraiga y quite la lámpara.



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

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



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



## 5 Instalación

### 5.1 Conexión eléctrica



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

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

#### Información general

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

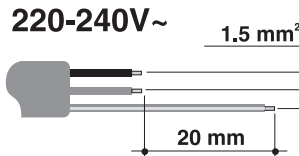
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

El aparato funciona a 220-240 V~.

Utilice un cable tripolar (cable de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, en referencia a la sección del conductor interno).

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



#### Conexión fija

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

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

#### Conexión con enchufe y toma de corriente

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

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

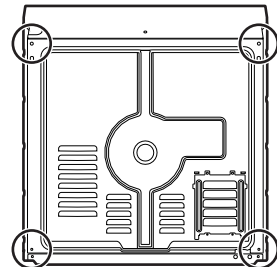
### 5.2 Sustitución del cable



**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.



# Instalación

## 5.3 Colocación



**Aparato pesado**  
**Peligro de heridas por aplastamiento**

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



**Presión sobre la puerta abierta**  
**Riesgo de daños al aparato**

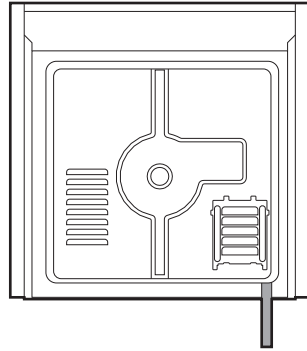
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.



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

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

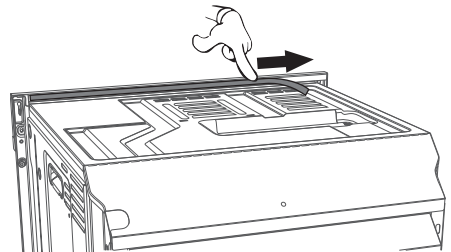
## Posición del cable de alimentación



(vista posterior)

## Junta del panel frontal

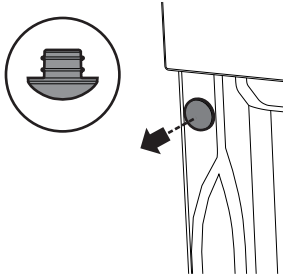
Pegue la junta que se suministra en la parte posterior del panel frontal para evitar posibles infiltraciones de agua u otros líquidos.



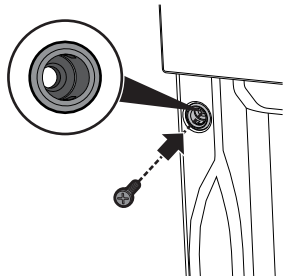


## Casquillos de fijación

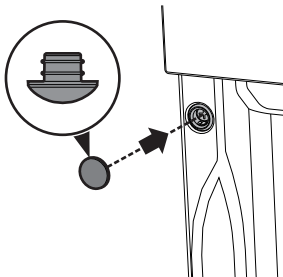
1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.



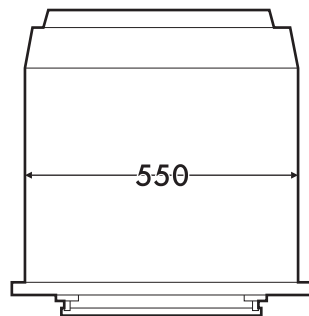
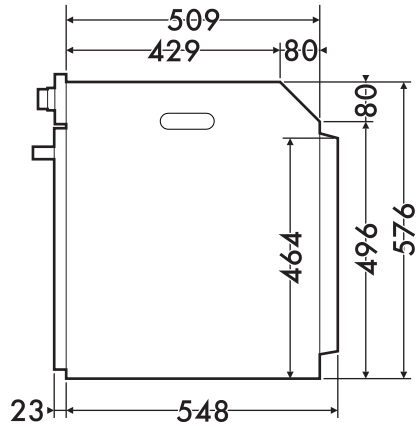
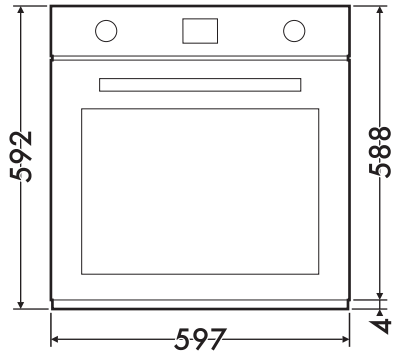
2. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.



4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.



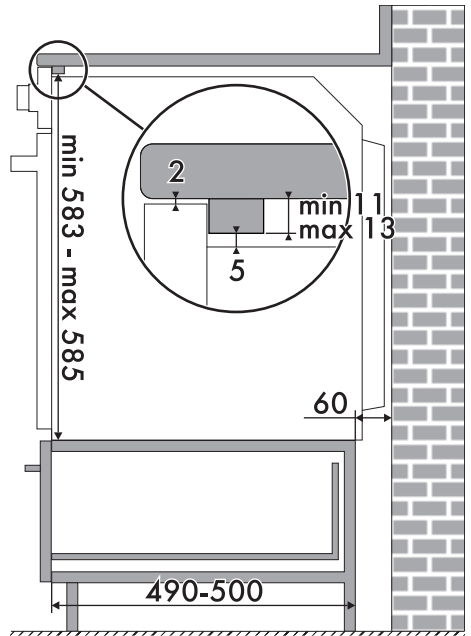
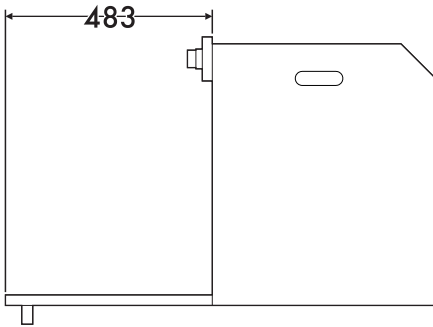
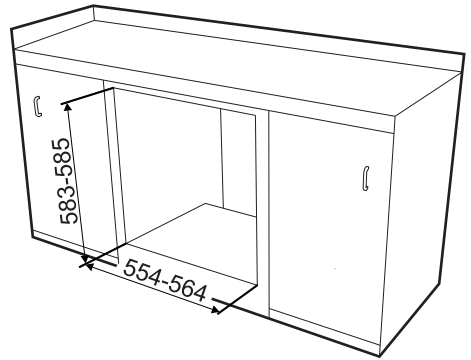
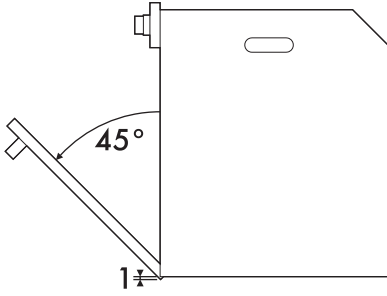
## Dimensiones del aparato (mm)





# Instalación

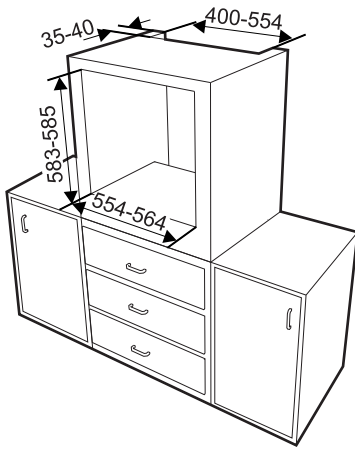
## Empotramiento debajo de encimeras (mm)



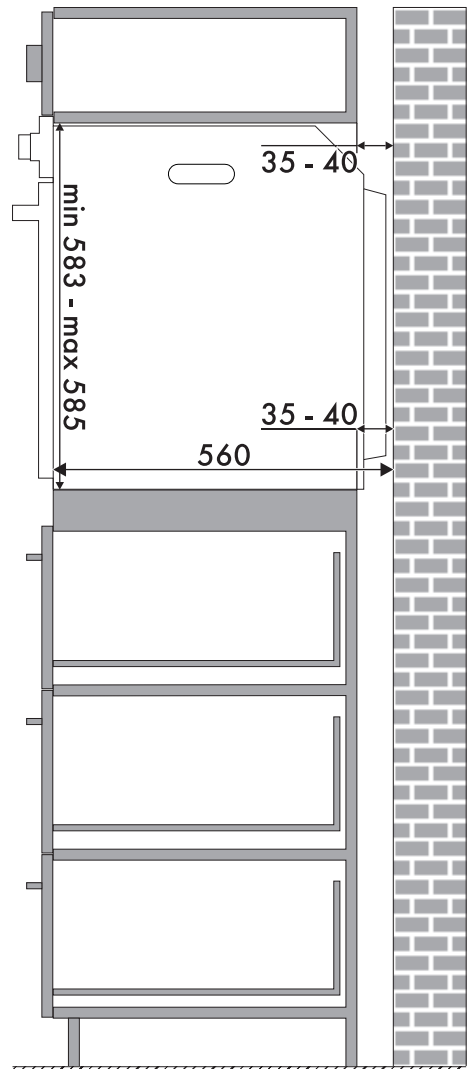
Asegúrese de que la parte trasera/inferior del mueble tenga una abertura de unos 60 mm.



## Empotramiento de columna (mm)



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



ES



## 5.4 Para el instalador

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

### Prueba

Al finalizar la instalación, efectúe una breve prueba. En caso de que no funcione, después de haberse asegurado de haber seguido correctamente las instrucciones, desconecte el aparato de la red eléctrica y llame al Servicio de Asistencia.