

<b>1 Advertencias</b>	<b>264</b>
1.1 Advertencias generales de seguridad	264
1.2 Función del aparato	268
1.3 Responsabilidad del fabricante	268
1.4 Este manual de uso	268
1.5 Eliminación	269
1.6 Placa de identificación	269
1.7 Cómo leer el manual de uso	270
1.8 Para ahorrar energía	270
<b>2 Descripción</b>	<b>271</b>
2.1 Descripción general	271
2.2 Panel de mandos	272
2.3 Otras partes	273
2.4 Accesorios disponibles	273
<b>3 Uso</b>	<b>275</b>
3.1 Uso de los accesorios	276
3.2 Uso del horno	277
3.3 Consejos para la cocción	284
3.4 Funciones especiales	287
3.5 Ajustes	291
<b>4 Limpieza y mantenimiento</b>	<b>295</b>
4.1 Limpieza de las superficies	295
4.2 Limpieza de la puerta	295
4.3 Limpieza del compartimiento de cocción	298
4.4 Vapor Clean (solo en algunos modelos)	301
4.5 Pirólisis (solo en algunos modelos)	304
4.6 Mantenimiento especial	307
<b>5 Instalación</b>	<b>309</b>
5.1 Conexión eléctrica	309
5.2 Colocación	310

## 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)



### 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 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.



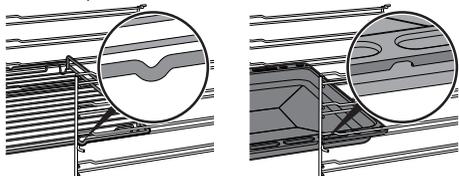
### DAÑOS AL APARATO

- 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.



## Advertencias

- 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.
- (Solo en algunos modelos) Antes de iniciar la pirólisis, elimine del interior del compartimiento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones anteriores.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- Peligro de incendio: no deje objetos dentro del compartimiento 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 tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del compartimiento de cocción.
- 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.
- Para evitar cualquier peligro, 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 2000 metros sobre el nivel del mar.



## Advertencias

### Para este aparato

- Antes de sustituir la lámpara, asegúrese de que el aparato esté apagado.
- 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.
- Utilice solamente la sonda de temperatura suministrada o recomendada por el fabricante.

### 1.2 Función del aparato

Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado. Además, no se puede utilizar:

- en la zona de la cocina por parte de dependientes en tiendas, en oficinas y en otros ambientes laborales;
- en granjas/establecimientos de turismo rural;
- por parte de clientes en hoteles, albergues y ambientes residenciales;
- en los bed and breakfast.

### 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 Eliminación



Conforme a la directiva europea RAEE (2012/19/UE), este aparato se debe desechar al final de su vida útil separándolo del resto de residuos.

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 y retírelo.



### 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.

## 1.6 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.



# Advertencias

## 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

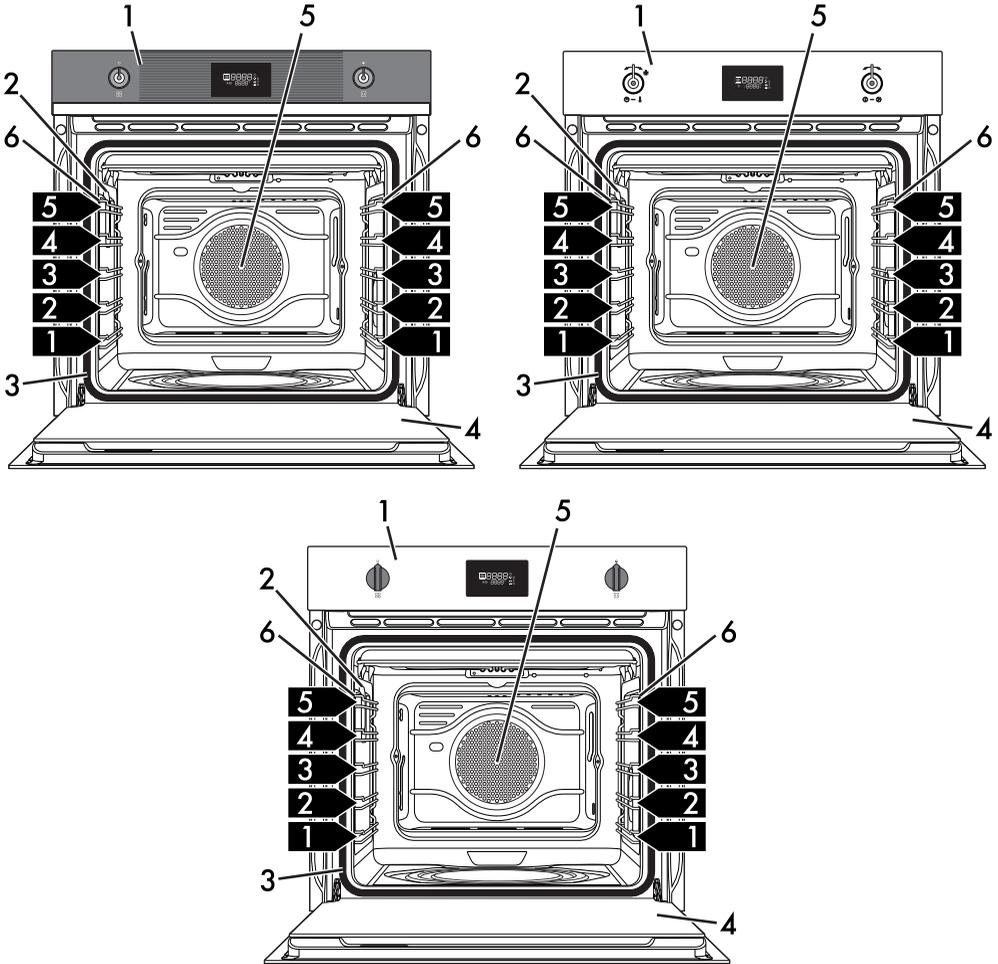
## 1.8 Para ahorrar energía

- Precaliente el aparato solamente si la receta lo requiere.
- Si el envase no lo indica de otro modo, descongele los alimentos congelados antes de introducirlos en el compartimiento de cocción.
- En caso de múltiples cocciones, se aconseja cocinar los alimentos uno tras otro para aprovechar lo mejor posible el compartimiento de cocción ya caliente.
- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- Retire todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción del compartimiento de cocción.
- 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 compartimiento de cocción.



## 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

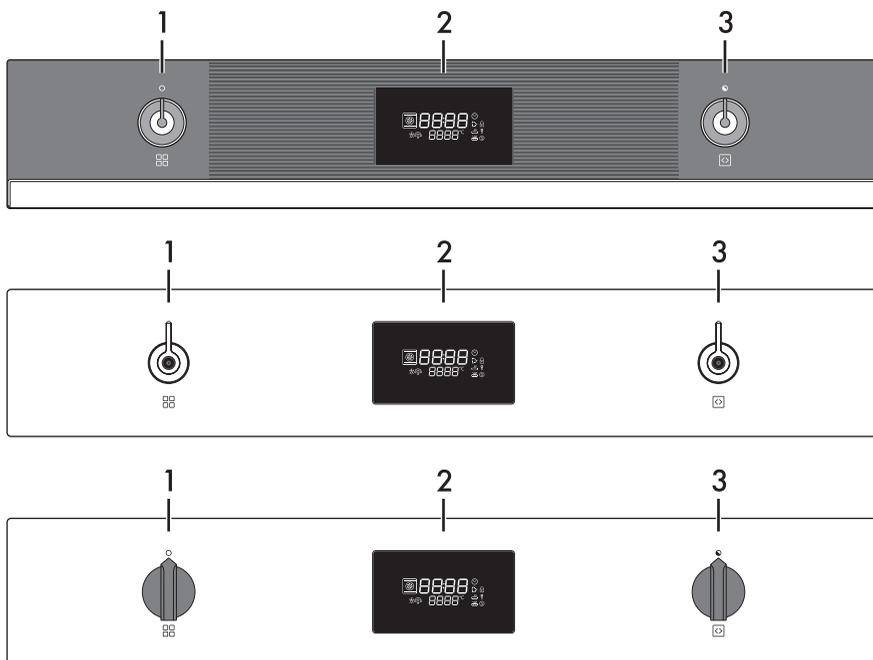
**1,2,3** Nivel del bastidor

ES



# Descripción

## 2.2 Panel de mandos



### 1 Mando de las funciones

Con este mando es posible:

- encender/apagar el aparato;
- seleccionar una función.



Gire el **Mando de las funciones**  a la posición **0** para terminar de inmediato una eventual cocción.

### 3 Mando de selección

Con este mando es posible ajustar:

- la temperatura de cocción;
- la duración de una función;
- cocciones programadas;
- la hora actual;
- activar o desactivar temporalmente una función.

## 2 Pantalla

Muestra la hora actual, la función, la potencia y la temperatura de cocción seleccionadas y el eventual tiempo asignado.



## 2.3 Otras partes

### Iluminación interna

La iluminación interna del aparato se enciende:

- cuando se abre la puerta;
- al seleccionar cualquier función, a excepción de las funciones

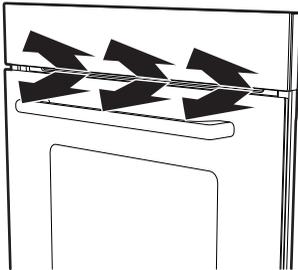
ECO **ECO**, Pirólisis **Pyro** y

Vapor Clean **CLEAR** (según los modelos);



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

### Ventilador de enfriamiento



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

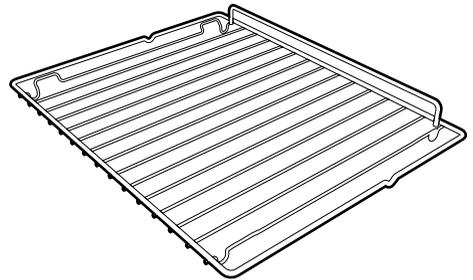
El funcionamiento del ventilador crea un flujo de aire normal que sale por arriba de la puerta y puede seguir saliendo durante un breve período aun después de apagar el aparato.

## Guías de posicionamiento

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

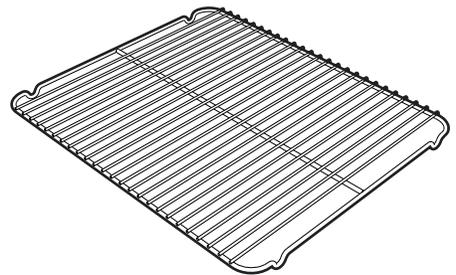
## 2.4 Accesorios disponibles

### Rejilla



Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

### Rejilla para bandeja (solo en algunos modelos)

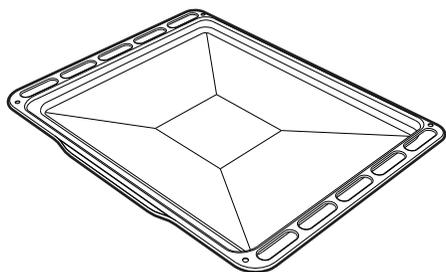


Para colocar en la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.



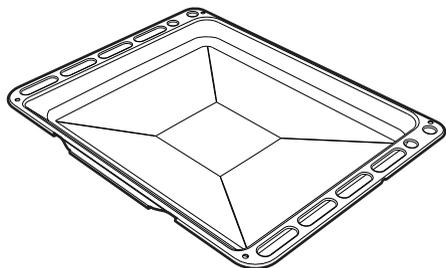
## Descripción

### Bandeja del horno (solo en algunos modelos)



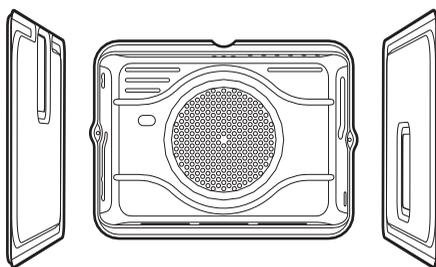
Útil para recoger grasas provenientes de alimentos apoyados en la rejilla de arriba y cocer dulces y galletas.

### 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.

### Paneles autolimpiantes (solo en algunos modelos)



Útiles para absorber pequeños restos grasos.



En algunos modelos no todos los accesorios están presentes.



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



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



### 3 Uso

#### 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 compartimiento de cocción durante su funcionamiento.



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.



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.

ES

#### Operaciones preliminares

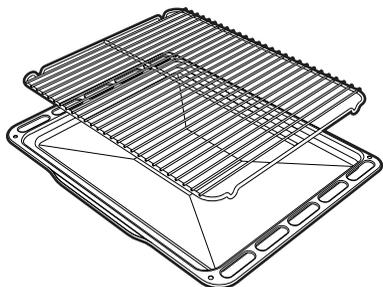
1. Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
2. Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimiento de cocción.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea «4 Limpieza y mantenimiento»).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



## 3.1 Uso de los accesorios

### Rejilla para bandeja

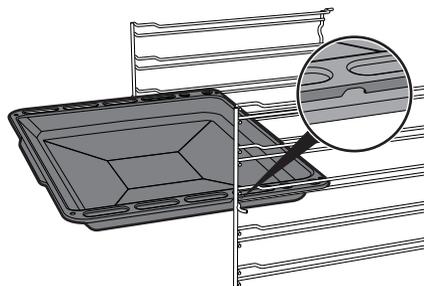
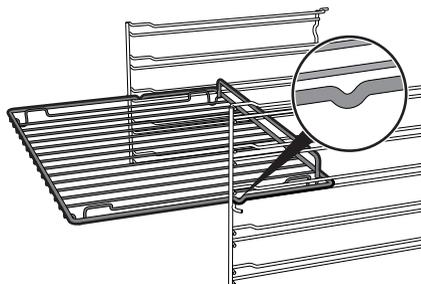
La rejilla para la bandeja debe introducirse dentro de la bandeja. De esta forma, es posible recoger la grasa separada de los alimentos en cocción.



### Rejillas y bandejas

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

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



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



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



## 3.2 Uso del horno

### Pantalla

La pantalla muestra los parámetros y los valores relativos a la operación actualmente seleccionada. Para utilizarlo, basta con girar el **Mando de las**

**funciones**  y de **selección**  para seleccionar los valores indicados.



-  Luz testigo del reloj
-  Luz testigo del minutero
-  Luz testigo de la cocción
-  Luz testigo del fin de cocción
-  Luz testigo del bloqueo de la puerta (solo en modelos pirolíticos)
-  Luz testigo del bloqueo de mandos
-  Luz testigo de Show room
-  Luz testigo de descongelación
-  Luz testigo de Vapor Clean (excepto los modelos pirolíticos)

### Primer uso

En el primer uso, o tras una interrupción prolongada de corriente, el aparato muestra en la pantalla el mensaje **00:00** parpadeante. Para poder empezar cualquier cocción, es necesario ajustar la hora actual.

1. Gire el **Mando de selección**  para seleccionar la hora actual.
2. Pulse el **Mando de selección**  para ajustar la hora actual y pasar a la selección de los minutos.
3. Gire el **Mando de selección**  para seleccionar los minutos de la hora actual.
4. Presione el **Mando de selección**  para terminar la regulación.



Podría ser necesario modificar la hora actual, por ejemplo, a causa de la hora legal-solar. Para modificar la hora actual, vea «3.5 Ajustes».



Cuando se muestra la hora actual, la pantalla pasa a la visualización en baja luminosidad después de 2 minutos desde la última intervención en los mandos.



## Minutero



Esta función acciona solamente el avisador acústico al final de la cuenta atrás.

1. Con el **Mando de las funciones**  en la posición **0**, presione el **Mando de selección** .

En la pantalla aparecen las cifras  y la **Luz testigo del minutero**  parpadea.

2. En 3 segundos gire el **Mando de selección**  para ajustar la duración del **Minutero** (desde 1 minuto hasta 13 horas).
3. Espere 3 segundos o pulse el **Mando de selección**  para iniciar el **Minutero**.



Durante el funcionamiento, la pantalla pasa a la visualización en baja luminosidad después de 2 minutos desde la última intervención en los mandos.

## Fin del Minutero

4. Al final, las cifras  y la **Luz testigo del minutero**  parpadean y suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando el **Mando de selección**  o abriendo la puerta.
5. Gire el **Mando de selección**  para seleccionar otro minutero o pulse el **Mando de selección**  para salir de la función **Minutero** y volver a la visualización de la hora actual.

## Para cancelar un Minutero

1. Pulse el **Mando de selección** .
- En la pantalla la **Luz testigo del minutero**  parpadea.
2. En 3 segundos gire el **Mando de selección**  en sentido antihorario hasta poner a cero el valor del minutero.
  3. Espere 3 segundos o pulse el **Mando de selección**  para salir de la función **Minutero** y volver a la visualización de la hora actual.



## Encendido del horno

1. Gire el **Mando de las funciones**  a la derecha o a la izquierda para seleccionar la función deseada (por ejemplo «**VENTILADO**»  »).
2. Gire el **Mando de selección**  a la derecha o a la izquierda para ajustar la temperatura deseada (por ejemplo «**200 °C**»).
3. Espere 3 segundos para iniciar la cocción o pulse el **Mando de Selección**  para introducir los eventuales ajustes de duración de la cocción, hora de fin de cocción...



Cuando se abre la puerta; la función en curso se interrumpe (la **Luz testigo de la cocción**  se apaga).

La función se reanuda automáticamente cuando se cierra la puerta.

## Fase de precalentamiento

La cocción está precedida por una fase de precalentamiento que permite que el aparato alcance la temperatura de cocción con mayor rapidez.

Esta fase está indicada por el parpadeo de la **Luz testigo de la cocción** .

Al final del precalentamiento, la **Luz testigo de la cocción**  permanece fija y se activa una señal acústica que indica que se puede introducir la comida en el compartimiento de cocción.



Es posible interrumpir una cocción en cualquier momento girando el

**Mando de las funciones**  a la posición **0**.



## Cocción temporizada



Por **Cocción temporizada** se entiende la función que permite iniciar una cocción y terminarla una vez transcurrido el tiempo programado por el usuario.



La activación de una **Cocción temporizada** anula un eventual temporizador minuterero programado anteriormente.

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

Mando de selección

En la pantalla aparecen las cifras y las **Luces testigo de la cocción**

Reloj



2. En 3 segundos gire el **Mando de selección**
- para ajustar la duración de cocción (desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo «25 minutos»).



3. Espere 3 segundos.

La **Luz testigo de la cocción**

deja de parpadear y la **Cocción temporizada** comienza.



La **Cocción temporizada** no tiene en cuenta los tiempos de precalentamiento.

## Fin de la Cocción temporizada

4. Al final de la cocción, en la pantalla aparece la palabra **STOP** parpadeante e interviene una señal acústica que puede desactivarse abriendo la puerta o presionando/rotando uno de los dos mandos.



Para seleccionar una posterior **Cocción temporizada**, gire de nuevo el **Mando de selección** .

## Para cancelar una Cocción temporizada

1. Pulse el **Mando de selección** .
- En la pantalla la **Luz testigo de la cocción**
2. En 3 segundos gire el **Mando de selección**
- en sentido antihorario hasta poner a cero la duración de la cocción.
3. Espere 3 segundos o pulse el **Mando de selección**
- para salir de la función **Cocción temporizada** y volver a la visualización de la hora actual.



## Minutero durante una cocción



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



No es posible ajustar un **Minutero durante una cocción** si previamente ya se ha programado una **Cocción temporizada**.

1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse 2 veces el **Mando de selección** .

En la pantalla aparecen las cifras  y la **Luz testigo del minutero**  parpadea.



Es posible programar un **Minutero** incluso cuando la cocción está en curso.

2. En 3 segundos gire el **Mando de selección**  para ajustar la duración del **Minutero** (desde 1 minuto hasta 13 horas).
  3. Espere 3 segundos.
- La **Luz testigo del minutero**  deja de parpadear y el **Minutero** comienza.

## Fin del Minutero durante una cocción

4. Espere a que la señal acústica avise al usuario de que el tiempo ha terminado.

Las cifras  y la **Luz testigo del minutero**  parpadean.

5. Gire el **Mando de selección**  para seleccionar otro minutero o pulse el **Mando de selección**  para desactivar la señal acústica y salir del **Minutero durante una cocción**.

Después de algunos segundos, en la pantalla aparece la hora actual y la cocción en curso continúa.

## Para cancelar un Minutero durante una cocción

1. Durante la cocción, pulse 2 veces el **Mando de selección** .

En la pantalla la **Luz testigo del minutero**  parpadea.

2. En 3 segundos gire el **Mando de selección**  en sentido antihorario hasta poner a cero el valor del minutero.
3. Espere 3 segundos para salir de la función **Minutero durante una cocción**.



## Cocción programada



Por **Cocción programada** se entiende aquella función que permite terminar una **Cocción temporizada** automáticamente a una hora establecida dado un tiempo ajustado por el usuario, con el consiguiente apagado automático del aparato.



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

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

**Mando de selección** .

En la pantalla aparecen las cifras 

y las **Luces testigo de la cocción**  y del

**Reloj**  parpadean.



2. En 3 segundos gire el **Mando de selección**  para ajustar la duración de cocción (desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo «**25 minutos**»).



3. Pulse el **Mando de selección** .

En la pantalla aparecen las cifras 

y las **Luces testigo del fin de la cocción**  y

del **Reloj**  parpadean.

4. En 3 segundos gire el **Mando de**

**selección**  para ajustar la hora de fin de la cocción (por ejemplo «**13:15**»).



5. Espere 3 segundos.

La **Luz testigo del fin de cocción**  y el aparato permanece a la espera de la hora de comienzo programada.



En la hora de fin de la cocción, ya se han calculado los minutos necesarios para el precalentamiento.



## Fin de la Cocción programada

Al final de la cocción, en la pantalla aparece la palabra **STOP** parpadeante e interviene una señal acústica que puede desactivarse abriendo la puerta o presionando/rotando uno de los dos mandos.



## Para cancelar una Cocción programada

1. Pulse el **Mando de selección** .

En la pantalla la **Luz testigo de la cocción**  parpadea.

2. En 3 segundos gire el **Mando de selección**  en sentido horario o antihorario para ajustar una nueva **Cocción temporizada**.

En este momento la **Cocción Programada** se cancela.



Es posible interrumpir una cocción en cualquier momento girando el

**Mando de las funciones**  a la posición **0**.

## Listado de las funciones de cocción



### ESTÁTICO

Cocción tradicional adecuada para la preparación de una comida cada vez. Ideal para cocinar asados, carnes grasas, pan y pasteles rellenos.



### VENTILADO

Cocción intensa y homogénea. Ideal para galletas, tartas y cocciones en varios niveles.



### TERMO-VENTILADO

El calor se distribuye de manera rápida y uniforme. Adecuada para todas las comidas, ideal para cocinar en varios niveles sin mezclar olores y sabores.



### TURBO

Permite una rápida cocción en varios niveles sin mezclar los aromas. Ideal para alimentos de grandes volúmenes o que requieren cocciones intensas.



### GRILL

Permite obtener óptimos resultados a la parrilla y en gratinados. Utilizado al final de la cocción, confiere un dorado uniforme a las comidas.



### GRILL VENTILADO

Permite cocinar a la parrilla de forma óptima también las carnes más gruesas. Ideal para cortes de carne gruesos.



## BASE

El calor procede solo de la parte baja de la cavidad. Ideal para tartas dulces o saladas, tartas inglesas y pizzas.

## BASE TERMO-VENTILADA

Permite terminar rápidamente la cocción de alimentos ya cocidos en la superficie pero no interiormente. Ideal para las quiches, apto para cualquier tipo de comida.

## ECO

Cocción de bajo consumo energético: esta función está especialmente indicada para la cocción en un solo nivel con un bajo consumo de energía. Se recomienda para todos los tipos de alimentos salvo los que pueden 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 compartimento de cocción.



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



En la función **ECO** los tiempos de cocción son más largos.



La función **ECO** es una función de cocción delicada y está recomendada para cocciones que no requieran temperaturas superiores a 200 °C; para cocciones a temperaturas más elevadas, se recomienda elegir otra función.

## PIZZA

Función específica para la cocción de la pizza. Ideal no solo para pizzas, sino también para galletas y tartas.



Para la función **PIZZA**  vea «3.4 Funciones especiales».

## 3.3 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.
- Para carne y patatas, se recomienda girar y/o mezclar cada cierto tiempo el alimento para obtener un dorado uniforme por todos los lados.
- Para las cocciones a baja temperatura, dore la carne en la sartén durante algunos minutos por todos los lados antes de cocinar en el horno.

### 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 del compartimiento de cocción antes del asado.
- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.

### Consejos para la cocción de dulces y galletas

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



# Uso

## Tabla indicativa de las cocciones

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	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	90 - 100	
Lomo de cerdo	2	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	70 - 80	
Salchichas	1,5	Grill Ventilado	4	280	15	
Roast beef	1	Turbo/Ventilado	2	200	40 - 45	
Conejo al horno	1,5	Termo-Ventilado/Ventilado	2	180 - 190	70 - 80	
Muslo de pavo	3	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	110 - 120	
Bondiola al horno	2 - 3	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	170 - 180	
Pollo al horno	1,2	Turbo/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	Turbo/Ventilado	2	150 - 160	35 - 40	
Cola de rape	1,5	Turbo/Ventilado	2	160	60 - 65	
Rodaballo	1,5	Turbo/Ventilado	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Ventilado	2	280	8 - 9	
Pan	1	Termo-Ventilado/Ventilado	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Ventilado	2	180 - 190	20 - 25	
Rosquilla	1	Termo-Ventilado/Ventilado	2	160	55 - 60	
Tarta	1	Termo-Ventilado/Ventilado	2	160	35 - 40	
Tarta de requesón	1	Termo-Ventilado/Ventilado	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini rellenos	1	Turbo/Ventilado	2	160	20 - 25	
Tarta paraíso	1,2	Termo-Ventilado/Ventilado	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo/Ventilado	2	180	80 - 90	
Bizcocho	1	Termo-Ventilado/Ventilado	2	150 - 160	55 - 60	
Tarta de arroz	1	Turbo/Ventilado	2	160	55 - 60	
Medialunas	0,6	Termo-Ventilado/Ventilado	2	160	30 - 35	

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



### 3.4 Funciones especiales

#### Descongelación



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

1. Introduzca la comida dentro del compartimiento de cocción.
2. Gire el **Mando de las funciones**  hasta que aparezca en la pantalla el siguiente mensaje.



3. Pulse el **Mando de selección**  para confirmar el uso de las Funciones especiales.

En la pantalla aparece la pantalla de la función **Descongelación**.



4. Pulse el **Mando de selección**  para confirmar la función **Descongelación**.

En la pantalla aparecen las cifras  y la **Luz testigo de descongelación**  y el

icono  parpadean.



5. Gire el **Mando de selección**  para introducir la duración de la **Descongelación** (desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo «1:30»).
6. Espere 3 segundos o pulse el **Mando de selección**  para iniciar la descongelación.



#### Fin de la Descongelación

Al final de la **Descongelación**, en la pantalla aparece la palabra **STOP** parpadeante e interviene una señal acústica que puede desactivarse abriendo la puerta o presionando/rotando uno de los dos mandos.



7. Gire el **Mando de las funciones**  a la posición **0** para salir de la función.



## Fermentación



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 de las funciones**  hasta que aparezca en la pantalla el siguiente mensaje.



3. Pulse el **Mando de selección**  para confirmar el uso de las Funciones especiales.

En la pantalla aparece la pantalla de la función **Descongelación**.



4. Gire el **Mando de selección**  hasta seleccionar la función **Fermentación**.



5. Pulse el **Mando de selección**  para confirmar la función **Fermentación**.
6. Espere 3 segundos para iniciar la función o pulse el **Mando de selección**  para introducir los eventuales ajustes de duración de la función, hora de fin de función...



7. Gire el **Mando de las funciones**  a la posición **0** para salir de la función.



## Sabbath



El aparato en esta función seguirá algunos comportamientos especiales:

- La cocción puede proseguir durante un tiempo indefinido, no es posible programar ninguna duración de cocción.
- No se efectuará ningún tipo de precalentamiento.
- La temperatura de cocción seleccionable varía entre 60-100 °C.
- Lámpara del horno desactivada, cualquier intervención como la apertura (cuando la hay) o la activación manual mediante el mando no activa 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 solamente el

**Mando de las funciones**   
para poder volver al menú principal.

1. Introduzca la comida dentro del compartimiento de cocción.

2. Gire el **Mando de las funciones**  hasta que aparezca en la pantalla el siguiente mensaje.



3. Pulse el **Mando de selección**  para confirmar el uso de las Funciones especiales.

En la pantalla aparece la pantalla de la función **Descongelación**.



4. Gire el **Mando de selección**  hasta seleccionar la función **Sabbath**.



5. Pulse el **Mando de selección**  para confirmar la función **Sabbath**.





- Gire el **Mando de selección**  para seleccionar la temperatura deseada (de 60 °C a 100 °C) (por ejemplo «90 °C»).
- Espere 3 segundos para iniciar la función.



- Gire el **Mando de las funciones**  a la posición **0** para salir de la función.



Para las funciones **Vapor Clean** y **Pirólisis** (según los modelos) vea «4 Limpieza y mantenimiento».

## Función PIZZA



Función específica para la cocción de la pizza. Ideal no solo para pizzas, sino también para galletas y tartas.

- Gire el **Mando de las funciones**  hasta que aparezca en la pantalla el siguiente mensaje.



- Pulse el **Mando de selección**  para confirmar el uso de las Funciones especiales.

En la pantalla aparece la pantalla de la función **Descongelación**.



- Gire el **Mando de selección**  hasta seleccionar la función **PIZZA**.



- Pulse el **Mando de selección**  para confirmar la función **PIZZA**.
- Espere 3 segundos para iniciar la función o pulse el **Mando de selección**  para introducir los eventuales ajustes de temperatura, duración de la cocción, hora de fin de cocción...



- Gire el **Mando de las funciones**  a la posición **0** para salir de la función.



### 3.5 Ajustes

#### Hora actual

1. Gire el Mando de las funciones  hasta que aparezca en la pantalla el siguiente mensaje.



2. Pulse el Mando de selección  para entrar en la lista de los Ajustes. En la pantalla aparece la pantalla de la función Hora actual.



3. Pulse el Mando de selección  para comenzar la regulación de la Hora actual (por ejemplo «12:30»).



4. Gire el Mando de selección  para seleccionar la hora actual.



5. Pulse el Mando de selección  para ajustar la hora actual y pasar a la selección de los minutos.



6. Gire el Mando de selección  para seleccionar los minutos de la hora actual.



7. Presione el Mando de selección  para terminar la regulación.



8. Gire el Mando de selección  para seleccionar unos nuevos Ajustes.



## Bloqueo mandos (Seguridad niños)



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

1. Gire el Mando de las funciones  hasta que aparezca en la pantalla el siguiente mensaje.



2. Pulse el Mando de selección  para entrar en la lista de los Ajustes.

En la pantalla aparece la pantalla de la función Hora actual.



3. Gire el Mando de selección  hasta seleccionar la función Bloqueo mandos.



4. Pulse el Mando de selección  para confirmar.

5. Gire el Mando de selección  para activar la función Bloqueo mandos.



6. Pulse el Mando de selección  para confirmar.
7. Gire el Mando de selección  para seleccionar unos nuevos Ajustes.



En el funcionamiento normal el Bloqueo mandos se indica mediante el encendido de la Luz testigo del bloqueo de mandos .



En el caso de que se toquen o se varíen las posiciones de los mandos, en la pantalla se mostrará durante dos segundos el mensaje **bLOC**.



Para desactivar el bloqueo temporalmente durante una cocción, mantenga pulsado el Mando de selección  durante 5 segundos. Un minuto después del último ajuste el bloqueo vuelve a activarse.



## Show Room (solo para expositores)



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

1. Gire el Mando de las funciones  hasta que aparezca en la pantalla el siguiente mensaje.



2. Pulse el Mando de selección  para entrar en la lista de los Ajustes.

En la pantalla aparece la pantalla de la función Hora actual.



3. Gire el Mando de selección  hasta seleccionar la función Show Room.



4. Pulse el Mando de selección  para confirmar.

5. Gire el Mando de selección  para activar la función Show Room.



6. Pulse el Mando de selección  para confirmar.

7. Gire el Mando de selección  para seleccionar unos nuevos Ajustes.



La función Show Room activa se indica en la pantalla con la Luz testigo Show Room  encendida.



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



## Mantenimiento del calor



Esta función permite al aparato, al final de una cocción en la que se ha programado una duración (si la misma no se interrumpe manualmente), mantener caliente (a bajas temperaturas) el alimento recién cocido y mantener inalterables las características organolépticas y de fragancia obtenidas durante la cocción.

1. Gire el **Mando de las funciones**  hasta que aparezca en la pantalla el siguiente mensaje.



2. Pulse el **Mando de selección**  para entrar en la lista de los **Ajustes**.

En la pantalla aparece la pantalla de la función **Hora actual**.



3. Gire el **Mando de selección**  hasta seleccionar la función **Mantenimiento calor**.



4. Pulse el **Mando de selección**  para confirmar.

5. Gire el **Mando de selección**  para activar la función **Show Room**.



6. Pulse el **Mando de selección**  para confirmar.

7. Gire el **Mando de selección**  para seleccionar unos nuevos **Ajustes**.



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



## 4 Limpieza y mantenimiento

### 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.

### 4.1 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 (p. ej. mermelada) porque podrían estropear el esmalte dentro del aparato.

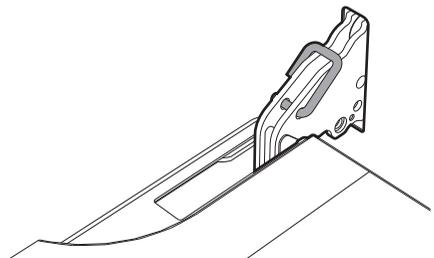
### 4.2 Limpieza de la puerta

#### 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:

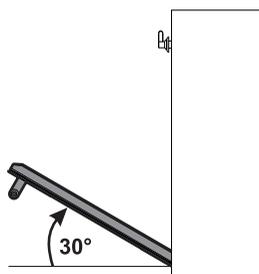
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



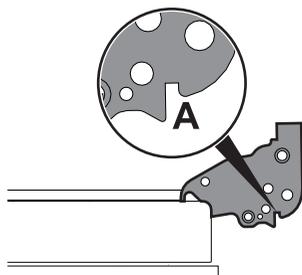


## Limpeza y mantenimiento

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.



### Limpeza de los cristales de la puerta

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

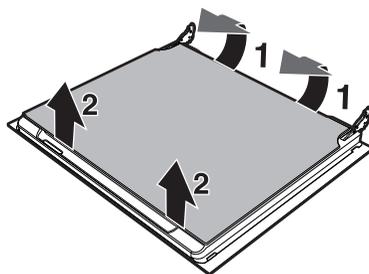


Se aconseja utilizar los productos de limpieza distribuidos por el fabricante.

### Desmontaje de los cristales interiores

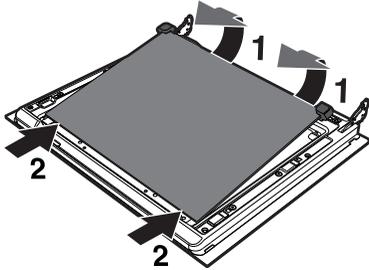
Para facilitar las operaciones de limpieza los cristales interiores que componen la puerta pueden desmontarse.

1. 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.

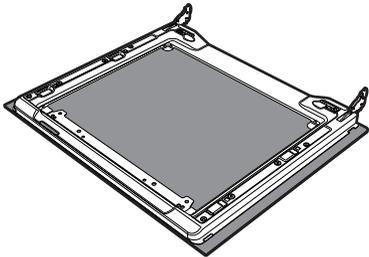




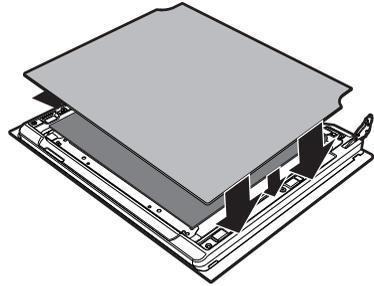
3. En algunos modelos hay un cristal intermedio. Quite el cristal intermedio llevándolo hacia arriba.



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.





### 4.3 Limpeza 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.

### Secado

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

Al final de cada cocinado:

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



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

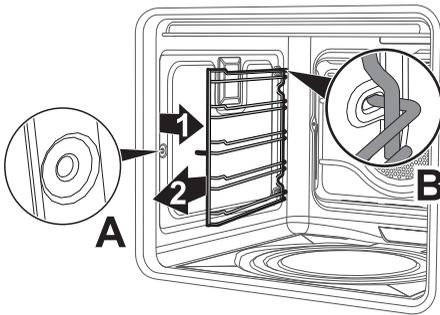


## Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

La extracción de los bastidores 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.

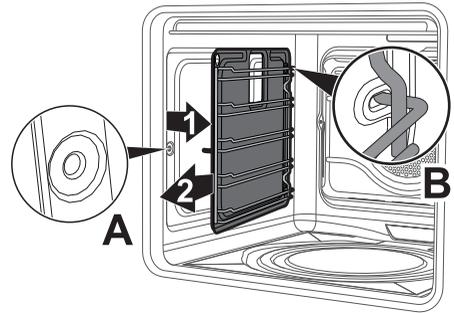


## Retirada de los paneles autolimpiantes y de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas (solo en algunos modelos)

Quitando los paneles autolimpiantes y los bastidores de soporte para rejillas/bandejas es posible limpiar más fácilmente las paredes laterales.

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.





## Limpeza y mantenimiento

### Regeneración de los paneles autolimpiantes (ciclo de catálisis) (solo en algunos modelos)

El ciclo de regeneración de los paneles autolimpiantes es un método de limpieza a través del calentamiento adecuado para eliminar pequeños restos de naturaleza grasa y no azucarada.

1. Limpie antes el fondo y la protección superior (si están presentes) con un paño de microfibra empapado de agua y detergente neutro para vajillas. Enjuague cuidadosamente.
2. Programe un ciclo de regeneración seleccionando una función ventilada a la temperatura máxima durante una hora.
3. Si los paneles están especialmente sucios después del ciclo de regeneración, desmóntelos y lávelos con detergente neutro para vajillas. Enjuáguelos y séquelos.
4. Vuelva a montar los paneles y ajuste una función ventilada a la temperatura de 180°C durante una hora para secarlos bien.



Se aconseja efectuar el ciclo de regeneración de los paneles autolimpiantes cada 15 días.

### Limpeza de la parte superior (solo en algunos modelos)



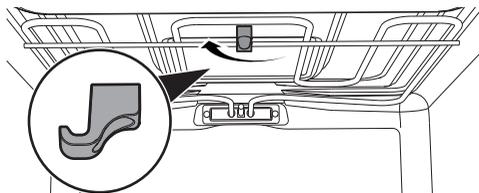
Temperatura elevada dentro del compartimento de cocción durante el uso

#### Peligro de quemaduras

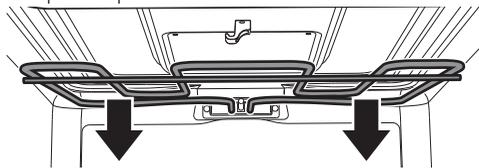
- Las siguientes operaciones deben llevarse a cabo únicamente con el horno apagado y completamente frío.

El aparato consta de una resistencia basculante que facilita la limpieza de la parte superior del compartimento de cocción.

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



2. Baje la resistencia delicadamente hasta que se pare.



Uso incorrecto

#### Riesgo de daños al aparato

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



## 4.4 Vapor Clean (solo en algunos modelos)



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



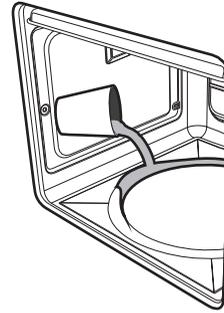
**Uso incorrecto**  
**Riesgo de daños a las superficies**

- 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.

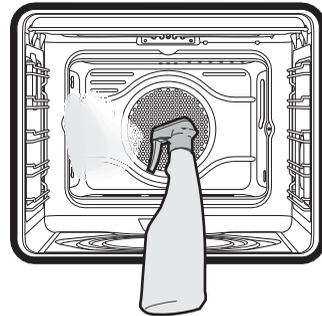
### Operaciones preliminares

Antes de iniciar el ciclo de limpieza **Vapor Clean**:

- Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
- Si existen, quite los paneles autolimpiantes (vea «**Retirada de los paneles autolimpiantes y de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas (solo en algunos modelos)**»).
- 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.



Se aconseja efectuar unas 20 pulverizaciones como máximo.

- Cierre la puerta.
- Durante el ciclo de limpieza asistida lave separadamente los paneles autolimpiantes (si existen) que han sido quitados anteriormente con agua templada y un poco de detergente.



## Limpeza y mantenimiento

### Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean



Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función se detiene de inmediato y la pantalla muestra el siguiente mensaje:



Deje enfriar el aparato antes de activar la función.

1. Gire el Mando de las funciones  hasta que aparezca en la pantalla el siguiente mensaje.



2. Pulse el Mando de selección  para confirmar el uso de las Funciones especiales.

En la pantalla aparece la pantalla de la función Descongelación.



3. Gire el Mando de selección  hasta seleccionar la función Vapor Clean.



4. Pulse el Mando de selección  para confirmar la función Vapor Clean.



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

5. Espere 3 segundos para iniciar la función.





6. Al final de la función **Vapor Clean**, en la pantalla aparece la palabra **STOP** parpadeante y suena una señal acústica que puede desactivarse abriendo la puerta o presionando/rotando uno de los dos mandos.



7. Gire el **Mando de las funciones**  a la posición **0** para salir de la función.

## Ciclo Vapor Clean programado

La hora de inicio de la función **Vapor Clean** se puede programar como el resto de funciones de cocción.

- Después de haber seleccionado la función **Vapor Clean**, gire el **Mando de selección**  (la **Luz testigo del fin de cocción**  se enciende) para ajustar la hora a la que se desea que termine la función **Vapor Clean**.
- Espere 3 segundos para confirmar los datos introducidos.

El aparato permanece en espera de alcanzar la hora de comienzo programada para iniciar la función **Vapor Clean**.

## Finalización de Vapor Clean

- Abra la puerta y quite la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.
- Para las incrustaciones más resistentes utilice un estropajo antirrayado con filamentos de latón.
- En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
- Elimine el agua residual de dentro del compartimento de cocción.
- Si están presentes, vuelva a poner los paneles autolimpiantes y los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.

Para una mayor higiene y para evitar que los alimentos cojan olores desagradables:

- se aconseja efectuar un secado del compartimento de cocción mediante una función ventilada a 160°C durante unos 10 minutos.
- En caso de presencia de los paneles autolimpiantes, se aconseja efectuar un secado del compartimento de cocción con ciclo simultáneo de catálisis (vea «**Regeneración de los paneles autolimpiantes (ciclo de catálisis) (solo en algunos modelos)**»).



Se recomienda usar guantes de goma durante estas operaciones.



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



## Limpeza y mantenimiento

### 4.5 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 compartimento de cocción con suma facilidad.



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

- Durante esta función las superficies podrían alcanzar temperaturas más elevadas de lo habitual.
- Mantenga alejados a los niños.



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

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

### Operaciones preliminares

Antes de activar la **Pirólisis**:

- Limpie el cristal interno según las tradicionales indicaciones de limpieza.
- Elimine del interior del compartimento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones anteriores.

- Quite todos los accesorios del interior del compartimento de cocción.
- 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.
- Retire la sonda de temperatura (si la hubiera).
- Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
- Cierre la puerta.

### Ajuste de la Pirólisis

1. Gire el **Mando de las funciones**  hasta que aparezca en la pantalla el siguiente mensaje.



2. Pulse el **Mando de selección**  para confirmar el uso de las Funciones especiales.

En la pantalla aparece la pantalla de la función **Descongelación**.





3. Gire el **Mando de selección**  hasta seleccionar la función **Pirólisis**.



En la pantalla aparece la duración de la **Pirólisis** (programada de fábrica en **2 horas**).

4. Gire el **Mando de selección**  para ajustar la duración de la Pirólisis desde un mínimo de **2 horas** hasta un máximo de **3 horas**.



Duración sugerida de la pirólisis:

- Poco sucio: L01 - 2:00.
- Suciedad media: L02 - 2:30.
- Muy sucio: L03 - 3:00.

5. Pulse el **Mando de selección**  para confirmar los datos introducidos.

6. Espere 3 segundos para iniciar la función.



## Pirólisis

7. Unos 2 minutos después del inicio de la **Pirólisis**, la **Luz testigo del bloqueo de la puerta**  se enciende para indicar que la puerta está bloqueada por un dispositivo que impide cualquier intento de apertura.



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

8. Al final de la **Pirólisis**, en la pantalla aparece la palabra **STOP** parpadeante e interviene una señal acústica que puede desactivarse abriendo la puerta o presionando/rotando uno de los dos mandos.



La puerta queda bloqueada hasta que la temperatura interna del compartimento de cocción vuelve a niveles de seguridad.

9. Espere a que el horno se enfríe (la **Luz testigo del bloqueo de la puerta**  se apaga).
10. Recoja los residuos dentro del compartimento de cocción con un paño húmedo de microfibra.
11. Gire el **Mando de las funciones**  a la posición **0** para salir de la función.



## Limpeza y mantenimiento



Durante la **Pirólisis** los ventiladores producen un ruido más intenso causado por una mayor velocidad de rotación. Se trata de un funcionamiento completamente normal que tiene por objeto favorecer la disipación de calor. Al concluir la **Pirólisis** la ventilación proseguirá automáticamente durante un período suficiente para evitar sobrecalentamientos de las paredes de los muebles y de la parte frontal del horno.



Durante la primera **Pirólisis** podrían producirse olores desagradables debidos a la evaporación normal de las sustancias oleosas de fabricación. Se trata de un fenómeno absolutamente normal que desaparece después de la primera **Pirólisis**.



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

### Ajuste de la Pirólisis programada

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

1. Gire el **Mando de las funciones**  hasta que aparezca en la pantalla el siguiente mensaje.



2. Pulse el **Mando de selección**  para confirmar el uso de las Funciones especiales.

En la pantalla aparece la pantalla de la función **Descongelación**.



3. Gire el **Mando de selección**  hasta seleccionar la función **Pirólisis**.



En la pantalla se mostrará la duración de la **Pirólisis**



4. Pulse el Mando de selección 
5. Gire el Mando de selección  (la Luz testigo del fin de cocción  se enciende) para ajustar la hora a la que se desea que termine la función **Pirólisis**.
6. Espere 3 segundos para confirmar los datos introducidos.
7. El aparato permanece en espera de alcanzar la hora de comienzo programada para iniciar la **Pirólisis**.



No es posible seleccionar ninguna función cuando el bloqueo de la puerta está activo. También se puede apagar el aparato girando el **Mando de las**

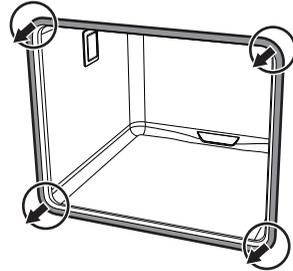
**Funciones**  a la posición **0**.

## 4.6 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



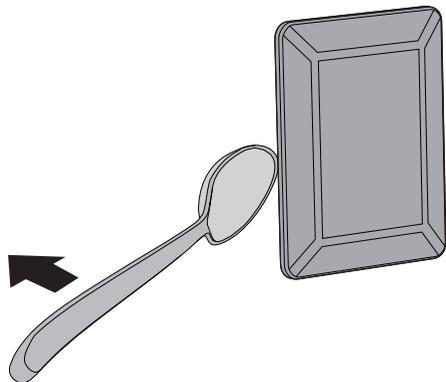
Partes bajo tensión eléctrica  
**Peligro de electrocución**

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.
- Utilice guantes de protección.

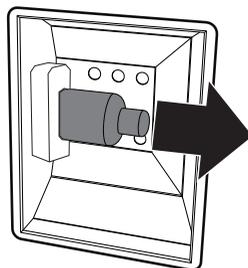
1. Quite todos los accesorios del interior del compartimento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando un utensilio (por ejemplo una cuchara).



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

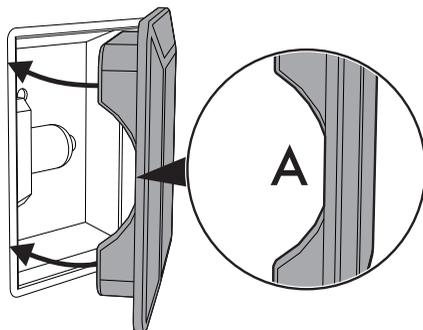


4. Extraiga y quite la lámpara.



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 portalámpara.



## 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.

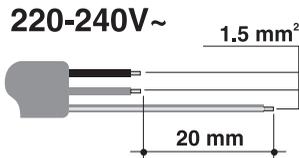
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

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 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.

#### Conexión fija

Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.

#### 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.

#### 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

## 5.2 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**

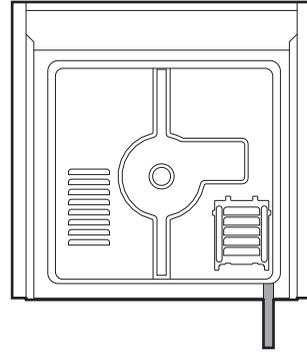
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.



**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.

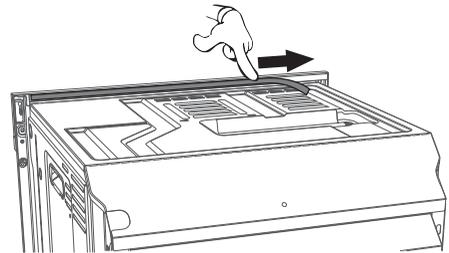
## Posición del cable de alimentación



(vista posterior)

## Junta del panel frontal

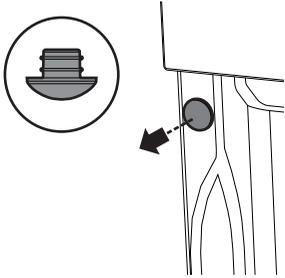
Pegue la junta que se suministra en la parte posterior del panel frontal para evitar posibles infiltraciones de agua u otros líquidos.



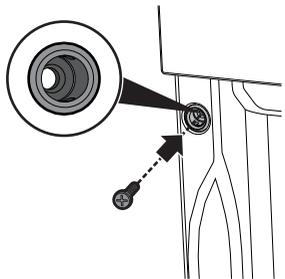


## Casquillos de fijación

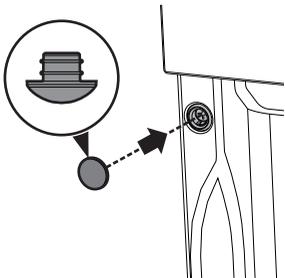
1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.



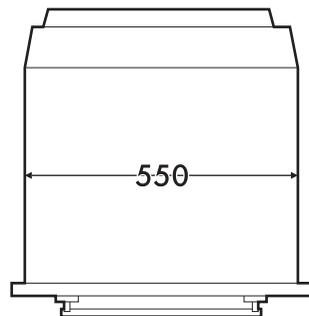
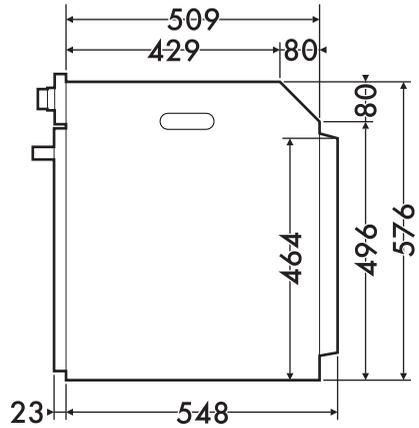
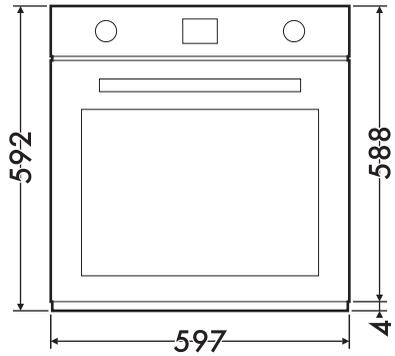
2. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.



4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.



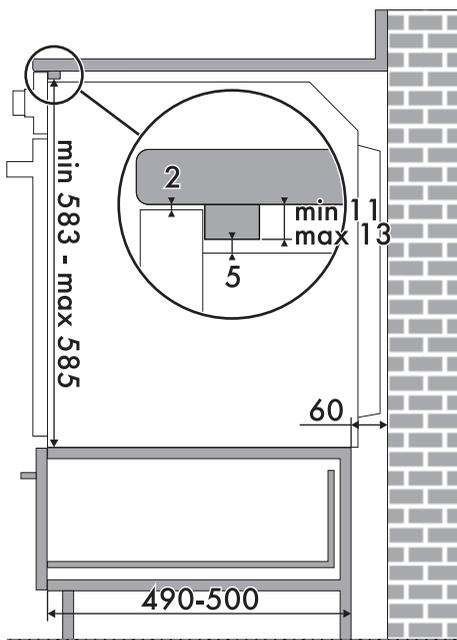
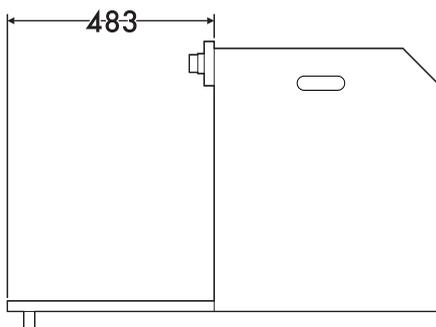
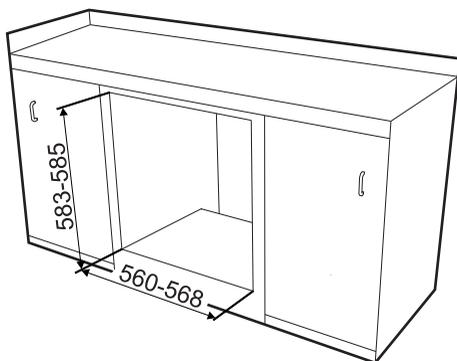
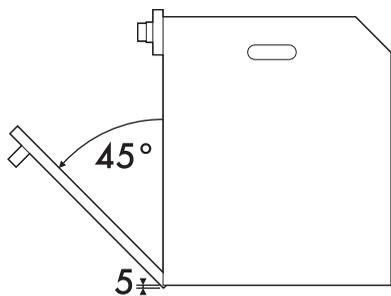
## Dimensiones del aparato (mm)





# Instalación

## Empotramiento debajo de encimeras (mm)

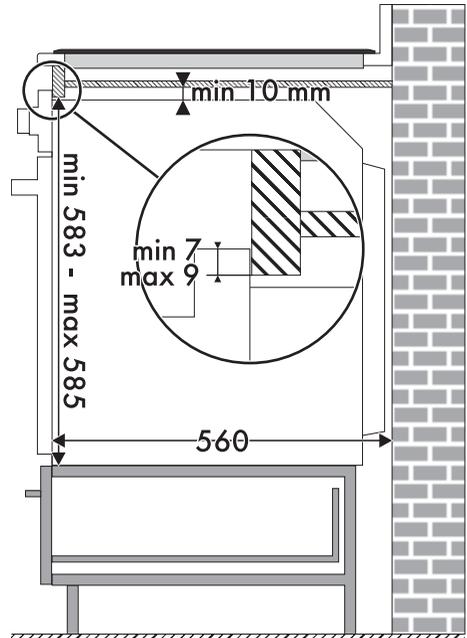
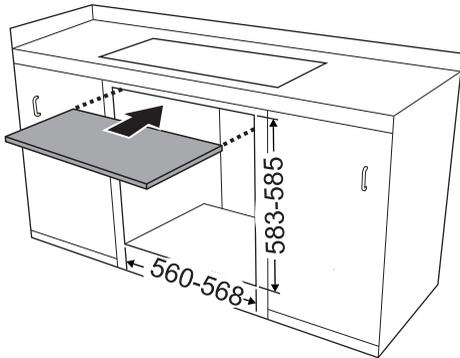


Asegúrese de que la parte trasera/inferior del mueble tenga una abertura de unos 60 mm.



## Empotrado debajo de las encimeras de cocción (solo en modelos pirolíticos)

Si se coloca una encimera de cocción sobre el horno, será necesario instalar una tabla de separación de madera a una distancia mínima de **10 mm** de la parte superior del horno para evitar sobrecalentamientos durante el funcionamiento simultáneo de los dos aparatos. La tabla de separación debe poder extraerse solo utilizando herramientas adecuadas.

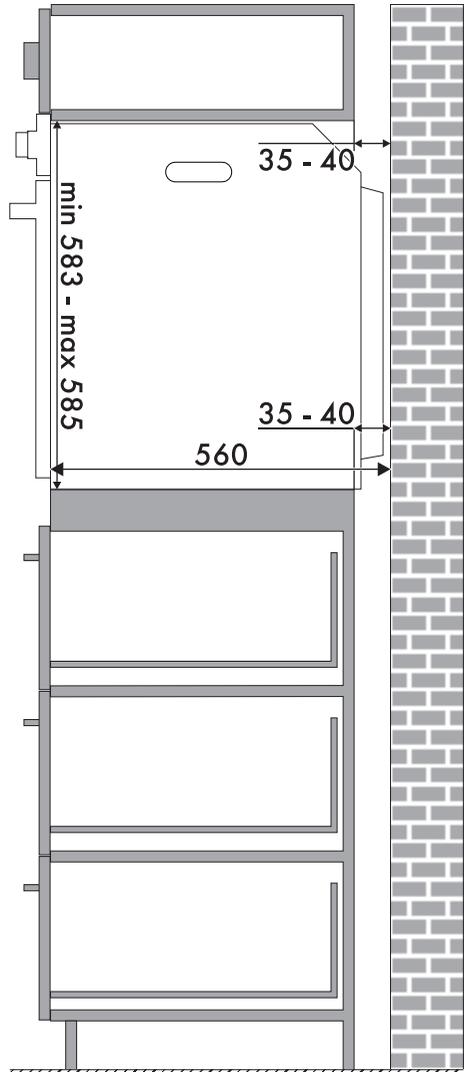
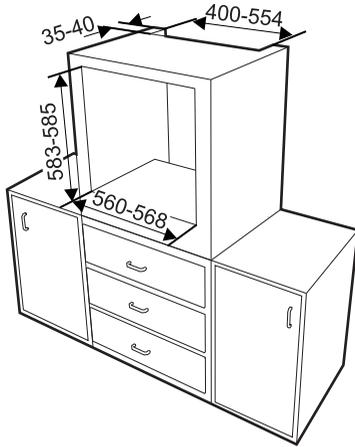


Junto con la tabla de separación de madera hay que instalar una barra de madera debajo de la encimera de trabajo para asegurar la utilización de la junta adhesiva pegada en la parte trasera del panel frontal, para evitar cualquier infiltración de agua u otros líquidos.



# Instalación

## Empotramiento de columna (mm)



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