

1 Advertencias	494
1.1 Advertencias generales de seguridad	494
1.2 Función del aparato	498
1.3 Responsabilidad del fabricante	498
1.4 Este manual de uso	499
1.5 Placa de identificación	499
1.6 Eliminación	499
1.7 Cómo leer el manual de uso	500
1.8 Para ahorrar energía	500
2 Descripción	501
2.1 Descripción general	501
2.2 Panel de mandos	502
2.3 Otras partes	503
2.4 Accesorios	503
3 Uso	506
3.1 Uso de los accesorios	507
3.2 Uso del horno	509
3.3 Consejos para la cocción	537
3.4 Smart Cooking	538
3.5 Cronología	540
3.6 Mis recetas	550
3.7 Otras funciones	555
3.8 Ajustes	565
4 Limpieza y mantenimiento	571
4.1 Limpieza de las superficies	571
4.2 Limpieza de la puerta	571
4.3 Limpieza del compartimiento de cocción	574
4.4 Mantenimiento especial	584
5 Instalación	586
5.1 Conexión eléctrica	586
5.2 Colocación	587

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



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. Mantenga alejados a los niños.
- 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 AEROSOLLES 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.



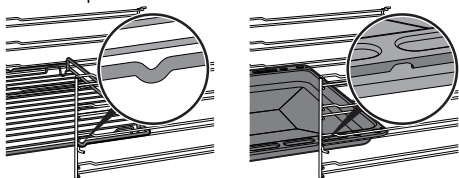
DAÑOS AL APARATO

- 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

- Preste atención ya que el vapor a ciertas temperaturas no es visible.
- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Durante o después del proceso de cocción abra con cuidado la puerta del aparato.
- Para la cocción a vapor, ponga siempre la bandeja debajo de la bandeja perforada para recoger el goteo del líquido.
- No recubra el fondo del compartimento de cocción con hojas de aluminio.
- El fondo del compartimento de cocción y la cubeta de evaporación siempre deben quedar libres.
- Los recipientes deben ser resistentes al vapor y al calor.
- No utilice moldes de silicona para la cocción a vapor.
- 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.

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 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



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.



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

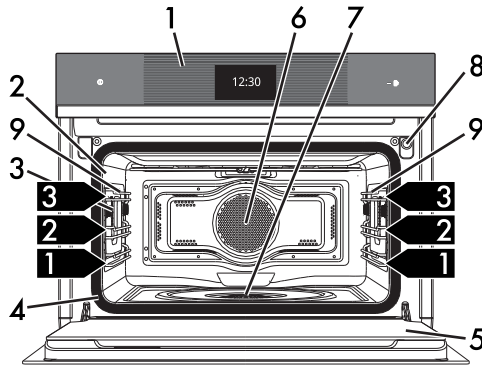
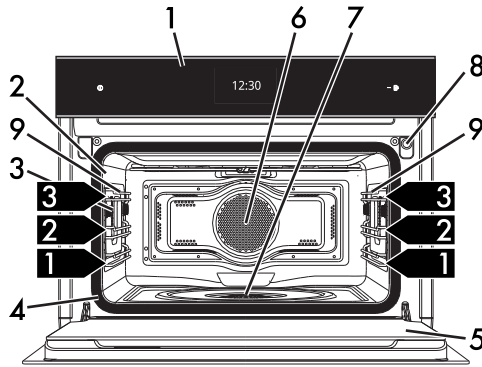
1.8 Para ahorrar energía

- 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



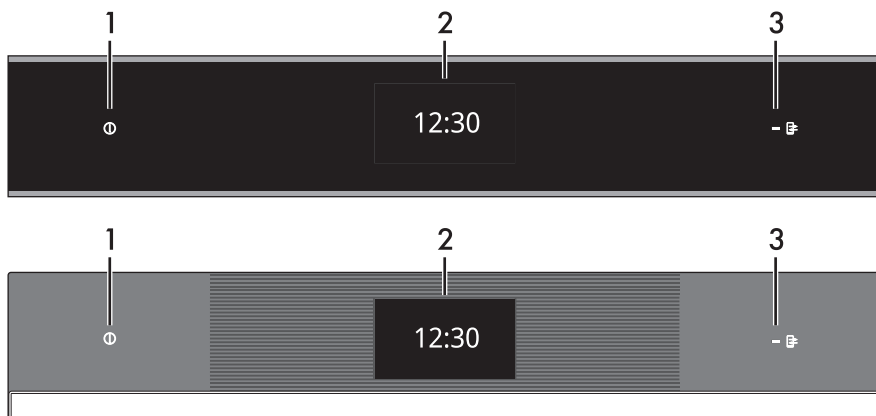
- 1 Panel de mandos
- 2 Toma de corriente de la sonda de temperatura (solo en algunos modelos)
- 3 Lámpara
- 4 Junta
- 5 Puerta

- 6 Ventilador
- 7 Cubeta de evaporación
- 8 Tubo pequeño de carga del agua
- 9 Bastidores de soporte para rejillas
- 1,2,3** Nivel del bastidor



Descripción

2.2 Panel de mandos



1 Tecla ON/OFF

La tecla ON/OFF permite encender o apagar el aparato.

2 Pantalla

Mediante la pantalla táctil es posible interactuar con el aparato. Toque los iconos para acceder a las diversas funciones disponibles. La pantalla mostrará todos los parámetros relativos al funcionamiento.

3 Luz testigo del control remoto (solo en algunos modelos)

Cuando está encendida, indica que el aparato se puede controlar a distancia mediante smartphone o tableta (vea el manual de uso «Conectividad horno empotrado»).

SmegConnect (solo en algunos modelos)

El aparato dispone de la tecnología **SmegConnect** que permite al usuario controlar el funcionamiento del aparato mismo mediante la aplicación en el smartphone o tableta.

Para más información, consulte el folleto que se ofrece y/o visite la página web

www.smeg.com




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»).

Iluminación del compartimiento de cocción

La iluminación interna del aparato se enciende:

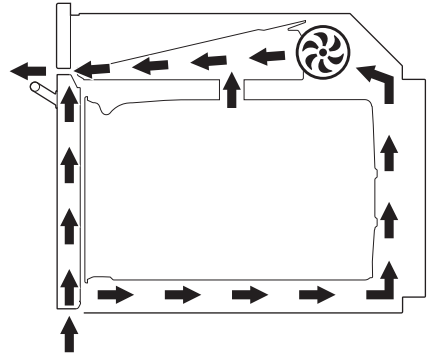
- cuando se abre la puerta;
- durante una función, toque el **símbolo luz**  para activar o para desactivar manualmente la iluminación del compartimiento de cocción, excluyendo

las funciones **VAPOR CLEAN** .



Para ahorrar energía, la lámpara se apaga tras un minuto del inicio de la cocción o cada vez que se abre la puerta (esta función se puede desactivar mediante el menú secundario).

Ventilador de enfriamiento



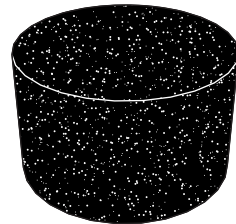
El ventilador enfría el horno y se activa durante la cocción.

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.

ES

2.4 Accesorios

Esponja

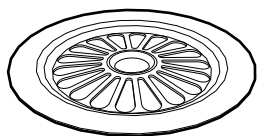


Útil para quitar la condensación dentro del compartimiento de cocción.



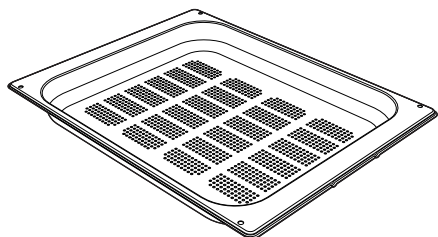
Descripción

Tapa de la cubeta de evaporación



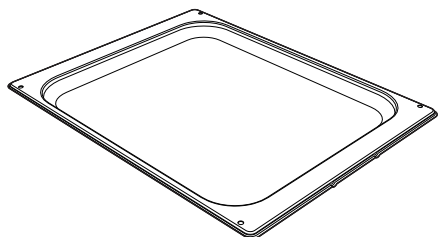
Útil para distribuir uniformemente el vapor dentro del compartimiento de cocción.

Bandeja perforada



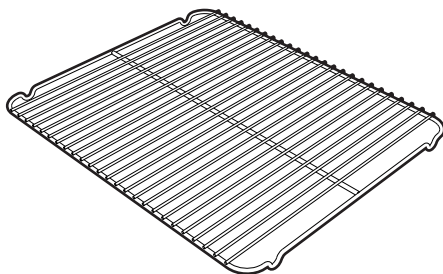
Útil para la cocción a vapor de pescado y verduras.

Bandeja



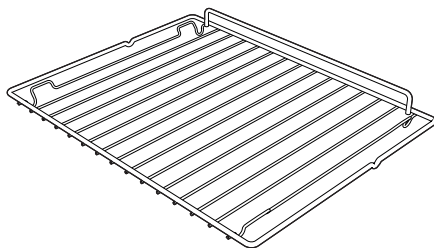
Útil para la cocción de dulces (con cocciones de duración inferior a los 25 minutos o cocciones sin vapor), arroz, legumbres y cereales. Además es indispensable para recoger los líquidos procedentes de la cocción a vapor o de la descongelación de los alimentos contenidos en las bandejas perforadas superiores.

Rejilla para bandeja



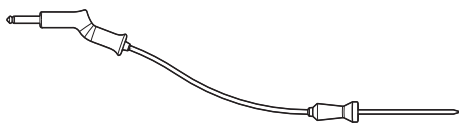
Para colocar en la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.

Rejilla



Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

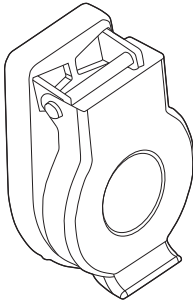
Sonda de temperatura (solo en algunos modelos)



Con la sonda de temperatura se puede realizar una cocción en función de la temperatura que mide la sonda en el centro del alimento.

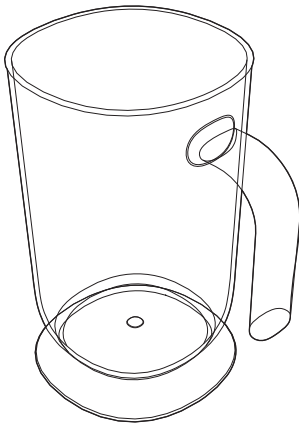


Tapa de protección (solo en algunos modelos)



Útil para cerrar y proteger la toma de corriente de la sonda de temperatura, cuando esta última no se utiliza.

Jarra



Útil para contener líquidos durante las operaciones de llenado o vaciado del depósito.



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.

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

Advertencias



Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

Peligro de quemaduras

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Protégase 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 prepare comidas aliñadas con bebidas con un alto contenido de alcohol. Los vapores del alcohol en el compartimiento de cocción podrían prender fuego.
- No toque las resistencias situadas dentro del compartimiento de cocción.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- No permita que los niños se acerquen al aparato durante su funcionamiento.



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies esmaltadas

- Para la cocción a vapor, ponga siempre la bandeja debajo de la bandeja perforada para recoger el goteo del líquido.
- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- El fondo del compartimiento de cocción y la cubeta de evaporación siempre deben quedar libres.
- Los recipientes deben ser resistentes al vapor y al calor.
- No utilice moldes de silicona para la cocción a vapor.
- 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.

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.

No está recomendado para cocciones breves o para aquellos alimentos que generan mucha humedad durante la cocción.

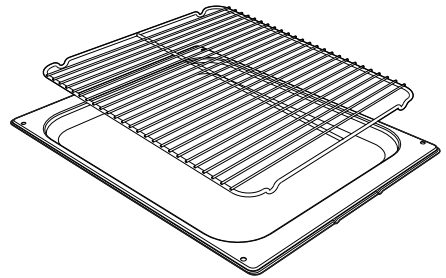
Operaciones preliminares

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 separadamente de los alimentos en cocción.

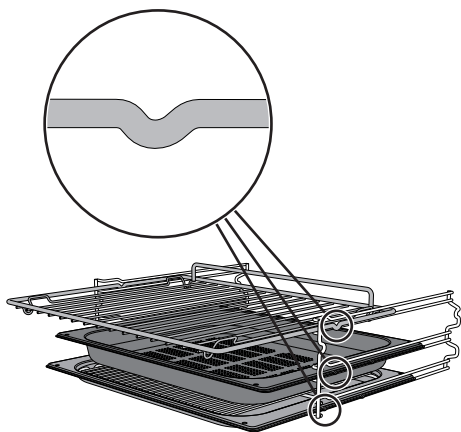




Rejillas y bandejas

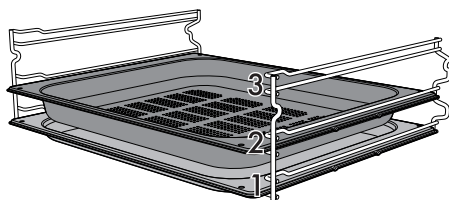
Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta que toquen el tope.

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



Configuración 2+1

Si desea utilizar la bandeja perforada para la cocción al vapor, tiene que colocarla en el segundo nivel mientras que la otra bandeja debe estar en el primer nivel. De esta forma es posible recoger los líquidos de los alimentos en cocción por separado (configuración 2+1, vea «Tabla de los programas predefinidos»).



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



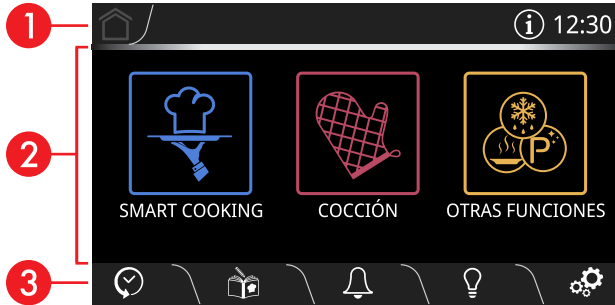
Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez para quitar los posibles residuos de fabricación.



3.2 Uso del horno

Pantalla

La pantalla muestra los parámetros y los valores relativos a la operación actualmente seleccionada. Para utilizarla, basta con tocar las teclas «virtuales» y/o desplazarse por los valores indicados.

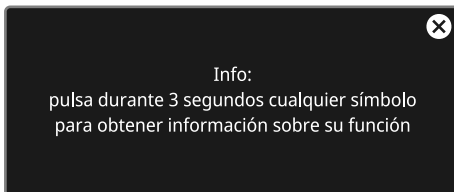


(en la imagen está representada la pantalla del menú principal)

1 Área de información

En esta área se indica la información relativa a los menús y los submenús de las operaciones en curso en el área principal. En esta área están también presentes:

- la tecla **HOME** : toque esta tecla para volver al menú principal;
- la tecla **INFORMACIÓN** : toque esta tecla para visualizar la siguiente pantalla



- la visualización de la **hora actual**.

2 Área principal

En esta área es posible configurar las diferentes operaciones del aparato. Toque las teclas y los valores para configurar la función deseada.

3 Área inferior

En esta área están presentes algunas teclas de función directa que varían en función de las operaciones configuradas en el área principal:

-  **CRONOLOGÍA**
-  **MIS RECETAS**
-  **TEMPORIZADOR**
-  **LÁMPARA**
-  **AJUSTES**



Uso

Además, en función de la página mostrada, también están presentes las siguientes teclas:



VOLVER



CONFIRMAR



INICIO



REPLAY



STOP



GUARDAR



PAPELERA



BLOQUEO PUERTA





PRECALENTAMIENTO RÁPIDO



SONDA (si la hay)



Mantenga pulsada la tecla HOME  o bien la tecla ON/

OFF  durante algunos segundos para interrumpir inmediatamente la cocción en cualquier momento y volver al menú principal.

Conectividad (solo en algunos modelos)

Requisitos para la conectividad:

- Dispositivo móvil smartphone o tableta PC con sistema operativo iOS versión 10.x o superior o Android versión 5.1 o superior.
- Red Wifi (banda 2,4 Ghz, configuración de seguridad WPA2) activa y disponible en el lugar en que el aparato está instalado.
- Conexión a Internet.
- Nombre y contraseña de la red doméstica wifi o modalidad WPS (Wi-Fi Protected Setup) disponible.

Para más información remitimos a la lectura del manual de uso «**Conectividad horno empotrado**».

Primer uso



Las siguientes instrucciones son también válidas en caso de interrupción prolongada de corriente.

Para encender el aparato:

1. Conecte el aparato a la red eléctrica. En la pantalla aparecerá durante unos segundos el logotipo del fabricante




Al encender es necesario esperar unos segundos antes de poder interactuar con el aparato.

Posteriormente aparecerá la pantalla de la hora actual con los símbolos **00:00** intermitentes.

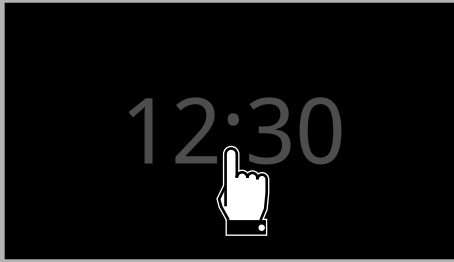
Para poder empezar cualquier cocción es necesario seleccionar la hora corriente.





2. Toque el símbolo **00:00** intermitente para entrar en el submenú **AJUSTAR HORA**.
3. Desplace verticalmente los valores de horas y minutos para configurar la hora actual.
4. Toque la tecla **CONFIRMAR**  (situada en la zona inferior **3** derecha) para configurar la hora actual.



También se puede configurar o modificar la hora actual tocando durante unos 3 segundos consecutivos la hora mostrada en la pantalla.




En su primer uso el aparato está programado por defecto con el idioma «inglés». Se aconseja en esta fase configurar el idioma deseado.


5. En la pantalla, toque la tecla **AJUSTES**  (situada en la zona inferior **3** derecha).
6. En correspondencia con la opción **Idioma** (a la izquierda), desplácese por los idiomas disponibles (a la derecha) hasta seleccionar el idioma deseado.
7. Toque la tecla **CONFIRMAR**  (situada en la zona inferior **3** derecha) para configurar el idioma deseado.

Desactivación de la pantalla




Cuando la configuración « **Muestra la hora**» está ajustada en **Off**, si se muestra la pantalla del reloj, la pantalla se apaga 2 minutos después de la última intervención del usuario.

Para desactivar manualmente la pantalla:

- Mantenga pulsada durante algunos segundos la tecla **ON/OFF**  hasta oír un sonido.


Reactivación de la pantalla



Para activar la pantalla cuando está apagada:

- Mantenga pulsada durante algunos segundos la tecla **ON/OFF**  hasta oír una secuencia de sonidos.

La pantalla se enciende después de unos pocos segundos. Al volver a encenderse, la pantalla muestra el menú principal.



En algunas situaciones la tecla **ON/OFF**  desactiva la pantalla. Por ejemplo cuando:

- está en curso una función de cocción (la tecla interrumpe la función);
- la puerta está abierta;
- está activo un temporizador minuterio;
- las funciones  **Show Room** y/o  **Demo** están activas;
- están en curso operaciones de carga y descarga de agua (la tecla interrumpe la función).



Selección de una función de cocción a vapor

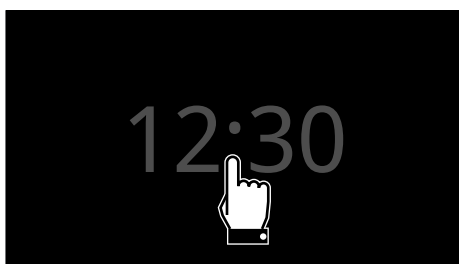


No coloque ningún objeto o comida en el fondo del compartimento de cocción. El fondo del compartimento de cocción y la cubeta de evaporación siempre deben quedar libres.



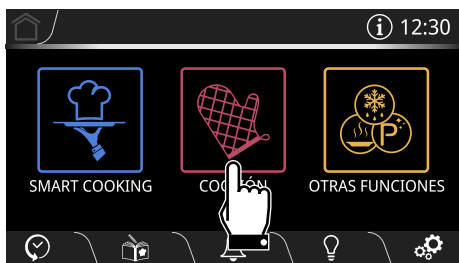
En el caso de que se acabe de efectuar una función de cocción con temperaturas superiores a los 100 °C, es necesario esperar a que se enfríe el compartimento de cocción para poder efectuar una cocción a vapor.

1. Introduzca la comida en el compartimento de cocción.
2. En la pantalla, toque la hora mostrada.

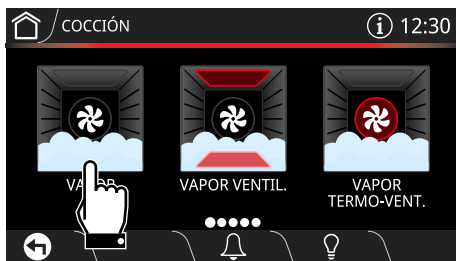


3. En el «menú principal» toque la tecla

COCCIÓN



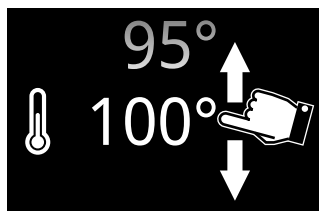
4. Seleccione la función «VAPOR »).



5. Toque la tecla **TEMPERATURA** o el correspondiente valor.





6. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (por ejemplo «90 °C»).



La temperatura mínima ajustable es de 30 °C.



7. Toque la tecla **CONFIRMAR**  (situada en el área inferior **3** a la derecha) para confirmar la nueva temperatura de cocción seleccionada.
8. Toque la tecla **DURACIÓN DE COCCIÓN**  o el correspondiente valor.


Debajo de la duración aparece la hora prevista para el final de la cocción (en el ejemplo «13:05»).




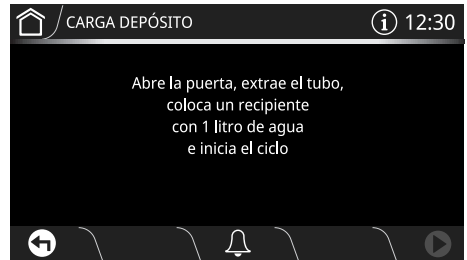
9. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada (por ejemplo «25 minutos»).

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



11. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar el procedimiento de llenado del depósito.

10. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar la duración de la cocción seleccionada.



Los valores de horas y minutos se seleccionan por separado.



La duración de la cocción a vapor va desde un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 2 horas.



Llenado del depósito



Utilice agua del grifo fresca no demasiado calcárea, agua ablandada o agua mineral sin gas.



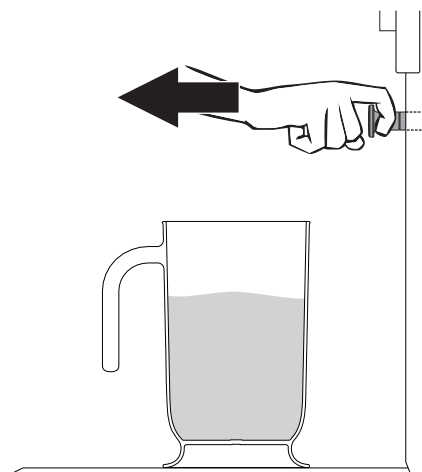
No utilice agua destilada, agua del grifo de elevado contenido de cloruro (> 40 mg/l) u otros líquidos.

12. Llene la jarra suministrada (u otro recipiente) con una cantidad de agua suficiente para la duración de la cocción.
13. Abra la puerta del aparato.
14. Apoye la jarra (o el recipiente) en la puerta abierta.

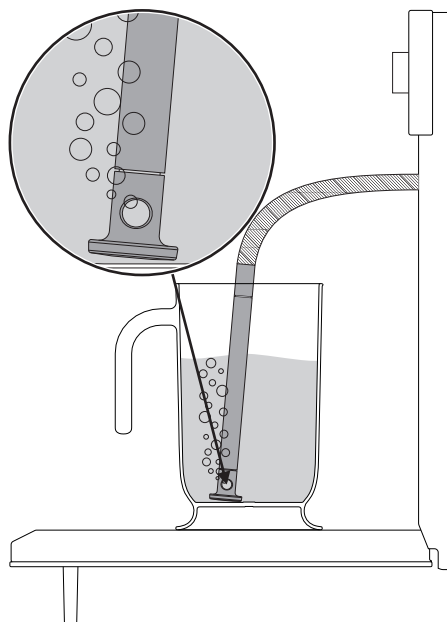



Nota: la jarra (o el recipiente) con el agua debe tener un peso bruto inferior a los 5 kg.

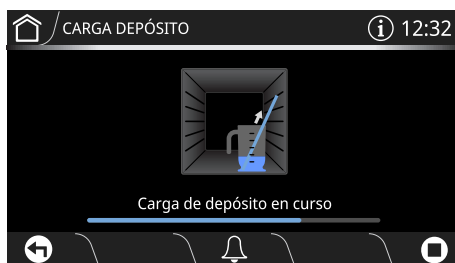
15. Extraiga el tubo pequeño de su alojamiento.



16. Sumerja el extremo en el fondo de la jarra (o del recipiente).



17. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la carga del agua en el depósito del aparato.



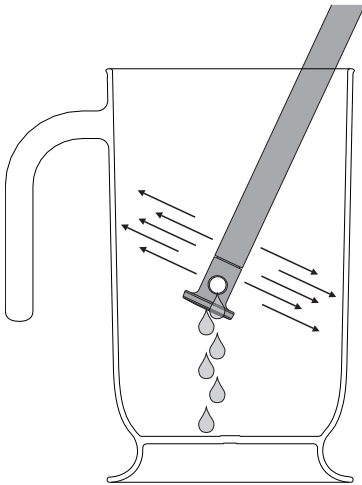


El aparato carga automáticamente la cantidad de agua necesaria para la cocción en base a su duración.



En caso de falta de agua, el aparato para automáticamente la cocción en curso, se activa una señal acústica y la pantalla indica el pedido de llenado de agua en el depósito.

18. Al terminar, sacuda el tubo pequeño para eliminar cualquier residuo de agua.




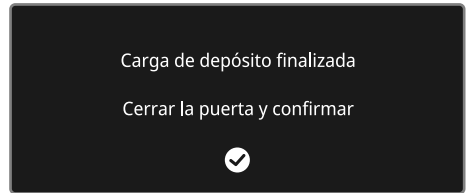
19. Ponga de nuevo el tubo pequeño en su alojamiento y saque la jarra (o el recipiente).

20. Cierre la puerta.



Al cerrar la puerta, un sistema automático aspira los posibles restos de agua que hayan quedado en el tubo pequeño para evitar goteos. Podría escucharse un ruido de hervor completamente normal.

21. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar el fin de la carga del depósito.



El aparato inicia la función con los parámetros programados.



Cada vez que se abre la puerta, la función actual se detiene y luego se reanuda automáticamente al cerrarse la puerta.



Pre calentamiento

La cocción a vapor siempre está precedida por una fase de pre calentamiento que permite que el compartimiento de cocción alcance la temperatura programada.

Esta fase está indicada por el aumento progresivo del nivel de alcance de la temperatura.

Pre calentamiento rápido



En las cocciones a vapor, no es posible excluir el pre calentamiento.

Al terminar el pre calentamiento, la temperatura llega al máximo nivel programado.

Se activa una señal acústica y un aviso en la pantalla para indicar que la cocción inicia automáticamente.



Fin de la cocción a vapor

Al final de la cocción la pantalla muestra el aviso **Función terminada** e interviene una breve señal acústica que se desactiva tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.


Función terminada

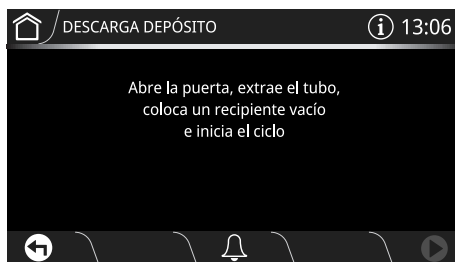
Vaciado del agua residual

Al terminar la cocción a vapor, se puede descargar el agua del depósito.



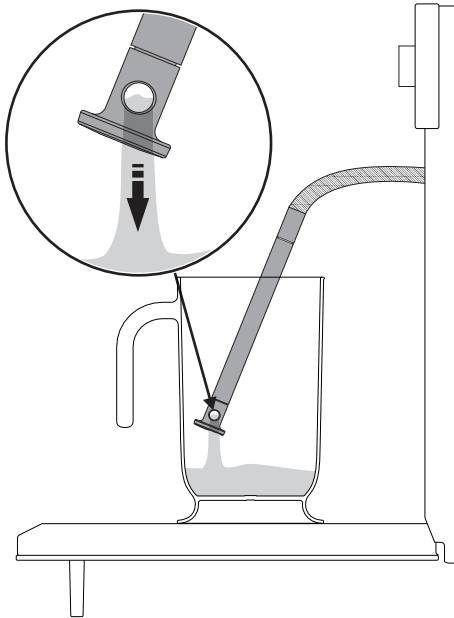
Se recomienda vaciar el depósito al final de cada cocción, para evitar posibles depósitos calcáreos.


22. Toque la tecla **HOME**  para salir de la función: el aparato propone la descarga del agua del depósito.






23. Póngase al lado del aparato y abra la puerta algunos centímetros durante algunos segundos para que salga el vapor en exceso.
24. Abra completamente la puerta y extraiga la comida del compartimiento de cocción con mucho cuidado.
25. Apoye la jarra suministrada (o un recipiente) en la puerta abierta.
26. Extraiga el tubo pequeño de su alojamiento y sumerja su extremo en el fondo de la jarra (o del recipiente).

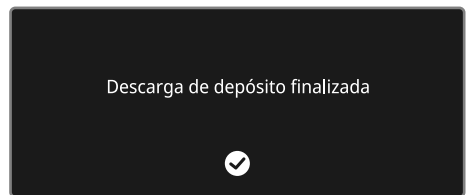


27. Toque la tecla **INICIO**  para empezar a descargar el agua en la jarra (o en el recipiente).



La descarga del agua se puede hacer solo con la puerta abierta. Asegúrese siempre de haber extraído el tubo pequeño de su alojamiento y de haberlo introducido en la jarra (o en el recipiente) antes de presionar la tecla **INICIO**  para empezar la descarga.

Al terminar, la pantalla indica el final del proceso de eliminación del agua residual.

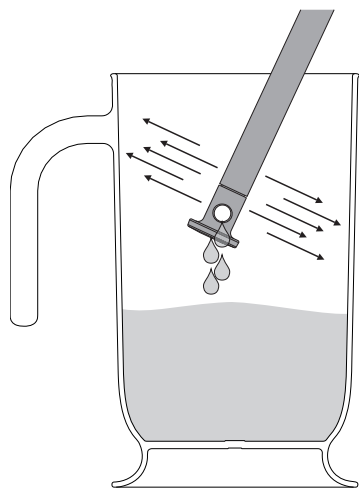


28. Toque la tecla **CONFIRMAR** .



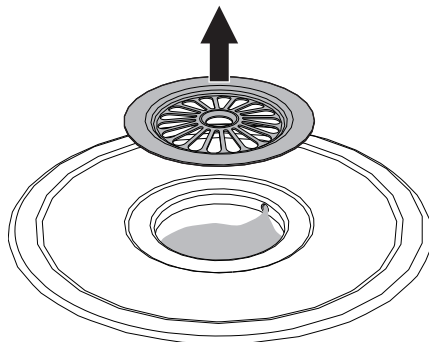
Uso

29. Sacuda el tubo pequeño para quitar los posibles restos de agua.



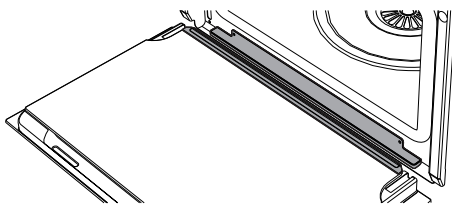
30. Ponga de nuevo el tubo pequeño en su alojamiento y saque la jarra.

31. Dentro del compartimento de cocción, quite la tapa de la cubeta de evaporación y séquela con la esponja suministrada.



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

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



Atención: el agua podría estar muy caliente.



Consejos para la cocción a vapor

- **Pasta y arroz:** una vez alcanzada la temperatura de 100°C, el tiempo de cocción será el mismo que la cocción en una encimera. Ponga la pasta o el arroz en una bandeja de metal y cúbralo con aproximadamente un centímetro de agua. Para obtener resultados óptimos durante la cocción del arroz, ponga una tapa sobre el recipiente o cúbralo con una hoja de papel de aluminio. Este procedimiento permitirá al arroz absorber todo el agua y podrá ser servido directamente en la mesa.
- **Huevos:** pueden ser **duros, revueltos o escalfados** utilizando la función vapor a 100°C. Para obtener **huevos duros** perfectos, métalos en la bandeja perforada y cuézalos 4-6 minutos para obtener huevos blandos y 8-10 minutos para huevos duros. Para **los huevos revueltos**, ponga los huevos batidos en la bandeja de metal junto a leche, mantequilla y al condimento. Cúbralo todo con una hoja de papel de aluminio. Cada par de minutos mitigue el compuesto con un tenedor. Para los **huevos escalfados** eche agua hirviendo en la bandeja de metal, con una gota de vinagre y cuézalos a vapor durante aproximadamente 4-5 minutos.
- **Verduras:** son perfectas cuando se cuecen al vapor. Mantienen el color, el sabor y su contenido nutricional. Para verduras densas como patatas, nabos y pastinaca cuézalas a 100°C durante el mismo tiempo utilizado para hervir en la encimera de cocción. Para el brócoli y zanahorias cuézalos durante 6 minutos para un resultado al dente, o hasta 10 minutos para un acabado suave.
- **Pescado:** al ser delicado por naturaleza, resulta óptimo cocido al vapor. Para el pescado graso como el salmón o la trucha, cuézalos a 100°C durante aproximadamente 5 minutos. Para el pescado blanco como el bacalao y la lima cuézalos a 80°C durante aproximadamente 5 minutos. En caso de cocciones múltiples, todos los pescados deben ser cocidos en la bandeja perforada que se encuentra en el nivel inferior del compartimento de cocción para evitar que los líquidos del pescado goteen en otros alimentos.
- **Carne:** cacerolas y curry son perfectos para la cocción a vapor. Prepare la cacerola como para una cocción normal en el horno. Póngala en la bandeja de metal, cúbrala con una tapa o una hoja de papel de aluminio y, dependiendo del corte de la carne, cuézala durante 45 minutos hasta las 3 horas.
- **Menstras:** la cocción a vapor favorece un gran sabor con un control mínimo ya que los líquidos no rebosan. Para una menestra de verduras con su justa consistencia, cueza primero las verduras a vapor, después añada el caldo y cuézalo todo a vapor a 100°C. La función vapor es ideal también para hacer comidas de reserva.
- **Sopas:** son fáciles y rápidas de preparar. Ponga la sopa en una bandeja de metal, cúbrala con una tapa u hoja de papel de aluminio y cuézala a vapor a 100°C durante una duración igual a una cocción con un horno microondas. Para acabados cremosos, mézclela a mitad de cocción.



- **Alimentos calentados:** utilice la función vapor que no seca los alimentos y puede mejorar el nivel de humedad. Una comida casera preparada anteriormente, cubierta con una hoja de papel de aluminio requiere aproximadamente 10-12 minutos de tiempo para la cocción. Los platos preparados requerirán aproximadamente el doble del tiempo indicado en el envase.
- **Descongelación:** es posible utilizar la función vapor para descongelar los alimentos. Los tiempos varían, pero la descongelación con vapor emplea aproximadamente la mitad del tiempo necesario para los alimentos cubiertos que se dejan descongelar en la esquina de la cocina.
- **Pelado de tomates y pimientos:** esta operación resulta muy fácil utilizando la función vapor. Con un cuchillo, haga una pequeña cruz en la piel del tomate y cuézalo a vapor durante 1 minuto. Los pimientos tienen una piel más dura y serán necesarios hasta 4 minutos para ablandarla para poder pelarla.
- **Chocolate:** puede ser fundido con la función vapor. Ponga el chocolate en la bandeja de metal, cúbralo con una hoja de papel de aluminio y cuézalo a vapor durante 1 minuto. Hay pocas posibilidades de quemar el chocolate.
- **Toallas calientes:** útiles para el cuidado de la cara, como preafeitado o para utilizar al final de la comida, son fáciles de preparar mediante la función vapor. Humedezca una toalla con agua, enróllela y caliéntela con el vapor durante 1 minuto.

La cocción al vacío



AL VACÍO

Función a vapor para la perfecta cocción de comidas al vacío. Exalta el sabor de las comidas y mantiene inalterado su aspecto y los nutrientes.



El alimento dentro de la bolsa se puede colocar en la bandeja perforada o en la rejilla colocada en el primer o segundo nivel.

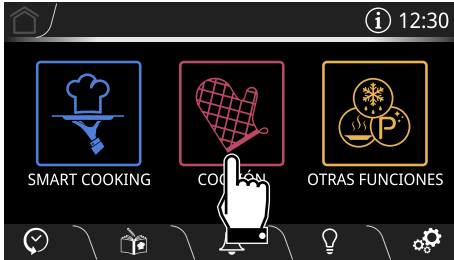
La cocción al vacío realizada con ayuda de un horno a vapor es el mejor método para obtener alimentos cocinados sin alterar sus propiedades nutritivas y cualidades. Además, es un tipo de cocción de alimentos muy sana y genuina.

- La técnica de cocción al vacío permite que el calor se traslade de forma eficiente del vapor al alimento, excluyendo la pérdida de sabor debida a la oxidación y a la evaporación de nutrientes y humedad durante la cocción.
- La cocción al vacío también permite un mejor control de la cocción del alimento respecto a los métodos tradicionales, asegurando un rendimiento uniforme de las cocciones.
- También permite realizar cocciones con temperaturas más bajas respecto a las cocciones tradicionales.

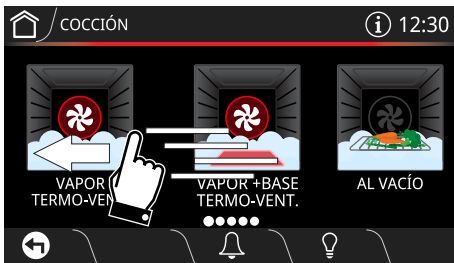


Para seleccionar la cocción al vacío:

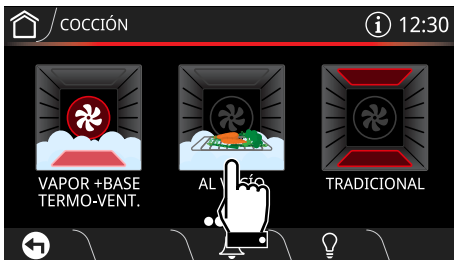
1. En el «menú principal» toque la tecla



2. Desplace la pantalla de derecha a izquierda.



3. Seleccione la función «AL VACÍO».



Para la cocción al vacío es necesario:

- Estar en posesión de una máquina de vacío de campana que permite realizar un vacío mejor y más seguro para alimentos sólidos y líquidos.
- Comprobar que el área del envase que se va a sellar esté limpia y libre de residuos de comida.
- Envasar herméticamente el alimento en un envase específico para alimentos que resista las temperaturas de cocción.
- Realizar un vacío en el envase de al menos 99,8 % para evitar el peligro de que queden burbujas de aire en el interior que afecten a la cocción.
- En caso de disponer de un cajón de envasado al vacío Smeg, utilizar el nivel de vacío máximo (nivel 3).

Una vez finalizada la cocción, se recomienda extraer el producto del envase para terminar de prepararlo en la sartén o a la parrilla.

ES

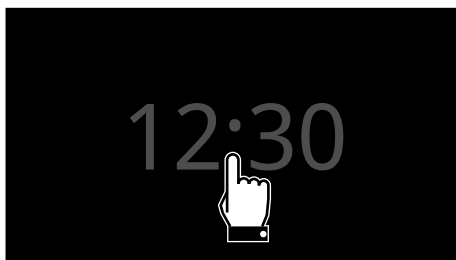


Medidas:

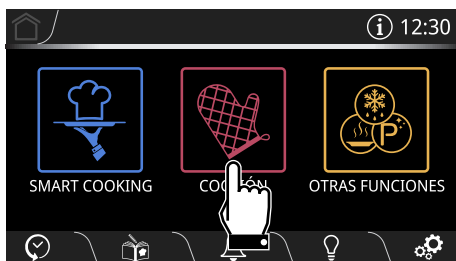
- Utilice preferiblemente materias primas frescas, de calidad y bien conservadas hasta el momento de la cocción.
- Para mejorar el resultado de la cocción, es posible añadir condimentos dentro de la bolsa.
- Limpie bien los alimentos con huesos o espinas, ya que podrían perforar la bolsa y dañar la cocción.
- No deje el alimento que va a cocinar demasiado tiempo a temperatura ambiente, ya que el envase podría inflarse durante la cocción y se perderían los beneficios del vacío.
- Los alimentos que va a someter al vacío para la cocción al vacío o para su conservación deberán estar a la temperatura del frigorífico (de 3 °C a 7 °C), nunca calientes.
- Mantenga los productos al vacío (cocinados y a continuación abatidos) a una temperatura constante que no supere los 3 °C en el frigorífico.
- Para una cocción uniforme, no llene demasiado las bolsas y coloque los alimentos lo mejor posible en una sola capa.
- Si se realizan cocciones múltiples contemporáneamente, coloque los envases en el mismo nivel sin superponerlos.
- No reutilice los envases después de la cocción.

Selección de una función de cocción combinada

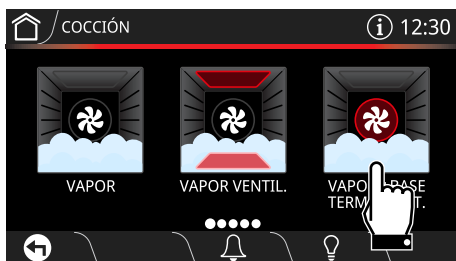
1. En la pantalla, toque la hora mostrada.



2. En el «menú principal» toque la tecla



3. Seleccione la función combinada deseada (por ejemplo «VAPOR

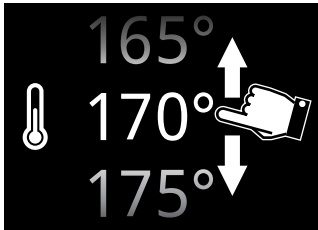




4. Toque la tecla **TEMPERATURA**  o el correspondiente valor.



5. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (por ejemplo «200°C»).



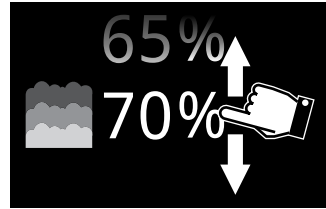
6. Toque la tecla **CONFIRMAR** 

(situada en el área inferior **3** a la derecha) para confirmar la nueva temperatura de cocción seleccionada.

7. Toque la tecla **PORCENTAJE DE VAPOR**  o el correspondiente valor.



8. Desplace los valores hasta seleccionar el porcentaje de vapor deseado (por ejemplo «50 %»).

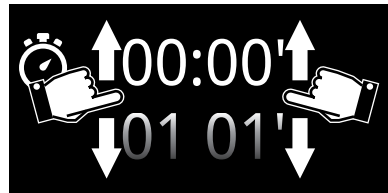



9. Toque la tecla **CONFIRMAR** 

10. Toque la tecla **DURACIÓN DE COCCIÓN**  o el correspondiente valor.



11. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada (por ejemplo «1 hora»).



12. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar la duración de la cocción seleccionada.




Los valores de horas y minutos se seleccionan por separado.

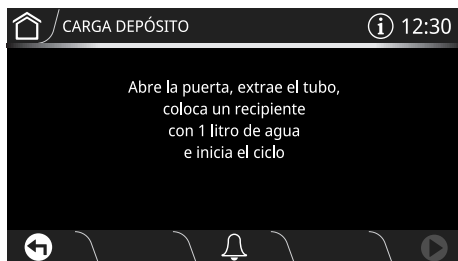


Debajo de la duración aparece la hora prevista para el final de la cocción (en el ejemplo «13:40»).



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

13. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar el procedimiento de llenado del depósito.



14. Llene el depósito como se describe en el apartado «**Llenado del depósito**».

Precalentamiento

La cocción combinada siempre está precedida por una fase de precalentamiento que permite que el compartimiento de cocción alcance la temperatura programada.


Esta fase está indicada por el aumento progresivo del nivel de alcance de la temperatura.

Precalentamiento rápido



Si no se indica de otro modo en la receta, se aconseja no meter en el horno la comida durante la fase de temperatura alcanzada.



Para excluir el precalentamiento toque la tecla correspondiente .

Al final del precalentamiento interviene una señal acústica y un aviso en la pantalla para indicar que la comida que se va a cocinar se puede introducir en el compartimiento de cocción.

Hornea la comida y confirma



15. Abra la puerta.
16. Introduzca la comida en el compartimiento de cocción.
17. Cierre la puerta.



18. Toque la tecla INICIO  para iniciar la cocción.



Listado de las funciones de cocción combinadas



VAPOR VENTILADO

Cocción intensa y homogénea. La adición de vapor permite preservar mejor las propiedades organolépticas de los alimentos. Ideal para asados de cordero, pato asado y para la cocción de pescado entero.



VAPOR TERMO-VENTILADO

La adición de vapor a la cocción termoventilada permite preservar mejor las propiedades organolépticas de los alimentos. Ideal para la preparación de asados, pollo y productos de horno como dulces fermentados y pan.



VAPOR + BASE TERMO-VENTILADO

Permite terminar rápidamente la cocción de alimentos ya cocidos en la superficie pero no interiormente.

Vapor	Tipo de alimento
25 %	Tartas y pan
30 %	Pato
40 %	Buey, ternera y cordero
50 %	Pollo y chuletas
70 %	Pescado entero

Fin de la cocción combinada

Al final de la cocción la pantalla muestra el aviso **Función terminada** e interviene una breve señal acústica que se desactiva tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

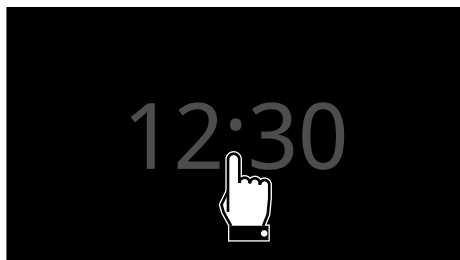
Función terminada

19. Vacíe el depósito como se describe en el capítulo «**Vaciado del agua residual**».

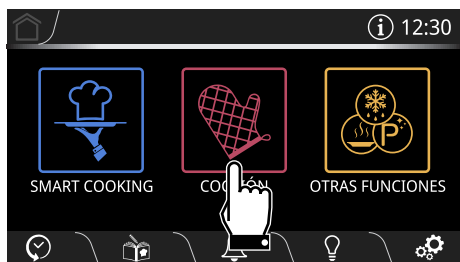


Selección de una función de cocción tradicional

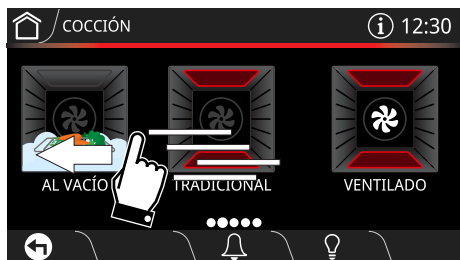
1. En la pantalla, toque la hora mostrada.



2. En el «menú principal» toque la tecla



3. Desplace la pantalla de derecha a izquierda para acceder al menú de las funciones tradicionales.



4. Seleccione la función deseada (por ejemplo «VENTILADO» ).



5. Toque la tecla **INICIO**  (situada en el área inferior **3** a la derecha) para iniciar la fase de precalentamiento.

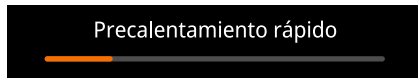


Cada vez que se abre la puerta, la función actual se detiene y luego se reanuda automáticamente al cerrarse la puerta.

Precalentamiento


La cocción está precedida por una fase de precalentamiento que permite que el compartimento de cocción alcance la temperatura programada.

Esta fase está indicada por el aumento progresivo del nivel de alcance de la temperatura.




Si no se indica de otro modo en la receta, se aconseja no meter en el horno la comida durante la fase de temperatura alcanzada.



Para excluir el precalentamiento toque la tecla correspondiente .


Al final del precalentamiento interviene una señal acústica y un aviso en la pantalla para indicar que la comida que se va a cocinar se puede introducir en el compartimento de cocción.



6. Abra la puerta.
7. Introduzca la comida en el compartimento de cocción.
8. Cierre la puerta.
9. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la cocción.



Una vez iniciada la cocción, es posible programar una cocción temporizada:

- Toque la tecla **TIEMPO**  y siga las instrucciones indicadas en el apartado «Cocción temporizada».

Modificación de la temperatura de cocción:

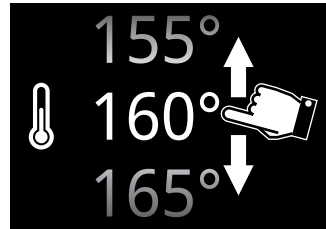


Se puede modificar la temperatura en cualquier fase de la cocción.

1. Toque la tecla **TEMPERATURA**  o el correspondiente valor.



2. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (por ejemplo «180°C»).



3. Toque la tecla **CONFIRMAR** .

(situada en el área inferior **3** a la derecha) para confirmar la nueva temperatura de cocción seleccionada.

ES



Cocción temporizada

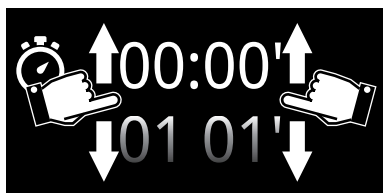



La cocción temporizada es la función que permite iniciar la cocción y terminarla una vez transcurrido el tiempo programado por el usuario.

1. Toque la tecla **DURACIÓN DE COCCIÓN**  o el correspondiente valor.



2. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada (por ejemplo «1 hora»).



3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar la duración de la cocción seleccionada.



Los valores de horas y minutos se seleccionan por separado.




La duración de la cocción temporizada va desde un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 13 horas.

Debajo de la duración aparece la hora prevista para el final de la cocción (en el ejemplo «13:40»).



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



El tiempo comienza a contar cuando finaliza el precalentamiento o saltando el precalentamiento (toque la correspondiente tecla .


4. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la cocción temporizada.



Cocción diferida

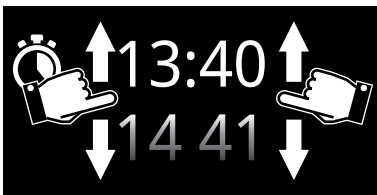


La cocción diferida es la función que permite terminar una cocción a una hora fijada según un tiempo programado por el usuario, con el consiguiente apagado automático del horno.


1. Después de haber programado una cocción temporizada, toque la tecla **COCCIÓN DIFERIDA**  o el correspondiente valor.



2. Desplace los valores hasta seleccionar la hora de fin de cocción deseada (por ejemplo «20:00»).



Los valores de horas y minutos se seleccionan por separado.

3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar la hora de fin de cocción seleccionada.



Fin de la cocción

Al final de la cocción la pantalla muestra el aviso **Función terminada** e interviene una breve señal acústica que se desactiva tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.



- Toque la tecla **HOME**  para salir de la función.

ES



Uso

Listado de las funciones de cocción tradicional



TRADICIONAL

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.



PIZZA

Función específica para la cocción de la pizza.



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.

Uso de la sonda de temperatura (solo en algunos modelos)



Temperatura elevada de la sonda de temperatura

Peligro de quemaduras

- No toque la varilla o la punta de la sonda de temperatura después de haberla utilizado.
- Proteja las manos con guantes térmicos cuando se utilice la sonda de temperatura.



Uso incorrecto

Riesgo de daños al aparato

- Utilice solamente la sonda de temperatura suministrada o recomendada por el fabricante.
- No arañe ni dañe las superficies esmaltadas o cromadas con la punta del enchufe de gato de la sonda de temperatura.
- No introduzca la sonda de temperatura en las aberturas y en las ranuras del aparato.
- Cuando no se utilice la sonda de temperatura, asegúrese de que el tapón metálico de protección esté cerrado.



La sonda de temperatura no se puede utilizar en la función **AL VACÍO**.



Uso incorrecto

Riesgo de daños a la sonda de temperatura

- No tire del cable para quitar la sonda de temperatura de la toma de corriente o del alimento.
- Preste atención a que la sonda de temperatura o su cable no queden enganchados en la puerta.
- Preste atención a que la sonda de temperatura o su cable no entren en contacto con las resistencias del interior del compartimento de cocción.
- Ninguna parte de la sonda de temperatura debe entrar en contacto con las paredes del compartimento de cocción, con las resistencias, con las rejillas o las bandejas cuando estas aún están calientes.
- La sonda de temperatura no se debe conservar en el interior del aparato.

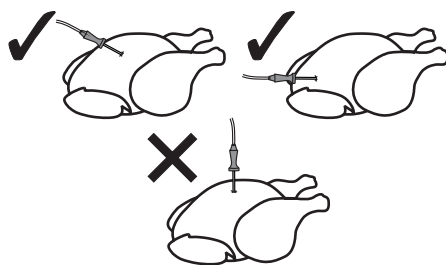
Sonda de temperatura

Con la sonda de temperatura es posible cocinar con precisión asados, lomo, carne de diferentes cortes y dimensiones, incluso envueltos en bolsas de plástico (adecuadas para la cocción) u hojas de aluminio.

La sonda de temperatura, en efecto, permite una cocción perfecta de los alimentos gracias al control puntual de la temperatura en el centro de la comida que se mide con un sensor especial situado en el interior de la punta.

Correcta colocación de la sonda

1. Coloque el alimento en una bandeja.
2. Introduzca la punta de la sonda dentro del alimento fuera del compartimento de cocción.
3. Para resultados óptimos, asegúrese de que la sonda de temperatura esté introducida en la parte más gruesa del alimento, transversalmente y al menos en 3/4 de su longitud, pero sin tocar la bandeja de abajo y sin que salga del mismo alimento.






Para una medida precisa de la temperatura en el centro de la comida, la punta de la sonda no debe entrar en contacto con huesos o partes grasas.



En caso de que la sonda no detecte correctamente la temperatura del alimento, en la pantalla aparecerán 2 mensajes de error (por confirmar), después el aparato procederá automáticamente a una cocción temporizada.

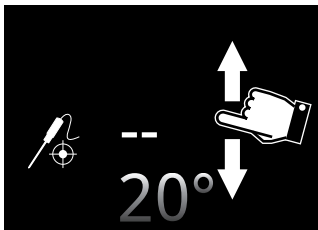



Ajuste de la cocción con la sonda de temperatura


1. Seleccione una función de cocción.
2. Toque la tecla **TEMPERATURA**  o el correspondiente valor.
3. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada.
4. Toque la tecla **CONFIRMAR** .
5. Toque la tecla **SONDA**  situada en el área inferior **3**.





6. Desplace los valores de la **Temperatura objetivo** hasta seleccionar la temperatura deseada (por ejemplo «80 °C»).



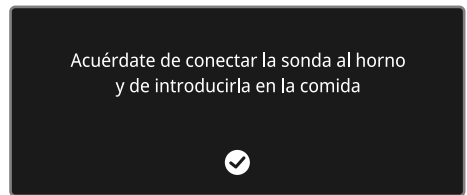
 El intervalo de la temperatura seleccionable varía de un mínimo de 20 °C a un máximo de 90 °C.

 Si la temperatura del horno se ajusta en un valor demasiado bajo, el aparato ajusta automáticamente la temperatura mínima necesaria para alcanzar la **Temperatura objetivo** seleccionada.

 Para un rendimiento mejor, se aconseja ajustar siempre la temperatura de cocción más alta de la temperatura objetivo.

7. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar la temperatura de la sonda seleccionada.

En la pantalla aparece un aviso para indicar la introducción de la sonda en el orificio específico y en la comida.



8. Toque la tecla **CONFIRMAR** .

ES

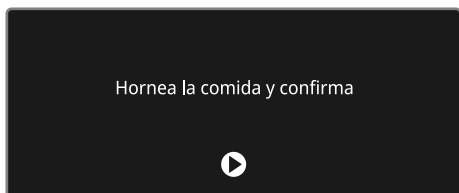


Con precalentamiento:

9. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la fase de precalentamiento.



Al final del precalentamiento interviene una señal acústica y un aviso en la pantalla para indicar que la comida que se va a cocinar se puede introducir en el compartimiento de cocción.



10. Introduzca la punta de la sonda de temperatura en el alimento que se va a cocinar.



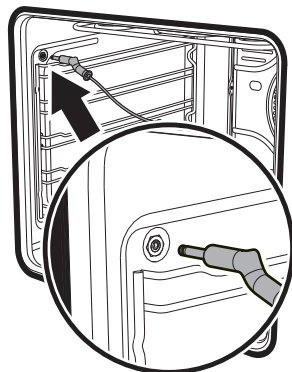
Para resultados óptimos, asegúrese de que la parte metálica de la sonda de temperatura se introduzca transversalmente y casi del todo dentro de la comida, pero sin que toque la bandeja de abajo.




Uso incorrecto Peligro de quemaduras

- Proteja las manos con guantes térmicos.


11. Abra la puerta del aparato.
12. Introduzca la bandeja en la que está depositado el alimento que se va a cocinar en las correspondientes guías.
13. Introduzca el conector jack de la sonda de temperatura en la toma lateral específica utilizando la misma sonda para abrir la tapa de protección.

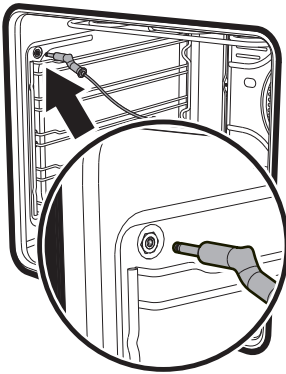



14. Cierre la puerta.
15. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la cocción con la sonda de temperatura.



Sin precalentamiento:

6. Toque la tecla **PRECALENTAMIENTO**  para excluir la fase de precalentamiento.
7. Abra la puerta del aparato.
8. Introduzca la bandeja en la que está depositado el alimento que se va a cocinar en las correspondientes guías.
9. Introduzca el conector jack de la sonda de temperatura en la toma lateral específica utilizando la misma sonda para abrir la tapa de protección.

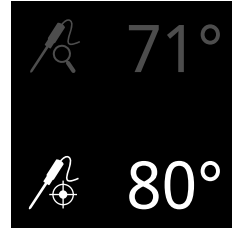


10. Cierre la puerta.
11. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la cocción con la sonda de temperatura.

Cocción con la sonda de temperatura

Función en curso

Cuando la **Temperatura instantánea** alcanza la **Temperatura objetivo** ajustada por el usuario, la cocción ha finalizado.



Las resistencias se desactivan y el aparato emite una serie de señales acústicas.



Uso incorrecto

Peligro de daños a las personas

- Proteja las manos con guantes térmicos.

1. Abra la puerta.
2. Retire la sonda del alimento y de la toma.
3. Extraiga el alimento del compartimiento de cocción.
4. Asegúrese de que la tapa de protección esté bien cerrada.




Temporizador minuterero



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





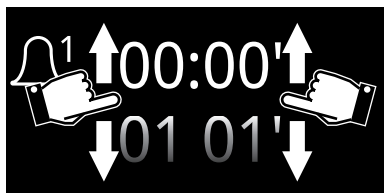
La duración de los Temporizadores va desde un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 12 horas y 59 minutos.

1. Toque la tecla **TEMPORIZADOR**  (situada en el área inferior **3**) para entrar en el menú del Temporizador.




Es posible programar hasta 2 Temporizadores minutereros:


2. Toque la tecla **TEMPORIZADOR**  -  que se desea utilizar.
3. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.



4. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar la duración seleccionada.




En el área inferior **3** aparece la tecla **PAPELERA**  útil para eliminar eventualmente el temporizador seleccionado.

5. Repita la operación para los otros Temporizadores que se desea utilizar.
6. Al final, toque de nuevo la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar los temporizadores seleccionados.



Para anular la operación, toque la tecla **VOLVER** .


En la siguiente pantalla, la tecla **TEMPORIZADOR**  encendida indica que se han activado uno o más Temporizadores minutereros.

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



Para eliminar el Temporizador minuterero, es necesario volver a poner a cero el recuento.



Cuando un temporizador está activo, no es posible apagar la pantalla con la tecla **ON/OFF** .



No es posible programar cocciones diferidas con el uso de la sonda de temperatura.



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 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.



Consejos para el uso de la sonda (en su caso)

Se puede utilizar la sonda incluso durante los procesos normales de cocción por tiempo:

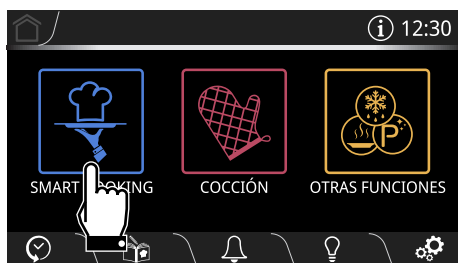
1. Introduzca la sonda de temperatura en el alimento que se va a cocinar y conéctela a su correspondiente toma de corriente.
2. Pulse el botón **SONDA**  y compruebe la temperatura del alimento por medio del valor indicado como **Temperatura instantánea**.

3.4 Smart Cooking

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

1. En el «menú principal» toque la tecla

SMART COOKING




2. Seleccione el tipo de comida deseada con el menú **SMART COOKING** (por

ejemplo «**VERDURAS** »).

3. Seleccione el subtipo de alimento que se va a cocinar (por ejemplo «**VERDURAS**

VAR. A LA PARRILLA »).

4. Desplácese por los valores para ajustar el peso del alimento que se va a cocinar (por ejemplo « 0,7 kg»).



5. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar los ajustes introducidos.



En este momento se podrán guardar los valores ajustados como receta personal (vea el capítulo «3.6 Mis recetas»)



6. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la cocción **SMART COOKING**.

La cocción empieza con los ajustes predefinidos del programa.



Es posible cambiar en cualquier momento, incluso una vez iniciada la cocción, los parámetros de temperatura y duración de la cocción.

Pre calentamiento

La cocción está precedida por una fase de pre calentamiento que permite que el compartimiento de cocción alcance la temperatura programada.

Esta fase está indicada por el aumento progresivo del nivel de alcance de la temperatura.

Pre calentamiento rápido



Durante el uso de los programas **Smart Cooking** no es posible desactivar el pre calentamiento.

Al final del pre calentamiento, una señal acústica y un aviso en la pantalla indican que la comida se puede introducir en el compartimiento de cocción.

Además, se indica en qué nivel colocar la comida para obtener el mejor resultado.

Hornea la comida y confirma

Se aconseja colocar la comida en la cuarta altura desde abajo



7. Abra la puerta.

8. Introduzca la comida en el compartimiento de cocción.

9. Cierre la puerta.


10. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para iniciar la cocción.



Fin de la cocción

Al final de la cocción la pantalla muestra el aviso **Cocción terminada** e interviene una breve señal acústica que se desactiva tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

Cocción finalizada

11. Toque la tecla **HOME**  para salir de la función.

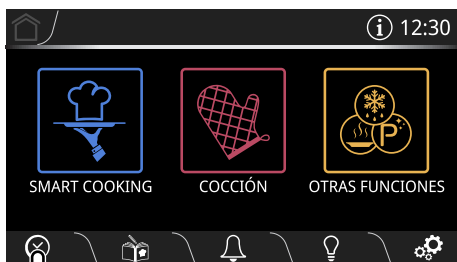


3.5 Cronología

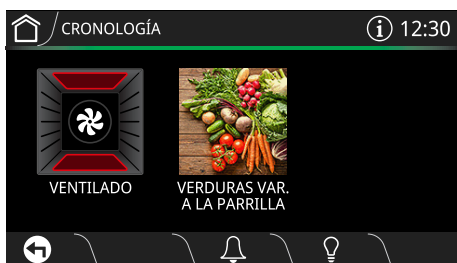
Este menú es especialmente útil para mostrar y reutilizar los últimos programas o recetas personales utilizadas.

1. En el «menú principal» toque la tecla

CRONOLOGÍA  (situada en el área inferior **3** izquierda).




2. Seleccione la función que se desea reutilizar y proceda con las cocciones como se describe en los capítulos anteriores.

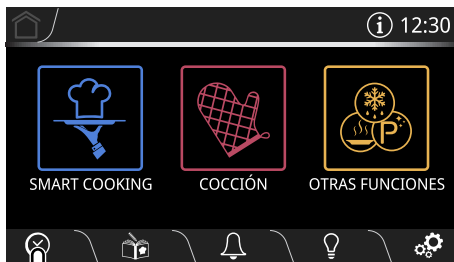


Cancelar la cronología



En caso de que se quiera cancelar la cronología:

1. En el «menú principal» toque la tecla

CRONOLOGÍA .



2. Toque la tecla **PAPELERA**  para eliminar la cronología.

3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar la cancelación de la cronología (o la tecla **ANULAR**  para anular la operación.

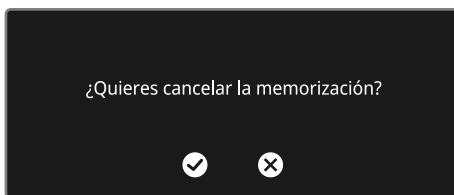


















Tabla de los programas predefinidos

 = Temperatura objetivo (vea «Sonda de temperatura»)

CARNES









Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C) % Vapor	Tiempo (minutos)
ROAST-BEEF (POCO HECHO)	 VAPOR TERMO-VENT.	1	---	200 ( 52) + 25 %	---
ROAST-BEEF (MEDIO)	 VAPOR TERMO-VENT.	1	---	200 ( 58) + 25 %	---
ROAST-BEEF (MUY HECHO)	 VAPOR TERMO-VENT.	1	---	200 ( 65) + 25 %	---
COSTILLAS DE CERDO (pieza entera)	 +  +  MULTISTEP	2	0,5	185 + 50 % 195 220	15 15 8
CHULETAS DE CERDO (unas 4 piezas)	 +  MULTISTEP	2	0,4	250 250	5 6
SALCHICHA DE CERDO	 GRILL VENTIL.	2	0,3	250	21
PANCETA DE CERDO (unas 6 tiras de 5 mm de grosor)	 GRILL VENTIL.	2	0,3	250	11+3 ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Para la cocción tipo asado, se recomienda cocer los dos lados de los alimentos, consultando los tiempos indicados en la tabla. El tiempo mayor indicado se refiere siempre al primer lado que se cuece del alimento crudo.









Uso

Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
PECHUGA DE POLLO	 VAPOR	2 + 1	1,0	100	2
SALCHICHA	 VAPOR	2 + 1	1,0	100	5
LOMO DE CERDO	 +  +  MULTISTEP	1	---	155 ( 35) + 40%	---
				175 ( 48)	
				210 ( 70)	
TERNERA ASADA	 +  +  MULTISTEP	1	---	160 ( 30) + 50%	---
				185 ( 50)	
				210 ( 75)	
POLLO ASADO	 +  +  MULTISTEP	1	---	175 ( 20) + 50%	---
				185 ( 57)	
				220 ( 82)	
PIERNA DE CORDERO	 +  +  MULTISTEP	1	---	175 ( 25) + 60%	---
				190 ( 55)	
				215 ( 70)	
PATO ASADO	 +  +  MULTISTEP	1	---	180 ( 35) + 60%	---
				210 ( 65)	
				220 ( 85)	



PESCADO













Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
PESCADO ENTERO AL HORNO	 VENTILADO	1	0,4	180	35
FILETE DE DORADA	 VAPOR	2	0,2	75	8
LOMO DE BACALAO	 VAPOR	2	0,1	100	3
FILETE DE SALMÓN	 VAPOR	2	0,1	100	3
GAMBAS	 VAPOR	2	0,1	85	4
PESCADO ENTERO	 VAPOR TERMO-VENT.	1	0,3	200 + 50 %	20



Uso

VERDURAS



Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
PATATAS FRITAS CONGELADAS	 TURBO	2	0,2	220	27
PATATAS ASADAS	 +  +  MULTISTEP	1	0,7	180	17
				220	18
				230	10
ZANAHORIAS CORTADAS	 VAPOR	2	0,5	100	9
PATATAS CORTADAS	 VAPOR	2	0,4	100	25
COLIFLOR EN TROZOS	 VAPOR	2	0,3	100	12
GAJOS DE HINOJO	 VAPOR	2	0,3	100	7
ESPÁRRAGOS ENTEROS	 VAPOR	2	0,1	100	4
HOJAS DE ESPINACAS	 VAPOR	2	0,2	100	3

Los tiempos de los programas de las verduras al vapor se calculan con verduras cortadas en trozos (no enteras).










Los tiempos de cocción pueden variar según el grosor del alimento.

(1) Para la cocción tipo asado, se recomienda cocer los dos lados de los alimentos, consultando los tiempos indicados en la tabla. El tiempo mayor indicado se refiere siempre al primer lado que se cuece del alimento crudo.



DULCES



Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
ROSQUILLA	 TRADICIONAL	1	0,5	160	50
GALLETAS (20 - 22 piezas de 25-27 g cada una)	 TURBO	1	0,2	160	23
MAGDALENAS (unos 50 g por cada ganache)	 VAPOR TERMO-VENT.	1	0,3	180 + 25%	16
BUÑUELOS (medio-grandes)	 VENTILADO	2	0,2	190	30
MERENGUE	 TURBO	1	0,2	110	90
TARTA	 TRADICIONAL	1	1,0	170	43
CROISSANT	 VENTILADO	1	0,4	160	35
COMPOTA DE MANZANA	 VAPOR	1	0,1	100	10
PUDIN	 VAPOR	1	0,1	100	50

Para las cocciones de dulces como galletas, magdalenas, merengue, buñuelos..., el peso indicado corresponde al peso total de la masa utilizada. Los tiempos de cocción varían según el grosor y el tamaño del dulce.



Uso

Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
STRUDEL	 VAPOR TERMO-VENT.	1	0,7	200 + 25%	33
BIZCOCHO	 VAPOR TERMO-VENT.	1	1,0	165 + 25%	45
TARTA DE CHOCOLATE	 VAPOR TERMO-VENT.	1	0,5	170 + 25%	35
BRIOCHE	 VAPOR TERMO-VENT.	2	0,1	190 + 25%	15

PAN / PIZZA







Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
FOCACCIA	 TURBO	1	0,5	200	25
PAN DE LEVADURA (PAN DE FORMA REDONDA)	 VAPOR TERMO-VENT.	2	0,5	180 + 25%	30
PIZZA EN BANDEJA (FRESCA)	 +  MULTISTEP	1	0,3	250 250	7 5



PASTA/ARROZ














Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
PASTA AL HORNO	 +  +  MULTISTEP	1	---	160 ( 40) + 50%	---
LASAÑA (FRESCA)				190 ( 75)	
				210 ( 90)	
PAELLA	 VAPOR	1	0,2	100	20
QUICHE	 +  MULTISTEP	1	1,0	200 220	31 11
ARROZ BASMATI	 VAPOR	2	0,5	100	10



Uso

COCCIONES A BAJA TEMPERATURA



Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
TERNERA	 MULTISTEP	1	---	90 ( 55)	---
				120 ( 65)	
				140 ( 70)	
BUEY (POCO HECHO)	 TERMO-VENT.	1	---	90 ( 58)	---
LOMO DE CERDO	 MULTISTEP	1	---	90 ( 55)	---
				110 ( 65)	
CORDERO	 MULTISTEP	1	---	90 ( 60)	---
				110 ( 65)	
				120 ( 70)	










COCCIÓN AL VACÍO



Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
FILETE DE PESCADO	 AL VACÍO	2	0,1	75	12
RODAJA DE SALMÓN	 AL VACÍO	2	0,2	75	14
ESCALOPE DE POLLO	 AL VACÍO	2	0,1	70	13

Uso



Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
ESTOFADO CARNES BLANCAS	 AL VACÍO	2	0,2	80	15
VERDURAS DURAS	 AL VACÍO	2	0,1	98	35
OTRAS VERDURAS	 AL VACÍO	2	0,1	98	12
FRUTA EN TROZOS	 AL VACÍO	2	0,1	95	15
CREMA INGLESA	 AL VACÍO	2	0,4	85	40
SALSA DE TOMATE	 AL VACÍO	2	0,4	90	40
FILETE DE BUEY (POCO HECHO)	 AL VACÍO	2	0,1	70	13
FILETE DE BUEY (MEDIO)	 AL VACÍO	2	0,1	70	18
FILETE DE BUEY (MUY HECHO)	 AL VACÍO	2	0,1	70	25

ES




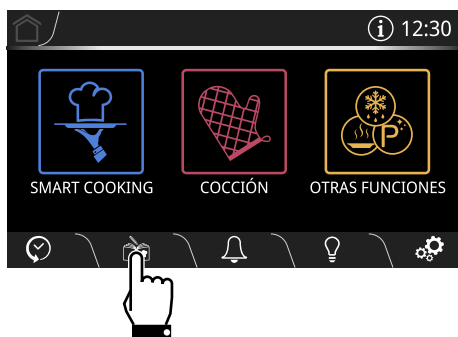
Los tiempos de cocción descritos en las tablas hacen referencia a la comida indicada en la receta, son indicativos y pueden variar según el gusto personal.



3.6 Mis recetas

Mediante este menú es posible introducir una receta de usuario con los parámetros que uno desee. En su primer uso se propondrá solamente añadir una nueva receta. Después de haber memorizado sus recetas, las mismas se propondrán en el menú correspondiente.

1. En el «menú principal» toque la tecla **MIS RECETAS**  (situada en el área inferior **3** izquierda).



Es posible memorizar hasta un máximo de unas 64 recetas usuario.



No se pueden memorizar más de 17 recetas pertenecientes a la misma categoría.

Añadir una receta

2. Seleccione el tipo de comida deseada con el menú **MIS RECETAS** (por ejemplo

«DULCES »).

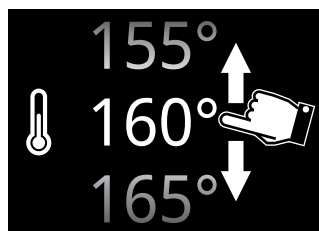
3. Toque la tecla **NUEVA RECETA** .


4. Seleccione la función deseada (por ejemplo

«TERMO-VENTILADO »).

5. Toque la tecla **TEMPERATURA**  o el correspondiente valor.

6. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (por ejemplo «170°C»).

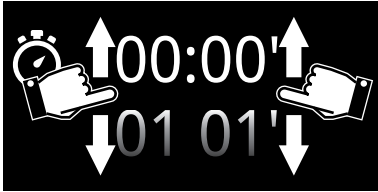


7. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar la nueva temperatura de cocción seleccionada.

8. Toque la tecla **DURACIÓN DE COCCIÓN**  o el correspondiente valor.



9. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada (por ejemplo «55 minutos»).



10. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar la duración de la cocción seleccionada.





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



Ahora, es posible añadir también una **cocción diferida** (véase «Cocción diferida»).

Guardar una receta

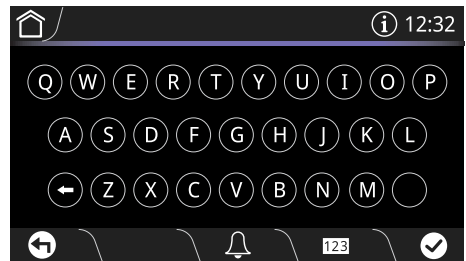
1. Toque la tecla GUARDAR .
2. Desplace los valores de la opción NIVEL (por ejemplo 2).
3. Desplácese por los valores para ajustar el peso del alimento que se va a cocinar (por ejemplo « 1.0 kg»).



14. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar los ajustes introducidos.

En este momento es necesario introducir un nombre para la receta.

15. Utilice el teclado alfanumérico para introducir el nombre de la receta que desea guardar (por ejemplo RISOTTO).

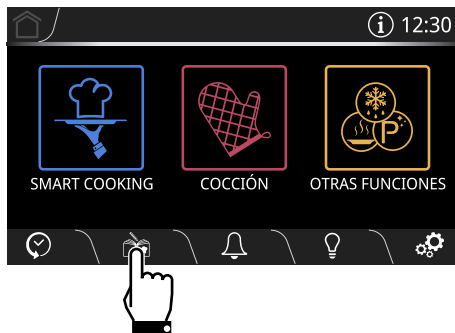




Uso

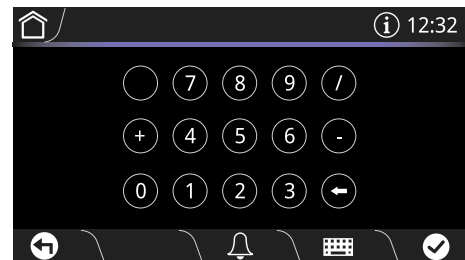
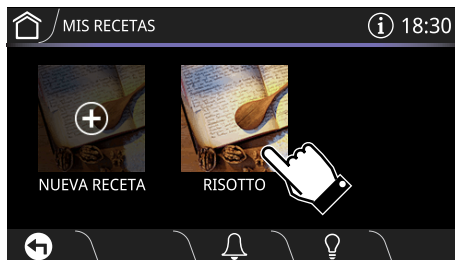
Inicio de una receta usuario



1. En el «menú principal», toque la tecla **MIS RECETAS** .



2. Seleccione el tipo de comida deseada con el menú **MIS RECETAS** (por ejemplo «DULCES» ).


3. Seleccione la receta guardada anteriormente (por ejemplo **RISOTTO**).



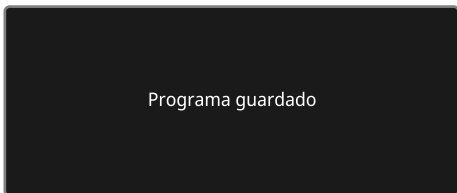
Utilice las teclas  y  para pasar del teclado alfabético al teclado numérico y viceversa.

El nombre de la receta puede tener hasta 12 caracteres, espacios incluidos.

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

El carácter  cancela la letra anterior.

16. Para memorizar el programa, toque la tecla **CONFIRMAR** .





4. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la cocción.



Pre calentamiento

La cocción está precedida por una fase de pre calentamiento que permite que el compartimiento de cocción alcance la temperatura programada.

Esta fase está indicada por el aumento progresivo del nivel de alcance de la temperatura.

Pre calentamiento rápido




Al final del pre calentamiento, una señal acústica y un aviso en la pantalla indican que la comida se puede introducir en el compartimiento de cocción.

Además, se indica en qué nivel colocar la comida para obtener el mejor resultado.

Hornea la comida y confirma

Se aconseja colocar la comida en la segunda altura desde abajo



5. Abra la puerta.
 6. Introduzca la comida en el compartimiento de cocción.
 7. Cierre la puerta.
 8. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para iniciar la cocción.



Fin de la cocción

Al final de la cocción la pantalla muestra el aviso **Cocción terminada** e interviene una breve señal acústica que se desactiva tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

Cocción finalizada



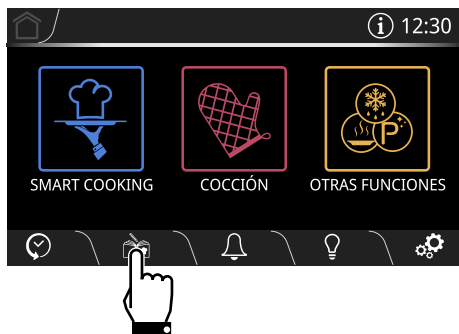
9. Toque la tecla **HOME**  para salir de la función.



Cancelación de una receta

1. En el «menú principal», toque la tecla

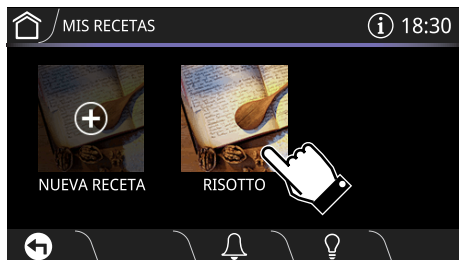
MIS RECETAS 




2. Seleccione el tipo de comida deseada con el menú **MIS RECETAS** (por ejemplo



«**DULCES** »).

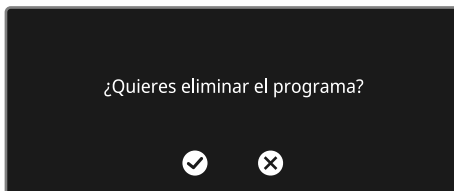
3. Seleccione la receta guardada anteriormente (por ejemplo **RISOTTO**).



4. Toque la tecla **PAPELERA**  para eliminar la receta seleccionada.



5. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar la cancelación de la receta seleccionada (o la tecla **ANULAR**  para anular la operación).



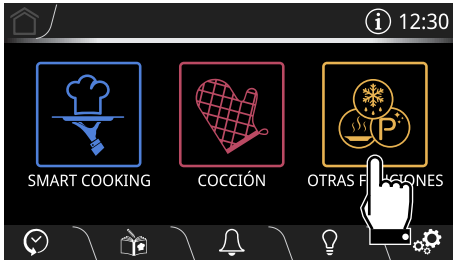


3.7 Otras funciones

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

- En el «menú principal» toque la tecla

OTRAS FUNCIONES



En algunos modelos algunas funciones no están disponibles.

Listado de las otras funciones



DESCONGELACIÓN POR PESO

Función de descongelación automática. Elija la comida, el horno define automáticamente el tiempo necesario para la correcta descongelación.



DESCONGELACIÓN POR TIEMPO

Función de descongelación manual. Introduzca el tiempo de descongelación de la comida, al final de la duración programada, la función se interrumpe.



FERMENTACIÓN

Función específica para favorecer la fermentación de las masas.



CALIENTAPLATOS

Función para calentar o mantener calientes los platos. Coloque la bandeja en el nivel más bajo y apile los platos que desea calentar.



CALENTAMIENTO VAPOR

Función que permite calentar a vapor los alimentos ya cocinados y conservados en el frigorífico.



Uso



MANTENIMIENTO CALOR

La función permite mantener calientes los alimentos ya cocinados.



SABBATH

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



VAPOR CLEAN

Función de limpieza con generación de vapor. Retire todos los accesorios, vierta 40 cc de agua en el fondo del hueco y pulverice en las paredes de la cavidad una solución de agua y detergente para los platos.



CARGA DEPÓSITO

Función para la carga de agua en el depósito: abra la puerta, extraiga el tubo, coloque un recipiente con 1 l de agua e inicie el ciclo.



DESCARGA DEPÓSITO

Función para la descarga del agua presente en el depósito.



DESCALCIFICACIÓN

Programa de descalcificación.



LIMPIEZA DEPÓSITO

Función que permite efectuar la limpieza del depósito.



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

funciones **VAPOR CLEAN**



DESCALCIFIC.



y **LIMPIEZA**

DEPÓSITO




vea «4 Limpieza y mantenimiento».

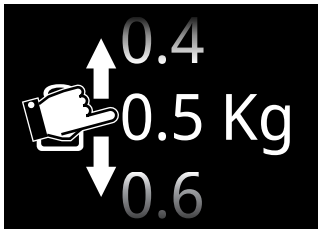




Descongelación por peso



Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función se para inmediatamente y la pantalla muestra el mensaje «**Temperatura interna demasiado alta, esperar enfriamiento**». Deje enfriar el aparato antes de activar la función.





1. Tras haberla pesado, introduzca la comida dentro del aparato.
2. Seleccione **DESCONGELACIÓN POR PESO** 
3. Seleccione el tipo de alimento que va a descongelar entre las categorías **CARNES - PESCADO - PAN - DULCES**
4. Desplace los valores para ajustar el peso del alimento que va a descongelar.



5. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar los ajustes introducidos.
6. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la **Descongelación por peso**.

Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

Parámetros preprogramados:

Tipos	Peso (kg)	Tiempo
 CARNES	0,5	01h 45m
 PESCADO	0,4	00h 40m
 PAN	0,3	00h 20m
 DULCES	1,0	00h 45m

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



En la función **Descongelación por peso** no es posible cambiar la temperatura por defecto (30 °C).



Descongelación por tiempo



Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función se para inmediatamente y la pantalla muestra el mensaje «**Temperatura interna demasiado alta, esperar enfriamiento**». Deje enfriar el aparato antes de activar la función.

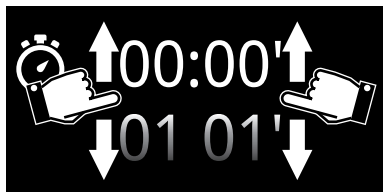
1. Introduzca la comida dentro del aparato.
2. Seleccione **DESCONGELACIÓN POR**

TIEMPO



3. Toque la tecla **DURACIÓN DE COCCIÓN**  o el correspondiente valor.

4. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.



5. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar los ajustes introducidos.

6. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la **Descongelación por tiempo**.

Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

7. Toque la tecla **HOME**  para salir de la función.



La duración de la **Descongelación por tiempo** va desde un mínimo de **1 minuto** hasta un máximo de **12 horas y 59 minutos**.



En la función **Descongelación por tiempo** no es posible cambiar la temperatura por defecto (**30 °C**).

Fermentación



Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función se para inmediatamente y la pantalla muestra el mensaje «**Temperatura interna demasiado alta, esperar enfriamiento**». Deje enfriar el aparato antes de activar la función.



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



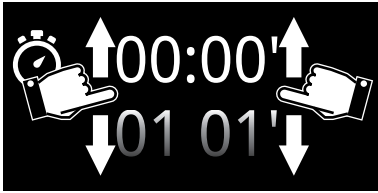
1. Coloque el amasijo que va a fermentar en el segundo nivel.

2. Seleccione **FERMENTACIÓN**



3. Toque la tecla **DURACIÓN DE COCCIÓN**  o el correspondiente valor.


4. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.



5. Toque la tecla **TEMPERATURA**  o el correspondiente valor.

6. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (desde **25 °C** hasta **40 °C**).

7. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar los ajustes introducidos.

8. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la **Fermentación**.

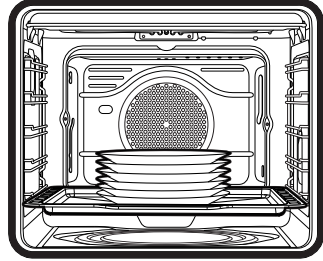
Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.



La duración de la **Fermentación** va desde un mínimo de **1 minuto** hasta un máximo de **12 horas y 59 minutos**.

Calientaplatos

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



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

2. Seleccione **CALIENTAPLATOS**






3. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la función Calientaplatos.



Si no se ha ajustado de otra forma, la función **Calientaplatos** tiene una duración máxima de **12 horas y 59 minutos**.





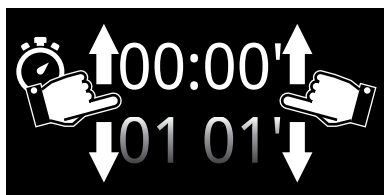
Mientras la función está en curso, es posible ajustar:

- la temperatura  (desde 40 °C hasta 80 °C);
- la duración de la función ;
- una función diferida  (solo si se ha ajustado una duración distinta a la predeterminada).


Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

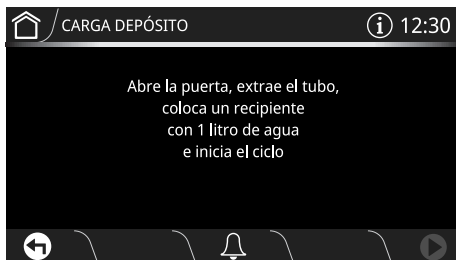
Calentamiento vapor

1. Seleccione CALENTAM. VAPOR .
2. Toque la tecla DURACIÓN DE COCCIÓN  o el correspondiente valor.
3. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.

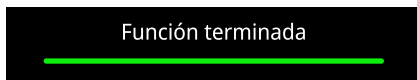


La duración del Calentamiento vapor va desde un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 12 horas y 59 minutos.

4. Toque la tecla INICIO  para iniciar el procedimiento de llenado del depósito.



5. Llene el depósito como se describe en el apartado «Llenado del depósito». Al final de calentamiento vapor, la pantalla muestra el aviso **Función terminada** e interviene una breve señal acústica que se desactiva tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.



6. Vacíe el depósito como se describe en el capítulo «Vaciado del agua residual».



En la función Calentamiento vapor no es posible cambiar la temperatura por defecto (85 °C).



Mantenimiento calor



1. Seleccione **MANTEN. CALOR**
2. Toque la tecla **TEMPERATURA**  o el correspondiente valor.
3. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (desde 60°C hasta 100°C).
4. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la función Mantenimiento del calor.

Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

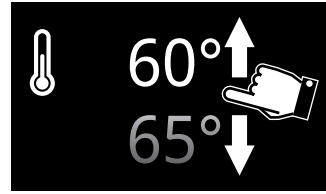
Sabbath



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 °C y 100 °C.
- Lámpara del horno desactivada, cualquier intervención como la apertura de la puerta o la activación manual no activa la lámpara.
- Ventilador interno desactivado.
- Indicaciones sonoras desactivadas.

1. Seleccione **SABBATH** .
2. Toque la tecla **TEMPERATURA**  o el correspondiente valor.
3. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (desde 60°C hasta 100°C).



4. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar la temperatura seleccionada.
5. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la función Sabbath.

Para interrumpir la función:

- Toque la tecla **HOME**  durante unos 3 segundos (la pantalla vuelve al **menú principal**).
- Toque la tecla **ON/OFF**  durante unos 3 segundos (la pantalla vuelve a la pantalla de la función).



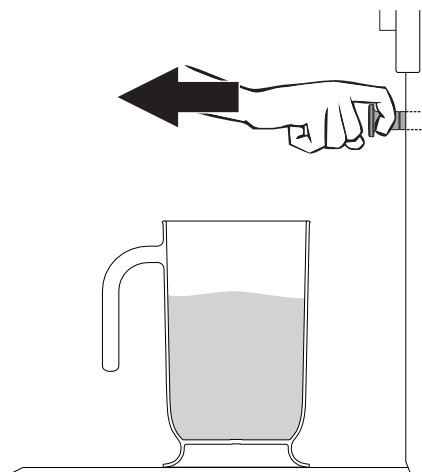
Carga depósito

1. Llene la jarra suministrada (u otro recipiente) con una cantidad de agua suficiente para la duración de las funciones que desean hacer.
2. Abra la puerta del aparato.
3. Apoye la jarra (o el recipiente) en la puerta abierta.

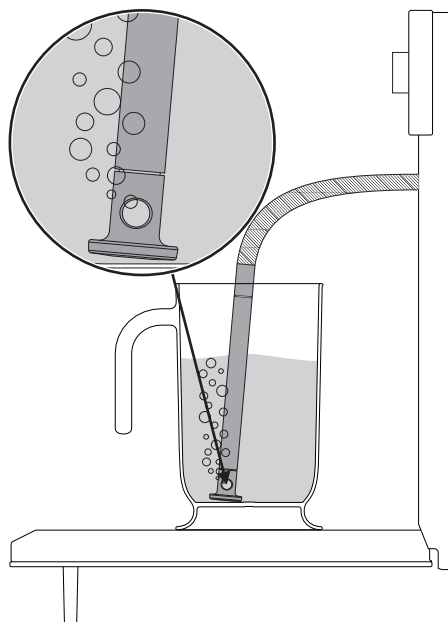


Nota: la jarra (o el recipiente) con el agua debe tener un peso bruto inferior a los 5 kg.

4. Extraiga el tubo pequeño de su alojamiento.



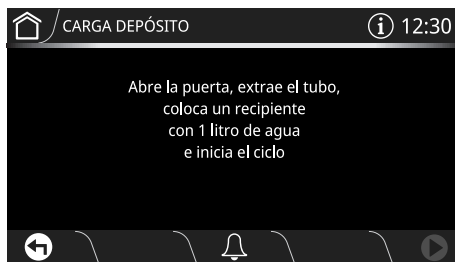
5. Sumerja el extremo en el fondo de la jarra (o del recipiente).




6. Seleccione **CARGA DEPÓSITO**

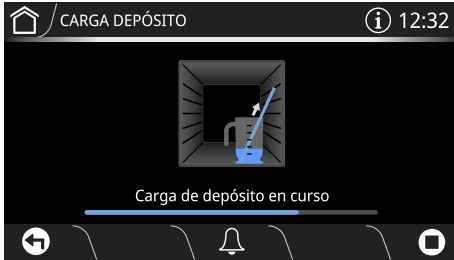


La pantalla mostrará la pantalla correspondiente a la carga del agua.

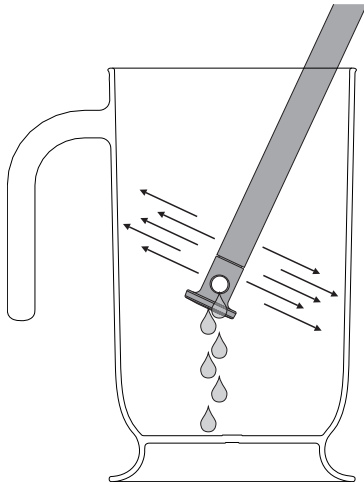




7. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar el procedimiento de llenado del depósito.



8. Al terminar, sacuda el tubo pequeño para eliminar cualquier residuo de agua.




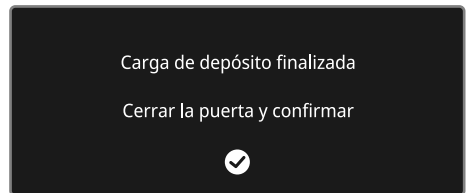
9. Ponga de nuevo el tubo pequeño en su alojamiento y saque la jarra (o el recipiente).

10. Cierre la puerta.



Al cerrar la puerta, un sistema automático aspira los posibles restos de agua que hayan quedado en el tubo pequeño para evitar goteos. Podría escucharse un ruido de hervor completamente normal.

11. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar el fin de la carga del depósito.





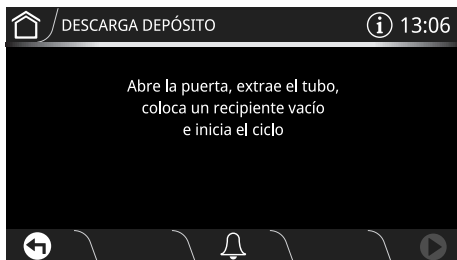
Descarga depósito

1. Seleccione **DESCARGA**

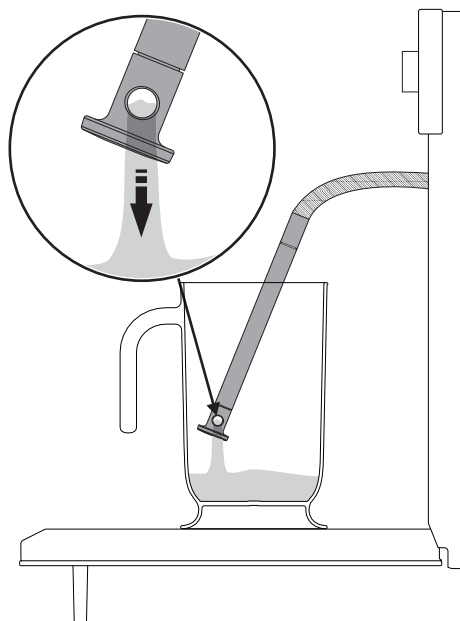
DEPÓSITO




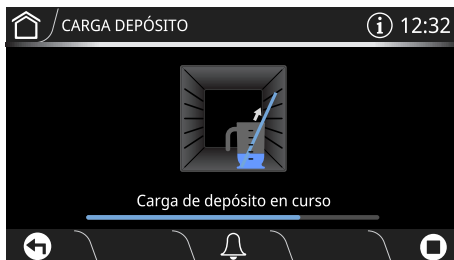
Aparecerá la pantalla correspondiente a la descarga del agua.




2. Apoye la jarra suministrada (o un recipiente) en la puerta abierta.
3. Extraiga el tubo pequeño de su alojamiento y sumérjalo en el fondo de la jarra (o del recipiente).

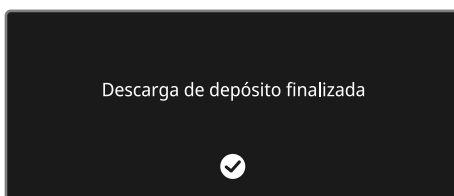


4. Toque la tecla **INICIO**  para empezar a descargar el agua en la jarra (o en el recipiente).



La descarga del agua se puede hacer solo con la puerta abierta. Asegúrese siempre de haber extraído el tubo pequeño de su alojamiento y de haberlo introducido en la jarra (o en el recipiente) antes de presionar la tecla **INICIO**  para empezar la descarga.

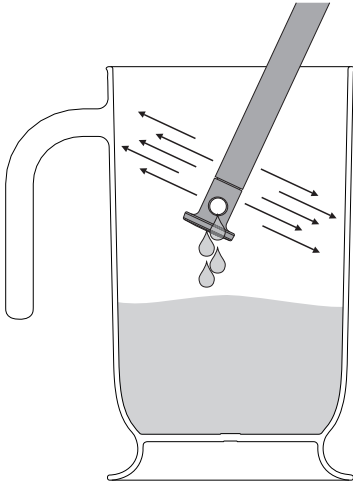
Al terminar, la pantalla indica el final del proceso de eliminación del agua residual.



5. Toque la tecla **CONFIRMAR** .




6. Sacuda el tubo pequeño para quitar los posibles restos de agua.

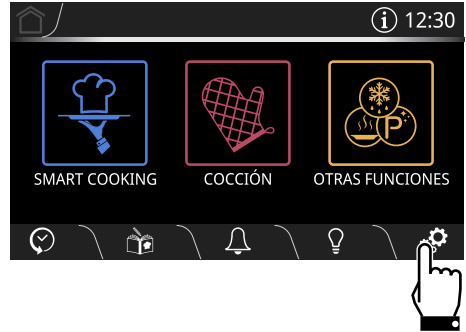


7. Vuelva a poner el tubo pequeño en su alojamiento, quite la jarra y cierre la puerta.

3.8 Ajustes




Mediante este menú es posible programar la configuración del producto.

- En el «menú principal» toque la tecla **AJUSTES**  (situada en el área inferior **3** derecha).



En caso de interrupción temporal de la corriente, todos los ajustes personalizados permanecen activos.





Para los ajustes relativos a **Conectividad** , **Control Remoto**  y **SmegConnect**  consulte el manual de uso «**Conectividad horno empotrado**» (solo modelos SmegConnect).



Idioma



Permite seleccionar el idioma de la pantalla.

- Selecione  **Idioma**.
- Desplace los idiomas disponibles hasta seleccionar el idioma deseado.
- Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar el idioma seleccionado.





Mandos bloqueados



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

1. Seleccione  **Mandos bloqueados**.
2. Seleccione **Sí**.
3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para activar el modo **Mandos bloqueados**.

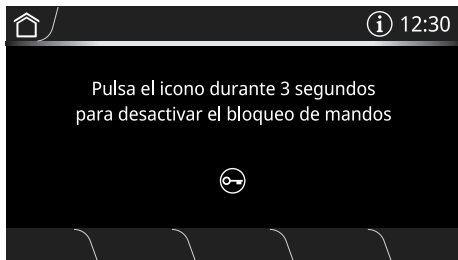


En el funcionamiento normal está indicado por el encendido de la luz testigo  en el área de información .

Para desactivar el bloqueo temporalmente durante una cocción:

4. Toque uno de los valores que se quiere modificar.

En la pantalla aparece un aviso que indica cómo desactivar temporalmente la función **Mandos bloqueados**.



5. Toque durante 3 segundos el icono .





Show Room (solo para expositores)



Permite al aparato desactivar las resistencias y al mismo tiempo mantener activo el panel de mandos.

1. Seleccione  **Show Room**.
2. Seleccione **On**.
3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para activar la función **Show Room**.



En el funcionamiento normal está indicado por el encendido de la luz testigo  en el área de información .



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



Tonos



Cada vez que se pulsan los símbolos en la pantalla el aparato emite un sonido. Con este ajuste es posible inhabilitarlo.

1. Seleccione  **Tonos**.
2. Seleccione **Off**.
3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para desactivar el sonido asociado al toque de los símbolos en la pantalla.



Mantenimiento calor



Esta función permite que el aparato, al finalizar una cocción para la cual se ha programado una duración (si esta no se interrumpe manualmente), mantenga caliente (a bajas temperaturas) la comida que se acaba de cocer y mantener inalteradas las características organolépticas y de aroma obtenidas durante la cocción.

1. Seleccione  **Mantenim. calor**.
2. Seleccione **On**.
3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para activar la función **Mantenimiento calor**.



El mantenimiento del calor se activa después de 5 minutos del final de la cocción, indicado por una serie de señales acústicas (vea cocción o función acabada).



El mantenimiento del calor está programado en una temperatura fija de **80 °C**.



Eco light



Para un mayor ahorro energético, las lámparas dentro del compartimiento de cocción se desactivan automáticamente después de un minuto desde el inicio de la cocción o desde la apertura de la puerta.

1. Seleccione  **Eco light**.
2. Seleccione **On**.
3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para activar la función **Eco light**.





Para impedir que el aparato desactive automáticamente la lámpara después de alrededor de un minuto, ponga en **Off** esta función.



Si esta función está programada en **Off**, las lámparas se desactivan después de unos 15 minutos desde la apertura de la puerta.



El control manual de encendido/apagado está siempre disponible. Pulse, cuando esté disponible, el símbolo  para activar o el símbolo  para desactivar manualmente la iluminación interna.



La función **Eco light** está programada de fábrica en **On**.



Uso

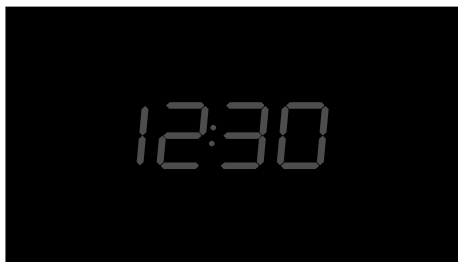
Reloj digital



Permite visualizar la hora actual en formato digital.

1. Seleccione  Reloj digital.
2. Seleccione **On**.

Toque la tecla **CONFIRMAR**  para activar la función **Reloj digital**.



En caso de interrupción temporal de la corriente, la versión digital permanece activa.




Dureza del agua



Esta función permite programar el valor de dureza del agua para poder optimizar el proceso de descalcificación.



El aparato sale de la fábrica preprogramado sobre un índice de dureza del agua medio (3).

1. Seleccione  Dureza del agua.
2. Desplace el valor deseado (de 1 a 5).
3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar.



Si el agua de la red hídrica es demasiado calcárea, se aconseja el uso de agua ablandada.



Requiera la información relativa al grado de dureza del agua a la empresa de distribución del agua.

Según el valor programado de dureza del agua, en la pantalla aparecerá la solicitud para realizar la descalcificación (vea «Descalcificación») tras un determinado número de horas de uso de la función vapor.




Según el tipo de empleo del aparato, el número de horas indicativo es el siguiente:

Valor	°dH	°dF	Horas
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	35 - 40
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	25 - 30
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	15 - 20
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	12 - 15
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	8 - 10

DEMO mode Función demo (solo para expositores)



Del mismo modo que la función **Show Room**, con su activación, después de un determinado tiempo de inactividad, en la pantalla aparece una demostración de las distintas pantallas que ilustran las posibilidades del aparato.

1. Seleccione **DEMO mode** Función demo.
2. Seleccione **On**.
3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para activar la **Función demo**.



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



Muestra la hora



Activa/desactiva la visualización del reloj cuando el horno está apagado.

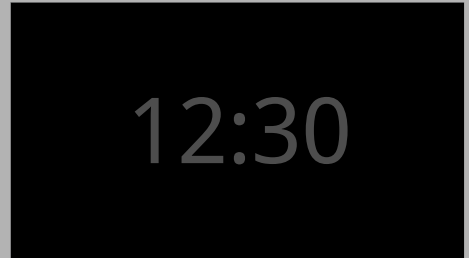
1. Seleccione  **Muestra la hora**.
2. Seleccione **On**.
3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para activar la visualización de la hora.



La función **Muestra la hora** está programada de fábrica en **Off**.



Si la función **Muestra la hora** está programada en **On**, el aparato en stand-by muestra en la pantalla la hora actual en baja luminosidad.



La función **Muestra la hora** programada en **On** comporta un mayor consumo de energía del aparato en stand-by.



Solo en los modelos wifi: Si la función **Muestra la hora** está programada en **Off** la conectividad se apaga automáticamente con la entrada en stand-by del reloj.



Uso

Formato hora



Activa/desactiva la visualización del reloj en el formato de 12 o de 24 horas.

1. Seleccione  Formato hora.
2. Seleccione 12h o 24h.
3. Toque la tecla CONFIRMAR  para activar el formato de hora deseado.





La función **Formato hora** está programada de fábrica en 24h.

Formato temperatura



Permite ajustar la escala de la temperatura en grados **Celsius** (°C) o en grados **Fahrenheit** (°F).

1. Seleccione  Formato temperatura.
2. Seleccione °C o °F.
3. Toque la tecla CONFIRMAR  para activar el formato de temperatura deseado.





La función **Formato temperatura** está programada de fábrica en °C.

Luminosidad pantalla



Permite elegir el nivel de luminosidad de la pantalla.

1. Seleccione  Luminosidad pantalla.
2. Seleccione entre las opciones **Alta** - **Media** - **Baja**.
3. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar la elección seleccionada.



La función **Luminosidad pantalla** está programada de fábrica en **Alta**.

Restablece ajustes



Esta operación restablece todos los ajustes según las condiciones originales programadas de fábrica.

1. Seleccione  Restablece ajustes.
2. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar la elección seleccionada.



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.

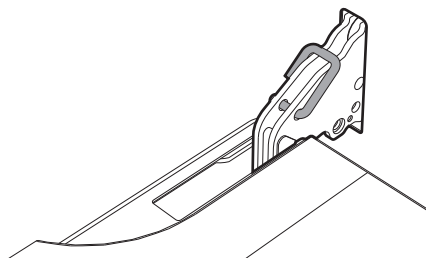
4.2 Limpieza de la puerta

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:

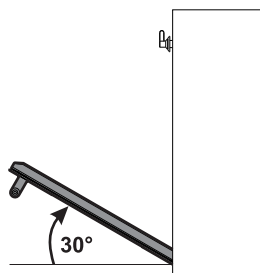
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



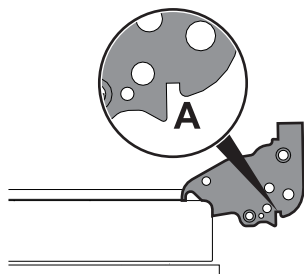


Limpeza y mantenimiento

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.

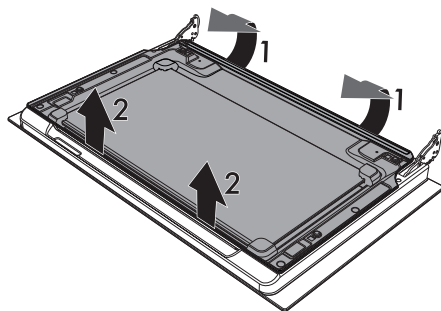


Se aconseja utilizar los productos de limpieza distribuidos por el fabricante.

Desmontaje de los cristales interiores

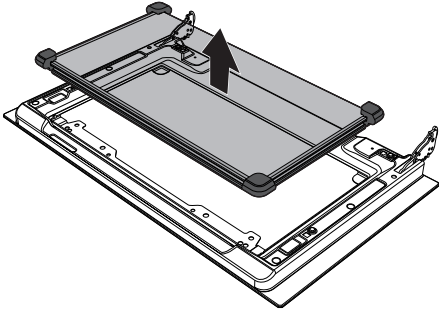
Para facilitar las operaciones de limpieza los cristales interiores que componen la puerta pueden desmontarse.

1. Abra la puerta.
2. Extraiga el cristal interior tirando de éste delicadamente hacia arriba por la parte trasera siguiendo el movimiento que indican las flechas (1).
3. 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.

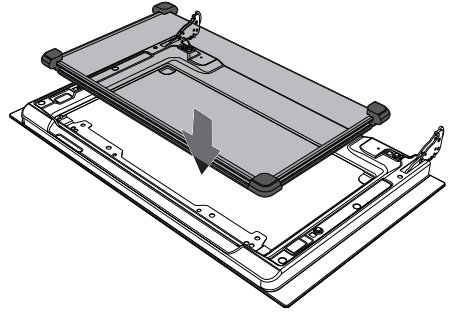




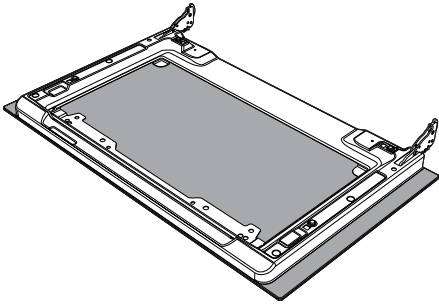
4. Eleve hacia arriba el grupo de vidrio intermedio.



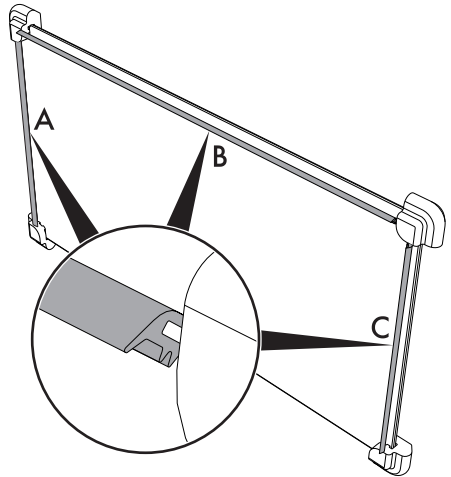
6. Vuelva a colocar el grupo cristal intermedio.



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



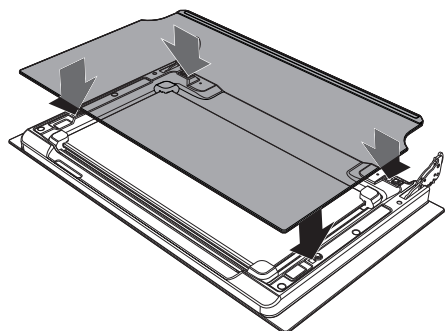
7. Los bordes de goma **A**, **B** y **C** del conjunto del cristal intermedio deben orientarse hacia el cristal exterior.





Limpeza y mantenimiento

8. Centre e introduzca 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.



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

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.

Limpeza de la sonda

Después de cada uso es necesario limpiar la sonda de temperatura una vez que se haya enfriado. Limpie la punta de la sonda de temperatura (parte metálica) con agua, jabón neutro para platos y una esponja suave. Limpie el resto con un paño suave humedecido con agua.

Evite el lavado en el lavavajillas puesto que podría dañar los componentes eléctricos del enchufe.

Tras la limpieza, seque la sonda con cuidado.

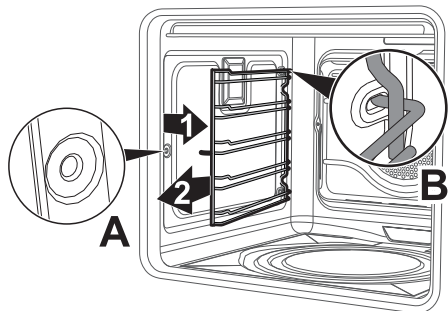


Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

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

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

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



Limpieza de la parte superior



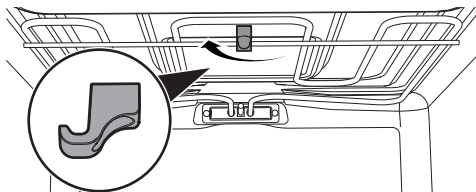
Temperatura elevada dentro del compartimento de cocción durante el uso

Peligro de quemaduras

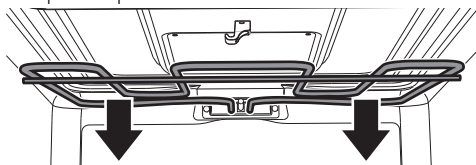
- Las siguientes operaciones deben llevarse a cabo únicamente con el horno apagado y completamente frío.

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

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



- 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.

- Una vez finalizadas las operaciones de limpieza, vuelva a colocar la resistencia en su posición original y gire el seguro para engancharla.



Limpeza y mantenimiento

Vapor Clean



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

Gracias a este procedimiento se puede limpiar el compartimiento de cocción 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

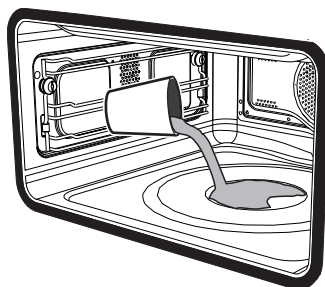
- Elimine del interior del compartimiento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones anteriores.
- Haga las operaciones de limpieza asistida solamente con el horno frío.

Operaciones preliminares

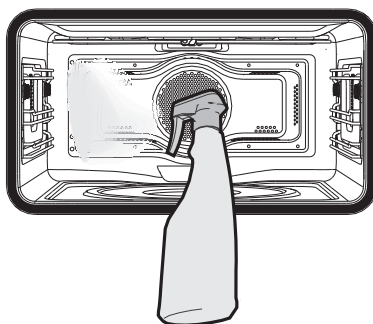
Antes de iniciar el ciclo de limpieza Vapor Clean:

- Quite todos los accesorios de dentro del horno. La protección superior puede dejarse dentro del horno.

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



- Nebulice una solución de agua y detergente para platos dentro del horno con un rociador. 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.



Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean




Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función se para inmediatamente y la pantalla muestra el mensaje «**Temperatura interna demasiado alta, esperar enfriamiento**». Deje enfriar el aparato antes de activar la función.



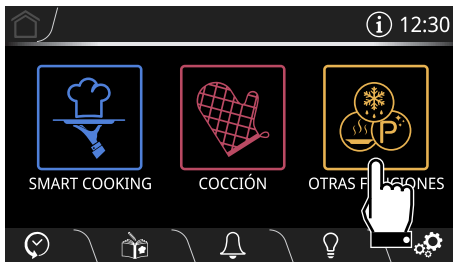
Los parámetros de duración y temperatura no se pueden modificar por parte del usuario.



Mediante la tecla **COCCIÓN DIFERIDA**  es posible ajustar una hora de final de la función diferida.

4. En el «menú principal» toque la tecla

OTRAS FUNCIONES



5. Desplácese por el menú hacia la izquierda y seleccione la función

VAPOR CLEAN



6. En la pantalla aparece la pantalla del ciclo de limpieza.



7. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar Vapor Clean.



En el caso de que la temperatura dentro del compartimento de cocción sea demasiado elevada, una señal acústica y un aviso en la pantalla señalan que se espere a que se enfríe.


Finalización del ciclo de limpieza Vapor Clean

Al final de Vapor Clean, la pantalla muestra el aviso **Función terminada** e interviene una breve señal acústica que se desactiva tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

Función terminada



Limpieza y mantenimiento

8. Toque la tecla **HOME**  para salir de la función.
9. Abra la puerta y quite la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.
10. Para las incrustaciones más resistentes utilice un estropajo antirrayado con filamentos de latón.
11. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
12. Elimine el agua residual de dentro del compartimiento de cocción.

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



Se recomienda usar guantes de goma durante estas operaciones.



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

Descalcificación



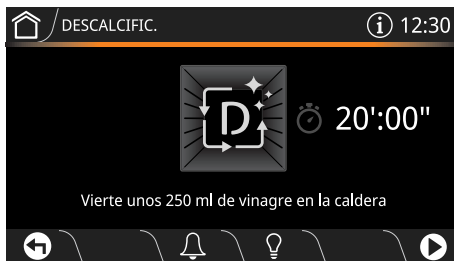
La presencia de cal debido a la falta de descalcificación, a la larga puede perjudicar el funcionamiento correcto del aparato.

Periódicamente, en la pantalla del aparato aparecerá el siguiente mensaje para indicar que es necesario proceder con el proceso de descalcificación de la cubeta de evaporación en el fondo del compartimiento de cocción:

Se recomienda realizar
un procedimiento de descalcificación



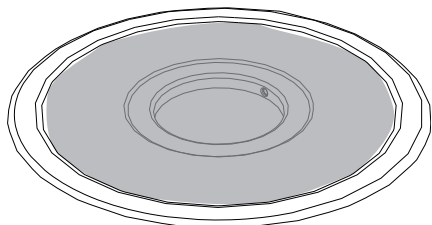
1. Pulse la palabra **sí** para aceptar la solicitud de descalcificación.



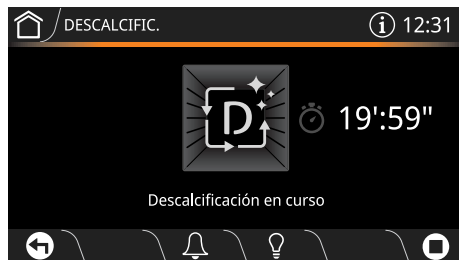
2. Abra completamente la puerta.




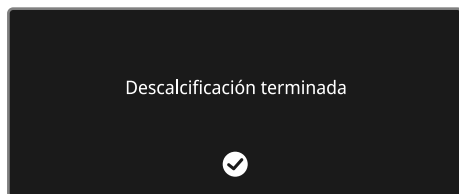
3. Eche unos 250 ml de vinagre blanco en la cubeta de evaporación para cubrir también parte del fondo del compartimiento de cocción.



4. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la función de descalcificación.



5. Al final del proceso de descalcificación toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar.



6. Quite el vinagre del fondo del compartimiento de cocción con el estropajo suministrado.

7. Actúe en las incrustaciones ablandadas con una esponja para los platos para eliminar la mayor cantidad posible de cal.
8. Al finalizar la limpieza vuelva a cerrar la puerta.



Se aconseja efectuar la descalcificación cada vez que se señala en la pantalla para mantener la caldera en condiciones óptimas de funcionamiento.



Nota: El proceso de descalcificación puede anularse 3 veces consecutivas.

Se recomienda realizar un procedimiento de descalcificación
En la próxima indicación será obligatorio realizar una descalcificación



El aparato no permitirá ninguna otra función hasta que no se efectúe un nuevo proceso de descalcificación.

Se recomienda realizar un procedimiento de descalcificación





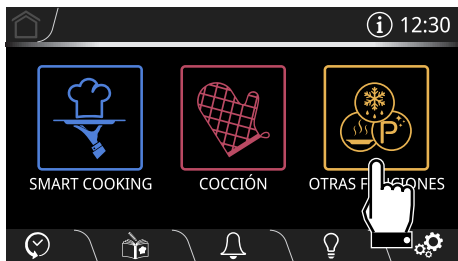
Limpeza y mantenimiento

Descalcificación manual

En el caso de que se considere oportuno efectuar anticipadamente el proceso de descalcificación, es posible efectuar la función manualmente:

1. En el «menú principal» toque la tecla

OTRAS FUNCIONES

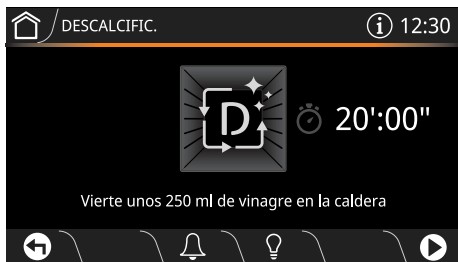


2. Desplácese por el menú hacia la izquierda y seleccione la función

DESCALCIFIC.



3. En la pantalla se mostrará la pantalla de la descalcificación.



4. Siga el procedimiento que se muestra en el capítulo «Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas» a partir del punto 2.

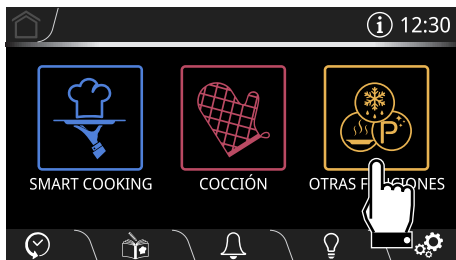
Limpeza del depósito



Para garantizar un funcionamiento óptimo del aparato, se aconseja efectuar una limpieza del depósito aproximadamente una vez cada 2-3 meses.

1. En el «menú principal» toque la tecla

OTRAS FUNCIONES



2. Desplácese por el menú hacia la izquierda y seleccione la función

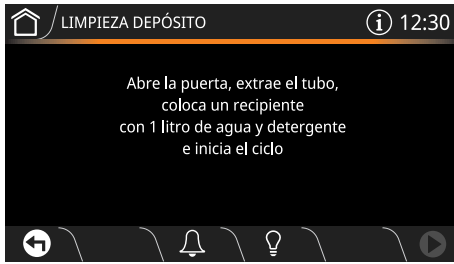
LIMPIEZA DEPÓSITO



Si en el interior del depósito quedase agua residual, el aparato activará el procedimiento de desagüe del depósito.



3. En la pantalla aparece la pantalla de la limpieza del depósito.



Si en el interior del depósito quedase agua residual, el aparato activará el procedimiento de desagüe del depósito.

4. Llene la jarra suministrada (u otro recipiente) con una mezcla de agua y ácido cítrico.



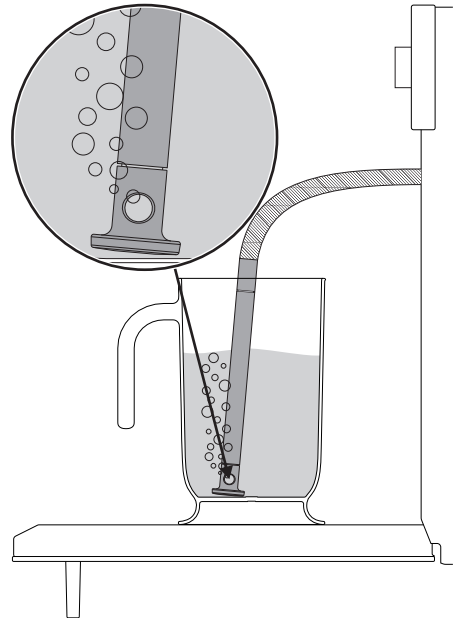
Se aconseja mezclar 30 gr. de ácido cítrico con un litro y medio de agua.

5. Abra la puerta del aparato.
6. Apoye la jarra (o el recipiente) en la puerta abierta.



Nota: la jarra suministrada (o el recipiente) con la mezcla debe tener un peso bruto inferior a 5 kg.

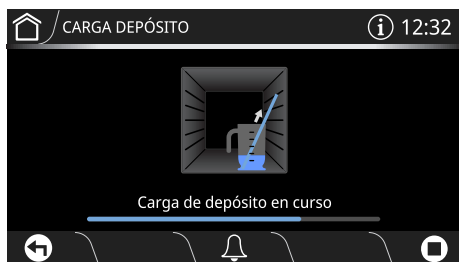
7. Extraiga el tubo de su alojamiento y sumerja su extremo en el fondo de la jarra (o el recipiente).





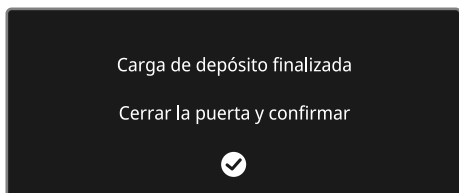
Limpeza y mantenimiento

8. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la carga de la mezcla en el depósito del aparato.

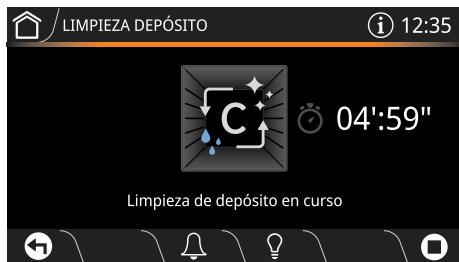


El aparato carga automáticamente la cantidad de mezcla hasta el llenado del depósito.

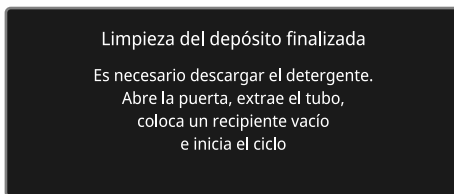
9. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar el fin de la carga del depósito.




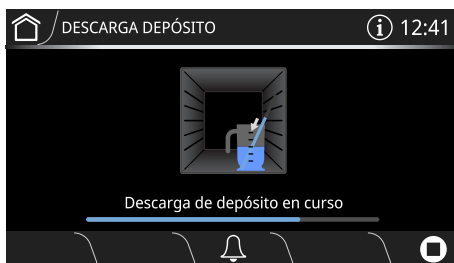
La pantalla muestra el tiempo necesario para el final del ciclo de limpieza.

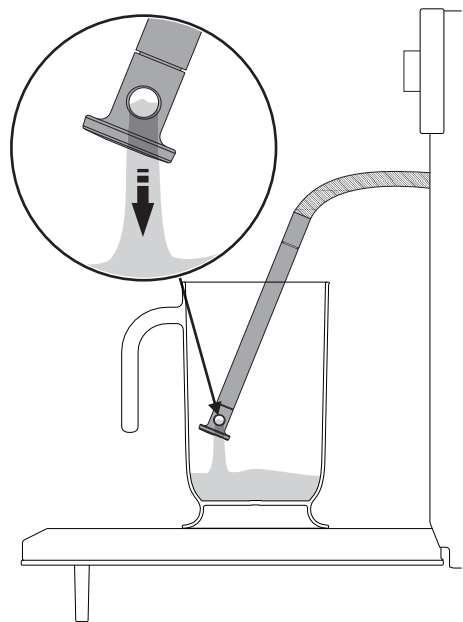


Al terminar el proceso de limpieza interviene una señal acústica y en la pantalla aparece la pantalla de expulsión de la mezcla.



10. Abra la puerta del aparato.
11. Apoye la jarra suministrada (o un recipiente) en la puerta abierta.
12. Extraiga el tubo pequeño de su alojamiento y sumerja su extremo en el fondo de la jarra (o del recipiente).
13. Toque la tecla **INICIO**  para empezar a descargar la mezcla en la jarra (o en el recipiente).






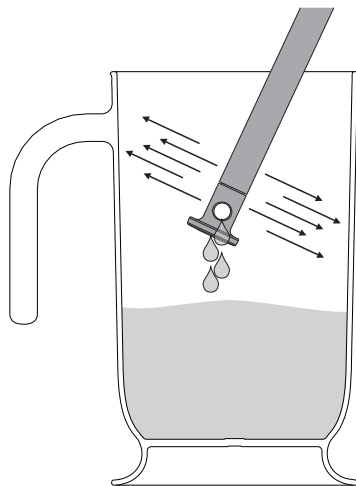
Al terminar, la pantalla indica el final del proceso de eliminación del agua residual.

Descarga de depósito finalizada



14. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar el fin del procedimiento de limpieza del depósito.

15. Sacuda el tubo para quitar cualquier residuo de mezcla.



16. Vuelva a poner el tubo en su alojamiento, quite la jarra (o el recipiente) y cierre la puerta.



Después de la limpieza del depósito con la mezcla de agua y ácido cítrico, efectúe al menos un segundo ciclo de «**limpieza depósito**» con agua normal con el fin de aclarar el depósito de posibles residuos.



Limpeza y mantenimiento

4.4 Mantenimiento especial

Sustitución de la lámpara de iluminación interna



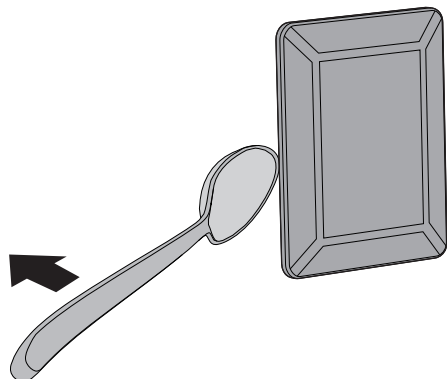
Partes bajo tensión eléctrica
Peligro de electrocución

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

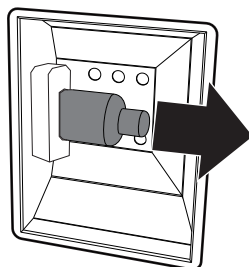
1. Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando un utensilio (por ejemplo una cuchara).



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

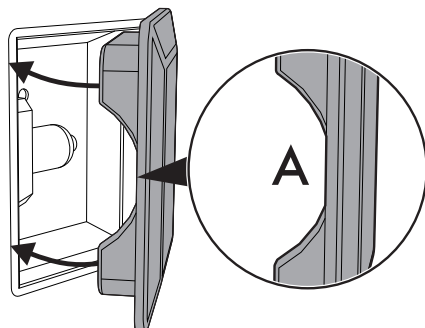


4. Extraiga y quite la lámpara.



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 portalámpara.



Qué hacer si...

La pantalla resulta totalmente apagada:

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

El aparato no calienta:

- Controle si ha sido configurada la función «**Show Room (solo para expositores)**» o la «**Función demo (solo para expositores)**» (para más detalles vea el apartado «Ajustes»).

Los mandos no responden:

- Controle si ha sido configurada la función «**Mandos bloqueados**» (para más detalles vea el apartado «Ajustes»).

En la pantalla se mostrará **Error 4**:

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

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

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



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



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

Alarmas conectividad (solo en algunos modelos)

Para más información remitimos a la lectura del **Manual Conectividad**.



5 Instalación

5.1 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

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

Información general

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

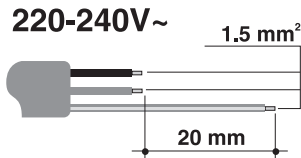
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

El aparato funciona a 220-240 V~.

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

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



Conexión 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.



5.2 Colocación



Aparato pesado
Peligro de heridas por aplastamiento

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



Presión sobre la puerta abierta
Riesgo de daños al aparato

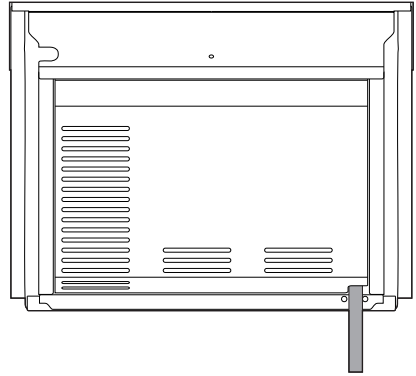
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.



Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

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

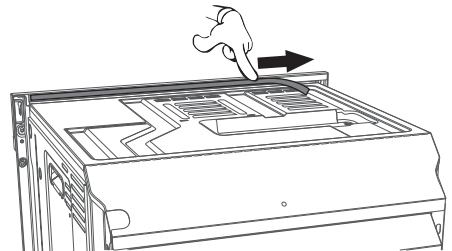
Posición del cable de alimentación



(vista posterior)

Junta del panel frontal

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

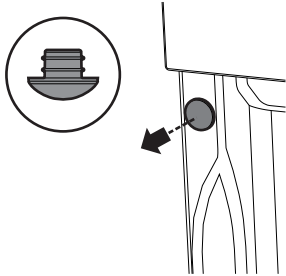




Instalación

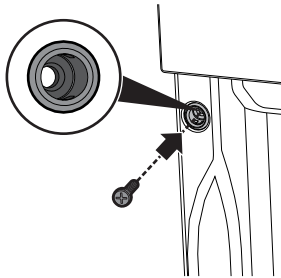
Casquillos de fijación

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

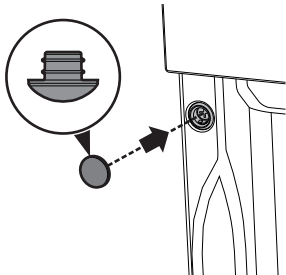


Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.

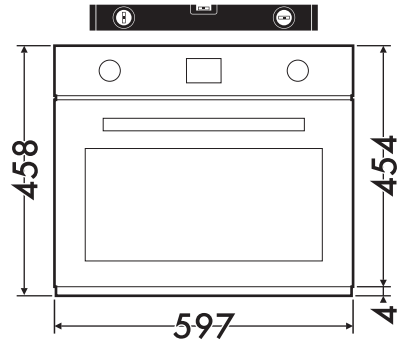
Fije el aparato al mueble con los tornillos.



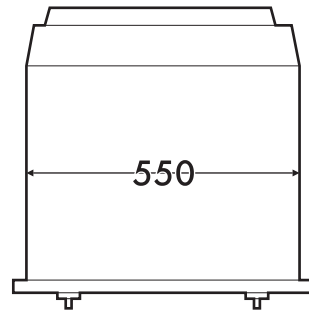
Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.



Dimensiones del aparato (mm)



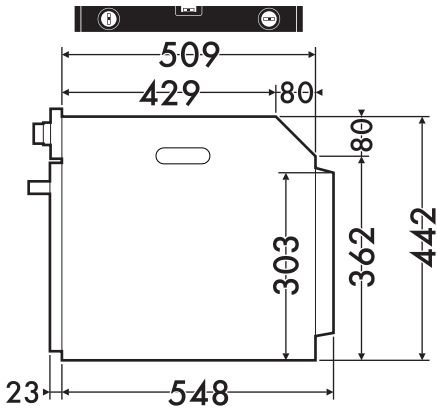
(vista frontal)



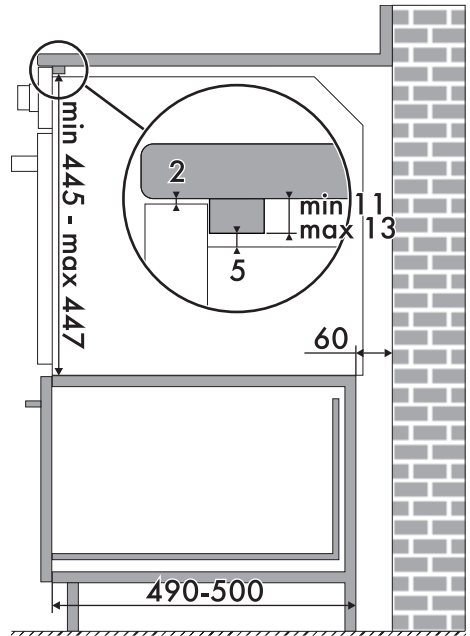
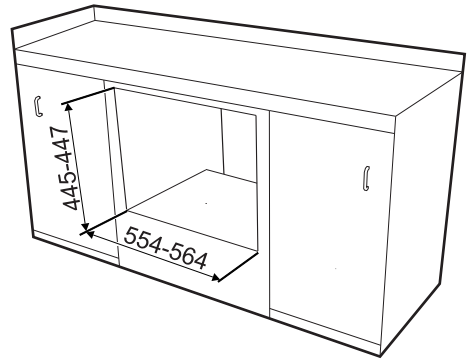
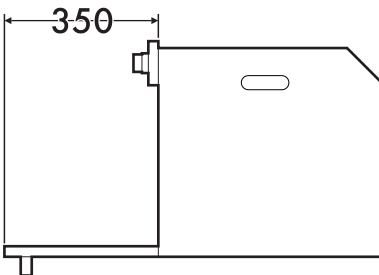
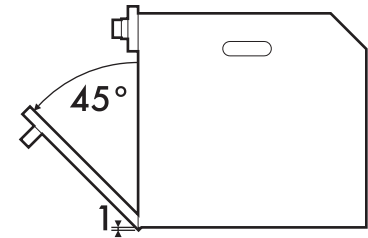
(vista superior)



Empotramiento debajo de encimeras (mm)



(vista lateral)



ES

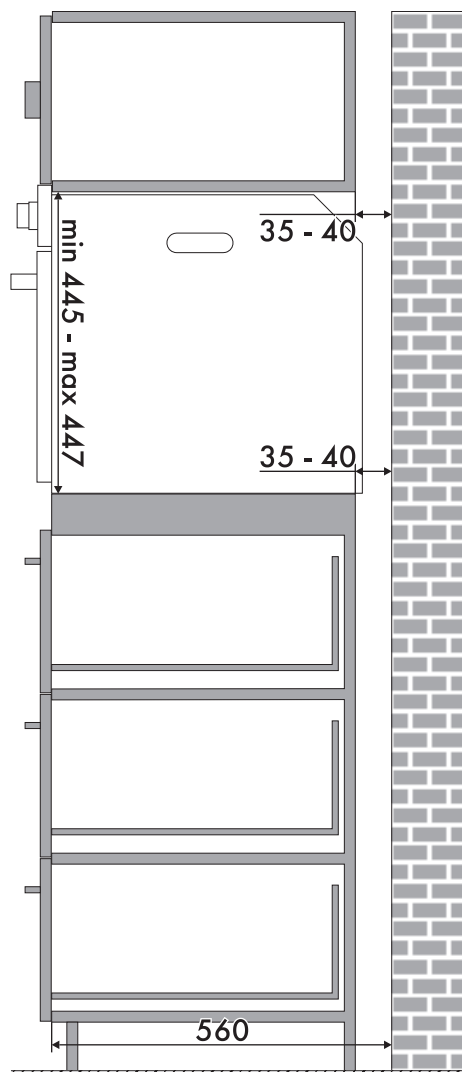
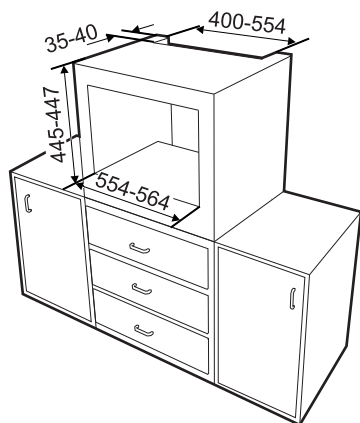


Asegúrese de que la parte trasera/inferior del mueble tenga una abertura de unos 60 mm.



Instalación

Empotramiento de columna (mm)



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