

21 Advertencias	174
1.1 Advertencias generales de seguridad	174
1.2 Placa de identificación	177
1.3 Responsabilidad del fabricante	177
1.4 Función del aparato	177
1.5 Eliminación	177
1.6 Este manual de uso	178
1.7 Cómo leer el manual de uso	178
2 Descripción	179
2.1 Descripción general	179
2.2 Panel de mandos	180
2.3 Descripción de los mandos	180
2.4 Panel lateral	181
2.5 Otras partes	182
2.6 Accesorios disponibles	182
3 Uso	183
3.1 Primer uso	183
3.2 Primer encendido	183
3.3 Pantalla de inicio	184
3.4 Parámetros de cocción y valores por defecto	184
3.5 Descripción de las funciones	184
3.6 Modos de cocción	185
3.7 Cocción por fases	185
3.8 Cocción con receta	190
3.9 Funciones especiales	192
3.10 Consejos para la cocción	195
4 Limpieza y mantenimiento	196
4.1 Limpieza del aparato	196
4.2 Limpieza de la puerta	196
4.3 Limpieza de los cristales de la puerta	197
4.4 Limpieza del interior del horno	198
4.5 Mantenimiento especial	199
4.6 Si el aparato no funciona	201
5 Instalación	202
5.1 Conexión eléctrica	202
5.2 Conexión del agua	203
5.3 Colocación	203

TRADUCCIÓN DEL MANUAL ORIGINAL

Se recomienda leer detenidamente este manual, pues contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido. Para más información sobre el producto: www.smegfoodservice.com



1 Advertencias

1.1 Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

-  **ATENCIÓN:** superficies calientes.
- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso.
- No toque las resistencias durante su uso.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No intente apagar nunca una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o con una tela ignífuga.
- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- No toque las resistencias situadas dentro del compartimiento de cocción.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- No permita que los niños se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- En caso de tener que hacer algo con los alimentos o al final del cocinado, abra la puerta cinco centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego abra completamente la puerta.
- **PRECAUCIÓN:** abrir la puerta durante o después de un proceso de cocción puede provocar la salida de vapor a elevada temperatura.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- 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 del compartimiento de



- cocción todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
 - Apague el aparato después de su uso.
 - No modifique el aparato.
 - La instalación y las operaciones de asistencia técnica, deben ser efectuadas por personal cualificado y de acuerdo con las normas vigentes.
 - No intente reparar nunca el aparato personalmente o sin acudir a un técnico cualificado.
 - Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el Servicio de Asistencia o por personal experto para evitar cualquier riesgo.
 - No coloque recipientes con líquidos o alimentos que se derriten durante la cocción en las rejillas más altas y no visibles.
 - El suelo alrededor del aparato podría volverse resbaladizo. Preste la máxima atención.
 - El borne marcado con este símbolo  conecta entre sí partes que normalmente se encuentran en el potencial de tierra. Conecte correctamente los aparatos mediante este borne, para garantizar la equipotencialidad de los mismos.
 - La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
 - Es obligatorio efectuar la conexión a tierra según las modalidades referidas en las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
 - Desactive la alimentación eléctrica general.
 - No tire nunca del cable para desenchufar.
 - Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 75 °C de tipo H07RN-F.
 - El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación de la bornera debe ser de 1,5-2 Nm.
 - Advertencia: para evitar quemaduras, no utilice recipientes que contengan líquidos o alimentos que se fluidifiquen al calentarse a niveles superiores a los fácilmente visibles.

Daños al aparato

- Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta que toquen el tope. Los bloqueos mecánicos de seguridad



Advertencias

que impiden la extracción accidental de la rejilla deben estar orientados hacia abajo y hacia la parte trasera del horno.

- No se sienten sobre el aparato.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites.
- No deje objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilice nunca el aparato para calentar la vivienda.
- Elimine del interior del compartimento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones anteriores.
- No recubra el fondo del compartimento de cocción con hojas de aluminio.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del compartimento de

cocción.

- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimento de cocción.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- 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.
- Durante las operaciones de limpieza y mantenimiento, desconecte la alimentación eléctrica.
- La conexión eléctrica fija debe incorporar un dispositivo de desconexión conforme con las reglas de cableado.

Para este aparato

- Estos aparatos están destinados al uso para aplicaciones comerciales, no para la producción masiva continua de alimentos.
- No se apoye ni se sienten sobre la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos atascados en las puertas.



- Haga controlar periódicamente la integridad de los componentes por el servicio de asistencia técnica.
- El nivel de presión acústica ponderado A es inferior a 70 dB (A).

1.2 Placa de identificación

- La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de serie y la marca. La placa de identificación no se debe quitar nunca.

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 Función del aparato

Este aparato está destinado a la cocción de alimentos en entornos profesionales. Cualquier otro uso se considera inadecuado.

El uso de este aparato no está permitido a personas (incluidos los

niños) de capacidad física y mental reducida o desprovistas de experiencia en el uso de aparatos eléctricos, excepto cuando estén vigilados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.

1.5 Eliminación



Este aparato es conforme con la directiva europea RAEE (2012/19/UE) y se debe eliminar por separado de los demás residuos al final de su ciclo de vida. Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medioambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.

Para desechar el aparato:

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



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desactive la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación del sistema eléctrico.



Advertencias

- 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 razón de uno a uno.

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

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



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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

1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencias



Informaciones generales sobre este manual de uso, la seguridad y la eliminación final.

Descripción



Descripción del aparato y de sus accesorios.

Uso



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

Limpieza y mantenimiento



Información para efectuar correctamente la limpieza y el mantenimiento del aparato.

Instalación



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



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

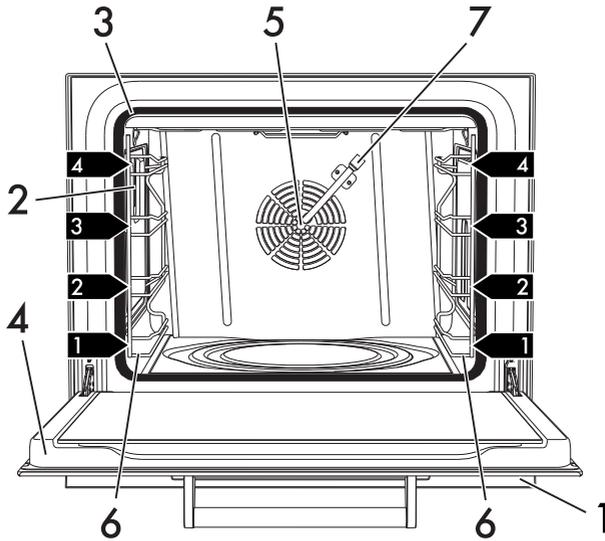
1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



2 Descripción

2.1 Descripción general



1 Panel de mandos

2 Lámpara

3 Junta

4 Puerta

5 Ventilador

6 Guías de soporte para bandejas

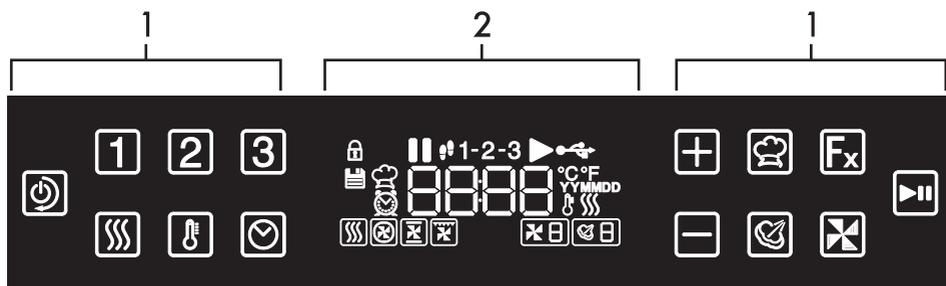
7 Conducto de entrada del agua

1,2,3 Nivel de la guía



Descripción

2.2 Panel de mandos



1 Botones capacitivos retroiluminados

2 Pantalla LCD e iconos

2.3 Descripción de los mandos

Botones capacitivos retroiluminados



On-Off / Atrás / Stand-by



Botón fase 1



Botón fase 2



Botón fase 3



Selección de funciones



Regulación velocidad ventiladores



Inicio / pausa



Humidificación



Incremento valor



Disminución valor



Ajustes de tiempo



Configurar temperatura



Configuración precalentamiento



Pantalla LCD e iconos



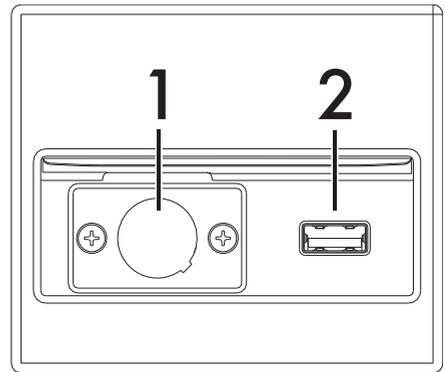
Fases de cocción



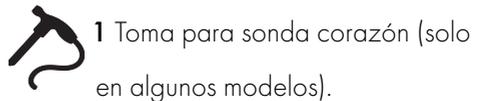
Iconos funciones



2.4 Panel lateral



El panel lateral se encuentra sobre el lado derecho del aparato, cerca de la esquina inferior izquierda.





2.5 Otras partes

Guías de posicionamiento

El aparato dispone de guías para colocar bandejas y rejillas a distintas alturas. Las diferentes alturas de las guías han de entenderse de abajo arriba (vea «Descripción general»).



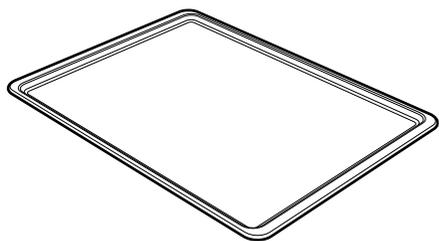
Las guías de este aparato también son aptas para colocar bandejas "Gastronorm 2/3" que no sean planas.

Ventilación interna

El ventilador interno (junto con los elementos de calentamiento) se activa y desactiva de acuerdo con el modo de cocción seleccionado. La velocidad de los ventiladores es regulable incluso durante la cocción.

2.6 Accesorios disponibles

Bandeja



Útil como base de apoyo para los alimentos durante su cocción en el interior del compartimento.



3 Uso

3.1 Primer uso



- Peso del aparato vacío: 38 kg.
- El horno tiene una capacidad de carga máxima de 3,5 kg.

1. Quite cualquier película de protección fuera o dentro del aparato y de los accesorios.
2. Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimiento de cocción.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (si los tuviese) (vea «Limpieza y mantenimiento»).
4. Caliente el horno vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos de fabricación.

3.2 Primer encendido

En el momento de la conexión con la toma de corriente se encienden todos los leds y los botones de la pantalla durante algunos segundos.

Al finalizar, en la pantalla solo aparece el botón  (pantalla de «stand-by»).



La pantalla de «stand-by» solo con el botón  activo se obtiene restableciendo la configuración predeterminada (ver «Funciones especiales»).

Ajustes de fecha y hora



En este procedimiento hay que pulsar el botón  para confirmar cada paso, o bien el botón  para volver al paso anterior (excepto el primero). Pulse los botones  /  para modificar los parámetros de cada paso.

Como primer paso, se solicita la configuración del año actual.



Al lado de la pantalla numérica se mostrarán los mensajes «YY», «MM» y «DD» respectivamente para el año, el mes y el día.

En la pantalla numérica

aparece: . A continuación,

se muestra  para el mes y

 para el día.

Ahora se debe configurar la hora actual (horas y minutos - formato 0-24 h). En la pantalla

numérica aparece .



Configuración ID del aparato



- El ID del aparato es un código de 2 cifras (de 01 a 99) que identifica inequívocamente el aparato (vea «Funciones de carga y descarga»).
- Esta configuración se habilita solo en el primer encendido y al restablecer la configuración predeterminada.

Una vez configuradas la fecha y la hora, se solicita la configuración del ID del aparato: En la pantalla numérica aparece



y es posible cambiarlo a

través de los botones  / . Una vez configurados la fecha, la hora y el ID del aparato, se puede pasar a la pantalla de inicio mediante el botón .

3.3 Pantalla de inicio



- En esta pantalla están activos todos los botones y se muestra la hora actual.
- En esta pantalla, pulse  durante al menos 2 segundos para pasar al estado de «stand-by».

Desde esta pantalla es posible:

- Crear una cocción por fases.
- Seleccionar una receta de cocción memorizada.
- Volver a configurar la fecha y la hora.
- Restablecer la configuración predeterminada.
- Gestionar el arranque diferido de una cocción.

- Activar la función de enfriamiento.
- Activar el bloqueo de memorización de recetas.
- Gestionar la carga/descarga de las recetas o la descarga de los datos HACCP.

3.4 Parámetros de cocción y valores por defecto

Parámetro	Valor por defecto
Temperatura de cocción	No configurada (valor «---°C»)
Tiempo de cocción	No configurada (valor «--:--»)
Función de cocción	Circular ventilada
Ventilación	Nivel 2 (máximo)
Humidificación	Nivel 0 (desactivada/manual)
Pre calentamiento	Desactivado

3.5 Descripción de las funciones

Circular ventilada



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

Con esta función es posible poner en marcha la resistencia circular con dos niveles de potencia, asociados a los dos niveles de velocidad del ventilador (vea: «Velocidad del ventilador»).



Estático



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

Estático ventilado



El funcionamiento del ventilador combinado con el cocinado tradicional asegura cocinados homogéneos incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, cocinadas a la vez en varios niveles. (Para los cocinados en varios niveles se aconseja utilizar la 2ª y la 4ª repisa).

Base



El calor procedente sólo de la parte inferior permite completar el cocinado de los alimentos que requieren una temperatura de base mayor, sin consecuencias en el dorado de los mismos. Ideal para tartas dulces o saladas, pasteles y pizzas.

Base ventilada



La combinación entre el ventilador y la única resistencia inferior permite completar la cocción con más velocidad. Este sistema está recomendado para esterilizar o para finalizar la cocción de alimentos que ya están bien cocinados en la superficie, pero no del todo, que requieren por tanto un calor superior moderado. Ideal para cualquier tipo de alimento.

Grill



El calor que proviene de la resistencia grill permite obtener resultados de asado óptimos sobre todo con carnes de tamaño medio o pequeño y, junto con el asador (cuando está previsto), permite dar al final de la cocción un dorado uniforme. Ideal para salchichas, costillas o panceta. Esta función permite asar de forma uniforme grandes cantidades de comida, sobre todo carnes.

Grill ventilado



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

3.6 Modos de cocción

El aparato dispone de dos modos de cocción:

1 Cocción por fases

(botones **1**, **2** y **3**).

2 Cocción con receta (botón .

3.7 Cocción por fases



La cocción por fases es una modalidad en la que la cocción se realiza siguiendo intervalos de tiempo consecutivos (hasta un máximo de 3), de manera que para cada uno de ellos se pueden configurar diferentes parámetros de cocción.

En la pantalla de inicio pulse el botón **1** (se vuelve rojo). Ahora se pueden configurar los parámetros de cocción.



Temperatura de cocción



- Es obligatorio configurar la temperatura, de lo contrario la fase no estará activa y no será posible iniciar la cocción.
- Es posible pasar de grados °C a grados °F manteniendo pulsado el botón  en la fase de configuración.

Para configurar la temperatura de cocción:

- Pulse el botón  (se vuelve rojo).
- En la pantalla numérica aparece «----» al lado de los iconos  y .
- Aparecen los iconos  y  como función y nivel de ventilación por defecto.



Si la temperatura seleccionada es de al menos 130 °C (266 °F), aparecerá también el icono



1. Los botones  seleccionan la temperatura (mantenga pulsado para un avance rápido).
 - Temperatura mínima: 30 °C (86 °F).
 - Temperatura máxima: 270 °C (518 °F).

Una vez configurada la temperatura, aparece el icono  y se puede iniciar la cocción mediante el botón : en este caso, todos los demás parámetros de la cocción estarán en el valor por defecto y con una única fase.

Tiempo de cocción

Para ajustar el tiempo de cocción:



Si no se establece ningún tiempo de cocción confirmando el valor predeterminado «--:--», la cocción continuará indefinidamente y tendrá que detenerse manualmente.

1. Pulse el botón  (se vuelve rojo); aparece el icono .
2. Pulse los botones  para seleccionar una duración.
 - Duración mínima: --:-- (parada manual).
 - Duración máxima: 99 horas.

Pre calentamiento



El pre calentamiento se inicia siempre antes de la primera fase de cocción.

Para configurar el pre calentamiento:

1. Pulse el botón  (se vuelve rojo); aparece el icono .
2. Pulse los botones  para seleccionar la temperatura de pre calentamiento.



El pre calentamiento se efectúa con la función circular ventilada y con la velocidad máxima del ventilador.



Funciones de cocción

Para seleccionar una función:

1. Pulse el botón  (se vuelve rojo).
2. Pulse los botones  /  para seleccionar una función (vea «Descripción de las funciones»). Los iconos de las funciones aparecen en la pantalla a medida que se van seleccionando.

Velocidad del ventilador



La ventilación está habilitada solo para las funciones que prevén el uso del ventilador (vea «Descripción de las funciones») y nunca puede desactivarse. Para las demás funciones, el botón  no está activo.

Para regular la velocidad del ventilador:

1. Pulse el botón  (se vuelve rojo).
2. Pulse los botones  /  para seleccionar el nivel de ventilación:



Nivel 1 - velocidad mínima, resistencia circular a la potencia mínima.



Nivel 2 - velocidad máxima, resistencia circular a la potencia máxima.

Humidificación



La humidificación se puede activar solo si:

- La función seleccionada es la «Circular ventilada»;
- La velocidad del ventilador está al nivel 2 (velocidad máxima);
- La temperatura de cocción es de al menos 130 °C (266 °F).

Para configurar la humidificación:

1. Pulse el botón  (se vuelve rojo).
 - El icono  aparece solo cuando la temperatura configurada es de al menos 130 °C.
2. Con los botones  / , seleccione el nivel de humidificación (de 0 a 5).



Los niveles de humidificación representan la frecuencia de activación de ciclos regulares de 2 segundos de emisión de agua en el compartimento intercalados con 15 segundos de parada.

Nivel de humidificación	Frecuencia de activación
0	Desactivada/manual
1	1 ciclo cada 8 minutos
2	1 ciclo cada 6 minutos
3	1 ciclo cada 4 minutos
4	1 ciclo cada 2 minutos
5	1 ciclo cada 35 segundos



Si se selecciona el nivel 0, la humidificación se puede activar manualmente manteniendo pulsado el botón  (solo con una temperatura de al menos 130 °C), y la humedad se dispensará siguiendo un ciclo de 2 segundos de actividad con intervalos intermedios de 15 segundos de pausa (durante la cual el botón correspondiente parpadea, lo que indica que la humidificación está desactivada hasta el final del ciclo).

Añadir una fase de cocción



La segunda y la tercera fase se pueden añadir solo si se han configurado una temperatura y una duración para la fase anterior.

Una vez configurados los parámetros de la primera fase:

1. Pulse el botón  (se vuelve rojo).
2. Configure los parámetros de cocción de la misma manera que para la fase 1. Una vez configurada la temperatura, aparece el icono .

Una vez configurados los parámetros para la fase 2, se puede iniciar la cocción con el botón , o bien se puede añadir la última fase de cocción mediante el botón , configurando los parámetros tal y como se ha descrito anteriormente (en este último caso aparecerá el icono

 una vez configurada la temperatura).



Al principio, por cada fase añadida, los parámetros de cocción están en los valores por defecto (vea «Parámetros de cocción y valores por defecto»).

Eliminar una o varias fases de cocción

Para eliminar una fase, debe mantener pulsado el botón de la fase que pretende eliminar.

La eliminación de una fase comporta también la eliminación de las siguientes (si están configuradas).

Por ejemplo, si hay 3 fases activas:

- Manteniendo pulsado el botón , se eliminará solo la fase n.º 3.
- Manteniendo pulsado el botón , se eliminarán las fases n.º 2 y n.º 3.
- Manteniendo pulsado el botón , se eliminarán todas las fases y se volverá a la pantalla de configuración de los parámetros de la primera fase con los valores por defecto.

Inicio de la cocción

Con precalentamiento:

1. Una vez configurada la cocción, pulse  (se vuelve rojo) para iniciar el precalentamiento.
 - Las lámparas permanecen apagadas y aparece el icono  en la pantalla.
 - Aparece el icono  intermitente.
 - Se muestra la temperatura interna en aumento.
 - Se puede visualizar la pantalla objetivo del precalentamiento mediante el botón  para modificarla a continuación con los botones  y .
 - Se puede pasar directamente a la cocción manteniendo pulsado el botón .



Al finalizar el precalentamiento, el aparato pasa al estado de pausa:

- se emiten señales acústicas y se enciende la lámpara.
- Aparece el icono  y el icono  se vuelve fijo.
- El icono  vuelve a ser blanco y parpadea.

2. Abra la puerta.

3. Hornee los alimentos.

Al cerrar la puerta, se inicia la cocción.



Si los alimentos se han horneado desde el principio, basta pulsar el botón  para iniciar la cocción.

Sin precalentamiento:

1. Una vez configurada la cocción, pulse



(se vuelve rojo).

Inicia la cocción, se enciende la lámpara y aparece el icono .

Cocción en curso

Durante la cocción se muestra el icono



con el número de la fase en ejecución intermitente.

- El icono de la fase muestra solo los números de las fases configuradas.
- La pantalla numérica muestra la suma de los tiempos de cada fase.
- Para cada fase se muestran los iconos de los parámetros correspondientes.
- Al final de una fase, el aparato pasa directamente a la siguiente.
- Cuando el tiempo restante es inferior a un minuto, en la pantalla numérica aparecen los segundos restantes en

proceso de disminución.

- Si la cocción en curso es una receta, al pulsar el botón  se puede visualizar el número asociado a la misma; pulse el botón  o espere 5 segundos para volver a la pantalla de la cocción en curso.
- Si la última fase no prevé un tiempo de cocción («--:--» en la pantalla), la pantalla numérica cuenta el tiempo transcurrido a partir de «00:00» y la cocción se debe detener manualmente.

Durante la cocción se pueden modificar los parámetros. Después de cada modificación, pulse  o espere 10 segundos para salir del modo de modificación:

- Visualice la temperatura configurada (para la fase en curso) pulsando brevemente el botón  y, en caso necesario, modifíquela.
- Visualice la temperatura interna real manteniendo pulsado el botón .
- Modifique el tiempo de cocción de la fase en curso pulsando el botón  y los botones  y . (No es posible poner el tiempo en «--:--»).
- Modifique la velocidad del ventilador y el nivel de humidificación mediante los botones correspondientes (si los hubiera).



Suspensión, reanudación e interrupción de una cocción

Para suspender la cocción:

- Mediante el botón  se desactivan el ventilador y los elementos de calentamiento, pero la cuenta atrás continúa. Para reanudar la cocción, pulse de nuevo el botón .
- Para suspender la cuenta atrás y los elementos de calentamiento, se debe abrir la puerta. Para reanudar la cocción, cierre la puerta.

En cualquier caso, aparece el icono  en la pantalla.

Para interrumpir la cocción:

1. Suspenda la cocción en curso mediante el botón .
2. Al pulsar el botón , la cocción se interrumpe y se vuelve a la pantalla de configuración de los parámetros y de las fases.

En este momento se pueden modificar los parámetros de cocción, añadir o eliminar las fases y guardar la cocción como receta.

i Con la cocción en pausa o en curso se pueden modificar los parámetros de la fase en ejecución mediante los botones correspondientes (se vuelven rojos).

Al finalizar la cocción

- Se emiten señales acústicas y se enciende la lámpara.

i Al finalizar la cocción, la apertura y posterior cierre de la puerta apagan la lámpara.

- Aparece el icono .
- En la pantalla de tiempo aparece «00:00» intermitente.
- Con el botón  se vuelve a la pantalla de configuración de la cocción, desde la cual se pueden modificar los parámetros y las fases o se puede guardar la cocción como receta.
- Si la cocción recién terminada era una receta, abriendo la puerta o pulsando el botón  se puede acceder directamente a la pantalla de gestión de las recetas proponiendo la receta recién finalizada.

3.8 Cocción con receta

i Una receta es un programa automático de cocción, anteriormente memorizado o descargado de un USB.

Esta modalidad permite recuperar un programa automático (Receta), que puede incluir una o varias fases de cocción.

Las recetas se crean de dos formas:

- 1 Configure una cocción y guárdela como receta.
- 2 Descargue las recetas en la memoria del aparato mediante un dispositivo USB (vea «Funciones especiales»).



Creación de una nueva receta

1. Configure una cocción por fases (vea «Cocción por fases»).
2. Mantenga pulsado el botón  (se vuelve rojo); se pasa a la pantalla de gestión de recetas.
 - En la pantalla numérica aparece el número asociado a la posición en la memoria de la receta, y aparece también el icono .



Se pueden guardar hasta un máximo de 99 recetas.

- El icono  aparece solo cuando la posición seleccionada en la memoria ya está ocupada por otra receta memorizada.
 - Pulsando brevemente el botón  se puede volver a la pantalla anterior (se mantiene la cocción configurada, pero no se memoriza).
 - Manteniendo pulsado el botón  se pasa a la pantalla de «stand-by» (la cocción configurada se pierde y no se memoriza).
3. Presione los botones  y  para seleccionar una posición de la memoria.
 4. Mantenga pulsado nuevamente el botón  para memorizar como receta la cocción configurada anteriormente; una señal acústica confirmará la operación.

5. Después de la memorización, se vuelve a la pantalla anterior.



Si el bloqueo de memorización de recetas está activado, al realizar la memorización aparece brevemente el icono  y el sistema no permite guardar la receta (vea «Funciones especiales»).

Recuperar una receta existente

Desde la pantalla de inicio:

1. Pulse el botón ; se pasa a la pantalla de gestión de recetas.
2. Presione los botones  y  para seleccionar una receta.
 - Pulse el botón  para iniciar la receta.
 - Pulse el botón  para volver a la pantalla de inicio.
 - Mantenga pulsado el botón  para pasar a la pantalla de «stand-by».

Cambio de una receta existente

Una vez seleccionada la receta (vea «Recuperar una receta existente»):

1. Mantenga pulsado el botón  para abrir la receta seleccionada; se pasa a la pantalla de configuración de la cocción.
2. Modifique los parámetros y las fases mediante los botones correspondientes.



- Después de las modificaciones, mantenga pulsado nuevamente el botón para guardar la receta en la misma o en otra posición de la memoria (seleccione la posición mediante los botones y).

Cancelar una receta

Desde la pantalla de inicio:

- Pulse el botón para pasar a la pantalla de gestión de recetas.
- Seleccione la receta que desea cancelar mediante los botones y .
- Mantenga pulsados los dos botones y para entrar al modo cancelación.



En este modo también es posible seleccionar las recetas que se van a cancelar con los botones correspondientes.



Si está activado el bloqueo de memorización de recetas, el usuario no podrá acceder al modo cancelación (aparece brevemente el icono vea «Funciones especiales»).

- En la pantalla numérica, el número asociado a la receta empieza a parpadear.
 - Pulse para salir del modo cancelación.
- Pulse el botón para confirmar la cancelación; se emite una señal acústica y se pasa a la pantalla de gestión de recetas.

- Pulse el botón para volver a la pantalla de inicio.

3.9 Funciones especiales

Bloqueo de memorización de recetas

Función que impide la memorización y la cancelación de las recetas.



En la pantalla de inicio, el icono indica que el bloqueo de memorización de recetas está activo.

Desde la pantalla de inicio:

- Pulse a la vez, durante al menos 8 segundos, los botones y para activar el bloqueo.
- Si el bloqueo está activo, pulse a la vez durante al menos 8 segundos los botones y para desactivarlo.

Arranque diferido

Función que permite iniciar una cocción a la hora deseada.

Desde la pantalla de inicio:

- Pulse .
- En la pantalla numérica aparece «00:00».
- Presione los botones y para configurar la hora deseada.
- Pulse para confirmar.
- Una vez configurada, se volverá a la pantalla de inicio y aparecerá el icono a la derecha de la pantalla numérica.



En este momento, si se desea configurar una nueva cocción o recuperar una receta, la misma se iniciará a la hora configurada anteriormente.



- Se puede configurar el arranque diferido solo desde la pantalla de inicio.
- Si no se inicia ninguna cocción, el horario configurado del arranque diferido se tendrá en cuenta para el día siguiente.

Para anular el arranque diferido, desde la pantalla de inicio basta mantener pulsado  hasta pasar a la pantalla de «stand-by».

Enfriamiento

Esta función permite enfriar el compartimiento de cocción si la temperatura interna es superior a 60 °C (140 °F).

En la pantalla de inicio mantenga pulsado el botón  (se vuelve rojo).

- Se activa el ventilador a la velocidad máxima.
- En la pantalla numérica aparece la temperatura interna en proceso de disminución.
- Aparece el icono  intermitente.

Para desactivar la función:

1 Espere hasta alcanzar la temperatura de 60 °C.

2 Pulse el botón  o  (rojo) para volver a la pantalla de inicio.

3 Mantenga pulsado el botón  para volver a la pantalla de «stand-by».



Si la temperatura interna es inferior a 60 °C, esta función no se puede activar.

Funciones de carga y descarga



Estas operaciones se pueden realizar solo desde la pantalla de inicio.

Con un dispositivo USB es posible efectuar la carga y descarga de las recetas y la descarga de los datos HACCP.



Los datos HACCP representan un registro de todas las actividades del aparato en forma de archivo descargable y que puede ser consultado por el personal habilitado.

1. Para habilitar estas funciones, realice una de las siguientes combinaciones de botones, cada una asociada a una determinada función:

- Pulse los botones  y  durante 8 segundos para habilitar la carga de las recetas del USB.
- Pulse los botones  y  durante 8 segundos para habilitar la descarga de las recetas en el USB.
- Pulse los botones  y  durante 8 segundos para habilitar la descarga de los datos HACCP en el USB.



Uso

1. Introduzca la memoria USB (aparece el icono  intermitente).

i Si la memoria no está introducida, el icono  sigue parpadeando hasta que se introduce.

2. Una vez habilitada una operación, pulse  para confirmar (el botón se vuelve rojo y el icono  se vuelve fijo. Para anular la operación pulse el botón .

3. Una vez finalizada la operación, el botón  vuelve a ser blanco y a los pocos segundos se vuelve a la pantalla de inicio.

i El ID del aparato es muy útil porque, durante la descarga de los archivos de los datos HACCP de varios hornos a un USB, no hay riesgo de que los archivos se sobrescriban, sino que permanecen separados y están marcados por el mismo ID.

Restablecimiento de fecha y hora

Desde la pantalla de inicio se pueden restablecer la fecha y la hora actuales:

1. Mantenga pulsado el botón .

2. Siga las instrucciones que se indican en el apartado correspondiente al primer encendido (vea «Primer encendido» - «Ajustes de fecha y hora»).

i En esta operación aparece también la pantalla de configuración del ID del aparato, pero no se puede modificar (vea «Configuración ID del aparato»).

Restablecimiento de la configuración predeterminada

Esta función permite:

- Restablecer la fecha y la hora del sistema;
- Restablecer el ID del aparato.
- Cancelar las recetas memorizadas;
- Restablecer la unidad de medida de la temperatura en grados °C;
- Desactivar el bloqueo de memorización de recetas.

Desde la pantalla de inicio:

1. Pulse a la vez los botones  y  durante al menos 8 segundos.
2. Si el comando se ha recibido satisfactoriamente, todos los botones parpadean en rojo durante algunos segundos y se pasa a la pantalla de «stand-by» sin la hora.

 Tras el restablecimiento de la configuración predeterminada, hay que volver a configurar la hora y la fecha (vea «Primer encendido»).



3.10 Consejos para la cocción

Consejos generales

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

Consejos para cocinar carnes

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

Consejos para la cocción con la función Circular ventilada

La resistencia circular puede funcionar con dos niveles de potencia:

- la potencia mínima, asociada a la velocidad mínima del ventilador, está indicada para cocciones delicadas y para alimentos de pequeñas dimensiones (pastelitos y verduras).
- La potencia máxima, asociada a la velocidad máxima del ventilador, está indicada para cocciones firmes y energéticas y para alimentos de grandes dimensiones (tartas, carne, pescado, entrantes, etc.).

Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Utilice preferentemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.

- La temperatura y la duración de la cocción dependen de la calidad y de la consistencia de la masa.
- Para averiguar si el dulce está hecho por dentro: al terminar de cocinarlo introduzca un palillo de dientes en el punto más alto del dulce. Si la masa no se pega al palillo, el dulce está hecho.
- Si el pastel se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura programada unos 10°C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.

Consejos para la descongelación

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

Para ahorrar energía

- Detenga la cocción unos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los restantes minutos con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga constantemente limpio el interior del aparato.



Limpeza y mantenimiento

4 Limpeza y mantenimiento

4.1 Limpeza del aparato



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

Recomendaciones para la limpieza del aparato

Para una buena conservaci3n de las superficies, es necesario limpiarlas regularmente despu3s de cada uso, dej3ndolas enfriar previamente.

Limpeza ordinaria diaria

Utilice siempre y 3nicamente productos espec3ficos que no contengan abrasivos ni sustancias 3cidas a base de cloro.

Vierta el producto sobre un pa3o h3medo y p3selo por la superficie, aclare cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un pa3o de microfibra.

Manchas de comida o restos

No utilice en ning3n caso estropajos de acero y rasquetas cortantes para no da3ar las superficies.

Utilice los productos normales, no abrasivos, de ser necesario con ayuda de utensilios de madera o de pl3stico. Enjuague cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un pa3o de microfibra.

4.2 Limpeza de la chimenea

Para que el aparato funcione correctamente y para evitar riesgos de da3os, la zona de evacuaci3n de humos

debe mantenerse limpia y seca con regularidad.



Los humos de la cocci3n que salen por la chimenea pueden transportar restos de az3car o grasa. Limpie regularmente los dep3sitos de las superficies externas tal y como se describe en el cap3tulo de limpieza ordinaria diaria.

4.3 Limpeza 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 h3medo y detergente com3n.



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

Desmontaje de la puerta

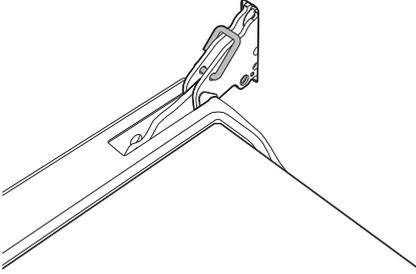
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar la puerta y colocarla sobre un trapo de cocina.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

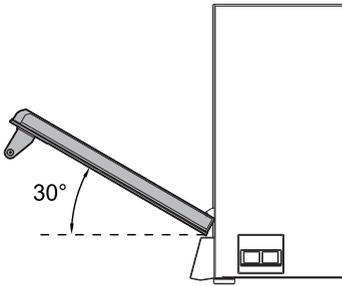
1. Abra la puerta por completo e introduzca dos pasadores en los



agujeros de las bisagras que se muestran en la figura.

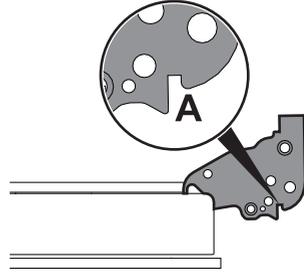


2. Sujete la puerta por los dos lados con ambas manos, levántela hacia arriba formando un ángulo de unos 30° y extráigala.



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

colocada, extraiga los pasadores de los agujeros de las bisagras.



4.4 Limpieza de los cristales de la puerta

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

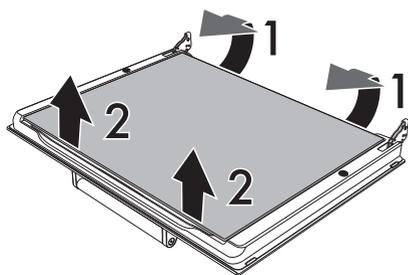


Limpeza y mantenimiento

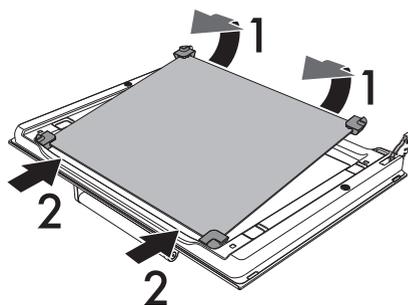
Desmontaje de los cristales interiores

Para facilitar las operaciones de limpieza, los cristales interiores que componen la puerta se pueden desmontar.

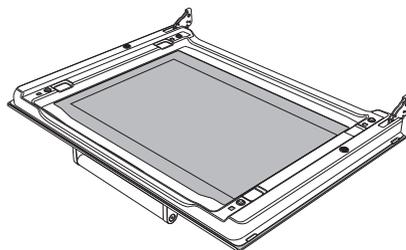
1. Retire el cristal interno tirando de él suavemente hacia arriba en la parte trasera, siguiendo el movimiento indicado por las flechas (1).
2. A continuación, tire del cristal hacia arriba en la parte delantera (2). De este modo, los 4 pernos fijados al cristal se desengancharán de su alojamiento en la puerta.



3. Retire el cristal intermedio levantándolo hacia arriba.

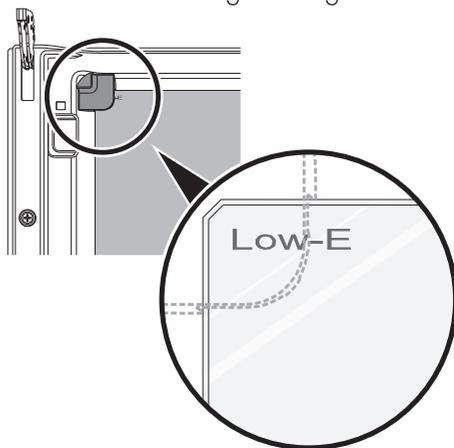


4. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.



En la esquina posterior izquierda del cristal intermedio se encuentra el mensaje «Low-E». Cuando se vuelve a montar el cristal, este mensaje siempre debe ser legible a través de él.

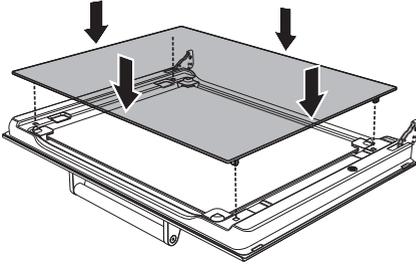
5. Vuelva a colocar el cristal intermedio de manera que el mensaje «Low-E» sea legible con la puerta abierta, tal y como se muestra en la siguiente figura:



Procure volver a colocar todas las protecciones de goma del cristal intermedio tal y como estaban antes de extraerlo.



6. Vuelva a colocar el cristal interno.
Procure centrar y encajar los 4 pernos en su alojamiento de la puerta, presionando ligeramente.



4.5 Limpieza del interior del horno

Para una buena conservación del horno, es necesario limpiarlo regularmente tras dejarlo enfriar.



Se aconseja hacer funcionar el horno a la máxima temperatura durante unos 15 o 20 minutos después de haber utilizado productos específicos, con el fin de eliminar posibles residuos.

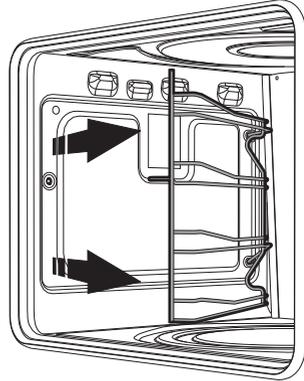


Se aconseja quitar la puerta a fin de facilitar las operaciones de limpieza.

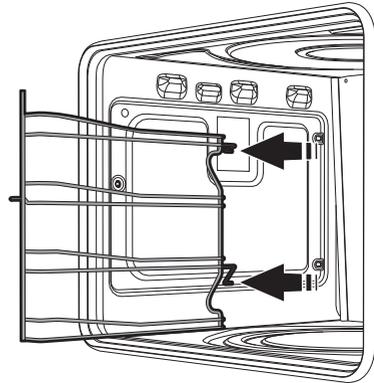
Extracción de las guías de soporte para bandejas

La extracción de las guías permite limpiar más fácilmente las partes laterales. Para extraer las guías:

1. Tire de la guía hacia el interior del horno para desengancharla del bloqueo.



2. Extráigala de los alojamientos situados en la parte trasera.



3. Al finalizar la limpieza, repita las operaciones descritas hasta ahora para volver a colocar las guías.



Limpeza y mantenimiento

4.6 Mantenimiento especial

Sustitución de la lámpara de iluminación interna



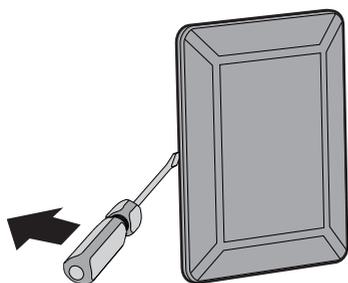
Partes bajo tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

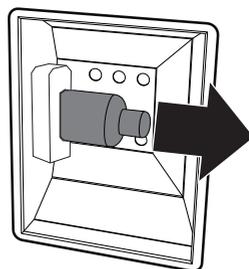
1. Quite todos los accesorios de dentro del compartimento de cocción.
2. Quite las guías de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo un destornillador).



Tenga cuidado en no arañar el esmalte de la pared del compartimento de cocinado.

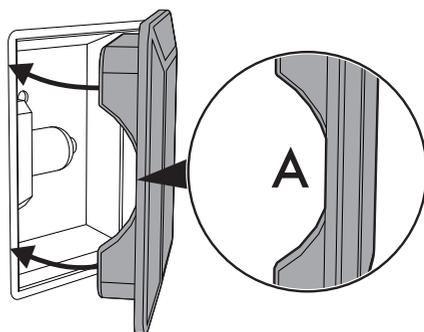


4. Extraiga y quite la lámpara.



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

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



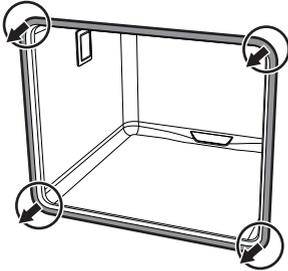
7. Presione a fondo la tapa para que se adhiera perfectamente al soporte de la lámpara.



Desmontaje y montaje de la junta del horno

Para desmontar la junta del horno:

- Desenganche los ganchos situados en las cuatro esquinas y tire de la junta del horno.



Para montar la junta del horno:

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

Consejos para el mantenimiento de la junta del horno

La junta del horno debe conservarse suave y elástica.

- Para mantener limpia la junta use una esponja no abrasiva y lávela con agua templada.



Instalación

4.7 Si el aparato no funciona

Problema	Posible solución
El horno no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • La clavija no está bien enchufada en la toma de corriente. • Se ha verificado alguna avería o funcionamiento incorrecto en la instalación eléctrica. • Hay fusibles en cortocircuito o interruptores desconectados.
El horno emplea demasiado tiempo para cocer o cuece demasiado rápidamente	<ul style="list-style-type: none"> • La configuración de los parámetros de cocción no es correcta.
No se dispensa vapor	<ul style="list-style-type: none"> • No se ha configurado correctamente el programa de humidificación. • La puerta del horno no está bien cerrada.
Se forma humedad dentro del horno y encima de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos quedan demasiado tiempo dentro del horno después del final de la cocción. No deje los alimentos más de 15-20 minutos dentro del horno después del final de la cocción.
Hay agua dentro del horno	<ul style="list-style-type: none"> • El dispositivo que controla el flujo de agua dentro del horno no funciona correctamente. • El mando dispensador se ha activado durante un período de tiempo demasiado prolongado.

Este producto responde a las normas vigentes de seguridad relativas a los aparatos eléctricos. Los eventuales controles técnicos o las reparaciones deberán ser llevadas a cabo por personal cualificado para evitar situaciones de peligro para el usuario.

i Cuando el aparato no funcione, antes de recurrir al Servicio de Asistencia y para evitar gastos inútiles, verifique personalmente que se hayan efectuado todas las operaciones listadas arriba.

Mantenimiento Ordinario

- El aparato debe ser sometido periódicamente (al menos una vez por año) a un control total que debe ser realizado por un técnico experto.
- Cualquier trabajo de mantenimiento lo debe hacer solo un técnico experto.
- Antes de hacer cualquier mantenimiento es necesario desconectar la alimentación eléctrica y esperar el enfriamiento del aparato.



5 Instalación

5.1 Conexión eléctrica



El borne marcado con este símbolo  conecta entre sí partes que normalmente se encuentran en el potencial de tierra. Conecte correctamente los aparatos mediante este borne, para garantizar la equipotencialidad de los mismos.



Si la tensión de fase baja a menos de 190V~, podría disminuir el rendimiento del horno, no debido al producto.

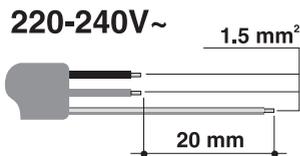
Información general

Compruebe que las características de la red eléctrica se adecuan a los datos indicados en la placa. La placa de identificación con los datos técnicos, el número de serie y la marca está aplicada en un lugar visible del aparato. No quite nunca esta placa.

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

El aparato está dotado de un cable tripolar del tipo H07RN-F (3 x 1,5 mm², se refiere a la sección del conductor interno) con enchufe de conexión.

Modalidades de conexión



Los valores indicados más arriba hacen referencia a la sección del conductor interno.

Conexión fija

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

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

Conexión con enchufe y toma de corriente

Controle que la clavija y la toma de corriente sean del mismo tipo y que tengan la capacidad adecuada para el máximo consumo de corriente del aparato.

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

Sustitución del cable



**Tensión eléctrica
Peligro de electrocución**

- Desactive la alimentación eléctrica general.
- **La sustitución del cable de conexión eléctrica debe ser llevada a cabo solo por personal técnico cualificado.**

1. Desenrosque los tornillos del cárter trasero y quite el cárter para acceder a la bornera.
2. Sustituya el cable.
3. Asegúrese de que los cables siguen el recorrido ideal para evitar cualquier contacto con el aparato.



Instalación

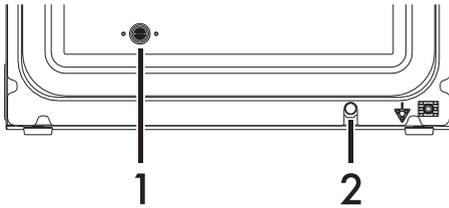
5.2 Conexión del agua



Uso incorrecto
Riesgo de daños al aparato

- Si la tubería del agua fuese nueva o hubiese estado inactiva un período largo, antes de hacer la conexión asegúrese (haciéndola correr) que el agua aparezca límpida y sin impurezas.
- La presión entrante debe estar comprendida entre mínimo 50 kPa y máximo 500 kPa.

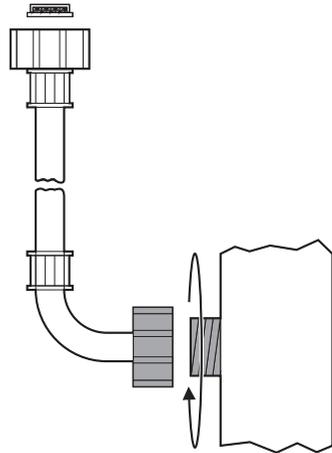
En el panel trasero del aparato se encuentra la apertura para la conexión del agua y la apertura para la conexión eléctrica.



1 Conexión para la humidificación interna.

2 Terminal para la conexión eléctrica.

Conecte la entrada **1** a una toma de agua con un extremo roscado de $\frac{3}{4}$ ".



5.3 Colocación



Aparato pesado
Peligro de heridas por aplastamiento

- Coloque el aparato 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.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.



Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

- Los contrachapados, las colas o los revestimientos plásticos de los muebles adyacentes deben ser termorresistentes (no inferior a 90°C).



Instalación incorrecta
Riesgo de lesiones personales

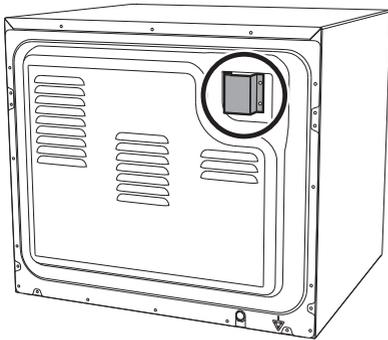
- El plano de apoyo del aparato no debe superar los 1,60 m de altura desde el suelo.

Nivelación

Nivele el aparato con respecto al suelo mediante las patas regulables. El ajuste de la pata es de 10 mm aproximadamente.

Tubo de descarga del vapor

En la parte trasera del aparato hay un conducto para descargar el vapor producido durante la cocción.



Estos deben estar libres de cualquier obstáculo. Evite el aplastamiento.

Instalaciones múltiples

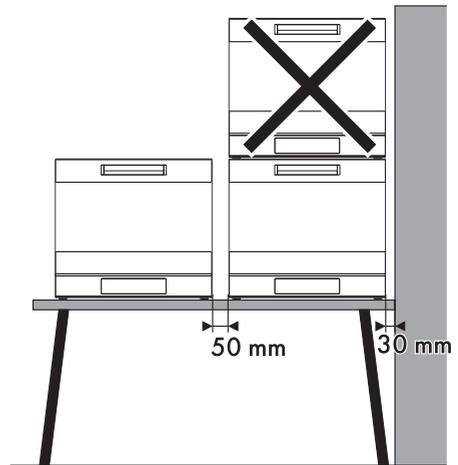


Peso: Kg 32,6

En caso de instalaciones múltiples, coloque dos aparatos o más, uno al lado de otro, a una distancia de 50 mm entre sí, y colóquelos a una distancia de al menos 50 mm de una posible pared trasera y a 30 mm de una posible pared lateral.

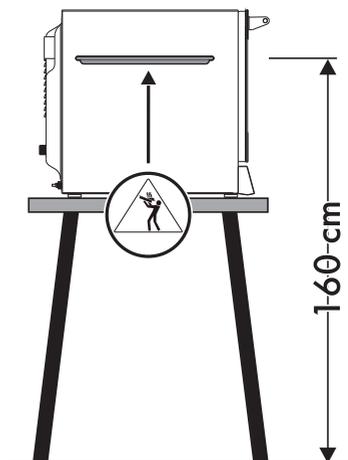
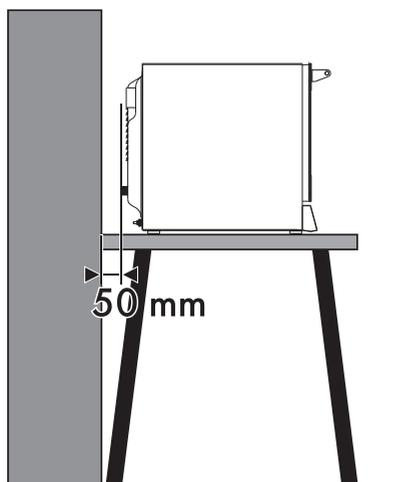


No está permitido sobreponer dos aparatos o más.





Instalación



Este aparato debe ser instalado sobre un banco de trabajo. No instale el aparato en el suelo.



Temperatura elevada de los alimentos

Peligro de quemaduras

- Por razones de seguridad, **NO** ponga la última bandeja a una altura superior a 160 cm.
- En caso de necesidad, **aplique OBLIGATORIAMENTE** el adhesivo proporcionado a la altura indicada en la figura siguiente.

