

ADVERTENCIAS	213	Uso de los accesorios	224
Advertencias generales de seguridad	213	Programador digital	224
Para este aparato	217	Primer uso	225
Función del aparato	218	Uso del horno	225
Este manual de uso	218	Uso de la sonda de temperatura (solo en algunos modelos)	229
Responsabilidad del fabricante	218	Consejos para la cocción	231
Placa de identificación	218	Tabla indicativa de las cocciones	232
Eliminación	218	Indicaciones para cocciones multinivel	234
Indicaciones para organismos de control europeos		Indicaciones para los Organismos de vigilancia	234
219		Funciones especiales	235
Datos técnicos de eficiencia energética	219	Funciones secundarias	238
Para ahorrar energía	219	Ajustes	239
Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by	219	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	241
Iluminación	219	Limpieza del aparato	241
Cómo leer el manual de uso	219	Limpieza de la puerta	242
DESCRIPCIÓN	220	Limpieza del compartimiento de cocción	243
Descripción general	220	Funciones especiales de limpieza	244
Panel de mandos	221	Vapor Clean (solo en algunos modelos)	244
Otras partes	222	Pirólisis (solo en algunos modelos)	246
Accesorios	222	Mantenimiento especial	247
Accesorios opcionales (se venden por separado)		INSTALACIÓN	248
223		Conexión eléctrica	248
USO	223	Colocación	249
Operaciones preliminares	223		

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

Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- **ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso: los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- **ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso: no toque los elementos que producen el calor.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del horno.
- 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.

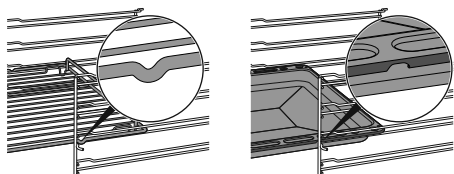
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños 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 AEROSOLIOS 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 agresivos o corrosivos (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos), ni materiales ásperos o rascadores metálicos afilados, porque pueden rayar la superficie, provocando la rotura del cristal. Emplee, si es preciso,

- utensilios de madera o plástico.
- No se siente sobre el aparato.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- Introduzca las rejillas y las bandejas en las guías laterales hasta que toquen el tope. Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden su extracción deben estar orientados hacia abajo y hacia la parte trasera del interior del horno.



- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- Peligro de incendio: no deje objetos dentro del horno.
- **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 interior del horno.
- Retire todas las bandejas y rejillas que no vaya a utilizar durante la cocción.
- No recubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del horno.
- Si es necesario, puede utilizar la rejilla para bandejas (de serie o vendida por separado según el modelo) colocándola en la parte inferior como soporte para cocinar.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- No utilice la puerta abierta como palanca para colocar el equipo en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.

Para aparatos pirolíticos

- Durante la pirólisis las superficies podrían alcanzar temperaturas más elevadas de

lo habitual. Mantenga alejados a los niños.

- Antes de iniciar la pirólisis, elimine del interior del horno los posibles restos sólidos o líquidos de comida de cocciones anteriores.
- Antes de iniciar la pirólisis, retire todos los accesorios del interior del horno.
- Antes de iniciar la pirólisis, si sobre el horno está instalada una placa de cocción, apague los quemadores o las placas eléctricas.

Instalación y mantenimiento

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN BARCOS 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.
- **ATENCIÓN:** Durante la colocación del electrodoméstico, asegúrese de que el cable de alimentación no se enrede ni se dañe.
- 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.
- Permita la desconexión del aparato tras la instalación, mediante un enchufe accesible o un interruptor en caso de 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.

- **ATENCIÓN:** Antes de sustituir las lámparas de iluminación interna, asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado de la alimentación eléctrica, o que se haya apagado la alimentación general.
- Las lámparas utilizadas en este aparato son específicas para electrodomésticos, por lo que no debe utilizarlas para la iluminación de la casa.
- Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 4000 metros sobre el nivel del mar.

Para este aparato

- No se apoye ni se siente sobre la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos encajados en las puertas.
- No instale ni utilice el aparato al aire libre.
- (solo en algunos modelos) Utilice únicamente la sonda de temperatura suministrada o recomendada por el fabricante .

Sonda de temperatura (si está incluida)

- 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.
- 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.
- 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 en el interior del horno.
- Ninguna parte de la sonda de temperatura debe entrar en contacto con las paredes del interior del horno, 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.
- No utilice la sonda de temperatura durante la pirólisis.

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.

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.

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;

- manipulación aunque solo sea de una parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

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.

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 medio ambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.



Tensión eléctrica

Peligro de electrocución

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

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación y retírelo.
- Entregue el aparato en 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 en 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.

Indicaciones para organismos de control europeos

Fan forced mode

la función ECO utilizada para definir la clase de eficiencia energética cumple con las especificaciones de la norma europea EN 60350-1.

Conventional heating mode

Para utilizar la función ESTÁTICA es necesario saltarse la fase de precalentamiento (véase apartado "Fase de precalentamiento" en el capítulo USO).

Datos técnicos de eficiencia energética

La información de acuerdo con las regulaciones europeas de etiquetado energético y diseño ecológico está contenida en un documento que acompaña las instrucciones del producto.

Estos datos se encuentran en la "Ficha de datos del producto" que se puede descargar desde la página web, en la sección correspondiente al producto en cuestión.

Para ahorrar energía

- Precaliente el aparato solamente si la receta lo requiere. La fase de precalentamiento se puede excluir en todas las funciones (vea el capítulo «Fase de precalentamiento»), excepto en las funciones PIZZA (precalentamiento no excludible) y ECO (precalentamiento no existente).
- En todas las funciones (incluida la función ECO) no abra la puerta durante la cocción.
- 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.

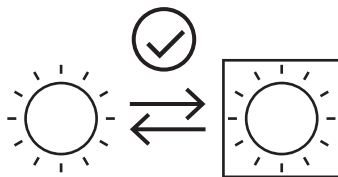
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga siempre limpio el compartimiento de cocción.

Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by

Los datos técnicos sobre el consumo en modo apagado/stand-by del aparato se pueden encontrar en la página web www.smeg.com, en la página dedicada al producto en cuestión.

Iluminación

- Este aparato contiene bombillas que pueden ser reemplazadas por el usuario.



- Las bombillas en cuestión son aptas para funcionar a una temperatura ambiente igual o superior a 300 °C y están diseñadas para su uso en aplicaciones de alta temperatura, como hornos.
- Este aparato contiene bombillas de eficiencia energética "G".

Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:



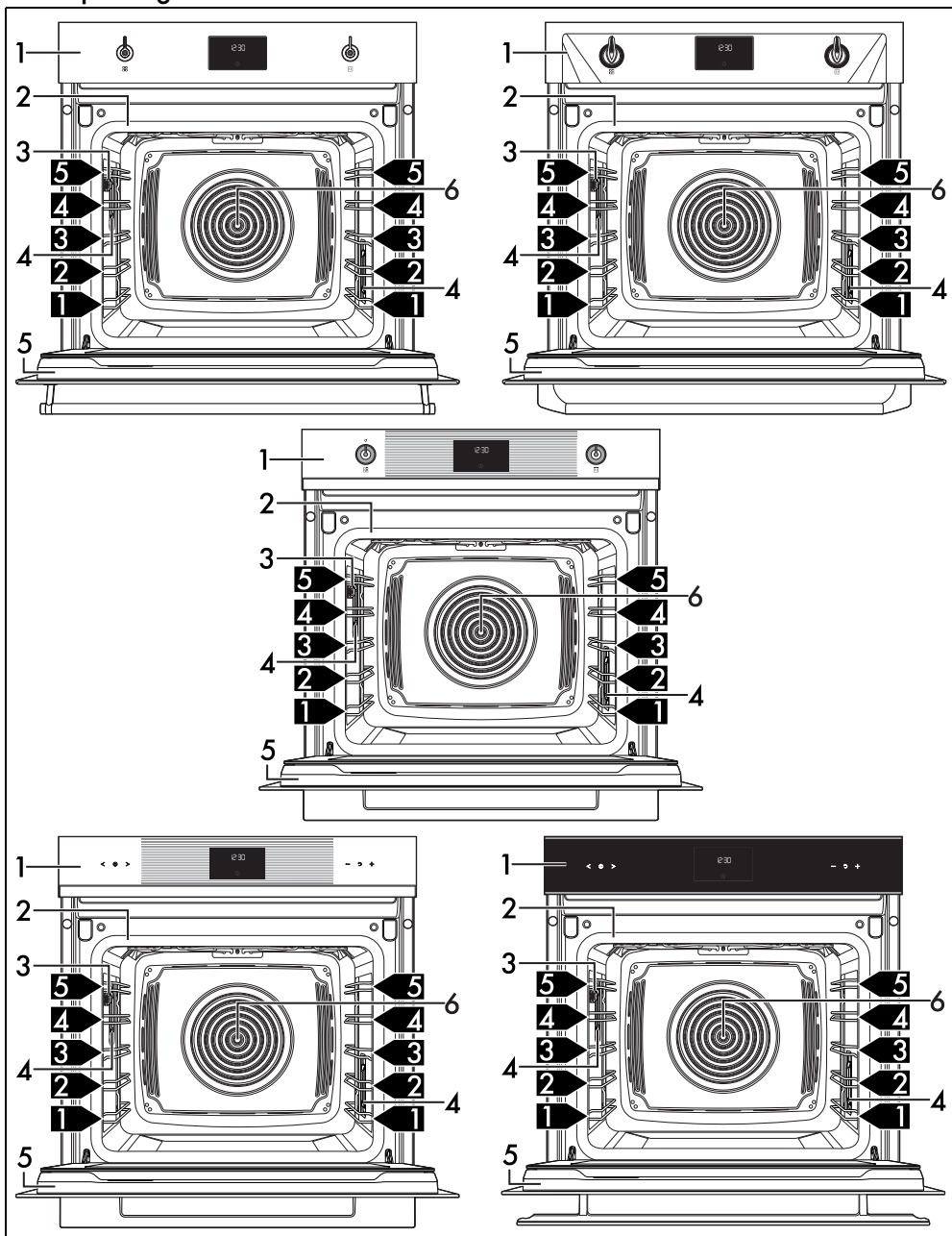
Advertencia/Atención



Información/Sugerencia

DESCRIPCIÓN

Descripción general



1 Panel de mandos

2 Junta

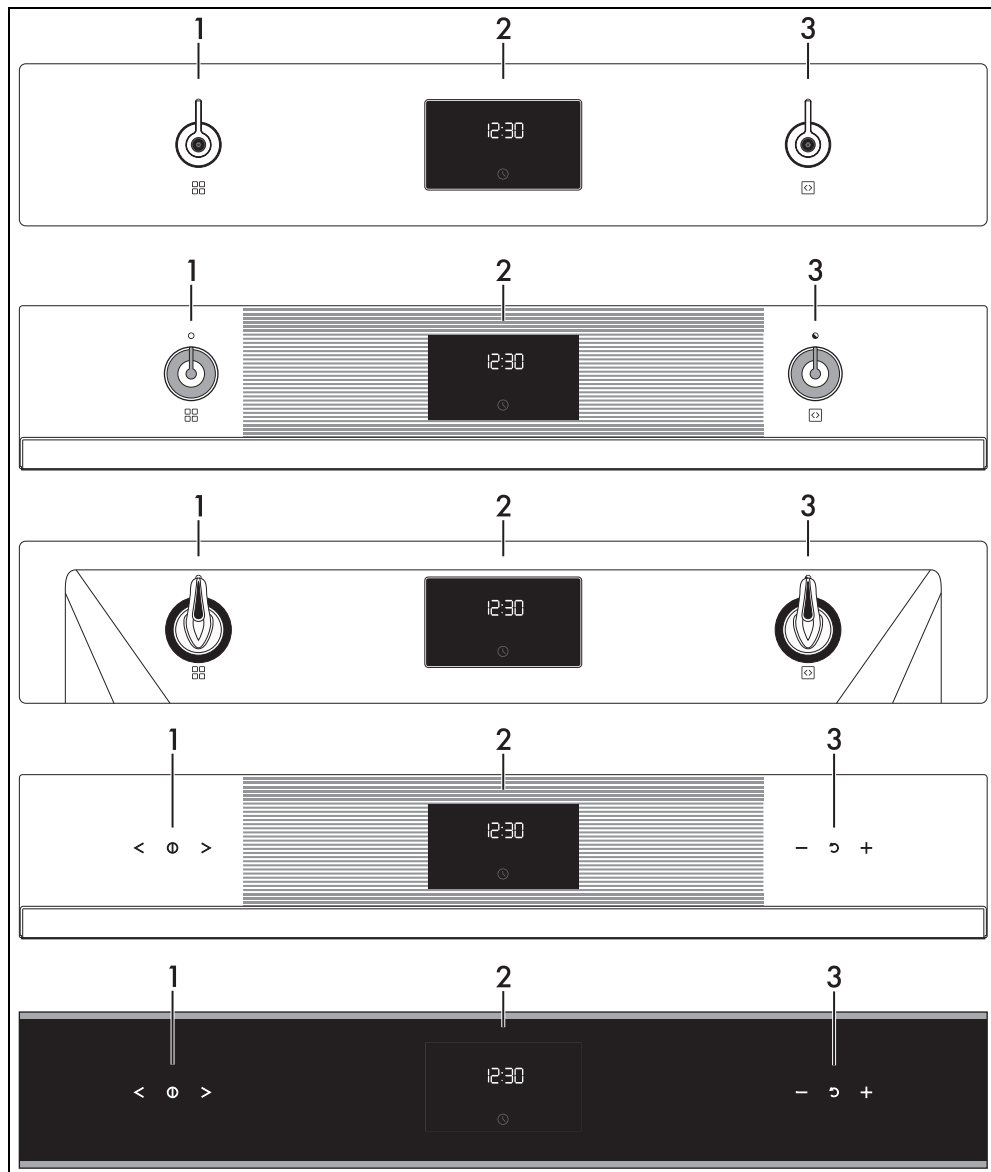
3 Toma de corriente de la sonda de temperatura (solo en algunos modelos)

4 Lámpara

- 5 Puerta
- 6 Ventilador

1,2,3 Nivel del bastidor

Panel de mandos



1 Teclas táctiles/mando de funciones

Mediante estas teclas o este mando es posible hacer lo siguiente:

- encender/apagar el aparato;

- seleccionar una función.



Gire el mando de las funciones a la posición 0 para terminar de inmediato una posible cocción.

2 Programador digital

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

3 Teclas táctiles/mando de temperatura

Mediante estas teclas o este mando es posible programar lo siguiente:

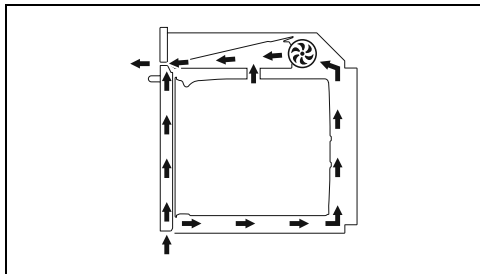
- la temperatura de cocción;
- la duración de una función;
- las cocciones programadas;
- la hora actual;
- activar o desactivar temporalmente una función.

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.

Ventilador de enfriamiento



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

Iluminación interior del horno

La iluminación interna del aparato se enciende:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se selecciona cualquier función,

excepto las funciones **e** - **v** -



(según el modelo).

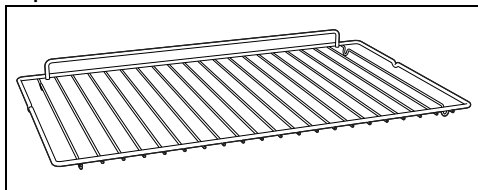


Cuando la puerta está abierta no es posible apagar la iluminación interna.

Accesorios

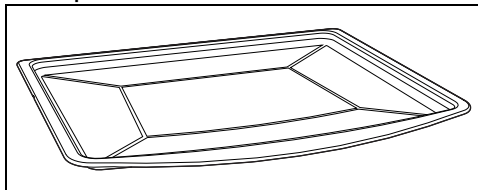
- Algunos modelos no tienen todos los accesorios.
- Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.
- Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados. Utilice solo accesorios originales del fabricante.

Rejilla



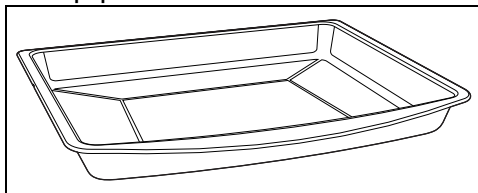
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Bandeja



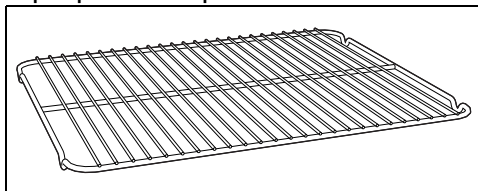
Para la cocción de tartas, pizzas, dulces horneados, galletas.

Bandeja profunda



Útil para recoger las grasas de los alimentos colocados en la rejilla de arriba y para la cocción de pasteles, pizzas, dulces, galletas...

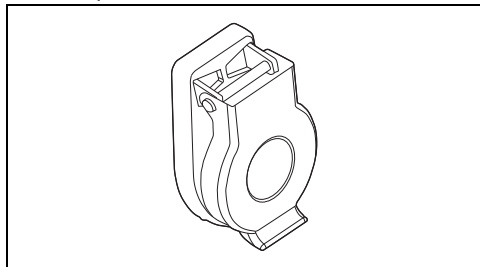
Rejilla para bandeja



Para apoyar encima de la bandeja del horno,

útil para la cocción de alimentos que pueden gotear.

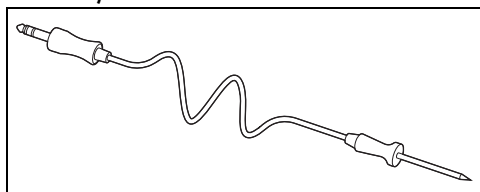
Tapa de protección (solo en algunos modelos)



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

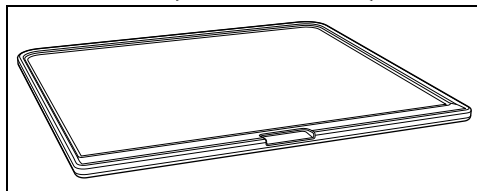
Accesorios opcionales (se venden por separado)

Sonda de temperatura (solo en algunos modelos)



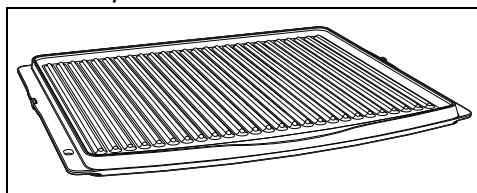
Con la sonda de temperatura se puede realizar una cocción en función de la temperatura que mide la sonda en el centro del alimento.

PPR2 o STONE (Piedra refractaria)



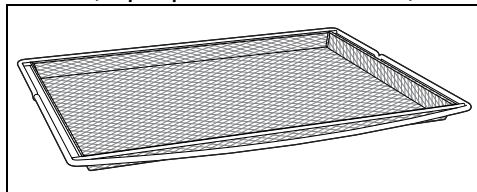
Accesorio ideal para productos de panificación (pizza, pan, focaccia...), que se puede utilizar también para preparaciones más delicadas como galletas.

BBQ (Parrilla grill revestida con teflón para barbacoa)



Accesorio de doble uso: el lado con estrías es apto para parrilladas de carne (solomillos, hamburguesas...), mientras que la superficie lisa se puede utilizar para verduras, frutas, pescado...

AIRFRY (Rejilla para frituras sin aceite)



Accesorio recomendado para freír con aire alimentos previamente rebozados, precocinados y/o congelados (patatas fritas, croquetas de patatas o de carne...).

USO

Operaciones preliminares



Vea Advertencias generales de seguridad.

- Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
- Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios o de las bandejas.

- Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea el capítulo "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO").

Primer calentamiento

1. Programe una cocción de al menos una hora (vea el apartado "Uso del horno").
2. Caliente el compartimento de cocción vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos de fabricación.

Durante el calentamiento del aparato,

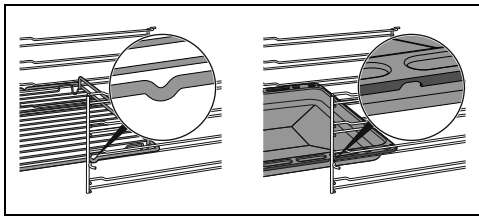
- ventile el local;
- márchese del lugar.

Uso de los accesorios

Rejillas y bandejas

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

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

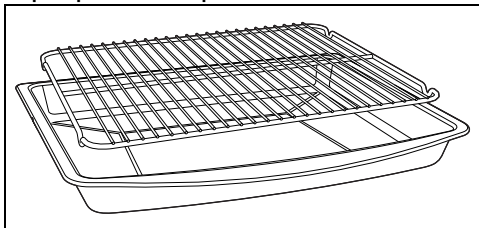


Introduzca las rejillas y las bandejas con cuidado en el compartimento de cocción hasta el tope.



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

Rejilla para bandeja

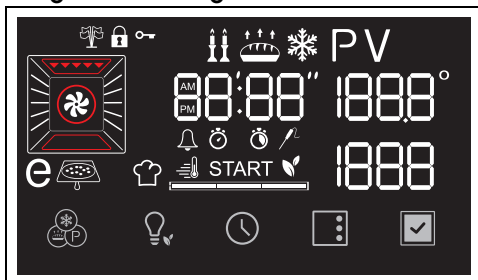


La rejilla para la bandeja debe introducirse dentro de la bandeja. De esta forma, es posible recoger la grasa separada de los alimentos en cocción.



Pulse de forma continua las teclas o para modificar rápidamente el valor del parámetro seleccionado.

Programador digital



La pantalla muestra los parámetros y los valores relativos a la operación actualmente seleccionada. Para utilizarlos basta girar los mandos de las funciones y de la temperatura y/ o pulsar las teclas que aparecen en la parte baja de la pantalla, según las operaciones deseadas.

Teclas táctiles (solo en algunos modelos)

Algunas versiones del panel de mandos incorporan teclas táctiles en lugar de mandos.

- Con las teclas táctiles y es posible seleccionar la función deseada y los parámetros (como tiempo o temperatura, en función del menú seleccionado) que aparecen en la pantalla.




Pulse de forma continua las teclas o para desplazarse rápidamente por los parámetros que quiera modificar.


- Mantenga la tecla táctil pulsada unos segundos para salir de la función actual y regresar a la pantalla del reloj.
- Con las teclas táctiles y es posible aumentar o reducir el valor del parámetro seleccionado.




Pulse de forma continua las teclas o para modificar rápidamente el valor del parámetro seleccionado.



- Mantenga la tecla táctil pulsada unos segundos para que el parámetro seleccionado recupere el valor

- predeterminado.
- Para confirmar el valor deseado, pulse la tecla  de la pantalla.

 Por convención, todas las instrucciones de este manual hacen referencia al modelo con mandos.

Primer uso





 Si la hora no está programada no es posible encender el horno.



Cuando se utiliza por primera vez, o tras una interrupción prolongada de la corriente, el aparato muestra parpadeando en la pantalla la leyenda  y la tecla . Para poder empezar cualquier cocción es necesario seleccionar la hora actual.




Ajuste de la hora


- Pulse la tecla .
- Gire el mando de la temperatura para seleccionar el formato de la hora deseado ( o bien ).


 Al seleccionar la versión  en la pantalla aparecen las leyendas  (antemeridiano) o  (postmeridiano).

- Pulse la tecla  para confirmar y pasar al ajuste de la hora.
- Gire el mando de la temperatura para ajustar la hora actual.
- Pulse la tecla  para configurar la hora actual y pasar a seleccionar los minutos.
- Gire el mando de la temperatura para ajustar los minutos de la hora actual.

- Pulse la tecla  para confirmar.


 Podría ser necesario modificar la hora actual, por ejemplo, a causa de la hora legal-solar.

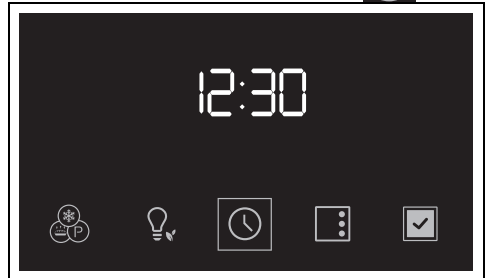
 Cuando la hora actual está visible, la pantalla pasa a la visualización con brillo bajo 2 minutos después de la última actuación en los mandos.

 Para anular la operación, gire el mando de las funciones o mantenga pulsada durante unos segundos la tecla




Modificación de la hora

- En el menú principal, mantenga pulsada durante unos segundos la tecla .




- Proceda con la modificación de la hora como indicado a partir del apartado 2 del capítulo anterior.

Uso del horno


 Vea Advertencias generales de seguridad.

Cocción tradicional

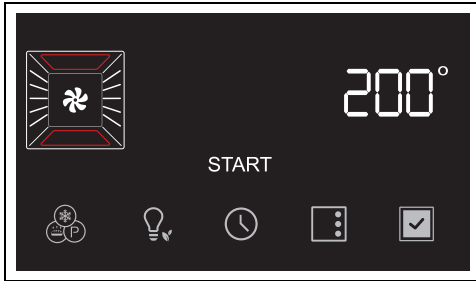
 Es posible detener una cocción en cualquier momento girando el mando de las funciones a la posición 0.

- Gire el mando de las funciones a la derecha o a la izquierda para seleccionar la función deseada (por ejemplo,


"VENTILADO" ).

La tecla  y la leyenda **START** empiezan a parpadear.

2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para programar la temperatura deseada (por ejemplo, "200 °C").







3. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.

 Cuando se abre la puerta, se para la función en curso. La función se reanuda automáticamente al cerrar la puerta.

Fase de precalentamiento

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



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

 Es posible obviar la fase de precalentamiento manteniendo pulsada durante unos segundos la tecla .

Al finalizar el precalentamiento:

- se apaga el piloto 
- se activa una señal acústica;
- la leyenda **START** y la tecla  parpadean para indicar que se puede hornear el alimento.

Fase de cocción

1. Abra la puerta.
 2. Hornee el alimento que desea cocinar.
 3. Cierre la puerta.
- 
- Si la comida ya está en el horno, pulse la tecla  para poner en marcha la


cocción.

4. Compruebe el estado de cocción del alimento encendiendo la lámpara de iluminación interior.

Fin de la cocción

5. Para finalizar la cocción, vuelva a colocar el mando de las funciones en 0 para salir de la función.

Cocción temporizada

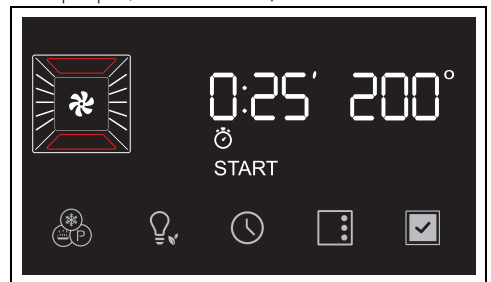
 La cocción temporizada es la función que permite iniciar la cocción y terminarla una vez transcurrido el tiempo programado por el usuario.

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




En la pantalla parpadea el piloto .

2. Gire el mando de la temperatura para programar la duración de la cocción (desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo, "25 minutos").




3. Pulse la tecla  para confirmar la duración de la cocción.

 Tenga en cuenta que a la duración de la cocción deben añadirse algunos minutos útiles para el precalentamiento del horno.

4. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.

Al finalizar el precalentamiento:

5. Hornee el alimento.
6. Pulse la tecla  para poner en marcha la cocción.

La cocción temporizada se señala con la progresiva disminución del tiempo en la



pantalla numérica y de los segmentos en la barra .

Al finalizar la cocción se activa una señal acústica y en la pantalla se muestra la leyenda

End

7. Vuelva a colocar el mando de las funciones en la posición 0.

Para cancelar una cocción temporizada

1. Pulse durante unos segundos la tecla .
2. Gire el mando de la temperatura en sentido contrario a las agujas del reloj y ponga a cero la duración de la cocción.
3. Pulse la tecla  para confirmar.

Cocción programada



La Cocción programada es la función que permite finalizar una cocción temporizada a la hora programada por el usuario, con el consiguiente apagado automático del aparato.



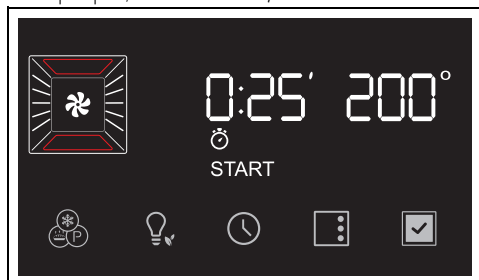
Por razones de seguridad, no es posible programar solo la hora de fin de cocción sin haber programado su duración.

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



En la pantalla parpadea el piloto .

2. Gire el mando de la temperatura para programar la duración de la cocción (desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo, "25 minutos").



3. Pulse la tecla .

En la pantalla parpadea el piloto .

4. Gire el mando de la temperatura para programar la hora de fin de la cocción (por ejemplo, "13:15").



5. Pulse la tecla  para confirmar la hora de fin de cocción.

6. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.

El aparato permanece a la espera de la hora de inicio programada.




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

Al finalizar la cocción se activa una señal acústica y en la pantalla se muestra la leyenda



End

7. Vuelva a colocar el mando de las funciones en la posición 0.

Para cancelar una cocción programada

1. Pulse durante unos segundos la tecla .

En la pantalla parpadea el piloto .

2. Pulse brevemente la tecla . En la pantalla parpadea el piloto .

3. Gire el mando de la temperatura en sentido contrario a las agujas del reloj y ponga a cero la duración de la cocción.

4. Pulse la tecla  para confirmar.



Así se cancela solo la cocción programada. La cocción temporizada comienza inmediatamente con la fase de precalentamiento.











Para interrumpir la cocción, vuelva a colocar siempre el mando de las funciones a la posición 0.

Temporizador minuterero durante una cocción



El temporizador minuterero no interrumpe la cocción, pero avisa al usuario cuando han transcurrido los minutos programados.

1. Pulse la tecla . En la pantalla parpadea el piloto .
1. Pulse la tecla . En la pantalla aparecen los números  y parpadea el piloto .
2. Gire el mando de la temperatura para programar la duración del temporizador (de 1 minuto hasta 13 horas).
3. Pulse la tecla  para confirmar.
4. Al finalizar el tiempo programado se activa una señal acústica y en la pantalla parpadea el piloto .
5. Pulse la tecla  para salir de la función.

Listado de las funciones de cocción tradicionales



En algunos modelos no todas las funciones están presentes.

ESTÁTICO



Cocción tradicional que permite preparar un plato a la vez. Ideal para cocinar asados, carnes grasas, pan y tartas rellenas.

VENTILADO



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

TERMOVENTILADO



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 cocinar de manera rápida en varias bandejas sin mezclar aromas. Ideal para alimentos de grandes volúmenes o que requieren cocciones intensas.

GRILL



Permite obtener excelentes resultados de cocción a la parrilla y de gratinado. Se utiliza al final de la cocción para dorar de manera uniforme los platos.

GRILL VENTILADO



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

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. Ideal no solo para pizzas, sino también para tartas y galletas.

ECO



Esta función resulta especialmente indicada para la cocción en un solo nivel, reduciendo el consumo energético.

Se recomienda para todo tipo de alimentos, excepto los que pueden generar mucha humedad (por ejemplo, verdura).

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



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



En la función ECO, los tiempos de cocción (y de un posible precalentamiento) son más largos y pueden depender de la cantidad de alimentos que se hornean.



La función ECO es una función de cocción delicada que está recomendada para preparar platos que no requieren una temperatura superior a 210 °C. Es aconsejable elegir otra función para cocinar a temperatura más elevada.



La temperatura mínima del horno recomendada para cocinar con la sonda es de 120°C, excepto en el caso de cocción a baja temperatura.

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



Vea Advertencias generales de seguridad.

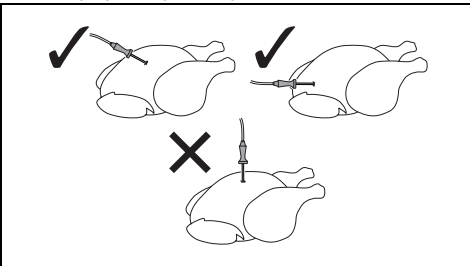
Con la sonda de temperatura se pueden cocinar con precisión asados, redondo de ternera y otros muchos cortes de carne de diferente tamaño. La sonda, de hecho, permite una cocción perfecta de los alimentos gracias al control preciso de la temperatura en su interior. La temperatura en el interior de los alimentos se mide con un sensor especial ubicado dentro de la punta.



No instale las guías telescópicas en el cuarto nivel empezando por abajo, ya que no permitirían el acceso a la toma lateral de la sonda de temperatura.

Correcta colocación de la sonda

1. Coloque el alimento en una bandeja.
2. Introduzca la punta de la sonda dentro del alimento fuera del horno.
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.



Atención: Las partes accesibles se calientan mucho durante el uso. Protéjase las manos con guantes térmicos durante la conexión de la sonda de temperatura y para mover alimentos dentro del compartimento de cocción.



El rango de temperatura que se puede seleccionar varía de un mínimo de 50°C a un máximo de 90 °C.



Si se selecciona un valor demasiado bajo para la temperatura del horno, 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.

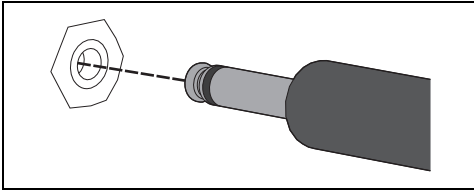


Si por cualquier motivo resultase necesario desconectar la sonda sin tocar los mandos o la pantalla durante la cocción con sonda, la función continúa como una cocción normal.

Con el horno frío:

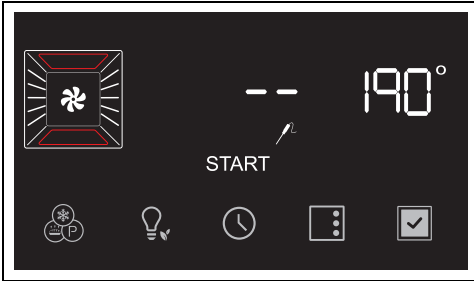
1. Seleccione la función de cocción (por ejemplo «VENTILADO  »).
2. Gire el mando de temperatura para ajustar la temperatura de cocción (por ejemplo «190°C»).
3. Abra la puerta del aparato.
4. Introduzca la bandeja en la que está depositado el alimento que se va a cocinar en las correspondientes guías.
5. Introduzca el conector jack de la sonda de temperatura en la toma lateral específica

utilizando la misma sonda para abrir la tapa de protección.



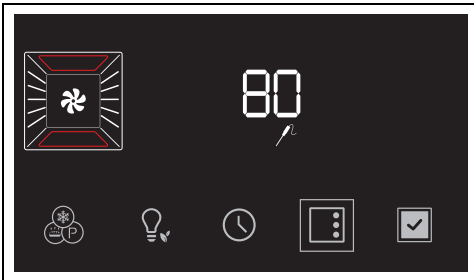
En la pantalla se enciende el piloto .

6. Cierre la puerta.



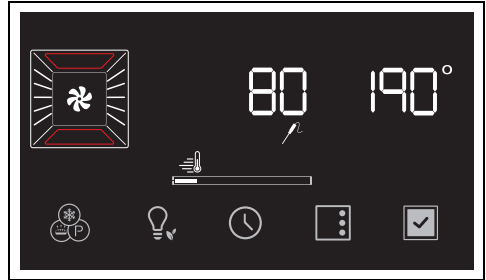
7. Pulse la tecla  de la pantalla para modificar la temperatura objetivo.

8. Gire el mando de temperatura para ajustar la temperatura objetivo (por ejemplo «80°C»).





9. Pulse la tecla  para confirmar la temperatura objetivo programada.

10. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.



El aparato iniciará la fase de precalentamiento.

 Es posible obviar la fase de precalentamiento manteniendo pulsada durante unos segundos la tecla .

Con cocción iniciada:

1. Seleccione la función de cocción (por

ejemplo «VENTILADO »).

2. Gire el mando de temperatura para ajustar la temperatura de cocción (por ejemplo «190°C»).

3. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.

El aparato iniciará la fase de precalentamiento.

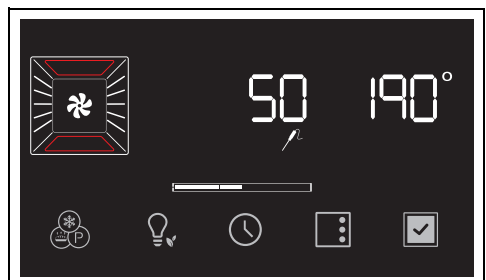
Al finalizar el precalentamiento:




4. Abra la puerta del aparato.

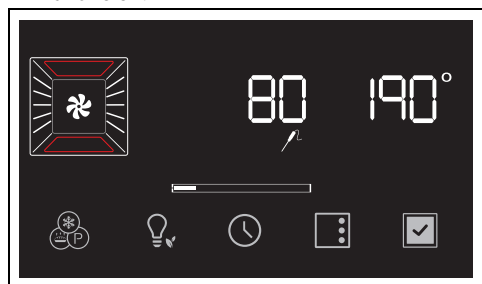
5. Introduzca la bandeja en la que está depositado el alimento que se va a cocinar en las correspondientes guías.

6. Introduzca el conector jack de la sonda de temperatura en la toma lateral específica utilizando la misma sonda para abrir la tapa de protección.

En la pantalla se enciende el piloto .



7. Cierre la puerta.
8. Pulse la tecla  de la pantalla para modificar la temperatura objetivo.
9. Gire el mando de temperatura para ajustar la temperatura objetivo (por ejemplo «80°C»).
10. Pulse la tecla  para confirmar la temperatura objetivo programada.
11. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.



Fin de la cocción con la sonda de temperatura

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

Las resistencias se desactivan, se activa una señal acústica y en la pantalla se muestra la leyenda **End**.

1. Abra la puerta.
2. Retire la sonda del alimento y de la toma.
3. Saque el alimento del horno.
4. Asegúrese de que la tapa de protección esté bien cerrada.
5. Cierre la puerta.

Consejos para la cocción

Consejos generales

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

Consejos para 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 las cocciones con Grill y Grill ventilado

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

Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de 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 dulce se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura ajustada en aproximadamente 10°C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.


Consejos para la descongelación y el leudado

- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera rejilla del compartimento 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 compartimento de cocción un recipiente con agua.

Consejos para usar la sonda (si está presente)

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 la tecla  y compruebe la temperatura del alimento por medio del valor indicado en la **temperatura instantánea**.

Para ahorrar energía

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

Tabla indicativa de las cocciones

Leyenda



Rejilla

Se recomienda usar la rejilla como superficie de apoyo para moldes/recipientes de horno. Si faltara la rejilla para bandeja, la rejilla se puede utilizar como base para parrilladas con la bandeja profunda colocada en un nivel inferior para recoger los jugos.

Para cocciones multinivel, coloquen dos rejillas dejando un nivel vacío entre una y otra.

Utilice la función TERMOVENTILADO  y/o BASE TERMOVENTILADA .



Bandeja

Utilice la bandeja para elaboraciones de pastelería, panes no muy gruesos y cocciones sin añadido de líquidos.

Se recomienda utilizar la función ESTÁTICO  en el nivel deseado.

Se recomienda usar la bandeja profunda para cocciones en un solo nivel.

Coloque la bandeja profunda en el nivel central cuando utilice las funciones ventiladas.



Bandeja profunda

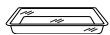
Cuando se utiliza la función ESTÁTICO  coloque la bandeja profunda en el nivel deseado.

Para cocciones con la función GRILL  coloque la bandeja en el último nivel con la rejilla para bandeja.



Rejilla para bandeja

Se recomienda usar la rejilla para bandeja como base para recoger los jugos de las parrilladas.



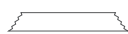
bandeja de aluminio



molde para tartas





fuente de pírex para asados



papel de horno

preh = precalentamiento

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)	preh
PASTA						
Ñoquis a la romana (para 4 personas)	0,6 - 0,8	VENTILADO	4 	180	10 - 12	Sí
Los tiempos indicados en la tabla no incluyen los tiempos de precalentamiento y son indicativos.						

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel		Temp. (°C)	Tiempo (minutos)	preh
Lasaña (para 4 personas)	0,6 - 0,7	VENTILADO	3		180	20	Sí
Creps de jamón y requesón	6 uds.	VENTILADO	5		220	8	Sí
Ñoquis a la sorrentina (para 4 personas)	1,0 - 1,2	VENTILADO	4		200	10 - 12	Sí

Nota: el tiempo de cocción puede variar según el grosor, las capas de pasta y el gratinado deseado.

CARNES

Asado de ternera ¹	1,0	VENTILADO	3		220 170	20 70	Sí
Contramuslos de pollo con nata ²	1,0	VENTILADO	4		180	50	Sí
Filetes de pechuga de pollo rebozados (grosor 1 cm)	6 uds.	VENTILADO	4		260	10 - 15	Sí

¹ Riegue con vino blanco al cabo de 20 minutos y luego rocíe de vez en cuando con caldo durante la cocción.

² Riegue con brandy al cabo de 20 minutos y luego rocíe de vez en cuando con el jugo. Agregue la nata 10 minutos antes de que finalice la cocción.

Nota: dele la vuelta al alimento para que se dore por ambos lados.

VERDURAS

Patatas rellenas (cortadas por la mitad)	6 uds.	VENTILADO	4		200	12	Sí
Zanahorias aromatizadas con salvia (cortadas en trocitos)	5 uds.	VENTILADO	4		200	25	Sí
Calabacines rellenos (cortados por la mitad)	1,0	VENTILADO	3		180	20	Sí
Hinojos gratinados (cortados en gajos)	3 uds.	VENTILADO	5		220	8	Sí
Pimientos asados	3 uds.	VENTILADO	4		250	15	Sí

DULCES

Melocotones rellenos (cortados por la mitad)	6 uds.	VENTILADO	3		160	20	Sí
Tarta de avellanas	0,9 - 1,0	VENTILADO	3		165	60	Sí
Galletas ³ (grosor 0,5 - 0,8 cm)	15-20 uds.	VENTILADO	3		190	8 - 10	Sí

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

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)	preh
-----------	-----------	---------	-------	------------	------------------	------

³ El tiempo de cocción puede variar según el grosor de cada galleta.

DESCONGELACIÓN

Carne	0,5	VENTILADO	1 - 2		0	90 - 100	No
Carne	1,0	VENTILADO	1 - 2		0	120 - 140	No
Pescado	0,4	VENTILADO	1 - 2		0	80 - 90	No
Pescado	0,8	VENTILADO	1 - 2		0	120 - 140	No
Emparedados	0,2	VENTILADO	1 - 2		0	30 - 40	No
Hogaza	0,5	VENTILADO	1 - 2		0	50 - 60	No

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

Indicaciones para cocciones multinivel

Alimentos	Función	Nivel	
Tartas ¹	TERMO-VENTILADO	2 - 4	 Ø 20 - 26
			 Ø 20 - 26
Verduras variadas asadas / Patatas asadas ¹	TERMO-VENTILADO	2 - 4	 anchura 30
			 anchura 30
Pizzas y hogazas ¹	TERMO-VENTILADO	2 - 4	 anchura 30
			 anchura 30
Medialunas (congeladas) ²	TERMO-VENTILADO	1 - 3 o 1 - 4	 

¹ Coloque los moldes en el centro de las rejillas.


² Al ser un producto congelado, no cocine más de 4-5 medialunas por nivel.

Indicaciones para los Organismos de vigilancia

Fan forced mode

la función ECO utilizada para definir la clase de eficiencia energética cumple con las

especificaciones de la norma europea EN 60350-1.

Vea el apartado «Para ahorrar energía»  del capítulo ADVERTENCIAS.


Conventional heating mode

Para la ejecución de la función ESTÁTICO es necesario saltar la fase de precalentamiento (vea el apartado «Fase de precalentamiento» del capítulo USO).

Vea el apartado «Para ahorrar energía» del capítulo ADVERTENCIAS.



Funciones especiales


- Desde la posición 0, gire el mando de las funciones una posición a la izquierda.

Parpadea la tecla .

El aparato propone la función descongelación





 Para desplazarse por las funciones disponibles, pulse la tecla  hasta seleccionar la función especial deseada.


 Para salir de la función seleccionada (siempre que todavía no esté en marcha), mantenga pulsada la tecla






DESCONGELACIÓN

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

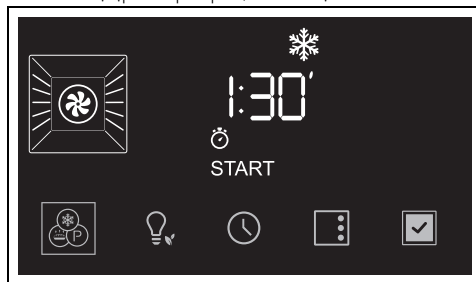
- Después de entrar en el menú de las funciones especiales, pulse la tecla 

hasta seleccionar la función .

 Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función no se activa y cada vez que se pulsa la tecla  el aparato emite una señal acústica. Deje enfriar el aparato antes de activar la función.

- Abra la puerta.
- Introduzca la comida a descongelar en el interior del horno.
- Cierre la puerta.
- Pulse la tecla  para confirmar.

- Gire el mando de la temperatura para programar la duración de la descongelación (desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo, "1:30").




- Pulse la tecla  para poner en marcha la función.



Al terminar en la pantalla aparece parpadeando la leyenda **End** y se activa una señal acústica.



- Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.
- A continuación se presenta una tabla de referencia con los tiempos de descongelación por tipo de alimento.

Tipos	Peso (kg)	Tiempo
Carnes	0,5	1h 45m
Pescado	0,4	0h 40m
Pan	0,3	0h 20m
Dulces	1,0	0h 45m


FERMENTACIÓN

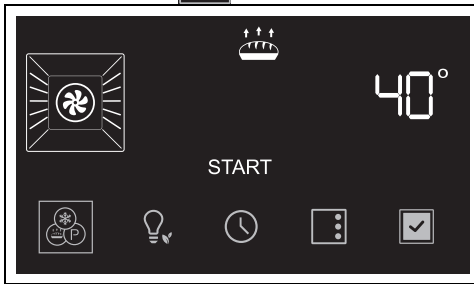
 Esta función resulta especialmente indicada para la fermentación de las masas.


- Después de entrar en el menú de las funciones especiales, pulse la tecla  hasta seleccionar la función .


 Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función no se activa y cada vez que se pulsa la tecla  el aparato emite una señal acústica. Deje enfriar el aparato antes de activar la función.


- Abra la puerta.

3. Coloque la masa que va a fermentar en el segundo nivel.
4. Cierre la puerta.
5. Pulse la tecla  para confirmar.



 Gire el mando de la temperatura para modificar el valor de potencia (de 25°C a 40°C).

6. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.
7. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

 Para una buena fermentación, coloque en el fondo del horno un recipiente con agua.

SABBATH






Con esta función el aparato se comporta de forma especial:

- La cocción puede seguir durante un tiempo indefinido, no es posible programar ninguna duración de cocción.
- No se realizará ningún tipo de precalentamiento.
- La temperatura de cocción seleccionable varía entre 60-150 °C.
- La lámpara del horno está desactivada y no se activará por una intervención como la apertura de la puerta ni por activación manual mediante el mando.
- El ventilador interno está desactivado.
- La luz de los mandos y las señales acústicas


están desactivadas.



Después de activar la función Sabbath no será posible modificar ningún parámetro. Cualquier acción en los mandos y/o las teclas no producirá ningún efecto; permanecerá activo solamente el mando de las funciones para poder volver al menú principal.

1. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, pulse la tecla  hasta seleccionar la función .
2. Pulse la tecla  para confirmar.
3. Gire el mando de la temperatura para programar la temperatura de cocción (por ejemplo, "90 °C").



4. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.
5. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

STONE




Útil para cocciones a la piedra. Se utiliza con el accesorio PPR2 o STONE que se vende por separado.



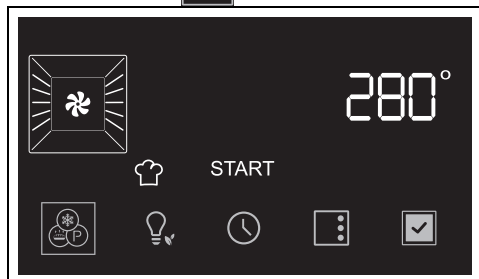
Consulte las instrucciones y las recomendaciones de uso en la documentación del accesorio.


1. Abra la puerta.
2. Inserte el accesorio PPR2 o STONE en la zona de cocción (consulte el manual específico del accesorio).
3. Cierre la puerta.


4. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, pulse la tecla  hasta seleccionar la función **St On**.



5. Pulse la tecla  para confirmar.





6. Gire el mando de la temperatura para seleccionar la temperatura deseada (de 50°C a 280°C).
7. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.


 Como para las funciones de cocción normales, es posible obviar el precalentamiento y configurar una cocción temporizada y programada.

8. Al finalizar el precalentamiento, abra la puerta y coloque los alimentos a cocinar sobre el accesorio.
9. Cierre la puerta.
10. Al finalizar la cocción, gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

BBQ (Barbacoa)

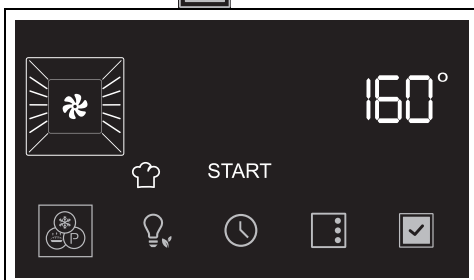
 Útil para cocciones a la barbacoa. Se utiliza con el accesorio BBQ que se vende por separado.


 Consulte las instrucciones y las recomendaciones de uso en la documentación del accesorio.


1. Abra la puerta.
2. Coloque el accesorio BBQ en el interior del horno.
3. Cierre la puerta.
4. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, pulse la tecla  hasta seleccionar la función **bb 9**.



5. Pulse la tecla  para confirmar.



6. Gire el mando de la temperatura para seleccionar la temperatura deseada (de 50°C a 250°C).
7. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.

 Como para las funciones de cocción normales, es posible obviar el precalentamiento y configurar una cocción temporizada y programada.

8. Al finalizar el precalentamiento, abra la puerta y coloque los alimentos a cocinar sobre el accesorio.
9. Cierre la puerta.
10. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.


AIRFRY

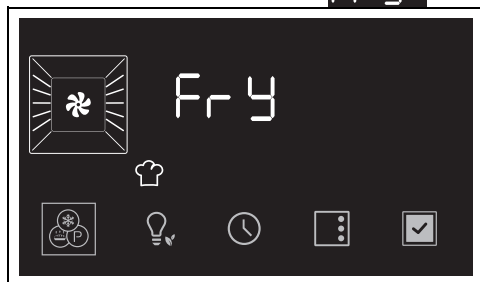


Útil para freír sin aceite. Se utiliza con el accesorio AIRFRY que se vende por separado.

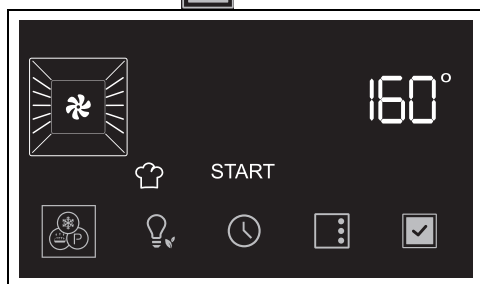



Consulte las instrucciones y las recomendaciones de uso en la documentación del accesorio.

1. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, pulse la tecla  hasta seleccionar la función **Fr-Y**.



2. Pulse la tecla  para confirmar.



3. Gire el mando de la temperatura para seleccionar la temperatura deseada (de 50°C a 250°C).
4. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.



Como para las funciones de cocción normales, es posible obviar el precalentamiento y configurar una cocción temporizada y programada.

5. Al finalizar el precalentamiento, abra la puerta y coloque en el horno el accesorio AIRFRY con el alimento que desea cocinar.
6. Cierre la puerta.
7. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

Funciones secundarias

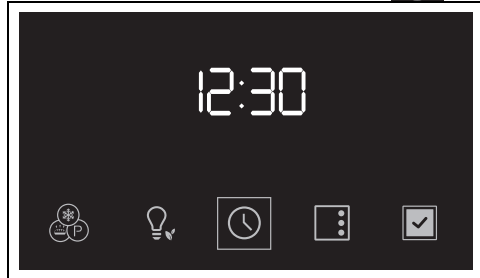
Las teclas situadas en la parte inferior de la pantalla tienen algunas funciones secundarias:






Temporizador minuterero




El temporizador minuterero avisa al usuario solamente cuando han transcurrido los minutos programados.

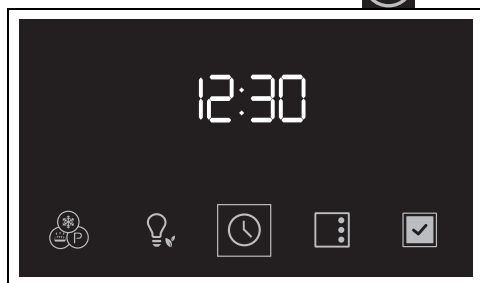
1. En el menú principal, pulse la tecla . En




- la pantalla aparecen los números  y parpadea el piloto .
2. Gire el mando de la temperatura para programar la duración del temporizador (de 1 minuto hasta 13 horas).
3. Pulse la tecla  para confirmar.
4. Al finalizar el tiempo programado se activa una señal acústica y en la pantalla parpadea el piloto .
5. Pulse la tecla  para salir de la función.




RELOJ



1. En el menú principal, mantenga pulsada durante unos segundos la tecla .



2. Gire el mando de la temperatura para seleccionar el formato de la hora deseado (**12h** o bien **24h**).

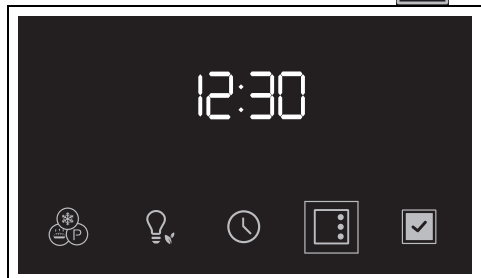
 Al seleccionar la versión **12h** en la pantalla aparecen las leyendas **AM** (antemeridiano) o **PM** (postmeridiano).



3. Pulse la tecla  para confirmar y pasar al ajuste de la hora.
4. Gire el mando de la temperatura para ajustar la hora actual.
5. Pulse la tecla  para configurar la hora actual y pasar a seleccionar los minutos.
6. Gire el mando de la temperatura para ajustar los minutos de la hora actual.
7. Pulse la tecla  para confirmar.

 Para anular la operación, gire el mando de las funciones o mantenga pulsada durante unos segundos la tecla .


Ajustes


- En el menú principal, pulse la tecla .



 Para salir del menú de los ajustes, mantenga pulsada durante unos segundos la tecla .

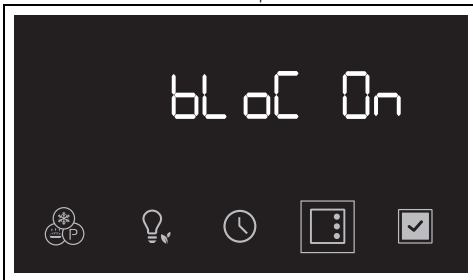
Bloqueo de los mandos (seguridad infantil)



 Esta función permite al aparato bloquear automáticamente los mandos después de 2 minutos de funcionamiento normal sin ninguna intervención del usuario.



1. Después de entrar en el menú de los ajustes, pulse la tecla  hasta seleccionar la función de bloqueo de los mandos.




2. Gire el mando de la temperatura para activar la función Bloqueo de los mandos.



3. Pulse la tecla  para pasar al ajuste siguiente o bien pulse la tecla  para confirmar.


 Durante el funcionamiento normal el bloqueo de los mandos se indica mediante el encendido del piloto .

 Si se tocan las teclas de la pantalla o se cambian los mandos de posición, en la pantalla se muestra durante dos segundos la leyenda **LoCh**:

Para desconectar temporalmente el bloqueo:


1. durante una cocción, el mando de la temperatura o pulse una tecla de la pantalla.



2. Cuando la pantalla muestra "Lock On", pulse durante unos segundos la tecla .

Transcurridos dos minutos desde el último ajuste, el bloqueo volverá a activarse.

Show Room (solo para expositores)



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



1. Después de entrar en el menú de los ajustes, pulse la tecla  hasta seleccionar la función Show room.




2. Gire el mando de la temperatura para activar la función Show Room.





3. Pulse la tecla  para pasar al ajuste siguiente o bien pulse la tecla  para confirmar.

 La activación de la función Show Room se indica en la pantalla con el encendido del piloto .

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

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 se mantengan inalteradas las características organolépticas y de aroma obtenidas durante la cocción.


1. Después de entrar en el menú de los ajustes, pulse la tecla  hasta seleccionar la función de mantenimiento del calor.




2. Gire el mando de la temperatura para activar la función Mantenimiento del calor.




3. Pulse la tecla  para pasar al ajuste siguiente o bien pulse la tecla  para confirmar.



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


Brillo de la pantalla

 Esta función permite elegir el nivel de brillo de la pantalla.


1. Después de entrar en el menú de los ajustes, pulse la tecla  hasta seleccionar la función de brillo de la pantalla.




2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para seleccionar el brillo deseado, del valor 1 (bajo brillo) al valor 5 (alto brillo).
3. Pulse la tecla  para pasar al ajuste siguiente o bien pulse la tecla  para confirmar.

 La función brillo de la pantalla está programada de fábrica como alto brillo.

Tonos



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

1. Después de entrar en el menú de los ajustes, pulse la tecla  hasta seleccionar la función Tonos.




2. Gire el mando de la temperatura para desactivar el sonido asociado al toque de los símbolos en la pantalla.



3. Pulse la tecla  para pasar al ajuste siguiente o bien pulse la tecla  para confirmar.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza del aparato

 Vea Advertencias generales de seguridad.

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 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.

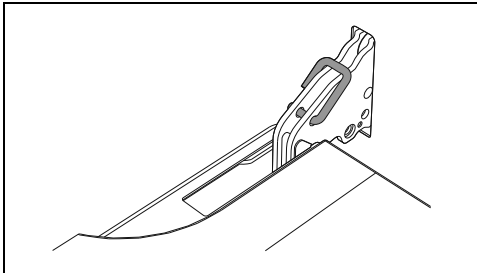
Limpieza de la puerta

Desmontaje de la puerta

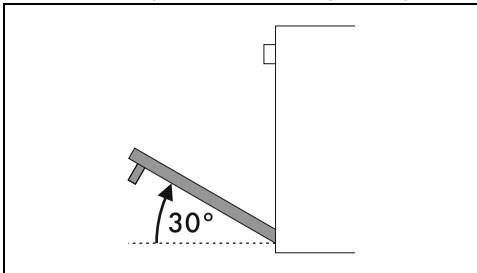
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quite la puerta y colóquela en un trapo.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

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

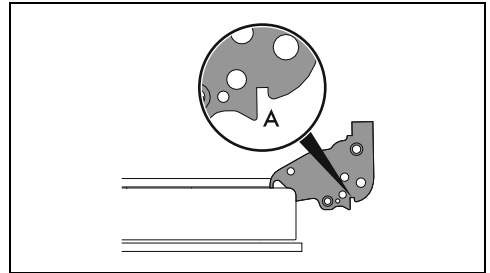


2. Coja la puerta por los dos lados con ambas manos, levántela formando un ángulo de unos 30° aproximadamente y extráigala.



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.



4. Baje la puerta y, una vez posicionada, quite los pernos de los agujeros de las bisagras.

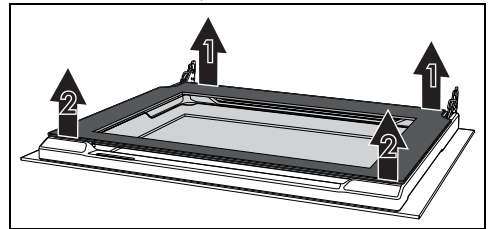
Limpieza de los cristales de la puerta

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

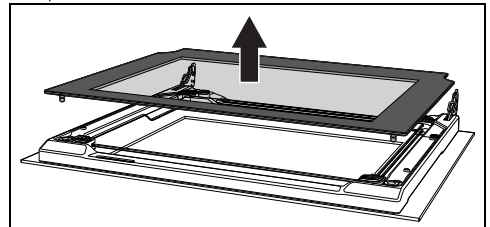
Desmontaje de los cristales interiores

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

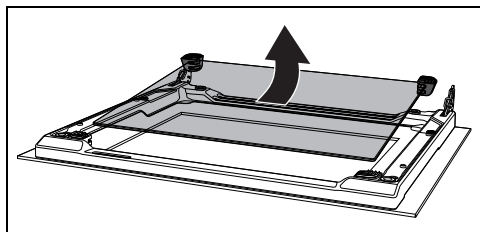
1. Bloquee la puerta con los pernos adecuados.
2. Desenganche los pernos posteriores del cristal interior tirando de este delicadamente hacia arriba por la parte trasera, siguiendo el movimiento que indican las flechas 1.



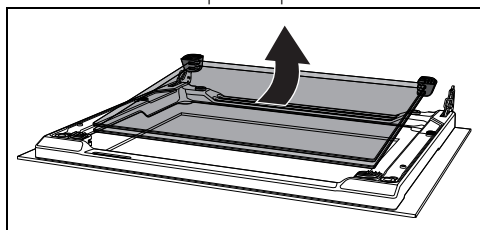
3. Desenganche los pernos anteriores siguiendo el movimiento indicado por las flechas 2.
4. A continuación, extraiga el cristal interior del perfil delantero.



5. Deslice el grupo del cristal intermedio hacia la parte inferior de la puerta y luego levántelo hacia arriba.

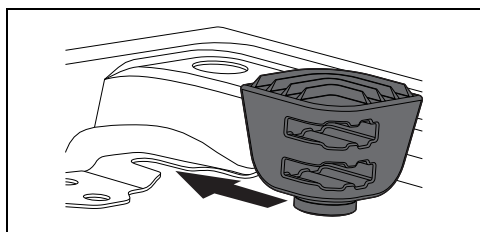


Nota: En algunos modelos, el grupo del cristal intermedio está compuesto por dos cristales.

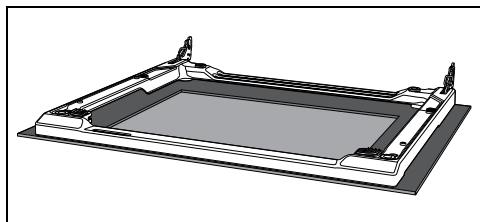


Durante esta fase puede ocurrir que las gomas superiores se salgan de su sitio.

6. Vuelva a introducirlas en su lugar. Los extremos de las gomas deben orientarse hacia el cristal externo.

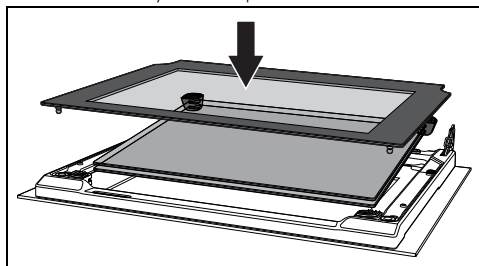


7. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente.

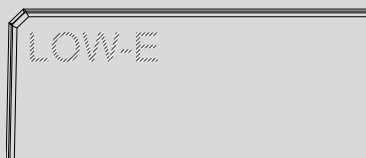


8. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.

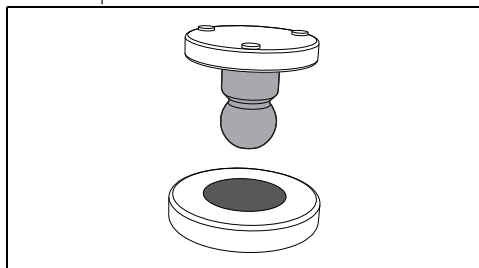
9. Vuelva a introducir el grupo cristal intermedio y recolóque el cristal interior.



El cristal intermedio debe volver a colocarse en la puerta abierta de forma que la impresión de la esquina esté legible de izquierda a derecha (la parte rugosa de la impresión debe quedar orientada hacia el cristal externo de la puerta).



10. Asegúrese de encajar correctamente los 4 pernos del cristal interior en sus alojamientos en la puerta.



Limpieza del compartimento de cocción

Para una buena conservación del compartimento 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;

- las guías de soporte para rejillas/bandejas.



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 cocción:

1. deje que se enfríe el aparato;
2. elimine 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.

Limpieza de la sonda (solo en algunos modelos)

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.

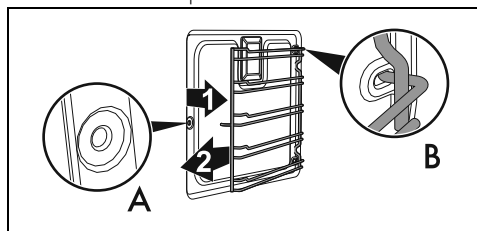
Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

La extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas permite limpiar más fácilmente las partes laterales.

Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

- Tire del bastidor hacia el interior del horno 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 de soporte para rejillas/bandejas.

Funciones especiales de limpieza

- Desde la posición 0, gire el mando de las funciones una posición a la izquierda.

Parpadea la tecla .

Vapor Clean (solo en algunos modelos)



Vea Advertencias generales de seguridad.



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

Operaciones preliminares

Antes de iniciar el ciclo de limpieza Vapor Clean:

- Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
- Si la hubiera, quite la sonda de temperatura.
- Si los hubiera, quite los paneles autolimpiantes.
- Vierta aproximadamente 120 cc de agua en el fondo del compartimiento de cocción. Preste atención a que no se desborde del hueco.
- Con un rociador aplique una solución de agua y detergente para platos dentro del compartimiento de cocción. Dirija el rociado hacia las paredes laterales, hacia

arriba, hacia abajo y hacia el deflector.



Se aconseja efectuar unas 20 pulverizaciones como máximo.





No rocíe sobre el deflector si este está forrado con material autolimpiante.

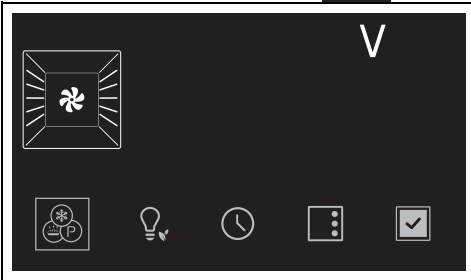
- Cierre la puerta.
- Durante el ciclo de limpieza asistida lave separadamente los paneles autolimpiantes (si existen) que han sido quitados anteriormente con agua templada y un poco de detergente.

Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean

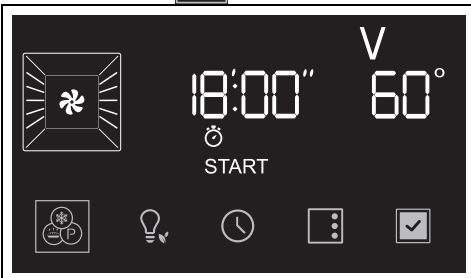


Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función no se activa y cada vez que se pulsa la tecla  el aparato emite una señal acústica. Deje enfriar el aparato antes de activar la función.

1. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, pulse la tecla  hasta seleccionar la función **V**.



2. Pulse la tecla  para confirmar.



3. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.



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

Al terminar en la pantalla aparece parpadeando la leyenda **End** y se activa una señal acústica.

4. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

Ciclo Vapor Clean programado

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

1. Tras seleccionar la función Vapor Clean, pulse la tecla .

En la pantalla parpadea el piloto .

2. Gire el mando de la temperatura para programar la hora de fin de la función.

3. Pulse la tecla  para confirmar.

El aparato se queda en espera de alcanzar la hora programada para el inicio de la función Vapor Clean.

Finalización de Vapor Clean

1. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.
2. Abra la puerta y quite la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.
3. Para las incrustaciones más resistentes utilice un estropajo antirrayado con filamentos de latón.
4. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
5. Elimine el agua residual de dentro del compartimento de cocción.
6. Si están presentes, vuelva a poner los paneles autolimpiantes y los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.

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

- se aconseja efectuar un secado del compartimento de cocción mediante una función ventilada a 160°C durante unos 10 minutos.
- En caso de presencia de los paneles autolimpiantes, se aconseja efectuar un

secado del compartimiento de cocción con ciclo simultáneo de catálisis.



Se recomienda usar guantes de goma durante estas operaciones.



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

Pirólisis (solo en algunos modelos)



Vea Advertencias generales de seguridad.



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

Operaciones previas

Antes de activar la pirólisis:

- Limpie el cristal interno según las tradicionales indicaciones de limpieza.
- Elimine del interior del compartimiento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones anteriores.
- Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
- En caso de incrustaciones persistentes rocíe un producto para la limpieza de los hornos en el cristal (lea detenidamente las instrucciones indicadas en el producto); déjelo actuar durante 60 minutos, luego enjuague y seque el cristal con papel de cocina o con un paño de microfibra.
- Extraiga la sonda de temperatura, si existe.
- Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
- Cierre la puerta.

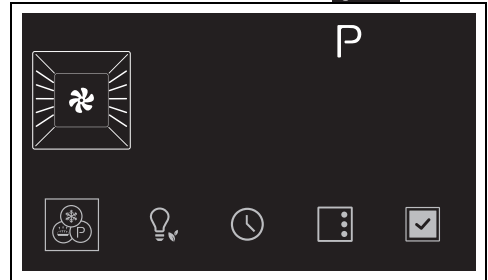
Ajuste de la pirólisis

1. Después de entrar en el menú de las

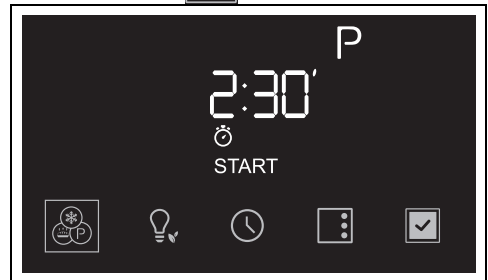
funciones especiales, pulse la tecla



hasta seleccionar la función



1. Pulse la tecla  para confirmar.



En la pantalla aparece la duración de la pirólisis (programada de fábrica en 2:30 horas).

2. Gire el mando de la temperatura para programar la duración de la pirólisis entre un mínimo de 2:30 horas hasta un máximo de 3:30 horas.




Duración sugerida de la pirólisis:

- Poco sucio: 2:30
- Suciedad media: 3:00
- Muy sucio: 3:30

3. Pulse la tecla  para confirmar.



Si hay una sonda de temperatura y está introducida en la toma de corriente correspondiente, no se puede poner en marcha la pirólisis.

4. Unos 2 minutos después del inicio de la pirólisis, el piloto  se enciende para indicar que la puerta está bloqueada por

un dispositivo que impide cualquier intento de apertura.



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

Al terminar en la pantalla aparece parpadeando la leyenda **End** y se activa una señal acústica.

5. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.



La puerta queda bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno vuelve a niveles de seguridad.



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




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



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

Pirólisis programada

La hora de inicio de la pirólisis puede programarse como las demás funciones de cocción.

1. Tras seleccionar la función Pirólisis, pulse la tecla .

En la pantalla parpadea el piloto .

1. Gire el mando de la temperatura para programar la hora de fin de la función.

2. Pulse la tecla  para confirmar.

El aparato se queda en espera de alcanzar la hora programada para el inicio de la pirólisis.



No es posible seleccionar ninguna función cuando el bloqueo de la puerta está activo. Sigue siendo posible apagar el aparato girando el mando de las funciones a la posición 0.

Finalización de la pirólisis

1. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.
2. Abra la puerta y limpie los restos del interior del horno con un paño húmedo de microfibra.



Se recomienda llevar guantes de goma durante estas operaciones.



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

Mantenimiento especial

Consejos para el mantenimiento de la junta

La junta debe ser blanda y elástica.

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

Sustitución de la lámpara de iluminación interna

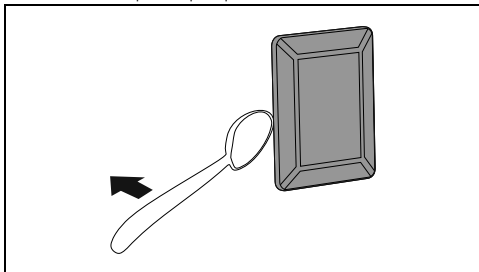



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

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

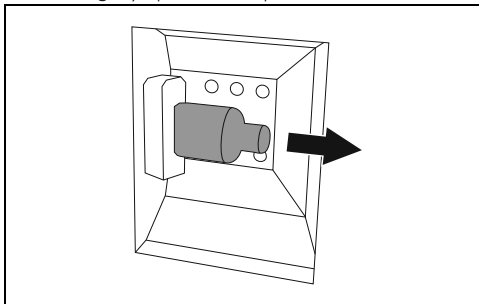
1. Quite todos los accesorios del interior del compartimento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.


3. Quite la tapa de la lámpara utilizando un utensilio (por ejemplo una cuchara).



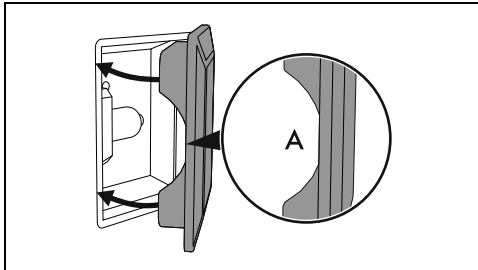
 Tenga cuidado para no rayar el esmalte de la pared del compartimiento de cocción.

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 (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 portalámpara.

INSTALACIÓN

Conexión eléctrica



Vea Advertencias generales de seguridad.

Información general

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

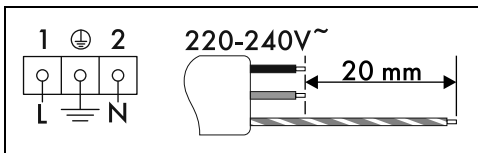
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

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

El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

- 220-240 V~



Cable de tres polos 3 x 1,5 mm².



Los valores indicados más arriba se refieren a la sección del conductor interno.



Los cables de alimentación están dimensionados teniendo en cuenta el factor de simultaneidad (en conformidad con la norma EN 60335-2-6).

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.

Para los mercados de Australia y Nueva Zelanda:

La desconexión incorporada en la conexión fija debe cumplir con la normativa AS/NZS 3000.

Conexión con enchufe y toma de corriente

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

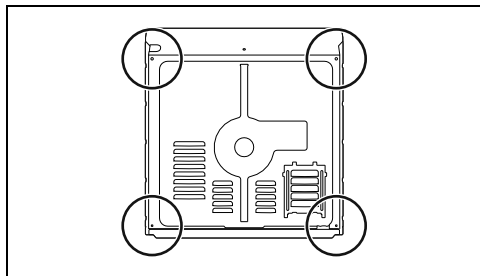
Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían causar calentamientos o quemaduras.

Sustitución del cable

Tensión eléctrica Peligro de electrocución


- Desconecte la alimentación eléctrica general.

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

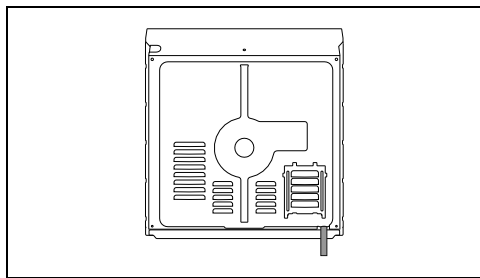


2. Sustituya el cable.
3. Asegúrese de que los cables (horno o posible placa de cocción) sigan el trayecto más adecuado, con el fin de evitar cualquier contacto con el aparato.

Colocación

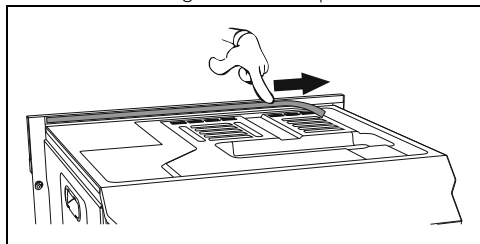
 Vea Advertencias generales de seguridad.

Posición del cable de alimentación

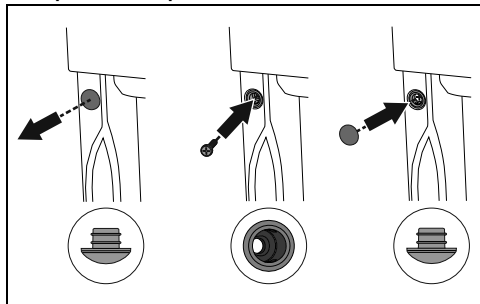


Junta del panel frontal

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

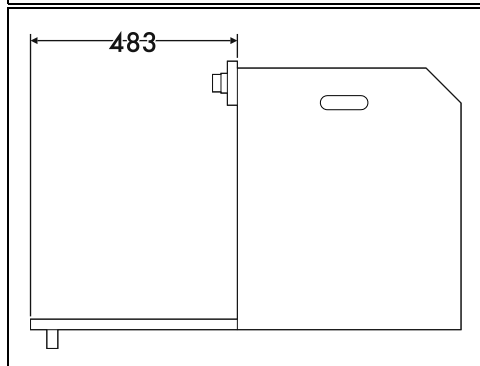
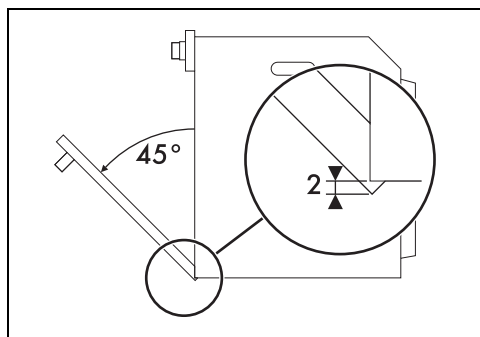
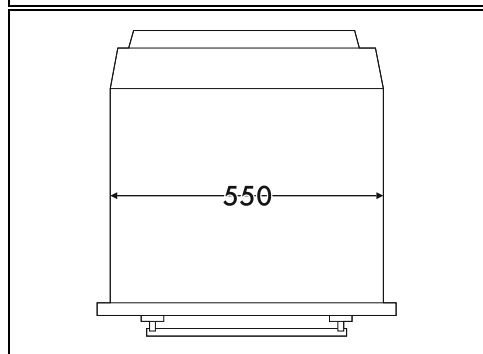
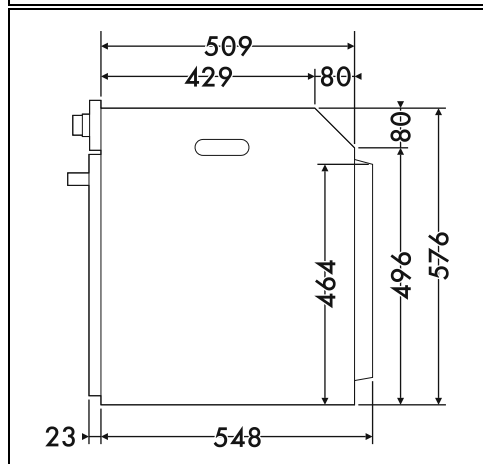
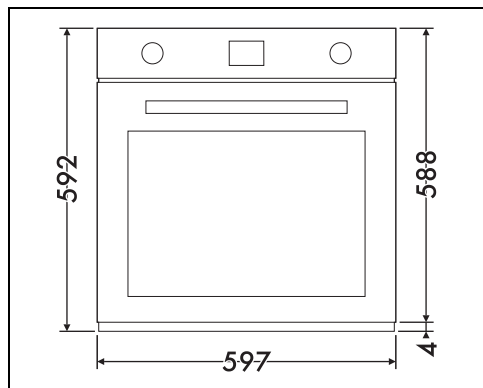


Casquillos de fijación

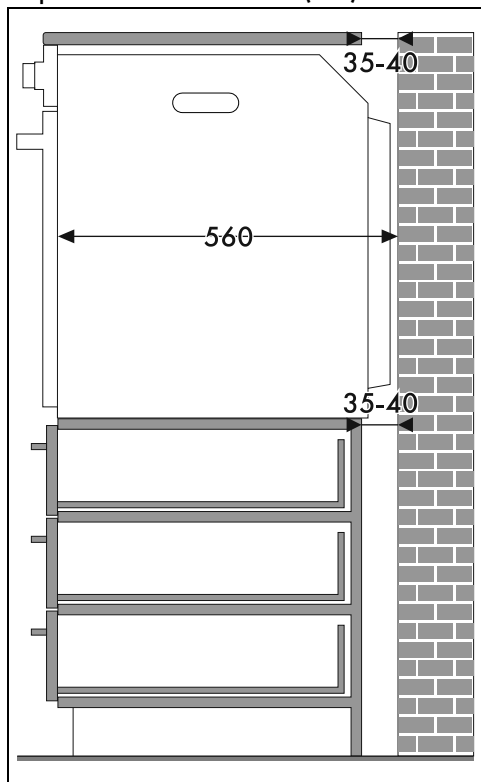


1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.
2. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.
4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.

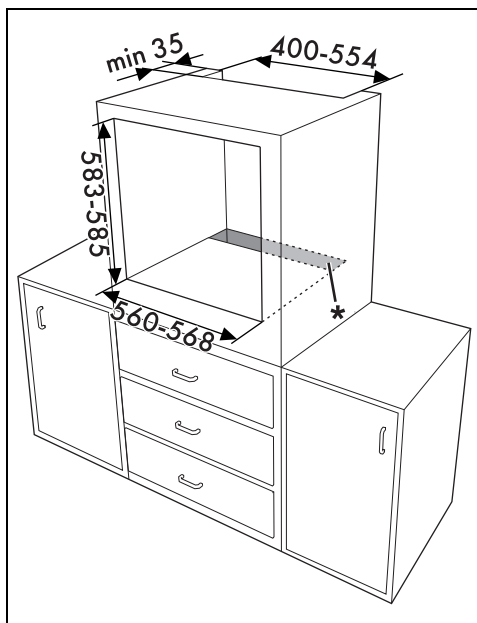
Dimensiones del aparato (mm)



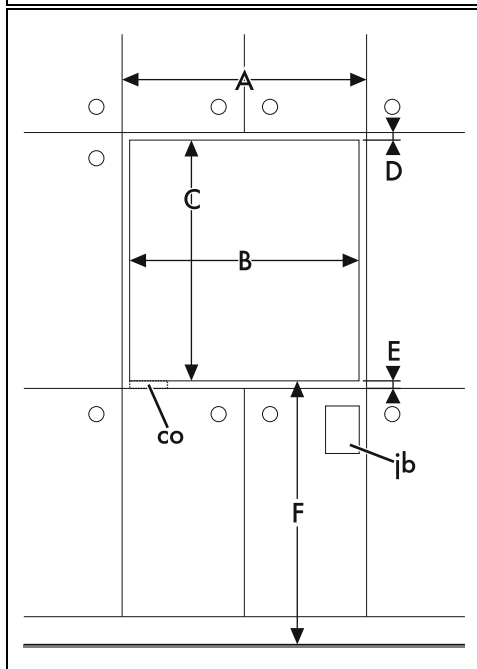
Empotramiento de columna (mm)



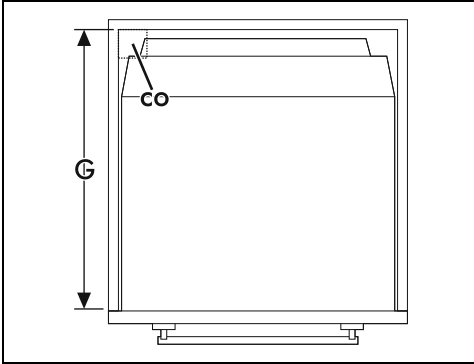
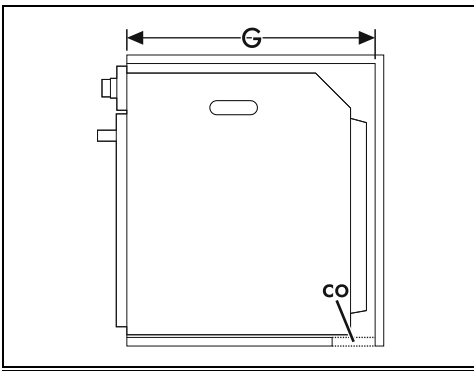
* Asegúrese de que la parte superior/trasera del mueble tenga una abertura de unos 35-40 mm de profundidad.



ES



Empotramiento debajo de encimeras (mm)



A mín. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E mín. 5 mm

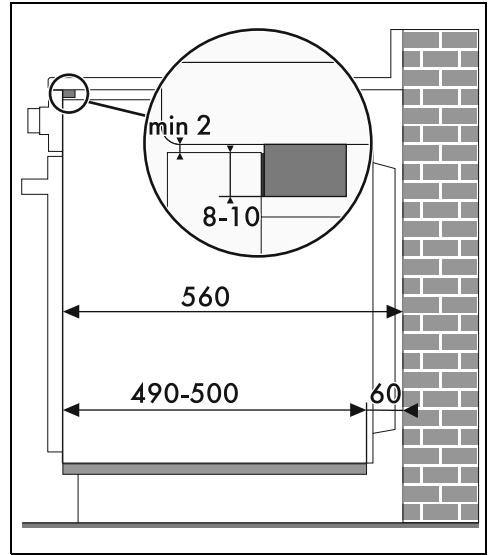
F 121 - 1105 mm

G mín. 560 mm

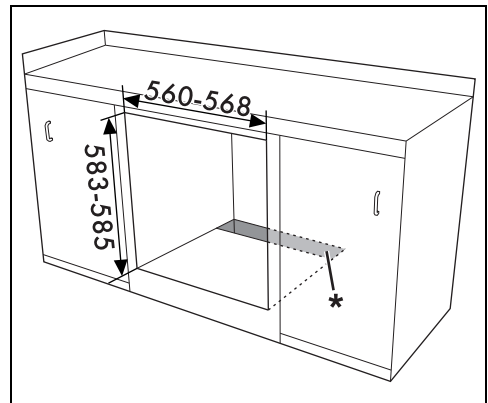
H mín. 594 mm

co Recorte para el cable de alimentación (mín. 6 cm²)

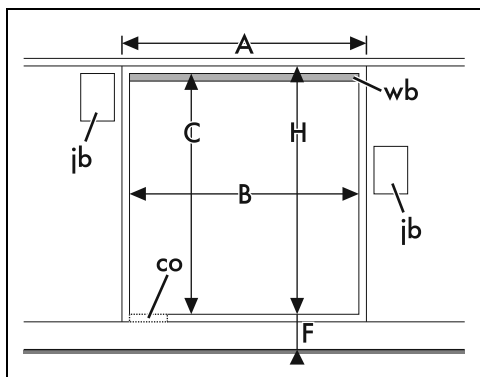
jb Caja de las conexione eléctricas



Si se quiere empotrar el aparato debajo de la encimera de trabajo, deberá instalarse una barra de madera para asegurar la utilización de la junta adhesiva pegada en la parte trasera del panel frontal, para evitar cualquier infiltración de agua u otros líquidos.



* Es necesario asegurarse de que en la parte inferior/trasera el mueble tenga una abertura de unos 60 mm de profundidad.



A mín. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E mín. 5 mm

F 121 - 1105 mm

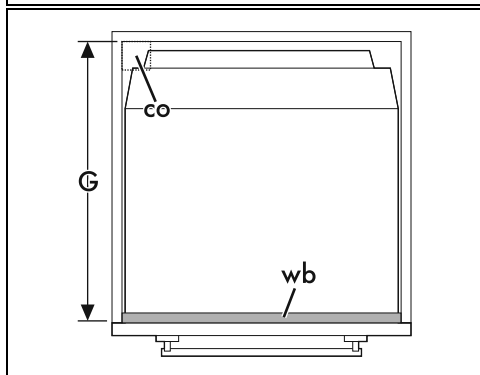
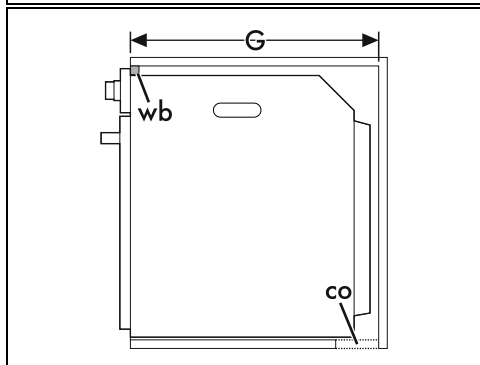
G mín. 560 mm

H mín. 594 mm

co Recorte para el cable de alimentación (mín. 6 cm²)

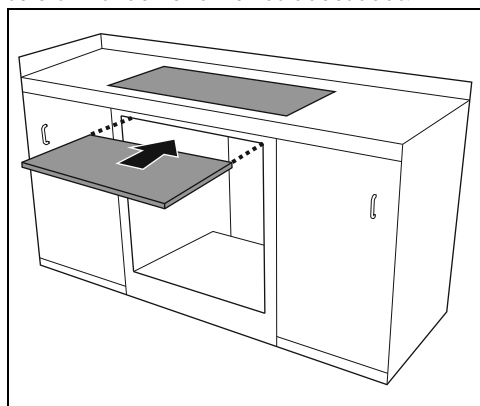
ib Caja de las conexione eléctricas

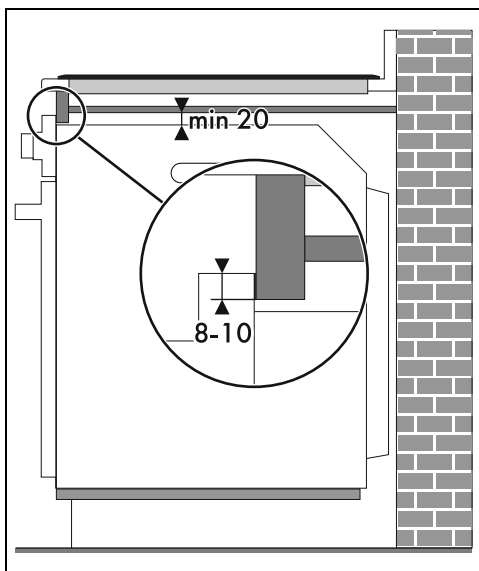
wb Barra de madera (recomendada)



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

Si se coloca una encimera de cocción sobre el horno, será necesario instalar una tabla de separación de madera a una distancia mínima de 20 mm de la parte superior del horno para evitar sobrecalentamientos durante el funcionamiento simultáneo de los dos aparatos. La tabla de separación debe poder extraerse solo utilizando herramientas adecuadas.





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