

ADVERTENCIAS 207

Advertencias generales de seguridad	207
Función del aparato	212
Este manual de uso	212
Responsabilidad del fabricante	212
Placa de identificación	212
Eliminación	212
Indicaciones para organismos de control europeos	213
Datos técnicos de eficiencia energética	213
Para ahorrar energía	213
Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by	213
Iluminación	213
Cómo leer el manual de uso	213
DESCRIPCIÓN	214
Descripción general	214
Panel de mandos	215
Otras partes	215
Accesorios	216
Accesorios opcionales (se venden por separado)	217
Ventajas de la cocción asistida por vapor	217
USO	217
Operaciones preliminares	217
Uso de los accesorios	218
Programador digital	218

Primer uso	218
Uso del horno	219
Uso de la sonda de temperatura (solo en algunos modelos)	226
Consejos para la cocción	228
Guía resumida de los accesorios	230
Descubra las recetas	230
Indicaciones para los Organismos de vigilancia	230
Funciones especiales	230
Funciones secundarias	235
Ajustes	235
Otros ajustes	239

ES LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 239

Limpieza del aparato	239
Limpieza de la puerta	239
Limpieza del compartimiento de cocción	241
Funciones especiales de limpieza	242
Vapor Clean (solo en algunos modelos)	242
Pirólisis (solo en algunos modelos)	244
Descalcificación	245
Limpieza del depósito y el circuito hidráulico	249
Mantenimiento especial	250
INSTALACIÓN	251
Conexión eléctrica	251
Colocación	252

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

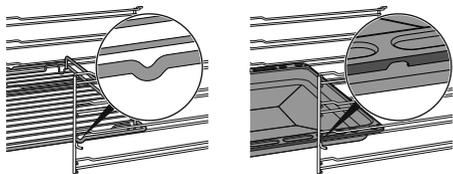
centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego ábrala completamente.

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

- **ATENCIÓN:** antes de sustituir la lámpara, asegúrese de que el aparato esté apagado para evitar descargas eléctricas.
- 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.
- Para las cocciones con la función Direct Steam, tenga mucho cuidado de no exceder la capacidad máxima de la cubeta (250 ml).

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 excluible) 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.

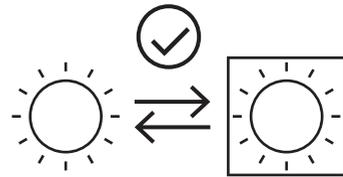
- En caso de múltiples cocciones, se aconseja cocinar los alimentos uno tras otro para aprovechar lo mejor posible el compartimiento de cocción ya caliente.
- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- Retire todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante 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:

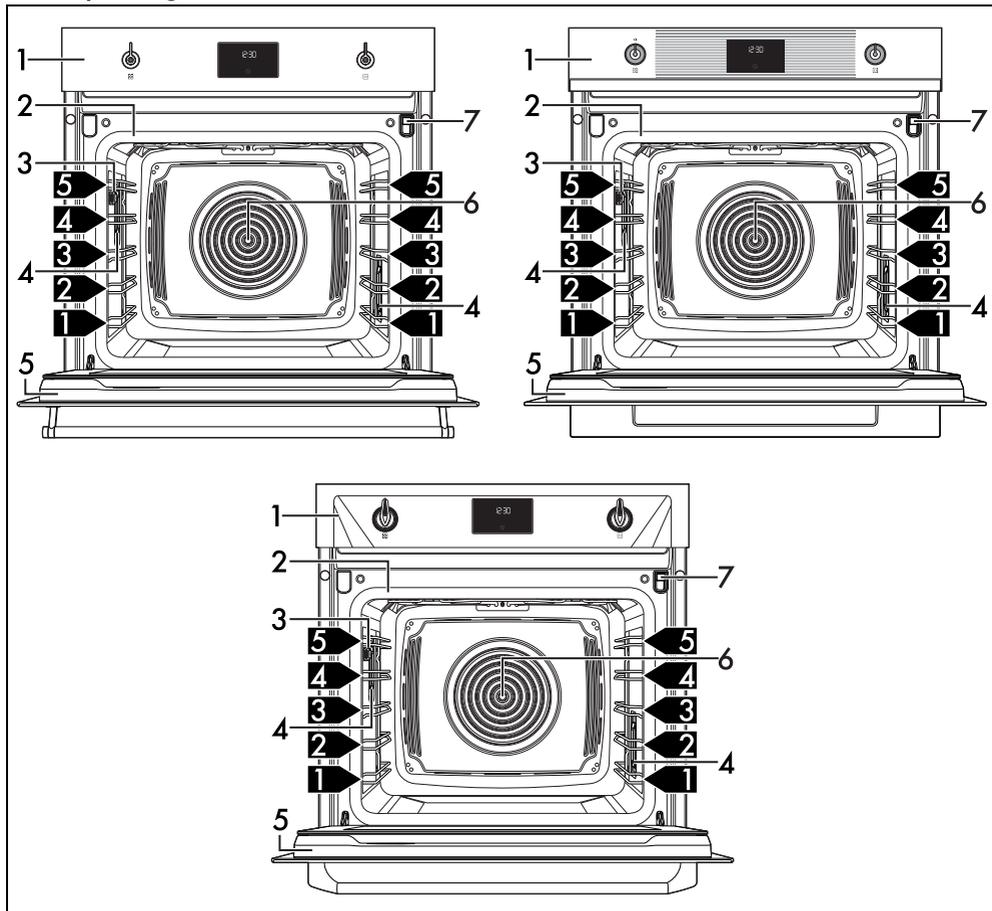


Advertencia/Atención



DESCRIPCIÓN

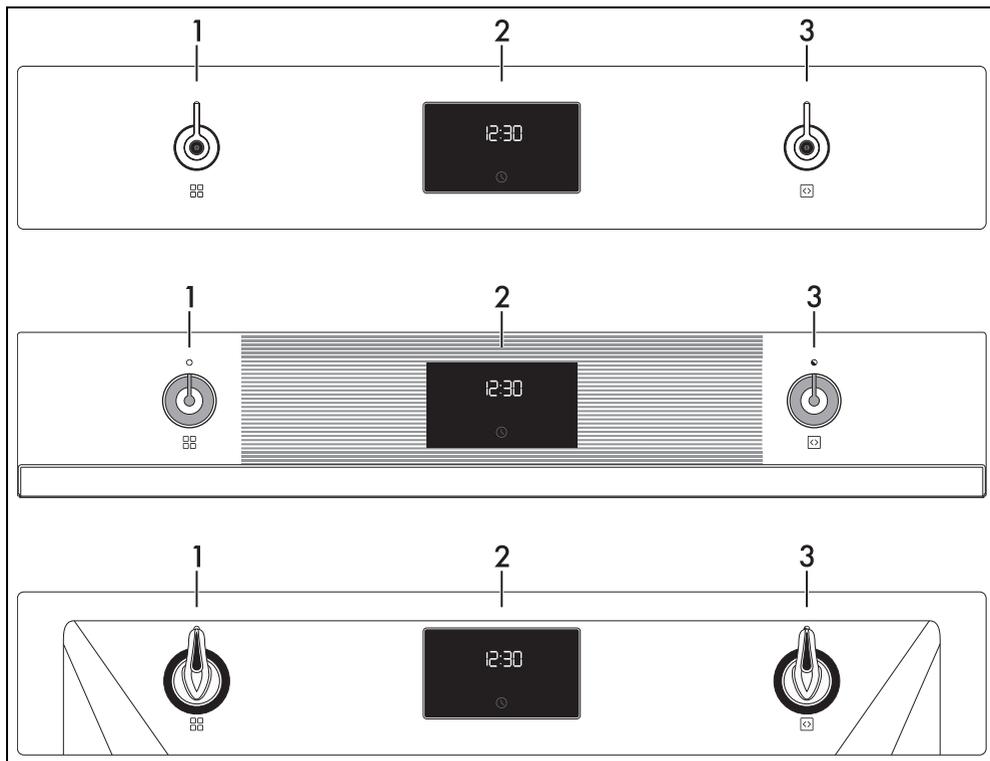
Descripción general



- 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
- 7 Cajón de llenado

1,2,3 Nivel del bastidor

Panel de mandos



1 Mando de las funciones

Con este mando es posible:

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



Gire el mando de las funciones a la posición 0 para terminar de inmediato una 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 Mando de la temperatura

Con este mando es posible configurar:

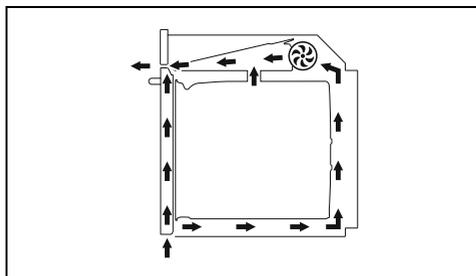
- la temperatura de cocción;
- la duración de una función;
- cocciones programadas;
- la hora actual;
- activar o desactivar temporalmente una función.

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 del compartimiento de cocción

La iluminación interna del aparato se enciende:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se pulsa la tecla  en la pantalla;
- al seleccionar cualquier función, a

excepción de las funciones -  -

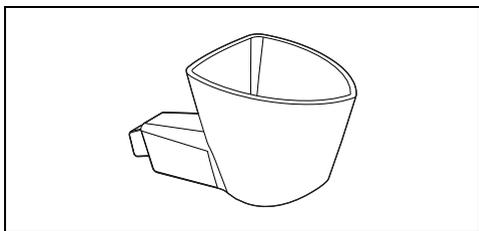


(según los modelos).

Accesorios

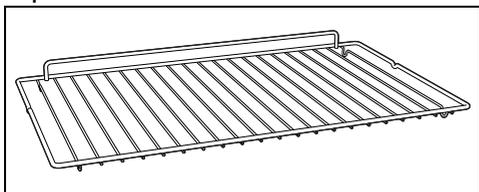
- Algunos modelos no tienen todos los accesorios.
- Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.
- Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados.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

Embudo



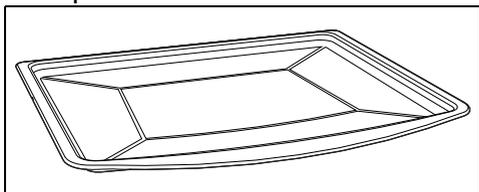
Útil para cargar el agua dentro del depósito.

Rejilla



Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

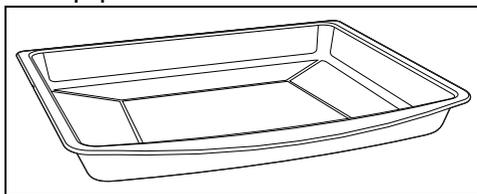
Bandeja



Para la cocción de tartas, pizzas, dulces

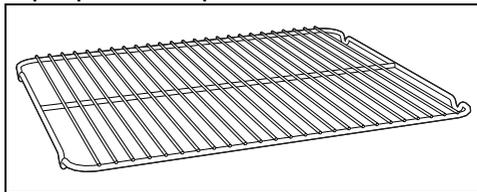
horneados, galletas.

Bandeja profunda



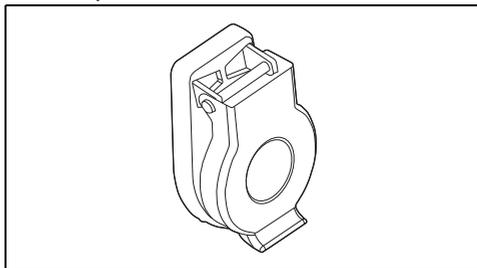
Útil para recoger las grasas de los alimentos colocados en la rejilla de arriba y para la cocción de pasteles, pizzas, dulces, galletas...

Rejilla para bandeja



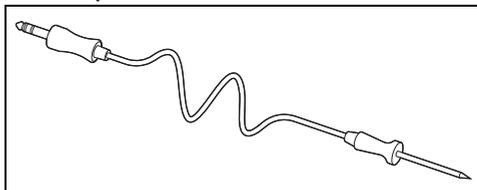
Para apoyar encima de la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que pueden gotear.

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.

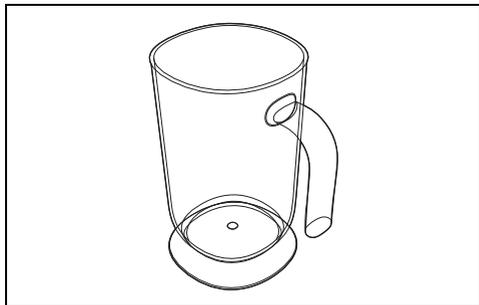
Sonda de temperatura (solo en algunos modelos)



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

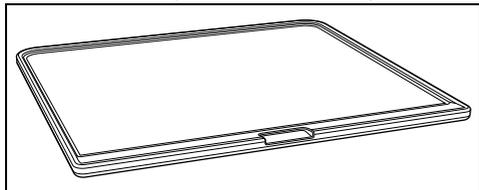
Accesorios opcionales (se venden por separado)

Jarra



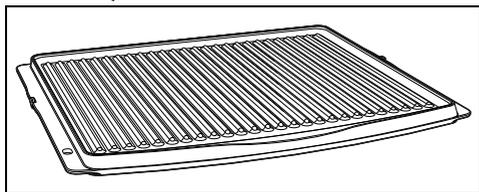
Útil para contener líquidos durante las operaciones de llenado o vaciado del depósito.

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...

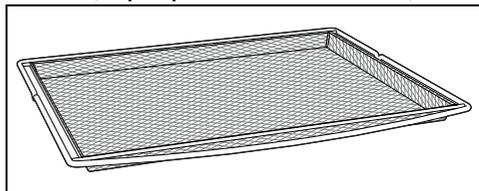
USO

Operaciones preliminares



Vea Advertencias generales de seguridad.

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...).

Ventajas de la cocción asistida por vapor

El sistema de cocción asistida por vapor cocina más suave y rápidamente cualquier tipo de alimento y encuentra sus mejores aplicaciones para:

- Cocer a fuego lento y guisar
- Cocer salsas
- Gratinar
- Asar
- Cocer a baja temperatura
- Regenerar
- Cocer en formas múltiples

Las variaciones de temperatura y el nivel de humedad permiten alcanzar el resultado gastronómico deseado.

La adición de vapor permite utilizar menos grasas en favor de una cocina más sana y genuina. Además minimiza la pérdida de peso y volumen de los alimentos durante la cocción.

La cocción asistida por vapor está indicada sobre todo para la cocción de carnes: además de volverlas muy tiernas, mantiene su brillo y las hace succulentas.

Se recomienda también para la cocción de masas fermentadas y panificados. La humedad, de hecho, permite que la masa crezca y se desarrolle antes de crear la costra exterior. Se obtiene una masa ligera y digerible, que se reconoce por la porosidad más gruesa.

- 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 compartimiento de cocción vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos de fabricación.

Durante el calentamiento del aparato,

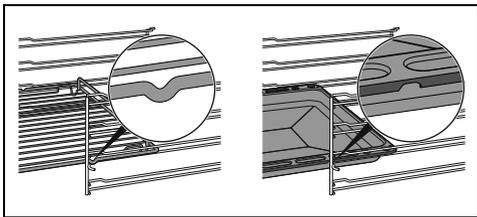
- ventile el local;
- márchese del lugar.

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 compartimiento de cocción.

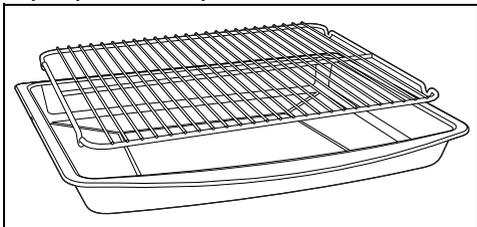


Introduzca las rejillas y las bandejas con cuidado en el compartimiento de cocción hasta el tope.



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

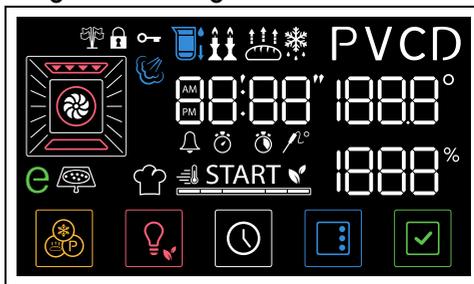
Rejilla para bandeja



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

cocción.

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.

Primer uso



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

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



Ajuste de la hora

1. Pulse la tecla .
2. Gire el mando de la temperatura para seleccionar el formato de hora que se desea mostrar (**12h** o **24h**).



Cuando se selecciona la versión **12h** en la pantalla aparecen los mensajes **AM** (antimeridiano) o **PM** (posmeridiano).

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 ajustar la hora actual y pasar a la selección de los minutos.
6. Gire el mando de la temperatura para ajustar los minutos de la hora actual.
7. Pulse la tecla  para confirmar.

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

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

 Para anular la operación, mantenga pulsada durante algunos segundos la tecla .

Modificación de la hora

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



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

Uso del horno

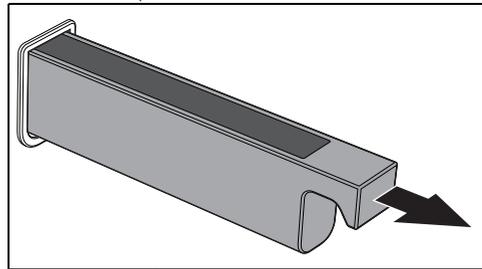
 Vea Advertencias generales de seguridad.

Cocciones con vapor asistido

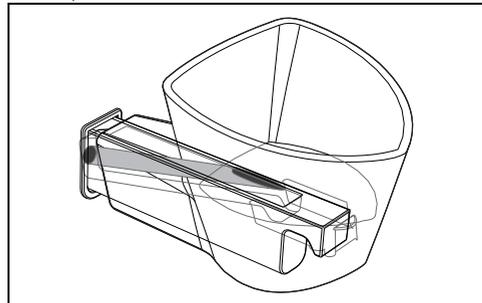
1. Gire el mando a la función con vapor que se desea utilizar (por ejemplo,  + ). El testigo  parpadea.

Llenado del depósito

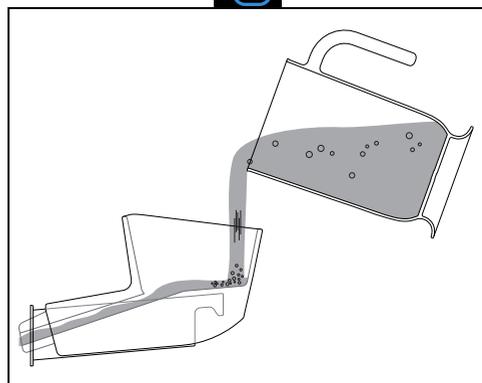
2. Abra la puerta y saque el cajón de llenado de su alojamiento.



3. Coloque el embudo suministrado en el cajón de llenado.



4. Vierta el agua (con una botella o una jarra graduada) hasta que se encienda el piloto de nivel máximo .



ES

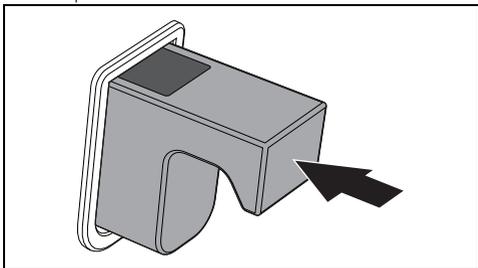


Utilice agua del grifo fresca no demasiado calcárea, agua ablandada o agua mineral sin gas. Utilice únicamente agua potable.



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

- Al finalizar, saque el embudo y vuelva a colocar el cajón de llenado en su alojamiento.



Si hay demasiada agua en el depósito, el agua sobrante fluye en el interior del horno:

- en este caso, seque con un paño o una esponja antes de realizar una cocción.
- Se recomienda vaciar 200 ml de agua del depósito utilizando la función de vaciado del depósito.

- Cierre la puerta.

El texto **START** y la tecla  parpadean para indicar que se puede activar la función.

Configuración de una función de cocción asistida por vapor

- Gire el mando de la temperatura para ajustar la temperatura de cocción (de 100°C a 250°C) (por ejemplo, "190°C").

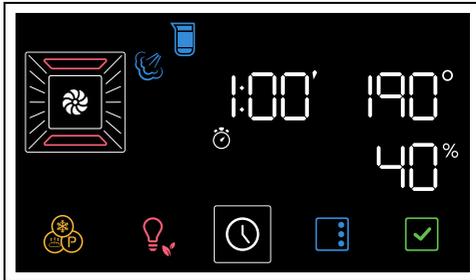


- Pulse la tecla .

En la pantalla parpadean los testigos  y

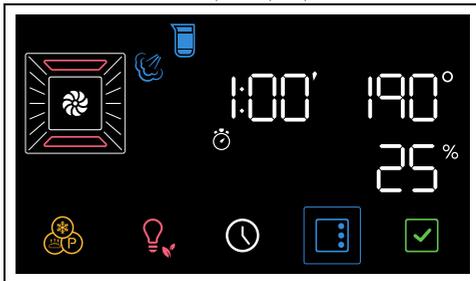


- Gire el mando de la temperatura para programar la duración de la cocción (desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo, "1 hora").



- Pulse la tecla  en la pantalla. El testigo  parpadea.

- Gire el mando de la temperatura para ajustar el porcentaje de vapor de cocción (del 20 al 40%) (por ejemplo, "25%").



- 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.
- o
- 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.

La cocción se señaliza con la progresiva disminución del tiempo en la pantalla numérica y de los segmentos en la barra 

Fin de la cocción

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

End

1. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.
2. Abra la puerta.
3. Retire el plato del espacio de cocción.
4. Cierre la puerta.

Vaciado del depósito



Antes de vaciar el depósito, espere que el horno se enfríe dejando la puerta abierta. Para estar seguros de que el agua que ha quedado en el depósito no esté demasiado caliente, espere al menos 40 minutos.

Después de realizar la cocción:

1. Abra la puerta.
2. Coloque la bandeja profunda en el tercer nivel desde abajo. Empújela hasta la pared trasera del interior del horno.
3. Desde la posición 0, gire el mando de las funciones una posición a la izquierda.

Parpadea la tecla .

El aparato propone la función de vaciado del

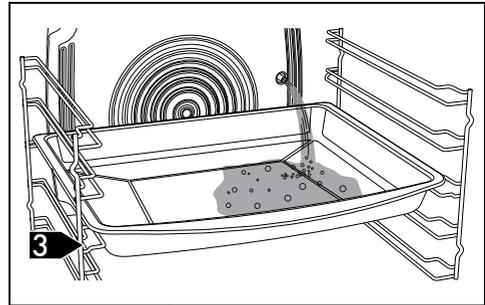
depósito.



4. Pulse la tecla  para confirmar la función.
5. Pulse de nuevo la tecla  para poner en marcha la función.



El agua empieza a fluir en la bandeja profunda por el tubo de desagüe, colocado en el lado derecho de la pared trasera del interior del horno.



6. Espere que finalice el vaciado. Cuando termina se activa una señal acústica y en la pantalla se muestra la leyenda **End**.
7. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.



Se recomienda realizar el vaciado al final de cada cocción, para evitar que quede agua sin utilizar en el interior del depósito.



Después de un periodo de inactividad prolongado, se recomienda ejecutar un ciclo de llenado y vaciado del depósito para enjuagar el circuito del vapor.

8. Vacíe el agua que contiene la bandeja profunda.



Atención: el agua podría estar muy caliente.



Este agua no se puede utilizar para otras cocciones.

Secado después de las funciones con vapor

La cocción con vapor genera mucha humedad dentro del compartimento 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. seque cuidadosamente el compartimento de cocción y los accesorios utilizados con un paño suave o papel absorbente;
3. deje la puerta abierta el tiempo necesario para que el compartimento de cocción se seque completamente.

Listado de las funciones de cocción asistida por vapor



Función Vapor asistido al 40%: El aporte de vapor es constante durante toda la cocción y se recomienda para cocciones largas de carnes, pescados, timbales, lasañas, etc. Resulta particularmente indicada para pescado y carnes con alto contenido de grasas. El vapor las disuelve sin que el alimento deje de estar blando, haciendo que se digiera mejor y que su superficie se dore bien.



Función Vapor asistido al 20%: El vapor se inyecta en pequeñas dosis. Se recomienda para la cocción de dulces y productos de panificación (pan, focaccia, etc.), donde la cantidad de vapor debe ser mínima para que el alimento pueda perder su propia humedad y cocerse internamente. El vapor facilita la fermentación en los primeros minutos de cocción, creando una superficie lustrosa y crujiente. Se recomienda utilizar la cocción con vapor asistido solo en los primeros 5-10 minutos y luego pasar a la función correspondiente sin vapor para completar la cocción. Esta función es indicada también para preparaciones de productos rebozados con huevo y pan rallado, porque el rebozado queda más crujiente, como si estuviera frito, pero más digerible.

VENTILADO+VAPOR ASISTIDO



El funcionamiento del ventilador combinado con la cocción tradicional asegura cocciones homogéneas incluso en recetas complejas. Perfecto para carnes asadas.

TERMOVENTILADO+VAPOR ASISTIDO



La combinación entre el ventilador, la resistencia circular y el vapor es adecuada sobre todo para la preparación de asados, pollo y productos de horno como dulces fermentados y pan.

TURBO+VAPOR ASISTIDO



La combinación de la cocción ventilada con la cocción tradicional permite cocinar con extrema rapidez y eficacia diferentes alimentos en varios niveles, sin que se transmitan los olores o sabores. Ideal para alimentos de grandes volúmenes que requieren cocciones intensas.

Para conseguir un efecto asador, ajuste la temperatura al máximo. Cuando el aparato alcance la temperatura máxima, vuelva a ponerlo a temperatura normal. Este procedimiento permite sellar todos los líquidos de la carne en el interior y disminuye su reducción.

GRILL VENTILADO+VAPOR ASISTIDO



El aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por el grill, permitiendo un asado óptimo también para cortes gruesos de carne, como filetes y chuletas de cerdo.

Cocción tradicional



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

1. 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 se 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.

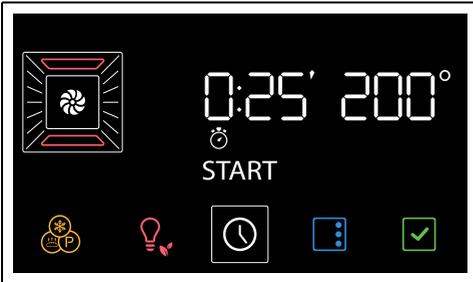


Cuando se abre la puerta; la función en curso se interrumpe. La función se reanuda automáticamente cuando se cierra la puerta.

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

En la pantalla las luces testigo  y  parpadean.

2. Gire el mando de la temperatura para ajustar la duración de cocción (desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo «25 minutos»).



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



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

4. Pulse la tecla  para activar la función.
- Al final del precalentamiento:
5. Introduzca el alimento en el compartimento de cocción.
 6. Vuelva a cerrar la puerta, la cocción se reanuda automáticamente.

La cocción por tiempo se señala mediante la disminución progresiva del tiempo en la pantalla numérica y la disminución progresiva de la barra de segmentos .

Al finalizar la cocción, se activa una señal acústica y en la pantalla se muestra el mensaje

End.

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

Para cancelar una cocción temporizada

1. Pulse brevemente la tecla .

2. Gire el mando de la temperatura en sentido antihorario hasta poner a cero la duración de la cocción.

3. Pulse la tecla  para confirmar.

Cocción programada



Por cocción programada se entiende aquella función que permite terminar una cocción temporizada a una hora establecida por el usuario, con el consiguiente apagado automático del aparato.



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

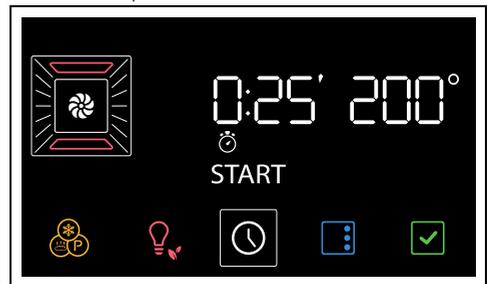


Si se mantiene la hora de fin de cocción propuesta y no se inicia la cocción programada, añada al menos un minuto.

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

En la pantalla las luces testigo  y  parpadean.

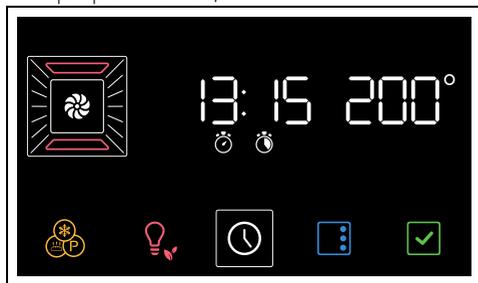
2. Gire el mando de la temperatura para ajustar la duración de cocción (desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo «25 minutos»).



3. Pulse la tecla .

En la pantalla las luces testigo  y  parpadean.

4. Gire el mando de la temperatura para ajustar la hora de fin de la cocción (por ejemplo «13:15»).



5. Pulse la tecla para confirmar la hora de fin de cocción.
6. Una vez confirmada la hora, la función inicia automáticamente.

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

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

Al finalizar la cocción, se activa una señal acústica y en la pantalla se muestra el mensaje

End

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

Para cancelar una cocción programada

1. Pulse brevemente la tecla .
En la pantalla las luces testigo y parpadean.
2. Pulse brevemente la tecla .
En la pantalla las luces testigo y parpadean.
3. Gire el mando de la temperatura en sentido antihorario hasta llegar a la hora mínima ajustable de fin de cocción
4. Pulse la tecla para confirmar.

De este modo, se anula solamente la cocción programada. La cocción temporizada inicia inmediatamente con la fase de precalentamiento.

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

Temporizador minuterero durante una cocción



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

1. Pulse la tecla .
En la pantalla las luces testigo y parpadean.
2. Pulse la tecla .
En la pantalla aparecen las cifras y la luz testigo parpadeantes.
3. Gire el mando de la temperatura para ajustar la duración del minuterero (de 1 minuto hasta 23 horas).
4. Pulse la tecla para confirmar.
Al finalizar el temporizador minuterero, se activa una señal acústica y en la pantalla la luz testigo parpadea.
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.

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.

BASE



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

ECO



Esta función está especialmente indicada para la cocción en un solo nivel, con bajo consumo energético. Se recomienda para todos los tipos de alimentos salvo los que pueden generar mucha humedad (por ejemplo, las verduras). Para obtener el máximo ahorro energético y reducir los tiempos de cocción, se recomienda introducir los alimentos en el horno sin precalentar el compartimiento de cocción.



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



En la función ECO los tiempos de cocción (y de un eventual precalentamiento) son más largos y pueden depender de la cantidad de alimentos introducidos en el compartimiento de cocción.



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.

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

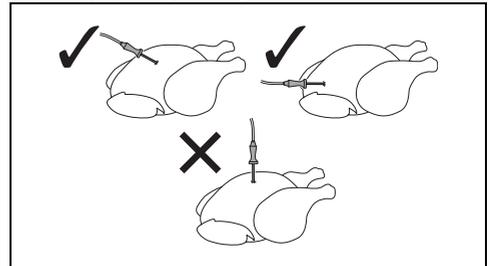
al control preciso de la temperatura en su interior. La temperatura en el interior de los alimentos se mide con un sensor especial ubicado dentro de la punta.



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.



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

Ajuste de la cocción con la sonda de temperatura



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 compartimiento 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.

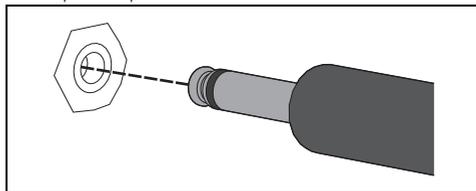


Si por cualquier motivo resultase necesario desconectar la sonda sin tocar los mandos o la pantalla durante la cocción con sonda, la función continúa como una cocción normal.

Con el horno frío:

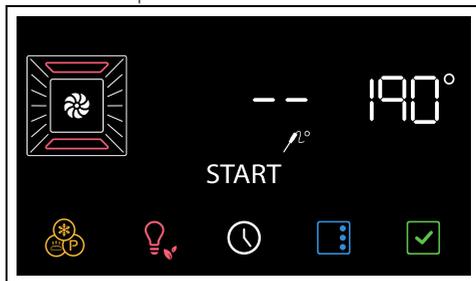
1. Seleccione una función de cocción (por ejemplo, "VENTILADO" ).
2. Gire el mando de la temperatura para ajustar la temperatura de cocción (por ejemplo "190°C").
3. Abra la puerta del aparato.
4. Introduzca la bandeja en la que está depositado el alimento que se va a cocinar en las correspondientes 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.

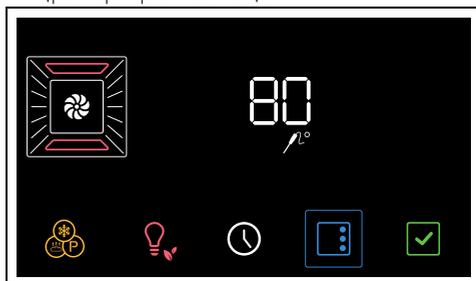


En la pantalla se enciende el testigo .

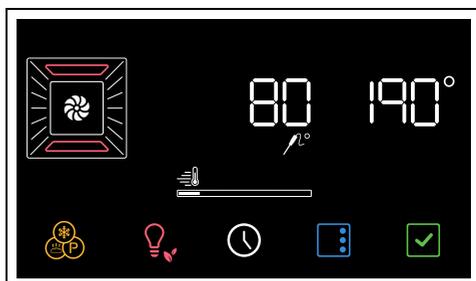
6. Cierre la puerta.



7. Pulse la tecla  en la pantalla para modificar la temperatura de la cocción.
8. Gire el mando de la temperatura para ajustar la temperatura de cocción deseada (por ejemplo "80°C").



9. Pulse la tecla  para confirmar la temperatura de cocción deseada.
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 la cocción iniciada:

1. Seleccione una función de cocción (por

ejemplo, "VENTILADO ").

2. Gire el mando de la 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.

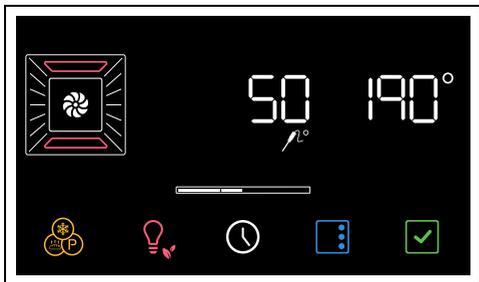
Al finalizar el precalentamiento:

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 testigo .



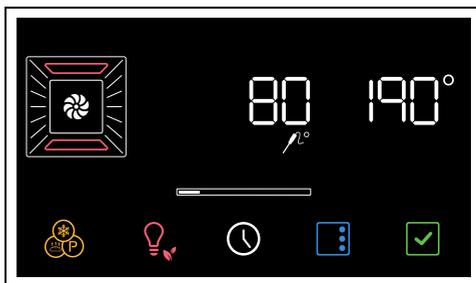
7. Cierre la puerta.

8. Pulse la tecla  en la pantalla para modificar la temperatura de la cocción.

9. Gire el mando de la temperatura para ajustar la temperatura de cocción deseada (por ejemplo "80°C").

10. Pulse la tecla  para confirmar la temperatura de cocción deseada.

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 varios 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, la calidad del alimento y el gusto del consumidor.
- Dele la vuelta a la carne para que se dore por ambos lados.
- Durante la cocción del asado, utilice un termómetro para carne o simplemente presione la carne con una cuchara. Si el asado está firme, está listo, de lo contrario deberá cocinarse todavía durante unos minutos.

Consejos para las cocciones con Grill

- El asado de carnes al grill puede realizarse con el horno en frío, o bien precalentado si

se desea cambiar el tipo de asado.

- Para la función Grill ventilado (si está disponible) se recomienda 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 la textura de la masa.
- Para controlar si el dulce está hecho por dentro: al final de la cocción introduzca un palillo en el punto donde haya subido más. Si la masa no se pega al palillo, el dulce está hecho.
- Si el dulce se desinfla al sacarlo del horno, en la cocción siguiente disminuya la temperatura programada en aproximadamente 10°C seleccionando eventualmente un tiempo de cocción mayor.

Consejos para las cocciones en dos niveles:

- Hacen falta 2 rejillas (pueden solicitarse en los centros de asistencia autorizados).
- Para facilitar la circulación del aire, coloque los moldes/cazuelas en el centro de las rejillas y asegúrese de que su anchura/diámetro no sea mayor de 30 cm.
- Coloque las rejillas dejando un nivel vacío entre una y otra.
- Según el tipo de alimento y el aumento de carga en el interior del horno, la cocción en dos niveles puede requerir unos minutos más respecto a la cocción en un único nivel.
- Las funciones indicadas para la cocción en dos niveles son TERMOVENTILADO y BASE TERMOVENTILADA.

Recomendaciones para las cocciones con vapor

- Para productos de panificación (pan, *focaccia*, etc.), donde el vapor es útil en los primeros minutos de cocción, se recomienda programar la función vapor durante los primeros 5-10 minutos y luego cambiar a la función Ventilado hasta completar la cocción.
- Para calentar al vapor introduzca el

alimento en el horno frío.

Consejos para la descongelación y la fermentación

- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera rejilla 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.
- Las partes más delicadas pueden cubrirse con una película de aluminio.
- Para una buena fermentación, coloque en el fondo del horno un recipiente con agua.

Para ahorrar energía

- Pare la cocción unos 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.

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**.

Guía resumida de los accesorios



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 y utilice la función TERMOVENTILADO  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.



Bandeja profunda

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.

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.

Descubra las recetas

Para consultar las recetas creadas para varias categorías de alimentos y obtener más información sobre las sugerencias de cocción, se recomienda visitar la página específica del sitio www.smeg.com, a la que se puede acceder mediante el código QR que aparece en el folleto suministrado con el producto.

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. La tecla  parpadea.



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 que se quiere 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
Pescados	0.4	0h 40m
Pan	0.3	0h 20m
Postres	1.0	0h 45m

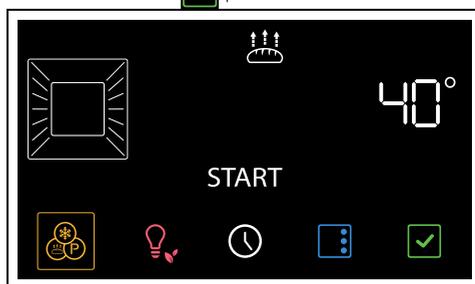
FERMENTACIÓN

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



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

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

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

SABBATH

 Con esta función el aparato se comporta de forma especial:

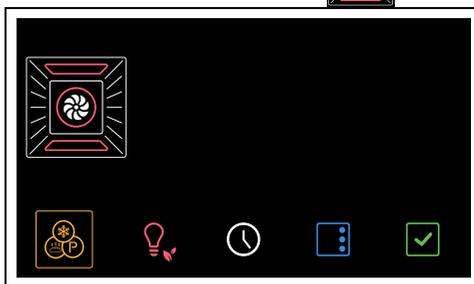
- La cocción puede seguir durante un tiempo indefinido, no es posible programar ninguna duración de cocción.

- 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.

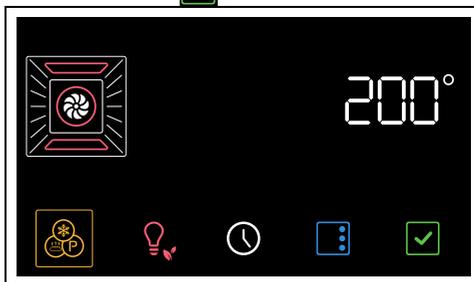


Después de activar la función Sabbath no será posible modificar ningún parámetro. Cualquier acción en los mandos y/o las teclas no producirá ningún efecto; permanecerá activo solamente el mando de las funciones para poder volver al menú principal.

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 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. Una vez finalizado el precalentamiento, abra la puerta e introduzca el alimento en el horno.
6. Cierre la puerta.
7. Compruebe el estado de cocción del alimento encendiendo la lámpara de iluminación interior.
8. Al finalizar la cocción, gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

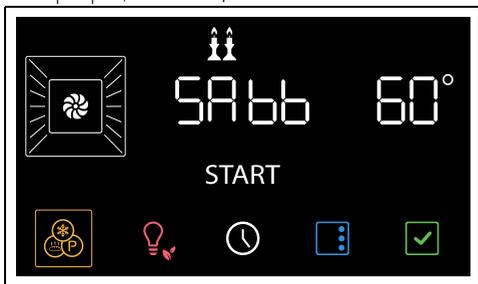
PIZZA



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

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").



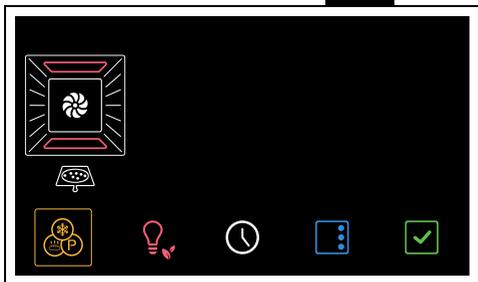
4. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.
5. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

TURBO

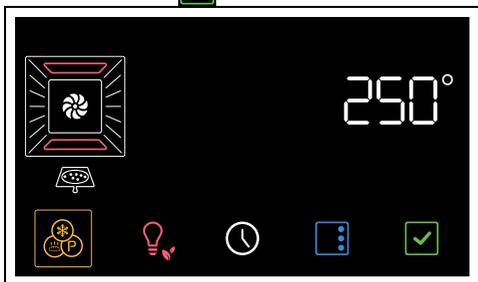


Permite cocinar de manera rápida en varias bandejas sin mezclar aromas. Ideal para alimentos de grandes volúmenes o que requieren cocciones intensas.

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



- Pulse la tecla  para confirmar.



- Pulse la tecla  para poner en marcha la función.

 Para esta función no es posible saltarse la fase de precalentamiento.

- Una vez finalizado el precalentamiento, abra la puerta e introduzca el alimento en el horno.
- Cierre la puerta.
- Compruebe el estado de cocción del alimento encendiendo la lámpara de iluminación interior.
- Al finalizar la cocción, 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 vendidos por separado.

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

- Abra la puerta.
- Introduzca el accesorio PPR2 o STONE en el compartimento de cocción (consulte el manual del accesorio).
- Cierre la puerta.
- Después de entrar en el menú de las funciones especiales, pulse la tecla  hasta seleccionar la función .



- Pulse la tecla  para confirmar.



- Gire el mando de la temperatura para seleccionar la temperatura deseada (de 50°C a 280°C).
- 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.

- Al finalizar el precalentamiento, abra la puerta y coloque los alimentos a cocinar sobre el accesorio.
- Cierre la puerta.
- 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.

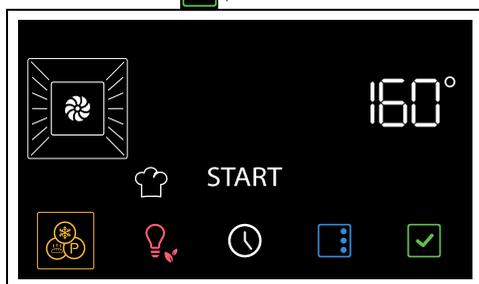
1. Abra la puerta.
2. Coloque el accesorio BBQ en el interior del horno.
3. Cierre la puerta.
4. Después de entrar en el menú de las

funciones especiales, pulse la tecla 

hasta seleccionar la función **bbq**.



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



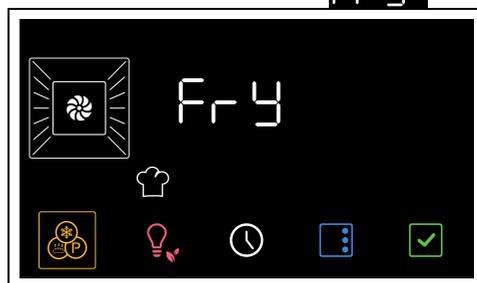
Útil para freír sin aceite. Se utiliza con el accesorio AIRFRY que se vende por separado.



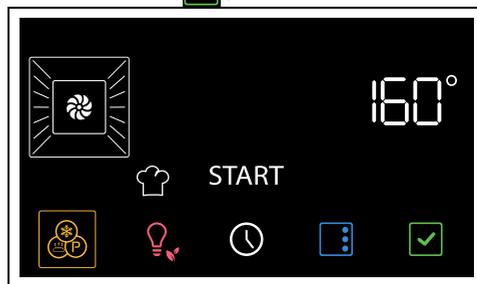
Consulte las instrucciones y las recomendaciones de uso en la documentación del accesorio.

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

hasta seleccionar la función **FrY**.



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:

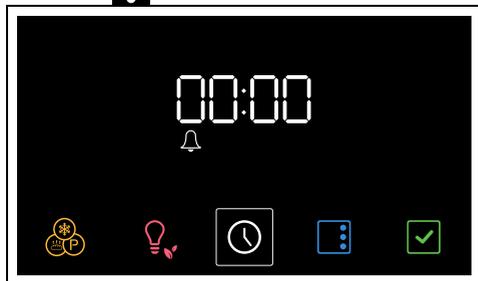
TEMPORIZADOR MINUTERO



El temporizador minuterio avisa solo al usuario cuando han transcurrido los minutos programados.

1. En el menú principal, pulse la tecla .

En la pantalla aparecen las cifras  y la luz testigo  parpadeantes.



2. Gire el mando de la temperatura para ajustar la duración del minuterio (de 1 minuto hasta 23 horas).
3. Pulse la tecla  para confirmar.
4. Al finalizar el temporizador minuterio, se activa una señal acústica y en la pantalla se luz testigo  parpadea.
5. Pulse la tecla  para salir de la función.

HORA

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



2. Gire el mando de la temperatura para seleccionar el formato de hora que se desea mostrar ( o ).



Cuando se selecciona la versión  en la pantalla aparecen los mensajes **AM** (antimeridiano) o **PM** (posmeridiano).

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 ajustar la hora actual y pasar a la selección de 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, mantenga pulsada durante algunos segundos la tecla .

Ajustes

- En el menú principal, pulse la tecla .



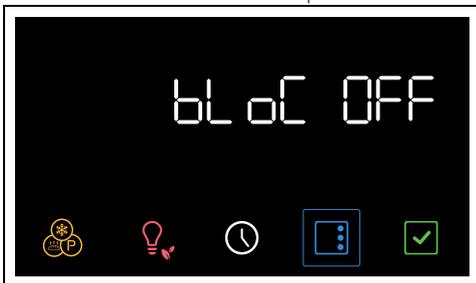
Para salir del menú de los ajustes, mantenga pulsada durante unos segundos la tecla .

Bloqueo de mandos (seguridad niños)

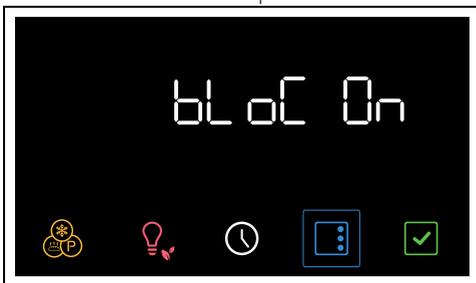


Esta función permite al aparato bloquear automáticamente los mandos después de 2 minutos del normal funcionamiento sin ninguna intervención por parte del usuario.

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



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



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

 En el funcionamiento normal, el bloqueo de mandos está indicado por el encendido de la luz testigo .

 En el caso de que se toquen las teclas de la pantalla o se varíen las posiciones de los mandos, en la pantalla se mostrará durante dos segundos el mensaje "Loch On".

Para desactivar el bloqueo temporalmente:

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



2. Cuando en la pantalla se muestra "Loch On", pulse durante algunos segundos la tecla .

Pasados dos minutos desde el último ajuste el bloqueo vuelve a activarse.

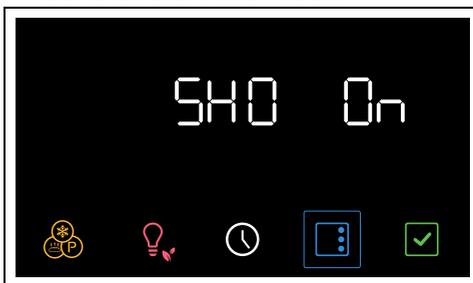
Showroom (solo para expositores)

 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.



- 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.

Dureza del agua

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

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

- Después de entrar en el menú de los ajustes, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función Dureza del agua.



- El mando de la temperatura para ajustar la dureza del agua (valores de 1 a 5) (por ejemplo, "1").



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

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

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

Según el grado de dureza del agua ($^{\circ}\text{dH}$ o $^{\circ}\text{dF}$), la descalcificación debe realizarse al cabo del siguiente número de horas:

Valor	$^{\circ}\text{dH}$	$^{\circ}\text{dF}$	Horas
1	0 ÷ 8	0 ÷ 15	50
2	8 ÷ 14	15 ÷ 25	45
3	14 ÷ 21	25 ÷ 38	35
4	21 ÷ 38	38 ÷ 53	25
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	10

Mantenimiento del 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.

- 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.



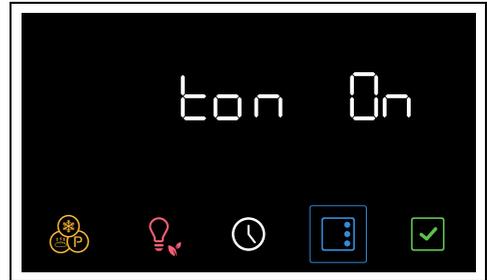
2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para seleccionar el brillo deseado, del valor 1 (bajo brillo) al valor 5 (alto brillo).
3. Pulse la tecla  para pasar al ajuste siguiente o bien pulse la tecla  para confirmar.

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

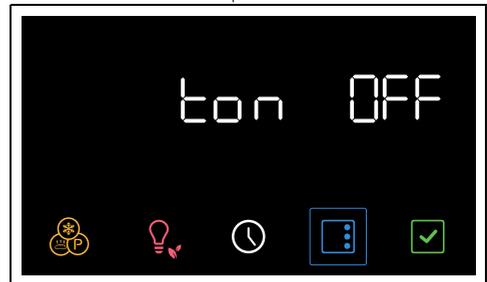
Tonos

 Con cada presión de los símbolos en la pantalla el aparato emite un sonido. Con este ajuste es posible deshabilitarlo.

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.

Otros ajustes

Eco light



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



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



La función Eco light está programada de fábrica en On.

- Para desactivar la función de luz Eco, pulse

brevemente el botón .

- Para reactivar la función de luz Eco, pulse brevemente el botón .

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.

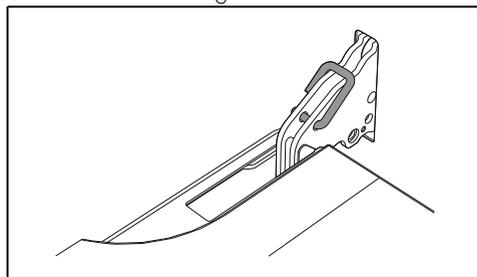
Limpieza de la puerta

Desmontaje de la puerta

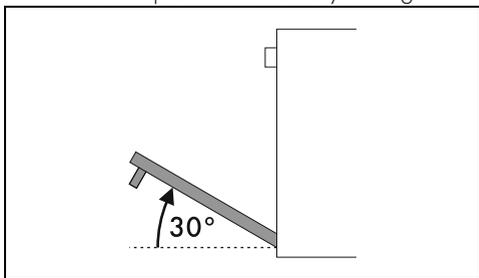
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quite la puerta y colóquela en un trapo.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

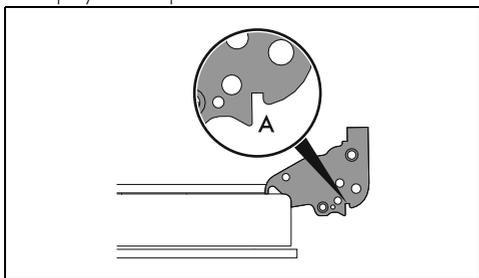
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



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

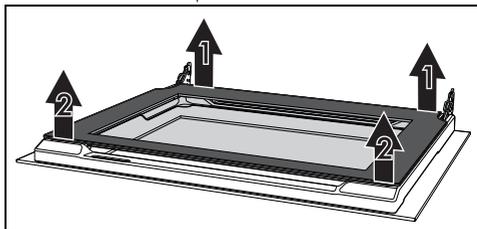
Se aconseja mantener los cristales de la puerta siempre limpios. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lave con un estropajo húmedo y detergente común.

Desmontaje de los cristales interiores

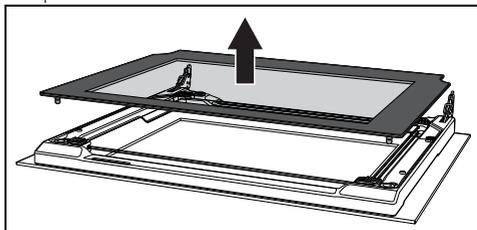
Para facilitar las operaciones de limpieza los cristales interiores que componen la puerta pueden desmontarse.

1. Bloquee la puerta con los pernos adecuados.
2. Desenganche los pernos posteriores del cristal interior tirando de este delicadamente

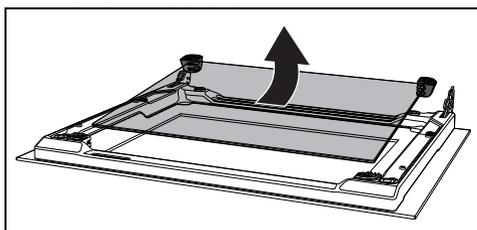
hacia arriba por la parte trasera, siguiendo el movimiento que indican las flechas 1.



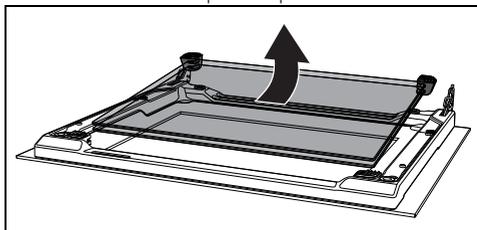
3. Desenganche los pernos anteriores siguiendo el movimiento indicado por las flechas 2.
4. A continuación, extraiga el cristal interior del perfil delantero.



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

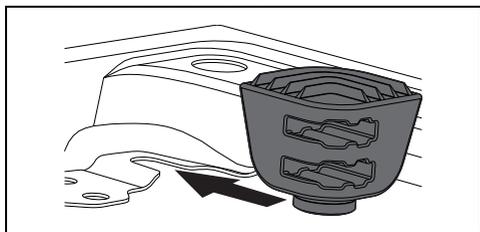


Nota: En algunos modelos, el grupo del cristal intermedio está compuesto por dos cristales.

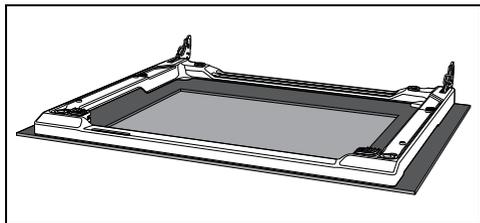


Durante esta fase puede ocurrir que las gomas superiores se salgan de su sitio.

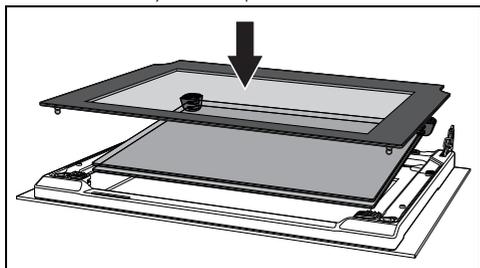
6. Vuelva a introducir las en su lugar. Los extremos de las gomas deben orientarse hacia el cristal externo.



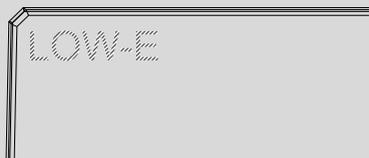
7. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente.



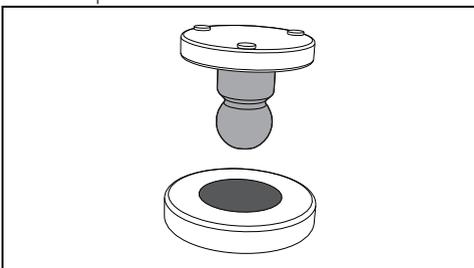
8. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.
9. Vuelva a introducir el grupo cristal intermedio y recolque el cristal interior.



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 compartimento 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 compartimento de cocción;
3. seque el compartimento de cocción con un paño suave;
4. deje la puerta abierta el tiempo necesario para que el compartimento 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.

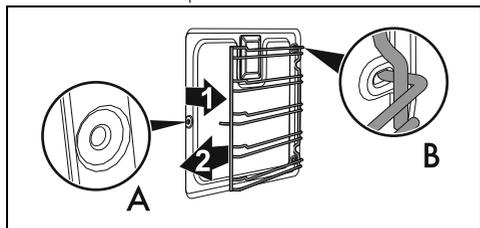
Tras la limpieza, seque la sonda con cuidado.

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 compartimento 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 compartimento 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 compartimento 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.

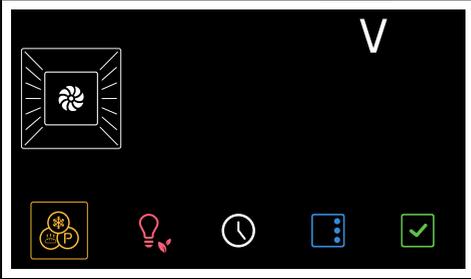
- Cierre la puerta.
- Durante el ciclo de limpieza asistida lave separadamente los paneles autolimpiantes (si existen) que han sido quitados anteriormente con agua templada y un poco de detergente.

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 .



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  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 parpadean los testigos  y .

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 compartimento 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 compartimento 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 compartimento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones anteriores.
- Quite todos los accesorios del interior del compartimento de cocción.
- En caso de incrustaciones persistentes rocíe un producto para la limpieza de los hornos en el cristal (lea detenidamente las instrucciones indicadas en el producto); déjelo actuar durante 60 minutos, luego enjuague y seque el cristal con papel de cocina o con un paño de microfibra.
- 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

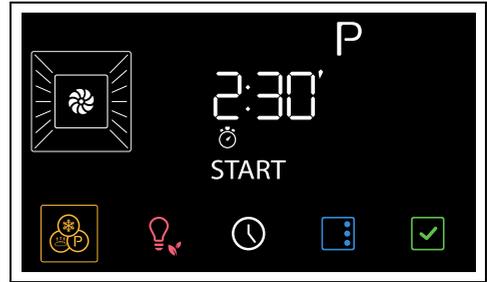
hasta seleccionar la función



2. Pulse la tecla

En la pantalla aparece la duración de la

pirólisis (programada de fábrica en 2:30 horas).



3. Gire el mando de la temperatura para programar la duración de la pirólisis entre un mínimo de 2:00 horas hasta un máximo de 3:00 horas.



Duración sugerida de la pirólisis:

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

4. Pulse la tecla



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

5. Unos 2 minutos después del inicio de la pirólisis, el piloto



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

Al terminar en la pantalla aparece parpadeando la leyenda

6. 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 parpadean los testigos  y .

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 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.

Descalcificación



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



La descalcificación es un procedimiento de larga duración (más de una hora) que requiere la presencia del usuario delante del aparato.

En pantalla se solicitará periódicamente que descalcifique la caldera.



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



El proceso de descalcificación se puede anular 2 veces consecutivas pulsando la tecla  o girando el mando de las funciones. Después, el aparato no permitirá ninguna otra función hasta que no se efectúe un nuevo proceso de descalcificación.

Operaciones previas

1. Abra la puerta.

2. Coloque la bandeja profunda en el tercer nivel desde abajo. Empújela hasta la pared trasera del interior del horno.

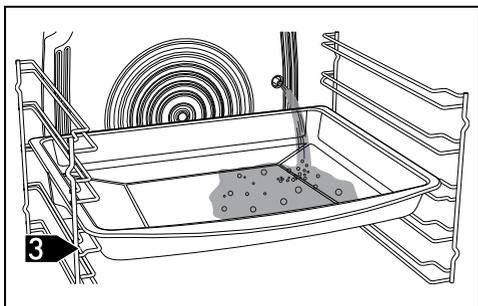
3. Pulse la tecla  para confirmar.

El aparato propone la función de vaciado del depósito.



4. Pulse la tecla  para confirmar.

El agua empieza a fluir en la bandeja profunda por el tubo de desagüe, colocado en el lado derecho de la pared trasera del interior del horno.



5. Espere que finalice el vaciado.

Una señal acústica suena al terminar.

6. Vacíe el agua que contiene la bandeja profunda.

Pulse la tecla  para continuar con la función.

El testigo  parpadea.



A partir de este momento ya no es posible anular el proceso de descalcificación.

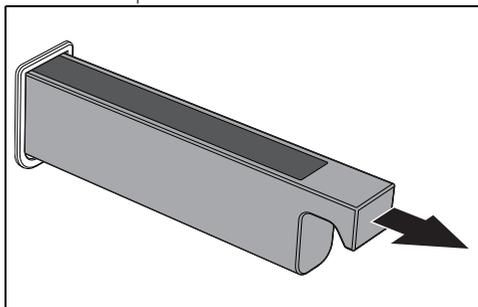
Llenado del depósito

1. Disuelva 100 g de ácido cítrico en 650 ml de agua.

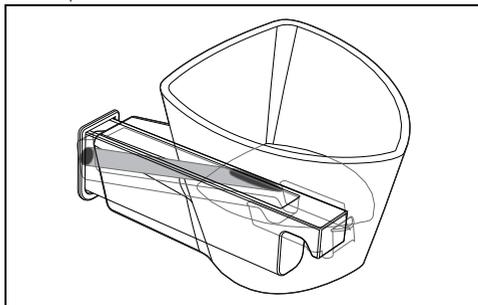


No utilice ácido láctico ni otros productos descalcificantes.

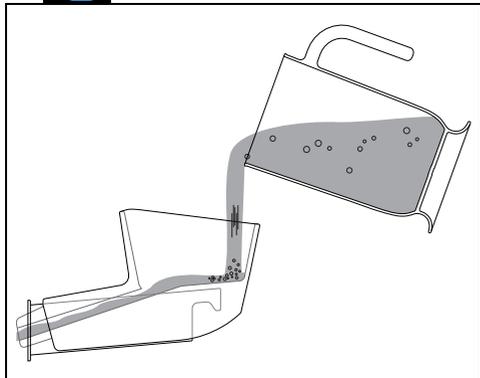
2. Abra la puerta y saque el cajón de llenado de su alojamiento.



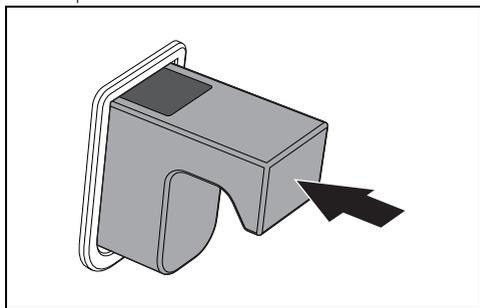
3. Coloque el embudo suministrado en el cajón de llenado.



4. Vierta la solución descalcificante hasta que se encienda el piloto de nivel máximo



5. Al finalizar, saque el embudo y vuelva a colocar el cajón de llenado en su alojamiento.



Si hay demasiada agua en el depósito, el agua sobrante fluye en el interior del horno: en este caso, seque con un paño o una esponja antes de continuar.

Función de descalcificación de la caldera

1. Cierre la puerta.
2. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.

3. La descalcificación se pone en marcha. Los calentadores se activan durante los primeros 10 minutos del proceso.



Cada vez que se abre la puerta, la función se detiene y luego se reanuda al cerrarla.

4. Al cabo de 10 minutos, los calentadores se desactivan y la descalcificación continúa en los 50 minutos siguientes.

El aparato emite una señal acústica cuando termina el proceso de descalcificación. El piloto



se ilumina para indicar que es necesario vaciar la solución descalcificante.

Vaciado del depósito

1. Abra la puerta.
2. Coloque la bandeja profunda en el tercer nivel desde abajo. Empújela hasta la pared trasera del interior del horno.
3. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.

La solución descalcificante empieza a fluir en la bandeja profunda por el tubo de desagüe, colocado en el lado derecho de la pared trasera del interior del horno.

4. Espere que finalice el vaciado. Una señal acústica suena al terminar.
5. Vacíe la solución descalcificante que contiene la bandeja profunda.



Atención: la solución descalcificante podría seguir estando caliente.

Aclarado

Una vez vaciado el descalcificante, es necesario enjuagar el circuito hidráulico con

agua limpia.

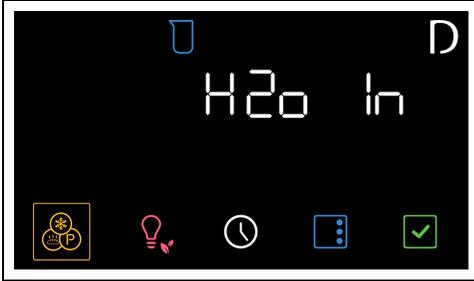


Utilice agua del grifo fresca no demasiado calcárea, agua ablandada o agua mineral sin gas.



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

La pantalla muestra la petición de llenar el depósito con agua.



1. Abra la puerta.
2. Coloque la bandeja profunda en el tercer nivel desde abajo. Empuje la cubeta hasta la pared trasera del interior del horno.
3. Abra y saque el cajón de llenado de su alojamiento.
4. Coloque el embudo suministrado en el cajón de llenado.
5. Con una botella o jarra medidora, vierta suficiente agua para que rebose en el compartimento de cocción (se recomienda 1,2 litros aprox.).



El desbordamiento del agua en el interior del horno no debe considerarse un fallo, ya que forma parte del procedimiento de aclarado.

6. Pulse la tecla  para poner en marcha la función y espere un minuto.

Al final el aparato emite una señal acústica en la pantalla muestra en la petición de vaciar el

depósito. (El piloto  se enciende).

7. Pulse de nuevo la tecla  para poner en marcha la función.
8. Espere que finalice el vaciado.

Una señal acústica suena al terminar.

9. Vacíe el agua que contiene la bandeja profunda.

La pantalla muestra la nueva petición de llenar

el depósito con agua.

10. Coloque la bandeja profunda en el tercer nivel desde abajo. Empújela hasta la pared trasera del interior del horno.

11. Vierta un litro de agua en el embudo colocado en el cajón de llenado (utilizando una botella o una jarra graduada) hasta que se desborde en el fondo del interior del horno.

12. Pulse la tecla  para poner en marcha la función y espere un minuto.

Al final el aparato emite una señal acústica en la pantalla muestra en la petición de vaciar el

depósito. (El piloto  se enciende).

13. Pulse la tecla  otra vez para vaciar el agua del depósito en la bandeja profunda.

14. Espere que finalice el vaciado.

Una señal acústica suena al terminar. El aparato pasa automáticamente al procedimiento de esterilización.

Esterilización



La esterilización permite eliminar todo residuo de la descalcificación del circuito hidráulico.

La pantalla muestra la petición de llenar el depósito con agua.

1. Abra la puerta.
2. Coloque la bandeja profunda en el tercer nivel desde abajo. Empújela hasta la pared trasera del interior del horno.

3. Abra y saque el cajón de llenado de su alojamiento.

4. Coloque el embudo suministrado en el cajón de llenado.

5. Con una botella o una jarra medidora, vierta agua hasta que el depósito esté lleno (indicado por el indicador luminoso de la

pantalla)  en la pantalla).

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

El aparato inicia el procedimiento de esterilización de 30 minutos.

7. Espere que finalice la ejecución de la función.



Atención: espere a que el interior del horno se enfríe.

Después el aparato propone la función de vaciado del depósito.

8. Abra la puerta.
9. Coloque la bandeja profunda en el tercer nivel desde abajo. Empújela hasta la pared trasera del interior del horno.
10. Pulse la tecla  para confirmar.

El agua empieza a fluir en la bandeja profunda por el tubo de desagüe, colocado en el lado derecho de la pared trasera del interior del horno.

11. Espere que finalice el vaciado. Cuando termina se activa una señal acústica y en la pantalla se muestra la leyenda .
12. Vacíe el agua que contiene la bandeja profunda.
13. Seque con un paño o una esponja el agua que hubiera podido quedar en el interior del horno.
14. Cierre la puerta.

Descalcificación manual

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

1. Abra la puerta.
2. Coloque la bandeja profunda en el tercer nivel desde abajo. Empújela hasta la pared trasera del interior del horno.
3. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, pulse la tecla 

hasta seleccionar la función .

4. Pulse la tecla  para confirmar.
5. Lleve a cabo el procedimiento de descalcificación como se ilustra en los apartados anteriores.

Limpieza del depósito y el circuito hidráulico

Esta función permite limpiar el depósito y el circuito hidráulico del aparato.

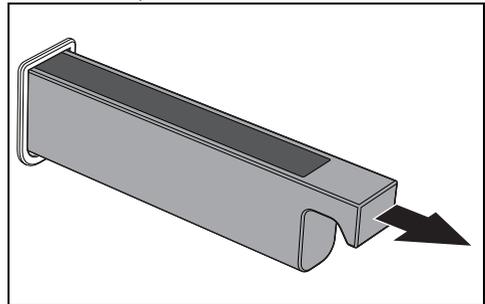
Operaciones previas

1. Abra la puerta.
2. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, pulse la tecla  hasta seleccionar la función .
3. Pulse la tecla  para confirmar. El testigo  parpadea.

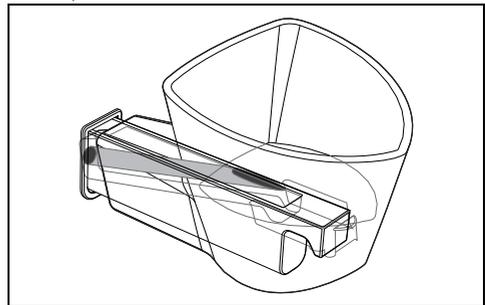


Llenado del depósito

1. Llene una jarra con un 1 litro de agua limpia.
2. Abra la puerta y saque el cajón de llenado de su alojamiento.

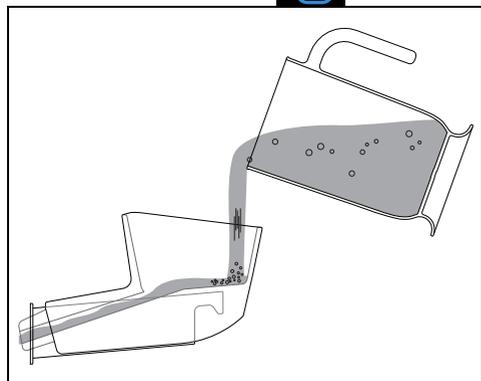


3. Coloque el embudo suministrado en el cajón de llenado.

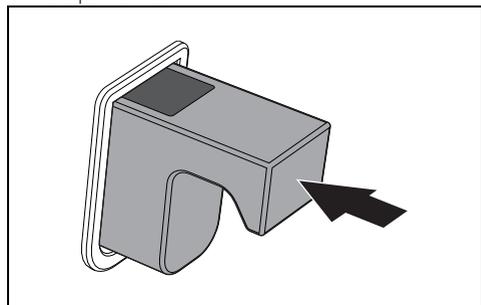


4. Vierta el agua hasta que se encienda el

piloto de nivel máximo



5. Al finalizar, saque el embudo y vuelva a colocar el cajón de llenado en su alojamiento.



Si hay demasiada agua en el depósito, el agua sobrante fluye en el interior del horno: en este caso, seque con un paño o una esponja antes de continuar.

6. Pulse la tecla .

El piloto  se ilumina para indicar que es necesario vaciar el agua.

Vaciado del depósito

1. Abra la puerta.
2. Coloque la bandeja profunda en el tercer nivel desde abajo. Empújela hasta la pared trasera del interior del horno.
3. Pulse de nuevo la tecla  para poner en marcha la función.

El agua empieza a fluir en la bandeja profunda por el tubo de desagüe, colocado en el lado derecho de la pared trasera del interior del

horno.

4. Espere que finalice el vaciado.

Cuando termina se activa una señal acústica y en la pantalla se muestra la leyenda **End**.

5. Vacíe el agua que contiene la bandeja profunda.



Se recomienda repetir la limpieza del depósito y el circuito hidráulico un par de veces.



También se puede utilizar una solución de detergente en lugar del agua. En ese caso, se recomienda realizar al menos dos aclarados con agua después según las instrucciones de este capítulo.

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.

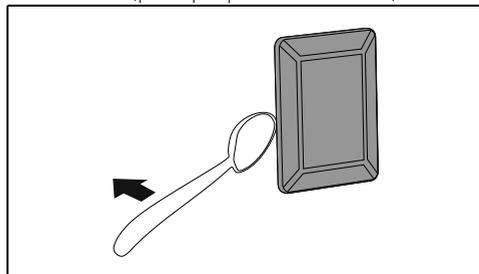
Sustitución de la lámpara de iluminación interna



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

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

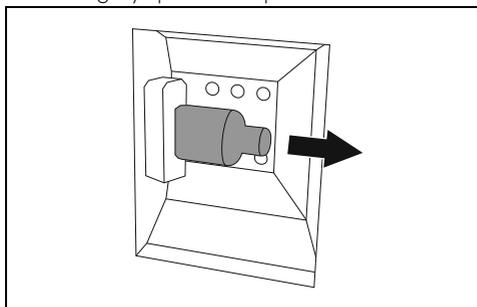
1. Quite todos los accesorios del interior del compartimento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando un utensilio (por ejemplo una cuchara).





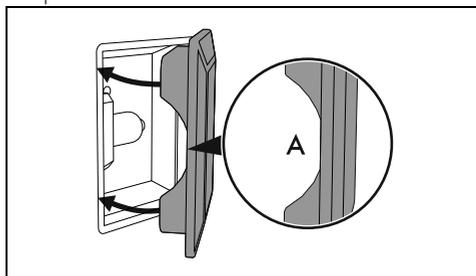
Tenga cuidado para no rayar el esmalte de la pared del compartimiento de cocción.

4. Extraiga y quite la lámpara.



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

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



- 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.

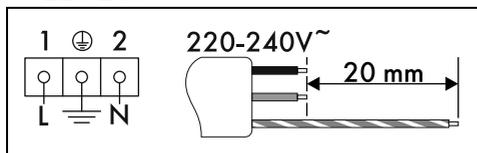
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

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.

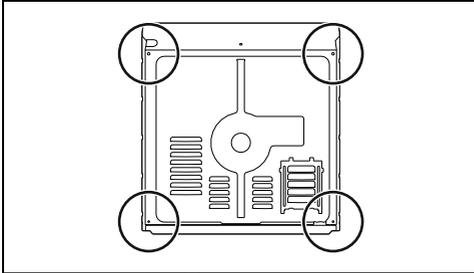
Sustitución del cable



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.



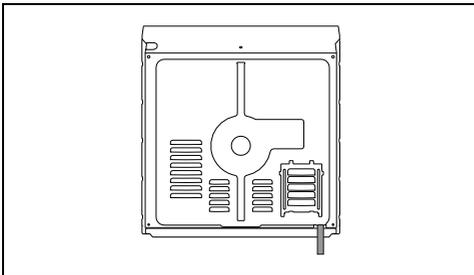
2. Sustituya el cable.
3. Asegúrese de que los cables (horno o posible placa de cocción) sigan el trayecto más adecuado, con el fin de evitar cualquier contacto con el aparato.

Colocación



Vea Advertencias generales de seguridad.

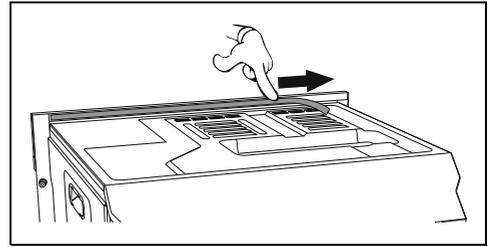
Posición del cable de alimentación



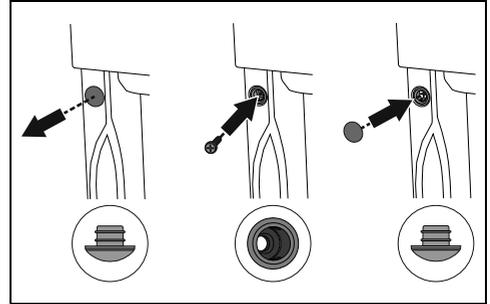
Junta del panel frontal

Pegue la junta que se suministra en la parte posterior del panel frontal para evitar posibles

infiltraciones de agua u otros líquidos.

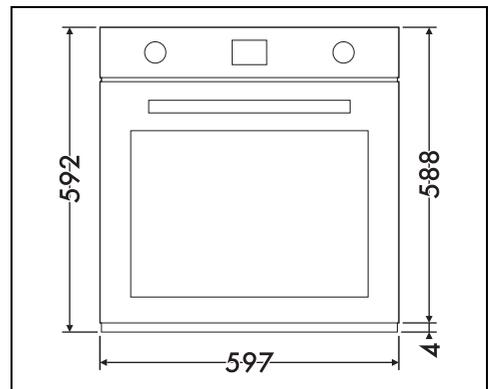


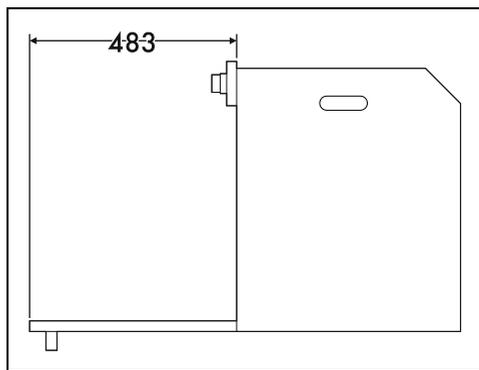
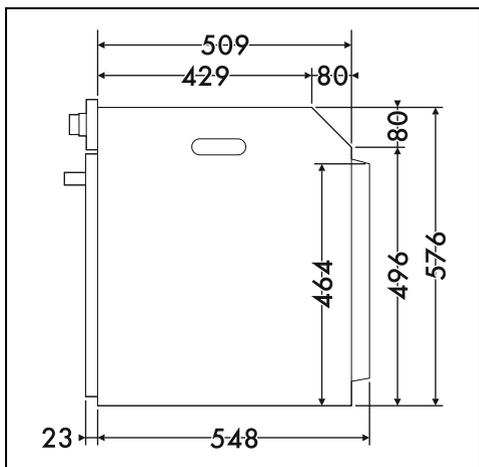
Casquillos de fijación



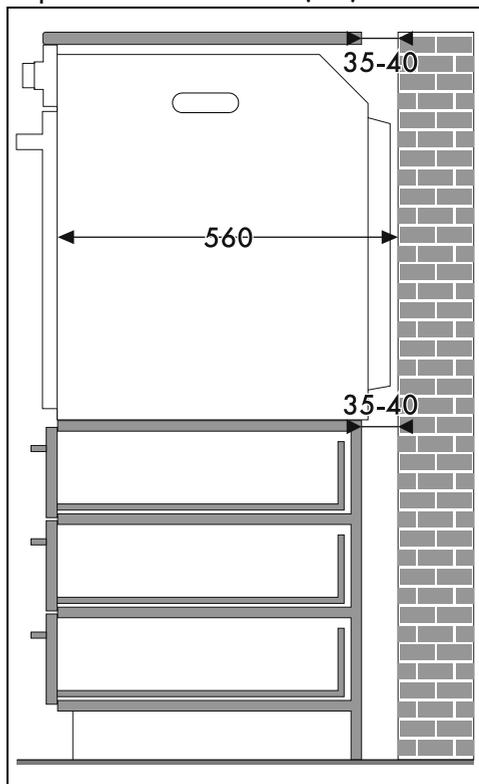
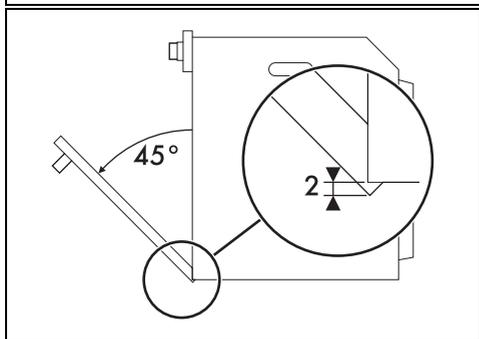
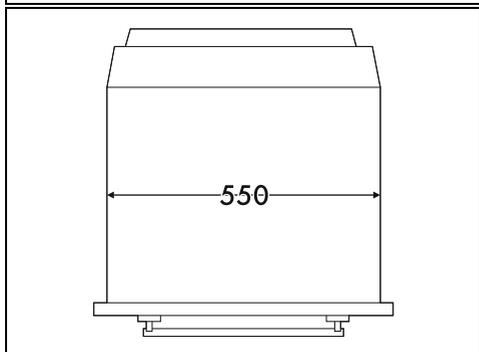
1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.
2. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.
4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.

Dimensiones del aparato (mm)

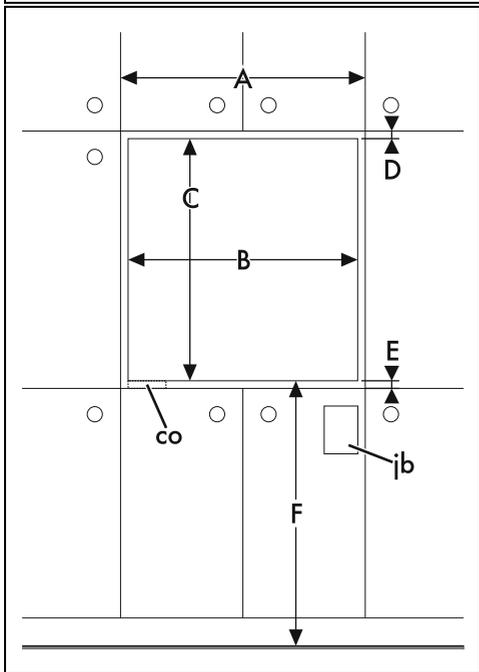
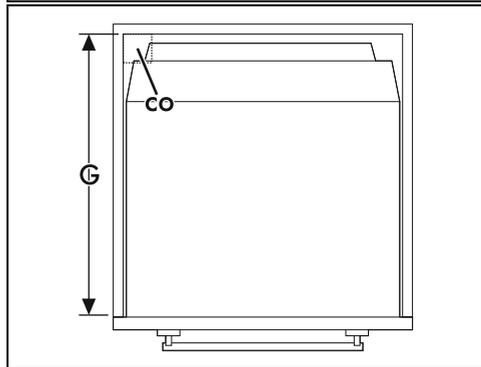
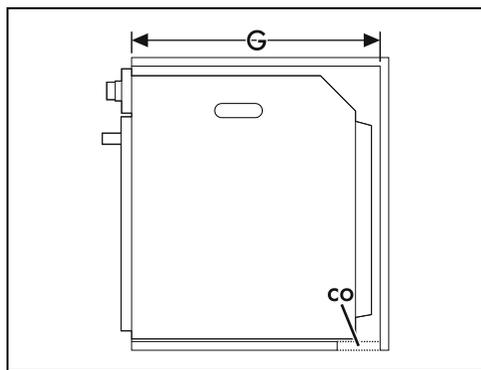
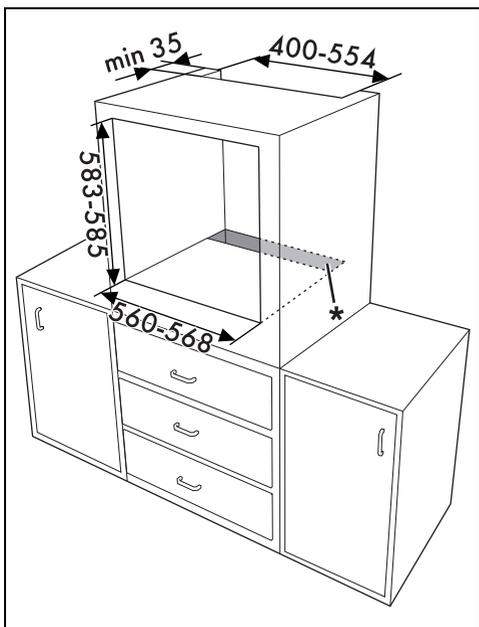




Empotramiento de columna (mm)

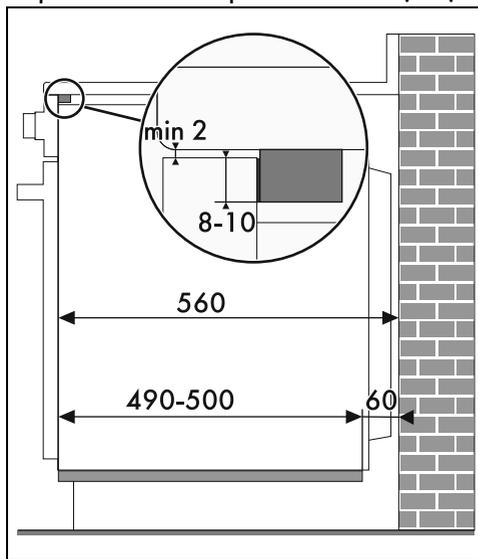


* Asegúrese de que la parte superior/trasera del mueble tenga una abertura de unos 35-40 mm de profundidad.

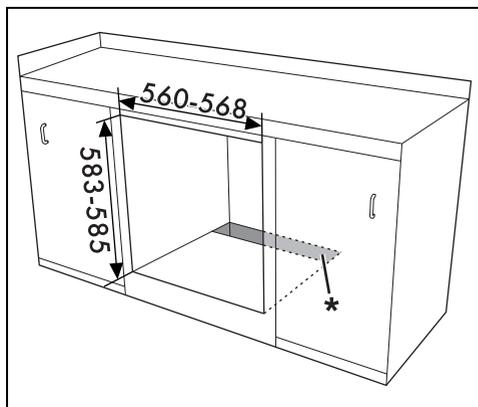


- A mín. 603 mm
- B 560 - 568 mm
- C 583 - 585 mm
- D 9 - 11 mm
- E mín. 5 mm
- F 121 - 1105 mm
- G mín. 560 mm
- H mín. 594 mm
- co Recorte para el cable de alimentación (mín. 6 cm²)
- jb Caja de las conexione eléctricas

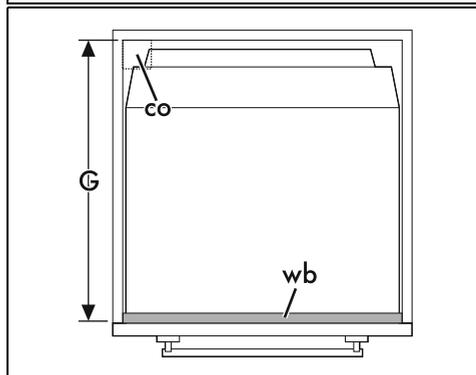
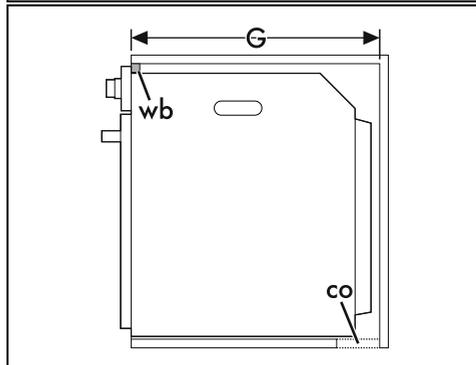
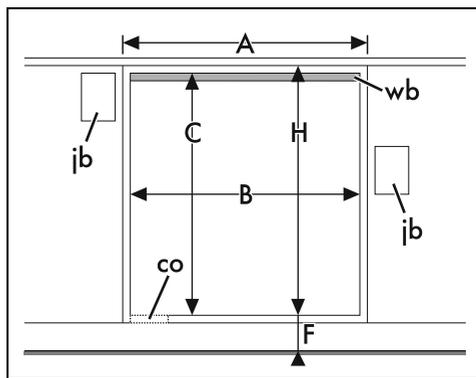
Empotramiento debajo de encimeras (mm)



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.



ES

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

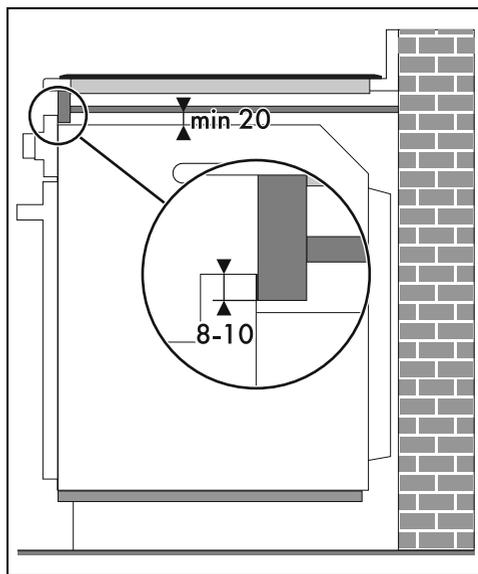
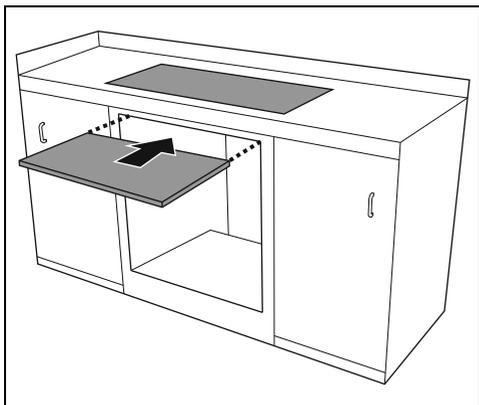
co Recorte para el cable de alimentación (mín. 6 cm²)

jb Caja de las conexione eléctricas

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.