

<b>ADVERTENCIAS</b>	<b>268</b>	Primer uso	279
Advertencias generales de seguridad	268	Uso del horno	280
Función del aparato	273	Uso de la sonda de temperatura (solo en algunos modelos)	289
Este manual de uso	273	Consejos para la cocción	292
Responsabilidad del fabricante	273	Guía resumida de los accesorios	293
Placa de identificación	273	Descubra las recetas	293
Eliminación	273	Indicaciones para los Organismos de vigilancia	294
Indicaciones para organismos de control europeos	274	Funciones especiales	294
Datos técnicos de eficiencia energética	274	Funciones secundarias	298
Para ahorrar energía	274	Ajustes	299
Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by	274	Otros ajustes	302
Iluminación	274	<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>	<b>302</b>
Cómo leer el manual de uso	274	Limpieza del aparato	302
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>275</b>	Limpieza de la puerta	303
Descripción general	275	Limpieza del compartimento de cocción	304
Panel de mandos	275	Funciones especiales de limpieza	305
Otras partes	276	Vapor Clean (solo en algunos modelos)	305
Accesorios	276	Pirólisis (solo en algunos modelos)	307
Accesorios opcionales (se venden por separado)	277	Descalcificación	309
Ventajas de la cocción a vapor	278	Limpieza del depósito y el circuito hidráulico	313
<b>USO</b>	<b>278</b>	Mantenimiento especial	314
Operaciones preliminares	278	<b>INSTALACIÓN</b>	<b>315</b>
Uso de los accesorios	279	Conexión eléctrica	315
Programador digital	279	Colocación	316

Se recomienda leer detenidamente este manual, que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido. Para más información sobre el producto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

## 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

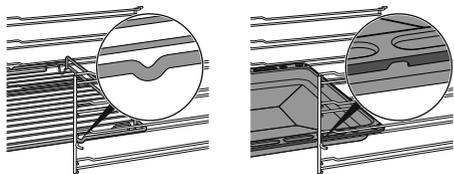
centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego ábrala completamente.

- 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 AEROSOLES CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.**
- **NO MODIFIQUE EL APARATO.**
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- No tire nunca del cable para desenchufar.

### **Daños al aparato**

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos agresivos o corrosivos (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos), ni materiales ásperos o rascadores metálicos afilados, porque

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



- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- Peligro de incendio: no deje objetos dentro del horno.
- **NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.**

- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el interior del horno.
- Retire todas las bandejas y rejillas que no vaya a utilizar durante la cocción.
- No recubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del horno.
- Si es necesario, puede utilizar la rejilla para bandejas (de serie o vendida por separado según el modelo) colocándola en la parte inferior como soporte para cocinar.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- No utilice la puerta abierta como palanca para colocar el equipo en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.

## Para aparatos pirolíticos

- Durante la pirólisis las superficies podrían alcanzar temperaturas más elevadas de lo habitual. Mantenga alejados a los niños.
- Antes de iniciar la pirólisis, elimine del interior del horno los posibles restos sólidos o líquidos de comida de cocciones anteriores.
- Antes de iniciar la pirólisis, retire todos los accesorios del interior del horno.
- Antes de iniciar la pirólisis, si sobre el horno está instalada una placa de cocción, apague los quemadores o las placas eléctricas.

## Instalación y mantenimiento

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN BARCOS O CARAVANAS.**
- No instale el aparato encima de un pedestal.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.

- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- **ATENCIÓN:** Durante la colocación del electrodoméstico, asegúrese de que el cable de alimentación no se enrede ni se dañe.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Permita la desconexión del aparato tras la instalación, mediante un enchufe accesible

o un interruptor en caso de conexión fija.

- Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.
- **ATENCIÓN:** Antes de sustituir las lámparas de iluminación interna, asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado de la alimentación eléctrica, o que se haya apagado la alimentación general.
- Las lámparas utilizadas en este aparato son específicas para electrodomésticos, por lo que no debe utilizarlas para la iluminación de la casa.
- Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 4000 metros sobre el nivel del mar.

### **Para este aparato**

- **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 excludible) y ECO (precalentamiento no existente).
- En todas las funciones (incluida la función ECO) no abra la puerta durante la cocción.
- Si el envase no lo indica de otro modo, descongele los alimentos congelados antes

de introducirlos en el compartimento de cocción.

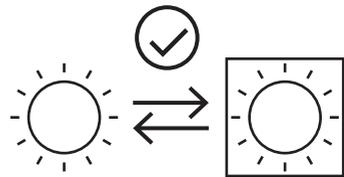
- En caso de múltiples cocciones, se aconseja cocinar los alimentos uno tras otro para aprovechar lo mejor posible el compartimento de cocción ya caliente.
- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- Retire todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante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

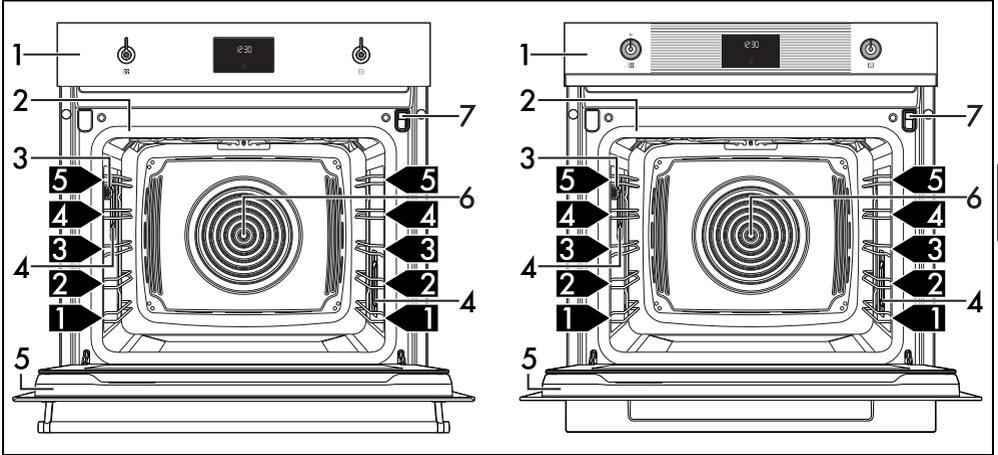


Advertencia/Atención



# DESCRIPCIÓN

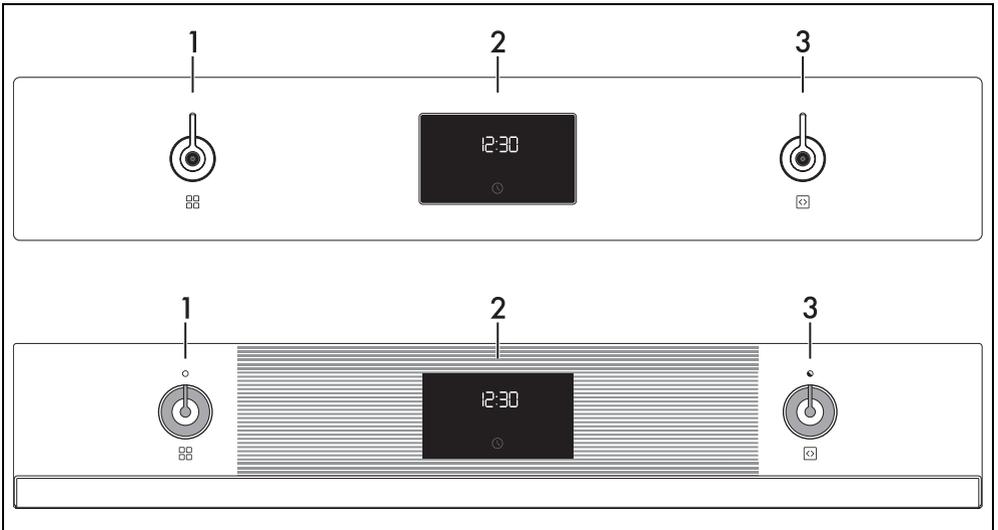
## Descripción general



- 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:

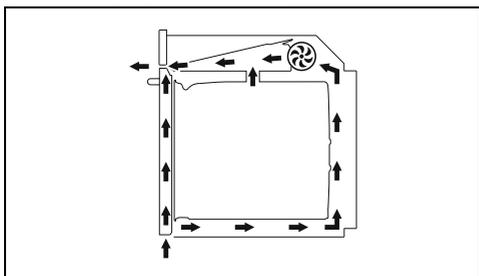
- la temperatura de cocción;
- la duración de una función;
- las cocciones programadas;
- la hora actual;
- activar o desactivar temporalmente una función.

## Otras partes

### Guías de posicionamiento

El aparato dispone de guías para el posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas. Las alturas de introducción han de entenderse de abajo hacia arriba.

### Ventilador de enfriamiento



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

### Iluminación del compartimento 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 -  -

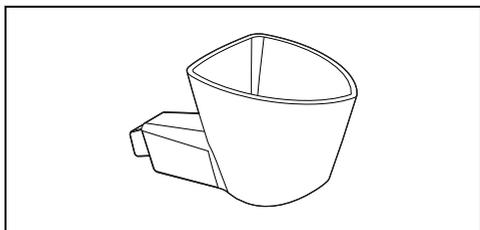


(según los modelos).

## Accesorios

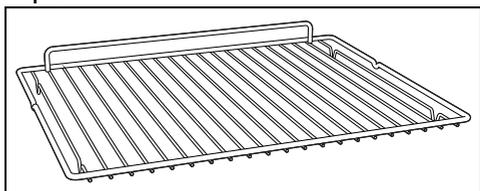
- Algunos modelos no tienen todos los accesorios.
- Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.
- Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados.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

### Embudo



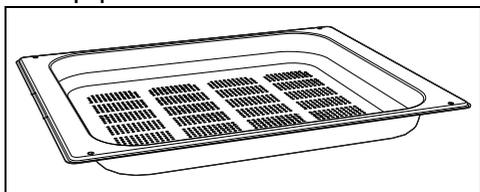
Útil para cargar el agua dentro del depósito.

### Rejilla



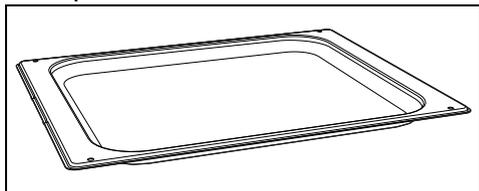
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

### Bandeja perforada



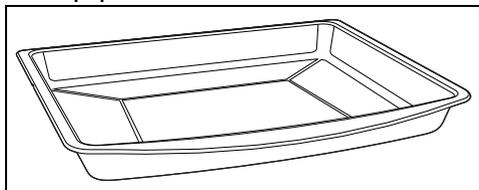
Útil para la cocción a vapor de pescado y verduras.

### Bandeja de acero



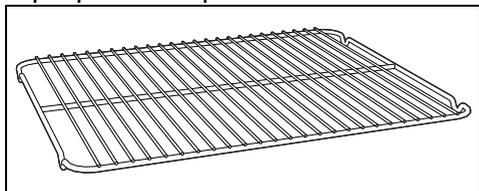
Util para la cocción de dulces (con cocciones de duración inferior a los 25 minutos o cocciones sin vapor), arroz, legumbres y cereales. Además es indispensable para la recogida de los líquidos procedentes de la cocción a vapor o de la descongelación de los alimentos contenidos en la bandeja agujereada superior.

### Bandeja profunda



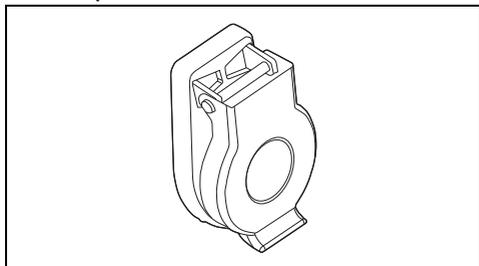
Util para recoger las grasas de los alimentos colocados en la rejilla de arriba y para la cocción de pasteles, pizzas, dulces, galletas...

### Rejilla para bandeja



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

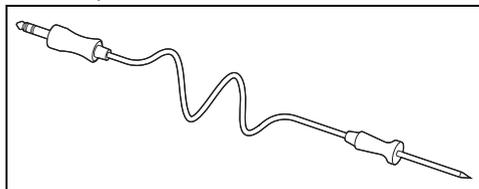
### Tapa de protección (solo en algunos modelos)



Util para cerrar y proteger la toma de corriente de la sonda de temperatura, cuando esta última

no se utiliza.

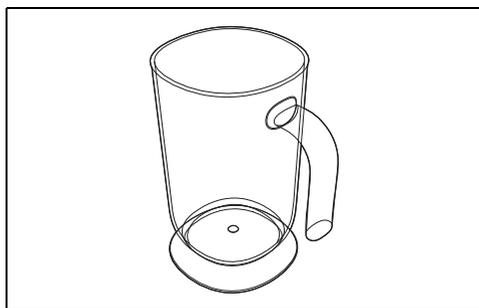
### Sonda de temperatura (solo en algunos modelos)



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

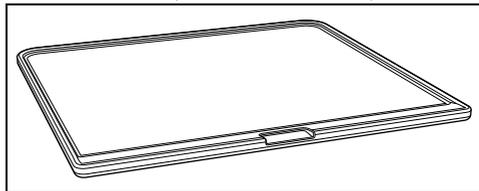
### Accesorios opcionales (se venden por separado)

#### Jarra



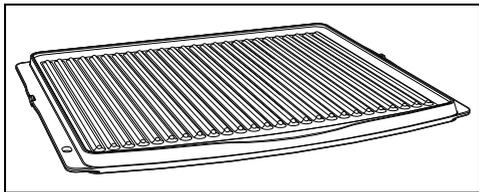
Util para contener líquidos durante las operaciones de llenado o vaciado del depósito.

#### PPR2 o STONE (Piedra refractaria)



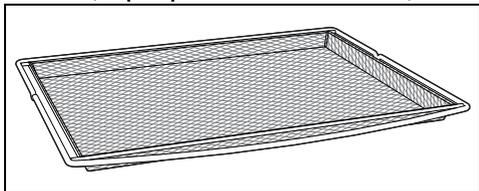
Accesorio ideal para productos de panificación (pizza, pan, focaccia...), que se puede utilizar también para preparaciones más delicadas como galletas.

## 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...

## 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 a vapor

El sistema de cocción 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
- Regeneración
- Cocer en formas múltiples

Las variaciones de temperatura y el nivel de vapor permiten alcanzar el resultado

## USO

### Operaciones preliminares



Vea Advertencias generales de seguridad.

- Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
- Quite las posibles etiquetas (a excepción

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 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.

Además, está indicado para descongelar rápidamente, para calentar alimentos sin endurecerlos o secalos y para desalar naturalmente los alimentos conservados en sal.

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

### Recipientes para la cocción

- Para las cocciones en el horno puede utilizar también sus recipientes, siempre que sean resistentes a las altas temperaturas.
- Para las cocciones a vapor es aconsejable el uso de recipientes de metal. El metal favorece una mejor distribución del calor en los alimentos.
- Es normal que los recipientes de metal se deformen durante las cocciones a alta temperatura, pero vuelven a su forma original cuando se enfrían.
- Los platos gruesos de cerámica pueden requerir más calor del debido. Podría ser necesario un periodo de cocción más largo.

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").

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

Durante el calentamiento del aparato,

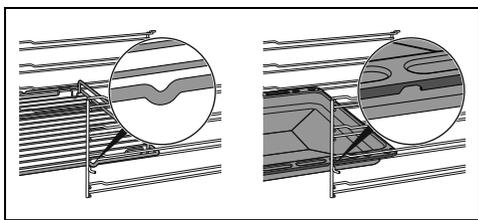
- ventile el local;
- márchese del lugar.

## Uso de los accesorios

### Rejillas y bandejas

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

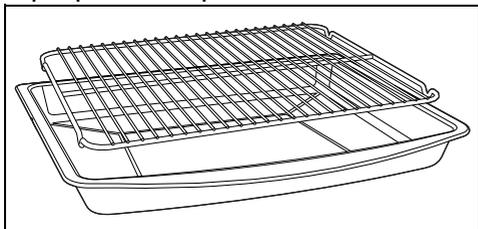
- Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden la extracción accidental de la rejilla deben orientarse hacia abajo y hacia la parte posterior del compartimiento de cocción.



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

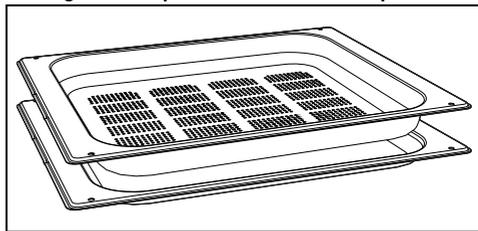
 Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez para quitar los posibles residuos de fabricación.

### Rejilla para bandeja



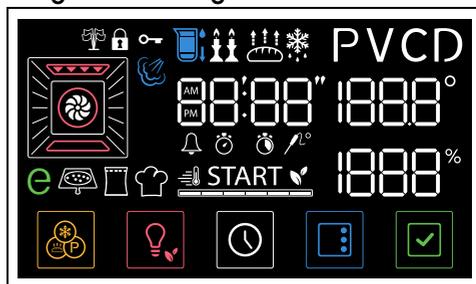
La rejilla para la bandeja debe introducirse dentro de la bandeja. De esta forma, es posible recoger la grasa separada de los alimentos en cocción.

## Configuración para la cocción a vapor



Si desea utilizar la bandeja perforada para la cocción al vapor, tiene que colocarla en el nivel deseado, teniendo cuidado de situar la bandeja de acero en el nivel de abajo. De esta forma es posible recoger los líquidos separadamente de los alimentos en cocción.

## Programador digital



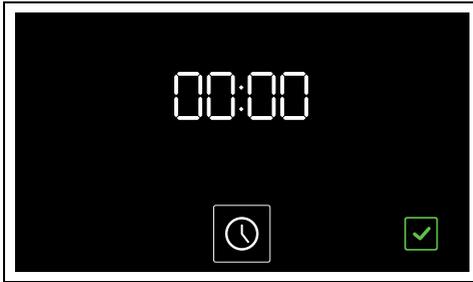
La pantalla muestra los parámetros y los valores relativos a la operación actualmente seleccionada. Para utilizarlos basta girar los mandos de las funciones y de la temperatura y/ o pulsar las teclas que aparecen en la parte baja de la pantalla, según las operaciones deseadas.

### 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  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.

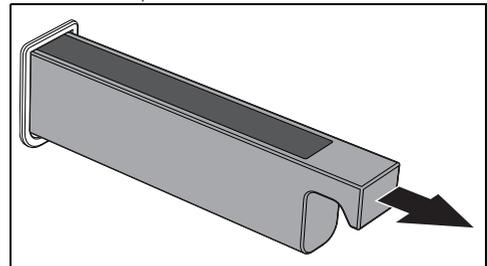
### Cocción a vapor

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

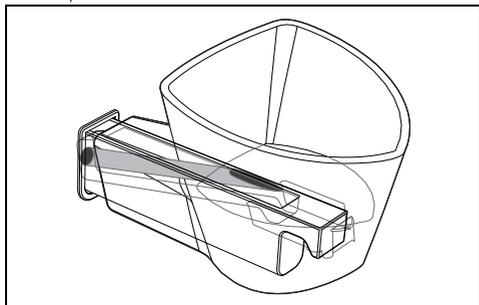
1. Gire el mando a la función de cocción a vapor.  +  El testigo  parpadea.

### Llenado del depósito

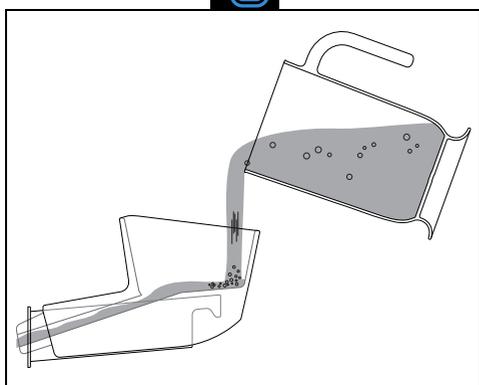
2. Abra la puerta y saque el cajón de llenado de su alojamiento.



- Coloque el embudo suministrado en el cajón de llenado.



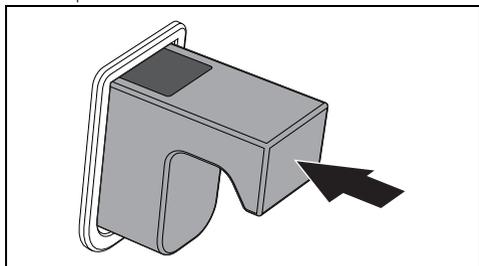
- Vierta el agua (con una botella o una jarra graduada) hasta que se encienda el piloto de nivel máximo.



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.

### Ajustes de la cocción al vapor

- Gire el mando de la temperatura para ajustar la temperatura de cocción (de 30°C a 100°C) (por ejemplo, "90°C").

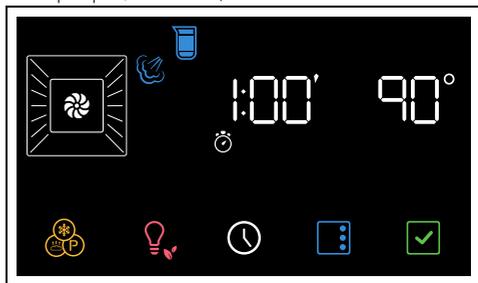


- Pulse la tecla .

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  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 .

Al finalizar el precalentamiento:

- se apaga el piloto 
- Se activa una señal acústica.
- La cocción comienza automáticamente.

## 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 señala 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 .

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 .

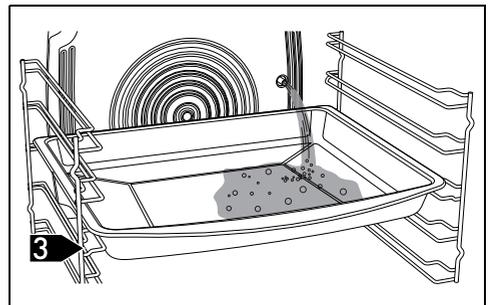
El aparato propone la función de vaciado del depósito.



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 .

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.

## La cocción al vacío



### AL VACÍO

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



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

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

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

Para la cocción al vacío es necesario:

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

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

Medidas:

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

Para seleccionar la cocción al vacío:

1. Gire el mando a la función  +   
+ 
2. Para los ajustes, consulte el procedimiento descrito a partir del apartado "Cocción al vapor".

### Consejos para la cocción a vapor

- **Pasta y arroz:** una vez alcanzada la temperatura de 100°C, el tiempo de cocción será el mismo que la cocción en una encimera. Ponga la pasta o el arroz en una bandeja de metal y cúbralo con aproximadamente un centímetro de agua. Para obtener resultados óptimos durante la cocción del arroz, ponga una tapa sobre el recipiente o cúbralo con una hoja de papel de aluminio. Este procedimiento permitirá al arroz absorber todo el agua y podrá ser servido directamente en la mesa.
- **Huevos:** pueden ser **duros, revueltos o escalfados** utilizando la función vapor a 100 °C. Para obtener **huevos duros** perfectos, métalos en la bandeja perforada y cuézalos 4-6 minutos para obtener huevos blandos y 8-10 minutos para huevos duros. Para **los huevos revueltos**, ponga los huevos batidos en la bandeja de metal junto a leche, mantequilla y al condimento. Cúbralo todo con una hoja de papel de aluminio. Cada par de minutos mitigue el compuesto con un tenedor. Para los **huevos escalfados** eche agua hirviendo en la bandeja de metal, con una gota de vinagre y cuézalos a vapor durante aproximadamente 4-5 minutos.
- **Verduras:** son perfectas cuando se cuecen al vapor. Mantienen el color, el sabor y su contenido nutricional. Para verduras densas como patatas, nabos y pastinaca cuézalas a 100 °C durante el mismo tiempo utilizado para hervir en la encimera de cocción. Para el brócoli y zanahorias cuézalos durante 6 minutos para un resultado al dente, o hasta 10 minutos para un acabado suave.
- **Pescado:** al ser delicado por naturaleza, resulta óptimo cocido al vapor. Para el pescado graso como el salmón o la trucha, cuézalos a 100°C durante aproximadamente 5 minutos. Para el pescado blanco como el bacalao y la lima cuézalos a 80°C durante aproximadamente 5 minutos. En caso de cocciones múltiples, todos los pescados deben ser cocidos en la bandeja perforada que se encuentra en el nivel inferior del compartimento de cocción para evitar que los líquidos del pescado goteen en otros alimentos.
- **Carne:** cacerolas y curry son perfectos para la cocción a vapor. Prepare la cacerola como para una cocción normal en el horno. Póngala en la bandeja de metal, cúbrala con una tapa o una hoja de papel de aluminio y, dependiendo del corte de la carne, cocínela durante 45 minutos hasta las 3 horas.
- **Menstras:** la cocción a vapor favorece un gran sabor con un control mínimo ya que los líquidos no rebosan. Para una menestra de verduras con su justa consistencia, cueza primero las verduras a vapor, después añada el caldo y cuézalo todo a vapor a 100 °C. La función vapor es ideal también para hacer comidas de reserva.
- **Sopas:** son fáciles y rápidas de preparar. Ponga la sopa en una bandeja de metal, cúbrala con una tapa u hoja de papel de aluminio y cuézala a vapor a 100°C durante una duración igual a una cocción con un horno microondas. Para acabados cremosos, mézclela a mitad de cocción.
- **Alimentos calentados:** utilice la función vapor que no seca los alimentos y puede mejorar el nivel de humedad. Una comida casera preparada anteriormente, cubierta con una hoja de papel de aluminio requiere aproximadamente 10-12 minutos de tiempo para la cocción. Los platos preparados requerirán aproximadamente el doble del tiempo indicado en el envase.
- **Descongelación:** es posible utilizar la función vapor para descongelar los alimentos. Los tiempos varían, pero la descongelación con vapor emplea aproximadamente la mitad del tiempo necesario para los alimentos cubiertos que se dejan descongelar en la esquina de la cocina.
- **Pelado de tomates y pimientos:** esta operación resulta muy fácil utilizando la función vapor. Con un cuchillo, haga una pequeña cruz en la piel del tomate y cuézalo a vapor durante 1 minuto. Los pimientos tienen una piel más dura y serán necesarios hasta 4 minutos para ablandarla

para poder pelarla.

- **Chocolate:** puede ser fundido con la función vapor. Ponga el chocolate en la bandeja de metal, cúbralo con una hoja de papel de aluminio y cuézalo a vapor durante 1 minuto. Hay pocas posibilidades de quemar el chocolate.
- **Toallas calientes:** útiles para el cuidado de la cara, como preafaitado o para utilizar al final de la comida, son fáciles de preparar mediante la función vapor. Humedezca una toalla con agua, enróllela y caliéntela con el vapor durante 1 minuto.

### Cocción combinada con vapor



25% - Tartas y pan  
30% - Pato  
40% - Buey, ternera y cordero  
50% - Pollo  
70% - Pescado entero

1. Gire el mando a la función con vapor que se desea utilizar (por ejemplo,  + ). El testigo  parpadea.
2. Llene el depósito como se ha ilustrado antes.

### Configuración de una cocción combinada con vapor

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



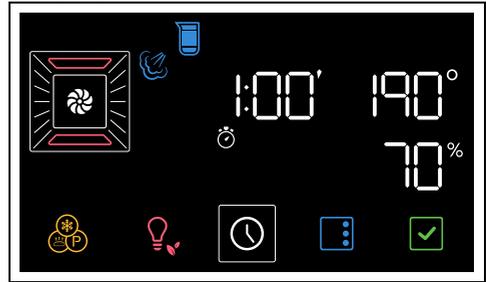
2. Pulse la tecla .

En la pantalla parpadean los testigos  y

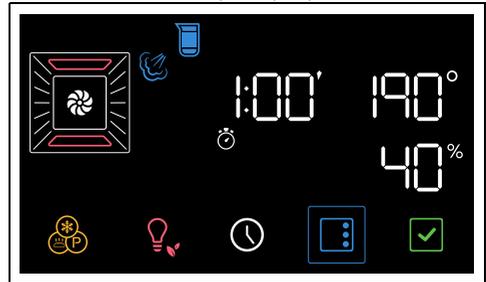


3. Gire el mando de la temperatura para programar la duración de la cocción

(desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo, "1 hora").



4. Pulse la tecla  en la pantalla. El testigo  parpadea.
5. Gire el mando de la temperatura para ajustar el porcentaje de vapor de cocción (del 20 al 70%) (por ejemplo, "40%").



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



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

### Fase de precalentamiento

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

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



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

Al finalizar el precalentamiento:

- se apaga el piloto .

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

### Fase de cocción

1. Abra la puerta.
2. Hornee el alimento que desea cocinar.
3. Cierre la puerta.

- Si la comida ya está en el horno, pulse la tecla  para poner en marcha la cocción.
4. Compruebe el estado de cocción del alimento encendiendo la lámpara de iluminación interior.

La cocción se señala 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.
5. Vacíe el depósito como se ha ilustrado antes.

### 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 combinadas

### VAPOR VENTILADO



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

### VAPOR TERMOVENTILADO



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

### 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 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 compartimiento 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.

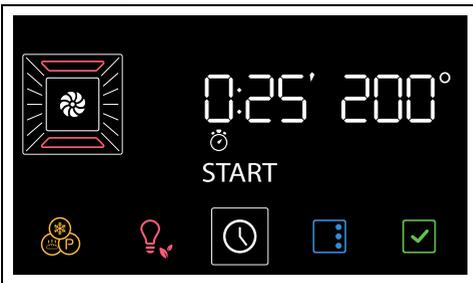


Si se mantiene la hora de fin de cocción propuesta y no se inicia la cocción programada, añadida al menos un minuto

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

En la pantalla las luces testigo  y  parpadean.

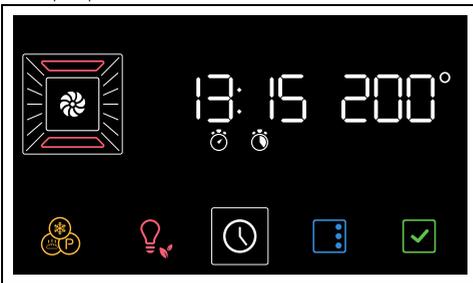
2. Gire el mando de la temperatura para ajustar la duración de cocción (desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo «25 minutos»).



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 minuterio durante una cocción



El temporizador minuterio 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 minutero (de 1 minuto hasta 23 horas).

4. Pulse la tecla  para confirmar.

Al finalizar el temporizador minutero, 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.

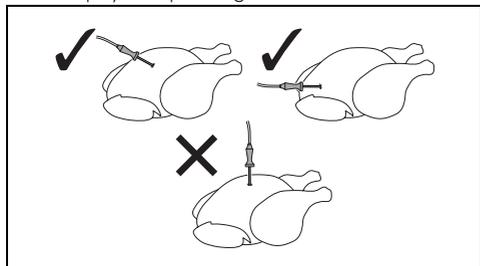
Con la sonda de temperatura se pueden cocinar con precisión asados, redondo de ternera y otros muchos cortes de carne de diferente tamaño. La sonda, de hecho, permite una cocción perfecta de los alimentos gracias al control preciso de la temperatura en su interior. La temperatura en el interior de los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

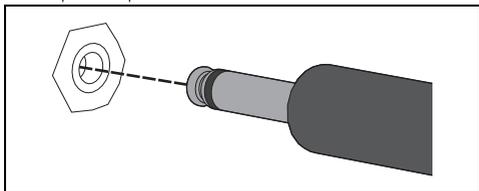


Si por cualquier motivo resultase necesario desconectar la sonda sin tocar los mandos o la pantalla durante la cocción con sonda, la función continúa como una cocción normal.

Con el horno frío:

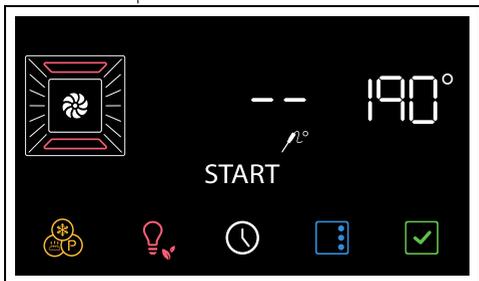
1. Seleccione una función de cocción (por ejemplo, "VENTILADO ").
2. Gire el mando de la temperatura para ajustar la temperatura de cocción (por ejemplo "190°C»).
3. Abra la puerta del aparato.
4. Introduzca la bandeja en la que está depositado el alimento que se va a cocinar en las correspondientes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

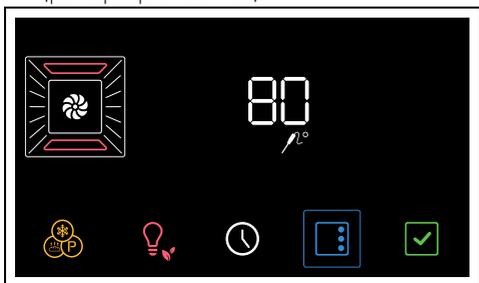


En la pantalla se enciende el testigo .

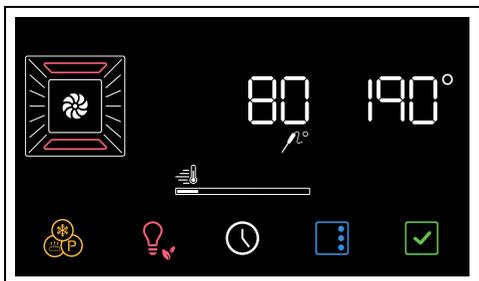
6. Cierre la puerta.



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:

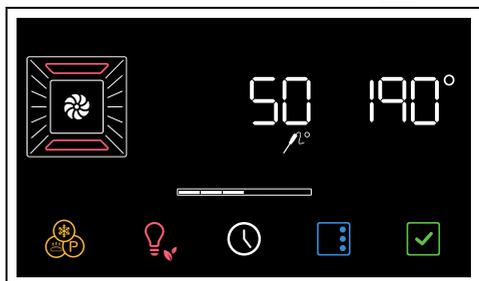
1. Seleccione una función de cocción (por ejemplo, "VENTILADO" ).
2. Gire el mando de la temperatura para ajustar la temperatura de cocción (por ejemplo "190°C").
3. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.

El aparato iniciará la fase de precalentamiento.

Al finalizar el precalentamiento:

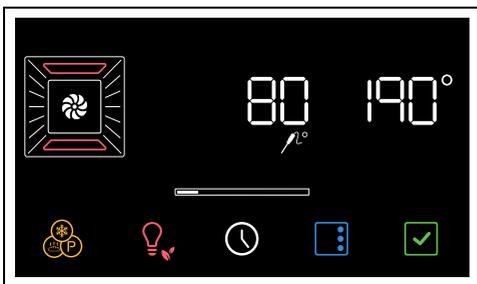
4. Abra la puerta del aparato.
5. Introduzca la bandeja en la que está depositado el alimento que se va a cocinar en las correspondientes guías.
6. Introduzca el conector jack de la sonda de temperatura en la toma lateral específica utilizando la misma sonda para abrir la tapa de protección.

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

### Guía resumida de los accesorios



Bandeja perforada

Utilice la bandeja perforada en las guías extraíbles montadas en el primer nivel desde abajo. Coloque la bandeja de acero en el nivel inferior.

Es indicada para las cocciones a vapor y a vapor combinadas.



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.

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

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



Bandeja profunda

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

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



Rejilla para bandeja

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

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**.

categorías de alimentos y obtener más información sobre las sugerencias de cocción, se recomienda visitar la página específica del sitio [www.smeg.com](http://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



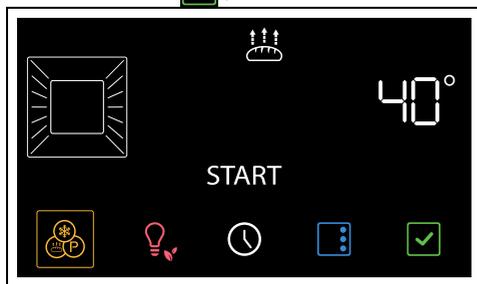
Esta función resulta especialmente indicada para la fermentación de las masas.

1. 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.

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



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

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



Para una buena fermentación, coloque en el fondo del 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 programar la temperatura de cocción (por ejemplo, "90 °C").



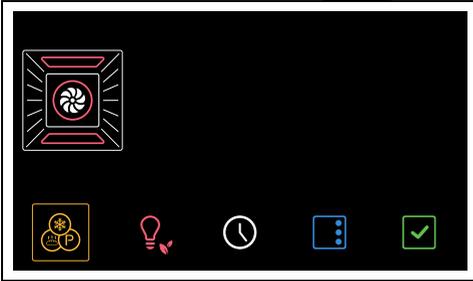
4. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.
5. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

## TURBO

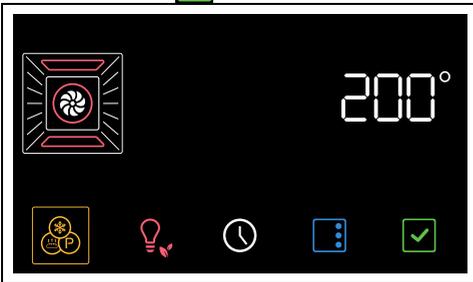


Permite cocinar de manera rápida en varias bandejas sin mezclar aromas. Ideal para alimentos de grandes volúmenes o que requieren cocciones intensas.

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.

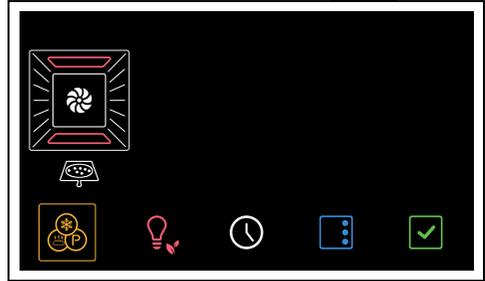
 Como para las funciones de cocción normales, es posible obviar el precalentamiento y configurar una cocción temporizada y programada.

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. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.

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

4. Una vez finalizado el precalentamiento, abra la puerta e introduzca el alimento en el horno.
5. Cierre la puerta.
6. Compruebe el estado de cocción del alimento encendiendo la lámpara de iluminación interior.
7. 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.

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



5. Pulse la tecla  para confirmar.



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

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

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

## BBQ (Barbacoa)

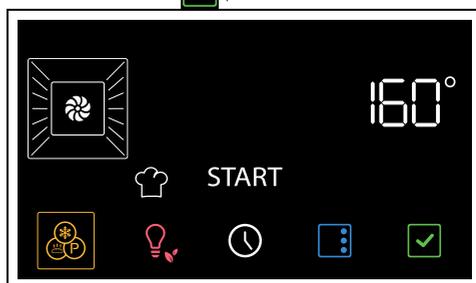
 Útil para cocciones a la barbacoa. Se utiliza con el accesorio BBQ que se vende por separado.

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

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

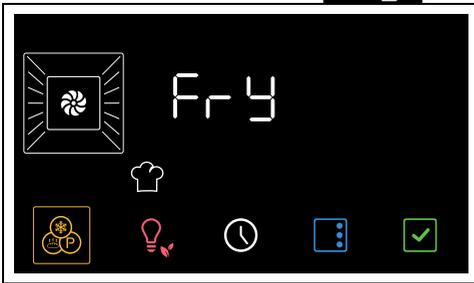


Útil para freír sin aceite. Se utiliza con el accesorio AIRFRY que se vende por separado.



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

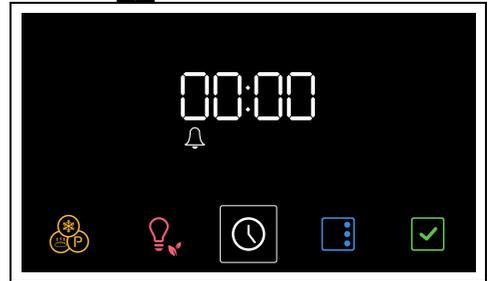
Las teclas situadas en la parte inferior de la pantalla tienen algunas funciones secundarias:

### TEMPORIZADOR MINUTERO



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

1. En el menú principal, pulse la tecla . En la pantalla aparecen las cifras **00:00** y la luz testigo  parpadeantes.



2. Gire el mando de la temperatura para ajustar la duración del minuterero (de 1 minuto hasta 23 horas).
3. Pulse la tecla  para confirmar.
4. 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.

### 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 (**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.

 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 .

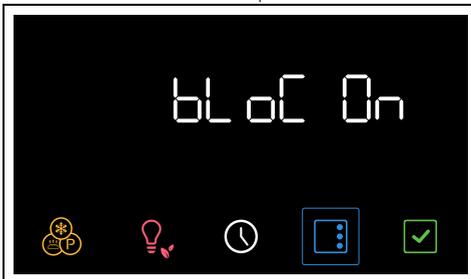
## Bloqueo de mandos (seguridad niños)

 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.



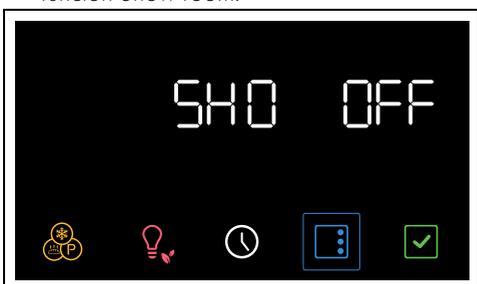
2. Cuando en la pantalla se muestra "Lock On", pulse durante algunos segundos la tecla .

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

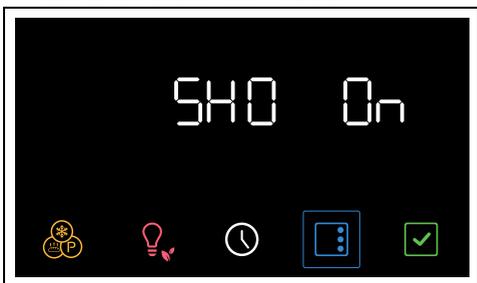
### Showroom (solo para expositores)

 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.



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

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

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

### Dureza del agua

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

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

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



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



3. 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.

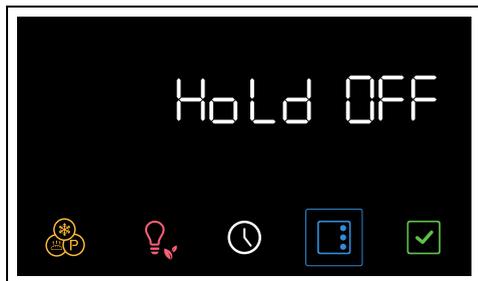
Según el grado de dureza del agua (°dH o °dF), la descalcificación debe realizarse al cabo del siguiente número de horas:

Valor	°dH	°dF	Horas
1	0 ÷ 8	0 ÷ 15	8
2	8 ÷ 14	15 ÷ 25	7
3	14 ÷ 21	25 ÷ 38	6
4	21 ÷ 38	38 ÷ 53	5
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	4

### 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.

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



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



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

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

### Brillo de la pantalla

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

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



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

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

## Tonos



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 compartimiento 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.

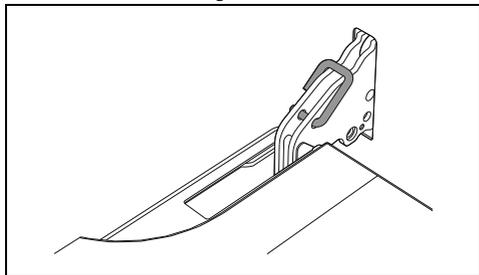
## Limpieza de la puerta

### Desmontaje de la puerta

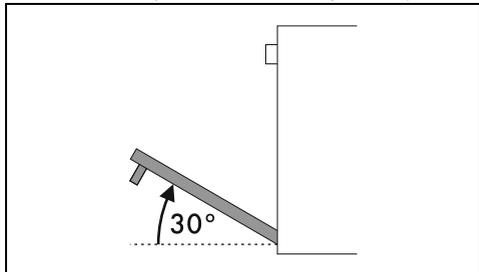
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quite la puerta y colóquela en un trapo.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

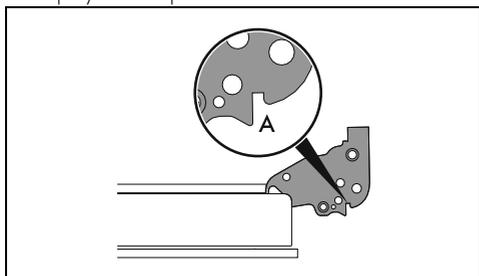
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



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

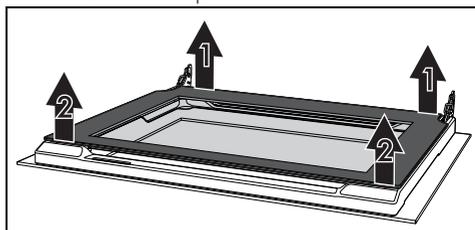
Se aconseja mantener los cristales de la puerta

siempre limpios. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lave con un estropajo húmedo y detergente común.

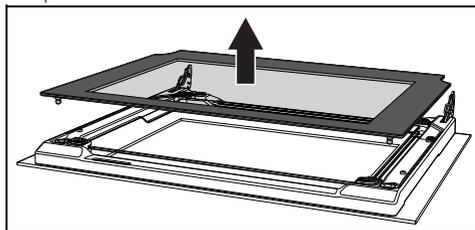
### Desmontaje de los cristales interiores

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

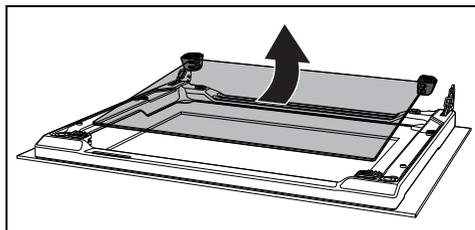
1. Bloquee la puerta con los pernos adecuados.
2. Desenganche los pernos posteriores del cristal interior tirando de este delicadamente hacia arriba por la parte trasera, siguiendo el movimiento que indican las flechas 1.



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



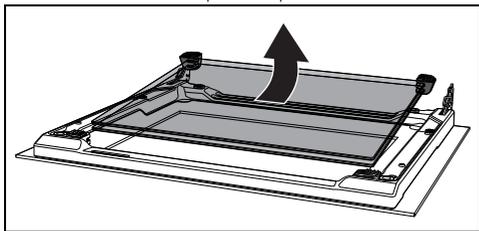
5. Deslice el grupo del cristal intermedio hacia la parte inferior de la puerta y luego levántelo hacia arriba.



Nota: En algunos modelos, el grupo del cristal

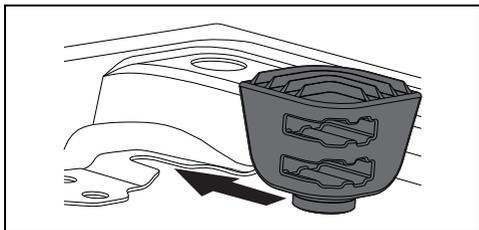
ES

intermedio está compuesto por dos cristales.

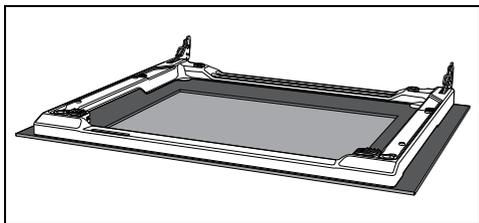


Durante esta fase puede ocurrir que las gomas superiores se salgan de su sitio.

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

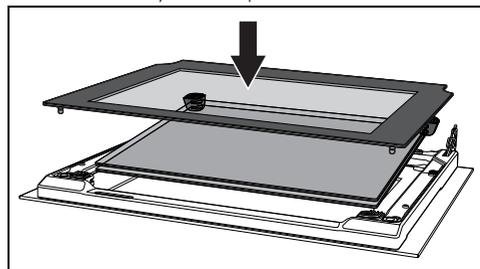


7. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente.



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

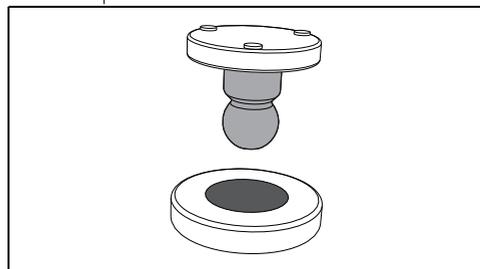
9. Vuelva a introducir el grupo cristal intermedio y recolóque el cristal interior.



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



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



### Limpieza del compartimento de cocción

Para una buena conservación del compartimento de cocción es necesario limpiarlo regularmente después de dejarlo enfriar.

Evite dejar que se sequen dentro del horno restos de alimentos porque podrían estropear el esmalte.

Antes de cada limpieza extraiga todas las partes que se pueden quitar.

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

- la puerta;

- las guías de soporte para rejillas/bandejas.



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

### Secado

La cocción de los alimentos genera humedad dentro del 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.

### Limpeza 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.

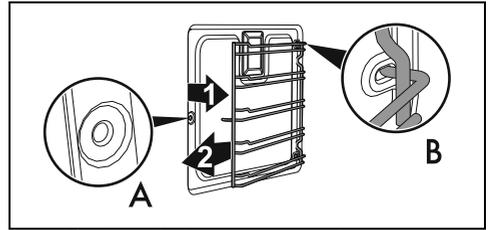
### Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

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. El calor y el vapor de agua reblandecen los restos de suciedad y facilitan su eliminación posterior.

### Operaciones previas

Antes de iniciar el ciclo de limpieza Vapor Clean:

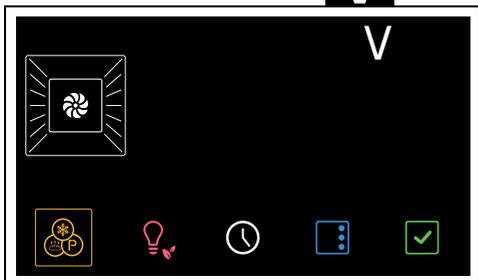
- Quite todos los accesorios del interior del compartimento de cocción.
- Si la hay, retire la sonda de temperatura.
- Quite también los paneles autolimpiantes (si los hay).
- Cierre la puerta.
- Durante el ciclo de limpieza asistida lave separadamente los paneles autolimpiantes (si existen) que han sido quitados anteriormente con agua templada y un poco de detergente.

## Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean

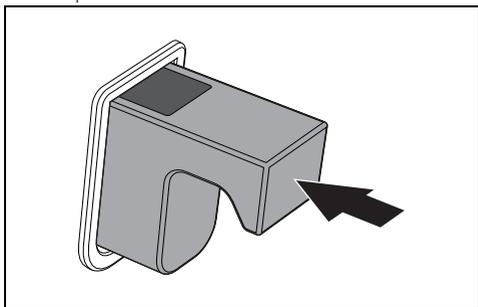


Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función no se activa y cada vez que se pulsa la tecla  el aparato emite una señal acústica. Deje enfriar el aparato antes de activar la función.

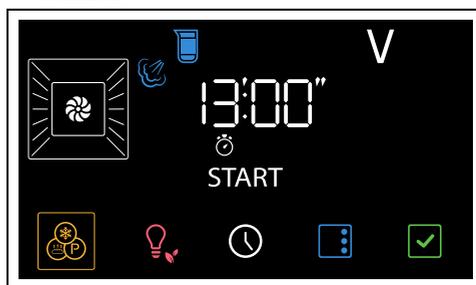
1. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, pulse la tecla  hasta seleccionar la función .



2. Pulse la tecla  para confirmar.
3. Llene el depósito con agua limpia hasta que se encienda el indicador de nivel máximo .
4. Al finalizar, saque el embudo y vuelva a colocar el cajón de llenado en su alojamiento.



5. 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.

6. 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.

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

En la pantalla parpadean los testigos  y



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

9. Pulse la tecla  para confirmar.

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

### 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.

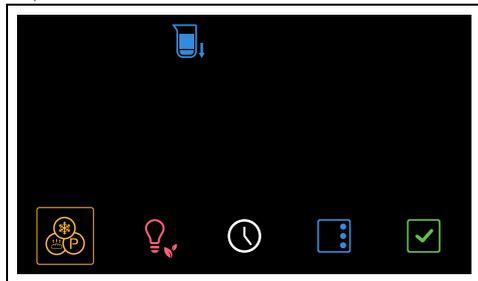
Después de llevar a cabo la función Vapor Clean:

1. Abra la puerta.

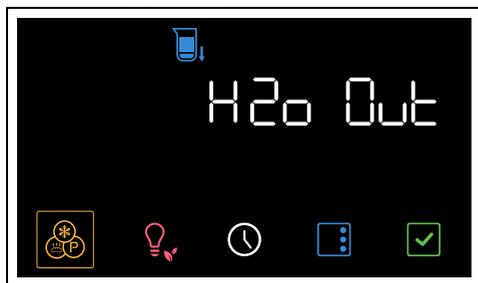
- Coloque la bandeja profunda en el tercer nivel desde abajo. Empújela hasta la pared trasera del interior del horno.
- Desde la posición 0, gire el mando de las funciones una posición a la izquierda.

Parpadea la tecla .

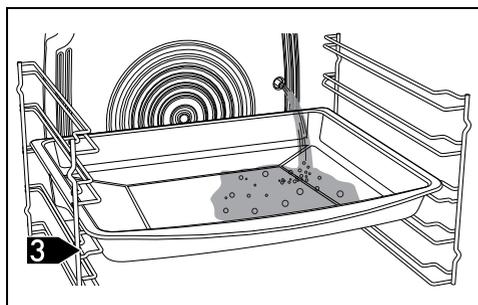
El aparato propone la función de vaciado del depósito.



- Pulse la tecla  para confirmar la función.
- 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.



- Espera que finalice el vaciado. Cuando termina se activa una señal acústica y en la pantalla se muestra la leyenda .

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

### Finalización de Vapor Clean

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

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

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

 Se recomienda usar guantes de goma durante estas operaciones.

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

### Pirólisis (solo en algunos modelos)

 Vea Advertencias generales de seguridad.

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

### Operaciones previas

Antes de activar la pirólisis:

- Limpie el cristal interno según las tradicionales indicaciones de limpieza.

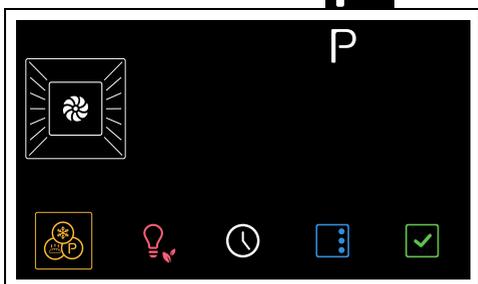
- Elimine del interior del compartimiento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones anteriores.
- Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
- En caso de incrustaciones persistentes rocíe un producto para la limpieza de los hornos en el cristal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

### Ajuste de la pirólisis

1. Después de entrar en el menú de las

funciones especiales, pulse la tecla 

hasta seleccionar la función 



2. Pulse la tecla  para confirmar.

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  para confirmar.



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

5. Unos 2 minutos después del inicio de la pirólisis, el piloto  se enciende para indicar que la puerta está bloqueada por un dispositivo que impide cualquier intento de apertura.



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

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

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



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

### 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.

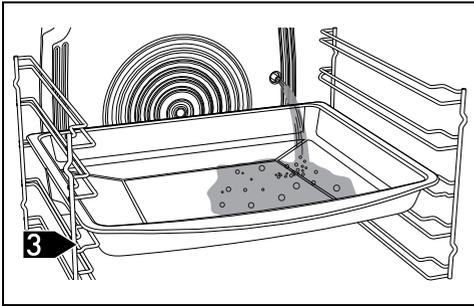
El aparato propone la función de vaciado del depósito.



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.



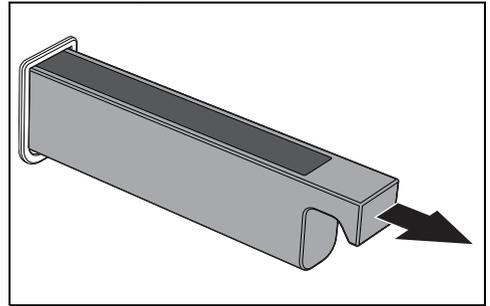
 A partir de este momento ya no es posible anular el proceso de descalcificación.

### Llenado del depósito

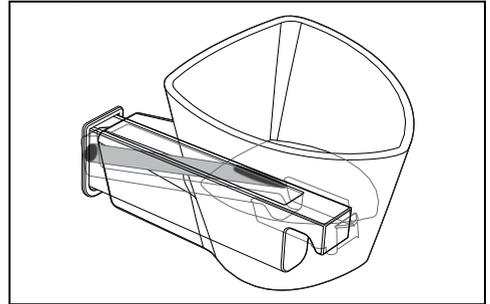
1. Disuelva 100 g de ácido cítrico en 650 ml de agua.

 No utilice ácido láctico ni otros productos descalcificantes.

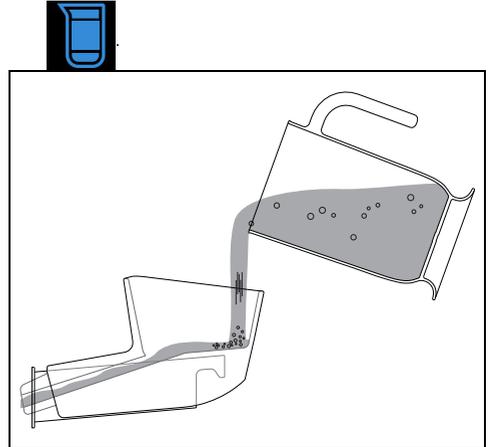
2. Abra la puerta y saque el cajón de llenado de su alojamiento.



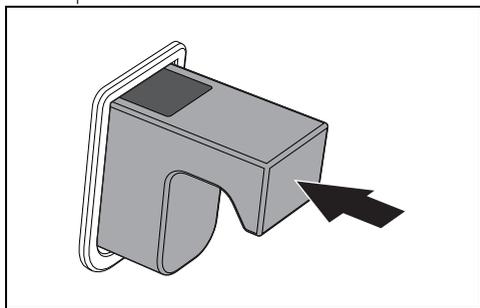
3. Coloque el embudo suministrado en el cajón de llenado.



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



- 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

- Cierre la puerta.
- Pulse la tecla  para poner en marcha la función.
- 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.

- 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

- Abra la puerta.

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

- Espera que finalice el vaciado. Una señal acústica suena al terminar.

- Vacíe la solución descalcificante que contiene la bandeja profunda.



Atención: la solución descalcificante podría seguir estando caliente.

ES

### 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.



- Abra la puerta.
- Coloque la bandeja profunda en el tercer nivel desde abajo. Empuje la cubeta hasta la pared trasera del interior del horno.
- Abra y saque el cajón de llenado de su alojamiento.
- Coloque el embudo suministrado en el cajón de llenado.
- 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.

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

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

## Limpeza del depósito y el circuito hidráulico

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

### Operaciones previas

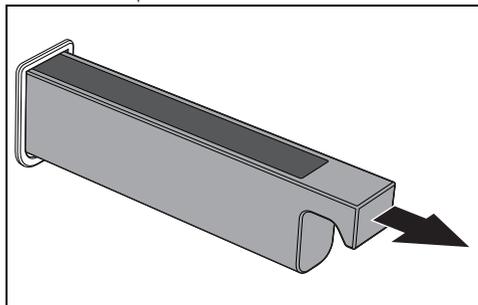
- Abra la puerta.
- Después de entrar en el menú de las funciones especiales, pulse la tecla  hasta seleccionar la función .
- Pulse la tecla  para confirmar. El testigo  parpadea.



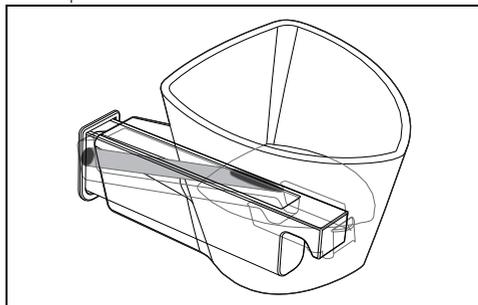
### Llenado del depósito

- Llene una jarra con un 1 litro de agua limpia.

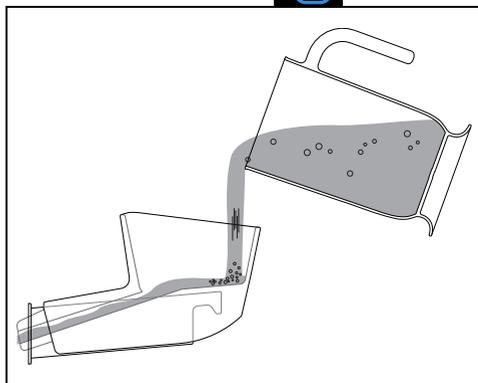
- Abra la puerta y saque el cajón de llenado de su alojamiento.



- Coloque el embudo suministrado en el cajón de llenado.

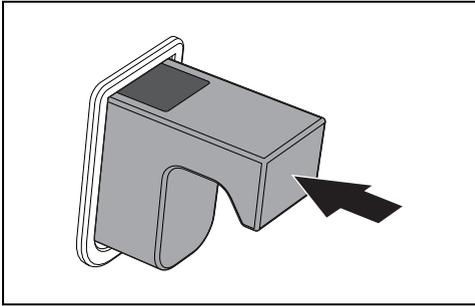


- Vierta el agua hasta que se encienda el piloto de nivel máximo .



ES

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 .
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.

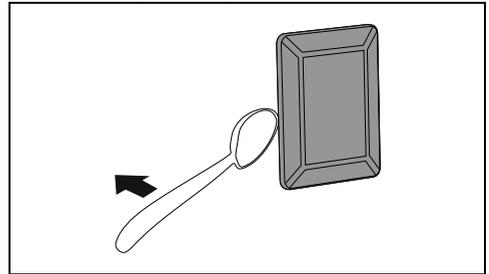
### Sustitución de la lámpara de iluminación interna



Tensión eléctrica  
**Peligro de electrocución**

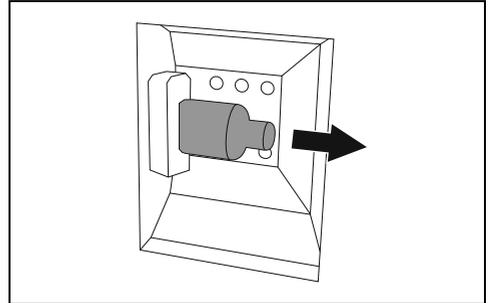
- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.
- Utilice guantes de protección.

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 compartimento de cocción.

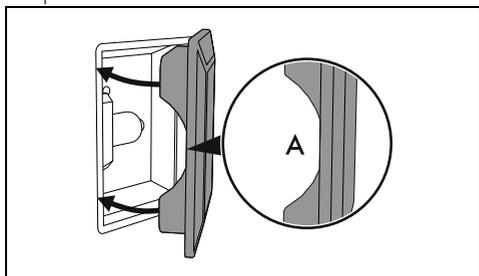
4. Extraiga y quite la lámpara.



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

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

7. Presione a fondo la tapa para que se adhiera perfectamente al portalámpara.



## INSTALACIÓN

### Conexión eléctrica



Vea Advertencias generales de seguridad.

### Información general

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

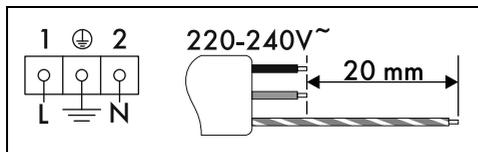
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

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

El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

- 220-240 V~



Cable de tres polos 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



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.

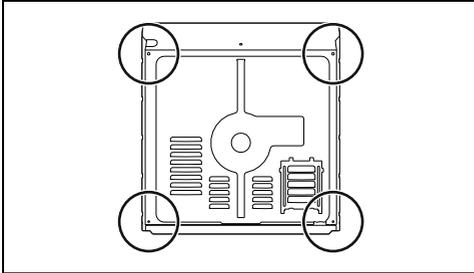
## Sustitución del cable



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.



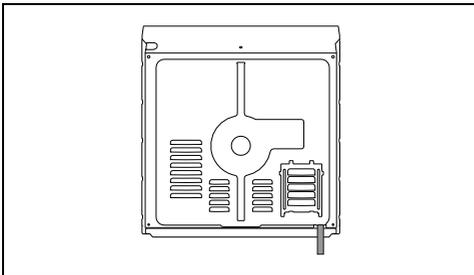
2. Sustituya el cable.
3. Asegúrese de que los cables (horno o posible placa de cocción) sigan el trayecto más adecuado, con el fin de evitar cualquier contacto con el aparato.

## Colocación



Vea Advertencias generales de seguridad.

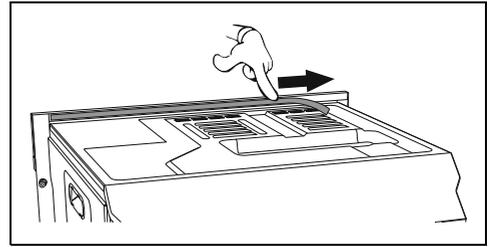
## Posición del cable de alimentación



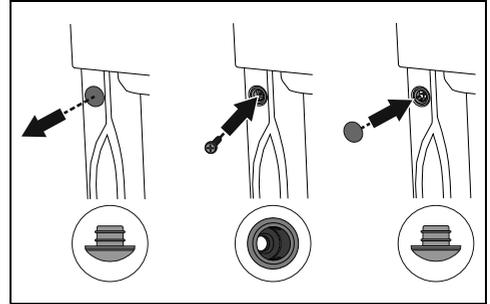
## Junta del panel frontal

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

infiltraciones de agua u otros líquidos.

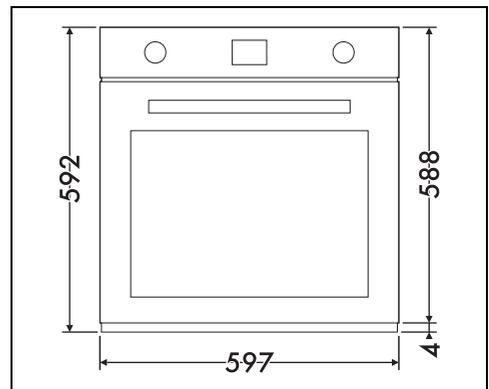


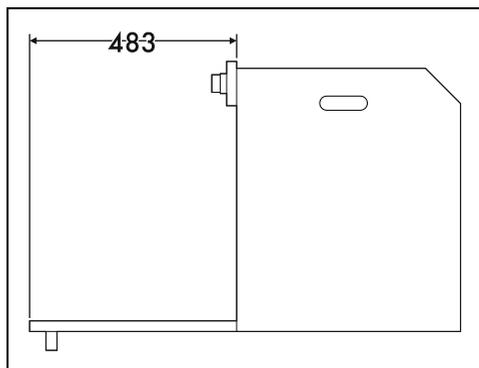
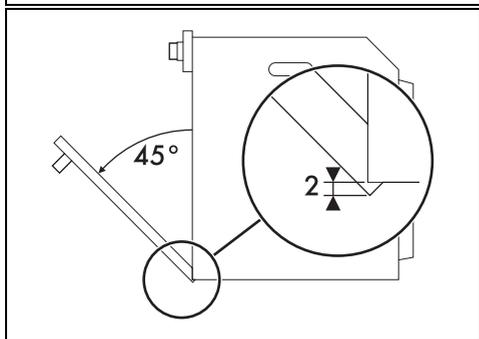
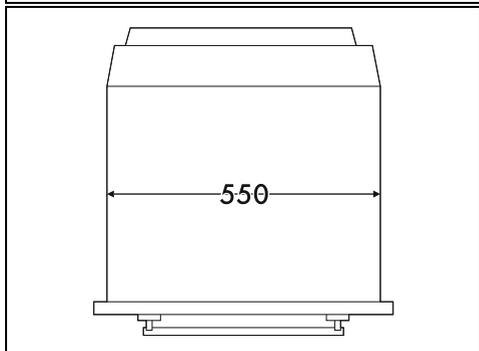
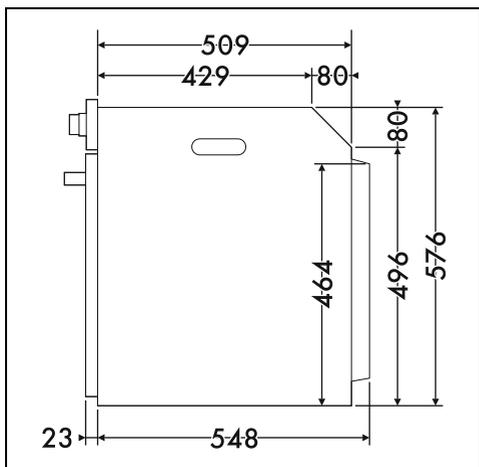
## Casquillos de fijación



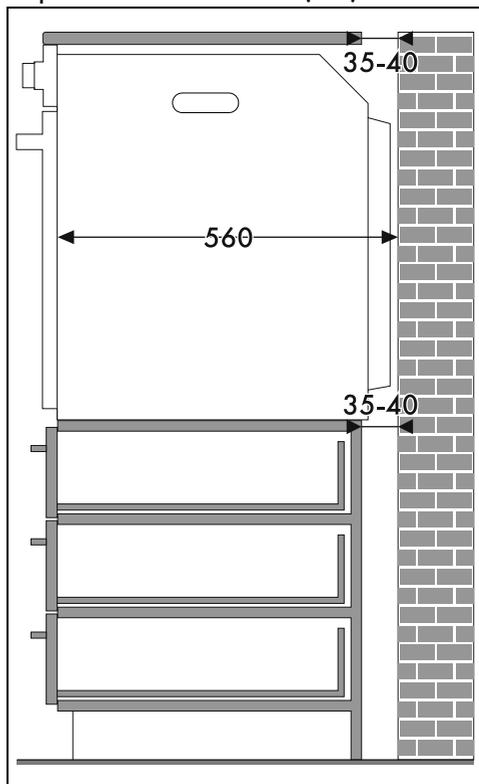
1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.
2. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.
4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.

## Dimensiones del aparato (mm)





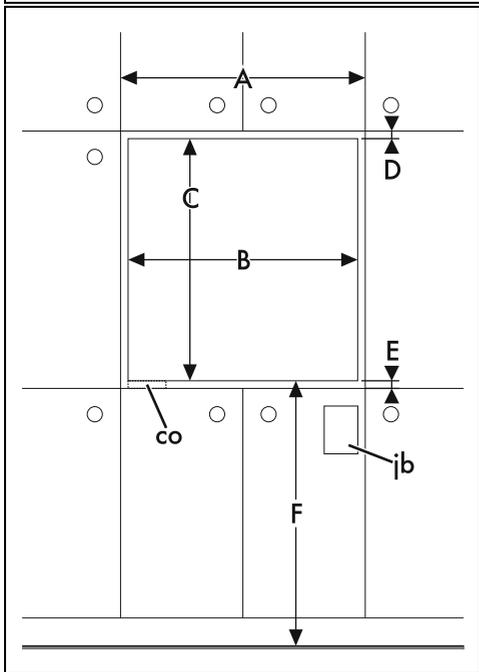
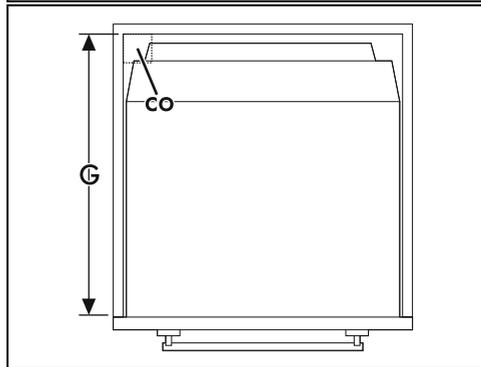
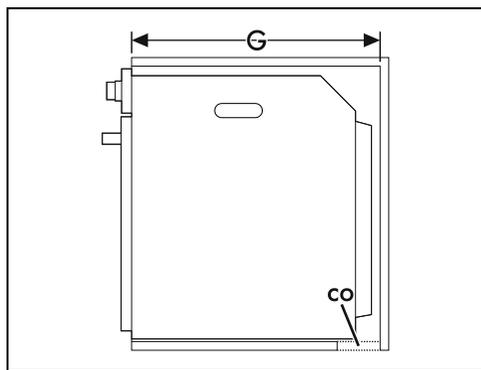
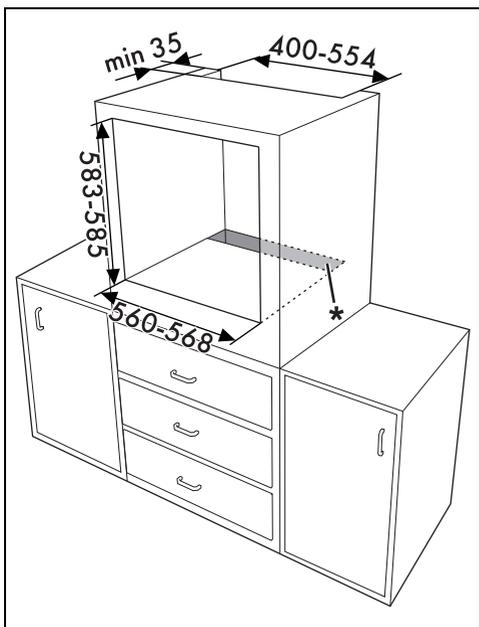
Empotramiento de columna (mm)



ES



\* 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

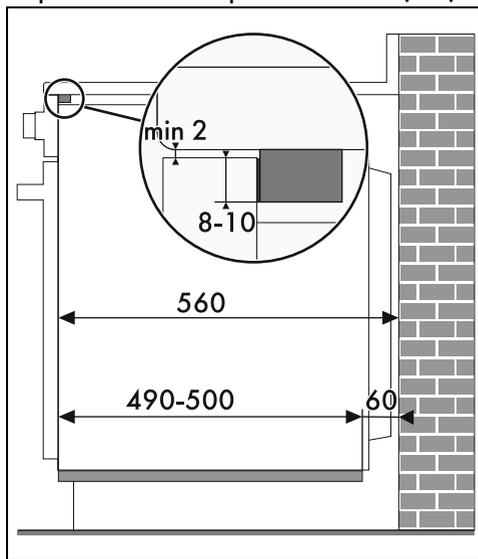
G mín. 560 mm

H mín. 594 mm

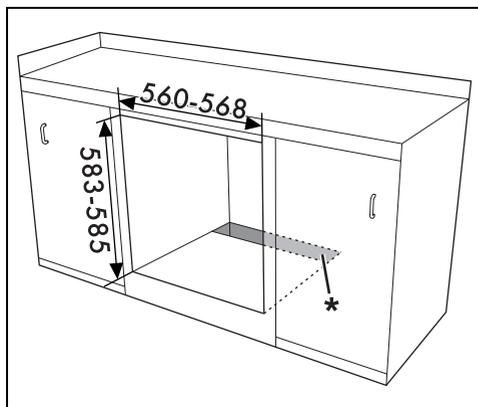
co Recorte para el cable de alimentación (mín. 6 cm<sup>2</sup>)

jb Caja de las conexione eléctricas

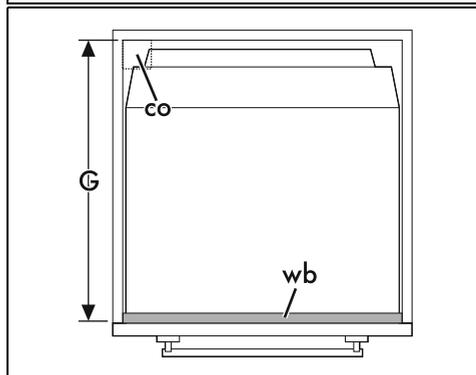
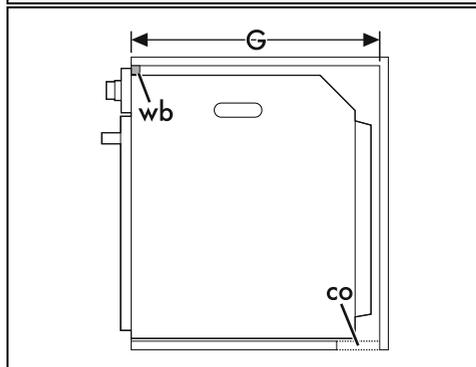
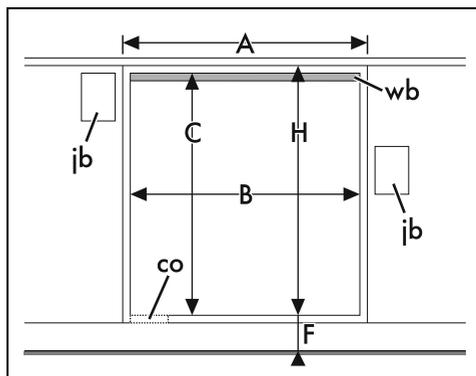
## Empotramiento debajo de encimeras (mm)



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

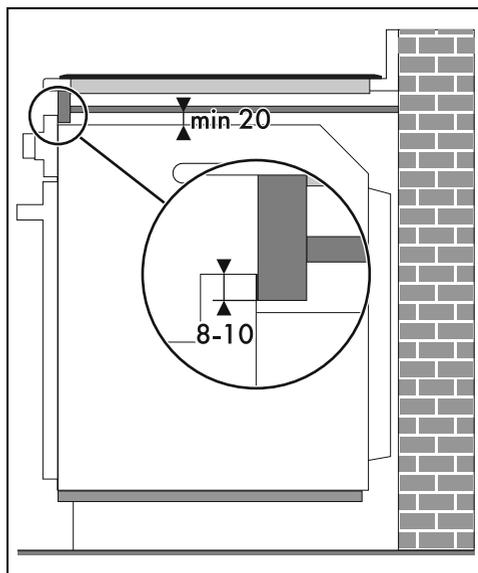
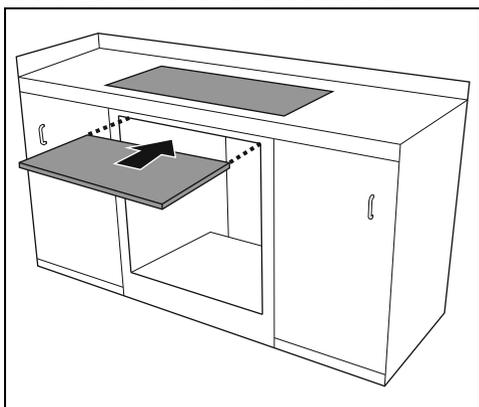
co Recorte para el cable de alimentación (mín. 6 cm<sup>2</sup>)

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.