Tabla de contenidos

1	**Advertencias**	**433**
1.1	Advertencias generales de seguridad	433
1.2	Responsabilidad del fabricante	437
1.3	Función del aparato	438
1.4	Placa de identificación	438
1.5	Este manual de uso	438
1.6	Eliminación	438
1.7	Cómo leer el manual de uso	439
1.8	Para ahorrar energía	440
1.9	Indicaciones para organismos de control europeos	440
2	**Descripción**	**441**
2.1	Descripción general	441
2.2	Panel de mandos	442
2.3	Encimera de cocción	443
2.4	Otras partes	443
2.5	Accesorios disponibles	444
3	**Uso**	**446**
3.1	Advertencias	446
3.2	Precauciones	447
3.3	Primer uso	447
3.4	Uso de los accesorios	448
3.5	Uso de la encimera de cocción	449
3.6	Uso del cajón	450
3.7	Uso del horno	451
3.8	Consejos para la cocción	460
3.9	Funciones especiales	461
3.10	Programas	470
3.11	Recetas de usuario	480
3.12	Ajustes	486

ES

TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES

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

Tabla de contenidos

4 Limpieza y mantenimiento 491

4.1 Advertencias 491
4.2 Limpieza de la encimera de cocción 491
4.3 Limpieza del compartimiento de cocción 492
4.4 Vapor Clean 494
4.5 Desmontaje de la puerta 497
4.6 Limpieza de los cristales de la puerta 498
4.7 Mantenimiento especial 499

5 Instalación 502

5.1 Conexión del gas 502
5.2 Colocación 511
5.3 Conexión eléctrica 515
5.4 Para el instalador 516

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

1 Advertencias

1.1 Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisados o instruidos sobre el uso seguro del aparato y sobre los posibles peligros que conlleva.
- 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.
- Verifique que los difusores de llama de los quemadores estén colocados correctamente en sus alojamientos con las tapas correspondientes.
- Preste la máxima atención, la zona de cocción se calienta muy rápidamente. No ponga a calentar las ollas vacías. Peligro de sobrecalentamiento.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- Las grasas y los aceites pueden arder si se sobrecalientan. No se aleje durante la preparación de las comidas que contengan aceites o grasas. Si los aceites o las grasas se incendian, no los apague nunca con agua. Ponga la tapa a la olla y apague la zona de cocción correspondiente.
- Durante la cocción, no apoye objetos metálicos, como cubiertos o vajilla en la superficie de la encimera de cocción porque podrían sobrecalentarse.
- No introduzca objetos metálicos con punta (cubiertos o herramientas) en las ranuras del aparato.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.

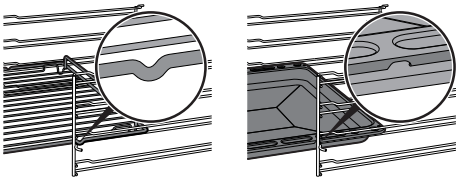
Advertencias

- Durante la cocción la puerta del horno debe estar cerrada.
- 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 abra el cajón (si existe) cuando el horno esté encendido y aún caliente.
- Los objetos que estén dentro del cajón podrían estar muy calientes después de la utilización del horno.
- Apague el aparato después de su uso.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES EN EL CAJÓN (SI ESTÁ DISPONIBLE) O CERCA DEL APARATO.
- NO UTILICE AEROSOLES CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.
- NO MODIFICAR ESTE APARATO.
- 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.
- 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.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.

Daños al aparato

- No utilice detergentes abrasivos agresivos ni rascadores metálicos afilados para la limpieza de la puerta de cristal del horno, dado que podrían rayar la superficie del cristal y provocar la rotura del mismo.
- Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.

- No se siente sobre el aparato.
- 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 horno.



- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan comportar el sobrecalentamiento e incendio de grasas y aceites. Preste la máxima atención.
- Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- No rocíe productos en aerosol cerca del horno.
- NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimiento de cocción.
- Retire todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción del compartimiento de cocción.
- No recubrir el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento de cocción.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera 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.
- Los recipientes o las planchas deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.
- En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.
- No vierta sustancias ácidas, como zumo de limón o vinagre, en la encimera.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.

- No ponga ollas o sartenes vacías en la zonas de cocción encendidas.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- 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, amoniaco o lejía.
- No lave en el lavavajillas los componentes que se pueden quitar, como las rejillas de la encimera, los difusores de llama y las tapas del quemador.
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.

Instalación

- **NO INSTALE** ESTE APARATO EN LANCHAS O CARAVANAS.
- no instale el aparato encima de un pedestal.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- Antes de la instalación, verifique que las condiciones locales de distribución (naturaleza y presión del gas) y la regulación del aparato sean compatibles.
- Este aparato no está conectado a ningún sistema de descarga de los productos de la combustión. Se debe instalar y conectar de conformidad con las actuales normativas de instalación. Preste especial atención a los requisitos de ventilación.

- Las condiciones de regulación para este aparato se indican en la etiqueta de regulación de gas.
- La conexión del gas debe ser efectuada por personal autorizado.
- La puesta en funcionamiento con tubo flexible deberá efectuarse de modo que la longitud del tubo no supere los 2 metros de longitud máxima para los tubos flexibles de acero y 1,5 metros para los tubos de goma.
- Los tubos no deben entrar en contacto con partes móviles y no deben ser aplastados.
- De ser necesario, utilice un regulador de presión conforme a la norma vigente.
- Después de cada intervención, verifique que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.
- Una vez completada la instalación, compruebe la presencia de posibles pérdidas por medio de una solución jabonosa, nunca con una llama.
- La conexión eléctrica debe ser efectuada por técnicos autorizados.
- 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 este aparato

- Antes de sustituir la lámpara, asegúrese de que el aparato esté apagado.
- No se apoye o se siente en la puerta abierta del aparato.
- Compruebe que no queden objetos atascados en las puertas.

1.2 Responsabilidad del fabricante

El fabricante no se hace responsable por los daños a personas y cosas causados por:

- uso del aparato distinto al previsto;
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso;
- alteración incluso de una sola parte del aparato;

- utilización de repuestos no originales.

1.3 Función del aparato

- Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.

1.4 Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de serie y la marca. No quite nunca la placa de identificación.

1.5 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.

1.6 Eliminación

Conforme a la directiva europea RAEE (2012/19/UE), este aparato se debe desechar al final de su vida útil separándolo del resto de residuos. Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medioambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.

Para desechar el aparato:

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

Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

- Entregue el aparato a los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien devuélvalo al distribuidor al comprar un producto equivalente, en relación de uno a uno.

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

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

Embalajes de plástico
Peligro de asfixia

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

1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencias

Información general sobre este manual de uso, la seguridad y la eliminación final.

Descripción

Descripción del aparato y sus accesorios.

Uso

Información sobre el uso del aparato y los accesorios.

Limpieza y mantenimiento

Información para la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato.

Instalación

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

Advertencia de seguridad

Información

Sugerencia

1. Secuencia de las instrucciones de uso.
- Instrucción de uso individual.

ES

1.8 Para ahorrar energía

- Precaliente el aparato solamente si la receta lo requiere.
- Si el envase no lo indica de otro modo, descongele los alimentos congelados antes de introducirlos en el compartimiento de cocción.
- En caso de múltiples cocciones, se aconseja cocinar los alimentos uno tras otro para aprovechar lo mejor posible el compartimiento de cocción ya caliente.
- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- Retire todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción del compartimiento de cocción.
- Pare la cocción durante algunos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los minutos restantes con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga siempre limpio el compartimiento de cocción.

1.9 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.

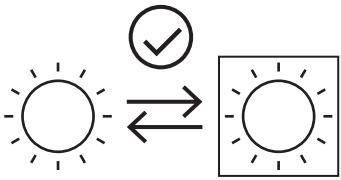
Datos técnicos de eficiencia energética

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.

Iluminación

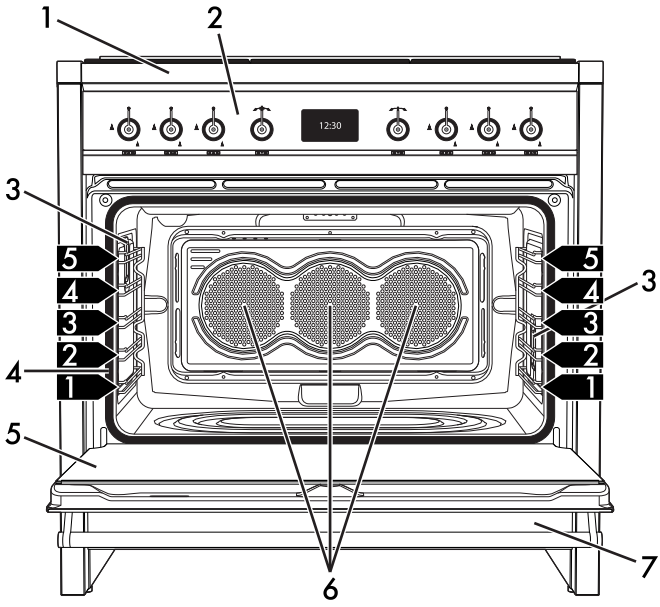
- Este aparato contiene bombillas que pueden ser reemplazadas por el usuario.



- 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".

2 Descripción

2.1 Descripción general

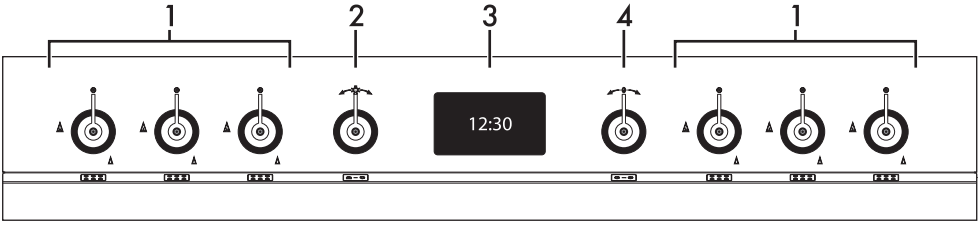


1 Encimera de cocción
2 Panel de mandos
3 Lámpara
4 Junta
5 Puerta
6 Ventilador
7 Cajón

1,2,3... Bastidores de soporte para rejillas/bandejas

ES

2.2 Panel de mandos



1 Mandos de los quemadores de la encimera

Útiles para encender y regular los quemadores de la encimera.

Pulse y gire los mandos hacia la izquierda hasta el valor para encender los quemadores correspondientes. Gire los mandos hasta la zona comprendida entre el máximo y el mínimo para regular la llama.

Vuelva a poner los mandos en la posición para apagar los quemadores.

2 Mando de retorno

Mediante este mando es posible volver a la opción anterior en el menú del aparato. Permite también encender o apagar manualmente la lámpara dentro del compartimiento de cocción.

3 Pantalla

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

4 Mando

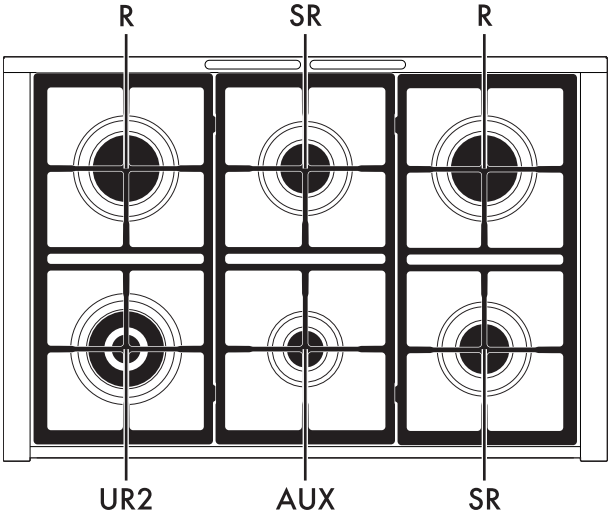
Con este mando es posible encender/apagar el aparato y seleccionar las diversas funciones disponibles.

Gire el mando a la derecha o a la izquierda para variar/seleccionar la opción deseada.

Pulse para confirmar.

Mantenga pulsado el mando durante al menos 5 segundos para terminar al instante una cualquier cocción.

2.3 Encimera de cocción



AUX = Auxiliar
SR = Semirrápido
R = Rápido
UR2 = Ultrarrápido

2.4 Otras partes

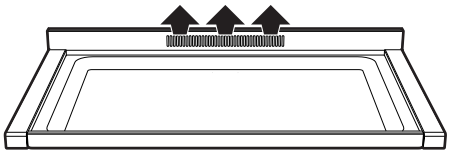
Guías de posicionamiento

El aparato dispone de guías para el posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas. Las alturas de introducción han de entenderse de abajo a arriba (véase 2.1, "Descripción general").

Ventilador de enfriamiento

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

El funcionamiento del ventilador crea un flujo de aire normal que sale por la parte trasera del aparato y puede seguir saliendo durante un breve período aun después de apagar el aparato.



No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.

Iluminación interna

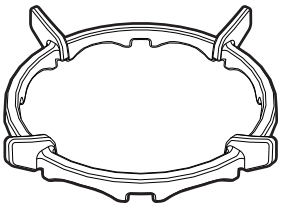
La iluminación interna del aparato se enciende:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se activa cualquier función, excepto las funciones Vapor Clean .
- al girar brevemente el mando de la temperatura a la derecha (activación y desactivación manual).

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

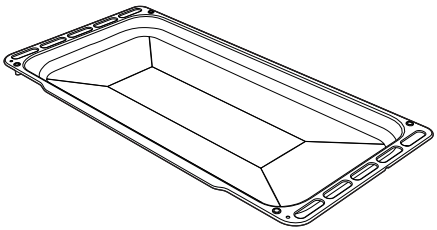
2.5 Accesorios disponibles

Adaptador para Wok



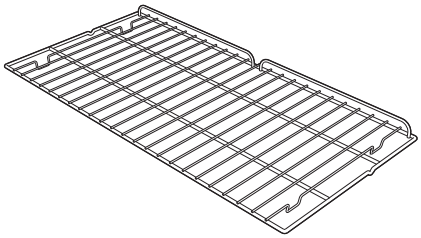
Útil para el uso de recipientes Wok.

Bandeja profunda



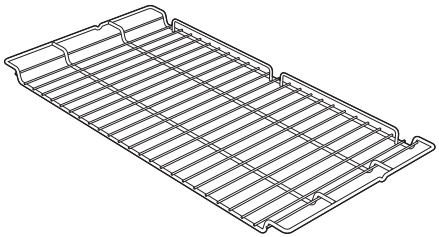
Sirve para recoger la grasa procedente de alimentos colocados sobre la rejilla superior y para la cocción de tartas, pizzas y pasteles dulces en el horno.

Rejilla



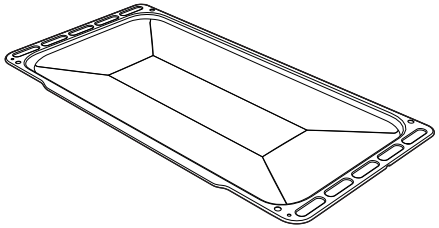
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Rejilla para bandeja



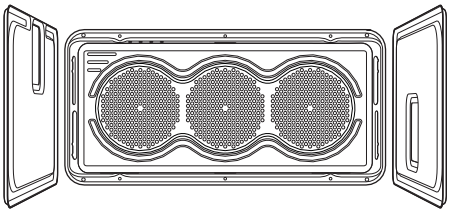
Para apoyar encima de la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que pueden gotear.

Bandeja



Útil para recoger las grasas de los alimentos apoyados en la rejilla superior.

Paneles autolimpiantes



Útiles para absorber pequeños restos grasos.

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 de serie y los opcionales pueden solicitarse en los centros de asistencia autorizados. Utilice solo accesorios originales del fabricante.

3 Uso

3.1 Advertencias

Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

Peligro de quemaduras

- Mantenga la puerta cerrada durante el cocinado.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- No toque las resistencias situadas dentro del aparato.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- En caso de intervención sobre los alimentos o al final de la cocción, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego abra completamente la puerta.

Uso incorrecto

Peligro de quemaduras

- Verifique que los difusores de llama de los quemadores estén colocados correctamente en sus alojamientos con las tapas correspondientes.
- Las grasas y los aceites al sobrecalentarse pueden inflamarse. Preste la máxima atención.

Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- Si utiliza papel de horno, colóquelo de manera que no impida la circulación del aire caliente dentro del compartimiento de cocción.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento de cocción.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Los recipientes o las planchas deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.
- En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.

Temperatura elevada dentro del cajón

Peligro de quemaduras

- No abra el cajón cuando el aparato esté encendido y aún caliente.
- Los objetos que estén dentro del cajón podrían estar muy calientes después de la utilización del aparato.

Temperatura elevada dentro del cajón durante el uso

Peligro de incendio o explosión

- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No utilice ni deje materiales inflamables cerca del aparato o del cajón.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimiento de cocción.
- No deje el aparato sin vigilancia durante la cocción de productos que puedan liberar grasas y aceites.
- Retire del compartimiento de cocción todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción.

3.2 Precauciones

La pérdida de gas puede causar explosiones.

Si hubiese olor a gas o averías en la instalación de gas:

- Cierre inmediatamente la llave de paso del gas o la válvula de la bombona del gas.
- Apague inmediatamente llamas y cigarrillos.
- No encienda el interruptor de corriente u otros aparatos y no desenchufe ninguna clavija. No utilice teléfonos fijos o móviles dentro del edificio.
- Abra las ventanas y ventile la habitación.
- Llame al servicio de asistencia o al proveedor del gas.

Funcionamiento anormal

Una cualesquiera de las siguientes condiciones debe considerarse un funcionamiento anormal y requiere una intervención:

- Color amarillo de la placa del quemador.
- Daños de los utensilios de cocina.
- Encendido incorrecto de los quemadores.
- Dificultad de los quemadores de mantenerse encendidos.
- Apagado de los quemadores durante el funcionamiento.
- Llaves del gas difíciles de girar.

Si el aparato no funciona correctamente, contacte con el Centro de Asistencia Autorizado de su zona.

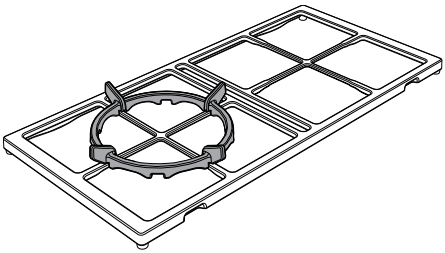
3.3 Primer uso

1. Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
2. Quite cualquier etiqueta (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimiento de cocción.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (véase 4, "Limpieza y mantenimiento").
4. Caliente el aparato vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos de fabricación.

3.4 Uso de los accesorios

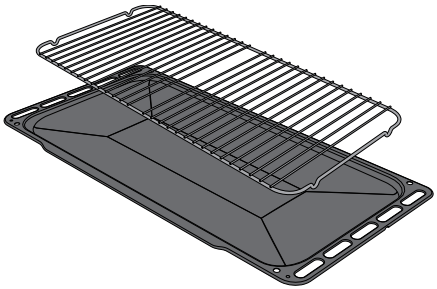
Parrillas reductoras

Los adaptadores van apoyados en las rejillas de la encimera. Compruebe que estén colocados correctamente.



Rejilla para bandeja

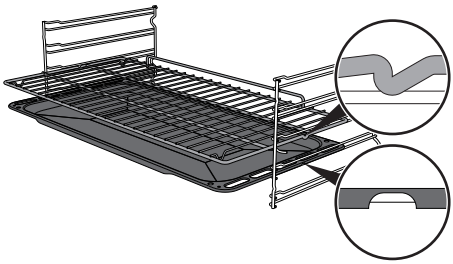
La rejilla para la bandeja debe introducirse dentro de la bandeja. De esta forma, es posible recoger la grasa separadamente de los alimentos en cocción.



Rejillas y bandejas

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

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



Introduzca las rejillas y las bandejas suavemente en el compartimiento de cocción hasta que hagan tope.

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

3.5 Uso de la encimera de cocción

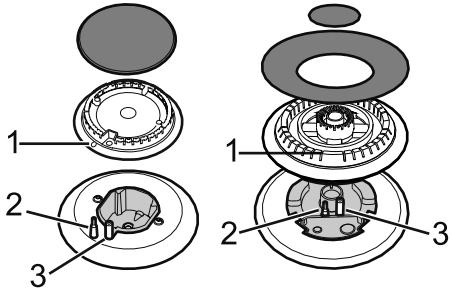
Todos los mandos y controles del aparato están ubicados en el panel frontal. Cada mando corresponde, claramente indicado, a un quemador. El aparato está equipado con un dispositivo de encendido electrónico. Basta presionar y girar el mando hacia la izquierda hasta el símbolo de llama máxima para encender. Si el quemador no se enciende en los primeros 15 segundos, ponga el mando en ⊙ y no intente volver a encenderlo durante 60 segundos. Una vez que se haya encendido, mantenga presionado el mando durante algunos segundos para permitir el calentamiento del termopar.

Puede suceder que el quemador se apague en el momento de soltar el mando: significa que el termopar no se ha calentado lo suficiente. Espere unos instantes y repita la operación. Mantenga pulsado el mando durante más tiempo.

En caso de apagado accidental, un dispositivo de seguridad bloquea la salida del gas, incluso con la llave abierta. Vuelva a poner el mando en ⊙ y no intente volver a encenderlo durante 60 segundos.

Posición correcta de los difusores de llama y de las tapas de los quemadores

Antes de encender los quemadores de la encimera, verifique que los difusores de llama estén colocados en sus alojamientos con sus tapas correspondientes. Tenga cuidado que los agujeros de los difusores de llama **1** correspondan con los termopares **2** y las bujías **3**.



Consejos prácticos para el uso de la encimera

Para obtener un mejor rendimiento de los quemadores y un consumo mínimo de gas, será preciso usar recipientes con tapa y de tamaño proporcional al quemador para evitar que la llama roce los lados. Al producirse la ebullición, reduzca la llama lo suficiente para impedir que el líquido rebose.

Diámetro de los recipientes:

- AUX: 12 - 14 cm
- SR: 16 - 24 cm
- R: 18 - 26 cm
- UR2: 18 - 28 cm

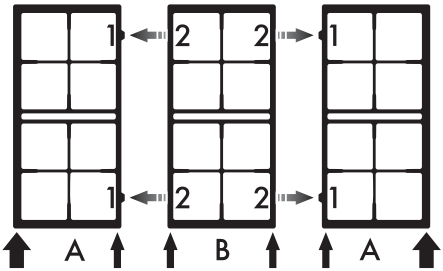
ES

Posición correcta de las rejillas de la encimera

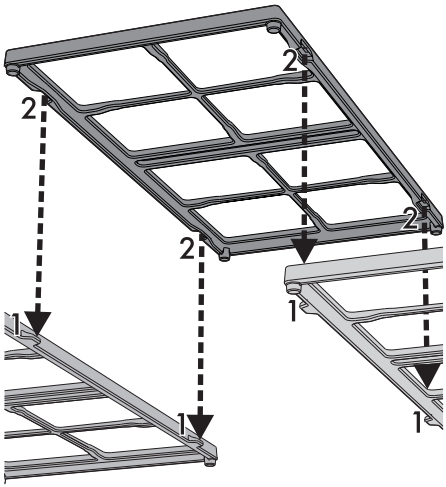
Antes de encender los quemadores de la encimera asegúrese de que las rejillas estén colocadas correctamente en la encimera de cocción.

Tenga en cuenta que:

- El aparato está provisto dedos rejillas laterales (**A**) y una rejilla central (**B**).



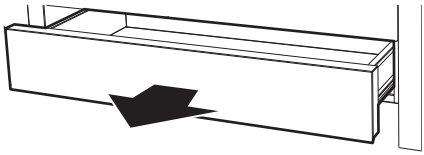
- Las rejillas laterales (**A**) tienen un borde más grueso que debe dirigirse hacia la parte lateral del aparato.
- Los salientes de referencia (**1**) deben dirigirse hacia el centro de la encimera de cocción.
- Las rejillas laterales (**A**) deben colocarse primero en la encimera de cocción.
- La rejilla central (**B**) tiene los bordes del mismo grosor.
- Coloque la rejilla central (**B**) de manera que los huecos (**2**) queden alineados con los salientes de referencia (**1**) de las rejillas laterales (**A**).



3.6 Uso del cajón

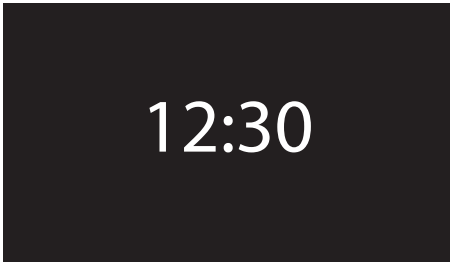
En la parte inferior de la cocina hay un cajón, en el que pueden colocarse las ollas o los objetos metálicos necesarios para la utilización del aparato.

- Para abrir el cajón, tire del asa hacia fuera.



3.7 Uso del horno

Primer uso



Al primer uso, o tras una interrupción de corriente, en la pantalla del aparato aparece el símbolo 00:00 parpadeante. Para poder iniciar cualquier cocción es necesario programar la hora actual (en el caso del primer encendido se aconseja además programar el idioma deseado).

Pulse el mando para entrar en el menú ajustes, véase 3.12, "Ajustes".

En su primer uso el aparato está programado con el idioma por defecto "English" (Inglés).

Al conectarlo por primera vez o tras una interrupción de corriente es necesario esperar algunos segundos antes de interactuar con el aparato.

Reactivación de la pantalla

Si el modo Eco-Light se activa (vea "Eco-Light" en el capítulo "Ajustes"), la pantalla se apaga tras 2 minutos del último uso del aparato.

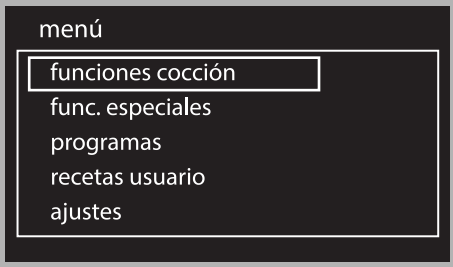
Para activar la pantalla cuando está apagada:

- gire o apriete uno de los dos mandos del aparato.

El aparato emite una secuencia de sonidos y la pantalla se enciende tras pocos segundos. Al volver a encender, la pantalla muestra la hora actual.

Si para reactivar la pantalla se gira el mando de retorno a la derecha o la izquierda, la lámpara del interior del compartimiento de cocción se enciende.

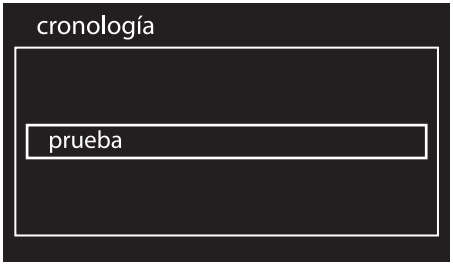
Si para reactivar la pantalla se aprieta el mando, la pantalla muestra el menú principal.



ES

Memorización

En la pantalla del reloj pulse, el mando de retorno para visualizar los últimos programas o recetas de usuario utilizados.

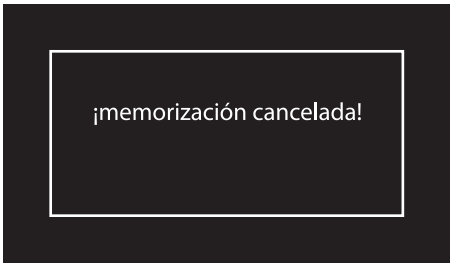


Cancelar la memorización

En caso de que se quiera cancelar la memorización:

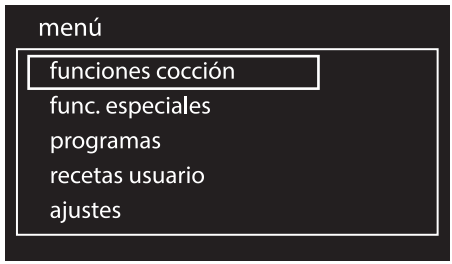
1. En la pantalla del reloj pulse, el mando de retorno para visualizar los últimos programas o recetas de usuario utilizados.
2. Pulse el mando durante algunos segundos.

3. Seleccione **SÍ** si se quiere cancelar la memorización.



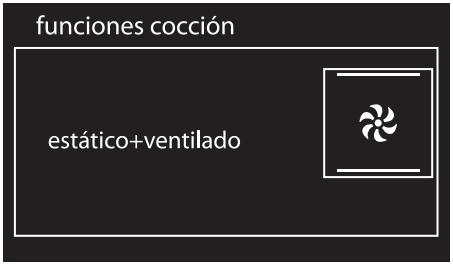
Funciones de cocción

1. En la pantalla del reloj, pulse el mando para entrar en el menú principal.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar **funciones cocción** desde el menú principal.
3. Pulse el mando para confirmar.



4. Gire el mando para seleccionar la función deseada.

5. Pulse el mando para confirmar la selección.

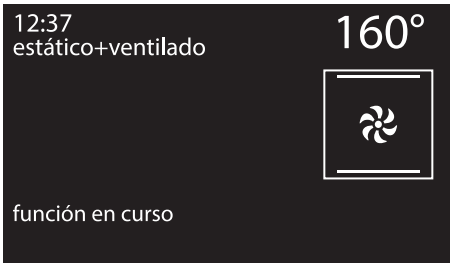


El aparato iniciará la fase de precalentamiento. En la pantalla se muestra la función seleccionada, la temperatura programada, la hora actual y el avance de la temperatura alcanzada.

Para modificar la temperatura preajustada, gire el mando en cualquier momento. Pulse para confirmar o espere 5 segundos.

Se aconseja no meter en el horno la comida durante la fase de temperatura alcanzada.

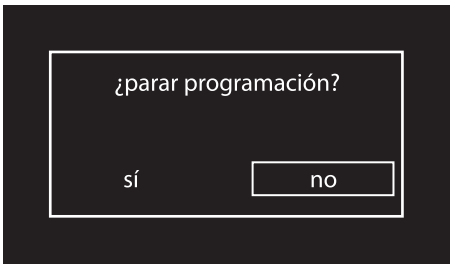
Al final del precalentamiento se activará una señal acústica que indica que se puede introducir la comida en el compartimiento de cocción.



Interrupción de una función

Para interrumpir una función de cocción:

1. Pulse el mando de retorno.
2. Seleccione la opción deseada.
3. Pulse el mando de retorno para confirmar.



Mantenga pulsado el mando durante al menos 5 segundos para interrumpir inmediatamente la cocción en cualquier momento y volver al menú principal.

ES

Listado de las funciones de cocción

ECO

Eco

Esta función resulta especialmente indicada para la cocción en un solo nivel con un bajo consumo energético.

Ideal para la cocción de carne, pescado y verdura. No se aconseja para alimentos que requieren fermentación.

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.

Estático

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

Grill

El calor que proviene de la resistencia grill permite obtener asados óptimos sobre todo con carnes de espesor medio/pequeño y, junto con el asador (cuando existe), permite dar al final de la cocción una doradura uniforme. Ideal para chorizos, costillas o panceta. Esta función permite asar de forma uniforme grandes cantidades de comida, sobre todo carnes.

Inferior

El calor procedente solo de la parte inferior permite completar la cocción de los alimentos que requieren una temperatura básica mayor, sin consecuencias en la doradura. Ideal para tartas dulces o saladas, pasteles y pizzas.

Estático + ventilado

El funcionamiento del ventilador combinado con la cocción tradicional asegura cocciones homogéneas incluso en recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, cocinadas al mismo tiempo en varias rejillas (distintos niveles). (Para los cocinados en varios niveles se aconseja utilizar la 1ª y la 4ª repisa).

Grill ventilado

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

Inferior ventilada

La combinación entre el ventilador y la resistencia inferior permite completar la cocción más rápidamente. Este sistema se aconseja para esterilizar o finalizar la cocción de alimentos hechos ya en la superficie pero no por dentro, que requieren por lo tanto un calor superior moderado. Ideal para cualquier tipo de alimento.

Circular

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

Turbo

La combinación de la cocción ventilada con la cocción tradicional permite cocinar con extrema rapidez y eficacia diferentes alimentos en varios niveles, sin que se transmitan los olores o sabores. Ideal para alimentos de grandes volúmenes que requieren cocciones intensas. (Para los cocinados en varios niveles se aconseja utilizar la 1ª y la 4ª repisa).

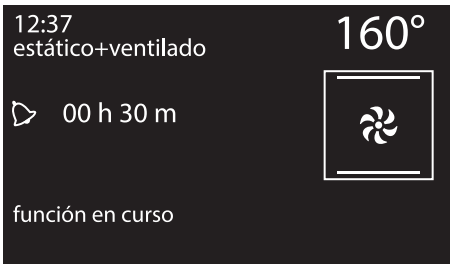
Circular + Grill ventilado

La combinación de la cocción ventilada con la cocción tradicional permite cocinar con suma rapidez y eficacia diferentes alimentos en varios niveles, sin que se transmitan los olores o sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa.

Minutero durante una función

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

1. Pulse el mando durante una función de cocción.
2. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o la izquierda para programar la duración (de 1 minuto hasta 4 horas). Algunos segundos después, el símbolo deja de parpadear y empieza la cuenta atrás.



3. Espere a que la señal acústica avise al usuario de que el tiempo ha terminado. El símbolo parpadea.

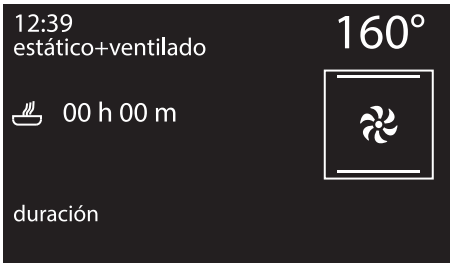
Gire el mando hacia la derecha o la izquierda para seleccionar un nuevo minutero, o bien pulse el mando para desactivar la señal acústica.

Cocción temporizada

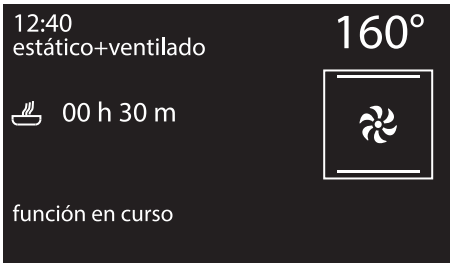
Por cocción temporizada se entiende aquella función que permite dar inicio a la cocción y concluirla una vez transcurrido el tiempo programado por el usuario.

La activación de una cocción temporizada anula un eventual temporizador minutero programado anteriormente.

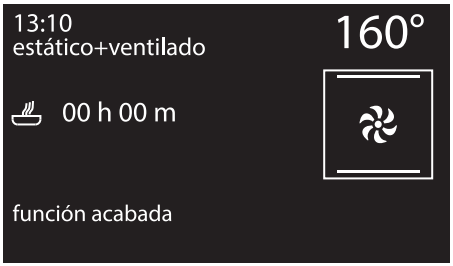
1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse dos veces el mando.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda para seleccionar los minutos de cocción de 00:01 a 13:00. Mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos.



3. Algunos segundos después de haber seleccionado la duración deseada, el símbolo deja de parpadear y la cocción temporizada empieza.



4. Al terminar la cocción en la pantalla se muestra el mensaje "función acabada" y se activa una señal acústica que se puede desactivar pulsando el mando.



Para añadir algunos minutos de cocción, gire el mando.

Para continuar la cocción en función manual, vuelva a pulsar el mando. El aparato vuelve a funcionar normalmente con los ajustes de cocción previamente seleccionados.

Para apagar el aparato, consulte "Interrupción de una función".

ES

Modificación de los datos programados en la cocción temporizada

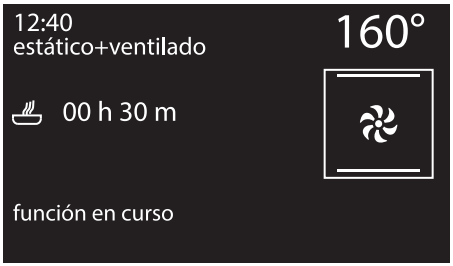
Durante el funcionamiento es posible modificar la duración de la cocción temporizada:

1. Cuando el símbolo queda fijo y el aparato está en fase de cocción, pulse el mando. El símbolo empieza a parpadear.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda para cambiar la duración de cocción ajustada previamente.

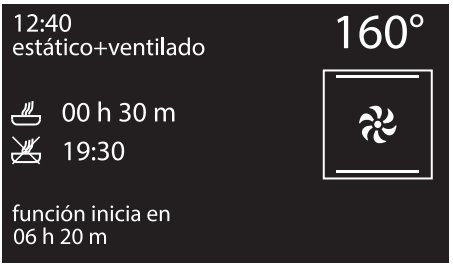
Cocción programada

Por cocción programada se entiende la función que permite terminar una cocción a una hora establecida dado un tiempo ajustado por el usuario, con el consiguiente apagado automático del horno.

1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse el mando para ajustar una duración de cocción.

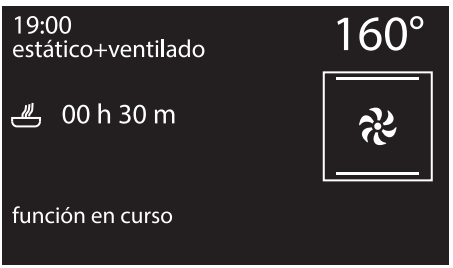


2. Antes de que el símbolo deje de parpadear, pulse el mando para programar la hora de fin de cocción.
3. El símbolo parpadea. Gire el mando a la derecha o a la izquierda para programar la hora de fin de cocción.
4. Tras algunos segundos, los símbolos y dejan de parpadear. El aparato permanece a la espera de la hora de inicio retrasada.

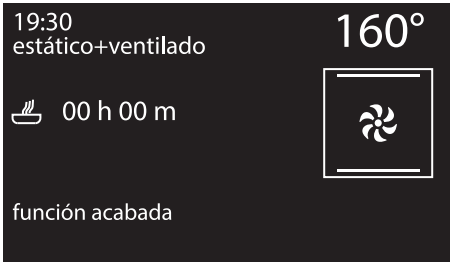


5. Según los valores programados, el aparato comienza un precalentamiento de unos 10 minutos.

6. Después continua con la función seleccionada.



7. Al terminar la cocción en la pantalla se muestra el mensaje "función acabada" y se activa una señal acústica que se puede desactivar pulsando el mando.



Para continuar la cocción en función manual, vuelva a pulsar el mando. El aparato vuelve a funcionar normalmente con los ajustes de cocción previamente seleccionados.

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

Modificación de los datos ajustados en la cocción programada

Después de haber modificado la duración de la cocción es necesario volver a ajustar la hora de fin de cocción.

Durante el funcionamiento es posible modificar la duración de la cocción programada:

1. Cuando los símbolos y están fijos y el aparato está en espera de empezar la cocción, pulse el mando. El símbolo empieza a parpadear.
2. Gire el mando para cambiar la duración de cocción ajustada previamente.
3. Vuelva a pulsar el mando. El símbolo se apaga y empieza a parpadear. En la pantalla se muestra la hora de fin de cocción.
4. Gire el mando para retrasar la hora de fin de cocción.
5. Algunos segundos después los símbolos y dejan de parpadear y la cocción programada vuelve a funcionar con los nuevos ajustes.

En caso de que se modifique la duración de la cocción, el horario de fin de la cocción se cancela.

ES

3.8 Consejos para la cocción

Consejos generales

- Utilice una función ventilada para obtener un cocinado homogéneo en varios niveles.
- No se pueden reducir los tiempos de cocinado aumentando las temperaturas (los alimentos podrían cocinarse mucho por fuera y poco por dentro).
- Si pesan lo mismo, el tiempo de cocción de las porciones cortadas es menor que el de la pieza entera.

Consejos para cocinar carnes

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

Consejos para las cocciones con Grill

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

Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de cocción dependen de la calidad y consistencia del amasijo.
- Cuando se cocinan alimentos en varios niveles, es conveniente colocarlos en las bandejas de los niveles 2 y 4, aumentar el tiempo de cocción unos minutos y utilizar solamente las funciones ventiladas.
- Para controlar si el pastel está hecho por dentro: al final de la cocción introduzca un palillo para dientes en el punto más alto del pastel. Si la masa no se pega al palillo, el pastel está hecho.
- Si el pastel se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura programada de unos 10 °C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.
- El tiempo de cocción de merengues y hojaldres varía en función del tamaño.

Consejos para la descongelación y el leudado

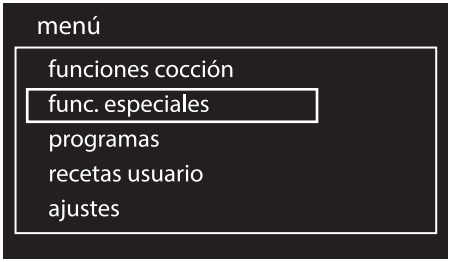
- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en el primer nivel del compartimiento de cocción.
- Evite que los alimentos se superpongan unos encima de otros.

- Para descongelar la carne, utilice una rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja puesta en el primer nivel. De esta forma, los alimentos no estarán en contacto con el líquido de descongelación.
- Si se cortan en porciones, la fruta y el pan tardan el mismo tiempo en descongelarse, con independencia de la cantidad y del peso total de estos.
- Las partes más delicadas pueden cubrirse con una película de aluminio.
- Para una buena fermentación, coloque en el fondo del compartimiento de cocción un recipiente con agua.

3.9 Funciones especiales

En el menú de las funciones especiales se recogen algunas funciones como el minutero con el horno apagado, las funciones de descongelación o limpieza...

1. En la pantalla del reloj pulse el mando para entrar en el menú principal.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar **funciones especiales** del menú principal.
3. Pulse el mando para confirmar.



En algunos modelos algunas funciones no están disponibles.

Listado de las funciones especiales

Minutero
Esta función acciona un avisador acústico al finalizar los minutos programados.

Descongelar por peso
Esta función permite descongelar los alimentos en base al peso y al tipo de alimento que se va a descongelar.

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

Fermentación
La fermentación favorecida por el calor procedente de la parte superior permite que amasijos de cualquier tipo fermenten, garantizando un resultado óptimo en tiempos breves.

ES

Calienta platos

Para calentar o mantener calientes los platos.

Sabbath

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

Vapor clean

Esta función facilita la limpieza mediante el empleo del vapor generado por una pequeña cantidad de agua vertida en la expresa cavidad del fondo.

A continuación se ilustran las funciones especiales con un uso más complejo.

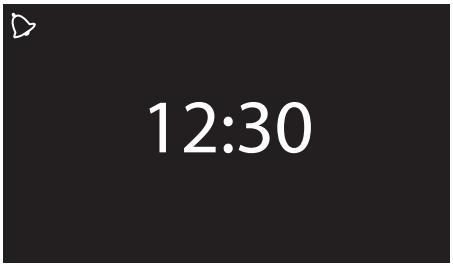
Para las funciones como **Vapor Clean**, **Pirólisis ECO** y **Pirólisis**, véase 4, "Limpieza y mantenimiento".

Minutero

1. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **minutero** del menú "funciones especiales".
2. Pulse el mando para confirmar.

3. Gire el mando de la temperatura hacia la derecha o la izquierda para programar la duración (de 1 minuto hasta 4 horas). Algunos segundos después, el símbolo deja de parpadear y empieza la cuenta atrás.

4. Si se sale de la pantalla de ajuste del minutero, se visualizará el símbolo en la parte superior izquierda, que indica que hay un temporizador minutero activo.



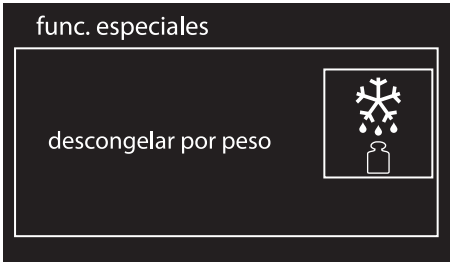
Para eliminar el minutero especial es necesario volver a poner a cero el recuento.

Si tras haber programado un tiempo del minutero, se activa una función, este tiempo se considerará automáticamente como minutero de la función, a excepción de algunas funciones especiales, programas automáticos y recetas de usuario.

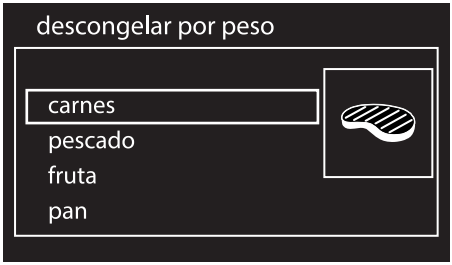
Esta función no interrumpe la cocción, sino que solamente acciona el avisador acústico.

Descongelar por peso

1. Introduzca la comida dentro del aparato.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **descongelar por peso** del menú "funciones especiales".
3. Pulse el mando para confirmar.



4. Gire el mando para seleccionar el tipo de alimento que se va a descongelar.



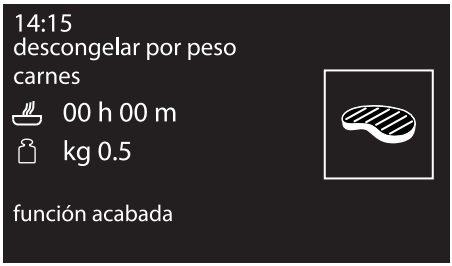
ES

5. Gire el mando para seleccionar el peso (en kilogramos) del alimento que se va a descongelar.

6. Pulse el mando para confirmar los parámetros ajustados.

7. Pulse de nuevo el mando para iniciar la descongelación o bien seleccione la modificación para modificar posteriormente los parámetros ajustados.

8. Al terminar, en la pantalla se muestra el mensaje "función acabada" y se activa una señal acústica que se puede desactivar pulsando el mando.



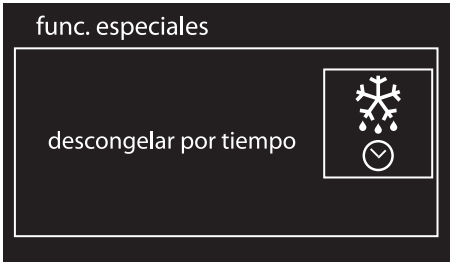
Parámetros preprogramados:

Tipo		Peso (g)	Tiempo (por defecto)
	Carnes	0.1 a 1,1 (por defecto 0.5)	02 h 00 m
	Pescado	0.1 a 0.7 (por defecto 0.3)	00h 55m
	Fruta	0.1 a 0.5 (por defecto 0.3)	00h 35m
	Pan	0.1 a 0.5 (por defecto 0.3)	00h 25m

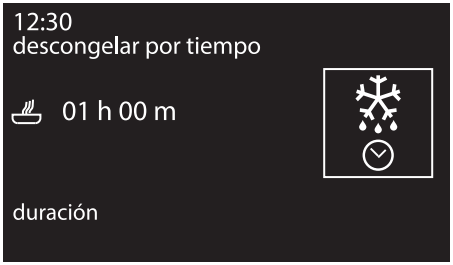
*Los tiempos de descongelación pueden variar según la forma y la dimensión del alimento que se va a descongelar.

Descongelar por tiempo

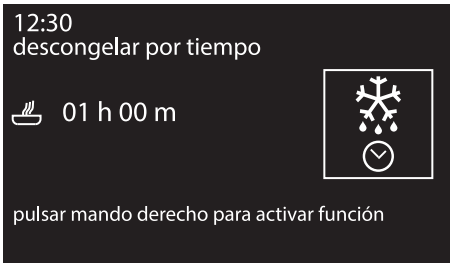
1. Introduzca la comida dentro del aparato.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **descongelar por tiempo** del menú "funciones especiales".
3. Pulse el mando para confirmar.



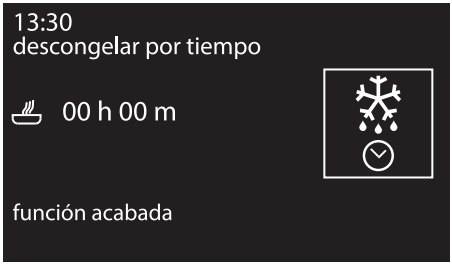
4. Gire el mando para modificar el valor (de 1 minuto a 13 horas).



5. Pulse el mando para confirmar los parámetros ajustados.



6. Pulse de nuevo para activar la descongelación.
7. Mientras la función está en curso, es posible modificar posteriormente la duración de la descongelación. Gire el mando hacia la derecha o la izquierda para aportar las modificaciones deseadas.
8. Pulse el mando para confirmar la nueva duración de la descongelación ajustada. En cualquier caso, pasados 5 segundos desde la última modificación, la descongelación reanuda automáticamente su propia función.
9. Al terminar, en la pantalla se muestra el mensaje "función acabada" y se activa una señal acústica que se puede desactivar pulsando el mando.



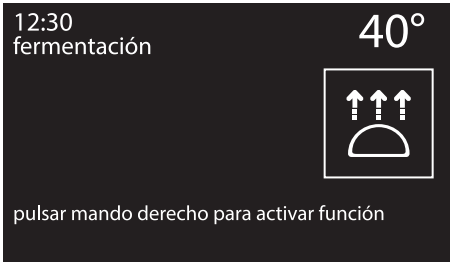
ES

Fermentación

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

1. Coloque el amasijo que va a fermentar en el segundo nivel.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **fermentación** del menú "funciones especiales".
3. Pulse el mando para confirmar.

4. Pulse el mando para activar la función.



5. El aparato inicia la fase de precalentamiento.

6. Después continua con la función seleccionada.

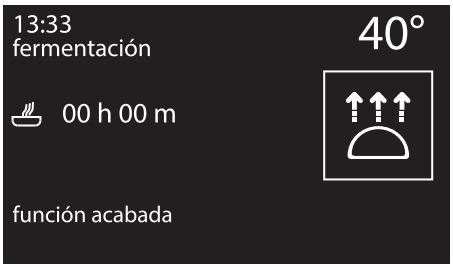
Mientras la función está en curso, es posible programar un minutero para un máximo de 4 horas (véase "Minutero durante una función"), una duración de fermentación (véase "Cocción temporizada") o una fermentación diferida (véase "Cocción programada").

7. Pulse el mando para aportar las modificaciones deseadas.

Si no se ha ajustado diferentemente, la fermentación tiene una duración máxima de 13 horas.

En la función de fermentación la lámpara dentro del compartimiento de cocción permanece apagada.

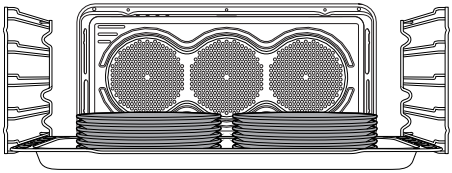
8. Al terminar, en la pantalla se muestra el mensaje "función acabada" y se activa una señal acústica que se puede desactivar pulsando el mando.



En la función fermentación no es posible modificar la temperatura.

Calienta platos

1. Ponga la bandeja en el primer nivel y coloque en esta los platos a calentar.



No forme pilas considerables de recipientes. Apile como máximo 5/6 recipientes hasta un máximo de dos filas.

2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar **calienta platos** desde el menú "funciones especiales".
3. Pulse el mando para confirmar.

ES

4. Pulse el mando para activar la función o gírelo para regular la temperatura preajustada (de 40° a 80°).

5. El aparato inicia la fase de precalentamiento.

6. Después continua con la función seleccionada.

Mientras la función está en curso es posible programar un minutero para un máximo de 4 horas (véase "Minutero durante una función"), una duración de la fermentación (véase "Cocción temporizada") o una fermentación diferida (véase "Cocción programada").

7. Pulse el mando para aportar las modificaciones deseadas.

8. Al terminar, en la pantalla se muestra el mensaje "función acabada" y se activa una señal acústica que se puede desactivar pulsando el mando.

En la función calienta platos no se puede modificar la temperatura.

Sabbath

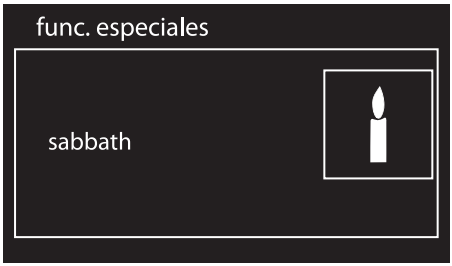
El aparato en esta función seguirá algunos comportamientos especiales:

- La cocción puede proseguir durante un tiempo indefinido, no es posible programar ninguna duración de cocción.
- No se efectuará ningún tipo de precalentamiento.
- La temperatura de cocción seleccionable varía entre 60-100 °C.
- Lámpara del horno desactivada, cualquier acción, como la apertura de la puerta o la activación manual, no enciende la lámpara.
- Ventilador interno desactivado.
- Luz de los mandos e indicaciones sonoras desactivadas.

Después de haber activado la función Sabbath no será posible modificar ningún parámetro.

Cualquier acción en los mandos no producirá ningún efecto; permanecerá activo el mando para poder volver al menú principal.

1. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **sabbath** del menú "funciones especiales".
2. Pulse el mando para confirmar.



3. Gire el mando a la derecha o a la izquierda para modificar la temperatura de calentamiento.

4. Pulse el mando para iniciar la función Sabbath.

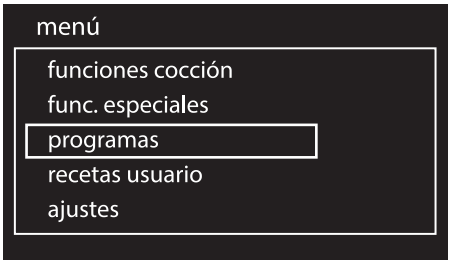
5. Una vez finalizado, mantenga pulsado el mando durante al menos 5 segundos para volver al menú principal.

ES

3.10 Programas

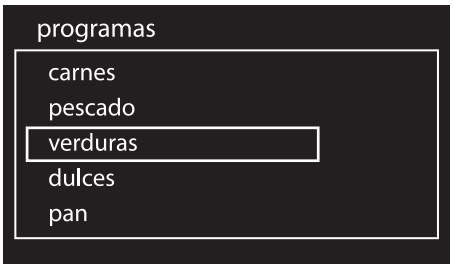
En esta modalidad es posible seleccionar un programa prememorizado para la cocción de los alimentos. Según el peso seleccionado, el aparato calculará automáticamente los parámetros óptimos de cocción.

1. En la pantalla del reloj pulse el mando para entrar en el menú principal.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar **programas** del menú principal.
3. Pulse el mando para confirmar.

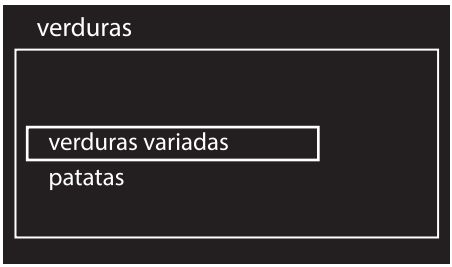


Inicio de un programa

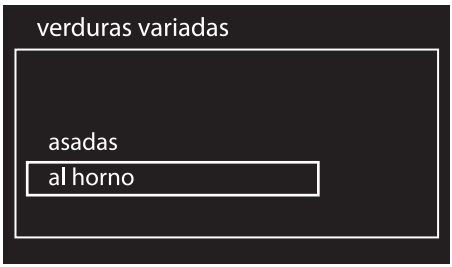
1. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar el tipo de plato deseado del menú "programas".
2. Pulse el mando para confirmar.



3. Seleccione el subtipo de plato que desea cocinar y pulse el mando para confirmar.



4. Seleccione el tipo de preparación (cuando sea posible según el plato seleccionado) y pulse el mando para confirmar.



5. Gire el mando para seleccionar el peso del plato.

Llegado este punto es posible iniciar el programa seleccionado, modificar los ajustes de manera permanente o realizar una cocción diferida.

6. Si se elige la opción **inicio**, la cocción iniciará con los ajustes predefinidos en el programa; la pantalla mostrará todos los parámetros predeterminados.

El tiempo indicado no prevé el tiempo para alcanzar la temperatura.

Es posible cambiar en cualquier momento, incluso una vez iniciada la cocción, algunos parámetros de cocción predefinidos.

7. Un mensaje específico indicará el momento de meter el plato en el horno y de activar el inicio de la cocción.

8. Pulse el mando para iniciar la cocción.

ES

Final de un programa

1. Al terminar el programa, el aparato avisará al usuario mediante señales acústicas y el símbolo parpadeante.

2. Para efectuar una nueva cocción con los parámetros ya programados, pulse el mando (púlselo dos veces en el caso de que esté activada la señal acústica). El aparato retomará automáticamente la cocción si aún se mantiene la temperatura. De lo contrario, retomará también la fase de precalentamiento.

La cocción en secuencia es útil para cocinar más alimentos del mismo tipo. Por ejemplo, la cocción sucesiva de pizzas.

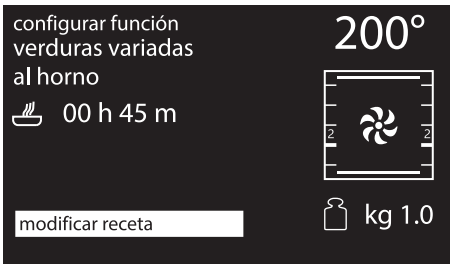
Se aconseja no hornear el alimento durante la fase de precalentamiento para alcanzar la temperatura. Espere el mensaje.

3. Para salir y terminar el programa pulse el mando de retorno.

Modificación permanente de un programa

1. Dentro del programa seleccionado, gire le mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar **modificar** del menú del plato seleccionado.
2. Pulse el mando para confirmar.

3. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la **función** que desea asociar al programa.



4. Pulse el mando para confirmar.

5. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar el **peso** del plato que desea asociar al programa.

6. Pulse el mando para confirmar.
7. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la **duración** de la cocción que desea asociar al programa.

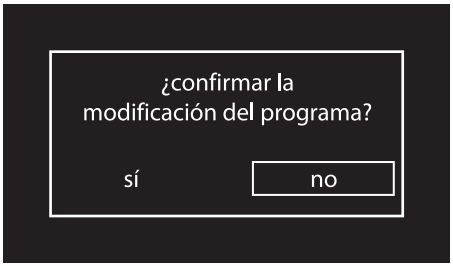
8. Pulse el mando para confirmar.
9. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la **temperatura** de cocción que desea asociar al programa.

10. Pulse el mando para confirmar.
11. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar el **nivel** que desea asociar al programa.

12. Pulse el mando para confirmar.

ES

13. Si se pulsa nuevamente el mando, se vuelve al punto 2 de la secuencia de modificación. Para guardar el programa pulse el mando de retorno. Se solicitará una confirmación de las modificaciones apenas seleccionadas.



Si no se confirma la modificación, el programa no varía.

14. En el caso de que se confirme la modificación, en la pantalla se mostrará una confirmación.

Tabla de los programas predefinidos

CARNES

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Nivel	Función	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Roast beef	poco hecho	1,3	2		200	49
	medio	1,3	2		200	56
	muy hecho	1,4	2		200	70
Lomo de cerdo c/hueso	-	0,8	2		190	88
Cordero	medio	2	2		190	105
	muy hecho	2,1	2		190	130
Ternera	-	1	2		190	80
Costillas de cerdo	-	1	4		250	10 + 6 [1]
Chuletas de cerdo	-	1,3	4		280	14 + 4 [1]
Salchicha de cerdo	-	1	4		280	8 + 4 [1]
Panceta de cerdo	-	0,4	4		250	4 + 2 [1]
Pavo	braseadas	2,3	2		190	115
Pollo	braseadas	1	2		200	80
Conejo	braseadas	0,9	2		190	75

[1] Para cocinar los alimentos a la parrilla, se aconseja cocerlos por ambos lados durante el tiempo indicado en la tabla. El tiempo más largo que se indica siempre se refiere al primer lado que se cocina cuando el alimento está completamente crudo.

ES

PESCADO

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Nivel	Función	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pescado fresco	-	0,5	2		160	35
Pescado congelado	-	0,6	2		160	50
Lubina	-	1	2		160	50
Cola de rape	-	0,5	2		160	57
Pargo	-	1,2	2		180	65
Rodaballo	-	1	2		160	40

VERDURAS

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Nivel	Función	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Verduras variadas	asadas	0,5	4		250	15 + 8 [1]
	braseadas	1	2		200	33
Patatas	braseadas	1	2		200	30
	fritas congeladas	0,5	2		220	18

[1] Para cocinar los alimentos a la parrilla, se aconseja cocerlos por ambos lados durante el tiempo indicado en la tabla. El tiempo más largo que se indica siempre se refiere al primer lado que se cocina cuando el alimento está completamente crudo.

DULCES

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Nivel	Función	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Rosquilla	-	1,5	2		160	50
Galletas	-	0,5	2		160	23
Magdalenas	-	0,5	2		160	21
Profiteroles	-	0,5	2		180	70
Merengue	-	0,4	2		130	93
Bizcocho	-	1	2		150	60
Strudel	-	0,8	2		170	45
Tarta	-	1	2		170	43
Brioche	-	0,9	2		180	39
Croissant	-	0,5	2		160	35

PAN

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Nivel	Función	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pan de levadura	-	0,8	2		200	27
Focaccia	-	1	2		180	20

ES

PIZZA

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Nivel	Función	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pizza en bandeja	-	0,9	2		280	12
Pizza en piedra	fresco	0,7	1 [2]		280	7
	congelada	0,2	1 [2] [3]		230	4

[2] La piedra debe apoyarse en el fondo del compartimiento de cocción.

[3] La pizza congelada a la piedra no requiere un tiempo de cocción diferente en función del peso.

PASTA/ARROZ

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Nivel	Función	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pasta al horno	-	1,9	1		220	35
Lasaña	-	3	1		230	40
Paella	-	0,5	2		190	25
Quiche Lorraine	-	1	1		200	40

PASTELES

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Nivel	Función	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Soufflè	-	0,5	2		180	25

COCCIONES A BAJA TEMPERATURA

Subtipo	Tratamiento	Peso (kg)	Nivel	Función	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Ternera	-	1,5	2		90	540
Buey	poco hecho	1,4	2		90	190
	muy hecho	1	2		90	480
Lomo de cerdo	-	1	2		90	420
Cordero	-	1,5	2		90	480

Los tiempos de cocción descritos en la tabla hacen referencia al alimento indicado en la receta, son indicativos y pueden variar según el gusto personal.

Las tablas indican los datos programados en fábrica. Si se desea restablecer un programa predefinido con los ajustes originales tras una posible modificación permanente, es necesario introducir los datos indicados en las tablas anteriores.

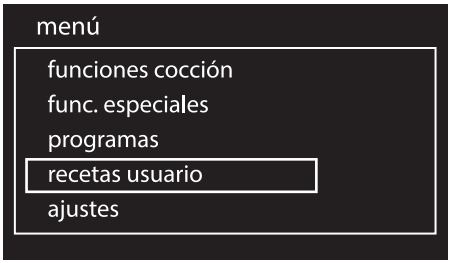
Si se ha activado la función ECO logic (véase 3.12, "Ajustes") los tiempos para alcanzar la temperatura de cocción pueden variar.

ES

3.11 Recetas de usuario

Mediante este menú es posible introducir una receta propia con los propios ajustes deseados. En su primer uso se propondrá solamente añadir una nueva receta. Tras haber guardado las propias recetas, las mismas volverán a aparecer en el menú correspondiente.

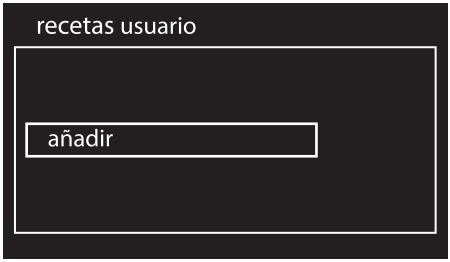
1. En la pantalla del reloj pulse el mando para entrar en el menú principal.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar **recetas usuario** del menú principal.
3. Pulse el mando para confirmar.



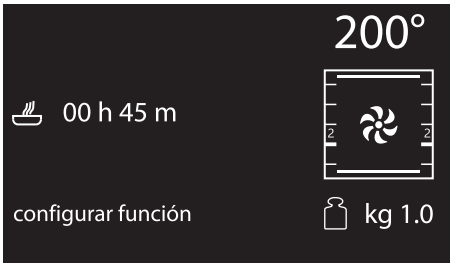
Es posible memorizar hasta un máximo de 10 recetas de usuario.

Añadir una receta

1. Seleccione **añadir** en el menú "recetas usuario".



2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la **función** que desea asociar a la receta.



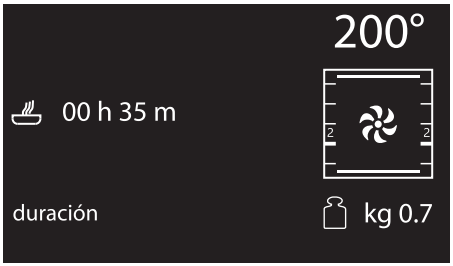
3. Pulse el mando para confirmar.

4. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar el **peso** del alimento que desea asociar a la receta.

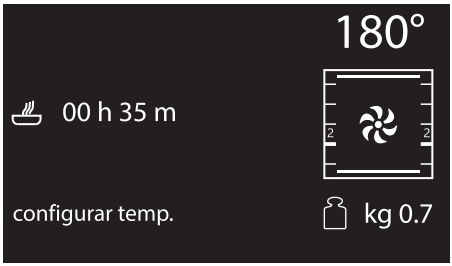
5. Pulse el mando para confirmar.

Es posible programar o modificar el peso hasta 5 kg, pero será tarea del usuario evaluar cuánto ocupa el alimento en el interior del compartimiento de cocción.

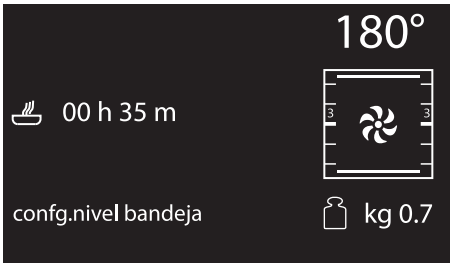
6. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la **duración** de cocción que desea asociar a la receta.



7. Pulse el mando para confirmar.
8. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la **temperatura** de cocción que desea asociar a la receta.



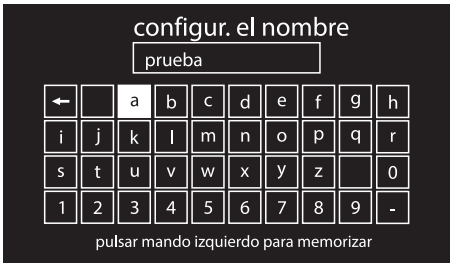
9. Pulse el mando para confirmar.
10. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar el **nivel** que desea asociar a la receta.



11. Pulse el mando para confirmar.

ES

12. Si se pulsa nuevamente el mando, se vuelve al punto 2 de la secuencia de modificación. Para memorizar la receta es necesario pulsar el mando de retorno. Se solicitará la introducción del nombre de la receta que se acaba de crear.

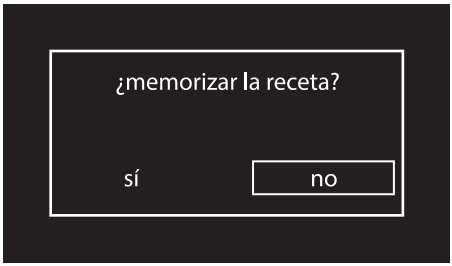


13. Introduzca el nombre de la receta. Gire el mando hasta seleccionar el carácter que se desea introducir. Con cada pulsación del mando se introducirá un carácter del nombre. El carácter ← cancela la letra anterior.

El nombre de la receta puede tener hasta 10 caracteres, espacios incluidos.

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

14. Una vez introducido el nombre de la propia receta, pulse el mando de retorno para confirmar o no la programación efectuada. Seleccione **SÍ** si se desea memorizar la receta.

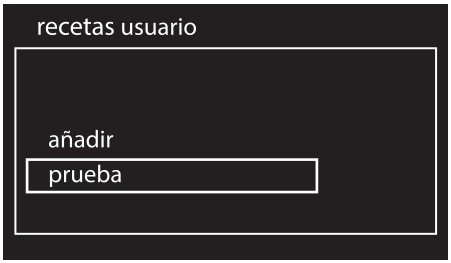


La selección de la opción "NO" conlleva el rechazo de las modificaciones efectuadas.

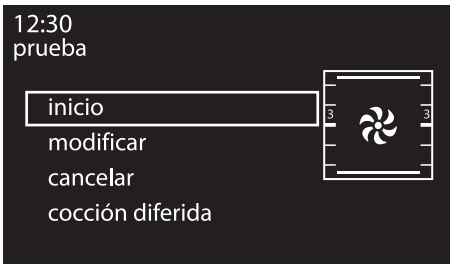
15. En el caso de que se confirme la modificación, en la pantalla se mostrará una confirmación.

Inicio de una receta de usuario

1. Gire el mando hacia la derecha o la izquierda hasta seleccionar una **receta usuario** anteriormente memorizada del menú "recetas usuario" (en el ejemplo se ha memorizado la receta **prueba**).

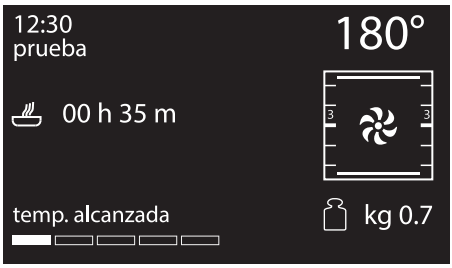


2. Pulse el mando para confirmar.
3. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **inicio**.



4. Pulse el mando para confirmar.

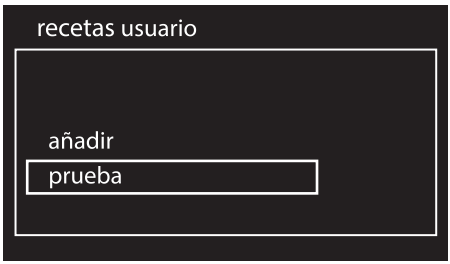
La cocción se iniciará con los parámetros anteriormente programados para la receta.



Durante la cocción es siempre posible modificar la temperatura y el tiempo de cocción, pero no se memorizarán en los siguientes usos de la receta.

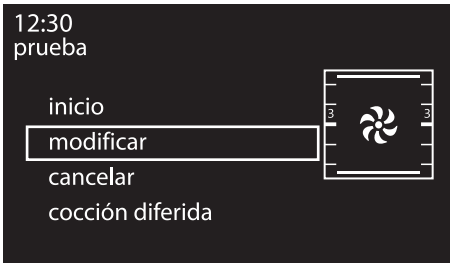
Modificación de una receta de usuario

1. Gire el mando hacia la derecha o la izquierda hasta seleccionar una **receta usuario** anteriormente memorizada del menú "recetas usuario" (en el ejemplo se ha memorizado la receta **prueba**).



ES

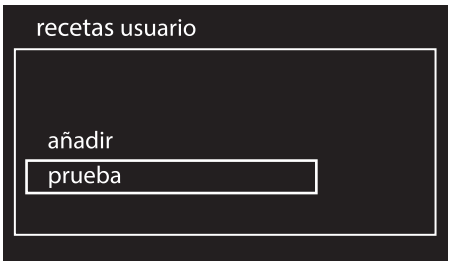
2. Pulse el mando para confirmar.
3. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **modificar**.



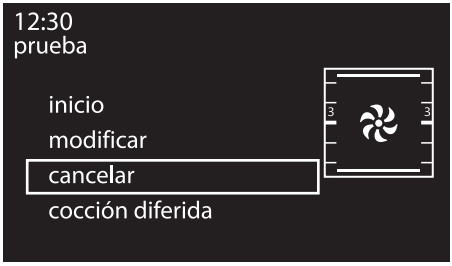
4. Pulse el mando para confirmar.
5. Repita los mismos pasos partiendo desde el punto 2 del capítulo "Añadir una receta".

Cancelación de una receta de usuario

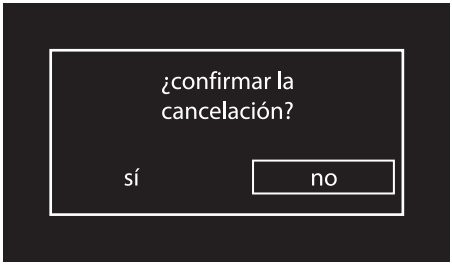
1. Gire el mando hacia la derecha o la izquierda hasta seleccionar una **receta usuario** anteriormente memorizada del menú "recetas usuario" (en el ejemplo se ha memorizado la receta **prueba**).



2. Pulse el mando para confirmar.
3. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **cancelar**.



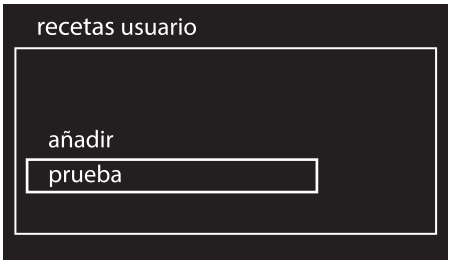
4. Pulse el mando para confirmar.
5. Confirmar la eliminación. Seleccione SÍ para eliminar definitivamente la receta.



6. En el caso de que se confirme la cancelación, el programa mostrará en la pantalla un mensaje de confirmación.

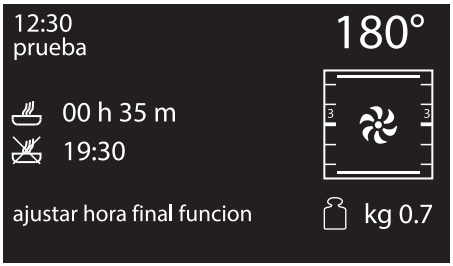
Cocción diferida

1. Gire el mando hacia la derecha o la izquierda hasta seleccionar una **receta usuario** anteriormente memorizada del menú "recetas usuario" (en el ejemplo se ha memorizado la receta **prueba**).



2. Pulse el mando para confirmar.
3. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **cocción retardada**.

4. Pulse el mando para confirmar.
5. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la hora de fin de cocción mediante el mando. El símbolo parpadea.



6. Pulse el mando para confirmar.

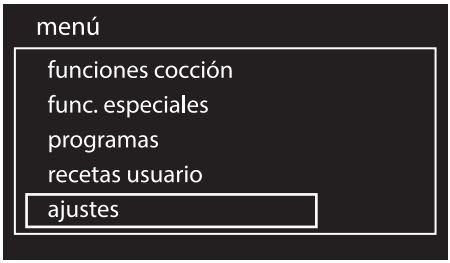
Tras algunos segundos, el símbolo deja de parpadear. El aparato permanece a la espera de la hora de inicio retrasada.

ES

3.12 Ajustes

Mediante este menú es posible programar la configuración del producto.

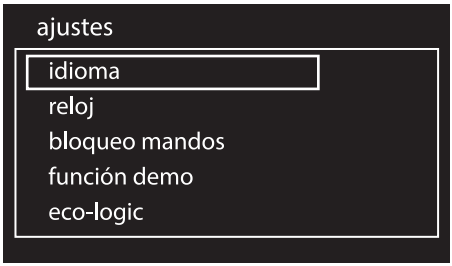
1. En la pantalla del reloj pulse el mando para entrar en el menú principal.
2. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar **ajustes** del menú principal.
3. Pulse el mando para confirmar.



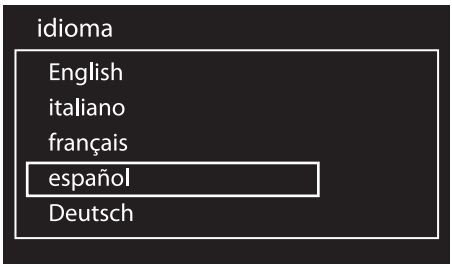
Idioma

Permite seleccionar el idioma deseado de entre aquellos disponibles.

1. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **idioma** del menú "ajustes".



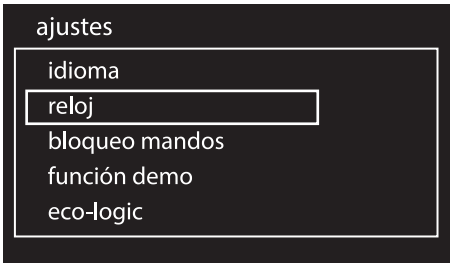
2. Pulse el mando para confirmar.
3. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar el idioma deseado.



4. Pulse el mando para confirmar el idioma seleccionado.

Reloj

Permite modificar el horario visualizado.

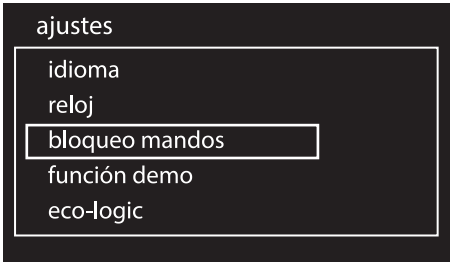


1. Gire hacia la derecha o la izquierda el mando para programar las horas.
2. Pulse el mando para pasar a modificar los minutos.
3. Gire el mando hacia la derecha o la izquierda para programar los minutos.

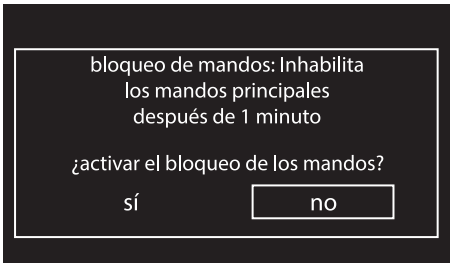
4. Pulse el mando de retorno para confirmar.

Bloqueo de mandos

Permite al aparato bloquear automáticamente los mandos después de un minuto del normal funcionamiento sin ninguna intervención por parte del usuario.



- Para confirmar la activación del bloqueo de mandos, seleccione **SÍ**.



En el funcionamiento normal está indicada por el encendido del testigo .

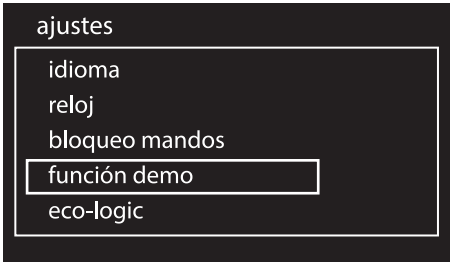
- Para desactivar el bloqueo temporalmente durante una cocción, mantenga pulsado el mando de retorno durante 3 segundos. Un minuto después del último ajuste el bloqueo vuelve a activarse.

Si se tocan o varían las colocaciones de los mandos o del mando de retorno, en la pantalla aparece durante dos segundos un aviso.

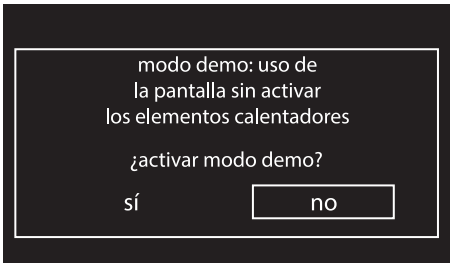
ES

Función demo (solo para expositores)

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



- Para confirmar la activación de la función demo, seleccione SÍ.

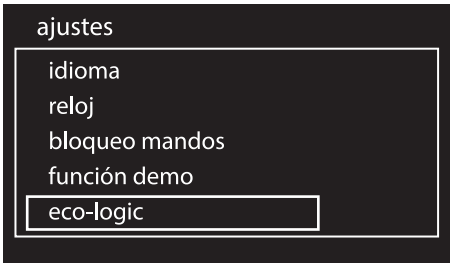


Si la función está activa en la pantalla aparece el texto "función demo".

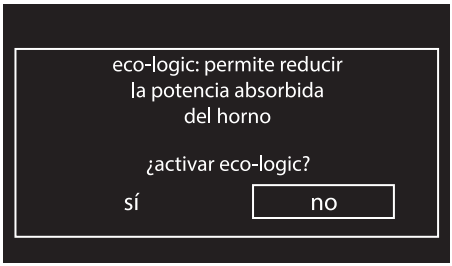
Para utilizar normalmente el aparato es necesario poner en OFF esta función.

Eco-Logic (solo en algunos modelos)

Esta función permite al aparato limitar la potencia utilizada. Indicada para utilizar varios electrodomésticos al mismo tiempo. En caso de que se habilite esta opción, en la pantalla aparecerá el símbolo .



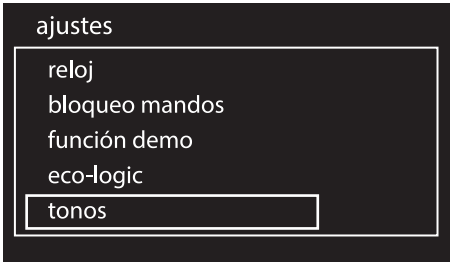
- Para confirmar la activación de la función eco-logic, seleccione SÍ.



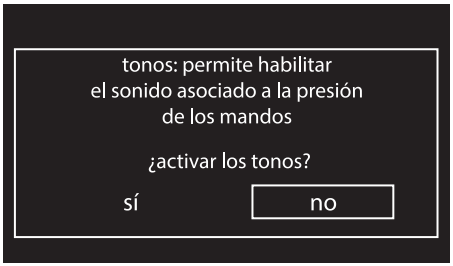
Cuando la función eco-logic está activa, los tiempos de precalentamiento y de cocción pueden prolongarse.

Tonos

Con cada presión de los mandos el aparato emite un sonido. Con este ajuste es posible desactivarlo.

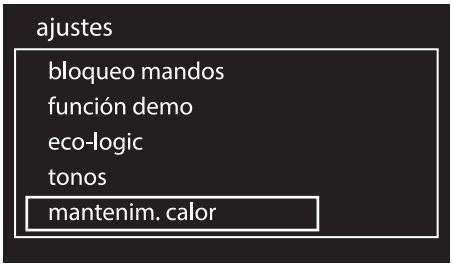


- Para desactivar el sonido asociado a la pulsación de los mandos, seleccione NO.

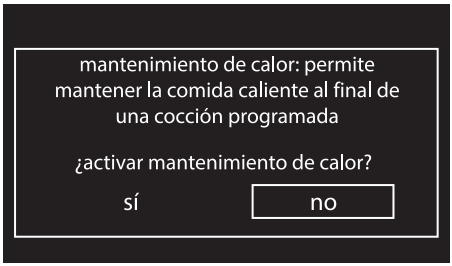


Mantenimiento calor

Esta función permite al aparato, al finalizar una cocción en la que se haya ajustado una duración (si ésta no se interrumpe manualmente), mantener caliente (a bajas temperaturas) el alimento que se acaba de cocinar y mantener inalteradas las características organolépticas y los aromas conseguidos durante la cocción.

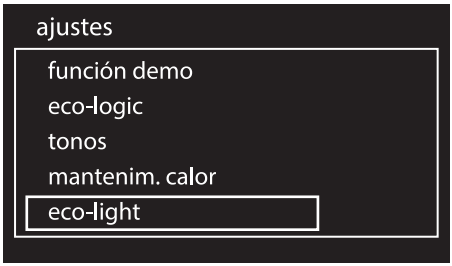


- Para confirmar la activación de la función mantenimiento calor, seleccione SÍ.



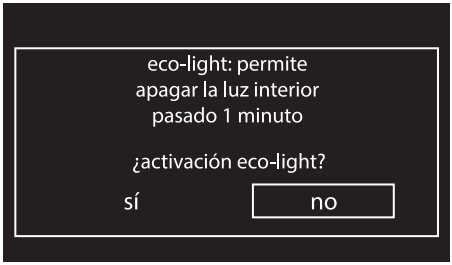
Eco-Light

Para un mayor ahorro de energía la lámpara se desactiva automáticamente tras un minuto desde el inicio de la cocción.



ES

- Para confirmar la activación de la función Eco-Light, seleccione SÍ.



- Para impedir que el aparato desactive la lámpara automáticamente después de un minuto ponga en OFF esta función.

Si la función Eco-Light está programada en OFF, el aparato en stand-by muestra en la pantalla la hora actual en baja luminosidad.

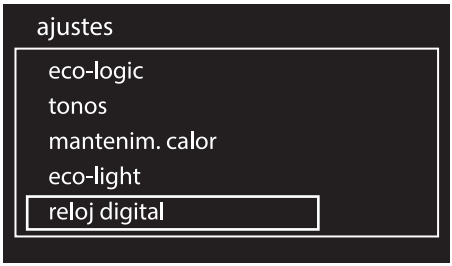
La función Eco-Light programada en OFF comporta un mayor consumo de energía del aparato en stand-by.

El control manual de encendido/apagado está siempre disponible girando el mando de retorno a la derecha en ambos ajustes.

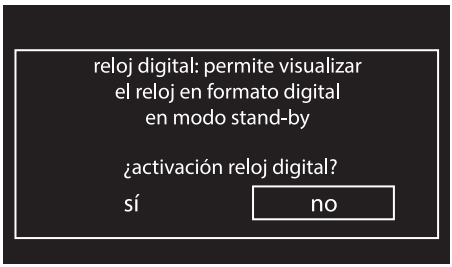
La función Eco-Light activa incluso el apagado de la pantalla tras 2 minutos de inutilización.

Reloj digital

Permite visualizar la hora en formato digital.



- Para confirmar la activación del reloj digital, seleccione SÍ.



Cuando no hay ninguna función del aparato activa, en la pantalla se muestra la hora actual en formato digital.

4 Limpieza y mantenimiento

4.1 Advertencias

Uso incorrecto
Riesgo de daños a las superficies

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo, anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoniaco o lejía.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- No lave en el lavavajillas los componentes que se pueden quitar, como las rejillas de la encimera, los difusores de llama y las tapas del quemador.

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

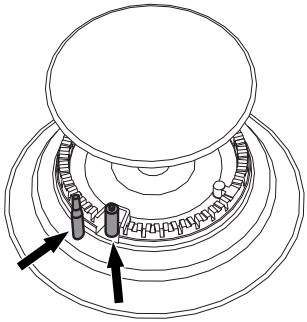
4.2 Limpieza de la encimera de cocción

Para una buena conservación de las superficies, es necesario limpiarlas regularmente después de cada uso, dejándolas enfriar previamente.

1. Eche el detergente no abrasivo en un paño húmedo y páselo por la superficie.
2. Enjuague cuidadosamente.
3. Seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Limpieza de las bujías y los termopares

- Si es necesario limpie las bujías de encendido y los termopares con un trapo húmedo.
- Si existen restos secos, deben eliminarse con un palillo o una aguja.



ES

Limpieza de las rejillas de los difusores de llama y las tapas de los quemadores

1. Extraiga los elementos de la encimera de cocción.
2. Lávelos con agua tibia y detergente no abrasivo. Quite con cuidado cualquier incrustación.
3. Seque cuidadosamente con un trapo suave o con un paño de microfibra.
4. Vuelva a colocar los elementos en la encimera de cocción.

El contacto continuo de las rejillas con la llama, con el tiempo, puede alterar el esmalte cerca de las zonas expuestas al calor. Se trata de un fenómeno completamente natural que no perjudica en absoluto la funcionalidad de este componente.

4.3 Limpieza del compartimiento de cocción

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

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

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

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

- la puerta;
- los bastidores de soporte para rejillas/ bandejas;
- las posibles guías extraíbles;
- la junta (excepto los modelos pirolíticos).

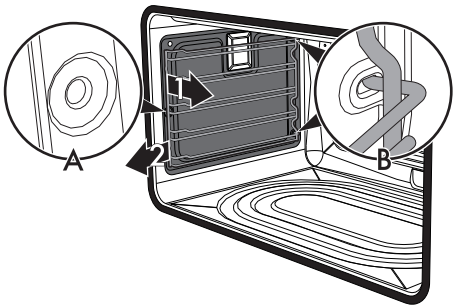
Si utiliza productos de limpieza específicos, haga funcionar el aparato a la temperatura máxima durante unos15/20 minutos para eliminar cualquier residuo.

Retirada de los paneles autolimpiantes laterales y de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

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

Para quitar los paneles autolimpiantes laterales y 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**. El panel autolimpiante lateral está enganchado al bastidor de soporte para rejillas/bandejas.



Preste atención durante la extracción para evitar que el panel autolimpiante se suelte de manera accidental del bastidor de soporte para rejillas/bandejas y dañe las superficies.

- Al finalizar la limpieza repita las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los paneles autolimpiantes laterales y los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.

Regeneración de los paneles autolimpiantes (ciclo de catálisis)

El ciclo de regeneración de los paneles autolimpiantes es un método de limpieza a través del calentamiento adecuado para eliminar pequeños restos de naturaleza grasa y no azucarada.

1. Limpie antes el fondo y la parte superior con un paño de microfibra empapado en agua y detergente neutro para vajillas. Enjuague cuidadosamente.
2. Programe un ciclo de regeneración seleccionando una función ventilada a la temperatura máxima durante una hora.
3. Si los paneles están especialmente sucios después del ciclo de regeneración, desmóntelos y lávelos con detergente neutro para vajillas. Enjuáguelos y séquelos.
4. Vuelva a montar los paneles y seleccione una función ventilada a la temperatura de 180 °C durante una hora para secarlos bien.

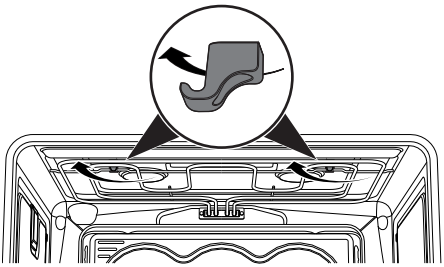
Se aconseja efectuar el ciclo de regeneración de los paneles autolimpiantes cada 15 días.

ES

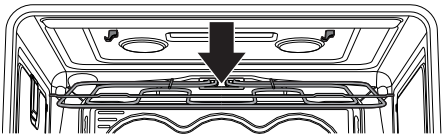
Limpieza de la parte superior (solo en algunos modelos)

El compartimiento de cocción está dotado de una resistencia basculante que facilita la limpieza de la parte superior.

1. Levante ligeramente la resistencia superior y gire los seguros 90° para liberar la resistencia.



2. Baje la resistencia delicadamente hasta que se pare.



Uso incorrecto
Riesgo de daños al aparato

- No doble excesivamente la resistencia durante la fase de limpieza.

3. Cuando termine las operaciones de limpieza, vuelva a colocar la resistencia en su posición original y gire los seguros para engancharla.

4.4 Vapor Clean

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

Uso incorrecto
Riesgo de daños a las superficies

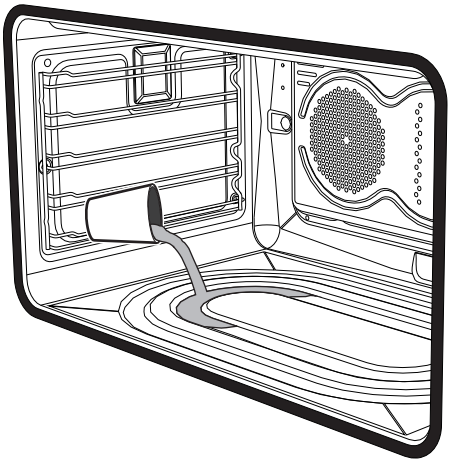
- Elimine del interior del compartimiento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones precedentes.
- Lleve a cabo las operaciones relativas a la limpieza asistida solamente con el horno frío.

Operaciones preliminares

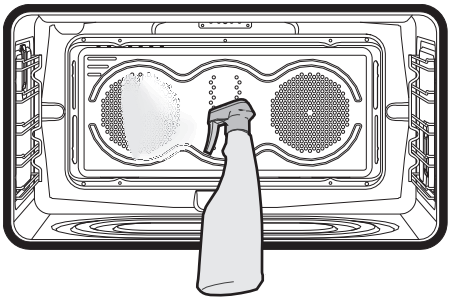
Antes de iniciar el ciclo de limpieza Vapor Clean:

- Quite todos los accesorios de dentro del compartimiento de cocción. La protección superior puede dejarse dentro del compartimiento de cocción.
- Si existen, quite los paneles autolimpiantes (véase "Retirada de los paneles autolimpiantes laterales y de los bastidores de soporte para rejillas/ bandejas").

- Vierta aproximadamente 40 cc de agua en el fondo del compartimiento de cocción. Prestar atención a que no se desborde del hueco.



- Nebulice una solución de agua y detergente para platos dentro del compartimiento de cocción mediante un nebulizador rociador. Dirija el rociado hacia las paredes laterales, hacia arriba, hacia abajo y hacia el deflector.



- Cierre la puerta.

Se aconseja efectuar unas 20 nebulizaciones como máximo.

- Durante el ciclo de limpieza asistida, lave separadamente con agua templada y un poco de detergente los paneles autolimpiantes que se han quitado anteriormente (si existen).

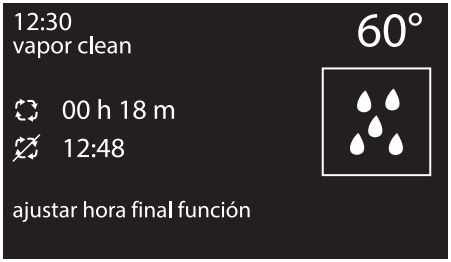
Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean

Si la temperatura interna es superior a la prevista para el ciclo de limpieza Vapor Clean, el ciclo se para inmediatamente y la pantalla muestra el mensaje "Temperatura interna demasiado alta, esperar enfriamiento". Deje enfriar el aparato antes de activar la función de limpieza asistida.

1. Gire el mando a la derecha o a la izquierda hasta seleccionar la opción **Vapor Clean** del menú "funciones especiales". Luego pulse para confirmar.

ES

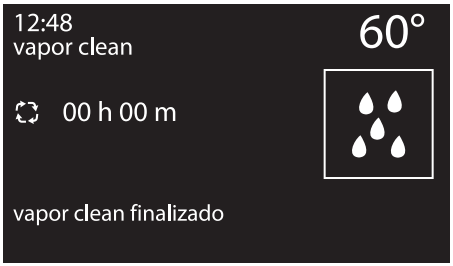
2. En la pantalla aparecerá la duración y la temperatura del ciclo de limpieza.



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

3. Pulse 2 veces el mando para activar el ciclo de limpieza.

4. Al finalizar el ciclo de limpieza Vapor Clean se emite una señal acústica.



Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean programado

La hora de inicio del ciclo de limpieza Vapor Clean se puede programar como el resto de funciones de cocción.

1. Tras haber elegido la función especial Vapor Clean, pulse el mando. En la pantalla se muestra la hora actual y se enciende el símbolo .
2. Gire el mando para programar la hora en la que se desea que termine ciclo de limpieza Vapor Clean.
3. Pasados algunos segundos, los símbolos y permanecen fijos y el aparato aguarda la hora de inicio programada para empezar el ciclo de limpieza.

Finalización del ciclo de limpieza Vapor Clean

1. Abra la puerta y quite la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.
2. Para las incrustaciones más resistentes utilice un estropajo antirayado con filamentos de latón.
3. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
4. Quite el agua residual del interior del compartimiento de cocción.

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

Se aconseja el uso de guantes de goma durante estas operaciones.

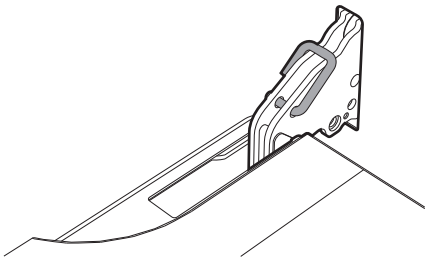
Para facilitar la limpieza manual de las partes menos accesibles, se aconseja quitar la puerta.

4.5 Desmontaje de la puerta

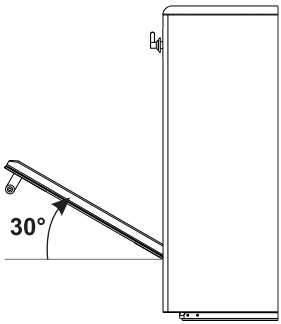
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar la puerta y colocarla sobre un trapo de cocina.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

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

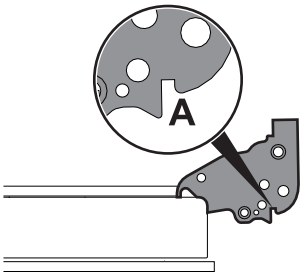


2. Tome la puerta por los dos lados con ambas manos, levántela formando un ángulo de unos 30° y extráigala.



ES

3. Para volver a montar la puerta coloque las bisagras en las hendiduras correspondientes situadas en el horno asegurándose de que las ranuras **A** se apoyen completamente en las hendiduras. Baje la puerta y, una vez situada, quite los ganchos de bloqueo de los agujeros de las bisagras.



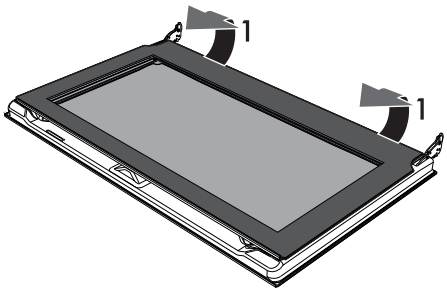
4.6 Limpieza de los cristales de la puerta

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.

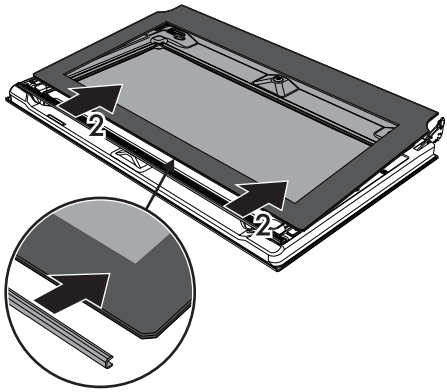
Desmontaje de los cristales interiores

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

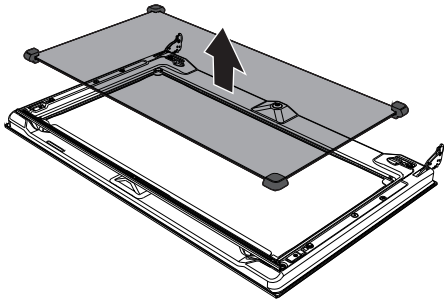
1. Abra la puerta.
2. Ponga los ganchos de bloqueo en los orificios de las bisagras para impedir el cierre accidental de la puerta.
3. Tire con cuidado del cristal interior hacia arriba por la parte trasera siguiendo el movimiento que indican las flechas (**1**).



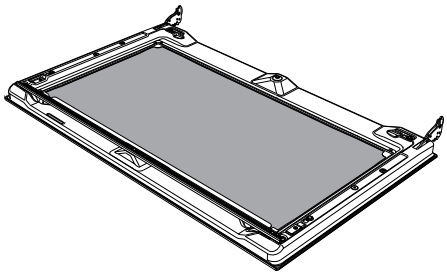
4. Extraiga el cristal interno por el marco delantero (**2**) para quitarlo de la puerta.



5. Quite el cristal intermedio levantándolo hacia arriba.



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



7. Al final de la limpieza, vuelva a colocar el cristal intermedio en su alojamiento en la puerta.
8. Para colocar el cristal interno, deslice la parte superior en el marco de la puerta e introduzca los 2 pernos traseros en sus asientos por medio de una ligera presión.

4.7 Mantenimiento especial

Sustitución de la lámpara de iluminación interna

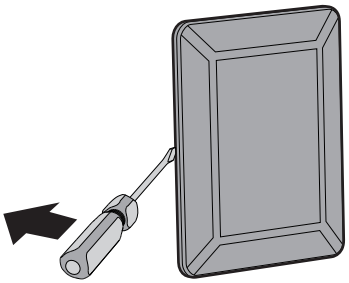
Partes bajo tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

El compartimiento de cocción está dotado de una lámpara de 40W.

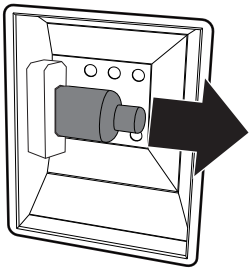
1. Quite todos los accesorios de dentro del compartimiento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo, un destornillador).

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



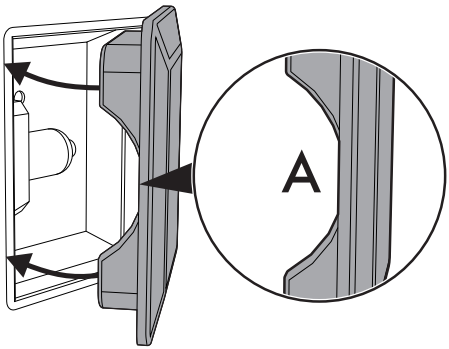
ES

4. Extraiga y quite la lámpara.



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

5. Introduzca la lámpara nueva.
6. Vuelva a montar la tapa. Deje el perfil interno del cristal (A) mirando hacia la puerta.

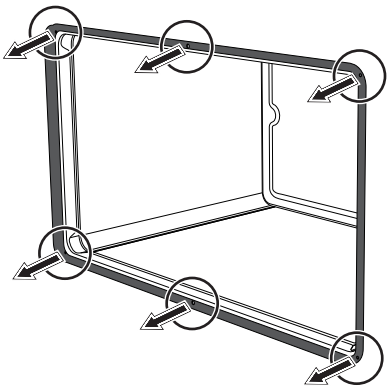


7. Presione a fondo la tapa para que se adhiera perfectamente al soporte de la lámpara.

Desmontaje y montaje de la junta

Para desmontar la junta:

- Desenganche los ganchos situados en las 4 esquinas y en el centro y tire hacia el exterior de la junta.



Para montar la junta:

- Enganche los ganchos situados en las 4 esquinas y en el centro de la junta.

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.

Qué hacer si...

El aparato no funciona:

- El interruptor está defectuoso: verifique la caja de fusibles y compruebe que el interruptor está bien.
- Bajada de potencia: compruebe que los testigos del aparato funcionan.

El quemador de gas no se enciende:

- Bajada de potencia o humedad de las bujías: encienda el quemador de gas con un encendedor o una cerilla.

El horno no calienta:

- Fusible defectuoso: compruébelo y sustituya el interruptor si es necesario.
- No se han configurado las funciones del mando: configure estas funciones.
- Controle si ha sido ajustada la función "demo" (para más detalles, véase el apartado "Programas").

Todos los alimentos que se cocinan en el horno se queman en muy poco tiempo:

- Termostato defectuoso: llame al Centro de Asistencia Autorizado.

El cristal de la puerta se empaña cuando el horno está cliente:

- Es un comportamiento completamente normal y debido a la diferencia de temperatura; no afecta a las prestaciones del horno.

La pantalla resulta totalmente apagada:

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

Los mandos no responden:

- Controle si ha sido ajustada la función "bloqueo mandos" (para más detalles, véase el apartado "Programas").

Los tiempos de cocción son elevados respecto a los indicados en la tabla:

- Controle si ha sido ajustada la función "Eco-logic" (para más detalles, véase el apartado "Programas").

En la pantalla aparece "ERR4":

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

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

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

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

En el caso de que se señalen otros mensajes de error ERRx:

tome nota del mensaje de error, función y temperatura programadas y contacte con el servicio de asistencia de zona.

ES

5 Instalación

5.1 Conexión del gas

Fuga de gas
Peligro de explosión

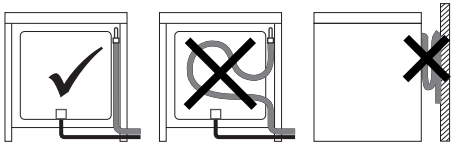
- Después de cada intervención, verifique que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y15 Nm.
- De ser necesario, utilice un regulador de presión conforme a la norma vigente.
- Una vez completada la instalación, compruebe la presencia de posibles pérdidas por medio de una solución jabonosa, nunca con una llama.
- La puesta en funcionamiento con tubo flexible deberá efectuarse de modo que la longitud del tubo no supere los 2 metros de longitud máxima para los tubos flexibles de acero y los 1,5 metros para los tubos de goma.
- Los tubos no deben entrar en contacto con partes móviles y no deben ser aplastados.

La conexión a la red del gas puede efectuarse con un tubo flexible de acero de pared continua respetando las prescripciones establecidas por la norma vigente. Para la alimentación con otros tipos de gas, consulte el capítulo "Adaptación a los distintos tipos de gas". El manguito de entrada del gas es roscado ½" gas externo (ISO 228-1).

Conexión con tubo de goma

Compruebe que se cumplan íntegramente todas las condiciones siguientes:

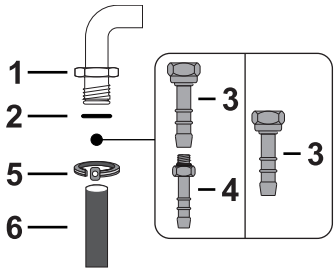
- que el tubo esté fijado al conector del tubo de goma con abrazaderas de seguridad;
- que el tubo no esté en contacto con paredes calientes (máx. 50 °C) en ningún punto de su recorrido;
- que el tubo no esté sujeto a ninguna fuerza de tracción o tensión ni presente curvas cerradas o estrangulamientos;
- que el tubo no esté en contacto con objetos o aristas cortantes;
- si el tubo no es perfectamente hermético y causa dispersión de gas en el ambiente, no intente repararlo: sustitúyalo por un tubo nuevo;
- compruebe que no se haya alcanzado la fecha de caducidad serigrafiada en la superficie del tubo.



Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo de goma que reúna las características indicadas por las normas vigentes (compruebe que la sigla de esta norma esté impresa en el tubo).

Enrosque cuidadosamente el conector de la manguera **3** en el manguito del gas **1** (rosca ½" ISO 228-1) del aparato intercalando la junta **2**. Según el diámetro del tubo del gas utilizado es posible enroscar también el conector de la manguera **4** en el conector de la manguera **3**.

Después de haber apretado el conector o los conectores de la manguera, calce el tubo **6** en el conector de manguera y fíjelo con la abrazadera **5** conforme a la norma vigente.



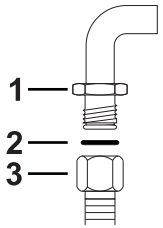
La conexión con un tubo de goma, conforme a lo dispuesto por la norma vigente, solo puede realizarse si el tubo queda accesible para su inspección en toda su longitud.

El diámetro interno del tubo debe ser de 8 mm para el gas licuado y de 13 mm para el gas metano y el gas ciudad.

Conexión con tubo flexible de acero

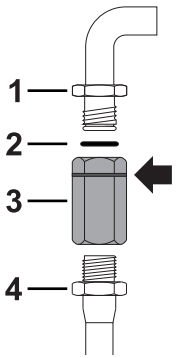
Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero de pared continua conforme a las características indicadas por la norma vigente.

Enrosque cuidadosamente el manguito **3** al manguito del gas **1** del aparato interponiendo siempre la junta **2** que se suministra.



Conexión con tubo flexible de acero con conexión en bayoneta

Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero con conexión en bayoneta conforme a B.S. 669. Aplique material aislante en la rosca del tubo del gas **4** y enrosque el adaptador **3**. Enrosque el bloque al manguito móvil **1** del aparato interponiendo siempre la junta **2** que se suministra.

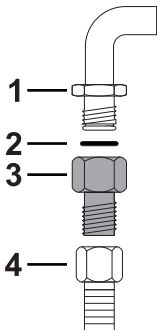


ES

Conexión con tubo flexible de acero con junta cónica

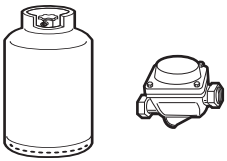
Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero de pared continua conforme a las características indicadas por la norma vigente.

Enrosque cuidadosamente el manguito **3** al manguito del gas **1** (rosca ½" ISO 228-1) del aparato interponiendo siempre la junta **2** que se suministra. Aplique material aislante en la rosca del manguito **3** y luego enrosque el tubo flexible de acero **4** al manguito **3**.



Conexión al gas licuado

Utilice un regulador de presión y efectúe la conexión a la bombona de gas de conformidad con las disposiciones establecidas en las normas vigentes.



La presión de alimentación debe respetar los valores indicados en la tabla "Tablas de características de quemadores e inyectores".

Ventilación en los locales

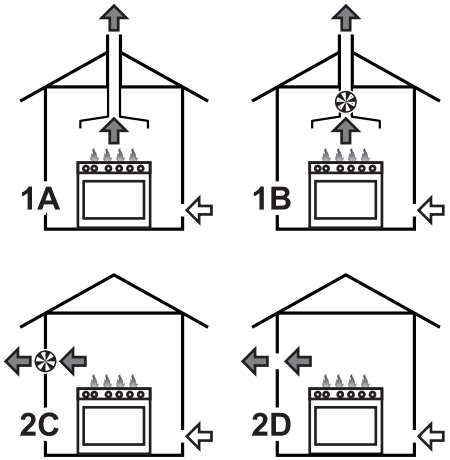
El aparato debe instalarse en espacios permanentemente ventilados, tal como indica la normativa vigente. El lugar en que esté instalado el aparato debe contar con entrada de aire en cantidad suficiente en función de las necesidades de combustión normal del gas y de la necesaria renovación de aire del lugar. Las tomas de aire, protegidas por rejillas, deberán tener las dimensiones adecuadas según las normas vigentes y estar colocadas de manera que no puedan ser obstruidas ni siquiera parcialmente.

El lugar debe mantenerse adecuadamente ventilado para eliminar el calor y la humedad producidos al cocinar: en particular, después de un uso prolongado, es aconsejable abrir una ventana o aumentar la velocidad de los ventiladores, si hubiera.

Eliminación de los humos por combustión

La eliminación de los productos de la combustión puede efectuarse mediante campanas conectadas a una chimenea de tiro natural eficaz o bien mediante aspiración forzada. Un sistema eficaz de aspiración requiere un cuidadoso diseño realizado por un especialista experto, respetando las posiciones y las distancias indicadas por las normas.

Al concluir su intervención, el instalador deberá expedir un certificado de conformidad.



1 Evacuación por medio de una campana

2 Evacuación sin campana

A Evacuación por chimenea individual de tiro natural

B Evacuación por chimenea individual con electroventilador

C Evacuación directamente a la atmósfera exterior con electroventilador de pared o de vidrio

D Evacuación directamente a la atmósfera exterior de pared

⇦ Aire

⇦ Productos de la combustión

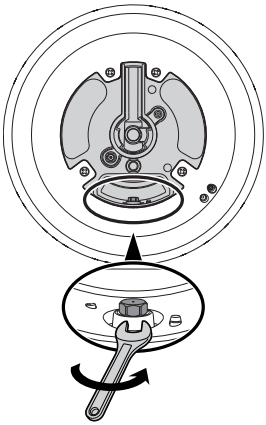
Electroventilador

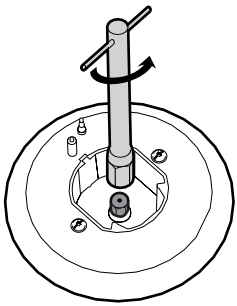
Adaptación a los distintos tipos de gas

En caso de funcionamiento con otros tipos de gas es necesario sustituir los inyectores en los quemadores y regular la llama mínima en las llaves del gas.

Sustitución de los inyectores

1. Retire las rejillas, las tapas y los difusores de llama de los quemadores para acceder a las tazas de los quemadores.
2. Sustituya los inyectores mediante una llave de 7 mm según el gas que se va a emplear (véase , "Tablas de características de quemadores e inyectores").





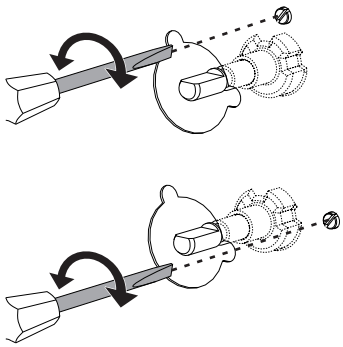
ES

3. Reinstale correctamente los quemadores en sus respectivos alojamientos.

Regulación del mínimo para gas metano o gas ciudad

Encienda el quemador y póngalo en la posición de mínimo. Extraiga el mando de la llave del gas y gire el tornillo de regulación que se encuentra al lado de la varilla de la llave (según los modelos), hasta obtener una llama mínima regular.

Vuelva a montar el mando y compruebe la estabilidad de la llama del quemador. Gire rápidamente el mando de la posición de máximo a la de mínimo: la llama no deberá apagarse. Repita esta operación en todas las llaves del gas.



Regulación del mínimo para gas licuado

Atornille completamente girando hacia la derecha en el tornillo alojado al lado de la varilla de la llave.

Después de adaptar el aparato para un gas diferente de aquel para el que se ha regulado en la fábrica, sustituya la etiqueta de regulación del gas aplicada sobre el aparato por la etiqueta correspondiente al nuevo gas. La etiqueta se encuentra dentro del envase de los inyectores (si está disponible).

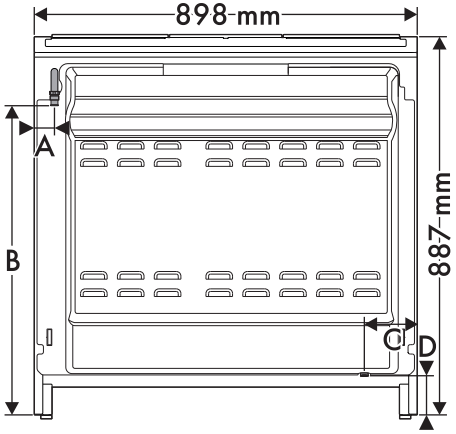
Lubricado de las llaves del gas

Con el paso del tiempo puede suceder que las llaves del gas presenten dificultades de rotación, bloqueándose. Limpie el interior de las mismas y sustituya la grasa lubrificante de las mismas.

La lubricación de las llaves del gas debe ser efectuada por un técnico especializado.

Medidas del aparato

Posición de las conexiones de gas y electricidad



A	48 mm
B	738 mm
C	124 mm
D	97 mm

Tipos de gas por país

Tipo de gas		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Gas Metano G20													
G20	20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar			•									
2 Gas Metano G20													
G20	25 mbar												•
3 Gas Metano G25.1													
G25.1	25 mbar												•
4 Gas Metano G25													
G25	20 mbar				•								
5 Gas Metano G2.350													
G2.350	13 mbar											•	
6 Gas Licuado G30/31													
G30/31	28/37 mbar		•	•			•			•			
G30/31	30/37 mbar	•						•					
G30/31	30/30 mbar								•		•		
7 Gas Licuado G30/31													
G30/31	37 mbar											•	
8 Gas Licuado G30/31													
G30/31	50 mbar				•	•							
9 Gas Ciudad G110													
G110	8 mbar	•							•		•		

Según el país de instalación es posible localizar los tipos de gas disponibles. Remítase al número del encabezado para localizar los valores correctos en las "Tablas de características de quemadores e inyectores".

Tablas de características de quemadores e inyectores

1 Gas Metano G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diámetro del inyector (1/100 mm)	72	97	120	145
Precámara (impresa en el inyector)	(X)	(Z)	(H9)	(F3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1200
2 Gas Metano G20 - 25 mbar	**AUX**	**SR**	**R**	**UR2**
Caudal térmico nominal (kW)	1.1	1.8	2.9	4.1
Diámetro del inyector (1/100 mm)	72	94	110	145
Precámara (impresa en el inyector)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1200
3 Gas Metano G25.1 - 25 mbar	**AUX**	**SR**	**R**	**UR2**
Caudal térmico nominal (kW)	1.1	1.8	3.1	4.1
Diámetro del inyector (1/100 mm)	77	100	134	152
Precámara (impresa en el inyector)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1200
4 Gas Metano G25 - 20 mbar	**AUX**	**SR**	**R**	**UR2**
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Diámetro del inyector (1/100 mm)	77	100	134	165
Precámara (impresa en el inyector)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1200
5 Gas Metano G2.350 - 13 mbar	**AUX**	**SR**	**R**	**UR2**
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	2.9	3.8
Diámetro del inyector (1/100 mm)	94	120	165	190
Precámara (impresa en el inyector)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Caudal reducido (W)	400	500	800	1200
6 Gas Licuado G30/31 - 30/37 mbar	**AUX**	**SR**	**R**	**UR2**
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.75	3.0	4.0
Diámetro del inyector (1/100 mm)	50	65	85	100
Precámara (impresa en el inyector)	-	-	-	-
Caudal reducido (W)	400	500	800	1300
Caudal nominal G30 (g/h)	73	127	218	291
Caudal nominal G31 (g/h)	71	125	214	286

ES

7 Gas Licuado G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Caudal térmico nominal (kW)	1.1	1.9	3.0	4.2
Diámetro del inyector (1/100 mm)	50	65	81	95
Precámara (impresa en el inyector)	-	-	-	-
Caudal reducido (W)	450	550	900	1500
Caudal nominal G30 (g/h)	80	138	218	305
Caudal nominal G31 (g/h)	79	136	214	300
8 Gas Licuado G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	R	UR2
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Diámetro del inyector (1/100 mm)	43	58	74	80
Precámara (impresa en el inyector)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Caudal reducido (W)	400	500	1000	1500
Caudal nominal G30 (g/h)	73	131	218	298
Caudal nominal G31 (g/h)	71	129	214	293
9 Gas Ciudad G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR2
Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.75	2.8	3.4
Diámetro del inyector (1/100 mm)	145	185	260	340
Precámara (impresa en el inyector)	/8	/2	/3	0190
Caudal reducido (W)	400	500	800	1200

Los inyectores que no se suministran se pueden encontrar en los centros de asistencia autorizados.

5.2 Colocación

Aparato pesado
Peligro de heridas por aplastamiento

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

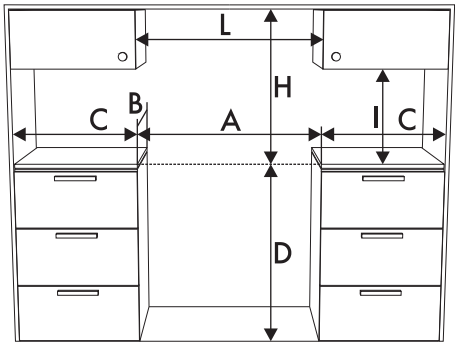
Presión sobre la puerta
Riesgo de daños al aparato

- No utilice la puerta como palanca para colocar el aparato en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.

Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

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

Medidas totales



A	900 mm
B	600 mm
C[1]	450 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L[2]	900 mm

[1] Distancia mínima desde las paredes laterales o desde otros materiales inflamables

[2] Anchura mínima del armario (=**A**)

ES

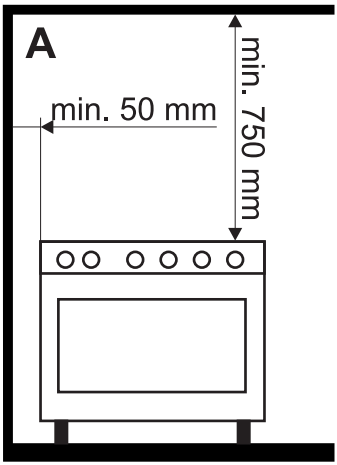
Instalación

Informaciones generales

Este aparato se puede instalar junto a paredes siempre que sean más altas que la superficie de trabajo y que se deje una distancia mínima de 50 mm entre las paredes y el costado del aparato, tal como se ilustra en las figuras **A** y **C** relativas a los tipos de instalación.

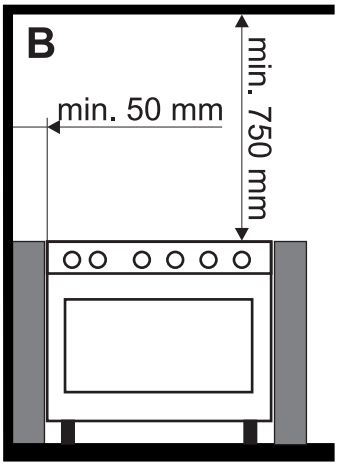
Los muebles colgantes situados sobre la superficie de trabajo deben quedar a una distancia mínima de 750 mm de la misma. En el caso de que se instale una campana sobre la encimera de cocción, consulte el manual de instrucciones de la campana para respetar la distancia correcta.

Según el tipo de instalación, este aparato pertenece a las clases:



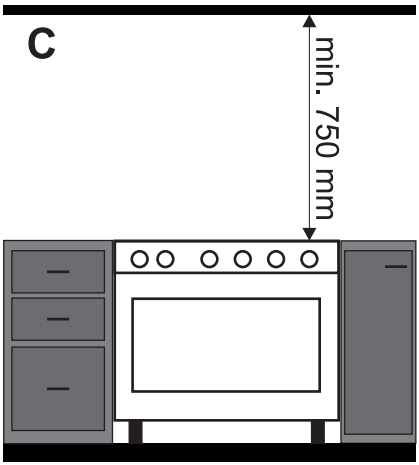
A - Clase 1

(Aparato de instalación libre)



B - Clase 2 subclase 1

(Aparato empotrado)



C - Clase 2 subclase 1

(Aparato empotrado)

El aparato debe ser instalado por un técnico cualificado, respetando las normas vigentes.

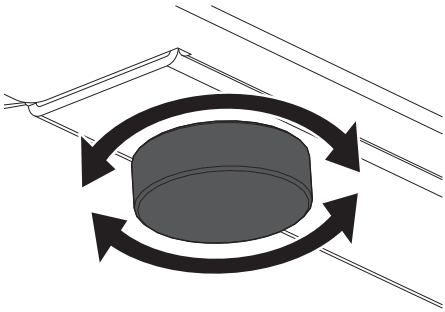
Posicionamiento y nivelado

Aparato pesado
Riesgo de daños al aparato

- Introduzca primero las patas delanteras y luego las traseras.

Para una mayor estabilidad es indispensable que el aparato quede correctamente nivelado en el suelo.

- Después de haber conectado el gas y la electricidad, atornille o desatornille la pata para nivelar y estabilizar el aparato en el suelo.

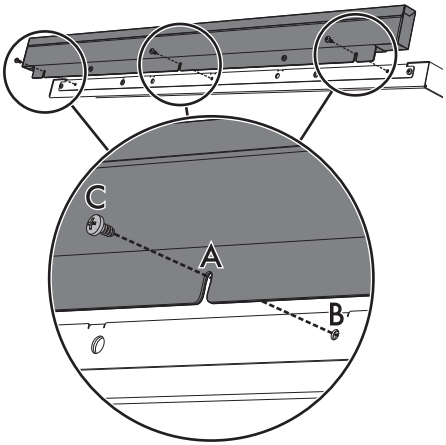


Montaje del protector contra salpicaduras

El protector contra salpicaduras que se suministra es parte integrante del producto y se recomienda fijarlo al aparato antes de instalar este último.

El protector contra salpicaduras debe estar siempre correctamente colocado y fijado en el aparato.

1. Coloque el protector contra salpicaduras en la encimera.
2. Haga coincidir los agujeros del protector contra salpicaduras (**A**) con los agujeros del borde trasero de la encimera (**B**).

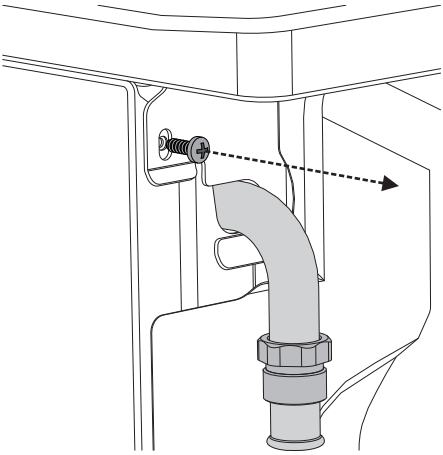


3. Con un destornillador, fije el protector contra salpicaduras a la encimera con los tornillos (**C**) suministrados.

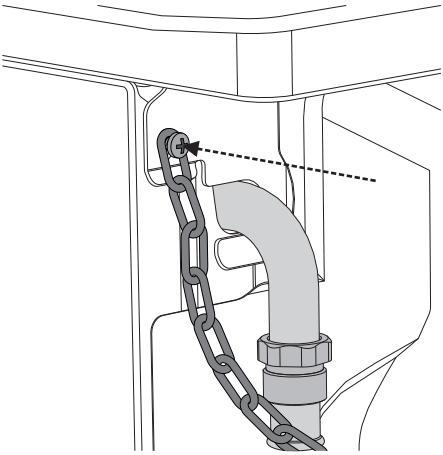
ES

Fijación a la pared (si la hubiera)

1. Afloje el tornillo situado detrás de la encimera de cocción, cerca de la acometida del gas.

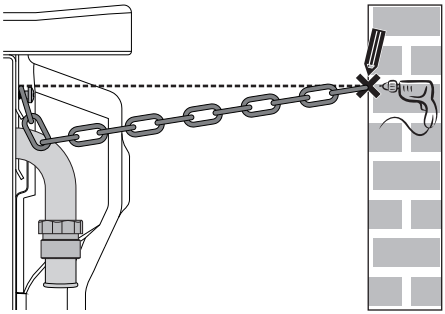


2. Enganche la cadena en la cocina con el tornillo que acaba de quitar.

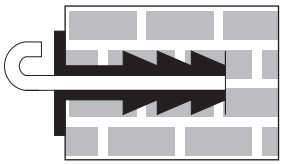


3. Alárguela horizontalmente de manera que el otro extremo de la cadena toque la pared.

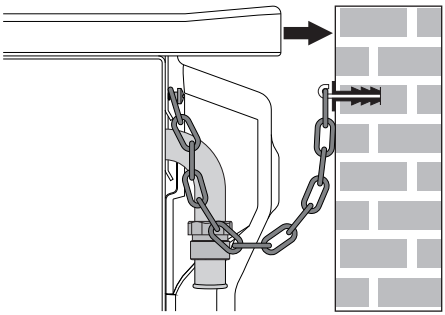
4. Marque en la pared la posición donde tiene que hacer el agujero.



5. Haga el agujero e introduzca un taco.



6. Fije la cadena y empuje el aparato hacia la pared.



La longitud de la cadena debe ser lo más corta posible para evitar que el aparato vuelque hacia delante y en diagonal y que se desplace en sentido lateral.

5.3 Conexión eléctrica

Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- Use dispositivos de protección individual.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra conforme a las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- 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.

Información general

Compruebe que las características de la red eléctrica son adecuadas a los datos indicados en la placa.

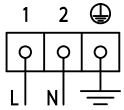
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

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 1N~



Cable **de tres polos 3 x 1,5 mm²**.

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

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

Conexión fija

Coloque en la línea de alimentación del aparato un dispositivo de desconexión omnipolar, con una distancia entre los contactos que permita la desconexión completa según la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.

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.

5.4 Para el instalador

- El enchufe tiene que quedar accesible después de la instalación. No doble ni atrape el cable de conexión en la red eléctrica.
- Hay que instalar el aparato siguiendo los esquemas de instalación.
- No trate de desenroscar o forzar el codo roscado del racor. Podría dañar esta parte del aparato, que puede invalidar la garantía del fabricante.
- En todas las conexiones, utilice agua y jabón para comprobar que no haya pérdidas de gas. NO use llamas para detectar pérdidas.
- Encienda todos los quemadores uno por uno y al mismo tiempo para garantizar el funcionamiento correcto de la llave de paso del gas, del quemador y del encendido.
- Gire los mandos de los quemadores hasta la posición de llama mínima y observe la estabilidad de la llama de cada quemador, uno por uno y todos juntos.
- Si el aparato no funciona correctamente después de haber realizado todos los controles, contacte con el Servicio de Asistencia Autorizado de su zona.
- Una vez que el aparato está instalado correctamente le rogamos que instruya al usuario sobre el método correcto de funcionamiento.