

ADVERTENCIAS	163
Advertencias generales de seguridad	163
Para este aparato	166
Función del aparato	167
Este manual de uso	167
Responsabilidad del fabricante	167
Placa de identificación	167
Eliminación	167
Indicaciones para organismos de control europeos	168
Datos técnicos de eficiencia energética	168
Para ahorrar energía	168
Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by	168
Iluminación	168
Cómo leer el manual de uso	168
DESCRIPCIÓN	169
Descripción general	169
Panel de mandos	169
Otras partes	169
Accesorios	170

USO	170
Operaciones preliminares	170
Uso de los accesorios	171
Programador digital	171
Uso del horno	172
Consejos para la cocción	175
Guía resumida de los accesorios	177
Programas automáticos	177
Tabla de los programas automáticos	178
Indicaciones para los Organismos de vigilancia	180
Funciones especiales	180
Menú secundario	182
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	184
Limpieza del aparato	184
Limpieza de la puerta	185
Limpieza del compartimiento de cocción	186
Vapor Clean (solo en algunos modelos)	187
Mantenimiento especial	188
INSTALACIÓN	189
Conexión eléctrica	189

ES

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

ADVERTENCIAS

Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- **ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso: los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- **ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso: no toque los elementos que producen el calor.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del horno.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites y que al sobrecalentarse podrían inflamarse. Preste la máxima atención.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Si tuviera que intervenir durante la cocción o al final de la misma, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego ábrala completamente.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- Apague el aparato después de su uso.
- **NO UTILICE NI CONSERVE**

MATERIALES INFLAMABLES CERCA DEL APARATO.

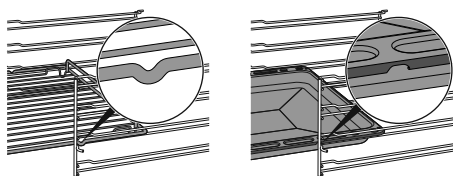
- **NO UTILICE AEROSOLES CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.**
- **NO MODIFIQUE EL APARATO.**
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico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

Daños al aparato

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos agresivos o corrosivos (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos), ni materiales ásperos o rascadores metálicos afilados, porque pueden rayar la superficie, provocando la rotura del cristal. Emplee, si es preciso, utensilios de madera o plástico.
- No se siente sobre el aparato.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no

utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.

- Introduzca las rejillas y las bandejas en las guías laterales hasta que toquen el tope. Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden su extracción deben estar orientados hacia abajo y hacia la parte trasera del interior del horno.



- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- Peligro de incendio: no deje objetos dentro del horno.
- **NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.**
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el interior del horno.
- Retire todas las bandejas y rejillas que no vaya a utilizar durante la cocción.

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

Instalación y mantenimiento

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN BARCOS O CARAVANAS.**
- No instale el aparato encima de un pedestal.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay

que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.

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

equipos de protección individual.

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

Para este aparato

- No se apoye ni se siente sobre la puerta abierta.

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

Función del aparato

Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado. Además, no se puede utilizar:

- en la zona de la cocina por parte de dependientes en tiendas, en oficinas y en otros ambientes laborales;
- en granjas/establecimientos de turismo rural;
- por parte de clientes en hoteles, albergues y ambientes residenciales;
- en los bed and breakfast.

Este manual de uso

- Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.
- Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.
- Las explicaciones de este manual incluyen imágenes que describen lo que aparece actualmente en la pantalla. Recuerde, sin embargo, que el aparato podría disponer de una versión actualizada del sistema, por tanto, lo que se visualiza en la pantalla podría ser diferente de lo mostrado en el manual.

Responsabilidad del fabricante

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

- uso del aparato distinto al previsto;
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso;
- manipulación aunque solo sea de una parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

Placa de identificación

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

Eliminación



Conforme a la directiva europea RAEE (2012/19/UE), este aparato se debe desechar al final de su vida útil separándolo del resto de residuos.

Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medio ambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

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

Para desechar el aparato:

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

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

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



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

- No deje sin vigilancia el embalaje ni partes del mismo.



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.

Indicaciones para organismos de control europeos

Fan forced mode

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

Conventional heating mode

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

Datos técnicos de eficiencia energética

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

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

Para ahorrar energía

- Precaliente el aparato solamente si la receta lo requiere. La fase de precalentamiento se puede excluir en todas las funciones (vea el capítulo «Fase de precalentamiento»), excepto en las funciones PIZZA (precalentamiento no excluible) y ECO (precalentamiento no existente).
- En todas las funciones (incluida la función ECO) no abra la puerta durante la cocción.
- Si el envase no lo indica de otro modo, descongele los alimentos congelados antes de introducirlos en el compartimiento de cocción.
- En caso de múltiples cocciones, se aconseja cocinar los alimentos uno tras otro para aprovechar lo mejor posible el compartimiento de cocción ya caliente.
- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.

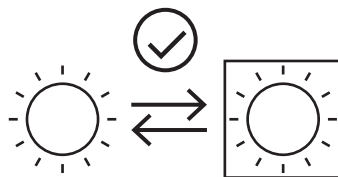
- Retire todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción del compartimiento de cocción.
- Pare la cocción durante algunos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los minutos restantes con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga siempre limpio el compartimiento de cocción.

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

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

Iluminación

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



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

Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:



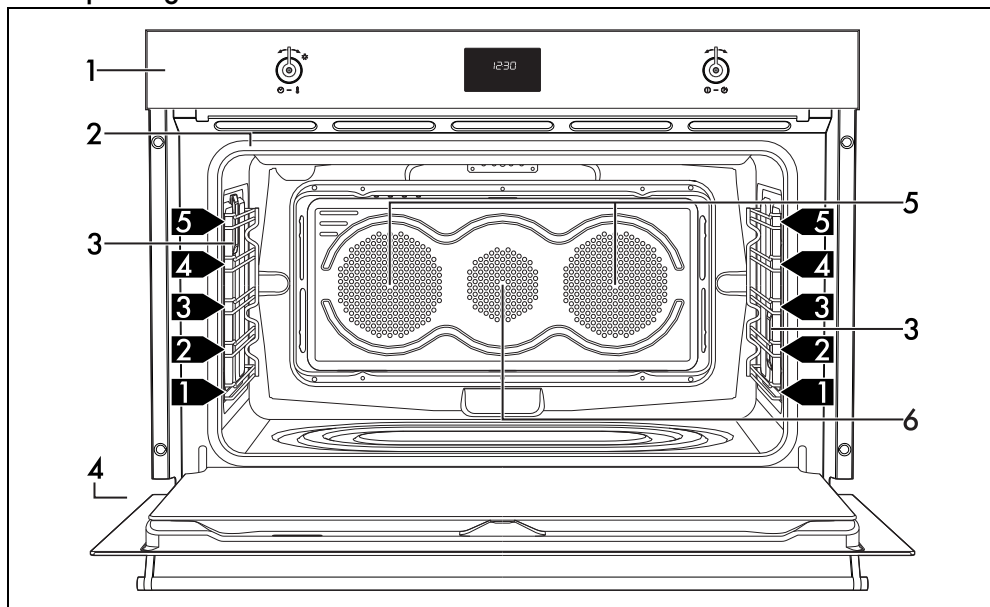
Advertencia/Atención



Información/Sugerencia

DESCRIPCIÓN

Descripción general



1 Panel de mandos

2 Junta

3 Lámpara

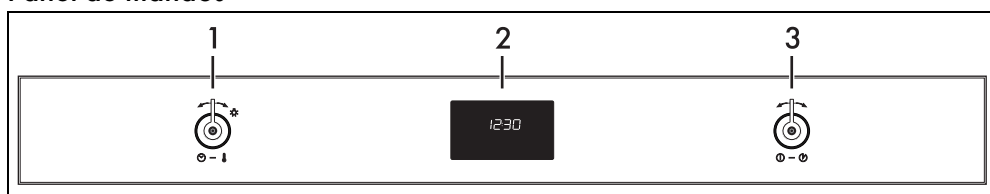
4 Puerta

5 Ventiladores laterales

6 Ventilador central (solo en algunos modelos)

1,2,3. Nivel del bastidor

Panel de mandos



1 Selector de temperatura

Con este mando es posible configurar:

- la temperatura de cocción;
- la duración de una función;
- las cocciones programadas;
- la hora actual;
- el encendido/apagado de la lámpara dentro del compartimiento de cocción.

2 Programador digital

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

3 Mando de las funciones

Con este mando es posible:

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

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



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

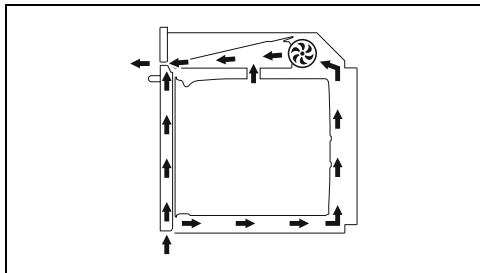
Otras partes

Guías de posicionamiento

El aparato dispone de guías para el

posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas. Las alturas de introducción han de entenderse de abajo hacia arriba.

Ventilador de enfriamiento



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

Iluminación interior del horno

- La iluminación interior del horno se activa al seleccionar cualquier función de cocción, excepto la función **ECO** y la función especial de Fermentación .
- La iluminación interna permanece desactivada durante la ejecución de la función especial **SAbb** y de la función de limpieza Vapor Clean .
- Cuando se abre la puerta, se enciende la iluminación interior del horno, excepto con la función **SAbb**. La iluminación se apaga inmediatamente al cerrar la puerta.
- Cuando la puerta está abierta no es posible apagar la iluminación interna.

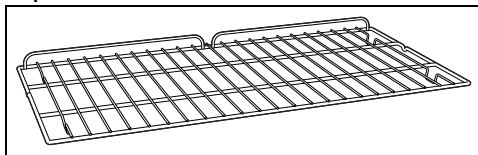
Accesorios

- Algunos modelos no tienen todos los accesorios.
- Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados

con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.

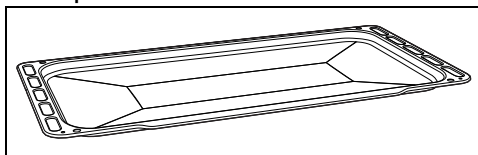
- Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados. Utilice solo accesorios originales del fabricante.

Rejilla



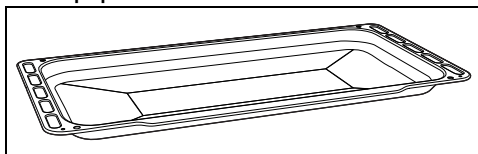
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Bandeja



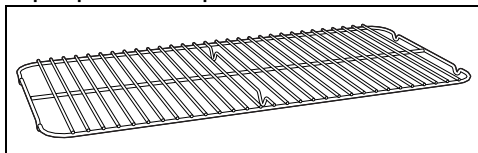
Para la cocción de tartas, pizzas, dulces horneados, galletas.

Bandeja profunda



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

Rejilla para bandeja



Para colocar en la bandeja, útil para la cocción de alimentos que puedan gotean.

USO

Operaciones preliminares



Vea Advertencias generales de seguridad.

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

accesorios o de las bandejas.

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

Primer calentamiento

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

Durante el calentamiento del aparato,

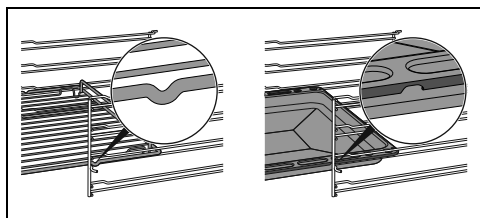
- ventile el local;
- márchese del lugar.

Uso de los accesorios

Rejillas y bandejas

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

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

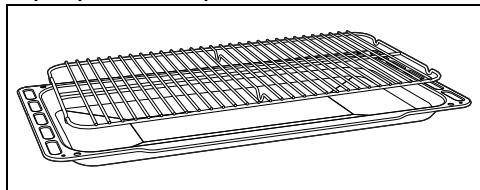


Introduzca las rejillas y las bandejas con cuidado en el compartimiento de cocción hasta el tope.



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

Rejilla para bandeja



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

Programador digital



La pantalla muestra los parámetros y los valores relativos a la operación actualmente seleccionada. Para utilizarla solo hay que girar el selector de las funciones y el selector de la temperatura para elegir los valores indicados.



Piloto del reloj



Piloto del Show Room



Piloto del temporizador



Piloto de la cocción



Piloto de la cocción programada



Piloto del reloj



Piloto de la temperatura



Piloto del bloqueo de los mandos



Testigo del nivel de temperatura

Primer uso



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

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

1. Gire el selector de la temperatura para seleccionar la hora actual.
2. Pulse el selector de la temperatura para configurar la hora actual y pasar a seleccionar los minutos.

3. Gire el selector de la temperatura para seleccionar los minutos de la hora actual.
4. Pulse el selector de la temperatura para finalizar el ajuste.



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



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

Uso del horno



Vea Advertencias generales de seguridad.

Cocción tradicional



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

1. Gire el selector de las funciones a la derecha o a la izquierda para seleccionar la función deseada (por ejemplo,

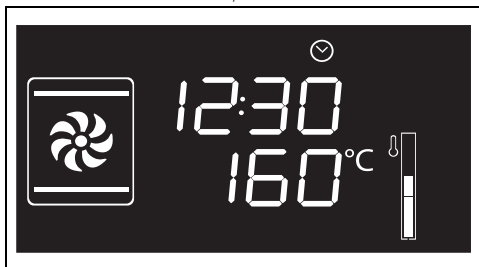


“VENTILADO”).

2. Gire el selector de la temperatura a la derecha o a la izquierda para ajustar la temperatura deseada).

Espere 3 segundos (o bien pulse el selector de la temperatura antes de que transcurran los 3 segundos de espera) para poner en marcha la cocción.

Después de poner en marcha la cocción, pulse el selector de la temperatura para realizar posibles ajustes de duración de la cocción, hora de fin de cocción, etc.



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

Fase de precalentamiento

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

Esta fase está indicada por el parpadeo del nivel de alcance.



Al final del precalentamiento el nivel de alcance de la temperatura permanece fijo e interviene una señal acústica que indica que el alimento que se va a cocinar puede introducirse en el compartimento de cocción.



1. Abra la puerta.
2. Introduzca el alimento que desea cocinar.
3. Cierre la puerta.
4. Pulse el selector de la temperatura para volver a cocinar

o

Si la comida ya está en el horno, pulse el selector de la temperatura para poner en marcha la cocción.



Para interrumpir la función, mantenga pulsado durante unos segundos el selector de las funciones.

Cocción temporizada



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

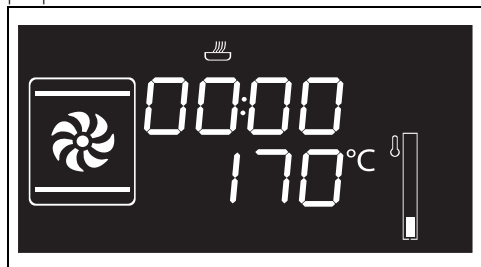


La activación de una cocción temporizada anula la posible programación de un temporizador minuterio realizada previamente.

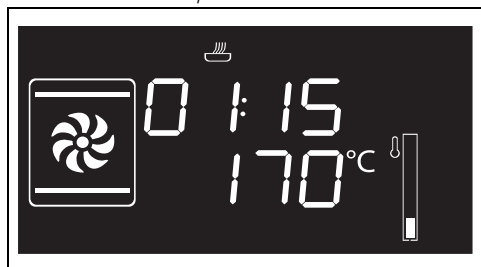
1. Tras seleccionar una función y una temperatura de cocción, pulse el selector de la temperatura.

En la pantalla aparecen los números

00:00 y el testigo de la cocción  parpadea.

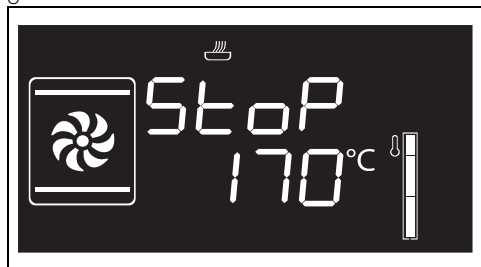


2. En el plazo de 3 segundos, gire el selector de la temperatura para programar la duración de la cocción (desde 1 minuto hasta 13 horas).



3. Espere 3 segundos.

El testigo de la cocción  se enciende y comienza la cocción temporizada. Al concluir la cocción, en la pantalla se muestra el mensaje **Stop** intermitente y se activa una señal acústica que se puede desactivar mediante la apertura de la puerta o pulsando/girando uno de los dos mandos.



 Para seleccionar una nueva cocción temporizada, vuelva a girar el selector de la temperatura.

Para modificar los datos programados en la cocción temporizada

1. Durante la función, cuando el testigo de la cocción  está encendido, pulse 2 veces el selector de la temperatura.

El testigo de la cocción  empieza a parpadear.

2. En los 3 segundos siguientes, gire el selector a la derecha o a la izquierda para cambiar la duración programada anteriormente.

Después de unos segundos, la función continúa con la nueva configuración.



Es posible interrumpir una cocción en cualquier momento manteniendo pulsado durante unos segundos el selector de las funciones.

ES

Cocción programada



La cocción programada es la función que permite iniciar una cocción a una hora establecida y concluirla una vez transcurrido cierto tiempo programado por el usuario.

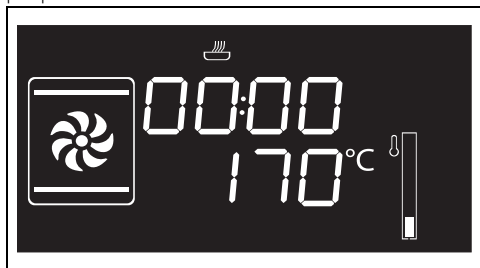


Por razones de seguridad, no es posible programar solo la hora de fin de cocción sin haber programado su duración.

1. Tras seleccionar una función y una temperatura de cocción, pulse el selector de la temperatura.

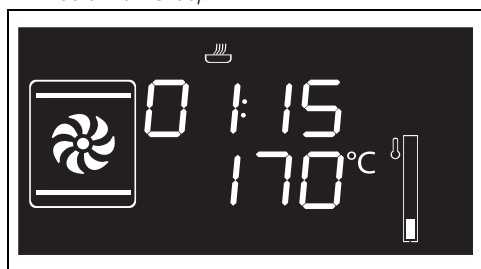
En la pantalla aparecen los números

00:00 y el testigo de cocción  parpadea.



2. En el plazo de 3 segundos, gire el selector de la temperatura para programar la

duración de la cocción (desde 1 minuto hasta 13 horas).



3. Pulse el selector de la temperatura. En la pantalla parpadea el testigo de cocción programada

Si se confirma sin modificar nada, la cocción se pone inmediatamente en marcha. Si se cambia la hora sugerida, la cocción se para.

4. Gire el selector de la temperatura a la derecha o a la izquierda para ajustar la hora de fin de cocción.
5. Espere 3 segundos.

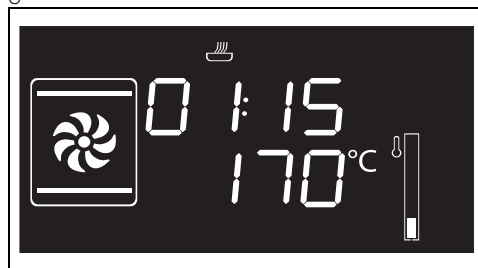
Los testigos de cocción y cocción programada dejan de parpadear y el aparato espera la hora de inicio programada.



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

Al concluir la cocción, en la pantalla se muestra el mensaje **Stop** intermitente y se activa una señal acústica que se puede desactivar mediante la apertura de la puerta o pulsando/

girando uno de los dos mandos.



Para modificar los datos programados en la cocción programada

1. Durante la función, cuando los testigos de cocción y cocción programada están encendidos, pulse 2 veces el selector de la temperatura.

El testigo de la cocción empieza a parpadear.

2. En los 3 segundos siguientes, gire el selector a la derecha o a la izquierda para cambiar la duración programada anteriormente.

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

3. Vuelva a pulsar el selector de la temperatura.

El testigo de la cocción se apaga y el testigo de la cocción programada empieza a parpadear.

4. En los 3 segundos siguientes, gire el selector a la derecha o a la izquierda para retrasar la hora de fin de cocción.

Tras algunos segundos las luces testigo de la cocción y de la cocción programada dejan de parpadear y la cocción programada vuelve a funcionar con los nuevos ajustes.

Es posible interrumpir una cocción en cualquier momento manteniendo pulsado durante unos segundos el selector de las funciones.

Listado de las funciones de cocción tradicionales

En algunos modelos no todas las funciones están presentes.

ECO



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



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



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



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

ESTÁTICO



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

GRILL



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

BASE



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

VENTILADO



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

GRILL VENTILADO



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

BASE TERMOVENTILADA



Permite terminar rápidamente la cocción de alimentos ya cocidos en la superficie pero no interiormente. Ideal para las quiches, apto para cualquier tipo de comida.

TERMOVENTILADO



El calor se distribuye de manera rápida y uniforme. Adecuada para todas las comidas, ideal para cocinar en varios niveles sin mezclar olores y sabores.

TURBO



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

Consejos para la cocción

Consejos generales

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

Consejos para cocinar carnes

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

Consejos para las cocciones con Grill y Grill ventilado

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

- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.
- En la función Grill se aconseja ajustar la temperatura en el valor más alto para optimizar la cocción.

Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de la cocción dependen de la calidad y de la consistencia de la masa.
- Para averiguar si el dulce está hecho por dentro: al terminar de cocinarlo introduzca un palillo de dientes en el punto más alto del dulce. Si la masa no se pega al palillo, el dulce está hecho.
- Si el dulce se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura ajustada en aproximadamente 10°C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.

Consejos para la descongelación y el leudado

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

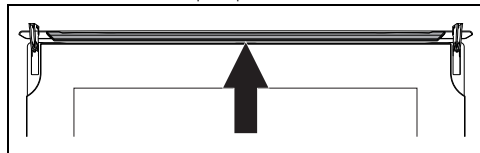
Para ahorrar energía

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

Cocer a baja temperatura

Las preparaciones a baja temperatura son de larga duración (mínimo 3 horas). Si se introduce en el horno una cubeta con agua para recoger las grasas de la cocción, se producirá una importante generación de vapor y, por tanto, de condensación.

Para evitar el riesgo de desbordamiento de la bandeja recogegotas situada en la parte inferior del frente del horno, se recomienda secarla con una esponja cada 2-3 horas.



Guía resumida de los accesorios



Rejilla

Se recomienda usar la rejilla como superficie de apoyo para moldes/recipientes de horno.

Si faltara la rejilla para bandeja, la rejilla se puede utilizar como base para parrilladas con la bandeja profunda colocada en un nivel inferior para recoger los jugos.

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

Utilice la función TERMOVENTILADO



y/o BASE TERMOVENTILADA



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

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



Bandeja profunda

Cuando se utiliza la función ESTÁTICO



coloque la bandeja profunda en el nivel deseado.

Para cocciones con la función GRILL



coloque la bandeja en el último nivel con la rejilla para bandeja.



Rejilla para bandeja

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

Programas automáticos



Los programas automáticos de cocción están divididos por tipos de plato.

1. Pulse y gire el selector de las funciones para seleccionar la cocción con programas automáticos indicada con el mensaje

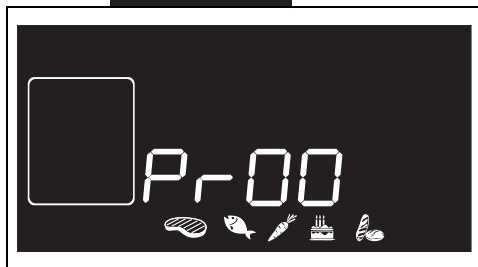
Pr-00

y por los símbolos de los

platos



iluminados.



2. Pulse el selector de las funciones para confirmar la cocción con programas automáticos.
3. Vuelva a pulsar el selector de la temperatura.
4. Gire el selector de las funciones para seleccionar el programa preferido (consulte la Tabla de programas automáticos).

Al final del precalentamiento, el mensaje

START

parpadea.

5. Introduzca la comida a cocinar y pulse el selector de las funciones para iniciar la cocción.

Al terminar se muestra el mensaje

Stop

y se activa una señal acústica.

6. Para desactivar la señal acústica pulse o gire uno de los dos mandos o abra la puerta.



Es posible interrumpir una cocción en cualquier momento manteniendo pulsado durante unos segundos el selector de las funciones.

Tabla de los programas automáticos

Pr = Número de programma

Pr	Alimentos	Peso (g)	Función	Nivel	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
 CARNES (01 - 05)						
01	Roast beef (medio hecho)	1300		2	200	56
02	Lomo de cerdo c/hueso	800		2	190	88
03	Cordero (medio hecho)	2000		2	190	105
04	Ternera	1000		2	190	80
05	Pollo al horno (entero)	1000		2	200	80
 PESCADO (06 - 07)						
06	Pescado fresco (entero)	500		2	160	35
07	Lomo de cerdo c/hueso	600		2	160	50
 VERDURAS (08 - 10)						
08	Variadas asadas	500		4	250	15 + 8 ⁽¹⁾
09	Asadas	1000		2	200	33
Los tiempos indicados en la tabla no incluyen el tiempo de precalentamiento y se refieren a la cocción de piezas enteras. Si el alimento se corta en porciones más pequeñas, el tiempo de cocción disminuye.						

Pr	Alimentos	Peso (g)	Función	Nivel	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
10	Patatas al horno	1000		2	200	30

(1) Para las cocciones asadas, se aconseja cocer los alimentos en los dos lados consultando los tiempos indicados en la tabla. El tiempo mayor indicado se refiere siempre al primer lado que se desea cocer empezando por el alimento crudo.

DULCES (11 - 13)

11	Galletas	500		2	160	23
12	Magdalenas	500		2	160	21
13	Tarta	1000		2	170	43

PAN - PIZZA - PASTA (14 - 20)

14	Pan de levadura (pan de forma redonda)	1000		2	200	27
15	Pizza en bandeja	1000		2	280	12
16	Pizza en piedra	500		1 ⁽²⁾	280	7
17	Pasta al horno	2000		1	220	35
18	Lasaña	2000		1	230	40
19	Paella	500		2	190	25

Los tiempos indicados en la tabla no incluyen el tiempo de precalentamiento y se refieren a la cocción de piezas enteras. Si el alimento se corta en porciones más pequeñas, el tiempo de cocción disminuye.

Pr	Alimentos	Peso (g)	Función	Nivel	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
20	Quiche Lorraine	1000		1	200	40

(2) La piedra debe apoyarse en el fondo del compartimento de cocción. La pizza congelada cocida en la piedra no necesita un tiempo de cocción distinto según el peso.

Los tiempos indicados en la tabla no incluyen el tiempo de precalentamiento y se refieren a la cocción de piezas enteras. Si el alimento se corta en porciones más pequeñas, el tiempo de cocción disminuye.

Indicaciones para los Organismos de vigilancia

Fan forced mode

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

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

Conventional heating mode

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

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

Temporizador



Esta función acciona solamente el avisador acústico al final de la cuenta atrás.



El temporizador puede ser activado tanto en la fase de cocción como en el estado de stand-by del aparato.

1. Pulse el selector de la temperatura (2 veces si está ya en fase de cocción).

En la pantalla aparecen las cifras **00:00**

y el testigo  parpadea.

2. En el plazo de 3 segundos, gire el selector de la temperatura para programar la duración del temporizador (desde 1 minuto hasta 4 horas).
3. Espere 3 segundos.

El testigo  deja de parpadear y se pone en

marcha el temporizador.



Durante la función, la pantalla pasa a la visualización de luminosidad baja dos minutos después de la última actuación en los mandos.

Para cancelar un temporizador

1. Pulse el selector de la temperatura.

En la pantalla parpadea el testigo .

2. En el plazo de 3 segundos, gire el selector de la temperatura en sentido contrario a las agujas del reloj y ponga a cero el temporizador.
3. Espere 3 segundos para salir de la función temporizador.

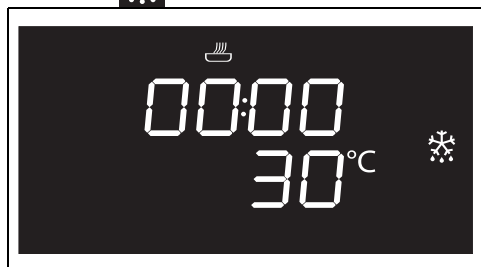
Funciones especiales

Descongelar por tiempo



Esta función permite descongelar los alimentos en función del peso y el tipo de alimento que se va a descongelar.

1. Introduzca la comida que se quiere descongelar en el interior del horno.
2. Pulse y gire el selector de las funciones para seleccionar la función Descongelar por tiempo .



3. Gire el selector de la temperatura para programar la duración (de 1 a 99 minutos).

4. Pulse el selector de la temperatura para confirmar la duración programada.
- El mensaje **START** parpadea.
5. Pulse y gire el selector de las funciones para activar la función Descongelar por tiempo.
- Al terminar se muestra el mensaje **Stop** y se activa una señal acústica.
6. Para desactivar la señal acústica pulse o gire uno de los dos mandos o abra la puerta.
 7. Mantenga pulsado el selector de las funciones al menos 3 segundos para salir de la función.

Fermentación

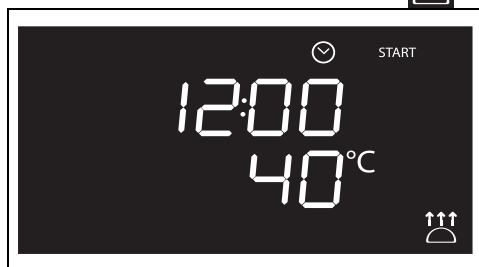


En la función fermentación no es posible modificar la temperatura.



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

1. Coloque la masa que va a fermentar en el segundo nivel.
2. Pulse y gire el selector de las funciones para seleccionar la función Fermentación .



El mensaje **START** parpadea.

3. Pulse el selector de las funciones para iniciar la fermentación.

Al terminar se muestra el mensaje **Stop** y se activa una señal acústica.

4. Para desactivar la señal acústica pulse o gire uno de los dos mandos o abra la puerta.
5. Mantenga pulsado el selector de las funciones al menos 3 segundos para salir de la función.

Sabbath



Con esta función el aparato se comporta de forma especial:

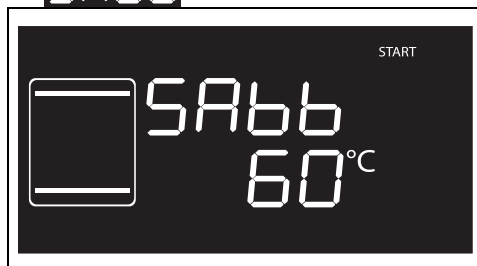
- La cocción puede proseguir durante un tiempo indefinido, no es posible programar ninguna duración de cocción.
- No se efectuará ningún tipo de precalentamiento.
- La temperatura de cocción seleccionable varía entre 60-100 °C.
- Lámpara del horno desactivada, cualquier intervención como la apertura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



Después de activar la función Sabbath no será posible modificar ningún parámetro. Cualquier acción en los mandos no producirá ningún efecto; permanecerá activo solamente el mando de las funciones para poder volver a la posición 0 y apagar la función.

3. Introduzca la comida en el horno.
2. Pulse y gire el selector de las funciones para seleccionar la función Sabbath

SAbb



3. Pulse y gire el selector de la temperatura para modificar la temperatura de la función.
4. Pulse el selector de la temperatura para confirmar la temperatura programada.

El mensaje **START** parpadea.

5. Pulse el selector de la temperatura para iniciar la función.
6. Mantenga pulsado el selector de las

funciones al menos 3 segundos para salir de la función.

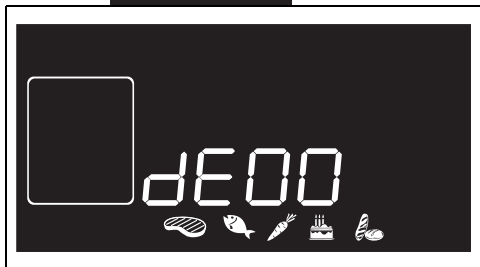
Descongelar por peso



Los programas automáticos de cocción están divididos por tipos de plato.

1. Introduzca la comida que se quiere descongelar en el interior del horno.
2. Pulse y gire el selector de las funciones para seleccionar la función Descongelar por peso indicada con la leyenda

dE00 y por los símbolos de los platos      iluminados.



3. Pulse el selector de las funciones para confirmar la función Descongelar por peso.
4. Gire el selector de las funciones para seleccionar el tipo de alimento a descongelar (consulte Tabla de parámetros preconfigurados).
5. Gire el selector de la temperatura para seleccionar el peso (en gramos) del alimento a descongelar.
6. Pulse el selector de las funciones para confirmar los parámetros programados e iniciar la descongelación.

Al terminar se muestra el mensaje **Stop** y se activa una señal acústica.

7. Para desactivar la señal acústica pulse o gire uno de los dos mandos, o abra la puerta.



Es posible interrumpir una cocción en cualquier momento manteniendo pulsado durante unos segundos el selector de las funciones.

Parámetros preconfigurados

dE	Tipo	Peso (g)	Tiempo (minutos)
01	 CARNES	1300	56
02	 PESCADO	800	88
03	 FRUTA	2000	105
04	 PAN	1000	80

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

Menú secundario

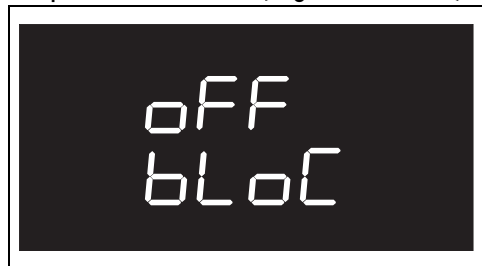
El aparato cuenta con un menú secundario emergente que le permite al usuario:

- Activar o desactivar la función de Bloqueo infantil.
- Activar o desactivar la función Show Room (que desactiva todos los elementos calentadores, y deja en funcionamiento únicamente el panel de mandos).
- Activar o desactivar la función Baja Potencia (Eco-Logic).
- Activar o desactivar la función de mantenimiento de calor (Keep warm).
- Activar o desactivar la temporización de la lámpara (Eco light).

Para seleccionar el menú secundario:

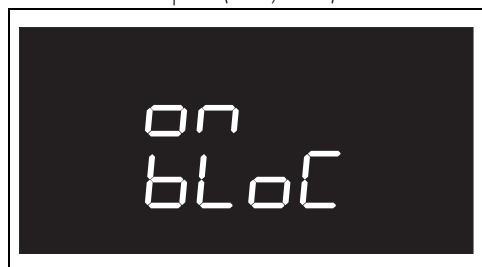
1. Active la luz interna girando rápidamente el selector de la temperatura.
2. Pulse y mantenga pulsado el selector de la temperatura durante por lo menos 5 segundos.

Bloqueo de los mandos (seguridad infantil)



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

1. Gire el selector de la temperatura a la derecha o a la izquierda para cambiar el estado del ajuste (ON/OFF).



2. Pulse el selector de la temperatura para confirmar y pasar al ajuste siguiente.



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



Si se tocan o varían las posiciones de los mandos, en la pantalla se mostrará durante unos segundos el mensaje

bloC



También con la función bloqueo infantil activa es posible apagar el aparato instantáneamente pulsando el selector de las funciones durante 3 segundos.

Showroom (solo para expositores)



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

1. Gire el selector de la temperatura a la derecha o a la izquierda para cambiar el estado del ajuste (ON/OFF).



2. Pulse el selector de la temperatura para confirmar o espere 10 segundos.



La activación de la función Showroom se indica en la pantalla con el encendido del testigo .



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

ES

Mantenimiento calor



Esta función permite que el aparato, al finalizar una cocción para la cual se ha programado una duración (si esta no se interrumpe manualmente), mantenga caliente (a bajas temperaturas) la comida que se acaba de cocinar y mantener inalteradas las características organolépticas y de aroma obtenidas durante la cocción.

1. Gire el selector de la temperatura a la derecha o a la izquierda para cambiar el estado del ajuste (ON/OFF).



2. Pulse el selector de la temperatura para confirmar y pasar al ajuste siguiente.



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

Temporización de la lámpara



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

1. Gire el selector de la temperatura a la derecha o a la izquierda para cambiar el estado del ajuste (ON/OFF).



2. Pulse el selector de la temperatura para confirmar y salir del menú secundario.



Para impedir que el aparato desactive la lámpara pasado un minuto ponga en OFF esta función.



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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza del aparato



Vea Advertencias generales de seguridad.

Limpieza de las superficies

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

Limpieza ordinaria diaria

Utilice siempre solo productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.

Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie, aclare cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Manchas de comida o restos

No utilice en ningún caso estropajos de acero y

rasquetas cortantes para no dañar las superficies.

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

Evite dejar secar dentro del aparato restos de comida de base azucarada (p. ej. mermelada) porque podrían estropear el esmalte dentro del aparato.

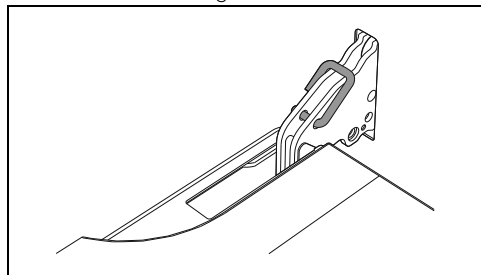
Limpieza de la puerta

Desmontaje de la puerta

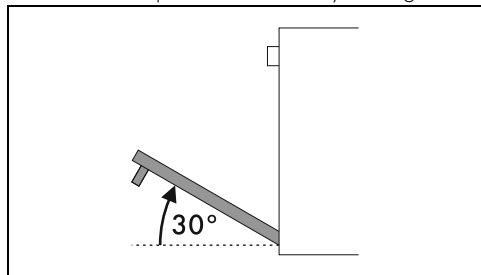
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quite la puerta y colóquela en un trapo.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

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

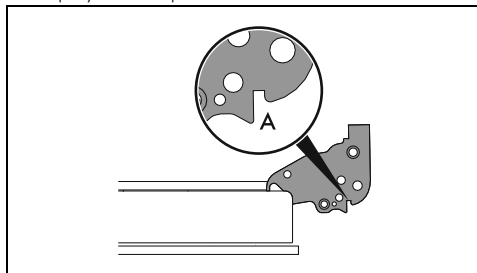


2. Coja la puerta por los dos lados con ambas manos, levántela formando un ángulo de unos 30° aproximadamente y extráigala.



3. Para volver a montar la puerta coloque las bisagras en las hendiduras correspondientes situadas en el horno

asegurándose de que las ranuras **A** se apoyen completamente en las hendiduras.



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

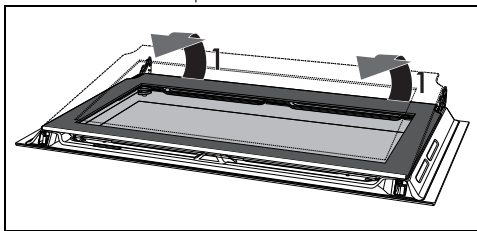
Limpieza de los cristales de la puerta

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

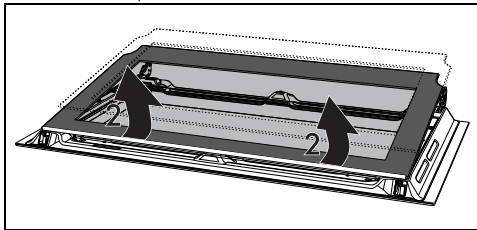
Desmontaje de los cristales interiores

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

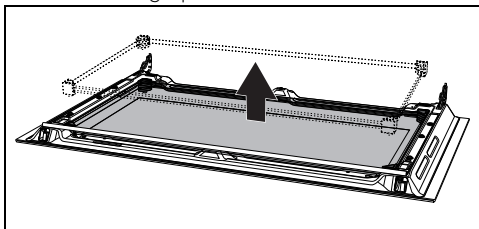
1. Abra la puerta y bloquéela con los pernos adecuados.
2. Desenganche los pernos posteriores del cristal interior tirando de este delicadamente hacia arriba por la parte trasera, siguiendo el movimiento que indican las flechas 1.



3. A continuación, extraiga el cristal interior del perfil delantero, siguiendo el movimiento indicado por las flechas 2.



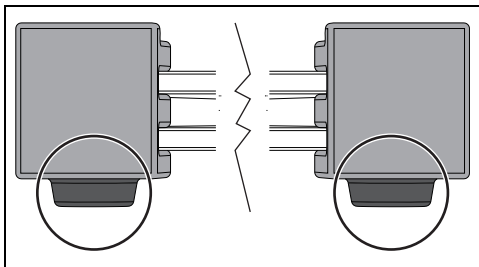
4. Levante el grupo de cristal intermedio.



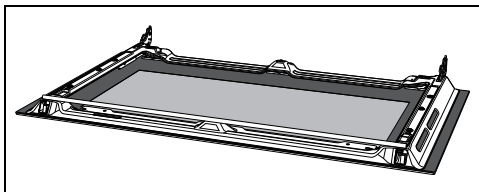
Nota: En algunos modelos, el grupo del cristal intermedio está compuesto por dos cristales.

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

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

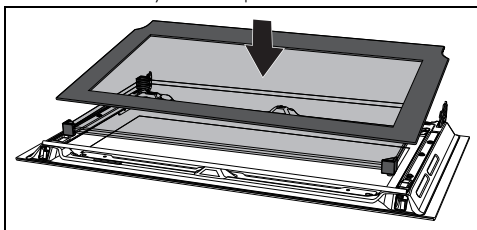


5. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente.

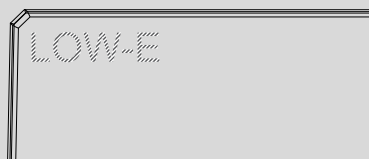


6. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.

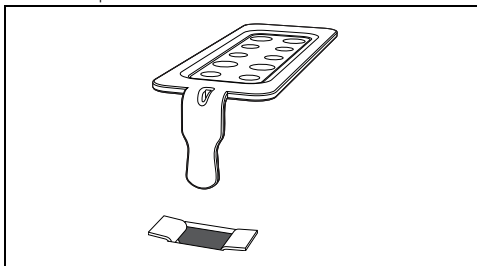
7. Vuelva a introducir el grupo cristal intermedio y recoloque el cristal interior.



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



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



Limpieza del compartimento de cocción

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

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

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

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

- la puerta;

- las guías de soporte para rejillas/bandejas.



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

Secado

La cocción de los alimentos genera humedad dentro del compartimiento de cocción. Este es un fenómeno completamente normal que no compromete el correcto funcionamiento del aparato.

Al final de cada cocción:

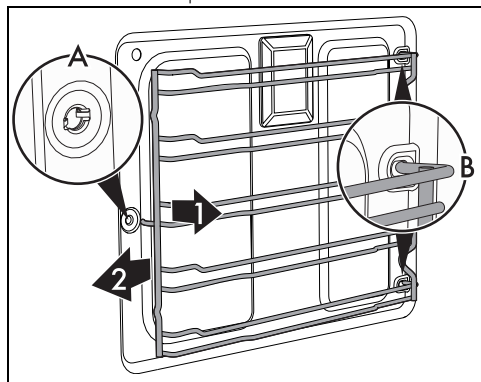
1. deje que se enfríe el aparato;
2. elimine la suciedad del compartimiento de cocción;
3. seque el compartimiento de cocción con un paño suave;
4. deje la puerta abierta el tiempo necesario para que el compartimiento de cocción se seque completamente.

Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

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

Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

- Tire del bastidor hacia el interior del horno hasta desengancharlo del encastre A; a continuación, sáquelo de los alojamientos situados en la parte trasera B.



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

Vapor Clean (solo en algunos modelos)



Vea Advertencias generales de seguridad.



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

Operaciones preliminares

Antes de iniciar el ciclo de limpieza Vapor Clean:

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



Se aconseja efectuar unas 20 pulverizaciones como máximo.



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

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

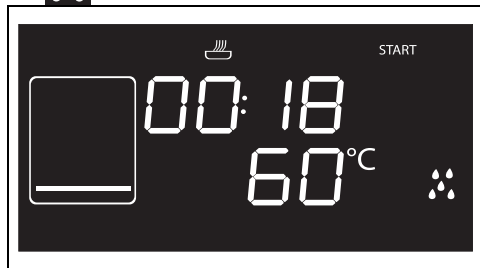
Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean



Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función se detendrá inmediatamente y en la pantalla aparecerá el mensaje **Stop** intermitente.

Deje enfriar el aparato antes de activar la función.

5. Pulse y gire el selector de las funciones hasta seleccionar la función Vapor Clean



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

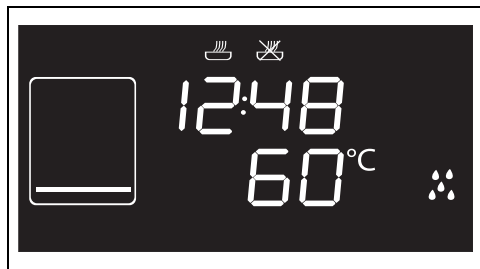
6. Pulse el selector de las funciones para iniciar el ciclo de limpieza automática Vapor Clean.

Ciclo Vapor Clean programado

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

1. Tras haber seleccionado la función Vapor Clean, pulse el selector de la temperatura.

El testigo  parpadea y en la pantalla se muestra el horario de final de función.



2. Gire el selector de la temperatura a la derecha o a la izquierda para retrasar la hora de fin de cocción.

3. Pulse el selector de la temperatura para confirmar el horario de final de la función.
4. Pulse el selector de las funciones.

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

Finalización del Vapor Clean

Al terminar se muestra el mensaje **Stop** y se activa una señal acústica.

1. Para desactivar la señal acústica pulse o gire uno de los dos mandos o abra la puerta.
2. Mantenga pulsado el selector de las funciones al menos 3 segundos para salir de la función.
3. Abra la puerta y quite la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.
4. Para las incrustaciones más resistentes utilice un estropajo antirrayado con filamentos de latón.
5. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
6. Quite el agua residual del interior del compartimento de cocción.
7. Si están presentes, vuelva a poner los paneles autolimpiantes y los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.

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

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



Se recomienda llevar guantes de goma durante estas operaciones.



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

Mantenimiento especial

Consejos para el mantenimiento de la junta

La junta debe ser blanda y elástica.

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

templada.

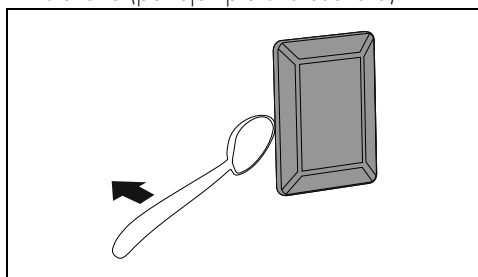
Sustitución de la lámpara de iluminación interna



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

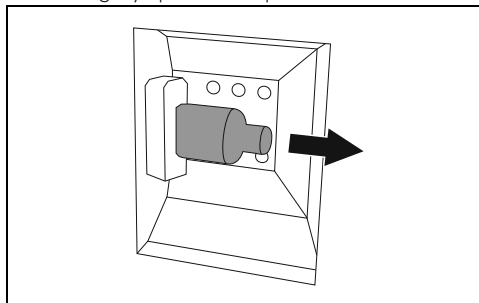
- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.
- Utilice guantes de protección.

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



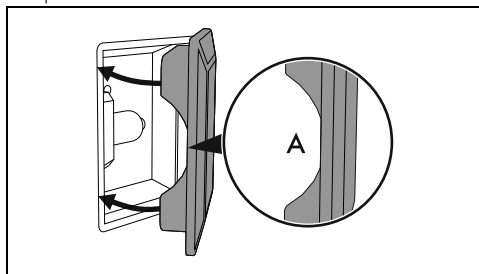
Tenga cuidado para no rayar el esmalte de la pared del compartimento de cocción.

4. Extraiga y quite la lámpara.



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

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



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

INSTALACIÓN

Conexión eléctrica



Vea Advertencias generales de seguridad.

Información general

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

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

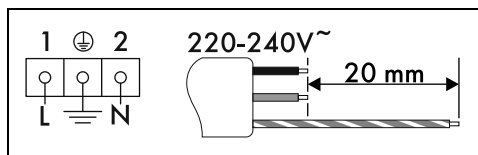
No quite nunca esta placa.

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

El aparato puede funcionar en los siguientes

modos:

- 220-240 V~



Cable de tres polos 3 x 1,5 mm².



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



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

Conexión fija

Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.

Para los mercados de Australia y Nueva Zelanda:

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

Conexión con enchufe y toma de corriente

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

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

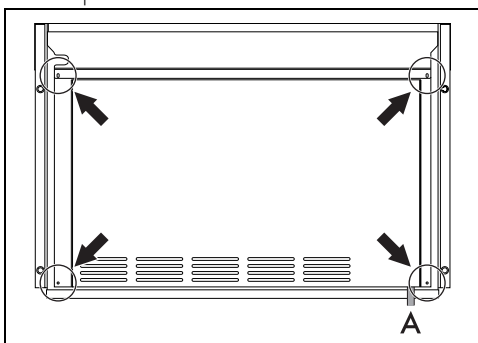
Sustitución del cable



**Tensión eléctrica
Peligro de electrocución**

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

1. Afloje los tornillos de la carcasa trasera.



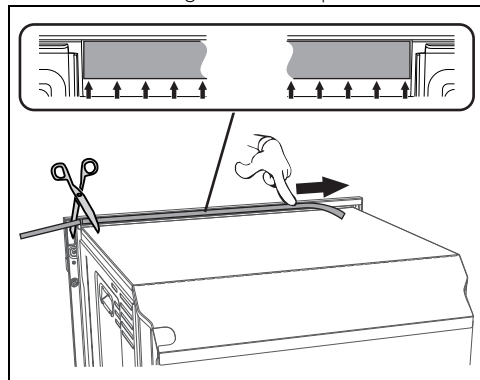
A = posición del cable de alimentación

2. Levante ligeramente la carcasa superior y quite la carcasa trasera para acceder al terminal de bornes.
3. Sustituya el cable.
4. Asegúrese de que los cables (horno o posible placa de cocción) sigan el trayecto

más adecuado con el fin de evitar cualquier contacto con el aparato.

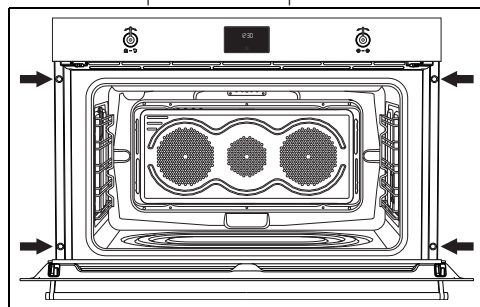
Junta del panel frontal

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

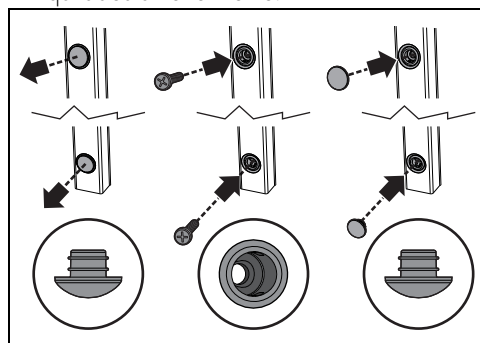


Casquillos de fijación

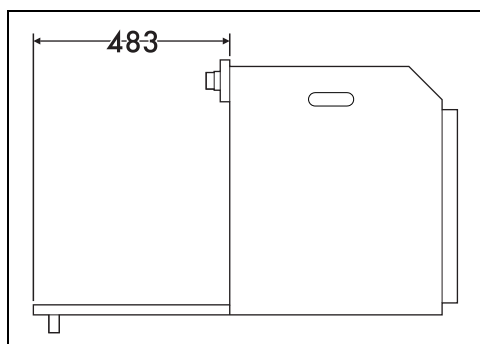
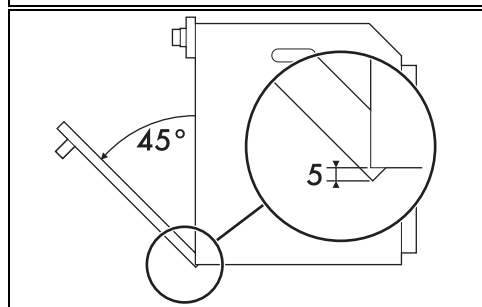
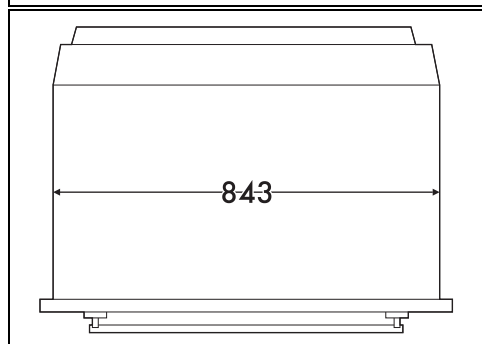
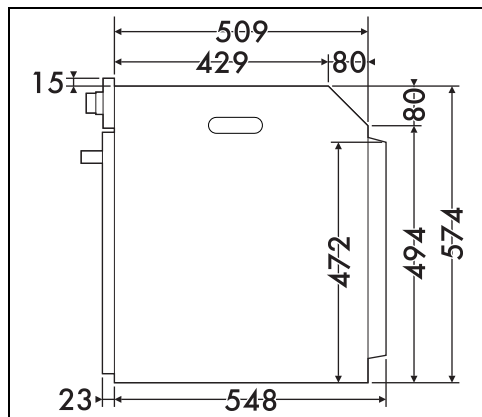
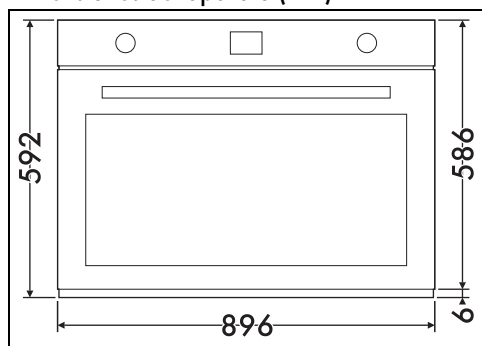
1. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.
2. Abra completamente la puerta.



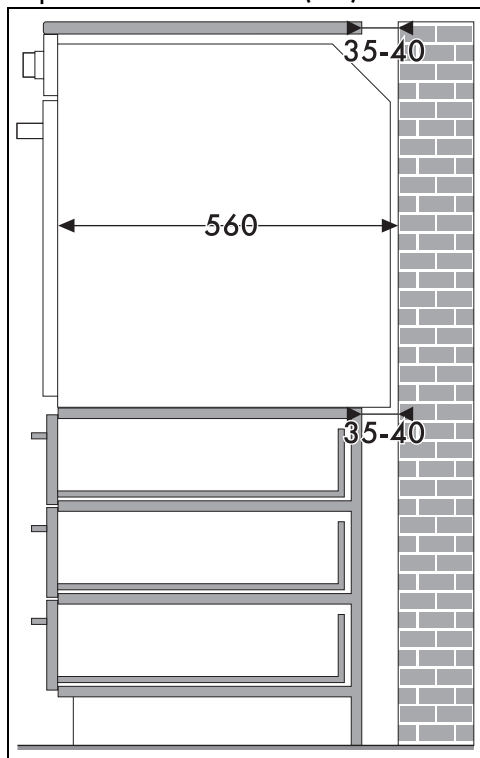
3. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.
4. Fije el aparato al mueble con los tornillos.
5. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.



Dimensiones del aparato (mm)

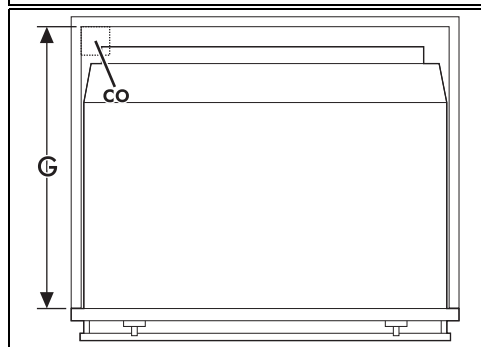
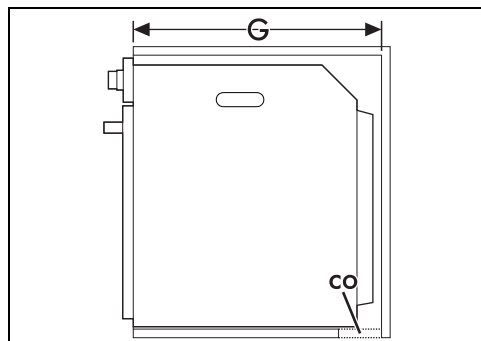
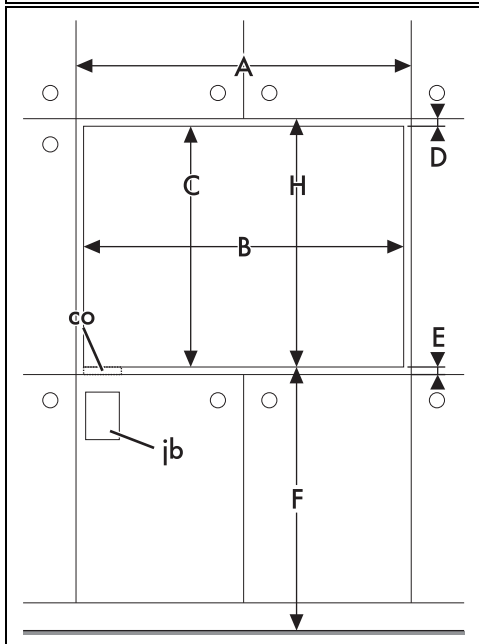
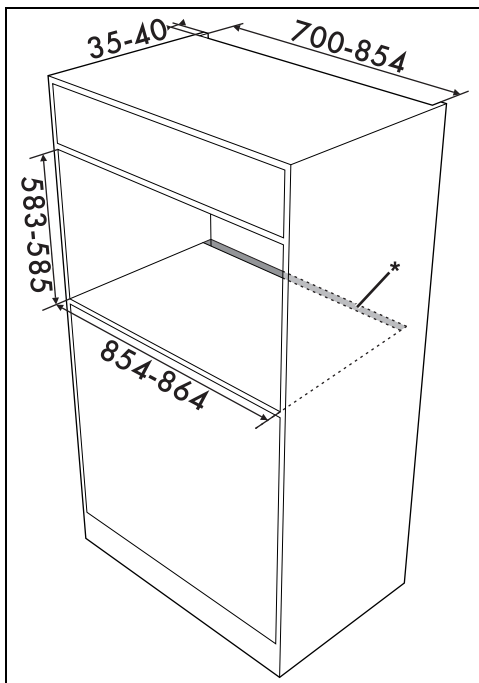


Empotramiento de columna (mm)



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

ES



A mín. 900 mm

B 854 - 864 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E mín. 5 mm

F 121 - 1105 mm

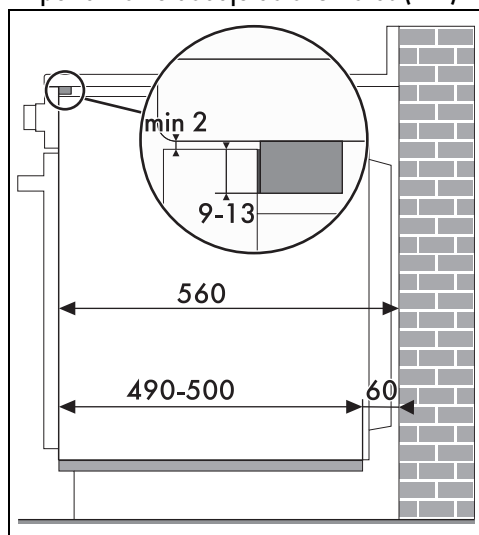
G mín. 560 mm

H mín. 594 mm

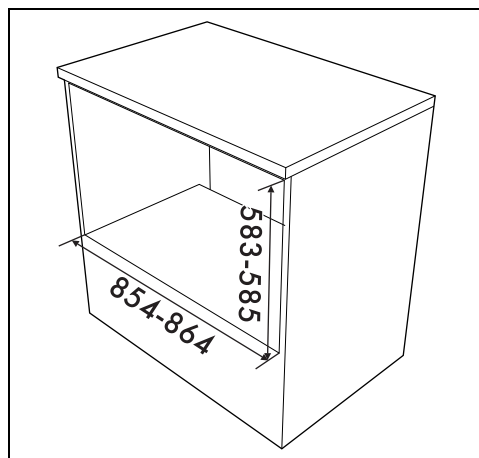
co Recorte para el cable de alimentación (mín. 6 cm²)

jb Caja de las conexiones eléctricas

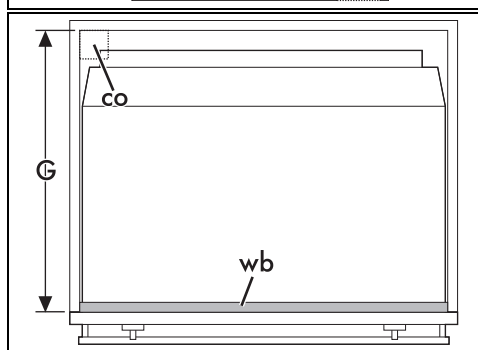
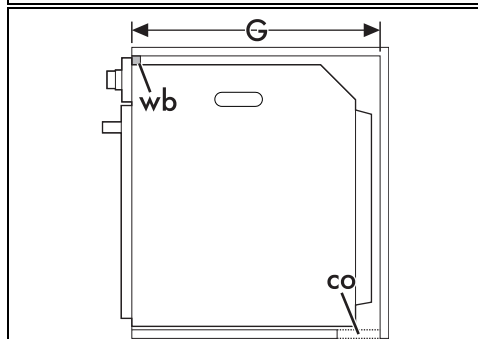
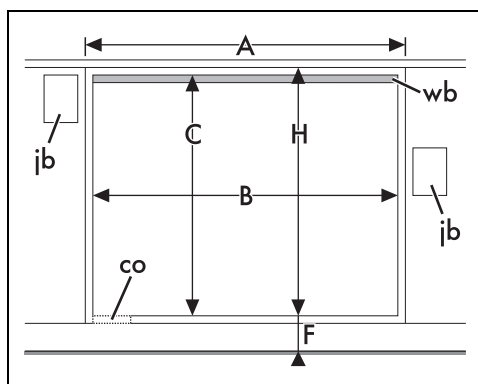
Empotramiento debajo de encimeras (mm)



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



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



A mín. 900 mm

B 854 -864 mm

C 583 - 585 mm

F 121 - 1105 mm

G mín. 560 mm

H mín. 594 mm

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

jb Caja de las conexione eléctricas

wb Barra de madera (recomendada)

Empotramiento debajo de encimeras de cocción (mm)

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

