ADVERTENCIAS 220
Advertencias generales de seguridad 220
Para este aparato 224
Función del aparato 225
Este manual de uso 225
Responsabilidad del fabricante 225
Placa de identificación 225
Eliminación 225
Indicaciones para organismos de control europeos 226
Datos técnicos de eficiencia energética 226
Para ahorrar energía 226
Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by 226
Iluminación 226
Cómo leer el manual de uso 226
DESCRIPCIÓN 227
Descripción general 227
Panel de mandos 227
Otras partes 227
Accesorios 228
Accesorios opcionales (se venden por separado) 229
USO 229
Operaciones preliminares 229
Uso de los accesorios 229
Pantalla 230
Primer uso 231
Uso del horno 231
Uso de la sonda de temperatura (solo en algunos modelos) 235
Consejos para la cocción 237
Smart Cooking 238
Cronología 239
Tabla indicativa de las cocciones 239
Mis recetas 245
Otras funciones 246
Ajustes 249
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 252
Limpieza del aparato 252
Limpieza de la puerta 253
Limpieza del compartimiento de cocción 254
Pirólisis (solo en algunos modelos) 255
Mantenimiento especial 257
INSTALACIÓN 257
Conexión eléctrica 257
Colocación 258

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

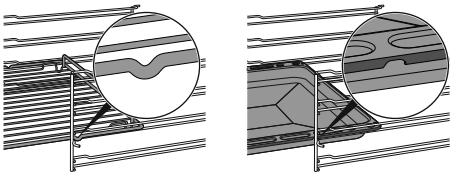
conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su 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.

ES

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



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

Para aparatos pirolíticos

- Durante la pirólisis las superficies podrían alcanzar temperaturas más elevadas de lo habitual. Mantenga

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

Instalación y mantenimiento

- NO INSTALE ESTE APARATO EN BARCOS O CARAVANAS.
- No instale el aparato encima de un pedestal.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- ATENCIÓN: Durante la colocación del electrodoméstico, asegúrese de que el cable de alimentación no se enrede ni se dañe.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Permita la desconexión del aparato tras la instalación, mediante un enchufe accesible o un interruptor en caso de conexión fija.
- Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una

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

Para este aparato

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

Sonda de temperatura (si está incluida)

- No toque la varilla o la punta de la sonda de temperatura después de haberla utilizado.
- Proteja las manos con guantes térmicos cuando se utilice la sonda de temperatura.
- No arañe ni dañe las superficies esmaltadas o cromadas con la punta del enchufe de gato de la sonda de temperatura.
- No introduzca la sonda de temperatura en las aberturas y en las ranuras del aparato.
- Cuando no se utilice la sonda de temperatura, asegúrese de que el tapón metálico de protección esté cerrado.
- No tire del cable para quitar la sonda de temperatura de la toma de corriente o del alimento.
- Preste atención a que la sonda de temperatura o su cable no queden enganchados en la puerta.
- Preste atención a que la sonda de temperatura o su cable no entren en contacto con las resistencias en el interior del horno.
- Ninguna parte de la sonda de temperatura debe entrar en contacto con las paredes del interior del horno, con las resistencias, con las rejillas o las bandejas cuando estas aún

están calientes.
- La sonda de temperatura no se debe conservar en el interior del aparato.
- No utilice la sonda de temperatura durante la pirólisis.

Función del aparato

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

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

Este manual de uso

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

Responsabilidad del fabricante

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

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

Placa de identificación

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

Eliminación

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

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

Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

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

Para desechar el aparato:

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

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

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

Embalajes de plástico
Peligro de asfixia

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

ES

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 realizar la prueba de consumo energético en función ventilada es necesario utilizar la función de cocción TERMOVENTILADA y 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

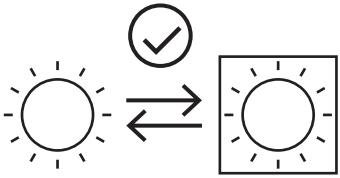
- Precaliente el aparato solamente si la receta lo requiere. La fase de precalentamiento se puede excluir en todas las funciones (vea el capítulo «Fase de precalentamiento»), excepto en las funciones PIZZA (precalentamiento no excluible) y ECO (precalentamiento no existente).
- En todas las funciones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

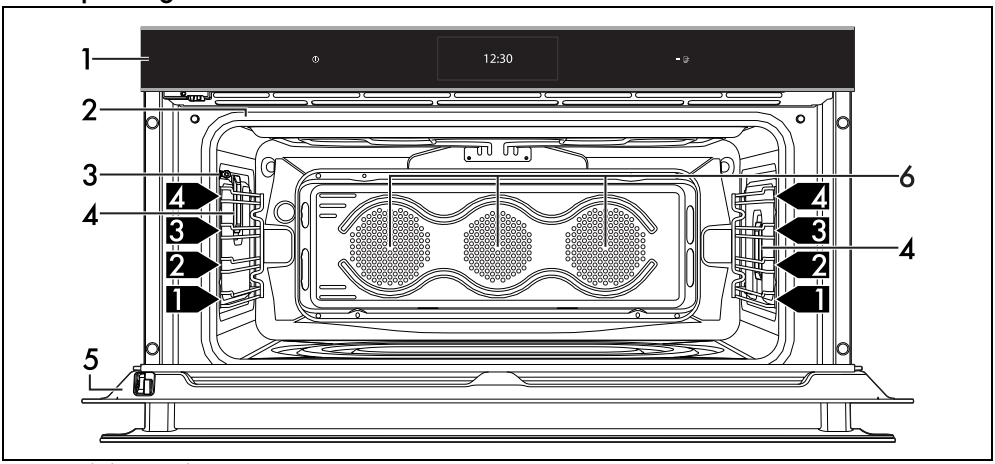
Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

	Advertencia/Atención
	Información/Sugerencia

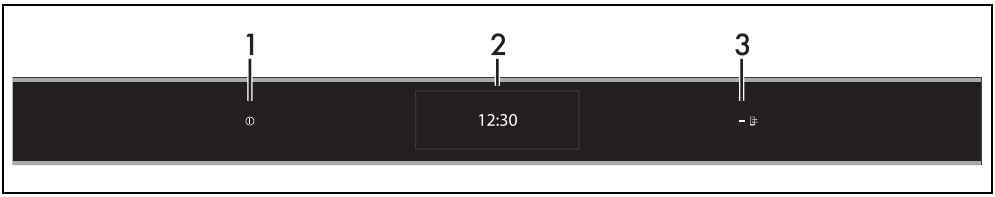
DESCRIPCIÓN

Descripción general



1 Panel de mandos
2 Junta
3 Toma de corriente de la sonda de temperatura (solo en algunos modelos)
4 Lámpara
5 Puerta
6 Ventilador
1,2,3.. Nivel del bastidor

Panel de mandos



1 Tecla ON/OFF

La tecla ON-OFF permite encender o apagar el aparato.

2 Pantalla

Mediante la pantalla táctil es posible interactuar con el aparato. Toque los iconos para acceder a las diversas funciones disponibles. La pantalla mostrará todos los parámetros relativos al funcionamiento.

3 Luz testigo del control remoto (solo en algunos modelos)

Cuando está encendida, indica que el aparato se puede controlar a distancia mediante smartphone o tableta (vea el manual de uso «Conectividad horno empotrado»).

SmegConnect (solo en algunos modelos)

El aparato dispone de la tecnología SmegConnect que permite al usuario controlar el funcionamiento del aparato mismo mediante la aplicación en el smartphone o tableta.

Para más información, consulte el folleto que se ofrece y/o visite la página web

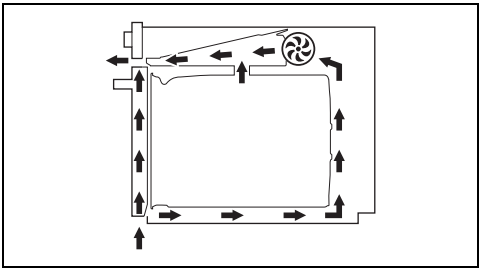
www.smeg.com

Otras partes

Guías de posicionamiento

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

Ventilador de enfriamiento



El ventilador procede a enfriar el aparato y entra en funcionamiento durante la cocción.

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

Iluminación interior del horno

La iluminación interna del aparato se enciende:

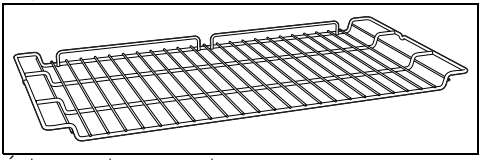
- cuando se abre la puerta;
- durante una función, toque el símbolo de luz para activar o desactivar manualmente la iluminación del compartimiento de cocción, excluyendo las funciones y .

Para ahorrar energía, la lámpara se apaga tras un minuto del inicio de la cocción o cada vez que se abre la puerta (esta función se puede desactivar mediante el menú secundario).

Accesorios

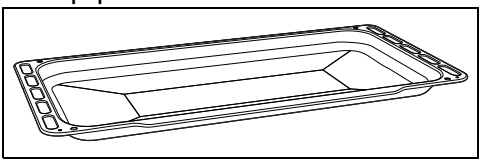
- Algunos modelos no tienen todos los accesorios.
- Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.
- Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados.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

Rejilla



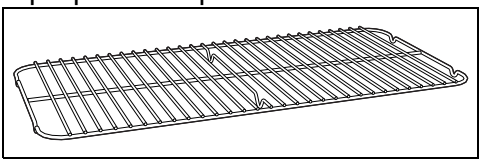
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Bandeja profunda



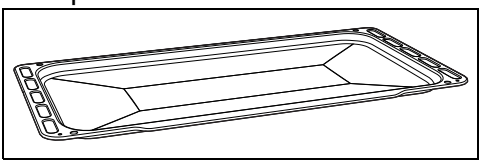
Sirve para recoger la grasa de los alimentos colocados sobre la rejilla superior y para la cocción de tartas, pizzas, bizcochos y pasteles dulces en el horno.

Rejilla para bandeja



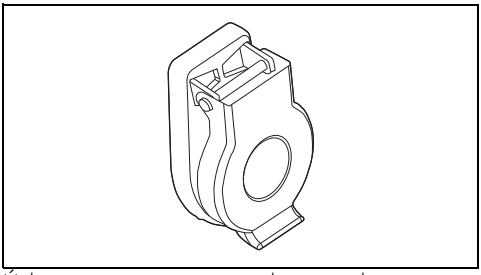
Para colocar en la bandeja, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.

Bandeja



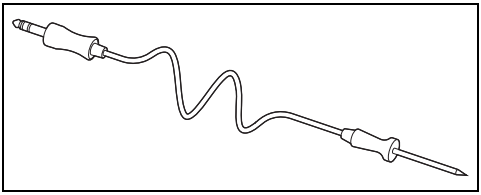
Para la cocción de tartas, pizzas, dulces horneados, galletas.

Tapa de protección (solo en algunos modelos)



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

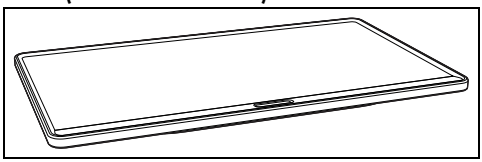
Sonda de temperatura (solo en algunos modelos)



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

Accesorios opcionales (se venden por separado)

PPR2 (Piedra refractaria)



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

ES

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,

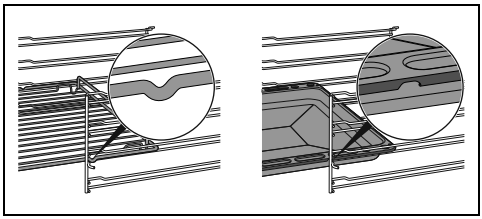
- ventile el local;
- márchese del lugar.

Uso de los accesorios

Rejillas y bandejas

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

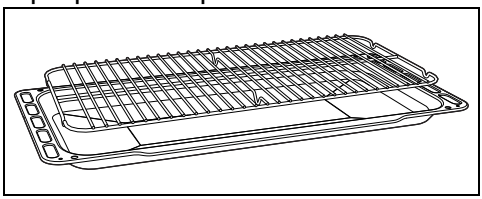
- Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden la extracción accidental de la rejilla deben orientarse hacia abajo y hacia la parte posterior del compartimiento de cocción.



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

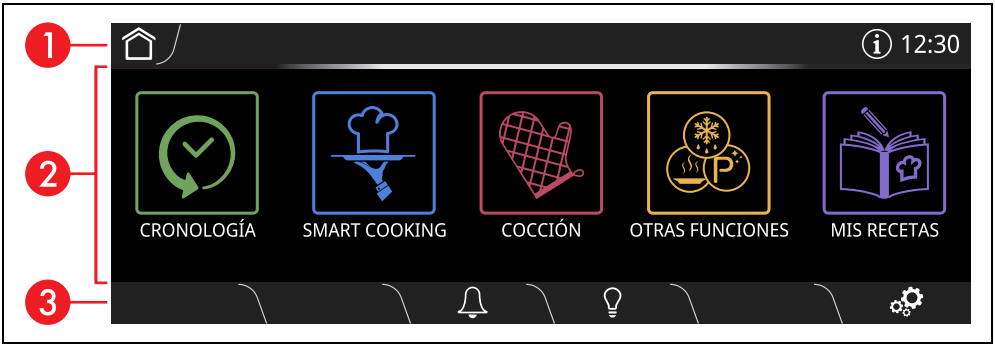
Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez para quitar los posibles residuos de fabricación.

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.

Pantalla



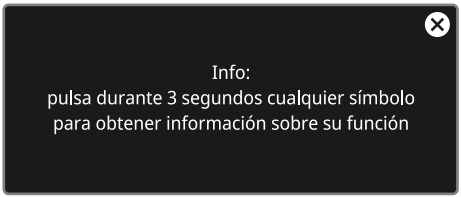
La pantalla muestra los parámetros y los valores relativos a la operación actualmente seleccionada. Para utilizar la pantalla solo hay que tocar las teclas «virtuales» y/o recorrer los valores indicados (en la imagen se representa la pantalla del menú principal).

1 Área de información

En esta área se indica la información relativa a los menús y los submenús de las operaciones en curso en el área principal.

En esta área están también presentes:

- La tecla HOME : toque esta tecla para volver al menú principal;
- La tecla INFORMACIÓN : toque esta tecla para visualizar la siguiente pantalla



- La visualización de la hora actual.

2 Área principal

En esta área es posible configurar las diferentes operaciones del aparato. Toque las teclas y los valores para configurar la función deseada.

3 Área inferior

En esta área están presentes algunas teclas de función directa que varían en función de las operaciones configuradas en el área principal:

TEMPORIZADOR

LUZ

AJUSTES

Además, en función de la página mostrada, también están presentes las siguientes teclas:

VOLVER

CONFIRMAR

INICIO

REPRODUCIR

PARAR

GUARDAR

PAPELERA

BLOQUEO PUERTA

PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

SONDA (solo en algunos modelos)

Mantenga pulsada la tecla HOME o la tecla ON-OFF durante algunos segundos para interrumpir inmediatamente la cocción en cualquier momento y volver al menú principal.

Conectividad (solo en algunos modelos)

Requisitos para la conectividad:

- Dispositivo móvil smartphone o tableta PC con sistema operativo iOS versión 10.x o superior o Android versión 5.1 o superior.
- Red Wifi (banda 2,4 Ghz, configuración de seguridad WPA2) activa y disponible en el lugar en que el aparato está instalado.
- Conexión a Internet.

- Nombre y contraseña de la red doméstica wifi o modalidad WPS (Wi-Fi Protected Setup) disponible.

Para más información remitimos a la lectura del manual de uso «**Conectividad horno empotrado**».

Primer uso

Las siguientes instrucciones son también válidas en caso de interrupción prolongada de corriente.

Para encender el aparato:

1. Conecte el aparato a la red eléctrica.

En la pantalla aparecerá durante unos segundos el logotipo del fabricante.

Al encender es necesario esperar unos segundos antes de poder interactuar con el aparato.

Posteriormente aparecerá la pantalla de la hora actual con los símbolos 00:00 intermitentes.

Para poder empezar cualquier cocción es necesario seleccionar la hora corriente.

2. Toque el símbolo 00:00 intermitente para entrar en el submenú AJUSTAR HORA.
3. Desplace verticalmente los valores de horas y minutos para configurar la hora actual.
4. Toque la tecla CONFIRMAR (situada en la zona inferior 3 a la derecha) para configurar la hora actual.

También se puede configurar o modificar la hora actual tocando durante unos 3 segundos consecutivos la hora mostrada en la pantalla.

En su primer uso el aparato está programado por defecto con el idioma «inglés». Se aconseja en esta fase configurar el idioma deseado.

5. En la pantalla, toque la tecla AJUSTES (situada en la zona inferior 3 a la derecha).
6. En correspondencia con la opción Idioma (a la izquierda), desplácese por los idiomas disponibles (a la derecha) hasta seleccionar el idioma deseado.
7. Toque la tecla CONFIRMAR.

Desactivación de la pantalla

Cuando la configuración « Muestra la hora» está ajustada en Off, si se muestra la pantalla del reloj, la pantalla se apaga 2 minutos después de la última intervención del usuario.

Para desactivar manualmente la pantalla:

- Mantenga pulsada durante algunos segundos la tecla ON-OFF hasta escuchar un sonido.

Reactivación de la pantalla

Para activar la pantalla cuando está apagada:

- Mantenga pulsada durante unos pocos segundos la tecla ON-OFF hasta escuchar una secuencia de sonidos.

La pantalla se enciende después de unos pocos segundos. Al volver a encenderse, la pantalla muestra el menú principal.

En algunas situaciones la tecla ON-OFF no desactiva la pantalla.

Por ejemplo cuando:

- está en curso una función de cocción (la tecla interrumpe la función);
- la puerta está abierta;
- está activo un temporizador minutero;
- las funciones Show Room y/o DEMO mode Demo están activas.

Uso del horno

Vea Advertencias generales de seguridad.

Cocción tradicional

Cada vez que se abre la puerta, la función actual se detiene y luego se reanuda automáticamente al cerrarse la puerta.

ES

1. En la pantalla, toque la hora mostrada.

2. En el «menú principal» toque la tecla COCCIÓN .
3. Seleccione la función deseada (por ejemplo «VENTILADO »).
4. Toque la tecla INICIO (situada en el área inferior 3 a la derecha) para iniciar la fase de precalentamiento.

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 aumento progresivo del nivel de alcance de la temperatura.

Si no se indica de otro modo en la receta, se aconseja no meter en el horno la comida durante la fase de temperatura alcanzada.

Se puede omitir la fase de precalentamiento tocando la tecla correspondiente .

Al final del precalentamiento interviene una señal acústica y un aviso en la pantalla para indicar que la comida que se va a cocinar se puede introducir en el compartimento de cocción.

Fase de cocción

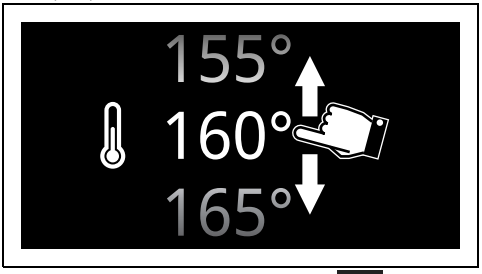
1. Abra la puerta.
2. Introduzca el alimento que desea cocinar.
3. Cierre la puerta.
4. Toque la tecla CONFIRMAR para iniciar la cocción.

Esta fase está indicada por el aumento progresivo del nivel de cocción.

Modificación de la temperatura de cocción:

Se puede modificar la temperatura en cualquier fase de la cocción.

1. Toque la tecla TEMPERATURA o el valor correspondiente.
2. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (por ejemplo «180°C»).



3. Toque la tecla CONFIRMAR (situada en el área inferior 3 a la derecha) para confirmar la nueva temperatura de cocción seleccionada.

Fin de la cocción

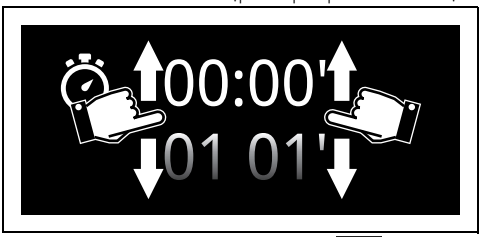
Para terminar la cocción en cualquier momento:

1. Toque la tecla PARAR .
2. Toque la tecla CONFIRMAR .

Cocción temporizada

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

1. Después de haber seleccionado una función, toque la tecla DURACIÓN DE COCCIÓN o el valor correspondiente.
2. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada (por ejemplo «1 hora»).



3. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar la duración de la cocción seleccionada.

Los valores de horas y minutos se seleccionan por separado.

La duración de la cocción temporizada va desde un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 13 horas.

Debajo de la duración aparece la hora prevista para el final de la cocción (en el ejemplo «13:40»).

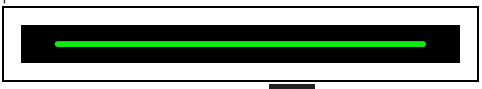
En la hora de fin de la cocción, ya se han calculado los minutos necesarios para el precalentamiento.

El tiempo comienza a contar cuando finaliza el precalentamiento o saltando el precalentamiento (toque la correspondiente tecla).

4. Toque la tecla INICIO para iniciar la cocción temporizada.

Fin de la cocción

Al final de la cocción la pantalla muestra el aviso «Función terminada» e interviene una breve señal acústica que se desactiva tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.



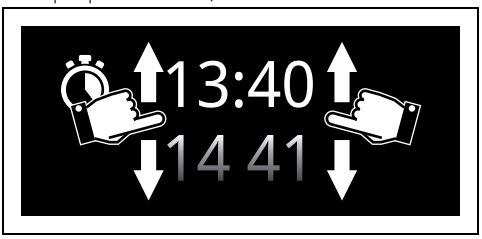
- Toque la tecla HOME para salir de la función.

Cocción programada

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

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

1. Después de haber programado una cocción temporizada, toque la tecla COCCIÓN PROGRAMADA o el valor correspondiente.
2. Desplace los valores hasta seleccionar la hora de fin de cocción deseada (por ejemplo «20:00»).

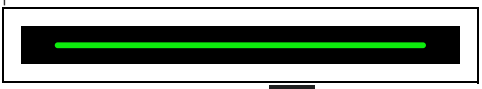


Los valores de horas y minutos se seleccionan por separado.

3. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar la hora de fin de cocción seleccionada.

Fin de la cocción

Al final de la cocción la pantalla muestra el aviso «Función terminada» e interviene una breve señal acústica que se desactiva tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.



- Toque la tecla HOME para salir de la

ES

función.

Listado de las funciones de cocción tradicionales

En algunos modelos no todas las funciones están presentes.

ESTÁTICO

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

VENTILADO

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

TERMOVENTILADO

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

TURBO

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

GRILL

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

GRILL VENTILADO

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

BASE

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

BASE 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.

PIZZA

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

ECO

Esta función resulta especialmente indicada para la cocción en un solo nivel, reduciendo el consumo energético.
Se recomienda para todo tipo de alimentos, excepto los que pueden generar mucha humedad (por ejemplo, verdura).
Para obtener el máximo ahorro energético y reducir los tiempos de cocción, se recomienda hornear los alimentos sin precalentar el horno.

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

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

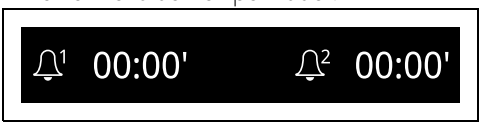
La función ECO es una función de cocción delicada que está recomendada para preparar platos que no requieren una temperatura superior a 210 °C. Es aconsejable elegir otra función para cocinar a temperatura más elevada.

Temporizador minutero

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

La duración de los Temporizadores va desde un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 12 horas y 59 minutos.

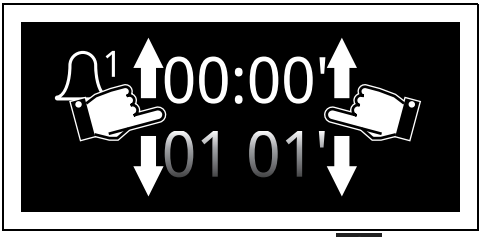
1. Toque la tecla TEMPORIZADOR (situada en el área inferior 3) para entrar en el menú del Temporizador.



Es posible programar hasta 2 Temporizadores

minuteros:

2. Toque la tecla TEMPORIZADOR - que se desea utilizar.
3. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.



4. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar la duración seleccionada.

En el área inferior 3 aparece la tecla PAPELERA útil para eliminar eventualmente el temporizador seleccionado.

5. Repita la operación para los otros Temporizadores que se desea utilizar.
6. Al final, toque de nuevo la tecla CONFIRMAR para confirmar los temporizadores seleccionados.

Para anular la operación, toque la tecla VOLVER .

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

Cuando un temporizador está activo, no es posible apagar la pantalla con la tecla ON-OFF .

En la siguiente pantalla, la tecla TEMPORIZADOR encendida indica que se han activado uno o más Temporizadores minuteros.

7. Espere a que la señal acústica avise de que el tiempo ha terminado.

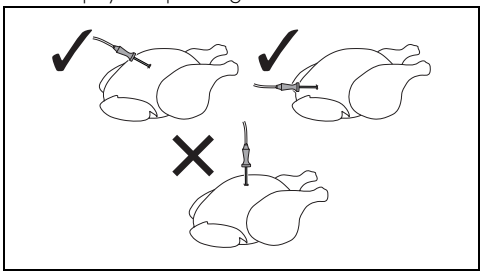
Uso de la sonda de temperatura (solo en algunos modelos)

Vea Advertencias generales de seguridad.

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

Correcta colocación de la sonda

1. Coloque el alimento en una bandeja.
2. Introduzca la punta de la sonda dentro del alimento fuera del horno.
3. Para resultados óptimos, asegúrese de que la sonda de temperatura esté introducida en la parte más gruesa del alimento, transversalmente y al menos en 3/4 de su longitud, pero sin tocar la bandeja de abajo y sin que salga del mismo alimento.



Para una medida precisa de la temperatura en el centro de la comida, la punta de la sonda no debe entrar en contacto con huesos o partes grasas.

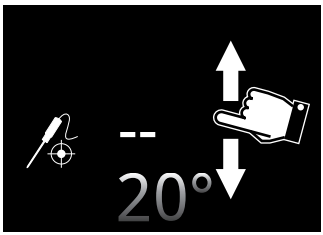
La temperatura mínima del horno recomendada para cocinar con la sonda es de 120°C, excepto en el caso de cocción a baja temperatura.

En caso de que la sonda no detecte correctamente la temperatura del alimento, en la pantalla aparecerán 2 mensajes de error (por confirmar), después el aparato procederá automáticamente a una cocción temporizada.

ES

Ajuste de la cocción con la sonda de temperatura

1. Seleccione una función de cocción.
2. Toque la tecla TEMPERATURA o el valor correspondiente.
3. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada.
4. Toque la tecla CONFIRMAR.
5. Toque la tecla SONDA situada en el área inferior 3.
6. Desplace los valores de la temperatura objetivo hasta seleccionar la temperatura deseada.

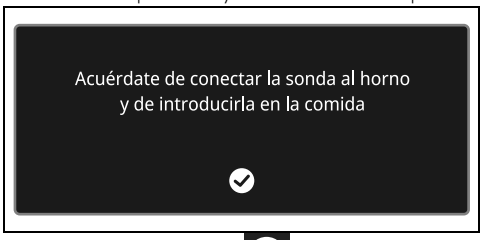


El rango de temperatura que se puede seleccionar varía de un mínimo de 20 °C a un máximo de 90 °C.

Si se selecciona un valor demasiado bajo para la temperatura del horno, el aparato ajusta automáticamente la temperatura mínima necesaria para alcanzar la temperatura objetivo seleccionada.

Para un rendimiento mejor, se aconseja ajustar siempre la temperatura de cocción más alta de la temperatura objetivo.

7. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar la temperatura de la sonda seleccionada.
8. En la pantalla aparece un aviso para indicar la introducción de la sonda en el orificio específico y en la comida.Toque la

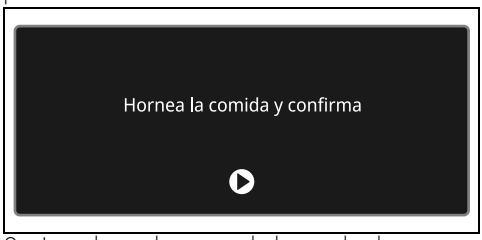


tecla CONFIRMAR.

Con precalentamiento:

1. Toque la tecla INICIO para iniciar la fase de precalentamiento.

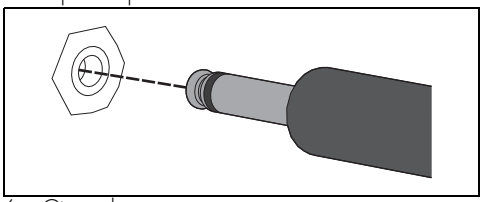
Al final del precalentamiento interviene una señal acústica y un aviso en la pantalla para indicar que la comida que se va a cocinar se puede hornear.



2. Introduzca la punta de la sonda de temperatura en el alimento que se va a cocinar.

Para resultados óptimos, asegúrese de que la parte metálica de la sonda de temperatura se introduzca transversalmente y casi del todo dentro de la comida, pero sin que toque la bandeja de abajo.

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



6. Cierre la puerta.

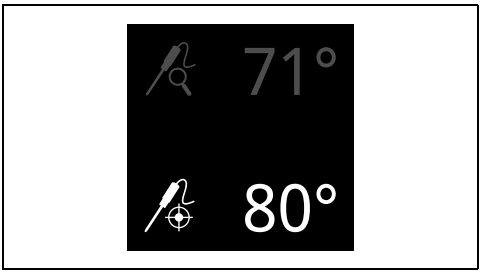
7. Toque la tecla INICIO para iniciar la cocción con la sonda de temperatura.

Sin precalentamiento:

1. Toque la tecla PRECALENTAMIENTO para excluir la fase de precalentamiento.
2. Abra la puerta del aparato.
3. Introduzca la bandeja en la que está depositado el alimento que se va a cocinar en las correspondientes guías.
4. Introduzca el conector jack de la sonda de temperatura en la toma lateral específica utilizando la misma sonda para abrir la tapa de protección.
5. Cierre la puerta.
6. Toque la tecla INICIO para iniciar la cocción con la sonda de temperatura.

Fin de la cocción con la sonda de temperatura

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



Las resistencias se desactivan y el aparato emite una serie de señales acústicas.

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

Consejos para la cocción

Consejos generales

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

Consejos para cocinar carnes

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

Consejos para las cocciones con Grill y Grill ventilado

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

Consejos para la cocción de dulces y galletas

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

Consejos para la descongelación y el leudado

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

ES

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.

Consejos para usar la sonda (si está presente)

Se puede utilizar la sonda incluso durante los procesos normales de cocción por tiempo:

1. Introduzca la sonda de temperatura en el alimento que se va a cocinar y conéctela a su correspondiente toma de corriente.
2. Pulse la tecla y compruebe la temperatura del alimento por medio del valor indicado en la **temperatura instantánea**.

Smart Cooking

En este modo es posible seleccionar un programa prememorizado para la cocción de alimentos. Según el peso seleccionado el aparato calcula automáticamente los parámetros óptimos de cocción.

1. En el «menú principal» toque la tecla SMART COOKING .
2. Seleccione el tipo de comida deseada con el menú SMART COOKING (por ejemplo «VERDURAS »).
3. Seleccione el subtipo de alimento que se va a cocinar (por ejemplo «VERDURAS VAR. A LA PARRILLA »).
4. Desplácese por los valores para ajustar el peso del alimento que se va a cocinar (por ejemplo «0,7 kg»).

5. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar los ajustes introducidos.

En este momento se podrán guardar los valores ajustados como receta personal.

6. Toque la tecla INICIO para iniciar la cocción SMART COOKING.

La cocción empieza con los ajustes predefinidos del programa.

Es posible cambiar en cualquier momento, incluso una vez iniciada la cocción, los parámetros de temperatura y duración de la cocción.

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.

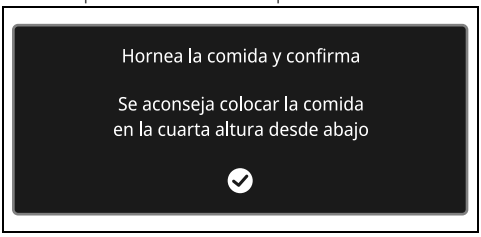
Esta fase está indicada por el aumento progresivo del nivel de alcance de la temperatura.

Durante el uso de los programas Smart Cooking no es posible desactivar el precalentamiento.

Al final del precalentamiento interviene una señal acústica y un aviso en la pantalla para indicar que la comida que se va a cocinar se puede hornear.

Además, se indica en qué nivel colocar la

comida para obtener el mejor resultado.



Fase de cocción

1. Abra la puerta.
2. Hornee el alimento que desea cocinar.
3. Cierre la puerta.
4. Toque la tecla INICIO para iniciar la cocción.

Esta fase está indicada por el aumento progresivo del nivel de cocción.

Fin de la cocción

Al final de la cocción la pantalla muestra el aviso «Función terminada» e interviene una breve señal acústica que se desactiva tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

- Toque la tecla HOME para salir de la función.

Cronología

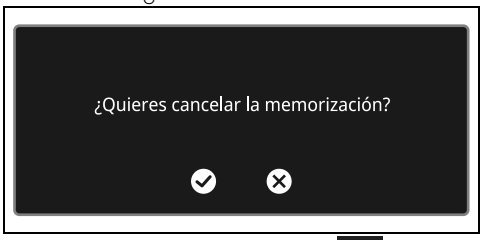
Este menú es especialmente útil para mostrar y reutilizar los últimos programas o recetas personales utilizadas.

1. En el «menú principal» toque la tecla CRONOLOGÍA (situada en el área principal 2).
2. Seleccione la función que se desea reutilizar y proceda con las cocciones como se describe en los capítulos anteriores.

Cancelar la cronología

En caso de que se quiera cancelar la cronología:

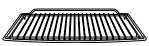
1. En el «menú principal» toque la tecla CRONOLOGÍA.
2. Toque la tecla PAPELERA para eliminar la cronología.



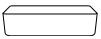
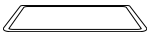
3. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar la cancelación de la cronología (o la tecla ANULAR para anular la operación).

Tabla indicativa de las cocciones

Leyenda

 Rejilla	Se recomienda usar la rejilla como superficie de apoyo para moldes/recipientes de horno. Si faltara la rejilla para bandeja, la rejilla se puede utilizar como base para parrilladas con la bandeja profunda colocada en un nivel inferior para recoger los jugos. Para cocciones multinivel, coloquen dos rejillas dejando un nivel vacío entre una y otra. Utilice la función TERMOVENTILADO y/o BASE TERMOVENTILADA.

	Se recomienda usar la bandeja profunda para cocciones en un solo nivel. Coloque la bandeja profunda en el nivel central cuando utilice las funciones ventiladas.
 Bandeja profunda	Cuando se utiliza la función ESTÁTICO coloque la bandeja profunda en el nivel deseado. Para cocciones con la función GRILL , coloque la bandeja en el último nivel con la rejilla para bandeja.
 Rejilla para bandeja	Se recomienda usar la rejilla para bandeja como base para recoger los jugos de las parrilladas.

	bandeja de aluminio		molde de rosca
	molde con tapa para bizcocho con frutas y pan		molde de aluminio
	molde para magdalenas		molde para tartas
	piedra refractaria		molde para tartas
	papel de horno		molde de pirex

preh = precalentamiento

P = temperatura programada (sonda)

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)	preh
		CARNES				
Rosbif (poco hecho)	1,0		2	200 (P=50)	-	Sí
Rosbif (medio hecho)	1,0		2	200 (P=58)	-	Sí
Rosbif (muy hecho)	1,0		2	200 (P=65)	-	Sí
Lomo de cerdo c/hueso	1,0		1	190 (P=75)	-	Sí
Cordero (medio hecho)	2,0		2	190 (P=65)	-	Sí
Cordero (muy hecho)	2,0		2	190 (P=75)	-	Sí
Ternera	1,0		2	190 (P=75)	-	Sí

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

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)	preh
Costillas	0,5		2	200	35	Sí
				280	5	
Chuletas de cerdo	0,5		3	190	8	Sí
				280	6	
Salchicha[1]	0,8		4	280	13	Sí
Tocino[2]	0,5		4	280	7	Sí
Muslo de pavo asado	2,5		1	190 (P=70)	-	Sí
Pollo al horno (entero)[3]	1,1		1	200 (P=35)	-	Sí
				210 (P=78)	-	
				280 (P=80)	-	
Conejo al horno (en trozos)	0,6		2	190	75	Sí

[1] El tiempo indicado corresponde a salchichas extendidas sin piel. El tiempo de cocción puede variar en función del grosor y del grado de cocción a la parrilla que se quiere obtener.

[2] El tiempo indicado puede variar en función del grosor del alimento y del grado de cocción a la parrilla que se quiere

obtener.

[3] Para que se dore mejor, unte la pechuga de pollo con aceite.

Nota: a la hora de preparar parrilladas, los tiempos varían en función del grosor de la carne y de cuántos alimentos se hayan introducido en el compartimiento de cocción. Coloque el alimento en la rejilla para bandeja para separar la grasa que gotee de la parrillada.

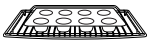
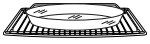
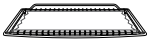
Nota: dele la vuelta al alimento para que se dore por ambos lados.

PESCADO

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

ES

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)	preh
Pescado entero (fresco)	0,6		2	160	27	Sí
Pescado entero (congelado)	0,6		2	180	55	Sí
Lubina	0,5		2	160	20	Sí
Cola de rape	0,4		2	160	27	Sí
Pargo	0,4		2	180	20	Sí
Rodaballo	0,8		2	160	30	Sí
Nota: el tiempo indicado es para un pescado bien hecho.						
VERDURAS						
Verduras a la parrilla	0,2		4	280	14	Sí
Verduras mixtas al horno[1]	0,5		3	220	18	Sí
Patatas asadas[1]	0,5		2	220 280	17 3	Sí
Patatas fritas (congeladas)	0,5		2	240	15	Sí
[1] El tiempo indicado puede variar en función del tamaño de los trozos y del grado de cocción que se quiere obtener.						
Nota: gire de vez en cuando para que se tueste de manera uniforme.						
DULCES						
Rosquilla	0,2		2	160	45	Sí
Los tiempos indicados en la tabla no incluyen los tiempos de precalentamiento y son indicativos.						

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)	preh
Biscotes[1]	0,8		2	160	15	Sí
Magdalenas[2]	0,8		2 	160	20	Sí
Petisús[3]	1,0		2	180	30	Sí
Merengues[3]	0,2		2	120	80	Sí
Bizcocho	0,2		2 	160	35	Sí
Strudel	0,2		2	180	40	Sí
Tarta	1,0		2	180	43	Sí
Brioche[4]	0,2		2	180	25	Sí
Cruasán	0,2		2 	160	35	Sí

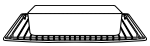
[1] El tiempo de cocción puede variar según el grosor de cada galleta.

[2] Utilice un molde para magdalenas y colóquelo sobre la rejilla. El tiempo puede variar en función de la cantidad de masa que haya en cada molde pequeño.

[3] El tiempo de cocción puede variar en función del tamaño. Una vez que se saca del horno, se deja secar en la rejilla o la bandeja durante unas horas.

[4] Si la superficie se dora demasiado, cubra durante parte del tiempo de cocción.

PAN/PIZZA

Pan de levadura	0,2		2 	200	20	Sí
Focaccia	1,0		2	180	25	Sí
Pizza en bandeja	1,0		1	280	11	Sí

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

ES

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)	preh
Pizza a la piedra (fresca)[1]	0,6		-	280	6	Sí
Pizza a la piedra (congelada)[1]	0,2		-	280	4	Sí
[1] Ponga la piedra refractaria en el fondo del compartimiento de cocción.						
Nota: el tiempo de cocción puede variar según el grosor, las capas de pasta y el gratinado deseado.						
PASTA						
Pasta al horno[1]	1,5		1	200 280	30 3	Sí
Lasaña[1]	2,5		1	220	60	Sí
Paella/Arroz[2]	0,7		2	190	24	Sí
Quiché lorrain[3]	1,0		1	200	30	Sí
[1] Cubra con papel de aluminio en cuanto la superficie se dore demasiado.						
[2] Añada agua o caldo caliente/hirviendo y cubra con papel de aluminio.						
[3] El tiempo indicado puede variar en función de cuánto se quiera dorar la superficie.						
Nota: el tiempo de cocción puede variar según el grosor, las capas de pasta y el gratinado deseado.						
COCCIONES A BATA TEMPERATURA						
Ternera	1,0		2	110	155	Sí
Entrecot (poco hecho)	1,5		2	90	140	Sí
Entrecot (muy hecho)	1,5		2	110	185	Sí
Los tiempos indicados en la tabla no incluyen los tiempos de precalentamiento y son indicativos.						

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)	preh
Lomo de cerdo	1,5		2	90 (P=55)	-	Sí
				120 (P=75)	-	
Cordero	1,0		2	90 (P=55)	-	Sí
				120 (P=70)	-	

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

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

ES

Mis recetas

Mediante este menú es posible introducir una programación personal 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.

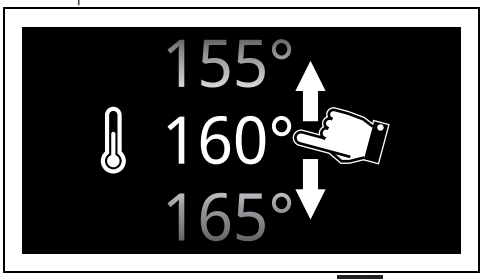
1. En el «menú principal» toque la tecla MIS RECETAS (situada en el área principal 2).

Es posible memorizar hasta un máximo de 64 recetas usuario.

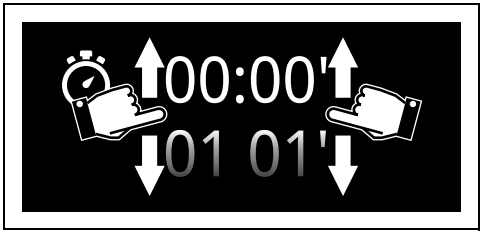
No se pueden memorizar más de 17 recetas pertenecientes a la misma categoría.

Añadir una receta

2. Seleccione el tipo de comida deseada con el menú MIS RECETAS (por ejemplo «DULCES »).
3. Toque la tecla NUEVA RECETA .
4. Seleccione la función deseada (por ejemplo «TERMO-VENTILADO »).
5. Toque la tecla TEMPERATURA o el valor correspondiente.
6. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada.



7. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar la nueva temperatura de cocción seleccionada.
8. Toque la tecla DURACIÓN DE COCCIÓN o el valor correspondiente.
9. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.



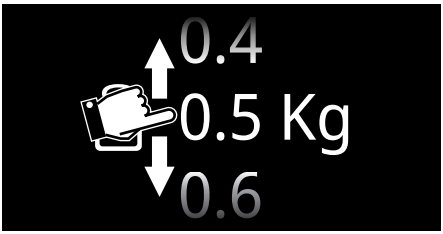
10. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar la duración de la cocción seleccionada.

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

Al llegar a este punto, es posible añadir una cocción programada.

Guardar una receta

11. Toque la tecla GUARDAR.
12. Recorra los valores para configurar el NIVEL.
13. Desplace los valores para ajustar el peso del alimento que va a cocinar.



14. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar los ajustes introducidos.

En este momento es necesario introducir un nombre para la receta.

15. Utilice el teclado alfanumérico para introducir el nombre de la receta que desea guardar.

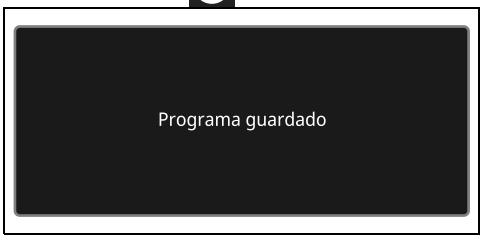
Utilice las teclas 123 y para pasar del teclado alfabético al teclado numérico y viceversa.

El nombre de la receta puede tener hasta 12 caracteres, espacios incluidos.

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

El carácter cancela la letra anterior.

16. Para memorizar el programa, toque la tecla CONFIRMAR.

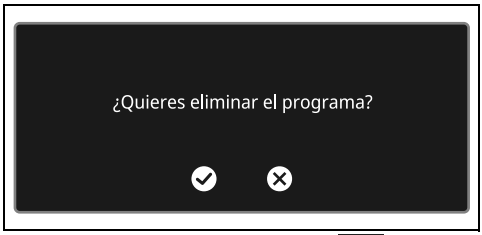


Inicio de una receta de usuario

1. En el «menú principal», toque la tecla MIS RECETAS.
2. Seleccione el tipo de comida deseada con el menú MIS RECETAS.
3. Seleccione la receta guardada anteriormente.
4. Toque la tecla INICIO para iniciar la cocción.

Cancelación de una receta

1. En el «menú principal», toque la tecla MIS RECETAS.
2. Seleccione el tipo de comida deseada con el menú MIS RECETAS.
3. Seleccione la receta guardada anteriormente.
4. Toque la tecla PAPELERA para eliminar la receta seleccionada.



5. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar la cancelación de la receta seleccionada (o la tecla ANULAR para anular la operación).

Otras funciones

En el menú de las funciones especiales se recogen algunas funciones como descongelación, fermentación o limpieza...

- En el «menú principal» toque la tecla

OTRAS FUNCIONES .

En algunos modelos algunas funciones no están disponibles.

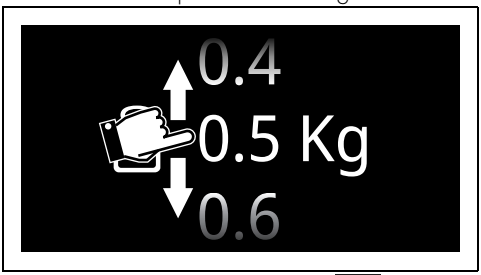
DESCONGELACIÓN POR PESO

Función de descongelación automática. Elija la comida, el aparato define autónomamente el tiempo necesario para la correcta descongelación.

Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función se para inmediatamente y la pantalla muestra el mensaje «Temperatura interna demasiado alta, esperar enfriamiento». Deje enfriar el aparato antes de activar la función.

En la función Descongelación por peso no es posible cambiar la temperatura por defecto (30 °C).

1. Tras haberla pesado, introduzca la comida dentro del aparato.
2. Seleccione DESCONGELACIÓN POR PESO .
3. Seleccione el tipo de alimento que va a descongelar entre las categorías CARNES - PESCADO - PAN - DULCES.
4. Desplace los valores para ajustar el peso del alimento que va a descongelar.



5. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar los ajustes introducidos.
6. Toque la tecla INICIO para iniciar la Descongelación por peso.

Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

Parámetros preprogramados:

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

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

DESCONGELACIÓN POR TIEMPO

Función de descongelación manual. Introduzca el tiempo de descongelación de la comida, al final de la duración programada, la función se interrumpe.

Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función se para inmediatamente y la pantalla muestra el mensaje «Temperatura interna demasiado alta, esperar enfriamiento». Deje enfriar el aparato antes de activar la función.

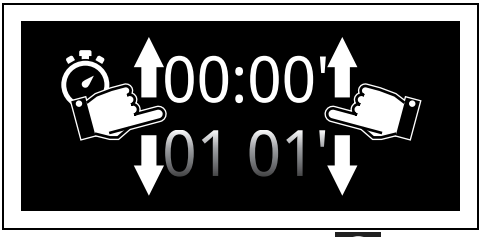
La duración de la Descongelación por tiempo va desde un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 12 horas y 59 minutos.

En la función Descongelación por tiempo no es posible cambiar la temperatura por defecto (30 °C).

1. Tras haberla pesado, introduzca la comida dentro del aparato.
2. Seleccione DESCONGELACIÓN POR TIEMPO .
3. Toque la tecla DURACIÓN DE COCCIÓN o el valor correspondiente.

ES

4. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.



5. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar los ajustes introducidos.
6. Toque la tecla INICIO para iniciar la Descongelación por tiempo.

Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

7. Toque la tecla HOME para salir de la función.

FERMENTACIÓN

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

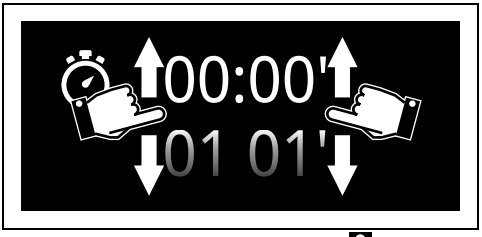
Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función se para inmediatamente y la pantalla muestra el mensaje «Temperatura interna demasiado alta, esperar enfriamiento». Deje enfriar el aparato antes de activar la función.

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

1. Coloque la masa que va a fermentar en el segundo nivel.
2. Seleccione FERMENTACIÓN .
3. Toque la tecla DURACIÓN DE COCCIÓN o el valor correspondiente.

La duración de la Fermentación va desde un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 12 horas y 59 minutos.

4. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.



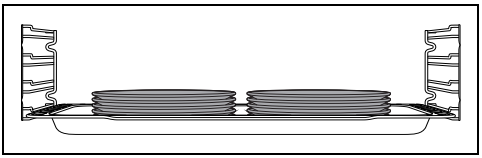
5. Toque la tecla TEMPERATURA o el valor correspondiente.
6. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (desde 25 °C hasta 40 °C).
7. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar los ajustes introducidos.
8. Toque la tecla INICIO para iniciar la Fermentación.

Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

CALIENTAPLATOS

Función para calentar o mantener calientes los platos. Coloque la bandeja en el nivel más bajo y apile los platos que desea calentar.

1. Ponga la bandeja en la primera repisa y en el centro de la misma vuelva a poner los platos a calentar.



No forme pilas considerables de recipientes. Apile como máximo 5/6 platos.

2. Seleccione CALIENTAPLATOS .
3. Toque la tecla INICIO para iniciar la función Calientaplatos.

Si no se ha ajustado de otra forma, la función Calientaplatos tiene una duración máxima de 12 horas y 59 minutos.

Mientras la función está en curso, es posible ajustar:

- la temperatura (desde 40 °C hasta 80 °C);
- la duración de la función;
- una función programada (solo si se ha ajustado una duración distinta a la predeterminada).

Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

MANTENIMIENTO

La función permite mantener calientes los alimentos ya cocinados.

1. Seleccione MANTENIMIENTO.
2. Toque la tecla TEMPERATURA o el valor correspondiente.
3. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (desde 60°C hasta 100°C).
4. Toque la tecla INICIO para iniciar la función Mantenimiento del calor.

Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

SABBATH

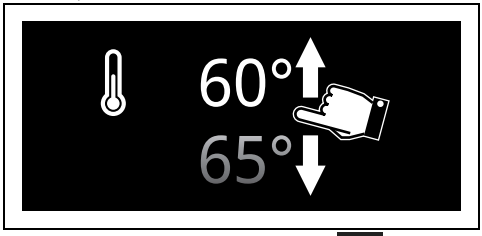
Función que permite cocinar los alimentos respetando las disposiciones en la fiesta del descanso de la religión judía.

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 °C y 150°C.
- Lámpara del horno desactivada, cualquier intervención como la apertura o la activación manual no activa la lámpara.
- Ventilador interno desactivado.
- Indicaciones sonoras desactivadas.

Después de activar la función Sabbath no será posible modificar ningún parámetro. Cuando toque cualquier tecla no ocurrirá nada.

1. Seleccione SABBATH.
2. Toque la tecla TEMPERATURA o el valor correspondiente.
3. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura (desde 60°C hasta 150°C).



4. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar la temperatura seleccionada.
5. Toque la tecla INICIO para iniciar la función Sabbath.

Para interrumpir la función:

- Toque la tecla HOME durante unos 3 segundos (la pantalla vuelve al menú principal).

o

- Toque la tecla ON-OFF durante unos 3 segundos (la pantalla vuelve a mostrar la función).

Ajustes

En caso de interrupción temporal de la corriente, todos los ajustes personales permanecen activos.

Mediante este menú es posible programar la configuración del producto.

- En el «menú principal» toque la tecla AJUSTES (situada en el área inferior 3 a la derecha).

Idioma

Permite seleccionar el idioma de la pantalla.

1. Seleccione Idioma.
2. Desplace los idiomas disponibles hasta seleccionar el idioma deseado.
3. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar el idioma seleccionado.

Mandos bloqueados

Permite que el aparato bloquee automáticamente los mandos después de un minuto de funcionamiento normal sin ninguna intervención del usuario.

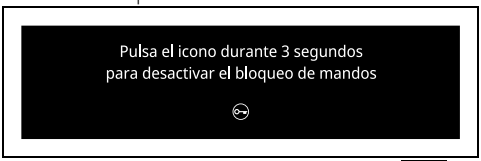
1. Seleccione Mandos bloqueados.
2. Seleccione Sí.
3. Toque la tecla CONFIRMAR para activar el modo Mandos bloqueados.

En el funcionamiento normal se indica mediante el encendido de la luz testigo en el área de información 1.

Para desactivar el bloqueo temporalmente durante una cocción:

4. Toque uno de los valores que se quiere modificar.

En la pantalla aparece un aviso que indica cómo desactivar temporalmente la función Mandos bloqueados.



5. Toque durante 3 segundos el icono .

Show Room (solo para expositores)

Permite al aparato desactivar las resistencias y al mismo tiempo mantener activo el panel de mandos.

En el funcionamiento normal está indicado por el encendido de la luz testigo en el área de información 1.

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

1. Seleccione Show Room.
2. Seleccione On.
3. Toque la tecla CONFIRMAR para activar la función Show Room.

Tonos

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

1. Seleccione Tonos.
2. Seleccione Off.
3. Toque la tecla CONFIRMAR para desactivar el sonido asociado al toque de los símbolos en la pantalla.

Mantenimiento calor

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

El mantenimiento del calor se activa después de 5 minutos del final de la cocción, indicado por una serie de señales acústicas (vea cocción o función acabada).

El mantenimiento del calor está programado en una temperatura fija de 80 °C.

1. Seleccione Mantenim. calor.
2. Seleccione On.
3. Toque la tecla CONFIRMAR para activar la función Mantenimiento calor.

Eco light

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

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

El control manual de encendido/apagado está siempre disponible. Cuando esté disponible, pulse el símbolo para activar o el símbolo para desactivar manualmente la iluminación interna.

La función Eco light está programada de fábrica en On.

1. Seleccione Eco light.
2. Seleccione On.
3. Toque la tecla CONFIRMAR para activar la función Eco light.

Reloj digital

Permite visualizar la hora actual en formato digital.

En caso de interrupción temporal de la corriente, la versión digital permanece activa.

1. Seleccione 12:00 Reloj digital.
2. Seleccione On.

Toque la tecla CONFIRMAR para activar la función Reloj digital.

Formato hora

Activa/desactiva la visualización del reloj en el formato de 12 o de 24 horas.

La función Formato hora está programada de fábrica en 24h.

1. Seleccione 12/24 Formato hora.
2. Seleccione 12h o 24h.
3. Toque la tecla CONFIRMAR para activar el formato de hora deseado.

Función Demo (solo para expositores)

Del mismo modo que la función Show Room, con su activación, después de un determinado tiempo de inactividad, en la pantalla aparece una demostración de las distintas pantallas que ilustran las posibilidades del aparato.

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

1. Seleccione DEMO mode Función Demo.
2. Seleccione On.

ES

3. Toque la tecla CONFIRMAR para activar la Función Demo.

Formato temperatura

Permite ajustar la escala de la temperatura en grados Celsius (°C) o en grados Fahrenheit (°F).

La función Formato temperatura está programada de fábrica en °C.

1. Seleccione °C/°F Formato temperatura.
2. Seleccione °C o °F.
3. Toque la tecla CONFIRMAR para activar el formato de temperatura deseado.

Muestra la hora

Activa/desactiva la visualización del reloj cuando el horno está apagado.

La función Muestra la hora está programada de fábrica en Off.

Si la función Muestra la hora está programada en On, el aparato en stand-by muestra en la pantalla la hora actual en baja luminosidad.

La función Muestra la hora programada en On comporta un mayor consumo de energía del aparato en stand-by.

Solo modelos SmegConnect: si la función Muestra la hora está programada en Off la conectividad se apaga automáticamente con la entrada en stand-by del reloj.

1. Seleccione Muestra la hora.
2. Seleccione On.
3. Toque la tecla CONFIRMAR para activar la visualización de la hora.

Brillo de la pantalla

Permite elegir el nivel de luminosidad de la pantalla.

La función Luminosidad pantalla está programada de fábrica en Alta.

1. Seleccione Luminosidad pantalla.
2. Seleccione entre las opciones Alta - Media - Baja.
3. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar la elección seleccionada.

Restablecer los ajustes

Esta operación restablece todos los ajustes según las condiciones originales programadas de fábrica.

1. Seleccione Restablece ajustes.
2. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar la elección seleccionada.

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.

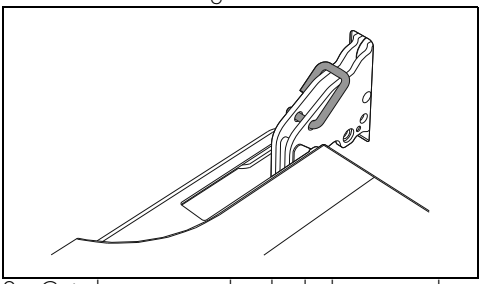
Limpieza de la puerta

Desmontaje de la puerta

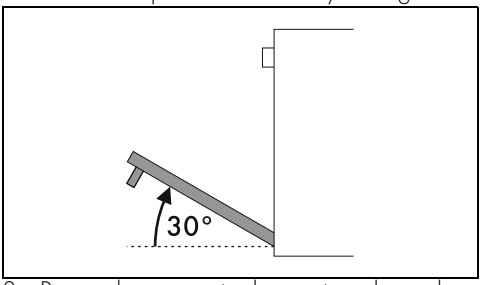
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quite la puerta y colóquela en un trapo.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

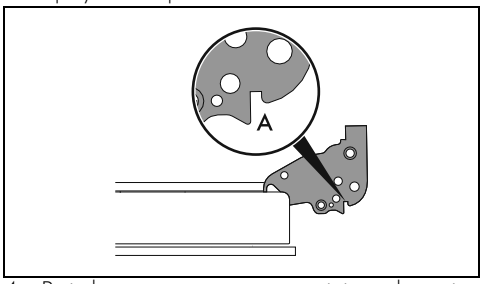
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



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



3. Para volver a montar la puerta coloque las bisagras en las hendiduras correspondientes situadas en el horno asegurándose de que las ranuras **A** se apoyen completamente en las hendiduras.



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

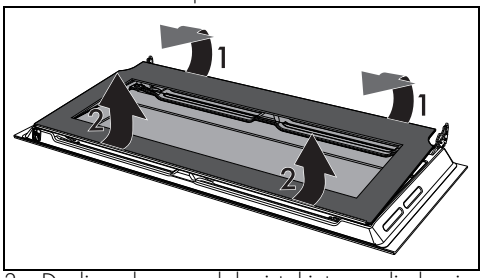
Limpieza de los cristales de la puerta

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

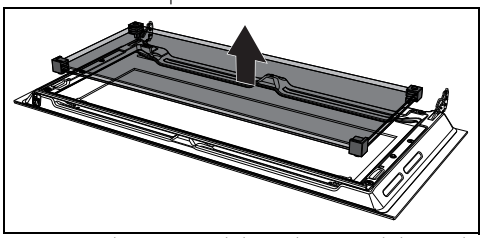
Desmontaje de los cristales interiores

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

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



3. Deslice el grupo del cristal intermedio hacia la parte inferior de la puerta y luego levántelo hacia arriba, siguiendo el movimiento que indican las flechas 2.



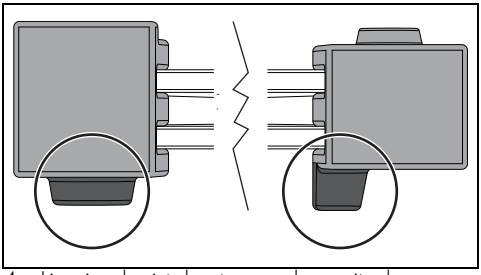
Nota: En algunos modelos, el grupo del cristal

ES

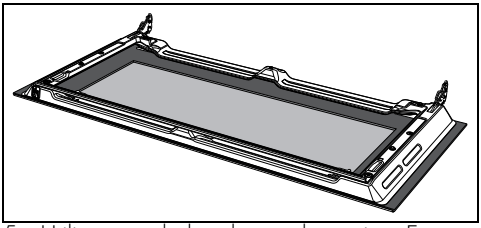
intermedio está compuesto por dos cristales.

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

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

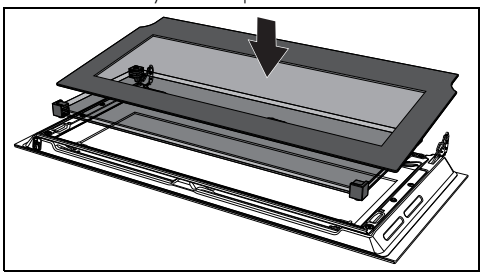


4. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente.

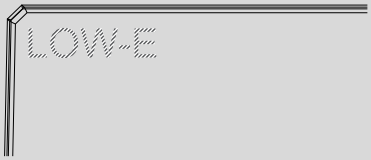


5. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.

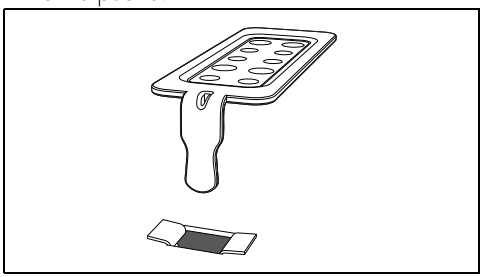
6. Vuelva a introducir el grupo cristal intermedio y recoloque el cristal interior.



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).



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



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;

- 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:

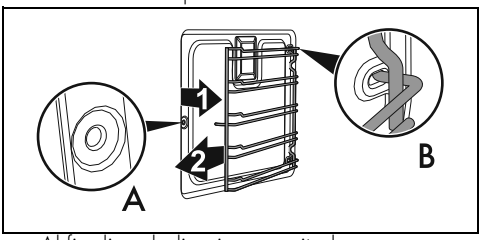
1. deje que se enfríe el aparato;
2. elimine la suciedad del compartimiento de cocción;
3. seque el compartimiento de cocción con un paño suave;
4. deje la puerta abierta el tiempo necesario para que el compartimiento de cocción se seque completamente.

Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

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

Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

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



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

Pirólisis (solo en algunos modelos)

Vea Advertencias generales de seguridad.

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

Operaciones previas

Antes de activar la pirólisis:

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

Ajuste de la pirólisis

1. En el «menú principal» toque la tecla OTRAS FUNCIONES .
2. Desplácese por el menú hacia la izquierda y seleccione la función PIRÓLISIS .

ES

3. Seleccione los ajustes más adecuados para la limpieza automática dentro del compartimiento de cocción:

Duración sugerida de la pirólisis:
- Poco sucio: 2:00
- Suciedad media: 2:30
- Muy sucio: 3:00

4. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar los ajustes seleccionados.

El aparato ya está listo para comenzar el ciclo de limpieza automática.

Mediante la tecla COCCIÓN PROGRAMADA es posible ajustar una hora de final de la función diferida.

5. Toque la tecla INICIO para iniciar la pirólisis.

En caso de que la sonda de temperatura esté introducida en la toma de corriente correspondiente, no se podrá iniciar la pirólisis.
Cada vez que se pulse la tecla INICIO el aparato emitirá una señal de error.

Durante la pirólisis

- No es posible seleccionar ninguna función cuando el bloqueo de la puerta está activo. Es posible en cualquier caso apagar el aparato mediante los mandos correspondientes.
- Los ventiladores producen un ruido más intenso causado por su mayor velocidad de rotación. Se trata de un funcionamiento completamente normal que tiene por objeto favorecer la disipación de calor.
- Pasados 2 minutos desde el inicio de la pirólisis, la puerta se bloquea con un dispositivo que impide cualquier intento de apertura (en la pantalla se muestra el símbolo).

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

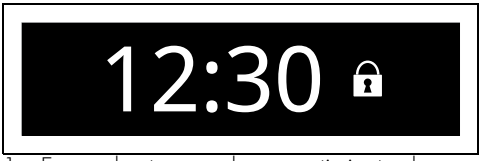
Si el resultado de la pirólisis a la duración mínima no es satisfactorio, se aconseja ajustar un tiempo mayor en los próximos ciclos de limpieza.

Finalización de la pirólisis

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

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

- Al final de la pirólisi, el aparato emite una señal acústica corta.
- La ventilación proseguirá automáticamente durante un período suficiente para evitar sobrecalentamientos de las paredes de los muebles y de la fachada del horno.
- En la pantalla aparece un aviso para indicar que el procedimiento de enfriamiento del compartimiento de cocción está en curso.



1. Espere hasta que el compartimiento de cocción se haya enfriado.

Se recomienda llevar guantes de goma durante estas operaciones.

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

2. Abra la puerta y limpie los restos del interior del horno con un paño húmedo de microfibra.

Mantenimiento especial

Consejos para el mantenimiento de la junta

La junta debe ser blanda y elástica.

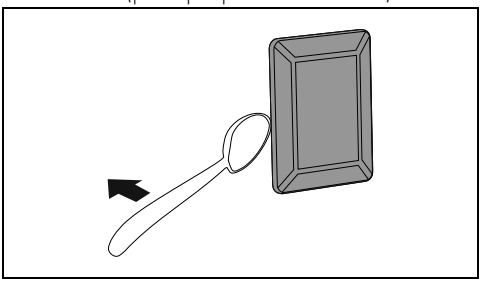
- Para mantener limpia la junta use un estropajo no abrasivo y lávela con agua templada.

Sustitución de la lámpara de iluminación interna

Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

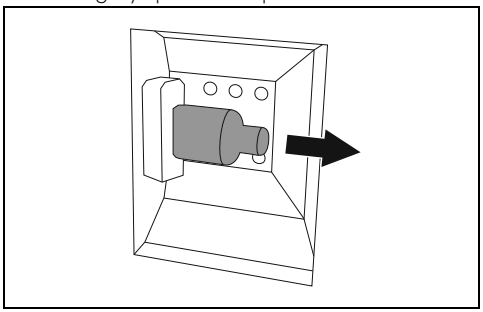
- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.
- Utilice guantes de protección.

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



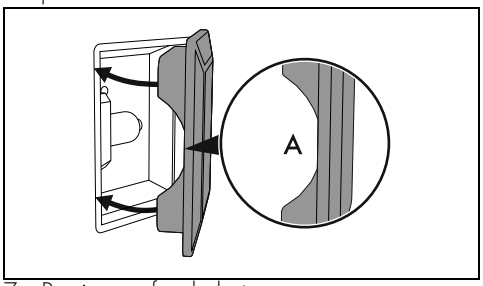
Tenga cuidado para no rayar el esmalte de la pared del compartimiento de cocción.

4. Extraiga y quite la lámpara.



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

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



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

ES

INSTALACIÓN

Conexión eléctrica

Vea Advertencias generales de seguridad.

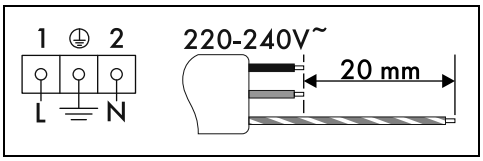
Información general

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 2,5 mm².

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

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

Conexión fija

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

Para los mercados de Australia y Nueva Zelanda:

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

Conexión con enchufe y toma de corriente

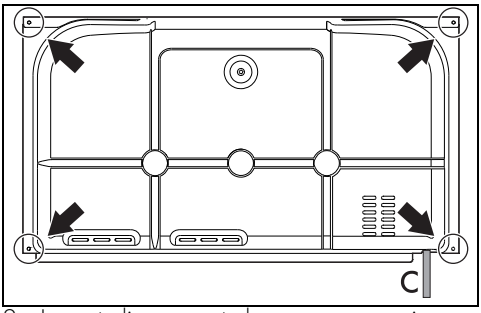
Compruebe que el enchufe macho y la toma de corriente sean del mismo tipo.
Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían causar calentamientos o quemaduras.

Sustitución del cable

Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.

1. Desatornille los tornillos de la carcasa trasera.



2. Levante ligeramente la carcasa superior y quite la carcasa trasera para acceder al terminal de bones.
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.

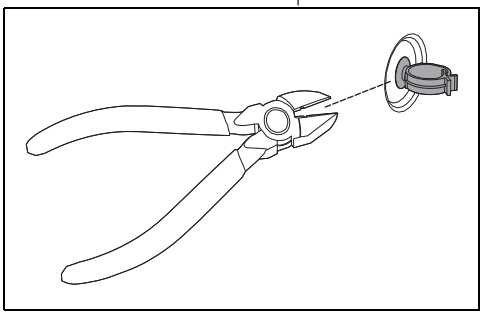
C = Posición del cable de alimentación

Colocación

Vea Advertencias generales de seguridad.

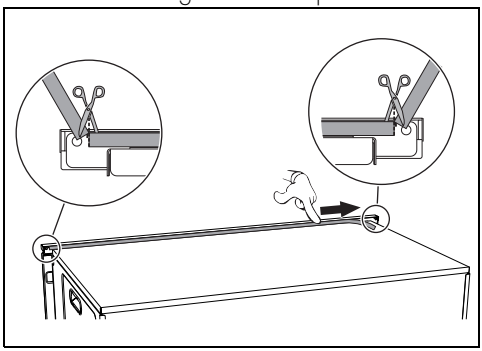
Extracción del gancho trasero

Antes de empotrar el aparato, es necesario quitar el gancho para el cable que se encuentra en la carcasa trasera con unos alicates o una herramienta especial.

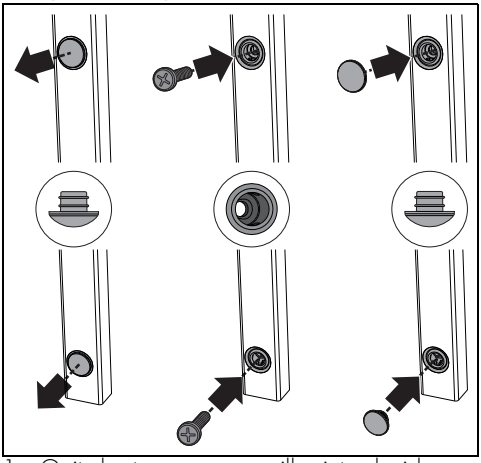


Junta del panel frontal

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

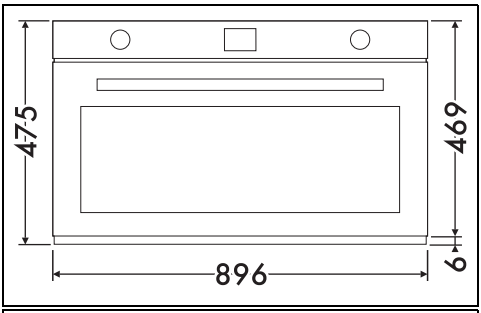


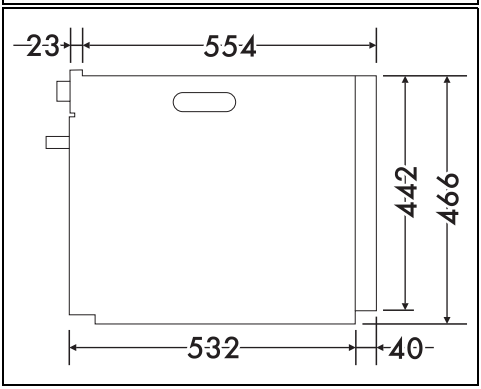
Casquillos de fijación

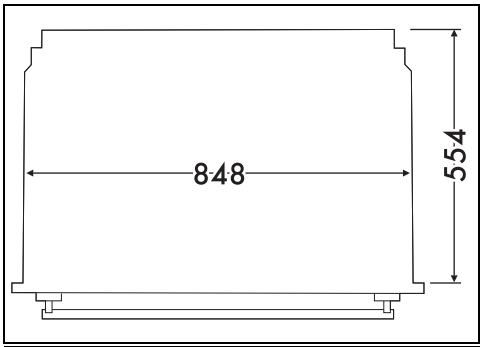


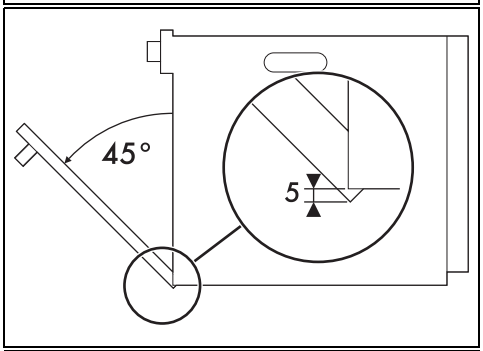
1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.
2. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.
4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.

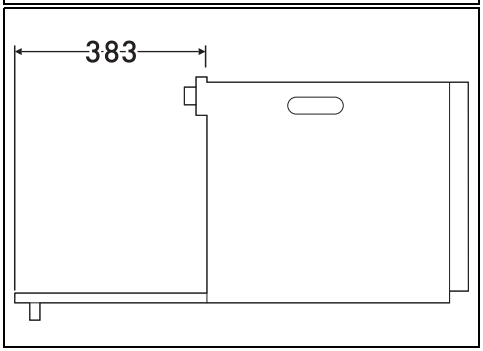
Dimensiones del aparato (mm)



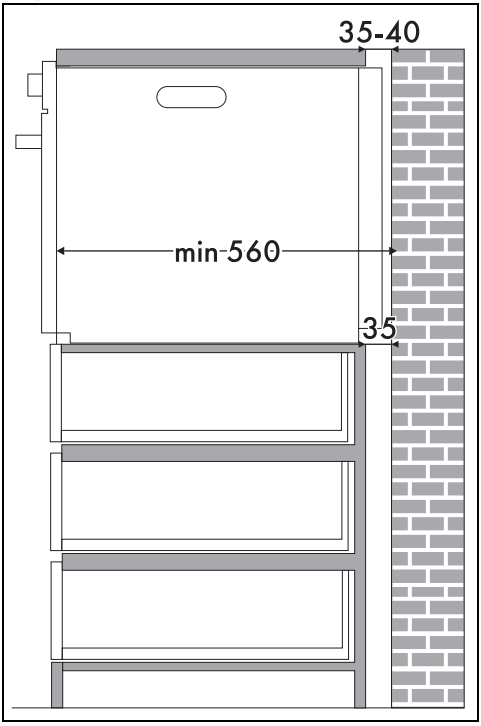




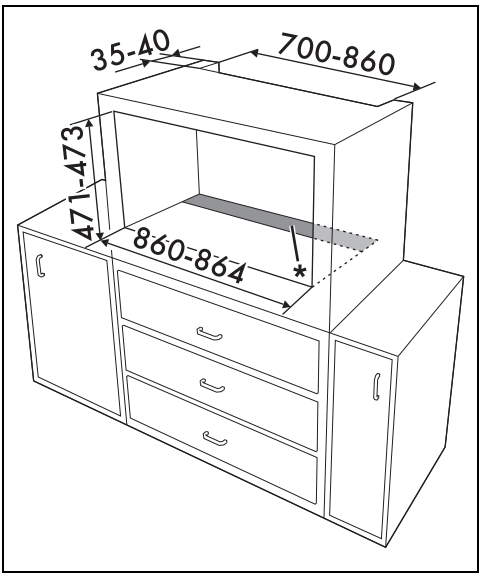


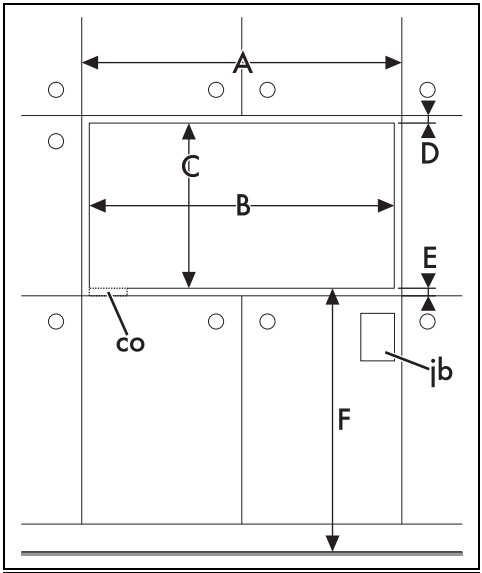


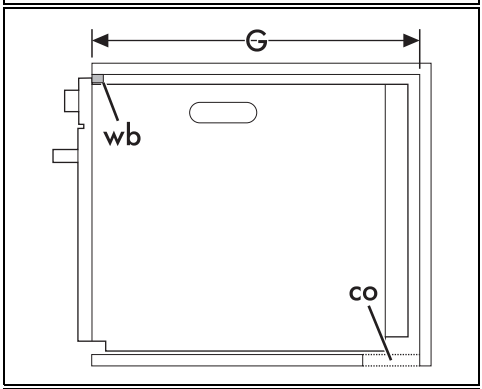
Empotramiento de columna (mm)

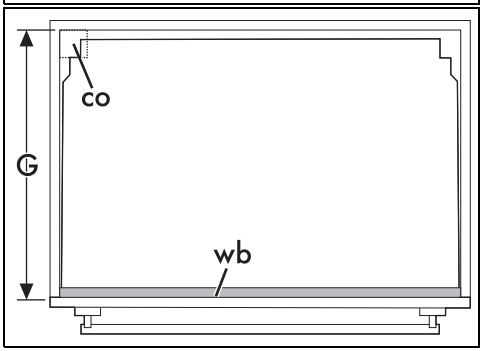


* Asegúrese de que la parte superior/ trasera del mueble tenga una abertura de unos 35-40 mm de profundidad.



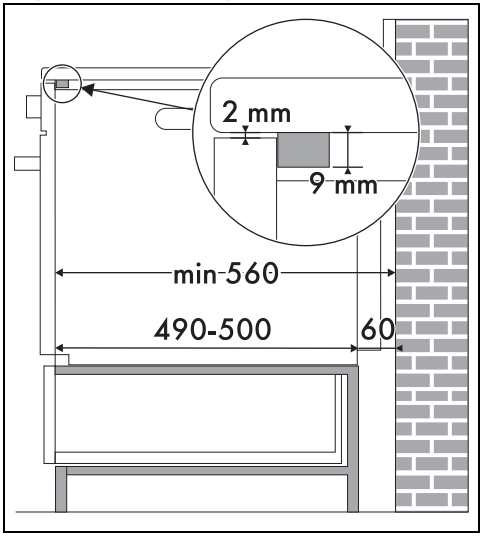




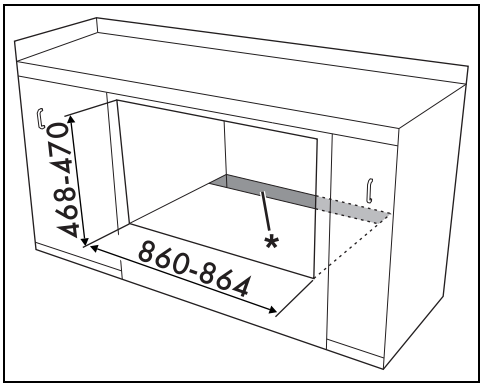


A	mín. 900 mm
B	860 - 864 mm
C	477 - 479 mm
D	9 - 11 mm
E	mín. 5 mm
F	121 - 1105 mm
G	mín. 560 mm
co	Recorte para el cable de alimentación (mín. 6 cm^2)
jb	Caja de las conexione eléctricas

Empotramiento debajo de encimeras (mm)

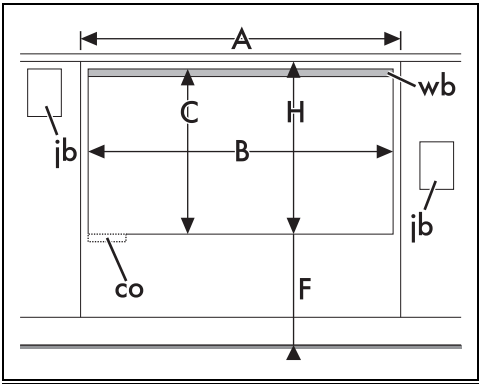


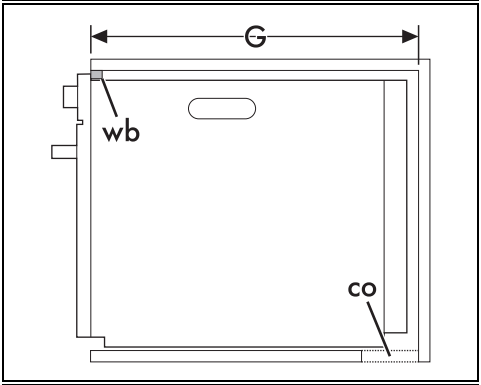
Si se quiere empotrar el aparato debajo de la encimera de trabajo, deberá instalarse una barra de madera para asegurar la utilización de la junta adhesiva pegada en la parte trasera del panel frontal, para evitar cualquier infiltración de agua u otros líquidos.

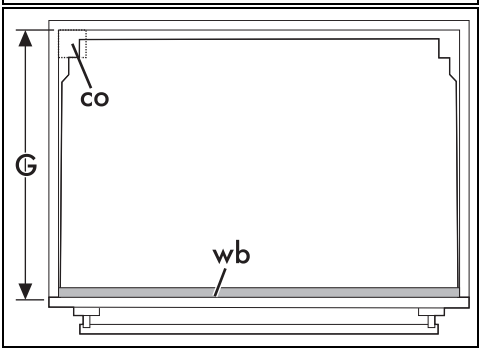


* Es necesario asegurarse de que en la parte inferior/trasera el mueble tenga una abertura de unos 60 mm de profundidad.

ES



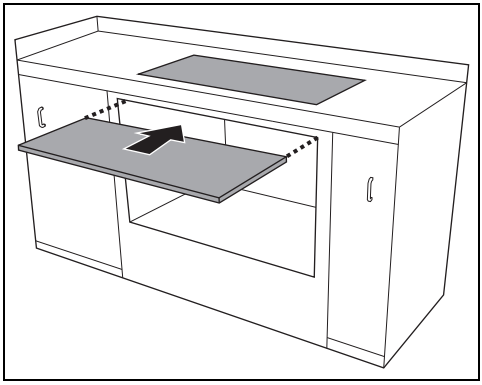


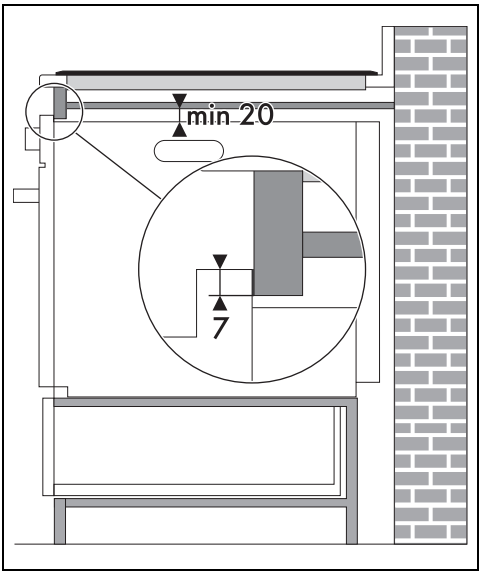


A	mín. 900 mm
B	860 - 864 mm
C	477 - 479 mm
F	121 - 1105 mm
G	mín. 560 mm
H	mín. 477 mm
co	Recorte para el cable de alimentación (mín. 6 cm^2)
jb	Caja de las conexione eléctricas
wb	Barra de madera (recomendada)

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

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





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

ES