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

ADVERTENCIAS

Advertencias generales de seguridad

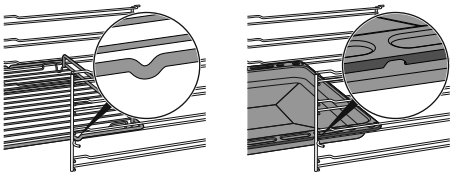
Daños a las personas

- ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso: los niños pequeños deben mantenerse alejados,
- ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso: no toque los elementos que producen el calor.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del horno.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites y que al sobrecalentarse podrían inflamarse. Preste la máxima atención.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Si tuviera que intervenir durante la cocción o al final de la misma, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego ábrala completamente.

- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- Apague el aparato después de su uso.
- NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES CERCA DEL APARATO.
- NO UTILICE AEROSOLES CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.
- NO MODIFIQUE EL APARATO.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- No tire nunca del cable para desenchufar.

Daños al aparato

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos agresivos o corrosivos (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos), ni materiales ásperos o rascadores metálicos afilados, porque pueden rayar la superficie, provocando la rotura del cristal. Emplee, si es preciso, utensilios de madera o plástico.
- No se siente sobre el aparato.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, 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.
- La instalación y las operaciones de asistencia deben ser realizadas por personal formado en el respeto de 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 intervenir en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) asegúrese siempre de llevar 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 2000 metros sobre el nivel del mar.

Para este aparato

- ATENCIÓN: antes de sustituir la lámpara, asegúrese de que el aparato esté apagado para evitar descargas eléctricas.
- No se apoye ni se siente sobre la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos encajados en las puertas.
- No instale ni utilice el aparato al aire libre.

- (solo en algunos modelos) Utilice únicamente la sonda de temperatura suministrada o recomendada por el fabricante .
- Para las cocciones con la función Direct Steam, tenga mucho cuidado de no exceder la capacidad máxima de la cubeta (250 ml).

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 bed and breakfast.



La instalación y utilización de este aparato se permite únicamente en interiores.

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.

ES

Placa de identificación

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

Eliminación



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

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



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

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

Para desechar el aparato:

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

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

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

selectiva.

Embalajes de plástico
Peligro de asfixia

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

Indicaciones para organismos de control europeos

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

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

Datos técnicos de eficiencia energética

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

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

Para ahorrar energía

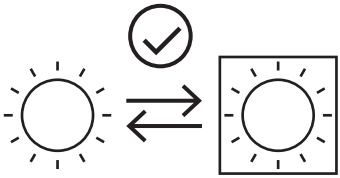
- Precaliente el aparato solamente si la receta lo requiere. La fase de precalentamiento se puede excluir en todas las funciones (vea el capítulo «Fase de precalentamiento»), excepto en las funciones PIZZA (precalentamiento no excluible) y ECO (precalentamiento no existente).
- En todas las funciones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

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

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

Iluminación

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



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

Cómo leer el manual de uso

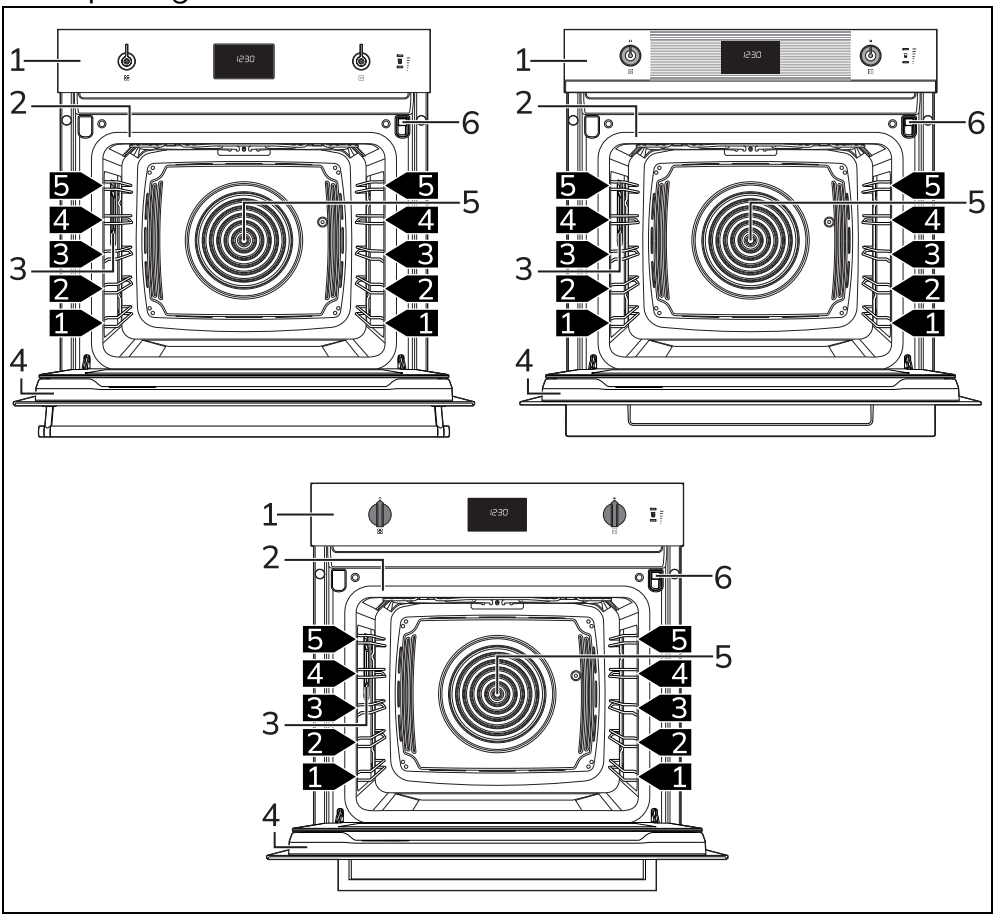
Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencia/Atención

Información/Sugerencia

DESCRIPCIÓN

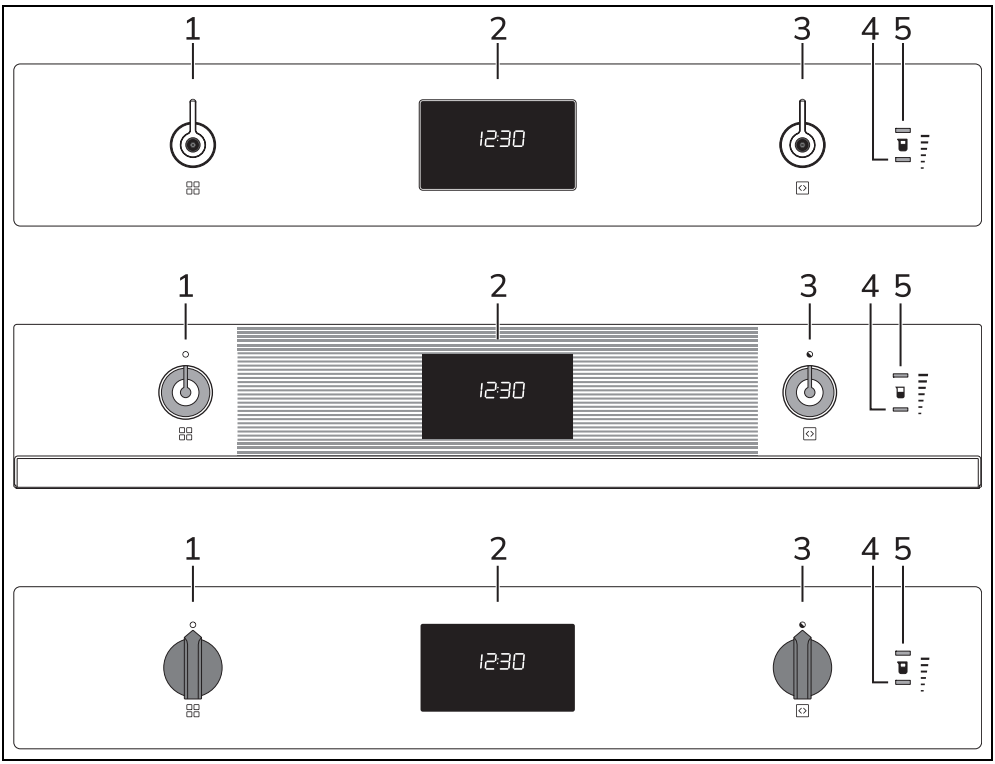
Descripción general



1 Panel de mandos
2 Junta
3 Lámpara
4 Puerta
5 Ventilador
6 Cajón de carga
1,2,3.. Nivel del bastidor

ES

Panel de mandos



1 Mando de las funciones

Con este mando es posible:

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

Gire el mando de las funciones a la posición 0 para terminar de inmediato una posible cocción.

2 Programador digital

Muestra la hora actual, el minutero, la función, el posible porcentaje de vapor, la potencia y la temperatura de cocción seleccionadas y el tiempo posiblemente asignado.

3 Mando de la temperatura

Con este mando es posible configurar:

- la temperatura de cocción;
- la duración de una función;
- las cocciones programadas;
- la hora actual.

4 Piloto de nivel mínimo

Se enciende para indicar que el líquido dentro del depósito ha alcanzado el nivel mínimo para una función con vapor asistido.

5 Piloto de nivel máximo

Se enciende para indicar que el líquido dentro del depósito ha alcanzado el nivel máximo para una función con vapor asistido.

Otras partes

Guías de posicionamiento

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

Ventilador de enfriamiento

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

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

Iluminación interior del horno

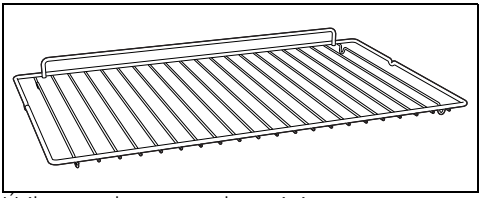
- La iluminación interior del horno se activa al seleccionar cualquier función

de cocción, excepto la función ECO.
- La iluminación interior del horno permanece desactivada durante la ejecución de las funciones especiales dEFr - PrOy - SAbb y las funciones de limpieza CLEA - PYro (según los modelos).
- Cuando se abre la puerta, se enciende la iluminación interior del horno, excepto con la función SAbb. La iluminación se apaga inmediatamente al cerrar la puerta.
- Cuando la puerta está abierta no es posible apagar la iluminación interna.

Accesorios

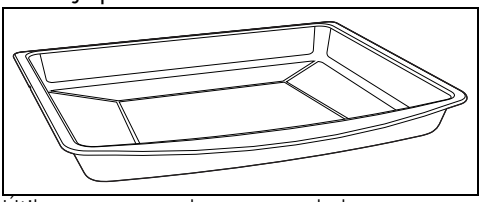
- Algunos modelos no tienen todos los accesorios.
- Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.
- Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados.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

Rejilla



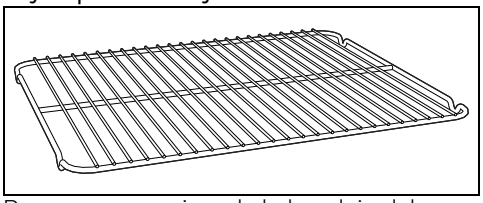
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Bandeja profunda



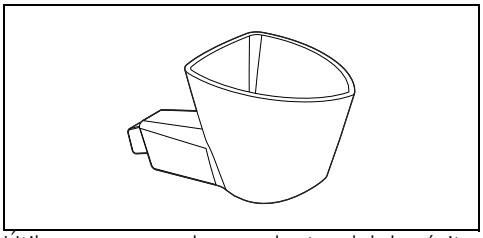
Útil para recoger las grasas de los alimentos colocados en la rejilla de arriba y para la cocción de pasteles, pizzas, dulces, galletas...

Rejilla para bandeja



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

Embudo



Útil para cargar el agua dentro del depósito.

Ventajas de la cocción asistida por vapor

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

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

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

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

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

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

ES

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,

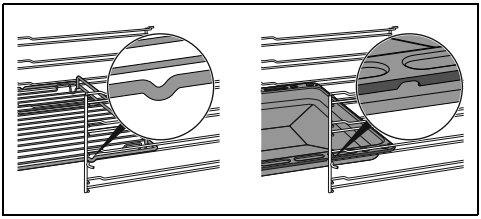
- ventile el local;
- márchese del lugar.

Uso de los accesorios

Rejillas y bandejas

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

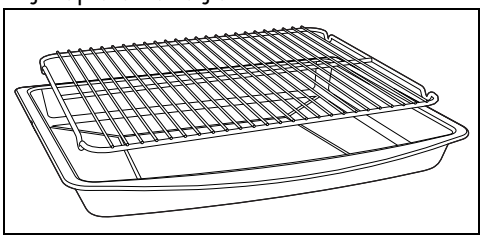
- Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden la extracción accidental de la rejilla deben orientarse hacia abajo y hacia la parte posterior del compartimiento de cocción.



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

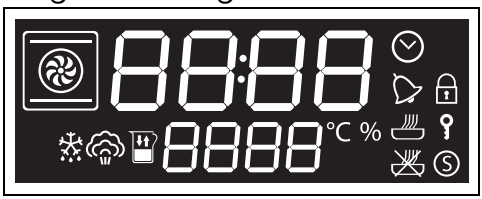
Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez para quitar los posibles residuos de fabricación.

Rejilla para bandeja



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

Programador digital



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

- Piloto del reloj
- Piloto del minutero
- Piloto de la cocción
- Piloto de la cocción programada
- Piloto del bloqueo de la puerta (solo en modelos pirolíticos)
- Piloto del bloqueo de los mandos
- Piloto del Show Room
- Piloto de la descongelación
- Piloto del vapor
- Piloto del nivel del depósito
- °C Piloto de la temperatura
- % Piloto del porcentaje del vapor

Primer uso

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

En el primer uso, o tras una interrupción prolongada de la corriente, el aparato muestra en la pantalla el mensaje 0:00 intermitente. Para poder empezar cualquier cocción es necesario seleccionar la hora actual.

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

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

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

Interpretación de los símbolos de las funciones con vapor asistido

Cuando se selecciona una función con vapor asistido (de cocción, especial o limpieza), los pilotos del aparato indican lo siguiente:

1. En la pantalla parpadea el piloto para recordar que hay que comprobar que haya agua (o detergente) en el depósito.
2. En el panel de control:

- los pilotos están apagados : el depósito está vacío;
- está encendido solo un piloto : el depósito contiene al menos una cantidad mínima de agua o detergente;
- ambos pilotos están encendidos : el depósito está lleno.

Para poner en marcha las funciones que utilizan el vapor asistido (cocción, especial o limpieza) siempre hay que pulsar el mando de las funciones.

Uso del horno

Vea Advertencias generales de seguridad.

Cocción tradicional

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

1. Gire el mando de las funciones a la derecha o a la izquierda para seleccionar la función deseada (por ejemplo, “**VENTILADO** ”).
2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para programar la temperatura deseada (por ejemplo, “200 °C”).

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

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



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

Fase de precalentamiento

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

Esta fase está indicada por el parpadeo del

ES

piloto .

Es posible saltar la fase de precalentamiento pulsando el mando de la temperatura durante unos segundos.

Al finalizar el precalentamiento, el piloto permanece fijo, parpadea el símbolo del interior del horno y se activa una señal acústica.

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

o

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

Cocción temporizada

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

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

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

En la pantalla parpadean los números 00:00.



2. En el plazo de 3 segundos gire el mando de la temperatura para modificar la temperatura

o

3. Gire el mando de la temperatura para programar la duración de la cocción (desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo, “25 minutos”).



4. Espere 3 segundos.

El piloto deja de parpadear, se enciende el símbolo y se pone en marcha la cocción temporizada.

Al concluir la cocción, en la pantalla se muestra el mensaje StOP parpadeante y se activa una señal acústica que se puede desactivar mediante la apertura de la puerta o pulsando/girando uno de los dos mandos.



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

Para cancelar una cocción temporizada

1. Pulse el mando de la temperatura.

En la pantalla parpadea el piloto .

2. En el plazo de 3 segundos, gire el mando de la temperatura en sentido contrario a las agujas del reloj y ponga a cero la duración de la cocción.
3. Espere 3 segundos o pulse el mando de la temperatura para salir de la función cocción temporizada y volver a ver la hora actual.

Cocción programada

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

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

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

En la pantalla 00:00 parpadean los números.



2 En el plazo de 3 segundos, gire el mando de la temperatura para programar la duración de la cocción (desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo, «25 minutos»).



3. Pulse el selector de la temperatura.

En la pantalla aparece parpadeando la hora sugerida para una cocción inmediata.

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

4. En el plazo de 3 segundos, gire el mando de la temperatura para programar la hora de finalización de la cocción (por ejemplo, «13:15»).



5. Espere 3 segundos.

El piloto parpadea y el aparato permanece a la espera de la hora de inicio programada.



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

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



Para cancelar una cocción programada

1. Pulse el selector de la temperatura.

En la pantalla parpadea el testigo .

2. En el plazo de 3 segundos, gire el mando de la temperatura en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario para programar una nueva cocción temporizada.

De este modo, se ha cancelado la cocción programada.

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

ES

Temporizador minutero durante una cocción

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

No se puede programar un minutero durante una cocción si previamente se ha programado una cocción temporizada.

1. Tras seleccionar una función y una temperatura de cocción, pulse 2 veces el mando de la temperatura.

En la pantalla aparecen las cifras 00:00 y el piloto parpadea.



Se puede programar un minutero también cuando se está llevando a cabo la cocción.

2. En el plazo de 3 segundos, gire el mando de la temperatura para programar la duración del minutero (desde 1 minuto hasta 13 horas).
3. Espere 3 segundos.

El piloto deja de parpadear y se pone en marcha el minutero.

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

Las cifras 00:00 y el piloto parpadean.

5. Gire el mando de la temperatura para seleccionar un nuevo minutero o bien pulse el mando de la temperatura para desactivar la señal acústica y salir del minutero durante una cocción.

Unos segundos después aparece la hora actual en la pantalla y prosigue la cocción en curso.

Para cancelar un minutero durante una cocción

1. Durante la cocción, pulse 2 veces el mando de la temperatura.

En la pantalla parpadea el piloto.

2. En el plazo de 3 segundos, gire el mando de la temperatura en sentido contrario a las agujas del reloj y ponga a cero el minutero.
3. Espere 3 segundos para salir de la función Minutero durante una cocción.

Listado de las funciones de cocción tradicionales

En algunos modelos no todas las funciones están presentes.

ESTÁTICO

Cocción tradicional adecuada para la preparación de una comida cada vez. Ideal para cocinar asados, carnes grasas, pan y pasteles rellenos.

VENTILADO

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

TERMO-VENTILADO

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

GRILL

Permite obtener óptimos resultados a la parrilla y en gratinados. Utilizado al final de la cocción, confiere un dorado uniforme a las comidas.

GRILL VENTILADO

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

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.

ECO

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

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

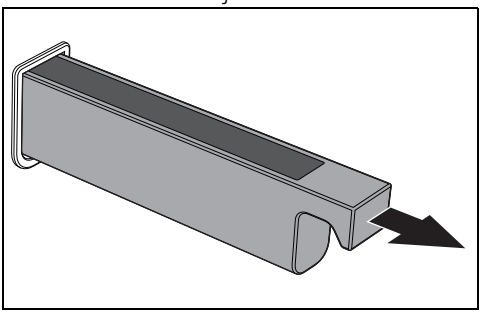
En la función ECO los tiempos de cocción (y de un eventual precalentamiento) son más largos y pueden depender de la cantidad de alimentos introducidos en el compartimiento de cocción.

La función ECO es una función de cocción delicada y se recomienda para cocciones que no requieran temperaturas superiores a 210 °C; para cocciones a temperaturas más elevadas se recomienda elegir otra función.

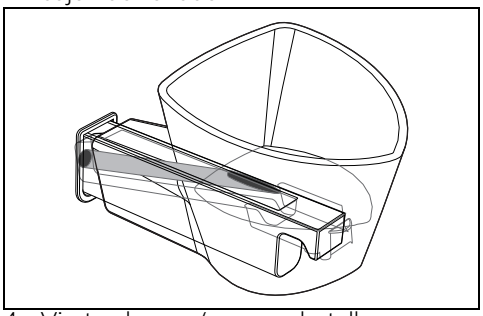
Cocciones con vapor asistido

Llenado del depósito

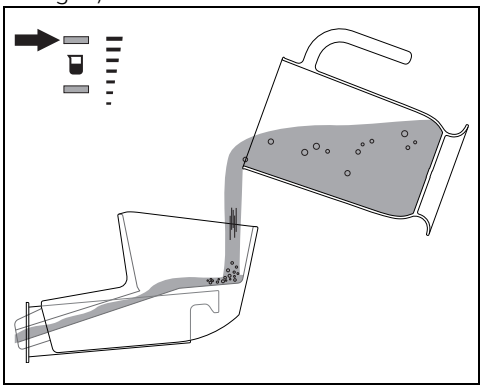
1. Gire el mando de las funciones hasta una función de vapor asistido + para ver los pilotos de nivel .
2. Abra la puerta y saque el cajón de llenado de su alojamiento.



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



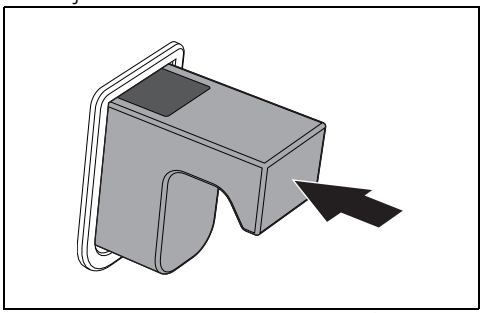
4. Vierta el agua (con una botella o una jarra graduada) hasta que se encienda el piloto de nivel máximo (el depósito contiene aproximadamente 800 ml de agua).



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

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

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



Si hay demasiada agua en el depósito, el

ES

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

6. Cierre la puerta.

Cocción con vapor asistido (inicio rápido)

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

1. Seleccione la función Vapor asistido + con el mando de las funciones.

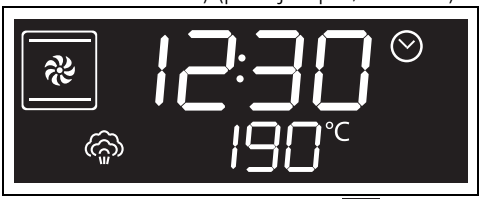


2. Mientras parpadean los pilotos + + , pulse de nuevo el mando de la temperatura para poner en marcha la cocción con vapor asistido.

El inicio rápido se programa en el porcentaje del vapor asistido 40%.

Cocción con vapor asistido

1. Seleccione la función Vapor asistido + con el mando de las funciones.
2. Gire el mando de la temperatura para ajustar la temperatura de cocción (de 100°C a 250°C) (por ejemplo, “190°C”).



3. Mientras parpadea el piloto °C, pulse el mando de la temperatura.
4. Gire el mando de la temperatura para programar la duración de la cocción (desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo, “35 minutos”).



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

5. Mientras parpadea el piloto , pulse el mando de la temperatura.
6. Gire el mando de la temperatura para programar el tipo de cocción con vapor asistido (40% o 20%).

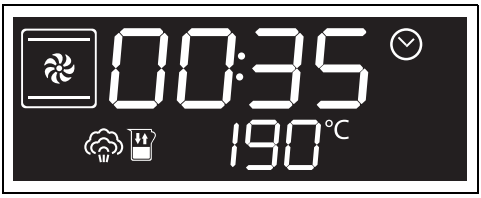


Función Vapor asistido 40%: Es especialmente indicada para la cocción de pescados y carnes con un alto contenido de grasas, ya que el vapor las disuelve y el alimento queda suave, más digerible y bien dorado en superficie.

Función Vapor asistido 20%: Se recomienda utilizar la cocción con vapor asistido solo en los primeros 5'-10' y luego pasar a la función correspondiente sin vapor para completar la cocción. Esta función es indicada también para preparaciones de productos rebozados con huevo y pan rallado, porque el rebozado queda más crujiente, como si estuviera frito, pero más digerible.

7. Pulse el mando de la temperatura.
8. Mientras parpadean los pilotos + + , pulse de nuevo el mando de la

temperatura para poner en marcha la función.



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

Vaciado del depósito

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

Después de realizar la cocción:

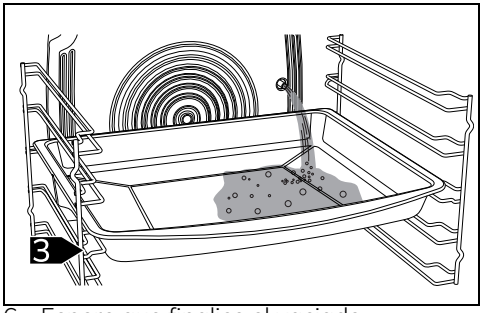
1. Abra la puerta.
2. Coloque la bandeja profunda en el tercer nivel desde abajo. Empújela hasta la pared trasera del interior del horno.
3. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función Vaciado del depósito.



4. Pulse el mando de la temperatura para confirmar la función.
5. Pulse de nuevo el mando de la temperatura para iniciar la función.



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



6. Espere que finalice el vaciado (compruebe que ambos pilotos de nivel estén apagados).
7. Al final, vuelva a colocar el mando de las funciones en la posición 0.

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

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

8. Vacíe el agua que contiene la bandeja profunda.

Atención: el agua podría estar muy caliente.

Este agua no se puede utilizar para otras cocciones.

Secado después de las funciones con vapor

La cocción con vapor genera mucha humedad dentro del compartimento de cocción. Este es un fenómeno completamente normal que no compromete el correcto funcionamiento del aparato.

Al final de cada cocción:

1. deje que se enfríe el aparato;
2. seque cuidadosamente el compartimento de cocción y los accesorios utilizados con un paño suave o papel absorbente;
3. deje la puerta abierta el tiempo necesario para que el compartimiento de cocción se seque completamente.

ES

Listado de las funciones de cocción asistida por vapor



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



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

VAPOR ASISTIDO 20%



Se aporta vapor por pequeños impulsos. Se recomienda para la cocción de dulces y productos de panificación (pan, focaccia, etc.), donde la cantidad de vapor debe ser mínima para que el alimento pueda perder su propia humedad y cocerse internamente. El vapor facilita la fermentación en los primero minutos de cocción, creando una superficie lustrosa y crujiente.

VAPOR ASISTIDO 40%



El aporte de vapor es constante durante toda la cocción y se recomienda para cocciones largas de carnes, pescados, timbales, lasañas, etc.

Consejos para la cocción

Consejos generales

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

Consejos para cocinar carnes

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

Consejos para las cocciones con Grill

- El asado de carnes al grill puede realizarse con el horno en frío, o bien precalentado si se desea cambiar el tipo de asado.
- Para la función Grill ventilado (si está disponible) se recomienda precalentar el horno antes de asar.
- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.
- En la función Grill se aconseja ajustar la temperatura en el valor más alto para optimizar la cocción.

Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de la cocción dependen de la calidad y la textura de la masa.
- Para controlar si el dulce está hecho por dentro: al final de la cocción introduzca un palillo en el punto donde haya subido más. Si la masa no se pega al palillo, el dulce está hecho.
- Si el dulce se desinfla al sacarlo del horno, en la cocción siguiente disminuya la temperatura programada en aproximadamente 10°C seleccionando eventualmente un tiempo de cocción mayor.

Consejos para las cocciones en dos niveles:

- Hacen falta 2 rejillas (pueden solicitarse

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

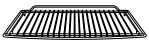
Recomendaciones para las cocciones con vapor
- Para productos de panificación (pan, focaccia, etc.), donde el vapor es útil en los primeros minutos de cocción, se recomienda programar la función vapor durante los primeros 5-10 minutos y luego cambiar a la función Ventilado hasta completar la cocción.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

Consejos para la descongelación y la fermentación
- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera rejilla del horno.
- Evite que los alimentos se superpongan unos encima de otros.
- Para descongelar la carne, utilice una rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja puesta en el primer nivel. De esta forma, los alimentos no estarán en contacto con el líquido de descongelación.
- Las partes más delicadas pueden cubrirse con una película de aluminio.
- Para una buena fermentación, coloque en el fondo del horno un recipiente con agua.

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

ES

Guía resumida de los accesorios


Rejilla

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

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

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

Utilice la función TERMOVENTILADO y/o BASE TERMOVENTILADA .


Bandeja profunda

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

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

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

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


Rejilla para bandeja

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

Descubra las recetas

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

Indicaciones para los Organismos de vigilancia

Fan forced mode

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

Vea el apartado «Para ahorrar energía

» del capítulo ADVERTENCIAS.

Conventional heating mode

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

Vea el apartado «Para ahorrar energía

» del capítulo ADVERTENCIAS.

Temporizador

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

1. Con el mando funciones en la posición 0, pulse el mando de la temperatura.

En la pantalla aparecen las cifras 0:00 y el piloto parpadea.

2. En el plazo de 3 segundos, gire el mando de la temperatura para programar la duración del temporizador (desde 1 minuto hasta 13 horas).
3. Espere 3 segundos.

El piloto deja de parpadear y se pone en marcha el temporizador.

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

Fin del temporizador

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

Los números 0:00 y el piloto parpadean.

2. Gire el mando de la temperatura para seleccionar un temporizador adicional.

o

3. Pulse el mando de la temperatura para desactivar la señal acústica y salir de la función temporizador.

Después de unos segundos, la hora actual aparece en la pantalla.

Para cancelar un temporizador

1. Pulse el mando de la temperatura.

En la pantalla parpadea el piloto .

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

Funciones especiales

1. Gire el mando de las funciones hasta que aparezca el siguiente mensaje en la pantalla.



2. Pulse el mando de la temperatura para entrar en el menú de las funciones especiales.

Para las funciones CLEA / Pyro dESC (según los modelos) y consulte el apartado Funciones especiales de limpieza.

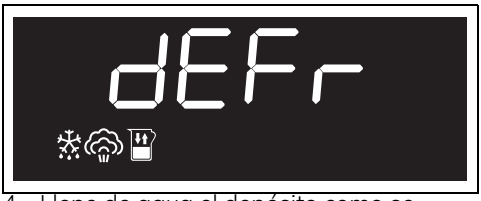
Descongelación con vapor asistido

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

1. Introduzca la comida a descongelar en el interior del horno.
2. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función Descongelación con vapor asistido.



3. Pulse el mando de la temperatura para confirmar la función.

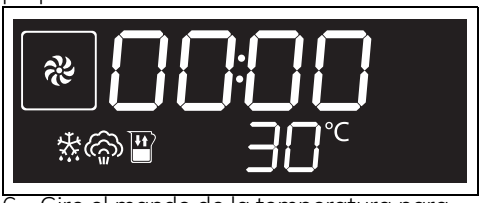


4. Llene de agua el depósito como se describe en el apartado 2 del capítulo “Llenado del depósito”.

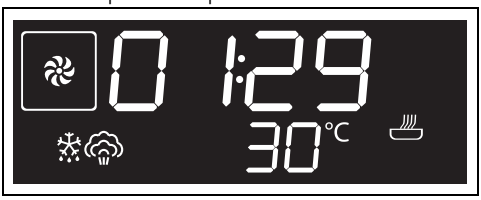
Utilice agua del grifo fresca no demasiado calcárea, agua ablandada o agua mineral sin gas.

5. Al finalizar el llenado del depósito, pulse el mando de la temperatura para empezar a programar los parámetros para la descongelación.

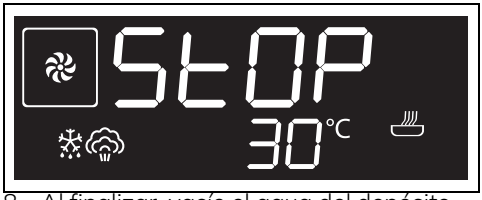
En la pantalla aparecen los números 0:00 y los pilotos y parpadean.



6. Gire el mando de la temperatura para programar la duración de la descongelación (desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo, “1:30”).
7. Espere 3 segundos o pulse el mando de la temperatura para activar la función.



Al finalizar, en la pantalla se muestra el mensaje StOP parpadeando y se activa una señal acústica que se puede desactivar mediante la apertura de la puerta o pulsando/girando uno de los dos mandos.



8. Al finalizar, vacíe el agua del depósito en la bandeja colocada en el tercer nivel como se describe en el capítulo “Vaciado del depósito”.
9. Espere que finalice el flujo.
10. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

Este agua no se puede utilizar para otras cocciones.

11. Vacíe el agua que contiene la bandeja profunda.

Fermentación

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

1. Coloque la masa que va a fermentar en el segundo nivel.
2. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función de fermentación.



3. Pulse el mando de la temperatura para confirmar la función.
4. Espere 3 segundos para poner en marcha la función o pulse el mando de la temperatura para realizar posibles ajustes de duración de la función, hora de finalización de la misma, etc.



ES

5. Cuando termine, gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

Sabbath

Con esta función el aparato se comporta de forma especial:

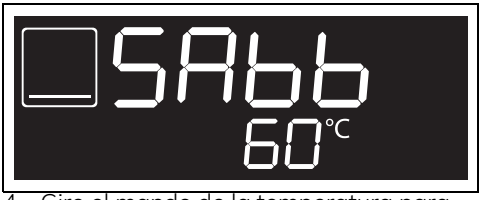
- La cocción puede proseguir durante un máximo de 73 horas, no es posible programar ninguna duración de cocción.
- No se realizará ningún tipo de precalentamiento.
- La temperatura de cocción seleccionable varía entre 60-150 °C.
- Lámpara del horno desactivada, cualquier intervención como la apertura (cuando la hay) o la activación manual mediante el mando no activa la lámpara.
- Ventilador interno desactivado.
- Luz de los mandos e indicaciones sonoras desactivadas.

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

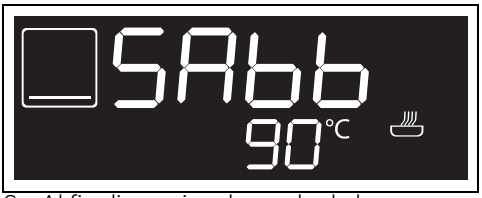
1. Introduzca la comida en el horno.
2. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función Sabbath.



3. Pulse el mando de la temperatura para confirmar la función.



4. Gire el mando de la temperatura para programar la temperatura de cocción (por ejemplo, “90 °C”).
5. Pulse el mando de la temperatura para iniciar la función.

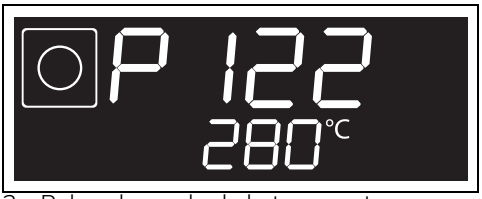


6. Al finalizar, gire el mando de las funciones a la posición 0 para terminar la cocción.

PIZZA

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

1. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función Pizza.



2. Pulse el mando de la temperatura para confirmar la función.
3. Espere 3 segundos para iniciar la función o pulse el mando de la temperatura para introducir posibles ajustes de temperatura, duración de la cocción, hora de fin de cocción, etc.



La cocción está precedida por una fase de precalentamiento que permite que el

aparato alcance la temperatura de cocción con mayor rapidez.
Esta fase está indicada por el parpadeo del piloto .

Al final del precalentamiento el piloto permanece fijo y se activa una señal acústica que indica que se puede hornear el alimento.

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

Al concluir la cocción, en la pantalla se muestra el mensaje StOP parpadeante y se activa una señal acústica que se puede desactivar mediante la apertura de la puerta o pulsando/girando uno de los dos mandos.
Para continuar con la cocción de otras pizzas, después de desactivar la señal acústica:

- pulse de nuevo el mando de las funciones para iniciar la función.

o

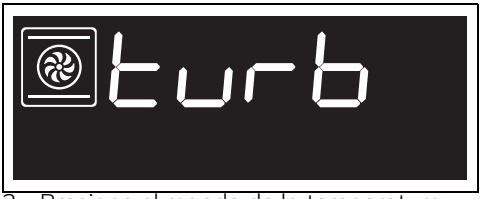
- gire el mando de las funciones para programar una nueva duración de la cocción y poner de nuevo en marcha la función.

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

TURBO

Permite una rápida cocción en varios niveles sin mezclar los aromas. Ideal para alimentos de grandes volúmenes o que requieren cocciones intensas.

1. Después de haber entrado en el menú de las funciones especiales, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función TURBO.



2. Presione el mando de la temperatura para confirmar la función.
3. Espere 3 segundos para iniciar la función o pulse el mando de la temperatura para introducir los eventuales ajustes de temperatura, duración de la cocción, hora de fin de cocción...



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

Al final del precalentamiento la luz testigo permanece fija y se activa una señal acústica que indica que se puede introducir la comida en el compartimiento de cocción.

Es posible saltar la fase de precalentamiento presionando el mando de la temperatura durante algunos segundos.

Al final de la cocción, en la pantalla aparece la palabra StOP parpadeante e interviene una señal acústica que puede desactivarse abriendo la puerta o presionando/rotando uno de los dos mandos.

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

Vaciado del depósito

Este procedimiento es útil para sacar agua o detergente del circuito hidráulico.

5. Abra la puerta.
6. Coloque la bandeja profunda en el tercer nivel desde abajo. Empújela hasta la pared trasera del interior del horno.
7. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función Vaciado del depósito.



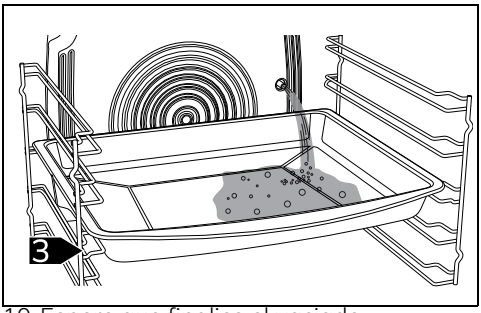
8. Pulse el mando de la temperatura para confirmar la función.

ES

9. Pulse de nuevo el mando de la temperatura para iniciar la función.



El agua (o el detergente) empieza a fluir por el tubo de desagüe, colocado en el lado derecho del deflector.



10. Espere que finalice el vaciado (compruebe que ambos pilotos de nivel estén apagados).
11. Pulse el mando de la temperatura para detener temporalmente la función de vaciado.

Es posible interrumpir/reanudar el flujo de vaciado pulsando el mando de las funciones.

12. Vuelva a colocar el mando de las funciones en la posición 0.
13. Vacíe el agua (o el detergente) que contiene la bandeja profunda.

Ajustes

1. Gire el mando de las funciones hasta que aparezca en la pantalla el siguiente mensaje.



2. Pulse el mando de la temperatura para entrar en el menú ajustes.

Hora actual

Después de entrar en el menú de los ajustes, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función Hora actual.



1. Pulse el mando de la temperatura para empezar a ajustar la hora actual (por ejemplo, “12:30”).

Durante este procedimiento, parpadean el piloto y los símbolos .



2. Gire el mando de la temperatura para seleccionar la hora actual.



3. Pulse el mando de la temperatura para configurar la hora actual y pasar a seleccionar los minutos.



4. Gire el mando de la temperatura para seleccionar los minutos de la hora actual.



5. Pulse el mando de la temperatura para finalizar el ajuste.



6. Gire el mando de la temperatura para seleccionar un nuevo ajuste o espere 10 segundos.

Bloqueo de los mandos (seguridad infantil)

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

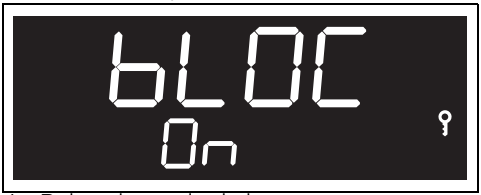
1. Después de entrar en el menú de los ajustes, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función Bloqueo de los mandos.



2. Pulse el mando de la temperatura para confirmar.

El piloto parpadea.

3. En el plazo de 10 segundos gire el mando de la temperatura para activar la función Bloqueo de los mandos.



4. Pulse el mando de la temperatura para confirmar.
5. Gire el mando de la temperatura para seleccionar un nuevo ajuste.

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

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

Para desactivar el bloqueo temporalmente durante una cocción, mantenga pulsado el mando de la temperatura durante 5 segundos. Un minuto después del último ajuste el bloqueo vuelve a activarse.

Show Room (solo para expositores)

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

1. Después de entrar en el menú de los ajustes, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función Show Room.



2. Pulse el mando de la temperatura para confirmar.
3. Gire el mando de la temperatura para activar la función Show Room.



4. Pulse el mando de la temperatura para confirmar o espere 10 segundos.

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

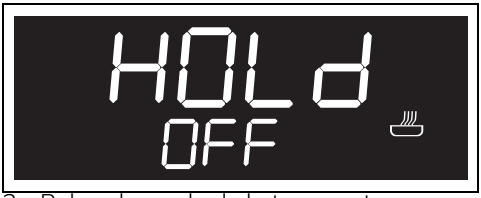
Para utilizar normalmente el aparato es necesario poner en OFF esta función.

ES

Mantenimiento calor

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

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



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



4. Pulse el mando de la temperatura para confirmar.

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

Dureza del agua

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

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

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



2. Pulse el mando de la temperatura para confirmar.
3. El mando de la temperatura para ajustar la dureza del agua (valores de 1 a 5) (por ejemplo, “2”).



4. Pulse el mando de la temperatura para confirmar.
5. Gire el mando de la temperatura para seleccionar un nuevo ajuste.

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

Solicite información sobre el grado de dureza del agua a la empresa suministradora del agua.

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

Valor	°dH	°dF	Horas
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	50
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	45
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	35
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	25
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	10

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza del aparato

Vea Advertencias generales de seguridad.

Limpieza de las superficies

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

Limpieza ordinaria diaria

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

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

Manchas de comida o restos

No utilice en ningún caso estropajos de acero y rasquetas cortantes para no dañar las superficies.

Utilice los productos normales, no abrasivos, de ser necesario con ayuda de utensilios de madera o de plástico.

Enjuague cuidadosamente y seque con un trapo suave o un paño de microfibra.

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

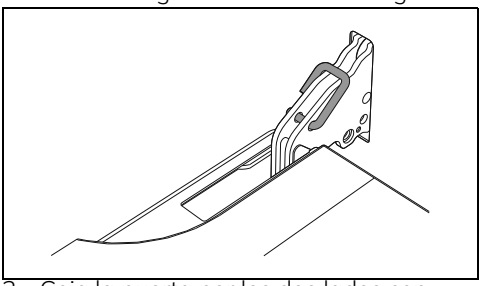
Limpieza de la puerta

Desmontaje de la puerta

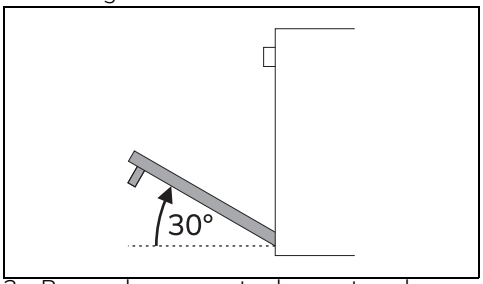
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quite la puerta y colóquela en un trapo.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

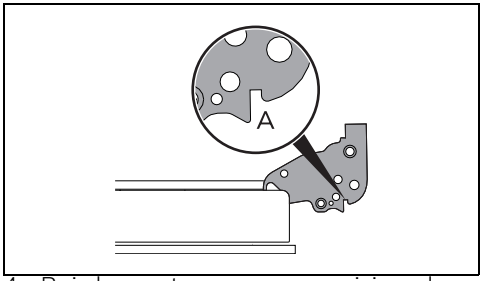
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



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



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



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

Limpieza de los cristales de la puerta

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

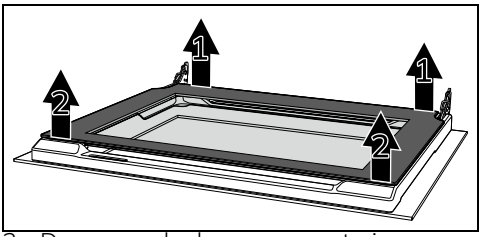
Desmontaje de los cristales interiores

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

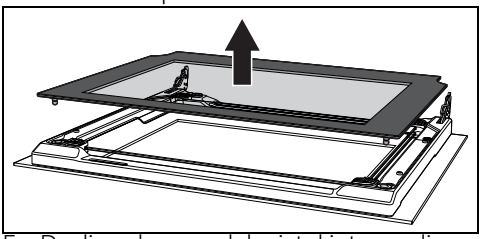
1. Bloquee la puerta con los pernos adecuados.
2. Desenganche los pernos posteriores del cristal interior tirando de este delicadamente hacia arriba por la parte

ES

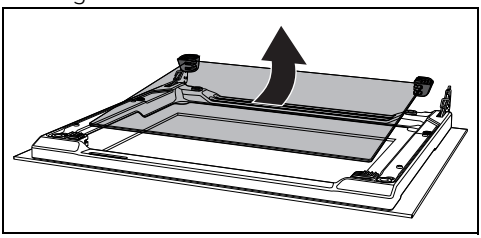
trasera, siguiendo el movimiento que indican las flechas 1.



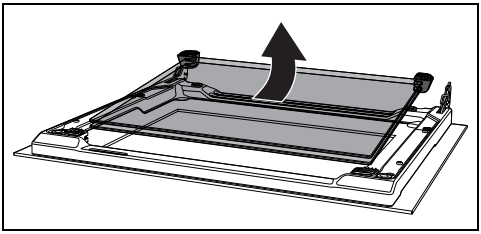
3. Desenganche los pernos anteriores siguiendo el movimiento indicado por las flechas 2.
4. A continuación, extraiga el cristal interior del perfil delantero.



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

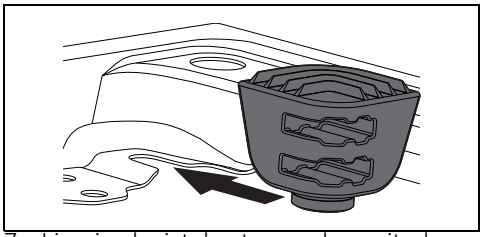


Nota: En algunos modelos, el grupo del cristal intermedio está compuesto por dos cristales.

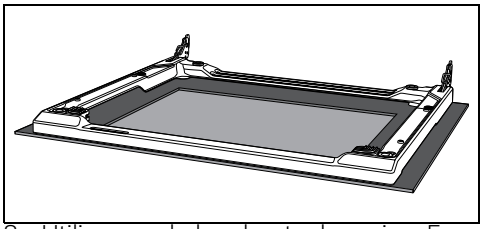


Durante esta fase puede ocurrir que las gomas superiores se salgan de su sitio.

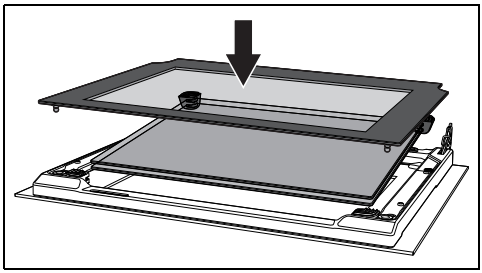
6. Vuelva a introducirlas en su lugar. Los extremos de las gomas deben orientarse hacia el cristal externo.



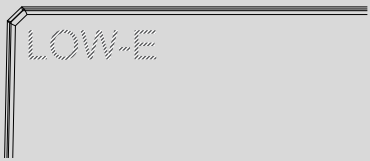
7. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente.



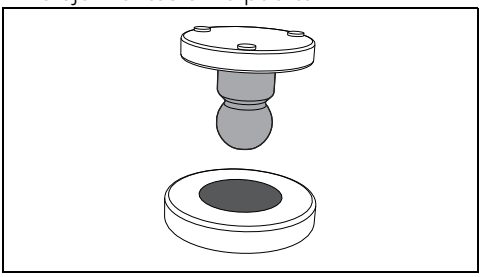
8. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.
9. Vuelva a introducir el grupo cristal intermedio y recoloque el cristal interior.



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).



10. 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:

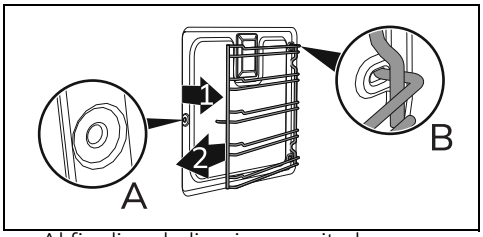
1. deje que se enfríe el aparato;
2. elimine la suciedad del compartimiento de cocción;
3. seque el compartimiento de cocción con un paño suave;
4. deje la puerta abierta el tiempo necesario para que el compartimiento de cocción se seque completamente.

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.

ES

Funciones especiales de limpieza

1. Gire el mando de las funciones hasta que aparezca en la pantalla el siguiente mensaje.



2. Pulse el mando de la temperatura para entrar en el menú de las funciones especiales.

Vapor Clean (solo en algunos modelos)

Vea Advertencias generales de seguridad.

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

Operaciones preliminares

Antes de iniciar el ciclo de limpieza **Vapor Clean**:

- Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
- Si la hubiera, quite la sonda de temperatura.

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

Se aconseja efectuar unas 20 pulverizaciones como máximo.

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

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

Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean

Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función se detiene de inmediato y la pantalla muestra el siguiente mensaje:



Deje enfriar el aparato antes de activar la función.

3. Después de haber entrado en el menú de las funciones especiales, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función Vapor Clean.



4. Presione el mando de la temperatura para confirmar la función.



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

5. Espere 3 segundos para iniciar la función.



6. Al final de la función Vapor Clean, en la pantalla aparece la palabra StOP parpadeante y suena una señal acústica que puede desactivarse abriendo la puerta o presionando/rotando uno de los dos mandos.



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

Ciclo Vapor Clean programado

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

1. Después de haber seleccionado la función Vapor Clean, gire el mando de la temperatura (la luz testigo se enciende) para ajustar la hora a la que se desea que termine la función Vapor Clean.
2. Espere 3 segundos para confirmar los datos introducidos.

El aparato permanece en espera de alcanzar la hora de comienzo programada para iniciar la función Vapor Clean.

Finalización de Vapor Clean

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

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

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

Se recomienda usar guantes de goma durante estas operaciones.

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

Pirólisis (solo en algunos modelos)

Vea Advertencias generales de seguridad.

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

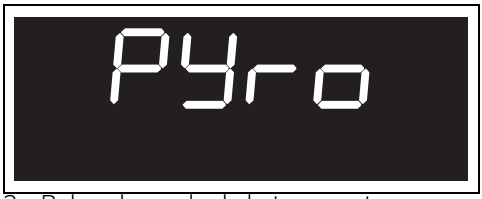
Operaciones previas

Antes de activar la pirólisis:

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

Ajuste de la pirólisis

1. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función Pirólisis.



2. Pulse el mando de la temperatura para confirmar la función.

En la pantalla aparece la duración de la pirólisis (programada de fábrica en 2 horas).



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

Duración sugerida de la pirólisis:

- Poco sucio: L01 - 2:00
- Suciedad media: L02 - 2:30
- Muy sucio: L03 - 3:00

4. Pulse el mando de la temperatura para confirmar los datos introducidos.

Espere 3 segundos para iniciar la función.



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

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

Al finalizar, en la pantalla se muestra el mensaje StOP parpadeando y se activa una señal acústica que se puede desactivar mediante la apertura de la puerta o pulsando/girando uno de los dos mandos.



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

Durante la pirólisis los ventiladores producen un ruido más intenso causado por su mayor velocidad de rotación. Se trata de un funcionamiento completamente normal que tiene por objeto favorecer la disipación de calor. Al concluir la pirólisis la ventilación proseguirá automáticamente durante un período suficiente para evitar sobrecalentamientos de las paredes de los muebles y de la fachada del horno.

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

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

Ajuste de la Pirólisis programada

La hora de inicio de la pirólisis puede programarse como las demás funciones de cocción.

1. Después de seleccionar la función Pirólisis, gire el mando de la temperatura (se enciende el piloto) para programar la hora en que se desea que finalice la función Pirólisis.
2. Espere 3 segundos para confirmar los datos introducidos.

El aparato se queda en espera de alcanzar la hora programada para el inicio de la pirólisis.

No es posible seleccionar ninguna función cuando el bloqueo de la puerta está activo. Sigue siendo posible apagar el aparato girando el mando de las funciones a la posición 0.

Finalización de la pirólisis

1. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.
2. Abra la puerta y limpie los restos del interior del horno con un paño húmedo de microfibra.

Se recomienda llevar guantes de goma durante estas operaciones.

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

Limpieza del circuito hidráulico

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

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

El aparato indica periódicamente la necesidad de realizar la descalcificación del circuito hidráulico.

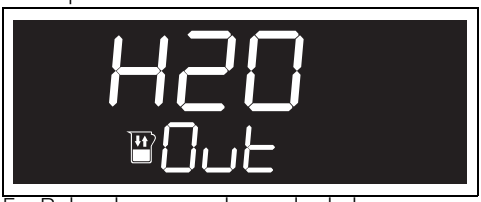
Operaciones previas

1. Abra la puerta.
2. Coloque la bandeja profunda en el tercer nivel desde abajo. Empújela hasta la pared trasera del interior del horno.
3. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función Descalcificación.



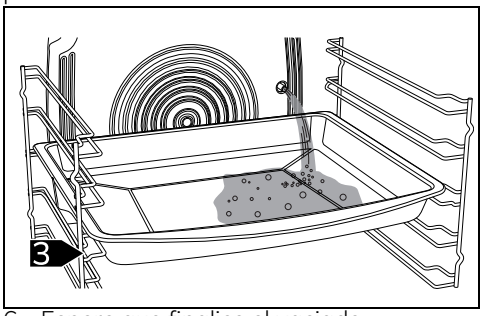
4. Pulse el mando de la temperatura para confirmar.

La pantalla muestra la petición de vaciado del depósito.



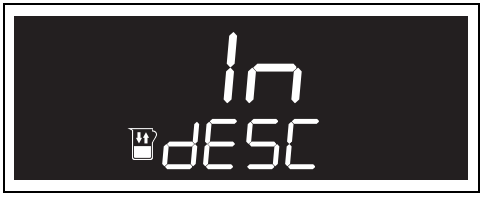
5. Pulse de nuevo el mando de la temperatura para iniciar la función.

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



6. Espere que finalice el vaciado (compruebe que ambos pilotos de nivel estén apagados).
7. Pulse el mando de la temperatura para detener temporalmente la función de vaciado.

La pantalla muestra la petición de llenado del depósito.



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

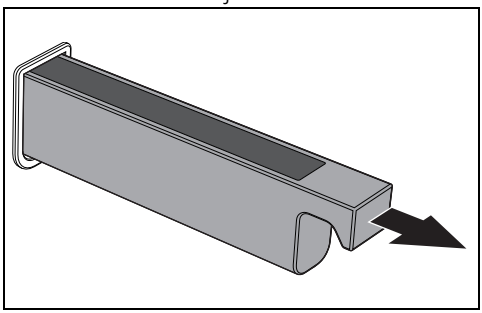
8. Vacíe el agua (o el detergente) que contiene la bandeja profunda.

Llenado del depósito

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

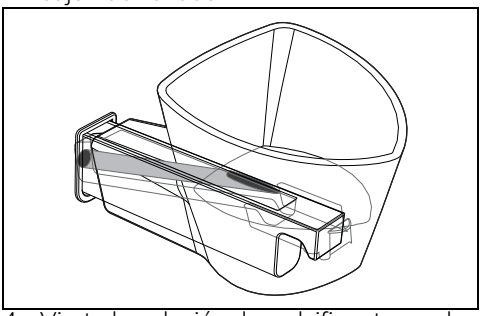
No utilice ácido láctico ni otros productos descalcificantes.

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

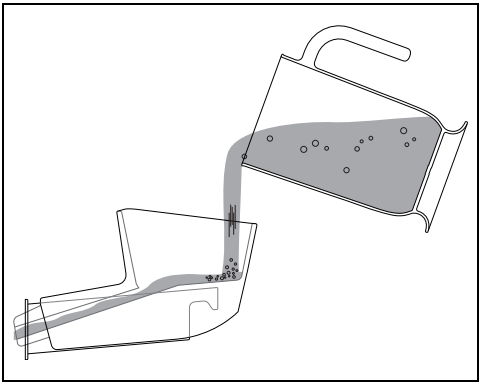


ES

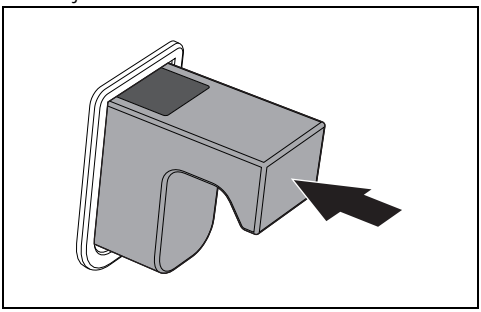
3. Coloque el embudo suministrado en el cajón de llenado.



4. Vierta la solución descalcificante en el embudo.



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



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

Descalcificación

1. Cierre la puerta.
2. Pulse el mando de la temperatura para iniciar la función.
3. La descalcificación se pone en marcha. Los calentadores se activan durante los primeros 10 minutos del proceso.



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

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



Una vez finalizado el proceso de descalcificación, el aparato emite una señal acústica y la pantalla muestra la petición de vaciado de la solución descalcificante.



Vaciado del depósito

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

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

3. Espere que finalice el vaciado (compruebe que ambos pilotos de nivel estén apagados).
4. Pulse el mando de la temperatura para detener temporalmente la función de vaciado.

5. Vacíe la solución descalcificante que contiene la bandeja profunda.

Atención: la solución descalcificante podría seguir estando caliente.

Aclarado

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

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

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

La pantalla muestra la petición de llenar el depósito.



1. Abra la puerta.
2. Coloque la bandeja profunda en el tercer nivel desde abajo. Empuje la cubeta hasta la pared trasera del interior del horno.
3. Abra y saque el cajón de llenado de su alojamiento.
4. Coloque el embudo suministrado en el cajón de llenado.
5. Vierta un litro de agua utilizando una botella o una jarra graduada.

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

6. Pulse el mando de la temperatura para iniciar la función y espere un minuto.

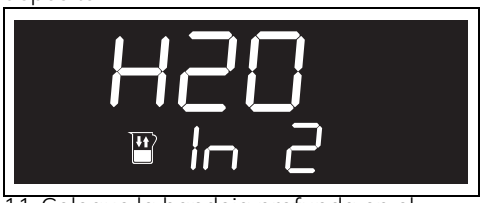


Al final el aparato emite una señal acústica en la pantalla muestra en la petición de vaciar el depósito.



7. Pulse el mando de la temperatura para vaciar el agua del depósito en la bandeja profunda.
8. Espere que finalice el vaciado (compruebe que ambos pilotos de nivel estén apagados).
9. Pulse el mando de la temperatura para detener temporalmente la función de vaciado.
10. Vacíe el agua que contiene la bandeja profunda.

La pantalla muestra la petición de llenar el depósito.



11. Coloque la bandeja profunda en el tercer nivel desde abajo. Empújela hasta la pared trasera del interior del horno.
12. Vierta un litro de agua en el embudo colocado en el cajón de llenado (utilizando una botella o una jarra graduada) hasta que se desborde en el fondo del interior del horno.
13. Pulse el mando de la temperatura para iniciar la función y espere un minuto.

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



14. Vacíe el agua del depósito en la bandeja profunda.
15. Espere que finalice el vaciado (compruebe que ambos pilotos de nivel estén apagados).

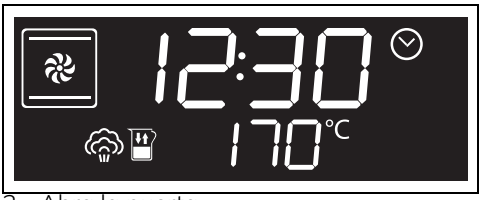
ES

16. Pulse el mando de la temperatura para detener temporalmente la función de vaciado.
17. Vacíe el agua que contiene la bandeja profunda.
18. Vuelva a colocar el mando de las funciones en la posición 0.

Esterilización

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

1. Seleccione la función Vapor asistido + con el mando de las funciones.



2. Abra la puerta.
3. Abra y saque el cajón de llenado de su alojamiento.
4. Coloque el embudo suministrado en el cajón de llenado.
5. Vierta 500 ml de agua (utilizando una botella o una jarra graduada).
6. Al finalizar, saque el embudo y vuelva a colocar el cajón de llenado en su alojamiento.
7. Cierre la puerta.
8. Pulse el mando de la temperatura para iniciar la función.
9. Pulse y gire el mando de la temperatura para programar una duración de 30 minutos.



10. Espere unos segundos.
11. Mantenga pulsado el mando de la temperatura durante unos segundos para saltar la fase de precalentamiento (el piloto deja de parpadear).
12. Espere que finalice la ejecución de la función.
13. Al final de la función, vuelva a colocar los mandos de función y temperatura en la posición 0.

Atención: esperes que el interior del horno se enfríe.

14. Abra la puerta.
15. Coloque la bandeja profunda en el tercer nivel desde abajo. Empújela hasta la pared trasera del interior del horno.
16. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función Vaciado del depósito.
17. Pulse el mando de la temperatura para confirmar la función.
18. Pulse de nuevo el mando de la temperatura para iniciar la función.

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

19. Espere que finalice el vaciado (compruebe que ambos pilotos de nivel estén apagados).
20. Pulse el mando de la temperatura para detener temporalmente la función de vaciado.
21. Al final, vuelva a colocar el mando de las funciones en la posición 0.
22. Vacíe el agua que contiene la bandeja profunda.
23. Seque con un paño o una esponja el agua que hubiera podido quedar en el interior del horno.
24. Cierre la puerta.

Mantenimiento especial

Consejos para el mantenimiento de la junta

La junta debe ser blanda y elástica.

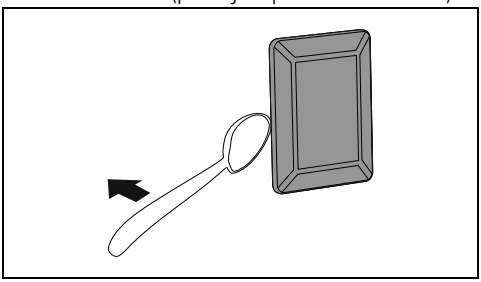
- Para mantener limpia la junta use un estropajo no abrasivo y lávela con agua templada.

Sustitución de la lámpara de iluminación interna

Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

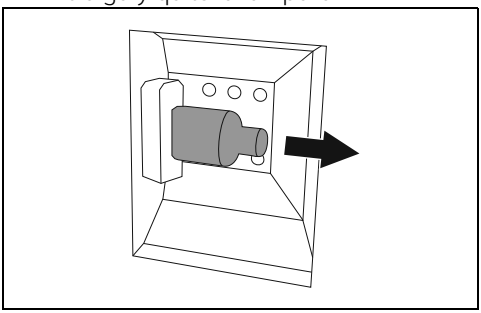
- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.
- Utilice guantes de protección.

1. Quite todos los accesorios del interior del 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).



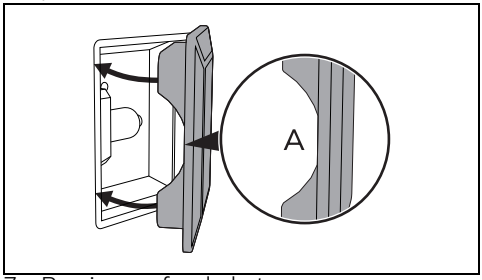
Tenga cuidado para no rayar el esmalte de la pared del compartimiento de cocción.

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.

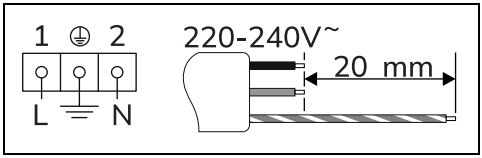
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

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 1,5 mm².

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

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

Conexión fija

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

Para los mercados de Australia y Nueva Zelanda:

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

Conexión con enchufe y toma de corriente

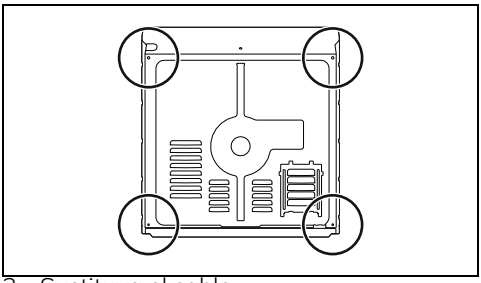
Compruebe que el enchufe macho y la toma de corriente sean del mismo tipo.
Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían causar calentamientos o quemaduras.

Sustitución del cable

Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.

1. Desatornille los tornillos del cárter trasero y quite el cárter para acceder al terminal de bornes.

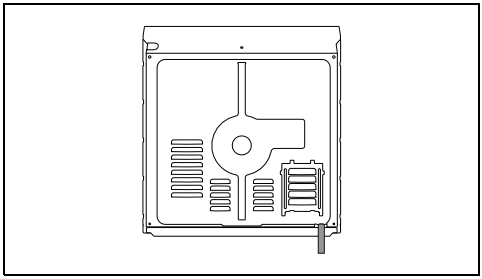


2. Sustituya el cable.
3. Asegúrese de que los cables (horno o posible placa de cocción) sigan el trayecto más adecuado, con el fin de evitar cualquier contacto con el aparato.

Colocación

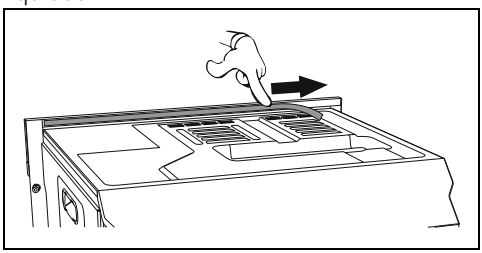
Vea Advertencias generales de seguridad.

Posición del cable de alimentación

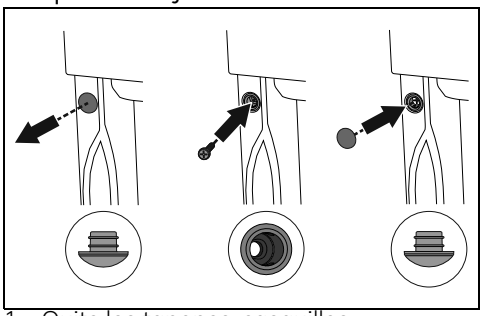


Junta del panel frontal

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

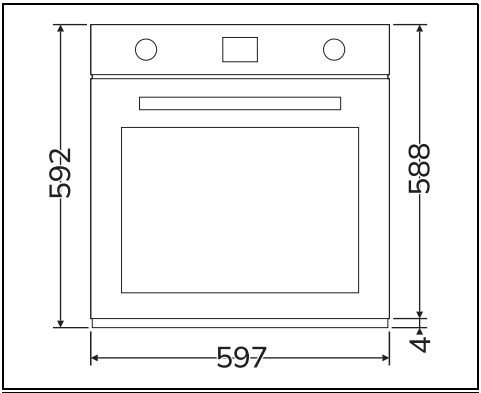


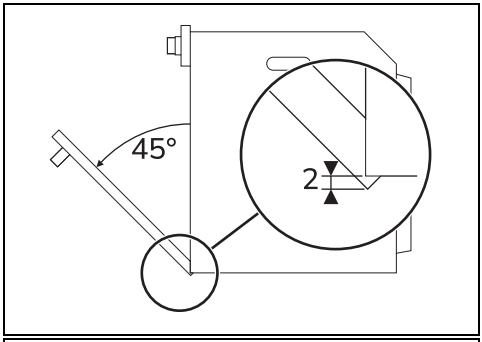
Casquillos de fijación

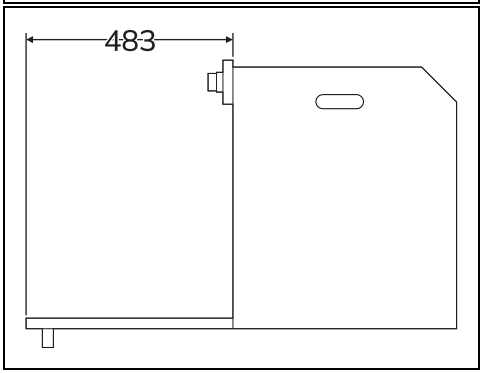


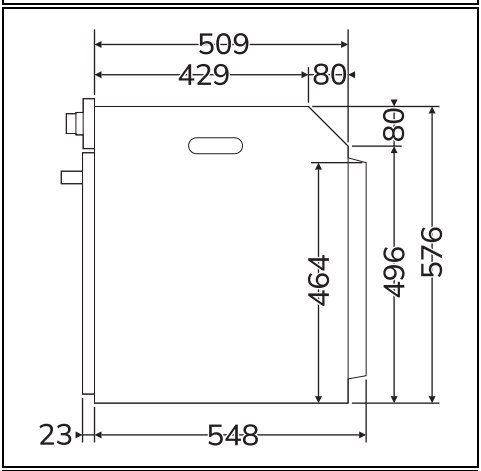
1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.
2. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.
4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.

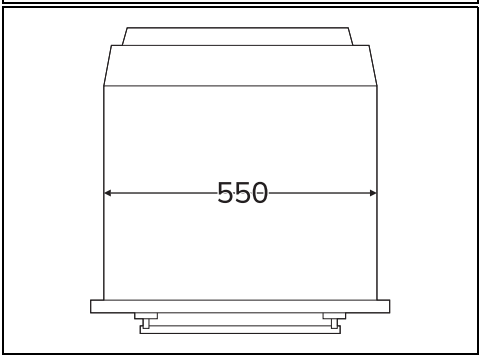
Dimensiones del aparato (mm)





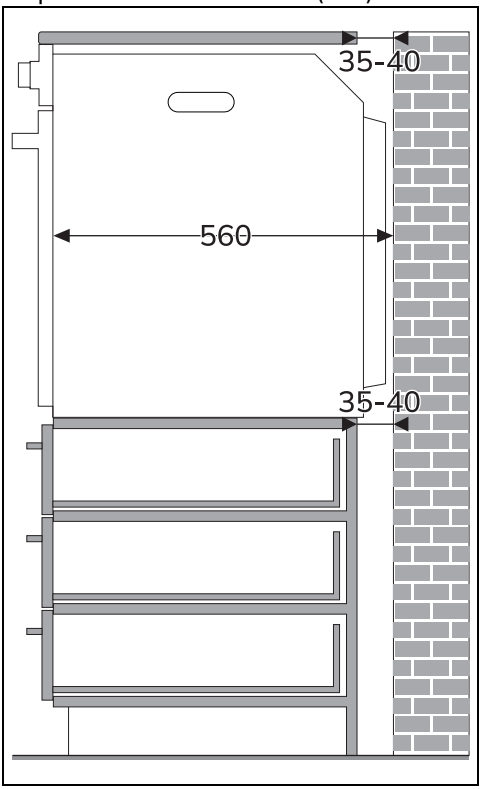


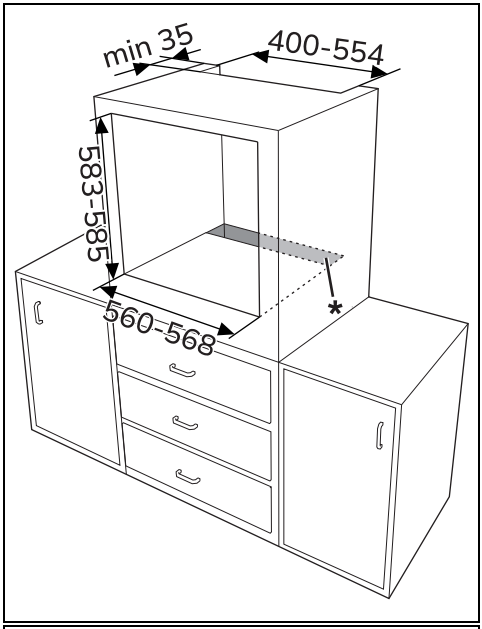


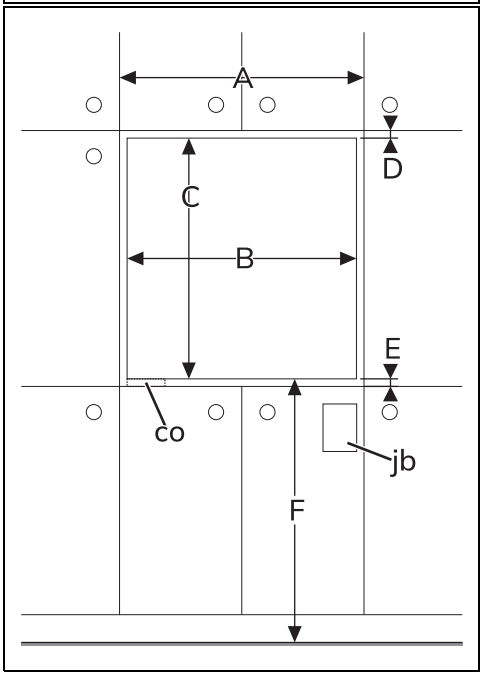


ES

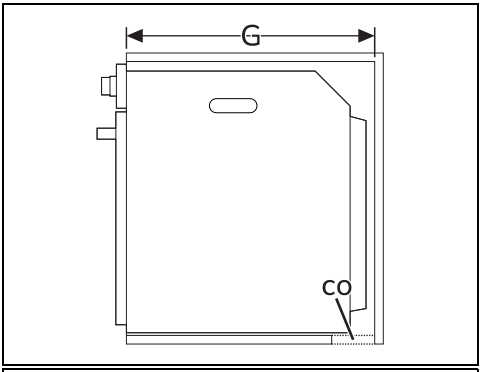
Empotramiento de columna (mm)

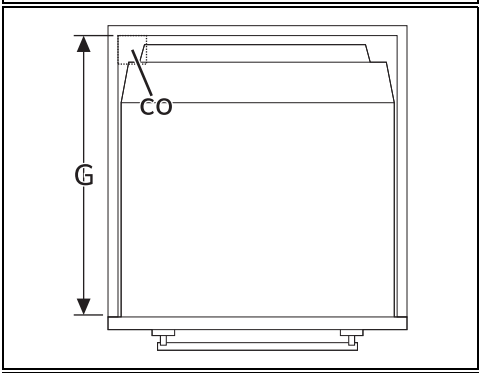






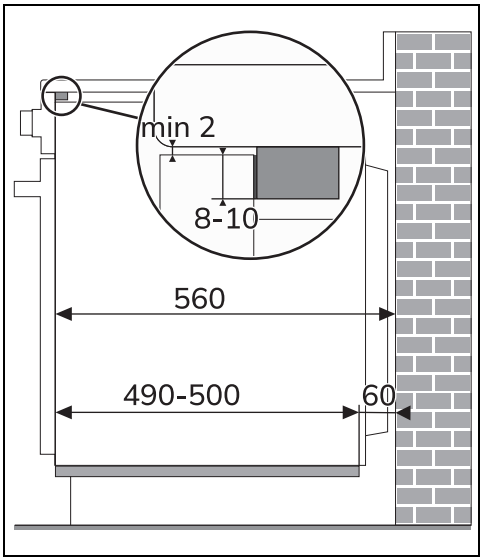
*Asegúrese de que la parte superior/trasera del mueble tenga una abertura de unos 35-40 mm de profundidad.



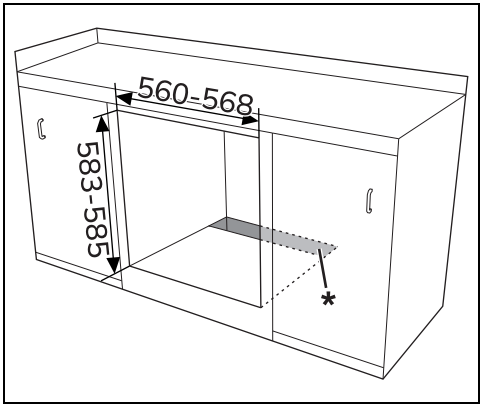


A	mín. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	583 - 585 mm
D	9 - 11 mm
E	mín. 5 mm
F	121 - 1105 mm
G	mín. 560 mm
H	mín. 594 mm
co	Recorte para el cable de alimentación (mín. 6 cm^2)
jb	Caja de las conexione eléctricas

Empotramiento debajo de encimeras (mm)

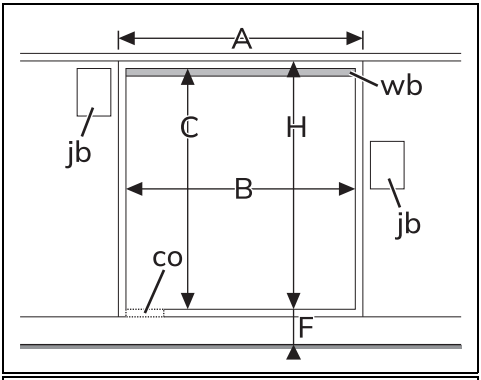


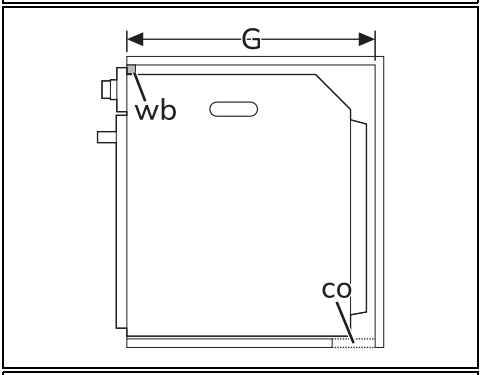
Si se quiere empotrar el aparato debajo de la encimera de trabajo, deberá instalarse una barra de madera para asegurar la utilización de la junta adhesiva pegada en la parte trasera del panel frontal, para evitar cualquier infiltración de agua u otros líquidos.

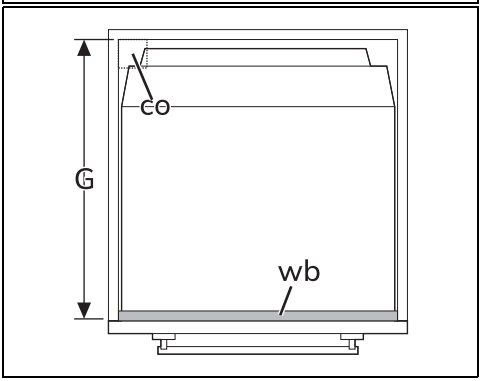


*Es necesario asegurarse de que en la parte inferior/trasera el mueble tenga una abertura de unos 60 mm de profundidad.

ES



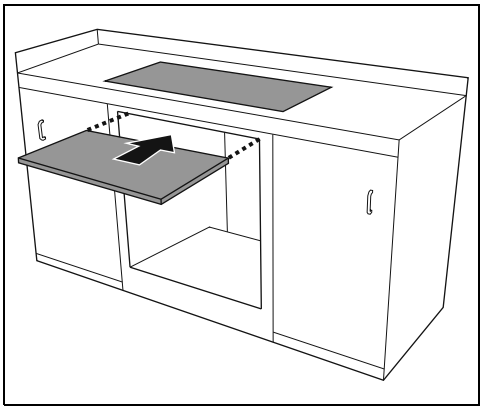


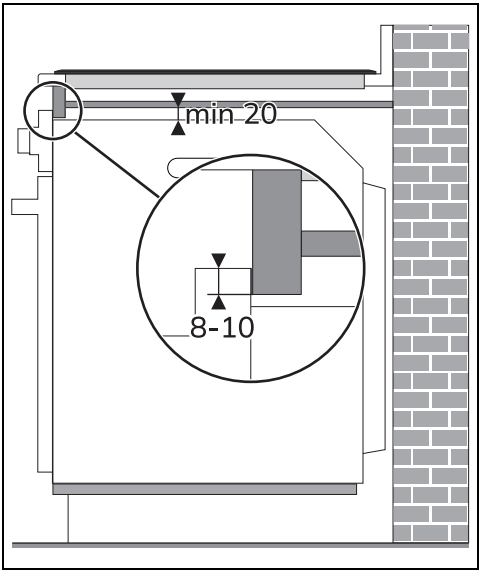


A	mín. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	583 - 585 mm
D	9 - 11 mm
E	mín. 5 mm
F	121 - 1105 mm
G	mín. 560 mm
H	mín. 594 mm
co	Recorte para el cable de alimentación (mín. 6 cm^2)
jb	Caja de las conexione eléctricas
wb	Barra de madera (recomendada)

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.