ADVERTENCIAS 322
Advertencias generales de seguridad 322
Para este aparato 325
Función del aparato 326
Este manual de uso 326
Responsabilidad del fabricante 327
Placa de identificación 327
Eliminación 327
Indicaciones para organismos de control europeos 327
Datos técnicos de eficiencia energética 327
Para ahorrar energía 327
Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by 328
Iluminación 328
Cómo leer el manual de uso 328
DESCRIPCIÓN 329
Descripción general 329
Panel de mandos 330
Otras partes 331
Accesorios 331
Accesorios opcionales (se venden por separado) 332
Ventajas de la cocción al vapor y humidificada 333
USO 333
Operaciones preliminares 333
Uso de los accesorios 333
Pantalla 334
Primer uso 335
Uso del horno 336
Uso de la sonda de temperatura (solo en algunos modelos) 340
Consejos para la cocción 350
Smart Cooking 355
Cocción Multistep 356
Cronología 357
Guía resumida de los accesorios 358
Descubra las recetas 358
Indicaciones para los Organismos de vigilancia 358
Mis recetas 358
Otras funciones 360
Si se corta la corriente 366
Ajustes 366
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 370
Limpieza del aparato 370
Limpieza de la puerta 371
Limpieza del compartimiento de cocción 372
Vapor Clean (solo en algunos modelos) 374
Descalcificación 375
Limpieza manual del depósito y el circuito hidráulico 377
Calibración del depósito 378
Mantenimiento especial 380
INSTALACIÓN 380
Conexión eléctrica 380
Colocación 381

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

ADVERTENCIAS

Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso: los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso: no toque los elementos que producen el calor.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del horno.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.

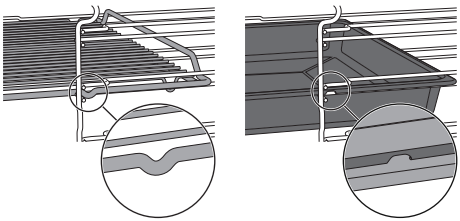
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites y que al sobrecalentarse podrían inflamarse. Preste la máxima atención.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Si tuviera que intervenir durante la cocción o al final de la misma, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego ábrala completamente.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- Apague el aparato después de su uso.
- NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES CERCA DEL APARATO.
- NO UTILICE AEROSOLES CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.
- NO MODIFIQUE EL APARATO.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- No tire nunca del cable para desenchufar.

ES

Daños al aparato

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

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



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

mover este aparato.

Instalación y mantenimiento

- NO INSTALE ESTE APARATO EN BARCOS O CARAVANAS.
- No instale el aparato encima de un pedestal.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- ATENCIÓN: Durante la colocación del electrodoméstico, asegúrese de que el cable de alimentación no se enrede ni se dañe.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Permita la desconexión del aparato tras la instalación, mediante un enchufe accesible o un interruptor en caso de conexión fija.
- Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.
- Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 4000 metros sobre el nivel del mar.

Para este aparato

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

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

Sonda de temperatura (si está incluida)

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

Función del aparato

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

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

Este manual de uso

- Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.
- Antes de utilizar el aparato, lea

detenidamente el presente manual de uso.
- Las explicaciones de este manual incluyen imágenes que describen lo que aparece actualmente en la pantalla. Recuerde, sin embargo, que el aparato podría disponer de una versión actualizada del sistema, por tanto, lo que se visualiza en la pantalla podría ser diferente de lo mostrado en el manual.

Responsabilidad del fabricante

El fabricante no se hace responsable por los daños a personas y cosas causados por:
- uso del aparato distinto al previsto;
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso;
- manipulación aunque solo sea de una parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

Placa de identificación

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

Eliminación

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

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

Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

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

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

Se hace notar que para el embalaje del aparato se utilizan materiales no contaminantes y reciclables.
- Entregue los materiales del embalaje en los centros adecuados de recogida selectiva.

Embalajes de plástico
Peligro de asfixia

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

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

ES

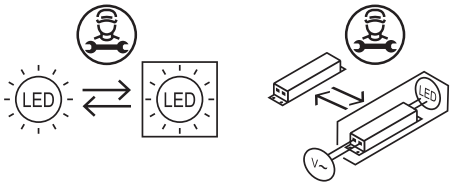
aconseja cocinar los alimentos uno tras otro para aprovechar lo mejor posible el compartimiento de cocción ya caliente.
- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- Retire todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción del compartimiento de cocción.
- 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 no pueden ser reemplazadas por el usuario, solo el servicio de asistencia técnica puede proceder a su sustitución.



- Este aparato contiene bombillas de eficiencia energética "E".

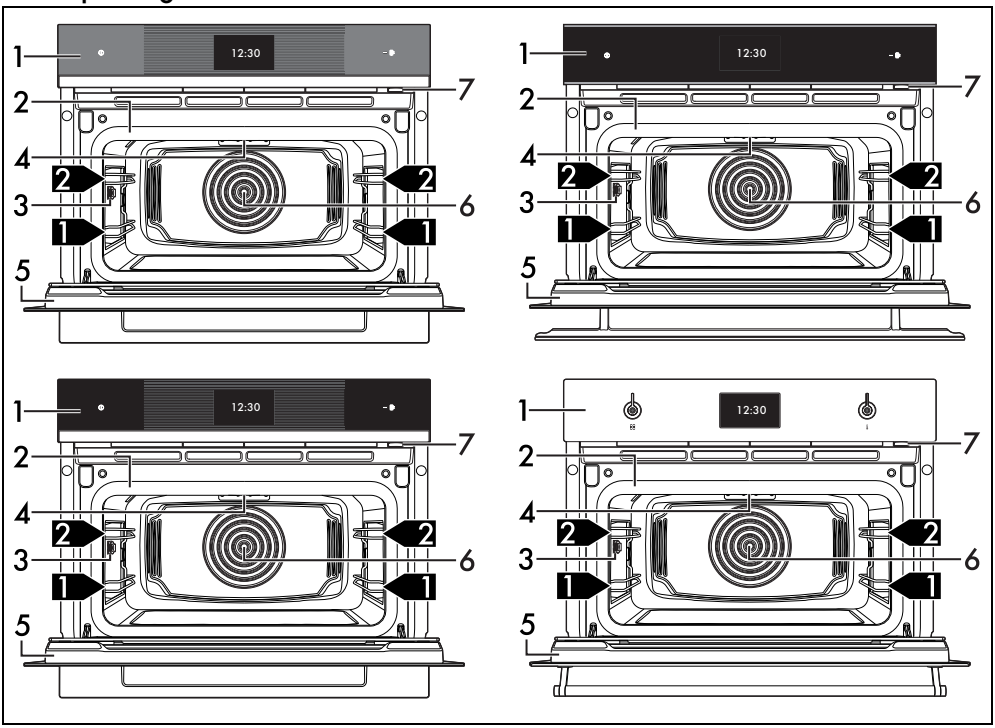
Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

	Advertencia/Atención
	Información/Sugerencia

DESCRIPCIÓN

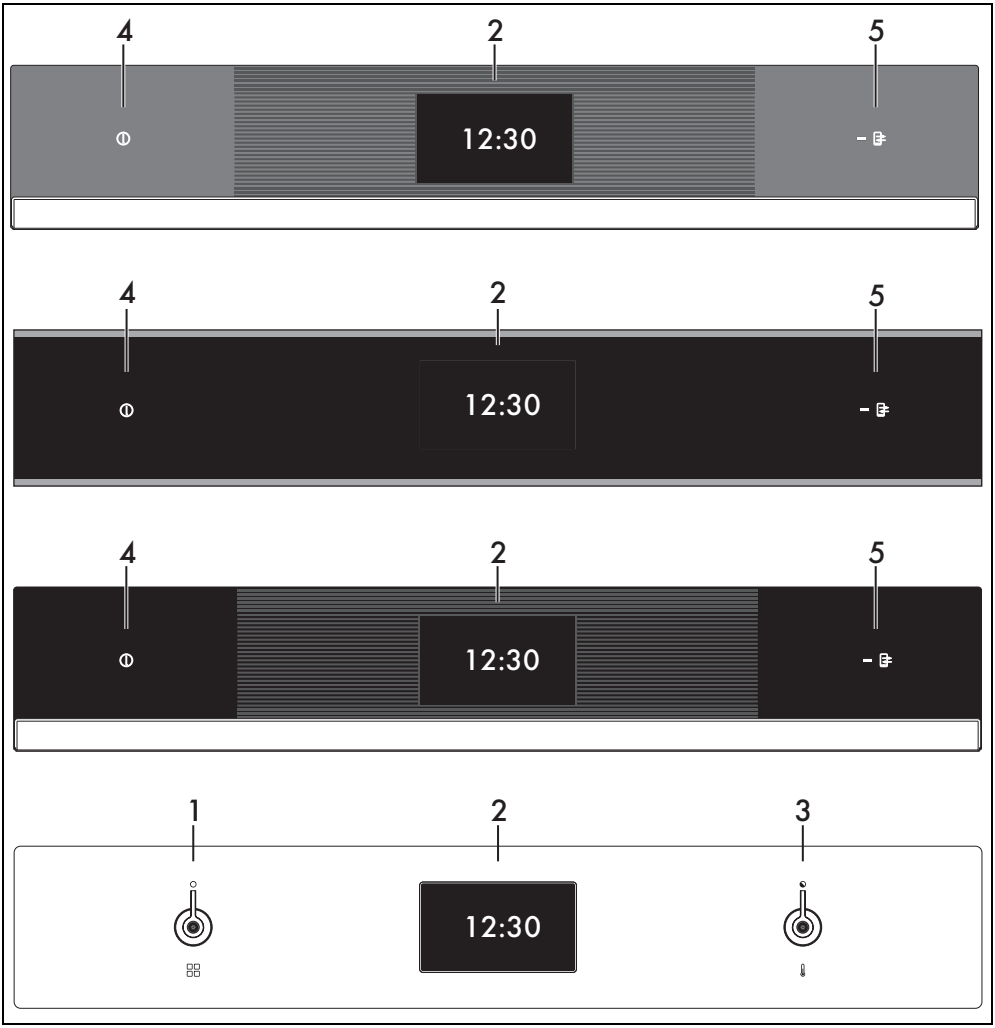
Descripción general



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

ES

Panel de mandos



1 Mando de las funciones

En el modo Función Quick, con este mando se puede seleccionar la función de cocción.

2 Pantalla

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

3 Mando de temperatura

En el modo Función Quick, con este mando se puede seleccionar la temperatura de cocción.

4 Tecla ON/OFF

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

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

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

SmegConnect (solo en algunos modelos)

El aparato incorpora la tecnología SmegConnect, que permite al usuario controlar el funcionamiento del aparato mediante una

aplicación que se instala en su propio smartphone o tableta.

Para obtener más información, consulte el folleto suministrado o visite el sitio

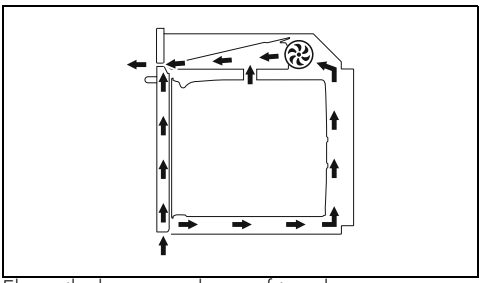
www.smeg.com

Otras partes

Guías de posicionamiento

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

Ventilador de enfriamiento



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

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

Iluminación interior del horno

La iluminación interna del aparato se enciende:

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

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

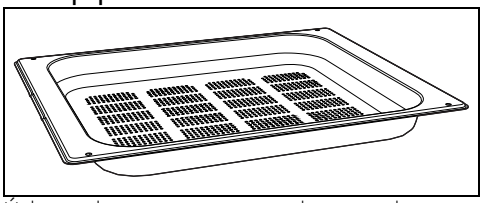
Accesorios

- Algunos modelos no tienen todos los accesorios.
- Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.
- Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados. Utilice solo accesorios originales del fabricante.
- Se aconseja montar las guías extraíbles en el primer estante de los bastidores. De este modo, es posible optimizar el espacio en el interior de la cavidad de cocinado con un nivel intermedio entre el primer y segundo estante.

En este manual, las sugerencias para el segundo estante o el estante central se refieren al uso de las guías extraíbles.

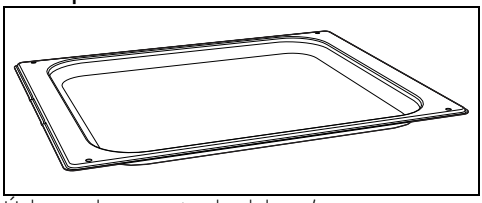
ES

Bandeja perforada



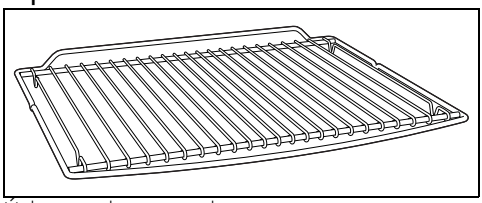
Útil para la cocción a vapor de pescado y verduras.

Bandeja de acero



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

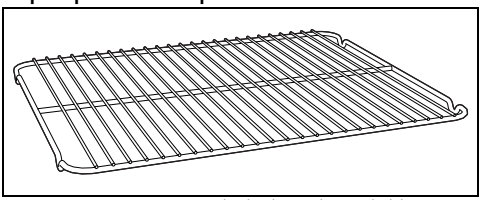
Rejilla



Útil para el soporte de recipientes con

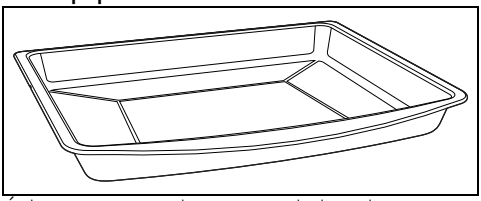
alimentos en cocción.

Rejilla para bandeja



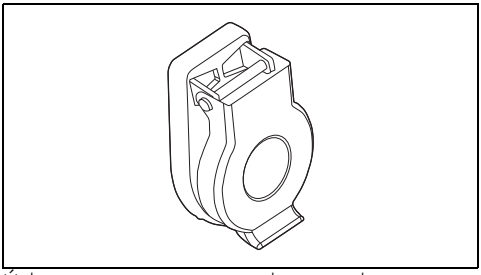
Para apoyar encima de la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que pueden gotear.

Bandeja profunda



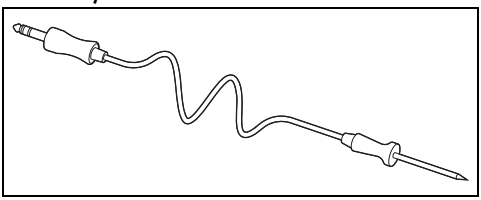
Útil para recoger las grasas de los alimentos colocados en la rejilla de arriba y para la cocción de pasteles, pizzas, dulces, galletas...

Tapa de protección (solo en algunos modelos)



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

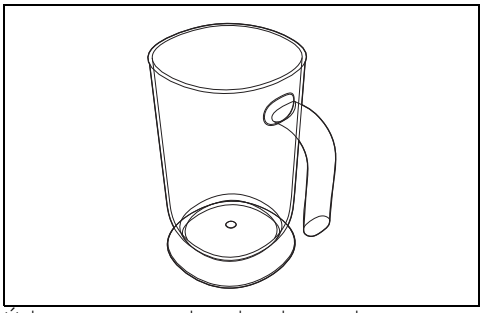
Sonda de temperatura (solo en algunos modelos)



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

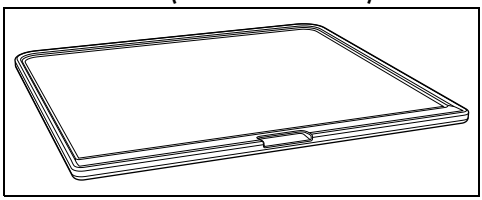
Accesorios opcionales (se venden por separado)

Jarra



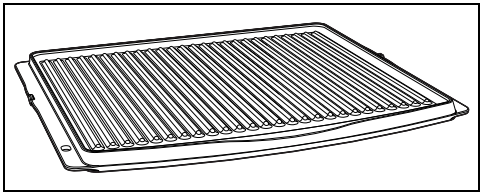
Útil para contener líquidos durante las operaciones de llenado o vaciado del depósito.

PPR2 o STONE (Piedra refractaria)



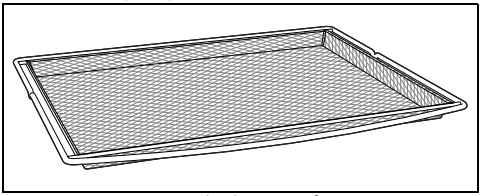
Accesorio ideal para productos de panificación (pizza, pan, focaccia...), que se puede utilizar también para preparaciones más delicadas como galletas.

BBQ (Parrilla grill revestida con teflón para barbacoa)



Accesorio de doble uso: el lado con estrías es apto para parrilladas de carne (solomillos, hamburguesas...), mientras que la superficie lisa se puede utilizar para verduras, frutas, pescado...

AIRFRY (Rejilla para frituras sin aceite)



Accesorio recomendado para freír con aire alimentos previamente rebozados, precocinados y/o congelados (patatas fritas, croquetas de patatas o de carne...).

Ventajas de la cocción al vapor y humidificada

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

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

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

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

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

(válida solo para la cocción a vapor)

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

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

ES

Recipientes para la cocción

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

USO

Operaciones preliminares

Vea Advertencias generales de seguridad.

- Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
- Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios o de las bandejas.
- Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea el capítulo "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO").

Primer calentamiento

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

Durante el calentamiento del aparato,

- ventile el local;
- márchese del lugar.

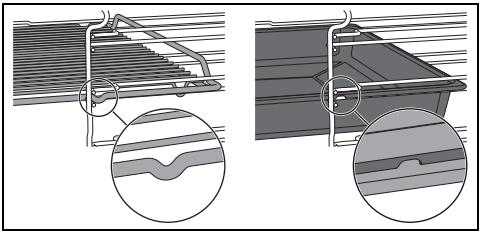
Uso de los accesorios

Rejillas y bandejas

Las rejillas y las bandejas deben introducirse en

las guías laterales hasta hacer tope.

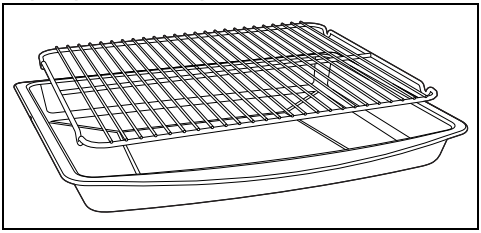
- Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden la extracción accidental de la rejilla deben orientarse hacia abajo y hacia la parte posterior del compartimiento de cocción.



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

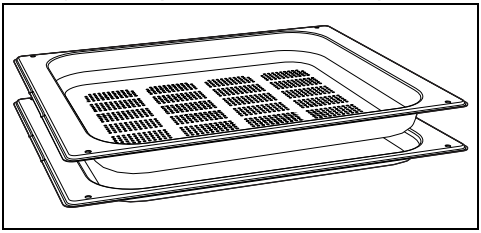
Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez para quitar los posibles residuos de fabricación.

Rejilla para bandeja



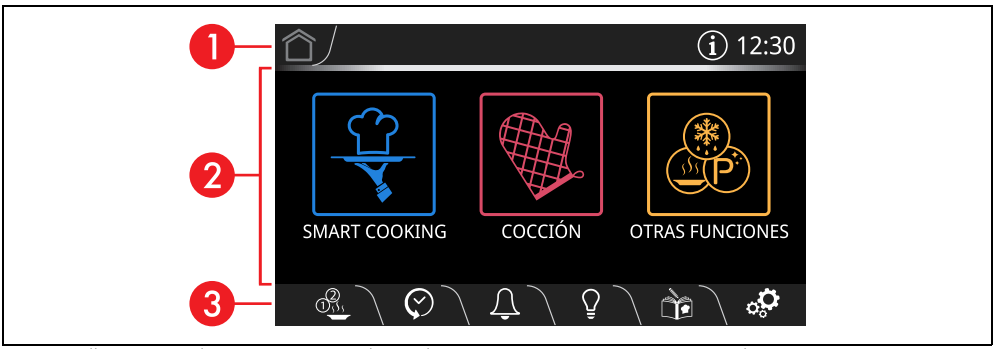
La rejilla para la bandeja debe introducirse dentro de la bandeja. De esta forma, es posible recoger la grasa separada de los alimentos en cocción.

Configuración para la cocción a vapor



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

Pantalla



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

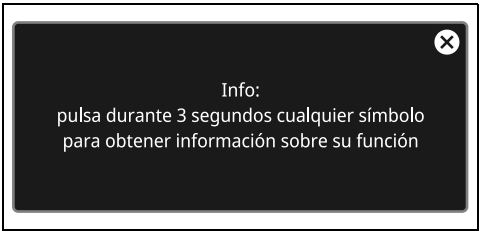
1 Área de información

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

En esta área están también presentes:

- La tecla HOME : toque esta tecla para volver al menú principal;
- La tecla Función QUICK (solo modelos con mandos): toque esta tecla para acceder a la función Quick.
- La tecla INFORMACIÓN : toque esta

tecla para visualizar la siguiente pantalla



La tecla INFORMACIÓN es sustituida por el símbolo para avisar que la puerta está abierta.

- La visualización de la hora actual.

2 Área principal

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

Además, dependiendo de la pantalla, pueden aparecer algunos puntos en la parte inferior de esta área para indicar que hay otras páginas de funciones, a las que se puede acceder desplazándose horizontalmente en la pantalla.

primera página,
segunda página,
etc.

3 Área inferior

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

MULTISTEP
CRONOLOGÍA
TEMPORIZADOR
LUZ
MIS RECETAS
AJUSTES

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

VOLVER
CONFIRMAR
INICIO
REPRODUCIR
PARAR
GUARDAR
PAPELERA
PRECALENTAMIENTO RÁPIDO
SONDA (solo en algunos modelos)

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

Conectividad (solo en algunos modelos)

Requisitos para la conectividad:

- Dispositivo móvil, smartphone o tableta, con sistema operativo iOS o Android. Las versiones mínimas de los sistemas operativos se encuentran disponibles en el siguiente enlace:
  www.smeg.com/smegconnect/
- Red wifi (banda 2,4 Ghz, configuración de seguridad WPA2) activa y disponible en el lugar en que el aparato está instalado.
- Conexión a Internet.
- Nombre y contraseña de la red doméstica wifi o modalidad WPS (Wi-Fi Protected Setup) disponible.

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

Primer uso

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

Para encender el aparato:

1. Conecte el aparato a la red eléctrica.

En la pantalla aparecerá durante unos

ES

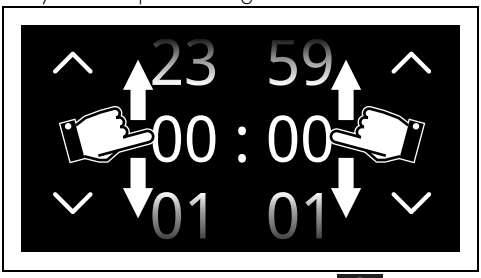
segundos el logotipo del fabricante.

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

A continuación, la pantalla muestra el ajuste de la hora actual.

Para poder empezar cualquier cocción es necesario ajustar la hora actual.

2. Desplace verticalmente los valores de horas y minutos para configurar la hora actual.



3. Toque la tecla CONFIRMAR (situada en la zona inferior 3 a la derecha) para configurar la hora actual.

Para cambiar la hora actual (por ejemplo, debido al horario de verano), toque la hora que se muestra en la pantalla (situada en el área de información 1 a la derecha).

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

En su primer uso, el aparato podría estar configurado en un idioma diferente al del usuario. Se aconseja en esta fase configurar el idioma deseado.

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

Desactivación de la pantalla

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

Para desactivar manualmente la pantalla:

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

Reactivación de la pantalla

Para activar la pantalla cuando está apagada:

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

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

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

Por ejemplo cuando:

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

Uso del horno

Vea Advertencias generales de seguridad.

Cocción tradicional

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

1. En la pantalla, toque la hora mostrada.

2. En el «menú principal» toque la tecla COCCIÓN (situada en el área principal 2).
3. Toque la tecla MENÙ COCCIONES TRADICIONALES.
4. Seleccione la función combinada (por ejemplo TERMOVENTILADO) para entrar en la pantalla de cocción correspondiente.
5. Toque la tecla INICIO (situada en el área inferior 3 a la derecha) para iniciar la fase de precalentamiento.

Fase de precalentamiento

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

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

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

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

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

ES

Fase de cocción

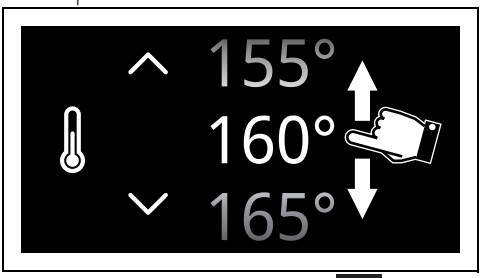
1. Abra la puerta.
2. Introduzca el alimento que desea cocinar.
3. Cierre la puerta.
4. Toque la tecla CONFIRMAR para iniciar la cocción.

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

Modificación de la temperatura de cocción:

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

1. Toque la tecla TEMPERATURA o el valor correspondiente.
2. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada.



3. Toque la tecla CONFIRMAR (situada en el área inferior 3 a la derecha) para

confirmar la temperatura de cocción seleccionada.

Fin de la cocción

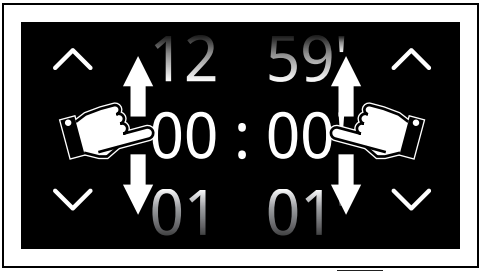
Para terminar la cocción en cualquier momento:

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

Cocción temporizada

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

1. Después de haber seleccionado una función, toque la tecla DURACIÓN DE COCCIÓN o el valor correspondiente.
2. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.



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

Los valores de horas y minutos se seleccionan por separado.

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

Debajo de la duración aparece la hora prevista para el final de la cocción.

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

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

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

Fin de la cocción

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

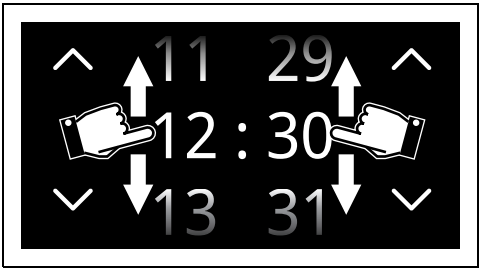
- Toque la tecla HOME para salir de la función.

Cocción programada

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

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

1. Después de haber programado una cocción temporizada, toque la tecla COCCIÓN PROGRAMADA o el valor correspondiente.
2. Desplace los valores hasta seleccionar la hora de fin de cocción deseada.



Los valores de horas y minutos se seleccionan por separado.

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

Fin de la cocción

Al final de la cocción la pantalla muestra el

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

- Toque la tecla HOME para salir de la función.

Listado de las funciones de cocción tradicionales

En algunos modelos no todas las funciones están presentes.

ESTÁTICO

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

VENTILADO

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

TERMOVENTILADO

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

TURBO

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

GRILL

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

GRILL VENTILADO

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

BASE

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

BASE TERMOVENTILADA

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

PIZZA

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

ECO

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

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

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

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

Temporizador minutero

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

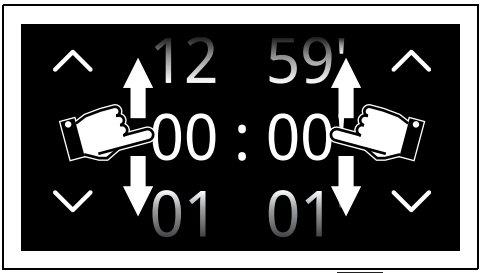
ES

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

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

Es posible programar hasta 2 Temporizadores minuteros:

2. Toque la tecla TEMPORIZADOR 1 - 2 que se desea utilizar.
3. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.



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

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

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

Para anular la operación, toque la tecla VOLVER.

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

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

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

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

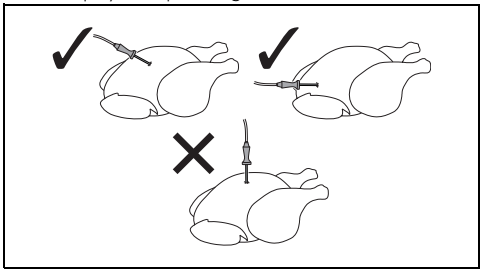
Uso de la sonda de temperatura (solo en algunos modelos)

Vea Advertencias generales de seguridad.

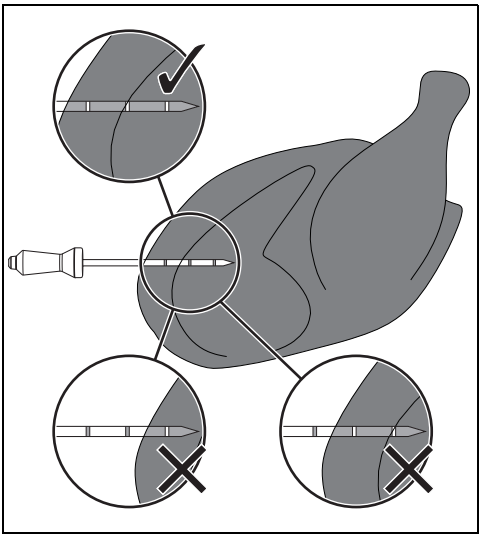
Con la sonda de temperatura se pueden cocinar con precisión asados, redondo de ternera y otros muchos cortes de carne de diferente tamaño. La sonda, de hecho, permite una cocción perfecta de los alimentos gracias al control preciso de la temperatura en su interior. La temperatura en el interior de los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

Correcta colocación de la sonda

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



4. Las 3 muescas de la sonda de temperatura deben insertarse en el alimento.



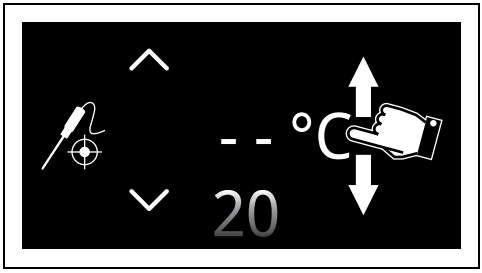
Para una medida precisa de la temperatura en el centro de la comida, la punta de la sonda no debe entrar en contacto con huesos o partes grasas.

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

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

Ajuste de la cocción con la sonda de temperatura

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



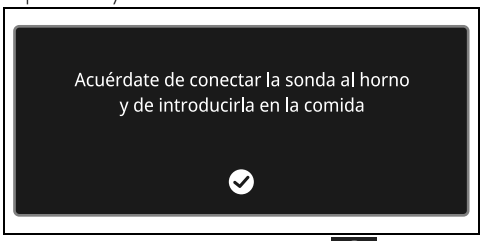
El rango de temperatura que se puede seleccionar varía de un mínimo de 20 °C a un máximo de 90 °C.

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

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

7. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar la temperatura de la sonda seleccionada.

En la pantalla aparece un aviso para indicar la introducción de la sonda en el orificio específico y en la comida.



8. Toque la tecla CONFIRMAR.

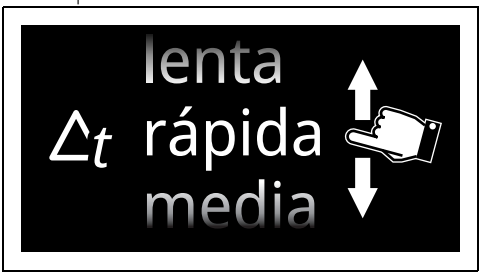
ES

Cocción Δt

El aparato establece automáticamente la temperatura de la cavidad a una temperatura predefinida (llamada Δt) más alta que la temperatura en el centro detectada por la sonda.
Cuando la sonda detecta un grado más en el centro, el aparato también aumenta automáticamente su temperatura interior en un grado.
El aparato ofrece la posibilidad de elegir entre tres modos de cocción diferentes (lenta, media y rápida) y ajustar cualquier temperatura deseada en el centro.
Un concentrado de tecnología que permite obtener productos tiernos, jugosos, saludables y de alta calidad.

Esta opción establece automáticamente la temperatura ideal en el interior del horno en función de la temperatura objetivo establecida por el usuario.

1. Después de ajustar la temperatura objetivo deseada, pulse la tecla Δt (situada en el área inferior 3 a la derecha).
2. Seleccione el valor de diferencia de temperatura.



Δt lenta

Establece la mínima diferencia entre la temperatura de la sonda y la temperatura en el interior del horno. Se obtiene así una cocción más larga.

Δt media

Establece una diferencia media entre la temperatura de la sonda y la temperatura en el interior del horno. Se obtiene así una cocción de duración media.

Δt rápida

Establece la máxima diferencia entre la temperatura de la sonda y la temperatura en el interior del horno. Se obtiene así una cocción más corta.

3. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar la temperatura de la sonda seleccionada.

Para eliminar la cocción Δt, pulse la tecla Δt.

Con precalentamiento:

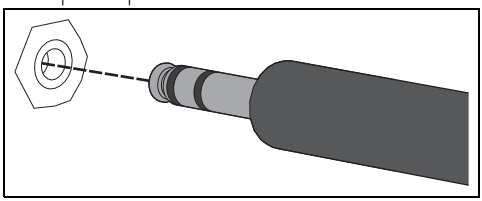
1. Toque la tecla INICIO para iniciar la fase de precalentamiento.

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

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

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

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



6. Cierre la puerta.
7. Toque la tecla CONFIRMAR para iniciar la cocción con la sonda de temperatura.

Sin precalentamiento:

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

Fin de la cocción con la sonda de temperatura

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

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

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

Función Quick (solo modelos con mandos)

En este modo se puede seleccionar rápidamente una función de cocción tradicional y su temperatura mediante el uso de los mandos.
Además, se puede configurar rápidamente una cocción con sonda.

Durante el uso de la función Quick no es posible desactivar el precalentamiento.

Para interrumpir una cocción en cualquier momento, vuelva a llevar el mando de las funciones y el mando de la temperatura hasta la posición de 0.

1. Gire el Mando de las funciones y el Mando de la temperatura a la posición de 0.
2. En el «menú principal» toque la tecla FUNCIÓN QUICK (situada en el área de información 1 arriba a la izquierda).

En este momento es posible interactuar con el aparato mediante el uso de los mandos.

3. Gire el Mando de las funciones para seleccionar la función deseada.

Se pueden seleccionar todas las funciones de tipo tradicional excluyendo las funciones PIZZA y ECO.

Cocción tradicional

1. Gire el Mando de la temperatura para ajustar la temperatura de cocción deseada.

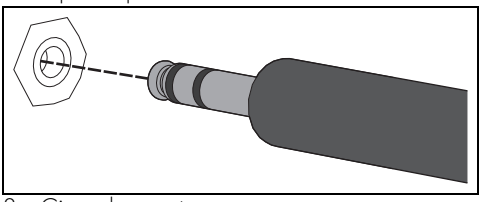
El precalentamiento del compartimiento de cocción se inicia unos segundos después del último ajuste realizado.

2. Pulse las teclas de reducción y aumento (situadas en el área inferior 3) para ajustar una duración de cocción.

Si las teclas de reducción y aumento no se utilizan, la pantalla muestra el tiempo de cocción transcurrido.

Cocción con sonda (solo en algunos modelos)

3. Toque la tecla SONDA situada en el área inferior 3.
4. Pulse las teclas de reducción y aumento para ajustar la temperatura objetivo.
5. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar la temperatura objetivo.
6. Introduzca la bandeja en la que está depositado el alimento que se va a cocinar en las correspondientes guías.
7. Introduzca el conector jack de la sonda de temperatura en la toma lateral específica utilizando la misma sonda para abrir la tapa de protección.



8. Cierre la puerta.
9. Gire el Mando de la temperatura para ajustar la temperatura de cocción.

El precalentamiento del compartimiento de cocción se inicia unos segundos después del último ajuste realizado.

Fin de la cocción

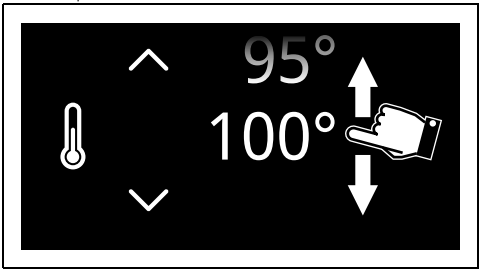
Al final de la cocción la pantalla muestra el aviso Cocción terminada e interviene una breve señal acústica que se desactiva tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

1. Lleve el Mando de las funciones y el Mando de la temperatura a la posición de 0.
2. Toque la tecla TOUCH MODE (situada en el área de información 1 arriba a la izquierda) para volver al menú principal.

Cocción a vapor

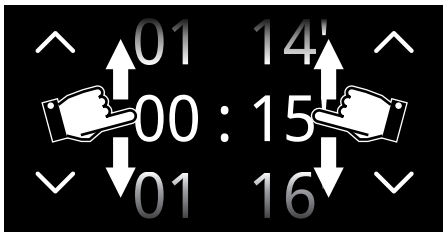
En el caso de que se acabe de efectuar una función de cocción con temperaturas superiores a los 100°C, es necesario esperar a que se enfríe el compartimiento de cocción para poder efectuar una cocción a vapor.

1. En el «menú principal» toque la tecla COCCIÓN.
2. Toque la tecla MENÙ COCCIONES A VAPOR.
3. Seleccione la función VAPOR para entrar en la pantalla de cocción correspondiente.
4. Toque la tecla TEMPERATURA o el valor correspondiente.
5. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada.



La temperatura de la cocción a vapor va desde un mínimo de 30 °C (90 °F) hasta un máximo de 100 °C (210 °F).

6. Toque la tecla CONFIRMAR (situada en el área inferior 3 a la derecha) para confirmar la temperatura de cocción seleccionada.
7. Toque la tecla DURACIÓN DE COCCIÓN o el valor correspondiente.
8. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.



Los valores de minutos y segundos se seleccionan por separado.

La duración de la cocción a vapor va desde un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 1 hora y 59 minutos.

Debajo de la duración aparece la hora prevista para el final de la cocción, en la que ya se han calculado los minutos necesarios para el precalentamiento.

9. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar la duración de la cocción seleccionada.
10. Toque la tecla INICIO (situada en el área inferior 3 a la derecha) para iniciar el procedimiento de llenado del depósito.

Llenado del depósito

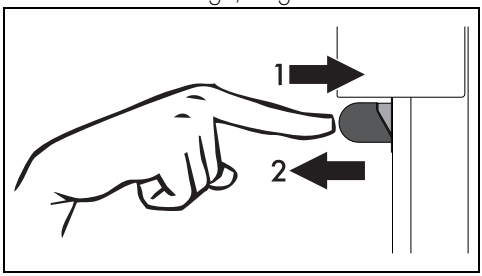
Utilice agua del grifo fresca no demasiado calcárea, agua ablandada o agua mineral sin gas.

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

1. Llene una jarra o un recipiente con una cantidad de agua suficiente para la duración de la cocción.
2. Abra la puerta del aparato.
3. Apoye la jarra (o el recipiente) en la puerta abierta.

La jarra (o el recipiente) con el agua debe tener un peso bruto inferior a los 5 kg.

4. Extraiga la lanza de llenado de su alojamiento.
- Para extraer la lanza de llenado, presione la parte frontal de la lanza hasta que el muelle se contraiga, luego suelte.

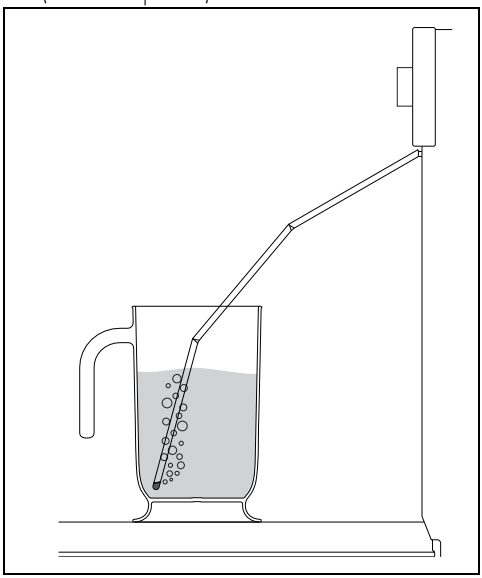


o

- Toque la tecla LANZA en la pantalla (situada en el área inferior 3).

Preste atención a la distancia a mantener para no ser golpeado por la salida de la lanza.

5. Sumerja el extremo en el fondo de la jarra (o del recipiente).



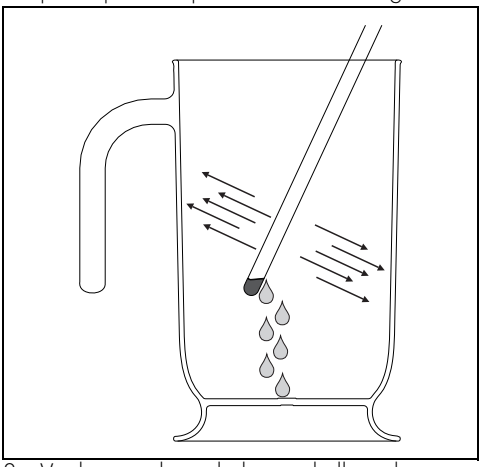
ES

6. Toque la tecla INICIO para empezar a llenar de agua el depósito del aparato.

El aparato carga automáticamente la cantidad de agua necesaria para la cocción en base a su duración.

En caso de falta de agua, el aparato para automáticamente la cocción en curso, se activa una señal acústica y la pantalla indica el pedido de llenado de agua en el depósito.

7. Al terminar, sacuda la lanza de llenado para quitar los posibles restos de agua.



8. Vuelva a colocar la lanza de llenado en su alojamiento.
9. Retire la jarra (o el recipiente).
10. Cierre la puerta.

Al cerrar la puerta, un sistema automático aspira los posibles restos de agua que hayan quedado en la lanza de llenado para evitar goteos. Podría escucharse un ruido de hervor completamente normal.

11. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar el fin del llenado del depósito.

El aparato inicia la función con los parámetros programados.

Cada vez que se abre la puerta, la función actual se detiene y luego se reanuda automáticamente al cerrarse 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 aumento progresivo del nivel de alcance de la temperatura.

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

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

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

Fase de cocción

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

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

Fin de la cocción

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

puerta.

- Toque la tecla HOME para salir de la función.

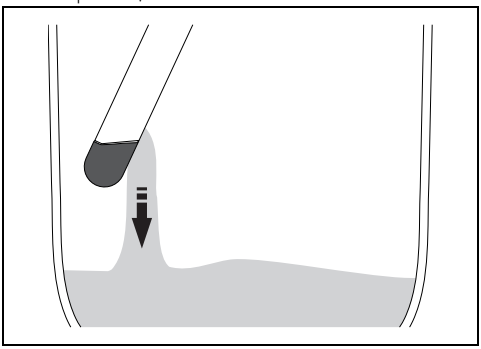
Vaciado del depósito

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.

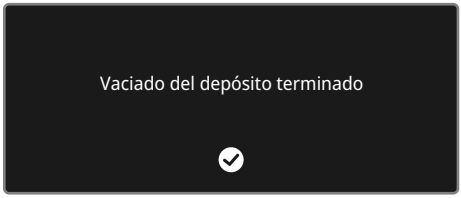
Se recomienda realizar el vaciado al final de cada cocción, para evitar que quede agua sin utilizar en el interior del depósito.

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

1. Póngase al lado del aparato y abra la puerta unos centímetros durante unos segundos para que salga el vapor en exceso.
2. Abra completamente la puerta y extraiga la comida del compartimiento de cocción con mucho cuidado.
3. Apoye una jarra o un recipiente en la puerta abierta.
4. Abra y saque la lanza de llenado de su alojamiento.
5. Toque la tecla INICIO para empezar a verter el agua en la jarra (o en el recipiente).



Al terminar, la pantalla indica el final del proceso de descarga del agua residual.



6. Toque la tecla CONFIRMAR.
7. Sacuda la lanza de llenado para eliminar posibles restos de agua.
8. Guarde la lanza de llenado en su alojamiento.
9. Retire la jarra (o el recipiente).
10. Con una esponja, seque la condensación del fondo del compartimiento de cocción, las paredes, el cristal de la puerta y el recogedor de goteo de la puerta y el frente del aparato.

Atención: el agua podría estar muy caliente.

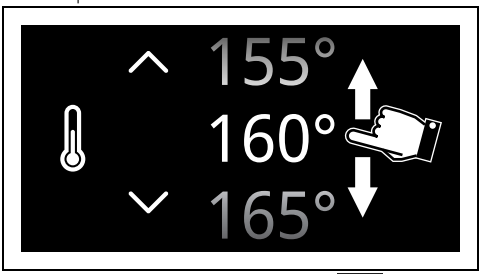
Este agua no se puede utilizar para otras cocciones.

Cocción combinada con vapor

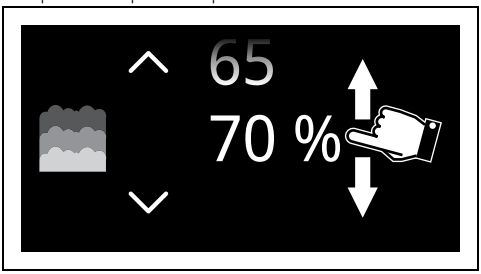
1. En el «menú principal» toque la tecla COCCIÓN.
2. Toque la tecla MENÙ COCCIONES A VAPOR.
3. Seleccione una función combinada (por ejemplo VAPOR TERMOVENTILADO) para entrar en la pantalla de cocción correspondiente.
4. Toque la tecla TEMPERATURA o el valor correspondiente.

ES

5. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada.

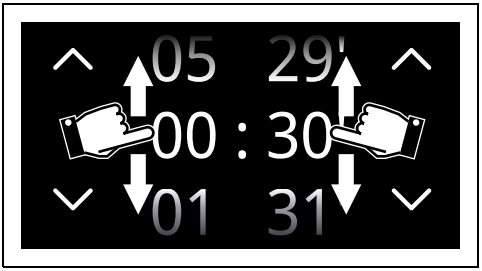


6. Toque la tecla CONFIRMAR (situada en el área inferior 3 a la derecha) para confirmar la temperatura de cocción seleccionada.
7. Toque la tecla PORCENTAJE DE VAPOR o el valor correspondiente.
8. Desplace los valores hasta seleccionar el porcentaje de vapor deseado.



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

9. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar el porcentaje de vapor seleccionado.
10. Toque la tecla DURACIÓN DE COCCIÓN o el valor correspondiente.
11. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.



Los valores de horas y minutos se seleccionan por separado.

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

Debajo de la duración aparece la hora prevista para el final de la cocción, en la que ya se han calculado los minutos necesarios para el precalentamiento.

12. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar la duración de la cocción seleccionada.
13. Toque la tecla INICIO (situada en el área inferior 3 a la derecha) para iniciar el procedimiento de llenado del depósito.
14. Llene el depósito como se ha ilustrado antes.

Fase de precalentamiento

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

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

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

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

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

Fase de cocción

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

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

Fin de la cocción

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

- Toque la tecla HOME para salir de la función.

5. Vacíe el depósito como se ha ilustrado antes.

Secado después de las funciones con vapor

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

Al final de cada cocción:

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

Listado de las funciones de cocción a vapor combinadas

VAPOR VENTILADO

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

VAPOR TERMOVENTILADO

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

VAPOR BASE TERMOVENTILADA

Permite terminar rápidamente la cocción de alimentos ya cocidos en la superficie pero no interiormente.

Consejos para la cocción a vapor

- Pasta y arroz: una vez alcanzada la temperatura de 100°C, el tiempo de cocción será el mismo que la cocción en una encimera. Ponga la pasta o el arroz en una bandeja de metal y cúbralo con aproximadamente un centímetro de agua. Para obtener resultados óptimos durante la cocción del arroz, ponga una tapa sobre el recipiente o cúbralo con una hoja de papel de aluminio. Este procedimiento permitirá al arroz absorber todo el agua y podrá ser servido directamente en la mesa.
- Huevos: pueden ser **duros**, **revueltos** o **escalfados** utilizando la función vapor a 100 °C. Para obtener **huevos duros** perfectos, métalos en la bandeja perforada y cuézalos 4-6 minutos para obtener huevos blandos y 8-10 minutos para huevos duros. Para **los huevos revueltos**, ponga los huevos batidos en la bandeja de metal junto a leche, mantequilla y al condimento. Cúbralo todo con una hoja de papel de aluminio. Cada par de minutos

ES

mitigue el compuesto con un tenedor. Para los **huevos escalfados** eche agua hirviendo en la bandeja de metal, con una gota de vinagre y cuézalos a vapor durante aproximadamente 4-5 minutos.

- **Verduras:** son perfectas cuando se cuecen al vapor. Mantienen el color, el sabor y su contenido nutricional. Para verduras densas como patatas, nabos y pastinaca cuézalas a 100 °C durante el mismo tiempo utilizado para hervir en la encimera de cocción. Para el brócoli y zanahorias cuézalos durante 6 minutos para un resultado al dente, o hasta 10 minutos para un acabado suave.
- **Pescado:** al ser delicado por naturaleza, resulta óptimo cocido al vapor. Para el pescado graso como el salmón o la trucha, cuézalos a 100°C durante aproximadamente 5 minutos. Para el pescado blanco como el bacalao y la lima cuézalos a 80°C durante aproximadamente 5 minutos. En caso de cocciones múltiples, todos los pescados deben ser cocidos en la bandeja perforada que se encuentra en el nivel inferior del compartimiento de cocción para evitar que los líquidos del pescado goteen en otros alimentos.
- **Carne:** cacerolas y curry son perfectos para la cocción a vapor. Prepare la cacerola como para una cocción normal en el horno. Póngala en la bandeja de metal, cúbrala con una tapa o una hoja de papel de aluminio y, dependiendo del corte de la carne, cocínela durante 45 minutos hasta las 3 horas.
- **Menestras:** la cocción a vapor favorece un gran sabor con un control mínimo ya que los líquidos no rebosan. Para una menestra de verduras con su justa consistencia, cueza primero las verduras a vapor, después añada el caldo y cuézalo todo a vapor a 100 °C. La función vapor es ideal también para hacer comidas de reserva.
- **Sopas:** son fáciles y rápidas de preparar. Ponga la sopa en una bandeja de metal, cúbrala con una tapa u hoja de papel de aluminio y cuézala a vapor a 100°C durante una duración igual a una cocción con un horno microondas. Para acabados cremosos, mézclela a mitad de cocción.
- **Alimentos calentados:** utilice la función vapor que no seca los alimentos y puede mejorar el nivel de humedad. Una comida casera preparada anteriormente, cubierta con una hoja de papel de aluminio requiere aproximadamente 10-12 minutos de tiempo para la cocción. Los platos preparados requerirán aproximadamente el doble del tiempo indicado en el envase.
- **Descongelación:** es posible utilizar la función vapor para descongelar los alimentos. Los tiempos varían, pero la descongelación con vapor emplea aproximadamente la mitad del tiempo necesario para los alimentos cubiertos que se dejan descongelar en la esquina de la cocina.
- **Pelado de tomates y pimientos:** esta operación resulta muy fácil utilizando la función vapor. Con un cuchillo, haga una pequeña cruz en la piel del tomate y cuézalo a vapor durante 1 minuto. Los pimientos tienen una piel más dura y serán necesarios hasta 4 minutos para ablandarla para poder pelarla.
- **Chocolate:** puede ser fundido con la función vapor. Ponga el chocolate en la bandeja de metal, cúbralo con una hoja de papel de aluminio y cuézalo a vapor durante 1 minuto. Hay pocas posibilidades de quemar el chocolate.
- **Toallas calientes:** útiles para el cuidado de la cara, como preafeitado o para utilizar al final de la comida, son fáciles de preparar mediante la función vapor. Humedezca una toalla con agua, enróllela y caliéntela con el vapor durante 1 minuto.

Consejos para la cocción

Consejos generales

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

Consejos para cocinar carnes

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

Consejos para las cocciones con Grill y Grill ventilado

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

Consejos para la cocción de dulces y galletas

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

Consejos para la descongelación y el leudado

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

Para ahorrar energía

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

La cocción al vacío

AL VACÍO

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

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

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

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

Para la cocción al vacío es necesario:

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

ES

- En caso de disponer de un cajón de envasado al vacío Smeg, utilizar el nivel de vacío máximo (nivel 3).

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

Medidas:

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

Para seleccionar la cocción al vacío:

1. En el «menú principal» toque la tecla COCCIÓN .
2. Toque la tecla MENÙ COCCIONES A VAPOR .
1. Seleccione la función AL VACÍO .
2. Para programar las funciones, consulte el procedimiento descrito a partir del apartado «Cocción a vapor».

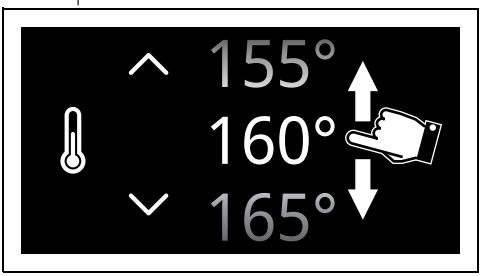
Cocciones humidificadas

Nivel 1
comparable con una cocción con tapa, está indicado para la preparación de pizza, salchichas de gran tamaño, filete de cerdo entero, pechuga de pollo, pescado en trozos, tartas saladas, verduras cocidas, pan...

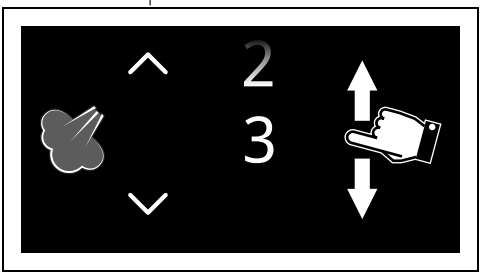
Nivel 2
recomendado para pollo asado, pechuga de pavo, lomo de cerdo, pescados medianos, patatas al horno, cocción a baja temperatura de grandes piezas semimagras de asado, pasteurización, pasta de huevo...

Nivel 3
comparable con una cocción con tapa y vino añadido, se recomienda para guisos, estofados de carne en trocitos, braseados de paletilla, pescados de gran tamaño, estofados de carne, estofado de patatas, pescados y verduras guisadas...

1. En el «menú principal» toque la tecla COCCIÓN .
2. Toque la tecla MENÙ COCCIONES HUMIDIFICADAS .
3. Seleccione la función humidificada (por ejemplo TERMOVENTILADO) para entrar en la pantalla de cocción correspondiente.
4. Toque la tecla TEMPERATURA o el valor correspondiente.
5. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada.



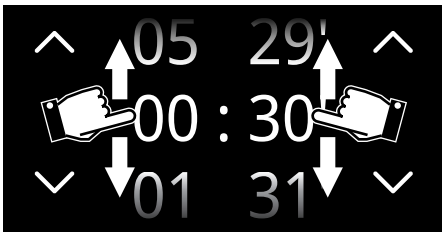
6. Toque la tecla CONFIRMAR (situada en el área inferior 3 a la derecha) para confirmar la temperatura de cocción seleccionada.
7. Toque la tecla NIVEL DE VAPOR o el valor correspondiente.
8. Desplace los valores hasta seleccionar el nivel de vapor deseado.



El nivel de vapor que puede seleccionar depende de la duración de cocción programada:
Nivel 1: siempre disponible;
Nivel 2: de 30 minutos en adelante;
Nivel 3: de 45 minutos en adelante.

Al seleccionar el nivel de vapor MANUAL, se pueden introducir bocanadas de vapor según se desee utilizando la tecla durante la cocción.
La emisión de bocanadas de vapor está activa mientras la luz testigo esté parpadeando (por una duración de aproximadamente 8 minutos).

9. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar el nivel de vapor seleccionado.
10. Toque la tecla DURACIÓN DE COCCIÓN o el valor correspondiente.
11. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.



Los valores de horas y minutos se seleccionan por separado.

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

Debajo de la duración aparece la hora prevista para el final de la cocción, en la que ya se han calculado los minutos necesarios para el precalentamiento.

12. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar la duración de la cocción seleccionada.
13. Toque la tecla INICIO (situada en el área inferior 3 a la derecha) para iniciar el procedimiento de llenado del depósito.
14. Llene el depósito como se ha ilustrado antes.

Fase de precalentamiento

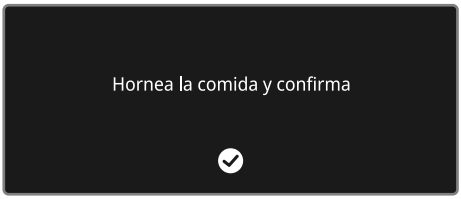
La cocción está precedida por una fase de precalentamiento que permite que el aparato alcance la temperatura de cocción con mayor rapidez.
Esta fase está indicada por el aumento progresivo del nivel de alcance de la temperatura.

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

ES

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

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



Fase de cocción

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

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

Fin de la cocción

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

- Toque la tecla HOME para salir de la función.

5. Vacíe el depósito como se ha ilustrado antes.

Listado de las funciones de cocción humidificadas

VENTILADO

El calor intenso se ve reforzado por bocanadas de vapor que aceleran la cocción sin secar los platos. Ideal para tartas, galletas y cocciones a varios niveles.

TERMOVENTILADO

El calor intenso se ve reforzado por bocanadas de vapor que aceleran la cocción sin secar los platos. Ideal para galletas, tartas y cocciones en varios niveles

TURBO

Permite cocinar de manera rápida en varias bandejas sin mezclar aromas. Ideal para alimentos de grandes volúmenes o que requieren cocciones intensas. Las bocanadas de vapor aceleran la cocción sin secar la comida.

GRILL VENTILADO

El intenso calor del grill es distribuido por el ventilador y se asocia a la bocanada de vapor, permitiendo una óptima cocción a la parrilla también para las carnes más gruesas, sin secarlas por dentro.

BASE TERMOVENTILADA

El calor intenso se ve reforzado por bocanadas de vapor, que aceleran la cocción y mantienen la comida tierna y jugosa. Ideal para pasteles rellenos.

6. Llene el depósito como se ha ilustrado antes.

Fase de precalentamiento

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

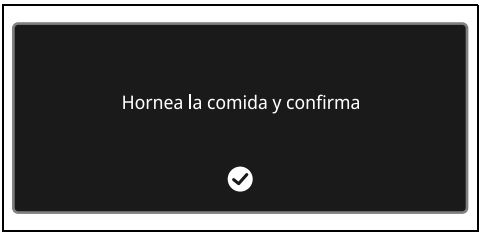
Esta fase está indicada por el aumento progresivo del nivel de alcance de la

temperatura.

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

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

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



Fase de cocción

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

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

Fin de la cocción

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

- Toque la tecla HOME para salir de la función.

5. Vacíe el depósito como se ha ilustrado antes.

Listado de las funciones de cocción multitech

MULTITECH

La función aplica todas las tecnologías de cocción actuales. Vapor, microondas y cocción por convección garantizan resultados innovadores con un ahorro de tiempo de hasta un 70% en comparación con las cocciones tradicionales.

TWINTECH

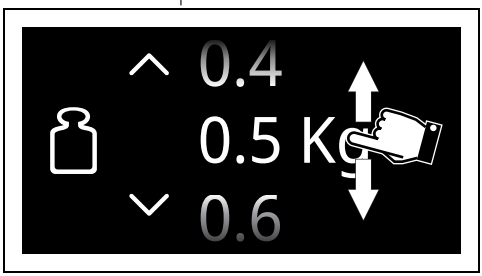
La función combina la cocción a vapor con la de microondas para preparaciones más rápidas, manteniendo los excelentes resultados típicos de la cocción a vapor pura.

ES

Smart Cooking

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

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



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

En este momento se podrán guardar los valores ajustados como receta personal (vea el capítulo «Mis recetas»).

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

La cocción empieza con los ajustes predefinidos del programa.

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

Sametime

En esta sección se encuentran las recetas creadas por cocineros de Smeg para cocciones Sametime. Esta categoría permite obtener una preparación completa en el mismo instante. Al elegir entre las distintas combinaciones disponibles y configurar el número de raciones, el aparato selecciona la función, el tiempo y la temperatura más adecuados. Las instrucciones en la pantalla indican cuándo poner los alimentos en el horno y en qué nivel.

1. En el «menú principal» toque la tecla SMART COOKING .
2. Desplácese por las funciones hasta seleccionar SAMETIME .
3. Seleccione la receta Sametime que desee y siga las instrucciones en la pantalla.

Recetas rápidas

En esta sección se encuentran las recetas creadas por cocineros de Smeg para cocinar recetas rápidas. Esta categoría permite preparar recetas tradicionales en menos tiempo. Al elegir el tipo y peso del alimento, el aparato selecciona la función, el tiempo y la temperatura más adecuados. Las instrucciones en la pantalla indican cuándo poner el alimento en el horno y en qué nivel.

1. En el «menú principal» toque la tecla SMART COOKING .
2. Desplácese por las funciones hasta seleccionar RECETAS RÁPIDAS .
3. Seleccione la receta rápida que desee y siga las instrucciones en la pantalla.

Cocción Multistep

Por cocción Multistep o en varios pasos se entiende la posibilidad de iniciar la cocción con una función determina y terminarla con funciones diferentes programadas por el usuario.

1. En el «menú principal» toque la tecla MULTISTEP (situada en el área inferior 3 a la izquierda).
2. Toque la tecla AÑADIR PASO .
3. Seleccione la función deseada para el primer paso (tradicional, microondas, vapor, etc.).
4. Como se describe en anteriores capítulos, toque las teclas de TEMPERATURA , DURACIÓN DE COCCIÓN , POTENCIA DE MICROONDAS , PORCENTAJE DE VAPOR (según la función seleccionada) para seleccionar los parámetros que se desean cambiar.
5. Desplace los valores hasta seleccionar los ajustes deseados.

6. Toque la tecla CONFIRMAR (situada en el área inferior 3 a la derecha) para confirmar los valores seleccionados.
7. Vuelva a tocar la tecla AÑADIR PASO .
8. Seleccione la función deseada para el segundo paso (tradicional, microondas, vapor, etc.).
9. Ajuste los parámetros deseados relacionados con la segunda función.

No es posible añadir un siguiente paso si no se programa la duración de la cocción o la temperatura de la sonda (si existe).

No es posible iniciar la cocción si no se programa la duración o la temperatura de la sonda (si existe) de todos los pasos.

No es posible programar una duración total superior a 13 horas.

10. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar los valores seleccionados.
11. Toque la tecla INICIO (situada en el área inferior 3 a la derecha) para iniciar la cocción Multistep.

Cronología

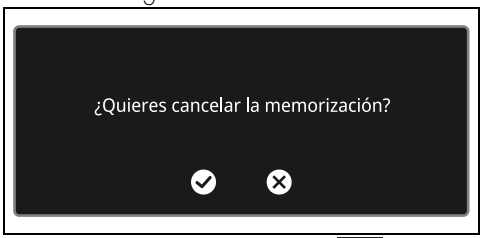
Este menú es especialmente útil para mostrar y reutilizar los últimos programas o recetas personales utilizadas.

1. En el «menú principal» toque la tecla CRONOLOGÍA (situada en el área inferior 3 izquierda).
2. Seleccione la función que se desea reutilizar y proceda con las cocciones como se describe en los capítulos anteriores.

Cancelar la cronología

En caso de que se quiera cancelar la cronología:

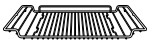
1. En el «menú principal» toque la tecla CRONOLOGÍA .
2. Toque la tecla PAPELERA para eliminar la cronología.



3. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar la eliminación de la cronología (o la tecla ANULAR para cancelar la operación.

ES

Guía resumida de los accesorios

 Rejilla rebajada	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.
Bandeja de cristal	Utilice la bandeja de cristal colocándola en la rejilla Es indicada para las cocciones con microondas y microondas combinadas.
Bandeja perforada	Utilice la bandeja perforada con la bandeja de acero colocada en un nivel más bajo. Es indicada para las cocciones a vapor y a vapor combinadas.
Rejilla para bandeja	Se recomienda utilizar la rejilla para bandeja como base para los alimentos que se van a asar. En la bandeja se recogen los jugos de las parrilladas.
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. ATENCIÓN: Puede utilizar la bandeja honda para modos de cocción combinada con microondas. No la utilice para cocciones de solo microondas.

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.

Mis recetas

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

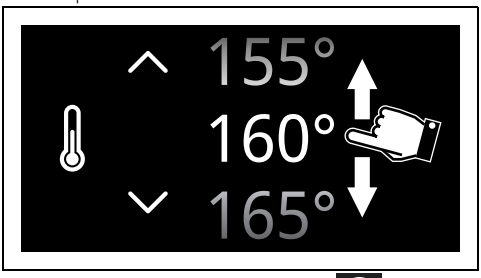
1. En el «menú principal» toque la tecla MIS RECETAS (situada en el área inferior 3 a la izquierda).

Es posible memorizar un número limitado de recetas personales.

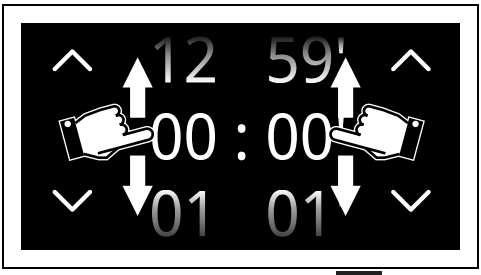
Añadir una receta

1. Toque la tecla NUEVA RECETA .
2. Seleccione la función deseada.
3. Toque la tecla TEMPERATURA o el valor correspondiente.

4. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada.



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



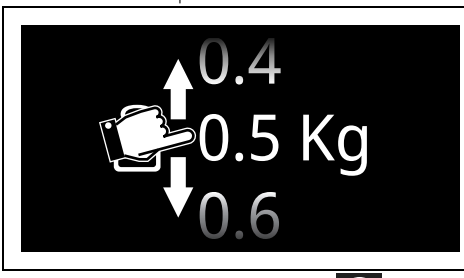
8. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar la duración de la cocción seleccionada.

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

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

Guardar una receta

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



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

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

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

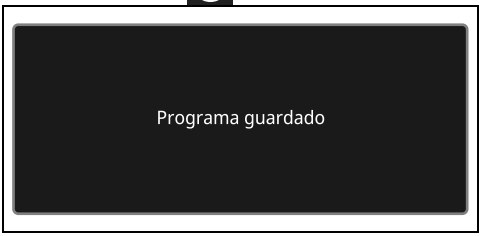
Utilice las teclas 123 y para pasar del teclado alfabético al teclado numérico y viceversa.

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

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

El carácter cancela la letra anterior.

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



Inicio de una receta de usuario

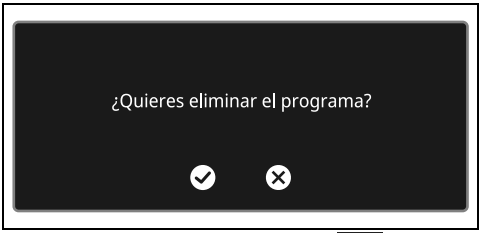
1. En el «menú principal», toque la tecla MIS RECETAS.
2. Seleccione el tipo de comida deseada con el menú MIS RECETAS.

ES

3. Seleccione la receta guardada anteriormente.
4. Toque la tecla INICIO para iniciar la cocción.

Cancelación de una receta

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



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

Otras funciones

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

- En el «menú principal» toque la tecla OTRAS FUNCIONES.

En algunos modelos algunas funciones no están disponibles.

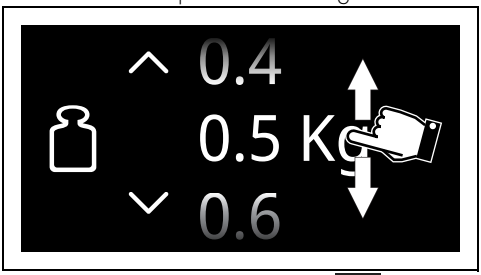
DESCONGELACIÓN POR PESO

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

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

En la función Descongelación por peso no es posible cambiar la temperatura por defecto.

1. Abra la puerta.
2. Tras haberla pesado, introduzca la comida en el interior del horno.
3. Cierre la puerta.
4. Seleccione DESCONGELACIÓN POR PESO.
5. Seleccione el tipo de alimento que va a descongelar entre las categorías CARNES - PESCADO - PAN - DULCES.
6. Desplace los valores para ajustar el peso del alimento que va a descongelar.



7. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar los ajustes introducidos.
8. Toque la tecla INICIO para iniciar la Descongelación por peso.

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

Parámetros preprogramados:

Tipos	Peso (kg)	Tiempo (minutos)
Carnes	0,5	18
Pescados	0,3	25
Pan	0,1	5
Postres	0,1	5

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

Al descongelar alimentos pesados o de formas irregulares (como pollo, pescado, etc.) se recomienda darles la vuelta al menos una vez en el interior del horno.

DESCONGELACIÓN POR TIEMPO

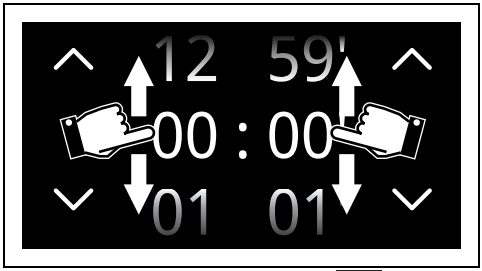
Función de descongelación manual. Introduzca el tiempo de descongelación de la comida, al final de la duración programada, la función se interrumpe.

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

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

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

1. Abra la puerta.
2. Introduzca la comida en el horno.
3. Cierre la puerta.
4. Seleccione DESCONGELACIÓN POR TIEMPO .
5. Toque la tecla DURACIÓN DE COCCIÓN o el valor correspondiente.
6. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.



7. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar los ajustes introducidos.
8. Toque la tecla INICIO para iniciar la Descongelación por tiempo.

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

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

FERMENTACIÓN

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

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

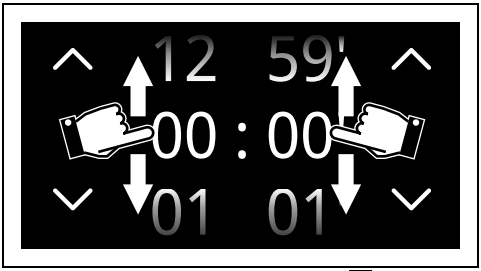
Para una buena fermentación, coloque en el fondo del horno un recipiente con agua.

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

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

ES

6. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.



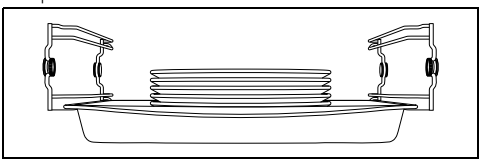
7. Toque la tecla TEMPERATURA o el valor correspondiente.
8. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (desde 25 °C hasta 40 °C).
9. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar los ajustes introducidos.
10. Toque la tecla INICIO para iniciar la Fermentación.

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

CALIENTAPLATOS

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

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



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

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

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

Mientras la función está en curso, es posible ajustar:

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

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

CALENTAMIENTO A VAPOR

La función permite calentar a vapor los alimentos ya cocinados y conservados en el frigorífico.

1. Ponga los alimentos que quiera calentar en un recipiente.
2. Abra la puerta.
3. Coloque el recipiente en la rejilla insertada en el primer nivel empezando por abajo.
4. Cierre la puerta.
5. Seleccione CALENTAM. VAPOR .
6. Toque la tecla DURACIÓN DE COCCIÓN o el valor correspondiente.
7. Desplace los valores hasta seleccionar la duración de cocción deseada.
8. Toque la tecla INICIO para iniciar el procedimiento de carga del depósito.

El usuario no puede modificar la temperatura de calentamiento a vapor.

9. Llene el depósito como se ha ilustrado antes.
10. Toque la tecla INICIO para iniciar la función Calentamiento a vapor.

Fin del calentamiento a vapor

Cuando termina, la pantalla muestra el aviso

«Función terminada» e interviene una breve señal acústica que se desactiva tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

11. Toque la tecla HOME para salir de la función.
12. Vacíe el depósito como se ha ilustrado antes.

MANTENIMIENTO

La función permite mantener calientes los alimentos ya cocinados.

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

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

STONE

Útil para cocciones a la piedra. Se utiliza con el accesorio PPR2 o STONE que se vende por separado.

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

1. Abra la puerta.
2. Inserte el accesorio PPR2 o STONE en la zona de cocción (consulte el manual específico del accesorio).
3. Cierre la puerta.
4. Seleccione STONE .
5. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (desde 50 °C hasta 250 °C).
6. Toque la tecla INICIO para iniciar la función Stone.

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

7. Al finalizar el precalentamiento, abra la puerta y coloque los alimentos a cocinar sobre el accesorio.
8. Cierre la puerta.

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

BBQ (Barbacoa)

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

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

1. Abra la puerta.
2. Coloque el accesorio BBQ en el interior del horno.
3. Cierre la puerta.
4. Seleccione BBQ .
5. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (desde 50 °C hasta 250 °C).
6. Toque la tecla INICIO para iniciar la función BBQ.

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

7. Al finalizar el precalentamiento, abra la puerta y coloque los alimentos a cocinar sobre el accesorio.
8. Cierre la puerta.

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

AIRFRY

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

ES

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

1. Seleccione AIRFRY .
2. Gire el mando de la temperatura para seleccionar la temperatura deseada (de 50°C a 250°C).
3. Toque la tecla INICIO para iniciar la función Airfry.

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

4. Al finalizar el precalentamiento, abra la puerta y coloque en el horno el accesorio AIRFRY con el alimento que desea cocinar.
5. Cierre la puerta.

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

SABBATH

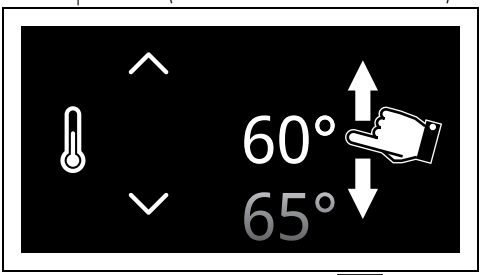
Función que permite cocinar los alimentos respetando las disposiciones en la fiesta del descanso de la religión judía.

Con esta función el aparato se comporta de forma especial:

- La cocción puede seguir durante un tiempo indefinido, no es posible programar ninguna duración de cocción.
- No se efectuará ningún tipo de precalentamiento.
- La temperatura de cocción seleccionable varía entre 60°C y 150°C.
- Lámpara del horno desactivada, cualquier intervención como la apertura o la activación manual no activa la lámpara.
- El ventilador interno está desactivado.
- Indicaciones sonoras desactivadas.

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

1. Abra la puerta.
2. Introduzca la comida en el horno.
3. Cierre la puerta.
4. Seleccione SABBATH .
5. Toque la tecla TEMPERATURA o el valor correspondiente.
6. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura (desde 60°C hasta 150°C).



7. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar la temperatura seleccionada.
8. Toque la tecla INICIO para iniciar la función Sabbath.

Para interrumpir la función:

- Toque la tecla HOME durante unos 3 segundos.

Llenado manual del depósito

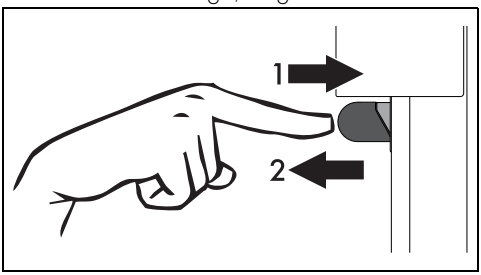
Función para el llenado de agua (u otros líquidos) en el depósito.

1. Llene una jarra o un recipiente con una cantidad de agua suficiente para la duración de las funciones que se desean hacer.
2. Abra la puerta del aparato.
3. Apoye la jarra (o el recipiente) en la puerta abierta.

La jarra (o el recipiente) con el agua debe tener un peso bruto inferior a los 5 kg.

4. En el «menú principal» toque la tecla OTRAS FUNCIONES (situada en el área principal 2).
5. Toque la tecla del submenú (situada en el área inferior 3).

6. Toque la tecla LLENADO DEPÓSITO .
7. Extraiga la lanza de llenado de su alojamiento.
- Para extraer la lanza de llenado, presione la parte frontal de la lanza hasta que el muelle se contraiga, luego suelte.

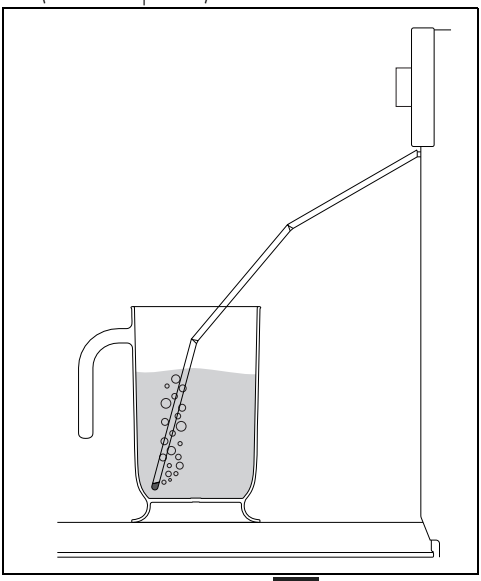


o

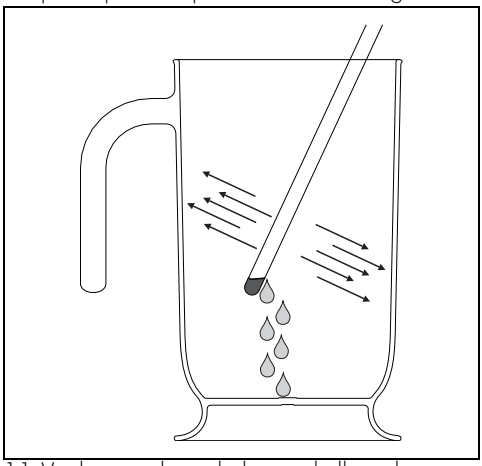
- Toque la tecla LANZA en la pantalla (situada en el área inferior 3).

Preste atención a la distancia a mantener para no ser golpeado por la salida de la lanza.

8. Sumerja el extremo en el fondo de la jarra (o del recipiente).



9. Toque la tecla INICIO para empezar a llenar de agua el depósito del aparato.
10. Al terminar, sacuda la lanza de llenado para quitar los posibles restos de agua.



11. Vuelva a colocar la lanza de llenado en su alojamiento.
12. Retire la jarra (o el recipiente).
13. Cierre la puerta.

Al cerrar la puerta, un sistema automático aspira los posibles restos de agua que hayan quedado en la lanza de llenado para evitar goteos. Podría escucharse un ruido de hervor completamente normal.

14. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar el fin del llenado del depósito.

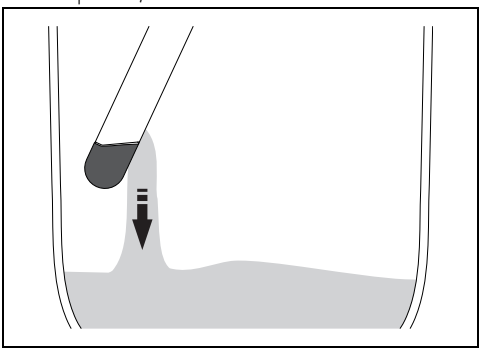
Vaciado manual del depósito

Función para el vaciado del agua (o de otros líquidos) presente en el depósito.

1. En el «menú principal» toque la tecla OTRAS FUNCIONES (situada en el área principal 2).
2. Toque la tecla del submenú (situada en el área inferior 3).
3. Toque la tecla VACIADO DEL DEPÓSITO .
4. Apoye una jarra o un recipiente en la puerta abierta.
5. Extraiga la lanza de llenado de su alojamiento.

ES

6. Toque la tecla INICIO para empezar a vaciar el agua en la jarra (o en el recipiente).



Al terminar, la pantalla indica el final del proceso de eliminación del agua residual.

7. Toque la tecla CONFIRMAR.
8. Sacuda la lanza de llenado para quitar los posibles restos de agua.
9. Guarde la lanza de llenado en su alojamiento.
10. Retire la jarra (o el recipiente).
11. Cierre la puerta.

Para la función de limpieza VAPOR CLEAN (solo en algunos modelos) y las funciones de limpieza del submenú vea el capítulo LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

Si se corta la corriente

Si se produce un corte de corriente mientras el aparato realiza una función, la función se reanuda automáticamente, se mantienen todos los ajustes programados anteriormente y se descuenta el tiempo de la función transcurrido solo en los casos siguientes:

- La duración del corte de energía es inferior o igual a 60 segundos.
- La función no prevé el uso de microondas (en función del modelo).
- Se está utilizando la función de pirólisis (en función del modelo).
- Se está utilizando la función Sabbath (con independencia de la duración del corte de la electricidad).

Si el corte tiene lugar en condiciones diferentes a las descritas antes, el aparato permanece durante un tiempo determinado a la espera de que el usuario confirme manualmente la continuación o no de la función.

Cuando se reactiva la función, los ajustes de cocción son los programados antes del corte de electricidad y se tiene en cuenta el tiempo transcurrido.

Si el usuario no realiza ninguna acción, el aparato anula la función y en la pantalla vuelve a mostrarse la hora actual.

(solo modelos SmegConnect) Cuando se restablece la corriente, en la aplicación también aparece un aviso.

El símbolo indica que se ha producido un corte de energía y la función en curso no se ha podido restaurar automáticamente. Pulse el símbolo para más información.

Corte de corriente durante una función programada

Si el corte se produce mientras se programa una cocción programada:

- Si la corriente se restablece antes de la hora de inicio programada, el aparato permanece a la espera de que comience la función y actualiza el tiempo que falta hasta el comienzo.
- Si la corriente se restablece después de la hora de inicio programada, el aparato permanece a la espera de que comience la función y si el usuario no realiza ninguna operación durante un cierto tiempo, se anula la función y la pantalla vuelve a mostrar la hora actual.

Ajustes

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

Mediante este menú es posible programar la configuración del producto.

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

Ajuste conexión (solo modelos SmegConnect)

Menú donde se visualizan los parámetros de la conectividad.

- En el «menú AJUSTES » toque la tecla AJUSTES CONEXIÓN .

Para los ajustes relacionados con la CONEXIÓN consulte el manual de uso «Conectividad horno empotrado».

Ajustes reloj

Menú donde es posible ajustar la hora y el tipo de visualización.

- En el «menú AJUSTES » toque la tecla AJUSTES RELOJ .

Reloj digital

Permite visualizar la hora actual en formato digital.

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

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

Toque la tecla CONFIRMAR para activar la función Reloj digital.

Muestra la hora

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

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

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

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

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

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

Formato hora

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

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

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

Ajustes horno

Menú dedicado a las funciones adicionales del producto.

- En el «menú AJUSTES » toque la tecla AJUSTES HORNO .

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 mantener inalteradas las características organolépticas y de aroma obtenidas durante la cocción.

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

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

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

Eco light

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

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

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

La función Eco light está programada de fábrica en On.

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

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. Seleccione Dureza del agua.
2. Desplace el valor deseado (de 1 a 5).
3. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar.

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

Requiera la información relativa al grado de dureza del agua a la empresa de distribución del agua.

Según el valor programado de dureza del agua, en la pantalla aparecerá la solicitud para realizar el procedimiento de descalcificación tras un determinado número de horas de uso de las funciones con vapor.

Según el tipo de empleo del aparato y el grado de dureza del agua (°dH o °dF), el número de horas indicativo es el siguiente:

Valor	°dH	°dF	Horas
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	8
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	7
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	6
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	5
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	4

Lanza automática

Ajusta el modo de salida automática de la lanza de llenado y vaciado del depósito.

1. Seleccione Lanza automática.
2. Seleccione On/Off.

3. Toque la tecla CONFIRMAR para activar la salida automática de la lanza.

Ajustes pantalla

Menú donde se puede cambiar el idioma y modificar los ajustes para ver algunos parámetros.

- En el «menú AJUSTES » toque la tecla AJUSTES PANTALLA .

Idioma

Permite seleccionar el idioma de la pantalla.

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

Mandos bloqueados

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

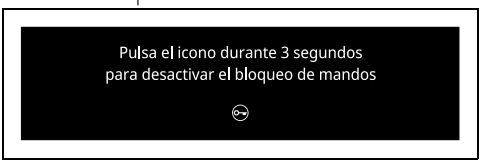
1. Seleccione Mandos bloqueados.
2. Seleccione Sí.
3. Toque la tecla CONFIRMAR para activar el modo Mandos bloqueados.

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

Para desactivar el bloqueo temporalmente durante una cocción:

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

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



5. Toque durante 3 segundos el icono .

Tonos

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

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

Formato temperatura

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

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

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

Brillo de la pantalla

Permite elegir el nivel de luminosidad de la pantalla.

La función Luminosidad pantalla está programada de fábrica en Alta.

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

Tipo peso

Permite configurar la unidad de medida para ver el valor del peso en kilogramos (kg) o en onzas (oz).

La función Tipo peso está programada de fábrica en kg.

1. Seleccione Tipo peso.

ES

2. Seleccione kg u oz.
3. Toque la tecla CONFIRMAR para activar la unidad de medida del peso deseada.

Información del sistema

Menú donde puede verse la información relacionada con el número de serie y las versiones software.

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

Expositores

Menú dedicado a los expositores.

- En el «menú AJUSTES» toque la tecla EXPOSITORES (situada en el área inferior 3 en el centro).

Show Room (solo para expositores)

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

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

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

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

Función Demo (solo para expositores)

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

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

1. Seleccione DEMO mode Función Demo.
2. Seleccione On.
3. Toque la tecla CONFIRMAR para activar la Función Demo.

Restablecer los ajustes

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

La operación también borra las recetas personales.

- En el «menú AJUSTES» toque la tecla RESET DE FÁBRICA (situada en el área inferior 3 en el centro).

1. Toque la tecla Sí si se quieren restablecer los parámetros originales de fábrica.

o

2. Toque la tecla No para anular la operación.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza del aparato

Vea Advertencias generales de seguridad.

Limpieza de las superficies

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

Limpieza ordinaria diaria

Utilice siempre solo productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.
Vierta el producto sobre un paño húmedo y

páselo por la superficie, aclare cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Manchas de comida o restos

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

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

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

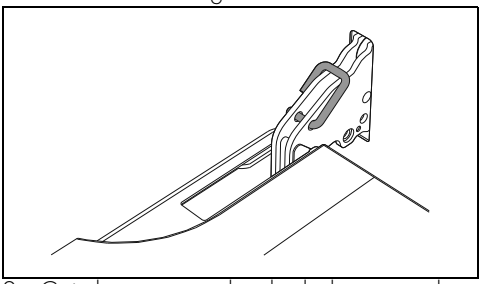
Limpieza de la puerta

Desmontaje de la puerta

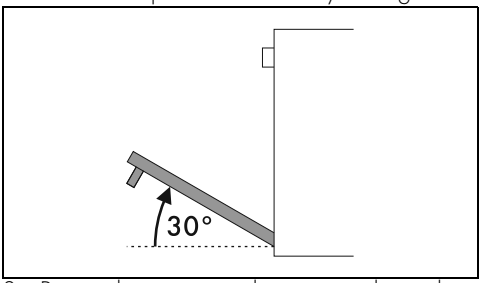
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quite la puerta y colóquela en un trapo.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

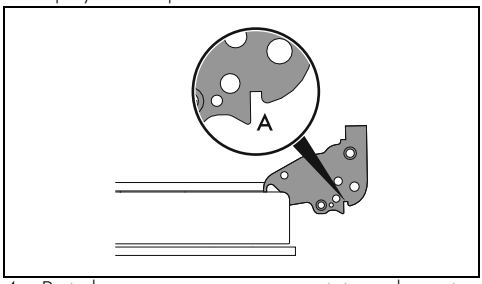
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



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



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



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

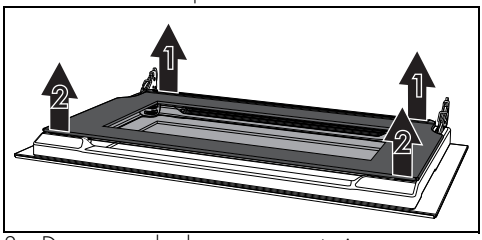
Limpieza de los cristales de la puerta

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

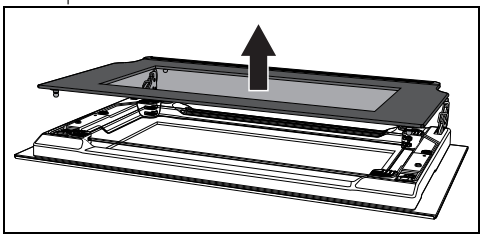
Desmontaje de los cristales interiores

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

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

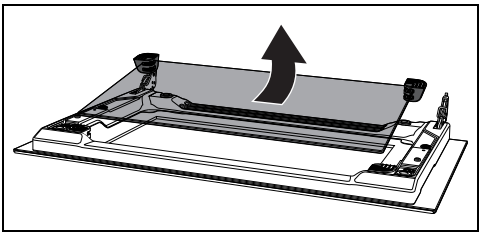


3. Desenganche los pernos anteriores siguiendo el movimiento indicado por las flechas 2.
4. A continuación, extraiga el cristal interior de la puerta.



ES

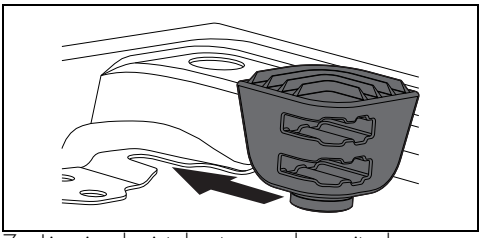
5. Deslice el grupo del cristal intermedio hacia la parte inferior de la puerta y luego levántelo hacia arriba.



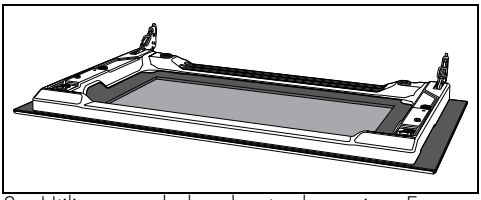
Nota: En algunos modelos, el grupo del cristal intermedio está compuesto por dos cristales.

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.

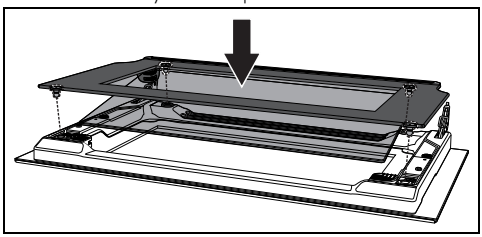


7. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente.

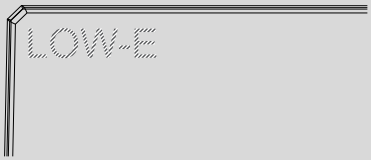


8. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.

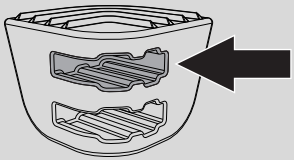
9. Vuelva a introducir el grupo cristal intermedio y recoloque el cristal interior.



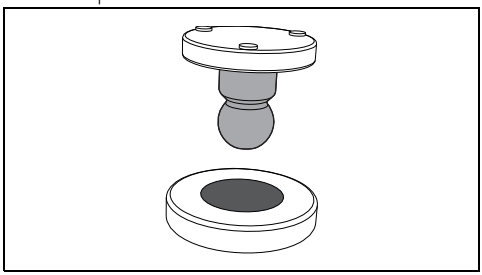
El cristal intermedio debe volver a colocarse en la puerta abierta de forma que la impresión de la esquina esté legible de izquierda a derecha (la parte rugosa de la impresión debe quedar orientada hacia el cristal externo de la puerta).



El cristal intermedio debe acoplarse en el hueco superior de cada goma.



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.

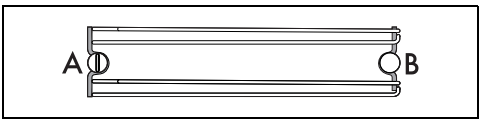
Secado

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 los laterales.



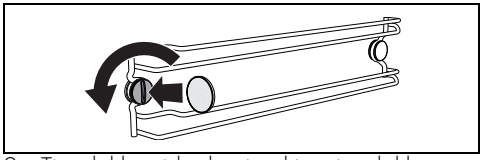
A = alojamiento delantero

B = perno trasero

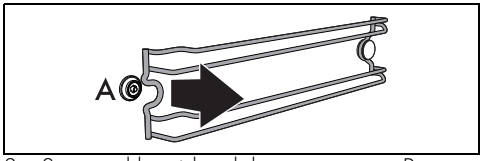
En algunos modelos, el pasador trasero B puede desmontarse y volver a montarse de la misma manera que el alojamiento delantero A.

Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

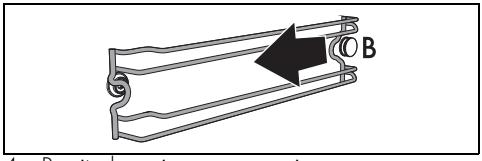
1. Suelte el perno de fijación delantero situado en el lateral cerca de la apertura del horno (se puede utilizar una moneda como herramienta).



2. Tire del bastidor hacia el interior del horno hasta desengancharlo del alojamiento delantero A.



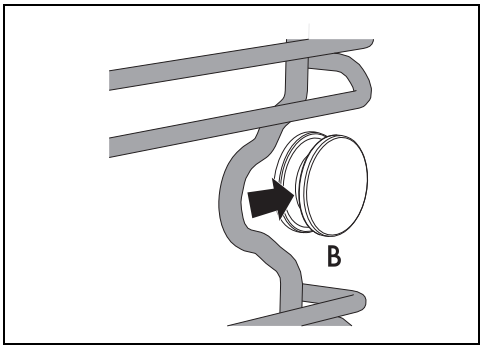
3. Saque el bastidor del perno trasero B situado en fondo del lateral.



4. Repita las mismas operaciones para sacar el bastidor del otro lado.

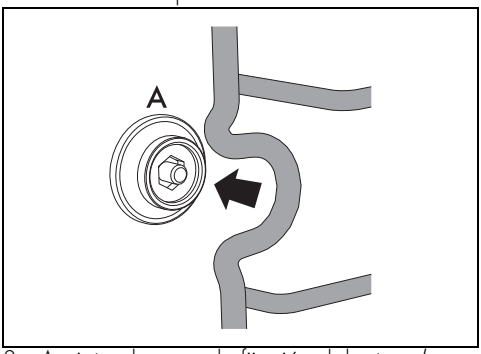
Para volver a montar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

1. Introduzca la parte trasera del bastidor en el alojamiento debajo del perno B situado en el fondo del lateral.

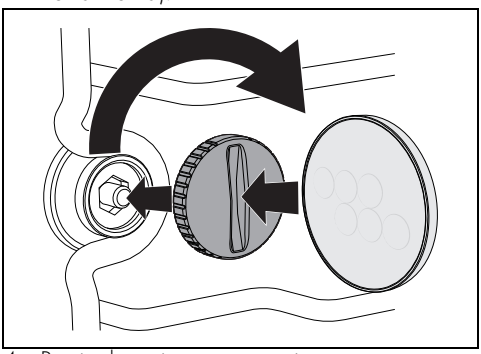


ES

2. Vuelva a colocar la parte delantera del bastidor en el alojamiento A en el lateral cerca de la apertura del horno.



3. Apriete el perno de fijación delantero (se puede utilizar una moneda como herramienta).



4. Repita las mismas operaciones para sacar el bastidor del otro lado.

Vapor Clean (solo en algunos modelos)

Vea Advertencias generales de seguridad.

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

Operaciones previas

Antes de iniciar la **Vapor Clean**:

- Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
- Extraiga la sonda de temperatura, si existe.
- Si existen, quite los paneles autolimpiantes.
- 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 interior es superior a la prevista, no se activa la función. Deje enfriar el aparato antes de activar la función.

La duración y la temperatura de la función Vapor Clean no pueden ser modificadas por el usuario.

1. En el «menú principal» toque la tecla OTRAS FUNCIONES (situada en el área principal 2).
2. Seleccione VAPOR CLEAN.
3. Toque la tecla INICIO para iniciar el procedimiento de llenado del depósito.
4. Llene el depósito como se ha ilustrado antes.

Fase de limpieza Vapor Clean

5. Toque la tecla INICIO para iniciar la función Vapor Clean.

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

Finalización de la Vapor Clean

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

1. Toque la tecla HOME para salir de la función.
2. Vacíe el depósito como se ha ilustrado antes.

3. Abra la puerta y quite la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.
4. Para las incrustaciones más resistentes utilice un estropajo antirayado con filamentos de latón.
5. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
6. Quite el agua residual del interior del compartimiento de cocción.
7. Si están presentes, vuelva a poner los paneles autolimpiantes y los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.

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

- se aconseja efectuar un secado del 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 llevar guantes de goma durante estas operaciones.

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

Descalcificación

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

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

En pantalla se solicitará periódicamente que descalcifique la caldera.

Se aconseja efectuar la descalcificación cada vez que se señala en la pantalla para mantener la caldera en condiciones óptimas de funcionamiento.

El sistema indicará, según las condiciones, si el aparato puede continuar con su funcionamiento normal o será necesario realizar el proceso de descalcificación y limpieza del circuito hidráulico.

Operaciones preliminares

Si queda agua en el depósito:

1. Abra la puerta.
2. Apoye una jarra o un recipiente en la puerta abierta.
3. Abra y saque la lanza de llenado de su alojamiento.
4. Toque la tecla INICIO para empezar a verter el agua en la jarra (o en el recipiente).

El agua residual comienza a fluir hacia la jarra (o recipiente).

5. Espere que finalice el vaciado.
6. Vacíe el agua contenida en la jarra (o recipiente).
7. Toque la tecla CONFIRMAR para continuar con la función.

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

Llenado del depósito

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

No utilice ácido láctico ni otros productos descalcificantes.

2. Abra y saque la lanza de llenado de su alojamiento.
3. Sumerja el extremo en el fondo de la jarra (o del recipiente).
4. Toque la tecla INICIO para iniciar la carga del descalcificador en el depósito del aparato.
5. Al finalizar, sacuda la lanza de llenado para eliminar posibles restos de agua.
6. Guarde la lanza de llenado en su alojamiento.
7. Retire la jarra (o el recipiente).

Función de descalcificación de la caldera

1. Cierre la puerta.
2. La descalcificación se pone en marcha.

ES

Una vez finalizado el proceso de descalcificación, la pantalla muestra la petición de vaciado de la solución descalcificante.

Vaciado del depósito

1. Abra la puerta.
2. Apoye una jarra o un recipiente en la puerta abierta.
3. Abra y saque la lanza de llenado de su alojamiento.
4. Toque la tecla INICIO para empezar a descargar el descalcificante en la jarra (o en el recipiente).

La solución descalcificadora comienza a fluir hacia la jarra.

5. Espere que finalice el vaciado.
6. Vacíe la solución descalcificadora contenida en la jarra (o recipiente).

Atención: la solución descalcificante podría seguir estando caliente.

Limpieza del depósito y el circuito hidráulico

Cuando termina de vaciarse el descalcificante, el aparato pone en marcha el procedimiento de limpieza del depósito y el circuito hidráulico.

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

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

La pantalla muestra la petición de llenar el depósito con agua.

1. Llene una jarra o recipiente con unos 2 litros de agua limpia.
2. Abra la puerta del aparato.
3. Apoye la jarra (o el recipiente) en la puerta abierta.

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

4. Abra y saque la lanza de llenado de su alojamiento.
5. Sumerja el extremo en el fondo de la jarra (o del recipiente).
6. Toque la tecla INICIO para iniciar la carga de agua en el depósito del aparato.
7. Cuando el agua termine de cargarse en el depósito, toque la tecla CONFIRMAR para continuar.

El aparato inicia la función con los parámetros programados.

- Cuando limpie el depósito y el circuito hidráulico, deje la jarra en la puerta abierta con la lanza de llenado dentro. El aparato descarga cíclicamente cierta cantidad de agua utilizada para la limpieza.
- Durante este proceso, el desbordamiento del agua en el interior del horno no debe considerarse un fallo, ya que forma parte del procedimiento de aclarado.

8. Una vez finalizado el proceso de limpieza, la pantalla muestra la petición de vaciado del agua.
9. Elimine y seque los restos de agua del interior del horno.
10. Abra la puerta.
11. Apoye una jarra o un recipiente en la puerta abierta.
12. Abra y saque la lanza de llenado de su alojamiento.
13. Toque la tecla INICIO para empezar a verter el agua en la jarra (o en el recipiente).
14. Espere que finalice el vaciado.

Al terminar, la pantalla indica el final del proceso de descarga del agua residual.

Descalcificación manual

Función que permite efectuar la descalcificación de la caldera.

En el caso de que se considere oportuno efectuar anticipadamente el proceso de descalcificación, es posible efectuar la función manualmente:

1. En el «menú principal» toque la tecla OTRAS FUNCIONES (situada en el área principal 2).
2. Toque la tecla del submenú (situada en el área inferior 3).
3. Toque la tecla DESCALCIFICACIÓN.

4. Lleve a cabo la descalcificación como se ilustra en los apartados anteriores.

Limpieza manual del depósito y el circuito hidráulico

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

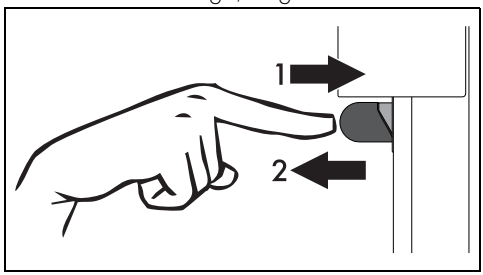
1. En el «menú principal» toque la tecla OTRAS FUNCIONES (situada en el área principal 2).
2. Toque la tecla del submenú (situada en el área inferior 3).
3. Toque la tecla LIMPIEZA DEPÓSITO.

Operaciones previas

1. Llene una jarra o un recipiente con unos 2 litros de agua.
2. Abra la puerta del aparato.
3. Apoye la jarra (o el recipiente) en la puerta abierta.

La jarra (o el recipiente) con el agua debe tener un peso bruto inferior a los 5 kg.

4. Extraiga la lanza de llenado de su alojamiento.
- Para extraer la lanza de llenado, presione la parte frontal de la lanza hasta que el muelle se contraiga, luego suelte.

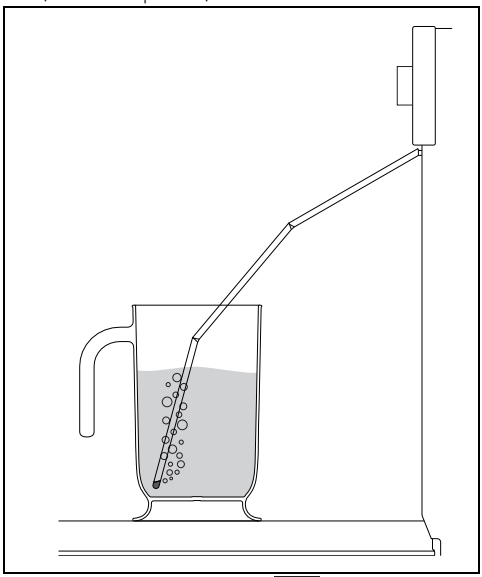


o

- Toque la tecla LANZA en la pantalla (situada en el área inferior 3).

Preste atención a la distancia a mantener para no ser golpeado por la salida de la lanza.

5. Sumerja el extremo en el fondo de la jarra (o del recipiente).



6. Toque la tecla INICIO para empezar a llenar de agua el depósito del aparato.
7. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar el fin del llenado del depósito.

El aparato inicia la función con los parámetros programados.

Limpieza del circuito hidráulico

- Mientras se limpia el depósito y el circuito hidráulico, deje la jarra en la puerta abierta con la lanza de llenado dentro. El aparato vacía cíclicamente algunas cantidades de agua utilizada para la limpieza.
- Durante este proceso, el desbordamiento del agua en el interior del horno no debe considerarse un fallo, ya que forma parte del procedimiento de aclarado.

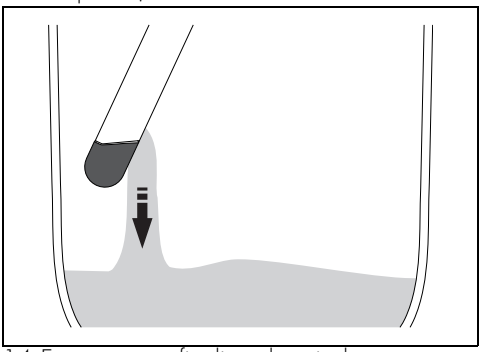
Fin de la limpieza del circuito hidráulico

8. Una vez finalizado el proceso de limpieza, la pantalla muestra la petición de vaciado del agua.
9. Limpie y seque los restos de agua del interior del horno.

ES

Vaciado del depósito

10. Abra la puerta.
11. Apoye una jarra o un recipiente en la puerta abierta.
12. Extraiga la lanza de llenado de su alojamiento.
13. Toque la tecla INICIO para empezar a vaciar el agua en la jarra (o en el recipiente).



14. Espere a que finalice el vaciado.

Al terminar, la pantalla indica el final del proceso de eliminación del agua residual.

Se recomienda repetir la limpieza del depósito y el circuito hidráulico un par de veces.

También se puede utilizar una solución de detergente en lugar del agua. En ese caso, se recomienda realizar al menos dos aclarados con agua después según las instrucciones de este capítulo.

15. Toque la tecla CONFIRMAR.
16. Sacuda la lanza de llenado para quitar los posibles restos de agua.
17. Vuelva a colocar la lanza de llenado en su alojamiento.
18. Retire la jarra (o el recipiente).
19. Vacíe el agua que contiene la jarra.
20. Cierre la puerta.

Esterilización

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

1. configure una función vapor combinado 70% que dure media hora como mínimo.
2. Llene la jarra con agua limpia.
3. Abra la puerta del aparato.
4. Apoye la jarra en la puerta abierta.
5. Extraiga la lanza de llenado de su alojamiento.
6. Sumerja el extremo en el fondo de la jarra (o del recipiente).
7. Toque la tecla INICIO para empezar a llenar de agua el depósito del aparato.
8. Al terminar, sacuda la lanza de llenado para quitar los posibles restos de agua.
9. Vuelva a colocar la lanza de llenado en su alojamiento.
10. Retire la jarra (o el recipiente).
11. Cierre la puerta.
12. Toque la tecla INICIO para iniciar la función vapor seleccionada.
13. Espere a que finalice la ejecución de la función.
14. Cuando finalice la función, vacíe el depósito tal como se ha descrito anteriormente.
15. Espere a que finalice el vaciado.
16. Vacíe el agua que contiene la jarra.

Atención: esperes que el interior del horno se enfríe.

17. Abra la puerta.
18. Seque con un paño o una esponja el agua que hubiera podido quedar en el interior del horno.
19. Cierre la puerta.

Calibración del depósito

Con esta función se puede calibrar la lectura correcta de la cantidad de agua (u otro líquido) dentro del depósito.

Con el tiempo, puede suceder que el sensor del aparato no lea correctamente las cantidades de agua dentro del depósito. En este caso, es posible restaurar la funcionalidad del sensor del aparato a un estado óptimo.

Operaciones previas

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

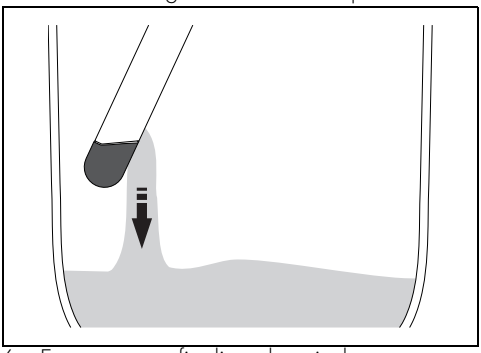
2. Toque la tecla del submenú (situada en el área inferior 3).
3. Toque la tecla CALIBRACIÓN DEPÓSITO (situada en el área inferior 3).

Calibración del depósito vacío

1. Abra la puerta del aparato.
2. Apoye una jarra vacía en la puerta abierta.
3. Toque la tecla LANZA en la pantalla (situada en el área inferior 3).

Preste atención a la distancia a mantener para no ser golpeado por la salida de la lanza.

4. Extraiga la lanza y sumerja el extremo en el fondo de la jarra vacía.
5. Toque la tecla INICIO para empezar a vaciar el agua residual en la jarra.



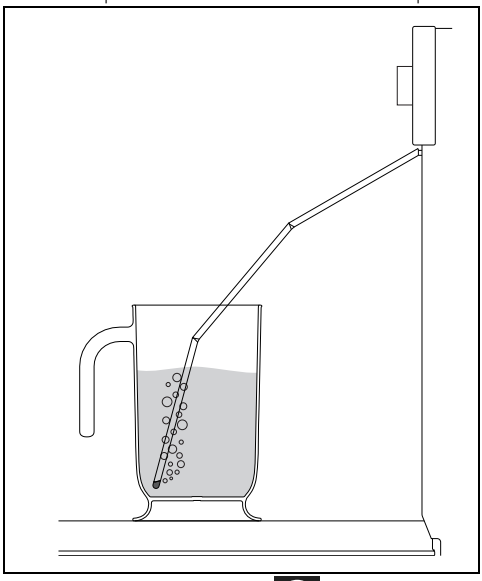
6. Espere a que finalice el vaciado.
7. Asegúrese de que ya no salga agua por la lanza, luego toque la tecla STOP.
8. A continuación, toque la tecla CALIBRACIÓN DEPÓSITO VACÍO para continuar con la calibración.

Calibración del depósito lleno

1. Llene una jarra con exactamente 1 litro de agua.

Se recomienda usar una balanza digital de cocina y medir 1000 gramos de agua.

2. Apoye la jarra con 1 litro de agua en la puerta abierta.
3. Sumerja el extremo en el fondo de la jarra.



4. Toque la tecla INICIO para empezar a llenar de agua el depósito del aparato.
5. Espere a que finalice el llenado del depósito.
6. Asegúrese de que el aparato haya aspirado toda el agua de la jarra, luego toque la tecla STOP.
7. Vuelva a colocar la lanza de llenado en su alojamiento.
8. Retire la jarra.
9. Cierre la puerta.

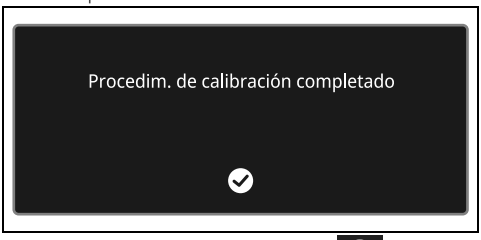
Al cerrar la puerta, un sistema automático aspira los posibles restos de agua que hayan quedado en la lanza de llenado para evitar goteos. Podría escucharse un ruido de hervor completamente normal.

10. Toque la tecla CALIBRACIÓN DEPÓSITO LLENO para terminar la calibración.
11. Espere a que finalice la calibración.

Al terminar, un aviso en la pantalla indica el

ES

final del procedimiento de calibración.



12. Toque la tecla CONFIRMAR para terminar el procedimiento de calibración del depósito.

La pantalla sugiere vaciar el agua del depósito. Puede utilizar el agua para una posible cocción al vapor o proceder como se describe en el capítulo Vaciado del depósito.

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.

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.

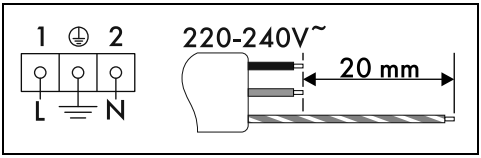
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

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.

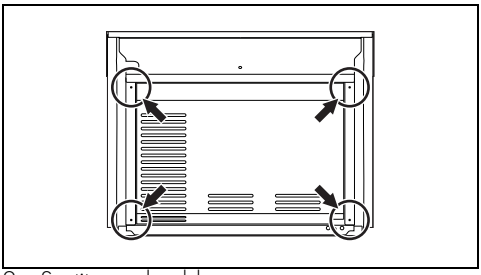
Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían causar calentamientos o quemaduras.

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.

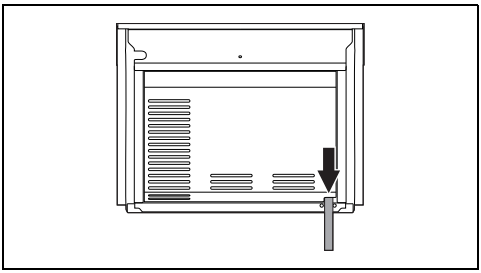


2. Sustituya el cable.
3. Asegúrese de que los cables (horno o posible placa de cocción) sigan el trayecto más adecuado con el fin de evitar cualquier contacto con el aparato.

Colocación

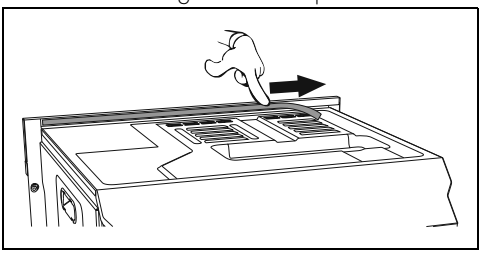
Vea Advertencias generales de seguridad.

Posición del cable de alimentación

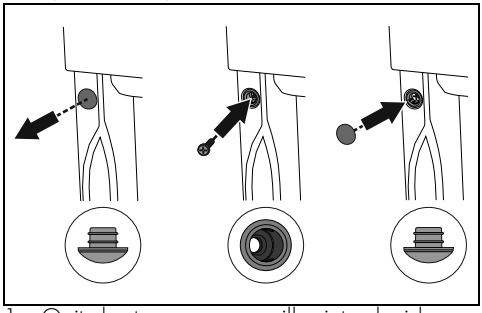


Junta del panel frontal

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

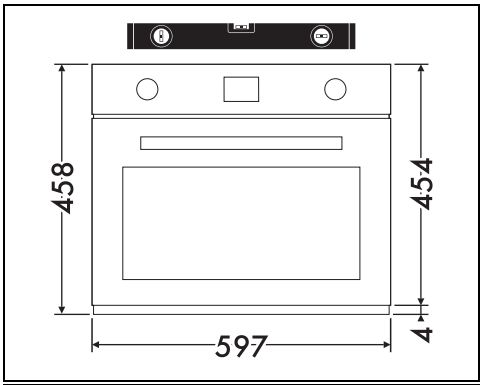


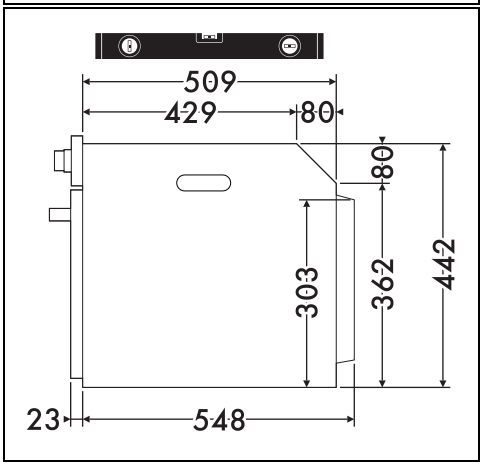
Casquillos de fijación



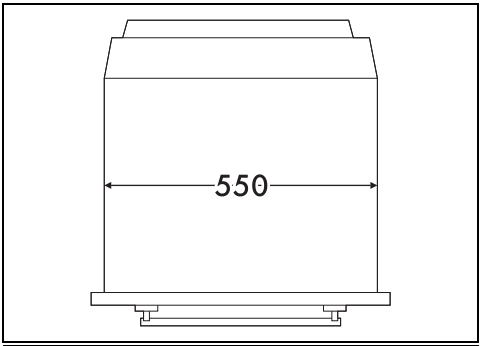
1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.
2. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.
4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.

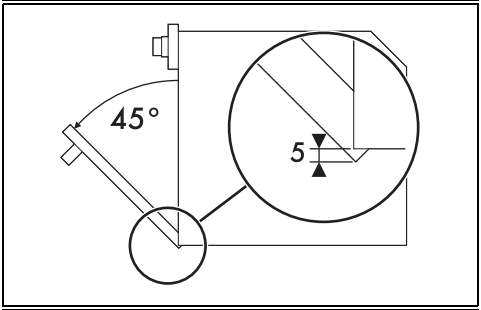
Dimensiones del aparato (mm)

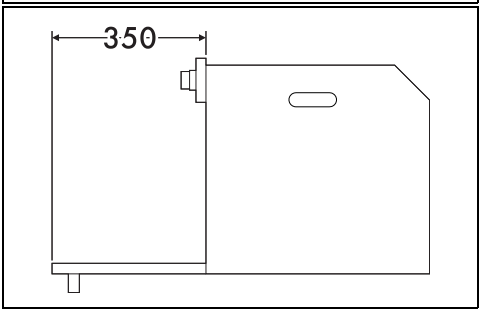




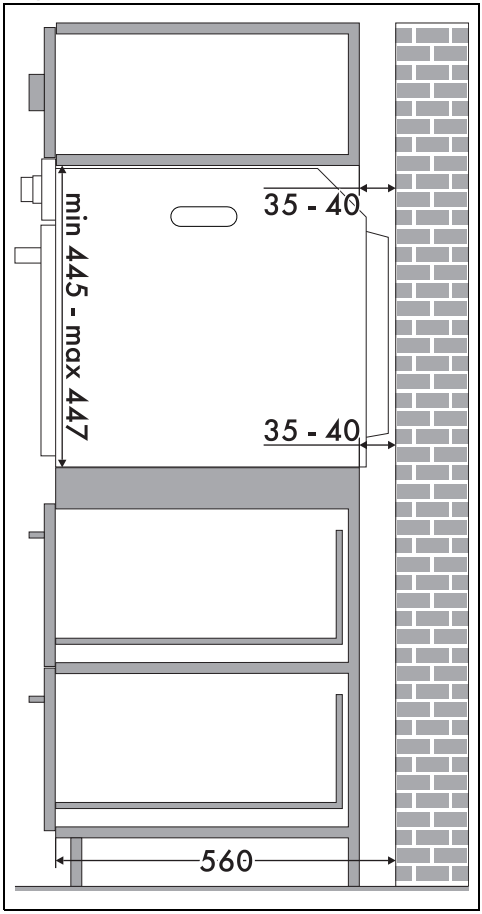
ES



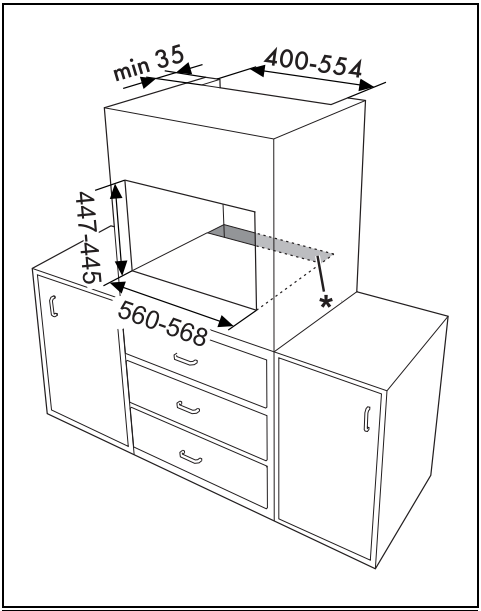


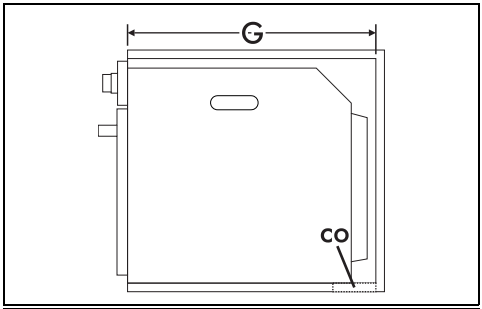


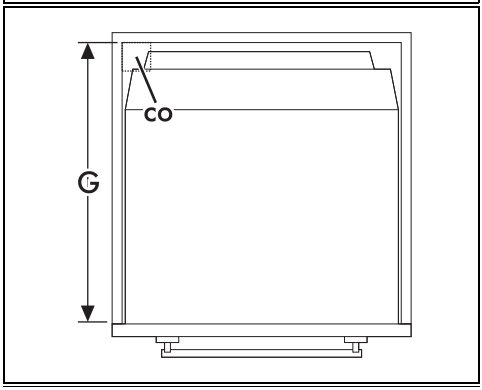
Empotramiento de columna (mm)

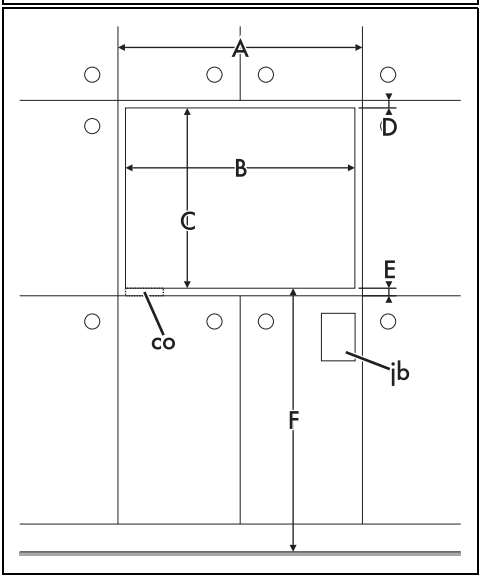


* Asegúrese de que la parte superior/ trasera del mueble tenga una abertura de unos 35-40 mm de profundidad.





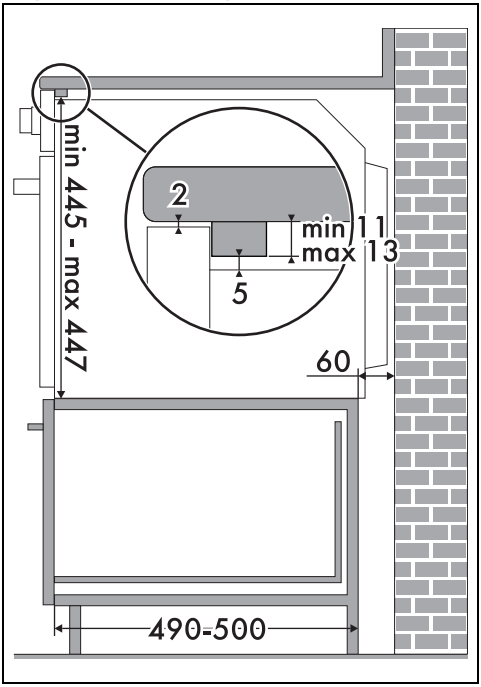




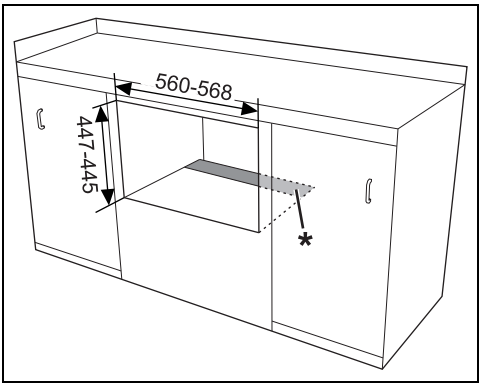
A	mín. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	445 - 447 mm
D	9 - 11 mm
E	mín. 5 mm
F	259 - 1105 mm
G	mín. 560 mm
H	mín. 458 mm
co	Recorte para el cable de alimentación (mín. 6 cm^2)
jb	Caja de las conexione eléctricas

ES

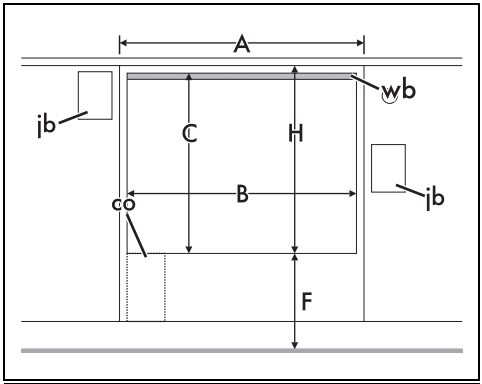
Empotramiento debajo de encimeras (mm)

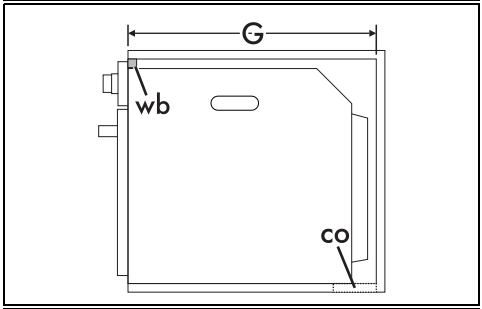


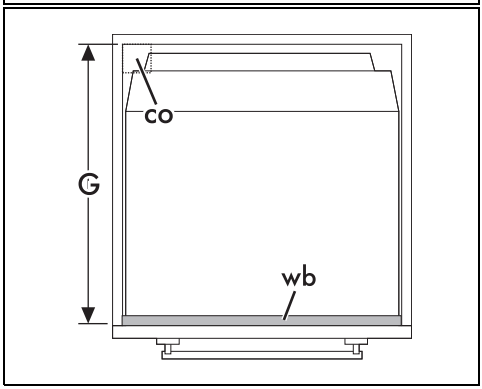
Si se quiere empotrar el aparato debajo de la encimera de trabajo, deberá instalarse una barra de madera para asegurar la utilización de la junta adhesiva pegada en la parte trasera del panel frontal, para evitar cualquier infiltración de agua u otros líquidos.



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



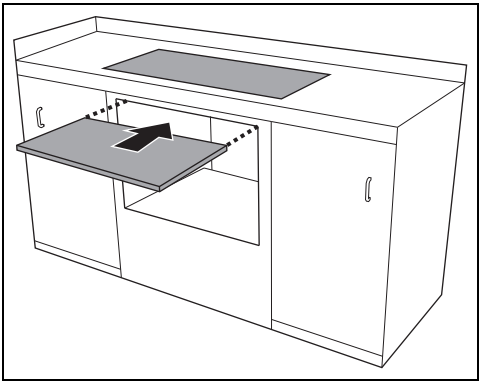


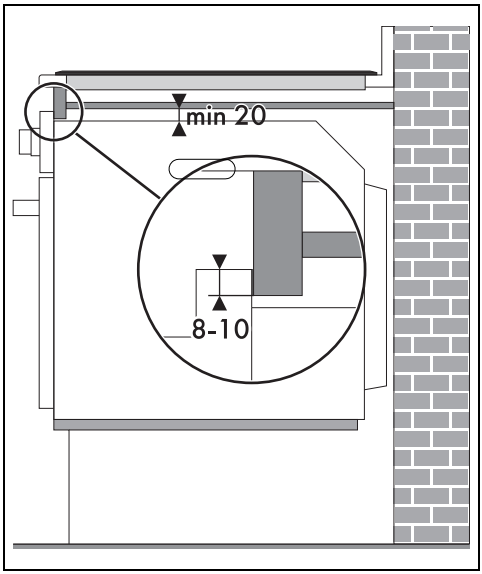


A	mín. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	445 - 447 mm
D	9 - 11 mm
E	mín. 5 mm
F	259 - 1105 mm
G	mín. 560 mm
H	mín. 458 mm
co	Recorte para el cable de alimentación (mín. 6 cm^2)
jb	Caja de las conexione eléctricas
wb	Barra de madera (recomendada)

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

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





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

ES