ADVERTENCIAS 168
Advertencias generales de seguridad 168
Para este aparato 172
Función del aparato 172
Este manual de uso 172
Responsabilidad del fabricante 172
Placa de identificación 172
Eliminación 173
Indicaciones para organismos de control europeos 173
Datos técnicos de eficiencia energética 173
Para ahorrar energía 173
Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by 173
Iluminación 174
Cómo leer el manual de uso 174
DESCRIPCIÓN 174
Descripción general 174
Panel de mandos 174
Otras partes 175
Accesorios 175
Accesorios opcionales (se venden por separado) 176
USO 176
Operaciones preliminares 176
Uso de los accesorios 176
Programador digital 177
Primer uso 177
Consejos para la cocción 181
Guía resumida de los accesorios 183
Indicaciones para los Organismos de vigilancia 183
Funciones especiales 183
Funciones secundarias 185
Ajustes 186
Otros ajustes 188
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 188
Limpieza del aparato 188
Limpieza de la puerta 189
Limpieza del compartimiento de cocción 190
Funciones especiales de limpieza 191
Vapor Clean (solo en algunos modelos) 191
Pirólisis (solo en algunos modelos) 193
Mantenimiento especial 194
INSTALACIÓN 195
Conexión eléctrica 195
Colocación 196

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

ADVERTENCIAS

Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

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

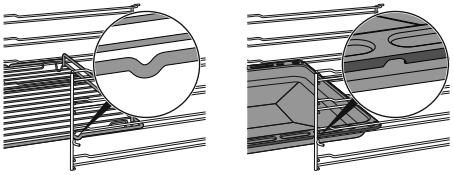
su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas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

ES

Daños al aparato

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

- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoniaco o lejía.
- Introduzca las rejillas y las bandejas en las guías laterales hasta que toquen el tope. Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden su extracción deben estar orientados hacia abajo y hacia la parte trasera del interior del horno.



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

Para aparatos pirolíticos

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

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

Instalación y mantenimiento

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

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

Para este aparato

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

Función del aparato

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

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

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

Este manual de uso

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

Responsabilidad del fabricante

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

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

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 realizar la prueba de consumo energético en función ventilada es necesario utilizar la función de cocción TERMOVENTILADA y saltarse la fase de precalentamiento (véase apartado "Fase de precalentamiento" en el capítulo USO).

Datos técnicos de eficiencia energética

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

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

Para ahorrar energía

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

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

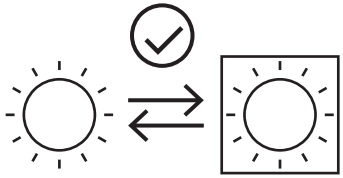
Los datos técnicos sobre el consumo en modo apagado/stand-by del aparato se pueden encontrar en la página web www.smeg.com, en la página dedicada al

ES

producto en cuestión.

Iluminación

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



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

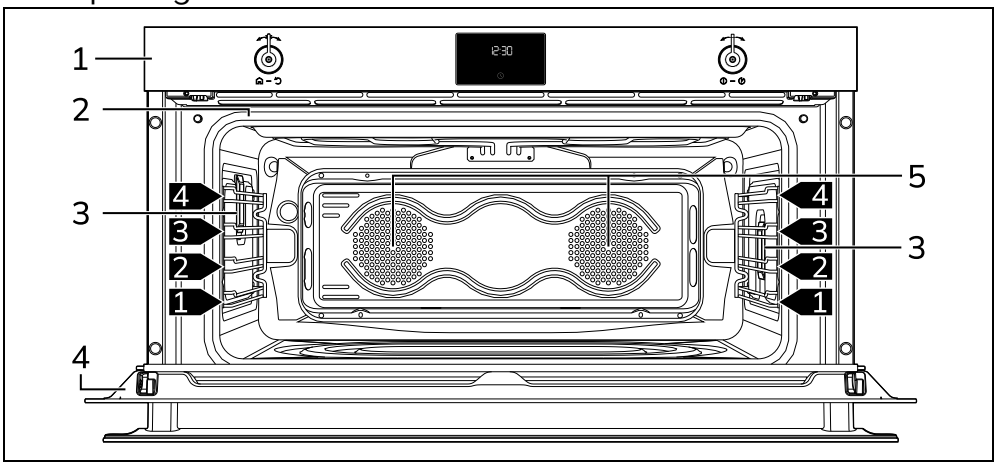
Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

	Advertencia/Atención
	Información/Sugerencia

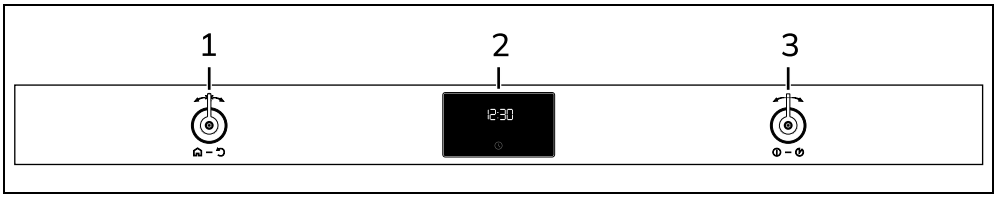
DESCRIPCIÓN

Descripción general



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

Panel de mandos



1 Mando de las funciones

Con estas teclas táctiles o este mando es posible:

- encender/apagar el aparato;

- seleccionar una función.

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

2 Programador digital

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

3 Mando de la temperatura

Con estas teclas táctiles o este mando es posible configurar:

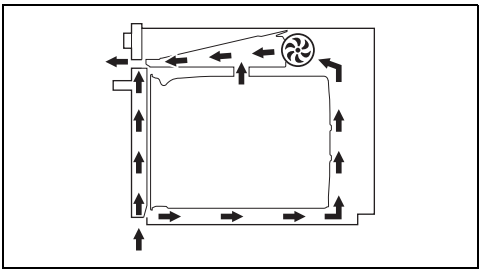
- la temperatura de cocción;
- la duración de una función;
- cocciones programadas;
- temporizador;
- desplazarse por el menú de las funciones especiales.

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 del compartimiento de cocción

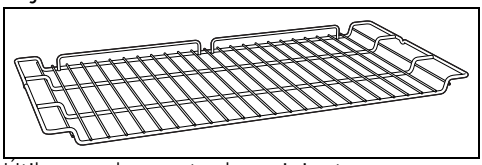
La iluminación interna del aparato se enciende:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se pulsa la tecla en la pantalla;
- al seleccionar cualquier función, a excepción de las funciones - V - P - (según los modelos).

Accesorios

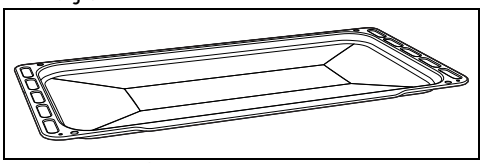
- Algunos modelos no tienen todos los accesorios.
- Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.
- Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados.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

Rejilla



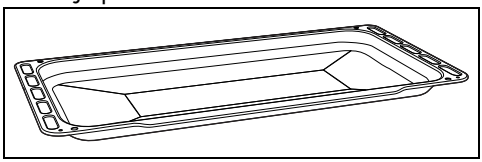
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Bandeja



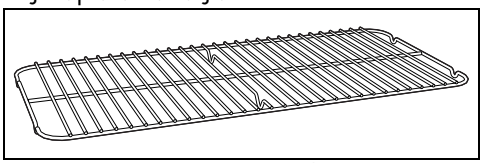
Para la cocción de tartas, pizzas, dulces horneados, galletas.

Bandeja profunda



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

Rejilla para bandeja

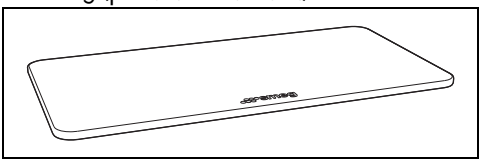


Para colocar en la bandeja, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.

ES

Accesorios opcionales (se venden por separado)

STONE9 (piedra refractaria)



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

USO

Operaciones preliminares

Vea Advertencias generales de seguridad.

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

Primer calentamiento

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

Durante el calentamiento del aparato,

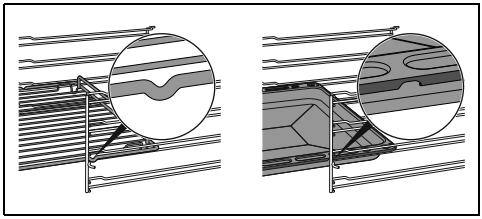
- ventile el local;
- márchese del lugar.

Uso de los accesorios

Rejillas y bandejas

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

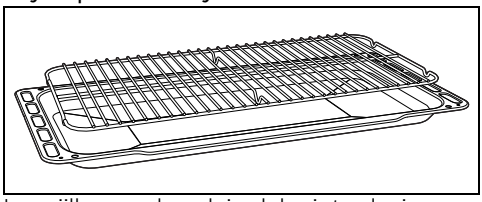
- Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden la extracción accidental de la rejilla deben orientarse hacia abajo y hacia la parte posterior del compartimiento de cocción.



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

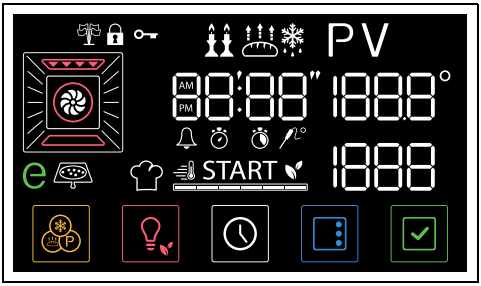
Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez para quitar los posibles residuos de fabricación.

Rejilla para bandeja



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

Programador digital

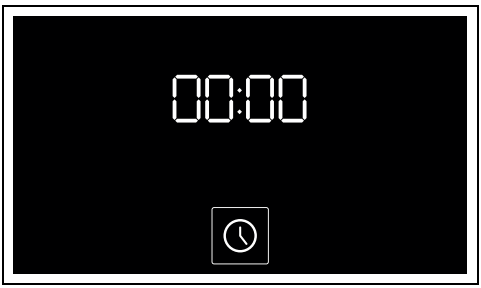


La pantalla muestra los parámetros y los valores relativos a la operación actualmente seleccionada. Para utilizarlos basta girar los mandos de las funciones y de la temperatura y/o pulsar las teclas que aparecen en la parte baja de la pantalla, según las operaciones deseadas.

Primer uso

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

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



Ajuste de la hora

1. Pulse la tecla .
2. Gire el mando de la temperatura para seleccionar el formato de hora que se desea mostrar (12h o 24h).

Cuando se selecciona la versión 12h en la pantalla aparecen los mensajes AM (antimeridiano) o PM (posmeridiano).

3. Pulse la tecla para confirmar y pasar al ajuste de la hora.
4. Gire el mando de la temperatura para ajustar la hora actual.
5. Pulse la tecla para ajustar la hora actual y pasar a la selección de los minutos.
6. Gire el mando de la temperatura para ajustar los minutos de la hora actual.
7. Pulse la tecla para confirmar.

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

Cuando se muestra la hora actual, la pantalla pasa a la visualización en baja luminosidad después de 2 minutos desde la última intervención en los mandos o en las teclas de la pantalla.

Para anular la operación, mantenga pulsada durante algunos segundos la tecla .

Modificación de la hora

1. En el menú principal, mantenga pulsada durante unos segundos la tecla .



2. Proceda con la modificación de la hora como indicado a partir del apartado 2 del capítulo anterior.

Baja luminosidad

Tras 2 minutos de inactividad, en la pantalla del reloj se muestra la tecla y la

ES

hora actual en baja luminosidad.



La pantalla pasa al modo de baja luminosidad solo si no hay calor dentro del compartimiento de cocción. Cada vez que se pulsan las teclas táctiles, el aparato emite un aviso acústico y se muestra el mensaje “Hot”

Reactivación de la pantalla

Para activar la pantalla:

- Mantenga pulsada la tecla en la pantalla durante aproximadamente 1 segundo o gire el mando de las funciones.

Uso del horno

Vea Advertencias generales de seguridad.

Cuando el aparato permanece a la espera de una operación por parte del usuario durante más de veinte minutos, se muestra el mensaje StOP en la pantalla. En este caso no es posible proceder con la operación y es necesario volver a colocar el mando de las funciones en 0.

Cocción tradicional

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

1. Gire el mando de las funciones a la derecha o a la izquierda para seleccionar la función deseada (por ejemplo «VENTILADO »).

La tecla y el mensaje START empiezan a parpadear.

2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para ajustar la temperatura deseada (por ejemplo «200 °C»).



3. Pulse la tecla para activar la función.

Cuando se abre la puerta; la función en curso se interrumpe.
La función se reanuda automáticamente cuando se cierra 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 encendido del piloto y el aumento progresivo del nivel de alcance de la temperatura .

Es posible obviar la fase de precalentamiento manteniendo pulsada durante unos segundos la tecla .

Al finalizar el precalentamiento:

- se apaga el piloto ;
- Se activa una señal acústica.
- la leyenda START y la tecla parpadean para indicar que se puede hornear el alimento.

Fase de cocción

En esta fase se muestra un “count up” que mide el tiempo transcurrido desde el inicio de la cocción.

1. Abra la puerta.
2. Introduzca la comida que va a cocinar en el compartimiento de cocción.
3. Cierre la puerta.

o

- Si la comida ya está dentro del

compartimiento de cocción, pulse la tecla para iniciar la cocción.

4. Compruebe el estado de cocción del alimento encendiendo la lámpara interna.

Fin de la cocción

5. Para finalizar la cocción, vuelva a colocar el mando de las funciones en 0 para salir de la función.

Cocción temporizada

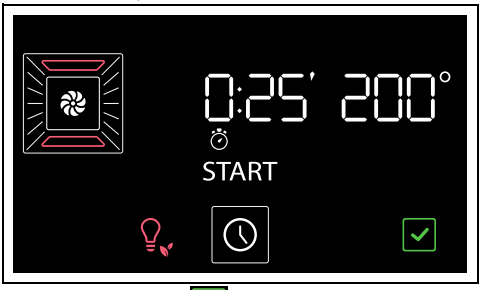
La cocción temporizada es la función que permite iniciar la cocción y terminarla una vez transcurrido el tiempo programado por el usuario.

Cuando se abre la puerta; la función en curso se interrumpe.
La función se reanuda automáticamente cuando se cierra la puerta.

1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse la tecla .

En la pantalla las luces testigo y parpadean.

2. Gire el mando de la temperatura para ajustar la duración de cocción (desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo «25 minutos»).



3. Pulse la tecla para confirmar la duración de la cocción.

Tener en cuenta que a la duración de la cocción deben añadírsele algunos minutos útiles para el precalentamiento del horno.

4. Pulse la tecla para activar la función.

Al final del precalentamiento:

5. Introduzca el alimento en el compartimiento de cocción.
6. Vuelva a cerrar la puerta, la cocción se reanuda automáticamente.

La cocción por tiempo se señala mediante la disminución progresiva del tiempo en la pantalla numérica y la disminución progresiva de la barra de segmentos .

Al finalizar la cocción, se activa una señal acústica y en la pantalla se muestra el mensaje End.

7. Vuelva a colocar el mando de las funciones en 0.

Si se pulsa la tecla , la función se vuelve a proponer con los mismos parámetros que la función que acaba de finalizar.

Para cancelar una cocción temporizada

1. Pulse brevemente la tecla .
2. Gire el mando de la temperatura en sentido antihorario hasta poner a cero la duración de la cocción.
3. Pulse la tecla para confirmar.

Cocción programada

Por cocción programada se entiende aquella función que permite terminar una cocción temporizada a una hora establecida por el usuario, con el consiguiente apagado automático del aparato.

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

Si se mantiene la hora de fin de cocción propuesta y no se inicia la cocción programada, añada al menos un minuto

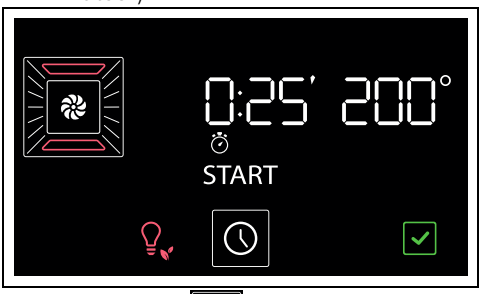
1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse la tecla .

En la pantalla las luces testigo y parpadean.

2. Gire el mando de la temperatura para ajustar la duración de cocción (desde 1

ES

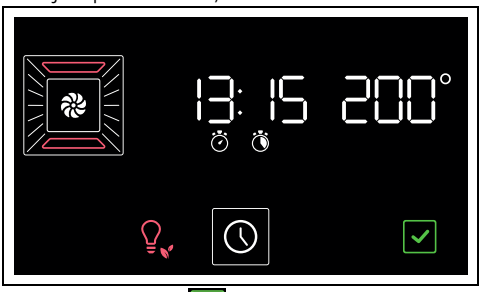
minuto hasta 13 horas) (por ejemplo «25 minutos»).



3. Pulse la tecla .

En la pantalla las luces testigo y parpadean.

4. Gire el mando de la temperatura para ajustar la hora de fin de la cocción (por ejemplo «13:15»).



5. Pulse la tecla para confirmar la hora de fin de cocción.
6. Una vez confirmada la hora, la función inicia automáticamente.

Se muestra el tiempo restante antes del inicio de la función.

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

Al finalizar la cocción, se activa una señal acústica y en la pantalla se muestra el mensaje End.

7. Vuelva a colocar el mando de las funciones en 0.

Para cancelar una cocción programada

1. Pulse brevemente la tecla .

En la pantalla las luces testigo y parpadean.

2. Pulse brevemente la tecla .

En la pantalla las luces testigo y parpadean.

3. Gire el mando de la temperatura en sentido antihorario hasta llegar a la hora mínima ajustable de fin de cocción
4. Pulse la tecla para confirmar.

De este modo, se anula solamente la cocción programada. La cocción temporizada inicia inmediatamente con la fase de precalentamiento.

Para interrumpir cualquier cocción, vuelva a colocar el mando de las funciones hasta la posición 0.

Temporizador minutero durante una cocción

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

1. Pulse la tecla .

En la pantalla las luces testigo y parpadean.

2. Pulse la tecla .

En la pantalla aparecen las cifras 00:00 y la luz testigo parpadeantes.

3. Gire el mando de la temperatura para ajustar la duración del minutero (de 1 minuto hasta 23 horas).
4. Pulse la tecla para confirmar.

Al finalizar el temporizador minutero, se activa una señal acústica y en la pantalla la luz testigo parpadea.

5. Pulse una de las teclas de la parte inferior de la pantalla para detener la señal acústica.

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



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



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



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

Consejos para la cocción

Consejos generales

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

Consejos para cocinar carnes

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

Consejos para las cocciones con Grill y Grill ventilado

- El asado de carnes puede efectuarse tanto con el horno en frío, como con el

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

Consejos para la cocción de dulces y galletas

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

Consejos para la descongelación y el leudado

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

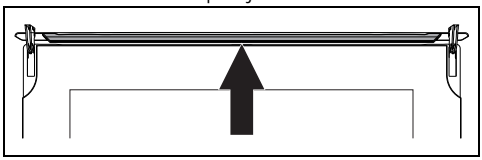
Para ahorrar energía

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

Cocer a baja temperatura

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

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



Guía resumida de los accesorios

 Rejilla	Se recomienda usar la rejilla como superficie de apoyo para moldes/recipientes de horno. La rejilla se puede utilizar como base para asados con la bandeja profunda colocada en un nivel inferior para recoger los jugos.
 Bandeja	Utilice la bandeja para elaboraciones de pastelería, panes no muy gruesos y cocciones sin añadido de líquidos. Se recomienda utilizar la función ESTÁTICO  en el nivel deseado.
 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. Coloque la bandeja profunda en el segundo o tercer nivel desde abajo cuando utilice la función ESTÁTICO . Para cocciones con la función GRILL , coloque la bandeja en el último nivel con la rejilla para bandeja.
 Rejilla para bandeja	Se recomienda usar la rejilla para bandeja como base para recoger los jugos de las parrilladas.

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.

Funciones especiales

- Desde la posición 0, gire el mando de las funciones una posición hacia la izquierda. La tecla  aparece en la parte inferior izquierda de la pantalla.

Para desplazarse por las funciones disponibles, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función especial deseada.

Para salir de la función seleccionada, mantenga pulsada la tecla .

SABBATH



El aparato en esta función seguirá algunos comportamientos especiales:

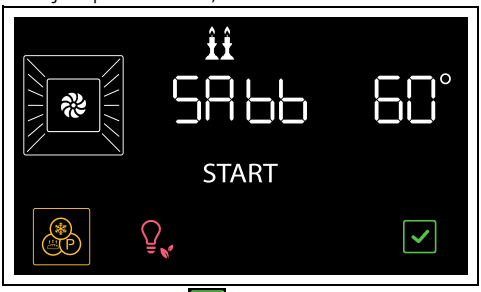
- La cocción puede proseguir durante un tiempo indefinido, no es posible programar ninguna duración de cocción.
- No se efectuará ningún tipo de precalentamiento.
- La temperatura de cocción seleccionable varía entre 60-150 °C.
- Lámpara del horno desactivada, cualquier intervención como la apertura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

ES

sonoras desactivadas.

Después de haber activado la función Sabbath no será posible modificar ningún parámetro. Cualquier acción en los mandos y/o en las teclas de la pantalla no producirá ningún efecto; permanecerá activo solamente el mando de las funciones para poder volver al menú principal.

1. Después de haber entrado en el menú de las funciones especiales, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función .
2. Pulse la tecla para confirmar.
3. Gire el mando de la temperatura para seleccionar la temperatura deseada (por ejemplo «90 °C»).



4. Pulse la tecla para activar la función.
5. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

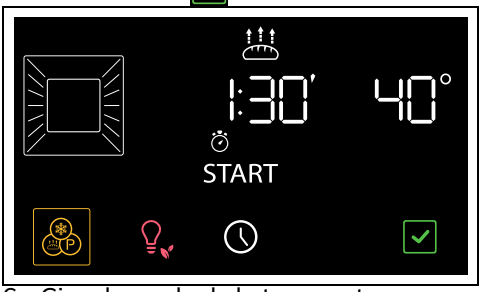
FERMENTACIÓN

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

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

Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función no se activa y cada vez que se pulsa la tecla el aparato emite un aviso acústico y se muestra el mensaje “Hot” Deje enfriar el aparato antes de activar la función.

2. Abra la puerta.
3. Coloque el amasijo que va a fermentar en el segundo nivel.
4. Cierre la puerta.
5. Pulse la tecla para confirmar.



6. **Gire el mando de la temperatura para modificar el valor de la temperatura (de 25 °C a 40 °C).**
7. Pulse la tecla
8. Gire el mando de la temperatura para introducir la duración de la fermentación.
9. Pulse la tecla para confirmar.
10. Pulse la tecla para activar la función.
11. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

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

a

DESCONGELACIÓN

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

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

Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función no se activa y cada vez que se pulsa la tecla el aparato emite un aviso acústico y se muestra el mensaje “Hot” Deje enfriar el aparato antes de activar la función.

2. Abra la puerta.
3. Introduzca la comida que desea descongelar dentro del compartimiento de cocción.
4. Cierre la puerta.

5. Pulse la tecla para confirmar.



6. Pulse la tecla
7. Gire el mando de la temperatura para introducir la duración de la descongelación (desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo «1:30»).
8. Pulse la tecla para confirmar.
9. Pulse la tecla para activar la función.

Al terminar, en la pantalla aparece el mensaje End intermitente y se activa una señal acústica.

10. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.
11. A continuación se muestra una tabla de referencia con los tiempos de descongelación por tipo de alimento.

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

Funciones secundarias

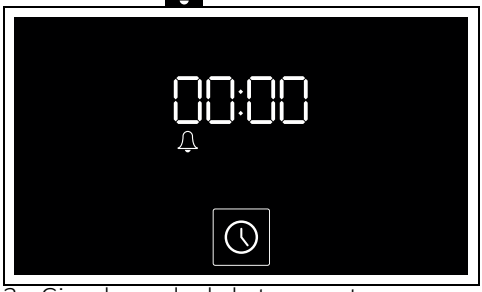
Las teclas situadas en la parte inferior de la pantalla tienen algunas funciones secundarias:

TEMPORIZADOR MINUTERO

El temporizador minutero avisa solo al usuario cuando han transcurrido los minutos programados.

1. En el menú principal, pulse la tecla .

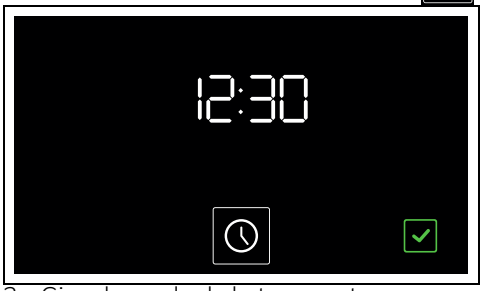
En la pantalla aparecen las cifras 00:00 y la luz testigo parpadeantes.



2. Gire el mando de la temperatura para ajustar la duración del minutero (de 1 minuto hasta 23 horas).
3. Pulse la tecla para confirmar.
4. Al finalizar el temporizador minutero, se activa una señal acústica y en la pantalla la luz testigo parpadea.
5. Pulse una de las teclas de la parte inferior de la pantalla para detener la señal acústica.

HORA

1. En el menú principal, mantenga pulsada durante algunos segundos la tecla .



2. Gire el mando de la temperatura para seleccionar el formato de hora que se desea mostrar (12h o 24h).

Cuando se selecciona la versión 12h en la pantalla aparecen los mensajes AM (antimeridiano) o PM (posmeridiano).

3. Pulse la tecla para confirmar y pasar al ajuste de la hora.
4. Gire el mando de la temperatura para ajustar la hora actual.
5. Pulse la tecla para ajustar la hora actual y pasar a la selección de los minutos.

ES

6. Gire el mando de la temperatura para ajustar los minutos de la hora actual.
7. Pulse la tecla para confirmar.

Para anular la operación, mantenga pulsada durante algunos segundos la tecla .

Ajustes

- En el menú principal, mantenga pulsada durante algunos segundos la tecla .

Para salir del menú de ajustes y anular los cambios realizados, mantenga pulsada durante algunos segundos la tecla .

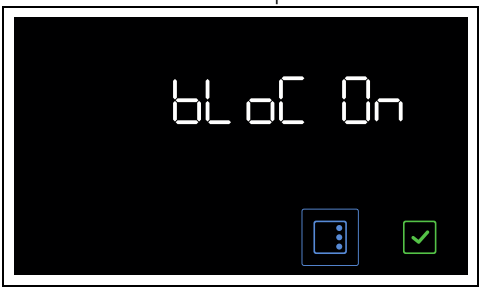
Bloqueo de mandos (seguridad niños)

Esta función permite al aparato bloquear automáticamente los mandos después de 2 minutos del normal funcionamiento sin ninguna intervención por parte del usuario.

1. Después de haber entrado en el menú ajustes, pulse la tecla hasta seleccionar la función bloqueo de mandos.



2. Gire el mando de la temperatura para activar la función bloqueo de mandos.



3. **Pulse la tecla para pasar al ajuste siguiente, o bien pulse la tecla para confirmar.**

Tras dos minutos de inactividad, el bloqueo se activa.

En el funcionamiento normal, el bloqueo de mandos está indicado por el encendido de la luz testigo .

En el caso de que se toquen las teclas de la pantalla o se varíen las posiciones de los mandos, en la pantalla se mostrará durante dos segundos el mensaje Loch.

Para desactivar el bloqueo temporalmente:

1. durante una cocción, gire el mando de la temperatura o pulse una tecla de la pantalla.



2. Cuando en la pantalla se muestra “Loch On”, pulse durante algunos segundos la tecla .

Tras dos minutos de inactividad, el bloqueo vuelve a activarse.

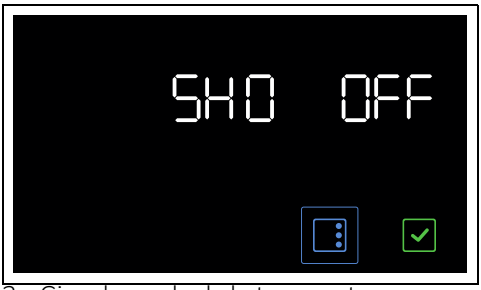
Para desactivar el bloqueo:

1 durante una cocción, gire el mando de la temperatura o pulse una tecla de la pantalla.
2. pulse durante algunos segundos la tecla
3. **Siga las instrucciones descritas anteriormente para configurar el “bloc OFF”.**

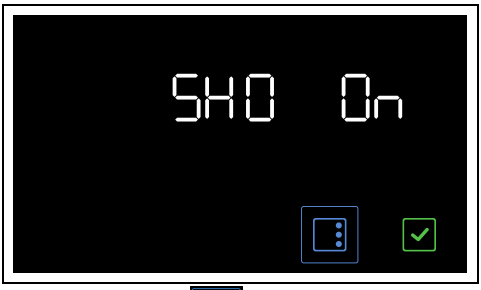
Show room (solo para expositores)

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

1. Después de haber entrado en el menú ajustes, pulse la tecla hasta seleccionar la función show room.



2. Gire el mando de la temperatura para activar la función show room.



3. Pulse la tecla para pasar al ajuste siguiente, o bien pulse la tecla para confirmar.

La función show room activa se indica en la pantalla con la luz testigo encendida.

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

Mantenimiento calor

Esta función permite al aparato, al final de una cocción en la que se ha programado una duración (si la misma no se interrumpe manualmente), mantener caliente durante una hora (a bajas temperaturas) el alimento recién cocido y mantener inalterables las características organolépticas y de fragancia obtenidas durante la cocción.

1. Después de haber entrado en el menú ajustes, pulse la tecla hasta seleccionar la función mantenimiento del calor.



2. Gire el mando de la temperatura para activar la función mantenimiento calor.



3. Pulse la tecla para pasar al ajuste siguiente, o bien pulse la tecla para confirmar.

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

Luminosidad pantalla

Esta función permite elegir el nivel de luminosidad de la pantalla.

1. Después de haber entrado en el menú ajustes, pulse la tecla hasta seleccionar la función de luminosidad de la pantalla.



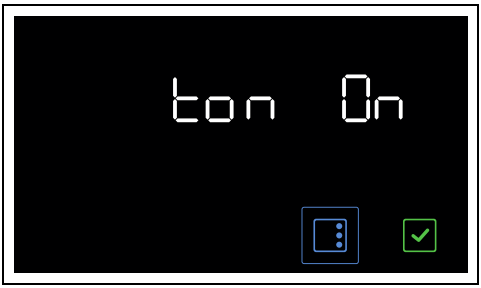
ES

2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para seleccionar la luminosidad deseada, desde el valor 1 (baja luminosidad) hasta el valor 5 (alta luminosidad).
3. Pulse la tecla para pasar al ajuste siguiente, o bien pulse la tecla para confirmar.

Tono

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

1. Después de haber entrado en el menú ajustes, pulse la tecla hasta seleccionar la función tonos.



2. Gire el mando de la temperatura para desactivar el sonido asociado al toque de los símbolos en la pantalla.



3. Pulse la tecla para pasar al ajuste siguiente, o bien pulse la tecla para confirmar.

Otros ajustes

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.

La función Eco light está programada de fábrica en On.

- Para desactivar la función de luz Eco, pulse brevemente el botón .
- Para reactivar la función de luz Eco, pulse brevemente el botón .

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza del aparato

Vea Advertencias generales de seguridad.

Limpieza de las superficies

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

Limpieza ordinaria diaria

Utilice siempre solo productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.
Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie, aclare cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Manchas de comida o restos

No utilice en ningún caso estropajos de

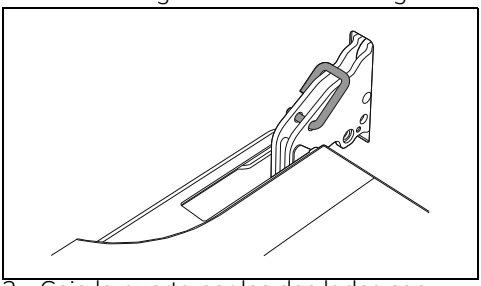
acero y rasquetas cortantes para no dañar las superficies.
Utilice los productos normales, no abrasivos, de ser necesario con ayuda de utensilios de madera o de plástico.
Enjuague cuidadosamente y seque con un trapo suave o un paño de microfibra.
Evite dejar secar dentro del aparato restos de comida de base azucarada (p. ej. mermelada) porque podrían estropear el esmalte dentro del aparato.

Limpieza de la puerta

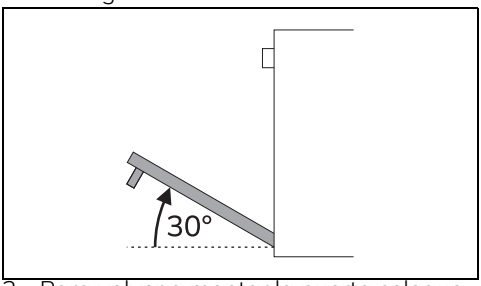
Desmontaje de la puerta

Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quite la puerta y colóquela en un trapo.
Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

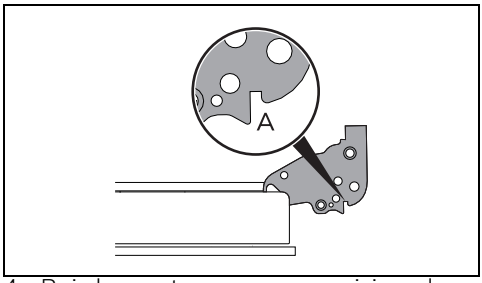
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



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



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



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

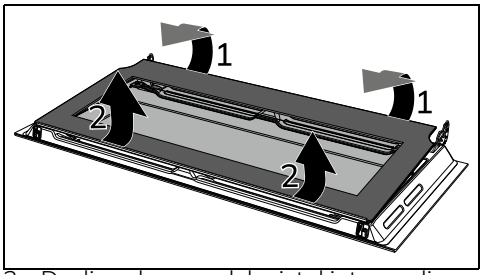
Limpieza de los cristales de la puerta

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

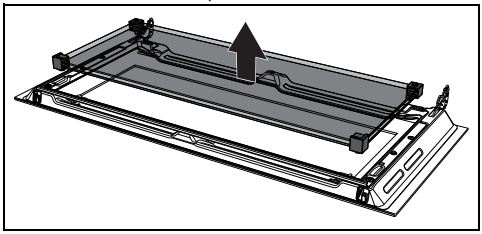
Desmontaje de los cristales interiores

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

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



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



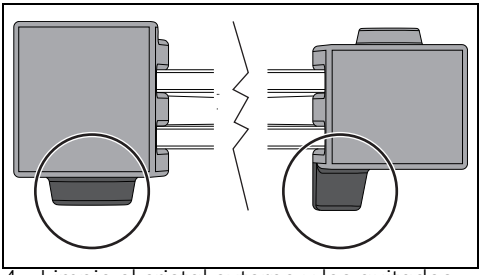
Nota: En algunos modelos, el grupo del

ES

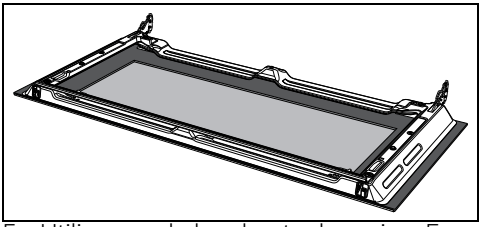
cristal intermedio está compuesto por dos cristales.

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

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

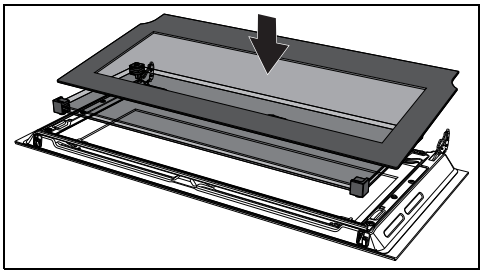


4. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente.

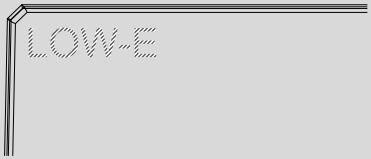


5. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.

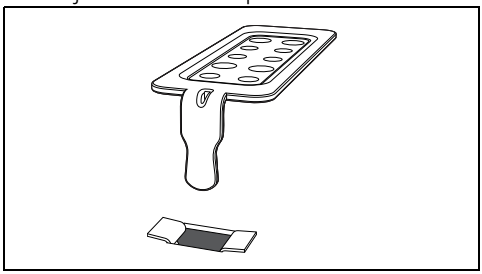
6. Vuelva a introducir el grupo cristal intermedio y recoloque el cristal interior.



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



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



Limpieza del compartimiento de cocción

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

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

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

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

- la puerta;
- las guías de soporte para rejillas/

bandejas.

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

Secado

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

Al final de cada cocción:

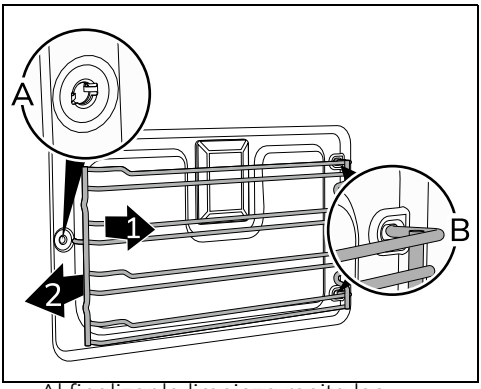
1. deje que se enfríe el aparato;
2. elimine la suciedad del compartimiento de cocción;
3. seque el compartimiento de cocción con un paño suave;
4. deje la puerta abierta el tiempo necesario para que el compartimiento de cocción se seque completamente.

Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

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

Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

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



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

Funciones especiales de limpieza

- Desde la posición 0, gire el mando de las funciones una posición hacia la izquierda. La tecla se muestra en la parte inferior izquierda de la pantalla.

Vapor Clean (solo en algunos modelos)

Vea Advertencias generales de seguridad.

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

Operaciones preliminares

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

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

Se aconseja efectuar unas 20 pulverizaciones como máximo.

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

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

ES

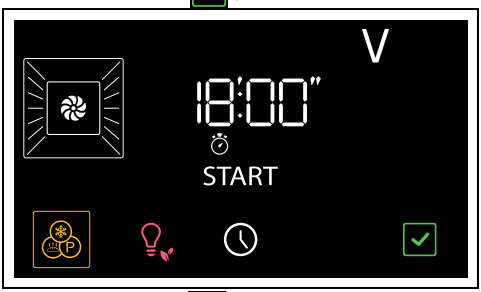
Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean

Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función no se activa y cada vez que se pulsa la tecla el aparato emite un aviso acústico y se muestra el mensaje “Hot”.
Deje enfriar el aparato antes de activar la función.

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



2. Pulse la tecla para confirmar.



3. Pulse la tecla para activar la función.

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

Al terminar, en la pantalla aparece el mensaje End intermitente y se activa una señal acústica.

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

Ciclo Vapor Clean programado

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

1. Tras haber seleccionado la función Vapor Clean, pulse la tecla .

En la pantalla las luces testigo y parpadean.

2. Gire el mando de la temperatura para ajustar la hora de fin de la función.
3. Pulse la tecla para confirmar.

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

Finalización de Vapor Clean

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

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

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

Se recomienda usar guantes de goma durante estas operaciones.

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

Pirólisis (solo en algunos modelos)

Vea Advertencias generales de seguridad.

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

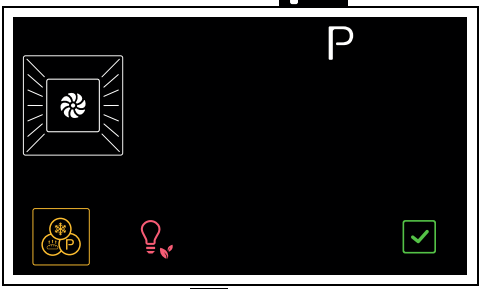
Operaciones previas

Antes de activar la pirólisis:

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

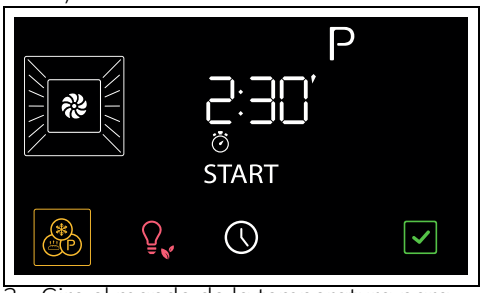
Ajuste de la Pirólisis

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



2. Pulse la tecla ✓ para confirmar.

En la pantalla aparece la duración de la Pirólisis (programada de fábrica en 2:30 horas).



3. Gire el mando de la temperatura para ajustar la duración de la Pirólisis desde un mínimo de 2:00 horas hasta un máximo de 3:00 horas.

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

4. Pulse la tecla ✓ para confirmar.

En caso de que la sonda de temperatura (si la hubiera) esté introducida en la toma de corriente correspondiente, no se podrá iniciar la pirólisis.

5. Unos 2 minutos después del inicio de la Pirólisis, la luz testigo 🔒 se enciende para indicar que la puerta está bloqueada por un dispositivo que impide cualquier intento de apertura.

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

Al terminar, en la pantalla aparece el mensaje End intermitente y se activa una señal acústica.

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

La puerta queda bloqueada hasta que la temperatura interna del compartimiento de cocción vuelve a niveles de seguridad.

ES

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

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

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

Pirólisis programada

La hora de comienzo de la pirólisis puede ajustarse como las demás funciones de cocción.

1. Tras haber seleccionado la función Pirólisis, pulse la tecla .

En la pantalla las luces testigo y parpadean.

2. Gire el mando de la temperatura para ajustar la hora de fin de la función.
3. Pulse la tecla para confirmar.

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

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

Finalización de la pirólisis

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

Se recomienda llevar guantes de goma durante estas operaciones.

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

Mantenimiento especial

Consejos para el mantenimiento de la junta

La junta debe ser blanda y elástica.

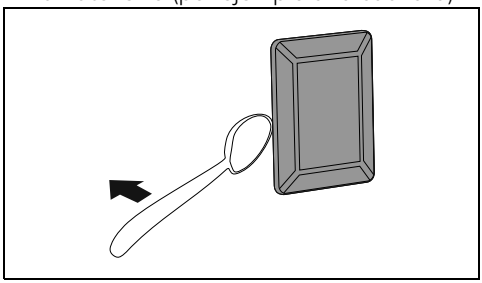
- Para mantener limpia la junta use un estropajo no abrasivo y lávela con agua templada.

Sustitución de la lámpara de iluminación interna

Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

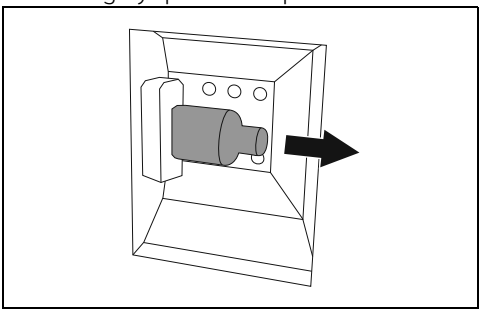
- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.
- Utilice guantes de protección.

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



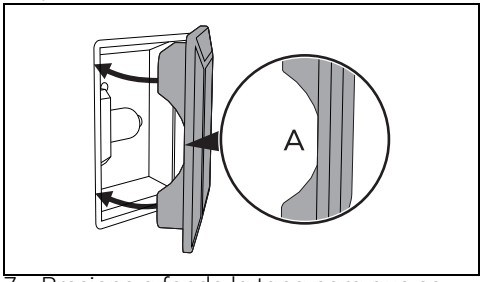
Tenga cuidado para no rayar el esmalte de la pared del compartimiento de cocción.

4. Extraiga y quite la lámpara.



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

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



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

ES

INSTALACIÓN

Conexión eléctrica

Vea Advertencias generales de seguridad.

Información general

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

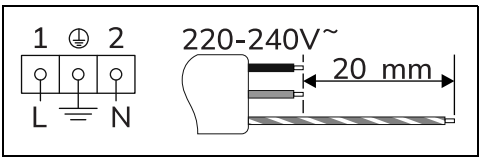
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

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

El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

- 220-240 V~



Cable de tres polos 3 x 2,5 mm².

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

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

Conexión fija

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

Para los mercados de Australia y Nueva Zelanda:

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

Conexión con enchufe y toma de corriente

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

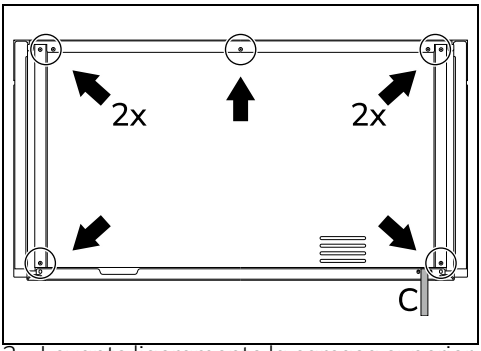
Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían causar calentamientos o quemaduras.

Sustitución del cable

Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.

1. Desatornille los tornillos de la carcasa trasera.



2. Levante ligeramente la carcasa superior y quite la carcasa trasera para acceder al terminal de bones.
3. Sustituir el cable.
4. Asegúrese de que los cables (horno o posible placa de cocción) sigan el trayecto más adecuado con el fin de evitar cualquier contacto con el aparato.

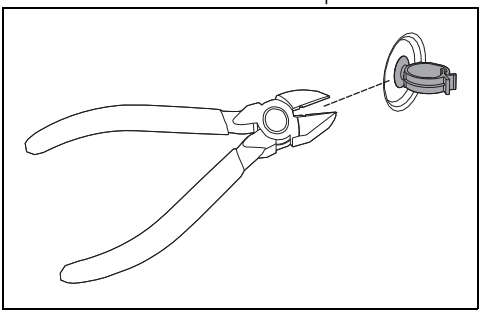
C = Posición del cable de alimentación.

Colocación

Vea Advertencias generales de seguridad.

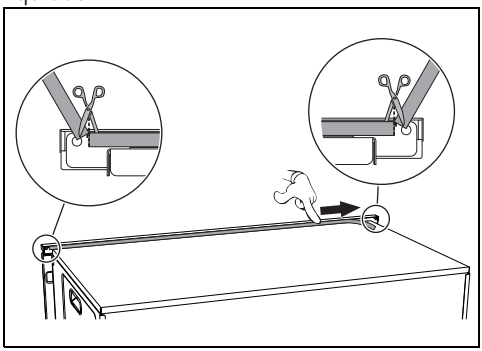
Extracción del gancho trasero

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

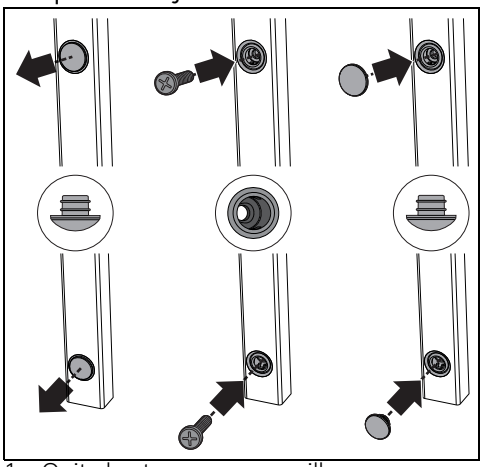


Junta del panel frontal

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

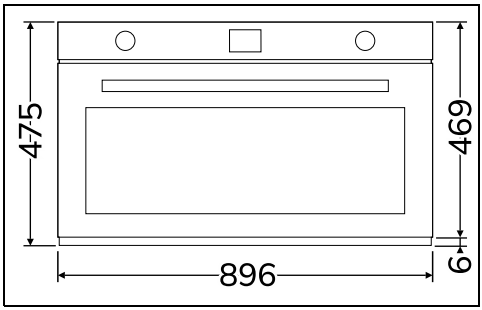


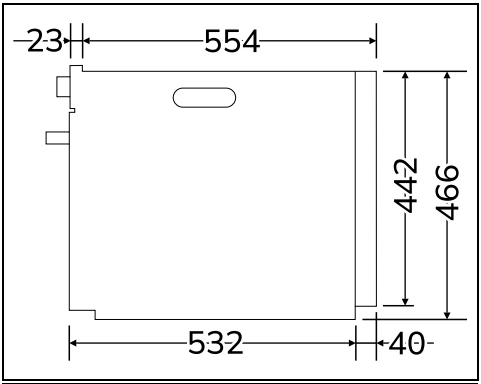
Casquillos de fijación

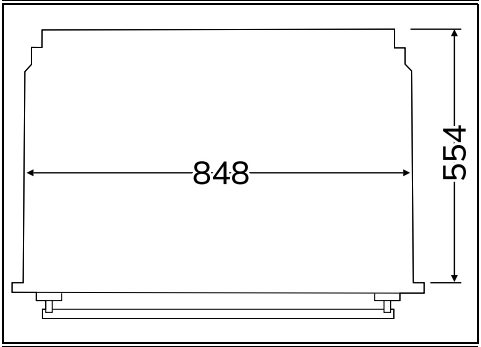


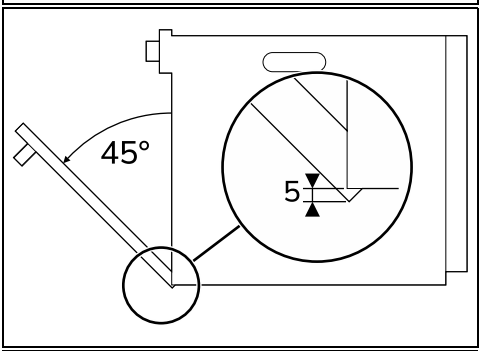
1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.
2. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.
4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.

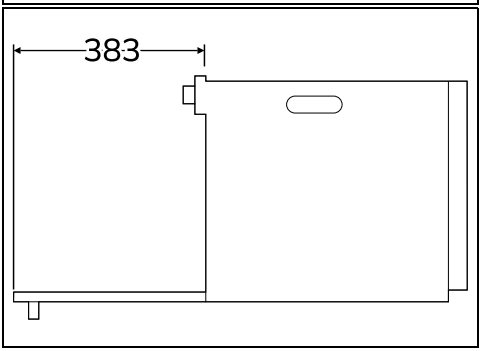
Dimensiones del aparato (mm)



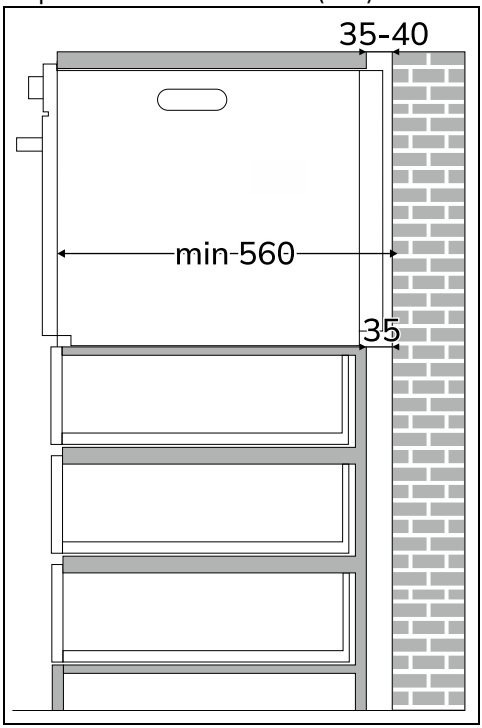




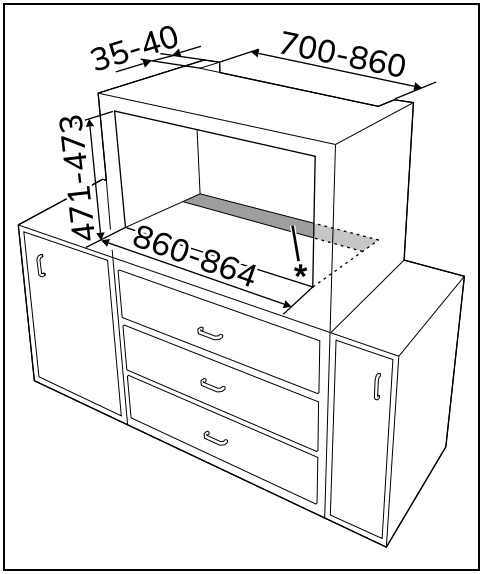




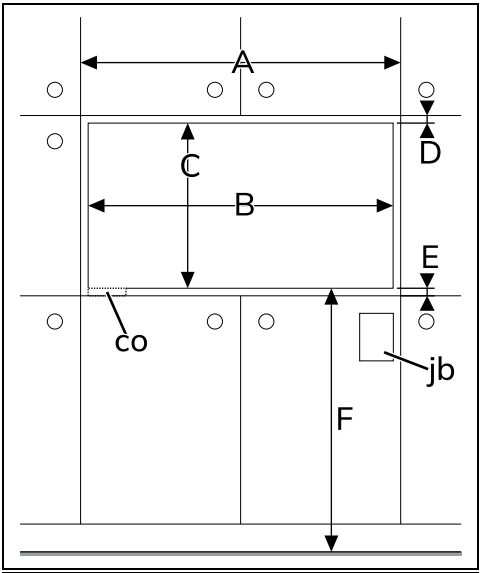
Empotramiento de columna (mm)

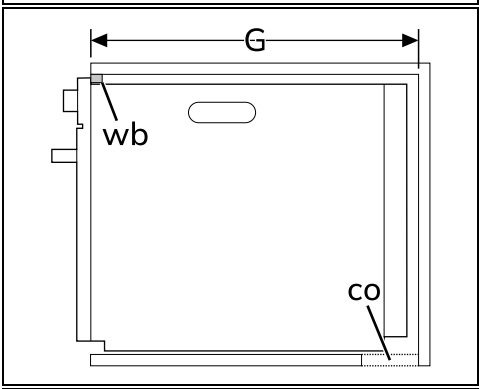


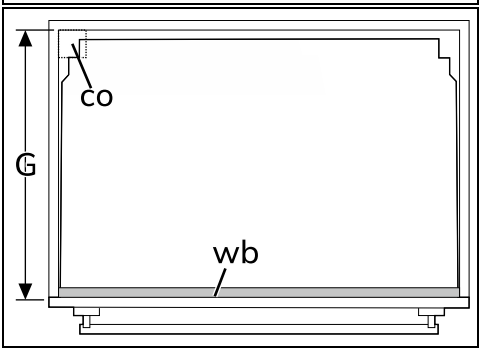
*Asegúrese de que la parte superior/trasera del mueble tenga una abertura de unos 35-40 mm de profundidad.



ES

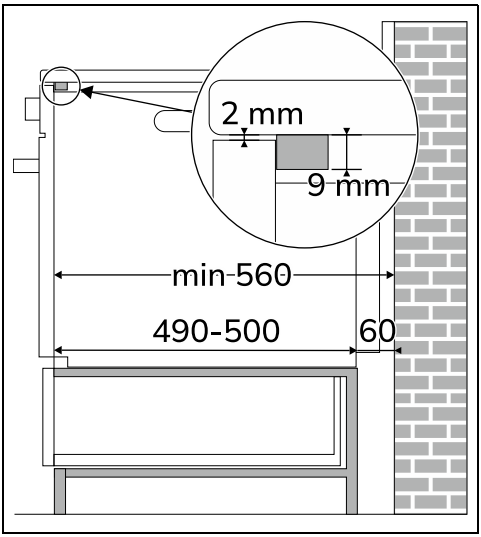




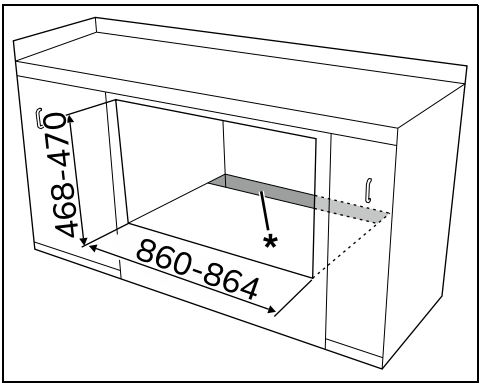


A	mín. 900 mm
B	860 - 864 mm
C	477 - 479 mm
D	9 - 11 mm
E	mín. 5 mm
F	121 - 1105 mm
G	mín. 560 mm
co	Recorte para el cable de alimentación (mín. 6 cm^2)
jb	Caja de las conexione eléctricas

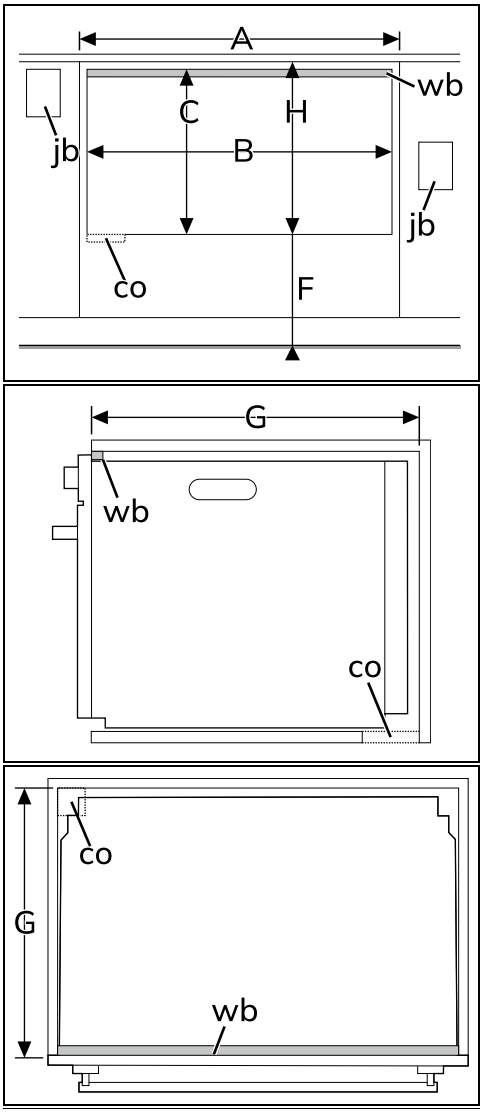
Empotramiento debajo de encimeras (mm)



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



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

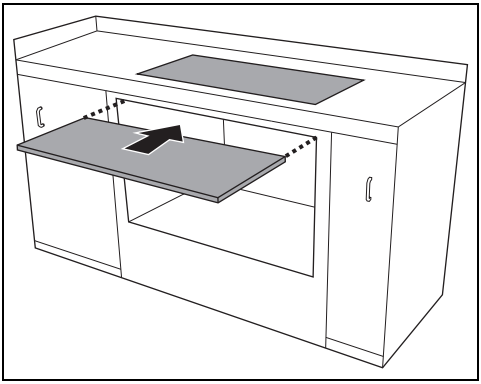


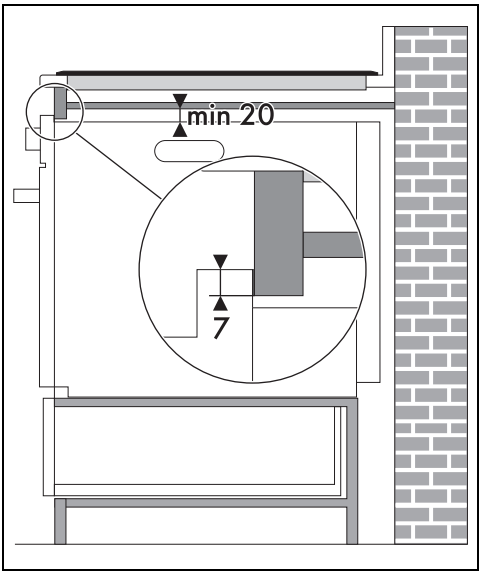
A	mín. 900 mm
B	860 - 864 mm
C	477 - 479 mm
F	121 - 1105 mm
G	mín. 560 mm
H	mín. 477 mm
co	Recorte para el cable de alimentación (mín. 6 cm^2)
jb	Caja de las conexione eléctricas
wb	Barra de madera (recomendada)

ES

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.