

1 Advertencias	334
1.1 Advertencias generales para la seguridad	334
1.2 Advertencias para el uso de las microondas	335
1.3 Responsabilidad del fabricante	337
1.4 Función del aparato	337
1.5 Placa de identificación	337
1.6 Eliminación	337
1.7 Este manual de uso	338
1.8 Cómo leer el manual de uso	338
2 Descripción	339
2.1 Descripción general	339
2.2 Panel de mandos	339
2.3 Otras partes	340
2.4 Microondas	340
2.5 Accesorios disponibles	341
3 Uso	342
3.1 Advertencias	342
3.2 Primer uso	344
3.3 Uso de los accesorios	344
3.4 Uso del horno	345
3.5 Funciones especiales	361
3.6 Programas	368
3.7 Programación personal	377
3.8 Ajustes	381
4 Limpieza y mantenimiento	387
4.1 Advertencias	387
4.2 Limpieza de las superficies	387
4.3 Limpieza ordinaria diaria	387
4.4 Manchas de comida o restos	388
4.5 Secado	388
4.6 Limpieza de los cristales de la puerta	388
4.7 Limpieza del interior del horno	388
4.8 Vapor Clean	390
5 Instalación	394
5.1 Conexión eléctrica	394
5.2 Sustitución del cable	394
5.3 Colocación	395

Aconsejamos 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



1 Advertencias

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA UN USO FUTURO.

1.1 Advertencias generales para la seguridad

Daños a las personas

- **ATENCIÓN:** Si la puerta o la junta de la puerta están dañadas, el horno no debe utilizarse hasta que no haya sido reparado por personal competente.
- **ATENCIÓN:** Es peligroso para todos, salvo para el personal encargado, efectuar cualquier operación de mantenimiento o de reparación que implique quitar cualquier cubierta utilizada como protección contra la exposición a la energía de las microondas.
- **ATENCIÓN:** Los líquidos y otros alimentos no deben ser calentados en recipientes sellados ya que podrían explotar.
- **ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso.
- No toque las resistencias durante su uso.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años en el caso de que no estén continuamente vigilados.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas 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.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin vigilancia.
- Apague el aparato después de su uso.
- Si se produce emisión de humo, apague el aparato o desenchúfelo de la alimentación y mantenga la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- No intente nunca apagar una llama/incendio con agua.
- La instalación y las operaciones de asistencia deben ser efectuadas por personal cualificado en el respeto de las normas vigentes.
- No modifique el aparato.
- No introduzca objetos metálicos



puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.

- No intente nunca reparar el aparato personalmente o sin acudir a un técnico cualificado.
- Si se dañara el cable de alimentación eléctrica, póngase inmediatamente en contacto con el servicio de asistencia técnica que se ocupará de sustituirlo.

Daños al aparato

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ej. productos en polvo, quitamanchas y esponjitas metálicas).
- Utilice eventualmente utensilios de madera o de plástico.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites.
- No utilice nunca el aparato para calentar la vivienda.
- No se apoye y no se siente en la puerta abierta.
- Preste atención a que no queden objetos atascados en las puertas.

1.2 Advertencias para el uso de las microondas

- Mantenga bajo control visual el aparato durante la cocción de alimentos en recipientes de plástico o papel.



Uso impropio
Peligro de explosión



- Durante el uso de las microondas para calentar o recalentar los líquidos, puede producirse un retraso en el proceso de ebullición, la temperatura de ebullición se alcanza sin la formación de las habituales burbujas. El retraso del proceso de ebullición puede generar una explosión dentro del horno o durante la fase de extracción del recipiente se pueden producir salidas repentinas del líquido hirviendo. Para evitar estos peligros es necesario añadir siempre la varilla de ebullición que se suministra (o una cuchara de plástico termorresistente) en el recipiente durante la fase de calentamiento.

- Utilice el microondas solamente



Advertencias

para la preparación de alimentos destinados al consumo. Otros tipos de aplicación, están estrictamente prohibidos (ej. secar vestidos, calentar zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares, deshidratar alimentos), pueden ocasionar lesiones o un incendio.

- Limpie el aparato constantemente y quite los posibles restos de alimentos.
- No seque los alimentos mediante el microondas.
- No utilice las microondas para calentar o freír aceites.
- No caliente el aparato para calentar comida o bebidas que contengan alcohol.
- Los alimentos para recién nacidos deben ser calentados en recipientes cerrados. Quite la tapa o la tetilla (en el caso de un biberón). Una vez terminada la cocción, verifique siempre la temperatura del preparado, ésta última no debe ser elevada. Mezcle o agite el contenido para hacer que la temperatura sea homogénea entre las partes para evitar quemaduras.
- No caliente los huevos con la cáscara o los huevos duros enteros, podrían explotar incluso después de la operación de calentamiento.
- Antes de proceder a la cocción de alimentos con piel o cáscara dura

(por ejemplos: patatas, manzanas, etc.) es necesario agujerear la cáscara.

- No caliente alimentos contenidos en envases alimentarios.
- No utilice las funciones microondas cuando el compartimento está vacío.
- Utilice vajillas o utensilios adecuados para el uso con las microondas.
- No utilice recipientes de aluminio para la cocción de los alimentos.
- No utilice vajillas con decoraciones metálicas (acabados oro, plata).
- El aparato funciona en la banda ISM de 2.4 Ghz.
- Al respetar las disposiciones relativas a la compatibilidad electromagnética, el aparato pertenece al grupo 2 y a la clase B (EN 55011).
- Este aparato es conforme con las normas y con las directivas actualmente en vigor en materia de seguridad y compatibilidad electromagnética. Se recomienda en cualquier caso a los portadores de marcapasos mantener una distancia mínima de 20-30 cm entre el horno microondas en funcionamiento y el marcapasos. Consulte con el fabricante del marcapasos para más información.



1.3 Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina toda responsabilidad por daños sufridos por personas o cosas ocasionados por:

- uso del aparato distinto al previsto;
- no observancia de las prescripciones del manual de uso;
- alteración incluso de una sola parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

1.4 Función del aparato

- Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado. Además no puede ser utilizado:
 - en la zona de cocina para los empleados en tiendas, en las oficinas o en otros ambientes de trabajo;
 - en granjas/agroturismos;
 - por clientes en hoteles, moteles y ambientes residenciales.
 - en los bed and breakfast.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos o con sistemas de mando a distancia.

1.5 Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de matrícula y el marcado. La placa de identificación no se debe quitar nunca.

1.6 Eliminación



Este aparato debe desecharse separadamente de los otros residuos (directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). El producto no contiene sustancias en cantidades tales como para ser consideradas peligrosas para la salud y el medio ambiente, en conformidad con las directivas europeas actuales.



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desactive la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación eléctrica de la instalación eléctrica.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación eléctrica y quite el cable junto con la clavija (si la hubiera).
- Entregue el aparato que ha llegado al final de su vida útil a los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien vuelva a entregarlo al vendedor en el momento de la compra de un aparato equivalente, en razón de uno a uno.

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

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



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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



Advertencias

1.7 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.



Sugerencia

1. Secuencia de las instrucciones de uso.
- Instrucción de uso individual.

1.8 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencias



Información general sobre este manual de uso, de seguridad y para la eliminación final.

Descripción



Descripción del aparato y de sus accesorios.

Uso



Información sobre el uso del aparato y de los accesorios, consejos para la cocción.

Limpieza y mantenimiento



Información para limpiar correctamente el aparato y para su mantenimiento.

Instalación



Información para el técnico cualificado: instalación, arranque y prueba.



Advertencia de seguridad

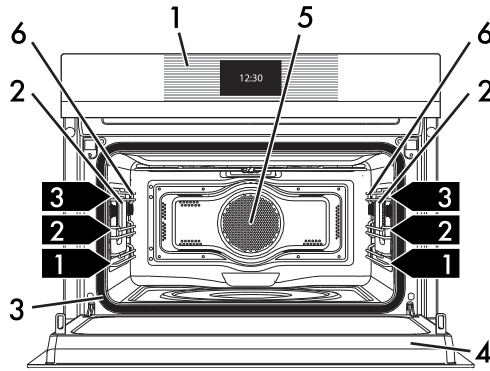


Información



2 Descripción

2.1 Descripción general



1 Panel de mandos

2 Lámpara IZQ.

3 Junta

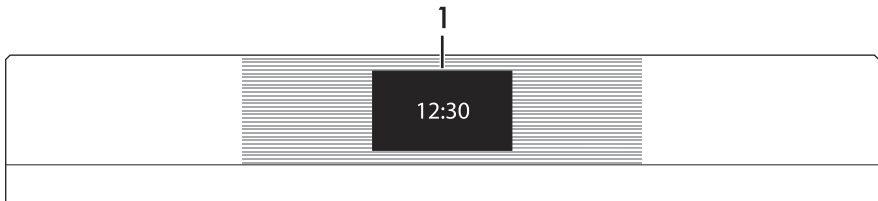
4 Puerta

5 Ventilador del horno

6 Bastidores de soporte para rejillas/bandejas

1,2,3... Nivel del bastidor

2.2 Panel de mandos



1 Pantalla

Mediante la pantalla táctil es posible interactuar con el aparato. Pulse los iconos para acceder a las diversas funciones disponibles. La pantalla mostrará todos los parámetros relativos al funcionamiento, como: función seleccionada, ajustes relativos al tiempo/temperatura o bien a los programas de cocción prememorizados.

En general, para volver al menú anterior o terminar una función, pulse el símbolo ; para confirmar las opciones seleccionadas pulse el símbolo .

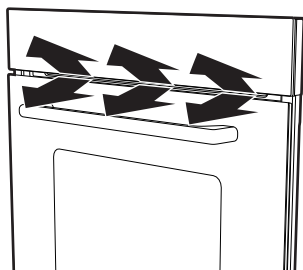


2.3 Otras partes

Guías de colocación

El aparato dispone de guías para el posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas. Las alturas de introducción han de entenderse de abajo a arriba (véase 2.1 Descripción general).

Ventilador de enfriamiento



El ventilador procede a enfriar el horno y se activa durante la cocción.

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

Iluminación interna

La iluminación interna del aparato entra en funcionamiento:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se selecciona una función cualquiera, a excepción de las funciones Sabbath  y Vapor Clean .
- durante una función, pulse el símbolo  para activar o  para desactivar manualmente la iluminación interna.

Para ahorrar energía la lámpara se apaga pasado un minuto desde cada inicio de la cocción (esta función se puede desactivar mediante el menú secundario).

2.4 Microondas

El aparato está equipado con un generador de microondas llamado magnetrón. Las microondas generadas son introducidas en el compartimiento de cocción uniformemente para alcanzar los alimentos y calentarlos.

El proceso de calentamiento se lleva a cabo mediante la fricción de las moléculas contenidas dentro de los alimentos (preferentemente las del agua), con la consiguiente generación de calor.

El calor generado directamente en el interior de los alimentos permite descongelar, calentar o cocer en tiempos más cortos con respecto a los de una cocción tradicional.

El uso de recipientes adecuados para la cocción en microondas facilita la llegada de las ondas a los alimentos en modo uniforme (véase Materiales adecuados para las microondas).

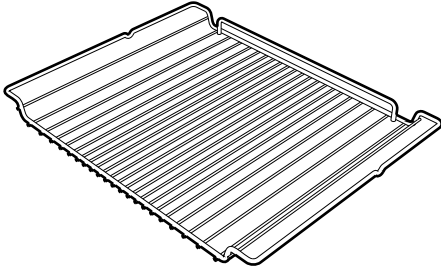


2.5 Accesorios disponibles



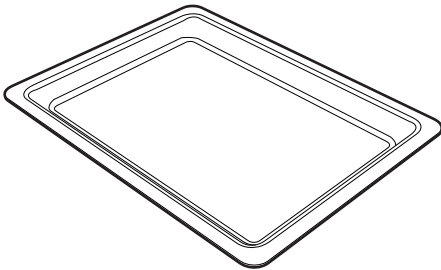
En algunos modelos no todos los accesorios están presentes.

Rejilla



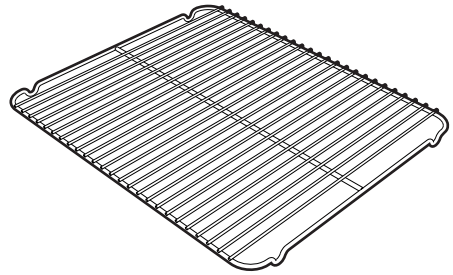
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Bandeja de cristal



Útil para cualquier tipo de cocción y para el recogido de grasa proveniente de alimentos apoyados sobre la rejilla superior.

Rejilla para bandeja



A colocar en la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.

Varilla de ebullición



Para utilizar en un recipiente durante el calentamiento de líquidos, necesaria para evitar el retraso del proceso de ebullición.



Los accesorios del horno destinados a entrar en contacto con los alimentos son fabricados con materiales conformes a lo establecido por las leyes vigentes.



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



3 Uso

3.1 Advertencias



Temperatura elevada dentro del horno durante su uso

Peligro de quemaduras

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Protéjase las manos con guantes térmicos durante el desplazamiento de alimentos dentro del horno.
- No toque por ningún motivo las resistencias situadas dentro del horno.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- No permita que los niños se acerquen al horno durante su funcionamiento.



Temperatura elevada dentro del horno durante su uso

Peligro de incendio o explosión

- No utilice productos en spray en las proximidades del horno.
- No utilice o deje materiales inflamables cerca del horno.
- No utilice vajillas o envases de plástico para cocinar los alimentos (excepto en la función microondas).
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el horno.
- No deje nunca sin vigilancia el horno cuando cocine productos que puedan liberar grasas o aceites.
- Durante el uso, retire del horno todas las bandejas y las rejillas no utilizadas.



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies esmaltadas

- No recubra el fondo del compartimento de cocción con hojas de aluminio.
- En caso de que se desee utilizar papel de horno, se debe colocar de manera tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.
- No golpee ni arrastre las ollas sobre el fondo esmaltado.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.

Materiales adecuados para las microondas

En línea general los materiales utilizados para el cocinado con microondas deben permitir ser atravesados para que las microondas lleguen a los alimentos.



A continuación se muestra una tabla de los materiales que se pueden o no utilizar:

UTILICE	
Vidrio*	
• Fuentes de Pyrex • Vasos • Tarros de vidrio	Quite siempre las tapas.
Porcelana	
Barro	
Plástico*	
• Recipientes • Película de plástico	Solo si son adecuados para las microondas. En el caso de las películas es necesario además que no entren en contacto con los alimentos.

* sólo si es termorresistente

NO UTILICE	
Metal	
• Papel de aluminio • Bandejas de aluminio • Platos • Utensilios de metal • Lazos para bolsas del congelador	Pueden generar arcos o chispas.
Madera	
Vasos de cristal	
Papel	Peligro de incendio
Recipientes de poliestireno expandido	Peligro de contaminación de los alimentos.

* sólo si es termorresistente



Las vajillas deben ser sin decoraciones metálicas.

Prueba de las vajillas



Solo para esta prueba es posible utilizar la función de microondas sin introducir los alimentos en el interior.

Para verificar si las vajillas son adecuadas para el uso en la cocción por microondas se puede efectuar una prueba sencilla:

1. Quite todos los accesorios del compartimiento del horno.
2. Coloque las vajillas que vaya a probar en la rejilla introducida en el primer nivel.
3. Seleccione la función de microondas al nivel máximo de potencia (por ejemplo 1000W).
4. Programe una duración de cocción de 30 segundos.
5. Inicie la cocción.



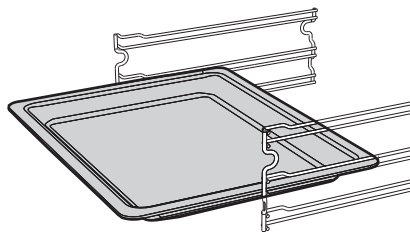
Vajillas no adecuadas Riesgo de daños al aparato

- Interrumpa inmediatamente la prueba si percibe chispas o si las vajillas crepitan. En este caso las vajillas no son adecuadas para la cocción en el microondas.
6. Al final de la prueba la vajilla debe estar fría o templada. En el caso de que esté caliente, ha de considerarse como no adecuada para la cocción en el microondas.



3.2 Primer uso

1. Quite las posibles películas de protección de fuera o de dentro del aparato y de los accesorios.
2. Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimiento de cocción.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (véase 4 Limpieza y mantenimiento).
4. Caliente el horno vacío a la máxima temperatura (con funciones tradicionales) para eliminar los residuos que pudieran haber quedado del proceso de fabricación.



Temperatura elevada
Peligro de quemaduras

- En las funciones con microondas la rejilla puede ponerse muy caliente. Utilice guantes térmicos para el desplazamiento.



Para el primer calentamiento utilice una función tradicional y no una función con microondas.



Introduzca las rejillas y las bandejas suavemente en el horno hasta que hagan tope.



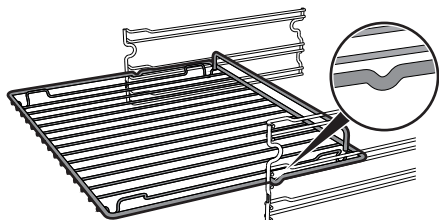
Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez para quitar los posibles residuos de fabricación.

3.3 Uso de los accesorios

Rejillas y bandejas

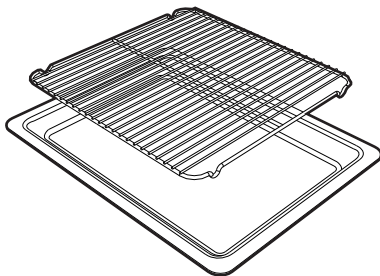
Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta hacer tope.

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



Rejilla para bandeja

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





Varilla de ebullición

Durante el uso de las microondas para calentar o recalentar los líquidos, puede producirse un retraso en el proceso de ebullición; para evitar este fenómeno es necesario introducir la varilla de ebullición que se suministra (o una cuchara de plástico termorresistente) en el recipiente durante la fase de calentamiento.



Uso impropio Peligro de explosión/ quemaduras

- Para evitar el peligro de una explosión dentro del aparato o la salida repentina del líquido hirviendo es necesario añadir siempre la varilla de ebullición inmersa en el líquido que se está calentando.

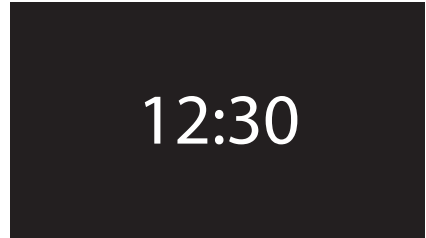


Temperatura elevada Riesgo de daños en el accesorio

- Utilice la varilla de ebullición solamente en las funciones Microondas. La varilla no debe utilizarse en las funciones combinadas o tradicionales.

3.4 Uso del horno

Primer uso



Al primer uso, o tras una interrupción de corriente, en la pantalla del aparato aparece el símbolo **00:00** parpadeante. Para poder iniciar cualquier cocción es necesario programar la hora actual (en el caso del primer encendido se aconseja además programar el idioma deseado). Toque la pantalla para entrar en el menú ajustes.



En su primer uso el aparato está programado con el idioma por defecto "English" (Inglés).



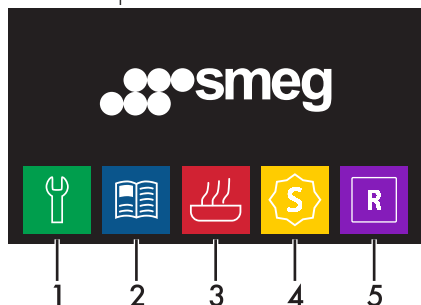
Al conectarlo por primera vez o tras una interrupción de corriente es necesario esperar algunos segundos antes de interactuar con el aparato.



Uso

Página principal

Pulse la pantalla en la hora que se muestra. En la página principal del aparato ahora es posible seleccionar las diversas funciones disponibles.



- 1 Ajustes
- 2 Programas
- 3 Funciones cocción
- 4 Funciones especiales
- 5 Programación personal

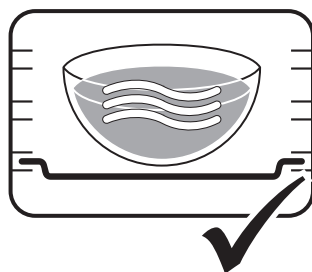
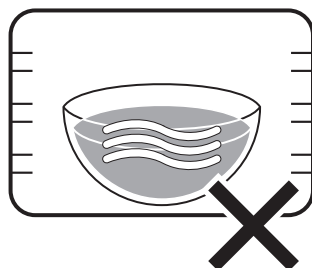
Funciones con microondas



Uso incorrecto Riesgo de daños al aparato

Durante el uso de las microondas, los alimentos se deben colocar en un recipiente adecuado que se apoye en la rejilla introducida en el primer nivel.

NO UTILICE RECIPIENTES/ACCESORIOS (bandejas, bandejas de vidrio, etc.), APOYADOS DIRECTAMENTE EN EL FONDO DEL COMPARTIMIENTO DE COCCIÓN.



Para obtener óptimos resultados con cocciones prolongadas con microondas y combinadas, se aconseja mezclar los alimentos una o dos veces.



1. Introduzca la comida dentro del compartimiento de cocción.
2. En la "página principal" seleccione el icono **funciones cocción**



3. Seleccione la función deseada.

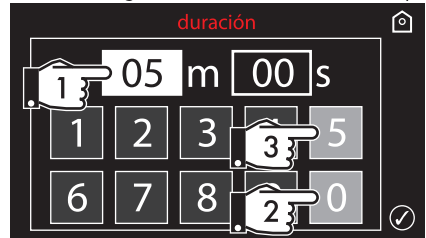


En caso de cocciones con solo Microondas, el aparato no efectúa la fase de precalentamiento. La comida puede introducirse en el compartimiento de cocción inmediatamente.

4. Pulse el símbolo para modificar la duración de la cocción.



5. Teclee el tiempo deseado (por ejemplo 5 minutos: toque primero la casilla de los minutos, seguidamente los números 0 y 5).



6. Pulse el símbolo para confirmar.





Uso

7. Pulse el símbolo  para modificar la intensidad de las microondas (de 100 W a 1000 W).



8. Utilice los símbolos  y  para ajustar el valor de la temperatura deseada (por ejemplo 900 W).



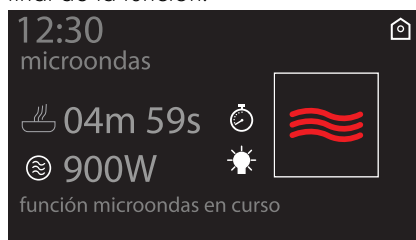
9. Pulse el símbolo  para confirmar.



10. Pulse el símbolo  para iniciar la cocción con microondas.

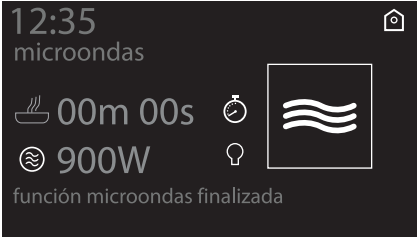


11. La pantalla mostrará la función seleccionada, la potencia ajustada, la hora actual y el tiempo restante hasta el final de la función.





12. Al terminar la cocción en la pantalla se muestra el mensaje “función microondas finalizada” y se activa una señal acústica que se puede desactivar al pulsar los símbolos  o .



Mantenga pulsado el símbolo de retorno  durante algunos segundos para interrumpir inmediatamente la cocción en cualquier momento y volver al menú principal.

Potencias del microondas

A continuación se indican las potencias que se pueden seleccionar:

Potencia (W)	Adecuado para
100 200 300	Descongelar alimentos
400 500	
600 700 800	
900 1000	Calentar líquidos



Funciones combinadas



La cocción combinada es la combinación de una cocción tradicional con la de microondas.

Lista de las funciones combinadas



Uso impropio

Riesgo de daños al aparato

- No utilice las funciones combinadas para calentar o hervir líquidos.



Microondas + Grill

El uso del grill determina un dorado perfecto de la superficie del alimento. La acción de las microondas permite en cambio cocinar en breve tiempo la parte interna de los alimentos.



Microondas + Estático + mtv

El funcionamiento del ventilador combinado con la cocción tradicional asegura cocciones homogéneas incluso en recetas complejas. La acción de las microondas permite en cambio cocinar en breve tiempo la parte interna de los alimentos.



Microondas + Circular

Para una cocción combinada con el calor ventilado que cocina en breve tiempo los alimentos gracias a la circulación del aire caliente y a las microondas.

1. En la "página principal" seleccione el icono **funciones cocción** .



2. Seleccione la función combinada deseada.



Se muestra la pantalla para programar los parámetros de la cocción combinada seleccionada.



En la función combinada Microondas+Grill para el tipo de cocción y a favor de una mayor velocidad, no se efectúa el precalentamiento.



Llegado este punto, será posible modificar:

- la duración de la cocción (pulse el símbolo );
- la temperatura de cocción (pulse el valor de la temperatura, **170°** en el ejemplo de la figura);
- la potencia de las microondas (pulse el símbolo .

3. Al finalizar las modificaciones deseadas, pulse el símbolo  para activar la cocción combinada ajustada.

El aparato iniciará la fase de precalentamiento. En la pantalla se muestra la función seleccionada, la temperatura preajustada, la hora actual y el avance de la temperatura alcanzada (precalentamiento).



Al final del precalentamiento se activará una señal acústica que indica que se puede introducir la comida en el horno.



4. Tras haber introducido la comida en el horno, pulse el mando para iniciar la cocción.



Mantenga pulsado el símbolo de retorno  durante algunos segundos para interrumpir inmediatamente la cocción en cualquier momento y volver al menú principal.



Funciones tradicionales

1. En la "página principal" seleccione el icono **funciones cocción**



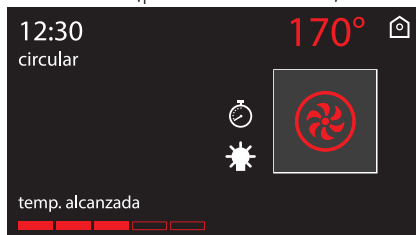
2. Pulse el símbolo para acceder al menú de las funciones tradicionales.



3. Seleccione la función deseada.



4. El aparato iniciará la fase de precalentamiento. En la pantalla se muestra la función seleccionada, la temperatura preajustada, la hora actual y el avance de la temperatura alcanzada (precalentamiento).



5. Al final del precalentamiento se activará una señal acústica que indica que se puede introducir la comida en el compartimento del horno.

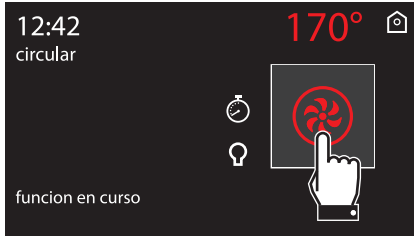


Mantenga pulsado el símbolo de retorno durante algunos segundos para interrumpir inmediatamente la cocción en cualquier momento y volver al menú principal.



Modificación de una función durante la cocción

1. Pulse el símbolo de la función para modificarla.



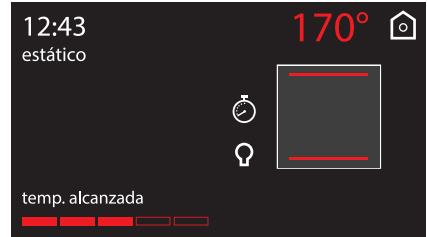
2. Pulse el símbolo  para acceder al menú de las funciones tradicionales.



3. Pulse el símbolo de la nueva función deseada.

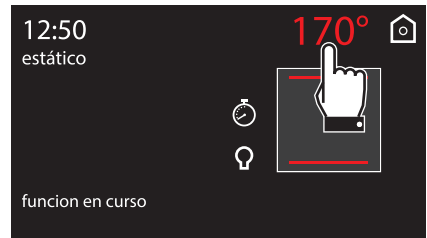


4. En la pantalla se muestra la nueva función seleccionada, la temperatura preajustada, la hora actual y el avance de la nueva temperatura alcanzada preajustada.

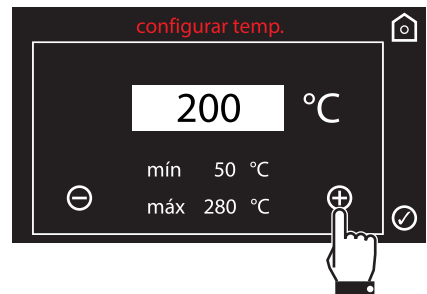


Modificación de la temperatura preajustada

1. Pulse el valor de la temperatura para modificarlo.

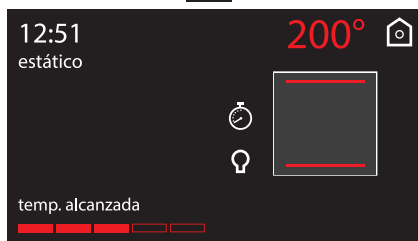


2. Utilice los símbolos  y  para ajustar el valor de la temperatura deseada.



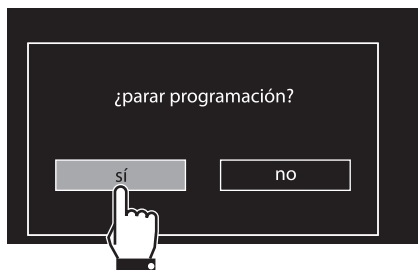


3. Pulse el símbolo  para confirmar.



Interrupción de una función

Para interrumpir una función de cocción pulse el símbolo de retorno  durante unos dos segundos. Seleccione la opción deseada.



Mantenga pulsado el símbolo de retorno  durante algunos segundos para interrumpir inmediatamente la cocción en cualquier momento y volver al menú principal.

Lista de las funciones tradicionales

Eco

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular, en función ECO está especialmente indicada para la cocción en un solo nivel, con un bajo consumo de energía.

Estático

El calor, que proviene a la vez de la parte superior y de la parte inferior, hace que este sistema sea adecuado para cocinar determinados tipos de alimentos. La cocción tradicional, denominada también estática es adecuada para cocinar un solo plato a la vez. Perfecto para tartas rellenas, pan y alimentos en cacerola. Está indicada también para carnes grasas como oca o pato.

Grill

El calor que proviene de la resistencia grill permite obtener resultados de asado óptimos sobre todo con carnes de espesor medio/pequeño y, junto con el asador (cuando está previsto), permite dar al final de la cocción un dorado uniforme. Perfecto para sándwiches mixtos o gratinados de queso. Esta función permite asar de forma uniforme grandes cantidades de comida, sobre todo carnes.



Estático + ventilado

El funcionamiento del ventilador combinado con la cocción tradicional asegura cocciones homogéneas incluso en recetas complejas. Perfecto para carnes asadas.



Grill ventilado

El aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por el grill, permitiendo un asado óptimo también para cortes gruesos de carne, como filetes y chuletas de cerdo.



Inferior ventilada

La combinación entre el ventilador y la resistencia inferior permite completar la cocción más rápidamente. Este sistema se aconseja para esterilizar o finalizar la cocción de alimentos hechos ya en la superficie pero no por dentro, que requieren por lo tanto un calor superior moderado. Ideal para cualquier tipo de alimento.



Circular

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular (instalada en la parte trasera del horno) permite cocer alimentos diferentes en varios niveles, a condición de que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente garantiza una distribución instantánea y uniforme del calor. Por ejemplo, se podrá cocinar (en varios niveles) pescado, verduras y galletas sin que se mezclen los olores o sabores.



Turbo

La combinación de la cocción ventilada con la cocción tradicional permite cocinar con extrema rapidez y eficacia diferentes alimentos en varios niveles, sin que se transmitan los olores o sabores. Ideal para alimentos de grandes volúmenes que requieren cocciones intensas.

Para conseguir un efecto asador, ajuste la temperatura al máximo. Cuando el aparato alcance la temperatura máxima, vuelva a ponerlo a temperatura normal. Este procedimiento permite sellar todos los líquidos de la carne en el interior y disminuye su reducción.



Minutero durante una función



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

1. Pulse el símbolo  durante una función de cocción.

2. Pulse sobre el texto **minutero**.



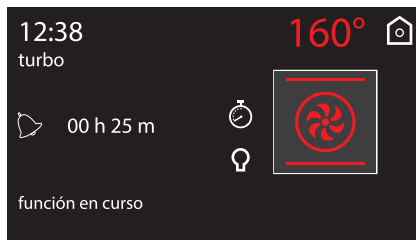
La duración del minutero va de un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 4 horas.

3. Teclee el tiempo deseado (por ejemplo 25 minutos: toque primero la casilla de los minutos, seguidamente los números 2 y 5).



4. Pulse el símbolo  para confirmar.

5. Comienza la cuenta atrás.



6. Espere a que la señal acústica avise al usuario de que el tiempo ha terminado.

El símbolo  parpadea.



Pulse el símbolo  o bien  para desactivar la señal acústica. Para seleccionar otro minutero, pulse nuevamente el símbolo .



Cocción temporizada

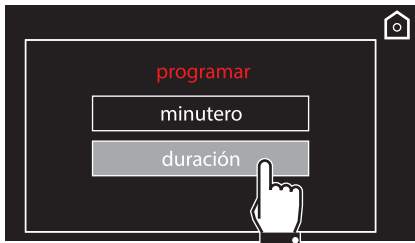


Por cocción temporizada se entiende aquella función que permite dar inicio a la cocción y concluirla una vez transcurrido el tiempo ajustado por el usuario.



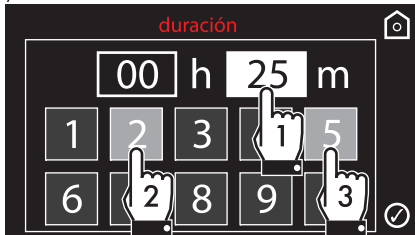
La activación de una cocción temporizada anula un eventual temporizador minuterero ajustado anteriormente.

1. Pulse el símbolo  durante una función de cocción.
2. Pulse sobre el texto **duración**.

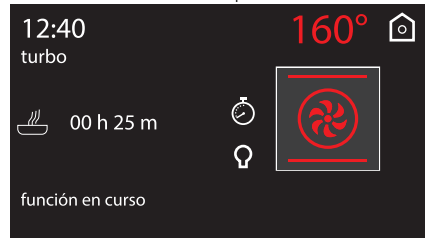


La duración del minuterero va de un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 13 horas.

3. Teclee el tiempo deseado (por ejemplo 25 minutos: toque primero la casilla de los minutos, seguidamente los números 2 y 5).



4. Pulse el símbolo  para confirmar.
5. Inicia la cocción temporizada.



6. Al terminar la cocción en la pantalla se muestra el mensaje "función acabada" y se activa una señal acústica que se puede desactivar al pulsar los símbolos



Para prolongar la cocción en modalidad manual pulse el símbolo  y sucesivamente el símbolo . El aparato vuelve a funcionar normalmente con los ajustes de cocción previamente seleccionados.



Uso

Modificación de los datos ajustados en la cocción temporizada

Durante el funcionamiento es posible modificar la duración de la cocción temporizada:

1. Pulse el símbolo .
2. Pulse sobre el texto **duración**.



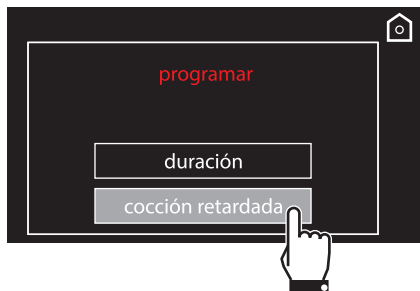
3. Introduzca la nueva duración deseada y pulse el símbolo  para confirmar.

Cocción diferida



Por cocción diferida se entiende aquella función que permite terminar una cocción a una hora establecida dado un tiempo ajustado por el usuario, con el consiguiente apagado automático del horno.

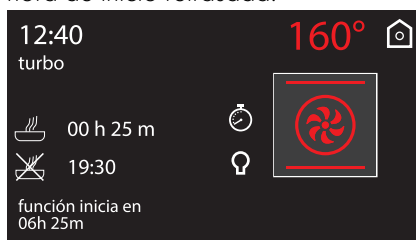
1. Después de haber ajustado una duración de cocción, pulse el símbolo .
2. Pulse sobre el texto **cocción retardada**.



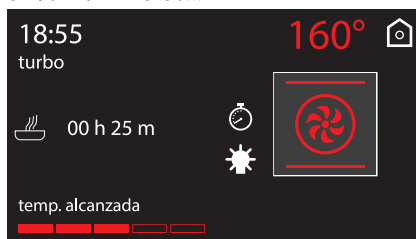
3. Introduzca el horario de final de cocción deseado (por ejemplo, a las 19:30: toque primero la casilla de las horas y luego los números 1 y 9; toque la casilla de los minutos y luego los números 3 y 0).



4. Pulse el símbolo  para confirmar.
5. El aparato permanece a la espera de la hora de inicio retrasada.

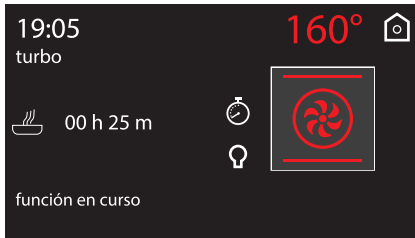


6. Según los valores ajustados, el aparato comenzará un precalentamiento de unos 10 minutos...





7. ... para continuar después con la función seleccionada.



8. Al terminar la cocción en la pantalla se muestra el mensaje "función acabada" y se activa una señal acústica que se puede desactivar al pulsar los símbolos



Para prolongar la cocción en modalidad manual pulse el símbolo  y sucesivamente el símbolo . El aparato vuelve a funcionar normalmente con los ajustes de cocción previamente seleccionados.



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

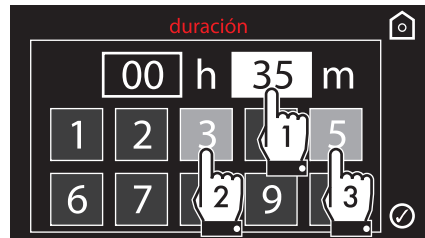
Modificación de los datos ajustados en la cocción programada



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

Durante el funcionamiento es posible modificar la duración de la cocción programada:

1. Pulse el símbolo .
2. Introduzca la nueva duración deseada (por ejemplo 35 minutos) y pulse el símbolo  para confirmar.



3. Pulse nuevamente el símbolo .
4. Introduzca el nuevo horario de fin de cocción deseado (por ejemplo a las 19:00) y pulse el símbolo  para confirmar.





Consejos para la cocción tradicional

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 la cocción de carnes

- Los tiempos de cocción varían dependiendo del grosor, de la calidad del alimento y del gusto del consumidor.
- Utilice un termómetro para carnes durante la cocción de asados, o, más simplemente, presione el asado con una cuchara. Si el asado está firme, 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 frío, como con el horno precalentado si se desea cambiar el efecto de la cocción.
- En la función Grill ventilado se recomienda, en cambio, precalentar el horno antes del asado.
- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.

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 del amasijo.
- Para controlar si el dulce está hecho por dentro: al final de la cocción introduzca un palillo para 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.

Para ahorrar energía

- Pare la cocción durante algunos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los restantes minutos con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Reduzca al mínimo las aperturas de la puerta, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga constantemente limpio el interior del aparato.



3.5 Funciones especiales

En el menú de las funciones especiales se recogen algunas funciones como el minuterero con el horno apagado, las funciones de descongelación o limpieza...

En la página principal seleccione el icono

funciones especiales



Listado de las funciones especiales



Minuterero

Esta función acciona un avisador acústico al finalizar los minutos ajustados.



Descongelar por peso

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



Descongelar por tiempo

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



Fermentación

La fermentación favorecida por el calor procedente de la parte superior permite que amasijos de cualquier tipo fermenten, garantizando un resultado óptimo en tiempos breves.



Recalentar

Esta función permite calentar alimentos ya cocinados con anterioridad que se hayan mantenido en un lugar fresco o en el frigorífico.



Sabbath

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



Vapor Clean

Esta función facilita la limpieza mediante el empleo de vapor generado por una pequeña dosis de agua vertida en el fondo del compartimento de cocción. (Véase "Limpieza y mantenimiento")



A continuación se ilustran las funciones especiales con un uso más complejo. Para la función Vapor Clean, consulte "4 Limpieza y mantenimiento".



Minutero



La duración del minutero va de un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 4 horas.

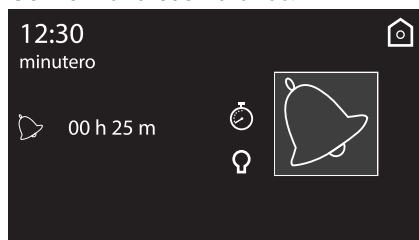
1. Seleccione **minutero** en el menú "funciones especiales".



2. Teclee el tiempo deseado (por ejemplo 25 minutos: toque primero la casilla de los minutos, seguidamente los números 2 y 5).



3. Pulse el símbolo  para confirmar.
4. Comienza la cuenta atrás.



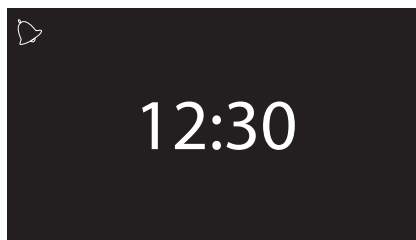
5. Espere a que la señal acústica avise al usuario de que el tiempo ha terminado.

El símbolo  parpadea.



Pulse el símbolo  o bien  para desactivar la señal acústica. Para seleccionar otro minutero, pulse nuevamente el símbolo .

6. Si se sale de la pantalla de ajuste del minutero, se visualizará el símbolo  en la parte superior izquierda, que indica que hay un temporizador minutero activo.



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



Si tras haber ajustado un tiempo del minutero, se activa una función, este tiempo se considerará automáticamente como minutero de la función, a excepción de algunas funciones especiales, programas automáticos y recetas usuario.



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



Descongelar por peso

1. Introduzca la comida dentro del aparato.
2. Seleccione **descongelar por peso** en el menú "funciones especiales".



3. Seleccione el tipo de alimento que se va a descongelar.

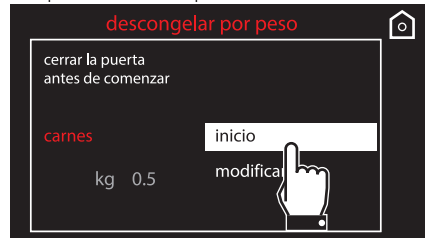


4. Utilice los símbolos **+** y **-** para seleccionar el peso (en kilogramos) del alimento que se va a descongelar.

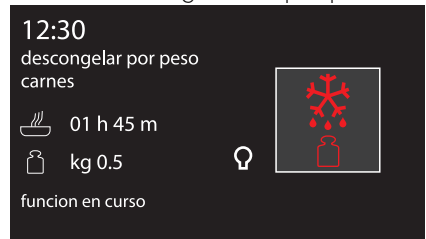


5. Pulse el símbolo **✓** para confirmar.

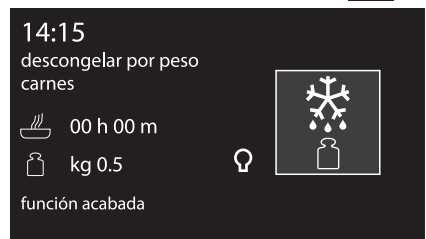
6. Seleccione **inicio** para iniciar la descongelación o bien seleccione **modificar** para modificar posteriormente los parámetros ajustados.



7. Pulse el símbolo **✓** para iniciar la descongelación por peso.
8. Inicia la descongelación por peso.



9. Al terminar en la pantalla se muestra el mensaje "función acabada" y se activa una señal acústica que se puede desactivar al pulsar el símbolo **🔔**.





Parámetros preajustados:

Tipo	Peso (Kg)	Tiempo
Carnes	0.5	01h 45m
Pescado	0.4	00h 40m
Fruta	0.3	00h 45m
Pan	0.3	00h 20m

Descongelar por tiempo

1. Introduzca la comida dentro del aparato.
2. Seleccione **descongelar por tiempo** en el menú "funciones especiales".



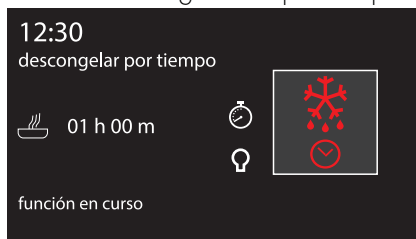
3. Teclee el tiempo deseado (por ejemplo 1 hora: toque primero la casilla de los minutos, seguidamente los números 0 y 1).



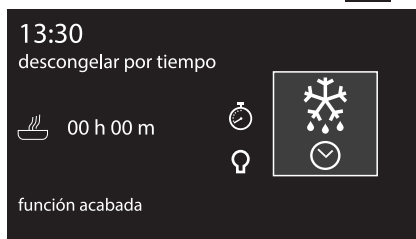
4. Pulse el símbolo  para confirmar.

5. Pulse nuevamente el símbolo  para iniciar la descongelación por tiempo.

6. Inicia la descongelación por tiempo.



7. Mientras la función está en curso, es posible modificar posteriormente la duración de la descongelación (véase "Cocción temporizada"). Pulse el símbolo  para aportar las modificaciones deseadas.
8. Al terminar en la pantalla se muestra el mensaje "función acabada" y se activa una señal acústica que se puede desactivar al pulsar el símbolo .



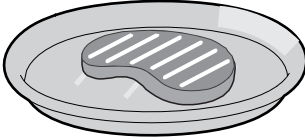
La duración de la descongelación por tiempo va de un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 13 horas.



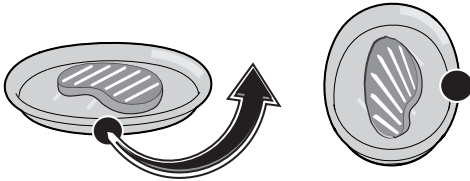
Procedimiento "Turn"

Para una óptima descongelación el aparato aconseja cuándo es necesario girar la comida dentro del compartimiento.

1. Introduzca la comida dentro del horno disponiéndola en paralelo a la puerta.

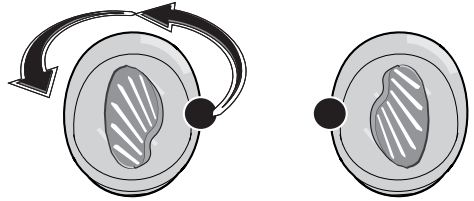


2. Cuando en el aparato se muestre el mensaje **"abrir la puerta y girar el plato"** será necesario girar el alimento.
3. Abra la puerta y gire el alimento 90°.



Si no se lleva a cabo la operación de giro de la comida, el aparato esperará un minuto para proseguir después la fase de descongelación automáticamente.

4. Cierre la puerta del aparato y pulse el símbolo  para reanudar la función.
5. Si es necesario el aparato podrá pedir nuevamente el giro de la comida. En la pantalla se visualizará el mensaje **"abrir la puerta y girar el plato"**.
6. Para el segundo giro será necesario abrir la puerta y girar la comida 180°.



7. Cierre la puerta y pulse el símbolo  para reanudar la función.



Fermentación

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

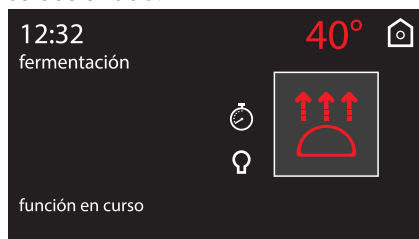
1. Coloque el amasijo que va a fermentar en el segundo nivel.
2. Seleccione **fermentación** en el menú "funciones especiales".



3. Pulse el símbolo  para iniciar la fermentación.
4. El aparato inicia la fase de precalentamiento.



5. ... para continuar después con la función seleccionada.



6. Mientras la función está en curso, es posible programar un minutero para un máximo de 4 horas (véase "Funciones con microondas"), una duración de fermentación (véase "Cocción temporizada") o una fermentación diferida (véase "Cocción diferida").

Pulse el símbolo  para aportar las modificaciones deseadas.

i Si no se ha ajustado diferentemente, la fermentación tiene una duración máxima de 13 horas.

i Para una fermentación óptima, la lámpara del interior del horno se apaga, pero se puede encender en cualquier momento mediante el símbolo .

Al terminar en la pantalla se muestra el mensaje "función acabada" y se activa una señal acústica que se puede desactivar al pulsar el símbolo .



 En la función fermentación no es posible modificar la temperatura por defecto (40°C).

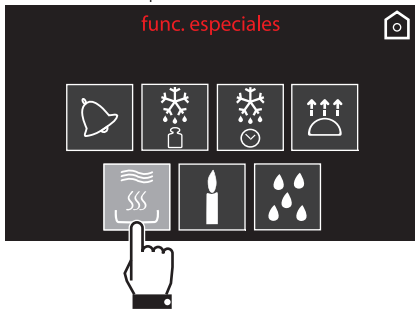


Recalentar



Esta función permite calentar los alimentos ya cocinados con anterioridad que se hayan conservado en un lugar fresco o en el frigorífico.

1. Introduzca el alimento que se va a calentar dentro del compartimiento de cocción.
2. Seleccione **recalentar** en el menú "funciones especiales".



3. Pulse el símbolo  para modificar la duración del recalentamiento.
4. Pulse el símbolo  para iniciar el recalentamiento.

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 60-100 °C.
- Lámpara del horno desactivada, cualquier intervención como la apertura o la activación manual no activa la lámpara.
- Ventilador interno desactivado.
- Indicaciones sonoras desactivadas.



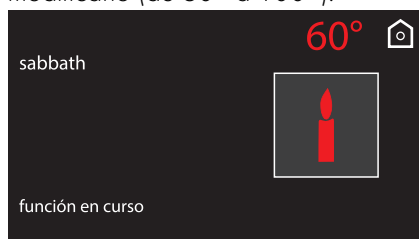
Después de haber activado la función Sabbath no será posible modificar ningún parámetro. Cualquier acción no producirá ningún efecto; permanecerá activo el símbolo de retorno  para poder volver al menú principal.



1. Seleccione **sabbath** en el menú "funciones especiales".



2. Pulse el símbolo  para iniciar la función sabbath o bien pulse el valor de la temperatura preajustada para modificarlo (de 60° a 100°).



3. Al finalizar, mantenga pulsado el símbolo de retorno  para volver al menú principal.

3.6 Programas

En esta modalidad es posible seleccionar un programa prememorizado para la cocción de los alimentos. Según el peso seleccionado, el aparato calculará automáticamente los parámetros óptimos de cocción.

En la página principal seleccione el icono

programas



i

En esta función la cocción es precedida por una fase de precalentamiento que permite al horno alcanzar la temperatura de cocción con mayor rapidez.

Al final del precalentamiento se activa una señal acústica que indica que los alimentos pueden introducirse en el compartimento del horno. Introduzca los alimentos y pulse el mando de las funciones para proceder con la cocción.

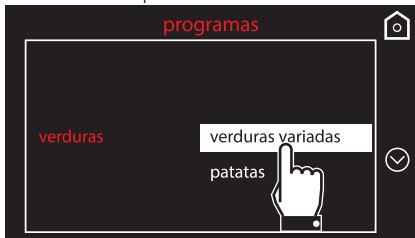


Inicio de un programa

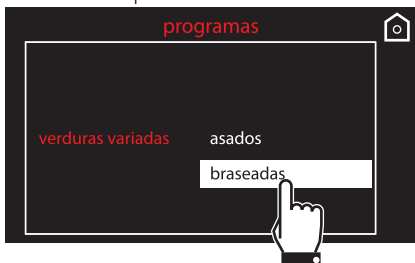
1. Pulse los símbolos y hasta seleccionar el tipo de alimento deseado en el menú "programas". Seguidamente pulse el nombre del alimento para confirmar.



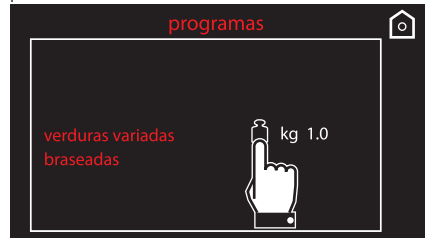
2. Seleccione el subtipo de alimento que se va a cocinar y pulse el nombre del subalimento para confirmar.



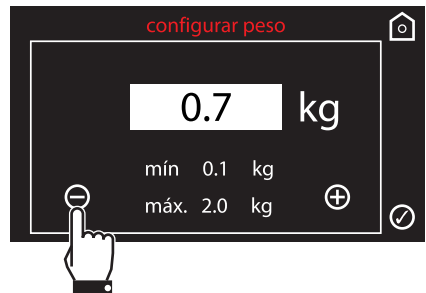
3. Seleccione el tipo de tratamiento (allí donde sea posible según el alimento elegido) y pulse el nombre del tratamiento para confirmar.



4. Pulse el símbolo para modificar el peso del alimento.



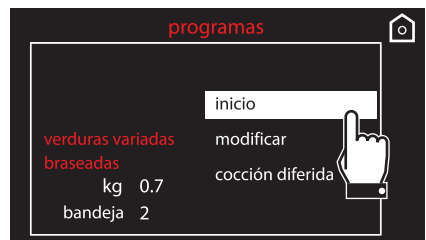
5. Utilice los símbolos y para seleccionar el peso (en kilogramos) del alimento.



6. Pulse el símbolo para confirmar.

7. Pulse nuevamente el símbolo para pasar a la pantalla sucesiva.

8. Llegado este punto es posible iniciar el programa seleccionado, modificar los ajustes de manera permanente o realizar una cocción diferida.





Uso

9. Si se elige la opción **inicio**, la cocción iniciará con los ajustes predefinidos en el programa; la pantalla mostrará todos los parámetros predeterminados.



10. Una señal acústica y un mensaje indicarán el momento en el que hay que hornear el alimento y comenzar la cocción.



11. Pulse el símbolo  para iniciar la cocción.



El tiempo indicado no prevé el tiempo para alcanzar la temperatura.



Es posible cambiar en cualquier momento, incluso una vez iniciada la cocción, algunos parámetros de cocción predefinidos.



Final de un programa

1. Al finalizar el programa el aparato avisará al usuario mediante una señal acústica y el símbolo parpadeante .



2. Para efectuar una nueva cocción con los parámetros ya ajustados, pulse el símbolo  (pulse dos veces en el caso de que esté activa la señal acústica). El aparato retomará automáticamente la cocción si aún se mantiene la temperatura. De lo contrario, retomará también la fase de precalentamiento.



La cocción en secuencia es útil para cocinar más alimentos del mismo tipo. Por ejemplo, la cocción sucesiva de pizzas.

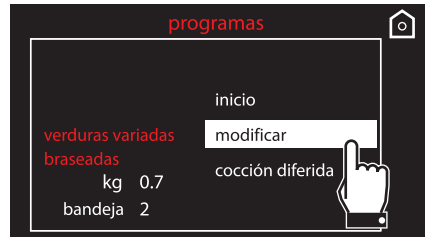


Se aconseja no hornear el alimento durante la fase de precalentamiento para alcanzar la temperatura. Espere el mensaje.

3. Para salir y finalizar el programa mantenga pulsado el símbolo de retorno .

Modificación permanente de un programa

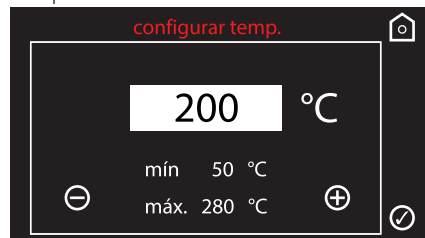
1. Dentro del programa seleccionado, seleccione **modificar** en el menú del alimento seleccionado.



En la pantalla principal, todos los parámetros modificables se resaltan en color amarillo.



2. Pulse sobre el parámetro que se desea modificar:
 - temperatura de cocción



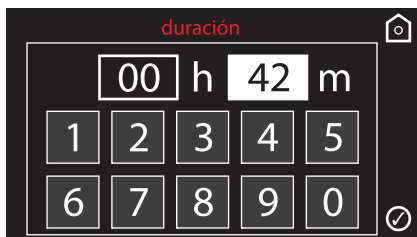


Uso

- función de cocción



- duración de la cocción



- nivel del bastidor

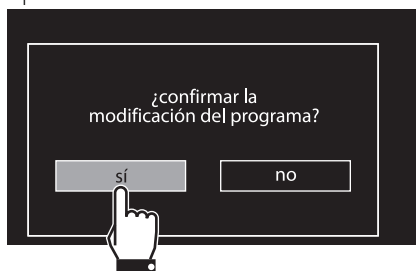


- peso del alimento



3. Realice las modificaciones deseadas.

4. Para memorizar el programa, pulse el símbolo . Se solicitará una confirmación de las modificaciones apenas seleccionadas.



 Si no se confirma la modificación, el programa no varía.

5. En el caso de que se confirme la modificación, en la pantalla se mostrará una confirmación.

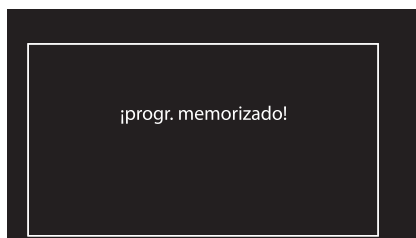




Tabla de los programas predefinidos

CARNES

Subtipo	Tratamiento	Peso (Kg)	Función	MO (W)	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Roast beef	poco hecho	1		-	1	200	50
	medio	1		-	1	200	60
	muy hecho	1		-	1	200	90
Lomo de cerdo c/hueso	fresco	1		300	1	190	60
Cordero	medio	1,2		300	1	190	55
	muy hecho	1,2		300	1	190	60
Ternera	fresca	1		300	1	190	70
Costillas de cerdo	frescas	1		-	3	250	16
Chuletas de cerdo	frescas	1		-	3	250	15
Salchicha de cerdo	fresca	1		-	3	250	12
Panceta de cerdo	fresca	0,5		-	3	250	7
Pavo al horno	fresco	1		300	2	200	55
Pollo al horno	fresco	1		300	2	200	50
Conejo al horno	fresco	1		300	2	190	400



Uso

PESCADO

Subtipo	Tratamiento	Peso (Kg)	Función	MO (W)	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pescado	fresco	0,5		300	1	160	30
Pescado	congelado	0,5		300	1	160	40
Lubina	fresca	0,5		300	1	160	20
Cola de rape	fresca	0,5		300	1	160	35
Pargo	fresco	1		300	1	160	40
Rodaballo	fresco	0,5		300	1	160	30

VERDURAS

Subtipo	Tratamiento	Peso (Kg)	Función	MO (W)	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Verduras asadas	frescas	0,5		-	3	250	25
Verduras asadas	frescas	1		-	2	200	45
Patatas al horno	frescas	1		300	2	220	30
Patatas fritas	congeladas	0,5		-	2	220	13



DULCES

Subtipo	Tratamiento	Peso (Kg)	Función	MO (W)	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Rosquilla	fresca	1		-	1	160	60
Galletas	frescas	0,6		-	1	160	18
Magdalenas	frescas	0,5		-	1	160	18
Profiteroles	frescos	0,5		-	1	180	70
Merengue	fresco	0,3		-	1	120	90
Bizcocho	fresco	1		-	1	160	60
Strudel	fresco	0,5		300	1	180	15
Tarta	fresca	0,8		-	1	170	40
Brioche	fresco	1		-	1	180	40
Croissant	fresco	0,6		-	1	160	30

PAN

Subtipo	Tratamiento	Peso (Kg)	Función	MO (W)	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pan blanco de levadura	fresco	1		-	1	200	30
Focaccia	fresca	0,5		-	1	190	20



Uso

PIZZA

Subtipo	Tratamiento	Peso (Kg)	Función	MO (W)	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pizza en bandeja	fresca	1		-	1	250	9
Pizza	congelada	0,3		-	1	250	8
Pizza en piedra	fresca	0,5		-	1	250	6

PASTA

Subtipo	Tratamiento	Peso (Kg)	Función	MO (W)	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Pasta al horno	fresca	2		-	1	220	40
Lasaña	fresca	2		-	1	230	35
Lasaña	congelada	0,3		500	1	230	9
Paella	fresca	0,5		-	1	190	25
Quiche Lorraine	fresca	1		-	1	200	40
Soufflé	fresco	0,5		-	1	180	25

COCCIONES A BAJA TEMPERATURA

Subtipo	Tratamiento	Peso (Kg)	Función	MO (W)	Nivel	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
Tenera	fresca	1		-	1	90	360
Buey	poco hecho	1		-	1	90	105
Buey	muy hecho	1		-	1	90	380
Lomo de cerdo	fresco	1		-	1	90	330
Cordero	fresco	1		-	1	90	360



3.7 Programación personal

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 memorizado las propias recetas, éstas últimas se volverán a proponer en el correspondiente menú. En la página principal seleccione el icono

Programación personal **R**.



Es posible memorizar hasta un máximo de 10 recetas usuario.

Añadir una receta

1. Seleccione **añadir** en el menú "programación personal".

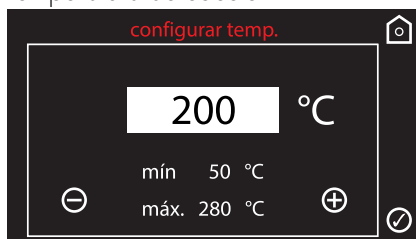


En la pantalla principal, todos los parámetros modificables se resaltan en color amarillo.



2. Pulse sobre el parámetro que se desea modificar:

- temperatura de cocción



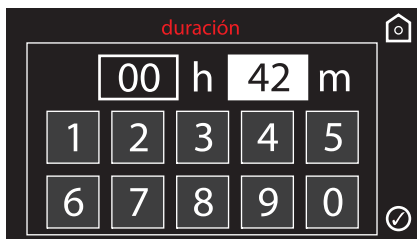


Uso

- función de cocción



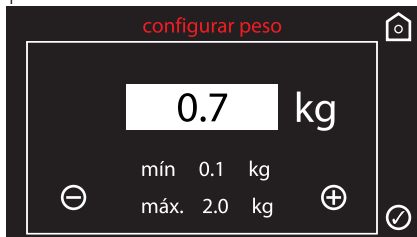
- duración de la cocción



- nivel del bastidor

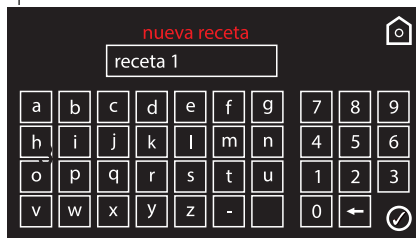


- peso del alimento



3. Realice las modificaciones deseadas.

4. Para memorizar el programa, pulse el símbolo . Se solicitará la introducción del nombre de la receta que se acaba de crear.



5. Introduzca el nombre de la receta. El carácter  cancela la letra precedente (en el ejemplo se ha modificado la receta **receta 1**).



El nombre de la receta puede tener hasta 10 caracteres, espacios incluidos.



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

6. Después de haber introducido el nombre de la nueva receta, pulse el símbolo  para confirmar.

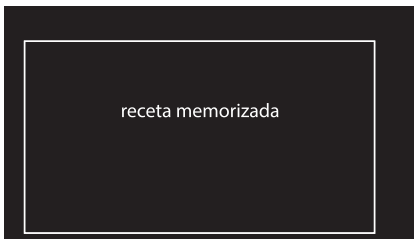


7. Se solicitará una confirmación de las modificaciones apenas seleccionadas. Seleccione el texto **sí** si se desea memorizar la receta.



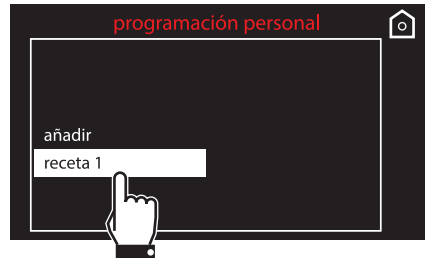
La selección del texto **no** conlleva el rechazo a guardarla.

8. En el caso de que se confirme guardar la receta, en la pantalla se mostrará una confirmación.

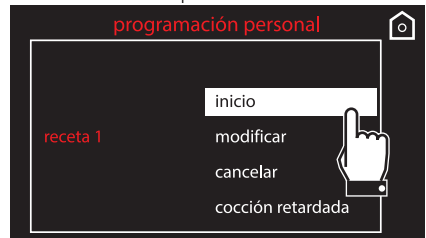


Inicio de una receta usuario

1. Seleccione una **receta usuario** anteriormente memorizada del menú "programación personal" (en el ejemplo se ha memorizado la receta **receta 1**).



2. Seleccione la opción **inicio**.



3. La cocción se iniciará con los parámetros anteriormente ajustados para la receta.

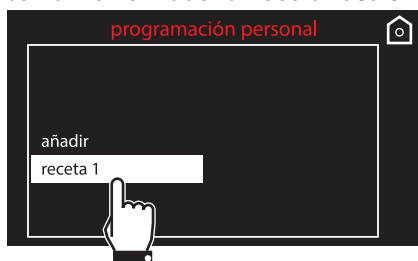


Durante la cocción es siempre posible modificar la temperatura y el tiempo de cocción, pero no se memorizarán en los siguientes usos de la receta.

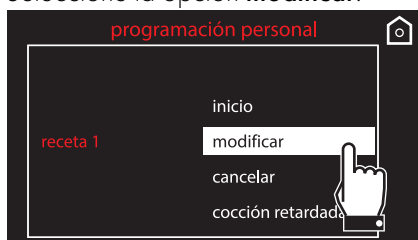


Modificación de una receta usuario

1. Seleccione una **receta usuario** anteriormente memorizada del menú "programación personal" (en el ejemplo se ha memorizado la receta **receta 1**).



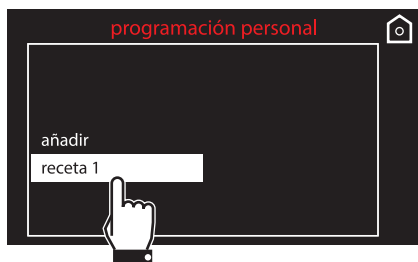
2. Seleccione la opción **modificar**.



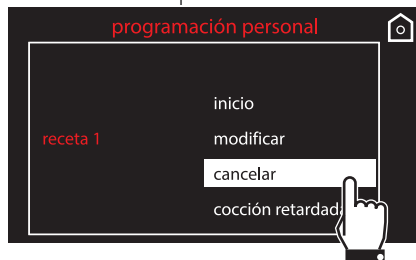
3. Repita los mismos pasos partiendo desde el punto 2 del capítulo "Añadir una receta".

Cancelación de una receta usuario

1. Seleccione una **receta usuario** anteriormente memorizada del menú "programación personal" (en el ejemplo se ha memorizado la receta **receta 1**).



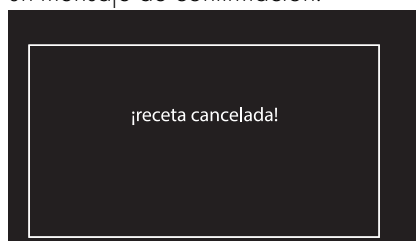
2. Seleccione la opción **cancelar**.



3. Confirmar la eliminación. Seleccione el texto **sí** para eliminar definitivamente la receta.



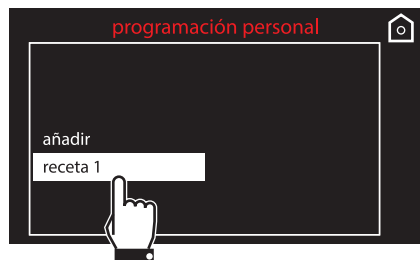
4. En el caso de que se confirme la cancelación, en la pantalla se mostrará un mensaje de confirmación.



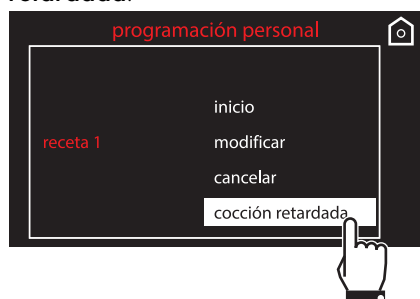


Cocción diferida

1. Seleccione una **receta usuario** anteriormente memorizada del menú "programación personal" (en el ejemplo se ha memorizado la receta **receta 1**).



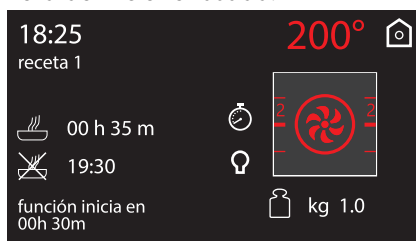
2. Seleccione la opción **cocción retardada**.



3. Introduzca el horario de final de cocción deseado (por ejemplo, a las 19:30: toque primero la casilla de las horas y luego los números 1 y 9; toque la casilla de los minutos y luego los números 3 y 0).



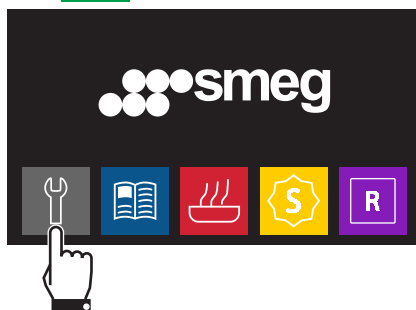
4. Pulse el símbolo  para confirmar.
5. El aparato permanece a la espera de la hora de inicio retrasada.



3.8 Ajustes

Mediante este menú es posible programar la configuración del producto.

En la página principal seleccione el icono



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



Uso

Idioma



Permite seleccionar el idioma deseado de entre aquellos disponibles.

1. Seleccione **idioma** en el menú "ajustes".



2. Pulse los símbolos  y  hasta seleccionar el idioma deseado.



3. Confirme el idioma seleccionado.

Reloj



Permite modificar el horario visualizado.

1. Pulse los símbolos  o  y seleccione **reloj** en el menú "ajustes".



2. Introduzca la hora actual.



3. Pulse el símbolo  para confirmar.



Bloqueo de mandos

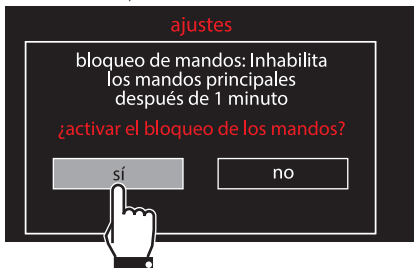


Permite al aparato bloquear automáticamente los mandos después de un minuto del normal funcionamiento sin ninguna intervención por parte del usuario.

1. Pulse los símbolos  o  y seleccione **bloqueo de mandos** en el menú "ajustes".



2. Para confirmar la activación del bloqueo de mandos, seleccione el texto **sí**.



En el funcionamiento normal está indicada por el encendido del testigo .



Para desactivar el bloqueo temporalmente durante una cocción, mantenga pulsado el símbolo  durante 3 segundos. Un minuto después del último ajuste el bloqueo vuelve a activarse.

Función demo (sólo para expositores)

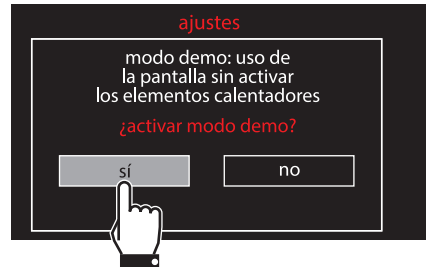


Permite al aparato desactivar las resistencias y al mismo tiempo mantener activo el panel de mandos.

1. Pulse los símbolos  o  y seleccione **función demo** en el menú "ajustes".



2. Para confirmar la activación de la función demo, seleccione **sí**.



Si la función está activa en la pantalla aparece el texto "función demo".



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



Eco-Logic



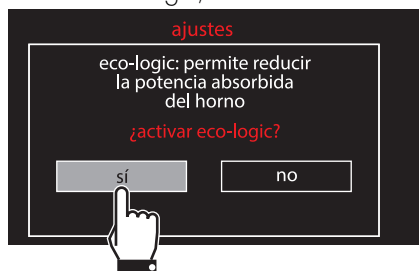
Permite al aparato limitar la potencia utilizada. Indicada para utilizar varios electrodomésticos al mismo tiempo.

En caso de que se habilite esta opción, en la pantalla aparecerá el símbolo  junto a la función.

1. Pulse los símbolos  o  y seleccione **eco-logic** en el menú "ajustes".



2. Para confirmar la activación de la función eco-logic, seleccione **sí**.



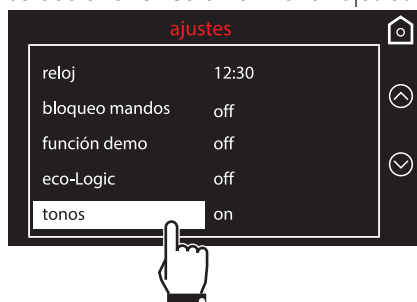
Cuando la función eco-logic está activa, los tiempos de precalentamiento y de cocción pueden prolongarse.

Tonos

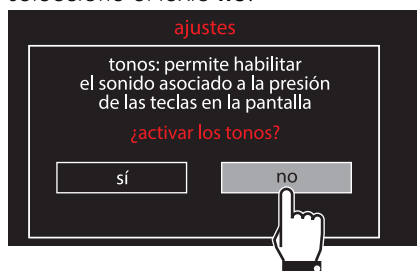


Con cada presión de los símbolos en la pantalla el aparato emite un sonido. Con este ajuste es posible deshabilitarlo.

1. Pulse los símbolos  o  y seleccione **tonos** en el menú "ajustes".



2. Para deshabilitar el sonido asociado a la presión de los símbolos en la pantalla, seleccione el texto **no**.





Mantenimiento calor

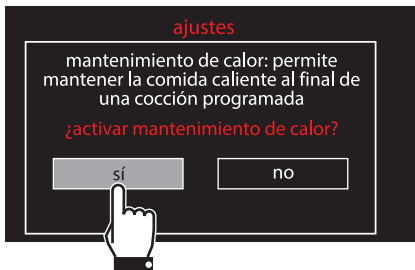


Esta función permite que el aparato, al finalizar la cocción para la cual se ha ajustado una duración (si esta no se interrumpe manualmente), mantenga caliente (a baja temperatura) la comida que se acaba de cocer y mantenga inalteradas las características organolépticas y de aroma que se han conseguido durante la cocción.

1. Pulse los símbolos  o  y seleccione **mantenim. calor** en el menú "ajustes".



2. Para confirmar la activación del mantenimiento del calor, seleccione el texto **sí**.



El mantenimiento del calor se activa justo después del final de la cocción, señalado por una serie de señales acústicas (véase cocción o función acabada). Pasados algunos minutos, en la pantalla se visualiza la siguiente imagen.



Eco-Light



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

1. Pulse los símbolos  o  y seleccione **eco-light** en el menú "ajustes".





2. Para confirmar la activación de la función eco-light, seleccione **sí**.



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



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



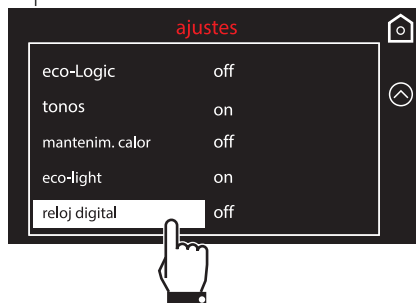
La función eco-light está programada de fábrica en el modo "on".

Reloj digital

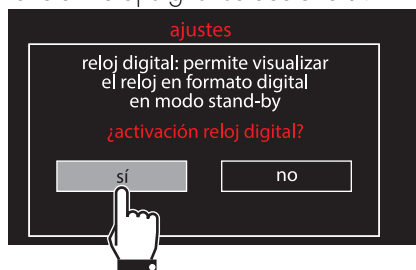


Permite visualizar la hora en formato digital.

1. Pulse los símbolos  o  y seleccione **reloj digital** en el menú "ajustes".



2. Para confirmar la activación de la función reloj digital seleccione **sí**.



Cuando no hay ninguna función del aparato activa, en la pantalla se muestra la hora actual en formato digital.



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



4 Limpieza y mantenimiento

4.1 Advertencias



Temperatura elevada dentro del horno después de su uso
Peligro de quemaduras

- Efectúe las operaciones de limpieza solamente después de haber dejado que el aparato se enfríe.



Uso incorrecto
Riesgo de daños a las superficies

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En las partes de vidrio no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y esponjitas metálicas).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- La falta de limpieza del compartimiento del horno podría influir negativamente en la vida del aparato y constituir un peligro.
- Quite siempre los restos de comida del compartimiento del horno.



Uso impropio
Peligro de explosión/ quemaduras

- No utilice detergentes de elevado contenido de alcohol o que puedan provocar vapores inflamables. Un calentamiento sucesivo puede provocar explosiones dentro del compartimiento.



En el caso de que una lámpara resultase dañada será necesario contactar con el servicio de asistencia técnica para su sustitución. Esta avería no perjudica el buen estado del aparato, que puede continuar utilizándose.

4.2 Limpieza de las superficies

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

4.3 Limpieza ordinaria diaria

Utilice siempre y únicamente 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.



Limpieza y mantenimiento

4.4 Manchas de comida o restos

No utilice en ningún caso esponjas 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 con un paño de microfibra.

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

4.5 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 cocinado:

1. deje que se enfríe el aparato;
2. quite 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.

4.6 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 una esponja húmeda y detergente común.



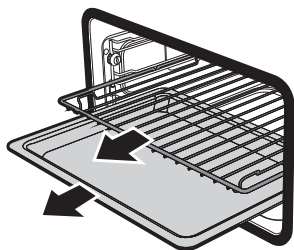
Se aconseja utilizar los productos de limpieza distribuidos por el fabricante.

4.7 Limpieza del interior del horno

Para una buena conservación del horno, es necesario limpiarlo regularmente después de haberlo dejado enfriar.

Saque todas las partes extraíbles.

Limpie las rejillas del horno con agua caliente y detergentes no abrasivos, enjuague y seque cuidadosamente las partes húmedas.



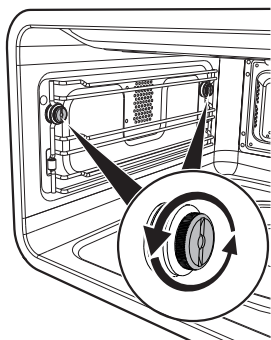
Se aconseja hacer funcionar el horno a la temperatura máxima durante aproximadamente 15 o 20 minutos tras haber utilizado productos específicos, para eliminar posibles restos.

Retirada de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

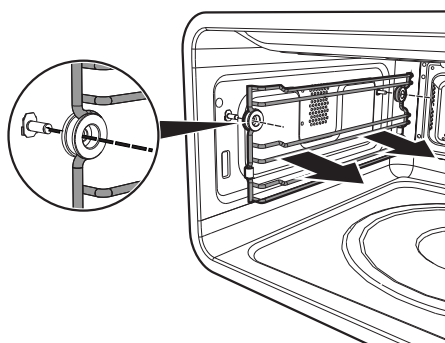
La retirada de los bastidores guía permite limpiar fácilmente con posterioridad las partes laterales. Esta operación debe efectuarse cada vez que se utiliza el ciclo de limpieza automático (sólo en algunos modelos).

Para retirar los bastidores guía:

1. Desenrosque los dos pernos de fijación del bastidor.



2. Saque el bastidor hacia el interior.

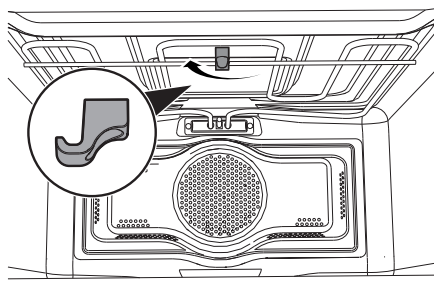


3. Al finalizar la limpieza repita las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los bastidores guía. Preste atención a los casquillos espaciadores a introducir dentro del perfilado del bastidor.

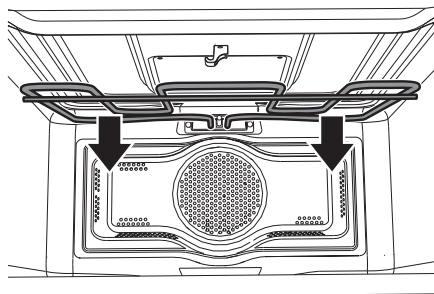
Limpieza de la parte superior

El aparato está dotado de una resistencia basculante que permite facilitar la limpieza de la parte superior del horno.

1. Levante ligeramente la resistencia superior y gire el seguro 90° para liberar la resistencia.



2. Baje la resistencia delicadamente hasta que se pare.



Uso incorrecto
Riesgo de daños al aparato

- No doble excesivamente la resistencia durante la fase de limpieza.

3. Una vez finalizadas las operaciones de limpieza, vuelva a colocar la resistencia en su posición original y gire el seguro para engancharla.



Limpieza y mantenimiento

4.8 Vapor Clean

i 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 por el vapor de agua facilitando su eliminación posterior.



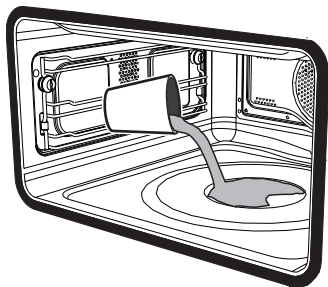
Uso incorrecto Riesgo de daños a las superficies

- Elimine del interior del horno restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones precedentes.
- Lleve a cabo las operaciones relativas a la limpieza asistida solamente con el horno frío.

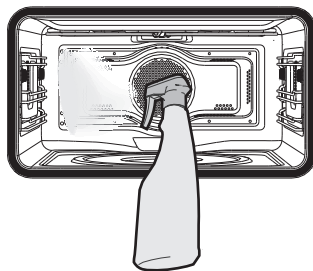
Operaciones preliminares

Antes de iniciar el ciclo de limpieza Vapor Clean:

- Quite todos los accesorios de dentro del compartimiento de cocción.
- Vierta aproximadamente 40 cc de agua en el fondo del compartimiento de cocción. Preste atención a que no se desborde del hueco.



- Nebulice una solución de agua y detergente para platos dentro del compartimiento de cocción mediante un nebulizador rociador. Dirija el rociado hacia las paredes laterales, hacia arriba, hacia abajo y hacia el deflector.



- Cierre la puerta.



Se aconseja efectuar unas 20 nebulizaciones como máximo.

Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean



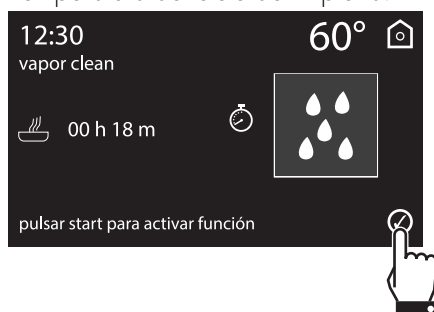
Si la temperatura interna es superior a la prevista para el ciclo de limpieza Vapor Clean, el ciclo se para inmediatamente y la pantalla muestra el mensaje "Temperatura interna demasiado alta, esperar enfriamiento". Deje enfriar el aparato antes de activar la función de limpieza asistida.



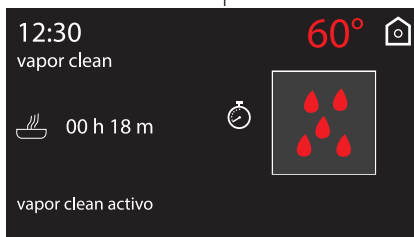
1. Seleccione **Vapor Clean** en el menú "funciones especiales".



2. En la pantalla aparecerá la duración y la temperatura del ciclo de limpieza.



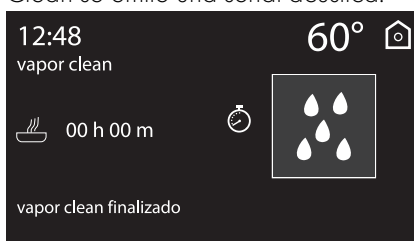
3. Pulse el símbolo  para confirmar. Inicia el ciclo de limpieza asistida.



4. En el caso de que la temperatura en el interior del compartimento de cocción sea demasiado elevada, se muestra una señal acústica y un aviso en la pantalla que indican que hay que esperar el enfriamiento.



5. Al finalizar el ciclo de limpieza Vapor Clean se emite una señal acústica.



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

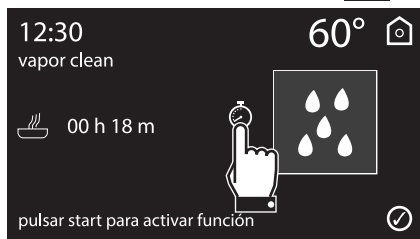


Limpieza y mantenimiento

Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean programado

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

1. Tras haber elegido la función especial Vapor Clean, pulse el símbolo .



2. Introduzca el horario de la función Vapor Clean deseado (por ejemplo, a las 19:30: toque primero la casilla de las horas y luego los números 1 y 9; toque la casilla de los minutos y luego los números 3 y 0).



3. Pulse el símbolo  para confirmar.
4. El aparato se queda en espera de alcanzar la hora de inicio ajustada para empezar el ciclo de limpieza.

Finalización del ciclo de limpieza Vapor Clean

1. Abra la puerta y quite la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.
2. Para las incrustaciones más resistentes utilice una esponja antirallado con filamentos de latón.
3. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
4. Elimine el agua residual de dentro del horno.

Para una mayor higiene y para evitar que los alimentos cojan un olor desagradable se aconseja efectuar un secado del horno mediante una función ventilada a 160°C durante aproximadamente 10 minutos.



Se aconseja el uso de guantes de goma durante estas operaciones.



Para facilitar la limpieza manual de las partes más difíciles de lograr, se aconseja quitar la puerta.



Qué hacer si...

La pantalla resulta totalmente apagada:

- Controle la alimentación de red.
- Controle si un posible interruptor omnipolar antes de la alimentación del aparato está en posición de "On".

El aparato no calienta:

- Controle si ha sido ajustada la función "demo" (para más detalles véase el apartado "Función demo (sólo para expositores)").

Los mandos no responden:

- Controle si ha sido ajustada la función "bloqueo mandos" (para más detalles véase el apartado "Bloqueo de mandos").

Los tiempos de cocción son elevados respecto a los indicados en la tabla:

- Controle si ha sido ajustada la función "Eco-logic" (para más detalles véase el apartado "Eco-Logic").

Si se abre la puerta durante una función ventilada se para el ventilador:

- No es una avería, sino un funcionamiento normal del producto, útil cuando se tocan los alimentos durante la cocción para evitar pérdidas excesivas de calor. Al cerrar la puerta, el ventilador reanuda su funcionamiento normal.



En el caso de que no se haya solucionado el problema o si se produce otro tipo de avería, póngase en contacto con el servicio de asistencia de zona.



En el caso de que se señalen otros mensajes de error ERRx: tome nota del mensaje de error, función y temperatura ajustadas y contacte con el servicio de asistencia de zona.



5 Instalación

5.1 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra según las modalidades establecidas en las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desactive la alimentación eléctrica general.

Información general

Compruebe que las características de la red eléctrica se adecuan a los datos indicados en la placa.

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

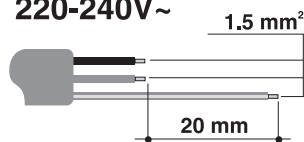
No quite nunca esta placa.

El aparato funciona a 220-240 V~.

Utilice un cable tripolar (cable de $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$, con referencia a la sección del conductor interno).

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

220-240V~



Conexión fija

Provéase un dispositivo de interrupción omipolar de conformidad con las normas de instalación en la línea de alimentación.

El dispositivo de interrupción omipolar debe colocarse en una posición fácilmente alcanzable y cerca del aparato, según las reglas de conexión.

Conexión con clavija y enchufe

Compruebe que la clavija y el enchufe sean del mismo tipo.

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

5.2 Sustitución del cable



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desactive la alimentación eléctrica general.

1. Desatornille los tornillos del cárter trasero y quite el cárter para acceder a la bornera.
2. Sustituya el cable.
3. Asegúrese de que los cables (horno o posible encimera de cocción) sigan el trayecto más adecuado, con el fin de evitar cualquier contacto con el aparato.



5.3 Colocación



Aparato pesado
Peligro de heridas por aplastamiento

- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.



Presión sobre la puerta abierta
Riesgo de daños al aparato

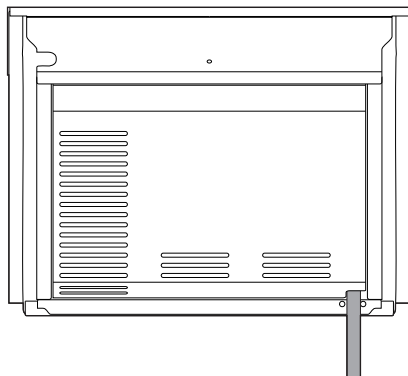
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.



Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

- Compruebe que el material del mueble sea resistente al calor.
- Compruebe que el mueble dispone de las aberturas requeridas.
- No instale el aparato en un espacio cerrado por una puerta o en un mueble pequeño.

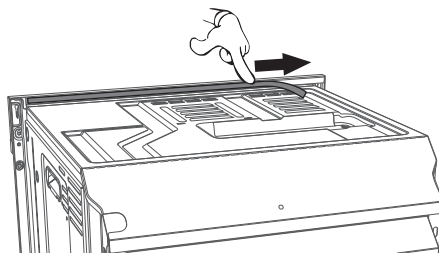
Posición del cable de alimentación



(vista posterior)

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.

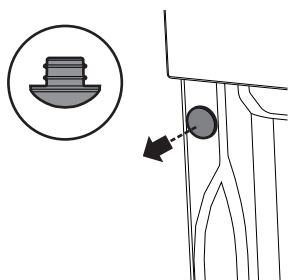




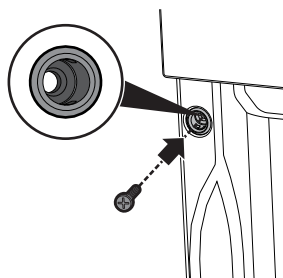
Instalación

Casquillos de fijación

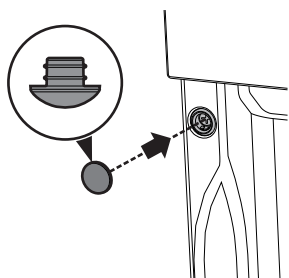
Quite los tapones-casquillos introducidos en el frontal del horno.



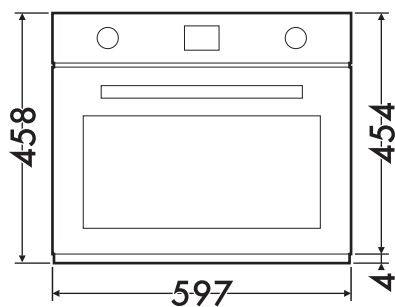
Coloque el aparato en el empotrado.
Fije el aparato al mueble con los tornillos.



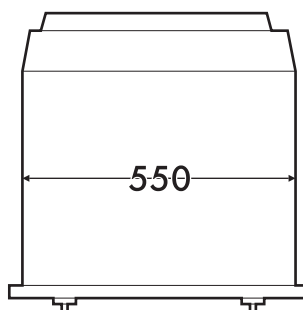
Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.



Dimensiones del aparato (mm)



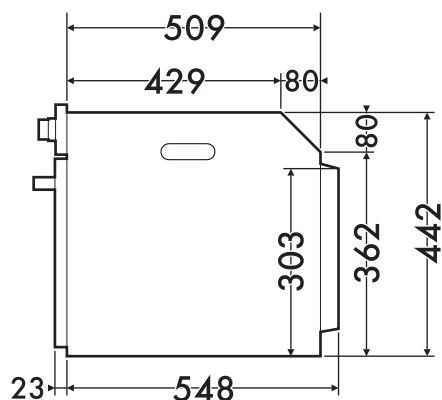
(vista frontal)



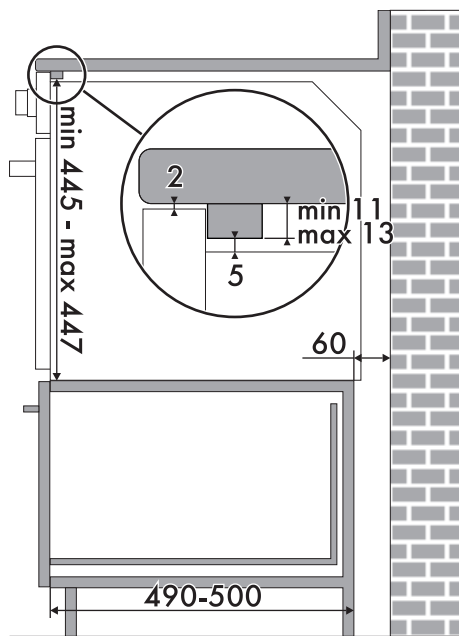
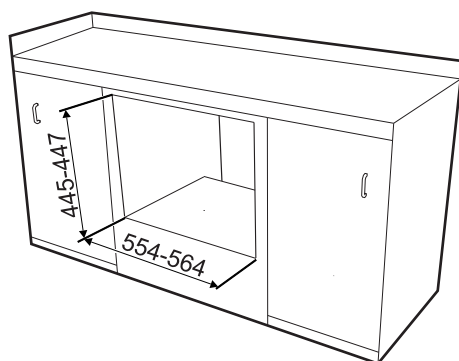
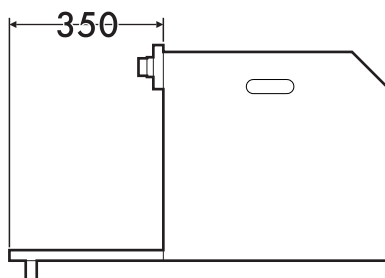
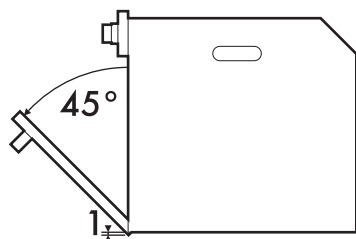
(vista superior)



Empotrado bajo superficies de trabajo (mm)



(vista lateral)

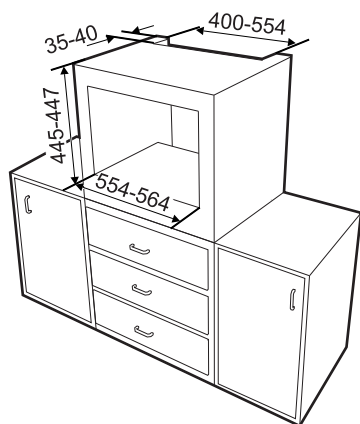


Asegúrese de que la parte trasera/inferior del mueble tiene una abertura de unos 60 mm.



Instalación

Empotrado de columna (mm)



Asegúrese de que la parte superior/posterior del mueble tiene una abertura de unos 35-40 mm de profundidad.

