

1 Advertencias	164
1.1 Advertencias generales para la seguridad	164
1.2 Responsabilidad del fabricante	165
1.3 Función del aparato	165
1.4 Eliminación	165
1.5 Placa de identificación	166
1.6 Este manual de uso	166
1.7 Cómo leer el manual de uso	166
2 Descripción	167
2.1 Descripción general	167
2.2 Panel de mandos	168
2.3 Otras partes	169
2.4 Accesorios disponibles	169
3 Uso	171
3.1 Advertencias	171
3.2 Primer uso	171
3.3 Uso de los accesorios	172
3.4 Uso del horno	173
3.5 Consejos para la cocción	175
3.6 Programador analógico (multifunción)	177
3.7 Programador analógico (pirolítico)	178
4 Limpieza y mantenimiento	181
4.1 Advertencias	181
4.2 Limpieza de las superficies	181
4.3 Limpieza ordinaria diaria	181
4.4 Manchas de comida o restos	181
4.5 Desmontaje de la puerta	181
4.6 Limpieza de los cristales de la puerta	182
4.7 Desmontaje de los cristales internos	182
4.8 Limpieza por dentro del horno	183
4.9 Vapor Clean: limpieza asistida del horno (sólo en algunos modelos)	184
4.10 Pirólisis: limpieza automática del horno (sólo en algunos modelos)	186
4.11 Mantenimiento extraordinario	188
5 Instalación	190
5.1 Conexión eléctrica	190
5.2 Sustitución del cable	190
5.3 Colocación	191

Aconsejamos leer detenidamente este manual que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas la cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido.

Para más información sobre el producto: www.smeg.com



Advertencias

1 Advertencias

1.1 Advertencias generales para la seguridad

Daños a las personas

- 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.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Durante el uso del mismo no apoye sobre el aparato objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas.
- Apague el aparato después de su uso.
- No intente nunca apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- La instalación y las intervenciones de asistencia deben realizarlas personal cualificado respetando 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 ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.
- No se siente sobre el aparato.
- 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 cuando cocine sustancias que puedan liberar grasas y aceites.
- No deje objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilice nunca el aparato para calentar la vivienda.



Para este aparato

- Antes de sustituir la lámpara, asegúrese de que el aparato esté apagado.
- No se apoye ni se siente sobre la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos atascados en las puertas.

1.2 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;
- alteración incluso de una sola parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

1.3 Función del aparato

- Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado.
- 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.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.

1.4 Eliminación



Este aparato debe desecharse separadamente de los otros residuos (directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). 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.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación eléctrica y quítelo junto con el enchufe.



Tensión eléctrica

Peligro de electrocución

- Corte el suministro eléctrico general.
- Desconecte el cable de alimentación del sistema eléctrico.
- Entregue el aparato a 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.



Advertencias

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

1.5 Placa de identificación

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

1.6 Este manual de uso

Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance de la mano del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.

1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencias



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

Descripción



Descripción del aparato y de sus accesorios.

Uso



Información sobre el uso del aparato y 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, puesta en funcionamiento y prueba.



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

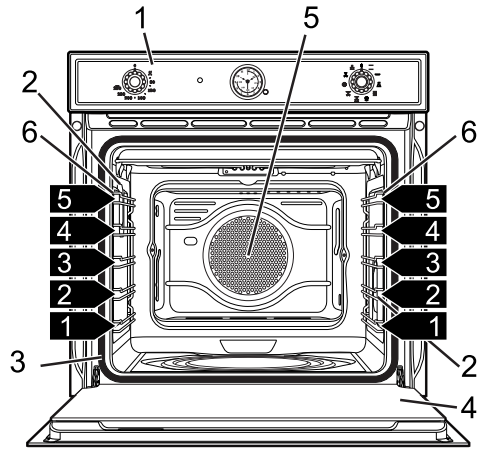
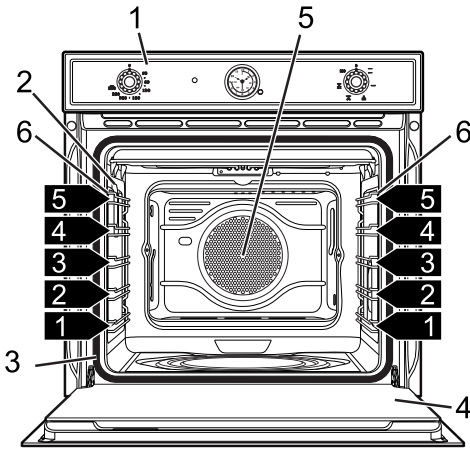
1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.

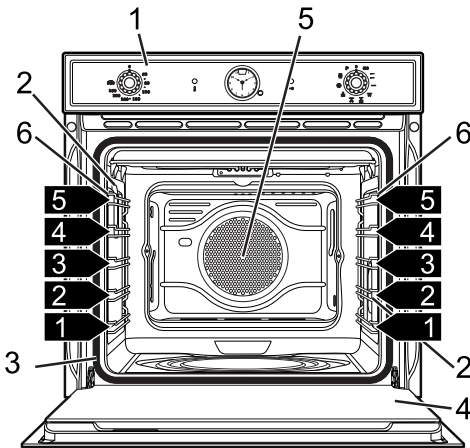


2 Descripción

2.1 Descripción general



Modelos Multifunción



Modelos Pirolíticos

- 1 Panel de mandos
- 2 Lámpara
- 3 Junta
- 4 Puerta

- 5 Ventilador
- 6 Bastidores de soporte para rejillas/ban-dejas

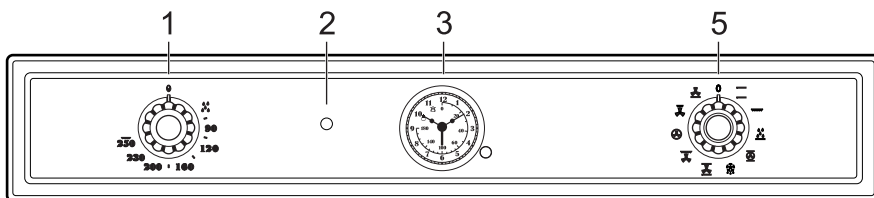
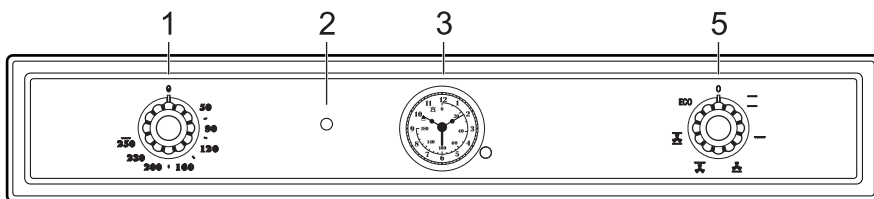
1,2,3... Repisa del bastidor

ES

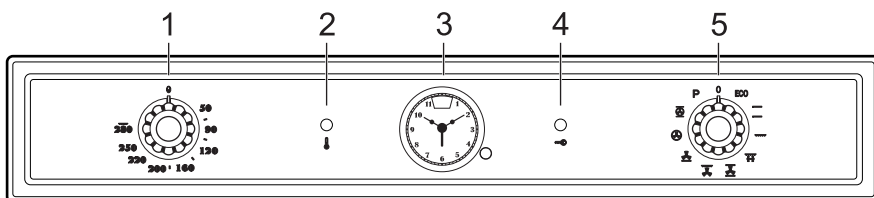


Descripción

2.2 Panel de mandos



Modelos Multifunción



Modelos Pirolíticos

1 Mando de temperatura

A través de este mando es posible seleccionar la temperatura de cocción y de Vapor Clean (en alguno modelos).

Girar el mando en sentido horario al valor que se desea, comprendido entre el valor mínimo y el máximo.

2 Testigo del termostato

Se enciende para señalar que el horno está en fase calentamiento. Se apaga cuando ha alcanzado la temperatura. El encendido y el apagado regular indica que la temperatura ajustada se mantiene constante dentro del horno.

En los modelos pirolíticos el testigo se enciende cuando empieza el ciclo de limpieza automática (pirólisis) y permanece encendido hasta el final del ciclo.



3 Reloj programador

Es útil para visualizar la hora corriente, seleccionar las cocciones programadas y programar el temporizador cuentaminutos.

4 Testigo de bloqueo puerta

En los modelos pirolíticos este testigo se enciende cuando se activa el ciclo de limpieza automática (pirólisis).

5 Mando de funciones

Las diferentes funciones del horno se adaptan a los diversos modos de cocción. Una vez seleccionada la función deseada, programar la temperatura de cocción con el mando de temperatura.

2.3 Otras partes

Repisas de colocación

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

Iluminación interna

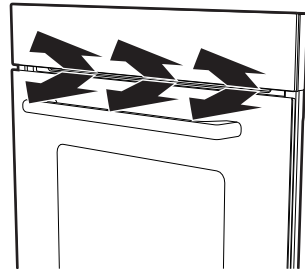
La iluminación interna del aparato entra en funcionamiento:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se selecciona una función cualquiera, a excepción de las funciones **P** y **ECO**.



Cuando la puerta está abierta no es posible apagar la iluminación interna.

Ventilador de enfriamiento



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

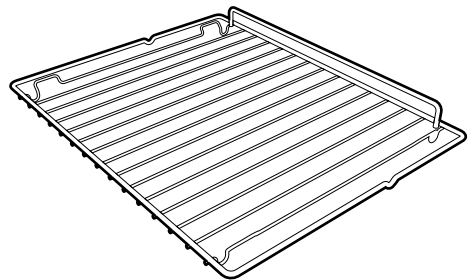
El funcionamiento del ventilador crea un flujo de aire normal que sale por arriba de la puerta y que puede continuar saliendo durante un breve período aún después de apagar el horno.

2.4 Accesorios disponibles



En algunos modelos no todos los accesorios están presentes.

Rejilla

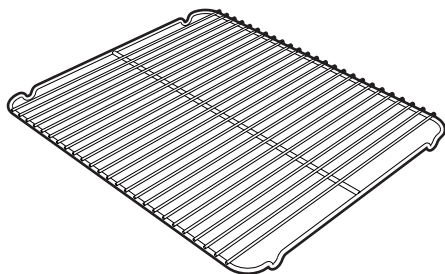


Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.



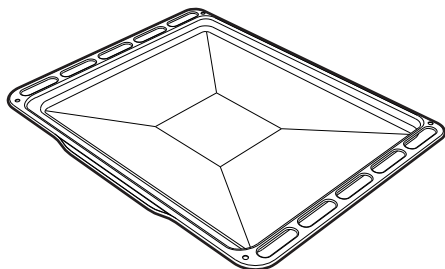
Descripción

Rejilla para bandeja



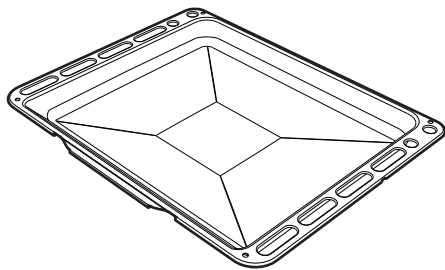
Para apoyar en la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.

Bandeja del horno



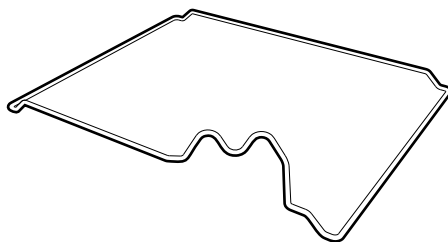
Útil para la recogida de las grasas procedentes de alimentos apoyados en la rejilla superior.

Bandeja profunda



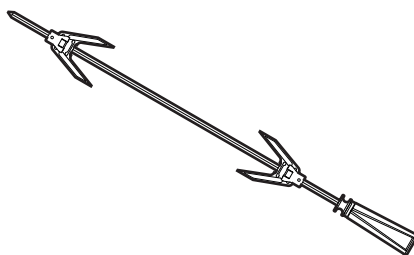
Útil para recoger las grasas procedentes de alimentos colocados en la rejilla superior y para la cocción de tartas, pizzas y dulces de horno.

Soporte del asador



A utilizar como soporte de la varilla del asador.

Varilla del asador



Útil para cocinar pollo y todos los alimentos que requieren una cocción uniforme en toda la superficie.

i

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

i

Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden ser pedidos en los centros de atención al cliente autorizados. Utilizar sólo accesorios originales del fabricante.



3 Uso

3.1 Advertencias



Temperatura elevada dentro del horno durante su uso
Peligro de quemaduras

- Mantener la puerta cerrada durante la cocción.
- Proteger las manos con guantes térmicos durante el desplazamiento de alimentos dentro del horno.
- No tocar por ningún motivo las resistencias situadas dentro del horno.
- No verter agua directamente en bandejas muy calientes.
- No permitir que los niños se acerquen al horno durante su funcionamiento.



Temperatura elevada dentro del horno durante su uso
Peligro de incendio o explosión

- No utilizar productos en spray en las proximidades del horno.
- No utilizar o dejar materiales inflamables cerca del horno.
- No utilizar vajillas o envases de plástico para la cocción de comida.
- No introducir alimentos enlatados o recipientes cerrados en el aparato.
- No dejar nunca sin vigilancia el aparato durante las cocciones que puedan liberar grasas o aceites.
- Durante el uso, retirar del horno todas las bandejas y las rejillas no utilizadas.



Uso incorrecto
Riesgo de daños para las superficies esmaltadas

- No recubrir el fondo del compartimiento 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 apoyar ollas o bandejas directamente en el fondo del compartimiento de cocción.
- No verter agua directamente en las bandejas muy calientes.

3.2 Primer uso

1. Quitar las posibles películas de protección de fuera o de dentro del aparato y de los accesorios.
2. Quitar las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimiento de cocción.
3. Quitar y lavar todos los accesorios del aparato (ver 4 Limpieza y mantenimiento).
4. Calentar el horno en vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos de fabricación.

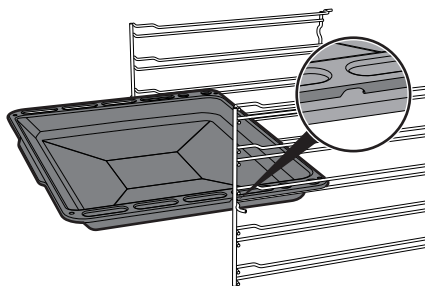
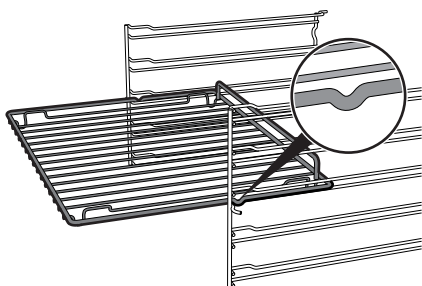


3.3 Uso de los accesorios

Rejillas y bandejas

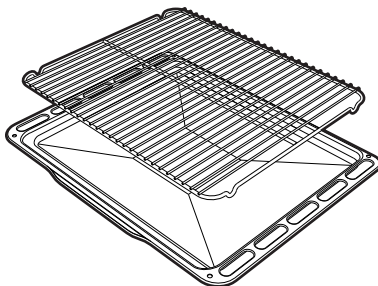
Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta hacer tope.

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



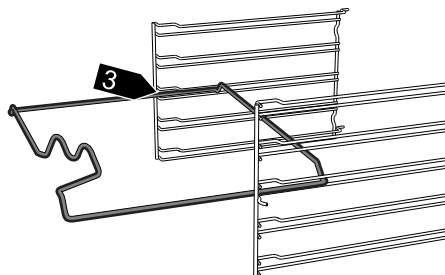
Rejilla para bandeja

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.

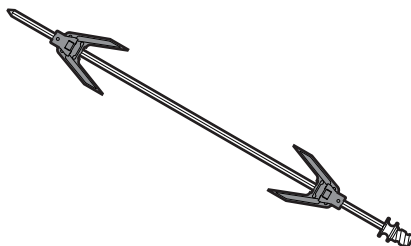


Varilla del asador

En las cocciones con asador colocar el soporte del asador sobre la tercera repisa. La parte moldurada, una vez introducida la varilla, debe quedar hacia el exterior.



Utilizar las horquillas de clip que se suministran para preparar la varilla del asador.



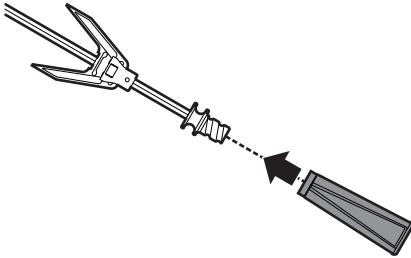
Introducir las rejillas y las bandejas suavemente en el horno hasta que hagan tope.



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



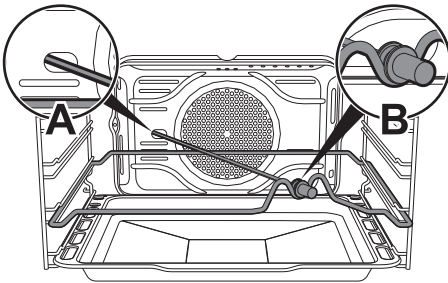
Enroskar la específica manija que se suministra para desplazar cómodamente la varilla del asador.



Tras haber preparado la varilla del asador, colocarla en el soporte del asador correspondiente.

Introducir la varilla en el agujero **A** de forma que se inserte en el motor que gira el asador.

Prestar atención a que el trinquete esté colocado correctamente en la parte moldurada del soporte del asador **B**.



Se aconseja colocar la bandeja en la primera repisa para facilitar la recogida de las grasas.

3.4 Uso del horno

Encendido del horno

Para encender el horno:

1. Seleccionar la función de cocción mediante el mando de funciones.
2. Seleccionar la temperatura a través del mando de temperatura.

Listado de las funciones



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. Ideal para asados de cualquier tipo, pan, tartas rellenas, resulta de todas formas especialmente indicada para carnes grasas como ganso o pato.



Grill

El calor que proviene de la resistencia del grill permite obtener resultados ideales de asado sobre todo con carnes de grosor medio/pequeño y en combinación con la varilla del asador (si está previsto) permite dar al final de la cocción un dorado homogéneo. Ideal para salchichas, costillares, beicon. Esta función permite asar de forma uniforme grandes cantidades de comida, sobre todo carnes.



Placa ventilada

La combinación entre el ventilador y la resistencia inferior permite completar la cocción más velozmente. 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. En los modelos pirolíticos las funciones especiales de descongelación y leudado están colocadas en esta misma función.



Grill ventilado

El aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por el grill, permitiendo un asado óptimo también para alimentos de gran espesor. Ideal para trozos grandes de carne (por ejemplo, brazuelo de cerdo).



Estático ventilado

El funcionamiento del ventilador combinado con la cocción tradicional asegura cocciones homogéneas incluso en recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, cocinadas a la vez en varios niveles. (Para los cocinados en varios niveles se aconseja utilizar la 2ª y la 4ª repisa).



Placa

El calor procedente sólo de la parte inferior permite completar la cocción de los alimentos que requieren una temperatura de base mayor, sin consecuencias en la doradura. Ideal para tartas dulces o saladas, tartas y pizzas.



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.



Grill pequeño ventilado

Esta función, mediante la acción combinada del ventilador y del calor del único elemento central es ideal para cocciones y gratinados rápidos de pequeñas cantidades de comida (de especial modo carnes), uniendo las ventajas dietéticas del grill con la uniformidad de cocción del ventilado.



Grill con asador

El asador funciona junto con la resistencia del grill, permitiendo que los alimentos se doren perfectamente.



Circular ventilado

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular (instalada en la parte posterior del horno) permite cocer alimentos diferentes en más repisas, 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 varias repisas) pescado, verduras y galletas sin que se mezclen los olores o los sabores.



Descongelación

La descongelación rápida se produce por la activación del ventilador correspondiente y de la resistencia superior que garantizan una distribución uniforme de aire a baja temperatura dentro del horno.



Eco

La combinación entre el grill y la resistencia inferior resulta sobre todo indicada para la cocción en una sola repisa a bajos consumos energéticos.



Vapor Clean

Esta función facilita la limpieza gracias al empleo del vapor generado por una pequeña cantidad de agua vertida en el embutido correspondiente colocado en el fondo.



Pirólisis

Programando esta función el horno logra temperaturas que llegan hasta los 500°C destruyendo toda la suciedad grasa que se crea en las paredes internas.

3.5 Consejos para la cocción

Consejos generales


- Utilizar 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 cocinarse 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.
- Utilizar un termómetro para carnes durante la cocción de asados, o, más simplemente, presionar 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 se puede efectuar 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.
- En la función Grill se aconseja colocar el mando de temperatura en el valor más alto en correspondencia con el símbolo  para optimizar la cocción.

Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Utilizar 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 introducir 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 disminuir la temperatura programada en aproximadamente 10°C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.

Consejos para la descongelación y el leudado

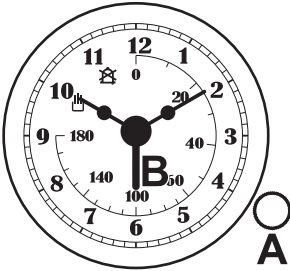
- Colocar los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera repisa del horno.
- Evitar que los alimentos se sobrepongan unos encima de otros.
- Para descongelar la carne utilizar la rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja colocada en la primera repisa. De esta forma, los alimentos no estarán en contacto con el líquido de descongelación.
- Las partes más delicadas pueden cubrirse con una película de aluminio.
- Para un buen leudado, colocar en el fondo del horno un recipiente con agua.

Para ahorrar energía

- Parar 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.
- Reducir al mínimo las aberturas de la puerta, para evitar que el calor se disperse.
- Mantener constantemente limpio el interior del aparato.



3.6 Programador analógico (multifunción)




A Mando de regulación

B Manecilla de inicio de cocción

Regulación de la hora


Para la puesta a punto de la hora tirar del mando de regulación y girarlo en sentido horario **A**.

Cocción manual

Girar en sentido horario el mando de regulación **A** hasta hacer coincidir la manecilla de inicio de cocción **B** con el símbolo .

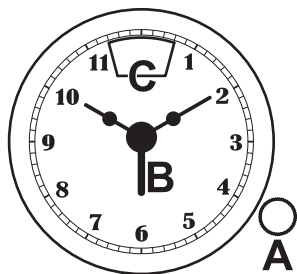
Cocción temporizada

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

1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, girar el mando de regulación **A**.
2. Poner la manecilla de inicio de cocción **B** sobre el tiempo deseado indicado en el centro del reloj (**0... 180** minutos).
3. Al finalizar el tiempo prefijado todas las resistencias serán desactivadas y entra en funcionamiento un avisador acústico.
4. Para desactivar el avisador acústico, girar en sentido horario el mando de regulación **A** al símbolo .



3.7 Programador analógico (pirolítico)




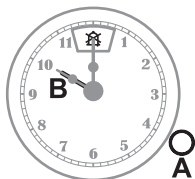
- A** Mando de regulación
- B** Manecilla de inicio de cocción
- C** Ventanilla del símbolo de cocción


Regulación de la hora

Para la puesta a punto de la hora pulsar y girar en sentido antihorario el mando de regulación **A**.

Cocción manual


1. Girar el mando de regulación **A** hasta que aparezca el símbolo  en la ventanilla del símbolo de cocción **C**.
2. Tirar hacia afuera del mando de regulación **A**, girarlo en sentido horario y situar la manecilla de inicio de cocción **B** en correspondencia con la hora actual.

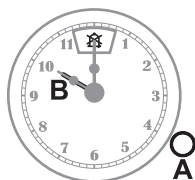


3. Girar el mando de regulación **A** en sentido horario hasta el símbolo  que se ve en la ventanilla del símbolo de cocción **C**.
4. Seleccionar una función y una temperatura de cocción mediante los mandos correspondientes para que se inicie la cocción manual.
5. Al finalizar la cocción, volver a poner el mando de temperatura en posición **0**.


Cocción temporizada


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

1. Girar el mando de regulación **A** hasta que aparezca el símbolo  en la ventanilla del símbolo de cocción **C**.
2. Tirar hacia afuera del mando de regulación **A**, girarlo en sentido horario y situar la manecilla de inicio de cocción **B** en correspondencia con la hora actual.





3. Girar en sentido horario el mando de regulación **A** hasta seleccionar la duración de la cocción deseada (**0... 180** minutos) en la ventanilla del símbolo de cocción **C**.
4. Seleccionar una función y una temperatura de cocción mediante los mandos correspondientes. A la hora programada se inicia la cocción temporizada.
5. Al finalizar el tiempo prefijado todas las resistencias son desactivadas y entra en funcionamiento un avisador acústico.
6. Para desactivar el avisador acústico, girar en sentido horario el mando de regulación **A** al símbolo .

3. Girar en sentido horario el mando de regulación **A** hasta seleccionar la duración de la cocción deseada (**0... 180** minutos) en la ventanilla del símbolo de cocción **C**.
4. Seleccionar una función y una temperatura de cocción mediante los mandos correspondientes. A la hora programada se inicia la cocción programada.
5. Al finalizar el tiempo prefijado todas las resistencias son desactivadas y entra en funcionamiento un avisador acústico.
6. Para desactivar el avisador acústico, girar en sentido horario el mando de regulación **A** al símbolo .


Cocción programada

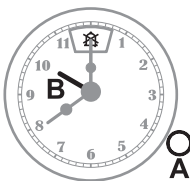


Por cocción programada se entiende aquella función que permite iniciar una cocción a una hora establecida y concluirla una vez transcurrido cierto tiempo programado por el usuario.



La hora de inicio de la cocción no puede superar las 12 horas respecto a la hora actual

1. Girar el mando de regulación **A** hasta que aparezca el símbolo  en la ventanilla del símbolo de cocción **C**.
2. Tirar hacia afuera del mando de regulación **A**, girarlo en sentido horario y situar la manecilla de inicio de cocción **B** en correspondencia con la hora preestablecida para el **inicio de la cocción**.





Uso

Tabla indicativa de las cocciones

Alimentos	Peso (Kg)	Función	Posición guía desde abajo	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	
Lasaña	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Pasta al horno	3 - 4	Estático	1	220 - 230	45 - 50	
Asado de ternera	2	Turbo	2	180 - 190	90 - 100	
Lomo de cerdo	2	Turbo	2	180 - 190	70 - 80	
Salchichas	1,5	Grill ventilado	4	250 - 280	15	
Roast beef	1	Turbo	2	200	40 - 45	
Conejo asado	1,5	Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Muslo de pavo	3	Turbo	2	180 - 190	110 - 120	
Bondiola al horno	2 - 3	Turbo	2	180 - 190	170 - 180	
Pollo asado	1,2	Turbo	2	180 - 190	65 - 70	
					Lado 1	Lado 2
Chuletas de cerdo	1,5	Grill ventilado	4	250 - 280	15	5
Costillar	1,5	Grill ventilado	4	250 - 280	10	10
Panceta de cerdo	0,7	Grill	5	250 - 280	7	8
Filete de cerdo	1,5	Grill ventilado	4	250 - 280	10	5
Filete de buey	1	Grill	5	250 - 280	10	7
Trucha asalmonada	1,2	Turbo	2	150 - 160	35 - 40	
Cola de rape	1,5	Turbo	2	160	60 - 65	
Rodaballo	1,5	Turbo	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo	2	250 - 280	8 - 9	
Pan	1	Circular	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo	2	180 - 190	20 - 25	
Rosquilla	1	Circular	2	160	55 - 60	
Tarta de mermelada	1	Circular	2	160	35 - 40	
Tarta de ricota	1	Circular	2	160 - 170	55 - 60	
Tortellini rellenos	1	Turbo	2	160	20 - 25	
Tarta paraíso	1,2	Circular	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo	2	180	80 - 90	
Bizcocho	1	Circular	2	150 - 160	55 - 60	
Tarta de arroz	1	Turbo	2	160	55 - 60	
Brioques	0,6	Circular	2	160	30 - 35	

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



4 Limpieza y mantenimiento

4.1 Advertencias



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- No utilizar chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilizar en las partes de acero o tratadas en su superficie con acabados metálicos (por ej. anodizaciones, niquelados, cromados), productos para la limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En las partes de vidrio no utilizar detergentes abrasivos o corrosivos (por ej. productos en polvo, quitamanchas y esponjitas metálicas).
- No utilizar materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.

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

Utilizar siempre y únicamente productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.

Verter el producto en un paño húmedo y pasar por la superficie, enjuagar cuidadosamente y secar con un trapo suave o con un paño de microfibra.

4.4 Manchas de comida o restos

No utilizar en ningún caso esponjas de acero ni rascadores cortantes para no dañar las superficies.

Utilizar los productos normales, no abrasivos, posiblemente con la ayuda de utensilios de madera o de material plástico. Enjuagar cuidadosamente y secar con un trapo suave o con un paño de microfibra.

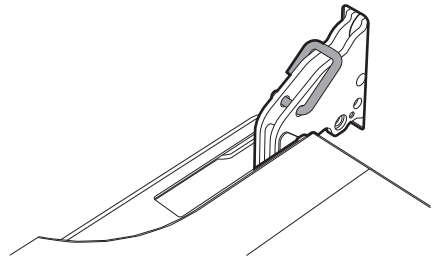
Evitar dejar secar dentro del aparato restos de comida de base azucarada (ej. mermelada) porque podrían estropear el esmalte dentro del aparato.

4.5 Desmontaje de la puerta

Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar la puerta y colocarla en un trapo.

Para quitar la puerta, proceder de la siguiente manera:

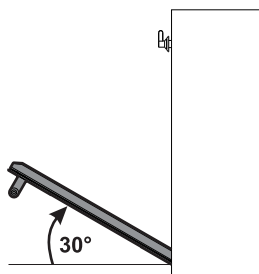
1. Abrir completamente la puerta e introducir dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



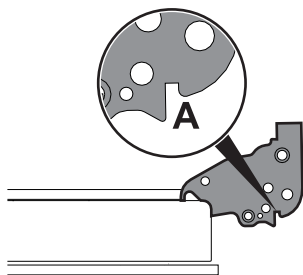


Limpeza y mantenimiento

2. Coger la puerta por los dos lados con ambas manos; levantarla formando un ángulo de unos 30º aproximadamente y extraerla.



3. Para volver a montar la puerta colocar las bisagras en las hendiduras correspondientes situadas en el horno asegurándose de que las ranuras **A** se apoyen completamente en las hendiduras. Bajar la puerta hacia abajo y, una vez posicionada, quitar los pernos de los agujeros de las bisagras.



4.6 Limpeza de los cristales de la puerta

Se aconseja mantener los cristales de la puerta siempre limpios. Utilizar papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lavar con una esponja húmeda y un detergente normal.

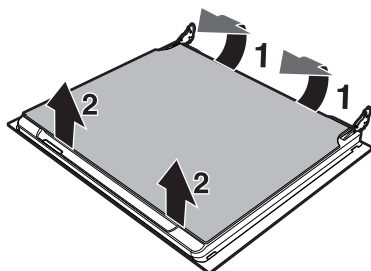


Se aconseja utilizar productos para la limpieza distribuidos por el fabricante.

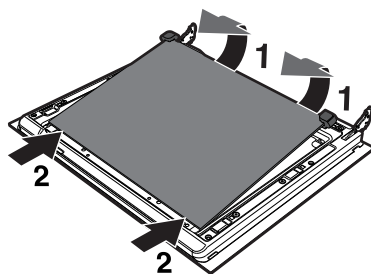
4.7 Desmontaje de los cristales internos

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

1. Quitar el cristal interior tirando delicadamente del mismo hacia arriba por la parte trasera siguiendo el movimiento que indican las flechas (1).
2. Tirar seguidamente del cristal hacia arriba por la parte delantera (2). De este modo se desencajan los 4 pernos fijados al cristal de sus asientos en la puerta del horno.

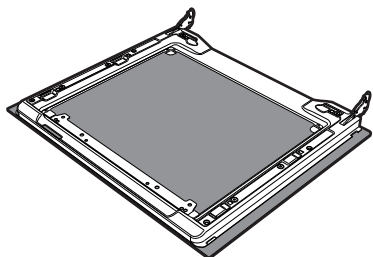


3. En algunos modelos hay un cristal intermedio. Quitar el cristal intermedio levantándolo hacia arriba.

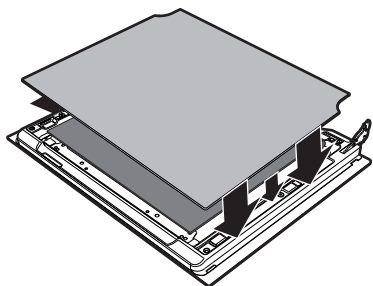




- Limpiar el cristal externo y los quitados anteriormente. Utilizar papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lavar con una esponja húmeda y detergente neutro.



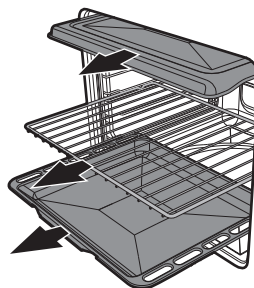
- Volver a introducir los cristales en el orden inverso a su extracción.
- Volver a colocar el cristal interno. Prestar atención en centrar e introducir los 4 pernos en sus asientos en la puerta ejerciendo una ligera presión.



4.8 Limpieza por dentro del horno

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

Extraer todas las partes extraíbles.



Limpiar las rejillas del horno con agua caliente y detergentes no abrasivos, enjuagar y secar cuidadosamente las partes húmedas.



Se aconseja hacer funcionar el horno a su temperatura máxima durante aproximadamente 15/20 minutos tras haber utilizado productos específicos, con el fin de eliminar posibles restos.



Se aconseja quitar la puerta a fin de facilitar las operaciones de limpieza.



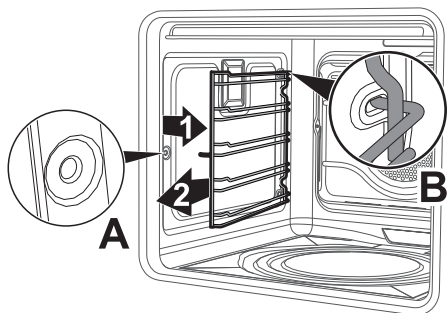
Limpeza y mantenimiento

Retirada de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

La retirada de los bastidores guía permite limpiar aún más fácilmente las partes laterales. Esta operación debe ser efectuada cuando se utiliza el ciclo de limpieza automático (sólo en algunos modelos).

Para retirar los bastidores guía. Tirar del bastidor hacia el interior del horno hasta desengancharlo del encastrado **A**, a continuación, sacarlo de sus alojamientos situados en la parte trasera **B**.

Al finalizar la limpieza repetir las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los bastidores guía.



4.9 Vapor Clean: limpieza asistida del horno (sólo en algunos modelos)

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

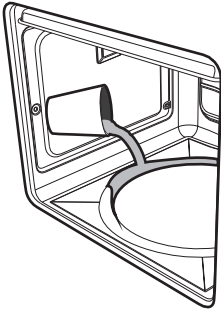
Riesgo de daños a las superficies

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

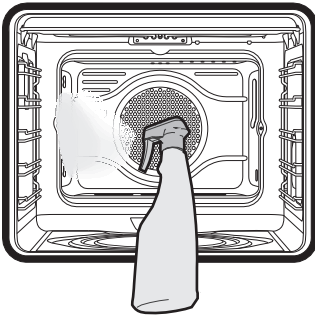
Operaciones preliminares

Antes de activar el Vapor Clean:

- Quitar todos los accesorios de dentro del horno. La protección superior puede dejarse dentro del horno.
- Verter aproximadamente 40cc de agua en el fondo del horno. Prestar atención a que no se desborde del hueco.



- Nebulizar una solución de agua y detergente para platos dentro del horno mediante un nebulizador rociador. Dirigir el rociado hacia las paredes laterales, arriba, abajo y hacia el deflector.





- Cerrar la puerta.



Se aconseja efectuar unas 20 nebulizaciones como máximo.

Programación del Vapor Clean

1. Girar el mando de funciones y el mando de temperatura al símbolo .
2. Programar una duración de la cocción de 18 minutos mediante el procedimiento de duración de la cocción que se muestra mejor en el apartado "Cocción temporizada".
3. Al final del ciclo de limpieza Vapor Clean el temporizador desactiva las resistencias del horno y se activa el avisador acústico.
4. Para desactivar el avisador acústico, girar en sentido horario el mando de regulación **A** al símbolo .



Limpeza y mantenimiento

Finalización del ciclo de limpieza Vapor Clean

5. Abrir la puerta y quitar la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.
6. Para las incrustaciones más resistentes utilizar una esponja antirallado con filamentos de latón.
7. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
8. Eliminar el agua residual dentro del horno.
9. 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.

4.10 Pirólisis: limpieza automática del horno (sólo en algunos modelos)



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 horno por dentro con suma facilidad.



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- Eliminar del interior del horno restos sólidos de comida o trasbordos ocasionados por cocciones precedentes.
- Apagar los quemadores o las placas eléctricas de la encimera de cocción ocasionalmente instalada sobre el horno.

Operaciones preliminares

Antes de activar la pirólisis:

- Limpiar el cristal interno según las tradicionales indicaciones de limpieza.
- En caso de incrustaciones obstinadas rociar un producto para la limpieza de los hornos en el cristal (leer detenidamente las instrucciones indicadas en el producto); dejarlo actuar durante 60 minutos, luego enjuagar y secar el cristal con papel de cocina o un paño de microfibra.
- Quitar completamente todos los accesorios de dentro del horno.
- Quitar los bastidores de soporte rejillas/bandejas.
- Cerrar la puerta.



Programación de la pirólisis

1. Poner el mando selector de funciones sobre el símbolo **P**.
2. Girar en sentido antihorario el mando de regulación **A** para programar la duración de la pirólisis que se puede ver en la ventanilla del símbolo de cocción **C**.



Duración sugerida de la pirólisis:

- Poco sucio: 120 minutos.
- Suciedad media: 150 minutos.
- Muy sucio: 180 minutos.

3. Tras haber seleccionado la duración de la pirólisis, el testigo del termostato empieza a parpadear y el horno empieza a calentarse.
4. 2 minutos después del comienzo de la pirólisis la puerta es bloqueada (el testigo de bloqueo se enciende) por un dispositivo que impide todo intento de abertura.



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

5. Al final de la pirólisis un avisador acústico señala la conclusión del ciclo de limpieza automática.
6. Volver a colocar el mando de las funciones en la posición **0**.
7. La puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura dentro del horno haya vuelto a niveles de seguridad.

8. Esperar a que el horno se enfríe y recoger los restos del interior del horno con un paño húmedo de microfibra.



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



Durante la pirólisis los ventiladores producen un ruido más intenso ocasionado 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 como para evitar el sobrecalentamiento de las paredes de los muebles y de la fachada del horno.



Pirólisis retardada

La pirólisis puede ser programada de modo que se inicie a una hora preestablecida.

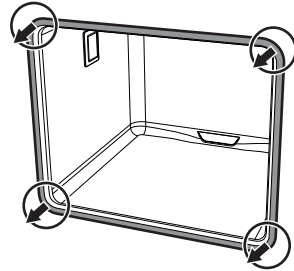
Después de haber programado la duración de la pirólisis, tirar del mando de regulación **A** y girarlo en sentido antihorario y situar la manecilla de la cocción temporizada **B** en correspondencia con la hora de inicio deseada.

4.11 Mantenimiento extraordinario

Desmonte y monte la junta del horno (excluyendo los modelos Pirolíticos)

Para desmontar la junta del horno:

- Desenganche los ganchos situados en las 4 esquinas y tire hacia el exterior de la junta del horno.



Para montar la junta del horno:

- Enganche los ganchos situados en las 4 esquinas de la junta del horno.

Consejos para el mantenimiento de la junta del horno

La junta del horno debe conservarse 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



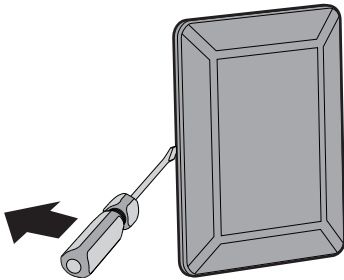
Partes bajo tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.

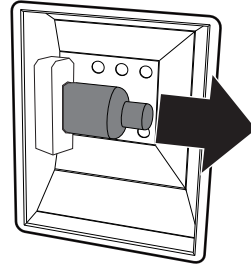
1. Quite todos los accesorios de dentro del compartimiento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo un destornillador).



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

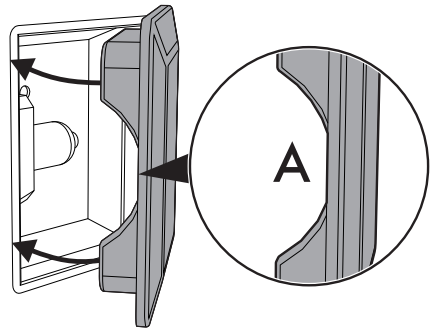


4. Extraiga y quite la lámpara.



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

5. Sustituya la lámpara por otra similar (40W).
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 soporte de la lámpara.



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.

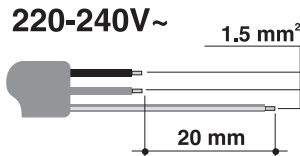
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de matrícula y la marca está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

El aparato funciona a 220-240 V~.

Utilice un cable tripolar (cable de 3 x 1,5 mm², con referencia a la sección del conductor interno).

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



Conexión fija

Ponga un dispositivo de interrupción omnipolar de conformidad con las normas de instalación en la línea de alimentación.

El dispositivo de interrupción debe colocarse en una posición fácilmente alcanzable y cerca del aparato.

Conexión con enchufe y toma de corriente

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

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

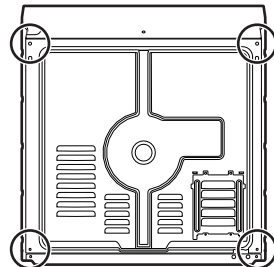
5.2 Sustitución del cable



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

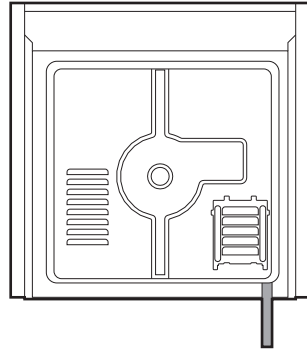
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.



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.

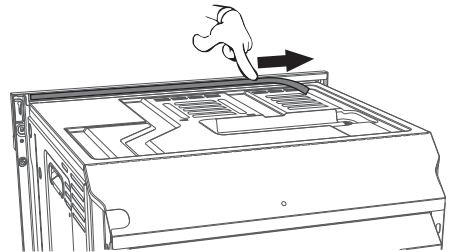
Posición del cable de alimentación



(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.

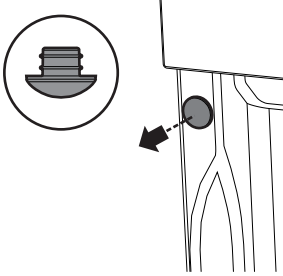




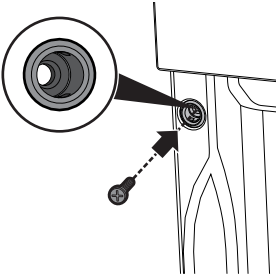
Instalación

Casquillos de fijación

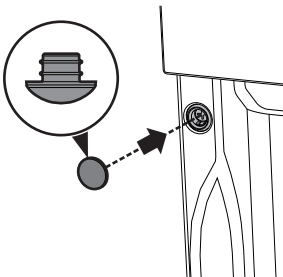
1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.



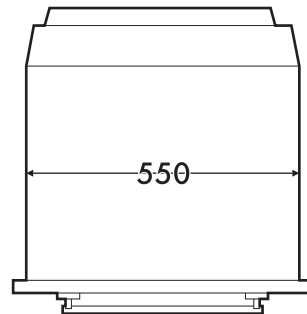
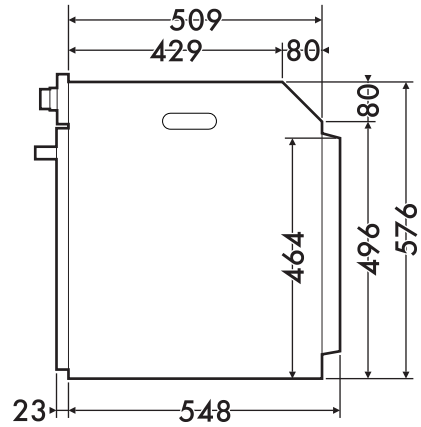
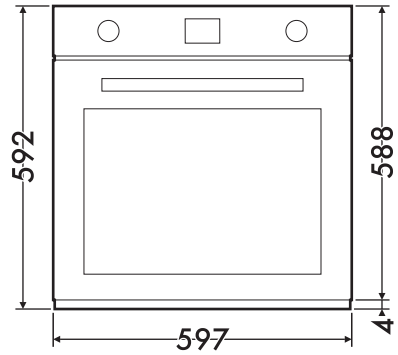
2. Coloque el aparato en el empotrado.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.



4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.

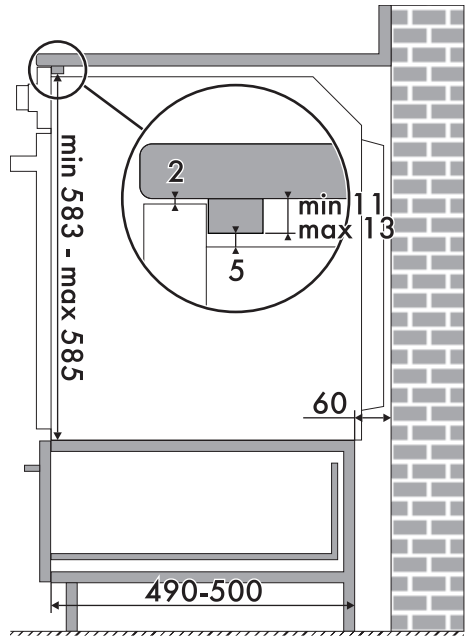
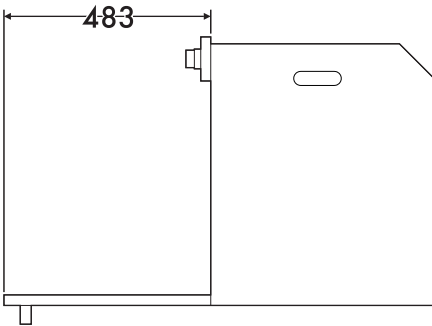
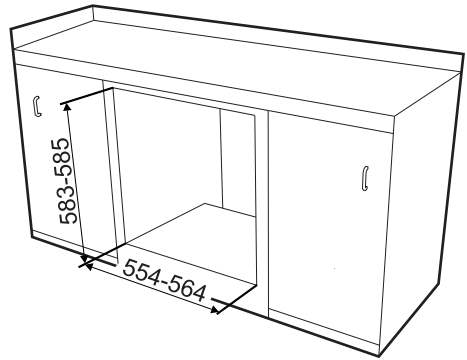
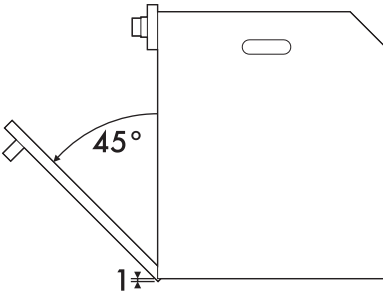


Dimensiones del aparato (mm)





Empotrado bajo superficies de trabajo (mm)



ES

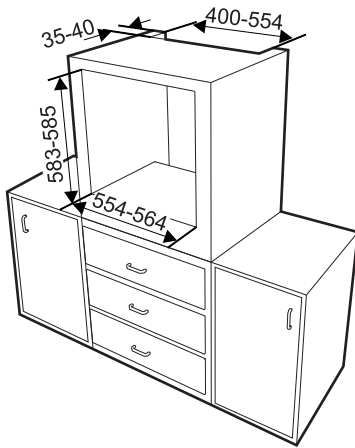


Asegúrese de que la parte trasera/inferior del mueble tiene una abertura de unos 60 mm.



Instalación

Empotrado de columna (mm)



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

