

# MANUAL DE USO

ES

## Hornos empotrables



**steel**  
stile in cucina



*Le agradecemos que haya elegido nuestro producto: con su nuevo horno, cocinar será una actividad creativa y agradable.*

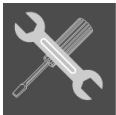
*Se recomienda leer atentamente todas las instrucciones contenidas en este manual, en el que se dedica mucho espacio a las condiciones más idóneas para un correcto y seguro uso del horno. Además, estas instrucciones facilitan el conocimiento de todos los componentes.*

*Se suministran útiles consejos para el uso de recipientes, utensilios, posición de las guías y regulación de los mandos.*

*Las correctas operaciones de limpieza contenidas en este manual le permitirán mantener las prestaciones del horno inalteradas en el tiempo.*

*Los párrafos están organizados con el fin de conocer paso a paso todas las funciones del horno; los textos son fácilmente comprensibles, acompañados por imágenes detalladas y pictogramas de uso común.*

*Una atenta lectura de este manual dará respuesta a todas las preguntas que puedan surgir sobre el correcto uso de su nuevo horno.*



**INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR:** *están destinadas al **técnico cualificado** responsable de la instalación, la puesta en servicio y el ensayo del aparato.*



**INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO:** *indican los consejos para el uso, la descripción de los mandos y las correctas operaciones de limpieza y mantenimiento del aparato.*

<b>1. Informaciones generales</b>	<b>4</b>
1.1 Asistencia técnica	4
<b>2. Advertencias para la seguridad y el uso</b>	<b>5</b>
<b>3. Instalación</b>	<b>7</b>
3.1 Advertencias generales	7
3.2 Fijación del horno al mueble	8
3.3 Montaje de las guías telescópicas (opcional)	10
3.4 Regulación altura del cajón	10
3.5 Conexión eléctrica	11
3.6 Tabla de potencias eléctricas	12
<b>4. Descripción de los mandos</b>	<b>13</b>
4.1 El panel frontal	13
<b>5. Uso del horno</b>	<b>22</b>
5.1 Advertencias generales	22
5.2 Cajón guardaobjetos	22
5.3 Uso del horno multifunción y combinado vapor	23
5.4 Uso del horno superior	26
<b>6. Consejos de cocción</b>	<b>27</b>
6.1 Consejos para el correcto uso del horno	27
6.2 Ejemplos de cocción	28
<b>7. Limpieza y mantenimiento</b>	<b>32</b>
7.1 Limpieza de las superficies de acero inox	32
7.2 Limpieza de las superficies esmaltadas	32
7.3 Limpieza de las superficies pintadas	32
7.4 Limpieza de los botones y del panel de mandos	32
7.5 Limpieza del horno	33
<b>8. Mantenimiento extraordinario</b>	<b>34</b>
8.1 Desmontaje de la puerta del horno	34
8.2 Extracción de los soportes laterales de las rejillas	35
8.3 Desmontaje y limpieza del ventilador interno del horno	36
8.4 Sustitución de la lámpara de iluminación del horno	36
8.5 Limpieza del depósito de agua	37

*El presente manual de uso es parte integrante del producto adquirido. El operador está obligado a conservar correctamente el manual, garantizando su disponibilidad durante las operaciones de uso y mantenimiento del producto. Conserve el presente manual de uso para futuras consultas. En caso de reventa del producto, el manual debe ser entregado a todos los poseedores o usuarios del mismo.*

*El fabricante no responde por las posibles inexactitudes, imputables a errores de imprenta o de transcripción, contenidas en este manual. Se reserva el derecho de poder aportar a los propios productos aquellas modificaciones que considere necesarias o útiles, sin perjudicar las características esenciales de funcionalidad y de seguridad.*


## CLASES DE APARATOS

Los aparatos de cocción descritos en el presente manual de uso pertenecen a la clase de instalación que se define a continuación:

- **Clase 3:** aparatos de cocción **empotrables**.

## 1. Informaciones generales

Este producto ha sido fabricado en conformidad con las siguientes directivas y reglamentos:

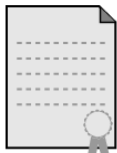
- **2014/35/UE** relativa al material eléctrico destinado a ser utilizado con determinados límites de tensión.
- **2014/30/UE** relativa a la compatibilidad electromagnética.
- **Reglamento CE n.º 1935 de 27/10/2004** y posteriores integraciones  sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios.
- **2011/65/CE (RoHS)** sobre la limitación del uso de sustancias peligrosas en los materiales de fabricación.

### 1.1 Asistencia técnica



*Este aparato, antes de dejar la fábrica, fue sometido a ensayo y puesta a punto por personal experto y especializado, de manera que se garanticen los mejores resultados de funcionamiento. Cualquier reparación o puesta a punto que fuese necesaria posteriormente deberá ser efectuada con el mayor cuidado y atención. Por lo tanto, se recomienda dirigirse al Concesionario que ha efectuado la venta o a vuestro Centro de Asistencia más cercano, especificando el tipo de inconveniente y el modelo del aparato.*

## 2. Advertencias para la seguridad y el uso



ESTE MANUAL ES PARTE INTEGRANTE DEL APARATO. DEBE SER CONSERVADO ÍNTEGRO Y AL ALCANCE DE LA MANO DURANTE TODO EL CICLO DE VIDA DEL HORNO. ANTES DE UTILIZAR EL HORNO, SE RECOMIENDA LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL Y TODAS LAS INDICACIONES EN ÉL CONTENIDAS.

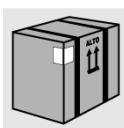
**LA INSTALACIÓN DEBERÁ SER EFECTUADA POR PERSONAL CALIFICADO Y RESPETANDO LAS NORMAS VIGENTES.** ESTE APARATO ESTÁ PREVISTO PARA UN USO DE TIPO DOMESTICO Y ES CONFORME CON LAS DIRECTIVAS CEE VIGENTES ACTUALMENTE.

**EL USO PROFESIONAL, LA INSTALACIÓN EN LOCALES PÚBLICOS (COMO RESTAURANTES, BARES O COMEDORES EMPRESARIALES) Y CUALQUIER OTRO USO DIFERENTE DEL ESPECIFICADO COMPORTA LA CADUCIDAD INMEDIATA DE LA GARANTÍA.**

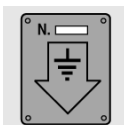
EL APARATO ESTÁ CONSTRUIDO PARA DESEMPEÑAR LA SIGUIENTE FUNCIÓN: **COCCIÓN Y CALENTAMIENTO DE ALIMENTOS**; CUALQUIER OTRO USO SERÁ CONSIDERADO IMPROPIO. **EL CONSTRUCTOR NO ASUMIRÁ RESPONSABILIDAD ALGUNA POR USOS DIFERENTES QUE LOS INDICADOS.**

EN EL MOMENTO DE LA COMPRA EL OPERADOR DEVIENE EL DIRECTO RESPONSABLE DEL PRODUCTO. POR LO TANTO, DEBE VERIFICAR QUE, USÁNDOLO NORMALMENTE, NO SE VERIFIQUEN EN EL MISMO DEFORMACIONES, INESTABILIDAD, ROTURAS O DESGASTE QUE PERJUDIQUEN LA SEGURIDAD.

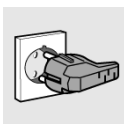
EL PRODUCTO HA SIDO PROYECTADO Y CONSTRUIDO PARA FUNCIONAR EN CONDICIONES DE SEGURIDAD Y NO PRESENTAR PELIGROS PARA LAS PERSONAS, ANIMALES DOMÉSTICOS O COSAS.



NO DEJAR RESIDUOS DEL EMBALAJE SIN CUSTODIA DENTRO DEL AMBIENTE DOMESTICO. SEPARAR LOS DIVERSOS MATERIALES DE DESCARTE PROVENIENTES DEL EMBALAJE Y ENTREGARLOS AL CENTRO DE RECOGIDA SELECTIVA MAS CERCANO.



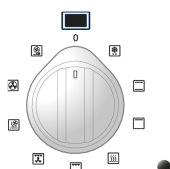
ES OBLIGATORIA LA CONEXION A TIERRA DE ACUERDO CON LAS MODALIDADES PREVISTAS POR LAS NORMAS DE SEGURIDAD DE LA INSTALACION ELECTRICA.



LA CLAVIJA QUE SERA CONECTADA AL CABLE DE ALIMENTACION Y SU RESPECTIVA TOMA DEBERAN SER DEL MISMO TIPO Y ESTAR EN CONFORMIDAD CON LAS NORMAS VIGENTES. LUEGO DE LA INSTALACION DEL APARATO EL ENCHUFE DEBERA QUEDAR ACCESIBLE PARA REALIZAR LA INSPECCION PERIODICA. **NO DESPEGAR LA CLAVIJA JALANDO EL CABLE.**



INMEDIATAMENTE DESPUES DE LA INSTALACION EFECTUAR UN BREVE ENSAYO DEL APARATO, SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES DESCRITAS MAS ADELANTE. EN CASO DE FALTA DE FUNCIONAMIENTO, DESCONECTAR EL APARATO DE LA RED ELECTRICA Y CONSULTAR CON EL CENTRO DE ASISTENCIA MAS CERCANO. **NO INTENTAR REPARAR EL APARATO.**

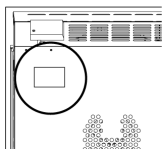


DESPUÉS DE CADA USO DEL HORNO, VERIFIQUE SIEMPRE QUE LOS MANDOS ESTÉN EN "CERO" (APAGADO).



**JAMÁS INTRODUZCA OBJETOS INFLAMABLES EN EL HORNO:** EN CASO DE ENCENDIDO ACCIDENTAL, PODRÍA PRODUCIRSE UN INCENDIO.

**EN CASO DE INCENDIO, DESCONECTE LA CORRIENTE ELÉCTRICA;** NO VIERTA AGUA SOBRE EL ACEITE INCENDIADO O DURANTE LA FRITURA. NO CONSERVE PRODUCTOS INFLAMABLES O AEROSOLIOS CERCA DEL APARATO.



LA PLACA DE IDENTIFICACION, CON LOS DATOS TECNICOS, EL NUMERO DE MATRICULA Y LA MARCA SE ENCUENTRA VISIBLEMENTE POSICIONADA EN LA PARTE POSTERIOR DEL APARATO; EN EL MANUAL SE ADJUNTA UNA COPIA.

UNA SEGUNDA PLACA, CON LOS DATOS RESUMIDOS (MODELO Y NÚMERO DE SERIE), ESTÁ SITUADA DENTRO DEL APARATO, EN EL LADO IZQUIERDO, Y ES VISIBLE ABRIENDO LA PUERTA DEL HORNO.

**ESTAS PLACAS NO SE DEBEN QUITAR POR NINGÚN MOTIVO.**



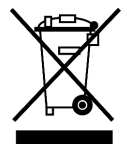
**EL APARATO ESTÁ DESTINADO AL USO POR PARTE DE PERSONAS ADULTAS.** NO PERMITA A LOS NIÑOS ACERCARSE O JUGAR CON ÉL. NO APOYE SOBRE EL APARATO OBJETOS QUE PUEDAN LLAMAR ATENCIÓN DE LOS NIÑOS. EL CALENTAMIENTO DE ALGUNAS PARTES DEL APARATO PUEDE REPRESENTAR UNA FUENTE DE PELIGRO. NO DEJE LA PUERTA DEL HORNO ABIERTA, TANTO DURANTE SU FUNCIONAMIENTO COMO INMEDIATAMENTE DESPUÉS DEL APAGADO. EVITE EL CONTACTO CON LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO DEL HORNO.




APOYARSE O SENTARSE EN LA PUERTA DEL HORNO ABIERTA O EN EL CAJÓN PUEDE CAUSAR EL VUELCO DEL APARATO, CON EL CONSIGUIENTE PELIGRO PARA LAS PERSONAS. EL CAJÓN TIENE UNA CAPACIDAD DINÁMICA DE 15 KG.



EL APARATO PUESTO FUERA SERVICIO DEBERA SER ENTREGADO A UN CENTRO DE RECOGIDA SELECTIVA. CORTE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN LUEGO DE HABER EXTRAÍDO LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE. NEUTRALICE AQUELLAS PARTES QUE PUEDEN REPRESENTAR UN PELIGRO PARA LOS NIÑOS (PUERTAS, ETC.).

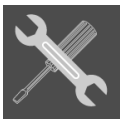


ESTE APARATO LLEVA EL MARCADO **CE** EN CONFORMIDAD CON LA **DIRECTIVA 2002/96/EC** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (**RAEE**). LA CORRECTA ELIMINACIÓN DE ESTE PRODUCTO EVITA CONSECUENCIAS NEGATIVAS PARA EL MEDIOAMBIENTE Y LA SALUD.

EL SÍMBOLO  EN EL PRODUCTO O EN LOS DOCUMENTOS QUE SE INCLUYEN CON EL PRODUCTO, INDICA QUE NO SE PUEDE TRATAR COMO RESIDUO DOMÉSTICO. ES NECESARIO ENTREGARLO EN UN PUNTO DE RECOGIDA PARA RECICLAR APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS. DESÉCHELO CON ARREGLO A LAS NORMAS MEDIOAMBIENTALES PARA ELIMINACIÓN DE RESIDUOS. PARA OBTENER INFORMACIÓN MÁS DETALLADA SOBRE EL TRATAMIENTO, RECUPERACIÓN Y RECICLAJE DE ESTE PRODUCTO, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL AYUNTAMIENTO, CON EL SERVICIO DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS URBANOS O LA TIENDA DONDE ADQUIRIÓ EL PRODUCTO.

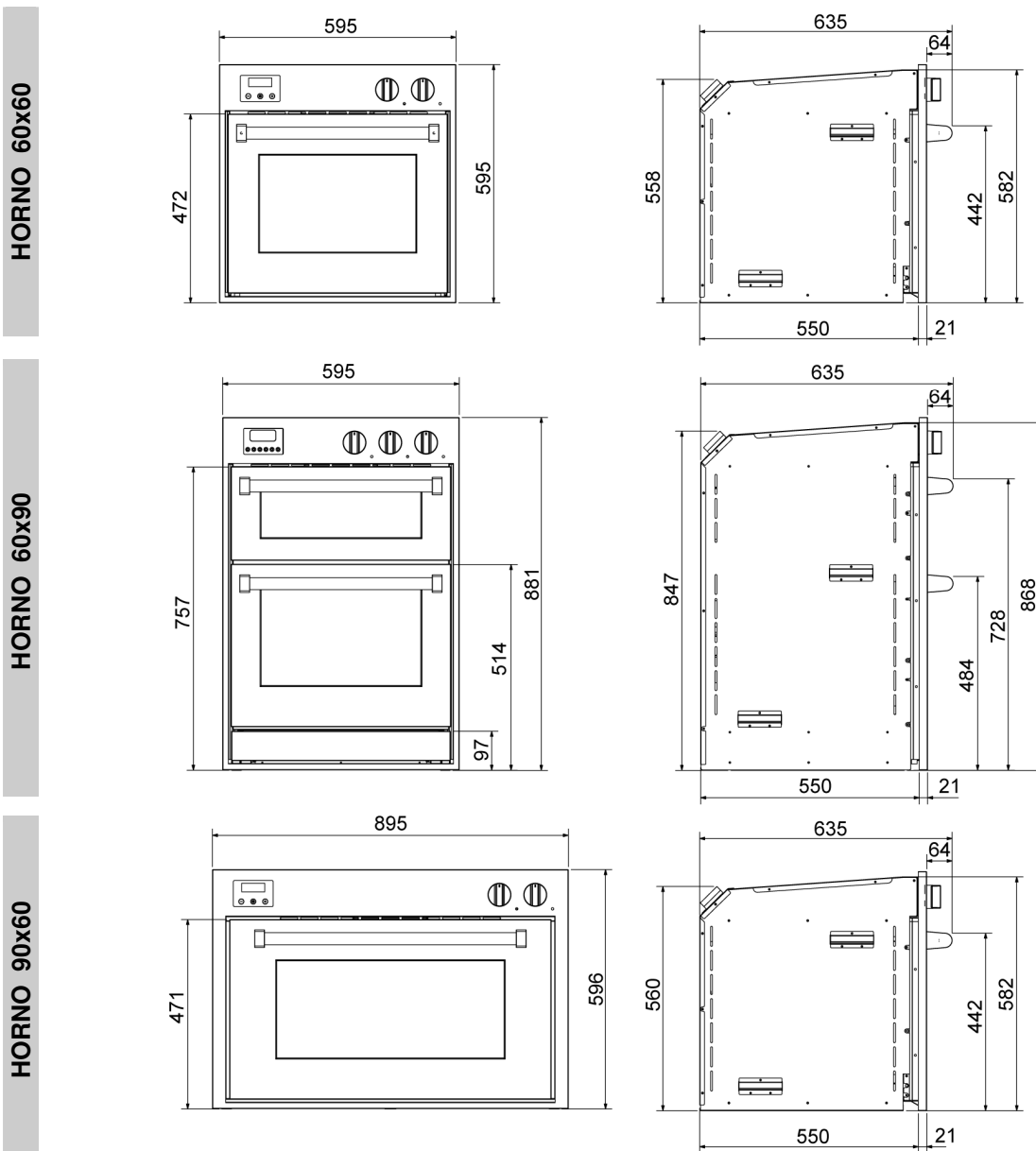


***El constructor no asumirá responsabilidad alguna por los daños ocasionados a personas y objetos derivados de la inobservancia de las prescripciones mencionadas, o que deriven de un uso inapropiado de una parte del aparato y del uso de repuestos no originales.***



## 3. Instalación

### DIMENSIONES (mm)



### 3.1 Advertencias generales



**Las intervenciones siguientes deberán ser efectuadas por un técnico instalador calificado. El técnico instalador es el responsable de la correcta puesta en marcha de acuerdo a las normas de seguridad vigentes. Antes de utilizar el aparato, remover las protecciones de plástico en el panel de mandos, en las partes de acero inox, etc. ...**

**El constructor no asumirá responsabilidad alguna por los eventuales daños ocasionados a personas, animales o cosas derivados de la inobservancia de las normas indicadas líneas arriba (Ref. Capítulo “2. Advertencias para la seguridad y el uso”).**

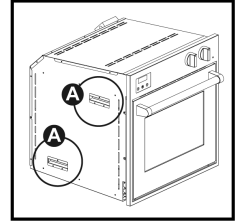
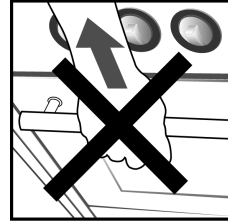
Los datos técnicos están indicados en la placa de características ubicada en la parte posterior del aparato. Las condiciones de regulación están reportadas en la etiqueta aplicada en el embalaje y en el aparato.



### 3.2 Fijación del horno al mueble



**No use la manija de la puerta del horno para las operaciones de elevación y desplazamiento (incluida la extracción del horno de su embalaje).**



La instalación del horno **debe ser realizada por dos personas.**

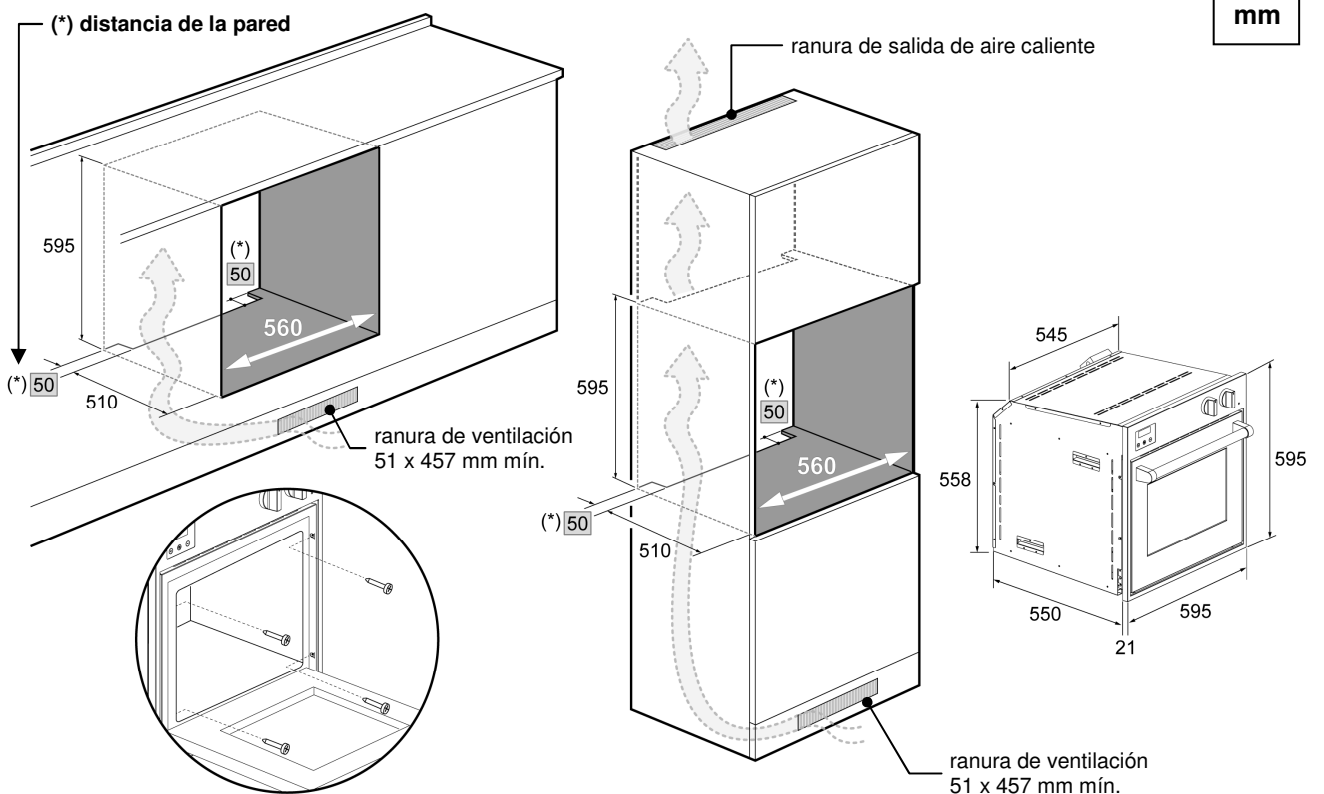
El revestimiento del mueble debe ser de material **resistente al calor (mínimo 90°C).**

**Deje los espacios mínimos** sugeridos en los siguientes diagramas.

Proceda en la forma siguiente:

- aligere el horno quitando la caja que contiene los accesorios; si es necesario, es posible quitar la puerta siguiendo las instrucciones del párrafo "8.1 Desmontaje de la puerta del horno";
- levante el horno tomándolo por las **manijas A**, situadas a los lados del horno (véase la figura);
- apoye el lado trasero dentro del compartimento y, después de liberar el cable eléctrico (introduciendo la clavija de conexión en la toma eléctrica), empuje el horno en su posición final, verificando que durante esta operación **el cable eléctrico no quede aplastado**; si la puerta del horno ha sido quitada, vuelva a colocarla siguiendo las instrucciones del párrafo "8.1";
- fije el horno al mueble con los **tornillos para madera suministrados**, utilizando los **cuatro orificios** presentes en la fachada del horno, tal como se muestra en las siguientes figuras.

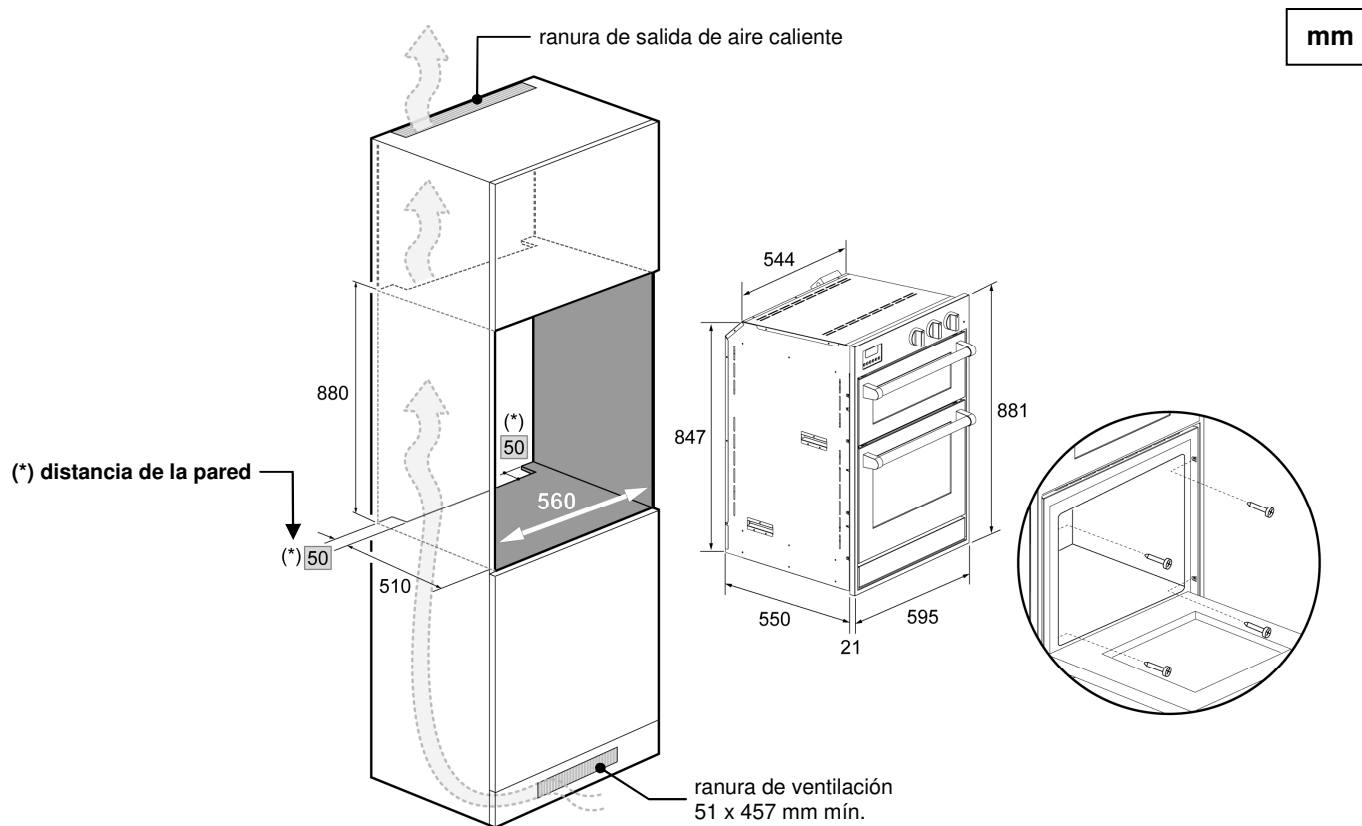
#### HORNO 60x60



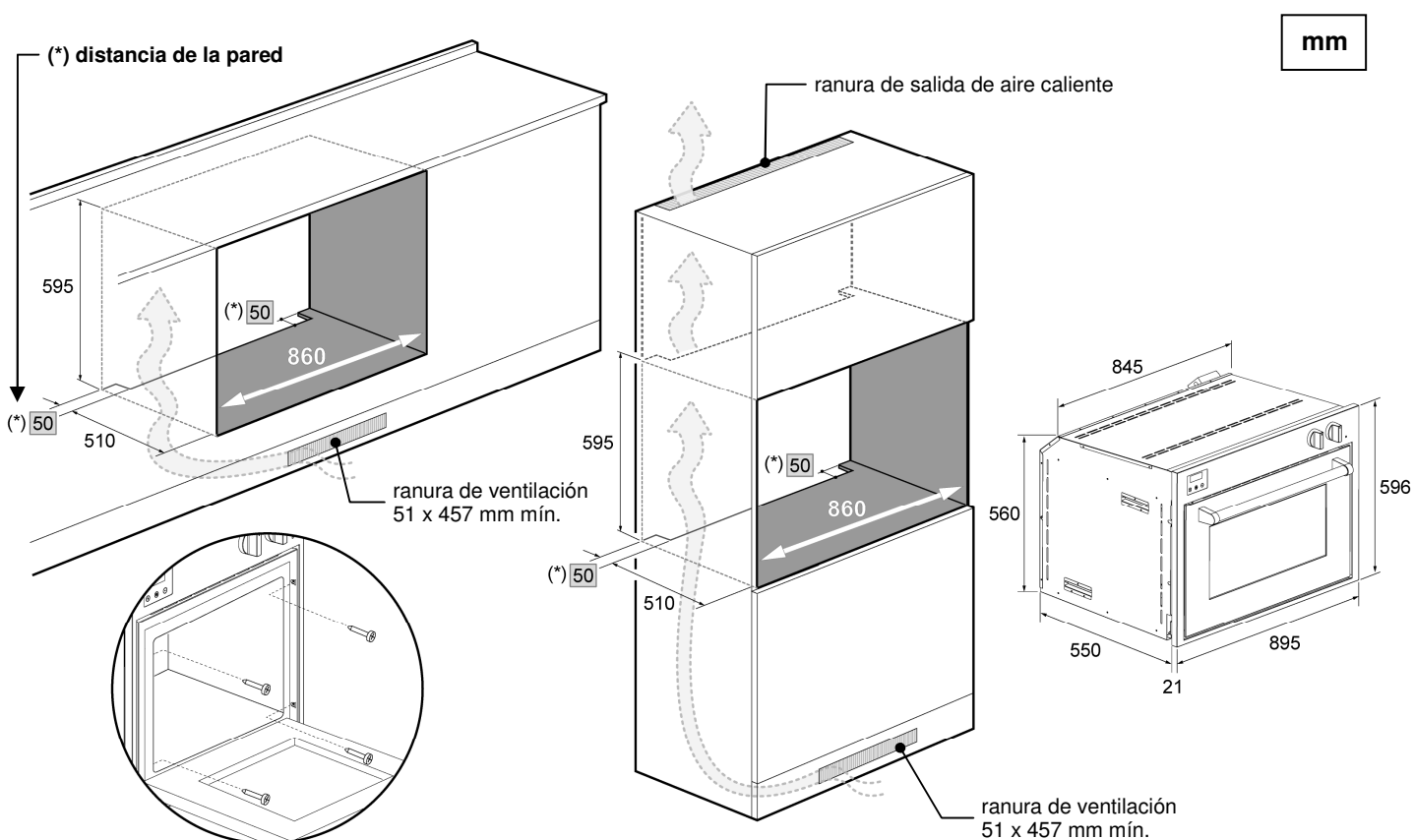




## HORNO 60x90



## HORNO 90x60

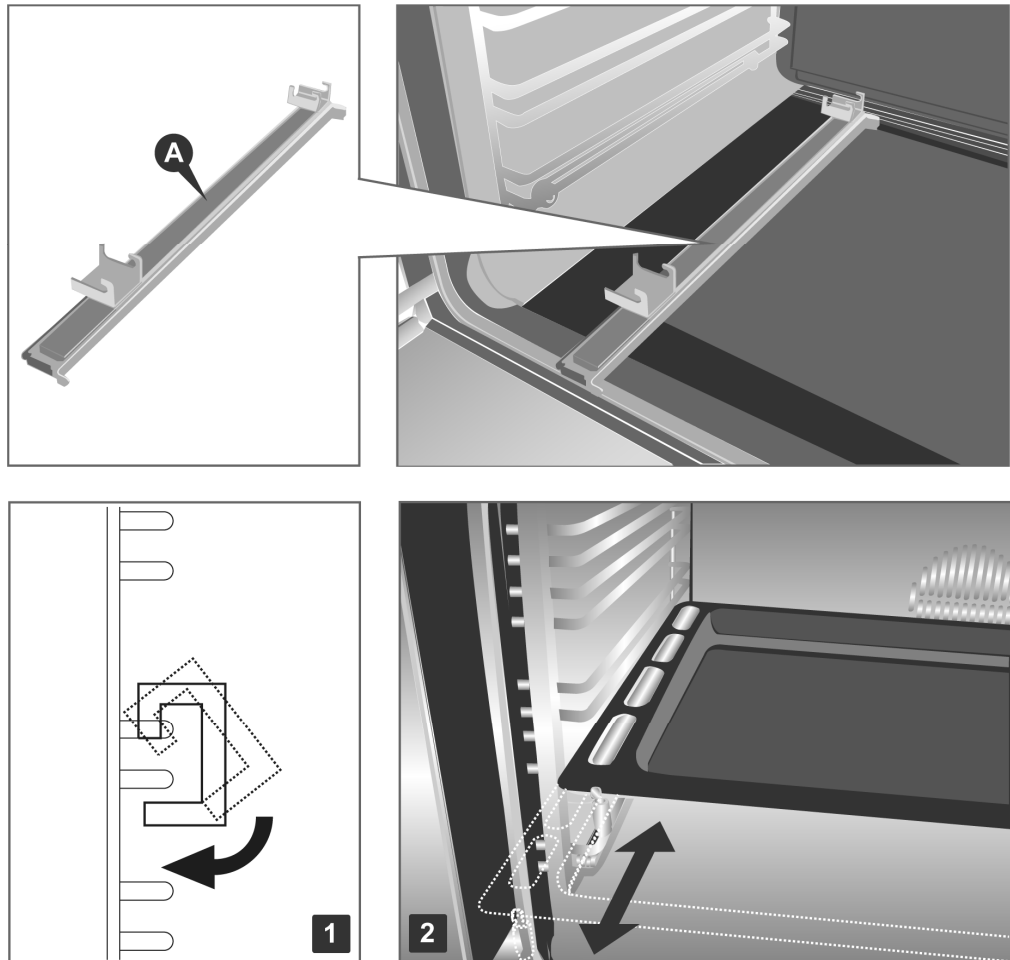




### 3.3 Montaje de las guías telescópicas (opcional)

Para el montaje, proceda en la forma siguiente:

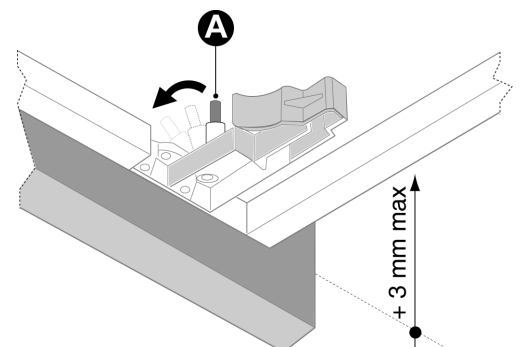
- extraiga las guías telescópicas **A** del embalaje y quite todas las películas protección;
- quite todos los accesorios presentes dentro del horno;
- coloque la guía telescópica a la altura deseada, enganchar la parte superior al bastidor (detalle **1**), y gírela hasta enganchar la parte inferior; repita la operación en el lado opuesto y en los otros niveles;
- deslice hacia delante las guías telescópicas y coloque el accesorio elegido tal como se muestra en el detalle **2**;
- vuelva a colocar los accesorios previamente extraídos.

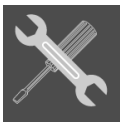


### 3.4 Regulación altura del cajón

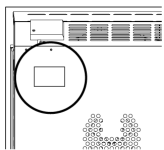
En el lado inferior del cajón, en las extremidades derecha e izquierda, se encuentran los "clips" de regulación de la altura.

Girando la palanca **A** se obtiene una elevación del cajón de **3 mm**.



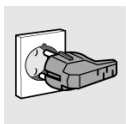


## 3.5 Conexión eléctrica



Verifique que el voltaje y la potencia de la línea de alimentación correspondan a las características indicadas en la placa situada en la parte posterior del aparato; en el manual se adjunta una copia. Una segunda placa, con los datos resumidos (modelo y número de serie), está situada dentro del aparato, en el lado izquierdo, y es visible abriendo la puerta del horno.

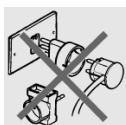
**Estas placas no se deben quitar por ningún motivo.**



La clavija de la extremidad del cable de alimentación y la toma mural deberá ser del mismo tipo y conformes con las normativas vigentes sobre las instalaciones eléctricas. Verificar que la línea de alimentación esté provista de una adecuada puesta a tierra. Luego de la instalación del aparato el enchufe deberá quedar accesible para realizar la inspección periódica.



Prever, en la línea de alimentación del aparato, un dispositivo de interrupción omnipolar con una distancia de abertura de contactos igual o superior a **3 mm**, ubicado en una posición fácilmente alcanzable y próxima al aparato.



**Evitar el uso de reducciones, adaptadores o derivadores.**

Antes de efectuar la conexión eléctrica asegurarse de la eficiencia de la puesta a tierra.

Asegurarse que la válvula de limitación y el aparato doméstico se encuentren en grado de soportar la carga eléctrica del aparato.

**El cable a tierra amarillo/verde no deberá sufrir interrupciones.**

El cable eléctrico no deberá entrar en contacto con partes cuyas temperaturas sean superiores a los **50°C**, adicionalmente a la ambiental.

### 3.5.1 Clavija de alimentación eléctrica

Todos nuestros hornos se suministran preparados para una conexión eléctrica **monofásica**.

Por motivos de practicidad, se recomienda instalar en el horno una clavija de conexión eléctrica con los siguientes colores de los cables:

- **amarillo/verde:** cable de toma de tierra;
- **negro/marrón:** fase;
- **azul:** neutro.

Para conexiones diferentes de la prevista, siga las instrucciones del párrafo “3.5.2 Tipo de alimentación”.

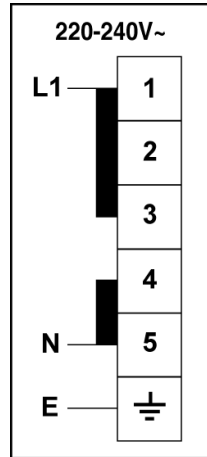


### 3.5.2 Tipo de alimentación

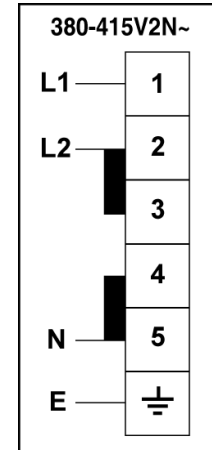
Es posible obtener diversas conexiones en función al voltaje, simplemente desplazando los cables en el tablero de bornes, tal como se reporta en los esquemas siguientes.

#### HORNO 60x60 / 60x90 / 90x60

CONEXIÓN ORIGINAL  
PREVISTA POR EL FABRICANTE.

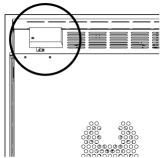


#### HORNO 60x90



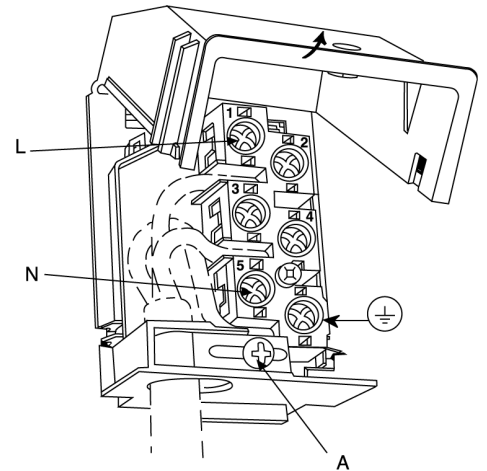
### 3.5.3 Sustitución del cable eléctrico

Para la sustitución del cable eléctrico es necesario acceder al tablero de bornes. Éste está ubicado en la parte posterior del aparato, arriba a la izquierda, tal como se muestra en la figura.



Para la sustitución del cable proceder como sigue:

- abrir la caja del tablero de bornes;
- destornillar el tornillo **A** que bloquea el cable;
- afloje los contactos de tornillo y sustituya el cable con otro de longitud igual, con características conformes a las normas vigentes;
- el conductor de tierra "**amarillo-verde**" se conectará al borne  $\oplus$  y deberá ser **20 mm** más largo que los conductores de línea;
- el conductor neutro "**azul**" se conectará al borne marcado con la letra **N**;
- el conductor de línea se conectará al borne marcado con la letra **L**.



### 3.6 Tabla de potencias eléctricas

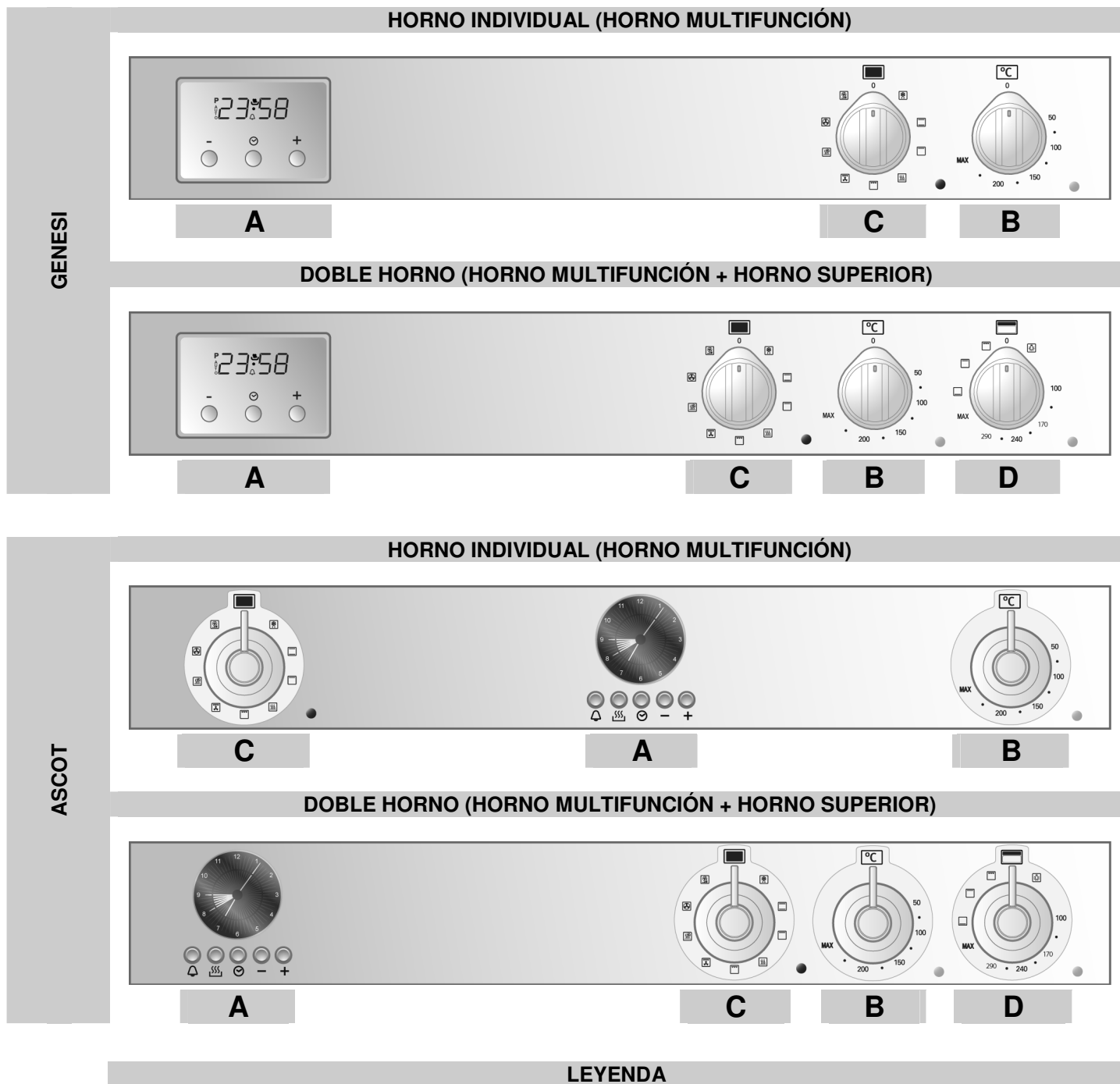
TIPO DE HORNO	NÚMERO DE HORNOS	POTENCIA TOTAL Máx Watt
60 x 60	1	3025
60 x 90	2	5800
90 x 60	1	3600



## 4. Descripción de los mandos

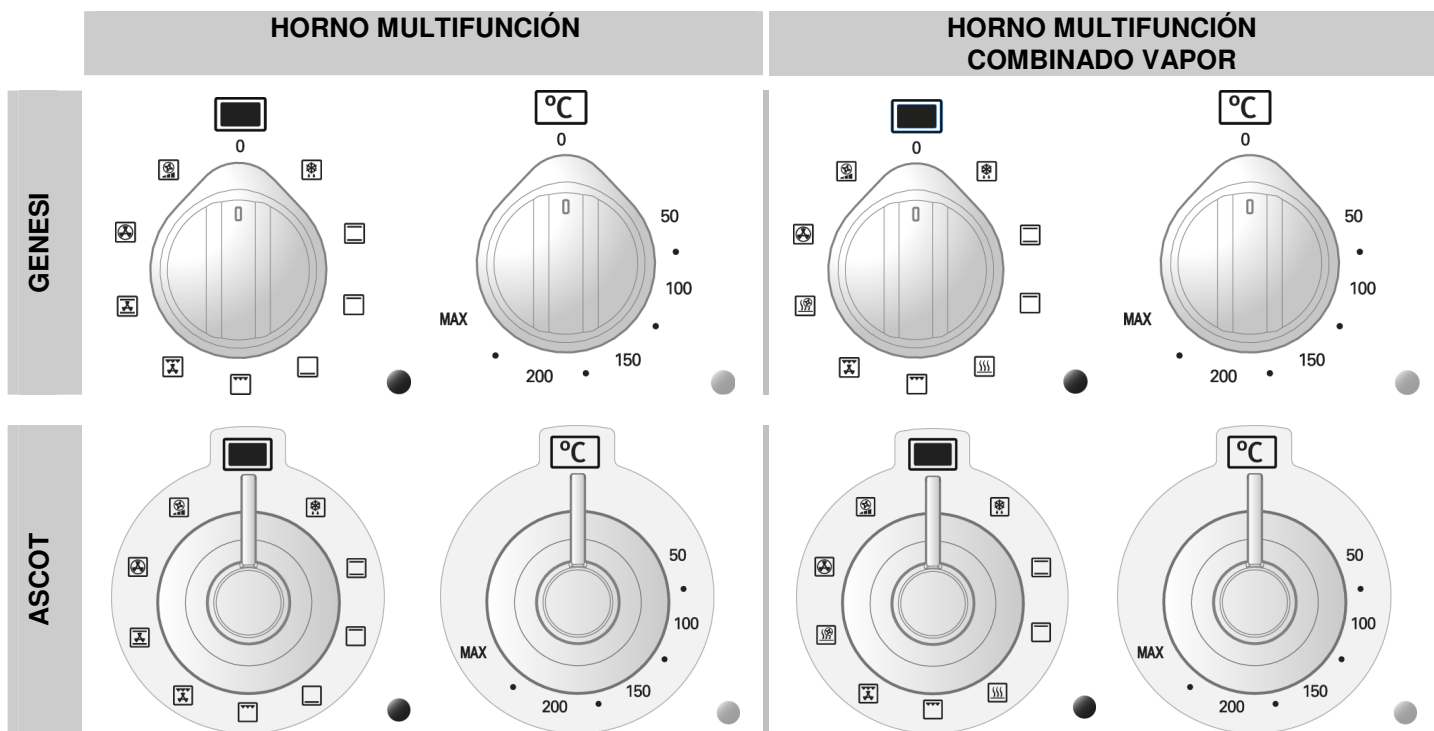
### 4.1 El panel frontal

Todos los mandos y controles del horno están reunidos en el panel frontal.



### LEYENDA

- A** TEMPORIZADOR PROGRAMABLE
- B** SELECTOR DE TEMPERATURA DEL HORNO MULTIFUNCIÓN
- C** SELECTOR DE FUNCIONES DE COCCIÓN DEL HORNO MULTIFUNCIÓN
- D** SELECTOR DE TEMPERATURA Y FUNCIONES DE COCCIÓN DEL HORNO SUPERIOR



**DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS DEL HORNO MULTIFUNCIÓN Y COMBINADO VAPOR**












El horno eléctrico es controlado por **dos mandos**: mando de **selección de funciones** y mando de **selección de temperatura**.

Éstos permiten elegir el tipo de calentamiento más idóneo para las diversas exigencias de cocción, insertando de manera adecuada los elementos calentadores y regulando la temperatura en el valor deseado (de **50°C** a **MAX**).

Debajo de los mandos del horno existen dos lámparas indicadoras: la **luz indicadora verde** indica la puesta en funcionamiento del horno; la **luz indicadora naranja** indica el alcance de la temperatura preprogramada. Los sucesivos encendidos y apagados de la **luz indicadora naranja** indican la intervención automática del calentamiento para mantener la temperatura dentro del horno al nivel regulado.

El horno está provisto de una **lámpara de iluminación interna**. Durante el funcionamiento la lámpara siempre se encontrará encendida: si se desea utilizarla con el horno apagado, para efectuar las operaciones normales de limpieza, girar el mando de selección de función.

**DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS DEL MANDO DE SELECCIÓN DE FUNCIONES**

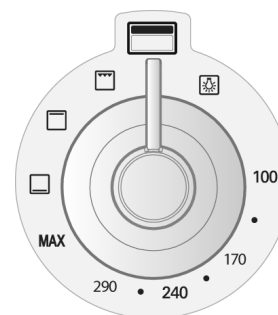
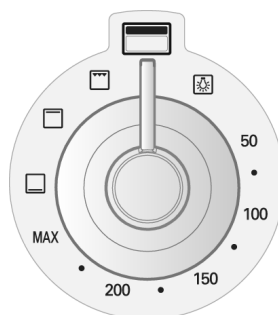
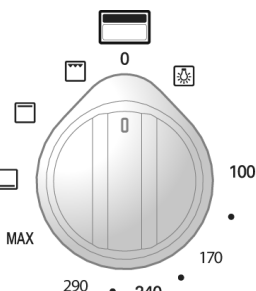
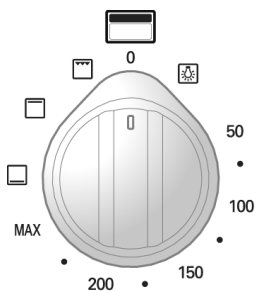
- |   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|  | DESCONGELADO                                |  | ELEMENTO GRILL CON VENTILADOR                                 |
|  | ELEMENTOS CALENTADORES SUPERIOR E INFERIOR  |  | ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO SUPERIOR E INFERIOR CON VENTILADOR |
|  | ELEMENTO CALENTADOR SUPERIOR                |  | VAPOR VENTILADO (SOLO HORNO COMBINADO VAPOR)                  |
|  | ELEMENTO CALENTADOR INFERIOR                |  | ELEMENTO DE CALENTAMIENTO TRASERO CON VENTILADOR              |
|  | VAPOR ESTÁTICO (SOLO HORNO COMBINADO VAPOR) |  | CALENTAMIENTO RÁPIDO  |
|  | ELEMENTO GRILL                              |   |   |



## HORNO SUPERIOR

### GENESI

### ASCOT



HORNO ESMALTADO

HORNO INOXIDABLE

HORNO ESMALTADO


HORNO INOXIDABLE

## DESCRIPCIÓN DEL MANDO DE SELECCIÓN DE TEMPERATURA Y FUNCIONES DE COCCIÓN

El horno superior es controlado por **un solo mando**.

Colocando el mando en correspondencia con el valor de temperatura deseado, entran en funcionamiento las resistencias inferior y superior. Es posible utilizar una de las funciones de calentamiento descritas en la tabla, pero en este caso la temperatura de calentamiento de la resistencia elegida se regulará automáticamente al valor máximo (**MAX**).

Debajo del mando del horno hay una **luz indicadora naranja** que advierte cuando se alcanza la temperatura establecida. Los sucesivos encendidos y apagados de la **luz indicadora naranja** indican la activación automática del calentamiento para mantener la temperatura del horno al nivel establecido.

El horno está dotado de una **lámpara de iluminación interna**. Durante el funcionamiento la lámpara permanece encendida; para encenderla con el horno apagado, para las operaciones de limpieza, coloque el mando en el símbolo .

## DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS



ENCENDIDO DE LA LÁMPARA INTERNA DEL HORNO



ELEMENTO CALENTADOR SUPERIOR

**50÷MAX**  
**100÷MAX**

ELEMENTOS CALENTADORES SUPERIOR E INFERIOR



ELEMENTO GRILL



ELEMENTO CALENTADOR INFERIOR



### USO Y PROGRAMACIÓN DEL RELOJ DIGITAL PARA HORNOS GENESI

El reloj digital permite programar el encendido y el apagado **automáticos** del horno.



− BOTÓN DE REDUCCIÓN DEL VALOR

☺ BOTÓN MODE

+ BOTÓN DE AUMENTO DEL VALOR



*Este programador funciona como una pantalla táctil: apoye el dedo sobre el botón durante **algunos segundos** para obtener la activación del botón.*

#### PRIMER ENCENDIDO Y REGULACIÓN DE LA HORA

En el primer encendido, o después de una interrupción de corriente, el display visualiza **0:00** y la indicación **AUTO** intermitentes. Pulse el botón ☺ “**Mode**” hasta interrumpir el parpadeo y pulse los botones **+/-** para **regular la hora** (manteniendo el dedo sobre los botones **+/-**, se activa la función de avance rápido).

Para restablecer la hora en condiciones de funcionamiento normales (es decir, cuando el reloj ya está encendido), pulse simultáneamente los botones **+/-** durante **al menos dos segundos** para acceder a la función de regulación de la hora.

#### USO MANUAL



*Esta función permite usar el horno sin ninguna programación.*

En cualquier momento es posible pasar de una función programada a la función “**Manuale**” (Manual) pulsando el botón ☺ “**Mode**”; seleccione la función “**Manuale**” si no desea utilizar programas de cocción.

#### PROGRAMACIÓN DEL CONTADOR DE MINUTOS



*Esta función permite activar una alarma acústica después de un tiempo preestablecido, sin interferir con el funcionamiento del horno.*

El reloj digital puede ser utilizado también como **contador de minutos**:

- pulse el botón ☺ “**Mode**” durante **al menos 2 segundos** para acceder al menú de programación; aparece el símbolo  $\Delta$  intermitente;
- pulse los botones **+/-** para regular deseado; el display mostrará el tiempo residual. El contador de minutos se activa automáticamente y el símbolo  $\Delta$  deja de parpadear. Una vez alcanzado el tiempo programado, se activa una alarma acústica durante **7 minutos** y el símbolo  $\Delta$  comienza a parpadear;
- pulse un botón cualquiera para interrumpir la señal acústica o el botón ☺ “**Mode**” para cancelar el programa.





## PROGRAMACIÓN DE LA DURACIÓN DE LA COCCIÓN



*Esta función permite programar la duración de la cocción para apagar automáticamente el horno al final de la misma.*

- Regule la función de cocción elegida y la temperatura, utilizando los mandos correspondientes;
- pulse el botón ☺ **"Mode"** para acceder al menú de programación; pulsándolo nuevamente, aparece la indicación **"Dur"**;
- pulse los botones +/- para regular la **duración de la cocción**. La indicación **"Auto"** parpadea durante toda la fase de programación. Después de **7 segundos**, comienza el programa de cocción y se enciende el símbolo ☺, mientras que el mensaje **"Auto"** deja de parpadear. Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado, se activa una alarma acústica durante **7 minutos**, en el display comienza a parpadear el símbolo **AUTO**, se apaga el símbolo ☺ y el horno **se apaga automáticamente**;
- pulse un botón cualquiera para interrumpir la señal acústica o el botón ☺ **"Mode"** para cancelar el programa.

## PROGRAMACIÓN DE LA DURACIÓN DE LA COCCIÓN Y DE FIN DE COCCIÓN



*Esta función permite programar el encendido del horno a una hora preestablecida y su apagado automático al final de la cocción.*

- Regule la función de cocción elegida y la temperatura, utilizando los mandos correspondientes;
- pulse el botón ☺ **"Mode"** para acceder al menú de programación; pulsándolo nuevamente, aparece la indicación **"Dur"**;
- pulse los botones +/- para regular la **duración de la cocción**;
- pulsando el botón ☺ **"Mode"** aparece la indicación **"end"**; pulse los botones +/- para regular la hora de **fin de cocción**. El mensaje **"Auto"** parpadea durante toda la fase de programación. Después de **7 segundos**, el programa sale del menú de programación y el mensaje **"Auto"** deja de parpadear. Una vez alcanzada la hora de **inicio de cocción**, en el display aparece el símbolo ☺ y el horno **se enciende automáticamente**. Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado, se activa una alarma acústica durante **7 minutos**, en el display comienza a parpadear el símbolo **AUTO**, se apaga el símbolo ☺ y el horno **se apaga automáticamente**;
- pulse un botón cualquiera para interrumpir la señal acústica o el botón ☺ **"Mode"** para cancelar el programa.



### COCCIÓN CON Sonda EN EL CORAZÓN (SOLO PARA HORNO COMBINADO VAPOR)



**Utilice solo la sonda térmica recomendada para este horno.**

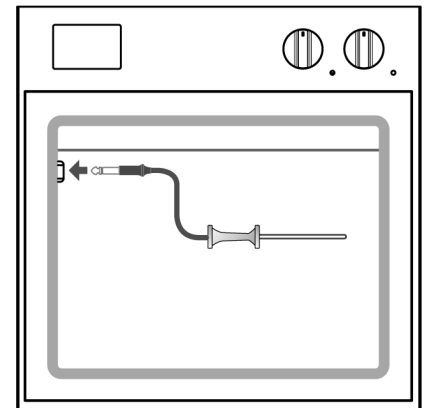
**Esta función permite activar automáticamente el funcionamiento del horno, regulando el nivel de cocción en el corazón del alimento.**

**El uso de la sonda en el corazón excluye cualquier regulación de duración, fin de cocción o contador de minutos.**

Regule la función de cocción elegida y la temperatura, utilizando los mandos correspondientes.

Introduciendo la varilla de la sonda **en la conexión correspondiente** (véase la figura), se activa la función **cocción con sonda en el corazón**.

En el display aparecen dos pares de cifras (**30:80**): el **primero** muestra la temperatura detectada por la sonda (mínimo **30°C**), y el **segundo** muestra la temperatura que se desea alcanzar en el corazón del alimento; accione los botones **+/-** para regular la temperatura deseada (máximo **99°C**).



**Introduzca la sonda en el centro del alimento, evitando que el cable de la sonda entre en contacto con la resistencia superior.**

El programa de cocción comienza **automáticamente**; una vez alcanzada la temperatura regulada, se activa la alarma acústica durante **7 minutos** y los elementos de calentamiento del horno se **desactivan**.

Ponga el mando de la temperatura en "0", si considera terminada la cocción.



**Si el horno no se debe apagar, los elementos de calentamiento se reactivarán automáticamente cuando la temperatura en el corazón del alimento descienda por debajo del valor previsto.**

**Para evitar quemaduras, extraiga la sonda solamente cuando el horno esté completamente frío.**

Si desea **mantener constante** la temperatura en el corazón del alimento, deje la sonda y la varilla introducidas: los elementos de calentamiento del horno **se reactivarán automáticamente** cuando la temperatura descienda por debajo del valor regulado.

### SEÑAL ACÚSTICA

Al final de cada función prevista, se emite una señal acústica que se apaga automáticamente después de **7 minutos**; pulse el botón **Mode** para interrumpir inmediatamente la señal acústica.

Es posible seleccionar entre tres tipos diferentes de señal acústica; para modificarla, pulse simultáneamente los botones **+/-** y, a continuación, el botón **Mode**, hasta que aparezca la indicación **Tone** en el display; seleccione el tono deseado pulsando el botón **-**.



## USO Y PROGRAMACIÓN DEL RELOJ DIGITAL ANALÓGICO PARA HORNOS ASCOT

El reloj digital permite programar el encendido y el apagado **automáticos** del horno.



	BOTÓN CONTADOR DE MINUTOS
	BOTÓN FIN DE COCCIÓN
	BOTÓN DE REGULACIÓN HORARIA Y RESET
	BOTÓN DE REDUCCIÓN DEL VALOR
	BOTÓN DE AUMENTO DEL VALOR

### PRIMER ENCENDIDO Y REGULACIÓN DE LA HORA

En el primer encendido o después de una interrupción de corriente, el display parpadea. Pulse el botón para interrumpir el parpadeo y pulse los botones para **regular la hora** (manteniendo el dedo sobre los botones , se activa la función de avance rápido).

### USO MANUAL



*Esta función permite usar el horno sin ninguna programación.*

En cualquier momento es posible pasar de una función programada a la función “**Manuale**” (Manual) pulsando el botón ; seleccione la función “**Manuale**” si no desea utilizar programas de cocción.

### PROGRAMACIÓN DEL CONTADOR DE MINUTOS



*Esta función permite activar una alarma acústica después de un tiempo preestablecido, sin interferir con el funcionamiento del horno.*

El reloj digital analógico puede ser utilizado también como **contador de minutos**:

- pulse el botón ; el display se ilumina tal como se muestra en la **Fig. 1**;
- pulse los botones para regular el tiempo deseado; el display iluminará **un segmento** por cada minuto regulado (en la **Fig. 2** están representados 10 minutos de cocción).

El contador de minutos se activa automáticamente y el símbolo deja de parpadear. Después de algunos segundos, el display vuelve a la función reloj;

- pulse para visualizar el tiempo residual. Una vez alcanzado el tiempo programado, se activa una alarma acústica durante **7 minutos** y el símbolo comienza a parpadear;
- pulse el botón para resetear el programa.



Fig. 1



Fig. 2



## PROGRAMACIÓN DE LA DURACIÓN DE LA COCCIÓN



*Esta función permite programar la duración de la cocción para apagar automáticamente el horno al final de la misma.*

- Regule la función de cocción elegida y la temperatura, utilizando los mandos correspondientes;
- pulse el botón para acceder al menú de programación; el display se ilumina tal como se muestra en la Fig. 3;
- pulse los botones  $+/-$  para regular la **duración de la cocción**; con cada presión del botón  $+$  se añade **un minuto** de cocción y, cada **doce minutos**, se ilumina **un segmento interno** (Fig. 4). Después de **7 segundos**, comienza el programa de cocción y se enciende el símbolo  $\rightarrow$ .

Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado, se activa una alarma acústica durante **7 minutos**, el símbolo  $\rightarrow$  y los números del indicador comienzan a parpadear y el horno **se apaga automáticamente**;

- pulse un botón cualquiera para interrumpir la señal acústica o el botón para cancelar el programa.

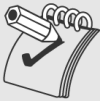


Fig. 3



Fig. 4

## PROGRAMACIÓN DE LA DURACIÓN DE LA COCCIÓN Y DE FIN DE COCCIÓN



*Esta función permite programar el encendido del horno a una hora preestablecida y su apagado automático al final de la cocción.*

Regule la función de cocción elegida y la temperatura, utilizando los mandos correspondientes.

Además de regular la duración de la cocción, defina también la hora de encendido del horno:

- pulse el botón para acceder al menú de programación; el display se ilumina tal como se muestra en la Fig. 3 y se enciende el símbolo  $\rightarrow$ ;
- pulse los botones  $+/-$  para regular la **duración de la cocción**; con cada presión del botón  $+$  se añade **un minuto** de cocción y cada **doce minutos** se ilumina **un segmento interno** (Fig. 4);
- pulse nuevamente el botón y pulse los botones  $+/-$  para definir el horario de **fin de cocción** (horario de fin de cocción menos la duración de la cocción = horario de inicio de cocción), se enciende el símbolo  $\rightarrow$ .

Después de **7 segundos**, el display visualiza el horario corriente, mostrando la hora de **inicio de cocción** y la **duración de la cocción** mediante la iluminación de los **segmentos internos**, que permanecen **fijos** hasta el inicio de la cocción y **parpadean** durante toda la cocción.

A la hora regulada, el horno **se enciende automáticamente**; una vez transcurrido el tiempo de cocción programado, se activa una alarma acústica durante **7 minutos**, los símbolos  $\rightarrow$   $\rightarrow$  y los números del indicador comienzan a parpadear y el horno **se apaga automáticamente**;

- pulse un botón cualquiera para interrumpir la señal acústica o el botón para cancelar el programa.

En la Fig. 5 se muestra un ejemplo de programación: la hora corriente es 7:06; el inicio de la cocción está programado a las 8 y la terminación a las 9.


Cuando sean las 8, los **segmentos internos** comprendidos entre 8 y 9 comenzarán a parpadear y la **manecilla** de las horas permanecerá fija.





Fig. 5







## SEÑAL ACÚSTICA




Al final de cada función prevista, se emite una señal acústica que se apaga automáticamente después de **7 minutos**; pulse el botón  para interrumpir inmediatamente la señal acústica.

Es posible seleccionar entre 7 diferentes tipos de señal acústica; para modificarla, pulse durante **al menos 7 segundos** el botón ; con cada presión ulterior del botón , el tono cambiará.

## LUMINOSIDAD

Es posible variar la luminosidad del reloj; pulse simultáneamente durante **al menos 5 segundos** los botones  y  y pulse luego los botones  /  para variar la luminosidad del indicador.

## GRÁFICA

Es posible modificar la gráfica del reloj; pulse simultáneamente los botones  y  y accione el botón  para visualizar y seleccionar la gráfica deseada.



## 5. Uso del horno

### 5.1 Advertencias generales



Cuando el horno o grill se encuentran en funcionamiento, las paredes externas y la puerta del horno pueden volverse sumamente calientes: **es oportuno mantener a los niños alejados del aparato. No permitir que los niños se sienten en la puerta del horno o que jueguen con la misma. No utilizar la puerta como taburete. Jamás apoye recipientes o papel de aluminio en el fondo del horno: el esmalte del horno podría dañarse gravemente.**

**Evitar** cocer los alimentos en la base del horno.

Al utilizar el horno por primera vez o luego de una interrupción de la corriente eléctrica, la pantalla relampagueará con intermitencia regular indicando **0:00**. Para la regulación hacer referencia al párrafo "PRIMER ENCENDIDO Y REGULACIÓN DE LA HORA" de la pág. 16.

No intentar desmontar la puerta del horno sin haber **consultado con atención** las instrucciones correspondientes (leer a propósito el párrafo "8.1 Desmontaje de la puerta del horno"): **existe el peligro de herirse las manos con las bisagras de la puerta del horno.**



#### **BLOQUEO DEL CALENTAMIENTO DEL HORNO**

Si durante el funcionamiento normal el horno interrumpe el calentamiento y el display del programador comienza a parpadear, poniéndose a cero, verifique si:

- se ha producido una interrupción de corriente.

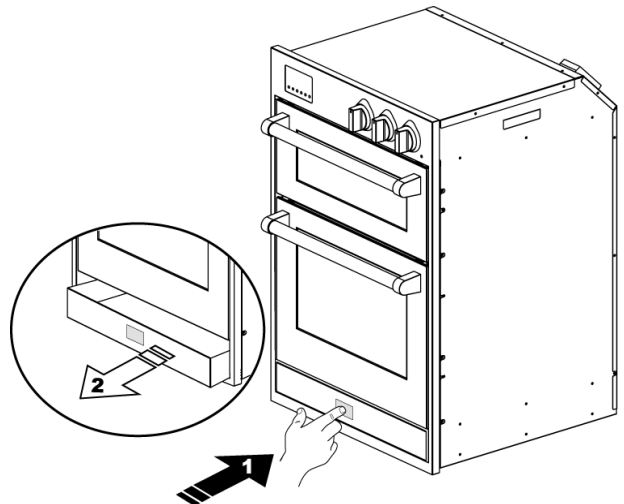
Reinicie el programa: si el bloqueo se repite, significa que se ha disparado el dispositivo de seguridad. Este dispositivo se activa en caso de avería del termostato, para evitar el recalentamiento del horno. Se recomienda no volver a encenderlo y contactar con el centro de asistencia más cercano.

### 5.2 Cajón guardaobjetos

En los modelos con **dobles hornos**, hay un cajón guardaobjetos situado en la parte inferior.

Para accionar el mecanismo de apertura "push-pull", es necesario **presionar el punto exacto indicado por la etiqueta correspondiente (detalle 1)** y, a continuación, **tirar del cajón (detalle 2)**.

Conserve en el cajón solamente accesorios metálicos de la cocina.



**Durante el uso del horno, el compartimiento cajón se calienta; evite el contacto con las partes internas para prevenir quemaduras.**

**No introduzca en el cajón materiales inflamables, como paños, papel, etc.**

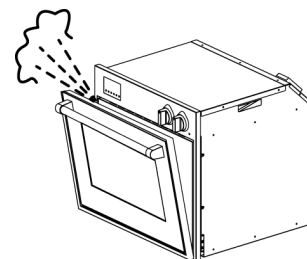


## 5.3 Uso del horno multifunción y combinado vapor

### 5.3.1 Riesgo debido a la condensación

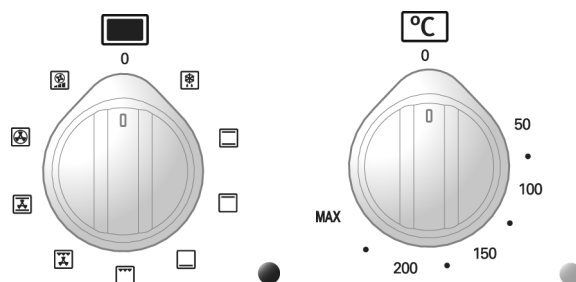


- *Ciertas cocciones con **alto contenido de agua**, combinadas con el uso de determinadas funciones, pueden causar la **formación de condensación sobre el vidrio interno de la puerta**. Para prevenir este fenómeno, **abra la puerta del horno durante algunos segundos una o más veces durante la cocción**.*
- ***No deje enfriar el producto en el horno** después de la cocción para evitar la **formación de condensación sobre el vidrio interno de la puerta**, que podría gotear fuera del horno al abrir la puerta.*




### 5.3.2 Antes de encender el horno


En su primer encendido, el horno podría emanar un humo y olor acre ocasionado por los eventuales residuos oleosos de fabricación que podrían otorgar olores y sabores desagradables a los alimentos. **Antes de introducir los alimentos a cocer, calentar el horno a temperatura máxima durante 30 minutos con la puerta cerrada y esperar a que la salida de humo y olores cese.**







### 5.3.3 Calentamiento rápido

Ponga el mando del selector de funciones en  para obtener un **precalentamiento rápido** del horno; con esta función, el horno alcanzará rápidamente la temperatura seleccionada. Una vez alcanzada la temperatura, seleccione la función de cocción deseada.



**La función de calentamiento rápido  no se debe usar como función de cocción.**

### 5.3.4 Cocciones tradicionales


Girar el mando del selector de funciones a la posición  y el mando del termostato en correspondencia con el valor de temperatura deseado. Para un calentamiento diferenciado en la parte superior o inferior de los alimentos: colocar el selector de funciones en la posición  (caliente arriba) o  (caliente abajo). Para un calentamiento más uniforme en cada parte del horno: girar el mando del selector de funciones en la posición .



**El horno está dotado de un sistema automático de enfriamiento regulado por la temperatura de la puerta.** Una vez alcanzada la temperatura límite, el ventilador de enfriamiento se activa automáticamente y se apaga cuando la temperatura de la puerta **desciende por debajo del límite preestablecido**. El funcionamiento del ventilador de enfriamiento puede continuar después del apagado del horno. **En el caso de que esto no se verifica, apagar el aparato y contactarse inmediatamente con el Centro de Asistencia.**





### 5.3.5 Cocción de convección

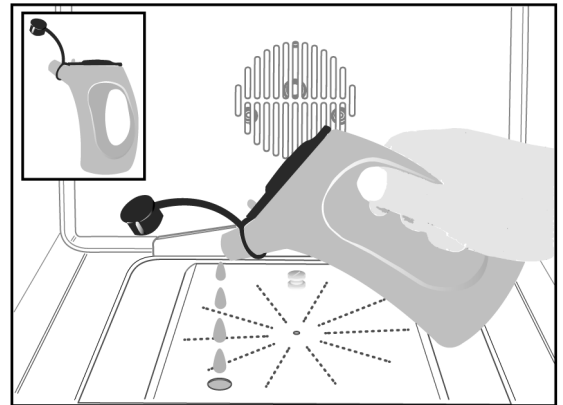
Girar el mando del selector de funciones a la posición ; girar el mando del termostato en correspondencia con el valor de temperatura deseado.

### 5.3.6 Cocción al vapor



**El generador de vapor alcanza temperaturas muy elevadas: vierta en el depósito solamente agua mineral o descalcificada, evitando absolutamente las sustancias con contenido alcohólico y los detergentes.**


- Vierta en el depósito del generador de vapor la cantidad de **agua** deseada (véanse las tablas de las páginas 30 y 31) utilizando **el recipiente graduado**, tal como se muestra en la figura;
- ponga el mando de funciones en  o en  y regule la temperatura elegida, que debe ser **superior a 100°C**.




*La cocción al vapor permite saturar el interior del horno con vapor seco para obtener una mejor y más rápida distribución del calor, mejorando el rendimiento con respecto a la cocción sin vapor y preservando más el sabor original del alimento.*

*La función  permite la cocción **en un solo nivel** del horno, mientras que la función  permite la cocción **simultánea en varios niveles**.*

### 5.3.7 Cocción en el grill ventilado

Girar el mando del selector de funciones a la posición ; girar el mando del termostato en correspondencia con el valor de temperatura máxima (**MAX**).

### 5.3.8 Cocción en el grill y asador


Girar el mando del selector de funciones a la posición ; girar el mando del termostato en correspondencia con el valor de temperatura máxima (**MAX**). Durante el funcionamiento del grill se obtiene el funcionamiento simultáneo del asador, que también permite cocciones a la brasa.

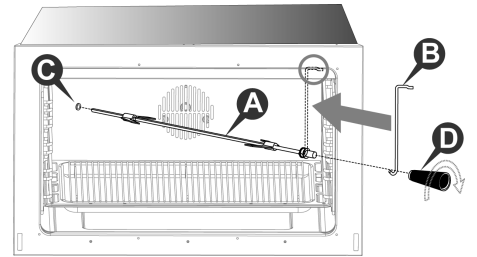





## 5.3.9 Cocción con asador

Proceda en el modo siguiente:

- ensarte los alimentos a cocer en las varillas del asador **A** y bloquéelos con los correspondientes tenedores regulables;
- cuelgue el gancho **B** en el techo del horno, tal como se muestra en la figura;
- inserte la varilla del asador **A** en el correspondiente orificio **C**, presente en el cárter del horno; antes de cerrar la puerta del horno, verifique que la varilla **A** esté correctamente inserta en el orificio **C** (introduzca la varilla girándola ligeramente en sentido dextrógiro y levógiro);
- cuelgue la otra extremidad de la varilla en el gancho **B** (la polea de la varilla **A** se debe colocar en el bucle del gancho **B**);
- cierre la puerta del horno y accione el asador, poniendo el mando del selector de funciones en la posición ;
- una vez terminada la cocción, abra la puerta del horno y extraiga la varilla del asador utilizando la empuñadura de plástico **D**, que se debe enroscar en la base de la varilla **A**.



## 5.3.10 Descongelado

Girar el mando del selector de funciones a la posición , girar el mando del termostato a la posición "0": de esta manera se activa el ventilador que, girando el aire al interior del horno, favorece el descongelado de los alimentos congelados.

## 5.3.11 Apagado del horno

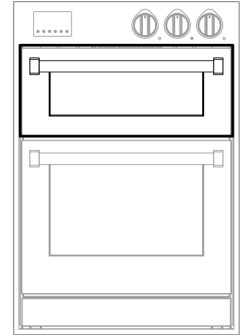
El apagado se efectúa volviendo a colocar el mando del termostato a la posición "0".



## 5.4 Uso del horno superior

El horno está dotado de:

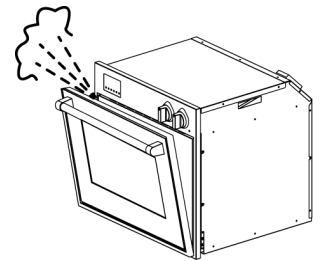
- un elemento de calentamiento debajo de la base;
- un elemento de calentamiento en el techo;
- piedra refractaria (en el fondo), para las cocciones por contacto directo (por ejemplo, pizza o pan).



### 5.4.1 Riesgo debido a la condensación



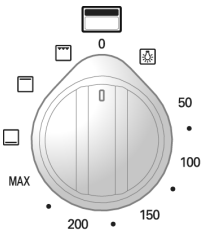
- *Ciertas cocciones con **alto contenido de agua**, combinadas con el uso de determinadas funciones, pueden causar la **formación de condensación sobre el vidrio interno de la puerta**. Para prevenir este fenómeno, **abra la puerta del horno durante algunos segundos una o más veces durante la cocción**.*
- ***No deje enfriar el producto en el horno** después de la cocción para evitar la **formación de condensación sobre el vidrio interno de la puerta**, que podría gotear fuera del horno al abrir la puerta.*




### 5.4.2 Primer encendido del horno

Durante el primer encendido, el horno puede liberar humo y olor acre, causados por eventuales residuos aceitosos de fábrica, que podrían dar olor y sabor desagradables a las comidas. **Antes de introducir los alimentos a cocer, caliente el horno a la máxima temperatura durante 30-40 minutos, con la puerta cerrada, y espere hasta que dejen de salir humo y olores.**

Para activar el calentamiento del horno, gire el mando de la temperatura de **50°C/100°C a MAX** o colóquelo en la función deseada.





### 5.4.3 Cocción con grill

Ponga el mando en  e introduzca inmediatamente el alimento. Para garantizar un correcto funcionamiento, coloque la grasera con parrilla al ras y la parrilla portaplatos en la segunda guía comenzando por debajo. De todos modos, es posible variar la posición de la parrilla portaplatos en función del gusto personal y de las diferentes necesidades de cocción. Un sistema de enfriamiento impide que el mando se recaliente.

### 5.4.4 Cocciones tradicionales

Ponga el mando a la temperatura elegida y coloque el alimento en el nivel deseado (**evite apoyar el alimento directamente en el fondo**); de esta forma se obtendrá un calentamiento superior e inferior de los alimentos mediante los dos elementos de calentamiento.

Para un calentamiento diferenciado de los alimentos en la parte superior e inferior, ponga el selector de funciones en  (calor arriba) o  (calor abajo).

### 5.4.5 Cocción de pizzas

Ponga el mando en la posición **MÁX**. Después de precalentar el horno durante **aproximadamente 45 minutos**, ponga la pizza directamente en contacto con la **piedra refractaria** en el fondo, utilizando la **paleta suministrada**. Se recomienda utilizar **papel de horno** para evitar que la pizza se pegue a la piedra.

### 5.4.6 Apagado del horno

El apagado se realiza colocando el mando en posición "0".



## 6. Consejos de cocción

### 6.1 Consejos para el correcto uso del horno



#### 6.1.1 Cocción tradicional

Con este tipo de cocción el calor proviene de arriba hacia abajo, por lo tanto es preferible utilizar las guías centrales. Si la cocción requiere de un mayor calor desde abajo o desde arriba, utilizar las guías inferiores o superiores. La cocción tradicional está recomendada para todos aquellos alimentos que requieran altas temperaturas de cocción o tiempos prolongados de guisado. Dicho sistema también es recomendado en el caso de utilizar para la cocción recipientes de terracota, porcelana y similares.



#### 6.1.2 Cocción de convección

Con este tipo de cocción el calor es transmitido a los alimentos mediante aire precalentado y hecho circular forzosamente dentro del horno gracias a un ventilador ubicado en la pared posterior del horno mismo. El calor alcanza rápida y uniformemente cada parte del horno pudiendo, de esta manera, cocinar simultáneamente diversos alimentos colocados en niveles diferentes.

La posibilidad de cocer sobre un mayor número de niveles permite elaborar simultáneamente diversos platos. Es posible cocer bizcochos y pizzas en tres fuentes diferentes. De todos modos, el horno puede ser utilizado también para la cocción sobre un solo nivel. Para inspeccionar mejor la cocción utilizar las guías más bajas.

La cocción de convección es particularmente conveniente para poder llevar rápidamente a temperatura ambiente los alimentos congelados, esterilizar conservas, la fruta en almíbar preparada en casa y finalmente para secar hongos o fruta.



#### 6.1.3 Cocción al vapor

La cocción en atmósfera saturada de vapor ofrece grandes ventajas con respecto a la cocción tradicional. Preserva el sabor de los alimentos, reduciendo drásticamente la evaporación de los líquidos y manteniendo las características organolépticas y nutricionales, facilita la distribución del calor, volviendo la cocción más homogénea y uniforme, y reduce los tiempos de cocción, optimizando la eficiencia energética.

La función de cocción al vapor puede ser utilizada a bajas temperaturas (**100°C**), para la cocción delicada de pescado y verduras, y a temperaturas más elevadas, para la cocción de dulces y otros alimentos, cuando se desea acentuar su sabor delicado.



#### 6.1.4 Cocción al vapor ventilado

La cocción al vapor ventilado incluye todas las ventajas de la cocción al vapor tradicional descritas en la sección anterior, además de una perfecta ventilación que, uniformizando la distribución del calor, permite la cocción simultánea de diferentes alimentos **con diferentes niveles de cocción**.

La cocción al vapor ventilado es particularmente indicada para carnes delicadas o en trozos grandes.



#### 6.1.5 Cocción en el grill

El calor proviene desde arriba. En el grill pueden cocerse casi todas las carnes, a excepción de algunas carnes magras de caza y los rollos de carne picada. Las carnes y pescados a ser cocidos en el grill deberán ser ligeramente rociados con aceite y colocados siempre sobre la parrilla; ésta se coloca en las guías más cercanas o más lejanas del elemento grill, de acuerdo con el espesor de la carne misma, a fin de evitar quemarla en la superficie o de cocinarla poco en el interior.



*Coloque la grasera al nivel **más bajo** para recoger los jugos y grasas; vierta un vaso de agua en la grasera para **prevenir la formación de humo** debido al recalentamiento de las grasas.*



#### 6.1.6 Cocción en el grill ventilado

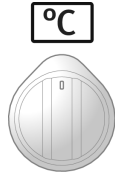
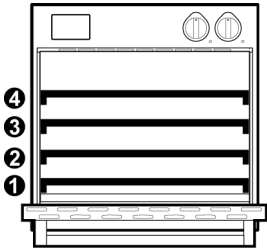
Se produce mediante el funcionamiento combinado del grill y del ventilador.

Este tipo de cocción permite que el calor penetre gradualmente al interior del alimento, aunque la superficie esté expuesta a la acción directa del grill.



## 6.2 Ejemplos de cocción

### LEYENDA



Nivel (\*)

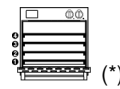
Temperatura

Duración de la cocción (minutos)

Cantidad de agua (litro) (\*\*)



### COCCIÓN EN EL GRILL



#### ALIMENTOS

ALIMENTOS	Nivel (*)	Temperatura (°C)	Duración de la cocción (minutos)	Cantidad de agua (litro) (**)
ROAST BEEF MEDIO (1.5 kg)	2	220 - 240	40 - 50	
PERNIL DE CORDERO DESHUESADO, COCCIÓN MEDIA	2	170 - 190	120 - 150	
<b>CERDO</b>				
ASADO DE CERDO CON PIEL	2	170 - 190	140 - 160	
BRAZUELO DE CERDO	2	180 - 200	120 - 150	
<b>AVES NO RELLENAS</b>				
MEDIO POLLO (1 - 2 PIEZAS)	2	210 - 230	40 - 50	
POLLO ENTERO (1 - 2 PIEZAS)	2	200 - 220	60 - 80	
PATO ENTERO (2 - 3 kg)	2	180 - 200	90 - 120	
PECHUGA DE PATO	3	230 - 250	30 - 45	
GANSO ENTERO (3 - 4 kg)	1	150 - 170	130 - 160	
PECHUGA DE GANSO	2	160 - 180	80 - 100	
PIERNA DE GANSO	2	180 - 200	50 - 80	

(\*) corresponde a la posición de la parrilla o de la fuente, comenzando por el nivel inferior.

(\*\*) ver instrucciones en el párrafo "5.3.6" pág. 24.

- La cocción en el grill puede ensuciar mucho el interior del horno. Limpie el horno después de cada uso **para evitar** que la suciedad se queme y se incruste.
- Las indicaciones contenidas en la tabla se refieren al uso de graseras esmaltadas con parrilla. Coloque la parrilla en la graseira e introduzca ambas en el nivel indicado. Los valores pueden variar en función del tipo y de la cantidad de alimento a asar.
- Coloque siempre el alimento a asar **en el centro** de la parrilla.
- Al final de la cocción, deje reposar el alimento **durante aproximadamente 10 minutos** con el horno apagado y cerrado. La duración indicada **no comprende** el tiempo de reposo recomendado.
- Los **valores indicados en la tabla** se refieren a la preparación de alimentos introducidos en el horno frío y de carnes recién sacadas del frigorífico.








## COCCIÓN DE ASADO



### AIRE CALIENTE



### CALENTAMIENTO SUP./INF.

ALIMENTOS	AIRE CALIENTE			CALENTAMIENTO SUP./INF.		
	 (*)	 °C	 min	 (*)	 °C	
ROLLO DE CARNE DE 500 g	2	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210	
<b>CERDO</b>						
CHULETA	2	160 - 170	70 - 80	2	190 - 210	
FILETE MEDIO (400 g)	2	170 - 180	30 - 45	3	200 - 230	
ASADO CON GRASA (1.5 kg)	2	160 - 170	120 - 150	2	200 - 220	
ASADO CON GRASA (2.5 kg)	2	160 - 170	150 - 180	2	190 - 210	
ASADO SIN GRASA (1 kg)	2	170 - 180	70 - 90	2	180 - 200	
ASADO SIN GRASA (2 kg)	2	170 - 180	80 - 100	2	180 - 200	
<b>BUEY</b>						
FILETE MEDIO (1 kg)	2	180 - 190	45 - 65	2	200 - 220	
ROAST BEEF (1.5 kg)	2	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220	
ESTOFADO (1.5 kg) EN RECIPIENTE CERRADO	2	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220	
ESTOFADO (2.5 kg) EN RECIPIENTE CERRADO	2	170 - 180	150 - 180	2	190 - 210	
<b>TERNERA</b>						
ASADO/PECHO DE TERNERA (1.5 kg)	2	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200	
ASADO/PECHO DE TERNERA (2.5 kg)	2	160 - 170	120 - 150	2	170 - 190	
BRAZUELO	2	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210	
<b>CORDERO</b>						
PERNIL DESHUESADO	2	180 - 190	70 - 110	2	200 - 220	
LOMO CON HUESO	2	180 - 190 (**)	40 - 50	2	200 - 220 (**)	
LOMO DESHUESADO	2	180 - 190 (**)	30 - 40	2	200 - 220 (**)	
<b>AVES</b>						
POLLO ENTERO (1 kg)	2	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220	
PATO ENTERO (2 - 3 kg)	2	150 - 160	90 - 120	2	190 - 210	
GANSO ENTERO (3 - 4 kg)	2	150 - 160	130 - 180	2	180 - 200	
<b>CAZA</b>						
ASADO/PERNIL DESHUESADO (1.5 kg)	2	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210	
ASADO DE JABALÍ	2	160 - 170	120 - 140	2	190 - 210	
CONEJO	2	160 - 170	70 - 80	2	180 - 200	
<b>PESCADO</b>						
PESCADO ENTERO (300 g)	2	160 - 170	30 - 40	2	180 - 200	
PESCADO ENTERO (700 g)	2	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200	





(\*) corresponde a la posición de la parrilla o de la fuente, comenzando por el nivel inferior.

(\*\*) precaliente el horno.

- Los **valores indicados en la tabla** se refieren a la preparación de alimentos recién sacados del frigorífico e introducidos en el horno frío (no precalentado), salvo indicación diferente.



## COCCIÓN AL VAPOR ESTÁTICO

ALIMENTOS	FASE		 (*)	 °C	REGULACIÓN DE LA PARRILLA		 (**)
<b>DULCES</b>							
TORTA CUATRO CUARTOS (6 HUEVOS)	-	2		150 - 160	1/2	30 - 40	0.3 L
TORTA CUATRO CUARTOS (3 HUEVOS)	-	2		150 - 160	1/2	25 - 35	0.3 L
TORTA DE FRUTA CON MASA PARA BIZCOCHO	-	2		150 - 160	1/2	20 - 30	0.2 L
MASA FLUIDA EN EL MOLDE	-	2		150 - 160	1/2	50 - 70	0.4 L
TORTA DE FRUTA CON MASA FLUIDA	-	2		150 - 160	1/2	20 - 30	0.3 L
DULCES CON MASA FLUIDA (BOLLOS)	-	2		150 - 160	1/2	25 - 35	0.3 L
TRENZA LEUDADA	-	2		150 - 160	1/2	35 - 45	0.4 L
TORTA DE ROSAS LEUDADA	-	2		160 - 170	1/2	30 - 40	0.4 L
PASTA CHOUX (BUÑUELOS/ÉCLAIR)	-	2		200 - 220	1/2	25 - 35	0.3 L
DULCES DE HOJALDRE	-	2		200 - 220	1/2	15 - 25	0.2 L
VOL AU VENTS VACÍOS	-	2		200 - 220	1/2	8 - 10	0.2 L
TARTA DE MANZANAS	-	2		190 - 210	1/2	35 - 45	0.3 L
STRUDEL FRESCO	-	2		170 - 180	1/2	50 - 60	0.3 L
STRUDEL CONGELADO	-	2		180 - 190	1/2	35 - 45	0.3 L
<b>PAN</b>							
HOGAZAS	1	2		40	1/2	20 - 25	0.3 L
	2	2		190 - 200	1	20 - 25	-
PAN FOCACCIA	1	2		40	1/2	20 - 30	0.3 L
	2	2		200	1/2	25 - 35	-
EMPANADA	1	2		40	1/4	20 - 30	0.4 L
	2	2		200	1	25 - 35	-
MASA PARA PAN 750 - 1000 g	1	2		40	1	15 - 25	0.3 L
	2	2		220	1	10 - 15	-
MASA PARA PAN 1000 - 1250 g	1	2		40	1	20 - 25	0.3 L
	2	2		220	1	10 - 15	-
MASA PARA PAN 1250 - 1500 g	1	2		40	1	20 - 25	0.3 L
	2	2		220	1	10 - 15	-

(\*) corresponde a la posición de la parrilla o de la fuente, comenzando por el nivel inferior.

(\*\*) ver instrucciones en el párrafo "5.3.6" pág. 24.

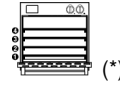
- Los **valores indicados en la tabla** se refieren a la preparación de alimentos recién sacados del frigorífico e introducidos en el horno frío (no precalentado), salvo indicación diferente.
- A las indicaciones suministradas se debe añadir una **importante recomendación**: una vez terminada la cocción o para realizar un control, entreabra ligeramente la puerta del horno y espere hasta que el vapor salga completamente. Esto evitará imprevistas bocanadas de vapor y las consiguientes quemaduras.



## COCCIÓN AL VAPOR VENTILADO

### ALIMENTOS

### FASE



### REGULACIÓN DE LA PARRILLA



### CERDO

ALIMENTOS	FASE	TEMPERATURA (°C)	REGULACIÓN DE LA PARRILLA	TIEMPO (min.)	AGUA (L)
ESTOFADO EMPANADO (1.5 kg)	1	100	1	25 - 25	0.4 L
	2	170	1	60 - 75	-
ESTOFADO DE SOBRASADA (1.5 kg)	-	160	1/2	100 - 120	0.5 L
ESTOFADO DE SOBRASADA (2.5 kg)	-	160	1/2	130 - 150	0.5 L
BRAZUELO DE CERDO	1	100	1	40 - 50	0.5 L
	2	160	1	40 - 50	0.5 L
CHULETA DE CERDO	-	180 - 190	1/2	130 - 150	0.4 L

### AVES NO RELLENAS

PRESAS DE POLLO	-	190 - 210	1/2	25 - 45	0.5 L
POLLO ENTERO (1 kg)	1	170 - 180	1	20 - 25	0.5 L
	2	190 - 200	-	35 - 40	-
PATO ENTERO (2 - 3 kg)	1	150 - 160	1/2	70 - 90	0.5 L
	2	180	-	30 - 40	-
GANSO ENTERO (3 - 4 kg)	1	150	1/2	110 - 120	0.5 L
	2	180	1/2	20 - 30	-

### PESCADO

FLANES DE PESCADO	-	180	1	30 - 40	0.3 L
PESCADOS GRANDES (HASTA 300 g)	-	160 - 170	1	20 - 30	0.3 L
FILETES DE PESCADO	-	150 - 160	1	15 - 25	0.2 L
PESCADO ENTERO (HASTA 1000 g)	-	160 - 170	1	40 - 50	0.5 L

(\*) corresponde a la posición de la parrilla o de la fuente, comenzando por el nivel inferior.

(\*\*) ver instrucciones en el párrafo "5.3.6" pág. 24.

- Los **valores indicados en la tabla** se refieren a la preparación de alimentos recién sacados del frigorífico e introducidos en el horno frío (no precalentado), salvo indicación diferente.
- A las indicaciones suministradas se debe añadir una **importante recomendación**: una vez terminada la cocción o para realizar un control, entreabra ligeramente la puerta del horno y espere hasta que el vapor salga completamente. Esto evitará imprevistas bocanadas de vapor y las consiguientes quemaduras.



## 7. Limpieza y mantenimiento



**Antes de cualquier intervención, es necesario desconectar la alimentación eléctrica del aparato.**

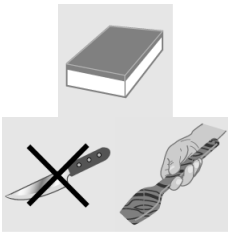


**Evitar limpiar las superficies del aparato cuando las mismas aún estén calientes. Utilice solamente detergentes idóneos para limpiar las superficies del aparato. El fabricante declina toda responsabilidad y no responde por eventuales daños derivados del uso de detergentes no idóneos o diferentes de los indicados. No utilizar lanzas de presión o de vapor para efectuar el lavado del aparato.**

### 7.1 Limpieza de las superficies de acero inox

Para limpiar y conservar las superficies de acero inoxidable, utilice cotidianamente una **solución caliente de agua y vinagre o jabón neutro**: vierta la solución en un paño húmedo y limpie la superficie de acero siguiendo el sentido del satinado; enjuague cuidadosamente y seque con un paño suave o con una gamuza.

**Evitar de la manera más absoluta el uso de esponjas metálicas y raspadores cortantes que pudieran dañar la superficie.** Servirse únicamente de esponjas antirrasguños de tipo no abrasivo y eventualmente de utensilios de madera o de material plástico.



### 7.2 Limpieza de las superficies esmaltadas

Limpiar con una esponja antirrasguños de tipo **no abrasivo** humedecida en **agua y jabón neutro**. Las manchas de grasa pueden ser eliminadas fácilmente con **agua caliente** o con un producto específico que se pueda conseguir en el mercado para la limpieza del esmalte. Enjuagar cuidadosamente y secar con un paño suave o con una gamuza.

**Evitar los productos que contienen sustancias abrasivas, lanas de fierro, lanas de acero o ácidos que pudieran dañarlas.** Evitar dejar sobre el esmalte sustancias ácidas o alcalinas (zumo de limón, vinagre, sal, etc.).



### 7.3 Limpieza de las superficies pintadas

Limpie con una esponja antirrayas de tipo **no abrasivo**, humedecida en **agua caliente y jabón neutro**, o con un detergente normal para superficies pintadas. Enjuague y seque cuidadosamente con un paño suave.

**Evite el uso de productos con sustancias abrasivas, esponjas metálicas, lanas de acero o ácidos, ya que podrían deteriorar las superficies. No utilice alcohol.**



### 7.4 Limpieza de los botones y del panel de mandos

Limpiar los botones y el panel de mandos con un paño húmedo.





## 7.5 Limpieza del horno

Para una buena conservación del horno es necesario limpiarlo regularmente, mejor aún si es después de cada uso y **luego de haberlo dejado enfriar**: de esta manera será posible retirar con mayor facilidad los residuos de la cocción, evitando que se quemen en el posterior uso del horno.

Limpiar las partes de acero inox y las partes esmaltadas tal como se describe en los respectivos párrafos "7.1 Limpieza de las superficies de acero inox" y "7.2 Limpieza de las superficies esmaltadas".

Extraer todas las partes removibles y lavarlas por separado; enjuagarlas y secarlas cuidadosamente con un paño limpio.

### 7.5.1 Limpieza de las paredes del horno

**Jamás utilice detergentes para la limpieza de este tipo de hornos.**

Limpie las paredes del horno con vinagre blanco y enjuáguelas con un paño humedecido en agua. A continuación, caliente el horno durante al menos una hora a **150°C**, para facilitar la limpieza. Enjuague nuevamente con un paño humedecido en agua tibia, una vez que el horno se haya enfriado.

### 7.5.2 Limpieza de la puerta del horno

Se recomienda mantener siempre la puerta del horno bien limpia. Utilizar papel absorbente de cocina y, en caso de un sucio persistente, lavar con una esponja húmeda y detergente común.



**Los productos "spray" para la limpieza del horno no deberán ser utilizados para la limpieza del ventilador y del sensor del termostato ubicados al interior del horno.**



## 8. Mantenimiento extraordinario

Periódicamente, el horno requiere de pequeñas intervenciones de mantenimiento o de sustitución de partes sometidas a desgaste. A continuación se detallan las instrucciones específicas para cada intervención de este tipo.



**Antes de cualquier intervención, es necesario desconectar la alimentación eléctrica del aparato.**

### 8.1 Desmontaje de la puerta del horno

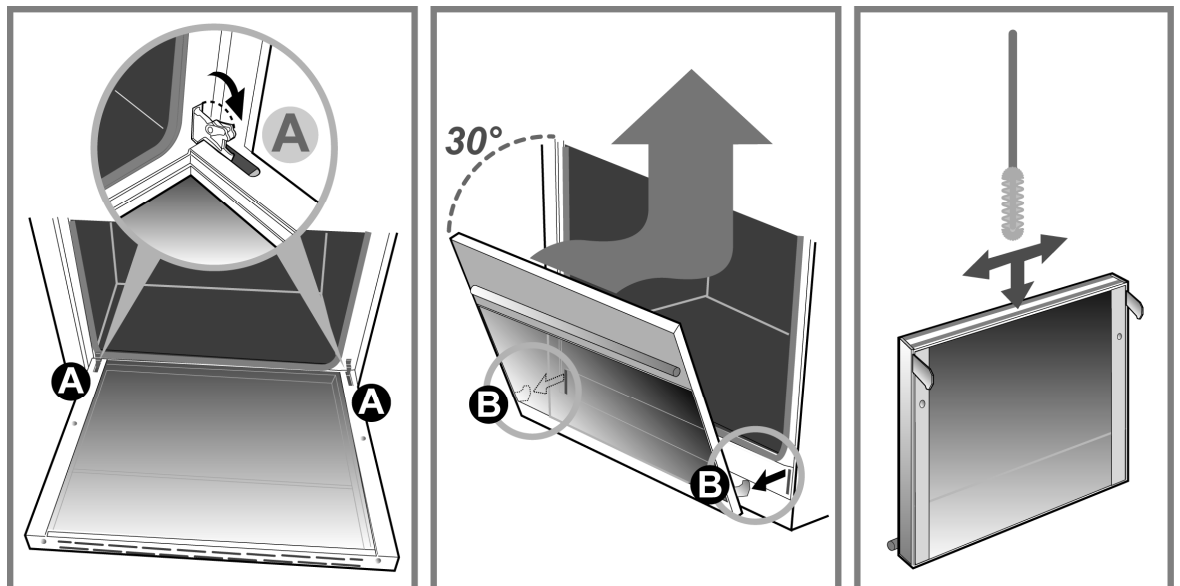
Es posible desarmar completamente la puerta del horno para facilitar su limpieza.



*Si bien está prevista, esta operación no está al alcance de todos: es necesario tener la fuerza necesaria para sostener la puerta y una cierta habilidad para volver a colocarla. Si no está seguro de poder hacerlo, se recomienda limpiar la puerta del horno sin desarmarla o, en casos particulares, contactar con el Centro de Asistencia autorizado más cercano.*

Para el desmontaje de la puerta, proceda en el modo siguiente:

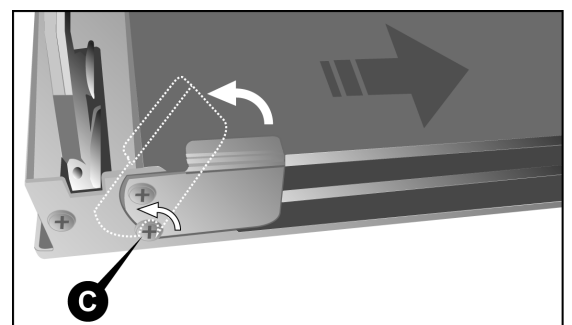
- abra la puerta del horno y desenganche las trabas de las bisagras, girando hacia atrás los pernos **A** (uno para cada bisagra);
- entorne la puerta del horno hasta eliminar la tensión de carga de los muelles (la puerta del horno formará un ángulo de aproximadamente 30°);
- con **ambas manos**, acompañe el movimiento de la puerta hacia el cierre, tirando simultáneamente hacia arriba;
- gire la parte inferior de la puerta hacia fuera, liberando las bisagras **B** de sus alojamientos.



Es posible quitar el **vidrio interno** para permitir una limpieza más profunda.

Proceda en la forma siguiente:

- afloje el tornillo **C** con una **rotación de media vuelta** para permitir la elevación de las plaquetas sujetavidrio derecha e izquierda;
- levante las dos plaquetas sujetavidrio y quite el vidrio interno;
- para volver a colocar el vidrio, proceda en orden inverso con respecto a las instrucciones descritas.





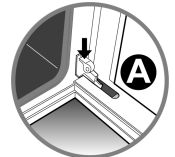
Para la limpieza del área comprendida entre el vidrio externo y el vidrio intermedio utilice un **cepillo suave**, introduciéndolo en el espacio entre los vidrios, tal como se muestra en la pág. 34.

Para **volver a colocar** la puerta, proceda en orden inverso con respecto a las instrucciones descritas en la pág. 34.

Una vez introducidas en sus alojamientos las bisagras **B**, abra completamente la puerta y rearme las trabas de las bisagras, bajando los pernos **A** (uno para cada bisagra).



**ATENCIÓN:** una vez colocada la puerta del horno, es necesario **rearmar siempre** las trabas de las bisagras.

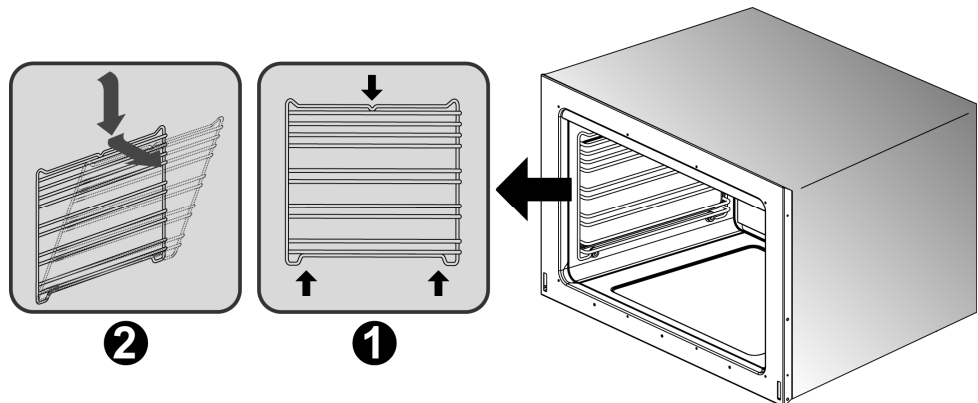


## 8.2 Extracción de los soportes laterales de las rejillas

Los soportes de las rejillas son extraíbles para permitir su lavado y para facilitar la limpieza de las paredes del horno. Dichos soportes están enganchados en la pared del horno en los tres puntos indicados por las flechas en la figura (detalle 1).

- Haga presión con los dedos hacia abajo, tal como se indica en el detalle 2 de la figura, para desenganchar el soporte del perno superior;
- tire del soporte hacia arriba y extráigalo.

Para volver a colocarlo, proceda en orden inverso: coloque la parte inferior del soporte sobre los pernos correspondientes y apriete la parte superior contra la pared del horno, hasta que se enganche en el perno.



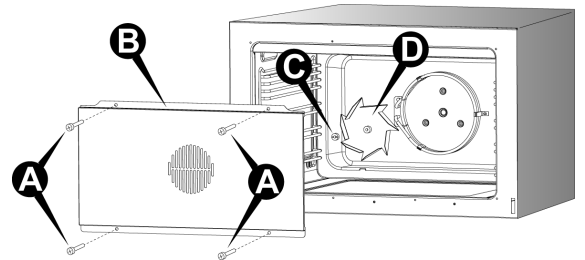


### 8.3 Desmontaje y limpieza del ventilador interno del horno

El ventilador interno del horno ventilado puede requerir una limpieza periódica. Para desmontar el ventilador, proceda en el modo siguiente:

- **verifique que la alimentación eléctrica del aparato esté desconectada;**
- quite todos los componentes internos del horno (rejillas y graseras);
- desenrosque y extraiga los cuatro tornillos **A** del cárter de cobertura;
- quite el cárter de cobertura **B**;
- usando una moneda, desenrosque la tuerca de fijación **C** del ventilador (esta rosca es inversa; para desenroscar, gire **en sentido dextrógiro**);
- extraiga el ventilador **D** y lávelo sumergiéndolo en agua caliente y detergente para platos. **Jamás utilice detergentes abrasivos, corrosivos, productos en polvo o esponjas metálicas.** Enjuague el ventilador y séquelo cuidadosamente.

Vuelva a colocar el ventilador y el cárter de cobertura, siguiendo las instrucciones de desmontaje en orden inverso.



### 8.4 Sustitución de la lámpara de iluminación del horno

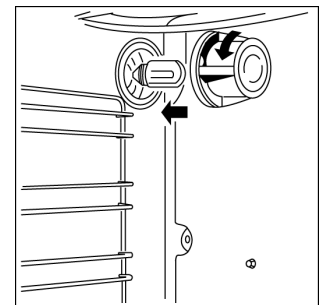


**Antes de cualquier intervención, es necesario desconectar la alimentación eléctrica del aparato.**

Proceder de la manera siguiente:

- abrir la puerta del horno;
- destornillar en sentido antihorario el casquete de protección de vidrio;
- destornillar la lámpara y sustituirla por otra adecuada para **altas temperaturas (300°C)** y con estas características:

<b>Tensión</b>	230 V / 50 Hz
<b>Potencia</b>	25 W (halógena)
<b>Empalme</b>	G9



- Volver a montar el casquete de vidrio y reactivar el suministro de energía eléctrica. Es posible verificar el funcionamiento de la lámpara interna del horno, inclusive con la puerta cerrada, girando el mando de selección de función.



## 8.5 Limpieza del depósito de agua

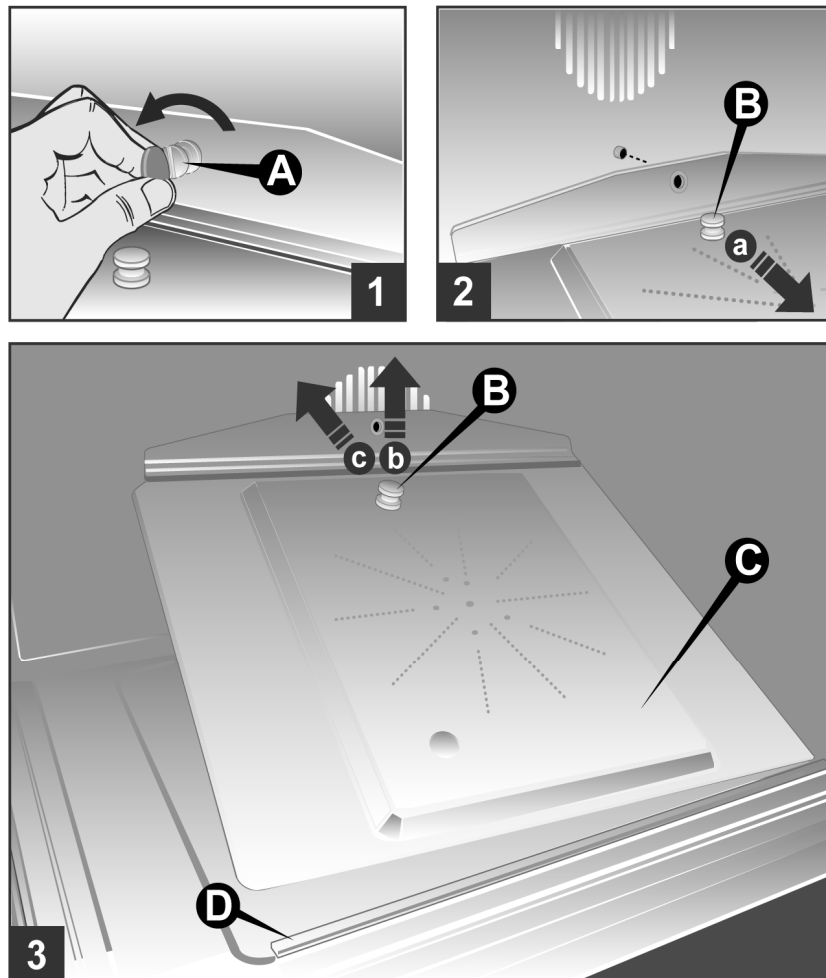
Para limpiar el depósito de agua es necesario quitar la tapa.

Proceda en la forma siguiente:

- quite todos los objetos y componentes internos del horno (rejillas y graseras);
- utilizando una moneda o de un destornillador plano, desenrosque y extraiga la tuerca **A** de fijación de la tapa (detalle 1);
- tire de la tuerca **B** (flecha **a**) para liberar la ranura de la tapa del perno trasero (detalle 2);
- levante y mueva ligeramente hacia atrás la tuerca **B** (flechas **b**, **c**), y extraiga completamente la tapa **C** de la guía delantera **D** (detalle 3).

Limpie la tapa y el depósito de agua, siguiendo las instrucciones descritas en el párrafo "7.1 Limpieza de las superficies de acero inox".

Para colocar y fijar la tapa del depósito, proceda en orden inverso.

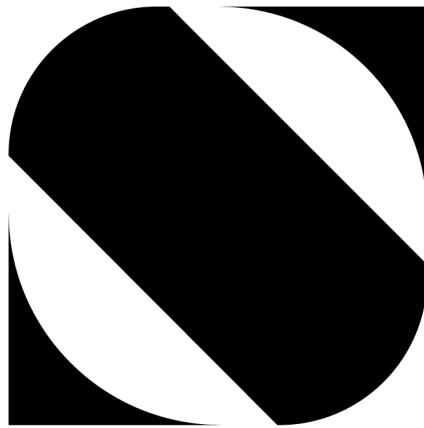


*Los sedimentos calcáreos pueden ser eliminados con vinagre; evite el uso de sustancias químicas para prevenir la contaminación de los alimentos.*



A series of ten horizontal lines spaced evenly down the page, providing a template for writing notes.





[www.steel-cucine.com](http://www.steel-cucine.com)

**STEEL SRL**

Via dell'Agricoltura 21  
41012 Carpi (MO) - Italy  
T. + 39 059 645180  
F. + 39 059 6220804  
P. Iva 02593690361