

## AMW 598

INSTALLATION, QUICK START  
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE  
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG  
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG  
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN  
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA  
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START  
INSTALLASJON, HURTIG START  
ASENNUS, PIKAOPAS  
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID  
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE  
INSTALACJA, SKRÓCONA  
INSTRUKCJA OBSŁUGI  
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ  
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО  
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA



SENSING THE DIFFERENCE

# Tabla de contenido

|   |   |                                     |    |
|---|---|-------------------------------------|----|
|    | <b><u>INFORMACIÓN IMPORTANTE</u></b>  | 5                                   |    |
|   | <i>ANTES DE MONTAR EL APARATO</i>   | 5                                   |    |
|   | <i>CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE</i>                               | 5                                   |    |
|   | <i>MONTAJE DEL APARATO</i>  | 6                                   |    |
|   | <i>ANTES DE CONECTAR EL HORNO</i>   | 6                                   |    |
|   | <i>DESPUÉS DE CONECTAR EL HORNO</i>   | 6                                   |    |
|    | <b><u>ANTES DE UTILIZAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ</u></b>                            | 7                                   |    |
|    | <b><u>INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES</u></b>                                | 7                                   |    |
|   | <i>LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS</i>                        | 7                                   |    |
|   | <b><u>PRECAUCIONES IMPORTANTES</u></b>  | 8                                   |    |
|   | <i>GENERAL</i>  | 8                                   |    |
|   | <i>CUIDADO</i>  | 8                                   |    |
|  | <b><u>ACCESORIOS</u></b>  | 9                                   |    |
|   | <i>GENERAL</i>  | 9                                   |    |
|   | <i>ELECCIÓN DEL RECIPIENTE PARA COCINAR</i>   | 9                                   |    |
|   | <i>ESPONJA</i>  | 9                                   |    |
|   | <i>BANDEJA DE GOTEÓ</i>   | 9                                   |    |
|   | <i>BANDEJA DE VAPOR</i>   | 9                                   |    |
|   | <i>DEPÓSITO DE AGUA</i>   | 9                                   |    |
|  |  | <b><u>FUNCIONES DEL APARATO</u></b> | 10 |
|  | <b><u>PANEL DE MANDOS</u></b>   | 10                                  |    |
|  | <b><u>SEGURIDAD INFANTIL</u></b>  | 11                                  |    |
|  | <b><u>MENSAJES</u></b>  | 12                                  |    |
|   | <b><u>ACCESOS DIRECTOS</u></b>  | 13                                  |    |

|   |  |    |
|---|--|----|
|    | <u>ENCENDIDO/APAGADO/PAUSA</u>   | 14 |
|    | <u>TEMPORIZADOR DE COCINA</u>  | 14 |
|    | <u>CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN</u>  | 15 |
|   | <i>IDIOMA</i>               | 15 |
|   | <i>AJUSTE DEL RELOJ</i>     | 16 |
|   | <i>BRILLO</i>               | 16 |
|   | <i>VOLUMEN</i>              | 17 |
|   | <i>ECO</i>                  | 17 |
|   | <i>CALIBRACIÓN</i>          | 18 |
|   | <i>DURANTE LA COCCIÓN</i>  | 19 |
|  | <u>FUNCIONES ESPECIALES</u>  | 20 |
|   | <i>LEVANTAR MASA</i>      | 21 |
|   | <i>DESCALCIFICACIÓN</i>   | 22 |
|   | <i>DESCARGA</i>           | 23 |
|   | <i>DESINFECCIÓN</i>       | 24 |
|   | <i>YOGUR</i>              | 25 |
|   | <i>CONSERVACIÓN</i>       | 26 |
|  | <u>TERMINACIÓN</u>   | 27 |
|  | <u>RECALENTAMIENTO</u>   | 28 |
|  | <u>DESCONGELACIÓN POR VAPOR</u>  | 29 |
|  | <u>VAPOR</u>   | 31 |

# AUTO

## MODO ASISTIDO

|                        |   |    |
|------------------------|---|----|
| <i>CARNE/AVES</i>      |  | 32 |
| <i>PESCADO/MARISCO</i> |  | 33 |
| <i>PATATAS</i>         |  | 34 |
| <i>VERDURAS</i>        |  | 34 |
| <i>ARROZ/CEREALES</i>  |  | 35 |
| <i>HUEVOS</i>          |  | 36 |
| <i>POSTRE</i>          |  | 36 |



## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

|  |  |    |
|--|--|----|
| <i>GENERAL</i>                         |  | 37 |
| <i>APTO PARA LAVAVAJILLAS</i>          |  | 37 |
| <i>EXTRACCIÓN DE LAS GUÍAS</i>         |  | 38 |
| <i>NO APTO PARA LAVAVAJILLAS</i>       |  | 38 |
| <i>CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO</i> |  | 38 |



## GUÍA PARA LA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| <u>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</u> | 39 |
|----------------------------------|----|



## INFORMACIÓN IMPORTANTE



### ANTES DE MONTAR EL APARATO



**GUARDE** las instrucciones de uso y de montaje en un lugar seguro para consultarlo más adelante.

**PASE** las instrucciones al nuevo propietario si vende el aparato.

**ESTE APARATO CUMPLE** las normas de seguridad actuales.

**LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL.** De esta forma, podrá aprovechar las ventajas técnicas que ofrece el aparato y podrá utilizarlo de forma adecuada y segura. El aparato puede ocasionar lesiones o daños materiales si se utiliza de forma incorrecta.

**DESEMBALE EL APARATO** y deseche el material de embalaje de forma responsable y ecológica.

### CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

**LA CAJA DEL EMBALAJE** es 100% reciclable, como lo atestigua el símbolo impreso. Respete la normativa local sobre desechos y mantenga el material potencialmente peligroso (bolsas de plástico, poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.



**ESTE APARATO** tiene la marca CE en conformidad con la Directiva europea 2002/96/EC sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que se desecha correctamente, contribuirá a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública que podría conllevar una gestión inadecuada de los residuos.

**EL SÍMBOLO** en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Este electrodoméstico se debe entregar en el punto de recogida para reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.



**DESÉCHELO** con arreglo a las normas medioambientales locales para eliminación de residuos.

**PARA OBTENER INFORMACIÓN MÁS** detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el 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.

**ANTES DE DESECHARLO,** corte el cable de alimentación para que el aparato no pueda conectarse a la red eléctrica.



## INFORMACIÓN IMPORTANTE

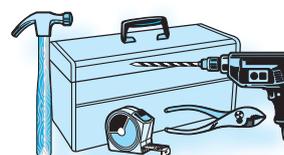


### MONTAJE DEL APARATO



**EL APARATO** sólo debe utilizarse una vez que está correctamente instalado (montado). **SIGA LAS INSTRUCCIONES** de montaje facilitadas para instalar el aparato.

**SÓLO UN PROFESIONAL PUEDE INSTALAR** este aparato en emplazamientos no permanentes, como barcos, caravanas, autobuses y demás, si las condiciones del lugar garantizan un uso seguro del mismo.



### ANTES DE CONECTAR EL HORNO

**COMPRUEBE QUE EL VOLTAJE** de la placa de características se corresponde con el de la vivienda.

**COMPRUEBE** que la cavidad del horno está vacía antes de montarlo.

**COMPRUEBE QUE EL APARATO NO HA SUFRIDO DAÑOS.** Compruebe que las puertas cierran perfectamente sobre su soporte y que la junta interna de la puerta está en buenas condiciones. Vacíe el horno y limpie su interior con un paño suave humedecido.

**NO UTILICE ESTE APARATO** si el enchufe o el cable de alimentación están estropeados, si no funciona correctamente o si ha sufrido caídas u otros daños. No sumerja en agua el enchufe ni el cable de alimentación. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. Podría producirse un cortocircuito, un incendio u otra avería.

### DESPUÉS DE CONECTAR EL HORNO

**EL HORNO SÓLO FUNCIONA** si la puerta está correctamente cerrada.

**LA CONEXIÓN A TIERRA DEL APARATO** está obligada por ley. El fabricante declina toda responsabilidad por lesiones a personas o animales, o daños a la propiedad, que sean consecuencia del incumplimiento de estas normas.

**LA PRIMERA VEZ QUE ENCIENDA EL HORNO,** se le pedirá que programe el idioma y la hora actual. Para realizar estas operaciones, siga las instrucciones que se incluyen en el apartado "Cambio de la configuración" de estas instrucciones de uso. El horno sólo puede utilizarse después de realizar estos dos pasos.

**Los fabricantes no se hacen responsables de cualquier daño ocasionado debido a que el usuario no haya seguido las instrucciones.**



## ANTES DE UTILIZAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ



- 1 ABRA LA PUERTA**, quite los accesorios y asegúrese de que el horno está vacío.  
**ENJUAGUE EL DEPÓSITO DE AGUA** con agua corriente (sin detergente) y luego llénelo hasta la marca "MAX".  
**DESPLACE EL DEPÓSITO DE AGUA** en el hueco correspondiente hasta que encaje en los puntos de contacto y quede fijo en su sitio.
- 2 PONGA EN MARCHA LA FUNCIÓN DE CALIBRACIÓN** y siga las instrucciones del visor.  
**NOTA**  
**LA BOMBA DE AGUA** que se encarga de llenar y vaciar el hervidor está activada. A principio sonará más mientras se bombea aire, pero el ruido se reducirá cuando se introduzca de nuevo agua en la bomba.  
**ES NORMAL** y no hay que alarmarse.  
**DESPUÉS DE LA CALIBRACIÓN**, deje que el horno se enfríe a temperatura ambiente y seque las partes que estén mojadas.  
**VACÍE EL DEPÓSITO DE AGUA** y séquelo antes de utilizarlo otra vez.



## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS

**NO CALIENTE NI UTILICE MATERIAL INFLAMABLE** en el horno ni cerca de él. Los gases pueden provocar incendios o explosiones.

**SI LOS MATERIALES DEL INTERIOR O EL EXTERIOR DEL HORNO SE INCENDIAN O SALE HUMO**, mantenga la puerta cerrada y apague el horno. Desenchufe el cable de alimentación o desconecte la corriente eléctrica de los fusibles o la caja de conexiones.

**NO COCINE DEMASIADO LOS ALIMENTOS.** Podría producirse un incendio.

**NO DEJE EL HORNO SIN VIGILANCIA**, en particular si en la cocción intervienen papel, plástico u otros materiales combustibles. El papel se puede carbonizar e incendiar y los plásticos se pueden derretir con el calor.

**NO UTILICE PRODUCTOS** químicos ni vaporizadores corrosivos en este aparato. Este horno está específicamente diseñado para calentar y cocinar comida. No es apto para el uso industrial o en laboratorios.

**LAS JUNTAS DE LA PUERTA Y SUS ALREDEDORES** deben examinarse a menudo por si hubieran sufrido algún daño. Si estas zonas se estropean, el aparato no debería utilizarse hasta que lo repare un técnico cualificado.

**SÓLO DEBE PERMITIRSE A LOS NIÑOS** utilizar el aparato bajo supervisión de un adulto y después de recibir instrucciones adecuadas que garanticen su seguridad y les permitan conocer los riesgos de un uso indebido.

**ESTE APARATO NO ESTÁ DISEÑADO PARA** que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidad motriz, sensorial o mental reducida, a menos que lo utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.

**¡ADVERTENCIA!**

**LAS PARTES ACCESIBLES PUEDEN CALENTARSE** durante el uso; los niños deben mantenerse alejados.

**NUNCA COLOQUE NI ARRASTRE** utensilios en la parte inferior del horno, ya que pueden rayar la superficie. Coloque siempre los utensilios en la parrilla o las bandejas.

**NO CUELQUE NI COLOQUE** objetos pesados en la puerta, ya que esto podría dañar la apertura y las bisagras del horno. No se debe utilizar el asa de la puerta para colgar cosas.

**NO UTILICE** este aparato para calentar la habitación ni como humidificador.



## PRECAUCIONES IMPORTANTES



### GENERAL

**¡ESTE APARATO HA SIDO DISEÑADO SÓLO PARA USO DOMÉSTICO!**

**No UTILICE SU INTERIOR** como despensa.

### **¡TENGA CUIDADO CUANDO ABRA LA PUERTA DEL HORNO!**

**PUEDE SALIR DE INMEDIATO VAPOR CALIENTE.**

**UTILICE GANTES O SALVAMANTELES TERMORRESISTENTES** para evitar quemarse al tocar los recipientes, los componentes del horno y las ollas tras la cocción.

**ESPERE A QUE EL HORNO SE ENFRÍE** antes de limpiarlo. El agua de la ranura inferior está caliente después de cocinar.

**MANTENGA LIMPIAS LAS SUPERFICIES DE LA JUNTA DE LA PUERTA.** La puerta del horno se debe cerrar bien.

**ELIMINE LA CONDENSACIÓN RESIDUAL** que pueda haber en el horno después de cocinar una vez que se haya enfriado. No olvide limpiar por dentro el techo del horno, que suele pasarse por alto. El horno tiene que estar completamente seco para cocinar algunos alimentos y obtener buenos resultados.

### CUIDADO

**ALIMENTOS Y ALCOHOL.** Tenga especial cuidado cuando cocine o caliente alimentos que contengan alcohol. Si añade alcohol (p. ej., ron, coñac, vino, etc.), recuerde que el alcohol se evapora fácilmente a altas temperaturas. Por tanto, no debe olvidar que los vapores generados pueden prender cuando entren en contacto con la resistencia eléctrica. Si es posible, evite utilizar alcohol con este horno.

**LAS GOTAS DE ZUMOS DE FRUTAS** pueden dejar manchas que no puedan quitarse. Deje que el horno se enfríe y límpielo antes de volver a utilizarlo.

**ASEGÚRESE DE QUE SÓLO HAY AGUA** en el depósito de agua. No debe contener otro líquido.

**NUNCA SAQUE bandejas** que estén completamente llenas. Tenga mucho cuidado.

**CUANDO CALIENTE ALIMENTOS INFANTILES** en biberones o tarros, no olvide agitarlos y comprobar su temperatura antes de servirlos. Así se asegura la distribución homogénea del calor y se evita el riesgo de quemaduras.





## ACCESORIOS



### GENERAL

**EN EL MERCADO HAY** varios accesorios disponibles. Antes de adquirirlos, asegúrese de que son adecuados para cocinar con vapor y aire caliente a la vez.

**ASEGÚRESE DE QUE** entre el borde superior del recipiente y el techo del horno queda un espacio de al menos 30 mm para que entre suficiente vapor en el recipiente.

### ELECCIÓN DEL RECIPIENTE PARA COCINAR

**UTILICE RECIPIENTES PERFORADOS** siempre que sea posible; por ejemplo, para cocinar verduras. El vapor podrá acceder sin problemas a los alimentos desde cualquier lado, por lo que estos se cocinarán de forma homogénea.

**EL VAPOR PENETRA FÁCILMENTE** entre los trozos grandes de alimentos, como patatas de gran tamaño. Esto garantiza una cocción homogénea y eficaz. Además, permite terminar de cocinar una gran cantidad de alimentos en el mismo tiempo que una cantidad más pequeña de comida. Si coloca (separa) los alimentos de manera que el vapor pueda acceder por igual y de forma sencilla a cada trozo, podrá cocinarlos en el mismo tiempo que cualquier cantidad de comida menor.

**LOS PLATOS COMPACTOS**, como los guisos o asados, o los alimentos como guisantes o puntas de espárragos, que son muy pequeños y están muy juntos, tardan más en cocinarse debido a que el vapor tiene menos espacio para actuar.

### ESPONJA

**LA ESPONJA SUMINISTRADA** sirve para eliminar la condensación residual que pueda haber en el horno después de cocinar una vez que se haya enfriado. Es importante dejar que el horno se enfríe para no quemarse.



### BANDEJA DE GOTEO

**PONGA LA BANDEJA DE GOTEO** debajo de la bandeja de vapor. También puede utilizarla como utensilio de cocina.



**La bandeja de goteo** sirve para recoger la grasa y las partículas de comida que, de otro modo, mancharían el interior del horno. No coloque recipientes directamente en la superficie inferior del horno.

### BANDEJA DE VAPOR

**UTILICE LA BANDEJA DE VAPOR** con alimentos como pescado, verduras y patatas.

**UTILICE EL HORNO SIN BANDEJA DE VAPOR** para cocinar alimentos como arroz y cereales.



### DEPÓSITO DE AGUA

**EL DEPÓSITO DE AGUA SE ENCUENTRA** detrás de la puerta. Para acceder a él hay que abrir la puerta.

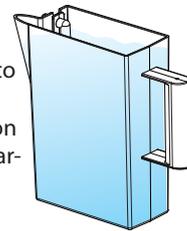
**TODAS LAS FUNCIONES DE COCCIÓN** exigen que el depósito de agua esté lleno.

**LLENE EL DEPÓSITO DE AGUA** con agua corriente hasta la marca "MAX".

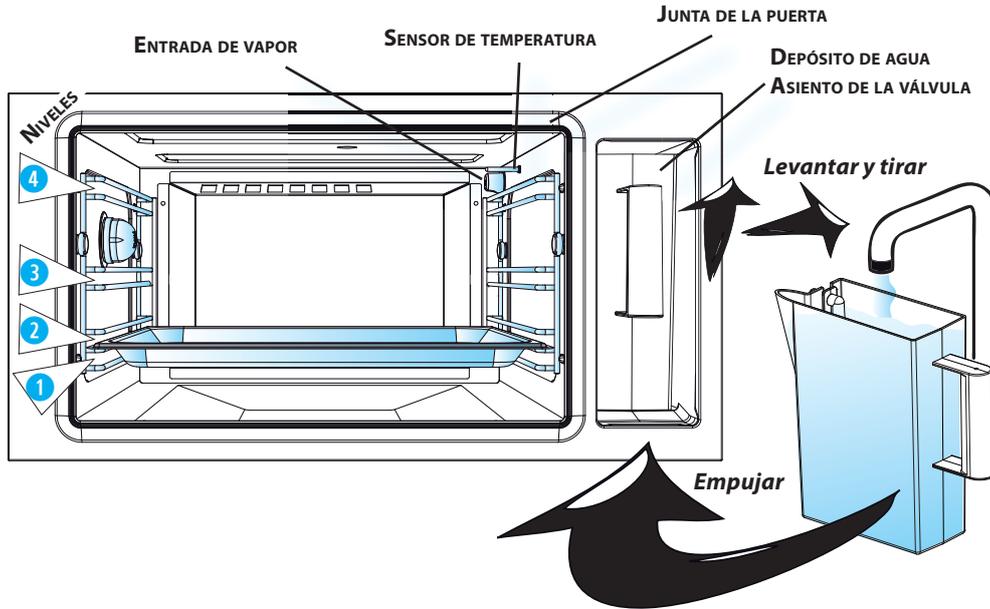
**UTILICE SOLAMENTE** agua corriente o agua sin gas embotellada. No utilice agua destilada o filtrada ni otros líquidos.

**ES IMPORTANTE VACIAR EL DEPÓSITO DE AGUA DESPUÉS DE CADA USO** por motivos de higiene. Además, evita que el agua acumulada se condense en el interior del aparato.

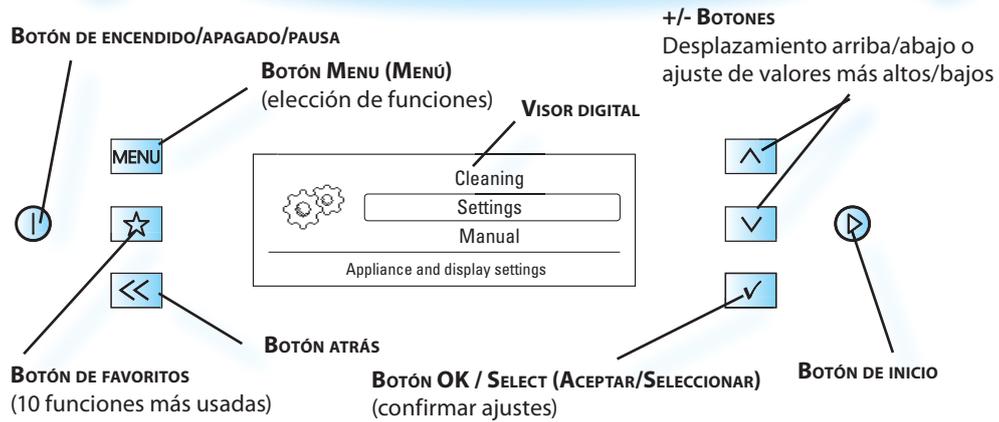
**SAQUE CON CUIDADO** el depósito de agua de su compartimento (lentamente para que el agua no se derrame). Manténgalo en horizontal para que salga el agua que queda en el asiento de la válvula.

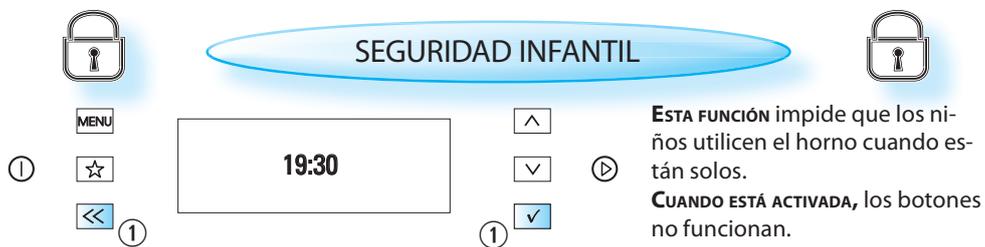


## FUNCIONES DEL APARATO



## PANEL DE MANDOS



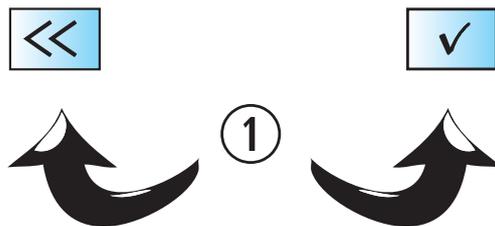


**ESTA FUNCIÓN** impide que los niños utilicen el horno cuando están solos.  
**CUANDO ESTÁ ACTIVADA**, los botones no funcionan.

**1** MANTENGA PULSADOS A LA VEZ LOS BOTONES ATRÁS Y OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR) HASTA QUE SUENEN DOS PITIDOS (3 SEGUNDOS).

**NOTA:** Cuando se pulsan a la vez, estos botones sólo funcionan si el horno está apagado.

UN MENSAJE DE CONFIRMACIÓN aparece durante 3 segundos antes de volver a mostrar la indicación anterior.  
**LA SEGURIDAD INFANTIL SE DESACTIVA** y activa de la misma forma.





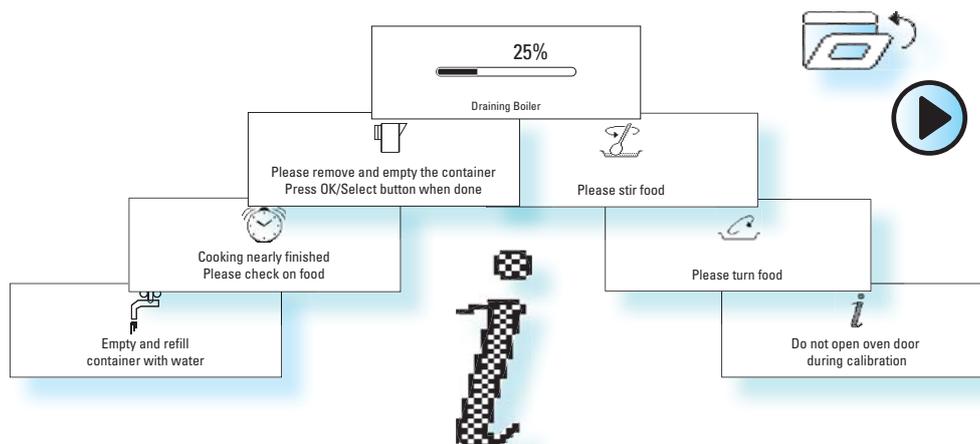
## MENSAJES



**CUANDO SE UTILIZAN ALGUNAS FUNCIONES**, el horno se puede parar y solicitar que se realice una acción o sugerir el accesorio que se puede emplear.

**CUANDO APAREZCA UN MENSAJE:**

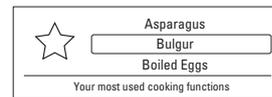
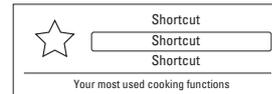
- ❏ Abra la puerta del horno (si es necesario).
- ❏ Realice la acción indicada (si es necesario).
- ❏ Cierre la puerta y pulse el botón de inicio para reanudar el proceso.





**PARA FACILITAR SU USO**, el horno recopilación automáticamente una lista de los accesos directos preferidos para que pueda utilizarlos.

- 1 PULSE EL BOTÓN DE ACCESO DIRECTO.**
- 2 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** para elegir el acceso directo que prefiera. Se preselecciona la función que usa con más frecuencia.
- 3 PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR)** para confirmar la selección.
- 4 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO Y EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR)** para realizar los ajustes necesarios.
- 5 PULSE EL BOTÓN DE INICIO.**



**AL PRINCIPIO**, la lista incluye 10 posiciones vacías marcadas como "shortcut" (acceso directo). Conforme utilice el horno, los accesos directos de las funciones que use con más frecuencia se incluirán automáticamente en la lista.

**CUANDO ENTRE EN EL MENÚ DE ACCESOS DIRECTOS**, la función que haya usado más se preseleccionará y se incluirá como acceso directo 1.

**NOTA:** El orden de aparición de las funciones en el menú cambiará automáticamente de acuerdo con sus hábitos.

## ENCENDIDO/APAGADO/PAUSA

**EL APARATO SE ENCIENDE Y APAGA O SE PONE EN PAUSA** mediante este botón.



**CUANDO ESTÁ ENCENDIDO**, todos los botones funcionan con normalidad y el reloj con formato de 24 horas no se muestra.

**CUANDO ESTÁ APAGADO**, dejan de funcionar todos los botones menos uno. Sólo funciona el botón OK (consulte Temporizador de cocina). Se muestra el reloj con formato de 24 horas.

**Nota:** El horno puede comportarse de manera distinta a lo descrito dependiendo de si la función ECO está activada o desactivada (para obtener más información, consulte el modo ECO). **EN LAS DESCRIPCIONES DE ESTAS INSTRUCCIONES** se presupone que el horno está encendido.



## TEMPORIZADOR DE COCINA



**UTILICE ESTA FUNCIÓN** cuando necesite medir el tiempo con exactitud para diferentes fines, por ejemplo, el tiempo de reposo del asado y la cocción en vitrocerámica. **SÓLO ESTÁ DISPONIBLE** cuando el horno está apagado o en el modo de espera.

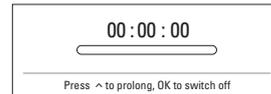
- 1 PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR).**
- 2 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** para ajustar la duración del temporizador.
- 3 PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR)** para iniciar la cuenta atrás en el temporizador.



**CUANDO EL TEMPORIZADOR** termine la cuenta atrás, emitirá una señal acústica.

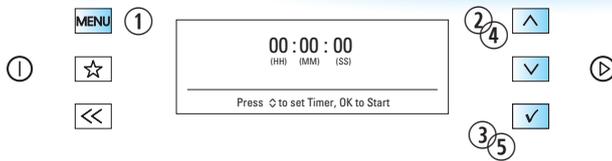


**SI PULSA EL BOTÓN DE PARADA** antes de que termine la cuenta atrás, el temporizador se apagará.





## CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



- 1 PULSE EL BOTÓN **MENU (MENÚ)**.
- 2 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca Settings (Ajustes).
- 3 PULSE EL BOTÓN **OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR)**.
- 4 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para elegir uno de los ajustes.
- 5 PULSE EL BOTÓN ATRÁS PARA SALIR de la función de programación cuando termine.

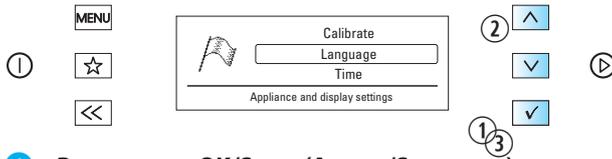
**CUANDO ENCHUFE POR PRIMERA VEZ EL APARATO**, le pedirá que programe el idioma y el reloj con formato de 24 horas.

**DESPUÉS DE UN CORTE EN EL SUMINISTRO ELÉCTRICO**, el reloj parpadeará y habrá que volver a programarlo.

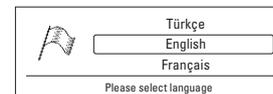
**EL HORNO** dispone de varias funciones que se pueden ajustar en función de sus necesidades.



## IDIOMA



- 1 PULSE EL BOTÓN **OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR)**.
- 2 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para elegir uno de los idiomas disponibles.
- 3 PULSE EL BOTÓN **OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR)** otra vez para confirmar el cambio.





## CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



### AJUSTE DEL RELOJ



① MENU

① ☆

① <<

② ^

② v

③ v

③ >

① ③

Language

Time

Brightness

Appliance and display settings

00 : 00

Press  $\odot$  to set time, OK when done

12 : 30

Press  $\odot$  to set time, OK when done

Time has been set

- PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR).**  
(Los números parpadean.)
- UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/BAJO** para programar el reloj de 24 horas.
- PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR)** otra vez para confirmar el cambio.

**EL RELOJ ESTÁ PROGRAMADO Y EN FUNCIONAMIENTO.**



### BRILLO



① MENU

① ☆

① <<

② ^

② v

③ v

③ >

① ③

Time

Brightness

Volume

Appliance and display settings

High

Medium

Low

For normal living conditions

Brightness has been set

- PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR).**
- UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/BAJO** para programar el nivel de brillo que prefiera.
- PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR)** otra vez para confirmar la selección.



## CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



**VOLUMEN**

- 1 **PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR).**
- 2 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para configurar un volumen alto (High), medio (Medium) o bajo (Low) o la ausencia de sonido.**
- 3 **PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR) otra vez para confirmar el cambio.**

**ECO**

- 1 **PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR).**
- 2 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para activar o desactivar el modo ECO.**
- 3 **PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR) otra vez para confirmar el cambio.**

**CUANDO EL MODO ECO ESTÁ ACTIVADO**, el visor se apaga automáticamente después de unos instantes para ahorrar energía. El visor se vuelve a iluminar cuando se pulsa un botón o se abre la puerta.

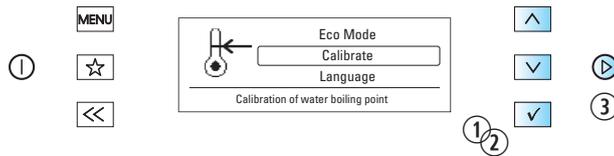
**CUANDO ESTE MODO ESTÁ DESACTIVADO**, el visor no se apaga y el reloj con formato de 24 horas está visible en todo momento.



## CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN

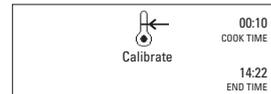
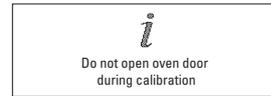


### CALIBRACIÓN



**ANTES DE UTILIZAR ESTA FUNCIÓN,**  
asegúrese de llenar el depósito  
de agua con agua corriente.

- 1 PULSE EL BOTÓN **OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR)**. Es imprescindible no abrir la puerta hasta que termina todo el proceso.
- 2 PULSE EL BOTÓN **OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR)**.
- 3 PULSE EL BOTÓN DE INICIO.



#### CALIBRACIÓN

**LA TEMPERATURA DE EBULLICIÓN DEL AGUA** depende de la presión del aire. El agua hierve con más facilidad a gran altitud que a nivel del mar.

**DURANTE LA CALIBRACIÓN**, el aparato se configura automáticamente en las relaciones de compresión del sitio en el que se encuentra. Aunque esto puede dar lugar a que se genere más vapor de lo habitual, es normal.

#### DESPUÉS DE LA CALIBRACIÓN

**DEJE QUE EL HORNO SE ENFRÍE** y seque las partes que estén mojadas.

#### RECALIBRACIÓN

**NORMALMENTE**, la calibración se lleva a cabo una vez, lo que suele bastar si el horno está instalado de forma permanente en una vivienda.

**SIN EMBARGO**, si el aparato se instala en una caravana o similar, se traslada a otra ciudad o se lleva a un lugar de altitud diferente, debe calibrarse otra vez antes de utilizarlo.



## CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



### DURANTE LA COCCIÓN



#### UNA VEZ INICIADO EL PROCESO DE COCCIÓN:

Basta con pulsar el botón de inicio para aumentar el tiempo de cocción 1 minuto. *Cada vez que pulsa este botón, el tiempo aumenta.*



**MEDIANTE LOS BOTONES ARRIBA Y ABAJO** puede cambiar entre los parámetros para seleccionar el que desea cambiar.



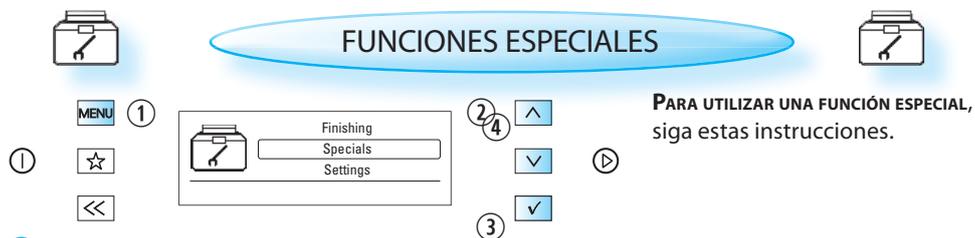
**PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR)** para seleccionar y activar el parámetro que va a cambiar (parpadea). Utilice los botones arriba/abajo para cambiar la configuración.



**PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR)** otra vez para confirmar la selección. El horno continúa funcionando automáticamente con el nuevo ajuste.



**CON EL BOTÓN ATRÁS** puede regresar directamente al último parámetro que ha cambiado.



- 1 **PULSE EL BOTÓN MENU (MENÚ).**
- 2 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** hasta que aparezca "Specials" (Funciones especiales).
- 3 **PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR).**
- 4 **UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO** para elegir una de las funciones especiales. Siga las instrucciones del capítulo de cada función (por ejemplo, Levantar masa).

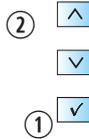
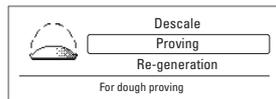
| FUNCIONES ESPECIALES |   |
|----------------------|---|
| FUNCIÓN              | USO RECOMENDADO:  |
| LEVANTAR MASA        | <b>PARA LEVANTAR</b> la masa dentro del horno a una temperatura constante de 40°C |
| DESCALCIFICAR        | <b>PARA DESCALCIFICAR</b> el hervidor   |
| DESCARGA             | <b>PARA VACIAR MANUALMENTE</b> el hervidor  |
| DESINFECCIÓN         | <b>PARA DESINFECTAR</b> biberones o tarros  |
| YOGUR                | <b>PARA HACER YOGUR</b>   |
| CONSERVACIÓN         | <b>PARA CONSERVAR</b> alimentos como fruta y verdura                              |



## FUNCIONES ESPECIALES



## LEVANTAR MASA



**LA FUNCIÓN PROVING (LEVANTAR MASA)** se utiliza para hacer que la masa levante con más rapidez que a temperatura ambiente.

- 1 PULSE EL BOTÓN **OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR)**.
- 2 UTILICE LOS BOTONES **ARRIBA/ABAJO** para programar el tiempo.
- 3 PULSE EL BOTÓN DE **INICIO**.



### 1º MÉTODO

**COLOQUE EL RECIENTE** con la masa en la bandeja de goteo en los niveles 1 o 2. Cúbralo con una película apta para horno.

**REDUCE 1/3** el tiempo necesario para que la masa levante en comparación con el método tradicional.

**SE ACONSEJA ACORTAR EL TIEMPO PARA LEVANTAR LA MASA** porque la temperatura ambiente en el interior del horno es mejor que la temperatura ambiente fuera del horno.

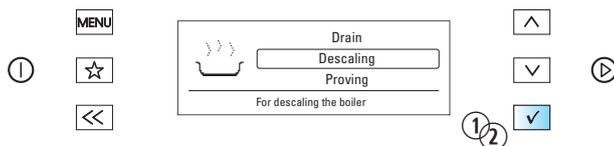
Por consiguiente, es necesario detener el proceso antes. De lo contrario, la masa seguirá creciendo y levantará demasiado.



## FUNCIONES ESPECIALES

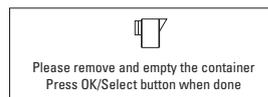
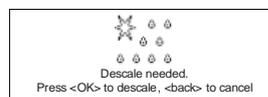
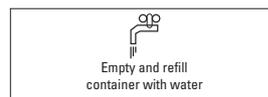
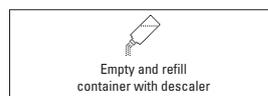


### DESCALCIFICACIÓN



**1** PULSE EL BOTÓN **OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR)**. (El horno se prepara para la descalcificación.)

**2** PULSE EL BOTÓN **OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR)** cuando haya instalado el depósito de agua con descalcificador en su sitio. Siga las instrucciones en pantalla. No interrumpa el proceso hasta que haya terminado.



**EL APARATO INCORPORA UN SISTEMA** que indica el momento en que se debe descalcificar el horno. Lleve a cabo la descalcificación cuando el mensaje "Descaling needed" aparezca en el visor. Antes de realizar el proceso, asegúrese de que hay suficiente líquido descalcificador. Se recomienda utilizar descalcificador "Wpro active'clean" para cafeteras y hervidores.

**LA DESCALCIFICACIÓN DURA** cerca de ½ hora y durante este tiempo no es posible activar ninguna función. El mensaje ("Please remove...") indica que la operación ha terminado.

**DESPUÉS DE VACIAR** el depósito de agua no debe quedar ningún residuo en el sistema. El aparato se ha descalcificado correctamente y está listo para el uso.

**NOTA: UNA VEZ QUE SE PONE EN MARCHA**, es imprescindible terminar el procedimiento de descalcificación.

#### CANTIDAD DE DESCALCIFICADOR

**MEZCLE** 1 litro de agua con el contenido total de una botella (250 ml) de descalcificador "Wpro active'clean". Si no dispone de descalcificador "Wpro active'clean", utilice vinagre blanco exclusivamente.



## FUNCIONES ESPECIALES



## DESCARGA



① MENU

① ☆

① <<

Disinfection

Drain

Descalc

Draining of boiler

① ^

① v

① ✓

**EL HERVIDOR SE PUEDE VACIAR DE FORMA MANUAL** para garantizar la ausencia del agua sobrante durante un tiempo.

① **PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR).**

**SI LA TEMPERATURA** del hervidor es demasiado alta, el horno no empezará a vaciarlo hasta que descienda por debajo de 60°C. Una vez que se haya enfriado lo suficiente, se iniciará automáticamente la descarga.

*i*

Preparing to empty boiler  
press ① to cancel

21 °C

Progress bar (filled to 21%)

Please wait

25%

Progress bar (filled to 25%)

Draining Boiler

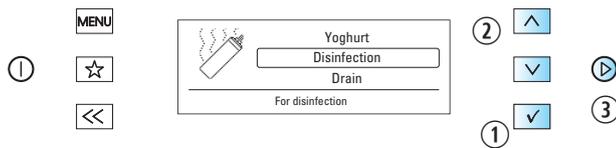
Please remove and empty the container  
Press OK/Select button when done



## FUNCIONES ESPECIALES



### DESINFECCIÓN



**PERMITE DESINFECTAR** biberones y otros recipientes, como tarros para conservación.  
**ASEGÚRESE** de que los recipientes que va a desinfectar resisten el calor y soportan temperaturas de 100°C .

- 1 PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR).**
- 2 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar el tiempo.**
- 3 PULSE EL BOTÓN DE INICIO.**

**COLOQUE LA BANDEJA DE GOTEO EN EL NIVEL 1.** Ponga los recipientes en ella y sepárelos bien para que el vapor llegue a todas partes.

**TODAS LAS PIEZAS DE LOS RECIPIENTES** se deben desmontar para que el vapor pueda actuar por todas partes.

**SEQUE BIEN TODAS LAS PIEZAS** antes de montarlas.

**NOTA:**

**SE REQUIERE UN MÍNIMO DE 20 MINUTOS**, que es el ajuste predeterminado de fábrica, para obtener buenos resultados. No es posible programar menos tiempo.

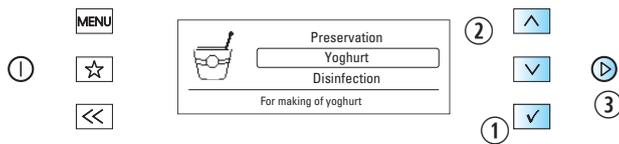
**EL TIEMPO MÁXIMO** es 1½ hora.



## FUNCIONES ESPECIALES



## YOGUR



**PERMITE HACER YOGUR.** Si utiliza leche no pasteurizada, tendrá que calentarla a 90°C y dejar que se enfríe a menos de 49°C (no permita que la temperatura descienda por debajo de 32°C. La temperatura óptima es de 43°C.). De lo contrario, el yogur no cuajará.

- 1 PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR).
- 2 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para programar el tiempo.
- 3 PULSE EL BOTÓN DE INICIO.



**AÑADA UNOS 100 g** de yogur elaborado a temperatura ambiente con cultivo vivo a 1 litro de leche entera. (La leche y el yogur deben tener el mismo porcentaje de grasa.)

**DIVIDA LA MEZCLA** en porciones en fuentes de cristal (6-7). Cubra herméticamente cada una con una tapa o con película de plástico resistente al calor. También se pueden utilizar tarros especiales para yogur.

**COLOQUE LAS FUENTES** en la bandeja de vapor del horno.

**PROGRAME EL TIEMPO** en 5 horas. (La temperatura se ajusta en fábrica en 43°C.)

**ESPERE A QUE EL YOGUR SE ENFRÍE** y póngalo en el frigorífico durante varias horas antes de servirlo. Se conservará durante 1 o 2 semanas. Puede utilizar parte del yogur (unos 100 g) para empezar si piensa preparar más en 5 o 7 días.

**Nota:** Cuando prepare yogur, es muy importante que todos los utensilios y recipientes estén bien limpios para que no se introduzcan bacterias accidentalmente. Se recomienda utilizar la función "DISINFECTION" (Desinfección) para esterilizar los utensilios y los recipientes antes del uso.



## FUNCIONES ESPECIALES



### CONSERVACIÓN












Proving  
 Preservation  
 Yoghurt  
 For preservation of food

**PERMITE CONSERVAR** fruta y verdura.

- 1 PULSE EL BOTÓN **OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR)**.
- 2 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para seleccionar el ajuste que quiere cambiar.
- 3 PULSE EL BOTÓN **OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR)** para confirmar.
- 4 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para cambiar la configuración.
- 5 PULSE EL BOTÓN **OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR)** para confirmar. (Repita los pasos 2 y 5 si es necesario.)
- 6 PULSE EL BOTÓN DE INICIO.



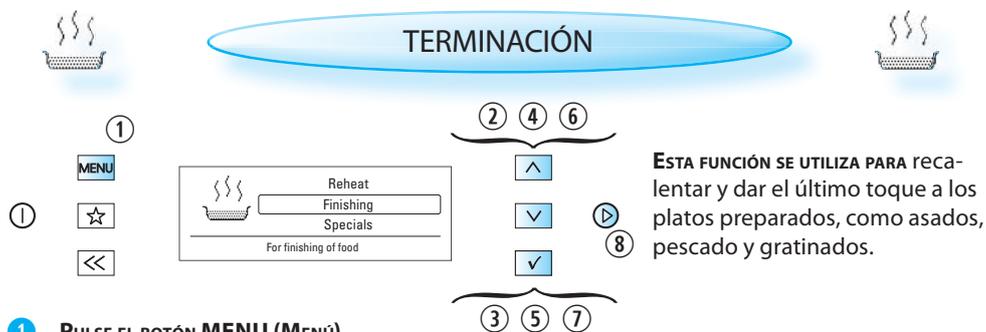
COLOQUE LA BANDEJA DE GOTEO EN EL NIVEL 2 y ponga encima los tarros que ha preparado.

UTILICE FRUTA y verdura de buena calidad solamente.

Los tarros se pueden limpiar con la función de desinfección.

Abra la puerta cuando termine el tiempo programado, pero deje los tarros en el horno hasta que se encuentren a temperatura ambiente.

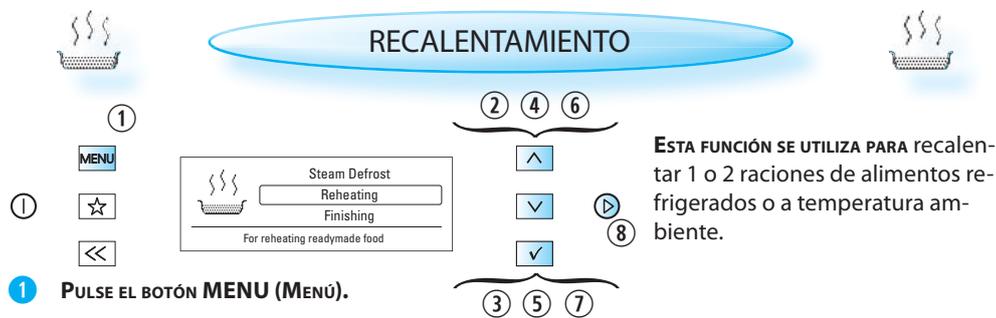
| CONSERVACIÓN |                               |                      |  |
|--------------|-------------------------------|----------------------|--|
| ALIMENTO     | CANTIDAD                      | TIEMPO               | CONSEJOS   |
| VERDURAS     | <b>TARRO DE<br/>1 LITRO</b>   | <b>40-120 MIN.</b>   | <b>PRECOCINAR LAS VERDURAS</b> y llenar los recipientes como se describe para la fruta. Poner salmuera.  |
|              | <b>TARRO DE<br/>1/2 LITRO</b> | <b>25 - 105 MIN.</b> |  |
| FRUTA        | <b>TARRO DE<br/>1 LITRO</b>   | <b>30-50 MIN.</b>    | <b>LA FRUTA MADURA</b> no tiene que precocinarse. La fruta que no está madura tiene que precocinarse un poco.<br><b>LLENAR LOS RECIPIENTES</b> hasta 2 cm del borde. Añadir almíbar. |
|              | <b>TARRO DE<br/>1/2 LITRO</b> | <b>15-35 MIN.</b>    |  |



- 1 PULSE EL BOTÓN **MENU (MENÚ)**.
- 2 UTILICE LOS BOTONES **ARRIBA/ABAJO** para seleccionar Finishing (Terminando).
- 3 PULSE EL BOTÓN **OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR)** para confirmar.
- 4 UTILICE LOS BOTONES **ARRIBA/ABAJO** para seleccionar el ajuste que quiere cambiar.
- 5 PULSE EL BOTÓN **OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR)** para confirmar.
- 6 UTILICE LOS BOTONES **ARRIBA/ABAJO** para cambiar la configuración.
- 7 PULSE EL BOTÓN **OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR)** para confirmar. (Repita los pasos 4 y 7 si es necesario.)
- 8 PULSE EL BOTÓN DE INICIO.

|             |   |           |
|-------------|---|-----------|
| 85°C        |  | 00:05     |
| TEMPERATURE | Finishing   | COOK TIME |
|             |   | 13:30     |
|             |   | END TIME  |

**PONGA LOS ALIMENTOS QUE QUIERA TERMINAR DE COCINAR** en la bandeja de vapor en el nivel 3 y coloque la bandeja de goteo debajo. Programe la temperatura de acuerdo con la temperatura final del alimento.



ESTA FUNCIÓN SE UTILIZA PARA recalentar 1 o 2 raciones de alimentos refrigerados o a temperatura ambiente.

- 1 PULSE EL BOTÓN MENU (MENÚ).
- 2 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para seleccionar Reheating (Recalentando).
- 3 PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR) para confirmar.
- 4 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para seleccionar el ajuste que quiere cambiar.
- 5 PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR) para confirmar.
- 6 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para cambiar la configuración.
- 7 PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR) para confirmar. (Repita los pasos 4 y 7 si es necesario.)
- 8 PULSE EL BOTÓN DE INICIO.

CUANDO GUARDE comida en el frigorífico o ponga una comida en platos para recalentarla, co-



loque los alimentos más gruesos o densos en la parte exterior de la bandeja y los más finos o menos densos en el centro.

EL RESULTADO MEJORA SI SE DEJA REPOSAR UNOS MINUTOS.



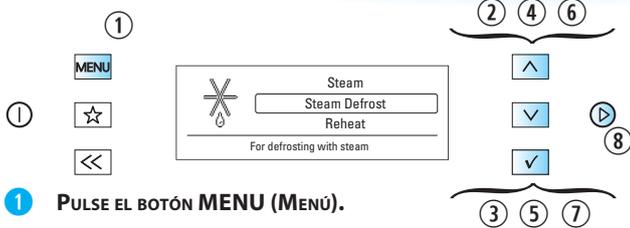
TAPE SIEMPRE LOS ALIMENTOS cuando utilice esta función.



| ALIMENTOS CONGELADOS | RACIONES | TIEMPO DE RECALENTAMIENTO | TEMPERATURA | CONSEJOS   |
|----------------------|----------|---------------------------|-------------|--|
| BANDEJA DE CENA      | 1 - 2    | 18 - 25 MIN.              | 100°C       | <p>COLOCAR LOS ALIMENTOS CUBIERTOS con la tapa o con película de plástico resistente al calor en la bandeja de vapor en el nivel 3.</p> <p>PONER LA BANDEJA DE GOTEJO debajo para recoger el agua.</p> |
| SOPA                 |          | 20 - 25 MIN.              |             |  |
| VERDURAS             |          | 20 - 25 MIN.              |             |  |
| ARROZ Y PASTA        |          | 15 - 20 MIN.              |             |  |
| PATATAS CORTADAS     |          | 20 - 25 MIN.              |             |  |
| PEDAZOS DE CARNE     |          | 15 - 20 MIN.              |             |  |
| CARNE EN SALSA       |          | 25 - 30 MIN.              |             |  |
| FILETES DE PESCADO   |          | 10 - 15 MIN.              |             |  |



## DESCONGELACIÓN POR VAPOR



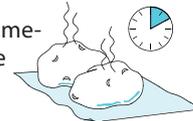
ESTA FUNCIÓN SE UTILIZA PARA descongelar carne, aves, pescado, verduras, pan y fruta.

- 1 PULSE EL BOTÓN MENU (MENÚ).
- 2 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para seleccionar Steam Defrost (Descongelación vapor).
- 3 PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR) para confirmar.
- 4 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para seleccionar el ajuste que quiere cambiar.
- 5 PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR) para confirmar.
- 6 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para cambiar la configuración.
- 7 PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR) para confirmar. (Repita los pasos 4 y 7 si es necesario.)
- 8 PULSE EL BOTÓN DE INICIO.



A LA HORA DE DESCONGELAR alimentos, es mejor dejarlos ligeramente congelados y permitir que el proceso finalice durante el tiempo de reposo.

EL TIEMPO DE REPOSO POSTERIOR A LA DESCONGELACIÓN siempre mejora los resultados, ya que permite que la temperatura se distribuya uniformemente por todo el alimento.



COLOQUE EL PAN con su envoltorio para evitar que se humedezca.

LOS ALIMENTOS COMO LA CARNE Y EL PESCADO SE DEBEN COLOCAR en la bandeja de vapor en el nivel 3 sin envase ni envoltorio. Ponga la bandeja de goteo debajo, en el nivel 1, para recoger el agua.



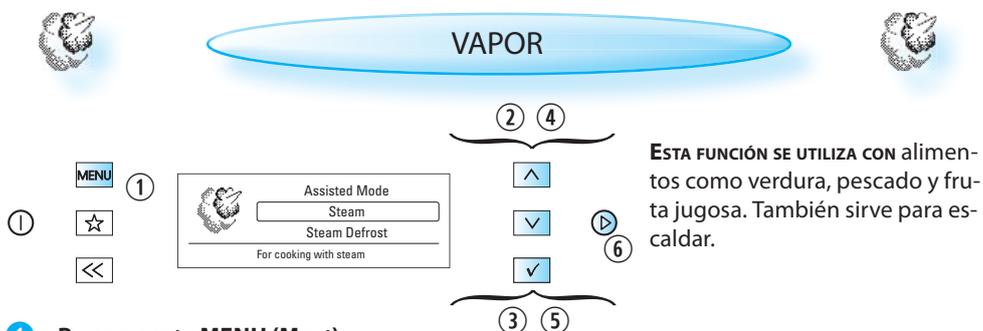
GIRE LOS ALIMENTOS A MEDIO DESCONGELAR, REORGANÍCELOS Y SEPRE LOS TROZOS QUE SE HAYAN DESCONGELADO.



## DESCONGELACIÓN POR VAPOR



| ALIMENTO |                    | PESO   | TIEMPO DE DESCONGELACIÓN | TIEMPO DE REPOSO | TEMPERATURA |
|----------|--------------------|--------|--------------------------|------------------|-------------|
| CARNE    | PICADA             | 500 G  | 25 - 30 MIN.             | 30 - 35 MIN.     | 60°C        |
|          | CORTADA            |        |                          | 20 - 25 MIN.     |             |
|          | SALCHICHA DE CERDO | 450 G  | 10 - 15 MIN.             | 10 - 15 MIN.     |             |
| AVES     | ENTERAS            | 1000 G | 60 - 70 MIN.             | 40 - 50 MIN.     |             |
|          | FILETES            | 500 G  | 25 - 30 MIN.             | 20 - 25 MIN.     |             |
|          | MUSLOS             |        | 30 - 35 MIN.             | 25 - 30 MIN.     |             |
| PESCADO  | ENTERO             | 600 G  | 30 - 40 MIN.             | 25 - 30 MIN.     |             |
|          | FILETES            | 300 G  | 10 - 15 MIN.             | 10 - 15 MIN.     |             |
|          | BLOQUE             | 400 G  | 20 - 25 MIN.             | 20 - 25 MIN.     |             |
| VERDURAS | BLOQUE             | 300 G  | 25 - 30 MIN.             | 20 - 25 MIN.     |             |
|          | CORTADAS           | 400 G  | 10 - 15 MIN.             | 5 - 10 MIN.      |             |
| PAN      | BARRA              | 500 G  | 15 - 20 MIN.             | 25 - 30 MIN.     |             |
|          | REBANADAS          | 250 G  | 8 - 12 MIN.              | 5 - 10 MIN.      |             |
|          | BOLLOS             |        | 10 - 12 MIN.             | 5 - 10 MIN.      |             |
|          | PANECILLOS         | 400 G  | 8 - 10 MIN.              | 15 - 20 MIN.     |             |
| FRUTA    | VARIADA            | 400 G  | 10 - 15 MIN.             | 5 - 10 MIN.      |             |
|          | BAYAS              | 250 G  | 5 - 8 MIN.               | 3 - 5 MIN.       |             |



- 1 PULSE EL BOTÓN **MENU (MENÚ)**.
- 2 UTILICE LOS BOTONES **ARRIBA/ABAJO** hasta que aparezca "Steam" (Vapor).
- 3 PULSE EL BOTÓN **OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR)**.
- 4 UTILICE LOS BOTONES **ARRIBA/ABAJO** para seleccionar el ajuste que quiere cambiar.
- 5 PULSE EL BOTÓN **OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR)** para confirmar.
- 6 UTILICE LOS BOTONES **ARRIBA/ABAJO** para cambiar la configuración.
- 7 PULSE EL BOTÓN **OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR)** para confirmar. (Repita los pasos 2 y 5 si es necesario.)
- 8 PULSE EL BOTÓN DE **INICIO**.

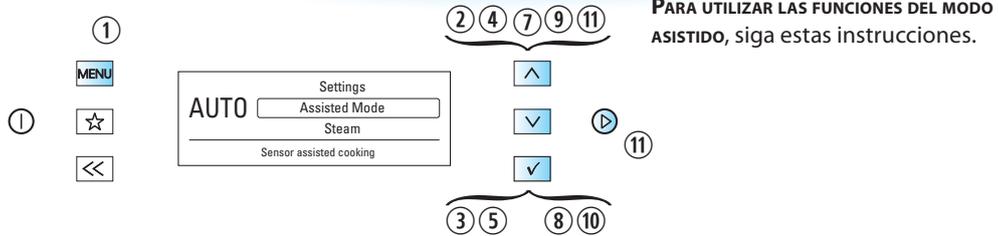


| ALIMENTO  |            | TEMP °C    | TIEMPO   | ACCESORIOS  | CONSEJOS   |
|---|------------|------------|--|---|--|
| REMOLACHA   | PEQUEÑA    | 100°C      | 50 - 60 MIN.   | BANDEJA DE VAPOREN nivel 3<br>Bandeja de goteo en nivel 1 |  |
| COL ROJA  | CORTADA    |            | 30 - 35 MIN.   |   |  |
| COL BLANCA  |            |            | 25 - 30 MIN.   |   |  |
| ALUBIAS   | EN RE-MOJO |            | 75 - 90 MIN.   | BANDEJA DE GOTEO en nivel 3                               | AÑADIR EL DOBLE de agua.   |
| TERRINA DE PESCADO  |            | 75 - 80°C  | 60 - 90 MIN.   | BANDEJA DE VAPOREN nivel 3                                | CUBRIR CON LA TAPA o con película de plástico resistente al calor. |
| HUEVOS AL PLATO   |            | 90°C       | 20 - 25 MIN.   | BANDEJA DE GOTEO en nivel 3                               |  |
| GNOCHI  |            | 90 - 100°C | 10 - 15 MIN.   | BANDEJA DE VAPOREN nivel 3<br>Bandeja de goteo en nivel 1 |  |
| INTRODUCIR SIEMPRE los alimentos en el horno sin envase / envoltura, a menos que se indique lo contrario. |            |            | TIEMPOS DE COCCIÓN con horno a temperatura ambiente. |   |  |

AUTO

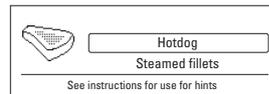
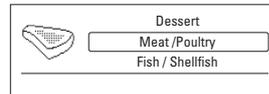
MODO ASISTIDO

AUTO

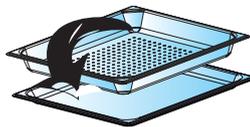


PARA UTILIZAR LAS FUNCIONES DEL MODO ASISTIDO, siga estas instrucciones.

- 1 PULSE EL BOTÓN MENU (MENÚ).
- 2 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO hasta que aparezca "Assisted Mode" (Modo asistido).
- 3 PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR).
- 4 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para seleccionar el alimento.
- 5 PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR) para confirmar.
- 6 SIGA las instrucciones en pantalla relacionadas con el depósito de agua y otros accesorios.
- 7 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para seleccionar el ajuste que quiere cambiar.
- 8 PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR) para confirmar.
- 9 UTILICE LOS BOTONES ARRIBA/ABAJO para cambiar la configuración.
- 10 PULSE EL BOTÓN OK/SELECT (ACEPTAR/SELECCIONAR) para confirmar. (Repita los pasos 9 y 12 si es necesario.)
- 11 PULSE EL BOTÓN DE INICIO.



PONGA LA BANDEJA DE GOTEO debajo de la bandeja de vapor para recoger el agua, la grasa o el jugo que puedan gotear.



AUTO

MODO ASISTIDO

AUTO



CARNE/AVES



ESTA FUNCIÓN SE UTILIZA PARA cocinar los alimentos que aparecen en la siguiente tabla.

| ALIMENTO  |                   |  | TIEMPO DE COCCIÓN   | ACCESORIOS  | CONSEJOS  |
|---|-------------------|--|---------------------|---|---|
| <b>CARNE</b><br> | <b>(AL VAPOR)</b> | <b>SALCHICHA</b>   | <b>10 - 15 MIN.</b> | <b>BANDEJA DE VAPOR</b> en nivel 3<br>Bandeja de goteo en nivel 1 | <b>COLOCAR</b> en una capa sobre la bandeja de vapor. |
|   |                   | <b>AVES</b><br> |                     |   |   |



PESCADO/MARISCO



ESTA FUNCIÓN SE UTILIZA PARA cocinar los alimentos que aparecen en la siguiente tabla.

| ALIMENTO  |                   |                 | TIEMPO DE COCCIÓN   | ACCESORIOS  | CONSEJOS   |                             |
|---|-------------------|-----------------|---------------------|---|--|-----------------------------|
| <b>PESCADO</b><br> | <b>ENTERO</b>     | <b>AL VAPOR</b> | <b>35 - 55 MIN.</b> | <b>BANDEJA DE VAPOR</b> en nivel 3<br>Bandeja de goteo en nivel 1 | <b>SAZONAR</b> el pescado y rellenar con hierbas, si se desea. |                             |
|   |                   | <b>FILETES</b>  | <b>AL VAPOR</b>     |   | <b>12 - 18 MIN.</b>  | <b>SAZONAR</b> los filetes. |
|   |                   | <b>RODAJAS</b>  |                     |   | <b>15 - 20 MIN.</b>  | <b>SAZONAR</b> las rodajas. |
| <b>MARISCO</b>  | <b>MEJILLONES</b> | <b>AL VAPOR</b> | <b>8 - 12 MIN.</b>  | <b>COLOCAR</b> en una capa uniforme sobre la bandeja de vapor.    |  |                             |
|   | <b>CAMARONES</b>  |                 |                     |   |  |                             |

AUTO

MODO ASISTIDO

AUTO



PATATAS



ESTA FUNCIÓN SE UTILIZA PARA cocinar los alimentos que aparecen en la siguiente tabla.

| ALIMENTO  |                 | TIEMPO DE COCCIÓN     | ACCESORIOS          | CONSEJOS   |
|---|-----------------|-----------------------|---------------------|--|
| <b>PATATAS</b><br> | <b>HERVIDAS</b> | <b>ENTER-<br/>AS</b>  | <b>30 - 40 MIN.</b> | <b>BADEJA DE VAPOR</b><br>en nivel 3<br>Bandeja de goteo<br>en nivel 1<br><br><b>UTILIZAR</b> patatas de tamaño similar.<br><br><b>CORTAR</b> en trozos de tamaño similar. |
|   |                 | <b>CORTA-<br/>DAS</b> | <b>20 - 30 MIN.</b> |  |



VERDURAS



ESTA FUNCIÓN SE UTILIZA PARA cocinar los alimentos que aparecen en la siguiente tabla.

| ALIMENTO   |                         | TIEMPO DE COCCIÓN        | ACCESORIOS   | CONSEJOS  |  |                           |
|--|-------------------------|--------------------------|--|---|--|---------------------------|
| <b>VERDURAS</b><br> | <b>CONGE-<br/>LADAS</b> | <b>VERDURAS</b>          | <b>BADEJA DE VAPOR</b><br>en nivel 3<br>Bandeja de goteo<br>en nivel 1 | <b>COLOCAR EN LA BANDEJA DE VAPOR.</b> Disponer en una capa uniforme. |  |                           |
|  |                         | <b>ZANAHORIAS</b>        |  | <b>12 - 20 MIN.</b>   | <b>CORTAR EN PEDAZOS DE TAMAÑO SIMILAR.</b>                            |                           |
|  | <b>ESPÁRRAGOS</b>       |                          |  | <b>20 - 30 MIN.</b>   |  |                           |
|  | <b>ALCACHOFAS</b>       |                          |  | <b>40 - 55 MIN.</b>   |  |                           |
|  | <b>AL VAPOR</b>         | <b>JUDÍAS VERDES</b>     |  | <b>20 - 30 MIN.</b>   |  |                           |
|  |                         | <b>BRÉCOL</b>            |  | <b>15 - 25 MIN.</b>   | <b>CORTAR</b> en pedazos.  |                           |
|  |                         | <b>COLIFLOR</b>          |  | <b>20 - 30 MIN.</b>   |  |                           |
|  |                         | <b>COLES DE BRUSELAS</b> |  | <b>20 - 35 MIN.</b>   |  |                           |
|  |                         | <b>PIMIENTO</b>          |  | <b>8 - 12 MIN.</b>  | <b>BADEJA DE VAPOR</b><br>en nivel 3<br>Bandeja de goteo<br>en nivel 1 | <b>CORTAR</b> en pedazos. |
|  |                         | <b>CALABAZA</b>          |  | <b>5 - 10 MIN.</b>  |  | <b>CORTAR</b> en rodajas. |
| <b>MAZORCA MAÍZ</b>  | <b>20 - 30 MIN.</b>     |                          |  |   |  |                           |

AUTO

MODO ASISTIDO

AUTO



ARROZ/CEREALES



ESTA FUNCIÓN SE UTILIZA PARA cocinar los alimentos que aparecen en la siguiente tabla.

| ALIMENTO  | TIEMPO DE COCCIÓN          | ACCESORIOS          | CONSEJOS   |
|---|----------------------------|---------------------|--|
| ARROZ<br>      | <b>MORENO</b>              | <b>20 - 60 MIN.</b> | <b>MEZCLAR EL ARROZ Y EL AGUA</b> en la bandeja en una proporción de 300 ml de arroz y 500 ml de agua. |
|   | <b>BASMATI</b>             | <b>25 - 30 MIN.</b> | <b>MEZCLAR</b> 300 ml de arroz y 450 ml de agua.   |
|   | <b>BLANCO, GRANO LARGO</b> | <b>35 - 40 MIN.</b> | <b>MEZCLAR</b> 300 ml de arroz y 450 ml de agua.   |
| CEREALES<br> | <b>BULGUR</b>              | <b>10 - 40 MIN.</b> | <b>MEZCLAR</b> 300 ml de cereales y 600 ml de agua.  |
|   | <b>CUSCÚS</b>              | <b>10 - 15 MIN.</b> | <b>MEZCLAR</b> 300 ml de cereales y 300 ml de agua.  |

AUTO

MODO ASISTIDO

AUTO



HUEVOS



ESTA FUNCIÓN SE UTILIZA PARA cocer huevos solamente.

| ALIMENTO | TIEMPO DE COCCIÓN       | ACCESORIOS   | CONSEJOS  |
|----------|-------------------------|--|---|
| HUEVOS   | <b>DUROS</b>            | <b>15 - 18 MIN.</b>  | <b>SI LOS HUEVOS</b> se van a comer fríos, enfriarlos de inmediato con agua fría. |
|          | <b>COCIDOS</b>          | <b>12 - 15 MIN.</b>  |   |
|          | <b>PASADOS POR AGUA</b> | <b>9 - 12 MIN.</b>   |   |
|          |                         | <b>BANDEJA DE VAPOR</b> en nivel 3<br><b>BANDEJA DE GOTEO</b> en nivel 1 |   |



POSTRE



ESTA FUNCIÓN SE UTILIZA PARA cocinar los alimentos que aparecen en la siguiente tabla.

| ALIMENTO | TIEMPO DE COCCIÓN        | ACCESORIOS   | CONSEJOS  |
|----------|--------------------------|--|---|
| POSTRE   | <b>COMPOTA DE FRUTAS</b> | <b>10 - 20 MIN.</b>  | <b>CORTAR LA FRUTA</b> en trozos.   |
|          | <b>LECHE FRITA</b>       | <b>20 - 30 MIN.</b>  | <b>PARA 4 RACIONES</b> , mezclar 2 yemas de huevo y 2 huevos enteros con 3 cucharadas de azúcar y vainilla. Calentar 100 ml de crema y 200 ml de leche y mezclar con los huevos (o utilizar la receta que se prefiera). Añadir la leche a las raciones y cubrir los recipientes con película de plástico. |
|          |                          | <b>BANDEJA DE VAPOR</b> en nivel 3<br><b>BANDEJA DE GOTEO</b> en nivel 1 |   |

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### GENERAL

**LA LIMPIEZA ES LA ÚNICA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO** requerida habitualmente.

**SI NO MANTIENE LIMPIO EL HORNO** se puede deteriorar la superficie, lo cual podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar una situación de peligro.

**NO UTILICE ESTROPAJOS METÁLICOS, LIMPIADORES ABRASIVOS, estropajos de acero, paños ásperos u otros productos que puedan estropear el panel de mandos y las superficies internas y externas del horno.** Utilice una esponja con detergente suave o papel de cocina con un limpiador de cristales pulverizado. Aplique el limpiador sobre el papel.

**NUNCA** lo pulverice directamente sobre el horno.

**PERIÓDICAMENTE** se requiere quitar las bandejas y las guías para limpiar el interior del horno, sobre todo si se han derramado líquidos. No olvide limpiar por dentro el techo del horno, que suele pasarse por alto. **SAQUE, VACÍE Y SEQUE** el depósito de agua después de cada uso.

**LAS SALES SON ABRASIVAS.** Si se depositan en el compartimiento de cocción, puede aparecer óxido en algunas zonas. Las salsas ácidas, como el ketchup y la mostaza, o los alimentos salados, como el jamón curado, contienen cloruro y ácidos que afectan a las superficies de acero. Es conveniente limpiar la cavidad del horno después de cada uso una vez que se enfría.

**UTILICE UN DETERGENTE NEUTRO,** agua y un paño suave para limpiar las superficies internas del horno, las caras anterior y posterior de la puerta y el marco de la misma.

**NO PERMITA QUE SE ACUMULE** grasa ni otras partículas alrededor de la puerta o en la junta de la puerta. Si la junta no se mantiene limpia, pueden ocasionarse daños en los paneles frontales o los muebles adyacentes debido a que la puerta no cierra bien durante el funcionamiento.

### APTO PARA LAVAVAJILLAS

**BANDEJA DE GOTEO**



**BANDEJA DE VAPOR**



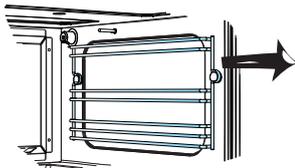
**GUÍAS**



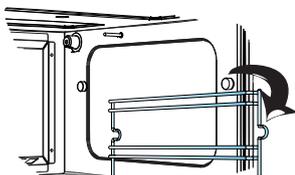
## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### EXTRACCIÓN DE LAS GUÍAS

**TIRE DE LA GUÍA Y DESLÍCELA** hacia delante para que se desenganche. Limpie las guías y las paredes del interior del horno.



**PARA INSTALAR LAS GUÍAS DE NUEVO**, deslícelas hacia el interior en los ganchos de la pared.

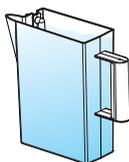


### NO APTO PARA LAVAVAJILLAS

**TUBERÍA DE AGUA**  
**EXTRAIGA LA TUBERÍA DE AGUA** del depósito de agua para facilitar la limpieza. La tubería no se puede lavar en el lavavajillas.



**DEPÓSITO DE AGUA**  
**EL DEPÓSITO DE AGUA** no se puede lavar en el lavavajillas. Utilice una esponja y detergente suave.



**JUNTAS Y ARANDELAS**  
**ESTAS PIEZAS** forman parte de la instalación de la bombilla y no se pueden lavar en el lavavajillas.

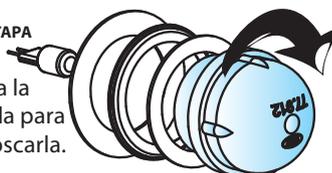
### CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

**¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!!**

**ANTES DE CAMBIAR LA BOMBILLA, ASEGÚRESE DE QUE:**

- ❖ El aparato está apagado.
- ❖ El cable de alimentación del aparato está desconectado.
- ❖ Se han extraído los fusibles de la caja o están desconectados.
- ❖ Coloque un paño en la base de la cavidad para proteger la tapa de cristal y la bombilla.

**1 GIRE LA TAPA DE CRISTAL** hacia la izquierda para desenroscarla.



**2 QUITE** las juntas y la arandela metálica y limpie la tapa de cristal.



**3 SUSTITUYA** la bombilla antigua por una bombilla halógena de 10 W, 12 V, G4, termorresistente (para horno).

**4 VUELVA A INSTALAR LA ARANDELA** y las juntas en la tapa de cristal.

**5 GIRE EL CONJUNTO** hacia la derecha para que quede fijo.

## GUÍA PARA LA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

**SI EL HORNO NO FUNCIONA**, no pida asistencia técnica antes de comprobar lo siguiente:

- ❏ El enchufe está insertado correctamente en la toma de corriente.
- ❏ La puerta está cerrada correctamente.
- ❏ Los fusibles no se han quemado y hay suministro de energía eléctrica.
- ❏ El horno dispone de ventilación.
- ❏ Espere diez minutos e intente utilizar el horno otra vez.
- ❏ Abra y cierre la puerta antes de utilizarlo.

**ESTAS COMPROBACIONES EVITAN** llamadas innecesarias que tendría que abonar.

Cuando solicite asistencia técnica, proporcione el número de serie y el modelo del horno (vea la etiqueta de servicio). Si desea más información, consulte el folleto de la garantía.

**SI FUERA NECESARIO** sustituir el cable de alimentación, es preciso que sea el cable original. Solicítele a nuestro centro de asistencia. Este cable sólo debe sustituirlo un técnico cualificado.



**LA ASISTENCIA TÉCNICA SÓLO DEBE LL-  
EVARLA A CABO UN TÉCNICO CUALIFI-  
CADO.** Es peligroso que cualquier  
otra persona realice operaciones  
y reparaciones técnicas que  
impliquen la extracción de las  
cubiertas.

**NO EXTRAIGA NINGUNA DE LAS CUBIERTAS DEL HOR-  
NO.**

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

|   |                 |
|---|-----------------|
| TENSIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO              | 230 V/50 Hz     |
| ENTRADA DE POTENCIA NOMINAL                   | 1450 W          |
| FUSIBLE                                       | 10 A            |
| DIMENSIONES EXTERIORES (ALTO x ANCHO x FONDO) | 385 x 595 x 560 |
| DIMENSIONES INTERIORES (ALTO x ANCHO x FONDO) | 236 x 372 x 390 |



4 6 1 9 - 6 9 4 - 7 9 2 1



© Whirlpool Sweden AB 2009. All rights reserved

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA.