

Instrucciones de uso

Programador electrónico

ES





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

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.

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.

• PRIMER ENCENDIDO (O DESPUÉS DE UNA INTERRUPCIÓN DE CORRIENTE)	4
• MODO “STAND-BY”	4
• MENÚ PRINCIPAL DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO	5
1. MODO “MANUAL”	6
1.1 Descripción de las perillas y de la pantalla de programación MANUAL	6
1.2 Uso de la pantalla de programación MANUAL	7
a) Ícono 	7
b) Ícono FUNCIÓN [de F1 a F9]	7
c) Valor TEMPERATURA TARGET	7
d) Valor TEMPERATURA INTERNA	8
e) Ícono  LUZ (ON/OFF)	8
e) Ícono  AIR FRY (ON/OFF)	9
f) Ícono  ENCENDIDO RETARDADO	10
g) Ícono  TIMER	11
h) Ícono  SONDA AL CORAZÓN (en algunos modelos)	12
i) Ícono  CONTADOR DE MINUTOS	13
① Reloj	13
1.3 Uso de la pantalla COOKING	13
1.4 Uso del ícono  CONTADOR DE MINUTOS en la pantalla COOKING	14
1.5 Uso de la pantalla MEAT PROBE IN y regulación de temperatura (en algunos modelos)	15
1.6 Uso del ícono  CONTADOR DE MINUTOS en la pantalla MEAT PROBE IN (en algunos modelos)	16
2. MODO “ECO”	19
2.1 Uso de la pantalla ECO / TEMPERATURA TARGET	19
2.2 Uso de la pantalla ECO-COOKING	20
2.3 Uso del ícono  CONTADOR DE MINUTOS en la pantalla ECO-COOKING	21
3. MODO “AUTOMATIC” (HORNO COMBI-STEAM / ASCOT Y GENESI)	22
3.1 Uso del primer menú fotográfico, “categorías” de comidas	22
3.2 Uso del segundo menú fotográfico, “recetas” preestablecidas con “ficha receta”	23
3.2.1 Uso del modo RISING en las “categorías” DESSERTS BREAD / PIZZA	24
3.2.2 Uso de la “receta” THIN PIZZA en la “categoría” BREAD / PIZZA	26
3.3 Uso de la pantalla de programación cocción de la “receta” preestablecida	27
3.4 Uso de la pantalla AUTO-COOKING	28
3.5 Uso de la FUNCIÓN STEAM-CLEANING	29
4. MODO “SHABBAT” (HORNO COMBI-STEAM)	30
4.1 Uso de la pantalla SHABBAT / TEMPERATURA TARGET	30
4.2 Uso de la pantalla SHABBAT-COOKING	31
4.3 Uso del ícono  CONTADOR DE MINUTOS en la pantalla SHABBAT-COOKING	32
5. MODO “SETUP”	33
5.1 Uso de los ítems de menú en la pantalla SETUP	33
5.1.1 “TIME”	33
5.1.2 “LANGUAGE”	34
5.1.3 “DISPLAY BRIGHTNESS”	34
5.1.4 “SOUND”	35
5.1.5 “SOFTWARE VERSION”	35
5.1.6 “DEMO MODE”	36
5.2 Modo “stand-by”	36
6. MODO “MINUTE MINDER TIMER” (INDEPENDIENTE)	37
6.1 Uso de la pantalla MINUTE MINDER	37

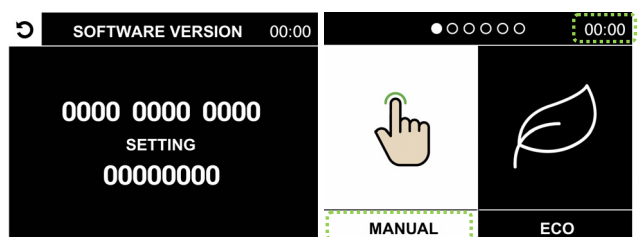


• PRIMER ENCENDIDO (O DESPUÉS DE UNA INTERRUPCIÓN DE CORRIENTE)

La pantalla **SOFTWARE VERSION** **no** está activa para el usuario, pero está presente solo para uso técnico.

► Procedimiento **no** guiado por el programador:

- en el display del programador aparece la pantalla **SOFTWARE VERSION**, después de aproximadamente **3 minutos** es sustituida automáticamente por la pantalla del **menú principal**.



Para navegar en el **menú principal**, véanse las instrucciones en la [pág.5](#)

Para configurar el **idioma y la hora actual**, siga las instrucciones de la [pág.33](#)

► Procedimiento **guiado** por el programador para configurar el **idioma y la hora actual** (para acelerar la salida de la pantalla y usar su nuevo horno):

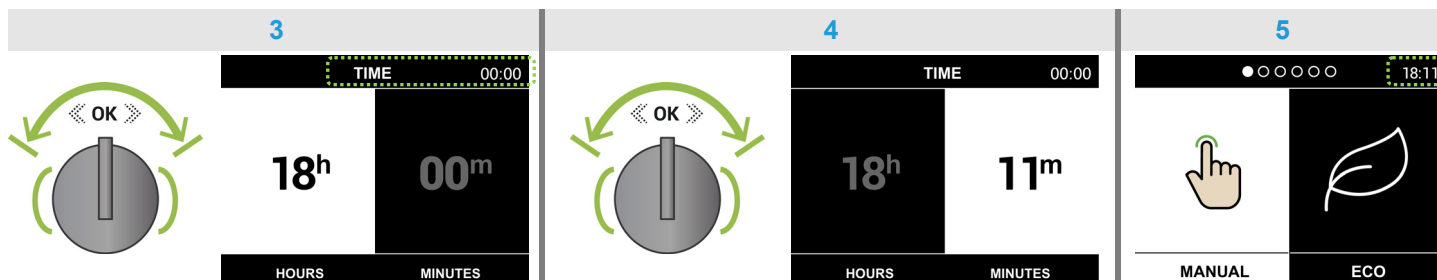
- en el display del programador aparece la pantalla **SOFTWARE VERSION** *

presionando la perilla de **navegación** (fig. 1) se visualiza la pantalla **LANGUAGE**; gire la perilla de **navegación** *algunos clics hacia la derecha*, hasta **iluminar** uno de los **ítems** en el idioma deseado; a continuación, **presione** la perilla *para confirmar* el **ítem** iluminado (fondo blanco, fig. 2).



- el programador visualiza la pantalla **TIME** en el idioma previamente configurado (**ejemplo**: inglés)

el campo **"HOURS/h"** ya está activo (fondo blanco, fig. 3) y se puede **configurar** girando la perilla de **navegación** *algunos clics hacia la derecha o hacia la izquierda* para aumentar o reducir su **valor**; **presionando** la perilla, se pasa al campo **"MINUTES/m"** (fig. 4) para configurar su **valor en la forma descrita**; por último, **presione** la perilla *para confirmar*; se visualiza la pantalla del **menú principal** con la **hora actual** configurada (**ejemplo** fig. 5), visible en la parte superior derecha del display del programador. | Para navegar en el **menú principal**, véanse las instrucciones en la [pág.5](#)



[Nota: tras aproximadamente **3 minutos** de inactividad, se mostrará el logotipo de **Steel** (véase [pág.36](#)).

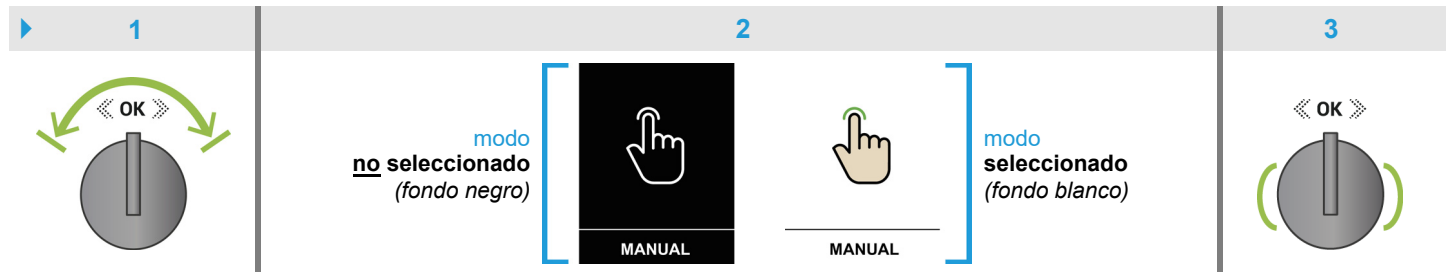
• MODO "STAND-BY"

► Véase el párrafo [5.2](#) [pág.36](#)

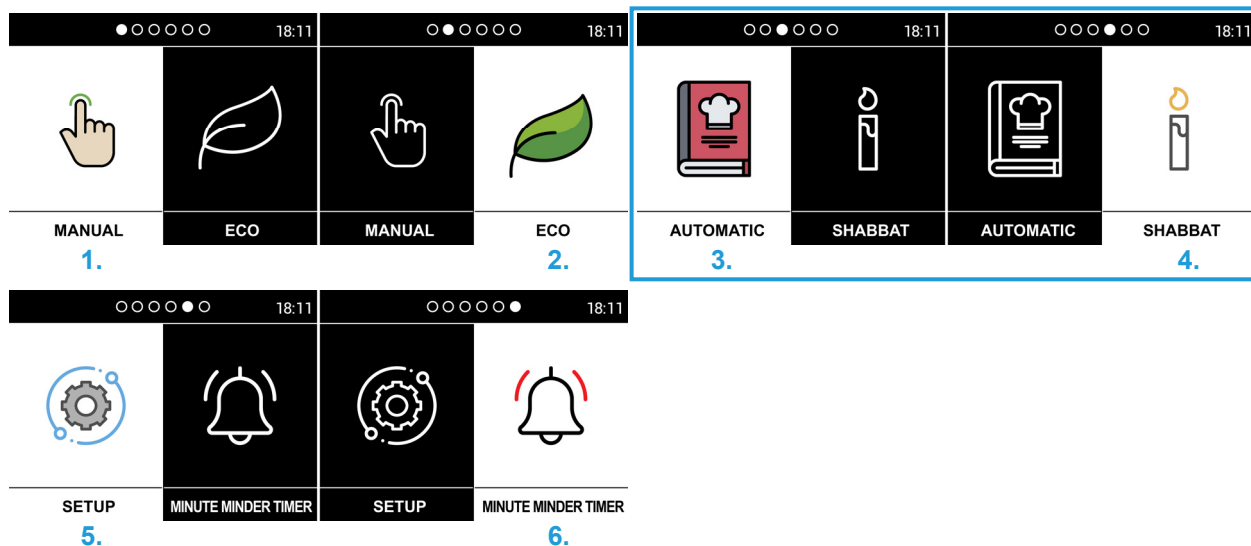


• MENÚ PRINCIPAL DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

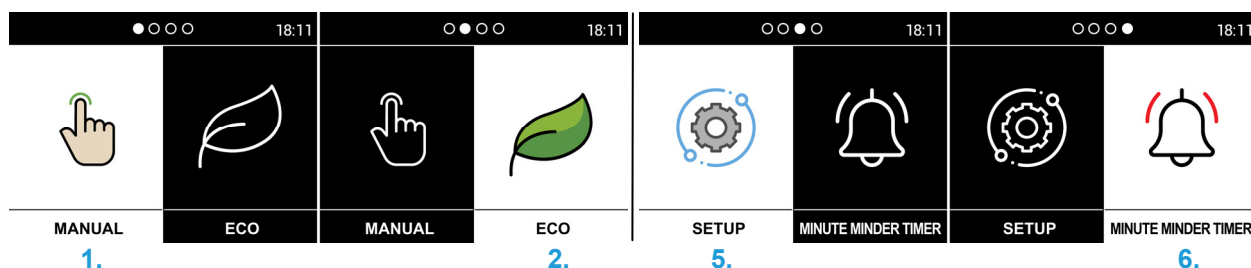
Navegue en el **menú principal**, girando la perilla de **navegación** algunos clics **hacia la derecha o hacia la izquierda** (fig. 1); el campo **iluminado** (fondo blanco) indica el **modo seleccionado** (ejemplo fig. 2); para acceder al modo seleccionado, **presione** la perilla de **navegación** (fig. 3).



HORNO COMBI-STEAM | 6 modos



HORNO MULTIFUNCIÓN | 4 modos



1. Modo "MANUAL": para **configurar** los parámetros de cocción deseados ▶ [pág.6](#)
2. Modo "ECO": indicado para el **calentamiento gradual** de las comidas ▶ [pág.19](#)
3. Modo "AUTOMATIC" (Ascot / Genesi): para utilizar las "**recetas**" preestablecidas ▶ [pág.22](#)
4. Modo "SHABBAT": indicado para una cocción de **más de 24 horas** a una temperatura comprendida entre **60°C y 100°C** ▶ [pág.30](#)
5. Modo "SETUP": para configurar la **hora actual**, el **idioma** de las pantallas del programador, la **luminosidad** del display y el **volumen** de la señal acústica ▶ [pág.33](#)
6. Modo "MINUTE MINDER TIMER": para configurar un **contador de minutos** con señal acústica, **sin interferir** con el horno ▶ [pág.37](#)



1. MODO "MANUAL"

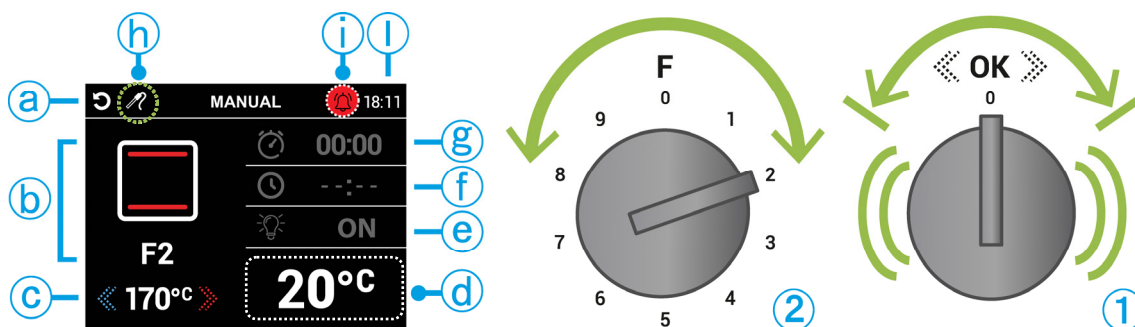


MANUAL

Para acceder al modo "MANUAL", en el **menú principal**, proceda de la forma siguiente:

- gire la perilla de **navegación** algunos clics **hacia la derecha o hacia la izquierda**, hasta seleccionar e **iluminar** el campo "MANUAL" (fondo blanco, tal como se muestra en la figura de al lado);
- girando la perilla **funciones** [F], se **accede** a la pantalla de **programación** **MANUAL**; a continuación, **seleccione** la FUNCIÓN deseada de 1 a 9 [F1/F9];
 - ▶ siga las instrucciones de los párrafos 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6 para **configurar** los parámetros en las pantallas correspondientes.

1.1 Descripción de las perillas y de la pantalla de programación **MANUAL**



La perilla de **navegación** [OK] se utiliza en los 3 modos siguientes:

- girela algunos clics **hacia la derecha o hacia la izquierda** { para **navegar** entre los 6 modos del **menú principal** y entre los 2 **menús** en el modo "AUTOMATIC"; para **iluminar** los **ítems de menú** en la pantalla **SETUP** y para **configurar** los parámetros del horno en las pantallas **MANUAL** **ECO** **SHABBAT** **COOKING** **SETUP** **MINUTE MINDER** }
 - ▶ consulte el sumario en la **pág.3**



- presione** { para **acceder** a los **modos** del **menú principal** y a los **ítems de menú** en la pantalla **SETUP**; para **iluminar/seleccionar** los parámetros del horno en las pantallas **MANUAL** **COOKING**; para **elegir** la "categoría/receta" y **leer** la "ficha receta" en el modo "AUTOMATIC", y **para confirmar** }
 - presione durante al menos 2 segundos** { para **activar** el tipo de cocción configurado para esa comida }
 - ▶ párrafos 1.3, 1.5, 2.2, 3.4, 4.2



- La perilla **funciones** [F] se gira **en sentido dextrógiro o levógiro** para **seleccionar** la FUNCIÓN deseada; en el display (ejemplo ref. b) se visualiza el ícono correspondiente [de F1 a F9] ▶ véase la **pág.7**

a El ícono permite **volver** al **menú principal** ▶ véase la **pág.7**

b Indica el ícono [de F1 a F9] de la FUNCIÓN **seleccionada** con la perilla **funciones** [F] ▶ véase la **tabla** en la **pág.17/18**

c Indica el **valor preestablecido** de la TEMPERATURA TARGET ▶ véase en la **pág.7** cómo **modificarlo** (por ejemplo, a 180°C)

d Indica el **valor** detectado de la TEMPERATURA INTERNA del horno (**aparece** en la pantalla **COOKING**) ▶ véase la **pág.8**

e El ícono LUZ permite configurar la **iluminación** (ON/OFF) dentro del horno ▶ instrucciones en la **pág.8**

El ícono AIR FRY está **disponible** mediante la FUNCIÓN 8 [F8] ▶ véase instrucciones en la **pág.9** y la **tabla** en la **pág.18**

f El ícono ENCENDIDO RETARDADO permite programar la **hora de inicio de la cocción** ▶ instrucciones en la **pág.10**

g El ícono TIMER permite programar el **tiempo de cocción** ▶ instrucciones en la **pág.11**

h El ícono Sonda al Corazón **aparece** cuando el conector se inserta en la toma correspondiente ▶ instrucciones en la **pág.12**

i El ícono CONTADOR DE MINUTOS **aparece** en la pantalla **COOKING** ▶ **pág.14** o en la pantalla **MEAT PROBE IN** ▶ **pág.16**

l El reloj indica la **hora actual** ▶ véase como configurarlo en la **pág.33**



1.2 Uso de la pantalla de programación **MANUAL**

a) Ícono

Este ícono permite volver al **menú principal**; véase en las figuras siguientes el ejemplo de la pantalla de **programación** **MANUAL** [F2]*

Presionando la perilla de **navegación** se ilumina el ícono (fig. 1); para seleccionar el ícono (iluminándolo), gire la perilla **3 clics hacia la izquierda**; por último, para volver al **menú principal** (fig. 2), **presione** nuevamente la perilla.



b) Ícono FUNCIÓN [de F1 a F9]

Este ícono indica la FUNCIÓN **seleccionada** con la perilla **funciones** [F]; permite elegir el tipo de calentamiento más idóneo para las diferentes necesidades de cocción ▶ véase la tabla en la **pág. 17/18**

Girando la perilla **funciones** [F] **en sentido dextrógiro o levógiro**, el ícono visualizado **cambia** (con los parámetros correspondientes) en base a la FUNCIÓN que se está **seleccionando**.



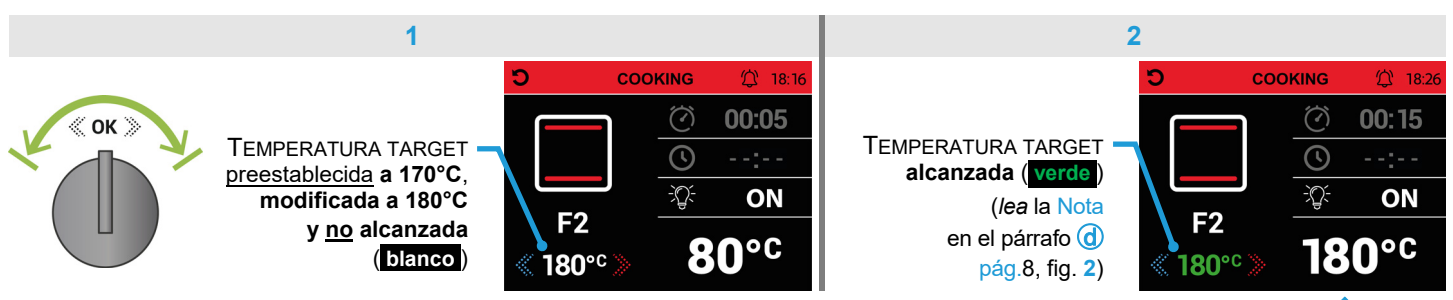
c) Valor TEMPERATURA TARGET

Este valor indica la temperatura deseada; cada FUNCIÓN de **2 a 9** [F2/F9] tiene una TEMPERATURA TARGET preestablecida que indica la temperatura sugerida para esa FUNCIÓN específica.

Después de **seleccionar** una FUNCIÓN (párrafo b)), la TEMPERATURA TARGET se puede **modificar** (el campo ya está activo en las pantallas **MANUAL** y **COOKING**), girando la perilla de **navegación** **algunos clics hacia la derecha o hacia la izquierda** para aumentar o reducir su **valor**.

Este valor está indicado con color **blanco** en fase de **modificación**, cuando **aún no ha sido alcanzado** dentro del horno (pantalla **COOKING**, fig. 1); se pone de color **verde** (ejemplo fig. 2) cuando la TEMPERATURA INTERNA del horno **alcanza** la TEMPERATURA TARGET (se emite una **señal acústica**).

▶ Véase también el párrafo d) **pág. 8**





d) Valor TEMPERATURA INTERNA

Este valor indica la temperatura detectada dentro del horno (aparece en la pantalla **COOKING**).

Después de **seleccionar** una FUNCIÓN (párrafo b) **pág.7**) y de modificar la TEMPERATURA TARGET si es necesario (párrafo c) **pág.7**), el termostato no comienza a detectar la temperatura antes de iniciar la cocción (pantalla **MANUAL**, fig. 1); el valor **comienza a aumentar** por cada grado de aumento de la TEMPERATURA INTERNA del horno, **hasta coincidir** con el valor de la TEMPERATURA TARGET (**ejemplo** fig. 2).

1

• valor no detectado

2

Nota: para garantizar un calentamiento uniforme de la cámara del horno, cada FUNCIÓN gestiona las temperaturas con diferentes parámetros. ▶ **Al cambiar** de FUNCIÓN, **durante la cocción**, la TEMPERATURA INTERNA detectada por el termostato podrá parpadear (con señal acústica durante algunos segundos) hasta que la cámara del horno se establezca térmicamente; una oscilación temporal se considera normal.

la TEMPERATURA INTERNA de **180°C** coincide con la TEMPERATURA TARGET (**verde**) (se emite una **señal acústica**)

e) Ícono LUZ (ON/OFF)

▶ **Procedimiento** a seguir (fig. 1/4) también en modo “AUTOMATIC” (**programación cocción** párrafo 3.3 **pág.27** y **AUTO-COOKING** párrafo 3.4 **pág.28**).

La iluminación dentro del horno está configurada **para el encendido automático (ON*)** al abrir la puerta y **durante la cocción** de una comida; este ícono permite **configurarla apagada (OFF)** antes del encendido del horno (**esto es útil si está previsto el ENCENDIDO RETARDADO**).

Después de **seleccionar** una FUNCIÓN (párrafo b) **pág.7**), **presionando 2 veces consecutivas** la perilla de **navegación**, se **accede** a la **configuración LUZ** (el ícono y el campo de selección **se iluminan**, fig. 1); a continuación, gire la perilla **1 clic hacia la derecha** para configurar la luz **apagada** al encenderse el horno (**OFF**, fig. 2).

1

2

Presione la perilla de **navegación** para **confirmar** y salir del campo de selección (**OFF**, fondo negro, fig. 3); por último, girando la perilla **1 clic hacia la derecha** (fig. 4), **se sale** de la configuración, **evitando** entrar en el campo de modificación de la TEMPERATURA TARGET.

Nota ▶ después de **programar** el ENCENDIDO RETARDADO (párrafo f) **pág.10**) o después de **activar** la pantalla **COOKING** (párrafo 1.3 **pág.13**), la iluminación dentro del horno se apagará (**OFF**, fig. 5).

3

4

5

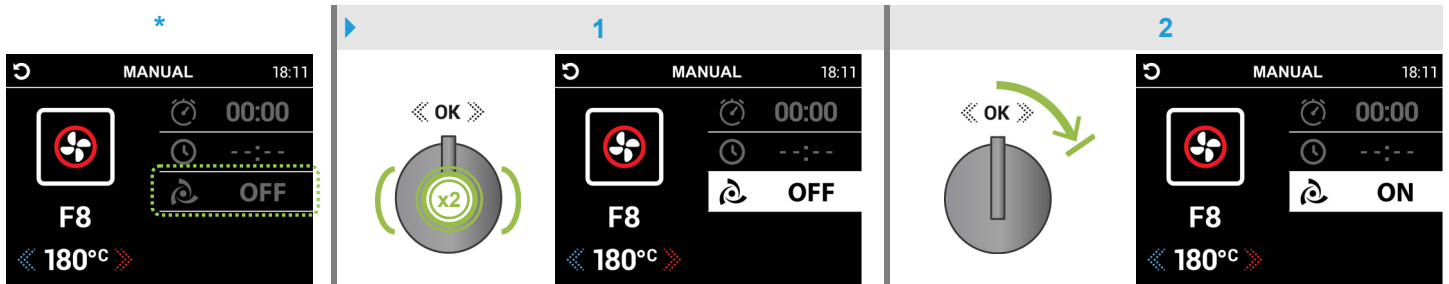
Nota: también en la pantalla **COOKING** es posible acceder siempre a la **configuración LUZ (ON/OFF)** en la **forma descrita**.



Ícono AIR FRY (ON/OFF) DONDE DISPONIBLE

Este ícono le permite utilizar la **función** AIR FRY (solo en **modo** “MANUAL”).

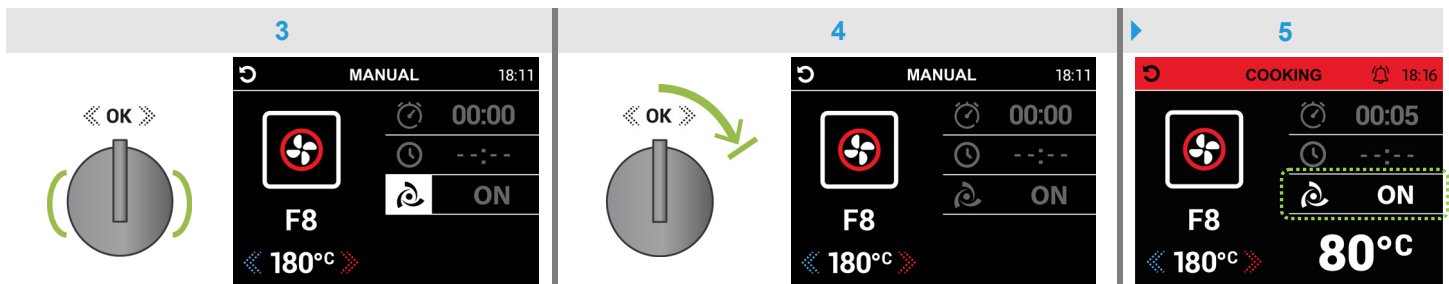
Después de **seleccionar** FUNCIÓN 8 [F8]* (párrafo **b** [pág.7](#)), **presionando 2 veces consecutivas** la perilla de **navegación**, se **accede** a la **función** AIR FRY (el ícono  y el campo de selección **se iluminan**, fig. 1); a continuación, gire la perilla **1 clic hacia la derecha** para **activar** la función al encenderse el horno (ON, fig. 2).



Presione la perilla de **navegación** para **confirmar** y salir del campo de selección (ON, fondo negro, fig. 3); por último, girando la perilla **1 clic hacia la derecha** (fig. 4), **se sale** de la función, **evitando** entrar en el campo de modificación de la TEMPERATURA TARGET**.

Nota: si también desea configurar el TIMER  (tiempo de cocción), véase el párrafo **e** [pág.11](#)

Nota ▶ después de **programar** el ENCENDIDO RETARDADO  (párrafo **f** [pág.10](#)) o después de **activar** la pantalla **COOKING** (párrafo **1.3** [pág.13](#)), se visualiza el ícono  con la función **activada** (ON, fig. 5).



****Nota:** para **modificar** la TEMPERATURA TARGET (entre 180°C y 220°C) véase el párrafo **c** [pág.7](#)

Nota ▶ véase FUNCIÓN 8 [F8] “USO RECOMENDADO” en la [tabla](#) de la [pág.18](#)

Tiempos de cocción: los tiempos de cocción pueden variar según la cantidad, el grosor y la humedad de los alimentos. Se recomienda comprobar la cocción unos minutos antes del tiempo indicado en las recetas; véase los **ejemplos** aproximados en la tabla a continuación.

NUGGETS  TEMPERATURA 200°C TIEMPO (MIN.) 19	PAPAS  TEMPERATURA 200°C TIEMPO (MIN.) 30	ZANAHORIAS Y CALABACÍN  TEMPERATURA 190°C TIEMPO (MIN.) 31	CALAMAR  TEMPERATURA 190°C TIEMPO (MIN.) 18	CAMARÓN  TEMPERATURA 190°C TIEMPO (MIN.) 10
--	--	---	---	--

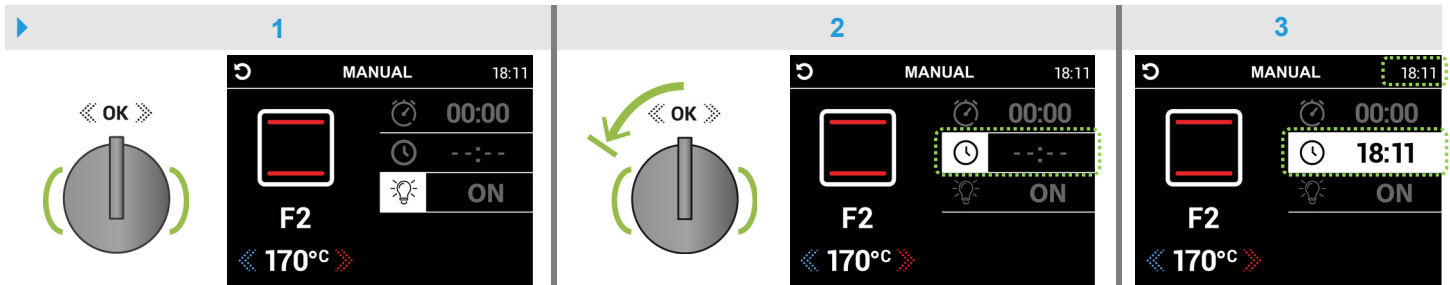


f Ícono ENCENDIDO RETARDADO

► **Procedimiento** a seguir (fig. 1/7) también en modo “AUTOMATIC” (**programación cocción** párrafo 3.3 pág.27).

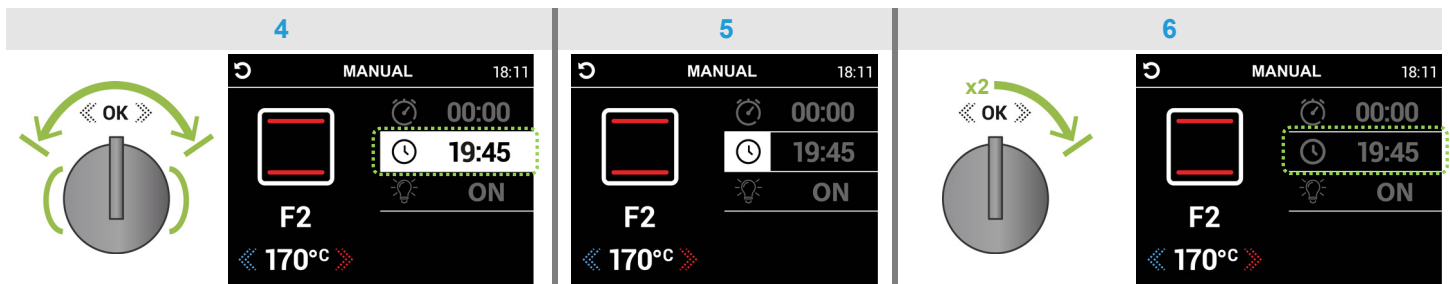
Este ícono permite programar la hora de inicio de la cocción (dentro de las 24 horas), con el **encendido automático** del horno.

Después de **seleccionar** una FUNCIÓN (párrafo b pág.7, tabla pág.17), **presionando** la perilla de **navegación**, se ilumina  el ícono  (fig. 1); para seleccionar el ícono  (iluminándolo , fig. 2), gire la perilla **1 clic hacia la izquierda**; a continuación, **presionando** la perilla, se **accede** a la **configuración** ENCENDIDO RETARDADO (el campo de selección **se ilumina**, configurando automáticamente la hora actual, **ejemplo** fig. 3).

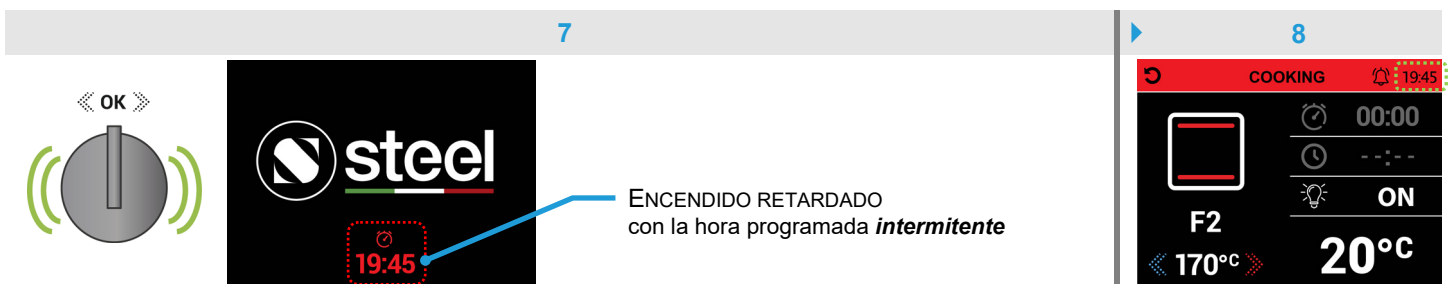


Gire la perilla de **navegación** **algunos clics hacia la derecha o hacia la izquierda** para configurar la **hora de inicio de la cocción** deseada (**ejemplo** fig. 4); a continuación, **presione** la perilla **para confirmar** y salir del campo de selección (fondo negro, fig. 5); por último, girando la perilla **2 clics hacia la derecha** (fig. 6), **se sale** de la configuración (y del ícono  iluminado en secuencia), **evitando** entrar en el campo de modificación de la TEMPERATURA TARGET.

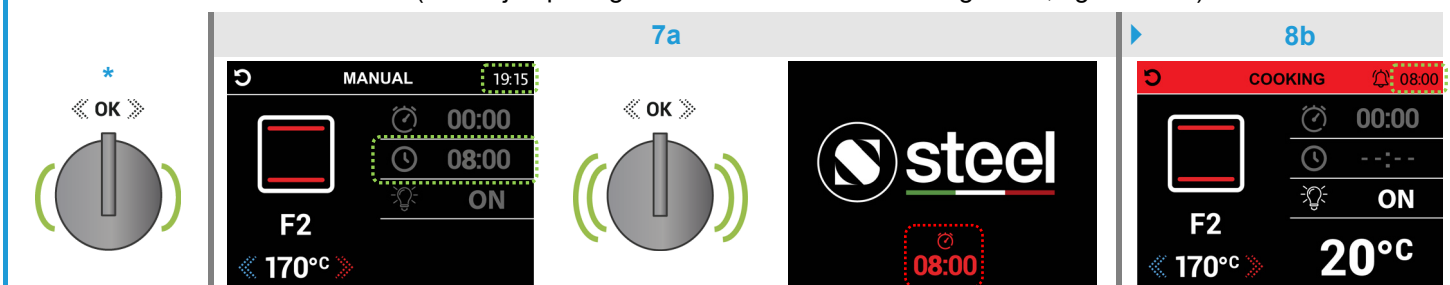
Nota: si también desea configurar el TIMER  (tiempo de cocción), véase el párrafo g pág.11



Presionando durante al menos 2 segundos la perilla de **navegación**, se visualiza el logotipo de  **steel** (fig. 7) con la hora programada  **intermitente**. **Nota** ► a la hora prevista, se activa **automáticamente** la pantalla **COOKING** (fig. 8), que **enciende** el horno (párrafo 1.3 pág.13).



Nota: la hora programada  se puede **anular**, **presionando** la perilla de **navegación*** y **accediendo** directamente a la pantalla **MANUAL**; para **reprogramar** la hora de inicio de la cocción, **acceda nuevamente** a la **configuración** ENCENDIDO RETARDADO **en la forma descrita** (en el ejemplo siguiente es una hora del día siguiente, fig. 7a ► 8b).



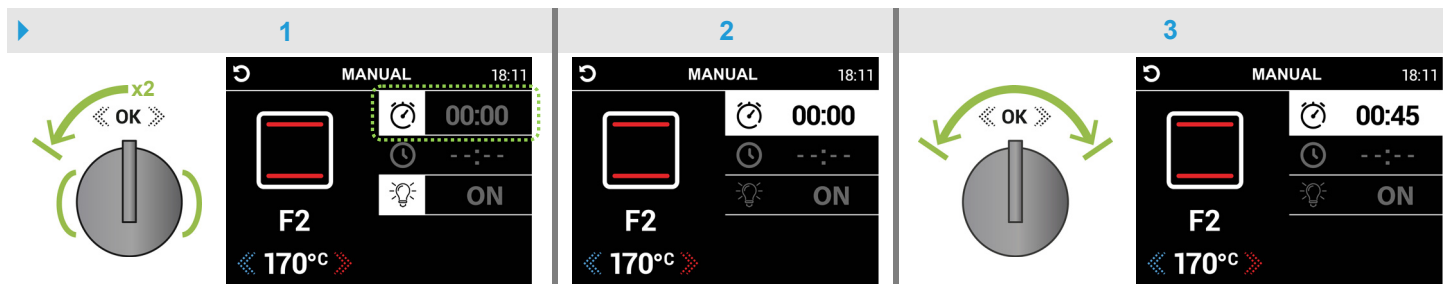


Ícono TIMER

► **Procedimiento** a seguir también en modo “AUTOMATIC” (figs. 1/5 para la pantalla de **programación cocción** del párrafo 3.3 pág.27 ; lea la **Nota** de la fig. 6* para la pantalla **AUTO-COOKING** del párrafo 3.4 pág.28) para modificar la “receta” preestablecida.

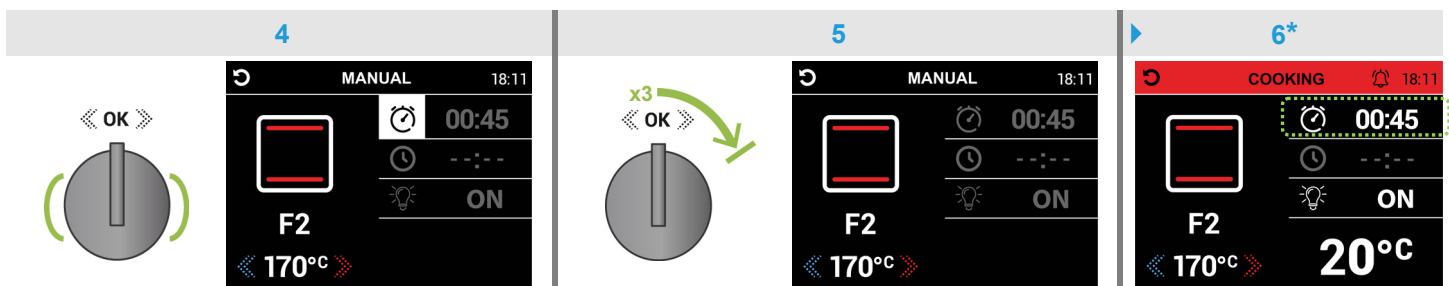
Este ícono permite programar el tiempo de cocción (con cuenta regresiva, señal acústica y **apagado automático** del horno).

Después de **seleccionar** una FUNCIÓN (párrafo b) pág.7, tabla pág.17), **presionando** la perilla de **navegación**, se ilumina  el ícono  (fig. 1); para seleccionar el ícono  (iluminándolo ), gire la perilla **2 clics hacia la izquierda**; a continuación, **presionando nuevamente** la perilla, se accede a la **configuración** del TIMER (el campo de selección se ilumina, fig. 2); gire la perilla de **navegación algunos clics hacia la derecha o hacia la izquierda** para configurar el **tiempo de cocción** deseado (ejemplo fig. 3).



Presione la perilla de **navegación** para **confirmar** y salir del campo de selección (fondo negro, fig. 4); por último, girando la perilla **3 clics hacia la derecha** (fig. 5), **se sale** de la configuración (y de los íconos   iluminados en secuencia), **evitando** entrar en el campo de modificación de la TEMPERATURA TARGET.

Nota ► después de **programar** el ENCENDIDO RETARDADO  (párrafo f) pág.10) o después de **activar** la pantalla **COOKING** (párrafo 1.3 pág.13), se visualiza el ícono  con el tiempo de cocción **activado** (fig. 6) y **comienza** la cuenta regresiva programada.



***Nota:** también en la pantalla **COOKING** es posible **acceder** a la **configuración** del TIMER para **programar**  o **reprogramar**  el tiempo de cocción *en la forma descrita*; sin embargo, en esta pantalla el ícono  no se activa en secuencia; por lo tanto, para seleccionar el ícono  o  (iluminándolo ), es necesario **presionar** la perilla y luego girarla **1 clic hacia la izquierda**. **Para salir** de la configuración (y del ícono , que se ilumina en secuencia), se debe girar la perilla **2 clics hacia la derecha** para **evitar** entrar en el campo de modificación de la TEMPERATURA TARGET.

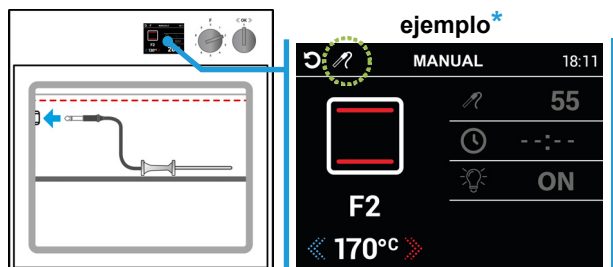
Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado  **00:00** se emite una **señal acústica** intermitente durante aproximadamente **2 minutos**, con **apagado automático** del horno; para apagar la señal acústica, **presione** la perilla de **navegación** o abra la puerta del horno; se vuelve al **menú principal** (pág.5).



h) Ícono Sonda al Corazón (en algunos modelos)

Este ícono indica que el **conector** está insertado en la toma correspondiente.

La cocción con Sonda al Corazón permite **configurar la temperatura** que debe alcanzar el centro del alimento; de este modo se puede regular exactamente el punto de cocción de la comida (azul, poco cocido, al punto, bien cocido), con **apagado automático** del horno (*excluyendo* el TIMER  con el tiempo de cocción).



► **Inserte el conector en la toma correspondiente**, situada en la parte superior **izquierda** de la cavidad del horno (**evitando** que el cable entre en contacto con la resistencia **superior**), e inserte la Sonda en el centro del alimento a cocinar.

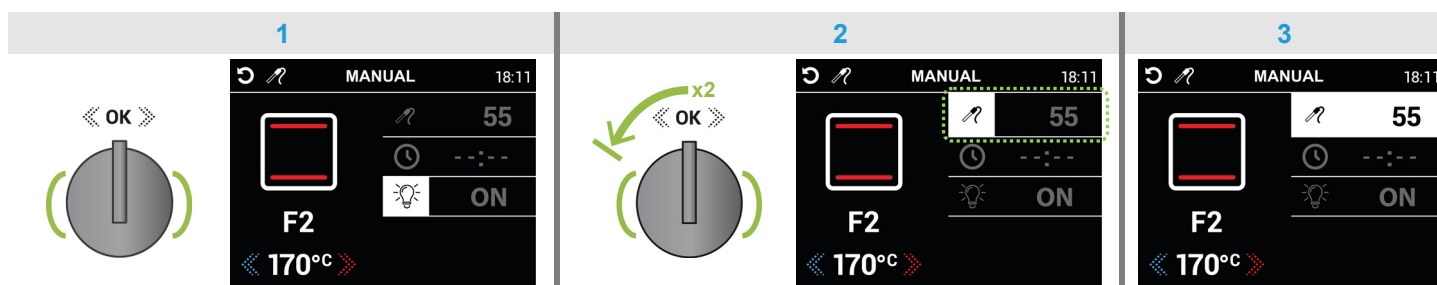
Después de **seleccionar** una FUNCIÓN (párrafo b) [pág.7](#), [tabla pág.17](#)), **aparece** el ícono  en el display del programador.

***Nota:** **solo** en esta pantalla es posible **configurar** la LUZ  **apagada** (OFF) **antes** del encendido del horno (párrafo e) [pág.8](#)) y/o **programar** el ENCENDIDO RETARDADO  con la **hora de inicio de la cocción** (a realizar **siempre por último**; se visualiza el logotipo de **Steel** con la hora programada  intermitente, párrafo f) [pág.10](#)).

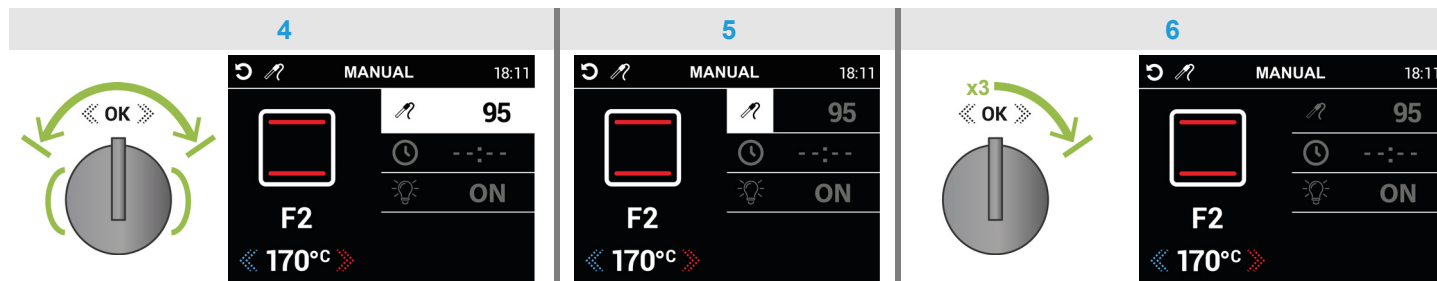
Para **modificar** la TEMPERATURA TARGET del horno (el campo ya está activo), véase el párrafo c) [pág.7](#)

► Ahora es posible **regular la temperatura** de la Sonda (entre **40°C** y **95°C****, **TARGET 55°C**), *útil si está previsto* el ENCENDIDO RETARDADO , procediendo tal como se muestra en las figuras siguientes.

Presionando la perilla de **navegación**, se ilumina  el ícono  (fig. 1); para seleccionar el ícono  (iluminándolo , fig. 2), gire la perilla **2 clics hacia la izquierda**; a continuación, **presionando** la perilla, **se accede** a la **regulación de temperatura** de la Sonda (el campo de selección **se ilumina**, fig. 3).



Gire la perilla de **navegación** **algunos clics hacia la derecha o hacia la izquierda** para aumentar o reducir su **valor** (**ejemplo** fig. 4); a continuación, **presione** la perilla **para confirmar** y salir del campo de selección (fondo negro, fig. 5); por último, girando la perilla **3 clics hacia la derecha** (fig. 6), **se sale** de la regulación de temperatura (y de los íconos  , iluminados en secuencia), **evitando** entrar en el campo de modificación de la TEMPERATURA TARGET.



Nota ► a continuación, para **programar** el ENCENDIDO RETARDADO , véase el párrafo f) [pág.10](#) (fig. 1/7) o **active** la pantalla **MEAT PROBE IN**, **procediendo** tal como se describe en el párrafo 1.5, [pág.15](#)

TIPO DE COCCIÓN	**TEMPERATURA °C	TIPO DE COCCIÓN	**TEMPERATURA °C
AZUL	< 30°C	AL PUNTO	64°C - 68°C
POCO COCIDO	40°C - 50°C	AL PUNTO - BIEN COCIDO	73°C - 77°C
AL PUNTO - POCO COCIDO	56°C - 63°C	BIEN COCIDO	78°C



Ícono CONTADOR DE MINUTOS

El ícono  se activa  cuando se configura un contador de minutos en la pantalla **COOKING** ▶ instrucciones en el párrafo 1.4, pág. 14, o en la pantalla **MEAT PROBE IN** ▶ instrucciones en el párrafo 1.6, pág. 16

Reloj

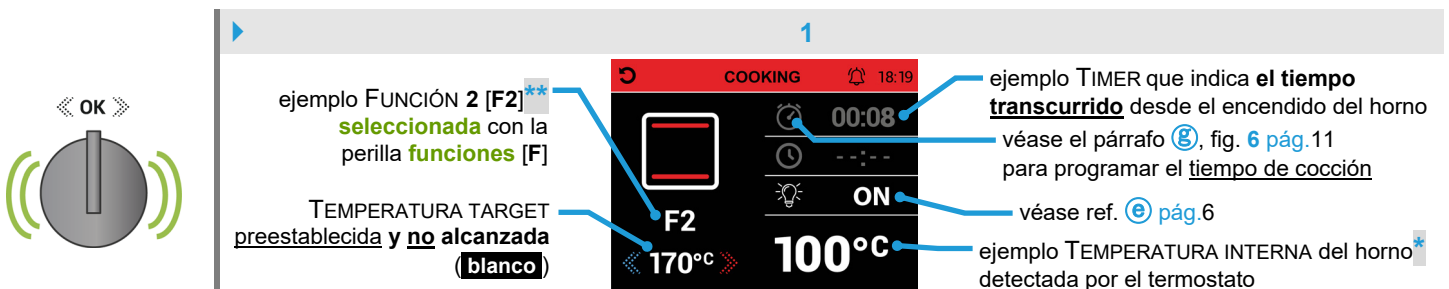
El reloj indica la hora actual que se visualiza en la parte superior derecha de todas las pantallas ▶ para configurar la hora, véanse las instrucciones en la pág. 33

1.3 Uso de la pantalla **COOKING**

▶ Acceda al modo “MANUAL” y a la pantalla correspondiente de programación **MANUAL**, tal como se describe en la pág. 6

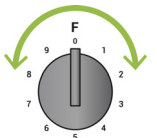
Después de seleccionar una FUNCIÓN (párrafo b) pág. 7) y de modificar la TEMPERATURA TARGET si es necesario (párrafo c) pág. 7), presione la perilla de navegación durante al menos 2 segundos para activar la pantalla **COOKING** (fig. 1), que enciende el horno, iniciando el precalentamiento.

Nota: se activa automáticamente a la hora prevista , configurando el ENCENDIDO RETARDADO  (párrafo f) pág. 10).



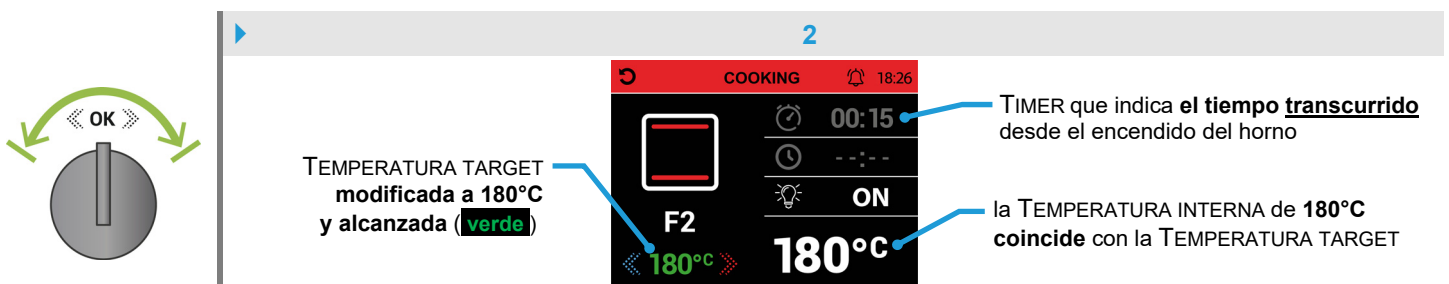
***Nota:** el valor comienza a aumentar por cada grado de aumento de la TEMPERATURA INTERNA del horno, hasta coincidir con el valor de la TEMPERATURA TARGET (fig. 2).

****Nota:** la FUNCIÓN se puede sustituir en cualquier momento (tabla pág. 17), girando la perilla funciones [F] en sentido dextrógiro o levógiro (lea la Nota en el párrafo d) pág. 8). La cocción iniciada se puede anular, girando la perilla funciones [F] hasta seleccionar la FUNCIÓN 0 (OFF); después de aproximadamente 5 segundos (con señal acústica intermitente), el horno se apaga y se vuelve al menú principal.

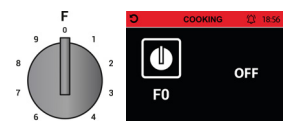


Para utilizar el ícono  CONTADOR DE MINUTOS o para salir de la pantalla **COOKING**, véanse las instrucciones del párrafo 1.4, pág. 14

La TEMPERATURA TARGET también se puede modificar durante la cocción (el campo ya está activo, ejemplo fig. 2), girando la perilla de navegación algunos clics hacia la derecha o hacia la izquierda para aumentar o reducir su valor. Este valor se pone de color verde cuando la TEMPERATURA INTERNA del horno alcanza la TEMPERATURA TARGET (se emite una señal acústica).



Para terminar la cocción en curso, gire la perilla funciones [F] hasta seleccionar la FUNCIÓN 0 (OFF); después de aproximadamente 5 segundos (con señal acústica intermitente), el horno se apaga y se vuelve al menú principal (pág. 5).



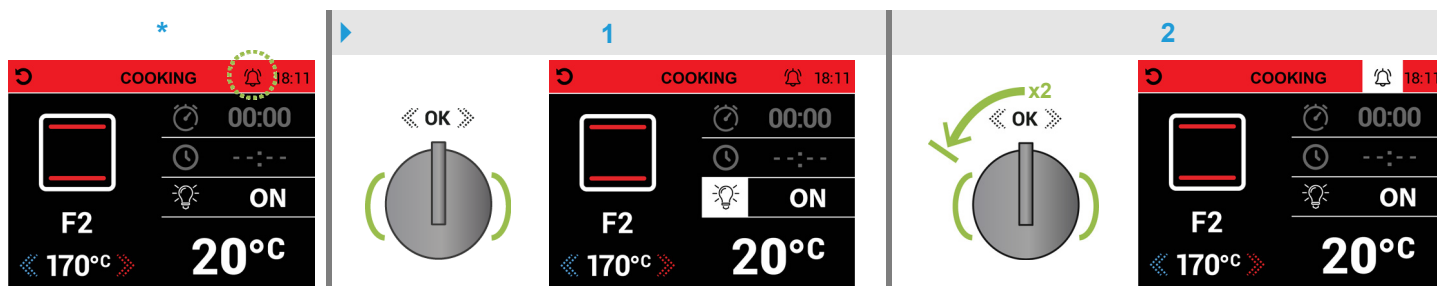


1.4 Uso del ícono CONTADOR DE MINUTOS en la pantalla **COOKING**

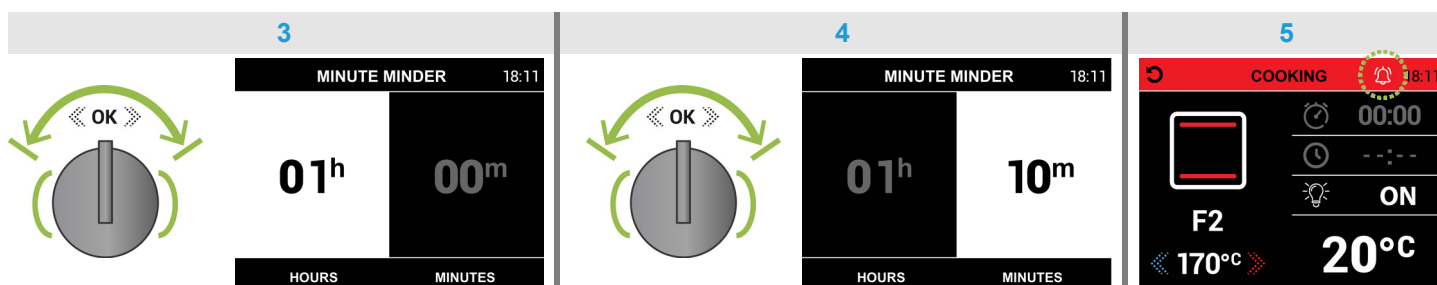
► **Procedimiento** a seguir (fig. 1/4) también en modo “AUTOMATIC” (**AUTO-COOKING**, párrafo 3.4, pág.28).

Este ícono permite **configurar** un contador de minutos con señal acústica, sin interferir con el horno; proceda tal como se muestra en el **ejemplo** siguiente.

Después de **activar** la pantalla **COOKING** (párrafo 1.3 pág.13) o después de **programar** el ENCENDIDO RETARDADO  (párrafo f pág.10), aparece el ícono *; **presionando** la perilla de **navegación**, se ilumina  el ícono  (fig. 1); para seleccionar el ícono  (iluminándolo , fig. 2), gire la perilla **2 clics hacia la izquierda** y **presiónela** antes de que transcurran **10 segundos**.



En la pantalla **MINUTE MINDER** el campo “HOURS/h” ya está activo (fondo blanco, fig. 3) y se puede **configurar**, antes de que transcurran 10 segundos, girando la perilla de **navegación** *algunos clics hacia la derecha o hacia la izquierda* para aumentar o reducir su **valor**; **presionando** la perilla, se pasa al campo “MINUTES/m” (fig. 4) para configurar su **valor en la forma descrita**; por último, **presione** la perilla para confirmar y volver a la pantalla **COOKING**; se visualiza el ícono  activado (fig. 5) y **comienza** la cuenta regresiva programada*.



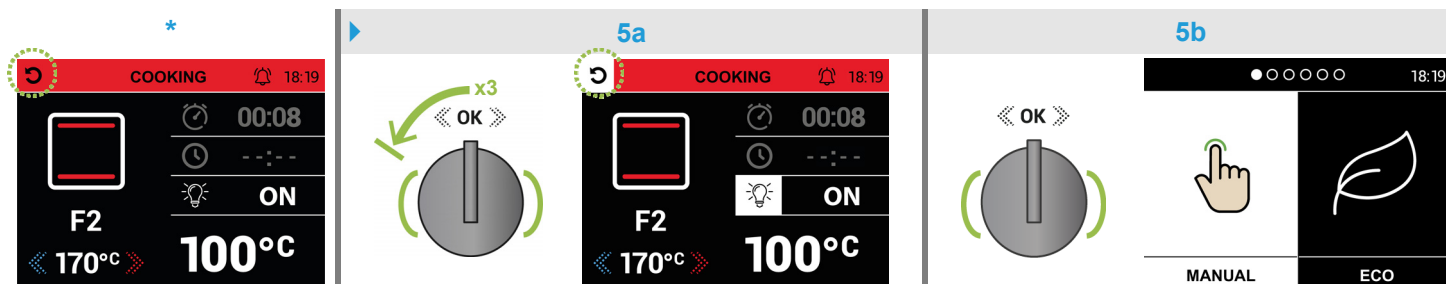
***Nota:** **no es posible** controlar el tiempo *restante* (al acceder nuevamente a la pantalla **MINUTE MINDER** **se cancelará** el tiempo; para salir de la pantalla deberá esperar **10 segundos** hasta que aparezca automáticamente la pantalla **COOKING** con el ícono  desactivado .

Una vez terminado el tiempo programado, se emite una **señal acústica** intermitente durante aproximadamente **2 minutos**; para desactivarla, **presione** la perilla de **navegación** (el ícono  se desactiva .

► **Procedimiento** a seguir también en modo “AUTOMATIC” (**AUTO-COOKING**, párrafo 3.4, pág.28).

Para **salir** directamente de la pantalla **COOKING*** al **menú principal**, **apagando** el horno y anulando la cocción en curso, proceda de la forma siguiente.

Presionando la perilla de **navegación** se ilumina  el ícono  (fig. 5a); para seleccionar el ícono  (iluminándolo , gire la perilla **3 clics hacia la izquierda**; por último, para volver al **menú principal** (fig. 5b), **presione** nuevamente la perilla. Desde la pantalla **AUTO-COOKING** se vuelve a la “categoría” **PASTA**.



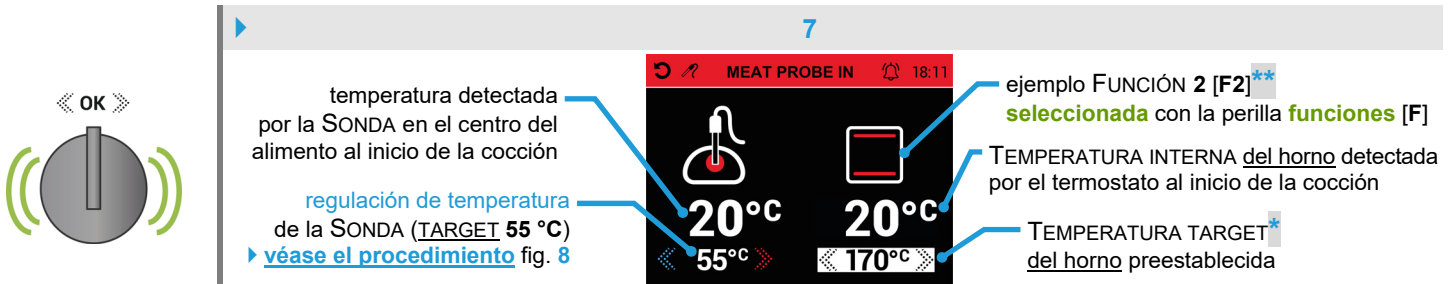


1.5 Uso de la pantalla **MEAT PROBE IN** y regulación de temperatura (en algunos modelos)

▶ Inserte el conector en la toma correspondiente, tal como se indica en el párrafo [h](#), [pág.12](#)

Después de **seleccionar** una FUNCIÓN (párrafo [b](#) [pág.7](#)) y de modificar la TEMPERATURA TARGET del horno si es necesario (párrafo [c](#) [pág.7](#)), **presione** (desde la [pág.12](#)) la perilla de **navegación durante al menos 2 segundos** para **activar** la pantalla **MEAT PROBE IN** (fig. 7), que **enciende** el horno, **iniciando** la cocción de la comida.

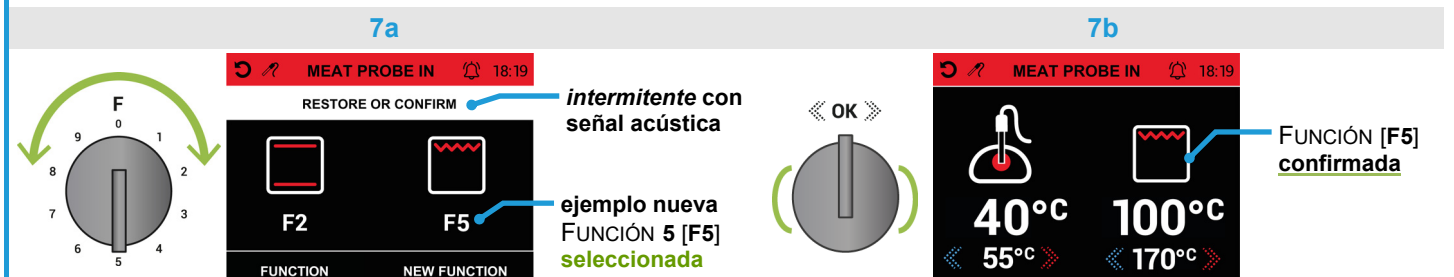
[Nota: se activa **automáticamente** a la hora **prevista** , configurando el ENCENDIDO RETARDADO  (párrafo [f](#) [pág.10](#)).



***Nota:** la TEMPERATURA TARGET se puede modificar **presionando** la perilla de **navegación 2 veces consecutivas** (las flechas y el campo **se iluminan**, fondo blanco) y girándola **algunos clics**, antes de que transcurran **10 segundos**, **hacia la derecha o hacia la izquierda** para aumentar o reducir su **valor**. Después de aproximadamente **10 segundos**, el valor iluminado se visualiza con fondo negro y es memorizado por el programador.



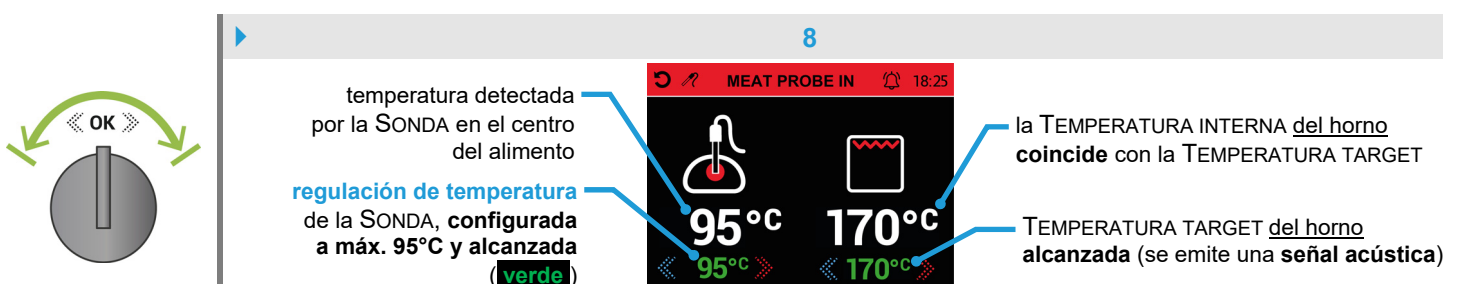
****Nota:** la FUNCIÓN se puede **sustituir** en cualquier momento (tabla [pág.17](#)), girando la perilla **funciones [F]** **en sentido dextrógiro o levógiro** (fig. 7a) y **presionando antes de que transcurran 10 segundos** la perilla de **navegación** (fig. 7b) **para confirmar** [o se puede **restablecer** la FUNCIÓN, **seleccionándola nuevamente**]; en caso contrario, la cocción en curso **se anula** y se vuelve al **menú principal** (lea la [Nota](#) en el párrafo [d](#) [pág.8](#)). La cocción iniciada se puede **anular**, girando la perilla **funciones [F]** hasta **seleccionar** la FUNCIÓN 0 [F0]; después de **10 segundos** (con solicitud **END COOKING** intermitente y señal acústica intermitente), **el horno se apaga** y se vuelve al **menú principal**.



Para utilizar el ícono  CONTADOR DE MINUTOS o **para salir** de la pantalla **MEAT PROBE IN**, véanse las instrucciones del párrafo [1.6](#), [pág.16](#)

En la pantalla **MEAT PROBE IN**, el campo para **regular la temperatura** deseada en el centro del alimento (entre **40°C** y **95°C**, ejemplo fig. 8) **ya está activo**; girando la perilla de **navegación algunos clics hacia la derecha o hacia la izquierda**, se aumenta o se reduce su **valor**. Una vez **alcanzada** la temperatura configurada, el valor se pone de color **verde** y se emite una **señal acústica** intermitente durante aproximadamente **2 minutos**, con **apagado automático** del horno; para apagar la señal acústica, **presione** la perilla de **navegación**; se vuelve al **menú principal** ([pág.5](#)).

⚠ para evitar quemaduras, **extraiga el conector de la toma** solamente cuando el horno esté completamente frío.

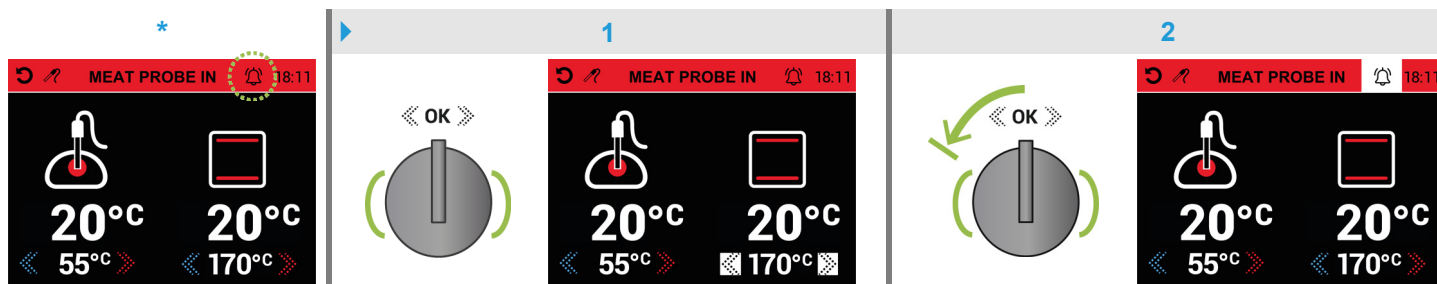




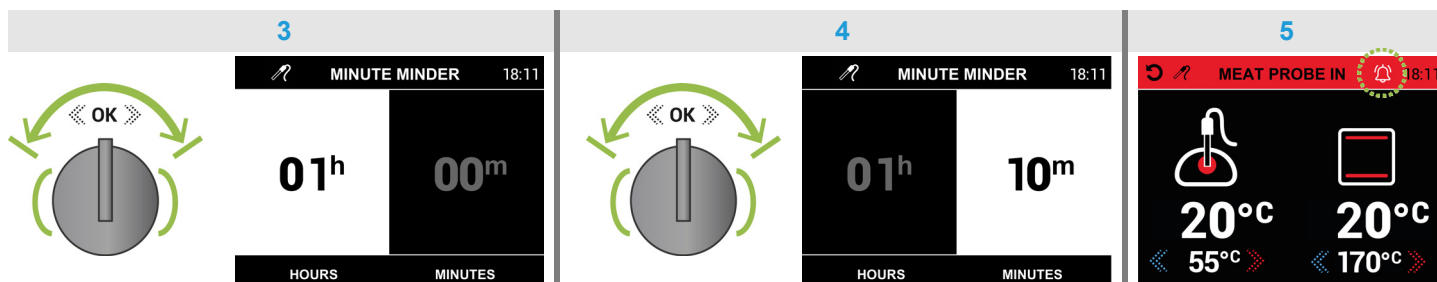
1.6 Uso del ícono CONTADOR DE MINUTOS en la pantalla **MEAT PROBE IN** (en algunos modelos)

Este ícono permite **configurar** un contador de minutos con señal acústica, sin interferir con el horno; proceda tal como se muestra en el **ejemplo** siguiente.

Después de activar la pantalla **MEAT PROBE IN** (párrafo 1.5 pág.15) o después de **programar** el ENCENDIDO RETARDADO (párrafo f pág.10), aparece el ícono *; **presionando** la perilla de **navegación**, se iluminan **las flechas** (fondo blanco, fig. 1) de la TEMPERATURA TARGET del horno; para seleccionar el ícono (iluminándolo , fig. 2), gire la perilla **1 clic hacia la izquierda** y **presiónela** antes de que transcurran **10 segundos**.



En la pantalla **MINUTE MINDER** el campo “HOURS/h” ya está activo (fondo blanco, fig. 3) y se puede **configurar**, antes de que transcurran **10 segundos**, girando la perilla de **navegación** *algunos clics hacia la derecha o hacia la izquierda* para aumentar o reducir su **valor**; **presionando** la perilla, se pasa al campo “MINUTES/m” (fig. 4) para configurar su **valor en la forma descrita**; por último, **presione** la perilla para confirmar y volver a la pantalla **MEAT PROBE IN**; se visualiza el ícono **activado** (fig. 5) y **comienza** la cuenta regresiva programada*.

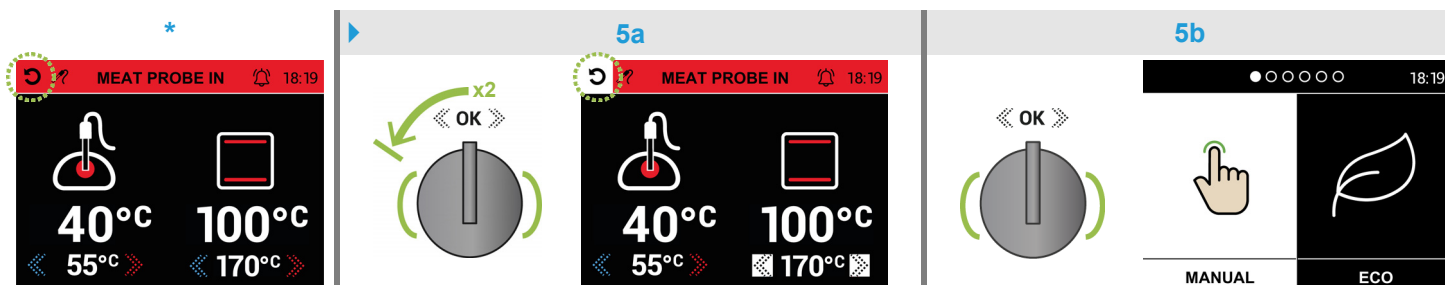


***Nota:** **no es posible** controlar el tiempo *restante* (al acceder nuevamente a la pantalla **MINUTE MINDER** **se cancelará** el tiempo; para salir de la pantalla deberá esperar **10 segundos** hasta que aparezca automáticamente la pantalla **MEAT PROBE IN** con el ícono desactivado .

Una vez terminado el tiempo programado, se emite una **señal acústica** intermitente durante aproximadamente **2 minutos**; para desactivarla, **presione** la perilla de **navegación** (el ícono se desactiva .

Para salir directamente de la pantalla **MEAT PROBE IN*** al **menú principal**, **apagando** el horno y anulando la cocción en curso, proceda de la forma siguiente.

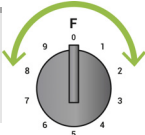
Presionando la perilla de **navegación**, se iluminan **las flechas** (fondo blanco, fig. 5a) de la TEMPERATURA TARGET del horno; para seleccionar el ícono (iluminándolo , gire la perilla **2 clics hacia la izquierda**; por último, para volver al **menú principal** (fig. 5b), **presione** nuevamente la perilla.





Instrucciones para el usuario

ES

FUNCIÓN (pár. b pág.7)	ÍCONO	VARIACIÓN TEMPERATURA °C	USO RECOMENDADO	
0	 F0	- -	OFF • El horno está apagado .	
1	 F1	- -	VENTILADOR • Descongelación de los alimentos congelados a temperatura ambiente.	
2	 F2	50 - 250 TARGET: 170	ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO SUPERIOR E INFERIOR • 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 y en el caso de utilizar para la cocción recipientes de terracota, porcelana y similares.	
3	 F3	50 - 200 TARGET: 150	ELEMENTO DE CALENTAMIENTO SUPERIOR • El calor proviene solamente de arriba . Esta función es ideal si la cocción requiere más calor en la parte superior de las comidas.	
4 MULTIFUNCIÓN	 F4	50 - 250 TARGET: 170	ELEMENTO DE CALENTAMIENTO INFERIOR • El calor proviene solamente de abajo . Esta función es ideal si la cocción requiere más calor en la parte inferior de las comidas.	
4 COMBI-STEAM No utilizar con la FUNCIÓN 9 [F9]	 F4	100 - 250 TARGET: 130	ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO SUPERIOR E INFERIOR CON 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.	
5	 F5	50 - 320 TARGET: 180	ELEMENTO 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.	
6	 F6	50 - 250 TARGET: 190	ELEMENTO GRILL, VENTILADOR, ASADOR • Este tipo de cocción permite que el calor penetre gradualmente en el alimento, aunque la superficie esté expuesta a la acción directa del grill. Ideal para la cocción al espiedo , utilizando el asador suministrado de serie.	
7 MULTIFUNCIÓN	 F7	50 - 315 TARGET: 315	ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO SUPERIOR E INFERIOR, VENTILADOR • Función pizza El calor proviene homogéneamente de arriba y de abajo, y el aire generado por el ventilador ayuda a secar los líquidos. En esta función se pueden alcanzar los 315°C , ideales para la cocción de pan y pizza. El ventilador se activa cuando el horno alcanza la TEMPERATURA TARGET configurada por el usuario.	
7 COMBI-STEAM No utilizar con la FUNCIÓN 9 [F9]	 F7	100 - 250 TARGET: 150	ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO SUPERIOR E INFERIOR CON 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. El funcionamiento de los ventiladores en ciclos intermitentes de encendido/apagado debe considerarse normal y no afecta el resultado de la cocción.	



FUNCIÓN (pár. b pág.7)	ÍCONO	VARIACIÓN TEMPERATURA °C	USO RECOMENDADO	
8	 F8	 50 – 250 TARGET: 180	ELEMENTO DE CALENTAMIENTO TRASERO CON VENTILADOR ▪ Con este tipo de cocción el calor es transmitido a los alimentos mediante aire precalentado y hecho circular forzadamente 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 diversos alimentos colocados en niveles diferentes. Es posible cocer bizcochos y pizzas en tres fuentes diferentes. 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.	
8	 F8	 180 – 220 TARGET: 180	ELEMENTO DE CALENTAMIENTO TRASERO CON VENTILADOR ▪ Función AIR FRY Precalentamiento: espere a que el horno esté completamente precalentado antes de introducir los alimentos. Comenzar a cocinar con el horno frío compromete la uniformidad del resultado. Accesorio recomendado: para obtener los mejores resultados, utilice el salvamanteles (incluido de serie o que se puede adquirir por separado como accesorio si no viene incluido) junto con la bandeja de horno suministrada. Esta combinación permite que el aire caliente circule uniformemente por debajo de los alimentos, garantizando una cocción homogénea y una mayor textura crujiente. Colocación de los alimentos: coloque los alimentos en una sola capa, en el centro de la rejilla, sin que se superpongan. Deje espacio entre cada pieza para permitir una óptima circulación del aire caliente alrededor de los alimentos. No utilice papel de horno en la rejilla. El papel de horno bloquea la circulación del aire, lo que compromete la cocción. Evite usarlo durante la función AIR FRY. Tiempos de cocción: los tiempos de cocción pueden variar según la cantidad, el grosor y la humedad de los alimentos. Se recomienda comprobar la cocción unos minutos antes del tiempo indicado en las recetas ▶ véase los ejemplos aproximados en la tabla del párrafo e de la pág.9	
9 * No utilice con las FUNCIONES 4 [F4] y 7 [F7] COMBI-STEAM	 F9	50 – 200 TARGET: 150	CALENTAMIENTO RÁPIDO ▪ En esta función, los ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO SUPERIOR Y POSTERIOR CON VENTILADOR se activan para alcanzar rápidamente la temperatura configurada. No es una función de cocción: una vez alcanzada la temperatura, es necesario seleccionar la FUNCIÓN deseada de 2 a 8 [F2/F8]*	



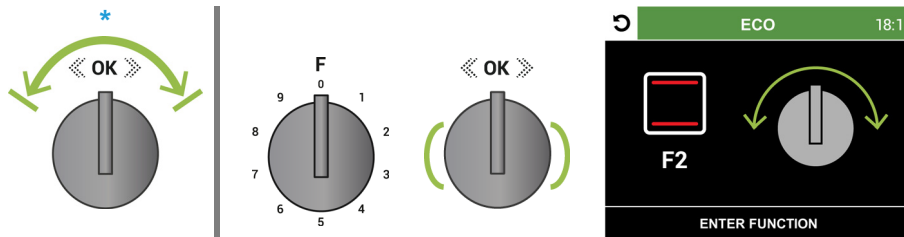
2. MODO "ECO"



ECO

Para acceder al modo "ECO", en el **menú principal**, proceda de la forma siguiente:

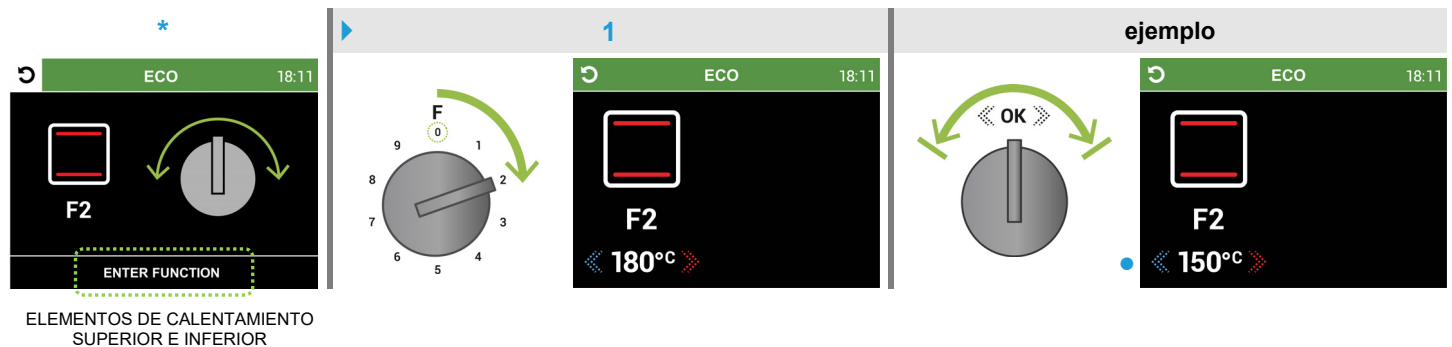
- gire la perilla de **navegación** algunos clics **hacia la derecha o hacia la izquierda***, hasta seleccionar e **iluminar** el campo "ECO" (fondo blanco, tal como se muestra en la figura de al lado);
 - presionando** la perilla de **navegación**, se visualiza la **primera** pantalla **ECO** (con la perilla **funciones** [F] en posición 0);
- siga las instrucciones de los párrafos **2.1**, **2.2**, **2.3** para utilizar las pantallas correspondientes.



2.1 Uso de la pantalla **ECO** / TEMPERATURA TARGET

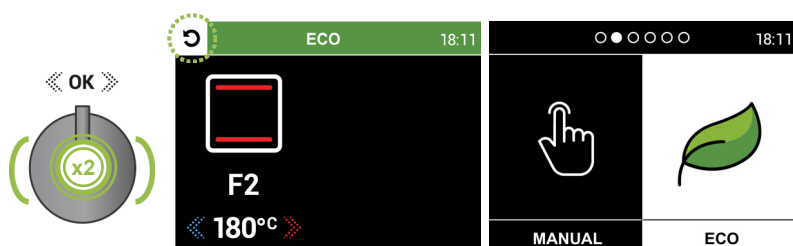
Este **modo** de funcionamiento permite al horno funcionar con un **calentamiento gradual** de las comidas, **aprovechando el calor residual** y minimizando el consumo energético: la iluminación dentro del horno **permanece apagada**, se **excluye** el uso del **TIMER** (tiempo de cocción) y del **ENCENDIDO RETARDADO** (hora de inicio cocción).

Tal como se indica en la primera pantalla*, es posible utilizar solo la **FUNCIÓN 2 [F2]**, **seleccionándola** con la perilla **funciones** [F] y **accediendo** a la pantalla **ECO** / TEMPERATURA TARGET (preestablecida a **180°C**, fig. 1); para **modificarla** (entre **50°C** y **250°C**, el campo ya está activo), gire la perilla de **navegación** algunos clics **hacia la derecha o hacia la izquierda** para aumentar o reducir su **valor** ●



ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO
SUPERIOR E INFERIOR

Nota ► coloque el recipiente con comida (es preferible utilizar las guías centrales; si se requiere más calor abajo o arriba, utilice las guías inferiores o superiores); **cierre** la puerta del horno y **active** la pantalla **ECO-COOKING**, **procediendo** tal como se describe en el párrafo **2.2**, **pág.20**



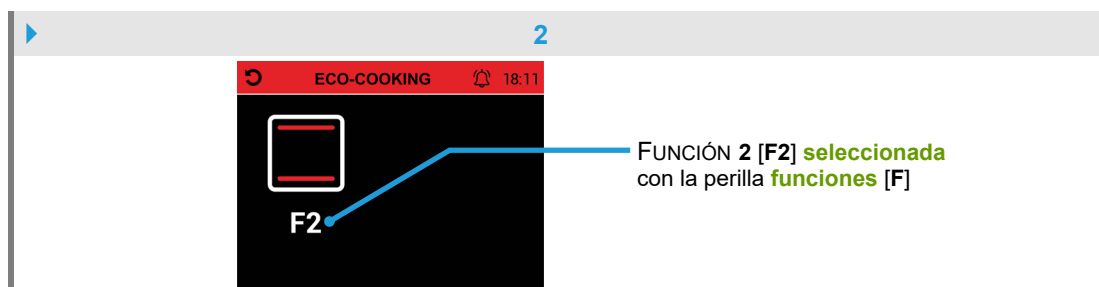
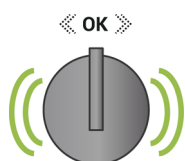
Nota: para volver al **menú principal**, **presione** la perilla de **navegación** **2 veces consecutivas** (el ícono  se ilumina ). Para volver a acceder, **presione** la perilla (solo con la **FUNCIÓN 2 seleccionada**).



2.2 Uso de la pantalla ECO-COOKING

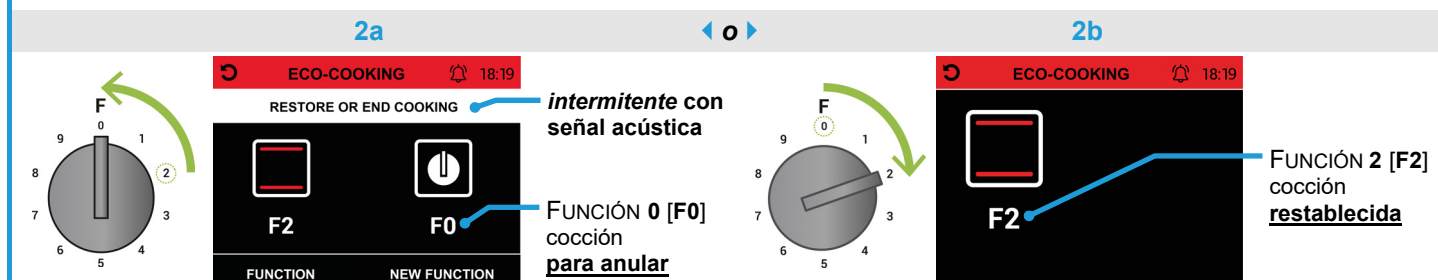
▶ Acceda al modo “ECO” y a la pantalla correspondiente **ECO**, tal como se describe en la [pág.19](#)

Después de haber **seleccionado** la FUNCIÓN 2 [F2], modificado la TEMPERATURA TARGET (si es necesario, [pág.19](#)), colocado el recipiente con comida y **cerrado** la puerta del horno, **presione** la perilla de **navegación durante al menos 2 segundos** para **activar** la pantalla **ECO-COOKING** (fig. 2), que **enciende** el horno, iniciando el **calentamiento gradual** de la comida (la TEMPERATURA TARGET **no** es visible en esta pantalla).



Nota: la cocción iniciada se puede **anular**, girando la perilla **funciones** [F] hasta **seleccionar** la FUNCIÓN 0 (fig. 2a); después de aproximadamente **5 segundos** (con solicitud **END COOKING** intermitente y señal acústica intermitente), **el horno se apaga** y se vuelve al **menú principal**, o se puede **restablecer** la FUNCIÓN 2*, **seleccionándola nuevamente** (fig. 2b).

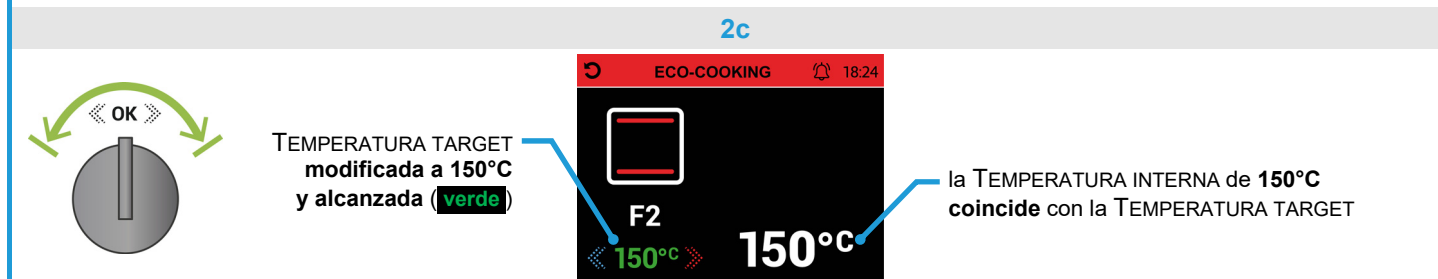
*Las FUNCIONES 1 [F1] y de 3 a 9 [F3/F9] **no** están activas.



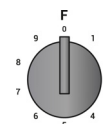
Para utilizar el ícono CONTADOR DE MINUTOS o **para salir** de la pantalla **ECO-COOKING**, véanse las instrucciones del párrafo 2.3, [pág.21](#)

Nota: se recomienda **no abrir** la puerta del horno para no **dispersar** parte del calor residual; en este caso, en la pantalla aparecen los valores de TEMPERATURA TARGET y TEMPERATURA INTERNA.

La TEMPERATURA TARGET se puede modificar (el campo ya está activo, **ejemplo** fig. 2c), girando la perilla de **navegación algunos clics hacia la derecha o hacia la izquierda** para aumentar o reducir su **valor**. Este valor se pone de color **verde** cuando la TEMPERATURA INTERNA del horno **alcanza** la TEMPERATURA TARGET (se emite una **señal acústica**).



Para **terminar** la cocción en curso, gire la perilla **funciones** [F] hasta **seleccionar** la FUNCIÓN 0 [F0]; después de aproximadamente **5 segundos** (con solicitud **END COOKING** intermitente y señal acústica intermitente, como en la fig. 2a), **el horno se apaga** y se vuelve al **menú principal** ([pág.5](#)).

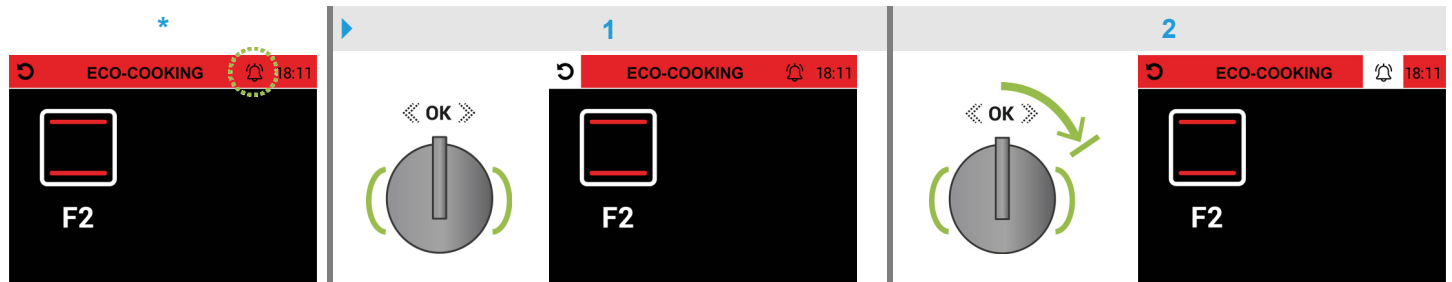




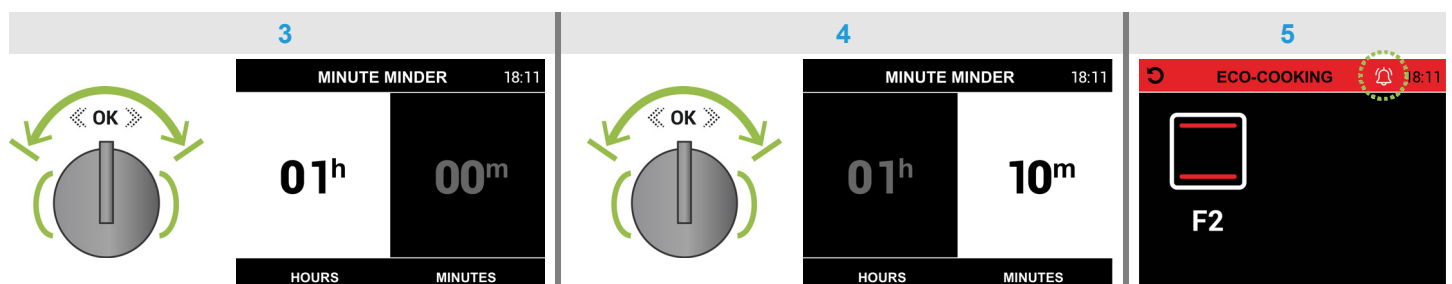
2.3 Uso del ícono CONTADOR DE MINUTOS en la pantalla **ECO-COOKING**

Este ícono permite **configurar** un contador de minutos con señal acústica, sin interferir con el horno; proceda tal como se muestra en el **ejemplo** siguiente.

Después de activar la pantalla **ECO-COOKING** (párrafo 2.2 pág.20), aparece el ícono *; **presionando** la perilla de **navegación**, se selecciona el ícono  (iluminándolo , fig. 1); para seleccionar el ícono  (iluminándolo , fig. 2), gire la perilla **1 clic hacia la derecha** y **presiónela** nuevamente.



En la pantalla **MINUTE MINDER** el campo “HOURS/h” ya está activo (fondo blanco, fig. 3) y se puede **configurar**, girando la perilla de **navegación** *algunos clics hacia la derecha o hacia la izquierda* para aumentar o reducir su **valor**; **presionando** la perilla, se pasa al campo “MINUTES/m” (fig. 4) para configurar su **valor en la forma descrita**; por último, **presione** la perilla para confirmar y volver a la pantalla **ECO-COOKING**; se visualiza el ícono  activado (fig. 5) y **comienza** la cuenta regresiva programada*.

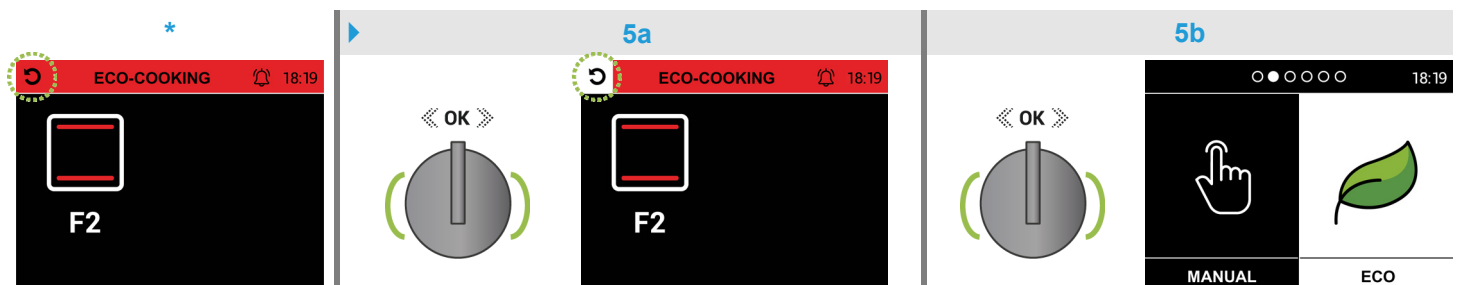


***Nota:** no es posible controlar el tiempo *restante* (para salir de la pantalla **MINUTE MINDER** debe **presionar** la perilla de **navegación 2 veces consecutivas**).

Una vez **terminado** el tiempo programado, se emite una **señal acústica** intermitente durante aproximadamente **2 minutos**; para desactivarla, **presione** la perilla de **navegación** (el ícono  se desactiva .

Para salir directamente de la pantalla **ECO-COOKING*** al **menú principal**, **apagando** el horno y anulando la cocción en curso, proceda de la forma siguiente.

Presionando la perilla de **navegación** se selecciona el ícono  (iluminándolo , fig. 5a); para volver al **menú principal** (fig. 5b), **presione** nuevamente la perilla.





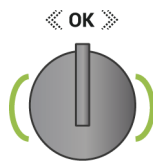
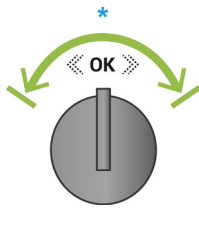
3. MODO "AUTOMATIC" (Horno COMBI-STEAM / Ascot y Genesi)



AUTOMATIC

Para acceder al modo "AUTOMATIC", en el **menú principal**, proceda de la forma siguiente:

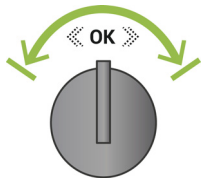
- gire la perilla de **navegación** *algunos clics hacia la derecha o hacia la izquierda**, hasta seleccionar e **iluminar** el campo "AUTOMATIC" (fondo blanco, tal como se muestra en la figura de al lado);
- presionando** la perilla de **navegación**, se **accede** al **primer menú** fotográfico, "categorías" de comidas, visualizando la **primera** fotografía **PASTA**;
- ▶ siga las instrucciones de los párrafos **3.1**, **3.2**, **3.3**, **3.4** para utilizar el **procedimiento guiado**, o las instrucciones del párrafo **3.5** para utilizar la FUNCIÓN **STEAM-CLEANING**.



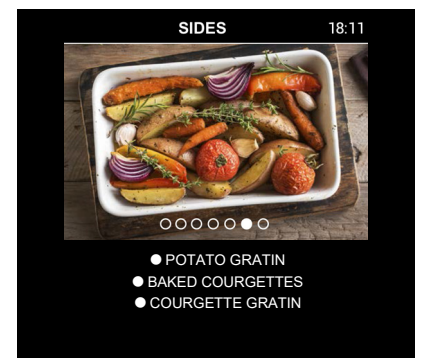
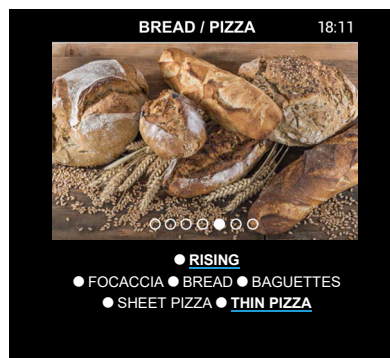
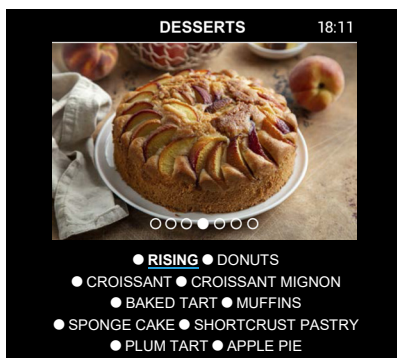
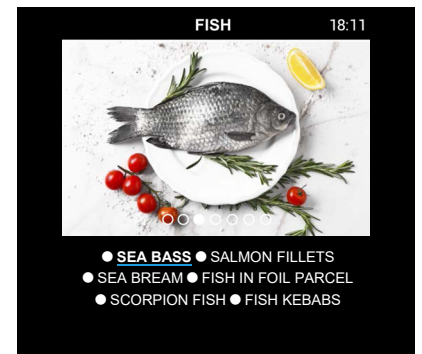
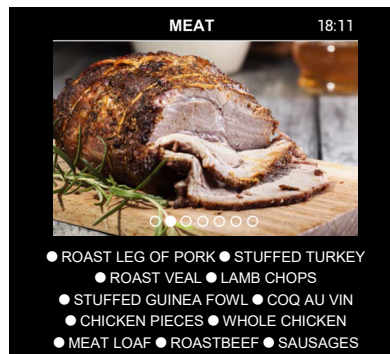
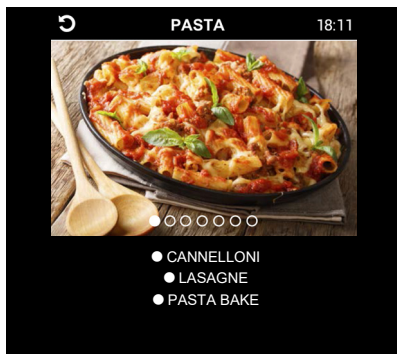
3.1 Uso del primer menú fotográfico, "categorías" de comidas

Este **menú** visualiza las 6 "categorías" preestablecidas: **PASTA** **MEAT** **FISH** **DESSERTS** **BREAD / PIZZA** **SIDES**; navegue en el **menú**, girando la perilla de **navegación** *algunos clics hacia la derecha o hacia la izquierda*.

Nota ▶ para confirmar una "categoría" y elegir la "receta" deseada (para cada "categoría" se visualiza un **segundo menú** fotográfico de "recetas" preestablecidas, véase la *lista**), **proceda** tal como se describe en el párrafo **3.2**, **pág. 23**

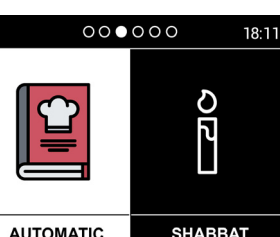
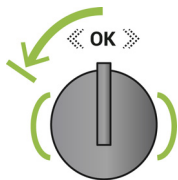


* "recetas" ▶



[para el modo **RISING** véase el párrafo **3.2.1**, **pág. 24**]

[para la "receta" **THIN PIZZA** véase el párrafo **3.2.2**, **pág. 26**]



Nota para volver del **menú** "categorías" al **menú principal**.

▶ Desde la **primera** fotografía: gire la perilla de **navegación** **1 clic hacia la izquierda*** (el ícono  se ilumina) y **presiónela** para confirmar.

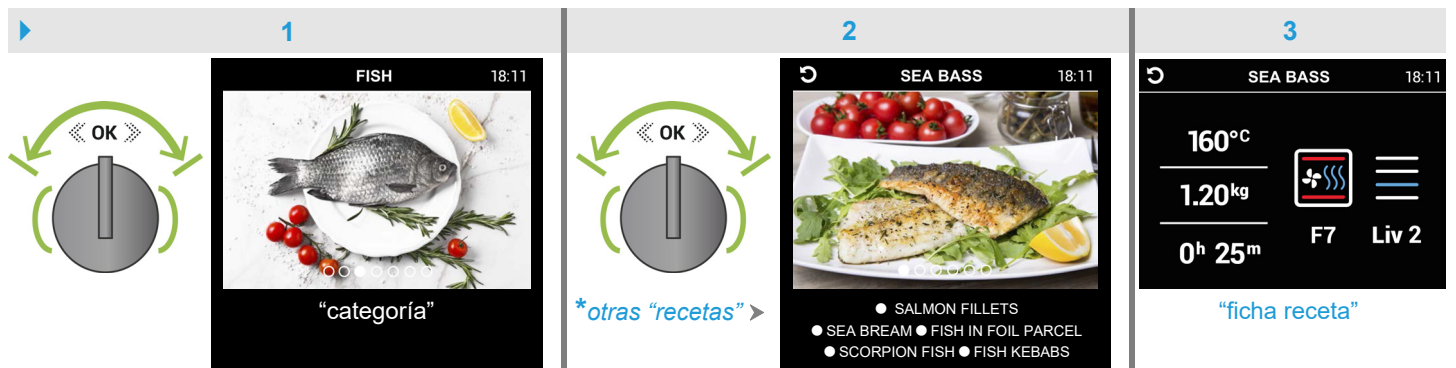
*o, desde la **última** pantalla **STEAM-CLEANING**, gire **1 clic hacia la derecha**.



3.2 Uso del segundo menú fotográfico, “recetas” preestablecidas con “ficha receta”

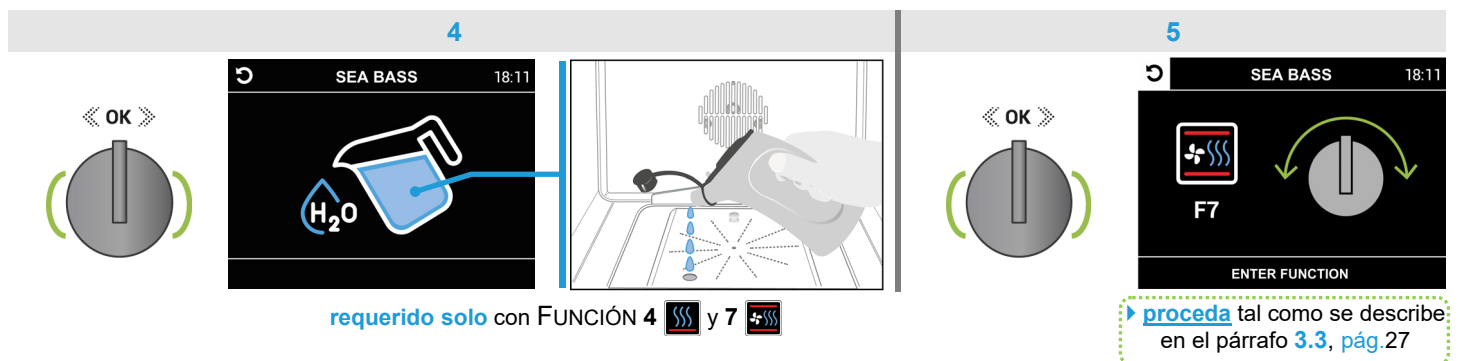
Este **menú** permite **elegir** la “**receta**” deseada y **leer** la “**ficha receta**”, siguiendo paso a paso los parámetros **preestablecidos**; véase un **ejemplo** en las figuras siguientes.

Navegue en el **primer menú** fotográfico, girando la perilla de **navegación** algunos clics **hacia la derecha o hacia la izquierda**, y **presiónela** para confirmar una “**categoría**” (FISH, fig. 1); se visualiza un **segundo menú** fotográfico de “**recetas**” preestablecidas (véase la **lista***); gire la perilla **en la forma descrita** y **presiónela** para elegir la “**receta**” deseada (SEA BASS, fig. 2), visualizando la **primera** pantalla para leer la “**ficha receta**” (fig. 3).



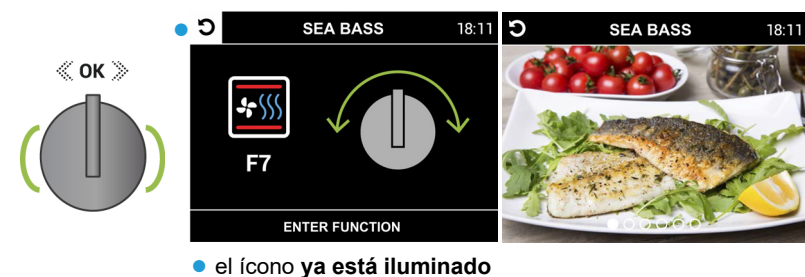
Presionando la perilla de **navegación** se visualiza la **segunda** pantalla (fig. 4); según lo indicado, **vierta** la cantidad de **agua** deseada en el **depósito** del generador de vapor, utilizando el **recipiente graduado de serie***; a continuación, **presionando** la perilla, se visualiza la **tercera** pantalla “ENTER FUNCTION” (fig. 5).

***Nota:** puede contener hasta 750ml de agua; 500ml son suficientes para una cocción al vapor de 2 horas de duración; vierta solamente agua **mineral o descalcificada**, **evitando** absolutamente sustancias con alcohol.



requerido solo con FUNCIÓN 4 y 7

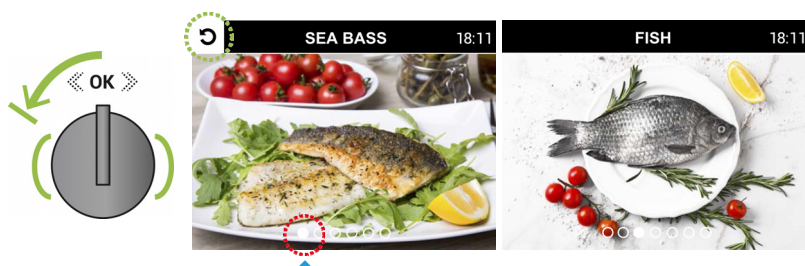
▶ **proceda** tal como se describe en el párrafo 3.3, pág.27



• el ícono **ya está iluminado**

***Nota:** para volver de la pantalla “ENTER FUNCTION” (de la “**receta**” elegida) al **menú** “**recetas**” (de la “**categoría**” confirmada, por ejemplo FISH), **presione** la perilla de **navegación**.

▶ En las pantallas intermedias (fig. 3, 4), gire la perilla **1 clic hacia la izquierda** (para iluminar el ícono y **presiónela** para confirmar.



***Nota** para volver del **segundo menú** fotográfico “**recetas**” al **primer menú** “**categorías**”.

▶ Desde la **primera** fotografía del **menú** “**recetas**” (de la “**categoría**” confirmada, por ejemplo FISH), gire la perilla de **navegación** **1 clic hacia la izquierda*** (el ícono se ilumina y **presiónela** para confirmar.

*o, desde la **última** fotografía (FISH KEBABS), gire **1 clic hacia la derecha**.

***Nota:** véanse las instrucciones en la pág.22 para volver al **menú principal**.



3.2.1 Uso del modo **RISING** en las “categorías” **DESSERTS** **BREAD / PIZZA**

Este **modo** de funcionamiento permite **mantener una temperatura constante comprendida entre 28°C y 32°C**, que favorece la fermentación, controlando automáticamente el encendido/apagado **de la iluminación dentro del horno apagado**.

El **tiempo de fermentación** está preestablecido (con cuenta regresiva, señal acústica y **apagado automático**).

Navegue en el **primer menú** fotográfico, girando la perilla de **navegación** algunos clics **hacia la derecha**, y **presiónela** para confirmar una “categoría” (ejemplo **BREAD / PIZZA**, fig. 1), visualizando el **modo** **RISING** (fig. 2); **presionando** la perilla se visualiza la “ficha nivel” (fig. 3); **coloque** el recipiente con la masa y **cierre** la puerta del horno.

1

“categoría”

2

“modo”

3

“ficha nivel”

4

***Nota** ▶ es posible **reprogramar** el tiempo de fermentación, tal como se muestra en el **ejemplo** siguiente.

Gire la perilla de **navegación** algunos clics **hacia la derecha o hacia la izquierda** para configurar el **tiempo de fermentación** deseado (fig. 4a); en este momento **comienza** la cuenta regresiva programada.

4a

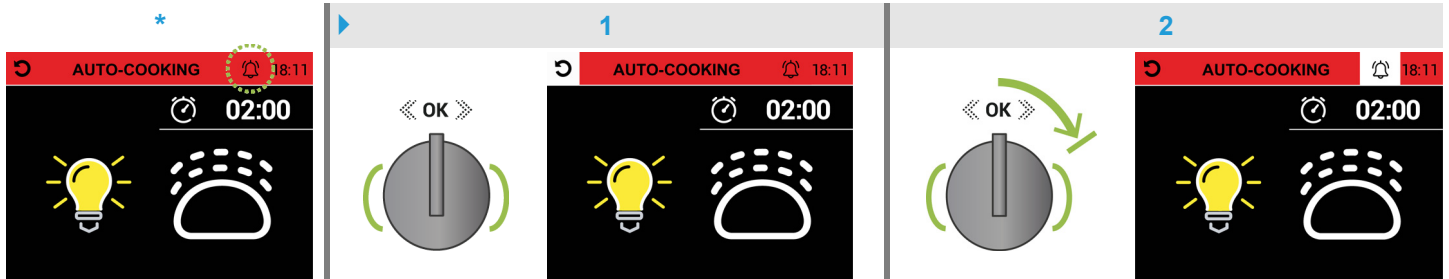
5

Una **vez terminado** el tiempo de fermentación (ejemplo fig. 5), se emite una **señal acústica** intermitente durante aproximadamente **2 minutos**, con **apagado automático** del **modo** de funcionamiento; para apagar la señal acústica, **presione** la perilla de **navegación** o abra la puerta del horno; se vuelve al **menú principal** (pág.5).

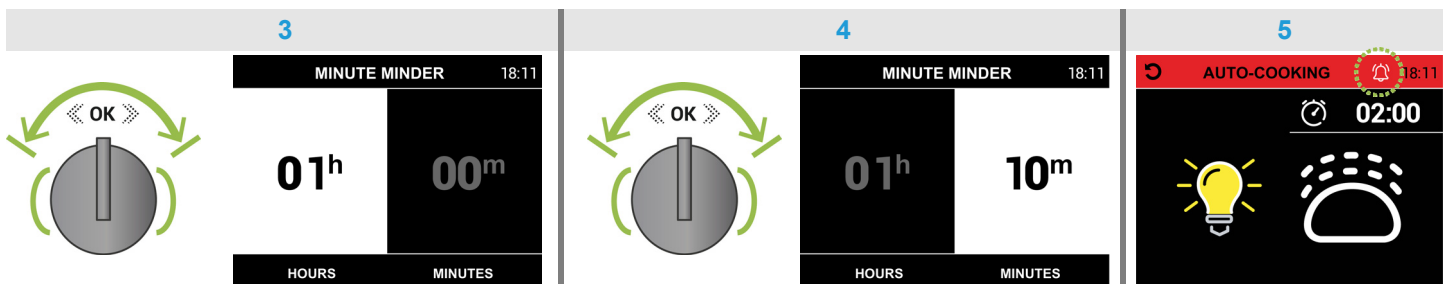


Nota ▶ en esta pantalla también es posible **configurar** un **CONTADOR DE MINUTOS*** (con señal acústica, sin interferir con el tiempo de fermentación), tal como se muestra en el **ejemplo** siguiente.

Presionando la perilla de **navegación** se selecciona el ícono  (iluminándolo , fig. 1); para seleccionar el ícono  (iluminándolo , fig. 2), gire la perilla **1 clic hacia la derecha** y **presiónela** antes de que transcurran 10 segundos.

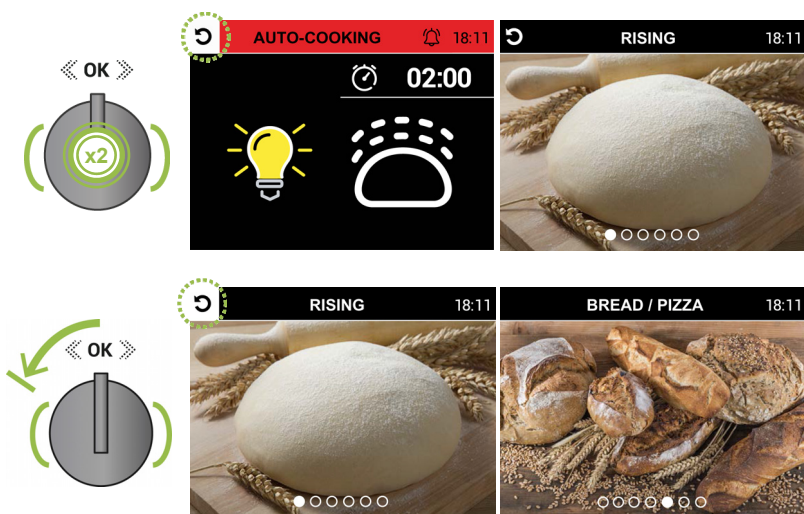


En la pantalla **MINUTE MINDER** el campo “**HOURS/h**” ya está activo (fondo blanco, fig. 3) y se puede **configurar**, antes de que transcurran 10 segundos, girando la perilla de **navegación** algunos clics hacia la derecha o hacia la izquierda para **aumentar o reducir su valor**; **presionando** la perilla, se pasa al campo “**MINUTES/m**” (fig. 4) para **configurar su valor en la forma descrita**; por último, **presione** la perilla para confirmar y volver a la pantalla **AUTO-COOKING**; se visualiza el ícono  activado (fig. 5) y **comienza** la cuenta regresiva programada*.



***Nota:** **no es posible** controlar el tiempo restante (al acceder nuevamente a la pantalla **MINUTE MINDER** **se cancelará** el tiempo; para salir de la pantalla deberá esperar **10 segundos** hasta que aparezca automáticamente la pantalla **AUTO-COOKING** con el ícono  desactivado .

Una vez terminado el tiempo programado, se emite una **señal acústica** intermitente durante aproximadamente **2 minutos**; para desactivarla, **presione** la perilla de **navegación** (el ícono  se desactiva .



Nota: para volver al **menú** fotográfico “**recetas**” (de la “**categoría**” confirmada, por ejemplo **BREAD / PIZZA**), **presione** la perilla de **navegación** **2 veces consecutivas** (el ícono  se ilumina .

Nota para volver del **segundo menú** “**recetas**” al **primer menú** “**categorías**” (por ejemplo **BREAD / PIZZA**)*: gire la perilla de **navegación** **1 clic hacia la izquierda** (el ícono  se ilumina ) y **presiónela** para confirmar.
(*o para volver de la “**ficha nivel**” al **modo** **RISING**)

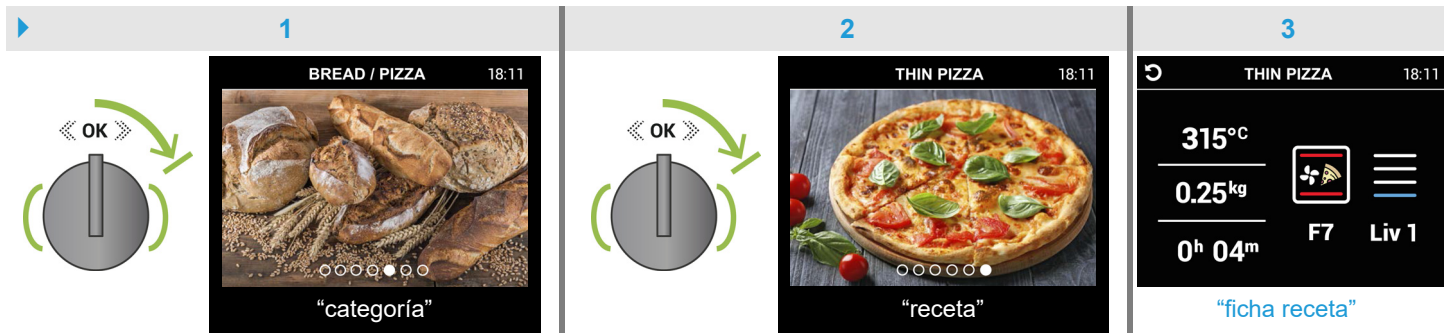
Nota: véanse las instrucciones en la **pág.22** para volver al **menú principal**.



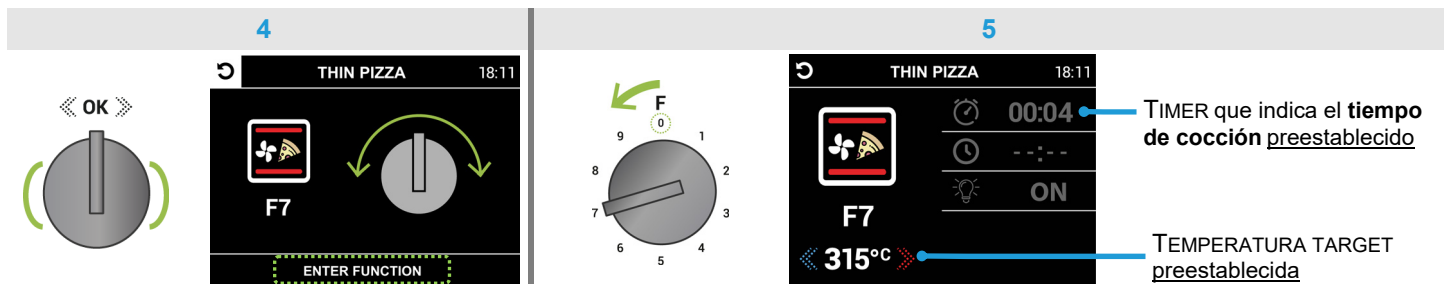
3.2.2 Uso de la “receta” THIN PIZZA en la “categoría” BREAD / PIZZA

Es posible hornear todas las pizzas deseadas, **aprovechando la temperatura de 315°C alcanzada** dentro del horno (con cuenta regresiva, señal acústica y **sin** apagado automático). Siga el [procedimiento](#) con los parámetros **preestablecidos**, tal como se muestra en las figuras siguientes.

Navegue en el **primer menú** fotográfico, girando la perilla de **navegación** algunos clics **hacia la derecha**, y **presiónela** para confirmar la “categoría” **BREAD / PIZZA** (fig. 1); se visualiza un **segundo menú** fotográfico de “recetas” preestablecidas; gire la perilla **en la forma descrita** y **presiónela** para elegir la “receta” **THIN PIZZA** (fig. 2), visualizando la **primera** pantalla para leer la “ficha receta” (fig. 3).

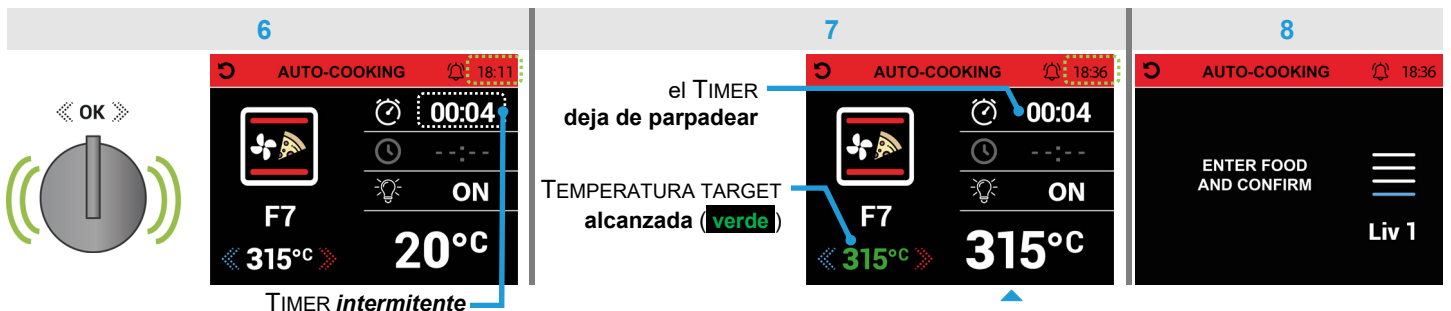


Presionando la perilla, se visualiza la **segunda** pantalla (fig. 4); según lo indicado, **seleccione** la FUNCIÓN 7 [F7] con la perilla **funciones** [F], **accediendo** a la pantalla de **programación** **THIN PIZZA** (fig. 5).



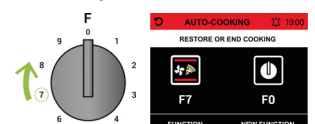
Presione la perilla de **navegación** **durante al menos 2 segundos** para **activar** la pantalla **AUTO-COOKING** (fig. 6), que **enciende** el horno, iniciando el precalentamiento. Cuando la **TEMPERATURA INTERNA** del horno **alcanza** la **TEMPERATURA TARGET** (el valor se pone de color **verde**, se activa el ventilador y el **TIMER** **deja de parpadear**; **ejemplo** fig. 7) se emite una **señal acústica** intermitente durante **2 minutos**, visualizando la “ficha nivel” (fig. 8); según lo indicado, **coloque** la pizza a cocinar*; por último, **cerrando** la puerta del horno, **se confirma** el **inicio cocción** y **comienza** la cuenta regresiva de **4 minutos**.

* **⚠ la elevada temperatura** alcanzada en esta FUNCIÓN hace que la puerta del horno, las perillas, el panel y el cajón se calienten mucho; para evitar quemaduras, utilice **guantes térmicos**, prestando atención a la salida de calor.



Nota: una vez terminado el tiempo de cocción **00:00**, se emite una **señal acústica** intermitente durante aproximadamente **2 minutos** (para apagar la señal acústica, **presione** la perilla de **navegación**); **el horno no se apaga**, para continuar la cocción deseada; en este punto, **aprovechando la temperatura alcanzada**, se puede hornear otra pizza; **cerrando** la puerta del horno, **comienza** una nueva cuenta regresiva de **4 minutos**. Es posible realizar el mismo procedimiento varias veces, tratando de **limitar la dispersión de calor** en la fase de apertura y cierre de la puerta del horno.

Para **terminar** la cocción en curso, gire la perilla **funciones** [F] hasta **seleccionar** la FUNCIÓN 0 [F0]; **después de 10 segundos** (con solicitud **END COOKING** intermitente y señal acústica intermitente), **el horno se apaga** y se vuelve al **menú principal** (pág.5).



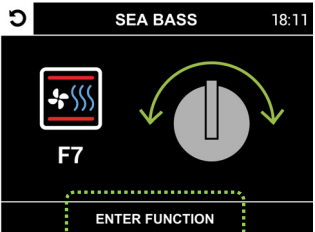


3.3 Uso de la pantalla de programación cocción de la “receta” preestablecida

Siga el [procedimiento](#) con los **parámetros** de la “receta” preestablecida (fig. 6) o puede **modificarlos**, tal como se describe en el [modo “MANUAL”](#):

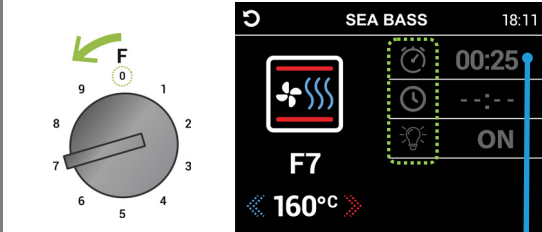
- ▶ LUZ , para configurarla **apagada (OFF)** **antes** del encendido del horno, párrafo [e](#) [pág.8](#)
- ▶ TIMER , para **reprogramar** el **tiempo de cocción**, párrafo [g](#) [pág.11](#)
- ▶ ENCENDIDO RETARDADO , para programar la **hora de inicio de la cocción** (a realizar siempre por último; se visualiza el logotipo de  con la hora programada , párrafo [f](#) [pág.10](#)

Tal como se indica en la tercera pantalla* (desde la fig. 5 del párrafo 3.2, [pág.23](#)), **seleccione** la FUNCIÓN 7 [F7] con la perilla **funciones** [F], **accediendo** a la pantalla de **programación cocción** de la “receta” elegida (SEA BASS, fig. 6); en esta “receta” la TEMPERATURA TARGET está preestablecida a **160°C**, pero se puede **modificar entre 100°C y 250°C** (el campo ya está activo, también en la pantalla siguiente **AUTO-COOKING**), girando la perilla de **navegación** *algunos clics hacia la derecha o hacia la izquierda* para aumentar o reducir su valor •



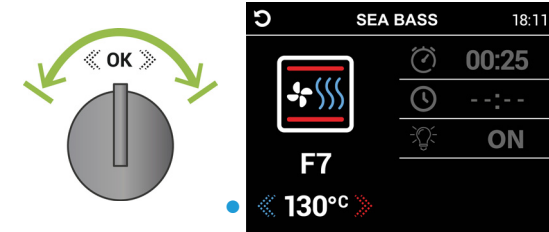
ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO SUPERIOR E INFERIOR CON VAPOR VENTILADO

6



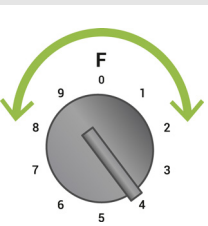
TIMER que indica el **tiempo de cocción preestablecido**

ejemplo

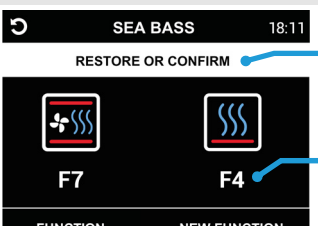


[Nota: la FUNCIÓN se puede sustituir (tabla [pág.17](#)), girando la perilla **funciones** [F] *en sentido dextrógiro o levógiro* (fig. a) y **presionando antes de que transcurran 10 segundos** la perilla de **navegación** (fig. b) **para confirmar** [o se puede restablecer la FUNCIÓN 7 [F7], **seleccionándola nuevamente**]; en caso contrario, **se vuelve al menú principal**. El [procedimiento](#) en curso se puede anular, girando la perilla **funciones** [F] hasta **seleccionar** la FUNCIÓN 0 [F0]; después de 10 segundos (con solicitud END COOKING intermitente y señal acústica intermitente), se vuelve al **menú principal**.

a



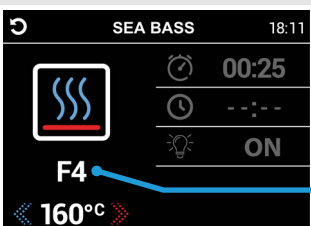
ejemplo



intermitente con señal acústica

nueva FUNCIÓN 4 [F4] **seleccionada**

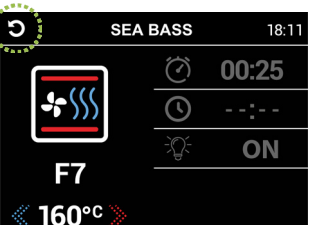
b



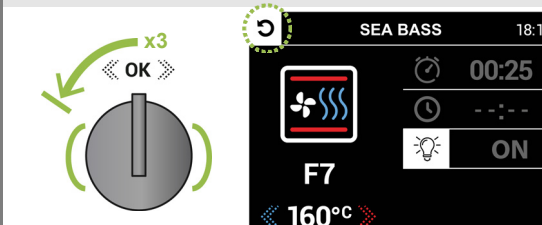
FUNCIÓN [F4] **confirmada**

[Nota ▶ para **activar** la pantalla **AUTO-COOKING**, [proceda](#) tal como se describe en el párrafo 3.4, [pág.28](#)

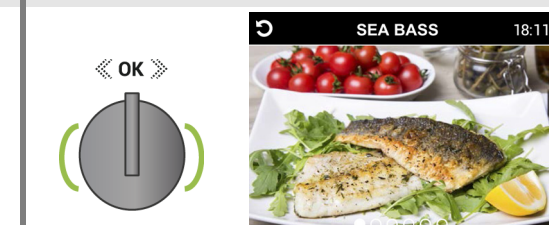
Para salir de la pantalla*, **anulando** el [procedimiento](#) en curso: **presionando** la perilla de **navegación**, se ilumina  el ícono  (fig. 6a); para seleccionar el ícono  (iluminándolo , gire la perilla **3 clics hacia la izquierda**; por último, **presione** la perilla para volver al **menú** fotográfico “recetas” (de la “categoría” confirmada, por ejemplo **FISH**, fig. 6b). Véanse en la [pág.23](#) las instrucciones para volver al **primer menú** fotográfico, “categorías” de comidas.



6a



6b



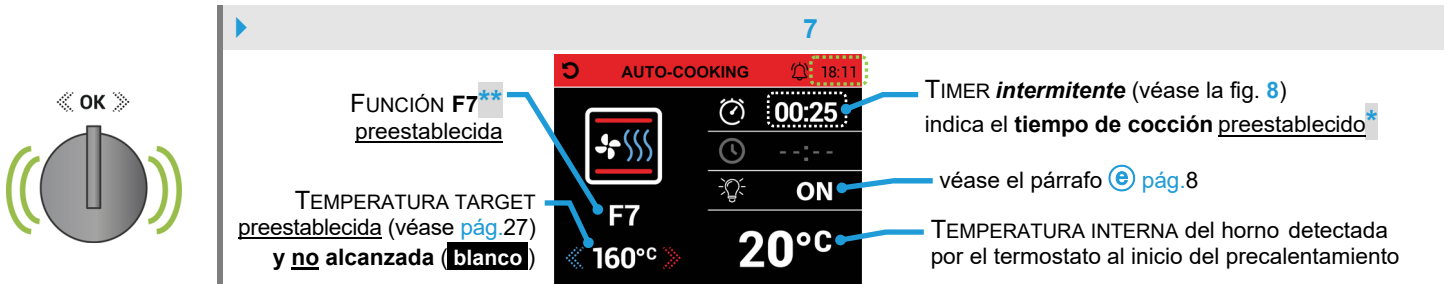


3.4 Uso de la pantalla **AUTO-COOKING**

▶ Acceda al **modo "AUTOMATIC"** y siga el [procedimiento](#) descrito en los párrafos [3.2](#) y [3.3](#)

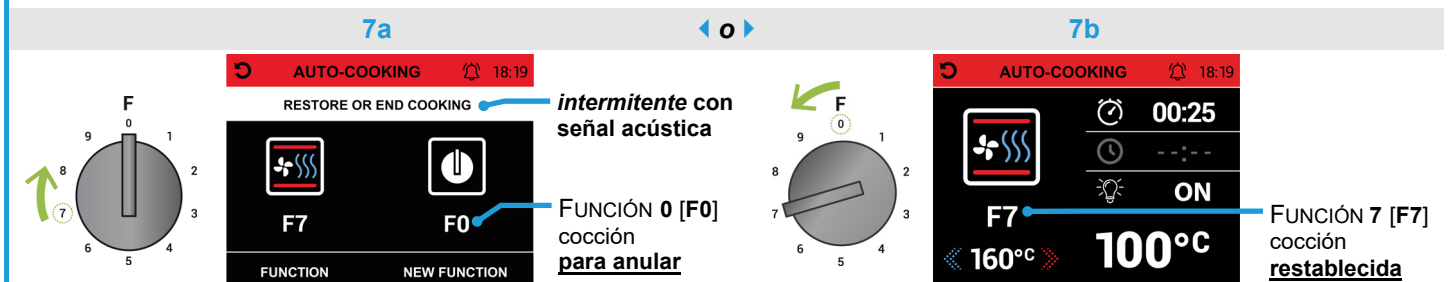
Después de confirmar una "**categoría**" y de elegir la "**receta**", siguiendo los parámetros preestablecidos en el **ejemplo** de las [págs.23](#) y [27](#), **presione** la perilla de **navegación** durante al menos 2 segundos para activar la pantalla **AUTO-COOKING** (fig. 7), que **enciende** el horno, iniciando el precalentamiento.

[Nota: se activa automáticamente a la hora *prevista* , configurando el ENCENDIDO RETARDADO  (párrafo [f](#) [pág.10](#)).



[Nota: es posible reprogramar el tiempo de cocción preestablecido, tal como se describe en el párrafo [g](#) [pág.11](#)

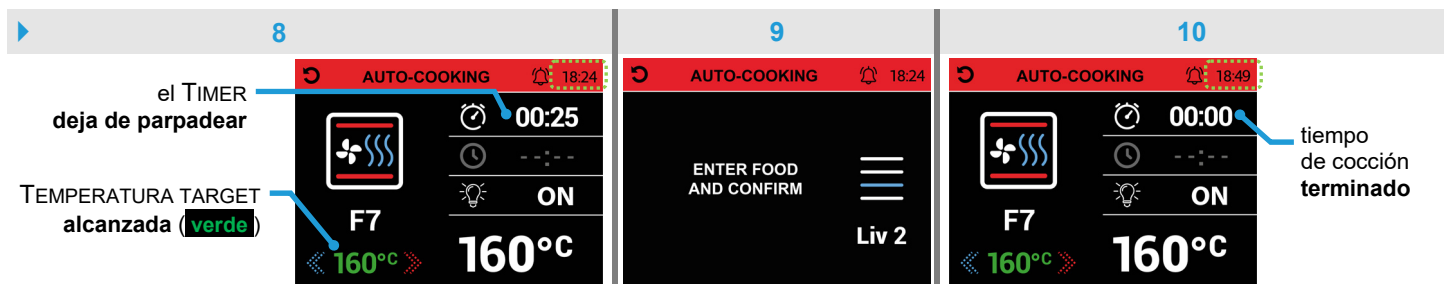
****Nota:** la FUNCIÓN se puede sustituir (véase **ejemplo** [pág.27](#) y *lea la Nota* en el párrafo [d](#) [pág.8](#)). El procedimiento en curso se puede anular, girando la perilla **funciones [F]** hasta **seleccionar** la FUNCIÓN 0 (fig. 7a); después de 10 segundos (con solicitud **END COOKING** intermitente y señal acústica intermitente), **el horno se apaga** y se vuelve al **menú principal**, o se puede restablecer la FUNCIÓN 7 **seleccionándola nuevamente** (fig. 7b).



Para utilizar el ícono  **CONTADOR DE MINUTOS** o para salir de la pantalla **AUTO-COOKING**, siga los procedimientos descritos en el párrafo [1.4](#), [pág.14](#)

Cuando la **TEMPERATURA INTERNA** del horno **alcanza** la **TEMPERATURA TARGET** (el valor se pone de color **verde** y el **TIMER** **deja de parpadear**, **ejemplo** fig. 8), se emite una **señal acústica** intermitente durante **1 minuto**, visualizando la "**ficha nivel**" (fig. 9); según lo indicado, **coloque** el recipiente con la comida a cocinar; por último, cerrando la puerta del horno, se confirma el **inicio cocción*** y **comienza** la cuenta regresiva del **tiempo de cocción** preestablecido.

[Nota: si en esta fase **no se realiza** ninguna acción, la cocción comienza automáticamente **después de 1 minuto** (esto es útil si está previsto el ENCENDIDO RETARDADO ).



Una vez terminado el tiempo de cocción preestablecido (fig. 10), se emite una **señal acústica** intermitente durante aproximadamente **2 minutos**, con **apagado automático** del horno; para apagar la señal acústica, **presione** la perilla de **navegación** o abra la puerta del horno; se vuelve al **menú principal** ([pág.5](#)).

⚠ abra ligeramente la puerta del horno y espere hasta que el **vapor** salga completamente para evitar bocanadas improvisas de calor y posibles quemaduras.

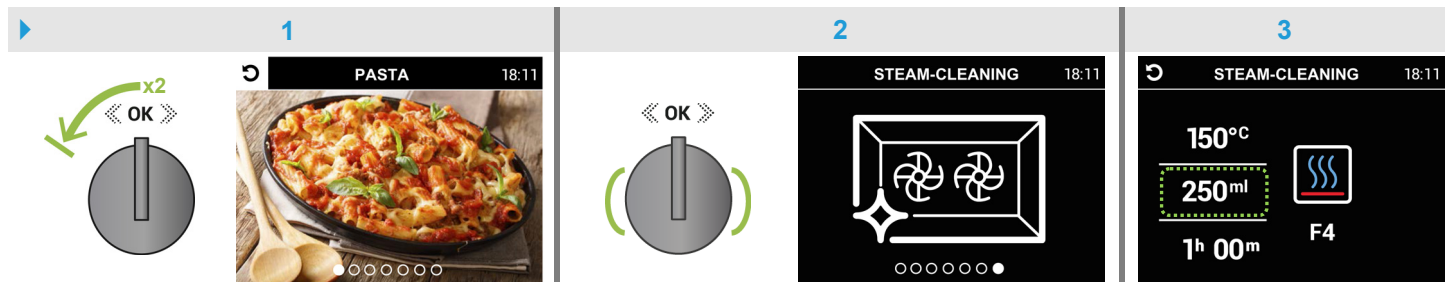


3.5 Uso de la FUNCIÓN STEAM-CLEANING

Se utiliza el **vapor generado** dentro del horno para derretir fácilmente todos los residuos de grasa o suciedad, obteniendo una **limpieza natural y ecológica**.

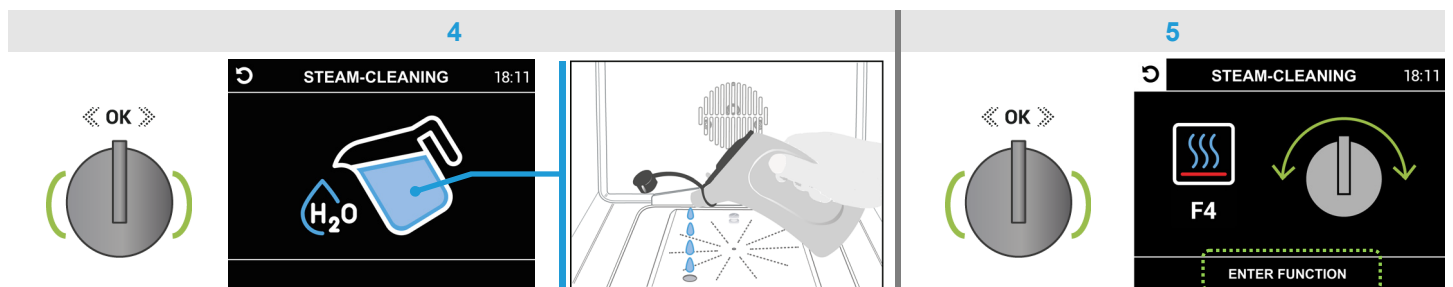
Siga el [procedimiento](#) con los parámetros preestablecidos, tal como se muestra en las figuras siguientes.

Acceda al **modo "AUTOMATIC"** (capítulo 3. [pág.22](#)); se visualiza la primera fotografía **PASTA**; gire la perilla de **navegación** **2 clics hacia la izquierda** (fig. 1) y **presiónela** para **confirmar** la FUNCIÓN **STEAM-CLEANING** (fig. 2), visualizando la **primera** pantalla para leer los parámetros preestablecidos (fig. 3).

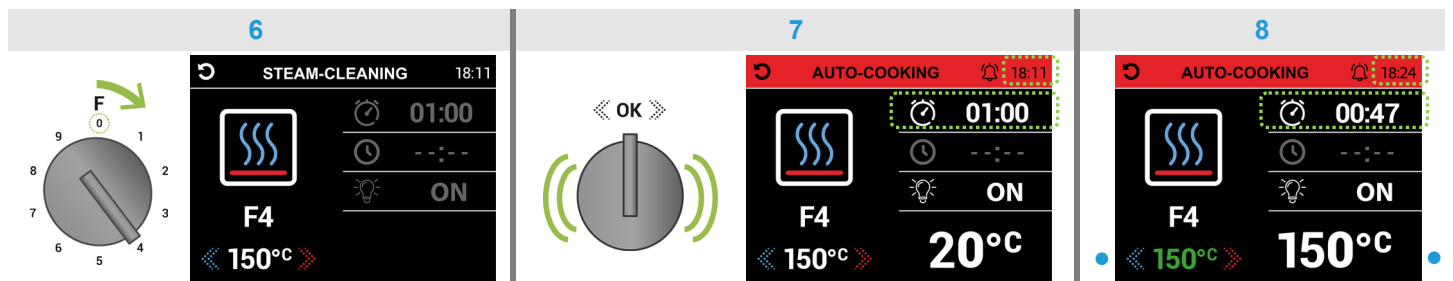


Presionando la perilla de **navegación**, se visualiza la segunda pantalla (fig. 4); según lo indicado previamente, **vierta 250ml** de **agua** en el **depósito** del generador de vapor, utilizando el **recipiente graduado de serie***; a continuación, **presionando** la perilla, se visualiza la tercera pantalla "ENTER FUNCTION" (fig. 5).

***Nota:** vierta solamente agua **mineral o descalcificada**, **evitando** absolutamente sustancias con alcohol.



Tal como se indica en la tercera pantalla, **seleccione** la FUNCIÓN 4 [F4] con la perilla **funciones** [F], **accediendo** a la pantalla **STEAM-CLEANING** (fig. 6); **presione** la perilla de **navegación durante al menos 2 segundos** para **activar** la pantalla **AUTO-COOKING** (fig. 7), que **enciende** el horno, iniciando el precalentamiento; **comienza** la cuenta regresiva de **tiempo de limpieza** preestablecido **01:00**. Cuando la TEMPERATURA INTERNA del horno **alcanza** la TEMPERATURA TARGET (el valor se pone de color **verde**, **ejemplo** fig. 8), se emite una **señal acústica**.



Una vez terminado el tiempo de limpieza preestablecido **00:00**, se emite una **señal acústica** intermitente durante aproximadamente **2 minutos**, con **apagado automático** del horno; para apagar la señal acústica, **presione** la perilla de **navegación** o abra la puerta del horno; se vuelve al **menú principal** ([pág.5](#)).

⚠ **abra** ligeramente la puerta del horno y espere hasta que el **vapor** salga completamente para evitar bocanadas imprevistas de calor y posibles quemaduras. Utilizando una esponja o un paño de microfibra húmedo, elimine definitivamente todos los residuos sueltos dentro del horno.





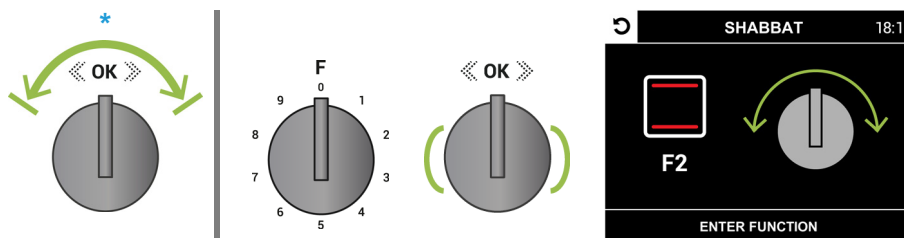
4. MODO "SHABBAT" (Horno COMBI-STEAM)



SHABBAT

Para acceder al modo "SHABBAT", en el **menú principal**, proceda de la forma siguiente:

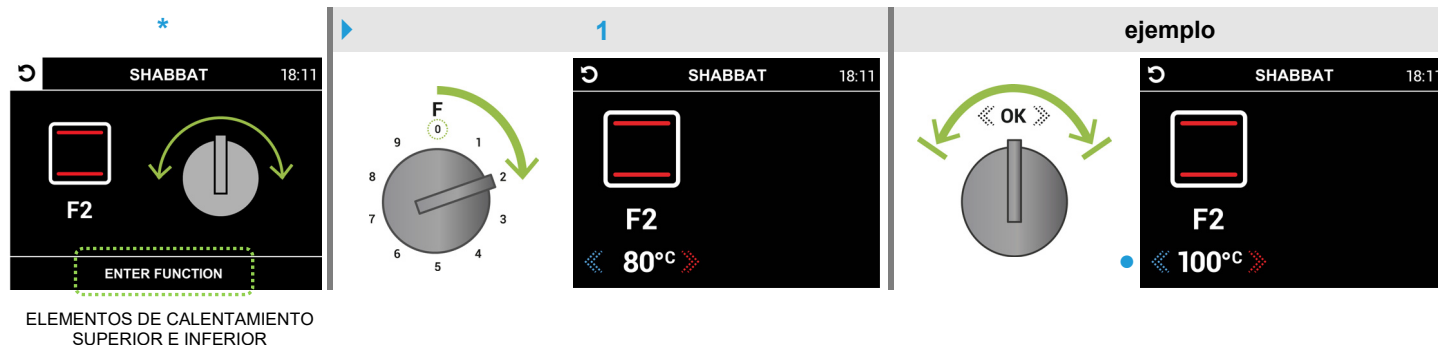
- gire la perilla de **navegación** algunos clics **hacia la derecha o hacia la izquierda***, hasta seleccionar e **iluminar** el campo "SHABBAT" (fondo blanco, tal como se muestra en la figura de al lado);
- presionando** la perilla de **navegación**, se visualiza la **primera** pantalla **SHABBAT** (con la perilla **funciones** [F] en posición 0);
- ▶ siga las instrucciones de los párrafos **4.1**, **4.2**, **4.3** para utilizar las pantallas correspondientes.



4.1 Uso de la pantalla **SHABBAT** / TEMPERATURA TARGET

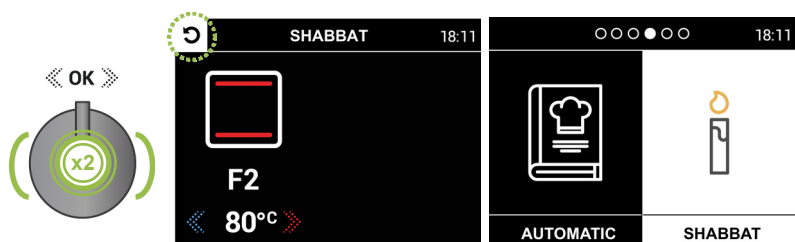
Este **modo** de funcionamiento permite al horno funcionar **durante más de 24 horas** a una temperatura baja y constante (entre **60°C** y **100°C**), minimizando el consumo energético: la iluminación dentro del horno **permanece apagada**, se **excluye** el uso del **TIMER** (tiempo de cocción) y el **ENCENDIDO RETARDADO** (hora de inicio cocción).

Tal como se indica en la primera pantalla*, es posible utilizar solo la **FUNCIÓN 2 [F2]**, **seleccionándola** con la perilla **funciones** [F] y **accediendo** a la pantalla **SHABBAT** / TEMPERATURA TARGET (preestablecida a **80°C**, fig. 1); para **modificarla** (el campo ya está activo), gire la perilla de **navegación** algunos clics **hacia la derecha o hacia la izquierda** para aumentar o reducir su **valor** •



ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO SUPERIOR E INFERIOR

Nota ▶ para **activar** la pantalla **SHABBAT-COOKING**, **proceda** tal como se describe en el párrafo **4.2**, **pág.31**



Nota: para volver al **menú principal**, **presione** la perilla de **navegación** **2 veces consecutivas** (el ícono **se ilumina**). Para volver a **acceder**, **presione** la perilla (solo con la **FUNCIÓN 2 seleccionada**).

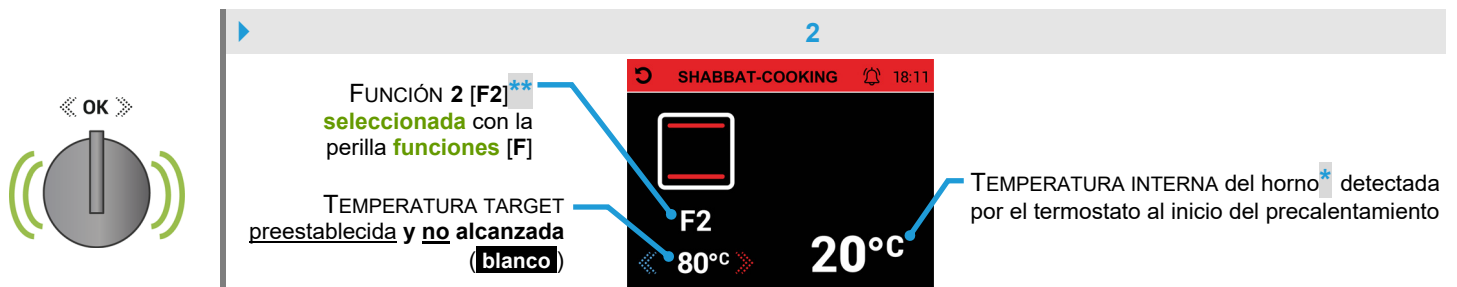


4.2 Uso de la pantalla SHABBAT-COOKING

▶ Acceda al modo “SHABBAT” y a la pantalla correspondiente **SHABBAT**, tal como se describe en la [pág.30](#)

Después de **seleccionar** la FUNCIÓN 2 [F2], **presione** la perilla de **navegación durante al menos 2 segundos** para **activar** la pantalla **SHABBAT-COOKING** (fig. 2), que **enciende** el horno, iniciando el precalentamiento.

[Nota: para colocar el recipiente con comida es preferible utilizar las guías centrales; si se requiere más calor abajo o arriba, utilice las guías inferiores o superiores.



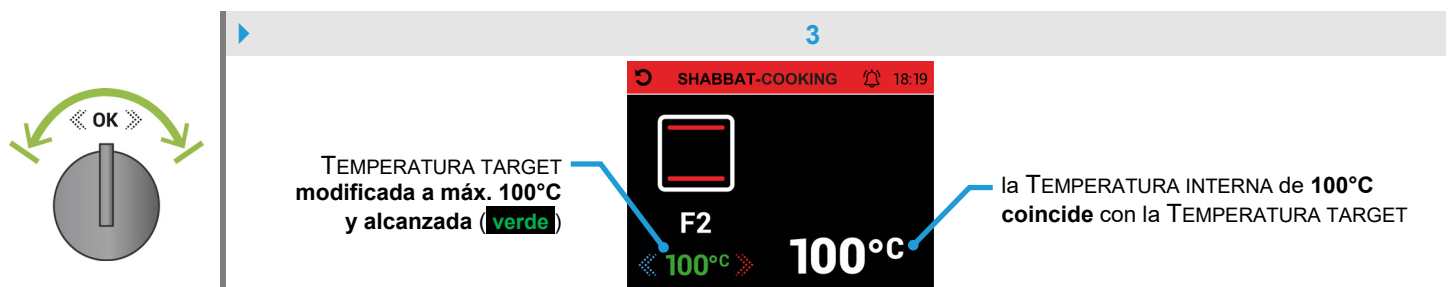
***Nota:** el valor **comienza a aumentar** por cada grado de aumento de la TEMPERATURA INTERNA del horno, **hasta coincidir** con el valor de la TEMPERATURA TARGET (fig. 3).

****Nota:** la cocción iniciada se puede **anular**, girando la perilla **funciones [F]** hasta **seleccionar** la FUNCIÓN 0 (fig. 2a); después de aproximadamente **5 segundos** (con solicitud **END COOKING** intermitente y señal acústica intermitente), **el horno se apaga** y se vuelve al **menú principal**, o se puede **restablecer** la FUNCIÓN 2, **seleccionándola nuevamente** (fig. 2b). Las FUNCIONES 1 [F1] y de 3 a 9 [F3/F9] **no** están activas.

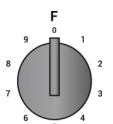


Para utilizar el ícono  CONTADOR DE MINUTOS o **para salir** de la pantalla **SHABBAT-COOKING**, véanse las instrucciones del párrafo [4.3, pág.32](#)

La TEMPERATURA TARGET también se puede **modificar** durante la cocción (entre **60°C** y **100°C**, el campo ya está activo, **ejemplo** fig. 3) girando la perilla de **navegación algunos clics hacia la derecha o hacia la izquierda** para aumentar o reducir su **valor**. Este valor se pone de color **verde** cuando la TEMPERATURA INTERNA del horno **alcanza** la TEMPERATURA TARGET (se emite una **señal acústica**).



Para **terminar** la cocción en curso, gire la perilla **funciones [F]** hasta **seleccionar** la FUNCIÓN 0 [F0]; después de aproximadamente **5 segundos** (con solicitud **END COOKING** intermitente y señal acústica intermitente, como en la fig. 2a), **el horno se apaga** y se vuelve al **menú principal** ([pág.5](#)).

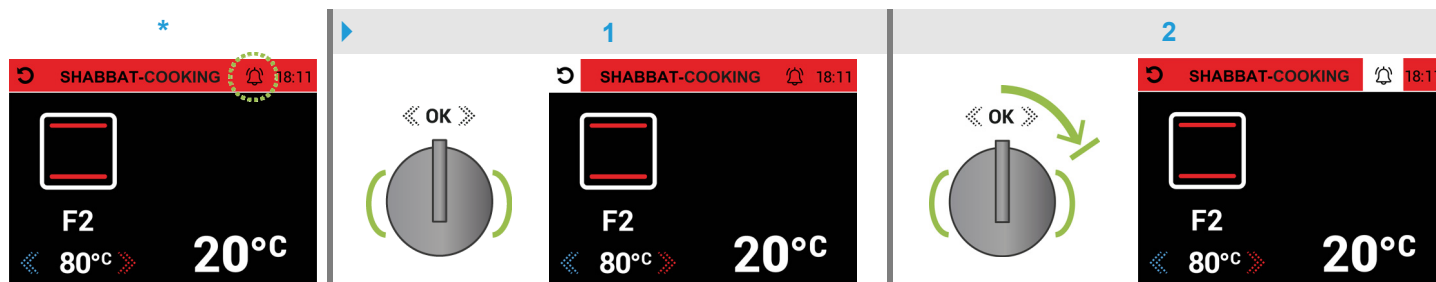




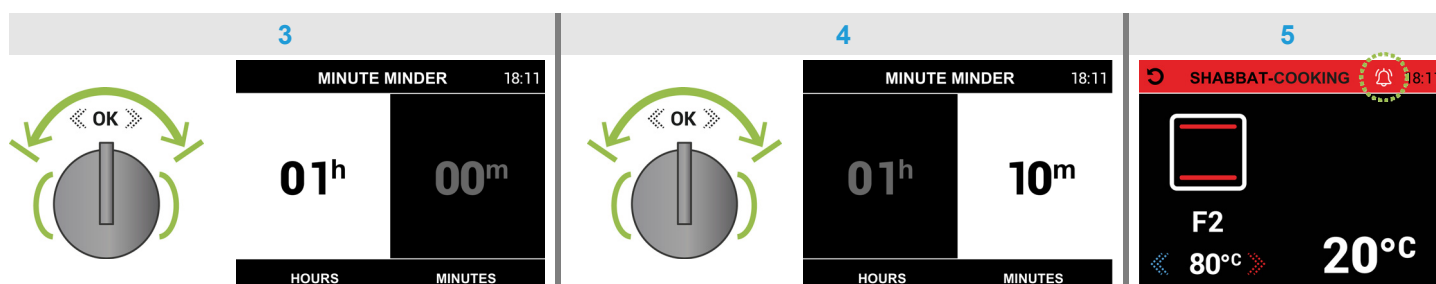
4.3 Uso del ícono CONTADOR DE MINUTOS en la pantalla SHABBAT-COOKING

Este ícono permite **configurar** un contador de minutos con señal acústica, sin interferir con el horno; proceda tal como se muestra en el **ejemplo** siguiente.

Después de **activar** la pantalla **SHABBAT-COOKING** (párrafo 4.2 pág.31), aparece el ícono *; **presionando** la perilla de **navegación**, se selecciona el ícono  (iluminándolo  fig. 1); para seleccionar el ícono  (iluminándolo  fig. 2), gire la perilla **1 clic hacia la derecha** y **presiónela** nuevamente.



En la pantalla **MINUTE MINDER** el campo “HOURS/h” ya está activo (fondo blanco, fig. 3) y se puede **configurar**, girando la perilla de **navegación** *algunos clics hacia la derecha o hacia la izquierda* para aumentar o reducir su **valor**; **presionando** la perilla, se pasa al campo “MINUTES/m” (fig. 4) para configurar su **valor en la forma descrita**; por último, **presione** la perilla para confirmar y volver a la pantalla **SHABBAT-COOKING**; se visualiza el ícono  **activado** (fig. 5) y **comienza** la cuenta regresiva programada*.

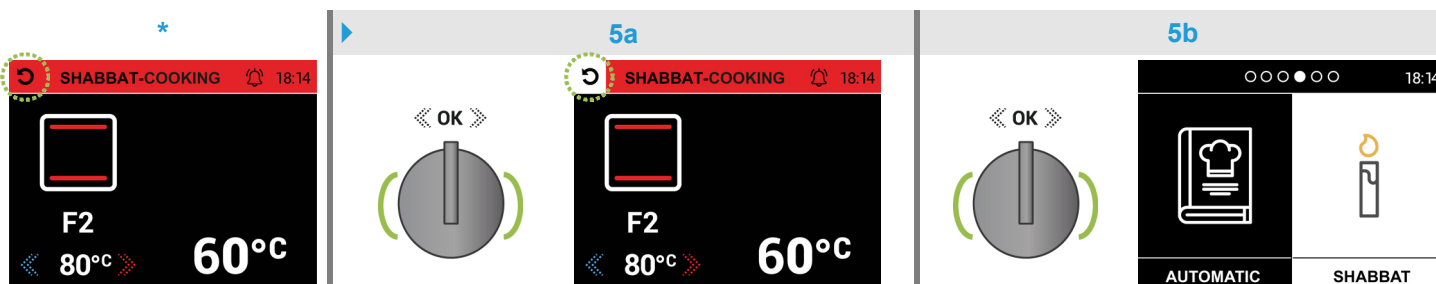


***Nota:** no es posible controlar el tiempo *restante* (para salir de la pantalla **MINUTE MINDER** debe **presionar** la perilla de **navegación 2 veces consecutivas**).

Una vez **terminado** el tiempo programado, se emite una **señal acústica** intermitente durante aproximadamente **2 minutos**; para desactivarla, **presione** la perilla de **navegación** (el ícono  se desactiva .

Para **salir** directamente de la pantalla **SHABBAT-COOKING*** al **menú principal**, **apagando** el horno y anulando la cocción en curso, proceda de la forma siguiente.

Presionando la perilla de **navegación**, se selecciona el ícono  (iluminándolo  fig. 5a); para volver al **menú principal** (fig. 5b), **presione** nuevamente la perilla.





5. MODO "SETUP"



SETUP

Para acceder al modo "SETUP", en el **menú principal**, proceda de la forma siguiente:

- gire la perilla de **navegación** *algunos clics hacia la derecha o hacia la izquierda**, hasta seleccionar e **iluminar** el campo "SETUP" (fondo blanco, tal como se muestra en la figura de al lado);
 - presionando** la perilla de **navegación** (fig. 1), se accede a la pantalla **SETUP**, visualizando los **ítems** "TIME", "LANGUAGE" y "DISPLAY BRIGHTNESS";
 - gire la perilla de **navegación** **4 clics hacia la derecha** (fig. 2) para visualizar los otros **ítems**: "SOUND", "SOFTWARE VERSION" y "DEMO MODE";
- siga las instrucciones del párrafo 5.1 para acceder a cada **ítem de menú** y **configure** los parámetros en las pantallas correspondientes.

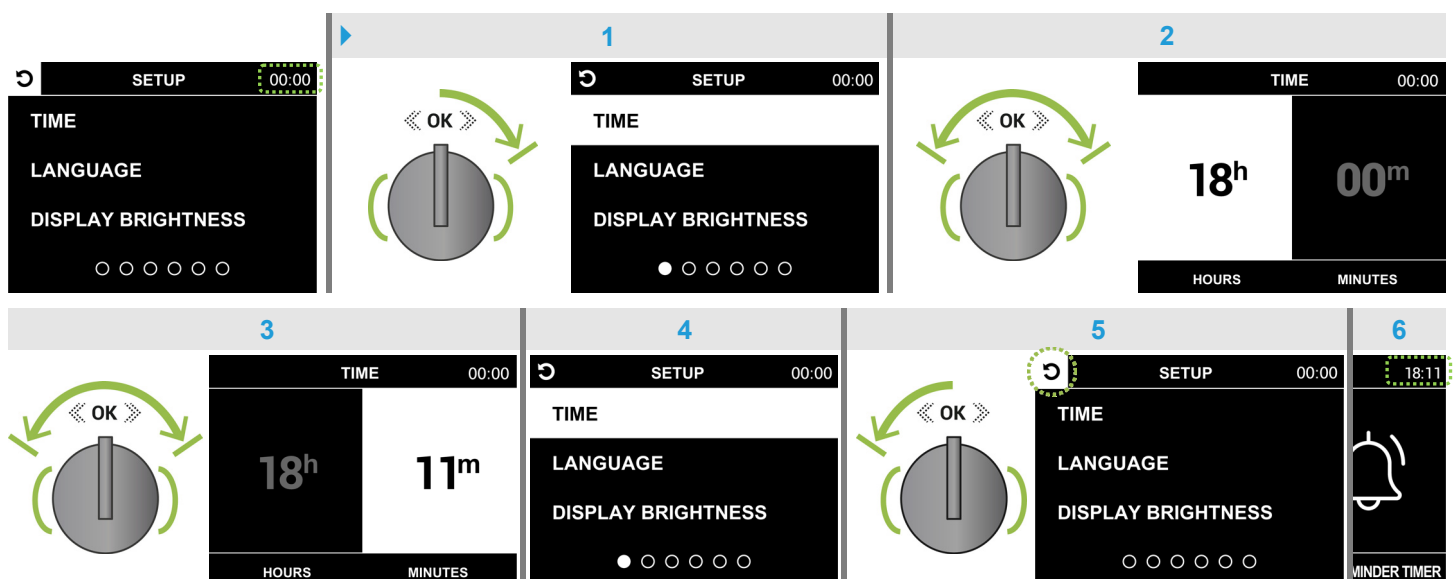


5.1 Uso de los ítems de menú en la pantalla **SETUP**

5.1.1 "TIME"

Este **ítem de menú** permite configurar la hora actual que se visualiza en la **parte superior derecha** de todas las pantallas; proceda tal como se muestra en el **ejemplo** siguiente.

Gire la perilla de **navegación** **1 clic hacia la derecha** para seleccionar el **ítem** "TIME", **iluminándolo** (fondo blanco, fig. 1); **presionando** la perilla, se accede a la pantalla **TIME**; el campo "HOURS/h" ya está activo (fig. 2) y se puede **configurar**, girando la perilla de **navegación** *algunos clics hacia la derecha o hacia la izquierda* para aumentar o reducir su **valor**; **presionando** la perilla, se pasa al campo "MINUTES/m" (fig. 3) para configurar su **valor en la forma descrita**; a continuación, **presione** la perilla para confirmar; se vuelve a la pantalla **SETUP** y se visualiza nuevamente el **ítem** "TIME" iluminado (fig. 4); para salir de la pantalla, gire la perilla de **navegación** **1 clic hacia la izquierda**, seleccionando el icono  (que se ilumina  fig. 5); por último, **presionando** la perilla, se vuelve al **menú principal**, visualizando la **hora actual** configurada (fig. 6).



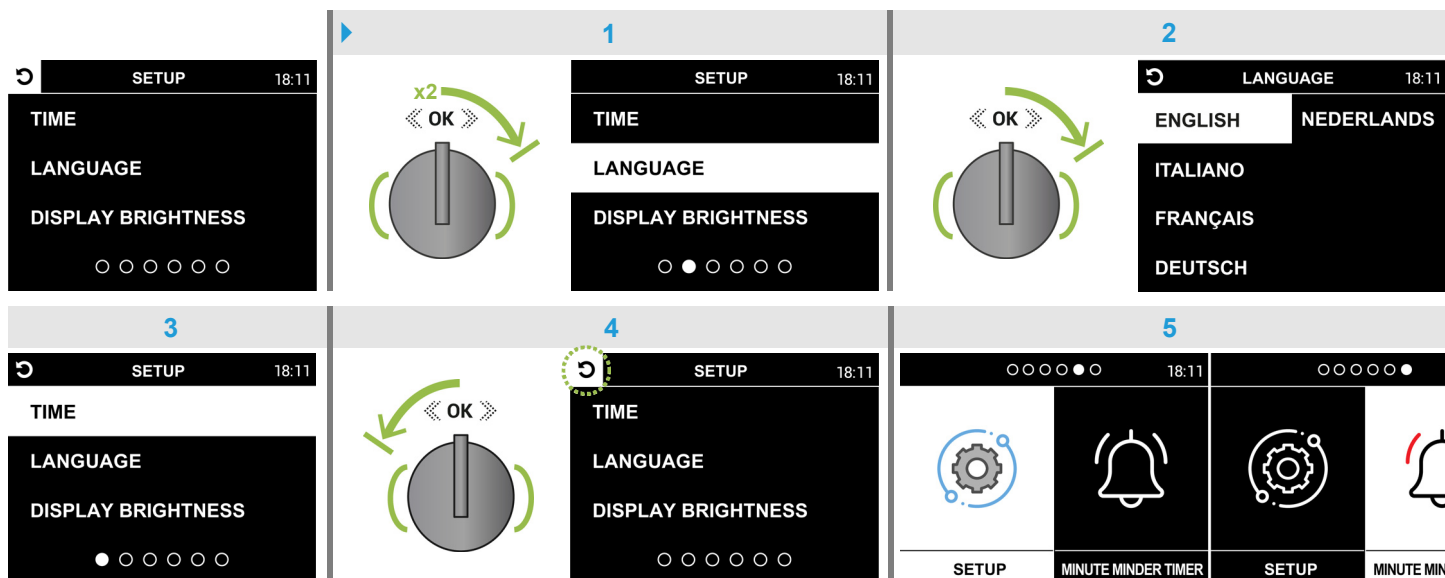
[Nota: tras aproximadamente **3 minutos** de inactividad, se mostrará el logotipo de  (véase el párrafo 5.2 pág.36).



5.1.2 “LANGUAGE”

Este **ítem de menú** permite configurar el idioma de las pantallas del programador; véase un ejemplo en las figuras siguientes.

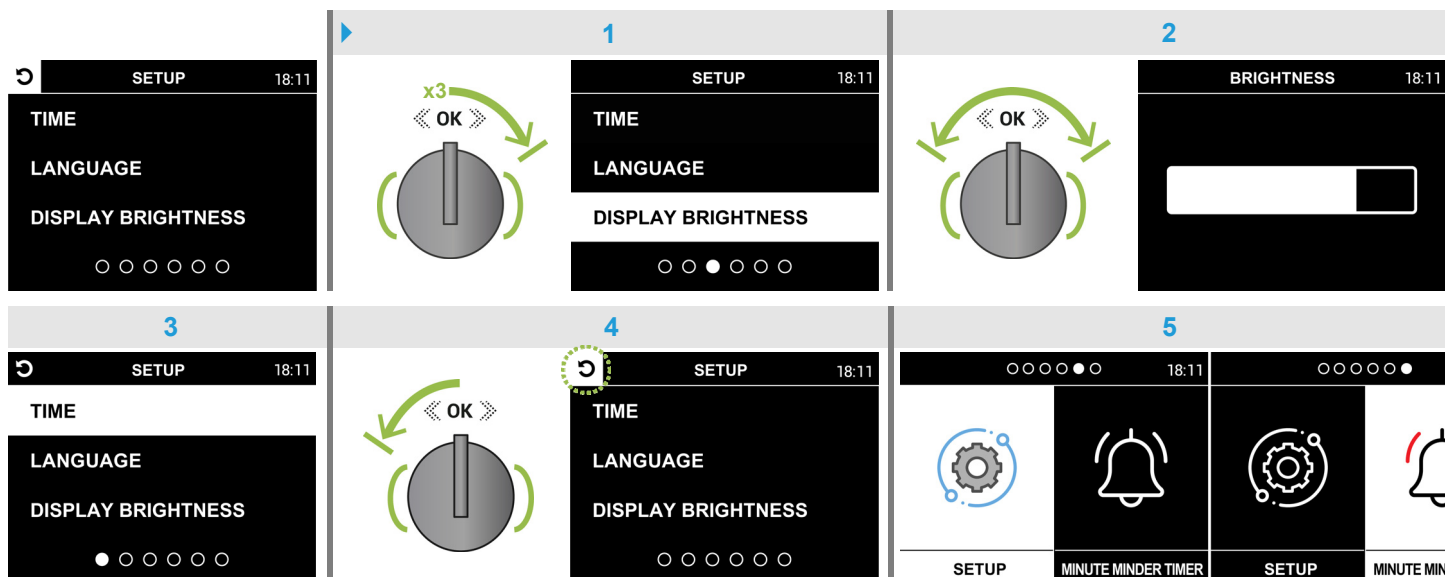
Gire la perilla de **navegación** **2** clics *hacia la derecha* para seleccionar el **ítem** “LANGUAGE”, iluminándolo (fondo blanco, fig. 1); **presionando** la perilla, se accede a la pantalla **LANGUAGE**; a continuación, gire la perilla de **navegación** *algunos clics hacia la derecha*, hasta **iluminar** uno de los **ítems** en el idioma deseado (*por ejemplo*, inglés); **presione** la perilla para confirmar el **ítem** iluminado (**ENGLISH**, fig. 2); se visualiza la pantalla **SETUP** con el **ítem** “TIME” iluminado (fig. 3); para salir de la pantalla, gire la perilla de **navegación** **1** clic *hacia la izquierda*, seleccionando el ícono  (que se ilumina , fig. 4); por último, **presionando** la perilla, se vuelve al **menú principal** (fig. 5).



5.1.3 “DISPLAY BRIGHTNESS”

Este **ítem de menú** permite configurar la luminosidad deseada del display, procediendo de la forma siguiente.

Gire la perilla de **navegación** **3** clics *hacia la derecha* para seleccionar el **ítem** “DISPLAY BRIGHTNESS”, iluminándolo (fondo blanco, fig. 1); **presionando** la perilla, se accede a la pantalla **BRIGHTNESS**; el campo de regulación ya está activo (fig. 2) y se puede **configurar** girando la perilla de **navegación** *algunos clics hacia la derecha o hacia la izquierda* para aumentar o reducir su luminosidad; a continuación, **presione** la perilla para confirmar; se vuelve a la pantalla **SETUP**, visualizando el **ítem** “TIME” iluminado (fig. 3); para salir de la pantalla, gire la perilla de **navegación** **1** clic *hacia la izquierda*, seleccionando el ícono  (que se ilumina , fig. 4); por último, **presionando** la perilla, se vuelve al **menú principal** (fig. 5).

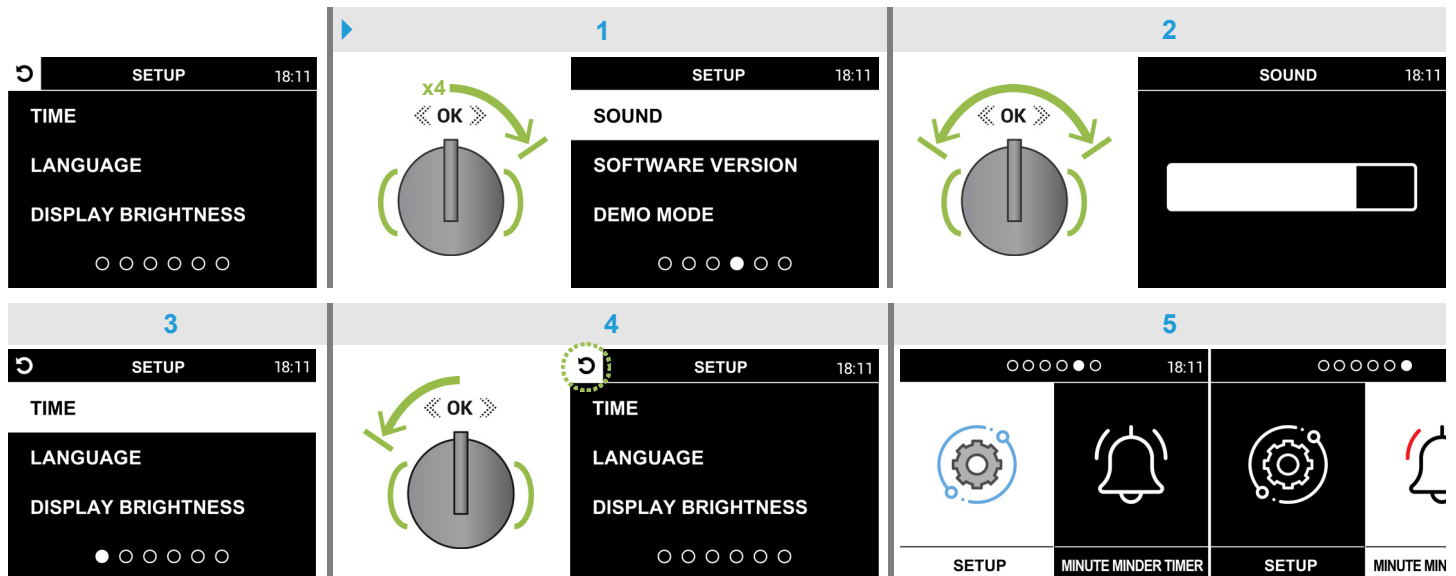




5.1.4 “SOUND”

Este ítem de menú permite configurar el volumen de la señal acústica, procediendo de la forma siguiente.

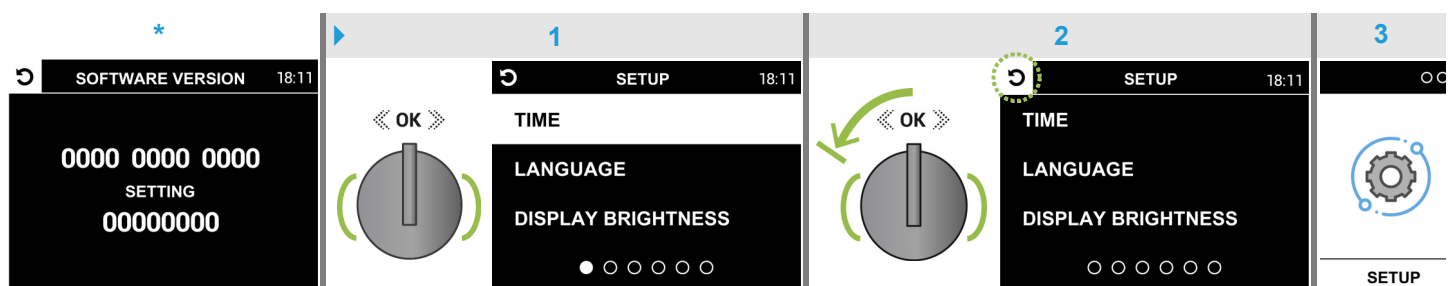
Gire la perilla de **navegación** **4** clics **hacia la derecha** para seleccionar el ítem “**SOUND**”, **iluminándolo** (fondo blanco, fig. 1); **presionando** la perilla, **se accede** a la pantalla **SOUND**; el campo de regulación ya es **audible** y está activo (fig. 2), y se puede **configurar**, girando la perilla de **navegación** **algunos clics hacia la derecha o hacia la izquierda** para aumentar o reducir el volumen; a continuación, **presione** la perilla **para confirmar**; se vuelve a la pantalla **SETUP**, visualizando el ítem “**TIME**” iluminado (fig. 3); **para salir** de la pantalla gire la perilla de **navegación** **1 clic hacia la izquierda**, seleccionando el ícono **5** (que se ilumina **5**, fig. 4); por último, **presionando** la perilla, se vuelve al **menú principal** (fig. 5).



5.1.5 “SOFTWARE VERSION”

Este ítem de menú está presente solo para uso técnico; la pantalla **SOFTWARE VERSION** **no** está activa para el usuario.

Para **salir** de la pantalla **SOFTWARE VERSION** *** presione** la perilla de **navegación**; de este modo se vuelve a la pantalla **SETUP**, visualizando el ítem “**TIME**” iluminado (fig. 1); para salir de la pantalla gire la perilla de **navegación** **1 clic hacia la izquierda**, seleccionando el ícono **5** (que se ilumina **5**, fig. 2); por último, **presionando** la perilla, se vuelve al **menú principal** (fig. 3).

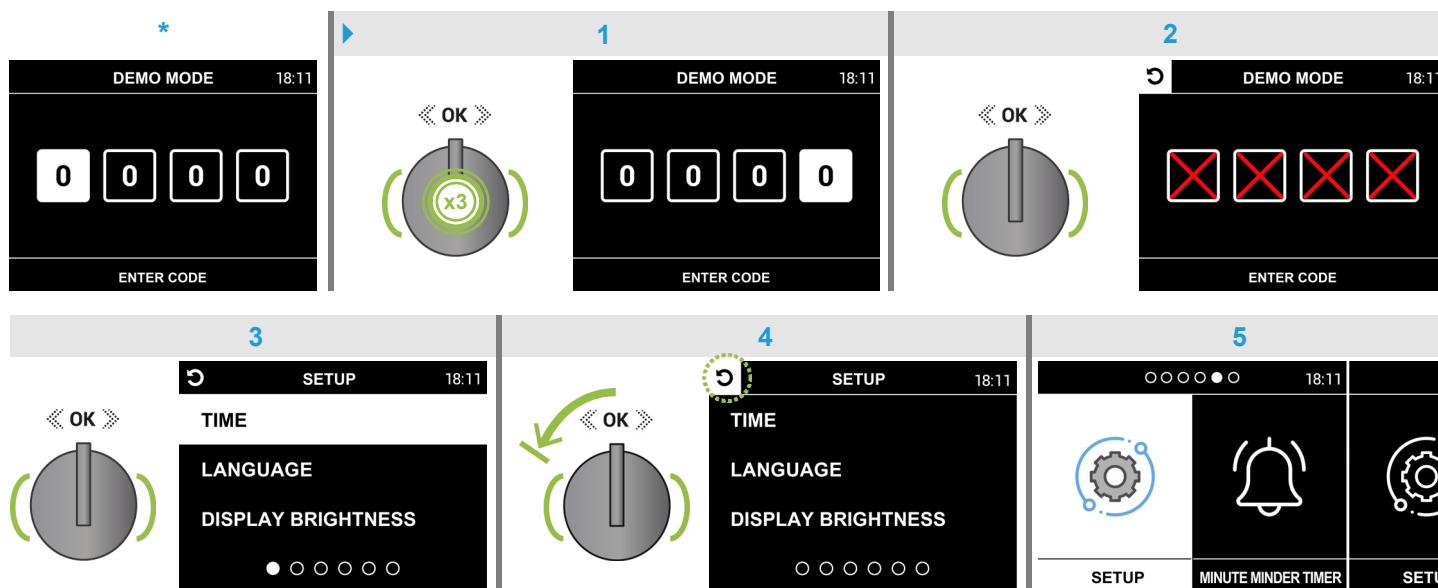




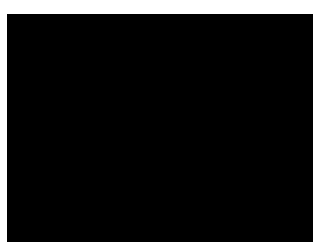
5.1.6 “DEMO MODE”

Este ítem de menú está presente solo para uso técnico; la pantalla **DEMO MODE** no está activa para el usuario; la introducción de números en el código no tendrá efecto alguno y el horno seguirá funcionando normalmente.

Para salir de la pantalla **DEMO MODE** * **presione** la perilla de **navegación** 3 veces consecutivas; de este modo **se ilumina** el último campo del código requerido (fig. 1); **presionando** nuevamente la perilla, **se anulan** los 4 campos del código (fig. 2); a continuación, **presionando** la perilla, se vuelve a la pantalla **SETUP**, visualizando el ítem “**TIME**” iluminado (fig. 3); para salir de la pantalla gire la perilla de **navegación** 1 clic hacia la izquierda, seleccionando el ícono  (que se ilumina , fig. 4); por último, **presionando** la perilla, se vuelve al **menú principal** (fig. 5).



5.2 Modo “stand-by”



Tras aproximadamente 3 minutos de inactividad, se mostrará el logotipo de **steel**.

Después de 24 horas de inactividad, el programador entrará automáticamente en modo “stand-by” (pantalla negra).



Presione la perilla de **navegación** para volver a visualizar la pantalla del **menú principal** (pág.5).



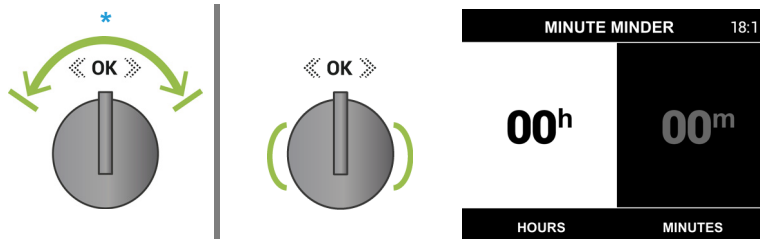
6. MODO “MINUTE MINDER TIMER” (independiente)



MINUTE MINDER TIMER

Para acceder al modo “MINUTE MINDER TIMER”, en el **menú principal**, proceda de la forma siguiente:

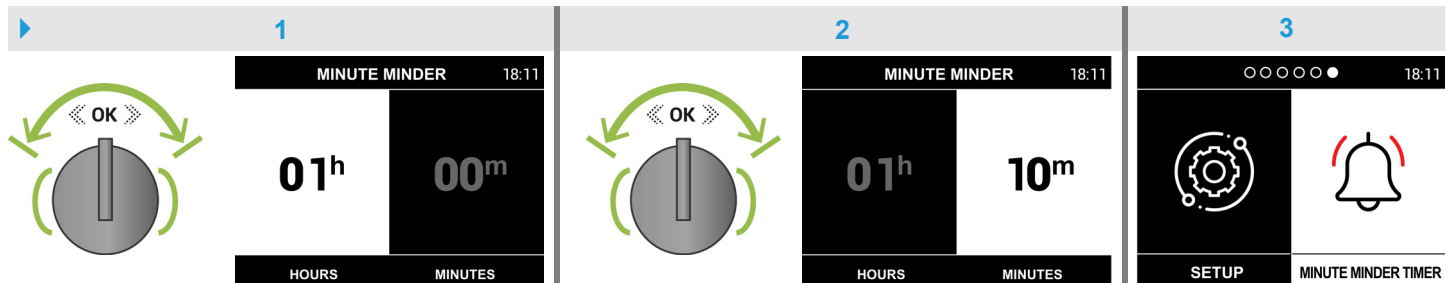
- gire la perilla de **navegación** algunos clics **hacia la derecha o hacia la izquierda***, hasta seleccionar e **iluminar** el campo “MINUTE MINDER TIMER” (fondo blanco, tal como se muestra en la figura de al lado);
- presionando** la perilla de **navegación**, se accede a la pantalla **MINUTE MINDER**;
- ▶ siga las instrucciones del párrafo 6.1 para **configurar** los parámetros en la pantalla.



6.1 Uso de la pantalla **MINUTE MINDER**

Este modo de funcionamiento permite utilizar un **contador de minutos** con señal acústica, sin interferir con el horno, **solo si no ha sido configurado** en las pantallas **COOKING** (párrafos 1.4, 2.3, 3.2.1, 3.4, 4.3) o en la pantalla **MEAT PROBE IN** (párrafo 1.6, pág.16). Proceda tal como se muestra en el **ejemplo** siguiente.

El campo “HOURS/h” ya está activo (fondo blanco, fig. 1) y se puede **configurar**, girando la perilla de **navegación** algunos clics **hacia la derecha o hacia la izquierda** para aumentar o reducir su **valor**; **presionando** la perilla, se pasa al campo “MINUTES/m” (fig. 2) para configurar su **valor en la forma descrita**; por último, **presione** la perilla para confirmar; se vuelve al **menú principal** (fig. 3); el contador de minutos **comienza** la cuenta regresiva programada*.



***Nota:** en este modo de funcionamiento **no es posible** controlar el tiempo *restante* (para salir de la pantalla **MINUTE MINDER** debe **presionar** la perilla de **navegación** **2 veces consecutivas**).

Una vez terminado el tiempo programado, se emite una **señal acústica** intermitente durante aproximadamente **2 minutos**; para desactivarla, **presione** la perilla de **navegación**.

www.steel-cucine.com



STEEL SRL

Via dell'Agricoltura, 21
41012 Carpi (Mo) - Italy
T. +39 059 645180
steel@steel-cucine.com