

INSTRUCTION MANUAL
COUNTERTOP AIR FRY OVEN WITH STEAM

MANUEL D'UTILISATION

FOUR AIR FRY COMBINE VAPEUR

MANUAL DE USO

HORNO AIR FRY CON VAPOR

EN

FR

ES



Important information for the user
Informations importantes pour l'utilisateur
Información importante para el usuario



Recommendations / Avertissements / Advertencias



Description / Description / Descripción



Use / Utilisation / Uso



Cleaning and care / Nettoyage et entretien / Limpieza y mantenimiento



Safety instructions / Consignes de sécurité / Advertencia de seguridad



Information / Information / Información



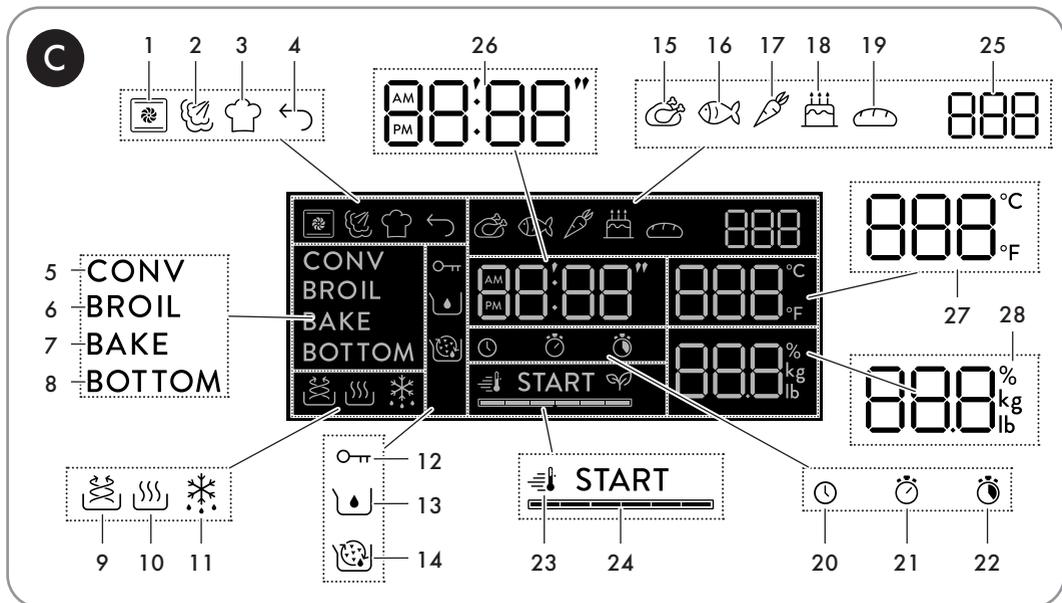
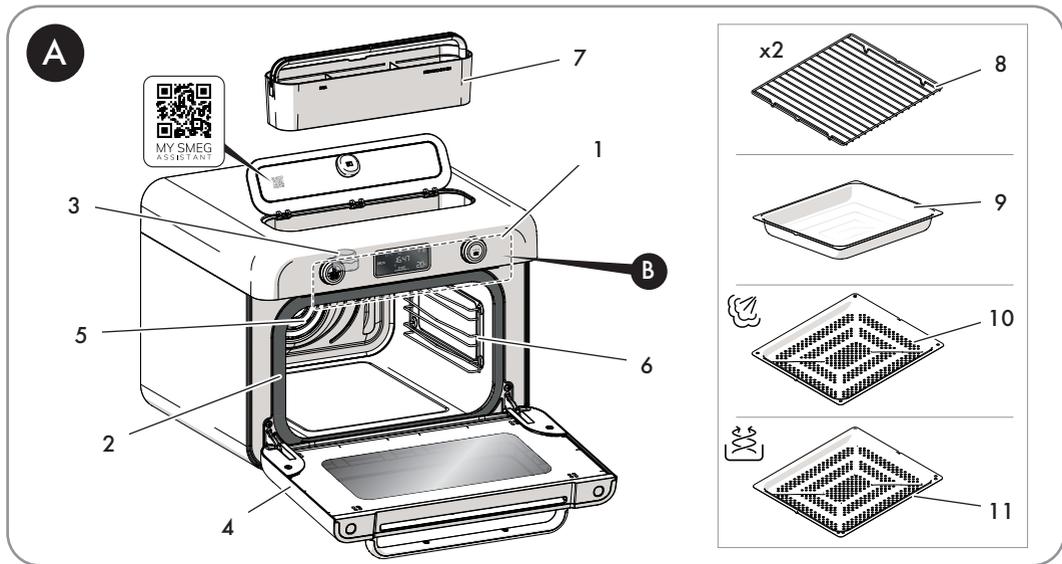
Advice / Conseil / Sugerencia

Dear Customer, Thank you for purchasing one of our appliances. Our products are unique because they combine iconic style with innovative technical solutions. They match perfectly with other products in our range and work equally well as standalone design objects in your kitchen. We hope you enjoy using your new appliance! Best regards.

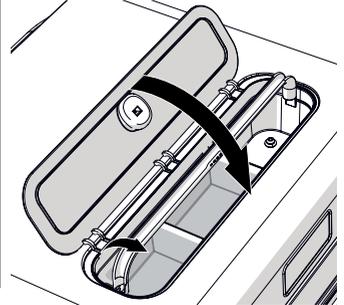
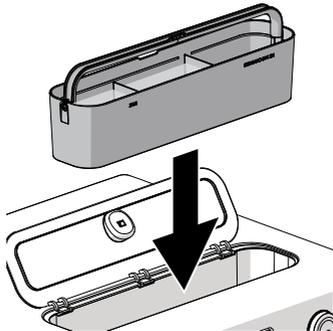
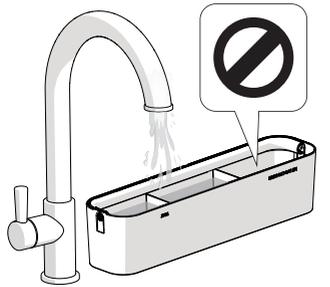
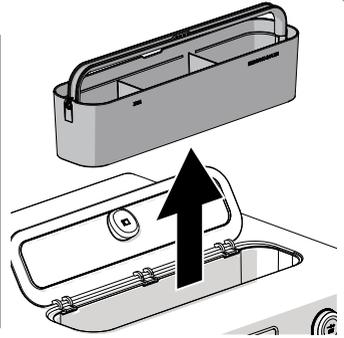
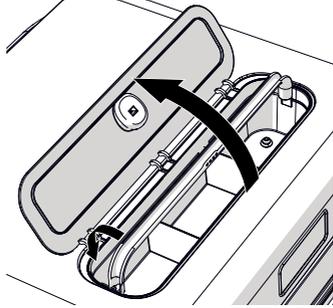
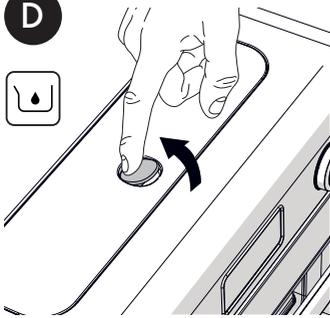
Cher client, merci beaucoup pour votre achat. Nos produits sont uniques car ils combinent une forte recherche esthétique avec une conception technique innovante. Ils sont coordonnés avec d'autres produits de la gamme et peuvent constituer des éléments d'ameublement et de design. En espérant que vous pourrez apprécier pleinement votre nouvel appareil électroménager, nous vous adressons nos meilleures salutations.

Estimado cliente, le damos las gracias por su compra. Nuestros productos son únicos porque combinan una notable búsqueda estética con un diseño técnico innovador. Se combinan con otros productos de la gama y se pueden utilizar como elementos de decoración y diseño. Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico. Le enviamos nuestros saludos más cordiales.

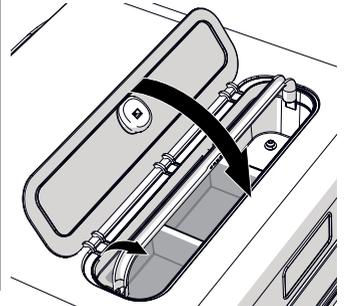
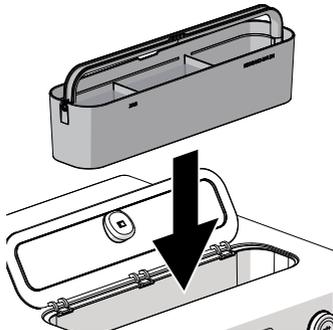
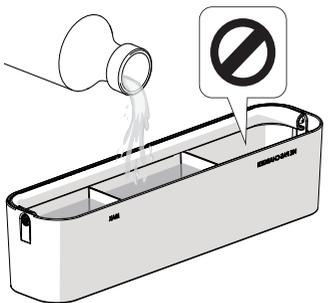
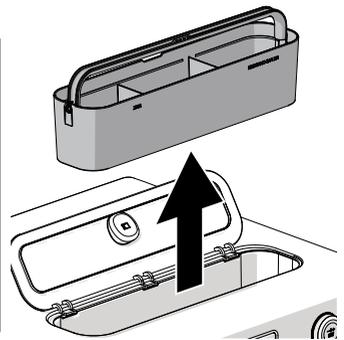
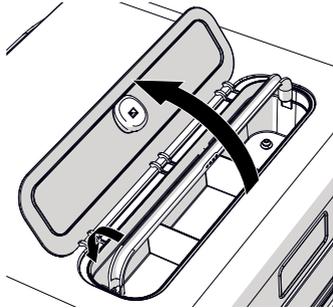
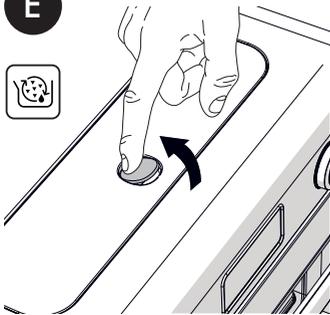
SMEG S.p.A.



D



E



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



ADVERTENCIA: Siga estrictamente las instrucciones contenidas en el presente manual a fin de evitar incendios o explosiones que pueden ser causa de daños materiales, lesiones personales o muerte.



LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

Hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en el aparato.

Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato y respete siempre todos los avisos de seguridad.



RECONOZCA LOS AVISOS DE SEGURIDAD

Este es el símbolo de alerta sobre la seguridad. Este símbolo advierte sobre peligros potenciales que pueden causar lesiones personales graves o muerte.

ENTIENDA LAS PALABRAS DE AVISO

Una palabra de aviso – PELIGRO, ADVERTENCIA o ATENCIÓN – acompaña siempre el símbolo de alerta de seguridad. PELIGRO indica los riesgos más graves. Este símbolo indica que existe un peligro de muerte o lesiones graves si no se respetan estrictamente las instrucciones. ADVERTENCIA significa que existe un peligro de muerte o lesiones graves si no se respetan las instrucciones. ATENCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede provocar lesiones moderadas.

ADVERTENCIA



- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- Use el aparato exclusivamente para los fines para los que ha sido concebido. El fabricante declina toda responsabilidad por daños causados por el uso indebido de este aparato.
- Este aparato cumple con las directivas de seguridad vigentes. El uso indebido puede provocar lesiones personales y daños materiales.
- Lea todas las instrucciones antes de instalar o usar el aparato por primera vez.
- Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y en caso de cesión del aparato entréguelo a los futuros usuarios.
- No destine el aparato a usos distintos del previsto.



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Los avisos de seguridad le explican en qué consiste el peligro, lo que usted puede hacer para evitar el riesgo de lesiones, y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

IMPORTANTE: Cumpla con todos los códigos y las normativas vigentes.

ADVERTENCIA: Para su seguridad, respete las instrucciones recogidas en este manual para minimizar el riesgo de incendios o explosiones, o para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

No almacene ni emplee gasolina u otros gases o líquidos inflamables cerca de este aparato ni de cualquier otro aparato.



NOTA: Este aparato NO debe ser instalado en casas prefabricadas (autocaravanas / rodantes) o en vehículos de recreo.

NO instale este aparato en exteriores.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



ADVERTENCIA



Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales al usar el aparato, es necesario observar algunas precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1 Instrucciones

Este manual forma parte del aparato y, por lo tanto, debe conservarse en su totalidad y en un lugar accesible durante toda la vida del aparato.

1.1 Uso previsto

El incumplimiento de las instrucciones de seguridad y la falta de lectura de las instrucciones del horno combinado de sobremesa pueden provocar un uso inadecuado del aparato y lesiones personales.

- No use el aparato para fines distintos a aquellos para los que fue diseñado. Un uso inadecuado podría causar lesiones.
- El aparato no ha sido diseñado para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.
- Utilice el aparato en interiores, protegido de la intemperie.
- Este aparato ha sido diseñado para la cocción de alimentos en entornos domésticos y similares, como:
 - en instalaciones de tipo bed and breakfast/alojamientos rurales
 - cualquier otro uso, por ejemplo en restaurantes, bares y cafeterías, se considera indebido.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

Para utilizar el aparato en condiciones seguras, siga todas las instrucciones de seguridad:

- El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados del aparato. Nunca toque las resistencias durante el uso.
- Protéjase las manos utilizando guantes de hornear al mover alimentos en el interior del horno.
- Nunca trate de apagar el fuego o las llamas con agua: Desconecte el aparato y apague las llamas con una manta ignífuga o cualquier otra cubierta adecuada.
- Este aparato no está diseñado para su uso por parte de personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimiento a menos que no hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato o estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
- Mantenga a los niños menores de 8 años lejos del aparato y del cable de alimentación, a no ser que estén constantemente vigilados.



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Mantenga a los niños menores de 8 años lejos del aparato durante el uso.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Siempre se debe vigilar la cocción. Los procesos de cocción breves deben controlarse continuamente.
- Nunca deje el aparato sin supervisión durante las operaciones de cocción que pudieran liberar grasas o aceites, ya que podrían calentarse y prender fuego.
- Tenga mucho cuidado.
- No vierta agua directamente sobre las bandejas cuando estén muy calientes.
- Mantenga la puerta del horno cerrada durante el uso del aparato.
- Si fuera necesario mover los alimentos durante la cocción o al final de la cocción, abra la puerta 5 cm durante unos segundos, deje que salga el vapor y luego ábrala completamente.
- Este aparato y sus partes se calientan mucho durante el uso. Nunca toque las resistencias durante el uso.
- Después de su uso, deje enfriar el aparato. No toque las superficies dentro del horno ni las resistencias, ya que podrían estar muy calientes. ¡Peligro de quemaduras o escaldaduras!
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras del aparato.
- Apague el aparato inmediatamente después del uso.
- No utilice ni almacene materiales inflamables cerca del aparato.
- No utilice aerosoles cerca de este aparato mientras esté en uso.
- No modifique este aparato.
- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por personal cualificado de acuerdo con las normas vigentes.
- No intente reparar por sí mismo el aparato o sin la asistencia de un técnico cualificado.
- No tire del cable para desconectar el aparato.
- No toque las superficies calientes. Utilice mangos o perillas.
- Se deben supervisar de cerca los aparatos cuando se encuentren cerca de niños o cuando estos los utilicen.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar lesiones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



1.3 Precaución al utilizar este aparato

- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos (ej. productos en polvo, quitamanchas y esponjas metálicas), materiales ásperos o rascadores de metal afilados en las partes de vidrio, ya que pueden rayar la superficie y romper el vidrio. Utilice utensilios de plástico o madera.
- No se sienta en el aparato.
- No utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía en piezas de acero o con acabados metálicos de las superficies (por ejemplo, anodizado, niquelado o cromado).
- Las rejillas y bandejas deben introducirse hasta el tope en las guías laterales.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos en aerosol cerca del aparato.
- No obstruya las aberturas de ventilación o de eliminación del calor.
- Riesgo de incendio: nunca deje objetos en el horno.
- No utilice el aparato para calentar habitaciones por ningún motivo.
- No utilice utensilios de cocina ni contenedores de plástico para cocinar los alimentos.
- No colocar latas ni contenedores herméticos en el horno.
- Quite todas las bandejas y las rejillas que no se necesiten durante la cocción.
- No cubra la base o fondo del horno con papel de aluminio.
- No coloque fuentes ni bandejas en la base del horno.
- Si desea utilizar papel a prueba de grasa, colóquelo de forma que no interfiera con la circulación de aire caliente dentro del horno.
- No utilice la puerta abierta para apoyar fuentes o bandejas sobre el vidrio interior.
- No utilice la puerta del horno para apalancar el aparato en su lugar al instalarlo.
- Evitar ejercer demasiada presión sobre la puerta del horno cuando esta se encuentre abierta.
- No utilice la manija para levantar o mover el aparato.
- No coloque ningún peso ni se sienta en la puerta abierta del aparato.
- Asegúrese de que no haya objetos atascados en las puertas.
- No instale/utilice el aparato al aire libre.
- Cuando cocine con funciones de vapor, procure no llenar en exceso la bandeja (800 ml).
- Instale/utilice el aparato sobre una superficie plana y nivelada.
- En el caso de paredes combustibles verticales, instale/utilice el aparato a una distancia mínima de 8 cm.



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Este aparato no debe instalarse en barcos o caravanas.
- El aparato no debe instalarse sobre un pedestal.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes o (indicar la pieza o piezas en cuestión) en agua ni en otros líquidos.
- Evite derramar líquidos sobre el cable y la base de alimentación.
- Si se daña el cable de alimentación, póngase en contacto con el soporte técnico de inmediato para que lo reemplacen y así evitar posibles peligros.
- Utilice siempre los equipos de protección individual (EPI) necesarios/obligatorios antes de realizar cualquier operación en el aparato (instalación, mantenimiento, colocación o manipulación).
- Antes de realizar cualquier operación en el aparato, desconecte la fuente de alimentación.
- Permita la desconexión del aparato después de la instalación, mediante un enchufe accesible.
- Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de que el aparato se haya apagado y desconectado de la red de alimentación eléctrica o de que esta se haya desconectado para evitar descargas eléctricas.
- Las bombillas utilizadas en este aparato son específicas para electrodomésticos; no las utilice para la iluminación del hogar.
- Este aparato se puede utilizar a una altitud máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.
- No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato haya funcionado mal o se haya dañado de alguna manera. Lleve el aparato al servicio de asistencia técnica autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- No deje que el cable cuelgue al borde de la mesa o la encimera o que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de quemadores eléctricos o de gas encendidos o dentro de un horno caliente.
- Actúe con extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- No se deben introducir en el horno alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
- Puede producirse un incendio si el horno está cubierto o toca material inflamable, como cortinas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No almacene ningún objeto en la parte superior del aparato cuando esté en funcionamiento.
- No limpie con estropajos metálicos. Podrían desprenderse trozos del estropajo y entrar en contacto con partes eléctricas, con el consiguiente riesgo de descarga eléctrica.
- Actúe con extrema precaución al utilizar recipientes que no sean de metal o vidrio.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



- No almacene ningún material, aparte de los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y similares.
- Actúe con extrema precaución al retirar la bandeja o desechar la grasa caliente.
- Los niños no deben jugar con este aparato.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Desenchufe siempre el aparato del tomacorriente si va a dejarse sin supervisión y antes del montaje, desmontaje o limpieza.

1.4 Conexión del aparato

Cerciórese de que la tensión y la frecuencia de la fuente de alimentación coincidan con las indicadas en la placa de identificación situada en la parte inferior del aparato.

Si el enchufe del aparato no es compatible con el tomacorriente, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica para su sustitución.



Asegúrese de que el conector del cable de alimentación esté introducido hasta el tope en el conector del producto.

- Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación eléctrica antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas móviles durante el uso.
- Desconéctelo de la toma cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
- Conecte siempre primero el enchufe al aparato y, después, enchufe el cable a la toma de pared. Para desconectarlo, gire cualquier mando hasta «off» y, después, quite el enchufe de la toma de pared.



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- El cable eléctrico corto (o el cable de alimentación desmontable) se proporciona para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable largo.
- Los cables de alimentación largos o las extensiones están disponibles, pero pueden usarse solamente con mucho cuidado.
- Si se utiliza un cable de alimentación desmontable más largo o un cable alargador:
- La clase eléctrica marcada en el cable o alargador no debe ser en ningún caso inferior a la clase eléctrica del aparato;
- El cable debe colocarse de modo que no cuelgue de la encimera o mesa puesto que los niños podrían tirar de él o ser causa de tropezones.
- El cable o alargador tiene que ser un cable de 3 terminales con puesta a tierra.

1.5 Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas causados por:

- un uso del aparato diferente del previsto;
- la falta de lectura del manual del usuario;
- la modificación de alguna de las partes del aparato;
- el uso de piezas de recambio que no sean originales;
- el incumplimiento de las instrucciones de seguridad.



Conserve con cuidado estas instrucciones. Si el aparato se transfiere a otras personas, también se les debe entregar este manual de instrucciones.

Estas instrucciones se pueden descargar en el sitio web de Smeg «www.smeg.com».

1.6 Eliminación

Los aparatos eléctricos no deben desecharse junto a los residuos domésticos.



Los dispositivos marcados con este símbolo están sujetos a los requisitos de la Directiva Europea 2012/19/UE.

- Todos los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos deben eliminarse por separado de los residuos domésticos y llevarse a las instalaciones autorizadas de eliminación de residuos. Desechar correctamente el aparato usado ayudará a proteger el medio ambiente y la salud humana. Para obtener más información sobre la eliminación de aparatos usados, póngase en contacto con el departamento de eliminación de residuos de su autoridad local o con la tienda donde se compró el aparato.



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES / Descripción



ES

1.7 Para ahorrar energía

- A no ser que se indique lo contrario en el embalaje, descongele los alimentos congelados antes de introducirlos en el horno.
- En caso de cocción múltiple, se recomienda cocinar los alimentos uno tras otro para aprovechar al máximo el horno ya caliente.
- Utilice moldes de metal oscuros, ya que ayudan absorber mejor el calor.
- Quite todas las bandejas y las rejillas que no se necesiten durante la cocción.
- Detenga la cocción unos minutos antes del tiempo habitual. La cocción continuará durante los minutos que queden con el calor que se ha acumulado dentro del horno.
- Reduzca al mínimo la cantidad de veces que se abre la puerta del horno para evitar la dispersión de calor.
- Mantenga el interior del horno siempre limpio.

1.8 Fuentes de iluminación

- Este aparato contiene fuentes de iluminación reemplazables por el usuario.
- Las fuentes de iluminación contenidas en el producto son aptas para el uso a una temperatura ambiente de ≥ 300 °C y están destinadas al uso en aplicaciones de alta temperatura, como hornos.
- Este aparato contiene fuentes de iluminación de clase de eficiencia «G».

2 Descripción del aparato (Fig. A)

- 1) Panel de mandos y pantalla
- 2) Empaquetadura
- 3) Luz del horno
- 4) Puerta
- 5) Ventilador
- 6) Guías de posicionamiento
- 7) Recipiente de agua extraíble
- 8) Rejillas para parrilla
- 9) Bandeja esmaltada
- 10) Bandeja perforada de acero inoxidable para cocción al vapor
- 11) Bandeja perforada para freír con aire

2.1 Antes del primer uso



Peligro de quemaduras

Altas temperaturas dentro del horno durante el uso.

- No quite la puesta a tierra.
- No use adaptadores.
- No respetar estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendios o descargas eléctricas.

- Quite todo el plástico protector del exterior y el interior del aparato, incluidos los accesorios.
- Quite todas las etiquetas (con excepción de la placa de datos técnicos) de los accesorios y de los estantes.
- Quite y lave todos los accesorios del aparato (véase la sección «4 Limpieza y mantenimiento»).

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



Descripción

- Se debe configurar la hora actual para poder empezar a utilizar el aparato (véase «3.2 Uso del horno (Fig. B - Fig. C)»).



Antes del uso, asegúrese de que todos los componentes estén intactos.

2.2 Descripción de las piezas (Fig. A)

Recipiente de agua (7)

Recipiente de agua extraíble para la cocción al vapor.

Luz (3)

La iluminación interna del aparato se enciende:

- Al abrir la puerta.
- durante la cocción.

Ventilador interno (5)

El ventilador enfría el aparato y se pone en funcionamiento durante la cocción.

El ventilador genera un flujo de aire constante desde encima de la puerta. Esto puede continuar durante poco tiempo incluso después de apagar el aparato.

Guías de posicionamiento (6)

El aparato dispone de 3 estantes para el posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas. Las posiciones se indican de abajo hacia arriba.

2.3 Descripción de los accesorios (Fig. A)

Rejillas para parrilla (8)

Se utiliza como superficie de apoyo para recipientes para horno, moldes o cazuelas.

Bandeja esmaltada (9)

Bandeja recomendada para la cocción tradicional de tortas, pizza y postres al horno.

También es útil para recoger la grasa de los alimentos colocados directamente en la rejilla.

Bandeja perforada de acero inoxidable para cocción al vapor (10)

Bandeja perforada recomendada para la cocción al vapor sola o combinada, por ejemplo, pescado y verduras.

Bandeja perforada para freír con aire (11)

Bandeja perforada esmaltada recomendada para freír con aire alimentos previamente empanados, precocinados y/o congelados (patatas fritas, croquetas de patata o de carne, bocados de mozzarella, etc.).



Los accesorios diseñados para entrar en contacto con los alimentos están hechos de materiales que cumplen con las disposiciones establecidas en las normativas vigentes.



Recipientes de cocina

- También puede utilizar sus propios recipientes para cocinar, siempre y cuando sean resistentes a las altas temperaturas.
- Para cocinar al vapor, se recomienda el uso de recipientes metálicos. El metal favorece una mejor distribución del calor a los alimentos.
- Es normal que los recipientes metálicos se deformen ligeramente durante la cocción a alta temperatura, pero volverán a su forma original cuando se enfríen.
- Las placas cerámicas gruesas pueden requerir más calor de lo normal. Pueden ser necesarios tiempos de cocción más largos.

2.4 Descripción de los mandos (Fig. B)



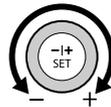
Perilla de navegación del menú (11)

Permite navegar por los distintos menús y submenús de la interfaz de usuario. El LED correspondiente se ilumina de forma constante cuando se utiliza la perilla.



Botón START/STOP (12)

Le permite confirmar el menú y/o la función requerida (presión breve) e iniciar o detener la cocción (presión larga). El LED correspondiente se ilumina de forma constante cuando inicia la cocción y se apaga cuando finaliza el ciclo de cocción.



Perilla de navegación de parámetros (13)

Le permite navegar por los diversos ajustes de cocción que se muestran en la pantalla. El LED correspondiente se ilumina durante la configuración.



Botón SET (14)

Confirma el valor que se ha configurado. Muestra el menú de ajustes si se pulsa durante al menos 3 segundos cuando el horno está en modo reloj. El LED correspondiente se ilumina cuando inicia la cocción y se apaga cuando finaliza.



Descripción

Pantalla (15)

La pantalla muestra las funciones, los parámetros y los valores de los ajustes de cocción.

2.5 Descripción de la pantalla (Fig. C)

Iconos de la pantalla

	Icono	Significado
1		Menú de cocción tradicional
2		Menú de cocción al vapor
3		Menú Chef
4		Atrás
5	BROIL	Asado
6	BOTTOM	Elemento inferior
7	BAKE	Horneado
8	CONV	Convección
9		Air-Fry
10		Caliente
11		Descongelación
12		Bloqueo para niños

	Icono	Significado
13		Alarma recipiente de agua vacío
14		Alarma descalcificación
15		Carne y pollo
16		Pescado y marisco
17		Verduras y guarniciones
18		Tortas y dulces
19		Pan, pizza y pasteles/flanes
20		Reloj
21		Temporizador de cocción
22		Temporizador de cocción programada
23		Pre calentamiento
24	START 	Inicio + barra de avance



Número de receta (25)

Muestra el número de la receta seleccionada en el Menú Chef .

Reloj y temporizador (26)

Muestra la hora , el tiempo de cocción  y el temporizador de cocción programada .

Temperatura (27)

Muestra la temperatura de cocción (en °C o °F).

Indicador de porcentaje de peso/vapor (28)

Muestra el porcentaje (%) de vapor utilizado para la cocción al vapor  o el peso (en kg o lb) de los alimentos en la función Menú Chef .

3 Uso

3.1 Primer uso

- Programe un tiempo de cocción de al menos una hora (véase «3.2 Uso del horno (Fig. B - Fig. C)»).
- Caliente el horno vacío a la máxima temperatura para quemar los residuos que pudieran haber quedado del proceso de fabricación.
- Ventile la habitación y salga de ella mientras se calienta el aparato.
- Cuando se utiliza el aparato por primera vez, al calentarlo, puede desprender olores desagradables debido a los residuos de fabricación que quedan en algunos componentes. Estos olores suelen desaparecer después de calentar el aparato por primera vez.

Uso de los accesorios

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



Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez y quite cualquier residuo que pudiera haber quedado del proceso de fabricación.



Uso

3.2 Uso del horno (Fig. B - Fig. C)

Programación de la hora

Al conectar el aparato por primera vez o tras un fallo de corriente, en la pantalla aparecen la hora intermitente **12:00** y el símbolo del reloj ⌚. La hora actual debe configurarse para iniciar una función de cocción:

- 1) Gire la perilla derecha para ajustar la hora al valor deseado.
- 2) Confirme con el botón SET.
- 3) Repita el procedimiento para configurar los minutos y confirme la hora seleccionada.



Para ajustar la hora actual y/o el formato de visualización (12h/24h), consulte «3.3 Menú de ajustes».

Selección del menú y de las funciones de cocción

El menú deseado y, en consecuencia, la función de cocción, deben seleccionarse para comenzar a utilizar el horno.



Menú de cocción tradicional



Menú de cocción al vapor



Menú Chef



Volver al menú o nivel anterior

Para seleccionar el menú y la función deseados:

- 1) Gire la perilla izquierda hasta llegar al menú deseado.
- 2) Confirme con el botón START/STOP.
- 3) Gire la perilla izquierda para navegar por las funciones disponibles en el menú seleccionado.
- 4) Si no desea modificar los ajustes de cocción, inicie la cocción con el botón START/STOP.



Menú	Función	Descripción
COCCIÓN CONVENCIONAL	CONV BAKE	Horneado por convección Cocción intensa y uniforme. Ideal para galletas, tortas y la cocción en más de un nivel.
	BROIL	Asado Produce excelentes resultados de cocción a la parrilla y gratinado. Cuando se utiliza al final de la cocción, proporciona un dorado uniforme a los platos.
	BAKE	Horneado Cocción tradicional, ideal para preparar un solo plato. Por ejemplo, para cocinar carnes asadas y grasosas, pan y pasteles.
	CONV BOTTOM	Convección inferior El calor proviene de la parte inferior del horno. Ideal para tortas, pasteles, tartas y pizzas.
		Air-Fry Útil para freír sin aceite o con una pequeña cantidad de aceite. Se recomienda utilizar la bandeja perforada especial.
		Caliente Útil para recalentar o mantener la comida caliente.
		Descongelación Útil para descongelar alimentos congelados.
COCCIÓN AL VAPOR	CONV	Cocción al vapor puro Cocción al vapor puro (100 %) ideal para pescado, verduras, pollo, arroz, patatas y postres. A bajas temperaturas, se puede utilizar para que la masa crezca más rápidamente. Se recomienda utilizar la bandeja perforada especial.
	CONV BAKE	Horneado por convección + vapor Cocción combinada ventilada y al vapor (nivel de vapor ajustable de 20 a 70 %).
	CONV BROIL	Asado por convección + vapor Cocción combinada grill ventilada y al vapor (nivel de vapor ajustable de 20 a 70 %).

Después de seleccionar la función de cocción, se podrá ajustar la temperatura, la duración de cocción y los valores de cocción programados, si así lo desea (consulte las siguientes páginas).



Uso

Se pueden seleccionar varias recetas para cada categoría de alimentos en el Menú Chef.



Las recetas han sido diseñadas por los chefs de Smeg para preparar los platos más populares en menos tiempo.

Al seleccionar el tipo y el peso del plato, el aparato selecciona la función, el tiempo y la temperatura más adecuados.



Es posible realizar pequeñas variaciones de tiempo en función de los ingredientes o accesorios de cocción utilizados, así como del grado de dorado deseado.

Se recomienda comprobar siempre los alimentos al final del tiempo de cocción preestablecido.

- 1) Seleccione el menú y la categoría de alimentos.
- 2) Gire la perilla derecha para configurar la receta deseada. El indicador de receta **P** parpadea.
- 3) Si no desea modificar los ajustes de cocción, inicie la cocción con el botón START/STOP.
- 4) Si desea cambiar la receta una vez iniciada la cocción:
- 5) Presione el botón SET. El indicador **P** parpadea.
- 6) Gire la perilla derecha para seleccionar una nueva receta.
- 7) Confirme con el botón START/STOP o espere 5 segundos para la confirmación automática.

Menú	Categoría	Recetas	Accesorio	Estante indicado de abajo hacia arriba	
CHEF	 Carne y pollo	P01	Costillas de cerdo	 Bandeja esmaltada	1
		P02	Salchichas de cerdo	Bandeja perforada	2
		P03	Cerdo asado	Bandeja esmaltada	1
		P04	Roast beef	Bandeja esmaltada	1
		P05	Pato con jugo, en trozos	 Bandeja esmaltada	1
		P06	Pollo asado entero	 Bandeja esmaltada	1
		P07	Nuggets de pollo	Bandeja perforada	1



Menú	Categoría	Recetas	Accesorio	Estante indicado de abajo hacia arriba	
CHIEF	 Pescado y marisco	P08	Filete/rodaja de salmón	 Bandeja perforada de acero inoxidable	2
		P09	Pescado entero	 Bandeja esmaltada	1
		P10	Merluza gratinada	Bandeja perforada	1
		P11	Dorada/ lubina a la papillote	Bandeja esmaltada	1
		P12	Calamares/ potas/sepia	 Bandeja perforada de acero inoxidable	2
		P13	Vieiras/ mejillones gratinados	Bandeja perforada	2
		P14	Gambas empanadas	Bandeja perforada	2
	 Verduras y guarniciones	P15	Patatas asadas	Bandeja esmaltada	1
		P16	Verduras gratinadas	Bandeja esmaltada	1
		P17	Verduras asadas mixtas	Bandeja perforada	1
		P18	Verduras rellenas	 Bandeja esmaltada	1
		P19	Patatas fritas/croquetas de patata, congeladas	Bandeja perforada	2



Uso

Menú	Categoría	Recetas	Accesorio	Estante indicado de abajo hacia arriba		
CHEF	 Tortas y dulces	P20	Coulant de chocolate	 Moldes en bandeja perforada	1	
		P21	Tarta de manzana		Molde sobre la rejilla	1
		P22	Tartas		Molde sobre la rejilla	1
		P23	Pastel esponjoso		Molde sobre la rejilla	1
		P24	Cheesecake		Molde sobre la rejilla	1
		P25	Molletes/magdalenas		Moldes en bandeja perforada	1
	P26	Galletas		Bandeja esmaltada	1	
	 Pan, pizza y pasteles/ flanes	P27	Levado de masas		Recipiente en el fondo del horno	1
		P28	Pizza al horno		Bandeja esmaltada	1
		P29	Lasaña/pasta al horno		Bandeja esmaltada	1
		P30	Ñoquis de patata/raviolis chinos		Bandeja perforada de acero inoxidable	2
		P31	Pan con levadura		Bandeja esmaltada	1
		P32	Focaccia		Bandeja esmaltada	1
		P33	Tarta de vegetales		Molde sobre la rejilla	1

Una vez seleccionada la receta, se podrá modificar el peso que se ha configurado (véase «Modificación del peso») y seleccionar una hora de inicio programada (véase «Configuración de un ciclo de cocción programado»), si así lo desea. La duración de cocción se calcula automáticamente de acuerdo con el peso que se ha seleccionado, pero puede cambiarla si lo desea (Véase «Configuración de un ciclo de cocción programado»).



Modificación de la temperatura de cocción

i Configuración no disponible en el Menú Chef 

Antes de iniciar la función:

- 1) Seleccione el menú y la función deseada.
- 2) Gire la perilla derecha para aumentar o disminuir la temperatura (el indicador de grados parpadea).
- 3) Presione el botón START/STOP para iniciar la función.

Durante la cocción:

- 1) Presione el botón SET.
- 2) Gire la perilla derecha para aumentar o disminuir la temperatura (el indicador de grados parpadea).
- 3) Confirme con el botón START/STOP o espere 5 segundos para que la cocción se reinicie automáticamente con los nuevos valores que se han configurado (el indicador de grados deja de parpadear).

Configuración de la duración de cocción

i Configuración no disponible en el Menú Chef 

- 1) Presione el botón SET hasta que el icono del temporizador  parpadee.
- 2) Gire la perilla derecha para configurar la duración de la cocción.
- 3) Confirme con el botón START/STOP. Si se cambia la duración de la cocción mientras una función está en curso, siga las instrucciones anteriores para configurar los nuevos valores y espere 5 segundos para que la cocción se reanude automáticamente con la nueva configuración.

El tiempo de cocción restante se indica con el vaciado progresivo de la barra de avance.





Uso

Configuración de un ciclo de cocción programado

La cocción programada permite detener la cocción a la hora programada por el usuario. El aparato programa el inicio de la hora de cocción automáticamente, de acuerdo con la duración programada por el usuario y la hora de fin de cocción seleccionada.



El tiempo requerido para el precalentamiento ya está incluido en la hora de fin de cocción.

- 1) Pulse el botón SET hasta que aparezca el icono intermitente de cocción programada .
- 2) Gire la perilla derecha para programar la hora de fin de cocción.
- 3) Confirme con el botón START/STOP. El aparato espera el tiempo de inicio programado.



- No es posible programar la hora de fin de cocción sin haber programado la duración de cocción.
- No es posible programar un ciclo de cocción programado si ya ha iniciado la cocción.

Para cancelar un ciclo de cocción programado:

- 1) Pulse el botón SET hasta que aparezca el icono intermitente de cocción programada .
- 2) Gire la perilla derecha en sentido contrario a las agujas del reloj hasta llegar a la hora actual y reinicie la cocción programada.
- 3) Confirme con el botón START/STOP.

Cambio del nivel de vapor



Configuración disponible solo en el menú de Cocción al vapor 

En las funciones de cocción combinada (ventilación y asado), el nivel de vapor se puede ajustar desde un mínimo del 20 % hasta un máximo del 70 %:

- 1) Pulse el botón SET hasta que aparezca y parpadee el indicador %.
- 2) Gire la perilla derecha para aumentar o disminuir el nivel de vapor necesario.
- 3) Confirme con el botón START/STOP. Si se cambia el nivel de vapor mientras una función está en curso, siga las instrucciones anteriores para configurar los nuevos valores y espere 5 segundos para que la cocción se reanude automáticamente con la nueva configuración.

Modificación del peso



Configuración disponible solo en el menú Chef 

- 1) Pulse el botón SET hasta que aparezca y parpadee la unidad de medida (kg/lb).
- 2) Gire la perilla derecha para modificar el peso que se ha configurado (la duración de la cocción se actualizará automáticamente).
- 3) Confirme con el botón START/STOP. Si el peso cambia mientras una función está en curso, siga las instrucciones anteriores para configurar los nuevos valores y espere 5 segundos para que la cocción se reanude automáticamente con la nueva configuración.



Pre calentamiento

La cocción siempre es precedida por una fase de pre calentamiento,  que permite que el aparato alcance la temperatura ideal de cocción más rápidamente.

Durante esta etapa, el indicador  se ilumina y se muestra el nivel de temperatura progresivo que se ha alcanzado.



A no ser que se indique lo contrario en la receta, no se recomienda colocar alimentos en el horno durante la fase de pre calentamiento.

Al finalizar la fase de pre calentamiento, sonará un avisador acústico para indicar el inicio de la fase de cocción. Esto debe confirmarse pulsando el botón de START/STOP o colocando el plato en el horno.



Si se ha configurado un temporizador de cocción, la cuenta atrás iniciará automáticamente una vez confirmada al final de la fase de pre calentamiento.

Inicio de la cocción

- 1) Abra la puerta.
- 2) Coloque la comida que va a cocinar en el horno.
- 3) Cierre la puerta. La cocción comienza automáticamente y el indicador  se apaga.



Si el plato ya se ha introducido en el horno, se debe presionar el botón START/STOP (13) para que comience la cocción, también una vez finalizada la fase de pre calentamiento.

Final de la cocción

Si se ha configurado una duración de cocción, finaliza automáticamente. El texto **End** aparece en la pantalla, el icono del temporizador  parpadea y suena un avisador acústico, que se puede desactivar con el botón START/STOP.

Para finalizar la cocción manualmente y volver a la pantalla del reloj, presione y mantenga presionado el botón START/STOP durante al menos 3 segundos.

Calor residual

Cuando haya terminado de usar el aparato, si el horno sigue caliente, aparecerá en la pantalla el indicador de calor residual.



El nivel de calor indicado disminuye automáticamente a medida que disminuye la temperatura, hasta que se apaga.

Llenado del recipiente de agua para la cocción al vapor (Fig. D)



Si no hay agua en el recipiente, se indica con la luz  intermitente.

- 1) Pulse el botón de apertura en la parte superior de la tapa y tire para abrirla.
- 2) Levante la manija y retire el recipiente.
- 3) Llene el compartimiento de llenado izquierdo con agua hasta el nivel MÁX. indicado en el recipiente.



Utilice agua fría del grifo que no sea demasiado dura, agua ablandada o agua mineral sin gas.



Uso



No utilice agua destilada, agua del grifo con una alta concentración de cloruro (> 40 mg/l) ni otros líquidos.

- Coloque el recipiente en el compartimiento del horno y cierre la tapa.
- Al finalizar, confirme con el botón START/STOP.



Atención

No llene el compartimiento de la derecha, que se utiliza exclusivamente para descargar el agua (u otros líquidos) del recipiente.



Si el recipiente de agua está vacío durante la cocción al vapor, el proceso de cocción se detiene y permanece en espera durante un máximo de 5 minutos.

La cocción se reanuda una vez recibida la confirmación de que el recipiente se ha llenado.

Si al final del tiempo máximo de espera de 5 minutos el recipiente de agua no se ha llenado, el aparato continúa la cocción sin vapor o, en el caso de la función de vapor puro, finaliza la cocción.

3.3 Menú de ajustes



Solo se puede acceder al menú de ajustes cuando el horno está en modo reloj.

- Presione el botón SET durante al menos 3 segundos.

- Gire la perilla izquierda para navegar por los elementos del menú.
- Gire la perilla derecha para configurar el valor deseado y confirme con el botón SET.
- Presione el botón SET durante al menos 3 segundos para guardar la configuración y salir del menú.

Loc Bloqueo para niños

Esta función permite que el aparato bloquee (On) los mandos.

Cuando la función está activa, el indicador  se ilumina en la pantalla.



Para desactivar la función, vuelva al menú de ajustes y seleccione OFF.

Snd Sonido

Activa (On) o desactiva (OFF) los sonidos emitidos por el horno.

CLoc Formato reloj

Ajusta la visualización de la hora a un formato de 12 (12H) o 24 horas (24H).



La función Formato de hora está programada de fábrica en 24h.

Modificación de la hora

- El icono del reloj  aparece en la pantalla y las horas empiezan a parpadear.
- Gire la perilla derecha hasta el valor deseado.
- Confirme con el botón SET.
- Repita el procedimiento para configurar los minutos.



Siempre es posible cambiar la hora programada accediendo al menú de ajustes y girando la perilla de la izquierda hasta que en la pantalla aparezca la hora intermitente.

unit Configuración de las unidades de medida

Configure las unidades de medida para la temperatura y el peso (para el Menú Chef) de acuerdo con la siguiente tabla:

Nivel de dureza	Temperatura	Peso
EU	°C	kg
US	°F	lb

brl Luminosidad pantalla

Esto permite seleccionar la luminosidad de la pantalla según la siguiente tabla:

Nivel de dureza	Luminosidad pantalla
1	25 %
2	35 %
3	50 %
4	70 %
5	90 %



La función Luminosidad pantalla está programada de fábrica en 5.

ELCD Función pantalla ECO

Si está activado (On), permite que la luminosidad de la pantalla se reduzca automáticamente cuando el horno está en modo reloj.



No tiene efecto si la luminosidad de la pantalla ya está configurada en 1.

Hard Dureza del agua

Permite ajustar el nivel de dureza del agua para optimizar el proceso de descalcificación.

i La función Dureza del agua está programada de fábrica en medio 3.

La frecuencia con la que se le solicita que ejecute un ciclo de descalcificación depende del ajuste de la dureza del agua.

El número de horas de uso de las funciones de vapor, después de las cuales se solicitará la descalcificación, es el siguiente:

Nivel de dureza	Horas
1	18
2	12
3	9
4	6
5	4

DESC Descalcificación

Si está activado (On), le permite iniciar un ciclo de descalcificación (véase «4.1 Descalcificación (Fig. E)»).

SHO Función de demostración Showroom (solo con fines demostrativos)

Cuando esté activado (On), el aparato desactiva las resistencias y se puede iniciar un modo de demostración desde el panel de mandos.

Para utilizar el aparato con normalidad, ponga este modo en (OFF).



4 Limpieza y mantenimiento

El manual de instrucciones contiene instrucciones y recomendaciones de limpieza y mantenimiento del fabricante al cliente. Cualquier otra operación deberá ser realizada por un centro de asistencia autorizado.

Antes de la limpieza, desconecte SIEMPRE el enchufe de la red de alimentación eléctrica y deje enfriar el aparato.



Atención

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía en piezas de acero o con acabados metálicos de las superficies.
- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni raspadores de metal afilados.
- Limpie los componentes y accesorios regularmente después de cada uso.

Limpieza de las superficies

Para una buena conservación de las superficies es necesario limpiarlas regularmente después del uso. Deje que se enfríen antes de limpiarlas.

Limpieza ordinaria diaria

Utilice siempre y exclusivamente productos específicos que no contengan abrasivos ni ácidos a base de cloro.

Vierta el producto en un paño húmedo y limpie la superficie, enjuague abundantemente y seque con un paño suave o de microfibra.

Manchas o residuos de alimentos

No use esponjas de acero ni raspadores afilados, ya que pueden dañar la superficie.

Use productos normales, no abrasivos y, de ser necesario, utensilios de madera o plástico. Enjuague abundantemente y seque con un paño suave o de microfibra.

No deje secar dentro del horno residuos de alimentos a base de azúcar (como mermelada). Al secarse y permanecer por mucho tiempo, podrían arruinar el esmalte que cubre las paredes del horno.



Limpeza de los accesorios

Lave todos los accesorios con agua caliente y jabón con una esponja o un paño suaves. Enjuague y seque completamente. No utilice detergentes abrasivos, esponjas metálicas o herramientas metálicas para limpiar los accesorios, ya que pueden dañar las superficies.

Para prolongar la vida útil de los accesorios, se recomienda no lavarlos en el lavavajillas.

Limpeza del cristal de la puerta del horno

Se recomienda mantener el vidrio de la puerta bien limpio en todo momento. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente, lave con una esponja húmeda y un detergente común.

Limpeza de la cavidad del horno

Para mantener el horno en las mejores condiciones posibles, límpielo regularmente cuando se haya enfriado.

Evite dejar que se sequen residuos de alimentos en el interior de la cavidad del horno, ya que podrían dañar el esmalte.

Para facilitar la limpieza, se recomienda quitar las guías laterales.

Simplemente tire con cuidado del marco, para liberarlo de las sujeciones laterales. Para volver a instalarlo, basta con insertarlo en las sujeciones laterales y aplicar una ligera presión.

Uso de la función de vapor para la limpieza asistida

La función de vapor se puede utilizar para ablandar los residuos de cocción, lo que facilita su eliminación.

Antes de iniciar la función, se recomienda rociar una solución de agua y líquido lavavajillas en las paredes laterales del compartimiento de cocción.

- 1) Seleccione la función Vapor puro en el menú Cocción al vapor.
- 2) Programe la temperatura a 100 °C durante 18 minutos.
- 3) Presione el botón START/STOP para iniciar la función; una vez finalizada la fase de precalentamiento, presione de nuevo el botón START/STOP.
- 4) Cuando finalice la función, abra la puerta y use un paño de microfibra para terminar de limpiar el interior del horno.

Secado

La cocción de alimentos genera humedad en el interior del aparato. Esto es normal y no afecta en modo alguno al funcionamiento del aparato.

Cada vez que termine de cocinar:

- 1) Deje que el aparato se enfríe.
- 2) Elimine la suciedad del interior del aparato.
- 3) Seque el interior del aparato con un paño suave.
- 4) Deje la puerta abierta hasta que el interior del aparato se haya secado por completo.



Limpieza y mantenimiento

4.1 Descalcificación (Fig. E)

Cada vez que aparezca el icono  encendido fijo en la pantalla, se recomienda encarecidamente descalcificar la caldera.

Cada vez que aparece el icono  parpadeante en la pantalla, significa que se debe descalcificar la caldera y que no es posible seleccionar ciclos de cocción que utilicen vapor hasta que se haya completado este paso.



La frecuencia con la que se solicita la descalcificación varía según la dureza del agua que se haya configurado (véase «3.3 Menú de ajustes»).



Si se considera apropiado, siempre es posible ejecutar el ciclo de descalcificación con antelación.



Atención

La acumulación de sarro debida a la falta de descalcificación puede comprometer el funcionamiento correcto del aparato a largo plazo.

- 1) Para acceder a la función de descalcificación, entre en el menú de ajustes (véase «3.3 Menú de ajustes»).
- 2) Gire la perilla izquierda hasta que la pantalla muestre **DESC**.

- 3) Gire la perilla derecha para activar la función () y confirme con el botón SET para iniciar el ciclo de descalcificación.
- 4) Para cancelar el ciclo de descalcificación, presione el botón START/STOP durante al menos 3 segundos.



Atención

Una vez iniciado el ciclo de descalcificación, solo se puede detener antes de que finalice el ciclo de llenado del recipiente con la solución descalcificadora (consulte el siguiente párrafo St2). Después, el aparato no le permitirá ejecutar ninguna otra función hasta que el proceso de descalcificación haya finalizado. La duración total del ciclo es de aproximadamente 40 minutos.



El usuario debe permanecer junto al aparato durante todo el ciclo de descalcificación, ya que pueden ser necesarias intervenciones por su parte, como por ejemplo rellenar el recipiente.



El ciclo consta de 6 pasos, indicados por el vaciado progresivo de la barra de avance (24) y por los indicadores en la pantalla St1, St2,



Descarga de agua residual (St1)

- 1) El aparato elimina el agua residual descargándola en el compartimiento de la derecha.
- 2) Pulse el botón de apertura en la parte superior de la tapa y tire para abrirla.
- 3) Levante la manija, retire el recipiente y vacíelo.



Atención

El agua puede estar muy caliente.

Llenado del recipiente con solución descalcificadora (St2)

- 1) Llene el compartimiento de llenado de la izquierda con una solución de agua y descalcificador de acuerdo con las recomendaciones del fabricante.



Atención

No llene el compartimiento de descarga de agua de la derecha.



Utilice agua fría del grifo que no sea demasiado dura, agua ablandada o agua mineral sin gas.



No utilice agua destilada, agua del grifo con una alta concentración de cloruro (> 40 mg/l) ni otros líquidos.

- 2) Coloque el recipiente en el compartimiento del horno y cierre la tapa.



Ahora ya no es posible cancelar el ciclo de descalcificación.

Inicio de la función de descalcificación (St3)

- 1) Presione el botón SET para confirmar.
- 2) El aparato inicia el procedimiento de limpieza de la caldera y la pantalla muestra la duración total del procedimiento.



Durante el proceso de descalcificación, el aparato se detendrá varias veces para permitir que el descalcificador actúe de manera efectiva. Espere a que finalice el ciclo.

Descarga de la solución descalcificadora (St4)

- 1) Al final del proceso de limpieza, el aparato descarga la solución descalcificadora restante en el compartimiento de descarga del recipiente.
- 2) Retire el recipiente y vacíe la solución descalcificadora.



Atención

La solución descalcificadora puede estar aún muy caliente.



Limpieza y mantenimiento

Llenado del recipiente con agua limpia (St5)

- 1) Limpie el recipiente y llene el compartimiento de llenado izquierdo con agua limpia hasta el nivel MÁX.
- 2) Coloque el recipiente en el compartimiento del horno y cierre la tapa.
- 3) Presione el botón SET para confirmar.

Enjuague del circuito de agua (St6)

- 1) El aparato inicia el procedimiento de limpieza del circuito de agua y la pantalla muestra la duración completa del procedimiento.
- 2) Al final del ciclo de enjuague, **End** se muestra en la pantalla y suena un avisador acústico.
- 3) Presione el botón START/STOP durante al menos 3 segundos para salir de la función de descalcificación.

Mantenimiento de la junta

La empaquetadura debe ser blanda y elástica.

Para limpiar la empaquetadura, utilice una esponja no abrasiva y lave con agua tibia.

Cambio de la bombilla del horno



Atención

- Desconecte el aparato.
- Use guantes de protección.
- Deje que el aparato se enfríe.

- 1) Quite todos los accesorios del horno.
- 2) Desenrosque la tapa de la bombilla a mano y retírela.



Preste atención para no rayar el esmalte del compartimiento del horno.

- 3) Extraiga la bombilla y quítela.
- 4) Vuelva a instalar la tapa protectora después de sustituir la bombilla.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende.	El enchufe no se ha insertado correctamente en el tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe se haya introducido correctamente en el tomacorriente.
	El cable es defectuoso.	Póngase en contacto con su centro de asistencia técnica local.
	No hay corriente.	Asegúrese de que la fuente de alimentación funcione correctamente. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.
La pantalla no se enciende.	El enchufe no se ha insertado correctamente en el tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe se haya introducido correctamente en el tomacorriente.
	Posible fallo de la placa electrónica.	Póngase en contacto con su centro de asistencia técnica local.
La luz del horno no se enciende.	El enchufe no se ha insertado correctamente en el tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe se haya introducido correctamente en el tomacorriente.
	Posible fallo de la bombilla o del sensor de la puerta del horno.	Sustituya la bombilla del horno (véase «4 Limpieza y mantenimiento»). Si el problema persiste, póngase en contacto con su centro de asistencia técnica local.
La cocción no comienza.	Falta de confirmación después del precalentamiento (encendido) 	Asegúrese de confirmar la fase de cocción al finalizar la fase de precalentamiento (véase «3.2 Uso del horno (Fig. B - Fig. C)»).
	La puerta del horno no está cerrada.	Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada.
	Posible fallo del sensor de la puerta del horno.	Póngase en contacto con su centro de asistencia técnica local.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La cocción ha comenzado, pero el horno no se calienta.	La puerta del horno no está cerrada.	Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada.
	Posible fallo de la resistencia o del sensor de la puerta del horno.	Póngase en contacto con su centro de asistencia técnica local.
	La función Showroom para expositores se activó por error.	Asegúrese de que la función Showroom esté desactivada (véase «3.3 Menú de ajustes»).
Puede oírse el sonido de un ventilador incluso después de apagar la alimentación.	El ventilador continúa funcionando para enfriar el aparato hasta que la temperatura interna sea lo suficientemente baja.	Espere el tiempo necesario para que el producto se enfríe. Si el ventilador no se apaga después de este tiempo, póngase en contacto con su centro de asistencia técnica local.
Durante el funcionamiento, sale aire caliente por encima de la puerta del horno.	Es normal que salga aire caliente por encima de la puerta para enfriar el aparato mientras está en funcionamiento.	Espere a que el aparato se enfríe normalmente. Si sigue saliendo aire caliente o si sale por otras partes del horno, póngase en contacto con su centro de asistencia técnica local.
Huele a quemado durante el funcionamiento del horno.	Puede oler a quemado al utilizar el aparato por primera vez.	Asegúrese de haber seguido las instrucciones relativas al primer uso del aparato (véase «3.1 Primer uso»).
	Posibles residuos de alimentos dentro del aparato en contacto con las resistencias.	Asegúrese de seguir correctamente las instrucciones de limpieza y mantenimiento (véase «4 Limpieza y mantenimiento»).

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no genera vapor.	El recipiente de agua no se ha insertado correctamente en el compartimiento del horno.	Asegúrese de que el recipiente de agua se haya insertado correctamente en el compartimiento del horno.
	El recipiente de agua está vacío o no está lo suficientemente lleno (alarma intermitente ).	Llene el recipiente con agua hasta el nivel MÁX. indicado en el recipiente.
	El compartimiento de llenado del recipiente de agua no se ha llenado.	Asegúrese de que el compartimiento de llenado izquierdo del recipiente haya sido llenado con agua.
	Se requiere la descalcificación obligatoria (alarma intermitente ).	Ejecute un ciclo de descalcificación (véase «4.1 Descalcificación (Fig. E)»).
	Posible fallo de la caldera.	Póngase en contacto con su centro de asistencia técnica local.
La alarma recipiente de agua vacío permanece encendida durante el funcionamiento,  incluso si el recipiente de agua ha sido llenado y colocado correctamente en el horno.	Si la alarma persiste después de haberla reconocido, le recomendamos que vacíe el agua manualmente y reinicie el circuito.	Para drenar el agua manualmente, acceda e inicie la función de descalcificación (véase «4.1 Descalcificación (Fig. E)»). Durante el primer paso, indicado en la pantalla por el indicador St1, el aparato drena el agua restante. Al final de este paso, detenga el ciclo de descalcificación pulsando el botón START/STOP durante al menos 3 segundos.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
Durante el uso, sale vapor por encima de la puerta del horno.	Es normal que salga vapor por encima de la puerta para enfriar el aparato mientras está en funcionamiento y para controlar el ciclo de cocción al vapor.	Espera a que el aparato se enfríe normalmente. Si sigue saliendo vapor o si sale por otras partes del horno, póngase en contacto con su centro de asistencia técnica local.
El agua gotea sobre el estante desde debajo de la puerta durante el funcionamiento.	Durante el funcionamiento, los alimentos con un alto contenido de humedad (como el pan congelado) pueden crear condensación que se desliza por el interior de la puerta y gotea sobre el estante.	Si persisten las fugas excesivas de agua, póngase en contacto con su centro de asistencia técnica local.
	La puerta del horno se abre con frecuencia mientras el horno está en uso.	Reduzca el número de veces que la puerta del horno se abre y se cierra durante la cocción.
	Posible problema con la empaquetadura.	Póngase en contacto con su centro de asistencia técnica local.
El recipiente de agua no cabe en el compartimiento del horno.	El recipiente de agua no se ha insertado correctamente.	Asegúrese de que el recipiente de agua esté insertado correctamente y que la puerta esté cerrada.
En la pantalla aparecerá uno de los siguientes códigos de error: Err1 / Err2 / Err3 / Err4 / Err 5	Posible avería interna.	Póngase en contacto con su centro de asistencia técnica local.



Si el problema no se ha resuelto o en caso de otro tipo de avería, póngase en contacto con su centro de asistencia técnica local.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed necessary for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no son vinculantes y tienen solo valor indicativo.