

ADVERTENCIAS **235**

Advertencias generales de seguridad 235

Para este aparato 239

Función del aparato 240

Este manual de uso 240

Responsabilidad del fabricante 240

Placa de identificación 240

Eliminación 240

Indicaciones para organismos de control europeos 241

Datos técnicos de eficiencia energética 241

Para ahorrar energía 241

Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by 241

Iluminación 241

Cómo leer el manual de uso 241

DESCRIPCIÓN **242**

Descripción general 242

Panel de mandos 242

Otras partes 243

Accesorios 243

Accesorios opcionales (se venden por separado) 244

USO **244**

Operaciones preliminares 244

Uso de los accesorios 245

Pantalla 246

Primer uso 247

Uso del horno 248

Uso de la sonda de temperatura (solo en algunos modelos) 252

Consejos para la cocción 254

Smart Cooking 255

Cocción Multistep 256

Cronología 257

Guía resumida de los accesorios 258

Indicaciones para los Organismos de vigilancia 258

Descubra las recetas 258

Mis recetas 258

Otras funciones 260

Si se corta la corriente 264

Ajustes 264

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO **268**

Limpieza del aparato 268

Limpieza de la puerta 269

Limpieza del compartimiento de cocción 270

Vapor Clean (solo en algunos modelos) 272

Pirólisis (solo en algunos modelos) 273

Mantenimiento especial 275

INSTALACIÓN **275**

Conexión eléctrica 275

Colocación 276

Se recomienda leer detenidamente este manual, que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido. Para más información sobre el producto: www.smeg.com

ADVERTENCIAS

Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- **ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso: los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- **ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso: no toque los elementos que producen el calor.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del horno.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las

personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites y que al sobrecalentarse podrían inflamarse. Preste la máxima atención.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Si tuviera que intervenir durante la cocción o al final de la misma, abra la puerta 5 centímetros durante unos

segundos, deje salir el vapor y luego ábrala completamente.

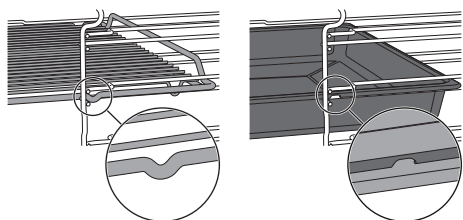
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- Apague el aparato después de su uso.
- **NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES CERCA DEL APARATO.**
- **NO UTILICE AEROSOL**ES CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.
- **NO MODIFIQUE EL APARATO.**
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- No tire nunca del cable para desenchufar.

Daños al aparato

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos agresivos o corrosivos (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos), ni materiales ásperos o rascadores metálicos afilados, porque pueden rayar la superficie,

provocando la rotura del cristal. Emplee, si es preciso, utensilios de madera o plástico.

- No se sienta sobre el aparato.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- Introduzca las rejillas y las bandejas en las guías laterales hasta que toquen el tope. Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden su extracción deben estar orientados hacia abajo y hacia la parte trasera del interior del horno.



- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- Peligro de incendio: no deje objetos dentro del horno.
- **NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.**

- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el interior del horno.
- Retire todas las bandejas y rejillas que no vaya a utilizar durante la cocción.
- No recubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del horno.
- Si es necesario, puede utilizar la rejilla para bandejas (de serie o vendida por separado según el modelo) colocándola en la parte inferior como soporte para cocinar.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- No utilice la puerta abierta como palanca para colocar el equipo en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.

Para aparatos pirolíticos

- Durante la pirólisis las superficies podrían alcanzar temperaturas más elevadas de lo habitual. Mantenga alejados a los niños.
- Antes de iniciar la pirólisis, elimine del interior del horno los posibles restos sólidos o líquidos de comida de cocciones anteriores.
- Antes de iniciar la pirólisis, retire todos los accesorios del interior del horno.
- Antes de iniciar la pirólisis, si sobre el horno está instalada una placa de cocción, apague los quemadores o las placas eléctricas.

Instalación y mantenimiento

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN BARCOS O CARAVANAS.**
- No instale el aparato encima de un pedestal.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.

- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- **ATENCIÓN:** Durante la colocación del electrodoméstico, asegúrese de que el cable de alimentación no se enrede ni se dañe.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Permita la desconexión del aparato tras la instalación, mediante un enchufe accesible

o un interruptor en caso de conexión fija.

- Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.
- **ATENCIÓN:** Antes de sustituir las lámparas de iluminación interna, asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado de la alimentación eléctrica, o que se haya apagado la alimentación general.
- Las lámparas utilizadas en este aparato son específicas para electrodomésticos, por lo que no debe utilizarlas para la iluminación de la casa.
- Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 4000 metros sobre el nivel del mar.

Para este aparato

- No se apoye ni se siente sobre la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos encajados en las puertas.
- No instale ni utilice el aparato al aire libre.
- Utilice únicamente la sonda de temperatura suministrada o

recomendada por el fabricante (solo en algunos modelos).

Sonda de temperatura (si está incluida)

- No toque la varilla o la punta de la sonda de temperatura después de haberla utilizado.
- Proteja las manos con guantes térmicos cuando se utilice la sonda de temperatura.
- No arañe ni dañe las superficies esmaltadas o cromadas con la punta del enchufe de gato de la sonda de temperatura.
- No introduzca la sonda de temperatura en las aberturas y en las ranuras del aparato.
- Cuando no se utilice la sonda de temperatura, asegúrese de que el tapón metálico de protección esté cerrado.
- No tire del cable para quitar la sonda de temperatura de la toma de corriente o del alimento.
- Preste atención a que la sonda de temperatura o su cable no queden enganchados en la puerta.
- Preste atención a que la sonda de temperatura o su cable no entren en contacto con las resistencias en el interior del horno.
- Ninguna parte de la sonda de temperatura debe entrar en

contacto con las paredes del interior del horno, con las resistencias, con las rejillas o las bandejas cuando estas aún están calientes.

- La sonda de temperatura no se debe conservar en el interior del aparato.
- No utilice la sonda de temperatura durante la pirólisis.

Función del aparato

Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado. Además, no se puede utilizar:

- en la zona de la cocina por parte de dependientes en tiendas, en oficinas y en otros ambientes laborales;
- en granjas/establecimientos de turismo rural;
- por parte de clientes en hoteles, albergues y ambientes residenciales;
- en los bed and breakfast.

Este manual de uso

- Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.
- Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.
- Las explicaciones de este manual incluyen imágenes que describen lo que aparece actualmente en la pantalla. Recuerde, sin embargo, que el aparato podría disponer de una versión actualizada del sistema, por tanto, lo que se visualiza en la pantalla podría ser diferente de lo mostrado en el manual.

Responsabilidad del fabricante

El fabricante no se hace responsable por los daños a personas y cosas causados por:

- uso del aparato distinto al previsto;
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso;
- manipulación aunque solo sea de una parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de serie y la marca. No quite nunca la placa de identificación.

Eliminación



Conforme a la directiva europea RAEE (2012/19/UE), este aparato se debe desechar al final de su vida útil

separándolo del resto de residuos.

Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medio ambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación y retírelo.
- Entregue el aparato en los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien devuélvalo al distribuidor al comprar un producto equivalente, en relación de uno a uno.

Se hace notar que para el embalaje del aparato se utilizan materiales no contaminantes y reciclables.

- Entregue los materiales del embalaje en los centros adecuados de recogida selectiva.



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

- No deje sin vigilancia el embalaje ni partes del mismo.



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.

Indicaciones para organismos de control europeos

Fan forced mode

la función ECO utilizada para definir la clase de eficiencia energética cumple con las especificaciones de la norma europea EN 60350-1.

Conventional heating mode

Para utilizar la función ESTÁTICA es necesario saltarse la fase de precalentamiento (véase apartado "Fase de precalentamiento" en el capítulo USO).

Datos técnicos de eficiencia energética

La información de acuerdo con las regulaciones europeas de etiquetado energético y diseño ecológico está contenida en un documento que acompaña las instrucciones del producto.

Estos datos se encuentran en la "Ficha de datos del producto" que se puede descargar desde la página web, en la sección correspondiente al producto en cuestión.

Para ahorrar energía

- Precaliente el aparato solamente si la receta lo requiere. La fase de precalentamiento se puede excluir en todas las funciones (vea el capítulo «Fase de precalentamiento»), excepto en las funciones PIZZA (precalentamiento no excludible) y ECO (precalentamiento no existente).
- En todas las funciones (incluida la función ECO) no abra la puerta durante la cocción.
- Si el envase no lo indica de otro modo, descongele los alimentos congelados antes de introducirlos en el compartimiento de cocción.
- En caso de múltiples cocciones, se aconseja cocinar los alimentos uno tras otro para aprovechar lo mejor posible el compartimiento de cocción ya caliente.
- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.

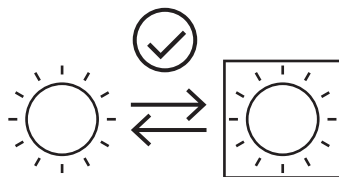
- Retire todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción del compartimiento de cocción.
- Pare la cocción durante algunos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los minutos restantes con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga siempre limpio el compartimiento de cocción.

Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by

Los datos técnicos sobre el consumo en modo apagado/stand-by del aparato se pueden encontrar en la página web www.smeg.com, en la página dedicada al producto en cuestión.

Iluminación

- Este aparato contiene bombillas que pueden ser reemplazadas por el usuario.



- Las bombillas en cuestión son aptas para funcionar a una temperatura ambiente igual o superior a 300 °C y están diseñadas para su uso en aplicaciones de alta temperatura, como hornos.
- Este aparato contiene bombillas de eficiencia energética "G".

Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:



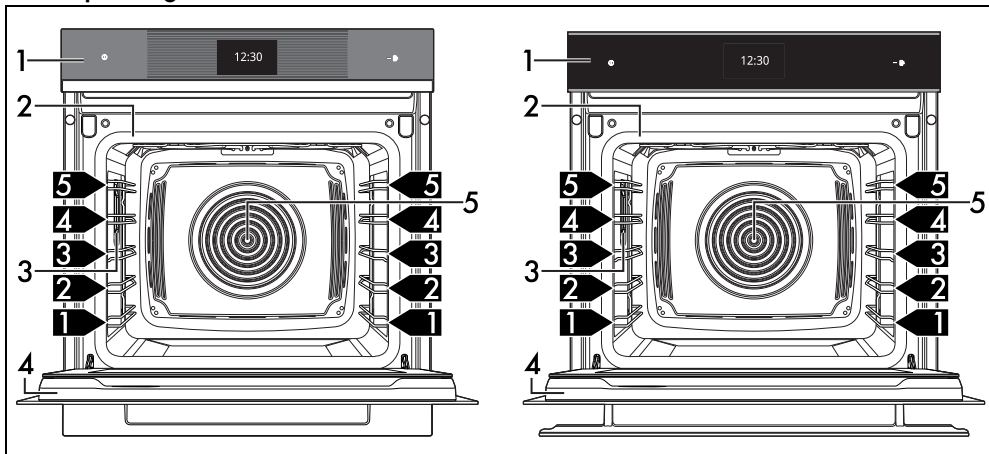
Advertencia/Atención



Información/Sugerencia

DESCRIPCIÓN

Descripción general



1 Panel de mandos

2 Junta

3 Toma de corriente de la sonda de temperatura (solo en algunos modelos)

4 Lámpara

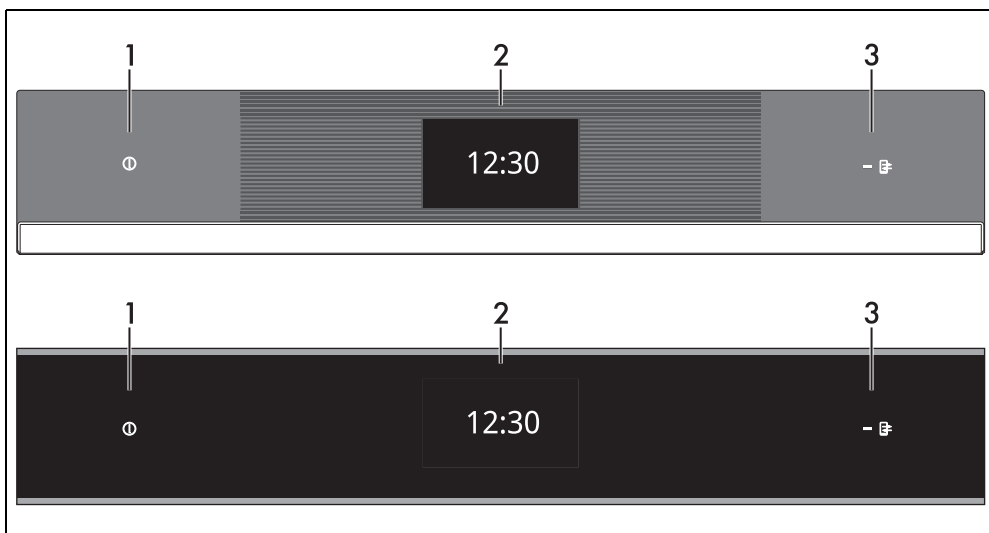
5 Puerta

6 Ventilador

7 Lanza de llenado

1,2,3... Nivel del bastidor

Panel de mandos



1 Tecla ON/OFF

La tecla ON/OFF permite encender o apagar el aparato.

2 Pantalla

Mediante la pantalla táctil es posible

interactuar con el aparato. Toque los iconos para acceder a las diversas funciones disponibles. La pantalla mostrará todos los parámetros relativos al funcionamiento.

3 Luz testigo del control remoto (solo en algunos modelos)

Cuando está encendida, indica que el aparato se puede controlar a distancia mediante smartphone o tableta (vea el manual de uso «Conectividad horno empotrado»).

SmegConnect (solo en algunos modelos)

El aparato incorpora la tecnología SmegConnect, que permite al usuario controlar el funcionamiento del aparato mediante una aplicación que se instala en su propio smartphone o tableta.

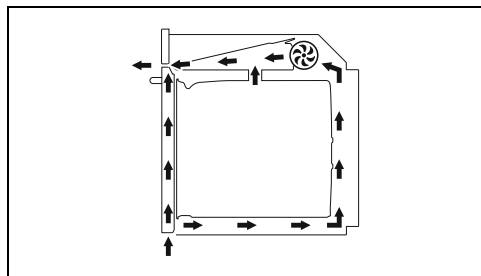
Para obtener más información, consulte el folleto suministrado o visite el sitio www.smeg.com

Otras partes

Guías de posicionamiento

El aparato dispone de guías para el posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas. Las alturas de introducción han de entenderse de abajo hacia arriba.

Ventilador de enfriamiento



El ventilador procede a enfriar el aparato y entra en funcionamiento durante la cocción. El funcionamiento del ventilador crea un flujo de aire normal que sale por arriba de la puerta y puede seguir saliendo durante un breve período aun después de apagar el aparato.

Iluminación interior del horno

La iluminación interna del aparato se enciende:

- cuando se abre la puerta;
- durante una función, toque el símbolo de luz



para activar o desactivar manualmente la iluminación del compartimento de

cocción, excluyendo las funciones



(en función de los modelos) y

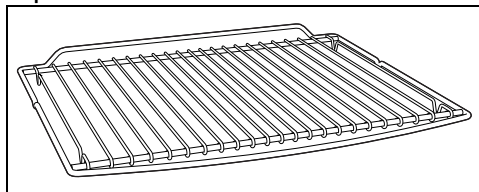


Para ahorrar energía, la lámpara se apaga tras un minuto del inicio de la cocción o cada vez que se abre la puerta (esta función se puede desactivar mediante el menú secundario).

Accesorios

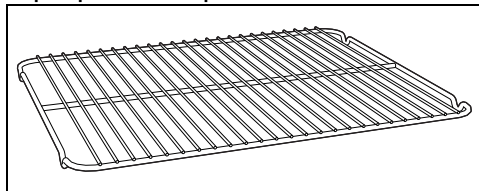
- Algunos modelos no tienen todos los accesorios.
- Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.
- Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados. Utilice solo accesorios originales del fabricante.

Rejilla



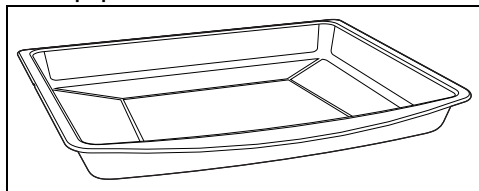
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Rejilla para bandeja



Para apoyar encima de la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que pueden gotear.

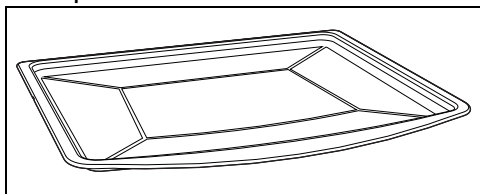
Bandeja profunda



Útil para recoger las grasas de los alimentos colocados en la rejilla de arriba y para la

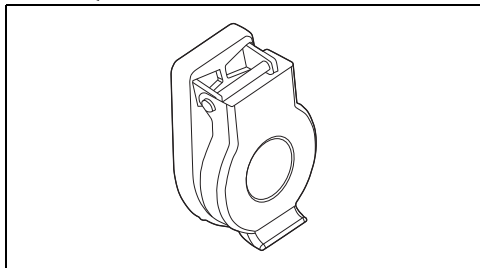
cocción de pasteles, pizzas, dulces, galletas...

Bandeja



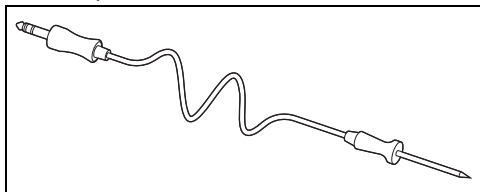
Para la cocción de tartas, pizzas, dulces horneados, galletas.

Tapa de protección (solo en algunos modelos)



Útil para cerrar y proteger la toma de corriente de la sonda de temperatura, cuando esta última no se utiliza.

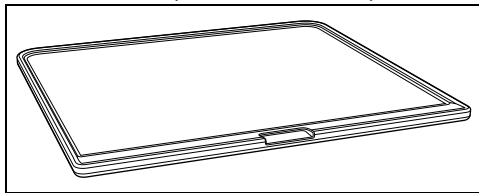
Sonda de temperatura (solo en algunos modelos)



Con la sonda de temperatura se puede realizar una cocción en función de la temperatura que mide la sonda en el centro del alimento.

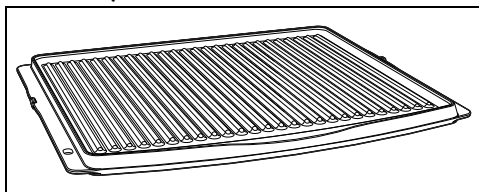
Accesorios opcionales (se venden por separado)

PPR2 o STONE (Piedra refractaria)



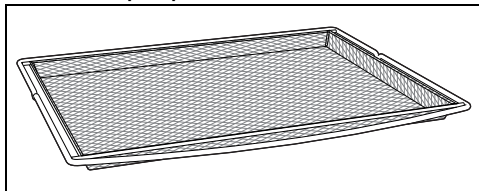
Accesorio ideal para productos de panificación (pizza, pan, focaccia...), que se puede utilizar también para preparaciones más delicadas como galletas.

BBQ (Parrilla grill revestida con teflón para barbacoa)



Accesorio de doble uso: el lado con estrías es apto para parrilladas de carne (solomillos, hamburguesas...), mientras que la superficie lisa se puede utilizar para verduras, frutas, pescado...

AIRFRY (Rejilla para frituras sin aceite)



Accesorio recomendado para freír con aire alimentos previamente rebozados, precocinados y/o congelados (patatas fritas, croquetas de patatas o de carne...).

USO

Operaciones preliminares



Vea Advertencias generales de seguridad.

- Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.

- Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios o de las bandejas.
- Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea el capítulo "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO").

Primer calentamiento

1. Programe una cocción de al menos una hora (vea el apartado "Uso del horno").
2. Caliente el compartimiento de cocción vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos de fabricación.

Durante el calentamiento del aparato,

- ventile el local;
- márchese del lugar.

Prueba de las vajillas



Solo para esta prueba es posible utilizar la función de microondas sin introducir los alimentos en el interior.

Para verificar si las vajillas son adecuadas para el uso en la cocción por microondas se puede efectuar una prueba sencilla:

1. Quite todos los accesorios del compartimiento del horno.
2. Coloque la vajilla a probar en la rejilla introducida en el primer nivel.
3. Seleccione la función de microondas al nivel máximo de potencia (por ejemplo 1000 W).
4. Programe una duración de cocción de 30 segundos.
5. Inicie la cocción.



Vajillas no adecuadas
Riesgo de daños al aparato

- Interrumpa inmediatamente la prueba si percibe chispas o si las vajillas crepitan. En este caso las vajillas no son adecuadas para la cocción en el microondas.

Al final de la prueba la vajilla debe estar fría o templada. En el caso de que esté caliente, ha de considerarse como no adecuada para la cocción en el microondas.

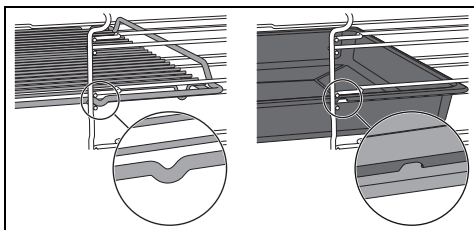
Uso de los accesorios

Rejillas y bandejas

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

- Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden la extracción accidental de la rejilla deben orientarse hacia abajo y hacia la parte posterior del compartimiento de

cocción.

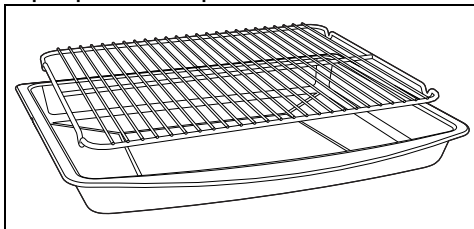


Introduzca las rejillas y las bandejas suavemente en el compartimiento de cocción hasta que hagan tope.



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

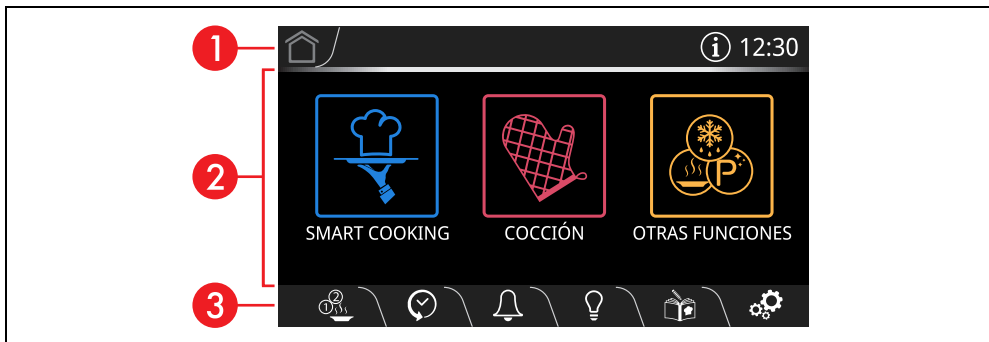
Rejilla para bandeja



La rejilla para la bandeja debe introducirse dentro de la bandeja. De esta forma, es posible recoger la grasa separada de los alimentos en cocción.

ES

Pantalla



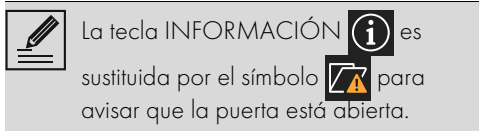
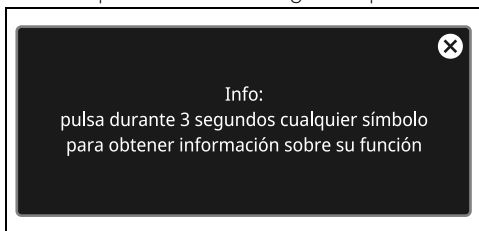
La pantalla muestra los parámetros y los valores relativos a la operación actualmente seleccionada. Para utilizar la pantalla solo hay que tocar las teclas «virtuales» y/o recorrer los valores indicados (en la imagen se representa la pantalla del menú principal).

1 Área de información

En esta área se indica la información relativa a los menús y los submenús de las operaciones en curso en el área principal.

En esta área están también presentes:

- La tecla HOME : toque esta tecla para volver al menú principal;
- La tecla Función QUICK (solo modelos con mandos): toque esta tecla para acceder a la función Quick.
- La tecla INFORMACIÓN : toque esta tecla para visualizar la siguiente pantalla



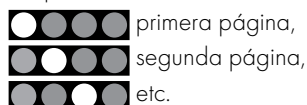
- La visualización de la hora actual.

2 Área principal

En esta área es posible configurar las diferentes operaciones del aparato. Toque las teclas y los

valores para configurar la función deseada.

Además, dependiendo de la pantalla, pueden aparecer algunos puntos en la parte inferior de esta área para indicar que hay otras páginas de funciones, a las que se puede acceder desplazándose horizontalmente en la pantalla.



3 Área inferior

En esta área están presentes algunas teclas de función directa que varían en función de las operaciones configuradas en el área principal:



Además, en función de la página mostrada, también están presentes las siguientes teclas:





PAPELERA



PRECALENTAMIENTO RÁPIDO



SONDA (solo en algunos modelos)



Mantenga pulsada la tecla HOME



o la tecla ON-OFF  durante algunos segundos para interrumpir inmediatamente la cocción en cualquier momento y volver al menú principal.

Conectividad (solo en algunos modelos)

Requisitos para la conectividad:

- Dispositivo móvil, smartphone o tableta, con sistema operativo iOS o Android. Las versiones mínimas de los sistemas operativos se encuentran disponibles en el siguiente enlace:

www.smeg.com/smegconnect/

- Red wifi (banda 2,4 Ghz, configuración de seguridad WPA2) activa y disponible en el lugar en que el aparato está instalado.
- Conexión a Internet.
- Nombre y contraseña de la red doméstica wifi o modalidad WPS (Wi-Fi Protected Setup) disponible.

Para más información remitimos a la lectura del manual de uso «Conectividad horno empotrado».

Primer uso



Las siguientes instrucciones son también válidas en caso de interrupción prolongada de corriente.

Para encender el aparato:

1. Conecte el aparato a la red eléctrica.

En la pantalla aparecerá durante unos segundos el logotipo del fabricante.

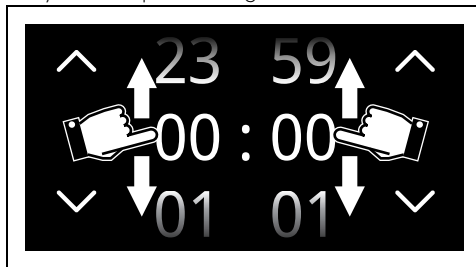


Al encender es necesario esperar unos segundos antes de poder interactuar con el aparato.

A continuación, la pantalla muestra el ajuste de la hora actual.

Para poder empezar cualquier cocción es necesario ajustar la hora actual.

2. Desplace verticalmente los valores de horas y minutos para configurar la hora actual.



3. Toque la tecla CONFIRMAR  (situada en la zona inferior **3** a la derecha) para configurar la hora actual.



Para cambiar la hora actual (por ejemplo, debido al horario de verano), toque la hora que se muestra en la pantalla (situada en el área de información **1** a la derecha).



Cuando la hora actual está visible, la pantalla pasa a la visualización con brillo bajo 2 minutos después de la última actuación del usuario.

En su primer uso, el aparato podría estar configurado en un idioma diferente al del usuario. Se aconseja en esta fase configurar el idioma deseado.

4. En la pantalla, toque la tecla AJUSTES  (situada en la zona inferior **3** a la derecha).

5. Toque la tecla Pantalla .

6. En correspondencia con la opción  Idioma (a la izquierda), desplácese por los idiomas disponibles (a la derecha) hasta seleccionar el idioma deseado.

7. Toque la tecla CONFIRMAR .

ES

Desactivación de la pantalla



Cuando la configuración « Muestra la hora» está ajustada en Off, si se muestra la pantalla del reloj, la pantalla se apaga 2 minutos después de la última intervención del usuario.

Para desactivar manualmente la pantalla:

- Mantenga pulsada durante algunos segundos la tecla ON-OFF  hasta escuchar un sonido.

Reactivación de la pantalla

Para activar la pantalla cuando está apagada:

- Mantenga pulsada durante unos pocos segundos la tecla ON-OFF  hasta escuchar una secuencia de sonidos.

La pantalla se enciende después de unos pocos segundos. Al volver a encenderse, la pantalla muestra el menú principal.



En algunas situaciones la tecla ON-OFF  no desactiva la pantalla.

Por ejemplo cuando:

- está en curso una función de cocción (la tecla interrumpe la función);
- la puerta está abierta;
- está activo un temporizador minuterio;
- las funciones  Show Room y/o



Demo están activas.

Reactivación de la pantalla para los modelos con mandos

Para activar la pantalla cuando está apagada:

- Gire el Mando de las funciones una posición (hacia la derecha o hacia la izquierda) .

La pantalla se enciende después de unos pocos segundos. Al volver a encenderse, la pantalla muestra el menú principal.

Uso del horno



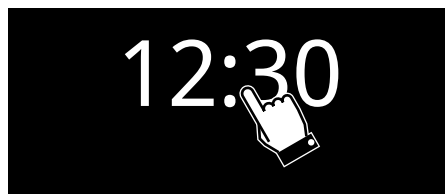
Vea Advertencias generales de seguridad.

Cocción tradicional



Cada vez que se abre la puerta, la función actual se detiene y luego se reanuda automáticamente al cerrarse la puerta.

1. En la pantalla, toque la hora mostrada.



2. En el «menú principal» toque la tecla

COCCIÓN



(situada en el área

principal .

3. Toque la tecla MENÙ COCCIONES

TRADICIONALES



4. Seleccione la función combinada (por

ejemplo TERMOVENTILADO  para

entrar en la pantalla de cocción correspondiente.

5. Toque la tecla INICIO  (situada en el área inferior  a la derecha) para iniciar la fase de precalentamiento.

Fase de precalentamiento

La cocción está precedida por una fase de precalentamiento que permite que el aparato alcance la temperatura de cocción con mayor rapidez.

Esta fase está indicada por el aumento progresivo del nivel de alcance de la

temperatura.

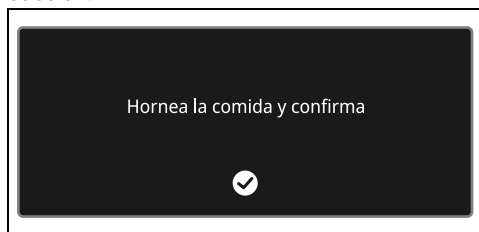


Si no se indica de otro modo en la receta, se aconseja no meter en el horno la comida durante la fase de temperatura alcanzada.



Se puede omitir la fase de precalentamiento tocando la tecla correspondiente

Al final del precalentamiento interviene una señal acústica y un aviso en la pantalla para indicar que la comida que se va a cocinar se puede introducir en el compartimento de cocción.



Fase de cocción

1. Abra la puerta.
2. Introduzca el alimento que desea cocinar.
3. Cierre la puerta.
4. Toque la tecla CONFIRMAR para iniciar la cocción.

Esta fase está indicada por el aumento progresivo del nivel de cocción.



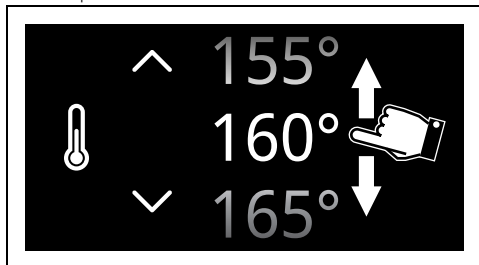
Modificación de la temperatura de cocción:



Se puede modificar la temperatura en cualquier fase de la cocción.

1. Toque la tecla TEMPERATURA o el valor correspondiente.

2. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada.



3. Toque la tecla CONFIRMAR (situada en el área inferior **3** a la derecha) para confirmar la temperatura de cocción seleccionada.

Fin de la cocción

Para terminar la cocción en cualquier momento:

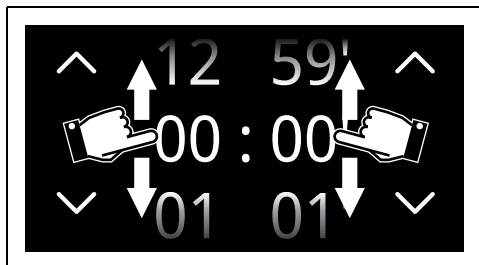
1. Toque la tecla PARAR .
2. Toque la tecla CONFIRMAR .

Cocción temporizada



La cocción temporizada es la función que permite iniciar la cocción y terminarla una vez transcurrido el tiempo programado por el usuario.

1. Después de haber seleccionado una función, toque la tecla DURACIÓN DE COCCIÓN o el valor correspondiente.
2. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.



3. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar la duración de la cocción seleccionada.



Los valores de horas y minutos se seleccionan por separado.



La duración de la cocción temporizada va desde un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 12 horas y 59 minutos.

Debajo de la duración aparece la hora prevista para el final de la cocción.



En la hora de fin de la cocción, ya se han calculado los minutos necesarios para el precalentamiento.



El tiempo comienza a contar cuando finaliza el precalentamiento o saltando el precalentamiento (toque la correspondiente tecla ).

4. Toque la tecla INICIO  para iniciar la cocción temporizada.

Fin de la cocción

Al final de la cocción la pantalla muestra el aviso «Función terminada» e interviene una breve señal acústica que se desactiva tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.



- Toque la tecla HOME  para salir de la función.

Cocción programada



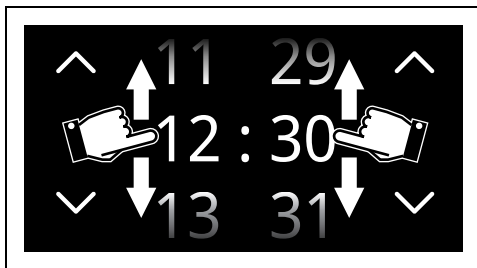
La Cocción programada es la función que permite finalizar una cocción temporizada a la hora programada por el usuario, con el consiguiente apagado automático del aparato.



Por razones de seguridad, no es posible programar solo la hora de fin de cocción sin haber programado su duración.

1. Después de haber programado una cocción temporizada, toque la tecla COCCIÓN PROGRAMADA  o el valor correspondiente.

2. Desplace los valores hasta seleccionar la hora de fin de cocción deseada.



Los valores de horas y minutos se seleccionan por separado.

3. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar la hora de fin de cocción seleccionada.

Fin de la cocción

Al final de la cocción la pantalla muestra el aviso «Función terminada» e interviene una breve señal acústica que se desactiva tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.



- Toque la tecla HOME  para salir de la función.

Listado de las funciones de cocción tradicionales



En algunos modelos no todas las funciones están presentes.

ESTÁTICO



Cocción tradicional que permite preparar un plato a la vez. Ideal para cocinar asados, carnes grasas, pan y tartas rellenas.

VENTILADO



Cocción intensa y homogénea. Ideal para tartas, galletas y cocciones a varios niveles.

TERMOVENTILADO



El calor se distribuye de manera rápida y uniforme. Adecuada para todas las comidas, ideal para cocinar en varios niveles sin mezclar olores y sabores.

TURBO



Permite cocinar de manera rápida en varias bandejas sin mezclar aromas. Ideal para alimentos de grandes volúmenes o que requieren cocciones intensas.

GRILL



Permite obtener excelentes resultados de cocción a la parrilla y de gratinado. Se utiliza al final de la cocción para dorar de manera uniforme los platos.

GRILL VENTILADO



Permite cocinar a la parrilla de forma óptima también las carnes más gruesas. Ideal para grandes piezas de carne.

BASE



El calor procede solo de la parte baja de la cavidad. Ideal para tartas dulces o saladas, tartas inglesas y pizzas.

BASE TERMOVENTILADA



Permite terminar rápidamente la cocción de alimentos ya cocidos en la superficie pero no interiormente. Ideal para las quiches, apto para cualquier tipo de comida.

PIZZA



Función específica para la cocción de la pizza. Ideal no solo para pizzas, sino también para tartas y galletas.

ECO



Esta función resulta especialmente indicada para la cocción en un solo nivel, reduciendo el consumo energético. Se recomienda para todo tipo de alimentos, excepto los que pueden generar mucha humedad (por ejemplo, verdura). Para obtener el máximo ahorro energético y reducir los tiempos de cocción, se recomienda hornear los alimentos sin precalentar el horno.



En la función ECO no abra la puerta durante la cocción.



En la función ECO, los tiempos de cocción (y de un posible precalentamiento) son más largos y pueden depender de la cantidad de alimentos que se hornean.



La función ECO es una función de cocción delicada que está recomendada para preparar platos que no requieren una temperatura superior a 210 °C. Es aconsejable elegir otra función para cocinar a temperatura más elevada.

Temporizador minuter

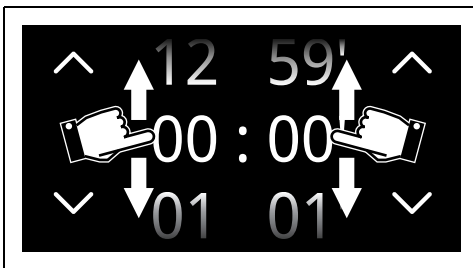


Esta función no interrumpe la función en curso, sino que solamente acciona el avisador acústico.



La duración de los Temporizadores va desde un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 12 horas y 59 minutos.

1. Toque la tecla TEMPORIZADOR  (situada en el área inferior **3**) para entrar en el menú del Temporizador. Es posible programar hasta 2 Temporizadores minuter:
2. Toque la tecla TEMPORIZADOR  -  que se desea utilizar.
3. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.



4. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar la duración seleccionada.



En el área inferior **3** aparece la tecla PAPELERA  útil para eliminar eventualmente el temporizador seleccionado.

- Repita la operación para los otros Temporizadores que se desea utilizar.
- Al final, toque de nuevo la tecla

CONFIRMAR  para confirmar los temporizadores seleccionados.



Para anular la operación, toque la tecla VOLVER .



Para eliminar el Temporizador minuter, es necesario volver a poner a cero el recuento.



Cuando un temporizador está activo, no es posible apagar la pantalla con la tecla ON-OFF .

En la siguiente pantalla, la tecla

TEMPORIZADOR  encendida indica que se han activado uno o más Temporizadores minuter.

- Espera a que la señal acústica avise de que el tiempo ha terminado.

Uso de la sonda de temperatura (solo en algunos modelos)



Vea Advertencias generales de seguridad.

Con la sonda de temperatura se pueden cocinar con precisión asados, redondo de ternera y otros muchos cortes de carne de diferente tamaño. La sonda, de hecho, permite una cocción perfecta de los alimentos gracias al control preciso de la temperatura en su interior. La temperatura en el interior de los alimentos se mide con un sensor especial ubicado dentro de la punta.

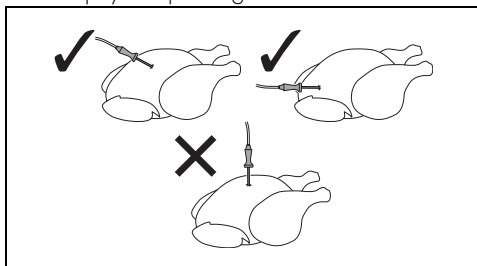


No instale las guías telescópicas en el cuarto nivel empezando por abajo, ya que no permitirían el acceso a la toma lateral de la sonda de temperatura.

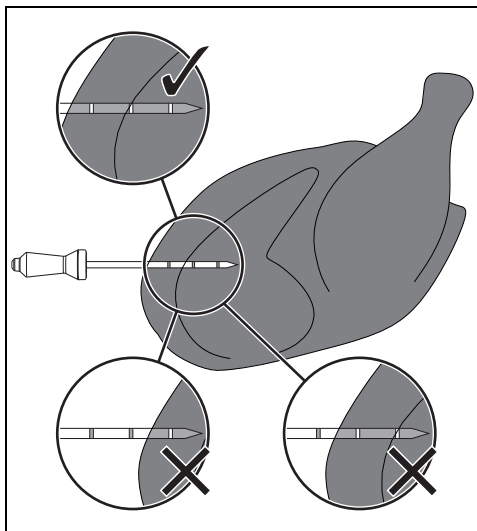
Correcta colocación de la sonda

- Coloque el alimento en una bandeja.
- Introduzca la punta de la sonda dentro del alimento fuera del horno.
- Para resultados óptimos, asegúrese de que la sonda de temperatura esté introducida en la parte más gruesa del alimento,

transversalmente y al menos en 3/4 de su longitud, pero sin tocar la bandeja de abajo y sin que salga del mismo alimento.



- Las 3 muescas de la sonda de temperatura deben insertarse en el alimento.



Para una medida precisa de la temperatura en el centro de la comida, la punta de la sonda no debe entrar en contacto con huesos o partes grasas.



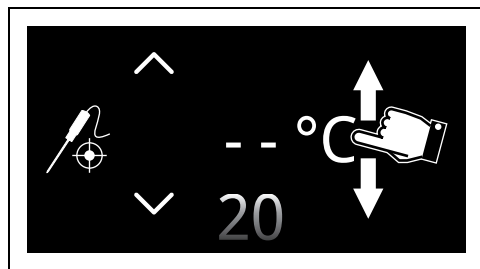
La temperatura mínima del horno recomendada para cocinar con la sonda es de 120°C, excepto en el caso de cocción a baja temperatura.



En caso de que la sonda no detecte correctamente la temperatura del alimento, en la pantalla aparecerán 2 mensajes de error (por confirmar), después el aparato procederá automáticamente a una cocción temporizada.

Ajuste de la cocción con la sonda de temperatura

1. Seleccione una función de cocción.
2. Toque la tecla TEMPERATURA  o el valor correspondiente.
3. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada.
4. Toque la tecla CONFIRMAR .
5. Toque la tecla Sonda  situada en el área inferior **3**.
6. Desplace los valores de la temperatura objetivo hasta seleccionar la temperatura deseada.



El rango de temperatura que se puede seleccionar varía de un mínimo de 20 °C a un máximo de 90 °C.



Si se selecciona un valor demasiado bajo para la temperatura del horno, el aparato ajusta automáticamente la temperatura mínima necesaria para alcanzar la temperatura objetivo seleccionada.

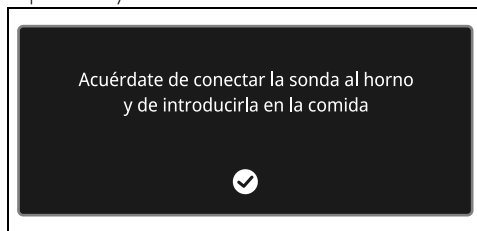


Para un rendimiento mejor, se aconseja ajustar siempre la temperatura de cocción más alta de la temperatura objetivo.

7. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar la temperatura de la sonda seleccionada.

En la pantalla aparece un aviso para indicar la introducción de la sonda en el orificio

específico y en la comida.



8. Toque la tecla CONFIRMAR .

Cocción Δt

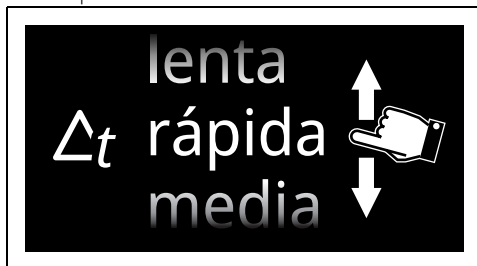


El aparato establece automáticamente la temperatura de la cavidad a una temperatura predefinida (llamada Δt) más alta que la temperatura en el centro detectada por la sonda. Cuando la sonda detecta un grado más en el centro, el aparato también aumenta automáticamente su temperatura interior en un grado. El aparato ofrece la posibilidad de elegir entre tres modos de cocción diferentes (lenta, media y rápida) y ajustar cualquier temperatura deseada en el centro.

Un concentrado de tecnología que permite obtener productos tiernos, jugosos, saludables y de alta calidad.

Esta opción establece automáticamente la temperatura ideal en el interior del horno en función de la temperatura objetivo establecida por el usuario.

1. Después de ajustar la temperatura objetivo deseada, pulse la tecla Δt (situada en el área inferior **3** a la derecha).
2. Seleccione el valor de diferencia de temperatura.



Δt lenta

Establece la mínima diferencia entre la

temperatura de la sonda y la temperatura en el interior del horno. Se obtiene así una cocción más larga.

Δt media

Establece una diferencia media entre la temperatura de la sonda y la temperatura en el interior del horno. Se obtiene así una cocción de duración media.

Δt rápida

Establece la máxima diferencia entre la temperatura de la sonda y la temperatura en el interior del horno. Se obtiene así una cocción más corta.

3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar la temperatura de la sonda seleccionada.

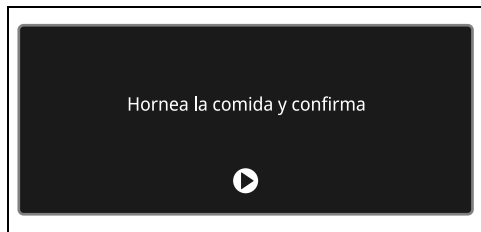


Para eliminar la cocción Δt , pulse la tecla .

Con precalentamiento:

1. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la fase de precalentamiento.

Al final del precalentamiento interviene una señal acústica y un aviso en la pantalla para indicar que la comida que se va a cocinar se puede introducir en el compartimento de cocción.



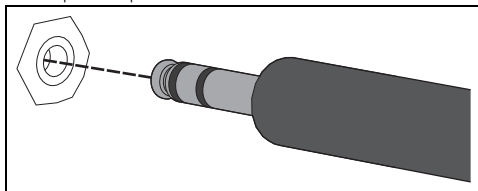
2. Introduzca la punta de la sonda de temperatura en el alimento que se va a cocinar.



Para resultados óptimos, asegúrese de que la parte metálica de la sonda de temperatura se introduzca transversalmente y casi del todo dentro de la comida, pero sin que toque la bandeja de abajo.

3. Abra la puerta del aparato.

4. Introduzca la bandeja en la que está depositado el alimento que se va a cocinar en las correspondientes guías.
5. Introduzca el conector jack de la sonda de temperatura en la toma lateral específica utilizando la misma sonda para abrir la tapa de protección.



6. Cierre la puerta.
7. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para iniciar la cocción con la sonda de temperatura.

Sin precalentamiento:

1. Toque la tecla **PRECALENTAMIENTO**  para excluir la fase de precalentamiento.
2. Abra la puerta del aparato.
3. Introduzca la bandeja en la que está depositado el alimento que se va a cocinar en las correspondientes guías.
4. Introduzca el conector jack de la sonda de temperatura en la toma lateral específica utilizando la misma sonda para abrir la tapa de protección.
5. Cierre la puerta.
6. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la cocción con la sonda de temperatura.

Fin de la cocción con la sonda de temperatura

Cuando la temperatura instantánea alcanza la temperatura objetivo ajustada por el usuario, la cocción ha finalizado.

Las resistencias se desactivan y el aparato emite una serie de señales acústicas.

1. Abra la puerta.
2. Retire la sonda del alimento y de la toma.
3. Saque el alimento del horno.
4. Asegúrese de que la tapa de protección esté bien cerrada.
5. Cierre la puerta.

Consejos para la cocción

Consejos generales

- Utilice una función ventilada para obtener una cocción homogénea en más niveles.

- No se pueden reducir los tiempos de cocción aumentando las temperaturas (los alimentos podrían cocerse mucho por fuera y poco por dentro).

Consejos para cocinar carnes

- Los tiempos de cocción varían en función del grosor, de la calidad del alimento y del gusto del consumidor.
- Utilice un termómetro para carnes durante la realización de asados o, simplemente, presione el asado con una cuchara. Si el asado resulta compacto, está listo; de lo contrario, deberá cocinarse todavía durante varios minutos.

Consejos para las cocciones con Grill y Grill ventilado

- El asado de carnes puede efectuarse tanto con el horno en frío, como con el horno precalentado si se desea cambiar el tipo de asado.
- En la función Grill ventilado se recomienda, en cambio, precalentar el horno antes de asar.
- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.
- En la función Grill se aconseja ajustar la temperatura en el valor más alto para optimizar la cocción.

Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de la cocción dependen de la calidad y de la consistencia de la masa.
- Para averiguar si el dulce está hecho por dentro: al terminar de cocinarlo introduzca un palillo de dientes en el punto más alto del dulce. Si la masa no se pega al palillo, el dulce está hecho.
- Si el dulce se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura ajustada en aproximadamente 10°C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.

Consejos para la descongelación y el leudado

- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera rejilla del compartimiento de cocción.
- Evite que los alimentos se superpongan

unos encima de otros.

- Para descongelar la carne, utilice una rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja puesta en el primer nivel. De esta forma, los alimentos no estarán en contacto con el líquido de descongelación.
- Las partes más delicadas pueden cubrirse con una película de aluminio.
- Para una buena fermentación, coloque en el fondo del compartimiento de cocción un recipiente con agua.

Para ahorrar energía

- Pare la cocción durante algunos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los minutos restantes con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga constantemente limpio el interior del aparato.

Smart Cooking

En este modo es posible seleccionar un programa prememorizado para la cocción de alimentos. Según el peso seleccionado el aparato calcula automáticamente los parámetros óptimos de cocción.

1. En el «menú principal» toque la tecla

SMART COOKING  (situada en el

área principal ).

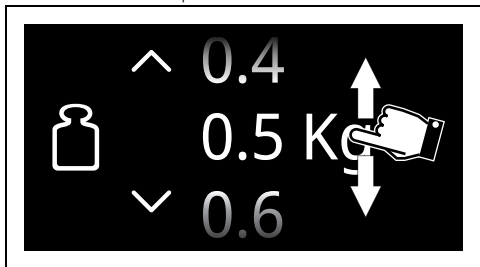
2. Seleccione el tipo de comida deseada con el menú SMART COOKING (por ejemplo

«VERDURAS »).

3. Seleccione el subtipo de alimento que se va a cocinar (por ejemplo «VERDURAS VAR. A

LA PARRILLA »).

- Desplace los valores para ajustar el peso del alimento que va a cocinar.



- Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar los ajustes introducidos.



En este momento se podrán guardar los valores ajustados como receta personal (vea el capítulo «Mis recetas»).

- Toque la tecla INICIO  para iniciar la cocción SMART COOKING.

La cocción empieza con los ajustes predefinidos del programa.



Es posible cambiar en cualquier momento, incluso una vez iniciada la cocción, los parámetros de temperatura y duración de la cocción.

Sametime



En esta sección se encuentran las recetas creadas por cocineros de Smeg para cocciones Sametime. Esta categoría permite obtener una preparación completa en el mismo instante. Al elegir entre las distintas combinaciones disponibles y configurar el número de raciones, el aparato selecciona la función, el tiempo y la temperatura más adecuados. Las instrucciones en la pantalla indican cuándo poner los alimentos en el horno y en qué nivel.

- En el «menú principal» toque la tecla

SMART COOKING



- Desplácese por las funciones hasta seleccionar SAMETIME .

- Seleccione la receta Sametime que desee y siga las instrucciones en la pantalla.

Recetas rápidas



En esta sección se encuentran las recetas creadas por cocineros de Smeg para cocinar recetas rápidas. Esta categoría permite preparar recetas tradicionales en menos tiempo. Al elegir el tipo y peso del alimento, el aparato selecciona la función, el tiempo y la temperatura más adecuados. Las instrucciones en la pantalla indican cuándo poner el alimento en el horno y en qué nivel.

- En el «menú principal» toque la tecla

SMART COOKING



- Desplácese por las funciones hasta

seleccionar RECETAS RÁPIDAS



- Seleccione la receta rápida que desee y siga las instrucciones en la pantalla.

Cocción Multistep



Por cocción Multistep se entiende la posibilidad de empezar una cocción con una determinada función, realizar la cocción y finalizarla con funciones diferentes seleccionadas por el usuario.

- En el «menú principal» toque la tecla

MULTISTEP



(situada en el área inferior **3** a la izquierda).

- Toque la tecla AÑADIR STEP .

- Seleccione la función deseada para el primer paso -step- (tradicional, microondas, vapor...).

- Como se ha descrito en los apartados anteriores, toque las teclas de

TEMPERATURA  DURACIÓN

COCCIÓN



para seleccionar los parámetros que desea modificar.

- Desplace los valores hasta seleccionar los valores deseados.

6. Toque la tecla CONFIRMAR  (situada en la zona inferior **3** a la derecha) para confirmar los valores seleccionados.

7. Toque de nuevo la tecla AÑADIR STEP



8. Seleccione la función deseada para el segundo paso -step- (tradicional, microondas, vapor...).

9. Programe los parámetros correspondientes a la segunda función.



No es posible añadir un paso sin haber programado una duración de cocción o una temperatura de la sonda (si la hay).



No es posible añadir un paso sin haber programado una duración o una temperatura de la sonda (si la hay) de todos los pasos.



No es posible programar una duración de cocción superior a 13 horas.

10. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar los valores seleccionados.

11. Toque la tecla INICIO  (situada en el área inferior **3** a la derecha) para iniciar la cocción Multistep.

Cronología

Este menú es especialmente útil para mostrar y reutilizar los últimos programas o recetas personales utilizadas.

1. En el «menú principal» toque la tecla CRONOLOGÍA  (situada en el área inferior **3** izquierda).

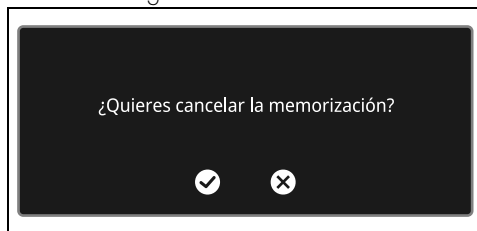
2. Seleccione la función que se desea reutilizar y proceda con las cocciones como se describe en los capítulos anteriores.

Cancelar la cronología

En caso de que se quiera cancelar la cronología:

1. En el «menú principal» toque la tecla CRONOLOGÍA .

2. Toque la tecla PAPELERA  para eliminar la cronología.



3. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar la eliminación de la cronología (o la tecla ANULAR  para cancelar la operación.

Guía resumida de los accesorios



Rejilla

Se recomienda usar la rejilla como superficie de apoyo para moldes/recipientes de horno. Si faltara la rejilla para bandeja, la rejilla se puede utilizar como base para parrilladas con la bandeja profunda colocada en un nivel inferior para recoger los jugos.



Bandeja

Utilice la bandeja para elaboraciones de pastelería, panes no muy gruesos y cocciones sin añadido de líquidos.

Se recomienda utilizar la función **ESTÁTICO**  en el nivel deseado.



Rejilla para bandeja

Se recomienda utilizar la rejilla para bandeja como base para los alimentos que se van a asar. En la bandeja se recoger los jugos de las parrilladas.

Se recomienda usar la bandeja profunda para cocciones en un solo nivel.

Coloque la bandeja profunda en el nivel central cuando utilice las funciones ventiladas.



Bandeja profunda

Cuando se utiliza la función **ESTÁTICO**  coloque la bandeja profunda en el nivel deseado.

Para cocciones con la función **GRILL**  coloque la bandeja en el último nivel con la rejilla para bandeja.

Indicaciones para los Organismos de vigilancia

Fan forced mode

la función ECO utilizada para definir la clase de eficiencia energética cumple con las especificaciones de la norma europea EN 60350-1.

Vea el apartado «Para ahorrar energía»  del capítulo ADVERTENCIAS.

Conventional heating mode

Para la ejecución de la función **ESTÁTICO** es necesario saltar la fase de precalentamiento (vea el apartado «Fase de precalentamiento» del capítulo USO).

Vea el apartado «Para ahorrar energía»  del capítulo ADVERTENCIAS.

Descubra las recetas

Para consultar las recetas creadas para varias categorías de alimentos y obtener más información sobre las sugerencias de cocción, se recomienda visitar la página específica del sitio www.smeg.com, a la que se puede acceder mediante el código QR que aparece en el folleto suministrado con el producto.

Mis recetas

Mediante este menú es posible introducir una programación personal con los propios ajustes deseados. En su primer uso se propondrá solamente añadir una nueva receta. Tras haber guardado las propias recetas, las mismas volverán a aparecer en el menú correspondiente.

1. En el «menú principal» toque la tecla **MIS RECETAS**  (situada en el área inferior **3** a la izquierda).

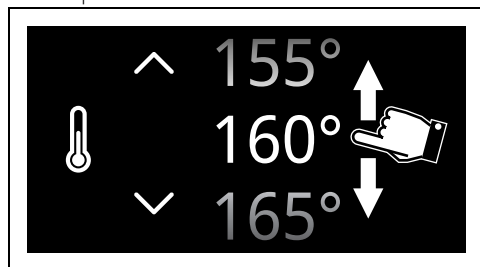


Es posible memorizar un número limitado de recetas personales.

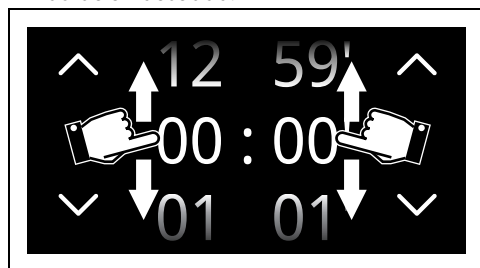
Añadir una receta

1. Toque la tecla **NUEVA RECETA** .
2. Seleccione la función deseada.
3. Toque la tecla **TEMPERATURA**  o el valor correspondiente.

4. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada.



5. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar la temperatura de cocción seleccionada.
6. Toque la tecla DURACIÓN DE COCCIÓN o el valor correspondiente.
7. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.



8. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar la duración de la cocción seleccionada.

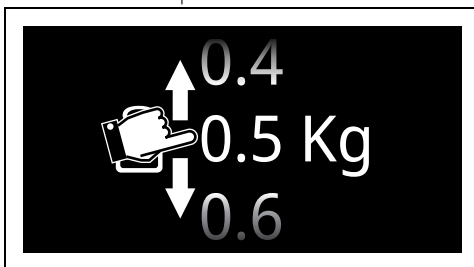
En la hora de fin de la cocción, ya se han calculado los minutos necesarios para el precalentamiento.

Al llegar a este punto, es posible añadir una cocción programada.

Guardar una receta

9. Toque la tecla GUARDAR .
10. Recorra los valores para configurar el NIVEL.

11. Desplace los valores para ajustar el peso del alimento que va a cocinar.



12. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar los ajustes introducidos.
- En este momento es necesario introducir un nombre para la receta.
13. Utilice el teclado alfanumérico para introducir el nombre de la receta que desea guardar.

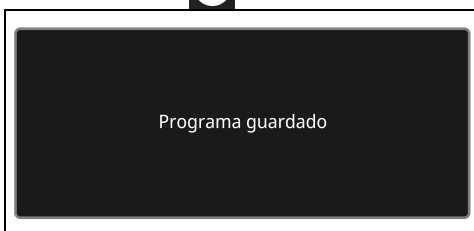
Utilice las teclas **123** y para pasar del teclado alfabético al teclado numérico y viceversa.

El nombre de la receta puede tener hasta 12 caracteres, espacios incluidos.

Para poder memorizar la receta es necesario que el nombre contenga al menos un carácter.

El carácter cancela la letra anterior.

14. Para memorizar el programa, toque la tecla CONFIRMAR .



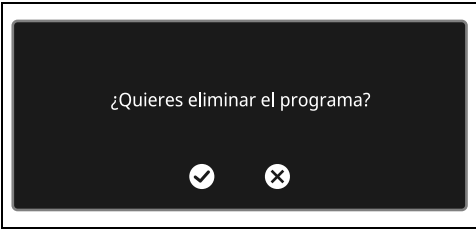
Inicio de una receta de usuario

1. En el «menú principal», toque la tecla MIS RECETAS .
2. Seleccione la receta guardada anteriormente.

3. Toque la tecla INICIO  para iniciar la cocción.

Cancelación de una receta

- 1. En el «menú principal», toque la tecla MIS RECETAS .
- 2. Seleccione la receta guardada anteriormente.
- 3. Toque la tecla PAPELERA  para eliminar la receta seleccionada.



- 4. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar la cancelación de la receta seleccionada (o la tecla ANULAR  para anular la operación).

Otras funciones

En el menú de las funciones especiales se recogen algunas funciones como descongelación, fermentación o limpieza...

- En el «menú principal» toque la tecla

OTRAS FUNCIONES .

 En algunos modelos algunas funciones no están disponibles.

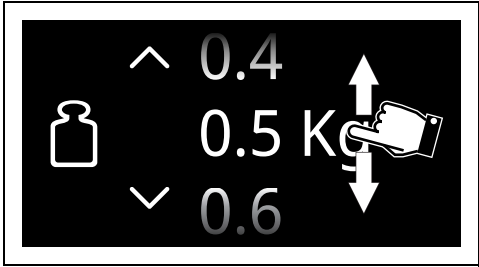
DESCONGELACIÓN POR PESO

 Función de descongelación automática. Elija la comida, el aparato define autónomamente el tiempo necesario para la correcta descongelación.

 Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función se para inmediatamente y la pantalla muestra el mensaje «Temperatura interna demasiado alta, esperar enfriamiento». Deje enfriar el aparato antes de activar la función.

 En la función Descongelación por peso no es posible cambiar la temperatura por defecto.

- 1. Abra la puerta.
- 2. Tras haberla pesado, introduzca la comida en el interior del horno.
- 3. Cierre la puerta.
- 4. Seleccione DESCONGELACIÓN POR PESO .
- 5. Seleccione el tipo de alimento que va a descongelar entre las categorías CARNES - PESCADO - PAN - DULCÉS.
- 6. Desplace los valores para ajustar el peso del alimento que va a descongelar.



- 7. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar los ajustes introducidos.
- 8. Toque la tecla INICIO  para iniciar la Descongelación por peso.

Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

Parámetros preprogramados:

	Tipos	Peso (kg)	Tiempo
	Carnes	0,5	1h 45m
	Pescados	0,4	0h 40m
	Pan	0,3	0h 20m
	Postres	1,0	0h 45m



Los tiempos de descongelación pueden variar según la forma y el tamaño del alimento que se va a descongelar.



Al descongelar alimentos pesados o de formas irregulares (como pollo, pescado, etc.) se recomienda darles la vuelta al menos una vez en el interior del horno.

DESCONGELACIÓN POR TIEMPO



Función de descongelación manual. Introduzca el tiempo de descongelación de la comida, al final de la duración programada, la función se interrumpe.



Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función se para inmediatamente y la pantalla muestra el mensaje «Temperatura interna demasiado alta, esperar enfriamiento». Deje enfriar el aparato antes de activar la función.



La duración de la Descongelación por tiempo va desde un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 12 horas y 59 minutos.



En la función Descongelación por tiempo no es posible cambiar la temperatura por defecto (30 °C).

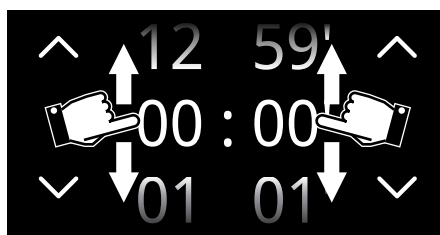
1. Abra la puerta.
2. Introduzca la comida en el horno.
3. Cierre la puerta.
4. Seleccione DESCONGELACIÓN POR

TIEMPO



5. Toque la tecla DURACIÓN DE COCCIÓN  o el valor correspondiente.

6. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.



7. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar los ajustes introducidos.
8. Toque la tecla INICIO  para iniciar la Descongelación por tiempo.

Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

9. Toque la tecla HOME  para salir de la función.

FERMENTACIÓN



Esta función resulta especialmente indicada para la fermentación de las masas.



Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función se para inmediatamente y la pantalla muestra el mensaje «Temperatura interna demasiado alta, esperar enfriamiento». Deje enfriar el aparato antes de activar la función.



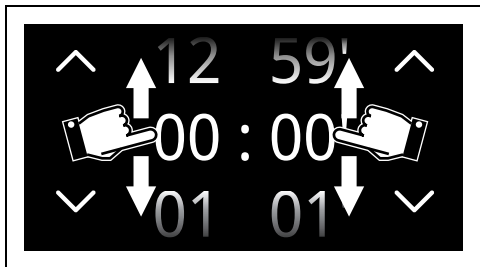
Para una buena fermentación, coloque en el fondo del horno un recipiente con agua.

1. Abra la puerta.
2. Coloque la masa que va a fermentar en el segundo nivel.
3. Cierre la puerta.
4. Seleccione FERMENTACIÓN .
5. Toque la tecla DURACIÓN DE COCCIÓN  o el valor correspondiente.



La duración de la Fermentación va desde un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 12 horas y 59 minutos.

- Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.



- Toque la tecla TEMPERATURA o el valor correspondiente.
- Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (desde 25 °C hasta 40 °C).
- Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar los ajustes introducidos.
- Toque la tecla INICIO para iniciar la Fermentación.

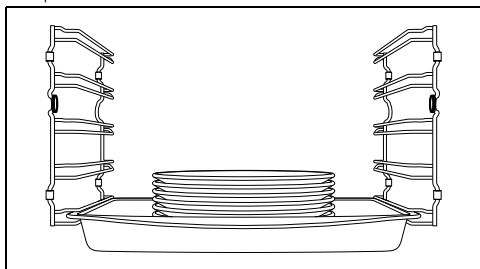
Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

CALIENTAPLATOS



Función para calentar o mantener calientes los platos. Coloque la bandeja en el nivel más bajo y apile los platos que desea calentar.

- Ponga la bandeja en la primera repisa y en el centro de la misma vuelva a poner los platos a calentar.



No forme pilas considerables de recipientes. Apile como máximo 5/6 platos.

- Selecione CALIENTAPLATOS .



- Toque la tecla INICIO para iniciar la función Calientaplatos.



Si no se ha ajustado de otra forma, la función Calientaplatos tiene una duración máxima de 12 horas y 59 minutos.

Mientras la función está en curso, es posible ajustar:

- la temperatura (desde 40 °C hasta 80 °C);
- la duración de la función ;
- una función programada (solo si se ha ajustado una duración distinta a la predeterminada).

Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

MANTENIMIENTO



La función permite mantener calientes los alimentos ya cocinados.

- Selecione MANTENIMIENTO .
- Toque la tecla TEMPERATURA o el valor correspondiente.
- Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (desde 60 °C hasta 100 °C).
- Toque la tecla INICIO para iniciar la función Mantenimiento del calor.

Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

STONE



Útil para cocciones a la piedra. Se utiliza con el accesorio PPR2 o STONE que se vende por separado.



Consulte las instrucciones y las recomendaciones de uso en la documentación del accesorio.

- Abra la puerta.
- Inserte el accesorio PPR2 o STONE en la zona de cocción (consulte el manual específico del accesorio).
- Cierre la puerta.

4. Seleccione STONE .
5. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (desde 50 °C hasta 250 °C).
6. Toque la tecla INICIO  para iniciar la función Stone.

 Como para las funciones de cocción normales, es posible obviar el precalentamiento y configurar una cocción temporizada y programada.

7. Al finalizar el precalentamiento, abra la puerta y coloque los alimentos a cocinar sobre el accesorio.
 8. Cierre la puerta.
- Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

BBQ (Barbacoa)

 Útil para cociones a la barbacoa. Se utiliza con el accesorio BBQ que se vende por separado.

 Consulte las instrucciones y las recomendaciones de uso en la documentación del accesorio.

1. Abra la puerta.
2. Coloque el accesorio BBQ en el interior del horno.
3. Cierre la puerta.
4. Seleccione BBQ .
5. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (desde 50 °C hasta 250 °C).
6. Toque la tecla INICIO  para iniciar la función BBQ.

 Como para las funciones de cocción normales, es posible obviar el precalentamiento y configurar una cocción temporizada y programada.

7. Al finalizar el precalentamiento, abra la puerta y coloque los alimentos a cocinar sobre el accesorio.
 8. Cierre la puerta.
- Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de

la pantalla o abriendo la puerta.

AIRFRY

 Útil para freír sin aceite. Se utiliza con el accesorio AIRFRY que se vende por separado.

 Consulte las instrucciones y las recomendaciones de uso en la documentación del accesorio.

1. Seleccione AIRFRY .
2. Gire el mando de la temperatura para seleccionar la temperatura deseada (de 50°C a 250°C).
3. Toque la tecla INICIO  para iniciar la función Airfry.

 Como para las funciones de cocción normales, es posible obviar el precalentamiento y configurar una cocción temporizada y programada.

4. Al finalizar el precalentamiento, abra la puerta y coloque en el horno el accesorio AIRFRY con el alimento que desea cocinar.
 5. Cierre la puerta.
- Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

SABBATH

 Función que permite cocinar los alimentos respetando las disposiciones en la fiesta del descanso de la religión judía.

Con esta función el aparato se comporta de forma especial:

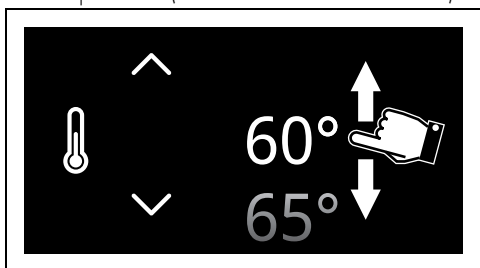
- La cocción puede seguir durante un tiempo indefinido, no es posible programar ninguna duración de cocción.
- No se efectuará ningún tipo de precalentamiento.
- La temperatura de cocción seleccionable varía entre 60°C y 150°C.
- Lámpara del horno desactivada, cualquier intervención como la apertura o la activación manual no activa la lámpara.
- El ventilador interno está desactivado.

- Indicaciones sonoras desactivadas.



Después de activar la función Sabbath no será posible modificar ningún parámetro. Cuando toque cualquier tecla no ocurrirá nada.

1. Abra la puerta.
2. Introduzca la comida en el horno.
3. Cierre la puerta.
4. Seleccione SABBATH .
5. Toque la tecla TEMPERATURA  o el valor correspondiente.
6. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura (desde 60°C hasta 150°C).



7. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar la temperatura seleccionada.
8. Toque la tecla INICIO  para iniciar la función Sabbath.

Para interrumpir la función:

- Toque la tecla HOME  durante unos 3 segundos.

Para la función de limpieza VAPOR CLEAN



(solo en algunos modelos) y las

funciones de limpieza del submenú  vea el capítulo LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

Si se corta la corriente

Si se produce un corte de corriente mientras el aparato realiza una función, la función se reanuda automáticamente, se mantienen todos los ajustes programados anteriormente y se descuenta el tiempo de la función transcurrido solo en los casos siguientes:

- La duración del corte de energía es inferior o igual a 60 segundos.
- La función no prevé el uso de microondas

(en función del modelo).

- Se está utilizando la función de pirólisis (en función del modelo).
- Se está utilizando la función Sabbath (con independencia de la duración del corte de la electricidad).

Si el corte tiene lugar en condiciones diferentes a las descritas antes, el aparato permanece durante un tiempo determinado a la espera de que el usuario confirme manualmente la continuación o no de la función.

Cuando se reactiva la función, los ajustes de cocción son los programados antes del corte de electricidad y se tiene en cuenta el tiempo transcurrido.

Si el usuario no realiza ninguna acción, el aparato anula la función y en la pantalla vuelve a mostrarse la hora actual.



(solo modelos SmegConnect) Cuando se restablece la corriente, en la aplicación también aparece un aviso.



El símbolo  indica que se ha producido un corte de energía y la función en curso no se ha podido restaurar automáticamente. Pulse el símbolo para más información.

Corte de corriente durante una función programada

Si el corte se produce mientras se programa una cocción programada:

- Si la corriente se restablece antes de la hora de inicio programada, el aparato permanece a la espera de que comience la función y actualiza el tiempo que falta hasta el comienzo.
- Si la corriente se restablece después de la hora de inicio programada, el aparato permanece a la espera de que comience la función y si el usuario no realiza ninguna operación durante un cierto tiempo, se anula la función y la pantalla vuelve a mostrar la hora actual.

Ajustes



En caso de interrupción temporal de la corriente, todos los ajustes personales permanecen activos.

Mediante este menú es posible programar la configuración del producto.

- En el «menú principal» toque la tecla AJUSTES  (situada en el área inferior **3** a la derecha).

Ajustes reloj

 Menú donde es posible ajustar la hora y el tipo de visualización.

- En el «menú AJUSTES  » toque la tecla AJUSTES RELOJ .

Reloj digital

 Permite visualizar la hora actual en formato digital.

 En caso de interrupción temporal de la corriente, la versión digital permanece activa.

- Selecione  Reloj digital.
- Selecione On.

Toque la tecla CONFIRMAR  para activar la función Reloj digital.



Muestra la hora

 Activa/desactiva la visualización del reloj cuando el horno está apagado.

 La función Muestra la hora está programada de fábrica en Off.

 Si la función Muestra la hora está programada en On, el aparato en stand-by muestra en la pantalla la hora actual en baja luminosidad.

 La función Muestra la hora programada en On comporta un mayor consumo de energía del aparato en stand-by.

 Solo modelos SmegConnect: si la función Muestra la hora está programada en Off la conectividad se apaga automáticamente con la entrada en stand-by del reloj.

- Selecione  Muestra la hora.
- Selecione On.
- Toque la tecla CONFIRMAR  para activar la visualización de la hora.

Formato hora

 Activa/desactiva la visualización del reloj en el formato de 12 o de 24 horas.

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

- Selecione  Formato hora.
- Selecione 12h o 24h.
- Toque la tecla CONFIRMAR  para activar el formato de hora deseado.

Ajustes horno

 Menú dedicado a las funciones adicionales del producto.

- En el «menú AJUSTES  » toque la tecla AJUSTES HORNO .

Mantenimiento calor



Esta función permite que el aparato, al finalizar una cocción para la cual se ha programado una duración (si esta no se interrumpe manualmente), mantenga caliente (a bajas temperaturas) la comida que se acaba de cocer y mantener inalteradas las características organolépticas y de aroma obtenidas durante la cocción.



El mantenimiento del calor se activa después de 5 minutos del final de la cocción, indicado por una serie de señales acústicas (vea cocción o función acabada).



El mantenimiento del calor está programado en una temperatura fija de 80 °C.

1. Seleccione  Mantenim. calor.
2. Seleccione On.
3. Toque la tecla CONFIRMAR  para activar la función Mantenimiento calor.

Eco light



Para un mayor ahorro energético, las lámparas dentro del compartimento de cocción se desactivan automáticamente después de un minuto desde el inicio de la cocción o desde la apertura de la puerta.



Para impedir que el aparato desactive automáticamente la lámpara después de alrededor de un minuto, ponga en Off esta función.



El control manual de encendido/apagado está siempre disponible. Cuando esté disponible, pulse el símbolo  para activar o el símbolo  para desactivar manualmente la iluminación interna.



La función Eco light está programada de fábrica en On.

1. Seleccione  Eco light.
2. Seleccione On.

3. Toque la tecla CONFIRMAR  para activar la función Eco light.

Ajustes pantalla



Menú donde se puede cambiar el idioma y modificar los ajustes para ver algunos parámetros.

- En el «menú AJUSTES » toque la tecla AJUSTES PANTALLA .

Idioma



Permite seleccionar el idioma de la pantalla.

1. Seleccione  Idioma.
2. Desplace los idiomas disponibles hasta seleccionar el idioma deseado.
3. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar el idioma seleccionado.

Mandos bloqueados



Permite que el aparato bloquee automáticamente los mandos después de un minuto de funcionamiento normal sin ninguna intervención del usuario.

1. Seleccione  Mandos bloqueados.
2. Seleccione Sí.
3. Toque la tecla CONFIRMAR  para activar el modo Mandos bloqueados.



En el funcionamiento normal se indica mediante el encendido de la luz testigo  en el área de información **1**.

Para desactivar el bloqueo temporalmente durante una cocción:

4. Toque uno de los valores que se quiere modificar.

En la pantalla aparece un aviso que indica cómo desactivar temporalmente la función Mandos bloqueados.

Pulsa el icono durante 3 segundos
para desactivar el bloqueo de mandos



5. Toque durante 3 segundos el icono .

Tonos



Cada vez que se pulsan los símbolos en la pantalla el aparato emite un sonido. Con este ajuste es posible desactivarlo.

1. Seleccione  Tonos.
2. Seleccione Off.
3. Toque la tecla CONFIRMAR  para desactivar el sonido asociado al toque de los símbolos en la pantalla.

Formato temperatura



Permite ajustar la escala de la temperatura en grados Celsius (°C) o en grados Fahrenheit (°F).



La función Formato temperatura está programada de fábrica en °C.

1. Seleccione  Formato temperatura.
2. Seleccione °C o °F.
3. Toque la tecla CONFIRMAR  para activar el formato de temperatura deseado.

Brillo de la pantalla



Permite elegir el nivel de luminosidad de la pantalla.



La función Luminosidad pantalla está programada de fábrica en Alta.

1. Seleccione  Luminosidad pantalla.
2. Seleccione entre las opciones Alta - Media - Baja.
3. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar la elección seleccionada.

Tipo peso



Permite configurar la unidad de medida para ver el valor del peso en kilogramos (kg) o en onzas (oz).



La función Tipo peso está programada de fábrica en kg.

1. Seleccione  Tipo peso.

2. Seleccione kg u oz.

3. Toque la tecla CONFIRMAR  para activar la unidad de medida del peso deseada.

Ajuste conexión (solo modelos SmegConnect)



Menú donde se visualizan los parámetros de la conectividad.

- En el «menú AJUSTES » toque la tecla AJUSTES CONEXIÓN  (situada en el área inferior  a la derecha).



Para los ajustes relacionados con la CONEXIÓN  consulte el manual de uso «Conectividad horno empotrado».

Información del sistema



Menú donde puede verse la información relacionada con el número de serie y las versiones software.

- En el «menú AJUSTES » toque la tecla INFORMACIÓN SISTEMA  (situada en el área inferior  a la derecha).

Expositores



Menú dedicado a los expositores.

- En el «menú AJUSTES » toque la tecla EXPOSITORES  (situada en el área inferior  en el centro).

Show Room (solo para expositores)



Permite al aparato desactivar las resistencias y al mismo tiempo mantener activo el panel de mandos.



En el funcionamiento normal está indicado por el encendido de la luz testigo  en el área de información

1



Para utilizar normalmente el aparato, es necesario poner en Off esta función.

1. Seleccione  Show Room.
2. Seleccione On.
3. Toque la tecla CONFIRMAR  para activar la función Show Room.

Función Demo (solo para expositores)



Del mismo modo que la función Show Room, con su activación, después de un determinado tiempo de inactividad, en la pantalla aparece una demostración de las distintas pantallas que ilustran las posibilidades del aparato.



Para utilizar normalmente el aparato, es necesario poner en Desactivado esta función.

1. Seleccione  Función Demo.

2. Seleccione On.

3. Toque la tecla CONFIRMAR  para activar la Función Demo.

Restablecer los ajustes



Esta operación restablece todos los ajustes según las condiciones originales programadas de fábrica.



La operación también borra las recetas personales.

- En el «menú AJUSTES » toque la tecla RESET DE FÁBRICA  (situada en el área inferior **3** en el centro).
1. Toque la tecla Sí si se quieren restablecer los parámetros originales de fábrica.
o
 2. Toque la tecla No para anular la operación.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza del aparato



Vea Advertencias generales de seguridad.

Limpieza de las superficies

Para una buena conservación de las superficies, es necesario limpiarlas regularmente después de cada uso, dejándolas enfriar previamente.

Limpieza ordinaria diaria

Utilice siempre solo productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.

Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie, aclare cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Manchas de comida o restos

No utilice en ningún caso estropajos de acero y rasquetas cortantes para no dañar las superficies.

Utilice los productos normales, no abrasivos, de ser necesario con ayuda de utensilios de madera o de plástico. Enjuague cuidadosamente y seque con un trapo suave o un paño de microfibra.

Evite dejar secar dentro del aparato restos de

comida de base azucarada (p. ej. mermelada) porque podrían estropear el esmalte dentro del aparato.

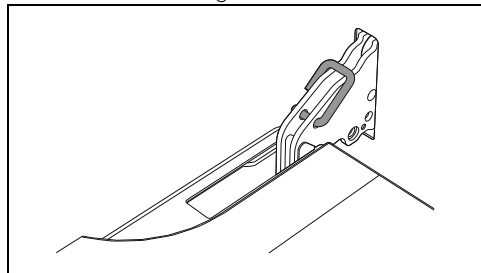
Limpieza de la puerta

Desmontaje de la puerta

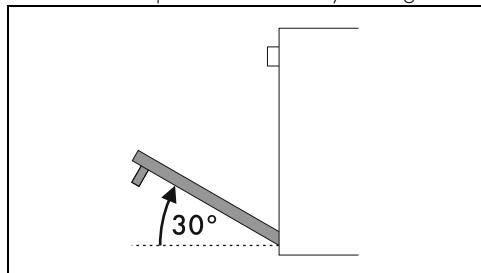
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quite la puerta y colóquela en un trapo.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

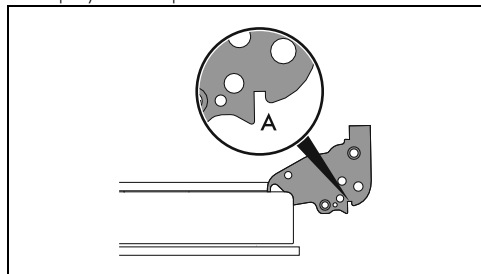
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



2. Coja la puerta por los dos lados con ambas manos, levántela formando un ángulo de unos 30° aproximadamente y extráigala.



3. Para volver a montar la puerta coloque las bisagras en las hendiduras correspondientes situadas en el horno asegurándose de que las ranuras **A** se apoyen completamente en las hendiduras.



4. Baje la puerta y, una vez posicionada, quite los pernos de los agujeros de las bisagras.

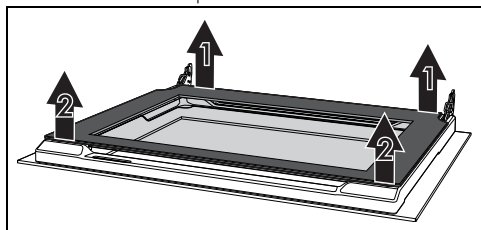
Limpieza de los cristales de la puerta

Se aconseja mantener los cristales de la puerta siempre limpios. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lave con un estropajo húmedo y detergente común.

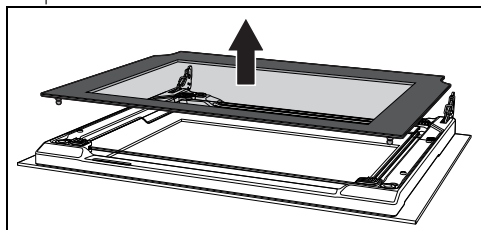
Desmontaje de los cristales interiores

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

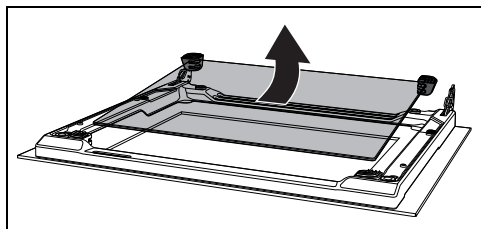
1. Bloquee la puerta con los pernos adecuados.
2. Desenganche los pernos posteriores del cristal interior tirando de este delicadamente hacia arriba por la parte trasera, siguiendo el movimiento que indican las flechas 1.



3. Desenganche los pernos anteriores siguiendo el movimiento indicado por las flechas 2.
4. A continuación, extraiga el cristal interior del perfil delantero.



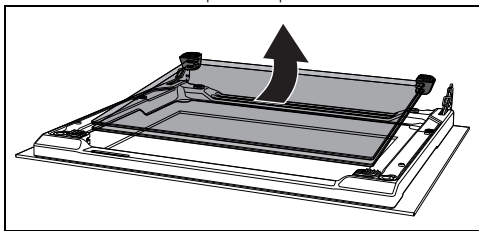
5. Deslice el grupo del cristal intermedio hacia la parte inferior de la puerta y luego levántelo hacia arriba.



Nota: En algunos modelos, el grupo del cristal

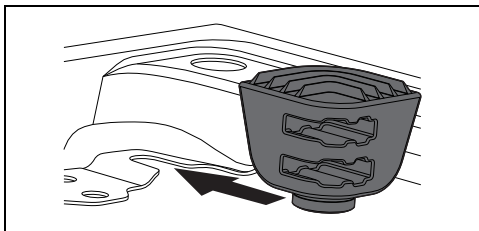
ES

intermedio está compuesto por dos cristales.

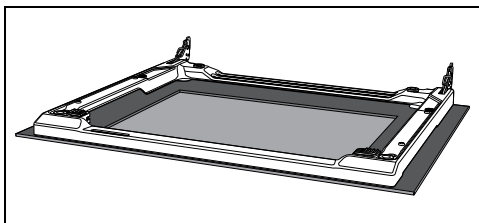


Durante esta fase puede ocurrir que las gomas superiores se salgan de su sitio.

6. Vuelva a introducirlas en su lugar. Los extremos de las gomas deben orientarse hacia el cristal externo.

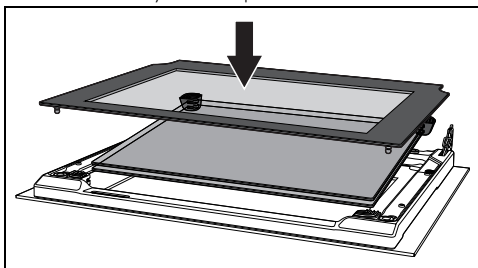


7. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente.

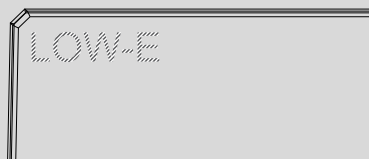


8. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.

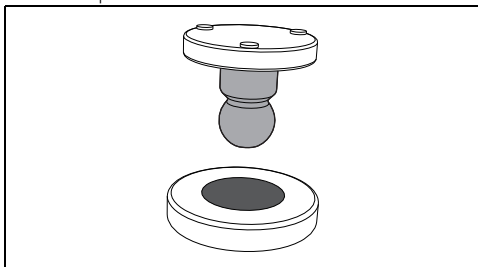
9. Vuelva a introducir el grupo cristal intermedio y recolóque el cristal interior.



El cristal intermedio debe volver a colocarse en la puerta abierta de forma que la impresión de la esquina esté legible de izquierda a derecha (la parte rugosa de la impresión debe quedar orientada hacia el cristal externo de la puerta).



10. Asegúrese de encajar correctamente los 4 pernos del cristal interior en sus alojamientos en la puerta.



Limpieza del compartimiento de cocción

Para una buena conservación del compartimiento de cocción es necesario limpiarlo regularmente después de dejarlo enfriar.

Evite dejar que se sequen dentro del horno restos de alimentos porque podrían estropear el esmalte.

Antes de cada limpieza extraiga todas las partes que se pueden quitar.

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

- la puerta;

- las guías de soporte para rejillas/bandejas.

(se puede utilizar una moneda como herramienta).



Si utiliza productos de limpieza específicos, haga funcionar el horno a la temperatura máxima durante unos 15/20 minutos para eliminar cualquier residuo.

Secado

La cocción de los alimentos genera humedad dentro del compartimiento de cocción. Este es un fenómeno completamente normal que no compromete el correcto funcionamiento del aparato.

Al final de cada cocción:

1. deje que se enfríe el aparato;
2. elimine la suciedad del compartimiento de cocción;
3. seque el compartimiento de cocción con un paño suave;
4. deje la puerta abierta el tiempo necesario para que el compartimiento de cocción se seque completamente.

Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

La extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas permite limpiar más fácilmente los laterales.



A = alojamiento delantero

B = perno trasero

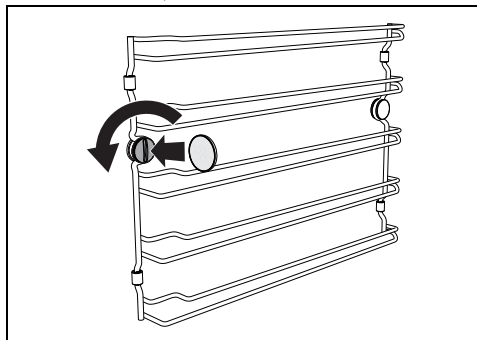


En algunos modelos, el pasador trasero B puede desmontarse y volver a montarse de la misma manera que el alojamiento delantero A.

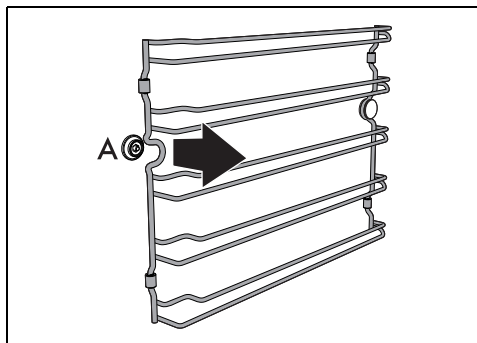


Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

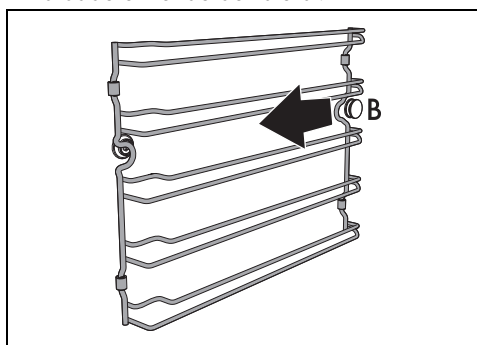
1. Suelte el perno de fijación delantero situado en el lateral cerca de la apertura del horno



2. Tire del bastidor hacia el interior del horno hasta desengancharlo del alojamiento delantero A.



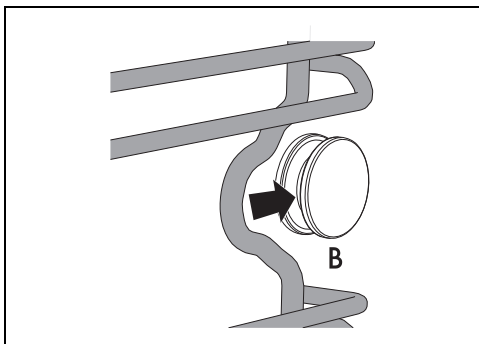
3. Saque el bastidor del perno trasero B situado en fondo del lateral.



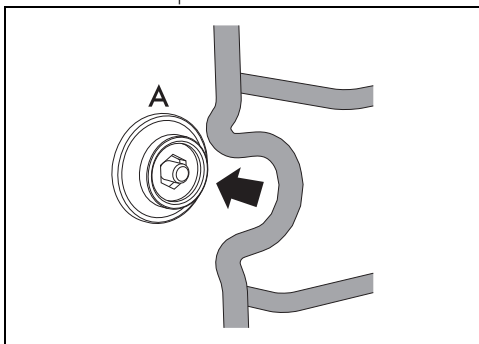
4. Repita las mismas operaciones para sacar el bastidor del otro lado.

Para volver a montar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

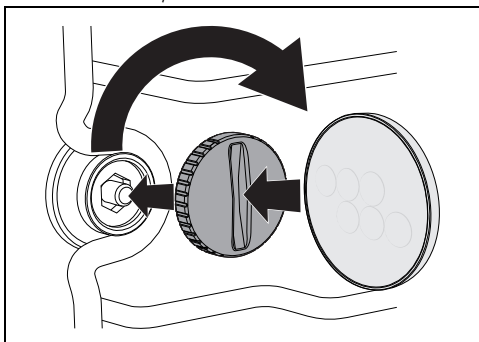
1. Introduzca la parte trasera del bastidor en el alojamiento debajo del perno B situado en el fondo del lateral.



2. Vuelva a colocar la parte delantera del bastidor en el alojamiento A en el lateral cerca de la apertura del horno.



3. Apriete el perno de fijación delantero (se puede utilizar una moneda como herramienta).



4. Repita las mismas operaciones para sacar el bastidor del otro lado.

Vapor Clean (solo en algunos modelos)



Vea Advertencias generales de seguridad.



La función Vapor Clean es un procedimiento de limpieza asistida que facilita la eliminación de la suciedad. Gracias a este procedimiento se puede limpiar el horno por dentro con suma facilidad. Los restos de suciedad son reblandecidos por el calor y el vapor de agua facilitando su eliminación posterior.

Operaciones preliminares

Antes de iniciar el ciclo de limpieza Vapor Clean:

- Quite todos los accesorios del interior del compartimento de cocción.
- Si la hubiera, quite la sonda de temperatura.
- Si los hubiera, quite los paneles autolimpiantes.
- Vierta aproximadamente 120 cc de agua en el fondo del compartimento de cocción. Preste atención a que no se desborde del hueco.
- Con un rociador aplique una solución de agua y detergente para platos dentro del compartimento de cocción. Dirija el rociado hacia las paredes laterales, hacia arriba, hacia abajo y hacia el deflector.



Se aconseja efectuar unas 20 pulverizaciones como máximo.



No rocíe sobre el deflector si este está forrado con material autolimpiante.

- Cierre la puerta.
- Durante el ciclo de limpieza asistida lave separadamente los paneles autolimpiantes (si existen) que han sido quitados anteriormente con agua templada y un poco de detergente.

Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean



Si la temperatura interior supera el valor previsto, la función no se activa. Deje enfriar el aparato antes de activar la función.



El usuario no puede modificar la duración y la temperatura de la función Vapor Clean.

1. En el «menú principal», toque la tecla

OTRAS FUNCIONES



(situada en

el área principal **2**).

2. Seleccione VAPOR CLEAN



Fase de limpieza Vapor Clean

3. Toque la tecla INICIO  para iniciar la función Vapor Clean.

Esta fase está indicada por el aumento progresivo del nivel de cocción.



Finalización del Vapor Clean

Al final de Vapor Clean, la pantalla muestra el aviso «Función terminada» e interviene una breve señal acústica que se desactiva tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.



1. Toque la tecla HOME  para salir de la función.
2. Abra la puerta y quite la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.
3. Para las incrustaciones más resistentes utilice un estropajo antirrayado con filamentos de latón.
4. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
5. Quite el agua residual del interior del compartimento de cocción.
6. Si están presentes, vuelva a poner los paneles autolimpiantes y los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.

Para una mayor higiene y para evitar que los alimentos cojan olores desagradables:

- se aconseja efectuar un secado del compartimento de cocción mediante una función ventilada a 160°C durante unos 10 minutos.
- En caso de presencia de los paneles

autolimpiantes, se aconseja efectuar un secado del compartimento de cocción con ciclo simultáneo de catálisis.



Se recomienda llevar guantes de goma durante estas operaciones.



Para facilitar la limpieza manual de las partes menos accesibles, se aconseja quitar la puerta.

Pirólisis (solo en algunos modelos)



Vea Advertencias generales de seguridad.



La Pirólisis es un procedimiento de limpieza automática a elevada temperatura que provoca la disolución de la suciedad. Gracias a este procedimiento se puede limpiar el interior del compartimento de cocción con suma facilidad.

Operaciones previas

Antes de activar la pirólisis:

- Limpie el cristal interior según las tradicionales indicaciones de limpieza.
- Elimine del interior del compartimento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones anteriores.
- Quite todos los accesorios del interior del compartimento de cocción.
- En caso de incrustaciones persistentes rocíe un producto para la limpieza de los hornos en el cristal (lea detenidamente las instrucciones indicadas en el producto); déjelo actuar durante 60 minutos, luego enjuague y seque el cristal con papel de cocina o con un paño de microfibra.
- Extraiga la sonda de temperatura, si existe.
- Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
- Cierre la puerta.

Ajuste de la pirólisis

1. En el «menú principal» toque la tecla

OTRAS FUNCIONES



(situada en

el área principal **2**).

2. Seleccione PIRÓLISIS



En la pantalla aparece la duración de la pirólisis (programada de fábrica en 2:00 horas).

3. Deslice con el dedo para programar la duración de la pirólisis entre un mínimo de 2:00 horas hasta un máximo de 3:00 horas.



Duración de la pirólisis:

- Poco sucio: 2:00
- Suciedad media: 2:30
- Muy sucio: 3:00

4. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar la duración que desee.

En la pantalla aparece un aviso para que se extraigan todos los accesorios del interior del horno antes de poner en marcha la función.



Si hay una sonda de temperatura y está introducida en la toma de corriente correspondiente, el icono  parpadea y no se puede poner en marcha la pirólisis.

A la derecha del icono  aparece tanto la duración de la pirólisis que se ha seleccionado (arriba) como la hora en que se ha previsto que termine (abajo).

5. Toque la tecla INICIO  para iniciar la pirólisis.

Acerca de 1 minuto después del inicio de la pirólisis, el piloto  se enciende (está situado en la parte inferior  para indicar que la puerta está bloqueada por un dispositivo que impide cualquier intento de apertura.



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

Al final de la función, el aparato emite una señal acústica y en la pantalla vuelve a aparecer el menú principal.



La puerta queda bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno vuelve a niveles de seguridad.



Durante la pirólisis los ventiladores producen un ruido más intenso causado por su mayor velocidad de rotación. Se trata de un funcionamiento completamente normal que tiene por objeto favorecer la disipación de calor. Al concluir la pirólisis la ventilación proseguirá automáticamente durante un período suficiente para evitar sobrecalentamientos de las paredes de los muebles y de la fachada del horno.



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



Si el resultado de la pirólisis a la duración mínima no es satisfactorio, se aconseja ajustar un tiempo mayor en los próximos ciclos de limpieza.

Pirólisis programada

La hora de inicio de la pirólisis puede programarse como las demás funciones de cocción.

1. Tras haber confirmado la duración de la pirólisis, toque la hora de finalización prevista.
2. Deslice con el dedo para seleccionar una hora diferente de finalización de la pirólisis.
3. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar.

El aparato se queda en espera de alcanzar la hora programada para el inicio de la pirólisis y muestra la cuenta atrás.



No es posible seleccionar ninguna función cuando el bloqueo de la puerta está activo. Sin embargo, es posible apagar el aparato con la tecla ON-OFF .

Finalización de la pirólisis

Cuando la temperatura interior desciende a niveles de seguridad y la puerta se desbloquea, abra la puerta y limpie los restos del interior del

horno con un paño húmedo de microfibra.



Se recomienda llevar guantes de goma durante estas operaciones.



Para facilitar la limpieza manual de las partes menos accesibles, se aconseja quitar la puerta.

Mantenimiento especial

Consejos para el mantenimiento de la junta

La junta debe ser blanda y elástica.

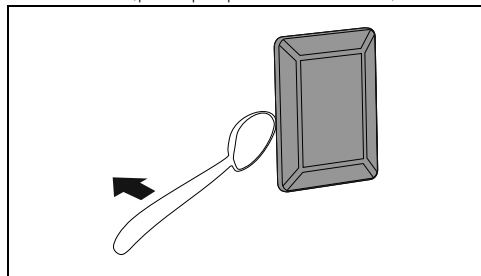
- Para mantener limpia la junta use un estropajo no abrasivo y lávela con agua templada.

Sustitución de la lámpara de iluminación interna



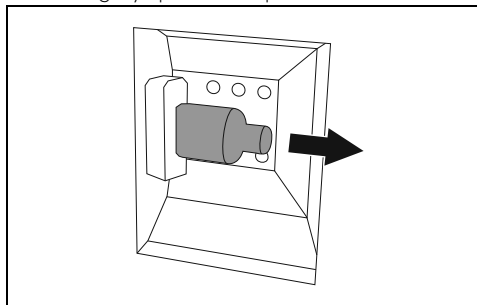
Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.
 - Utilice guantes de protección.
1. Quite todos los accesorios del interior del compartimento de cocción.
 2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
 3. Quite la tapa de la lámpara utilizando un utensilio (por ejemplo una cuchara).



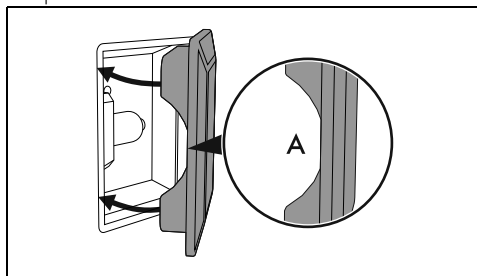
Tenga cuidado para no rayar el esmalte de la pared del compartimento de cocción.

4. Extraiga y quite la lámpara.



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

5. Sustituya la lámpara por otra similar (40 W).
6. Vuelva a montar la tapa. Deje el perfil interno del cristal (A) mirando hacia la puerta.



7. Presione a fondo la tapa para que se adhiera perfectamente al portalámpara.

INSTALACIÓN

Conexión eléctrica



Vea Advertencias generales de seguridad.

Información general

Compruebe que las características de la red eléctrica coincidan con los datos indicados en

la placa.

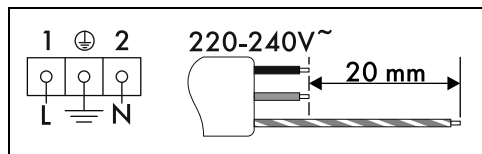
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

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

El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

- 220-240 V~



Cable de tres polos 3 x 1,5 mm².



Los valores indicados más arriba se refieren a la sección del conductor interno.



Los cables de alimentación están dimensionados teniendo en cuenta el factor de simultaneidad (en conformidad con la norma EN 60335-2-6).

Conexión fija

Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.

Para los mercados de Australia y Nueva Zelanda:

La desconexión incorporada en la conexión fija debe cumplir con la normativa AS/NZS 3000.

Conexión con enchufe y toma de corriente

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

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

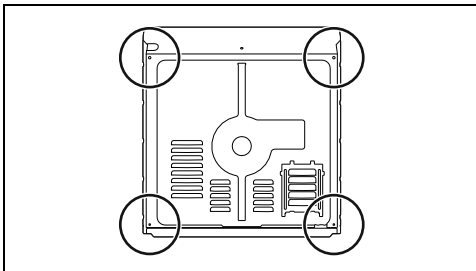
Sustitución del cable



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.

1. Desatornille los tornillos del cárter trasero y quite el cárter para acceder al terminal de bornes.



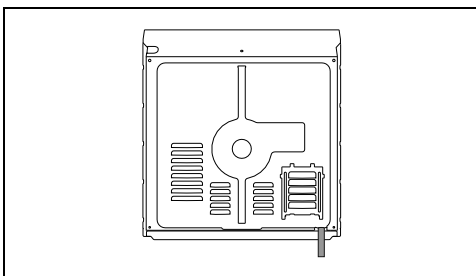
2. Sustituya el cable.
3. Asegúrese de que los cables (horno o posible placa de cocción) sigan el trayecto más adecuado, con el fin de evitar cualquier contacto con el aparato.

Colocación



Vea Advertencias generales de seguridad.

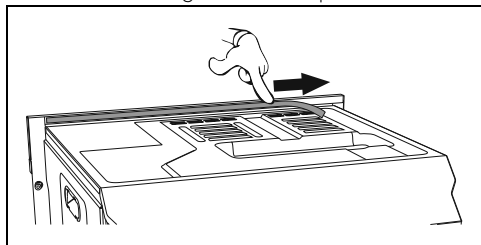
Posición del cable de alimentación



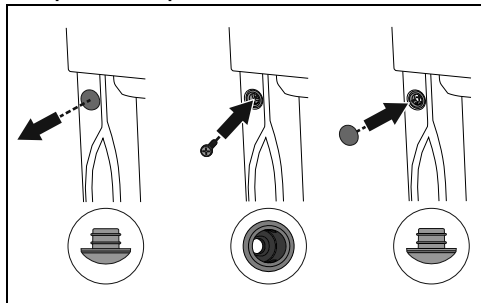
Junta del panel frontal

Pegue la junta que se suministra en la parte posterior del panel frontal para evitar posibles

infiltraciones de agua u otros líquidos.

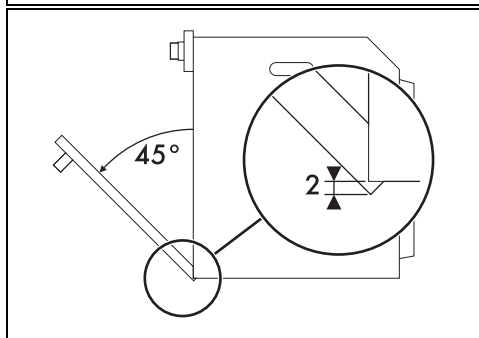
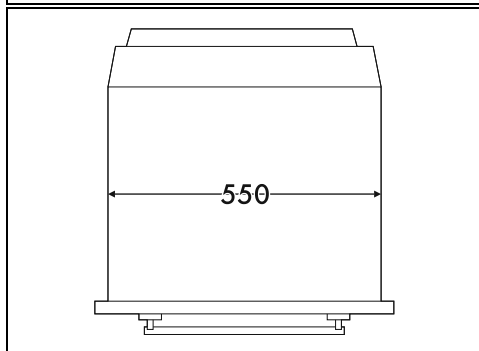
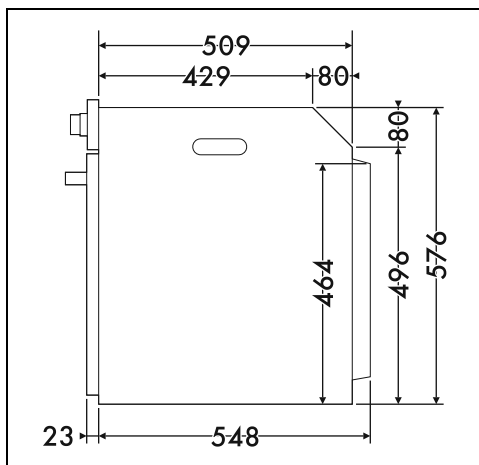
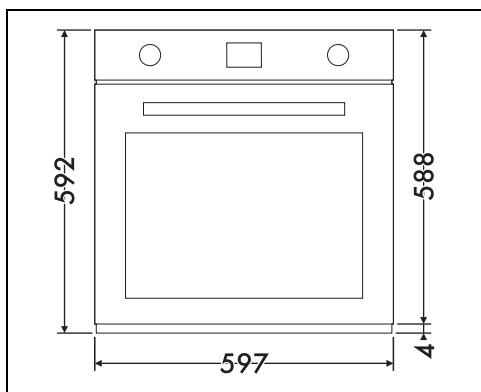


Casquillos de fijación

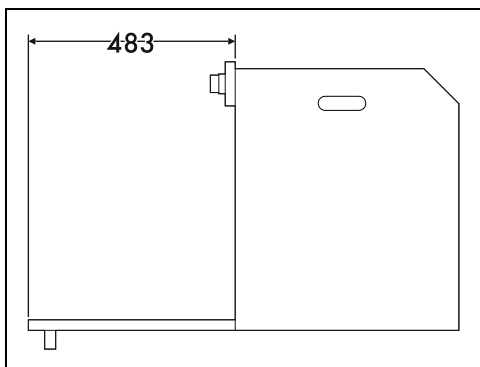


1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.
2. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.
4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.

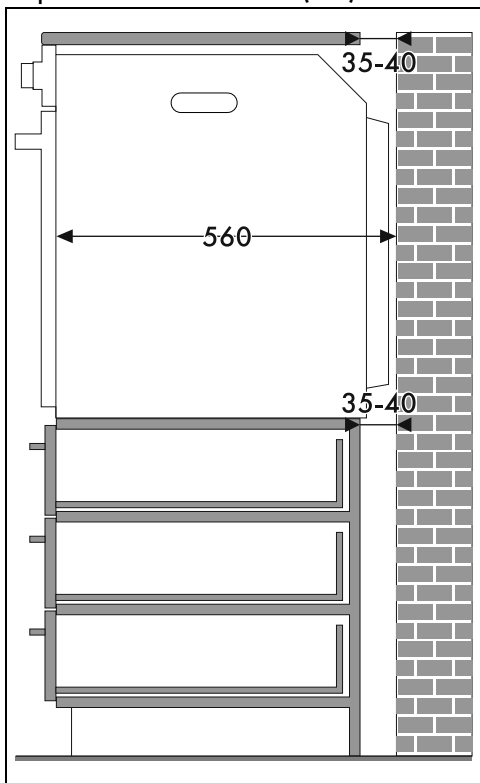
Dimensiones del aparato (mm)



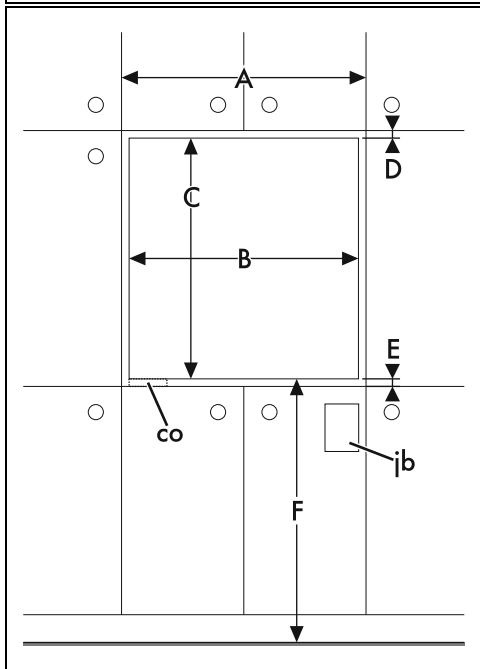
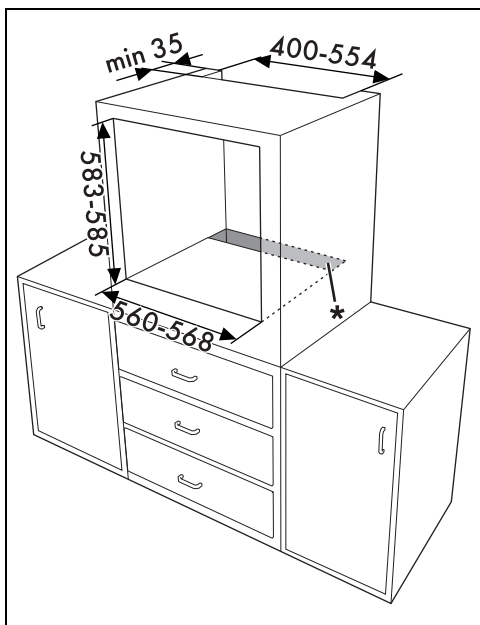
ES



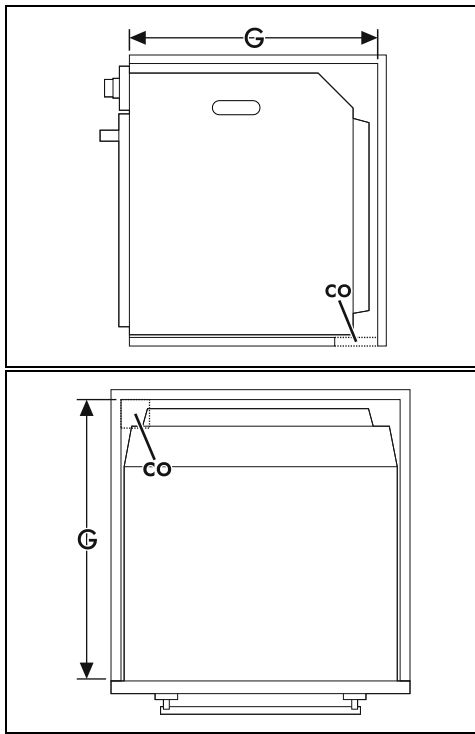
Empotramiento de columna (mm)



* Asegúrese de que la parte superior/trasera del mueble tenga una abertura de unos 35-40 mm de profundidad.



Empotramiento debajo de encimeras (mm)



A mín. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E mín. 5 mm

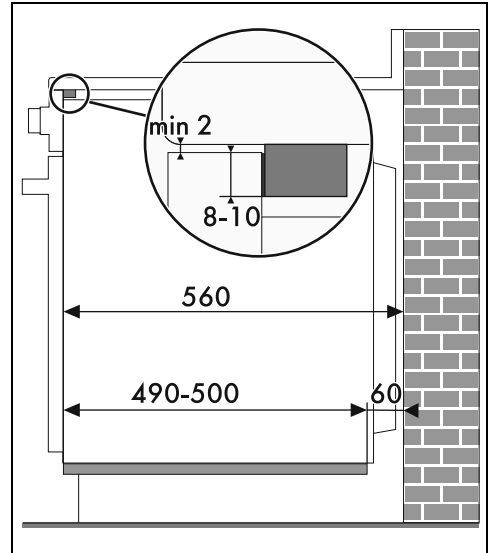
F 121 - 1105 mm

G mín. 560 mm

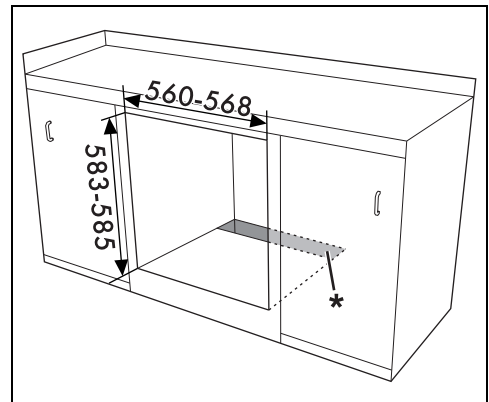
H mín. 594 mm

co Recorte para el cable de alimentación (mín. 6 cm²)

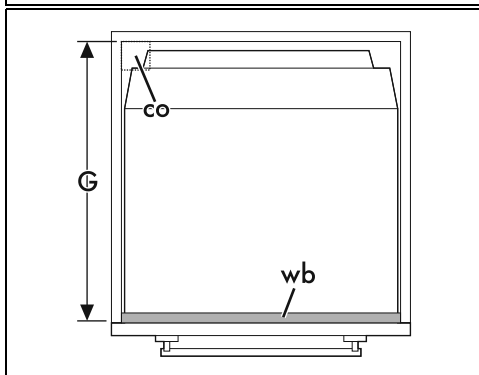
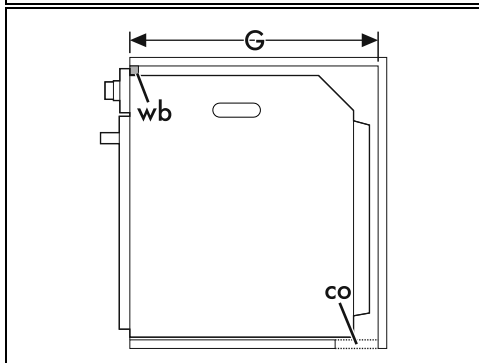
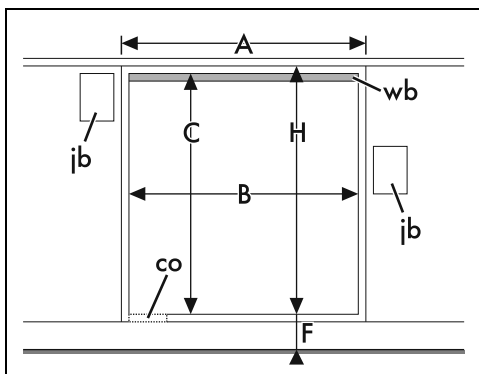
jb Caja de las conexiones eléctricas



Si se quiere empotrar el aparato debajo de la encimera de trabajo, deberá instalarse una barra de madera para asegurar la utilización de la junta adhesiva pegada en la parte trasera del panel frontal, para evitar cualquier infiltración de agua u otros líquidos.



* Es necesario asegurarse de que en la parte inferior/trasera el mueble tenga una abertura de unos 60 mm de profundidad.



A mín. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E mín. 5 mm

F 121 - 1105 mm

G mín. 560 mm

H mín. 594 mm

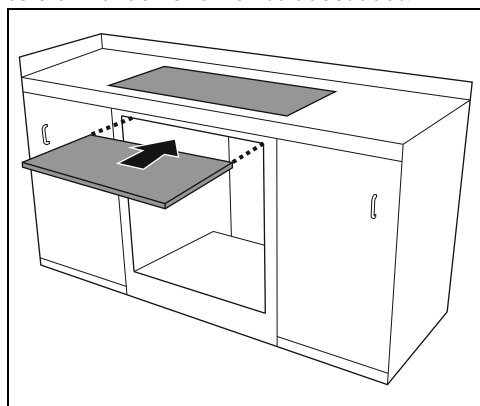
co Recorte para el cable de alimentación (mín. 6 cm²)

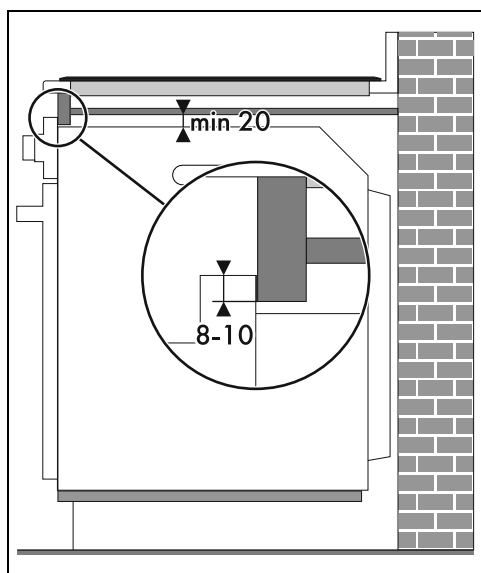
ib Caja de las conexiones eléctricas

wb Barra de madera (recomendada)

Empotrado debajo de las encimeras de cocción (mm) (solo en modelos pirolíticos)

Si se coloca una encimera de cocción sobre el horno, será necesario instalar una tabla de separación de madera a una distancia mínima de 20 mm de la parte superior del horno para evitar sobrecalentamientos durante el funcionamiento simultáneo de los dos aparatos. La tabla de separación debe poder extraerse solo utilizando herramientas adecuadas.





Junto con la tabla de separación de madera hay que instalar una barra de madera debajo de la encimera de trabajo para asegurar la utilización de la junta adhesiva pegada en la parte trasera del panel frontal, para evitar cualquier infiltración de agua u otros líquidos.