

<b>1 Advertencias</b>	<b>484</b>
1.1 Advertencias generales de seguridad	484
1.2 Función del aparato	488
1.3 Responsabilidad del fabricante	488
1.4 Este manual de uso	488
1.5 Placa de identificación	488
1.6 Eliminación	489
1.7 Cómo leer el manual de uso	490
1.8 Para ahorrar energía	490
<b>2 Descripción</b>	<b>491</b>
2.1 Descripción general	491
2.2 Panel de mandos	492
2.3 Otras partes	493
2.4 Ventajas de la cocción asistida por vapor	494
2.5 Accesorios	494
<b>3 Uso</b>	<b>496</b>
3.1 Uso de los accesorios	497
3.2 Uso del horno	498
3.3 Consejos para la cocción	520
3.4 Función Quick	522
3.5 Smart Cooking	525
3.6 Cronología	527
3.7 Mis recetas	536
3.8 Otras funciones	541
3.9 Ajustes	547
<b>4 Limpieza y mantenimiento</b>	<b>553</b>
4.1 Limpieza de las superficies	553
4.2 Limpieza de la puerta	553
4.3 Limpieza del compartimiento de cocción	555
4.4 Limpieza del circuito hidráulico	563
4.5 Mantenimiento especial	569
<b>5 Instalación</b>	<b>572</b>
5.1 Conexión eléctrica	572
5.2 Colocación	573

## TRADUCCIÓN DEL MANUAL ORIGINAL

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](http://www.smeg.com)



### 1 Advertencias

#### 1.1 Advertencias generales de seguridad



##### DAÑOS A LAS PERSONAS

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. Mantenga alejados a los niños.
- No toque las resistencias durante el uso.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- 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.
- Pirólisis (solo en algunos modelos): quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
- 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 AEROSOLES 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.



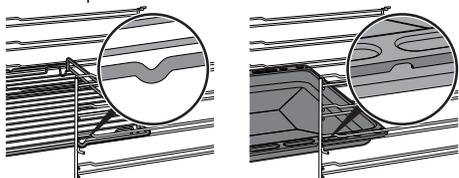
## DAÑOS AL APARATO

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos). Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- No se siente 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.



## Advertencias

- 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 compartimiento de cocción.



- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- (Solo en algunos modelos) Antes de iniciar la pirólisis, elimine del interior del compartimiento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones anteriores.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- Peligro de incendio: no deje objetos dentro del compartimiento de cocción.
- 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 compartimiento de cocción.
- Retire todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción del compartimiento de cocción.
- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento de cocción.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del compartimiento de cocción.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.



- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.

## Instalación y mantenimiento

### • **NO INSTALE ESTE APARATO EN LANCHAS 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.
- 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.
- Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.



## Advertencias

### Para este aparato

- Antes de sustituir la lámpara, asegúrese de que el aparato esté apagado.
- No se apoye ni se siente sobre la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos atascados en las puertas.
- No instale ni utilice el aparato al aire libre.
- Utilice solamente la sonda de temperatura suministrada o recomendada por el fabricante.

### 1.2 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.

### 1.3 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;
- alteración incluso de una sola parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

### 1.4 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.

### 1.5 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.



## 1.6 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 medioambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación y retírelo.



### Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Entregue el aparato a 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 a los centros adecuados de recogida selectiva.



### Embalajes de plástico Peligro de asfixia

- No deje sin vigilancia el embalaje ni partes del mismo.
- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.



# Advertencias

## 1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:



### Advertencias

Información general sobre este manual de uso, la seguridad y la eliminación final.



### Descripción

Descripción del aparato y sus accesorios.



### Uso

Información sobre el uso del aparato y los accesorios, consejos para la cocción.



### Limpeza y mantenimiento

Información para la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato.



### Instalación

Información para el técnico cualificado: instalación, puesta en funcionamiento y prueba.



Advertencia de seguridad



Información/Sugerencia

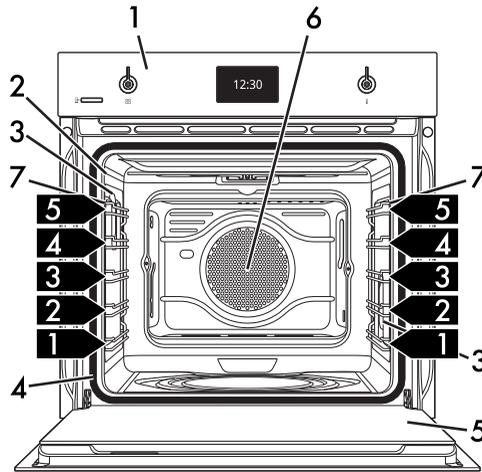
## 1.8 Para ahorrar energía

- Precaliente el aparato solamente si la receta lo requiere.
- 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.



## 2 Descripción

### 2.1 Descripción general



1 Panel de mandos

2 Conexión de la sonda de temperatura

3 Lámpara

4 Junta

5 Puerta

6 Ventilador

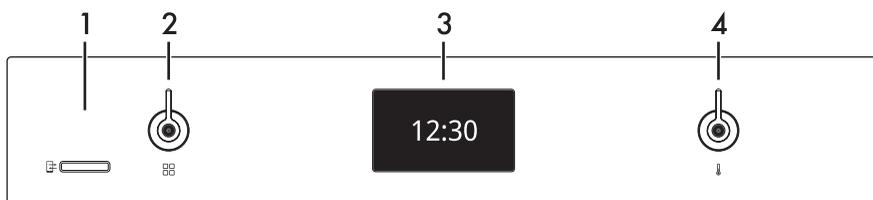
7 Bastidores de soporte para rejillas/  
bandejas

**1,2,3** Nivel del bastidor



# Descripción

## 2.2 Panel de mandos





## 1 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 dispone de la tecnología **SmegConnect** que permite al usuario controlar el funcionamiento del aparato mismo mediante la aplicación en el smartphone o tableta.

Para más información, consulte el folleto que se ofrece y/o visite la página web

[www.smeg.com](http://www.smeg.com)

## 2 Mando de las funciones

En el modo Función Quick, con este mando se puede seleccionar la función de cocción.

## 3 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.

## 4 Mando de la temperatura

En el modo Función Quick, con este mando se puede seleccionar la temperatura de cocción.



# Descripción

## 2.3 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 (vea «Descripción general»).

### Iluminación del compartimento de cocción

La iluminación interna del aparato se enciende:

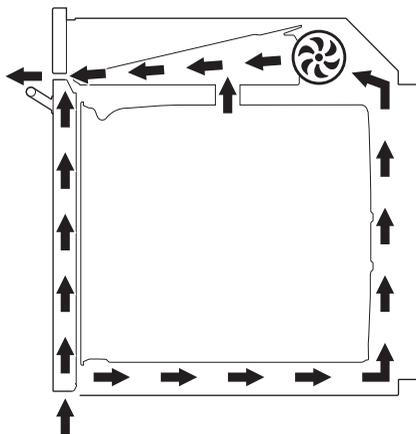
- cuando se abre la puerta;
- durante una función, toque el **símbolo de la lámpara**  para activar o

desactivar manualmente la iluminación del compartimento de cocción, excluyendo las funciones **VAPOR**

**CLEAN**  (modelos multifunción) y

**PIRÓLISIS**  (modelos pirolíticos).

### Ventilador de enfriamiento



El ventilador enfría el horno y se activa 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.



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).



## 2.4 Ventajas de la cocción asistida por vapor

El sistema de cocción asistida por vapor cocina más suave y rápidamente cualquier tipo de alimento y encuentra sus mejores aplicaciones para:

- Cocer a fuego lento y guisar
- Cocer salsas
- Gratinar
- Asar
- Cocer a baja temperatura
- Regenerar
- Cocer en formas múltiples

Las variaciones de temperatura y el nivel de humedad permiten alcanzar el resultado gastronómico deseado.

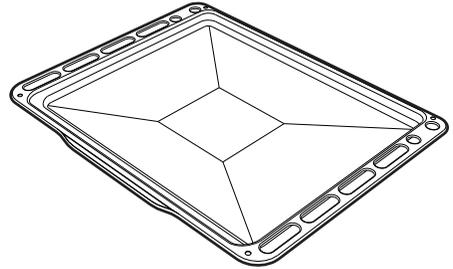
La adición de vapor permite utilizar menos grasas en favor de una cocina más sana y genuina. Además minimiza la pérdida de peso y volumen de los alimentos durante la cocción.

La cocción asistida por vapor está indicada sobre todo para la cocción de carnes: además de volverlas muy tiernas, mantiene su brillo y las hace suculentas.

Se recomienda también para la cocción de masas fermentadas y panificados. La humedad, de hecho, permite que la masa crezca y se desarrolle antes de crear la costra exterior. Se obtiene una masa ligera y digerible, que se reconoce por la porosidad más gruesa.

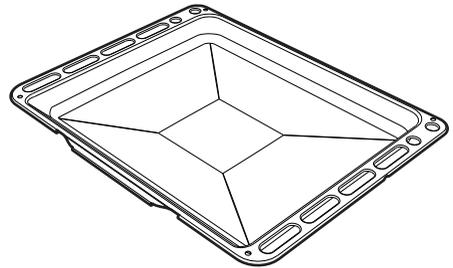
## 2.5 Accesorios

### Bandeja



Útil para recoger las grasas de los alimentos apoyados en la rejilla superior.

### Bandeja profunda

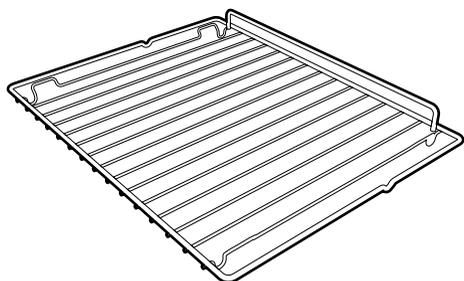


Útil para recoger las grasas de los alimentos colocados en la rejilla de arriba y para la cocción de pasteles, pizzas, dulces, galletas...



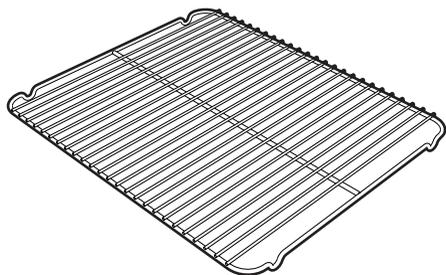
## Uso

### Rejilla



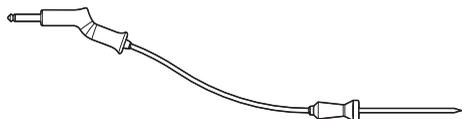
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

### Rejilla para bandeja



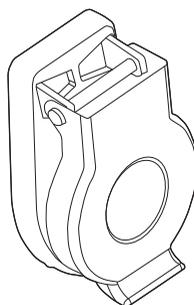
Para apoyar encima de la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que pueden gotear.

### 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.

### 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.



En algunos modelos no todos los accesorios están presentes.



Los accesorios del horno destinados a entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo establecido por las leyes vigentes.



Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados. Utilice solo accesorios originales del fabricante.



### 3 Uso

#### Advertencias



Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

#### Peligro de quemaduras

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- No toque las resistencias situadas dentro del compartimiento de cocción.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- No permita que los niños se acerquen al compartimiento de cocción durante su funcionamiento.



Uso incorrecto

#### Riesgo de daños a las superficies esmaltadas

- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del compartimiento de cocción.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento de cocción.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.



Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

#### Peligro de incendio o explosión

- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No utilice ni deje materiales inflamables cerca del aparato.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimiento de cocción.
- No deje el aparato sin vigilancia durante la cocción de productos que puedan liberar grasas y aceites.
- Retire todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción del compartimiento de cocción.

ES

#### Operaciones preliminares

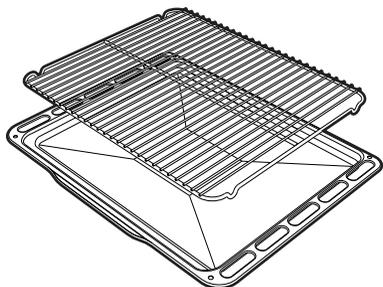
1. Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
2. Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimiento de cocción.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea «4 Limpieza y mantenimiento»).
4. Caliente el compartimiento de cocción vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos de fabricación.



## 3.1 Uso de los accesorios

### Rejilla para bandeja

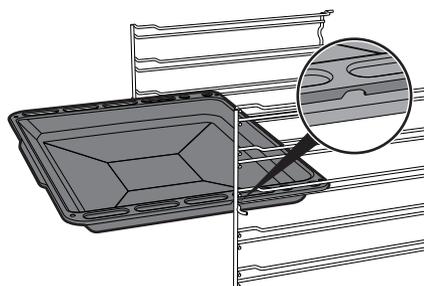
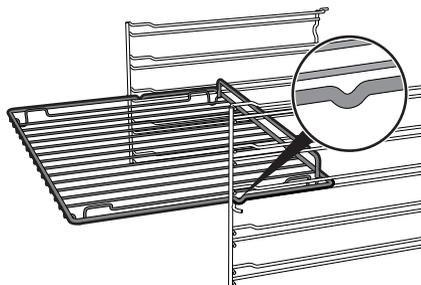
La rejilla para la bandeja debe introducirse dentro de la bandeja. De esta forma, es posible recoger la grasa separada de los alimentos en cocción.



### Rejillas y bandejas

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

- Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden la extracción accidental de la rejilla deben orientarse hacia abajo y hacia la parte trasera del horno.



Introduzca las rejillas y las bandejas suavemente en el horno hasta que toquen el tope.



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



## 3.2 Uso del horno

### Pantalla

La pantalla muestra los parámetros y los valores relativos a la operación actualmente seleccionada. Para utilizarla, basta con tocar las teclas «virtuales» y/o desplazarse por los valores indicados.

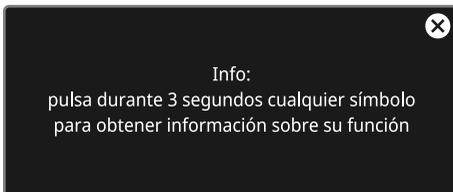


(en la imagen está representada la pantalla del menú principal)

#### 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 **FUNCIÓN QUICK** : toque esta tecla para entrar en el menú Función Quick;
- la tecla **HOME** : toque esta tecla para volver al menú principal;
- 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.

#### 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:

-  **CRONOLOGÍA**
-  **MIS RECETAS**
-  **TEMPORIZADOR**
-  **LÁMPARA**
-  **AJUSTES**



## Uso

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



VOLVER



CONFIRMAR



INICIO



REPLAY



STOP



GUARDAR



PAPELERA



BLOQUEO PUERTA



PRECALENTAMIENTO RÁPIDO



SONDA (si la hay)



Mantenga pulsada la tecla **HOME**  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 PC con sistema operativo iOS versión 10.x o superior o Android versión 5.1 o superior.
- 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.

Posteriormente aparecerá la pantalla de la hora actual con los símbolos  intermitentes.

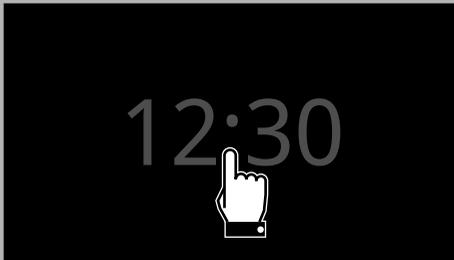


Para poder empezar cualquier cocción es necesario seleccionar la hora corriente.

2. Toque el símbolo **00:00** intermitente para entrar en el submenú **AJUSTAR HORA**.
3. Desplace verticalmente los valores de horas y minutos para configurar la hora actual.
4. Toque la tecla **CONFIRMAR**  (situada en la zona inferior **3** derecha) para configurar la hora actual.



También se puede configurar o modificar la hora actual tocando durante unos 3 segundos consecutivos la hora mostrada en la pantalla.



En su primer uso el aparato está programado por defecto con el idioma «inglés». Se aconseja en esta fase configurar el idioma deseado.

5. En la pantalla, toque la tecla **AJUSTES**  (situada en la zona inferior **3** derecha).
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**  (situada en la zona inferior **3** derecha) para configurar el idioma deseado.

## Desactivación de la pantalla



Quando 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.

## Reactivación de la pantalla

Para activar la pantalla cuando está apagada:

- Gire uno de los dos mandos a su elección.

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



Vuelva a llevar los mandos a la posición inicial.

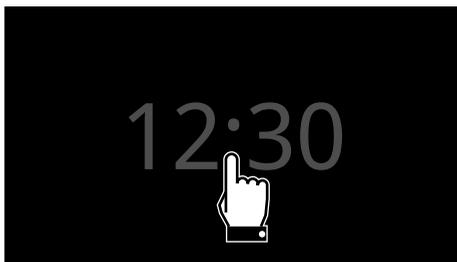


## Selección de una función de cocción asistida por vapor



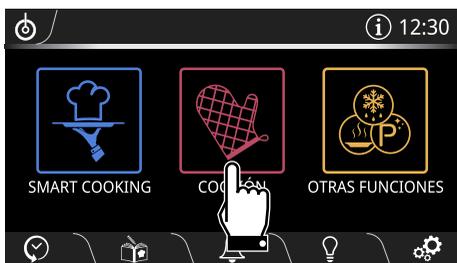
Las cocciones asistidas por vapor están indicadas sobre todo para la preparación de tartas húmedas, pan y para asados blandos.

1. En la pantalla, toque la hora mostrada.

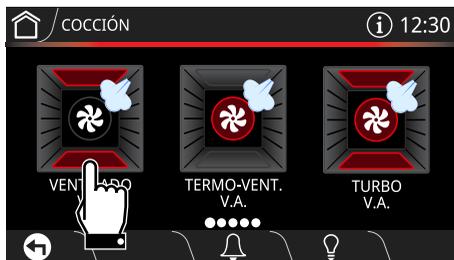


2. En el «menú principal» toque la tecla

COCCIÓN



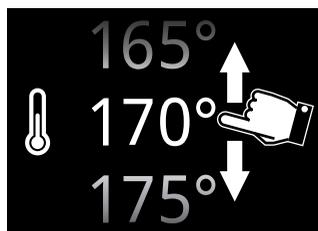
3. Seleccione la función asistida por vapor que desea (por ejemplo «VENTILADO



4. Toque la tecla **TEMPERATURA** o el correspondiente valor.



5. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (por ejemplo «200 °C»).

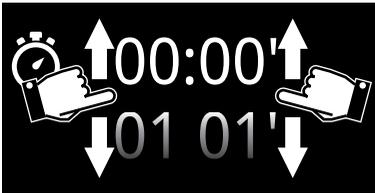




6. Toque la tecla **CONFIRMAR**  (situada en el área inferior **3** a la derecha) para confirmar la nueva temperatura de cocción seleccionada.
7. Toque la tecla **DURACIÓN DE COCCIÓN**  o el correspondiente valor.



8. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada (por ejemplo «35 minutos»).



9. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar la duración de la cocción seleccionada.



Los valores de horas y minutos se seleccionan por separado.

10. Toque la tecla **NIVEL DE VAPOR**  o el correspondiente valor.



11. Desplace los valores hasta seleccionar el nivel de vapor deseado (por ejemplo «1»).



El nivel de vapor que puede seleccionar depende de la duración de cocción programada:

- Nivel 1:** siempre disponible;
- Nivel 2:** de 30 minutos en adelante;
- Nivel 3:** de 45 minutos en adelante.

## Indicaciones generales del nivel de vapor

**Nivel 1:** comparable con una cocción con tapa, está indicado para la preparación de pizza, salchichas de gran tamaño, filete de cerdo entero, pechuga de pollo, pescado en trozos, tartas saladas, verduras cocidas, pan...

**Nivel 2:** recomendado para pollo asado, pechuga de pavo, lomo de cerdo, pescados medianos, patatas al horno, cocción a baja temperatura de grandes piezas semimagras de asado, pasteurización, pasta de huevo...

**Nivel 3:** comparable con una cocción con tapa y vino añadido, se recomienda para guisos, estofados de carne en trocitos, braseados de paletilla, pescados de gran tamaño, estofados de carne, estofado de patatas, pescados y verduras guisadas...



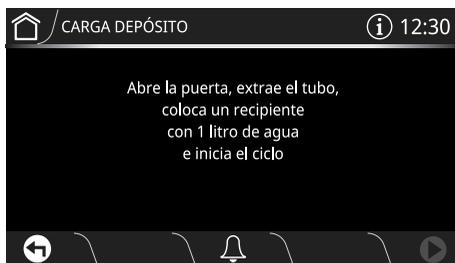
12. Toque la tecla **CONFIRMAR** .

Debajo de la duración aparece la hora prevista para el final de la cocción (en el ejemplo «13:15»).



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

13. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar el procedimiento de llenado del depósito.



## Llenado del depósito



Utilice agua del grifo fresca no demasiado calcárea, agua ablandada o agua mineral sin gas.



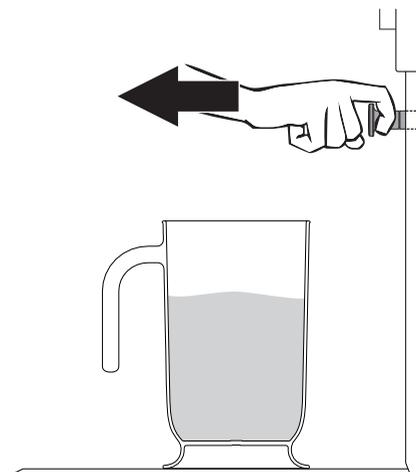
No utilice agua destilada, agua del grifo de elevado contenido de cloruro (> 40 mg/l) u otros líquidos.

1. Llene una jarra con una cantidad de agua suficiente para la duración de la cocción.
2. Abra la puerta del aparato.
3. Apoye la jarra en la puerta abierta.



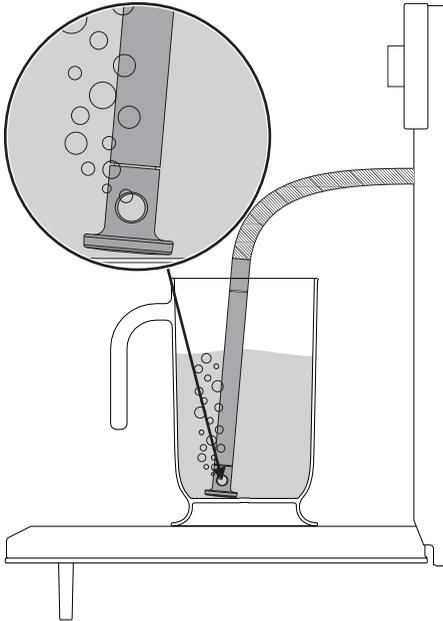
Nota: la jarra con el agua debe tener un peso bruto inferior a 5 kg.

4. Extraiga el tubo pequeño de su alojamiento.





5. Sumerja el extremo en el fondo de la jarra.

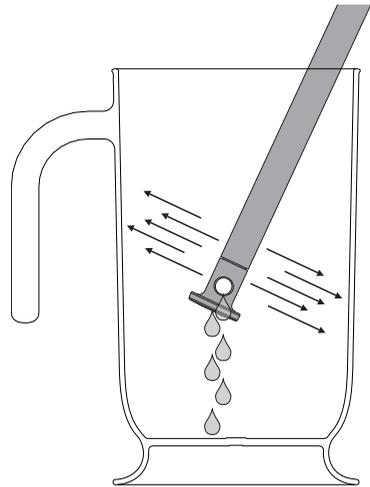


El aparato carga automáticamente la cantidad de agua necesaria para la cocción en base a su duración.



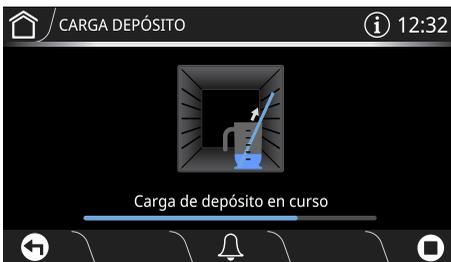
En caso de falta de agua, el aparato para automáticamente la cocción en curso, se activa una señal acústica y la pantalla indica el pedido de llenado de agua en el depósito.

7. Al terminar, sacuda el tubo pequeño para eliminar cualquier residuo de agua.



ES

6. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la carga del agua en el depósito del aparato.



8. Ponga de nuevo el tubo pequeño en su alojamiento y saque la jarra.



9. Cierre la puerta.



Al cerrar la puerta, un sistema automático aspira los posibles restos de agua que hayan quedado en el tubo pequeño para evitar goteos. Podría escucharse un ruido de hervor completamente normal.

10. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar el fin de la carga del depósito.

Carga de depósito finalizada

Cerrar la puerta y confirmar



El aparato inicia la función con los parámetros programados.



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

## Precaentamiento

La cocción combinada siempre está precedida por una fase de precalentamiento que permite que el compartimiento de cocción alcance la temperatura programada.

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

Precaentamiento rápido



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.



Para excluir el precalentamiento toque 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 compartimiento de cocción.

Hornea la comida y confirma





1. Abra la puerta.
2. Introduzca la comida en el compartimiento de cocción.
3. Cierre la puerta.
4. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la cocción.



**i** Si durante la etapa de precalentamiento o cocción desea modificar el tipo de función, podrá seleccionar solo una función de cocción tradicional.

### Fin de la cocción a vapor

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.

Función terminada

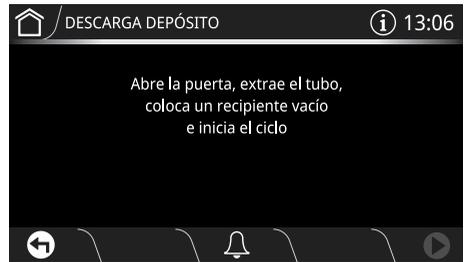
### Vaciado del agua residual

Al terminar la cocción a vapor, se puede descargar el agua del depósito.



**Se recomienda vaciar el depósito al final de cada cocción, para evitar posibles depósitos calcáreos.**

1. Toque la tecla **HOME**  para salir de la función: el aparato propone la descarga del agua del depósito.

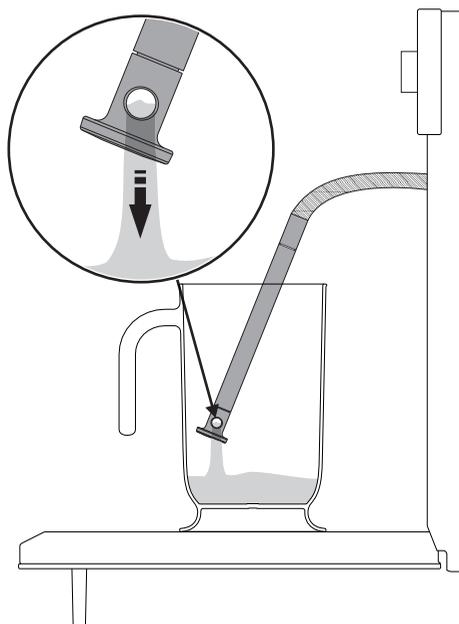


2. Póngase al lado del aparato y abra la puerta algunos centímetros durante algunos segundos para que salga el vapor en exceso.
3. Abra completamente la puerta y extraiga la comida del compartimiento de cocción con mucho cuidado.
4. Apoye una jarra en la puerta abierta.

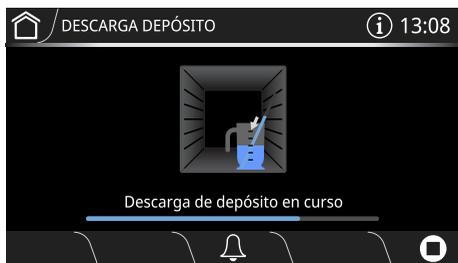


## Uso

5. Extraiga el tubo pequeño de su alojamiento y sumerja su extremo en la jarra.

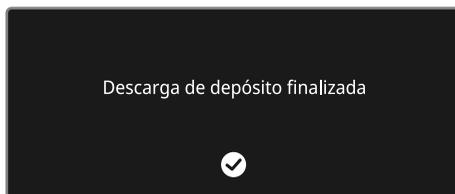


6. Toque la tecla **INICIO**  para empezar a descargar el agua en la jarra.

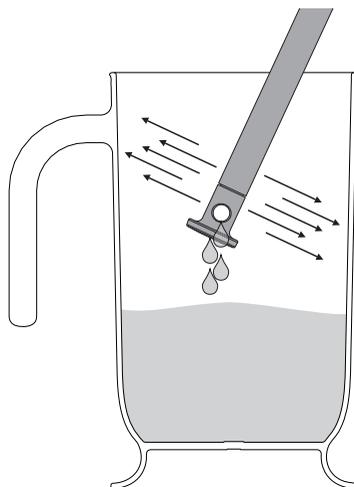


La descarga del agua se puede hacer solo con la puerta abierta. Asegúrese siempre de haber extraído el tubo pequeño de su alojamiento y de haberlo introducido en la jarra (o en el recipiente) antes de presionar la tecla **INICIO**  para empezar la descarga.

Al terminar, la pantalla indica el final del proceso de eliminación del agua residual.



7. Toque la tecla **CONFIRMAR** .
8. Sacuda el tubo pequeño para quitar los posibles restos de agua.





9. Ponga de nuevo el tubo pequeño en su alojamiento y saque la jarra.
10. Con la ayuda de una esponja, quite la condensación del fondo del compartimiento de cocción, de las paredes y del cristal de la puerta.



Atención: el agua podría estar muy caliente.

## Listado de las funciones de cocción asistida por vapor



**VENTILADO V.A.**

El calor intenso se ve reforzado por bocanadas de vapor que aceleran la cocción sin secar los platos. Ideal para galletas, tartas y cocciones en varios niveles.



**TERMO-VENT. V.A.**

El calor intenso se ve reforzado por bocanadas de vapor que aceleran la cocción sin secar los platos. Ideal para galletas, tartas y cocciones en varios niveles



**TURBO V.A.**

Permite una rápida cocción en varios niveles sin mezclar los aromas. Ideal para alimentos de grandes volúmenes o que requieren cocciones intensas. Las bocanadas de vapor aceleran la cocción sin secar la comida.



**GRILL VENT. V.A.**

El intenso calor del grill es distribuido por el ventilador y se asocia a la bocanada de vapor, permitiendo una óptima cocción a la parrilla también para las carnes más gruesas, sin secarlas por dentro.



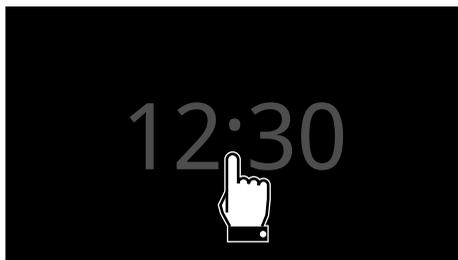
**BASE TERMO-VENT. V.A.**

El calor intenso se ve reforzado por bocanadas de vapor, que aceleran la cocción y mantienen la comida tierna y jugosa. Ideal para pasteles rellenos.

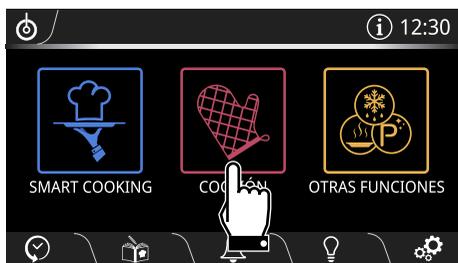


## Selección de una función de cocción tradicional

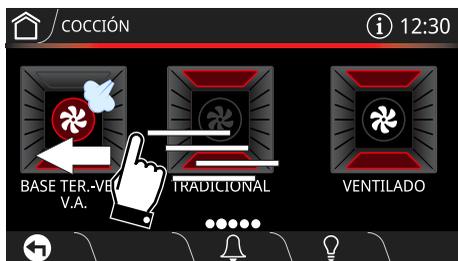
1. En la pantalla, toque la hora mostrada.



2. En el «menú principal» toque la tecla



3. Desplace la pantalla de derecha a izquierda para acceder al menú de las funciones tradicionales.



4. Seleccione la función deseada (por ejemplo «VENTILADO» ).



5. Toque la tecla **INICIO**  (situada en el área inferior **3** a la derecha) para iniciar la fase de precalentamiento.



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

## Precalentamiento

La cocción está precedida por una fase de precalentamiento que permite que el compartimento de cocción alcance la temperatura programada.

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.



Para excluir el precalentamiento toque 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 compartimiento de cocción.



6. Abra la puerta.

7. Introduzca la comida en el compartimiento de cocción.

8. Cierre la puerta.

9. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la cocción.



Una vez iniciada la cocción, es posible programar una cocción temporizada:

- Toque la tecla **TIEMPO**  y siga las instrucciones indicadas en el apartado «Cocción temporizada».

## Modificación de la temperatura de cocción:

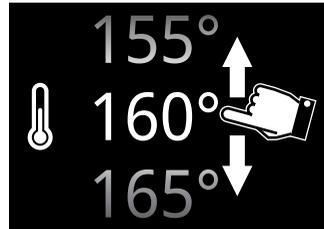


Se puede modificar la temperatura en cualquier fase de la cocción.

1. Toque la tecla **TEMPERATURA**  o el correspondiente valor.



2. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (por ejemplo «180°C»).



3. Toque la tecla **CONFIRMAR** .

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



## Cocción temporizada

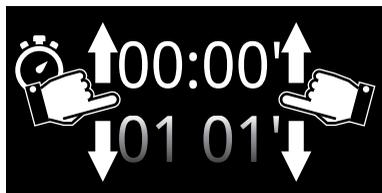


La cocción temporizada es la función que permite iniciar la cocción y terminarla una vez transcurrido el tiempo programado por el usuario.

1. Toque la tecla **DURACIÓN DE COCCIÓN**  o el correspondiente valor.



2. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada (por ejemplo «1 hora»).



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 13 horas.

Debajo de la duración aparece la hora prevista para el final de la cocción (en el ejemplo «13:40»).



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.



## Cocción diferida



La cocción diferida es la función que permite terminar una cocción a una hora fijada según un tiempo programado por el usuario, con el consiguiente apagado automático del horno.

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



2. Desplace los valores hasta seleccionar la hora de fin de cocción deseada (por ejemplo «20:00»).



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.

ES



## Listado de las funciones de cocción tradicional



### TRADICIONAL

Cocción tradicional adecuada para la preparación de una comida cada vez. Ideal para cocinar asados, carnes grasas, pan y pasteles rellenos.



### VENTILADO

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



### TERMO-VENTILADO

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 una rápida cocción en varios niveles sin mezclar los aromas. Ideal para alimentos de grandes volúmenes o que requieren cocciones intensas.



### GRILL

Permite obtener óptimos resultados a la parrilla y en gratinados. Utilizado al final de la cocción, confiere un dorado uniforme a las comidas.



### GRILL VENTIL.

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



### BASE

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



### BASE TERMO-VENTILADA

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.



ECO

Cocción de bajo consumo energético: esta función está especialmente indicada para la cocción en un solo nivel con un bajo consumo de energía.

Se recomienda para todos los tipos de alimentos salvo los que pueden generar mucha humedad (por ejemplo, las verduras).

Para obtener el máximo ahorro energético y reducir los tiempos de cocción, se recomienda introducir los alimentos en el horno sin precalentar el compartimento de cocción.



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



En la función ECO los tiempos de cocción son más largos.



La función ECO es una función de cocción delicada y está recomendada para cocciones que no requieran temperaturas superiores a 200 °C; para cocciones a temperaturas más elevadas, se recomienda elegir otra función.

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



Temperatura elevada de la sonda de temperatura

**Peligro de quemaduras**

- 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.



Uso incorrecto

**Riesgo de daños al aparato**

- Utilice solamente la sonda de temperatura suministrada o recomendada por el fabricante.
- 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.



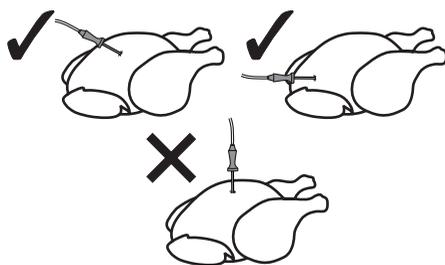
## Uso incorrecto

### Riesgo de daños a la sonda de temperatura

- 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 del interior del compartimento de cocción.
- Ninguna parte de la sonda de temperatura debe entrar en contacto con las paredes del compartimento de cocción, 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.

## Correcta colocación de la sonda

1. Coloque el alimento en una bandeja.
2. Introduzca la punta de la sonda dentro del alimento fuera del compartimento de cocción.
3. 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.



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.



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.

## Sonda de temperatura

Con la sonda de temperatura es posible cocinar con precisión asados, lomo, carne de diferentes cortes y dimensiones, incluso envueltos en bolsas de plástico (adecuadas para la cocción) u hojas de aluminio.

La sonda de temperatura, en efecto, permite una cocción perfecta de los alimentos gracias al control puntual de la temperatura en el centro de la comida que se mide con un sensor especial situado en el interior de la punta.

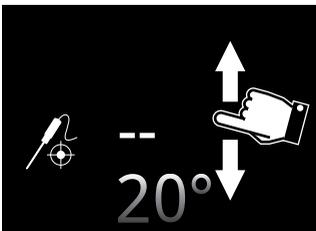


## Ajuste de la cocción con la sonda de temperatura

1. Seleccione una función de cocción.
2. Toque la tecla **TEMPERATURA**  o el correspondiente valor.
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 (por ejemplo «80 °C»).



El intervalo de la temperatura seleccionable varía de un mínimo de 20 °C a un máximo de 90 °C.



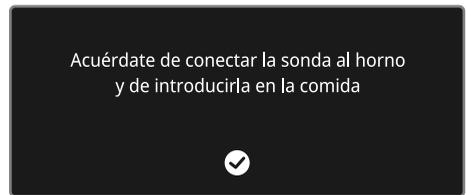
Si la temperatura del horno se ajusta en un valor demasiado bajo, el aparato ajusta automáticamente la temperatura mínima necesaria para alcanzar la **Temperatura objetivo** seleccionada.



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** .



## Con precalentamiento:

9. 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.



10. 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.

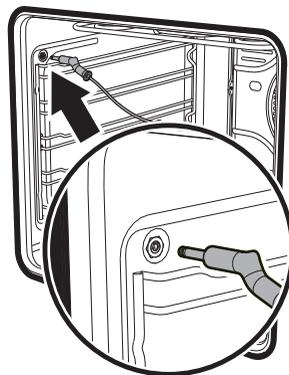


Uso incorrecto

**Peligro de quemaduras**

- Proteja las manos con guantes térmicos.

11. Abra la puerta del aparato.
12. Introduzca la bandeja en la que está depositado el alimento que se va a cocinar en las correspondientes guías.
13. Introduzca el conector jack de la sonda de temperatura en la toma lateral específica utilizando la misma sonda para abrir la tapa de protección.

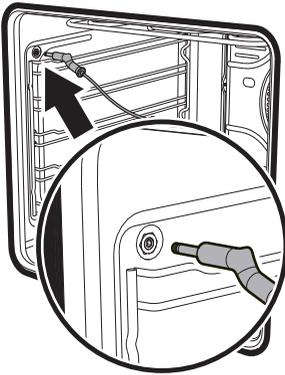


14. Cierre la puerta.
15. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la cocción con la sonda de temperatura.



### Sin precalentamiento:

6. Toque la tecla **PRECALENTAMIENTO**  para excluir la fase de precalentamiento.
7. Abra la puerta del aparato.
8. Introduzca la bandeja en la que está depositado el alimento que se va a cocinar en las correspondientes guías.
9. Introduzca el conector jack de la sonda de temperatura en la toma lateral específica utilizando la misma sonda para abrir la tapa de protección.

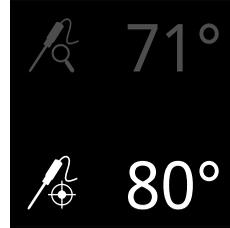


10. Cierre la puerta.
11. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la cocción con la sonda de temperatura.

### Cocción con la sonda de temperatura

Función en curso

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.



Uso incorrecto

**Peligro de daños a las personas**

- Proteja las manos con guantes térmicos.

1. Abra la puerta.
2. Retire la sonda del alimento y de la toma.
3. Extraiga el alimento del compartimento de cocción.
4. Asegúrese de que la tapa de protección esté bien cerrada.



## Temporizador minuterero



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



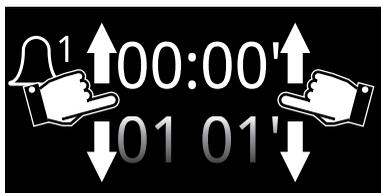
La duración de los Temporizadores va desde un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 12 horas y 59 minutos.

1. Toque la tecla **TEMPORIZADOR**  (situada en el área inferior **3**) para entrar en el menú del Temporizador.



Es posible programar hasta 2 Temporizadores minutereros:

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.

5. Repita la operación para los otros Temporizadores que se desea utilizar.
6. Al final, toque de nuevo la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar los temporizadores seleccionados.



Para anular la operación, toque la tecla **VOLVER** .

En la siguiente pantalla, la tecla **TEMPORIZADOR**  encendida indica que se han activado uno o más Temporizadores minutereros.

7. Espere a que la señal acústica avise al usuario de que el tiempo ha terminado.



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



**No es posible programar cocciones diferidas con el uso de la sonda de temperatura.**



### 3.3 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).
- Con el fin de evitar la excesiva formación de condensación en el cristal del horno, una vez concluida la cocción, no deje alimentos calientes dentro del mismo durante un tiempo prolongado.

#### Consejos para la cocción de carnes

- Los tiempos de cocción varían dependiendo del grosor, de la calidad del alimento y del gusto del consumidor.
- Utilice un termómetro para carnes durante la cocción de asados o, más simplemente, presione el asado con una cuchara. Si el asado está firme, está listo, de lo contrario deberá cocinarse todavía durante varios minutos.
- Para carne y patatas, se recomienda girar y/o mezclar cada cierto tiempo el alimento para obtener un dorado uniforme por todos los lados.
- Para las cocciones a baja temperatura, dore la carne en la sartén durante algunos minutos por todos los lados antes de cocinar en el horno.

#### Consejos para las cocciones con Grill y Grill ventilado

- El asado de carnes puede efectuarse tanto con el horno frío, como con el horno precalentado si se desea cambiar el efecto de la cocción.
- En la función Grill ventilado se recomienda precalentar el horno antes del asado.
- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.

#### 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 cocción dependen de la calidad y consistencia del amasijo.
- Para controlar si el pastel está hecho por dentro: al final de la cocción introduzca un palillo para dientes en el punto más alto del pastel. Si la masa no se pega al palillo, el pastel está hecho.
- Si el pastel se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura programada de unos 10°C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.



### Consejos para la descongelación y la fermentación

- 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.

### Consejos para el uso de la sonda (en su caso)

Se puede utilizar la sonda incluso durante los procesos normales de cocción por tiempo:

1. Introduzca la sonda de temperatura en el alimento que se va a cocinar y conéctela a su correspondiente toma de corriente.
2. Pulse el botón **SONDA**  y compruebe la temperatura del alimento por medio del valor indicado como **Temperatura instantánea**.



## 3.4 Función Quick

En este modo se puede seleccionar rápidamente una función de cocción tradicional y su temperatura mediante el uso de los mandos.

Además, se puede configurar rápidamente una cocción con sonda.

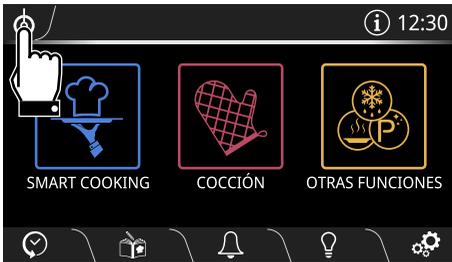


Durante el uso de la **Función Quick** no es posible desactivar el precalentamiento.



Para interrumpir una cocción en cualquier momento, vuelva a llevar el mando de las funciones y el mando de la temperatura hasta la posición de **0**.

1. En el «menú principal» toque la tecla **FUNCIÓN QUICK**  (situada en el área de información  arriba a la izquierda).



En este momento es posible interactuar con el aparato mediante el uso de los mandos.



2. Gire el **Mando de las funciones**  para seleccionar la función deseada

(por ejemplo «TURBO» ).



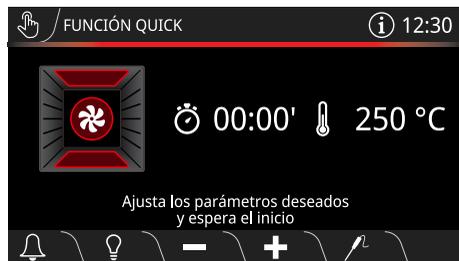
Se pueden seleccionar todas las funciones de tipo tradicional excluyendo las funciones

PIZZA  y ECO .



## Cocción tradicional

3. Gire el **Mando de la temperatura**  para ajustar la temperatura de cocción (por ejemplo «250 °C»).



El precalentamiento del compartimento de cocción se inicia unos segundos después del último ajuste realizado.

Precalentamiento rápido

4. Pulse las teclas de reducción  y aumento  (situadas en la zona inferior ) para ajustar una duración de cocción.



Si las teclas de reducción  y aumento  no se utilizan, la pantalla muestra el tiempo de cocción transcurrido.

## Cocción con sonda (solo en algunos modelos)

3. Toque la tecla **SONDA**  situada en el área inferior .



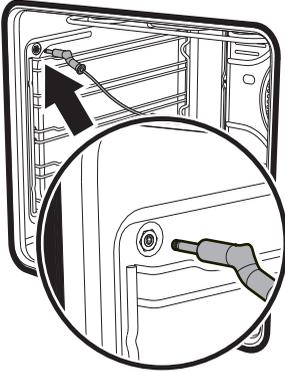
4. Pulse las teclas de reducción  y aumento  (situadas en la zona inferior ) para ajustar la temperatura objetivo (por ejemplo «70 °C»).



5. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar la temperatura objetivo.
6. Introduzca la bandeja en la que está depositado el alimento que se va a cocinar en las correspondientes guías.



7. Introduzca el conector jack de la sonda de temperatura en la toma lateral específica utilizando la misma sonda para abrir la tapa de protección.



8. Cierre la puerta.

9. Gire el **Mando de la temperatura**  para ajustar la temperatura de cocción (por ejemplo «200 °C»).

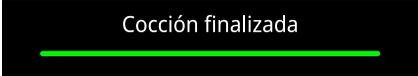
El precalentamiento del compartimiento de cocción se inicia unos segundos después del último ajuste realizado.



Para interrumpir una cocción en cualquier momento, vuelva a llevar el mando de las funciones y el mando de la temperatura hasta la posición de **0**.

## Fin de la cocción

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



- Lleve el **Mando de las funciones**  y el **Mando de la temperatura**  a la posición de **0**.
- Toque la tecla **TOUCH MODE**  (situada en el área de información **1** arriba a la izquierda) para volver al menú principal.

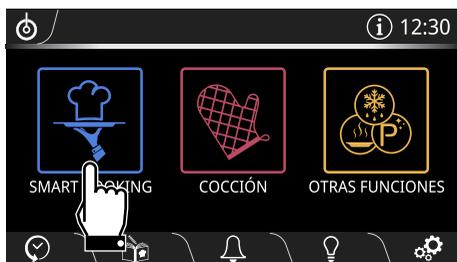


## 3.5 Smart Cooking

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**



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**»).



4. Desplácese por los valores para ajustar el peso del alimento que se va a cocinar (por ejemplo « 0,7 kg»).



5. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar los ajustes introducidos.



En este momento se podrán guardar los valores ajustados como receta personal (vea el capítulo «3.7 Mis recetas»)



6. 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.

## Pre calentamiento

La cocción está precedida por una fase de pre calentamiento que permite que el compartimiento de cocción alcance la temperatura programada.

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

Pre calentamiento rápido



Durante el uso de los programas **Smart Cooking** no es posible desactivar el pre calentamiento.

Al final del pre calentamiento, una señal acústica y un aviso en la pantalla indican que la comida se puede introducir en el compartimiento de cocción.

Además, se indica en qué nivel colocar la comida para obtener el mejor resultado.

Hornea la comida y confirma

Se aconseja colocar la comida en la cuarta altura desde abajo



7. Abra la puerta.

8. Introduzca la comida en el compartimiento de cocción.

9. Cierre la puerta.

10. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para iniciar la cocción.



## Fin de la cocción

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

Cocción finalizada

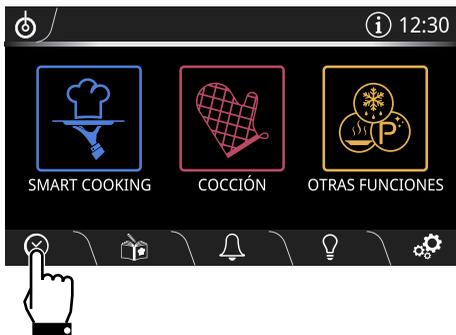
11. Toque la tecla **HOME**  para salir de la función.



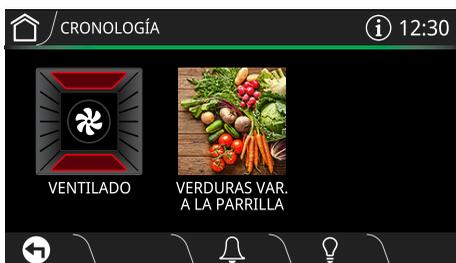
## 3.6 Cronología

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).



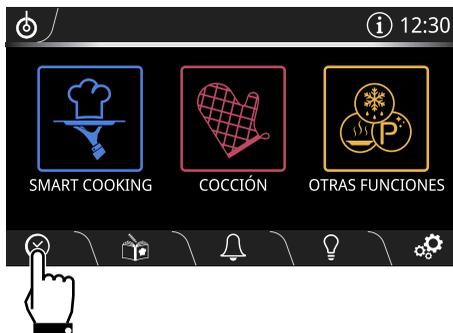
2. Seleccione la función que se desea reutilizar y proceda con las cocciones como se describe en los capítulos anteriores.



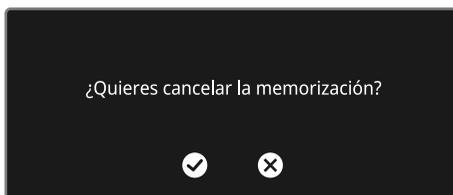
## Cancelar la cronología

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 cancelación de la cronología (o la tecla **ANULAR**  para anular la operación.





## Tabla de los programas predefinidos

 = Temperatura objetivo (vea «Sonda de temperatura»)

L1 - L2 - L3 = Nivel de vapor 1 - 2 - 3

### CARNES



Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
ROAST-BEEF (POCO HECHO)	 TERMO-VENT.	2	---	200 (  50)	---
ROAST-BEEF (MEDIO)	 TERMO-VENT.	2	---	200 (  58)	---
ROAST-BEEF (MUY HECHO)	 TERMO-VENT.	2	---	200 (  65)	---
LOMO DE CERDO	 TURBO V.A. - L1	3	---	190 (  75)	---
CORDERO (MEDIO)	 TURBO V.A. - L3	2	2,0	180 (  70)	---
CORDERO (MUY HECHO)	 TURBO V.A. - L3	2	2,0	180 (  75)	---
TERNERA ASADA	 VENTILADO V.A. - L3	2	1,6	180 (  75)	---



## Uso

Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
COSTILLAS DE CERDO (pieza entera)	 VENTILADO V.A. - L2	2	0,3	180	65
CHULETAS DE CERDO (unas 4 piezas)	 TURBO V.A. - L1	2	0,1	200	13
SALCHICHAS DE CERDO (unas 10-12 piezas)	 GRILL VENTIL.	4	0,7	280	16
PANCETA DE CERDO (unas 6 tiras de 5 mm de grosor)	 GRILL VENTIL.	4	0,1	280	5+2 <sup>(1)</sup>
PAVO ASADO	 VENTILADO V.A. - L3	2	---	180 (  73)	---
POLLO ASADO	 VENTILADO V.A. - L3	2	1,3	190 (  85)	---
PATO ASADO	 VENTILADO V.A. - L3	2	---	190 (  85)	---
CONEJO ASADO (en trozos)	 TERMO-VENT. V.A. - L2	2	1,3	190	85

<sup>(1)</sup> Para la cocción tipo asado, se recomienda cocer los dos lados de los alimentos, consultando los tiempos indicados en la tabla. El tiempo mayor indicado se refiere siempre al primer lado que se cuece del alimento crudo.



## PESCADO



Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
PESCADO ENTERO (FRESCO)	 TERMO-VENT. V.A. - L1	2	0,3	180	28
PESCADO ENTERO (CONGELADO)	 TERMO-VENT.	2	0,3	200	32
LUBINA	 TERMO-VENT.	2	0,3	180	28
SALMÓN	 TERMO-VENT. V.A. - L1	2	0,2	180	12
COLA DE RAPE	 VENTILADO V.A. - L1	2	0,2	220	20
PARGO	 TERMO-VENT.	2	0,4	180	27
RODABALLO	 TERMO-VENT.	2	0,8	200	20



## Uso

### VERDURAS



Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
VERDURAS VAR. A LA PARRILLA	 GRILL	5	0,3	250	9+8 <sup>(1)</sup>
VERDURAS AL HORNO	 TURBO	2	0,6	210	26
PATATAS ASADAS	 VENTILADO	2	0,6	190	28
PATATAS FRITAS CONGELADAS	 VENTILADO	3	0,2	220	17
PATATAS GRATINADAS	 TERMO-VENT. V.A. - L1	2	0,6	180	30

<sup>(1)</sup> Para la cocción tipo asado, se recomienda cocer los dos lados de los alimentos, consultando los tiempos indicados en la tabla. El tiempo mayor indicado se refiere siempre al primer lado que se cuece del alimento crudo.



## DULCES



Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
TARTA DE CHOCOLATE	 TERMO-VENT. V.A. - L1	2	0,5	160	38
GALLETAS (20 - 22 piezas de 25-27 g cada una)	 TURBO V.A. - L1	2	0,1	170	12
ROSQUILLA	 TRADICIONAL	2	1,0	160	43
MAGDALENAS (unos 50 g por cada ganache)	 TERMO-VENT. V.A. - L1	2	0,4	160	19
BUÑUELOS (medio-grandes)	 TERMO-VENT.	2	0,2	180	25
MERENGUE	 TURBO	2	0,1	120	80
BIZCOCHO	 TURBO	2	0,5	150	45
STRUDEL	 VENTILADO V.A. - L1	2	0,2	180	27
TARTA	 TRADICIONAL	2	1,0	170	28



## Uso

Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
BRIOCHE	 TERMO-VENT. V.A. - L1	2	0,1	170	20
CROISSANT	 TERMO-VENT.	2	0,3	160	30

Para las cocciones de dulces como galletas, magdalenas, merengue, buñuelos..., el peso indicado corresponde al peso total de la masa utilizada. Los tiempos de cocción varían según el grosor y el tamaño del dulce.

## PAN / PIZZA



Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
PAN DE LEVADURA (PAN DE FORMA REDONDA)	 TERMO-VENT. V.A. - L1	2	0,1	180	30
FOCACCIA	 TURBO V.A. - L1	2	0,5	190	25
PIZZA EN BANDEJA	 PIZZA	1	0,5	280	8
PIZZA A LA PIEDRA (FRESCA)	 PIZZA	1 <sup>(2)</sup>	0,5	280	9
PIZZA A LA PIEDRA (CONGELADA)	 PIZZA	1 <sup>(2)</sup>	0,3	280	6

<sup>(2)</sup> (Modelos sin piedra para Pizza) La piedra debe estar apoyada en el fondo del compartimento de cocción. La pizza congelada cocida en la piedra no necesita un tiempo de cocción distinto según el peso.



## PASTA/ARROZ



Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
PASTA AL HORNO	 TERMO-VENT. V.A. - L2	1	2,0	190	32
LASAÑA	 VENTILADO V.A. - L3	1	---	200 (  85)	---
PAELLA	 VENTILADO	2	0,2	200	23
QUICHE	 VENTILADO	1	1,0	190	24



## Uso



### COCCIONES A BAJA TEMPERATURA

Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
TERNERA	 TERMO-VENT.	2	---	120 (  70)	---
BUEY (POCO HECHO)	 TERMO-VENT.	2	---	90 (  55)	---
BUEY (MUY HECHO)	 TERMO-VENT.	2	---	110 (  70)	---
LOMO DE CERDO	 TERMO-VENT.	2	1,5	120 (  75)	---
CORDERO	 TURBO	2	2,0	120 (  75)	---



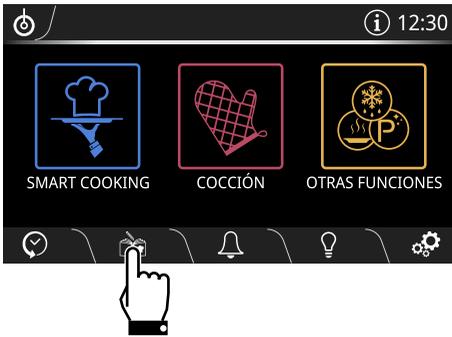
Los tiempos de cocción descritos en las tablas hacen referencia a la comida indicada en la receta, son indicativos y pueden variar según el gusto personal.



### 3.7 Mis recetas

Mediante este menú es posible introducir una receta de usuario con los parámetros que uno desee. En su primer uso se propondrá solamente añadir una nueva receta. Después de haber memorizado sus recetas, las mismas se propondrán en el menú correspondiente.

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



Es posible memorizar hasta un máximo de unas 64 recetas usuario.



No se pueden memorizar más de 17 recetas pertenecientes a la misma categoría.

### Añadir una receta

2. Seleccione el tipo de comida deseada con el menú **MIS RECETAS** (por ejemplo

«**DULCES** »).

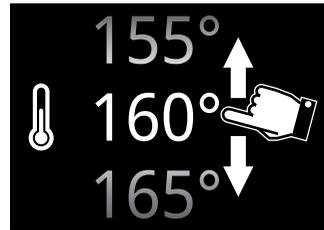
3. Toque la tecla **NUEVA RECETA** 

4. Seleccione la función deseada (por ejemplo

«**TERMO-VENTILADO** »).

5. Toque la tecla **TEMPERATURA**  o el correspondiente valor.

6. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (por ejemplo «**170°C**»).

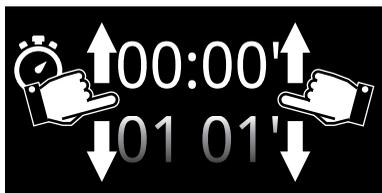


7. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar la nueva temperatura de cocción seleccionada.

8. Toque la tecla **DURACIÓN DE COCCIÓN**  o el correspondiente valor.



- Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada (por ejemplo «55 minutos»).



## Guardar una receta

- Toque la tecla **GUARDAR** .
- Desplace los valores de la opción **NIVEL** (por ejemplo 2).
- Desplácese por los valores para ajustar el peso del alimento que se va a cocinar (por ejemplo « 1.0 kg»).

- Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar la duración de la cocción seleccionada.



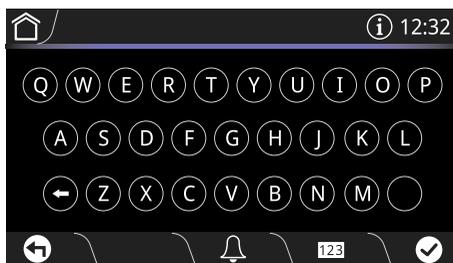
- Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar los ajustes introducidos.

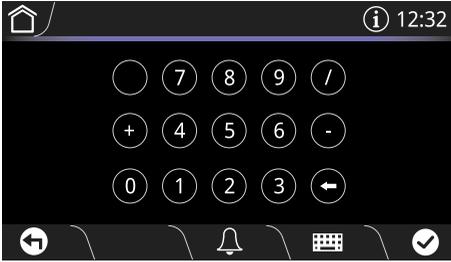
En este momento es necesario introducir un nombre para la receta.

- Utilice el teclado alfanumérico para introducir el nombre de la receta que desea guardar (por ejemplo **RISOTTO**).

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

 Ahora, es posible añadir también una **cocción diferida** (véase «Cocción diferida»).





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.

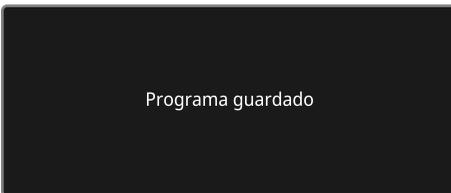


Para poder memorizar la receta es necesario que el nombre contenga al menos un carácter.



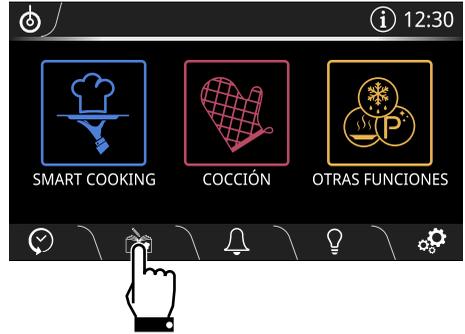
El carácter  cancela la letra anterior.

16. Para memorizar el programa, toque la tecla **CONFIRMAR** .



## Inicio de una receta usuario

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



2. Seleccione el tipo de comida deseada con el menú **MIS RECETAS** (por ejemplo

«**DULCES** »).

3. Seleccione la receta guardada anteriormente (por ejemplo **RISOTTO**).





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



## Pre calentamiento

La cocción está precedida por una fase de pre calentamiento que permite que el compartimento de cocción alcance la temperatura programada.

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

Pre calentamiento rápido

Al final del pre calentamiento, una señal acústica y un aviso en la pantalla indican que la comida se puede introducir en el compartimento de cocción.

Además, se indica en qué nivel colocar la comida para obtener el mejor resultado.

Hornea la comida y confirma

Se aconseja colocar la comida en la segunda altura desde abajo



5. Abra la puerta.  
6. Introduzca la comida en el compartimento de cocción.  
7. Cierre la puerta.  
8. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para iniciar la cocción.



## Fin de la cocción

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

Cocción finalizada

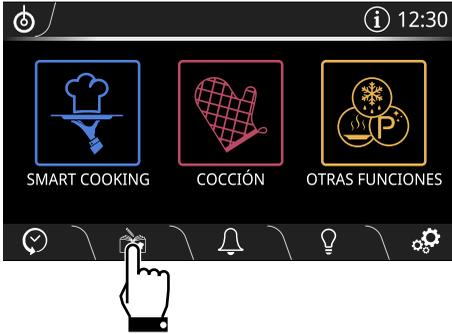
9. Toque la tecla **HOME**  para salir de la función.



## Cancelación de una receta

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

**MIS RECETAS** .



2. Seleccione el tipo de comida deseada con el menú **MIS RECETAS** (por ejemplo

«**DULCES** »).

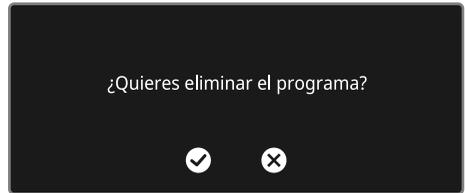
3. Seleccione la receta guardada anteriormente (por ejemplo **RISOTTO**).



4. Toque la tecla **PAPELERA**  para eliminar la receta seleccionada.



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



ES

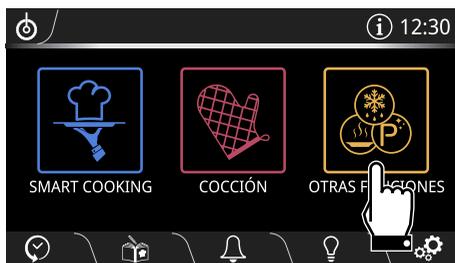


## 3.8 Otras funciones

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.

## Listado de las otras funciones



### DESCONGELACIÓN POR PESO

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



### 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.



### FERMENTACIÓN

Función específica para favorecer la fermentación de las masas.



### CALIENTAPLATOS

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



### MANTENIMIENTO CALOR

La función permite mantener calientes los alimentos ya cocinados.



## SABBATH

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



## VAPOR CLEAN (solo en algunos modelos)

Función de limpieza con generación de vapor. Retire todos los accesorios, vierta 40 cc de agua en el fondo del hueco y pulverice en las paredes de la cavidad una solución de agua y detergente para los platos.



## PIRÓLISIS (solo en algunos modelos)

Función de limpieza automática. El horno alcanza 500 °C y destruye toda la suciedad en la cavidad. Cuando la función está en curso no es posible abrir la puerta.



A continuación se muestran las funciones especiales de mayor complejidad de uso. Para las

funciones VAPOR CLEAN  y

PIRÓLISIS  vea «4 Limpieza y mantenimiento».

## Descongelación por peso



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.

1. Tras haberla pesado, introduzca la comida dentro del aparato.
2. Seleccione **DESCONGELACIÓN POR**

**PESO**



3. Seleccione el tipo de alimento que va a descongelar entre las categorías **CARNES - PESCADO - PAN - DULCES**
4. Desplace los valores para ajustar el peso del alimento que va a descongelar.



5. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar los ajustes introducidos.
6. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la **Descongelación por peso**.



## Uso

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	01h 45m
 PESCADO	0,4	00h 40m
 PAN	0,3	00h 20m
 DULCES	1,0	00h 45m

\* Los tiempos de descongelación pueden variar según la forma y la dimensión del alimento que se va a descongelar.



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

## Descongelación por tiempo



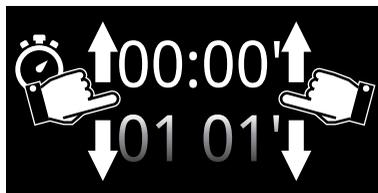
Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función se para inmediatamente y la pantalla muestra el mensaje «**Temperatura interna demasiado alta, esperar enfriamiento**». Deje enfriar el aparato antes de activar la función.

1. Introduzca la comida dentro del aparato.
2. Seleccione **DESCONGELACIÓN POR**

**TIEMPO**



3. Toque la tecla **DURACIÓN DE COCCIÓN**  o el correspondiente valor.
4. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.



5. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar los ajustes introducidos.



6. 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.

7. Toque la tecla **HOME**  para salir de 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**).

## Fermentación



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 compartimento de cocción un recipiente con agua.

1. Coloque el amasijo que va a fermentar en el segundo nivel.

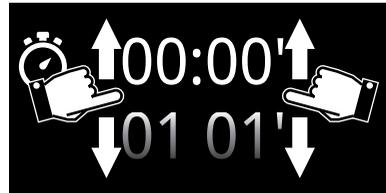


2. Seleccione **FERMENTACIÓN**

3. Toque la tecla **DURACIÓN DE**

**COCCIÓN**  o el correspondiente valor.

4. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.



5. Toque la tecla **TEMPERATURA**  o el correspondiente valor.



## Uso

- 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**.

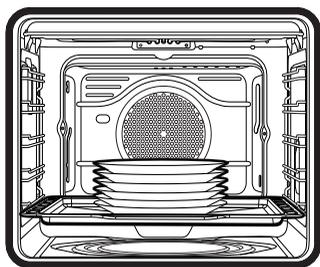
Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.



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

### Calientaplatos

- 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**.

- Seleccione **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 diferida  (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 calor



1. Seleccione **MANTEN. CALOR**
2. Toque la tecla **TEMPERATURA**  o el correspondiente valor.
3. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (desde 60 °C hasta 100 °C).
4. 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.

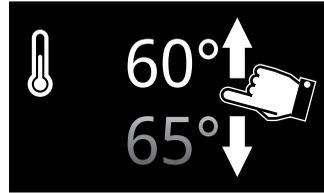
## Sabbath



El aparato en esta función seguirá algunos comportamientos especiales:

- La cocción puede proseguir 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 100 °C.
- Lámpara del horno desactivada, cualquier intervención como la apertura de la puerta o la activación manual no activa la lámpara.
- Ventilador interno desactivado.
- Indicaciones sonoras desactivadas.

1. Seleccione **SABBATH** .
2. Toque la tecla **TEMPERATURA**  o el correspondiente valor.
3. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (desde 60 °C hasta 100 °C).



4. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar la temperatura seleccionada.
5. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la función Sabbath.

Para interrumpir la función:

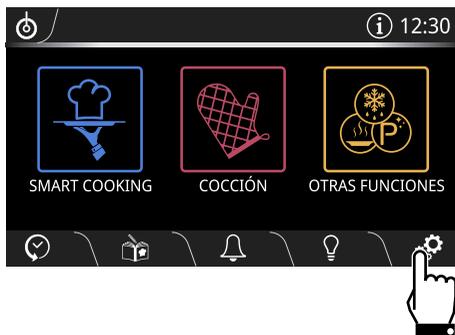
- Toque la tecla **HOME**  durante unos 3 segundos (la pantalla vuelve al **menú principal**).



## 3.9 Ajustes

Mediante este menú es posible programar la configuración del producto.

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



## 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.



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



Para los ajustes relativos a **Conectividad** , **Control Remoto**  y **SmegConnect**  consulte el manual de uso «**Conectividad horno empotrado**» (solo modelos SmegConnect).



## Mandos bloqueados



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

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

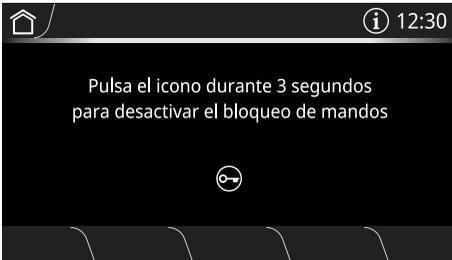


En el funcionamiento normal está indicado por el encendido de la luz testigo  en el área de información **1**.

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.



5. Toque durante 3 segundos el icono .



## Show Room (solo para expositores)



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

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



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.



## Tonos



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

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



## 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.

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



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**.



## 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.

1. Seleccione  **Eco light**.
2. Seleccione **On**.
3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para activar la función **Eco light**.



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



Si esta función está programada en **Off**, las lámparas se desactivan después de unos 15 minutos desde la apertura de la puerta.



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



La función **Eco light** está programada de fábrica en **On**.



## Reloj digital



Permite visualizar la hora actual en formato digital.

1. Seleccione  Reloj digital.

2. Seleccione **On**.

Toque la tecla **CONFIRMAR**  para activar la función **Reloj digital**.



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

## Dureza del agua



Esta función permite programar el valor de dureza del agua para poder optimizar el proceso de descalcificación.



El aparato sale de la fábrica preprogramado sobre un índice de dureza del agua medio (3).

1. Seleccione  Dureza del agua.

2. Desplace el valor deseado (de 1 a 5).

3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar.



Si el agua de la red hídrica es demasiado calcárea, se aconseja el uso de agua ablandada.



Requiera la información relativa al grado de dureza del agua a la empresa de distribución del agua.

Según el valor programado de dureza del agua, en la pantalla aparecerá la solicitud para realizar el procedimiento de descalcificación (vea «**Descalcificación**») tras un determinado número de horas de uso de la función vapor.



## Uso

Según el tipo de empleo del aparato, el número de horas indicativo es el siguiente:

Valor	°dH	°dF	Horas
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	35 - 40
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	25 - 30
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	15 - 20
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	12 - 15
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	8 - 10



### Muestra la hora



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

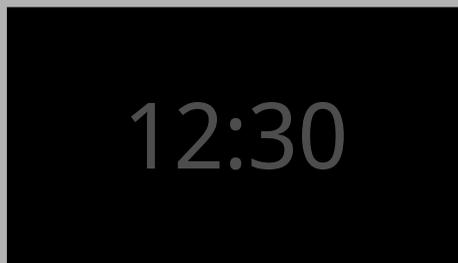
1. Seleccione  **Muestra la hora**.
2. Seleccione **On**.
3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para activar la visualización de la hora.



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 en los 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.

### 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.

1. Seleccione  **Función Demo**.
2. Seleccione **On**.
3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para activar la **Función Demo**.



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



## Formato hora



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

1. Seleccione  **Formato hora**.
2. Seleccione **12h** o **24h**.
3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para activar el formato de hora deseado.



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

## Formato temperatura



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

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



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



## Luminosidad pantalla



Permite elegir el nivel de luminosidad de la pantalla.

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



La función **Luminosidad pantalla** está programada de fábrica en **Alta**.



## Restablece ajustes



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

1. Seleccione  **Restablece ajustes**.
2. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar la elección seleccionada.



## 4 Limpeza y mantenimiento

### Advertencias



Uso incorrecto  
**Riesgo de daños a las superficies**

- No utilice chorros de vapor para limpiar 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.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.

### 4.1 Limpeza de las superficies

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

#### Limpeza 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 con 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.

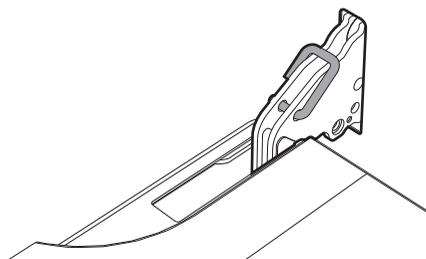
### 4.2 Limpeza de la puerta

#### Desmontaje de la puerta

Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar la puerta y colocarla sobre un trapo de cocina.

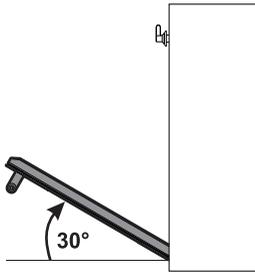
Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

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

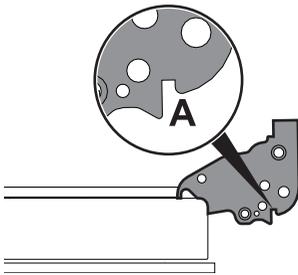




2. Sujete la puerta por los dos lados con ambas manos, levántela formando un ángulo de unos  $30^\circ$  y extráigala.



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. 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.

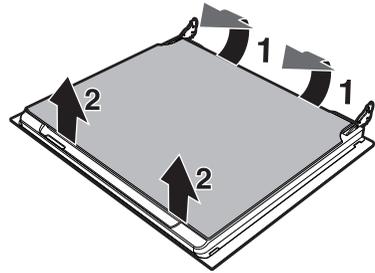


Se aconseja utilizar los productos de limpieza distribuidos por el fabricante.

## Desmontaje de los cristales interiores

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

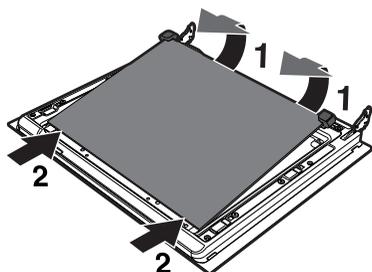
1. Extraiga el cristal interior tirando de éste delicadamente hacia arriba por la parte trasera siguiendo el movimiento que indican las flechas (1).
2. Tire entonces del cristal hacia arriba en la parte delantera (2). De este modo se desencajan los 4 pernos fijados al cristal de sus asientos en la puerta del horno.



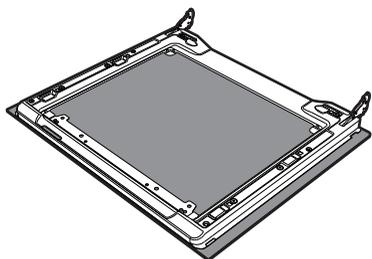


## Limpeza y mantenimiento

3. En algunos modelos hay un cristal intermedio. Quite el cristal intermedio llevándolo hacia arriba.

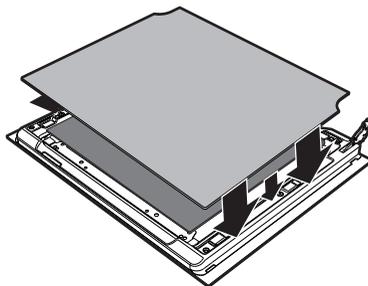


4. Limpie el cristal externo y los quitados anteriormente. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lávelos con un estropajo húmedo y detergente neutro.



5. Vuelva a introducir los cristales en el orden inverso a su extracción.

6. Vuelva a colocar el cristal interior. Preste atención a centrar e introducir los 4 pernos en sus asientos en la puerta ejerciendo una ligera presión.



### 4.3 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
- los bastidores de soporte para rejillas/bandejas
- la junta del horno.



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 cocinado:

1. deje que se enfríe el aparato;
2. quite 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.

## Limpieza de la sonda

Después de cada uso es necesario limpiar la sonda de temperatura una vez que se haya enfriado. Limpie la punta de la sonda de temperatura (parte metálica) con agua, jabón neutro para platos y una esponja suave. Limpie el resto con un paño suave humedecido con agua.

Evite el lavado en el lavavajillas puesto que podría dañar los componentes eléctricos del enchufe.

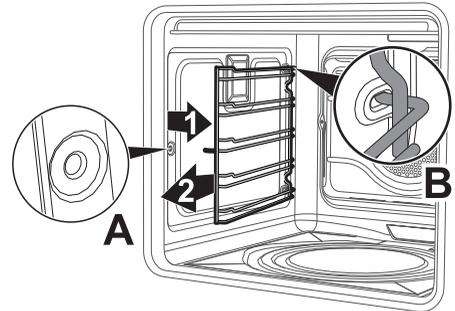
Tras la limpieza, seque la sonda con cuidado.

## Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

La extracción de los bastidores guía permite limpiar más fácilmente las partes laterales. Esta operación debe efectuarse cada vez que se utiliza el ciclo de limpieza automático (solo en algunos modelos).

Para sacar los bastidores de soporte de las rejillas/bandejas: tire el bastidor hacia el interior del compartimiento de cocción hasta desengancharlo del encastre **A**, a continuación, sáquelo de los alojamientos situados en la parte trasera **B**.

Al finalizar la limpieza repita las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los bastidores guía.





## Limpeza y mantenimiento

### Limpeza de la parte superior (excluidos los modelos pirolíticos)



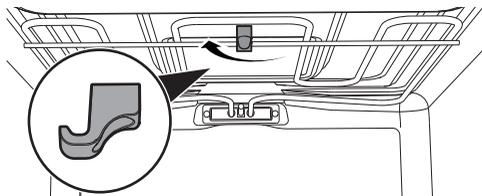
Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

#### Peligro de quemaduras

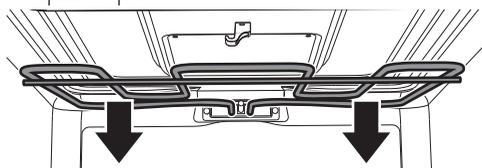
- Las siguientes operaciones deben llevarse a cabo únicamente con el horno apagado y completamente frío.

El aparato está equipado con una resistencia basculante que facilita la limpieza de la parte superior del horno.

1. Levante ligeramente la resistencia superior y gire el seguro 90° para liberar la resistencia.



2. Baje la resistencia delicadamente hasta que se pare.



Uso incorrecto

#### Riesgo de daños al aparato

- No doble excesivamente la resistencia durante la fase de limpieza.

3. Una vez finalizadas las operaciones de limpieza, vuelva a colocar la resistencia en su posición original y gire el seguro para engancharla.

### Vapor Clean (solo en algunos modelos)



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.



Uso incorrecto

#### Riesgo de daños a las superficies

- Elimine restos de comida o derrames de cocciones anteriores del interior del horno.
- Haga las operaciones de limpieza asistida solamente con el horno frío.

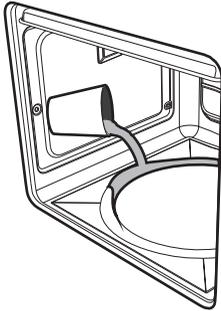
### Operaciones preliminares

Antes de iniciar el ciclo de limpieza Vapor Clean:

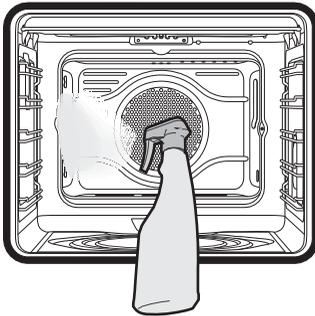
1. Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.



2. Vierta aproximadamente 40 cc de agua en el fondo del compartimiento de cocción. Preste atención a que no se desborde del hueco.



3. Con un rociador aplique una solución de agua y detergente para platos dentro del compartimiento 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.

4. Cierre la puerta.

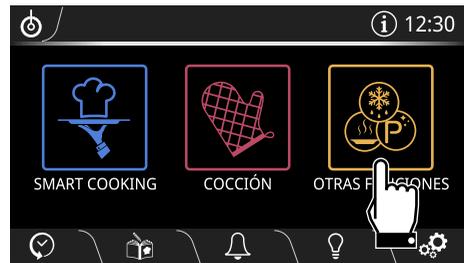
## Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean



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.

5. En el «menú principal» toque la tecla

OTRAS FUNCIONES



ES

6. Desplácese por el menú hacia la izquierda y seleccione la función

VAPOR CLEAN



7. En la pantalla aparece la pantalla del ciclo de limpieza.





## Limpeza y mantenimiento



Los parámetros de duración y temperatura no se pueden modificar por parte del usuario.



Mediante la tecla **COCCIÓN DIFERIDA**  es posible ajustar una hora de final de la función diferida.

8. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar Vapor Clean.



En el caso de que la temperatura dentro del compartimiento de cocción sea demasiado elevada, una señal acústica y un aviso en la pantalla señalan que se espere a que se enfríe.

### Finalización del ciclo de limpieza 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.

**Función terminada**

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

10. Abra la puerta y quite la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.

11. Para las incrustaciones más resistentes utilice un estropajo antirrayado con filamentos de latón.

12. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.

13. Elimine el agua residual de dentro del compartimiento de cocción.

Para una mayor higiene y para evitar que los alimentos adquieran olores desagradables, seque el compartimiento de cocción mediante la función de ventilación a 160 °C durante unos 10 minutos.



Se recomienda usar guantes de goma durante estas operaciones.



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



## Pirólisis: limpieza automática del compartimento de cocción (solo en algunos modelos)



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.



### Uso incorrecto Riesgo de daños a las personas

- Durante esta función las superficies podrían alcanzar temperaturas más elevadas de lo habitual.
- Mantenga alejados a los niños.



### Uso incorrecto Riesgo de daños a las superficies

- Apague los quemadores o las placas eléctricas de la encimera de cocción instalada sobre el horno.

## Operaciones preliminares

Antes de activar la pirólisis:

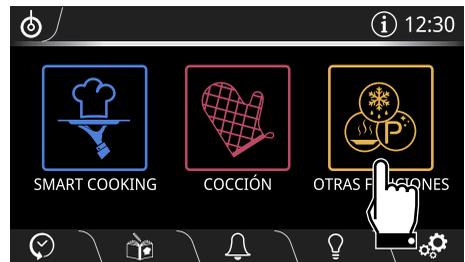
- Limpie el cristal interno según las tradicionales indicaciones de limpieza.
- Elimine del interior del compartimento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones anteriores.
- Quite todos los accesorios del interior del compartimento de cocción.

- 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.
- Retire la sonda de temperatura (si la hubiera).
- 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



2. Desplácese por el menú hacia la izquierda y seleccione la función

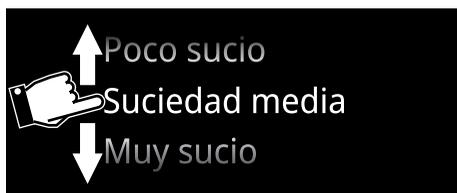
PIRÓLISIS





## Limpeza y mantenimiento

3. Seleccione los ajustes más adecuados para la limpieza automática dentro del compartimiento de cocción:



Duración sugerida de la pirólisis:

- Poco sucio = **02:00'**.
- Suciedad media = **2:30'**.
- Muy sucio = **3:00'**.

4. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar los ajustes seleccionados.

El aparato ya está listo para comenzar el ciclo de limpieza automática.



Mediante la tecla **COCCIÓN**

**DIFERIDA**  es posible ajustar una hora de final de la función diferida.

5. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la pirólisis.



En caso de que la sonda de temperatura esté introducida en la toma de corriente correspondiente, no se podrá iniciar la pirólisis.

Cada vez que se pulse la tecla **INICIO**  el aparato emitirá una señal de error.

Pasados 2 minutos desde el inicio de la pirólisis, la puerta se bloquea con un dispositivo que impide cualquier intento de apertura (en la pantalla se muestra el símbolo ).



No es posible seleccionar ninguna función cuando el bloqueo de la puerta está activo. Es posible en cualquier caso apagar el aparato mediante los mandos correspondientes.

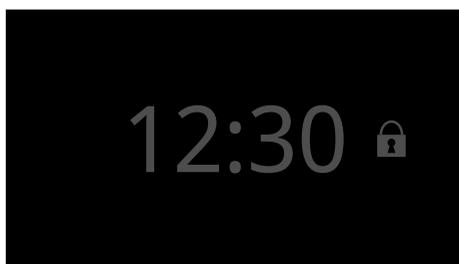


## Finalización del ciclo de limpieza Pirólisis

Al final de la pirólisis suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla.

La puerta queda bloqueada hasta que la temperatura interna del compartimiento de cocción vuelve a niveles de seguridad.

En la pantalla aparece un aviso para indicar que el procedimiento de enfriamiento del compartimiento de cocción está en curso.



- Espere hasta que el compartimiento de cocción se enfríe y recoja los restos del interior del horno con un paño húmedo de microfibra.



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



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.



Durante la pirólisis los ventiladores producen un ruido más intenso ocasionado por una 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 como para evitar el sobrecalentamiento de las paredes de los muebles y de la parte frontal del horno.



## Limpeza y mantenimiento

### 4.4 Limpeza del circuito hidráulico

#### Descalcificación



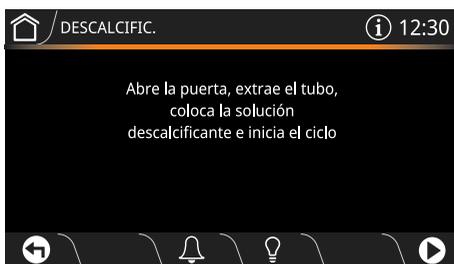
La presencia de cal debida a la falta de descalcificación, a la larga puede perjudicar el funcionamiento correcto del aparato.

Periódicamente, en la pantalla del aparato aparecerá el siguiente mensaje para indicar que es necesario efectuar el procedimiento de descalcificación de la caldera:

Se recomienda realizar un procedimiento de descalcificación



1. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para aceptar la solicitud de descalcificación.



2. Llene una jarra con una solución descalcificante (por ejemplo ácido cítrico diluido).



Se aconseja mezclar 100 g de ácido cítrico en 250 ml de agua.

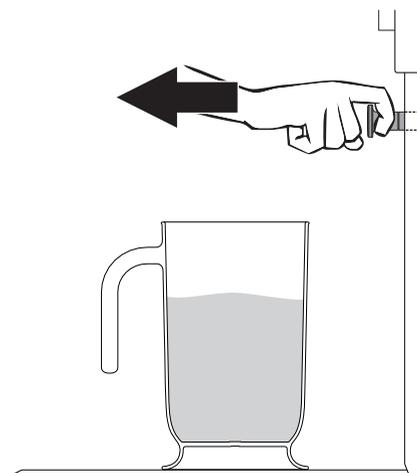
**Nota: No utilice ácido láctico.**

3. Abra completamente la puerta.
4. Abra la puerta del aparato.
5. Apoye la jarra en la puerta abierta.



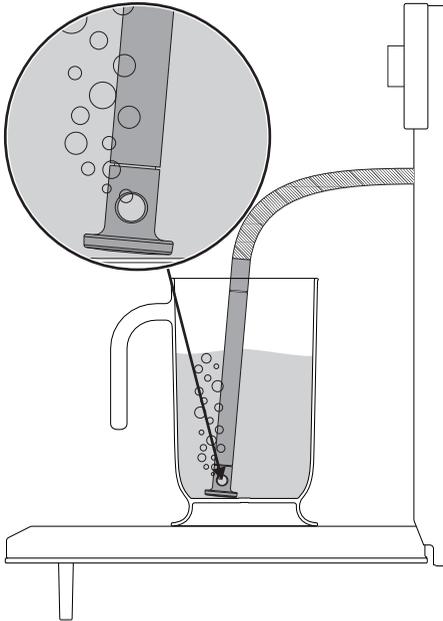
Nota: la jarra con el descalcificador debe tener un peso bruto inferior a 5 kg.

6. Extraiga el tubo pequeño de su alojamiento.

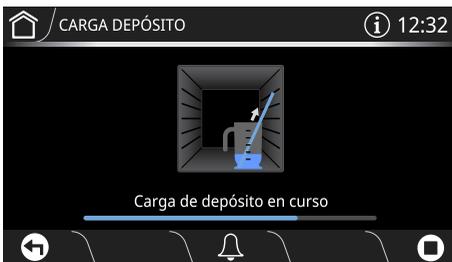




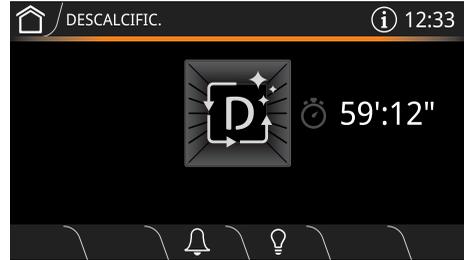
7. Sumerja el extremo en el fondo de la jarra.



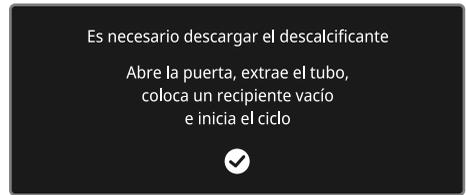
8. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la carga del descalcificador en el depósito del aparato.



La pantalla muestra el tiempo necesario para el final del ciclo de descalcificación.



Al terminar el proceso interviene una señal acústica y en la pantalla aparece la pantalla de drenaje del descalcificador.

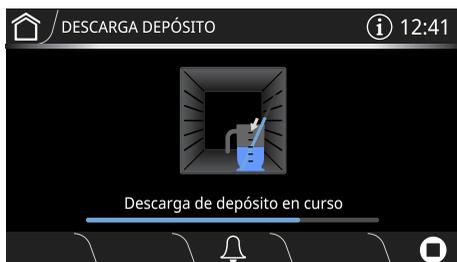


9. Abra la puerta del aparato.  
10. Apoye una jarra vacía en la puerta abierta.  
11. Extraiga el tubo pequeño de su alojamiento y sumerja su extremo en la jarra.



## Limpeza y mantenimiento

12. Toque la tecla **INICIO**  para empezar a descargar la mezcla en la jarra.

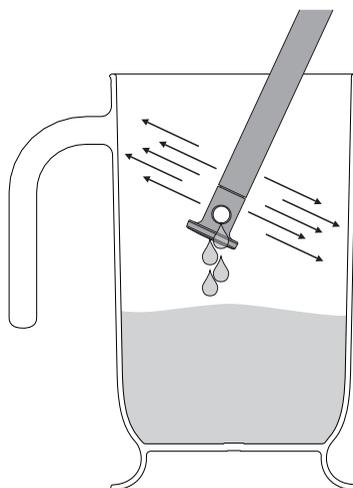
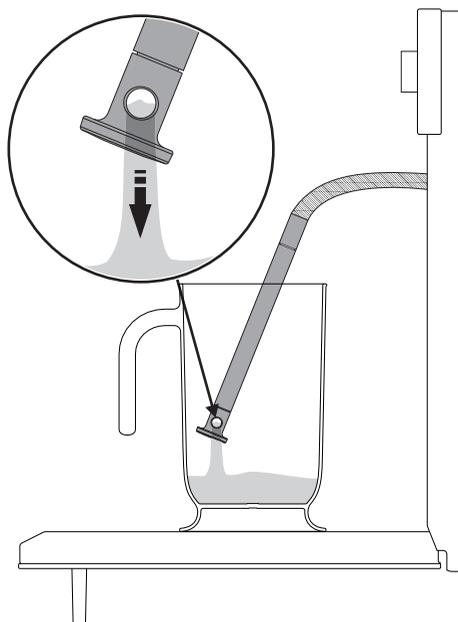


Al finalizar, la pantalla indica el final del procedimiento de descalcificación y el inicio del proceso de enjuague.

Es necesario realizar el procedimiento de enjuague. Abre la puerta, extrae el tubo, coloca un recipiente con 1 litro de agua e inicia el ciclo.



13. Sacuda el tubo para quitar cualquier residuo de mezcla.



14. Prepare una jarra con agua para continuar con el procedimiento de enjuague.

15. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para iniciar el procedimiento de enjuague (vea el capítulo «**Limpeza del depósito (Enjuague)**»).



Al final del procedimiento de descalcificación y enjuague, se aconseja efectuar un nuevo ciclo de enjuague.



Se aconseja efectuar la descalcificación cada vez que se señala en la pantalla para mantener la caldera en condiciones óptimas de funcionamiento.



Nota: El proceso de descalcificación puede anularse 3 veces consecutivas.

Se recomienda realizar un procedimiento de descalcificación  
En la próxima indicación será obligatorio realizar una descalcificación



El aparato no permitirá ninguna otra función hasta que no se efectúe un nuevo proceso de descalcificación.

Se recomienda realizar un procedimiento de descalcificación

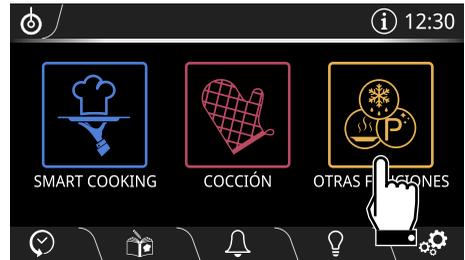


## Descalcificación manual

En el caso de que se considere oportuno efectuar anticipadamente el proceso de descalcificación, es posible efectuar la función manualmente:

1. En el «menú principal» toque la tecla

**OTRAS FUNCIONES**

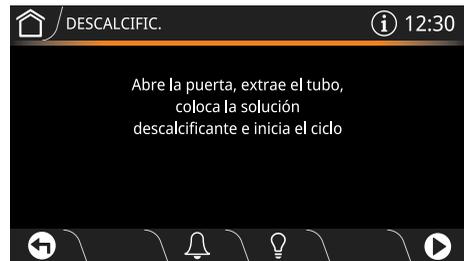


2. Desplácese por el menú hacia la izquierda y seleccione la función

**DESCALCIFIC.**



3. En la pantalla se mostrará la pantalla de la descalcificación.



4. Siga el procedimiento que se muestra en el capítulo «**Descalcificación**» a partir del punto 2.



# Limpeza y mantenimiento

## Limpeza del depósito (Enjuague)



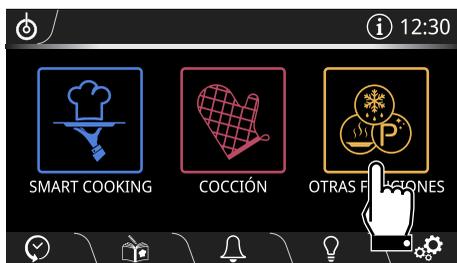
Para garantizar un funcionamiento óptimo del aparato, se aconseja efectuar una limpieza del depósito aproximadamente una vez cada 2-3 meses.



El procedimiento de enjuague se compone de dos fases, y cada una está compuesta por 5 pasos.

1. En el «menú principal» toque la tecla

### OTRAS FUNCIONES

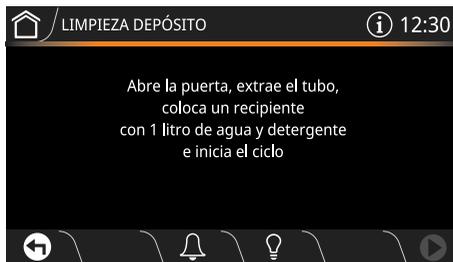


2. Desplácese por el menú hacia la izquierda y seleccione la función

### LIMPIEZA DEPÓSITO



3. En la pantalla aparece la pantalla de la limpieza del depósito.



4. Llene una jarra con un litro de agua limpia.

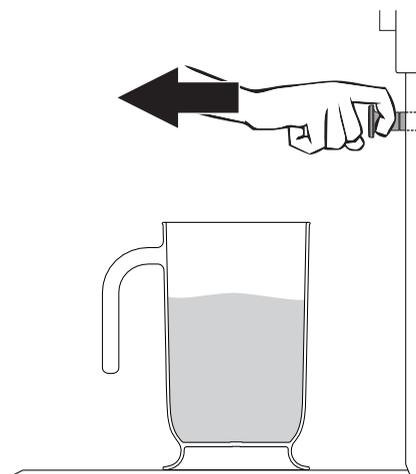
5. Abra la puerta del aparato.

6. Apoye la jarra en la puerta abierta.



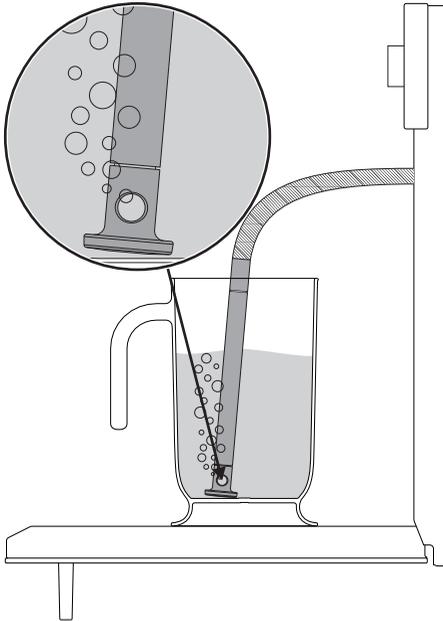
Nota: la jarra con el agua debe tener un peso bruto inferior a 5 kg.

7. Extraiga el tubo pequeño de su alojamiento.

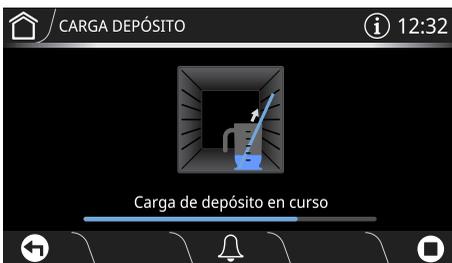




8. Sumerja el extremo en el fondo de la jarra.



9. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la carga del agua en el depósito del aparato.

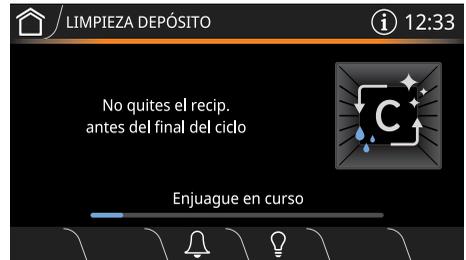


10. Al finalizar, prepare una jarra vacía.

Abre la puerta, extrae el tubo, coloca un recipiente vacío para los residuos de la limpieza e inicia el ciclo  
No quites el recip. antes del final del ciclo



11. Apoye la jarra vacía en la puerta abierta e introduzca el extremo del tubo en la jarra.
12. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para iniciar el procedimiento de enjuague del circuito hidráulico.



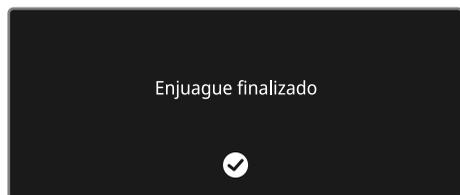
 No retire la jarra hasta finalizar el ciclo.

ES



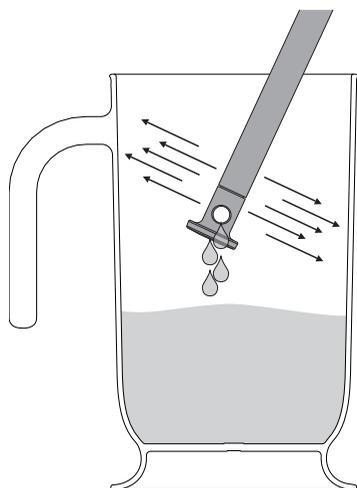
## Limpeza y mantenimiento

Al finalizar, en la pantalla aparece un aviso para indicar que el procedimiento de enjuague del circuito hidráulico ha finalizado.



13. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para salir de la función.

14. Sacuda el tubo pequeño para quitar los posibles restos de agua.



15. Ponga de nuevo el tubo pequeño en su alojamiento y saque la jarra.

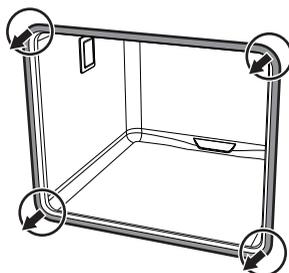
16. Cierre la puerta.

### 4.5 Mantenimiento especial

#### Desmontaje y montaje de la junta (modelos pirolíticos excluidos)

Para desmontar la junta:

- Desenganche los ganchos situados en las 4 esquinas y tire hacia el exterior de la junta.



Para montar la junta:

- Enganche los ganchos situados en las 4 esquinas de la junta.

#### 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



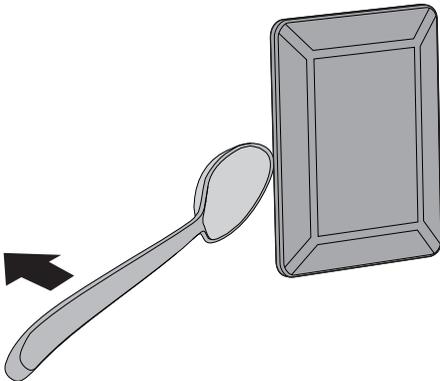
Partes bajo tensión eléctrica  
**Peligro de electrocución**

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.
- Utilice guantes de protección.

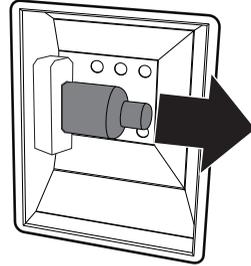
1. Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
2. Quite los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.
3. Quite la tapa de la lámpara utilizando un utensilio (por ejemplo una cuchara).



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

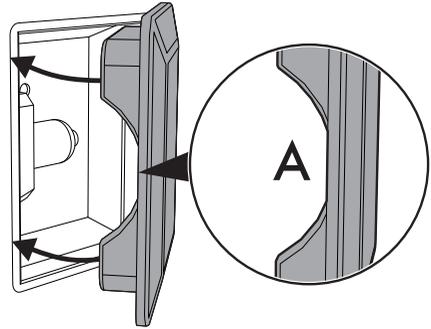


4. Extraiga y quite la lámpara.



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

5. Sustituya la lámpara por otra similar (40W).
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

## Qué hacer si...

La pantalla resulta totalmente apagada:

- Controle la alimentación de red.
- Controle si un posible interruptor omnipolar antes de la alimentación del aparato está en posición de «On».

El aparato no calienta:

- Controle si ha sido configurada la función «**Show Room (solo para expositores)**» o la «**Función Demo (solo para expositores)**» (para más detalles vea el apartado «Ajustes»).

Los mandos no responden:

- Controle si ha sido configurada la función «**Mandos bloqueados**» (para más detalles vea el apartado «Ajustes»).

Tras el ciclo de limpieza automática (pirólisis) no se consigue seleccionar ninguna función:

- Controle que el bloqueo de la puerta se ha desactivado. En caso contrario el horno cuenta con una protección que no permite seleccionar una función mientras el bloqueo de la puerta esté activo. Esto es así porque en el interior del compartimento de cocción hay aún temperaturas que no permitirían ningún tipo de cocción.

En la pantalla se mostrará **Error 4**:

- El bloqueo de la puerta no se ha enganchado bien a la puerta porque puede ser que la puerta se haya abierto casualmente durante su activación. Apague y vuelva a encender el horno esperando unos minutos antes de seleccionar de nuevo un ciclo de limpieza.

Si se abre la puerta durante una función ventilada se para el ventilador:

- No es una avería, sino un funcionamiento normal del producto, útil cuando se tocan los alimentos durante la cocción para evitar pérdidas excesivas de calor. Al cerrar la puerta, el ventilador reanuda su funcionamiento normal.



En el caso de que no se haya solucionado el problema o si se produce otro tipo de avería, póngase en contacto con el servicio de asistencia de zona.



En el caso de que se señalen otros mensajes de error **Error XX**: tome nota del mensaje de error, función y temperatura programadas y contacte con el servicio de asistencia de zona.

## Alarmas conectividad (solo en algunos modelos)

Para más información remitimos a la lectura del **Manual Conectividad**.



## 5 Instalación

### 5.1 Conexión eléctrica



**Tensión eléctrica**  
**Peligro de electrocución**

- 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.
- Desconecte la alimentación eléctrica general.

#### Información general

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

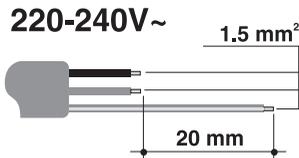
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

El aparato funciona a 220-240 V~.

Utilice un cable tripolar (cable de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, en referencia a la sección del conductor interno).

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



#### 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.

#### 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.

#### Prueba

Al finalizar la instalación, efectúe una breve prueba. En caso de que no funcione, después de haberse asegurado de haber seguido correctamente las instrucciones, desconecte el aparato de la red eléctrica y llame al Servicio de Asistencia.

#### 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 encimera de cocción) sigan el trayecto más adecuado, con el fin de evitar cualquier contacto con el aparato.



# Instalación

## 5.2 Colocación



**Aparato pesado**  
**Peligro de heridas por aplastamiento**

- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.



**Presión sobre la puerta abierta**  
**Riesgo de daños al aparato**

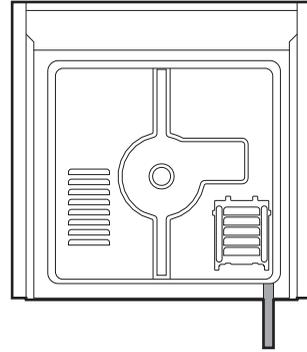
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.



**Formación de calor durante el funcionamiento del aparato**  
**Riesgo de incendio**

- Compruebe que el material del mueble sea resistente al calor.
- Compruebe que el mueble tenga las aberturas requeridas.
- No instale el aparato en un espacio cerrado por una puerta o en un mueble pequeño.

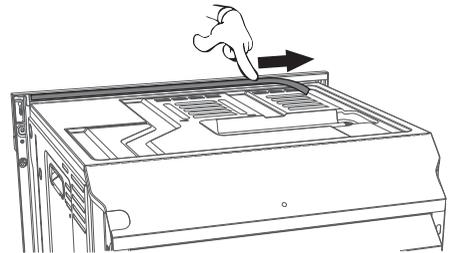
## Posición del cable de alimentación



(vista posterior)

## Junta del panel frontal

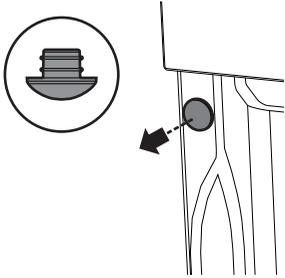
Pegue la junta que se suministra en la parte posterior del panel frontal para evitar posibles infiltraciones de agua u otros líquidos.



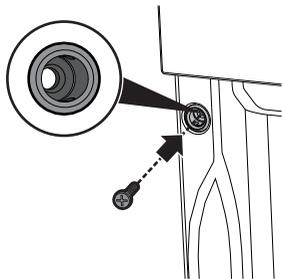


## Casquillos de fijación

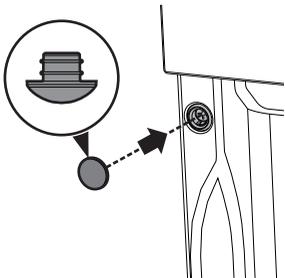
1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.



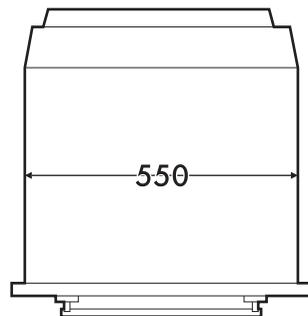
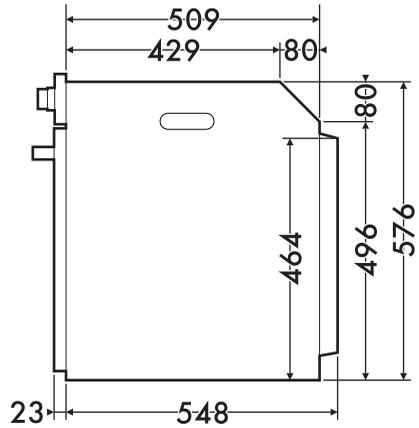
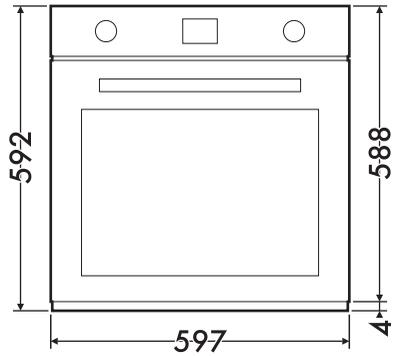
2. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.



4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.



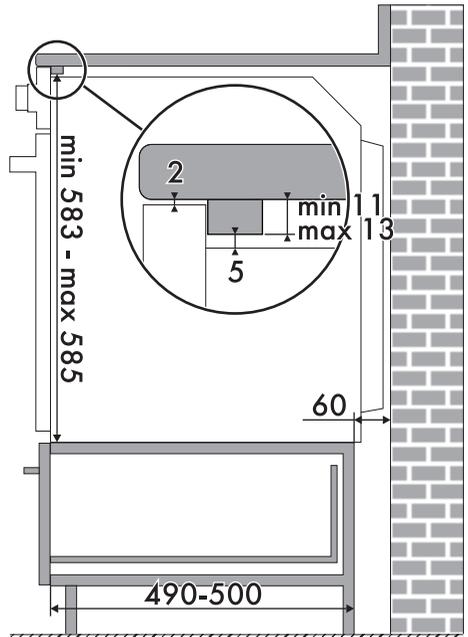
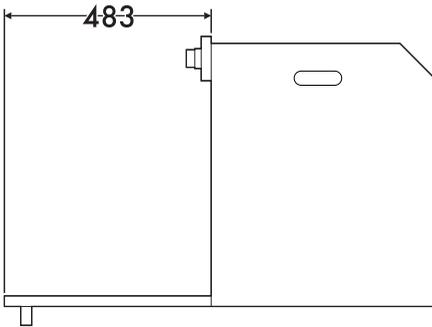
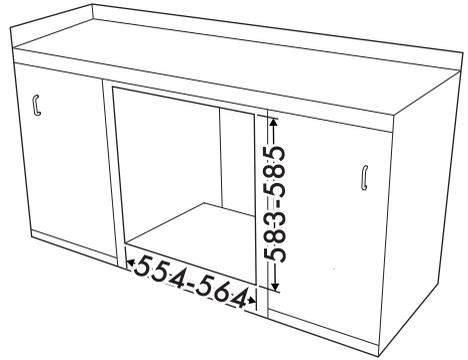
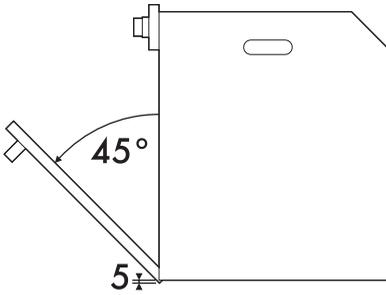
## Dimensiones del aparato (mm)





# Instalación

## Empotramiento debajo de encimeras (mm)

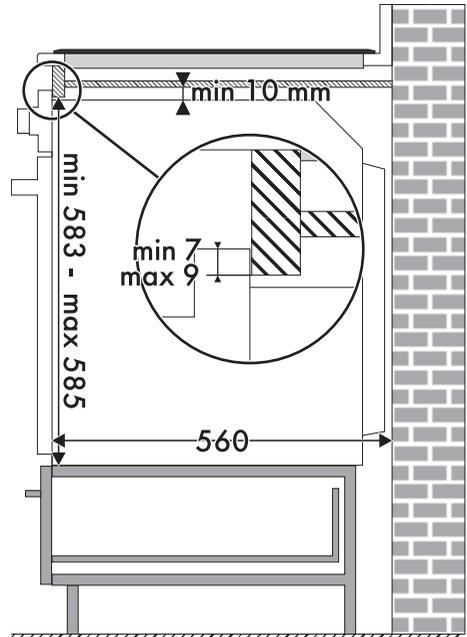
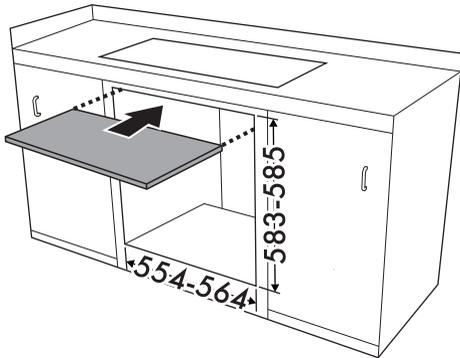


Asegúrese de que la parte trasera/inferior del mueble tenga una abertura de unos 60 mm.



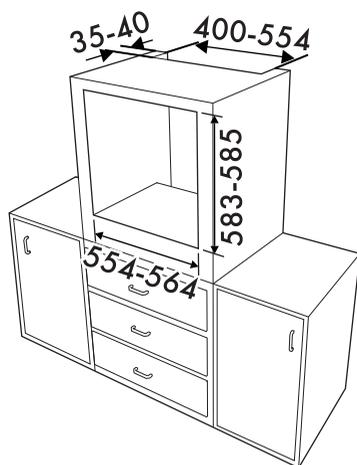
## Empotrado debajo de las encimeras de cocción (solo en modelos pirolíticos)

Si se coloca una encimera de cocción sobre el horno, será necesario instalar una tabla de separación de madera a una distancia mínima de **10 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.

## Empotramiento de columna (mm)



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

