

MANUALE D'USO

FORNO D'APPOGGIO COMBINATO A VAPORE

IT

INSTRUCTION MANUAL

COUNTERTOP COMBI STEAM OVEN

EN

MANUEL D'UTILISATION

FOUR À POSER COMBINÉ À VAPEUR

FR

BEDIENUNGSHANDBUCH

KOMBI-STANDBACKOFEN MIT DAMPFGARER

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

GECombineerde Stoomoven

NL

MANUAL DE USO

HORNO DE SOBREMESA COMBINADO A VAPOR

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

FORNO DE APOIO COMBINADO A VAPOR

PT



Informazioni importanti per l'utente
Important information for the user
Informations importantes pour l'utilisateur
Wichtige Informationen für den Benutzer
Belangrijke informatie voor de gebruiker
Información importante para el usuario
Informações importantes para o utilizador



**Avvertenze / Recommendations / Avertissements / Hinweise /
Waarschuwingen / Advertencias / Advertências**



**Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving /
Descripción / Descrição**



Uso / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização



**Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien /
Reinigung und Wartung / Reiniging en onderhoud / Limpieza y mantenimiento /
Limpeza e manutenção**



**Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité /
Sicherheitshinweise / Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad /
Advertências de segurança**



**Informazione / Information / Information / Information / Informatie /
Información / Informação**



**Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia /
Sugestões**

Gentile Cliente, La ringraziamo vivamente per il Suo acquisto. I nostri prodotti sono unici perché uniscono una spiccata ricerca estetica alla progettazione tecnica innovativa. Essi sono coordinati con altri prodotti in gamma e possono costituire elementi d'arredo e di design. Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

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

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

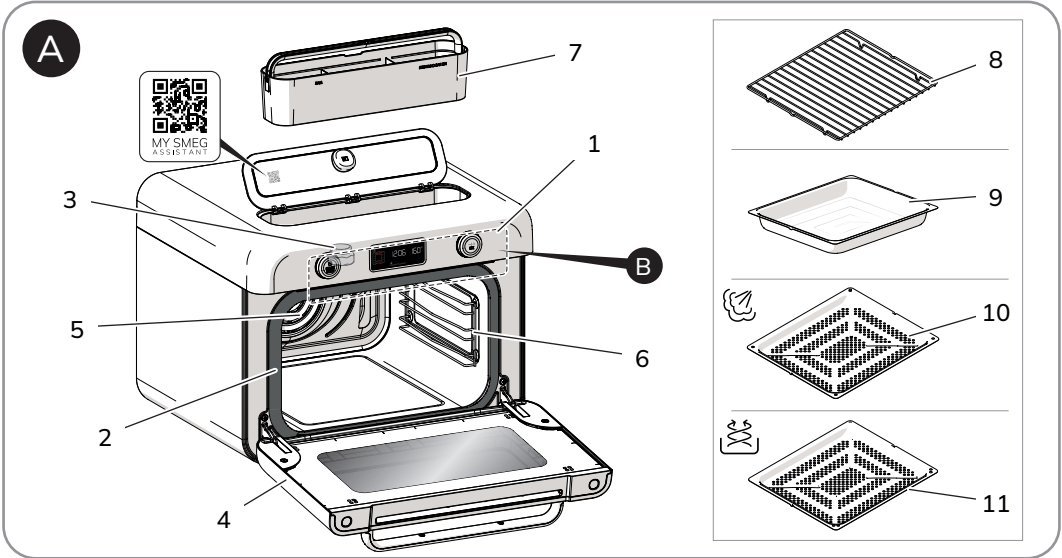
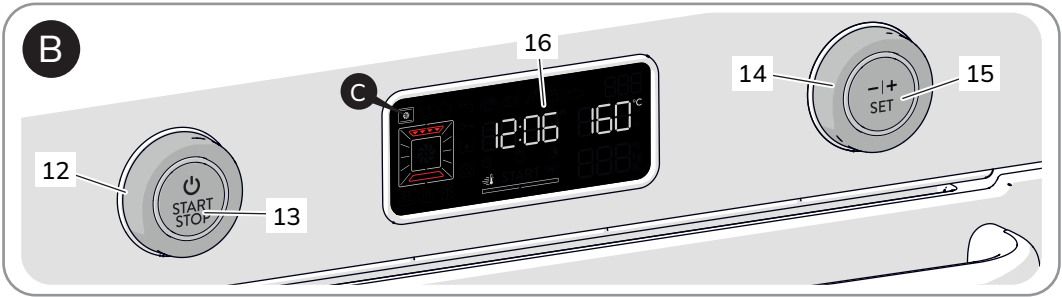
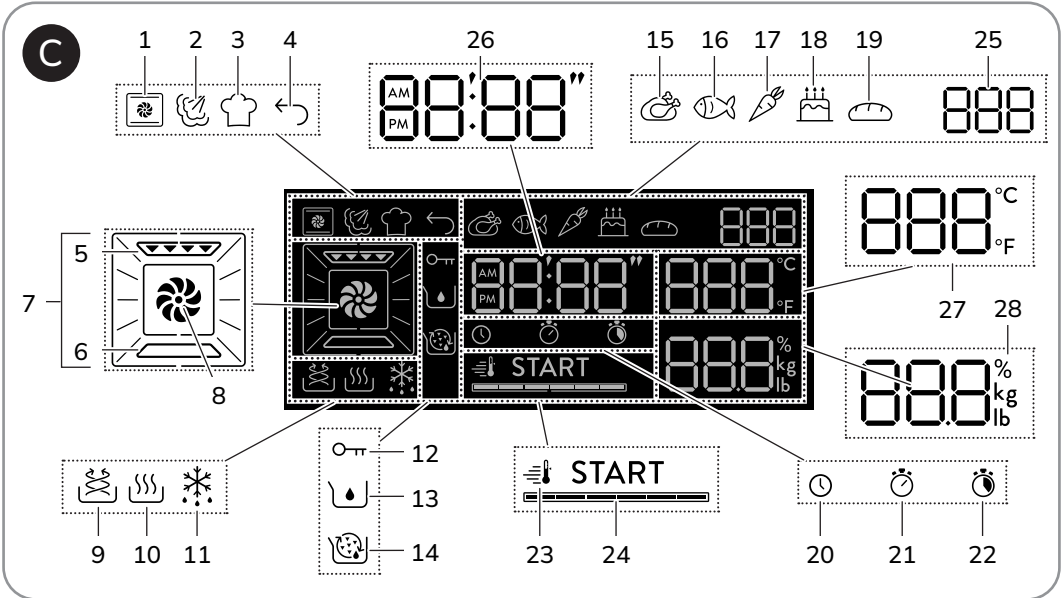
Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen herzlichst für den Kauf. Unsere Produkte sind einzigartig, da sich in ihnen eine gewissenhafte Designforschung und eine innovative technische Planung vereinen. Sie sind mit anderen Produkten des Sortiments kombinierbar und stellen ausgefallene Einrichtungs- und Designgegenstände dar. Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Haushaltsgerät voll und ganz schätzen werden und verbleiben mit freundlichen Grüßen.

Beste klant, hartelijk dank voor uw aankoop. Onze producten zijn uniek omdat ze esthetiek combineren met innovatief technisch ontwerp. De producten zijn uitstekend te combineren andere producten van het assortiment en kunnen worden gebruikt als meubel- en designelementen. We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten. Met vriendelijke groet

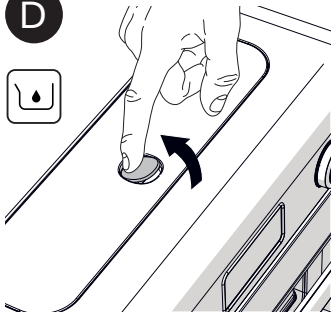
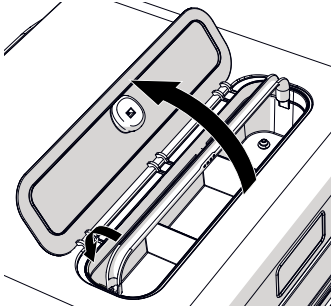
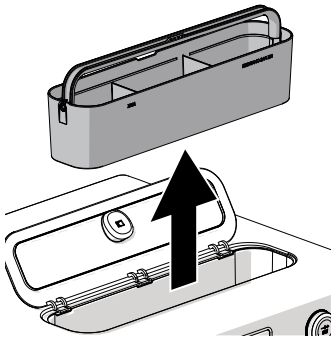
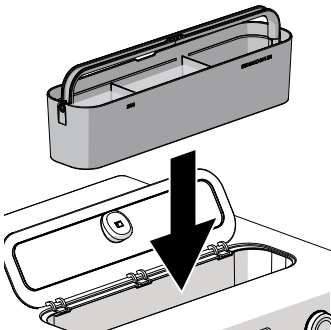
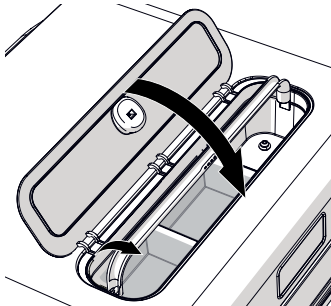
Estimado cliente, le damos las gracias por su compra. Nuestros productos son únicos porque combinan una notable búsqueda estética con un diseño técnico innovador. Se combinan con otros productos de la gama y se pueden utilizar como elementos de decoración y diseño. Le deseamos que pueda apreciar plenamente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

Prezado cliente, Muito obrigado pela sua compra. Os nossos produtos são únicos porque combinam uma forte busca estética com um desenho técnico inovador. São coordenados com outros produtos da linha e podem constituir elementos de decoração e design. Esperando que possa desfrutar totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos melhores cumprimentos.

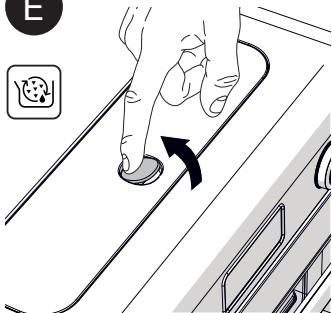
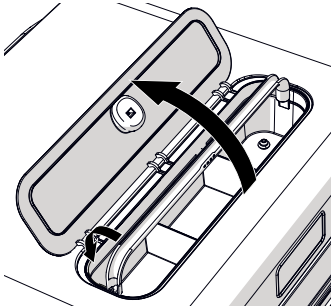
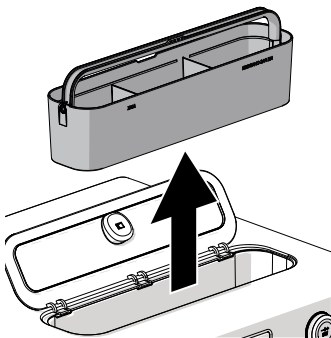
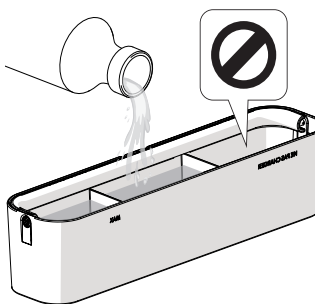
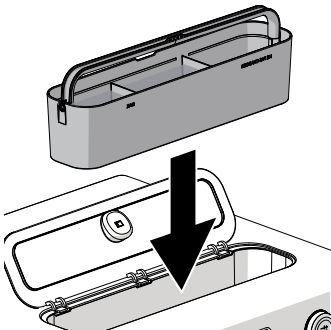
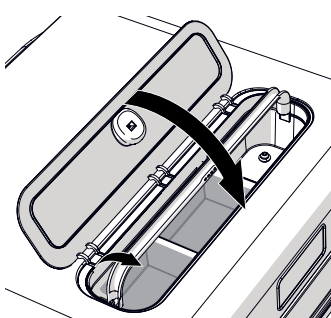
SMEG S.p.A.



D



E





Advertencias

1 Advertencias

Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance de la mano del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.

1.1 Destino de uso

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

- No utilice el aparato para otros fines diferentes de aquellos para los que ha sido diseñado. El uso no conforme podría provocar lesiones.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.
- Utilice el aparato en ambientes cerrados y protegidos de los agentes atmosféricos.
- Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos y similares, como:
 - en la zona de cocina para el personal en tiendas, en las oficinas o en otros ambientes de trabajo;
 - por clientes en hoteles, moteles y ambientes residenciales;
 - en los bed and breakfast y casas rurales;
 - otros usos, como en restaurantes, bares y cafeterías, son inapropiados.

1.2 Advertencias generales de seguridad

Siga todas las instrucciones de seguridad para un uso seguro del aparato:

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso: los niños pequeños deben mantenerse alejados. 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 del aparato y del cable de alimentación 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.
- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. No toque las resistencias durante el uso.
- Después del uso, deje enfriar y no toque las superficies internas del horno y las resistencias, ya que podrían estar muy calientes. ¡Peligro de quemaduras o escaldaduras!
- 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.



Advertencias

1.3 Advertencias para este aparato

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos agresivos o corrosivos (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y esponjas metálicas), materiales ásperos o rascadores metálicos afilados, ya que pueden rayar la superficie y provocar la rotura del cristal. Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.
- 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.
- Introduzca las rejillas y las bandejas en las guías laterales hasta que toquen el tope.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- Peligro de incendio: no deje objetos dentro del 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 del compartimiento de cocción todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción.
- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con papel de aluminio o de estaño.
- 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 abierta 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.
- 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.
- Para la cocción con las funciones vapor, preste mucha atención a no superar la capacidad máxima de la cubeta (800 ml).
- Instale/utilice el aparato sobre una superficie horizontal estable.
- En caso de paredes verticales combustibles, instale/utilice el aparato a una distancia mínima de 8 cm.
- No instale este aparato en lanchas o caravanas.



- No instale el aparato encima de un pedestal.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido.
- No eche líquidos en el enchufe de corriente y en la base de alimentación.
- 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.
- Permita la desconexión del aparato tras la instalación, mediante un enchufe accesible.
- Antes de sustituir la lámpara de iluminación interna, asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado de la alimentación eléctrica, o que se haya apagado la alimentación general, para evitar descargas eléctricas.
- Las lámparas utilizadas en este aparato son específicas para electrodomésticos, por lo que no debe utilizarlas para la iluminación de la casa.
- Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 4000 metros sobre el nivel del mar.

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

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

1.4 Conexión del aparato

Asegúrese de que la tensión y la frecuencia de la red eléctrica correspondan con las indicadas en la placa de datos en la parte inferior del aparato.

En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y el enchufe del aparato, póngase en contacto con el servicio de Asistencia Técnica para su sustitución.



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

- Los niños no deben jugar con este aparato.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance los niños.
- Desconecte siempre el aparato de la toma eléctrica si se queda sin vigilancia y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las partes en movimiento durante el uso.



Advertencias

1.5 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 la lectura del manual de uso;
- alteración incluso de una sola parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales;
- incumplimiento de las advertencias de seguridad.



Conserve cuidadosamente estas instrucciones. En caso de cesión del aparato a otras personas, entrégueles también estas instrucciones de uso.

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

1.6 Eliminación

Los equipos eléctricos no deben ser eliminados junto con los residuos domésticos.



Los aparatos que incluyen este símbolo están sujetos a la Directiva europea 2012/19/UE.

- Todos los aparatos eléctricos y electrónicos desechados deben separarse de los demás residuos domésticos para su eliminación y se deben entregar a los centros correspondientes previstos por el Estado. Una eliminación correcta del aparato desechado evitará daños al medio ambiente y riesgos para la salud de las personas. Para más información sobre la eliminación del aparato desechado, diríjase a la administración municipal, a la oficina de recogida de residuos o a la tienda en la que ha comprado el aparato.



1.7 Para ahorrar energía

- 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 del compartimiento de cocción todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la 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.

1.8 Fuentes luminosas

- Este aparato contiene fuentes luminosas sustituibles por el usuario.
- Las fuentes luminosas contenidas en el producto se declaran adecuadas para el funcionamiento a temperatura ambiente $\geq 300^\circ\text{C}$ y están destinadas para su uso en aplicaciones de alta temperatura como los hornos.
- Este aparato contiene fuentes luminosas de clase de eficiencia «G».

2 Descripción del aparato (Fig. A)

- 1) Panel de mandos y pantalla
- 2) Junta
- 3) Lámpara
- 4) Puerta
- 5) Ventilador
- 6) Guías de posicionamiento
- 7) Depósito de agua extraíble
- 8) Rejilla
- 9) Bandeja esmaltada
- 10) Bandeja perforada de acero inoxidable para cocción a vapor
- 11) Bandeja perforada para cocción Air-Fry

2.1 Antes del primer uso



Peligro de quemaduras

Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso.

- No quite la toma de tierra.
- No utilice un adaptador.
- No utilice un cable alargador.
- El incumplimiento de estas advertencias puede provocar la muerte, un incendio o la electrocución.



Descripción

- Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
- Quite cualquier etiqueta (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y de las repisas.
- Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea el capítulo «4 Limpieza y mantenimiento»).
- Para poder empezar a utilizar el aparato es necesario ajustar la hora actual (vea «3.2 Modo de uso del horno (Fig. B - Fig. C)»).



Antes del uso, compruebe que todos los componentes estén íntegros.

2.2 Descripción de las partes (Fig. A)

Depósito de agua (7)

Depósito de agua extraíble para la cocción a vapor.

Lámpara (3)

La iluminación interna del aparato se enciende:

- Cuando se abre la puerta.
- Durante la cocción de los alimentos.

Ventilador interno (5)

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

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

Guías de posicionamiento (6)

El aparato dispone de 3 repisas para el posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas. Los niveles han de entenderse de abajo hacia arriba.

2.3 Descripción de los accesorios (Fig. A)

Rejilla (8)

Útil como superficie de apoyo para recipientes, moldes o cacerolas de horno.

Bandeja esmaltada (9)

Bandeja recomendada para la cocción tradicional de tartas, pizzas y dulces de horno.

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



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

Bandeja perforada recomendada para cocinar solo con vapor o con una combinación de vapor, por ejemplo, pescado y verduras.

Bandeja perforada para cocción Air-Fry (11)

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



Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.

Recipientes para la cocción

- Para las cocciones en el horno puede utilizar también sus recipientes, siempre que sean resistentes a las altas temperaturas.
- Para las cocciones a vapor es aconsejable el uso de recipientes de metal. El metal favorece una mejor distribución del calor en los alimentos.
- Es normal que los recipientes de metal se deformen durante las cocciones a alta temperatura, pero vuelven a su forma original cuando se enfrían.
- Los platos gruesos de cerámica pueden requerir más calor del debido. Podría ser necesario un periodo de cocción más largo.

2.4 Descripción de los mandos (Fig. B)



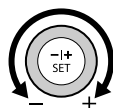
Mando de navegación del menú (12)

Permite la navegación por los distintos menús y submenús de la interfaz de usuario. El led correspondiente se ilumina de forma fija durante la navegación.



Botón START/STOP (13)

Permite confirmar el menú y/o la función deseada (presión breve) e iniciar o interrumpir la cocción (presión larga). El led correspondiente se ilumina fijo cuando se inicia la cocción y se apaga una vez finalizado el ciclo de cocción.



Mando de navegación de parámetros (14)

Permite la navegación entre los ajustes de cocción que se muestran en la pantalla.

El led correspondiente se ilumina durante la configuración.



Botón SET (15)

Confirma el valor configurado. Cuando el horno está en modo reloj, si se pulsa durante al menos 3 segundos, se muestra el menú de las programaciones. El led correspondiente se ilumina cuando se inicia la cocción y se apaga cuando se completa.



Descripción

Pantalla (16)

En la pantalla aparecen las funciones, los parámetros y los valores de cocción.

2.5 Descripción de la pantalla (Fig. C)

Iconos pantalla

Icono	Significado
1 	Menú Cocciones tradicionales
2 	Menú Cocciones con vapor
3 	Menú Chef
4 	Atrás
5 	Grill
6 	Cocción ventilada inferior
7 	Cocción estática
8 	Cocción ventilada
9 	Air-Fry (Freidora de aire)
10 	Warm (Calentamiento)
11 	Defrost (Descongelación)
12 	Bloqueo para niños

Icono	Significado
13 	Alarma del depósito de agua vacío
14 	Alarma descalcificación
15 	Carne y aves
16 	Pescado y marisco
17 	Verduras y guarniciones
18 	Tartas y dulces
19 	Pan, pizza y flanes
20 	Reloj
21 	Temporizador de cocción
22 	Temporizador de la cocción programada
23 	Precalentamiento
24 	Start + barra de avance



Número de receta (25)

Muestra el número correspondiente a la receta seleccionada dentro del Menú Chef .

Reloj y temporizador (26)

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

Temperatura (27)

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

Indicador de porcentaje de vapor/peso (28)

Muestra el porcentaje (%) de vapor utilizado para la cocción a vapor  o el peso (en kg o lb) del alimento en la función Menú Chef .

3 Uso

3.1 Primer uso

- Programe una cocción de al menos una hora (vea «3.2 Modo de uso del horno (Fig. B - Fig. C)»).
- Caliente el compartimiento de cocción vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos de fabricación.
- Durante el calentamiento del aparato, ventile el local y no permanezca en él.
- Durante el calentamiento, en el primer uso, el aparato puede emitir olores desagradables debido a los residuos presentes en algunos componentes. Estos olores desaparecen normalmente después del primer calentamiento.

Uso de los accesorios

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



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



3.2 Modo de uso del horno (Fig. B - Fig. C)

Regulación de la hora

En la primera conexión, o tras una interrupción de corriente, el aparato muestra en la pantalla la hora **12:00** intermitente y el icono del reloj . Para poder empezar cualquier cocción es necesario ajustar la hora actual:

- 1) Gire el mando de la derecha para ajustar la hora hasta el valor deseado.
- 2) Confirme con el botón SET.
- 3) Repita esta operación para ajustar los minutos y confirmar la hora seleccionada.



Para cambiar la hora actual y/o el formato de visualización (12h/24h), vea «3.3 Menú programaciones».

Selección del menú y de las funciones de cocción

Para empezar a utilizar el horno es necesario seleccionar el menú deseado y, en función de esta selección, la función de cocción.



Menú Cocciones tradicionales



Menú Cocciones con vapor



Menú Chef



Volver al menú o al nivel anterior

Para seleccionar el menú y la función deseada:

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



Menú	Función	Descripción
COCCIONES TRADICIONALES		Estático 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.
		Grill Permite obtener óptimos resultados a la parrilla y en gratinados. Utilizado al final de la cocción, confiere un dorado uniforme a las comidas.
		Ventilado inferior El calor procede solo de la parte baja de la cavidad. Ideal para tartas dulces o saladas, tartas inglesas y pizzas.
		Air-Fry Útil para obtener cocciones fritas con poco o sin aceite. Se recomienda utilizar la bandeja perforada correspondiente.
		Warm Útil para calentar o mantener calientes los platos.
		Defrost Útil para descongelar alimentos congelados.
COCCIONES CON VAPOR		Vapor puro Cocción a vapor pura (100 %) ideal para pescado, verduras, pollo, arroz, patatas y dulces. A baja temperatura se puede utilizar para favorecer la fermentación de las masas. Se recomienda utilizar la bandeja perforada correspondiente.
		Ventilado + vapor Cocción combinada ventilada y vapor (nivel de vapor ajustable 20-70 %).
		Grill ventilado + vapor Cocción combinada grill ventilada y vapor (nivel de vapor configurable 20-70 %).

Después de elegir la función de cocción, será posible configurar, si se desea, los valores de temperatura, tiempo de cocción y cocción programada (vea las páginas siguientes).



Uso

En el menú Chef se pueden seleccionar, para cada categoría de alimentos, diferentes recetas.



Las recetas han sido creadas por los cocineros de Smeg para preparar en menos tiempo los platos más populares. Al elegir el tipo y el peso de la comida, el aparato selecciona la función, el tiempo y la temperatura más adecuados.



Es posible realizar pequeñas variaciones de tiempo en función de los ingredientes o accesorios de cocción utilizados, así como del grado de dorado deseado. Se recomienda comprobar siempre los alimentos al final de la cocción predeterminada.

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

Menú					Categoría		Recetas	Accesorio	Nivel que ha de entenderse de abajo hacia arriba
CHEF		P01	Costillas de cerdo		Bandeja esmaltada	1			
		P02	Salchicha de cerdo		Bandeja perforada	2			
		P03	Lomo asado		Bandeja esmaltada	1			
		P04	Roast beef		Bandeja esmaltada	1			
		P05	Pato guisado, en trozos		Bandeja esmaltada	1			
		P06	Pollo asado, entero		Bandeja esmaltada	1			
		P07	Nuggets de pollo		Bandeja perforada	1			



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



Uso

Menú	Categoría		Recetas		Accesorio	Nivel que ha de entenderse de abajo hacia arriba
CHEF	 Tartas y dulces	P20	Coulant de chocolate		Moldes en bandeja perforada	1
		P21	Tarta de manzanas		Molde sobre rejilla	1
		P22	Tarta		Molde sobre rejilla	1
		P23	Bizcocho		Molde sobre rejilla	1
		P24	Cheesecake		Molde sobre rejilla	1
		P25	Magdalenas/ cupcakes		Moldes en bandeja perforada	1
		P26	Galletas		Bandeja esmaltada	1
	 Pan, pizza y flanes	P27	Fermentación de las masas		Bol en la parte inferior del horno	1
		P28	Pizza en bandeja		Bandeja esmaltada	1
		P29	Lasaña/pasta al horno		Bandeja esmaltada	1
		P30	Ñoquis de patata/ gyozas		Bandeja perforada de acero inoxidable	2
		P31	Pan de levadura		Bandeja esmaltada	1
		P32	Focaccia		Bandeja esmaltada	1
		P33	Pastel de verduras		Molde sobre rejilla	1

Una vez seleccionada la receta, será posible modificar el peso configurado (vea «Modificación del peso») y, si lo desea, seleccionar una hora de inicio programada (vea «Configuración de la cocción programada»). El tiempo de cocción se calcula automáticamente en función del peso seleccionado, pero se puede modificar según se desee (vea «Configuración de la cocción programada»).



Modificación de la temperatura de cocción



Configuración no disponible en el Menú Chef 

Antes del inicio de la función:

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

Durante la cocción:

- 1) Pulse el botón SET.
- 2) Gire el mando de la derecha para aumentar o disminuir el valor de la temperatura (el indicador de los grados parpadea).
- 3) Confirme con el botón START/STOP o espere 5 segundos para que la cocción se reanude automáticamente con los nuevos valores configurados (el indicador de grados deja de parpadear).

Configuración de la duración de la cocción



Configuración no disponible en el Menú Chef 

- 1) Pulse el botón SET hasta que aparezca el icono del temporizador  que parpadea.
- 2) Gire el mando de la derecha para configurar la duración de la cocción.
- 3) Confirme con el botón START/STOP. Si la duración de la cocción se modifica durante la función en curso, siga las instrucciones anteriores para configurar los nuevos valores y espere 5 segundos para que la cocción se reanude automáticamente con los nuevos valores configurados.

El transcurso del tiempo de cocción programado se indica mediante el vaciado progresivo de la barra de avance.





Uso

Configuración de la cocción programada

La cocción programada permite terminar una cocción a una hora establecida por el usuario. En función de la duración establecida por el usuario y de la hora de fin de cocción seleccionada, el aparato programa automáticamente el inicio de la cocción.



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

- 1) Pulse el botón SET hasta que aparezca el icono de la cocción programada  que parpadea.
- 2) Gire el mando de la derecha para ajustar la hora de fin de la cocción.
- 3) Confirme con el botón START/STOP. El aparato permanece a la espera de la hora de comienzo programada.



No es posible programar la hora de fin de cocción sin haber programado antes su duración. No se puede configurar una cocción programada con la cocción ya iniciada.

Para anular la cocción programada:

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

Modificación del nivel de vapor



Configuración disponible solo en el menú Cocciones con vapor 

En las funciones de cocción combinada (ventilada y grill) es posible ajustar el nivel de vapor de un mínimo del 20 % a un máximo del 70 %:

- 1) Pulse el botón SET hasta que aparezca el indicador del porcentaje % que parpadea.
- 2) Gire el mando de la derecha para aumentar o disminuir el nivel de vapor deseado.
- 3) Confirme con el botón START/STOP. Si el nivel de vapor se modifica durante la función en curso, siga las instrucciones anteriores para configurar los nuevos valores y espere 5 segundos para que la cocción se reanude automáticamente con los nuevos valores configurados.



Modificación del peso



Configuración disponible solo en el Menú Chef 

- 1) Pulse el botón SET hasta que aparezca la unidad de medida del peso (kg/lb) que parpadea.
- 2) Gire el mando de la derecha para modificar el peso configurado (la duración de la cocción se actualizará automáticamente).
- 3) Confirme con el botón START/STOP. Si el peso se modifica durante la función en curso, siga las instrucciones anteriores para configurar los nuevos valores y espere 5 segundos para que la cocción se reanude automáticamente con los nuevos valores configurados.

Fase de precalentamiento

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

Durante esta fase, se enciende el indicador  y se indica el nivel progresivo 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.

Al final del precalentamiento, se activa una señal acústica para indicar el paso a la fase de cocción, que se debe confirmar pulsando el botón START/STOP u horneando la comida.



Si se ha configurado un temporizador de cocción, la cuenta atrás comenzará automáticamente una vez confirmado el final de la fase de precalentamiento.



Uso

Inicio de la cocción

- 1) Abra la puerta.
- 2) Introduzca la comida que va a cocinar en el compartimiento de cocción.
- 3) Cierre la puerta. La cocción se inicia automáticamente y el indicador  se apaga.



Si ya se ha horneado la comida, para iniciar la cocción es necesario pulsar el botón START/STOP (13) también al final del precalentamiento.

Fin de la cocción

Si se ha configurado una duración de cocción, esta finaliza automáticamente. En la pantalla se muestra el mensaje **End**, el icono del temporizador  parpadea y se activa una señal acústica que se puede desactivar mediante el botón START/STOP.

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

Calor residual

Al finalizar el uso, si el compartimiento de cocción todavía está caliente, se mostrará en la pantalla el indicador del nivel de calor residual.



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

Carga del depósito para la cocción a vapor (Fig. D)



La falta de agua del depósito se indica mediante la luz testigo  intermitente.

- 1) Pulse el botón de desenganche sobre la tapa y tire para abrirla.
- 2) Levante el asa y extraiga el depósito.
- 3) Llene de agua el compartimiento de carga de la izquierda hasta alcanzar el nivel MÁX. indicado en el 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.

- 4) Inserte el depósito en el compartimiento del horno y vuelva a cerrar la tapa.
- 5) Al final de la operación, confirme con el botón START/STOP.



Atención

No llene el compartimiento de la derecha, que se utiliza exclusivamente para las operaciones de descarga de agua (u otros líquidos) del depósito.



Si el depósito de agua está vacío durante la cocción a vapor, esta se interrumpe y permanece en espera durante un tiempo máximo de 5 minutos.

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

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



Bloqueo para niños

Permite al aparato bloquear (On) los mandos.

Cuando la función está activa, en la pantalla se enciende el icono .



Para desactivar la función, vuelva a entrar en el menú programaciones y seleccione OFF.



Tonos

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



Formato hora

Configura la visualización del reloj en el formato de 12 horas (12H) o de 24 horas (24H).



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

3.3 Menú programaciones



El acceso al menú de las programaciones solo es posible con el horno en modo reloj.

- 1) Pulse el botón SET durante al menos 3 segundos.
- 2) Gire el mando de la izquierda para navegar por los elementos del menú.
- 3) Gire el mando de la derecha para configurar el valor deseado y confirme con el botón SET.
- 4) Pulse el botón SET durante al menos 3 segundos para guardar la configuración y salir del menú.

Modificación de la hora

- 1) En la pantalla aparece el icono del reloj y las cifras de la hora comienzan a parpadear.
- 2) Gire el mando de la derecha hasta el valor deseado.
- 3) Confirme con el botón SET.
- 4) Repita la operación para configurar los minutos.



Siempre es posible modificar la hora programada accediendo al menú programaciones y girando el mando de la izquierda hasta que en la pantalla aparezca la hora intermitente.



Uso



Configuración de la unidad de medida

Configura la unidad de medida de la temperatura y del peso (para el Menú Chef) según la siguiente tabla:

Valor	Temperatura	Peso
EU	°C	Kg
US	°F	lb



Luminosidad de la pantalla

Permite elegir el nivel de luminosidad de la pantalla en función de la siguiente tabla:

Valor	Luminosidad de la pantalla
1	25 %
2	35 %
3	50 %
4	70 %
5	90 %



La función Luminosidad de la pantalla está programada de fábrica en 5.



Función ECO de la pantalla

Si está activada (On), permite reducir automáticamente el nivel de luminosidad de la pantalla cuando el horno está en modo reloj.



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



Dureza del agua

Permite programar el valor de dureza del agua para poder optimizar el proceso de descalcificación.



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

En función del grado de dureza del agua configurado, la solicitud para iniciar el ciclo de descalcificación aparecerá con una frecuencia diferente.

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

Valor	Horas
1	18
2	12
3	9
4	6
5	4



Descalcificación

Si está activada (On), permite iniciar el ciclo de descalcificación (vea «4.1 Descalcificación (Fig. E)»).



Función demo Showroom (solo para expositores)

Si está activada (On) permite que el aparato desactive las resistencias e inicie un modo Demo del panel de mandos.

Para utilizar el aparato con normalidad, es necesario desactivar (OFF) este modo.



4 Limpieza y mantenimiento

El manual de instrucciones contiene las instrucciones de limpieza, mantenimiento y operaciones adecuadas recomendadas por el fabricante al cliente. Cualquier otra intervención debe ser realizada por un representante de un servicio autorizado.

Antes de efectuar la operación de limpieza, desconecte SIEMPRE el enchufe de la toma de corriente y deje que se enfríe el aparato.



Atención

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice en las partes de acero o tratadas en su superficie con acabados metálicos productos para la limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- Limpie regularmente los componentes, herramientas y accesorios después de cada uso.

Limpieza de las superficies

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

Limpieza ordinaria diaria

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

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

Manchas de comida o restos

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

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



Limpieza y mantenimiento

Limpieza de los accesorios

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

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

Limpieza del cristal de la puerta

Se aconseja mantener siempre el cristal de la puerta muy limpio. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente, lave con un estropajo húmedo y detergente común.

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.

Se aconseja quitar las guías laterales de posicionamiento a fin de facilitar las operaciones de limpieza.

Basta con tirar con cuidado del bastidor para desengancharlo de las fijaciones laterales. Para volver a montarlo, basta con introducirlo de nuevo en los asientos laterales y ejercer una ligera presión.

Uso de la función vapor para la limpieza asistida

Puede utilizar la función vapor para suavizar cualquier residuo de suciedad y facilitar su eliminación.

Antes de iniciar la función, se aconseja rociar en las paredes laterales del compartimiento de cocción una emulsión de agua y detergente para vajillas.

- 1) Seleccione la función Vapor puro en el menú Cocciones con vapor correspondiente.
- 2) Configure los parámetros de temperatura a 100 °C y duración 18'.
- 3) Inicie la función con el botón START/STOP y, al final de la fase de precalentamiento, pulse de nuevo el botón START/STOP.
- 4) Al final de la función, abra la puerta y utilice un paño de microfibra para finalizar la limpieza del compartimiento de cocción.

Secado

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

Al final de cada cocción:

- 1) Deje que se enfríe el aparato.
- 2) 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.



4.1 Descalcificación (Fig. E)

Cada vez que en la pantalla aparece el icono  encendido fijo significa que es muy recomendable proceder a la descalcificación de la caldera.

Cada vez que en la pantalla aparece el icono  intermitente significa que es obligatorio proceder a la descalcificación de la caldera y no se permite la selección de otras cocciones con vapor hasta que se complete.



La frecuencia con la que se solicita la descalcificación varía en función del valor de dureza del agua configurado (vea «3.3 Menú programaciones»).



Si se considera oportuno, siempre es posible realizar el ciclo de descalcificación con antelación.



Atención

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

- 1) Para acceder a la función de descalcificación, entre en el Menú de las programaciones (vea «3.3 Menú programaciones»).
- 2) Gire el mando de la izquierda hasta que en la pantalla aparezca el mensaje

DESC.

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



Atención

Una vez iniciado, el ciclo de descalcificación solo se puede interrumpir antes del final de la fase de carga del depósito con solución descalcificadora (vea el siguiente apartado St2). A continuación, el aparato no permitirá ninguna otra función hasta que se haya completado el proceso de descalcificación. La duración total del ciclo es de aproximadamente 40 minutos.



Es necesario permanecer cerca del aparato durante todo el ciclo de descalcificación, ya que puede requerir intervenciones por parte del usuario, como un nuevo llenado del depósito.



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



Limpieza y mantenimiento

Descarga del agua residual (St1)

- 1) El aparato realiza el proceso de eliminación del agua residual, que se descarga en el compartimiento de descarga a la derecha.
- 2) Pulse el botón de desenganche sobre la tapa y tire para abrirla.
- 3) Levante el asa, extraiga el depósito y vacíelo.



Atención

El agua podría estar muy caliente.

Carga del depósito con solución descalcificadora (St2)

- 1) Llene el compartimiento de carga de la izquierda con una solución de agua y descalcificador en las dosis recomendadas por el fabricante.



Atención

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



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.

- 2) Inserte el depósito en el compartimiento del horno y vuelva a cerrar la tapa.



A partir de este momento, no se podrá anular el proceso de descalcificación.

Inicio de la función de descalcificación (St3)

- 1) Pulse el botón SET para confirmar la operación.
- 2) El aparato comienza el procedimiento de limpieza de la caldera, en la pantalla se muestra la duración total de la operación.



Durante la descalcificación, el aparato hará algunas pausas para permitir que el descalcificador actúe eficazmente. Espere hasta el final del ciclo.

Descarga de la solución descalcificadora (St4)

- 1) Al finalizar el proceso de limpieza, el aparato descarga la solución descalcificadora residual en el compartimiento de descarga del depósito.
- 2) Extraiga el depósito y vacíelo de la solución descalcificadora.



Atención

La solución descalcificadora podría estar aún caliente.



Carga del depósito con agua limpia (St5)

- 1) Limpie el depósito y llene con agua limpia el compartimiento de carga de la izquierda hasta alcanzar el nivel MÁX.
- 2) Inserte el depósito en el compartimiento del horno y vuelva a cerrar la tapa.
- 3) Pulse el botón SET para confirmar la operación.

Enjuague del circuito hidráulico (St6)

- 1) El aparato comienza el procedimiento de limpieza del circuito hidráulico, en la pantalla se muestra la duración total de la operación.
- 2) Al terminar el enjuague, en la pantalla aparece el mensaje **End** y se activa una señal acústica.
- 3) Pulse el botón START/STOP durante al menos 3 segundos para salir de la función de descalcificación.

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



Atención

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.
- Utilice guantes de protección.
- Deje que se enfríe el aparato.

- 1) Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
- 2) Quite la tapa de la lámpara desenroscándola manualmente.



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

- 3) Extraiga y quite la lámpara.
- 4) Una vez sustituida la lámpara, vuelva a montar la cubierta protectora.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende.	El enchufe no está conectado correctamente a la toma de corriente.	Asegúrese de que el enchufe esté conectado correctamente a la toma de corriente.
	El cable está defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de la zona.
	Falta de corriente eléctrica.	Asegúrese de que la corriente funcione correctamente. Si el problema no se resuelve, póngase en contacto con un electricista cualificado.
La pantalla no se enciende.	El enchufe no está conectado correctamente a la toma de corriente.	Asegúrese de que el enchufe esté conectado correctamente a la toma de corriente.
	Posible avería de la tarjeta electrónica.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de la zona.
La lámpara de iluminación interna no se enciende.	El enchufe no está conectado correctamente a la toma de corriente.	Asegúrese de que el enchufe esté conectado correctamente a la toma de corriente.
	Posible avería de la lámpara interna o del sensor de la puerta del horno.	Sustituya la lámpara de iluminación interna (vea «4 Limpieza y mantenimiento»). Si el problema no se resuelve, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de la zona.
La cocción no inicia.	Falta de confirmación después del precalentamiento encendido.	Al final del precalentamiento, asegúrese de confirmar el paso a la fase de cocción (vea «3.2 Modo de uso del horno (Fig. B - Fig. C)»).
	La puerta del horno no está cerrada.	Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada.
	Posible avería del sensor de la puerta del horno.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de la zona.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La cocción ha iniciado, pero el horno no se calienta.	La puerta del horno no está cerrada.	Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada.
	Posible avería de las resistencias o del sensor de la puerta del horno.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de la zona.
	Se ha activado accidentalmente la función Showroom para expositores.	Asegúrese de que la función Showroom esté desactivada (vea «3.3 Menú programaciones»).
Incluso después de apagar el aparato, se oye el ruido de un ventilador.	El ventilador continúa funcionando para enfriar el aparato hasta que la temperatura interna se vuelve lo suficientemente baja.	<p>Espere que transcurra el tiempo necesario para enfriar el aparato.</p> <p>Si transcurrido este tiempo el ventilador no se apaga, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de la zona.</p>
Durante el funcionamiento, sale aire caliente por encima de la puerta del horno.	Durante el funcionamiento, es normal que salga aire caliente por la parte superior para enfriar el aparato.	<p>Espere el enfriamiento normal del aparato.</p> <p>Si persisten las fugas de aire caliente o si se producen en otras partes del horno, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de la zona.</p>
Durante su funcionamiento, se percibe olor a quemado.	En el primer uso, puede darse el caso de que se perciba olor a quemado.	Asegúrese de haber seguido las instrucciones de primer uso del aparato (vea «3.1 Primer uso»).
	Posibles residuos de alimentos dentro del aparato en contacto con las resistencias.	Asegúrese de seguir correctamente las instrucciones de limpieza y mantenimiento del aparato (vea «4 Limpieza y mantenimiento»).

Qué hacer si...

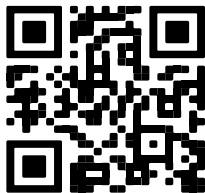
Problema	Posible causa	Solución
El horno no genera vapor.	El depósito de agua no se ha introducido correctamente en el compartimiento del horno.	Asegúrese de que el depósito de agua se haya introducido correctamente en el compartimiento del horno.
	El depósito de agua está vacío o no se ha llenado lo suficiente (alarma  intermitente).	Llene el depósito con agua hasta alcanzar el nivel MÁX. indicado en el depósito.
	El depósito de agua no se ha llenado en el compartimiento de carga.	Asegúrese de que el depósito se haya llenado correctamente de agua en el compartimiento de carga correspondiente a la izquierda.
	Se requiere la descalcificación obligatoria (alarma  intermitente).	Efectúe un ciclo de descalcificación (vea «4.1 Descalcificación (Fig. E)»).
Durante el funcionamiento, la alarma del depósito de agua vacío  permanece encendida aunque el depósito de agua se haya llenado y se haya colocado correctamente en el compartimiento del horno.	Posible avería de la caldera.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de la zona.
	Si tras la confirmación la alarma persiste, se recomienda efectuar la descarga manual del agua y restablecer el circuito.	Para efectuar la descarga manual del agua, acceda e inicie la función de descalcificación (vea «4.1 Descalcificación (Fig. E)»). Durante el primer paso, que está indicado en la pantalla con el indicador St1, el aparato realizará el proceso de eliminación del agua residual. Al final de este paso, salga del ciclo de descalcificación pulsando el botón START/STOP durante al menos 3 segundos.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
Durante el funcionamiento, sale vapor por encima de la puerta del horno.	Durante el funcionamiento, es normal que salga vapor por la parte superior para enfriar el aparato y para una correcta gestión del ciclo de cocción a vapor.	Espera el enfriamiento normal del aparato. Si persisten las pérdidas de vapor o si se producen en otras partes del horno, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de la zona.
Durante el funcionamiento, por debajo de la puerta gotea agua sobre el nivel.	Durante el funcionamiento, puede suceder que los alimentos con alto contenido de humedad (como el pan congelado) creen condensación que, al deslizarse por la superficie interna de la puerta, gotee sobre el nivel.	Si persisten las pérdidas de agua excesivas, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de la zona.
	La puerta del horno se abre con frecuencia durante su funcionamiento.	Limite las operaciones de apertura y cierre de la puerta del horno durante la cocción.
	Posible problema con la junta.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de la zona.
El depósito de agua no encaja en el compartimiento del horno.	El depósito de agua no se ha introducido en la dirección correcta.	Asegúrese de que el depósito de agua se haya introducido en la dirección correcta y que la puerta esté cerrada.
La pantalla muestra uno de los siguientes códigos de error: Err1 / Err2 / Err3 / Err4 / Err 5	Posible avería interna.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de la zona.



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 la zona.



Scansiona il QR code per un accesso rapido al portale My Smeg Assistant
Scan the QR code for quick access to the My Smeg Assistant portal
Scannez le code QR pour un accès rapide au portail My SMEG Assistant
Für den schnellen Zugriff auf das Portal My Smeg Assistant
Assistant scannen Sie einfach den QR-Code
Scan de QR-code voor de Handleiding voor Snelle Installatie en Onderhoud
Escanee el código QR para acceder rápidamente al portal My Smeg Assistant
Leia o Código QR para ter acesso rápido ao portal My Smeg Assistant

Notes

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

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

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

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

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

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.