



- IT** Manuale d'uso del vostro forno
- FR** Le guide d'utilisation de votre four
- NL** Gebruiksaanwijzing van uw oven
- DE** Bedienungsanleitung Ihres Backofens
- GB** Your oven's operating guide
- ES** La guía de utilización de su horno
- PT** O guia de utilização de seu forno

FV38X

 **smeg**

Sumario

Editorial	p.103
La cocción al vapor	
Generalidades	p.104
¿Cómo se presenta el horno?	p.105
Accesorios	p.106
¿Cómo se instala el horno?	
Conexión eléctrica	p.107
Empotramiento	p.108
¿Cómo se utiliza el horno?	
Configuración de la hora	p.109
Bloqueo del horno	p.110
Poner el visualizador en espera	p.111
¿Cómo se hace una cocción inmediata?	p.112 a 114
Gestión del agua	p.114
¿Cómo se programa una cocción?	p.115
¿Cómo se utiliza la minutería?	p.116
Descripción de las funciones	p.117
Modos de cocción	p.118-119
El mantenimiento del horno	p.120
¿Cómo se cambia la bombilla?	p.121
Qué hacer en caso de anomalías de funcionamiento	p.121

A lo largo de estas instrucciones,  *le señala las consignas de seguridad,*
 *le indica los consejos y los trucos*

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Acaba de adquirir un horno SMEG por lo que le quedamos sumamente agradecidos.

Nuestros equipos de investigación han diseñado para usted una nueva generación de aparatos que, por su calidad, diseño y ventajas tecnológicas, los convierten en productos excepcionales y revelan un saber hacer único.

Su nuevo horno SMEG, de líneas modernas y refinadas, se integra con armonía en su cocina y combina perfectamente el liderazgo tecnológico con las prestaciones de cocción y el lujo estético.

En la gama de productos SMEG, también encontrará un amplio surtido de encimeras, campanas extractoras, lavadoras, hornos microondas y frigoríficos integrables, que podrá combinar con su nuevo horno SMEG.

Gracias a estos "nuevos objetos de valor", que nos sirven de punto de referencia en nuestra vida cotidiana, SMEG, referencia de excelencia, es una auténtica invitación a un nuevo arte de vivir.

ES

La cocción al vapor

Generalidades

La cocción al vapor es altamente benéfica si se respetan ciertos principios básicos. Sana y natural, la cocción al vapor conserva el sabor de los alimentos. Una salsa ligera o hecha con hierbas aromáticas bastará para darle un toque diferente a sus comidas.

La cocción al vapor no transmite ningún olor, por lo que no es necesario agregar hierbas o especias para aromatizar el agua de cocción. Sin embargo, si desea perfumar ligeramente un pescado, usted puede, por ejemplo, cocinarlo en un lecho de algas, y en el caso de las aves, utilizar un lecho de romero o estragón.

Usted puede además cocinar simultáneamente carnes, pescados y vegetales.

Gracias al sistema de cocción al vapor, usted puede recalentar pastas, arroz y puré, sin alterar su consistencia y sin resecarlos.

Este tipo de cocción es ideal para cremas, flanes y pasteles de arroz. Sólo necesita cubrirlos con papel de aluminio, para que no absorban el agua de condensación.

No es necesario agregar sal a los alimentos (antes de cocinarlos) o al agua de cocción.

Para que las carnes tengan un aspecto más suculento, coloque mantequilla en un sartén y dórelas rápidamente por cada lado.

Comparada con la cocción en agua, las ventajas de la cocción al vapor son innumerables: Es rápida: la cocción empieza inmediatamente. En el caso de los alimentos cocinados en un recipiente con agua, la cocción sólo empieza al momento de la ebullición.

Es sana: los alimentos preservan sus vitaminas (sobre todo las denominadas hidrosolubles) y sales minerales, ya que el agua condensada que los envuelve no las disuelve.

Además, este tipo de cocción no necesita ningún tipo de materia grasa.

El vapor respeta el sabor de los alimentos, ya que no agrega ningún tipo de olor y no disminuye el sabor de sus alimentos, ya que éstos no están sumergidos en el agua. Sus alimentos no tendrán un sabor de comida asada o pasada por sartén.

Desventaja: si desea cocinar al vapor un pescado que no está fresco o un vegetal que ha pasado una semana en el refrigerador, el resultado es simplemente catastrófico!

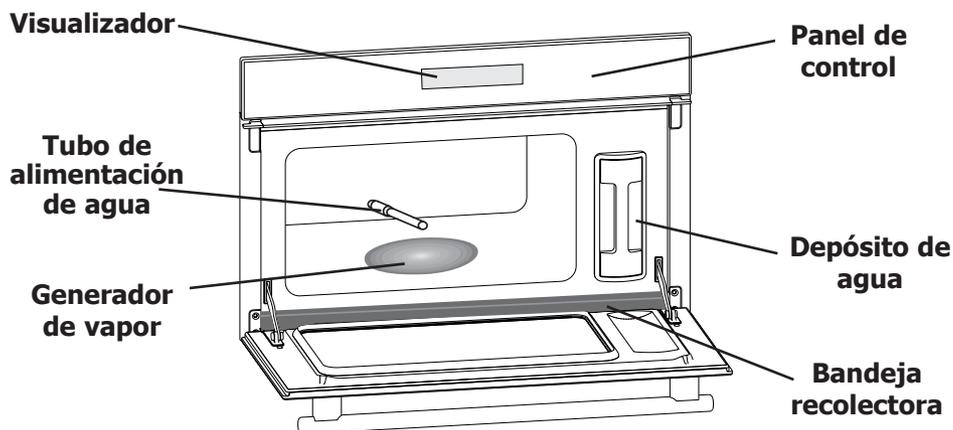
El vapor no transmite ni sabores ni olores. Por lo tanto, no dude en ganar tiempo y dinero: cocine al mismo tiempo un pescado y un postre, por ejemplo, colocándolos en el horno, uno al lado del otro, evitando por supuesto cualquier tipo de contacto entre ambos.

El vapor es también ideal para blanquear, descongelar, recalentar o para mantener caliente los alimentos, sobre todo las salsas.

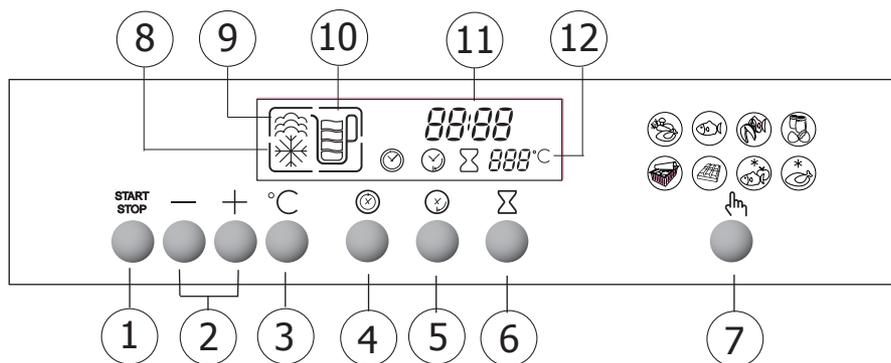
Para que las carnes (ave, ternera, cerdo) adquieran un aspecto más suculento, colóquelas primero en un sartén y déjelas dorar ligeramente con un poco de mantequilla o aceite. Después, cocínelas al vapor.

Importante: para aumentar la velocidad de cocción y lograr una cocción más homogénea, corte los alimentos en trozos.

¿Cómo se presenta el horno?



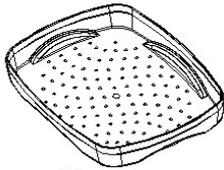
Descripción del panel de control



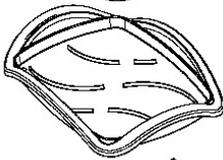
- | | |
|---|---|
| 1 Botón : Marcha/Parada | 7 Selector de funciones |
| 2 Modificación de los tiempos y las temperaturas de cocción | 8 Indicador de descongelación |
| 3 Ajuste de la temperatura | 9 Indicador de cocción |
| 4 Tiempo de cocción | 10 Indicador de ausencia de agua |
| 5 Fin de cocción | 11 Indicador de hora y tiempos de cocción |
| 6 Minutería independiente | 12 Indicador de temperatura |

Accesorios

Recipientes



Fuente perforada que evita que los alimentos entren en contacto con el agua de condensación.



Fuente para recuperar el agua de condensación.

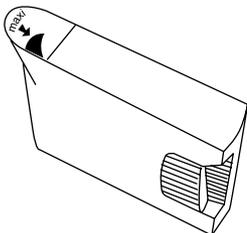


Rejilla soporte extraíble, de acero inoxidable, que debe estar siempre en el horno.



Estos accesorios de cocina pueden lavarse en el lavavajillas.

Depósito de agua removible



Depósito que permite agregar agua al horno en forma independiente.

Posee una capacidad de aproximadamente 1 litro (nivel máximo).



Para un mejor mantenimiento del horno, se recomienda el uso de agua poco calcárea.



Se prohíbe el uso de agua desmineralizada, ya que no es para uso alimentario.

¿Cómo se instala el horno?

Conexión eléctrica

Para una conexión fija, instalar un dispositivo de desconexión (en conformidad con las reglas de instalación) en el conducto de alimentación.

De lo contrario, durante el empotramiento, se deberá colocar el horno de forma tal que la toma de corriente quede en un lugar accesible.

Es obligatorio utilizar una toma de corriente con conexión a tierra. La conexión debe ser realizada en conformidad con las normas de seguridad vigentes.

La instalación debe estar dotada de una protección térmica de 10 Amperios.

No encienda el horno si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. De ser así, estos elementos deberán ser reemplazados por el fabricante, su servicio post-venta, o el personal calificado correspondiente, con el fin de evitar accidentes.

ES

Tensión de funcionamiento	220-240 V ~ 50 Hz
Potencia total del horno.....	1,77 kW

Consumo de energía

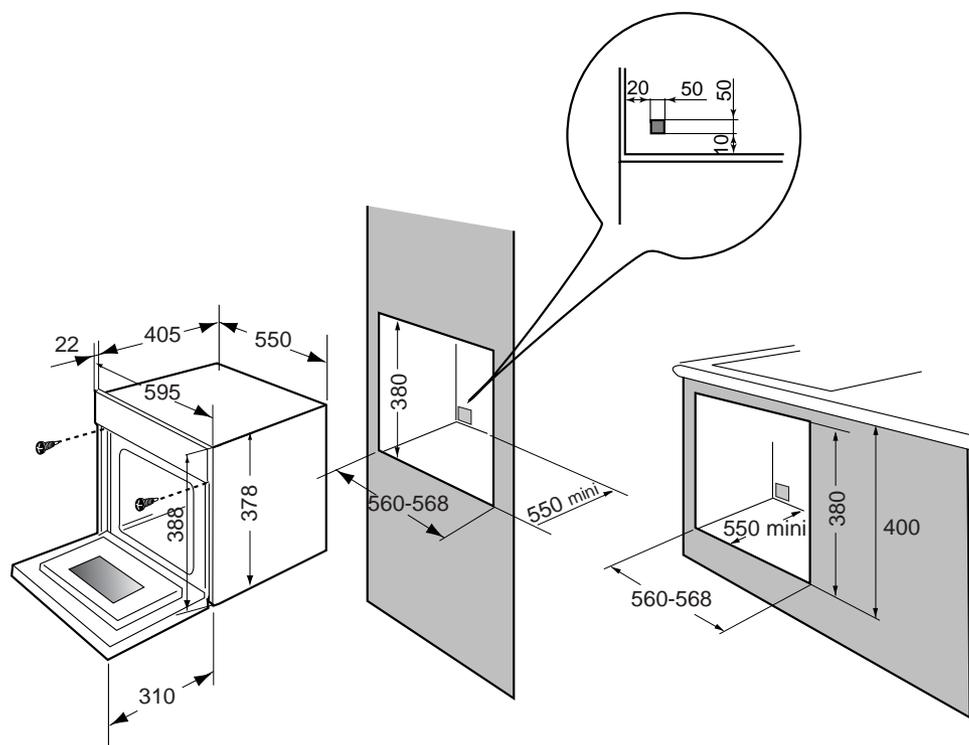
- para subir de temperatura y mantenerse en 100°C durante 1 hora 0,71 kWh

Dimensiones útiles del horno

Ancho	38,5 cm
Alto	18,2 cm
Profundidad	33,5 cm

Volumen útil	23,5 litros
---------------------------	-------------

Empotramiento



1. Coloque el horno en el espacio previsto. Es indispensable que el aparato esté en posición horizontal. Controle esta posición.

2. Para lograr una mayor estabilidad, fije el horno al mueble en el que desea empotrarlo utilizando los tornillos. Utilice los dos orificios previstos para ello, que se encuentran a ambos lados del horno.

3. Conecte el aparato.

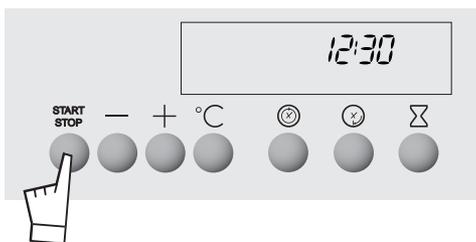
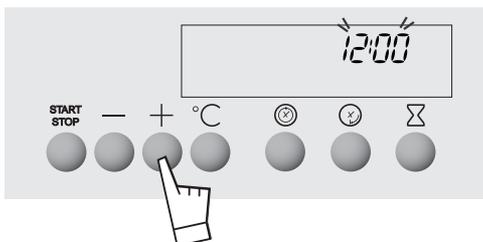


Asegúrese que el enchufe permanezca en un lugar accesible después de la instalación.

¿Cómo se utiliza el horno?

Configuración de la hora

Una vez conectado el horno, ajuste la hora.

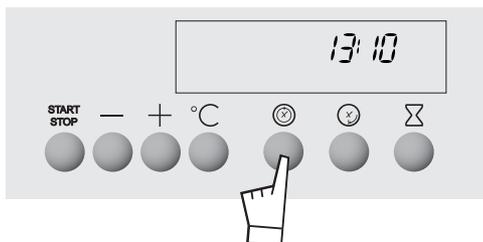
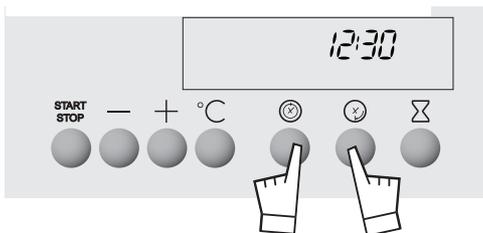


- 1 Usted verá en la pantalla una luz intermitente que indica las 12:00. Presione los botones + ó - para ajustar la hora.

- 2 Valide con START/STOP.

ES

Modificación de la hora



- 1 La hora aparece en pantalla. Presione simultáneamente los botones  y  hasta que la hora empiece a parpadear. Ajuste la hora utilizando los botones + ó -

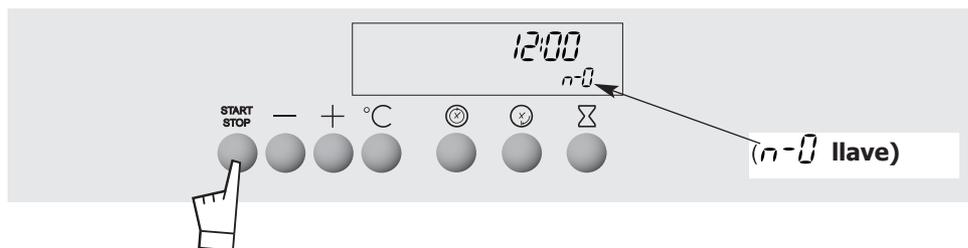
- 2 Valide con 



Si no se presiona el botón  , la modificación se graba automáticamente después de un minuto.

Bloqueo del horno

Si así lo desea, usted puede bloquear los botones de mando del horno. Esta función sólo puede ser activada en modo hora, es decir, cuando el horno no está funcionando.



1 Presione el botón START/STOP durante algunos segundos.

2 Usted podrá escuchar entonces una señal sonora y una "llave"  aparece en pantalla. A partir de ese momento, todos los botones quedan bloqueados.

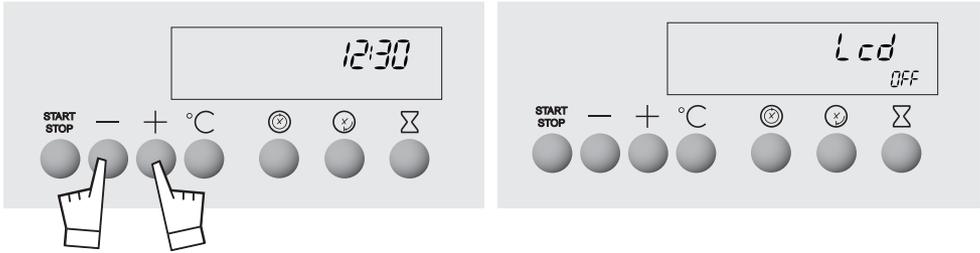
3 Para desbloquear el horno, presione el botón START/STOP durante algunos segundos, hasta que aparezca la señal sonora y la "llave"  desaparezca.

Poner el visualizador en espera

Con el fin de limitar el consumo de energía del horno cuando no está funcionando, usted puede colocar el visualizador EN ESPERA.
Para ello, sólo necesita seguir las siguientes instrucciones.

El horno debe estar en modo de visualización de la hora.

ACTIVACIÓN DEL MODO DE ESPERA:

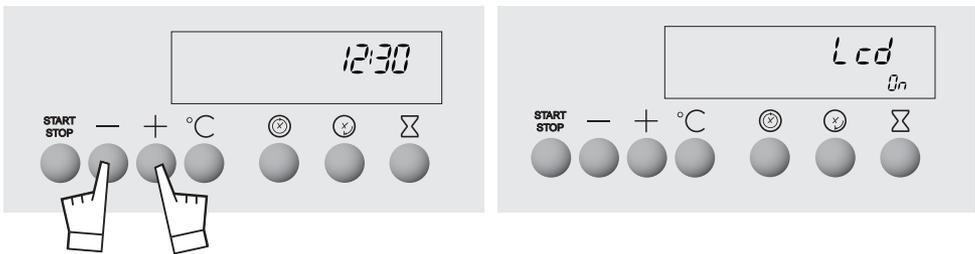


ES

- 1** Presione los botones + y - simultáneamente durante 5 segundos. El mensaje "LCD OFF" aparecerá en pantalla. Deje de presionar los botones. 30 segundos después, el visualizador se apaga.

Su horno estará entonces en modo de espera y se apagará automáticamente después de 30 segundos en modo de visualización de la hora.

DESACTIVACIÓN DEL MODO DE ESPERA:



- 1** Presione los botones + y - simultáneamente durante 5 segundos. El mensaje "LCD ON" aparecerá en pantalla. Deje de presionar los botones. Usted ha desactivado el MODO DE ESPERA. El visualizador permanecerá encendido en forma permanente.

¿Cómo se hace una cocción inmediata?

Principios básicos

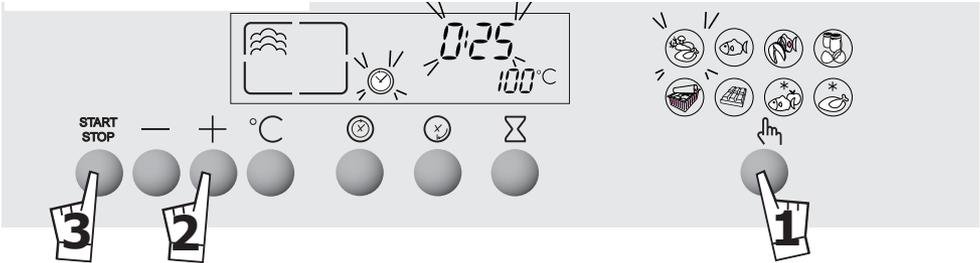
El agua que contiene el depósito llega a la cavidad por un tubo y es transformada en vapor al entrar en contacto con una superficie caliente situada en la parte inferior de la cavidad, es decir, cuando entra en contacto con el generador de vapor. No es necesario añadir agua a la fuente de cocción. Para lograr UNA VERDADERA COCCIÓN AL VAPOR, le recomendamos utilizar los accesorios del horno, que han sido especialmente diseñados para ello.

- ⚠ Antes de cada cocción, se debe llenar IMPERATIVAMENTE el depósito con agua hasta el nivel **máximo**. Coloque el depósito nuevamente en la base, presionando FIRMEMENTE hasta que sienta el PASO DE UNA MUESCA.
- ⚠ Durante la cocción, el horno se calienta, y al abrir la puerta, cierta cantidad de vapor caliente se libera. Por lo tanto, mantenga el horno fuera del alcance de los niños.

Existen varios tiempos de cocción pre-programados para cada una de las funciones.

Cocción Temperatura	Tiempo programado	Tiempo programación mín.	Tiempo programación máx.
 100°C	25 min.	5 min.	1 hora
 85°C	15 min.	5 min.	1 hora
 75°C	15 min.	5 min.	1 hora
 90°C	20 min.	5 min.	1 hora
 95°C	30 min.	5 min.	1 hora
 80°C	15 min.	5 min.	1 hora
 55°C	30 min.	5 min.	1 hora
 60°C	30 min.	5 min.	1 hora

Cocción al vapor



- 1** Presione el botón para visualizar las diferentes funciones de cocción. Seleccione, por ejemplo, la función La temperatura de 100°C predefinida aparece en pantalla, con una propuesta de tiempo de cocción de 25 minutos. El símbolo parpadea.
- 2** Ajuste el tiempo deseado (mínimo 5 minutos y máximo 60 minutos), presionando los botones + ó -
- 3** Presione el botón START/STOP para iniciar la cocción. El tiempo pre-definido y los símbolos dejan de parpadear y el indicador de cocción se enciende. Cuando el horno alcanza la temperatura predefinida (100°C), ésta permanece fija y una señal sonora se activa.

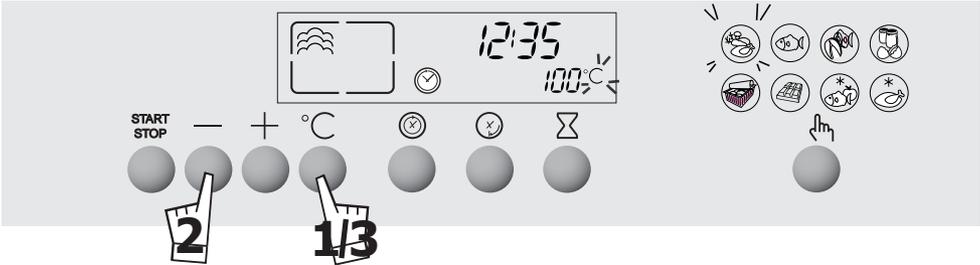
ES



Con el fin de no alterar el proceso, no abra la puerta del horno durante la cocción.

Modificación de la temperatura de cocción

Usted puede modificar la temperatura de cocción únicamente en posición



- 1** Presione el botón °C. El símbolo °C parpadea.
- 2** Modifique la temperatura presionando los botones + ó -
- 3** Valide la temperatura deseada presionando el botón °C.

La temperatura es registrada automáticamente después de algunos segundos si no se utiliza el botón °C para validar la opción.

Modificación del tiempo de cocción

Usted puede modificar el tiempo de cocción cuando así lo desee, presionando los botones  ó + ó -

¿Cómo detener la cocción?

Usted puede detener la cocción en cualquier momento. Sólo tiene que presionar el botón START/ STOP durante aproximadamente un segundo.

Si el generador de vapor no se ha activado aún (aproximadamente 1 minuto), el horno se detiene inmediatamente y el tiempo de cocción fijado desaparece de la pantalla.

Si el horno ya ha comenzado a generar vapor, el tiempo necesario para detener la cocción es de 3 minutos. Una cuenta regresiva empieza y el vapor se evacua antes de abrir la puerta del horno.

Fin del tiempo de cocción

En pantalla, usted podrá ver 0m00s. Después, la cifra desaparece y el horno empieza a emitir señales sonoras discontinuas durante 3 minutos.

Para detener estas señales, presione el botón START/STOP o abra la puerta del horno.

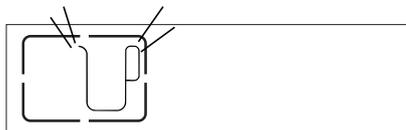
 **NO OLVIDE vaciar el depósito.**



Después de un ciclo de cocción, el ventilador del horno sigue funcionando durante cierto tiempo, para garantizar así el buen funcionamiento del horno.

Gestión del agua

En caso de problemas relacionados con el circuito de agua durante la cocción, el indicador "ausencia de agua" se activa y emite una señal sonora.



Dicho indicador se activa sobre todo en dos casos:

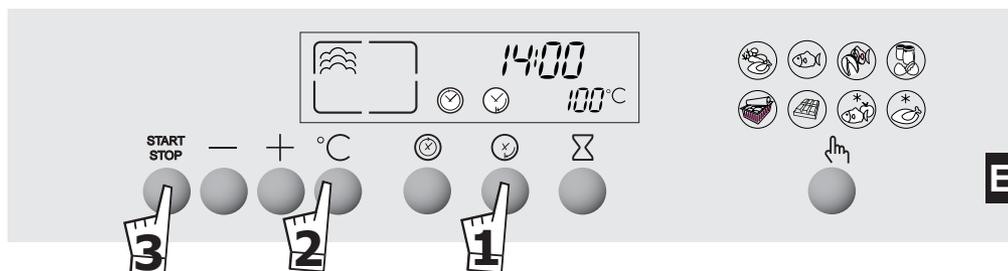
- el depósito de agua está vacío.
- el depósito ha sido mal encajado.

Después de haber solucionado cualquiera de estos dos problemas, usted sólo necesita cerrar la puerta del horno para que la cocción continúe.

¿Cómo se programa una cocción?

Seleccione el modo de cocción que desea, el tiempo de cocción y de ser necesario, ajuste la temperatura (**ver sección "¿Cómo se realiza una cocción inmediata?", puntos 1 y 2**).

Ejemplo: posición  Temperatura a 100°C.



ES

- 1** Presione el botón "Fin de cocción"  la hora de fin de cocción aparece en pantalla y parpadea. Asimismo, un símbolo  aparece en pantalla para indicarle que puede realizar la modificación que desea. Ejemplo: Son las 12:30.
- 2** Ajuste la hora de fin de cocción presionando los botones + ó -. Ejemplo: Fin de cocción 14:00.
- 3** Valide presionando el botón START/STOP.

Usted ha programado un tiempo de cocción de 30 minutos. La hora de fin de cocción que aparece en pantalla es entonces 13:00.

Después de programar la hora de fin de cocción, la hora aparece en pantalla.

El horno empezará entonces a funcionar a la hora programada para que la cocción finalice a las 14:00.

Cuando la cocción ha llegado a su fin, el horno emite una serie de señales sonoras durante algunos minutos y el símbolo  empieza a parpadear. Para detener la señal sonora, presione el botón START/STOP durante un segundo.

Modificación del tiempo de cocción y de la hora de fin de cocción

Usted puede consultar la hora de fin de cocción cuando lo desee. Sólo necesita presionar el botón . Para anular la hora programada, presione START/STOP.

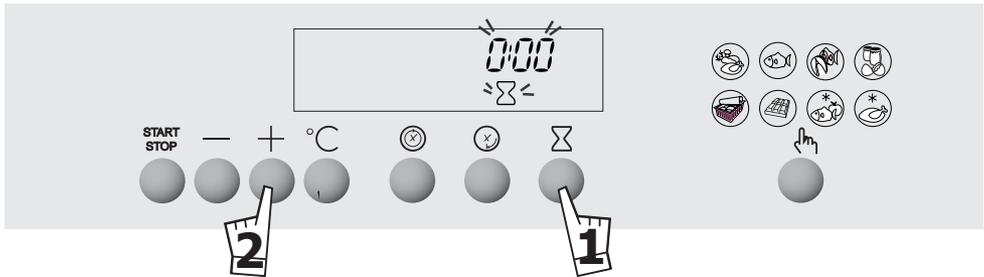
¿Cómo se utiliza la minutería?

Minutería

Su horno está equipado de una minutería electrónica independiente del horno, que permite realizar una cuenta regresiva.

⚠ Esta función es independiente del horno y por lo tanto, no puede ser utilizada para detener una cocción automática.

Sin embargo, esta función puede ser utilizada mientras el horno funciona. En ese caso, la visualización de la minutería predomina sobre la visualización de la hora.



- 1** Presione el botón . 0m00s y el símbolo correspondiente a la minutería parpadean.
- 2** Seleccione el tiempo deseado (máx. 59 min. 50 segundos), presionando los botones + ó -. En sólo pocos segundos, la minutería empieza a realizar la cuenta regresiva. Una vez terminada la cuenta regresiva, el horno emite varias señales sonoras durante algunos segundos. El símbolo  empieza entonces a parpadear.

Para detener la señal sonora, presione el botón  o START/STOP.

¿Cómo modificar y detener la minutería?

Durante la cuenta regresiva realizada por la minutería, usted puede modificar el tiempo restante presionando primero el botón  y después, los botones + ó -.

Para detener la minutería, presione  y reajuste el tiempo seleccionado a 0m00s.

Descripción de las funciones

FUNCIONES Temperatura	COCCIÓN	EJEMPLOS DE COCCIÓN
 100°C	Cocción al vapor generalmente utilizada	Verduras y carnes
 85°C	Para la cocción de alimentos frágiles	Pescados frágiles enteros (truchas)
 75°C	La carne conserva su aspecto nacarado. El colágeno no aparece.	Cocción de pescados frágiles (filetes de sardina, salmonetes)
 90°C	Para la cocción de alimentos frágiles, frutas y compotas	Huevos cocotte; buena consis- tencia de los tomates rellenos. Pastelillos de queso, cremas...
 95°C		Terrinas, hígado de aves. Recalentamiento de platos cocinados
 80°C	Cocción "a fuego lento"	Chocolate fundido, mantequilla. Frutas tibias para consumo inmediato
 55°C	Descongelación gradual sin riesgos de cocción	Descongelación de filetes de pes- cado antes de ser empanados. Frutas rojas que deben permane- cer frías (para tartas y salsas)
 60°C		Descongelación de carnes antes de ser asadas (ej.: salchichas)

ES

Modos de cocción

ALIMENTOS Independientemente de la cantidad		TIEMPO	°C	PREPARACIÓN	COMENTARIOS
VERDURAS	Alcachofas (pequeñas)	40 a 45 min.	100 °	Colocados boca arriba en el recipiente	<ul style="list-style-type: none"> • Estos tiempos varían en función de la naturaleza, tamaño y frescura de las verduras. Siga las instrucciones que aparecen en la columna "preparación". • El tiempo de cocción no varía en función de la cantidad de alimentos. <i>Ejemplo:</i> el tiempo de cocción será el mismo para 1 ó 4 alcachofas. • Para controlar el grado de cocción, pique la parte más gruesa del vegetal. Si está listo, no habrá resistencia.
	Espárragos	35 a 40 min.	100 °	Para las puntas, reducir el tiempo	
	Brócolis	18 min.	100 °	en pequeños manojos	
	Zanahorias	20 a 22 min.	100 °	en rodajas finas	
	Apio - nabo	25 a 30 min.	100 °	en finas tajadas	
	Calabaza	15 a 20 min.	100 °	en cubos	
	Champiñones	15 min.	100 °	en tiras finas	
	Coles	30 a 35 min.	100 °	Bruselas	
		22 min.		Coliflores en pequeños manojos	
	Calabacín	30 a 35 min.	100 °	Verdes cortadas	
		10 a 15 min.		en rodajas	
	Crosnes	20 min.	100 °		
	Espinacas	20 min.	100 °	(frescas) mezclar durante la cocción	
		35 min		(congeladas) " "	
	Endivias	30 min.	100 °	Quitar el tallo y cortar en dos a lo largo	
Hinojo	22 min.	100 °	cortados en 2		
Judías verdes	30 a 35 min.	100 °			
Nabos	15 a 20 min.	100 °	en cubos		
Guisantes frescos	20 a 25 min.	100 °	/		
Puerros	25 min.	100 °	cortados en 2		
Patatas	25 min. 40 a 45 min.	100 °	cortadas en rodajas enteras		
MARIÑOSOS CRUSTACEOS	Vieiras	10 a 12 min.	90 °	con hierbas aromáticas	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque los mariscos sobre la rejilla del recipiente de vidrio y agregue hierbas aromáticas. • Coloque los crustáceos sobre un lecho de algas.
	Mejillones/Bigarros	20 a 25 min.	95 °	con hierbas aromáticas	
	Cangrejos/Buey de mar	25 min.	95 °	/	
	Bogavante	30 a 35 min.	95 °	Según el peso	
	Langostinos	12 a 15 min.	90 °	/	
FRUTAS CREMAS	Manzanas/duraznos/peras	10 a 15 min.	90 °	enteras, peladas	<ul style="list-style-type: none"> • El tiempo varía en función de la madurez del alimento.
	Compotas	25 min.	95 °	frutas en tiras	
	Cremas	10 min.	90 °	en pasteles	

Modos de cocción

ALIMENTOS Independientemente de la cantidad		TIEMPO	°C	PREPARACIÓN	COMENTARIOS
PESCADOS	Lucio	25 a 30 min.	85 °	entero (1 Kg.)	<ul style="list-style-type: none"> *En ruedas: rodajas de pescado de 2 a 3 cm. de espesor (180/200g) por persona. • Utilice sólo productos frescos. • Coloque el pescado entero en el recipiente o sobre hojas de laurel, hinojo o cualquier otra hierba aromática. • Al final de la cocción, puede quitar la piel, que se despegará fácilmente.
	Bacalao fresco/ Merluza	13 a 15 min.	85 °	en ruedas (180 gr.)*	
	Dorada	20 a 25 min.	85 °	entera (1 Kg.)	
	Eglefino	15 min.	75 °	filetes	
	Arenque	20 min.	85 °	entero (200 gr.)	
	Abadejo (negra & amarilla)	15 a 20 min.	85 °	en ruedas (180 gr.)	
	Rape	15 min.	80 °	entera (250 gr.)	
	Caballa	20 min.	85 °	según espesor	
	Pescadillas/Bacalao	15 min.	75 °	filetes	
	Raya	25 a 30 min.	80 °		
	Salmonetes	15 min.	80 °	entero (200 gr.)	
	Salmonetes/ Lenguado	10 min.	75 °	filetes	
	Cazón	20 min.	85 °	grandes trozos (6 a 10 cm. de largo)	
	Salmón	15 a 20 min.	85 °	en ruedas (180/200 gr.)	
Atún	20 a 25 min.	100 °	en ruedas (180/200 gr.)		
Trucha entera (1 Kg.)	20 a 25 min.	100 °	entera (200 gr.) 13 a 15 min.		
CARNES	Buey	15 a 30 min.	100 °	Asado 800 gr.: 55 a 60 min.	<ul style="list-style-type: none"> • Se aconseja dorar el pescado en otro recipiente.
	Cerdo (solomillo)	25 min.	100 °	Muslos de pollo: 35 a 40 min.	
	Aves (Pechugas) (Pulpetas)	20 a 25 min. 25 min.	100 ° 95 °	Pavo asado (pequeño): 50-60 min.	
	Salchichas	20 min.	90 °	De Morteau 400 gr.	
	Morcillas	10 a 15 min.	90 °		
HUEVOS	A partir de huevos muy frescos, conservados a temperatura ambiente.	7 min.	100 °	<u>Tibios</u> : colocar directamente en la rejilla.	
		8 min.	100 °	<u>Cocidos</u> : colocar directamente en la rejilla.	
		10 a 12 min.	100 °	<u>Duros</u>	
		5 a 6 min.	100 °	<u>Estrellados</u> : partirlos en un recipiente individual, colocarlo en la rejilla y recubrirlos con un film para alimentos.	
			90 °	<u>Cocotte</u> : ver recetas detalladas.	
ARROZ, PASTAS, SÉMOLA	Colocar directamente en un recipiente y cubrir con agua o leche. En efecto, el vapor no es suficiente para saturar este tipo de alimentos que se inflan. Coloque una hoja de papel aluminio sobre el recipiente, para evitar que el agua se cuele.				
	Arroz con leche	30 min.	100 °	100 g. de arroz lavado - 20 cl de leche - 2 cucharadas de azúcar	<ul style="list-style-type: none"> • Despegue los granos con un tenedor al final de la cocción.
Sémola	20 min.	100 °	200 gr. (1/4 litros de agua)		

ES

El mantenimiento del horno

Mantenimiento

Cavidad (después de cada cocción)

Seque la cavidad con un paño seco después de que el generador de vapor se haya enfriado, o deje la puerta del horno entreabierta para que la cavidad se seque.

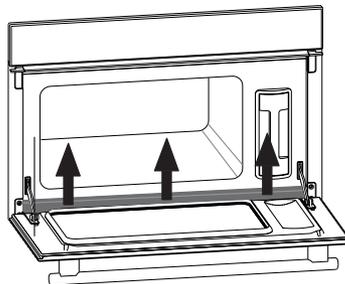
Tubo de alimentación de agua (1 vez al mes)

Retire el tubo de alimentación de agua, tirándolo hacia usted. Elimine los depósitos de sarro que puedan encontrarse en el interior (para ello, utilice un objeto fino y puntiagudo, como un pincho o una aguja para tejer).

Generador de vapor (1 vez al mes)

Vierta 1/2 vaso de vinagre blanco sobre el generador. Deje actuar durante algunos minutos, limpie y enjuague con agua. No utilice ningún tipo de esponjas, polvos abrasivos o desincrustantes para cafeteras.

Limpieza de la bandeja recolectora

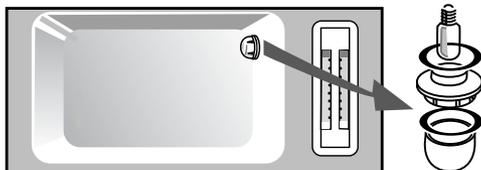


Desmonte la bandeja tirando hacia arriba. Séquela y colóquela nuevamente en su lugar, utilizando las tres muescas previstas para ello.



No se debe limpiar el horno con limpiadores de vapor.

¿Cómo se cambia la bombilla?



La bombilla se encuentra en la parte posterior derecha de la cavidad del horno.



Desconecte el horno de la toma eléctrica antes de tocar la bombilla, con el fin de evitar cualquier descarga eléctrica.

- Desenrosque el difusor hacia la izquierda, con un cuarto de giro.
- Desenrosque la bombilla en el mismo sentido.

Características de la bombilla:

- 15 W - 220-240 V
- 300°C - Casquillo E 14

- Cambie la bombilla y coloque el difusor nuevamente en su lugar. Verifique el correcto posicionamiento de las juntas.
- Vuelva a conectar el horno.

PT

Qué hacer en caso de anomalías de funcionamiento

SI OBSERVA QUE...	CAUSAS POSIBLES	¿QUÉ HACER?
El visualizador no se enciende.	Defecto de alimentación eléctrica del horno. Tarjeta electrónica fuera de servicio.	- Verificar la alimentación (fusible de su instalación). - Recurrir al Servicio Posventa.
La bombilla no funciona.	La bombilla está fuera de servicio. El horno no está conectado. El fusible de la instalación está fuera de servicio.	- Cambiar la bombilla. - Enchufar el horno. - Cambiar el fusible de la instalación.
Fuga de agua o vapor a nivel de la puerta del horno durante la cocción.	La puerta está mal cerrada. La junta de la puerta es defectuosa.	- Recurrir al Servicio Posventa.

En cualquier caso, si su intervención no es suficiente para solucionar el problema, póngase en contacto lo antes posible con el Servicio Posventa.

