

1 Advertencias	174
1.1 Advertencias generales para la seguridad	174
1.2 Advertencias para el uso de las microondas	175
1.3 Responsabilidad del fabricante	177
1.4 Función del aparato	177
1.5 Placa de identificación	177
1.6 Eliminación	177
1.7 Este manual de uso	178
1.8 Cómo leer el manual de uso	178
2 Descripción	179
2.1 Descripción general	179
2.2 Panel de mandos	179
2.3 Microondas	180
2.4 Otras partes	180
2.5 Accesorios disponibles	181
3 Uso	182
3.1 Advertencias	182
3.2 Primer uso	183
3.3 Uso de los accesorios	184
3.4 Uso del horno	185
3.5 Funciones de cocción	187
3.6 Funciones especiales	192
3.7 Menú secundario	197
4 Limpieza y mantenimiento	199
4.1 Advertencias	199
4.2 Limpieza de las superficies	199
4.3 Limpieza ordinaria diaria	199
4.4 Manchas de comida o restos	199
4.5 Secado	200
4.6 Limpieza de los cristales de la puerta	200
4.7 Limpieza por dentro del horno	200
5 Instalación	203
5.1 Conexión eléctrica	203
5.2 Sustitución del cable	203
5.3 Colocación	204

Aconsejamos 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



1 Advertencias

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD LEER ATENTAMENTE Y CONSERVARLAS PARA UN USO FUTURO.

1.1 Advertencias generales para la seguridad

Daños a las personas

- **ATENCIÓN:** Si la puerta o la junta de la puerta están dañadas, el horno no debe utilizarse hasta que no haya sido reparado por personal competente.
- **ATENCIÓN:** Es peligroso para todos, salvo para el personal encargado, efectuar cualquier operación de mantenimiento o de reparación que implique quitar cualquier cubierta utilizada como protección contra la exposición a la energía de las microondas.
- **ATENCIÓN:** Los líquidos y otros alimentos no deben ser calentados en recipientes sellados ya que podrían explotar.
- **ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso.
- No toque las resistencias durante su uso.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años en el caso de que no estén continuamente vigilados.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas 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.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin vigilancia.
- Apague el aparato después de su uso.
- Si se produce emisión de humo, apague el aparato o desenchúfelo de la alimentación y mantenga la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- No intente nunca apagar una llama/incendio con agua.
- La instalación y las operaciones de asistencia deben ser efectuadas por personal cualificado en el respeto de las normas vigentes.
- No modifique el aparato.
- No introduzca objetos metálicos



puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.

- No intente nunca reparar el aparato personalmente o sin acudir a un técnico cualificado.
- Si se dañara el cable de alimentación eléctrica, póngase inmediatamente en contacto con el servicio de asistencia técnica que se ocupará de sustituirlo.

Daños al aparato

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ej. productos en polvo, quitamanchas y esponjitas metálicas).
- Utilice eventualmente utensilios de madera o de plástico.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites.
- No utilice nunca el aparato para calentar la vivienda.
- No se apoye y no se siente en la puerta abierta.
- Preste atención a que no queden objetos atascados en las puertas.

1.2 Advertencias para el uso de las microondas

- Mantenga bajo control visual el aparato durante la cocción de alimentos en recipientes de plástico o papel.



Uso impropio
Peligro de explosión



- Durante el uso de las microondas para calentar o recalentar los líquidos, puede producirse un retraso en el proceso de ebullición, la temperatura de ebullición se alcanza sin la formación de las habituales burbujas. El retraso del proceso de ebullición puede generar una explosión dentro del horno o durante la fase de extracción del recipiente se pueden producir salidas repentinas del líquido hirviendo. Para evitar estos peligros es necesario añadir siempre la varilla de ebullición que se suministra (o una cuchara de plástico termorresistente) en el recipiente durante la fase de calentamiento.

- Utilice el microondas solamente



Advertencias

- para la preparación de alimentos destinados al consumo. Otros tipos de aplicación, están estrictamente prohibidos (ej. secar vestidos, calentar zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares, deshidratar alimentos), pueden ocasionar lesiones o un incendio.
- Limpie el aparato constantemente y quite los posibles restos de alimentos.
 - No seque los alimentos mediante el microondas.
 - No utilice las microondas para calentar o freír aceites.
 - No caliente el aparato para calentar comida o bebidas que contengan alcohol.
 - Los alimentos para recién nacidos deben ser calentados en recipientes cerrados. Quite la tapa o la tetilla (en el caso de un biberón). Una vez terminada la cocción, verifique siempre la temperatura del preparado, ésta última no debe ser elevada. Mezcle o agite el contenido para hacer que la temperatura sea homogénea entre las partes para evitar quemaduras.
 - No caliente los huevos con la cáscara o los huevos duros enteros, podrían explotar incluso después de la operación de calentamiento.
 - Antes de proceder a la cocción de alimentos con piel o cáscara dura (por ejemplos: patatas, manzanas, etc.) es necesario agujerear la cáscara.
 - No caliente alimentos contenidos en envases alimentarios.
 - No utilice las funciones microondas cuando el compartimento está vacío.
 - Utilice vajillas o utensilios adecuados para el uso con las microondas.
 - No utilice recipientes de aluminio para la cocción de los alimentos.
 - No utilice vajillas con decoraciones metálicas (acabados oro, plata).
 - El aparato funciona en la banda ISM de 2.4 Ghz.
 - Al respetar las disposiciones relativas a la compatibilidad electromagnética, el aparato pertenece al grupo 2 y a la clase B (EN 55011).
 - Este aparato es conforme con las normas y con las directivas actualmente en vigor en materia de seguridad y compatibilidad electromagnética. Se recomienda en cualquier caso a los portadores de marcapasos mantener una distancia mínima de



20-30 cm entre el horno microondas en funcionamiento y el marcapasos. Consulte con el fabricante del marcapasos para más información.

1.3 Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina toda responsabilidad por daños sufridos por personas o cosas ocasionados por:

- uso del aparato distinto al previsto;
- no observancia de las prescripciones del manual de uso;
- alteración incluso de una sola parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

1.4 Función del aparato

- Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado. Además no puede ser utilizado:
 - en la zona de cocina para los empleados en tiendas, en las oficinas o en otros ambientes de trabajo;
 - en granjas/agroturismos;
 - por clientes en hoteles, moteles y ambientes residenciales.
 - en los bed and breakfast.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos o con sistemas de mando a distancia.

1.5 Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de matrícula y el marcado. La placa de identificación no se debe quitar nunca.

1.6 Eliminación



Este aparato debe desecharse separadamente de los otros residuos (directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). El producto no contiene sustancias en cantidades tales como para ser consideradas peligrosas para la salud y el medio ambiente, en conformidad con las directivas europeas actuales.



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desactivar la alimentación eléctrica general.
- Desconectar el cable de alimentación eléctrica de la instalación eléctrica.

Para desechar el aparato:

- Cortar el cable de alimentación eléctrica y quitar el cable junto con la clavija (si la hubiera).
- Entregar el aparato que ha llegado al final de su vida útil a los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien volver a entregarlo al vendedor en el momento de la compra de un aparato equivalente, en razón de uno a uno.



Advertencias

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

- Entregar los materiales del embalaje a los centros adecuados de recogida selectiva.



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

- No dejar sin custodia el embalaje ni partes del mismo.
- No permitir que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.

1.7 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.

1.8 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencias



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

Descripción



Descripción del aparato y de sus accesorios.

Uso



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

Limpieza y mantenimiento



Información para limpiar correctamente el aparato y para su mantenimiento.

Instalación



Información para el técnico cualificado: instalación, arranque y prueba.



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

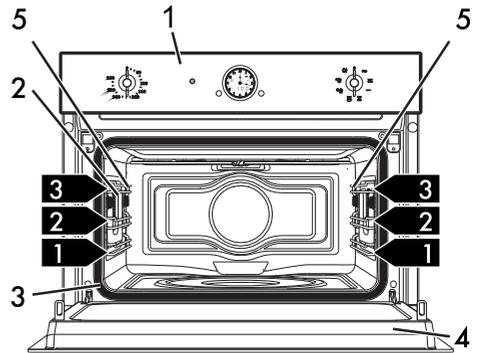
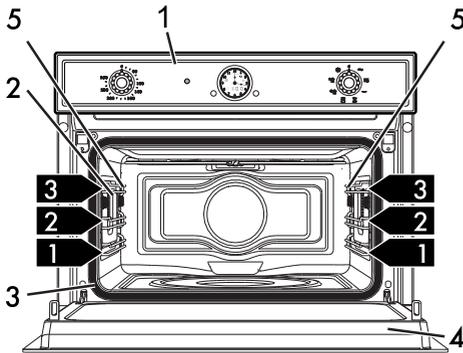
1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



2 Descripción

2.1 Descripción general



1 Panel de mandos

2 Lámpara

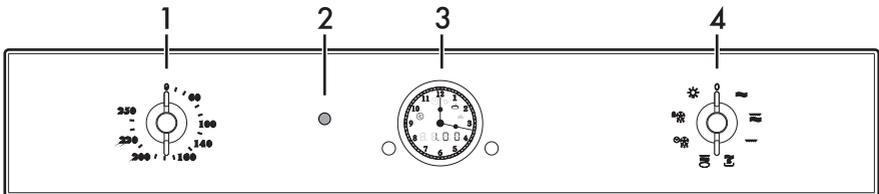
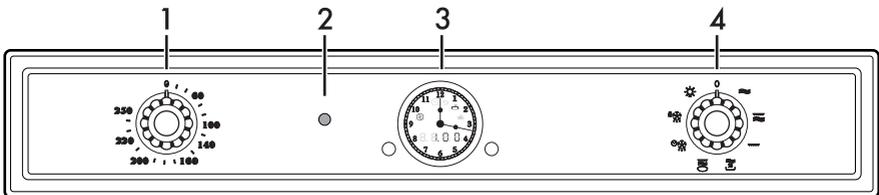
3 Junta

4 Puerta

5 Bastidores de soporte para rejillas/bandejas

1,2,3... Repisa del bastidor

2.2 Panel de mandos



1 Mando de la temperatura

Mediante este mando es posible seleccionar la temperatura de cocción cuando se utiliza una función tradicional o combinada.



Descripción

2 Testigo del termostato

Funciones tradicionales y combinadas: cuando parpadea indica que el horno se está calentando para alcanzar la temperatura programada. Una vez alcanzada la temperatura el testigo permanece siempre encendido hasta el apagado del horno.

Funciones microondas: permanece encendido para indicar que está en curso una función microondas. Permanece siempre encendido hasta el apagado del horno.

3 Reloj

Muestra la hora actual, la potencia y la temperatura de cocción seleccionadas y el eventual tiempo asignado.

4 Mando de las funciones

Mediante este mando es posible:

- encender/apagar el aparato,
- seleccionar una función,
- encender o apagar la iluminación interna del aparato.



Al terminar cada uso, ponga siempre el mando en la posición **0**.

2.3 Microondas

El aparato está equipado con un generador de microondas llamado "magnetrón". Las microondas generadas son introducidas en el compartimento de cocción uniformemente para alcanzar los alimentos y calentarlos.

El proceso de calentamiento se lleva a cabo mediante la fricción de las moléculas contenidas dentro de los alimentos (preferentemente las del agua), con la consiguiente generación de calor.

El calor generado directamente en el interior de los alimentos permite descongelar, calentar o cocer en tiempo más cortos a los de una cocción tradicional.

El uso de recipientes adecuados para la cocción en microondas facilita la llegada de las ondas a los alimentos en modo uniforme (ver Materiales adecuados para las microondas).

2.4 Otras partes

Repisas de colocación

El aparato dispone de repisas para el posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas. Las alturas de introducción han de entenderse de abajo a arriba (ver 2.1 Descripción general).

Ventilador de enfriamiento

El ventilador provee a enfriar 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 que puede continuar saliendo durante un breve período aún después de apagar el aparato.



Iluminación interna

La iluminación interna del aparato entra en funcionamiento:

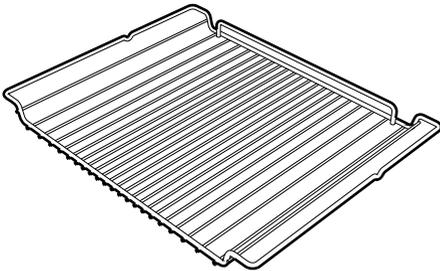
- cuando se abre la puerta;
- cuando se selecciona una función cualquiera;
- cuando el mando de las funciones es girado al símbolo .

2.5 Accesorios disponibles



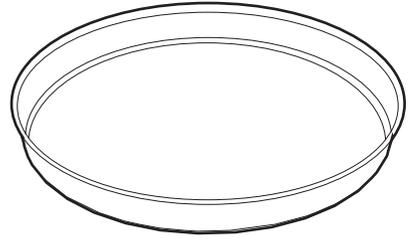
En algunos modelos no todos los accesorios están presentes.

Rejilla



Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Plato Baker



Útil para un cocinado homogéneo y dorado.

Varilla de ebullición



Para utilizar en un recipiente durante el calentamiento de líquidos, necesaria para evitar el retraso del proceso de ebullición.



Los accesorios del horno destinados a entrar en contacto con los alimentos son 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. Utilizar sólo accesorios originales del fabricante.



3 Uso

3.1 Advertencias



Temperatura elevada dentro del horno durante su uso

Peligro de quemaduras

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Proteja las manos con guantes térmicos durante el desplazamiento de alimentos dentro del horno.
- No toque por ningún motivo las resistencias situadas dentro del horno.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- No permita que los niños se acerquen al horno durante su funcionamiento.



Temperatura elevada dentro del horno durante su uso

Peligro de incendio o explosión

- No utilice productos en spray en las proximidades del horno.
- No utilice o deje materiales inflamables cerca del horno.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de comida (excepto en la función microondas).
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el horno.
- No deje nunca sin vigilancia el horno durante las cocciones que puedan liberar grasas o aceites.
- Durante el uso, retire del horno todas las bandejas y las rejillas no utilizadas.



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies esmaltadas

- No recubra el fondo del compartimento de cocción con hojas de aluminio.
- En caso de que se desee utilizar papel de horno, se debe colocar de manera tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.
- No golpee ni arrastre las ollas sobre el fondo esmaltado.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.

Materiales adecuados para las microondas

En línea general los materiales utilizados para el cocinado con microondas deben permitir ser atravesados para que las microondas lleguen a los alimentos.

A utilizar:

- **Vidrio*** (quitar siempre las tapas): fuentes de pyrex, vasos, tarros de vidrio.
- **Porcelana.**
- **Terracota.**
- **Plástico*** (idóneo para las microondas): recipientes, películas (no deben entrar en contacto con los alimentos).

*sólo si es termorresistente.



A evitar  :

- **Metal** (puede generar chispas): papel y bandejas de aluminio, platos y utensilios de metal, lazos para bolsas para el congelador.
- **Madera.**
- **Vasos de cristal.**
- **Papel** (peligro de incendio).
- **Recipientes de poliestireno expandido** (posible contaminación de los alimentos).

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

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

Prueba de las vajillas



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

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

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

3.2 Primer uso

1. Quite las posibles películas de protección fuera o dentro del aparato y de 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 (véase 4 Limpieza y mantenimiento).
4. Caliente el horno vacío a la máxima temperatura (con funciones tradicionales) para remover los residuos que pudieran haber quedado del proceso de fabricación.



Para el primer calentamiento utilice una función tradicional y no una función con microondas.



Vajillas no adecuadas
Riesgo de daños al aparato

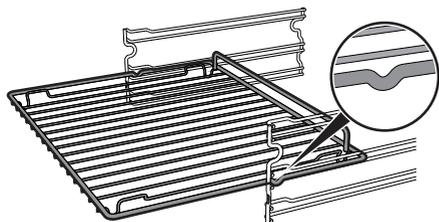


3.3 Uso de los accesorios

Rejilla

La rejilla debe introducirse en las guías laterales hasta hacer tope.

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



Temperatura elevada
Peligro de quemaduras

- El accesorio puede ponerse muy caliente. Utilice siempre guantes térmicos para el desplazamiento.



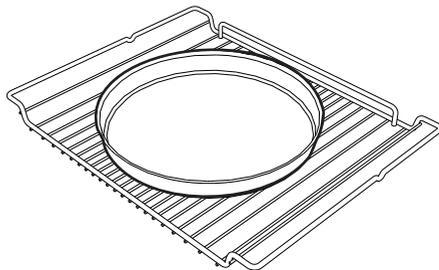
Introduzca la rejilla delicadamente en el horno hasta que se pare.



Limpie la rejilla antes de utilizarla por primera vez para quitar los posibles residuos de fabricación.

Plato Baker

Para un óptimo funcionamiento, el plato Baker debe apoyarse en el centro de la rejilla.



Temperatura elevada
Peligro de quemaduras

- El accesorio puede ponerse muy caliente. Utilice siempre guantes térmicos para el desplazamiento.



Uso incorrecto
Riesgo de daños a las superficies

- No utilice cuchillos directamente en la superficie del plato
- Durante su limpieza no utilice cepillos o esponjas metálicas que podrían dañar la capa superior.



Varilla de ebullición

Durante el uso de las microondas para calentar o recalentar los líquidos, puede producirse un retraso en el proceso de ebullición. Para evitar este fenómeno es necesario introducir siempre la varilla de ebullición que se suministra (o una cuchara de plástico termorresistente) en el recipiente durante la fase de calentamiento.



Uso impropio
**Peligro de explosión/
quemaduras**

- Para evitar el peligro de una explosión dentro del aparato o la salida repentina del líquido hirviendo es necesario añadir siempre la varilla de ebullición inmersa en el líquido que se está calentando.

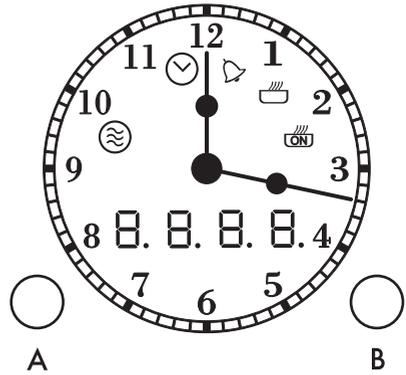


Temperatura elevada
Riesgo de daños en el accesorio

- Utilice la varilla de ebullición solamente en las funciones Microondas. La varilla no debe utilizarse en las funciones combinadas o tradicionales.

3.4 Uso del horno

Reloj



- Testigo del microondas
- Testigo del reloj
- Testigo temporizador minuterio
- Testigo de la cocción temporizada
- Testigo de la cocción programada

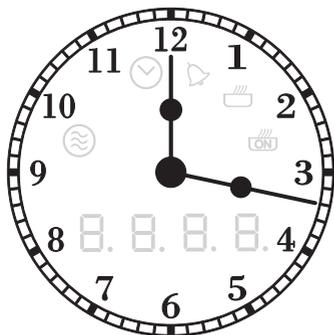
A Mando de regulación

B Mando de confirmación

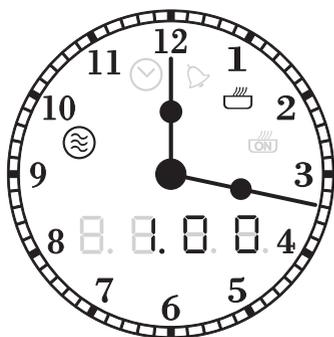


Condiciones de funcionamiento

Stand-by: Cuando no está seleccionada ninguna función el reloj muestra la hora actual.



ON: Es necesario girar el mando de las funciones a cualquier posición diferente a **0** para poner en funcionamiento una función cualquiera. El reloj muestra los parámetros ajustados como temperatura, duración, potencias de las microondas y alcanza la temperatura programada.



Regulación de la hora

Cuando se utiliza por primera vez o tras un corte de corriente, en el reloj el símbolo

 parpadea.

1. Gire el mando de regulación en sentido horario/antihorario hasta ajustar la hora actual.

2. Pasados unos 5 segundos, el símbolo

 se apaga y el reloj comienza su funcionamiento normal.

Podría ser necesario modificar la hora actual, por ejemplo, a causa de la hora legal-solar.

3. Para regular posteriormente el reloj, es necesario asegurarse de que no esté activa ninguna función (el **mando de la temperatura** y el **mando de las funciones** deben estar en posición **0**).

4. Gire el mando de regulación en sentido horario/antihorario.



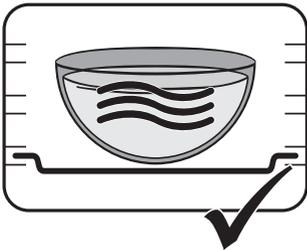
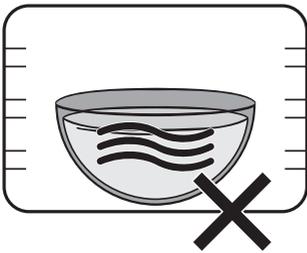
3.5 Funciones de cocción



Uso incorrecto Riesgo de daños al aparato

Durante el uso de las microondas, los alimentos se deben colocar en un recipiente adecuado que se apoye en la rejilla introducida en el primer nivel.

NO UTILICE RECIPIENTES/ACCESORIOS (bandejas, bandejas de vidrio, etc.), APOYADOS DIRECTAMENTE EN EL FONDO DEL COMPARTIMIENTO DE COCCIÓN.



Para obtener óptimos resultados con cocciones prolongadas con microondas y combinadas, se aconseja mezclar los alimentos una o dos veces.



Es posible interrumpir una función en cualquier momento girando el mando de las funciones a la posición **0**.

Microondas



Penetrando directamente en los alimentos, las microondas permiten cocinar en tiempos muy breves y con un notable ahorro de energía. Adecuados para cocinar sin grasas, son adecuados también para descongelar los alimentos y también para calentarlos, manteniendo de hecho intactos su aroma y su aspecto originario.

1. Gire el mando de las funciones al símbolo **microondas**. En el reloj los símbolos  y  parpadean y la pantalla muestra la duración por defecto **0 1.00** (minutos/segundos).
2. Gire el mando de regulación en sentido horario/antihorario para ajustar el valor de la duración (máx. 30 minutos).
3. Pulse el mando de regulación. En el reloj, el símbolo  parpadea y la pantalla muestra la potencia de las microondas por defecto **1000**.
4. Gire el mando de regulación en sentido horario/antihorario para modificar el valor de potencia de 100W a 1000W (véase "Potencias del microondas").



Uso

- Pulse el mando de regulación para confirmar los datos ajustados. En el reloj los símbolos  y  parpadean.
- Pulse el mando de confirmación para iniciar la cocción.



Si la puerta se abre la función de cocción se para. Al cerrarla pulse el mando de confirmación para reanudar la cocción.



Pulse el mando de confirmación para parar temporalmente la función de cocción. Púselo nuevamente para reanudar la cocción.

- Al concluirse la cocción en la pantalla se muestra el mensaje **STOP** parpadeante e interviene una señal acústico que se puede desactivar al pulsar el mando de regulación.



Gire el mando de regulación para ajustar un tiempo adicional de cocción.

Pulse el mando de confirmación para iniciar la cocción.



Para apagar el aparato, gire el **mando de las funciones** a la posición **0**.



No es posible activar una cocción con microondas sin programar una duración continua.

Potencias del microondas

A continuación se indican las potencias seleccionables:

Potencia (W)	Adecuado para
100	Descongelar alimentos
200	
300	
400	Cocinar carnes o cocciones delicadas
500	
600	Calentar y cocinar alimentos
700	
800	
900	Calentar líquidos
1000	



Combinada (microondas+grill)



El uso del grill determina un dorado perfecto de la superficie del alimento. La acción de las microondas permite en cambio cocinar en breve tiempo la parte interna de los alimentos.

1. Gire el mando de las funciones al símbolo **combinada**. En el reloj los símbolos  y  parpadean y la pantalla muestra la duración por defecto **00.00** (horas/minutos).
2. Gire el mando de regulación en sentido horario/antihorario para ajustar el valor de la duración (máx. 13 horas).
3. Pulse el mando de regulación. En el reloj, el símbolo  parpadea y la pantalla muestra la potencia de las microondas por defecto **700**.
4. Gire el mando de regulación en sentido horario/antihorario para modificar el valor de potencia de 100W a 700W (véase).
5. Pulse el mando de regulación para confirmar los datos ajustados. En el reloj los símbolos  y  parpadean.
6. Gire el mando de la temperatura para ajustar la temperatura deseada. En la pantalla se muestra durante 5 segundos la temperatura ajustada.
7. Pulse el mando de confirmación para iniciar la cocción.



En esta función el precalentamiento no se lleva a cabo.



Si la puerta se abre la función de cocción se para. Al cerrarla pulse el mando de confirmación para reanudar la cocción.



Durante la cocción es posible modificar la temperatura de cocción. Gire el mando de la temperatura para ajustar la nueva temperatura que se muestra en la pantalla durante 5 segundos.



Pulse el mando de confirmación para parar temporalmente la función de cocción. Púlselo nuevamente para reanudar la cocción.

8. Al concluirse la cocción en la pantalla se muestra el mensaje **STOP** parpadeante e interviene una señal acústico que se puede desactivar al pulsar el mando de regulación.



Gire el mando de regulación para ajustar un tiempo adicional de cocción.

Pulse el mando de confirmación para iniciar la cocción.



Para apagar el aparato, gire el **mando de las funciones** a la posición **0**.



Tradicional (grill)



El calor derivado de la resistencia grill permite obtener excelentes resultados de asado, sobre todo con carnes de espesor medio/pequeño; además, permite dar un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, panceta. Esta función permite asar de forma uniforme grandes cantidades de comida, sobre todo carnes.

1. Gire el mando de las funciones al símbolo **grill**.
2. Gire el mando de la temperatura al valor deseado (de 50° a 250°). La pantalla mostrará la temperatura ajustada (por ej. ).
3. Pasados unos segundos, el testigo del termostato comienza a parpadear para indicar la fase de precalentamiento.
4. Una vez alcanzada la temperatura, el testigo del termostato deja de parpadear y una señal acústica avisa que es posible introducir el alimento que se va a cocinar.
5. Al finalizar la cocción, vuelva a poner el mando de las funciones y el mando de la temperatura en la posición **0**.

Cocción temporizada



Por cocción temporizada se entiende aquella función que permite dar inicio a la cocción y concluirla una vez transcurrido el tiempo ajustado por el usuario.

Después de haber programado una función tradicional:

1. Pulse 2 veces el mando de regulación.
En el reloj el símbolo  parpadea y la pantalla muestra la duración por defecto  (horas/minutos).
 2. Antes de 5 segundos, gire el mando de regulación en sentido horario/antihorario para ajustar el valor de la duración (máx. 13 horas).
 3. Pulse 2 veces el mando de regulación (en el reloj los símbolos  y  parpadean) o espere 5 segundos desde el último ajuste: el símbolo  permanece fijo y la cocción temporizada se inicia.
- Mientras la cocción temporizada está en curso, es posible modificar posteriormente su duración.
4. Pulse el mando de regulación.
 5. Antes de 5 segundos, gire el mando de regulación en sentido horario/antihorario para ajustar el nuevo valor de la duración.



- Pulse 2 veces el mando de regulación o espere 5 segundos desde el último ajuste.
- Al concluirse la cocción en la pantalla se muestra el mensaje **STOP** parpadeante e interviene una señal acústico que se puede desactivar al pulsar el mando de regulación.



Para cancelar una cocción temporizada en cualquier momento, pulse el mando de regulación durante unos 3 segundos.

Cocción diferida



Por cocción diferida se entiende aquella función que permite iniciarla automáticamente tras un tiempo programado por el usuario, con el consiguiente apagado automático del horno.

Después de haber programado una función tradicional:

- Pulse 2 veces el mando de regulación.
En el reloj el símbolo  parpadea y la pantalla muestra la duración por defecto **00.00** (horas/minutos).
- Antes de 5 segundos, gire el mando de regulación en sentido horario/antihorario para ajustar el valor de la duración (máx. 13 horas). Por ej. **0 1.00**

- Pulse el mando de regulación. En el reloj el símbolo  parpadea y la pantalla muestra el tiempo de retraso por defecto **00.00** (horas/minutos).
- Antes de 5 segundos, gire el mando de regulación en sentido horario/antihorario para ajustar el valor de la duración (máx. 24 horas). Por ej. **00.30**
- Pulse el mando de regulación o espere 5 segundos desde el último ajuste: la cocción diferida se inicia.
- En la pantalla se muestra el valor del retraso ajustado (en nuestro ejemplo **00.30**).
- Una vez transcurrido este tiempo se inicia la cocción y la pantalla muestra el tiempo de ejecución de la cocción (en nuestro ejemplo **0 1.00**).
- Al concluirse la cocción en la pantalla se muestra el mensaje **STOP** parpadeante e interviene una señal acústico que se puede desactivar al pulsar el mando de regulación.



Para cancelar una cocción diferida en cualquier momento, pulse el mando de regulación durante unos 3 segundos.



Minutero



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



El minutero puede ser activado tanto en la fase de cocción como en el estado de stand-by del aparato.

1. Pulse el mando de regulación. En el reloj el símbolo  parpadea y la pantalla muestra la duración por defecto  (horas/minutos).
2. Antes de 5 segundos, gire el mando de regulación en sentido horario/antihorario para ajustar el valor de la duración (máx. 4 horas).
3. Pulse de nuevo el mando de regulación o espere 5 segundos desde el último ajuste: el símbolo  permanece fijo y se inicia el cuentaminutos.

Mientras el minutero está en curso, es posible modificar posteriormente su duración.

4. Pulse el mando de regulación.
5. Antes de 5 segundos, gire el mando de regulación en sentido horario/antihorario para ajustar el nuevo valor de la duración.
6. Pulse de nuevo el mando de regulación o espere 5 segundos desde el último ajuste.

7. Al terminar el minutero, el símbolo  y el mensaje  parpadean e interviene una señal acústica que se puede desactivar al pulsar el mando de regulación.



Para cancelar un minutero en cualquier momento, pulse el mando de regulación durante unos 3 segundos.

3.6 Funciones especiales

Calentamiento



Esta función permite calentar con las microondas los alimentos ya cocinados conservados en el frigorífico.

1. Gire el mando de las funciones al símbolo **recalentar**. En el reloj los símbolos  y  parpadean y la pantalla muestra la duración por defecto  (minutos/segundos).
2. Gire el mando de regulación en sentido horario/antihorario para ajustar el valor de la duración (máx. 99 minutos).
3. Pulse el mando de regulación.
4. Pulse el mando de confirmación para iniciar el recalentamiento.
5. Al concluir el recalentamiento en la pantalla se muestra el mensaje  parpadeante e interviene una señal acústica que se puede desactivar al pulsar el mando de regulación.

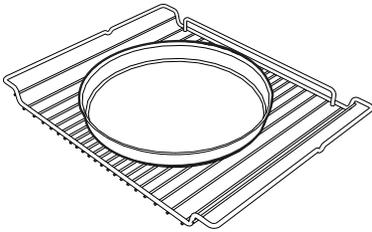


Baker



Mediante el uso del plato Baker, esta función permite dorar y que los alimentos queden crujientes. Ideal para pizzas, patatas fritas y tartas saladas.

1. Ponga la rejilla sobre la repisa deseada. Coloque en el centro el plato Baker vacío.



2. Gire el mando de las funciones al símbolo **baker**. En el reloj los símbolos



parpadean y la pantalla muestra la duración por defecto



(minutos/segundos).

3. Gire el mando de regulación en sentido horario/antihorario para ajustar el valor de la duración (máx. 99 minutos).
4. Pulse el mando de regulación. En el reloj, el símbolo  parpadea.
5. Pulse el mando de regulación para confirmar los datos ajustados.

6. Pulse el mando de confirmación para iniciar la función baker. Pasados unos segundos, el testigo del termostato comienza a parpadear para indicar la fase de precalentamiento.

7. Una vez alcanzada la temperatura, la pantalla muestra el mensaje



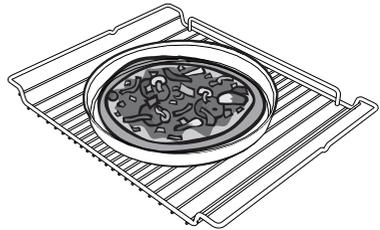
el testigo del termostato deja de parpadear y una señal acústica avisa que es posible introducir el alimento que se va a cocinar.



**Temperatura elevada
Peligro de quemaduras**

- Utilice guantes para el horno para desplazar el plato Baker

8. Ponga la comida dentro del plato Baker.



**Uso incorrecto
Riesgo de daños al aparato**

- No ponga recipientes que no sean resistentes al calor en el plato Baker.



- Pulse el mando de confirmación para reanudar la cocción.
- Al concluirse la función baker la pantalla muestra el mensaje **STOP** parpadeante e interviene una señal acústica que se puede desactivar al pulsar el mando de regulación.

Tabla de sugerencias de cocción

Tipo	Peso (g)	Repisa	Tiempo (min)
Pizza congelada	300	2	11
Pizza fresca	600	2	14
Patatas fritas congeladas	500	2	15
Croquetas de pollo congeladas	500	2	16
Huevos batidos frescos	400	2	9



El tiempo indicado comprende el tiempo de precalentamiento del plato Baker vacío.

Descongelar por tiempo



Esta función permite descongelar los alimentos mediante la función del microondas en base a un tiempo que se puede seleccionar.

- Introduzca la comida dentro del horno (véase Procedimiento "Turn").
- Gire el mando de las funciones al símbolo **descongelar por tiempo**. En el reloj los símbolos  y  parpadean y la pantalla muestra la duración por defecto **00:00** (minutos/segundos).
- Gire el mando de regulación en sentido horario/antihorario para ajustar el valor de la duración (máx. 99 minutos).
- Pulse el mando de regulación.
- Pulse el mando de confirmación para iniciar el recalentamiento.



Si la puerta se abre la función de descongelación se para. Al cerrarla pulse el mando de confirmación para reanudar la descongelación.



Pulse el mando de confirmación para parar temporalmente la descongelación. Púlselo nuevamente para reanudar la descongelación.

- Al concluirse la función de descongelar por tiempo la pantalla muestra el mensaje **STOP** parpadeante e interviene una señal acústica que se puede desactivar al pulsar el mando de regulación.



Gire el mando de regulación para ajustar un tiempo adicional de cocción.

Pulse el mando de confirmación para iniciar la cocción.



Si la duración seleccionada de la descongelación es superior a 5 minutos, para un óptimo resultado será necesario girar la comida dentro del compartimento véase: Procedimiento "Turn".

Descongelar por peso



Esta función permite descongelar los alimentos mediante la función del microondas en base al peso y al tipo de alimento que se va a descongelar.

1. Introduzca la comida dentro del horno (véase Procedimiento "Turn").
2. Gire el mando de las funciones al símbolo **descongelar por peso**. La pantalla muestra el mensaje por defecto **d01** para indicar el primer programa de descongelación disponible.
3. Gire el mando de regulación en sentido horario/antihorario para seleccionar el programa deseado (**d01**.... **d04**).
4. Pulse el mando de regulación. La pantalla muestra el peso en gramos por defecto **500** (en caso de selección de programa **d01**).

5. Gire el mando de regulación en sentido horario/antihorario para ajustar el peso del alimento que se va a descongelar.
6. Pulse el mando de regulación para confirmar los datos ajustados.
7. Pulse el mando de confirmación para iniciar la descongelación.
8. Al concluirse la función de descongelar por tiempo la pantalla muestra el mensaje **STOP** parpadeante e interviene una señal acústica que se puede desactivar al pulsar el mando de regulación.



Si la duración seleccionada de la descongelación es superior a 5 minutos, para un óptimo resultado será necesario girar la comida dentro del compartimento véase: Procedimiento "Turn".

ES

Parámetros preajustados

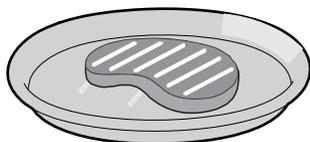
Tipo	Peso (g)	Tiempo (min)
d01: Carnes	500 (mín. 100 máx. 1100)	20
d02: Pescado	400 (mín. 100 máx. 700)	17
d03: Fruta	300 (mín. 100 máx. 500)	15
d04: Pan	300 (mín 100 máx. 500)	5



Procedimiento "Turn"

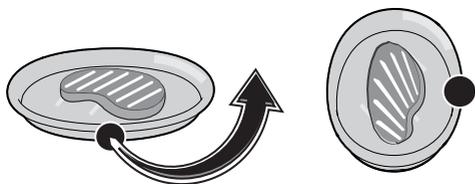
Para una óptima descongelación el aparato aconseja cuándo es necesario girar la comida dentro del compartimento.

1. Introduzca la comida dentro del horno disponiéndola en paralelo a la puerta.



2. Cuando el aparato muestra en la pantalla el mensaje **TURN** será necesario girar el alimento.

3. Abra la puerta y gire el alimento 90°.



i Si no se lleva a cabo la operación de giro de la comida, el aparato esperará un minuto para proseguir después la fase de descongelación automáticamente.

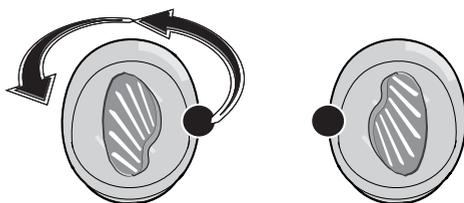
En la pantalla se mostrará en cualquier caso como promemoria el mensaje **TURN**.

4. Cierre la puerta del aparato y pulse el mando de confirmación para reanudar la función.

5. Si es necesario el aparato podrá pedir nuevamente el giro de la comida. En la pantalla se muestra el mensaje

TURN.

6. Para el segundo giro será necesario abrir la puerta y girar la comida 180°.



7. Cierre la puerta y pulse el mando de confirmación para reanudar la función.

Lámpara



Esta función permite encender la lámpara dentro de la cavidad del horno cuando el aparato no está en funcionamiento.

1. Gire el mando de las funciones al símbolo **lámpara**.
2. Al terminar, ponga el mando de las funciones en la posición **0**.



3.7 Menú secundario

El aparato cuenta con un menú secundario a desaparición que le permite al usuario:

- Activar o desactivar la Seguridad para Niños.
- Activar o desactivar la función Show Room (que desactiva todas las resistencias, activando sólo el panel de mandos).
- Activar o desactivar la función Baja Potencia (Eco-Logic).
- Activar o desactivar la función de mantenimiento calor (Keep warm).

Con el aparato en el estado de Stand-By (mando de la temperatura y mando de las funciones en **0**):

1. Mantenga pulsados al mismo tiempo durante 5 segundos el mando de regulación y el mando de confirmación.
2. Gire el mando de regulación en sentido horario/antihorario para cambiar el estado del ajuste (**ON/OFF**).
3. Pulse el mando de regulación para pasar a la función siguiente.

P1: Seguridad para niños

Esta función permite al aparato bloquear automáticamente los mandos después de un minuto del normal funcionamiento sin ninguna intervención por parte del usuario.

P 1.0F

P 1.0n

Un minuto después desde el último ajuste el bloqueo vuelve a activarse.

Para desactivar el bloqueo temporalmente durante una cocción, mantenga pulsado el mando de regulación durante 5 segundos. Un minuto después del último ajuste el bloqueo vuelve a activarse.



En el caso de que no se toquen o se varíen las posiciones de los mandos de la temperatura y de las funciones, en la pantalla se mostrará durante dos segundos el mensaje **bloC**.



También con la función de seguridad para niños activa es posible apagar el aparato instantáneamente: ponga el mando de las funciones en la posición **0**.



Uso

P2: Show Room (sólo para expositores)

Esta función permite al aparato desactivar las resistencias y al mismo tiempo mantener activo el panel de mandos.

P2.OFF P2.ON

Para utilizar normalmente el aparato es necesario ajustar en OFF esta función.



Si la función está activa, cada minuto en la pantalla aparece el mensaje **5:40** durante 3 segundos.

P4: Mantenimiento calor (Keep Warm)

Esta función permite que el aparato, al finalizar la cocción para la cual se ha ajustado una duración (si esta no se interrumpe manualmente), mantenga caliente (a baja temperatura) la comida apenas cocida durante aproximadamente 1 hora.

P4.OFF P4.ON



Si este modo está activo, al final de una cocción tradicional, en la pantalla se muestra el mensaje

Hold.

P3: Baja Potencia (Eco-Logic)

Esta función permite al aparato limitar la potencia utilizada.

Indicada para utilizar varios electrodomésticos al mismo tiempo.

P3.HI P3.LO

HI: potencia normal.

LO: baja potencia.



Activando la función baja potencia los tiempos de precalentamiento y de cocción pueden prolongarse.



4 Limpieza y mantenimiento

4.1 Advertencias



Uso incorrecto
Riesgo de daños a las superficies

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice en las partes de acero o tratadas en su superficie con acabados metálicos (por ej. anodizaciones, niquelados, cromados), productos para la limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En las partes de vidrio no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ej. productos en polvo, quitamanchas y esponjitas metálicas).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- La falta de limpieza del compartimento del horno podría influir negativamente en la vida del aparato y constituir un peligro.
- Quite siempre los restos de comida del compartimento del horno.



En el caso de que una lámpara resultase dañada es necesario contactar con el servicio de asistencia técnica para su sustitución. Esta avería no perjudica el buen estado del aparato, que puede continuar siendo utilizado.



Temperatura elevada dentro del horno después de su uso
Peligro de quemaduras

- Efectúe las operaciones de limpieza solamente después de haber dejado que el aparato se enfríe.

4.2 Limpieza de las superficies

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

4.3 Limpieza ordinaria diaria

Utilice siempre y únicamente 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.

4.4 Manchas de comida o restos

No utilice en ningún caso esponjas de acero ni rascadores cortantes para no dañar las superficies.

Utilice los productos normales, no abrasivos, posiblemente con la ayuda de utensilios de madera o de material 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 (ej. mermelada) porque podrían estropear el esmalte dentro del aparato.



Limpeza y mantenimiento

4.5 Secado

La cocción de los alimentos genera humedad dentro del compartimento 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 compartimento de cocción;
3. seque el compartimento de cocción con un paño suave;
4. deje la puerta abierta el tiempo necesario para que el compartimento de cocción se seque completamente.

4.6 Limpeza de los cristales de la puerta

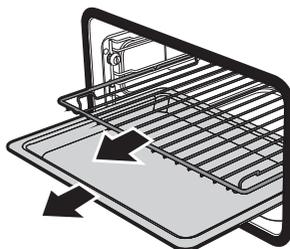
Se aconseja mantener los cristales de la puerta siempre limpios. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad obstinada lave con una esponja húmeda y un detergente común.

4.7 Limpeza por dentro del horno

Para una buena conservación del horno, es necesario limpiarlo regularmente después de dejarlo enfriar.

Extraiga todas las partes extraíbles.

Limpe las rejillas del horno con agua caliente y detergentes no abrasivos, enjuague y seque cuidadosamente las partes húmedas.



Se aconseja hacer funcionar el horno a la temperatura máxima durante aproximadamente 15/20 minutos tras haber utilizado productos específicos, para eliminar posibles restos.



Se aconseja utilizar productos para la limpieza distribuidos por el fabricante.

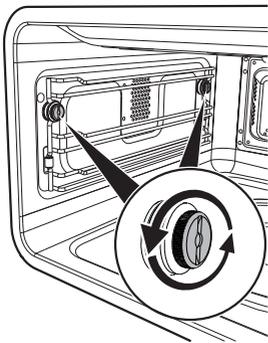


Retirada de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

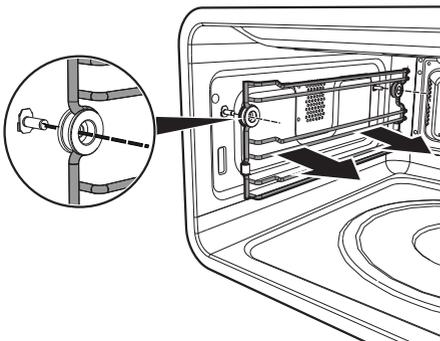
La retirada de los bastidores guía permite limpiar fácilmente con posterioridad las partes laterales. Esta operación debe efectuarse cada vez que se utiliza el ciclo de limpieza automático (sólo en algunos modelos).

Para retirar los bastidores guía:

1. Desenrosque los dos pernos de fijación del bastidor.



2. Saque el bastidor hacia el interior.

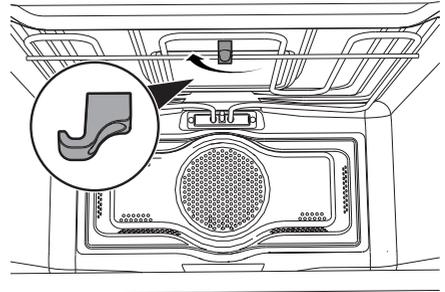


3. Al finalizar la limpieza repita las operaciones que se acaban de describir para volver a poner los bastidores guía. Preste atención a los casquillos espaciadores a introducir dentro del perfilado del bastidor.

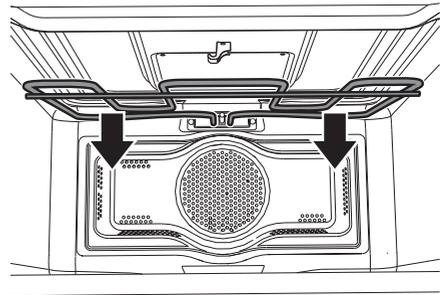
Limpieza de la parte superior

El aparato está dotado de una resistencia basculante que permite facilitar 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.



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 ajustada la función "show room" (para más detalles véase el apartado "P2: Show Room (sólo para expositores)").

Los mandos no responden:

- Controle si ha sido ajustada la función "bloqueo para niños" (para más detalles véase el apartado "P1: Seguridad para niños").

Los tiempos de cocción son elevados respecto a los indicados en la tabla:

- Controle si ha sido ajustada la función "baja potencia" (para más detalles véase el apartado "P3: Baja Potencia (Eco-Logic)").



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 ERRx: tome nota del mensaje de error, función y temperatura ajustadas y contacte con el servicio de asistencia de zona.



5 Instalación

5.1 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- La conexión eléctrica debe ser efectuada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra según las modalidades referidas en las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desactive la alimentación eléctrica general.

Informaciones generales

Compruebe que las características de la red eléctrica son adecuadas a los datos indicados en la placa.

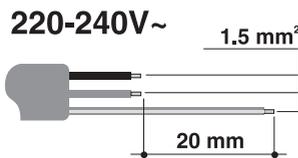
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de matrícula y el marcado está visiblemente aplicada en el aparato.

No extraiga nunca esta placa.

El aparato funciona a 220-240 V \sim .

Utilice un cable de tres polos de tipo H05V2V2-F (cable de 3 x 1,5 mm², con referencia a la sección del conductor interno).

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



Conexión fija

Prevea un dispositivo de interrupción omnipolar en conformidad con las normas de instalación en la línea de alimentación.

El dispositivo de interrupción debe colocarse en una posición fácilmente alcanzable y cerca del aparato.

Conexión con clavija y enchufe

Controle que la clavija y el enchufe son del mismo tipo.

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

5.2 Sustitución del cable



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desactive la alimentación eléctrica general.

1. Desenrosque los tornillos del cárter trasero y quite el cárter para acceder a la bornera.
2. Sustituya el cable.
3. Asegúrese de que los cables (horno o posible encimera) sigan el trayecto más adecuado, con el fin de evitar cualquier contacto con el aparato.



Instalación

5.3 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

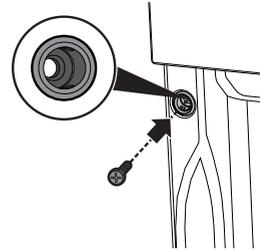
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.



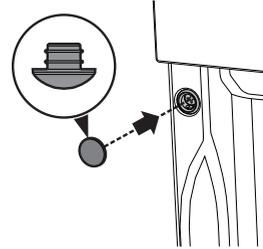
Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

- Controle que el material del mueble es resistente al calor.
- Controle que el mueble dispone de las aberturas requeridas.
- No instale el aparato en un espacio cerrado con una puerta ni en un mueble pequeño.

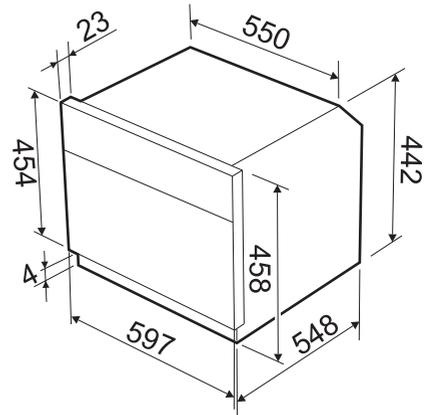
Fije el aparato al mueble con los tornillos.



Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.



Dimensiones del aparato (mm)



Casquillos de fijación

Quite los tapones de los casquillos introducidos en la fachada del horno.



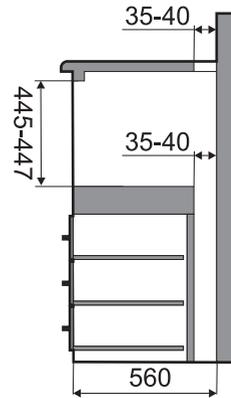
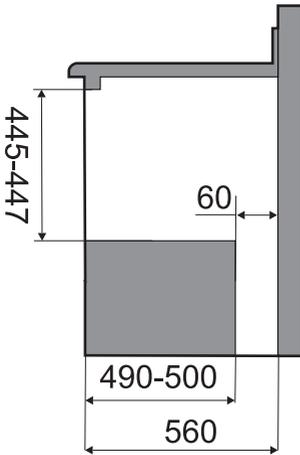
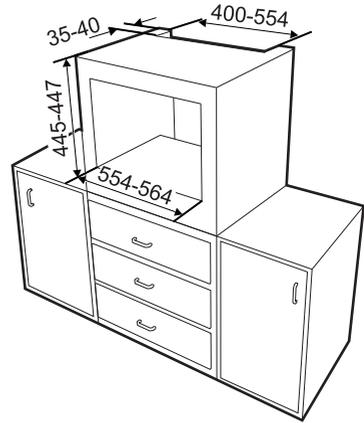
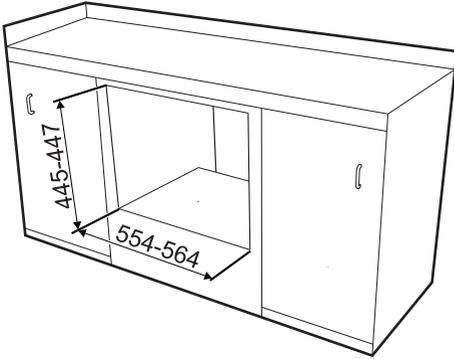
Coloque el aparato en el empotrado.

Instalación



Empotrado bajo superficies de trabajo (mm)

Empotrado de columna (mm)



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



Asegúrese de que en la parte superior/posterior el mueble tiene una abertura de unos 35-40 mm de profundidad.

ES

