

|                                                |            |
|------------------------------------------------|------------|
| <b>1 Advertencias</b>                          | <b>204</b> |
| 1.1 Advertencias generales para la seguridad   | 204        |
| 1.2 Advertencias para el uso de las microondas | 205        |
| 1.3 Responsabilidad del fabricante             | 207        |
| 1.4 Función del aparato                        | 207        |
| 1.5 Placa de identificación                    | 207        |
| 1.6 Eliminación                                | 207        |
| 1.7 Este manual de uso                         | 208        |
| 1.8 Cómo leer el manual de uso                 | 208        |
| <b>2 Descripción</b>                           | <b>209</b> |
| 2.1 Descripción general                        | 209        |
| 2.2 Microondas                                 | 209        |
| 2.3 Panel de mandos                            | 210        |
| 2.4 Otras partes                               | 210        |
| 2.5 Accesorios disponibles                     | 211        |
| <b>3 Uso</b>                                   | <b>212</b> |
| 3.1 Advertencias                               | 212        |
| 3.2 Materiales adecuados para las microondas   | 212        |
| 3.3 Primer uso                                 | 214        |
| 3.4 Uso de los accesorios                      | 214        |
| 3.5 Uso del horno                              | 216        |
| 3.6 Funciones especiales                       | 226        |
| 3.7 Menú secundario                            | 231        |
| <b>4 Limpieza y mantenimiento</b>              | <b>234</b> |
| 4.1 Advertencias                               | 234        |
| 4.2 Limpieza de las superficies                | 234        |
| 4.3 Limpieza de los cristales de la puerta     | 235        |
| 4.4 Limpieza del compartimiento de cocción     | 235        |
| <b>5 Instalación</b>                           | <b>238</b> |
| 5.1 Conexión eléctrica                         | 238        |
| 5.2 Colocación                                 | 239        |

## TRADUCCIÓN DEL MANUAL ORIGINAL

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



## 1 Advertencias

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS 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 sienta 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

- Desactive la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación eléctrica de la instalación eléctrica.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación eléctrica y quite el cable junto con la clavija (si la hubiera).
- Entregue 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 vuelva a entregarlo al vendedor en el momento de la compra de un aparato equivalente, en razón de uno a uno.

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

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



### Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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



# Advertencias

## 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

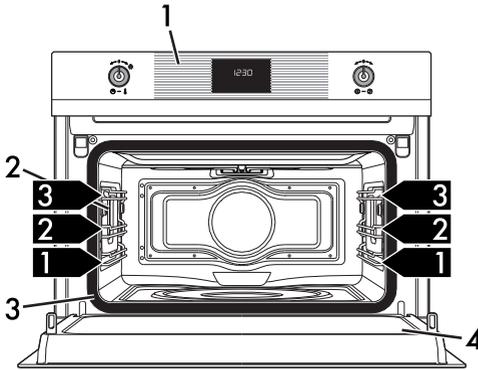
1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



## 2 Descripción

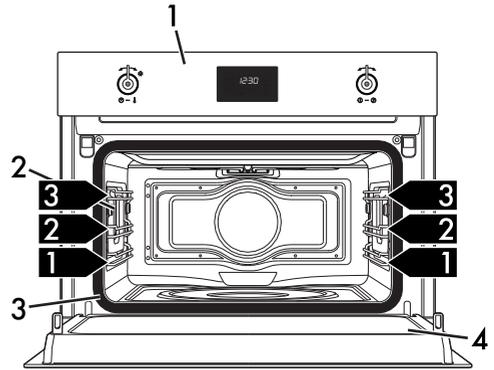
### 2.1 Descripción general



1 Panel de mandos

2 Lámpara

3 Junta



4 Puerta

1,2,3... Nivel del bastidor

### 2.2 Microondas

El aparato está equipado con un generador de microondas llamado magnetrón. Las microondas generadas son introducidas en el compartimiento 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.

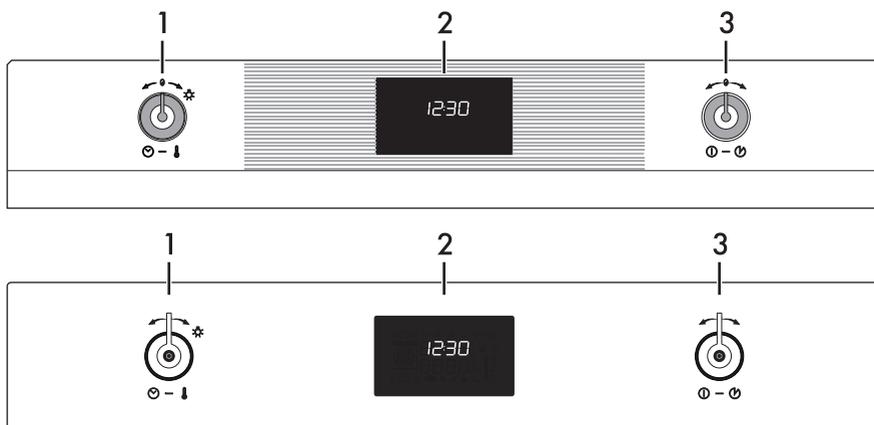
El calor generado directamente en el interior de los alimentos permite descongelar, calentar o cocer en tiempos más cortos con respecto a los de una cocción tradicional.

El uso de recipientes adecuados para la cocción en microondas facilita la llegada de las ondas a los alimentos en modo uniforme (vea 3.2 Materiales adecuados para las microondas).



# Descripción

## 2.3 Panel de mandos



### 1 Mando de la temperatura

Con este mando es posible seleccionar:

- la potencia de las microondas
- la temperatura de cocción
- la duración de una función
- cocciones programadas
- la hora actual
- el encendido o el apagado de la lámpara dentro del aparato.

### 2 Pantalla

Muestra la hora actual, la función, la potencia y la temperatura de cocción seleccionadas y, si hubiera sido programado, el tiempo asignado.

### 3 Mando de las funciones

Mediante este mando es posible:

- encender/apagar el aparato,
- seleccionar una función,
- iniciar o detener temporalmente una función.

## 2.4 Otras partes

### Guías de colocación

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

### Iluminación interna

La iluminación interna del aparato entra en funcionamiento:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se inicia una función cualquiera;
- al girar brevemente el mando de la temperatura a la derecha (activación y desactivación manual).



Cuando la puerta está abierta, no se puede apagar la iluminación interna.



## Ventilador de enfriamiento

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 que puede continuar saliendo durante un breve período aún después de apagar el aparato.

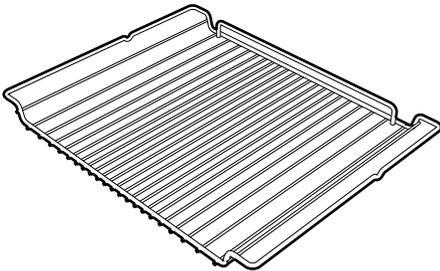
## 2.5 Accesorios disponibles

### Varilla de ebullición



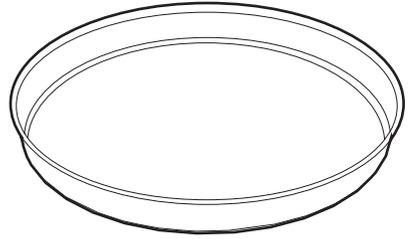
Para utilizar en un recipiente durante el calentamiento de líquidos, necesaria para evitar el retraso del proceso de ebullición.

### Rejilla



Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

## Plato Baker



Útil para un cocinado homogéneo y dorado.



Algunos modelos no tienen todos los accesorios.



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. Utilice solo accesorios originales del fabricante.



## 3 Uso

### 3.1 Advertencias



Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

#### Peligro de quemaduras

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



Uso incorrecto

#### Riesgo de daños a las superficies esmaltadas

- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- Si utiliza papel de horno, colóquelo de manera que no impida la circulación del aire caliente dentro del compartimiento de cocción.
- No golpee ni arrastre las ollas sobre el fondo esmaltado.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.



Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

#### Peligro de incendio o explosión

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

### 3.2 Materiales adecuados para las microondas

En general los materiales utilizados para la cocción por microondas deben poder ser atravesados para que las microondas lleguen a los alimentos.

A continuación se muestra una tabla de los materiales que se pueden o no utilizar:



## MATERIAL QUE PUEDE USARSE:

### - Vidrio (quite siempre las tapas)\*

- Fuentes de Pyrex
- Vasos
- Vasos

### - Porcelana

### - Terracota

### - Plástico (solo si son adecuados para microondas)\*

- Recipientes
- Películas de plástico (no deben entrar en contacto con los alimentos)

\* solo si es termorresistente.

## MATERIAL QUE NO DEBE USARSE:

### - Metal (puede generar arcos o chispas)

- Papel de aluminio
- Bandejas de aluminio
- Platos
- Utensilios de metal
- Lazos para bolsas para congelar alimentos.

### - Madera

### - Vasos de cristal

### - Papel (peligro de incendio)

### - Contenedores de poliestireno (peligro de contaminación de los alimentos)



Las vajillas deben ser sin decoraciones metálicas.



Non utilice bandejas accesorias de metal en las funciones de microondas o microondas combinadas.

## 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 de cocción.
2. Coloque las vajillas que desea probar en la rejilla colocada 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.



**Vajillas no adecuadas  
Riesgo de daños al aparato**

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



## 3.3 Primer uso

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



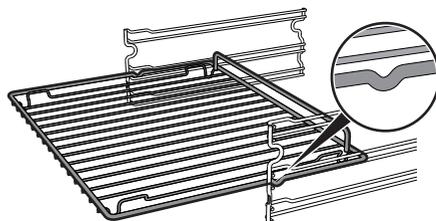
Para el primer calentamiento utilice una función tradicional y no una función microondas.

## 3.4 Uso de los accesorios

### Rejillas y bandejas

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

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



**Temperatura elevada**  
**Peligro de quemaduras**

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



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

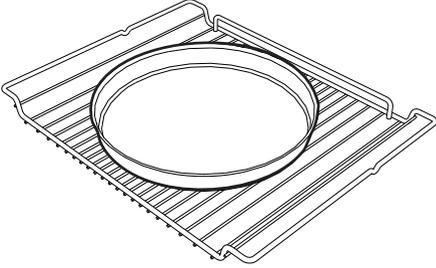


Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez para quitar los posibles residuos de fabricación.



## Plato Baker

El plato Baker para un funcionamiento óptimo 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 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.



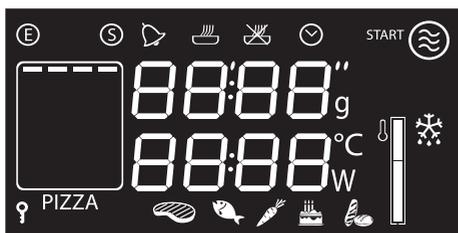
**Temperatura elevada**  
**Riesgo de daños en el accesorio**

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

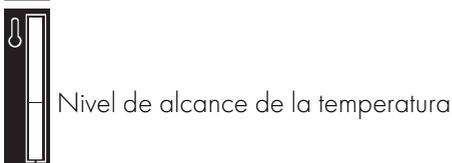


## 3.5 Uso del horno

### Pantalla



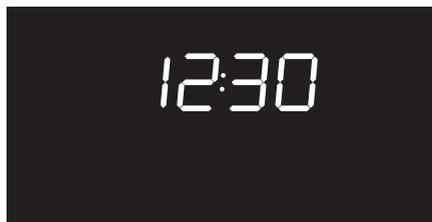
-  Luz testigo de Eco Logic
-  Luz testigo de Show Room
-  Luz testigo temporizador minuterio
-  Luz testigo de cocción temporizada
-  Luz testigo de cocción programada
-  Luz testigo del reloj
-  Luz testigo de descongelación
-  Luz testigo de bloqueo de niños



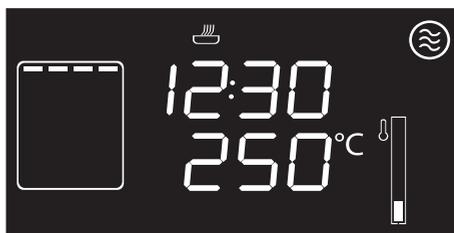
Nivel de alcance de la temperatura

### Condiciones de funcionamiento

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



**ON:** Al iniciarse cualquier función, la pantalla muestra los parámetros ajustados, como temperatura, duración, potencia de las microondas y el nivel de alcance de la temperatura.





Cada vez que se presiona el mando de la temperatura durante una función, se avanza cíclicamente en el estado de los parámetros en el orden siguiente.

En cada estado es posible modificar el valor girando el mando de la temperatura hacia la derecha o hacia la izquierda. Mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos.

### Si hubiera una función microondas activa:



1. Potencia microondas.
2. Duración función.

### Si hubiera una función Microondas+Grill activa:



1. Temperatura.
2. Duración función.
3. Potencia microondas.

### Si hubiera una función Grill activa:



1. Temperatura
2. Duración del temporizador minuterero.
3. Duración función.
4. Duración de la cocción programada (si ha sido seleccionada una cocción temporizada).
5. Visualización de la hora.

### Regulación de la hora

Al primer uso, o tras una interrupción de corriente, en la pantalla del aparato aparece el símbolo  parpadeante. Para poder empezar cualquier cocción es necesario seleccionar la hora corriente.

1. Gire el mando de la temperatura para ajustar la hora visualizada (mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos).
2. Pulse el mando de la temperatura.
3. Gire el mando de la temperatura para ajustar los minutos (mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos).
4. Pulse el mando de la temperatura para terminar el ajuste.



Podría ser necesario modificar la hora actual, por ejemplo, a causa de la hora legal-solar. Desde la posición de stand-by, mantenga girado el mando de la temperatura a la derecha hasta que el valor de las horas parpadee.

No es posible modificar la hora si el aparato está en **ON**.



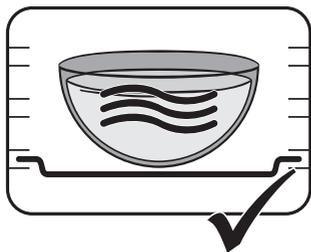
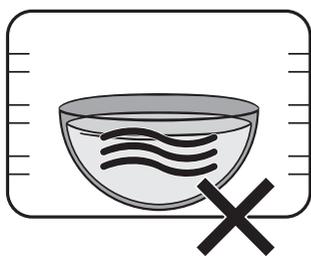
## Microondas



### Uso incorrecto Riesgo de daños al aparato

Al usar el horno de microondas, ponga los alimentos en un recipiente adecuado apoyado en la rejilla colocada en el primer nivel.

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



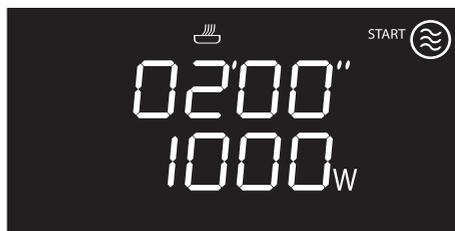
Para obtener óptimos resultados con cocciones prolongadas por microondas y combinadas, se aconseja mezclar los alimentos una o dos veces.



### 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. Seleccionar mediante el mando de las funciones la función microondas .



2. Pulse el mando de la temperatura.
3. Gire el mando de la temperatura para modificar el valor de la duración (máx. 30 minutos).
4. Pulse el mando de la temperatura.
5. Gire el mando de la temperatura para modificar el valor de potencia de 100W a 1000W (vea Potencias del microondas).



6. Pulse el mando de las funciones para iniciar la cocción en microondas.



Si la puerta se abre la función de cocción se para. Al cerrar pulse el mando de las funciones para continuar con la cocción.



Pulse el mando de las funciones para parar temporalmente la función de cocción. Púselo nuevamente para continuar con la cocción.

7. Al concluirse la cocción en la pantalla aparece **STOP** y se activa una señal acústica.



8. Para desactivar la señal acústica presione o gire uno de los dos mandos o bien abra la puerta.



Para desactivar la señal acústica y seleccionar otra cocción temporizada, gire el mando de la temperatura a la derecha.



Para desactivar la señal acústica y seleccionar una función de cocción diferente, gire el mando de las funciones a la derecha o la izquierda.



Para apagar el aparato mantenga pulsado el mando de las funciones.

ES

## Potencias del microondas

A continuación se indican las potencias que se pueden seleccionar:

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



## Uso

### Función QUICK START del microondas

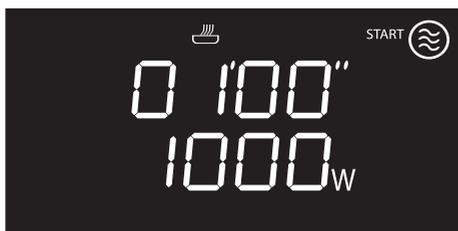


La función QUICK START permite activar las microondas de modo rápido, útil para calentar pequeñas cantidades de líquidos o de comida.

1. Desde el estado de stand-by pulse dos veces el mando de las funciones.



2. El aparato iniciará las microondas con los parámetros por defecto.



### Combinada Microondas + grill



**Uso impropio**  
**Riesgo de daños al aparato**

- No utilice las funciones combinadas para calentar o hervir líquidos.



La cocción combinada es la combinación de una cocción tradicional con la por microondas.

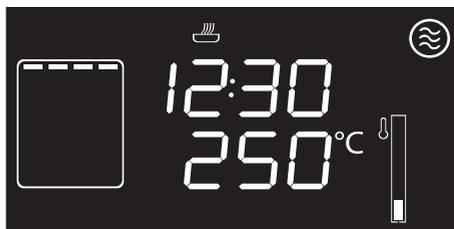


### Microondas + Grill



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. Seleccionar mediante el mando de las funciones la función Microondas+Grill.



2. Pulse el mando de la temperatura.
3. Gire el mando para programar la temperatura.
4. Pulse el mando de la temperatura.
5. Gire el mando de la temperatura para modificar el valor de la duración.



6. Pulse el mando de la temperatura.
7. Gire el mando de la temperatura para modificar el valor de potencia (de 100W a 600W).
8. Pulse el mando de las funciones para iniciar la cocción combinada.

## Fase de precalentamiento

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

Esta fase está indicada por el parpadeo del nivel de alcance.



Al final del precalentamiento el nivel de alcance permanece fijo y se activa una señal acústica.



Es posible interrumpir una cocción en cualquier momento manteniendo pulsado el mando de las funciones durante al menos 3 segundos.

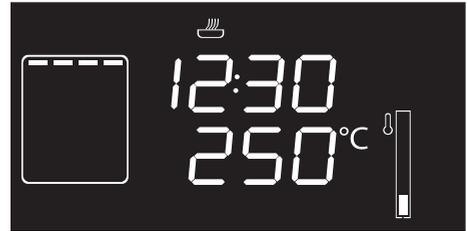
## Grill



### 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. Seleccionar mediante el mando de las funciones la función Grill.



2. Pulse el mando de la temperatura.
3. Gire el mando para programar la temperatura.
4. Pulse el mando de las funciones para iniciar la cocción combinada.



## Minutero

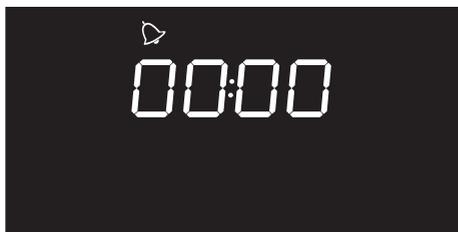


Esta función no interrumpe la cocción, sino que solamente acciona el avisador acústico.



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 la temperatura una vez (2 veces si está ya en fase de cocción). En la pantalla aparecen las cifras **00:00** y la luz testigo  parpadea.



2. Gire el mando para programar la duración (de 1 minuto hasta 4 horas). Algunos segundos después la luz testigo  deja de parpadear y empieza la cuenta atrás.

3. Seleccione la función deseada y espere hasta que la señal acústica le avise que el tiempo ha terminado. La luz testigo  parpadea.

4. Para desactivar la señal acústica presione o gire uno de los dos mandos.
5. Para seleccionar un minutero más, gire el mando de la temperatura.



Para eliminar el temporizador minutero es necesario volver a poner a cero el valor.

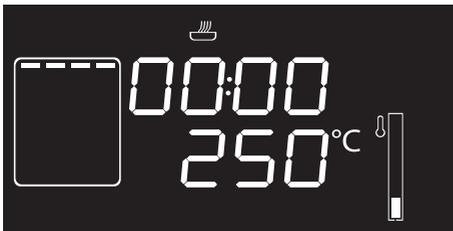


## Cocción temporizada (solo para la función grill)

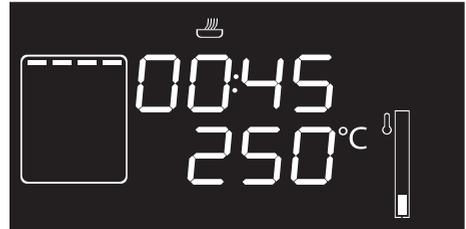
**i** Por cocción temporizada se entiende aquella función que permite dar inicio a la cocción y concluirla una vez transcurrido el tiempo programado por el usuario.

**i** La activación de una cocción temporizada anula un eventual temporizador minuterio programado anteriormente.

1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse dos veces el mando de la temperatura. En la pantalla aparecen las cifras **00:00** y la luz testigo  parpadea.



2. Gire el mando de la temperatura para programar la duración de la cocción de 00:01 a 12:59. Mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos.



3. Algunos segundos después de haber seleccionado la duración deseada, la luz testigo  deja de parpadear y la cocción temporizada empieza.



Para continuar la cocción en función manual, vuelva a pulsar el mando de la temperatura. El aparato vuelve a funcionar normalmente con los ajustes de cocción previamente seleccionados.

4. Al concluir la cocción en la pantalla aparece **Stop** y se activa una señal acústica que puede desactivarse presionando el mando de la temperatura.





## Uso

5. Para desactivar la señal acústica presione o gire uno de los dos mandos o bien abra la puerta.



Para desactivar la señal acústica y seleccionar otra cocción temporizada, gire el mando de la temperatura a la derecha.



Para desactivar la señal acústica y seleccionar una función de cocción diferente, gire el mando funciones a la derecha o la izquierda.



Para apagar el aparato mantenga pulsado el mando de las funciones.

### Modificación de los datos ajustados en la cocción temporizada

Durante el funcionamiento es posible modificar la duración de la cocción temporizada:

1. Cuando la luz testigo  queda fija y el aparato está en la etapa de cocción, pulse dos veces el mando de la temperatura. La luz testigo  empieza a parpadear.
2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para cambiar la duración de cocción ajustada previamente.

### Cocción programada (solo para la función grill)

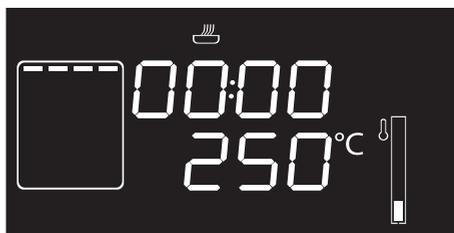


La cocción programada es la función que permite terminar una cocción automáticamente a una hora establecida según un tiempo programado por el usuario, con el consiguiente apagado automático del horno.



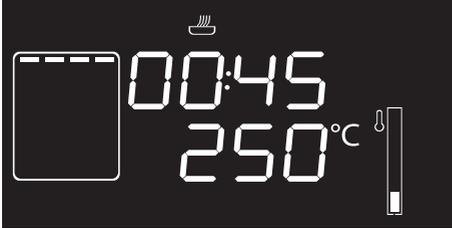
La activación de una cocción temporizada anula un eventual temporizador minuterio programado anteriormente.

1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse dos veces el mando de la temperatura. En la pantalla aparecen las cifras **00:00** y la luz testigo  parpadea.

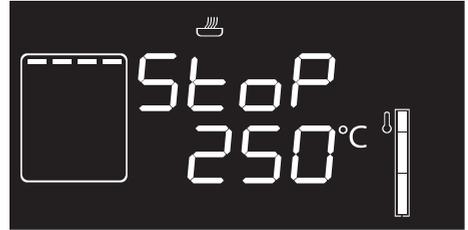




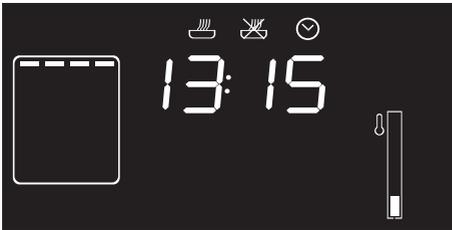
2. Gire el mando para seleccionar la duración de la cocción de 00:01 a 12:59. Mantener girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos.



5. Al concluirse la cocción en la pantalla aparece STOP y se activa una señal acústica que se puede desactivar mediante la presión del mando de la temperatura.



3. Pulse el mando de la temperatura una cuarta vez. La luz testigo  parpadea. Gire el mando para programar la hora de fin de la cocción.
4. Después de algunos segundos, las luces testigo  y  dejan de parpadear. El aparato permanece a la espera de la hora de inicio ajustada.



Para continuar la cocción en función manual, vuelva a pulsar el mando de la temperatura. El aparato vuelve a funcionar normalmente con los ajustes de cocción previamente seleccionados.



Para apagar el aparato mantenga pulsado el mando de las funciones.



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



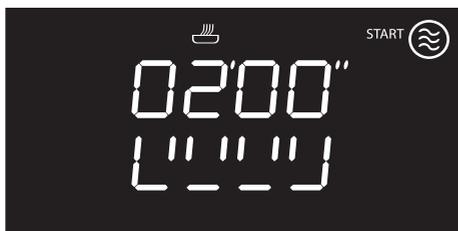
## 3.6 Funciones especiales

### Recalentar



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

1. Pulse el mando de las funciones para seleccionar la función de calentamiento.



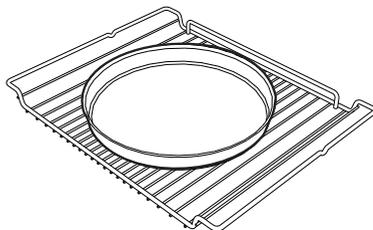
2. Pulse el mando de la temperatura.
3. Gire el mando de la temperatura para modificar la duración del calentamiento.
4. Pulse el mando de las funciones para confirmar los parámetros programados e iniciar el calentamiento.

### Baker

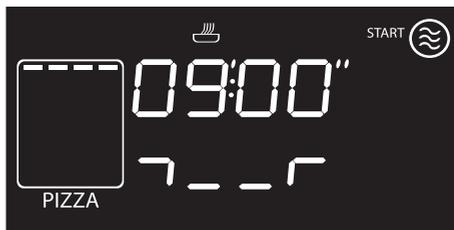


Esta función permite mediante el uso del plato Baker dorar y que se pongan crujientes los alimentos. Ideal para pizzas, patatas fritas y tartas saladas.

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



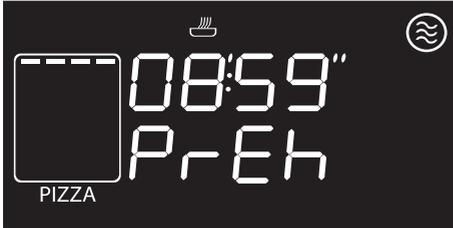
2. Pulse el mando de las funciones para seleccionar la función Baker.



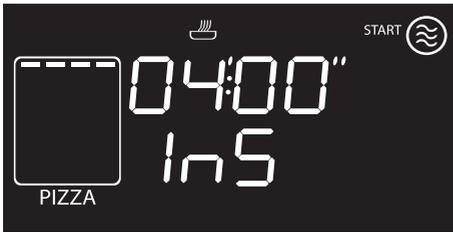
3. Pulse el mando de la temperatura.
4. Gire el mando de la temperatura para modificar la duración del calentamiento (de 10 minutos hasta 99 minutos).



5. Pulsar el mando de las funciones para confirmar los parámetros e iniciar el precalentamiento del plato Baker sin alimentos.



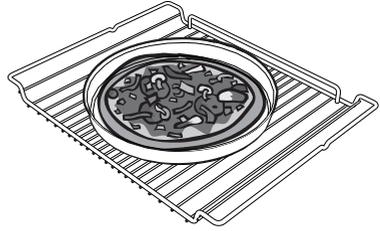
6. Al finalizar el precalentamiento el aparato permanecerá en espera de que se introduzcan los alimentos.



Temperatura elevada  
**Peligro de quemaduras**

- Utilice guantes para el horno para desplazar el plato Baker

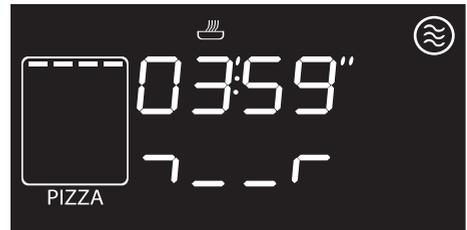
7. Ponga la comida dentro del plato Baker.



Uso incorrecto  
**Riesgo de daños al aparato**

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

8. Pulse el mando de las funciones para reanudar la cocción.



9. Al finalizar se visualizará el mensaje

**StoP** parpadeante.





## Tabla de sugerencias de cocción

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

**i** La tabla se refiere a la introducción de la rejilla en el 2º nivel del compartimento de cocción.

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

## Descongelar por tiempo

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

1. Introduzca la comida dentro del compartimento de cocción (vea Procedimiento "Turn").
2. Seleccione mediante el mando de las funciones la función descongelar por tiempo marcada con el símbolo  y .



3. Pulse el mando de la temperatura para programar la duración.
4. Gire el mando para modificar el valor (de 5 segundos a 99 minutos).
5. Pulse el mando de las funciones para iniciar la descongelación.

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

6. Al finalizar se visualizará el mensaje

**Stop** parpadeante.



## Descongelar por peso



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

1. Introduzca la comida dentro del compartimiento de cocción (vea Procedimiento "Turn").
2. Pulse y gire el mando de las funciones para seleccionar la función descongelar por peso marcada por el mensaje **dE00** y por los símbolos de los alimentos  iluminados.



3. Pulse el mando de las funciones para reanudar la función descongelar por peso.
4. Gire el mando de las funciones para seleccionar el tipo de alimento que desea descongelar.
5. Gire el mando de la temperatura para seleccionar el peso (en gramos) del alimento que desea descongelar.
6. Pulse el mando de las funciones para confirmar los parámetros programados e iniciar la descongelación.



Si durante la fase de descongelación será necesario girar la comida dentro del compartimiento para un óptimo resultado vea: Procedimiento "Turn".

7. Al terminar la cocción en la pantalla aparece el mensaje **StoP** y se activa una señal acústica.
8. Para desactivar la señal acústica presione o gire uno de los dos mandos o bien abra la puerta.
9. Mantenga pulsado el mando de las funciones al menos 3 segundos para salir de la función.

ES

## Parámetros preajustados

| dE                                                                                     | Tipo    | Peso (g) | Tiempo (min)* |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|---------------|
| 01   | Carnes  | 500      | 20            |
| 02  | Pescado | 400      | 17            |
| 03  | Fruta   | 300      | 15            |
| 04  | Pan     | 300      | 5             |

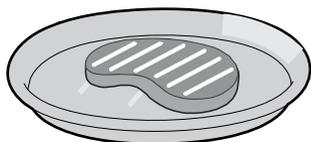
\* Los tiempos de descongelación pueden variar según la forma y el tamaño del alimento que se desea descongelar.



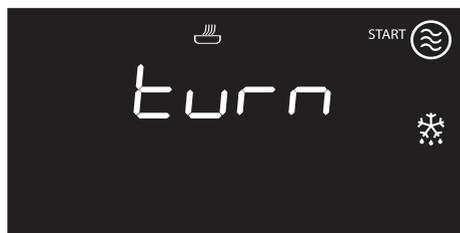
## Procedimiento "Turn"

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

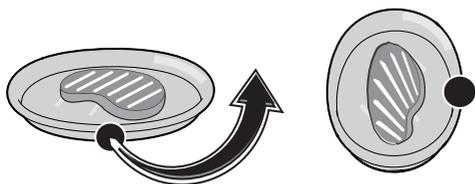
1. Introduzca el alimento dentro del compartimento de cocción, de forma paralela a la puerta.



2. Cuando el aparato muestra en la pantalla el mensaje **turn** gire 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. La pantalla visualizará como promemoria el mensaje **turn** bajo el recuento.



4. Cierre la puerta del aparato y pulse el mando de las funciones para retomar la función.
5. Si es necesario el aparato podrá pedir nuevamente el giro de la comida. En la pantalla se visualizará el mensaje **turn**.



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



7. Cierre la puerta del aparato y pulse el mando de la función para retomar la función.

### 3.7 Menú secundario

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

- Activar o desactivar el Bloqueo para Niños.
- Activar o desactivar la función Show Room (que desactiva todas las resistencias, activando solo el panel de mandos).
- Activar o desactivar la función Baja Potencia (Eco-Logic).
- Activar o desactivar la temporización de la lámpara (Eco light).

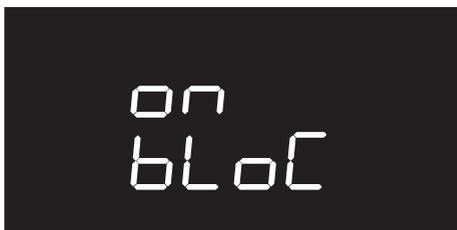
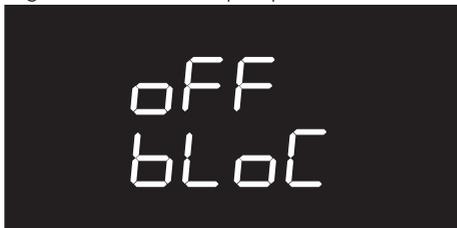
Con el aparato en el estado de Stand-By

1. Active la lámpara interna, girando rápidamente el mando de la temperatura.
2. Pulse y mantenga pulsado el mando de la temperatura durante por lo menos 5 segundos.
3. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para cambiar el estado de la programación (ON/OFF).
4. Pulse el mando de la temperatura para pasar a la función siguiente.



## Función Bloqueo 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.



En el funcionamiento normal está indicada por el encendido de la luz testigo .

Para desactivar el bloqueo temporalmente durante una cocción, mantener pulsado el mando de la temperatura durante 5 segundos. Un minuto después de la última programación el bloqueo vuelve a activarse.



En el caso de que se varíen las posiciones de los mandos, en la pantalla aparecerá durante pocos segundos el mensaje **bLoC**.



También con la función bloqueo para niños activo es posible apagar el aparato instantáneamente pulsando el mando de las funciones durante 3 segundos.

## Función Show Room (solo para expositores)

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



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



Si la función está activa en la pantalla se enciende la luz testigo .

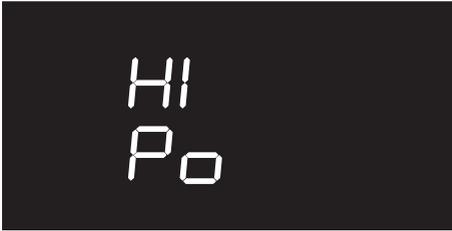


### Función Baja Potencia

Esta función permite al aparato limitar la potencia utilizada.

Indicada para utilizar varios electrodomésticos al mismo tiempo.

HI: potencia normal.



LO: baja potencia.



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



Si la función está activa en la pantalla se enciende la luz testigo .

### Función temporización de la lámpara

Para un mayor ahorro de energía la lámpara es desactivada automáticamente pasado un minuto desde el inicio de la cocción.



Para impedir que el aparato desactive la lámpara pasado un minuto programe en OFF esta función.



El control manual de encendido/apagado está siempre disponible girando el mando de la temperatura a la derecha en ambos ajustes.



# Limpeza y mantenimiento

## 4 Limpieza y mantenimiento

### 4.1 Advertencias



Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción después del uso

#### **Peligro de quemaduras**

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



Uso incorrecto

#### **Riesgo de daños a las superficies**

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En las partes de vidrio no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y esponjitas metálicas).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- La falta de limpieza del compartimiento de cocción podría afectar negativamente la vida del aparato y constituir una fuente de peligro.
- Quite todos los residuos de comida del compartimiento de cocción.



Uso impropio

#### **Peligro de explosión/ quemaduras**

- No utilice detergentes de elevado contenido de alcohol o que puedan provocar vapores inflamables. Un calentamiento sucesivo puede provocar explosiones dentro del compartimiento.



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

### 4.2 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 y 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 esponjas 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 (por ejemplo mermelada) porque podrían estropear el esmalte del interior del aparato.

## 4.3 Limpieza de los cristales de la puerta

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



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

## 4.4 Limpieza del compartimiento de cocción

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

No deje secar dentro del compartimiento de cocción restos de comida porque podrían dañar el esmalte.

Antes de cada limpieza, quite todas las piezas extraíbles.

Se aconseja quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas para facilitar las operaciones de limpieza.



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

ES

## 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.



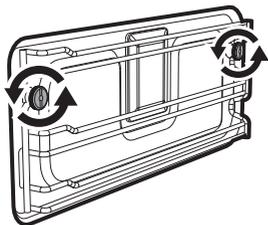
## Limpeza y mantenimiento

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

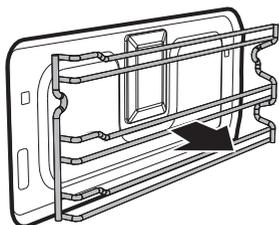
La retirada de los bastidores guía permite limpiar fácilmente con posterioridad las partes laterales.

Para retirar los bastidores guía:

1. Desenrosque los pernos de fijación del bastidor:



2. Tire el bastidor hacia dentro del compartimento para liberarlo de los pernos de fijación.



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.

### Limpeza de la parte superior



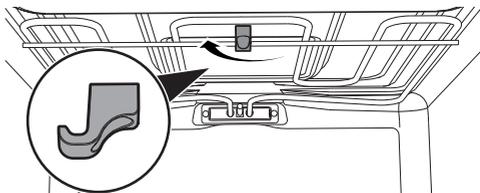
Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

**Peligro de quemaduras**

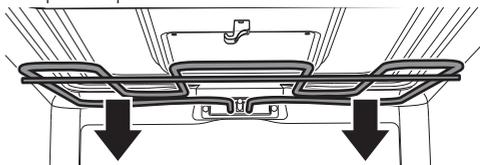
- Las siguientes operaciones deben llevarse a cabo únicamente con el horno apagado y completamente frío.

El aparato está 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 programada la función "show room" (para más detalles vea el apartado 3.7 Menú secundario).

Los mandos no responden:

- Controle si ha sido programada la función "bloqueo para niños" (para más detalles vea el apartado "Menú secundario").

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

- Controle si ha sido programada la función "Baja potencia" (para más detalles vea el apartado "Menú secundario").

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

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



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



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



## 5 Instalación

### 5.1 Conexión eléctrica



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

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

#### Información general

Compruebe que las características de la red eléctrica se adecuan a los datos indicados en la placa.

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

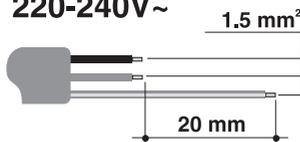
No quite nunca esta placa.

El aparato funciona a 220-240 V~.

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

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

**220-240V~**



#### Conexión fija

Coloque en la línea de alimentación un dispositivo de interrupción omnipolar de conformidad con las normas de instalación. El dispositivo de interrupción debe colocarse en una posición fácilmente alcanzable y cerca del aparato.

#### Conexión con enchufe macho y toma de corriente

Compruebe que el enchufe macho y la toma de corriente sean del mismo tipo. Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían provocar calentamientos o quemaduras.

#### Sustitución del cable



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

- Desactive la alimentación eléctrica general.

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



## 5.2 Colocación



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

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



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

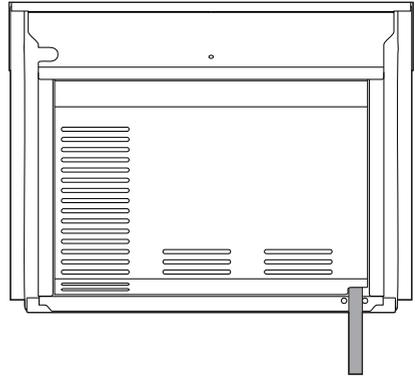
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.



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

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

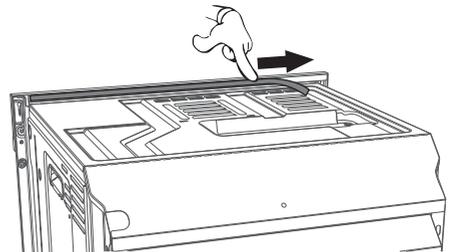
## Posición del cable de alimentación



(vista posterior)

## Junta del panel frontal

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

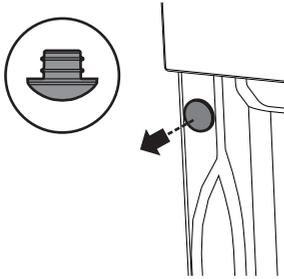




# Instalación

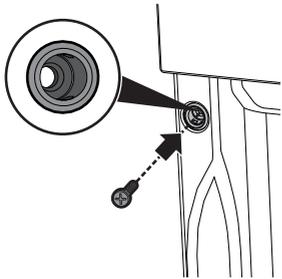
## Casquillos de fijación

Quitar los tapones-casquillos introducidos en la fachada del horno.

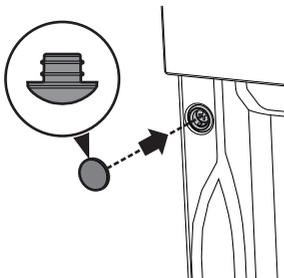


Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.

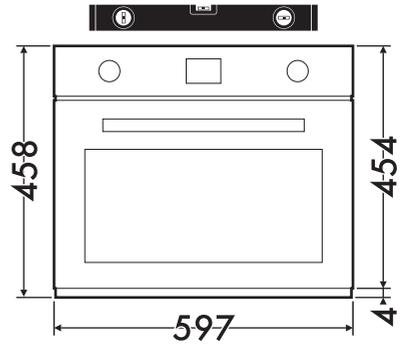
Fije el aparato al mueble con los tornillos.



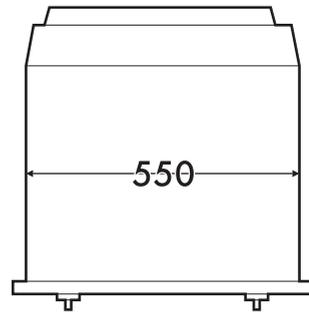
Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.



## Dimensiones del aparato (mm)



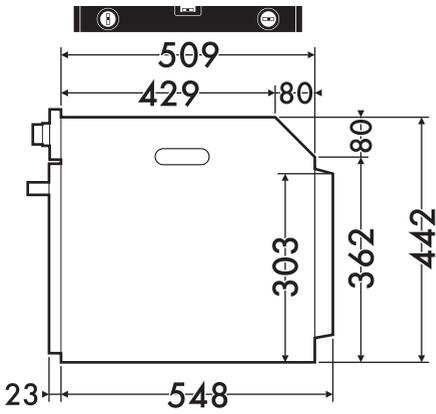
(vista frontal)



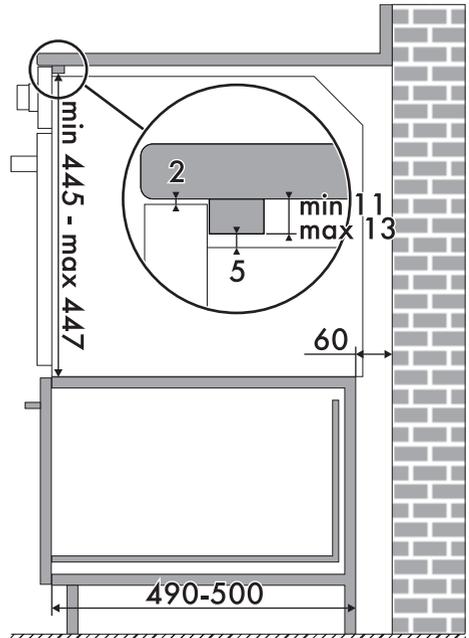
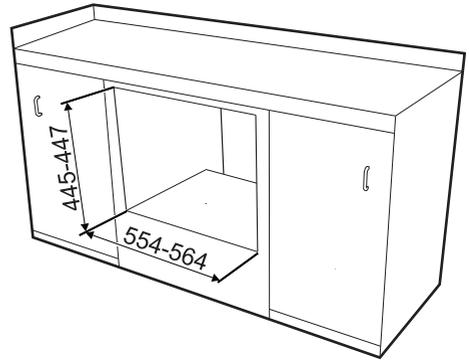
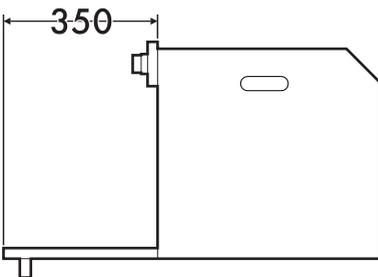
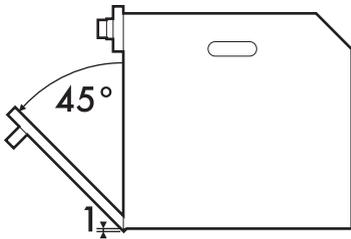
(vista superior)



## Empotramiento debajo de encimeras (mm)



(vista lateral)



ES

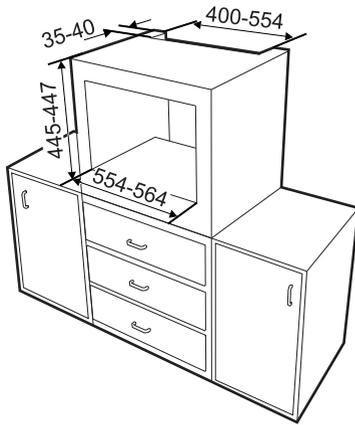


Asegúrese de que la parte trasera/inferior del mueble tenga una abertura de unos 60 mm.



# Instalación

## Empotramiento de columna (mm)



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

