

Sumario

1 Advertencias	234
1.1 Advertencias generales de seguridad	234
1.2 Función del aparato	240
1.3 Responsabilidad del fabricante	240
1.4 Este manual de uso	240
1.5 Placa de identificación	240
1.6 Eliminación	241
1.7 Cómo leer el manual de uso	242
1.8 Para ahorrar energía	242
2 Descripción	243
2.1 Descripción general	243
2.2 Panel de mandos	244
2.3 Otras partes	245
2.4 Accesorios	246
3 Uso	247
3.1 Materiales adecuados para las microondas	248
3.2 Uso de los accesorios	249
3.3 Uso del horno	251
3.4 Consejos para la cocción	262
3.5 Funciones especiales	265
3.6 Ajustes	267
4 Limpieza y mantenimiento	271
4.1 Limpieza de las superficies	271
4.2 Limpieza de la puerta	272
4.3 Limpieza del compartimiento de cocción	272
5 Instalación	274
5.1 Conexión eléctrica	274
5.2 Colocación	275

TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES

Se recomienda leer detenidamente este manual, que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido.

Para más información sobre el producto: www.smeg.com



1 Advertencias

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA UN USO FUTURO

1.1 Advertencias generales de 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 el uso.
- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. No toque las resistencias durante el uso.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.



- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites y que al sobrecalentarse podrían inflamarse. Preste la máxima atención.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- Si tuviera que intervenir durante la cocción o al final de la misma, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego ábrala completamente.
- Apague el aparato después de su uso.
- **NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES CERCA DEL APARATO.**
- **NO UTILICE AEROSOLIOS CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.**
- **NO MODIFIQUE EL APARATO.**
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- No tire nunca del cable para desenchufar.



Advertencias

USO DEL 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 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 el microondas para calentar o freír aceites.
- No caliente el aparato para calentar comida o bebidas que contengan alcohol.
- No caliente los huevos con la cáscara o los huevos duros enteros, podrían explotar incluso después de la operación de calentamiento.
- No caliente alimentos contenidos en envases alimentarios.



- 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.
- Antes de proceder a la cocción de alimentos con piel o cáscara dura (por ejemplos: patatas, manzanas, etc.) es necesario agujerear la cáscara.
- No utilice las funciones microondas cuando el compartimiento está vacío.
- Utilice vajillas o utensilios adecuados para el uso con microondas.
- No utilice recipientes de aluminio para la cocción de los alimentos.
- No utilice vajillas con decoraciones metálicas (acabados oro, plata).
- Este aparato es conforme a las normas y 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.
- El aparato funciona en la banda ISM de 2.4 Ghz.
- En cumplimiento de las disposiciones relativas a la compatibilidad electromagnética, el aparato pertenece al grupo 2 y a la clase B (EN 55011).



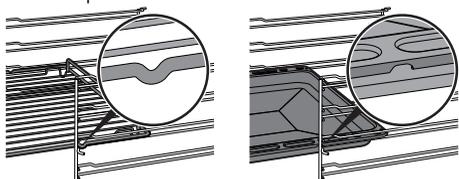
DAÑOS AL APARATO

- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos en las partes de cristal (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos). Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.



Advertencias

- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- No se sienta sobre el aparato.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- Introduzca las rejillas y las bandejas en las guías laterales hasta que toquen el tope. Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden su extracción deben estar orientados hacia abajo y hacia la parte trasera del compartimiento de cocción.



- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- (Solo en algunos modelos) Antes de iniciar la pirólisis, elimine del interior del compartimiento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones anteriores.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- Peligro de incendio: no deje objetos dentro del compartimiento de cocción.
- **NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR LA VIVIENDA.**
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimiento de cocción.
- Retire del compartimiento de cocción todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción.
- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento de cocción.



- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del compartimiento de cocción.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- No utilice la puerta abierta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.
- No instale ni utilice el aparato al aire libre.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.

Instalación y mantenimiento

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN BARCOS O CARAVANAS.**
- No instale el aparato encima de un pedestal.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.



Advertencias

- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

1.2 Función del aparato

Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado. Además, no se puede utilizar:

- en la zona de la cocina por parte de dependientes en tiendas, en oficinas y en otros ambientes laborales.
- en granjas/establecimientos de turismo rural.
- por parte de clientes en hoteles, albergues y ambientes residenciales.
- en los bed and breakfast.

1.3 Responsabilidad del fabricante

El fabricante no se hace responsable por los daños a personas y cosas causados por:

- uso del aparato distinto al previsto;
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso;
- manipulación aunque solo sea de una parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

1.4 Este manual de uso

- Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.
- Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.
- Las explicaciones de este manual incluyen imágenes que describen lo que aparece actualmente en la pantalla. Recuerde, sin embargo, que el aparato podría disponer de una versión actualizada del sistema, por tanto, lo que se visualiza en la pantalla podría ser diferente de lo mostrado en el manual.

1.5 Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de serie y la marca. No quite nunca la placa de identificación.



1.6 Eliminación



Conforme a la directiva europea RAEE (2012/19/UE), este aparato se debe desechar al final de su vida útil separándolo del resto de residuos.

Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medio ambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación y retírelo.



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Entregue el aparato en los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien devuélvalo al distribuidor al comprar un producto equivalente, en relación de uno a uno.

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

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



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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



Advertencias

1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:



Advertencias

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



Descripción

Descripción del aparato y sus accesorios.



Uso

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



Limpieza y mantenimiento

Información para limpiar correctamente el aparato y su mantenimiento.



Instalación

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



Advertencia de seguridad



Información/Sugerencia

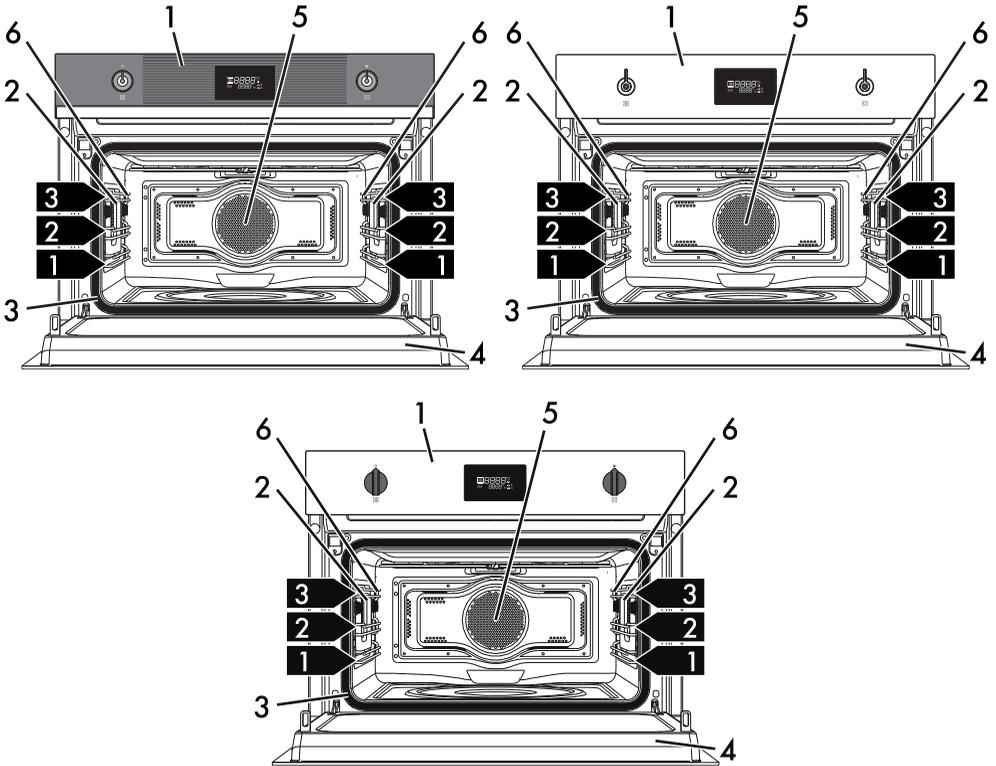
1.8 Para ahorrar energía

- Precaliente el aparato solamente si la receta lo requiere.
- Si el envase no lo indica de otro modo, descongele los alimentos congelados antes de introducirlos en el compartimiento de cocción.
- En caso de múltiples cocciones, se aconseja cocinar los alimentos uno tras otro para aprovechar lo mejor posible el compartimiento de cocción ya caliente.
- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- Retire del compartimiento de cocción todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción.
- Pare la cocción durante algunos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los minutos restantes con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga siempre limpio el compartimiento de cocción.



2 Descripción

2.1 Descripción general



1 Panel de mandos

2 Lámpara

3 Junta

4 Puerta

5 Ventilador

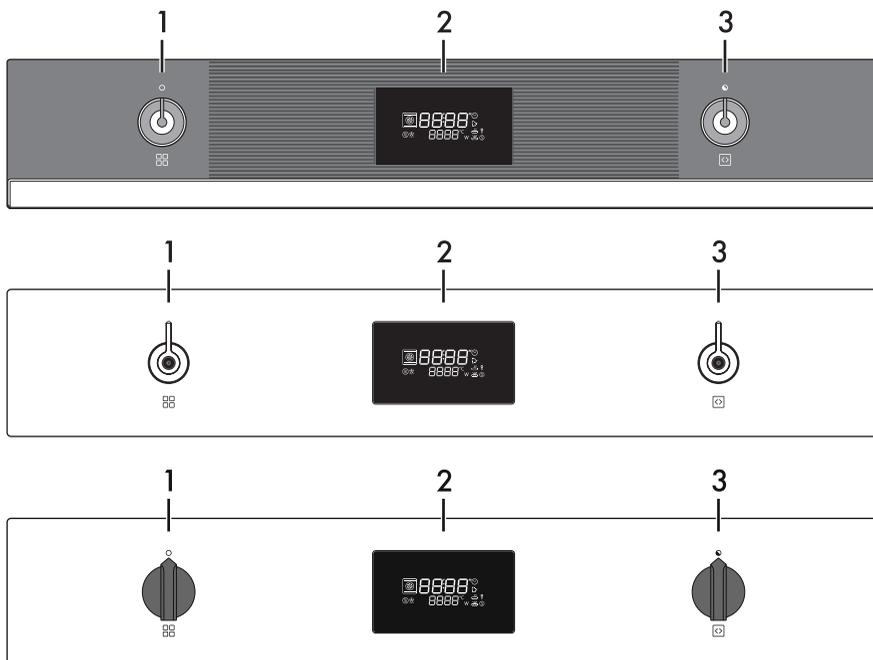
6 Bastidores de soporte para rejillas/
bandejas

1,2,3... Nivel del bastidor



Descripción

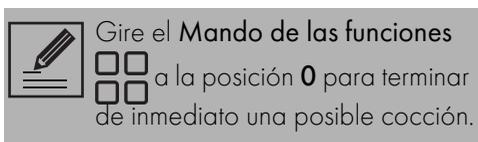
2.2 Panel de mandos



1 Mando de las funciones

Con este mando es posible:

- encender/apagar el aparato;
- seleccionar una función.



3 Mando de selección

Con este mando es posible configurar:

- la temperatura de cocción;
- la duración de una función;
- cocciones programadas;
- la hora actual;
- activar o desactivar temporalmente una función.

2 Pantalla

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



2.3 Otras partes

Iluminación interna

La iluminación interna del aparato entra en funcionamiento:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se selecciona una función cualquiera.

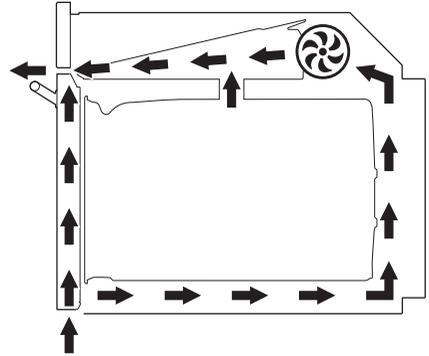


Cuando la puerta está abierta no es posible apagar la iluminación interna.

Guías de posicionamiento

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

Ventilador de enfriamiento



El ventilador enfría el horno y se activa durante la cocción.

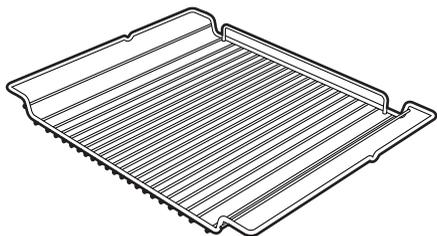
El funcionamiento del ventilador crea un flujo de aire normal que sale por arriba de la puerta y puede seguir saliendo durante un breve período aun después de apagar el aparato.



Descripción

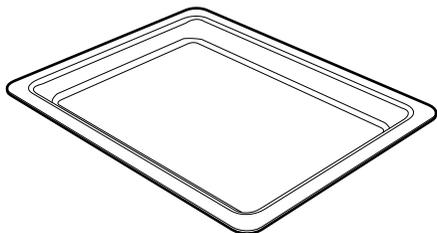
2.4 Accesorios

Rejilla



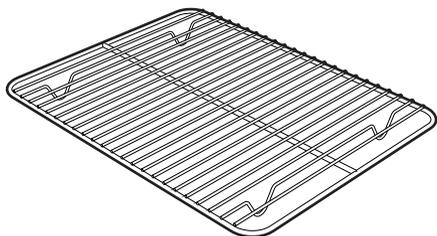
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Bandeja de cristal



Útil para cualquier tipo de cocción y para el recogido de grasa proveniente de alimentos apoyados sobre la rejilla superior.

Rejilla para bandeja



A colocar en la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.

Varilla de ebullición



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



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

Advertencias



Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

Peligro de quemaduras

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



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies esmaltadas

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



Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

Peligro de incendio o explosión

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

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 el cocinado con microondas facilita que las microondas lleguen a los alimentos de modo uniforme.



3.1 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:

MATERIALES QUE SE PUEDEN UTILIZAR:

- Cristal (quitar siempre las tapas) *

- Fuentes de pírax
- Vasos
- Tarros

- Porcelana

- Barro

- Plástico (solo si son adecuados para microondas) *

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

* solo si es termorresistente.

MATERIALES QUE NO SE PUEDEN UTILIZAR:

- 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)

- Recipiente de poliestireno (peligro de contaminación de los alimentos)



Las vajillas deben ser sin decoraciones metálicas.



Non utilizar bandejas accesorias de metal en las funciones de microondas o microondas combinado.



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 la vajilla a probar en la rejilla introducida en la primera bandeja.
3. Seleccione la función de microondas al nivel máximo de potencia (por ejemplo 1000 W).
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.

Operaciones preliminares

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



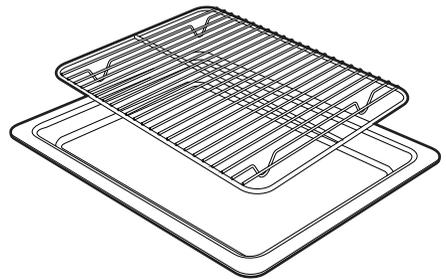
Para el primer calentamiento utilice una función tradicional y no una función microondas.

ES

3.2 Uso de los accesorios

Rejilla para bandeja

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

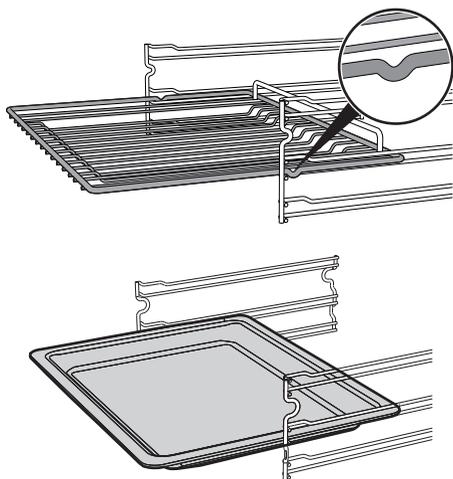




Rejillas y bandejas

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 compartimento 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 compartimento de cocción hasta que hagan tope.



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

Varilla de ebullición

Durante el uso del microondas para calentar o recalentar 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.



3.3 Uso del horno

Pantalla

La pantalla muestra los parámetros y los valores relativos a la operación actualmente seleccionada. Para utilizarla solo hay que girar los **Mandos de las**

funciones  y de **selección**  para elegir los valores indicados.



-  Testigo reloj
-  Testigo minuterero
-  Testigo cocción
-  Testigo finalización cocción
-  Testigo bloqueo de los mandos
-  Testigo Show Room
-  Testigo microondas
-  Testigo descongelación
-  Testigo vatios

Primer uso

En el primer uso, o tras una interrupción prolongada de la corriente, el aparato muestra en la pantalla el mensaje

00:00 parpadeante. Para poder empezar cualquier cocción es necesario seleccionar la hora actual.

1. Gire el **Mando de selección**  para seleccionar el horario actual.
2. Pulse el **Mando de selección**  para configurar la hora actual y pasar a seleccionar los minutos.
3. Gire el **Mando de selección**  para seleccionar los minutos de la hora actual.
4. Pulse el **Mando de selección**  para terminar el ajuste.



Podría ser necesario modificar la hora actual, por ejemplo, a causa de la hora legal-solar. Para modificar la hora actual, véase "3.6 Ajustes".



Cuando la hora actual está visible, la pantalla pasa a la visualización de luminosidad baja dos minutos después de la última actuación en los mandos.



Minutero



Esta función acciona solamente el avisador acústico al final de la cuenta atrás.

1. Con el **Mando de las funciones**  en la posición **0**, pulse el **Mando de selección** .

En la pantalla aparecen las cifras

 y el **Testigo minuterero**  parpadea.

2. En 3 segundos, gire el **Mando de selección**  para configurar la duración del **Minutero** (desde 1 minuto hasta 13 horas).
3. Espere 3 segundos o pulse el **Mando de selección**  para activar el **Minutero**.



Durante la función, la pantalla pasa a la visualización de luminosidad baja dos minutos después de la última actuación en los mandos.

Fin del Minutero

4. Al terminar, las cifras  y el **Testigo minuterero**  parpadean y se escucha una corta señal acústica que se puede desactivar pulsando el **Mando de selección**  o abriendo la puerta.
5. Gire el **Mando de selección**  para seleccionar otra vez el minutero o pulse el **Mando de selección**  para salir de la función **Minutero** y volver a ver la hora actual.

Para cancelar un Minutero

1. Pulse el **Mando de selección** .
- En la pantalla parpadea el **Testigo minuterero** .
2. En 3 segundos, gire el **Mando de selección**  en sentido contrario a las agujas del reloj y ponga a cero el minutero.
 3. Espere 3 segundos o pulse el **Mando de selección**  para salir de la función **Minutero** y volver a ver la hora actual.



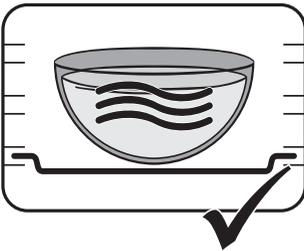
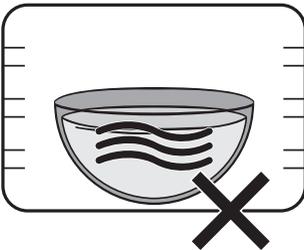
Advertencia



Uso incorrecto
Riesgo de daños al aparato

Al usar el microondas, hay que poner los alimentos en un recipiente adecuado apoyado en la rejilla introducida en la primera bandeja.

NO UTILICE RECIPIENTE/ACCESORIOS (bandejas, bandejas de cristal, etc.) APOYADOS DIRECTAMENTE SOBRE 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.

Selección de una función de cocción con microondas



MICROONDAS

Penetrando directamente en los alimentos, las microondas permiten cocinar en tiempos muy breves y con un notable ahorro de energía. Adecuadas para cocinar sin grasas, son adecuadas 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  a la derecha o a la izquierda para seleccionar la función "MICROONDAS" ).



2. Gire el Mando de selección  para ajustar la duración de la cocción (desde 5 segundos hasta 30 minutos) (por ejemplo "5 minutos").





3. Pulse el **Mando de selección** .



4. Mientras el **Testigo vatios**  parpadea, gire el **Mando de selección**

 a la derecha o a la izquierda para modificar el valor de potencia de 100 W a 1000 W (véase Potencias del microondas) (por ejemplo "500 vatios").



5. Espere 3 segundos para iniciar la cocción o pulse el **Mando de selección**

 para introducir los posibles ajustes de duración de la cocción, hora de fin de cocción, etc.



Finalización de la cocción con microondas

6. Al concluir la cocción, en la pantalla se muestra el mensaje **STOP**  parpadeante y se activa una señal acústica que se puede desactivar mediante la apertura de la puerta o pulsando/girando uno de los dos mandos.



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	
1000	Calentar líquidos



Cuando se abre la puerta, la función en curso se detiene (el **Testigo cocción**  se apaga). Al cerrar, pulse el **Mando de selección**  para reanudar la cocción.



Selección de una función de cocción combinada



**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 de microondas. Estas funciones están señaladas por el encendido del símbolo de una función tradicional y el icono de la función microondas.

1. Gire el **Mando de las funciones**  a la derecha o a la izquierda para seleccionar la función deseada (por ejemplo "MICROONDAS + VENTILADO"  + ").



2. Gire el **Mando de selección**  a la derecha o a la izquierda para ajustar la temperatura deseada (por ejemplo "200 °C").



3. Pulse el **Mando de selección** .
4. Mientras el **Testigo reloj**  parpadea, gire el **Mando de selección**  a la derecha o a la izquierda para modificar la duración de la cocción (desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo "15 minutos").



5. Pulse el **Mando de selección** .



6. Mientras el **Testigo vatios**  parpadea, gire el **Mando de selección**  a la derecha o a la izquierda para modificar el valor de potencia de 100 W a 600 W (véase Potencias del microondas) (por ejemplo "400 vatios").



7. Pulse el **Mando de selección**  para confirmar los datos introducidos.



8. Pulse el **Mando de selección**  para iniciar la cocción combinada.



Cuando se abre la puerta, la función en curso se detiene (el **Testigo cocción**  se apaga). Al cerrar, pulse el **Mando de selección**  para reanudar la cocción.

Fase de precalentamiento

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

Esta fase está indicada por el parpadeo del **Testigo cocción** .

Al final del precalentamiento el **Testigo cocción**  permanece fijo y se activa una señal acústica que indica que se pueden introducir los alimentos en el compartimento de cocción.



La función combinada **MICROONDAS**  + **GRILL**



, por el tipo de cocción y para favorecer una mayor velocidad, carece de precalentamiento.

Finalización de la cocción con microondas

9. Al concluir la cocción, en la pantalla se muestra el mensaje **STOP** parpadeante y se activa una señal acústica que se puede desactivar mediante la apertura de la puerta o pulsando/girando uno de los dos mandos.



Listado de las funciones de cocción 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.



MICROONDAS + VENTILADO



El funcionamiento del ventilador combinado con la cocción tradicional asegura cocciones homogéneas incluso en recetas complejas. La acción de las microondas permite en cambio cocinar en breve tiempo la parte interna de los alimentos.



MICROONDAS + TERMOVENTILADO



Para una cocción combinada con el calor ventilado que cocina en breve tiempo los alimentos gracias a la circulación del aire caliente y a las microondas.



Selección de una función de cocción tradicional

1. Gire el **Mando de las funciones**  a la derecha o a la izquierda para seleccionar la función deseada (por ejemplo "VENTILADO" ).
2. Gire el **Mando de selección**  a la derecha o a la izquierda para ajustar la temperatura deseada (por ejemplo "200 °C").
3. Espere 3 segundos para iniciar la cocción o pulse el **Mando de selección**  para introducir los posibles ajustes de duración de la cocción, hora de fin de cocción, etc.



Cuando se abre la puerta, la función en curso se detiene (el **Testigo cocción**  se apaga).

La función se reanuda automáticamente al cerrar la puerta.

Fase de precalentamiento

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

Esta fase está indicada por el parpadeo del **Testigo cocción** .

Al final del precalentamiento el **Testigo cocción**  permanece fijo y se activa una señal acústica que indica que se pueden introducir los alimentos en el compartimiento de cocción.



Es posible detener una cocción en cualquier momento girando el **Mando de las funciones**  a la posición **0**.

ES

Cocción temporizada



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



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 el **Mando de selección** .



En la pantalla aparecen las cifras

00:00 y el **Testigo cocción**  y

Reloj  parpadean.



2. En 3 segundos, gire el **Mando de selección**  para ajustar la duración de la cocción (desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo "25 minutos").



3. Espere 3 segundos.

El **Testigo cocción**  deja de parpadear y comienza la **Cocción temporizada**.



La **Cocción temporizada** no tiene en cuenta los tiempos de precalentamiento.

Fin de la Cocción temporizada

4. Al concluir la cocción, en la pantalla se muestra el mensaje **STOP**  parpadeante y se activa una señal acústica que se puede desactivar mediante la apertura de la puerta o pulsando/girando uno de los dos mandos.



Para seleccionar una nueva **Cocción temporizada**, vuelva a girar el **Mando de selección**



Para cancelar una cocción temporizada

1. Pulse el **Mando de selección** .
- En la pantalla parpadea el **Testigo cocción** .
2. En 3 segundos, gire el **Mando de selección**  en sentido contrario a las agujas del reloj y ponga a cero la duración de la cocción.
 3. Espere 3 segundos o pulse el **Mando de selección**  para salir de la función **Cocción temporizada** y volver a ver la hora actual.



Minutero durante una cocción



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



No se puede ajustar un **Minutero durante una cocción** si antes ya se ha programado una **Cocción temporizada**.

1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse 2 veces el **Mando de selección** .

En la pantalla aparecen las cifras

 y el **Testigo minutero**  parpadea.



Se puede programar un **Minutero** también cuando se está llevando a cabo la cocción.

2. En 3 segundos, gire el **Mando de selección**  para configurar la duración del **Minutero** (desde 1 minuto hasta 13 horas).
3. Espere 3 segundos.
El **Testigo minutero**  deja de parpadear y comienza el **Minutero**.

Fin del Minutero durante una cocción

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

Las cifras  y el **Testigo minutero**  parpadean.

5. Gire el **Mando de selección**  para seleccionar un nuevo minutero o pulse el **Mando de selección**  para desactivar la señal acústica y salir del **Minutero durante una cocción**.

Unos segundos después aparece la hora actual en la pantalla y prosigue la cocción en curso.

Para cancelar un Minutero durante una cocción

1. Durante la cocción, pulse 2 veces el **Mando de selección** .

En la pantalla parpadea el **Testigo minutero** .

2. En 3 segundos, gire el **Mando de selección**  en sentido contrario a las agujas del reloj y ponga a cero el minutero.
3. Espere 3 segundos para salir de la función **Minutero durante una cocción**.



Cocción programada



Por **Cocción programada** se entiende aquella función que permite terminar una **Cocción temporizada** automáticamente a la hora establecida por el usuario, con el consiguiente apagado automático del aparato.



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



Por razones de seguridad, no es posible programar **Cocciones programadas** para funciones **Microondas** y **Combinadas**.

1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse el

Mando de selección .

En la pantalla aparecen las cifras

 y el **Testigo cocción**  y

Reloj  parpadean.



2. En 3 segundos, gire el **Mando de selección**  para ajustar la duración de la cocción (desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo "25 minutos").



3. Pulse el **Mando de selección** .

En la pantalla aparecen las cifras

 y el **Testigo finalización**

cocción  y **Reloj**  parpadean.

4. En 3 segundos, gire el **Mando de selección**  para ajustar la hora de finalización cocción (por ejemplo "13:15").



5. Espere 3 segundos.

El **Testigo finalización cocción**  permanece fijo y el aparato espera la hora de inicio programada.



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



Fin de la Cocción programada

Al concluir la cocción, en la pantalla se muestra el mensaje **STOP** parpadeante y se activa una señal acústica que se puede desactivar mediante la apertura de la puerta o pulsando/girando uno de los dos mandos.



Para cancelar una Cocción programada

1. Pulse el **Mando de selección** .

En la pantalla parpadea el **Testigo cocción** .

2. En 3 segundos, gire el **Mando de selección**  en el sentido de la agujas del reloj o en sentido contrario para programar una nueva **Cocción temporizada**.

De este modo, se ha cancelado la **Cocción programada**.



Es posible detener una cocción en cualquier momento girando el **Mando de las funciones**  a la posición **0**.

Listado de las funciones de cocción tradicional



ESTÁTICO

Cocción tradicional que permite preparar un plato a la vez. Ideal para cocinar asados, carnes grasas, pan y tartas rellenas.



VENTILADO

Cocción intensa y homogénea. Ideal para bizcochos, tartas y cocciones a varios niveles.



GRILL

Permite obtener excelentes resultados de cocción a la parrilla y de gratinado. Se usa al final de la cocción para dorar de manera uniforme los platos.



ECO

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

Se recomienda para todo tipo de alimentos, excepto los que pueden generar mucha humedad (por ejemplo, verdura).

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



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



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



La función **ECO** es una función de cocción delicada que está recomendada para preparar platos que no requieren una temperatura superior a 200 °C. Es aconsejable elegir otra función para cocinar a temperatura más elevada.



TURBO

Permite cocinar de manera rápida en varias bandejas sin mezclar aromas. Ideal para alimentos de grandes volúmenes o que requieren cocciones intensas.



Para la función Turbo véase “3.5 Funciones especiales”.



3.4 Consejos para la cocción

Consejos generales

- Utilice una función ventilada para obtener una cocción homogénea en más niveles.
- No se pueden reducir los tiempos de cocción aumentando las temperaturas (los alimentos podrían cocerse mucho por fuera y poco por dentro).
- Con el fin de evitar la excesiva formación de condensación en el cristal del horno, una vez concluida la cocción, no deje alimentos calientes dentro del mismo durante un tiempo prolongado.



Consejos para cocinar carnes

- Los tiempos de cocción varían en función del grosor, de la calidad del alimento y del gusto del consumidor.
- Utilice un termómetro para carnes durante la realización de asados o, simplemente, presione el asado con una cuchara. Si el asado resulta compacto, está listo; de lo contrario, deberá cocinarse todavía durante varios minutos.
- Para carnes y patatas, se recomienda voltear o mezclar el alimento de vez en cuando para conseguir un dorado uniforme en ambos lados.
- Para cocciones a baja temperatura, dore la carne en la sartén unos minutos en ambos lados antes de llevar a cabo la cocción en el horno.
- La cocción con microondas está recomendada para carnes sin capas de grasa o tejido nervioso superficial.
- Para asados de carne en funciones microondas combinadas se recomienda voltear el alimento para así cocinarlo y dorarlo de manera uniforme.

Consejos para las cocciones con Grill y Grill ventilado

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

Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de la cocción dependen de la calidad y de la consistencia de la masa.
- Para averiguar si el dulce está hecho por dentro: al terminar de cocinarlo introduzca un palillo de dientes en el punto más alto del dulce. Si la masa no se pega al palillo, el dulce está hecho.
- Si el dulce se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura ajustada en aproximadamente 10 °C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.

Consejos para la descongelación y el leudado

- Coloque los alimentos congelados sin el envase en un recipiente sin tapa en la primera rejilla del compartimiento de cocción.
- Evite que los alimentos se superpongan unos encima de otros.
- Para descongelar la carne, utilice una rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja puesta en el primer nivel. De esta forma, los alimentos no estarán en contacto con el líquido de descongelación.
- Las partes más delicadas pueden cubrirse con una película de aluminio.
- Para una buena fermentación, coloque en el fondo del compartimiento de cocción un recipiente con agua.



Uso

Tabla indicativa de las cocciones

Alimentos	Peso (kg)	Función	Nivel	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	
Lasaña	2,5	ESTÁTICO	1	220	60-65	
Pasta al horno	2,0	ESTÁTICO	1	220	35-40	
Asado de ternera	1,5	MW TERMOVENTILADO	1	200+300 W	55-60	
Lomo de cerdo	1,3	MW TERMOVENTILADO	1	190+300 W	40-45	
Costillas	0,9	TURBO	1	200	60-65	
Roast beef	0,9	TERMOVENTILADO	1	200	55-60	
Conejo al horno	1,3	MW TERMOVENTILADO	1	200+300 W	58-62	
Muslo de pavo	2,3	MW TERMOVENTILADO	1	200+300 W	62-66	
					Lado 1	Lado 2
Salchichas	2,0	GRILL	3	250	16	12
Chuletas de cerdo	0,8	TURBO	1	220	12	14
Panceta de cerdo	0,4	GRILL	3	250	15	5
Trucha (fresca)	0,8	MW TERMOVENTILADO	1	180+200 W	30-35	
Trucha (congelada)	0,8	MW VENTILADO	1	190+400 W	25-30	
Lubina	0,6	MW TERMOVENTILADO	1	180+200 W	26-30	
Cola de rape	0,7	MW TERMOVENTILADO	1	180+200 W	30-34	
Patatas al horno	1,0	MW VENTILADO	1	220+300 W	35-40	
Verduras variadas	1,0	MW TERMOVENTILADO	1	200+500 W	20-25	
Pizza	1,0	VENTILADO	1-2	250	13-16	
Focaccia	1,0	VENTILADO	2	180	23-26	
Pan	0,5	TERMOVENTILADO	1	200	45-50	
Merengue	0,2	TURBO	1	120	115-120	
Tarta	1,0	ESTÁTICO	1	180	45-50	
Tarta paraíso	0,6	TERMOVENTILADO	1	160	30-35	
Medialunas	0,5	TERMOVENTILADO	1	160	50-55	
Rosquilla	1,0	ESTÁTICO	1	160	55-60	
Bizcocho	0,7	TERMOVENTILADO	1	160	70-75	
Profiteroles	0,3	TURBO	1	160	54-59	
Tarta de chocolate	1,0	TERMOVENTILADO	1	160	48-52	

Los tiempos indicados en la tabla no incluyen los tiempos de precalentamiento y son indicativos.



3.5 Funciones especiales

Descongelación



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

1. Introduzca la comida dentro del compartimiento de cocción.
2. Gire el **Mando de las funciones**  hasta que aparezca el siguiente mensaje en la pantalla.



3. Pulse el **Mando de selección**  para confirmar el uso de las Funciones especiales.

En la pantalla aparece la página de la función **Descongelación**.



4. Pulse el **Mando de selección**  para confirmar la función **Descongelación**.

En la pantalla aparecen las cifras

00:00 y el **Testigo microondas**  y

Descongelación  parpadean.



5. Gire el **Mando de selección**  para ajustar la duración de la **Descongelación** (desde 5 segundos hasta 99 minutos) (por ejemplo, "12 minutos y 30 segundos").
6. Espere 3 segundos o pulse el **Mando de selección**  para activar la descongelación.



-  Cuando se abre la puerta, la función en curso se detiene (el **Testigo cocción**  se apaga). Al cerrar, pulse el **Mando de selección**  para reanudar la descongelación.



Fin de la descongelación

Al concluir la **Descongelación**, en la pantalla se muestra el mensaje **STOP** parpadeando y se activa una señal acústica que se puede desactivar mediante la apertura de la puerta o pulsando/girando uno de los dos mandos.



7. Gire el **Mando de las funciones**  a la posición **0** para salir de la función.

Función TURBO



Permite cocinar de manera rápida en varias bandejas sin mezclar aromas. Ideal para alimentos de grandes volúmenes o que requieren cocciones intensas.

1. Gire el **Mando de las funciones**  hasta que aparezca el siguiente mensaje en la pantalla.



2. Pulse el **Mando de selección**  para confirmar el uso de las Funciones especiales.

En la pantalla aparece la página de la función **Descongelación**.



3. Gire el **Mando de selección**  hasta seleccionar la función **TURBO**.



4. Pulse el **Mando de selección**  para confirmar la función **TURBO**.
5. Espere 3 segundos para iniciar la función o pulse el **Mando de selección**  para introducir posibles ajustes de temperatura, duración de la cocción, hora de fin de cocción, etc.



6. Gire el **Mando de las funciones**  a la posición **0** para salir de la función.



3.6 Ajustes

Hora actual

1. Gire el **Mando de las funciones**  hasta que aparezca el siguiente mensaje en la pantalla.



2. Pulse el **Mando de selección**  para entrar en la lista de los **Ajustes**.
En la pantalla aparece la página de la función **Hora actual**.



3. Pulse el **Mando de selección**  para empezar a ajustar la Hora actual (por ejemplo, "12:30").



4. Gire el **Mando de selección**  para seleccionar la hora actual.



5. Pulse el **Mando de selección**  para configurar la hora actual y pasar a seleccionar los minutos.



6. Gire el **Mando de selección**  para seleccionar los minutos de la hora actual.



7. Pulse el **Mando de selección**  para terminar el ajuste.



8. Gire el **Mando de selección**  para seleccionar un nuevo **Ajuste**.



Bloqueo de los mandos (seguridad infantil)



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

1. Gire el Mando de las funciones  hasta que aparezca el siguiente mensaje en la pantalla.



2. Pulse el Mando de selección  para entrar en la lista de los Ajustes.

En la pantalla aparece la página de la función Hora actual.



3. Gire el Mando de selección  hasta seleccionar la función Bloqueo de los mandos.



4. Pulse el Mando de selección  para confirmar.

5. Gire el Mando de selección  para activar la función Bloqueo de los mandos.



6. Pulse el Mando de selección  para confirmar.

7. Gire el Mando de selección  para seleccionar un nuevo Ajuste.



Durante el funcionamiento normal el Bloqueo de los mandos se indica mediante el encendido del Testigo bloqueo de los mandos



En el caso de que se toquen o se varíen las posiciones de los mandos, en la pantalla se mostrará durante dos segundos el mensaje **bLOC**.



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



Show Room (solo para expositores)



Esta función permite al aparato desactivar los elementos calentadores y, al mismo tiempo, mantener activo el panel de mandos.

1. Gire el Mando de las funciones  hasta que aparezca el siguiente mensaje en la pantalla.



2. Pulse el Mando de selección  para entrar en la lista de los Ajustes. En la pantalla aparece la página de la función Hora actual.



3. Gire el Mando de selección  hasta seleccionar la función Show Room.



4. Pulse el Mando de selección  para confirmar.

5. Gire el Mando de selección  para activar la función Show Room.



6. Pulse el Mando de selección  para confirmar.

7. Gire el Mando de selección  para seleccionar un nuevo Ajuste.



La función Show Room activa se indica en la pantalla con el Testigo Show Room  encendido.



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



Mantenimiento calor



Esta función permite que el aparato, al finalizar una cocción para la cual se ha programado una duración (si esta no se interrumpe manualmente), mantenga caliente (a bajas temperaturas) la comida que se acaba de cocer y se mantengan inalteradas las características organolépticas y de aroma obtenidas durante la cocción.

1. Gire el **Mando de las funciones**  hasta que aparezca el siguiente mensaje en la pantalla.



2. Pulse el **Mando de selección**  para entrar en la lista de los **Ajustes**. En la pantalla aparece la página de la función **Hora actual**.



3. Gire el **Mando de selección**  hasta seleccionar la función **Mantenimiento calor**.



4. Pulse el **Mando de selección**  para confirmar.

5. Gire el **Mando de selección**  para activar la función **Show Room**.



6. Pulse el **Mando de selección**  para confirmar.

7. Gire el **Mando de selección**  para seleccionar un nuevo **Ajuste**.



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



4 Limpieza y mantenimiento

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.
- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos en las partes de cristal (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- 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.

4.1 Limpieza de las superficies

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

Limpeza ordinaria diaria

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

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



Limpeza y mantenimiento

Manchas de comida o restos

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

Utilice los productos normales, no abrasivos, de ser necesario con ayuda de utensilios de madera o de plástico.

Enjuague cuidadosamente y seque con un trapo suave o un paño de microfibra.

Evite dejar secar dentro del aparato restos de comida de base azucarada (p. ej. mermelada) porque podrían estropear el esmalte dentro del aparato.

4.2 Limpeza de la puerta

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 persistente lave con un estropajo húmedo y detergente común.



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

4.3 Limpeza del compartimiento de cocción

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

Evite dejar que se sequen dentro del horno restos de alimentos porque podrían estropear el esmalte.

Antes de cada limpieza extraiga todas las partes que se pueden quitar.

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

- la puerta;
- las guías de soporte para rejillas/bandejas.



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

Secado

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

Al final de cada cocción:

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

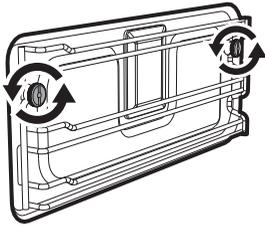


Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

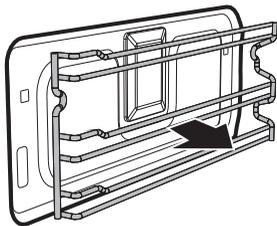
La extracción de los bastidores guía permite limpiar más fácilmente las partes laterales.

Para retirar los bastidores guía:

1. Desenrosque los dos pernos de fijación del bastidor.



2. Tire del bastidor hacia la cavidad hasta desengancharlo 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.

Consejos para el mantenimiento de la junta

La junta debe ser blanda y elástica.

- Para mantener limpia la junta use un estropajo no abrasivo y lávela con agua tibia.

Limpieza de la parte superior



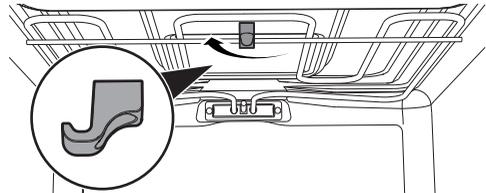
Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso

Peligro de quemaduras

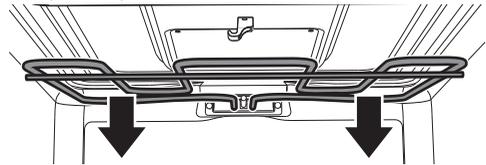
- Las operaciones siguientes solo deben realizarse con el horno completamente frío y apagado.

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.



5 Instalación

5.1 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desconecte la alimentación eléctrica general.

Información general

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

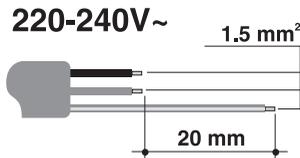
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

El aparato funciona a 220-240 V~.

Utilice un cable tripolar (cable de $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$, en referencia a la sección del conductor interno).

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



Conexión con enchufe y toma de corriente

Compruebe que el enchufe macho y la toma de corriente sean del mismo tipo.

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

Conexión fija

Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.

Prueba

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

Sustitución del cable



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.

1. Desatornille los tornillos del cárter trasero y quite el cárter para acceder al terminal de bornes.
2. Sustituya el cable.
3. Asegúrese de que los cables (horno o posible placa 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

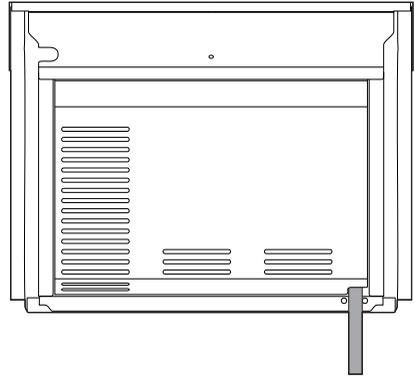
- No utilice la puerta abierta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.



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.

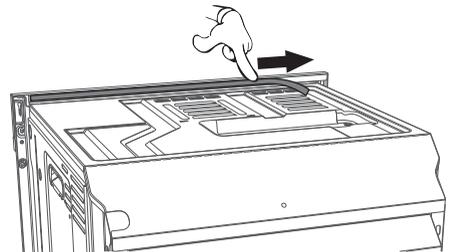
Posición del cable de alimentación



(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.

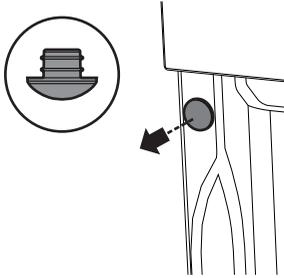




Instalación

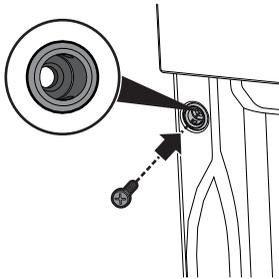
Casquillos de fijación

Quite los tapones-casquillo introducidos en el frente del horno.

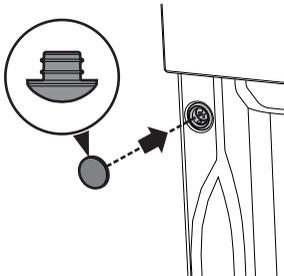


Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.

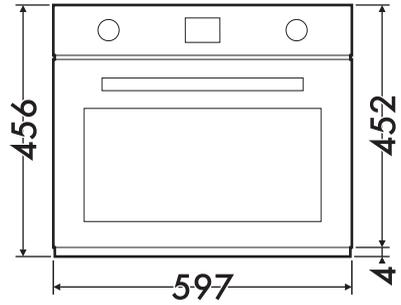
Fije el aparato al mueble con los tornillos.



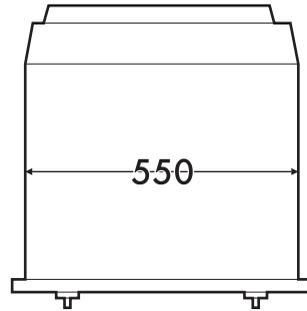
Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.



Dimensiones del aparato (mm)



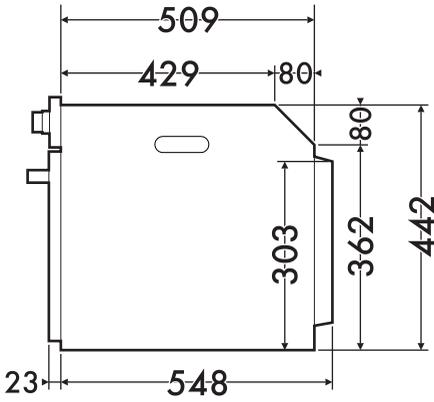
(vista frontal)



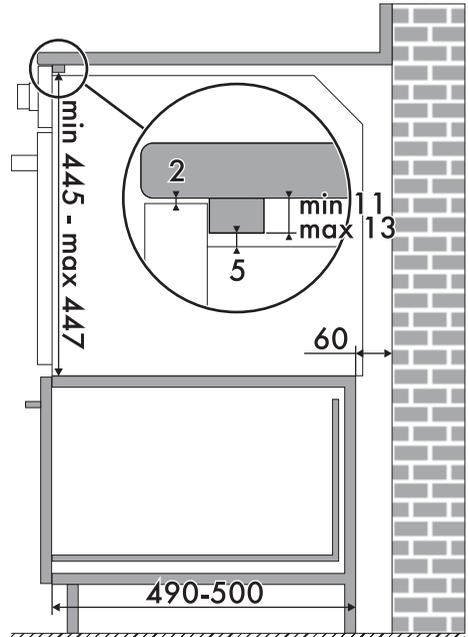
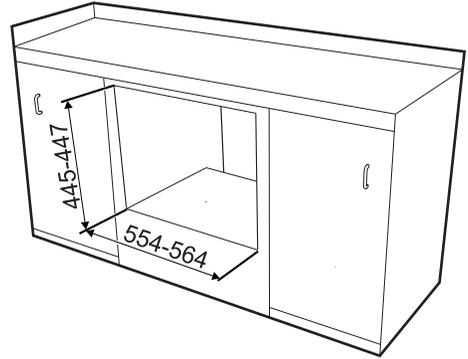
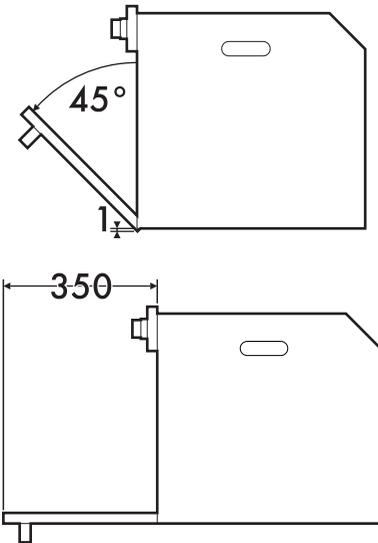
(vista superior)



Empotramiento debajo de encimeras (mm)



(vista lateral)



ES

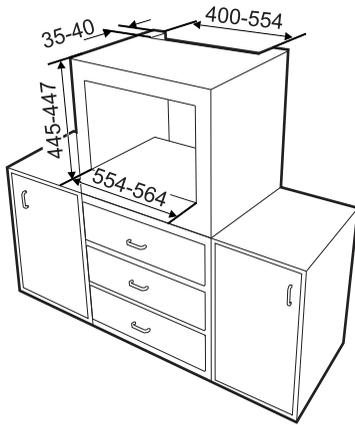


Asegúrese de que la parte trasera/inferior del mueble tenga una abertura de unos 60 mm.



Instalación

Empotramiento de columna (mm)



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

