

1 Advertencias	244
1.1 Advertencias generales para la seguridad	244
1.2 Advertencias para el uso de las microondas	245
1.3 Responsabilidad del fabricante	247
1.4 Función del aparato	247
1.5 Placa de identificación	247
1.6 Eliminación	247
1.7 Este manual de uso	248
1.8 Cómo leer el manual de uso	248
2 Descripción	249
2.1 Descripción general	249
2.2 Panel de mandos	250
2.3 Microondas	251
2.4 Otras partes	251
2.5 Accesorios disponibles	252
3 Uso	253
3.1 Advertencias	253
3.2 Materiales adecuados para las microondas	253
3.3 Primer uso	255
3.4 Uso de los accesorios	255
3.5 Uso del horno	256
3.6 Funciones especiales	269
3.7 Programas automáticos	274
3.8 Menú secundario	277
4 Limpieza y mantenimiento	280
4.1 Advertencias	280
4.2 Limpieza de las superficies	280
4.3 Limpieza de los cristales de la puerta	281
4.4 Limpieza del compartimiento de cocción	281
4.5 Vapor Clean	283
5 Instalación	286
5.1 Conexión eléctrica	286
5.2 Colocación	287

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



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 siente en la puerta abierta.
- Preste atención a que no queden objetos atascados en las puertas.

1.2 Advertencias para el uso de las microondas

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



Uso impropio
Peligro de explosión



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

- Utilice el microondas solamente



Advertencias

para la preparación de alimentos destinados al consumo. Otros tipos de aplicación, están estrictamente prohibidos (ej. secar vestidos, calentar zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares, deshidratar alimentos), pueden ocasionar lesiones o un incendio.

- Limpie el aparato constantemente y quite los posibles restos de alimentos.
- No seque los alimentos mediante el microondas.
- No utilice las microondas para calentar o freír aceites.
- No caliente el aparato para calentar comida o bebidas que contengan alcohol.
- Los alimentos para recién nacidos deben ser calentados en recipientes cerrados. Quite la tapa o la tetilla (en el caso de un biberón). Una vez terminada la cocción, verifique siempre la temperatura del preparado, ésta última no debe ser elevada. Mezcle o agite el contenido para hacer que la temperatura sea homogénea entre las partes para evitar quemaduras.
- No caliente los huevos con la cáscara o los huevos duros enteros, podrían explotar incluso después de la operación de calentamiento.
- Antes de proceder a la cocción de alimentos con piel o cáscara

dura (por ejemplos: patatas, manzanas, etc.) es necesario agujerear la cáscara.

- No caliente alimentos contenidos en envases alimentarios.
- No utilice las funciones microondas cuando el compartimento está vacío.
- Utilice vajillas o utensilios adecuados para el uso con las microondas.
- No utilice recipientes de aluminio para la cocción de los alimentos.
- No utilice vajillas con decoraciones metálicas (acabados oro, plata).
- El aparato funciona en la banda ISM de 2.4 Ghz.
- Al respetar las disposiciones relativas a la compatibilidad electromagnética, el aparato pertenece al grupo 2 y a la clase B (EN 55011).
- Este aparato es conforme con las normas y con las directivas actualmente en vigor en materia de seguridad y compatibilidad electromagnética. Se recomienda en cualquier caso a los portadores de marcapasos mantener una distancia mínima de 20-30 cm entre el horno microondas en funcionamiento y el marcapasos. Consulte con el fabricante del marcapasos para más información.



1.3 Responsabilidad del fabricante

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

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

1.4 Función del aparato

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

1.5 Placa de identificación

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

1.6 Eliminación



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



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- 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

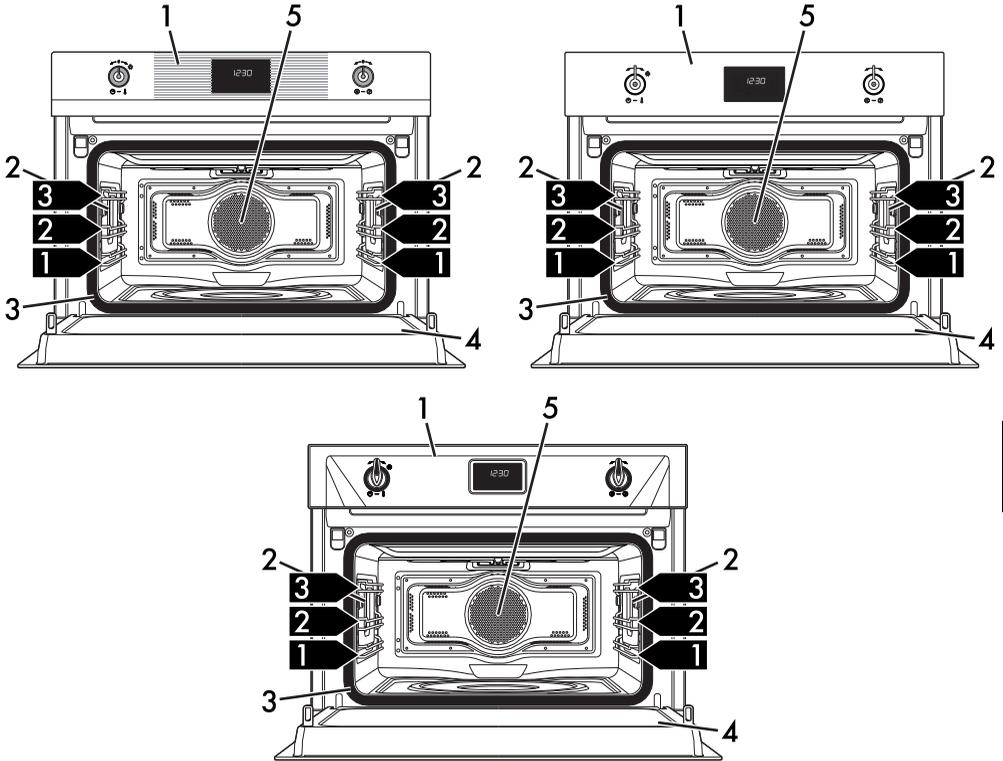
1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



2 Descripción

2.1 Descripción general



1 Panel de mandos

2 Lámpara

3 Junta

4 Puerta

5 Ventilador

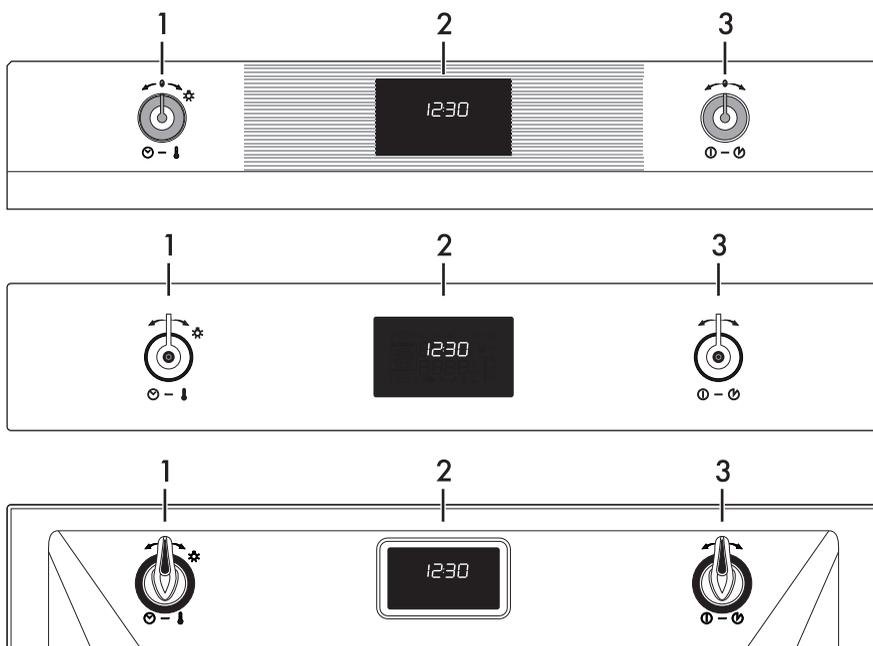
1,2,3 Nivel del bastidor

ES



Descripción

2.2 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.



2.3 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).

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).

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.

Iluminación interna

La iluminación interna del aparato entra en funcionamiento:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se selecciona una función cualquiera, excepto las funciones

ECO  y Vapor Clean 

- 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.



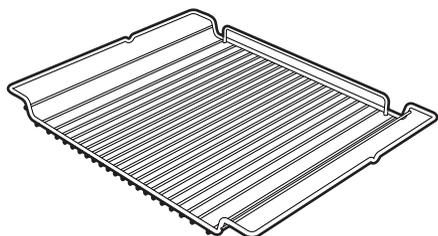
2.5 Accesorios disponibles

Varilla de ebullición



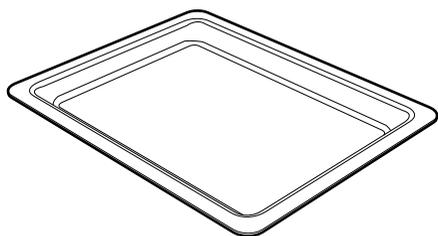
Para utilizar en un recipiente durante el calentamiento de líquidos, necesaria para evitar el retraso del proceso de ebullición.

Rejilla



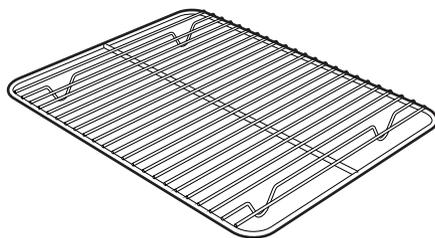
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

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.

i Algunos modelos no tienen todos los accesorios.

i Los accesorios del horno destinados a entrar en contacto con los alimentos son fabricados con materiales conformes a lo establecido por las leyes vigentes.

i 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.

ES

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)

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.



Las vajillas deben ser sin decoraciones metálicas.



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



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.

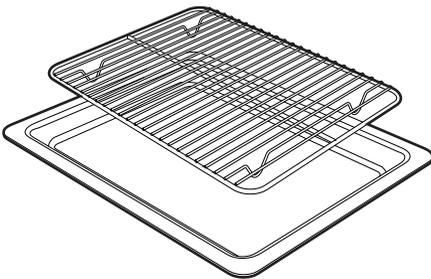


Para el primer calentamiento utilice una función tradicional y no una función microondas.

3.4 Uso de los accesorios

Rejilla para bandeja

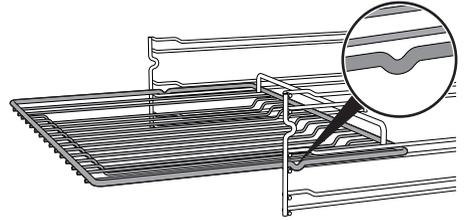
La rejilla para la bandeja debe introducirse dentro de la bandeja. De esta forma, es posible recoger la grasa separadamente de los alimentos en cocción.



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 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.



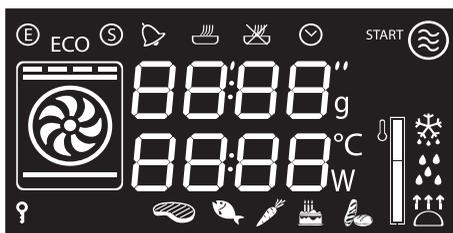
Varilla de ebullición

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.



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 del microondas
-  Luz testigo de descongelación
-  Luz testigo de bloqueo de niños
-  Nivel de alcance de la temperatura



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.

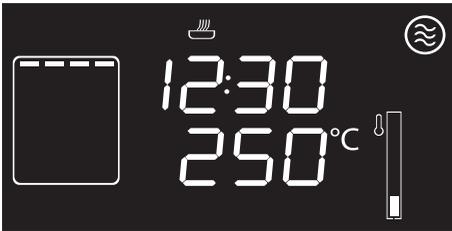


Condiciones de funcionamiento

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 **00:00** 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 o a la izquierda hasta que el valor de las horas parpadee.

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

Microondas

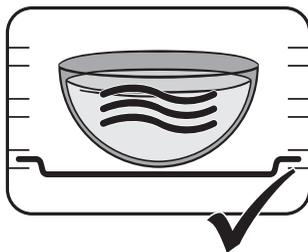
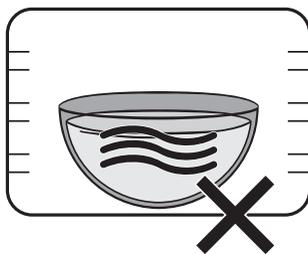


Uso incorrecto

Riesgo de daños al aparato

Al usar las 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.



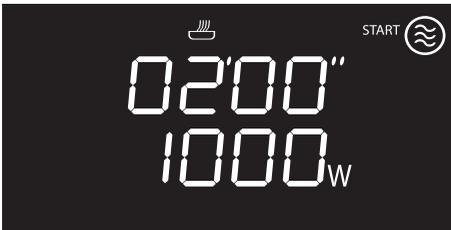
Para obtener óptimos resultados con cocciones prolongadas por microondas y combinadas, se aconseja mezclar los alimentos una o dos veces.



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. Seleccione 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.





Uso

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.

Potencias del microondas

A continuación se indican las potencias que se pueden seleccionar:

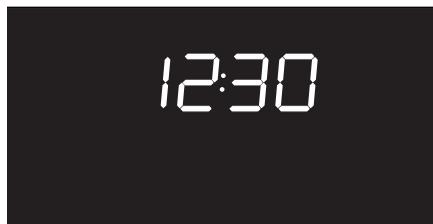
Potencia (W)	Adecuada para
100	Descongelar alimentos
200	
300	
400	Cocinar carnes o cocciones delicadas
500	
600	
700	Calentar y cocinar alimentos
800	
900	
1000	Calentar líquidos

Función QUICK START del microondas

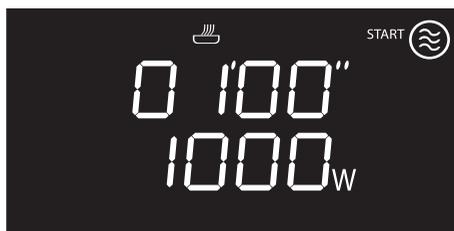


La función QUICK START permite activar las microondas de modo rápido, útil para calentar pequeñas cantidades de líquidos o de comida.

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



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





Funciones Combinadas



Uso impropio Riesgo de daños al aparato

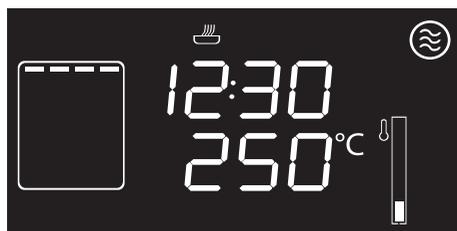
- No utilice las funciones combinadas para calentar o hervir líquidos.



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



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 700W).
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 que indica que los alimentos pueden introducirse en el compartimiento de cocción.



La función combinada Microondas+Grill, por el tipo de cocción y para una mayor velocidad, carece de precalentamiento.



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



Lista de las funciones combinadas



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 + Estático + mtv

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.

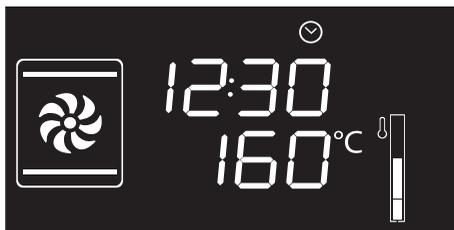


Microondas + Circular + ventilado

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.

Funciones tradicionales

1. Seleccione una función de cocción mediante el mando de las funciones.



2. Presione y gire el mando de la temperatura para modificar la temperatura de cocción.
3. Presione el mando de las funciones para iniciar la cocción tradicional.



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

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 que indica que los alimentos pueden introducirse en el compartimento de cocción.





Lista de las funciones tradicionales



ECO

Esta función es especialmente indicada para la cocción en un solo nivel con bajo consumo de energía.

Ideal para la cocción de carne, pescado y verdura. No se aconseja para alimentos que requieren fermentación.

Para obtener el máximo ahorro de energía y reducir el tiempo, se recomienda introducir los alimentos en el horno sin precalentar el compartimiento de cocción.



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



En la función ECO el tiempo de cocción (y de un posible precalentamiento) es más largo.



Estático

El calor, que proviene a la vez de la parte superior y de la parte inferior, hace que este sistema sea adecuado para cocinar determinados tipos de alimentos. La cocción tradicional, denominada también estática es adecuada para cocinar un solo plato a la vez. Ideal para asados de cualquier tipo, pan, tartas rellenas, resulta de todas formas sobre todo indicada para carnes grasas como ganso o pato.



Grill

El calor que proviene de la resistencia grill permite obtener resultados de asado óptimos sobre todo con carnes de espesor medio/pequeño y, junto con el asador (cuando está previsto), permite dar al final de la cocción un dorado uniforme. Ideal para salchichas, costillas, panceta. Esta función permite asar de forma uniforme grandes cantidades de comida, sobre todo carnes.



Estático + ventilado

El funcionamiento del ventilador combinado con la cocción tradicional asegura cocciones homogéneas incluso en recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, cocinadas a la vez en varios niveles. (Para los cocinados en varios niveles se aconseja utilizar el 2° y el 4° nivel).



Grill ventilado

El aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por el grill, permitiendo un asado óptimo también para alimentos de gran espesor. Ideal para trozos grandes de carne (por ejemplo, brazuelo de cerdo).



Inferior ventilada

La combinación entre el ventilador y la resistencia inferior permite completar la cocción más rápidamente. Este sistema se aconseja para esterilizar o finalizar la cocción de alimentos hechos ya en la superficie pero no por dentro, que requieren por lo tanto un calor superior moderado. Ideal para cualquier tipo de alimento.



Circular

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular (instalada en la parte trasera del horno) permite cocinar alimentos diferentes en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente garantiza una distribución instantánea y uniforme del calor. Por ejemplo, se podrá cocinar (en varios niveles) pescado, verduras y galletas sin que se mezclen los olores o sabores.



Turbo

La combinación de la cocción ventilada con la cocción tradicional permite cocinar con extrema rapidez y eficacia diferentes alimentos en varios niveles, sin que se transmitan los olores o sabores. Ideal para alimentos de grandes volúmenes que requieren cocciones intensas.

Minutero

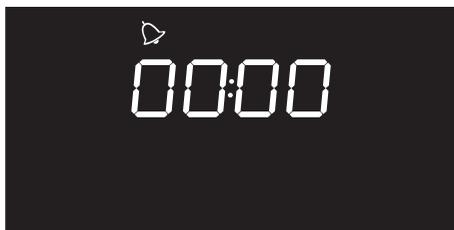


Esta función no interrumpe la cocción, sino que solamente acciona el avisador acústico.



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 minuterero más, gire el mando de la temperatura.



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

Cocción temporizada

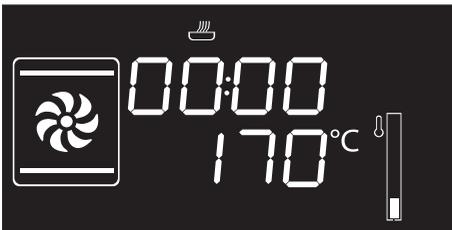


Por cocción temporizada se entiende aquella función que permite dar inicio a la cocción y concluirla una vez transcurrido el tiempo programado por el usuario.

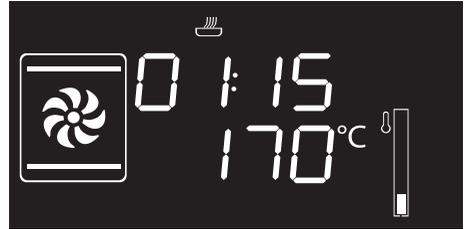


La activación de una cocción temporizada anula un eventual temporizador minuterero programado anteriormente.

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 hacia la derecha o la izquierda 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 concluirse la cocción en la pantalla aparece **StoP** y se activa una señal acústica.





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 de las 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:

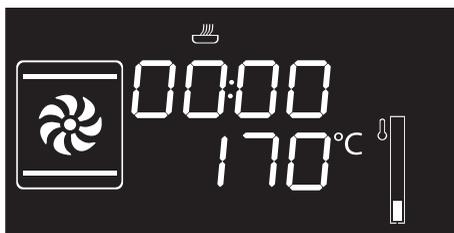
1. Cuando la luz testigo  queda fija y el aparato está en la etapa de cocción, pulse dos veces el mando de la temperatura. La luz testigo  empieza a parpadear.
2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para cambiar la duración de cocción ajustada previamente.

Cocción programada

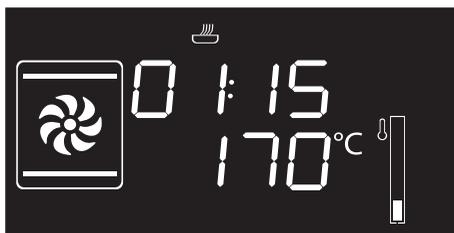


La cocción programada es la función que permite terminar una cocción automáticamente a una hora establecida según un tiempo programado por el usuario, con el consiguiente apagado automático del horno.

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  y la luz testigo  parpadea.

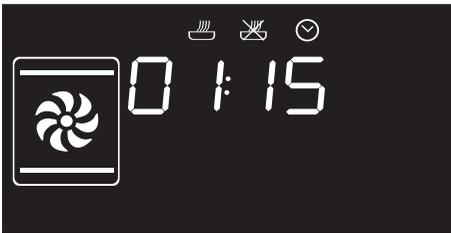


2. Gire el mando hacia la derecha o la izquierda para programar la duración de la cocción de 00:01 a 12:59. Mantenga girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos.





3. Pulse el mando de la temperatura una cuarta vez. La luz testigo  parpadea. Gire el mando a la derecha o a la izquierda para programar la hora de fin de 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.

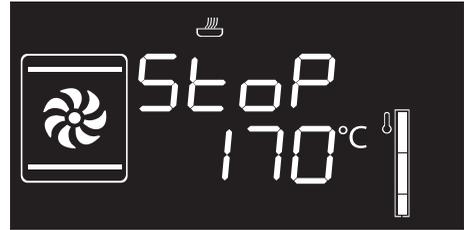


Para continuar la cocción en función manual, vuelva a pulsar el mando de la temperatura. El aparato vuelve a funcionar normalmente con los ajustes de cocción previamente seleccionados.



En la cocción programada, el encendido del horno se anticipa 10 minutos para permitir que el aparato alcance la temperatura necesaria para la cocción (precalentamiento).

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



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



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.

Modificación de los datos ajustados en la cocción programada



Después de haber modificado la duración de la cocción es necesario volver a ajustar la hora de fin de cocción.

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



1. Cuando las luces testigo  y  están fijas y el aparato está en espera de empezar la 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.
3. Vuelva a pulsar el mando de la temperatura. La luz testigo  se apaga y la luz testigo  empieza a parpadear. En la pantalla se muestra la hora de fin de cocción.
4. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para retrasar la hora de fin de cocción.
5. Algunos segundos después las luces testigo  y  dejan de parpadear y la cocción programada vuelve a funcionar con los nuevos ajustes.

Consejos para la cocción tradicional

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).

Consejos para la cocción de carnes

- Los tiempos de cocción varían dependiendo del grosor, de la calidad del alimento y del gusto del consumidor.
- Utilice un termómetro para carnes durante la cocción de asados, o, más simplemente, presione el asado con una cuchara. Si el asado está firme, está listo, de lo contrario deberá cocinarse todavía durante varios minutos.

Consejos para las cocciones con Grill y Grill ventilado

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



Consejos para la cocción de dulces y galletas

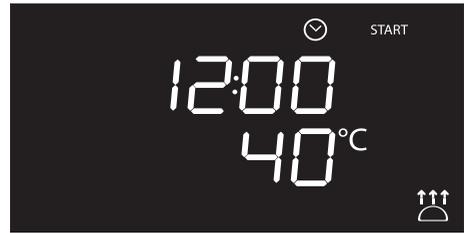
- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de la cocción dependen de la calidad y de la consistencia del amasijo.
- Para controlar si el dulce está hecho por dentro: al final de la cocción introduzca un palillo para dientes en el 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.

Para ahorrar energía

- Pare la cocción durante algunos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los restantes minutos con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Reduzca al mínimo las aperturas de la puerta, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga constantemente limpio el interior del aparato.

3.6 Funciones especiales

Fermentación



En la función fermentación no es posible modificar la temperatura.



Para una buena fermentación, coloque en el fondo del compartimiento de cocción un recipiente con agua.

1. Ponga en el segundo nivel el amasijo a fermentar.
2. Pulse y gire el mando de las funciones para seleccionar la función fermentación . El mensaje **START** parpadea.
3. Pulse el mando de las funciones para iniciar la fermentación.
4. Al terminar aparece el mensaje **Stop** y se activa una señal acústica.



Uso

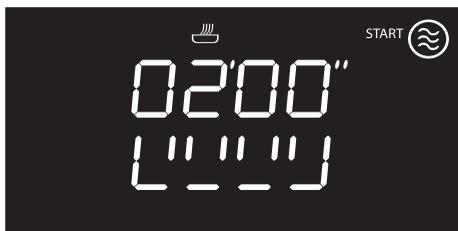
5. Para desactivar la señal acústica presione o gire uno de los dos mandos o bien abra la puerta.
6. Mantenga pulsado el mando de las funciones al menos 3 segundos para salir de la función.

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.

Sabbath



Esta función permite cocinar los alimentos respetando las disposiciones en la fiesta del descanso de la religión judía.



El aparato en esta función seguirá algunos comportamientos especiales:

- La cocción puede proseguir durante un tiempo indefinido, no es posible ajustar ninguna temporización.
- No se efectuará ningún tipo de precalentamiento.
- La temperatura de cocción seleccionable varía entre 60-100 °C.
- Lámpara del compartimento de cocción desactivada, cualquier acción, como la apertura de la puerta o la activación manual con el mando, no enciende la lámpara.
- Ventilador interno desactivado.
- Luz de los mandos e indicaciones sonoras desactivadas.



Después de haber activado la función Sabbath no será posible modificar ningún parámetro.

Cualquier acción en los mandos no producirá ningún efecto; permanecerá activo solamente el mando de las funciones para poder apagar el aparato.

1. Pulse y gire el mando de las funciones para seleccionar la función Sabbath

SAbb

2. Presione y gire el mando de la temperatura para modificar la temperatura de la función.
3. Presione el mando de la temperatura para modificar la temperatura programada. El mensaje **START** parpadea.
4. Pulse el mando de las funciones para iniciar la función Sabbath.
5. Mantenga pulsado el mando de las funciones al menos 3 segundos para salir de la función.

Descongelar por tiempo



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 compartimiento 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.



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

6. Al finalizar se visualizará el mensaje

StoP parpadeante.

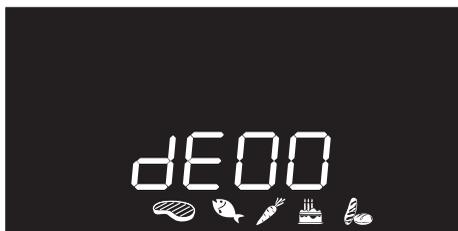


Descongelar por peso



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 compartimento 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 compartimento 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.

Parámetros preajustados

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

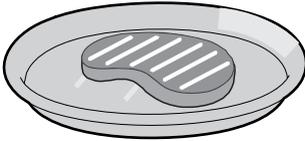
* Los tiempos de descongelación pueden variar según la forma y el tamaño del alimento que se desea descongelar.



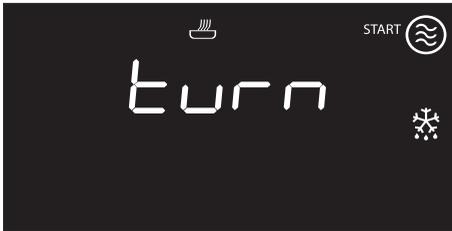
Procedimiento "Turn"

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

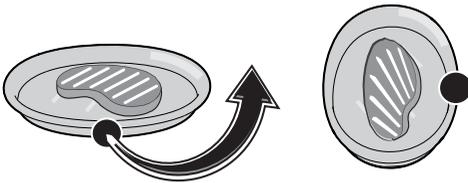
1. Introduzca el alimento dentro del compartimento de cocción, de forma paralela a la puerta.



2. Cuando el aparato muestra en la pantalla el mensaje **turn** gire el alimento.



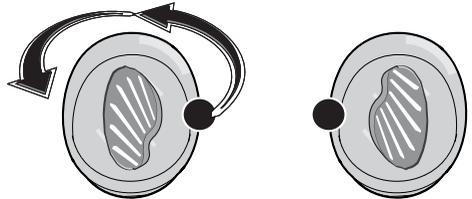
3. Abra la puerta y gire el alimento 90°.



- 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.



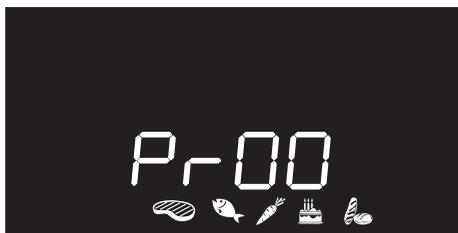
4. Cierre la puerta del aparato y pulse el mando de las funciones para retomar la función.
5. Si es necesario el aparato podrá pedir nuevamente el giro de la comida. En la pantalla se visualizará el mensaje **turn**.
6. Para el segundo giro será necesario abrir la puerta y girar la comida 180°.



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



3.7 Programas automáticos



Los programas automáticos de cocción se dividen por tipo de alimentos a cocinar.

1. Pulse y gire el mando de las funciones para seleccionar la cocción con programas automáticos marcada por el mensaje **Pr-00** y por los símbolos de los alimentos  iluminados.
2. Pulse el mando de las funciones para confirmar la cocción con programas automáticos.
3. Gire el mando de las funciones para seleccionar el programa preferido (vea Tabla de los programas automáticos).
4. Gire el mando de la temperatura para seleccionar el peso (en gramos) del alimento que desea cocer.

5. Al final del precalentamiento, el mensaje **START** parpadea. Introduzca los alimentos que desea cocer y pulse el mando de las funciones para iniciar la cocción.

6. Al terminar la cocción en la pantalla aparece el mensaje **Stop** y se activa una señal acústica.

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

8. Mantenga pulsado el mando de las funciones al menos 3 segundos para salir de la función.



En los programas automáticos se puede ajustar una cocción programada.



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



Tabla de los programas automáticos



CARNES (01 - 05)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
01	Roast beef (cocción media)	1000	1		200	60
02	Lomo de cerdo c/hueso	1000	1	+	190+300W	60
03	Cordero (muy hecho)	1200	1	+	190+300W	60
04	Ternera (braseada)	1000	1	+	190+300W	70
05	Pollo al horno (entero)	1000	1	+	200+300W	50



PESCADO (06 - 07)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
06	Fresco (entero)	500	1	+	160+300W	30
07	Congelado	500	1	+	160+300W	40



VERDURAS (08 - 10)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
08	Variadas asadas	500	3		250	15 + 10 ⁽¹⁾
09	Asadas	1000	2	+	220+300W	30
10	Patatas fritas (congeladas)	500	2		220	13

⁽¹⁾ Para las cocciones asadas, se aconseja cocer los alimentos en los dos lados consultando los tiempos indicados en la tabla. El tiempo mayor indicado se refiere siempre al primer lado que se desea cocer empezando por el alimento crudo.



Uso



DULCES (11 - 13)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
11	Galletas	600	1		160	18
12	Tarta	800	1		170	40



PAN - PIZZA - PASTA (14 -20)

Pr	Subtipo	Peso (g)	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
13	Pan de levadura (pan)	1000	1		200	30
15	Pizza en bandeja	1000	1		250	9
15	Pizza (congelada)	300	1		250	8
16	Pasta al horno	2000	1		220	40
17	Lasañas (frescas)	2000	1		230	35
18	Lasañas (congeladas)	300	1		230+500W	9
19	Quiche Lorraine	1000	1		200	40
20	Soufflé	500	1		180	25

⁽²⁾ (Modelos sin piedra para pizza) La piedra debe estar apoyada en el fondo del compartimiento de cocción. La pizza congelada cocida en piedra no requiere tiempos de cocción diferentes según el peso.



Los tiempos indicados en las tablas no incluyen los tiempos de precalentamiento y se refieren a la cocción de piezas enteras. En caso de que el alimento esté cortado en porciones más pequeñas, el tiempo de cocción disminuye.



3.8 Menú secundario

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

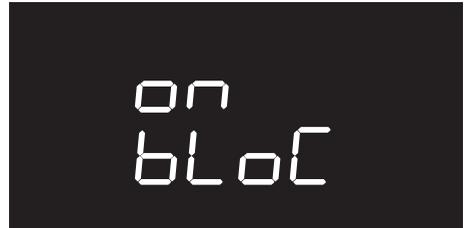
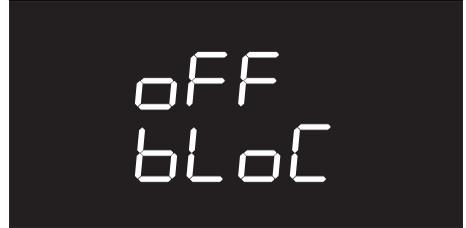
- Activar o desactivar el Bloqueo para Niños.
- Activar o desactivar la función Show Room (que desactiva todas las resistencias, activando solo el panel de mandos).
- Activar o desactivar la función Baja Potencia (Eco-Logic).
- Activar o desactivar la temporización de la lámpara (Eco light).

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.



ES

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

Para desactivar el bloqueo temporalmente durante una cocción, mantenga 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.



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.



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



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 Mantenimiento calor (solo en algunos modelos)

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



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 Limpeza 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 Limpeza 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 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.



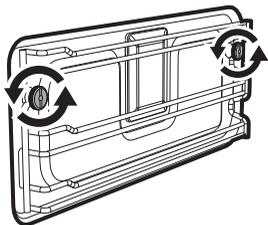
Limpeza y mantenimiento

Retirada de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

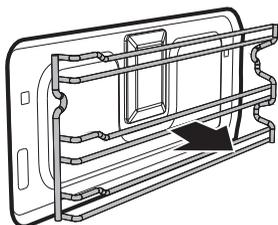
La retirada de los bastidores guía permite limpiar fácilmente con posterioridad las partes laterales.

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



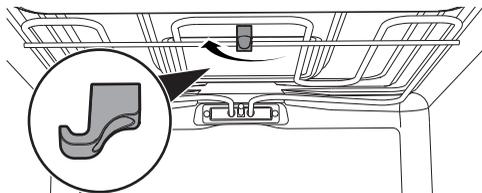
Temperatura elevada dentro del compartimento de cocción durante el uso

Peligro de quemaduras

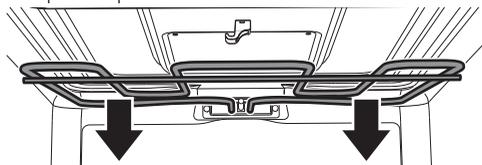
- Las siguientes operaciones deben llevarse a cabo únicamente con el horno apagado y completamente frío.

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.



4.5 Vapor Clean

i Vapor Clean es un procedimiento de limpieza asistida que facilita la eliminación de la suciedad. Gracias a este procedimiento se puede limpiar el compartimiento de cocción por dentro con suma facilidad. Los restos de suciedad son reblandecidos por el calor y por el vapor de agua facilitando su eliminación posterior.

! **Uso incorrecto**
Riesgo de daños a las superficies

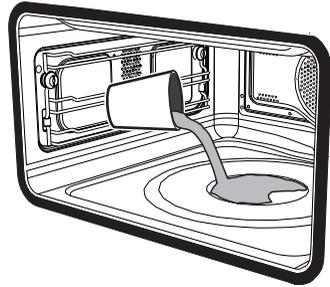
- Elimine del interior del compartimiento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones precedentes.
- Lleve a cabo las operaciones relativas a la limpieza asistida solamente con el horno frío.

Operaciones preliminares

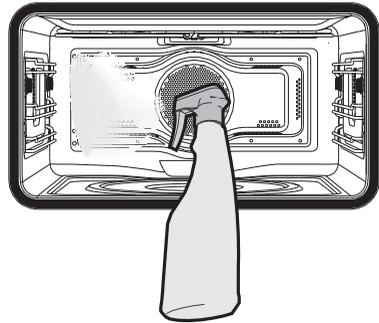
Antes de iniciar el ciclo de limpieza Vapor Clean:

- Quite todos los accesorios de dentro del horno. La protección superior puede dejarse dentro del horno.

- Vierta aproximadamente 40 cc de agua en el fondo del horno. Preste atención a que no se desborde del hueco.



- Nebulice una solución de agua y detergente para platos dentro del horno mediante un nebulizador rociador. Dirija el rociado hacia las paredes laterales, hacia arriba, hacia abajo y hacia el deflector.



Se aconseja efectuar unas 20 nebulizaciones como máximo.

- Cierre la puerta.

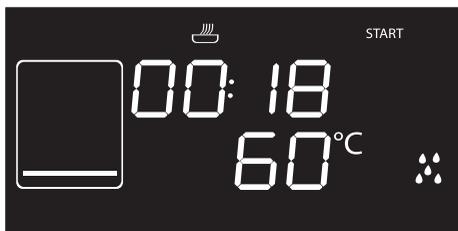


Limpeza y mantenimiento

Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean

i Si la temperatura interna es superior a la prevista para el ciclo de limpieza Vapor Clean, el ciclo se para inmediatamente y la pantalla muestra el mensaje **Stop**. Deje enfriar el aparato antes de activar la función de limpieza asistida.

1. Pulse y gire el mando de las funciones para seleccionar la función Vapor Clean . En la pantalla aparecerá la duración y la temperatura del ciclo de limpieza.



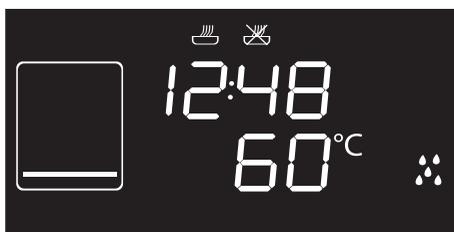
i Los parámetros de temperatura y tiempo no se pueden modificar por parte del usuario.

2. Pulse el mando de las funciones para iniciar el ciclo de limpieza automática.

Función Vapor Clean programada

Como para las funciones normales de cocción incluso para la Vapor Clean se puede ajustar un horario de final de la función.

1. Tras haber elegido la función especial Vapor Clean, pulse el mando de la temperatura. La luz testigo  empieza a parpadear. En la pantalla se muestra la hora de fin de la función.



2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para retrasar la hora de fin de cocción.
3. Gire el mando de la temperatura para confirmar la hora de fin de la función.
4. Pulse el mando de las funciones. El aparato permanece a la espera de la hora de inicio programada.

Finalización del ciclo de limpieza Vapor Clean

Al concluir aparece el mensaje

Stop y se activa una señal acústica que puede desactivarse presionando el mando de la temperatura.

1. Mantenga pulsado el mando de las funciones al menos 3 segundos para salir de la función.
2. Abra la puerta y quite la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.



3. Para las incrustaciones más resistentes utilice una esponja antirallado con filamentos de latón.
4. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
5. Quite el agua residual del interior del compartimiento de cocción.

Para una mayor higiene y para evitar que los alimentos adquieran olores desagradables, seque el compartimiento de cocción mediante la función ventilada a 160°C durante unos 10 minutos.



Se aconseja el uso de guantes de goma durante estas operaciones.



Para facilitar la limpieza manual de las partes más difíciles de lograr, se aconseja quitar la puerta.

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 3.8 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.

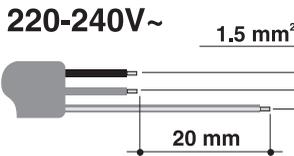
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de matrícula y la marca está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

El aparato funciona a 220-240 V~.

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

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



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

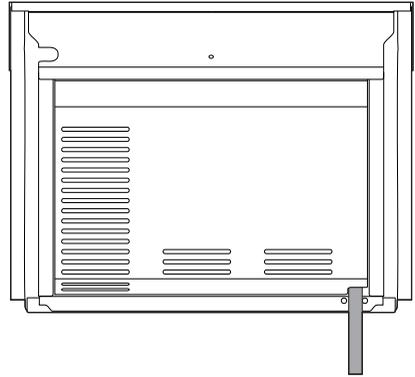
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.



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.

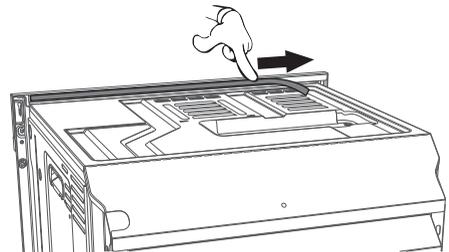
Posición del cable de alimentación



(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.

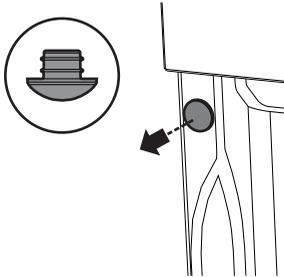




Instalación

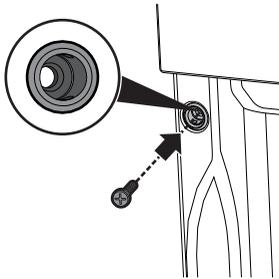
Casquillos de fijación

Quite los tapones-casquillos introducidos en el frontal del horno.

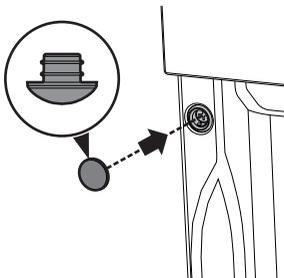


Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.

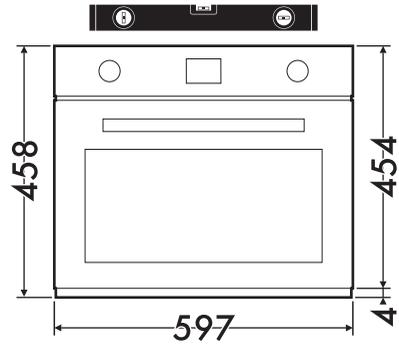
Fije el aparato al mueble con los tornillos.



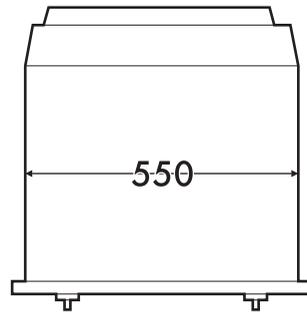
Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.



Dimensiones del aparato (mm)



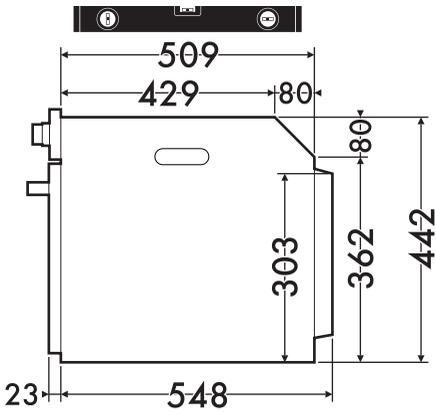
(vista frontal)



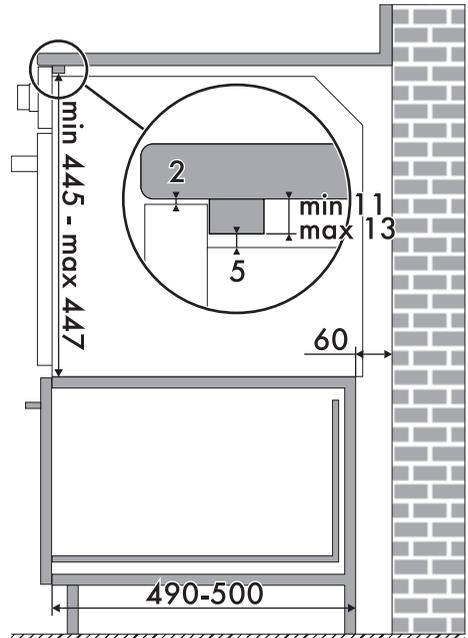
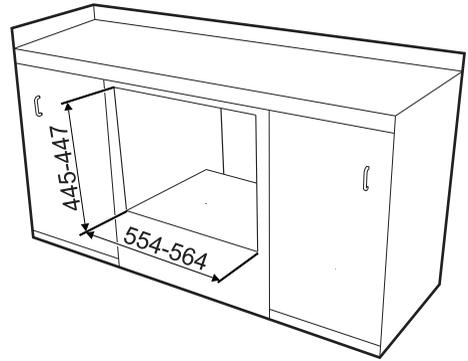
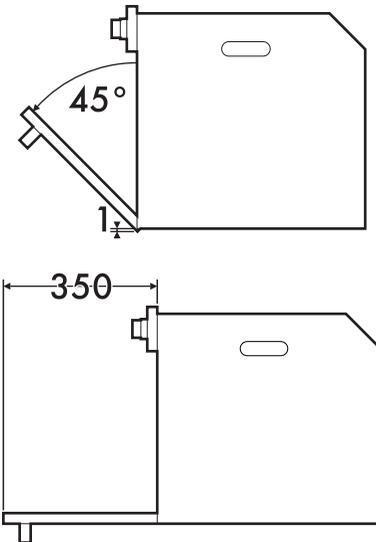
(vista superior)



Empotramiento debajo de encimeras (mm)



(vista lateral)



ES

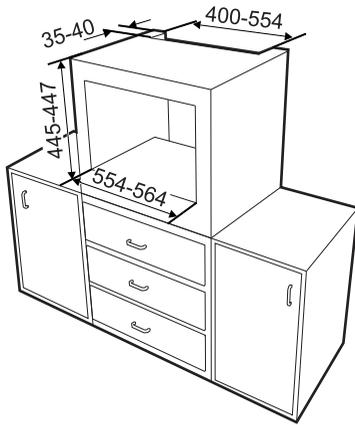


Asegúrese de que la parte trasera/inferior del mueble tenga una abertura de unos 60 mm.



Instalación

Empotramiento de columna (mm)



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

