

1 Advertencias	384
1.1 Advertencias generales de seguridad	384
1.2 Función del aparato	390
1.3 Responsabilidad del fabricante	390
1.4 Este manual de uso	390
1.5 Placa de identificación	390
1.6 Eliminación	391
1.7 Cómo leer el manual de uso	392
1.8 Para ahorrar energía	392
2 Descripción	393
2.1 Descripción general	393
2.2 Panel de mandos	394
2.3 Otras partes	395
2.4 Accesorios	396
3 Uso	397
3.1 Materiales adecuados para las microondas	398
3.2 Uso de los accesorios	399
3.3 Uso del horno	401
3.4 Consejos para la cocción	416
3.5 Smart Cooking	418
3.6 Cronología	420
3.7 Mis recetas	429
3.8 Otras funciones	434
3.9 Ajustes	441
4 Limpieza y mantenimiento	447
4.1 Limpieza de las superficies	447
4.2 Limpieza de la puerta	448
4.3 Limpieza del compartimiento de cocción	448
5 Instalación	454
5.1 Conexión eléctrica	454
5.2 Colocación	455

TRADUCCIÓN DEL MANUAL ORIGINAL

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 aparato 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. Mantenga alejados a los niños.
- No toque las resistencias durante el uso.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover los alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- No intente nunca apagar una llama/incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o con una cubierta ignífuga.
- 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 enseñados por personas adultas y responsables para su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.



- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años en el caso de que no estén 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 vigilancia.
- Siempre se debe vigilar el proceso de cocción. Un proceso de cocción breve se debe vigilar de forma continua.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites que pudieran inflamarse al calentarse en exceso. 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.
- En caso de intervención sobre los alimentos o al final de la cocción, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego abra completamente la puerta.
- Apague el aparato después de su uso.
- **NO UTILICE O CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES CERCA DEL APARATO.**
- **NO UTILICE LATAS DE ESPRAY CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO.**
- **NO MODIFIQUE EL APARATO.**
- La instalación y las operaciones de asistencia deben ser efectuadas por personal cualificado en el respeto de las normas vigentes.
- No intente nunca reparar el aparato personalmente o sin acudir a un técnico cualificado.
- No tire nunca del cable para quitar el enchufe.



Advertencias

USO DE 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 las 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 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).
- 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 al 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).



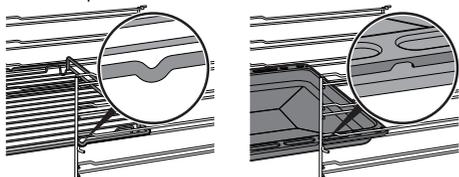
DAÑOS AL APARATO

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (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 siente 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 todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción del compartimiento de 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 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.

Instalación y mantenimiento

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



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;
- alteración incluso de una sola 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 medioambiente, 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 a 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 a 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, 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.

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 todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción del compartimiento de 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.



Advertencia de seguridad

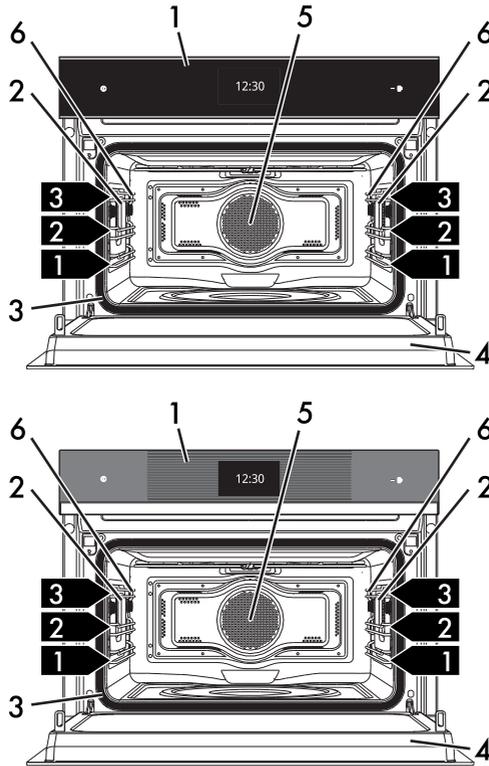


Información/Sugerencia



2 Descripción

2.1 Descripción general



1 Panel de mandos

2 Lámpara

3 Junta

4 Puerta

5 Ventilador

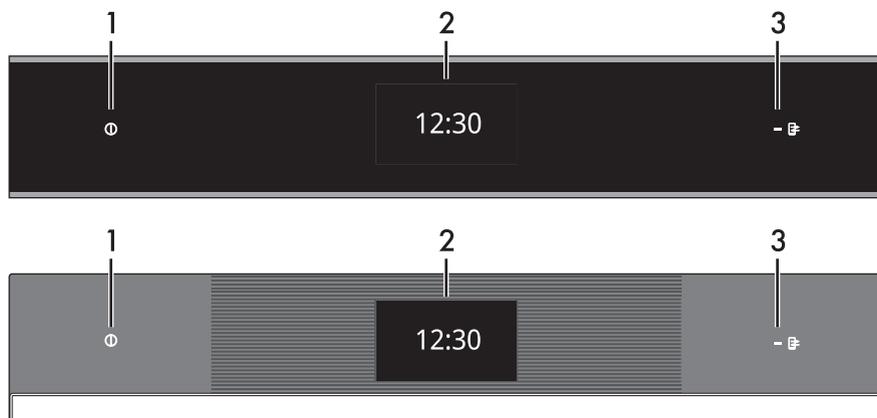
6 Bastidores de soporte para rejillas/
bandejas

1,2,3... Nivel del bastidor



Descripción

2.2 Panel de mandos



1 Tecla ON-OFF

La tecla ON-OFF permite encender o apagar el aparato.

2 Pantalla

Mediante la pantalla táctil es posible interactuar con el aparato. Toque los iconos para acceder a las diversas funciones disponibles. La pantalla mostrará todos los parámetros relativos al funcionamiento.

3 Luz testigo del control remoto (solo en algunos modelos)

Cuando está encendida, indica que el aparato se puede controlar a distancia mediante smartphone o tableta (vea el manual de uso «Conectividad horno empotrado»).

SmegConnect (solo en algunos modelos)

El aparato dispone de la tecnología **SmegConnect** que permite al usuario controlar el funcionamiento del aparato mismo mediante la aplicación en el smartphone o tableta.

Para más información, consulte el folleto que se ofrece y/o visite la página web

www.smeg.com



2.3 Otras partes

Guías de posicionamiento

El aparato dispone de guías para el posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas. Las alturas de introducción han de entenderse de abajo hacia arriba (vea «Panel de mandos»).

Iluminación del compartimiento de cocción

La iluminación interna del aparato se enciende:

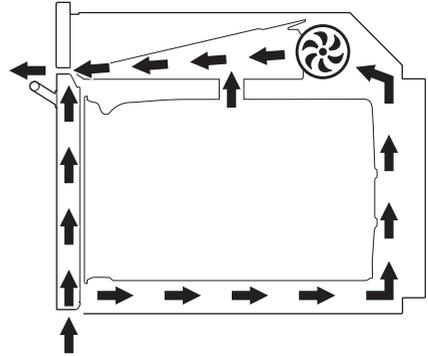
- cuando se abre la puerta;
- durante una función, toque el **símbolo luz**  para activar o para desactivar manualmente la iluminación del compartimiento de cocción, excluyendo

las funciones **VAPOR CLEAN** .



Para ahorrar energía, la lámpara se apaga tras un minuto del inicio de la cocción o cada vez que se abre la puerta (esta función se puede desactivar mediante el menú secundario).

Ventilador de enfriamiento



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

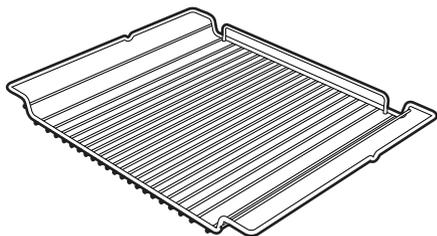
El funcionamiento del ventilador crea un flujo de aire normal que sale por arriba de la puerta y puede seguir saliendo durante un breve período aun después de apagar el aparato.



Descripción

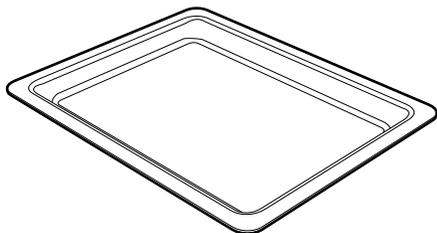
2.4 Accesorios

Rejilla



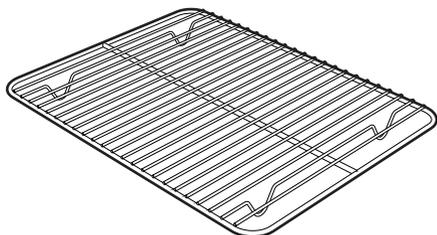
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

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 todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción del compartimiento de 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:

MATERIAL QUE PUEDE USARSE:

- Vidrio (quite siempre las tapas)*

- Fuentes de Pyrex
- Vasos
- Frasco

- 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 de congelación

- Madera

- Vasos de cristal

- Papel (peligro de incendio)

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



Las vajillas deben ser sin decoraciones metálicas.



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



Prueba de las vajillas



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

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

1. Quite todos los accesorios del compartimiento del horno.
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 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.



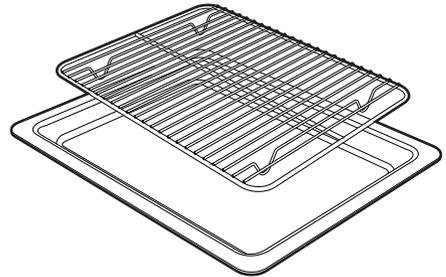
Para el primer calentamiento utilice una función tradicional y no una función microondas.

ES

3.2 Uso de los accesorios

Rejilla para bandeja

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

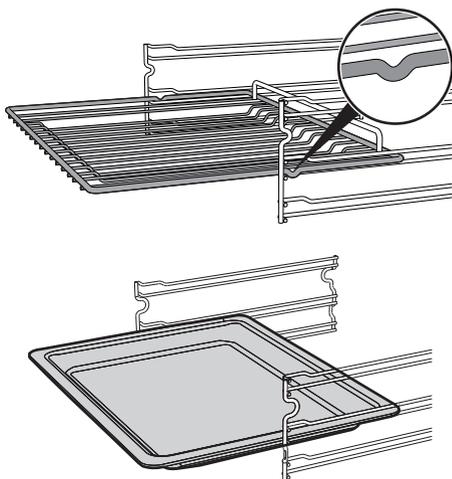




Rejillas y bandejas

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.



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, basta con tocar las teclas «virtuales» y/o desplazarse por los valores indicados.

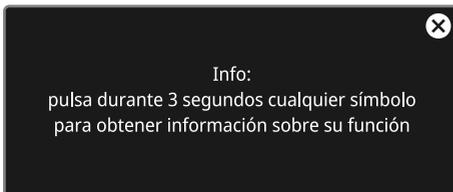


(en la imagen está representada la pantalla del menú principal)

1 Área de información

En esta área se indica la información relativa a los menús y los submenús de las operaciones en curso en el área principal. En esta área están también presentes:

- la tecla **HOME** : toque esta tecla para volver al menú principal;
- la tecla **INFORMACIÓN** : toque esta tecla para visualizar la siguiente pantalla



- la visualización de la **hora actual**.

2 Área principal

En esta área es posible configurar las diferentes operaciones del aparato. Toque las teclas y los valores para configurar la función deseada.

3 Área inferior

En esta área están presentes algunas teclas de función directa que varían en función de las operaciones configuradas en el área principal:

-  **CRONOLOGÍA**
-  **MIS RECETAS**
-  **TEMPORIZADOR**
-  **LÁMPARA**
-  **AJUSTES**



Uso

Además, en función de la página mostrada, también están presentes las siguientes teclas:



VOLVER



CONFIRMAR



INICIO



REPLAY



STOP



GUARDAR



PAPELERA



BLOQUEO PUERTA



PRECALENTAMIENTO RÁPIDO



Mantenga pulsada la tecla HOME  o la tecla

ON-OFF  durante algunos segundos para interrumpir inmediatamente la cocción en cualquier momento y volver al menú principal.

Conectividad (solo en algunos modelos)

Requisitos para la conectividad:

- Dispositivo móvil smartphone o tableta PC con sistema operativo iOS versión 10.x o superior o Android versión 5.1 o superior.
- Red Wifi (banda 2,4 Ghz, configuración de seguridad WPA2) activa y disponible en el lugar en que el aparato está instalado.
- Conexión a Internet.
- Nombre y contraseña de la red doméstica wifi o modalidad WPS (Wi-Fi Protected Setup) disponible.

Para más información remitimos a la lectura del manual de uso «**Conectividad horno empotrado**».

Primer uso



Las siguientes instrucciones son también válidas en caso de interrupción prolongada de corriente.

Para encender el aparato:

1. Conecte el aparato a la red eléctrica. En la pantalla aparecerá durante unos segundos el logotipo del fabricante



Al encender es necesario esperar unos segundos antes de poder interactuar con el aparato.

Posteriormente aparecerá la pantalla de la hora actual con los símbolos **00:00** intermitentes.

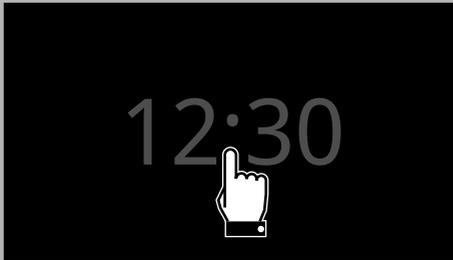
Para poder empezar cualquier cocción es necesario seleccionar la hora corriente.



2. Toque el símbolo **00:00** intermitente para entrar en el submenú **AJUSTAR HORA**.
3. Desplace verticalmente los valores de horas y minutos para configurar la hora actual.
4. Toque la tecla **CONFIRMAR**  (situada en la zona inferior **3** derecha) para configurar la hora actual.



También se puede configurar o modificar la hora actual tocando durante unos 3 segundos consecutivos la hora mostrada en la pantalla.



En su primer uso el aparato está programado por defecto con el idioma «inglés». Se aconseja en esta fase configurar el idioma deseado.

5. En la pantalla, toque la tecla **AJUSTES**  (situada en la zona inferior **3** derecha).
6. En correspondencia con la opción **Idioma** (a la izquierda), desplácese por los idiomas disponibles (a la derecha) hasta seleccionar el idioma deseado.
7. Toque la tecla **CONFIRMAR**  (situada en la zona inferior **3** derecha) para configurar el idioma deseado.

Desactivación de la pantalla



Cuando la configuración « **Muestra la hora**» está ajustada en **Off**, si se muestra la pantalla del reloj, la pantalla se apaga 2 minutos después de la última intervención del usuario.

Para desactivar manualmente la pantalla:

- Mantenga pulsada durante algunos segundos la tecla **ON-OFF**  hasta escuchar un sonido.

Reactivación de la pantalla

Para activar la pantalla cuando está apagada:

- Mantenga pulsada durante unos pocos segundos la tecla **ON-OFF**  hasta escuchar una secuencia de sonidos.

La pantalla se enciende después de unos pocos segundos. Al volver a encenderse, la pantalla muestra el menú principal.



En algunas situaciones la tecla **ON-OFF**  no desactiva la pantalla. Por ejemplo cuando:

- está en curso una función de cocción (la tecla interrumpe la función);
- la puerta está abierta;
- está activo un temporizador minuterio;
- las funciones  **Show Room** y/o  **Demo** están activas.



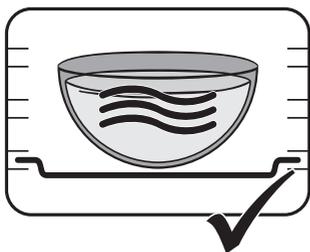
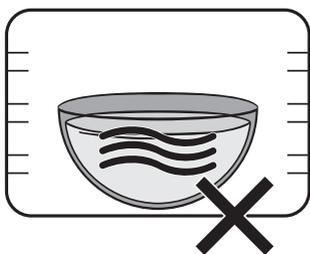
Advertencia



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.

Selección de una función para cocción con microondas



MICROONDAS

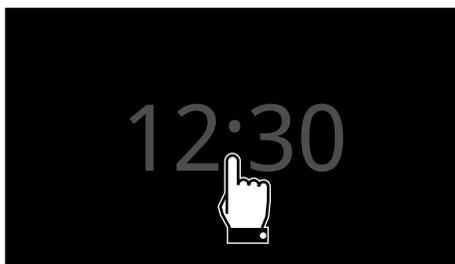
Penetrando directamente en los alimentos, las microondas permiten cocinar en tiempos muy breves y con un notable ahorro de energía. Adecuados para cocinar sin grasas, son adecuadas también para descongelar los alimentos y también para calentarlos, manteniendo de hecho intactos su aroma y su aspecto originario.

1. Introduzca la comida en el compartimiento de cocción.



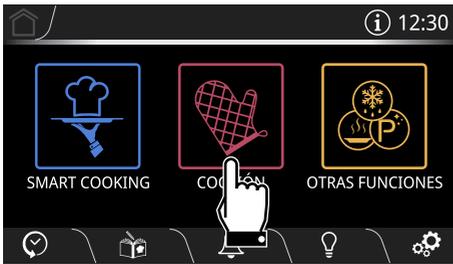
En caso de cocciones solo con Microondas, el aparato no efectúa la fase de precalentamiento. La comida puede introducirse en el compartimiento de cocción inmediatamente.

2. En la pantalla, toque la hora mostrada.





3. En el «menú principal» toque la tecla



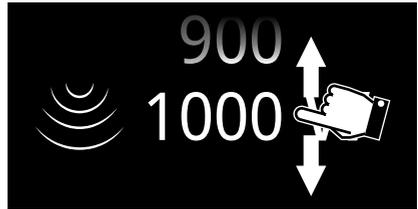
4. Seleccione la función «MICROONDAS



5. Toque la tecla MICROONDAS o el correspondiente valor.



6. Desplace los valores hasta seleccionar la intensidad de las microondas deseada (por ejemplo «900 W»).



La intensidad de las microondas va de 100 W a 1000 W.

7. Toque la tecla CONFIRMAR

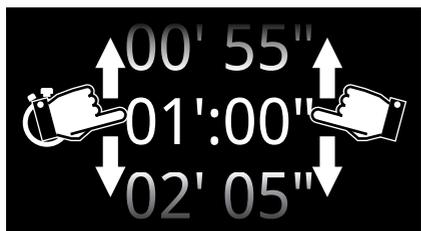
(situada en el área inferior **3** a la derecha) para confirmar la nueva temperatura de cocción seleccionada.

8. Toque la tecla DURACIÓN DE COCCIÓN o el correspondiente valor).





9. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada (por ejemplo «5 minutos»).



Fin de la cocción con microondas

Al final de la cocción la pantalla muestra el aviso **Función terminada** e interviene una breve señal acústica que se desactiva tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.



Potencias del microondas

A continuación se indican las potencias que se pueden seleccionar:

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

10. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar la duración de la cocción seleccionada.

 Los valores de minutos y segundos se seleccionan por separado.

 La duración de la cocción con microondas va desde un mínimo de 5 segundos hasta un máximo de 29 minutos y 55 segundos.

11. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la cocción con microondas.



 Cada vez que se abre la puerta, la función en curso se detiene. Para retomar la cocción, cierre la puerta y confirme.

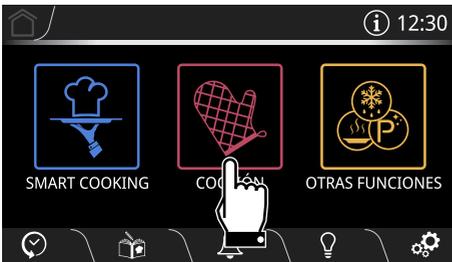


Selección de una función para cocción combinada

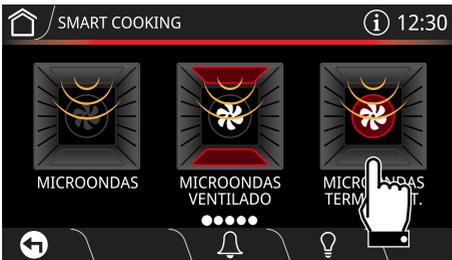
1. En la pantalla, toque la hora mostrada.



2. En el «menú principal» toque la tecla



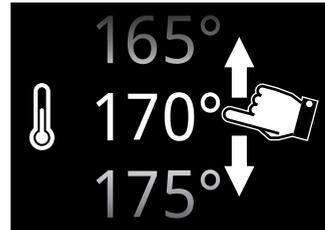
3. Seleccione la función combinada deseada (por ejemplo «MICROONDAS TERMO-VENTILADO



4. Toque la tecla TEMPERATURA o el correspondiente valor.



5. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (por ejemplo «200 °C»).



6. Toque la tecla CONFIRMAR

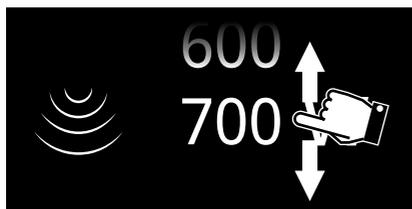
(situada en el área inferior **3** a la derecha) para confirmar la nueva temperatura de cocción seleccionada.

7. Toque la tecla MICROONDAS o el correspondiente valor.





8. Desplace los valores hasta seleccionar la intensidad de las microondas deseada (por ejemplo «500 W»).



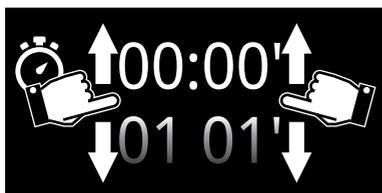
La intensidad de las microondas va de 100 W a 700 W.

9. Toque la tecla **CONFIRMAR** .

10. Toque la tecla **DURACIÓN DE COCCIÓN**  o el correspondiente valor).



11. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada (por ejemplo «1 hora»).



12. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar la duración de la cocción seleccionada.



Los valores de horas y minutos se seleccionan por separado.

13. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la cocción con microondas combinada.

Pre calentamiento

La cocción combinada siempre está precedida por una fase de pre calentamiento que permite que el compartimiento de cocción alcance la temperatura programada.

Esta fase está indicada por el aumento progresivo del nivel de alcance de la temperatura.

Pre calentamiento rápido



Si no se indica de otro modo en la receta, se aconseja no meter en el horno la comida durante la fase de temperatura alcanzada.



Para excluir el pre calentamiento toque la tecla correspondiente .



Al final del precalentamiento interviene una señal acústica y un aviso en la pantalla para indicar que la comida que se va a cocinar se puede introducir en el compartimiento de cocción.



14. Abra la puerta.
15. Introduzca la comida en el compartimiento de cocción.
16. Cierre la puerta.
17. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la cocción.



Fin de la cocción combinada

Al final de la cocción la pantalla muestra el aviso **Función terminada** e interviene una breve señal acústica que se desactiva tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.



Listado de las funciones de cocción combinadas



MICROONDAS VENTILADO

La adición de microondas permite agilizar la cocción tradicional. Ideal para galletas, tartas y cocciones en varios niveles.



MICROONDAS TERMO-VENTILADO

La adición de microondas permite agilizar la cocción tradicional. Adecuada para todas las comidas, permite cocinar en varios niveles sin mezclar olores y sabores.



MICROONDAS + GRILL

Las microondas permiten cocinar los alimentos rápidamente y el grill crea un dorado perfecto en la superficie.



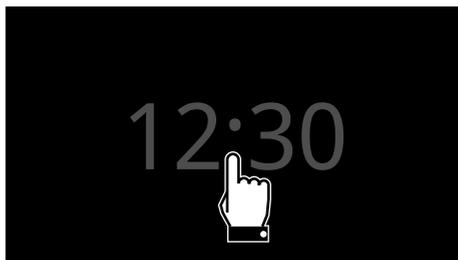
MICROONDAS + BASE TERMO-VENTILADA

Las microondas refuerzan el calor intenso y agilizan la cocción, manteniendo los alimentos blandos y jugosos.



Selección de una función de cocción tradicional

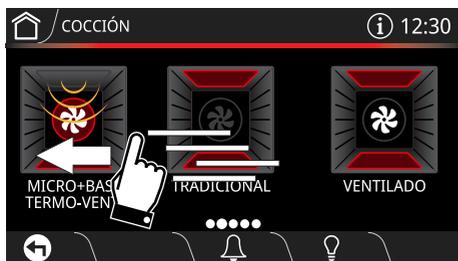
1. En la pantalla, toque la hora mostrada.



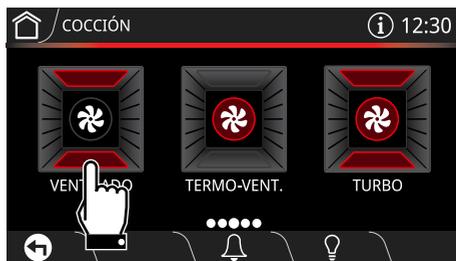
2. En el «menú principal» toque la tecla



3. Desplace la pantalla de derecha a izquierda para acceder al menú de las funciones tradicionales.



4. Seleccione la función deseada (por ejemplo «VENTILADO»).



5. Toque la tecla INICIO  (situada en el área inferior **3** a la derecha) para iniciar la fase de precalentamiento.



Cada vez que se abre la puerta, la función actual se detiene y luego se reanuda automáticamente al cerrarse la puerta.

Precalentamiento

La cocción está precedida por una fase de precalentamiento que permite que el compartimento de cocción alcance la temperatura programada.

Esta fase está indicada por el aumento progresivo del nivel de alcance de la temperatura.



Si no se indica de otro modo en la receta, se aconseja no meter en el horno la comida durante la fase de temperatura alcanzada.



Para excluir el precalentamiento toque la tecla correspondiente .

Al final del precalentamiento interviene una señal acústica y un aviso en la pantalla para indicar que la comida que se va a cocinar se puede introducir en el compartimento de cocción.



6. Abra la puerta.
7. Introduzca la comida en el compartimento de cocción.
8. Cierre la puerta.
9. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la cocción.



Una vez iniciada la cocción, es posible programar una cocción temporizada:

- Toque la tecla **TIEMPO**  y siga las instrucciones indicadas en el apartado «Cocción temporizada».

Modificación de la temperatura de cocción:

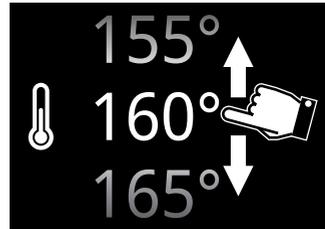


Se puede modificar la temperatura en cualquier fase de la cocción.

1. Toque la tecla **TEMPERATURA**  o el correspondiente valor.



2. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (por ejemplo «180 °C»).



3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  (situada en el área inferior **3** a la derecha) para confirmar la nueva temperatura de cocción seleccionada.



Cocción temporizada

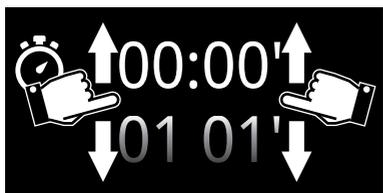


Por cocción temporizada se entiende aquella función que permite dar inicio a la cocción y concluirla una vez transcurrido el tiempo programado por el usuario.

1. Toque la tecla **DURACIÓN DE COCCIÓN**  o el correspondiente valor).



2. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada (por ejemplo «1 hora»).



3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar la duración de la cocción seleccionada.



Los valores de horas y minutos se seleccionan por separado.



La duración de la cocción temporizada va desde un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 13 horas.

Debajo de la duración aparece la hora prevista para el final de la cocción (en el ejemplo «13:40»).



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



El tiempo comienza a contar cuando finaliza el precalentamiento o saltando el precalentamiento (toque la correspondiente tecla .

4. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la cocción temporizada.



Cocción diferida



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

1. Después de haber programado una cocción temporizada, toque la tecla **COCCIÓN DIFERIDA**  o el correspondiente valor.



2. Desplace los valores hasta seleccionar la hora de fin de cocción deseada (por ejemplo «20:00»).



Los valores de horas y minutos se seleccionan por separado.

3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar la hora de fin de cocción seleccionada.



Fin de la cocción

Al final de la cocción la pantalla muestra el aviso **Función terminada** e interviene una breve señal acústica que se desactiva tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.



- Toque la tecla **HOME**  para salir de la función.

ES



Uso

Listado de las funciones de cocción tradicional



ESTÁTICO

Cocción tradicional adecuada para la preparación de una comida cada vez. Ideal para cocinar asados, carnes grasas, pan y pasteles rellenos.



VENTILADO

Cocción intensa y homogénea. Ideal para galletas, tartas y cocciones en varios niveles.



TERMO-VENTILADO

El calor se distribuye de manera rápida y uniforme. Adecuada para todas las comidas, ideal para cocinar en varios niveles sin mezclar olores y sabores.



TURBO

Permite una rápida cocción en varios niveles sin mezclar los aromas. Ideal para alimentos de grandes volúmenes o que requieren cocciones intensas.



GRILL

Permite obtener óptimos resultados a la parrilla y en gratinados. Utilizado al final de la cocción, confiere un dorado uniforme a las comidas.



GRILL VENTILADO

Permite cocinar a la parrilla de forma óptima también las carnes más gruesas. Ideal para cortes de carne gruesos.



BASE

El calor procede solo de la parte baja de la cavidad. Ideal para tartas dulces o saladas, tartas inglesas y pizzas.



BASE TERMO-VENTILADA

Permite terminar rápidamente la cocción de alimentos ya cocidos en la superficie pero no interiormente. Ideal para las quiches, apto para cualquier tipo de comida.



PIZZA

Función específica para la cocción de la pizza.



ECO

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

Se recomienda para todos los tipos de alimentos salvo los que pueden generar mucha humedad (por ejemplo, las verduras).

Para obtener el máximo ahorro energético y reducir los tiempos de cocción, 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 los tiempos de cocción son más largos.



La función ECO es una función de cocción delicada y está recomendada para cocciones que no requieran temperaturas superiores a 200 °C; para cocciones a temperaturas más elevadas, se recomienda elegir otra función.

Temporizador minuterero



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



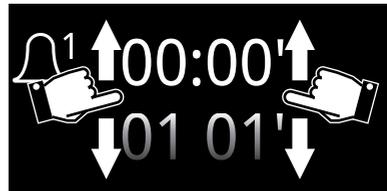
La duración de los Temporizadores va desde un mínimo de 1 minuto hasta un máximo de 12 horas y 59 minutos.

1. Toque la tecla **TEMPORIZADOR**  (situada en el área inferior **3**) para entrar en el menú del Temporizador.



Es posible programar hasta 2 Temporizadores minutereros:

2. Toque la tecla **TEMPORIZADOR**  - ² que se desea utilizar.
3. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.





4. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar la duración seleccionada.



En el área inferior **3** aparece la tecla **PAPELERA**  útil para eliminar eventualmente el temporizador seleccionado.

5. Repita la operación para los otros Temporizadores que se desea utilizar.

6. Al final, toque de nuevo la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar los temporizadores seleccionados.



Para anular la operación, toque la tecla **VOLVER** .

En la siguiente pantalla, la tecla **TEMPORIZADOR**  encendida indica que se han activado uno o más Temporizadores minuterios.

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



Para eliminar el Temporizador minuterio, es necesario volver a poner a cero el recuento.



Cuando un temporizador está activo, no es posible apagar la pantalla con la tecla **ON-OFF** .

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 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.
- Para carne y patatas, se recomienda girar y/o mezclar cada cierto tiempo el alimento para obtener un dorado uniforme por todos los lados.
- Para las cocciones a baja temperatura, dore la carne en la sartén durante algunos minutos por todos los lados antes de cocinar en el horno.
- La cocción con microondas se recomienda para las carnes sin capas de grasa o tejido nervioso en la superficie.
- Para los asados de carne en funciones microondas combinadas se recomienda girar el alimento para que se cocine y dore de manera uniforme.



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 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 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.

Consejos para la descongelación y la fermentación

- 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 sobrepongan unos encima de otros.
- Para descongelar la carne, utilice una rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja colocada 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.

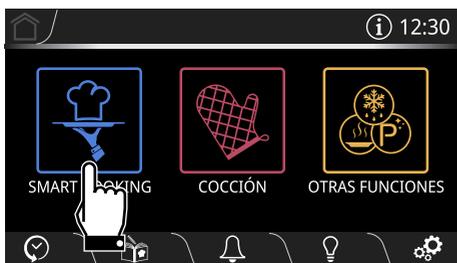


3.5 Smart Cooking

En este modo es posible seleccionar un programa prememorizado para la cocción de alimentos. Según el peso seleccionado el aparato calcula automáticamente los parámetros óptimos de cocción.

1. En el «menú principal» toque la tecla

SMART COOKING



2. Seleccione el tipo de comida deseada con el menú **SMART COOKING** (por

ejemplo «**VERDURAS**»).



3. Seleccione el subtipo de alimento que se va a cocinar (por ejemplo «**VERDURAS**

VAR. A LA PARRILLA»).



4. Desplácese por los valores para ajustar el peso del alimento que se va a cocinar (por ejemplo « 0,7 Kg»).



5. Toque la tecla **CONFIRMAR** para confirmar los ajustes introducidos.



En este momento se podrán guardar los valores ajustados como receta personal (vea el capítulo «3.7 Mis recetas»).



6. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la cocción **SMART COOKING**.

La cocción empieza con los ajustes predefinidos del programa.



Es posible cambiar en cualquier momento, incluso una vez iniciada la cocción, los parámetros de temperatura y duración de la cocción.

Pre calentamiento

La cocción está precedida por una fase de pre calentamiento que permite que el compartimiento de cocción alcance la temperatura programada.

Esta fase está indicada por el aumento progresivo del nivel de alcance de la temperatura.

Pre calentamiento rápido



Durante el uso de los programas **Smart Cooking** no es posible desactivar el pre calentamiento.

Al final del pre calentamiento, una señal acústica y un aviso en la pantalla indican que la comida se puede introducir en el compartimiento de cocción.

Además, se indica en qué nivel colocar la comida para obtener el mejor resultado.

Hornea la comida y confirma

Se aconseja colocar la comida en la cuarta altura desde abajo



7. Abra la puerta.

8. Introduzca la comida en el compartimiento de cocción.

9. Cierre la puerta.

10. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para iniciar la cocción.



Fin de la cocción

Al final de la cocción la pantalla muestra el aviso **Cocción terminada** e interviene una breve señal acústica que se desactiva tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

Cocción finalizada

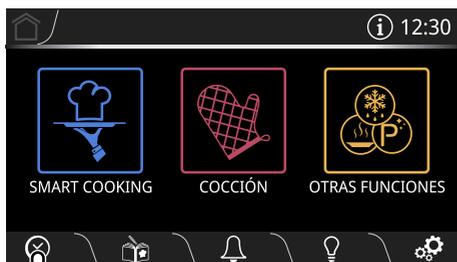
11. Toque la tecla **HOME**  para salir de la función.



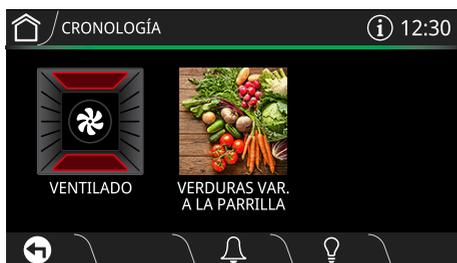
3.6 Cronología

Este menú es especialmente útil para mostrar y reutilizar los últimos programas o recetas personales utilizadas.

1. En el «menú principal» toque la tecla **CRONOLOGÍA**  (situada en el área inferior **3** a la izquierda).



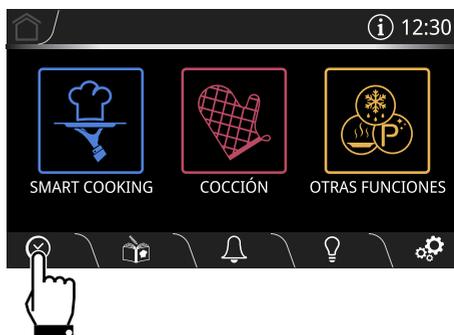
2. Seleccione la función que se desea reutilizar y proceda con las cocciones como se describe en los capítulos anteriores.



Cancelar la cronología

En caso de que se quiera cancelar la cronología:

1. En el «menú principal» toque la tecla **CRONOLOGÍA** .



2. Toque la tecla **PAPELERA**  para eliminar la cronología.

3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar la cancelación de la cronología (o la tecla **ANULAR**  para anular la operación.

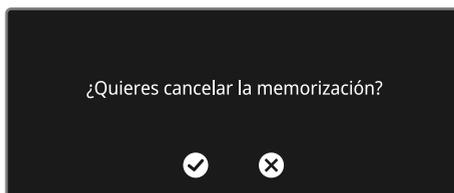




Tabla de los programas predefinidos

CARNES



Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
ROAST-BEEF (POCO HECHO)	 TERMO-VENT.	1	1,0	200	66
ROAST-BEEF (MEDIO)	 TERMO-VENT.	1	1,0	200	72
ROAST-BEEF (MUY HECHO)	 TERMO-VENT.	1	1,0	200	86
LOMO DE CERDO	 MICROONDAS TERMO-VENT.	1	0,7	190 + 300 W	32
CORDERO (MEDIO)	 MICROONDAS TERMO-VENT.	1	1,2	190 + 300 W	55
CORDERO (MUY HECHO)	 MICROONDAS TERMO-VENT.	1	1,2	190 + 300 W	60
TERNERA ASADA	 MICROONDAS TERMO-VENT.	1	1,0	190 + 300 W	70
COSTILLAS DE CERDO (pieza entera)	 VENTILADO	1	0,5	180	90



Uso

Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
CHULETAS DE CERDO (unas 4 piezas)	 VENTILADO	2	0,2	210	15
SALCHICHAS DE CERDO (unas 10-12 piezas)	 GRILL VENTILADO	2	0,6	250	16
PANCETA DE CERDO (unas 6 tiras de 5 mm de grosor)	 GRILL VENTILADO	2	0,3	250	11+3 ⁽¹⁾
MUSLO DE PAVO ASADO	 MICROONDAS VENTILADO	1	1,0	200 + 300 W	45
POLLO ASADO	 MICROONDAS TERMO-VENT.	1	1,2	190 + 400 W	47
ESTOFADO CON JUGO ⁽²⁾	 MICROONDAS VENTILADO	1	0,3	170 + 300 W	85
ESTOFADO ⁽²⁾	 MICROONDAS VENTILADO	1	1,2	180 + 500 W	60
CONEJO ASADO (en trozos)	 MICROONDAS TERMO-VENT.	1	1,0	190 + 300 W	40

⁽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.

⁽²⁾ Se recomienda recubrir casi por completo el alimento con un líquido (agua, caldo, vino, salsa de tomate...) y girarlo y/o mezclarlo varias veces.



PESCADO



Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
PESCADO ENTERO (FRESCO)	 MICROONDAS TERMO-VENT.	1	0,3	180 + 300 W	17
PESCADO ENTERO (CONGELADO)	 MICROONDAS VENTILADO	1	0,4	180 + 400 W	20
LUBINA	 MICROONDAS TERMO-VENT.	1	0,5	160 + 300 W	20
COLA DE RAPE	 MICROONDAS TERMO-VENT.	1	0,5	160 + 300 W	35
PARGO	 MICROONDAS TERMO-VENT.	1	1,0	160 + 300 W	40
RODABALLO	 MICROONDAS TERMO-VENT.	1	0,5	160 + 300 W	30
SOPA DE PESCADO ⁽²⁾	 MICROONDAS TERMO-VENT.	1	0,8	175 + 700 W	13
PESCADO A LA SAL	 MICROONDAS VENTILADO	1	0,3	170 + 400 W	15

⁽²⁾ Se recomienda recubrir casi por completo el alimento con un líquido (agua, caldo, vino, salsa de tomate...) y girarlo y/o mezclarlo varias veces.



Uso

VERDURAS



Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
VERDURAS VAR. A LA PARRILLA	 GRILL	3	0,3	250	12+10 ⁽¹⁾
VERDURAS AL HORNO	 MICROONDAS + BASE TERMO-VENTILADA	1	0,5	210 + 400 W	20
PATATAS ASADAS	 VENTILADO	1	0,5	205	30
TIMBAL PATATAS ⁽²⁾	 MICROONDAS VENTILADO	1	0,6	200 + 600 W	20
PATATAS FRITAS CONGELADAS	 VENTILADO	2	0,5	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.

⁽²⁾ Se recomienda recubrir casi por completo el alimento con un líquido (agua, caldo, vino, salsa de tomate...) y girarlo y/o mezclarlo varias veces.



DULCES



Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
ROSQUILLA	 VENTILADO	1	0,5	160	50
TARTA DE CHOCOLATE	 ESTÁTICO	1	0,5	170	50
GALLETAS (20 - 22 piezas de 25-27 g cada una)	 TURBO	1	0,2	160	19
MAGDALENAS (unos 50 g por cada ganache)	 TERMO-VENT.	1	0,3	160	24
BUÑUELOS (medio-grandes)	 TURBO	1	0,2	200	40
MERENGUE	 TURBO	1	0,2	110	90
BIZCOCHO	 TERMO-VENT.	1	0,4	160	50
STRUDEL	 MICROONDAS + BASE TERMO-VENTILADA	1	0,2	200 + 100 W	23

ES



Uso

Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
TARTA	 ESTÁTICO	1	1,0	170	43
BRIOCHE	 TURBO	1	0,5	170	30
CROISSANT	 TURBO	1	0,5	170	40

Para las cocciones de dulces como galletas, magdalenas, merengue, buñuelos..., el peso indicado corresponde al peso total de la masa utilizada. Los tiempos de cocción varían según el grosor y el tamaño del dulce.

PAN / PIZZA



Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
PAN DE LEVADURA (PAN DE FORMA REDONDA)	 TERMO-VENT.	1	1,0	200	20
FOCACCIA	 VENTILADO	1	0,5	190	20
PIZZA EN BANDEJA	 PIZZA	1	0,5	250	13



PASTA/ARROZ



Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
PASTA AL HORNO	 ESTÁTICO	1	1,4	200	45
ARROZ (RISOTTO) ⁽³⁾	 MICROONDAS	1	0,2	1000 W	12
LASAÑA CONGELADA	 MICROONDAS VENTILADO	1	0,7	210 + 200 W	30
LASAÑA	 ESTÁTICO	1	2,0	230	35
PAELLA ⁽³⁾	 MICROONDAS + BASE TERMO-VENTILADA	1	0,3	185	15
RAGÚ DE CARNE	 MICROONDAS VENTILADO	1	0,3	160 + 700 W	35
QUICHE	 ESTÁTICO	1	1,2	200	44
PASTEL DE VERDURAS	 MICROONDAS VENTILADO	1	0,5	180 + 600 W	25

⁽³⁾ Se recomienda humedecer el arroz con el caldo anteriormente calentado. Según la calidad del arroz y la cantidad de caldo utilizada, los tiempos de cocción pueden variar. Mezcle cada cierto tiempo durante la cocción.



Uso



COCCIONES A BAJA TEMPERATURA

Subtipo	Función	Nivel	Peso (kg)	Temp. (°C)	Tiempo (minutos)
TERNERA	 VENTILADO	1	1,0	120	126
BUEY (POCO HECHO)	 TURBO	1	1,0	90	147
BUEY (MUY HECHO)	 TURBO	1	1,0	90	220
LOMO DE CERDO	 VENTILADO	1	1,5	120	155
CORDERO	 VENTILADO	1	1,0	120	135

Para las cocciones a baja temperatura, se recomienda dorar previamente en la sartén a fuego alto por todos los lados durante algunos minutos.



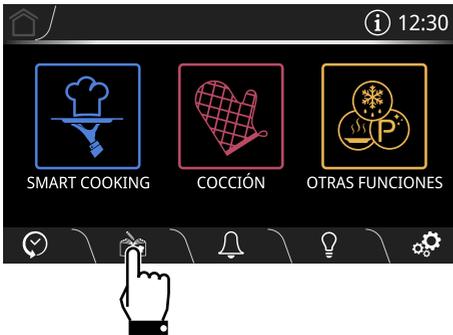
Los tiempos de cocción descritos en las tablas hacen referencia a la comida indicada en la receta, son indicativos y pueden variar según el gusto personal.



3.7 Mis recetas

Mediante este menú es posible introducir una programación personal con los propios ajustes deseados. En su primer uso se propondrá solamente añadir una nueva receta. Tras haber guardado las propias recetas, las mismas volverán a aparecer en el menú correspondiente.

1. En el «menú principal» toque la tecla **MIS RECETAS**  (situada en el área inferior **3** a la izquierda).



 Es posible memorizar hasta un máximo de 64 recetas usuario.

 No se pueden memorizar más de 17 recetas pertenecientes a la misma categoría.

Añadir una receta

2. Seleccione el tipo de comida deseada con el menú **MIS RECETAS** (por ejemplo

«**DULCES** »).

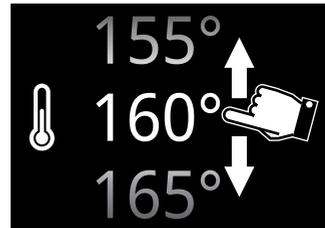
3. Toque la tecla **NUEVA RECETA** .

4. Seleccione la función deseada (por ejemplo «**TERMO-VENTILADO**



5. Toque la tecla **TEMPERATURA**  o el correspondiente valor.

6. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (por ejemplo «**170 °C**»).

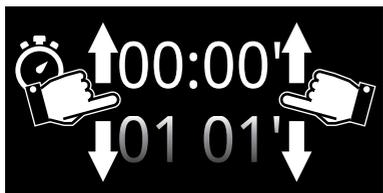


7. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar la nueva temperatura de cocción seleccionada.

8. Toque la tecla **DURACIÓN DE COCCIÓN**  o el correspondiente valor.



9. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada (por ejemplo «55 minutos»).



10. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar la duración de la cocción seleccionada.



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



En este momento también es posible añadir una **cocción diferida** (vea «Cocción diferida»).

Guardar una receta

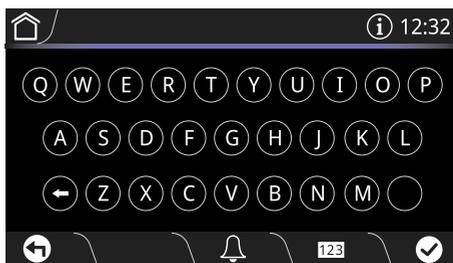
11. Toque la tecla GUARDAR .
12. Desplace los valores de la opción NIVEL (por ejemplo 2).
13. Desplácese por los valores para ajustar el peso del alimento que se va a cocinar (por ejemplo « 1.0 Kg»).

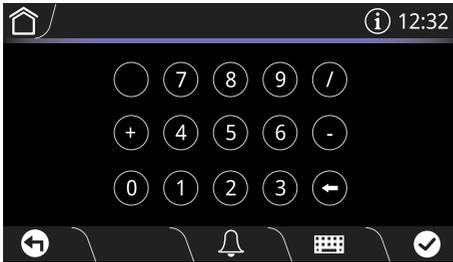


14. Toque la tecla CONFIRMAR para confirmar los ajustes introducidos.

En este momento es necesario introducir un nombre para la receta.

15. Utilice el teclado alfanumérico para introducir el nombre de la receta que desea guardar (por ejemplo RISOTTO).





Utilice las teclas **123** y  para pasar del teclado alfabético al teclado numérico y viceversa.



El nombre de la receta puede tener hasta 12 caracteres, espacios incluidos.

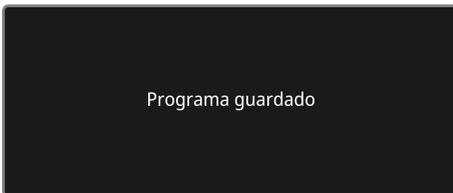


Para poder memorizar la receta es necesario que el nombre contenga al menos un carácter.



El carácter  cancela la letra anterior.

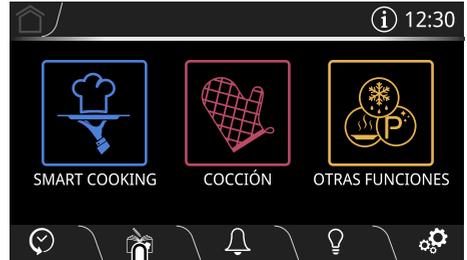
16. Para memorizar el programa, toque la tecla **CONFIRMAR** .



Inicio de una receta usuario

1. En el «menú principal» toque la tecla

MIS RECETAS .



2. Seleccione el tipo de comida deseada con el menú **MIS RECETAS** (por ejemplo

«**DULCES** »).

3. Seleccione la receta guardada anteriormente (por ejemplo **RISOTTO**).





4. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la cocción.



Pre calentamiento

La cocción está precedida por una fase de pre calentamiento que permite que el compartimiento de cocción alcance la temperatura programada.

Esta fase está indicada por el aumento progresivo del nivel de alcance de la temperatura.

Pre calentamiento rápido

Al final del pre calentamiento, una señal acústica y un aviso en la pantalla indican que la comida se puede introducir en el compartimiento de cocción.

Además, se indica en qué nivel colocar la comida para obtener el mejor resultado.

Hornea la comida y confirma

Se aconseja colocar la comida en la segunda altura desde abajo



5. Abra la puerta.
6. Introduzca la comida en el compartimiento de cocción.
7. Cierre la puerta.
8. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para iniciar la cocción.



Fin de la cocción

Al final de la cocción la pantalla muestra el aviso **Cocción terminada** e interviene una breve señal acústica que se desactiva tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

Cocción finalizada

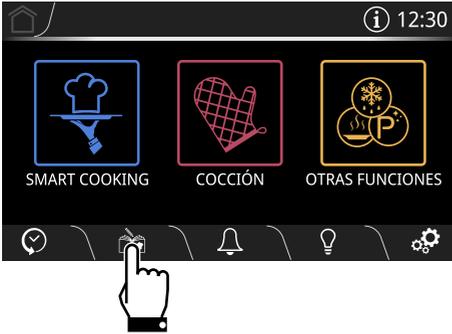
9. Toque la tecla **HOME**  para salir de la función.



Cancelación de una receta

1. En el «menú principal» toque la tecla

MIS RECETAS



2. Seleccione el tipo de comida deseada con el menú **MIS RECETAS** (por ejemplo

«**DULCES** »).

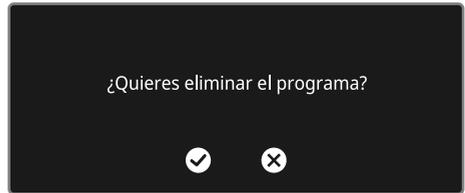
3. Seleccione la receta guardada anteriormente (por ejemplo **RISOTTO**).



4. Toque la tecla **PAPELERA** para eliminar la receta seleccionada.



5. Toque la tecla **CONFIRMAR** para confirmar la cancelación de la receta seleccionada (o la tecla **ANULAR** para anular la operación).



ES

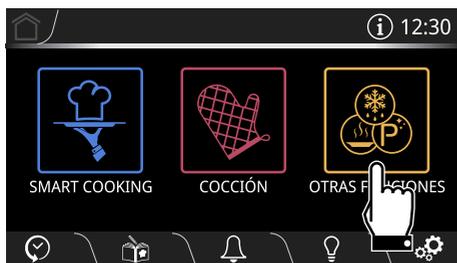


3.8 Otras funciones

En el menú de las funciones especiales se recogen algunas funciones como descongelación, fermentación o limpieza...

- En el «menú principal» toque la tecla

OTRAS FUNCIONES



En algunos modelos algunas funciones no están disponibles.

Listado de las otras funciones



DESCONGELACIÓN POR PESO

Función de descongelación automática. Elija la comida, el horno define automáticamente el tiempo necesario para la correcta descongelación.



DESCONGELACIÓN POR TIEMPO

Función de descongelación manual. Introduzca el tiempo de descongelación de la comida, al final de la duración programada, la función se interrumpe.



FERMENTACIÓN

Función específica para favorecer la fermentación de las masas.



CALIENTAPLATOS

Función para calentar o mantener calientes los platos. Coloque la bandeja en el nivel más bajo y apile los platos que desea calentar.



CALENTAMIENTO POR MICROONDAS

Función que permite calentar con microondas los alimentos ya cocinados y conservados en el frigorífico.



MANTENIMIENTO CALOR

La función permite mantener calientes los alimentos ya cocinados.



SABBATH

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



VAPOR CLEAN

Función de limpieza con generación de vapor. Retire todos los accesorios, vierta 40 cc de agua en el fondo del hueco y pulverice en las paredes de la cavidad una solución de agua y detergente para los platos.



A continuación se ilustran las funciones especiales con un uso más complejo. Para la función

VAPOR CLEAN  vea «4 Limpieza y mantenimiento».

Descongelar por peso



Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función se para inmediatamente y la pantalla muestra el mensaje «**Temperatura interna demasiado alta, esperar enfriamiento**». Deje enfriar el aparato antes de activar la función.

1. Tras haberla pesado, introduzca la comida dentro del aparato.
2. Seleccione **DESCONGELACIÓN POR PESO**

PESO



3. Seleccione el tipo de alimento que va a descongelar entre las categorías **CARNES - PESCADO - PAN - DULCES**
4. Desplace los valores para ajustar el peso del alimento que va a descongelar.



5. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar los ajustes introducidos.
6. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la **Descongelación por peso**.



Uso

Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

Parámetros preprogramados:

Tipos	Peso (kg)	Tiempo
 CARNES	0,4	00h 23m
 PESCADO	0,5	00h 10m
 PAN	0,3	00h 15m
 DULCES	0,1	00h 02m

* Los tiempos de descongelación pueden variar según la forma y la dimensión del alimento que se va a descongelar.

Descongelar por tiempo



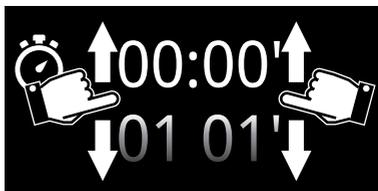
Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función se para inmediatamente y la pantalla muestra el mensaje «**Temperatura interna demasiado alta, esperar enfriamiento**». Deje enfriar el aparato antes de activar la función.

1. Introduzca la comida dentro del aparato.
2. Seleccione **DESCONGELACIÓN POR**

TIEMPO



3. Toque la tecla **DURACIÓN DE COCCIÓN**  o el correspondiente valor.
4. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.



En la función **Descongelación por peso** no es posible cambiar la potencia del microondas por defecto (200 W).



5. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar los ajustes introducidos.

6. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la **Descongelación por tiempo**.

Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

7. Toque la tecla **HOME**  para salir de la función.



La duración de la **Descongelación por tiempo** va desde un mínimo de **1 minuto** hasta un máximo de **12 horas y 59 minutos**.

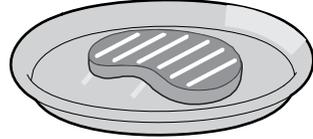


En la función **Descongelación por tiempo** no es posible cambiar la temperatura por defecto (**30 °C**).

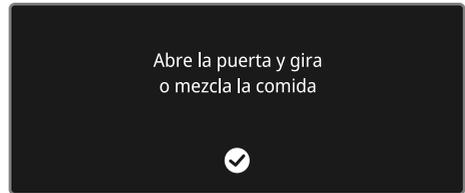
Procedimiento «Turn»

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

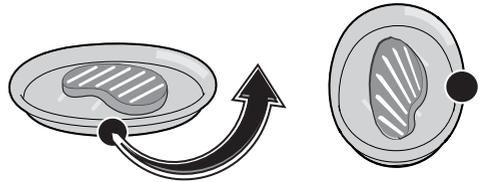
1. Introduzca la comida dentro del horno disponiéndola en paralelo a la puerta.



2. Cuando en el aparato se muestre el mensaje **«Abre la puerta y gira o mezcla la comida»** será necesario girar el alimento.



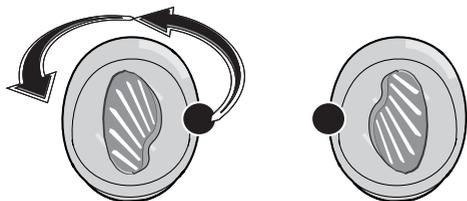
3. Abra la puerta y gire el alimento **90°**.



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



4. Cierre la puerta del aparato y pulse la tecla **CONFIRMAR**  para reanudar la función.
5. Si es necesario el aparato podrá pedir nuevamente el giro de la comida. En la pantalla se visualizará el mensaje «**Abre la puerta y gira o mezcla la comida**».
6. Para el segundo giro es necesario abrir la puerta y girar la comida 180°.



7. Cierre la puerta y pulse la tecla **CONFIRMAR**  para reanudar la función.

Fermentación

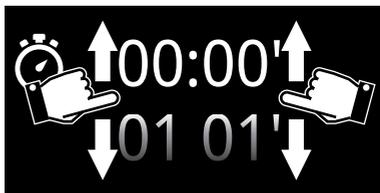


Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función se para inmediatamente y la pantalla muestra el mensaje «**Temperatura interna demasiado alta, esperar enfriamiento**». Deje enfriar el aparato antes de activar la función.



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

1. Coloque el amasijo que va a fermentar en el segundo nivel.
2. Seleccione **FERMENTACIÓN** .
3. Toque la tecla **DURACIÓN DE COCCIÓN**  o el correspondiente valor.
4. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.



5. Toque la tecla **TEMPERATURA**  o el correspondiente valor.



6. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (desde 25 °C hasta 40 °C).
7. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar los ajustes introducidos.
8. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la **Fermentación**.

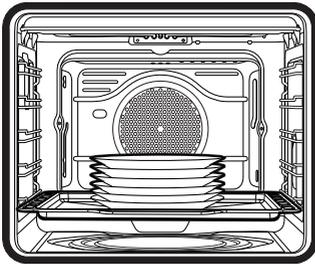
Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.



La duración de la **Fermentación** va desde un mínimo de **1 minuto** hasta un máximo de **12 horas y 59 minutos**.

Calientaplatos

1. Ponga la bandeja en la primera repisa y en el centro de la misma vuelva a poner los platos a calentar.



No forme pilas considerables de recipientes. Apile como máximo **5/6 platos**.

2. Seleccione **CALIENTAPLATOS** 

3. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la función Calientaplatos.



Si no se ha ajustado de otra forma, la función **Calientaplatos** tiene una duración máxima de **12 horas y 59 minutos**.

Mientras la función está en curso, es posible ajustar:

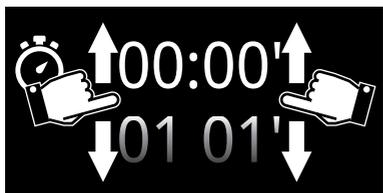
- la temperatura  (desde 40 °C hasta 80 °C);
- la duración de la función ;
- una función diferida  (solo si se ha ajustado una duración distinta a la predeterminada).

Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.



Calentamiento por microondas

1. Seleccione **CALENTAM. MICRO** 
2. Toque la tecla **DURACIÓN DE COCCIÓN**  o el correspondiente valor.
3. Desplace los valores hasta seleccionar la duración deseada.



Mantenimiento calor

1. Seleccione **MANTENIMIENTO CALOR**



2. Toque la tecla **TEMPERATURA**  o el correspondiente valor.
3. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (desde **60 °C** hasta **100 °C**).
4. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la función Mantenimiento del calor.

Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.



La duración del Calentamiento por microondas va desde un mínimo de **1 minuto** hasta un máximo de **30 minutos y 59 segundos**.



En la función Calentamiento por microondas no es posible cambiar la potencia del microondas por defecto (**500 W**).

4. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la función Calentamiento por microondas.

Al final, suena una breve señal acústica que se puede desactivar tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

Sabbath



El aparato en esta función seguirá algunos comportamientos especiales:

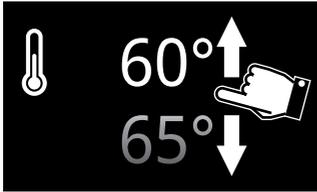
- La cocción puede proseguir durante un tiempo indefinido, no es posible programar ninguna duración de cocción.
- No se efectuará ningún tipo de precalentamiento.
- La temperatura de cocción seleccionable varía entre **60 °C** y **100 °C**.
- Lámpara del horno desactivada, cualquier intervención como la apertura o la activación manual no activa la lámpara.
- Ventilador interno desactivado.
- Indicaciones sonoras desactivadas.



1. Seleccione **SABBATH** .

2. Toque la tecla **TEMPERATURA**  o el correspondiente valor.

3. Desplace los valores hasta seleccionar la temperatura de cocción deseada (desde 60 °C hasta 100 °C).



4. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar la temperatura seleccionada.

5. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar la función Sabbath.

Para interrumpir la función:

- Toque la tecla **HOME**  durante unos 3 segundos (la pantalla vuelve al **menú principal**).

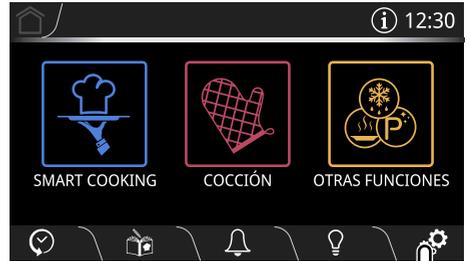
o

- Toque la tecla **ON-OFF**  durante unos 3 segundos (la pantalla vuelve a la pantalla de la función).

3.9 Ajustes

Mediante este menú es posible programar la configuración del producto.

- En el «menú principal» toque la tecla **AJUSTES**  (situada en el área inferior **3** a la derecha).



En caso de interrupción temporal de la corriente, todos los ajustes personales permanecen activos.



Para los ajustes relativos a **Conectividad**  **Control Remoto**  y **SmegConnect**  consulte el manual de uso «**Conectividad horno empotrado**» (solo modelos SmegConnect).



Idioma



Permite seleccionar el idioma de la pantalla.

1. Seleccione  Idioma.
2. Desplace los idiomas disponibles hasta seleccionar el idioma deseado.
3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para confirmar el idioma seleccionado.

Mandos bloqueados



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

1. Seleccione  Mandos bloqueados.
2. Seleccione Sí.
3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para activar el modo **Mandos bloqueados**.

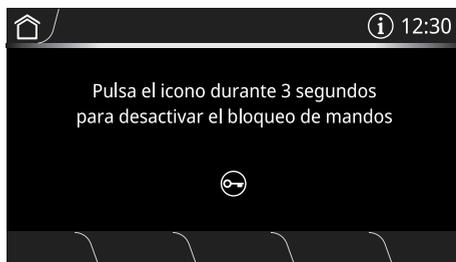


En el funcionamiento normal está indicado por el encendido de la luz testigo  en el área de información .

Para desactivar el bloqueo temporalmente durante una cocción:

4. Toque uno de los valores que se quiere modificar.

En la pantalla aparece un aviso que indica cómo desactivar temporalmente la función **Mandos bloqueados**.



5. Toque durante 3 segundos el icono .



Show Room (solo para expositores)



Permite al aparato desactivar las resistencias y al mismo tiempo mantener activo el panel de mandos.

1. Seleccione  Show Room.
2. Seleccione **On**.
3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para activar la función **Show Room**.



En el funcionamiento normal está indicado por el encendido de la luz testigo  en el área de información **1**.



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

Tonos



Con cada presión de los símbolos en la pantalla el aparato emite un sonido. Con este ajuste es posible deshabilitarlo.

1. Seleccione  Tonos.
2. Seleccione **Off**.
3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para desactivar el sonido asociado al toque de los símbolos en la pantalla.



Mantenimiento calor



Esta función permite que el aparato, al finalizar la cocción para la cual se ha ajustado una duración (si esta no se interrumpe manualmente), mantenga caliente (a baja temperatura) la comida que se acaba de cocer y mantenga inalteradas las características organolépticas y de aroma que se han conseguido durante la cocción.

1. Seleccione  **Mantenim. calor**.
2. Seleccione **On**.
3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para activar la función **Mantenimiento calor**.



El mantenimiento del calor se activa después de 5 minutos del final de la cocción, indicado por una serie de señales acústicas (vea cocción o función acabada).



El mantenimiento del calor está programado en una temperatura fija de 80 °C.



Uso

Eco light



Para un mayor ahorro energético, las lámparas dentro del compartimiento de cocción se desactivan automáticamente después de un minuto desde el inicio de la cocción o desde la apertura de la puerta.

1. Seleccione  Eco light.
2. Seleccione **On**.
3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para activar la función **Eco light**.



Para impedir que el aparato desactive automáticamente la lámpara después de alrededor de un minuto, ponga en **Off** esta función.



Si esta función está programada en **Off**, las lámparas se desactivan después de unos 15 minutos desde la apertura de la puerta.



El control manual de encendido/apagado está siempre disponible. Pulse, cuando esté disponible, el símbolo  para activar o el símbolo  para desactivar manualmente la iluminación interna.



La función **Eco light** está programada de fábrica en **On**.

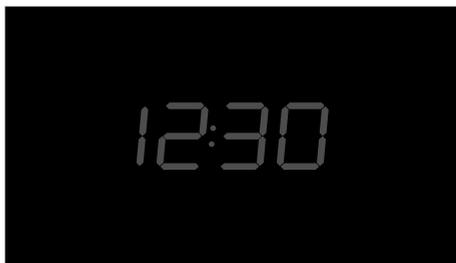
Reloj digital



Permite visualizar la hora actual en formato digital.

1. Seleccione  Reloj digital.
2. Seleccione **On**.

Toque la tecla **CONFIRMAR**  para activar la función **Reloj digital**.



En caso de interrupción temporal de la corriente, la versión digital permanece activa.



DEMO mode Función Demo (solo para expositores)



Del mismo modo que la función **Show Room**, con su activación, después de un determinado tiempo de inactividad, en la pantalla aparece una demostración de las distintas pantallas que ilustran las posibilidades del aparato.

1. Seleccione **DEMO mode** **Función Demo**.
2. Seleccione **On**.
3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para activar la **Función Demo**.



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



Muestra la hora



Activa/desactiva la visualización del reloj cuando el horno está apagado.

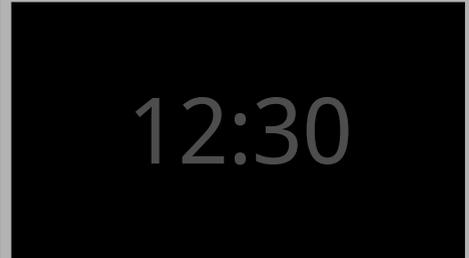
1. Seleccione  **Muestra la hora**.
2. Seleccione **On**.
3. Toque la tecla **CONFIRMAR**  para activar la visualización de la hora.



La función **Muestra la hora** está programada de fábrica en **Off**.



Si la función **Muestra la hora** está programada en **On**, el aparato en stand-by muestra en la pantalla la hora actual en baja luminosidad.



La función **Muestra la hora** programada en **On** comporta un mayor consumo de energía del aparato en stand-by.



Solo en los modelos SmegConnect: Si la función **Muestra la hora** está programada en **Off** la conectividad se apaga automáticamente con la entrada en stand-by del reloj.



Uso

Formato hora



Activa/desactiva la visualización del reloj en el formato de 12 o de 24 horas.

1. Seleccione  Formato hora.
2. Seleccione 12h o 24h.
3. Toque la tecla CONFIRMAR  para activar el formato de hora deseado.



La función **Formato hora** está programada de fábrica en 24h.

Formato temperatura



Permite ajustar la escala de la temperatura en grados Celsius (°C) o en grados Fahrenheit (°F).

1. Seleccione  Formato temperatura.
2. Seleccione °C o °F.
3. Toque la tecla CONFIRMAR  para activar el formato de temperatura deseado.



La función **Formato temperatura** está programada de fábrica en °C.

Luminosidad pantalla



Permite elegir el nivel de luminosidad de la pantalla.

1. Seleccione  Luminosidad pantalla.
2. Seleccione entre las opciones **Alta - Media - Baja**.
3. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar la elección seleccionada.



La función **Luminosidad pantalla** está programada de fábrica en **Alta**.

Restablecer los ajustes



Esta operación restablece todos los ajustes según las condiciones originales programadas de fábrica.

1. Seleccione  Restablece ajustes.
2. Toque la tecla CONFIRMAR  para confirmar la elección seleccionada.



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.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (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.

Limpieza 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 con 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
- los bastidores de soporte para rejillas/bandejas
- la junta del horno.



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 cocinado:

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.

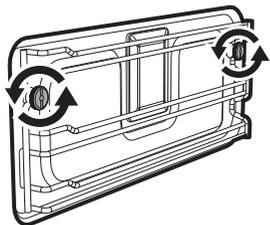


Retirada de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

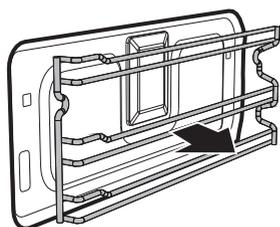
La retirada de los bastidores guía permite limpiar fácilmente con posterioridad las partes laterales.

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.

Limpieza de la parte superior



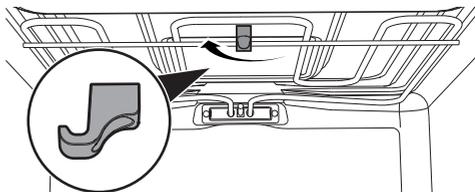
Temperatura elevada dentro del compartimento de cocción durante el uso

Peligro de quemaduras

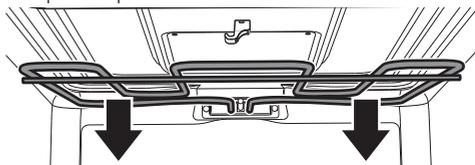
- Las siguientes operaciones deben llevarse a cabo únicamente con el horno apagado y completamente frío.

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.



Limpeza y mantenimiento

Vapor Clean



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

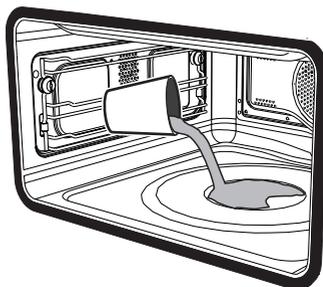
- Elimine del interior del compartimiento de cocción restos sólidos de comida o derrames ocasionados por cocciones precedentes.
- Lleve a cabo las operaciones relativas a la limpieza asistida solamente con el horno frío.

Operaciones preliminares

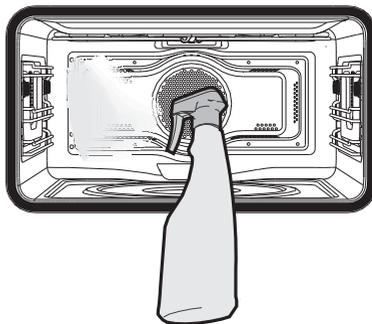
Antes de iniciar el ciclo de limpieza Vapor Clean:

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

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



3. 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.

4. Cierre la puerta.



Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean



Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función se para inmediatamente y la pantalla muestra el mensaje «**Temperatura interna demasiado alta, esperar enfriamiento**». Deje enfriar el aparato antes de activar la función.



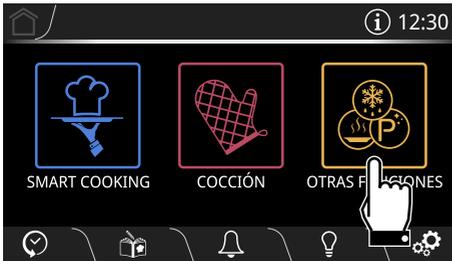
Los parámetros de duración y temperatura no se pueden modificar por parte del usuario.



Mediante la tecla **COCCIÓN DIFERIDA**  es posible ajustar una hora de final de la función diferida.

5. En el «menú principal» toque la tecla

OTRAS FUNCIONES



8. Toque la tecla **INICIO**  para iniciar Vapor Clean.



6. Desplácese por el menú hacia la izquierda y seleccione la función

VAPOR CLEAN



7. En la pantalla aparece la pantalla del ciclo de limpieza.



En el caso de que la temperatura en el interior del compartimento de cocción sea demasiado elevada, se muestra una señal acústica y un aviso en la pantalla que indican que hay que esperar el enfriamiento.

Finalización del ciclo de limpieza Vapor Clean

Al final de Vapor Clean, la pantalla muestra el aviso **Función terminada** e interviene una breve señal acústica que se desactiva tocando cualquier punto de la pantalla o abriendo la puerta.

Función terminada



Limpeza y mantenimiento

9. Toque la tecla HOME  para salir de la función.
10. Abra la puerta y quite la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.
11. Para las incrustaciones más resistentes utilice una esponja antirallado con filamentos de latón.
12. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
13. 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 configurada la función «**Show Room (solo para expositores)**» o la «**Función Demo (solo para expositores)**» (para más detalles vea el apartado «Ajustes»).

Los mandos no responden:

- Controle si ha sido configurada la función «**Mandos bloqueados**» (para más detalles vea el apartado «Ajustes»).

En la pantalla se mostrará **Error 4**:

- El bloqueo de la puerta no se ha enganchado bien a la puerta porque puede ser que la puerta se haya abierto casualmente durante su activación. Apague y vuelva a encender el horno esperando unos minutos antes de seleccionar de nuevo un ciclo de limpieza.



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.

Alarmas conectividad (solo en algunos modelos)

Para más información remitimos a la lectura del **Manual Conectividad**.



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 **Error XX**: 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 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.

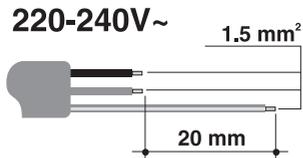
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

El aparato funciona a 220-240 V~.

Utilice un cable tripolar (cable de 3 x 1,5 mm², 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 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

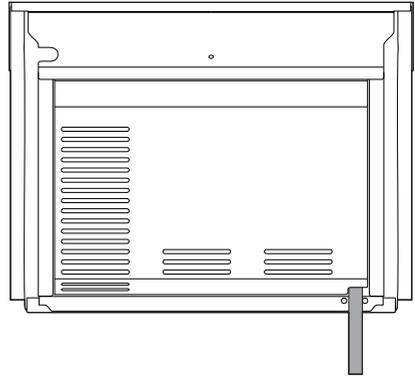
- No utilice la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.



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.

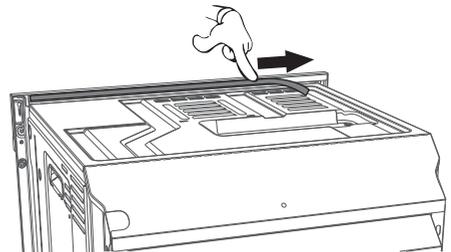
Posición del cable de alimentación



(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.

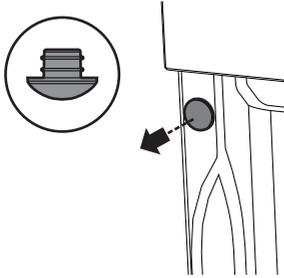




Instalación

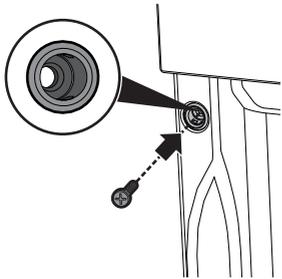
Casquillos de fijación

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

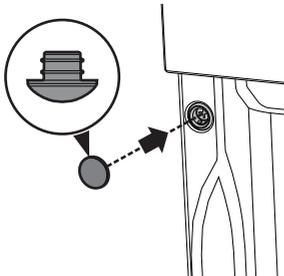


Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.

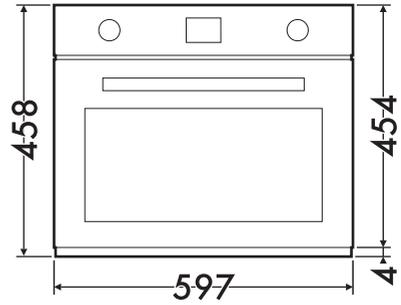
Fije el aparato al mueble con los tornillos.



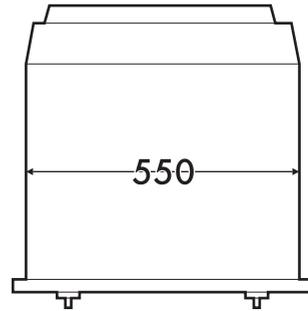
Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.



Dimensiones del aparato (mm)



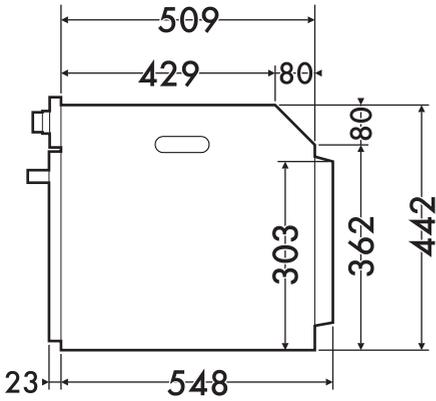
(vista frontal)



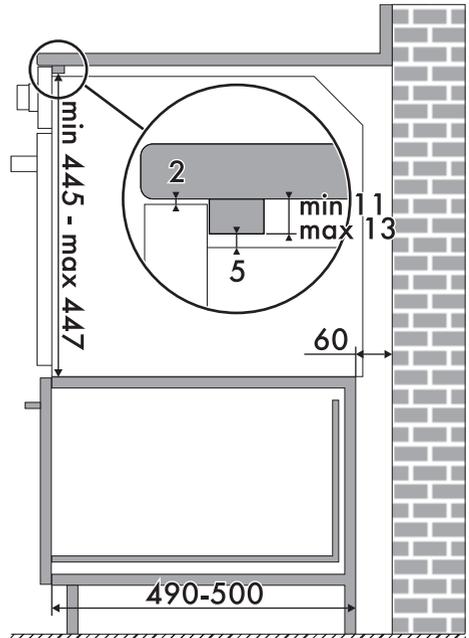
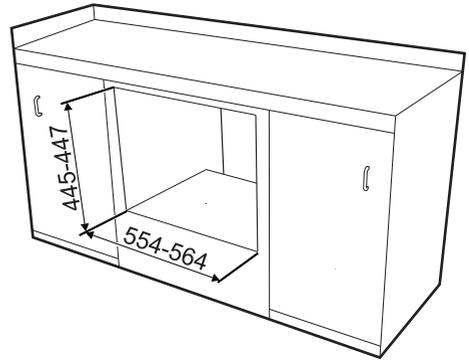
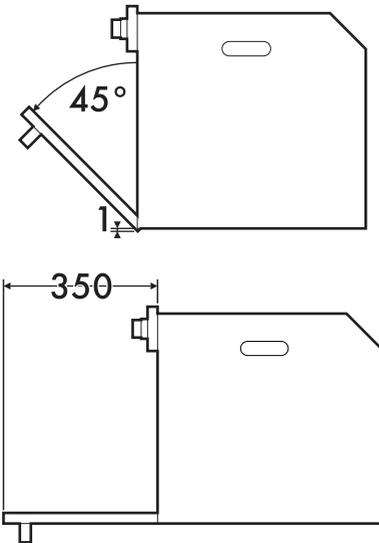
(vista superior)



Empotramiento debajo de encimeras (mm)



(vista lateral)



ES

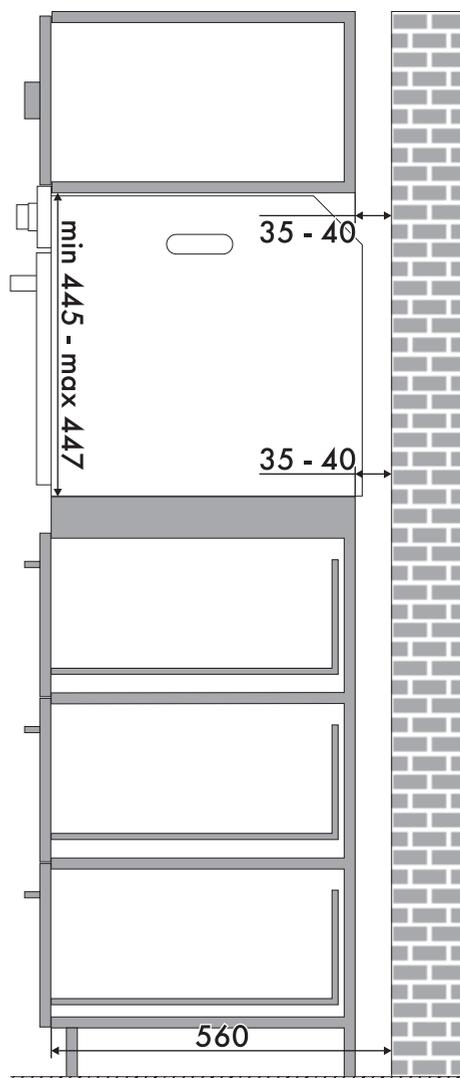
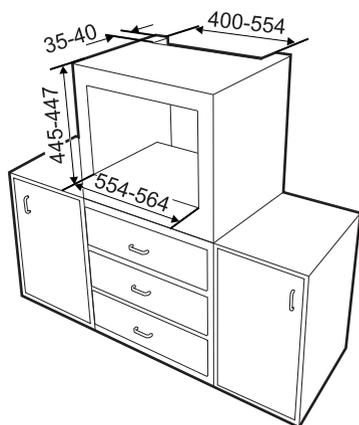


Asegúrese de que la parte trasera/inferior del mueble tenga una abertura de unos 60 mm.



Instalación

Empotramiento de columna (mm)



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