

| | |
|--|------------|
| ADVERTENCIAS | 168 |
| Advertencias generales de seguridad | 168 |
| Para este aparato | 174 |
| Función del aparato | 174 |
| Este manual de uso | 174 |
| Responsabilidad del fabricante | 174 |
| Placa de identificación | 175 |
| Eliminación | 175 |
| Para ahorrar energía | 175 |
| Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by | 175 |
| Iluminación | 175 |
| Cómo leer el manual de uso | 175 |
| DESCRIPCIÓN | 176 |
| Descripción general | 176 |
| Panel de mandos | 177 |
| Otras partes | 177 |
| Accesorios | 178 |
| Accesorios opcionales (se venden por separado) | 178 |

| | |
|--|------------|
| Microondas | 178 |
| USO | 178 |
| Operaciones preliminares | 178 |
| Materiales adecuados para las microondas | 179 |
| Uso de los accesorios | 179 |
| Programador digital | 180 |
| Uso del horno | 181 |
| Consejos para la cocción | 186 |
| Descubra las recetas | 187 |
| Ajustes | 190 |
| LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO | 192 |
| Limpieza del aparato | 192 |
| Limpieza de la puerta | 192 |
| Limpieza del compartimento de cocción | 193 |
| Mantenimiento especial | 195 |
| INSTALACIÓN | 195 |
| Conexión eléctrica | 195 |
| Colocación | 196 |

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

ADVERTENCIAS

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA UN USO FUTURO

Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- **ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso: los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- **ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso: no toque los elementos que producen el calor.
- Protéjase las manos con

guantes térmicos para mover alimentos dentro del horno.

- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas

- y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
 - Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
 - No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
 - Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
 - Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
 - No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites y que al sobrecalentarse podrían inflamarse. Preste la máxima atención.
 - No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
 - Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
 - Si tuviera que intervenir durante la cocción o al final de la misma, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego ábrala completamente.
 - No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las

ranuras.

- Apague el aparato después de su uso.
- **NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES CERCA DEL APARATO.**
- **NO UTILICE AEROSOLE CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.**
- **NO MODIFIQUE EL APARATO.**
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- No tire nunca del cable para desenchufar.

Para hornos microondas

- **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.
- Cuando se utiliza una función combinada, los niños solo deben utilizar el aparato bajo la supervisión de un adulto debido a las altas temperaturas generadas.
- Vigile el aparato durante la cocción de alimentos en recipientes de plástico o papel.



Uso impropio
Peligro de explosión

- Para evitar estos peligros, siempre hay que introducir 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 usos están estrictamente prohibidos (por ejemplo, secar vestidos, calentar zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares, deshidratar alimentos), ya que pueden ocasionar lesiones o un incendio.
- El calentamiento de las bebidas en el microondas puede provocar una ebullición eruptiva retardada, por lo que se debe tener cuidado al manipular el recipiente.
- Limpie el aparato constantemente y elimine los posibles restos de alimentos.
- La falta de limpieza de la cavidad de cocción favorece el deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar una situación peligrosa.
- No seque los alimentos con el



Uso impropio
Peligro de explosión



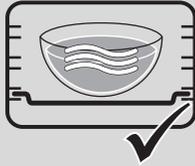
- Durante el uso del microondas para calentar o recalentar líquidos, puede producirse un retraso en el proceso de ebullición cuya temperatura se alcanza sin la formación de las burbujas habituales.
- El retraso del proceso de ebullición puede generar una explosión dentro del horno; al sacar el recipiente se puede derramar líquido hirviendo.

- microondas.
- No utilice el microondas para calentar o freír aceites.
 - No utilice el aparato para calentar comida o bebidas que contengan alcohol.
 - No caliente huevos con cáscara o huevos duros enteros, podrían explotar incluso después de la operación de calentamiento.
 - No caliente alimentos en envases alimentarios.
 - No utilice las funciones combinadas para calentar o hervir líquidos.
 - Los alimentos para recién nacidos deben calentarse en recipientes cerrados. Quite la tapa o la tetina (en el caso de un biberón). Una vez terminada la cocción, verifique siempre la temperatura del preparado, que no debe ser elevada. Mezcle o agite el contenido para 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 ejemplo, patatas, manzanas, etc.) es necesario pinchar la cáscara.
 - No utilice las funciones microondas cuando el interior del horno esté vacío.
 - Utilice vajillas o utensilios adecuados para el uso con microondas.
- No utilice recipientes de aluminio para la cocción de los alimentos.
 - No utilice recipientes de metal para calentar alimentos y bebidas.
 - No utilice vajillas con decoraciones metálicas (acabados oro, plata).
 - Donde esté presente, no utilice la bandeja ni la bandeja honda para cocciones de SOLO microondas.
 - Si hay humo, apague o desenchufe el aparato de la toma de corriente y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
 - Este aparato es conforme a las normas y directivas actualmente en vigor en materia de seguridad y compatibilidad electromagnética. Se recomienda en cualquier caso que los portadores de marcapasos guarden una distancia mínima de 20-30 cm respecto al horno microondas en funcionamiento. Para más información, consulte el fabricante del marcapasos.
 - 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).



Uso impropio
Riesgo de daños al aparato



- Cuando utilice el microondas, la comida (o su recipiente) no debe colocarse en el fondo del compartimento de cocción. Utilice los accesorios suministrados en los estantes adecuados para la receta que desea realizar.

- **NO UTILICE RECIPIENTES/ACCESORIOS** (bandejas de cualquier material, etc.), **APOYADOS DIRECTAMENTE EN LA BASE DEL HORNO.**

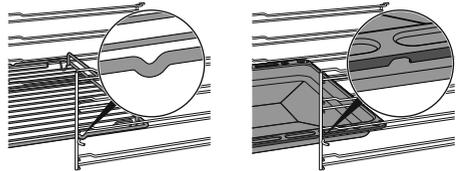
- Si el aparato está instalado en un mueble, debe utilizarse con la puerta del mueble abierta.

Daños al aparato

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos agresivos o corrosivos (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos), ni materiales ásperos o rascadores metálicos afilados, porque pueden rayar la superficie, provocando la rotura del cristal. Emplee, si es preciso,

utensilios de madera o plástico.

- 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 interior del horno.



- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- Peligro de incendio: no deje objetos dentro del horno.
- **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 interior del horno.
- Retire todas las bandejas y rejillas que no vaya a utilizar durante la cocción.
- No recubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del horno.
- Si es necesario, puede utilizar la rejilla para bandejas (de serie o vendida por separado según el modelo) colocándola en la parte inferior como soporte para cocinar.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- No utilice la puerta abierta como palanca para colocar el equipo en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.
- No instale el aparato encima de un pedestal.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- ATENCIÓN: Durante la colocación del electrodoméstico, asegúrese de que el cable de

Instalación y mantenimiento

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN BARCOS O CARAVANAS.**

alimentación no se enrede ni se dañe.

- 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.
- Permita la desconexión del aparato tras la instalación, mediante un enchufe accesible o un interruptor en caso de 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.
- Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

Para este aparato

- No se apoye ni se siente sobre la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos encajados en las puertas.
- No instale ni utilice el aparato al aire libre.

- Utilice únicamente la sonda de temperatura suministrada o recomendada por el fabricante (solo en algunos modelos).

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.

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.

Responsabilidad del fabricante

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

- uso del aparato distinto al previsto;
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso;

- manipulación aunque solo sea de una parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

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.

Eliminación



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

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



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación y retírelo.
- Entregue el aparato en los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien devuélvalo al distribuidor al comprar un producto equivalente, en relación de uno a uno.

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

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



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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

Para ahorrar energía

- Precaliente el aparato solamente si la receta lo requiere.
- No abra la puerta durante la cocción en

ninguna de las funciones.

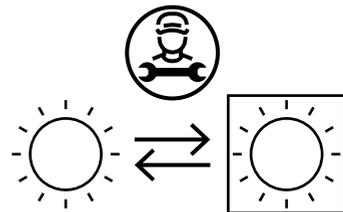
- Si el envase no lo indica de otro modo, descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.
- En caso de múltiples cocciones, se aconseja cocinar los alimentos uno tras otro para aprovechar lo mejor posible el calor del interior del horno.
- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- Retire todas las bandejas y rejillas que no vaya a utilizar durante la cocción.
- Pare la cocción unos 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 interior del horno.

Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by

Los datos técnicos sobre el consumo en modo apagado/stand-by del aparato se pueden encontrar en la página web www.smeg.com, en la página dedicada al producto en cuestión.

Iluminación

- Este aparato contiene bombillas que no pueden ser reemplazadas por el usuario, solo el servicio de asistencia técnica puede proceder a su sustitución.



- Las bombillas en cuestión son aptas para funcionar a una temperatura ambiente igual o superior a 300 °C y están diseñadas para su uso en aplicaciones de alta temperatura, como hornos.
- Este aparato contiene bombillas de eficiencia energética "G".

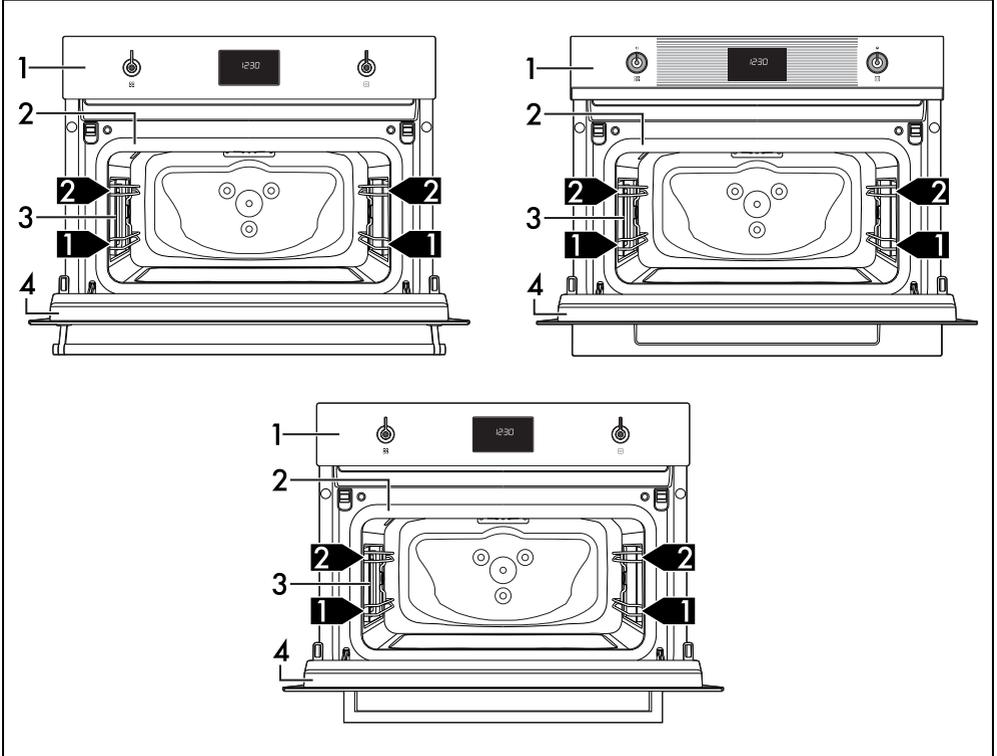
Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes



DESCRIPCIÓN

Descripción general



1 Panel de mandos

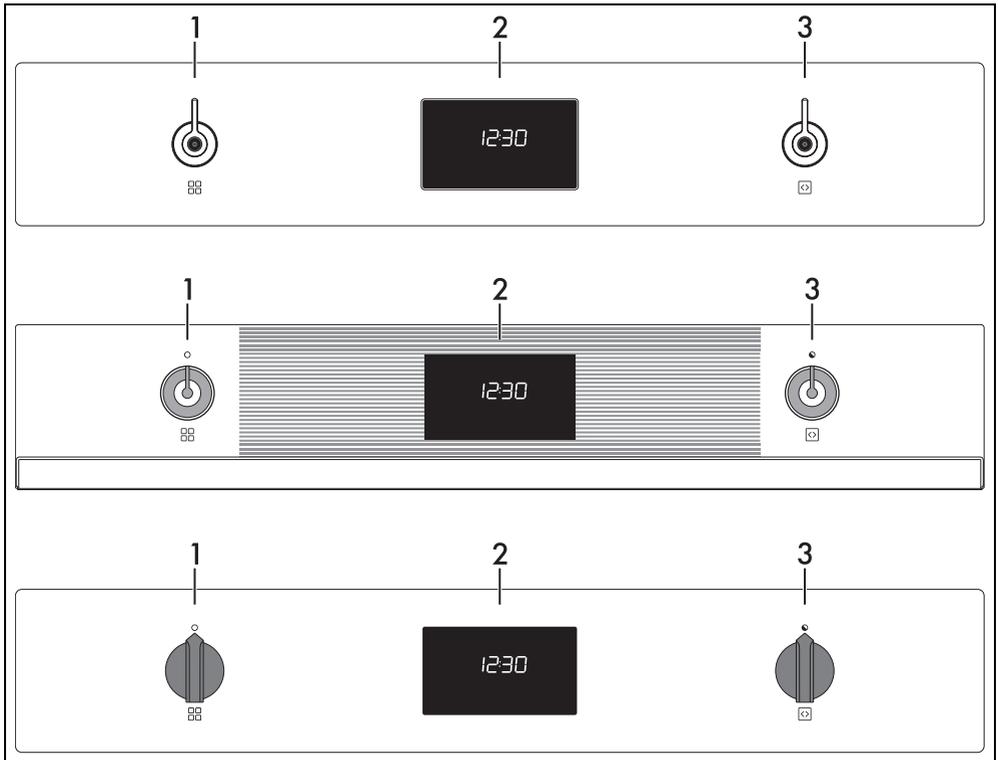
2 Junta

3 Lámpara

4 Puerta

1,2,3... Nivel del bastidor

Panel de mandos



1 Mando de las funciones

Con este mando es posible:

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



Gire el mando de las funciones a la posición 0 para terminar de inmediato una posible cocción.

2 Programador digital

Muestra la hora actual, el minutero, la función, la posible potencia de las microondas, la potencia y la temperatura de cocción seleccionadas y el tiempo posiblemente asignado.

3 Mando de temperatura

Con este mando es posible configurar:

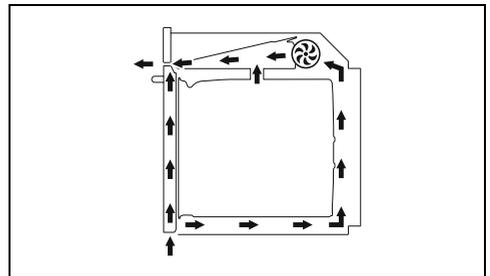
- la temperatura de cocción;
- la duración de una función;
- las cocciones programadas;
- la hora actual.

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.

Ventilador de enfriamiento



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

Iluminación interior del horno

- La iluminación interior del horno se activa al seleccionar cualquier función de cocción.
- Cuando se abre la puerta, se enciende la iluminación interior del horno. La iluminación se apaga inmediatamente al cerrar la puerta.
- Cuando la puerta está abierta no es posible apagar la iluminación interna.

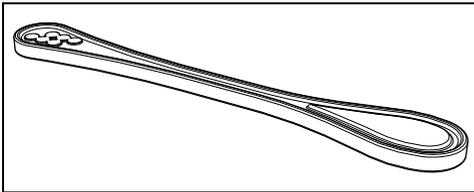
Accesorios

- Algunos modelos no tienen todos los accesorios.
- Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.
- Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados. Utilice solo accesorios originales del fabricante.
- Se aconseja montar las guías extraíbles en el primer estante de los bastidores. De este modo, es posible optimizar el espacio en el interior de la cavidad de cocinado con un nivel intermedio entre el primer y segundo estante.



En este manual, las sugerencias para el segundo estante o el estante central se refieren al uso de las guías extraíbles.

Varilla de ebullición



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

USO

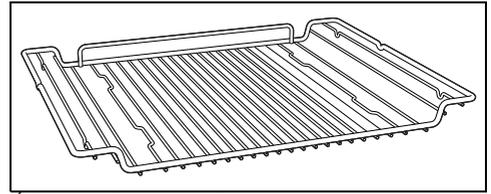
Operaciones preliminares



Vea Advertencias generales de seguridad.

- Quite todas las películas de protección

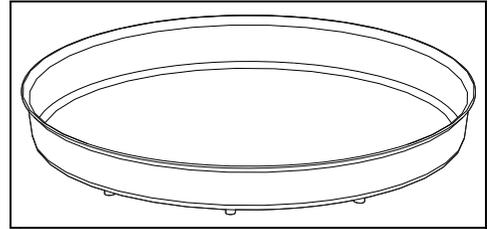
Rejilla rebajada



Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

Accesorios opcionales (se venden por separado)

Plato chef



Útil para un cocinado homogéneo y dorado.

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.

externas e internas del aparato y los accesorios.

- Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios o de las bandejas.
- Quite y lave todos los accesorios del

aparato (vea el capítulo "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO").

Primer calentamiento

1. Programe una cocción de al menos una hora (vea el apartado "Uso del horno").
2. Caliente el compartimiento de cocción vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos de fabricación.

Durante el calentamiento del aparato,

- ventile el local;
- márchese del lugar.

Materiales adecuados para las microondas

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

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

MATERIALES A UTILIZAR:

- Vidrio (quite siempre las tapas) *

- Fuentes de Pyrex
- Vasos
- Tarros

- Porcelana

- Barro

- Plástico (solo si son adecuados para microondas) *

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

* solo si es termorresistente.

MATERIALES QUE NO DEBEN UTILIZARSE:

- Metal (puede generar arcos o chispas)

- Papel de aluminio
- Bandejas de aluminio
- Platos
- Utensilios de metal
- Cierres para bolsas de congelación

- Madera

- Vasos de cristal

- Papel (peligro de incendio)

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



Las vajillas deben ser sin decoraciones metálicas.



No 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 la vajilla a probar en la rejilla introducida 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.

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.

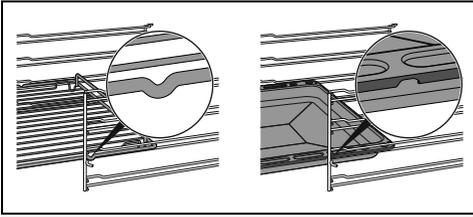
Uso de los accesorios

Rejillas y bandejas

Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta que toquen el 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.

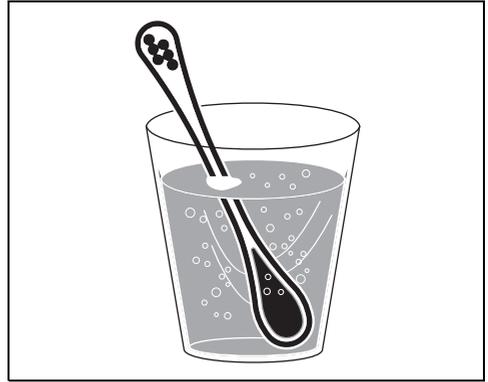


Introduzca las rejillas y las bandejas con cuidado en el compartimento de cocción hasta el tope.



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

durante la fase de calentamiento.



Plato chef



Uso impropio

Peligro de explosión/quemaduras

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

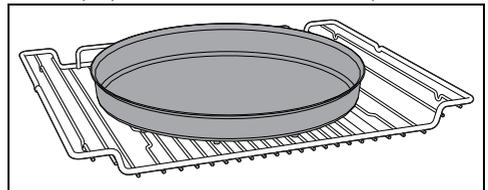


Temperatura elevada

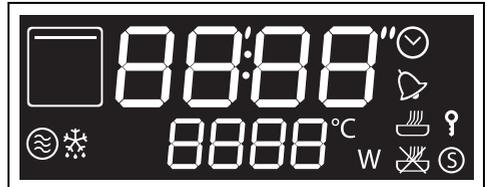
Riesgo de daños en el accesorio

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

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



Programador digital



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

Varilla de ebullición



Uso impropio

Peligro de explosión/quemaduras

- Para evitar el peligro de una explosión dentro del aparato o el derrame de 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.

Durante el uso del microondas para calentar o recalentar líquidos, puede producirse un retraso en el proceso de ebullición; para evitar este fenómeno es necesario introducir la varilla de ebullición que se suministra (o una cuchara de plástico termorresistente) en el recipiente

temperatura para elegir los valores indicados.

-  Piloto del reloj
-  Piloto del minutero
-  Piloto de la cocción
-  Piloto de la cocción programada
-  Piloto del bloqueo de los mandos
-  Piloto del Show Room
-  Piloto del microondas
-  Piloto de la descongelación
-  Piloto de la temperatura
-  Piloto de los vatios

Primer uso

 Si la hora no está programada no es posible encender el horno.

En el primer uso, o tras una interrupción prolongada de la corriente, el aparato muestra en la pantalla el mensaje  intermitente. Para poder empezar cualquier cocción es necesario seleccionar la hora actual.

1. Gire el selector de la temperatura para seleccionar la hora actual.
2. Pulse el selector de la temperatura para configurar la hora actual y pasar a seleccionar los minutos.
3. Gire el selector de la temperatura para seleccionar los minutos de la hora actual.
4. Pulse el selector de la temperatura para finalizar el ajuste.

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

 Cuando la hora actual está visible, la pantalla pasa a la visualización con brillo bajo 2 minutos después de la última actuación en los mandos.

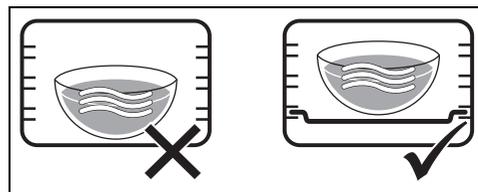
Uso del horno

 Vea Advertencias generales de seguridad.

Microondas

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

 Cuando utilice el microondas, la comida (o su recipiente) no debe colocarse en el fondo del compartimento de cocción. Utilice los accesorios suministrados en los estantes adecuados para la receta que desea realizar.



 NO UTILICE RECIPIENTES / ACCESORIOS (bandejas de cualquier material, etc.), APOYADOS DIRECTAMENTE EN LA BASE DEL HORNO.

1. Abra la puerta.
2. Introduzca la comida en el horno.
3. Cierre la puerta.
4. Desde la posición 0, gire el mando de las funciones una posición a la derecha para seleccionar la función MICROONDAS

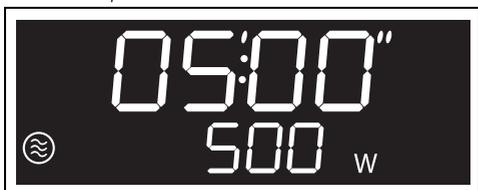


5. Gire el mando de la temperatura para programar la duración de la cocción

(desde 5 segundos hasta 1 hora y media)
(por ejemplo, "5 minutos").

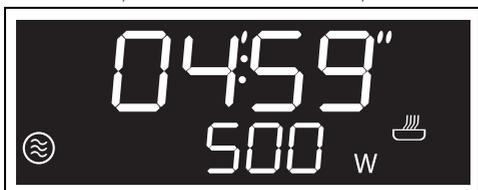


6. Pulse el mando de la temperatura para confirmar.
7. Mientras parpadea el piloto de los vatios **W**, gire el mando de la temperatura para modificar el valor de potencia entre 100 W y 800 W (por ejemplo, "500 vatios").



Para la potencia del microondas, consulte el apartado Potencias del microondas.

8. Espere 3 segundos para iniciar la cocción o pulse el mando de la temperatura para introducir posibles ajustes de duración de la cocción, hora de fin de cocción, etc.



9. Compruebe el estado de cocción del alimento encendiendo la lámpara de iluminación interior.



Cuando se abre la puerta, se para la función en curso.
Al cerrar pulsar el mando de la temperatura para continuar con la cocción.



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

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

girando uno de los dos mandos.



Potencias del microondas

A continuación se indican las potencias seleccionables:

| Potencia (W) | Utilidad |
|--------------|------------------------------|
| 100 | |
| 200 | Descongelar alimentos |
| 300 | |
| 400 | Cocciones delicadas |
| 500 | |
| 600 | Calentar y cocinar alimentos |
| 700 | |
| 800 | Calentar líquidos |

Microondas + Grill



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



Uso impropio Riesgo de daños al aparato

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

1. Gire el mando de las funciones a la derecha o a la izquierda para seleccionar

la función MICROONDAS + GRILL  +



2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para programar la

temperatura deseada (por ejemplo, "200 °C").



3. Pulse el mando de la temperatura para confirmar.
4. Mientras el testigo del reloj  parpadea, gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para modificar la duración de la cocción (desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo "15 minutos").



5. Pulse el mando de la temperatura para confirmar.
6. Mientras parpadea el piloto de los vatios , gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para modificar el valor de potencia entre 100 W y 400 W (por ejemplo, "400 vatios").



7. Pulse el mando de la temperatura para confirmar los datos introducidos.
8. Pulse el mando de la temperatura para iniciar la cocción combinada.



Cuando se abre la puerta, la función en curso se queda en pausa. Al cerrar la puerta, pulsar el mando de la temperatura para continuar con la cocción.

Fase de precalentamiento

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

Esta fase está indicada por el parpadeo del Testigo cocción .

Al final del precalentamiento el testigo  permanece fijo y se activa una señal acústica que indica que se puede introducir la comida en el compartimiento del horno.

Fin de la cocción con microondas+grill

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



Grill



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

1. Gire el mando de las funciones a la derecha o a la izquierda para seleccionar la función **GRILL** .
2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para programar la temperatura deseada (por ejemplo, "200 °C").

Espere 3 segundos para iniciar la cocción o pulse el mando de la temperatura para introducir posibles ajustes de duración de la

cocción, hora de fin de cocción, etc.



 Cuando se abre la puerta, la función en curso se queda en pausa. La función se reanuda automáticamente al cerrar la puerta.

Fase de precalentamiento

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

Esta fase está indicada por el parpadeo del piloto .

 Es posible saltar la fase de precalentamiento pulsando el mando de la temperatura durante unos segundos.

Al finalizar el precalentamiento, el piloto  permanece fijo, parpadea el símbolo del

interior del horno  y se activa una señal acústica.

1. Abra la puerta.
2. Hornee el alimento que desea cocinar.
3. Cierre la puerta.

Si la comida ya está en el horno, pulse el mando de la temperatura para poner en marcha la cocción.

Cocción temporizada

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

 La activación de una cocción temporizada anula la posible programación de un temporizador minuterero realizada previamente.

1. Tras seleccionar una función y una temperatura de cocción, pulse el mando de la temperatura.

En la pantalla parpadean las cifras .



2. En el plazo de 3 segundos gire el mando de la temperatura para modificar la temperatura

3. Gire el mando de la temperatura para programar la duración de la cocción (desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo, "25 minutos").



4. Espere 3 segundos.

El piloto  deja de parpadear, se enciende el símbolo  y se pone en marcha la cocción temporizada.

Al concluir la cocción, en la pantalla se muestra el mensaje  parpadeante y se activa una señal acústica que se puede desactivar mediante la apertura de la puerta o pulsando/

girando uno de los dos mandos.



 Para seleccionar una nueva cocción temporizada, vuelva a girar el mando de la temperatura.

Para cancelar una cocción temporizada

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

Cocción programada

 La cocción programada es la función que permite iniciar una cocción a una hora establecida y concluirla una vez transcurrido cierto tiempo programado por el usuario.

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

1. Tras seleccionar una función y una temperatura de cocción, pulse el mando de la temperatura.

En la pantalla parpadean las cifras .



2. En el plazo de 3 segundos, gire el mando de la temperatura para programar la duración de la cocción (desde 1 minuto

hasta 13 horas) (por ejemplo, "25 minutos").



3. Pulse el mando de la temperatura. En la pantalla aparece parpadeando la hora sugerida para una cocción inmediata.

 Si se confirma sin modificar nada, la cocción se pone inmediatamente en marcha. Si se cambia la hora sugerida, la cocción se para.

4. En el plazo de 3 segundos, gire el mando de la temperatura para programar la hora de finalización de la cocción (por ejemplo, "13:15").



5. Espere 3 segundos.

El piloto  parpadea y el aparato permanece a la espera de la hora de inicio programada.



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

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

girando uno de los dos mandos.



Para cancelar una cocción programada

1. Pulse el mando de la temperatura.

En la pantalla parpadea el piloto

2. En el plazo de 3 segundos, gire el mando de la temperatura en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario para programar una nueva cocción temporizada.

De este modo, se ha cancelado la cocción programada.



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

Temporizador minuterero durante una cocción



El temporizador minuterero no interrumpe la cocción, pero avisa al usuario cuando han transcurrido los minutos ajustados.



No se puede programar un minuterero durante una cocción si previamente se ha programado una cocción temporizada.

1. Tras seleccionar una función y una temperatura de cocción, pulse 2 veces el mando de la temperatura.

En la pantalla aparecen las cifras y el piloto parpadea.



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

2. En el plazo de 3 segundos, gire el mando de la temperatura para programar la

duración del minuterero (desde 1 minuto hasta 13 horas).

3. Espere 3 segundos.

El piloto deja de parpadear y se pone en marcha el minuterero.

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

Las cifras y el piloto parpadean.

5. Gire el mando de la temperatura para seleccionar un nuevo minuterero o bien pulse el mando de la temperatura para desactivar la señal acústica y salir del minuterero durante una cocción.

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

Para cancelar un minuterero durante una cocción

1. Durante la cocción, pulse 2 veces el mando de la temperatura.

En la pantalla parpadea el piloto .

2. En el plazo de 3 segundos, gire el mando de la temperatura en sentido contrario a las agujas del reloj y ponga a cero el minuterero.

3. Espere 3 segundos para salir de la función Minuterero durante una cocción.

Consejos para la cocción

Consejos generales

- No se pueden reducir los tiempos de cocción aumentando las temperaturas (los alimentos podrían cocerse mucho por fuera y poco por dentro).

Consejos para cocinar carnes

- Los tiempos de cocción varían en función del grosor, la calidad del alimento y el gusto del consumidor.
- Dele la vuelta a la carne para que se dore por ambos lados.
- Durante la cocción del asado, utilice un termómetro para carne o simplemente presione la carne con una cuchara. Si el asado está firme, está listo, de lo contrario deberá cocinarse todavía durante unos minutos.

Consejos para las cocciones con Grill

- El asado de carnes al grill puede realizarse con el horno en frío, o bien precalentado si se desea cambiar el tipo de asado.
- Se recomienda colocar los alimentos en el

centro de la rejilla.

- En la función Grill se aconseja ajustar la temperatura en el valor más alto para optimizar la cocción.

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 la textura de la masa.
- Para controlar si el dulce está hecho por dentro: al final de la cocción introduzca un palillo en el punto donde haya subido más. Si la masa no se pega al palillo, el dulce está hecho.
- Si el dulce se desinfla al sacarlo del horno, en la cocción siguiente disminuya la temperatura programada en aproximadamente 10°C seleccionando eventualmente un tiempo de cocción mayor.

Consejos para la descongelación y la fermentación

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

Para ahorrar energía

- Pare la cocción unos 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 constantemente limpio el interior del aparato.

Descubra las recetas

Para consultar las recetas creadas para varias categorías de alimentos y obtener más información sobre las sugerencias de cocción, se recomienda visitar la página específica del

sitio www.smeg.com, a la que se puede acceder mediante el código QR que aparece en el folleto suministrado con el producto.

Temporizador



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

1. Con el mando funciones en la posición 0, pulse el mando de la temperatura.

En la pantalla aparecen las cifras **00:00** y el piloto  parpadea.

2. En el plazo de 3 segundos, gire el mando de la temperatura para programar la duración del temporizador (desde 1 minuto hasta 13 horas).
3. Espere 3 segundos.

El piloto  deja de parpadear y se pone en marcha el temporizador.



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

Fin del temporizador

1. Espere a que la señal acústica avise de que el tiempo ha terminado.

Los números **00:00** y el piloto  parpadean.

2. Gire el mando de la temperatura para seleccionar un temporizador adicional.
o
3. Pulse el mando de la temperatura para desactivar la señal acústica y salir de la función temporizador.

Después de unos segundos, la hora actual aparece en la pantalla.

Para cancelar un temporizador

1. Pulse el mando de la temperatura.

En la pantalla parpadea el piloto .

2. En el plazo de 3 segundos, gire el mando de la temperatura en sentido contrario a las agujas del reloj y ponga a cero el temporizador.
3. Espere 3 segundos para salir de la función temporizador.

Descongelación



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

1. Introduzca la comida en el horno.
2. Gire el mando de las funciones hasta que aparezca la pantalla de la función de descongelación.



3. Pulse el mando de la temperatura para confirmar la función DESCONGELACIÓN



En la pantalla aparecen las cifras **00:00** y parpadean los pilotos del microondas  y de la descongelación .

4. Gire el mando de la temperatura para ajustar la duración de la descongelación (desde 5 segundos hasta 99 minutos) (por ejemplo, "12 minutos y 30 segundos").



5. Espere 3 segundos o pulse el mando de la temperatura para activar la descongelación.



Quando se abre la puerta, la función en curso se queda en pausa. Al cerrar la puerta pulse el mando de la temperatura para continuar con la cocción.

Fin de la descongelación

Al concluir la descongelación, en la pantalla se muestra el mensaje **STOP** parpadeando y

se activa una señal acústica que se puede desactivar mediante la apertura de la puerta o pulsando/girando uno de los dos mandos.



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

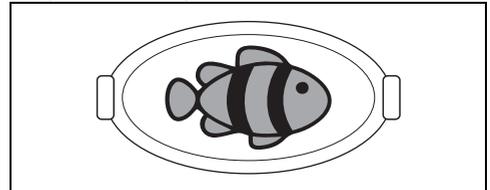
Tabla de las descongelaciones

| Tipo | Peso (g) | Tiempo (min.) |
|----------------|----------|---------------|
| Carne picada | 500 | 25 |
| Pollo entero | 1100 | 40 |
| Pescado entero | 500 | 20 |
| Tarta | 500 | 5 |

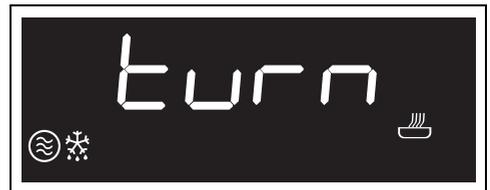
Procedimiento "Turn"

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

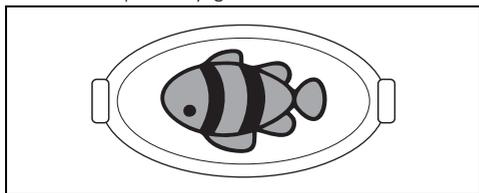
1. Introduzca el alimento dentro del compartimiento de cocción, de forma paralela a la puerta.



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



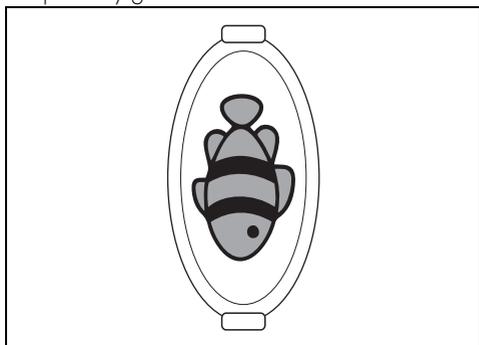
3. Abra la puerta y gire el alimento 180°.



Si no se lleva a cabo la operación de giro de la comida, el aparato esperará un minuto para proseguir después la fase de descongelación automáticamente. En la pantalla se visualizará como promemoria el mensaje **Turn** bajo el recuento.



4. Cerrar la puerta del aparato y pulsar el mando de las funciones para retomar la función.
5. Si es necesario el aparato podrá pedir nuevamente el giro de la comida. En la pantalla se muestra el mensaje **Turn**.
6. Para el segundo giro será necesario abrir la puerta y girar la comida 90°.

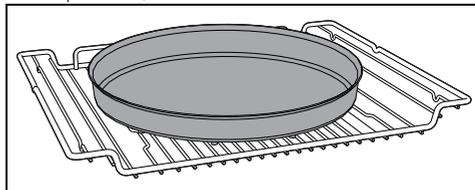


7. Cerrar la puerta del aparato y pulsar el mando de la función para retomar la función.

Función Chef

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

1. Ponga la rejilla sobre la repisa deseada. Coloque el plato Chef (se compra por separado) vacío en el centro.



2. Gire el mando de las funciones hasta que aparezca la pantalla de la función Chef.



3. Pulse el mando de la temperatura para confirmar la función Chef.



4. Gire el mando de temperatura para introducir la duración de la función Chef (entre 10 y 99 minutos) (por ejemplo, "14 minutos").



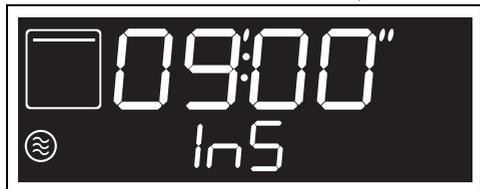
El usuario no puede modificar los parámetros de potencia del microondas y temperatura de cocción.

ES

- Pulse el mando de la temperatura para confirmar los parámetros y empezar a precalentar el plato Chef vacío.



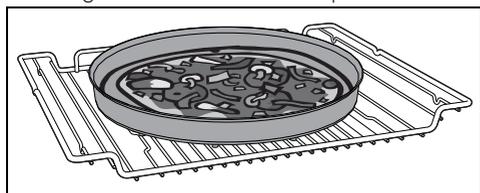
- Al finalizar el precalentamiento, el aparato permanece en espera de que se introduzcan los alimentos en el plato Chef.



**⚠ Uso impropio
Peligro de quemaduras**

- Utilice guantes para el horno para desplazar el plato Chef.

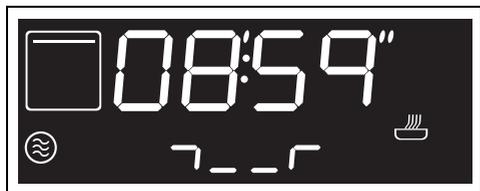
- Ponga la comida dentro del plato Chef.



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

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

- Pulsar el mando de la temperatura para volver a cocinar.



Fin de la función Chef

- Al concluir la cocción, en la pantalla se muestra el mensaje **STOP** parpadeante y se activa una señal acústica

que se puede desactivar mediante la apertura de la puerta o pulsando/girando uno de los dos mandos.



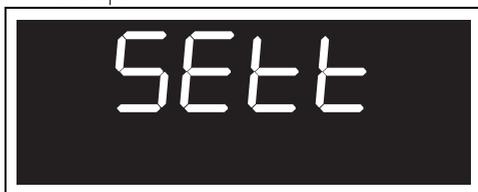
Tabla de sugerencias de cocción

| Tipo | Peso (g) | Tiempo (min.) |
|-------------------------------|----------|---------------|
| Pizza congelada | 400 | 10 |
| Patatas fritas congeladas | 500 | 15 |
| Croquetas de pollo congeladas | 500 | 15 |
| Huevos batidos frescos | 400 | 12 |

El tiempo indicado comprende el tiempo de precalentamiento del plato Chef vacío (5 minutos).

Ajustes

- Gire el mando de las funciones hasta que aparezca en la pantalla el siguiente mensaje.



- Pulse el mando de la temperatura para entrar en el menú ajustes.

Hora actual

Después de entrar en el menú de los ajustes, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función Hora actual.



- Pulse el mando de la temperatura para empezar a ajustar la hora actual (por ejemplo, "12:30").

Durante este procedimiento, parpadean el

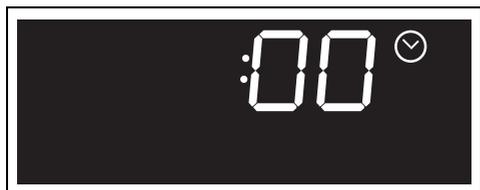
piloto  y los símbolos .



2. Gire el mando de la temperatura para seleccionar la hora actual.



3. Pulse el mando de la temperatura para configurar la hora actual y pasar a seleccionar los minutos.



4. Gire el mando de la temperatura para seleccionar los minutos de la hora actual.



5. Pulse el mando de la temperatura para finalizar el ajuste.



6. Gire el mando de la temperatura para seleccionar un nuevo ajuste o espere 10 segundos.

Bloqueo de los mandos (seguridad infantil)



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

1. Después de entrar en el menú de los ajustes, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función Bloqueo de los mandos.



2. Pulse el mando de la temperatura para confirmar.

El piloto  parpadea.

3. En el plazo de 10 segundos gire el mando de la temperatura para activar la función Bloqueo de los mandos.



4. Pulse el mando de la temperatura para confirmar.

5. Gire el mando de la temperatura para seleccionar un nuevo ajuste.



Durante el funcionamiento normal el bloqueo de los mandos se indica mediante el encendido del piloto .



Si se tocan o varían las posiciones de los mandos, en la pantalla se mostrará durante dos segundos el mensaje

BLOC



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

ES

Show Room (solo para expositores)



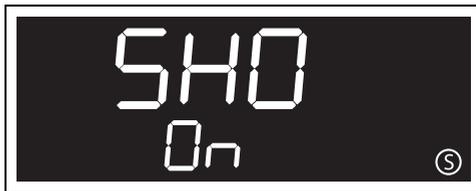
Esta función permite desactivar las resistencias del aparato y, al mismo tiempo, mantener activo el panel de mandos.

1. Después de entrar en el menú de los ajustes, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función Show Room.



2. Pulse el mando de la temperatura para confirmar.

3. Gire el mando de la temperatura para activar la función Show Room.



4. Pulse el mando de la temperatura para confirmar o espere 10 segundos.



La activación de la función Show Room se indica en la pantalla con el encendido del piloto .



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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza del aparato



Vea Advertencias generales de seguridad.

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.

Manchas de comida o restos

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

Utilice los productos normales, no abrasivos, de ser necesario con ayuda de utensilios de madera o de plástico. Enjuague cuidadosamente y seque con un trapo suave o un paño de microfibra.

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

aparato.

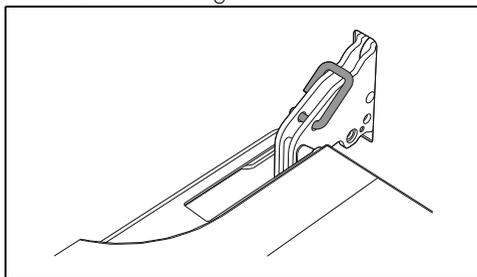
Limpieza de la puerta

Desmontaje de la puerta

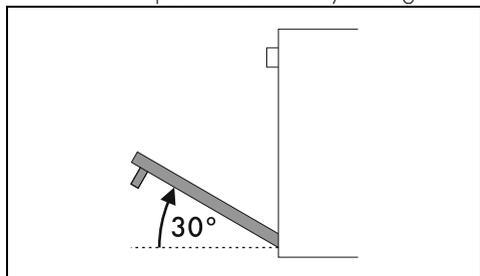
Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quite la puerta y colóquela en un trapo.

Para quitar la puerta, proceda de la siguiente manera:

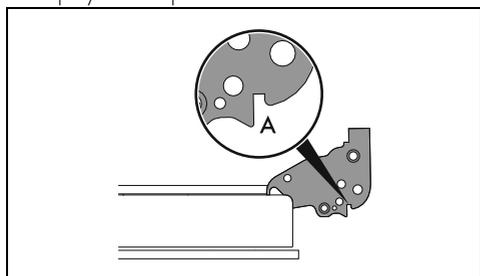
1. Abra completamente la puerta e introduzca dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.



- Coja la puerta por los dos lados con ambas manos, levántela formando un ángulo de unos 30° aproximadamente y extráigala.



- Para volver a montar la puerta coloque las bisagras en las hendiduras correspondientes situadas en el horno asegurándose de que las ranuras **A** se apoyen completamente en las hendiduras.



- Baje la puerta y, una vez posicionada, quite los pernos de los agujeros de las bisagras.

Limpieza de los cristales de la puerta

Se aconseja mantener los cristales de la puerta siempre limpios. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lave con un estropajo húmedo y detergente común.

Limpieza del compartimento de cocción

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

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

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

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

- la puerta;

- las guías de soporte para rejillas/bandejas.



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

Secado

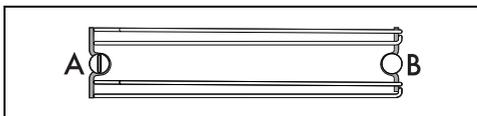
La cocción de los alimentos genera humedad dentro del compartimento de cocción. Este es un fenómeno completamente normal que no compromete el correcto funcionamiento del aparato.

Al final de cada cocción:

- deje que se enfríe el aparato;
- elimine la suciedad del compartimento de cocción;
- seque el compartimento de cocción con un paño suave;
- deje la puerta abierta el tiempo necesario para que el compartimento de cocción se seque completamente.

Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

La extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas permite limpiar más fácilmente los laterales.



A = alojamiento delantero

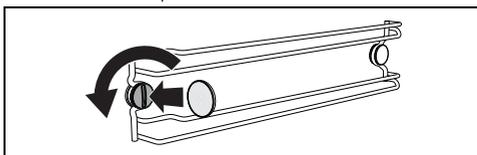
B = perno trasero



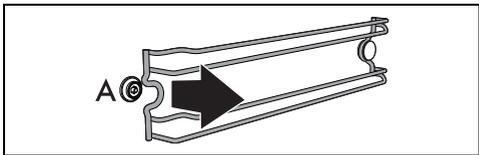
En algunos modelos, el pasador trasero B puede desmontarse y volver a montarse de la misma manera que el alojamiento delantero A.

Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

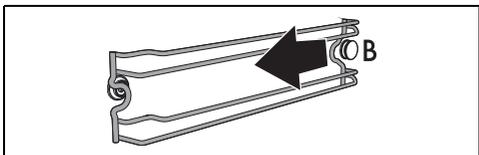
- Suelte el perno de fijación delantero situado en el lateral cerca de la apertura del horno (se puede utilizar una moneda como herramienta).



2. Tire del bastidor hacia el interior del horno hasta desengancharlo del alojamiento delantero A.



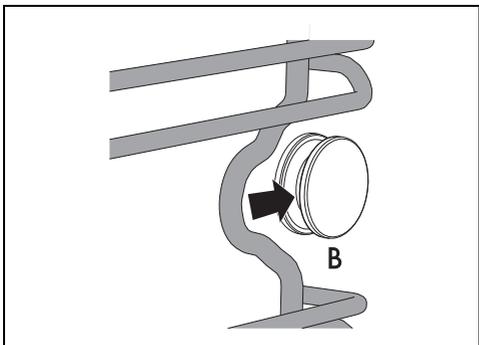
3. Saque el bastidor del perno trasero B situado en fondo del lateral.



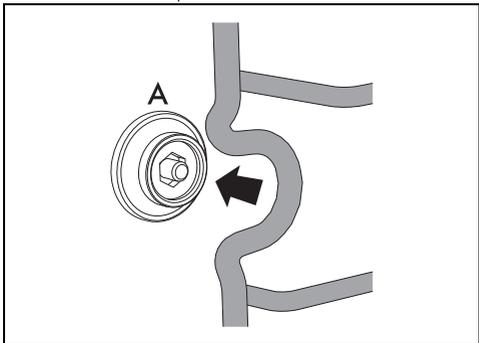
4. Repita las mismas operaciones para sacar el bastidor del otro lado.

Para volver a montar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

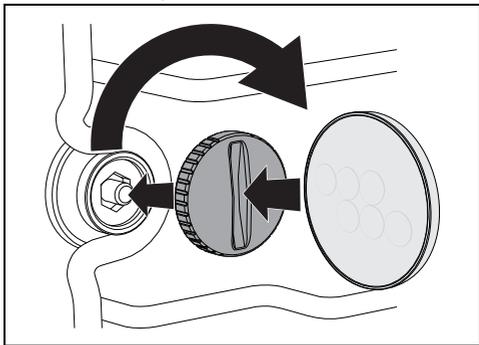
1. Introduzca la parte trasera del bastidor en el alojamiento debajo del perno B situado en el fondo del lateral.



2. Vuelva a colocar la parte delantera del bastidor en el alojamiento A en el lateral cerca de la apertura del horno.



3. Apriete el perno de fijación delantero (se puede utilizar una moneda como herramienta).



4. Repita las mismas operaciones para sacar el bastidor del otro lado.

Finalización de Vapor Clean

1. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.
2. Abra la puerta y quite la suciedad menos resistente con un paño de microfibra.
3. Para las incrustaciones más resistentes utilice un estropajo antirrayado con filamentos de latón.
4. En el caso de restos de grasa, es posible utilizar productos específicos para limpiar los hornos.
5. Elimine el agua residual de dentro del compartimiento de cocción.
6. Si están presentes, vuelva a poner los paneles autolimpiantes y los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.

Para una mayor higiene y para evitar que los alimentos cojan olores desagradables:

- se aconseja efectuar un secado del compartimiento de cocción mediante una función ventilada a 160°C durante unos 10 minutos.
- En caso de presencia de los paneles autolimpiantes, se aconseja efectuar un secado del compartimiento de cocción con ciclo simultáneo de catálisis.



Se recomienda usar guantes de goma durante estas operaciones.



Para facilitar la limpieza manual de las partes menos accesibles, se aconseja quitar la puerta.

Mantenimiento especial

Consejos para el mantenimiento de la junta

La junta debe ser blanda y elástica.

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

INSTALACIÓN

Conexión eléctrica



Vea Advertencias generales de seguridad.

Información general

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

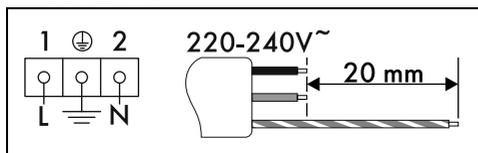
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

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

El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

- 220-240 V~



Cable de tres polos 3 x 1,5 mm².



Los valores indicados más arriba se refieren a la sección del conductor interno.



Los cables de alimentación están dimensionados teniendo en cuenta el factor de simultaneidad (en conformidad con la norma EN 60335-2-6).

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.

Para los mercados de Australia y Nueva Zelanda:

La desconexión incorporada en la conexión fija debe cumplir con la normativa AS/NZS 3000.

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.

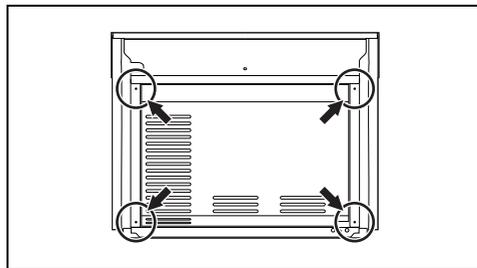
Sustitución del cable



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.

1. Desatornille los tornillos del cárter trasero y quite el cárter para acceder al terminal de bornes.



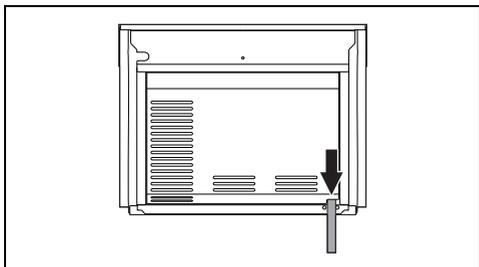
2. Sustituya el cable.
3. Asegúrese de que los cables (horno o posible placa de cocción) sigan el trayecto más adecuado con el fin de evitar cualquier contacto con el aparato.

Colocación



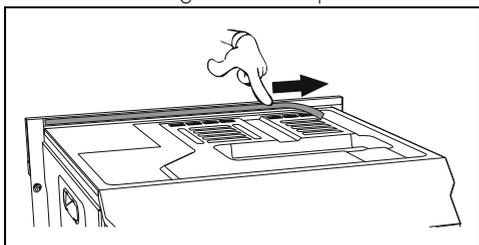
Vea Advertencias generales de seguridad.

Posición del cable de alimentación

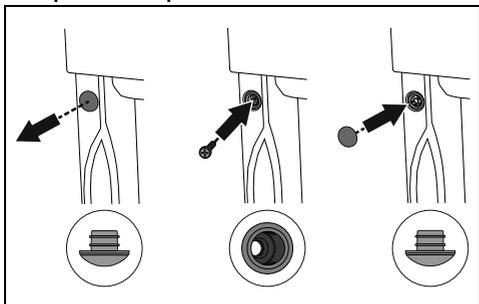


Junta del panel frontal

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

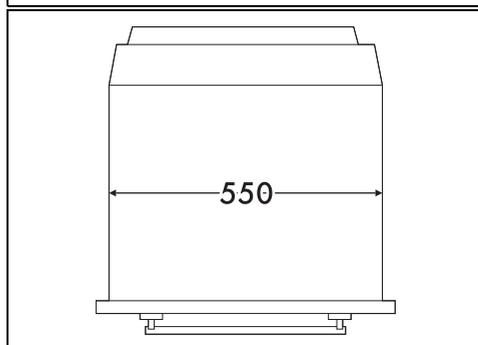
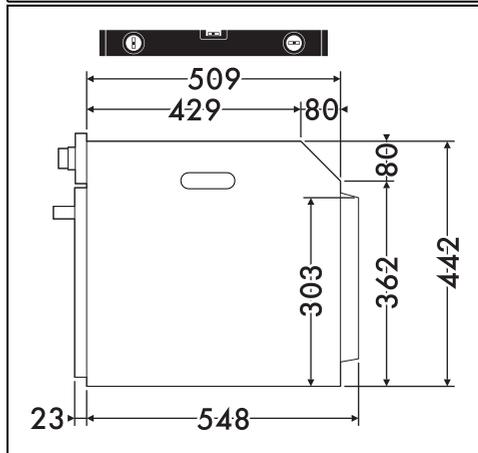
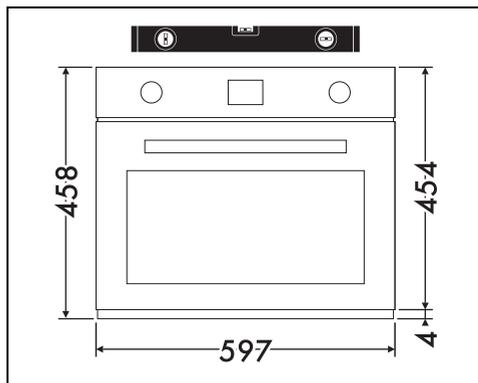


Casquillos de fijación

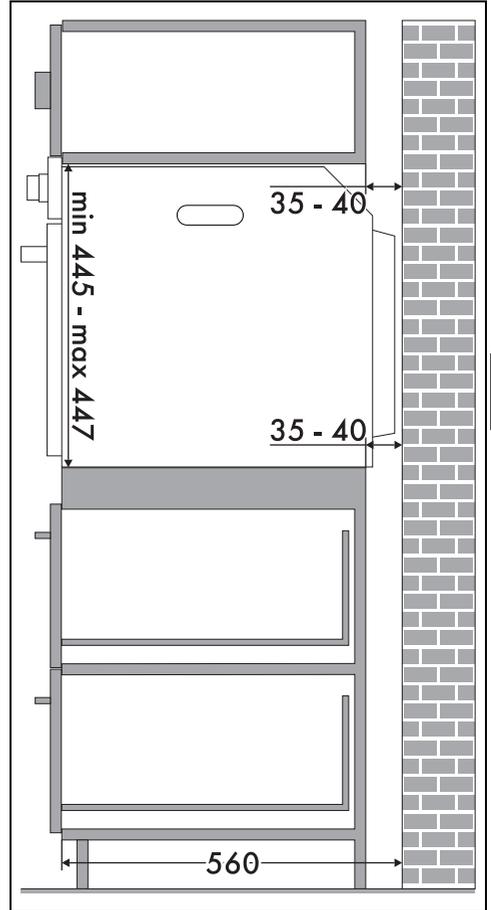
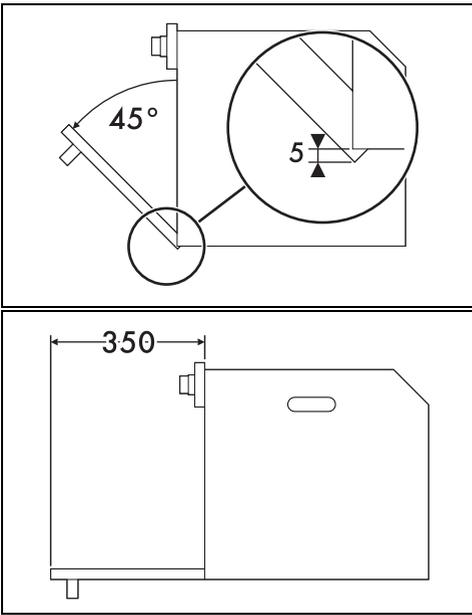


1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.
2. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.
4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.

Dimensiones del aparato (mm)

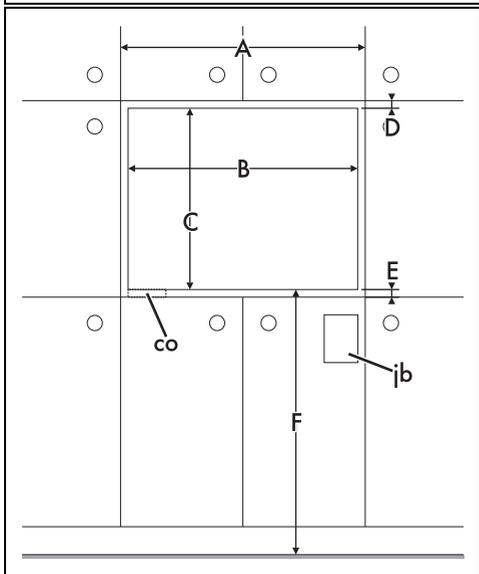
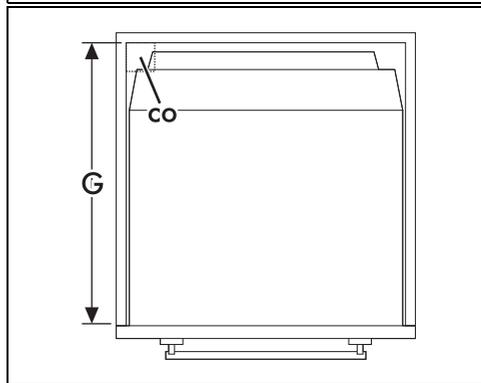
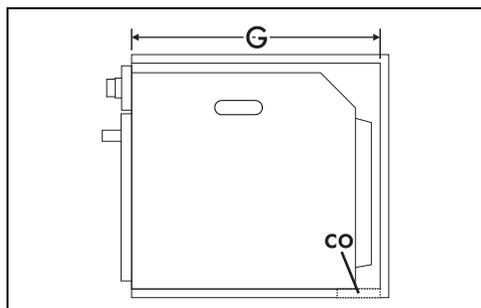
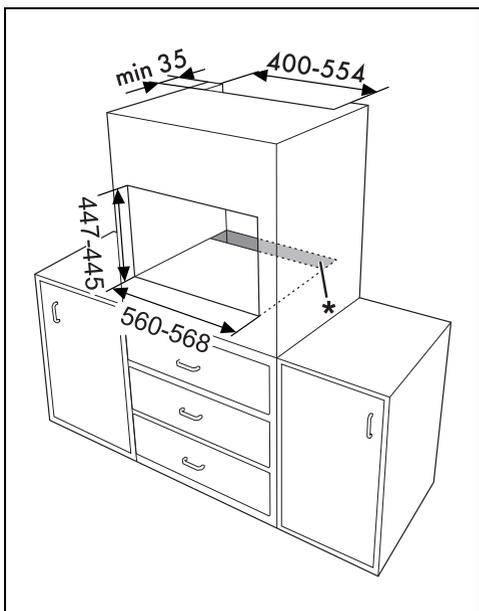


Empotramiento de columna (mm)



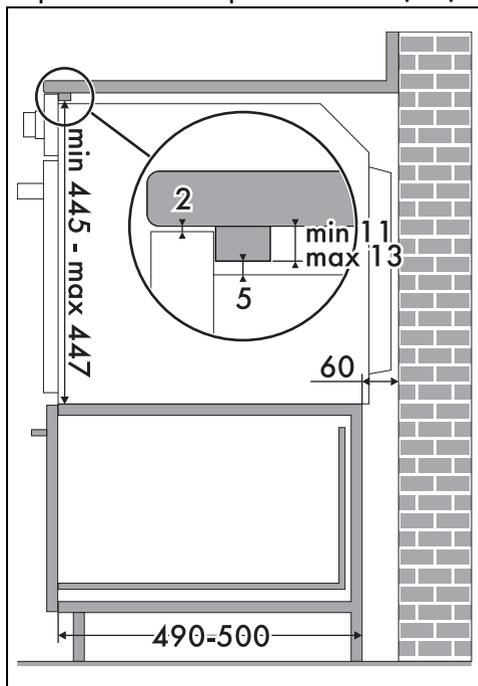
* Asegúrese de que la parte superior/trasera del mueble tenga una abertura de unos 35-40 mm de profundidad.

ES

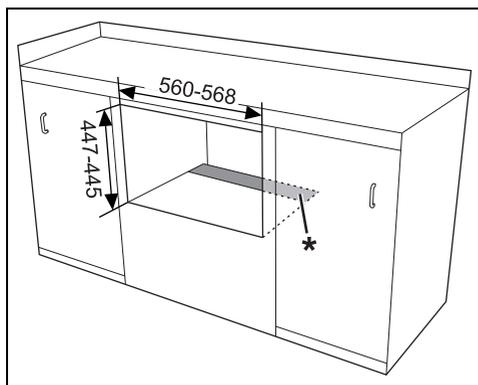


- A mín. 603 mm
- B 560 - 568 mm
- C 445 - 447 mm
- D 9 - 11 mm
- E mín. 5 mm
- F 259 - 1105 mm
- G mín. 560 mm
- H mín. 458 mm
- co Recorte para el cable de alimentación (mín. 6 cm²)
- jb Caja de las conexione eléctricas

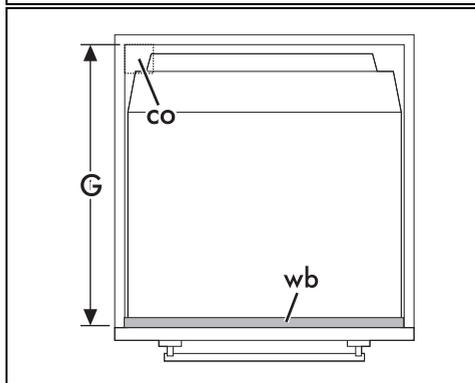
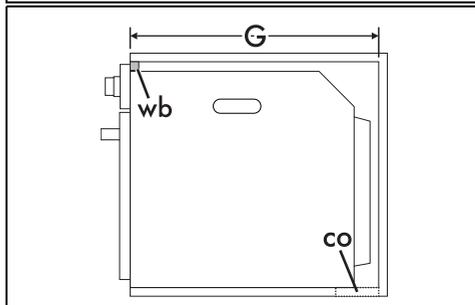
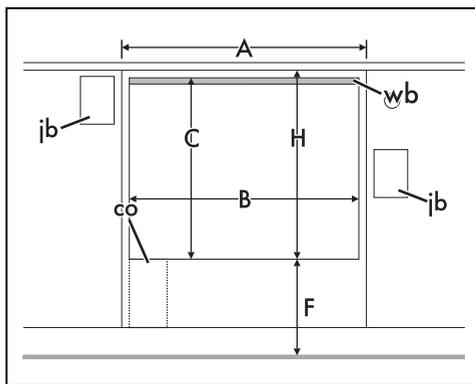
Empotramiento debajo de encimeras (mm)



Si se quiere empotrar el aparato debajo de la encimera de trabajo, deberá instalarse una barra de madera para asegurar la utilización de la junta adhesiva pegada en la parte trasera del panel frontal, para evitar cualquier infiltración de agua u otros líquidos.



* Es necesario asegurarse de que en la parte inferior/trasera el mueble tenga una abertura de unos 60 mm de profundidad.



ES

| | |
|----|---|
| A | mín. 603 mm |
| B | 560 - 568 mm |
| C | 445 - 447 mm |
| D | 9 - 11 mm |
| E | mín. 5 mm |
| F | 259 - 1105 mm |
| G | mín. 560 mm |
| H | mín. 458 mm |
| co | Recorte para el cable de alimentación (mín. 6 cm ²) |
| jb | Caja de las conexiones eléctricas |
| wb | Barra de madera (recomendada) |
