

**MANUAL D'USO** IT  
Microonde

**MANUAL DE UTILIZAÇÃO** PT  
Microondas

**MANUAL DE USO** ES  
Microonda



IT

---

Caro Cliente,

Grazie per aver scelto questo prodotto **SMEG**.

La preghiamo di leggere molto attentamente le istruzioni contenute in questo libretto al fine di poter ottenere i migliori risultati possibili.

**CONSERVI LA DOCUMENTAZIONI DI QUESTO PRODOTTO PER IL FUTURO.**

**Conservare queste istruzioni per l'uso sempre a portata di mano e consegnarle ad un eventuale futuro utilizzatore al quale si è ceduto l'apparecchio!**

Il manual d'uso è disponibili per il download anche alla pagina [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

---

PT

---

Prezado cliente,

Obrigado por escolher este produto **SMEG**.

Pedimos-lhe que leia atentamente as instruções deste manual, pois isto permitir-lhe-á obter os melhores resultados com o seu aparelho.

**GUARDE A DOCUMENTAÇÃO DESTE APARELHO PARA CONSULTAS FUTURAS.**

**Mantenha este manual sempre à mão. Caso ceda o aparelho a terceiros, entregue-lhes também as respetivas instruções!**

Este manual de instruções também se encontra disponível em [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

---

ES

---

Estimado Cliente,

Gracias por haber elegido este producto **SMEG**.

Solicitamos una lectura atenta de las instrucciones que constan en este libro, que le permitirán obtener un mejor resultado en la utilización del producto.

**CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE PRODUCTO PARA CONSULTAS FUTURAS.**

**Tenga el manual de instrucciones siempre a mano. ¡Si cede el aparato a terceros, entrégueles también el correspondiente manual!**

El manual del usuario también está disponible para su descarga en [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

---

# Índice

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. Advertencias</b> .....                       | <b>44</b> |
| 1.1. Información sobre seguridad .....             | 44        |
| 1.2. Eliminación .....                             | 49        |
| 1.3. Este manual de uso .....                      | 49        |
| 1.4. Cómo leer el manual de uso .....              | 49        |
| <b>2. Descripción</b> .....                        | <b>50</b> |
| 2.1. Descripción general .....                     | 50        |
| 2.2. Panel de Controle .....                       | 51        |
| 2.3. Descripción del nivel de potencia .....       | 51        |
| <b>3. Uso</b> .....                                | <b>52</b> |
| 3.1. Las ventajas de las microondas .....          | 52        |
| 3.2. Advertencias .....                            | 53        |
| 3.3. ¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar? ..... | 53        |
| 3.4. Primer uso .....                              | 55        |
| 3.5. Uso del horno .....                           | 55        |
| 3.6. Funciones de cocción .....                    | 55        |
| 3.7. Durante el funcionamiento .....               | 56        |
| 3.8. Tablas de cocción recomendadas .....          | 57        |
| <b>4. Limpieza y mantenimiento</b> .....           | <b>60</b> |
| 4.1. Advertencias .....                            | 60        |
| 4.2. Limpieza de las superficies .....             | 60        |
| 4.3. Limpieza ordinaria diaria .....               | 60        |
| 4.4. Manchas de comida o restos .....              | 60        |
| 4.5. Limpieza del aparato .....                    | 60        |
| 4.6. Superficie frontal .....                      | 61        |
| 4.7. Mantenimiento extraordinario .....            | 61        |
| 4.8. Sustituir la bombilla .....                   | 61        |
| 4.9. ¿Qué hacer cuando el horno no funciona? ..... | 61        |
| <b>5. Instalación</b> .....                        | <b>62</b> |
| 5.1. Antes de la instalación .....                 | 62        |
| 5.2. Tras la instalación .....                     | 62        |
| <b>6. Imágenes de Instalación</b> .....            | <b>63</b> |
| <b>5. Instalación</b> .....                        | <b>64</b> |



## Advertencias

### 1.1. Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

## SEGURIDAD DE NIÑOS Y PERSONAS VULNERABLES

**ADVERTENCIA! Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.**

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños..
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo. Los niños menores de 3 años no deben estar sin vigilancia cerca del aparato.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

## SEGURIDAD GENERAL

Este aparato está concebido para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- granjas;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- entornos de tipo hostales o pensiones.



- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios..
- **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos, ya que podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
- El aparato está pensado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas, o calentar mantas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares puede conllevar riesgo de lesiones o incendios.
- **¡Atención!** El horno no puede utilizarse si:
  - La puerta no cierra correctamente;
  - Las bisagras de la puerta están dañadas;
  - Las superficies de contacto entre la puerta y el frente están dañadas;
  - El cristal de la ventana está dañado;
  - Hay frecuentemente arco eléctrico en el interior, sin que haya presencia de ningún objeto de metal.

El horno sólo puede volver a ser utilizado después de haber sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica.

- Si se genera humo, apague o desenchufe el horno y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- Las bebidas que se calientan en el microondas pueden romper a hervir bruscamente en contacto con el aire; extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
- Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura y agite o mezcle los tarros o botes de alimentos infantiles calentados antes de consumirlos.
- Los huevos duros o con cáscara no se deben calentar en el aparato, ya que pueden explotar incluso después de que el microondas termine de calentar.



## Advertencias

- No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas. **¡RIESGO DE INCENDIO!**
- **¡Cuidado!** Para evitar que los alimentos se calienten demasiado o puedan arder, es muy importante no seleccionar períodos de tiempo largos, ni niveles de potencia demasiado elevados, cuando calienta pequeñas cantidades de alimentos. Por ejemplo, un pan puede arder al cabo de 3 minutos si se ha seleccionado una potencia demasiado alta.
- Para tostar, utilice solamente la función grill y vigile siempre el horno. Si utiliza una función combinada para tostar, el pan se incendia en muy poco tiempo.
- Nunca pille los cables de alimentación de otros aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. **¡Peligro de cortocircuito!**



- **¡Cuidado al calentar líquidos!**

Cuando los líquidos (agua, café, té, leche, etc.) se encuentran casi a punto de ebullición dentro del horno y se retiran repentinamente, estos pueden ser proyectados hacia fuera del recipiente. **¡PELIGRO DE LESIONES Y QUEMADURAS!**

Para evitar este tipo de situaciones, cuando caliente líquidos, coloque una cuchara de té o una varilla de cristal en el recipiente.

## INSTALACIÓN

- El sistema eléctrico debe estar equipado con un medio de desconexión, con una separación de contacto en todos los polos que proporcione completa desconexión en la categoría de sobretensión III.
- Si la conexión eléctrica se hace con clavija, entonces esta debe ser accesible después de la instalación.



- La protección contra choques eléctricos tiene que estar garantizada a través de la instalación eléctrica (conexión de tierra).
- **¡Atención!** El horno tiene que ser obligatoriamente conectado a tierra.

### LIMPIEZA

- El aparato se debe limpiar periódicamente y los restos de alimentos se deben eliminar.
- Si no se mantiene limpio el aparato, podría deteriorarse la superficie y afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar situaciones de riesgo.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Las superficies de contacto de la puerta (el frente de la cavidad y la parte interior de la puerta) tienen que mantenerse bastante limpias, de modo a garantizar el correcto funcionamiento.
- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza constantes en el punto “Limpieza y Mantenimiento del horno”.

### REPARACIÓN

- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Únicamente una persona competente puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de la tapa que protege frente a la exposición a la energía de microondas.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o sus juntas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que un técnico cualificado lo haya reparado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.



## Advertencias

- Las reparaciones y mantenimiento, especialmente en piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

### **Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños en el horno y otras situaciones peligrosas:**

- No conecte el microondas en vacío. Este puede quedar en sobrecarga y estropearse, en el caso de que no haya alimentos en el interior. **¡RIESGO DE DAÑOS!**
- Para efectuar pruebas de programación del horno, coloque un vaso de agua en el interior del horno. El agua absorberá las microondas y el horno no se dañará.
- No tape ni obstruya los orificios de ventilación.
- Utilice solamente vajilla adecuada para microondas. Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- ¡No retire la tapa de mica situada en el techo de la cavidad! Esa tapa evita que las grasas y los pedazos de alimentos dañen el generador de microondas.
- No guarde ningún objeto inflamable en el interior del horno, pues puede arder si lo conecta.
- No use el horno como despensa.
- No use el horno para freír en baño de aceite, pues es imposible controlar la temperatura del aceite bajo la acción de las microondas.
- La base cerámica y las parrillas soportan una carga máxima de 8 kg. No exceda esta carga para evitar daños.



## 1.2. Eliminación

### Eliminación del embalaje



El embalaje está marcado con el Punto Verde. Para eliminar todos los materiales de embalaje, como el cartón, poliuretano y las películas, utilice contenedores adecuados. Así se garantiza la reutilización de los materiales de embalaje.

### Eliminación de aparatos fuera de uso



En base a la Norma europea 2012/19/EU de Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos (REEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

Antes de eliminar su aparato, inutilícelo. Tire el cable de alimentación, córtelo y elimínelo.

## 1.3. Este manual de uso

Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance de la mano del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.

- Antes de utilizar el aparato, leer detenidamente el presente manual de uso.

## 1.4. Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:



### Advertencias

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



### Descripción

Descripción del aparato y de sus accesorios.



### Uso

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



### Limpieza y mantenimiento

Información para limpiar correctamente el aparato y para su mantenimiento.

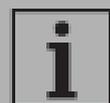


### Instalación

Información para el técnico cualificado: instalación, arranque y prueba.



Advertencia de seguridad



Información

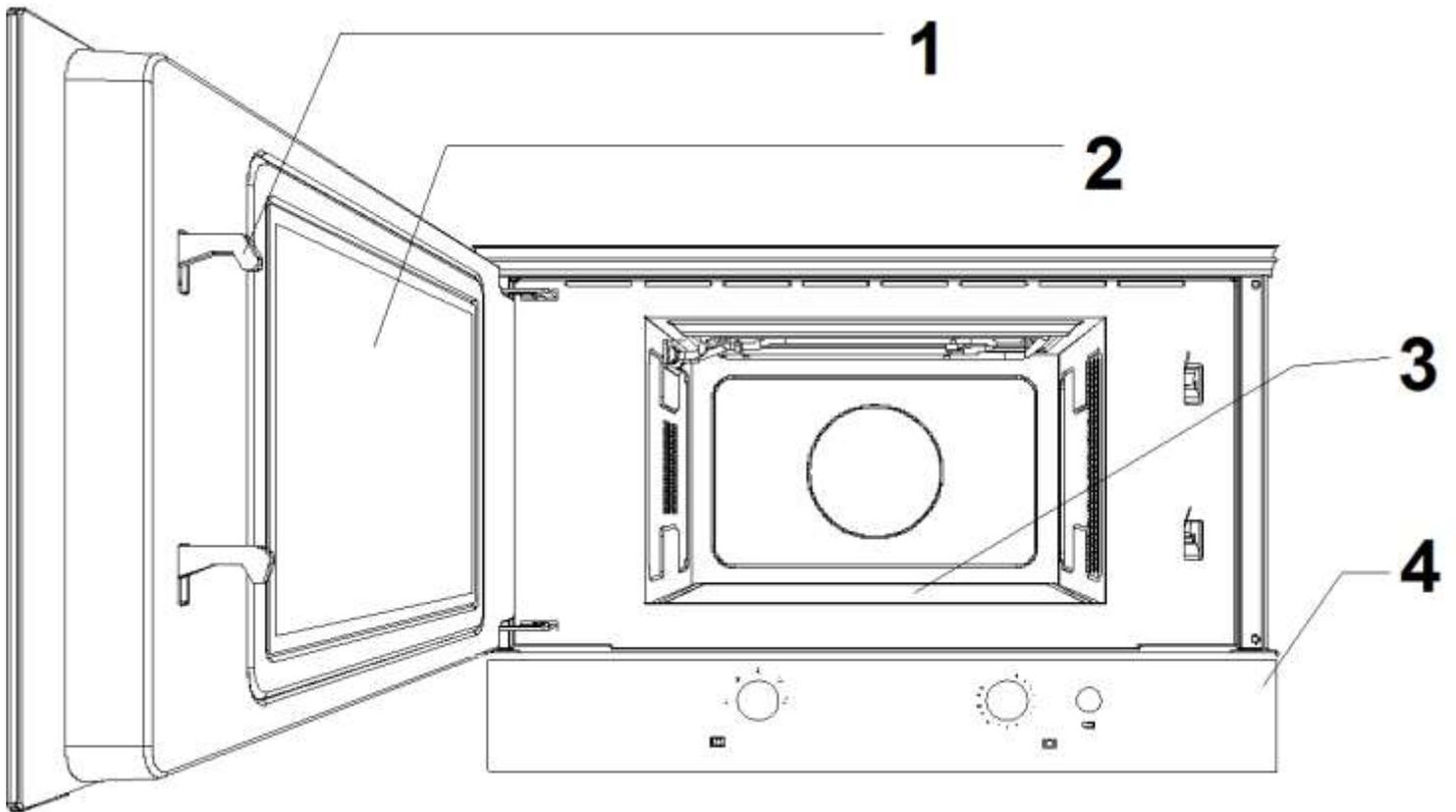


Sugerencia



# Descripción

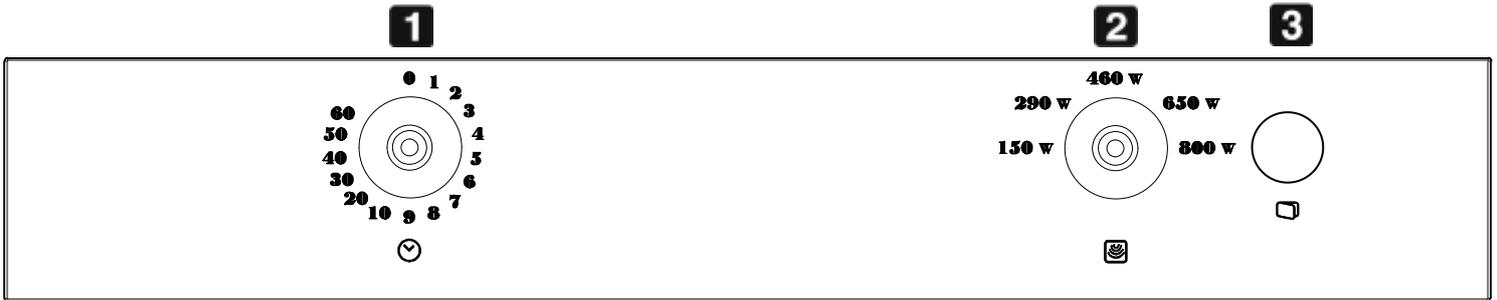
## 2.1. Descripción general



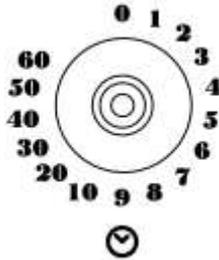
1. Cierres
2. Vidrio de ventana de la puerta
3. Base de cerámica
4. Panel de control



## 2.2. Painel de Controle



### 1 Mando del temporizador

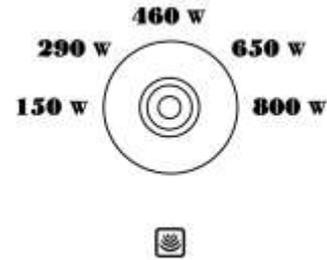


Con este botón, usted puede:

- Seleccionar la duración de la cocción

Para el manejo correcto de este botón, por favor consulte los capítulos siguientes.

### 2 Mando de selección de potencia



Este botón permite:

- Seleccionar la potencia de la cocción

### 3 Tecla de apertura de puerta

## 2.3. Descripción del nivel de potencia

| Potencia | Alimentos   |
|----------|---|
| 150W     | Descongelación lenta de alimentos delicados o mantenimiento del calor.  |
| 290W     | Cocción lenta o de arroz<br>Descongelación rápida.  |
| 460W     | Derretimiento de mantequilla.<br>Calentamiento de alimentos para bebés.   |
| 650W     | Cocción de verdura y otros alimentos.<br>Cocción y calentamiento con cuidado.<br>Calentamiento y cocción de cantidades pequeñas.<br>Calentamiento de alimentos delicados. |
| 800W     | Cocción y calentamiento rápido de líquidos y otros alimentos.   |



## 3.1. Las ventajas de las microondas

En la cocina convencional, el calor radiado por las resistencias o quemadores de gas penetra lentamente en los alimentos, de fuera a dentro. Existe por ello una gran pérdida de energía en el calentamiento del aire, componentes del horno y recipientes.

En el microondas, el calor es generado por los propios alimentos, es decir, el calor pasa del interior al exterior. No existe ninguna pérdida de calor hacia el aire, paredes de la cavidad y recipientes (en el caso de que sean adecuados para hornos microondas), o sea, sólo se calienta el alimento.

En resumen, los hornos microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Ahorro de tiempo de cocción; en general reducción de hasta 3/4 del tiempo en relación a la cocción convencional.
2. Descongelación ultrarrápida de alimentos, reduciendo el peligro de desarrollo de bacterias.
3. Ahorro de energía.
4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos debido a la reducción del tiempo de cocción.
5. Fácil limpieza.

### Modo de funcionamiento del horno microondas

En el horno microondas existe una válvula de alta tensión, llamada magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de microondas. Estas ondas electromagnéticas son canalizadas hacia el interior del horno a través de una guía de ondas y distribuidas por un esparcidor metálico o a través de una Base de cerámica.

Dentro del horno, las microondas se propagan en todos los sentidos y son reflejadas por las paredes metálicas, penetrando uniformemente en los alimentos.

### Por qué se calientan los alimentos

La mayor parte de los alimentos contienen agua cuyas moléculas vibran por acción de las microondas.

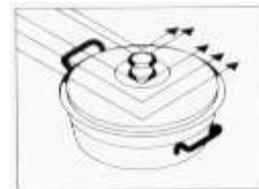
El roce entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

Como se forma el calor en el interior de los alimentos:

- Estos pueden ser cocinados sin, o con pocos, líquidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se altera el color natural, ni el aroma.

Las microondas pasan a través de porcelana, cristal, cartón o plástico, pero no atraviesan el metal. Por ese motivo, no utilice en el horno de microondas recipientes metálicos o recipientes que tengan partes metálicas.

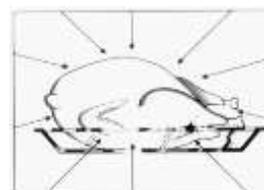
### Las microondas son reflejadas por el metal...



... atraviesan el cristal y la porcelana...



... y son absorbidos por los alimentos.





### 3.2. Advertencias



#### Temperatura elevada dentro del horno durante su uso

#### Peligro de incendio o explosión

- No utilizar productos en spray en las proximidades del horno.
- No utilizar o dejar materiales inflamables cerca del horno.
- No utilizar vajillas o envases de plástico para la cocción de comida (excepto en la función microondas).
- No introducir alimentos enlatados o recipientes cerrados en el horno.
- No dejar nunca sin vigilancia el horno durante las cocciones que puedan liberar grasas o aceites.
- Durante el uso, retirar del horno todas las bandejas y las rejillas no utilizadas.

### 3.3. ¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

#### Función microondas

En la función microondas tenga en cuenta que las microondas son reflejadas por las superficies metálicas. El cristal, la porcelana, el barro, el plástico, el papel dejan pasar las microondas.

Por ello, las **ollas y la vajilla para cocinar de metal o los recipientes con partes o decoración metálicas no se pueden utilizar en el microondas**. El cristal y el barro con **decoraciones o partes metálicas** (p. ej., cristal de plomo) no se pueden utilizar.

Lo **ideal** para cocinar en el horno microondas es utilizar cristal, porcelana o barro refractarios y plástico resistente al calor. El cristal y la porcelana muy finos y frágiles se deben utilizar durante poco tiempo, para descongelar o calentar alimentos ya confeccionados.

#### Pruebe la vajilla

Coloque la vajilla en el interior durante 20 seg. a temperatura máxima. Si está fría o poco caliente, es adecuada. Sin embargo, si se calienta mucho o causa arco eléctrico, no es adecuada.

Los alimentos calientes transmiten calor a la vajilla, que puede quedar muy caliente. Por ello, ¡utilice siempre un **guante!**

#### Recipientes y películas de aluminio

Los platos precocinados en recipientes de aluminio o con papel de aluminio se pueden colocar en el microondas si se respetan los siguientes puntos:

- Tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante que aparecen en el envase.
- Los recipientes de aluminio no pueden tener una altura superior a 3 cm ni entrar en contacto con las paredes de la cavidad (distancia min. 3cm). La tapa de aluminio tiene que ser retirada.
- Coloque el recipiente de aluminio directamente sobre la base cerámica. Si utiliza la rejilla, coloque el recipiente sobre un plato de porcelana. ¡Nunca coloque el recipiente directamente sobre la rejilla!
- El tiempo de cocción es más largo porque las microondas entran en los alimentos solamente por arriba. En caso de duda, utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- El papel de aluminio se puede utilizar para reflejar las microondas durante el proceso de descongelación. Los alimentos delicados, tales como aves o carne picada, se pueden proteger del calor excesivo cubriendo las extremidades.
- **Importante:** el papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede provocar arco eléctrico.

#### Tapas

Se recomienda la utilización de tapas de cristal, de plástico o de una película adherente, porque de este modo:

1. Impide una evaporación excesiva (principalmente en los períodos de cocción muy largos);
2. El proceso de cocción es más rápido;
3. Los alimentos no quedan secos;
4. Se mantiene el aroma.



## Uso

La tapa debe tener orificios para que no se forme ningún tipo de presión. Las bolsas de plástico deben igualmente tener aberturas. Tanto los biberones como los frascos con comida para bebé

y otros recipientes semejantes sólo pueden calentarse sin tapa, pues pueden reventar.

La tabla siguiente le da una idea general sobre cuál es el tipo de vajilla adecuada a cada situación.

**Tabla – vajilla**

| Modo de funcionamiento<br>Tipo de vajilla  | Microondas             |                |
|--|------------------------|----------------|
|  | Descongelar / calentar | Cocinar        |
| <b>Cristal y porcelana 1)</b><br>doméstico, no resistente al fuego, puede lavarse en el lavavajillas | sí                     | sí             |
| <b>Cerámica vidriada</b><br>cristal y porcelana resistente al fuego                                  | sí                     | sí             |
| <b>Cerámica, vajilla de gres 2)</b><br>sin vidriados<br>vidriados sin decoraciones metálicas         | sí                     | sí             |
| <b>Vajilla de barro 2)</b><br>vidriado<br>no vidriado  | sí<br>no               | sí<br>no       |
| <b>Vajilla de plástico 2)</b><br>resistente al calor hasta 100°C<br>resistente al calor hasta 250°C  | sí<br>sí               | no<br>sí       |
| <b>Películas de plástico 3)</b><br>Película para conservación de alimentos<br>Celofán                | no<br>sí               | no<br>sí       |
| <b>Papel, cartón, pergamino4)</b>  | sí                     | no             |
| <b>Metal</b><br>Papel de aluminio<br>Envases de aluminio 5)<br>Accesorios                            | sí<br>no<br>no         | no<br>sí<br>no |

1. Sin borde dorado o plateado y sin cristal de plomo.
2. ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!
3. No utilice clips de metal para cerrar las bolsas.

Perfore las bolsas. Utilice las películas solamente para tapar.

4. No utilice platos de papel.
5. Solamente envases de aluminios poco profundos y sin tapa. El aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad.



## 3.4. Primer uso

1. Quitar las posibles películas de protección fuera o dentro del aparato y de los accesorios.
2. Quitar las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimiento de cocción.
3. Quitar y lavar todos los accesorios del aparato (véase 4 Limpieza y mantenimiento).

## 3.5. Uso del horno

### Abrir la puerta

Para abrir la puerta pulse la Tecla de apertura de puerta

## 3.6. Funciones de cocción

### 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. Coloque el mando de Selección de potencia en la posición correspondiente al nivel de potencia que desee (ver tabla "Descripción").
2. Gire el mando Temporizador para programar el tiempo de funcionamiento que desee. Si desea utilizarlo durante menos de 2 minutos, gire el mando Temporizador hasta una posición más alta y, luego, vuelva a bajarlo hasta el tiempo que desee.
3. Cierre la puerta. El horno inicia su funcionamiento.



Si la puerta se abre la función de cocción se para.



### 3.7. Durante el funcionamiento...

#### Interrupción de una cocción

Puede interrumpir el proceso de cocción en cualquier momento presionando la Tecla de apertura de puerta.

En cualquiera de los casos:

- **Cesa inmediatamente la emisión de microondas.**
- El temporizador se para y indica el tiempo de funcionamiento restante.

Si lo desea puede entonces:

- Dar la vuelta o remover los alimentos, para obtener una cocción uniforme.
- Cambiar los parámetros del proceso.
- Cancelar el proceso, ver como en "Cancelar una cocción".

Para retomar el proceso cierre la puerta.

#### Modificación de los parámetros

Los parámetros de funcionamiento (tiempo, potencia) pueden ser cambiados cuando el proceso de cocción está interrumpido, procediendo de la siguiente forma:

- Para cambiar el tiempo, gire el Mando del temporizador. El nuevo tiempo definido es asumido inmediatamente.

- Para cambiar la potencia, gire el mando de selección de potencia. La nueva potencia es asumida en 30 segundos.

#### Cancelar una cocción

Si desea cancelar el proceso de cocción, gire el Temporizador hasta el cero.



#### Atención!

- **cuando termine de utilizar el horno, gire siempre el mando del Temporizador a cero. Si no lo hace, el horno empezará a funcionar cuando cierre la puerta y puede dañarse si funciona mientras está vacío.**

#### Fin de una cocción

Al final del proceso se emite una señal acústica y el mando del Temporizador estará posicionado a cero.



#### Atención!

- **Cuando termine de utilizar el horno, gire siempre el mando del Temporizador a cero. Si no lo hace, el horno empezará a funcionar cuando cierre la puerta y puede dañarse si funciona mientras está vacío.**



### 3.8. Tablas de cocción recomendadas.

#### Cocinar con micro-ondas



#### ¡Advertencia!

- Lea detenidamente el capítulo “Normas de seguridad” antes de utilizar el horno micro-ondas.

Siga las siguientes reglas para cocinar con un horno micro-ondas:

- Antes de calentar o cocinar alimentos con piel (por ejemplo manzanas, tomates, salchichas) perfora su piel para evitar que exploten. Corte los alimentos a trozos antes de su preparación.
- Antes de utilizar un recipiente o plato asegúrese de que es compatible con las micro-ondas (consulte el capítulo sobre el tipo de vajilla).
- Cuando cocine alimentos con muy poca humedad (por ejemplo al descongelar el pan o hacer palomitas etc.), la evaporación es muy rápida, por lo que el horno trabaja como si estuviera vacío y podría dañarse. Por este motivo, ajuste siempre el tiempo mínimo recomendado y vigile el proceso de cocción.
- No es posible calentar grandes cantidades de aceite (de freír) en el horno micro-ondas.
- Retire los alimentos previamente cocidos de su envoltorio, ya que éstos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones del fabricante.
- Si va a cocer alimentos en diferentes envases, por ejemplo varias tazas, colóquelas uniformemente encima de la base cerámica.
- No cierre las bolsas de plástico con clips metálicos. Utilice siempre clips de plástico. Perfore las bolsas repetidamente para que el vapor pueda escapar fácilmente.
- Cuando caliente o cocine alimentos, asegúrese de que alcanzan una temperatura mínima de 70 °C.
- Durante la cocción, en la puerta del horno se puede formar vapor, que empieza a condensar. Esta situación es normal, y se incrementa a bajas temperaturas ambientales. El funcionamiento correcto del

horno no se verá afectado por este fenómeno. Cuando la cocción ha finalizado, retire el agua de condensación que se ha formado.

- Para calentar líquidos, utilice recipientes amplios. De este modo el vapor se disipará más rápidamente.

Prepare los alimentos según las instrucciones y cumpla con los tiempos de cocción y la potencia del horno recomendados en las tablas correspondientes.

Recuerde que los valores indicados son meramente orientativos, que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento. Se recomienda ajustar el tiempo y la potencia del horno separadamente para cada tipo de alimento. Dependiendo de las características exactas del alimento, usted deberá aumentar o disminuir los tiempos de cocción o la potencia del horno.

#### Cocinar con micro-ondas...

1. mayor cantidad de alimento, más tiempo de cocción. Recuerde lo siguiente:
  - “Doble cantidad, doble tiempo”
  - “Media cantidad, mitad de tiempo”
2. Cuanto más baja sea la temperatura, mayor será el tiempo de cocción.
3. Los alimentos con mucho líquido se calientan con más rapidez.
4. La cocción será más uniforme cuanto más homogéneamente se distribuya el alimento sobre la base cerámica. Si usted coloca un alimento muy denso en la parte exterior del plato y uno menos denso en el centro del mismo, podrá cocer simultáneamente diferentes tipos de alimentos.
5. Usted puede abrir la puerta en cualquier momento, ya que el horno se para inmediatamente de forma automática. El micro-ondas se vuelve a conectar en cuanto usted vuelva a cerrar la puerta y pulse el botón de puesta en marcha.
6. Los alimentos cubiertos se cuecen más rápidamente y conservan mejor sus propiedades. Sin embargo, todo tapa debe dejar pasar las micro-ondas y tener orificios que permitan la evacuación del vapor.



# Uso

## Cocción de verduras

| Alimento                  | Cantidad (gr.) | Adición de líquidos | Potencia | Alimento | Cantidad (gr.) | Adición de líquidos                                   |
|---------------------------|----------------|---------------------|----------|----------|----------------|---|
| Coliflor                  | 500            | 100 ml              | 850      | 9-11     | 2-3            | Cortar en rodajas<br>Mantener cubierto                |
| Brócoli                   | 300            | 50 ml               | 850      | 6-8      | 2-3            |   |
| Setas                     | 250            | 25 ml               | 850      | 6-8      | 2-3            |   |
| Guisantes,<br>zanahorias  | 300            | 100 ml              | 850      | 7-9      | 2-3            | Cortar en tiras o rodajas.                            |
| Zanahorias congeladas     | 250            | 25 ml               | 850      | 8-10     | 2-3            | Mantener cubierto                                     |
| Patatas                   | 250            | 25 ml               | 850      | 5-7      | 2-3            | Pelar y cortar en trozos iguales<br>Mantener cubierto |
| Pimientos                 | 250            | 25 ml               | 850      | 5-7      | 2-3            | Cortar en tiras o rodajas.                            |
| Puerro                    | 250            | 50 ml               | 850      | 5-7      | 2-3            | Mantener cubierto                                     |
| Col de bruselas congelada | 300            | 50 ml               | 850      | 6-8      | 2-3            | Mantener cubierto                                     |

## Cocción de pescado

| Alimento           | Cantidad (g) | Potencia (w) | Tiempo (min.) | Tiempo de remanencia (min.) | Instrucciones   |
|--------------------|--------------|--------------|---------------|-----------------------------|---|
| Filetes de pescado | 500          | 600          | 10-12         | 3                           | Cocinar cubierto<br>Girar a la mitad de la cocción  |
| Pescado entero     | 800          | 850<br>360   | 2-3<br>7-9    | 2-3                         | Cocinar cubierto<br>Girar a la mitad de la cocción.<br>Puede cubrir los extremos delgados del pescado |

## Indicaciones generales para la descongelación

1. Para la descongelación, utilice solamente vajilla adecuada para microondas (porcelana, cristal, plástico apropiado).
2. Las tablas se refieren a la descongelación de alimentos crudos.
3. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y de la altura del alimento. Cuando congele los alimentos, tenga en cuenta el proceso de descongelación. Distribuya el alimento en partes iguales al tamaño del recipiente.
4. Distribuya lo mejor posible el alimento en el interior del microondas. Las partes más gruesas de pescado o de los muslos de pollo deben estar colocadas hacia fuera. Puede proteger las partes más delicadas con papel de aluminio. Importante: el papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede causar arco eléctrico.
5. Las piezas más densas deben ser dadas la vuelta varias veces.
6. Distribuya el alimento congelado del modo más uniforme posible, pues las partes más estrechas y

finas se descongelan más deprisa que las partes más gruesas y altas.

7. Los alimentos ricos en grasa, tales como la mantequilla, el requesón y la nata, no se deben descongelar totalmente. Si están a temperatura ambiente, en pocos minutos estarán listos para servir. En el caso de la nata ultracongelada, si hay pequeños trozos de hielo hay que batirla antes de consumirla.

8. Coloque las aves sobre un plato vuelto para que el jugo de la carne pueda escurrir más fácilmente.

9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para que no se seque demasiado.

10. Dar la vuelta a la comida en intervalos regulares.

11. retire el alimento congelado del envase y no se olvide de quitar los clips de metal, si los hubiere. En el caso de los recipientes que sirven para guardar los alimentos en el congelador y que también pueden ser utilizados para calentar y cocinar, retire solamente la tapa. En los demás casos, coloque los alimentos en recipientes adecuados a hornos microondas.



12. El líquido resultante de la descongelación, principalmente el de las aves, debe ser desechado y en ningún caso entrar en contacto con los demás alimentos.

13. Tenga en cuenta que es necesario un tiempo de reposo, hasta que el alimento esté completamente descongelado, lo cual normalmente se debe producir entre 15 a 20 minutos.

| Alimento                              | Peso   | Tiempo de descongelación | Tiempo de reposo | Observación               |
|---------------------------------------|--------|--------------------------|------------------|---------------------------|
| Trozos de carne, ternera, buey, cerdo | 100 g  | 3-4 min                  | 5-10 min         | Dar la vuelta 1 x         |
|                                       | 200 g  | 6-7 min                  | 5-10 min         | Dar la vuelta 1 x         |
|                                       | 500 g  | 14-15 min                | 10-15 min        | Dar la vuelta 2 x         |
|                                       | 700 g  | 20-21 min                | 20-25 min        | Dar la vuelta 2 x         |
|                                       | 1000 g | 29-30 min                | 25-30 min        | Dar la vuelta 3 x         |
|                                       | 1500 g | 42-45 min                | 30-35 min        | Dar la vuelta 3 x         |
| Carne estofada                        | 500 g  | 12-14 min                | 10-15 min        | Dar la vuelta 2 x         |
|                                       | 1000 g | 24-25 min                | 25-30 min        | Dar la vuelta 3 x         |
| Carne picada                          | 100 g  | 4-5 min                  | 5-6 min          | Dar la vuelta 1 x         |
|                                       | 300 g  | 8-9 min                  | 8-10 min         | Dar la vuelta 2 x         |
|                                       | 500 g  | 12-14 min                | 15-20 min        | Dar la vuelta 2 x         |
| Salchicha                             | 125 g  | 3-4 min                  | 5-10 min         | Dar la vuelta 1 x         |
|                                       | 250 g  | 8-9 min                  | 5-10 min         | Dar la vuelta 1 x         |
|                                       | 500 g  | 15-16 min                | 10-15 min        | Dar la vuelta 1 x         |
| Aves, partes de aves                  | 200 g  | 7-8 min                  | 5-10 min         | Dar la vuelta 1 x         |
|                                       | 500 g  | 17-18 min                | 10-15 min        | Dar la vuelta 2 x         |
| Pollo                                 | 1000 g | 34-35 min                | 15-20 min        | Dar la vuelta 2 x         |
|                                       | 1200 g | 39-40 min                | 15-20 min        | Dar la vuelta 2 x         |
|                                       | 1500 g | 48-50 min                | 15-20 min        | Dar la vuelta 2 x         |
| Pescado                               | 100 g  | 3-4 min                  | 5-10 min         | Dar la vuelta 1 x         |
|                                       | 200 g  | 6-7 min                  | 5-10 min         | Dar la vuelta 1 x         |
| Trucha                                | 200 g  | 6-7 min                  | 5-10 min         | Dar la vuelta 1 x         |
| Gambas                                | 100 g  | 3-4 min                  | 5-10 min         | Dar la vuelta 1 x         |
|                                       | 500 g  | 12-15 min                | 10-15 min        | Dar la vuelta 2 x         |
| Fruta                                 | 200 g  | 4-5 min                  | 5-8 min          | Dar la vuelta 1 x         |
|                                       | 300 g  | 8-9 min                  | 10-15 min        | Dar la vuelta 2 x         |
|                                       | 500 g  | 12-14 min                | 15-20 min        | Dar la vuelta 3 x         |
| Pan                                   | 100 g  | 2-3 min                  | 2-3 min          | Dar la vuelta 1 x         |
|                                       | 200 g  | 4-5 min                  | 5-6 min          | Dar la vuelta 1 x         |
|                                       | 500 g  | 10-12 min                | 8-10 min         | Dar la vuelta 2 x         |
|                                       | 800 g  | 15-18 min                | 15-20 min        | Dar la vuelta 2 x         |
| Mantequilla                           | 250 g  | 8-10 min                 | 10-15 min        | Dar la vuelta 1 x, tapado |
| Requesón                              | 250 g  | 6-8 min                  | 5-10 min         | Dar la vuelta 1 x, tapado |
| Nata                                  | 250 g  | 7-8 min                  | 10-15 min        | Retirar la tapa           |



# Limpeza y mantenimiento

## 4.1. Advertencias



### Temperatura elevada dentro del horno después de su uso

#### Peligro de quemaduras

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



### Uso incorrecto

#### Riesgo de daños a las superficies

- No utilizar chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilizar en las partes de acero o tratadas en su superficie con acabados metálicos (por ej. anodizaciones, niquelados, cromados), productos para la limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En las partes de vidrio no utilizar detergentes abrasivos o corrosivos (por ej. productos en polvo, quitamanchas y esponjitas metálicas).
- No utilizar materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- La falta de limpieza del compartimento del horno podría influir negativamente en la vida del aparato y constituir un peligro.
- Quitar siempre los restos de comida del compartimento del horno.



### Uso impropio

#### Peligro de explosión/ quemaduras

- Non utilizar detergentes con un elevado contenido en alcohol o que puedan soltar vapores inflamables. Un calentamiento sucesivo puede provocar explosiones dentro de la cavidad.



ANTES DE LIMPIAR EL MICROONDAS, ASEGÚRESE DE QUE EL ENCHUFE NO SE ENCUENTRA CONECTADO A LA TOMA

## 4.2. Limpieza de las superficies

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

## 4.3. Limpieza ordinaria diaria

Utilizar siempre y únicamente productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.

Verter el producto sobre un paño húmedo y pasarlo por la superficie, aclarar cuidadosamente y secar con un trapo suave o con un paño de microfibra.

## 4.4. Manchas de comida o restos

No utilizar en ningún caso esponjas de acero ni rascadores cortantes para no dañar las superficies.

Utilizar los productos normales, no abrasivos, posiblemente con la ayuda de utensilios de madera o de material plástico. Enjuagar cuidadosamente y secar con un trapo suave o con un paño de microfibra.

## 4.5. Limpieza del aparato

### Limpieza del interior del horno

La limpieza es el único mantenimiento que requiere el horno micro-ondas.

Después de cada uso del horno, limpie las paredes interiores con un paño humedecido. Es el método más eficaz para retirar salpicaduras o manchas de alimentos y grasas.

Para limpiar la suciedad más resistente, utilice un producto no abrasivo. No utilice sprays para hornos u otros productos de limpieza agresivos o abrasivos.

Mantenga siempre perfectamente limpios la puerta y la parte frontal del horno para que la puerta se pueda abrir correctamente.

Asegúrese de que el agua no penetre en los orificios de ventilación del horno micro-ondas.

Saque regularmente la base cerámica y su soporte y limpie la base de la cavidad del horno, especialmente si se han derramado líquidos.

Si la cavidad del horno está muy sucia, coloque un vaso de agua sobre la base cerámica y haga funcionar el horno a máxima potencia de micro-ondas durante 2 ó 3 minutos. El vapor generado ablanda la suciedad, que después puede ser retirada con un paño humedecido.

Los olores desagradables (por ejemplo después de cocinar pescado) pueden ser fácilmente eliminados. Ponga unas gotas de zumo de limón



en una taza de agua y una cucharadita de café para evitar que el agua rebose al hervir. Haga funcionar el horno a máxima potencia de microondas durante 2 ó 3 minutos.

## 4.6. Superficie frontal

Basta limpiar el horno con un paño húmedo. Si está muy sucio, añada algunas gotas de detergente de lavavajillas al agua de lavado. Después limpie el horno con un paño seco.

Retire inmediatamente las manchas de calcáreo, grasa, almidón, clara de huevo. Debajo de estas manchas puede producirse corrosión.

## 4.7. Mantenimiento extraordinario

Ocasionalmente, el horno requiere algunos trabajos de reparación, como la sustitución de piezas de desgaste como juntas, bombillas etc. Los procedimientos específicos para estos trabajos se describen a continuación.



Antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento en las partes activas del aparato, desconéctelo y desenchufe el cable de la alimentación eléctrica.

## 4.8. Sustituir la bombilla

Si la bombilla necesita la sustitución de llamar a la Asistencia Técnica, ya que es necesario desinstalar el horno para reemplazarlo.

## 4.9. ¿Qué hacer cuando el horno no funciona?



### ¡Advertencia!

- Cualquier tipo de reparación del aparato sólo deberá ser realizada por un técnico especializado. Toda reparación hecha por una persona no autorizada puede ser peligrosa.

Las siguientes situaciones pueden corregirse sin contactar con la Asistencia Técnica:

### ¡El horno no funciona! Comprobar si

- La clavija está correctamente conectada a la toma.
- El circuito de alimentación del horno está conectado.
- La puerta está completamente cerrada. La puerta tiene que cerrar de forma audible.

- Existen cuerpos extraños entre la puerta y el frente de la cavidad.

### ¡Durante el funcionamiento del horno se oyen ruidos extraños! Comprobar si:

- Existen arcos eléctricos en el interior del horno generados por objetos metálicos extraños (ver capítulo sobre el tipo de Vajilla).
- La vajilla entra en contacto con las paredes del horno.
- Existen pinchos o cucharas sueltos en el interior del horno.

### ¡Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente! Comprobar si:

- Utilizó inadvertidamente vajilla de metal.
- Seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.
- Colocó en el interior del horno una cantidad mayor o más fría de alimentos que habitualmente.

### ¡El alimento está excesivamente caliente, reseco o quemado!

- Comprobar si seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.

### ¡El horno funciona pero la iluminación interior no enciende!

- Si todas las funciones operan correctamente, es probable que la bombilla esté fundida. Puede seguir utilizando el aparato.

### ¡Se oye un ruido cuando la puerta está abierta!

- Esto no es un problema. El ventilador de refrigeración sigue funcionando cuando la puerta está abierta.

### La puerta del horno no se abre.

- Asegúrese de que la clavija está correctamente conectada a la toma. La puerta del horno solo se abre cuando el horno está conectado a la red eléctrica.



En el caso de que observe algún otro tipo de fallo, contacte con el Servicio de Apoyo al Cliente.



Cualquier tipo de reparación sólo puede ser realizada por técnicos especializados.



# Instalación

## 5.1. Antes de la instalación

Comprobar que la tensión de alimentación indicada en la placa de características corresponde a la tensión de su instalación.

Abra la puerta y retire todos los accesorios y el material de embalaje.



### ¡Atención!

La superficie frontal del horno puede estar envuelta en una **película de protección**. Antes de la primera utilización, retire esta película cuidadosamente, empezando por la parte inferior.

### Asegúrese de que el horno no está dañado.

Compruebe si la puerta del horno cierra correctamente y si el interior de la puerta y el frente de la cavidad no están dañadas. En caso de daños, contacte el Servicio de Asistencia Técnica.

**NO UTILICE EL HORNO** si el cable de alimentación o la clavija están dañados, si el horno no funciona correctamente o si ha sufrido daños o caído. Contacte el Servicio de Asistencia Técnica.

Coloque el horno sobre una superficie plana y estable. El horno no debe colocarse cerca de elementos de calor, radios y televisores.

**Durante la instalación, asegúrese de que el cable de alimentación no entra en contacto con humedad, objetos con aristas vivas o la parte trasera del horno, pues las elevadas temperaturas pueden dañar el cable.**



### ¡Atención!

- **Tras la instalación del horno hay que asegurar el acceso a la clavija.**

## 5.2. Tras la instalación

El horno está equipado con un cable de alimentación y clavija para corriente monofásica.

Un técnico cualificado debe realizar la instalación del horno, **si esta va a ser permanente**. En tal caso, la conexión del horno se debe efectuar mediante un interruptor de corte omnipolar con una separación mínima de 3 mm entre sus contactos.



### ¡Atención!

- **El horno tiene que ser obligatoriamente conectado a tierra.**

**El fabricante y los revendedores declinan toda responsabilidad** por eventuales daños causados a personas, animales o bienes en el caso de que se compruebe la inobservancia de estas instrucciones de instalación.

**El horno sólo funciona** si la puerta está correctamente cerrada.

Antes de la primera utilización, limpie el interior del horno y los accesorios, siguiendo las indicaciones relativas a la limpieza que aparecen en el punto "Limpieza y Mantenimiento del horno"

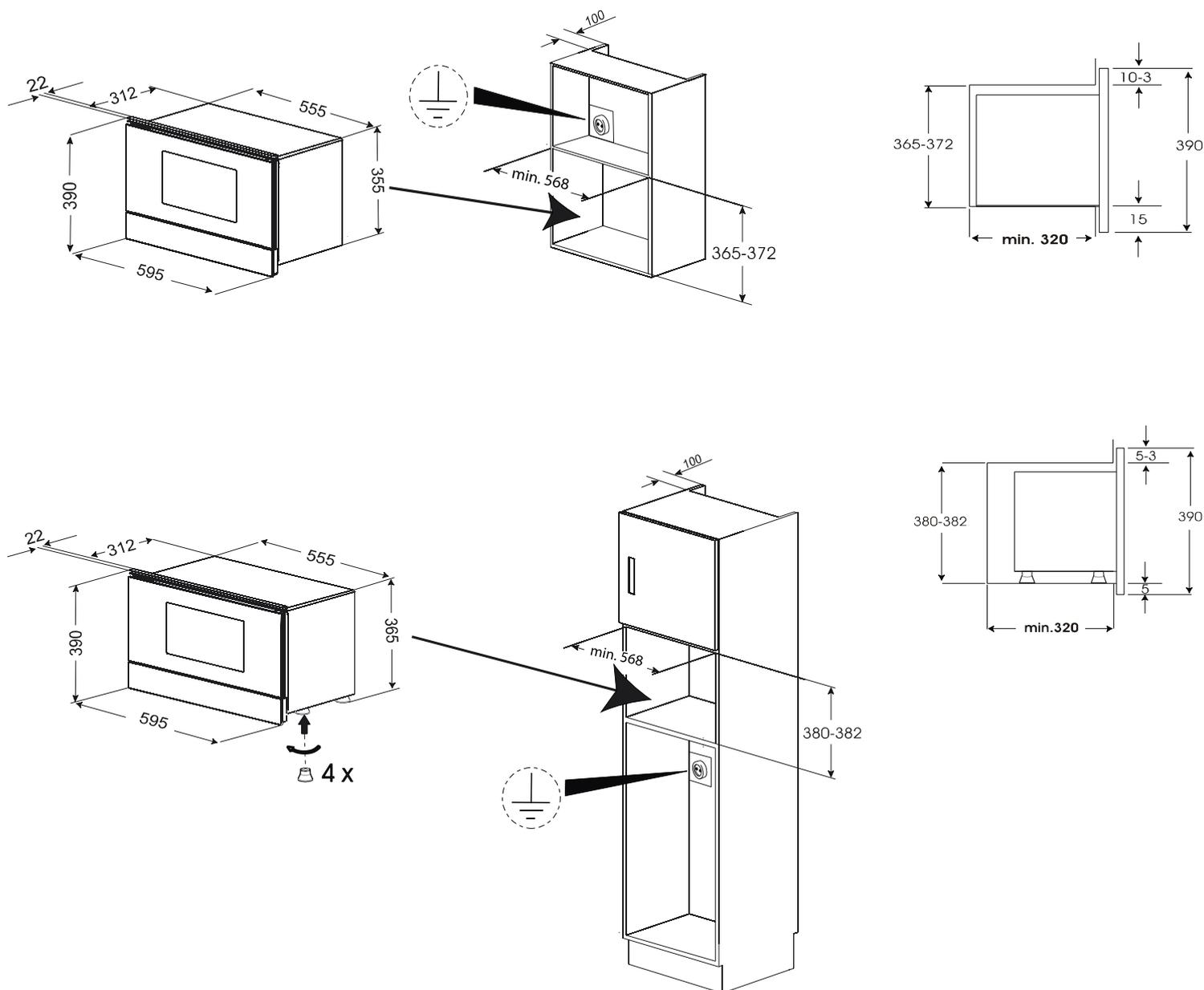
# Immagini di installazione / Imagens de Instalação / Imágenes de Instalación



**IT** Il presente forno a microonde è progettato per essere installato a 850 mm dal pavimento. Il presente forno a microonde non può essere installato sotto un piano da lavoro o al di sotto di un altro forno, per evitare perdite di liquido.

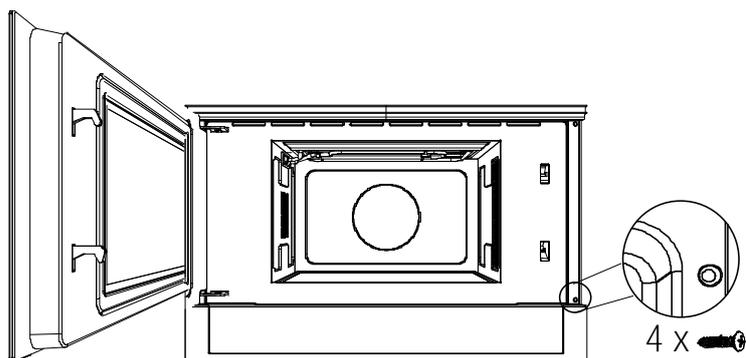
**PT** Este micro-ondas foi desenhado para ser instalado acima de 850mm do nível do chão. Este micro-ondas não pode ser instalado debaixo de uma bancada ou debaixo de outro forno, de forma a evitar derrames líquidos.

**ES** Este microondas está diseñado para ser instalado a una altura de al menos 850 mm sobre el nivel del suelo. Este microondas no se puede instalar debajo de una encimera o debajo de otro horno, para evitar derrames de líquidos.





## Immagini di installazione / Imagens de Instalação / Imágenes de Instalación



### IT

- Inserire il microonde nella nicchia ed allinearlo.
- Aprire lo sportello del microonde e fissare l'apparechio al mobile da cucina con le quattro viti allegate, come indicato nel disegno.

### PT

- Introduza o forno no móvel até que o aro toque no móvel e alinhe-o.
- Abra a porta do forno e fixe-o às paredes laterais do móvel, com os 4 parafusos fornecidos, através dos 4 furos no aro do forno.

### ES

- Introduzca el horno en el mueble hasta que el marco quede alineado.
- Abra la puerta del horno y fíjelo a las paredes laterales del mueble, con los 4 tornillos suministrados, atravesándose los 4 agujeros en el marco del horno.