

<b>ADVERTENCIAS</b>	<b>189</b>	<b>USO</b>	<b>200</b>
Advertencias generales de seguridad	189	Operaciones preliminares	200
Para este aparato	195	Materiales adecuados para las microondas	200
Función del aparato	195	Uso de los accesorios	201
Este manual de uso	195	Programador digital	202
Responsabilidad del fabricante	196	Uso del horno	202
Placa de identificación	196	Consejos para la cocción	209
Eliminación	196	Guía resumida de los accesorios	210
Para ahorrar energía	196	Descubra las recetas	210
Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by	196	Funciones especiales	211
Iluminación	196	Ajustes	214
Cómo leer el manual de uso	197	<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>	<b>216</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>197</b>	Limpiieza del aparato	216
Descripción general	197	Limpiieza del compartimiento de cocción	216
Panel de mandos	198	Funciones especiales de limpieza	217
Otras partes	198	Funciones especiales de limpieza	218
Accesorios	199	Vapor Clean (solo en algunos modelos)	218
Accesorios opcionales (se venden por separado)	199	Mantenimiento especial	219
199		<b>INSTALACIÓN</b>	<b>220</b>
Microondas	200	Conexión eléctrica	220
		Colocación	220

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](http://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 AEROSOLIOS CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.**
- **NO MODIFIQUE EL APARATO.**
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- No tire nunca del cable para desenchufar.

### **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.

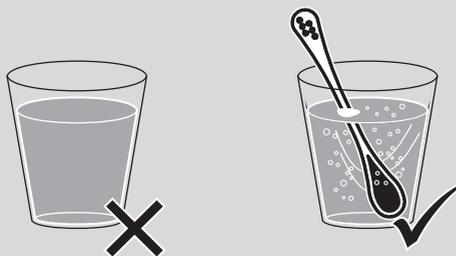


**Uso impropio**  
**Peligro de explosión**

- El retraso del proceso de ebullición puede generar una explosión dentro del horno; al sacar el recipiente se puede derramar líquido hirviendo.
- 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.



**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.

- 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 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.

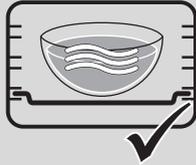
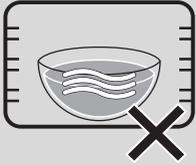
- No utilice las funciones microondas cuando el interior del horno esté vacío.
- Utilice vajillas o utensilios adecuados para el uso con microondas.
- No utilice recipientes de aluminio para la cocción de los alimentos.
- No utilice recipientes de metal para calentar alimentos y bebidas.
- No utilice 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.**

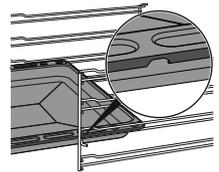
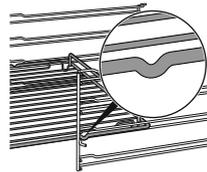
- Si el aparato está instalado en un mueble, debe utilizarse con la puerta del mueble abierta.

### **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.

## Instalación y mantenimiento

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



### Embalajes de plástico Peligro de asfixia

- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.

## Para ahorrar energía

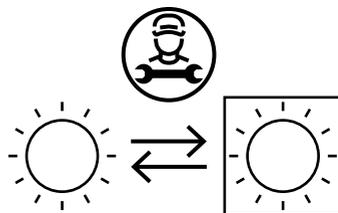
- Precaliente el aparato solamente si la receta lo requiere.
- No abra la puerta durante la cocción en ninguna de las funciones.
- Si el envase no lo indica de otro modo, descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.
- En caso de múltiples cocciones, se aconseja cocinar los alimentos uno tras 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](http://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

convenciones de lectura:



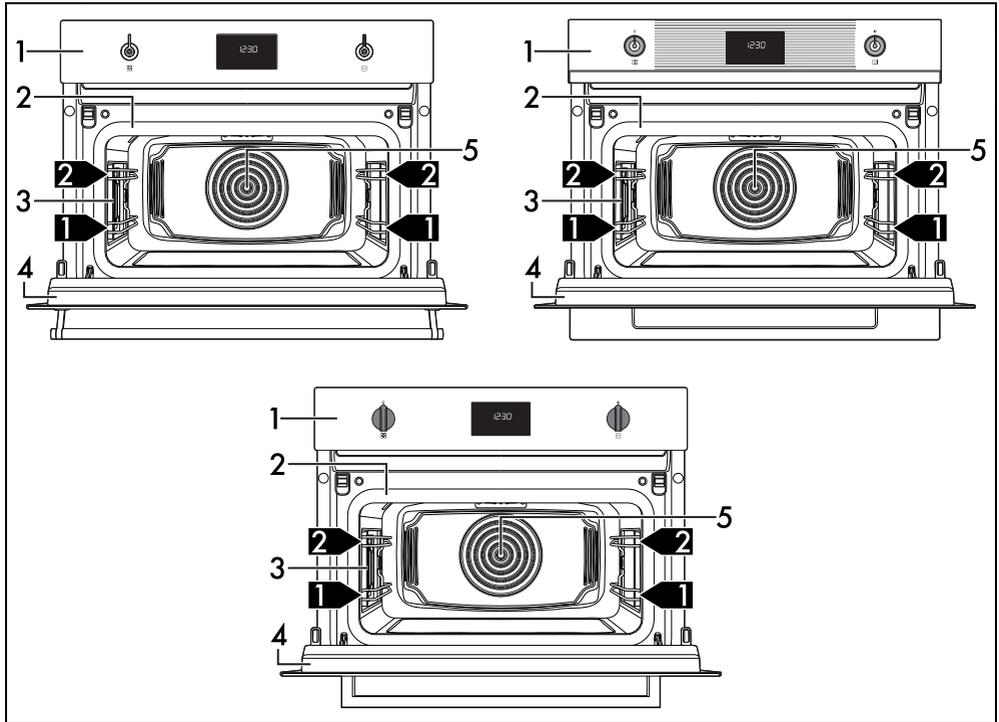
Advertencia/Atención



Información/Sugerencia

# DESCRIPCIÓN

## Descripción general



1 Panel de mandos

2 Junta

3 Lámpara

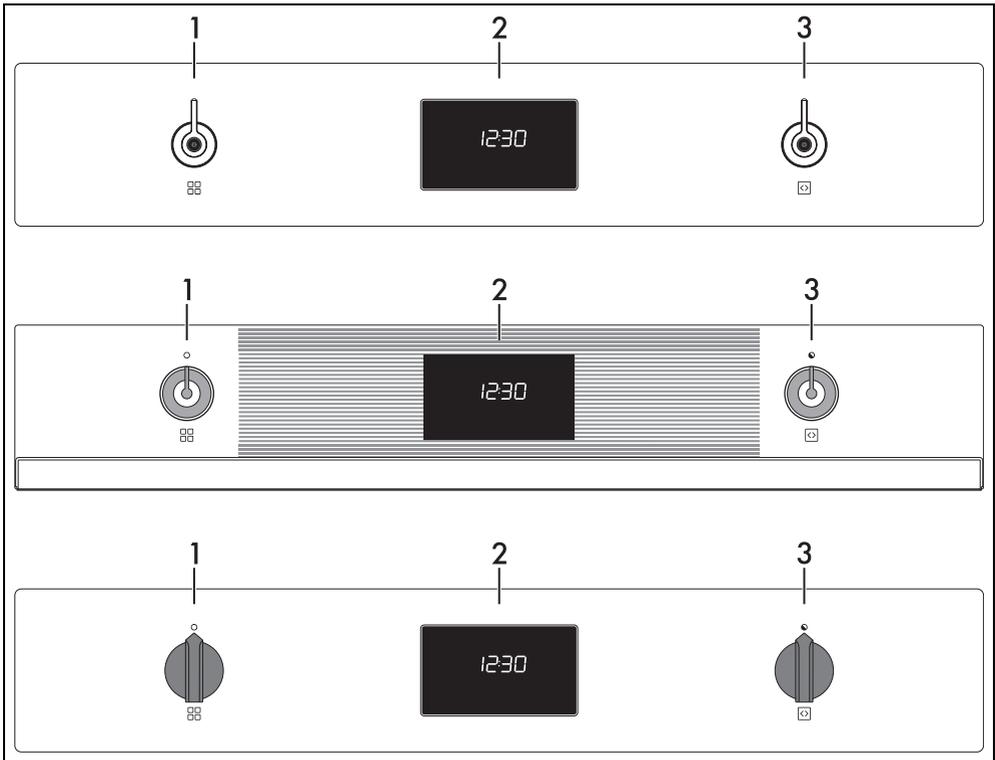
4 Puerta

5 Ventilador

1,2,3 Nivel del bastidor

ES

## 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 minuterio, 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:

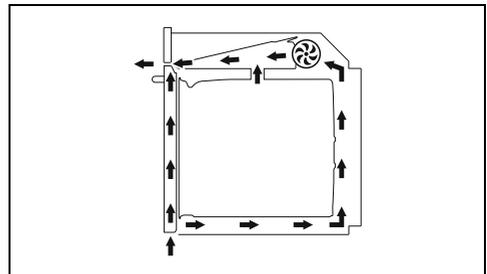
- la temperatura de cocción;
- la duración de una función;
- las cocciones programadas;
- la hora actual.

## 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, excepto la función **ECO**.
- La iluminación interior del horno permanece desactivada durante la ejecución de las funciones especiales **DEFr** - **PrOv** - **SAbb** y las funciones de limpieza **CLER** - **Pyro** (según los modelos).
- Cuando se abre la puerta, se enciende la iluminación interior del horno, excepto con la función **SAbb**. La iluminación se apaga inmediatamente al cerrar la puerta.
- Cuando la puerta está abierta no es posible apagar la iluminación interna.

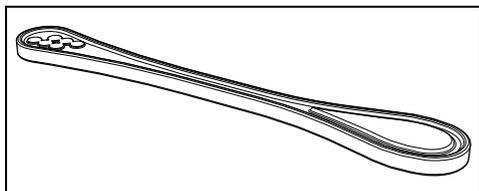
## Accesorios

- 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.



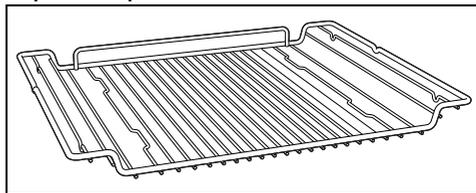
En este manual, las sugerencias para el segundo estante o el estante central se refieren al uso de las guías extraíbles.

## Varilla de ebullición



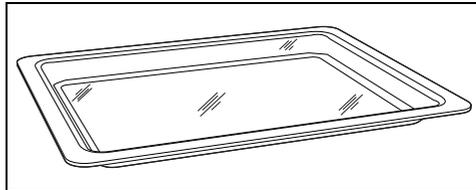
Para utilizar en un recipiente durante el calentamiento de líquidos, necesaria para evitar el retraso del proceso de ebullición.

## Rejilla rebajada



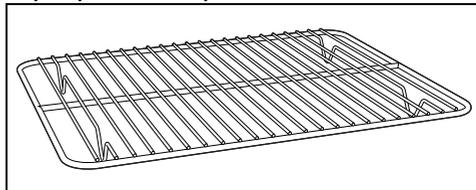
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

## Bandeja de cristal



Útil para cualquier tipo de cocción y para recoger la grasa proveniente de alimentos apoyados sobre la rejilla superior. Se apoya sobre la rejilla rebajada y es especialmente indicada para cocciones en microondas.

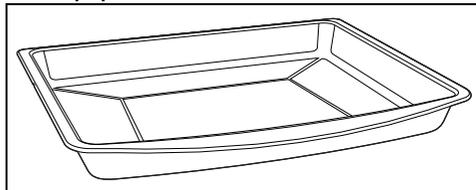
## Rejilla para bandeja



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

## Accesorios opcionales (se venden por separado)

### Bandeja profunda



Útil para recoger las grasas de los alimentos colocados en la rejilla de arriba y para la cocción de pasteles, pizzas, dulces, galletas...



**ATENCIÓN:** Puede utilizar la bandeja honda para modos de cocción combinada con microondas. No la utilice para cocciones de SOLO microondas.

## 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.

# USO

## Operaciones preliminares



Vea Advertencias generales de seguridad.

- Quite todas las películas de protección 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)\*

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.

- 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.

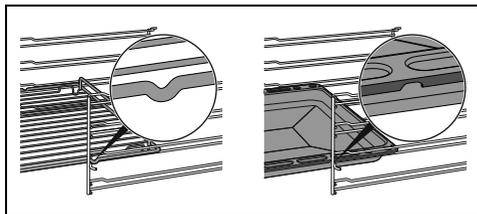
Al final de la prueba la vajilla debe estar fría o templada. En el caso de que esté caliente, ha de considerarse como no adecuada para la cocción en el microondas.

## 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.

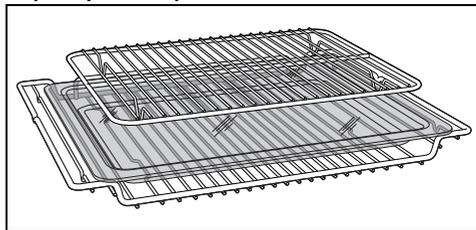


Introduzca las rejillas y las bandejas con cuidado en el compartimiento de cocción hasta el tope.



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

### Rejillas y bandeja de cristal



La bandeja de cristal debe colocarse en la rejilla rebajada.

La rejilla para bandeja debe colocarse dentro de la bandeja. De esta forma, es posible recoger la grasa separada de los alimentos durante la cocción.

### 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.

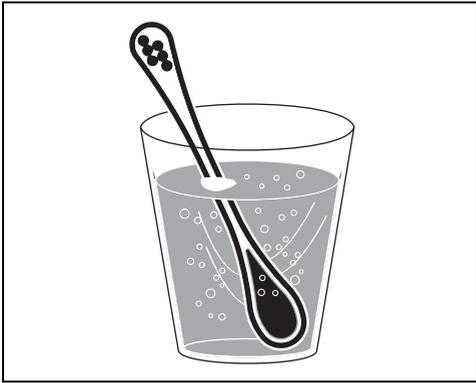


#### Temperatura elevada Riesgo de daños en el accesorio

- 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

durante la fase de calentamiento.



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.

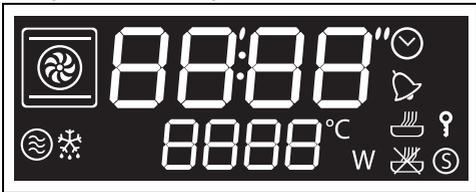


Podría ser necesario modificar la hora actual, por ejemplo, a causa de la hora legal-solar.



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.

## 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 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 **0000** intermitente. Para poder empezar cualquier

## Uso del horno



Vea Advertencias generales de seguridad.

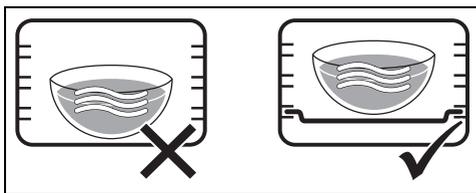
## Microondas



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.

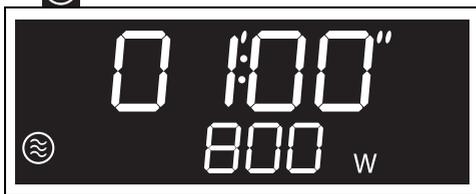


Cuando utilice el microondas, la comida (o su recipiente) no debe colocarse en el fondo del compartimento de cocción. Utilice los accesorios suministrados en los estantes adecuados para la receta que desea realizar.



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

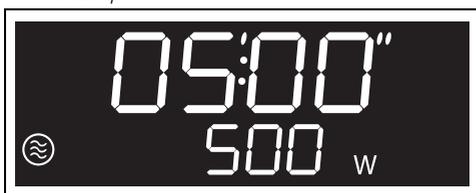
1. Abra la puerta.
2. Introduzca la comida en el horno.
3. Cierre la puerta.
4. Desde la posición 0, gire el mando de las funciones una posición a la derecha para seleccionar la función MICROONDAS



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").

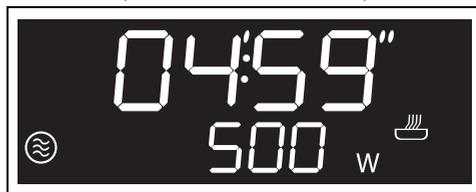


6. Pulse el mando de la temperatura para confirmar.
7. Mientras parpadea el piloto de los vatios **W**, gire el mando de la temperatura para modificar el valor de potencia entre 100 W y 800 W (por ejemplo, "500 vatios").



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
150	
250	Descongelar alimentos
350	
450	Cocciones delicadas
550	
650	Calentar y cocinar alimentos
750	

ES

Potencia (W)

Utilidad

850

Calentar líquidos

### Cocción combinada



La cocción combinada es la combinación de una cocción tradicional con la de microondas. Estas funciones se indican con el encendido del icono de la función microondas y el símbolo de una función tradicional.



### Uso impropio Riesgo de daños al aparato

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

- Desde la posición 0, gire el mando de las funciones hasta seleccionar una función combinada (por ejemplo, MICROONDAS



+ VENTILADO



La tecla  y la leyenda **START** empiezan a parpadear.

- Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para programar la temperatura deseada (por ejemplo, "200 °C").



- Pulse el mando de la temperatura para confirmar.
- Mientras el testigo  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").



- Pulse el mando de la temperatura para confirmar.
- Mientras parpadea el piloto **W**, gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para modificar el valor de potencia entre 150 W y 450 W (por ejemplo, "350 vatios").



- Pulse el mando de la temperatura para confirmar los datos introducidos.
- Pulse de nuevo el mando de la temperatura para iniciar la función.



### 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.

#### Fase de cocción

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

#### Fin de la cocción

Al finalizar la cocción se activa una señal acústica y en la pantalla se muestra la leyenda

**STOP**



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

#### Listado de las funciones de cocción combinadas

##### MICROONDAS + GRILL



El uso del grill determina un dorado perfecto de la superficie del alimento.



La acción de las microondas permite en cambio cocinar en breve tiempo la parte interna de los alimentos.

##### MICROONDAS + VENTILADO



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



interna de los alimentos.

#### MICROONDAS + TERMOVENTILADO



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



#### Cocción tradicional



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

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

Espera 3 segundos (o bien pulse el mando de la temperatura antes de que transcurran los 3 segundos de espera) para poner en marcha la cocción.

Después de poner en marcha la cocción, pulse el mando de la temperatura para realizar 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.

o

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 los números





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

o

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



Para seleccionar una nueva cocción temporizada, vuelva a girar el mando de 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 **00:00**.



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 minuterio durante una cocción



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



No se puede programar un minuterio 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 **00:00** y el piloto  parpadea.



Se puede programar un minuterio 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 minuterio (desde 1 minuto hasta 13 horas).
3. Espere 3 segundos.

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

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

Las cifras **00:00** y el piloto  parpadean.

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

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

## Para cancelar un minuterio 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 minuterio.
3. Espere 3 segundos para salir de la función Minuterio durante una cocción.

## Listado de las funciones de cocción tradicionales



En algunos modelos no todas las funciones están presentes.

### ESTÁTICO



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

### VENTILADO



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

### TERMO-VENTILADO



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

### GRILL



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

### ECO



Esta función está especialmente indicada para la cocción en un solo nivel, con bajo consumo energético.

### ECO

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

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



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



En la función ECO los tiempos de cocción (y de un eventual precalentamiento) son más largos y pueden depender de la cantidad de alimentos introducidos en el compartimiento de cocción.



La función ECO es una función de cocción delicada y se recomienda para cocciones que no requieran temperaturas superiores a 210 °C; para cocciones a temperaturas más elevadas se recomienda elegir otra función.

## Consejos para la cocción

### Consejos generales

- Utilice una función ventilada para obtener una cocción homogénea en más niveles.
- No se pueden reducir los tiempos de cocción aumentando las temperaturas (los alimentos podrían cocerse mucho por fuera y poco por dentro).

### Consejos para cocinar carnes

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

### Consejos para las cocciones con Grill y Grill ventilado

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

- Para averiguar si el dulce está hecho por dentro: al terminar de cocinarlo introduzca un palillo de dientes en el punto más alto del dulce. Si la masa no se pega al palillo, el dulce está hecho.
- Si el dulce se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuya la temperatura ajustada en aproximadamente 10°C seleccionando eventualmente un tiempo mayor de cocción.

### Consejos para la descongelación y el leudado

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

### Para ahorrar energía

- Pare la cocción durante algunos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los minutos restantes con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga constantemente limpio el interior del aparato.

## Guía resumida de los accesorios



Rejilla rebajada

Se recomienda usar la rejilla como superficie de apoyo para moldes/recipientes de horno. Si faltara la rejilla para bandeja, la rejilla se puede utilizar como base para parrilladas con la bandeja profunda colocada en un nivel inferior para recoger los jugos.



Bandeja de cristal

Utilice la bandeja de cristal colocándola en la rejilla . Es indicada para las cocciones con microondas y microondas combinadas.



Rejilla para bandeja

Se recomienda utilizar la rejilla para bandeja como base para los alimentos que se van a asar. En la bandeja se recogen los jugos de las parrilladas.



Bandeja profunda

Se recomienda usar la bandeja profunda para cocciones en un solo nivel. Coloque la bandeja profunda en el nivel central cuando utilice las funciones ventiladas.

Cuando se utiliza la función ESTÁTICO  coloque la bandeja profunda en el nivel deseado.

Para cocciones con la función GRILL  coloque la bandeja en el último nivel con la rejilla para bandeja.

ATENCIÓN: Puede utilizar la bandeja honda para modos de cocción combinada con microondas. No la utilice para cocciones de solo microondas.

## 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](http://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  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

3. Espere 3 segundos para salir de la función

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  y el piloto  parpadean.

2. Gire el mando de la temperatura para seleccionar un temporizador adicional.

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.  
temporizador.

## Funciones especiales

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



2. Pulse el mando de la temperatura para entrar en el menú de las funciones especiales.

Para las funciones **CLEA** / **Pyro** (según los modelos) y **DESC** consulte el apartado Funciones especiales de limpieza.

### 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 **0000** 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.

Cuando 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.

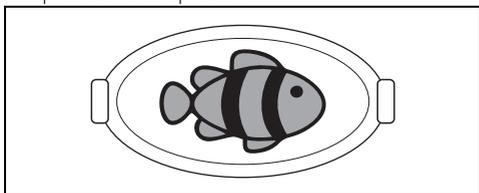
### Tabla de las descongelaciones

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

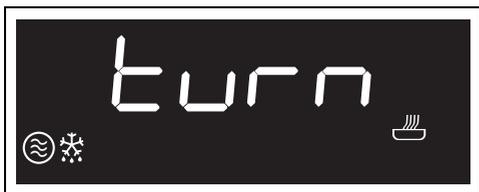
### Procedimiento "Turn"

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

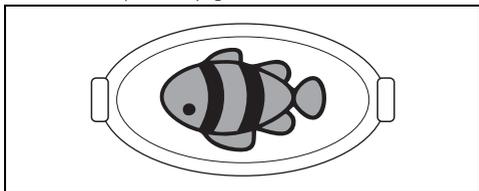
1. Introduzca el alimento dentro del compartimiento de cocción, de forma paralela a la puerta.



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°.

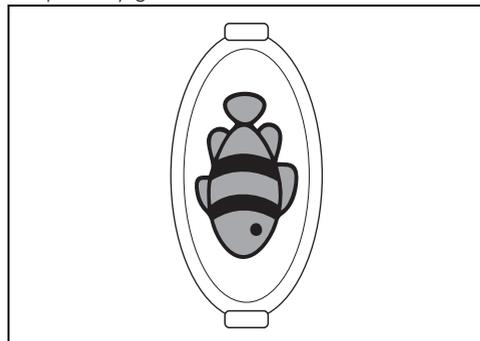


 Si no se lleva a cabo la operación de giro de la comida, el aparato esperará un minuto para proseguir después la fase de descongelación automáticamente. En la pantalla se visualizará como promemoria el mensaje **turn** bajo el recuento.



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.

### Fermentación



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

1. Coloque la masa que va a fermentar en el segundo nivel.
2. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función de fermentación.



3. Pulse el mando de la temperatura para confirmar la función.
4. Espere 3 segundos para poner en marcha la función o pulse el mando de la temperatura para realizar posibles ajustes de duración de la función, hora de finalización de la misma, etc.



5. Cuando termine, gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

## Sabbath



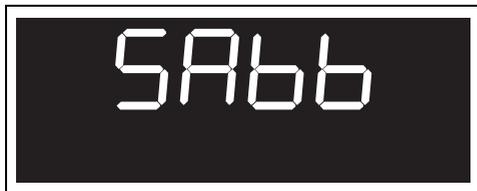
**Con esta función el aparato se comporta de forma especial:**

- La cocción puede proseguir durante un máximo de 73 horas, no es posible programar ninguna duración de cocción.
- No se realizará ningún tipo de precalentamiento.
- La temperatura de cocción seleccionable varía entre 60-150 °C.
- Lámpara del horno desactivada, cualquier intervención como la apertura (cuando la hay) o la activación manual mediante el mando no activa la lámpara.
- Ventilador interno desactivado.
- Luz de los mandos e indicaciones sonoras desactivadas.

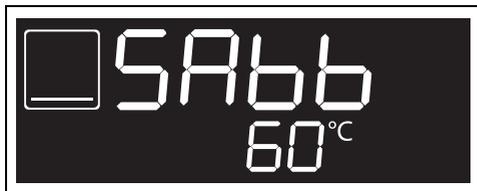


Después de activar la función Sabbath no será posible modificar ningún parámetro. Cualquier acción en los mandos no producirá ningún efecto; permanecerá activo solamente el mando de las funciones para poder volver a la posición 0 y apagar la función.

1. Introduzca la comida en el horno.
2. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función Sabbath.



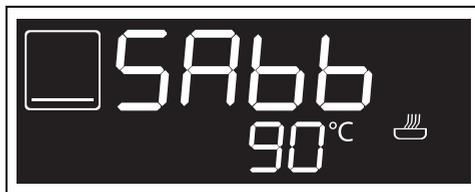
3. Pulse el mando de la temperatura para confirmar la función.



4. Gire el mando de la temperatura para programar la temperatura de cocción (por

ejemplo, "90 °C").

5. Pulse el mando de la temperatura para iniciar la función.



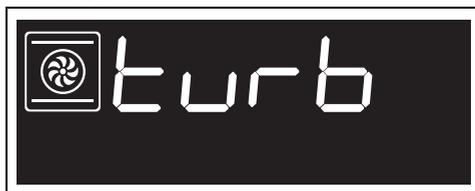
6. Al finalizar, gire el mando de las funciones a la posición 0 para terminar la cocción.

## TURBO



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

1. Después de haber entrado en el menú de las funciones especiales, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función TURBO.



2. Presione el mando de la temperatura para confirmar la función.
3. Espere 3 segundos para iniciar la función o pulse el mando de la temperatura para introducir los eventuales ajustes de temperatura, duración de la cocción, hora de fin de cocción...



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 de la luz testigo .

Al final del precalentamiento la luz testigo  permanece fija y se activa una señal acústica que indica que se puede introducir la comida

en el compartimiento de cocción.



Es posible saltar la fase de precalentamiento presionando el mando de la temperatura durante algunos segundos.

Al final de la cocción, en la pantalla aparece la palabra **STOP** parpadeante e interviene una señal acústica que puede desactivarse abriendo la puerta o presionando/rotando uno de los dos mandos.

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

## Ajustes

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



2. 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.

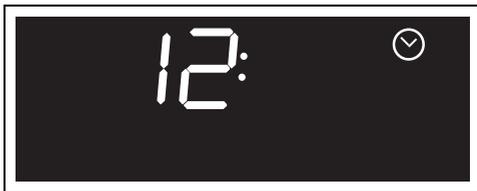


1. Pulse el mando de la temperatura para empezar a ajustar la hora actual (por ejemplo, "12:30").

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

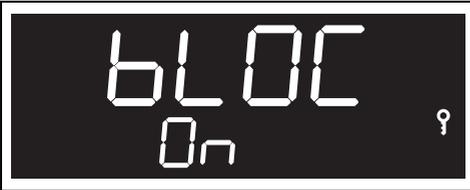
seleccionar la función Bloqueo de los mandos.



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.

## 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.

## Mantenimiento calor



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

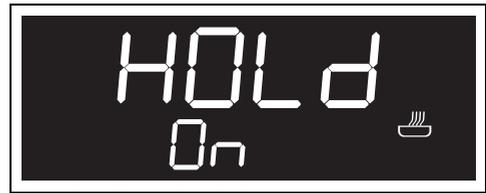
1. Después de entrar en el menú de los ajustes, gire el mando de la temperatura hasta

seleccionar la función Mantenimiento del calor.



2. Pulse el mando de la temperatura para confirmar.

3. Gire el mando de la temperatura para activar la función Mantenimiento del calor.



4. Pulse el mando de la temperatura para confirmar.



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 del compartimiento de cocción

Para una buena conservación del compartimiento de cocción es necesario

limpiarlo regularmente después de dejarlo enfriar.

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

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

Para facilitar las operaciones de limpieza, se aconseja desmontar:

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



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

### Secado

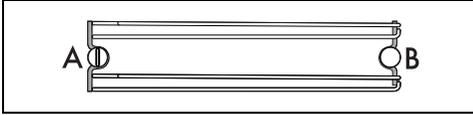
La cocción de los alimentos genera humedad dentro del compartimiento de cocción. Este es un fenómeno completamente normal que no compromete el correcto funcionamiento del aparato.

Al final de cada cocción:

1. deje que se enfríe el aparato;
2. elimine la suciedad del compartimiento de cocción;
3. seque el compartimiento de cocción con un paño suave;
4. deje la puerta abierta el tiempo necesario para que el compartimiento de cocción se seque completamente.

## Extracción de los bastidores de soporte para rejillas/bandejas

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



A = alojamiento delantero

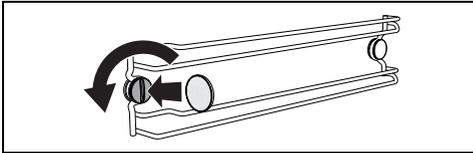
B = perno trasero



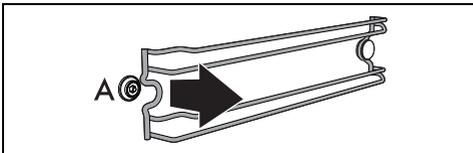
En algunos modelos, el pasador trasero B puede desmontarse y volver a montarse de la misma manera que el alojamiento delantero A.

Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

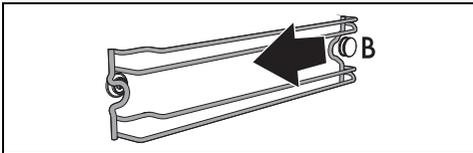
1. Suelte el perno de fijación delantero situado en el lateral cerca de la apertura del horno (se puede utilizar una moneda como herramienta).



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



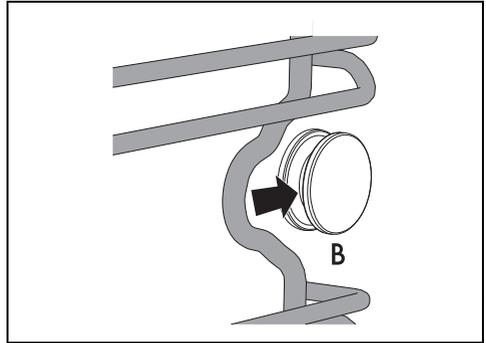
3. Saque el bastidor del perno trasero B situado en fondo del lateral.



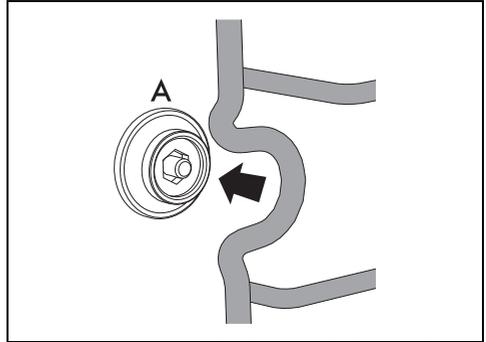
4. Repita las mismas operaciones para sacar el bastidor del otro lado.

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

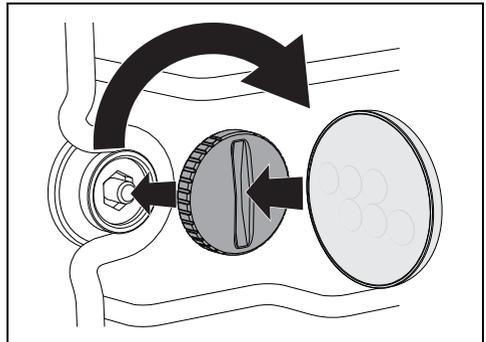
1. Introduzca la parte trasera del bastidor en el alojamiento debajo del perno B situado en el fondo del lateral.



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.

## Funciones especiales de limpieza

- Desde la posición 0, gire el mando de las funciones una posición a la izquierda.

Parpadea la tecla .

## Funciones especiales de limpieza

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



2. Pulse el mando de la temperatura para entrar en el menú de las funciones especiales.

## Vapor Clean (solo en algunos modelos)



Vea Advertencias generales de seguridad.



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

## Operaciones preliminares

Antes de iniciar el ciclo de limpieza Vapor Clean:

- Quite todos los accesorios del interior del compartimento de cocción.
- Si la hubiera, quite la sonda de temperatura.
- Si los hubiera, quite los paneles autolimpiantes.
- Vierta aproximadamente 120 cc de agua en el fondo del compartimento de cocción. Preste atención a que no se desborde del hueco.
- Con un rociador aplique una solución de agua y detergente para platos dentro del compartimento de cocción. Dirija el rociado hacia las paredes laterales, hacia

arriba, hacia abajo y hacia el deflector.



Se aconseja efectuar unas 20 pulverizaciones como máximo.



No rocíe sobre el deflector si este está forrado con material autolimpiante.

- Cierre la puerta.
- Durante el ciclo de limpieza asistida lave separadamente los paneles autolimpiantes (si existen) que han sido quitados anteriormente con agua templada y un poco de detergente.

## Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean



Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función se detiene de inmediato y la pantalla muestra el siguiente mensaje:



Deje enfriar el aparato antes de activar la función.

3. Después de haber entrado en el menú de las funciones especiales, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función Vapor Clean.



4. Presione el mando de la temperatura para confirmar la función.



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

5. Espere 3 segundos para iniciar la función.



6. Al final de la función Vapor Clean, en la pantalla aparece la palabra **STOP** parpadeante y suena una señal acústica que puede desactivarse abriendo la puerta o presionando/rotando uno de los dos mandos.



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

### Ciclo Vapor Clean programado

La hora de inicio de la función Vapor Clean se puede programar como el resto de funciones de cocción.

1. Después de haber seleccionado la función Vapor Clean, gire el mando de la temperatura (la luz testigo  se enciende) para ajustar la hora a la que se desea que termine la función Vapor Clean.
2. Espere 3 segundos para confirmar los datos introducidos.

El aparato permanece en espera de alcanzar la hora de comienzo programada para iniciar la función Vapor Clean.

### 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 compartimento 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 compartimento 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 compartimento 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.

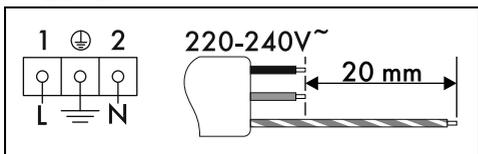
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

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 mm<sup>2</sup>.



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.

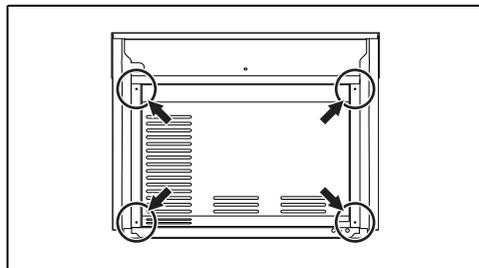
Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían causar calentamientos o quemaduras.

## 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.



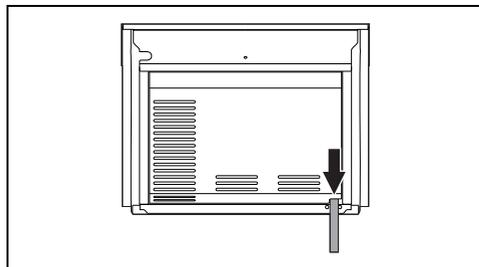
2. Sustituya el cable.
3. Asegúrese de que los cables (horno o posible placa de cocción) sigan el trayecto más adecuado con el fin de evitar cualquier contacto con el aparato.

## Colocación



Vea Advertencias generales de seguridad.

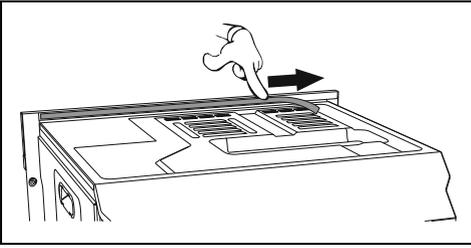
### Posición del cable de alimentación



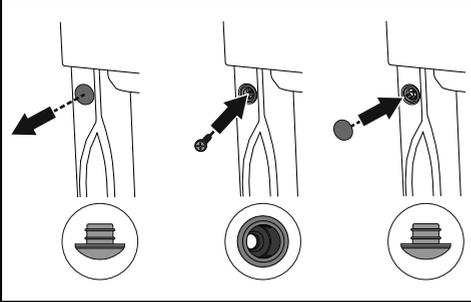
### Junta del panel frontal

Pegue la junta que se suministra en la parte posterior del panel frontal para evitar posibles

infiltraciones de agua u otros líquidos.

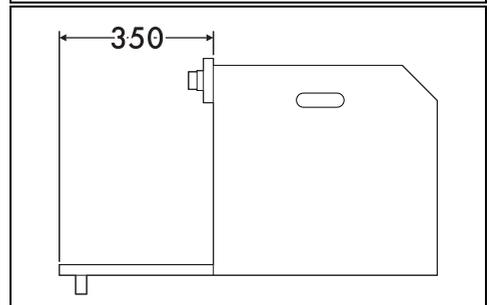
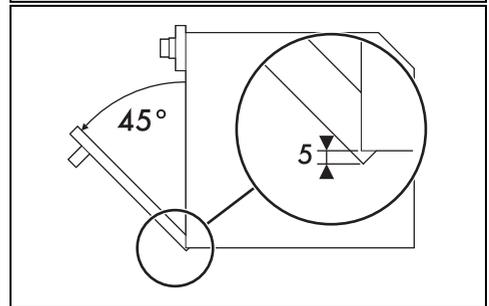
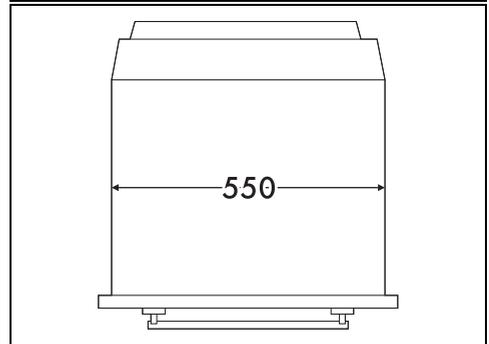
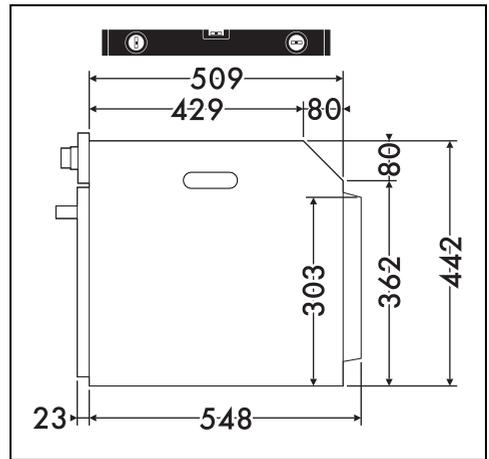
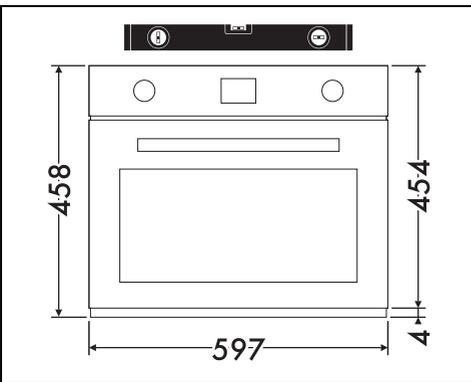


### Casquillos de fijación



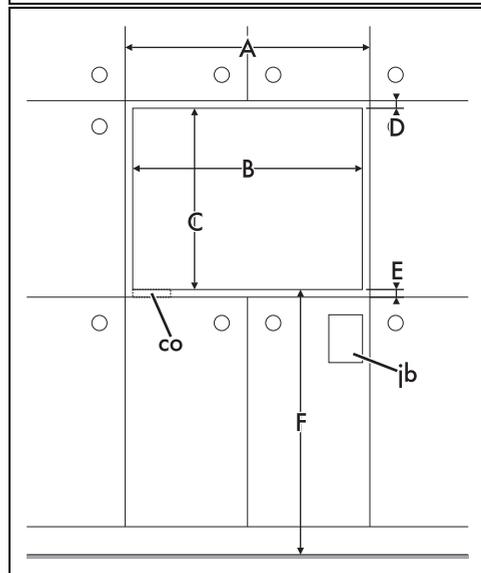
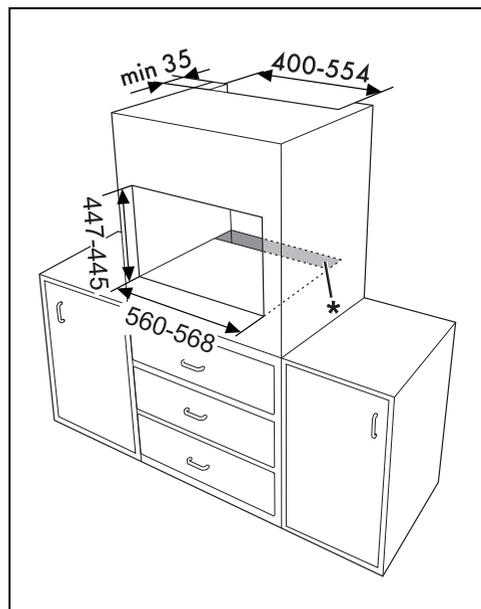
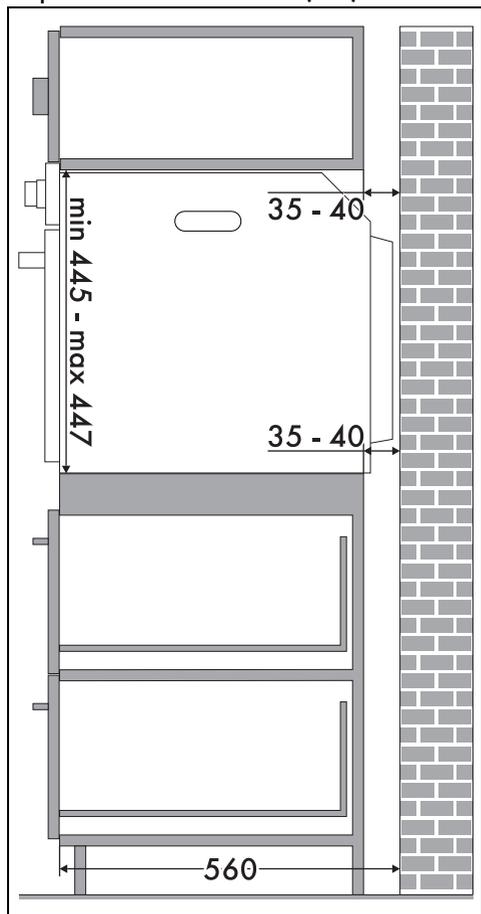
1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.
2. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.
4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.

### Dimensiones del aparato (mm)



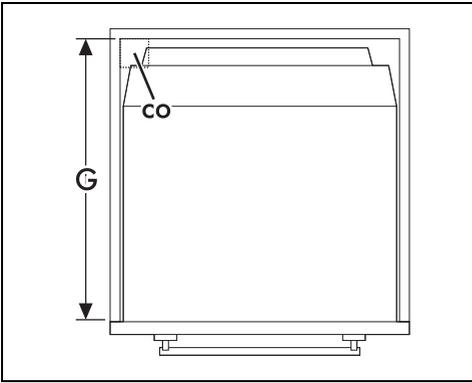
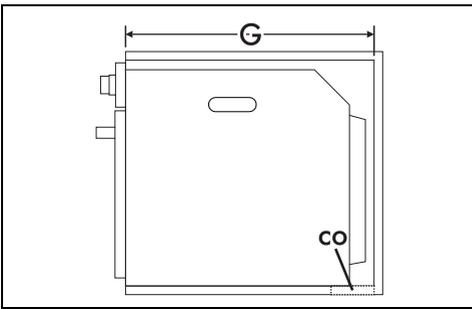
ES

## Empotramiento de columna (mm)



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

## Empotramiento debajo de encimeras (mm)



A mín. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 445 - 447 mm

D 9 - 11 mm

E mín. 5 mm

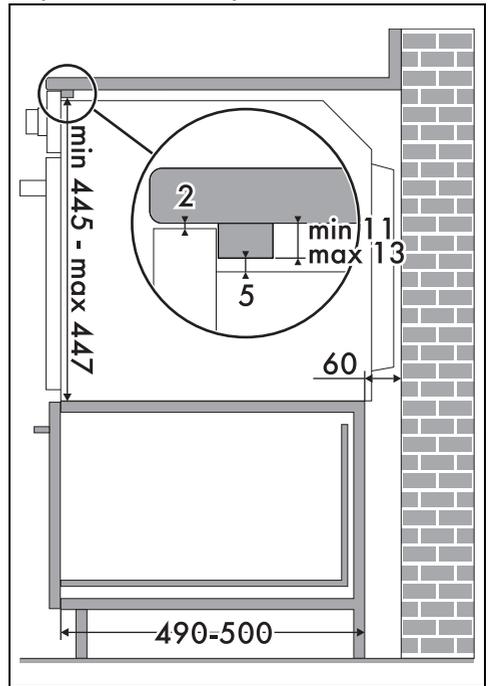
F 259 - 1105 mm

G mín. 560 mm

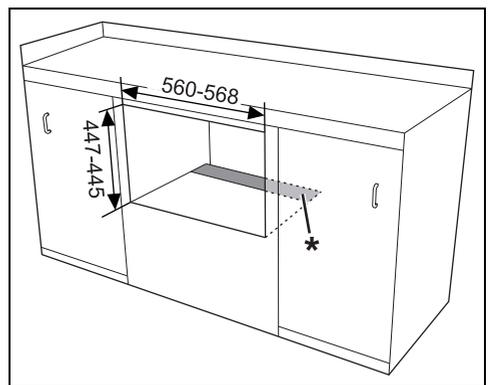
H mín. 458 mm

co Recorte para el cable de alimentación (mín. 6 cm<sup>2</sup>)

jb Caja de las conexiones eléctricas

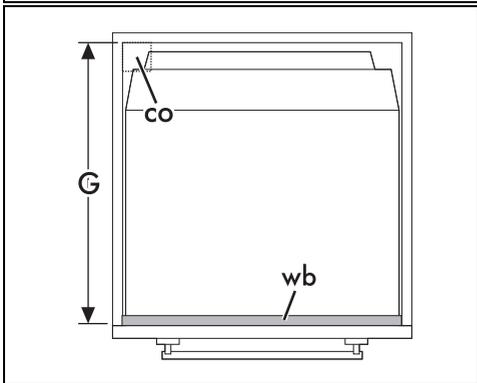
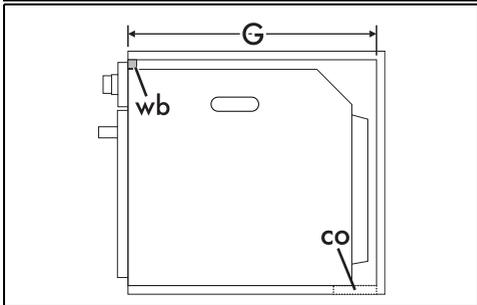
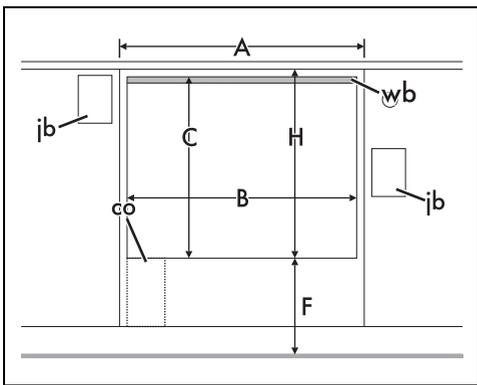


Si se quiere empotrar el aparato debajo de la encimera de trabajo, deberá instalarse una barra de madera para asegurar la utilización de la junta adhesiva pegada en la parte trasera del panel frontal, para evitar cualquier infiltración de agua u otros líquidos.



\* 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 <sup>2</sup> )
ib	Caja de las conexiones eléctricas
wb	Barra de madera (recomendada)