

<b>ADVERTENCIAS</b>	<b>198</b>	<b>USO</b>	<b>209</b>
Advertencias generales de seguridad	198	Operaciones preliminares	209
Para este aparato	204	Materiales adecuados para las microondas	209
Función del aparato	204	Uso de los accesorios	210
Este manual de uso	204	Programador digital	211
Responsabilidad del fabricante	205	Primer uso	211
Placa de identificación	205	Uso del horno	212
Eliminación	205	Consejos para la cocción	218
Para ahorrar energía	205	Guía resumida de los accesorios	219
Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by	205	Descubra las recetas	219
Iluminación	205	Funciones especiales	219
Cómo leer el manual de uso	206	Funciones secundarias	225
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>206</b>	Otros ajustes	228
Descripción general	206	<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>	<b>228</b>
Panel de mandos	207	Limpieza del aparato	228
Otras partes	207	Limpieza del compartimento de cocción	229
Accesorios	207	Funciones especiales de limpieza	230
Accesorios opcionales (se venden por separado)		Vapor Clean (solo en algunos modelos)	230
208		Mantenimiento especial	231
Microondas	209	<b>INSTALACIÓN</b>	<b>232</b>
		Conexión eléctrica	232
		Colocación	232

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.
- 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



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.

- 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

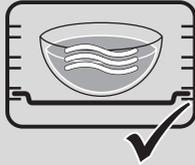
banda ISM de 2.4 Ghz.

- 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.**

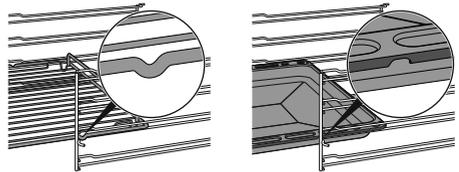
- Si el aparato está instalado en un mueble, debe utilizarse con la puerta del mueble abierta.

## 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 4000 metros sobre el nivel del mar.

### **Para este aparato**

- No se apoye ni se sienta 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. La fase de precalentamiento se puede excluir en todas las funciones (vea el capítulo «Fase de precalentamiento»), excepto en las funciones PIZZA (precalentamiento no excludible) y ECO (precalentamiento no existente).
- En todas las funciones (incluida la función ECO) no abra la puerta durante la cocción.
- Si el envase no lo indica de otro modo, descongele los alimentos congelados antes de introducirlos en el compartimiento de cocción.
- En caso de múltiples cocciones, se aconseja cocinar los alimentos uno tras otro para aprovechar lo mejor posible el compartimiento de cocción ya caliente.
- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- Retire todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción del compartimiento de cocción.
- Pare la cocción durante algunos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los minutos restantes con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga siempre limpio el compartimiento de cocción.

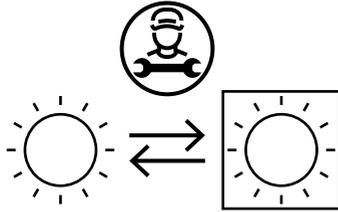
## Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by

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:



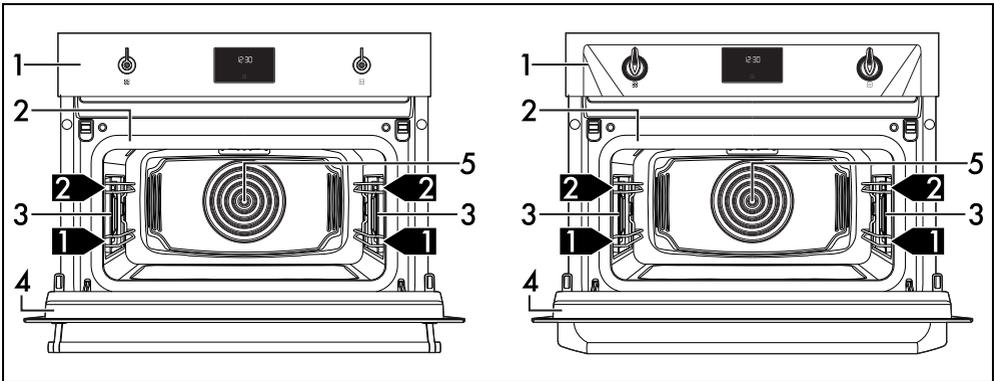
Advertencia/Atención



Información/Sugerencia

# DESCRIPCIÓN

## Descripción general



1 Panel de mandos

2 Junta

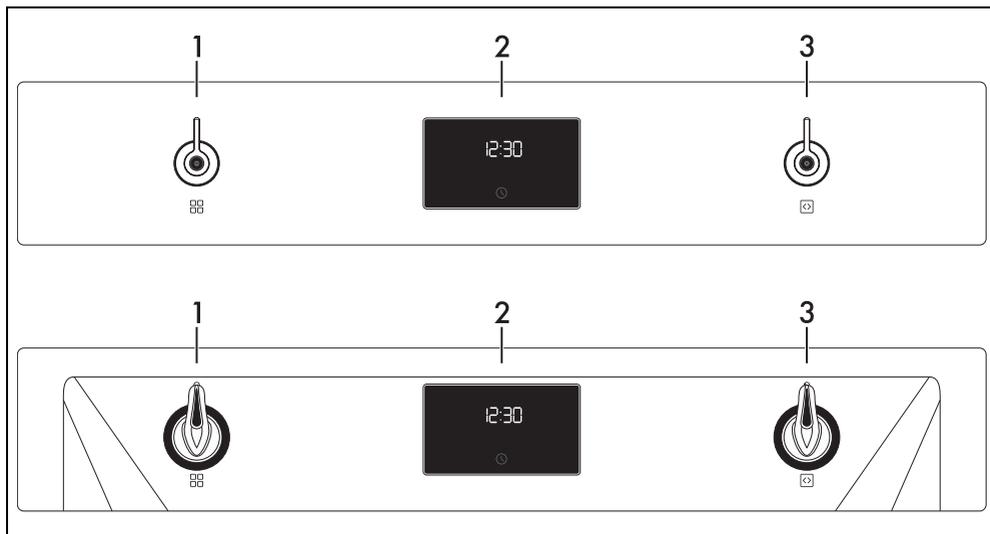
3 Lámpara

4 Puerta

5 Ventilador

**1,2,3...** Nivel del bastidor

## 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, la función, la potencia y la temperatura de cocción seleccionadas y el eventual tiempo asignado.

### 3 Selector de temperatura

Con este mando es posible configurar:

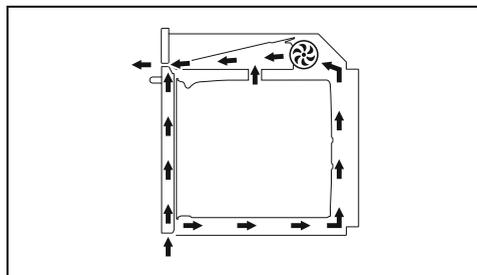
- la temperatura de cocción;
- la duración de una función;
- las cocciones programadas;
- la hora actual;
- activar o desactivar temporalmente una función.

### 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 del compartimento de cocción

La iluminación interna del aparato se enciende:

- cuando se abre la puerta;
- cuando se pulsa la tecla  en la pantalla;
- al seleccionar cualquier función, a

excepción de las funciones -  -



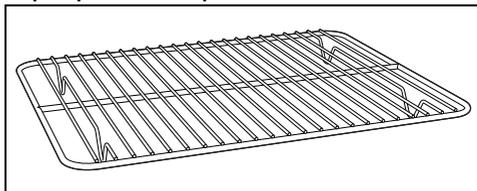
(según los modelos).

### 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.

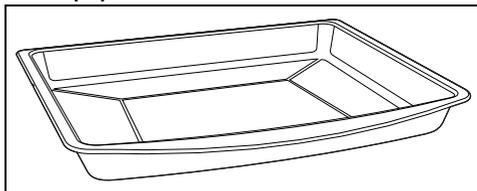
### Rejilla para bandeja



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

### Accesorios opcionales (se venden por separado)

#### Bandeja profunda

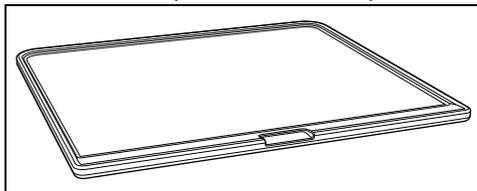


Útil para recoger las grasas de los alimentos colocados en la rejilla de arriba y para la cocción de pasteles, pizzas, dulces, galletas...



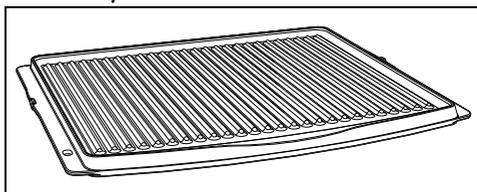
**ATENCIÓN:** Puede utilizar la bandeja honda para modos de cocción combinada con microondas. No la utilice para cocciones de SOLO microondas.

#### PPR2 o STONE (Piedra refractaria)



Accesorio ideal para productos de panificación (pizza, pan, focaccia...), que se puede utilizar también para preparaciones más delicadas como galletas.

#### BBQ (Parrilla grill revestida con teflón para barbacoa)

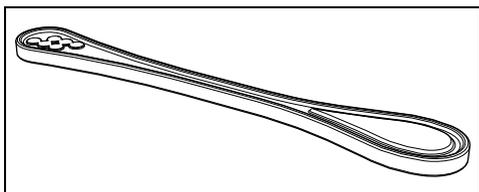


Accesorio de doble uso: el lado con estrías es



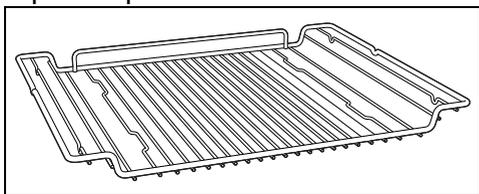
En este manual, las sugerencias para el segundo estante o el estante central se refieren al uso de las guías extraíbles.

### Varilla de ebullición



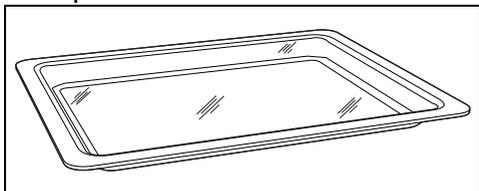
Para utilizar en un recipiente durante el calentamiento de líquidos, necesaria para evitar el retraso del proceso de ebullición.

### Rejilla rebajada



Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

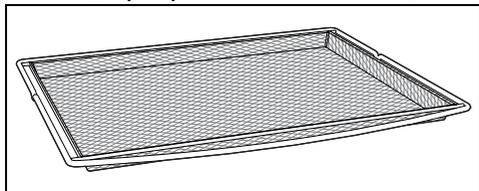
### Bandeja de cristal



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.

apto para parrilladas de carne (solomillos, hamburguesas...), mientras que la superficie lisa se puede utilizar para verduras, frutas, pescado...

### AIRFRY (Rejilla para frituras sin aceite)



Accesorio recomendado para freír con aire alimentos previamente rebozados, precocinados y/o congelados (patatas fritas, croquetas de patatas o de carne...).

### Microondas

El aparato está equipado con un generador de

microondas llamado magnetrón. Las microondas generadas son introducidas en el compartimiento de cocción uniformemente para alcanzar los alimentos y calentarlos.

El proceso de calentamiento se lleva a cabo mediante la fricción de las moléculas contenidas dentro de los alimentos (preferentemente las del agua), con la consiguiente generación de calor.

El calor generado directamente en el interior de los alimentos permite descongelar, calentar o cocer en tiempos más cortos con respecto a los de una cocción tradicional.

El uso de recipientes adecuados para el cocinado con microondas facilita que las microondas lleguen a los alimentos de modo uniforme.

## 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)\*

- 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 termostabilizado.

### 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.

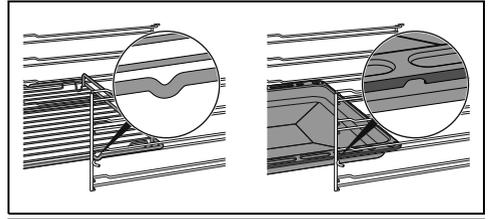
## Uso de los accesorios

### 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.

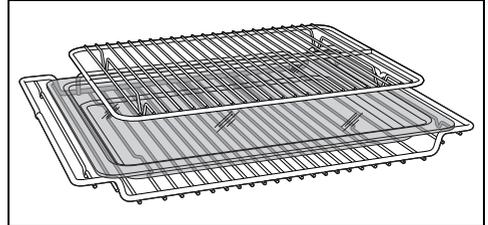


Introduzca las rejillas y las bandejas con cuidado en el compartimiento de cocción hasta el tope.



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.

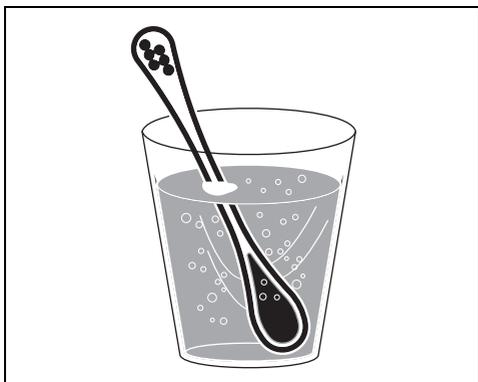


#### Temperatura elevada Riesgo de daños en el accesorio

- 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.



### Programador digital



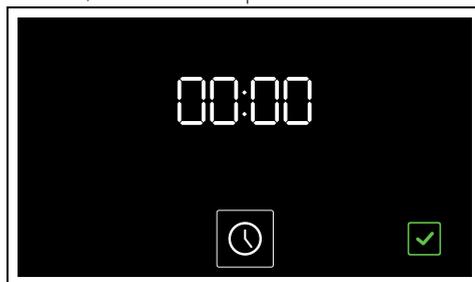
La pantalla muestra los parámetros y los valores relativos a la operación actualmente seleccionada. Para utilizarlos basta girar los mandos de las funciones y de la temperatura y/o pulsar las teclas que aparecen en la parte baja de la pantalla, según las operaciones deseadas.

### Primer uso

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

En el primer uso, o tras una interrupción prolongada de corriente, el aparato muestra en la pantalla el mensaje **00:00** y la tecla  parpadeantes. Para poder empezar cualquier

cocción, es necesario ajustar la hora actual.



### Ajuste de la hora

1. Pulse la tecla .
2. Gire el mando de la temperatura para seleccionar el formato de hora que se desea mostrar (**12h** o **24h**).

Cuando se selecciona la versión **12h** en la pantalla aparecen los mensajes **AM** (antimeridiano) o **PM** (posmeridiano).

3. Pulse la tecla  para confirmar y pasar al ajuste de la hora.
4. Gire el mando de la temperatura para ajustar la hora actual.
5. Pulse la tecla  para ajustar la hora actual y pasar a la selección de los minutos.
6. Gire el mando de la temperatura para ajustar los minutos de la hora actual.
7. Pulse la tecla  para confirmar.

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

Cuando se muestra la hora actual, la pantalla pasa a la visualización en baja luminosidad después de 2 minutos desde la última intervención en los mandos.

Para anular la operación, mantenga pulsada durante algunos segundos la tecla .

ES

## Modificación de la hora

1. En el menú principal, mantenga pulsada durante unos segundos la tecla .



2. Proceda con la modificación de la hora como indicado a partir del apartado 2 del capítulo anterior.

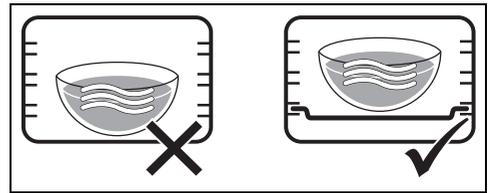
## Uso del horno

 Vea Advertencias generales de seguridad.

## Cocciones con microondas

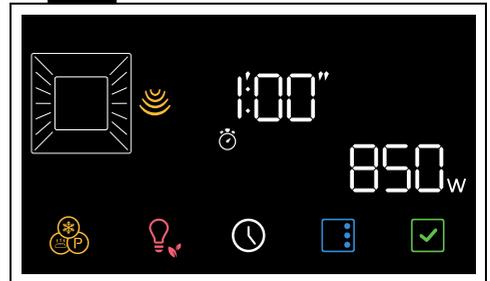
 Penetrando directamente en los alimentos, las microondas permiten cocinar en tiempos muy breves y con un notable ahorro de energía. Adecuadas para cocinar sin grasas, son adecuadas también para descongelar los alimentos y también para calentarlos, manteniendo de hecho intactos su aroma y su aspecto originario.

 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



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

5. Gire el mando de la temperatura para modificar el valor de potencia entre 150 W y 850 W (por ejemplo, "550 vatios").



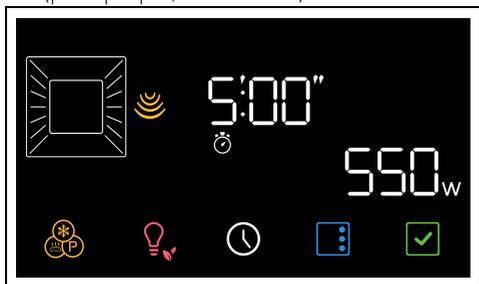
Para la potencia del microondas, consulte el apartado Potencias del microondas.

6. Pulse la tecla .

En la pantalla parpadear los testigos  y



- 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").



Pulse la tecla  para confirmar la duración de la cocción.

Pulse la tecla  para poner en marcha la función.

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



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



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

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

**End**

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

### 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	

### Potencia (W)

### Utilidad

850

Calentar líquidos

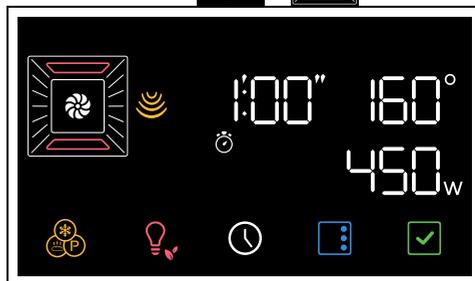
### Cocción combinada



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.

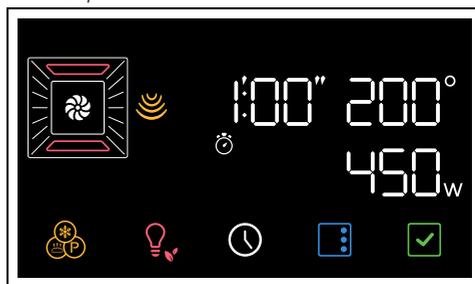
- Desde la posición 0, gire el mando de las funciones hasta seleccionar una función combinada (por ejemplo, MICROONDAS

+ 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 la tecla .

4. Gire el mando de la temperatura para modificar el valor de potencia entre 150 W y 450 W (por ejemplo, "350 vatios").



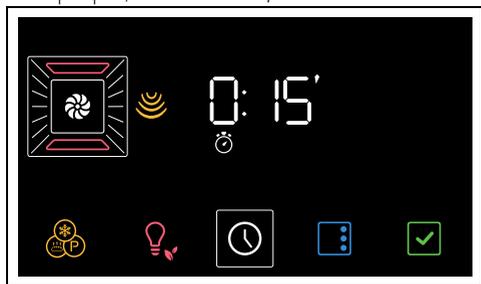
5. Pulse la tecla  para confirmar la potencia de las microondas.

6. Pulse la tecla .

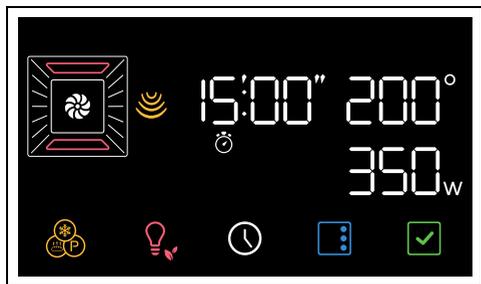
En la pantalla parpadean los testigos  y



7. Gire el mando de la temperatura para programar la duración de la cocción (desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo, "15 minutos").



8. Pulse la tecla  para confirmar la duración de la cocción.



9. Pulse de nuevo la tecla  para poner en marcha la función.

### Fase de precalentamiento

La cocción está precedida por una fase de precalentamiento que permite que el aparato

alcanse la temperatura de cocción con mayor rapidez.

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



Es posible obviar la fase de precalentamiento manteniendo pulsada durante unos segundos la tecla



Al finalizar el precalentamiento:

- se apaga el piloto 
- Se activa una señal acústica.
- la leyenda **START** y la tecla  parpadean para indicar que se puede hornear el alimento.

### 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 la tecla  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



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

### Listado de las funciones de cocción combinadas

#### 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.

## 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.

## 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 ”).

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

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



3. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.



Cuando se abre la puerta, se para la función en curso. 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 encendido del piloto  y el aumento progresivo del nivel de alcance de la temperatura .



Es posible obviar la fase de precalentamiento manteniendo pulsada durante unos segundos la tecla



Al finalizar el precalentamiento:

- se apaga el piloto 
- Se activa una señal acústica.
- la leyenda **START** y la tecla  parpadean para indicar que se puede hornear el alimento.

## 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 la tecla  para poner en marcha la cocción.
4. Compruebe el estado de cocción del alimento encendiendo la lámpara de iluminación interior.

## Fin de la cocción

5. Para finalizar la cocción, vuelva a colocar el mando de las funciones en 0 para salir de la función.

## Cocción temporizada



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



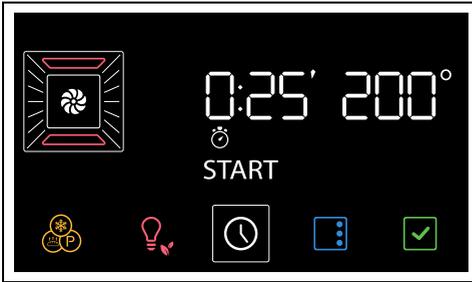
Cuando se abre la puerta; la función en curso se interrumpe. La función se reanuda automáticamente cuando se cierra la puerta.

1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse la tecla .

En la pantalla las luces testigo  y  parpadean.

2. Gire el mando de la temperatura para ajustar la duración de cocción (desde 1

minuto hasta 13 horas) (por ejemplo «25 minutos»).



3. Pulse la tecla  para confirmar la duración de la cocción.

 Tener en cuenta que a la duración de la cocción deben añadirse algunos minutos útiles para el precalentamiento del horno.

4. Pulse la tecla  para activar la función.
- Al final del precalentamiento:
5. Introduzca el alimento en el compartimento de cocción.
  6. Vuelva a cerrar la puerta, la cocción se reanuda automáticamente.

La cocción por tiempo se señala mediante la disminución progresiva del tiempo en la pantalla numérica y la disminución progresiva de la barra de segmentos .

Al finalizar la cocción, se activa una señal acústica y en la pantalla se muestra el mensaje

**End**

7. Vuelva a colocar el mando de las funciones en 0.

### Para cancelar una cocción temporizada

1. Pulse brevemente la tecla .
2. Gire el mando de la temperatura en sentido antihorario hasta poner a cero la duración de la cocción.
3. Pulse la tecla  para confirmar.

### Cocción programada

 Por cocción programada se entiende aquella función que permite terminar una cocción temporizada a una hora establecida por el usuario, con el consiguiente apagado automático del aparato.

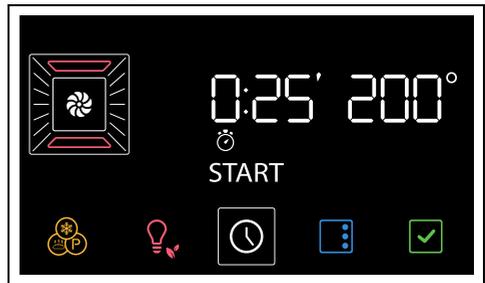
 Por razones de seguridad, no es posible ajustar solo la hora de fin de cocción sin haber programado su duración.

 Si se mantiene la hora de fin de cocción propuesta y no se inicia la cocción programada, añada al menos un minuto

1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, pulse la tecla .

En la pantalla las luces testigo  y  parpadean.

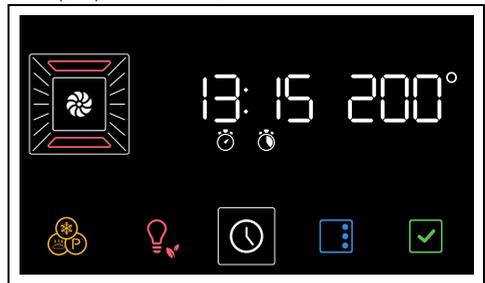
2. Gire el mando de la temperatura para ajustar la duración de cocción (desde 1 minuto hasta 13 horas) (por ejemplo «25 minutos»).



3. Pulse la tecla .

En la pantalla las luces testigo  y  parpadean.

4. Gire el mando de la temperatura para ajustar la hora de fin de la cocción (por ejemplo «13:15»).



5. Pulse la tecla  para confirmar la hora de fin de cocción.
6. Una vez confirmada la hora, la función inicia automáticamente.

El aparato permanece a la espera de la hora

de comienzo programada.



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

Al finalizar la cocción, se activa una señal acústica y en la pantalla se muestra el mensaje



7. Vuelva a colocar el mando de las funciones en 0.

### Para cancelar una cocción programada

1. Pulse brevemente la tecla .

En la pantalla las luces testigo  y  parpadean.

2. Pulse brevemente la tecla .

En la pantalla las luces testigo  y  parpadean.

3. Gire el mando de la temperatura en sentido antihorario hasta llegar a la hora mínima ajustable de fin de cocción

4. Pulse la tecla  para confirmar.



De este modo, se anula solamente la cocción programada. La cocción temporizada inicia inmediatamente con la fase de precalentamiento.



Para interrumpir cualquier cocción, vuelva a colocar el mando de las funciones hasta la posición 0.

### Temporizador minuterero durante una cocción



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

1. Pulse la tecla .

En la pantalla las luces testigo  y  parpadean.

2. Pulse la tecla .

En la pantalla aparecen las cifras  y la luz testigo  parpadeantes.

3. Gire el mando de la temperatura para ajustar la duración del minuterero (de 1 minuto hasta 23 horas).

4. Pulse la tecla  para confirmar.

Al finalizar el temporizador minuterero, se activa una señal acústica y en la pantalla la luz testigo  parpadea.

5. Pulse la tecla  para salir de la función.

### Listado de las funciones de cocción tradicionales



En algunos modelos no todas las funciones están presentes.

#### ESTÁTICO



Cocción tradicional que permite preparar un plato a la vez. Ideal para cocinar asados, carnes grasas, pan y tartas rellenas.

#### VENTILADO



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

#### TERMOVENTILADO



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

#### BASE



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

## ECO



Esta función está especialmente indicada para la cocción en un solo nivel, con bajo consumo energético. 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 que está recomendada para preparar platos que no requieren una temperatura superior a 210 °C. Es aconsejable elegir otra función para cocinar a temperatura más elevada.

## 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.

Para cocciones multinivel, coloque dos rejillas dejando un nivel vacío entre una y otra y utilice

la función TERMOVENTILADO



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.

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.



Bandeja profunda

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.

## Funciones especiales

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



Para desplazarse por las funciones

disponibles, pulse la tecla  hasta seleccionar la función especial deseada.



Para salir de la función seleccionada (siempre que todavía no esté en marcha), mantenga pulsada la tecla



## DESCONGELACIÓN



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

- Después de entrar en el menú de las funciones especiales, pulse la tecla  hasta seleccionar la función .

 Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función no se activa y cada vez que se pulsa la tecla  el aparato emite una señal acústica. Deje enfriar el aparato antes de activar la función.

- Abra la puerta.
- Introduzca la comida que se quiere descongelar en el interior del horno.

 Es recomendable colocar los alimentos a descongelar en el primer estante desde abajo.

- Cierre la puerta.
- Pulse la tecla  para confirmar.
- Gire el mando de la temperatura para programar la duración de la descongelación (desde 1 minuto hasta 30 horas) (por ejemplo, "15': 00").



 En la función de descongelación, la potencia de las microondas no se puede cambiar.

- Pulse la tecla  para poner en marcha la función.

 A mitad de la función, es recomendable girar la comida 180° para obtener un mejor resultado.

Al terminar en la pantalla aparece parpadeando la leyenda **End** y se activa una señal acústica.

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

 Deje reposar la comida unos minutos antes de sacarla del compartimento de cocción.

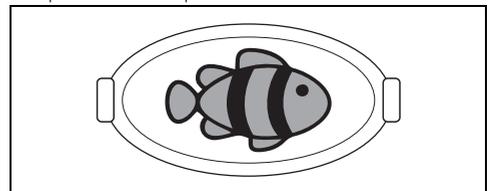
- A continuación se presenta una tabla de referencia con los tiempos de descongelación por tipo de alimento.

Tipos	Peso (kg)	Tiempo
Carnes	0,4	0h 23m
Pescados	0,5	0h 10m
Pan	0,3	0h 15m
Postres	1,0	0h 02m

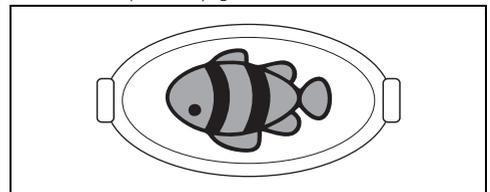
### Procedimiento "Turn"

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

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



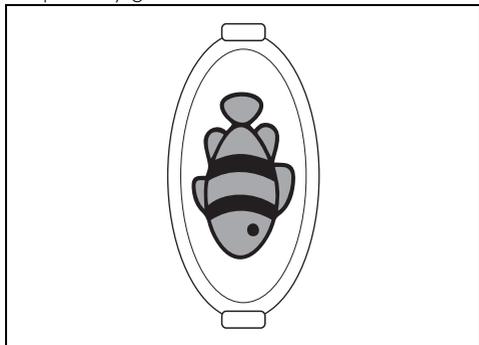
- Cuando el aparato muestra en la pantalla el mensaje **Turn** será necesario girar el alimento.
- Abra la puerta y gire el alimento 180°.



 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.

- Cerrar la puerta del aparato y pulsar el mando de las funciones para retomar la función.

- Si es necesario el aparato podrá pedir nuevamente el giro de la comida. En la pantalla se muestra el mensaje **Turn**.
- Para el segundo giro será necesario abrir la puerta y girar la comida 90°.



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

## FERMENTACIÓN



Esta función resulta especialmente indicada para la fermentación de las masas.

- Después de entrar en el menú de las funciones especiales, pulse la tecla  hasta seleccionar la función .



Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función no se activa y cada vez que se pulsa la tecla  el aparato emite una señal acústica. Deje enfriar el aparato antes de activar la función.

- Abra la puerta.
- Coloque la masa que va a fermentar en el segundo nivel.
- Cierre la puerta.

- Pulse la tecla  para confirmar.



Gire el mando de la temperatura para modificar el valor de potencia (de 25°C a 40°C).

- Pulse la tecla  para poner en marcha la función.
- Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.



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

## SABBATH



Con esta función el aparato se comporta de forma especial:

- La cocción puede seguir durante un tiempo indefinido, 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.
- La lámpara del horno está desactivada y no se activará por una intervención como la apertura de la puerta ni por activación manual mediante el mando.
- El ventilador interno está desactivado.
- La luz de los mandos y las señales acústicas están desactivadas.



Después de activar la función Sabbath no será posible modificar ningún parámetro. Cualquier acción en los mandos y/o las teclas no producirá ningún efecto; permanecerá activo solamente el mando de las funciones para poder volver al menú principal.

1. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, pulse la tecla  hasta seleccionar la función .
2. Pulse la tecla  para confirmar.
3. Gire el mando de la temperatura para programar la temperatura de cocción (por ejemplo, "90 °C").

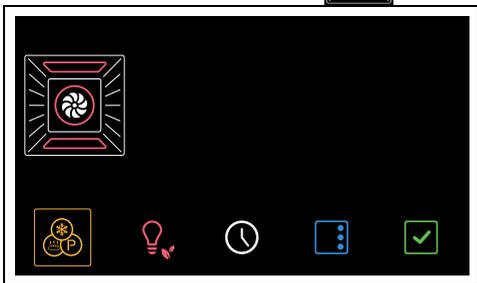


4. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.
5. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

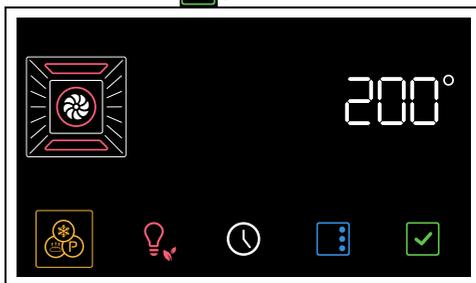
#### TURBO

 Permite cocinar de manera rápida en varias bandejas sin mezclar aromas. Ideal para alimentos de grandes volúmenes o que requieren cocciones intensas.

1. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, pulse la tecla  hasta seleccionar la función .



2. Pulse la tecla  para confirmar.



3. Gire el mando de la temperatura para seleccionar la temperatura deseada (de 50°C a 250°C).
4. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.

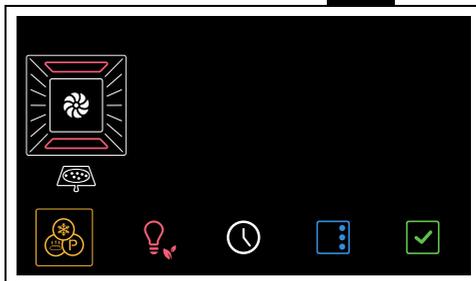
 Como para las funciones de cocción normales, es posible obviar el precalentamiento y configurar una cocción temporizada y programada.

5. Una vez finalizado el precalentamiento, abra la puerta e introduzca el alimento en el horno.
6. Cierre la puerta.
7. Compruebe el estado de cocción del alimento encendiendo la lámpara de iluminación interior.
8. Al finalizar la cocción, gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

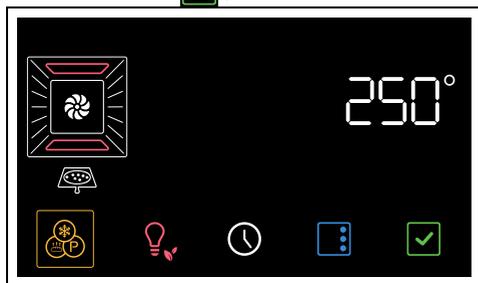
#### PIZZA

 Función específica para la cocción de la pizza. Ideal no solo para pizzas, sino también para tartas y galletas.

1. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, pulse la tecla  hasta seleccionar la función .



2. Pulse la tecla  para confirmar.



3. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.

 Para esta función no es posible saltarse la fase de precalentamiento.

4. Una vez finalizado el precalentamiento, abra la puerta e introduzca el alimento en el horno.
5. Cierre la puerta.
6. Compruebe el estado de cocción del alimento encendiendo la lámpara de iluminación interior.
7. Al finalizar la cocción, gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

## STONE

 **STONE** Útil para cocciones a la piedra. Se utiliza con el accesorio PPR2 o STONE vendidos por separado.

 Consulte las instrucciones y las recomendaciones de uso en la documentación del accesorio.

1. Abra la puerta.
2. Introduzca el accesorio PPR2 o STONE en el compartimento de cocción (consulte el manual del accesorio).
3. Cierre la puerta.

4. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, pulse la tecla  hasta seleccionar la función **STONE**.



5. Pulse la tecla  para confirmar.



6. Gire el mando de la temperatura para seleccionar la temperatura deseada (de 50°C a 250°C).
7. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.

 Como para las funciones de cocción normales, es posible obviar el precalentamiento y configurar una cocción temporizada y programada.

8. Al finalizar el precalentamiento, abra la puerta y coloque los alimentos a cocinar sobre el accesorio.
9. Cierre la puerta.
10. Al finalizar la cocción, gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

## BBQ (Barbacoa)

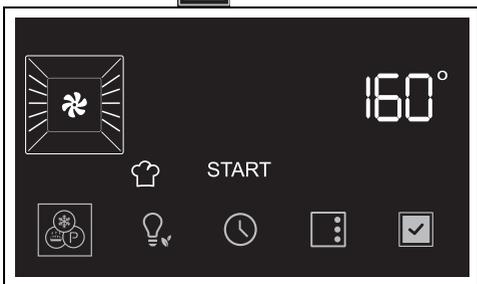
 **BBQ** Útil para cocciones a la barbacoa. Se utiliza con el accesorio BBQ que se vende por separado.

 Consulte las instrucciones y las recomendaciones de uso en la documentación del accesorio.

1. Abra la puerta.
2. Coloque el accesorio BBQ en el interior del horno.
3. Cierre la puerta.
4. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, pulse la tecla  hasta seleccionar la función **bbq**.



5. Pulse la tecla  para confirmar.



6. Gire el mando de la temperatura para seleccionar la temperatura deseada (de 50°C a 250°C).
7. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.

 Como para las funciones de cocción normales, es posible obviar el precalentamiento y configurar una cocción temporizada y programada.

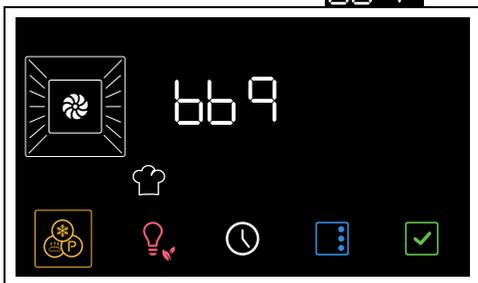
8. Al finalizar el precalentamiento, abra la puerta y coloque los alimentos a cocinar sobre el accesorio.
9. Cierre la puerta.
10. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

### BBQ (Barbacoa)

 Útil para cocciones a la barbacoa. Se utiliza con el accesorio BBQ que se vende por separado.

 Consulte las instrucciones y las recomendaciones de uso en la documentación del accesorio.

1. Abra la puerta.
2. Coloque el accesorio BBQ en el interior del horno.
3. Cierre la puerta.
4. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, pulse la tecla  hasta seleccionar la función **bbq**.



5. Pulse la tecla  para confirmar.



6. Gire el mando de la temperatura para seleccionar la temperatura deseada (de 50°C a 250°C).
7. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.

 Como para las funciones de cocción normales, es posible obviar el precalentamiento y configurar una cocción temporizada y programada.

8. Al finalizar el precalentamiento, abra la puerta y coloque los alimentos a cocinar sobre el accesorio.
9. Cierre la puerta.
10. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

## AIRFRY



Útil para freír sin aceite. Se utiliza con el accesorio AIRFRY que se vende por separado.

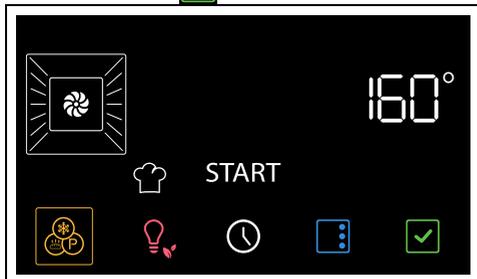


Consulte las instrucciones y las recomendaciones de uso en la documentación del accesorio.

1. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, pulse la tecla  hasta seleccionar la función .



2. Pulse la tecla  para confirmar.



3. Gire el mando de la temperatura para seleccionar la temperatura deseada (de 50°C a 250°C).
4. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.



Como para las funciones de cocción normales, es posible obviar el precalentamiento y configurar una cocción temporizada y programada.

5. Al finalizar el precalentamiento, abra la puerta y coloque en el horno el accesorio AIRFRY con el alimento que desea cocinar.
6. Cierre la puerta.
7. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

## Funciones secundarias

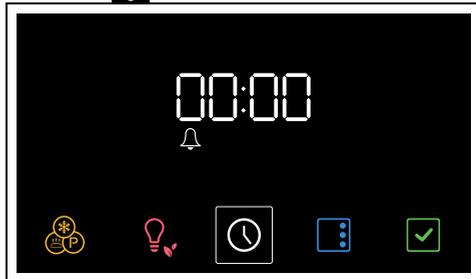
Las teclas situadas en la parte inferior de la pantalla tienen algunas funciones secundarias:

### TEMPORIZADOR MINUTERO



El temporizador minuterero avisa solo al usuario cuando han transcurrido los minutos programados.

1. En el menú principal, pulse la tecla . En la pantalla aparecen las cifras  y la luz testigo  parpadeantes.



2. Gire el mando de la temperatura para ajustar la duración del minuterero (de 1 minuto hasta 23 horas).
3. Pulse la tecla  para confirmar.
4. Al finalizar el temporizador minuterero, se activa una señal acústica y en la pantalla la luz testigo  parpadea.
5. Pulse la tecla  para salir de la función.

### HORA

1. En el menú principal, mantenga pulsada durante algunos segundos la tecla .



2. Gire el mando de la temperatura para seleccionar el formato de hora que se desea mostrar (**12h** o **24h**).

 Cuando se selecciona la versión **12h** en la pantalla aparecen los mensajes **AM** (antimeridiano) o **PM** (posmeridiano).

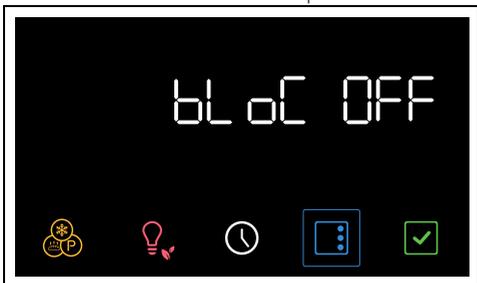
3. Pulse la tecla  para confirmar y pasar al ajuste de la hora.
4. Gire el mando de la temperatura para ajustar la hora actual.
5. Pulse la tecla  para ajustar la hora actual y pasar a la selección de los minutos.
6. Gire el mando de la temperatura para ajustar los minutos de la hora actual.
7. Pulse la tecla  para confirmar.

 Para anular la operación, mantenga pulsada durante algunos segundos la tecla .

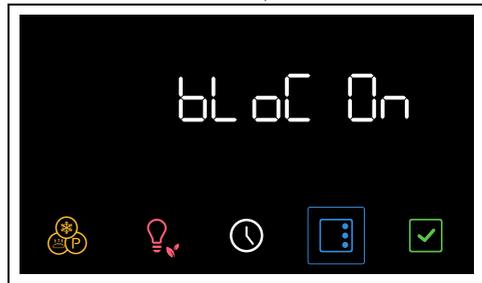
### Bloqueo de mandos (seguridad niños)

 Esta función permite al aparato bloquear automáticamente los mandos después de 2 minutos del normal funcionamiento sin ninguna intervención por parte del usuario.

1. Después de haber entrado en el menú ajustes, pulse la tecla  hasta seleccionar la función bloqueo de mandos.



2. Gire el mando de la temperatura para activar la función bloqueo de mandos.



3. Pulse la tecla  para pasar al ajuste siguiente, o bien pulse la tecla  para confirmar.

 En el funcionamiento normal, el bloqueo de mandos está indicado por el encendido de la luz testigo .

 En el caso de que se toquen las teclas de la pantalla o se varíen las posiciones de los mandos, en la pantalla se mostrará durante dos segundos el mensaje "Loch On".

Para desactivar el bloqueo temporalmente:

1. durante una cocción, gire el mando de la temperatura o pulse una tecla de la pantalla.



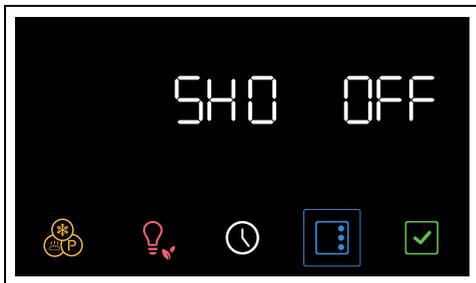
2. Cuando en la pantalla se muestra "Loch On", pulse durante algunos segundos la tecla .

Pasados dos minutos desde el último ajuste el bloqueo vuelve a activarse.

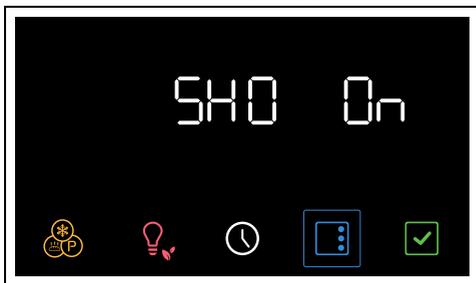
### Showroom (solo para expositores)

 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, pulse la tecla  hasta seleccionar la función Show room.



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



3. Pulse la tecla  para pasar al ajuste siguiente o bien pulse la tecla  para confirmar.

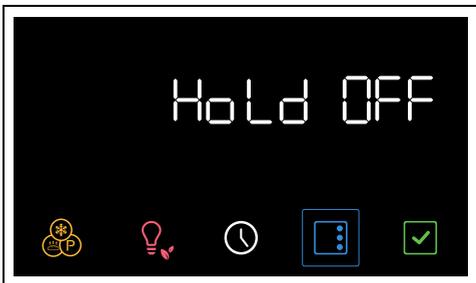
 La activación de la función Show Room se indica en la pantalla con el encendido del piloto .

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

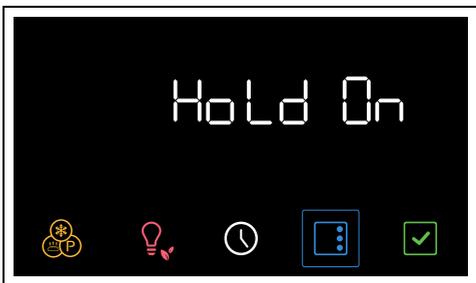
### Mantenimiento del calor

 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, pulse la tecla  hasta seleccionar la función de mantenimiento del calor.



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



3. Pulse la tecla  para pasar al ajuste siguiente o bien pulse la tecla  para confirmar.

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

### Brillo de la pantalla

 Esta función permite elegir el nivel de brillo de la pantalla.

1. Después de entrar en el menú de los ajustes, pulse la tecla  hasta seleccionar la función de brillo de la pantalla.



2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para seleccionar el brillo deseado, del valor 1 (bajo brillo) al valor 5 (alto brillo).
3. Pulse la tecla  para pasar al ajuste siguiente o bien pulse la tecla  para confirmar.

 La función brillo de la pantalla está programada de fábrica como alto brillo.

## Tonos

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

1. Después de entrar en el menú de los ajustes, pulse la tecla  hasta seleccionar la función Tonos.



2. Gire el mando de la temperatura para desactivar el sonido asociado al toque de los símbolos en la pantalla.



3. Pulse la tecla  para pasar al ajuste siguiente o bien pulse la tecla  para confirmar.

## Otros ajustes

### Eco light

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

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

 La función Eco light está programada de fábrica en On.

- Para desactivar la función de luz Eco, pulse brevemente el botón .
- Para reactivar la función de luz Eco, pulse brevemente el botón .

# 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.

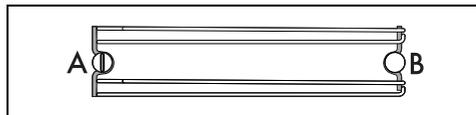
Al final de cada cocción:

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

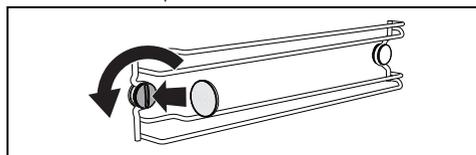
B = perno trasero



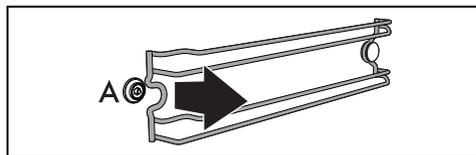
En algunos modelos, el pasador trasero B puede desmontarse y volver a montarse de la misma manera que el alojamiento delantero A.

Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

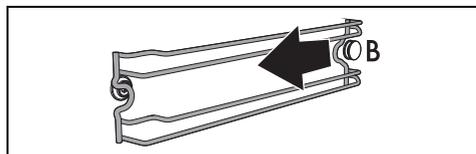
1. Suelte el perno de fijación delantero situado en el lateral cerca de la apertura del horno (se puede utilizar una moneda como herramienta).



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



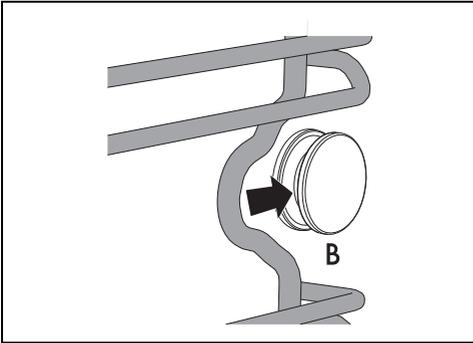
3. Saque el bastidor del perno trasero B situado en fondo del lateral.



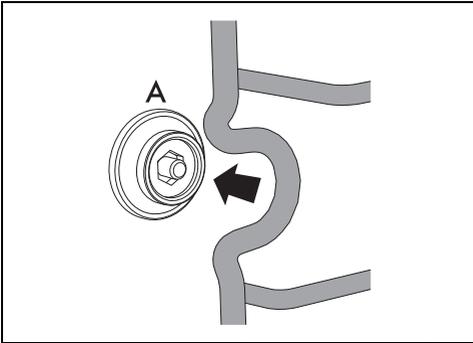
4. Repita las mismas operaciones para sacar el bastidor del otro lado.

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

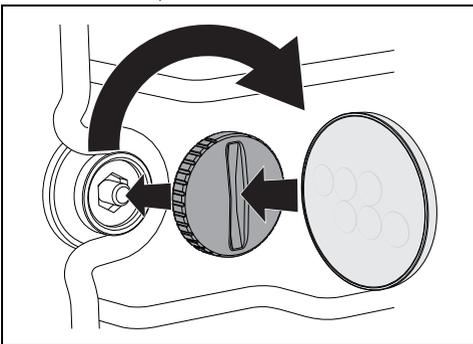
1. Introduzca la parte trasera del bastidor en el alojamiento debajo del perno B situado en el fondo del lateral.



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

## 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.

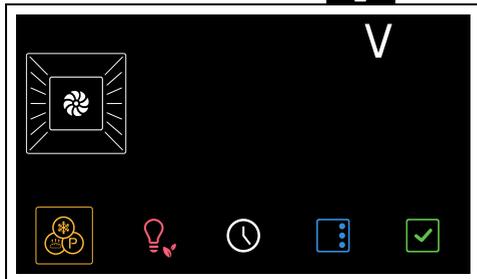
- Cierre la puerta.
- Durante el ciclo de limpieza asistida lave separadamente los paneles autolimpiantes (si existen) que han sido quitados anteriormente con agua templada y un poco de detergente.

## Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean

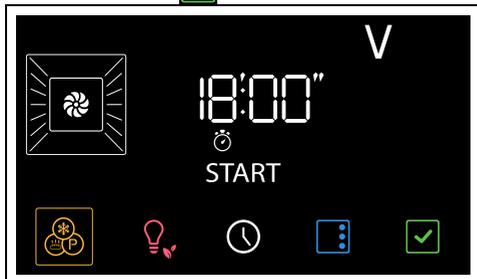


Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función no se activa y cada vez que se pulsa la tecla  el aparato emite una señal acústica. Deje enfriar el aparato antes de activar la función.

1. Después de entrar en el menú de las funciones especiales, pulse la tecla  hasta seleccionar la función .



2. Pulse la tecla  para confirmar.



3. Pulse la tecla  para poner en marcha la función.



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

Al terminar en la pantalla aparece parpadeando la leyenda  y se activa una señal acústica.

4. 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. Tras seleccionar la función Vapor Clean, pulse la tecla .

En la pantalla parpadean los testigos  y .

2. Gire el mando de la temperatura para programar la hora de fin de la función.
3. Pulse la tecla  para confirmar.

El aparato se queda en espera de alcanzar la hora programada para el inicio de 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 compartimiento de cocción.
6. Si están presentes, vuelva a poner los paneles autolimpiantes y los bastidores de soporte para rejillas/bandejas.

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

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



Se recomienda usar guantes de goma durante estas operaciones.



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

## Mantenimiento especial

### Consejos para el mantenimiento de la junta

La junta debe ser blanda y elástica.

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

templada.

# INSTALACIÓN

## Conexión eléctrica



Vea Advertencias generales de seguridad.

### Información general

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

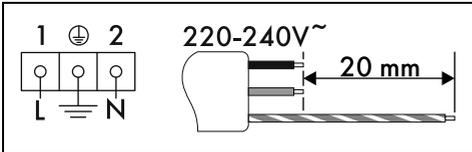
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

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

El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

- 220-240 V~



Cable de tres polos 3 x 1,5 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.

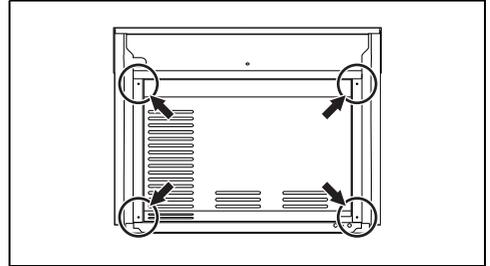
Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían causar calentamientos o quemaduras.

## 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.



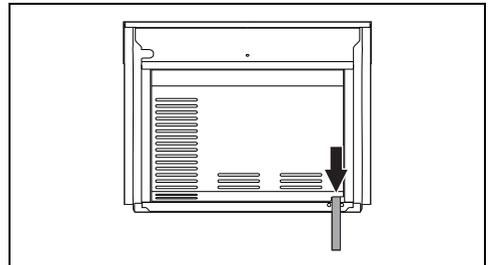
2. Sustituya el cable.
3. Asegúrese de que los cables (horno o posible placa de cocción) sigan el trayecto más adecuado con el fin de evitar cualquier contacto con el aparato.

## Colocación



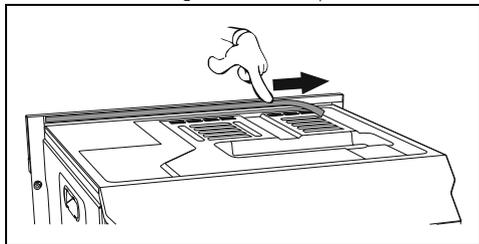
Vea Advertencias generales de seguridad.

## Posición del cable de alimentación

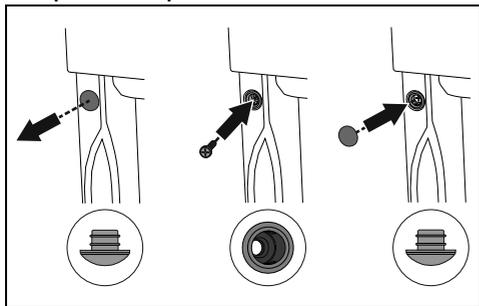


## Junta del panel frontal

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

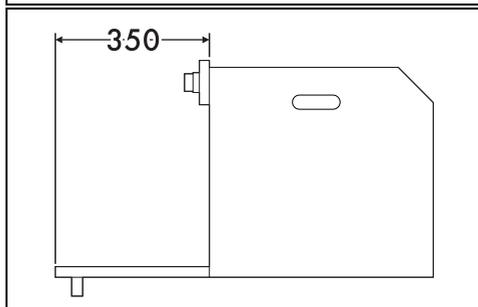
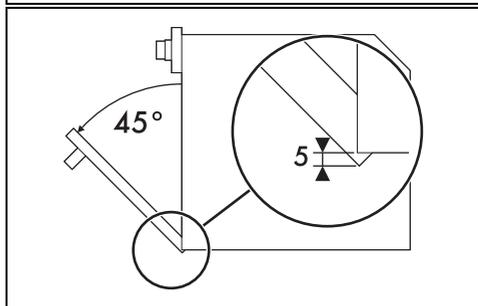
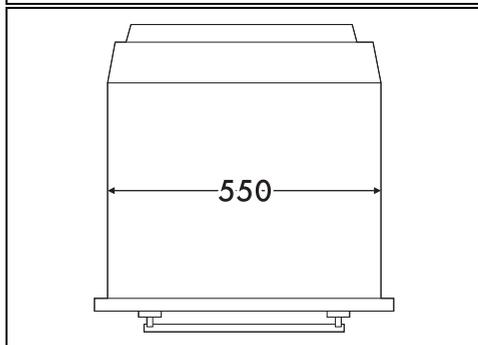
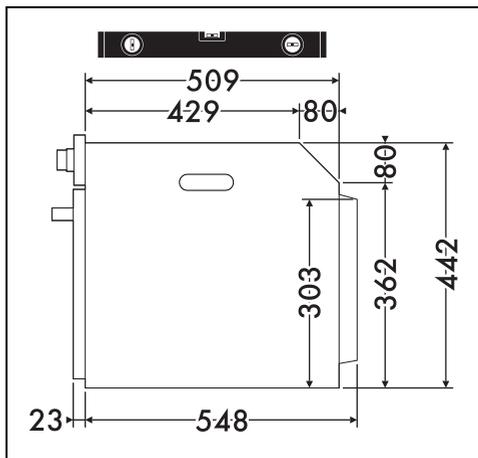
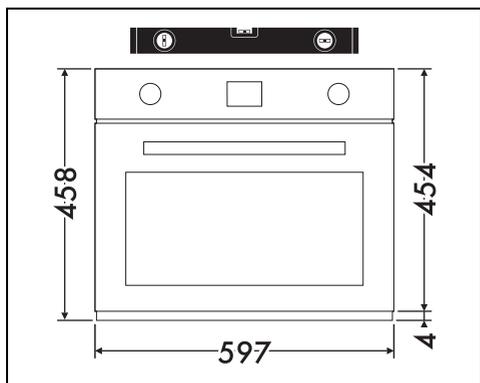


## Casquillos de fijación



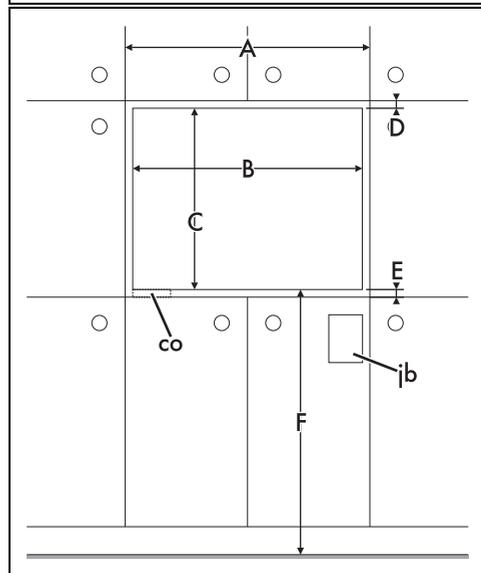
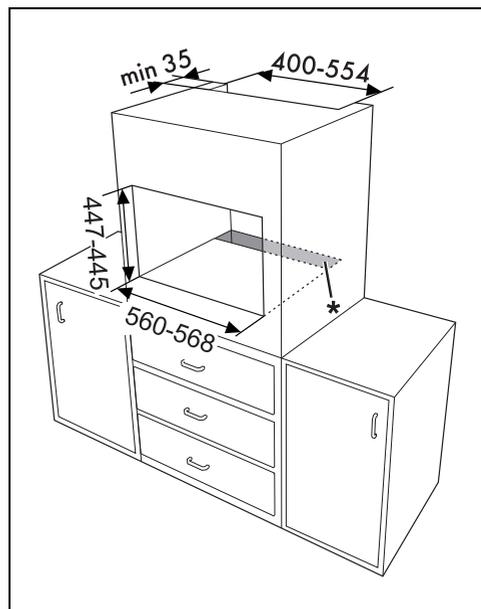
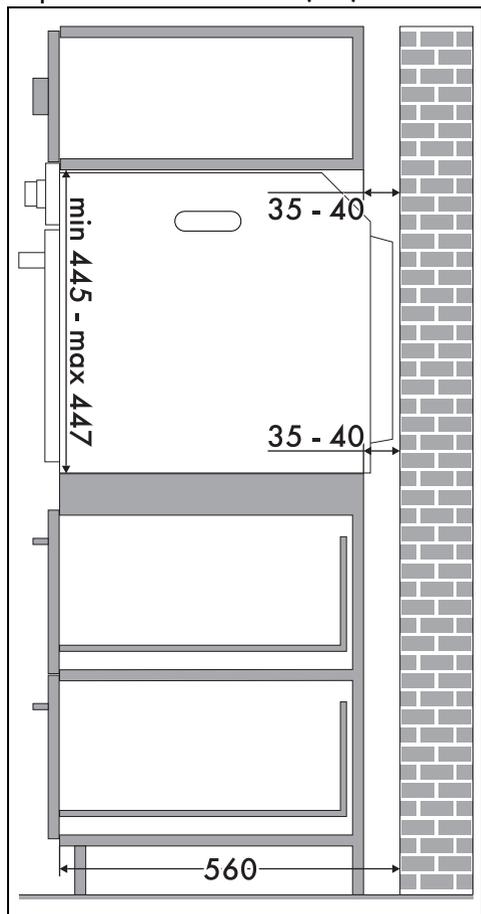
1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.
2. Coloque el aparato en la estructura de empotramento.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.
4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.

## Dimensiones del aparato (mm)



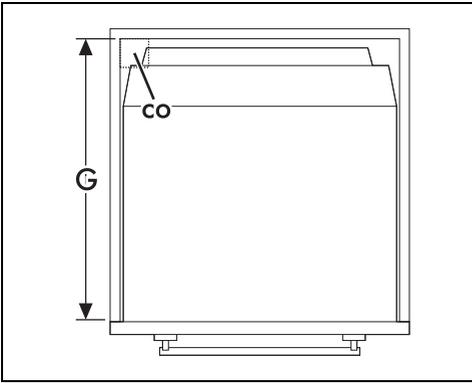
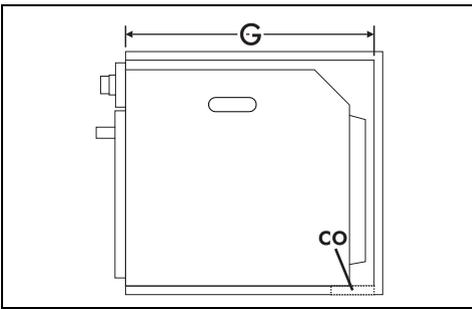
ES

## 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

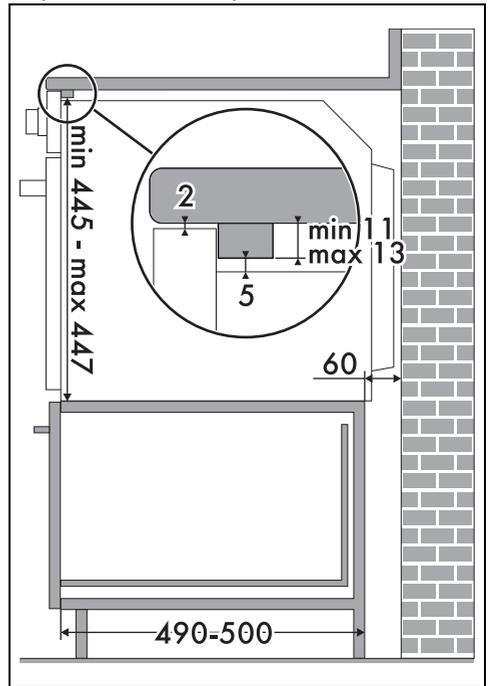
F 259 - 1105 mm

G mín. 560 mm

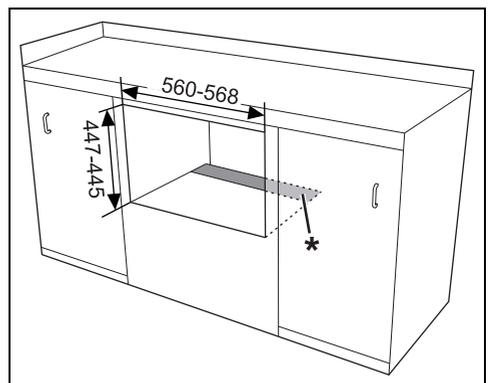
H mín. 458 mm

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

jb Caja de las conexiones eléctricas

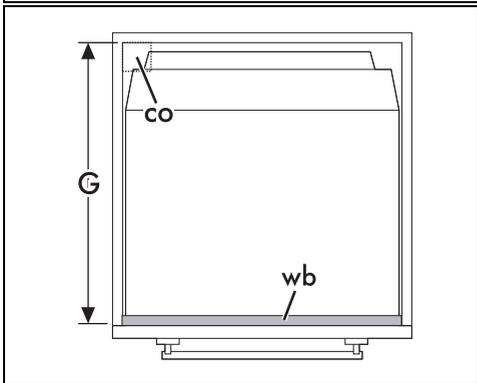
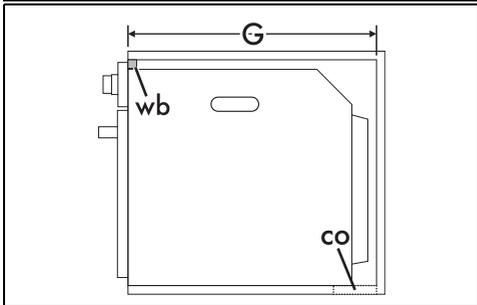
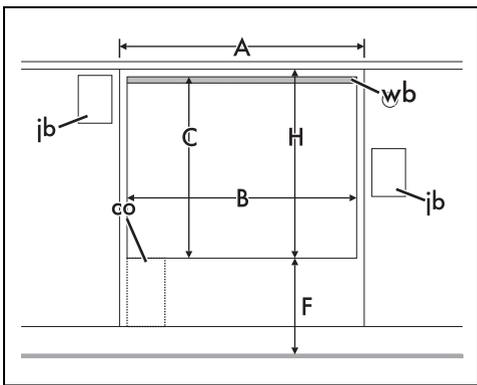


Si se quiere empotrar el aparato debajo de la encimera de trabajo, deberá instalarse una barra de madera para asegurar la utilización de la junta adhesiva pegada en la parte trasera del panel frontal, para evitar cualquier infiltración de agua u otros líquidos.



\* 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 conexione eléctricas
- wb Barra de madera (recomendada)