

ADVERTENCIAS	200	USO	211
Advertencias generales de seguridad	200	Operaciones preliminares	211
Para este aparato	206	Materiales adecuados para las microondas	211
Función del aparato	206	Uso de los accesorios	212
Este manual de uso	207	Programador digital	213
Responsabilidad del fabricante	207	Primer uso	213
Placa de identificación	207	Consejos para la cocción	220
Eliminación	207	Guía resumida de los accesorios	221
Para ahorrar energía	207	Descubra las recetas	221
Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by	208	Funciones especiales	221
Iluminación	208	Funciones secundarias	226
Cómo leer el manual de uso	208	Ajustes	227
		Otros ajustes	230
DESCRIPCIÓN	208	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	230
Descripción general	208	Limpieza del aparato	230
Panel de mandos	209	Limpieza del compartimiento de cocción	230
Otras partes	209	Funciones especiales de limpieza	231
Accesorios	209	Vapor Clean (solo en algunos modelos)	232
Accesorios opcionales (se venden por separado)	210	Mantenimiento especial	233
Microondas	211	INSTALACIÓN	233
		Conexión eléctrica	233
		Colocación	234

Se recomienda leer detenidamente este manual, que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido. Para más información sobre el producto: www.smeg.com

ADVERTENCIAS

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA UN USO FUTURO

Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- **ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso: los niños pequeños deben mantenerse alejados,
- **ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso: no toque los elementos que producen el calor.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del horno.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados

o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.

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

metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.

- Apague el aparato después de su uso.
- NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES CERCA DEL APARATO.
- NO UTILICE AEROSOLES 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

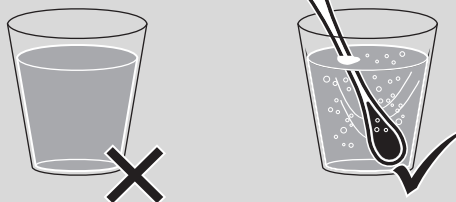
- ATENCIÓN: si la puerta o la junta de la misma están dañadas, el aparato no debe utilizarse hasta que no haya sido reparado por personal debidamente formado.
- ATENCIÓN: es peligroso para todos, salvo para el personal encargado, realizar cualquier operación de mantenimiento o de reparación que implique quitar tapas utilizadas

como protección contra la exposición a la energía de las microondas.

- ATENCIÓN: los líquidos y otros alimentos no se deben calentar 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



- 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.



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.
- Calentar 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 restos de alimentos.
- La falta de limpieza del compartimento de cocción favorece el deterioro de la

superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar una situación peligrosa.

- No seque los alimentos con el microondas.
- No utilice el microondas para calentar o freír aceite.
- 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.

- Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que dentro del horno microondas no haya objetos ni utensilios inadecuados.
- Cuando el aparato no esté en uso, no utilice el compartimento de cocción para almacenar productos combustibles, utensilios de cocina, alimentos u objetos similares.
- 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).
- 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 cumple con las normas y directivas actualmente vigentes en

cuanto a la seguridad y la 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. Póngase en contacto con el fabricante del marcapasos para más información.

- El aparato funciona en la banda ISM de 2.4 Ghz.
- En cumplimiento de las disposiciones relativas a la compatibilidad electromagnética, el aparato pertenece al grupo 2 y a la clase B (EN 55011).



Uso impropio
Riesgo de daños al aparato

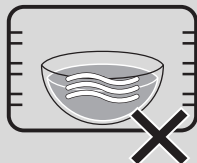
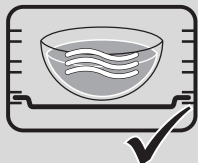
- **NO UTILICE RECIPIENTES/ACCESORIOS** (bandejas, bandejas de cristal, etc.) **APOYADOS DIRECTAMENTE EN EL FONDO DEL COMPARTIMIENTO DE COCCIÓN.**
- Si el aparato está instalado en un mueble, debe utilizarse con la puerta del mueble abierta.
- El aparato puede colocarse o instalarse a menos de 850 mm del suelo (véase el capítulo «INSTALACIÓN»).

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 sienta sobre el aparato.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no



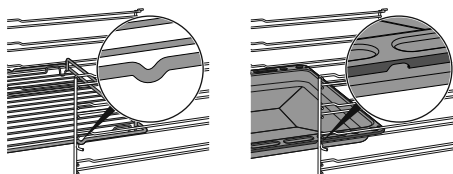
Uso impropio
Riesgo de daños al aparato



- Al utilizar las microondas, no se debe colocar la comida (o su recipiente) en el fondo del compartimiento de cocción. Utilice los accesorios suministrados insertados en los estantes adecuados para la receta que se vaya a preparar.

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 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 bed and breakfast.



La instalación y utilización de este aparato se permite únicamente en interiores.

Este manual de uso

- Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.
- Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.
- Las explicaciones de este manual incluyen imágenes que describen lo que aparece actualmente en la pantalla. Recuerde, sin embargo, que el aparato podría disponer de una versión actualizada del sistema, por tanto, lo que se visualiza en la pantalla podría ser diferente de lo mostrado en el manual.

Responsabilidad del fabricante

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

- uso del aparato distinto al previsto;
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso;
- manipulación aunque solo sea de una parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos

técnicos, el número de serie y la marca. No quite nunca la placa de identificación.

Eliminación



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

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



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

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

Para desechar el aparato:

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

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

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



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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

Para ahorrar energía

- Precaliente el aparato solamente si la receta lo requiere. 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.

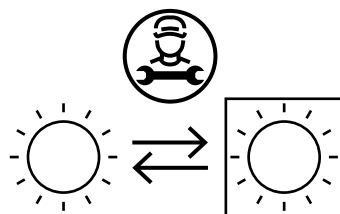
Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by

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



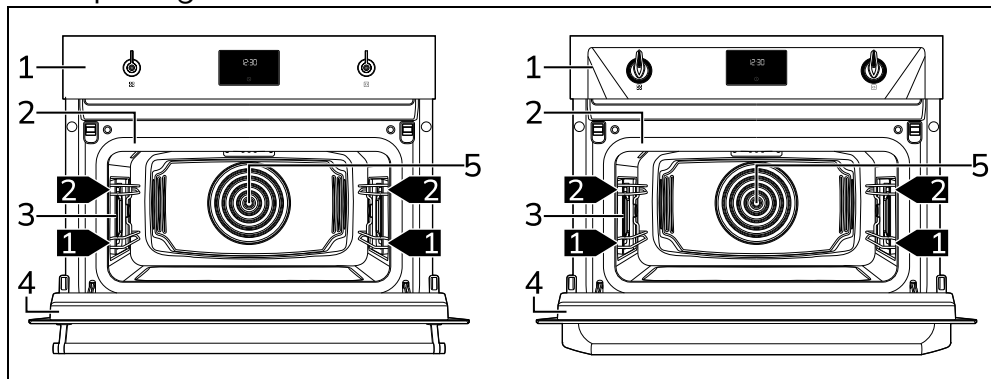
Advertencia/Atención



Información/Sugerencia

DESCRIPCIÓN

Descripción general



1 Panel de mandos

2 Junta

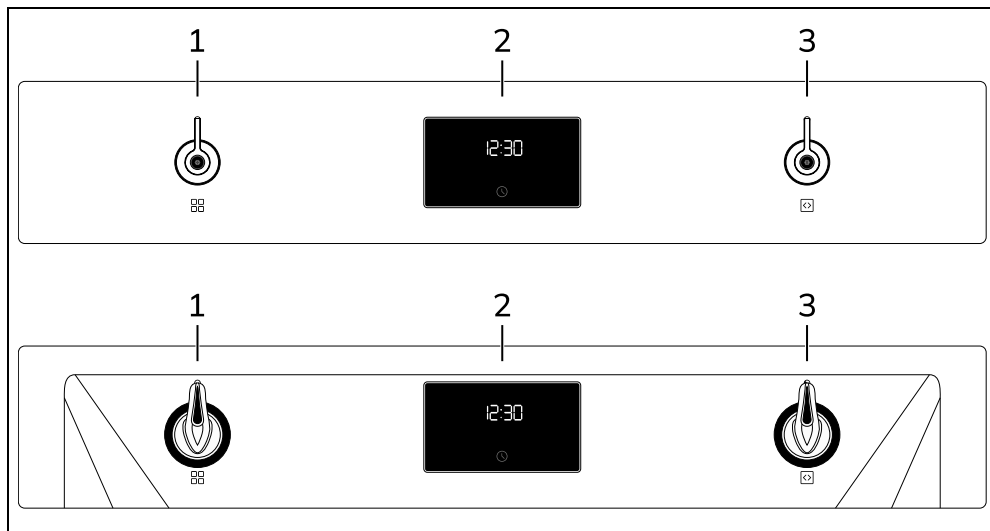
3 Lámpara

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 eventual cocción.

2 Programador digital

Muestra la hora actual, la función, la potencia y la temperatura de cocción seleccionadas y el eventual tiempo asignado.

3 Mando de la temperatura

Con este mando es posible ajustar:

- la temperatura de cocción;
- la duración de una función;
- cocciones programadas;
- la hora actual;
- Temporizador
- desplazarse por el menú de las funciones especiales.

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 compartimiento 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

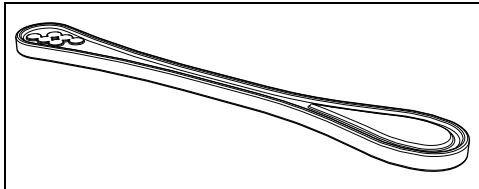
- Algunos modelos no tienen todos los accesorios.
- Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.
- Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden pedirse en los centros de asistencia autorizados. 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.



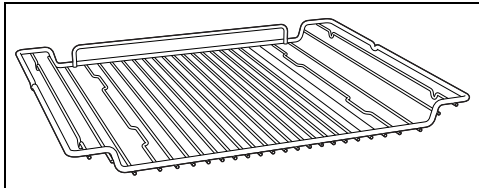
En este manual, las sugerencias para el segundo estante o el estante central se refieren al uso de las guías extraíbles.

Varilla de ebullición



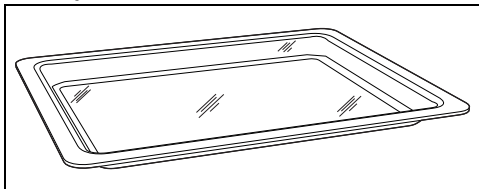
Para utilizar en un recipiente durante el calentamiento de líquidos, necesaria para evitar el retraso del proceso de ebullición.

Rejilla rebajada



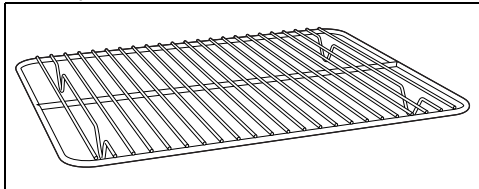
Útil para el soporte de recipientes con alimentos en cocción.

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.

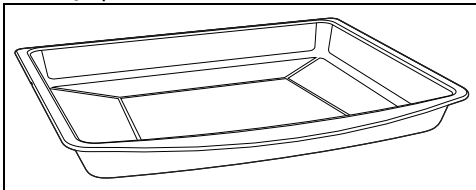
Rejilla para bandeja



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

Accesorios opcionales (se venden por separado)

Bandeja profunda

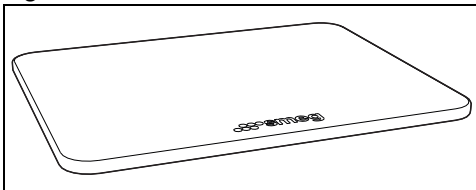


Útil para recoger las grasas de los alimentos colocados en la rejilla de arriba y para la cocción de pasteles, pizzas, dulces, galletas...



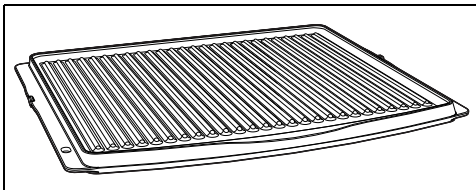
ATENCIÓN: Puede utilizar la bandeja honda para modos de cocción combinada con microondas. No la utilice para cocciones de SOLO microondas.

STONE2 o Piedra refractaria (solo en algunos modelos)



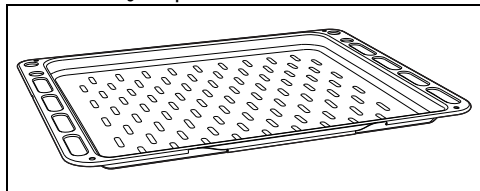
Accesorio ideal para productos de panificación (pizza, pan, focaccia...), que se puede utilizar también para preparaciones más delicadas como galletas.

BBQ (Parrilla grill revestida con teflón para barbacoa)



Accesorio de doble uso: el lado con estrías es apto para parrilladas de carne (solomillos, hamburguesas...), mientras que la superficie lisa se puede utilizar para verduras, frutas, pescado...

AIRFRY (Rejilla para freír sin aceite)



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

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 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.

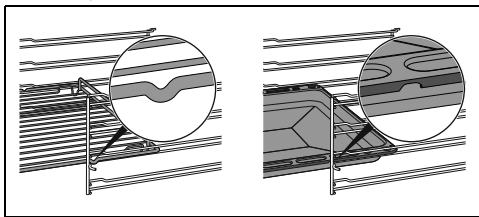
Al final de la prueba la vajilla debe estar fría o templada. En el caso de que esté caliente, ha de considerarse como no adecuada para la cocción en el microondas.

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.

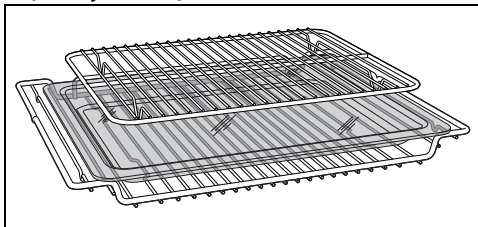


Introduzca las rejillas y las bandejas con cuidado en el compartimiento de cocción hasta el tope.



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.

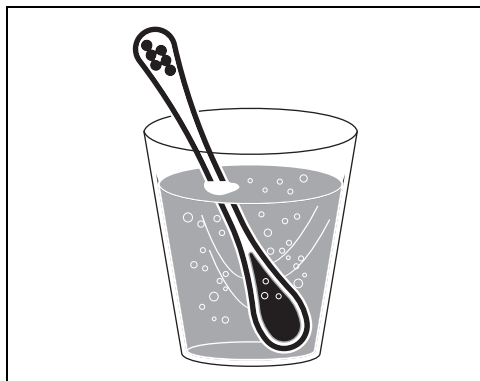


Temperatura elevada Riesgo de daños en el accesorio

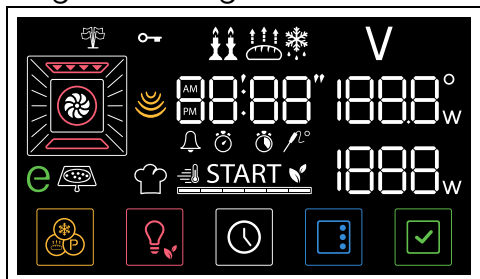
- Utilice la varilla de ebullición solamente en las funciones Microondas. La varilla no debe utilizarse en las funciones combinadas o tradicionales.

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.



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



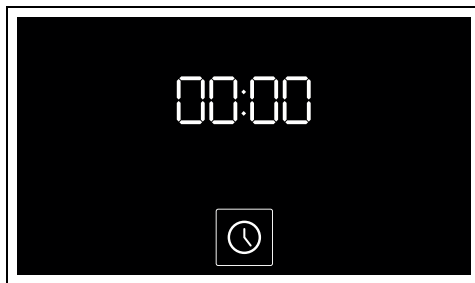
Si la hora no está programada no es posible encender el horno.

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.



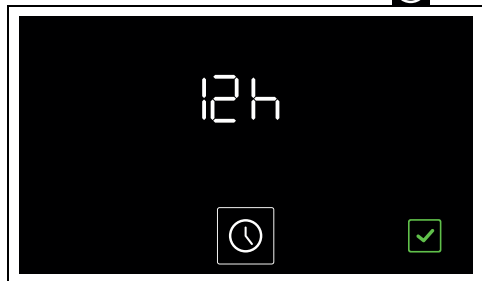
Cuando se muestra la hora actual, la pantalla pasa a la visualización en baja luminosidad después de 2 minutos desde la última intervención en los mandos o en las teclas de la pantalla.



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

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.

Baja luminosidad

Tras 2 minutos de inactividad, en la pantalla del reloj se muestra la tecla  y la hora actual en baja luminosidad.



La pantalla pasa al modo de baja luminosidad solo si no hay calor dentro del compartimiento de cocción. Cada vez que se pulsan las teclas táctiles, el aparato emite un aviso acústico y se muestra el mensaje "Hot"

Reactivación de la pantalla

Para activar la pantalla:

- Mantenga pulsada la tecla  en la pantalla durante aproximadamente 1 segundo o gire el mando de las funciones.

Uso del horno



Vea Advertencias generales de seguridad.



Cuando el aparato permanece a la espera de una operación por parte del usuario durante más de veinte minutos, se muestra el mensaje

ST-OP

en la pantalla. En este caso no es posible proceder con la operación y es necesario volver a colocar el mando de las funciones en 0.

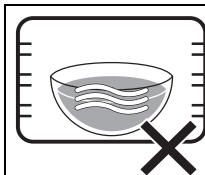
Cocción con microondas



Al penetrar directamente en los alimentos, las microondas permiten cocinar en muy poco tiempo y con un considerable ahorro de energía. Adecuadas para cocinar sin grasa, también son aptas para descongelar e incluso recalentar alimentos, manteniendo intactos tanto su aspecto como su fragancia originales.



Al utilizar las microondas, no se debe colocar la comida (o su recipiente) en el fondo del compartimiento de cocción. Utilice los accesorios suministrados insertados en los estantes adecuados para la receta que se vaya a preparar.

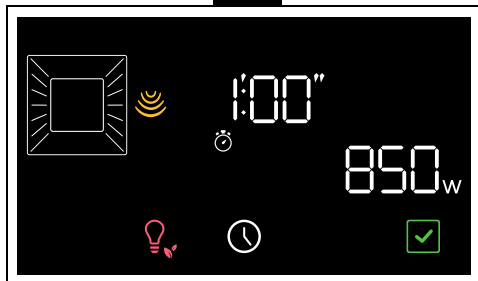


NO UTILICE RECIPIENTES/ACCESORIOS (bandejas, bandejas de cristal, etc.) APOYADOS DIRECTAMENTE EN EL FONDO DEL COMPARTIMIENTO DE COCCIÓN.

1. Abra la puerta.
2. Introduzca la comida dentro del compartimiento de cocción.
3. Cierre la puerta.
4. Desde la posición 0, gire el mando de las funciones una posición hacia la derecha

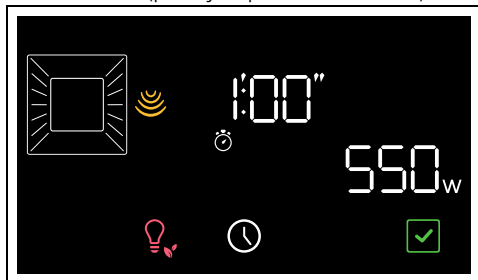
para seleccionar la función

MICROONDAS



La tecla y el mensaje **START** empiezan a parpadear.

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

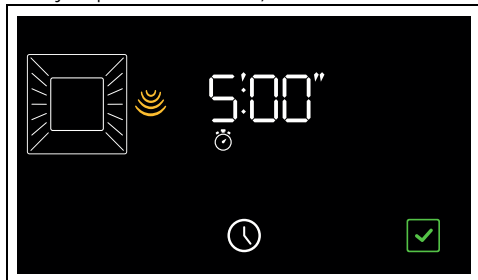


Para más información sobre la potencia de las microondas, véase el apartado Potencias de las microondas.

6. Pulse la tecla

En la pantalla las luces testigo y parpadean.

7. Gire el mando de la temperatura para ajustar la duración de cocción (desde 5 segundos hasta 30 minutos) (por ejemplo "5 minutos").



Pulse la tecla para confirmar la duración de la cocción.

Pulse la tecla para activar la función.

8. Compruebe el estado de cocción del alimento encendiendo la lámpara interna.



Cuando se abre la puerta; la función en curso se interrumpe.

Pulse la tecla para reanudar la función.



Es posible interrumpir 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 el mensaje **End**.

9. Vuelva a colocar el mando de las funciones en 0 para salir de la función.



Si se pulsa la tecla , la función se vuelve a proponer con los mismos parámetros que la función que acaba de finalizar.

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	
850	Calentar líquidos

Cocción combinada



La cocción combinada es la combinación de una cocción tradicional con la de microondas.



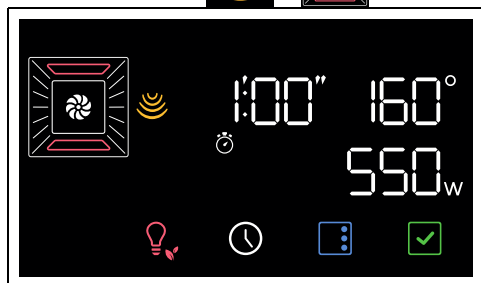
Estas funciones se identifican mediante el encendido del icono de la función microondas y el símbolo de una función tradicional.

1. Desde la posición 0, gire el mando de las funciones hasta seleccionar una función

ES

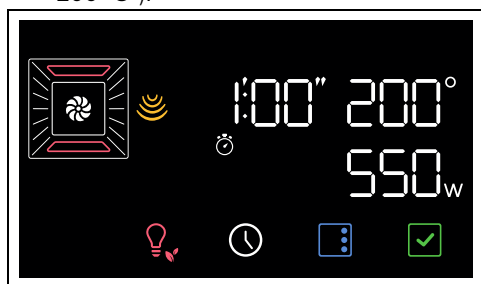
combinada (por ejemplo MICROONDAS

+ VENTILADO

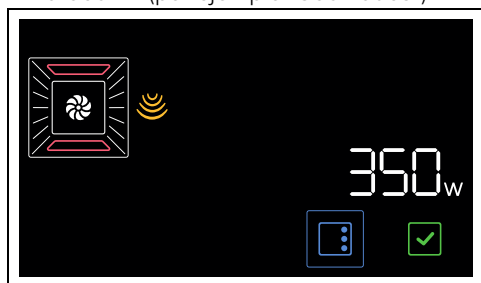


La tecla y el mensaje **START** empiezan a parpadear.

2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para ajustar la temperatura deseada (por ejemplo «200 °C»).



3. Pulse la tecla .
4. Gire el mando de la temperatura para modificar el valor de potencia de 150 W a 550 W (por ejemplo “350 vatios”).

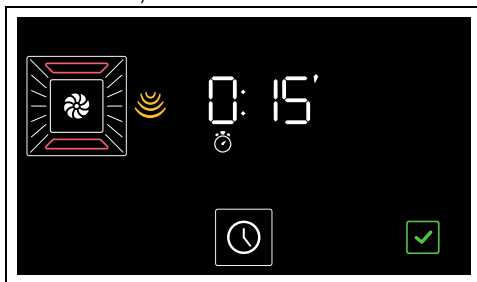


5. Pulse la tecla para confirmar la potencia de las microondas.
6. Pulse la tecla .

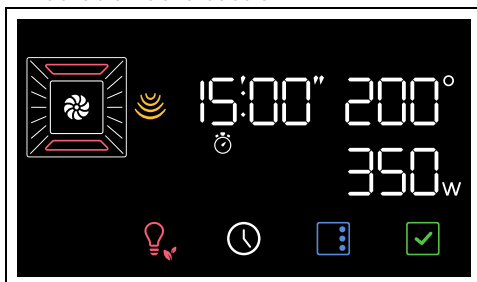
En la pantalla las luces testigo y parpadear.

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

minuto hasta 6 horas) (por ejemplo «15 minutos»).



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



9. Pulse de nuevo la tecla para activar 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 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 parpadear 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.

o

- 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 **End**.

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

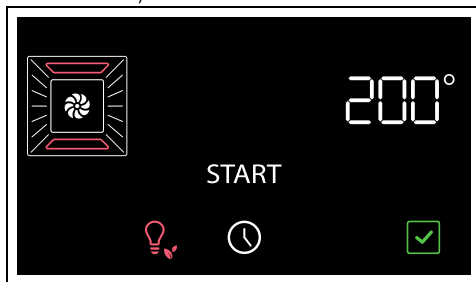
1. Gire el mando de las funciones a la derecha o a la izquierda para seleccionar la función deseada (por

ejemplo «VENTILADO »).

La tecla  y el mensaje **START** empiezan a parpadear.

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

temperatura deseada (por ejemplo «200 °C»).



3. Pulse la tecla  para activar la función.



Cuando se abre la puerta; la función en curso se interrumpe. La función se reanuda automáticamente cuando se cierra 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  parpadear para indicar que se puede hornear el alimento.

Fase de cocción



En esta fase se muestra un "count up" que mide el tiempo transcurrido desde el inicio de la cocción.

1. Abra la puerta.
 2. Introduzca la comida que va a cocinar en el compartimento de cocción.
 3. Cierre la puerta.
- o
- Si la comida ya está dentro del compartimento de cocción, pulse la tecla  para iniciar la cocción.

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

Fin de la cocción

- 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.

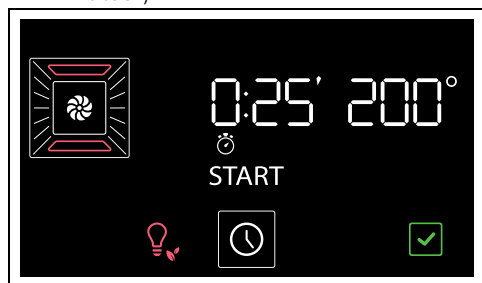


Cuando se abre la puerta; la función en curso se interrumpe. La función se reanuda automáticamente cuando se cierra la puerta.

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

En la pantalla las luces testigo  y  parpadean.

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



- 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.

- Pulse la tecla  para activar la función.
- Al final del precalentamiento:
- Introduzca el alimento en el compartimiento de cocción.
 - 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**.

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



Si se pulsa la tecla , la función se vuelve a proponer con los mismos parámetros que la función que acaba de finalizar.

Para cancelar una cocción temporizada

- Pulse brevemente la tecla .
- Gire el mando de la temperatura en sentido antihorario hasta poner a cero la duración de la cocción.
- 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.



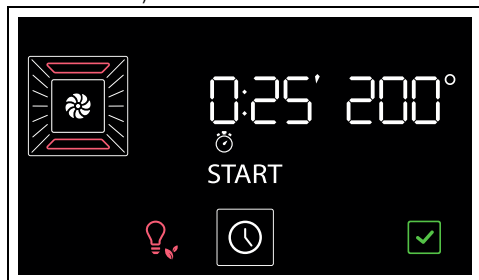
Si se mantiene la hora de fin de cocción propuesta y no se inicia la cocción programada, añada al menos un minuto

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

En la pantalla las luces testigo  y  parpadean.

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

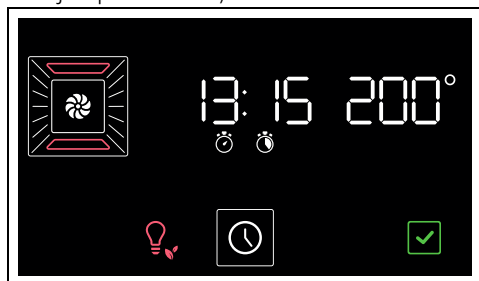
minuto hasta 13 horas) (por ejemplo «25 minutos»).



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.

Se muestra el tiempo restante antes del inicio de la función.

 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 **End**.

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 minuterio durante una cocción

 El temporizador minuterio 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 **00:00** y la luz testigo  parpadeantes.

3. Gire el mando de la temperatura para ajustar la duración del minuterio (de 1 minuto hasta 23 horas).
4. Pulse la tecla  para confirmar.

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

5. Pulse una de las teclas de la parte inferior de la pantalla para detener la señal acústica.

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

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.

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, 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 hacia la

izquierda. La tecla  aparece en la

parte inferior izquierda de la pantalla.



Para desplazarse por las funciones disponibles, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función especial deseada.



Para salir de la función seleccionada, mantenga pulsada la

tecla .

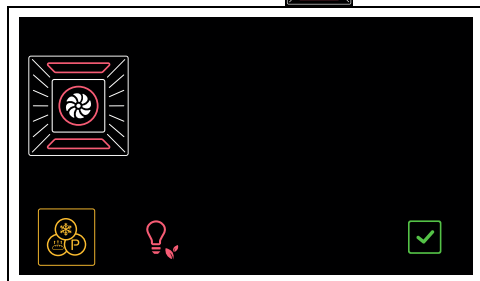
TURBO



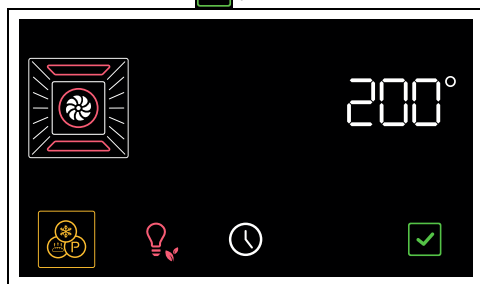
Permite una rápida cocción en varios niveles sin mezclar los aromas. Ideal para alimentos de grandes volúmenes o que requieren cocciones intensas.

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

seleccionar la función



2. Pulse la tecla  para confirmar.



3. Gire el mando de la temperatura para seleccionar la temperatura deseada.
4. Pulse la tecla  para activar la función.



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

5. Al final del precalentamiento, abra la puerta e introduzca el alimento que se va a cocinar en el compartimiento de cocción.
6. Cierre la puerta.
7. Compruebe el estado de cocción del alimento encendiendo la lámpara interna.
8. Al final de la cocción, gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

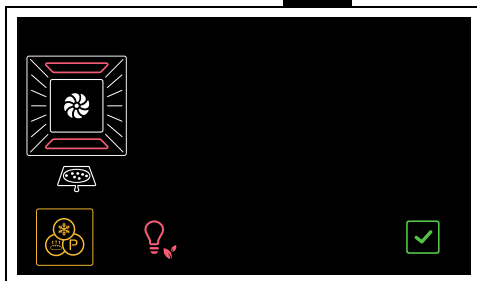
PIZZA



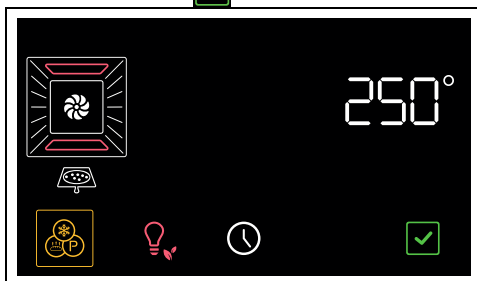
Función específica para la cocción de la pizza. Ideal no solo para pizzas, sino también para galletas y tartas.

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

seleccionar la función



2. Pulse la tecla  para confirmar.



3. Pulse la tecla  para activar la función.



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



En esta función no es posible saltar la fase de precalentamiento.

4. Al final del precalentamiento, abra la puerta e introduzca el alimento que se va a cocinar en el compartimiento de cocción.
5. Cierre la puerta.
6. Compruebe el estado de cocción del alimento encendiendo la lámpara interna.
7. Al final de la cocción, gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

STONE



Útil para cocinar a la piedra. Para utilizar con el accesorio PPR2 o STONE vendido por separado.

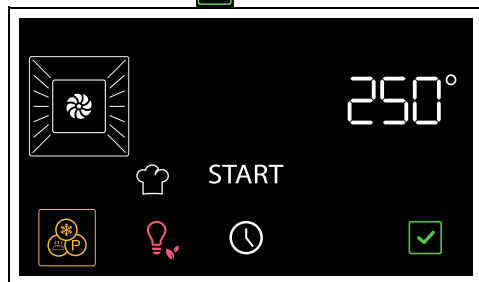


Véanse las instrucciones y los consejos de uso descritos en la documentación del accesorio.

1. Abra la puerta.
2. Introduzca el accesorio PPR2 o STONE en el compartimiento de cocción (consulte el manual específico del accesorio).
3. Cierre la puerta
4. Después de haber entrado en el menú de las funciones especiales, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función **St On**.



5. Pulse la tecla  para confirmar.



6. Gire el mando de la temperatura para seleccionar la temperatura deseada.
7. Pulse la tecla  para activar la función.



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

8. Al final del precalentamiento, abra la puerta y coloque la comida que se va a cocinar en el accesorio.
9. Cierre la puerta.

10. Al final de la cocción, gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

BBQ (barbacoa)

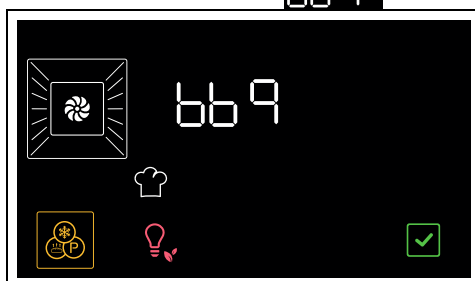


Útil para cocinar a la barbacoa. Para utilizar con el accesorio BBQ vendido por separado.

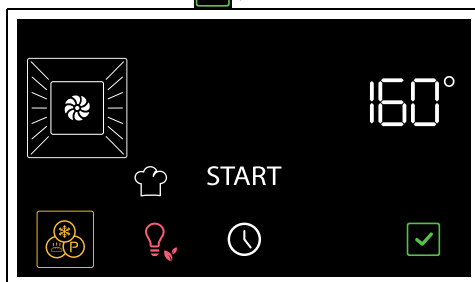


Véanse las instrucciones y los consejos de uso descritos en la documentación del accesorio.

1. Abra la puerta.
2. Introduzca el accesorio BBQ en el compartimiento de cocción.
3. Cierre la puerta
4. Después de haber entrado en el menú de las funciones especiales, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función **bbq**.



5. Pulse la tecla  para confirmar.



6. Gire el mando de la temperatura para seleccionar la temperatura deseada.
7. Pulse la tecla  para activar la función.



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

8. Al final del precalentamiento, abra la puerta y coloque la comida que se va a cocinar en el accesorio.
9. Cierre la puerta.

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

AIRFRY

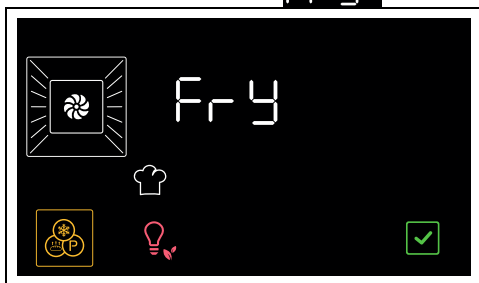


Útil para freír sin aceite. Para utilizar con el accesorio AIRFRY vendido por separado.

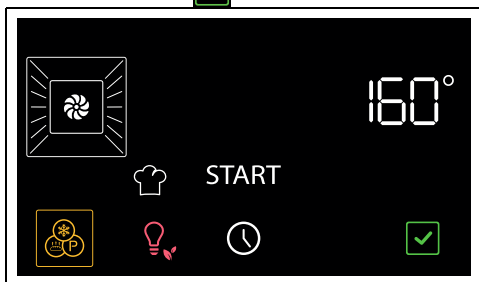


Véanse las instrucciones y los consejos de uso descritos en la documentación del accesorio.

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



2. Pulse la tecla  para confirmar.



3. Gire el mando de la temperatura para seleccionar la temperatura deseada.
4. Pulse la tecla  para activar la función.



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

5. Al final del precalentamiento, abra la puerta e introduzca el accesorio AIRFRY con la comida que se va a cocinar en el compartimento de cocción.
6. Cierre la puerta.
7. Gire el mando de las funciones a la posición 0 para salir de la función.

SABBATH



El aparato en esta función seguirá algunos comportamientos especiales:

- La cocción puede proseguir durante un tiempo indefinido, no es posible programar ninguna duración de cocción.
- No se efectuará ningún tipo de precalentamiento.
- La temperatura de cocción seleccionable varía entre 60-150 °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 haber activado la función Sabbath no será posible modificar ningún parámetro. Cualquier acción en los mandos y/o en las teclas de la pantalla no producirá ningún efecto; permanecerá activo solamente el mando de las funciones para poder volver al menú principal.

1. Después de haber entrado en el menú de las funciones especiales, gire el mando de la temperatura hasta seleccionar la función .
2. Pulse la tecla  para confirmar.
3. Gire el mando de la temperatura para seleccionar la temperatura deseada (por ejemplo «90 °C»).



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

FERMENTACIÓN



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

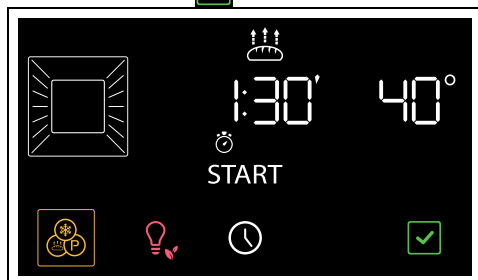
1. Después de haber entrado en el menú de las funciones especiales, gire el mando de la temperatura hasta

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 un aviso acústico y se muestra el mensaje "Hot". Deje enfriar el aparato antes de activar la función.

2. Abra la puerta.
3. Coloque el amasijo que va a fermentar en el segundo nivel.
4. Cierre la puerta.
5. Pulse la tecla  para confirmar.



6. Gire el mando de la temperatura para modificar el valor de la temperatura (de 25 °C a 40 °C).
7. Pulse la tecla .
8. Gire el mando de la temperatura para introducir la duración de la fermentación.
9. Pulse la tecla  para confirmar.
10. Pulse la tecla  para activar la función.
11. 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.

a

DESCONGELACIÓN (función con microondas)



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

1. Después de haber entrado en el menú de las funciones especiales, gire el mando de la temperatura 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 un aviso acústico y se muestra el mensaje "Hot". Deje enfriar el aparato antes de activar la función.

2. Abra la puerta.
3. Introduzca la comida que desea descongelar dentro del compartimento de cocción.



Se aconseja colocar el alimento que se va a descongelar en la primera altura desde abajo.

4. Cierre la puerta.
5. Pulse la tecla  para confirmar.
6. Gire el mando de la temperatura para introducir la duración de la descongelación (desde 5 segundos hasta 30 minutos) (por ejemplo "15:00").



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

7. Pulse la tecla  para activar la función.



A mitad de la función, se recomienda girar el alimento 180° para obtener un resultado mejor.

Al terminar, en la pantalla aparece el

ES

mensaje **End** intermitente y se activa una señal acústica.

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



Deje reposar el alimento algunos minutos antes de extraerlo del compartimiento de cocción.

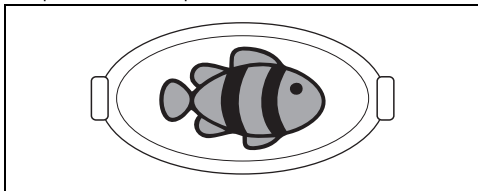
9. A continuación se muestra una tabla de referencia con los tiempos de descongelación por tipo de alimento.

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

Procedimiento "Turn"

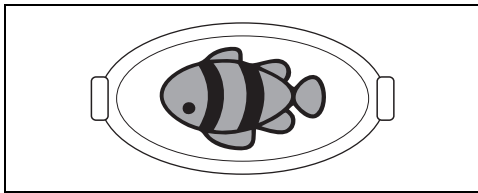
Para una óptima descongelación el aparato aconseja cuándo es necesario girar la comida dentro del compartimiento.

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



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

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





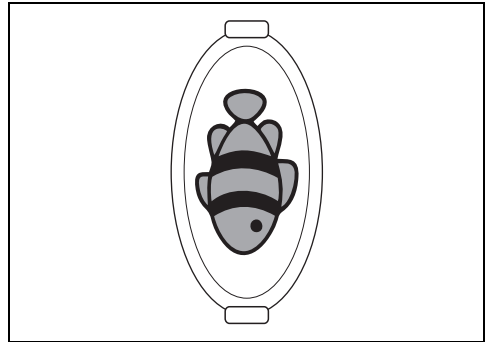
Si no se lleva a cabo la operación de giro de la comida, el aparato esperará un minuto para proseguir después la fase de descongelación automáticamente.

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.

Funciones secundarias

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

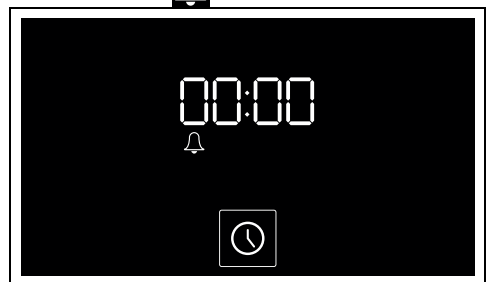
TEMPORIZADOR MINUTERO



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

1. En el menú principal, pulse la tecla .

En la pantalla aparecen las cifras **00:00** y la luz testigo  parpadeantes.



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

5. Pulse una de las teclas de la parte inferior de la pantalla para detener la señal acústica.

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 .

Ajustes

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

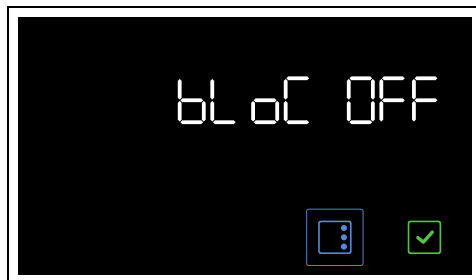
Para salir del menú de ajustes y anular los cambios realizados, mantenga pulsada durante algunos segundos la tecla .

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.

Tras dos minutos de inactividad, el bloqueo se activa.



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**.

Para desactivar el bloqueo temporalmente:

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



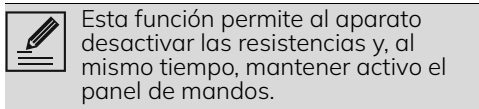
2. Cuando en la pantalla se muestra "Loch On", pulse durante algunos segundos la tecla .

Tras dos minutos de inactividad, el bloqueo vuelve a activarse.

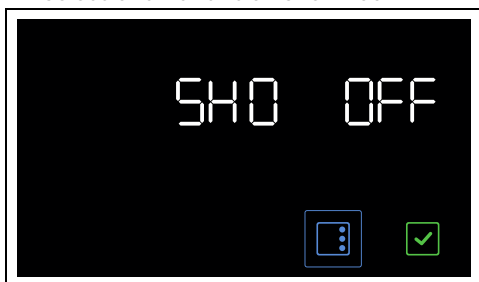
Para desactivar el bloqueo:

1. durante una cocción, gire el mando de la temperatura o pulse una tecla de la pantalla.
2. pulse durante algunos segundos la tecla .
3. Siga las instrucciones descritas anteriormente para configurar el "bloc OFF".

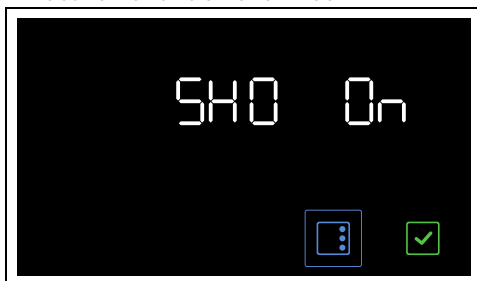
Show room (solo para expositores)



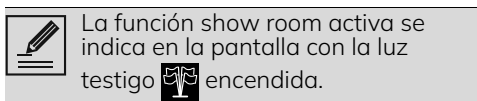
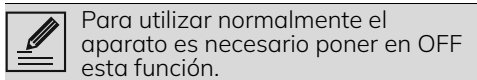
1. Después de haber entrado en el menú ajustes, pulse la tecla  hasta seleccionar la función show room.



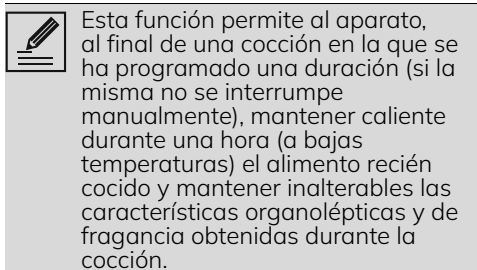
2. Gire el mando de la temperatura para activar la función show room.



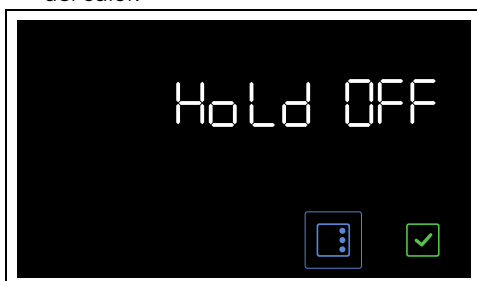
3. Pulse la tecla  para pasar al ajuste siguiente, o bien pulse la tecla  para confirmar.



Mantenimiento calor



1. Después de haber entrado en el menú ajustes, pulse la tecla  hasta seleccionar la función mantenimiento del calor.



2. Gire el mando de la temperatura para activar la función mantenimiento 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.

Luminosidad pantalla

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

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



2. Gire el mando de la temperatura a la derecha o a la izquierda para seleccionar la luminosidad deseada, desde el valor 1 (baja luminosidad) hasta el valor 5 (alta luminosidad).
3. Pulse la tecla  para pasar al ajuste siguiente, o bien pulse la tecla  para confirmar.

Tono

 Cada vez que se pulsan los símbolos en la pantalla el aparato emite un sonido. Con este ajuste es posible inhabilitarlo.

1. Después de haber entrado en el menú 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.

ES

Otros ajustes

Eco light



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



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 podrán 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.

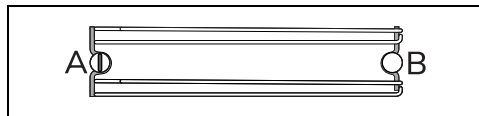
Al final de cada cocción:

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

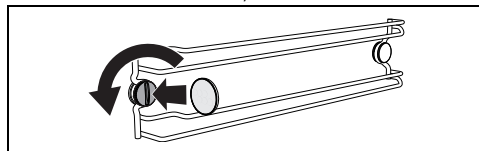


En algunos modelos, el pasador trasero B puede desmontarse y volver a montarse de la misma manera que el alojamiento delantero A.

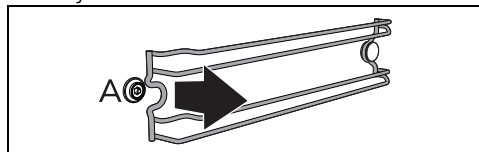


Para quitar los bastidores de soporte para rejillas/bandejas:

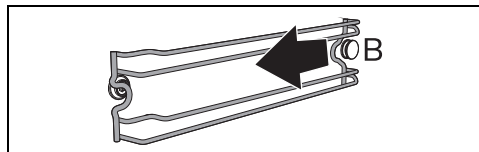
1. Suelte el perno de fijación delantero situado en el lateral cerca de la apertura del horno (se puede utilizar una moneda como herramienta).



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



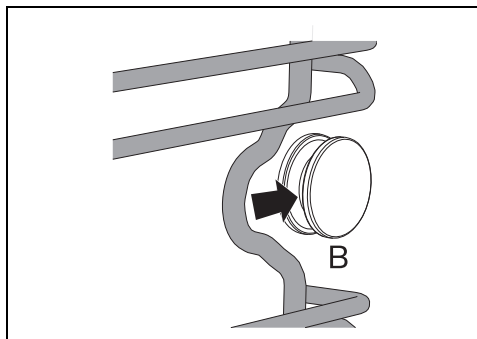
3. Saque el bastidor del perno trasero B situado en fondo del lateral.



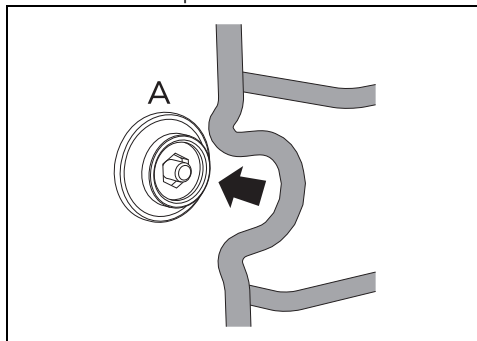
4. Repita las mismas operaciones para sacar el bastidor del otro lado.

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

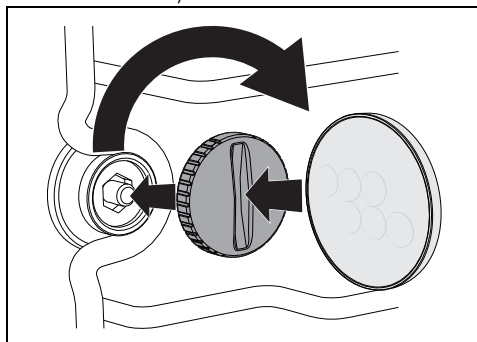
1. Introduzca la parte trasera del bastidor en el alojamiento debajo del perno B situado en el fondo del lateral.



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 compartimiento 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 compartimiento 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 compartimiento 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.

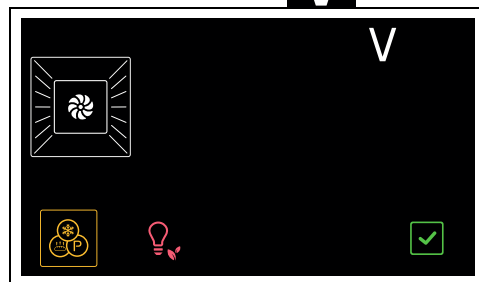
Ajuste del ciclo de limpieza Vapor Clean



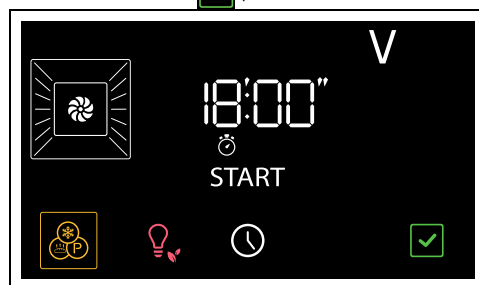
Si la temperatura interna es superior a la prevista, la función no se activa y cada vez que se pulsa la tecla  el aparato emite un aviso acústico y se muestra el mensaje "Hot". Deje enfriar el aparato antes de activar la función.

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

seleccionar la función



2. Pulse la tecla  para confirmar.



3. Pulse la tecla  para activar la función.



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

Al terminar, en la pantalla aparece el mensaje  intermitente 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 haber seleccionado la función

Vapor Clean, pulse la tecla



En la pantalla las luces testigo  y  parpadean.

2. Gire el mando de la temperatura para ajustar la hora de fin de la función.

3. Pulse la tecla  para confirmar.

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 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 coinciden con los datos indicados en la placa.

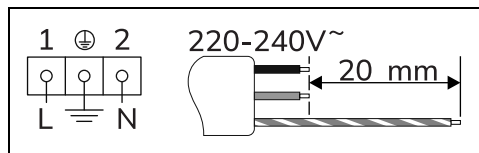
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

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

El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

- 220-240 V~



Cable de tres polos 3 x 1,5 mm².



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



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

Conexión fija

Instale en la línea de alimentación un dispositivo de corte omnipolar, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.

Para los mercados de Australia y Nueva Zelanda:

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

Conexión con enchufe y toma de corriente

Compruebe que el enchufe macho y la toma

de corriente sean del mismo tipo. Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían causar calentamientos o quemaduras.

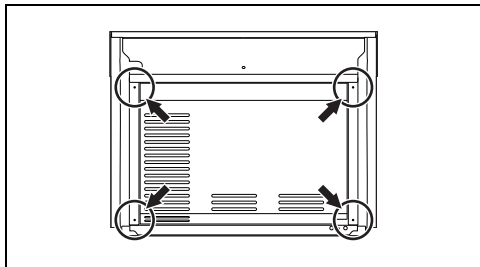
Sustitución del cable



**Tensión eléctrica
Peligro de electrocución**

- Desconecte la alimentación eléctrica general.

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



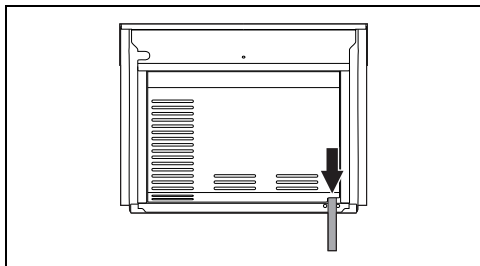
2. Sustituya el cable.
3. Asegúrese de que los cables (horno o posible placa de cocción) sigan el trayecto más adecuado con el fin de evitar cualquier contacto con el aparato.

Colocación



Vea Advertencias generales de seguridad.

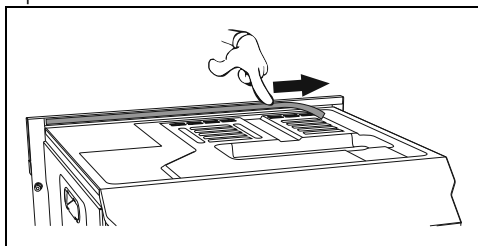
Posición del cable de alimentación



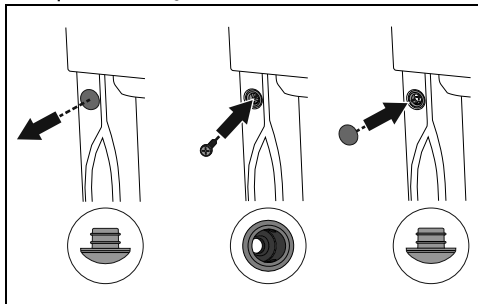
Junta del panel frontal

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

líquidos.

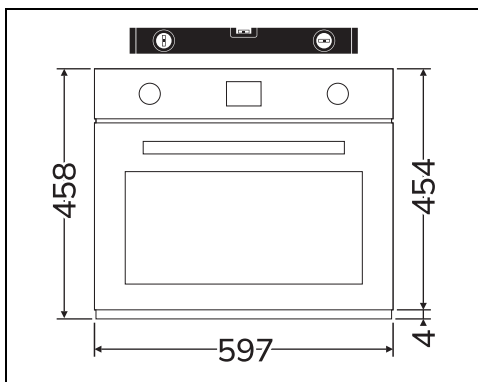


Casquillos de fijación

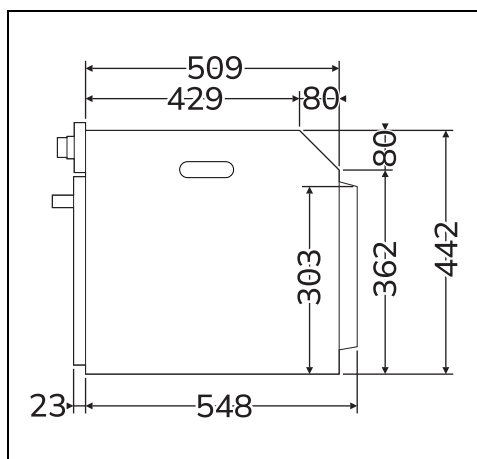
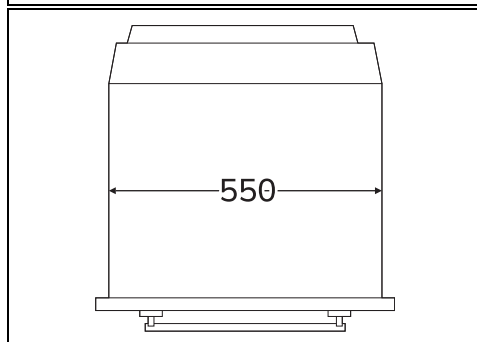
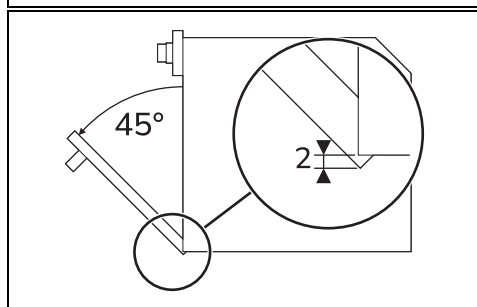
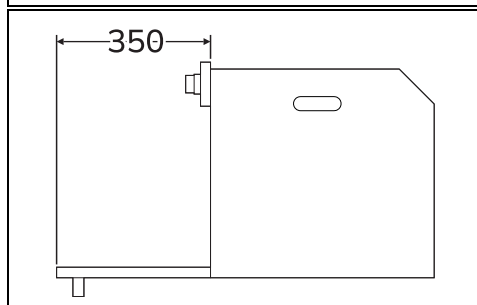
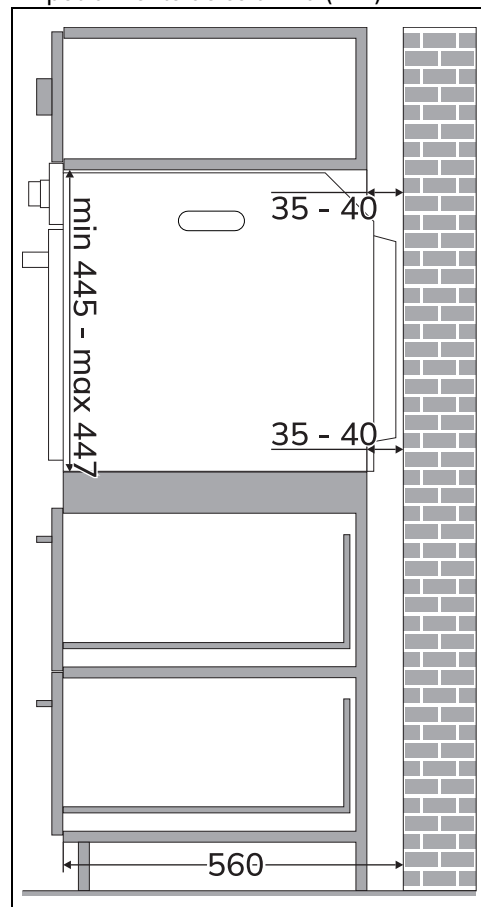


1. Quite los tapones-casquillos introducidos en el frente del aparato.
2. Coloque el aparato en la estructura de empotramiento.
3. Fije el aparato al mueble con los tornillos.
4. Cubra los casquillos con los tapones quitados anteriormente.

Dimensiones del aparato (mm)

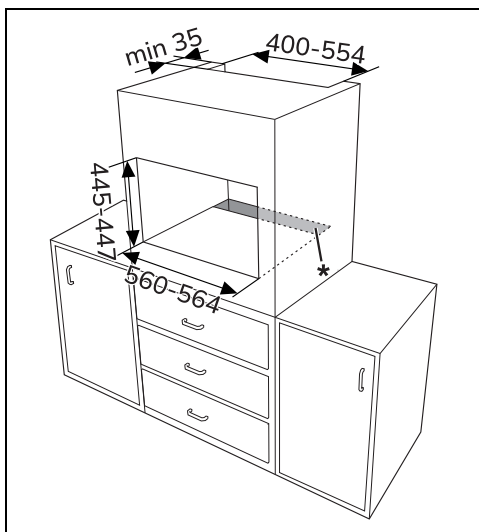
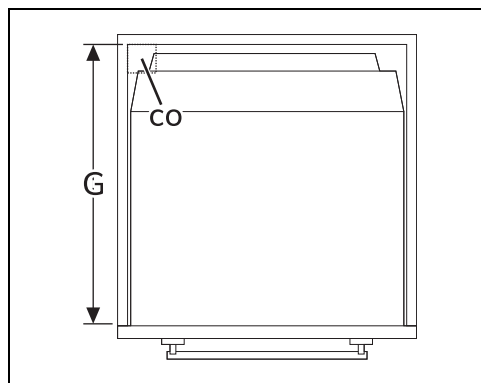


Empotramiento de columna (mm)



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

ES



A mín. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 445 - 447 mm

D 9 - 11 mm

E mín. 5 mm

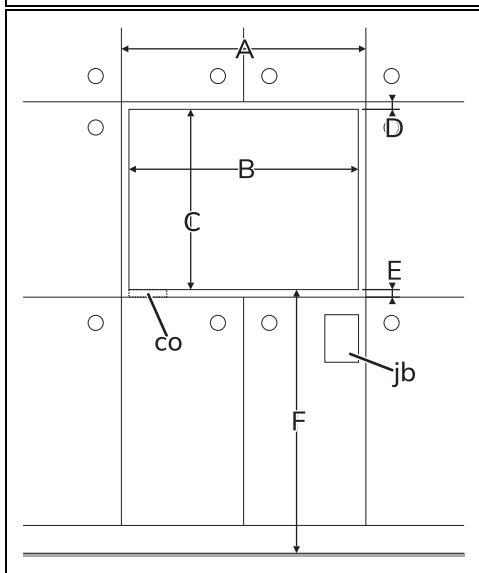
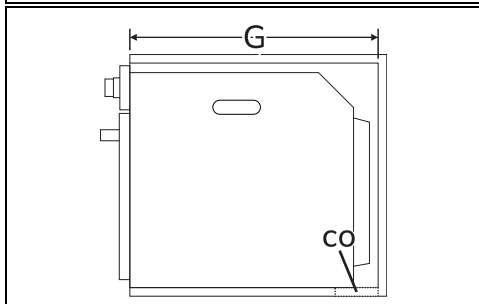
F 259 - 1105 mm

G mín. 560 mm

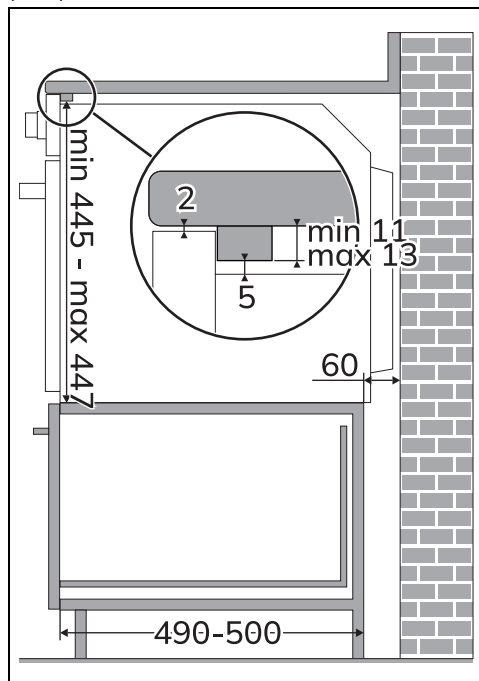
H mín. 458 mm

co Recorte para el cable de alimentación (mín. 6 cm²)

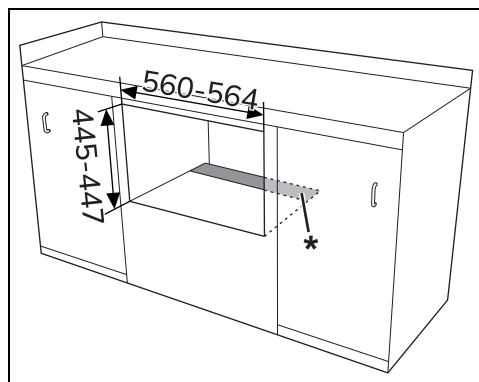
jb Caja de las conexiones eléctricas



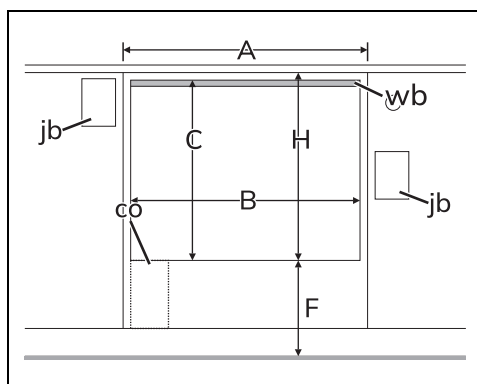
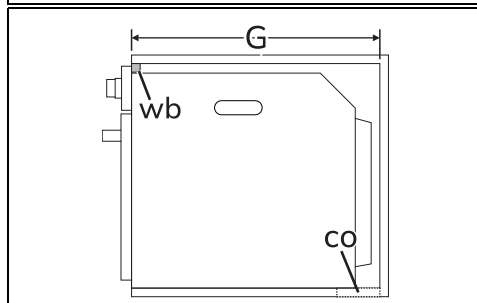
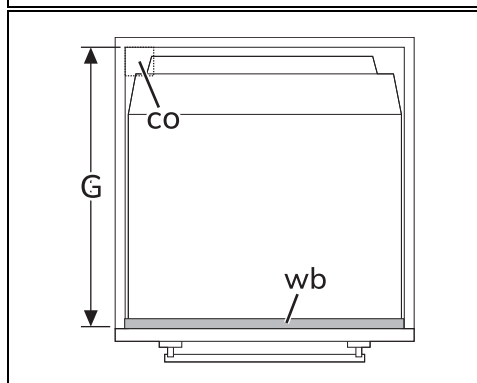
Empotramiento debajo de encimeras (mm)



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



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



ES

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