

- IT** Manuale d'uso del vostro forno
- FR** Le guide d'utilisation de votre four
- NL** Gebruiksaanwijzing van uw oven
- DE** Bedienungsanleitung Ihres Backofens
- GB** Your oven's operating guide
- ES** La guía de utilización de su horno
- PT** O guia de utilização de seu forno

**FM38X**

**smeg**

## Índice

<b>Introducción</b>	<b>p.113</b>
<b>Consejos</b>	<b>p.114</b>
<b>¿Cómo se presenta su horno?</b>	<b>p.115</b>
<b>Accesorios</b>	<b>p.116</b>
<b>¿Cómo instalar el horno?</b>	
Conexiones eléctricas	<b>p.117</b>
Dimensiones útiles para empotrar el horno	<b>p.118</b>
<b>¿Cómo utilizar el horno?</b>	
¿Cómo poner el reloj del horno en hora?	<b>p.119</b>
¿Cómo utilizar el modo microondas ?	<b>p.120</b>
Descongelación automática en el microondas	<b>p.121-122</b>
¿Cómo utilizar el modo combinado ?	<b>p.123</b>
¿Cómo utilizar el modo tradicional ?	<b>p.124</b>
¿Cómo personalizar la temperatura de cocción ?	<b>p.125-126</b>
¿Cómo realizar una cocción diferida ?	<b>p.127-128</b>
¿Cómo utilizar el contador de minutos?	<b>p.129</b>
¿Cómo se utiliza la seguridad para los niños?	<b>p.129</b>
¿Como poner la pantalla en estado de espera?	<b>p.130</b>
<b>Modos de cocción del horno</b>	<b>p.130-131</b>
<b>¿Cómo limpiar la cavidad del horno?</b>	<b>p.132</b>
<b>¿Cómo se cambia la bombilla?</b>	<b>p.132</b>
<b>¿Qué hacer si observa anomalías en el funcionamiento?</b>	<b>p.133</b>

*A lo largo del manual,*



*le señala las consignas de seguridad,*

*le señala los consejos y las astucias*

## Introducción

Estimado cliente,

Acaba de comprar un horno SMEG y queremos darle las gracias por ello.

Nuestros equipos de investigación han diseñado para usted una nueva generación de aparatos con una calidad, un diseño y un desarrollo tecnológico los convierten en productos excepcionales, que consiguen que cocinar diariamente sea un verdadero placer.

Su nuevo horno SMEG, de líneas modernas y refinadas, se integra con armonía en su cocina y combina perfectamente el dominio tecnológico, los resultados de la cocción y el lujo estético.

**ES**

En la gama de productos SMEG también encontrará una gran variedad de placas, campanas extractoras, lavavajillas, lavadoras y frigoríficos integrables, que podrá coordinar con su nuevo horno SMEG.

Nos esforzamos constantemente, con el objetivo de garantizar que nuestros productos se adaptan de la mejor manera posible a sus exigencias, y nuestro servicio al consumidor, siempre con el objetivo de satisfacer lo mejor posible sus exigencias para con nuestros productos, está a su disposición y a su escucha para responder a todas sus preguntas o sugerencias.

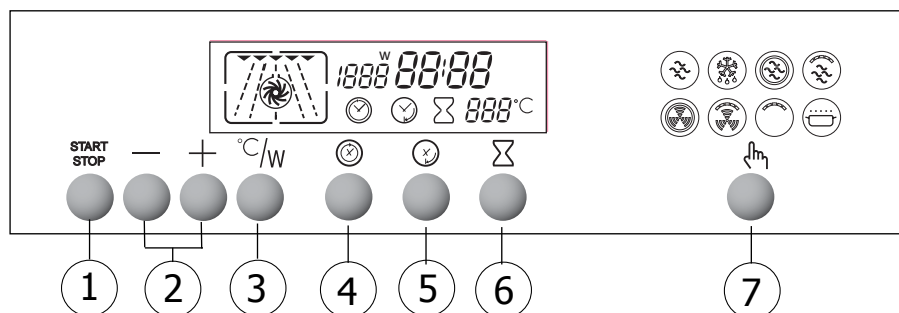
Al definir nuevos niveles de excelencia que nos sirven de punto de referencia en nuestra vida diaria, los clientes de SMEG, descubrirán que nuestros electrodomésticos constituyen una invitación a un nuevo arte de vivir.

## Consejos

- Su aparato está exclusivamente destinado para uso doméstico - para cocinar, calentar o descongelar alimentos. El fabricante queda exento de toda responsabilidad en caso de hacer un uso distinto al indicado.
- Antes de cualquier utilización, asegúrese de que los recipientes y accesorios son los apropiados para el uso de su horno (por ejemplo : vidrio resistente al fuego, porcelana...)
- Para no estropear el aparato, nunca le ponga en funcionamiento vacío o sin bandeja.
- No intervenga nunca en los orificios de la cerradura de la parte delantera ;podría dañar el aparato que necesitaría una reparación.
- Vigile con frecuencia el horno cuando se calientan o cuecen los alimentos en recipientes desechables de plástico, papel o cualquier otro material combustible, pueden prenderse fuego.
- No se aconseja utilizar recipientes metálicos, tenedores cucharas, cuchillos así como ligaduras o grapas de metal para bolsas de descongelación.  
Sin embargo, de vez en cuando, puede calentar alimentos embalados en bandejas de aluminio de poca altura (4 cm como máximo). No obstante el tiempo de calentamiento será un poco mayor. En este caso, cuide que la bandeja esté bien puesta en el centro de la solera, y que en ningún caso esté a menos de 1 cm de las paredes metálicas o de la puerta del aparato.
- Para los niños es imperativo:
  - calentar el biberón sin la tetina, agitar el líquido y verificar la temperatura del mismo en la palma de la mano antes de dárselo al niño.
  - mezclar y verificar la temperatura de los alimentos para los niños antes de su consumo, para evitar quemaduras internas graves.

ADVERTENCIA: No deje que los niños utilicen el aparato sin ninguna vigilancia, salvo si se les ha dado instrucciones apropiadas para que utilicen el horno de una manera segura y comprendan los peligros de una utilización incorrecta.
- En la mayoría de los casos se recomienda tapar los alimentos ; tendrán más sabor y su aparato quedará limpio. Sin embargo, antes de cocer alimentos o de calentar líquidos dentro de una botella o un recipiente hermético, tiene usted que retirar el tapón o la tapadera para descartar cualquier riesgo de explosión.
- Se debe evitar calentar o cocinar en el microondas huevos con la cáscara, pasados por agua o fritos está proscrito. Los mismos pueden estallar y corren el peligro de provocar quemaduras graves y/o un daño irremediable del horno.
- Cuando se calientan líquidos, se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que las típicas burbujas de vapor suban a la superficie. Con el fin de evitar un desbordamiento y cualquier riesgo de quemaduras, espere 20 segundos antes de sacar el recipiente del aparato o de introducir en él cualquier elemento para impedir que el líquido salpique súbitamente.
- En caso de pequeñas cantidades (una salchicha, un croissant, etc...) ponga un vaso de agua al lado del alimento.
- Tiempos demasiado largos pueden secar el alimento y carbonizarlo. Para evitar tales incidentes, no utilice nunca los mismos tiempos recomendados para la cocción en el horno tradicional.
- Si comprueba la presencia de humo, mantenga cerrada la puerta, apague el horno y desconéctelo de la red eléctrica.

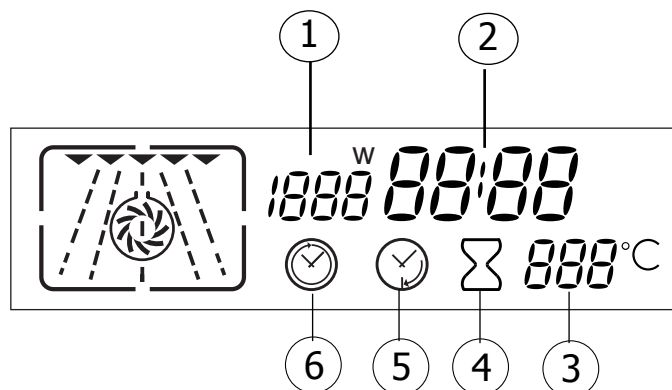
## ¿Cómo se presenta su horno?



- |  |                         |
|--|-------------------------|
| ① Botón: <b>START/STOP</b>               | ⑤ Final de la cocción   |
| ② Regulación del tiempo y la temperatura | ⑥ Reloj independiente   |
| ③ Regulación de la temperatura/potencia  | ⑦ Selector de funciones |
| ④ Tiempo de cocción                      |                         |

**ES**

## El programador del horno



- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| ① Indicador de Potencia                      | ④ Símbolo del contador de minutos |
| ② Pantalla del reloj y del tiempo de cocción | ⑤ Símbolo del final de la cocción |
| ③ Indicador de la temperatura                | ⑥ Símbolo del tiempo de cocción   |

## Accesorios

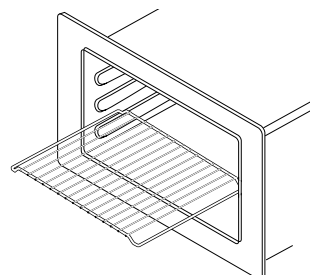
### Rejilla soporte de bandeja reversible

Dando la vuelta a esta parrilla puede obtener alturas adicionales. Sólo se debe utilizar para recalentar en dos niveles.

Sólo se debe utilizar para calentar en dos niveles.


La utilización de la parrilla con recipientes metálicos está exclusivamente reservada a las siguientes funciones .

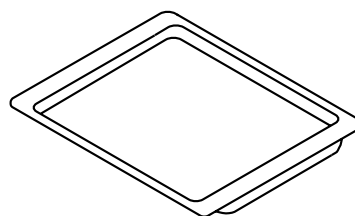
Sin embargo, también puede calentar alimentos en una bandeja de aluminio aislándola de la rejilla interponiendo un plato.




### Bandeja de vidrio

Se puede utilizar sobre la solera del horno para recuperar el jugo de la cocción o la grasa de alimentos cocinados en la parrilla.

También puede servir para la función .



 **Para mantener la limpieza del horno en todas las funciones de cocción, puede colocar la bandeja de vidrio sobre la solera del horno.**

 **Cuando haya finalizado la cocción, no coja los accesorios directamente con las manos.**

## ¿Cómo instalar el horno?

### Conexiones eléctricas

La conexión eléctrica debe ser efectuada por un instalador electricista (ver a continuación) que deberá garantizar que el aparato ha sido conectado de acuerdo con las instrucciones de montaje y las normativas locales.

Cuando el aparato no esté conectado a la red por medio de un enchufe, se deberá instalar un dispositivo de corte omnipolar (con una apertura de contacto de 3 mm como mínimo), para respetar las recomendaciones de seguridad.

NOTA: Al poner el aparato en marcha, el sistema electrónico del horno se pone en marcha, neutralizando la iluminación durante unos segundos. **ES**

Si la conexión a la red eléctrica es a través de un enchufe, éste deberá quedar accesible una vez instalado el aparato.

No se nos podrá exigir responsabilidad en caso accidente debido a una puesta a tierra inexistente o incorrecta.

Tensión de funcionamiento.....	220-240 V ~ 50 Hz
Potencia total absorbida en cocción.....	3,561 kW
Potencia nominal del grill .....	1,5 kW
Potencia restituída en microondas.....	1000 W

#### Consumo de energía

-al subir a 175°C.....	0,29 kWh
-al mantenerse durante 1 hora en 175°C.....	0,78 kWh
TOTAL.....	1,07 kWh

#### Dimensiones útiles del horno

Anchurar.....	42 cm
Altura.....	21 cm
Profundidad.....	37 cm

<b>Volumen útil.....</b>	<b>32 litros</b>
--------------------------	------------------

Sector	Conexión	Sección mínima de cable	Calibre del dispositivo de protección
230V~ 50Hz	1 Ph + N	1,5 mm <sup>2</sup>	16 A



Algunos componentes internos representan un peligro de electrocución, incluso después de haber desconectado el aparato de la red eléctrica. Sólo el personal cualificado puede realizar sin peligro en una reparación que requiera retirar la tapa que protege contra la exposición a la energía microondas. Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser sustituido por el servicio posventa o por personas con una cualificación similar para evitar cualquier peligro.

## Dimensiones útiles para empotrar el horno

El horno permite una circulación optimizada del aire, con lo que se obtienen excelentes resultados de cocción y de limpieza si se respetan los siguientes puntos:

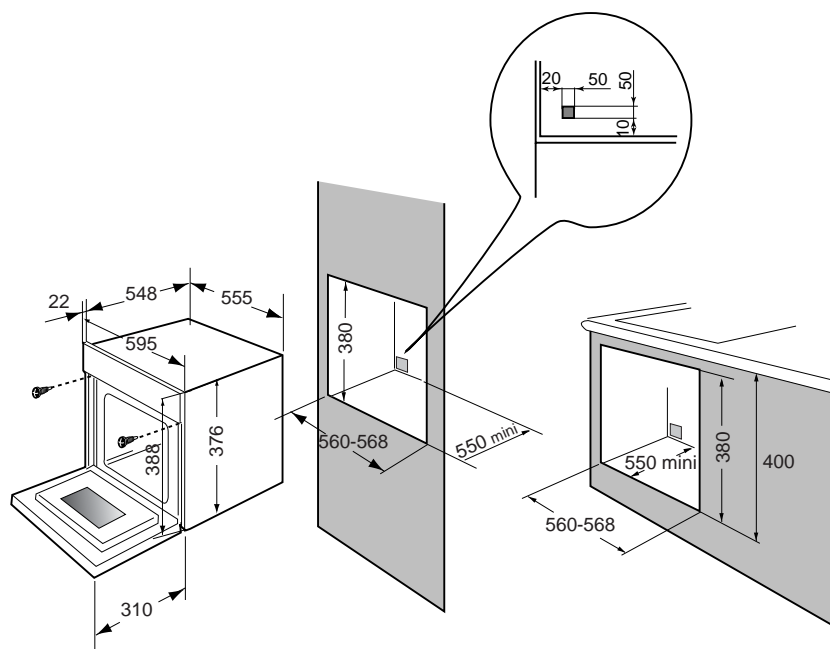
El horno puede instalarse indistintamente debajo de una encimera o dentro de un mueble en columna cuyas dimensiones sean las correctas para poder empotrarlo. \*En el caso de que se utilice un nicho cerrado, realice, en la parte trasera del nicho, un corte de 50mmx50mm para que el cable eléctrico pueda pasar (véase esquema a continuación).

Coloque el horno en el centro del mueble de tal manera que haya una distancia de 2 mm como mínimo con el mueble vecino.

El material del mueble donde se empotra el horno debe ser resistente al calor (o tiene que estar revestido con ese tipo de material).

Para empotrar el horno en el nicho se debe desconectar la corriente eléctrica.

Si se desea obtener una mayor estabilidad, fije el horno al mueble con 2 tornillos en los orificios previstos para tal efecto situados en las partes laterales (véase esquema). Antes, se recomienda realizar un orificio de  $\varnothing$  3 mm en la pared del mueble para evitar que la madera se agriete.





## ¿Cómo utilizar el horno?

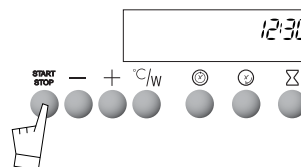
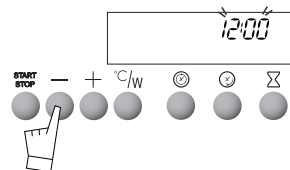
### ¿Cómo poner el reloj del horno en hora?

Cuando se conecta el horno a la red

- La pantalla parpadea.
- Ajuste la hora con las teclas + ó - (si se mantiene la tecla apretada los números desfilan más rápido).

Ejemplo: 12h30.

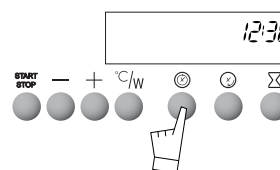
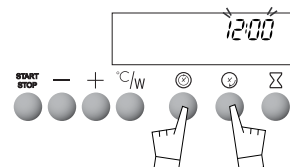
- Pulse el botón **START/STOP** para confirmar.



ES

Para poner poner el reloj en hora

- Pulse simultáneamente los botones y durante varios segundos hasta que los números se vuelvan intermitentes.
- Ajuste la hora con las teclas + ó -.
- Pulse el botón para confirmar la selección.



**Si no se confirma la elección con el botón , el aparato lo registra automáticamente al cabo de algunos segundos.**

## ¿Cómo utilizar el horno?

### ¿Cómo utilizar el modo microondas?

SU HORNO POSEE 2 FUNCIONES DE COCCIÓN MICROONDAS


Funciones , 

**Atención** : En ninguna de las dos modalidades debe hacer funcionar el horno en vacío.



Seleccione con la tecla , la función



Ajuste del tiempo de cocción :

- La tecla  parpadea
- Ajuste pulsando las teclas + ó -  
ejemplo: 30 segundos

Regulación de la potencia :

- Pulse la tecla ,  parpadea.
- Ajuste la potencia pulsando las teclas + ó -  
ejemplo: 800W
- Asegúrese de que la puerta está bien cerrada.

Confirme su elección pulsando la tecla START/STOP.

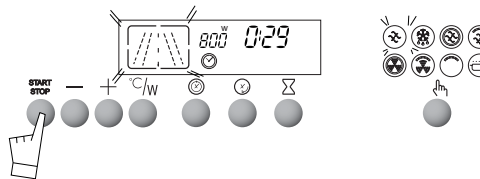
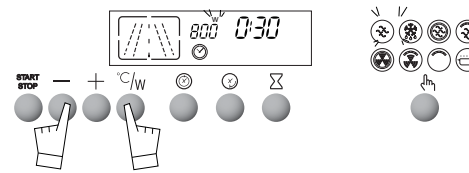
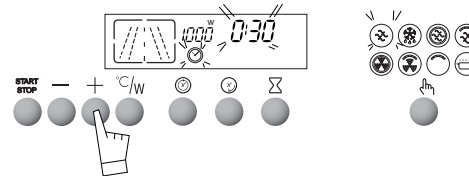
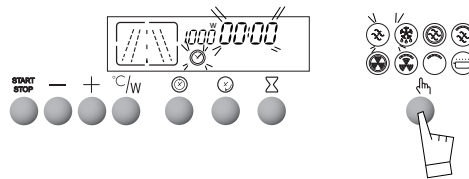
El horno comienza a funcionar, descontando el tiempo segundo a segundo.

Si necesitara detener la cocción, pulse START/STOP durante 1 segundo.

**APERTURA DE LA PUERTA EN EL TRANCURSO DE LA COCCIÓN**

Cuando se abre la puerta, el horno se detiene.

Cuando se vuelve a cerrar la puerta del horno, la cocción se pone de nuevo en marcha pulsando START/STOP.



 la función  no necesita que se regule la potencia.

## Descongelación automática en el microondas

---

Con nuestro nuevo microondas, ya no habrá más horas de espera para descongelar la comida; el microondas es el mejor aliado del congelador, consiguiendo una descongelación hasta diez veces más rápida que a temperatura ambiente..

### Consejos :

- El tiempo de descongelación varía en función del tipo de aparato. También depende de la forma, las dimensiones, la temperatura inicial y la calidad del alimento.
- Tenga cuidado de retirar la banda metálica de la bolsa de descongelación cuando descongele los alimentos directamente en la bolsa.
- Cuando haya cristales de hielo en el alimento, retírelos antes con ayuda de un cuchillo, de lo contrario el hielo podría hacer un efecto de pantalla y retrasar la descongelación.
- Descongele la carne y el pescado en un platillo puesto al revés sobre otro plato, de forma que salga el jugo, ya que de otro modo, si estuviera en contacto con el alimento, provocaría un inicio de cocción.
- Para obtener una descongelación homogénea, separe cuanto antes las pechugas de ave o los filetes de pescado y separe los trozos de carne.
- Dé la vuelta o remueva los alimentos a media descongelación.
- Deje reposar los alimentos después de haberlos descongelado. Por norma general, tiempo de reposo = tiempo de descongelación.
- No vuelva a congelar un alimento antes de haberlo cocinado.

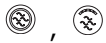
**ES**

## Descongelación automática en el microondas



	Alimentos	Cantidad	Tiempo	
Descongelación de panes y pastas	barra de pan	100g	45 s a 55 s	colocar en la bandeja de vidrio puesta sobre la solera
		200g	1 a 1 min 30 s	
	hogaza de pan	400g	2 min a 2 min 30 s	
	masa hojaldre o quebrada	300g	1 min	
Descongelación crustáceos	Alimentos	Cantidad	Tiempo	colocar en la bandeja de vidrio puesta sobre la solera
	vieiras (carne)	500g	5 min	
	gambas peladas	100g	1 min 30 s a 2 min	
	gambas enteras	200g	5 a 7 min	
	langostinos (10)	500g	11 a 13 min	
cigalas	1000g	10 a 11 min		
Descongelación pescados	Alimentos	Cantidad	Tiempo	colocar en la bandeja de vidrio puesta sobre la solera
	filetes de bacalao o de abadejo	400g	3 a 4 min	
		500g	3 a 4 min	
	pescadilla, merluza pequeña	300g	2 min a 2 min 30 s	
	lenguados, platijas (2)	1 pieza	1 min 30 s a 2 min	
	rodajas de merluza	4 piezas	4 a 5 min	
abadejo, salmón	540g	4 a 5 min		
Descongelación carnes	Alimentos	Cantidad	Tiempo	colocar en la bandeja de vidrio puesta sobre la solera
	picantones, pichones	500g a 600g	5 a 7 min	
	pechugas de pollo (2)	200g	3 a 4 min	
	muslos de pollo (4)	1000g	7 a 9 min..... (dé la vuelta a media cocción)	
	pollo entero	1000g	11 a 13 min	
	chuletas de ternera	600g	5 min	
	rotí de buey	1000g	10 min	
	carne de ternera (4)	360g	3 a 4 min	
carne en trozos	600g	6 a 7 min		
Descongelación frutas	Alimentos	Cantidad	Tiempo	colocar en la bandeja de vidrio puesta sobre la solera
	fresas	250g	2 a 3 min	
	frambuesas, cerezas	250g	2 a 3 min	
	grosellas, arándanos, casís	250g	2 min 3 s a 4 min	

## ¿Cómo utilizar el modo combinado ?


Su horno posee 2 funciones que combinan la cocción tradicional y la cocción a microondas



Atención : en ningún caso haga funcionar el horno en vacío en ninguno de estas modalidades.

Seleccione con la tecla sensitiva , la función .

Regulación del tiempo de cocción :

- Pulse el mando  que comenzará a parpadear.
- Ajuste el tiempo de cocción pulsando las teclas + ó -

ejemplo: 30 segundos

Regulación de la potencia :

- Pulse la tecla °C/w, 200W que comenzará a parpadear.
- Ajuste la potencia pulsando las teclas + ó -

ejemplo: 100W

Regulación de la temperatura :

- Pulse la tecla °C/w, °C que comenzará a parpadear.
- Ajuste la temperatura pulsando las teclas + ó -

ejemplo: 200°C

- Asegúrese de que la puerta está bien cerrada.

Confirme su selección pulsando la tecla START/STOP.

Su horno se pondrá en funcionamiento descontando el tiempo segundo a segundo.

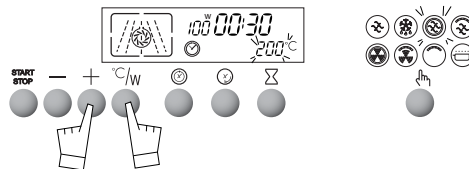
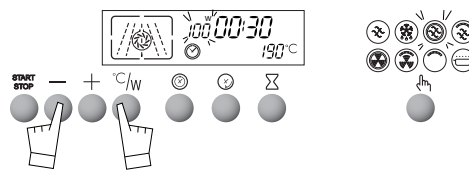
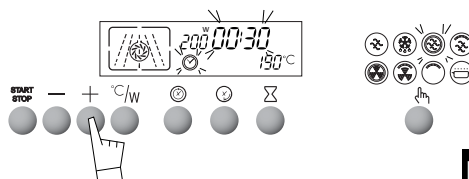
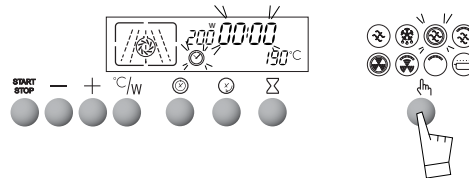
En el transcurso de la cocción, puede volver a ajustar en cualquier momento los parámetros de cocción, potencia y temperatura de cocción.

Si tuviera que detener la cocción, pulse START/STOP durante 1 segundo.

### APERTURA DE LA PUERTA EN EL TRANSCURSO DE LA COCCIÓN

Si se abre la puerta en el transcurso de la cocción, el horno se detendrá.

Cuando vuelva a cerrar la puerta del horno, la cocción se pondrá de nuevo en marcha pulsando START/STOP.




ES


## ¿Cómo utilizar el modo tradicional?

En este modo, las resistencias constituyen la única fuente de energía.

Funciones : 

- Elija el modo de cocción
- Seleccione, con la tecla , la función que desee :

Ejemplo: posición "  ".

Pulsando la tecla  sin soltarla, podrá ver pasar las funciones de cocción.

La temperatura aparece en la pantalla :

Ejemplo : 200°C.

- Pulse la tecla **START/STOP** para que se inicie la cocción.

Su horno le propone la temperatura utilizada con más frecuencia.

No obstante, puede ajustar la temperatura tal como lo desee.

- Pulse la tecla **°C/w**.

El símbolo **°C** comenzará a parpadear

- Regule la temperatura pulsando las teclas + ó -.

- Grabe de inmediato su selección pulsando la tecla **°C** (si no se validara con la tecla **°C/w** , la grabación tendrá lugar automáticamente al cabo de unos segundos).

Durante la cocción el valor de la temperatura elegida comenzará a parpadear; una vez que se alcance la temperatura deseada dejará de parpadear y emitirá una señal sonora durante 3 segundos.

Caso particular : **Grill de potencia variable** :

- **Potencia propuesta: turbo grill- = 66%**
- **Ajuste de - 1 - = 50% a - 4 - = 100%**
- Detenga la cocción pulsando la tecla **START/STOP** durante 1 segundo.

No es necesario definir un tiempo de cocción en el modo tradicional.

## ¿Cómo personalizar la temperatura de cocción?

### Cocción tradicional

Cuando seleccione las funciones o en el transcurso de la cocción, puede personalizar la temperatura para las cocciones tradicionales :



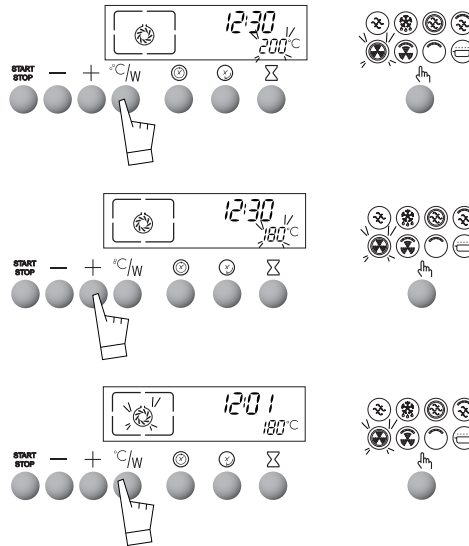
Pulse la tecla °C w (unos 2 segundos) hasta que las cifras de temperatura parpadeen.

Ajuste con las teclas + ó - la orden de temperatura que desea grabar en la memoria.

Confirme pulsando la tecla °C w.

La temperatura que acaba de grabar se tendrá en cuenta para las siguientes cocciones.

Esta operación de personalización de la temperatura de cocción se puede reprogramar siempre que lo desee.



ES

### Cocción microondas

Cuando seleccione las funciones o en el transcurso de la cocción, puede personalizar la potencia para las cocciones con

microondas :

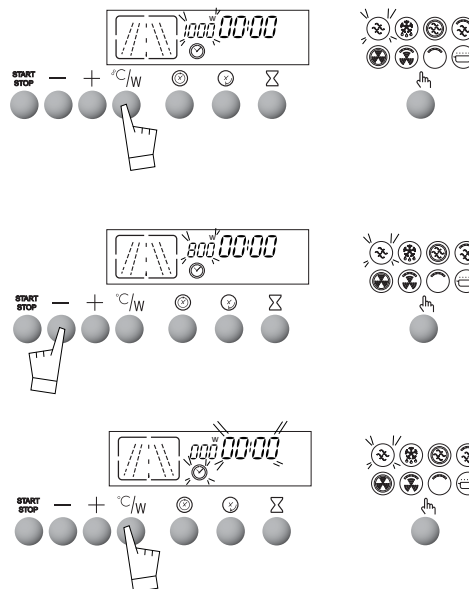
Pulse la tecla °C w (unos 2 segundos) hasta que las cifras de potencia parpadeen.

Ajuste con las teclas + ó - la potencia que desea grabar.



Confirme pulsando la tecla °C w.

La potencia que acaba de grabar se tendrá en cuenta en las siguientes cocciones.

Esta operación de personalización de la potencia de cocción se puede reprogramar siempre que lo desee.



## Cocción combinada Tradicional - microondas

Cuando seleccione las funciones o en el transcurso de la cocción, puede personalizar la potencia y la temperatura para las cocciones combinadas :  

Pulse la tecla °C w (unos 2 segundos) hasta que las cifras de potencia parpadeen.

Ajuste con las teclas + ó - la potencia que desea grabar en la memoria.

Confirme pulsando la tecla °C w.

Entonces podrá personalizar de la temperatura.


Las cifras de la temperatura parpadean.

Ajuste con las teclas + ó - la orden de temperatura que desea grabar en la memoria.

Confirme los ajustes de potencia y temperatura pulsando la tecla START/STOP.

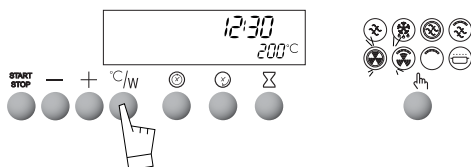
La temperatura y la potencia que acaba de grabar se tendrán en cuenta en las siguientes cocciones.

Esta operación de personalización de su temperatura de cocción se puede renovar siempre que lo desee.

 **En la función  no es posible personalizar los ajustes.**





## ¿Cómo realizar una cocción diferida?




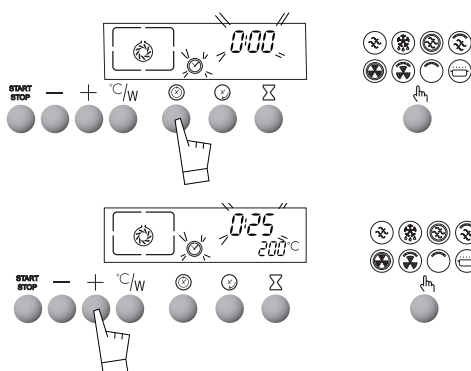
Regule el modo de cocción elegido y si lo desea ajuste la temperatura.





ejemplo: posición calor giratorio   
temperatura 200°C.



Pulse el botón "tiempo de cocción" 

El tiempo de cocción comenzará a parpadear en 0:00, igual que el símbolo  indicando que puede comenzar el ajuste.



Pulse las teclas + ó - para ajustar el tiempo que desee.  
ejemplo: 25 min de cocción.

El tiempo de cocción seleccionado se graba automáticamente al cabo de unos segundos o bien puede ser confirmado pulsando de nuevo la tecla . Entonces, la hora aparecerá de nuevo en la pantalla y el símbolo  quedará fijo.


Una vez hecho esto, el horno comenzará a calentar. Al final de la cocción, se emitirán una serie de señales sonoras y el símbolo  parpadeará. Se puede detener la señal sonora pulsando la tecla START/STOP durante 1 segundo. En todo momento puede consultar o modificar la hora final de la cocción pulsando la tecla . Para anular la programación, pulse la tecla START/STOP.


## Cocción diferida con elección de la hora de final de la cocción

Esta función no es posible más que para los sistemas de cociones



- Realice las mismas manipulaciones que para una cocción programada, y después de ajustar el tiempo de cocción,

- Pulse el botón "Final de la cocción" , aparece entonces la hora de final de

la cocción con los números y el símbolo  que se vuelven intermitentes para indicar que se puede proceder al ajuste de la hora.

Ejemplo: Son las 12h30.

Ha programado un tiempo de cocción de 30 min.

La hora de final de la cocción que aparece es las 13h.

- Ajuste la hora de final de la cocción pulsando las teclas + ó -.


Ejemplo: Final de la cocción a las 14h00.

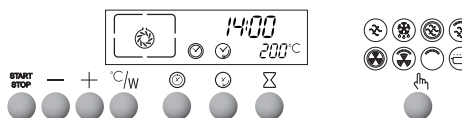
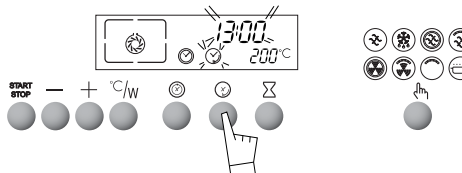
Una vez que se haya diferido y programado la hora de final de la cocción, la hora vuelve a aparecer en pantalla.

Después de realizar estas operaciones, el horno empezará a calentar en diferido para que la cocción esté lista a las 14h.

Cuando la cocción haya finalizado, se emitirán una serie de señales sonoras durante unos minutos. Para detener el sonido, pulse el botón START/STOP durante 1 segundo.





**En cualquier momento puede consultar o modificar el final de la cocción pulsando la tecla . Si desea anular la programación, puede hacerlo pulsando la tecla START/STOP.**





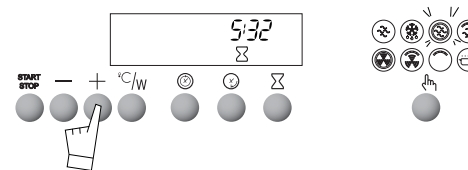
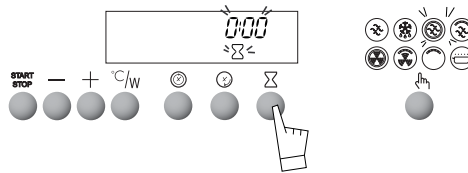
## ¿Cómo utilizar el contador de minutos?

El horno está dotado de un contador de minutos **independiente** lo que le permite ir descontando los minutos. Cuando está activado, la hora del día desaparece temporalmente de la pantalla.



- Pulse la tecla con el símbolo reloj de arena . La pantalla se vuelve intermitente y aparece el símbolo reloj de arena  y también se vuelve intermitente.

- Pulse las teclas + ó - hasta que vea aparecer el tiempo deseado (máximo 59 minutos y 50 segundos).

Al cabo de varios segundos la pantalla deja de parpadear y el contador de minutos se pone en marcha. El contador descuenta el tiempo segundo tras segundo. Cuando se haya alcanzado el tiempo deseado, el contador emite un sonido que le avisa que el símbolo  se ha vuelto intermitente. Para detener el sonido, basta con pulsar sobre la tecla  o pulsar el botón **START/STOP**. En ese momento, la hora vuelve a aparecer en la pantalla.



ES

 **En cualquier momento se puede modificar el tiempo que resta pulsando la tecla  y ajustando con las teclas + ó -. Para anular la programación vuelva a poner el tiempo en 0:00 y pulse la tecla START/STOP.**

## ¿Cómo se utiliza la seguridad para niños?


Si no desea que el horno se ponga en marcha de manera no deseada, puede bloquear los mandos. Para ello:

- Pulse el botón **START/STOP** hasta que oiga una señal sonora larga.

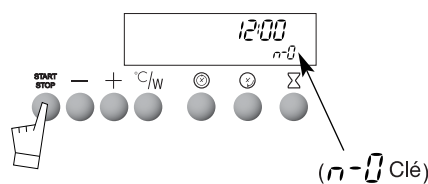
**Suelte el botón cuando haya acabado de oír la señal y verá que una llave aparece en la pantalla.**

- Para desbloquear los mandos, realice de nuevo la misma operación. Pulse el botón **START/STOP** hasta oír una señal sonora de larga duración.

Suelte el botón cuando haya acabado de oír la señal más larga y verá que la llave

desaparece  de la pantalla.

La función "Contador de minutos independiente" es la única que sigue funcionando.



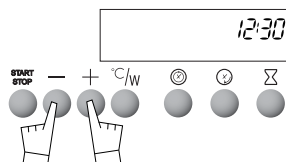
## ¿Como poner la pantalla en estado de espera?

Con el fin de limitar el consumo de energía de su horno cuando está fuera de funcionamiento, puede poner la pantalla en ESTADO DE ESPERA.

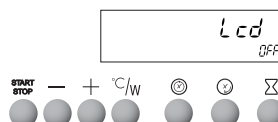
Para ello, sírvase seguir el siguiente procedimiento :

### PUESTA EN MARCHA DEL ESTADO DE ESPERA:

- El horno debe indicar la hora del día.
- Pulse al mismo tiempo los botones + y - durante unos 5 segundos.
- En la pantalla aparece "Lcd off"
- Suelte el botón.
- 30 segundos después su pantalla se apaga.

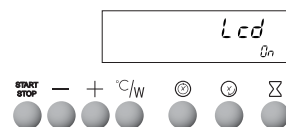
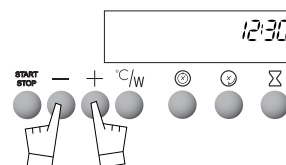


Ahora el horno está en estado de espera, se apagará automáticamente después de 30 segundos y volverá a indicar la hora.



### DESACTIVACION DEL ESTADO DE ESPERA:




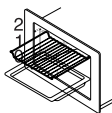

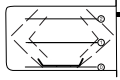
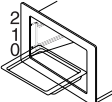

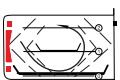
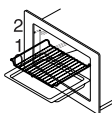

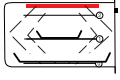
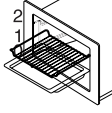

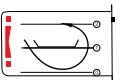
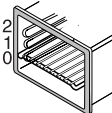

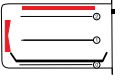
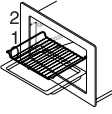

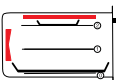
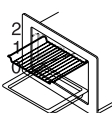

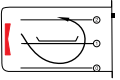
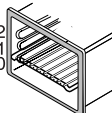
- Su horno debe estar en posición de indicación de la hora.
- Pulse al mismo tiempo los botones + y - durante unos 5 segundos.
- En la pantalla aparece "Lcd on"
- Suelte el botón.
- De este modo se abandona el ESTADO DE ESPERA; su pantalla quedará encendida permanentemente.



## Modos de cocción



**Quando se utiliza el horno, el aparato se calienta.  
No toque las partes calientes situadas en el interior del horno.  
Mantenga a los niños alejados del horno.**

<b>FUNCIONES</b>	<b>Elementos en funcionamiento</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE LA FUNCIÓN</b>	<b>Niveles aconsejados</b>
<p>Potencias Mín./previamente seleccionada/máx. 100W/ 1000W /1000W</p>  <p><b>Microondas</b></p>	<p><b>Cocción</b></p>  <p><b>Calentamiento</b></p> 	<p>La fuente de energía la proporciona el sistema de microondas. La distribución se hace mediante una combinación de</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 generador superior</li> <li>- 1 generador inferior</li> </ul>	
 <p><b>Descongelación Automática</b></p>		<p>Esta función permite optimizar la descongelación.</p>	
<p>Temperatura Mín./previamente seleccionada/máx. 40°/ 190° /210°</p> <p>Potencias 100W/ 200W</p>  <p><b>Combinado Microondas</b></p>		<p>Esta función combina el calor giratorio y el sistema de microondas. El calor giratorio cuece el alimento mediante el movimiento de aire caliente y el sistema de microondas acelera y profundiza la cocción.</p>	
<p>1 a 4 100W/ 200W /500W</p>  <p><b>Rejilla combinada</b></p>		<p>Esta función combina el grill y el sistema de microondas. El grill dora el alimento y el sistema de microondas asegura la cocción de la parte interior de los mismos.</p>	
<p>Temperatura Mín./previamente seleccionada/máx. 40°/ 200° /250°</p>  <p><b>Calor giratorio</b></p>		<p>La fuente de calor consiste en una resistencia situada en el fondo del horno, y el aire aspirado por una turbina en el centro se difunde por los lados. No es necesario calentar previamente el horno para cocciones que requieren tiempos muy cortos (galletas en varios niveles) o simplemente para dorar (carne roja). El calor giratorio se recomienda sobre todo para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- que la carne blanca quede tierna</li> <li>- cocinar las verduras y el pescado</li> </ul>	
<p>1 a 4</p>  <p><b>Turbo grill</b></p>		<p>Esta función combina el efecto de la turbina y del grill: el grill envía rayos infrarrojos sobre el alimento y el movimiento de aire creado por la turbina atenua el efecto. Esta función permite dorar o asar sin asador.</p>	
<p>1 a 4</p>  <p><b>Grill</b></p>		<p>Esta función permite asar : (Tostadas, chuletas, parrilladas, salchichas)</p>	
<p>Temperatura previamente seleccionada 35°</p>  <p><b>Conservación del calor</b></p>		<p>La conservación del calor queda asegurada por la turbina que mueve el aire recalentado alrededor del alimento.</p>	

ES

## ¿Cómo limpiar la cavidad del horno?

Antes de limpiar manualmente su horno, deje que el aparato se enfríe.

De manera general, **no se debe usar polvos abrasivos, estropajos metálicos, ni objetos cortantes.**

### - Movimiento del grill:

Se puede mover el grill para poder limpiar la parte superior del grill.

- Tire ligeramente del grill hacia adelante
- Haga girar el grill
- La parte superior del horno queda accesible

Para volver a colocar el grill en su sitio, proceda de modo inverso.



**No haga funcionar el horno si el grill no está en su posición correcta.**

### - Colocación de la rejilla para diferentes niveles:

la rejilla para diferentes niveles se puede retirar para limpiarla

- Levántela ligeramente
- Hágala girar sin forzar
- Retírela.

- La zona que rodea la puerta y el horno debe estar siempre limpia. Si por exceso de suciedad estas superficies estuvieran dañadas, llame a un técnico especializado antes de utilizar su aparato.

- En caso de malos olores o si el horno estuviera sucio, hierva agua con zumo de limón o con vinagre en una taza durante 2 min. y limpie las paredes con un poco de líquido lavavajillas.

## Cómo se cambia la lámpara

- La bombilla se sitúa en la parte superior de la cavidad del horno.



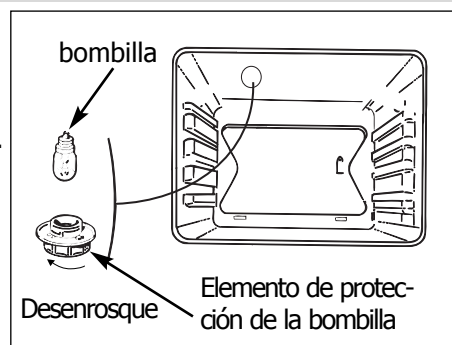
**Desconecte el horno antes de realizar cualquier operación con la bombilla y si fuere necesario deje que el aparato se enfríe.**

- Gire del grill.
- Desenrosque el elemento de protección de la bombilla (ver dibujo).
- Desenrosque la bombilla en el mismo sentido.

Características de la bombilla :

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- zócalo E 14

- Cambie la bombilla y luego coloque de nuevo el ojo de buey y conecte el horno.
- Vuelva a colocar el grill y enchufe de nuevo el horno.



**Para desenroskar el protector y la bombilla, utilice un guante de caucho que le facilitará la tarea.**

## ¿Qué hacer si observa anomalías en el funcionamiento?

Si se tiene alguna duda sobre el funcionamiento correcto del horno, esto no significa que haya forzosamente una avería. En cualquier caso, compruebe los siguientes puntos:

Se da cuenta de que...	Causas posibles	Lo que hay que hacer
El horno no calienta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El horno no está conectado.</li> <li>- El fusible de la instalación eléctrica se ha fundido.</li> <li>- La temperatura elegida es demasiado baja.</li> <li>- Otras causas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conectar el horno a la red eléctrica.</li> <li>- Cambiar el fusible de la instalación y comprobar su valor (16A).</li> <li>- Aumentar la temperatura del horno.</li> <li>- Llamar al Servicio Posventa.</li> </ul>
La bombilla del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La bombilla está fuera de servicio.</li> <li>- El horno no está conectado o el fusible está fuera de servicio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cambiar la bombilla.</li> <li>- Conectar el horno o cambiar el fusible.</li> </ul>
El ventilador de refrigeración sigue girando in-cluso con el horno apagado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La aireación debe acabarse al cabo de 1 hora como máximo, o cuando la temperatura del horno ha bajado a unos 125°C.</li> <li>- Si al cabo de 1 hora no se apaga.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nada por señalar.</li> <li>- Llamar al Servicio Posventa.</li> </ul>
El horno produce chispas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Algún elemento metálico está demasiado cerca de una pared o de la parrilla.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alejar cualquier elemento metálico de las paredes del horno.</li> <li>- No utilizar nunca un elemento metálico con la parrilla.</li> </ul>
El alimento no está calentado en sistema microondas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los microondas no llegan al alimento.</li> <li>- La puerta está mal cerrada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprobar que los utensilios son compatibles con los hornos microondas.</li> <li>- Compruebe el cierre de la puerta.</li> </ul>
La bombilla queda encendida cuando el horno no está funcionando.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La puerta está mal cerrada.</li> <li>- Algún componente microondas está defectuoso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprobar el cierre de la puerta.</li> <li>- Llamar al Servicio Posventa.</li> </ul>
Humo durante la cocción.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura del horno demasiado alta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reduzca la temperatura del horno</li> </ul>
El horno hace ruido después de finalizar una cocción.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La aireación de la parte superior del horno (invisible) funciona (incluso en posición de paro).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Es normal, el horno esta dotado de una aireación que funciona hasta que el horno esté completamente frío.</li> </ul>

**ES**

En cualquier caso, si no consigue arreglar el problema, póngase en contacto con nuestro Servicio Posventa.