

User Manual

GETTING STARTED? EASY.



ZVEKM6K2
ZVEKM6X2
ZVEKM7X1

ES Manual de instrucciones
Horno microondas combinado

ZANUSSI

VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:
www.zanussi.com/support

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

SEGURIDAD DE NIÑOS Y PERSONAS VULNERABLES

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las partes accesibles se calientan durante el uso.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

SEGURIDAD GENERAL

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- No ponga en marcha el aparato si está vacío. Las partes de metal del interior de la cavidad pueden generar arcos eléctricos.
- No se pueden utilizar contenedores metálicos de alimentos y bebidas durante la cocción con microondas. Este requisito no se aplica si el fabricante especifica el tamaño y la forma de los contenedores metálicos apropiados para cocción con microondas.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o sus juntas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que un técnico cualificado lo haya reparado.

- **ADVERTENCIA:** Únicamente una persona cualificada puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de la tapa que protege frente a la exposición a la energía de microondas.
- **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos, ya que podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
- El aparato está pensado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas, o calentar mantas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares puede conllevar riesgo de lesiones o incendios.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el horno y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- Las bebidas que se calientan en el microondas pueden romper a hervir bruscamente en contacto con el aire. Extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
- Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura y agite o mezcle los tarros o botes de alimentos infantiles calentados antes de consumirlos.
- Los huevos duros o con cáscara no se deben calentar en el aparato, ya que pueden explotar incluso después de que el microondas termine de calentar.
- El aparato se debe limpiar periódicamente y los restos de alimentos se deben eliminar.
- Si no se mantiene limpio el aparato, podría deteriorarse la superficie y afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar situaciones de riesgo.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INSTALACIÓN



ADVERTENCIA! Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.

- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	444 (460) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	455 mm
Altura de la parte trasera del aparato	440 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	882 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	3.5x25 mm

CONEXIÓN ELÉCTRICA



ADVERTENCIA! Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.

- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

USO DEL APARATO



ADVERTENCIA! Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.

- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.
- No utilice la función de microondas para precalentar el horno.



ADVERTENCIA! Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Asegúrese de que el interior y la puerta se secan después de cada uso. El vapor producido durante el funcionamiento del aparato se condensa en las paredes de la cavidad y puede provocar corrosión.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio y arcos eléctricos cuando se utiliza la función de microondas.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

LUCES INTERIORES



ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

ASISTENCIA

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

ELIMINACIÓN



ADVERTENCIA! Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



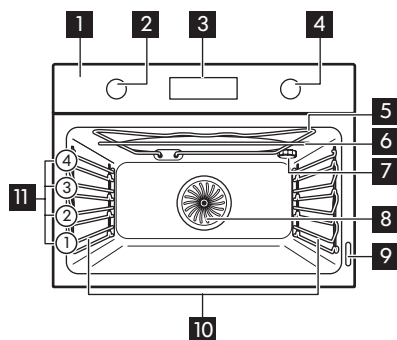
ADVERTENCIA! Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños las mascotas queden atrapados en el aparato.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

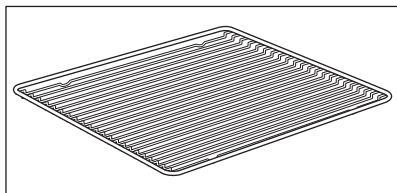
DESCRIPCIÓN GENERAL



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Pantalla
- 4 Mando de control
- 5 Resistencia
- 6 Generador de microondas
- 7 Bombilla
- 8 Ventilador
- 9 Placa de características
- 10 Carril lateral, extraíble
- 11 Posiciones de los estantes

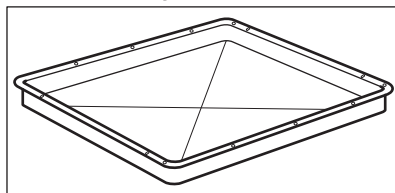
ACCESORIOS

Parrilla



Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

Bandeja de cocción






Para bizcochos y galletas.

PANEL DE MANDOS

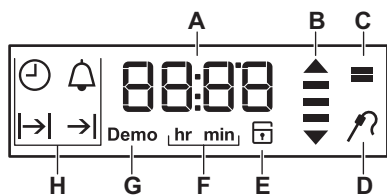
MANDOS ESCAMOTEABLES

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

SENSORES / BOTONES

 start	Para ajustar la función de microondas. Manténgalo pulsado durante más de 3 segundos para activar o desactivar la bombilla del horno. Puede activar la luz cuando el horno está apagado.
	Para ajustar una función de reloj.
	Para comprobar la temperatura del horno o de la sonda térmica (si procede). Utilícelo únicamente si está activada la función de cocción.

PANTALLA



- A. Temporizador/Temperatura /Potencia de microondas
- B. Indicador de calor residual y calentamiento
- C. Modo microondas
- D. Sonda térmica (solo modelos seleccionados)
- E. Cierre de puerta (solo los modelos seleccionados)
- F. Horas / minutos
- G. Modo Demo
- H. Funciones del reloj




ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

LIMPIEZA INICIAL

		
<p>Paso 1</p>	<p>Paso 2</p>	<p>Paso 3</p>
<p>Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.</p>	<p>Limpie el horno y los accesorios con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.</p>	<p>Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.</p>

USO DIARIO




ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

CÓMO CONFIGURAR: FUNCIÓN DE COCCIÓN

<p>Paso 1</p>	<p>Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.</p>
<p>Paso 2</p>	<p>Gire el mando de control para seleccionar la temperatura / la potencia de microondas.</p>
<p>Paso 3</p>	<p>Al terminar la cocción, gire los mandos hasta la posición de apagado para apagar el horno.</p>





AJUSTE DE LA FUNCIÓN: MICROONDAS

1. Retire todos los accesorios.
2. Gire el mando del horno para seleccionar la función de cocción: Microondas 

La pantalla muestra primero la potencia predeterminada del microondas y después el ajuste por defecto para: Duración.


Para empezar con los ajustes predeterminados,

pulse:  start.

3. Gire el mando de control para cambiar la potencia del microondas. Los ajustes de potencia cambian a intervalos de 100 W.
4. Pulse  y después gire el mando de control para cambiar: Duración. Pulse  repetidamente para cambiar entre las funciones de: Duración y potencia de microondas. Gire el mando de control para ajustar el valor. Para confirmar, pulse:  start.
5. Pulse:  start.

La señal se emite cuando se apaga el horno al terminar el tiempo de cocción.

6. Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.


Si abre la puerta del horno, se detiene el horno.
Para volverlo a iniciar, cierre la puerta y pulse:  start.

El tiempo máximo de las funciones de microondas depende de la potencia de microondas ajustada:

POTENCIA DEL MICROONDAS	TIEMPO MÁXIMO
100 - 600 W	90 minutos
Más de 600 W	7 minutos


AJUSTE DE LA FUNCIÓN: MICROONDAS COMBI

Puede combinar la función de microondas con cualquiera de las funciones de cocción. El horno puede hacer ruidos cuando se utiliza la función: Microondas combi. Son normales para esta función.

1. Gire el mando del horno para seleccionar la función de cocción: .

La pantalla muestra la temperatura predeterminada.

2. Gire el mando de control para cambiar la temperatura.

3. Para combinar la función de cocción con el modo de microondas, pulse: .

4. Gire el mando de control para cambiar la potencia del microondas. Los ajustes de potencia cambian a intervalos de 100 W.

Unos 5 grados antes de alcanzar la temperatura ajustada suena una señal acústica. Cuando termina el tiempo ajustado, la señal vuelve a sonar y el horno se para.

5. Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

CALENTAMIENTO RÁPIDO

El calentamiento rápido reduce el tiempo de precalentamiento.




No coloque alimentos en el horno cuando esté en uso el calentamiento rápido.

1. Gire el mando de las funciones del horno para seleccionar el calentamiento rápido.
2. Gire el mando del termostato para ajustar la temperatura.








Cuando el aparato alcanza la temperatura programada suena la señal.



3. Ajuste una función del horno.


INDICADOR DE CALENTAMIENTO

Mientras está activa la función del horno, las barras de la pantalla  aparecen una a una cuando aumenta la temperatura del horno y desaparecen y cuando se reduce.

FUNCIONES DE COCCIÓN

Función del horno	Aplicación
 Posición de apagado	El horno está apagado.
 Calentamiento rápido	Para reducir el tiempo de calentamiento.
 Microondas	Crea el calor directamente en el alimento. Utilícelo para calentar platos preparados y bebidas, para descongelar carne o fruta y para cocer verdura y pescado.
 Aire caliente	Para hornear en hasta dos posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.
 Función pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
 Calor inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.

Función del horno	Aplicación
 Descongelar	Para descongelar alimentos (verdura y fruta). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.






Función del horno	Aplicación
 Grill Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.



La bombilla se puede apagar automáticamente a temperaturas inferiores a 60 °C durante algunas funciones del horno.



FUNCIONES DEL RELOJ



TABLA DE FUNCIONES DEL RELOJ

Función del reloj	Aplicación
 Hora	Mostrar o cambiar la hora del día. Se puede cambiar la hora solo cuando el horno está apagado.
 Duración	Para programar la duración de la cocción. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
 Hora de fin	Para seleccionar la hora de apagado del horno. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función de cocción.
 Tiempo de retardo	Combinación de funciones: Duración, Hora de fin.
 Avisador	Para programar la cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Avisador - se puede ajustar en cualquier momento, incluso si el horno está apagado.





CÓMO CONFIGURAR: - HORA DEL DÍA

Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca: **hr, 12:00. 12** - intermitente.





Paso 1	Gire el mando de la temperatura para configurar la hora.
Paso 2	 - pulse para confirmar. En la pantalla aparece la hora fijada y: min. 00 - intermitente.
Paso 3	Gire el mando de la temperatura para configurar los minutos.
Paso 4	 - pulse para confirmar. La pantalla muestra la temperatura configurada.

 - pulse repetidamente para cambiar la hora del día.  - parpadea en la pantalla.







CÓMO CONFIGURAR EL FUNCIONAMIENTO: DURACIÓN


Paso 1	Seleccione una función de cocción.
Paso 2	 - pulse repetidamente.  - empieza a parpadear.
Paso 3	Gire el mando de control para ajustar los minutos.  - pulse para confirmar.
Paso 4	Gire el mando de la temperatura para configurar la hora.  - pulse para confirmar. Cuando termine la duración programada, sonará una señal acústica durante 2 minutos. La hora parpadeará en la pantalla. El horno se apaga automáticamente.
Paso 5	Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
Paso 6	Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

CÓMO CONFIGURAR LA FUNCIÓN: HORA DE FIN

Paso 1	Seleccione una función de cocción.
Paso 2	 - pulse repetidamente.  - empieza a parpadear.
Paso 3	Gire el mando de la temperatura para configurar la hora.  - pulse para confirmar.
Paso 4	Gire el mando de la temperatura para configurar los minutos.  - pulse para confirmar. A la hora de fin programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos. La hora seleccionada parpadea en la pantalla. El horno se apaga automáticamente.
Paso 5	Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.
Paso 6	Gire los mandos a la posición de apagado.

CÓMO CONFIGURAR LA FUNCIÓN: TIEMPO DE RETARDO

Paso 1	Seleccione una función de cocción.
Paso 2	 - pulse repetidamente.  - empieza a parpadear.
Paso 3	Gire el mando del temperatura para seleccionar los minutos de la función: Duración. Pulse:  .
Paso 4	Gire el mando del temperatura para seleccionar la hora de la función: Duración. Pulse:  La pantalla muestra: 
Paso 5	Gire el mando del temperatura para seleccionar la hora de la función: Hora de fin. Pulse:  .

Paso 6 | Gire el mando del temperatura para seleccionar los minutos de la función: Hora de fin.
Pulse: .

La pantalla muestra: la temperatura ajustada,  .

El horno se enciende automáticamente más tarde, funciona el tiempo de Duración seleccionado y se detiene a la hora de Fin.

A la hora de Fin programada, se emite una señal acústica durante 2 minutos. La hora seleccionada parpadea en la pantalla. El horno se apaga.

Paso 7 | Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

Paso 8 | Gire los mandos a la posición de apagado.


CÓMO CONFIGURAR LA FUNCIÓN: AVISADOR

El avisador puede utilizarse cuando el horno está encendido o apagado.

Paso 1 |  - pulse repetidamente. , **00** - intermitente.

Paso 2 | Gire el mando de control de la temperatura para ajustar los segundos y después los minutos.
Cuando el tiempo ajustado es mayor que 60 minutos, **hr** parpadea.

Paso 3 | Ajuste las horas.
Avisador - empieza automáticamente tras 5 segundos.
Transcurrido el 90% del tiempo programado, sonará una señal.

Paso 4 | Cuando termine el tiempo programado, sonará una señal acústica durante 2 minutos.
00:00,  - intermitente. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

USO DE LOS ACCESORIOS



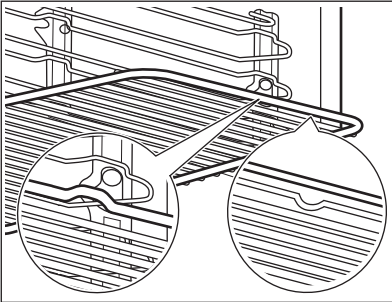
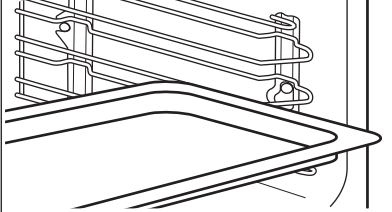
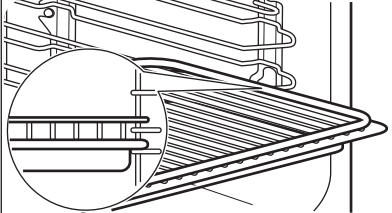
ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

INSERCIÓN DE ACCESORIOS

Utilice solamente utensilios y materiales adecuados. Consulte los recipientes y materiales

adecuados para microondas en el capítulo "Consejos".


Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

<p>Parrilla: Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.</p>	
<p>Bandeja: Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.</p>	
<p>Parrilla, Bandeja: Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.</p>	

FUNCIONES ADICIONALES

USO DEL BLOQUEO DE SEGURIDAD


Cuando está activado el bloqueo de seguridad para niños, no se puede encender el horno accidentalmente.

1. Asegúrese de que el mando de las funciones de cocción esté en posición de apagado.
2.  **°C** - pulse y mantenga pulsado al mismo tiempo durante 2 segundos.

Suena la señal. **SAFE** - aparece en la pantalla. Para desactivar el Bloqueo de seguridad, repita el paso 2.

USO DE BLOQUEO DE FUNCIONES

Puede activar la tecla de Bloqueo de funciones únicamente cuando el horno esté funcionando. Cuando el bloqueo de funciones esté en temperatura y los ajustes de la hora no se pueden cambiar accidentalmente.

1. Seleccione una función del horno y ajústela según sus preferencias.
 2. Mantenga pulsado  y **°C** al mismo tiempo durante 2 segundos.
- Suena la señal. **Loc** aparece en la pantalla durante 5 segundos.




Loc aparece en la pantalla cuando se gira el mando de temperatura o se pulsa una tecla con el bloqueo de funciones activado.

Al girar el mando de funciones del horno, el horno se apaga.

Cuando se apaga el horno con la tecla de bloqueo activada, esta cambia automáticamente al bloqueo de seguridad para niños. Consulte Utilización del bloqueo de seguridad en el capítulo "Funciones adicionales".



Para desactivar la tecla de bloqueo, repita el paso 2.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

Al apagar el horno, en la pantalla aparece el indicador de calor residual  si la temperatura del horno es superior a 40 °C. Gire el de temperatura a izquierda o derecha para comprobar la temperatura del horno.

DESCONEXIÓN AUTOMÁTICA

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

CONSEJOS





ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

RECOMENDACIONES DE COCCIÓN



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso. El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las siguientes tablas muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos específicos de alimentos. Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Después de una desconexión automática, gire los mandos a la posición de apagado.

La desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Duración, Hora de fin.

VENTILADOR DE ENFRIAMIENTO

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

RECOMENDACIONES PARA MICROONDAS

¡A cocinar!

Coloque la comida en un plato en la base de la cavidad.
 Remueva o de la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción o descongelación.
 Remueva de vez en cuando los platos líquidos.
 Remueva la comida antes de servirla.
 Tape la comida para cocinar y recalentar.
 Coloque la cuchara en la botella o el vaso al calentar bebidas para asegurar una mejor distribución del calor.
 Introduzca la comida en el horno sin ningún envoltorio. Las comidas envasadas solo pueden introducirse en el microondas si su embalaje es apto para microondas (consulte la información en el embalaje).



Cocción por microondas



Descongelación en el microondas

Cocine la comida tapada. Cocine alimentos sin tapar solamente si desea un resultado crujiente. No recocine los platos ajustando una potencia y un tiempo demasiado elevados. La comida puede secarse, quemarse o provocar fuego. No utilice el horno para cocinar huevos o caracoles con la cáscara, ya que pueden estallar. Perfore la yema de los huevos fritos antes de recalentarlos. Perfore la piel de los alimentos varias veces con un tenedor antes de cocinarlos. Corte las verduras en trocitos de igual tamaño. Después de apagar el horno, saque la comida y déjela reposar unos minutos.

Coloque el alimento congelado sin desenvolver en un plato pequeño vuelto del revés con un contenedor debajo o en una bandeja de descongelación o tamiz de plástico para que el líquido de descongelación pueda salir. Retire las piezas después de descongeladas. Para cocinar frutas y verduras sin descongelarlas primero puede utilizar una potencia superior del microondas.

RECIPIENTES Y MATERIALES ADECUADOS PARA MICROONDAS

Para el microondas, utilice solo utensilios y materiales adecuados. Consulte la tabla siguiente como referencia.

Compruebe los utensilios de cocina / especificación de materiales antes de utilizarlo.

Material / Recipiente	Función de microondas		Función de microondas combi
	Descongelar	Calentar, Cocinar	
Cristal y porcelana para horno sin componentes de metal, p. ej., vidrio térmico	✓	✓	✓

Material / Recipiente	Función de microondas		Función de microondas combi
	Desconge- lar	Calentar, Cocinar	
Vidrio y porcelana no aptos para horno sin plata, oro, platino ni decoraciones de metal	✓	X	X
Cristal y vitrocerámica de material apto para horno y congelación	✓	✓	✓
Cerámica y barro sin cuarzo ni componentes metálicos, o vidriado que contenga metales	✓	✓	X
Cerámica, porcelana o barro cocido con fondo sin vidriar o con pequeños orificios, p. ej., en las asas.	X	X	X
Plástico resistente al calor hasta 200 °C	✓	✓	X
Cartón, papel	✓	X	X
Film transparente	✓	X	X
Film para asado con cierre apto para microondas	✓	✓	X
Fuentes de metal, p. ej., esmalte, hierro fundido	X	X	✓
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona	X	X	✓
Bandeja	X	X	X
Parrilla	X	X	✓
Utensilios para microondas, p.ej., Crostino	X	✓	X

HORNEADO

Para la primera cocción, utilice la temperatura más baja.

El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de una posición.

Los pasteles y las pastas que se hornean a niveles diferentes no siempre se doran de modo uniforme.

No es necesario cambiar el ajuste de temperatura si el tueste no es uniforme. Las diferencias se compensarán durante el horneado.

Las bandejas pueden torcerse en el horno durante el horneado. Las distorsiones desaparecen cuando las bandejas se enfrían de nuevo.




CONSEJOS PARA HORNEAR

Resultado	Posible causa	Solución
La base de la tarta no se ha horneado lo suficiente.	La parrilla no está en una posición correcta.	Coloque la tarta en un nivel más bajo.
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías.	La temperatura del horno es demasiado alta.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno ligeramente más baja.
	La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más largo y baje la temperatura del horno.
La tarta está demasiado seca.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno más alta.
	El tiempo de horneado es demasiado largo.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más corto.
El pastel se hornea irregularmente.	La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más largo y baje la temperatura del horno.
	La masa del pastel no se distribuye uniformemente.	La próxima vez, distribuya la masa uniformemente en la bandeja.
El pastel no está listo en el tiempo indicado en la receta.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno un poco más alta.





HORNEADO EN UN SOLO NIVEL

Use el primer nivel.

Use la función: Aire caliente.

 ALIMENTOS EN MOLDES	 (°C)	 (min)
Masa brisé - masa quebrada, precaliente el horno vacío	170 - 180	10 - 25
Masa brisé: bizcocho	150 - 170	20 - 25
Bizcocho	140 - 150	35 - 50
Pastel molde redondo / Brioche	150 - 160	50 - 70
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	160	70 - 90
Tarta de Madeira / Tarta de frutas	140 - 160	70 - 90




Use la función: Cocción convencional.

 ALIMENTOS EN MOLDES	 (°C)	 (min)	
Bizcocho	160	35 - 50	2
Tarta de queso, utilice una bandeja honda	160 - 170	60 - 90	1
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	180	70 - 90	1

Use el primer nivel.

Use la función: Aire caliente.





Utilice la bandeja, a menos que se especifique lo contrario.





 TARTAS / PASTAS	 (°C)	 (min)
Pastel de azúcar	150 - 160	20 - 40
Tarta de frutas (sobre masa con levadura / bizcocho), utilice una bandeja honda	150 - 160	35 - 55
Tarta de fruta sobre masa quebrada	160 - 170	40 - 80

Precaliente el horno vacío a menos que se especifique lo contrario.





Use la función: Cocción convencional.

Utilice la bandeja de horno.

 TARTAS / PASTAS / PANES	 (°C)	 (min)	
Brazo de gitano	180 - 200	10 - 20	2
Pan de centeno	primero: 230	primero: 20	2
	después: 160 - 180	después: 30 - 60	
Tarta de almendras y mantequilla / Tartas de azúcar	190 - 210	20 - 30	2
Buñuelos de crema / Bollos rellenos de crema, no se necesita precalentar	190 - 210	20 - 35	2
Trenza de pan / Roscón, no se necesita precalentar	170 - 190	30 - 40	2
Tarta de frutas (sobre masa con levadura / bizcocho)	170	35 - 55	1
Bizcochos con levadura coronados de guarniciones delicadas (por ej. requesón, crema, natillas)	160 - 180	40 - 80	2

 TARTAS / PASTAS / PANES	 (°C)	 (min)	
Pastel de navidad	160 - 180	50 - 70	2




Use la función: Aire caliente.

 GALLETAS	 (°C)	 (min)	
Galletas de masa quebrada	150 - 160	10 - 20	1
Galletas de masa batida esponjosa	150 - 160	15 - 20	1
Pastas de hojaldre, precaliente el horno vacío	170 - 180	20 - 30	1
Mantecados / Masa quebrada	140	20 - 35	1
Pastelillos, precaliente el horno vacío	160	20 - 35	3
Galletas de masa de levadura	150 - 160	20 - 40	1
Mostachones de almendra	100 - 120	30 - 50	1
Galletas de clara de huevo / Merengues	80 - 100	120 - 150	1

Precaliente el horno vacío.





Use el segundo nivel.

Use la función: Cocción convencional.

 GALLETAS	 (°C)	 (min)
Rollitos	190 - 210	10 - 25
Mantecados / Masa quebrada	160	20 - 30
Pastelillos	170	20 - 35

GRATINADOS Y HORNEADOS

Use el primer nivel.




		 (°C)	 (min)
Baguetes cubiertas de queso fundido	Aire caliente	160 - 170	15 - 30
Verduras al gratén, precaliente el horno vacío	Grill Turbo	160 - 170	15 - 30
Lasaña	Cocción convencional	180 - 200	25 - 40
Pescado al horno	Cocción convencional	180 - 200	30 - 60
Verduras rellenas	Aire caliente	160 - 170	30 - 60
Dulces horneados	Cocción convencional	180 - 200	40 - 60
Gratén de pasta	Cocción convencional	180 - 200	45 - 60

HORNEADO EN VARIOS NIVELES




Use el primer/tercer nivel.

Use la función: Aire caliente.

Utilice las bandejas de horno.

 TARTAS / PASTAS / PANES	 (°C)	 (min)
Buñuelos de crema / Bollos rellenos de crema, precaliente el horno vacío	160 - 180	25 - 45
Pastel Streusel seco	150 - 160	30 - 45
Galletas de masa quebrada	150 - 160	20 - 40
Galletas de masa batida esponjosa	160 - 170	25 - 40
Mantecados / Masa quebrada	140	25 - 45
Galletas de masa de levadura	160 - 170	30 - 60
Mostachones de almendra	100 - 120	40 - 80

Use la función: Cocción convencional.

 TARTAS / PASTAS / PANES	 (°C)	 (min)
Galletas de clara de huevo / Merengues	80 - 100	130 - 170

CONSEJOS PARA ASAR

Use utensilios para horno resistentes al calor.

Ase la carne magra tapada (puede utilizar papel de aluminio).

Ase los trozos grandes de carne directamente sobre la bandeja o en la parrilla colocada sobre la bandeja.

Para evitar que se quemé la grasa, ponga un poco de agua en la bandeja.






Gire el asado al cabo de 1/2 o 2/3 del tiempo de cocción.

Utilice trozos de carne y pescado grandes (1 kg o más).






Durante la cocción, los asados grandes se deben rociar repetidamente con el jugo.

ASADOS






Use el primer nivel.

 CARNE DE RES	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Estofado	1 - 1.5	200	230	60 - 80






Use la función: Grill Turbo.

 CERDO	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Paletilla / Cuello / Jamón	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70
Pastel de carne	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50
Codillo de cerdo precocinado	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75






Use la función: Grill Turbo.

 TERNERA	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Ternera asada	1	200	160 - 180	50 - 70
Codillo de ternera	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100






Use la función: Grill Turbo.

 CORDERO	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Pata de cordero / Cordero asado	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70






Use la función: Grill Turbo.

 AVES	 (kg)	 POWER (W)	 (°C)	 (min)
Aves troceadas	0,2 - 0,25 cada trozo	200	200 - 220	20 - 35
Pollo, medio	0,4 - 0,5 cada trozo	200	190 - 210	25 - 40
Pollo, pularda	1 - 1.5	200	190 - 210	60 - 80
Pato	1.5 - 2	200	180 - 200	80 - 110

Use la función: Cocción convencional.




 PESCA- DO	 (kg)	 POWER (W)	 (°C)	 (min)
Pescado entero	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45




Use la función: Aire caliente.




 PLATOS	 (kg)	 POWER (W)	 (°C)	 (min)
Recetas dulces	200	160 - 180	20 - 35	1
Platos sabrosos con ingredientes cocinados (pasta, verduras)	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Platos sabrosos con ingredientes crudos (patatas, verduras)	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

HORNEADO CRUJIENTE CON: FUNCIÓN PIZZA

Precaliente el horno vacío antes de cocinar.
Use el tercer nivel.

 PIZZA	 (°C)	 (min)
Pizza, base fina	200 - 230	15 - 20

 PIZZA	 (°C)	 (min)
Pizza, base gruesa, utilice una bandeja honda	180 - 200	20 - 30
Tartas	180 - 200	40 - 55
Flan de espinacas	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Flan suizo	170 - 190	45 - 55
Tarta de queso	140 - 160	60 - 90
Tarta de manzana, cubierta	150 - 170	50 - 60
Pastel de verduras	160 - 180	50 - 60

 PIZZA	 (°C)	 (min)
Pan sin levadura	230	10 - 20
Empanada de masa de hojaldre	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen (tarta flambeada)	230	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25

GRILL





Cocine al grill solo trozos de carne o pescado poco gruesos.

Precaliente el horno vacío antes de cocinar.

Use el primer nivel.

Coloque una bandeja honda en el primer nivel para recoger la grasa.




Use la función: Grill.

 GRILL	 (°C)	 (min)	 (min)
		1ª cara	2ª cara
Rosbif inglés, al punto	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Solomillo de res, al punto	230	20 - 30	20 - 30
Lomo de cerdo	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lomo de ternera	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Silla de cordero	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Pescado entero, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

PAN

Se recomienda no precalentar.

Use el segundo nivel.

 PAN	 (°C)	 (min)
Pan blanco	180 - 200	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	160 - 180	40 - 60
Chapata	200 - 220	35 - 45
Pan de centeno	180 - 200	50 - 70
Pan Integral	180 - 200	50 - 70
Pan de grano integral	170 - 190	60 - 90




CONGELADOS

Retire el embalaje del alimento. Coloque el alimento en un plato.




No tape la comida.

Use el tercer nivel salvo que se indique otro.

Use la función: Aire caliente.

 DESCONGELACIÓN	 (°C)	 (min)
Pizza congelada	200 - 220	15 - 25
Pizza americana congelada	190 - 210	20 - 25
Pizza refrigerada	210 - 230	13 - 25

Use el primer nivel.






 DESCONGELACIÓN	 (°C)	 (min)
Pizzas congeladas	180 - 200	15 - 30
Patatas fritas finas, dar la vuelta 2-3 veces durante la cocción	210 - 230	20 - 30
Patatas fritas gruesas, dar la vuelta 2-3 veces durante la cocción	210 - 230	25 - 35
Porciones / Croquetas, dar la vuelta 2-3 veces durante la cocción	210 - 230	20 - 35
Patatas asadas con cebolla	210 - 230	20 - 30
Lasaña / Canelones frescos, use el segundo nivel.	170 - 190	35 - 45
Lasaña / Canelones congelados, use el segundo nivel.	160 - 180	40 - 60
Alitas de pollo	190 - 210	20 - 30

DESCONGELAR

Extraiga el alimento del envase y colóquelo en un plato.

No tape la comida, porque puede prolongar el tiempo de descongelación.

Para grandes porciones de comida, coloque un plato vacío del revés sobre la base en el interior del horno. Coloque la comida en un plato hondo y sobre el plato del interior del horno. Retire los soportes si es necesario.

	 (kg)	 (min) Tiempo de des- congelación	 (min) Tiempo de descon- gelación adicional	
Pollo	1	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a me- dia cocción.
carne	1	100 - 140	20 - 30	Dele la vuelta a me- dia cocción.
Trucha	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Nata	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Monte la nata aun- que queden puntos ligeramente conge- lados.
Pasteles	1.4	60	60	-

CONSERVAR

Use la función Calor inferior.

Utilice únicamente botes de conserva del mismo tamaño disponibles en el mercado.

No utilice botes con cierre hermético (twist-off) o de bayoneta ni latas metálicas.

Use el primer nivel.

No coloque más de seis botes de un litro en la bandeja.



Llene los botes por igual y ciérrelos con una abrazadera.




Los botes no se pueden tocar entre sí.




Ponga aproximadamente 1/2 litro de agua en la bandeja de horno para que haya un grado de humedad suficiente en el horno.




Cuando el líquido de los botes comience a formar burbujas (aprox. después de 35 - 60 minutos con frascos de 1 litro), apague el horno o reduzca la temperatura a 100 °C (consulte la tabla).

Ajuste la temperatura a 160 - 170 °C.

 FRUTAS SILVES- TRES	 (min) Cocer hasta que em- piecen a subir burbu- jas
Fresas / Arándanos / Frambuesas / Uvas espina maduras	35 - 45




 FRUTA DE HUESO	 (min) Cocer hasta que empiecen a subir burbu- jas	 (min) Continuar la cocción a 100 °C
Melocoto- nes / Membri- llos / Ciruelas	35 - 45	10 - 15

 VER-DURAS	 (min) Cocer hasta que empiecen a subir burbujas	 (min) Continuar la cocción a 100 °C
Zanahorias	50 - 60	5 - 10
Pepinos	50 - 60	-
Encurtidos variados	50 - 60	5 - 10
Colinabo / Guisantes / Espárragos	50 - 60	15 - 20

	 (°C)	 (h)
Pimientos	60 - 70	5 - 6
Verduras para sopa	60 - 70	5 - 6
Setas	50 - 60	6 - 8
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3
Ciruelas	60 - 70	8 - 10
Albaricoques	60 - 70	8 - 10
Manzanas en rodajas	60 - 70	6 - 8
Peras	60 - 70	6 - 9

DESECAR ALIMENTOS - AIRE CALIENTE

Use el tercer nivel.

	 (°C)	 (h)
Judías	60 - 70	6 - 8

COCCIÓN POR MICROONDAS

Consejos para microondas
















Resultado de cocción/descongelación	Posible causa	Solución
La comida está demasiado seca.	El precio es demasiado elevado. El tiempo de cocción era excesivo.	Ajuste una menor potencia y / o menor tiempo de cocción.
El alimento no se ha descongelado, calentado o cocinado una vez transcurrido el tiempo.	El tiempo de cocción insuficiente.	Seleccione un tiempo de cocción mayor. No aumente la potencia de microondas.
El alimento se ha sobrecalentado en los bordes pero no se ha hecho en el centro.	La potencia de microondas era demasiado alta.	Ajuste menor potencia y mayor tiempo de cocción.

DESCONGELACIÓN






 CARNE / PESCADO Ajuste la potencia en 100 W a menos que se indique lo contrario.	 (kg)	 (min)	 Tiempo de reposo (min)
Bistecs	0.2	5 - 7	5 - 10
Carne picada, ajuste 200 W	0.5	7 - 8	5 - 10
Pollo	1	30 - 35	10 - 20
Pechuga de pollo	0.15	5 - 9	10 - 15
Muslos de pollo	0.15	5 - 9	10 - 15
Pescado entero	0.5	10 - 15	5 - 10
Filete de pescado	0.5	12 - 15	5 - 10

 PRODUCTOS LÁCTEOS Ajuste la potencia en 100 W.	 (kg)	 (min)	 Tiempo de reposo (min)
Mantequilla	0.25	4 - 6	5 - 10
Queso rallado	0.2	2 - 4	10 - 15

 PAN Y BIZCOCHOS O TARTAS Ajuste la potencia en 200 W a menos que se indique lo contrario.		 (min)	 Tiempo de reposo (min)
Bizcocho de levadura	1 unidad	2 - 3	15 - 20
Tarta de queso, ajuste 100 W	1 unidad	2 - 4	15 - 20
Pastel seco	1 unidad	2 - 4	15 - 20
Pan	1 kg	15 - 18	5 - 10
Pan cortado	0,2 kg	3 - 5	5 - 10
Pan/Rollitos	4 piezas	2 - 4	2 - 5








 FRUTA	 (kg)	 (W)	 (min)	 Tiempo de reposo (min)
Fruta	0.25	100	5 - 10	10 - 15
 RECALENTAR	 (kg)	 (W)	 (min)	 Tiempo de reposo (min)
Alimentos infantiles en tarros	0,2 kg	300	1 - 2	-
Leche infantil, ponga una cuchara en el biberón	180 ml	600	0:20 - 0:40	-
Leche	200 ml	1000	1 - 1:30	-
Agua	200 ml	1000	1:30 - 2	-
Salsa	200 ml	600	1 - 3	-
Sopa	300 ml	600	3 - 5	-
Platos preparados congelados	0,5 kg	400	10 - 15	2 - 5
Comida precocinada	0,5 kg	600	6 - 9	2 - 5
 DERRETIR	 (kg)	 (W)	 (min)	 Tiempo de reposo (min)
Chocolate / Glaseado de chocolate	0.15	300	2 - 4	1 - 2
Mantequilla	0.1	400	0:30 - 1:30	-


COCCIÓN

		 POWER (W)	 (min)	 Tiempo de re- poso (min)
Pescado entero	0,5 kg	500	8 - 10	2 - 5
Filete de pescado	0,5 kg	400	4 - 7	2 - 5
Verduras frescas	0,5 kg + 50 ml de agua	600	5 - 15	-
Verduras congeladas	0,5 kg + 50 ml de agua	600	10 - 20	-
Patatas con piel	0,5 kg	600	7 - 10	-
Arroz	0,2 kg + 400 ml de agua	600	15 - 18	-
Palomitas de maíz	-	1000	1:30 - 3	-

Función de microondas combi

Ajuste la función: Grill + micro.

	 (kg)		 POWER (W)	 (°C)	 (min)	 Tiempo de reposo (min)
Pollo, medio, use el segundo nivel.	0,55 x 2 pie- zas	Plato de vidrio redondo, Ø 26 cm	300	220	40	5
Patata gratinada, use el segundo ni- vel.	1	Plato de vidrio redondo	300	200	40	10
Asado de cuello de cerdo, use el primer nivel	1	Recipiente de cristal con tamiz	300	200	70	10

AJUSTES DE POTENCIA RECOMENDADOS PARA DISTINTOS TIPOS DE ALIMENTOS

Los datos de la tabla son solo orientativos.

700 - 1000 W



Cocinar verdura



Llevar a ebullición al inicio de un proceso de cocción



Calentar líquidos

500 - 600 W



Cocer platos con huevos



Terminar de preparar cocidos



Calentar platos individuales



Descongelar y calentar platos congelados

300 - 400 W



Fundir queso, chocolate, mantequilla



Hinchar arroz



Calentar alimentos para bebé



Cocinar / calentar alimentos delicados



Continuar cocinando

100 - 200 W



Descongelar pan



Descongelar fruta y pasteles



Descongelar queso, nata, mantequilla








Descongelar carne, pescado







INFORMACIÓN PARA LOS INSTITUTOS DE PRUEBAS

Pruebas conforme a IEC 60705.

Utilice la parrilla salvo que se indique lo contrario.

FUNCIÓN DEL MICROONDAS	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Bizcocho	600	0.475	Base	7 - 9	Gire el recipiente un cuarto de vuelta, a la mitad del tiempo de cocción.
Pastel de carne	400	0.9	2	25 - 32	Gire el recipiente un cuarto de vuelta, a la mitad del tiempo de cocción.
Pudding de huevo	500	1	Base	18	-
Descongelar carne	200	0.5	Base	7 - 8	De la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción.

Utilice la parrilla.

FUNCIÓN DE COMBI MICROONDAS		 POWER (W)	 (°C)		 (min)	
Pastel, 0,7 kg	Aire caliente + microondas	100	180	2	29 - 31	Gire el recipiente un cuarto de vuelta, a la mitad del tiempo de cocción.
Patatas gratinadas, 1,1 kg	Grill + micro	400	160	1	40 - 45	Gire el recipiente un cuarto de vuelta, a la mitad del tiempo de cocción.
Pollo, 1.1 kg	Grill + micro	400	230	1	45 - 55	Coloque la carne en el recipiente de cristal redondo y déle la vuelta tras 20 minutos del tiempo de cocción.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

NOTAS SOBRE LA LIMPIEZA



Agentes limpiadores

Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio. Retire los residuos de alimentos y la grasa de la bóveda del horno.

No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.



Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

CÓMO QUITAR: APOYOS DE BALDAS

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

Paso 1	Apague el horno y espere a que esté frío.	
Paso 2	Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.	
Paso 3	Tire del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
Paso 4	Extraiga los soportes de la suspensión posterior.	

Coloque los carriles apoyo en el orden inverso.

CÓMO CAMBIAR: BOMBILLA



ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica.

La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla superior

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.
Paso 2	Limpie la tapa de cristal.
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
Paso 4	Coloque la tapa de cristal.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

QUÉ HACER SI...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.



El horno no se enciende o no se calienta

Problema	Compruebe que...
El horno no se enciende o no funciona.	El horno está bien conectado a la red eléctrica.
El horno no calienta.	El apagado automático está desactivado.
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está desactivado.



Componentes

Problema	Compruebe que...
----------	------------------



Componentes

La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.
--------------------------	----------------------------



Códigos de error

La pantalla muestra...	Compruebe que...
12:00	Ha habido un corte de alimentación. Ajusta el reloj.

Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el horno. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.

DATOS DE SERVICIO

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico.

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de régimen se encuentra

en el marco delantero de la cavidad del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

Es conveniente que anote los datos aquí:

Modelo (MOD.)
Número de producto (PNC)
Número de serie (S.N.)

EFICACIA ENERGÉTICA

AHORRO DE ENERGÍA



El horno tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético, pero solo cuando utilice una función de horno no microondas.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración o Fin)

y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el horno la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.


Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.


Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calor

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados

con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

867362001-A-302020