

ES

Manual de instrucciones

USER MANUAL

Horno de microondas

ZKG44500XA
ZOK57261XA

ZANUSSI

Contenido

Información sobre seguridad.....	2	Uso de los accesorios.....	14
Instrucciones de seguridad.....	4	Funciones adicionales.....	15
Descripción del producto.....	7	Consejos.....	15
Antes del primer uso.....	7	Mantenimiento y limpieza.....	23
Uso diario.....	8	Solución de problemas.....	24
Modo microondas.....	9	Datos técnicos.....	25
Funciones del reloj.....	13		

Salvo modificaciones.

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 electrodoméstico 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.
- 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 piezas de fácil acceso están calientes.
- 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.
- Los niños de 3 años o menos deben mantenerse alejados de este aparato en todo momento mientras funciona.

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. Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 8 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- 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 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.
- Si la puerta o sus juntas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que un técnico cualificado lo haya reparado.
- 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.

- 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!

Solo un electricista cualificado puede instalar este 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.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.

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 las especificaciones eléctricas de la placa coincidan con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- 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, especialmente 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.
- Este aparato cumple las directivas CEE.

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 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 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.

Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- 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.
- Asegúrese de que la cavidad 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 del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

Luz interna

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No se debe utilizar para la iluminación doméstica.



ADVERTENCIA!

Riesgo de descargas eléctricas.

- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice solo bombillas con las mismas especificaciones.

Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

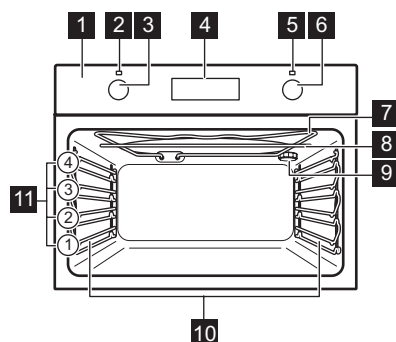
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

Asistencia

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

Descripción del producto

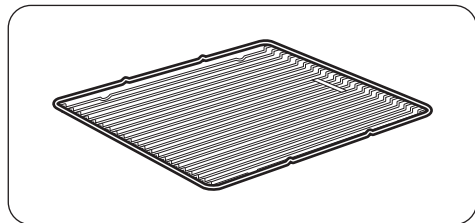
Descripción general



- 1 Panel de control
- 2 Piloto/símbolo de alimentación
- 3 Mando de las funciones del horno
- 4 Programador electrónico
- 5 Indicador / símbolo de temperatura y potencia de microondas
- 6 Mando de temperatura / potencia del microondas
- 7 Resistencia
- 8 Generador de microondas
- 9 Lámpara
- 10 Carril lateral, extraíble
- 11 Posiciones de los estantes

Accesorios

Parrilla



Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

Antes del primer uso



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpieza inicial

Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del aparato.



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el interior del aparato y los accesorios antes del primer uso.

Coloque los accesorios y carriles laterales extraíbles en su posición inicial.

Ajuste de la hora

Después de la primera conexión a la red eléctrica, todos los símbolos de la pantalla se encienden durante algunos segundos. Durante los segundos siguientes la pantalla muestra la versión de software.

Una vez apagada la versión de software, la pantalla muestra **hr** y **"12:00"**. **"12"** parpadea.

1. Pulse **+** o **-** para ajustar la hora actual.
2. Pulse **⌚** para confirmar o la hora ajustada se guarda automáticamente tras 5 segundos.

La pantalla muestra **min** y la hora ajustada. **"00"** parpadea.

3. Pulse **+** o **-** para ajustar los minutos.
 4. Pulse  para confirmar o los minutos ajustados se guardan automáticamente tras 5 segundos.
- La pantalla muestra la nueva hora.

Cambio de la hora

Se puede cambiar la hora sólo cuando el horno está apagado.

Uso diario



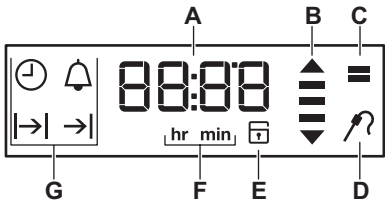
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Funciones de microondas

Función del horno		Aplicación
0	Posición de apagado	El aparato está apagado.
	Luz	Para encender la luz sin ninguna función de cocción.
	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.
	Microondas + grill	El grill del microondas empieza como una función de grill normal. Cuando se añade la función de microondas, combina las funciones de microondas y de grill en periodos de tiempo y niveles de potencia diferentes (consulte la tabla de ajustes de potencia). Utilice el microondas + grill para mantener crujientes determinados alimentos.

Pantalla



Pulse  repetidamente hasta que el indicador de la hora  parpadee en la pantalla. Para ajustar una nueva hora, consulte "Ajuste de la hora".

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

Teclas

Botón	Función	Descripción
	RELOJ	Para ajustar una función de reloj.
	MENOS	Para ajustar el tiempo.
	MICROONDAS	Para ajustar la función de Microondas. Mantenga pulsado el botón durante más de 3 segundos para activar o desactivar la bombilla del horno.
	MÁS	Para ajustar el tiempo.
	TEMPERATURA	Para comprobar la temperatura del horno o de la sonda térmica (si procede). Utilícelo únicamente cuando esté en uso una función del horno.

Indicador de calentamiento

Cuando se activa una función del horno, las barras de la pantalla  se encienden de una en

una. Las barras indican que la temperatura del horno aumenta o disminuye.

Modo microondas

Microondas

General:



PRECAUCIÓN!

No deje funcionar el aparato sin alimentos en el interior.

- Después de apagar el aparato, deje reposar el alimento unos minutos. Consulte las tablas de cocción de microondas: tiempo de reposo.
- Retire los envoltorios de papel de aluminio, contenedores de metal, etc. antes de preparar los alimentos.
- No se recomienda utilizar más de un nivel en el modo de microondas.
- Coloque el alimento en un plato en la base de la cavidad, salvo que se indique otra cosa.
- Si es posible, remueva siempre los alimentos antes de servir.

Cocción:

- En la medida de lo posible, cocine alimentos cubiertos con material apto para uso en microondas. Cocine alimentos sin tapar solamente si desea un resultado crujiente.
- No cocine en exceso los platos ajustando una potencia y un tiempo demasiado elevados. Los alimentos se pueden secar, quemar o arder en algunos lados.

- No utilice el aparato para cocinar huevos o caracoles con la cáscara, ya que pueden estallar. Para los huevos fritos, piche primero las yemas.
- Pinche los alimentos con piel como las patatas, los tomates, las salchichas y similares varias veces con un tenedor antes de cocinarlos para que no estallen.
- Los alimentos congelados o refrigerados necesitan más tiempo de cocción.
- Los platos que contienen salsa se deben remover de vez en cuando.
- Dele la vuelta a los trozos grandes de comida a la mitad del tiempo de cocción.
- En la medida de lo posible, corte las verduras en trocitos de igual tamaño.
- Use platos llanos y anchos.
- No utilice recipientes de porcelana, cerámica o barro cocido que tengan fondos sin vidriar o pequeños orificios, p. ej., en las asas. La humedad que se transfiere a los orificios puede hacer que el recipiente se agriete o rompa al calentarse.

Descongelar carne, aves o pescado:

- 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.

- Dé la vuelta al alimento a la mitad del tiempo de descongelación. En la medida de lo posible, divida y retire las piezas que han empezado a descongelarse.

Descongelar mantequilla, porciones de tarta o quesón:

- No descongele completamente en el aparato y deje que se descongele completamente a temperatura ambiente. De esta forma se obtiene un resultado más uniforme. Retire todos los embalajes o partes de metal o aluminio antes de descongelar.

Descongelar frutas y verduras:

- Si una fruta o verdura debe mantenerse cruda, no descongele completamente en el

aparato y deje que se descongele completamente a temperatura ambiente.

- Para cocinar frutas y verduras sin descongelarlas primero puede utilizar una potencia superior del microondas.

Platos preparados:

- Los platos preparados en envases de metal o bandejas de plástico con tapas metálicas solo se pueden descongelar o calentar en el microondas si están específicamente indicados para uso en microondas.
- Debe seguir las instrucciones del fabricante impresas en el envase (p. ej., retirar la tapa de metal y pinchar la película de plástico).

Recipientes y materiales adecuados

Material/ recipiente	Microondas			Grill 
	Descon- gelar	Calenta- miento	Cocción	
Cristal y porcelana para horno sin compo- nentes de metal, p. ej., Pyrex, vidrio térmico	✓	✓	✓	✓
Vidrio y porcelana no aptos para horno ¹⁾	✓	x	x	x
Parrilla, cristal y vitrocerámica de material apto para horno y congelación, p. ej., Arco- flam	✓	✓	✓	✓
Cerámica ²⁾ , barro cocido ²⁾	✓	✓	✓	x
Plástico resistente al calor hasta 200 °C ³⁾	✓	✓	✓	x
Cartón, papel	✓	x	x	x
Película para alimentos	✓	x	x	x
Película de asado con cierre apto para mi- croondas ³⁾	✓	✓	✓	x
Fuentes de metal, p. ej., esmalte, hierro fun- dido	x	x	x	✓
Moldes, barniz negro o revestimiento de sili- cona ³⁾	x	x	x	✓

Material/recipiente	Microondas			Grill 
	Descon- gelar	Calenta- miento	Cocción	
Parrilla	X	X	X	✓
Recipientes para tostar, p. ej., Crostino o plato Crunch	X	✓	✓	X
Platos preparados con embalaje ³⁾	✓	✓	✓	✓

1) Sin plata, oro, platino ni decoraciones de metal.

2) Sin cuarzo ni componentes metálicos, o vidrio que contenga metales

3) Siga las instrucciones del fabricante acerca de las temperaturas máximas.

Consejos para el microondas

Resultado	Solución
No hay datos para la cantidad de alimentos preparados.	Busque datos para un tipo de alimento similar. Aumente o reduzca el tiempo de cocción según la regla siguiente: doble de cantidad: casi doble de tiempo, mitad de cantidad: mitad de tiempo.
Los alimentos cocinados están demasiado secos.	Ajuste un tiempo más corto o seleccione una potencia de microondas más baja y cubra con material apto para uso en microondas.
El alimento aún no se ha descongelado, calentado o cocinado al final del tiempo de cocción.	Ajuste un tiempo más largo o seleccione una potencia más alta. Tenga en cuenta que los platos más altos necesitan más tiempo de cocción. Remueva o de la vuelta a los alimentos durante la cocción.
Transcurrido el tiempo de cocción, el alimento se ha sobrecalentado en los bordes pero no se ha hecho en el centro.	La próxima vez seleccione una potencia más baja y un tiempo más largo. Remueva los líquidos, como la sopa, a la mitad del tiempo.

Otros aspectos para tener en cuenta...

- Los alimentos tienen diferentes formas y propiedades. Están preparados en cantidades diferentes. Por esto, el tiempo y la potencia necesarios para descongelar, calentar o cocinar pueden variar. A modo de guía rápida: **doble de cantidad: casi el doble de tiempo.**
- El microondas crea el calor directamente en el alimento. Por este motivo, no se pueden calentar todos los sitios al mismo tiempo. Debe remover o girar los platos calentados, especialmente si prepara grandes cantidades de alimento.
- El **tiempo de reposo** se indica en las tablas. Deje reposar el alimento en el

aparato o fuera de él, para que el calor se distribuya más uniformemente.

- Ajuste el nivel de potencia según la cantidad de alimento. El uso de un nivel de potencia elevado con poca cantidad de alimento puede provocar que se queme la comida o generar arcos eléctricos al usar accesorios.
- Se obtienen mejores resultados para el arroz con platos llanos y anchos.

Ajuste de la función del microondas



Depende del modelo si su aparato tiene símbolos, indicador o pilotos del mando:

- El indicador se enciende cuando el horno se calienta.
- El indicador se enciende cuando el aparato está funcionando.
- El símbolo muestra si el mando controla una de las zonas de cocción, las funciones del horno o la temperatura.

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

La pantalla muestra la potencia por defecto del microondas y un valor por defecto para la función de Duración.

2. Para cambiar el ajuste de potencia del microondas, gire el mando de temperatura / potencia de microondas. El ajuste de potencia cambia a intervalos de 100 W.

3. Pulse y después $\pm$ / $\pm$ para cambiar los ajustes de Duración.

El aparato empieza a funcionar automáticamente después de unos segundos. Cuando termina el tiempo programado se emite una señal sonora y la función de microondas se desactiva automáticamente.

4. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.

Cuando está funcionando la función de Microondas, es posible:

- cambiar los ajustes de potencia.
- comprobar los ajustes de potencia. Pulse .



Si abre la puerta del horno, se detiene la función. Para volver a empezar, pulse .

Ajuste del grill del Microondas

1. Gire el mando para seleccionar la función del horno .

En la pantalla aparece la temperatura predeterminada.

2. Cambie la temperatura.

3. Pulse . Consulte "Ajuste de la función de microondas" y empiece en el paso 2. Tenga en cuenta que la función de microondas empieza en cuanto se alcanza la temperatura ajustada.



Cuando utiliza la función de microondas con una Duración superior a 7 minutos y en modo Combi, la potencia del microondas no puede superar los 600 W.

Unos 5 grados antes de alcanzar la temperatura ajustada suena una señal acústica. Cuando termina el tiempo programado, se emite de nuevo una señal acústica y la función de Microondas se desactiva automáticamente.

4. Gire el mando de las funciones hasta la posición de apagado.

Ejemplos de aplicaciones de cocción para los ajustes de potencia

Los datos de la tabla son solo orientativos.

Ajuste de potencia	Uso del aparato
▪ 1.000 vatios ▪ 900 vatios ▪ 800 vatios ▪ 700 vatios	Calentar líquidos Llevar a ebullición al inicio de un proceso de cocción Cocinar verdura Fundir gelatina y mantequilla
▪ 600 vatios ▪ 500 vatios	Descongelar y calentar platos congelados Calentar platos individuales Terminar de preparar cocidos Cocer platos con huevos

Ajuste de potencia	Uso del aparato
400 vatios 300 vatios 200 vatios	Cocer alimentos después del primer hervor Cocinar alimentos delicados Calentar alimentos para bebé Hinchar arroz Calentar alimentos delicados Fundir queso
100 vatios	Descongelar carne, pescado, pan Descongelar queso, nata, mantequilla Descongelar fruta y pasteles (tartas de nata) Dejar subir masa de levadura Calentar alimentos y bebidas fríos

Funciones del reloj

Tabla de funciones del reloj

Función de reloj		Aplicación
	HORA	Para programar, modificar o comprobar la hora. Consulte "Ajuste de la hora".
	AVISADOR	Utilícelo para ajustar una cuenta atrás (máximo 23 h 59 min). Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.
	DURACIÓN	Para ajustar cuánto tiempo debe funcionar el aparato. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función del horno.
	FIN	Para configurar cuándo se debe desactivar el aparato. Utilícelo únicamente cuando esté ajustada una función del horno. Duración y Fin se pueden utilizar al mismo tiempo (inicio diferido) si desea que el aparato se conecte y desconecte automáticamente después.

 Pulse  repetidamente para cambiar entre las funciones de reloj.

 Para confirmar los ajustes de las funciones del reloj, pulse  o espere 5 segundos a una confirmación automática.

Ajuste de la DURACIÓN o FIN

1. Ajuste una función del horno.
2. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre  o .

 o  parpadea en la pantalla.

3. Pulse  o  para ajustar los valores y  para confirmar.

Para la Duración  en primer lugar ajuste los minutos y después las horas; para el Fin  en primer lugar ajuste las horas y después los minutos.

Se emite una señal acústica durante 2 minutos cuando termina el tiempo. El símbolo  o  y el ajuste de tiempo parpadean en la pantalla. El horno detiene su funcionamiento.

4. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal acústica.

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

i Si pulsa  cuando ajusta la horas de la DURACIÓN , el aparato cambia al ajuste de la función FIN .

Ajuste del MINUTERO AVISADOR

1. Pulse  repetidamente hasta que  y "00" parpadeen en la pantalla.

2. Pulse  o  para ajustar AVISADOR. En primer lugar ajuste los segundos y después los minutos y las horas. Al principio, el tiempo se calcula en minutos y segundos. Cuando la hora ajustada es superior a 60 minutos, el símbolo **hr** se enciende en la pantalla.

El aparato calcula ahora la hora en horas y minutos.

3. El AVISADOR empieza automáticamente después de cinco segundos. Transcurrido el 90 % del tiempo programado, sonará una señal.

4. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. "00:00" y  parpadean en la pantalla. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal acústica.

i Si se ajusta el AVISADOR cuando la DURACIÓN  o el FIN  están en curso, el símbolo  se enciende en la pantalla.

Temporizador de avance del contador

Utilice el temporizador de avance del contador para controlar el tiempo de funcionamiento del horno. Se enciende inmediatamente cuando el horno empieza a calentarse.

Para restablecer el temporizador de avance del contador, mantenga pulsada  y . Se inicia de nuevo el contador.

i El temporizador no se puede utilizar con las funciones: Duración , Fin .

Uso de los accesorios



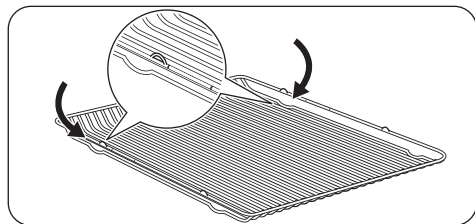
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Inserción de los accesorios

Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



Todos los accesorios tienen pequeñas hendiduras en la parte superior de los bordes derecho e izquierdo para incrementar la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos anti-vuelco. El borde elevado que rodea la bandeja es un dispositivo para evitar que los utensilios de cocina se resbalen.

Funciones adicionales

Uso del bloqueo de seguridad para niños

Cuando está activado el Bloqueo seguridad, no se puede activar el aparato.

1. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado.
2. Mantenga pulsado  y  al mismo tiempo durante 2 segundos.

Suena una señal acústica. SAFE se enciende en la pantalla.

Para desactivar el bloqueo de seguridad para niños, repita el paso 2.

Uso de la Tecla de Bloqueo

Puede activar la tecla de bloqueo únicamente cuando el aparato esté funcionando.

La Tecla de Bloqueo impide un cambio accidental de la temperatura y los ajustes de tiempo de una función del horno en curso.

1. Seleccione una función del horno y ajústela según sus preferencias
2. Mantenga pulsado  y  al mismo tiempo durante 2 segundos.

Suena una señal acústica. Loc se enciende en la pantalla.

Para desactivar la Tecla de Bloqueo, repita el paso 2.

 Loc se enciende en la pantalla al girar el mando de la temperatura o pulsar una tecla. Al girar el mando de función del horno, el aparato se apaga.

 Cuando se desactiva el aparato cuando la Tecla de Bloqueo está activada, ésta cambia automáticamente al bloqueo de seguridad para niños. Consulte "Uso del bloqueo para niños".

Consejos



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Indicador de calor residual

Al desactivar el aparato, la pantalla muestra el indicador de calor residual  si la temperatura del horno es superior a 40 °C. Gire a la izquierda o a la derecha el mando de temperatura para mostrar la temperatura del horno.

Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva automáticamente después de un tiempo si está en curso una función del horno y no se cambia ningún ajuste.

Temperatura (°C)	Hora de desconexión (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Después de una desconexión automática, pulse cualquier tecla para utilizar de nuevo el aparato.



La desconexión automática no se aplica a las funciones: Luz, Duración, Fin.

Ventilador de enfriamiento

Cuando el aparato funciona, el ventilador de refrigeración se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del aparato. Si se desactiva el aparato, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe.



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.

Grill

- Hornee al grill con el ajuste máximo de temperatura.
- Coloque la rejilla en el nivel recomendado en la tabla de uso.
- La grasa debe ir siempre en el primer nivel inferior.
- Cocine al grill solo trozos de carne o pescado poco gruesos.

- Precaliente el horno en vacío con la función de grill durante 5 minutos.



PRECAUCIÓN!

Hornee al grill con la puerta del horno siempre cerrada.

Grill

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
		1ª cara	2ª cara	
Rosbif inglés, al punto	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Solomillo de ternera, al punto	230	20 - 30	20 - 30	1
Lomo de cerdo	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lomo de ternera	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lomo de cordero	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Pescado entero, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Tabla de cocción de microondas

Descongelar carne

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (kg)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Cortes enteros de carne	200	0.5	10 - 12	10 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
Bistecs	200	0.2	3 - 5	5 - 10	Vuelva la carne a la mitad del tiempo; retire las partes descongeladas.
Carne picada mezclada	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Vuelva la carne a la mitad del tiempo; retire las partes descongeladas.

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (kg)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Gulash	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Vuelva la carne a la mitad del tiempo; retire las partes descongeladas.

Descongelar aves

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (kg)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Pollo	200	1	25 - 30	10 - 20	Vuelva a la mitad del tiempo; cubra las partes descongeladas con papel de aluminio.
Pechuga de pollo	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Vuelva a la mitad del tiempo; cubra las partes descongeladas con papel de aluminio.
Muslos de pollo	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Vuelva a la mitad del tiempo; cubra las partes descongeladas con papel de aluminio.
Pato	200	2	45 - 60	20 - 30	Vuelva a la mitad del tiempo; cubra las partes descongeladas con papel de aluminio.

Descongelar pescado

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (kg)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Pescado entero	100	0.5	10 - 15	15 - 20	Dele la vuelta a media cocción.

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (kg)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Filetes de pescado	100	0.5	10 - 12	15 - 20	Dele la vuelta a media cocción.

Descongelar salchichas

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (kg)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Salchichas en rodajas	100	0.1	2 - 4	20 - 40	Dele la vuelta a media cocción.

Descongelar productos lácteos

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (kg)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Requesón	100	0.25	10 - 15	25 - 30	Retire las partes de aluminio y dé la vuelta a la mitad del tiempo.
Mantequilla	100	0.25	3 - 5	15 - 20	Retire las partes de aluminio y dé la vuelta a la mitad del tiempo.
Queso	100	0.25	3 - 5	30 - 60	Retire las partes de aluminio y dé la vuelta a la mitad del tiempo.
Nata	100	0.25	7 - 12	20 - 30	Retire las tapas de aluminio y remueva a la mitad del tiempo.

Descongelar tartas y pastas

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Masa de levadura	100	1 unidad	2 - 3	15 - 20	Vuelva el plato a la mitad del tiempo.
Tarta de queso	100	1 unidad	2 - 4	15 - 20	Vuelva el plato a la mitad del tiempo.
Tarta (pastel)	100	1 unidad	1 - 2	15 - 20	Vuelva el plato a la mitad del tiempo.
Pastel seco (p. ej., pan de huevos)	100	1 unidad	2 - 4	15 - 20	Vuelva el plato a la mitad del tiempo.
Pastel de fruta	100	1 unidad	1 - 2	15 - 20	Vuelva el plato a la mitad del tiempo.
Pan	100	1 kg.	15 - 20	10 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
Pan cortado	100	0,5 kg.	8 - 12	10 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
Pan/Rollitos	100	4 panecillos	5 - 8	5 - 10	Dele la vuelta a media cocción.

Descongelar fruta

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (kg)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Fresas	100	0.3	8 - 12	10 - 15	Descongelar tapado, remover a la mitad del tiempo.
Ciruelas, cerezas, frambuesas, grosellas, albaricoques	100	0.25	8 - 10	10 - 15	Descongelar tapado, remover a la mitad del tiempo.

Cocinar / fundir

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (kg)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Chocolate / recubiertos de chocolate	600	0.15	2 - 3	-	Remueva a la mitad del tiempo.
Mantequilla	200	0.1	2 - 4	-	Remueva a la mitad del tiempo.

Descongelar o calentar

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Alimentos infantiles en tarros	300	0,2 kg.	2 - 3	-	Remueva a la mitad del tiempo; compruebe la temperatura.
Leche infantil (botella, 180 ml)	1000	0,2 kg.	0:20 - 0:40	-	Ponga la cuchara en la botella, remueva y compruebe la temperatura.
Comida precocinada	600	0,4 - 0,5 kg	14 - 20	5	Retire las tapas de aluminio y dé la vuelta a la mitad del tiempo.
Platos preparados congelados	400	0,4 - 0,5 kg	4 - 6	5	Retire las tapas de aluminio y dé la vuelta a la mitad del tiempo.
Leche	1000	1 taza aprox. 200 ml	1:15 - 1:45	-	Coloque la cuchara en el recipiente.
Agua	1000	1 taza aprox. 200 ml	1:30 - 2	-	Coloque la cuchara en el recipiente.
Salsa	600	200 ml.	1 - 2	-	Remueva a la mitad del tiempo.

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Sopa	600	300 ml.	2 - 4	-	Remueva a la mitad del tiempo.

Tabla de cocción

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Pescado entero hasta 1 Kg	500	0,5 kg.	8 - 10	-	Cocine tapado, gire el recipiente varias veces durante la cocción.
Filetes de pescado	500	0,5 kg.	6 - 8	-	Cocine tapado, gire el recipiente varias veces durante la cocción.
Verduras, tiempo de cocción corto, fresco ¹⁾	600	0,5 kg.	12 - 16	-	Añada aprox. 50 ml de agua, cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo.
Verduras, tiempo de cocción corto, congelado ¹⁾	600	0,5 kg.	14 - 18	-	Añada aprox. 50 ml de agua, cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo.
Verduras, tiempo de cocción largo, fresco ¹⁾	600	0,5 kg.	14 - 20	-	Añada aprox. 50 ml de agua, cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo.
Verduras, tiempo de cocción largo, congelado ¹⁾	600	0,5 kg.	18 - 24	-	Añada aprox. 50 ml de agua, cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo.

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Patatas con piel	1000	0,8 kg + 600 ml	5 - 7	300 W / 15-20	Cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo.
Arroz	1000	0,3 kg + 600 ml	4 - 6	-	Cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo.
Palomitas de maíz	1000	-	3 - 4	-	Coloque las palomitas de maíz en un plato en el nivel inferior.
Pudding de huevo	300	1 kg.	30 - 33	120	Gire el recipiente un cuarto de vuelta, a la mitad del tiempo de cocción.
Bizcocho	600	0,475 kg.	8 - 9	5	Gire el recipiente un cuarto de vuelta, a la mitad del tiempo de cocción.
Pastel de carne	400	0,9 kg.	25 - 27	5	Gire el recipiente un cuarto de vuelta, a la mitad del tiempo de cocción.

1) Cocine todas las verduras con una tapa sobre el recipiente.

Tabla de función Combi
Sólo para modelos seleccionados.

Utilice la función grill del Microondas.

Alimento	Recipientes	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Comentarios
2 mitades de pollo (2 x 0,55 kg)	Recipiente de cristal redondo, Ø 26 cm	400	230	44 - 46	2	Tiempo de reposo 5 min.
Patatas gratinadas (1,1 kg)	Gratinado	400	160	44 - 46	1	Gire el recipiente un cuarto de vuelta, a la mitad del tiempo de cocción. 5 min de tiempo de reposo.
Asado de cuello de cerdo (1,1 kg)	Recipiente de cristal con tamiz	300	200	70	1	Girar entremedias, tiempo de reposo 10 min.

Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Notas sobre la limpieza

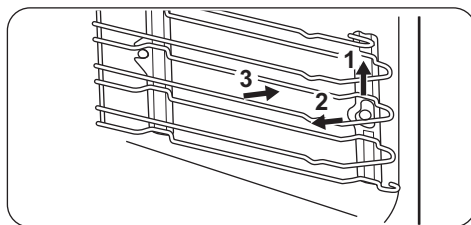
- Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo específico.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio.
- Retire los residuos de alimentos y la grasa de la bóveda de la cavidad.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

Extracción de los carriles laterales

Antes del mantenimiento, asegúrese de que el aparato está totalmente frío. Puede quemarse.

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera de la suspensión delantera.



2. Tire del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared.
3. Extraiga los soportes de la suspensión posterior.

Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

Cambio de la bombilla

Coloque un paño en el fondo del interior del horno. Así evitará que se dañe la tapa de vidrio de la lámpara y la cavidad.



ADVERTENCIA!

Hay peligro de electrocución. Desconecte el fusible antes de cambiar la bombilla. La lámpara del horno y la tapa de cristal pueden estar calientes.



PRECAUCIÓN!

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

1. Apague el aparato.
2. Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.

La bombilla superior

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

Solución de problemas



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende o no funciona.	El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe que el horno está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión, en su caso).
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	El apagado automático está activado.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo para niños".
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.

Problema	Posible causa	Solución
Se tarda demasiado en cocinar un plato o éste se hace demasiado rápido.	La temperatura es demasiado baja o demasiado alta.	Ajuste la temperatura según sea necesario. Siga las instrucciones del manual de usuario.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	▪ Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. ▪ Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.

Datos de asistencia

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

Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de

características. La placa de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Es conveniente que anote los datos aquí:	
Modelo (MOD.)	
Número de producto (PNC)	
Número de serie (S.N.)	

Datos técnicos

Datos técnicos

Voltaje	220 - 240 V
Frecuencia	50 Hz

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



867302576-A-172016