

EVY7800AOX
EVY7800AAX
EVY7800AAV
EVY7800ZOZ



ES Horno microondas combinado

Manual de instrucciones



Electrolux

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	5
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	8
4. PANEL DE MANDOS.....	9
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	11
6. USO DIARIO.....	11
7. MODO MICROONDAS.....	15
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	20
9. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	21
10. USO DE LOS ACCESORIOS.....	22
11. FUNCIONES ADICIONALES.....	22
12. CONSEJOS.....	24
13. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	45
14. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	46
15. DATOS TÉCNICOS.....	48

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un aparato Electrolux. Ha escogido un producto que contiene décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, se ha diseñado pensando en usted. Así pues, siempre que lo utilice, puede tener la seguridad de que conseguirá excelentes resultados.

Bienvenido a Electrolux.

Consulte en nuestro sitio web:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.electrolux.com/webselfservice



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.registerelectrolux.com



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciőrese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.

⚠ Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

ℹ Información general y consejos

🌿 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. ⚠ 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.

1.1 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.

1.2 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; Extrema 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.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 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.

2.2 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.

2.3 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.
- Cercíorese 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.

2.4 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 de metal.
- 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.

2.5 Luz interna

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No debe utilizarse 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.

2.6 Eliminación



ADVERTENCIA!
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

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

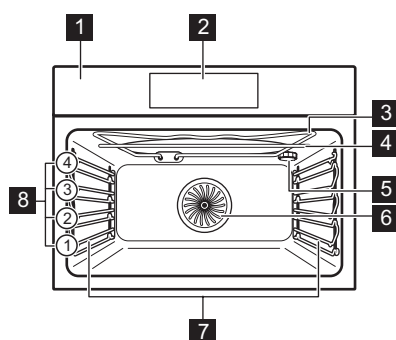
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.7 Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

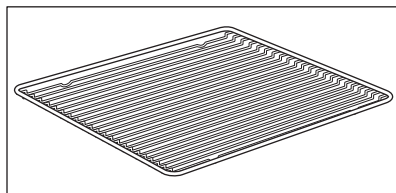
3.1 Descripción general



- 1** Panel de control
- 2** Programador electrónico
- 3** Resistencia
- 4** Generador de microondas
- 5** Lámpara
- 6** Ventilador
- 7** Carril lateral, extraíble
- 8** Posiciones de los estantes

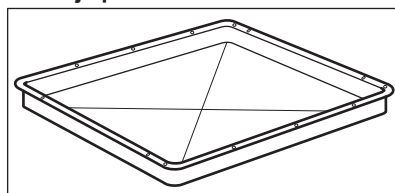
3.2 Accesorios

Parrilla



Para bandejas de horno, moldes de pastelería, asados.

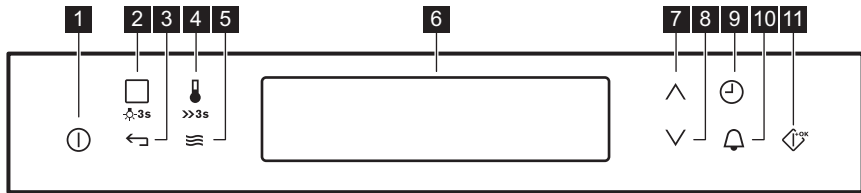
Bandeja para hornear



Para bizcochos y galletas.

4. PANEL DE MANDOS

4.1 Programador electrónico

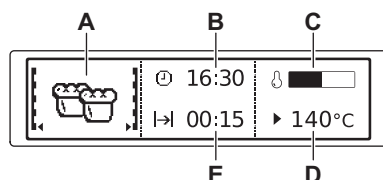


Utilice los sensores para accionar el aparato.
Si no están visibles, toque ① para activarlos.

sensor		Función	Comentario
1	①	ENCENDIDO/ APAGADO	Para activar y desactivar el aparato.
2		Funciones de cocción o Cocción asistida con recetas preprogramadas	Toque el sensor una vez para seleccionar una función de cocción o el menú: Cocción asistida con recetas preprogramadas. Toque de nuevo el sensor para cambiar entre los menús: Funciones de cocción, Cocción asistida con recetas preprogramadas. Para activar o desactivar la luz, toque el sensor durante 3 segundos.
3		Teclas Atrás	Para retroceder un nivel en el menú. Para mostrar el menú principal, toque el sensor durante 3 segundos.
4		Selección de la temperatura	Para ajustar la temperatura o mostrar la temperatura actual en el aparato. Toque el sensor durante 3 segundos para activar o desactivar la función: Calentamiento rápido.
5		Función de microondas	Para activar la función de Microondas. Cuando utilice la función de microondas con la función: Duración durante más de 7 minutos y en modo Combi, la potencia del microondas no puede superar los 600 W.
6	-	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del aparato.
7		Tecla Arriba	Para desplazarse hacia arriba en el menú.
8		Tecla Abajo	Para desplazarse hacia abajo en el menú.

sensor	Función	Comentario
9 	Funciones adicionales y de tiempo	Programar diferentes funciones. Cuando esté en marcha una función de cocción, toque el sensor para ajustar el temporizador o las funciones: Tecla de Bloqueo, Programas favoritos, Calentar y Mantener, Ajustar + Empezar.
10 	Temporizador	Para ajustar la función: Temporizador.
11 	OK/Inicio rápido del microondas	Para confirmar la selección o los ajustes. Para activar la función de Microondas. También puede utilizarlo cuando el aparato está apagado.

4.2 Pantalla



- A. Función de cocción o función de Microondas
- B. Hora actual
- C. Indicador de calentamiento
- D. Temperatura o potencia del microondas
- E. Tiempo de duración u hora de finalización de una función

Otros indicadores de la pantalla:

Símbolo	Función	Comentario
	Temporizador	La función está activada.
	Hora actual	La pantalla muestra la hora actual.
	Duración	La pantalla muestra el tiempo de cocción necesario.
	Hora de fin	La pantalla indica cuándo termina la duración de la cocción.
	Doméstico	La pantalla muestra la temperatura.
	Indicación Tiempo	La pantalla indica cuánto tiempo debe funcionar la función de cocción. Pulse  y  simultáneamente para restablecer la hora.
	Indicador de calentamiento	La pantalla muestra la temperatura del aparato.
	Indicador de calentamiento rápido	La función está activada. Reduce el tiempo de calentamiento.
	Peso automático	La pantalla indica que el sistema de peso automático está activo o que el peso puede cambiarse.

Símbolo	Función	
	Calentar y Mantener	La función está activada.

5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 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.

5.2 Primera conexión

Al conectar el aparato a la red por primera vez o después de producirse una interrupción del suministro eléctrico, debe seleccionar el idioma, el contraste y la luminosidad de la pantalla, y la hora del día.

1. Pulse  o  para ajustar el valor.
2. Pulse  para confirmar.

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Desplazamiento por los menús

1. Encienda el horno.

2. Pulse  o  para ajustar la opción de menú.
3. Pulse  para pasar a un submenú o aceptar el ajuste.



Puede volver al menú principal en cualquier momento pulsando .

6.2 Descripción de los menús

Menú principal

Símbolo	Elemento del menú	Aplicación
	Funciones de cocción	Contiene una lista de las funciones de cocción.
	Cocción asistida con recetas preprogramadas	Contiene una lista de los programas automáticos.
	Programas favoritos	Contiene una lista de los programas de cocción favoritos creados por el usuario.
	Ajustes básicos	Se usa para configurar otros ajustes.
	Platos especiales	Contiene una lista de funciones de cocción adicionales.

Submenú para: Ajustes básicos

Símbolo	Submenú	Descripción
	Ajustar la hora	Pone en hora el reloj.
	Indicación de tiempo	Si está activado, la pantalla indica la hora actual al apagar el aparato.
	Ajustar + Empezar	Para ajustar una función y activarla después pulsando cualquier símbolo del panel de control.
	Calentar y Mantener	Mantiene calientes los alimentos preparados durante 30 minutos tras finalizar la cocción.
	Añadir tiempo	Activa y desactiva la función tiempo adicional.
	Contraste de la pantalla	Ajusta gradualmente el contraste de la pantalla.
	Brillo de la pantalla	Ajusta gradualmente el brillo de la pantalla.
	Idioma	Ajusta el idioma que se muestra en pantalla.
	Volumen del timbre	Ajusta gradualmente el volumen de las señales y los tonos de las pulsaciones.
	Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. El tono del mando táctil de Encendido/Apagado no se puede desactivar.
	Tonos alarma/error	Activa y desactiva los tonos de alarma.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.
	Ajustes de fábrica	Pone a cero todos los ajustes y restablece los ajustes de fábrica.

6.3 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
 Turbo	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 la función: Calor superior+inferior.
 Pizza	Para hornear alimentos en un nivel, con dorado intenso y base crujiente. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función: Calor superior+inferior.
	Calor superior+inferior Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.

Función de cocción	Aplicación
 Cocina a baja temperatura	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 Calor inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
 ECO-grill	Cuando se utiliza esta función durante la cocción se optimiza el consumo de energía. Para obtener más información sobre los ajustes recomendados, consulte las tablas de cocción con la función equivalente (Grill + Turbo).
 Congelados	Para productos precocinados como patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera crujientes.
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill + Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. También para gratinar y dorar.


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

6.4 Platos especiales

Función de cocción	Aplicación
  Pan	Para hornear pan.
 Gratinar	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. También para gratinar y dorar.
 Levantar masa	Para levantar de forma controlada la masa antes de hornear.
 Calentar vajilla	Para precalentar platos antes de servir.
 Conservar	Para preparar conservas de verduras como encurtidos.

Función de cocción	Aplicación
 Secado de alimentos	Para secar rodajas de fruta (como manzanas, ciruelas o melocotones) y verduras (como tomates, calabacines o champiñones).
 Mantener caliente	Para mantener calientes los alimentos.
 Descongelar	Esta función se puede usar para descongelar alimentos congelados, como frutas y verduras. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y tamaño de los alimentos congelados.

6.5 Activación de una función de cocción

1. Encienda el horno.
2. Ajuste el menú: Funciones de cocción.
3. Pulse  para confirmar.
4. Seleccione una función de calentamiento.
5. Pulse  para confirmar.
6. Ajuste la temperatura.
7. Pulse  para confirmar.

6.6 Indicador de calentamiento

Al activar una función de cocción, se encenderá la barra de la pantalla. La barra indica que la temperatura del horno aumenta. La señal acústica suena 3 veces cuando se alcanza la temperatura y la barra parpadea y a continuación desaparece.

6.7 Indicador de calentamiento rápido

Esta función reduce el tiempo de calentamiento.



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

Para activar la función, mantenga pulsado  3 segundos. El indicador de calentamiento alterna.

6.8 Calor residual

Al desactivar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener calientes los alimentos.

6.9 Bajo consumo energético



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

Consejos generales

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el aparato funcione y manténgala cerrada lo máximo posible durante la cocción.

Utilice platos 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 colocar los alimentos dentro.

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, en función de la duración de la cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

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 Hora de fin y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan automáticamente un 10% antes.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando.

Mantener calor

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

Cocción con la bombilla apagada

Desactive la bombilla durante la cocción y actívela únicamente cuando la necesite.

7. MODO MICROONDAS

7.1 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 requesón:

- 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).

7.2 Recipientes y materiales adecuados

Material/recipiente	Microondas			Grill ▼▼▼▼
	Descon- gelar	Calenta- miento	Cocción	
Cristal y porcelana para horno sin componentes 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., Arcoflam	✓	✓	✓	✓
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 microondas ³⁾	✓	✓	✓	X
Fuentes de metal, p. ej., esmalte, hierro fundido	X	X	X	✓
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona ³⁾	X	X	X	✓
Bandeja	X	X	X	✓

Material/recipiente	Microondas			Grill ▼▼▼▼
	Descon- gelar	Calenta- miento	Cocción	
Parrilla	X	X	X	✓
Recipientes para tostar, p. ej., Crostin 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 vidriado que contenga metales

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

7.3 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.

7.4 Funciones de microondas

Funciones	Descripción
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.
Combi	Utilícelo para usar conjuntamente la función de cocción y el modo microondas. Utilícelo para cocinar alimentos en el tiempo más corto y dorarlos al mismo tiempo. La potencia máxima para esta función es de 600 W
Inicio rápido	Utilícelo para activar la función del microondas tocando el símbolo  con la máxima potencia del microondas. Tiempo de funcionamiento: 30 segundos.

7.5 Ajuste de la función del microondas

1. Encienda el horno.
2. Toque  para activar la función del microondas.
3. Toque . La función: Duración se ajusta en 30 segundos y el microondas empieza a funcionar.

 Cada vez que se toca  se añaden 30 segundos a la función: Duración.

 Si no toca , el aparato se apaga transcurridos 20 segundos.

4. Toque  para seleccionar la función: Duración. Consulte "Ajuste de las funciones del reloj".

 Cuando el tiempo de la función: Duración es superior a 7 minutos, la potencia del microondas se reduce a 600 W.

 El ajuste máximo de tiempo para la función: Duración es de 90 minutos.

-  Puede cambiar la potencia de microondas (toque  y después  o ) y la función: Duración  en cualquier momento mientras la función de microondas está activada.
5. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. La función del microondas se para automáticamente. Pulse cualquier símbolo para parar la señal acústica.

 Para desactivar la función de microondas, pulse .

 Si toca  o abre la puerta, se detiene la función. Para volver a empezar, toque .

7.6 Ajuste de la función Combi

1. Active una función de cocción. Consulte "Inicio de una función de cocción".
2. Toque  y realice los mismos pasos que para ajustar la función de microondas.

 Para algunas funciones, el microondas empieza en cuanto se alcanza la temperatura ajustada.

 Puede cambiar la potencia de microondas (consulte "Ajuste de la función del microondas").

Funciones no disponibles para la función Combi: Programas favoritos, Hora de fin, Ajustar + Empezar, Calentar y Mantener.

3. Toque  para seleccionar la función: Duración. Consulte "Ajuste de las funciones del reloj".

7.7 Ajuste de la función Inicio rápido

1. Si fuera necesario, toque  para desactivar el aparato.
2. Toque  para activar la función de inicio rápido.

Cada vez que se toca  se añaden 30 segundos al tiempo de Duración.

7.8 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
• 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

8. FUNCIONES DEL RELOJ

8.1 Tabla de funciones del reloj

Función de reloj	Aplicación
 Temporizador	Para programar una cuenta atrás (máx. 2 h 30 min). Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Use  para activar la función. Pulse  o  para ajustar los minutos y pulse  para empezar.
 Duración	Para ajustar la duración de funcionamiento (máx. 23 h 59 min).
 Hora de fin	Para programar la hora de desconexión de una función de cocción (máx. 23 h y 59 min).

Si programa la duración de una función de reloj, la cuenta atrás comienza al cabo de 5 segundos.



Si utiliza las funciones de reloj Duración, Hora de fin, el aparato apaga las resistencias al transcurrir el 90 % del tiempo programado. El aparato hace uso del calor residual para continuar el proceso de cocción hasta que se acabe el tiempo (3 - 20 minutos).

2. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre la función de reloj que se busca y el símbolo correspondiente.
3. Pulse  o  para programar la hora correspondiente.
4. Pulse  para confirmar. Al finalizar el tiempo programado sonará una señal. El aparato se apaga. La pantalla mostrará un mensaje.
5. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.

8.2 Ajuste de las funciones del reloj



Cuando utilice la función: Duración, Hora de fin, tiene que programar primero la función de cocción y la temperatura. El aparato se apaga automáticamente. Puede utilizar las funciones: Duración y Hora de fin simultáneamente si desea activar y desactivar automáticamente el aparato a una hora determinada.

1. Seleccione una función de cocción.

8.3 Calentar y Mantener

Condiciones para que la función se active:

- Que la temperatura ajustada sea superior a 80 °C.
- La función: Duración se ha ajustado.

La función: Calentar y Mantener mantiene calientes a 80 °C los alimentos ya preparados, durante 30 minutos. Esta función se activa tras terminar el proceso de horneado o asado.

La función puede activarse o desactivarse en el menú: Ajustes básicos.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione la función de cocción.

3. Ajuste la temperatura a un valor superior a los 80 °C.
 4. Toque  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Calentar y Mantener.
 5. Pulse  para confirmar.
- Cuando la función termine, sonará una señal.

La función permanece activa si se cambian las funciones de cocción.

8.4 Añadir tiempo

La función: Añadir tiempo hace que la función de cocción continúe tras el final de Duración.



Aplicable a todas las funciones de cocción con Duración o Peso automático.

1. Al acabarse el tiempo de cocción programado sonará una señal. Pulse cualquier tecla.
- La pantalla muestra el mensaje.
2. Pulse  para activar o  para cancelar.
 3. Ajuste la duración de la función.
 4. Pulse .

9. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



Cuando se usa la función: Manual, el aparato utiliza los ajustes automáticos. Puede cambiarlos igual que las demás funciones.

9.1 Recetas online



Encontrará las recetas para los programas automáticos propias de este aparato en nuestra página web. Para encontrar el libro de recetas adecuado, compruebe el número de PNC situado en la placa de datos en el marco frontal de la cavidad del aparato.

9.2 Cocción asistida con recetas preprogramadas con Receta automática

Este horno tiene programada una serie de recetas que puede utilizar. Dichas recetas son fijas y no puede cambiarlas.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione el menú: Cocción asistida con recetas preprogramadas. Pulse  para confirmar.
3. Seleccione la categoría y el plato. Pulse  para confirmar.
4. Seleccione una receta. Pulse  para confirmar.

9.3 Cocción asistida con recetas preprogramadas con Peso automático

Esta función calcula automáticamente el tiempo de asado. Si se desea hacer uso de esta función, es necesario introducir el peso de los alimentos.

1. Encienda el aparato.
2. Ajuste el menú: Cocción asistida con recetas preprogramadas. Pulse  para confirmar.
3. Seleccione la categoría y el plato. Pulse  para confirmar.
4. Toque  o  para ajustar el peso del alimento. Pulse  para confirmar.

Comenzará el programa automático.

5. Puede cambiar el peso en cualquier momento. Pulse  o  para cambiar el peso.
6. Al finalizar el tiempo programado sonará una señal. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.



En algunos programas es preciso dar la vuelta al alimento a los 30 minutos. En la pantalla aparecerá un recordatorio de aviso.

10. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

10.1 Inserción de los accesorios

Utilice solamente utensilios y materiales adecuados.

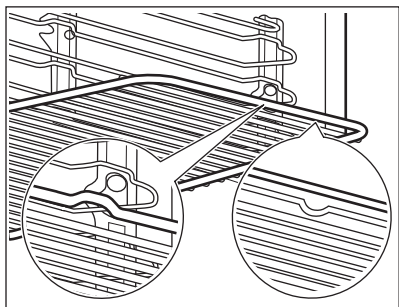


ADVERTENCIA!

Consulte el capítulo "Modo microondas".

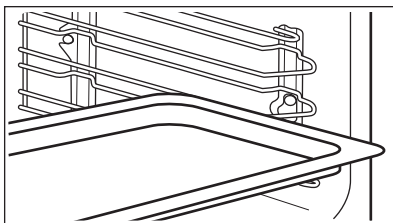
Parrilla:

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



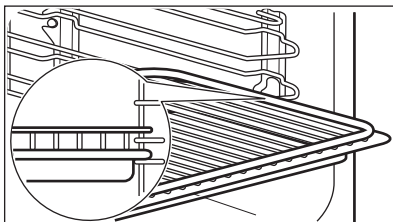
Bandeja:

Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



Parrilla y bandeja juntas:

Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



Las pequeñas hendiduras en la parte superior incrementan 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.

11. FUNCIONES ADICIONALES

11.1 Programas favoritos

Puede guardar sus ajustes preferidos, como por ejemplo la duración, la temperatura o la función de cocción. Están disponibles en el menú: Programas favoritos. Se pueden guardar 20 programas.



No se pueden guardar funciones de microondas y de microondas combi como programas favoritos.

Guardar un programa

1. Encienda el horno.
 2. Ajuste una función de cocción o un programa automático.
 3. Toque  repetidamente hasta que la pantalla muestre: GUARDAR.
 4. Pulse  para confirmar.
La pantalla mostrará la primera posición de memoria libre.
 5. Pulse  para confirmar.
 6. Introduzca el nombre del programa. La primera letra parpadea.
 7. Toque  o  para cambiar la letra.
 8. Pulse .
- La siguiente letra parpadeará.
9. Repita el paso 7 las veces que sea necesario.
 10. Mantenga pulsado  para guardar.

Puede sobrescribir una posición de memoria. Cuando la pantalla muestra la primera posición libre de memoria, toque  o  y pulse  para sobrescribir un programa existente.

Se puede cambiar el nombre de un programa en el menú: Editar Nombre Prog..

Activación del programa

1. Encienda el horno.
2. Ajuste el menú: Programas favoritos.
3. Pulse  para confirmar.
4. Seleccione el nombre de su programa preferido.
5. Pulse  para confirmar.

11.2 Uso del Bloqueo seguridad

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

1. Toque  para activar la pantalla.
2. Toque  y  simultáneamente hasta que aparezca un mensaje en la pantalla.

Para desactivar la función de Bloqueo seguridad, repita el paso 2.

11.3 Tecla de Bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción. Puede activarla únicamente cuando el aparato esté funcionando.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione el ajuste o la función de cocción.
3. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Tecla de Bloqueo.
4. Pulse  para confirmar.

Para desactivar la función, pulse . La pantalla muestra un mensaje. Pulse  repetidamente y después  para confirmar.



Al desactivar el aparato, la función también se desactiva.

11.4 Ajustar + Empezar

La función le permite definir una función (o programa) y utilizarla después pulsando una vez el sensor.

1. Encienda el horno.
2. Seleccione una función de cocción.
3. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Duración.
4. Ajuste el tiempo deseado.
5. Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre: Ajustar + Empezar.
6. Pulse  para confirmar.

Pulse un símbolo (excepto ) para iniciar la función: Ajustar + Empezar. Se iniciará la función de cocción programada.

Cuando la función de cocción termine, sonará una señal.



- Tecla de Bloqueo se encuentra activo mientras la función de cocción está activada.
- El menú: Ajustes básicos permite activar y desactivar la función: Ajustar + Empezar.

11.5 Desconexión automática

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

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



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

12. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



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.

12.1 Cara interior de la puerta

En algunos modelos, la cara interior de la puerta contiene:

- los números de las posiciones de la parrilla.

11.6 Brillo de la pantalla

Existen dos modos para el brillo de la pantalla:

- Brillo nocturno: cuando el aparato está apagado, el brillo de la pantalla es inferior entre las 22:00 h y las 06:00 h.
- Brillo diurno:
 - con el aparato encendido.
 - si toca cualquiera de los símbolos durante el brillo nocturno (aparte de ON / OFF), la pantalla vuelve al modo de brillo diurno durante los 10 segundos siguientes.
 - si el aparato está apagado y se ajusta la función: Temporizador. Cuando termina la función, la pantalla vuelve al brillo nocturno.

11.7 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.

- información sobre las funciones de cocción, posiciones recomendadas de las parrillas y temperatura apropiada para algunos platos.

12.2 Consejos para las funciones de cocción especiales del horno

Mantener caliente

Utilice esta función para mantener calientes los alimentos.

La temperatura se autorregula automáticamente a 80 °C.

Calentar vajilla

Para calentar platos y alimentos cocinados.

Distribuya los platos y los alimentos uniformemente sobre la parrilla. Varíe la posición de los platos en las pilas hacia la mitad del tiempo de calentamiento (pase la mitad superior de la pila a la parte inferior y viceversa).

La temperatura automática es de 70 °C.

Posición recomendada de la parrilla: 3.

Levantar masa

Puede usar esta función automática para cualquier receta de masa de levadura. Proporciona el ambiente adecuado para que suba. Ponga la masa en un plato lo suficientemente grande para que la masa suba y cúbralo con un paño húmedo o con film transparente. Introduzca una parrilla en la primera posición y coloque el plato encima. Cierre la puerta y ajuste la función de levantar masa. Levantar masa. Ajuste el tiempo necesario.

12.3 Horneado

- El comportamiento de su horno puede ser diferente al de su aparato antiguo.

12.4 Consejos para hornear

Adapte sus ajustes normales (temperatura y tiempos de cocción) y posiciones de la parrilla a los valores indicados en las tablas.

- El fabricante recomienda utilizar la temperatura más baja al principio.
- Si no encuentra los datos exactos para una receta concreta, siga los de una preparación similar.
- El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de una posición.
- Los pasteles y los hojaldres que se hornean a niveles diferentes no se doran de manera uniforme al principio. Si ocurre esto, no cambie el ajuste de temperatura. Las diferencias se compensarán durante el horneado.
- En caso de tiempos de cocción más largos puede apagar el horno aprox. 10 minutos antes de finalizar el tiempo para aprovechar el calor residual.

Es posible que las bandejas del horno se tuerzan durante el horneado de los alimentos congelados. Tal alteración desaparecerá cuando las bandejas se enfríen de nuevo.

Resultado	Posible causa	Solución
La base de la tarta no se ha dorado 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 de agua.	La temperatura del horno es demasiado alta.	La próxima vez, seleccione una temperatura ligeramente más baja para el horno.
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua.	El tiempo de horneado es insuficiente.	Seleccione un tiempo de horneado mayor. Los tiempos de horneado no se pueden reducir aumentando las temperaturas.
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua.	Hay demasiado líquido en la mezcla.	Utilice menos líquido. Observe los tiempos de mezcla, sobre todo al utilizar robots de cocina.

Resultado	Posible causa	Solución
La tarta está demasiado seca.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez, seleccione una temperatura más alta para el horno.
La tarta está demasiado seca.	El tiempo de horneado es demasiado largo.	La próxima vez, seleccione un tiempo de horneado más corto.
El pastel se dora irregularmente.	La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto.	Seleccione una temperatura más baja y un tiempo de cocción más largo.
El pastel se dora irregularmente.	La mezcla está distribuida irregularmente.	Distribuya la masa uniformemente en la bandeja.
El pastel no está listo en el tiempo indicado.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez, seleccione una temperatura ligeramente más alta para el horno.

12.5 Horneado en un solo nivel

Horneado en moldes

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pastel molde redondo o brioche	Turbo	150 - 160	50 - 70	2
Tarta de Madeira/ pastel de fruta	Turbo	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake / Bizcocho	Turbo	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake / Bizcocho	Calor superior +inferior	160	35 - 50	2
Masa brisé – masa quebrada ¹⁾	Turbo	170 - 180	10 - 25	2
Masa brisé: bizcocho	Turbo	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Turbo	160	70 - 90	2
Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Calor superior +inferior	180	70 - 90	1

Alimento	Función	Tempe- ratura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Tarta de queso, ban- deja 2)	Calor superior +inferior	160 - 170	60 - 90	1

1) Precaliente el horno.

2) Utilice una bandeja honda.

Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

Alimento	Función	Tempera- tura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pan de trenza/rosco- nes	Calor superior +inferior	170 - 190	30 - 40	2
Pastel de Navidad 1)	Calor superior +inferior	160 - 180	50 - 70	2
Pan (pan de cente- no) 1)	Calor superior +inferior			2
primero		230	20	
después		160 - 180	30 - 60	
Buñuelos/bollos 1)	Calor superior +inferior	190 - 210	20 - 35	2
Brazo de gitano 1)	Calor superior +inferior	180 - 200	10 - 20	2
Pastel de azúcar, seco	Turbo	150 - 160	20 - 40	3
Tarta de almendras con mantequilla/pastel de azúcar 1)	Calor superior +inferior	190 - 210	20 - 30	2
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/ bizcocho)2)	Turbo	150 - 160	35 - 55	3
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/ bizcocho)2)	Calor superior +inferior	170	35 - 55	1
Tartas de frutas de masa quebrada	Turbo	160 - 170	40 - 80	3

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Tartas con coberturas delicadas (por ejemplo, requesón, nata, miel) ¹⁾	Calor superior +inferior	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Precaliente el horno.

²⁾ Utilice una bandeja honda.

Galletas

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Galletas de masa quebrada	Turbo	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Pan pequeño / Masa quebrada	Turbo	140	20 - 35	3
Short bread / Pan pequeño / masa quebrada ¹⁾	Calor superior +inferior	160	20 - 30	2
Galletas de masa batida esponjosa	Turbo	150 - 160	15 - 20	2
Pasteles con merengue, merengues	Turbo	80 - 100	120 - 150	1
Almendrados	Turbo	100 - 120	30 - 50	3
Galletas de masa con levadura	Turbo	150 - 160	20 - 40	3
Pastas de hojaldre ¹⁾	Turbo	170 - 180	20 - 30	3
Rollitos ¹⁾	Calor superior +inferior	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Pastelillos ¹⁾	Turbo	160	20 - 35	3
Small cakes / Pastelillos ¹⁾	Calor superior +inferior	170	20 - 35	2

¹⁾ Precaliente el horno.

12.6 Gratinados y horneados

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pasta al gratén	Calor superior +inferior	180 - 200	45 - 60	1
Lasaña	Calor superior +inferior	180 - 200	25 - 40	1
Verduras al gratén ¹⁾	Grill + Turbo	210 - 230	10 - 20	1
Barras de pan cortadas a lo largo y cubiertas de queso fundido	Turbo	160 - 170	15 - 30	1
Dulces horneados	Calor superior +inferior	180 - 200	40 - 60	1
Pescado al horno	Calor superior +inferior	180 - 200	30 - 60	1
Verduras rellenas	Turbo	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Precaliente el horno.

12.7 Horneado en varios niveles

Uso de la función: Turbo.

Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Buñuelos/bollos ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Pastel Streusel, seco	150 - 160	30 - 45	1 / 3

¹⁾ Precaliente el horno.

Galletas/pastelillos/pastas/bollos

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Galletas de masa quebrada	150 - 160	20 - 40	1 / 3

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Short bread / Pan pequeño / Masa quebrada	140	25 - 45	1 / 3
Galletas de masa batida esponjosa	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Pasteles con merengue, merengues	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Almendrados	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Galletas de masa con levadura	160 - 170	30 - 60	1 / 3

12.8 Cocina a baja temperatura

Utilice esta función para preparar piezas de carne y pescado tiernas y magras. Esta función no es adecuada para estofado o asado de cerdo graso.

Los 10 primeros minutos puede ajustar una temperatura del horno entre 80 °C y 150 °C. El valor por defecto es de 90 °C. Una vez ajustada la temperatura, el horno sigue cocinando a 80 °C. No utilice esta función para las aves.



Cocine siempre sin tapar cuando utilice esta función.

1. Dore la carne en una sartén en la placa a una temperatura muy alta durante 1 - 2 minutos por cada lado.
2. Coloque la carne junto con la bandeja honda caliente en la parrilla del horno.
3. Seleccione la función: Cocina a baja temperatura.

Alimento	Cantidad (kg)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Filete de ternera	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Ternera asada	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Bistecs	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

12.9 Pizza

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza (base fina) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (con mucha guarnición) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Tartas	180 - 200	40 - 55	3
Flan de espinacas	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (tarta salada)	170 - 190	45 - 55	3
Flan suizo	170 - 190	45 - 55	3
Tarta de queso	140 - 160	60 - 90	3
Tarta de manzana, cubierta	150 - 170	50 - 60	3
Pastel de verduras	160 - 180	50 - 60	3
Pan sin levadura ¹⁾	230	10 - 20	3
Empanada de masa de hojaldre ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	3
Piroggen (versión rusa de la pizza calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

¹⁾ Precaliente el horno.

²⁾ Utilice una bandeja honda.

12.10 Asados

- Utilice recipientes resistentes al calor (consulte las instrucciones del fabricante).
- Los asados grandes se pueden preparar directamente en la bandeja honda (en su caso) o en una parrilla colocada sobre la bandeja honda.
- Prepare las carnes magras en una fuente de asado tapada. De este modo, la carne quedará más jugosa.
- Todas las carnes que deban quedar crujientes o doradas en el exterior se pueden asar en el molde de asado sin tapar.
- Recomendamos asar carne y pescado al horno que pesen al menos 1 kg en el aparato.
- Para evitar que se queme el jugo de carne o la grasa, recomendamos añadir un poco de líquido en la bandeja honda.
- Gire el asado cuando sea necesario (al cabo de 1/2 - 2/3 del tiempo de cocción).
- Durante la cocción, los asados grandes y las aves se deben rociar repetidamente con el jugo de asado. De este modo se consiguen mejores resultados.
- Apague el aparato unos 10 minutos antes de la hora final del asado para aprovechar el calor residual.

12.11 Tablas de asar

Carne de res

Alimento	Función	Cantidad (kg)	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Estofado	Calor superior +inferior	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Cerdo

Alimento	Función	Cantidad (kg)	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Paletilla, cuello, jamón	Grill + Turbo	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Pastel de carne	Grill + Turbo	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Codillo de cerdo (precocinado)	Grill + Turbo	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Ternera

Alimento	Función	Cantidad (kg)	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Ternera asada	Grill + Turbo	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Codillo de ternera	Grill + Turbo	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Cordero

Alimento	Función	Cantidad (kg)	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pata de cordero, cordero asado	Grill + Turbo	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Aves

Alimento	Función	Cantidad (kg)	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Aves troceadas	Grill + Turbo	0,2 - 0,25 cada trozo	200	200 - 220	20 - 35	1
Medio pollo	Grill + Turbo	0,4 - 0,5 cada trozo	200	190 - 210	25 - 40	1
Pollo, pularda	Grill + Turbo	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Pato	Grill + Turbo	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Pescado (al vapor)

Alimento	Función	Cantidad (kg)	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pescado entero hasta 1 Kg	Calor superior+inferior	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Platos

Alimento	Función	Cantidad (kg)	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Recetas dulces	Turbo	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Platos sabrosos con ingredientes cocinados (pasta, verduras)	Turbo	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Platos sabrosos con ingredientes crudos (patatas, verduras)	Turbo	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

12.12 Grill

- Hornee al grill con el ajuste máximo de temperatura.
- Coloque la rejilla en el nivel recomendado en la tabla de uso.
- La grasera debe ir siempre en el primer nivel inferior.

- Cocine al grill solo trozos de carne o pescado poco gruesos.
- Precaliente siempre 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 500-1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grill rápido

Alimento	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
	1ª cara	2ª cara	
Burgers / Hamburguesas	9 - 13	8 - 10	3
Solomillo de cerdo	10 - 12	6 - 10	2
Salchichas	10 - 12	6 - 8	3
Medallones de ternera / bistecs de ternera lechal	7 - 10	6 - 8	3
Toast/Tostar	1 - 3	1 - 3	3
Tostadas con guarnición	6 - 8	-	2

12.13 Congelados

- Retire el embalaje del alimento. Coloque el alimento en un plato.
- No lo cubra con ningún cuenco ni plato. Esto podría prolongar el tiempo de descongelación.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza congelada	200 - 220	15 - 25	3
Pizza americana congelada	190 - 210	20 - 25	3
Pizza fría	210 - 230	13 - 25	3
Pizzetas congeladas	180 - 200	15 - 30	3
Patatas fritas finas ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Patatas fritas gruesas ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Porciones / Croquetas ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Patatas asadas con cebolla	210 - 230	20 - 30	3
Lasaña / Canelones frescos	170 - 190	35 - 45	2
Lasaña / Canelones congelados	160 - 180	40 - 60	2
Alitas de pollo	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Durante el asado, dé la vuelta 2-3 veces.

Tabla de platos preparados congelados

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza congelada ¹⁾	Calor superior +inferior	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	2
Patatas fritas ²⁾ (300 - 600 g)	Calor superior +inferior o Grill + Turbo	200 - 220	según las indicaciones del fabricante	2
Baguetes ³⁾	Calor superior +inferior	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	2

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pastel de fruta	Calor superior +inferior	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	2

- 1) Precaliente el horno.
- 2) Durante la cocción, dé la vuelta 2-3 veces.
- 3) Precaliente el horno.

12.14 Descongelar

- Extraiga el alimento del envase y colóquelo en un plato.
- Utilice el primer nivel desde abajo.

- No cubra el alimento con ningún cuenco ni plato, ya que podría prolongar el tiempo de descongelación.

Alimento	Cantidad	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación posterior (minutos)	Comentarios
Pollo	1 kg	100 - 140	20 - 30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Déle la vuelta a media cocción.
Carne	1 kg	100 - 140	20 - 30	Déle la vuelta a media cocción.
Carne	500 g	90 - 120	20 - 30	Déle la vuelta a media cocción.
Trucha	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Nata	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Monte la nata aunque queden puntos ligeramente congelados.
Pasteles	1,4 kg	60	60	-

12.15 Conservar

- 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.
- Utilice el nivel de parrilla más bajo para esta función.

- 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 medio 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).

Frutas silvestres

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que empiecen a subir burbujas (min)	Continuar la cocción a 100 °C (min)
Fresas/Arándanos/ Frambuesas/Grosellas maduras	160 - 170	35 - 45	-

Frutas con hueso

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que empiecen a subir burbujas (min)	Continuar la cocción a 100 °C (min)
Peras/Membrillos/ Ciruelas	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Verduras

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que empiecen a subir burbujas (min)	Continuar la cocción a 100 °C (min)
Zanahorias ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Pepinos	160 - 170	50 - 60	-
Encurtidos variados	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Colinabos/Guisantes/Espárragos	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Deje reposar en el horno después de apagarlo.

12.16 Secado de alimentos

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla
Judías	60 - 70	6 - 8	3
Pimientos	60 - 70	5 - 6	3
Verduras para sopa	60 - 70	5 - 6	3
Setas	50 - 60	6 - 8	3
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3	3

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla
Ciruelas	60 - 70	8 - 10	3
Albaricoques	60 - 70	8 - 10	3
Manzana en rodajas	60 - 70	6 - 8	3
Peras	60 - 70	6 - 9	3

12.17 Pan

Se recomienda no precalentar.

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pan blanco	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	160 - 180	40 - 60	2
Chapata	200 - 220	35 - 45	2
Pan de centeno	180 - 200	50 - 70	2
Pan negro	180 - 200	50 - 70	2
Pan de semillas	170 - 190	60 - 90	2

12.18 Tabla de cocción de microondas



Coloque el alimento en un plato o contenedor en la base de la cavidad salvo que se indique lo contrario.

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.

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (kg)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Bistecs	200	0.2	3 - 5	5 - 10	Vuelva la carne a la mitad del tiempo; retire las partes descongeladas.
Carne pica-da mezclada	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Vuelva la carne a la mitad del tiempo; retire las partes descongeladas.
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.

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (kg)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
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.
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	0.2	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.

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
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 calentados

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 (biberón, 180 ml)	1000	0.2 kg	0:20 - 0:40	-	Ponga la cuchara en el biberón, 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.
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.
Patatas sin pelar	1000	0,8 kg + 600 ml	5 - 7	300 W / 15 - 20	Cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo.

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
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.

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

Tabla de función Combi

- Solo para modelos seleccionados.
- Uso de las funciones: Grill y Microondas.

Alimento	Recipientes	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Comentarios
2 mitades de pollo (2 x 0,6 kg)	Recipiente de cristal con tamiz	300	220	40	2	De la vuelta después de 20 min, tiempo de reposo 5 min.
Patatas gratinadas (1 kg)	Molde de gratinar	300	200	40	2	10 min de tiempo de reposo.
Asado de cuello de cerdo (1,1 kg)	Recipiente de cristal con tamiz	300	200	70	1	Girar entre medias, tiempo de reposo 10 min.

13. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 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 aparato 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.

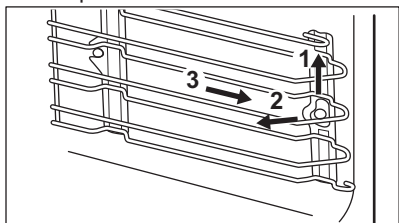
- No trate los accesorios antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.
- Seque el horno cuando la cavidad esté mojada después de usarlo.

13.2 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.

13.3 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.

14. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

14.1 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).

Problema	Posible causa	Solución
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 "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo para niños".
El horno no calienta.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.
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.
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.
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.

14.2 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.)

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

15. DATOS TÉCNICOS

15.1 Datos técnicos

Voltaje	220 - 240 V
Frecuencia	50 Hz

16. 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.electrolux.com/shop



867302165-D-362016

