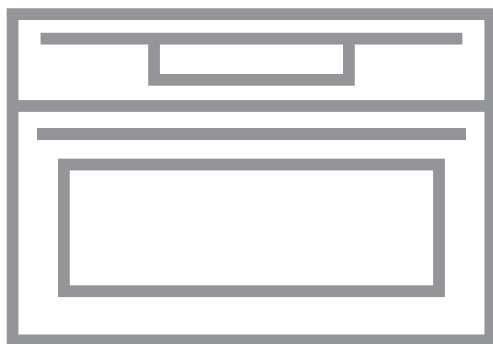


► CD710M
KME761000B
KME761000M
KME761000W
KMK761000M
KMK761000W

KMM761000M
KMR761000M
KMR761000W
KMS761000M

ES **Manual de instrucciones**
Horno microondas combinado

USER MANUAL



AEG

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.....	14
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	19
9. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	20
10. USO DE LOS ACCESORIOS.....	21
11. FUNCIONES ADICIONALES.....	22
12. CONSEJOS.....	23
13. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	41
14. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	42
15. DATOS TÉCNICOS.....	44
16. EFICACIA ENERGÉTICA.....	44

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por escoger este producto AEG. Este artículo ha sido creado para ofrecer un rendimiento impecable durante muchos años, con innovadoras tecnologías que facilitarán su vida y prestaciones que probablemente no encuentre en electrodomésticos corrientes. Por favor, dedique algunos minutos a la lectura para disfrutar de todas sus ventajas.

Consulte en nuestro sitio web:



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



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



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciórese 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

 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 aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- 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, desenchufe el aparato de la red 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.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Respete siempre la distancia mínima entre este aparato y los demás aparatos 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.

- El aparato dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con alimentación eléctrica.

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 los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato, 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.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.
- No utilice la función de microondas para precalentar el horno.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

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

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.

2.5 Luz interna



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de descargas eléctricas.

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No debe utilizarse para la iluminación doméstica.
- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice sólo bombillas de las mismas características.

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.

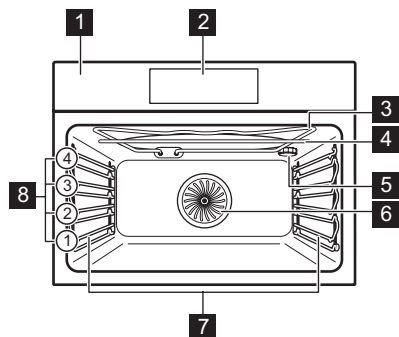
2.7 Asistencia

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

- Utilice solamente piezas de recambio originales.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

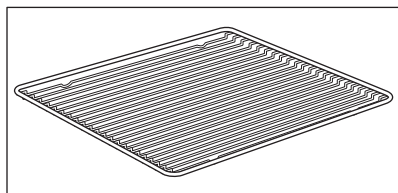
3.1 Descripción general



- 1 Panel de control
- 2 Programador electrónico
- 3 Resistencia
- 4 Generador de microondas
- 5 Luz
- 6 Ventilador
- 7 Carril de apoyo, extraíble
- 8 Posiciones de las parrillas

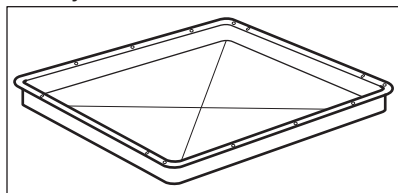
3.2 Accesorios

Parrilla



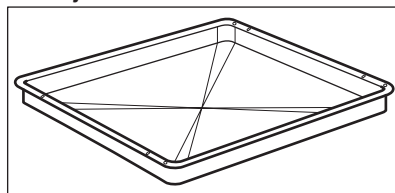
Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

Bandeja



Para bizcochos y galletas.

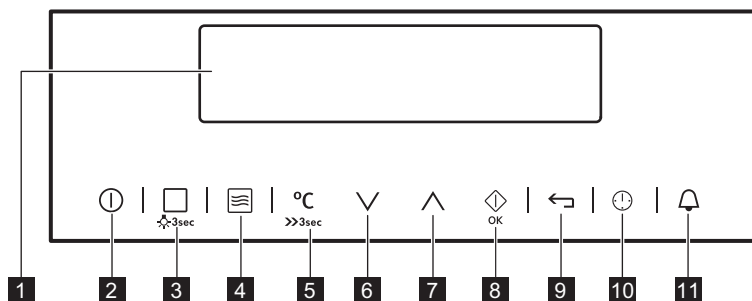
Bandeja honda



Para hornear y asar o como bandeja grasera.

4. PANEL DE MANDOS

4.1 Programador electrónico

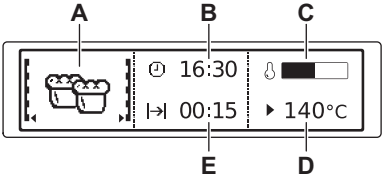


Utilice los sensores para accionar el aparato.

Sensor	Función	Comentario
1	- Pantalla	Muestra los ajustes actuales del aparato.
2	ENCENDIDO / APAGADO	Para activar y desactivar el aparato.
3	Funciones De Cocción o Cocción Asistida	Toque el sensor una vez para seleccionar una función de cocción o el menú: Cocción Asistida. Toque de nuevo el sensor para cambiar entre los menús: Funciones De Cocción, Cocción Asistida. Para activar o desactivar la luz, toque el sensor durante 3 segundos.
4	Función de microondas	Para activar la función de Microondas. También puede utilizarlo cuando el aparato está apagado. 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.
5	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.
6	Tecla Abajo	Para desplazarse hacia abajo en el menú.
7	Tecla Arriba	Para desplazarse hacia arriba en el menú.
8	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.

Sensor	Función	Comentario
	Teclas Atrás	Para retroceder un nivel en el menú. Para mostrar el menú principal, toque el sensor durante 3 segundos.
	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, Favoritos, Calentar Y Mantener, Ajustar + Empezar.
	Avisador	Para ajustar la función: Avisador.

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	Función
	Avisador	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.
	Temperatura	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.

Símbolo		Función
	Peso Automático	La pantalla indica que el sistema de peso automático está activo o que el peso puede cambiarse.
	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 horno.



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno y los accesorios antes del primer uso.

Coloque los accesorios y soportes telescópicos 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

Sím-bolo	Elemento del menú	Utilisation
	Funciones De Cocción	Contiene una lista de las funciones de cocción.
	Cocción Asistida	Contiene una lista de los programas automáticos.
	Ajustes Básicos	Se usa para ajustar la configuración del aparato.

Símbolo	Elemento del menú	Utilisation
	Favoritos	Contiene una lista de los programas de cocción favoritos creados por el usuario.
	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 Tiempo	Si está activado, la pantalla indica la hora actual al apagar el aparato.
	Calentamiento rápido	Cuando está activada, la función reduce el tiempo de calentamiento.
	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.
	Modo DEMO	Código de activación/desactivación: 2468
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.
	Ajustes De Fábrica	Restablece todos los ajustes a los valores 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: Bóveda/Calor 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: Bóveda/Calor inferior.
 Bóveda/Calor inferior (Bóveda/Calor Inferior)	Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.
 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 + Turbo	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.
 Calor Inferior	Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos.



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
 Mantener Caliente	Para mantener calientes los alimentos.
 Calentar Vajilla	Para precalentar platos antes de servir.
 Conservar	Para preparar conservas de verduras como encurtidos.
 Secar	Para secar rodajas de fruta (como manzanas, ciruelas o melocotones) y verduras (como tomates, calabacines o champiñones).

Función de cocción	Aplicación
 Levantar Masa	Para levantar de forma controlada la masa antes de hornear.
 Cocina A Baja Temperatura	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 Pan	Para hornear pan.
 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 aparato.
2. Ajuste el menú: Funciones De Cocción.
3. Pulse  para confirmar.
4. Seleccione la función de cocción.
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 apagar el horno la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener calientes los alimentos.

7. MODO MICROONDAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Recomendaciones para microondas



PRECAUCIÓN!

No deje funcionar el horno sin alimentos en el interior.

- Introduzca la comida en el horno sin ningún envoltorio. Las comidas envasadas solo pueden introducirse en el microondas si su embalaje es apto para microondas (consulte la información en el embalaje).
- Coloque el alimento en un plato en la base de la cavidad cuando utilice la función de microondas.

Cocción

- Cocine la comida tapada. Cocine alimentos sin tapar solamente si desea un resultado crujiente.

- No cocine en exceso los platos ajustando una potencia y un tiempo demasiado elevados. La comida puede secarse, quemarse o provocar fuego.
- No utilice el horno para cocinar huevos o caracoles con la cáscara, ya que pueden estallar. Perfore la yema de los huevos fritos antes de recalentarlos.
- Perfore la piel de los alimentos varias veces con un tenedor antes de cocinarlos.
- Corte las verduras en trocitos de igual tamaño.
- Remueva de vez en cuando los platos líquidos.
- Remueva la comida antes de servirla.
- Después de apagar el horno, saque la comida y déjela reposar unos

minutos. Consulte el capítulo "Consejos".

Descongelación

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

7.2 Recipientes y materiales adecuados

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

Material / Recipiente	Microondas			Función de cocción+Mi-croondas
	Descon-gelar	Calentar	Cocción	
Cristal y porcelana para horno sin componentes de metal, p. ej., vidrio térmico	✓	✓	✓	✓
Vidrio y porcelana no aptos para hor-no ¹⁾	✓	X	X	X
Cristal y vitrocerámica de material ap-to para horno y congelación	✓	✓	✓	✓
Cerámica ²⁾ , barro cocido ²⁾	✓	✓	✓	X
Cerámica, porcelana o barro cocido con fondo sin vidriar o con pequeños orificios, p. ej., en las asas.	X	X	X	X
Plástico resistente al calor hasta 200 °C ³⁾	✓	✓	✓	X
Cartón, papel	✓	X	X	X
Película para alimentos	✓	X	X	X

Material / Recipiente	Microondas			Función de cocción+Microondas
	Descon-gelar	Calentar	Cocción	
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	✓ ⁴⁾
Parrilla	X	X	X	✓ ⁵⁾
Utensilios para microondas, p.ej., Crostino	X	✓	✓	X

- 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.
- 4) Cocine en un nivel de parrilla.
- 5) Cocine en un nivel de parrilla.

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 ①.



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.

Funciones no disponibles para la función Combi: Favoritos, Hora De Fin, Ajustar + Empezar, Calentar Y Mantener.

7.7 Ajuste de la función Inicio rápido

1. Si fuera necesario, toque ① para desactivar el aparato.



Toque para activar la función de inicio rápido.



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



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



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

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
• 600 vatios • 500 vatios	Descongelar y calentar platos congelados Calentar platos individuales Terminar de preparar cocidos Cocer platos con huevos
• 400 vatios • 300 vatios	Cocer alimentos después del primer hervor Cocinar alimentos delicados Calentar alimentos para bebé Hinchar arroz Calentar alimentos delicados Fundir queso, chocolate, mantequilla

Ajuste de potencia	Uso del aparato
• 200 vatios • 100 vatios	Descongelar carne, pescado Descongelar queso, nata, mantequilla Descongelar fruta y pasteles Descongelar pan

8. FUNCIONES DEL RELOJ

8.1 Tabla de funciones del reloj

Función de reloj	Aplicación
 Avisador	Para programar una cuenta atrás (máx. 2 h 30 min). Esta función no influye en el funcionamiento del horno. También puede utilizarlo cuando el aparato está apagado. 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).

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.
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.

8.3 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.

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 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. Pulse  para confirmar.
3. Seleccione la categoría y el plato. Pulse  para confirmar.
4. Seleccione una receta. Pulse  para confirmar.



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

9.3 Cocción Asistida 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.
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.

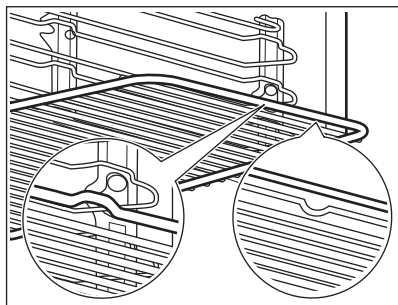


ADVERTENCIA!

Consulte el capítulo "Modo microondas".

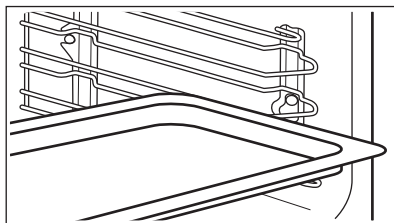
Parrilla:

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



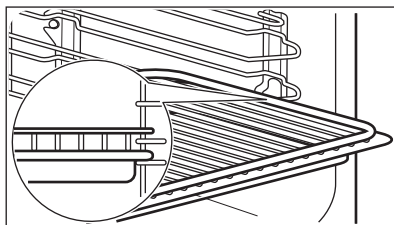
Bandeja / Bandeja honda:

Posicione la bandeja / bandeja honda entre las guías del carril de apoyo.



Parrilla y bandeja / bandeja honda juntas:

Posicione la bandeja / bandeja honda 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 Favoritos

Puede guardar sus ajustes preferidos, como por ejemplo la duración, la temperatura o la función de cocción. Están disponibles en el menú: 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 aparato.
2. Ajuste el menú: Favoritos.
3. Pulse  para confirmar.
4. Seleccione el nombre de su programa preferido.
5. Pulse  para confirmar.

11.2 Uso del bloqueo de seguridad para niños

Cuando está activado el bloqueo de seguridad para niños, 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 de seguridad para niños, 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 aparato.
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, toque . 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 ①) 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 transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

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



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

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.

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 ENCENDIDO/APAGADO), la pantalla vuelve al modo de brillo diurno durante los 10 segundos siguientes.
 - si el aparato está apagado y se ajusta la función: Avisador. Cuando termina la función, la pantalla vuelve al brillo nocturno.

11.7 Ventilador de enfriamiento

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

12.1 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.

12.2 Horneado

- El comportamiento de su horno puede ser diferente al de su aparato antiguo. Adapte sus ajustes normales como temperatura, tiempos de cocción y posición de la parrilla a los valores indicados en las tablas.
- Utilice la temperatura más bajas la primera vez.
- Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra 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.
- Las bandejas pueden torcerse en el horno durante el horneado. Las distorsiones desaparecen cuando las bandejas se enfrían de nuevo.

12.3 Consejos para hornear

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.
La tarta está demasiado seca.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez, seleccione una temperatura más alta para el horno.

Resultado	Posible causa	Solución
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.

12.4 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	1
Tarta de Madeira/pastel de fruta	Turbo	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Bizcocho	Turbo	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Bizcocho	Bóveda/Calor inferior	160	35 - 50	2
Masa brisé – masa quebrada ¹⁾	Turbo	170 - 180	10 - 25	1
Masa brisé - bizcocho	Turbo	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Turbo	160	70 - 90	1
Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Bóveda/Calor inferior	180	70 - 90	1
Tarta de queso, bandeja ²⁾	Bóveda/Calor inferior	160 - 170	60 - 90	1

¹⁾ Precaliente el horno.

²⁾ Utilice una bandeja honda.

Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Trenza de pan / roscón	Bóveda/Calor inferior	170 - 190	30 - 40	2
Pan de Navidad ¹⁾	Bóveda/Calor inferior	160 - 180	50 - 70	2
Pan (pan de centeno) ¹⁾	Bóveda/Calor inferior			2
primero		230	20	
después		160 - 180	30 - 60	
Buñuelos de crema/ Bollos rellenos de crema ¹⁾	Bóveda/Calor inferior	190 - 210	20 - 35	2
Brazo de gitano ¹⁾	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	10 - 20	2
Pastel de azúcar (seco)	Turbo	150 - 160	20 - 40	1
Tarta de almendras con mantequilla, tartas de azúcar ¹⁾	Bóveda/Calor inferior	190 - 210	20 - 30	2
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/ bizcocho) ²⁾	Turbo	150 - 160	35 - 55	1
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/ bizcocho) ²⁾	Bóveda/Calor inferior	170	35 - 55	1
Tarta de frutas sobre masa quebrada	Turbo	160 - 170	40 - 80	1
Tartas con coberturas delicadas (por ejemplo, requesón, nata, miel) ¹⁾	Bóveda/Calor 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	1

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Short bread / Mantecados / Masa quebrada	Turbo	140	20 - 35	1
Short bread / Mantecados / masa quebrada ¹⁾	Bóveda/Calor inferior	160	20 - 30	2
Galletas de masa batida de bizcocho	Turbo	150 - 160	15 - 20	1
Pasteles con clara de huevo, merengues	Turbo	80 - 100	120 - 150	1
Mostachones De Almen-dra	Turbo	100 - 120	30 - 50	1
Galletas de masa de le-vadura	Turbo	150 - 160	20 - 40	1
Pastas de hojaldre ¹⁾	Turbo	170 - 180	20 - 30	1
Rollitos ¹⁾	Bóveda/Calor inferior	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Pasteli-llos ¹⁾	Turbo	160	20 - 35	3
Small cakes / Pasteli-llos ¹⁾	Bóveda/Calor inferior	170	20 - 35	2

¹⁾ Precaliente el horno.

12.5 Gratinados y horneados

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Gratén de pasta	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	45 - 60	1
Lasaña	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	25 - 40	1
Verduras al gra-tén ¹⁾	Grill + Turbo	210 - 230	10 - 20	1
Baguetes cu-biertas de que-so fundido	Turbo	160 - 170	15 - 30	1
Dulces hornea-dos	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	40 - 60	1

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pescado al horno	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	30 - 60	1
Verduras rellenas	Turbo	160 - 170	30 - 60	1

1) Precaliente el horno.

12.6 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
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

12.7 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.



ADVERTENCIA!
Consulte el capítulo "Consejos".

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

12.8 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
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

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Piroggen (versión rusa de la pizza calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Precaliente el horno.

2) Utilice una bandeja honda.

12.9 Asado

- Use utensilios para horno resistentes al calor para asar. Consulte las instrucciones del fabricante del utensilio para horno.
- Los asados grandes se pueden preparar directamente en la bandeja honda o en una parrilla colocada sobre la bandeja honda.
- Para evitar que se queme el jugo de la carne o la grasa, ponga un poco de líquido en la bandeja.
- Todas las carnes que deban quedar crujientes o doradas en el exterior se pueden asar en la fuente de asado sin tapar.
- Gire el asado cuando sea necesario, al cabo de 1/2 - 2/3 del tiempo de cocción.
- Para mantener la carne más jugosa:
 - prepare las carnes magras en una fuente de asado tapada o use una bolsa para asar.
 - utilice trozos de carne y pescado con un peso mínimo de 1 kg.
 - durante la cocción, los asados grandes y las aves se deberían regar repetidamente con el jugo de asado.

12.10 Tablas de asar

Carne de res

Alimento	Función	Cantidad (kg)	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Estofado	Bóveda/ Calor 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 (pre-cocinado)	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	Bóveda/ Calor 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

12.11 Grill

- Hornee al grill con el ajuste máximo de temperatura.
- Coloque la rejilla en el nivel recomendado en la tabla de uso.
- La grasea 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 corde-ro	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

12.12 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⁾	Bóveda/Calor inferior	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	2
Patatas fritas ²⁾ (300 - 600 g)	Bóveda/Calor inferior o Grill + Turbo	200 - 220	según las indicaciones del fabricante	2
Baguettes ³⁾	Bóveda/Calor inferior	según las indicaciones del fabricante	según las indicaciones del fabricante	2
Pastel de fruta	Bóveda/Calor 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.

12.13 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	-

Alimento	Cantidad	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación posterior (minutos)	Comentarios
Nata	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Monte la nata aunque queden puntos ligeramente congelados.
Pasteles	1,4 kg	60	60	-

12.14 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/Grosetas 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

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción hasta que empiecen a subir burbujas (min)	Continuar la cocción a 100 °C (min)
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.

12.15 Secar

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
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

12.16 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

12.17 Cocción por microondas

Coloque el plato con la comida en la base de la cavidad y dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.

Remueva la comida a la mitad del tiempo de cocción o descongelación.

Coloque la cuchara en la botella o el vaso al calentar bebidas para asegurar una mejor distribución del calor.

Si no encuentra la receta que necesita, consulte un tipo de alimento similar en las tablas.
Tape la comida para cocinar y recalentar.

Consejos para el microondas

Resultado de cocción/descongelación	Posible causa	Solución
La comida está demasiado seca.	La potencia era demasiado alta. El tiempo era excesivo. La comida no estaba tapada.	La próxima vez seleccione una potencia más baja y un tiempo más largo.
El alimento aún no se ha descongelado, calentado o cocinado al final del tiempo de cocción.	El tiempo era insuficiente.	Seleccione un tiempo mayor. No aumente la potencia de microondas.
El alimento se ha sobrecalentado en los bordes pero no se ha hecho en el centro.	La potencia era demasiado alta. No ha dado vuelta a la comida durante la cocción.	La próxima vez seleccione una potencia más baja y un tiempo más largo.

Descongelar carne

Alimento	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Bistec (0,2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Carne picada (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10

Descongelar aves

Alimento	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Pollo (1 kg)	100	25 - 30	10 - 20
Pechuga de pollo (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15
Muslos de pollo (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15

Descongelar pescado

Alimento	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Pescado entero (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Filetes de pescado (0,5 kg)	100	12 - 15	5 - 10

Descongelar productos lácteos

Alimento	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Mantequilla (0,25 kg)	100	3 - 4	5 - 10
Queso rallado (0,2 kg)	100	2 - 3	10 - 15

Descongelar tartas y pastas

Alimento	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Bizcocho de levadura (1 unidad)	200	2 - 3	15 - 20
Tarta de queso (1 unidad)	100	2 - 4	15 - 20
Pastel seco (p. ej. pan de huevos) (1 unidad)	200	2 - 4	15 - 20
Pan (1 kg)	200	15 - 20	5 - 10
Pan cortado (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10
Panecillos (4 unidades)	200	2 - 4	2 - 5

Descongelar fruta

Alimento	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Fruta (0,25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

Recalentar

Alimento	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Alimentos infantiles en tarros (0,2 kg)	300	1 - 2	-
Leche infantil (180 ml); Coloque la cuchara en el biberón	600	0:20 - 0:40	-
Comida precocinada (0,5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Platos preparados congelados (0,5 kg)	400	10 - 15	2 - 5

Alimento	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Leche (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Agua (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Salsa (200 ml)	600	1 - 3	-
Sopa (300 ml)	600	3 - 5	-

Fundir

Alimento	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Chocolate / cobertura (0,15 kg)	300	2 - 4	-
Mantequilla (0,1 kg)	400	0:30-1:30	-

Cocción

Alimento	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Pescado entero (0,5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Filetes de pescado (0,5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Verdura, fresca (0,5 kg + 50 ml de agua)	600	5 - 15	-
Verdura, congelada (0,5 kg + 50 ml de agua)	600	10 - 20	-
Patatas gratinadas (0,5 kg)	600	7 - 10	-
Arroz (0,2 kg + 400 ml de agua)	600	15 - 18	-
Palomitas de maíz	1000	1:30 - 3	-

Función de microondas combi

Utilice esta función para cocinar alimentos en poco tiempo y para dorarlos.

Combine las funciones: Grill y Microondas.

Alimento	Recipientes	Po- tencia (va- tios)	Tempe- ratura (°C)	Tiem- po (min)	Posi- ción de la parri- lla	Tiempo de reposo (min)
2 mitades de pollo (2 x 0,55 kg)	Recipiente de cristal re- dondo, Ø 26 cm	300	220	40	2	5
Patatas grati- nadas (1 kg)	Molde de gratinar	300	200	40	2	10
Asado de cuello de cer- do (1,1 kg)	Recipiente de cristal con tamiz	300	200	70	1	10

12.18 Información para los institutos de pruebas

Función de microondas
Pruebas conforme a IEC 60705.

Alimento	Potencia (vatios)	Canti- dad (kg)	Posición de la pa- rrilla 1)	Tiempo (min)	Comentarios
Bizcocho	600	0.475	Base	7 - 9	Gire el recipiente un cuarto de vuelta, a la mitad del tiempo de cocción.
Pastel de carne	400	0.9	2	25 - 32	Gire el recipiente un cuarto de vuelta, a la mitad del tiempo de cocción.
Pudding de huevo	300	1	Base	18	-
Descongelar carne	100	0.5	Base	7 - 8	De la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción.

1) Utilice la parrilla salvo que se indique lo contrario.

Función de combi microondas
Pruebas conforme a IEC 60705.

Alimen- to	Función	Poten- cia (va- tios)	Can- tidad (kg)	Tempe- ratura (°C)	Posi- ción de la parri- lla 1)	Tiempo (min)	Comentarios
Pastel	Turbo + Micro	100	0.7	180	2	29 - 31	Gire el recipien- te un cuarto de vuelta, a la mi- tad del tiempo de cocción.
Patatas gratina- das	Grill + Ven- tilador + Micro	300	1.1	180	2	40 - 45	Gire el recipien- te un cuarto de vuelta, a la mi- tad del tiempo de cocción.
Pollo	Grill + Ven- tilador + Micro	200	1.1	230	1	45 - 55	Coloque la car- ne en el reci- piente de cristal redondo y déle la vuelta a mitad del tiempo de cocción.

1) Utilice la parrilla salvo que se indique lo contrario.

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 detergente suave.
- 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. El riesgo es mayor con la bandeja de grill.
- 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

pañó suave humedecido en agua templada y jabón neutro.

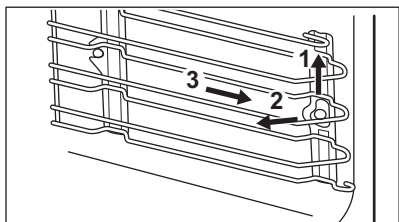
- No trate los accesorios antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.
- Seque el horno cuando la cavidad esté mojada después de usarlo.

13.2 Extracción de los carriles de apoyo

Antes del mantenimiento, asegúrese de que el horno está totalmente frío. Corre el riesgo de quemarse.

Para limpiar el horno, 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).
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.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	La desconexión automática está activada.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo de seguridad".
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.
El aparato está activado pero no se calienta. El ventilador no funciona. La pantalla muestra "Demo" .	El modo de demostración está activado.	Consulte "Ajustes básicos" en el capítulo "Uso diario".

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. EFICACIA ENERGÉTICA

16.1 Ahorro de energía



El horno 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. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

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.

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración o Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando.

Mantener calor

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

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

17. 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.aeg.com/shop



867336386-D-322017

AEG