

ES Manual de instrucciones

Horno de microondas

USER MANUAL

ZKG44500X

ZANUSSI

Índice de materias

Información sobre seguridad	2	Uso de los accesorios	13
Instrucciones de seguridad	4	Funciones adicionales	13
Descripción del producto	7	Consejos útiles	14
Antes del primer uso	7	Mantenimiento y limpieza	20
Uso diario	8	Qué hacer si...	21
Modo microondas	9	Datos técnicos	22
Funciones de reloj	12	Aspectos medioambientales	22

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

 **Advertencia** Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato. Los niños menores de 3 años no deben estar sin vigilancia cerca del aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.

- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- Si la puerta o sus juntas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que un técnico cualificado lo haya reparado.
- Únicamente una persona competente 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.
- 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.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.



Instrucciones de seguridad

Instalación



Advertencia Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.

- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.

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

Conexión eléctrica



Advertencia Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarse por electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado a tierra.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coinciden 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. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- Evite que el cable de red 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 instalado el aparato.
- 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 correctos: 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.

Uso



Advertencia Existe riesgo de lesiones, quemaduras, descargas eléctricas o explosiones.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras funciona.
- 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.
- Mantenga siempre cerrada la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento.
- 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.

 **Advertencia** Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente sobre la base del aparato.
 - 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.
 - Tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. Por lo tanto, no representa ningún defecto en el sentido del derecho de garantía.
- Use una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de frutas provocan manchas que pueden ser permanentes.

Mantenimiento y limpieza

 **Advertencia** Riesgo de lesiones, incendio o de ocasionar 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.
- 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.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

Luz interna

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

 **Advertencia** Riesgo de descargas eléctricas.

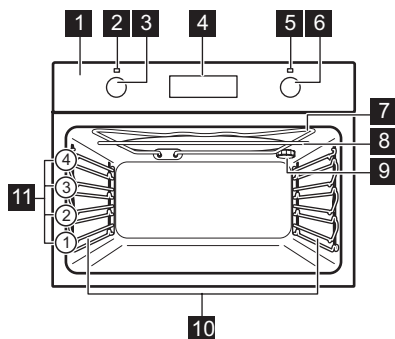
- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice sólo bombillas con las mismas especificaciones.

Desecho

 **Advertencia** Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.

Descripción del producto

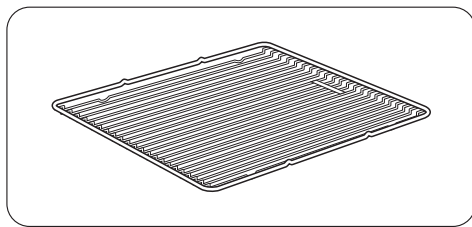


- 1 Panel de control
- 2 Piloto/símbolo/indicador de alimentación
- 3 Mando de las funciones del horno
- 4 Programador electrónico
- 5 Piloto / símbolo / lámpara de potencia de microondas / temperatura
- 6 Mando de temperatura / potencia del microondas
- 7 Generador de microondas
- 8 Grill
- 9 Bombilla
- 10 Carril lateral, extraíble
- 11 Posiciones de las parrillas

Accesorios

▪ Parrilla

Para utensilios de cocina, pasteles en molde, asados.



Antes del primer uso

⚠ Advertencia Consulte los capítulos sobre seguridad.

Limpieza inicial

- Retire todas las piezas del aparato.
- Limpie el aparato antes del primer uso.

Importante Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Ajuste de la hora

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

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

1. Pulse **+** o **-** para ajustar la hora actual.

2. Pulse **⏸** para confirmar (sólo para el primer ajuste. Posteriormente la hora se guarda automáticamente tras 5 segundos).

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

3. Pulse **+** o **-** para ajustar los minutos.
4. Pulse **⏸** para confirmar (sólo para el primer ajuste. Posteriormente la hora se guarda automáticamente tras 5 segundos).

La pantalla de Temperatura/Hora muestra la nueva hora.

Cambio de la hora

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

Pulse . La hora ajustada y el símbolo parpadearán en la pantalla. Para ajustar una

nueva hora, siga el procedimiento indicado en "Ajuste de la hora".

Uso diario

Advertencia Consulte los capítulos sobre seguridad.

Ajuste de la función del microondas

1. Gire el mando del horno para seleccionar la función de microondas .
La pantalla muestra la potencia por defecto del microondas y un valor por defecto para la función de Duración.
2. Pulse y gire el mando de la temperatura / potencia del microondas para cambiar los ajustes de potencia del microondas.
Los ajustes de potencia cambian a intervalos de 100 W.
3. Pulse y después / para cambiar los ajustes de Duración.
El aparato empieza a funcionar automáticamente después de unos segundos.
4. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica y la función de Microondas se desactiva automáticamente.
5. Gire el mando de las funciones del horno hasta la posición de apagado ("0").

Precaución No deje funcionar el aparato sin alimentos en el interior.

Cuando está funcionando la función de Microondas, es posible:

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

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

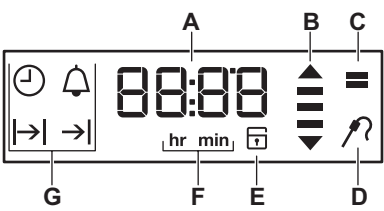
Ajuste el grill del microondas

1. Gire el mando para seleccionar la función del horno .
En la pantalla aparece la temperatura pre-determinada.
2. Cambie la temperatura.
3. Active la función de Microondas. Consulte "Ajuste de la función del microondas" y empiece en el punto 2.
4. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica y la función de Microondas se desactiva automáticamente.
5. Gire el mando de las funciones hasta la posición de apagado ("0").

Funciones de microondas

Función del horno	Aplicación
Luz	Para encender la luz sin ninguna función de cocción.
Microondas	Crea el calor directamente en el alimento. Utilícelo para calentar platos preparados y bebidas, para descongelar carne o fruta y para cocer verdura y pescado.
Microondas + grill	El grill del microondas empieza como una función de grill normal. Cuando se añade la función de microondas, combina las funciones de microondas y de grill en periodos de tiempo y niveles de potencia diferentes (consulte la tabla de ajustes de potencia). Utilice el microondas + grill para mantener crujientes determinados alimentos.

Pantalla



A) Temporizador

B) Indicador de calor residual y calentamiento

C) Función de microondas

D) Sonda térmica (solo los modelos seleccionados)

E) Cierre puerta (solo los modelos seleccionados)

F) Horas / minutos

G) Funciones del reloj

Teclas

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

Indicador de calor residual / calentamiento

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

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

Modo microondas

Microondas

Información sobre el funcionamiento

General:

- Después de apagar el aparato, deje reposar el alimento unos minutos (consulte "Tablas del microondas: tiempo de reposo").
- Retire los envoltorios de papel de aluminio, contenedores de metal, etc. antes de preparar los alimentos.

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 recocine 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 o las salchichas 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.
- Las verduras que tienen una estructura sólida, como las zanahorias, los guisantes o la coliflor, se deben cocinar en agua.
- Dele la vuelta a los trozos grandes 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 pequeños orificios, p. ej., en las asas o fondos sin vidriar. 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 a temperatura ambiente. De esta forma se obtiene un resultado más uniforme. Retire completamente los embalajes o partes de metal o aluminio antes de descongelar.

Descongelar frutas y verduras:

- No descongele completamente las frutas y verduras que se van a preparar cuando están crudas aún en el aparato. Deje que se descongelen a temperatura ambiente.
- Puede utilizar una potencia superior del microondas para cocinar frutas y verduras sin descongelarlas primero.

Platos preparados:

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

Recipientes y materiales adecuados

Material/recipiente	Microondas			Grill ▼▼▼▼
	Descongelación	Calefacción	Cocinar	
Vidrio y porcelana para horno (sin componentes de metal, p. ej., Pyrex, vidrio térmico)	X	X	X	X
Vidrio y porcelana no aptos para horno ¹⁾	X	--	--	--
Vidrio y vitrocerámica de material apto para horno y congelación (p. ej., Arcoflam), parrilla	X	X	X	X
Cerámica ²⁾ barro cocido ²⁾	X	X	X	--
Plástico resistente al calor hasta 200 °C ³⁾	X	X	X	--
Cartón, papel	X	--	--	--
Película para alimentos	X	--	--	--
Película de asado con cierre apto para microondas ³⁾	X	X	X	--

Material/recipiente	Microondas			Grill ▼▼▼
	Descongela- ción	Calefac- ción	Cocinar	
Fuentes de metal, p. ej., esmalte, hierro fundido	--	--	--	X
Moldes, barniz negro o revestimiento de silico- na ³⁾	--	--	--	X
Bandeja	X	X	X	X
Recipientes para tostar, p. ej., Crostino o plato Crunch	--	X	X	--
Platos preparados con embalaje ³⁾	X	X	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.

X apto

-- no apto

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: **doblo 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 hay 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.
- Se obtienen mejores resultados para el arroz con platos llanos y anchos.

Ejemplos de aplicaciones de cocción para los ajustes de potencia

Los datos de la tabla son sólo orientativos.

Potencia	Uso
1.000 vatios 900 vatios 800 vatios 700 vatios	- Calentar líquidos - Llevar a ebullición al inicio de un proceso de cocción - Cocer 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

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

Funciones de reloj

SÍMBOLO	FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
	AVISADOR	Para programar un temporizador. Esta función no afecta al funcionamiento del horno. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.
	HORA	Para programar, modificar o comprobar la hora. Consulte "Ajuste de la hora".
	DURACIÓN	Para ajustar cuánto tiempo debe funcionar el aparato. Ajuste primero una función del horno antes de ajustar esta función.
	FIN	Para configurar cuándo se ha de desactivar el aparato. Ajuste primero una función del horno antes de ajustar esta función. Puede utilizar Duración y Fin a la vez (Inicio Diferido) para ajustar la hora a la que debe encenderse y después apagarse el aparato.

 Pulse  repetidamente para cambiar la función del reloj.

 Pulse  para confirmar los ajustes de las funciones del reloj, o espere 5 segundos para confirmar automáticamente el ajuste.

Ajuste de la DURACIÓN o FIN

- Pulse  repetidamente hasta que la pantalla muestre  o .  o  parpadea en la pantalla.
- Pulse  o  para ajustar los valores y  para confirmar.
Para la Duración  en primer lugar ajuste los minutos y después las horas; para

el Fin  en primer lugar ajuste las horas y después los minutos.

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

- Pulse cualquier botón o abra la puerta del horno para detener la señal acústica.

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

Ajuste del AVISADOR

Utilícelo para ajustar una cuenta atrás (máximo 2 h 30 min). Esta función no afecta al funcio-

namiento del horno. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.

1. Pulse repetidamente hasta que y "00" parpadeen en la pantalla.
2. Pulse $\pm$ o $-$ para ajustar el AVISADOR. Al principio, el tiempo se calcula en minutos y segundos. Cuando la hora ajustada es superior a 60 minutos, el símbolo **hr** se enciende en la pantalla. El aparato calcula ahora la hora en horas y minutos.
3. El AVISADOR empieza automáticamente después de cinco segundos.

Transcurrido el 90% del tiempo programado, sonará una señal.

Pulse una tecla para parar la señal.

4. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos mi-

nutos. "00:00" y parpadean en la pantalla.

Pulse una tecla para parar la señal.

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

Temporizador de avance del contador

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

Para restablecer el temporizador de avance del contador, mantenga pulsada $-$ y $\pm$.

No puede utilizar el temporizador de avance del contador si Duración o Fin están funcionando.

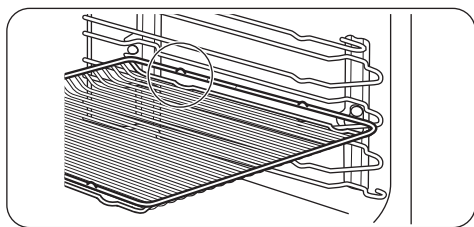
Uso de los accesorios

Advertencia Consulte los capítulos sobre seguridad.

Inserción de los accesorios

Parrilla:

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



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

Funciones adicionales

Seguro contra la manipulación por niños

El Bloqueo de seguridad para niños impide que el aparato se utilice accidentalmente.

Activación y desactivación de la función de Bloqueo de seguridad para niños:

1. No ajuste ninguna función del horno.

2. Mantenga pulsado y $\pm$ al mismo tiempo durante 2 segundos.
3. Se emite una señal acústica. SAFE se enciende/apaga (cuando se activa/desactiva el bloqueo de seguridad para niños) en la pantalla.

-  **SAFE** se enciende en la pantalla al girar un mando o pulsar un botón.

Tecla de Bloqueo

La Tecla de Bloqueo impide un cambio accidental de la función del horno. Puede activar la tecla de bloqueo únicamente cuando el aparato esté funcionando.

Activación y desactivación de la tecla de bloqueo:

1. Encienda el horno.
2. Active una función o ajuste del horno.
3. Mantenga pulsado  y  al mismo tiempo durante 2 segundos.
4. Se emite una señal acústica. Loc se enciende/apaga (cuando se activa/desactiva la Tecla de Bloqueo) en la pantalla.

-  Puede desactivar el aparato cuando la Tecla de Bloqueo esté activada. Al desactivar el aparato, la Tecla de Bloqueo se desactiva.

Loc se enciende en la pantalla al girar un mando o pulsar un botón.

Indicador de calor residual

La pantalla muestra el indicador de calor residual  cuando el aparato está apagado y la temperatura del horno es superior a 40 °C. Use el mando de temperatura para ver la temperatura del horno.

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 el aparato.

Apagado automático

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva después de un tiempo:

- Si está activada alguna función de cocción.
- Si no cambia la temperatura del horno.

Temperatura	Hora de desconexión
30 °C - 115 °C	12,5 h
120 °C - 195 °C	8,5 h
200 °C - 230 °C	5,5 h

Importante El apagado automático se aplica a todas las funciones excepto Luz, Duración y Hora de fin.

Consejos útiles

-  La temperatura y los tiempos de las tablas son sólo orientativos. Dependen de la

receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso.

Consejos para el microondas

Resultado	Solución
No hay datos para la cantidad de alimentos preparados.	Busque alimentos similares. Aumente o reduzca el tiempo de cocción según la regla siguiente: Doble de cantidad = casi doble de tiempo, mitad de cantidad = mitad de tiempo
El alimento se ha secado demasiado.	Ajuste un tiempo más corto o seleccione una potencia más baja.

Resultado	Solución
El alimento aún no se ha descongelado, calentado o cocinado una vez transcurrido el tiempo.	Ajuste un tiempo más largo o seleccione una potencia más alta. Tenga en cuenta que los platos más altos necesitan más tiempo.
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, p. ej., la sopa, a la mitad.

Tabla de cocción de microondas

Descongelar carne

Alimento	Microondas				Sugerencias
	Peso (gr)	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	
Cortes enteros de carne	500	200	10 - 12	10 - 15	Dar la vuelta a media cocción
Bistecs	200	200	3 - 5	5 - 10	Vuelva la carne a la mitad del tiempo; retire las partes descongeladas
Carne picada mezclada	500	200	10 - 15	10 - 15	Vuelva la carne a la mitad del tiempo; retire las partes descongeladas
Gulash	500	200	10 - 15	10 - 15	Vuelva la carne a la mitad del tiempo; retire las partes descongeladas

Descongelar aves

Alimento	Microondas				Sugerencias
	Peso (gr)	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	
Pollo	1000	200	25 - 30	10 - 20	Vuelva a la mitad del tiempo; cubra las partes descongeladas con papel de aluminio
Pechuga de ave	100 - 200	200	3 - 5	10 - 15	Vuelva a la mitad del tiempo; cubra las partes descongeladas con papel de aluminio

Alimento	Microondas				Sugerencias
	Peso (gr)	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	
Muslos de pollo	100 - 200	200	3 - 5	10 - 15	Vuelva a la mitad del tiempo; cubra las partes descongeladas con papel de aluminio
Pato	2000	200	45 - 60	20 - 30	Vuelva a la mitad del tiempo; cubra las partes descongeladas con papel de aluminio

Descongelar pescado

Alimento	Microondas				Sugerencias
	Peso (gr)	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	
Pescado entero hasta 1 Kg	500	100	10 - 15	15 - 20	Dar la vuelta a media cocción
Filetes de pescado	500	100	10 - 12	15 - 20	Dar la vuelta a media cocción

Descongelar salchichas

Alimento	Microondas				Sugerencias
	Peso (gr)	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	
Salchichas en rodajas	100	100	2 - 4	20 - 40	Dar la vuelta a media cocción

Descongelar productos lácteos

Alimento	Microondas				Sugerencias
	Peso (gr)	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	
Requesón	250	100	10 - 15	25 - 30	Retire las partes de aluminio y dé la vuelta a la mitad del tiempo
Mantequilla	250	100	3 - 5	15 - 20	Retire las partes de aluminio y dé la vuelta a la mitad del tiempo

Alimento	Microondas				Sugerencias
	Peso (gr)	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	
Queso	250	100	3 - 5	30 - 60	Retire las partes de aluminio y dé la vuelta a la mitad del tiempo
Nata	200	100	7 - 12	20 - 30	Retire las tapas de aluminio y remueva a la mitad del tiempo

Descongelar tartas y pastas

Alimento	Microondas				Sugerencias
	Peso (gr)	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	
Masa de levadura	1 unidad	100	2 - 3	15 - 20	Vuelva el plato a la mitad del tiempo
Tarta de queso	1 unidad	100	2 - 4	15 - 20	Vuelva el plato a la mitad del tiempo
Tarta (pastel)	1 unidad	100	1 - 2	15 - 20	Vuelva el plato a la mitad del tiempo
Pastel seco (p. ej., pan de huevos)	1 unidad	100	2 - 4	15 - 20	Vuelva el plato a la mitad del tiempo
Pastel de fruta	1 unidad	100	1 - 2	15 - 20	Vuelva el plato a la mitad del tiempo
Pan	1000	100	15 - 20	10 - 15	Dar la vuelta a media cocción
Pan cortado	500	100	8 - 12	10 - 15	Dar la vuelta a media cocción
Pan/Rollitos	4 panecillos	100	5 - 8	5 - 10	Dar la vuelta a media cocción

Descongelar fruta

Alimento	Microondas				Sugerencias
	Peso (gr)	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	
Fresas	300	100	8 - 12	10 - 15	Descongelar tapado, remover a la mitad del tiempo
Ciruelas, cerezas, fram-buesas, grosellas, albaricoques	250	100	8 - 10	10 - 15	Descongelar tapado, remover a la mitad del tiempo

Cocinar/fundir

Alimento	Microondas				Sugerencias
	Peso (gr)	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	
Chocolate / recubiertos de chocolate	150	600	2 - 3	---	Remueva a la mitad del tiempo
Mantequilla	100	200	2 - 4	---	Remueva a la mitad del tiempo

Descongelar calentados

Alimento	Microondas				Sugerencias
	Peso (gr)	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	
Alimentos infantiles en tarros	200	300	2 - 3	---	Remueva a la mitad del tiempo; ¡compruebe la temperatura!
Leche infantil (botella, 180 ml)	200	1000	0:20 - 0:40	---	Ponga la cuchara en la botella, remueva y compruebe la temperatura
Comida precocinada	400 - 500	600	4 - 6	5	Retire las tapas de aluminio y dé la vuelta a la mitad del tiempo
Platos preparados congelados	400 - 500	400	14 - 20	5	Retire las tapas de aluminio y dé la vuelta a la mitad del tiempo
Leche	1 taza aprox. 200 ml	1000	1:15 - 1:45	---	Coloque la cuchara en el recipiente
Agua	1 taza aprox. 200 ml	1000	1:30 - 2	---	Coloque la cuchara en el recipiente
Salsa	200 ml	600	1 - 2	---	Remueva a la mitad del tiempo
Sopa	300 ml	600	2 - 4	---	Remueva a la mitad del tiempo

Tabla de cocción

Alimento	Microondas				Sugerencias
	Peso (gr)	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	
Pescado entero hasta 1 Kg	500	500	8 - 10	---	Cocine tapado, gire el recipiente varias veces durante la cocción

Alimento	Microondas				Sugerencias
	Peso (gr)	Potencia (vatios)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	
Filetes de pescado	500	500	6 - 8	---	Cocine tapado, gire el recipiente varias veces durante la cocción
Verduras, tiempo de cocción corto, fresco ¹⁾	500	600	12 - 16	---	Añada aprox. 50 ml de agua, cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo
Verduras, tiempo de cocción corto, congelado ¹⁾	500	600	14 - 18	---	Añada aprox. 50 ml de agua, cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo
Verduras, tiempo de cocción largo, fresco ¹⁾	500	600	14 - 20		Añada aprox. 50 ml de agua, cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo
Verduras, tiempo de cocción largo, congelado ¹⁾	500	600	18 - 24	---	Añada aprox. 50 ml de agua, cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo
Patatas sin pelar	800 g + 600 ml	1000	5 - 7	300 W / 15- 20	Cocine tapado, remover a la mitad del tiempo
Arroz	300 g + 600 ml	1000	4 - 6	---	Cocine tapado, remover 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. Los tiempos indicados son únicamente orientativos y dependen del tipo y las propiedades de los alimentos.

Tabla de función Combi
(solo para modelos seleccionados)

Precalentar plato de Crostini: 4 minutos a 700 vatios

Alimento	Recipiente de cocción/asado	Temp. (°C)	Microondas (vatios)	Posición de la parrilla	Tiempo (min)	Sugerencias
2 mitades de pollo (2 x 600 g)	Recipiente de cristal con tamiz	220	300	2	40	Gire después de 20 min, tiempo de reposo 5 min.
Patatas gratinadas (1 kg)	Gratinado	200	300	2	40	10 min de tiempo de reposo

Alimento	Recipiente de cocción/ asado	Temp. (°C)	Mi- croon- das (va- tios)	Posi- ción de la parri- lla	Tiem- po (min)	Sugerencias
Asado de cuello de cerdo (1.100 g)	Recipiente de cristal con tamiz	200	300	1	70	Girar entreme- dias, tiempo de reposo 10 min.
Tarta de manza- na	Plato de Crostini en fondo de cristal con masa que- brada máx. 5 min. / pre- calentar 1.000 vatios, girar 1 x	220	400	-	25	Girar entreme- dias
Tarta de queso, helada (2 x 70 g)	Plato de Crostini en fondo de cristal máx. 4 min. / pre- calentar 700 vatios, girar 1 x	230	200	-	25	Girar entreme- dias
Tosta de jamón y queso, conge- lada (2 x 100 g)	Plato de Crostini en fondo de cristal máx. 4 min. / pre- calentar 700 vatios, girar 1 x	230	200	-	20	Girar al cabo de 15 min
Hamburguesa congelada (2 x 90 g)	Plato de Crostini en fondo de cristal máx. 4 min. / pre- calentar 700 vatios, girar 1 x	230	300	-	20	Girar al cabo de 12 min
Pizza congelada Ø 28 cm (320 g)	Plato de Crostini en fondo de cristal máx. 4 min. / pre- calentar 700 vatios, girar 1 x	230	200	-	15	Girar entreme- dias

Los tiempos de cocción y las temperaturas son únicamente orientativos y dependen del tipo y las propiedades de los alimentos.

Mantenimiento y limpieza



Advertencia Consulte los capítulos sobre seguridad.

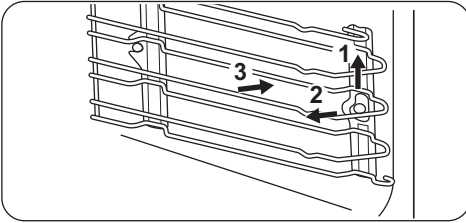
Notas sobre la limpieza:

- Limpie la parte delantera del aparato con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo.
- Limpie el interior del aparato después de cada uso. Así impedirá la acumulación de residuos que podrían llegar a quemarse.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave con agua templada y jabón.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

Soporte para las bandejas

Para retirar las guías de apoyo

Puede extraer el soporte para las bandejas para limpiar las paredes laterales.



1. Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera de la suspensión de la parrilla.
2. Mueva ligeramente los soportes de la suspensión delantera hacia adentro.
3. Extraiga los soportes de la suspensión posterior.

Instalación del soporte para las bandejas

Monte la parrilla siguiendo el procedimiento en el orden inverso.

Qué hacer si...

Advertencia Consulte los capítulos sobre seguridad.

Bombilla

Advertencia Existe riesgo de descarga eléctrica.

La lámpara del horno y la tapa de cristal pueden estar calientes.

Antes de cambiar la bombilla:

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

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

Utilice siempre una bombilla del mismo tipo.

Cambio de la bombilla en el techo del horno:

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

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no calienta.	El aparato está apagado.	Encienda el aparato.
El aparato no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora. Consulte "Ajuste de la hora".
El aparato no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El aparato no calienta.	La desconexión automática está activada.	Consulte "Apagado automático".
El aparato no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta lista.	Hay un fallo eléctrico.	▪ Apague el aparato 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.

Si no lograra subsanar el problema, diríjase al Centro de servicio técnico. Los datos que necesita para el servicio técnico se encuentra en la placa de régimen. La

placa de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato.

Es conveniente que los anote aquí:

Modelo (MOD.)
.....

Número de producto (PNC)
.....

Número de serie (S.N.)
.....

Datos técnicos

Tensión	220 - 240 V
Frecuencia	50 Hz

Aspectos medioambientales

Recicle los materiales con el símbolo ♻️ . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.



Material de embalaje
El material de embalaje es respetuoso con el medio ambiente y reciclable. Las piezas de plástico están identificadas con abreviaturas internacionales, como PE, PS, etc. Deseche el material de embalaje en los contenedores destinados a tal fin por los servicios de limpieza.

[illegible]



www.zanussi.com/shop



892960899-D-442013