

User Manual

# GETTING STARTED? EASY.



ZVEKM6K2  
ZVEKM6X2  
ZVEKM7X1

**ES** Manual de instrucciones  
Horno microondas combinado

# ZANUSSI

## VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA:

---



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

### INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

---

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

### **SEGURIDAD DE NIÑOS Y PERSONAS VULNERABLES**

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

## **INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD**

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilice siempre guantes adecuados para retirar o colocar accesorios o recipientes.
- No active la función de microondas cuando el aparato esté vacío. Las piezas metálicas en el interior de la cavidad pueden generar arco eléctrico.
- No se pueden utilizar contenedores metálicos de alimentos y bebidas durante la cocción con microondas. Este requisito no se aplica si el fabricante especifica el tamaño y la forma de los contenedores metálicos apropiados para cocción con microondas.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o los cierres de la puerta sufren daños, no debe operar el aparato hasta que una persona cualificada lo haya reparado.
- **ADVERTENCIA:** Solo una persona cualificada puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de una tapa que protege contra la exposición a la energía del microondas.
- **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos. 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 diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, trapos húmedos y similares pueden provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el aparato y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar un hervido brusco y lento. Extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
- Se agitará o removerá el contenido de los biberones y de los tarros de comida para bebés y se controlará la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras.
- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en el aparato, ya que pueden explotar, incluso después de que haya terminado el calentamiento en el microondas.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- Limpie el aparato con regularidad y elimine los restos de comida.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si no se mantiene el aparato en condiciones limpias, la superficie podría deteriorarse y afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar situaciones de riesgo.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## INSTALACIÓN



**ADVERTENCIA!** Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	444 (460) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	455 mm
Altura de la parte trasera del aparato	440 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	882 mm

Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	3.5x25 mm

## CONEXIÓN ELÉCTRICA



**ADVERTENCIA!** Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

## USO



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

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico (en interiores).
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No utilice la función de microondas para precalentar el horno.



**ADVERTENCIA!** Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el 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 alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar 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 provocan manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, por ejemplo, calentar la habitación.
- Cocine siempre con la puerta 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, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



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

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

## USO DE LA CRISTALERÍA

Si no manipula la cristalería con el cuidado necesario, puede romperse, desportillarse, agrietarse o rayarse:

- No vierta agua ni otros líquidos fríos sobre la cristalería, porque la caída repentina de temperatura puede provocar la rotura

instantánea del cristal. Los trozos de cristal pueden estar muy afilados y son difíciles de ver.

- No coloque cristalería caliente sobre una superficie húmeda o fría, ni directamente sobre una encimera o una superficie de metal, ni tampoco en el fregadero. Tampoco debe manipular la cristalería caliente con un paño húmedo.
- No utilice ni repare ningún objeto de cristalería desportillado, agrietado o con rayas importantes.
- No deje caer ni golpee la cristalería con objetos duros ni la someta a impactos con utensilios.
- No caliente recipientes de cristal vacíos o casi vacíos en el microondas, ni sobrecaliente el aceite o la mantequilla en el microondas (utilice el tiempo de cocción mínimo).

Deje que la cristalería se enfríe sobre una rejilla, un agarrador o un paño seco. Asegúrese de que la cristalería se haya enfriado lo suficiente antes de lavarla, refrigerarla o congelarla.

Evite sujetar artículos de cristal caliente (incluidos los que tienen superficies de sujeción de silicona) sin un agarrador seco.

Evite el uso incorrecto del microondas (por ejemplo sin nada en el interior o con muy poco alimento).

## ILUMINACIÓN INTERNA



**ADVERTENCIA!** Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas

bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## ASISTENCIA TÉCNICA

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

## ELIMINACIÓN

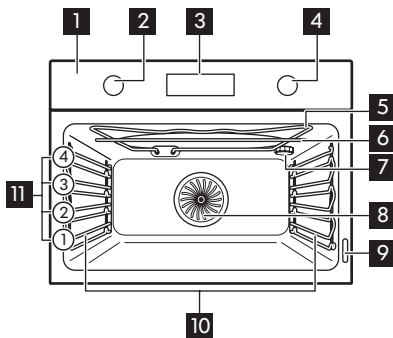


**ADVERTENCIA!** Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- 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.

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

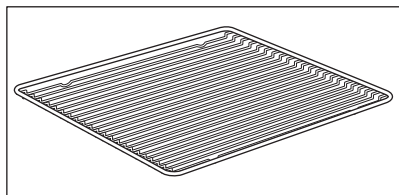
## RESUMEN GENERAL



- 1 Panel de mandos
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 programador electrónico
- 4 Mando de control
- 5 Resistencia
- 6 Generador de microondas
- 7 Bombilla
- 8 Ventilador
- 9 Placa de características técnicas
- 10 Soporte de parrilla extraíble
- 11 Posiciones de las parrillas

## ACCESORIOS

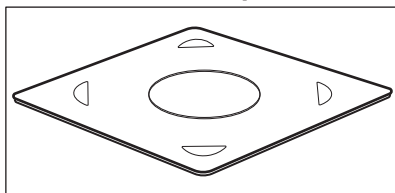
### Parrilla



Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.

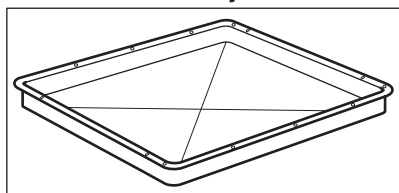
Para bizcochos y galletas.

### Plato inferior de cristal para microondas



Para preparar alimentos en modo microondas.

### Bandeja






## PANEL DE MANDOS

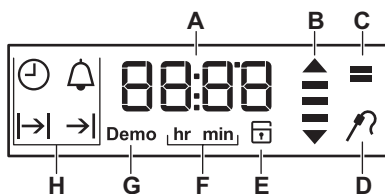
### MANDOS ESCAMOTEABLES

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

### SENSORES / BOTONES

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

### PANTALLA



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



# ANTES DEL PRIMER USO



**ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

## LIMPIEZA INICIAL

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

# USO DIARIO



**ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

## CÓMO CONFIGURAR: FUNCIÓN DE COCCIÓN

Retire el plato inferior de cristal del microondas.

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

- Gire el mando de control para cambiar la potencia del microondas. Los ajustes de potencia cambian a intervalos de 100 W.
- Pulse y después gire el mando de control para cambiar: Duración.
- Pulse: .

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

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

Si abre la puerta del horno, se detiene el horno.

Para volverlo a iniciar, cierre la puerta y pulse: .

**El tiempo máximo de las funciones del microondas dependerá de la potencia del microondas fijada:**

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

## CÓMO AJUSTAR: MICROONDAS

- Retire todos los accesorios del horno.
- Introduzca el plato inferior de cristal del microondas.
- Gire el mando del horno para seleccionar la función de cocción: Microondas .

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


Para empezar con los ajustes predeterminados,

pulse: .

## CÓMO AJUSTAR: MICROONDAS COMBI

Puede combinar la función de microondas con cualquiera de las funciones de cocción.

El horno puede hacer ruidos cuando se utiliza la función: Microondas combi. Son normales para esta función.

<b>Paso 1</b>	Gire el mando del horno para seleccionar la función de cocción. La pantalla muestra la temperatura predeterminada.
<b>Paso 2</b>	Gire el mando de control para cambiar la temperatura.
<b>Paso 3</b>	Para combinar la función de cocción con el modo de microondas, pulse:  pulse: <i>start</i> .
<b>Paso 4</b>	Gire el mando de control para cambiar los ajustes de potencia del microondas. Los ajustes de potencia cambian a intervalos de 100 W. Unos 5 grados antes de alcanzar la temperatura ajustada suena una señal acústica. Cuando termina el tiempo ajustado, la señal suena y el horno se apaga.
<b>Paso 5</b>	Gira los mandos a la posición de apagado.

La potencia de microondas está limitada a 600 W cuando se utiliza la función: Microondas combi.

### CALENTAMIENTO RÁPIDO

El calentamiento rápido reduce el tiempo de precalentamiento.




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

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










Cuando el aparato alcanza la temperatura programada suena la señal.


3. Ajuste una función del horno.

### INDICADOR DE CALENTAMIENTO

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

### FUNCIONES DE COCCIÓN

Función de cocción	Aplicación
 Posición de apagado	El horno está apagado.
 Calentamiento rápido	Para reducir el tiempo de calentamiento.
 Microondas	Crea el calor directamente en los alimentos. Se utiliza para calentar platos preparados y bebidas, para descongelar carne o fruta y para cocer verdura y pescado.
 Aire caliente	Para hornear en hasta dos posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.
 Función pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.






Función de cocción	Aplicación
 Grill Turbo	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.



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



## FUNCIONES DEL RELOJ



**TABLA DE FUNCIONES DEL RELOJ**

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





### CÓMO CONFIGURAR: HORA ACTUAL

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





<b>Paso 1</b>	Gire el mando de la temperatura para configurar la hora.
<b>Paso 2</b>	 - pulse para confirmar. En la pantalla aparece la hora fijada y: <b>min. 00</b> - parpadea.
<b>Paso 3</b>	Gire el mando de la temperatura para configurar los minutos.
<b>Paso 4</b>	 - pulse para confirmar. La pantalla muestra el tiempo ajustado.

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








## CÓMO AJUSTAR LA FUNCIÓN: DURACIÓN

<b>Paso 1</b>	Seleccione una función de cocción.
<b>Paso 2</b>	 - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.
<b>Paso 3</b>	Gire el mando para ajustar los minutos.  - pulse para confirmar.
<b>Paso 4</b>	Gire el mando de la temperatura para ajustar la hora.  - pulse para confirmar. Cuando termine la duración programada, sonará una señal acústica durante 2 minutos. El horno se apaga automáticamente.
<b>Paso 5</b>	Pulsa cualquier tecla para detener la señal.
<b>Paso 6</b>	Gira los mandos a la posición de apagado.

## CÓMO AJUSTAR LA FUNCIÓN: HORA DE FIN

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

## CÓMO AJUSTAR LA FUNCIÓN: TIEMPO DE RETARDO

<b>Paso 1</b>	Seleccione una función de cocción.
<b>Paso 2</b>	 - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.
<b>Paso 3</b>	Gire el mando del temperatura para seleccionar los minutos de la función: Duración. Pulse:  .
<b>Paso 4</b>	Gire el mando del temperatura para seleccionar la hora de la función: Duración. Pulse:  La pantalla muestra:  .
<b>Paso 5</b>	Gire el mando del temperatura para seleccionar la hora de la función: Hora de fin. Pulse:  .
<b>Paso 6</b>	Gire el mando del temperatura para seleccionar los minutos de la función: Hora de fin. Pulse:  .

La pantalla muestra los ajustes de temperatura,  $\rightarrow$ ,  $\rightarrow$ .




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

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

<b>Paso 7</b>	Pulsa cualquier tecla para detener la señal.
<b>Paso 8</b>	Gira los mandos a la posición de apagado.

## CÓMO CONFIGURAR LA FUNCIÓN: AVISADOR

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

<b>Paso 1</b>	 - pulse repetidamente.  , <b>00</b> - intermitente.
<b>Paso 2</b>	Gire el mando de control de la temperatura para ajustar los segundos y después los minutos. Cuando el tiempo ajustado es mayor que 60 minutos, <b>hr</b> parpadea.
<b>Paso 3</b>	Ajuste las horas. Avisador - empieza automáticamente tras 5 segundos. Transcurrido el 90% del tiempo programado, sonará una señal.
<b>Paso 4</b>	Cuando termine el tiempo programado, sonará una señal acústica durante 2 minutos. <b>00:00</b> ,  - intermitente. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

## USO DE LOS ACCESORIOS



**ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

### INSERCIÓN DE ACCESORIOS

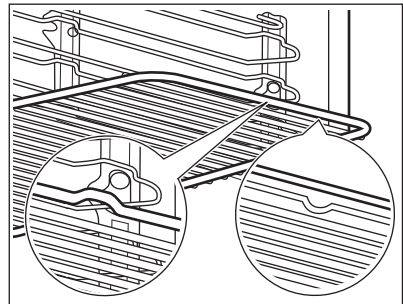
Utilice únicamente utensilios y materiales adecuados. Consulte los recipientes y materiales

adecuados para microondas en el capítulo "Consejos".

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

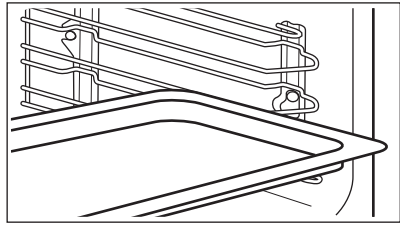
#### **Parrilla:**

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

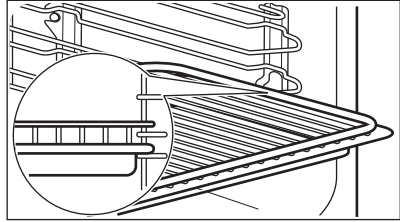


**Bandeja:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.

**Parrilla, Bandeja:**

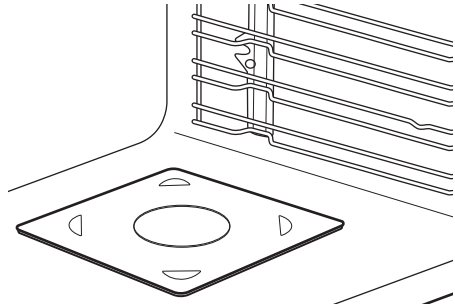
Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.

**Plato inferior de cristal para microondas:**

Utilice el plato inferior de cristal para microondas exclusivamente con la función de microondas. No es adecuada para la función combinada de microondas (p. ej., grill microondas).

Coloque el accesorio en el fondo de la cavidad.


Puede colocar los alimentos directamente en el plato inferior de cristal para microondas.



## FUNCIONES ADICIONALES

### INSTRUCCIONES DE USO: BLOQUEO DE SEGURIDAD

Cuando está activada la función, no se puede encender el horno accidentalmente.


<b>Paso 1</b>	Asegúrese de que el mando de las funciones de cocción está en la posición de apagado.
<b>Paso 2</b>	 <b>°C</b> - mantenga pulsado al mismo tiempo durante 2 s.

Suena la señal. **SAFE** - aparece en la pantalla.

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

### INSTRUCCIONES DE USO: BLOQUEO DE TECLAS

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

<b>Paso 1</b>	Ajuste una función del horno.
<b>Paso 2</b>	 <b>°C</b> - pulse y mantenga pulsado al mismo tiempo durante 2 segundos. Suena la señal. <b>Loc</b> aparece en la pantalla durante 5 segundos.


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

**Loc** aparece en la pantalla cuando se gira el mando de control o se pulsa un botón con el Bloqueo de funciones activado. Al girar el mando de funciones del horno, el horno se apaga.

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


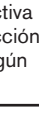
### INDICADOR DE CALOR RESIDUAL



Al apagar el horno, en la pantalla aparece el

indicador de calor residual  si la temperatura del horno es superior a 40 °C. Gire el de temperatura a izquierda o derecha para comprobar la temperatura del horno.

### DESCONEXIÓN AUTOMÁTICA

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

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

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

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

### VENTILADOR DE ENFRIAMIENTO

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

## CONSEJOS



Consulte los capítulos sobre seguridad.

### RECOMENDACIONES DE COCCIÓN



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.

Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

### RECOMENDACIONES PARA MICROONDAS

#### ¡A cocinar!

Coloque la comida en el plato de cristal del microondas, en la base de la cavidad.

Coloque la comida en un plato en la base de la cavidad.

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

Remueva de vez en cuando los platos líquidos.

Remueva la comida antes de servirla.

Tape la comida para cocinar y recalentar.

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

Coloque los alimentos en el horno sin ningún envoltorio. Las comidas envasadas solo pueden introducirse en el microondas si su embalaje es apto para microondas (consulte la información en el embalaje).



### **Cocción por microondas**

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

No recocine los platos ajustando una potencia y un tiempo demasiado elevados. La comida puede secarse, quemarse o provocar fuego.

No utilice el horno para cocinar huevos o caracoles con la cáscara, ya que pueden estallar. Perfore la yema de los huevos fritos antes de recalentarlos.

Perfore la piel de los alimentos varias veces con un tenedor antes de cocinarlos.

Corte las verduras en trocitos de igual tamaño.

Después de apagar el horno, saque los alimentos y déjelo reposar unos minutos para que el calor se distribuya uniformemente.



### **Descongelación en el microondas**

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.

---

## **ⓘ ¡A cocinar!**

---

Coloque la comida en el plato de cristal del microondas, en la base de la cavidad.

Coloque la comida en un plato en la base de la cavidad.

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

Remueva de vez en cuando los platos líquidos.

Remueva la comida antes de servirla.

Tape la comida para cocinar y recalentar.

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

Coloque los alimentos en el horno sin ningún envoltorio. Las comidas envasadas solo pueden introducirse en el microondas si su embalaje es apto para microondas (consulte la información en el embalaje).

---





### Cocción por microondas



### Descongelación en el microondas

Cocine la comida tapada. Cocine alimentos sin tapar solamente si desea un resultado crujiente. No recocine los platos ajustando una potencia y un tiempo demasiado elevados. La comida puede secarse, quemarse o provocar fuego.

No utilice el horno para cocinar huevos o caracoles con la cáscara, ya que pueden estallar. Perfore la yema de los huevos fritos antes de re-alestarlos.

Perfore la piel de los alimentos varias veces con un tenedor antes de cocinarlos.

Corte las verduras en trocitos de igual tamaño.

Después de apagar el horno, saque la comida y déjela reposar unos minutos.

Coloque el alimento congelado sin desenvolver en un plato pequeño vuelto del revés con un contenedor debajo o en una bandeja de descongelación o tamiz de plástico para que el líquido de descongelación pueda salir.

Retire las piezas después de descongeladas.

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

## RECIPIENTES Y MATERIALES ADECUADOS PARA MICROONDAS

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

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

Material del utensilio de cocina	Función microondas		Función microondas Combi
	Descongelar	Calentar, Cocción	
Cristal y porcelana para horno sin componentes de metal, p. ej., vidrio térmico	✓	✓	✓
Vidrio y porcelana no aptos para horno sin plata, oro, platino ni decoraciones de metal	✓	X	X
Cristal y vitrocerámica de material apto para horno y congelación	✓	✓	✓
Cerámica y barro sin cuarzo ni componentes metálicos, o vidriado que contenga metales	✓	✓	X
Cerámica, porcelana o barro cocido con fondo sin vidriar o con pequeños orificios, p. ej., en las asas	X	X	X
Plástico resistente al calor hasta 200 °C	✓	✓	X
Cartón, papel	✓	X	X

Material del utensilio de cocina	Función microondas		Función microondas Combi
	Desconge- lar	Calentar, Cocción	
Película de cocción	✓	X	X
Film para asado con cierre apto para mi- croondas	✓	✓	X
Fuentes de metal, como esmalte o hierro fundido	X	X	✓
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona	X	X	✓
Bandeja	X	X	X
Parrilla	X	X	✓
Plato inferior de cristal para microondas	✓	✓	X
Utensilios para microondas, p.ej., Crosti- no	X	✓	X

## HORNEADO

Para la primera cocción, utilice la temperatura más baja.

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

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

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

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

## CONSEJOS PARA HORNEAR




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

Resultado	Posible causa	Solución
El pastel se hornea irregularmente.	La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto.	La próxima vez fije un tiempo de horneado más largo y baje la temperatura del horno.
	La masa del pastel no se distribuye uniformemente.	La próxima vez, distribuya la masa uniformemente en la bandeja.
El pastel no está listo en el tiempo indicado en la receta.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez ajuste una temperatura del horno un poco más alta.





### HORNEADO EN UN SOLO NIVEL

Use el primer nivel.

Use la función: Aire caliente.

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




Use la función: Cocción convencional.

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

Use el primer nivel.

Use la función: Aire caliente.





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

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





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





Use la función: Cocción convencional.

Utilice la bandeja de horno.

 <b>TARTAS / PASTAS / PANES</b>	 (°C)	 (min)	
Brazo de gitano	180 - 200	10 - 20	2
Pan de centeno	primero: 230	primero: 20	2
	después: 160 - 180	después: 30 - 60	
Tarta de almendras y mantequilla / Tartas de azúcar	190 - 210	20 - 30	2
Buñuelos de crema / Bollos rellenos de crema, no se necesita precalentar	190 - 210	20 - 35	2
Trenza de pan / Roscón, no se necesita precalentar	170 - 190	30 - 40	2
Tarta de frutas (sobre masa con levadura / bizcocho)	170	35 - 55	1
Bizcochos con levadura coronados de guarniciones delicadas (por ej. requesón, crema, natillas)	160 - 180	40 - 80	2
Pastel de navidad	160 - 180	50 - 70	2

Use la función: Aire caliente.




 <b>GALLETAS</b>	 (°C)	 (min)	
Galletas de masa quebrada	150 - 160	10 - 20	1
Galletas de masa batida esponjosa	150 - 160	15 - 20	1
Pastas de hojaldre, precaliente el horno vacío	170 - 180	20 - 30	1
Mantecados / Masa quebrada	140	20 - 35	1

 <b>GALLETAS</b>	 (°C)	 (min)	
Pastelillos, precaliente el horno vacío	160	20 - 35	3
Galletas de masa de levadura	150 - 160	20 - 40	1
Mostachones de almendra	100 - 120	30 - 50	1
Galletas de clara de huevo / Merengues	80 - 100	120 - 150	1

Precaliente el horno vacío.





Use el segundo nivel.

Use la función: Cocción convencional.

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

## GRATINADOS Y HORNEADOS

Use el primer nivel.

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

## CONSEJOS PARA ASAR

Use utensilios para horno resistentes al calor.

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

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

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

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






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

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






### ASADOS

Use el primer nivel.






Use la función: Cocción convencional.

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






Use la función: Grill Turbo.

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






Use la función: Grill Turbo.

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






Use la función: Grill Turbo.

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






Use la función: Grill Turbo.

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

Use la función: Cocción convencional.




 <b>PESCA-DO</b>	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Pescado entero	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45




Use la función: Aire caliente.

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

## HORNEADO CRUJIENTE CON: FUNCIÓN PIZZA

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

 PIZZA	 (°C)	 (min)
Pizza, base fina	200 - 230	15 - 20
Pizza, base gruesa, utilice una bandeja honda	180 - 200	20 - 30
Tartas	180 - 200	40 - 55
Flan de espina-cas	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Flan suizo	170 - 190	45 - 55
Tarta de queso	140 - 160	60 - 90
Tarta de manzana, cubierta	150 - 170	50 - 60

 PIZZA	 (°C)	 (min)
Pastel de verduras	160 - 180	50 - 60
Pan sin levadura	230	10 - 20
Empanada de masa de hojaldre	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen (tarta flambeada)	230	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25





## GRILL

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

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

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




Use la función: Grill.

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



## PAN

Se recomienda no precalentar.  
Use el segundo nivel.

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




## CONGELADOS

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




No tape la comida.

Use el tercer nivel salvo que se indique otro.

Use la función: Aire caliente.

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

Use el primer nivel.






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

## DESCONGELAR

Extraiga el alimento del envase y colóquelo en un plato.

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

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

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

## CONSERVAR

Use la función Calor inferior.

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

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

Use el primer nivel.

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



Llene los botes por igual y ciérrelos con una abrazadera.




Los botes no se pueden tocar entre sí.




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

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

Ajuste la temperatura a 160 - 170 °C.




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




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

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

### DESECAR ALIMENTOS - AIRE CALIENTE

Use el tercer nivel.

	 (°C)	 (h)
Judías	60 - 70	6 - 8

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





### COCCIÓN POR MICROONDAS





#### Consejos para microondas


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
















### DESCONGELACIÓN

Coloque el contenedor de comida en el fondo del interior.






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

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

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








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


**COCCIÓN**

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

**Función de microondas combi**

Ajuste la función: Grill + micro.

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

**AJUSTES DE POTENCIA RECOMENDADOS PARA DISTINTOS TIPOS DE ALIMENTOS**

Los datos de la tabla son valores orientativos.





---

**700 - 1000 W**

 <p>Cocinar verduras</p>	 <p>Sofreír al inicio del proceso de cocción</p>	 <p>calentar líquidos</p>
---	---	--

---

**500 - 600 W**

 <p>Cocinar platos de huevos</p>	 <p>Estofados a fuego lento</p>	 <p>Calentar platos únicos</p>	 <p>Descongelar y calentar platos congelados</p>
---	--	---	---





---

**300 - 400 W**

 <p>Fundir queso, chocolate, mantequilla</p>	 <p>Cocer arroz</p>	 <p>Calentar alimentos infantiles</p>	 <p>Cocinar / calentar alimentos delicados</p>	 <p>Continuar cocinando</p>
---	--	--	---	---

---






**100 - 200 W**

 <p>Descongelar pan</p>	 <p>Descongelar fruta y pasteles</p>	 <p>Descongelar queso, nata, mantequilla</p>	 <p>Descongelar carne, pescado</p>
--	---	---	---







**INFORMACIÓN PARA INSTITUTOS DE PRUEBAS**

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60705.

**Use la parrilla salvo que se indique lo contrario.**

<b>FUNCIÓN MI-CROONDAS</b>	 <b>(A)</b>	 <b>(kg)</b>		 <b>(min)</b>	
Bizcocho	600	0.475	Inferior	7 - 9	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pastel de carne	400	0.9	2	25 - 32	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pudding de huevo	500	1	Inferior	18	-
Descongelar carne	200	0.5	Inferior	7 - 8	Dé la vuelta a la carne a media cocción.

**Use la parrilla.**

<b>FUNCIÓN DE COMBI MICROONDAS</b>		 <b>(A)</b>	 <b>(°C)</b>		 <b>(m)</b>	
Pastel, 0,7 kg	Aire caliente + microondas	100	180	2	29 - 31	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Patatas gratinadas, 1,1 kg	Grill + micro	400	160	1	40 - 45	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pollo, 1,1 kg	Grill + micro	400	230	1	45 - 55	Coloque la carne en un recipiente de cristal redondo y dele la vuelta tras 20 minutos de cocción.




## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



**ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

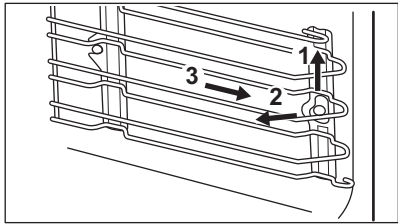


## NOTAS SOBRE LA LIMPIEZA

 <p><b>Agentes limpiadores</b></p>	<p>Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.</p>
	<p>Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.</p>
	<p>Limpie las manchas con un detergente suave.</p>
 <p><b>Uso diario</b></p>	<p>Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio. Retire los residuos de alimentos y la grasa de la bóveda del horno.</p>
	<p>No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.</p>
 <p><b>Accesorios</b></p>	<p>Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas</p>
	<p>No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.</p>

## CÓMO QUITAR: APOYOS DE BALDAS

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

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

Coloque los carriles apoyo en el orden inverso.

## CÓMO CAMBIAR: BOMBILLA



**ADVERTENCIA!** Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

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

### Antes de reemplazar la bombilla:

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

## Bombilla superior

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

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



**ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

### QUÉ HACER SI...

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



**El horno no se enciende o no se calienta**

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

### DATOS DE SERVICIO

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

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 del interior del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.



### Componentes

Problema	Compruebe que...
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.



### Código de error

La pantalla muestra...	Compruebe que...
12:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.

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

**Se recomienda escribir los datos aquí:**

Modelo (MOD):	.....
Número de producto (PNC)	.....

**Se recomienda escribir los datos aquí:**

Número de serie (S.N.)

.....

## EFICACIA ENERGÉTICA

### AHORRO ENERGÉTICO



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

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

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

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

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

#### **Cocción con ventilador**

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

#### **Calor residual**

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

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

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


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


Utilice el calor residual para calentar otros platos.

#### **Mantener calientes los alimentos**

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

## ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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

[WWW.ZANUSSI.COM/SHOP](http://WWW.ZANUSSI.COM/SHOP)



CE

867362001-B-332021