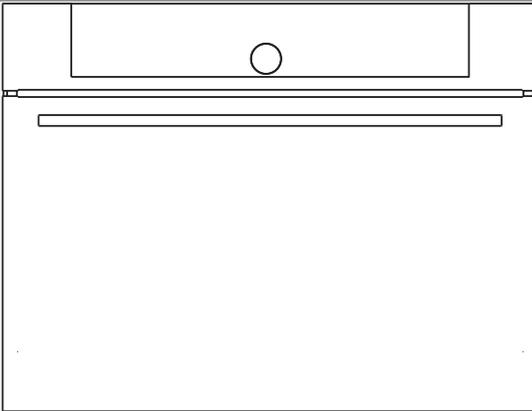


ES

**INSTRUCCIONES
DETALLADAS**
DE UN HORNO
MICROONDAS
COMBINADO

gorenje



BCM598S18X

Le agradecemos su
confianza en la compra de nuestros
electrodomésticos.

Este manual de instrucciones
detallado se suministra para
que pueda conocer su nuevo
electrodoméstico lo antes posible.

Asegúrese de haber recibido un
electrodoméstico sin daños. Si
observa algún daño durante el
transporte, notifique a su distribuidor
o al almacén regional del lugar de
procedencia del aparato. El número
de teléfono se encuentra en la factura
o en el albarán.

Las instrucciones de instalación y
conexión se suministran en una hoja
aparte.

Las instrucciones de uso también
están disponibles en nuestro sitio
web:

[www.gorenje.com /](http://www.gorenje.com/)
< [http://www.gorenje.com />](http://www.gorenje.com/)



Información importante



Consejo, nota

ÍNDICE

4 IMPORTANTE INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 9 Antes de conectar el electrodoméstico	ADVERTENCIAS
10 HORNO MICROONDAS COMBINADO 13 Indicaciones en el electrodoméstico - placa de características (Dependiendo del modelo) 14 Unidad de control	INTRODUCCIÓN
16 ANTES DE USAR EL ELECTRODOMÉSTICO POR PRIMERA VEZ 17 PRIMERA UTILIZACIÓN	PREPARACIÓN INICIAL DEL ELECTRODOMÉSTICO
18 SELECCIÓN DE LOS MENÚS PRINCIPALES PARA LA COCCIÓN Y LOS AJUSTES 19 A) hornear seleccionando el tipo de alimento (modo automático - auto) 21 B) hornear seleccionando el modo de funcionamiento (modo profesional -pro) 28 C) cocción con microondas 29 D) almacenamiento de su propio programa (mi modo) 30 INICIAR HORNEADO/COCCIÓN 30 FIN DEL HORNEADO/COCCIÓN Y APAGADO DEL HORNO 31 SELECCIÓN DE FUNCIONES ADICIONALES 33 SELECCIONAR LOS AJUSTES GENERALES 35 DESCRIPCIÓN DE LOS SISTEMAS (MODOS DE COCCIÓN) Y TABLAS DE PREPARACIÓN	AJUSTES Y COCCIÓN
56 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA 57 Limpieza convencional del horno 58 Programa de limpieza aqua clean 59 Desmontaje y limpieza de los listones 60 Sustitución de la bombilla	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
61 TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 62 ELIMINACIÓN	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

IMPORTANTE INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



LEER CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES Y GUARDARLAS PARA FUTURAS REFERENCIAS.

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sea bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del electrodoméstico de una manera segura y comprendiendo los peligros existentes. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles del aparato pueden calentarse durante el uso. Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado y evitar tocar los elementos calefactores en el interior del horno.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la lámpara para evitar posibles descargas eléctricas.

No utilizar limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno/el vidrio de las tapas abatibles de la placa de cocción (según sea

apropiado), ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.

No utilice limpiadores a vapor o de alta presión para limpiar el aparato, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.

Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal calificado con el fin de evitar situaciones peligrosas (sólo para electrodomésticos con cable de conexión).

El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.

Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No lo utilice para ningún otro propósito, como calentar una habitación, secar mascotas u otros animales, papel, telas, hierbas, etc. Porque esto puede ocasionar lesiones o riesgo de incendio.

El aparato sólo puede ser conectado a la red eléctrica por un técnico de servicio autorizado o un experto. La manipulación del aparato o la reparación no profesional del mismo puede ocasionar lesiones graves o daños al producto.

Si los cables de alimentación de otros aparatos situados cerca de este aparato se atascan en la puerta del horno, pueden dañarse, lo que puede provocar un cortocircuito. Por lo tanto, mantenga los cables de alimentación de otros aparatos a una distancia segura.

No cubrir las paredes del horno con papel de aluminio y no colocar las bandejas u otros utensilios de cocina en el fondo del horno. El papel de aluminio impediría la circulación de aire en el horno, obstaculizaría el proceso de cocción y arruinaría la capa de esmalte.

Durante el funcionamiento la puerta del horno se calienta. Se instala un tercer vidrio para una mayor protección, reduciendo la temperatura de la superficie exterior (sólo en algunos modelos).

Las bisagras de las puertas del horno pueden dañarse cuando la carga es excesiva. No colocar sartenes pesadas en la puerta del horno abierta y no apoyarse contra la puerta del horno abierta cuando se limpie la cavidad del horno. Nunca se pare en la puerta del horno abierta y no deje que los niños se sienten en ella.

No levantar el aparato sujetándolo por el asa de la puerta.

El funcionamiento del aparato es seguro con y sin guías de bandeja.

Asegúrese de que las ventilaciones nunca se encuentren cubiertas u obstruidas.

Uso seguro del horno microondas

ADVERTENCIA: Cuando el aparato funciona en modo combinado, los niños sólo deben utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.

ADVERTENCIA: Si las juntas de la puerta o la puerta están dañadas, el horno no debe funcionar hasta que una persona competente haya reparado el aparato.

ADVERTENCIA: Es peligroso para cualquier persona que no sea una persona competente realizar cualquier operación de servicio o reparación que implique la retirada de una cubierta que ofrece protección contra la exposición a la energía de microondas.

ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en lugares cerrados herméticamente, ya que los recipientes pueden explotar.

Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como:

- áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
- granjas;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- entornos tipo alojamiento y desayuno.

Utilizar únicamente utensilios adecuados para hornos microondas.

Los recipientes metálicos para alimentos y bebidas no están permitidos durante la cocción en el microondas.

Al calentar alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno, ya que estos envases pueden inflamarse.

Si calienta bebidas en el horno microondas, pueden producirse reacciones retardadas y el fluido puede hervir de manera violenta; por lo tanto debe tener mucho cuidado al manipular el recipiente en el que se calienta la bebida. Para evitar esto, inserte siempre el elemento no metálico en el recipiente (cuchara de madera, vidrio o plástico).

El contenido de los biberones y frascos de comida para bebés se deben revolver o agitar y se debe comprobar la temperatura antes de su consumo para evitar quemaduras.

Los huevos enteros y los huevos duros enteros no deben calentarse en los hornos microondas, ya que pueden explotar, incluso después de que haya terminado el calentamiento por microondas.

Si se observa humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para apagar las llamas.

El horno de microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas, zapatillas, esponjas, trapos húmedos y similares pueden ocasionar lesiones, ignición o fuego.

El horno debe limpiarse regularmente y eliminar cualquier depósito de comida.

Si no se mantiene el horno limpio, la superficie podría deteriorarse y la vida útil del aparato se vería afectada, lo que podría provocar una situación peligrosa.

El aparato debe funcionar con la puerta del armario abierta.

Preste atención a la distancia mínima entre el borde superior del horno y el objeto más cercano situado encima.

El horno de microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y la calefacción de compresas o almohadillas calientes, pantuflas, esponjas, trapos húmedos, etc. puede ocasionar lesiones, ignición o incendio.

Siempre utilice guantes de cocina para retirar la vajilla del horno. Algunas ollas, sartenes o bandejas absorben el calor de los alimentos y por lo tanto se calientan mucho.

Asegúrese de utilizar únicamente los utensilios de cocina adecuados para el horno microondas. No utilice utensilios de cocina de acero o con bordes dorados o astillados.

No deje ningún accesorio o utensilio en el horno cuando esté apagado. Para evitar daños, o no conectar un horno vacío.

No utilice recipientes hechos de porcelana, cerámica o arcilla, si hay poros en el material o si el interior no está glaseado. Una vez que se calienta, la humedad que

penetraría en estos poros podría causar grietas. Utilizar los utensilios de cocina especiales para el horno de microondas.

Leer y observar siempre las instrucciones de calentamiento en el horno de microondas, especificadas en el embalaje de los alimentos.

Tenga cuidado al calentar alimentos que contengan alcohol, ya que se puede formar una mezcla combustible de alcohol y aire dentro del horno. Abrir la puerta con cuidado.

No se recomienda el uso de utensilios de cocina metálicos, tenedores, cucharas, cuchillos o broches de metal para alimentos congelados cuando se utilice el microondas o las funciones combinadas de microondas y convección. Después de calentar, revuelva el alimento o déjelo reposar hasta que el calor se distribuya uniformemente.

Si hay un disyuntor de fuga a tierra (ELCB) instalado en el circuito de la fuente de alimentación, no conecte el aparato a la fuente de alimentación.

ANTES DE CONECTAR EL ELECTRODOMÉSTICO

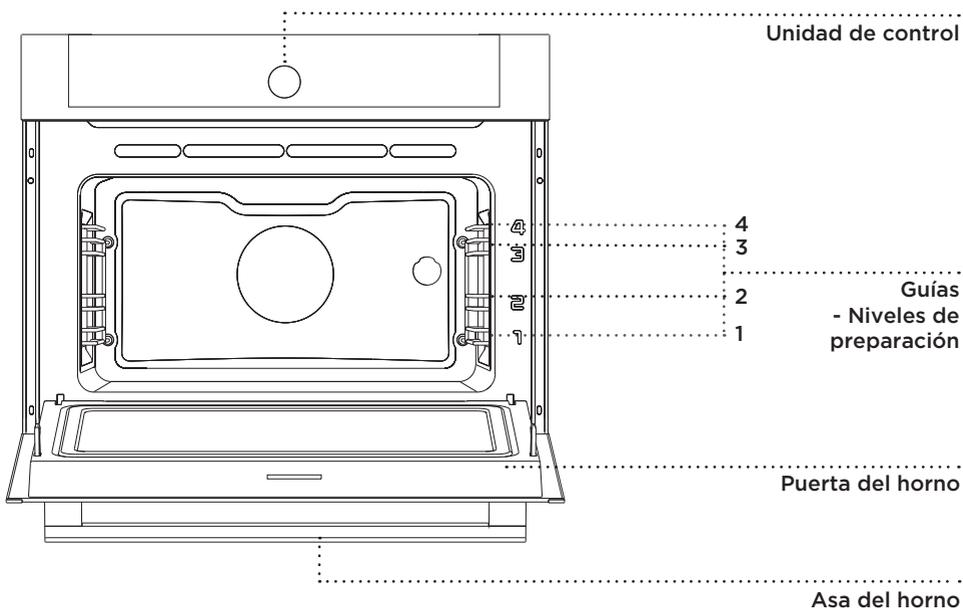


Leer detenidamente las instrucciones de uso antes de conectar el electrodoméstico. Cualquier reparación o reclamación de garantía derivada de una conexión o del uso del aparato incorrectos no estará cubierta por la garantía.

HORNO MICROONDAS COMBINADO

(DESCRIPCIÓN DEL HORNO Y DEL EQUIPAMIENTO - DEPENDIENDO DEL MODELO)

La figura representa uno de los modelos integrados del electrodoméstico. Dado que los aparatos para los que se han redactado estas instrucciones pueden incorporar equipamientos distintos, algunas de las funciones descritas en el manual pueden no estar disponibles en su producto.



LISTONES

Los listones permiten la preparación de los alimentos en cuatro niveles (los niveles/ guías se cuentan desde abajo).

Las guías 3 y 4 se utilizan para asar, y la guía 1 se utiliza con sistemas microondas cuando los alimentos se preparan en un plato de hornear de cristal.

INTERRUPTOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Los interruptores desactivan el calentamiento del horno, el ventilador y las microondas cuando se abre la puerta durante el proceso de hornear. Cuando se cierra la puerta, los interruptores vuelven a encender los calentadores y las microondas.

VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN

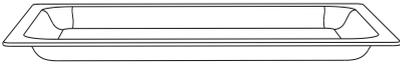
El aparato está equipado con un ventilador de refrigeración que enfría la carcasa y el panel de control.

OPERACIÓN AMPLIADA DEL VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN

El ventilador de refrigeración continúa funcionando unos instantes después de apagar el horno para enfriarlo. (El funcionamiento prolongado del ventilador de refrigeración depende de la temperatura en el centro del horno).

EQUIPAMIENTO Y ACCESORIOS DEL HORNO

(Dependiendo del modelo)



El **PLATO DE HORNEADO DE CRISTAL** se utiliza para cocinar con todos los sistemas del horno y para cocinar con microondas. También puede utilizarse como bandeja para servir.



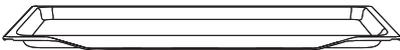
¡Nunca use la fuente, la bandeja de horneado o la bandeja de horneado profunda, ni ninguna pieza ni accesorio de metal cuando utilice un sistema con microondas!



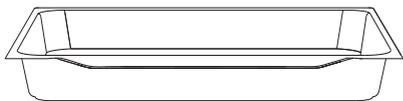
La **PARRILLA** se utiliza para asar o como soporte para una fuente, bandeja de horneado o plato de horneado con alimentos.



La parrilla cuenta con un cierre de seguridad. Por tanto, levante ligeramente la parte delantera de la parrilla cuando la extraiga del horno.



La **FUENTE DE HORNEADO LLANA** se utiliza para hornear masas y pasteles.



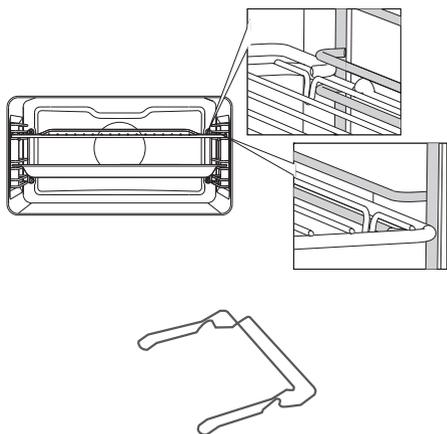
La **BANDEJA DE HORNEADO PROFUNDA** se utiliza para asar carne y hornear masa húmeda. También puede utilizarse como bandeja de goteo.



Nunca coloque la bandeja de horneado profunda en la primera guía durante el proceso de cocción, excepto cuando hornee alimentos o utilice el asador giratorio y su finalidad sea la de bandeja de goteo.



Los accesorios para hornear pueden cambiar de forma cuando se calientan, lo que no afecta su utilidad. Después de que se enfrían, vuelven a su estado original.



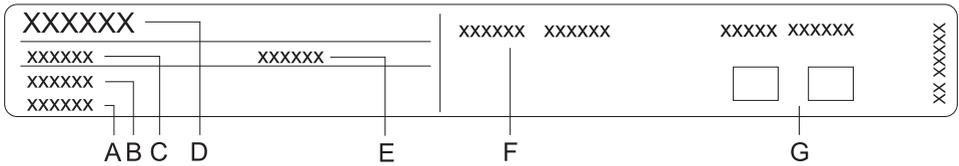
La parrilla o la bandeja deben siempre introducirse en la ranura creada entre dos listones.

EI SOPORTE PARA LA BANDEJA DE HORNO facilita la extracción de las bandejas calientes del horno después de la cocción.



El aparato y algunas de las partes accesibles tienden a calentarse durante el horneado. Utilice guantes protectores.

INDICACIONES EN EL ELECTRODOMÉSTICO - PLACA DE CARACTERÍSTICAS (DEPENDIENDO DEL MODELO)

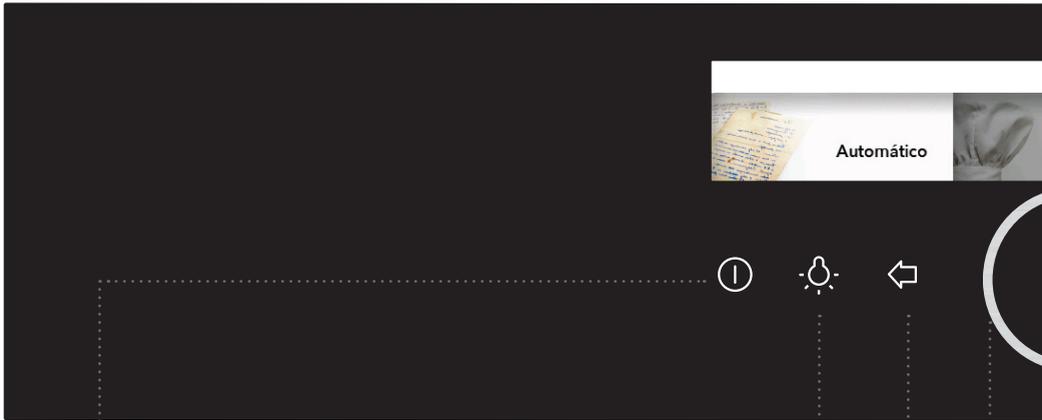


- A Número de serie
- B Código
- C Tipo
- D Marca
- E Modelo
- F Datos técnicos
- G Símbolos de conformidad

La placa de características que contiene la información básica del electrodoméstico está instalada en el borde del horno y podrá verla cuando abra la puerta del mismo.

UNIDAD DE CONTROL

(Dependiendo del modelo)



1 TECLA DE ENCENDIDO/APAGADO

2 TECLA DE ENCENDIDO/APAGADO DE LA ILUMINACIÓN

3 TECLA DE RETORNO

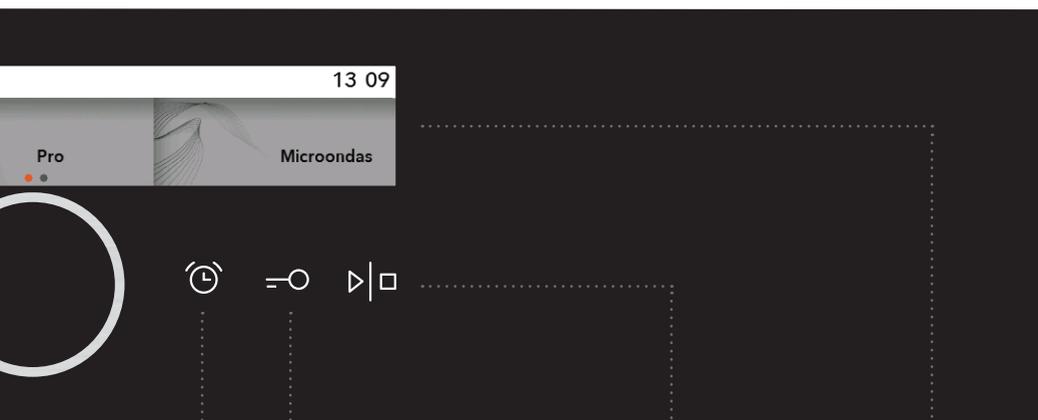
Tóquela **brevemente** para volver al menú anterior.

Manténgala pulsada para volver al menú principal.

4 Mando de selección y CONFIRMACIÓN

Seleccione el ajuste girando el mando.

Confirme su selección pulsando el mando.



5 AVISADOR/
ALARMA

6 TECLA DE
BLOQUEO
INFANTIL -
Bloqueo de la
unidad de control

7 TECLA DE
INICIO/PARADA

Pulsación larga:
INICIO

Pulsación larga
durante el
funcionamiento:
PARADA

8 PANTALLA -
muestra todos
los ajustes

NOTA:

Las teclas responderán mejor si las toca con la mayor superficie posible de su dedo. Cada vez que se pulsa una tecla se emite una breve señal acústica.

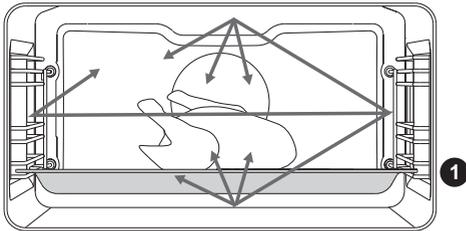
ANTES DE USAR EL ELECTRODOMÉSTICO POR PRIMERA VEZ

Antes del primer uso retire todos los componentes del horno, incluyendo cualquier equipo de transporte. Limpiar todos los accesorios y utensilios con agua tibia y detergente normal. No utilice ningún limpiador abrasivo.

Antes de usar el horno por primera vez, caliéntelo sin ningún tipo de alimento, en el sistema "calentador superior e inferior", a una temperatura de 200°C durante aproximadamente una hora. Se desprenderá el olor característico de un "electrodoméstico nuevo". Ventile bien la habitación durante el primer uso.

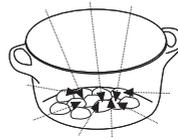
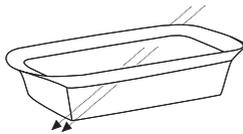
FUNCIÓN DE MICROONDAS

Las microondas se utilizan para cocinar, asar y descongelar alimentos. Permiten una preparación rápida y eficiente sin cambiar el color ni la forma de los alimentos. Las microondas son un tipo de radiación electromagnética. Este tipo de radiación se encuentra habitualmente en nuestro entorno en forma de ondas radioeléctricas, luz o rayos infrarrojos. Su frecuencia se encuentra en el rango de 2.450 MHz.



Su comportamiento:

- Los metales las reflejan.
- Penetran en todos los demás materiales.
- El agua, las grasas y las moléculas de azúcar las absorben.



Cuando se expone el alimento a microondas, las moléculas comienzan a moverse rápidamente, generando calor.

Las microondas penetran aproximadamente 2,5 centímetros en el interior de los alimentos. Si el alimento es más grueso, el centro del mismo se cocinará por conducción, como en un cocinado convencional.



Nunca utilice ni active un sistema de microondas si el horno está vacío.

PRIMERA UTILIZACIÓN

SELECCIÓN DE IDIOMA

Al conectar el aparato por primera vez a la red eléctrica o después de un largo periodo de desconexión, ajuste el idioma deseado. El idioma por defecto es el inglés.



Confirmar cada ajuste pulsando la PERILLA.



Girar la PERILLA y seleccionar el idioma. Confirmar su selección.

AJUSTE DE LA FECHA



Pulsando la PERILLA se ajusta el DÍA, MES y AÑO. Girar la PERILLA y confirmar su selección con una marca de verificación.

AJUSTE DEL RELOJ



Girar la PERILLA y seleccionar el reloj (CLOCK). Confirmar su selección con una marca de verificación.



El horno también funciona si no se ajusta la hora del día, pero en este caso no es posible ajustar las características del temporizador (ver el capítulo SELECCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL TEMPORIZADOR).

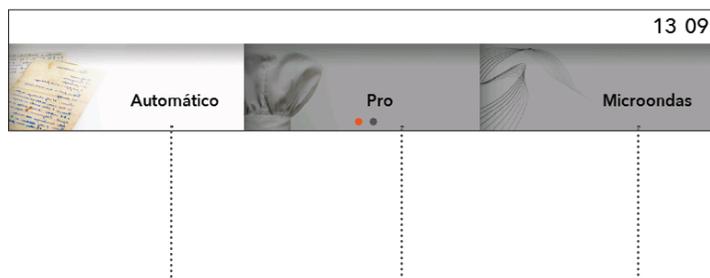
Después de unos minutos de inactividad, el aparato pasa al modo de espera.

CAMBIAR LOS AJUSTES DEL RELOJ

Puede cambiar la hora del día cuando no está activada la función de temporizador (ver el capítulo SELECCIÓN DE AJUSTES GENERALES).

SELECCIÓN DE LOS MENÚS PRINCIPALES PARA LA COCCIÓN Y LOS AJUSTES

Puede controlar la cocción de varias maneras diferentes:



Girar la PERILLA y seleccionar el nombre del menú. Confirmar la selección pulsando la PERILLA. El NOMBRE del menú seleccionado aparece arriba.

 **Confirmar cada ajuste pulsando la PERILLA.**

A) Auto

En este modo seleccionar primero el tipo de plato y luego el alimento seleccionado con el ajuste automático de la cantidad, el nivel de cocción y el final de la operación.

El programa ofrece una variedad de recetas preestablecidas, probadas por chefs y expertos en nutrición.

B) Pro

Este modo ofrece una selección de platos con valores preestablecidos de fábrica, que se pueden modificar.

C) Microondas

Este modo es adecuado para cocinar, asar y descongelar alimentos.

D) Mi modo

Este modo le permite preparar platos según sus deseos, cada vez usando los mismos pasos y ajustes. Puede guardar sus ajustes en la memoria del horno y recuperarlos la próxima vez que desee utilizarlos.

A) HORNEAR SELECCIONANDO EL TIPO DE ALIMENTO (Modo automático - Auto)

 Confirmar cada ajuste pulsando la PERILLA.



Girar la PERILLA y seleccionar **Auto**. Confirmar su selección pulsando la PERILLA.



Seleccionar el tipo de plato y el alimento seleccionado. Confirmar su selección.



Se muestran los valores preestablecidos.

1 2 3 4 5 6

- 1 cantidad
- 2 nivel de cocción
- 3 inicio retardado
- 4 duración de la cocción
- 5 sistema de cocción y nivel recomendado
- 6 modo profesional (Pro)

 Si en el modo Automático se selecciona el símbolo , el programa pasa al **modo Profesional (Pro)** (ver el capítulo HORNEO POR SELECCIÓN DEL MODO).

Toque el botón **START/STOP** para iniciar el proceso de horneado. La pantalla muestra todos los ajustes seleccionados.

PRECALENTAMIENTO

Los procedimientos de cocción de algunos platos en el modo **Auto** también incluyen la función de precalentamiento .

Cuando seleccione el alimento, aparecerá la siguiente notificación: **"El programa seleccionado incluye la función de precalentamiento."** (Confirmar su selección con la PERILLA.) **"Precalentamiento iniciado."** No inserte los alimentos todavía. La temperatura actual y la establecida se alternarán en el visualizador.

Al alcanzar la temperatura seleccionada, el proceso de precalentamiento se detiene y se emite una señal acústica.

Aparecerá en el visualizador la siguiente notificación: **"Precalentamiento completo"**.

Abrir la puerta e insertar la comida. A continuación, el programa reanuda el proceso de cocción con los ajustes seleccionados.



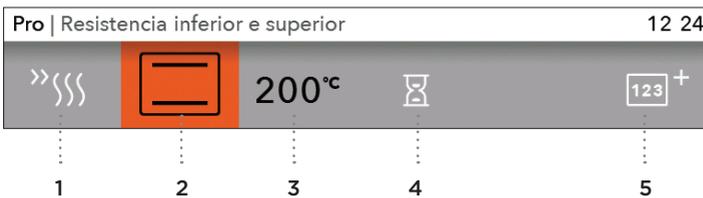
Cuando se ajusta la función de precalentamiento, no se puede utilizar la función de inicio retardado.

B) HORNEAR SELECCIONANDO EL MODO DE FUNCIONAMIENTO (Modo profesional -Pro)

 Confirmar cada ajuste pulsando la PERILLA.



Girar la PERILLA y seleccionar **Pro**. Confirmar su selección.



Seleccionar sus propios **ajustes básicos**.

AJUSTES BÁSICOS

- 1 precalentamiento
- 2 sistema (ver tabla SISTEMAS DEL HORNO)
- 3 temperatura en el horno

AJUSTES ADICIONALES

- 4 duración de la cocción (ver capítulo FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR - DURACIÓN)
- 5 cocción multifásica (ver capítulo COCCIÓN MULTIFÁSICA)

PRECALENTAMIENTO

Utilizar la función de precalentamiento si desea calentar el horno a la temperatura deseada lo antes posible.

Cuando se selecciona este símbolo , se activa la función de precalentamiento y aparecerá una notificación: **"Precalentamiento iniciado."** No inserte los alimentos todavía. La temperatura actual y la establecida se alternarán en el visualizador.

Al alcanzar la temperatura seleccionada, el proceso de precalentamiento se detiene y se emite una señal acústica.

Aparecerá en el visualizador la siguiente notificación: **"Precalentamiento completo"**. Abrir la puerta e insertar la comida. A continuación, el programa reanuda el proceso de cocción con los ajustes seleccionados.

 Cuando se ajusta la función de precalentamiento, no se puede utilizar la función de inicio retardado.

SISTEMAS DEL HORNO (según el modelo)

SISTEMA	DESCRIPCIÓN	TEMPERATURA PREDETERMINADA (°C)	MIN - MAX TEMPERATURA (°C)
SISTEMAS DEL HORNO			
	RESISTENCIA INFERIOR E SUPERIOR Los calentadores situados en la bóveda y la solera del horno irradian calor de forma uniforme en el interior del horno. La repostería y la carne sólo pueden hornearse/asarse en una sola altura.	200	30 - 250
	RESISTENCIA SUPERIOR Sólo irradiará calor el calentador situado en la bóveda del horno. utilice este calentador para dorar la parte superior del plato.	150	30 - 235
	RESISTENCIA INFERIOR Sólo el calentador situado en la solera del horno irradiará calor. Utilice este calentador para dorar la parte inferior del plato.	160	30 - 235
	PARRILLA PEQUEÑA Sólo funcionará el calentador del grill, una parte del conjunto del grill completo. Utilice este calentador para gratinar sándwiches sin tapa o salchichas, o para tostar pan.	240	30 - 250
	PARRILLA GRANDE Se accionarán el calentador superior y el calentador del grill. El calentador del grill situado en la bóveda del horno irradiará directamente el calor. Para potenciar el efecto de calentamiento, el calentador superior también se activa. Este sistema se utiliza para gratinar una pequeña cantidad de sándwiches sin tapa o salchichas y para tostar pan.	240	30 - 250
	PARRILLA GRANDE + VENTILADOR Se accionarán el calentador del grill y el ventilador. Esta combinación se utiliza para asar carne así como para preparar porciones grandes de carne o aves en una sola altura. También es adecuado para gratinar y para dorar cortezas crujientes.	170	30 - 250
	AIRE FORZADO + RESISTENCIA INFERIOR Se accionarán el calentador inferior, el calentador circular y el ventilador. Se utiliza para hornear pizza, masa húmeda, pasteles de frutas, masas fermentadas y masas quebradas a varios niveles simultáneamente.	200	30 - 250
	AIRE FORZADO Se accionarán el calentador circular y el ventilador. El ventilador instalado en la pared trasera del horno hace que el aire caliente circule constantemente alrededor del asado o de la masa. Este modo se utiliza para asar carnes y hornear repostería a varias alturas de forma simultánea.	180	30 - 250
	AIRE FORZADO ECO ¹⁾ En este modo, se optimiza el consumo de energía durante el proceso de cocción. Este modo se utiliza para asar carnes y hornear repostería.	180	120-275
	RESISTENCIA INFERIOR + VENTILADOR Se utiliza para hornear masa fermentada pero de bajo crecimiento y para preparar conservas de frutas y verduras.	180	30 - 230

SISTEMA	DESCRIPCIÓN	TEMPERATURA PREDETERMINADA (°C)	MIN - MAX TEMPERATURA (°C)
SISTEMAS DEL HORNO			
	ASADO En el modo/sistema de Asado automático, el calentador superior se acciona en combinación con el calentador del grill y el calentador circular. Se utiliza para asar todo tipo de carnes.	180	30 - 240

¹⁾ Se utiliza para determinar la clase de eficiencia energética según la norma EN 60350-1. En este modo, la temperatura real del horno no se visualiza debido a un algoritmo especial de funcionamiento del aparato y al uso del calor residual.

SISTEMAS DE COCCIÓN	DESCRIPCIÓN	TEMPERATURA PREDETERMINADA (°C)	POTENCIA SUGERIDA (W)
	MICROONDAS Las microondas se usan para cocinar y descongelar. Permiten una cocción rápida y eficaz sin cambiar el color o la forma de los alimentos.	-	1000
	AIRE FORZADO + MICROONDAS Usar este programa para todo tipo de carnes, guisos, verduras, tartas, pasteles, panes y platos gratinados (es decir, alimentos que requieren más tiempo de cocción).	160	600
	PARRILLA + AIRE FORZADO + MICROONDAS Usa esta combinación para trozos más pequeños de carne, pescado y verduras. Permite una cocción rápida y la comida tendrá un sabor agradable de corteza crujiente y dorada.	200	600

NIVEL DE POTENCIA	USO
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> Calentamiento rápido de bebidas, agua y platos con un alto contenido de líquido. Preparación de platos con un alto contenido de líquido (sopas, salsas, etc.).
750 W	<ul style="list-style-type: none"> Preparación de verduras frescas o congeladas.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> Fundir chocolate. Preparación de pescados y mariscos; recalentamiento en dos niveles. Preparación de legumbres secas a fuego lento. Recalentamiento y preparación de platos delicados con base de huevo.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> Preparación a fuego lento de productos lácteos o mermeladas.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> Descongelación manual; ablandamiento de mantequilla o helado.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> Descongelación de repostería rellena de crema.

Toque el botón **START/STOP** para iniciar el proceso de horneado. La pantalla muestra todos los ajustes seleccionados.

 El símbolo °C parpadea en el visualizador hasta que se alcanza la temperatura establecida. Una señal sonora emite un sonido. Durante el proceso no se pueden cambiar los sistemas de cocción.

FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR - DURACIÓN



En el modo profesional básico puede seleccionar la **Función de temporizador**. Confirmar su selección pulsando la PERILLA.



Duración del funcionamiento del horno

Inicio retardado



Ajuste del tiempo de cocción

En este modo, se puede definir la duración del funcionamiento del horno. Ajuste el tiempo de cocción deseado y confirme la selección (el tiempo máximo de cocción es de 10 horas).

La hora final mostrada se ajusta en consecuencia.

Presionar START para iniciar el proceso de cocción. La pantalla muestra todos los ajustes seleccionados. Desactivar todas las funciones del temporizador ajustando el tiempo seleccionado a 0.



Ajuste del inicio retardado

 El inicio con retardo no es posible en los sistemas de parrilla pequeña, parrilla grande y parrilla de ventilador.

En este modo, puede especificar la duración del proceso de cocción (tiempo de cocción) y el tiempo en el que desea que el proceso de cocción se detenga - stop (hora de finalización) (el retardo puede ajustarse en 24 horas).

Asegúrese de que el reloj esté ajustado con precisión a la hora actual.

Ejemplo:

Hora actual: 12:00

Tiempo de cocción: 2 horas

Fin de la cocción: 18:00

En primer lugar ajuste el TIEMPO DE COCCIÓN (2 horas).

La suma de la hora actual y el tiempo de cocción se muestra automáticamente (14:00).

A continuación, seleccionar HORA DE FINALIZACIÓN y ajuste el temporizador (18:00).

Presionar START para iniciar el proceso de cocción. El temporizador esperará al tiempo de inicio del proceso de cocción.

El visualizador muestra el mensaje: **"Comienzo retrasado.**

La cocción comenzará a las 16:00".



Cuando expire el tiempo establecido, el horno dejará de funcionar automáticamente (finalización de la cocción). Se emitirá una breve señal acústica y aparecerá el menú Finalizar.

Después de unos minutos de inactividad, el aparato pasa al modo de espera.

COCCIÓN MULTIFÁSICA

Este modo le permite combinar tres formas diferentes de preparación de alimentos en una sola cocción.

Seleccionando los diferentes ambientes se pueden preparar los platos exactamente como desea.



El programa por etapas (step) se puede seleccionar en el Modo profesional básico y en el microondas. Confirme el ajuste pulsando la PERILLA.



Seleccionar: paso 1, paso 2, paso 3. Confirmar sus ajustes pulsando la PERILLA.

💡 El paso 1 ya está seleccionado si ha configurado previamente las Funciones de temporizador.



Ajustar el sistema, la temperatura y la hora. Confirmar su selección con una MARCA DE VERIFICACIÓN pulsando la PERILLA.

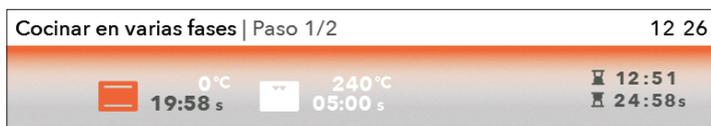


Tiempo de cocción completo - finalización

Progreso del paso actual

Temperatura y duración del paso seleccionado

Pulsando la tecla START, el horno empieza a funcionar según el paso 1. (La barra de progreso en la parte inferior del visualizador indica el paso actual del proceso de cocción). Cuando expira un tiempo determinado, se activa el paso 2 y luego el paso 3 si se ha seleccionado.



 Si desea cancelar cualquiera de los pasos durante la operación, gire la PERILLA, seleccione el paso y cáncélelo confirmando con una CRUZ. Esto sólo se puede hacer con los pasos que aún no se han iniciado.

C) COCCIÓN CON MICROONDAS

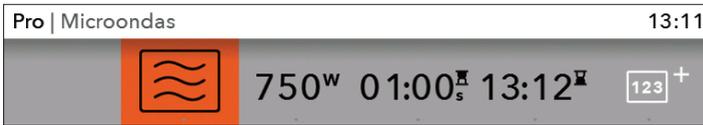


Confirmar cada ajuste pulsando la PERILLA.



Girar el BOTÓN y seleccionar **Microondas**.

Confirmar con presionando el BOTÓN.



Seleccionar los ajustes girando el botón BOTÓN y pulsarlo para confirmar.

- 1 Sistema de microondas
- 2 Potencia de funcionamiento / temperatura (para sistemas combinados)
- 3 Duración de la cocción
- 4 Comienzo retrasado
- 5 Modo paso a paso (ver apartado COCCIÓN MULTIFÁSICA).

En los sistemas de microondas no se puede utilizar la función de comienzo retrasado.

Toque la tecla START/STOP para iniciar el funcionamiento del horno.

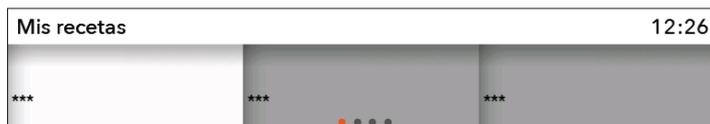
Los ajustes seleccionados y la cuenta regresiva del tiempo se mostrarán en la pantalla.



Si ha seleccionado un sistema combinado con microondas, el símbolo °C parpadeará hasta que aparezca el símbolo se alcanza la temperatura establecida.

D) ALMACENAMIENTO DE SU PROPIO PROGRAMA (MI MODO)

Una vez finalizado el proceso de cocción, aparecerá el menú "End". Seleccionar el símbolo  para guardar sus ajustes en la memoria del horno.



Girar la PERILLA y seleccionar **Mi modo** en el menú principal.

 Puede almacenar hasta 12 recetas en la memoria.



Girar la PERILLA y confirmar las respectivas letras para introducir el nombre. Si es necesario, borre un carácter con la flecha; guarde el nombre con la marca de verificación.



Puede recuperar sus recetas favoritas seleccionando Mis Recetas en el menú principal. Confirmar su selección con la PERILLA.



Se muestran los valores preestablecidos y, si es necesario, puede cambiarlos.

Cuando el programa esté completo, aparecerá el menú **Finalizar**. Si ha hecho algún cambio, puede guardarlo seleccionando el símbolo . Seleccione una receta con el mismo nombre. En el visualizador aparece el símbolo "**El programa se sobrescribirá**".

- Confirmar la selección para guardar la receta con el mismo nombre o con uno nuevo.
- También puede cancelar su selección. Aparecerá un visualizador en el que podrá seleccionar un nuevo campo y guardar la nueva receta.

INICIAR HORNEADO/COCCIÓN

Antes del comienzo de la cocción, la tecla START/STOP parpadea.

Iniciar el proceso de cocción pulsando brevemente el botón START/STOP.

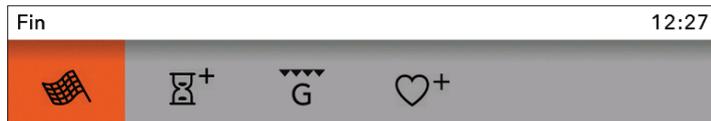
Si desea cambiar los ajustes actuales durante la cocción, gire la PERILLA y seleccione el ajuste o valor. Confirmar su selección.



 Si la puerta se abre durante el proceso de cocción, la cocción se detiene y continúa una vez que la puerta se cierra de nuevo. Esto debe hacerse en 3 minutos, de lo contrario, el proceso de horneado finaliza y la palabra Fin (End) aparece en el visualizador.

FIN DEL HORNEADO/COCCIÓN Y APAGADO DEL HORNO

Puede detener el proceso de cocción pulsando brevemente el botón START/STOP.



Girar la PERILLA y aparecerá el menú **Finalizar** junto con los símbolos.



Finalizar

Seleccionar el icono y finalice el proceso de cocción. El visualizador muestra el menú principal.



Añadir duración

Puede extender la duración de la cocción seleccionando el icono. Puede determinar un nuevo tiempo de finalización de la cocción (ver capítulo FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR - DURACIÓN).



Gratinado

Elegir este símbolo para dorar la capa superior del plato después de la cocción.



Añadir a favoritos

Puede guardar los ajustes seleccionados en la memoria del horno y volver a utilizarlos la próxima vez.

 Después de usar el horno, se puede dejar un poco de agua en el canal de condensado (debajo de la puerta). Limpie el canal con una esponja o un trapo.

SELECCIÓN DE FUNCIONES ADICIONALES



Girar la PERILLA y seleccionar **Extras** en el menú principal. Confirmar su selección. Se visualiza el menú de funciones adicionales.

 Algunas funciones no están disponibles en algunos sistemas; en estos casos suena una señal acústica.

Limpieza

Este programa facilita la eliminación de manchas en el interior del horno. (Ver capítulo LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.)

Descongelamiento

En este modo, el aire circula sin que funcionen los calentadores. Sólo el ventilador está en funcionamiento. Se utiliza para el descongelamiento lento de alimentos congelados (tortas, pasteles, pan y panecillos, y frutas congeladas). Seleccionando el símbolo, ajuste el tipo de alimento, el peso y la hora de inicio y finalización del proceso de descongelamiento. A la mitad del tiempo de descongelamiento, las piezas deben darse vuelta, mezclarse y separarse si se congelan juntas.

Calentamiento

Utilice esta función para mantener los platos preparados a la temperatura deseada. Seleccionando el símbolo, puede ajustar la temperatura y la hora de inicio y finalización del proceso de calentamiento.

Calientaplatos

Utilice esta función para precalentar su vajilla (platos, tazas) antes de servir la comida en ella para mantenerla caliente durante más tiempo. Seleccionando el símbolo, puede ajustar la temperatura y la hora de inicio y finalización del proceso de calentamiento.

Pre calentamiento rápido

Utilice esta función si desea calentar el horno a la temperatura deseada lo antes posible. No es apropiado para cocinar alimentos. Cuando el horno se calienta hasta la temperatura establecida, se completa el proceso de calentamiento y el horno está listo para funcionar en el programa seleccionado.

Sabbath

En este modo, ajuste la temperatura entre los 85 y 180°C y el tiempo (hasta 74 horas) para las actividades del Shabbat. Presionar START para iniciar la cuenta regresiva. Se encenderá una luz en el horno. Todos los sonidos y el funcionamiento se desactivarán, excepto la tecla ON/OFF. Una vez finalizado el proceso, se pueden guardar los ajustes.

 En caso de apagón, el modo Shabbat se cancela y el horno vuelve a la posición inicial.



Advertencia: el productor no es responsable del uso indebido del modo Shabbat.



Girar la PERILLA para mostrar el menú **Finalizar** con un visualizador de símbolos.

SELECCIONAR LOS AJUSTES GENERALES



Girar la PERILLA y seleccionar **Ajustes** en el menú principal. Confirmar su selección.



Girando la PERILLA puede moverse por el menú. Confirmar cada selección pulsando la PERILLA.

General

Idioma-seleccionar el idioma en el cual desea visualizar el texto.

Fecha-la fecha debe ajustarse cuando conecte el aparato a la red eléctrica por primera vez o si el aparato ha estado desconectado de la red eléctrica durante un período de tiempo más largo (más de una semana). Ajustar el día, el mes y el año.

Hora-la hora del día debe ajustarse cuando conecte el aparato a la red eléctrica por primera vez o si el aparato ha estado desconectado de la red eléctrica durante un período de tiempo más largo (más de una semana). Ajustar el CLOCK - hora. En el campo Hora también puede seleccionar la visualización del reloj digital o analógico.

Sonido-el volumen de la señal de sonido sólo se puede ajustar cuando no se activa la función de hora (sólo se muestra la hora del día).

Volumen - puede elegir entre tres niveles de volumen diferentes.

Sonido de los botones - puede activarlo o desactivarlo.

Sonido en start/stop - puede activarlo o desactivarlo.

Visualizador

En este menú se puede configurar:

Brillo - puede establecer tres niveles diferentes.

Modo nocturno - establezca el intervalo de tiempo en el que desea que se atenúe el visualizador.

Aparato en modo de espera - el visualizador se apaga automáticamente después de 1 hora.

Ajustes de la preparación de alimentos

Potencia de horneado en el programa por defecto.

Sistema

Información del electrodoméstico

Ajustes de fábrica

Luz del horno durante el funcionamiento - la iluminación se apaga cuando se abre la puerta durante el proceso de cocción.

Iluminación del horno - la iluminación del horno se activa automáticamente cuando se abre la puerta o se enciende el horno. Al finalizar el proceso de cocción, la luz permanece encendida durante aproximadamente 1 minuto. Puede encender o apagar la luz pulsando el botón de la luz.



BLOQUEO INFANTIL

Se activa al tocar la tecla BLOQUEO INFANTIL. Se visualiza el mensaje **"BLOQUEO INFANTIL ON"**. Volver a pulsar la tecla para desactivar el bloqueo infantil.



Si se activa el bloqueo infantil sin la función de temporizador activada (sólo se muestra el reloj), el horno no funcionará. Si el bloqueo infantil se activa después de haber ajustado una función de temporizador, el horno funcionará normalmente; sin embargo, no será posible cambiar los ajustes. Cuando el bloqueo infantil está activado, no se pueden cambiar los sistemas o las funciones adicionales. El único cambio posible es finalizar el proceso de cocción. El bloqueo infantil permanecerá activo después de apagar el horno. Para seleccionar un nuevo sistema, primero debe desactivarse el bloqueo infantil.



AJUSTE DEL MINUTERO

El minuterero se puede utilizar por separado, independientemente del funcionamiento del horno. Se activa al presionar la tecla. El ajuste máximo es de 10 horas. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, se emite una señal acústica que se puede apagar pulsando cualquier tecla o se apaga automáticamente al cabo de un minuto.



Después de un apagón o después de apagar el aparato, todos los ajustes adicionales permanecerán guardados.

DESCRIPCIÓN DE LOS SISTEMAS (MODOS DE COCCIÓN) Y TABLAS DE PREPARACIÓN

Si no encuentra los alimentos que desea en la tabla de horneado, busque información de alimentos similares. La información mostrada se refiere a preparación en un solo nivel.

Se indica un intervalo de temperaturas sugeridas. Comience con un ajuste de temperatura bajo y aumentela si cree que los alimentos no se han horneado suficientemente.

Los tiempos de preparación son aproximados y pueden variar dependiendo de algunas condiciones.

El precalentamiento del horno sólo debe realizarse si la receta lo requiere en las tablas de este manual de instrucciones. Calentar un horno vacío consume una gran cantidad de energía. Por tanto, ahorrará mucha energía si hornea distintos tipos de masas o varias pizzas de forma consecutiva, ya que el horno ya está caliente.

Utilice fuentes oscuras, bandejas o fuentes recubiertas de silicona negra o esmaltadas, ya que éstas conducen muy bien el calor.

Cuando utilice papel de hornear, asegúrese de que resiste altas temperaturas.

Cuando se preparan grandes porciones de carne o de masa se genera una gran cantidad de vapor en el interior del horno que, a su vez, se condensa en la puerta del horno. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del aparato. Después de cocinar, limpie la puerta y el cristal con un paño seco.

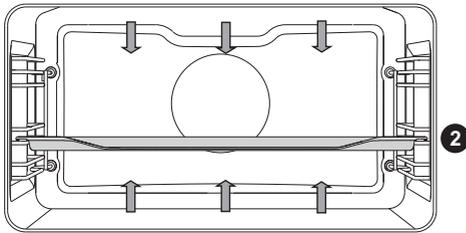
Apague el horno aproximadamente 10 minutos antes del final del proceso de cocinado para ahorrar energía utilizando el calor acumulado.

Para evitar la condensación, no enfríe los alimentos en un horno cerrado.



El asterisco (*) significa que el sistema seleccionado requiere el precalentamiento del horno.

RESISTENCIA INFERIOR E SUPERIOR



Los calentadores situados en la bóveda y la solera del horno irradian calor de forma uniforme en el interior del horno.

Carne asada

Use bandejas o fuentes de vidrio templado, arcilla o hierro fundido recubiertas de esmalte. Las bandejas de acero inoxidable no son adecuadas ya que reflejan fuertemente el calor.

Durante el asado, proporcione suficiente humedad para evitar que la carne se queme. Voltee la carne durante el asado.

Si cubre el asado, se mantendrá más jugoso.

Tipo de alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de horneado (min)
CARNE				
Asado de cerdo	1500	1	180-200	90-120
Paletilla de cerdo	1500	1	180-200	110-140
Enrollado de cerdo	1500	2	180-200	90-110
Asado de vacuno	1500	1	170-190	120-150
Enrollado de ternera	1500	2	180-200	80-100
Lomo de cordero	1500	1	180-200	60-80
Lomo de conejo	1000	2	180-200	50-70
Pierna de ciervo	1500	1	180-200	90-120
Strudel de carne	/	2	180-200	15-30
PESCADO				
Estofado de pescado	1000 g/pedazo	2	190-210	40-50

Horneado de repostería:

Utilice sólo un nivel y fuentes o bandejas de horneado oscuras. En fuentes o bandejas de colores claros, el dorado de la repostería será peor, ya que estos materiales reflejan el calor. Coloque siempre las bandejas de horneado sobre la parrilla. Si está utilizando la fuente de horneado suministrada, retire la parrilla. El tiempo de preparación será menor si se precalienta el horno.

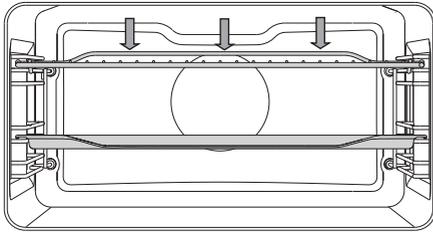
Tipo de alimento	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de horneado (min)
PASTELES			
Pan blanco, 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Pan de trigo sarraceno, 1 kg *	2	180-190	50-60
Pan integral, 1 kg *	2	180-190	50-60
Pan de centeno, 1 kg *	2	180-190	50-60
Pan de espelta, 1 kg *	2	180-190	50-60
Soufflé dulce	2	170-190	40-50
Panecillos *	2	190-210	20-30
Pastel arrollado con nueces	1	170-180	50-60
Torta de bizcocho *	1	160-170	30-40
Macarrones	2	130-150	15-25
Strudel de verduras	2	190-200	25-35
Strudel de frutas	2	190-200	25-35
Pastelitos de hojaldre	2	200-210	20-30
Empanadas de col *	2	190-200	25-35
Pastel de frutas	1	130-150	80-100
Merengues	2	80-90	110-130
Buchtel	2	170-180	30-40

Consejo	Uso
¿Está hecho el pastel?	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice un pincho o una varilla de madera para pinchar la masa en su punto más alto. • Si, cuando se extrae la varilla, no quedan trazas de masa, el pastel está hecho.
¿Se ha desmoronado el pastel?	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe la receta. • La próxima ocasión, utilice menos líquido. • Tenga cuidado con el tiempo de amasado cuando utilice mezcladores, amasadoras, etc. de pequeño tamaño.
¿La parte inferior del pastel ha quedado demasiado clara?	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice fuentes o bandejas de horneado de color oscuro. • Coloque la fuente de horneado un nivel más abajo y accione el calentador inferior al final del proceso de preparación.
¿El pastel con relleno húmedo ha quedado poco hecho?	<ul style="list-style-type: none"> • Aumente la temperatura y el tiempo de horneado.



No coloque la bandeja de horneado profunda en la primera guía.

PARRILLA GRANDE, PARRILLA PEQUEÑA



1 Cuando prepare alimentos utilizando el grill completo, se accionarán el calentador superior y el calentador del grill situados en la bóveda del horno.

2 Cuando prepare alimentos se accionarán el calentador superior y el calentador del grill situados en la bóveda del horno.

Temperatura máxima permitida: 240 °C

Precaliente el calentador infrarrojo (parrilla) durante cinco minutos.
Supervise el proceso de cocción en todo momento.

¡La carne puede quemarse rápidamente debido a la alta temperatura!

El asado con el calentador de la parrilla es adecuado para la cocción crujiente y baja en grasa de salchichas, cortes de carne y pescado (filetes, escalopes, filetes de salmón, etc.) o pan tostado.

Al asar directamente en la parrilla, unte con aceite para evitar que la carne se pegue a la parrilla e insértela en la 4ª guía. Inserte la bandeja de goteo en la 1ª o 2ª guía.

Al asar en una bandeja proporcione suficiente humedad para evitar que la carne se queme. Voltee la carne durante el asado a la parrilla.

Después de cada asado, limpie el horno y los accesorios.

Tabla de preparación - grill pequeño

Tipo de alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de horneado (min)
CARNE				
Filete de vacuno, medio hecho	180 g/pedazo	3	240	20-25
Filete de carrillada de cerdo	150 g/pedazo	3	240	25-30
Chuletas	280 g/pedazo	3	240	30-35
Salchichas a la parrilla	70 g/pedazo	3	240	20-25
PAN TOSTADO				
Pan tostado	/	3	240	5-10
Sandwiches abiertos	/	3	240	5-10

Tabla de preparación - grill completo

Tipo de alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de horneado (min)
CARNE				
Filete de vacuno, medio hecho	180 g/pedazo	3	240	10-15
Filete de vacuno, muy hecho	180 g/pedazo	3	240	15-20
Filetes de carrillada de cerdo	150 g/pedazo	3	240	15-20
Chuletas	280 g/pedazo	3	240	20-25
Filete de ternera	140 g/pedazo	3	240	15-20
Salchichas a la parrilla	70 g/pedazo	3	240	10-20
Leberkäse	150 g/pedazo	3	240	15-20
PESCADO				
Filetes de salmón	200 g/pedazo	3	240	15-20
PAN TOSTADO				
6 rebanadas de pan	/	3	240	1-4
Sandwiches abiertos	/	3	240	2-5

Al asar la carne en un molde debe haber suficiente líquido en el molde para que la carne no se queme. De vez en cuando hay que voltearla.

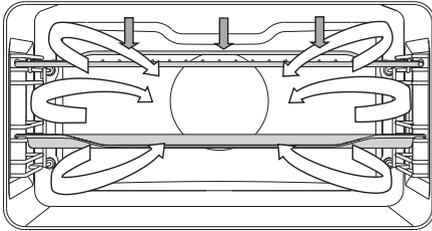
Al hornear la trucha, séquela con una toalla de papel. Sazone el interior de la trucha, úntelo su exterior con aceite y colóquela en la rejilla. No debe voltearla durante el horneado con el grill.



Cuando utilice el calentador (infrarrojo) del grill, mantenga siempre la puerta del horno cerrada.

El calentador del grill, la parrilla y los demás accesorios del horno alcanzan altas temperaturas durante su uso. Por tanto, utilice guantes de protección y pinzas para carne.

PARRILLA GRANDE + VENTILADOR

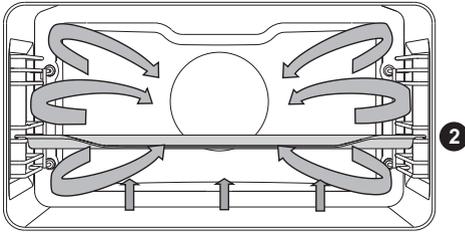


En este modo de funcionamiento, el calentador del grill y el ventilador se activan simultáneamente. Adecuado para hornear carnes, pescado y verdura.

(Ver descripciones y consejos para el GRILL).

Tipo de alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de horneado (min)
CARNE				
Pato	2000	1	180-200	90-110
Asado de cerdo	1500	1	170-190	90-120
Paletilla de cerdo	1500	1	160-180	100-130
Medio pollo	700	1	190-210	50-60
Pollo	1500	1	200-220	60-80
Asado de carne molida	1500	1	160-180	70-90
PESCADO				
Truchas	200 g/pedazo	2	200-220	20-30

AIRE FORZADO + RESISTENCIA INFERIOR

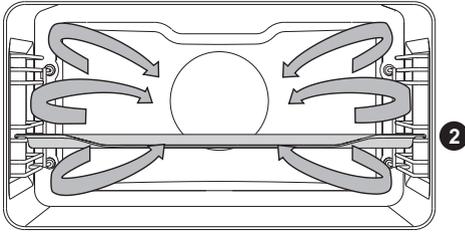


Se accionarán el calentador inferior, el calentador circular y el ventilador de aire caliente. Adecuado para hornear pizzas, pastel de manzana y pastel de fruta.

(Ver descripciones y consejos para el CALENTADOR SUPERIOR y el INFERIOR).

Tipo de alimento	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de horneado (min)
Tarta de queso, pasta crujiente	2	160-170	60-70
Pizza *	2	220-230	10-15
Quiche Lorraine, pasta crujiente	1	200-210	50-60
Strudel de manzana, pasta filo	2	180-190	50-60

AIRE FORZADO



Se accionarán el calentador circular y el ventilador. El ventilador instalado en la pared trasera del horno hace que el aire caliente circule constantemente alrededor del asado o de la masa.

Carne asada:

Use bandejas o fuentes de vidrio templado, arcilla o hierro fundido recubiertas de esmalte. Las bandejas de acero inoxidable no son adecuadas ya que reflejan fuertemente el calor.

Durante el asado, proporcione suficiente humedad para evitar que la carne se queme. Voltee la carne durante el asado. Si cubre el asado, se mantendrá más jugoso.

Tipo de alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de horneado (min)
CARNE				
Asado de cerdo (con piel)	1500	1	170-190	90-120
Pollo, entero	1500	2	180-200	70-90
Pato	2000	1	170-190	120-150
Pollo, pechuga	1000	2	190-210	50-60
Pollo relleno	1500	1	190-210	110-130

Pastelería al horno

Se recomienda precalentar el horno.

Los pasteles pequeños se pueden hornear en bandejas bajas en varios niveles (2º y 3º).

Tenga en cuenta que con diferentes bandejas para hornear, el tiempo de horneado puede variar.

Es posible que tenga que retirar la bandeja superior antes que la inferior.

Coloque siempre los moldes para hornear en la rejilla; si está utilizando la bandeja de cocción suministrada, retire la rejilla.

Las pastas pequeñas deben ser del mismo grosor para lograr un dorado uniforme.

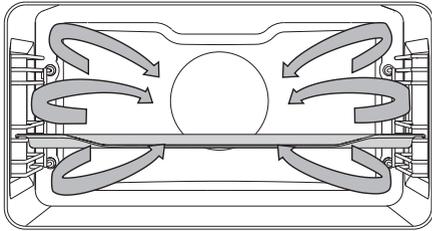
Tipo de alimento	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de horneado (min)
PASTELES			
Bizcocho esponjoso	1	160-170	30-40
Pastel de migajas	2	170-180	25-35
Pastel de ciruelas	1	160-170	30-40
Bizcocho enrollado *	2	170-180	15-25
Tarta de frutas, pasta crujiente	1	170-180	50-70
Jalá (pan de levadura trenzado)	2	170-180	35-50
Strudel de manzana	2	180-190	50-60
Pizza *	2	210-220	15-20
Galletas, pasta crujiente *	2	160-170	15-25
Galletas de máquina *	2	150-160	20-30
Pastelitos *	2	150-160	20-30
Galletas, masa de levadura	2	180-190	20-35
Galletas, pasta filo	2	180-190	20-30
Galletas, rellenas de crema	2	190-200	25-45
PLATOS CONGELADOS			
Strudel de manzana/de cuajada	2	180-190	55-70
Pizza	2	190-200	20-35
Patatas fritas para hornear	2	210-220	25-40
Croquetas para hornear	2	210-220	20-35



No coloque la bandeja de horneado profunda en la primera guía.

AIRE FORZADO ECO

eco



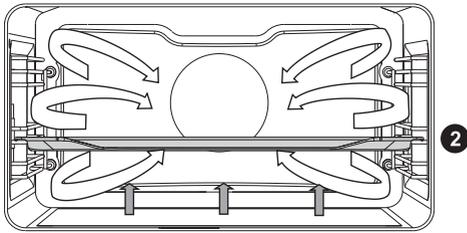
El calentador redondo y el ventilador funcionarán. El ventilador instalado en la pared trasera de la cavidad del horno asegura que el aire caliente circule constantemente alrededor de la carne, las verduras o los pasteles.

Tipo de alimento	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de horneado (min)
CARNE			
Asado de cerdo, 1 kg	1	200-210	110-130
Asado de cerdo, 2 kg	1	200-210	130-150
Asado de vacuno, 1 kg	1	210-220	100-120
PESCADO			
Pescado entero 200/g pedazo	2	200-210	40-50
Filete de pescado 100/g pedazo	2	210-220	25-35
PASTELES			
Galletas de máquina	2	180-190	20-30
Pastelitos	2	190-200	30-35
Bizcocho enrollado	2	200-210	15-25
Tarta de frutas, pasta crujiente	1	190-200	55-65
VERDURAS			
Patatas gratinadas	2	190-200	40-50
Lasaña	2	200-210	45-55
PLATOS CONGELADOS			
Patatas fritas, 1 kg	2	230-240	35-45
Medallones de pollo, 0,7 kg	2	220-230	30-40
Palitos de pescado, 0,6 kg	2	220-230	30-40



No coloque la bandeja de horneado profunda en la primera guía.

RESISTENCIA INFERIOR + VENTILADOR



Se utiliza para hornear masa fermentada pero de bajo crecimiento y para preparar conservas de frutas y verduras. Utilice la segunda guía desde abajo y una bandeja de horneado poco profunda para permitir que el aire circule por la parte superior del plato.

PREPARACIÓN DE CONSERVAS

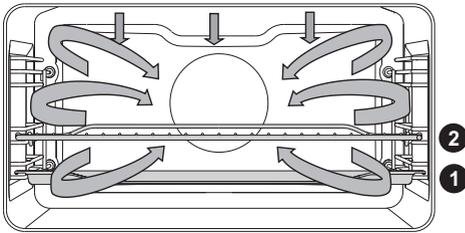
Prepare los alimentos que desea conservar y los tarros del modo habitual. Utilice tarros con junta de goma y tapa de cristal. No utilice tarros con tapas roscadas ni de metal ni latas o botes metálicos. Asegúrese de que los tarros son del mismo tamaño, están rellenos con el mismo tipo de alimentos y de que están bien sellados.

Vierta 1 litro de agua caliente en la bandeja profunda (aprox. 70°C) y coloque 6 tarros de 1 litro sobre la bandeja. Introduzca la bandeja en la segunda guía del horno.

Durante la preparación de conservas, observe los alimentos y hornéelos hasta que el líquido de los tarros comience a hervir - cuando aparecen las burbujas en el primer tarro.

Tipo de alimento	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de horneado (min)	Temperatura de ebullición	Tiempo de reposo en el horno (min)
FRUTAS					
Fresas (6×1 l)	2	180	40-60	parar	20-30
Frutas de hueso (6×1 l)	2	180	40-60	parar	20-30
Papilla de frutas (6×1 l)	2	180	40-60	parar	20-30
VERDURAS					
Pepinos encurtidos (6×1 l)	2	180	40-60	parar	20-30
Judías/zanahorias (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

ASADO



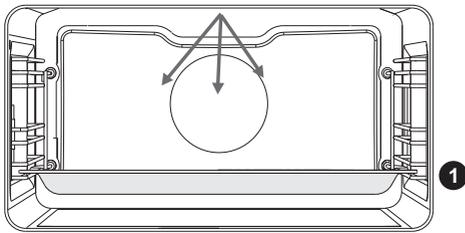
En el modo de Asado automático, el calentador superior se acciona en combinación con el calentador del grill y el calentador circular. Se utiliza para asar todo tipo de carnes.

Al asar directamente en la parrilla, untar con aceite para evitar que la carne se pegue e insertarla en la 2ª guía. Insertar la bandeja de goteo en la 1ª guía. Al asar la carne en la bandeja, inserte la bandeja en la 1ª guía.

Tipo de alimento	Peso (g)	Guía (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de horneado (min)	Temperatura del núcleo (°C)
Filete vacuno	1000	2	170-190	60-80	55-75*
Pollo, entero	1500	2	180-200	65-85	85-90
Pato	4000	2	170-190	150-180	85-90
Asado de cerdo	1500	2	170-190	100-120	70-85
Pastel de carne	1000	2	170-190	50-65	80-85
Carne de ternera	1000	2	170-190	70-90	75-85
Cordero	1000	2	180-200	50-70	75-85
Venado	1000	2	180-200	60-90	75-85
Pescado	1000	2	170-190	40-50	75-85
Muslos de pollo	1000	2	190-210	45-55	85-90

* poco hecho = 55-60°C; medio = 65-70°C; bien hecho = 70-75°C

MICROONDAS



Las microondas se utilizan para cocinar, asar y descongelar alimentos.

Niveles de potencia: 90, 180, 360, 600, 750, 1000 W.

1 Coloque el plato de horneado de cristal en la 1ª guía.

Descongelamiento

Tipo de alimento	Peso (g)	Potencia (W)	Tiempo de descongelación (min)
CARNE			
Carne picada **	500	90	35-45
Pedacitos de carne **	500	90	20-30
Filetes **	500	90	20-30
Pedazo entero de carne **	1000	90	70-80
Aves de corral, porciones **	500	90	25-35
Pescado **	200	90	15-20
PASTELES			
Pan **	1000	90	20-25
Panecillos **	500	90	10-15
Pastel arrollado con nueces **	500	90	15-25
Pastel de frutas **	500	90	15-25
FRUTAS Y VERDURAS			
Frutas	500	90	15-25
Verduras / vegetable	500	90	20-30

** Girar a la mitad del proceso de cocción.

Separar las piezas individuales. Después del final del proceso, dejar los alimentos a temperatura ambiente durante 10 a 20 minutos para permitir que el calor se distribuya uniformemente en los alimentos.

Recalentamiento

Tipo de alimento	Peso (g)	Potencia (W)	Tiempo de descongelación (min)
COMIDA			
Filetes	300 g	600	3-5
Pescado entero 200/g pedazo	200 g	600	3-5
Verduras mixtas *	500 g	600	3-5
Guarniciones *	500 g	600	3-5
Salsas *	500 g	600	2-4
Sopas/estofados *	5 dl	750	2-4
Pizza	500 g	600	2-4
Medallones de pollo	500 g	600	2-4
Sandwiches abiertos	/	600	2-4
Palomitas de maíz	90 g	1000	2-4
Fundición de chocolate	100 g	600	2-4
Ablandamiento de mantequilla	250 g	180	2-4
Biberón	2 dl	360	3-4
Comida para bebé	4 dl	180	2-3
BEBIDA			
Agua	2 dl	1000	1-2
Café	2 dl	1000	1-2
Vino caliente especiado	2 dl	1000	1-2
Leche	2 dl	1000	1-2

* Revolver la comida varias veces durante el recalentamiento.

Cocción

Cuando cocine carne y vegetales, le recomendamos usar un plato de vidrio con tapa. Colocar la bandeja de cristal sobre la bandeja de horno de cristal en la primera posición del estante.

Tipo de alimento	Peso (g)	Potencia (W)	Tiempo de horneado (min)
CARNE			
Muslos de pollo **	1000	600	20-30
Alitas de pollo **	1000	600	15-25
Estofado de pollo en salsa *	500	1000	15-25
Pollo - entero **	1500	600	45-60
Asado de cerdo **	1000	600	45-60
Chuleta de cerdo **	500	750	25-35
Filetes **	500	1000	10-20
Pastel de carne	700	600	25-35
Albóndigas *	1000	1000	10-20
Pescado **	200	600	15-20
POSTRES			
Soufflé de chocolate	6	360	12-17
Soufflé de cuajada	molde de vidrio	750	15-20
Papilla de frutas	molde de vidrio	750	12-17
Crema pastelera	molde de vidrio	360	23-28

Tipo de alimento	Peso (g)	Agregar agua	Potencia (W)	Tiempo de horneado (min)
VERDURAS				
Patatas	500	1 cucharada de agua/100 g	1000	13-18
Berenjenas	500	1 cucharada de agua/100 g	600	13-18
Calabacines	500	1 cucharada de agua/100 g	360	10-15
Zanahorias	500	1 cucharada de agua/100 g	1000	10-15
Cebolla	200	1 cucharada de agua/100 g	1000	5-10

Tipo de alimento	Peso (g)	Agregar agua	Potencia (W)	Tiempo de horneado (min)
Judías verdes	500	1 cucharada de agua/100 g	750	10-15
Brócoli	1000	1 cucharada de agua/100 g	750	10-15
Pimientos	500	1 cucharada de agua/100 g	1000	8-13
Coliflor	1000	1 cucharada de agua/100 g	750	18-23
Puerros	200	1 cucharada de agua/100 g	1000	10-15
Col de Bruselas	500	1 cucharada de agua/100 g	1000	10-15
Champiñones	500	1 cucharada de agua/100 g	1000	10-15
Espárragos	500	1 cucharada de agua/100 g	750	5-10
Guisantes	500	1 cucharada de agua/100 g	750	25-30
Col	500	1 cucharada de agua/100 g	750	15-20

GUARNICIONES

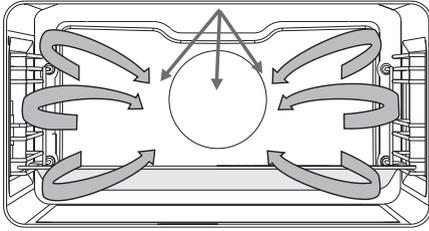
Arroz	200	Relación alimento - agua 1:2	750	15-20
Pasta	200	Relación alimento - agua 1:2	750	10-15
Pasta integral	200	Relación alimento - agua 1:2	1000	10-15
Copos de avena	500	Relación alimento - agua 1:2	1000	5-10
Arroz integral	200	Relación alimento - agua 1:2	750	25-30
Risotto	500	Relación alimento - agua 1:2	750	20-25
Couscous	250	Relación alimento - agua 1:2	1000	3-8
Polenta	250	Relación alimento - agua 1:3	1000	5-10
Mijo	250	Relación alimento - agua 1:3	1000	10-15

Tipo de alimento	Peso (g)	Potencia (W)	Tiempo de horneado (min)
PLATOS CONGELADOS			
Pastel de carne	700	600	35-45
Pollo - entero **	1500	600	55-65
Asado de cerdo **	1000	600	50-60
Medallones de pollo **	500	750	10-15
Verduras mixtas *	500	750	10-20
Pescado **	200	600	10-15

* Revolver la comida varias veces durante el recalentamiento.

** Girar a la mitad del proceso de cocción.

AIRE FORZADO + MICROONDAS



En este modo de cocción, la comida se cocina con una combinación de microondas y parrilla.

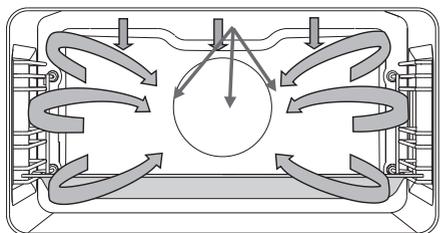
Niveles de potencia: 90, 180, 360, 600 W.

1

Coloque el molde de vidrio para hornear en la 1ª bandeja de horno.

Tipo de alimento	Peso (g)	Potencia (W)	Temperatura (°C)	Tiempo de horneado (min)
Aves de corral	1000	360	200-220	35-45
Aves de corral	Medio	360	190-200	25-35
Muslos de pollo	1000	600	190-200	20-30
Pato	1500	360	190-200	45-60
Alitas de pollo	500	600	190-200	15-20

PARRILLA + AIRE FORZADO + MICROONDAS



Este sistema utiliza una combinación de microondas y parrilla con ventilador para acortar el tiempo de cocción.

Niveles de potencia: 90, 180, 360, 600 W.

1 Coloque la bandeja de hornear en la primera guía.

Tipo de alimento	Peso (g)	Potencia (W)	Temperatura (°C)	Tiempo de horneado (min)
CARNE				
Asado de ternera	1500	360	180-190	70-90
Costillas de cordero	1500	360	180-190	50-60
Pastel de carne	1000	360	180-190	40-50
Pechugas de pollo	500	360	180-200	25-35
Pechugas de pato	1000	360	200-210	25-35
Asado de cerdo	1500	600	180-190	60-80
Asado de vacuno	1500	600	180-190	60-80
Pollo, entero	1500	360	200-210	45-60
Pollo, mitad	1500	360	200-210	35-45
Muslos de pollo	1000	360	200-210	35-45
PASTELES				
Strudel - dulce	/	600	180-200	15-20
VERDURAS				
Canelones	/	600	180-200	15-20
Rollitos de col de Ucrania	/	750	180-200	25-35
Patatas gratinadas	800	600	180-200	25-35



Cuando utilice sistemas de microondas, no utilice utensilios de cocina de metal.

No precaliente el horno.

Grados de cocción y temperaturas del núcleo

TIPO DE CARNE	Temperatura del núcleo (°C)
VACUNO	
Sellado	40-45
En su punto	55-60
Medio hecho	65-70
Muy hecho	75-80
TERNERA	
Muy hecho	75-85
CERDO	
Medio hecho	65-70
Muy hecho	75-85
CORDERO	
Muy hecho	79
OVEJA	
Sellado	45
En su punto	55-60
Medio hecho	65-70
Muy hecho	80
CABRA	
Medio hecho	70
Muy hecho	82
AVES DE CORRAL	
Muy hecho	82
PESCADO	
Muy hecho	65-70

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



Antes de empezar a limpiar el aparato, desconéctelo de la red eléctrica y déjelo enfriar.

Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato sin la supervisión adecuada.

Superficies de aluminio

Las superficies de aluminio deben limpiarse con detergentes líquidos no abrasivos destinados a estos materiales.

Aplicar el detergente sobre un paño húmedo, limpiar la superficie y enjuagar con agua.

No aplicar el limpiador directamente sobre la superficie.

No utilizar limpiadores ni esponjas abrasivas.

Nota: La superficie no debe entrar en contacto con los aerosoles de limpieza del horno; esto puede causar daños visibles y permanentes.

Paneles frontales de acero inoxidable

(dependiendo del modelo)

Limpiar la superficie con un limpiador suave (espuma de jabón) y una esponja suave no abrasiva.

Para evitar daños en la superficie, no utilice productos de limpieza abrasivos o a base de disolventes.

Superficies cubiertas de laca y superficies plásticas

(dependiendo del modelo)

No utilice nunca limpiadores y esponjas abrasivas, limpiadores a base de alcohol o alcohol puro para limpiar las perillas, los tiradores de las puertas, las etiquetas y la placa de características.

Eliminar las manchas inmediatamente con un paño suave y detergentes líquidos. También puede utilizar limpiadores especiales para este tipo de superficies; en este caso, siga las instrucciones del fabricante.



Las superficies de aluminio no deben entrar nunca en contacto con los aerosoles de limpieza del horno, ya que éstos pueden causar daños visibles y permanentes.

Puerta del aparato

La puerta está unida al aparato y no puede quitarse. De la misma manera, la puerta no debe desmontarse ni manipularse ni ninguna otra manera.

LIMPIEZA CONVENCIONAL DEL HORNO

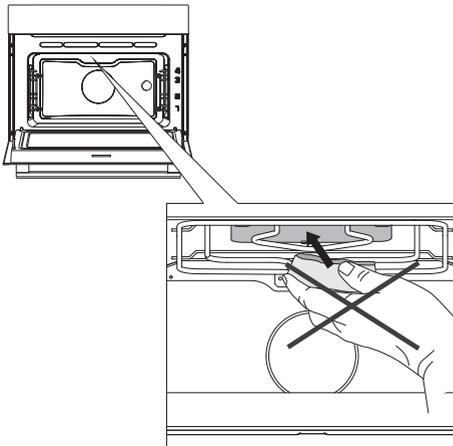
Puede utilizar el procedimiento de limpieza estándar para limpiar la suciedad resistente en el horno (utilizando productos de limpieza o un aerosol para el horno). Después de esta limpieza, enjuague bien los residuos del limpiador.

Limpiar el horno y los accesorios después de cada uso para evitar que la suciedad se queme en la superficie. La manera más fácil de remover la grasa es usando espuma de jabón tibia mientras el horno aún está caliente.

Con la suciedad más resistente, utilice limpiadores para hornos convencionales. Enjuagar bien el horno con agua limpia para eliminar todos los residuos del limpiador. Nunca utilice limpiadores agresivos, limpiadores abrasivos, esponjas abrasivas, quitamanchas y antioxidantes, etc.

Limpiar los accesorios (bandejas y bandejas de horno, rejillas, etc.) con agua caliente y detergente.

El horno, la cavidad del horno y las bandejas de cocción están revestidas con una capa especial de esmalte para obtener una superficie lisa y resistente. Este recubrimiento especial facilita la limpieza a temperatura ambiente.



Nunca utilice productos de limpieza agresivos, productos de limpieza abrasivos, esponjas abrasivas, productos para la eliminación de manchas y óxido, en la cubierta de la parte superior del horno.

PROGRAMA DE LIMPIEZA AQUA CLEAN

Antes de ejecutar el programa de limpieza, retire todos los trozos grandes de suciedad y residuos de alimentos de la cavidad del horno.

Verter 0,6 l de agua caliente en la bandeja de cocción profunda y colocarla en la segunda guía. Seleccionar el programa de limpieza del horno.



En el menú principal, seleccionar **Extra** y **Limpieza**. Confirme el ajuste pulsando la PERILLA.



Presionar la tecla START.

 Cuando termine el programa, espere a que el horno se enfríe lo suficiente para que pueda limpiar con seguridad el interior del horno.

Luego del programa de 30 minutos, las manchas en las paredes esmaltadas del horno se ablandan, lo que permite una limpieza más fácil. Limpiar las manchas con un paño húmedo.

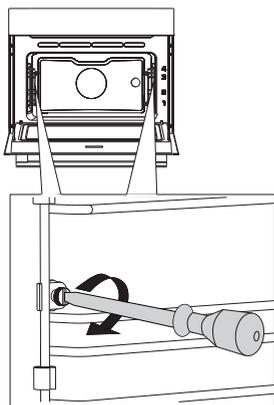
 Si el proceso de limpieza no se realiza correctamente (en caso de suciedad especialmente difícil), repita el proceso.



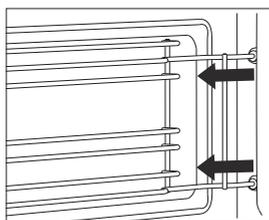
Utilice el programa de limpieza después de que el horno se haya enfriado completamente.

DESMONTAJE Y LIMPIEZA DE LOS LISTONES

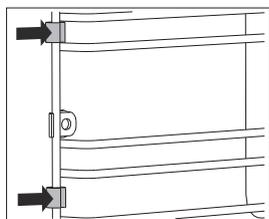
Utilice únicamente detergentes convencionales para limpiar las guías.



1 Afloje el tornillo. Utilice un destornillador.



2 Extraiga las guías de los orificios de la pared trasera.



Tenga cuidado de no perder los espaciadores instalados en los listones. Vuelva a colocar los espaciadores después de la limpieza; de lo contrario se producirán chispas.



Después de la limpieza, vuelva a apretar los tornillos de las guías con un destornillador. Cuando vuelva a colocar los listones, asegúrese de que los monta en el mismo lado en el que estaban instalados antes de su desmontaje.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

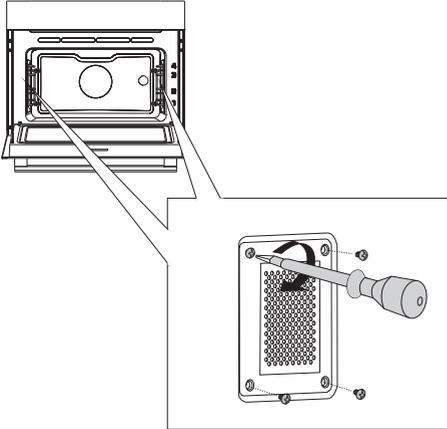
La bombilla es un consumible y, por tanto, no está cubierta por la garantía. Antes de cambiar la bombilla, extraiga las bandejas, la parrilla y las guías.

El horno está equipado con una lámpara halógena.

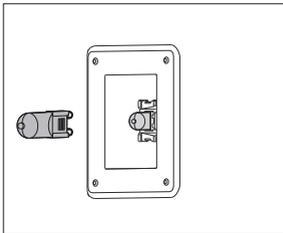
Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética (G).

Utilice un destornillador Phillips (estrella).

(Lámpara halógena: G9, 230 V, 25 W)

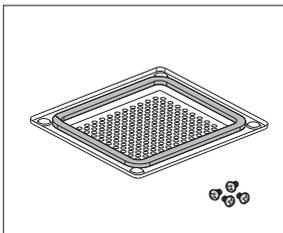


- 1** Extraiga los cuatro tornillos de la cubierta. Retire la cubierta y el cristal.



- 2** Extraiga la bombilla halógena y sustitúyala por otra nueva.

 Utilice protección para evitar las rebabas.



 La cubierta dispone de una junta que no debe desmontarse. No permita que la junta se separe de la cubierta. La junta debe ajustarse correctamente en la pared del horno.



Después de la limpieza, vuelva a apretar firmemente los tornillos de la cubierta con un destornillador; de lo contrario, se producirán chispas.

TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema/error	Solución
Los sensores no responden; la pantalla está bloqueada.	Desconecte el aparato de la red eléctrica durante unos minutos (retire el fusible o desconecte el interruptor principal); a continuación vuelva a conectar el aparato y enciéndalo.
El fusible principal de su red doméstica se funde a menudo.	Llame a un técnico de servicio.
La iluminación del horno no funciona.	El proceso de sustitución de la bombilla está descrito en el capítulo Limpieza y mantenimiento.
La masa queda poco hecha.	¿Ha elegido la temperatura y el sistema de calentamiento correctos? ¿Está cerrada la puerta del horno?
Se visualiza el código de error: ERRXX ... *XX indica el número/código del error.	Se ha producido un error en el funcionamiento del módulo electrónico. Desconecte el aparato de la red eléctrica durante unos minutos. A continuación, vuelva a conectarlo y ajuste la hora. Si el error persiste, llame a un técnico de servicio.
Aparecen chispas en el horno.	Asegúrese de que todas las cubiertas de las luces están apretadas y de que los espaciadores están instalados en los listones. Asegúrese de que las guías están colocadas correctamente en el aparato.

Si el problema persiste después de seguir los consejos anteriores, llame a un técnico de servicio autorizado. Las reparaciones o las reclamaciones de garantía causadas por una conexión o un uso incorrectos del aparato no estarán cubiertas por la garantía. En este caso, el usuario será responsable de los gastos de reparación.



Antes de comenzar la reparación, el aparato debe desconectarse de la red eléctrica (retirando el fusible o desconectando el cable del enchufe).

ELIMINACIÓN



El embalaje está compuesto por materiales respetuosos con el medioambiente que pueden reciclarse, eliminarse o destruirse sin riesgos para el medioambiente. Con este objetivo, los materiales de embalaje están etiquetados adecuadamente.

El símbolo situado sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no puede tratarse como residuo doméstico normal. El producto debe entregarse en un centro de recogida autorizado para el procesamiento de equipos eléctricos y electrónicos.

La eliminación correcta del producto ayudará a evitar los efectos negativos en el medioambiente y la salud de las personas que podrían producirse en caso de una incorrecta eliminación del mismo. Para obtener información detallada sobre la eliminación y el procesamiento del producto, póngase en contacto con el organismo municipal competente encargado de la gestión de residuos, su servicio de eliminación de residuos o el establecimiento donde adquirió el producto.

Nos reservamos el derecho a realizar cualquier cambio y a modificar los errores contenidos en las instrucciones de uso.

COMBI MW_DM_45



es (12-21)