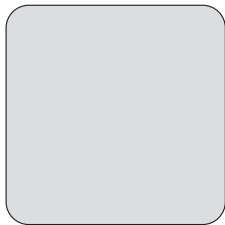
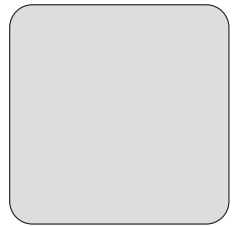
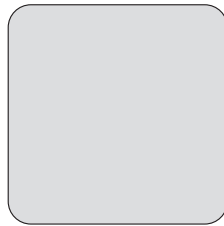
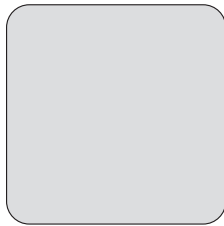
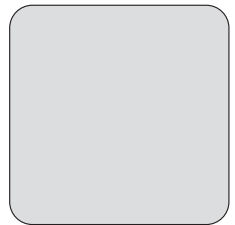
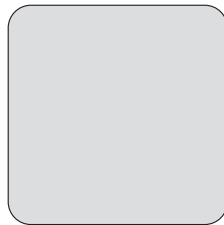


Manual de
instrucciones



Horno micro-
ondas com-
binado



EEBKM6750.0J

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

CONTENIDO

Información sobre seguridad	2	Funciones del reloj	18
Instrucciones de seguridad	4	Programas automáticos	19
Descripción del producto	7	Uso de los accesorios	20
Panel de mandos	7	Funciones adicionales	20
Antes del primer uso	9	Consejos	22
Uso diario	10	Mantenimiento y limpieza	45
Modo microondas	13	Solución de problemas	46

Salvo modificaciones.

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- La limpieza y el mantenimiento no podrán realizarlas niños sin supervisión.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.

Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- No ponga en marcha el aparato si está vacío. Las partes de metal del interior de la cavidad pueden generar arcos eléctricos.
- Si la puerta o sus juntas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que un técnico cualificado lo haya reparado.
- Únicamente una persona cualificada puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de la tapa que protege frente a la exposición a la energía de microondas.
- No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos, ya que podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas.
- Vigile el aparato cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, ya que existe la posibilidad de provocar un incendio.

- El aparato está pensado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas, o calentar mantas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares puede conllevar riesgo de sufrir lesiones o de provocar un incendio.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el horno y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- Las bebidas que se calientan en el microondas pueden romper a hervir con retraso; extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
- Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura y agite o mezcle los tarros o botes de alimentos infantiles calentados antes de consumirlos.
- Los huevos duros o con cáscara no se deben calentar en el aparato, ya que pueden explotar incluso después de que el microondas termine de calentar.
- El aparato se debe limpiar periódicamente y los restos de alimentos se deben eliminar.
- Si no se mantiene limpio el aparato, podría deteriorarse la superficie y afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar situaciones de riesgo.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Instalación



ADVERTENCIA! Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.

- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA! Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coinciden con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.

- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. El centro de servicio autorizado es quien debe cambiar el cable de alimentación en caso necesario.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato, especialmente si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez instalado el aparato.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Este aparato es conforme con las Directivas de la CEE.

Uso del aparato



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

- Utilice este aparato en entornos domésticos solamente.
- No cambie las especificaciones de este aparato.

- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



ADVERTENCIA! Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
 - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del aparato.
 - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. No se considera un defecto en cuanto al derecho de garantía.

- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente después de su uso.

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 de asistencia autorizado.
- Asegúrese de que la cavidad y la puerta se secan después de cada uso. El vapor producido durante el funcionamiento del aparato se condensa en las paredes de la cavidad y puede provocar corrosión.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.

- 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 del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

Luz interna

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



ADVERTENCIA! Riesgo de descargas eléctricas.

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

Eliminación



ADVERTENCIA! Existe riesgo de lesiones o asfixia.

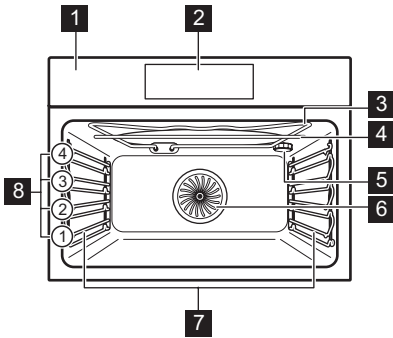
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.

Asistencia

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

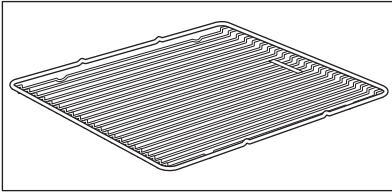
Descripción general



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

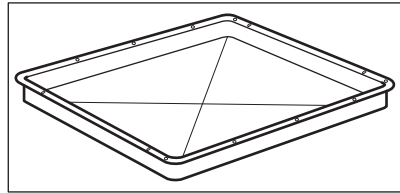
Accesorios

Parrilla



Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.

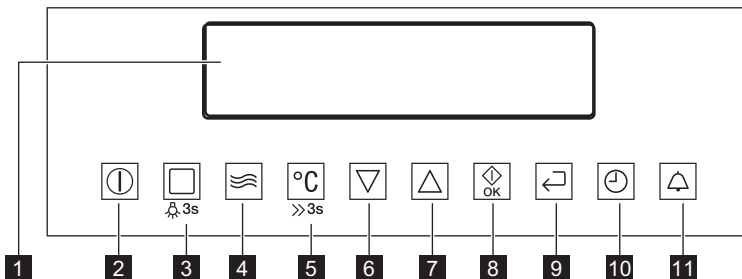
Bandeja










Para bizcochos y galletas.

PANEL DE MANDOS

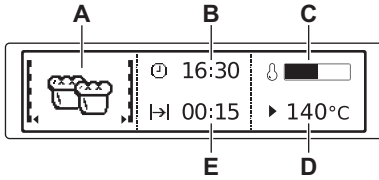
Programador electrónico



Utilice los sensores para accionar el aparato.

	Sensor	Función	Observaciones
1	-	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del aparato.
2		ON / OFF	Para activar y desactivar el aparato.
3		Funciones de cocción o Cocción asistida	Toque el sensor una vez para seleccionar una función de cocción o el menú: Cocción asistida. Toque de nuevo el sensor para cambiar entre los menús: Funciones de cocción, Cocción asistida. Para activar o desactivar la luz, toque el sensor durante 3 segundos.
4		Función de microondas	Para activar la función de Microondas. También puede utilizarlo cuando el aparato está desactivado. Cuando utilice la función de Microondas con la función: Duración durante más de 7 minutos y en el modo Combi, la potencia del Microondas no puede ser superior a 600 W.
5		Selección de temperatura	Para ajustar la temperatura o mostrar la temperatura actual en el aparato. Toque el sensor durante 3 segundos para activar o desactivar la función: Calentamiento rápido.
6		Tecla Abajo	Para desplazarse hacia abajo en el menú.
7		Tecla Arriba	Para desplazarse hacia arriba en el menú.
8		OK/Inicio rápido del microondas	Para confirmar la selección o los ajustes. Para activar la función de Microondas. También puede utilizarlo cuando el aparato está desactivado.
9		Tecla Inicio	Para retroceder un nivel en el menú. Para mostrar el menú principal, toque el sensor durante 3 segundos.
10		Funciones adicionales y de tiempo	Para ajustar distintas funciones. Cuando esté en marcha una función de cocción, toque el sensor para ajustar el temporizador o las funciones: Tecla de Bloqueo, Favoritos, Calentar y Mantener, Ajustar + Empezar.
11		Avisador tiempo	Para ajustar la función: Avisador tiempo.

Pantalla



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

Otros indicadores de la pantalla:

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

ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.



Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpieza inicial

Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del aparato.

Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez.

Coloque los accesorios y carriles laterales extraíbles en su posición inicial.

Primera conexión

Al conectar el aparato a la red por primera vez o después de producirse una interrupción del suministro eléctrico, debe

seleccionar el idioma, el contraste y la luminosidad de la pantalla, y la hora del día.

1. Pulse \triangle o ∇ para ajustar el valor.
2. Pulse **OK** para confirmar.

USO DIARIO



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Desplazamiento por los menús

1. Encienda el horno.
2. Pulse ∇ o \triangle para ajustar la opción de menú.

3. Pulse **OK** para pasar a un submenú o aceptar el ajuste.



Puede volver al menú principal en cualquier momento pulsando \leftarrow .








Descripción de los menús

Menú principal







Símbolo	Elemento del menú	Aplicación
	Funciones de cocción	Contiene una lista de las funciones de cocción.
	Cocción asistida	Contiene una lista de los programas automáticos.
	Ajustes básicos	Puede utilizarse para seleccionar otros ajustes.
	Favoritos	Contiene una lista de los programas de cocción favoritos creados por el usuario.

Submenú para: Ajustes básicos

Símbolo	Submenú	Descripción
	Ajustar la hora	Pone en hora el reloj.
	Indicación tiempo	Si está activado, la pantalla indica la hora actual al apagar el aparato.
	Ajustar + Empezar	Si está activado, puede elegir la función en la ventana de selección de opciones: Ajustar + Empezar.
	Calentar y Mantener	Si está activado, puede elegir la función en la ventana de selección de opciones: Calentar y Mantener.
	Añadir tiempo	Activa y desactiva la función de ampliación de tiempo.
	CONTRASTE DE LA PANTALLA	Ajusta gradualmente el contraste de la pantalla.

Símbolo	Submenú	Descripción
	Brillo de la pantalla	Ajusta gradualmente el brillo de la pantalla.
	Idioma	Ajusta el idioma que se muestra en pantalla.
	Volumen del timbre	Ajusta gradualmente el volumen de las señales y los tonos de las pulsaciones.
	TONO DE TECLAS	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. El tono del campo táctil ON/OFF no se puede desactivar.
	Tonos Alarma/Error	Activa y desactiva los tonos de alarma.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.
	Ajustes de fábrica	Restablece todos los ajustes a los valores de fábrica.

Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
 Turbo	Para hornear en hasta 2 posiciones de parrilla al mismo tiempo y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función: Bóveda/Calor inferior.
 Pizza	Para hornear alimentos en 1 posición de parrilla y obtener un dorado más intenso y una base más crujiente. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para la función: Bóveda/Calor inferior.
 Cocina a baja temperatura	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 Bóveda/Calor inferior	Para hornear y asar en una posición de parrilla.
 Congelados	Para productos precocinados como patatas fritas, porciones o rollitos de primavera crujientes.
 Grill + Turbo	Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de parrilla. También para gratinar y dorar.
 Grill rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar pan.

Función de cocción		Aplicación
	Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
	Mantener caliente	Para mantener calientes los alimentos.
	Descongelar	Para descongelar alimentos congelados.
	Calor inferior	Para preparar pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
	Levantar masa	Para levar de forma controlada la masa antes de hornear.
	Pan	Para hornear pan.
	Gratinar	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. También para gratinar y dorar.
	Conservar	Para preparar conservas de verduras como encurtidos.
	Secar	Para secar rodajas de fruta (como manzanas, ciruelas o melocotones) y verduras (como tomates, calabacines o champiñones).
	Calentar vajilla	Para precalentar el plato antes de servir.
	ECO-grill	Las funciones ECO le permiten optimizar el consumo energético durante la cocción. Es necesario ajustar primero el tiempo de cocción. Para obtener más información sobre los ajustes recomendados, consulte las tablas de cocción con la función equivalente.

Activación de una función de cocción

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

Indicador de calentamiento

Al activar una función de cocción, se encenderá la barra de la pantalla. La barra indica que la temperatura del horno aumenta.

Indicador de calentamiento rápido

Esta función reduce el tiempo de calentamiento.

Para activar la función, mantenga pulsado $^{\circ}\text{C}$ \gg 3 segundos. El indicador de calentamiento alterna.

Calor residual

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

Bajo consumo energético

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

• Consejos generales

- Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada correctamente cuando el aparato funcione y manténgala cerrada lo máximo posible durante la cocción.
- Use platos de metal para aumentar el ahorro de energía.
- En la medida de lo posible, coloque los alimentos dentro del horno sin calentarlos.
- Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que

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

- Utilice el calor residual para calentar otros alimentos.
- **Cocción ventilada:** en la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.
- **Calor residual**
 - En algunas funciones de cocción, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración, Hora de fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan automáticamente un 10% antes. La bombilla y el ventilador siguen funcionando.
- **Cocción con la bombilla apagada:** desactive la bombilla durante la cocción y actívela únicamente cuando la necesite.
- **Mantener calor:** si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. La pantalla muestra la temperatura de calor residual.
- **Funciones Eco:** consulte "Funciones de cocción".
- Cuando utilice las **funciones ECO**, la lámpara se desactivará. Puede volver a activarla según sus preferencias.

MODO MICROONDAS

Microondas

Información sobre el funcionamiento General:

- Después de apagar el aparato, deje reposar el alimento unos minutos. Consulte las tablas de cocción de microondas: tiempo de reposo.
- Retire los envoltorios de papel de aluminio, contenedores de metal, etc. antes de preparar los alimentos.

Cocción:

- En la medida de lo posible, cocine alimentos cubiertos con material apto para uso en microondas. Cocine alimentos sin tapar solamente si desea un resultado crujiente.
- No recocine los platos ajustando una potencia y un tiempo demasiado elevados. Los alimentos se pueden secar, quemar o arder en algunos lados.
- No utilice el aparato para cocinar huevos o caracoles con la cáscara, ya que pueden estallar. Para los huevos fritos, piche primero las yemas.

- Pinche los alimentos con piel como las patatas, los tomates o las salchichas varias veces con un tenedor antes de cocinarlos para que no estallen.
- Los alimentos congelados o refrigerados necesitan más tiempo de cocción.
- Los platos que contienen salsa se deben remover de vez en cuando.
- Las verduras que tienen una estructura sólida, como las zanahorias, los guisantes o la coliflor, se deben cocinar en agua.
- Dele la vuelta a los trozos grandes a la mitad del tiempo de cocción.
- En la medida de lo posible, corte las verduras en trocitos de igual tamaño.
- Use platos llanos y anchos.
- No utilice recipientes de porcelana, cerámica o barro cocido que tengan pequeños orificios, p. ej., en las asas o fondos sin vidriar. La humedad que se transfiere a los orificios puede hacer que el recipiente se agriete o rompa al calentarse.

Descongelar carne, aves o pescado:

- Coloque el alimento congelado sin desenvolver en un plato pequeño vuelto del revés con un contenedor debajo o en una bandeja de descongelación o tamiz de plástico para que el líquido de descongelación pueda salir.
- Dé la vuelta al alimento a la mitad del tiempo de descongelación. En la medida de lo posible, divida y retire las piezas que han empezado a descongelarse.

Descongelar mantequilla, porciones de tarta o quesón:

- No descongele completamente en el aparato y deje que se descongele a temperatura ambiente. De esta forma se obtiene un resultado más uniforme. Retire completamente los embalajes o partes de metal o aluminio antes de descongelar.

Descongelar frutas y verduras:

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

Platos preparados:

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

Consejos para el microondas

Resultado	Solución
No hay datos para la cantidad de alimentos preparados.	Busque alimentos similares. Aumente o reduzca el tiempo de cocción según la regla siguiente: el doble de cantidad = casi el doble de tiempo; la mitad de cantidad = la mitad del tiempo.
El alimento se ha secado demasiado.	Ajuste un tiempo más corto o seleccione una potencia más baja.
El alimento aún no se ha descongelado, calentado o cocinado una vez transcurrido el tiempo.	Ajuste un tiempo más largo o seleccione una potencia más alta. Tenga en cuenta que los platos más altos necesitan más tiempo.

Resultado	Solución
Transcurrido el tiempo de cocción, el alimento se ha sobrecalentado en los bordes pero no se ha hecho en el centro.	La próxima vez seleccione una potencia más baja y un tiempo más largo. Remueva los líquidos a la mitad del tiempo, p. ej., la sopa.

Recipientes y materiales adecuados

Material/recipiente	Microondas			Grill ▼▼▼▼
	De- sconge- lación	Cale- facción	Coci- nar	
Vidrio y porcelana para horno (sin componentes de metal, p. ej., Pyrex, vidrio térmico)	X	X	X	X
Vidrio y porcelana no aptos para horno ¹⁾	X	--	--	--
Vidrio y vitrocerámica de material apto para horno y congelación (p. ej., Arcoflam), parrilla	X	X	X	X
Cerámica ²⁾ , barro cocido ²⁾	X	X	X	--
Plástico resistente al calor hasta 200 °C ³⁾	X	X	X	--
Cartón, papel	X	--	--	--
Película para alimentos	X	--	--	--
Película de asado con cierre apto para microondas ³⁾	X	X	X	--
Fuentes de metal, p. ej., esmalte, hierro fundido	--	--	--	X
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona ³⁾	--	--	--	X
Bandeja	X	X	X	X
Recipientes para tostar, p. ej., crostino o plato crunch	--	X	X	--
Platos preparados con embalaje ³⁾	X	X	X	X

¹⁾ Sin plata, oro, platino ni decoraciones de metal

²⁾ Sin cuarzo ni componentes metálicos, o vidriado que contenga metales

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

X apto**-- no apto****Otros aspectos para tener en cuenta...**

- Los alimentos tienen diferentes formas y propiedades. Están preparados en cantidades diferentes. Por esto, el tiempo y la potencia necesarios para descongelar, calentar o cocinar pueden variar. A modo de guía rápida: **dobles de cantidad = casi el doble de tiempo.**
- El microondas crea el calor directamente en el alimento. Por este motivo, no se

pueden calentar todos los sitios al mismo tiempo. Debe remover o girar los platos calentados, especialmente si hay grandes cantidades de alimento.

- El **tiempo de reposo** se indica en las tablas. Deje reposar el alimento en el aparato o fuera de él, para que el calor se distribuya más uniformemente.
- Se obtienen mejores resultados para el arroz con platos llanos y anchos.

Funciones de microondas

Funciones	Descripción
Microondas	Crea el calor directamente en el alimento. Utilícelo para calentar platos preparados y bebidas, para descongelar carne o fruta y para cocer verdura y pescado.
Combi	Utilícelo para usar conjuntamente la función de cocción y el modo microondas. Utilícelo para cocinar alimentos en el tiempo más corto y dorarlos al mismo tiempo.
Inicio rápido	Utilícelo para activar la función del microondas tocando el sensor OK con la máxima potencia del microondas. Tiempo de funcionamiento: 30 segundos.

Ajuste de la función del microondas

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

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

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


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


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

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


i Puede cambiar la potencia de microondas (toque \approx y después ∇ o Δ) y la función: Duración \ominus en cualquier momento mientras la función de microondas está activada.

5. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. La función del microondas se para automáticamente. Toque un sensor para detener la señal acústica.

i Para desactivar la función de microondas, pulse .

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

Ajuste de la función Combi

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

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


Ajuste de la función Inicio rápido

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

2. Toque **OK** para activar la función de inicio rápido.

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

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

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







Ejemplos de aplicaciones de cocción para los ajustes de potencia

Los datos de la tabla son sólo orientativos.

Ajuste de potencia	Uso del aparato
<ul style="list-style-type: none"> • 1.000 vatios • 900 vatios • 800 vatios • 700 vatios 	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar líquidos • Llevar a ebullición al inicio de un proceso de cocción • Cocinar verdura • Fundir gelatina y mantequilla
<ul style="list-style-type: none"> • 600 vatios • 500 vatios 	<ul style="list-style-type: none"> • Descongelar y calentar platos congelados • Calentar platos individuales • Terminar de preparar cocidos • Cocer platos con huevos
<ul style="list-style-type: none"> • 400 vatios • 300 vatios • 200 vatios 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocer alimentos después del primer hervor • Cocinar alimentos delicados • Calentar alimentos para bebé • Hinchar arroz • Calentar alimentos delicados • Fundir queso
<ul style="list-style-type: none"> • 100 vatios 	<ul style="list-style-type: none"> • Descongelar carne, pescado, pan • Descongelar queso, nata, mantequilla • Descongelar fruta y pasteles (tartas de nata) • Dejar subir masa de levadura • Calentar alimentos y bebidas fríos

FUNCIONES DEL RELOJ




Tabla de funciones del reloj

Función de reloj		Aplicación
	Avisador tiempo	Para programar una cuenta atrás (máx. 2 h 30 min). Esta función no influye en el funcionamiento del horno. También puede utilizarlo cuando el aparato está apagado. Use  para activar la función. Pulse  o  para ajustar los minutos y OK para empezar.
	Duración	Para ajustar la duración de funcionamiento (máx. 23 h 59 min).
	Hora de fin	Para programar la hora de desconexión de una función de cocción (máx. 23 h y 59 min).

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



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

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

Ajuste de las funciones del reloj



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

1. Seleccione una función de cocción.

Calentar y Mantener

Condiciones para que la función se active:

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

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

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

1. Encienda el horno.
 2. Seleccione la función de cocción.
 3. Ajuste la temperatura a un valor superior a los 80 °C.
 4. Toque \ominus repetidamente hasta que la pantalla muestre: Calentar y Mantener.
 5. Pulse **OK** para confirmar.
- Cuando la función termine, sonará una señal.

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

Añadir tiempo

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

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Cocción asistida con Receta automática

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

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



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



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

1. Al acabarse el tiempo de cocción programado sonará una señal. Pulse cualquier sensor.

La pantalla muestra el mensaje.

2. Pulse \ominus para activar o \leftarrow para cancelar.
3. Ajuste la duración de la función.
4. Pulse **OK**.

Cocción asistida con Peso automático

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

1. Encienda el horno.
2. Ajuste el menú: Cocción asistida. Pulse **OK** para confirmar.
3. Seleccione la categoría y el plato. Pulse **OK** para confirmar.
4. Seleccione la función: Peso automático. Pulse **OK** para confirmar.
5. Toque \triangle o ∇ para ajustar el peso del alimento. Pulse **OK** para confirmar. Comenzará el programa automático.
6. Puede cambiar el peso en cualquier momento: Pulse \triangle o ∇ para cambiar el peso.
7. Al finalizar el tiempo programado sonará una señal. Pulse un sensor para desactivar la señal.



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

USO DE LOS ACCESORIOS

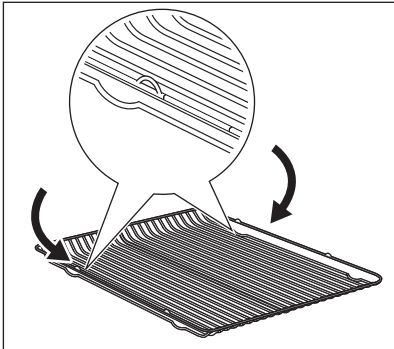


ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Inserción de los accesorios

Parrilla:

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



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

FUNCIONES ADICIONALES

Favoritos




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



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

Para guardar un programa

1. Encienda el aparato.

2. Ajuste una función de cocción o un programa automático.
3. Toque  repetidamente hasta que la pantalla muestre: GUARDAR.
4. Pulse **OK** para confirmar. La pantalla mostrará la primera posición de memoria libre.
5. Pulse **OK** para confirmar.
6. Introduzca el nombre del programa. La primera letra parpadea.
7. Toque  o  para cambiar la letra.
8. Pulse **OK**.

La siguiente letra parpadeará.

9. Repita el paso 7 las veces que sea necesario.

10. Mantenga pulsado **OK** para guardar. Puede sobrescribir una posición de memoria. Cuando la pantalla muestra la primera posición libre de memoria, toque ∇ o \triangle y pulse **OK** para sobrescribir un programa existente.

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

Activación del programa

1. Active el aparato.
2. Seleccione el menú: Favoritos.
3. Pulse **OK** para confirmar.
4. Seleccione el nombre de su programa preferido.
5. Pulse **OK** para confirmar.

Uso del bloqueo para niños

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

1. Encienda el horno.
2. Toque \odot y \approx simultáneamente hasta que aparezca un mensaje en la pantalla.

Para desactivar la función de bloqueo de seguridad para niños, repita el paso 2.

Tecla de Bloqueo

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

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

Para desactivar la función, pulse \odot . La pantalla muestra un mensaje. Pulse \odot

repetidamente y después **OK** para confirmar.



Al desactivar el aparato, la función también se desactiva.

Ajustar + Empezar

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

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

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

Cuando la función de cocción termine, sonará una señal.



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

Desconexión automática

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

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



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

Brillo de la pantalla

Existen dos modos para el brillo de la pantalla:

- Brillo nocturno: cuando el aparato está apagado, el brillo de la pantalla es inferior entre las 22:00 h y las 06:00 h.
- Brillo diurno:
 - con el aparato encendido.
 - si toca cualquiera de los sensores durante el brillo nocturno (aparte de

ON / OFF), la pantalla vuelve al modo de brillo diurno durante los 10 segundos siguientes.

- si el aparato está apagado y se ajusta la función: Avisador tiempo. Cuando termina la función, la pantalla vuelve al brillo nocturno.

Ventilador de enfriamiento

Cuando el aparato funciona, el ventilador de refrigeración se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del aparato. Si se desactiva el horno, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe el horno.

CONSEJOS



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos; dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes utilizados en cada caso.

Consejos para las funciones de cocción especiales del horno

Mantener caliente

Utilice esta función para mantener calientes los alimentos.

La temperatura se autorregula automáticamente a 80 °C.

Calentar vajilla

Para calentar platos y alimentos cocinados.

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

La temperatura automática es de 70 °C.

Posición recomendada de la parrilla: 3.

Levantar masa

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

Horneado

- El comportamiento de su horno puede ser diferente al de su aparato antiguo. Adapte sus ajustes normales (temperatura y tiempos de cocción) y posiciones de la parrilla a los valores indicados en las tablas.
- El fabricante recomienda utilizar la temperatura más baja al principio.
- Si no encuentra los datos exactos para una receta concreta, siga los de una preparación similar.

- El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de una posición.
- Los pasteles y los hojaldres que se hornean a niveles diferentes no se doran de manera uniforme al principio. Si ocurre esto, no cambie el ajuste de temperatura. Las diferencias se compensarán durante el horneado.
- En caso de tiempos de cocción más largos puede apagar el horno aprox. 10 minutos antes de finalizar el tiempo para aprovechar el calor residual. Es posible que las bandejas del horno se tuerzan durante el horneado de los alimentos congelados. Tal alteración desaparecerá cuando las bandejas se enfríen de nuevo.

Consejos para hornear

Resultado	Posible causa	Solución
La base de la tarta no se ha dorado lo suficiente.	La parrilla no está en una posición correcta.	Coloque la tarta en un nivel más bajo.
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua.	La temperatura del horno es demasiado alta.	La próxima vez, seleccione una temperatura ligeramente más baja para el horno.
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua.	El tiempo de horneado es insuficiente.	Seleccione un tiempo de horneado mayor. Los tiempos de horneado no se pueden reducir aumentando las temperaturas.
La tarta se hunde y se queda pegajosa o muestra estrías de agua.	Hay demasiado líquido en la mezcla.	Utilice menos líquido. Observe los tiempos de mezcla, sobre todo al utilizar robots de cocina.
La tarta está demasiado seca.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez, seleccione una temperatura más alta para el horno.
La tarta está demasiado seca.	El tiempo de horneado es demasiado largo.	La próxima vez, seleccione un tiempo de horneado más corto.
El pastel se dora irregularmente.	La temperatura del horno es demasiado alta y el tiempo de cocción demasiado corto.	Seleccione una temperatura más baja y un tiempo de cocción más largo.
El pastel se dora irregularmente.	La mezcla está distribuida irregularmente.	Distribuya la masa uniformemente en la bandeja.
El pastel no está listo en el tiempo indicado.	La temperatura del horno es demasiado baja.	La próxima vez, seleccione una temperatura ligeramente más alta para el horno.

Horneado en un solo nivel

Horneado en moldes

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pastel molde redondo o brioche	Turbo	150 - 160	50 - 70	2
Tarta de Madeira/pastel de fruta	Turbo	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake / Bizcocho	Turbo	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake / Bizcocho	Bóveda/Calor inferior	160	35 - 50	2
Masa brisé – masa quebrada ¹⁾	Turbo	170 - 180	10 - 25	2
Masa brisé: bizcocho	Turbo	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Turbo	160	70 - 90	2
Apple pie / Tarta de manzana (2 moldes Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Bóveda/Calor inferior	180	70 - 90	1
Tarta de queso, bandeja ²⁾	Bóveda/Calor inferior	160 - 170	60 - 90	1

¹⁾ Precaliente el horno.

²⁾ Utilice una bandeja honda.

Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pan de trenza/roscones	Bóveda/Calor inferior	170 - 190	30 - 40	2
Pastel de Navidad ¹⁾	Bóveda/Calor inferior	160 - 180	50 - 70	2
Pan (pan de centeno) ¹⁾	Bóveda/Calor inferior			2

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
primero		230	20	
después		160 - 180	30 - 60	
Buñuelos/bollos ¹⁾	Bóveda/Calor inferior	190 - 210	20 - 35	2
Brazo de gitano ¹⁾	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	10 - 20	2
Pastel de azúcar, seco	Turbo	150 - 160	20 - 40	3
Tarta de almendras con mantequilla/pastel de azúcar ¹⁾	Bóveda/Calor inferior	190 - 210	20 - 30	2
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/ bizcocho) ²⁾	Turbo	150 - 160	35 - 55	3
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/ bizcocho) ²⁾	Bóveda/Calor inferior	170	35 - 55	1
Tartas de frutas de masa quebrada	Turbo	160 - 170	40 - 80	3
Tartas con coberturas delicadas (por ejemplo, requesón, nata, miel) ¹⁾	Bóveda/Calor inferior	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Precaliente el horno.

²⁾ Utilice una bandeja honda.

Galletas

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Galletas de masa quebrada	Turbo	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Pan pequeño / Masa quebrada	Turbo	140	20 - 35	3
Short bread / Pan pequeño / masa quebrada ¹⁾	Bóveda/Calor inferior	160	20 - 30	2

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

¹⁾ Precaliente el horno.

Gratinados y horneados

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pasta al horno	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	45 - 60	1
Lasaña	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	25 - 40	1
Gratinado de verduras ¹⁾	Grill + Turbo	160 - 170	15 - 30	1
Barras de pan cortadas a lo largo y cubiertas de queso fundido	Turbo	160 - 170	15 - 30	1
Dulces horneados	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	40 - 60	1
Pescado al horno	Bóveda/Calor inferior	180 - 200	30 - 60	1

Alimento	Función	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Verduras rellenas	Turbo	160 - 170	30 - 60	1

1) Precaliente el horno.

Horneado en varios niveles

Uso de la función: Turbo.

Pasteles / hojaldres / pan en bandejas

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

1) Precaliente el horno.

Galletas/pastillitos/pastas/bollos

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Galletas de masa quebrada	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Pan pequeño / Masa quebrada	140	25 - 45	1 / 3
Galletas de masa batida esponjosa	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Pasteles con merengue, merengues	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Almendrados	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Galletas de masa con levadura	160 - 170	30 - 60	1 / 3

Cocina a baja temperatura

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

Los 10 primeros minutos puede ajustar una temperatura del horno entre 80 °C y 150

°C. El valor por defecto es de 90 °C. Una vez ajustada la temperatura, el horno sigue cocinando a 80 °C. No utilice esta función para las aves.



Cocine siempre sin tapar cuando utilice esta función.

1. Dore la carne en una sartén en la placa a una temperatura muy alta durante 1 - 2 minutos por cada lado.

2. Coloque la carne junto con la bandeja caliente en el horno en la parrilla.
3. Seleccione la función: Cocina a baja temperatura.

Alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Rosbif	1.000 - 1.500 g	150	120 - 150	1
Filete de ternera	1.000 - 1.500 g	150	90 - 110	1
Ternera asada	1.000 - 1.500 g	150	120 - 150	1
Bistecs	200 - 300 g	120	20 - 40	1

Pizza

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Pizza (base fina) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (con mucha guarnición) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Tartas	180 - 200	40 - 55	3
Flan de espinacas	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (tarta salada)	170 - 190	45 - 55	3
Flan suizo	170 - 190	45 - 55	3
Tarta de queso	140 - 160	60 - 90	3
Tarta de manzana, cubierta	150 - 170	50 - 60	3
Pastel de verduras	160 - 180	50 - 60	3
Pan sin levadura ¹⁾	230	10 - 20	3
Empanada de masa de hojaldre ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	3

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

1) *Precaliente el horno.*

2) *Utilice una bandeja honda.*

Asado

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

Tablas de asar

Carne de res

Alimento	Función	Cantidad	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Estofado	Bóveda/ Calor inferior	1 - 1,5 kg	200	230	60 - 80	1

Cerdo

Alimento	Función	Cantidad	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Paletilla, cuello, jamón	Grill + Turbo	1 - 1,5 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Pastel de carne	Grill + Turbo	750 g - 1 kg	200	160 - 170	35 - 50	1
Codillo de cerdo (precocinado)	Grill + Turbo	750 g - 1 kg	200	150 - 170	60 - 75	1

Tertera

Alimento	Función	Cantidad	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Tertera asada	Grill + Turbo	1 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Codillo de tertera	Grill + Turbo	1,5 - 2 kg	200	160 - 180	75 - 100	1

Cordero

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

Aves

Alimento	Función	Cantidad	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Aves troceadas	Grill + Turbo	200 - 250 g cada trozo	200	200 - 220	20 - 35	1
Medio pollo	Grill + Turbo	400 - 500 g cada trozo	200	190 - 210	25 - 40	1
Pollo, pularda	Grill + Turbo	1 - 1,5 kg	200	190 - 210	30 - 45	1
Pato	Grill + Turbo	1,5 - 2 kg	200	180 - 200	45 - 65	1

Pescado (al vapor)

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

Platos

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

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

Grill

- Hornee al grill con el ajuste máximo de temperatura.
- Coloque la rejilla en el nivel recomendado en la tabla de uso.
- La grasera debe ir siempre en el primer nivel inferior.
- Cocine al grill solo trozos de carne o pescado poco gruesos.

- Precaliente siempre el horno en vacío con la función de grill durante 5 minutos.



PRECAUCIÓN! Hornee al grill con la puerta del horno siempre cerrada.

Grill

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)		Posición de la parrilla
		1ª cara	2ª cara	
Rosbif inglés, al punto	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Solomillo de ternera, al punto	230	20 - 30	20 - 30	1
Lomo de cerdo	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lomo de ternera	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lomo de cordero	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Pescado entero 500-1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grill rápido

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

Congelados

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

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

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla
Alitas de pollo	190 - 210	20 - 30	3

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

Tabla de platos preparados congelados

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

1) Precaliente el horno.

2) Durante la cocción, dé la vuelta 2-3 veces.

3) Precaliente el horno.

Descongelar

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

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

Alimento	Cantidad	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación posterior (minutos)	Comentarios
Pollo	1 kg	100 - 140	20 - 30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Déle la vuelta a media cocción.
Carne	1 kg	100 - 140	20 - 30	Déle la vuelta a media cocción.

Alimento	Cantidad	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de descongelación posterior (minutos)	Comentarios
Carne	500 g	90 - 120	20 - 30	Déle la vuelta a media cocción.
Trucha	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fresas	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Mantequilla	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Nata	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Monte la nata aunque queden puntos ligeramente congelados.
Pastetes	1,4 kg	60	60	-

Conservar

- Utilice únicamente botes de conserva del mismo tamaño disponibles en el mercado.
- No utilice botes con cierre hermético (twist-off) o de bayoneta ni latas metálicas.
- Utilice el nivel de parrilla más bajo para esta función.
- No coloque más de seis botes de un litro en la bandeja.
- Llene los botes por igual y ciérrelos con una abrazadera.
- Los botes no se pueden tocar entre sí.
- Ponga aproximadamente medio litro de agua en la bandeja de horno para que haya un grado de humedad suficiente en el horno.
- Cuando el líquido de los botes comience a formar burbujas (aprox. después de 35-60 minutos con frascos de 1 litro), apague el horno o reduzca la temperatura a 100 °C (consulte la tabla).

Frutas silvestres

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

Frutas con hueso

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

Verduras

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

¹⁾ Deje reposar en el horno después de apagarlo.

Secar

Alimento	Temperatura (°C)	Tiempo (h)	Posición de la parrilla
Judías	60 - 70	6 - 8	3
Pimientos	60 - 70	5 - 6	3
Verduras para sopa	60 - 70	5 - 6	3
Setas	50 - 60	6 - 8	3
Hierbas aromáticas	40 - 50	2 - 3	3
Ciruelas	60 - 70	8 - 10	3
Albaricoques	60 - 70	8 - 10	3
Manzana en rodajas	60 - 70	6 - 8	3
Peras	60 - 70	6 - 9	3

Pan

Se recomienda no precalentar.

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

Tabla de cocción de microondas

Descongelar carne

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Cortes enteros de carne	200	500	10 - 12	10 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
Bistecs	200	200	3 - 5	5 - 10	Vuelva la carne a la mitad del tiempo; retire las partes descongeladas.
Carne picada mezclada	200	500	10 - 15	10 - 15	Vuelva la carne a la mitad del tiempo; retire las partes descongeladas.

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Gulash	200	500	10 - 15	10 - 15	Vuelva la carne a la mitad del tiempo; retire las partes descongeladas.

Descongelar aves

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Pollo	200	1000	25 - 30	10 - 20	Vuelva a la mitad del tiempo; cubra las partes descongeladas con papel de aluminio.
Pechuga de ave	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Vuelva a la mitad del tiempo; cubra las partes descongeladas con papel de aluminio.
Muslos de pollo	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Vuelva a la mitad del tiempo; cubra las partes descongeladas con papel de aluminio.

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Pato	200	2000	45 - 60	20 - 30	Vuelva a la mitad del tiempo; cubra las partes descongeladas con papel de aluminio.

Descongelar pescado

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Pescado entero hasta 1 Kg	100	500	10 - 15	15 - 20	Dele la vuelta a media cocción.
Filetes de pescado	100	500	10 - 12	15 - 20	Dele la vuelta a media cocción.

Descongelar salchichas

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Salchichas en rodajas	100	100	2 - 4	20 - 40	Dele la vuelta a media cocción.

Descongelar productos lácteos

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Requesón	100	250	10 - 15	25 - 30	Retire las partes de aluminio y dé la vuelta a la mitad del tiempo.

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Mantequilla	100	250	3 - 5	15 - 20	Retire las partes de aluminio y dé la vuelta a la mitad del tiempo.
Queso	100	250	3 - 5	30 - 60	Retire las partes de aluminio y dé la vuelta a la mitad del tiempo.
Nata	100	200	7 - 12	20 - 30	Retire las tapas de aluminio y remueva a la mitad del tiempo.

Descongelar tartas y pastas

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Masa de levadura	100	1 unidad	2 - 3	15 - 20	Vuelva el plato a la mitad del tiempo.
Tarta de queso	100	1 unidad	2 - 4	15 - 20	Vuelva el plato a la mitad del tiempo.
Tarta (pastel)	100	1 unidad	1 - 2	15 - 20	Vuelva el plato a la mitad del tiempo.
Pastel seco (p. ej., pan de huevos)	100	1 unidad	2 - 4	15 - 20	Vuelva el plato a la mitad del tiempo.

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Pastel de fruta	100	1 unidad	1 - 2	15 - 20	Vuelva el plato a la mitad del tiempo.
Pan	100	1.000 g	15 - 20	10 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
Pan cortado	100	500 g	8 - 12	10 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
Pan/Rollitos	100	4 panecillos	5 - 8	5 - 10	Dele la vuelta a media cocción.

Descongelar fruta

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Fresas	100	300	8 - 12	10 - 15	Descongelar tapado, remover a la mitad del tiempo.
Ciruelas, cerezas, frambuesas, grosellas, albaricoques	100	250	8 - 10	10 - 15	Descongelar tapado, remover a la mitad del tiempo.

Cocinar / fundir

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Chocolate / recubiertos de chocolate	600	150	2 - 3	-	Remueva a la mitad del tiempo.
Mantequilla	200	100	2 - 4	-	Remueva a la mitad del tiempo.

Descongelar calentados

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

Tabla de cocción

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Pescado entero hasta 1 Kg	500	500 g	8 - 10	-	Cocine tapado, gire el recipiente varias veces durante la cocción.
Filetes de pescado	500	500 g	6 - 8	-	Cocine tapado, gire el recipiente varias veces durante la cocción.
Verduras, tiempo de cocción corto, fresco ¹⁾	600	500 g	12 - 16	-	Añada aprox. 50 ml de agua, cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo.
Verduras, tiempo de cocción corto, congelado ¹⁾	600	500 g	14 - 18	-	Añada aprox. 50 ml de agua, cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo.
Verduras, tiempo de cocción largo, fresco ¹⁾	600	500 g	14 - 20	-	Añada aprox. 50 ml de agua, cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo.
Verduras, tiempo de cocción largo, congelado ¹⁾	600	500 g	18 - 24	-	Añada aprox. 50 ml de agua, cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo.

Alimento	Potencia (vatios)	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Comentarios
Patatas sin pelar	1000	800 g + 600 ml	5 - 7	300 W / 15-20	Cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo.
Arroz	1000	300 g + 600 ml	4 - 6	-	Cocine tapado, remueva a la mitad del tiempo.
Palomitas de maíz	1000	-	3 - 4	-	Coloque las palomitas de maíz en un plato en el nivel inferior.

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

Tabla de función Combi

- Sólo para modelos seleccionados.

- Uso de las funciones: Grill y Microondas.

Alimento	Recipientes	Potencia (vatios)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Comentarios
2 mitades de pollo (2 x 600 g)	Recipiente de cristal con tamiz	300	220	40	2	Gire después de 20 min, tiempo de reposo 5 min.
Patatas gratinadas (1 kg)	Gratinado	300	200	40	2	10 min de tiempo de reposo.
Asado de cuello de cerdo (1.100 g)	Recipiente de cristal con tamiz	300	200	70	1	Girar entre medias, tiempo de reposo 10 min.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Notas sobre la limpieza

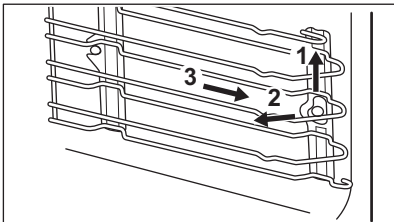
- Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de alimentos puede provocar un incendio.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.
- Seque el horno cuando la cavidad esté mojada después del uso.

Extracción de los carriles laterales

Antes del mantenimiento, asegúrese de que el aparato está totalmente frío. Puede quemarse.

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera de la suspensión delantera.



2. Tire del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared.
3. Extraiga los soportes de la suspensión posterior.

Coloque los carriles laterales en el orden inverso.

Cambio de la bombilla

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



ADVERTENCIA! Hay peligro de electrocución. Desconecte el fusible antes de cambiar la bombilla.

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



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

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

La bombilla superior

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no calienta.	El horno está apagado.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	El reloj no está en hora.	Ajuste la hora.
El horno no calienta.	No se han configurado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean correctos.
El horno no calienta.	La desconexión automática está activada.	Consulte el apartado "Desconexión automática".
El horno no calienta.	El bloqueo de seguridad para niños está activado.	Consulte "Uso del bloqueo de seguridad para niños".
El horno no calienta.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre completamente la puerta.
El horno no calienta.	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Sustituya la bombilla.
La pantalla muestra un código de error que no figura en esta tabla.	Hay un fallo eléctrico.	<ul style="list-style-type: none"> • Apague el horno con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo. • Si vuelve a aparecer el código de error en la pantalla, consulte al Departamento de atención al cliente.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.

Datos de asistencia

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


Los datos que necesita para el centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato. No


retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Es conveniente que anote los datos aquí:

Modelo (MOD.)
Número de producto (PNC)
Número de serie (S.N.)

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.

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen

Telefon: (02 09) 4 01-0, Telefax: (02 09) 4 01-3 03

www.kueppersbusch.de