



Modelo: MCO4550TMM

Horno de integración

MANUAL DE INSTRUCCIONES

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

Lea estas instrucciones cuidadosamente antes de usar el horno y guárdelo cuidadosamente.

Si sigue las instrucciones, su horno le proporcionará muchos años de buen servicio.

Tabla de contenidos

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	3
Instalación.....	5
CONEXIÓN ELECTRICA.....	7
Su nuevo electrodoméstico.....	7
Accesorios.....	8
Antes de usar el horno por primera vez.....	12
Configuración del horno.....	12
Las microondas	13
Operación de MicroCombi.....	14
Programas automáticos.....	15
Ajuste de la cocción preestablecida.....	17
El horno tiene varias opciones de ajuste de tiempo.....	17
Bloqueo para niños.....	17
Cuidado y limpieza.....	18
Datos técnicos.....	19
Acrilamida en alimentos.....	20
Consejos sobre energía y medio.....	21
CALENTAR ALIMENTOS	21

PRECAUCIONES PARA EVITAR EXCESIVA EXPOSICION A MICROONDAS

- (a) No intente operar este horno con la puerta abierta, ya que esto puede resultar en una exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no romper o manipular los enclavamientos de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la fachada del horno y la puerta ni permita que el suelo o los residuos más limpios se acumulen en las superficies de sellado.

(c) **ADVERTENCIA:** Si los sellos de la puerta o de la puerta están dañados, el horno no debe ser operado hasta que haya sido reparado por una persona competente.

Adición

Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie podría degradarse y afectar a la vida útil del aparato y conducir a una situación peligrosa.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Advertencia

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones a personas o exposición a energía excesiva del horno microondas al usar su aparato, siga las precauciones básicas, incluido lo siguiente:

1. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si tienen se les ha dado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de manera segura y comprender los peligros involucrados. Los niños no deberán jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
2. Lea y siga las precauciones específicas: "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA EXPOSICIÓN DE POSIBLE A LA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROWAVE". Mantenga el aparato y el cable fuera de menores de 8 años.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar con el fin de evitar un peligro. (Para aparato con accesorio tipo Y)
4. **ADVERTENCIA:** Es peligroso para cualquier persona que no sea una persona competente llevar a cabo cualquier operación de servicio o reparación que implique la remoción de una cubierta que exposición a la energía de microondas.
5. **ADVERTENCIA:** Los líquidos y otros alimentos no deben ser atados en recipientes sellados ya que pueden explotar.
6. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con instrucciones relativas al uso de la electrodomésticos de una manera segura y entender los peligros involucrados. Los niños no jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión a menos que de 8 años o más y supervisado.
7. Al calentar los alimentos en envases de plástico o papel, mantener un ojo en el horno debido a la posibilidad de ignición.
8. Utilice únicamente utensilios adecuados para su uso en hornos microondas.
9. Si se emite humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier llama.
10. El calentamiento por microondas de las bebidas puede dar lugar a una ebullición eruptiva retrasada, por lo tanto, se debe tener cuidado al manipular el recipiente.
11. El contenido de los biberones de alimentación y de los tarros de alimentos para bebés deberá agitarse o agitarse y comprobarse la temperatura antes del consumo, con el fin de evitar quemaduras.

12. Los huevos en su cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos microondas ya que pueden explotar, incluso después de que la calefacción por microondas haya terminado.
13. El horno debe limpiarse regularmente y retirarse los depósitos.
14. Si no se mantiene el horno en condiciones limpias, se podría producir un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y, posiblemente, dar lugar a una situación peligrosa.
15. Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.(para hornos provistos de una instalación para utilizar una sonda de sensor de temperatura .)
16. El horno microondas debe funcionar con la puerta decorativa abierta. (para hornos con puerta decorativa .)
17. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:
 - áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - Casas Rurales ;
 - Albergues tipo bed and breakfast.
18. Se debe tener cuidado de no desplazar el plato giratorio al retirar los recipientes del aparato. (para electrodomésticos fijos y electrodomésticos integrados que se utilizan a más de 900 mm por encima del suelo y tener tornamesas desmontables. Pero esto no es aplicable para electrodomésticos con puerta con bisagras de fondo de horizontal .)
19. El aparato no debe limpiarse con un limpiador de vapor.
20. ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
21. ADVERTENCIA: Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
22. No debe utilizarse un limpiador a vapor
23. El horno microondas está destinado a calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas de calentamiento, zapatillas, esponjas, paño húmedo y similares pueden conducir a riesgo de lesiones, ignición o incendio.
24. La superficie de un cajón de almacenamiento puede calentarse.
25. ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos calefactores. Los niños mayores de 8 años de edad se mantendrán alejados a menos que se supervisen continuamente.
26. Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado de no tocar elementos calefactores dentro del horno.
27. No se permiten recipientes metálicos para alimentos y bebidas durante la cocción en microondas.
28. No utilice limpiadores abrasivos agresivos o rascadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede resultar en la rotura del vidrio .
29. El aparato está diseñado para ser utilizado incorporado. sobrecalentamiento. (Esto no es aplicable para electrodomésticos con puerta decorativa .)
30. ADVERTENCIA: Cuando el aparato funciona en modo de combinación, los niños sólo deben utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.

Causas de daños

Precaución!

- Creación de chispas: Metal, por ejemplo, una cuchara en un vaso debe mantenerse al menos 2 cm de las paredes del horno y del interior de la puerta. Las chispas podrían dañar irreparablemente el vidrio en el interior de la puerta.
- Agua en el compartimiento de cocción en caliente : Nunca vierta agua en el compartimiento de cocción caliente. Esto causará vapor. El cambio de temperatura puede causar daños.
- Alimentos húmedos : No almacene los alimentos húmedos en el compartimiento de cocción cerrado durante largos períodos.
No utilice el aparato para almacenar alimentos. Esto puede conducir a la corrosión.
- Refrigeración con la puerta del aparato abierta: Deje que el equipo de cocción se enfríe con la puerta cerrada. No atrape nada en la puerta del electrodoméstico. Incluso si la puerta está ligeramente entreabierta, los frentes de las unidades adyacentes pueden dañarse con el tiempo.
- Junta muy sucia : Si la junta está muy sucia, la puerta del aparato no se cerrará correctamente durante el funcionamiento. Los frentes de las unidades adyacentes podrían estar dañados. Mantenga siempre el sello limpio.
- Funcionamiento del microondas sin alimentos : El funcionamiento del aparato sin alimentos en el compartimiento de cocción puede provocar sobrecargas. Nunca encienda el aparato a menos que haya comida en el compartimiento de cocción. Una excepción a esta regla es una prueba de vajilla corta (ver la sección "Microondas, vajilla adecuada").
- Uso de la puerta del aparato para colocar objetos sobre ellos o colocarlos: No se ponga de pie ni coloque nada en la puerta abierta del aparato. No coloque vajillas ni accesorios en la puerta del aparato.
- Transporte del aparato: No lleve ni sostenga el aparato por el tirador de la puerta. La manija de la puerta no puede soportar el peso del aparato y podría romperse.
- Palomitas de maíz de microondas : Nunca ponga la potencia del microondas demasiado alta. Utilice un ajuste de potencia no superior a 600 vatios. Coloque siempre la bolsa de palomitas de maíz en un plato de vidrio. El disco puede saltar si está sobrecargado.
- No se debe permitir que el líquido que haya hervido se ejecute a través de la unidad giratoria en el interior del aparato. Supervise el proceso de cocción. Elija un tiempo de cocción más corto inicialmente, y aumente el tiempo de cocción según sea necesario.
- El horno debe limpiarse regularmente y eliminar los depósitos de alimentos, ya que pueden explotar, incluso después de que la calefacción por microondas haya terminado.
- El no mantenimiento del horno en condiciones limpias podría provocar un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y, posiblemente, situación.

Instalación

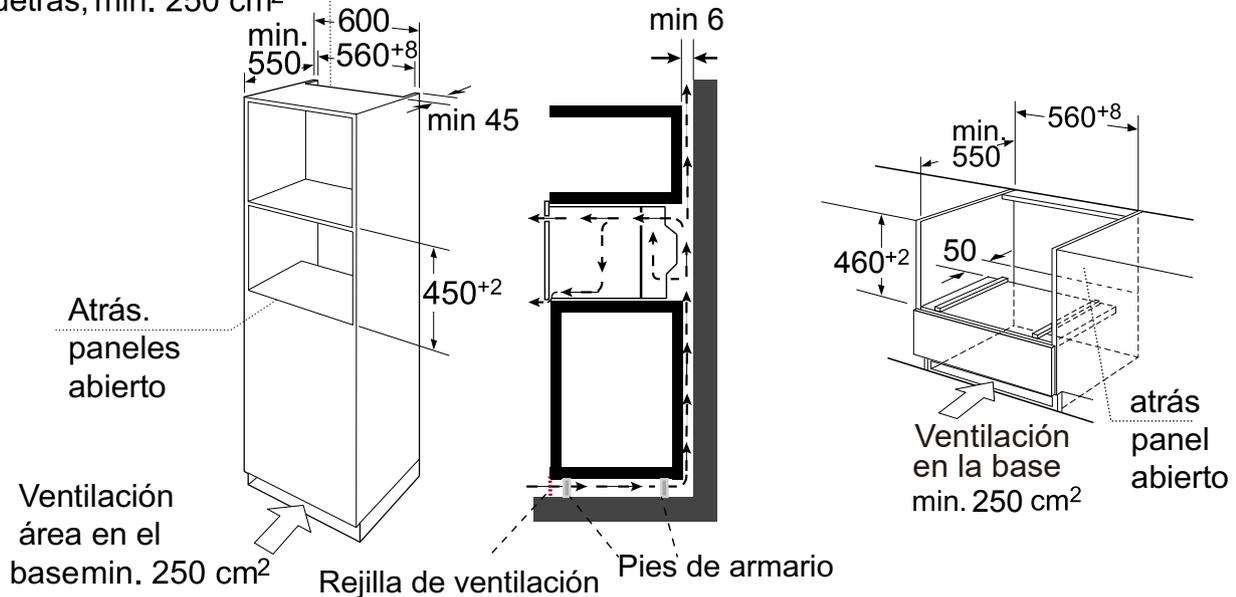
Unidades equipadas

- Este aparato solo está destinado a estar totalmente instalado en una cocina.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado como un aparato de mesa o dentro de un armario.
- El armario empotrado no debe tener una pared posterior detrás del aparato.
- Se debe mantener un espacio de al menos 45 mm entre la pared y la base o el panel posterior de la unidad anterior.
- El armario empotrado debe tener una abertura de ventilación de 250 cm² en la parte delantera. Para lograr esto, corte el panel base o ajuste una rejilla de ventilación.
- Las ranuras y las tomas de ventilación no deben estar cubiertas.
- El funcionamiento seguro de este aparato puede garantizarse si se ha instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- El instalador es responsable de cualquier daño resultante de una instalación incorrecta.
- Las unidades en las que está instalado el aparato deben ser resistentes al calor hasta 90° C. °
- Altura de instalación no inferior a 850mm.

Dimensiones de instalación

Aberturas de ventilación

detrás, min. 250 cm²

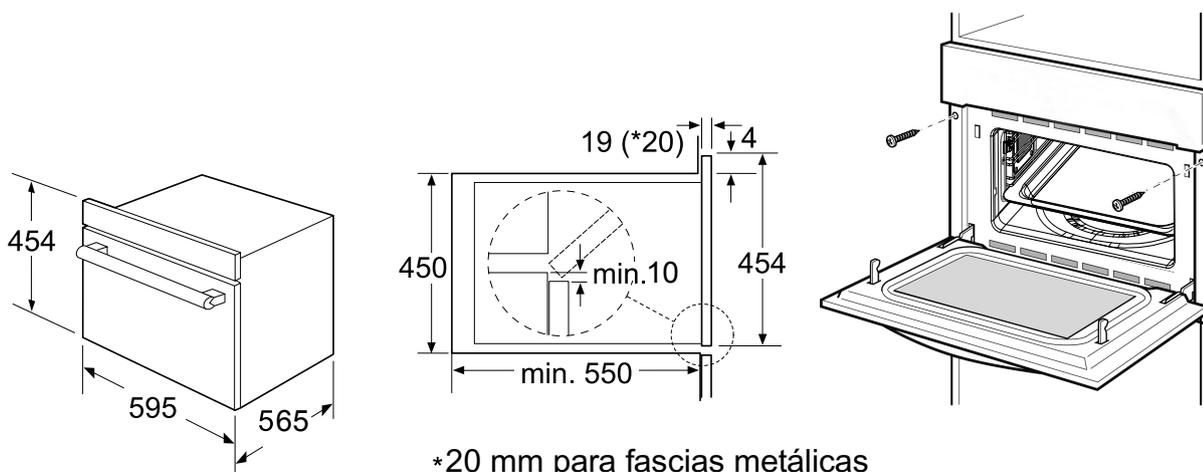


Nota: Debe haber un hueco por encima del horno.

Edificio en

- No sujete ni lleve el aparato por el tirador de la puerta. El tirador de la puerta no puede soportar el peso del aparato y puede romperse.

1. C son totalmente empujar el microondas en la caja, asegurándose de que está en el centro.
2. Abra la puerta y fije el microondas con los tornillos suministrados.



Inserte completamente el aparato y centrado

No doble el cable de conexión.

Atornille el aparato en su lugar.

La separación entre la encimera y el aparato no debe cerrarse .

CONEXIÓN ELECTRICA

El aparato está equipado con un enchufe y solo debe conectarse a una toma de tierra correctamente instalada. Sólo un electricista cualificado que tenga en cuenta las regulaciones vigentes puede instalar la base de conexión o reemplazar el cable. Si el enchufe ya no es accesible después de la instalación, un interruptor debe estar presente en la instalación con una superficie de contacto de al menos 3 mm. La instalación debe garantizar la protección de contacto.

Protección del fusible: consulte las instrucciones de uso-datos técnicos.

Su nuevo electrodoméstico

Use esta sección para familiarizarse con su nuevo electrodoméstico. El panel de control y los controles operativos individuales son

explicado. Encontrará información sobre el compartimento de cocción. y los accesorios

Panel de control



Pulsadores Touch y Display

Los botones táctiles se usan para ajustar diversas funciones. En el Display puedes leer los valores que has ajustado

Símbolo	Función
	Cancel
	Tiempo Cocción/ Bloqueo de Niños
	Microondas
	Configuraciones previas
	Pre calentamiento
	Menu Auto
	Reloj / Temperatura
	Peso
	Luz
	Inicio / Pausa

Función y pantalla

Utilice el mando para ajustar el tipo de cocción

Función	utilizar
convencional	Los elementos superior e inferior trabajan conjuntamente para conseguir una cocción tradicional. El horno necesita precalentarse a la temperatura requerida: ideal para platos que necesitan una cocción lenta.
convención	Para cocinar en diversos niveles(p.e. cocinar platos como galletas de chocolate)

Función	utilizar
convención + ventilador	Para ahorrar tiempo de cocción, además se pueden cocinar hasta 4 platos de manera simultanea en diferentes bandejas sin mezclar olores ni sabores
Grill	Se pueden conseguir resultados óptimos utilizando niveles superiores para platos pequeños y niveles inferiores para platos grandes
Grill doble + ventilador	Para gratinar platos y finalizar verduras asadas
Grill doble	La combinación de los dos elementos superiores trabajan de manera simultanea obteniendo una rápida temperatura en el grill, se consigue de manera mas efectiva que la parte superior de la comida se tueste
Pizza	La pizza se cocinara con las dos resistencias, inferior y trasera, garantizando que la base de la pizza sea crujiente
Elemento calefactor inferior	Esto es ideal para cocciones lentas
Microondas	Descongelar, recalentar y cocinar
MW + Convención	Para reducir el tiempo de cocción de porciones grandes con gratinado
MW + Grill Doble + ventilador	Esta función consigue un gratinado mas rápido, puede cocinar los ingredientes desde dentro
MW+Pizza	Esta función consigue unos resultados mas rápidos para tostar la parte inferior. cocinara los ingredientes desde dentro

Función	utilizar
☉ descongelación	3 programas de descongelación
A Programas automáticos	13 programas automáticos. El tipo de cocción y el tiempo vendrá dado por el peso

Parámetros de ajuste

Utiliza el mando para ajustar los parámetros

parámetro	función
Menu Auto	Selecciona 13 programas automáticos del P01 al P 13
Temperatura	Selecciona la temperatura de cocción(°C). ___ : 100-235 ☉ : 50-250 ☉ : 50-250 ___ : 50-235
	☉ : 50-235 ☉ + ☉ : 50-250 ___ : 100-235 ☉ + ☉ : 50-250
	☉ : 100-250 ☉ + ☉ : 50-250 ___ : 100-235
	ajusta el peso de cocción
	ajusta el tiempo de cocción
	Microondas

ventilador tangencial

El horno incorpora un ventilador para enfriar la puerta. El ventilador se enciende durante la operación. el aire caliente sale por la puerta. El ventilador seguirá funcionando tras la cocción.

Atención!

No cubrir las ranuras de salida de aire, en caso de hacerlo el horno puede sobrecalentarse3

Nota

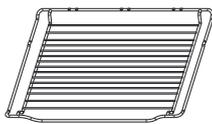
- El horno se mantiene frío durante el uso de microondas. el ventilador puede encenderse durante el uso y continuar encendido tras la cocción.
- Puede producirse condensación en la puerta de cristal, paredes interiores y parte inferior del microondas. Es normal y no debe afectar al uso de microondas. Seque la condensación tras la cocción

Accesorios

Nota:

El tipo y la cantidad de accesorios están sujetos a la demanda real.

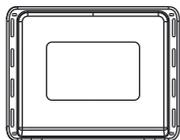
Estante de parrilla



Para asar a la parrilla, por ejemplo. filetes, salchichas y para tostar pan.

Bandeja para hornear

Por razones de seguridad, la bandeja para hornear debe colocarse en la percha lateral en lugar de colocarse directamente en el tablero inferior de la cavidad.

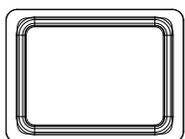


Bandeja de hornear-Bandeja de esmalte

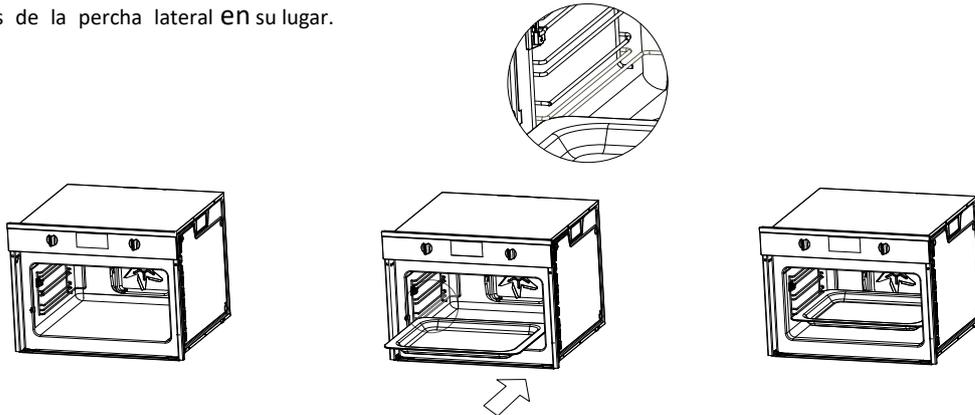
Para hacer rollo de pastel, asar pollos enteros.

• Cuando se cocina con función de microondas, está prohibido el uso de bandeja de esmalte.

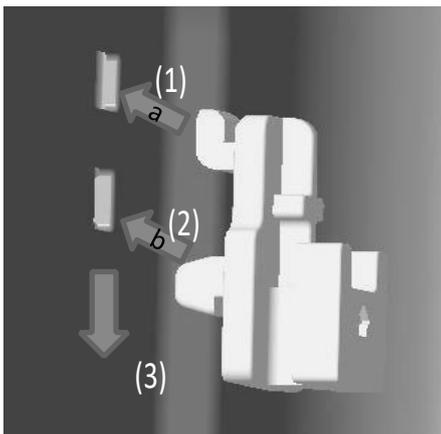
Bandeja de hornear- Bandeja de cristal



- Cuando cocine con la función de microondas, utilice la bandeja de vidrio .
- Se utiliza para la captura de líquidos, como agua y grasa cuando se hornea el alimento.
- Con el fin de garantizar el mejor efecto de cocción, la bandeja de vidrio debe colocarse en la parte inferior de la percha lateral, como se muestra en las figuras de abajo, la bandeja de vidrio debe colocarse en la parte inferior de la percha lateral, como se muestra en las figuras de abajo, la bandeja de vidrio debe ser empujado a lo largo de los rieles guía más bajos de la percha lateral en su lugar.



Instalacion de ganchos y soportes de rieles



1. Instalar 4 ganchos

- ① Primero eliminar Cinta En Cavidad ,Instalar el Gancho En el Agujero Un ;
- ② A continuación, empuje el gancho en el agujero b;
- ③ Finalmente, empuje el gancho hacia abajo en el lugar correcto.

2. Distinguir el soporte del carril izquierdo y derecho



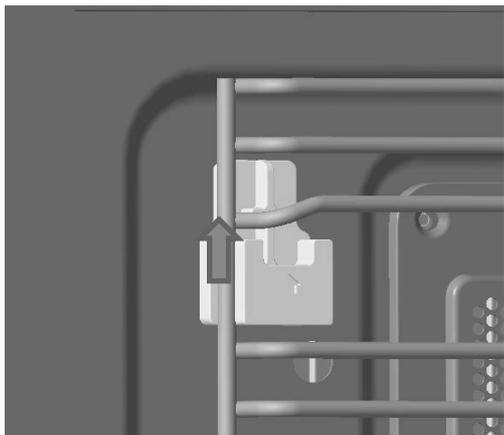
El soporte del carril izquierdo



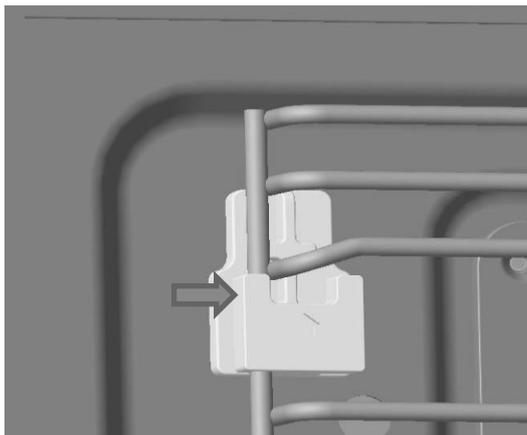
El soporte del carril derecho

3. Instalar el soporte de carril izquierdo y derecho (tome la instalación del soporte del carril izquierdo, por ejemplo)

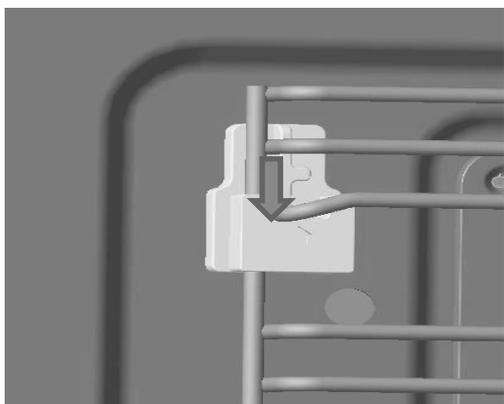
(1) Suba el soporte del riel a lo largo de la ranura izquierda del gancho;



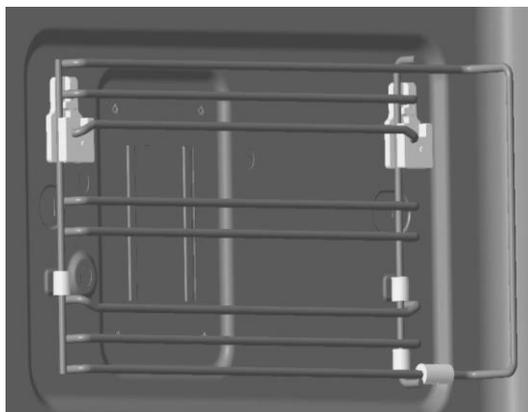
(2) Mueva el soporte de riel a la derecha como se muestra en la figura;



(3) Mueva hacia abajo el soporte del riel en la parte inferior del gancho de ranura;



(4) Terminado.



Instrucciones para el mando y el control

1) Uso del mando:

Sólo cuando el mando sobresale de la superficie exterior del vidrio se puede girar para SU uso, por lo que antes de usar, presione el mando primero, **deje** que el mando extienda el vidrio agujero.

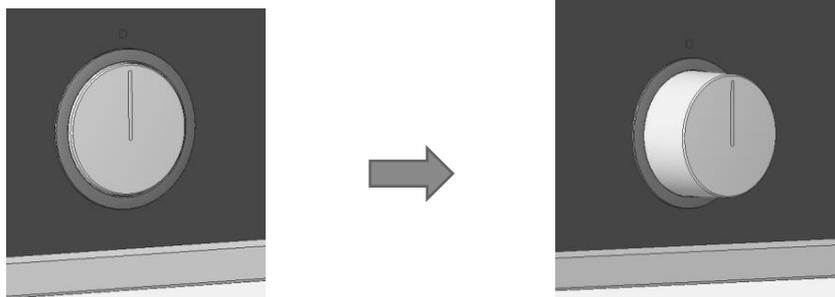
2) Retiro de perilla en:

Después de su uso, presione la perilla para aplicar sangría al orificio de vidrio. Tenga en cuenta que sólo cuando la **barra** vertical de la perilla está en la dirección correcta puede el mando **entrar** en el agujero de vidrio.



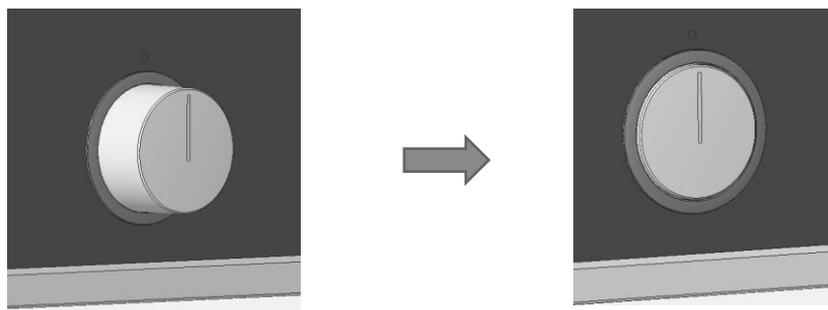
1) mando estirada :

Antes de usar, presione primero mando, **deje** que la perilla extienda el orificio de vidrio.



2) Retiro del mando en:

Después de su uso, presione el mando para aplicar sangría al orificio de vidrio.

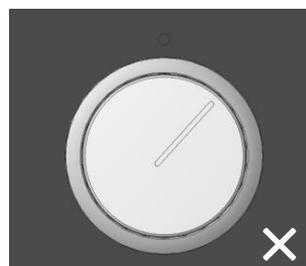


Preste atención a **la** dirección del mando :

Sólo cuando se presiona la barra vertical de la perilla en la dirección correcta, la perilla puede entrar en el orificio de cristal.



Correcto



Incorrecto

Antes de usar el horno por primera vez

Aquí podras encontrar todo lo que necesitas saber antes de preparar la comida por primera vez.

Lea atentamente primero la sección "Información de seguridad"

Ajustando el Reloj

1. En modo reposo, tocar el botón "⌚" para entrar en el modo ajuste de reloj. "00:00" se indicara en el display y la hora parpadeará
 2. Gire el mando para ajustar los parámetros. debe ajustar entre 0 y 23
 3. Toque "⌚" para confirmar, el minuterero parpadeará
 4. Gire el mando para ajustar el parámetro. debe ajustar entre 0 y 59
 5. toque "⌚" para finalizar el ajuste ":" parpadeará
- El tiempo estará ajustado y el horno entrara en modo reposo

Limpieza de los accesorios

Antes de usar los accesorios por primera vez, límpielos a conciencia con agua jabonosa y un paño suave.

Calentando el horno

Para eliminar el olor de primer uso del horno, caliente el horno vacío y cerrado, Una hora con la función "🌀" Convección a 250°. Asegurese que ninguna parte del embalaje se ha quedado en el interior.

1. En modo reposos, gire el mando hasta que el símbolo "🌀" se ilumine. Se mostrara el tiempo y temperatura por defecto.
2. Gire el mando para ajustar a 250° C
3. Toque "⌚" para ajustar el tiempo de cocción. se indicará "00:00"
4. Gire el mando para ajustar el tiempo de cocción a 60 minutos
5. Pulse el "▶||" botón. El horno empezara a calentarse

Configuración del horno.

Hay varias formas de configurar el horno. Aquí explicaremos cómo puede seleccionar el tipo deseado de calefacción y temperatura o la configuración de la parrilla. También puede seleccionar el tiempo de cocción del horno para su plato. Consulte la sección sobre Configuración de las opciones de ajuste de hora.

Configuración del tipo de calentamiento y temperatura

Ejemplo: "🔥" parrilla radiante a 200 ° C durante 25 minutos.

1. En estado de espera, gire el mando de función varias veces hasta "🔥" parpadeará. Y la temperatura predeterminada de parrilla radiante se mostrará
2. Gire el mando de parámetros para configurar la temperatura hasta 200 ° C.
3. Toca el "⌚" para ingresar al modo de configuración del tiempo de cocción. "00:00" parpadeará.
4. Gire el mando de parámetros tendrá un tiempo de 25 minutos.
5. Toca el "▶||". El horno comienza a calentarse.

Apertura de la puerta del horno durante la operación

Se cancela la cocción. Después de cerrar la puerta, Toca la tecla "▶||". La operación continúa.

Pausa de la tecla de operación.

Para pausar la operación toque "▶||". Luego toque "▶||" para continuar la operación

Cambiar el tiempo de cocción

Esto puede ser hecho en cualquier momento. Toca la "⌚" varias veces hasta tiempo de cocción parpadea y gire el mando de parámetros para cambiar hora de cocinar.

Cambio de temperatura

Esto se puede hacer en cualquier momento. Toca el "⌚" varias veces y gire el mando para cambiar la temperatura

Cancelar la cocción

Esto puede ser hecho en cualquier momento. Toque el "⏸" para entrar en el estado de espera.

Pre calentamiento rápido

Puede calentarse rápidamente, su horno alcanzará la temperatura mas rápidamente

Esta función esta disponible en los siguientes modos

■  Conventional	■  Double Grill+Fan
■  Convection	■  Double Grilling
■  Conventional + Fan	■  Pizza
■  Radiant Grilling	■  Lower Heater Element

Para asegurar un resultado de cocción ven, solo coloque sus alimentos en el compartimento de cocción cuando se complete la fase de pre calentamiento.

1. Configuración del tipo de calefacción y temperatura.

2. Toca el símbolo "".

El símbolo "" se ilumina en la pantalla.

El horno comienza a calentarse.

El proceso de pre calentamiento está completo.

Suena una señal. El símbolo "" parpadea en el display. Ponga el plato en el horno.

Cancelar el pre calentamiento rápido

Durante la configuración de la función de pre calentamiento rápido, toque el "" cancelar la función

Durante el pre calentamiento rápido, toque el "". La tecla puede cancelar la función.

Nota: solo cuando puede escuchar el icono de alarma y pre calentamiento es parpadeando puedes abrir la puerta y poner comida adentro.

Las microondas

microondas se convierten en calor en los alimentos. El microondas se puede usar solo, es decir, solo o en combinación con un tipo diferente de calentamiento. Encontrará información sobre los utensilios y cómo para configurar el microondas.

Nota:

Las cantidades de paso para el tiempo de ajuste del interruptor de codificación son los siguientes

0-1	min	: 5seconds
1-3	min	: 10seconds
3-15	min	: 30seconds
15-60	min	: 1minute
Over 60	min	: 5minutes

Notas sobre los utensilios para hornear

Los platos adecuados son utensilios para horno resistentes al calor hechos de vidrio, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plástico resistente al calor. Estos materiales permiten el paso de las microondas.

También puedes usar platos para servir. Esto le ahorra tener que transferir alimentos de un plato a otro. Solo debe usar utensilios de cocina con adornos dorados o plateados decorativos si el fabricante garantiza que son adecuados para su uso en microondas.

Utensilios de cocina inadecuados

Los utensilios de cocina metálicos no son adecuados. El metal no permite el paso de microondas. Los alimentos en recipientes de metal cubiertos permanecerán fríos.

¡Precaución!

Creación de chispas: metal, p. Ej. una cuchara en un vaso: debe mantenerse al menos a 2 cm de las paredes del horno y del interior de la puerta. Las chispas podrían destruir el cristal en el interior de la puerta.

Prueba de horno

No encienda el microondas a menos que haya comida adentro. Los La siguiente prueba de utensilios de cocina es la única excepción a esta regla.

Realice la siguiente prueba si no está seguro de si sus utensilios de cocina son aptos para usar en el microondas:

1. Caliente los utensilios de cocina vacíos a la potencia máxima durante ½ a 1 minuto.
2. Verifique la temperatura ocasionalmente durante ese tiempo. Los utensilios del horno aún deben estar fríos o calientes al tacto. El horno no es adecuado si se calienta o se producen chispas. generado.

Ajustes potencia Microondas

usa el botón "" para ajustar la potencia deseada

100W	- Descongelación alimentos delicados - Descongelación alimentos de forma irregular - Ablandar helado - Permite que la masa crezca
------	--

300 W	- Descongelar - Derretir chocolate y mantequilla
500 W	- subida de cocción, sopa
700 W	- Calentamiento - cocinar champiñones, platos de cáscara que contienen huevos y queso pescado - cocinar pollo, pescado, verduras
900 W	- Hervir agua, recalentar

Notas

- Cuando toca una tecla, se enciende la alimentación seleccionada.
- La potencia de microondas se puede configurar en 900 vatios durante un máximo de 30 minutos. Con todos los demás ajustes de potencia, es posible un tiempo de cocción máximo de 1 hora y 30 minutos.

Ajuste del microondas

Ejemplo: ajuste de potencia del microondas 300 W, tiempo de cocción 17 minutos

1. En estado de espera, toque la función "≡" . Aparecerá la potencia de microondas predeterminada 900W. Y el la tecla para ingresar el tiempo de cocción predeterminado del microondas parpadeará.
2. Gire el parámetro con el mando para ajustar el tiempo de cocción a 17 minutos.
3. Toque el la tecla "≡" para activar la potencia de

- microondas. Giro el parámetro con el mando para ajustar la potencia de microondas a 300W.
4. Toque el botón "▷" La operación comienza. El tiempo de cocción comienza a contar hacia atrás en la pantalla.

Ha transcurrido el tiempo de cocción

Suena una señal. La operación de microondas ha terminado.

Apertura de la puerta del horno durante el funcionamiento.

La operación está suspendida. Después de cerrar la puerta, toque el llave "▷" . La operación continúa

Cambio del tiempo de cocción

Esto se puede hacer en cualquier momento. Toque "⏸" y gire el mando de parámetros para cambiar el tiempo de cocción.

Cambio de la configuración de potencia de microondas

Esto se puede hacer en cualquier momento. Toca "≡" y gire el mando de parámetros para cambiar el tiempo de cocción

Pausar operación

Toque "▷" brevemente. El horno está en pausa. Toque la "▷" tecla nuevamente para continuar la operación.

Operación de cancelación

Esto puede ser hecho en cualquier momento. Toque "⏸" el en el estado de espera.

Notas

- Si abre la puerta del aparato durante la cocción, el ventilador puede continuar corriendo

Operación de MicroCombi

Esto implica la operación simultánea de la parrilla y el microondas. Usar el microondas prepara tus platos más rápidamente, pero aún están bien dorados. Puede encender todas las configuraciones de potencia de microondas. Excepción: 700 y 900 vatios.

Configuración de la operación combinada de microondas

Ejemplo: función "≡+⌚" MW + Pizza con 500 W + por 17 minutos.

1. En estado de espera, toque la tecla "≡" y luego use la función selector para configurar el modo MicroCombi. Deja de girar cuando "⌚" y "≡" tecla de visualización en la pantalla. La potencia de microondas predeterminada aparecerá y la temperatura predeterminada parpadeará.
2. Gire la perilla de parámetros para ajustar la temperatura a 190 ° C.

3. Toca "⏸" para confirmar la temperatura El valor por defecto el tiempo de cocción parpadeará y luego gire la perilla de parámetros para configurar el tiempo de cocción a 17 minutos.
4. Toca "≡" La potencia predeterminada de 300W parpadeará. Gire la perilla de parámetros para establecer la potencia de microondas en 500W. llave. El horno comienza a calentarse.
5. Toca "▷" El horno empezara a calentar. Comienza la operación del electrodoméstico. El tiempo de cocción comienza a contar hacia atrás.

Ha transcurrido el tiempo de cocción

Suena una señal. El modo de combinación ha terminado.

Abrir la puerta del horno durante la cocción

La operación está suspendida. Después de cerrar la puerta, toque el "▶||" amme y luego continuará .

Operación de pausa

Toque el "▶||" brevemente, El horno está en pausa.

Toque "▶||" para continuar. Cambio de la configuración del tiempo de cocción

Cambiar el tiempo de cocción

Esto puede ser hecho en cualquier momento.

Toca "⌚" repetidamente hasta hora parpadea y gire la perilla de parámetros para cambiar el tiempo.

Cambio de la configuración de potencia de microondas

Esto se puede hacer en cualquier momento. Toque el "⏏" para cambiar el tiempo de cocción.

Cambiando la temperatura

Esto puede ser hecho en cualquier momento.

Toca "⌚" repetidamente hasta que la temperatura parpadee. Luego gire el mando de parámetros para cambiar la temperatura.

Operación de cancelación

Esto puede ser hecho en cualquier momento.

Toque "⏏" el para entrar en el estado de espera.

Programas automáticos

Los programas automáticos le permiten preparar alimentos con mucha facilidad. Usted selecciona el programa e ingresa el peso de su comida.

El programa automático hace la configuración óptima. Puedes elegir entre 13 programas.

Coloque siempre la comida en el compartimento de cocción frío.

Establecer un programa

1. En estado de espera, toque la tecla "A" dos veces para ingresar al menú Automático función. El primer número de programa parpadea en la pantalla
2. Gire el mando de parámetros para seleccionar la tecla.
3. Toca el "△"
4. Gire el mando de parámetros para establecer el peso, se mostrará el tiempo de cocción.
5. Toca "▶||". El programa comienza. Puedes ver el tiempo de cocción contando

Auto Menu

Programa no.	Artículo	Peso(g)
P 01**	Vegetales frescos	200
		400
		600
P 02**	Patatas peladas / cocidas	240
		480
		720
		450
P 03	Patatas al horno	1000
P 04	Trozos de pollo (congelados)	450
P 05*	pastel	400
		500
		600
P 06*	pie de manzana	2400
P 07*	Quiche	1000
P 08**	Recalentar la sopa	200
		400
		600
P 09**	Recalentar plato	250
		350
P 10**	Recalentar salsa / estofado	100
		200
		300
P 11	Pizza congelada	200
		400
		600
P 12*	Patatas fritas congeladas	300
		400
		500
P 13	Lasaña	1600

Notas

- El programa con un * * tiene precalentamiento. Durante el precalentamiento el tiempo de cocción se pausa y el símbolo de precalentamiento se encenderá. Después de del precalentamiento escuchara una alarma y el símbolo parpadeara
- Los programas con ** utilizan únicamente microondas

El programa ha terminado

Suena una señal . El horno deja de calentarse.

Cambio del programa

Una vez iniciado el programa, el número de programa y el peso no se pueden modificar.

Cancelación del programa

Toque la tecla “⏏” para cancelar la operación.

Cambiar el tiempo de cocción

Si utiliza programas automáticos, no puede cambiar el tiempo de cocción

Programas de descongelación

Puede utilizar los 3 programas de descongelación para descongelar carne, aves de corral y pan.

1. En estado de espera, toque la tecla “A” una vez para entrar en la función Defrost . El primer número de programa parpadea en la pantalla.
2. Gire el botón de parámetros para seleccionar el número de programa .
3. Toque la tecla “Δ”.
4. Gire la perilla de parámetro para ajustar el peso, se mostrará el tiempo de cocción.
5. Toque la tecla “▶||”. El programa comienza. Se puede ver el tiempo de cocción contando hacia abajo .

Notas

• Preparación de alimentos

Utilice alimentos que hayan sido congelados a -18º C y almacenados en cantidades de tamaño porno que sean lo más delgadas posible. Tome los alimentos para ser descongelados de todos los envases y peselo. Es necesario conocer el peso para configurar el programa.

- El líquido se producirá al descongelar la carne o las aves de corral. Drenaje de este líquido al girar carne y aves de corral y bajo ninguna circunstancia utilizarlo para otros fines o permitir que entre en contacto con otros alimentos .

• Hornos

Coloque el alimento en un plato poco profundo microondas, por ejemplo, una placa de porcelana o de vidrio, pero no cubra.

- Al descongelar porciones de pollo y pollo (d 01), sonará una señal audible en dos ocasiones para indicar que el alimento debe girarse.

• Tiempo de descanso

El alimento descongelado debe dejarse reposar durante 10 a 30 minutos adicionales hasta que alcance una temperatura uniforme. Piezas grandes de carne requieren un tiempo de pie más largo que las piezas más pequeñas. Las piezas planas de carne y los artículos hechos de carne picada deben separarse entre sí antes de dejarse reposar. Después de este tiempo, se puede seguir preparando la comida, a pesar de que trozos gruesos de carne todavía pueden ser congelados en el medio.

Los menudillos se pueden quitar de las aves de corral en este punto.

Programa no.	Descongelar	Rango de peso en
d 01*	carne	0.10 - 1.50
d 02*	aves de corral	0.10 - 1.50
d 03*	pescado	0.10 - 0.80

* Durante la descongelación, coloque la comida en la bandeja de vidrio.

* Si escucha 3 pitidos, dé la vuelta a la comida.

* Luego toque la tecla de inicio para continuar la descongelación.

Ajuste de la cocción preestablecida

Más flexibilidad y comodidad: El aparato se puede programar para preestablecer la hora de finalización y la duración de la cocción.

1. En estado de espera, toque la tecla "⌘". El símbolo "⌘" se ilumina en la pantalla y las cifras de horas parpadearán.
2. Gire el botón de parámetros para ajustar las cifras de horas. El tiempo de entrada debe estar dentro de 0--23.
3. Toque "⌘" para confirmar, las cifras de minutos parpadearán.
4. Gire el botón de parámetros para ajustar las cifras de minutos. El tiempo de entrada debe estar dentro de 0--59.

5. Toque "⌘" para finalizar el ajuste de tiempo predefinido.
6. Ajuste del tipo de calefacción y temperatura.
7. Toque "⏪" para finalizar el ajuste.

Ha transcurrido el tiempo preestablecido.

Suena una señal audible. El horno empieza a cocinar.

Especificaciones

Antes de configurar la cocción preestablecida, el reloj debe estar configurado.

El temporizador de cocina no se puede configurar después de la configuración de cocción preestablecida.

El horno tiene varias opciones de ajuste de tiempo.

Puede utilizar la tecla "⏪" para abrir el menú y cambiar entre el funciones. Una opción de ajuste de tiempo que ya se ha establecido puede cambiarse directamente con la perilla de parámetros

Ajuste del tiempo de cocción

El tiempo de cocción de la comida se puede ajustar en el horno. Cuando ha transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. Esto significa que no tiene que interrumpir otros trabajos para apagar el horno. El tiempo de cocción no puede ser accidentalmente excedido. El horno arranca. El tiempo de cocción cuenta a continuación en la pantalla.

El tiempo de cocción ha transcurrido

Suena una señal audible. El horno deja de calentarse.

Ajuste del reloj

Consulte Antes de utilizar el aparato por primera vez.

Cambiar el reloj

Repita los pasos de ajuste del reloj

Ajuste del temporizador

Puede utilizar el temporizador como temporizador de cocina. Funciona independientemente del horno. El temporizador tiene su propia señal audible. De esta manera, se puede saber si es el temporizador o un tiempo de cocción que ha transcurrido.

1. En estado de espera. Toque la tecla "⏪" para entrar en la cocina timer. "00:00min" parpadeará
2. Gire el mando de parámetros par configurar el tiempo.
3. Toque la tecla "⏪" para comenzar el temporizador.

Bloqueo para niños

El horno tiene un seguro a prueba de niños para evitar que los niños lo enciendan accidentalmente. El horno no reaccionará a ninguna configuración. El temporizador y el reloj también se pueden configurar cuando se ha activado el seguro para niños.

La activación del símbolo de bloqueo a prueba de niños aparece en la pantalla.

En estado de espera, toque "⏪" y mantenga presionado durante 3 segundos aprox. Se escuchará un pitido largo y el símbolo "⏪" se muestra. El bloqueo a prueba de niños estará activado.

Desactivar el bloqueo a prueba de niños

En estado bloqueado, toque "⏪" y mantenga presionado el botón durante 3 segundos aprox sonara un pitido largo y el símbolo "⏪" desaparecerá de la pantalla. el bloqueo para niños estará desactivado

Cuidado y limpieza

Con cuidado y limpieza, su horno de microondas conservará su aspecto y seguirá en buen estado. Explicaremos aquí cómo debe cuidar y limpiar su electrodoméstico correctamente.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

La humedad puede provocar una descarga eléctrica. No utilice limpiadores de alta presión o de vapor.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Nunca limpie el aparato inmediatamente después de apagarlo. Deje que el aparato se enfríe.

⚠ ¡Peligro de daños graves para la salud!

La energía de microondas puede escapar si la puerta del compartimiento de cocción o el sello de la puerta están dañados. Nunca use el aparato si la puerta del compartimiento de cocción o el sello de la puerta están dañados. Póngase en contacto con el servicio postventa.

Notas

- Las ligeras diferencias de color en la parte frontal del electrodoméstico son causadas por el uso de diferentes materiales, como vidrio, plástico y metal.
- Las sombras en el panel de la puerta que parecen rayas, son causadas por los reflejos hechos por la luz del horno.
- Olores desagradables, p. Una vez preparado el pescado, puede retirarse muy fácilmente. Agregue unas gotas de jugo de limón a una taza de agua. Coloque una cuchara en el recipiente también, para evitar la ebullición tardía. Calienta el agua durante 1 a 2 minutos como máximo. potencia del microondas.

Agentes de limpieza

Para asegurarse de que las diferentes superficies no se dañen al usar el agente de limpieza incorrecto, observe la información en la tabla. No utilice

- agentes de limpieza afilados o abrasivos,
- raspadores de metal o vidrio para limpiar el vidrio en la puerta del electrodoméstico.
- raspadores de metal o vidrio para limpiar el sello de la puerta,
- esponjas y esponjas para fregar,
- agentes de limpieza con altas concentraciones de alcohol.

Lave bien los paños de esponja nuevos antes de usarlos. Permita que todas las superficies se sequen completamente antes de usar el aparato. de nuevo

Zona	Agentes de limpieza
Frontal	Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar con un paño suave. No utilice limpiacristales ni metal. o rascadores de vidrio para limpiar
partes frontales de acero	Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar con un paño suave. paño. Eliminar manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, huevo blanco) inmediatamente. Se puede formar corrosión bajo tales residuos. Inoxidable especial se pueden obtener agentes de limpieza de acero del servicio postventa o de tiendas especializadas No utilizar vidrio limpiadores o raspadores de metal o vidrio para limpieza.
compartimento de cocción	Agua jabonosa caliente o una solución de vinagre: Limpiar con un paño de cocina y secar con un paño suave. Si el horno está muy sucio: no use spray para hornos u otros limpiadores agresivos para hornos o materiales abrasivos. Los estropajos, esponjas ásperas y limpiadores de sartenes tampoco son adecuados. Estos artículos rayan la superficie. Permita que las superficies interiores se sequen. a fondo.
restos en compartimento de cocción	Paño húmedo: asegúrese de que no se filtre agua a través del unidad giratoria en el interior del aparato.
Vinotecas	Agua jabonosa caliente: limpiar con acero inoxidable agente o en el lavavajillas
Paneles de puertas	Limpiacristales: Limpiar con un paño de cocina. No use un rascador de vidrio.
juntas	Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina, no fregar. No use un raspador de metal o vidrio para limpieza.

Datos técnicos

Voltaje clasificado	230V, 50 Hz
Poder máximo	3000W
Potencia nominal de salida (microondas)	900W
Capacidad del horno	50L
Dimensiones externas sin mango	595(W) X 565(D) X 454(H) mm
Peso neto	Approx. 39.2kg

Tabla de mal funcionamiento

Los mal funcionamiento a menudo tienen explicaciones simples. Consulte la tabla de mal funcionamiento antes de llamar al servicio posventa. Si una comida no sale exactamente como desea, consulte la Sección de guía de cocina experta, donde encontrará muchos consejos y trucos de cocina.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica! Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones solo se pueden realizar por uno de nuestros ingenieros posventa capacitados

Tabla de mal funcionamiento

Problema	Causa posible	Remedio / información
El aparato no funciona.	Disyuntor defectuoso.	Mire en la caja de fusibles y verifique que el circuito El disyuntor del aparato funciona correctamente.
	El enchufe no está enchufado.	Enchufe el enchufe.
	Corte de energía	Compruebe si la luz de la cocina funciona.
El aparato no funciona."Ⓜ" aparece en el panel de visualización.	El bloqueo a prueba de niños está activo.	Desactivar el bloqueo a prueba de niños (ver sección: Cerradura a prueba de niños).
El microondas no se enciende	Puerta no completamente cerrada.	Compruebe si hay restos de comida o escombros atrapado en la puerta.
Lleva más tiempo que antes para la comida calentar en el microondas	El nivel de potencia de microondas seleccionado es demasiado bajo.	Seleccione un nivel de potencia más alto.
	Se ha colocado una cantidad mayor de lo habitual en El aparato.	Duplica la cantidad = casi el doble del tiempo de cocción.
	La comida estaba más fría de lo habitual.	Revuelva o gire la comida durante la cocción.
Un modo operativo o potencia particular No se puede establecer el nivel.	La temperatura, nivel de potencia o combinado la configuración no es posible para este modo de funcionamiento.	Elija la configuración permitida.
E-01 aparece en el panel de visualización.	La función de desconexión de seguridad térmica se ha activado.	Llame al servicio posventa.
E-04 aparece en el panel de visualización.	La función de desconexión de seguridad térmica se ha activado.	Llame al servicio posventa.
E-17 aparece en el panel de visualización.	El calentamiento rápido ha fallado.	Llame al servicio posventa.

Acrilamida en alimentos

¿Qué alimentos se ven afectados?

La acrilamida se produce principalmente en productos de granos y papas que se calientan a altas temperaturas, como papas fritas, patatas fritas, chips)

Consejos para mantener la acrilamida al mínimo al preparar los alimentos

general

Mantenga los tiempos de cocción al mínimo. Cocine las comidas hasta que estén doradas, pero no demasiado oscuras. Los alimentos grandes y gruesos contienen menos acrilamida.

cocinando galletas,

Max. 200 ° C en calentamiento superior / inferior o máx. 180 ° C en modo de aire caliente 3D o aire caliente. Max. 190 ° C en calentamiento superior / inferior o máx. 170 ° C en aire caliente 3D o modo de aire caliente. La clara de huevo y la yema de huevo reducen la formación de acrilamida. Distribuya de forma fina y uniforme sobre el bandeja para hornear Cocine al menos 400 g a la vez en una bandeja para hornear para que las patatas no se sequen

Consejos sobre energía y medio

ambiente Aquí puede encontrar consejos sobre cómo ahorrar energía al hornear y asar y cómo desechar su electrodoméstico adecuadamente.

Ahorro de energía

- Solo precaliente el horno si esto se especifica en la receta o en las tablas de instrucciones de funcionamiento.
- Use moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorben el calor particularmente bien.
- Abra la puerta del horno con la menor frecuencia posible mientras cocina, hornea o asa.
- Es mejor hornear varios pasteles uno tras otro. El horno aún está caliente. Esto reduce el tiempo de cocción para el segundo pastel. También puede colocar dos latas de pan una al lado de la otra.

- Para tiempos de cocción más largos, puede apagar el horno 10 minutos antes del final del tiempo de cocción y usar el calor residual para terminar de cocinar.

Eliminación respetuosa con el medio ambiente

Deseche los envases de una manera respetuosa con el medio ambiente .

Este aparato cumple con la Directiva Europea 2012/19/CE sobre Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). La Directiva establece un marco para la recogida y el reciclado de aparatos antiguos, que es válido en toda la UE.



CALENTAR ALIMENTOS

⚠ Riesgo de quemadura i

Existe la posibilidad de hervir retardada cuando se calienta un líquido. Esto significa que el líquido alcanza la temperatura de ebullición sin que las burbujas de vapor habituales suban a la superficie. Incluso si el recipiente sólo se mueve un poco, el líquido caliente puede hervir de repente desbordar y salpicaduras. Al calentar líquidos, coloque siempre una cuchara en el recipiente. Esto evitará la ebullición tardía.

