

Presentación del aparato

En este capítulo se describen el panel indicador y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

Nota: Los colores y elementos individuales pueden variar según el modelo de aparato.

Panel de mando

Mediante el panel de mando se ajustan las diferentes funciones del aparato con ayuda de teclas, campos táctiles y un mando circular. La pantalla muestra los ajustes configurados en ese momento.

La imagen muestra el panel de mando con el aparato encendido con un tipo de calentamiento seleccionado.



1 Teclas

Las teclas situadas a izquierda y derecha del panel de mando cuentan con un punto de presión. Pulsar la tecla para accionarla. En los aparatos que no tienen frontal de acero inoxidable, estas dos teclas son también campos táctiles sin punto de presión.

2 Campos táctiles

Bajo los campos táctiles hay sensores. Solo hay que pulsar el símbolo correspondiente para seleccionar la función.

3 Mando circular

El mando circular está instalado de tal forma que se puede girar ilimitadamente hacia la izquierda o la derecha. Pulsar suavemente sobre él y moverlo con el dedo en la dirección deseada.

4 Pantalla de visualización

En la pantalla se muestran los valores ajustados en ese momento, las posibilidades de selección o los textos con indicaciones.

Elementos de mando

Todos y cada uno de los elementos de mando están adaptados a las distintas funciones del aparato. De esta forma, el aparato podrá ajustarse fácil y directamente.

Teclas y campos táctiles

Aquí se explica brevemente el significado de las diferentes teclas y campos táctiles.

Símbolo	Significado
Teclas	
	on/off Encendido y apagado del aparato

	start/stop	Inicio/interrupción del funcionamiento o cancelación del mismo manteniendo la tecla pulsada (aprox. 3 s)
---	------------	--

Campos táctiles exteriores

	Reloj avisador	Selección del reloj avisador
	Seguro para niños	Activar/desactivar el seguro para niños manteniendo pulsada la tecla (aprox. 4 s)
	Información	Mostrar indicaciones Acceso a los ajustes básicos manteniendo pulsada la tecla (aprox. 3 s)
	Iluminación interior	Activación/desactivación de la iluminación interior

Campos táctiles interiores

	Tipos de calentamiento	Selección del modo de funcionamiento Tipos de calentamiento
	Temperatura	Selección de la temperatura del interior del horno
	Piloto automático	Selección del modo de funcionamiento Platos con programas de cocción
	Peso	Selección del peso en el modo de funcionamiento Platos
	Microondas	Seleccionar el modo de funcionamiento «Microondas».
	Funciones de tiempo	Selección de las funciones de tiempo
	MicroCombi	Seleccionar el modo de funcionamiento «MicroCombi».
	Calentamiento rápido	Inicio o cancelación del calentamiento rápido del interior del horno

Se muestra en rojo el campo táctil cuyo valor puede modificarse en la pantalla o el que aparece en primer plano.

Mando circular

Con el mando circular se modifican los valores ajustados que aparecen en la pantalla.

En la mayoría de las listas de selección, p. ej. en la temperatura, se debe volver a girar el mando circular hacia atrás cuando se haya alcanzado el valor mínimo o máximo. En el caso de los tipos de calentamiento, por ejemplo, una vez finalizado el último punto, comienza el primero de nuevo.

Pantalla de visualización

La pantalla está estructurada de forma que los datos puedan leerse de un solo vistazo, según cada situación.

Aparecerá resaltado el valor que se pueda ajustar en cada momento. Se mostrará con letra blanca y subrayado con una línea blanca. El valor que permanece en segundo plano se mostrará en color gris.

Resaltado	El valor resaltado se puede modificar directamente sin tener que seleccionarse previamente. Después de iniciar el funcionamiento, la temperatura o el nivel de cocción aparecerán siempre resaltados. La línea blanca es al mismo tiempo la línea de calentamiento y va rellenándose de color rojo. Nota: En el modo de microondas, el parámetro resaltado en pantalla es la duración. La línea de calentamiento no se muestra.
Aumento de tamaño	Si se modifica un valor resaltado con el mando circular, se mostrará aumentado de tamaño solo dicho valor.



Línea circular

La línea circular está situada en la parte exterior de la pantalla.

Cuando se modifica un valor, la línea circular muestra la posición dentro de la lista de selección. Según la zona de programación, la línea circular es continua o discontinua, dependiendo de la longitud de la lista de selección.

Durante el funcionamiento, la línea circular se va completando en color rojo en intervalos de segundos. Transcurrido cada minuto completo, los segmentos comienzan a rellenarse desde el principio. Si la duración está en curso, cada segundo transcurrido hace que un segmento de la línea se apague.

Indicación de temperatura

Después de iniciar un modo de funcionamiento, se mostrará en pantalla de forma gráfica la temperatura del interior del horno de ese momento.

Línea de calentamiento	La línea blanca situada bajo la temperatura se va rellenando en rojo de izquierda a derecha conforme el interior del horno se va calentando. Al precalentar el horno, se alcanzará el punto óptimo para introducir los alimentos cuando la línea sea continua y se haya rellenado en rojo. En los niveles de ajuste, p. ej. los niveles de grill, la línea de calentamiento se rellena enseguida en rojo.
Indicador de calor residual	Cuando el aparato está apagado, la línea circular muestra el calor residual del interior del horno. Cuanto menor es el calor residual, más oscura será la línea circular hasta que desaparece en algún momento por completo.

Nota: La temperatura indicada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura real del interior del horno por el efecto de la inercia térmica.

Modos de funcionamiento

El aparato dispone de diversos modos de funcionamiento para facilitar su manejo.

En los capítulos correspondientes se presentan descripciones precisas al respecto.

Modo de funcionamiento	Aplicación
Tipos de calentamiento → "Manejo del aparato" en la página 16	Para conseguir una preparación óptima de los platos, existen diferentes tipos de calentamiento adaptados de forma precisa.
Piloto automático → "Platos" en la página 30	Para muchos platos ya están programados los valores de ajuste adecuados.
Microondas → "El microondas" en la página 19	Con el microondas, los platos se pueden cocer al vapor, calentar o descongelar más rápido.
MicroCombi → "El microondas" en la página 19	Sirve para conectar un tipo de calentamiento adicionalmente al microondas.

Tipos de calentamiento

Para encontrar siempre el tipo de calentamiento correcto para cada plato, se explican aquí las diferencias y la aplicación de cada uno de ellos.

Los símbolos referentes a cada tipo de calentamiento sirven para reconocerlos mejor.

Cuando las temperaturas son muy altas, el aparato las reduce levemente transcurrido un largo periodo de tiempo.

Tipo de calentamiento	Temperatura	Aplicación
 Aire caliente 4D	30-275 °C	Para hornear y asar a uno o varios niveles. El ventilador reparte de manera uniforme por todo el interior del horno el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior.
 Aire caliente Eco	30-275 °C	Para una cocción a fuego lento de los alimentos seleccionados en un mismo nivel, sin precalentamiento. El ventilador reparte el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior. El tipo de calentamiento más efectivo es el comprendido entre 125 y 275 °C. Este tipo de calentamiento se utiliza para calcular el consumo de energía en el modo de circulación de aire y para determinar la clase de eficiencia energética.
 Grill con aire caliente	30-300 °C	Para asar aves, pescados en una sola pieza y piezas muy grandes de carne. La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. El ventilador remueve el aire caliente alrededor de los alimentos.
 Grill, superficie amplia	Niveles de grill: 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo	Para asar al grill piezas planas, como filetes, salchichas o tostadas y para gratinar. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
 Grill, superficie reducida	Niveles de grill: 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo	Para asar al grill cantidades pequeñas de filetes, salchichas o tostadas y para gratinar. Se calienta la superficie central por debajo de la resistencia del grill.
 Precalentar vajilla	30-70 °C	Para calentar vajilla y recipientes.
 Secado	150 °C	Tras usar el modo microondas, secar el interior del aparato para que no quede humedad.

Valores recomendados

Para cada tipo de calentamiento, el aparato recomienda una temperatura o un nivel. Estos valores

pueden aceptarse o modificarse en la zona correspondiente.

Microondas

Para ajustar la potencia correcta de microondas, se incluye un resumen de los distintos métodos de cocción.

La potencia del microondas se ajusta en distintos niveles, que no siempre se corresponden exactamente con los vatios utilizados por el aparato.

Nivel de potencia del microondas	Duración máxima	Utilización
90 vatios	1 hora y 30 minutos	Para descongelar alimentos delicados.
180 vatios	1 hora y 30 minutos	Para descongelar y continuar con la cocción.
360 vatios	1 hora y 30 minutos	Para cocer carne y calentar alimentos delicados.
600 vatios	1 hora y 30 minutos	Para calentar y cocer alimentos.
Potencia máx. en Watt	30 minutos	Para calentar líquidos.

MicroCombi

Se puede combinar una selección de tipos de calentamiento con el microondas. El aparato calienta y al mismo tiempo se conecta el microondas. De este modo las comidas estarán listas más rápidamente.

Para ello son apropiadas las potencias de microondas entre 90 y 360 vatios.