



Para que cocinar sea tan divertido como comer,

lea este manual de instrucciones. Así podrá aprovechar todas las ventajas técnicas de su horno compacto microondas.

En este manual se le proporciona información importante para su seguridad. Conocerá las distintas piezas de su nuevo aparato. Se le indica paso a paso como debe realizar los ajustes. Es muy fácil.

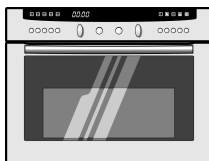
En las tablas podrá consultar los valores de ajuste y alturas necesarias para preparar los platos más habituales. Todos ellos han sido probados en nuestro estudio de cocina.

Si alguna vez surge algún problema, el manual contiene información acerca de cómo solucionar las pequeñas anomalías.

Asimismo, cuenta con un índice detallado que le ayudará a encontrar rápidamente lo que busca.

¡Buen provecho!

Instrucciones de uso



B6784N0

es

9000 039 047

Contenido

Qué hay que tener en cuenta	5
Antes del montaje	5
Indicaciones de seguridad	5
Advertencias de seguridad para el uso del microondas	8
Causas de los daños	10
Su nuevo aparato	11
El panel de mando	11
Teclas para la potencia del microondas	12
Mando giratorio	12
Selector de funciones	12
Teclas de manejo y panel indicador	13
Mandos escamoteables	14
Tipos de calentamiento	14
Horno y accesorios	18
Ventilador	19
Antes del primer uso	19
Ajuste la hora	19
Seleccionar el idioma para la indicación de texto ..	20
Calentar el horno	20
Limpieza previa de los accesorios	20
El microondas	21
Recipientes	21
Así se programa	22
Varios niveles de potencia consecutivos	24

Contenido

Programación del horno	24
Así se programa	25
El horno se desconecta automáticamente	26
El horno se conecta y se desconecta automáticamente	27
Calentamiento rápido	29
Programar el funcionamiento del horno combinado con microondas	30
Así se programa	31
Programa automático	33
Así se programa	33
Consejos y advertencias sobre el programa automático	36
Tabla de programación	39
Memoria	43
Almacenar memoria	43
Activar memoria	46
Hora	47
Inicio automático	48
Ajustes básicos	49
Así se programa	50
Seguro para niños	51
Reloj avisador	52
Desconexión automática	53
Limpieza del horno	54
Así se programa	55
La limpieza del horno se conecta y desconecta automáticamente	57

Contenido

Cuidados y limpieza	58
Parte externa del aparato	58
Horno	59
Limpieza de los vidrios	60
Junta	62
Accesorios	62
¿Qué hacer en caso de avería?	63
Cambiar la lámpara de iluminación del horno	65
Cambiar la junta de la puerta	66
Servicio de Asistencia Técnica	66
Tablas y sugerencias	67
Descongelar, calentar y cocer con el microondas .	67
Consejos prácticos para usar el microondas	71
Carne, aves, pescado	72
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	75
Pasteles y repostería	76
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	79
Consejos prácticos para el ahorro de energía	80
Soufflés, gratinados, tostadas	81
Alimentos precocinados congelados	82
Asado a fuego lento	83
Sugerencias para asar a fuego lento	84
MicroCombi suave	85
MicroCombi intensivo	86
Acrilamida en los alimentos	87
Comidas normalizadas	89

Qué hay que tener en cuenta

Lea atentamente este manual de instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura.

Conserve los manuales de instrucciones y de montaje. Si va a entregar este aparato a otra persona, adjunte las instrucciones.

Antes del montaje

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Daños por transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de detectar daños por transporte, no conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Si la línea de conexión está, dañada deberá cambiarla un especialista formado por el fabricante para evitar peligros.

Instalación y conexión

Consulte las instrucciones específicas de montaje.

Indicaciones de seguridad



El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Utilice este aparato exclusivamente para la preparación de alimentos.

Niños y microondas

Los niños sólo deben preparar por sí mismo alimentos en el microondas si han aprendido cómo hacerlo. Deben poder manejar el aparato correctamente. Deben entender cuáles son los peligros que aparecen en el manual de instrucciones. En caso de funcionamiento combinado, los niños sólo deben utilizar el aparato en presencia de adultos. ¡Peligro de quemaduras!

Horno caliente



Abrir con cuidado la puerta del horno. Puede salir vapor caliente.

No tocar nunca las superficies de los aparatos calefactores y de cocción.

No tocar nunca las superficies interiores calientes del horno ni los elementos calefactores. ¡Peligro de quemaduras!

Los niños no deberán acercarse al aparato.

No guardar nunca objetos inflamables en el horno. ¡Peligro de incendio!

No abrir nunca la puerta si sale humo del horno. ¡Peligro de quemaduras! Apague el aparato. Extraiga el enchufe o desconecte los fusibles en la caja de fusibles.

No fijar nunca cables de conexión de aparatos eléctricos a la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

Puerta del horno o cierre hermético de la puerta deteriorado



No utilizar nunca el microondas si la puerta del horno o el cierre hermetizado está deteriorado. Podría producirse un escape de energía de microondas. No vuelva a utilizar el microondas hasta que no se haya reparado el aparato.

Entorno



No exponer el aparato a elevada temperatura o humedad. ¡Peligro de cortocircuito!

Limpieza deficiente



Limpiar el aparato a menudo. Si la limpieza es deficiente, se puede deteriorar la superficie del aparato y el éste puede agujerarse por corrosión, con el paso del tiempo. ¡La energía del microondas se escapa!

Reparaciones



Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
¡Peligro de descarga eléctrica!
Sólo los técnicos instruidos por nosotros están autorizado a realizar las reparaciones.

Si el aparato está defectuoso, desconecte el fusible en la caja de fusibles o extraiga el enchufe. Avisar al servicio de asistencia técnica.

No abrir nunca la carcasa del aparato. El aparato funciona con alta tensión. ¡Descarga eléctrica!

Portadores de implantes electrónicos



Para portadores de implantes electrónicos, p. ej., marcapasos, bombas de insulina:

Atención: Los mando giratorios albergan imanes muy potentes. De ellos depende el enclavamiento de los mandos giratorios.

Es probable que los implantes se vean afectados por los campos magnéticos. Estas personas no deberán acercarse de forma directa al ajustar o limpiar el aparato.

Limpieza del horno



Los restos de comida desprendidos, la grasa y el jugo de asado pueden arder durante la limpieza del horno. ¡Peligro de incendio! Antes de cada limpieza del horno, retire los restos de suciedad.

No colgar nunca del asa de la puerta del horno elementos inflamables como, p. ej. paños de cocina. ¡Peligro de incendio!

Durante la limpieza del horno, la parte exterior del horno alcanza temperaturas muy elevadas. Mantener alejados a los niños.

Durante la limpieza del horno, no introducir bandejas ni moldes antiadherentes. A causa del fuerte calor, se destruye la capa antiadherente y se desprenden gases nocivos.

¡Peligro de daños personales severos!

Advertencias de seguridad para el uso del microondas



Emplear el microondas exclusivamente para la preparación de alimentos. Otras aplicaciones pueden resultar peligrosas y ocasionar daños. P. ej., las almohadillas caloríficas de semillas se pueden incendiar. ¡Peligro de incendio!

Potencia y tiempo del microondas



No programar nunca el microondas a una potencia demasiado elevada o por un tiempo demasiado prolongado. Los alimentos pueden inflamarse. El aparato puede resultar dañado. ¡Peligro de incendio! Seguir las indicaciones de las instrucciones de uso.

Recipiente



No utilizar una vajilla que sea o no sea apta para el microondas.

La vajilla de porcelana o cerámica puede presentar finos orificios en asas y tapaderas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en el hueco puede hacer estallar la vajilla. ¡Peligro de lesiones!

Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que los contienen pueden quemar. ¡Peligro de quemaduras!

Extraer siempre los platos y accesorios del aparato con un agarrador.

Envases



No calentar nunca comidas en envoltorios de conservación en caliente. ¡Peligro de incendio! No calentar nunca sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.

Las láminas o bolsas de plástico selladas que contengan alimentos pueden reventar o incluso fundirse. ¡Peligro de quemaduras!

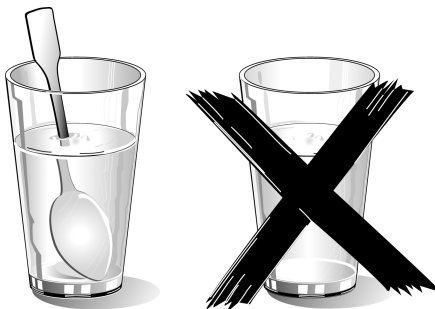
Seguir las indicaciones de los envoltorios. Extraer siempre los platos con un agarrador.

Bebidas



Si se calientan líquidos estos pueden llegar al estado de ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Con tan sólo un movimiento brusco del recipiente puede hacer que el líquido salpique violentamente. ¡Peligro de quemaduras!

Al calentar un líquido introducir siempre una cuchara en el recipiente. De este modo se evita que se llegue al estado de ebullición.



No calentar nunca líquidos en recipientes tapados. ¡Peligro de explosión!

No calentar nunca bebidas alcohólicas a temperaturas demasiado elevadas. ¡Peligro de explosión!

Alimentos para bebés



No calentar nunca alimentos para bebés en recipientes cerrados. Quitar siempre la tapa o la tetina.

Remover o agitar tras el calentamiento. Sólo de este modo se extiende el calor de un modo equilibrado. ¡Peligro de quemaduras!

Controlar la temperatura antes de alimentar al bebé.

Alimentos con cáscara o piel



No cocer nunca huevos con cáscara. No calentar huevos duros. Pueden reventar causando una especie de explosión. Esto también es aplicable a los crustáceos. ¡Peligro de quemaduras!

Con huevos fritos o huevos pasado por agua debe pincharse previamente la yema.

En los alimentos con cáscara o piel, como manzanas, tomates, patatas, salchichas, puede reventar la cáscara. Antes de calentarlos, pinchar la cáscara o la piel.

Secado de alimentos



No secar nunca alimentos con el microondas. ¡Peligro de incendio!

Alimentos con poco contenido en agua



No descongelar o calentar nunca alimentos con poco contenido en agua, como p. ej., el pan, a una temperatura o un durante un tiempo demasiado elevado. ¡Peligro de incendio!

Aceite de mesa



No calentar nunca aceite de mesa con el microondas. ¡Peligro de incendio!

Causas de los daños

Bandeja del horno o papel de aluminio sobre la parte inferior del horno

No coloque bandejas sobre la parte inferior del horno. No la cubra de papel de aluminio. Se crea una acumulación térmica. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.

Agua en el horno

Nunca vierta agua en el horno caliente. Puede deteriorarse el esmalte.

Zumo de frutas

No llene demasiado la bandeja universal con pastel de frutas muy jugosas. El zumo de frutas que gotea de la bandeja universal deja manchas que no podrá quitar.

Enfriamiento con la puerta del horno abierta

Deje enfriar el horno sólo con la puerta cerrada. No encaje nada en la puerta del horno. Aun cuando sólo deje una rendija abierta, el frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse con el tiempo.

Cierre hermético del horno muy sucio

Si el cierre hermético de la puerta está muy sucio, no se podrá cerrar bien la puerta cuando el horno esté en funcionamiento. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantenga limpio el cierre hermético.

Puerta del horno como asiento

Nunca se siente o se ponga de pie sobre la puerta del horno.

Funcionamiento del microondas sin alimentos

Conecte el microondas únicamente con alimentos dentro. En caso contrario, el aparato podría sobrecargarse, excepto en caso de prueba corta de recipientes (véase Indicaciones sobre los recipientes).

Su nuevo aparato

Aquí conocerá a su nuevo aparato. Le explicaremos las funciones del panel de mando con los interruptores e indicadores. Obtendrá información sobre los tipos de calentamiento y sobre los accesorios que acompañan al aparato.

El panel de mando



Teclas para la potencia del microondas

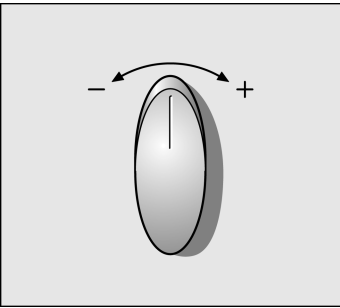
Con estas teclas puede ajustar en su microondas la potencia deseada.

90 W	para descongelar alimentos delicados
180 W	para descongelar y continuar la cocción
360 W	para cocer carne y para calentar alimentos delicados
600 W	para calentar y cocer alimentos
1000 W	para calentar líquidos

Si pulsa una tecla, se iluminará en el display la potencia seleccionada.

Mando giratorio

El mando giratorio permite ajustar la hora, la duración, el tiempo de finalización, el reloj avisador y la potencia para el programa automático.

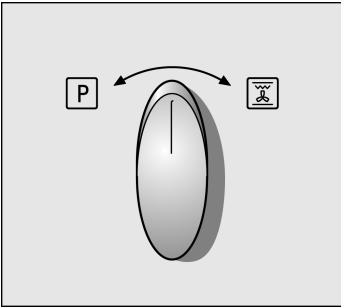


Márgenes	
1 seg - 10.00 h	Duración
1 seg - 1.30 h	Duración del microondas
	Excepción: 1000 W = 1 seg - 30 min
Peso	según programa
1 seg - 10.00 h	Reloj avisador

Selector de funciones

Con el selector de funciones ajustará el tipo de funcionamiento, la temperatura y “Ajuste individual” para el programa automático. Al girar el selector de funciones hacia a la derecha aparecen los tipos de calentamiento, girándolo a la izquierda, los programas.

En la indicación visual verá el tipo de calentamiento seleccionado y en la segunda línea una temperatura o nivel como valor recomendado.



Tipo de funcionamiento	Margen de temperatura/Niveles
Calor bóveda y solera	30-300°C
Aire caliente	30-250°C
Aire caliente extra	30-250°C
Calor solera	30-200°C
Termogratinador	100-250°C
Grill pequeño	bajo, medio, fuerte
Grill grande	bajo, medio, fuerte
Conservar caliente	60-100°C
MicroCombinado	suave, intensivo
Limpieza del horno	ligera, media, intensa
Programa automático	11 Grupos de programas 51 Programas

Teclas de manejo y panel indicador

Tecla	Permite cambiar de línea en la pantalla de texto
Tecla de calentamiento rápido	Permite calentar el horno rápidamente
Tecla de reloj	Permite seleccionar la hora o el tiempo de finalización →
Tecla M	Permite seleccionar un modo de la memoria
Tecla de reloj avisador	Permite seleccionar la función reloj temporizador de cocina - independientemente del horno
Tecla de parada	Permite detener el funcionamiento del horno y borrar el ajuste
Tecla de puesta en marcha	Permite iniciar el funcionamiento del horno

En el panel indicador se pueden leer los valores configurados.

La pantalla de texto le conduce por el ajuste. Muestra el tipo de funcionamiento seleccionado y la temperatura o nivel. Muestra los platos del programa automático y le proporciona consejos para el ajuste. Puede ver el indicador de texto en varias idiomas.



El control de calentamiento indica el aumento de temperatura. Al asar al grill con el programa automático y en la función de limpieza del horno no se visualiza el control de calentamiento.

Mandos escamoteables

Los mandos son escamoteables. Para introducirlo o extraerlo, se presiona el mando.

Para ello, el mando debe estar en posición vertical.

Los mandos giratorios pueden girarse a derecha o a izquierda.

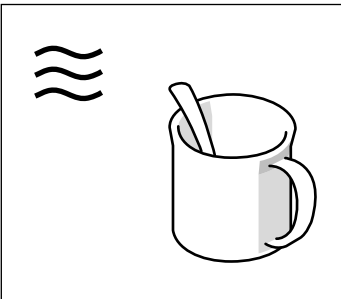
La indicación mediante el cable se apaga cuando se escamotea el mando.

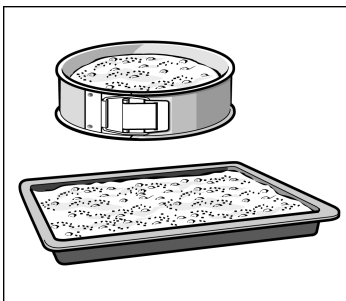
Tipos de calentamiento

El horno dispone de diferentes tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para cada plato.

Microondas

Se transforman en calor en al entrar en contacto con los alimentos. Las microondas son apropiadas para descongelar, calentar, fundir y cocer alimentos.

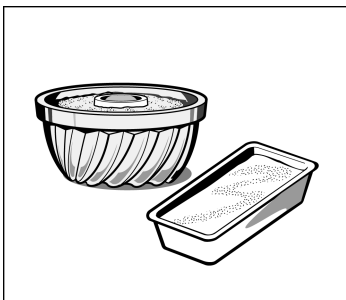




Calor bóveda y solera

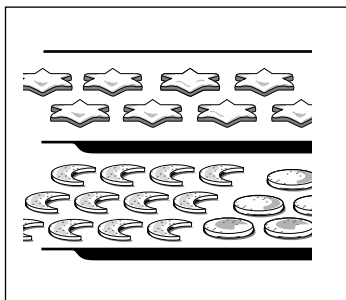
El calor llega de arriba y de abajo tanto si se trata de un pastel como un asado.

Los pasteles de masa fina que se preparan en moldes, así como los bizcochos y los pasteles preparados en la bandeja universal saldrán perfectamente. El calor bóveda y solera es asimismo adecuado para la preparación de asados de carne magra de vaca, ternera o venado.



Aire caliente

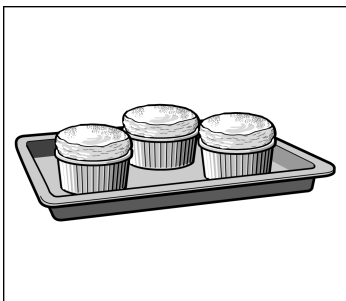
Un ventilador situado en la pared posterior distribuye el calor bóveda y solera uniformemente por todo el horno. Con el aire caliente podrá hornear los pasteles de masa batida en moldes



Aire caliente extra

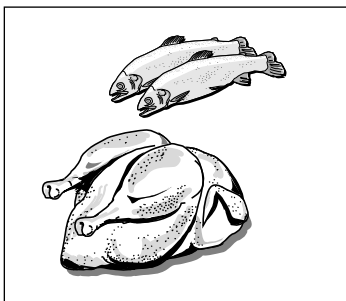
Un ventilador situado en la placa posterior distribuye el calor en el horno proporcionalmente desde el calor bóveda y solera, así como desde el calentador circular.

Con aire caliente extra podrá hornear pasteles y pastelitos en dos niveles. Las temperaturas requeridas son algo más bajas que en el caso del sistema convencional de calor bóveda y solera. Es posible adquirir bandejas adicionales en un comercio especializado.



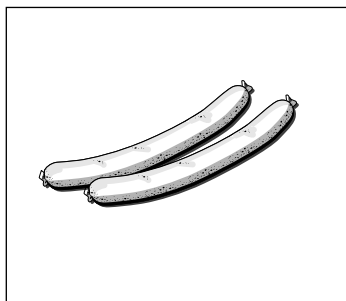
Calor solera

Con calor solera podrá terminar de cocer y dorar alimentos. El calor solera es asimismo adecuado para la cocción de alimentos al baño María.



Termogratinador

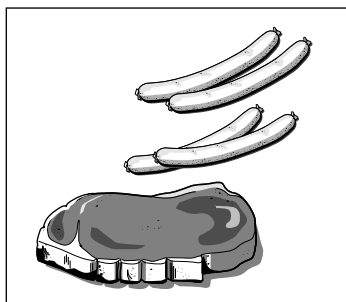
La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternativamente. Durante los intervalos de reposo de la resistencia, el ventilador hace circular en torno a los alimentos el calor generado por el grill. De este modo la carne queda hecha y dorada de una manera uniforme.



Grill pequeño

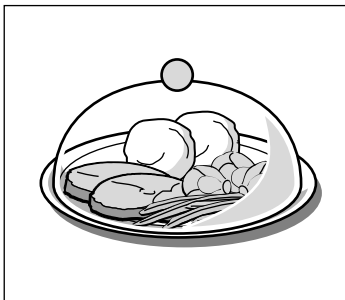
Permite encender tan sólo la parte central de la resistencia del grill.

Este tipo de calentamiento está indicado para cantidades pequeñas. De este modo se ahorra energía. Colocar los trozos de carne en la parte central de la parrilla.



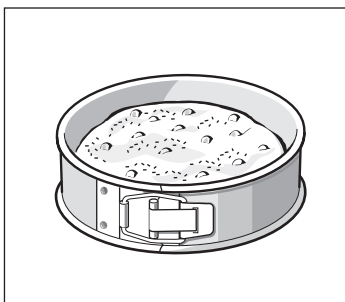
Grill grande

En esta modalidad se calienta toda la superficie de la resistencia del grill, pudiendo asar así simultáneamente varios bistecs, salchichas, pescados o emparedados tostados.



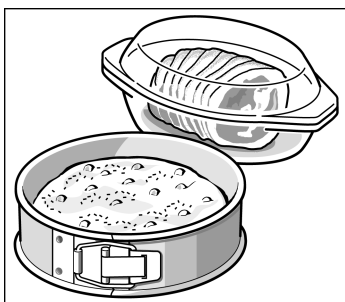
Conservar caliente

En el margen de 60 °C a 100 °C podrá conservar calientes los platos. Tenga en cuenta que los platos calientes se estropean con facilidad. Por eso, no mantenga los platos calientes durante más de dos horas.



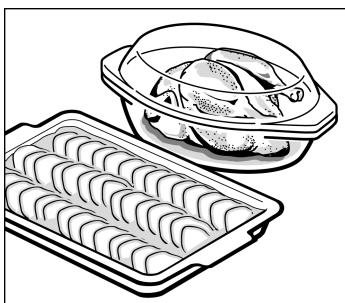
Horneado combinado

Aquí se combina el calor bóveda y solera con una potencia de microondas baja. Los pasteles batidos en molde se hacen especialmente rápido.



MicroCombinado suave

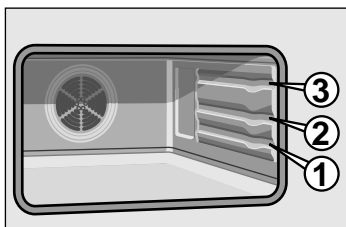
Para la función de horno, el microondas se activa automáticamente a un nivel bajo de rendimiento. Los pasteles de masa batida en molde, de masa blanda cubierta y los pasteles de otros tipos se preparan en la mitad del tiempo. Ajuste la temperatura al valor que aparece indicado en la receta y reduzca a la mitad el tiempo de cocción.



MicroCombinado intensivo

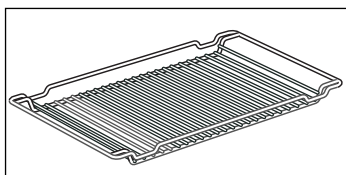
Para la función de horno, el microondas se activa automáticamente a un nivel medio de rendimiento. Los platos a base de ave, pescado y los gratinados se pueden preparar en aproximadamente la mitad del tiempo. Ajuste la temperatura al valor que aparece indicado en la receta y reduzca a la mitad el tiempo de cocción.

Horno y accesorios





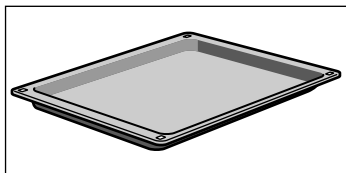
Los accesorios se pueden introducir en el horno a tres alturas diferentes.

Puede sacar los accesorios hasta dos tercios, sin que por ello se vuelquen. Así podrá sacar fácilmente los platos.



Parrilla

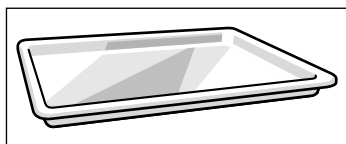
para recipientes, moldes para pasteles, asados y piezas para asar al grill. La parrilla se puede utilizar con la curvatura hacia arriba  o hacia abajo .



Bandeja universal

para asados grandes, pasteles secos y jugosos, soufflés y gratinados. También sirve para proteger del líquido que se desprende al asar carne al grill directamente sobre la parrilla. Para ello, introducir la bandeja universal en la altura 1.

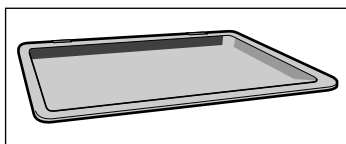
Introducir la bandeja universal en el horno con el desnivel apuntando hacia para la puerta.



Bandeja de vidrio Z6370X0

para grandes asados, pasteles jugosos y gratinados. Sirve de protección contra salpicaduras cuando se asa la carne al grill directamente sobre la parrilla. Para ello, introduzca la bandeja de vidrio a la altura 1. También se puede utilizar la bandeja de vidrio como superficie en el modo de funcionamiento de microondas.

Accesorio opcional



Bandeja del horno de esmalte Z6360X0

para pasteles y galletas.

Introducir la bandeja en el horno hasta el tope con la inclinación hacia la puerta.

Nota

Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores e inferior. Esto es normal, la función del microondas no se verá afectada por ello. Seque el agua condensada tras la cocción.

Ventilador


El horno está equipado con un ventilador. Éste se activa y desactiva según sea necesario. El aire caliente se escapa por encima de la puerta.

El horno se mantiene frío durante el funcionamiento del microondas. El ventilador se activa igualmente. Puede seguir funcionando aun cuando el microondas ya no esté en funcionamiento.


Antes del primer uso

En este capítulo encontrará información sobre todo lo que debe hacer antes de cocinar por primera vez.

Calentar el horno y limpiar los accesorios. Leer las indicaciones de seguridad en el capítulo “Qué hay que tener en cuenta”.

Ante todo, compruebe si en el display parpadean el símbolo Reloj  y tres ceros. En el display aparece “Ajustar de hora”.

Ajuste la hora

1. Ajuste la hora con ayuda del mando giratorio.
2. Pulse la tecla Reloj .


El horno está ya listo para su funcionamiento.

Seleccionar el idioma para la indicación de texto

Cambiar idioma

Los textos que aparecen en la indicación de su aparato están en español.



Podrá seleccionar para su pantalla de texto varios idiomas.

1. Pulsar la tecla “M” hasta que en la primera línea aparezca “Sprache auswählen”.
2. Cambiar con la tecla  a la segunda línea.
3. Seleccionar el idioma con el selector de funciones.
4. Pulsar la tecla “M”.
El idioma se ha guardado.

Calentar el horno

Proceder de la siguiente forma

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado.

1. Seleccionar la opción de aire caliente con el selector de funciones .
2. Cambiar con la tecla  a la segunda línea.
3. Ajustar con el selector de funciones 250 °C.
4. Pulsar la tecla de reloj . En la indicación visual aparece **20.00** minutos.
5. Pulsar la tecla de puesta en marcha.

Tras 20 minutos el horno se apaga automáticamente. En la indicación visual permanece “Final ciclo cocción”. Suena una señal.

Pulsar la tecla Stop. La señal se detiene y aparece de nuevo la hora.

Airee los pasteles mientras el horno permenezca caliente.

Limpieza previa de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos con agua, un poco de jabón y una bayeta.

El microondas

Puede utilizar únicamente el microondas o combinado con otro tipo de calentamiento.

Aquí obtendrá información sobre los recipientes y podrá consultar cómo programar el microondas.

Tablas y sugerencias

En el capítulo Tablas y sugerencias encontrará muchos ejemplos de cómo descongelar, calentar y cocer con microondas.

Recipientes

Recipientes adecuados

Son adecuados los recipientes resistentes al calor de vidrio, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plástico resistente al cambio de temperatura. Estos materiales dejan pasar las microondas.

También puede utilizar recipientes para servir. Así no tiene que trasvasar los alimentos.

Utilice recipientes con decoración dorada o plateada sólo si el fabricante garantiza que son aptos para microondas.

Recipientes no adecuados

Los recipientes de metal no son aptos.

El metal no deja pasar las microondas. La comida en recipientes de metal cerrados no se calienta

¡Atención! Los metales - p. ej., la cuchara en un vaso - deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del horno.

Prueba de la vajilla

No encienda nunca el microondas sin alimentos en su interior, con excepción de la prueba de la vajilla siguiente.

Si no está seguro de si su recipiente es adecuado para el microondas, efectúe el siguiente test: Introduzca el recipiente vacío en el aparato durante ½ hasta 1 minuto a la potencia máxima. Compruebe continuamente la temperatura. El recipiente debería estar frío o templado. Si se calienta o se generan chispas, no es adecuado para el microondas.

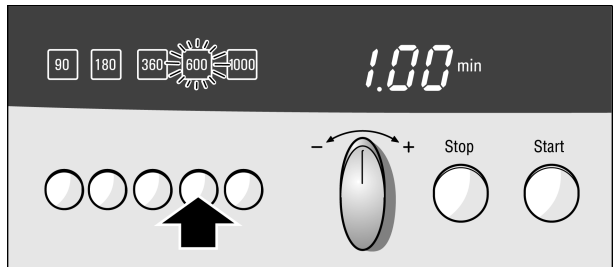
Así se programa

El nivel de potencia del microondas de 1000 W sólo se podrá ajustar para un máximo de 30 minutos. En el resto de niveles de potencia se podrán ajustar programas de hasta 90 minutos de duración.

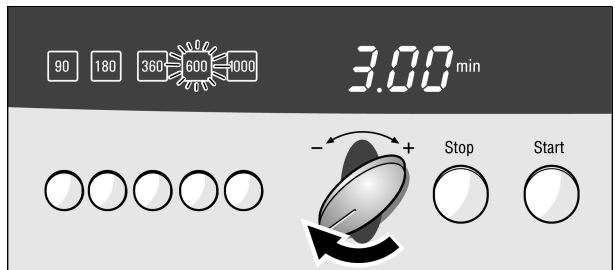
Ejemplo:

Nivel de potencia de 600 W, 3 minutos

1. Pulsar el botón del nivel de potencia del microondas deseado.

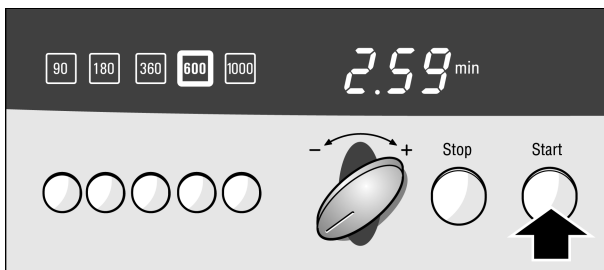


2. Programar con el mando giratorio la duración deseada



3. Pulsar la tecla de puesta en marcha.

En la indicación visual se visualiza claramente el transcurso del tiempo seleccionado.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. En la indicación visual aparece “Final ciclo de cocción” o “Horno enfriándose”. La hora se vuelve a mostrar, si pulsa la tecla de parada o si abre la puerta del horno.

Modificar la duración del ciclo de cocción

La temperatura se puede modificar en todo momento.

Interrumpir

Abrir la puerta del horno. El microondas interrumpe el programa. Puede reanudarse el funcionamiento del ventilador. Cerrar el compartimento y pulsar de nuevo la tecla de puesta en marcha. El programa continua. Si olvida pulsar nuevamente la tecla de puesta en marcha, escuchará una señal acústica transcurridos tres segundos. En la indicación visual aparece “Pulsar tecla inicio”.

Borrar el ajuste

Pulsar la tecla de parada dos veces o abrir la puerta del horno y pulsar la tecla de parada una vez.

Consejos y advertencias

La duración del ciclo de cocción se visualiza como sigue:

hasta	1.00	min	en intervalos de segundos
hasta	15.00	min	en intervalos de 10 segundos
hasta	1.00	h	en intervalos de 30 segundos
hasta	1.30	h	en intervalos de 5 minutos.

También podrá ajustar primero la duración y después el nivel de potencia del horno microondas.

Varios niveles de potencia consecutivos

Puede programar hasta tres potencias y tiempos para su plato.

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 y 2. Programe después el segundo nivel de potencia y la duración y, si así lo desea, un tercer programa. A continuación, pulse la tecla de puesta en marcha. En la indicación visual se muestra la duración total. El temporizador inicia la cuenta atrás. El nivel de potencia activo se ilumina con mayor intensidad.

Nota

Si así lo desea, puede programar un nivel de potencia dos veces: por ej. 600 W – 360 W – 600 W. El nivel de potencia de 1000 W sólo se puede seleccionar una vez.

Tras la puesta en marcha, ya no se puede modificar la duración del ciclo de cocción.

Programación del horno

Existen diferentes posibilidades para programar el horno.

Apagar el horno manualmente

Cuando el plato esté terminado, desconectar manualmente el horno.

Desconexión automática del horno

Puede irse de la cocina durante un espacio de tiempo prolongado.

Conexión y desconexión automática del horno

Por ejemplo, se puede introducir la comida en el horno por la mañana y programar de forma que ésta esté lista al mediodía.

Tablas y sugerencias

En el capítulo tablas y sugerencias, encontrará la programación adecuada para muchos platos.

Así se programa

Ejemplo:
Calor bóveda y solera, 190 °C

1. Girar a la derecha el selector de funciones hasta que aparezca el tipo de calentamiento deseado.
La temperatura propuesta o el nivel aparece en la segunda línea.



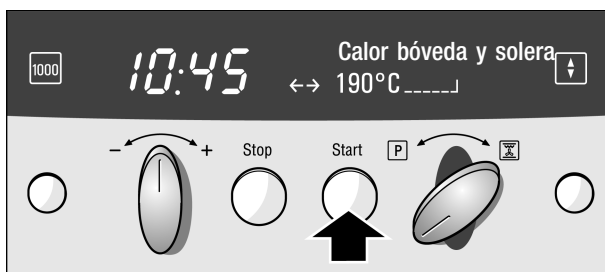
2. Pasar a la segunda fila con la tecla [↕].



3. Programar la temperatura o el escalón de potencia deseados con el selector de funciones.



4. Pulsar la tecla de puesta en marcha.



Desconexión

Cuando el plato esté listo, pulsar dos veces la tecla de parada o abrir la puerta del horno y pulsar una vez la tecla de parada. La indicación visual se apaga.

Modificación de los ajustes

Es posible modificar la temperatura o el escalón del grill en cualquier momento.

Interrumpir

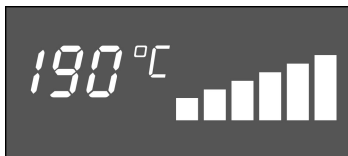
Abrir la puerta del horno. Puede reanudarse el funcionamiento del ventilador. Cerrar el compartimento y pulse de nuevo la tecla de puesta en marcha. Continúa el funcionamiento.

Si olvida pulsar la tecla de puesta en marcha, escuchará una señal después de tres segundos. En la indicación visual se puede ver "Pulsar tecla inicio".

Borrar el ajuste

Pulsar dos veces la tecla de parada o abrir la puerta del horno y pulsar una vez la tecla de parada. La indicación visual se apaga.

Control de calentamiento



El control de calentamiento indica el aumento de temperatura del horno.

Al asar al grill no se visualiza el control de calentamiento.

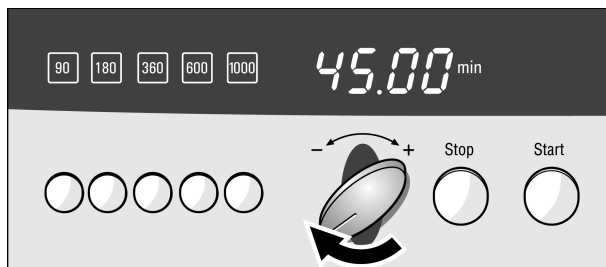
El horno se desconecta automáticamente

Programar como se describe desde el punto 1 hasta el 3. Introducir ahora la duración (tiempo de cocción) del plato.

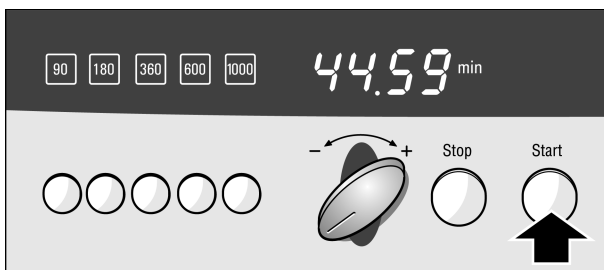
Ejemplo:

Duración 45 minutos

4. Pulsar la tecla de reloj ⌚. En la indicación visual aparece 20 minutos. Programar con el mando giratorio la duración deseada.



5. Pulsar la tecla de puesta en marcha.



En la indicación visual se visualiza claramente el transcurso del tiempo seleccionado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. En la indicación visual aparece “Final ciclo de cocción” o “Horno enfriándose”. La hora vuelve a aparecer cuando se pulsa la tecla de parada o se abre la puerta del horno.

Modificación de los ajustes

En cualquier momento puede modificar la duración y la temperatura.


Interrumpir

Pulsar la tecla de parada o abrir la puerta del horno. Después de cerrar la puerta, se pulsará de nuevo la tecla de puesta en marcha.

Borrar el ajuste

Pulsar la tecla de para dos veces o abrir la puerta y pulsar la tecla de parada una vez.

Nota

También puede programarse primero la duración, luego el tipo de calentamiento y la temperatura. Programe la duración del ciclo de cocción con el mando giratorio y, a continuación, el tipo de calentamiento con el selector de funciones. Pulse la tecla  y modifique la temperatura. Poner el horno en marcha.

El horno se conecta y se desconecta automáticamente

Debe tenerse en cuenta que los alimentos perecederos no se pueden guardar durante demasiado tiempo en el horno.

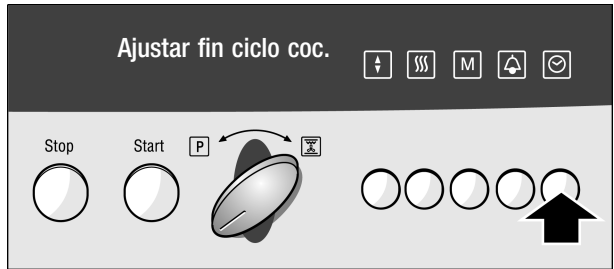
Programar como se describe desde el punto 1 hasta el 4.

Todavía no se debe poner en marcha el horno.

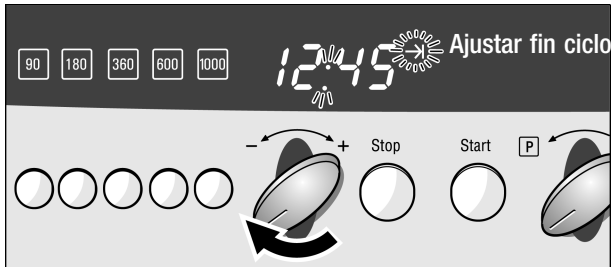
Ejemplo:

Son las 10:45 horas. El plato tarda 45 minutos y debe estar listo a las 12:45

5. Pulsar la tecla de reloj ⌚ hasta que aparezca “Ajustar fin ciclo coc.”. En indicación visual parpadea el símbolo Final ciclo de cocción → y se debe ver el tiempo de finalización. Esta es la hora en la que el plato está listo.

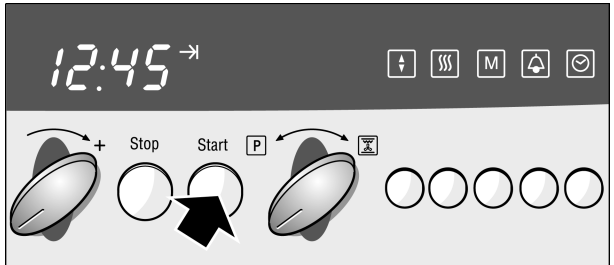


6. Retrasar el tiempo de finalización con el mando giratorio.



7. Pulsar la tecla de puesta en marcha.

Su modificación queda programada. En la indicación visual aparece la final del ciclo de cocción. El símbolo Final ciclo de cocción → se enciende. El horno se pone en marcha en el momento adecuado.



Modificar el tiempo de finalización

El horno no se puede encender todavía. Pulsar la tecla de reloj ⌚ tres veces y aplazar el tiempo de finalización.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. En la indicación visual aparece “Final ciclo de cocción” o “Horno enfriándose”. La hora vuelve a aparecer, si pulsa la tecla de parada


Borrar el ajuste

Pulsar la tecla de parada una vez.

Nota

Mientras el símbolo esté parpadeando es posible efectuar modificaciones.

Cuando el símbolo está iluminado es que se ha aplicado el ajuste.

Entretanto puede consultar la hora, la duración del ciclo de cocción y el tiempo de finalización que se hayan programado. Para ello pulse la tecla de reloj .

Calentamiento rápido

Tipos de calentamiento adecuados

Permite calentar el horno con gran rapidez. El calentamiento rápido no es adecuado para todos los tipos de calentamiento disponibles en su horno.

Calor bóveda y solera



Aire caliente

Aire caliente extra


El calentamiento rápido también es apropiado para los tipos de calentamiento combinados con el microondas.

La duración del ciclo de cocción configurada se pone en marcha una vez finalizado el periodo de calentamiento.


Así se programa

1. Ajustar el horno a conveniencia.
2. Pulsar la tecla de calentamiento rápido 
En la indicación visual se ilumina el símbolo .
3. Pulsar la tecla de puesta en marcha.
El horno se calienta.

El calentamiento rápido ha finalizado

Se oirá una señal breve. El símbolo  se apaga. Introducir el plato en el horno. Pulsar de nuevo la tecla de puesta en marcha. La duración de ciclo de cocción que se haya programado se activa ahora.

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla de calentamiento rápido . El símbolo se apaga. El calentamiento rápido se cancela.

Interrumpir

Pulsar la tecla de parada. Para que prosiga el calentamiento rápido se debe pulsar de nuevo la tecla de puesta en marcha.

Indicaciones

El calentamiento rápido no funciona cuando la temperatura ajustada se halla por debajo de los 100 °C.

Si la temperatura en el horno es sólo un poco más baja que la temperatura programada, no es necesario el calentamiento rápido. No se conecta.

Programar el funcionamiento del horno combinado con microondas

Existe un tipo de calentamiento que trabaja conjuntamente con el microondas.

La potencia de 1000 W no se puede combinar con un tipo de calentamiento. En la indicación visual se muestra “No es posible”.

Se pueden programar hasta tres potencias y tiempos de microondas, pero sólo un tipo de calentamiento y una temperatura.

Se puede programar una duración de hasta una hora y media.

En vez de esta configuración puede utilizar los tipos de calentamiento “MicroCombi suave” o “MicroCombi intensivo”.

Tipos de calentamiento

Calor bóveda y solera

Aire caliente

Aire caliente extra

Termogratinador

Grill pequeño

Grill grande

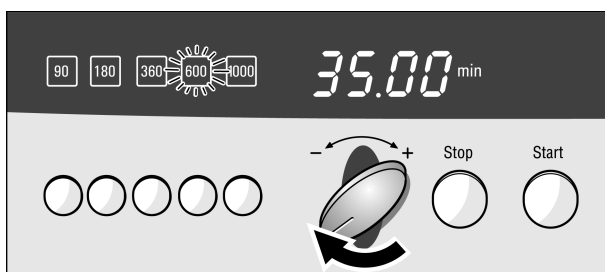
Así se programa

Ejemplo:
Potencia de microondas 600 W, 35 minutos,
Termogratinador 180 °C

1. Pulsar la tecla de la potencia de microondas deseada.



2. Programar con el mando giratorio la duración deseada.



3. Girar a la derecha el selector de funciones hasta que aparezca el tipo de calentamiento deseado.



4. Pasar a la segunda fila con la tecla [↕].

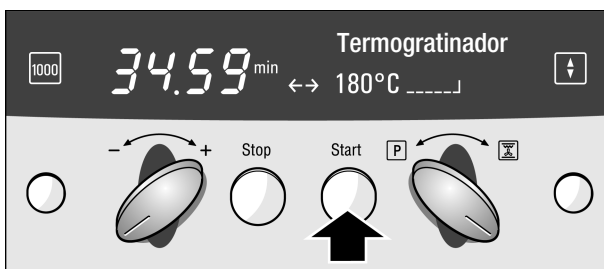


5. Programar la temperatura o el escalón de potencia deseados con el selector de funciones.



6. Pulsar la tecla de puesta en marcha.

En la indicación visual se muestra el transcurso del tiempo seleccionado.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. En la indicación visual aparece “Final ciclo de cocción” o “Horno enfriándose”. Abra la puerta del horno o pulse la tecla de parada.

Modificación de los ajustes

En cualquier momento puede modificar la temperatura, el escalón del grill y la duración del ciclo de cocción.

Interrumpir

Abrir la puerta del horno. El microondas se interrumpe. Puede reanudarse el funcionamiento del ventilador. Cerrar el compartimento y pulsar de nuevo la tecla de puesta en marcha. Continúa el funcionamiento.

Si olvida pulsar nuevamente la tecla de puesta en marcha, se escuchará una señal acústica transcurridos tres segundos. En la indicación visual aparece “Pulsar tecla inicio”.

Borrar el ajuste

Pulsar dos veces la tecla de parada o abrir la puerta del horno y pulsar una vez la tecla de parada.

El horno y el microondas se deben conectar y desconectar automáticamente

Nota

Programar como se describe desde el punto 1 hasta el 5. Pulsar la tecla de reloj ⌚ hasta que aparezca “Ajustar fin ciclo coc.”. Retrase el tiempo de finalización con el mando giratorio y vuelva a pulsar la tecla de puesta en marcha

También puede programarse primero el tipo de calentamiento y la temperatura y luego la potencia de microondas y la duración del ciclo de cocción.

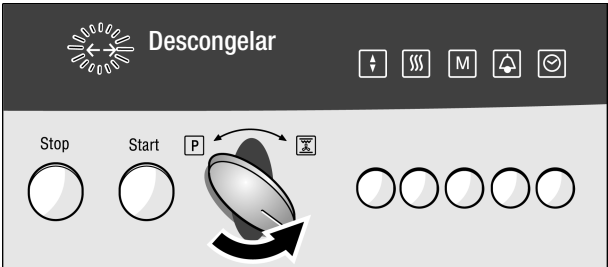
Programa automático


Así se programa

Con el programa automático, puede descongelar alimentos muy fácilmente y preparar muchos platos de forma rápida y sin problemas. Para el programa automático existen 11 grupos de programas con un total de 51 programas.

Ejemplo:
Carne picada congelada, 1000 g

- 1. Girar el selector de funciones a la derecha y seleccionar un grupo de programa.



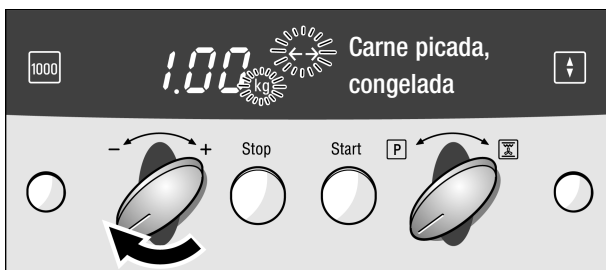
2. Pulsar la tecla .
El primer programa y el peso propuesto aparecen en la indicación visual.



3. Seleccionar el programa deseado con el selector de funciones.
El peso propuesto aparece en la indicación visual.

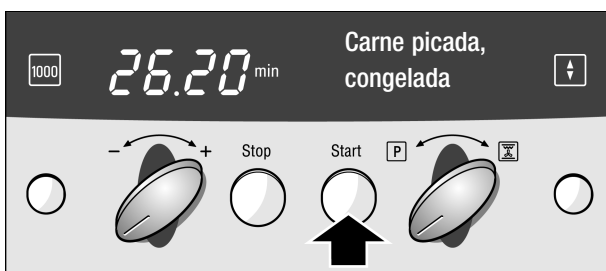


4. Regular el peso deseado con el mando giratorio.



5. Pulsar la tecla de puesta en marcha.

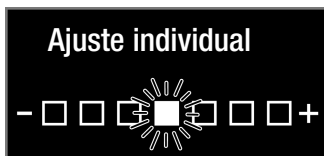
En la indicación visual se muestra el transcurso del tiempo seleccionado.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. En la indicación visual aparece "Final ciclo de cocción". Si el horno todavía está caliente, en la indicación visual aparece "Horno enfriándose". Abra la puerta del horno o pulse la tecla de parada.

Ajuste individual del resultado de cocción



Si el resultado de cocción no corresponde a su gusto, puede modificarlo.

Programar como se describe desde el punto 1 hasta el 4. Pulsar la tecla unos segundos y desplace el campo iluminado con el selector de funciones. a la izquierda= resultado de cocción más bajo
a la derecha = resultado de cocción más intenso

Si siempre desea un resultado de cocción más bajo o más intenso, puede modificar “Ajuste individual”. Para ello consultar el capítulo Ajustes básicos.

Información sobre los accesorios

Al pulsar la tecla de memorización “M”, aparece información acerca de los accesorios necesarios.

Interrumpir

Abrir la puerta del horno. Puede reanudarse el funcionamiento del ventilador. Cerrar el compartimento y pulse de nuevo la tecla de puesta en marcha. Continúa el funcionamiento.
Si olvida pulsar la tecla de puesta en marcha, se escuchará una señal acústica transcurridos tres segundos. En la indicación visual se puede ver “Pulsar tecla inicio”.

Borrar

Pulsar dos veces la tecla de parada o abrir la puerta del horno y pulsar una vez la tecla de parada

El programa se conecta y desconecta automáticamente

Debe tenerse en cuenta que los alimentos perecederos no se pueden guardar durante demasiado tiempo en el horno.
Programar como se describe desde el punto 1 hasta el 4. Pulsar la tecla de reloj hasta que aparezca “Ajustar fin ciclo coc.”. Con ayuda del mando giratorio, retrase el tiempo de finalización y vuelva a pulsar la tecla inicio.

Consejos y advertencias

La duración no puede modificarse.

En algunos programas es necesario remover o dar la vuelta a los alimentos durante la cocción. En la indicación visual aparece “Dar la vuelta” o “Remover”. Suena una señal. El texto permanece hasta que se abre la puerta del horno o ha finalizado el programa.

Consejos y advertencias sobre el programa automático

Saque el alimento de su envase y péselo. Si no puede introducir el peso exacto, redondee hacia arriba o hacia abajo.

Para estos programas utilice siempre recipientes adecuados para el microondas, p.ej. recipientes de vidrio o cerámica o la bandeja universal. Consulte también los consejos y advertencias sobre los accesorios en la tabla de programación.

Introduzca los alimentos en el horno frío.

A continuación de estos Consejos y advertencias encontrará una tabla con alimentos adecuados, el intervalo de peso correspondiente y los accesorios necesarios.

No es posible programar pesos no incluidos dentro del intervalo de peso.

Con muchos tipos de comida oirá una señal al cabo de un tiempo. Dé la vuelta o remueva el alimento.

Descongelar

Congelar los alimentos almacenados a ser posible en posición horizontal, repartidos en porciones y a -18°C .

Colocar el alimento congelado en un recipiente plano, p. ej., un plato de cristal o de porcelana.

Tapar las partes más blandas o que sobresalgan con trozos de papel de aluminio. De este modo se evita un inicio de cocción prematuro. Evitar que el papel de aluminio toque las paredes del horno.

Una vez descongelados, dejar reposar los alimentos durante otros 10 a 90 minutos para que obtengan una temperatura ambiente.

La descongelación de carne, aves o pescado produce siempre un líquido. Eliminar este líquido al dar la vuelta a la pieza y no utilizarlo de nuevo, ni ponerlo en contacto con otros alimentos.

Colocar primero la carne de vacuno, cordero o cerdo por la parte con más grasa hacia abajo sobre el recipiente.

Descongelar sólo la cantidad necesaria de pan, pues se volvería duro.

Cuando se trate de carne picada, retirar la capa descongelada al darle la vuelta.

Si el ave es entera, se coloca primero por el lado de la pechuga dentro del recipiente, si son trozos de ave, por el lado de la piel. Tapar las patas y las alas con trozos de papel de aluminio.

Si es un pescado entero, debe envolverse la cola en papel de aluminio; en los filetes de pescado se tapan los bordes, y si son rodajas gruesas con espina, los extremos sobresalientes.

Verduras

Verduras, frescas: cortarlas en trozos regulares. Añadir 2 cucharadas de agua por cada 100 g.

Verduras, congeladas: son adecuadas sólo las verduras escaldadas, no precocinadas. La verdura ultracongelada con salsa de nata no es adecuada. Añadir de 1 a 2 cucharadas de agua por cada 100 g. En espinacas y col roja, no añadir agua.

Patatas

Patata cocida con sal: Cortarlas en trozos igual de grandes. Añadir 2 cucharadas de agua y un poco de sal por cada 100 g de patatas.

Patata hervida sin pelar: utilizar patatas del mismo tamaño. Lavarlas y pinchar la cáscara varios veces. Colocar las patatas aún húmedas en un recipiente sin agua.

Productos de cereales

Los cereales generan abundante espuma al cocinarlos. Por este motivo, utilizar un recipiente hondo con tapa para cualquier tipo de cereal. Introducir el peso bruto de cereales (sin líquido).

Arroz: No utilizar arroz en bolsa para cocer. Añadir al arroz el doble o el doble y medio de cantidad de líquido.

Polenta: En el caso de la polenta, según el grado de molienda, utilice el doble o triple de agua.

Couscous: Para el couscous, añadir el doble de líquido.

Quinoa: Para la quinoa, añadir el doble de líquido.

Mijo: Para el mijo, añadir el doble o el doble y medio de cantidad de líquido.

Pescado

Pescados enteros, frescos: añadir de 1 a 3 cucharadas de agua o zumo de limón.

Filete de pescado, fresco: añadir de 1 a 3 cucharadas de agua o zumo de limón.

Aros de calamares empanados, congelados: deben ser adecuados para su preparación en el horno.

Aves

Colocar el pollo en el recipiente con el lado de la pechuga hacia abajo.

Colocar los trozos de pollo en el recipiente con la parte de la carne hacia arriba.

Cocinar la pechuga de pavo sin piel. Añadir entre 100 y 150 ml de líquido a la pechuga de pavo. Tras dar la vuelta, añadir 50 o 100 ml de líquido más si es necesario.

Carne

Cocinar el roastbeef primero con el lado grasiento hacia abajo.

Asado de vaca, asado de ternera, pierna de cordero y asado de cerdo: el asado debe cubrir dos tercios del fondo del recipiente. Añadir entre 50 ml de líquido al asado. Tras dar la vuelta, añadir 50 o 100 ml de líquido más si es necesario.

Añadir entre 50 y 100 ml de líquido al asado de carne picada.

Producto para gratinar, congelado

Colocar el plato en una vajilla adecuada para el microondas en la parrilla a la altura de colocación 1.

Productos de patata, congelados

Las patatas fritas, croquetas y patatas salteadas deben ser adecuadas para poder cocinarlas al horno.

Aperitivos, congelados

Los rollitos de primavera y los mini rollitos de primavera deben ser adecuados para poder cocinarlos al horno. Las rosas se introducen en el horno sin ser descongeladas previamente.

Pizza, congelada

Utilizar pizza o pizza-baguette precocida, congelada.

Tiempos de reposo

Algunos platos necesitan un tiempo de reposo en el horno tras finalizar el programa.

Plato	Tiempo de reposo
Verduras	aprox. 5 minutos
Patatas	aprox. 5 minutos Vaciar primero el agua que se haya desprendido.
Cereales	5 a 10 minutos
Pechuga de pavo	10 minutos
Roastbeef, asado de buey, asado de ternera, pierna de cordero, asado de cerdo, asado de carne picada	10 minutos

Tabla de programación

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Intervalo de peso en kg	Recipiente / Accesorios, altura de inserción
Descongelar			
Pan, congelado***	Pan de trigo, pan de mezcla de trigo, pan integral	0,20 - 1,50	Recipiente llano sin tapa, parrilla, alt. 1
Pastel, seco, congelado*	Pastel sin glaseado ni baño de azúcar, tarta con levadura	0,20 - 1,50	Recipiente llano sin tapa, parrilla, alt. 1
Pastel, jugoso, congelado	Pastel de frutas sin glaseado ni baño de azúcar, gelatina, crema ni nata	0,20 - 1,20	Recipiente llano sin tapa, parrilla, alt. 1
Carne picada, congelada*	Carne picada de vacuno, cordero, cerdo	0,15 - 1,00	Recipiente llano sin tapa, parrilla, alt. 1
Carne de vacuno, congelada**	Asado de buey, asado de ternera, filete	0,20 - 2,00	Recipiente llano sin tapa, parrilla, alt. 1
Carne de cordero, congelada**	Pierna de cordero, paletilla de cordero, carne de cordero enrollada	0,50 - 2,00	Recipiente llano sin tapa, parrilla, alt. 1
Carne de cerdo, congelada**	Papada sin hueso, carne enrollada, escalopa, goulasch	0,20 - 2,00	Recipiente llano sin tapa, parrilla, alt. 1
Aves enteras, congeladas**	Pollo, pato	0,70 - 2,00	Recipiente llano sin tapa, parrilla, alt. 1
Piezas de ave, congeladas**	Muslos de pollo, medio pollo, muslos de oca, pechuga de oca, pechuga de pato	0,20 - 1,20	Recipiente llano sin tapa, parrilla, alt. 1
Pescado entero, congelado**	Trucha, bacalao, abadejo	0,20 - 1,20	Recipiente llano sin tapa, parrilla, alt. 1

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Intervalo de peso en kg	Recipiente / Accesorios, altura de inserción
Filete de pescado, congelado**	Filete de esturión, bacalao, salmón, gallineta nórdica, carbonero, lucio	0,20 - 1,00	Recipiente llano sin tapa, parrilla, alt. 1
Rodaja de pescado, congelada**	Rodaja de bacalao, esturión, abadejo, salmón	0,20 - 1,00	Recipiente llano sin tapa, parrilla, alt. 1
* Señal para darle la vuelta transcurrida aprox. ½ del tiempo			
** Señal para darle la vuelta transcurridos ⅓ y ⅔ del tiempo			
*** Señal para darle la vuelta transcurridos ⅔ del tiempo			

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Intervalo de peso en kg	Recipiente / Accesorios, altura de inserción
Verduras			
Verduras, frescas*	Coliflor, brécol, zanahorias, colinabo, puerro, pimentón, calabacines	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa, parrilla, alt. 1
Verduras, congeladas*	Coliflor, brécol, zanahorias, colinabo, lombarda, espinaca	0,15 - 1,00	Recipiente con tapa, parrilla, alt. 1
* Señal para remover transcurrida ½ del tiempo			
Patatas			
Patatas cocidas con sal*	Patatas de carne firme, casi firme y de carne harinosa	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa, parrilla, alt. 1
Patata hervida*	Patatas de carne firme, casi firme y de carne harinosa	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa, parrilla, alt. 1
* Señal para remover transcurrida ½ del tiempo			
Productos de cereales			
Arroz de grano largo*		0,10 - 0,50	Recipiente hondo con tapa, parrilla, alt. 1
Arroz basmati*		0,10 - 0,50	Recipiente hondo con tapa, parrilla, alt. 1
Arroz natural*		0,10 - 0,50	Recipiente hondo con tapa, parrilla, alt. 1
Polenta*		0,10 - 0,50	Recipiente hondo con tapa, parrilla, alt. 1
Couscous**		0,10 - 0,50	Recipiente hondo con tapa, parrilla, alt. 1
Quinoa*		0,10 - 0,50	Recipiente hondo con tapa, parrilla, alt. 1

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Intervalo de peso en kg	Recipiente / Accesorios, altura de inserción
Mijo*		0,10 - 0,50	Recipiente hondo con tapa, parrilla, alt. 1
* Señal para remover tras aprox. 2-14 minutos según el peso.			
** Señal para remover transcurridos 1-2 minutos.			
Pescado			
Pescados enteros, frescos	Trucha, caballa, lucio	0,30 - 1,10	Recipiente hondo con tapa, parrilla, alt. 1
Filete de pescado, fresco	Filete de esturión, bacalao, gallineta nórdica, carbonero, lucio	0,20 - 1,00	Recipiente hondo con tapa, parrilla, alt. 1
Calamares rebozados, congelados*		0,20 - 0,50	Bandeja universal altura 2
* Señal para darle la vuelta transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo			
Aves			
Pollo entero, fresco*		0,80 - 1,80	Recipiente hondo con tapa, parrilla, alt. 1
Piezas de pollo, fresco	Muslos de pollo, medio pollo	0,40 - 1,20	Recipiente hondo con tapa, parrilla, alt. 1
Pechuga de pavo, fresca**	Pechuga de pavo sin piel	0,80 - 2,00	Recipiente con tapa, parrilla, alt. 1
* Señal para darle la vuelta al pollo entero transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo			
** Señal para darle la vuelta transcurrida $\frac{1}{2}$ del tiempo			
Carne			
Roastbeef, fresco*	Roastbeef de 5 - 6 cm de altura	0,80 - 2,00	Recipiente sin tapa, parrilla, alt. 1
Roastbeef, inglés, fresco*	Roastbeef de 5 - 6 cm de altura	0,80 - 2,00	Recipiente sin tapa, parrilla, alt. 1
Asado de vacuno, fresco**		0,80 - 2,00	Recipiente con tapa, parrilla, alt. 1
Asado de ternera, fresco*	Pierna, nuez de ternera	0,80 - 2,00	Recipiente con tapa, parrilla, alt. 1
Pierna de cordero al punto, fresca*	Pierna de cordero sin hueso	1,00 - 2,00	Recipiente con tapa, parrilla, alt. 1
Asado de cerdo, fresco*	Papada sin hueso, carne enrollada	0,80 - 2,00	Recipiente con tapa, parrilla, alt. 1
Asado de cerdo, crujiente		0,80 - 2,00	Recipiente con tapa, parrilla, alt. 1

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Intervalo de peso en kg	Recipiente / Accesorios, altura de inserción
Asado de carne picada	Asado de carne picade de 8 cm de altura	0,80 - 1,50	Recipiente con tapa, parrilla, alt. 1
* Señal para darle la vuelta transcurrida ½ del tiempo			
** Señal para darle la vuelta transcurridos ⅓ y ⅔ del tiempo.			
Producto para gratinar congelado			
Lasaña Boloñesa, congelada		0,40 - 1,00	Recipiente sin tapa, parrilla, alt. 1
Canelones, congelados		0,40 - 1,00	Recipiente sin tapa, parrilla, alt. 1
Macarrones para gratinar, congelados		0,40 - 1,00	Recipiente sin tapa, parrilla, alt. 1
Productos de patata, congelados			
Patatas fritas, gruesas, congeladas*		0,20 - 0,60	Bandeja universal altura 2
Patatas fritas, finas, congeladas*		0,20 - 0,50	Bandeja universal altura 2
Croquetas, congeladas*		0,20 - 0,70	Bandeja universal altura 2
Tortitas de patata, congeladas*		0,20 - 0,80	Bandeja universal altura 2
* Señal para darle la vuelta transcurridos ⅔ del tiempo.			
Aperitivos, congelados			
Rollito de primavera, congelado*		0,10 - 1,00	Bandeja universal altura 2
Mini rollitos de primavera, congelados*		0,10 - 0,60	Bandeja universal altura 2
Rosquillas saladas, congeladas		0,10 - 0,40	Bandeja universal altura 2
* Señal para darle la vuelta transcurrida ½ del tiempo			
Pizza, congelada			
Pizza, precocinada masa fina, congelada		0,30 - 0,50	Bandeja universal altura 1
Pizza, precocinada masa gruesa, congelada		0,40 - 0,60	Bandeja universal altura 1
Mini pizzas, precocinada, congeladas		0,10 - 0,60	Bandeja universal altura 1

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Intervalo de peso en kg	Recipiente / Accesorios, altura de inserción
Baguette de pizza, congelada		0,10 - 0,75	Bandeja universal altura 1

Memoria

Gracias a la función de memoria puede crear su propio programa. Puede almacenar ajustes para seis platos y volver a buscarlos cuando lo desee.

La función de memoria es especialmente útil si necesita diferentes ajustes para la preparación de un plato o si prepara un plato en especial muy a menudo.

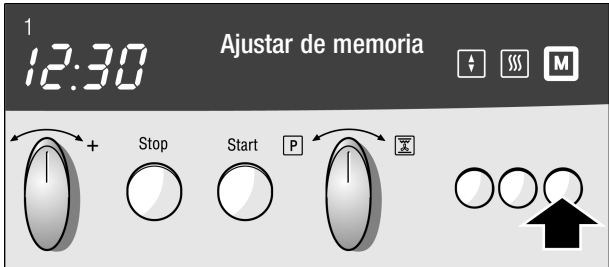
También puede almacenarse un plato de los programas automáticos.

Almacenar memoria

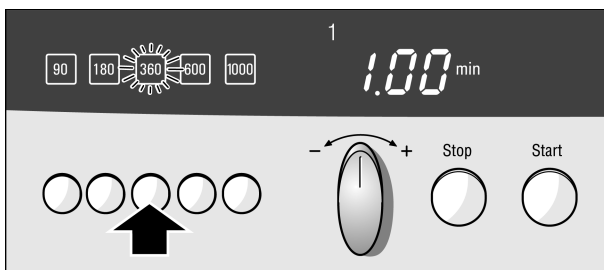
Seleccionar una de las seis posiciones de memoria y programar.

Ejemplo:
Posición de memoria 1, 360 W, 7 minutos, aire caliente, 220 °C

1. Pulsar la tecla de memorización “M”.
En la indicación visual aparece “Ajustar de memoria” y 1 para la primera posición de memoria.
- Para otra posición de memoria, pulsar de nuevo la tecla de memoria “M”.



2. Pulsar la tecla de la potencia de microondas deseada.



3. Programar con el mando giratorio la duración deseada



4. Seleccionar el tipo de calentamiento con el selector de funciones.



5. Pasar a la segunda fila con la tecla [↓].



6. Programar la temperatura o el escalón del grill deseados con el selector de funciones.



7. Pulsar la tecla de memorización "M". En la indicación visual aparece "Configuración guardada". En la indicación visual aparece de nuevo la hora.



Es posible guardar e iniciar al mismo tiempo. Para ello, no pulsar la tecla "M", sino la tecla de puesta en marcha.

También puede almacenarse un plato de los programas automáticos.

Ocupar de nuevo una posición de memoria

Si desea ocupar de nuevo una posición de memoria, seleccione la posición. Aparece la programación antigua. Pulse la tecla de parada y vuelva a programar.

Activar memoria

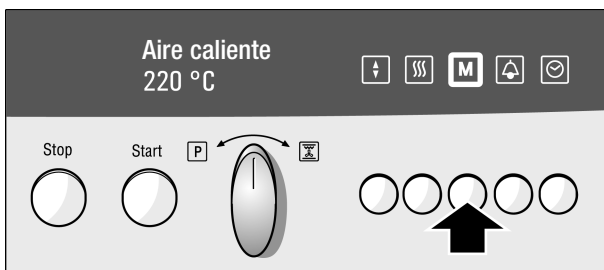
Los ajustes almacenados para los platos se pueden cargar de una forma muy sencilla.
Introducir el plato en el horno.

Ejemplo:

Posición de memoria 1, 360 W, 7 minutos,
aire caliente, 220 °C

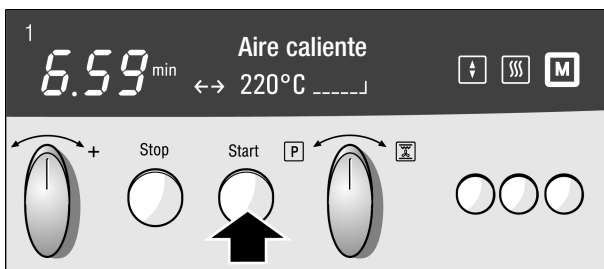
1. Pulsar la tecla de memorización "M". El 1 aparece para la posición de memoria 1.

Para otra posición de memoria, pulsar de nuevo la tecla de memoria "M".



2. Pulsar la tecla de puesta en marcha.

En la indicación visual se muestra el transcurso del tiempo seleccionado.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. En la indicación visual aparece "Final ciclo de cocción" o "Horno enfriándose". Abra la puerta del horno o pulse la tecla de parada.

Interrumpir

Abrir la puerta del horno. Puede reanudarse el funcionamiento del ventilador. Cerrar el compartimento y pulsar de nuevo la tecla de puesta en marcha. Continúa el funcionamiento. Si olvida pulsar la tecla de puesta en marcha, se escuchará una señal acústica transcurridos tres segundos. En la indicación visual se puede ver "Pulsar tecla inicio".

Borrar el ajuste

Pulsar dos veces la tecla de parada o abrir la puerta del horno y pulsar una vez la tecla de parada.

Borrar los ajustes de todas las posiciones de almacenamiento

Pulsar la tecla Hora ⌚ durante seis segundos. Todos los ajustes guardados se han borrado. Aparece “Ajustar de memoria”. Ahora puede volver a guardas a pulsar la Tecla de parada

Conectar y desconectar automáticamente el horno.

Mediante la tecla de memoria “M”, seleccionar la posición de memoria. Presionar la tecla Hora ⌚ y retrasar el tiempo de finalización.

Nota

Tras la puesta en marcha, ya no se podrá modificar la posición de memoria.

La temperatura, el escalón del grill y la duración del ciclo de cocción sólo se pueden modificar tras la puesta en marcha.

Hora

Después de la primera conexión o después de un corte en el suministro eléctrico, parpadean en la indicación visual tres ceros y el símbolo de reloj ⌚. Aparece “Ajustar de hora”.

Así se programa

1. Programar la hora con el botón giratorio.

Ejemplo:
13:00 horas

2. Pulsar la tecla de reloj ⌚. Se acepta la hora.

Cambiar p. ej., del horario de verano al de invierno

Pulsar la tecla de reloj ⌚. Ajustar tal como se describe en los puntos 1 y 2.




Suprimir la indicación de la hora

El aparato está programado de manera que la hora se ve permanentemente.

Este ajuste básico se puede modificar en

“Hora sólo en funcionamiento” - la hora sólo se verá si el horno está en funcionamiento

1. Pulsar la tecla de memoria “M” hasta que aparezca “Seleccionar idioma” en la primera línea de la indicación visual.
2. Girar el selector de funciones hasta que aparezca “Indicación reloj” en la primera línea.
3. Pasar a la segunda línea con la tecla  y seleccionar el ajuste “sólo en funcionamiento” con el selector de funciones.
4. Pulsar la tecla de memorización “M”. La modificación se ha grabado.

La hora transcurre en un segundo plano.

Encontrará más información en el capítulo “Ajustes básicos”.

Nota

Entre las 22.00 horas y las 6.00 horas, la indicación de hora se ilumina sólo a media intensidad.

Inicio automático

Por regla general, su aparato estará configurado de tal modo que será necesario pulsar la tecla de puesta en marcha para iniciar el modo de funcionamiento del horno programado.



En el modo de “Inicio automático” el horno se pondrá en funcionamiento al cerrar la puerta.

En el capítulo “Ajustes básicos”, en la sección “Así se programa”, se podrá consultar como cambiar al modo Inicio automático.

Ajustes básicos

El horno tiene diferentes ajustes básicos. Antes de utilizar el aparato por primera vez, debe ajustar el idioma que desee en el display. El ajuste básico es alemán.

Puede modificar todos los ajustes básicos en cualquier momento.

Ajuste básico	Función	Modificar a
"Seleccionar idioma" "Alemán"	Idioma para el indicador de texto	es posible programar otros idiomas
"Duración señal aviso breve" = 5 tonos	Señal transcurrida la duración de un ciclo de cocción	"Duración señal aviso medio" = 30 tonos "Duración señal aviso largo" = 40 tonos
"Volumen señal de aviso" = medio	Volumen de la señal	"Volumen señal de aviso" = bajo = alto
"Indicación reloj siempre visible" siempre encendido en el display	Indicación de la hora	"Indicación reloj sólo en funcionamiento" La hora aparece sólo cuando el horno esté en funcionamiento
"Inicio automático off" = Poner en funcionamiento con la tecla de puesta en marcha	Poner en funcionamiento	"Inicio automático on" = Se pone en funcionamiento automáticamente, sin la tecla de puesta de marcha
"Ajuste individual" -  +	Modificar el resultado de cocción del programa automático	p. ej. Ajuste individual Cocción cada vez más intensa -  +

Así se programa

Se pueden seleccionar distintos idiomas.

Ejemplo:

Cambiar idioma a español

1. Pulsar la tecla de memoria “M” durante unos segundos.

En la primera línea de la indicación visual aparece el ajuste básico “Sprache auswählen” y en la segunda línea “Deutsch”



2. Pasar a la segunda fila con la tecla



3. Modificar el ajuste básico con el selector de funciones.



4. Pulsar la tecla de memorización “M”. La modificación se ha grabado.

Modificar otros ajustes básicos.

Pulsar la tecla de memoria “M” durante unos segundos. Con el selector de funciones seleccionar el ajuste básico que desea modificar.

Ajustar tal como se describe en los puntos 2 hasta 4.

Seguro para niños

Para que los niños no conecten el horno accidentalmente, éste tiene un seguro para niños.

Bloqueo del horno

Mantener pulsada la tecla Stop durante varios segundos. En el display aparece “Seguro para niños act.”.

Todas las funciones están bloqueadas.

Desactivar el bloqueo

Volver a pulsar la tecla de parada durante varios segundos.

Se ha desactivado el bloqueo.

Advertencia

Estando el horno bloqueado, se puede seguir ajustando la hora y el reloj avisador.

Aun en caso de corte en el suministro eléctrico, sigue activado el seguro para niños.

Reloj avisador


El reloj avisador incorpora la función de reloj temporizador de cocina. Funciona de manera independiente del horno.

Cuenta con una alarma especial.

También se puede ajustar en combinación con el seguro para niños.

Así se programa


Ejemplo:
20 minutos

1. Pulsar la tecla de reloj avisador .
En la indicación visual aparece “Ajustar reloj avisador”.

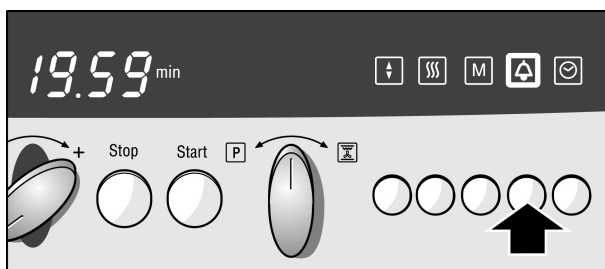


2. Programar la hora del reloj avisador con el mando giratorio.




3. Pulsar la tecla de reloj avisador .



En la indicación visual se muestra el transcurso del tiempo.




El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Pulsar la tecla de reloj avisador . En la indicación visual aparece de nuevo la hora.



Modificar el tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla de reloj avisador . Modificar el tiempo con el mando giratorio y volver a pulsar la tecla de reloj avisador .

Borrar el ajuste

Pulsar la tecla de reloj avisador  y, a continuación, pulsar la tecla de parada.

Si al la vez está en funcionamiento el horno:

Pulsar el botón del reloj avisador , dejar a cero la hora de dicho reloj y pulsar de nuevo la botón del reloj avisador . Se reanudará el funcionamiento del horno.

Desconexión automática

Si se ha olvidado apagar el horno, se activará la desconexión automática. El funcionamiento del horno se interrumpe. Cuando esto ocurre, se rige por la temperatura o nivel de grill que se ha programado.

Una vez que el horno ya no está caliente, aparecerá un **5** en la indicación visual.

El calentamiento queda interrumpido hasta que pulse la tecla de parada. El **5** se apaga. Ahora puede volverse a programar el horno.

Desactivación de la desconexión automática

Introducir una duración ciclo cocción y el horno se desconectará a la hora deseada. La desconexión automática se ha desactivado.

Limpieza del horno

Para ello, el horno se calienta hasta alcanzar aprox. 480 °C. Los residuos que hayan quedado después de asar, asar al grill u hornear se queman.

Es posible elegir entre tres niveles de limpieza.

Grado de limpieza	Duración
	Duración total Tiempo de calentamiento y refrigeración incluidos
ligera	aprox. 1½ hora
media	aprox. 1¾ hora
intensa	aprox. 2 horas

Habría que tener en cuenta lo siguiente:

Para su seguridad, el horno se bloquea automáticamente. La puerta del horno sólo se puede volver a abrir cuando “Puerta horno bloqueada” se apaga en la indicación visual.



El horno se calienta mucho por fuera. Procurar que la parte frontal quede libre. Mantener alejados a los niños.

Si se vuelve a abrir el horno una vez puesto en marcha, puede suceder que se visualice el gancho de enclavamiento en la parte superior del horno. Esto es normal. El gancho desaparece automáticamente al cerrar de nuevo la puerta. No intentar desplazar los ganchos con la mano.

Antes de limpiar el horno

Retirar del horno los accesorios no adecuados y todos los recipientes.

Limpieza conjunta de los accesorios

También puede introducirse la bandeja universal en la altura 2 para que su limpieza. La parrilla no es apta para la limpieza del horno.



Los restos de alimentos, grasa y salsa pueden inflamarse. ¡Peligro de incendio!

Limpiar el horno y los accesorios con un paño húmedo.



Al limpiar el horno, no limpiar nunca las bandejas y los moldes antiadherentes. Debido al intenso calor, el revestimiento antiadherente se destruye y se producen gases tóxicos.

¡Peligro de graves daños para la salud!

Limpiar la zona de las juntas de la puerta y de los laterales del horno. Las juntas no deben frotarse con fuerza.

Así se programa

1. Situar el selector de funciones en Limpieza del horno.

Ejemplo:
Nivel de limpieza ligera



2. Pasar a la segunda fila con la tecla [↓].



3. Modificar el nivel de limpieza con el selector de funciones.



4. Pulsar la tecla de puesta en marcha.



El tiempo de limpieza ha finalizado

Suena una señal. En la indicación visual aparece “Puerta horno bloqueada” y “Horno enfriándose”.

Consultar el tiempo de limpieza

Pulsar la tecla Hora ⌚. El tiempo restante sin período de refrigeración aparece durante unos segundos.

Cambiar el nivel de limpieza

Puede cambiar el nivel de limpieza hasta unos 25 minutos después del inicio del proceso. Para ello se debe pulsar la tecla de parada. Cambiar el nivel de limpieza y volver a iniciar el proceso.

Indicación “Puerta horno bloqueada”

El horno está muy caliente y la puerta está bloqueada para su seguridad. La puerta podrá abrirse de nuevo, cuando desaparezca la indicación “Puerta horno bloqueada”.

Cancelar el ajuste

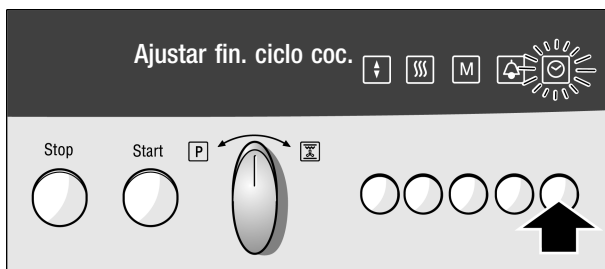
Pulsar la tecla de parada dos veces. Si el horno ya está bloqueado, sólo se podrá volver a abrir la puerta cuando desaparezca la indicación “Puerta horno bloqueada”.

La limpieza del horno se conecta y desconecta automáticamente

El horno también puede programarse de manera que la limpieza, p. ej., se efectúe por la noche. De este modo, el horno estará disponible en cualquier momento del día.

Ejemplo:
La limpieza del horno debe haber finalizado a las 23:00 horas.

4. Pulsar la tecla de reloj ⌚ hasta que aparezca “Ajustar fin ciclo coc.”. En la indicación visual parpadea el símbolo Final ciclo de cocción → y se debe ver el tiempo de finalización. Este es el momento en el que la limpieza del horno ha terminado.



5. Retrasar el tiempo de finalización con el mando giratorio.



6. Pulsar la tecla de puesta en marcha.

Su modificación queda programada. En la indicación visual aparece la final del ciclo de cocción. El símbolo Final ciclo de cocción → se enciende.

La limpieza del horno se conecta y desconecta en el momento correcto.



El tiempo de limpieza ha finalizado

Suena una señal. En la indicación visual aparece “Puerta horno bloqueada” y “Horno enfriándose”. La puerta del horno se puede abrir sólo cuando desaparece la indicación “Puerta horno bloqueada”.

Una vez el horno se haya enfriado

Por cierto

Limpiar con un paño húmedo los restos de ceniza que hayan quedado en el horno.

Con un uso normal será suficiente realizar la limpieza del horno cada 2 ó 3 meses. Para una limpieza necesitará sólo de 2,5 a 3,8 kilovatios por hora.

El esmalte especialmente resistente al calor y las piezas pulidas en el horno pueden volverse mates o cambiar de color con el tiempo. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Estas alteraciones en el color no deben tratarse con estropajos.

Cuidados y limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de limpieza a vapor.

Parte externa del aparato

Limpiar el aparato con agua y un poco de lavavajillas. Secarlo con un paño seco.

No son adecuados los productos corrosivos o abrasivos. Si algún producto de este tipo entrase en contacto con la parte delantera, deberá limpiarlo inmediatamente con agua.

Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a los diferentes materiales como el vidrio, plástico o metal.

Aparatos con frontal de acero inoxidable

Eliminar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Pues podría formarse corrosión debajo de estas manchas.

Utilizar para la limpieza agua y un poco de detergente. Secar la superficie con un paño seco.

Aparatos con frontal de aluminio

Utilizar un limpiacristales suave. Frotar en sentido horizontal y sin presionar la superficie con un paño para cristales suave o un paño de microfibras que no suelte pelusas.

Los detergentes agresivos, las esponjas que rayan y los paños de limpieza ásperos no son apropiados.

Horno

Limpieza de las superficies esmaltadas del horno

No utilizar estropajos ni esponjas duras. El limpiahornos sólo debe utilizarse en las superficies esmaltadas del horno.

Utilizar agua caliente con un poco de jabón o una solución de agua y vinagre.

En caso de suciedad fuerte, es mejor utilizar un limpiahornos. Utilizar los limpiadores específicos para hornos sólo con el horno frío.

Por cierto:

El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Estas alteraciones en el color no deben tratarse con estropajos.

Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto. La protección anticorrosión está garantizada.

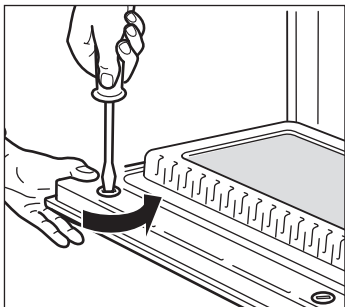
Limpieza de los vidrios



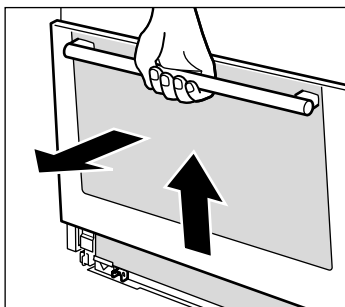
Los vidrios de la puerta del horno pueden retirarse para una mejor limpieza.

Atención, el horno debe estar frío. ¡Peligro de quemaduras!

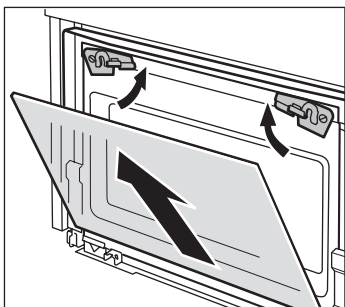
Desmontar



1. Abrir la puerta del horno.
2. Aflojar los dos tornillos de la puerta con un destornillador (ancho de la hoja de 8 a 11 mm) para tornillos de cabeza ranurada. A la vez, sujetar con una mano los paneles de la puerta.



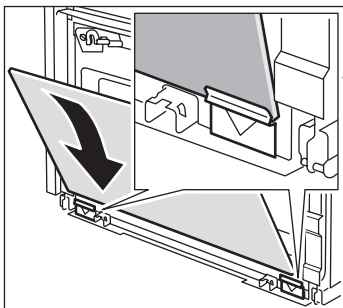
3. Cerrar la puerta y extraer el vidrio delantero tirando hacia arriba con la manilla de la puerta.



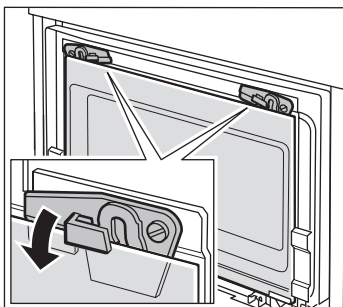
4. Fijar el vidrio y presionar hacia arriba las sujeciones de la puerta. Extraer el vidrio tirando hacia arriba.

Limpiar los vidrios con limpiacristales y un paño suave.

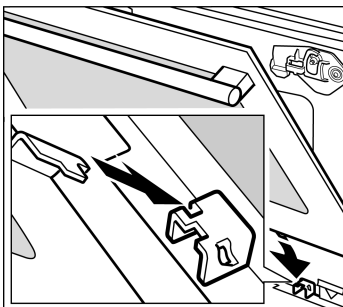
Montaje



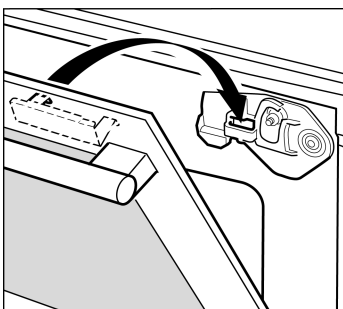
1. Insertar el vidrio y empujar hacia abajo hasta dejarlo encajado.



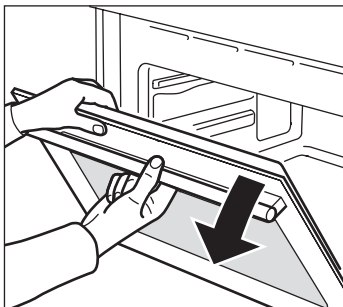
2. Presionar hacia abajo las sujeciones.



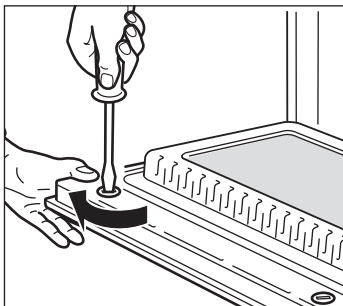
3. Introducir el vidrio en la guía, levantarlo un poco y engancharlo en la parte superior.



4. Levantar un poco el vidrio y engancharlo por la parte superior.



5. Abrir por completo la puerta sujetando el vidrio con la mano.



6. Apretar los tornillos con un destornillador (ancho de la hoja de 8 a 11 mm) para tornillos de cabeza ranurada.

El horno sólo se puede volver a utilizar cuando los vidrios se han montado debidamente.

Junta

Limpiar la junta de la puerta del horno con detergente. No utilizar productos de limpieza corrosivos ni abrasivos.

Accesorios

Poner los accesorios en remojo con lavavajillas inmediatamente después de su uso. Así, los restos de comida pueden eliminarse fácilmente con un cepillo o una esponja.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes advertencias:

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El enchufe no está enchufado.	Enchufar.
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato está en orden.
	Manejo incorrecto	Deconectar el fusible correspondiente al aparato en la caja de fusibles y conéctelo de nuevo transcurridos 10 segundos.
En la pantalla de visualización del reloj se iluminan tres ceros.	Corte en el suministro eléctrico	Volver a programar la hora.
El aparato no funciona. La indicación visual muestra una duración.	El mando giratorio se ha accionado por equivocación.	Pulsar la tecla stop.
	No se ha pulsado la tecla inicio después de programar.	Pulsar la tecla inicio o borrar la programación con la tecla stop.
El microondas no se conecta.	La puerta no se cerró por completo.	Comprobar si la puerta está atascada por restos de alimentos o algún cuerpo extraño.
	No se pulsó la tecla de puesta en marcha.	Pulsar la tecla de puesta en marcha.
Los alimentos se calientan más lentamente de lo habitual.	Se ajustó una potencia de microondas demasiado baja.	Seleccionar una potencia mayor.
	Se introdujo demasiada cantidad de alimento en el aparato.	Doble cantidad - aprox. doble tiempo.

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
	Los alimentos estaban demasiado fríos.	Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.
En la indicación reloj aparece un "5".	La desconexión de seguridad se ha activado. El horno se ha utilizado durante mucho tiempo sin modificar el ajuste.	Pulsar la tecla stop.
En la indicación reloj aparece el mensaje de error "E1" o "E2".	La sonda térmica no funciona.	Llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Es posible el modo Sólo microondas.
En la indicación reloj aparece el mensaje de error "E9", "E10" o "E11".	El microondas tiene una avería.	Pulsar la tecla de parada. El mensaje de error desaparece. Volver a poner en funcionamiento el microondas. Si vuelve a aparecer el mensaje de error, llamar al servicio de asistencia técnica. Es posible hacer funcionar el horno sin el microondas.
En la indicación reloj aparece el mensaje de error "E13", "E14" o "E15".	Avería del bloqueo de la puerta.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En la indicación reloj aparece el mensaje de error "E16" o "E17".	Fallo técnico.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
El modo de funcionamiento microondas se interrumpe sin motivo aparente.	El microondas está averiado.	Si vuelve a producirse este error, llamar al servicio de asistencia técnica. El horno puede funcionar sin el microondas.

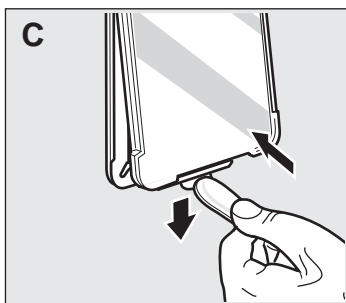
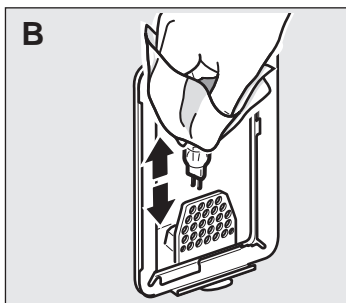
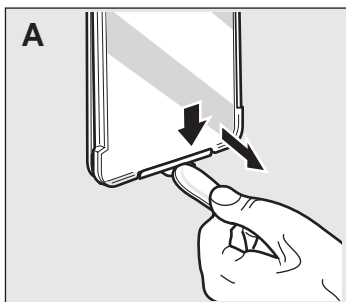
Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riesgos para el usuario.

Cambiar la lámpara de iluminación del horno

Es posible cambiar uno mismo la lámpara de iluminación del horno. Obtendrá bombillas halógenas de 12 V, 20 vatios con resistencia térmica en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.

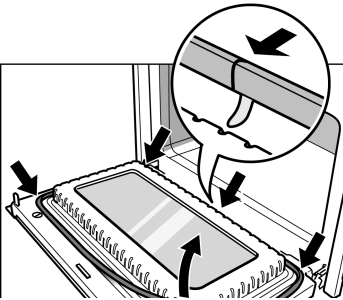
Extraer siempre de la caja la bombilla halógena nueva con un paño seco. De esta forma se prolonga la vida útil de la lámpara.

Proceder de la siguiente forma



1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles o extraer el enchufe.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar cualquier daño.
3. Retirar el vidrio protector. Para ello, abrir con la mano el vidrio protector inferior. Si resulta difícil retirar el vidrio protector, deberá ayudarse con una cuchara. (Figura A)
4. Extraer la bombilla y sustituirla por otra del mismo tipo. (Figura B)
5. Volver a colocar el vidrio protector. (Figura C)
6. Retirar el paño de cocina. Conectar de nuevo el fusible en la caja de fusibles o insertar el enchufe.

Cambiar la junta de la puerta



Si la junta de la puerta se ha estropeado, debe cambiarse. Las juntas de repuesto para su aparato las obtendrá en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.

- 1. Abrir la puerta del horno.
- 2. Retirar la junta de la puerta defectuosa.
- 3. En la junta de la puerta están fijados 5 ganchillos de sujeción. Sujetar con estos ganchos la nueva junta de la puerta del horno.

Atención: La unión que se encuentra en la parte inferior central de la junta de la puerta del horno se debe a razones técnicas.

Servicio de Asistencia Técnica

N.º de producto y n.º de fabricación

Si su equipo debe ser reparado, nuestro Servicio de Asistencia Técnica está a su disposición. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Los centros de atención al cliente señalados también le indicarán el punto más cercano.

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-n.º) y el número de fabricación (FD-n.º) del aparato. Sobre el horno encontrará la placa de características con el número. Para no tener que buscar demasiado en caso de avería, puede introducir los datos del aparato directamente aquí.

E-n.º	FD
Servicio de Asistencia Técnica 🏠	

Este aparato cumple la normativa EN 55011 y CISPR 11.

Es un producto del Grupo 2, Clase B.

Grupo 2 indica que los microondas se fabrican con el fin de calentar alimentos.

Clase B indica que el aparato es apto para su uso en el entorno privado.

Tablas y sugerencias

Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Obtendrá información sobre la potencia de microondas idónea, el tipo de calentamiento y la temperatura más indicada para sus platos, los accesorios que debe utilizar y la altura a la que deben introducirse. Además se ofrecen sugerencias sobre los recipientes y la preparación, y una pequeña ayuda por si surge algún problema

Descongelar, calentar y cocer con el microondas

En las siguientes tablas aparecen muchas posibilidades y características de regulación para el microondas.

Las indicaciones de duración que aparecen en las tablas son solamente valores orientativos. Dependen del recipiente, de la calidad, temperatura y estado de los alimentos.

En las tablas se indican casi siempre los márgenes de tiempo. Ajustar primero la configuración de tiempo más corta e ir aumentando el tiempo según sea necesario.

Es posible que cocine cantidades distintas a las indicadas en la tabla.

Para ello existe una regla práctica:

Doble cantidad – casi el doble de duración,
media cantidad – mitad de duración.

Introducir la parrilla o la bandeja de vidrio a la altura 1. Colocar la vajilla en el centro. De esta forma, los microondas pueden llegar a los alimentos desde todos los puntos.

Descongelar

Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto en la parrilla.

Las partes más delicadas como los muslos y las alas de pollo o los bordes grasos del asado se pueden cubrir con pequeños trozos de papel de aluminio. El papel de aluminio no debe tocar las paredes del horno. Al transcurrir la mitad del tiempo de descongelado ya se puede retirar el papel de aluminio.

Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 ó 2 veces. Si los trozos son grandes, darles la vuelta varias veces. Al dar la vuelta, extraer el líquido resultante de la descongelación.

Dejar reposar el alimento descongelado de 10 a 60 minutos más a temperatura ambiente, para homogeneizar la temperatura. Si son aves, se pueden extraer los huevos en formación de su interior.

Descongelar, calentar o cocinar alimentos congelados

Retire el envoltorio de los platos precocinados. Si se utiliza vajilla apta para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.

Cuanto menor sea la altura de las viandas, con mayor rapidez se cocinarán. Por tanto, conviene colocar las viandas de la forma más aplanada posible dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

Tape siempre los alimentos. Si no dispone de una tapadera adecuada para el recipiente, utilice un plato o papel especial para microondas.

Debe darse la vuelta o remover las viandas de 2 - 3 veces mientras se están calentando.

Una vez calentados, deje reposar los platos de 2 - 5 minutos para que se iguale la temperatura.

Las viandas suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

	Cantidad	Potencia del microondas en W, duración en minutos	Indicaciones
Menú, plato cocinado, plato preparado(2-3 ingredientes)	300-400g	600 W, 11-15 min.	Cubierto
Sopas	400-500 g	600 W, 8-13 min.	Recipiente cerrado
Cocidos	500 g	600 W, 10-15 min.	Recipiente cerrado
	1000 g	600 W, 20-25 min.	
Filetes o trozos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 12-17 min.	Recipiente cerrado
	1000 g	600 W, 25-30 min.	
Pescado, p. ej., trozos en filete	400 g	600 W, 10-15 min.	Cubierto
	800 g	600 W, 18-23 min.	
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta	250 g	600 W, 2-5 min.	Recipiente cerrado, añadir líquido
	500 g	600 W, 7-10 min.	
Verdura, p. ej., guisantes, brócoli, zanahorias	300 g	600 W, 8-12 min.	Recipiente cerrado, añadir 1 cucharada de agua
	600 g	600 W, 13-18 min.	
Espinacas con nata	450 g	600 W, 11-16 min.	Cocer sin añadir agua

Calentar alimentos

Retire el envoltorio de los platos precocinados. Si se utiliza vajilla apta para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.



Tape siempre los alimentos. Si no dispone de una tapadera adecuada para el recipiente, utilice un plato o papel especial para microondas.

Cuando caliente líquidos, introduzca siempre una cucharita dentro del recipiente para evitar así el retardo de ebullición. El retardo de ebullición es un fenómeno en el cual se alcanza la temperatura de ebullición sin que asciendan las típicas burbujas de vapor. La más leve sacudida del recipiente basta para que se inicie una ebullición tardía y el líquido caliente se derrame o salpique con fuerza. Ésto puede ocasionar lesiones y quemaduras.

Debe dar la vuelta o remover las viandas varias veces mientras se están calentando. Controle la temperatura.

Una vez calentados, deje reposar los platos de 2 - 5 minutos para que se iguale la temperatura.

	Cantidad	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato combinado, plato precocinado (2-3 componentes)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Cubierto
Bebidas	150 ml 300 ml 500 ml	1000 W, 1-2½ min. 1000 W, 2½-3½ min. 1000 W, 4-5 min.	Introducir una cuchara en el recipiente. Las bebidas alcohólicas no deben calentarse en exceso. Controlar de vez en cuando.
Comida para bebés, p.ej., biberones	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½-1 min. 360 W, 1-1½ min. 360 W, 1-2 min.	Sin tetina o tapadera. Una vez calentados, siempre agitar o remover bien los alimentos. ¡Indispensable comprobar la temperatura!
Sopa, 1 taza 2 tazas 4 tazas	de 175 g de 175 g de 175 g	1000 W, 1½-2 min. 1000 W, 2-4 min. 1000 W, 4-6 min.	
Filetes o trozos de carne con salsa	500 g	600 W, 7-10 min.	Cubierto
Cocido	400 g 800 g	600 W, 5-7 min. 600 W, 7-10 min.	Recipiente cerrado
Verduras, 1 porción 2 porciones	150 g 300 g	600 W, 2-3 min. 600 W, 3-5 min.	Añadir algo de líquido.
* Colocar los biberones en la bandeja inferior del aparato.			

Calentar alimentos

Cocine las viandas en recipientes tapados. Es conveniente removerlas o darles la vuelta entremedias.

Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

Una vez calentados, deje reposar los platos de 2 - 5 minutos para que se iguale la temperatura.

Cuanto menor sea la altura de las viandas, con mayor rapidez se cocinarán. Por tanto, conviene colocar las viandas de la forma más aplanada posible dentro del recipiente. De ser posible, no debería poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

	Cantidad	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Pollo entero sin vísceras, fresco	1500 g	600 W, 25-30 min.	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 8-13 min.	
Verduras, frescas	250 g 500 g	600 W, 6-10 min. 600 W, 10-15 min.	Cortar la verdura en trozos de igual tamaño. Añadir 1-2 cucharadas de agua por cada 100 g de verdura.
Guarniciones, p.ej., patatas	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-11 min. 600 W, 12-15 min. 600 W, 15-22 min.	Cortar las patatas en trozos de igual tamaño. Añadir 1-2 cucharadas de agua por cada 100 g, remover.
p.ej., arroz	125 g 250 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min. 600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	Añadir doble cantidad de líquido y utilizar un recipiente alto.
Platos dulces, p.ej., puding (instantáneo)	500 ml	600 W, 5-8 minutos	Remover bien el puding de 2-3 veces con el batidor.
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 minutos	

Consejos prácticos para usar el microondas

No se encuentran referencias en el cuadro orientativo relativas a la cantidad de alimento que se desea preparar.

Prolongar o reducir en tal caso la duración del ciclo de cocción en función de la siguiente regla básica:
 Doble cantidad = casi el doble de tiempo de cocción
 Mitad de la cantidad = mitad del tiempo de cocción

El alimento sale demasiado seco.

Ajustar un tiempo de cocción más corto o seleccionar una potencia del microondas menor la próxima vez. Cubrir el alimento con una tapa y agregar más líquido.

El alimento no se ha descongelado, no está caliente o no está en su punto, a pesar de haber transcurrido el tiempo programado.	Aumentar la duración del ciclo de cocción. Las grandes cantidades de comida y los alimentos más altos necesitan más tiempo para cocerse.
Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el plato está demasiado caliente en los bordes pero en el centro todavía no está listo.	Remover el alimento durante el ciclo de cocción. Seleccionar la próxima vez una potencia menor y un tiempo de cocción más prolongado.
Después de la descongelación, las aves o la carne se han empezado a cocer por fuera, pero por dentro todavía no están descongeladas.	Seleccionar una potencia inferior la próxima vez. Si se trata de grandes cantidades de comida, dar la vuelta varias veces a los alimentos que se descongelan.

Carne, aves, pescado

En referencia a las tablas

La temperatura y la duración del asado dependerán de la composición del alimento y de la cantidad. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez.

En el capítulo “Sugerencias y consejos prácticos para asar y asar al grill” al final del cuadro de cocción, se facilita información adicional.

Recipiente

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor y apto para el microondas. Los moldes metálicos sólo se pueden usar para asados sin microondas.

Los recipientes de vidrio calientes deben ponerse sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.

El recipiente puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Utilizar paños de cocina para extraerlo.

Consejos prácticos para asar





Para asar, utilizar un recipiente alto de asado.









Comprobar si el recipiente cabe en el interior del horno. No puede ser demasiado grande.






En caso de preparar asados de carne magra, agregar 2 o 3 cucharadas soperas de líquido.

Si se trata de un estofado de carne, agregar de 8 a 10 cucharadas soperas de líquido, según el tamaño de la pieza de carne.

Dar la vuelta a las piezas de carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo. Cuando el asado esté hecho debería reposar durante 10 minutos en el horno apagado y cerrado. De esta manera se puede repartir mejor el jugo de la carne.

- Aire caliente 
- Calor bóveda y solera 
- Termogratinador 
- Grill grande 

	Potencia del micro-ondas, vatios, duración en minutos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, escalón del grill	Indicaciones
Estofado de vaca ca. 1000 g	—, 120 min.	1		150-170	Recipientes con tapa sobre la parrilla. Dar la vuelta dos veces.
Roastbeef, poco hecho ca. 1000 g	180 W, 30-40 min.	1		240-260	Recipientes sin tapa. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Finalmente, dejar reposar durante 10 minutos.
Carne de cerdo sin corteza de tocino, aprox. 750 g, p. ej. cuello	180 W, 40-50 min.	1		220-240	Recipientes con tapa sobre la parrilla. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Carne de cerdo sin corteza de tocino, aprox. 1,5 kg, p. ej. espaldilla	600 W, 10 min. + —, 115-125 min.	1		180-200	Recipientes sin tapa. Finalmente, dejar reposar durante 10 minutos. No dar la vuelta.
Lomo de cerdo, aprox. 1000 g	90 W, 55-65 min.	1		210-230	Recipientes con tapa. Finalmente, dejar reposar durante 10 minutos.
Asado de carne picada aprox. 1000 g	600 W, 10 min. + 180 W, aprox. 50 min.	1		190-210	Recipientes sin tapa sobre la parrilla. Finalmente, dejar reposar durante 10 minutos.
Pato 1500-1700 g	180 W, 60-80 min.	1		170-190	Bandeja universal. Dar la vuelta dos veces.
Ganso 3000-3500 g	180 W, 80-90 min.	1		170-190	Bandeja universal. Dar la vuelta dos veces.

	Potencia del micro-ondas, vatios, duración en minutos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, escalón del grill	Indicaciones
Pollo, entero aprox. 1000-1200 g	360 W, 25-35 min.	1		230-250	Recipientes con tapa sobre la parrilla. Colocar la parte de la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurridas $\frac{2}{3}$ partes del tiempo.
Piezas de pollo, p. ej. cuarto de pollo aprox. 800 g	360 W, 35-40 min.	1		170-190	Recipientes sin tapa sobre la parrilla. Colocar la parte con piel hacia arriba. No dar la vuelta.
2 pechugas de pato de 300-400 g	90 W, 18-22 min.	2**		fuerte	Colocar la parte con piel hacia abajo. Dar la vuelta tras 10 minutos.
2 pechugas de ganso de aprox. 500 g	90 W, 20-25 min.	2**		210-230	Colocar la parte con piel hacia abajo. Dar la vuelta tras aprox. 10 minutos.
4 muslos de ganso de aprox. 1500 g	180 W, 35-45 min.	2**		170-190	Dar la vuelta tras aprox. 20 minutos. Pinchar la piel después de dar la vuelta.
* Cuando se trate de carne de cerdo, practicar unos cortes en la corteza de tocino.					
** Parrilla en la altura 2, introducir la bandeja universal en la altura 1. Agregar 50 ml de agua en la bandeja universal.					

Consejos prácticos para
asar al grill








Asar siempre la carne al grill con la compuerta del aparato cerrada y no precalentar.

Los trozos de carne para asar en el grill deberán ser del mismo grosor, en la medida de lo posible. Los bistecs deberán tener un grosor de 2 a 3 cm por lo menos a fin de que queden dorados de modo uniforme y conserven todo su jugo. Sazonar los bistecs sólo después de asarlos.

Voltear las piezas de carne utilizando las pinzas del grill. Si la carne se pincha con un tenedor perderá jugo y se secará. La carne oscura, por ejemplo la carne de vacuno, se dora antes que la carne blanca de ternera o de cerdo. Se recomienda no dejar que se dore demasiado. Sucede a menudo que las piezas de carne blanca o los filetes de pescado, aún teniendo un color dorado claro en la superficie, están sin embargo por dentro jugosas y en su punto.

Por cierto: la resistencia del grill se desconecta y vuelve a conectarse automáticamente. Esto es normal. La frecuencia con que esto sucede depende del escalón del grill que se haya seleccionado.

Grill grande 
Grill pequeño 

	Cantidad	Peso	Altura	Tipo de calentamiento	Grill	Duración en minutos
Bistecs de 2 - 3 cm de grosor	2 - 3 piezas	200 g cada una	1+3**		fuerte fuerte	1ª cara: aprox. 10-15 2ª cara: aprox. 5-10
Chuletas de 2 - 3 cm de grosor	2 - 3 piezas	120 g cada una	1+3**		medio medio	1ª cara: aprox. 15-20 2ª cara: aprox. 10-15
Salchichas al grill	4 - 6 piezas	150 g cada una	1+3**		fuerte fuerte	1ª cara: aprox. 10-15 2ª cara: aprox. 5-10
Rodajas de pescado*	2 - 3 piezas	150 g cada una	1+3**		fuerte fuerte	1ª cara: aprox. 10-12 2ª cara: aprox. 8-12
Pescado, entero* p. ej., truchas	2 - 3 piezas	300 g cada una	1+3**		medio medio	1ª cara: aprox. 10- 5 2ª cara: aprox. 10-15
Pan de molde	12 rebanadas		3		fuerte fuerte	1ª cara: aprox. 4-6 2ª cara: aprox. 2-3
Pan de molde	4 rebanadas***		3		fuerte fuerte	1ª cara: aprox. 5-6 2ª cara: aprox. 3-4

* Engrasar la parrilla previamente con aceite.

** Colocar la parrilla en la altura 3 y la bandeja universal del horno en la altura 1.

*** Colocar las rebanadas de pan molde una al lado de otra en el centro de la parrilla.

Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

Vd. no encuentra referencias en el cuadro orientativo relativas al peso del asado que desea preparar.

Programa el peso inferior más próximo y prolongue la duración del ciclo de cocción.

¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?	Utilizar un termómetro para carnes (se puede adquirir en el comercio especializado) hacer la «prueba de la cuchara». Presionar con una cuchara contra el asado. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto, de lo contrario deberá permanecer algún tiempo más en el horno.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilice la próxima vez un recipiente de menor tamaño o agregue más líquido o agua.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.	Utilice la próxima vez un recipiente de mayor tamaño o agregue menos líquido o agua.
Vd. ha conectado el microondas. La carne no está en su punto.	Corte la pieza en lonchas. Prepare la salsa en el recipiente. Coloque las lonchas de carne en la salsa. Termine de preparar la carne sólo con el microondas. Conecte la próxima vez el microondas desde el principio del ciclo de preparación de la carne. Utilizar un termómetro para carnes; dejar reposar el asado durante 10 minutos en el horno.

Pasteles y repostería

Para las tablas

Los siguientes datos han sido calculados exclusivamente para la introducción de los alimentos con el horno frío.

La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la composición y de la cantidad de masa. Por esta razón en las tablas de cocción siempre reseñan márgenes de tiempo. Comenzar por el valor más bajo.

En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.

En el capítulo “Sugerencias y consejos prácticos para hornear” al final del cuadro de cocción, se facilita información adicional a las tablas.





Colocar los moldes siempre en el centro de la parrilla.

Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro.





Al conectar el microondas, utilizar moldes para hornear de cristal, cerámica o plástico. Estos recipientes deben presentar una resistencia al calor de hasta 250 °C. Si se emplean estos moldes, los pasteles se doran menos.

- Aire caliente
- Calor bóveda y solera

Pasteles	Recipiente	Altura	Potencias del microondas, W	Duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura °C
Pastel de frutos secos	Molde desarmable	1	90 W	30-45		170-180
Tarta de frutas o requesón hecha con pastaflora*	Molde desarmable	1	360 W	30-40		170-180
Pastel de frutas fino hecho con masa de bizcocho	Molde en escudilla o molde desarmable	1	90 W	30-40		160-180
Pasteles de masa batida simple	Molde alto/molde para roscas/molde rectangular	1	90 W	30-40		160-180

* Dejar enfriar el pastel en el horno durante aprox. 20 minutos.

- Calor bóveda y solera
- Aire caliente
- Aire caliente extra

Pasteles	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Pasteles de masa batida fina (p. ej., bizcocho)*	Molde alto/molde para roscas/molde rectangular	1		150-170	60-80
Base de la tarta con borde de pasta flora	Molde desarmable directamente sobre la bandeja universal	1		180-200	30-40
Base de tarta, de masa batida	Molde para base de tarta de fruta	2		160-180	25-35
Tarta de bizcocho	Molde desarmable	1		170-180	30-40

Pasteles	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Pastel con capa seca (masa batida)	Bandeja universal	2		170-180	25-35
Pastel con capa seca (masa batida)	Bandeja universal	1		150-170	40-50
	Bandeja de horno de esmalte***	3			
Pastel con capa jugosa, p. ej., masa de levadura con manzana, cubierta de azúcar y almíbar	Bandeja universal	2		170-190	45-55
Pastel con capa jugosa, p. ej., masa de levadura con manzana, cubierta de azúcar y almíbar	Bandeja universal	1		160-180	50-60
	Bandeja de horno de esmalte***	3			
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja universal	2		160-180	40-50
Bollo con 500 g de harina	Bandeja universal	2		150-170	60-70
Tarta	Bandeja universal	1		190-200	40-50
Pizza	Bandeja universal	1		200-230	30-40
Pizza	Bandeja universal	1		210-230	40-50
	Bandeja de horno de esmalte***	3			
Pan fermentado 1 kg** (precalentar****)	Bandeja universal	2		300 + 180	10 15-25
Pasteles picante (p. ej. quiche / pastel de cebolla)	Molde desarmable o molde para quiche	1		180-200	55-65

* Pastel, dejar enfriar aprox. 20 minutos en el horno.


** No derramar nunca agua directamente sobre el horno caliente.

*** Obtendrá bandejas de horno de esmalte como accesorio especial en un comercio especializado.

**** Precalentar con calentamiento rápido.

Calor bóveda y solera

Aire caliente extra

Repostería		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Bandeja universal	2		150-170	20-30

Repostería		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Bandeja universal	1		140-160	30-40
	Bandeja de horno de esmalte*	3			
Merengues	Bandeja universal	2		80-100	90-110
Almendrados	Bandeja universal	2		120-140	35-45
Almendrados	Bandeja universal	1		110-130	40-50
	Bandeja de horno de esmalte*	3			
Pasta de hojaldre	Bandeja universal	2		180-200	30-40
Pasta de hojaldre	Bandeja universal	1		210-230	30-40
	Bandeja de horno de esmalte*	3			
Panecillos (p ej. de centeno)	Bandeja universal	2		200-220	20-30
Buñuelos de viento	Bandeja universal	2		210-230	35-45
Churros y buñuelos	Bandeja universal	2		150-170	25-35
Churros y buñuelos	Bandeja universal	1		140-160	40-50
	Bandeja de horno de esmalte*	3			

* Obtendrá bandejas adicionales como accesorio especial en un comercio especializado.

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Se quiere utilizar una receta propia.	Orientarse por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.
Esta es la manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.	Unos 10 minutos antes de que concluya el tiempo de horneado señalado, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.
La tarta quedó aplastada.	Emplear la próxima vez menos líquido o seleccionar una temperatura del compartimento de cocción 10 grados más baja. Observar los periodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.

La tarta ha subido bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	Engrasar solamente la base del molde desarmable. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.
El pastel sale demasiado oscuro.	Seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejar el pastel durante más tiempo en el horno.
El pastel sale demasiado seco.	Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Seleccionar la próxima vez una temperatura 10 grados más elevada y reducir el tiempo de horneado.
El pan o la repostería (por ejemplo tarta de queso) se presentan con un buen aspecto, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).	Emplear la próxima vez menos líquido y dejar el producto un poco más de tiempo en el horno, a una temperatura más baja. En caso de pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base de la tarta o pastel. Esparcir a continuación sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, y luego poner el revestimiento. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de horneado.
La tarta no se desprende al volcar el molde.	Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel o la tarta durante unos 5 ó 10 minutos. De esta manera, la tarta se desprende con más facilidad del molde. En caso de que el pastel o la tarta continuara sin salir del molde, desprender cuidadosamente el borde de la misma con ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el molde y cubrirlo varias veces con un paño húmedo y frío. La próxima vez engrasar el molde y espolvorearlo adicionalmente con pan rallado.
Se ha medido con el propio termómetro la temperatura del compartimento de cocción y se han constatado divergencias en los valores.	El fabricante mide la temperatura del compartimento de cocción al cabo de un tiempo determinado, con ayuda de una parrilla de comprobación específica colocada en el centro del compartimento de cocción. Todo recipiente o accesorio introducido en el horno influye sobre los valores medidos, de modo que en las mediciones que se hagan, siempre se tendrá que contar con ciertas divergencias respecto a dichos valores de referencia.
Entre el molde y la parrilla aparecen chispas.	Comprobar si el molde está limpio por fuera. Cambiar la posición del molde en el horno. Si esto no es de ayuda, seguir horneando sin microondas. La duración de la cocción se prolongará.

Consejos prácticos para el ahorro de energía

Precalentar el horno sólo en caso de que se indique en la receta o en la tabla de cocción del plato a cocinar.

Utilizar moldes de repostería de color oscuro, lacados o esmaltados de negro. Son los que mejor absorben el calor.

En caso de querer preparar varios pasteles, se aconseja hacerlo de forma sucesiva. Al estar el horno caliente, se reducen los tiempos de horneado del segundo pastel.

Cuando el tiempo de horneado es largo, se puede desconectar el horno 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado y aprovechar el calor residual para terminar la cocción.

Soufflés, gratinados, tostadas

El siguiente cuadro de cocción ha sido calculado exclusivamente para la introducción de los alimentos en el horno frío.

Colocar el gratinado en un recipiente apto para microondas sobre la parrilla.

Para los soufflés y gratinados utilizar un recipiente grande y plano. En recipientes estrechos y altos las comidas necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie.





Los soufflés y gratinados deben permanecer en el horno apagado durante 5 minutos más.

Grill con aire caliente



Grill de sup. amplia



Plato	Cantidad	Recipiente	Altura	Microondas W	Duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temp. °C Escalón
Gratinados dulces (p. ej. soufflé de requesón con fruta)	aprox. 1500 g	Molde plano para gratinar, de 4 a 5 cm	1	360 W	25-35		140-160
Gratinados sazonados, con ingredientes cocinados (p. ej. gratinado de pasta)	aprox. 1000 g	Molde plano para gratinar, de 4 a 5 cm	1	600 W	20-25		150-170
Gratinados sazonados, con ingredientes crudos* (p. ej. gratinado de patatas)	aprox. 1100 g	Molde plano para gratinar/ Bandeja de vidrio	1	600 W	20-25		180-200
Gratinar rebanada	2 a 4 rebanadas	Bandeja universal	2	Dependiend o de la capa: 180 W	8-10		potente

* Pretostar rebanadas de pan inglés

Alimentos precocinados congelados




Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.


El cuadro de cocci3n siguiente ha sido calculado exclusivamente para la introducci3n de los alimentos en el horno fr3o.







Calor b3veda y solera

Aire caliente

Aire caliente extra

Plato		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duraci3n, en minutos
Pastel de manzana con relleno de fruta	Bandeja universal	2		200-220	30-40

Plato		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Patatas fritas	Bandeja universal	2		220-230	20-25
Pizza	Bandeja universal	1		180-200	20-25
Pizza-baguette	Bandeja universal	1		180-190	15-20
Croquetas	Bandeja universal	2		200-220	25-35
Tortitas de patata	Bandeja universal	2		200-220	25-35
2 pizzas	Parrilla	1		190-210	20-30
	Bandeja universal	3			

Asado a fuego lento

El asado a fuego lento es el método ideal para las piezas de carne tiernas que deben quedar poco hechas o en su punto. La carne queda jugosa y con una textura suave. Ventajas: Tendrá mucho margen para la planificación del menú, puesto que la carne asada jugosa se puede mantener caliente sin problemas.

Recipientes adecuados

Utilizar un recipiente plano, p. ej. una bandeja de servir de porcelana.

Proceder de la siguiente forma

1. Con el selector de funciones seleccionar asar a fuego lento y después ajustar a 90 °C. Precalentar el horno y mientras tanto calentar también una bandeja sobre la parrilla en la altura 2.
2. Calentar un poco de mantequilla/aceite en una sartén. Freír la carne a fuego alto y colocarla inmediatamente sobre la bandeja precalentada.
3. Colocar de nuevo la bandeja con la carne en el horno y asar. Para la mayoría de las carnes la temperatura de asado ideal es de 90 °C.

Consejos y advertencias para asar a fuego lento

Utilizar sólo carne fresca y en perfecto estado.

Asar la carne a mucha temperatura y durante bastante tiempo.

No cubrir la carne al meterla en el horno.

No es preciso darles la vuelta, aunque sean piezas de carne grandes.

La carne puede cortarse inmediatamente después del asado a fuego lento. No necesita tiempo de reposo.

Gracias a este método especial, la carne siempre queda poco hecha por dentro. Pero de ningún modo queda cruda o sin hacer.

Tabla

Para el asado a fuego lento son adecuadas todas las partes tiernas de buey, cerdo, ternera y cordero. El tiempo de fritura y asado dependen del tamaño de la pieza de carne.

El tiempo de fritura sirve para el macerado en el aceite caliente.

Plato	Sofreír en la zona de cocción (min.)	Asar en el horno (min.)
Trozos de carne pequeños		
Cubitos o tiras	alrededor de 1-2	20-30
Pequeños filetes, bistecs o rodajas	por lado 1-2	35-50
Trozos de carne intermedios		
Solomillo (400-800 g)	alrededor de 4-5	75-120
Espalda de cordero (aprox. 450 g)	por lado 2-3	50-60
Trozos de carne grandes		
Solomillo (a partir de 900 g)	alrededor de 6-8	120-150
Roastbeef (1,1-2 kg)	alrededor de 8-10	210-300

Sugerencias para asar a fuego lento

La carne asada lentamente no está tan caliente como la carne asada convencionalmente.	Calentar los platos y servir las salsas muy calientes.
Desea mantener caliente la carne asada a fuego lento.	Cuando finaliza el asado a fuego lento, fijar la temperatura a 70 °C. Los trozos pequeños se pueden mantener calientes hasta 45 min., los grandes hasta dos horas.

MicroCombi suave

Con este tipo de calentamiento puede elaborar pasteles en moldes como

bizcochos, p. ej.: bizcocho jaspeado, bizcocho real y pastel de frutas


pasteles de masa blanda con rellenos jugosos, p. ej., pastel de manzana cubierto

pasteles de diferentes preparados

pastel de levadura, como, p. ej., la tarta cubierta de pastelillos de levadura en forma de rosa

muy fáciles de hornear en aproximadamente la mitad del tiempo. El tiempo de cocción de la receta ascenderá como mínimo a 30 minutos.

Por ejemplo la tarta cubierta de pastelillos de levadura en forma de rosa:

Los datos de calor bóveda y solera que aparecen en la receta  190 °C, 35 minutos.

con MicroCombi suave:

190 °C, 17 minutos.

También los asados, como el asado de cerdo, se preparan con este tipo de calentamiento en aproximadamente la mitad del tiempo.

Recipientes adecuados

Utilice moldes para hornear de metal y oscuros o bien moldes flexibles de silicona. Para hornear resulta adecuado utilizar un recipiente de cristal resistente al calor con o sin tapa.

Proceder de la siguiente forma

Coloque el molde para pasteles o la cacerola en el centro de la parrilla.

1. Mediante el uso del selector de funciones se puede escoger la opción “MicroCombi suave”.
2. Ajustar la temperatura proporcionada en la receta. Si se dispone de más datos, se puede escoger el ajuste para calor bóveda y solera.
3. El tiempo de cocción se debe reducir aproximadamente a la mitad.

Consejos y advertencias

El tiempo de calentamiento sólo es apropiado para la elaboración de pasteles en moldes. No resulta adecuado para bizcochos y o pasteles de masa batida muy fina que lleven maizena o aceite, ya que se resecan.

Introducir los alimentos en el horno frío.

MicroCombi intensivo

Con este tipo de calentamiento puede cocinar:

carne de ave, p. ej., pollo


gratinados, p. ej., gratinado de pasta

gratinado de patatas

pescado gratinado, fresco y congelado

muy fáciles de preparar en aproximadamente la mitad del tiempo. El tiempo de cocción de la receta ascenderá como mínimo a 30 minutos.

Por ejemplo el gratinado de patatas:

Los datos del grill con aire caliente que aparecen en la receta  180 °C, 50 minutos.

con MicroCombi intensivo:

180 °C, 25 minutos.

Recipientes adecuados

Utilice un recipiente resistente al calor de cristal o de cerámica.

Proceder de la siguiente forma

Colocar el recipiente centrado sobre la parrilla.

1. Mediante el uso del selector de funciones, se puede escoger la opción “MicroCombi intensivo”.
2. Ajustar la temperatura proporcionada en la receta. Si se dispone de más datos, se puede escoger el ajuste para calor bóveda y solera.
3. El tiempo de cocción se debe reducir aproximadamente a la mitad.

Consejos y advertencias

Introducir los alimentos en el horno frío.

Acrilamida en los alimentos

Los especialistas están discutiendo actualmente hasta qué punto puede ser dañina la acrilamida. En base a los resultados obtenidos en las investigaciones actuales hemos confeccionado esta hoja informativa para usted.

¿Cómo se forma la acrilamida?

La acrilamida no se forma en los alimentos a partir de agentes contaminantes externos. La acrilamida se forma mayormente al preparar alimentos que contienen un alto contenido en almidón y componentes proteicos. Cómo ocurre exactamente esto, todavía no se ha aclarado del todo. No obstante, se hace saber que el contenido de acrilamida se ve influido notablemente por

altas temperaturas
un contenido de agua reducido en los alimentos
productos demasiado dorados.

¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se origina al sobrecalentar productos preparados a base de cereales y patata como p. ej.

Patatas chips, patatas fritas,
tostadas, panecillos, pan,
productos de pastelería (galletas y bizcochos).

¿Qué se puede hacer?

Se pueden evitar valores elevados de acrilamida al hornear, asar y asar al grill.
Las siguientes recomendaciones han sido publicadas por aid¹ y BMVEL²:

Generalidades

Establecer tiempos de cocción lo más cortos posible.
“Dorar en lugar de carbonizar”, evite dorar en exceso los alimentos.
Cuanto mayor y más grueso es el alimento, menor es la cantidad de acrilamida que contiene.

Hornear

Ajustar el calor superior e inferior a una temperatura de 200 °C máx. y el aire caliente extra a 180 °C máx.

Galletas: Ajustar el calor superior e inferior a una temperatura de 190 °C como máx., el aire caliente extra a 170 °C como máx. Si la receta contiene huevo o yema de huevo, se reduce la formación de acrilamida.

Las patatas al horno deben distribuirse de manera uniforme y si es posible en una sola capa sobre la bandeja. Para evitar un desecado rápido, hornear como mínimo 400 g por bandeja.

¹ Folleto informativo "Acrilamida", publicado por aid y BMVEL, fecha 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Comunicado de prensa 365 de BMVEL del 4 de diciembre de 2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Comidas normalizadas

Existen institutos que verifican la calidad y el funcionamiento de los microondas combinados con ayuda de estos platos.

Según las normas EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 y EN 60350



Descongelar con microondas


Plato	Potencia del microondas, vatios, duración en minutos	Indicaciones
Carne	180 W, 7 + 90 W, 7-10	Colocar el molde de vidrio pyrex de 22 cm de Ø en la parrilla, altura 1. Retirar la carne ya descongelada aprox. tras 13 minutos.

Cocción con microondas

Plato	Potencia del microondas, vatios, duración en minutos	Indicaciones
Mezcla de leche y huevos	360 W, 20 + 180 W, 20-25	Colocar el molde de vidrio pyrex en la parrilla, altura 1.
Bizcocho	600 W, 8-10	Colocar el molde de vidrio pyrex de 22 cm de Ø en la parrilla, altura 1.
Asado de carne picada	600 W, 20-25	Colocar el molde de vidrio pyrex en la parrilla, altura 1.

Cocción con microondas, combinado

Termogratinador 
Calor bóveda y solera 

Plato	Potencia del microondas, vatios, duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Indicaciones
Gratinado de patatas	600 W, 20-25		170-190	Colocar el molde de vidrio pyrex de 22 cm de Ø en la parrilla, altura 1.

Plato	Potencia del microondas, vatios, duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Indicaciones
Pasteles	180 W, 15-20		180-200	Colocar el molde de vidrio pyrex de 22 cm de Ø en la parrilla, altura 1.
Pollo*	360 W, 25-30		180-200	Dar la vuelta después de 15 minutos.
* Colocar la parrilla en la altura 2 y la bandeja universal del horno en la altura 1.				

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

Hornear


El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la introducción de los alimentos en el horno frío.

Calor bóveda/ calor solera

Aire caliente


Aire caliente extra



	Recipientes y consejos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Churros y buñuelos	Bandeja universal	2		160-180	20-30
	Bandeja universal	2		150-170	20-30
	Bandeja de horno de esmalte* + Bandeja universal**	1+3		140-160	40-50
Pastelitos	Bandeja universal	2		160-180	25-35
	Bandeja universal	2		140-160	25-35
Pastelitos (precalentar)	Bandeja de horno de esmalte* + Bandeja universal**	1+3		160-180	35-45
Bizcocho de agua	Molde desarmable en la parrilla	1		170-180	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja universal	2		170-190	45-55
	Bandeja de horno de esmalte* + Bandeja universal**	1+3		160-180	50-60

	Recipientes y consejos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pastel de manzana recubierto	2 Molde desmontable de hojalata Ø 20 cm*** directamente sobre la bandeja universal	1		200-220	70-90
<p>* Obtendrá bandejas de horno de esmalte como accesorio especial en un comercio especializado</p> <p>** Para asar en dos niveles, colocar siempre la bandeja universal sobre la bandeja de horno de esmalte.</p> <p>*** Colocar lo pasteles en diagonal sobre el accesorio.</p>					

Asar al grill

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Grill grande 

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Escalón	Duración, en minutos
Dorar tostadas	Parrilla	3		potente	5-8
Hamburguesa de ternera 12 piezas*	Parrilla y bandeja universal	3 1		potente	30
<p>* Dar la vuelta transcurrido ½ del tiempo.</p>					

Noticias

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.