

C67P70N0



9000615262

[es] Instrucciones de uso .....2



<b>Consejos y advertencias de seguridad</b> .....	<b>2</b>	<b>Seguro para niños</b> .....	<b>14</b>
Antes del montaje.....	3	Bloqueo .....	14
Consejos y advertencias sobre seguridad .....	3	Bloqueo permanente .....	15
Consejos y advertencias sobre el microondas.....	4	Desconexión automática de seguridad.....	15
Causas de daños.....	4	<b>Inicio automático</b> .....	<b>15</b>
<b>Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente</b> .....	<b>5</b>	<b>Ajustes básicos</b> .....	<b>15</b>
Ahorrar energía .....	5	Modificar los ajustes básicos.....	16
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente....	5	<b>Limpieza pirolítica</b> .....	<b>16</b>
<b>Su nuevo aparato</b> .....	<b>5</b>	Preparación.....	16
Panel de mando.....	5	Ajustar la limpieza pirolítica .....	16
Tipos de funcionamiento .....	6	Después de la limpieza .....	17
Alturas de inserción.....	6	<b>Cuidados y limpieza</b> .....	<b>17</b>
Accesorios .....	7	Productos de limpieza .....	17
Compartimento de cocción .....	7	Limpieza de los cristales de la puerta.....	17
<b>Encender y apagar el aparato</b> .....	<b>7</b>	<b>Averías y reparaciones</b> .....	<b>19</b>
Encender .....	7	Tabla de averías .....	19
Apagar .....	7	Cambiar la lámpara del horno .....	20
<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>8</b>	Cambiar la junta de la puerta .....	20
Programar la hora.....	8	<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....	<b>20</b>
Calentar el compartimento de cocción .....	8	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	21
Limpiar los accesorios.....	8	<b>Programa automático</b> .....	<b>21</b>
<b>Manejo del aparato</b> .....	<b>8</b>	Seleccionar un programa .....	21
Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.....	8	Ajuste individual.....	21
MicroCombi suave MicroCombi intenso .....	9	Descongelar y cocer con el programa automático .....	22
Control de calentamiento .....	9	<b>Platos probados en nuestro estudio de cocina</b> .....	<b>26</b>
Ajustar el calentamiento rápido .....	10	Descongelación, calentamiento y cocción con	
<b>El microondas</b> .....	<b>10</b>	el microondas.....	26
Consejos y advertencias de los recipientes.....	10	Consejos prácticos para usar el microondas .....	29
Potencias del microondas .....	11	Pasteles y repostería.....	29
Programar el microondas .....	11	Sugerencias y consejos prácticos para el horneado.....	31
<b>Combinación</b> .....	<b>11</b>	Asar y asar al grill.....	32
Niveles de potencia del microondas compatibles .....	11	Consejos prácticos para asar convencionalmente	
Ajustar el modo Combinación.....	11	y asar al grill .....	36
<b>Funcionamiento secuencial</b> .....	<b>12</b>	Gratinados y tostadas.....	36
Recipientes .....	12	Productos preparados.....	36
Programar el funcionamiento secuencial.....	12	<b>Cocción lenta</b> .....	<b>37</b>
<b>Memoria</b> .....	<b>12</b>	Aplicaciones de la cocción a baja temperatura .....	37
Guardar configuraciones en la memoria .....	12	Cocción lenta .....	38
Activar memoria .....	12	Consejos para una cocción lenta.....	38
<b>Reloj digital</b> .....	<b>13</b>	<b>Comidas normalizadas</b> .....	<b>38</b>
Pantalla de la hora .....	13	Hornear.....	39
Temporizador.....	13	Asar al grill .....	39
Duración de funcionamiento.....	14	<b>Presencia de acrilamida en alimentos</b> .....	<b>40</b>
Final del funcionamiento .....	14		
Preselección de funcionamiento.....	14		
Programar la hora.....	14		

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) y también en la tienda online: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## Consejos y advertencias de seguridad

Le recomendamos leer con atención las siguientes instrucciones de uso. Sólo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura.

Conservar las instrucciones de uso y montaje. En caso de traspasar el aparato debe incluirse el manual correspondiente.

## Antes del montaje

### Daños derivados del transporte

Al desembalar el aparato, debe comprobarse su estado. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

### Conexión eléctrica

La conexión del aparato debe realizarse exclusivamente por un técnico especialista autorizado. La garantía no cubre los daños que se produzcan como consecuencia de una conexión incorrecta del aparato.

### Instalación y conexión

Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.

## Consejos y advertencias sobre seguridad

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales, o
- en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficiente

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

### Compartimento de cocción caliente

#### ¡Peligro de quemaduras!

- No tocar las superficies calientes de los aparatos calefactores y de cocción. No tocar las superficies interiores calientes del compartimento de cocción ni los elementos calefactores. Abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado. Puede salir vapor caliente. Mantener alejados a los niños pequeños.
- No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Los vapores del alcohol pueden incendiarse en el compartimento de cocción. Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación solo en pequeñas dosis y abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado.

#### ¡Peligro de incendio!

- No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel de hornear podría rozar los elementos calefactores e incendiarse. Sujetar el papel de hornear siempre con un recipiente o un molde. Cubra con papel de hornear exclusivamente la superficie necesaria. El papel de hornear no debe sobrepasar la medida del accesorio.

#### ¡Peligro de cortocircuito!

No fijar cables de conexión de aparatos eléctricos a la puerta caliente del aparato. El aislante del cable puede derretirse.

#### ¡Peligro de quemaduras!

No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Puede producirse vapor de agua caliente.

### Accesorios y recipientes calientes

#### ¡Peligro de quemaduras!

No extraer los accesorios o recipientes calientes del compartimento de cocción sin agarradores.

### Puerta o junta de la puerta del compartimento de cocción deteriorada.

#### ¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

No utilizar el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Puede producirse un escape de energía de microondas. El aparato puede volverse a utilizar una vez se haya reparado.

### Superficies oxidadas

#### ¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

Si la superficie del aparato no se limpia correctamente puede oxidarse con el paso del tiempo. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad.

### Carcasa abierta

#### ¡Peligro de descarga eléctrica!

No retirar la carcasa del aparato. El aparato funciona con alta tensión.

#### ¡Peligro de daños importantes para la salud!

No retirar la carcasa del aparato. Evita escapes de energía de microondas.

### Entorno caliente o húmedo

#### ¡Peligro de cortocircuito!

No exponer el aparato a fuentes intensas de calor y humedad.

### Reparaciones inadecuadas

#### ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.
- En caso de que el aparato esté defectuoso, desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

### Personas con implantes electrónicos

#### ¡Peligro de daños importantes para la salud!

Para personas con implantes electrónicos como marcapasos o bombas de insulina:

No entrar en contacto directo con el aparato cuando se realicen los ajustes o la limpieza. Los mandos giratorios llevan unos imanes muy potentes que son los que permiten enclavar los mandos. Los campos magnéticos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de los implantes.

### Limpieza pirolítica

#### ¡Peligro de incendio!

- Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la limpieza pirolítica. Antes de realizar la limpieza, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
- No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. El exterior del aparato se calienta mucho durante la limpieza. Mantener alejados a los niños.

#### ¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

Las bandejas y los moldes con revestimiento antiadherente no deben limpiarse con la limpieza pirolítica. El intenso calor elimina el revestimiento antiadherente y se producen gases tóxicos.

## Consejos y advertencias sobre el microondas

### Preparación de alimentos

#### ¡Peligro de incendio!

Utilizar el microondas exclusivamente para la preparación de alimentos apropiados para el consumo. Otras aplicaciones pueden resultar peligrosas y ocasionar daños. Por ejemplo, en caso de calentar almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas.

### Recipientes

#### ¡Peligro de lesiones!

- Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente.
- No utilizar recipientes que no sean aptos para el microondas.

#### ¡Peligro de quemaduras!

Los alimentos calientes pueden calentar el recipiente. Extraer siempre los recipientes o accesorios del compartimento de cocción con un agarrador.

### Potencia y tiempo del microondas

#### ¡Peligro de incendio!

No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Los alimentos pueden incendiarse y dañar el aparato. Seguir las indicaciones de estas instrucciones de uso.

### Envases y envoltorios

#### ¡Peligro de incendio!

- No calentar alimentos en envases de conservación del calor.
- No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.

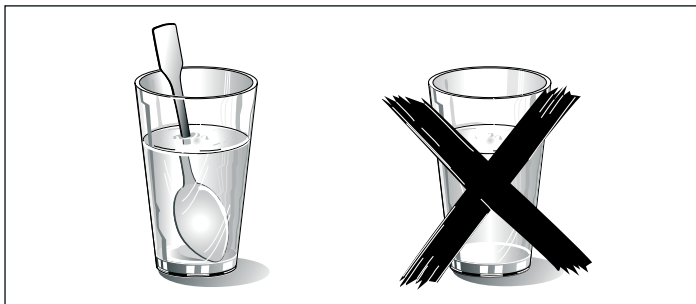
#### ¡Peligro de quemaduras!

Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Seguir las indicaciones del envoltorio o envase. Extraer siempre los platos con un agarrador.

### Bebidas

#### ¡Peligro de quemaduras!

Al calentar líquidos puede producirse un retardo de ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Un ligero movimiento del recipiente es suficiente para hacer que el líquido caliente empiece a hervir de repente y a salpicar intensamente. Al calentar líquidos introducir siempre una cuchara en el recipiente. De este modo se evitan los retardos de ebullición.



#### ¡Peligro de explosión!

- No calentar nunca líquidos en recipientes tapados.
- No calentar bebidas alcohólicas a temperaturas demasiado elevadas.

### Alimentos para bebés

#### ¡Peligro de quemaduras!

No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina. Remover o agitar bien tras el calentamiento. De este modo, el calor se reparte uniformemente. Controlar la temperatura antes de alimentar al bebé.

### Alimentos con cáscara o piel

#### ¡Peligro de quemaduras!

- No cocer huevos con cáscara. No calentar huevos duros. Pueden reventar causando una especie de explosión. Esto también es aplicable a los crustáceos. Con huevos fritos o huevos pasados por agua debe pincharse previamente la yema.
- En caso de alimentos con piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentar, pinchar la cáscara o la piel.

### Secar alimentos

#### ¡Peligro de incendio!

No secar alimentos con el microondas.

### Alimentos con poco contenido en agua

#### ¡Peligro de incendio!

Los alimentos con poco contenido en agua, como p. ej. el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada potencia o durante demasiado tiempo.

### Aceite de mesa

#### ¡Peligro de incendio!

No calentar aceite de mesa con el microondas.

## Causas de daños

#### ¡Atención!

- Formación de chispas. 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 aparato.
- Bandeja de horno, papel de hornear, papel de aluminio o recipientes en la base del compartimento de cocción. No colocar bandejas ni recipientes en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con papel de aluminio. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Bandejas de aluminio. No utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.
- Agua en el compartimento de cocción caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Alimentos húmedos. No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte. No conservar los alimentos dentro del aparato. Esto puede provocar que se oxide.
- Zumo de frutas. No sobrecargar la bandeja universal con pastel de frutas muy jugoso. El zumo de frutas que gotee de la bandeja universal dejará manchas que no podrán eliminarse.
- Enfriar con la puerta abierta. Dejar que el compartimento de cocción se enfríe únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta sólo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.

- Junta muy sucia. Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo. No apoyarse ni sentarse en la puerta abierta del aparato. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Transportar el aparato. No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

- Funcionamiento del microondas sin alimentos. Encender el horno sólo si previamente se han introducido alimentos en el compartimento de cocción. El aparato podría sobrecargarse sin alimentos. En todo caso se permite una prueba breve del recipiente (véanse las indicaciones relativas a los recipientes).
- Palomitas para microondas. No programar el microondas a una potencia demasiado alta. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Disponer siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal. El cristal puede estallar por sobrecarga.

## Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

En este capítulo se ofrecen consejos sobre cómo ahorrar energía al asar y hornear, y sobre cómo desechar el aparato de manera adecuada.

### Ahorrar energía

Precalentar el horno sólo cuando así se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.

Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorben mejor el calor.

Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante la cocción, el horneado o el asado.

Si desea cocer en el horno varios pasteles, se recomienda hacerlo de modo seguido. El compartimento de cocción se

mantiene caliente. De este modo puede reducirse el tiempo de cocción para el segundo pastel.

En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del término del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

### Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato cumple con la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) 2002/96/CE. Esta directiva define el marco de actuación para la retirada y el reciclaje de aparatos usados en todo el territorio europeo.

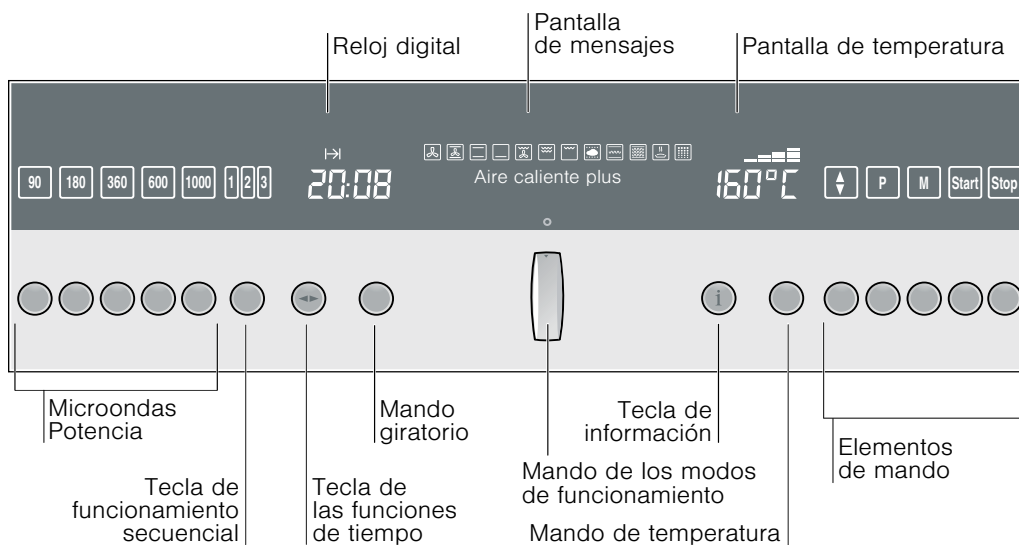
## Su nuevo aparato

En este capítulo se presenta información sobre

- panel de mando
- modos de funcionamiento

- alturas de inserción
- los accesorios

### Panel de mando



Elementos de mando	Uso
90	Seleccionar la potencia del microondas de 90 W
180	Seleccionar la potencia del microondas de 180 W

Elementos de mando	Uso
360	Seleccionar la potencia del microondas de 360 W
600	Seleccionar la potencia del microondas de 600 W

Elementos de mando	Uso
1000	Seleccionar la potencia del microondas de 1000 W
	Seleccionar el funcionamiento secuencial
	Tecla de las funciones de tiempo Seleccionar la función de tiempo deseada o el calentamiento rápido (véase el capítulo: <i>Reloj digital</i> )
	Mando giratorio Realizar ajustes dentro de una función de tiempo o activar el calentamiento rápido (véase el capítulo: <i>Reloj digital</i> )
	Mando de los modos de funcionamiento Seleccionar el modo de funcionamiento (véase el capítulo: <i>Conectar el aparato</i> )
i	Tecla de información Mostrar la temperatura actual durante el calentamiento (véase el capítulo: <i>Conectar el aparato</i> )  Acceder al menú Ajustes básicos (véase el capítulo: <i>Modificar los ajustes básicos</i> )
	Mando de temperatura Ajustar la temperatura (véase el capítulo: <i>Conectar el aparato</i> )  Modificar los ajustes en el menú Ajustes básicos (véase el capítulo: <i>Modificar los ajustes básicos</i> )
	Tecla de navegación Desplazarse entre las líneas de la pantalla de texto.
	Seleccionar el programa automático
	Seleccionar la memoria
	Iniciar el funcionamiento del horno
	Interrumpir el funcionamiento del horno o cancelar la configuración

### Niveles de potencia del microondas y elementos de mando

Cuando se pulsa cualquier tecla se ilumina el indicador correspondiente.

### Mandos reguladores retráctiles

El mando giratorio, el mando de temperatura y el mando de los modos de funcionamiento son retráctiles. Presionar el correspondiente mando regulador para enclavarlo o desenclavarlo.

### Tipos de funcionamiento

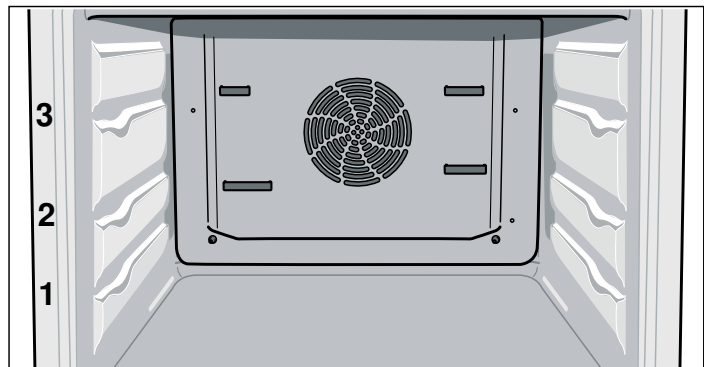
En este capítulo se presenta un resumen de los modos de funcionamiento del aparato.

Modos de funcionamiento y margen de temperatura	Aplicación
Aire caliente 30-250 °C	Para hornear y asar a un nivel.
Aire caliente plus 30-250 °C	para hornear pasteles y pastas a dos niveles.
Calor superior/inferior 30-300 °C	Para hornear y asar a un nivel. Especialmente indicado para pasteles con un recubrimiento jugoso (p. ej., pastel de queso).

Modos de funcionamiento y margen de temperatura	Aplicación
Calor inferior 30-200 °C	Para alimentos y productos de panadería que deben dorarse intensamente o formar una corteza por debajo. Active brevemente el calor inferior una vez finalizado el tiempo de cocción.
Termogrill 100-250 °C	Para aves y piezas de carne grandes
Grill grande mínimo (1) medio (2) fuerte (3)	Para cantidades grandes de piezas pequeñas y planas (p. ej., bistecs, salchichas)
Grill pequeño mínimo (1) medio (2) fuerte (3)	Para cantidades pequeñas de piezas pequeñas y planas (p. ej., bistecs, tostadas).
Cocción lenta 70-100 °C	Para piezas de carne tiernas que se van a preparar poco hechas o al punto.
MicroCombi suave 30-250 °C	Para masa batida en molde, pastaflora jugosa y pasteles de masa variada. Para el funcionamiento del horno se activa automáticamente una potencia baja del microondas.
MicroCombi intenso 30-250 °C	Para aves, pescado y gratinados. Para el funcionamiento del horno se activa automáticamente una potencia media del microondas.
Conservar caliente 60-100 °C	Para conservar calientes los alimentos.
	<b>¡Atención!</b> Los alimentos calientes se echan a perder con más rapidez. No conservar los alimentos más de dos horas calientes.
Limpieza pirolítica	Limpieza automática del compartimento de cocción. El horno se calienta hasta que se descompone la suciedad.

### Alturas de inserción

Los accesorios pueden colocarse en el compartimento de cocción en 3 alturas diferentes.



**Nota.** Si los accesorios se calientan pueden deformarse. Una vez que se hayan enfriado, desaparece la deformación y no repercute sobre el funcionamiento.

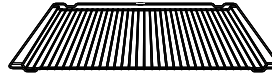
## Accesorios

Este aparato incorpora los siguientes accesorios:



### Bandeja universal

para asados grandes, pasteles secos y jugosos, soufflés y gratinados. También sirve de protección contra salpicaduras cuando se asa carne al grill directamente sobre la parrilla. Para ello, introducir la bandeja universal con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.



### Parrilla

para recipientes, moldes de pastelería, asados y parrilladas.



### Bandeja de cristal

para asados grandes, pasteles jugosos, soufflés y gratinados. Colocar el recipiente de cristal sobre la parrilla.

**Los accesorios pueden adquirirse en establecimientos especializados:**

Accesorios	Número de pedido
Bandeja esmaltada	Z6360X0
Bandeja de vidrio	Z6370X0

## Artículo del Servicio de Asistencia Técnica

Los productos de cuidado y limpieza u otros accesorios adecuados para sus electrodomésticos se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica, en comercios

especializados o en la tienda online del país en cuestión. Indicar el número de artículo correspondiente.

Toallitas para el cuidado de superficies de acero inoxidable	N.º de artículo: 311134	Evita que la suciedad se incruste. Impregnadas con un aceite especial, estas toallitas limpian con eficacia las superficies de aparatos de acero inoxidable.
Gel limpiador para el grill del horno	N.º de artículo: 463582	Para limpiar el compartimento de cocción. El gel es inodoro.
Paño de microfibras con estructura de celdas	N.º de artículo: 460770	Especialmente indicado para la limpieza de superficies delicadas como, p. ej., vidrio, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio. El paño de microfibra elimina líquidos y grasa en una sola pasada.
Seguro para puerta	N.º de artículo: 612594	Para que los niños no puedan abrir la puerta del horno. El seguro se atornilla de distinta forma según la puerta del aparato. Tener en cuenta la hoja que se adjunta con el seguro.

## Compartimento de cocción

Su aparato incorpora un ventilador.

### Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta.

### ¡Atención!

No cubrir las aberturas de ventilación. De lo contrario, el horno se sobrecalienta.

### Notas

- El ventilador continúa funcionando durante un tiempo determinado después de apagar el aparato.
- El aparato se mantiene frío durante el funcionamiento del microondas. El ventilador se activa igualmente. Puede seguir funcionando incluso si el microondas ya no está en funcionamiento.
- Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Se trata de algo normal y el funcionamiento del microondas no se ve perjudicado. Limpie el agua condensada tras la cocción.

## Encender y apagar el aparato

El horno microondas compacto se enciende y se apaga con el mando de modos de funcionamiento.

Consultar los capítulos correspondientes para más información sobre el modo de programar.

### Encender

1. Pulsar el mando de los modos de funcionamiento. En la pantalla se muestra "Aparato listo para funcionar". El aparato se enciende.

2. Seleccionar una función:

- Tecla 90, 180, 360, 600 o 1000 W para la potencia del microondas
- Tecla = Funcionamiento secuencial
- Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.
- Tecla = programa automático
- Tecla = Programa Memoria

### Apagar

Girar hacia atrás el mando de los modos de funcionamiento y enclavarlo en la posición 0. El horno se apaga. En la pantalla se muestra un reloj avisador activo o el calor residual en el compartimento de cocción.

# Antes del primer uso

En este capítulo se describe

- cómo ajustar la hora
- cómo limpiar el aparato antes del primer uso

## Programar la hora

En la pantalla de la hora parpadea **0:00**.

1. Pulsar la tecla de funcionamiento del reloj.

Los símbolos <▶> y ☑ se encienden. En la pantalla de la hora se muestra **12:00**.

2. Programar la hora actual con el mando giratorio.



La configuración se aplica de modo automático tras 3 segundos.

## Modificar la hora

Para cambiar la hora, pulsar repetidas veces la tecla de las funciones de tiempo hasta que iluminen los símbolos <▶> y ☑. Cambiar la hora actual con el mando giratorio.

## Calentar el compartimento de cocción

A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el compartimento de cocción vacío y con la puerta cerrada. Ajustar Calor superior/inferior ☐ y 240 °C.

Asegurarse de que no haya restos del embalaje, p. ej., bolas de poliestireno, en el compartimento de cocción.

Ventilar la cocina mientras el horno se calienta.

1. Pulsar el mando de los modos de funcionamiento. En la pantalla se muestra "Aparato listo para funcionar".
2. Seleccionar Calor superior/inferior ☐ con el mando de los modos de funcionamiento.
3. Programar 240 °C con el mando de temperatura.
4. Pulsar la tecla **Start**.
5. Tras 60 minutos, apagar el aparato con el mando de modos de funcionamiento.

Limpiar el compartimento de cocción, una vez enfriado, con agua caliente con un poco de jabón.

## Limpiar los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente con un poco de jabón y un paño de limpieza suave.

# Manejo del aparato

En este capítulo se describe

- los modos de funcionamiento disponibles en este horno
- cómo seleccionar un modo de funcionamiento y una temperatura
- cómo programar el calentamiento rápido.

Este horno microondas compacto dispone de un gran número de modos de funcionamiento. Durante los ajustes se muestra siempre una temperatura recomendada.

Modo de funcionamiento	Temperatura recomendada en °C	Margen de temperatura en °C
Aire caliente	160	30-250
Aire caliente plus	160	30-250
Calor superior/inferior	180	30-300
Calor inferior	180	30-200
Termogrill	190	100-250
Grill grande	fuerte (3)	medio (2) mínimo (1)
Grill pequeño	fuerte (3)	medio (2) mínimo (1)
Cocción lenta	80	70-100
MicroCombi suave	180	30-250

Modo de funcionamiento	Temperatura recomendada en °C	Margen de temperatura en °C
MicroCombi intenso	200	30-250
Conservar caliente	70	60-100

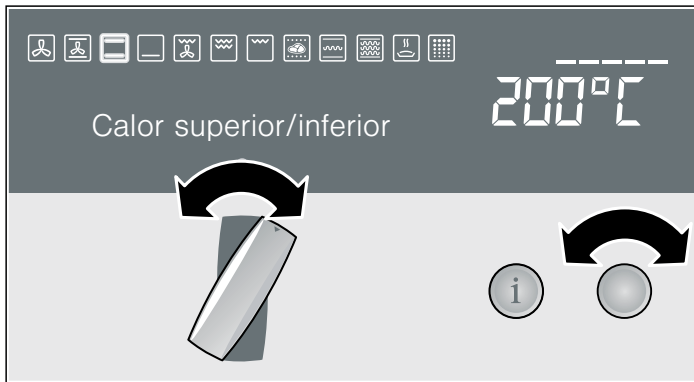
## Programar el modo de funcionamiento y la temperatura


Ejemplo de la imagen:  
Calor superior/inferior ☐, 200 °C.

1. Girar el mando de modos de servicio hasta que se muestre el modo deseado en la pantalla. En la pantalla de temperatura se indica la temperatura recomendada.



2. Girar el mando de temperatura para modificar la temperatura recomendada.



3. Pulsar la tecla .

Se inicia el funcionamiento. En la pantalla de la temperatura se muestran las barras de calentamiento del control de temperatura.

### Apagar

Cuando el plato esté listo, apagar el horno con el mando de los modos de funcionamiento o volver a ajustarlo.




### Modificar la temperatura o el nivel de grill

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la temperatura o el nivel de grill con el mando giratorio.

### Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe.  parpadea. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla . El programa continúa.

### Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla .  parpadea. El horno pasa al estado de pausa. Volver a pulsar la tecla  para que se reanude el funcionamiento.

### Cancelar el funcionamiento

Apagar el horno con el mando de modos de funcionamiento.

### Notas

- Si se programa una duración de funcionamiento, el funcionamiento ajustado se apaga automáticamente una vez transcurrido este tiempo. Consultar el capítulo: *Reloj electrónico*.
- Si se introduce una duración de funcionamiento y una hora de finalización, el funcionamiento ajustado se enciende y se apaga automáticamente. Consultar el capítulo: *Reloj electrónico*.

## MicroCombi suave MicroCombi intenso

En estos tipos de calentamiento, la potencia del microondas se activa automáticamente. Solo es necesario ajustar la temperatura indicada en la receta y dividir el tiempo de cocción en dos.

### MicroCombi suave

MicroCombi suave está indicado para preparar pasteles en molde, como

- pasteles de masa batida, p. ej. bizcocho marmolado, bizcocho real, pastel de frutas
- pasteles de pastaflores con relleno jugoso, p. ej., pastel de manzana recubierto, tarta de requesón
- pasteles de masa variada
- pasteles de levadura, p. ej. bocaditos de levadura
- El tiempo de cocción para asar también se puede reducir a la mitad con este tipo de calentamiento.

**Nota.** Utilizar moldes oscuros de metal o de plástico (moldes flexibles). Para asar se recomienda un recipiente de cristal resistente al calor con o sin tapa.

### MicroCombi intenso

Este tipo de calentamiento está indicado para

- aves, p. ej., pollo
- gratinados, p. ej., gratinado de pasta
- gratinados, p. ej., gratinado de patata
- pescado gratinado, fresco o congelado

**Nota.** Utilizar recipientes resistentes al calor de cristal o cerámica.


### Así se ajusta

En caso de que en la receta se indiquen valores para diferentes tipos de calentamiento, seleccionar el ajuste para Calor superior/inferior. El tiempo de cocción indicado en la receta no debería ser inferior a 30 minutos.

Introducir el plato en el compartimento de cocción frío. Colocar el recipiente en el centro de la parrilla a la altura 1.

1. Programar el tipo de calentamiento "MicroCombi suave" o "MicroCombi intenso" con el mando de los modos de funcionamiento.

Se recomienda una duración de funcionamiento preconfigurada de  $I \rightarrow 20.00$  minutos.

2. Ajustar la temperatura con el mando de temperatura.
3. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo  $\leftarrow$  hasta que se iluminen los símbolos  $\leftarrow$  y  $I \rightarrow$ .
4. Modificar la duración con el mando giratorio.
5. Pulsar la tecla .

Se inicia el funcionamiento.


### El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento ha finalizado. El tono de aviso se puede apagar antes de tiempo con la tecla  $\leftarrow$ . En la pantalla de la hora se muestra  $\rightarrow I 0:00$ .

## Control de calentamiento

Las cinco barras del control de calentamiento indican la fase de calentamiento o el calor residual en el compartimento de cocción.


### Temperatura actual

Pulsar la tecla . Se muestra la temperatura actual durante 3 segundos.

### Fases de calentamiento

Cuando se pulsa la tecla Start se visualizan cinco barras en la línea de estado. Cuando la última barra está llena significa que se ha alcanzado la temperatura ajustada.

Las barras no se muestran cuando se programa un nivel de grill o el microondas.

La temperatura se puede consultar durante el calentamiento con la tecla . La temperatura indicada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura real del compartimento de cocción por el efecto de la inercia térmica.

- Temperatura alcanzada (figura A)
- El aparato sigue calentando (figura B)



## Indicador del calor residual




En la pantalla de temperatura se indica si el calor residual del compartimento de cocción es intenso o bajo.

Pantalla de temperatura	Pantalla de texto
H	Calor residual intenso
h	Calor residual bajo

## Ajustar el calentamiento rápido

El calentamiento rápido no es compatible con todos los modos de funcionamiento.

### Modos de funcionamiento apropiados




-  Aire caliente
-  Aire caliente plus y
-  Calor superior/inferior.

### Temperaturas adecuadas



El calentamiento rápido no funciona cuando la temperatura programada es inferior a 100 °C. El calentamiento rápido no es necesario si la temperatura del compartimento de cocción es sólo mínimamente inferior a la temperatura programada. No se conecta.

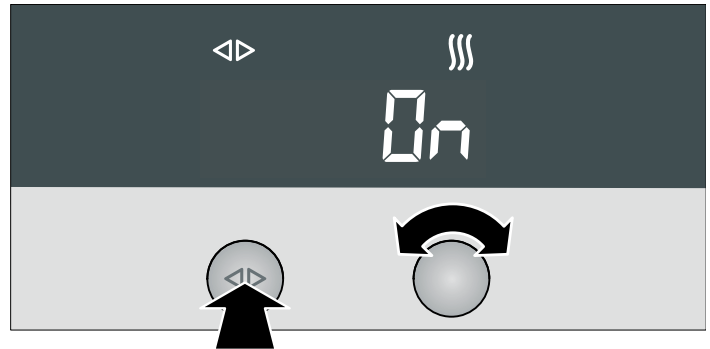
### Ajustar el calentamiento rápido


Requisito: debe haberse programado un modo de funcionamiento y una temperatura adecuados.

1. Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.
2. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos  y  y se muestre  en la pantalla de la hora.

3. Girar el mando giratorio hacia la derecha.

En la pantalla de la hora se muestra  y se ilumina el símbolo . El calentamiento rápido está activado.




4. Pulsar la tecla .




El aparato empieza a calentar.

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el plato no debe introducirse en el horno hasta que haya finalizado el calentamiento rápido.


### Fin del calentamiento rápido

El calentamiento rápido se desactiva tras alcanzar la temperatura ajustada. El símbolo  se apaga. Introducir el plato en el horno.

### Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se muestre  en la pantalla de la hora. Girar el mando giratorio hacia la izquierda hasta que se muestre  en la pantalla de la hora. El símbolo  de la pantalla de la hora se apaga.

### Notas

- El calentamiento rápido se cancela cuando se modifica el modo de funcionamiento.
- La temperatura del compartimento de cocción se puede consultar durante el calentamiento rápido pulsando la tecla .
- La duración de funcionamiento ajustada empieza a transcurrir independientemente del calentamiento rápido tras pulsar la tecla Start.
- El calentamiento rápido se cancela cuando se abre la puerta del horno durante su funcionamiento.

# El microondas

Las microondas se transforman en calor dentro de los alimentos. Se puede utilizar únicamente el microondas o combinado con otro tipo de calentamiento.

En este capítulo se presenta

- información sobre recipientes
- información sobre la programación del microondas

**Nota.** En el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina* encontrará ejemplos sobre cómo descongelar, calentar y cocinar con microondas.

## Consejos y advertencias de los recipientes

### Recipientes apropiados

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. Utilizar 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!

Formación de chispas: 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 aparato.

### 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:

1. Introducir el recipiente vacío en el aparato durante ½ - 1 minuto a la potencia máxima.
2. Comprobar la temperatura de tanto en tanto.

El recipiente debería estar frío o templado.

Si se calienta o se generan chispas, no es adecuado para el microondas.

## Potencias del microondas

Con las teclas ajustar la potencia del microondas 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

### Notas


- Al pulsar una tecla se ilumina la potencia seleccionada.
- La potencia del microondas 1000 W únicamente se puede programar para un máximo de 30 minutos. Para el resto de potencias se puede programar una duración de hasta 1 hora y 30 minutos.

## Programar el microondas

Ejemplo: potencia del microondas 600 W, duración 15 minutos.


1. Pulsar el mando de los modos de funcionamiento. En la pantalla se muestra "Aparato listo para funcionar".
2. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.

La tecla se ilumina y en la pantalla de la hora se muestra **1:00** minuto como valor recomendado.

3. Ajustar la duración con el mando giratorio.
4. Pulsar la tecla .

Se inicia el funcionamiento. Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado.

### El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento del microondas ha finalizado. El tono de aviso se puede apagar con la tecla . Apagar el aparato o volver a programarlo.



### Modificar la duración

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración con el mando giratorio.




### Modificar la potencia del microondas

Pulsar la tecla para ajustar el nuevo nivel de potencia del microondas. Ajustar la duración con el mando giratorio y volver a iniciar.



### Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe.  parpadea. Tras cerrar la puerta, pulsar la tecla . El programa continúa.

### Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla .  parpadea. El horno pasa al estado de pausa. Volver a pulsar la tecla , el funcionamiento se reanuda.

### Cancelar el funcionamiento

Pulsar dos veces la tecla  o mantener pulsada la tecla  hasta que se muestre la "Aparato listo para el funcionamiento". Ahora se puede volver a programar.

**Nota.** El ventilador puede seguir funcionando aunque se abra la puerta del aparato.

# Combinación







Existe un modo de funcionamiento que funciona simultáneamente con el microondas. El microondas se encarga de tener el plato listo con mayor rapidez y, además, con un bonito dorado.

Se puede programar una duración del ciclo de cocción de hasta 1 hora y 30 minutos.

En este capítulo se describe

- el nivel de potencia del microondas idóneo para los distintos modos de funcionamiento
- cómo ajustar el modo Combinación

### Modos de funcionamiento apropiados


-  Aire caliente
-  Aire caliente plus
-  Calor superior/inferior
-  Termogrill
-  Grill grande
-  Grill pequeño




**Nota.** El calentamiento rápido no puede activarse en el modo Combinación.

## Niveles de potencia del microondas compatibles

Todos los niveles de potencia del microondas, excepto el de 1000 W, se pueden combinar con un modo de funcionamiento.


## Ajustar el modo Combinación

Ejemplo: microondas a 360 W, 17 minutos y Calor superior/inferior  a 200 °C.

1. Girar el mando de modos de funcionamiento hasta que se muestre Calor superior/inferior  en la pantalla. En la pantalla de temperatura se recomienda 180 °C.
2. Programar 200 °C con el mando de temperatura.
3. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado. Se muestra en la pantalla de la hora **15:00** min y el símbolo .
4. Ajustar la duración con el mando giratorio.
5. Pulsar la tecla .

Se inicia el funcionamiento. Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado.

### El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento del modo Combinación ha finalizado. El tono de aviso se puede apagar antes de tiempo con la tecla . Apagar el aparato o volver a ajustarlo.



### Modificar la temperatura o el nivel de grill

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la temperatura o el nivel de grill con el mando giratorio.




### Modificar la potencia del microondas

Pulsar la tecla para ajustar el nuevo nivel de potencia del microondas. Ajustar la duración con el mando giratorio y volver a iniciar.



### Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe.  parpadea. Tras cerrar la puerta, pulsar la tecla . El programa continúa.

### Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla .  parpadea. El horno pasa al estado de pausa. Volver a pulsar la tecla , el funcionamiento se reanuda.

### Cancelar el funcionamiento

Pulsar dos veces la tecla  o mantener pulsada la tecla  y apagar con el mando de modos de funcionamiento.

**Nota.** Si se introduce una hora de finalización, el funcionamiento ajustado se enciende y se apaga automáticamente. Consultar el capítulo: *Reloj electrónico*.

## Funcionamiento secuencial

En el funcionamiento secuencial se pueden programar hasta tres modos de funcionamiento consecutivos y, a continuación, iniciar el funcionamiento.

Requisito: Se debe ajustar una duración para cada fase.

### Son apropiados:

- todos los niveles de potencias del microondas
- el modo Combinación


### Recipientes

Utilizar siempre recipientes resistentes al calor y aptos para el microondas.

### Programar el funcionamiento secuencial


Condición: el mando de los modos de funcionamiento no puede estar enclavado.

#### 1. Pulsar la tecla .

Se ilumina el símbolo  correspondiente a la primera fase del funcionamiento secuencial.


#### 2. Ajustar el primer nivel de potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.

#### 3. Volver a pulsar la tecla .

Se ilumina el símbolo  correspondiente a la segunda fase del funcionamiento secuencial.


#### 4. Ajustar el segundo nivel de potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.

#### 5. Volver a pulsar la tecla .


Se ilumina el símbolo  correspondiente al tercer funcionamiento secuencial.

#### 6. Ajustar el tercer nivel de potencia del microondas y la duración del ciclo de cocción.


#### 7. Pulsar la tecla .

Se inicia el funcionamiento. En la pantalla de la hora se muestra la duración del primer funcionamiento secuencial. Se ilumina el símbolo  correspondiente a la primera fase del funcionamiento secuencial.



### Consultar la duración total o el tiempo restante

Pulsar dos veces la tecla de las funciones de tiempo  para que se muestre el tiempo restante.


### El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento secuencial ha finalizado. La señal se puede apagar con la tecla . Apagar el aparato o volver a programarlo.

### Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe.  parpadea. Tras cerrar la puerta, pulsar la tecla . El programa continúa.

### Modificar la configuración

Las modificaciones solo son posibles antes de iniciar el funcionamiento. Seleccionar el ajuste deseado con la tecla  y modificarlo.

**Nota.** También se puede combinar un modo de funcionamiento con el funcionamiento secuencial. Ajustar primero el funcionamiento del horno.

## Memoria

La memoria ofrece la posibilidad de guardar configuraciones personalizadas y activarlas con tan solo pulsar una tecla. Para ello están disponibles seis posiciones en la memoria. La función de memoria resulta especialmente útil para platos que se preparan con frecuencia.

En este capítulo se describe

- cómo guardar en la memoria
- cómo activar la memoria

### Guardar configuraciones en la memoria

Excepción: la limpieza pirolítica no puede guardarse.

Condición: el mando de los modos de funcionamiento no puede estar enclavado.

1. Ajustar el modo de funcionamiento, la temperatura y la duración para el plato deseado o seleccionar un programa. No iniciar todavía.

#### 2. Pulsar la tecla .

Se muestra "Memoria 1 - libre".

#### 3. Seleccionar una de las seis posiciones de memoria con el mando de modos de funcionamiento.

#### 4. Mantener la tecla pulsada un tiempo prolongado, suena una señal y se muestra "Memoria almacenada".

### Activar memoria

La configuración guardada para un plato se puede iniciar en cualquier momento.

Condición: el mando de los modos de funcionamiento no puede estar enclavado.

Introducir el plato en el compartimento de cocción.

1. Pulsar brevemente la tecla **M** y seleccionar la posición de memoria con el mando giratorio.

Se muestran las configuraciones guardadas. Cuando se muestra "Memoria libre" significa que esta posición de la memoria no tiene guardada ninguna configuración.

2. Pulsar la tecla **Start**.

La configuración de la memoria se inicia.

### Modificar la posición de memoria

La posición de memoria no puede modificarse tras el inicio del programa.

### Modificar los ajustes

Se puede realizar en cualquier momento. La próxima vez que se inicia la memoria se vuelve a mostrar la configuración guardada originalmente.

## Reloj digital

Este aparato presenta distintas funciones de tiempo.

En este capítulo se explica

- la pantalla de la hora
- cómo programar el temporizador
- cómo apagar el aparato de modo automático (duración y final de funcionamiento)
- cómo encender y apagar el aparato de modo automático (preselección de funcionamiento)
- cómo ajustar o modificar la hora.

### Pantalla de la hora



Función de tiempo	Aplicación
	Avisador de tiempo El avisador de tiempo puede emplearse como un contador de tiempo de huevo o un reloj temporizador de cocina. El aparato no se enciende o se apaga de forma automática
	Duración de funcionamiento El aparato se apaga automáticamente tras haber transcurrido la duración de funcionamiento programada (p. ej. <b>1:30</b> horas)
	Final del funcionamiento El aparato se apaga automáticamente a la hora programada (p. ej. <b>12:30</b> h)
	Preselección de funcionamiento El aparato se enciende y apaga automáticamente. Se combinan las funciones Duración de funcionamiento y Fin de funcionamiento
	Hora Ajustar la hora
	Calentamiento rápido Reducir la duración del calentamiento

### Notas

- Entre las **22:00** y las **5:59**, la pantalla de la hora se oscurece si durante este tiempo no se realizan ajustes o si no hay ninguna función de tiempo activa.
- Con las funciones de tiempo Temporizador , Duración de funcionamiento , Final de funcionamiento y Preselección de funcionamiento, suena una señal tras haber transcurrido el tiempo ajustado y el símbolo correspondiente parpadea. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo para apagar la señal.
- Se puede acceder a la configuración en cualquier momento. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se ilumine el correspondiente símbolo.
- Si se desea borrar el ajuste, poner el tiempo ajustado a **0:00** y desconectar el aparato.
- En caso necesario, la configuración puede corregirse con el mando giratorio.

2. Mantener pulsada la tecla de las funciones de tiempo durante unos segundos.

La pantalla de la hora se enciende.

### Temporizador

1. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo hasta que se iluminen los símbolos y .

2. Programar la duración de funcionamiento con el mando giratorio (p. ej. **5:00** minutos).

La configuración se aplica de modo automático. A continuación se vuelve a mostrar la hora, y el temporizador empieza a contar.



### Apagar y encender la pantalla de la hora


Girar hacia atrás el mando de los modos de funcionamiento y enclavarlo en la posición **O**.

1. Mantener pulsada la tecla de las funciones de tiempo durante unos segundos.

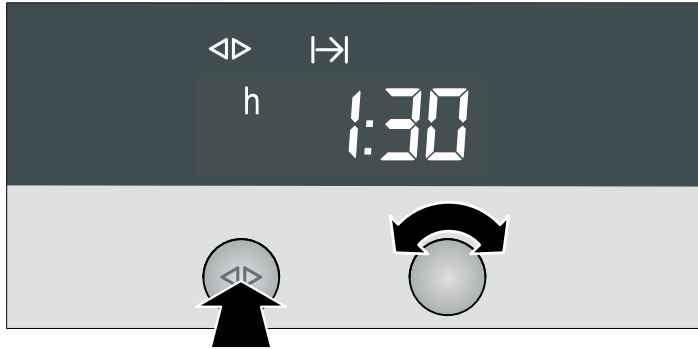
La pantalla de la hora se apaga. Cuando una función de tiempo está activa, el símbolo correspondiente permanece iluminado.

## Duración de funcionamiento

El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrido el ciclo de cocción determinado.

1. Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.
2. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo ◀ hasta que se iluminen los símbolos <> y |→|.
3. Programar la duración de funcionamiento con el mando giratorio (p. ej. 1:30 hora).
4. Pulsar la tecla .

El aparato empieza a calentar.



5. Girar el mando de los modos de funcionamiento a la posición O y enclavarlo.


El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo de funcionamiento programado.

## Final del funcionamiento

El aparato se apaga automáticamente a la hora programada.

1. Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.
2. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo ◀ hasta que se iluminen los símbolos <> y →|.
3. Programar el final del funcionamiento con el mando giratorio (p. ej. 12:30 h).




4. Pulsar la tecla .

El aparato se apaga automáticamente a la hora programada para el final del funcionamiento.

5. Girar el mando de los modos de funcionamiento a la posición O y enclavarlo.

## Preselección de funcionamiento

El aparato se enciende automáticamente y se apaga a la hora programada. Para ello se deben combinar las funciones de tiempo Duración de funcionamiento |→| y Final de funcionamiento →|.

1. Programar el modo de funcionamiento y la temperatura.
2. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo ◀ hasta que se iluminen los símbolos <> y |→|.
3. Programar la duración de funcionamiento con el mando giratorio (p. ej. 1:30 hora).
4. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo ◀ hasta que se iluminen los símbolos <> y →|.
5. Programar el final del funcionamiento con el mando giratorio (p. ej. 12:30 h).
6. Pulsar la tecla .

El aparato espera el momento adecuado para iniciar el programa (en el ejemplo, a las 11:00 horas).

El aparato se apaga automáticamente a la hora programada para el final del funcionamiento (12:30 h). Suena una señal y el símbolo →| parpadea.

7. Girar el mando de los modos de funcionamiento a la posición O y enclavarlo.

## Programar la hora

1. Pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo ◀ hasta que se iluminen los símbolos <> y ☺.
2. Programar la hora actual con el mando giratorio.



La configuración se aplica de modo automático.

## Modificar la hora

P. ej., del horario de verano al de invierno.

Ajustar como se describe en los puntos 1 y 2.

## Seguro para niños

El horno incorpora un seguro para niños para evitar que estos lo enciendan accidentalmente o modifiquen el tipo de funcionamiento en activo.

En este capítulo se describe

- cómo bloquear el aparato,
- cómo bloquear el aparato de forma permanente.

## Bloqueo

Para poder conectarlo de nuevo, debe desbloquearse antes. Una vez terminado el funcionamiento, no se bloquea

automáticamente. Bloquearlo de nuevo o activar el bloqueo permanente.

## Bloquear el aparato

1. Pulsar el mando de los modos de funcionamiento.  
En la pantalla se muestra "Aparato listo para funcionar".
2. Mantener pulsada la tecla de información **i**  
En la pantalla de texto se muestra "Seleccionar idioma".
3. Volver a pulsar la tecla de información **i**.  
En la pantalla de la temperatura se muestra **ε 10**.

4. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre **C 11** en la pantalla de temperatura.

5. Mantener pulsada la tecla de información **i** hasta que el símbolo **↻** se muestre en la pantalla de temperatura.

**Nota.** Si se desea ajustar un modo de funcionamiento, en la pantalla de temperatura se muestra **-5-** y en la pantalla de texto aparece "Horno bloqueado".

#### Desbloquear el aparato

1. Pulsar el mando de los modos de funcionamiento
2. Mantener pulsada la tecla de información **i** hasta que se muestre **C 11** en la pantalla de temperatura.
3. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre **C 10** en la pantalla de temperatura.
4. Mantener pulsada la tecla de información **i** hasta que se apague el símbolo **↻**.

### Bloqueo permanente

Para ajustar un modo de funcionamiento, debe anularse brevemente el bloqueo permanente. Una vez que se ha apagado el aparato, este se vuelve a bloquear automáticamente.

#### Bloquear el aparato de forma permanente

1. Pulsar el mando de los modos de funcionamiento.  
En la pantalla se muestra "Aparato listo para funcionar".
2. Mantener pulsada la tecla de información **i**.  
En la pantalla de texto se muestra "Seleccionar idioma".
3. Volver a pulsar la tecla de información **i**.  
En la pantalla de la temperatura se muestra **C 10**.
4. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre **C 21** en la pantalla de temperatura.
5. Mantener pulsada la tecla de información **i**.  
En la pantalla se muestra "Aparato listo para funcionar".

El aparato se bloqueará en 30 segundos. En la pantalla de temperatura se muestra el símbolo **↻**.

**Nota.** Si se desea ajustar un modo de funcionamiento, en la pantalla de temperatura se muestra **-5P** y en la pantalla de texto aparece "Bloqueo permanente".

#### Anular el bloqueo permanente

1. Pulsar el mando de los modos de funcionamiento.  
En la pantalla se muestra "Aparato listo para funcionar".
2. Mantener pulsada la tecla de información **i** hasta que se muestre **C 21** en la pantalla de temperatura.
3. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre **C 20** en la pantalla de temperatura.
4. Mantener pulsada la tecla de información **i** hasta que se apague el símbolo **↻**.  
Se ha anulado el bloqueo permanente.
5. Encender el aparato en los próximos 30 segundos.

Después de apagar el aparato, se activa de nuevo el bloqueo permanente.

#### Desbloquear el aparato de forma permanente

1. Pulsar el mando de los modos de funcionamiento.  
En la pantalla se muestra "Aparato listo para funcionar".
2. Mantener pulsada la tecla de información **i** hasta que se muestre **C 21** en la pantalla de temperatura.
3. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre **C 20** en la pantalla de temperatura.
4. Mantener pulsada la tecla de información **i** hasta que se apague el símbolo **↻**.
5. En los 30 segundos siguientes, volver a pulsar la tecla de información **i** durante unos segundos.
6. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre **C 10** en la pantalla de temperatura.
7. Mantener pulsada la tecla de información **i**.

El aparato está desbloqueado de forma permanente.

### Desconexión automática de seguridad

La desconexión automática de seguridad sólo se activa cuando transcurre cierto tiempo sin que se hayan efectuado ajustes en el aparato.

El tiempo que transcurre hasta que se apaga el aparato depende de sus ajustes.

En la pantalla de mensajes se visualiza "Desconexión de seguridad" y en la pantalla de temperatura parpadea **000**. El funcionamiento del aparato se interrumpe.

Para la desactivación volver a girar el mando de los modos de funcionamiento a la posición **O**.

## Inicio automático

Este horno está configurado de tal modo que debe pulsarse la tecla **Start** para iniciar el funcionamiento programado.

Con la función "Inicio automático", el funcionamiento del horno se inicia automáticamente tras cerrar la puerta.

En el capítulo: *Modificar los ajustes básicos*, se explica cómo cambiar al modo de inicio automático.



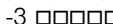
## Ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos que pueden adaptarse en cualquier momento a sus necesidades.

**Nota.** En la tabla se especifican todos los ajustes básicos y sus opciones de selección. En la pantalla solo se visualizan los ajustes básicos compatibles con el aparato de acuerdo con su equipamiento.

Ajustes básicos	Opciones	Aclaración
- Seleccionar idioma: Aleman	Están disponibles 5 idiomas más	Idioma para la pantalla
<b>C 1</b> <b>0</b> = aparato desbloqueado	<b>1</b> = aparato bloqueado	Activar el seguro para niños



	Ajustes básicos	Opciones	Aclaración
c2	0 = aparato desbloqueado para un uso	1 = bloqueo permanente del aparato	Activar el seguro para niños permanentemente
c3	2 = tono de aviso medio	0 = apagado 1 = breve = 30 segundos 2 = medio = 2 minutos 3 = largo = 10 minutos	Señal una vez transcurrida una duración
c4	0 = continuar tras cerrar la puerta: apagado	1 = automático 0 = apagado*	Modo en el que el funcionamiento se reanuda después de abrir y volver a cerrar la puerta del horno *reanudar el funcionamiento con 
c5	Ajuste individual -3  +3	p. ej., el plato queda más hecho -3  +3	Modificar el resultado de la cocción de todos los programas automáticos hacia la derecha = más intensa hacia la izquierda = más suave
c6	Ajustar la tensión de red 1 = 220-230V	2 = 230-240 V	Adaptar la tensión de red
c7	1 = no restablecer los ajustes de fábrica	2 = restablecer los ajustes de fábrica	Los cambios se pueden restablecer a los ajustes básicos

## Modificar los ajustes básicos

Condición: el mando de los modos de funcionamiento no puede estar enclavado.

- Mantener pulsada la tecla **i** durante unos segundos.  
En la pantalla se muestra el primer ajuste básico.
- Pulsar repetidamente la tecla **i** hasta que se muestre el correspondiente ajuste básico.

3. Configurar el ajuste deseado con el mando de temperatura.

- Mantener pulsada la tecla de información **i** durante unos segundos.  
Se aplica la configuración.

Los ajustes pueden volverse a modificar en cualquier momento.

## Limpieza pirolítica

En la limpieza pirolítica, el compartimento de cocción se calienta a aprox. 480 °C. Los restos de frituras, asados al grill u horneados se queman. La limpieza pirolítica dura aprox. 2 horas, incluyendo el tiempo que tarda el aparato en calentarse y enfriarse.

### Notas

- Para su seguridad, la puerta del horno se bloquea de forma automática. La puerta del horno puede abrirse de nuevo cuando el compartimento de cocción se ha enfriado un poco y el símbolo de cierre está apagado. No intentar desplazar el gancho de sujeción con la mano.
- Si se abre la puerta del aparato después de iniciar la limpieza es posible que los ganchillos de bloqueo queden a la vista por la parte superior del horno. Esto es normal. El gancho desaparece automáticamente cuando la puerta se vuelve a cerrar. No intentar desplazar el gancho de sujeción con la mano.
- No abrir la puerta del aparato durante la autolimpieza. De lo contrario, la limpieza podría interrumpirse.
- La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada durante la autolimpieza. Las rayas del control de temperatura no se encienden.

### ¡Peligro de incendio!

- El exterior del aparato se calienta mucho. Procurar no obstruir la parte delantera del aparato. Mantener alejados a los niños pequeños.
- No colgar objetos inflamables, p. ej. paños de cocina, del tirador de la puerta.

## Preparación

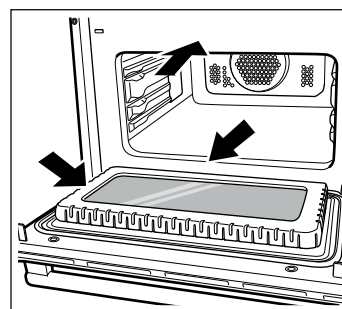
Retirar todos los accesorios y recipientes del horno.

### ¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

No introducir bandejas ni moldes antiadherentes para la limpieza. El intenso calor elimina el revestimiento antiadherente y se producen gases tóxicos.



### ¡Peligro de incendio!

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Limpiar la base, el interior de la puerta y las placas laterales del horno con un paño húmedo. No frotar la junta del horno.



Se recomienda limpiar el compartimento de cocción cada dos o tres meses. En caso necesario es posible limpiar con más frecuencia. La limpieza requiere solo aprox. 3,8 kilovatios-hora.

## Ajustar la limpieza pirolítica

- Pulsar el mando de los modos de funcionamiento.  
En la pantalla se muestra "Aparato listo para funcionar".
- Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta que se muestre la limpieza pirolítica  en la pantalla.
- Iniciar la limpieza con .

La puerta del horno se bloquea brevemente tras pulsar la tecla Start. En la pantalla se muestra "Puerta bloqueada".



## Una vez finalizada la limpieza pirolítica

La limpieza ha finalizado. El horno deja de calentarse. En la pantalla se muestra "Aparato listo para funcionar".

### Consultar la duración de la limpieza

Pulsar la tecla de las funciones de tiempo ◀▶ dos veces. La duración restante (sin el tiempo de enfriamiento) se visualiza durante unos segundos.

### Cancelar la configuración

Apagar el aparato con el mando de modos de funcionamiento. Si el horno ya se ha bloqueado, la puerta del horno sólo se

podrá abrir cuando se apague la indicación "Puerta bloqueada".

### La limpieza debe transcurrir por la noche

A fin de tener el horno disponible durante el día se recomienda dejar el final de la limpieza para la noche. Consultar los capítulos *Reloj electrónico*, *Retrasar el final del funcionamiento*.

### Después de la limpieza

Una vez el compartimento de cocción se haya enfriado, limpiar con un paño húmedo los restos de ceniza.

## Cuidados y limpieza

El microondas mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

En este capítulo se presenta información sobre

- Limpieza y cuidado del aparato
- Productos de limpieza
- Limpieza de los cristales de la puerta

### ⚠ ¡Peligro de cortocircuito!

No utilizar limpiado de alta presión ni por chorro de vapor.

### ⚠ ¡Peligro de quemaduras!

No limpiar el aparato directamente tras desconectarlo. Dejar que el aparato se enfríe.

### Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a los diferentes materiales como el vidrio, plástico o metal.
- Las sombras con forma de estrías apreciables en el vidrio de la puerta son los reflejos luminosos de la lámpara de iluminación del horno.
- 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. Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por este motivo pueden resultar ásperos al tacto. La protección anticorrosiva no se verá afectada.
- Los olores desagradables, como los que se generan después de preparar un pescado por ejemplo, se pueden eliminar fácilmente. Añadir unas gotas de limón a una taza con agua. Introducir una cuchara en el recipiente para evitar el retardo de ebullición. Calentar el agua entre 1 y 2 minutos a la máxima potencia del microondas.

### Productos de limpieza

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del horno empleando un limpiador inadecuado. No utilizar:

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar el cristal de la puerta del aparato,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta de la puerta,
- ni estropajos o esponjas duras,
- productos fuertes que contengan alcohol.

**Nota.** Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. Puede adquirir productos de limpieza de acero especiales en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.
Horno	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. En caso de mucha suciedad: Utilizar preferentemente una esponja de acero inoxidable o la limpieza pirolítica.
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño de limpieza.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño de limpieza.
Junta	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño de limpieza sin frotar.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con un paño o cepillo.

### Limpieza de los cristales de la puerta

Los cristales de la puerta del horno pueden extraerse para facilitar su limpieza.

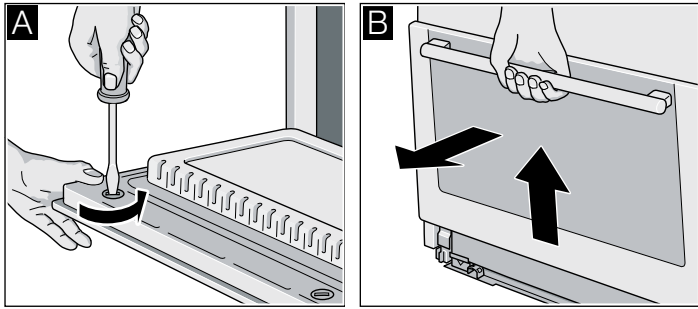
### ⚠ ¡Peligro de quemaduras!

No desmontar el aparato inmediatamente después de la desconexión. El horno debe estar frío.

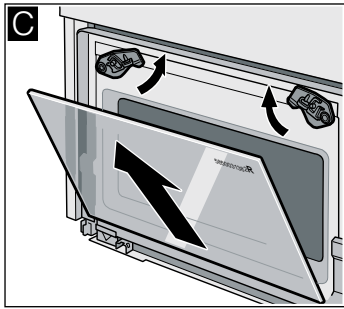
### Desmontaje

1. Abrir la puerta del horno.
2. Desatornillar los dos tornillos de la puerta con un destornillador para tornillos de cabeza ranurada (anchura 8-11 mm), sujetando el cristal con una mano. (Figura A)

3. Cerrar lentamente la puerta y extraer el cristal delantero con el tirador de la puerta hacia arriba. (Figura B)



4. Sujetar el cristal intermedio y empujar hacia arriba el cierre de seguridad de la puerta. Extraer el cristal tirando de él hacia arriba. (Figura C)



**Notas**

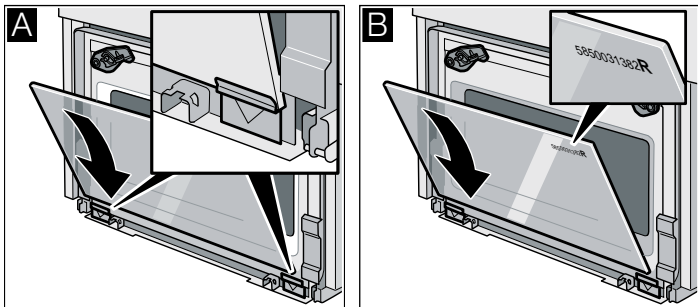
- Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos. No emplear rascadores para vidrio, El cristal podría resultar dañado.

**Montaje**

1. Introducir el cristal intermedio y empujarlo hacia abajo hasta que encaje. (Figura A)

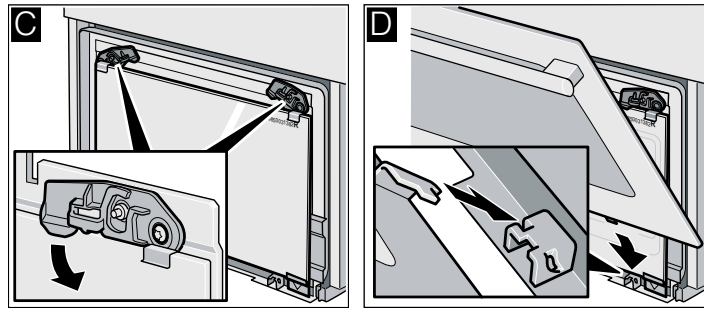
**Nota.** Asegurarse de que el cristal se asiente recto en la parte inferior.

2. La inscripción debe quedar en la parte superior derecha. (Figura B)

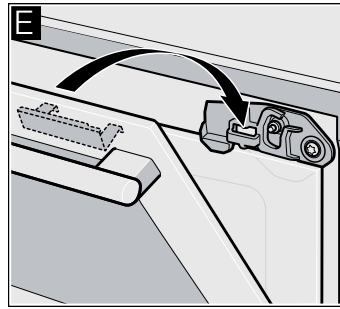


3. Empujar el cierre de seguridad hacia abajo. (Figura C)

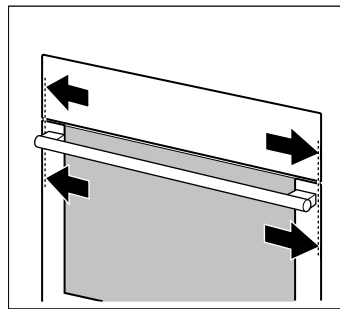
4. Introducir el cristal de la puerta con las dos manos en la guía. (Figura D)



5. Empujar el cristal de la puerta hacia abajo, levantarlo un poco y engancharlo por la parte superior. (figura E)

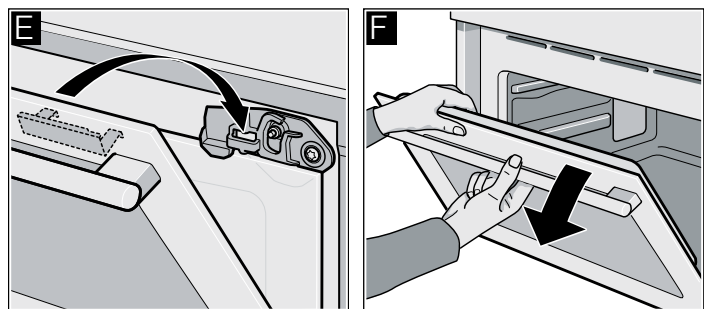


Asegurarse de que el cristal de la puerta quede enrasado con el panel de mando.



6. Abrir la puerta completamente sujetando los cristales con una mano. (Figura F)

7. Volver a empujar la puerta hacia abajo, apretar manualmente los tornillos con un destornillador para tornillos de cabeza ranurada (anchura 8-11 mm) y cerrar la puerta. (Figura G)



**¡Atención!**

El horno solo puede volverse a utilizar si el cristal está correctamente montado.

**Nota.** El horno solo puede volverse a utilizar si el cristal está correctamente montado.

# Averías y reparaciones

No siempre es necesario llamar al Servicio de Asistencia Técnica. En muchos casos, las averías pueden ser solucionadas por el propio usuario. En la tabla siguiente se presentan algunos consejos para subsanar las averías.

## ¡Peligro de descarga eléctrica!





- Las reparaciones en el sistema electrónico debe realizarlas exclusivamente un técnico especialista.

- Las reparaciones en el sistema electrónico del aparato deben efectuarse siempre sin corriente eléctrica. Accionar el fusible automático o desatornillar el fusible de la caja de fusibles de su vivienda.




## Tabla de averías

Si no se obtienen los resultados esperados de un plato, consultar el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de*

*cocina*. En este capítulo se describen consejos y sugerencias para cocinar.

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado.	Enchufar.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la lámpara de cocina.
	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible del aparato funciona correctamente.
	Fallo funcional.	Desconectar el fusible del aparato en la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos unos 10 segundos.
En la pantalla de la hora parpadean los dos puntos y tres ceros.	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a configurar la hora.
El microondas no se enciende.	La puerta no se ha cerrado completamente.	Comprobar si la puerta se atasca por restos de alimentos o algún cuerpo extraño.
	No se ha pulsado la tecla  .	Pulsar la tecla  .
El aparato no calienta a la temperatura programada.	No se ha pulsado la tecla  .	Pulsar la tecla  .
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.
Los alimentos se calientan más lentamente en el microondas que antes.	Se ha ajustado una potencia de microondas demasiado baja.	Seleccionar una potencia de microondas mayor.
	Se ha introducido una cantidad mayor a la habitual en el aparato.	Cantidad doble, casi el doble de tiempo de cocción.
	Los alimentos están más fríos de lo habitual.	Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.
El horno no calienta. En la pantalla de la temperatura se muestra "E"	El modo demo está activado. En la pantalla se muestra "Modo demo activado".	Desconectar el fusible de la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos aprox. 20 segundos.
En la pantalla de la temperatura se muestra "000".	Se ha activado la desconexión automática. El horno deja de calentar.	Pulsar una tecla o apagar el aparato.


## Mensajes de error con E

Si en la pantalla se muestra un mensaje de error con E, pulsar repetidamente la tecla de las funciones de tiempo  hasta que se muestren los símbolos  y . A continuación, volver a ajustar la hora. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el error vuelva a mostrarse.

## ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.
- En caso de que el aparato esté defectuoso, desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Algunos mensajes de error pueden ser solucionados por el propio usuario.

Avería	Posible causa	Solución/consejos
En la pantalla de la hora se muestra el mensaje de error "E101" o "E104".	El sensor de temperatura no funciona.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. El microondas puede funcionar individualmente.
En la pantalla se muestra el mensaje de error "E011"	Se ha pulsado una tecla durante demasiado tiempo o se ha quedado atascada.	Pulsar todas las teclas una por una. Si el mensaje de error persiste, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En la pantalla de la hora se muestra el mensaje de error "E106". Se ha ajustado la limpieza pirolítica.	El bloqueo de la puerta del horno está defectuoso.	Apagar el aparato con la tecla  y avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Las otras funciones del horno se pueden seguir utilizando.
En la pantalla de la hora se muestra el mensaje de error "E010", "E310", "E009" o "E309".	Fallo técnico.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

## Cambiar la lámpara del horno

Es posible cambiar la bombilla del horno. En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse lámparas halógenas de 12 V, 20 W resistentes a la temperatura.

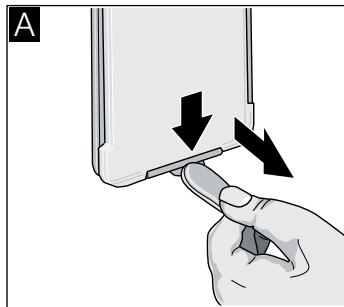
### ¡Peligro de descarga eléctrica!

No cambiar la bombilla de horno cuando el aparato esté conectado. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

**Nota.** Extraer siempre la lámpara halógena nueva del embalaje con un paño seco. De este modo se prolonga su vida útil.

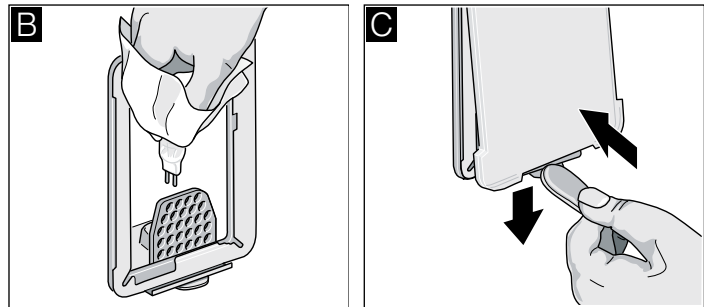
### Modo de proceder

1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
3. Retirar el vidrio protector. Para ello, abrir el vidrio protector con la mano desde abajo.  
Si resultara muy costoso retirar el vidrio protector, ayudarse con una cuchara. (Figura A)



4. Extraer la lámpara y sustituirla por otra del mismo tipo. (Figura B)

5. Volver a colocar el cristal protector. (Figura C)



6. Retirar el paño de cocina.
7. Volver a conectar el fusible de la caja de fusibles o enchufar el aparato.

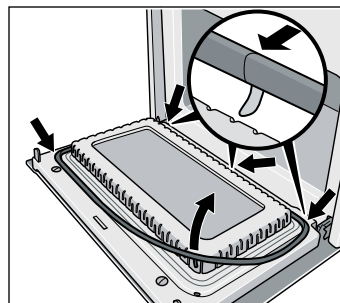
## Cambiar la junta de la puerta

Cambiar la junta de la puerta si está deteriorada. Pueden adquirirse juntas de recambio para el aparato a través del Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.

### ¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

No utilizar el aparato si la junta de la puerta está dañada. Puede producirse un escape de energía de microondas. No volver a utilizar el aparato hasta que esté reparado.

1. Abrir la puerta del horno.
2. Retirar la junta defectuosa de la puerta.
3. Hay 5 ganchos de sujeción fijados a la junta de la puerta. Enganchar la nueva junta a la puerta del horno mediante estos ganchillos de sujeción.



**Nota.** El centro de impacto de la junta de la puerta en la parte inferior central se debe a motivos técnicos.

## Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato.

Encontraremos la solución correcta; también a fin de evitar la visita innecesaria de un técnico de servicio.

## Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el horno. A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto.	N.º de fabricación.
<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> ☎	

En caso de manejo incorrecto, la asistencia de un técnico de servicio no es gratuita, incluso aunque todavía esté dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

### Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Este aparato cumple la normativa EN 55011 o CISPR 11. Es un producto del grupo 2, clase B.

El grupo 2 indica que los microondas se fabrican con el fin de calentar alimentos. La clase B indica que el aparato es apropiado para su uso privado en el ámbito doméstico.

## Programa automático

Con el programa automático pueden prepararse platos de forma sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático configura el programa óptimo.

### Seleccionar un programa

Ejemplo de la imagen:  
Seleccionar y ajustar el programa para 0,30 kg de polenta.

1. Extraer el mando de los modos de funcionamiento.  
El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Pulsar la tecla **P**.  
Se muestra el primer grupo de programas.



3. Seleccionar el grupo de programas deseado con el mando de modos de funcionamiento.



4. Pulsar la tecla **↕**.  
En la pantalla de texto se muestra el primer programa del grupo.

5. Girar el mando de los modos de funcionamiento hasta que se muestre el programa deseado.



6. Ajustar el peso del alimento con el mando de temperatura.  
La duración del programa **→** se muestra en la pantalla de la hora.
7. Pulsar la tecla **Start**.  
Se inicia el programa.

**Nota.** Tras el inicio del programa: pulsar la tecla **i** una vez. En las pantallas se muestran los valores ajustados.

### El programa ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. Apagar el horno con el mando de los modos de funcionamiento o volver a seleccionar y programar un nuevo modo de funcionamiento.

### Cancelar el programa

Apagar el horno con la tecla **Stop** y girar el mando de modos de funcionamiento a la posición **O** y enclavarlo.

### Consultar información

Antes del inicio, pulsar brevemente la tecla **i**. Aparece información varia relativa a los programas. Pulsar de nuevo brevemente la tecla **i** para ir consultando cada información.


### Retrasar la hora de finalización

Consultar el capítulo: *Reloj electrónico*.

### Ajuste individual

Si no queda satisfecho con los resultados obtenidos de un programa determinado, la próxima vez puede modificar la configuración.


Programar tal como se describe desde el punto 1 hasta el 5.

Pulsar la tecla  y desplazar el punto iluminado con el mando de modos de funcionamiento.

-      +

Hacia la izquierda = plato menos hecho.

Hacia la derecha = plato más hecho.

Iniciar con la tecla .

Se modifica la duración.

## Descongelar y cocer con el programa automático

### Notas

- Sacar el alimento de su envase y pesarlo. Si no se puede introducir el peso exacto, redondear hacia arriba o hacia abajo.
- Para estos programas utilizar siempre recipientes adecuados para el microondas, p. ej., recipientes de vidrio o cerámica o la bandeja universal. Observar las indicaciones relativas a accesorios en la tabla de programas.
- Colocar los alimentos dentro del compartimento de cocción cuando esté frío.
- A continuación de estas indicaciones se presenta una tabla en la que figuran alimentos adecuados, el margen de peso correspondiente y los accesorios necesarios.
- No es posible programar pesos que no estén incluidos en el margen de peso.
- En muchos platos suena una señal cuando transcurre cierto tiempo. Dar la vuelta o remover los alimentos.

## Descongelar

### Notas

- Congelar los alimentos a -18 °C en posición horizontal y repartidos en porciones adecuadas.
- Colocar los alimentos congelados en un recipiente plano, p. ej., un plato de cristal o de porcelana. Colocar los panecillos directamente sobre la parrilla.
- Tapar las partes más blandas o que sobresalgan con trozos de papel de aluminio. De este modo se evita un inicio de cocción prematuro. Asegurarse de que el papel de aluminio no entra en contacto con las paredes del compartimento de cocción.
- Una vez los alimentos estén descongelados, dejarlos reposar durante 10-90 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Cuando se descongela carne, ave o pescado se desprende líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
- Colocar la carne de vacuno, cordero o cerdo en el recipiente con la parte de la grasa hacia abajo.
- Descongelar sólo la cantidad necesaria de pan, ya que de lo contrario se vuelve rápidamente duro.
- Retirar la carne picada descongelada tras darle la vuelta.
- Si el ave está entera, colocarla en el recipiente por el lado de la pechuga. Si se trata de trozos de ave, por el lado de la piel. Tapar las patas y las alas con trozos de papel de aluminio.
- Cubrir la aleta de la cola del pescado, los bordes de los filetes de pescado y los extremos salientes de las ventrescas de pescado con papel de aluminio.

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
<b>Descongelar</b>			
Pan de trigo		0,10 - 0,60	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Pan integral***		0,20 - 1,50	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Panecillos		0,05 - 0,45	parrilla, altura 1
Pasteles, secos*	Pastel de masa de bizcocho sin cobertura ni glaseado, pastel de levadura	0,20 - 1,50	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Pasteles, jugosos	Pastel de masa de bizcocho con fruta sin glaseado ni cobertura ni gelatina, sin crema, sin nata	0,20 - 1,20	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Carne picada*	Carne picada de vacuno, cordero, cerdo	0,20 - 1,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Carne de vacuno**	Asado de vacuno, asado de ternera, bistec	0,20 - 2,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Carne de cerdo**	Carrillada sin hueso, carne enrollada, filetes, gulasch	0,20 - 2,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Carne de cordero**	Pierna de cordero, espalda de cordero, carne enrollada de cordero	0,20 - 2,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Ave entera**	Pollo, pato	0,70 - 2,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Trozos de ave**	Muslo de pollo, medio pollo, patas de ganso, pechuga de ganso, pechuga de pato	0,20 - 1,20	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Pescado entero**	Trucha, abadejo, bacalao	0,20 - 1,20	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Filete de pescado**	Filete de esturión, bacalao, salmón, gallineta nórdica, abadejo, lucio	0,20 - 1,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Ventresca de pescado**	Ventresca de bacalao, esturión, bacalao, salmón	0,20 - 1,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1

\* Señal para dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

\*\* Señal para dar la vuelta tras  $\frac{1}{3}$  y  $\frac{2}{3}$  del tiempo.

\*\*\*Señal para dar la vuelta tras  $\frac{2}{3}$  del tiempo.

## Cocer

### Verduras

#### Notas

- verduras frescas: cortar en trozos iguales. Añadir 2 cucharadas de agua por cada 100 g de verdura.
- verduras congeladas: únicamente son apropiadas las verduras escaldadas, no precocinadas. La verdura

ultracongelada con salsa de nata no es adecuada. Añadir entre 1 y 2 cucharadas de agua por cada 100 g. Para espinacas y col lombarda, no añadir agua.

- Dejar reposar las verduras durante 5 minutos tras finalizar el programa.

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
<b>Verduras</b>			
cocer verduras frescas*	Coliflor, brécol, zanahorias, colinabo, puerro, pimentón, calabacines	0,20 - 1,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
cocer verduras congeladas*	Coliflor, brécol, zanahorias, colinabo, col roja, espinacas	0,20 - 1,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1

\* Señal para remover transcurrida la mitad del tiempo.

### Patatas

#### Notas

- Patatas cocidas con sal: cortarlas en trozos iguales. Añadir dos cucharadas de agua y un poco de sal por cada 100 g de patata.
- Patatas hervidas sin pelar: utilizar patatas de igual tamaño. Lavar las patatas y pinchar varias veces la piel. Colocarlas húmedas en un recipiente sin agua.

- Dejar reposar las patatas durante 5 minutos tras finalizar el programa. Escurrir previamente el agua existente.
- Colocar las patatas para el gratinado en un recipiente plano hasta alcanzar una altura de 3 a 4 cm.
- Dejar reposar el gratinado en el aparato de 5 a 10 minutos tras finalizar el programa.
- Las patatas fritas, las croquetas y las tortitas de patata deben ser aptas para la preparación en el horno.

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
<b>Patatas</b>			
Patatas cocidas con sal*	Patatas rojas, blancas o harinosas	0,20 - 1,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Patatas hervidas sin pelar*	Patatas rojas, blancas o harinosas	0,20 - 1,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Gratinado de patata, fresco		0,50 - 3,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 2
Patatas fritas, congeladas**		0,20 - 0,60	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 remover transcurrida la mitad del tiempo.

\*\* Señal para dar la vuelta tras  $\frac{2}{3}$  del tiempo.

### Productos de cereal

#### Notas

- Los cereales sueltan bastante espuma durante la cocción. Utilizar un recipiente hondo con tapa para todos los productos de cereal. Ajustar el peso bruto de los cereales (sin líquido).
- Arroz: no utilizar arroz en bolsa de cocción. Añadir dos partes o dos partes y media de líquido al arroz.

- Polenta: añadir entre dos y tres partes de agua, según el grado de molienda, a la polenta.
- Couscous: añadir dos partes de líquido.
- Mijo: Añadir dos partes o dos partes y media de líquido al arroz.
- Dejar reposar el cereal de 5 a 10 minutos tras finalizar el programa.

Grupo de programas Programa	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
<b>Productos de cereal</b>		
Arroz de grano largo*	0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Arroz basmati*	0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1

\* Señal para remover en función del peso tras aprox. 2-14 minutos.

\*\* Señal para remover tras 1-2 minutos.

\*\*\* Señal para remover transcurrida la mitad del tiempo.

Grupo de programas Programa	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
Arroz natural*	0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Polenta***	0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Couscous**	0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Mijo*	0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1

\* Señal para remover en función del peso tras aprox. 2-14 minutos.

\*\* Señal para remover tras 1-2 minutos.

\*\*\* Señal para remover transcurrida la mitad del tiempo.

## Gratinado

### Notas

- Colocar el plato en un recipiente adecuado para el microondas sobre la parrilla.
- Colocar el gratinado salado y dulce en un recipiente plano hasta alcanzar una altura de 5 cm.

- Colocar las patatas para el gratinado en un recipiente plano hasta alcanzar una altura de 3 a 4 cm.
- Dejar reposar el gratinado de patatas en el aparato de 5 a 10 minutos tras finalizar el programa.

Grupo de programas Programa	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
<b>Gratinado</b>		
Lasaña boloñesa, congelada	0,40 - 1,00	recipiente sin tapa, parrilla, altura 1
Canelones, congelados	0,40 - 1,00	recipiente sin tapa, parrilla, altura 1
Gratinado de macarrones, congelado	0,40 - 1,00	recipiente sin tapa, parrilla, altura 1
Gratinado, salado, ingredientes cocidos	0,40 - 3,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 2
Gratinado, dulce	0,50 - 1,80	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Gratinado de patata, fresco	0,50 - 3,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 2

## Productos congelados

### Notas

- Utilizar pizzas y pizza-baguettes congeladas preheadas.
- Las patatas fritas, las croquetas y las tortitas de patata deben ser aptas para la preparación en el horno.

- Los rollitos de primavera y los minirollitos de primavera deben ser aptos para la preparación en el horno.
- Procurar que los productos ultracongelados no queden colocados unos encima de otros.

Grupo de programas Programa	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
Pizza, base fina	0,30 - 0,50	Bandeja universal, altura 1
Pizza, base gruesa	0,40 - 0,60	Bandeja universal, altura 1
Minipizza	0,10 - 0,60	Bandeja universal, altura 1
Pizza-baguettes, preheadas	0,10 - 0,75	Bandeja universal, altura 1
Patatas fritas*	0,20 - 0,60	Bandeja universal, altura 2
Croquetas*	0,20 - 0,70	Bandeja universal, altura 2
Tortitas de patata*	0,20 - 0,80	Bandeja universal, altura 2
Lasaña boloñesa	0,40 - 1,00	recipiente sin tapa, parrilla, altura 1
Canelones	0,40 - 1,00	recipiente sin tapa, parrilla, altura 1
Gratinado de macarrones	0,40 - 1,00	recipiente sin tapa, parrilla, altura 1
Rollitos de primavera**	0,10 - 1,00	Bandeja universal altura 2
Minirollitos de primavera**	0,10 - 0,60	Bandeja universal, altura 2
Varitas de pescado*	0,20 - 0,90	Bandeja universal, altura 2
Aros de calamar empanados*	0,20 - 0,50	Bandeja universal, altura 2

\* Señal para dar la vuelta tras  $\frac{2}{3}$  del tiempo.

\*\* Señal para dar la vuelta transcurrida aprox. la mitad del tiempo.

## Ave

### Notas

- Colocar el pollo o el capón en el recipiente con el lado de la pechuga hacia abajo.
- Colocar las piezas de pollo en el recipiente con el lado de la piel hacia arriba.

- Cocer pechuga de pavo sin piel. Añadir entre 100 y 150 ml de líquido a la pechuga de pavo. Tras darle la vuelta, si fuera necesario, añadir otros 50 -100 ml más de líquido.
- Dejar reposar la pechuga de pavo durante 10 minutos tras finalizar el programa.



Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
<b>Ave</b>			
Pollo, fresco*	Pollo entero	0,80 - 1,80	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Piezas de pollo, fresco	Muslo de pollo, medio pollo	0,40 - 1,20	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Capón, fresco*		1,50 - 3,00	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Pechuga de pavo, fresca**	Pechuga de pavo sin piel	0,80 - 2,00	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1

\* Señal para dar la vuelta al pollo entero tras  $\frac{2}{3}$  del tiempo.

\*\* Señal para dar la vuelta transcurrida aprox. la mitad del tiempo.

## Carne

### Notas

- Cocinar el roastbeef primero con la parte de la grasa hacia abajo.
- Asado de vacuno, asado de ternera, pierna de ternera, pierna de cordero y asado de cerdo: El asado debe cubrir dos terceras partes de la base del recipiente. Añadir entre 50 y 100 ml de líquido al asado. Tras

darle la vuelta, si fuera necesario, añadir otros 50 -100 ml más de líquido.

- Añadir entre 50 y 100 ml de líquido al asado de carne picada.
- Dejar reposar el asado durante 10 minutos tras finalizar el programa.

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
<b>Carne de vacuno</b>			
Estofado, fresco**		0,80 - 2,00	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Roastbeef, medio hecho*	Roastbeef de 5 - 6 cm de grosor	0,80 - 2,00	recipiente sin tapa, parrilla, altura 1
Roastbeef, poco hecho*	Roastbeef de 5 - 6 cm de grosor	0,80 - 2,00	recipiente sin tapa, parrilla, altura 1
Asado de carne picada	aprox. 8 cm de grosor	0,80 - 1,50	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Rollitos de carne		0,50 - 3,00	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
<b>Carne de ternera</b>			
Asado, fresco*	Contramuslo, nuez	0,80 - 2,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Pierna con hueso, fresca		0,80 - 3,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Ossobuco		0,80 - 3,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
<b>Carne de cerdo</b>			
Carrillada, fresca, sin hueso***		0,80 - 2,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Carrillada, fresca, con hueso*		0,80 - 2,50	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Asado con corteza, fresco		0,80 - 2,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Asado de carne picada	aprox. 8 cm de grosor	0,80 - 1,50	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Carne enrollada, fresca*		1,00 - 3,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
<b>Carne de cordero</b>			
Pierna, fresca, sin hueso, medio hecha*		0,80 - 2,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Pierna, fresca, con hueso, hecha*		0,80 - 2,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Asado de carne picada	aprox. 8 cm de grosor	0,80 - 1,50	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
<b>Carne de caza</b>			
Asado de ciervo, fresco*		0,50 - 3,00	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Pierna de corzo, sin hueso, fresca***		0,50 - 2,50	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Pata de liebre, con hueso, fresca***		0,50 - 1,50	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Asado de jabalí, fresco***		0,50 - 2,50	recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Conejo, fresco		0,50 - 2,00	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1

\* Señal para dar la vuelta transcurrida aprox. la mitad del tiempo

\*\* Señal para dar la vuelta tras  $\frac{1}{3}$  y  $\frac{2}{3}$  del tiempo.

\*\*\* Señal para dar la vuelta tras  $\frac{2}{3}$  del tiempo.

## Pescado

### Notas

- Pescado entero, fresco:  
añadir entre 1 y 3 cucharadas de agua o zumo de limón.

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

- Aros de calamar empanados, congelados:  
deben ser aptos para la preparación en el horno.

Grupo de programas Programa	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
rehogar pescado entero fresco	0,30 - 1,10	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Rehogar filete de pescado fresco	0,20 - 1,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Varitas de pescado*	0,20 - 0,90	Bandeja universal, altura 2
Aros de calamares, congelados*	0,20 - 0,50	Bandeja universal, altura 2

\* Señal para dar la vuelta tras  $\frac{2}{3}$  del tiempo.

## Asado de carne picada y cocido

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

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
<b>Asado de carne picada</b>			
de carne de vacuno fresca	aprox. 8 cm de grosor	0,80 - 1,50	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
de carne de cerdo fresca	aprox. 8 cm de grosor	0,80 - 1,50	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
de carne variada fresca	aprox. 8 cm de grosor	0,80 - 1,50	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
De carne de cordero fresca	aprox. 8 cm de grosor	0,80 - 1,50	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
<b>Cocido*</b>			
Gulasch		0,30 - 2,00	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Rollitos de carne		0,50 - 3,00	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1

\* Ajustar el peso de la carne

## Platos probados en nuestro estudio de cocina

A continuación presentamos una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se detalla el tipo de calentamiento, la temperatura o la potencia del microondas más apropiada para cada uno. También se indica información relativa a accesorios y la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

### Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el compartimento de cocción vacío y frío. Precalentar solamente cuando así se especifique en las tablas. Antes de proceder a su utilización, retirar todos los accesorios del compartimento de cocción que no sean necesarios.

- Cubrir los accesorios con papel de hornear una vez precalentado el aparato.
- Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar el accesorio suministrado. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorios especiales en los comercios especializados o en el servicio de asistencia técnica.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del compartimento de cocción.

## Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

Las siguientes tablas muestran numerosas posibilidades y valores de ajuste para el microondas.

Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Dependen del recipiente, de la calidad, de la temperatura y del 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 se cocinen cantidades distintas a las indicadas en la tabla. Para ello existe una regla práctica:

El doble de cantidad requiere casi el doble del tiempo de cocción, mientras que la mitad de la cantidad supone la mitad de tiempo.

Inserte la parrilla a la altura 1. Colocar el recipiente en la mitad. Las microondas pueden llegar así a todas las partes de los alimentos.

## Descongelar

### Notas

- Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre la parrilla.
- Las partes delicadas, como p. ej. 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 no debe entrar en contacto con las paredes del compartimento de

cocción. 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 las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces. Al dar la vuelta, extraer el líquido resultante de la descongelación.
- Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 60 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. Si son aves, se pueden extraer las vísceras.

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10-15 min	dar la vuelta varias veces
	1 kg	180 W, 15 min + 90 W, 20-30 min	
	1,5 kg	180 W, 25 min + 90 W, 25-35 min	
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo	200 g	180 W, 5 min + 90 W, 4-6 min	al dar la vuelta, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 8-15 min	dar la vuelta varias veces, extraer la carne descongelada
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 15-20 min	
	1 kg	180 W, 10 min + 90 W, 20-25 min	
Ave o trozos de ave	600 g	180 W, 5 min + 90 W, 13-18 min	dar la vuelta de vez en cuando
	1,2 kg	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Pato	2 kg	180 W, 10 min + 90 W, 30-40 min	dar la vuelta varias veces
Ganso	4,5 kg	180 W, 20 min + 90 W, 60-80 min	dar la vuelta cada 20 minutos, eliminar el líquido resultante de la descongelación
Filetes, trozos o ventresca de pescado	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	separar las partes descongeladas
Pescado entero	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	dar la vuelta de vez en cuando
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 5-15 min	remover con cuidado de vez en cuando
	600 g	180 W, 10 min + 90 W, 8-13 min	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W, 5-10 min	remover con cuidado de vez en cuando, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Mantequilla, descongelar	125 g	90 W, 7-9 min	retirar todo el envoltorio
	250 g	180 W, 2 min + 90 W, 3-5 min	
Pan entero	500 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	dar la vuelta de vez en cuando
	1 kg	180 W, 3 min + 90 W, 15-25 min	
Pasteles secos, p. ej., pasteles de masa de bizcocho	500 g	90 W, 10-15 min	sólo para pasteles sin glaseado, nata o crema, separar las porciones del pastel
	750 g	180 W, 2 min + 90 W, 10-15 min	
Pasteles jugosos, p. ej., pasteles de fruta o de requesón	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	sólo para pasteles sin glaseado, nata o crema
	750 g	180 W, 10 min + 90 W, 15-20 min	

## Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados

### Notas

- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos 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 los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.

- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 2 ó 3 veces.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar el recipiente.
- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

<b>Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados</b>	<b>Peso</b>	<b>Potencia del microondas en vatios, duración en minutos</b>	<b>Consejos y advertencias</b>
Menú, plato cocinado, plato listo	300-400 g	600 W, 11-15 min	Extraer el plato del envoltorio; para calentar con tapa
Sopa	400-500 g	600 W, 8-13 min	Recipiente con tapa
Cocidos	500 g	600 W, 10-15 min	Recipiente con tapa
	1 kg	600 W, 20-25 min	
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 12-17 min	Recipiente con tapa
	1 kg	600 W, 25-30 min	
Pescado, p. ej., filetes	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 con tapa; añadir líquido
	500 g	600 W, 7-10 min	
Verduras, p. ej., guisantes, brécol, zanahorias	300 g	600 W, 8-12 min	Recipiente con tapa; añadir 1 cucharada de agua
	600 g	600 W, 13-18 min	
Espinacas a la crema	450 g	600 W, 11-16 min	cocer sin añadir agua

### Calentamiento de alimentos

#### ¡Peligro de quemaduras!

Al calentar líquidos puede producirse un retardo de ebullición. Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Un ligero movimiento del recipiente es suficiente para hacer que el líquido caliente empiece a hervir de repente y a salpicar intensamente. Al calentar líquidos introducir siempre una cuchara en el recipiente. De este modo se evitan los retardos de ebullición.

#### ¡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 aparato.

#### Notas

- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos 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.
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Dar la vuelta o remover los alimentos varias veces mientras se están calentando. Controlar la temperatura.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar los recipientes.

<b>Calentamiento de alimentos</b>	<b>Peso</b>	<b>Potencia del microondas en vatios, duración en minutos</b>	<b>Consejos y advertencias</b>
Menú, plato cocinado, plato listo	350-500 g	600 W, 4-8 min	Extraer el plato del envoltorio, para calentar con tapa
Bebidas	150 ml	1000 W, 1-3 min	<b>¡Atención!</b> Introducir la cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas, controlar el proceso
	300 ml	1000 W, 3-4 min	
	500 ml	1000 W, 4-5 min	
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	50 ml	360 W, ½-1 min	Poner los biberones sin tetina ni tapadera en el interior del compartimento de cocción, después de calentar remover bien, controlar siempre la temperatura
	100 ml	360 W, 1-1½ min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Sopa 1 taza 2 tazas 4 tazas	175 g	1000 W, 1½-2 min	-
	de 175 g	1000 W, 2-4 min	
	de 175 g	1000 W, 4-6 min	
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 7-10 min	cubierto
Cocido	400 g	600 W, 5-7 min	Recipiente con tapa
	800 g	600 W, 7-10 min	
Verduras	150 g	600 W, 2-3 min	añadir algo de líquido.
	300 g	600 W, 3-5 min	

### Cocción de alimentos

#### Notas

- Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es

aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

- Cocinar los alimentos en recipientes tapados. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.
- Una vez cocidos, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar los recipientes.

Cocción de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, Duración en minutos	Consejos y advertencias
Pollo entero, fresco, sin vísceras	1,5 kg	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	600 W, 6-10 min	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 ó 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remover.
	500 g	600 W, 10-15 min	
Patatas	250 g	600 W, 8-11 min	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 ó 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remover.
	500 g	600 W, 12-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Arroz	125 g	600 W, 4-6 min + 180 W, 12-15 min	Añadir doble cantidad de líquido; utilizar un recipiente alto con tapa
	250 g	600 W, 7-9 min + 180 W, 15-20 min	
Dulces, p. ej., flan (instantáneo)	500 ml	600 W, 5-8 min	Remover 2 ó 3 veces durante el proceso con varilla batidora
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min	-

### Palomitas para el microondas

#### Notas

- Emplear recipientes planos de cristal resistentes al calor, p. ej., la tapa de un molde para gratinar, un plato de cristal o una bandeja de cristal (Pyrex)
- Colocar el recipiente siempre a la altura 1 sobre la parrilla.
- No utilizar porcelana o platos muy hondos.
- Programar tal como se describe en la tabla. En función del producto y de la cantidad puede resultar necesario adaptar el tiempo.

- Para evitar que se quemen las palomitas, retirar la bolsa cuando haya transcurrido 1 minuto y 30 segundos y agitarla. ¡Precaución! ¡Alimento caliente!

#### ¡Peligro de quemaduras!

- Abrir la bolsa de palomitas con cuidado, puede salir vapor caliente.
- No programar el microondas a su máxima potencia.

	Peso	Accesorios	Altura	Potencia del microondas en vatios, Duración en minutos
Palomitas para el microondas	1 bolsa de 100 g	Recipiente, parrilla	1	600 W, 4 min

### Consejos prácticos para usar el microondas

No encuentra ninguna indicación para la cantidad de alimento preparada.	Prolongar o reducir el tiempo de cocción según la siguiente regla: Doble cantidad = casi el doble de tiempo La mitad de cantidad = la mitad de tiempo
El alimento ha quedado muy seco.	Ajustar la siguiente vez un tiempo de cocción más breve o seleccionar una potencia de microondas inferior. Destapar el alimento y añadir más líquido.
Una vez transcurrido el tiempo, el alimento aún no está descongelado, no se ha calentado o no está cocido.	Ajustar un tiempo más largo. Las cantidades más grandes o alimentos más gruesos precisan más tiempo.
Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el plato se ha calentado excesivamente por el exterior, pero aún no está listo en el centro.	Remover de vez en cuando y seleccionar la próxima vez una potencia más baja y una duración más larga.
Una vez descongelado, el ave o la carne ha empezado a cocerse por el exterior pero aún no se ha descongelado del todo en el centro.	Seleccionar la próxima vez una potencia de microondas más baja. Si se trata de grandes cantidades, dar la vuelta al alimento varias veces.

### Pasteles y repostería

#### En referencia a las tablas

#### Notas

- 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 se 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.













■ Se ofrece información adicional en Sugerencias para hornear como anexo de las tablas.

■ Colocar siempre el molde para pasteles en el centro de la parrilla.

### Moldes para hornear



**Nota.** Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.


-  Aire caliente
-  Calor superior/inferior













Pasteles en moldes	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pasteles de masa de bizcocho fáciles	Molde corona/molde rectangular	1		160-180	90 W	30-40
Pastel de masa de bizcocho (p. ej., coca)	Molde corona/molde rectangular	1		150-170	-	60-80
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para base de tarta de fruta	2		160-180	-	25-35
Pastel de fruta fino, masa batida	Molde redondo/desarmable	1		160-180	90 W	30-40
Base de bizcocho, 2 huevos	Molde para base de tarta de fruta	1		150-160	-	20-25
Tarta de bizcocho, 6 huevos, precalentar	Molde desarmable oscuro	1		170-180	-	30-40
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable oscuro	1		170-190	-	30-40
Tarta de frutas o queso con base de pastaflora*	Molde desarmable oscuro	2		160-170	180 W	30-40
Pastel de molde concéntrico	Molde concéntrico	1		160-180	90 W	30-40
Pastel de frutos secos	Molde desarmable oscuro	1		170-180	90 W	35-45
Pizza, base fina, capa ligera**	Bandeja redonda para pizza	1		220-240	-	15-20
Pastel picante	Molde desarmable oscuro	1		180-200	-	50-60

\* Dejar enfriar los pasteles en el horno durante aprox. 20 minutos

\*\* Precalentar el horno

-  Calor superior/inferior
-  Aire caliente plus

-  Aire caliente

Pasteles en bandeja	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Masa bizcocho con capa seca	Bandeja universal	2		160-180	-	25-35
Masa bizcocho con capa seca	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		150-170	-	40-50
Masa batida con capa jugosa (fruta)	Bandeja universal	1		160-180	90 W	30-40
Masa de levadura con capa seca	Bandeja universal	2		170-190	-	35-45
Masa de levadura con capa seca	bandeja universal + Bandeja esmaltada	1 3		160-180	-	50-60
Masa de levadura con capa jugosa (fruta)	Bandeja universal	2		170-190	-	45-55
Masa de levadura con capa jugosa (fruta)	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		160-180	-	50-60
Pastaflora con revestimiento seco	Bandeja universal	2		160-180	-	25-35
Pastaflora con revestimiento seco	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		160-180	-	30-40
Pastaflora con revestimiento jugoso (fruta)	Bandeja universal	1		160-180	-	50-60
Quiche suiza	Bandeja universal	1		190-200	-	40-50
Brazo de gitano, precalentar	Bandeja universal	2		170-190	-	10-20

\* La bandeja esmaltada se vende como accesorio en cualquier comercio especializado.

Pasteles en bandeja	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
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
Bollo con 1 g de harina	Bandeja universal	2	☒	140-150	-	65-75
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja universal	1	☒	190-210	180 W	30-40
Pizza	Bandeja universal	1	☐	210-230	-	25-35
Pizza	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3	☒	190-200	-	40-50

\* La bandeja esmaltada se vende como accesorio en cualquier comercio especializado.

■ ☐ Calor superior/inferior

■ ☒ Aire caliente plus

Pastelitos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Bandeja universal	2	☐	150-170	20-30
Pastas y galletas	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3	☒	140-160	30-40
Almendrados	Bandeja universal	2	☐	120-140	35-45
Almendrados	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3	☒	110-130	40-50
Merengues	Bandeja universal	2	☐	80-100	90-110
Tartaletas	Molde de tartaletas en la parrilla	2	☐	160-180	35-45
Tartaletas	1 molde por tartaleta sobre bandeja universal + Parrilla	1 3	☒	140-160	50-60
Ensamada	Bandeja universal	2	☐	200-220	30-40
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	2	☐	170-190	25-35
Pastel de hojaldre	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3	☒	170-190	30-40
Pastas de masa de levadura	Bandeja universal	2	☐	200-220	20-30

\* La bandeja esmaltada se vende como accesorio en cualquier comercio especializado.

■ ☐ Calor superior/inferior

Precalentar el horno.

■ ☒ Aire caliente

Pan y panecillos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan de levadura con 1 kg de harina	Bandeja universal	2	☐	300 + 170	10 15-25
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	2	☐	300 + 170	10 40-50
Pan turco	Bandeja universal	2	☒	220-240	15-20
Panecillos	Bandeja universal	2	☐	200-220	20-30
Panecillos de masa de levadura, dulce	Bandeja universal	2	☐	190-210	15-25

## Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Desea hornear con una receta propia.

Guiarse por las recetas de repostería similares que se facilitan en las tablas de horneado.

Desea utilizar un molde de silicona, vidrio, plástico o cerámica para hornear.

El molde debe resistir un calor de hasta 250 °C. En estos moldes los pasteles no adquieren un color tan tostado. Si conecta el microondas, se acorta la duración con respecto a los datos de la tabla.

De este modo se comprueba si el pastel de masa batida ya está en su punto.

Diez minutos antes de finalizar el tiempo de cocción indicado, pinchar con un palillo la parte más alta del pastel. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.

El pastel se desmorona.	Utilizar la próxima vez menos líquido o disminuir la temperatura del horno 10 grados y prolongar el tiempo de cocción. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.
La tarta ha subido bien en el centro, pero en los bordes tiene menos altura.	Sólo engrasar la base del molde desarmable. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo.
El pastel sale demasiado tostado.	Escoger una temperatura más baja y hornear el pastel un poco más.
El pastel está demasiado seco.	Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. A continuación, verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Aumentar la próxima vez la temperatura 10 grados y reducir el tiempo de horneado.
El pan o el pastel (p. ej., pastel de queso) tiene buen aspecto, pero por dentro es inconsistente (líquido, con tiras de agua).	Emplear la próxima vez menos líquido y dejar el producto un poco más tiempo en el horno, a una temperatura más baja. En caso de pasteles con guarnición húmeda, hornear primero la base de la tarta o pastel. Esparcir a continuación sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.
La tarta no se desprende al volcar al molde.	Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel o la tarta entre 5 y 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 poder desprenderse, desprender cuidadosamente el borde de la tarta con la ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el molde y cubrirlo varias veces con un paño húmedo. La próxima vez engrasar el molde y espolvorearlo adicionalmente con pan rallado.
Se ha medido con su propio termómetro la temperatura del horno y constatado divergencias con el valor indicado.	La temperatura del horno se mide de fábrica con un asado de prueba según el tiempo fijado 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 personalmente, siempre se tendrá que contar con ciertas divergencias respecto a dichos valores de referencia.
Entre el molde y la parrilla se generan chispas.	Comprobar si el exterior del molde está limpio. Modificar la posición del molde en el compartimento de cocción. Si no se soluciona, seguir horneando sin microondas. De esta manera el tiempo de cocción se prolonga.

## Asar y asar al grill

### En referencia a las tablas

La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la composición y de la cantidad de los alimentos. 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 apartado "*Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill*" encontrará más información como anexo de las tablas.

### Recipientes

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor y apto para el microondas. Los moldes de asar de metal son aptos únicamente para asar sin microondas.

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

Apoyar la vajilla de cristal caliente sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.

### Consejos y advertencias para asar

Utilizar un molde de asado hondo para asar carne y aves.

Comprobar si la vajilla entra bien en el compartimento de cocción. No debe ser demasiado grande.

Carne:  
cubrir el fondo del recipiente ligeramente con líquido. Para carnes magras añadir un poco más de líquido. Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo. Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Así se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Aves:  
Dar la vuelta a los trozos de carne tras  $\frac{2}{3}$  del tiempo.

### Consejos y advertencias para asar al grill

Asar al grill siempre con la puerta del horno cerrada y no precalentar.

En la medida de lo posible, tomar piezas del mismo grosor. Los filetes deberán tener un grosor mínimo de entre 2 y 3 cm. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas. Salar los filetes después de asarlos al grill.

Dar la vuelta a las piezas de asado con unas pinzas de barbacoa. Si se pincha la carne con un tenedor, ésta pierde jugo y se seca.

La carne oscura, p. ej., de vaca o buey, se dora con más rapidez que la carne blanca de ternera o de cerdo. Los trozos de carne blanca asados al grill o el pescado presentan con frecuencia un color ligeramente dorado en la superficie, pero en el interior están hechos y jugosos.

La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Esto es normal. La frecuencia dependerá del escalón del grill programado.



### Indicaciones para rehogar

Utilizar un recipiente con tapa para rehogar pescado.

Añadir entre dos y tres cucharadas de líquido y un poco de zumo de limón o vinagre en el recipiente.

### Carne de vacuno

#### Notas

- Dar la vuelta al estofado de buey una vez transcurridos  $\frac{1}{3}$  y  $\frac{2}{3}$  del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta al filete de buey o al roastbeef una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta a los filetes una vez transcurrido  $\frac{2}{3}$  del tiempo.
-  Calor superior/inferior
-  Grill grande



Carne de vacuno	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Estofado de buey, aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-210	-	120-140
Estofado de buey, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		180-200	-	140-160
Estofado de buey, aprox. 2 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		170-190	-	160-180
Solomillo de buey, medio hecho, aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		180-200	90 W	30-40
Solomillo de buey, medio hecho, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-220	90 W	45-55
Rostbeef, medio hecho, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		240-260	180 W	30-40
Filetes, medio hechos, 3 cm de grosor	bandeja universal + Parrilla	1 3		3	-	1ª cara: aprox. 10-15 2ª cara: aprox. 5-10

### Carne de ternera

**Nota.** Dar la vuelta al asado y la pierna de ternera una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.

- Aire caliente
- Termogrill

Carne de ternera	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado de ternera, aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		210-220	90 W	60-70
Asado de ternera, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-210	90 W	70-80
Asado de ternera, aprox. 2 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-200	90 W	80-100
Pierna de ternera, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-200	-	120-130

### Carne de cerdo

#### Notas

- Dar la vuelta al asado de magro de cerdo y al asado con tocineta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Colocar el asado con la tocineta hacia arriba en el horno. Cortar la tocineta. No dar la vuelta al asado. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.

- No dar la vuelta a los filetes de cerdo ni a las chuletas de Sajonia. Para finalizar, dejar reposar aprox. 5 minutos.
- Dar la vuelta al filete de aguja una vez transcurrido  $\frac{2}{3}$  del tiempo.
- Termogrill
- Grill grande

Carne de cerdo	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado sin corteza (p. ej. cabezada), aprox. 750 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		220-240	180 W	40-50
Asado con corteza de tocino (p. ej. paletilla) aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		180-200	-	150
Asado con corteza de tocino p. ej. paletilla), aprox. 2 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		170-190	-	180
Filete de cerdo, aprox. 500 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		210-230	90 W	20-25
Asado de cerdo magro, aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		210-230	90 W	50-60
Asado de cerdo magro, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-220	90 W	70-80
Asado de cerdo magro, aprox. 2 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-210	180 W, 10 min + 90 W, 75-85 min	85-95

Carne de cerdo	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Lacón con hueso, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1	-	-	360 W	45-50
Filete de pescuezo, 2 cm de grosor	bandeja universal + Parrilla	1 3		2	-	1ª cara: aprox. 15-20 2ª cara: aprox. 10-15

### Carne de cordero y de caza

**Nota.** Dar la vuelta al cordero y al venado una vez transcurrida la mitad del tiempo.

- Termogrill
- Calor superior/inferior

Carne de cordero y de caza	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Lomo de cordero con hueso, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		190-210	-	40-50
Pierna de cordero sin hueso, medio hecho, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		180-200	-	90-100
Lomo de corzo con hueso, aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		210-220	-	40-50
Pierna de corzo sin hueso, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		180-190	-	105-120
Asado de jabalí, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-220	-	100-110
Asado de ciervo, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-220	-	90-100
Conejo, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-220	90 W	25-35

### Otros

#### Notas

- Para finalizar, dejar reposar el asado de carne picada durante aprox. 10 minutos.

- Dar la vuelta a las salchichas una vez transcurrido  $\frac{2}{3}$  del tiempo.
- Termogrill
- Grill grande

Otros	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado de carne picada, aprox. 1 kg de carne	Recipiente sin tapa, parrilla	1		170-190	600 W + 180 W	10 min + 40-50 min
Salchichas para asar, 4-6 unidades, aprox. 150 g la unidad	Bandeja universal + parrilla	1 3		3	-	1ª cara: aprox. 10-15 2ª cara: aprox. 5-10

### Ave

#### Notas

- Colocar el pollo, la pechuga de pollo y el pavo pequeño enteros con la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta transcurrido  $\frac{2}{3}$  del tiempo.
- Colocar el capón con la pechuga hacia abajo. Una vez transcurridos  $\frac{2}{3}$  del tiempo, dar la vuelta y poner el microondas a 180 W.
- Colocar el medio pollo o las piezas de pollo con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
- Dar la vuelta al pato o al ganso una vez transcurridos  $\frac{1}{3}$  y  $\frac{2}{3}$  del tiempo.
- Colocar la pechuga de pato o de ganso con el lado de la piel hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
- Dar la vuelta a los muslos de ganso una vez transcurrida la mitad del tiempo. Pinchar la piel.
- Dar la vuelta al redondo de pavo una vez transcurrido  $\frac{2}{3}$  del tiempo.

- Colocar la pechuga o las alas de pavo con el lado de la piel hacia abajo. Dar la vuelta transcurrido  $\frac{2}{3}$  del tiempo.
- Termogrill
- Grill grande
- Aire caliente
- Calor superior/inferior

Ave	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pollo, entero, aprox. 1,2 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		230-250	360 W	25-35
Capón, entero	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Pollo, por la mitad, 500 g por pieza	Recipiente sin tapa, parrilla	1		180-200	360 W	30-35
Piezas de pollo, aprox. 800 g	Recipiente sin tapa, parrilla	1		190-210	360 W	30-35
Piezas de pollo, aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		190-210	360 W	35-40
Pechuga de pollo aprox. 500 g	Recipiente sin tapa, parrilla	1		190-210	180 W	25-30
Pato, entero, 1,5 a 1,7 kg	Bandeja universal	1		170-190	180 W	60-80
Pechuga de pato, entera, 2 piezas de 300 a 400 g	Parrilla + Bandeja universal*	2 1		3	90 W	18-22
Ganso, entero, 3 a 3,5 kg	Bandeja universal	1		170-190	180 W	80-90
Pechuga de ganso, 2 piezas de 500 g	Parrilla + Bandeja universal*	2 1		210-230	90 W	20-25
Muslos de ganso, 4 piezas de aprox. 1,5 kg	Parrilla + Bandeja universal*	2 1		170-190	180 W	30-40
Pavo pequeño, entero, aprox. 3 kg	Bandeja universal	1		170-180	180 W	60-70
Redondo de pavo, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-200	180 W	60-70
Pechuga de pavo, aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-210	-	80-90
Contramuslos de pavo, aprox. 1,3 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		210-230	360 W	45-50

\* Poner 50 ml de agua en la bandeja universal.

## Pescado

### Notas

■ Poner el pescado entero, p. ej. la trucha, en el centro de la parrilla.

■ Cocer el pescado entero rehogado en la posición de nado.

■ Grill pequeño

■ Grill grande

Pescado	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pescado entero, p. ej., trucha, aprox. 300 g, a la parrilla	bandeja universal + parrilla*	1 3		2	-	1ª cara: aprox. 10-15 2ª cara: aprox. 8-12
Ventresca de pescado, p. ej., salmón, 3 cm de grosor, a la parrilla	bandeja universal + parrilla*	1 3		3	-	1ª cara: aprox. 10-12 2ª cara: aprox. 8-12
Pescado entero, 2 a 3 unidades de 300 g, a la parrilla	bandeja universal + parrilla*	1 3		2	-	1ª cara: aprox. 10-15 2ª cara: aprox. 10-15
Pescado entero, aprox. 1 kg, rehogado	Recipiente con tapa, parrilla	1	-	-	600 W	10-15
Pescado entero, aprox. 1,5 kg, rehogado	Recipiente con tapa, parrilla	1	-	-	600 W 360 W	10-15 5-10
Pescado entero, aprox. 2 kg, rehogado	Recipiente con tapa, parrilla	1	-	-	600 W 360 W	15-20 10-15
Filete de pescado, p. ej., abadejo, aprox. 800 g, rehogado	Recipiente con tapa, parrilla	1	-	-	600 W	9-14

\* Untar primero la parrilla con aceite.

## Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.	Seleccionar una temperatura más elevada y un tiempo de cocción más corto para los trozos de asado más pequeños. Para trozos de asado de mayor tamaño, seleccionar una temperatura inferior y un tiempo de cocción más largo.
¿Cómo se puede comprobar si el asado está en su punto?	Utilizar un termómetro para carnes (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar con la cuchara sobre el asado. Si está firme, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande y añadir menos líquido.
La carne no está en su punto.	Cortar la pieza en lonchas. Preparar la salsa en el recipiente. Colocar las lonchas de carne en la salsa. Terminar de preparar la carne sólo con el microondas.

## Gratinados y tostadas

### Notas






- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.
- 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.
- Colocar el gratinado en un recipiente adecuado para el microondas sobre la parrilla.
- Dejar reposar el gratinado o el gratén durante 5 minutos en el horno apagado.
- Usar un molde para gratinar de 4 ó 5 cm de alto para los gratenes, los gratinados de patata y la lasaña.
- Poner el soufflé en moldes para porciones o en un molde para soufflé hondo. Precalentar el horno.

- Tostadas gratinadas: colocar 4 unidades juntas en el centro de la bandeja universal. Distribuir 12 unidades de modo uniforme en la bandeja universal.

Usar un molde para gratinar de 4 ó 5 cm de alto para los gratinados, los gratinados de patata y la lasaña.

Poner el soufflé en moldes para porciones o en un molde para soufflé hondo. Precalentar el horno.

Tostadas gratinadas: colocar 4 unidades juntas en el centro de la bandeja universal. Distribuir 12 unidades de modo uniforme en la bandeja universal.




-  Termogrill
-  Aire caliente
-  Calor superior/inferior
-  Grill pequeño
-  Grill grande

Gratinados y tostadas	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Gratinado, dulce, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, Parrilla	1		140-160	360 W	25-35
Soufflé	Recipiente sin tapa, Parrilla	1		160-180	-	40-45
Soufflé en moldes para porciones	Parrilla	1		200-210	-	12-17
Gratinado de pasta, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, Parrilla	1		140-160	600 W	20-30
Lasaña, aprox. 2 kg	Recipiente sin tapa, Parrilla	2		180-200	600 W	20-30
Gratinado de patata, ingredientes crudos, aprox. 1,1 kg	Recipiente sin tapa, Parrilla	1		170-190	600 W	20-25
Gratinar tostadas, 4 unidades	Bandeja universal	2		3	-	8-13
Gratinar tostadas, 12 unidades	Bandeja universal	2		3	-	9-14

## Productos preparados

### Notas

- Observar las indicaciones del fabricante que figuran en el envase.
- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.
- No poner las patatas fritas, las croquetas y las tortitas de patata unas encima de otras.
- Dar la vuelta a las varitas de pescado, los palitos de pollo, los nuggets y la hamburguesa de verdura cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

- Pastel de nata sin accesorios en la base del horno, altura 0.
-  Calor superior/inferior
-  Aire caliente
-  Termogrill

Productos preparados	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pizza con base fina	Bandeja universal	1		210-230	-	20-25
Pizza con base gruesa	Bandeja universal	2		200-220	90 W	15-25
Minipizza	Bandeja universal	2		210-230	-	15-20
Pizza-baguette	Bandeja universal	2		180-190	-	15-20
Patatas fritas	Bandeja universal	2		220-230	-	20-25
Croquetas	Bandeja universal	2		200-220	-	25-35
Tortitas de patata, patata rellena	Bandeja universal	2		200-220	-	25-35
Panecillo, baguette	Parrilla	2		200-220	-	15-20
Masa pan alemán, Brezeln,	Bandeja universal*	2		190-210	-	20-25
Panecillo o baguette prehechos	Parrilla	2		140-150	-	12-15
Varitas de pescado	Bandeja universal	2		190-210	180 W	10-15
Palitos de pollo, nuggets	Bandeja universal	2		190-210	360 W	15-20
Hamburguesa de verdura	Bandeja universal	2		200-220	180 W	15-25
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	2		200-220	90 W	20-25
Lasaña	Parrilla	2		200-210	180 W	18-23
Pastel de nata	-	0		30	-	120-150

\* Cubrir la bandeja universal con papel de hornear.

Tiene que ser un papel de hornear apto para estas temperaturas.

## Cocción lenta

En este capítulo se presenta información sobre

- el modo de funcionamiento Cocción a baja temperatura
- sugerencias y consejos.

### Aplicaciones de la cocción a baja temperatura

Activar el modo "Cocc. baja temperatura" solo cuando el compartimento de cocción esté frío (temperatura ambiente).

Si tras activar el modo de funcionamiento "Cocc. baja temperatura" se muestra en la pantalla "No es posible", significa que el compartimento de cocción aún no se ha enfriado por completo.

Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe y volver a activar el modo "Cocc. baja temperatura".

1. Introducir una bandeja de cristal o porcelana sobre la parrilla dispuesta en la altura de inserción 1 del compartimento para precalentarla.
2. Seleccionar la cocción lenta y ajustar una temperatura entre 70 y 100 °C. Precalentar el compartimento de cocción y calentar al mismo tiempo el recipiente.  
Durante el tiempo de calentamiento (15 minutos), se muestra en la pantalla "Esperar".
3. Quitar la grasa y los tendones a la carne.
4. Soasar bien la carne por todos lados para que se forme una corteza.
5. En el momento en que suene la señal y en la pantalla se muestre el mensaje que indica que se ha iniciado el funcionamiento, colocar el alimento en la bandeja de vidrio o porcelana dentro del compartimento de cocción.
6. Retirar la bandeja con la carne cuando haya transcurrido el tiempo de cocción y apagar el aparato.

El modo de funcionamiento "Cocc. baja temperatura" se basa en una cocción lenta a baja temperatura.

La cocción a baja temperatura resulta ideal para todo tipo de piezas de carne tierna (p. ej., de vacuno, ternera, cerdo, cordero o ave) que deba quedar medio/poco hecha o "al punto". El resultado es una carne tierna y muy jugosa.

**Nota.** La carne hecha a baja temperatura no necesita reposo, por lo que se puede mantener caliente a baja temperatura.

Tener en cuenta los aspectos siguientes:

#### Notas

- Utilizar únicamente carne fresca y en perfectas condiciones higiénicas.
- Utilizar únicamente carne sin hueso.
- No utilizar carne descongelada.
- También se puede utilizar carne especiada o adobada.
- La calidad de la sartén y la potencia de la zona de cocción pueden influir en el tiempo de soasado.
- Utilizar siempre la altura de inserción 1 para la cocción a baja temperatura
- No tapar la carne durante la cocción en el compartimento de cocción.
- No dar la vuelta a las piezas de carne durante la cocción a baja temperatura
- Para comprobar si la carne está hecha, usar un termómetro de carne. El interior de la carne debe permanecer a 60 °C como mínimo durante 30 minutos.
- Después de la cocción a baja temperatura, el interior de la carne presenta siempre un color rosáceo. Esto no significa que el tiempo de asado haya sido demasiado breve.

- El tamaño, el grosor y el tipo de las piezas de carne determinan los tiempos de soasado y de cocción lenta.

- No utilizar el modo "Cocc. baja temperatura" en combinación con la función de tiempo "Preselección de funcionamiento"












## Cocción lenta

### Notas

- Los datos indicados en la tabla son sólo orientativos. El tiempo de soasado se refiere a soasar en una sartén con aceite o mantequilla fundida.

- Utilizar un recipiente con una tapa adecuada, p. ej., una fuente de cristal. Poner la olla sobre la parrilla.

 Cocción lenta

Cocción lenta	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
<b>Ave</b>				
Pechuga de pavo	1		80	240-270
Pechuga de pato sin piel	1		80	110-140
<b>Carne de vacuno</b>				
Asado de buey (p. ej., cadera)	1		80	270-300
Filete de buey	1		80	150-180
Roastbeef	1		80	180-220
Bistec de buey, 3 cm de grosor	1		80	70-100
<b>Carne de ternera</b>				
Asado de ternera (p. ej., tapa)	1		80	180-220
Filete de ternera	1		80	80-100
<b>Carne de cerdo</b>				
Asado de cerdo (p. ej., lomo)	1		80	180-210
Lomo de cerdo	1		80	140-170
<b>Carne de cordero</b>				
Filete de cordero	1		80	40-70

## Consejos para una cocción lenta

La carne preparada con una cocción lenta no está tan caliente como la carne asada de forma convencional.

Para evitar que la carne asada se enfríe rápidamente, calentar el plato y servir la salsa muy caliente.

Desea conservar caliente carne que se ha preparado con la cocción lenta.

Una vez terminada la cocción lenta, volver a cambiar la temperatura a 70 °C. Los trozos de carne pequeños pueden mantenerse calientes hasta 45 minutos; los trozos grandes hasta 2 horas.

## 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 o DIN 44547 y EN 60350 (2009)


### Descongelar en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Carne	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla a la altura 1. Después de aprox. 10 minutos, separar la carne descongelada.




### Cocer en el microondas

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

■  Termogrill

■  Calor superior/inferior

### Cocer en el microondas en combinación con el grill

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Nota
Gratinado de patatas	600 W, 20-25 min		170-190	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla a la altura 1.
Pasteles	180 W, 15-20 min		180-200	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla a la altura 1.
Pollo*	360 W, 30-35 min		200-220	Dar la vuelta tras 15 minutos.

\* Insertar la parrilla a la altura 2 y la bandeja universal a la altura 1.


## Hornear


### Notas


■ Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.

■ Pastel de manzana recubierto: colocar los moldes desarmables oscuros unos junto a otros desalineados entre sí.

■  Calor superior/inferior

■  Aire caliente


■  Aire caliente plus



	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pastas de té	Bandeja universal	2		160-180	20-30
	Bandeja universal	2		150-170	20-30
	bandeja universal* + bandeja esmaltada**	1 3		140-150	30-40
Pastelitos	Bandeja universal	2		160-180	25-35
	Bandeja universal	2		140-160	25-35
Pastelitos	bandeja universal* + bandeja esmaltada**	1 3		150-170	35-45
Base para tarta	Molde desarmable sobre la parrilla	1		160-170	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja universal	2		170-190	45-55
	bandeja universal* + bandeja esmaltada**	1 3		160-180	50-60
Pastel de manzana recubierto	2 moldes desarmables de Ø 20 cm sobre la parrilla	2		170-190	70-90

\* Para hornear a dos niveles, introducir la bandeja esmaltada siempre encima de la bandeja universal.

\*\* La bandeja esmaltada se vende como accesorio en cualquier comercio especializado.

## Asar al grill

 Grill grande

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Preparar tostadas*	Parrilla	3		3	1-2
Hamburguesas de vacuno, 12 unidades**	Parrilla y Bandeja universal	3 1		3	30

\* Precalentar durante 5 minutos.

Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.

# Presencia de acrilamida en alimentos

## ¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se produce especialmente cuando se sobrecalientan productos de cereales o de patata preparados

como, p. ej., patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y productos de panadería (galletas, pan de especias, galletas especiadas).

---

<b>Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos</b>	
General	Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible. Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. Los alimentos de gran tamaño y grosor contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
Galletas al horno Patatas fritas al horno	Con Calor superior/inferior a máx. 200 °C, con Aire caliente plus o Aire caliente a máx. 180 °C. Con Calor superior/inferior a máx. 190 °C, con Aire caliente plus o Aire caliente a máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida. Untar una capa sobre la bandeja de forma uniforme. Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen.

---



