



C67M50N3
Horno compacto con
microondas



Indicaciones de seguridad importantes	2	Seguro para niños	13
Causas de daños.....	5	Bloqueo	13
Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	5	Bloqueo permanente	13
Ahorrar energía	5	Desconexión automática de seguridad.....	14
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente....	6	Inicio automático	14
Su nuevo aparato.....	6	Ajustes básicos	14
Panel de mando.....	6	Modificar los ajustes básicos.....	15
Mando de los modos de funcionamiento	7	Cuidados y limpieza	15
Compartimento de cocción	7	Productos de limpieza	15
Accesorios.....	7	Limpieza del vidrio protector	16
Introducción de los accesorios.....	7	Limpieza de los cristales de la puerta.....	16
Artículo del Servicio de Asistencia Técnica.....	8	Averías y reparaciones	17
Encender y apagar el aparato.....	8	Tabla de averías	17
Encender	8	Cambiar la lámpara del horno	18
Apagar	8	Cambiar la junta de la puerta.....	19
Antes del primer uso	8	Servicio de Asistencia Técnica	19
Programar la hora.....	8	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).....	19
Calentar el compartimento de cocción	8	Programa automático.....	19
Limpiar los accesorios.....	9	Seleccionar el programa.....	19
Manejo del aparato	9	Descongelar y cocer con el programa automático	20
Ajustar el modo de funcionamiento y la temperatura	9	Platos probados en nuestro estudio de cocina.....	22
Control de calentamiento	9	Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas.....	22
El microondas	10	Consejos prácticos para usar el microondas	25
Consejos y advertencias de los recipientes.....	10	Pasteles y repostería.....	25
Potencias del microondas	10	Sugerencias y consejos prácticos para el horneado.....	27
Programar el microondas	10	Asar y asar al grill.....	28
Funcionamiento MicroCombi	10	Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill	31
Programar el funcionamiento MicroCombi.....	11	Gratinados y tostadas.....	31
1,2,3 Funcionamiento secuencial.....	11	Productos preparados.....	32
Recipientes	11	Comidas normalizadas.....	32
Programar el funcionamiento secuencial.....	11	Hornear	33
Reloj digital	11	Asar al grill	33
Pantalla de la hora	12	Presencia de acrilamida en alimentos.....	34
Temporizador.....	12		
Duración de funcionamiento.....	12		
Final del funcionamiento	13		
Preselección de funcionamiento.....	13		
Programar la hora.....	13		

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

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje

empotrado. Prestar atención a las instrucciones de montaje especiales. Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte. Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños

provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. Véase *la descripción de los accesorios* en las instrucciones de uso.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran occasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

Introducir los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. Véase *la descripción de los accesorios* en las instrucciones de uso.

¡Peligro de incendio!

■ Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incender. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

■ Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel

de hornear no debe sobresalir del accesorio.

- Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso y provocar daños. Por ejemplo, en caso de calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas.
- Los alimentos se pueden incendiar. No calentar alimentos en envases de conservación del calor. No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables. No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Atenerse a las indicaciones de estas instrucciones de uso. No secar alimentos con el microondas. Los alimentos con poco contenido de agua, como p. ej. el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada potencia de microondas o durante demasiado tiempo.
- El aceite de mesa puede inflamarse. No calentar aceite de mesa con el microondas.
- El aparato se calienta mucho. Si el aparato se monta en un mueble empotrado con puerta decorativa, cuando la puerta decorativa está cerrada se produce una acumulación del calor. Asegurarse de que la puerta decorativa esté abierta cuando el aparato esté en funcionamiento.

¡Peligro de explosión!

Los recipientes herméticamente cerrados con líquidos u otros alimentos pueden explotar. No calentar nunca líquidos u otros alimentos en recipientes herméticamente cerrados.

¡Peligro de daños importantes para la salud!

■ La superficie del aparato podría sufrir daños si se limpia incorrectamente. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos. Mantener siempre limpios el compartimento de cocción, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la

puerta; véase el capítulo *Cuidados y limpieza*.

- Si está dañada la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta, la energía del microondas puede salir. No utilizar el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- En un aparato sin carcasa la energía de microondas sale al exterior. Nunca se debe retirar la carcasa. Llamar al Servicio de Asistencia Técnica cuando sea necesario realizar trabajos de mantenimiento o reparación.

¡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. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aparato funciona con alta tensión. No retirar la carcasa del aparato.
- Si no se utiliza un termómetro de carne adecuado el aislamiento puede sufrir daños. Utilizar exclusivamente el

termómetro de carne prescrito para este aparato.

¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfrie. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.
- Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado. No cocer los huevos con la cáscara o calentar huevos duros. No cocer crustáceos. A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema. En los alimentos con la piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.
- El calor no se distribuye uniformemente en los alimentos para bebés. No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina. Remover o agitar bien tras el calentamiento. Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.
- Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes. Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.
- Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Observar siempre las indicaciones del embalaje. Utilizar siempre un agarrador para sacar los platos del compartimento de cocción.

¡Peligro de quemaduras!

- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato

con precaución. No dejar que los niños se acerquen.

- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.
- Al calentar líquidos puede producirse un retardo de la 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. Colocar siempre una cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita el retardo de la ebullición.

¡Peligro de lesiones!

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- La vajilla no adecuada para el microondas puede reventar. 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. Utilizar exclusivamente vajilla adecuada para el microondas.

¡Peligros derivados del magnetismo!

El elemento de mando retráctil es magnético y puede repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos, p. ej., marcapasos o bombas de insulina. Para personas con implantes electrónicos: No entrar en contacto directo con el aparato cuando se realicen los ajustes o la limpieza.

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 enfrie 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: El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo. No conectar el aparato sin que haya alimentos en el compartimento de cocción. En todo caso se permite una prueba breve de la vajilla (véase el capítulo Microondas, 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 está marcado con la Directiva europea 2012/19/CE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

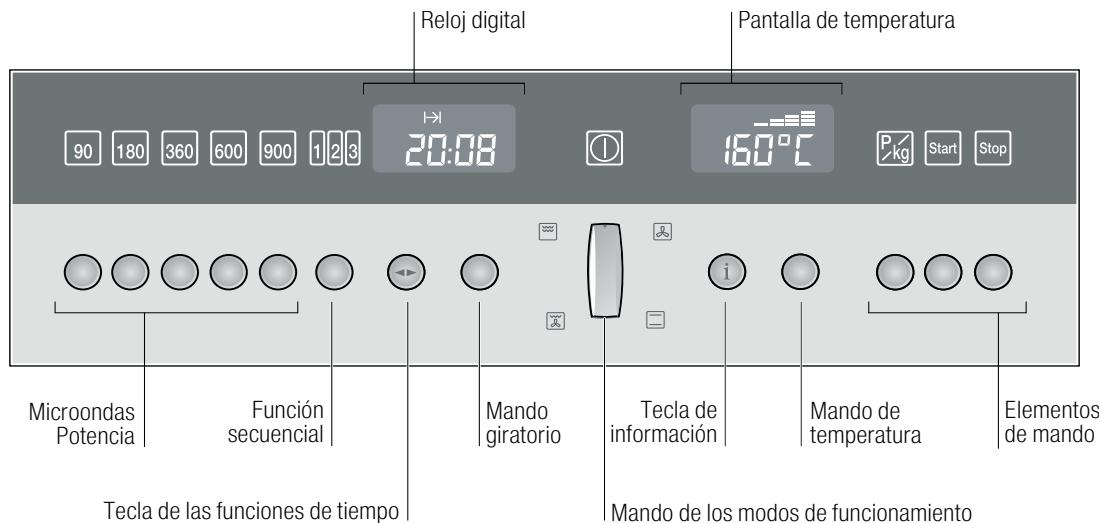
La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Su nuevo aparato

En este capítulo se presenta información sobre

- panel de mando
- modos de funcionamiento

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
360	Seleccionar la potencia del microondas de 360 W
600	Seleccionar la potencia del microondas de 600 W
900	Seleccionar la potencia del microondas de 900 W
	Seleccionar el funcionamiento secuencial
	Tecla de las funciones de tiempo Seleccionar la función de tiempo deseada o el calentamiento rápido (véase el capítulo: Reloj digital)
Mando giratorio	Realizar ajustes dentro de una función de tiempo o activar el calentamiento rápido (véase el capítulo: Reloj digital)
Mando de los modos de funcionamiento	Seleccionar el modo de funcionamiento (véase el capítulo: Conectar el aparato)

Elementos de mando	Uso
i	Tecla de información Mostrar la temperatura actual durante el calentamiento (véase el capítulo: Conectar el aparato)
Mando de temperatura	Acceder al menú Ajustes básicos (véase el capítulo: Modificar los ajustes básicos)
	Mando de temperatura Ajustar la temperatura (véase el capítulo: Conectar el aparato)
	Modificar los ajustes en el menú Ajustes básicos (véase el capítulo: Modificar los ajustes básicos)
	Selecciónar el programa automático
	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.

Mando de los modos de funcionamiento

El mando de los modos de funcionamiento sirve para programar los modos de funcionamiento. En este capítulo se presenta un resumen de los modos de funcionamiento del aparato.

Al pulsar el mando de los modos de funcionamiento, se enciende el aparato. El símbolo  se ilumina.

Modos de funcionamiento y margen de temperatura	Aplicación
 Aire caliente 30-250 °C	Para hornear y asar a un nivel.
 Calor superior/inferior 30-250 °C	Para hornear y asar a un nivel. Especialmente indicado para pasteles con un recubrimiento húmedo (p. ej., pastel de queso).
 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)
 Programas	5 programas de descongelación 15 programas de cocción El modo de funcionamiento y la duración dependen del peso.

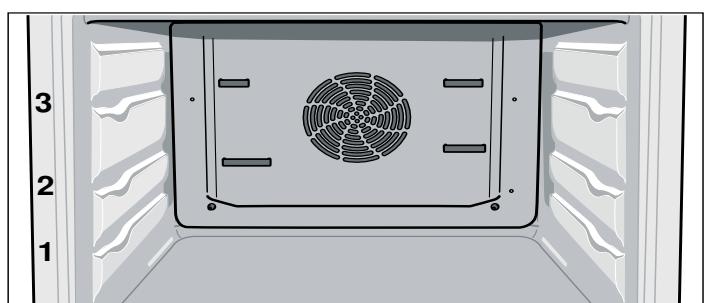
Accesorios

Los accesorios suministrados son adecuados para diversos platos. Asegurarse de introducir siempre los accesorios en la posición correcta en el compartimento de cocción.

Hay disponible una variedad de accesorios especiales que mejorarán todavía más la calidad de algunos platos y facilitarán el manejo del horno.

Introducción de los accesorios

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



Notas

- Los accesorios se pueden extraer hasta la mitad sin que vuelquen. De esta manera, los platos pueden retirarse con facilidad.
- Al introducir la parrilla y la bandeja universal, asegurarse de que la curvatura se encuentra hacia atrás en el compartimento de cocción.

Compartimento de cocción

Su aparato incorpora un ventilador.

Ventilador

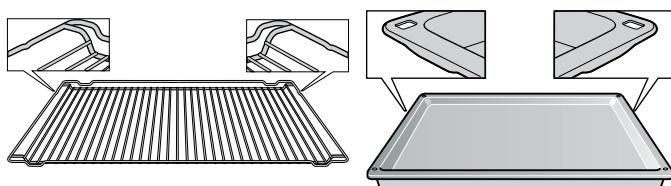
El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta.

¡Atención!

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

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.



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



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, insertar la bandeja universal a la altura 1.

Notas

- Introducir la bandeja universal con la curvatura hacia atrás en el compartimento de cocción.
- Introducir la bandeja universal con la parte del desnivel en dirección a la puerta del compartimento de cocción.



Parrilla

Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas.

Notas

- Introducir la parrilla con la curvatura hacia atrás en el compartimento de cocción.
- Introducir la parrilla con el lado abierto en dirección a la puerta del compartimento de cocción y la curvatura hacia abajo —.

Los accesorios pueden adquirirse en establecimientos especializados:

Accesorios	Número de pedido
Bandeja esmaltada	Z6360X0

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 hornos	N.º de artículo 463582	Para limpiar el compartimento de cocción. El gel es inodoro.
Paño de microfibra con estructura de cel-	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.

Encender y apagar el aparato

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

Encender

1. Pulsar el mando de los modos de funcionamiento.

El aparato se enciende. El símbolo se ilumina.

2. Seleccionar una función:

- Tecla 90, 180, 360, 600 o 900 W para la potencia del microondas
- Tecla = Funcionamiento secuencial

- Ajustar el modo de funcionamiento y la temperatura.

■ Tecla = programa automático

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

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

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. La opción más efectiva es calentar el horno durante una hora con Calor superior/inferior a 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. Programar el Calor superior/inferior con el mando de los modos de funcionamiento.

2. Programar 240 °C con el mando de temperatura.

3. Pulsar la tecla .

4. Tras 60 minutos, desconectar el horno.

Para ello, situar el mando de funciones en .

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 programar un modo de funcionamiento y la temperatura o el nivel de grill.

Existen varias maneras de programar el horno. A continuación se describe cómo programar el modo de funcionamiento y la temperatura o el nivel de grill deseados. El horno permite programar la duración del ciclo cocción y la hora de finalización de cada plato. Consultar al respecto el capítulo *Reloj electrónico*.

Su horno microondas compacto dispone de los siguientes modos de funcionamiento. Durante los ajustes se muestra siempre una temperatura recomendada.

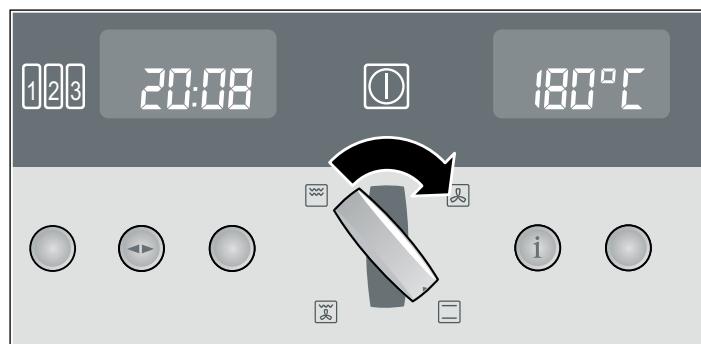
Modo de funcionamiento	Margen de temperatura en °C
Aire caliente	30-250
Calor superior/inferior	30-250
Termogrill	100-250
Grill	fuerte (3) medio (2) mínimo (1)

Ajustar el modo de funcionamiento y la temperatura

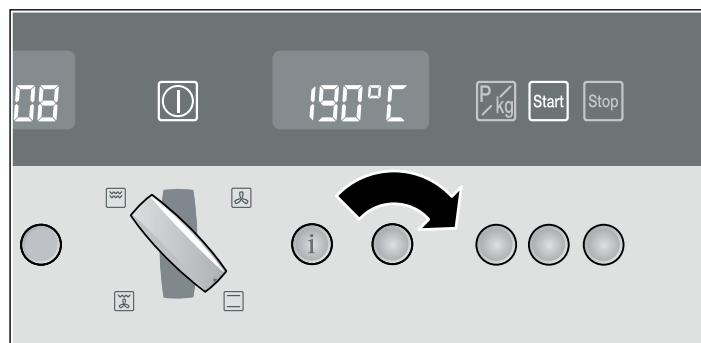
Ejemplo de la imagen:
Calor superior/inferior , 190 °C.

1. Girar el mando de modos de servicio hasta que quede ajustado el modo deseado.

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 **Start**.

El horno empieza a calentarse.

Apagar el horno

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

Modificar los ajustes

El modo de funcionamiento, la temperatura o el nivel de grill pueden modificarse en cualquier momento con el mando correspondiente.

Control de calentamiento

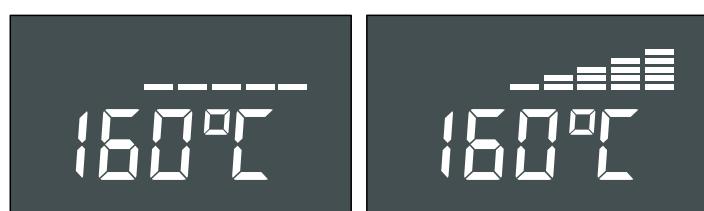
Las cinco barras del control de calentamiento indican la fase de calentamiento o el calor residual en el compartimento de cocción.

Temperatura actual

Pulsar la tecla **i**. 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 **i**. La temperatura indicada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura real del compartimento de cocción por el efecto de la inercia térmica.

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

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 metálicos, 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
900 W	para calentar líquidos

Notas

- Al pulsar una tecla se ilumina la potencia seleccionada.
- La potencia del microondas 900 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 10 minutos.

1. Pulsar el mando de los modos de funcionamiento.
El aparato está listo para su funcionamiento.
2. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.
Se ilumina la potencia seleccionada y se muestra una duración recomendada.
3. Ajustar la duración con el mando giratorio.
4. Pulsar la tecla **Start**.
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 **Stop/Cancel**. Apagar el aparato o volver a programarlo.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

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

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.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla **Stop/Cancel** durante unos segundos y apagar el mando de los modos de funcionamiento.

Nota: El ventilador sigue funcionando aunque se abra la puerta del aparato.

Fucionamiento MicroCombi

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.

En este capítulo se describe

- qué modos de funcionamiento son compatibles
- cómo ajustar el modo MicroCombi
- Tipos de calentamiento compatibles

Tipos de calentamiento compatibles

- ☀ Aire caliente
- ☒ Calor superior/inferior
- ☓ Termogrill
- ☔ Grill

Se pueden activar todos los niveles de potencia del microondas.

Excepción: 900 W.

Programar el funcionamiento MicroCombi

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

1. Ajustar el modo de funcionamiento con el mando de los modos de funcionamiento y la temperatura con el mando de temperatura.
2. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.
Se muestra una duración recomendada.
3. Ajustar la duración con el mando giratorio.
4. Pulsar la tecla **Start**.
Se inicia el funcionamiento. Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento combinado ha finalizado. Se puede eliminar el tono de aviso antes de tiempo con la tecla **◀▶**, desconectar el aparato con el mando de los modos de funcionamiento o realizar los ajustes de nuevo.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

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

Interrumpir el funcionamiento

Abrir la puerta del aparato o pulsar brevemente la tecla **Stop**. El microondas interrumpe el programa. Tras cerrar la puerta, volver a pulsar la tecla **Start**. El programa continúa.

Modificar la temperatura, el nivel de grill o la duración

La temperatura, el nivel de grill o la duración pueden modificarse cuando se desee.

Cancelar el funcionamiento

Girar el mando de los modos de funcionamiento hacia atrás y enclavarlo.

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

1,2,3 Funcionamiento secuencial

En el funcionamiento secuencial se pueden programar hasta tres configuraciones diferentes y, a continuación, iniciar el funcionamiento.

En este capítulo se ofrece información sobre cómo ajustar el funcionamiento secuencial.

Son apropiados:

- todos los niveles de potencias del microondas
- el funcionamiento MicroCombi

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 **123**.
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 **123**.
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 **123**.

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 **Start**.

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 **Stop**. Apagar el aparato o volver a programarlo.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

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

Modificar la configuración

Las modificaciones solo son posibles antes de iniciar el funcionamiento. Seleccionar el ajuste deseado con la tecla **123** y modificarlo.

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

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	Uso
⌚ Temporizador	El temporizador 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. 1:30 horas)
→ Final del funcionamiento	El aparato se apaga automáticamente a la hora ajustada (p. ej. 12:30 h)
🕒 Preselección de funcionamiento	El aparato se enciende y se apaga automáticamente. Se combinan las funciones Duración de funcionamiento ➡ y Final de funcionamiento →
⌚ Hora	Programar la hora

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.

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



Duración de funcionamiento

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

1. Ajustar 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. Ajustar la duración de funcionamiento con el mando giratorio ➡ (p. ej. 1:30 hora). La configuración se aplica de modo automático. A continuación se vuelve a mostrar la hora y el símbolo ➡ se ilumina.

4. Pulsar la tecla **Start**.

Se inicia el transcurso de la duración de funcionamiento. El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo de funcionamiento programado.

5. Girar hacia atrás el mando de los modos de funcionamiento y enclavarlo en la posición **①**.

Final del funcionamiento

El aparato se apaga automáticamente a la hora programada.

1. Ajustar 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. **12:30** hora).

La configuración se aplica de modo automático. A continuación se vuelve a mostrar la hora.



4. Pulsar la tecla **Start**.

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

5. Girar hacia atrás el mando de los modos de funcionamiento y enclavarlo en la posición **①**.

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 **→**.

Tener en cuenta que los alimentos fácilmente perecederos no deben permanecer demasiado tiempo en el compartimento de cocción.

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. el mando de los modos de funcionamiento no debe estar enclavado.

2. Mantener pulsada la tecla de información **i**.

En la pantalla de la temperatura se muestra **c 10**.

1. Ajustar 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 **Start**.

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

El aparato se apaga y espera para conectarse a la hora adecuada (en el ejemplo, a las **11:00** h).

7. Girar hacia atrás el mando de los modos de funcionamiento y enclavarlo en la posición **①**.

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.

3. Girar el mando de temperatura hasta que se muestre **c 11** en la pantalla de temperatura.

4. 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, aparece en la pantalla de temperatura **-5-**.

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.el mando de los modos de funcionamiento no debe estar enclavado.
- 2.Apagar el aparato.
- 3.Mantener pulsada la tecla de información **i** durante unos segundos.
En la pantalla de la temperatura se muestra **c 10**.
- 4.Girar el mando de temperatura hasta que se muestre **c 2 i** en la pantalla de temperatura.
- 5.Mantener pulsada la tecla de información **i** durante unos segundos.

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, aparece en la pantalla de temperatura **-SP**.

Anular el bloqueo permanente

- 1.Mantener pulsada la tecla de información **i** hasta que se muestre **c 2 i** en la pantalla de temperatura.
- 2.Girar el mando de temperatura hasta que se muestre **c 20** en la pantalla de temperatura.
- 3.Mantener pulsada la tecla de información **i** hasta que se apague el símbolo **∞**.
Se ha anulado el bloqueo permanente.
- 4.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.Mantener pulsada la tecla de información **i** hasta que se muestre **c 2 i** en la pantalla de temperatura.
- 2.Girar el mando de temperatura hasta que se muestre **c 20** en la pantalla de temperatura.
- 3.Mantener pulsada la tecla de información **i** hasta que se apague el símbolo **∞**.
- 4.En los 30 segundos siguientes, volver a pulsar la tecla de información **i** durante unos segundos.
- 5.Girar el mando de temperatura hasta que se muestre **c 10** en la pantalla de temperatura.
- 6.Mantener pulsada la tecla de información **i** durante unos segundos.

El aparato está desbloqueado de forma permanente.

Desconexión automática de seguridad

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

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

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.

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

Ajustes básicos	Opciones	Aclaración
c 1	0 = aparato desbloqueado 1 = aparato bloqueado	Activar el seguro para niños
c 2	0 = aparato desbloqueado para un uso 1 = bloqueo permanente del aparato	Activar el seguro para niños permanentemente
c 3	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
c 4	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 *continuar funcionamiento con Start
c 5	Ajustar la tensión de red 1 = 220-230V 2 = 230-240 V	Adaptar la tensión de red
c 6	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

el mando de los modos de funcionamiento no debe estar enclavado.

1. Mantener pulsada la tecla **i** durante unos segundos.

En la pantalla de la temperatura se muestra el primer ajuste básico.

2. Pulsar repetidamente la tecla **i** hasta que se muestre el correspondiente ajuste básico.
 3. Configurar el ajuste deseado con el mando de temperatura.
 4. Mantener pulsada la tecla **i** durante unos segundos.
- Los ajustes pueden volverse a modificar en cualquier momento.

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.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfrie. No dejar que los niños se acerquen.

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.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con 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 agua con jabón y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa: utilizar sólo los limpiadores para hornos cuando el aparato esté frío. Utilizar preferentemente una esponja de acero inoxidable.
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño de limpieza.
Pantalla de mando/cristal exterior de la puerta	Limpiacristales: Secar inmediatamente con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Cristal interior de la puerta	Limpiacristales: Secar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Junta	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño de limpieza sin frotar. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con un paño o cepillo.

Limpiar las superficies autolimpiables del compartimento de cocción

Las placas posterior y superior están revestidas con un esmalte autolimpiable. Se limpian por sí solas mientras el horno está en funcionamiento. Puede ocurrir que las salpicaduras grandes no desaparezcan hasta que el horno haya funcionado repetidas veces.

Notas

- No limpiar nunca las superficies autolimpiables con un limpiador para hornos. Si cae limpiador para hornos por descuido en las placas posterior y superior, eliminarlo de forma inmediata con una esponja y agua abundante.
- No utilizar nunca detergentes abrasivos. Estos rayan y deterioran la capa de alta porosidad.
- No limpiar nunca las superficies autolimpiables con un estropajo metálico.
- Una decoloración ligera del esmalte no influye en la autolimpieza.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con agua con jabón y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

Limpiar la base del compartimento de cocción y las placas laterales

Emplear un paño de limpieza y agua caliente con un poco de jabón o vinagre.

En caso de suciedad fuerte, utilizar un estropajo metálico de acero fino o un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar únicamente cuando el horno esté frío.

Limpieza del vidrio protector

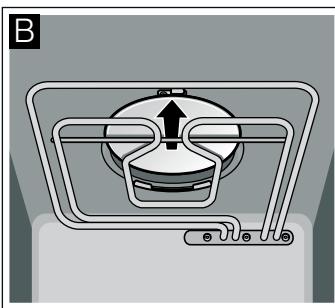
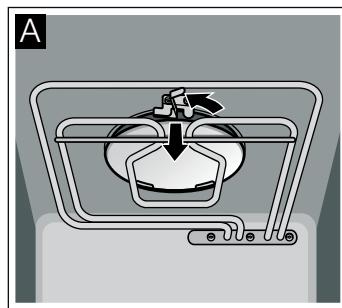
Es posible extraer el vidrio protector de la pared superior del horno para facilitar la limpieza

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

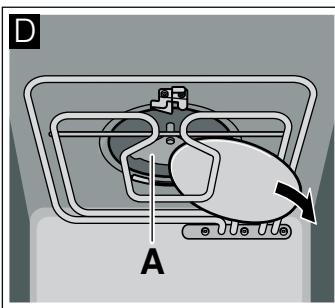
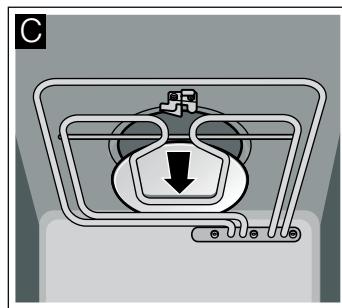
Desmontaje

1. Poner un paño de cocina dentro del horno.
2. Empujar hacia delante las grapas de la pared superior del horno. (Figura A)
Tirar hacia abajo del vidrio protector delantero con el pulgar de la otra mano. Soltar las grapas.
3. Desplazar la cubierta hacia adelante con ambas manos y depositarla sobre la resistencia del grill. (Figura B)



4. Volver a desplazarla ligeramente hacia atrás. (Figura C)

5. Inclinárla hacia abajo por el lateral y extraerla. (Figura D)



⚠ ¡Peligro de lesiones!

¡No tocar ni limpiar la antena (A) del microondas!

En caso de poca suciedad:

Limpiar el vidrio protector con agua caliente con un poco de jabón.

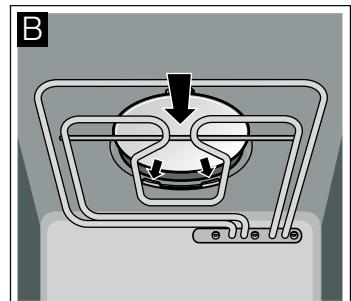
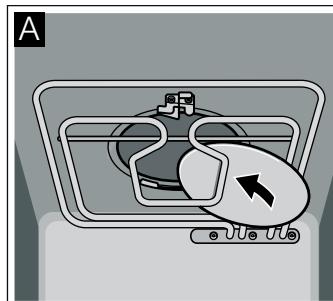
En caso de mucha suciedad:

Limpiar el vidrio protector del mismo modo que las superficies esmaltadas del horno.

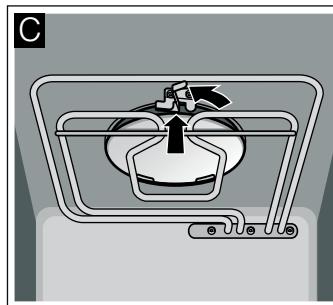
Montaje

1. Introducir la cubierta con el lado liso hacia abajo y depositarla sobre la resistencia del grill. (Figura A)

2. Desplazarla hacia atrás con ambas manos y encajarla en los dos ganchillos de sujeción. (Figura B)



3. Empujar las grapas hacia adelante y presionar el vidrio protector hacia arriba. Soltar las grapas. (Figura C)



Retirar el paño de cocina del horno.

⚠ ¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

¡No poner en marcha el aparato sin el vidrio protector del microondas!

Limpieza de los cristales de la puerta

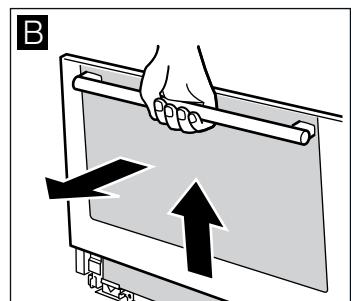
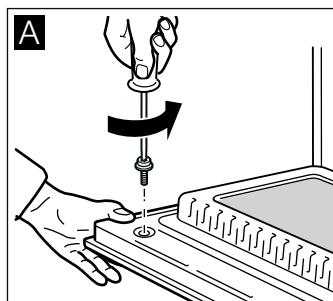
Los cristales de la puerta del horno pueden extraerse para facilitar su limpieza.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfrie. No dejar que los niños se acerquen.

Desmontaje

1. Abrir la puerta del horno.
2. Aflojar los dos tornillos de la puerta con un destornillador TORX (TORX 20) sujetando el cristal con una mano. (Figura A)
3. Inclinar la puerta y extraer el cristal con el tirador de la puerta hacia arriba. (Figura B)



4. Cerrar la puerta.

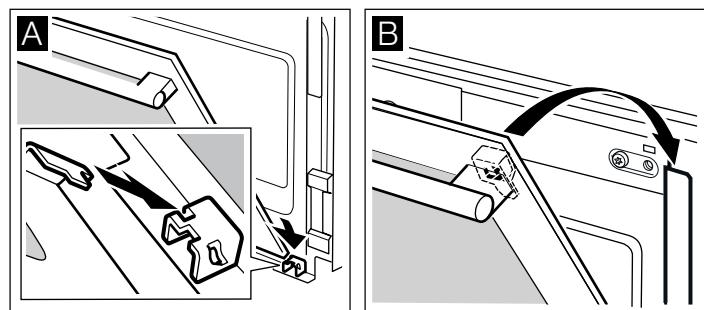
Nota: Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar raspadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

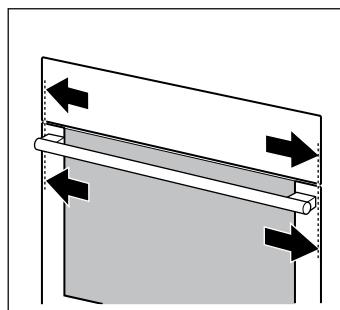
Montaje

1. Introducir el cristal de la puerta con las dos manos en la guía. (Figura A)
2. Empujar el cristal de la puerta hacia abajo, levantarla un poco y engancharlo por la parte superior. (Figura B)



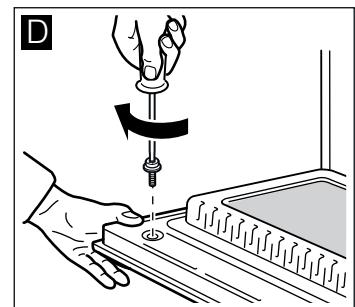
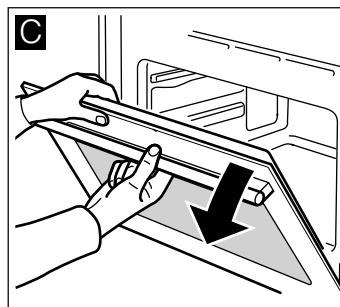
¡Atención!

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



3. Abrir la puerta completamente sujetando los cristales con una mano. (Figura C)

4. Volver a empujar la puerta hacia abajo, apretar manualmente los tornillos con un destornillador TORX (TORX 20) y cerrar la puerta. (Figura D)



¡Atención!

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	Possible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado. Corte en el suministro eléctrico.	Enchufar. Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos.
	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.
	No se ha conectado el enchufe a la toma de corriente	Enchufar el conector.
En la pantalla de la hora parpadean los dos puntos y tres ceros.	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a configurar la hora.

Avería	Possible causa	Solución/consejos
El microondas no se enciende.	La puerta no se ha cerrado completamente. No se ha pulsado la tecla Start .	Comprobar si la puerta se atasca por restos de alimentos o algún cuerpo extraño. Comprobar que la superficie de la junta esté limpia. Comprobar si la junta de la puerta está doblada. Pulsar la tecla Start .
El aparato no calienta a la temperatura programada.	No se ha pulsado la tecla Start .	Pulsar la tecla Start .
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. Se ha introducido una cantidad mayor a la habitual en el aparato. Los alimentos están más fríos de lo habitual.	Seleccionar una potencia de microondas mayor. Cantidad doble, casi el doble de tiempo de cocción. Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.
El horno no calienta. En la pantalla de la temperatura se muestra "■"	El horno se encuentra en el modo demo.	Pulsar la tecla i durante aprox. 3 segundos. Pulsar la tecla de las funciones de tiempo ↔ durante aprox. 5 segundos. El modo demo se ha desactivado.
En la pantalla de la temperatura se muestra "888".	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

Possible causa

Solución/consejos

En la pantalla de la hora se muestra el mensaje de error "E104".	El sensor de temperatura no funciona.	Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. El microondas puede funcionar individualmente.
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

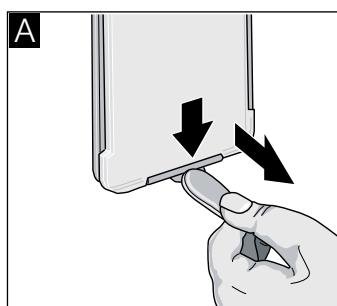
Es posible cambiar la bombilla del horno. En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse lámparas halógenas de 12 V, 20 W resistentes a la temperatura.

⚠ ¡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.

- 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)

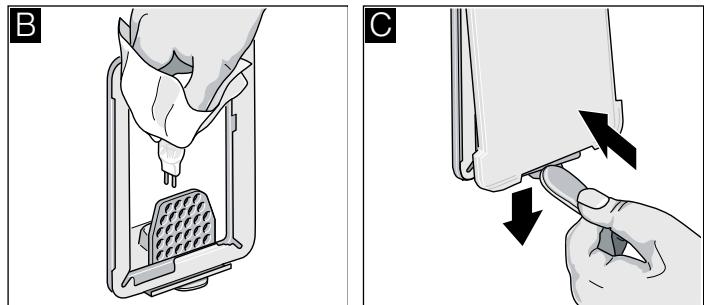


- Extraer la lámpara y sustituirla por otra del mismo tipo. (Figura B)

Modo de proceder

- Desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.

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.

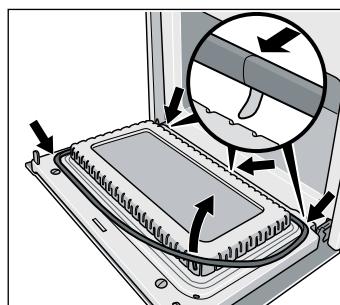
Cambiar la junta de la puerta

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.
------------------	---------------------

Servicio de Asistencia
Técnica ☎

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 902 406 416

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. Pueden seleccionarse hasta 20 programas.

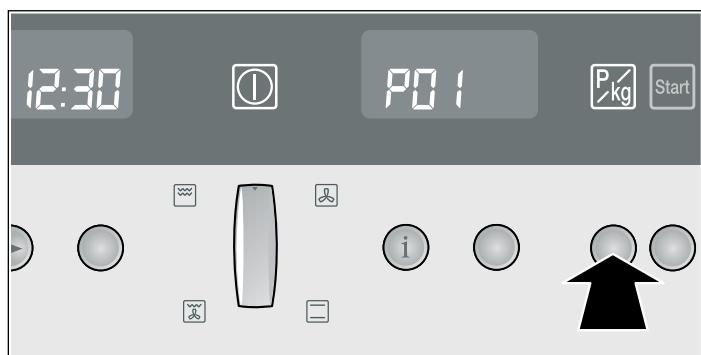
Seleccionar el programa

Una vez seleccionado un programa, proceder del modo siguiente.
el mando de los modos de funcionamiento no debe estar enclavado.

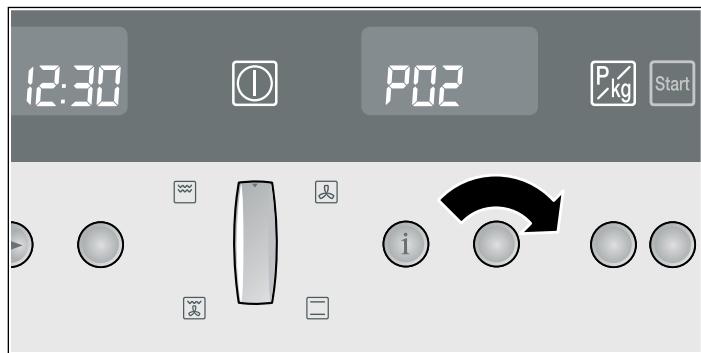
Ejemplo de la imagen: programa 2 con 1 kilogramo de peso.

1. Pulsar la tecla .

En la pantalla de la hora se muestra el primer programa.

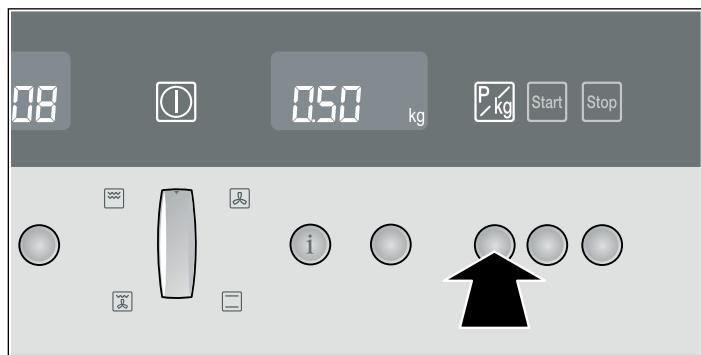


2. Seleccionar el programa deseado con el mando giratorio.

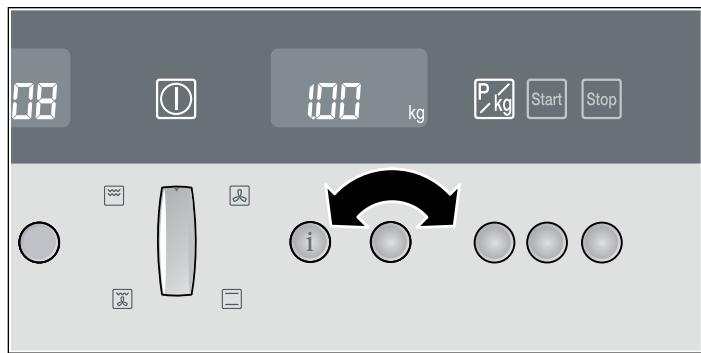


3. Volver a pulsar la tecla .

En la pantalla de temperatura aparece una sugerencia de peso de **0.50** kilogramos.



4. Seleccionar el peso con el mando de temperatura.



5. Pulsar la tecla .

Se inicia el programa.

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

Mantener pulsada la tecla  y apagar el mando de los modos de funcionamiento.

Modificar el programa

El número de programa y el peso no pueden modificarse tras el inicio del programa.

Modificar la duración del ciclo de cocción y el tiempo de finalización

La duración y la hora de finalización del programa automático no se pueden modificar.

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.
- 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 ventriscas de pescado con papel de aluminio.

N.º programa	Alimentos adecuados	Margin de peso en kg	Recipient / accesorio, altura de inserción
Descongelar			
1	Pan entero***	Pan de trigo, pan de mezcla de trigo, pan integral	0,20 - 1,50 Recipiente plano sin tapa Parrilla, altura 1
2	Pasteles, secos*	Pastel de masa batida sin cobertura ni glaseado, pastel de levadura	0,20 - 1,50 Recipiente plano sin tapa Parrilla, altura 1
3	Carne picada*	Carne picada de vacuno, cordero, cerdo	0,20 - 1,00 Recipiente plano sin tapa Parrilla, altura 1
4	Ave entera**	Pollo, pato	0,70 - 2,00 Recipiente plano sin tapa Parrilla, altura 1
5	Pescado entero**	Trucha, abadejo, bacalao	0,20 - 1,20 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:
cortarlas 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.

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.
- Dejar reposar las patatas durante 5 minutos tras finalizar el programa. Escurrir previamente el agua existente.

Arroz

Notas

- no utilizar arroz en bolsa de cocción. El arroz genera abundante espuma durante la cocción. Introducir el peso bruto (sin líquido). Añadir dos partes o dos partes y media de líquido al arroz.
- Dejar reposar el cereal durante de 5 a 10 minutos tras finalizar el programa.

Pescado

Nota:

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

N.º programa	Alimentos adecuados	Margin de peso en kg	Recipient / accesorio, altura de inserción
Cocer			
6	Verduras, frescas*	Coliflor, brécol, zanahorias, colinabo, puerro, pimentón, calabacines	0,20 - 1,00 Recipiente con tapa, parrilla, Altura 1
7	Verduras, congeladas*	Coliflor, brécol, zanahorias, colinabo, col roja, espinacas	0,20 - 1,00 Recipiente con tapa, parrilla, Altura 1
8	Patatas cocidas con sal*	Patatas rojas, blancas o harinosa	0,20 - 1,00 Recipiente con tapa, parrilla, Altura 1
9	Arroz, arroz de grano largo*		0,10 - 0,50 Recipiente alto con tapa Parrilla, altura 1
10	Rehogar filete de pescado fresco	Filete de esturión, bacalao, gallineta nórdica, abadejo, lucio	0,20 - 1,00 Recipiente con tapa, parrilla, Altura 1

* Señal para remover transcurrida la mitad del tiempo.

Cocer en modo combinado

Pizza

Nota: Utilizar pizzas congeladas prehorneadas.

Aves

Notas

- Colocar el pollo 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.

Carne

Notas

- Cocinar el roastbeef primero con la parte de la grasa hacia abajo.
- Asado de buey, asado de ternera, pierna de cordero y asado de cerdo:

El asado debe cubrir dos terceras partes de la base del recipiente. Añadir 50 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.

N.º programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipientes / accesorio, altura de inserción
Cocer en programa combinado			
11	Pizza, ultracongelada	Pizza de masa fina, prehorneada	0,30 - 0,50 Bandeja universal Altura 1
12	Lasaña boloñesa, congelada		0,40 - 1,00 Recipientes sin tapa, parrilla, Altura 1
13	Pollo, fresco***	Pollo entero	0,80 - 1,80 Recipientes alto con tapa Parrilla, altura 1
14	Piezas de pollo, fresco	Muslo de pollo, medio pollo	0,40 - 1,20 Recipientes alto con tapa Parrilla, altura 1
15	Pechuga de pavo fresca*	Pechuga de pavo sin piel	0,80 - 2,00 Recipientes con tapa, parrilla, Altura 1
16	Estofado de buey, fresco**		0,80 - 2,00 Recipientes con tapa, parrilla, Altura 1
17	Rosbif, fresco*	Rosbif de 5-6 cm de grosor	0,80 - 2,00 Recipientes sin tapa, parrilla, Altura 1
18	Asado de cerdo, fresco***	Carrillada sin hueso, redondo	0,80 - 2,00 Recipientes con tapa, parrilla, Altura 1
19	Pierna de cordero, fresca*	Pierna de cordero sin hueso	0,80 - 2,00 Recipientes con tapa, parrilla, Altura 1
20	Asado de carne picada	aprox. 8 cm de grosor	0,80 - 1,50 Recipientes con 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

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	Indicaciones
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, 25-30 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, 10-15 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, 13 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, 20-25 min	
Pato	2 kg	180 W, 20 min + 90 W, 30-40 min	dar la vuelta varias veces
Ganso	4,5 kg	180 W, 30 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, 8-13 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, 7-10 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.

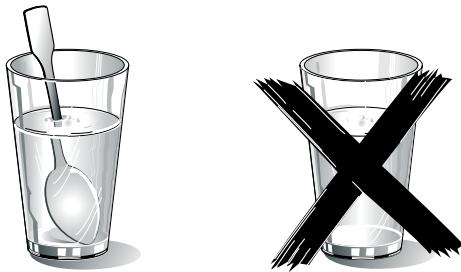
Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo	300-400 g	600 W, 11-15 min	Extraer el plato del envoltorio; para calentar con tapa

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Sopa	400-500 g	600 W, 8-13 min	Recipiente cerrado
Cocidos	500 g	600 W, 10-15 min	Recipiente cerrado
	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 cerrado
	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.

Calentamiento de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
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	900 W, 1-3 min	Introducir la cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas; controlar el proceso
	300 ml	900 W, 3-4 min	
	500 ml	900 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	175 g	900 W, 1½-2 min	-
Sopa 2 tazas	de 175 g	900 W, 2-4 min	
Sopa 4 tazas	de 175 g	900 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 cerrado
	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 500 g	600 W, 6-10 min 600 W, 10-15 min	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 ó 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remover.
Patatas	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-11 min 600 W, 12-15 min 600 W, 15-22 min	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 ó 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remover.
Arroz	125 g 250 g	600 W, 4-6 min + 180 W, 12-15 min 600 W, 7-9 min + 180 W, 15-20 min	Añadir doble cantidad de líquido; utilizar un recipiente alto con tapa
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.

Pasteles en moldes	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pasteles de masa batida sencillos	Molde corona/molde rectangular	1		160-180	90 W	30-40
Pastel de masa de bizcocho, fino (p. ej., bizcocho de desayuno)	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
Quiche suiza	Molde desarmable oscuro	1		190-200	-	40-50
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, precalentar	Bandeja redonda para pizza	1		220-240	-	15-20
Pastel picante	Molde desarmable oscuro**	1		180-190	-	50-60

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

** Colocar sobre la bandeja universal.

Pasteles en bandeja universal	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 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 jugosa (fruta)	Bandeja universal	2		170-190	-	45-55
Pastaflora con revestimiento seco	Bandeja universal	2		160-180	-	25-35
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
Trenza 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 kg 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
Torta gratinada, precalentar	Bandeja universal	2		240-250	-	15-20

Pastelitos	Accesarios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Bandeja universal	2	□	150-170	20-30
Almendrados	Bandeja universal	2	□	120-140	35-45
Merengues	Bandeja universal	2	□	80-100	90-110
Tartaletas	Molde de tartaletas en la parrilla	2	□	160-180	35-45
Ensaimada	Bandeja universal	2	□	200-220	30-40
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	2	□	170-190	25-25
Pastas de masa de levadura	Bandeja universal	2	□	200-220	20-30

Pan y panecillos	Accesarios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina*	Bandeja universal	2	□	250 + 170	10 40-50
Torta de pan*	Bandeja universal	2	☒	220-240	15-20
Panecillos*	Bandeja universal	2	□	200-220	20-30
Panecillos de masa de levadura, dulces*	Bandeja universal	2	□	190-210	15-25

* Precalentar el compartimento de cocción.

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. Espesar 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

Notas

- 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 buey

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.

Carne de buey	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Estofado de buey, aprox. 1 kg	Recipientes con tapa, parrilla	1	<input type="checkbox"/>	190-210	-	120-140
Estofado de buey, aprox. 1,5 kg	Recipientes con tapa, parrilla	1	<input type="checkbox"/>	180-200	-	140-160
Estofado de buey, aprox. 2 kg	Recipientes con tapa, parrilla	1	<input type="checkbox"/>	170-190	-	160-180
Filete de buey, medio hecho, aprox. 1 kg	Recipientes con tapa, parrilla	1	<input type="checkbox"/>	200-220	90 W	30-40
Filete de buey, medio hecho, aprox. 1,5 kg	Recipientes con tapa, parrilla	1	<input type="checkbox"/>	230-240	90 W	45-55
Roastbeef, medio hecho, aprox. 1 kg	Recipientes sin tapa, parrilla	1	<input type="checkbox"/>	240-250	180 W	30-40
Bistec, medio hecho, 3 cm de grosor	bandeja universal + parrilla	1 3	<input checked="" type="checkbox"/>	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.

Carne de ternera	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado de ternera, aprox. 1 kg	Recipientes con tapa, parrilla	1	<input checked="" type="checkbox"/>	210-220	90 W	60-70
Asado de ternera, aprox. 1,5 kg	Recipientes con tapa, parrilla	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-210	90 W	70-80
Asado de ternera, aprox. 2 kg	Recipientes con tapa, parrilla	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-200	90 W	80-100

Carne de ternera	Accesarios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
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 tocina una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Colocar el asado con la tocina hacia arriba en el horno. Cortar la tocina. 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.

Carne de cerdo	Accesarios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado sin tocina (p. ej., pescuezo), aprox. 750 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		220-240	180 W	40-50
Asado con tocina (p. ej., paletilla), aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		180-200	-	150
Asado con tocina (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
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.

Carne de cordero y de caza	Accesarios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	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	-	90-100
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.

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, 10 min + 180 W, 40-50 min	-
Salchichas para asar al grill, 4 - 6 uds. Aprox. 150 g/ud.	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.

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, 2 piezas de 300 - 400 g cada una	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. 1kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-210	-	80-90
Alas 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.

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	[grid]	2	-	1ª cara: aprox. 10-15 2ª cara: aprox. 8-12
Ventre de pescado, p. ej. salmón a la parrilla de 3 cm de grosor	bandeja universal + parrilla*	1 3	[grid]	3	-	1ª cara: aprox. 10-12 2ª cara: aprox. 8-12
Pescado entero, 2-3 unidades de 300 g cada una, a la parrilla	bandeja universal + parrilla*	1 3	[grid]	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 souflé en moldes para porciones o en un molde para souflé 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.

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 sin tapa, parrilla	1	[grid]	140-160	360 W	25-35
Souflé	Recipiente sin tapa, parrilla	1	[grid]	160-180	-	40-50
Souflé en moldes para porciones	parrilla	1	[grid]	200-210	-	12-17
Gratinado de pasta, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1	[grid]	140-160	600 W	20-30
Lasaña, aprox. 2 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	2	[grid]	180-200	600 W	20-30

Gratinados y tostadas	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
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.

Productos preparados	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °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	1		200-220	90 W	15-25
Minipizza	Bandeja universal	1		210-230	-	15-20
Pizza-baguette	Bandeja universal	2		180-190	-	15-20
Patatas fritas	Bandeja universal	1		220-230	-	20-25
Croquetas	Bandeja universal	1		200-220	-	25-35
Tortitas de patata, patata rellena	Bandeja universal	2		200-220	-	25-35
Panecillo, baguette	parrilla	2		200-220	-	15-20
Panecillos precocinados, Brezeln,	Bandeja universal*	2		190-210	-	20-25
Panecillo o baguette prehorneados	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

* Cubrir la bandeja universal con papel de hornear.

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

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.

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.

	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Pastas de té	Bandeja universal	2	☐	160-180	20-30
	Bandeja universal	2	☒	150-170	20-30
Pastelitos	Bandeja universal	2	☐	150-170	25-35
	Bandeja universal	2	☒	140-160	25-35
Base para tarta	Molde desarmable sobre la parrilla	1	☐	170-180	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja universal	2	☐	170-190	45-55
Pastel de manzana recubierto	2 moldes desarmables Ø 20 cm + Bandeja universal	1	☐	180-200	70-90

Asar al grill

	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Preparar tostadas*	parrilla	3	☒	3	1-2
Hamburguesas de vacuno, 12 unidades**	Parrilla + 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).

Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos

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	Con Calor superior/inferior a máx. 200 °C, con Aire caliente 3D o Aire caliente a máx. 180 °C. Con Calor superior/inferior a máx. 190 °C, con Aire caliente 3D o Aire caliente a máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Untar una capa sobre la bandeja de forma uniforme. Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen.

Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München



9000857020

45
(01) 921127