Horno empotrado

[es] INSTRUCCIONES DE USO

C17MS22.0

NEFF

Índice

Uso correcto del aparato 4

Indicaciones de seguridad importantes 5
En general 5
Microondas 6

Causas de los daños 7
En general 7
Microondas 8

Protección del medio ambiente 8
Ahorro de energía 8
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente 8

Presentación del aparato 9
Panel de mando. 9
Mandos 9
Menú principal 10
Menú Tipos de calentamiento 10
Funciones del interior del aparato 11

Accesorios 12
Accesorios suministrados 12
Introducción de los accesorios 12
Accesorios especiales 13

Antes del primer uso 13
Primera puesta en marcha. 13
Limpieza del interior del aparato 14
Limpieza de los accesorios 14

Manejo del aparato. 14
Encendido y apagado del aparato. 14
Ajuste del funcionamiento del aparato y puesta en marcha. 14
Modificación o cancelación del funcionamiento del aparato. 15
Calentamiento rápido del aparato 15

Funciones de programación del tiempo 16
Activación y desactivación de las funciones de tiempo. 16
Ajuste del reloj avisador. 16
Ajuste de la duración 16
Funcionamiento diferido: "Finalizado a las" 16
Control, modificación o borrado de los ajustes 16

Seguro para niños 17
Seguro para niños automático. 17
Seguro para niños único 17

El microondas 18
Recipiente. 18
Niveles de potencia del microondas 18
Programación del microondas 18
Ajuste del funcionamiento combinado del microondas. 19

Ajustes básicos 20
Modificación de MyProfile. 20
Lista de los ajustes básicos 20
Establecimiento de favoritos. 20

Ajuste Sabbat 21
Inicio de la función Sabbat. 21
Cancelación de la función Sabbat 21

Productos de limpieza 21
Productos de limpieza apropiados. 21
Superficies del interior del aparato. 22
Mantener limpio el aparato. 23

Función de limpieza. 23
Inicio. 23
Finalización. 23
Limpieza posterior 24
Eliminación de la suciedad gruesa. 24

Rejillas. 24
Desmontaje y montaje de las rejillas 24

Puerta del aparato 26
Desmontaje de la cubierta de la puerta 26
Montaje y desmontaje de los cristales de la puerta . . 26

¿Qué hacer en caso de avería? 28
Tabla de averías. 28
Duración máxima de funcionamiento superada 28
Lámparas del interior del aparato. 28

Servicio de Asistencia Técnica. 29
Número de producto (E) y número de fabricación (FD) 29

Asistente de horneado y asado 29
Indicaciones sobre los ajustes 29
Seleccionar el plato 29
Ajuste de los platos 30

Programas 30
Indicaciones sobre los ajustes 30
Ajuste del programa. 31

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina 31
Moldes de silicona 31
Pasteles y repostería pequeña 31
Pan y panecillos 35
Pizza, quiche y pastel picante 37
Gratinados y souflés 39
Ave 40
Carne 43
Pescado 46
Verduras y guarniciones 47
Postres 49
Ahorro de energía con los tipos de calentamiento Eco 50
Presencia de acrilamida en alimentos 52
Cocción lenta 52
Deshidratar 54
Elaborar conservas 54
Dejar levar la masa con el programa fermentación . . 55
Descongelar 56
Calentar comida con el microondas 57
Conservar caliente 59
Comidas normalizadas 59

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**

Uso correcto del aparato

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.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

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 ocasionar.

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 interior del aparato. → *"Accesorios" en la página 12*

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

En general

⚠ Advertencia
¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. 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.

⚠ Advertencia
¡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 enfríe. 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.

⚠ Advertencia
¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. 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.

⚠ Advertencia
¡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.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños. No tocar la zona de las bisagras.

⚠ Advertencia
¡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.
- 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.

⚠ Advertencia
¡Peligros derivados del magnetismo!
En el panel de mando o en los propios mandos hay instalados imanes permanentes. Estos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos, como marcapasos o bombas de insulina. Los portadores de implantes electrónicos deben mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al panel de mando.

Microondas

⚠ Advertencia
¡Peligro de incendio!
- Un uso del aparato diferente al especificado es peligroso y puede provocar daños.
  Está prohibido secar alimentos o ropa, calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, esponjas, trapos de limpieza húmedos y similares.
  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.

⚠ Advertencia
¡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.

⚠ Advertencia
¡Peligro de quemaduras!
- 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.

⚠ Advertencia
¡Peligro de quemaduras!
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.

⚠ Advertencia
¡Peligro de lesiones!
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.

⚠ Advertencia
¡Peligro de descarga eléctrica!
El aparato funciona con alta tensión. No retirar la carcasa del aparato.

⚠ Advertencia
¡Peligro de daños importantes para la salud!
- La superficie del aparato podría sufrir daños si no se limpia correctamente. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos. Mantener siempre limpios el interior del aparato, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta.
- Si está dañada la puerta del aparato o la junta de la puerta, la energía del microondas puede salir. No utilizar el aparato si la puerta, la junta de la puerta o el marco de plástico de la puerta están dañados. Avisar al Servicio de Asistencia Cliente.
- 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.

Causas de los daños

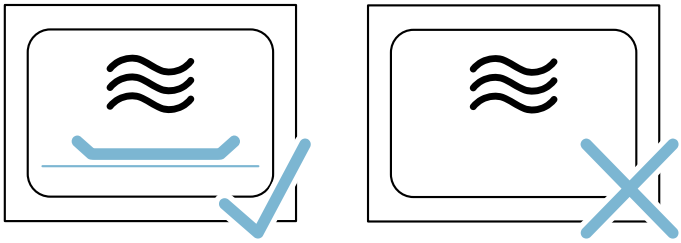
En general

¡Atención!
- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Papel de aluminio: el papel de aluminio en el compartimento de cocción no puede entrar en contacto con el cristal de la puerta. Puede ocasionar decoloraciones permanentes en el cristal de la puerta.
- 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.
- Humedad en el interior del aparato: la humedad persistente en el interior del aparato puede dar lugar a corrosión. Secar el interior del aparato después de cada uso. No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el interior del aparato cerrado. No conservar los alimentos en el interior del aparato.
- Enfriar el interior del aparato con la puerta abierta: tras un uso a altas temperaturas, dejar enfriar el interior del aparato únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta solo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.
  Solo tras un uso con una humedad elevada, dejar secar el interior del aparato con la puerta abierta.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.
- Junta muy sucia: si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

Microondas

¡Atención!

- Formación de chispas: los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del interior del aparato y de la parte interior de la puerta. La formación de chispas puede destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.
- Combinación de accesorios: no combinar la parrilla con la bandeja universal. Si se introducen directamente una encima de otra, se pueden producir chispas. Solo introducir cada una en su propia altura.
- Modo microondas: para el funcionamiento de solo microondas, no son aptas la bandeja universal ni la bandeja de horno. Se pueden producir chispas y daños en el interior del electrodoméstico. Utilizar la parrilla suministrada como base de apoyo o bien utilizar el microondas junto con un tipo de calentamiento.
- Bandejas de aluminio: no utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.
- Funcionamiento del microondas sin alimentos: el funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del interior del aparato. No encender nunca el microondas sin alimentos en su interior. A excepción de cuando se realiza una prueba breve de un recipiente. ⟶ *"El microondas" en la página 18*



- Palomitas de microondas: no programar el microondas a una potencia demasiado alta. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Colocar siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal. El cristal de la puerta puede estallar por sobrecarga.

Protección del medio ambiente

Su nuevo aparato presenta una gran eficiencia energética. Aquí se ofrecen consejos sobre cómo manejar el aparato ahorrando más energía y cómo desecharlo correctamente.

Ahorro de energía

- Precalentar el aparato solo cuando se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán el calor especialmente bien.
- Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante el funcionamiento.
- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El interior del aparato se mantiene caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden poner 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro en el interior del aparato.
- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el aparato 10 minutos antes del término del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar la cocción.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.

Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).
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.

Presentación del aparato

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

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

Panel de mando

Mediante el cuadro de mandos se ajustan las diferentes funciones del aparato. La pantalla muestra los ajustes configurados en ese momento.

1 Pantalla de visualización
2 Teclas táctiles
3 Mando ShiftControl

Mandos

El aparato podrá ajustarse de forma fácil y directa con los mandos.

Teclas táctiles

Bajo las teclas táctiles hay sensores. Para seleccionar una función, pulsar la correspondiente tecla táctil.

Tecla táctil		Aplicación
⏻	Activada/desactivada	Encendido o apagado del aparato⟶ *"Encendido y apagado del aparato" en la página 14*
⌂	Menú principal	Selección de los modos de funcionamiento y los ajustes ⟶ *"Ajuste del funcionamiento del aparato y puesta en marcha" en la página 14*
⏲	Funciones de tiempo	Ajuste del reloj avisador, la duración o el funcionamiento diferido "Terminado a las" ⟶ *"Funciones de programación del tiempo" en la página 16*
	Seguro para niños	Activación/desactivación del seguro para niños ⟶ *"Seguro para niños" en la página 17*
ℹ	Información	Visualización de más información Visualización de la temperatura actual ⟶ *"Ajuste del funcionamiento del aparato y puesta en marcha" en la página 14*
	Calentamiento rápido	Activación o desactivación del calentamiento rápido ⟶ *"Calentamiento rápido del aparato" en la página 15*
▷||	Start/Stop	Inicio o interrupción del funcionamiento ⟶ *"Ajuste del funcionamiento del aparato y puesta en marcha" en la página 14*

Mando ShiftControl

Con el mando ShiftControl (control de desplazamiento), es posible desplazarse por las líneas de la pantalla y seleccionar los ajustes. Los ajustes que se pueden modificar tienen a izquierda y derecha una flecha 〈 〉.

Tecla		Aplicación
〈	Izquierda	Desplazarse por la pantalla hacia la izquierda
〉	Derecha	Desplazarse por la pantalla hacia la derecha
︿	Arriba	Desplazarse por la pantalla hacia arriba
﹀	Abajo	Desplazarse por la pantalla hacia abajo

Nota: También se puede pasar rápidamente por los valores de ajuste manteniendo pulsada una tecla. En cuanto se suelte la tecla, se detendrá el desplazamiento rápido.

Menú principal

Para acceder al menú principal, pulsar la tecla táctil ⌂.

Menú	Aplicación
	Tipos de calentamiento Seleccionar el tipo de calentamiento y la temperatura deseados para el plato ⟶ *"Encendido y apagado del aparato" en la página 14*
	Microondas Con el microondas, los platos se pueden cocer, calentar o descongelar más rápido.⟶ *"El microondas" en la página 18*
	Combinación de microondas Sirve para aplicar un tipo de calentamiento adicionalmente al microondas.⟶ *"El microondas" en la página 18*
	Asistente de horneado y asado Ajustes recomendados para hornear y asar ⟶ *"Asistente de horneado y asado" en la página 29*
P	Programas de microondas De este modo se pueden preparar platos con el microondas.⟶ *"Programas" en la página 30*
	MyProfile Ajustes individuales del aparato ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 20*
	Secado Utilizar después de cada uso del microondas o Easy-Clean
	EasyClean Limpiar la suciedad ligera acumulada en el interior del aparato ⟶ *"Función de limpieza" en la página 23*

Menú Tipos de calentamiento

El aparato dispone de distintos tipos de calentamiento. Tras encender el aparato, se accede directamente al menú Tipos de calentamiento.

Tipo de calentamiento		Temperatura	Uso
	Aire caliente	30-275 °C	Para hornear y cocer a uno o varios niveles. El ventilador reparte de manera uniforme por todo el interior del horno el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior.
	Calor superior/inferior	50-275 °C	Para hornear y asar en un solo un nivel de la forma tradicional. Especialmente indicado para pasteles con recubrimiento jugoso. El calor proviene de forma homogénea de las resistencias superior e inferior.
	TermoGrill	50-250 °C	Para asar aves, pescados en una sola pieza y piezas muy grandes de carne. La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. El ventilador remueve el aire caliente alrededor de los alimentos.
	Función pizza	50-275 °C	Para preparar pizza y platos que requieran mucho calor inferior. El calor proviene de la resistencia inferior y de la resistencia circular situada en la pared posterior.
	Grill, superficie amplia	50-290 °C	Para asar al grill piezas planas, como filetes, salchichas o tostadas y para gratinar. Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.
	Grill, superficie reducida	50-290 °C	Para asar al grill cantidades pequeñas de filetes, salchichas o tostadas y para gratinar. Se calienta la superficie central por debajo de la resistencia del grill.

	Calor inferior	50-250 °C	Para cocer al baño María y volver a hornear. El calor proviene de la resistencia inferior.
	Cocción lenta	70-120 °C	Para cocer lentamente piezas de carne en recipiente abierto hasta que queden asadas y tiernas. El calor proviene a temperatura baja de forma homogénea de las resistencias superior e inferior.
	Fermentar	35-55 °C	Para levar masas de levadura, masa madre y para fermentar yogur. La masa fermenta con mayor rapidez que a temperatura ambiente. La superficie de la masa no se reseca.
	Precalentar vajilla	30-70 °C	Para calentar vajilla y recipientes.
eco	Calor superior/inferior Eco	50-275 °C	Para una cocción de alimentos seleccionados con consumo energético optimizado. El calor proviene de forma homogénea de las resistencias superior e inferior.
eco	Aire caliente Eco	30-275 °C	Para una cocción óptima de alimentos seleccionados en un nivel, con consumo energético optimizado y sin precalentamiento. El ventilador reparte de manera uniforme por todo el interior del horno el calor optimizado energéticamente de la resistencia circular situada en la placa posterior.

Funciones del interior del aparato

Las funciones del interior del horno facilitan el funcionamiento del aparato. Así, p. ej., se iluminará la gran superficie del interior del horno y un ventilador protegerá el aparato frente al sobrecalentamiento.

Abrir la puerta del aparato

El funcionamiento se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato mientras el aparato está en uso. Al cerrar la puerta, el funcionamiento se reanuda.

Nota: Con algunos tipos de calentamiento, el aparato continúa funcionando aunque tenga la puerta abierta.

Iluminación interior

Al abrir la puerta del aparato, se enciende la iluminación interior. Si la puerta permanece abierta más de aprox. 15 min, se vuelve a apagar la iluminación.

En la mayoría de los modos de funcionamiento, la iluminación interior se enciende en cuanto se inicia el funcionamiento. Cuando el funcionamiento ha finalizado, la iluminación se apaga.

Nota: En los ajustes básicos se puede establecer que la iluminación interior no se encienda durante el funcionamiento. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 20*

Ventilador

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

¡Atención!
No obstruir la abertura de ventilación. De lo contrario, el aparato se sobrecalienta.

Para que el interior del horno se enfríe con mayor rapidez tras utilizarlo, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado.

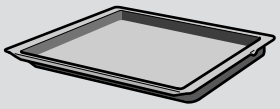
Nota: En los ajustes básicos se puede modificar el tiempo que se desea que el ventilador siga funcionando después. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 20*

Accesorios

El aparato incluye varios accesorios. Aquí se presenta un resumen de los accesorios suministrados y su uso correcto.

Accesorios suministrados

Este aparato está equipado con los siguientes accesorios:

	Parrilla Para recipientes, moldes para pasteles y moldes de gratinar y asar. Para asados y uso del grill. La parrilla es apropiada para la función de microondas.
	**Bandeja universal** Para pasteles jugosos, bollería, platos congelados y asados grandes. Se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

Utilizar solo accesorios originales. Estos están pensados especialmente para este aparato.

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet.

Nota: Si los accesorios se calientan, pueden deformarse. Esto no afecta al funcionamiento. En cuanto se vuelven a enfriar, desaparece la deformación.

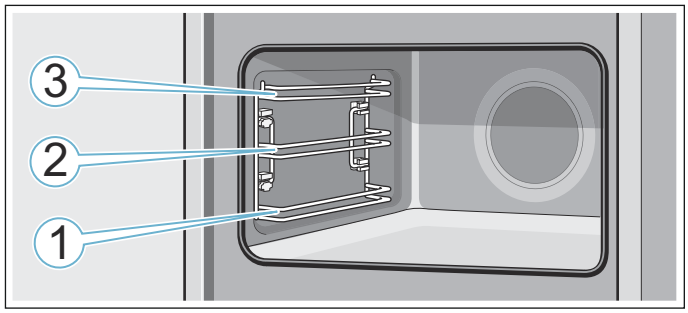
Microondas

Para el modo de solo microondas, únicamente es apta la parrilla suministrada. La bandeja universal o la bandeja de horno pueden provocar chispas y dañar el interior del electrodoméstico.

Para otros modos de funcionamiento junto con microondas o para el modo «Platos», también se pueden utilizar la bandeja universal, la bandeja de horno u otros accesorios suministrados.

Introducción de los accesorios

El interior del aparato tiene 3 alturas de inserción. Dichas alturas de inserción se numeran desde abajo hacia arriba.



En las alturas de inserción 1, 2 y 3, introducir los accesorios siempre entre las dos guías de la altura de inserción.

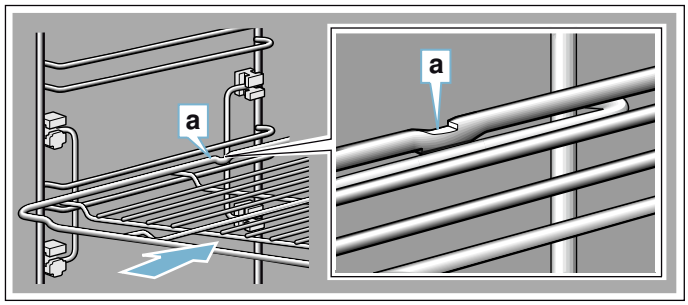
Notas

- Asegurarse de introducir los accesorios siempre en la posición correcta en el interior del aparato.
- Introducir los accesorios siempre completamente en el interior del aparato evitando tocar la puerta del mismo.

Función de encastre

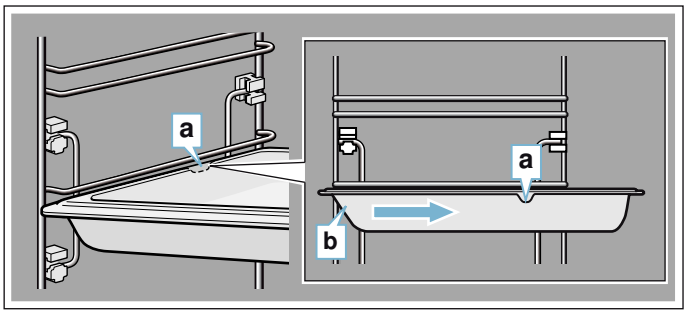
Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad, hasta que queden fijados. La función de encaje evita que los accesorios se caigan al extraerlos. Los accesorios tienen que introducirse correctamente en el interior del aparato para que la protección frente a las caídas funcione.

Al introducir la parrilla, asegurarse de que la muesca de enganche **a** se encuentre en la parte trasera mirando hacia abajo. La palabra «microwave» debe estar en la parte delantera y la curvatura mirar hacia abajo ⌣.



Al introducir las bandejas, asegurarse de que la muesca de enganche **a** se encuentre en la parte trasera y señale hacia abajo. El desnivel de los accesorios **b** debe señalar por delante hacia la puerta del aparato.

Ejemplo de la imagen: bandeja universal



Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet. En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato.

La disponibilidad, así como la posibilidad de realizar pedidos en línea son distintas en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

Al comprar el accesorio especial, indicar siempre el número de pedido exacto.

Nota: No todos los accesorios especiales son adecuados para todos los aparatos. Al comprarlo, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato. ⟶ *"Servicio de Asistencia Técnica" en la página 29*

Accesorios	Número de pedido
Parrilla para hornear y asar	Z14CR10X0
Bandeja de horno	Z12CB10A0
Bandeja universal	Z12CU10A0
Bandeja de horno con recubrimiento antiadherente	Z11AB10A0
Bandeja universal con recubrimiento antiadherente	Z11AU10A0
Molde para gratinados	Z12CM10A0
Bandeja profesional	Z12CN10A0
Tapa para la bandeja profesional	Z12CL10A0
Bandeja para pizza	Z12CP10A0
Bandeja para grill	Z12CQ10A0
Piedra para hornear de cerámica	Z1913X0
Asador de cristal, 5,1 l	Z11GT10X0
Bandeja de cristal	Z11GU20X0
Juego de cocción al vapor para horno	Z19DD10X0
Listón decorativo	Z13CV06S0

Antes del primer uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez deben realizarse algunos ajustes. También se deberán limpiar el interior del aparato y los accesorios.

Primera puesta en marcha

En cuanto se conecta el aparato a la red eléctrica, se muestra en la pantalla el primer ajuste "Idioma".

Selección del idioma

1. Desplazarse hasta la última línea con la tecla ⌣.
2. Seleccionar el idioma con la tecla 〈 o 〉.
3. Volver a desplazarse a «Idioma» con la tecla ⌒.
4. Seleccionar el siguiente ajuste con la tecla 〉.

Ajuste de la hora

1. Desplazarse hasta la última línea con la tecla ⌣.
2. Seleccionar la hora actual con la tecla 〈 o 〉.
3. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌣.
4. Seleccionar los minutos actuales con la tecla 〈 o 〉.
5. Pulsar repetidamente la tecla ⌒ hasta que se muestre «Hora».
6. Seleccionar el siguiente ajuste con la tecla 〉.

Ajuste de la fecha

1. Desplazarse hasta la última línea con la tecla ⌣.
2. Seleccionar el día actual con la tecla 〈 o 〉.
3. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌣.
4. Seleccionar el mes actual con la tecla 〈 o 〉.
5. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌣.
6. Seleccionar el año actual con la tecla 〈 o 〉.
7. Pulsar repetidamente la tecla ⌒ hasta que se muestre «Fecha».
8. Aceptar los ajustes con la tecla 〉.
   La primera puesta en marcha ha finalizado.

Notas

- Estos ajustes pueden modificarse en cualquier momento en los Ajustes básicos. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 20*
- Tras la conexión eléctrica o tras un corte en el suministro eléctrico, se muestran en la pantalla los ajustes de la primera puesta en marcha.

Limpieza del interior del aparato

A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el interior del aparato vacío y con la puerta cerrada.

1. Sacar los accesorios del interior del aparato.
2. Retirar los restos del embalaje del interior del aparato, como p. ej. bolas de poliestireno.
3. Antes de calentar el aparato, limpiar las superficies lisas del interior con un paño suave y húmedo.
4. El aparato se enciende pulsando la tecla táctil ⏻.
5. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura indicados e iniciar el funcionamiento del aparato.
   ⟶ *"Ajuste del funcionamiento del aparato y puesta en marcha" en la página 14*

Ajustes	
Tipo de calentamiento	Calor superior/inferior
Temperatura	240 °C
Duración	1 Hora

6. Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.
7. Apagar el aparato una vez transcurrida la duración indicada con la tecla táctil ⏻.
8. Esperar hasta que el interior del aparato se enfríe.
9. Limpiar las superficies lisas con una bayeta con agua con un poco de jabón.

Limpieza de los accesorios

Limpiar los accesorios a fondo con una bayeta con agua y jabón o un cepillo blando.

Manejo del aparato

Ya hemos presentado anteriormente los mandos y su funcionamiento. A continuación se explica cómo ajustar el aparato. Se ofrece información sobre la forma de conectar/desconectar el aparato y de ajustar los modos de funcionamiento.

Encendido y apagado del aparato

Para encender o apagar el aparato, pulsar la tecla táctil ⏻.

Al apagar el aparato se muestra en la pantalla si el calor residual del interior del aparato es alto o bajo.

Pantalla de visualización	Temperatura
Calor residual intenso	(por encima de 120 °C)
Calor residual bajo	(entre 60 °C y 120 °C)

Notas

- Algunas indicaciones y advertencias de la pantalla, p. ej relativas al calor residual del interior del aparato, permanecen visibles incluso con el aparato apagado.
- Después de usar el aparato, se seguirá oyendo el funcionamiento del ventilador hasta que el interior del aparato se haya enfriado lo suficiente.
- Apagar el aparato si no se está usando. Cuando el aparato lleva mucho tiempo sin que se realice ningún ajuste, se apaga automáticamente.

Ajuste del funcionamiento del aparato y puesta en marcha

Ejemplo: aire caliente a 170 °C.

1. Pulsar la tecla táctil ⏻ para encender el aparato. Se accede directamente al menú Tipos de calentamiento.

2. Seleccionar el tipo de calentamiento con la tecla 〈 o 〉.
3. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌣.
4. Seleccionar la temperatura con la tecla 〈 o 〉.

Nota: Se pueden realizar otros ajustes según el modo de funcionamiento. Para realizar cualquier otro ajuste, desplazarse a las siguientes líneas con la tecla ⌣. Seleccionar el ajuste con la tecla 〈 o 〉.

5. Pulsar la tecla táctil ▷|| para iniciar el funcionamiento del aparato.
   En la pantalla se muestran la barra de calentamiento y el transcurso del tiempo.

Nota: Para acceder directamente al menú principal ⌂ tras encender el aparato, seleccionar el menú principal en la opción «Funcionamiento tras encender» dentro del capítulo Ajustes básicos.

Valores recomendados

Para cada tipo de calentamiento, el aparato recomienda una temperatura o un nivel. Estos valores pueden aceptarse o modificarse en la zona correspondiente.

Barra de calentamiento

En el momento en el que se inicia un tipo de calentamiento, aparece la barra de calentamiento en pantalla.La barra de calentamiento muestra el aumento de temperatura en el interior del aparato.

Transcurso del tiempo

Al iniciar un tipo de calentamiento, se muestra el transcurso del tiempo. El transcurso del tiempo aumenta durante el funcionamiento. De esta forma, se puede controlar cuánto tiempo ha transcurrido desde el inicio del funcionamiento.

Visualización de la temperatura actual

Para que la temperatura actual se muestre en pantalla, pulsar la tecla táctil ℹ.

La temperatura actual se visualiza brevemente solo durante el calentamiento.

Más información

Si la tecla táctil ℹ está iluminada, significa que existe más información. Para ello, pulsar la tecla táctil ℹ. La información se muestra durante unos segundos.

Modificación o cancelación del funcionamiento del aparato

Modificación del funcionamiento del aparato

1. Interrumpir el funcionamiento con la tecla táctil ▷||.
2. Desplazarse hasta la línea del ajuste que deba modificarse con la tecla ⌣ o ⌢.
3. Modificar el ajuste con la tecla 〈 o 〉.
4. Iniciar el funcionamiento modificado pulsando la tecla táctil ▷||.

Notas

- Durante la interrupción del funcionamiento, el ventilador puede seguir en marcha.
- Después de modificar la temperatura, vuelve a transcurrir el tiempo detenido. Después de modificar el tipo de calentamiento, el tiempo ajustado vuelve a empezar desde cero.

Cancelación del funcionamiento del aparato

Mantener pulsada la tecla táctil ▷|| hasta que se cancele el funcionamiento del aparato.

Nota: Algunos modos de funcionamiento, como la función de limpieza, no pueden cancelarse.

Calentamiento rápido del aparato

Con la función Calentamiento rápido puede reducirse el tiempo de precalentamiento.

Función	Tipo de calentamiento	Colocar el plato en el interior del aparato
Calentamiento rápido	Aire caliente	tras el calentamiento
	Calor superior/inferior	

Notas

- Si está iluminada la tecla táctil, se puede activar el calentamiento rápido.
- Pulsar la tecla táctil para desactivar el calentamiento rápido antes de tiempo.

Activación del calentamiento rápido

1. Ajustar el aire caliente y la temperatura.
   Nota: Ajustar una temperatura superior a 100 °C para que el aparato se caliente rápido.
2. Pulsar la tecla táctil ▷|| para iniciar el funcionamiento del aparato.
3. Pulsar la tecla táctil para activar el calentamiento rápido.
   En la pantalla aparece el símbolo.
4. El calentamiento rápido se desactiva automáticamente tras alcanzar la temperatura ajustada. Se apaga el símbolo de la pantalla. Colocar el plato en el interior del aparato.

Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo.

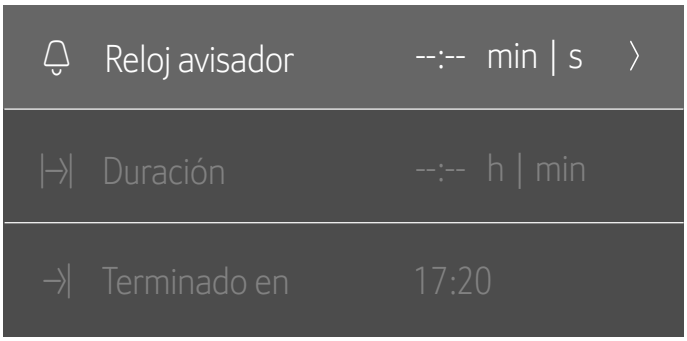
Función de tiempo		Aplicación
🔔	Reloj avisador	El reloj avisador funciona como un reloj de cocina. El aparato no se enciende o se apaga de forma automática.
|→|	Duración	El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrida la duración ajustada.
→|	Terminado a las	El aparato se enciende automáticamente y, una vez transcurridas la duración ajustada y la hora de finalización, se apaga automáticamente.

Nota: Si se ajusta una función de tiempo, aumentará el intervalo de tiempo cuando se ajusten valores más altos. Ejemplo: se puede ajustar una duración de hasta 1 hora en fracciones de un minuto; por encima de una hora, el ajuste es en fracciones de 5 minutos.

Activación y desactivación de las funciones de tiempo

Para mostrar u ocultar las funciones de tiempo, pulsar la tecla táctil ◷.

Nota: Después de un tiempo determinado, se ocultan las funciones de tiempo automáticamente. Si se ha programado una duración, se seleccionará esta.



Ajuste del reloj avisador

El reloj avisador puede ajustarse tanto con el aparato encendido como apagado.

1. Pulsar la tecla táctil ◷.
   Las funciones de tiempo se iluminan en la pantalla.
2. Seleccionar la duración con la tecla 〉.
   Nota: Con el aparato encendido, desplazarse con la tecla ︿ hasta la línea 🔔 del reloj avisador y a continuación seleccionar la duración con la tecla 〉.
3. Pulsar la tecla táctil ◷ para iniciar el reloj avisador. En la pantalla aparece el símbolo 🔔.El reloj avisador se inicia.

Nota: En cuanto haya transcurrido el tiempo programado, suena una señal. Para finalizar el tono de aviso, pulsar la tecla táctil ◷.

Ajuste de la duración

El aparato se apaga automáticamente una vez transcurrida la duración ajustada. La función solo puede usarse combinada con un tipo de calentamiento.

1. Pulsar la tecla táctil ⏻.
2. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
3. Pulsar la tecla táctil ◷.
   Las funciones de tiempo se iluminan en la pantalla.
4. Ajustar la duración con la tecla 〈 o 〉.
   – Tecla 〈Valor recomendado = 30 minutos
   – Tecla 〉Valor recomendado = 30 minutos
5. Pulsar la tecla táctil ▷|| para iniciar la duración ajustada.

Tan pronto haya finalizado la duración, suena una señal y el aparato finaliza automáticamente el funcionamiento. Para finalizar el tono de aviso, pulsar la tecla táctil ◷.

Funcionamiento diferido: "Finalizado a las"

El aparato se enciende automáticamente y se apaga a la hora de finalización seleccionada.Para ello, ajustar la duración y establecer el final del funcionamiento.

El funcionamiento diferido solo puede usarse junto con un tipo de calentamiento.

Notas

- Asegurarse de que los alimentos no se echan a perder por permanecer demasiado tiempo en el interior del aparato.
- No todos los tipos de calentamiento pueden iniciarse en funcionamiento diferido.

1. Introducir los platos en el accesorio adecuado dentro del aparato y cerrar la puerta.
2. Pulsar la tecla táctil ⏻.
3. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
4. Pulsar la tecla táctil ◷.
   Las funciones de tiempo se iluminan en la pantalla.
5. Seleccionar la duración con la tecla 〉.
6. Desplazarse hasta la línea →| "Terminado a las" con la tecla ﹀.
7. Seleccionar la hora de finalización con la tecla 〉.
8. Pulsar la tecla táctil ▷||.
   El aparato espera el momento adecuado para iniciar el funcionamiento.

Tan pronto se haya llegado al final, suena una señal y el aparato finaliza automáticamente el funcionamiento. Para finalizar el tono de aviso, pulsar la tecla táctil ◷.

Control, modificación o borrado de los ajustes

1. Pulsar la tecla táctil ◷.
   Las funciones de tiempo se iluminan en la pantalla.
2. Desplazarse por las líneas con la tecla ﹀ o ︿.
3. Modificar el ajuste con la tecla 〈 o 〉 en caso necesario. Para borrar una función de la hora, ajustar "00:00".
   La configuración se aplica de modo automático.

Seguro para niños

El aparato está equipado con un seguro para niños para impedir que lo enciendan o cambien los ajustes.

El aparato dispone de dos bloqueos diferentes.

Bloqueo	Activación/desactivación
Seguro para niños automático	Mediante el menú MyProfile → *"Ajustes básicos" en la página 20*
Seguro para niños único	Mediante la tecla táctil ◷

Nota: En cuanto se activa el seguro para niños, se bloquea el cuadro de mandos. Con la excepción de las teclas táctiles ◷ y ⏻.El seguro para niños puede desactivarse cuando se desee.

Seguro para niños automático

El cuadro de mandos se bloquea para que el aparato no se pueda encender. Para encenderlo, se debe desactivar el seguro para niños automático. Una vez terminado el funcionamiento, el cuadro de mandos se bloquea automáticamente.

Activar

1. Pulsar la tecla táctil ⏻.
2. Pulsar la tecla táctil ⌂.
3. Seleccionar «MyProfile» con la tecla 〈 o 〉.
4. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌣.
5. Con la tecla 〈 o 〉, seleccionar «Seguro para niños automático».
6. Desplazarse hasta la última línea con la tecla ⌣.
7. Con la tecla 〉, seleccionar «Activado».
8. Pulsar la tecla táctil ⌂.
9. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌣ para guardar el ajuste.
   El «Seguro para niños automático» está activo. Tras apagar, aparece en la pantalla el símbolo ⚿.

Interrupción

1. Mantener pulsada la tecla táctil ◷ hasta que aparezca en pantalla el mensaje «Seguro para niños desactivado».
2. Pulsar la tecla táctil ⏻.
3. Conectar el funcionamiento deseado del aparato.

Desactivar

1. Mantener pulsada la tecla táctil ◷ hasta que aparezca en pantalla el mensaje «Seguro para niños desactivado».
2. Pulsar la tecla táctil ⏻.
3. Pulsar la tecla táctil ⌂.
4. Seleccionar «MyProfile» con la tecla 〈 o 〉.
5. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌣.
6. Con la tecla 〈 o 〉, seleccionar «Seguro para niños automático».
7. Desplazarse hasta la última línea con la tecla ⌣.
8. Con la tecla 〈, seleccionar «Desactivado».
9. Pulsar la tecla táctil ⌂.
10. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌣ para guardar el ajuste.
    El «Seguro para niños automático» está desactivado.
11. Pulsar la tecla táctil ⏻.

Seguro para niños único

El panel de mando se bloquea para que el aparato no se pueda encender. Para encenderlo, se debe desactivar el seguro para niños activado anteriormente. Después de apagar el aparato, el panel de mando no se vuelve a bloquear.

Activación y desactivación

1. Mantener pulsada la tecla táctil ◷ hasta que aparezca en pantalla el mensaje "Seguro para niños activado".
   El seguro para niños está activado.
2. Mantener pulsada la tecla táctil ◷ hasta que aparezca en pantalla el mensaje "Seguro para niños desactivado".
   El seguro para niños está desactivado.

El microondas

Con el microondas, los platos se pueden cocer al vapor, calentar o descongelar particularmente rápido. El microondas se puede utilizar solo o combinado con el tipo de calentamiento.

Para usar el microondas de forma óptima, prestar atención a las instrucciones sobre los recipientes y orientarse por los datos que figuran en las tablas de aplicación situadas al final de las instrucciones de uso.

Recipiente

No todos los recipientes son adecuados para microondas. Para que los alimentos se calienten sin dañar el aparato, se deben usar solo recipientes adecuados para microondas.

Recipientes adecuados

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

También se pueden utilizar recipientes para servir. Así no hay que trasvasar los alimentos. Utilizar recipientes con decoración dorada o plateada solo si el fabricante garantiza que son aptos para microondas.

Recipientes no adecuados

Los recipientes de metal no son adecuados. El metal no deja pasar las microondas. Los alimentos en recipientes de metal cerrados no se calientan.

¡Atención!
Formación de chispas: los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del interior del aparato y de la parte interior de la puerta. La formación de chispas puede destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

Prueba de los recipientes

No encender nunca el microondas sin alimentos en su interior. La única excepción es una prueba breve de los recipientes.

Si no se está seguro de si un recipiente es adecuado para el microondas, realizar la prueba siguiente:

1. Introducir el recipiente vacío en el aparato de 30 segundos a 1 minuto a la potencia máxima.
2. Comprobar la temperatura del recipiente de vez en cuando.

El recipiente debería estar frío o templado.

Si se calienta mucho o se generan chispas, no es adecuado para el microondas.
Interrumpir la prueba.

⚠ Advertencia
¡Peligro de quemaduras!
Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.

Niveles de potencia del microondas

El microondas cuenta con 5 potencias diferentes.

Potencia	Alimentos	Duración máxima
90 W	para descongelar alimentos delicados	1 h 30 min
180 W	para descongelar y continuar con la cocción	1 h 30 min
360 W	para cocer carne y calentar alimentos delicados	1 h 30 min
600 W	para calentar y cocer alimentos	1 h 30 min
1000 W	para calentar líquidos	30 min

Programación del microondas

Para obtener un resultado óptimo con el microondas, introducir siempre la parrilla en la altura 1.

1. Pulsar la tecla táctil ⏻ para encender el aparato.
2. Pulsar la tecla táctil ⌂.
   Se muestra el menú principal.
3. Seleccionar «Microondas 〰» con la tecla 〈 o 〉.
4. Abrir el menú del microondas con la tecla ⌄.
   Se muestran una potencia de microondas y una duración.
5. Ajustar la potencia del microondas deseada con la tecla 〈 o 〉.
6. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄.
7. Ajustar la duración deseada con la tecla 〈 o 〉.
8. Pulsar la tecla táctil ▷|| para iniciar el funcionamiento del aparato.
   La tecla táctil ▷|| se ilumina en rojo. En la pantalla se muestra el transcurso del tiempo.

Modificación de la duración

La duración se puede modificar en cualquier momento mientras el aparato esté en funcionamiento pulsando la tecla táctil 〈 o 〉.

Modificación de la potencia del microondas

1. Pulsar la tecla táctil ▷|| y volver a ajustar la potencia del microondas y la duración.
2. Pulsar la tecla táctil ▷|| para iniciar el funcionamiento del aparato.

La duración ha transcurrido

Tan pronto se haya llegado al final, suena una señal y el aparato finaliza automáticamente el modo microondas.
En el display se muestra «|→| finalizado».

Para finalizar el tono de aviso, pulsar la tecla táctil ◷.

Si se desea volver a ajustar la duración, pulsar la tecla táctil ▷||.

De lo contrario, apagar el aparato con la tecla táctil ⏻.

Interrupción del funcionamiento

Pulsar la tecla táctil ▷||: el horno está en modo de pausa. Pulsar de nuevo la tecla táctil ▷|| para que se reanude el funcionamiento.

Abrir la puerta del aparato: el funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, pulsar la tecla táctil ▷||. El funcionamiento continúa.

Cancelación del funcionamiento

Pulsar la tecla táctil ⏻.

Inicio del secado

En el programa de secado, el interior del aparato se calienta para que la humedad se evapore. A continuación, abrir la puerta del aparato para que se vaya el vapor de agua del interior del aparato.

¡Atención!
Daños en el esmalte: no poner el aparato en funcionamiento cuando haya agua en la base del interior del aparato. Antes de ponerlo en funcionamiento, limpiar el agua de la base del interior del aparato.

1. Dejar enfriar el aparato.
2. Eliminar la suciedad gruesa inmediatamente y secar la humedad de la base del interior del aparato.
3. En caso necesario, pulsar la tecla táctil ⏻ para encender el aparato.
4. Pulsar la tecla táctil ⌂ para que se muestren los modos de funcionamiento.
5. Seleccionar "Secar ⌇⌇⌇" con la tecla 〈 o 〉.
6. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄.
   Se muestra la duración. No se puede modificar.
7. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄.
8. Pulsar la tecla táctil ▷||.
   Se inicia el programa de secado y finaliza automáticamente transcurridos 10 minutos.
9. Abrir la puerta del aparato y dejarla abierta durante 1 o 2 minutos para que se vaya la humedad del interior.

Ajuste del funcionamiento combinado del microondas

Algunos tipos de calentamiento son compatibles para combinar con el microondas. La potencia del microondas se puede ajustar a 90 W, 180 W o 360 W.

Tipos de calentamiento disponibles:

	Aire caliente
	Calor superior/inferior
	ThermoGrill
	Grill, superficie amplia
	Grill, superficie reducida

1. Pulsar la tecla táctil ⏻ para encender el aparato.
2. Pulsar la tecla táctil ⌂.
   Se muestra el menú principal.
3. Seleccionar «Funcionamiento combinado con microondas » con la tecla 〈 o 〉.
4. Pulsar la tecla táctil ⌄.
   En la pantalla se muestra el valor recomendado «Aire caliente».
5. Ajustar el tipo de calentamiento deseado con la tecla táctil 〈 o 〉.
6. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄.
   Ajustar la temperatura deseada con la tecla 〈 o 〉.
7. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄.
   Ajustar la potencia del microondas deseada con la tecla 〈 o 〉.
8. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄.
   Ajustar la duración deseada con la tecla 〈 o 〉.
9. Pulsar la tecla táctil ▷||.
   El aparato inicia el funcionamiento. En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

La temperatura, la potencia del microondas y la duración se pueden modificar en cualquier momento. Para ello, desplazarse hasta el campo correspondiente con la tecla ⌃ o ⌄ y seleccionar el valor deseado con la tecla 〈 o 〉.

La duración ha transcurrido

Tan pronto se haya llegado al final, suena una señal y el aparato finaliza automáticamente el modo microondas.
En el display se muestra «|→| finalizado».

Para finalizar el tono de aviso, pulsar la tecla táctil ◷.

Si se desea volver a ajustar la duración, pulsar la tecla táctil ▷||.

De lo contrario, apagar el aparato con la tecla táctil ⏻.

Interrupción del funcionamiento

Pulsar la tecla táctil ▷||: el horno está en modo de pausa. Pulsar de nuevo la tecla táctil ▷|| para que se reanude el funcionamiento.

Abrir la puerta del aparato: el funcionamiento se interrumpe. El funcionamiento se reanuda automáticamente tras cerrar la puerta.

Cancelación del funcionamiento

Pulsar la tecla táctil ⏻.

Ajustes básicos

Para utilizar el aparato fácilmente y de forma óptima, existen distintos ajustes a disposición del usuario. Dichos ajustes se pueden modificar según las necesidades en MyProfile.

Modificación de MyProfile

1. Pulsar la tecla táctil ⏻.
2. Pulsar la tecla táctil ⌂.
3. Seleccionar "MyProfile" con la tecla 〈 o 〉.
4. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ﹀.
5. Seleccionar el ajuste con la tecla 〈 o 〉.
6. Desplazarse hasta la selección con la tecla ﹀.
7. Seleccionar el ajuste con la tecla 〈 o 〉.
8. Pulsar la tecla táctil ⌂.
9. Para guardar el ajuste, pulsar "guardar" con la tecla ﹀.
   Para eliminar el ajuste, pulsar "eliminar" con la tecla ︿.

Lista de los ajustes básicos

Ajuste	Selección
Idioma	Selección del idioma
Hora	Ajuste de la hora actual
Fecha	Ajuste de la fecha actual
Favoritos	Establecer el tipo de calentamiento que se debe mostrar en el menú Tipos de calentamiento⟶ *"Establecimiento de favoritos" en la página 20*
Tono de aviso	Duración breve
	Duración media
	Duración larga
Sonido de las teclas	Desconectado (excepción: el sonido permanece en la tecla táctil ⏻)
	Conectado
Brillo de la pantalla	Ajustable en 5 niveles
Indicación del reloj	Digital
	Desactivada
Iluminación	Conectada en uso
	Desconectada en uso
Seguro para niños*	Solo bloqueo de las teclas
	Bloqueo de la puerta y bloqueo de las teclas
Continuar automáticamente	Al cerrar la puerta.
	No continuar.
Seguro para niños automático	Desactivado
	Activado
Funcionamiento tras encender	Menú principal
	Tipos de calentamiento
	Asistente de horneado y asado
Oscurecimiento nocturno	Desconectado
	Conectado (pantalla oscurecida entre las 22:00 y las 5:59)
Logotipo de la marca	Indicadores
	No mostrar
Desconexión automática del ventilador	Recomendado
	Mínimo
Ajustes de fábrica	Restablecer

*) Este ajuste no se puede seleccionar en todos los tipos de aparato

Establecimiento de favoritos

Es posible establecer qué tipos de calentamiento se deben mostrar en el menú Tipos de calentamiento.

Nota: Los tipos de calentamiento «Aire caliente», «ThermoGrill» y «Grill, superficie amplia» aparecerán siempre en el menú Tipos de calentamiento.No pueden desactivarse.

1. Pulsar la tecla táctil ⏻.
2. Pulsar la tecla táctil ⌂.
3. Seleccionar «MyProfile» con la tecla 〈 o 〉.
4. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ﹀.
5. Seleccionar «Favoritos» con la tecla 〈 o 〉.
6. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ﹀.
7. Seleccionar el tipo de calentamiento con la tecla 〈 o 〉.
8. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ﹀.
9. Seleccionar «Activado» o «Desactivado» con la tecla 〈 o 〉.
   Nota: Si se ha seleccionado «Activado», el tipo de calentamiento se mostrará en el menú Tipos de calentamiento. Si se ha seleccionado «Desactivado», el tipo de calentamiento no se mostrará en el menú Tipos de calentamiento.
10. Pulsar la tecla táctil ⌂.
11. Para guardar el ajuste, pulsar «Guardar» con la tecla ﹀.
    Para eliminar el ajuste, pulsar «Eliminar» con la tecla ︿.

Ajuste Sabbat

Con el ajuste Sabbat se puede programar una duración de cocción de hasta 74 horas. Los alimentos se mantienen calientes en el interior del aparato sin necesidad de encender o apagar el aparato.

Inicio de la función Sabbat

Antes de poder usar el ajuste Sabbat, se debe establecer dicho ajuste como "Favorito" en los ajustes básicos. → *"Establecimiento de favoritos" en la página 20*

Si la función Sabbat está activada, esta se puede seleccionar en el menú Tipos de calentamiento.

El aparato calienta con calor superior/inferior.Se puede ajustar una temperatura entre 85 °C y 140 °C.

1. Pulsar la tecla táctil ⏻.
2. Seleccionar la función Sabbat con la tecla 〈 o 〉.
3. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌣.
4. Seleccionar la temperatura con la tecla 〈 o 〉.
5. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌣.
6. Seleccionar la duración con la tecla 〈 o 〉.
7. Pulsar la tecla táctil ▷||.
   El aparato inicia el funcionamiento.

Notas

- En cuanto se inicia la función Sabbat, ya no se pueden modificar los ajustes o interrumpir el funcionamiento con la tecla táctil ▷||.
- El funcionamiento no se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato.

En cuanto haya transcurrido la duración de la función Sabbat, suena una señal. El aparato deja de calentar. Apagar el aparato pulsando la tecla táctil ⏻.

Cancelación de la función Sabbat

Para cancelar la función Sabbat, pulsar la tecla táctil ⏻.

Productos de limpieza

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional 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.

Productos de limpieza apropiados

Consultar las indicaciones de la tabla a fin de no dañar las distintas superficies con productos de limpieza inapropiados. Las áreas disponibles en cada aparato dependen del tipo de aparato.

¡Atención!
Daños en la superficie
No usar en ningún caso:

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos;
- productos de limpieza con un alto contenido alcohólico;
- estropajos o esponjas de fibra dura;
- limpiadores de alta presión o de vapor;
- limpiadores especiales para limpieza en caliente.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Consejo: A través del Servicio de Asistencia Técnica se pueden adquirir productos de limpieza y cuidado especialmente indicados para este aparato. Observar en todo caso las indicaciones del fabricante.

⚠ Advertencia
¡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 enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

Zona	Limpieza
Parte exterior del aparato	
Frontal de acero inoxidable	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta 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. En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse los productos de limpieza especiales para el acero inoxidable, apropiados para superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
Plástico	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni rascadores para cristal.
Superficies lacadas	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.

Panel de mando	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni rascadores para cristal.
Cristales de la puerta	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. No utilizar rascadores para cristal o estropajos metálicos de acero inoxidable.
Tirador de la puerta	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Si el tirador de la puerta entra en contacto con el producto descalcificador, limpiarlo inmediatamente. De lo contrario, estas manchas resultan imposibles de eliminar.
Parte interior del aparato	
Superficies esmaltadas y autolimpiables	Observar las indicaciones relativas a las superficies del interior del aparato a continuación de la tabla.
Cristal protector de la iluminación interior	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos.
Junta de la puerta No retirar.	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Cubierta de la puerta de acero inoxidable	Limpiador para acero inoxidable: Observar las indicaciones del fabricante. No usar productos de conservación para acero inoxidable. Desmontar la cubierta de la puerta para la limpieza.
Marco interior de la puerta de acero inoxidable	Limpiador para acero inoxidable: Observar las indicaciones del fabricante. Se pueden eliminar las decoloraciones. No usar productos de conservación para acero inoxidable.
Rejillas	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Sistema de extracción	Agua caliente con jabón: Limpiar con una bayeta o un cepillo. No sacar los rieles de extracción para eliminar la grasa, es preferible limpiarlos en el interior del horno. No lavar en el lavavajillas.
Accesorios	Agua caliente con jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo. En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable.

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 apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación interior.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada.Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del horno.
  Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por está razón pueden resultar rugosos al tacto. Esto no afecta a la protección anticorrosiva.

Superficies del interior del aparato

La placa posterior del interior del aparato es autolimpiable.Se reconoce por la superficie rugosa.

La base, el techo y los laterales están esmaltados y su superficie es lisa.

Limpieza de las superficies esmaltadas

Limpiar las superficies lisas esmaltadas con una bayeta con agua caliente y jabón o con agua y vinagre. Secar con un paño suave.

Retirar los restos de comida quemados con un paño húmedo y agua con jabón. En caso de suciedad extrema, utilizar un estropajo metálico de acero inoxidable o un producto de limpieza específico para hornos.

Dejar el aparato abierto tras la limpieza para que se seque.

Consejo: Utilizar preferiblemente el programa de limpieza. → *"Función de limpieza" en la página 23*

Nota: A causa de los restos de comida pueden aparecer manchas blancas.Estas son inofensivas y no afectan al funcionamiento.En caso necesario se pueden retirar los restos con ácido cítrico.

Limpieza de las superficies autolimpiables

Las superficies autolimpiables están recubiertas con una cerámica porosa mate. Este revestimiento absorbe las salpicaduras que se producen al hornear y asar, y las disuelve mientras el aparato está en funcionamiento.

Cuando las superficies autolimpiables ya no puedan limpiarse correctamente por sí solas y aparezcan manchas oscuras, pueden limpiarse mediante la aplicación de calor.

Ajuste

Retirar previamente las rejillas, las guías extraíbles, los accesorios y los recipientes del interior del aparato. Limpiar a fondo las superficies esmaltadas lisas del interior del aparato, la puerta y el cristal protector de la iluminación interior.

1. Ajustar el tipo de calentamiento Aire caliente.
2. Ajustar la temperatura máxima.
3. Iniciar el funcionamiento y dejarlo actuar 1 hora como mínimo.

La capa de cerámica se regenera.

Eliminar los residuos de color marrón o blanco con agua y una esponja suave una vez que se haya enfriado el interior del aparato.

Nota: Durante el funcionamiento, podrían formarse manchas rojizas sobre las superficies. No se trata de óxido, sino de restos de alimentos. Estas manchas no son perjudiciales para la salud ni reducen la capacidad de limpieza de las superficies autolimpiables.

¡Atención!

No utilizar productos de limpieza para hornos en las superficies autolimpiables. Las superficies resultarán dañadas.Si los productos de limpieza para hornos entran en contacto con estas superficies, limpiarlas inmediatamente con agua y una bayeta. No frotar ni usar productos de limpieza abrasivos.

Mantener limpio el aparato

Con el fin de que no se forme suciedad incrustada en el aparato, mantenerlo siempre limpio y eliminar la suciedad inmediatamente.

Consejos

- Limpiar el interior del aparato después de cada uso. De esta forma, se impedirá que la suciedad se queme.
- Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.
- Utilizar la bandeja universal para hornear pasteles muy húmedos.
- Para asar, utilizar un recipiente apropiado, p. ej., una fuente de asados.
- Utilizar si es posible Aire caliente. Con este tipo de calentamiento se genera menos suciedad.

Función de limpieza

El programa de limpieza Easyclean facilita la limpieza del interior del aparato.Al evaporarse el agua con jabón, la suciedad se ablanda.De este modo se puede eliminar más fácilmente.

⚠ Advertencia

¡Peligro de quemaduras!

Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.

Inicio

Notas

- El programa de limpieza «EasyClean [Δ]» solo puede iniciarse si el interior del aparato está frío (temperatura ambiente) y la puerta del aparato está cerrada.
- No abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento. De lo contrario, se cancela el programa de limpieza «EasyClean [Δ]».

1. Sacar los accesorios del interior del aparato.
2. Mezclar 0,4 l de agua (no agua destilada) con una gota de lavavajillas y verter la mezcla en el centro de la base del aparato.
3. Pulsar la tecla táctil ⏻.
4. Pulsar la tecla táctil ⌂.
5. Seleccionar "EasyClean [Δ]" con la tecla 〈 o 〉.
6. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄.
7. Pulsar la tecla táctil ▷||.
   El aparato inicia la función EasyClean. En la pantalla se muestra la duración restante.

Finalización

Tan pronto haya finalizado el programa de limpieza, suena una señal y el aparato finaliza automáticamente el funcionamiento.

En cuanto se abre la puerta del aparato, se enciende la iluminación interior para que el interior se pueda limpiar mejor.Los restos de agua deben eliminarse rápidamente del interior del aparato. No dejar los restos de agua durante largo tiempo en el interior del aparato (p. ej. por la noche). El aparato no debe ponerse en funcionamiento si el interior está aún mojado o húmedo.

Limpieza posterior

1. Abrir la puerta del aparato y recoger los restos de agua con una bayeta absorbente.
2. Limpiar con una bayeta o un cepillo blando las superficies lisas del interior del aparato. Eliminar la suciedad persistente con un estropajo metálico de acero inoxidable.
3. Eliminar los restos de cal con un paño empapado en vinagre. Aclarar con agua limpia y secar con un paño suave (también por debajo de la junta de la puerta).
4. Desconectar el aparato mediante la tecla táctil ⏻.
5. Tras la limpieza, dejar abierta la puerta del aparato durante aprox. 1 hora en la posición de encaje (aprox. 30°) para que se sequen las superficies esmaltadas del interior del aparato.

Eliminación de la suciedad gruesa

Existen diferentes opciones para eliminar la suciedad especialmente persistente.

- Dejar actuar el agua con jabón durante un tiempo antes de iniciar el programa de limpieza.
- Frotar los puntos de suciedad sobre las superficies lisas con agua y jabón antes de iniciar el programa de limpieza.
- Repetir el programa de limpieza después de que el interior del aparato se haya enfriado.

Rejillas

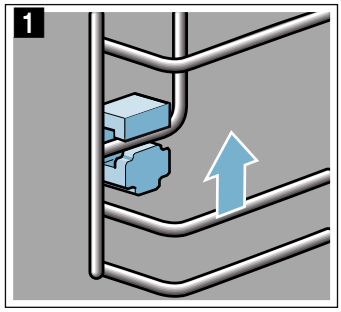
El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. Aquí se explica cómo extraer y limpiar las rejillas.

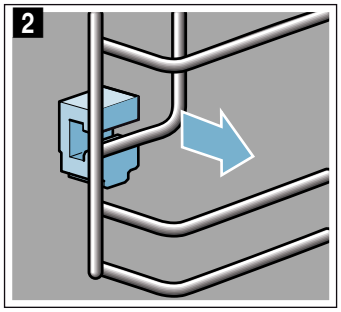
Desmontaje y montaje de las rejillas

⚠ Advertencia
¡Peligro de quemaduras!
Las rejillas alcanzan temperaturas muy elevadas. No tocar nunca las rejillas calientes. Dejar siempre que el aparato se enfríe. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

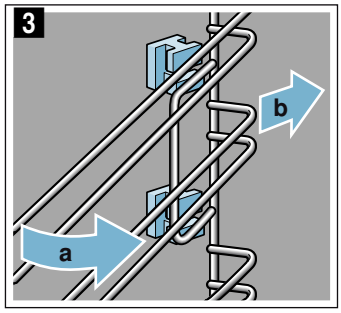
Desmontaje de las rejillas

1. Empujar la rejilla delantera hacia arriba (imagen 1)
2. y desengancharla (imagen 2).





3. Posteriormente, girar toda la rejilla hacia afuera **a** y desengancharla de la parte de atrás **b** (imagen 3).

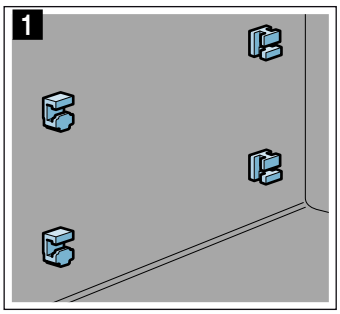


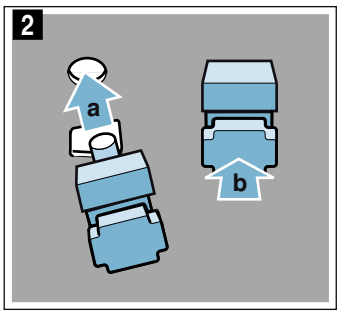
Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja. Para la suciedad incrustada se recomienda utilizar un cepillo.

Colocación de los soportes

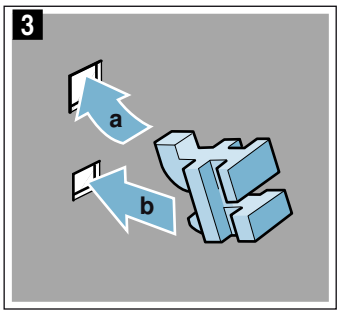
Si al extraer la rejilla se caen los soportes, deben volver a colocarse correctamente.

1. Los soportes de delante y detrás son diferentes (imagen 1).
2. Introducir el soporte delantero con el gancho arriba en el orificio redondo **a**; inclinarlo un poco, colgarlo de abajo y colocarlo recto **b** (imagen 2).



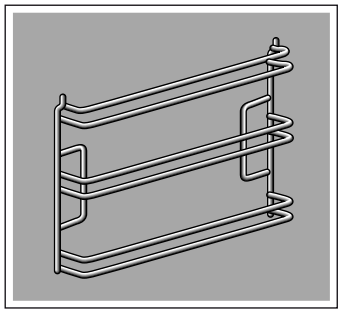


3. Colgar el soporte trasero con el gancho en el orificio superior **a** e introducirlo presionando en el orificio inferior **b** (imagen 3).



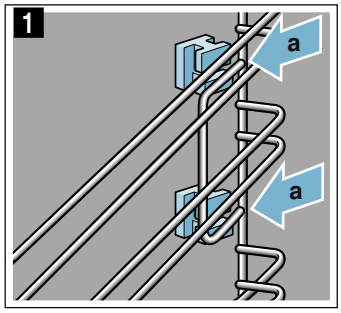
Montaje de las rejillas

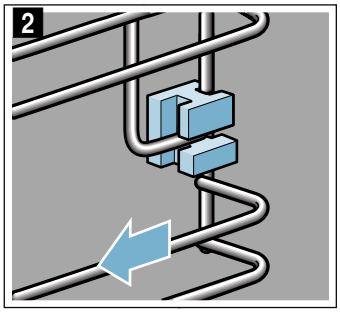
Durante el montaje, tener en cuenta que el desnivel de la rejilla esté hacia arriba.



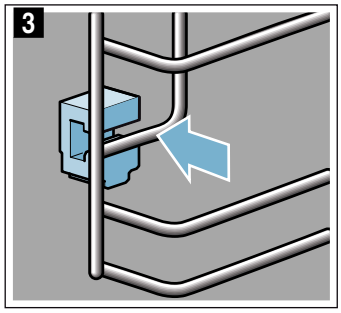
Las rejillas se ajustan a izquierda y derecha.

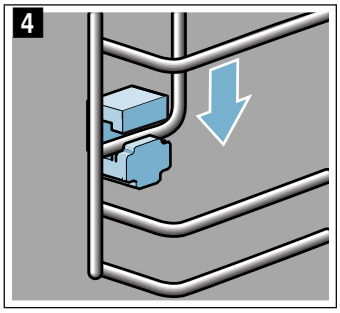
1. Colocar la rejilla inclinada en la parte trasera y encajarla de arriba y abajo **a** (imagen 1).
2. Tirar de la rejilla hacia delante (imagen 2).





3. A continuación, plegarla por la parte delantera e introducirla (imagen 3).
4. Por último, presionar hacia abajo (imagen 4).





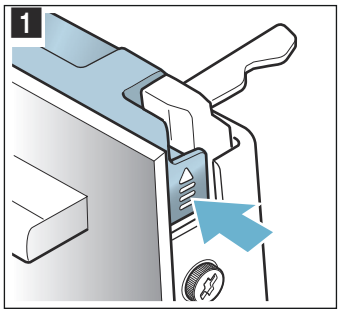
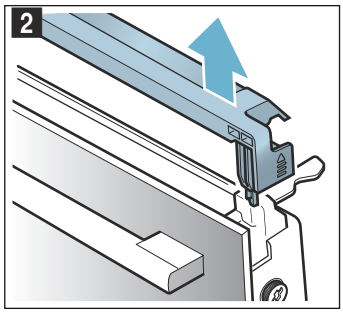
Puerta del aparato

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. Aquí se explica cómo limpiar la puerta del aparato.

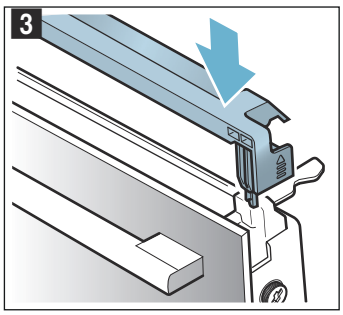
Desmontaje de la cubierta de la puerta

El color de la lámina de acero inoxidable insertada en la cubierta de la puerta puede cambiar. Para una limpieza más profunda, se recomienda retirar la cubierta.

1. Abrir un poco la puerta del aparato.
2. Presionar en la cubierta a la izquierda y derecha (figura 1).
3. Retirar la cubierta (figura 2).
   Cerrar la puerta del aparato con cuidado.

   Nota: Limpiar la lámina de acero inoxidable insertada en la cubierta con un producto limpiador para acero inoxidable. Limpiar el resto de la cubierta de la puerta con agua con jabón y un paño suave.
4. Volver a abrir un poco la puerta del aparato. Colocar la cubierta y presionarla hasta que se oiga que ha encajado (figura 3).



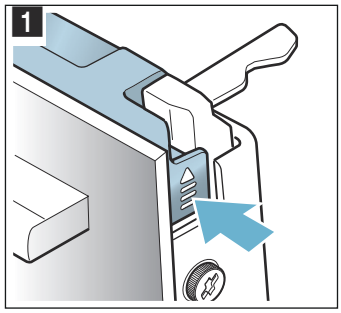
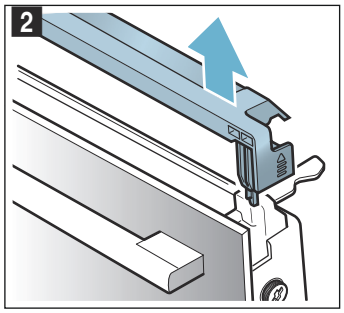
5. Cerrar la puerta del aparato.

Montaje y desmontaje de los cristales de la puerta

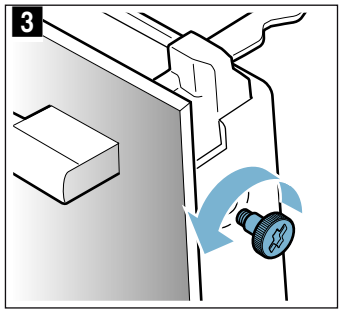
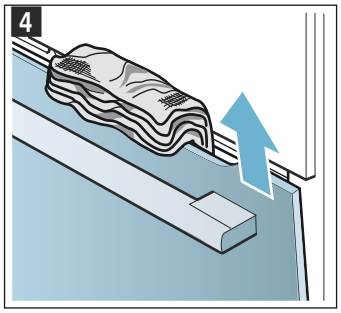
Los cristales de la puerta del aparato pueden desmontarse para facilitar su limpieza.

Desmontaje en el aparato

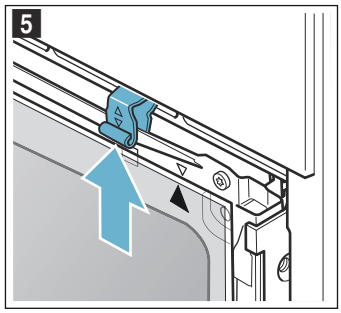
1. Abrir un poco la puerta del aparato.
2. Presionar en la cubierta a la izquierda y derecha (figura 1).
3. Retirar la cubierta (figura 2).

4. Aflojar los tornillos a la izquierda y la derecha de la puerta del aparato y retirarlos (figura 3).
5. Antes de volver a cerrar la puerta, aprisionar un paño de cocina doblado varias veces (figura 4). Extraer el cristal delantero tirando hacia arriba y colocarlo sobre una superficie plana con el tirador de la puerta hacia abajo.

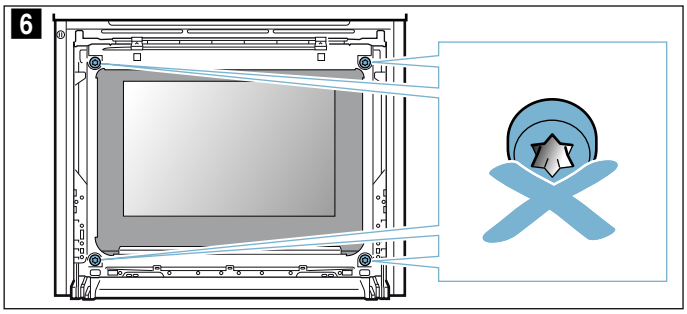
6. En el cristal intermedio, por arriba, presionar las dos sujeciones hacia arriba pero no extraer (figura 5). Sujetar el cristal firmemente con una mano. Extraer el cristal.



Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

⚠ Advertencia
¡Peligro de daños importantes para la salud!
Al abrir los tornillos deja de estar garantizada la seguridad del aparato. Puede producirse un escape de energía de microondas. No desenroscar nunca los tornillos.

No desenroscar los cuatro tornillos negros (figura 6).



⚠ Advertencia

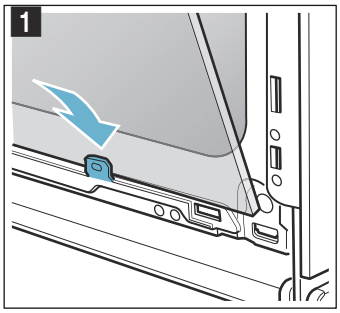
¡Peligro de lesiones!

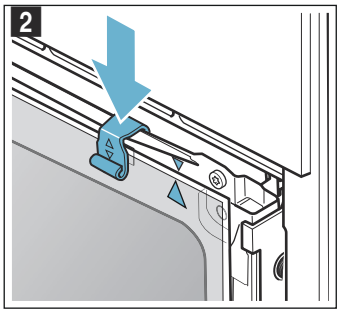
- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse.No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños. No tocar la zona de las bisagras.

Montaje en el aparato

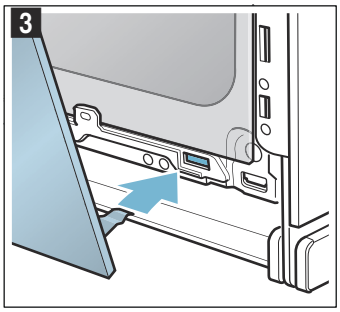
Al montar el cristal interior, observar que la flecha de arriba a la derecha está junto al cristal y coincide con la flecha de la chapa.

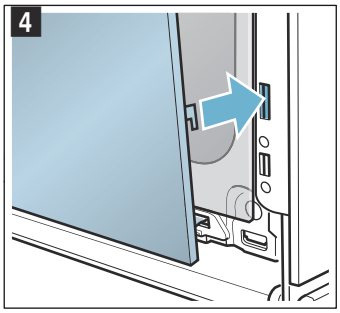
1. Colocar el cristal intermedio abajo en la sujeción (figura 1) y presionar por arriba.
2. Presionar ambas sujeciones hacia abajo (figura 2).



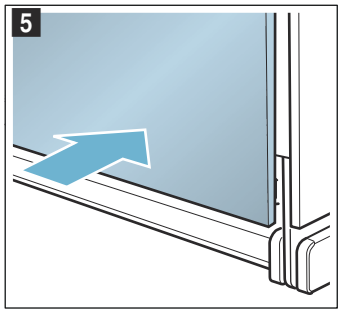


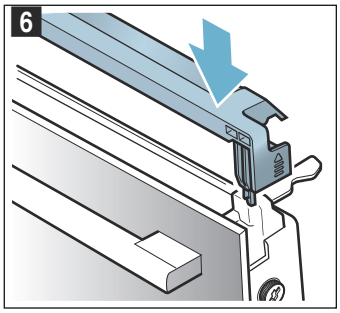
3. Introducir el cristal delantero por abajo en las sujeciones (figura 3).
4. Cerrar el cristal delantero hasta que los dos ganchos superiores se encuentren frente a la abertura (figura 4).





5. Presionar el cristal delantero por abajo hasta que se oiga que ha encajado (figura 5).
6. Volver a abrir un poco la puerta del aparato y retirar el paño de cocina.
7. Volver a enroscar los dos tornillos, derecho e izquierdo.
8. Colocar la cubierta y presionar hasta que se oiga que ha encajado (figura 6).





9. Cerrar la puerta del aparato.

¡Atención!

No utilizar el interior del aparato hasta que se hayan montado correctamente los cristales.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, se trata solo de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar subsanar la avería uno mismo con ayuda de la tabla.

Consejo: 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.

⚠ Advertencia
¡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.

Tabla de averías

⚠ Advertencia
¡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.

Avería	Posible causa	Consejos/solución
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la red	Enchufar el aparato a la red eléctrica
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si los demás electrodomésticos de la cocina funcionan
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente
Tras iniciar un modo de funcionamiento aparece en la pantalla el mensaje de que la temperatura es demasiado elevada	El aparato no se ha enfriado lo suficiente	Dejar enfriar el aparato y volver a iniciar el modo de funcionamiento
El aparato no se enciende; en la pantalla se muestra el símbolo ⊸	El seguro para niños automático está activado	Mantener pulsada la tecla táctil ◷ hasta que se apague el símbolo ⊸
El aparato encendido no funciona; en la pantalla se muestra el símbolo ⊸	El seguro para niños está activado	Mantener pulsada la tecla táctil ◷ hasta que se apague el símbolo ⊸
El aparato no calienta, en la pantalla se muestra ☐◁	El modo Demo está activado en los ajustes básicos	Desconectar durante 10 segundos el aparato de la red (desconectar el fusible de la caja de fusibles) y desactivar a continuación en los ajustes básicos el modo Demo en el margen de 3 minutos → *"Ajustes básicos" en la página 20*
En la pantalla se muestra "EXXXX", p. ej. "E0111"	Problema técnico	Desconectar y volver a conectar el aparato Si vuelve a aparecer el mensaje, avisar al Servicio de Asistencia Técnica

Duración máxima de funcionamiento superada

El aparato finaliza automáticamente el funcionamiento cuando no hay ninguna duración programada y el ajuste no ha sido modificado en un tiempo prolongado.

La duración real hasta que el funcionamiento automático se para, varía según los ajustes seleccionados.

El aparato muestra en pantalla que el funcionamiento finalizará automáticamente. A continuación, el funcionamiento se para.

Para volver a utilizar el aparato, apagarlo primero. A continuación, volver a encender el aparato y ajustar el funcionamiento deseado.

Lámparas del interior del aparato

Para iluminar el interior, el aparato dispone de una o varias lámparas LED de larga duración.

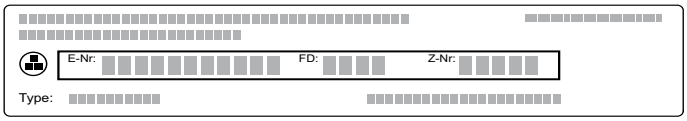
No obstante, si una lámpara LED o el cristal protector de la misma estuvieran defectuosos, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.El cristal protector de la lámpara no se puede retirar.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

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

Indicar el número de producto (E) y el de fabricación (FD) completo para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.



A fin de evitarse molestias llegado el momento, 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 (E)	N.° de fabricación (FD)

Servicio de Asistencia Técnica
☏

En caso de manejo incorrecto, debe tenerse en cuenta que la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso durante el periodo 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 profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Asistente de horneado y asado

Con el asistente de horneado y asado se pueden cocinar platos de forma muy sencilla. El aparato configura el ajuste óptimo automáticamente.

Para que los resultados sean satisfactorios, el interior del horno no debe estar demasiado caliente para el plato seleccionado. Si este fuera el caso, aparecerá un aviso en la pantalla. Dejar enfriar el interior del horno y volver a empezar.

Indicaciones sobre los ajustes

- El resultado de la cocción depende de la calidad del alimento y del tipo del recipiente. Para conseguir un resultado de cocción óptimo, usar exclusivamente alimentos en buen estado y carne a temperatura del frigorífico.
- El asistente de horneado y de asado ayuda a modificar los ajustes para pasteles, pan y asados clásicos. El aparato selecciona automáticamente el tipo de calentamiento óptimo. Se recomiendan una temperatura y una duración de cocción adecuadas que pueden modificarse.
- Cuando se cocine carne, se mostrarán indicaciones relativas a los recipientes, la altura de inserción o la adición de líquido. En la cocción de algunos platos, es necesario, p. ej., dar la vuelta o remover. Estas indicaciones se muestran brevemente en la pantalla tras iniciar el funcionamiento. Una señal indicará el momento preciso.
- Al final de las instrucciones de uso se incluyen indicaciones sobre los recipientes adecuados, así como trucos y consejos para la preparación de platos.

Seleccionar el plato

En la siguiente tabla encontrará los valores de ajuste adecuados para los platos presentados.

Platos
Masa de bizcocho en molde desmontable o cuadrado
Bizcocho (6 huevos)
Brazo de gitano
Masa de levadura, torta de bizcocho horneada en la bandeja con recubrimiento seco
Trenza o corona de levadura
Repostería pequeña de masa de hojaldre
Magdalenas, nivel 1
Pan blanco en molde cuadrado
Panecillos o baguettes, prehorneados
Pizza congelada de base fina, 1 porción
Patatas fritas congeladas, nivel 1
Gratinado de patatas crudas
Patatas al horno

Platos
Lasaña, fresca
Asado de cerdo veteado sin corteza
Asado de carne picada, (1 kg)
Rosbif, cocción media (1,5 kg)
Estofado de ternera
Pierna de cordero deshuesada
Pollo entero
Muslos de pollo
Ganso, entero (3-4 kg)

Ajuste de los platos

El aparato guía al usuario en todo el proceso de configuración del plato seleccionado.

1. Pulsar la tecla táctil ⏻ para encender el aparato.
2. Pulsar la tecla táctil ⌂.
3. Seleccionar "Asistente de horneado y asado" con la tecla 〈 o 〉.
4. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄.
5. Seleccionar la categoría deseada con la tecla 〈 o 〉.
6. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄.
7. Seleccionar el plato deseado con la tecla 〈 o 〉.
8. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ⌄.
   En la pantalla aparecen los ajustes recomendados.
9. Se pueden adaptar en caso necesario. Para ello, pulsar la tecla ⌄.
   Desplazarse hasta el ajuste deseado con la tecla ⌄ o ⌃.
   Adaptar el ajuste con la tecla 〈 o 〉.
10. Iniciar el funcionamiento del aparato con la tecla táctil ▷||.

Tan pronto haya finalizado la duración, suena una señal y el aparato finaliza automáticamente el funcionamiento. Para finalizar el tono de aviso, pulsar la tecla táctil ◷.

Con algunos ajustes recomendados, el aparato ofrece la posibilidad de continuar la cocción de los platos.

Si se ha conseguido el resultado de cocción esperado, seleccionar "Finalizar" pulsando la tecla ⌃.

Si no se ha conseguido el resultado de cocción esperado, se puede continuar la cocción de los platos.

Continuación de la cocción

1. Seleccionar "Continuar la cocción" con la tecla ⌄.
2. En caso necesario, adaptar el ajuste recomendado con la tecla 〈 o 〉.
3. Pulsar la tecla táctil ▷|| para iniciar la continuación de la cocción.

Cancelación

Mantener pulsada la tecla táctil ▷|| hasta que se cancele el funcionamiento del aparato.

Apagado del aparato

Para apagar el aparato, pulsar la tecla táctil ⏻.

Programas

Los programas permiten preparar alimentos de manera sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa configura el ajuste óptimo automáticamente.

Indicaciones sobre los ajustes

- El resultado de la cocción depende de la calidad del alimento y del tipo del recipiente. Para conseguir un resultado de cocción óptimo, usar exclusivamente alimentos en buen estado y carne a temperatura del frigorífico.En platos congelados, usar exclusivamente alimentos recién extraídos del congelador.
- Para preparar algunos platos, se pide indicar el peso del alimento. En estos casos, el aparato ajusta el tiempo y la temperatura automáticamente.
  No es posible programar pesos que no estén incluidos en el margen de peso previsto.
- En los programas de asado en los que el aparato ajusta la temperatura automáticamente, se pueden programar temperaturas de hasta 300 °C. Por esta razón, asegurarse de utilizar recipientes resistentes al calor.
- Cuando se cocine carne, se mostrarán indicaciones relativas al recipiente, la altura de inserción o la adición de líquido. Durante la cocción de algunos platos es necesario, p. ej., dar la vuelta o remover. Estas indicaciones se muestran brevemente en la pantalla tras iniciar el funcionamiento. Una señal indicará el momento preciso.
- Al final de las instrucciones de uso se incluyen indicaciones sobre los recipientes adecuados y trucos y consejos para la preparación de platos.

Microondas

El aparato ofrece programas para la función de microondas con los que se pueden preparar platos de forma sencilla y rápida. Con el microondas se reduce el tiempo de cocción considerablemente, casi a la mitad. Además de los programas para hornear y asar, en los que el microondas se combina con un tipo de calentamiento, también están disponibles las funciones de descongelación y cocción solo con el microondas. El propio aparato ajusta la potencia del microondas, el tipo de calentamiento, el tiempo y la temperatura. El usuario solo tiene que indicar el peso de los platos.

El aparato proporciona indicaciones sobre el uso de recipientes aptos para microondas. En el capítulo «Microondas» se proporcionan indicaciones sobre los recipientes aptos. → *"El microondas" en la página 18*

Ajuste del programa

El aparato guía al usuario en todo el proceso de configuración del plato seleccionado.

1. Pulsar la tecla táctil ⏻ para encender el aparato.
2. Pulsar la tecla táctil ⌂.
3. Seleccionar «Programa de microondas» con la tecla 〈 o 〉.
4. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ﹀.
5. Seleccionar el programa de microondas deseado con la tecla 〈 o 〉.
6. Desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla ﹀.
7. Ajustar el peso con la tecla 〈 o 〉.
8. Primero, ir arriba con la tecla ︿ y desplazarse hasta la siguiente línea con la tecla 〉.
   Se muestra una indicación sobre el nivel de inserción y el recipiente que se debe usar.
9. Pulsar la tecla táctil ▷|| para iniciar el funcionamiento del aparato.

Tan pronto haya finalizado la duración, suena una señal y el aparato finaliza automáticamente el funcionamiento. Para finalizar el tono de aviso, pulsar la tecla táctil ◷.

En algunos programas, el aparato ofrece la posibilidad de continuar la cocción de los platos.

Si se ha conseguido el resultado de cocción esperado, seleccionar «Finalizar» pulsando la tecla ︿.

Si no se ha conseguido el resultado de cocción esperado, se puede continuar la cocción de los platos.

Continuación de la cocción

1. Seleccionar "Continuar la cocción" con la tecla ﹀.
2. En caso necesario, adaptar el ajuste recomendado con la tecla 〈 o 〉.
3. Pulsar la tecla táctil ▷|| para iniciar la continuación de la cocción.

Cancelación

Para cancelar el funcionamiento en curso, pulsar la tecla táctil ⏻.

Apagado del aparato

Para apagar el aparato, pulsar la tecla táctil ⏻.

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figura una selección de alimentos y los ajustes óptimos correspondientes. Se detallan los tipos de calentamiento y las temperaturas apropiados para los respectivos alimentos. También se indica información relativa a los accesorios adecuados y a la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Nota: Durante la preparación de alimentos puede producirse mucho vapor de agua en el compartimento de cocción.
Su aparato utiliza la energía de forma muy eficiente, emitiendo muy poco calor hacia el exterior durante su funcionamiento. Sin embargo, debido a las grandes diferencias de temperatura entre el interior del aparato y las partes exteriores del aparato, puede aparecer agua de condensación en la puerta, el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos. Esto se debe a un fenómeno físico normal que se puede evitar precalentando el aparato o abriendo la puerta con cuidado.

Moldes de silicona

Para obtener los mejores resultados de cocción, se recomiendan moldes de metal oscuro.

No obstante, en caso de utilizar moldes de silicona, hay que seguir las indicaciones y recetas del fabricante de dichos moldes. Los moldes de silicona generalmente son más pequeños que los normales. Las indicaciones acerca de las cantidades y de la receta pueden variar.

Pasteles y repostería pequeña

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para la preparación de pasteles y repostería pequeña. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

Tener en cuenta las indicaciones del capítulo "Dejar levar la masa".

Utilizar solo accesorios originales de su aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento del mismo.

Hornear en combinación con el microondas

Es posible acortar significativamente el tiempo de cocción horneando en combinación con el microondas.

Utilizar siempre vajilla resistente al calor y apta para el microondas. Observe las indicaciones de la vajilla apta para microondas. ⟶ *"El microondas" en la página 18*

En el modo de combinación, se pueden utilizar moldes para hornear de metal convencionales. Si se forman chispas entre el molde para hornear y la parrilla, comprobar que la parte exterior del molde esté limpia. Cambiar la posición del molde sobre la parrilla.

Si eso no ayuda, continuar horneando sin microondas. El tiempo de cocción será más largo.

Al utilizar moldes de plástico, cerámica o vidrio, se acorta el tiempo de cocción especificado en las tablas de ajuste. El pastel se dora menos por debajo.

Hornear en combinación con el microondas es posible sólo en un nivel.

Alturas de inserción

Utilizar las alturas de inserción especificadas.

Hornear en un nivel
Para hornear en un nivel, utilizar las siguientes alturas de inserción:
- Altura 1

Hornear en dos niveles
Utilizar Aire caliente. Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.
- Bandeja universal: altura 3
  Bandeja de horno: altura 1
- Moldes sobre la parrilla
  Primera parrilla: altura 3
  Segunda parrilla: altura 1

Con la preparación simultánea de alimentos, se puede ahorrar hasta un 45 por ciento de energía. Colocar los moldes en el compartimento de cocción uno al lado de otro o uno en cada nivel sin que coincidan uno encima de otro.

Accesorios

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

Parrilla
Insertar la parrilla con la inscripción “Microwave” dirigida hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia la parte inferior.

Bandeja universal o bandeja de horno
Introducir la bandeja universal o la bandeja de horno con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

Utilizar la bandeja universal para preparar pasteles jugosos con el fin de evitar que el compartimento de cocción se ensucie.

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

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y las pastas no se doran de manera uniforme.

Papel de hornear
Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos pasteles y repostería pequeña. La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la cantidad y de la composición de la masa. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Nota: Los tiempos de cocción no deberán reducirse a través de seleccionar temperaturas más altas. De lo contrario, los pasteles o la repostería pequeña se harán por fuera pero no por dentro.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

Para preparar determinados alimentos es necesario precalentar, lo cual viene indicado en la tabla.

Si se desea hornear recetas propias, tomar como referencia la repostería similar que figura en la tabla. En el apartado "Consejos prácticos para pasteles y repostería pequeña" encontrará más información como anexo de la tabla de ajustes.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente
- Calor superior/inferior
- Programa pizza

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Potencia microondas en vatios	Duración en minutos
Pasteles en moldes						
Pastel de masa de bizcocho, fácil	Molde corona/molde rectangular	1		150-170	-	55-70
Pastel de masa de bizcocho, fácil	Molde corona/molde rectangular	1		160-180	90	30-40
Pastel de masa de bizcocho, fino	Molde corona/molde rectangular	1		150-170	-	60-80
Pastel de frutas con masa de bizcocho, fino	Molde concéntrico	1		160-180	-	45-60

* Precalentar
** Precalentar 5 min., no utilizar la función de calentamiento rápido

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Potencia microondas en vatios	Duración en minutos
Pastel de frutas con masa de bizcocho, fino	Molde concéntrico	1		170-190	90	35-45
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para bases de tarta	1		150-170	-	20-40
Tarta de frutas o requesón con base de masa quebrada	Molde desarmable Ø26 cm	1		160-170	-	65-85
Tarta de frutas o requesón con base de masa quebrada	Molde desarmable Ø26 cm	1		160-180	180	30-40
				100	-	20
Quiche suiza	Bandeja para pizza	1		190-210	-	45-55
Quiche suiza	Bandeja para pizza	1		180-200	-	50-60
Tarta	Molde para tarta, hojalata negra	1		190-200	-	25-40
Tarta	Molde para tarta, hojalata negra	1		190-210	-	25-40
Pastel alto de levadura	Molde concéntrico	1		150-160	-	65-75
Pastel alto de levadura	Molde concéntrico	1		150-160	-	60-70
Pastel de levadura en molde desarmable	Molde desarmable Ø28 cm	1		150-160	-	25-35
Pastel de levadura en molde desarmable	Molde desarmable Ø28 cm	1		150-160	-	25-35
Base bizcocho, 2 huevos	Molde para bases de tarta	1		160-170*	-	20-30
Base bizcocho, 2 huevos	Molde para bases de tarta	1		170-180	-	20-30
Tarta de bizcocho, 3 huevos	Molde desarmable Ø26 cm	1		160-170*	-	25-35
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable Ø28 cm	1		150-170*	-	30-50
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable Ø28 cm	1		150-170*	-	30-50
Pasteles preparados en la bandeja						
Pastel de masa de bizcocho con cobertura	Bandeja de horno	1		160-180	-	20-40
Pastel de masa de bizcocho, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	-	35-50
Tarta de masa quebrada con cobertura seca	Bandeja de horno	1		170-190	-	25-40
Tarta de masa quebrada con cobertura seca, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-170	-	40-55
Tarta de masa quebrada con cobertura jugosa	Bandeja universal	1		150-170	-	65-85
Tarta de masa quebrada con cobertura jugosa	Bandeja universal	1		160-180	-	60-80
Quiche suiza	Bandeja universal	1		190-210	-	45-55
Quiche suiza	Bandeja universal	1		180-200	-	60-70
Pastel de levadura con cobertura seca	Bandeja de horno	1		160-180	-	15-25
Pastel de levadura con cobertura seca	Bandeja de horno	1		150-170	-	20-35
Pastel de levadura con cobertura seca, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		160-170	-	25-35
Pastel de levadura con cobertura jugosa	Bandeja universal	1		180-200	-	30-45
Pastel de levadura con cobertura jugosa, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-160	-	45-60

* Precalentar

** Precalentar 5 min., no utilizar la función de calentamiento rápido

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Potencia microondas en vatios	Duración en minutos
Trenza/corona de levadura	Bandeja de horno	1		150-170	-	30-40
Trenza/corona de levadura	Bandeja de horno	1		150-160	-	35-45
Brazo de gitano	Bandeja de horno	1		190-210*	-	10-15
Stollen con 500 g de harina	Bandeja universal	1		160-170	-	50-60
Stollen con 500 g de harina	Bandeja universal	1		150-160	-	50-60
Pastel de hojaldre dulce	Bandeja universal	1		190-210	-	55-65
Pastel de hojaldre dulce	Bandeja universal	1		170-180	-	40-60
Pastel hojaldre, congelado	Bandeja de horno	1		190-210	-	30-45
Pastel hojaldre, congelado	Bandeja universal	1		200-220	90	20-25
Repostería pequeña						
Pastelitos	Bandeja de horno	1		160**	-	25-35
Pastelitos	Bandeja de horno	1		150**	-	20-30
Pastelitos, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140**	-	30-40
Magdalenas	Bandeja-molde de magdalenas	1		170-190	-	15-30
Magdalenas, 2 niveles	Bandeja-moldes de magdalenas	3+1		150-170*	-	20-30
Pastas pequeñas de levadura	Bandeja de horno	1		160-170	-	30-40
Pastas pequeñas de levadura	Bandeja de horno	1		150-160	-	30-40
Pastel de hojaldre	Bandeja de horno	2		170-190*	-	20-45
Pastel de hojaldre	Bandeja de horno	1		180-200*	-	20-45
Pastel hojaldre, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		170-190*	-	20-45
Ensaimadas	Bandeja de horno	1		200-220	-	30-45
Bollos daneses	Bandeja de horno	1		160-180	-	20-30
Bollos daneses	Bandeja de horno	1		170-190	-	15-25
Galletas						
Pastas de té	Bandeja de horno	1		150-160**	-	20-30
Pastas de té	Bandeja de horno	1		140-150**	-	25-35
Galletas	Bandeja de horno	2		140-160	-	15-30
Galletas, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		130-150	-	20-35
Merengue	Bandeja de horno	2		80-90*	-	120-150
Merengue, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		80-90*	-	120-180
Almendrados	Bandeja de horno	2		90-110	-	20-40
Almendrados, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		90-110	-	20-40

* Precalentar

** Precalentar 5 min., no utilizar la función de calentamiento rápido

Consejos prácticos para pasteles y repostería pequeña

Para determinar si el pastel está hecho.	Pinchar con un palillo de madera en el punto más alto del pastel. El pastel estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo.
El pastel se desmonta.	Utilizar menos líquido la próxima vez. O bien disminuir la temperatura 10 °C y prolongar el tiempo de cocción. Tener en cuenta los ingredientes especificados y las instrucciones de preparación de la receta.
El pastel se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	Engrasar solo la base del molde desarmable. Después del horneado, desprender el pastel con cuidado con la ayuda de un cuchillo.
El jugo de fruta se sale.	La próxima vez, utilizar la bandeja universal.
Las pastas pequeñas se pegan unas a otras durante el horneado.	Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados.
El pastel está demasiado seco.	Aumentar la temperatura 10 °C y reducir el tiempo de cocción.
El pastel completo ha quedado demasiado claro.	Si la altura de inserción y el accesorio son correctos, entonces aumentar la temperatura en caso necesario o bien prolongar el tiempo de cocción.
El pastel ha quedado demasiado claro arriba y demasiado oscuro abajo.	La próxima vez, colocar el pastel una altura más arriba.
El pastel ha quedado demasiado oscuro arriba y demasiado claro abajo.	La próxima vez, colocar el pastel una altura más abajo. Seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción.
El pastel de molde o de molde rectangular se pone muy oscuro por la parte de atrás.	No colocar el molde para hornear pegado a la placa posterior, sino en el centro del accesorio.
El pastel completo ha quedado demasiado oscuro.	La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción en caso necesario.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura más baja. Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear. Asegurarse de que el molde para hornear no está pegado a las aberturas de la pared posterior del compartimento de cocción. Si se hornea repostería pequeña, procurar que todas las unidades tengan el mismo tamaño y grosor.
Se han utilizado varios niveles para hornear. Las pastas de la bandeja superior han quedado más doradas que las de la bandeja inferior.	Para hornear en varios niveles, seleccionar siempre la opción Aire caliente. Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.
El pastel tiene buen aspecto, pero en el interior no está bien hecho.	Hornear a temperatura más baja durante un poco más de tiempo y añadir menos líquido si fuera necesario. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Espolvorear la base con almendras o pan rallado y a continuación añadir la cobertura.
El pastel no se desprende al volcar el molde.	Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel entre 5 y 10 minutos. En caso de que continuara sin poder desprenderse, volver a desprender cuidadosamente el borde con la ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el pastel y cubrir varias veces el molde con un paño húmedo y frío. La próxima vez, engrasar el molde y espolvorear con pan rallado.

Pan y panecillos

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para hornear pan y panecillos. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

Tener en cuenta las indicaciones del capítulo "Dejar levar la masa".

Utilizar solo accesorios originales de su aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento del mismo.

Alturas de inserción

Utilizar las alturas de inserción especificadas.

Hornear en un nivel

Para hornear en un nivel, utilizar las siguientes alturas de inserción:

- Altura 1

Hornear en dos niveles
Utilizar Aire caliente. Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

- Bandeja universal: altura 3
  Bandeja de horno: altura 1
- Moldes sobre la parrilla
  Primera parrilla: altura 3
  Segunda parrilla: altura 1

Con la preparación simultánea de alimentos, se puede ahorrar hasta un 45 por ciento de energía. Colocar los moldes en el compartimento de cocción uno al lado de otro o uno en cada nivel sin que coincidan uno encima de otro.

Accesorios

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

Parrilla
Insertar la parrilla con la inscripción “Microwave” dirigida hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia la parte inferior.

Bandeja universal o bandeja de horno
Introducir la bandeja universal o la bandeja de horno con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

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

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y las pastas no se doran de manera uniforme.

Papel de hornear
Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

Productos ultracongelados

No utilizar productos ultracongelados cubiertos de hielo. Retirar el hielo del alimento.

Los productos ultracongelados están precocidos en parte de forma irregular. El dorado irregular persistirá incluso después del horneado.

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos panes y panecillos. La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la cantidad y de la composición de la masa. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Nota: Los tiempos de cocción no deberán reducirse a través de seleccionar temperaturas más altas. De lo contrario, el pan o los panecillos se harán por fuera pero no por dentro.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

Para preparar determinados alimentos es necesario precalentar, lo cual viene indicado en la tabla. Con algunos alimentos se consiguen mejores resultados al hornearlos en varios pasos. Estos se indican en la tabla.

Los ajustes para masas de pan son aplicables tanto para masas colocadas sobre la bandeja de horno, como para masas colocadas en un molde rectangular.

Si se desea hornear recetas propias, tomar como referencia la repostería similar que figura en la tabla.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

¡Atención!
Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente ni colocar un recipiente con auga sobre la base del compartimento de cocción. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.

Tipos calentam. utilizados:

- Aire caliente
- Calor superior/inferior
- Termogrill
- Grill superficie amplia
- Grill, superficie reducida

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan					
Pan blanco, 750 g	Bandeja universal o molde rectangular	1		180-200*	30-40
Pan blanco, 750 g	Bandeja universal o molde rectangular	1		210-220*	10-15
				180-190	25-35
Pan mixto, 1,5 kg	Bandeja universal o molde rectangular	1		230-240*	10-15
				200-210	40-50
* Precalentar					

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan mixto, 1,5 kg	Bandeja universal o molde rectangular	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Pan integral, 1 kg	Bandeja universal	1		230-240*	10-15
				200-210	40-50
Pan integral, 1 kg	Bandeja universal	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Torta de pan	Bandeja universal	1		250-270	20-30
Torta de pan	Bandeja universal	1		220-240	20-30
Panecillos					
Panecillos/baguettes, prehorneados	Bandeja universal	2		200-220	10-20
Panecillos, dulces, frescos	Bandeja de horno	1		170-180*	15-25
Panecillos, dulces, frescos	Bandeja de horno	1		160-170*	15-25
Panecillos dulces, frescos, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		150-160*	20-30
Panecillos frescos	Bandeja de horno	1		180-200	25-35
Panecillos frescos	Bandeja de horno	1		170-190	25-35
Baguette, prehorneada, refrigerada	Bandeja universal	2		200-220	10-20
Panecillos, congelados					
Panecillos/baguettes, prehorneados	Bandeja universal	2		200-220	15-25
Bollería salada horneada, porciones de masa	Bandeja de horno	1		220-240	15-25
Bollería salada horneada, porciones de masa	Bandeja de horno	1		200-220	15-25
Croissant, porciones de masa	Bandeja de horno	1		150-170*	20-35
Tostadas					
Gratinar tostadas, 4 unidades	Parrilla	2		290	5-15
Gratinar tostadas, 12 unidades	Parrilla	2		250	5-15
Dorar tostadas	Parrilla	3		290	3-6

* Precalentar

Pizza, quiche y pastel picante

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para la preparación de pizzas, quiche y pasteles picantes. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

Tener en cuenta las indicaciones del capítulo "Dejar levar la masa".

Utilizar solo accesorios originales de su aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento del mismo.

Hornear en combinación con el microondas

Es posible acortar significativamente el tiempo de cocción horneando en combinación con el microondas.

En el modo de combinación, se pueden utilizar moldes para hornear de metal convencionales. Si se forman chispas entre el molde para hornear y la parrilla, comprobar que la parte exterior del molde esté limpia. Cambiar la posición del molde sobre la parrilla. Si eso no ayuda, continuar horneando sin microondas. El tiempo de cocción será más largo.

Al utilizar moldes de plástico, cerámica o vidrio, se acorta el tiempo de cocción especificado en las tablas de ajuste. El pastel picante se dora menos por debajo.

Hornear en combinación con el microondas es posible sólo en un nivel.

Alturas de inserción

Utilizar las alturas de inserción especificadas.

Hornear en un nivel
Para hornear en un nivel, utilizar las siguientes alturas de inserción:
- Altura 1

Hornear en dos niveles
Utilizar Aire caliente. Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.
- Bandeja universal: altura 3
  Bandeja de horno: altura 1
- Moldes sobre la parrilla
  Primera parrilla: altura 3
  Segunda parrilla: altura 1

Con la preparación simultánea de alimentos, se puede ahorrar hasta un 45 por ciento de energía. Colocar los moldes en el compartimento de cocción uno al lado de otro o uno en cada nivel sin que coincidan uno encima de otro.

Accesorios

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

Parrilla
Insertar la parrilla con la inscripción “Microwave” dirigida hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia la parte inferior.

Bandeja universal o bandeja de horno
Introducir la bandeja universal o la bandeja de horno con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

Utilizar la bandeja universal para pizzas con muchos ingredientes.

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

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y las pastas no se doran de manera uniforme.

Papel de hornear
Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

Productos ultracongelados

No utilizar productos ultracongelados cubiertos de hielo. Retirar el hielo del alimento.

Los productos ultracongelados están precocidos en parte de forma irregular. El dorado irregular persistirá incluso después del horneado.

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos alimentos. La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la cantidad y de la composición de la masa. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Nota: Los tiempos de cocción no deberán reducirse a través de seleccionar temperaturas más altas. De lo contrario, la comida se cocerá por fuera pero no por dentro.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

Para preparar determinados alimentos es necesario precalentar, lo cual viene indicado en la tabla.

Si se desea hornear recetas propias, tomar como referencia la repostería similar que figura en la tabla.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente
- Calor superior/inferior
- Programa pizza

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Potencia microondas en vatios	Duración en minutos
Pizza						
Pizza, fresca	Bandeja de horno	1		200-220	-	20-30
Pizza, fresca, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, fresca, base fina	Bandeja para pizza	1		210-230	-	20-30
Pizza, congelada	Parrilla	1		210-230	-	10-20
Pizza, congelada						
Pizza, base fina, 1 unidad	Parrilla	1		210-230	-	10-20
Pizza, base fina, 1 unidad	Bandeja universal	1		210-230	90	10-20
Pizza, base fina, 2 unidades	Parrilla + bandeja de horno	3+1		200-220	-	15-25
* Precalentar						

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Potencia microondas en vatios	Duración en minutos
Pizza, base gruesa, 1 unidad	Parrilla	1		180-200	-	20-30
Pizza, base gruesa, 1 unidad	Bandeja universal	1		200-220	90	15-25
Pizza, base gruesa, 2 unidades	Bandeja universal + parrilla	3+1		160-180	-	25-35
Pizzabaguette	Parrilla	1		200-220	-	20-30
Pizzabaguette, 2 unidades	Bandeja universal	1		180-200	90	10-20
Minipizza	Parrilla	1		210-230	-	10-20
Minipizzas, 9 unidades	Bandeja universal	1		210-230	90	10-20
Pastel picante y quiche						
Pasteles picantes en molde	Molde desarmable Ø28 cm	1		170-190	-	50-60
Pasteles picantes en molde	Molde desarmable Ø26 cm	1		180-200	90	35-40
Quiche	Molde para tarta, hojalata negra	1		190-210	-	35-55
Quiche	Molde para tarta, hojalata negra	1		190-210	-	30-45
Tarta flambeada	Bandeja universal	1		260-280*	-	10-20
Pierogi	Molde para gratinar	1		190-200	-	40-50
Empanada	Bandeja universal	1		180-190	-	35-45
Empanada	Bandeja universal	1		180-200	-	30-45
Börek	Bandeja universal	1		180-200	-	35-45
Börek	Bandeja universal	1		180-200	-	35-45

* Precalentar

Gratinados y souflés

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para la preparación de gratinados y souflés. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

Utilizar solo accesorios originales de su aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento del mismo.

Preparación con microondas

Es posible acortar significativamente el tiempo de cocción guisando solo con microondas o en combinación con el microondas.

Utilizar siempre vajilla resistente al calor y apta para el microondas. Observe las indicaciones de la vajilla apta para microondas. → *"El microondas" en la página 18*

Sacar los platos precocinados de su envase. En la vajilla apta para microondas se terminan de cocinar más rápida y uniformemente.

Alturas de inserción

Utilizar siempre las alturas de inserción indicadas.

La preparación se puede realizar en un nivel utilizando moldes o la bandeja universal.

- Moldes sobre la parrilla: altura 1
- Bandeja universal: altura 2

Los souflés también se pueden preparar al baño María en la bandeja universal. Para ello, insertar la bandeja universal en la altura 1.

Con la preparación simultánea de alimentos, se puede ahorrar hasta un 45 por ciento de energía. Colocar los moldes uno al lado del otro en el compartimento de cocción.

Accesorios

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

Parrilla
Insertar la parrilla con la inscripción “Microwave” dirigida hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia la parte inferior.

Bandeja universal
Introducir la bandeja universal con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

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

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos gratinados y souflés. La temperatura y la duración de cocción dependen de la cantidad de alimentos y de la receta. El estado de cocción del gratinado dependerá del tamaño del recipiente y de la altura del gratinado. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Nota: . Los tiempos de cocción no deberán reducirse a través de seleccionar temperaturas más altas. De lo contrario, el gratinado o el souflé se hará por fuera pero por dentro estará crudo.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción indicados se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

Si se desea preparar recetas propias, tomar como referencia los platos similares que figuran en la tabla.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente
- Calor superior/inferior
- Termogrill
- Programa pizza

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Potencia microondas en vatios	Duración en minutos
Gratinado, picante, con ingredientes cocidos	Molde para gratinar	1		200-220	-	35-55
Gratinado, picante, con ingredientes cocidos	Molde para gratinar	1		140-160	360	20-30
Gratinado, dulce	Molde para gratinar	1		170-190	-	45-60
Gratinado, dulce	Molde para gratinar	1		140-160	360	25-35
Lasaña, fresca, 1 kg	Molde para gratinar	1		160-180	-	50-60
Lasaña, fresca, 1 kg	Molde para gratinar	1		180-200	360	20-30
Lasaña, congelada, 400 g	Bandeja universal	1		190-210	-	30-40
Lasaña, congelada, 400 g	Recipiente abierto	1		200-210	180	20-25
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, 4 cm de alto	Molde para gratinar	1		170-180	-	50-65
Gratinado de patatas con ingredientes crudos, 4 cm de alto	Molde para gratinar	1		170-190	360	20-25
Souflé	Molde para gratinar	1		160-170*	-	40-50
Souflé	Molde para gratinar	1		180-200*	-	30-40
Souflé	Moldes para porciones	1		170-190	-	65-75

* Precalentar

Ave

Su aparato proporciona varios tipos de calentamiento para la preparación de aves. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para algunos platos.

Asar sobre la parrilla

El asado sobre la parrilla es particularmente adecuado para grandes aves o varias piezas simultáneamente.

Insertar la parrilla en la altura de inserción indicada con la inscripción “Microwave” dirigida hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia la parte inferior. Adicionalmente, insertar la bandeja universal en la altura de inserción de abajo, con el borde inclinado dirigido hacia la puerta del aparato.

Dependiendo del tipo y tamaño del ave, añadir hasta ½ litro de agua en la bandeja universal. Esto permite recoger la grasa. El sedimento del asado obtenido se puede utilizar para preparar una salsa. Además, de este modo se genera menos humo, mientras que el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Asar en el recipiente

Utilizar solo recipientes que sean adecuados para hornos. Comprobar si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción.

Los recipientes de vidrio son los más adecuados. Depositar los recipientes de vidrio calientes sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el vidrio podría romperse.

Las fuentes de asado brillantes de acero inoxidable o aluminio reflejan el calor como un espejo y solo son adecuadas hasta cierto punto. El ave tarda más en hacerse y se dora menos. En caso de usarlas, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Observar las instrucciones del fabricante del recipiente seleccionado.

Recipiente sin tapa
Para asar aves, utilizar preferiblemente un molde de asado hondo. Colocar el molde sobre la parrilla. A falta de un recipiente adecuado, utilizar la bandeja universal.

Recipiente con tapa
Con el uso de un recipiente con tapa para la preparación, el horno se mantiene más limpio. Comprobar que la tapa encaja y cierra bien. Colocar el recipiente sobre la parrilla.

Al abrir la tapa después de la cocción puede salir vapor muy caliente. Abrir la tapa por atrás para que el vapor caliente salga alejado del cuerpo.

Las aves también pueden quedar muy crujientes en una fuente de asados tapada. Utilizar una fuente de asados con cubierta de vidrio y seleccionar una temperatura más alta.

Asar en combinación con el microondas

Las aves se pueden preparar especialmente bien en combinación con el microondas. Con este modo se acorta considerablemente el tiempo de cocción.

A diferencia del modo convencional, en el modo de asado en combinación con el microondas el tiempo de cocción depende del peso total.

Consejo: Si las cantidades que se van a asar son diferentes a las indicadas en las tablas de ajustes, tomar como referencia la siguiente regla básica: doble cantidad de alimentos equivale casi al doble de duración.

Utilizar siempre vajilla resistente al calor y apta para el microondas. Los moldes para asar de metal o la cazuela de barro ovalada solo son adecuados para asar sin microondas. Observe las indicaciones de la vajilla apta para microondas. ⟶ *"El microondas" en la página 18*

Asar al grill

Mantener siempre la puerta cerrada al asar al grill. Nunca asar al grill con la puerta del aparato abierta.

Insertar la parrilla en la altura de inserción indicada con la inscripción “Microwave” dirigida hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia la parte inferior. Adicionalmente, insertar la bandeja universal al menos una altura de inserción más abajo y con el borde inclinado dirigido hacia la puerta del aparato. Esto permite recoger la grasa.

A ser posible, seleccionar piezas de espesor y peso similar. Así se doran de forma homogénea y se conservan bien jugosas. Colocar las piezas directamente sobre la parrilla.

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

Notas

- La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente, lo cual es normal. La frecuencia dependerá de la temperatura programada.
- Al asar al grill puede producirse humo.

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para la preparación del ave seleccionada. La temperatura y la duración de cocción dependen de la cantidad, la composición y la temperatura del alimento. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de aves sin rellenar, listas para asar y a temperatura de frigorífico con el compartimento de cocción sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción indicados se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

En la tabla figura información para aves con sugerencia de peso. En caso de seleccionar un ave de mayor peso, utilizar siempre la temperatura más baja. Para preparar varias piezas, tomar como referencia la pieza de mayor peso para calcular la duración de cocción. Todas las piezas deberían ser más o menos del mismo tamaño.

Como norma general, cuanto más grande es el ave, menor debe ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción.

Dar la vuelta al ave transcurrido entre la ½ y las ⅔ aprox. del tiempo indicado.

Nota: Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

Consejos

- Al asar pato o ganso, pinchar la piel por debajo de las alas para que se desprenda la grasa.
- Cortar la piel de la pechuga de pato. No darle la vuelta.
- Al dar la vuelta al ave, asegurarse de que la parte de la pechuga y de la piel se habían colocado primero hacia abajo.
- Las aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de cocción, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente
- Calor superior/inferior
- Termogrill
- Programa pizza
- Grill superficie amplia

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Potencia microondas en vatios	Duración en minutos
Pollo						
Pollo, 1 kg	Recipiente abierto	1		200-220	-	60-70
Pollo, 1 kg	Recipiente tapado	1		230-250	360	25-35
Filete de pechuga de pollo, 150 g cada uno (asar al grill)	Parrilla	2		290*	-	15-20
Filete de pechuga de pollo, 2 piezas de 150 g cada una (asar al grill)	Recipiente abierto	1		190-210	180	25-30
Pollo troceado, 250 g cada trozo	Parrilla	2		220-230	-	30-35
Pollo troceado, 4 piezas de 250 g cada una	Recipiente abierto	1		190-210	360	20-30
Palitos de pollo, nuggets, congelados	Bandeja universal	2		200-220	-	10-20
Palitos de pollo, nuggets, congelados, 250 g	Bandeja universal	1		190-210	360	15-20
Pularda, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		200-220	-	70-90
Pularda, 1,5 kg	Recipiente tapado	1		200-220	360	30
					180	15-25
Pato y ganso						
Pato, 2 kg	Recipiente abierto	1		180-200	-	90-110
Pato, 2 kg	Bandeja universal	1		170-190	180	60-80
Pechuga de pato, 300 g cada una	Parrilla	2		230-250	-	17-20
Ganso, 3 kg	Recipiente abierto	1		160-170	-	120-150
Ganso, 3 kg	Recipiente abierto	1		170-190	180	80-90
Muslos de ganso, 350 g cada uno	Parrilla	2		210-230	-	40-50
Muslos de ganso, 350 g cada uno	Bandeja universal	1		170-190	180	60-80
Pavo						
Pavo pequeño, 2,5 kg	Recipiente abierto	1		180-190	-	70-90
Pavo pequeño, 2,5 kg	Recipiente tapado	1		210-230	360	45-50
Pechuga de pavo, sin hueso, 1 kg	Recipiente tapado	1		240-260	-	80-100
Contramuslo de pavo, con hueso, 1 kg	Recipiente abierto	1		180-200	-	80-100
Contramuslo de pavo, con hueso, 1 kg	Recipiente tapado	1		210-230	360	45-50

* Precalentar 5 min

Carne

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para la preparación de carne. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

Asar y estofar

Untar la carne magra con mantequilla o cubrirla con tiras de tocino según se prefiera.

Cortar una corteza en forma de cruz. Al dar la vuelta al asado, asegurarse de que la corteza se había colocado primero hacia abajo.

Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Esto permite que el jugo de la carne se distribuya mejor. Si es necesario, envolver la carne en papel de aluminio. En la duración de cocción indicada no se incluye el tiempo de reposo recomendado.

Asar sobre la parrilla

Sobre la parrilla se obtiene una carne especialmente crujiente por todos lados.

Dependiendo del tipo y tamaño de la carne, añadir hasta ½ litro de agua en la bandeja universal. Esto permite recoger la grasa y el jugo del asado. El sedimento del asado obtenido se puede utilizar para preparar una salsa. Además, de este modo se genera menos humo, mientras que el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Insertar la parrilla en la altura de inserción indicada con la inscripción “Microwave” dirigida hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia la parte inferior. Adicionalmente, insertar la bandeja universal en la altura de inserción de abajo, con el borde inclinado dirigido hacia la puerta del aparato.

Asar y estofar en el recipiente

Asar y estofar en el recipiente resulta más cómodo. De este modo se puede sacar el asado más fácilmente del compartimento de cocción y preparar la salsa directamente en el recipiente.

Utilizar solo recipientes que sean adecuados para el funcionamiento del horno. Comprobar si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción.

Los recipientes de vidrio son los más adecuados. Depositar los recipientes de vidrio calientes sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el vidrio podría romperse.

Añadir algo de líquido a las carnes magras. En recipientes de vidrio, la base deberá estar cubierta con aprox. ½ cm de líquido.

La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne y del material del recipiente, y de si se utiliza con tapa. Cuando se usan fuentes de asados esmaltadas u oscuras se requerirá más líquido que cuando se usan recipientes de cristal.

El líquido del recipiente se va evaporando durante el asado. Ir añadiendo líquido con cuidado según sea necesario.

Las fuentes de asado brillantes de acero inoxidable o aluminio reflejan el calor como un espejo y solo son adecuadas hasta cierto punto. La carne tarda más en hacerse y se dora menos. En caso de usarlas, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Observar las instrucciones del fabricante del recipiente seleccionado.

Recipiente sin tapa
Para asar carne, utilizar preferiblemente un molde de asado hondo. Colocar el molde sobre la parrilla. A falta de un recipiente adecuado, utilizar la bandeja universal.

Recipiente con tapa
Con el uso de un recipiente con tapa para la preparación, el horno se mantiene más limpio. Comprobar que la tapa encaja y cierra bien. Colocar el recipiente sobre la parrilla.

Debe mantenerse una distancia mínima de 3 cm entre la carne y la tapa. La carne puede abrirse durante la cocción.

Al abrir la tapa después de la cocción puede salir vapor muy caliente. Abrir la tapa por atrás para que el vapor caliente salga alejado del cuerpo.

Para estofar, sofreír antes la carne según sea necesario. Para el fondo de cocción, agregar agua, vino, vinagre o productos similares. Cubrir la base del recipiente con aprox 1-2 cm de líquido.

El líquido del recipiente se va evaporando durante el asado. Ir añadiendo líquido con cuidado según sea necesario.

La carne también puede quedar muy crujiente en una fuente de asados tapada. Utilizar una fuente de asados con cubierta de vidrio y seleccionar una temperatura más alta.

Asar en combinación con el microondas

Ciertas comidas pueden prepararse en combinación con el microondas. Esto acorta considerablemente el tiempo de cocción.

A diferencia del modo convencional, en el modo de asado en combinación con el microondas el tiempo de cocción depende del peso total.

Consejo: Si las cantidades que se van a asar son diferentes a las indicadas en las tablas de ajustes, tomar como referencia la siguiente regla básica: doble cantidad de alimentos equivale casi al doble de duración.

Utilizar siempre vajilla resistente al calor y apta para el microondas. Los moldes para asar de metal o la cazuela de barro ovalada solo son adecuados para asar sin microondas. Observe las indicaciones de la vajilla apta para microondas. → *"El microondas" en la página 18*

¡Atención!
Si se utiliza una bolsa para asar, no cerrarla con clips metálicos. Utilizar hilo de cocina. Para rollitos de carne, no utilizar pinchos metálicos. Podrían producirse chispas.

Asar al grill

Mantener siempre la puerta cerrada al asar al grill. Nunca asar al grill con la puerta del aparato abierta.

Insertar la parrilla en la altura de inserción indicada con la inscripción “Microwave” dirigida hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia la parte inferior. Adicionalmente, insertar la bandeja universal al menos una altura de inserción más abajo y con el borde inclinado dirigido hacia la puerta del aparato. Esto permite recoger la grasa.

A ser posible, seleccionar piezas de espesor y peso similar. Así se doran de forma homogénea y se conservan bien jugosas. Colocar las piezas directamente sobre la parrilla.

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

Sazonar la carne después de asarla al grill. La sal provoca que la carne libere agua.

Notas

- La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente, lo cual es normal. La frecuencia dependerá de la temperatura programada.
- Al asar al grill puede producirse humo.

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para la preparación de numerosos platos de carne. La temperatura y la duración de cocción dependen de la cantidad, la composición y la temperatura del alimento. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de carne a temperatura de frigorífico con el compartimento de cocción sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción indicados se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

En la tabla figura información para piezas con sugerencia de peso. En caso de seleccionar una pieza de mayor peso, utilizar siempre la temperatura más baja. Para preparar varias piezas, tomar como referencia la pieza de mayor peso para calcular la duración de cocción. Todas las piezas deberían ser más o menos del mismo tamaño.

Como norma general, cuanto más grande es el asado, menor debe ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción.

Dar la vuelta al asado y a la parrillada transcurrido entre la ½ y las ⅔ aprox. del tiempo indicado.

Si se desea preparar recetas propias, tomar como referencia los platos similares que figuran en la tabla. En el apartado "Consejos prácticos para asar, estofar y asar al grill" se encuentra más información como anexo de la tabla de ajustes.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente
- Calor superior/inferior
- Termogrill
- Grill superficie amplia
- Microwave

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Potencia microondas en vatios	Duración en minutos
Carne de cerdo						
Asado de cerdo sin corteza de tocino, p. ej. cuello, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		180-200	-	120-130
Asado de cerdo sin corteza de tocino, p. ej. cuello, 1,5 kg	Recipiente tapado	1		180-200	180	40-50
Asado de cerdo con corteza de tocino p. ej. paletilla, 2 kg	Recipiente abierto	1		190-200	-	130-140
Asado de solomillo de cerdo, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		220-230	-	70-80
Asado de solomillo de cerdo, 1,5 kg	Recipiente tapado	1		210-230	90	50-60
Lomo de cerdo, 400 g	Parrilla	2		220-230	-	20-25
Lacón con hueso, 1 kg (con un poco de agua añadida)	Recipiente tapado	1		210-220	-	60-80
Lacón con hueso, 1 kg	Recipiente abierto	1		-	360	40-50
Bistecs de cerdo, 2 cm de grosor	Parrilla	3		250	-	16-20
Medallones de cerdo, 3 cm de grosor (precalentar 5 min.)	Parrilla	3		290*	-	8-12

* Precalentar

** Sin dar la vuelta

*** Introducir la bandeja universal debajo en la altura de inserción 1

**** Dar la vuelta después de 2/3 del tiempo total

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Potencia microondas en vatios	Duración en minutos
Carne de buey						
Filete de buey, medio hecho, 1 kg	Recipiente abierto	1		210-220	-	40-50
Filete de buey, medio hecho, 1 kg	Recipiente tapado	1		180-200	90	30-40
Estofado de buey, 1,5 kg	Recipiente tapado	1		200-220	-	130-140
Roastbeef, medio hecho, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		220-230	-	60-70
Roastbeef, medio hecho, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		240-260	180	30-40
Bistec, 3 cm de grosor, medio hecho	Parrilla	2		290	-	15-20
Hamburguesa, 3-4 cm de alta****	Parrilla	2		290	-	20-30
Carne de ternera						
Asado de ternera, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		160-170	-	100-120
Asado de ternera, 1,5 kg	Recipiente tapado	1		200-210	90	70-80
Pierna de ternera, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		200-210	-	100-110
Pierna de ternera, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		180-200	90	60-70
Carne de cordero						
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		170-190	-	50-70
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha, 1,5 kg	Recipiente tapado	1		180-200	90	50-60
Lomo de cordero con hueso**	Recipiente abierto	1		180-190	-	40-50
Lomo de cordero con hueso**	Recipiente abierto	1		190-210	90	30-40
Chuletas de cordero***	Parrilla	2		290	-	12-18
Salchichas						
Salchichas para asar	Parrilla	2		290	-	10-20
Platos de carne						
Asado de carne picada, 1 kg	Recipiente abierto	1		170-180	-	70-80
Asado de carne picada, 1 kg	Recipiente abierto	1		170-190	360	30-40

* Precalentar
** Sin dar la vuelta
*** Introducir la bandeja universal debajo en la altura de inserción 1
**** Dar la vuelta después de 2/3 del tiempo total

Consejos prácticos para asar, estofar y asar al grill

El compartimento de cocción se ensucia mucho.	Preparar los alimentos en una fuente de asados cerrada o utilizar la bandeja grill. Al utilizar la bandeja grill, se obtienen resultados óptimos de asado. La bandeja grill se puede adquirir como accesorio opcional.
El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes y/o el asado está demasiado seco.	Comprobar la altura en la que se ha colocado y la temperatura. La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y reducir el tiempo de cocción en caso necesario.
La corteza es demasiado fina.	Aumentar la temperatura o encender brevemente el grill al final del tiempo de cocción.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	La próxima vez, utilizar un recipiente más pequeño y añadir más líquido en caso necesario.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	La próxima vez, utilizar un recipiente más grande y añadir menos líquido en caso necesario.
Al estofar, la carne se quema.	La cacerola y la tapa deben encajar y quedar bien cerradas. Reducir la temperatura y añadir todavía más líquido durante el estofado en caso necesario.
El asado no está bien hecho.	Trinchar el asado. Preparar la salsa en la sartén para asar y añadir las rodajas de asado a la salsa. Terminar de cocer la carne solo con el microondas.
Los alimentos al grill están demasiado secos.	Sazonar la carne después de asarla al grill. La sal provoca que la carne libere agua. No pinchar las piezas al darles la vuelta. Utilizar unas pinzas para grill.

Pescado

Su aparato proporciona varios tipos de calentamiento para la preparación de pescado. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos platos.

A los pescados enteros no hace falta darles la vuelta. Meter el pescado entero en el compartimento de cocción en posición natatoria, con la aleta dorsal hacia arriba. Para que el pescado se mantenga estable, poner una patata cortada o un pequeño recipiente apto para hornear dentro del abdomen del pescado.

Se reconoce que el pescado está listo cuando la aleta dorsal se puede quitar fácilmente.

Asar y asar al grill sobre la parrilla

Insertar la parrilla en la altura de inserción indicada con la inscripción “Microwave” dirigida hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia la parte inferior. Adicionalmente, insertar la bandeja universal al menos una altura de inserción más abajo y con el borde inclinado dirigido hacia la puerta del aparato.

Dependiendo del tipo y tamaño del pescado, añadir hasta ½ litro de agua en la bandeja universal. Esto permite recoger el líquido que se desprende. De este modo se genera menos humo, mientras que el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Mantener siempre la puerta cerrada al asar al grill. Nunca asar al grill con la puerta del aparato abierta.

A ser posible, seleccionar piezas de espesor y peso similar. Así se doran de forma homogénea y se conservan bien jugosas. Colocar las piezas directamente sobre la parrilla.

Dar la vuelta a las piezas con unas pinzas de barbacoa. Si se pica el pescado con un tenedor, este pierde jugo y se seca.

Notas

- La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente, lo cual es normal. La frecuencia dependerá de la temperatura programada.
- Al asar al grill puede producirse humo.

Asar y rehogar en el recipiente

Utilizar solo recipientes que sean adecuados para el funcionamiento del horno. Comprobar si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción.

Los recipientes de vidrio son los más adecuados. Depositar los recipientes de vidrio calientes sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el vidrio podría romperse.

Las fuentes de asado brillantes de acero inoxidable o aluminio reflejan el calor como un espejo y solo son adecuadas hasta cierto punto. El pescado tarda más en hacerse y se dora menos. En caso de usarlas, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Observar las instrucciones del fabricante del recipiente seleccionado.

Recipiente sin tapa
Para preparar pescado entero, utilizar preferiblemente un molde de asado hondo. Colocar el molde sobre la parrilla. A falta de un recipiente adecuado, utilizar la bandeja universal.

Recipiente con tapa
Con el uso de un recipiente con tapa para la preparación, el horno se mantiene más limpio. Comprobar que la tapa encaja y cierra bien. Colocar el recipiente sobre la parrilla.

Para rehogar, añadir entre dos y tres cucharadas soperas de líquido y un poco de zumo de limón o vinagre en el recipiente.

Al abrir la tapa después de la cocción puede salir vapor muy caliente. Abrir la tapa por atrás para que el vapor caliente salga alejado del cuerpo.

El pescado también puede quedar muy crujiente en una fuente de asados tapada. Utilizar una fuente de asados con cubierta de vidrio y seleccionar una temperatura más alta.

Rehogar con microondas

Es posible rehogar pescado con el microondas.

Para ello, utilizar vajilla con tapa apta para el microondas o cubrir con un plato o papel especial para microondas. Observe las indicaciones de la vajilla apta para microondas. → *"El microondas" en la página 18*

El sabor natural se conserva en gran medida, sin ser necesario utilizar mucha sal ni especias. Para el pescado entero, añadir de una a tres cucharadas soperas de agua o zumo de limón.

Después de cocer el pescado, dejar reposar todavía 2-3 minutos para que se compense la temperatura.

Sacar los platos precocinados de su envase. En la vajilla apta para microondas se terminan de cocinar más rápida y uniformemente.

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para la preparación del pescado seleccionado. La temperatura y la duración de cocción dependen de la cantidad, la composición y la temperatura del alimento. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de pescado a temperatura de frigorífico con el compartimento de cocción sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción indicados se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

En la tabla figura información para pescado con sugerencia de peso. En caso de seleccionar un pescado de mayor peso, utilizar siempre la temperatura más baja. Para preparar varios pescados, tomar como referencia la pieza de mayor peso para calcular la duración de cocción. Todos los pescados deberían ser más o menos del mismo tamaño.

Como norma general, cuanto más grande es el pescado menor debe ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción.

Dar la vuelta al pescado que no se ha colocado en posición natatoria transcurrido entre la ½ y las ⅔ aprox. del tiempo indicado.

Nota: Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

Tipos calentam. utilizados:
- Termogrill
- Programa pizza
- Grill superficie amplia
- Microwave

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Potencia microondas en vatios	Duración en minutos
Pescado						
Pescado, a la parrilla, entero 300 g, p. ej trucha	Recipiente abierto	1		170-190	-	20-30
Pescado, a la parrilla, entero 300 g, p. ej trucha	Parrilla	2		250	90	15-20
Pescado, rehogado, entero 300 g, p ej. trucha	Recipiente tapado	1		-	600	3
					360	2-7
Pescado, a la parrilla, entero 1,5 kg, p. ej. salmón	Recipiente abierto	1		170-190	-	30-40
Pescado, rehogado, entero 1,5 kg, p. ej. salmón	Recipiente tapado	1		-	600	10
					360	10-15
Filetes de pescado						
Filete de pescado, natural, a la parrilla	Parrilla	2		220*	-	15-25
Filete de pescado, natural, rehogado, 400 g	Recipiente tapado	1		-	600	4
					360	3-8
Ventresca de pescado						
Ventresca de pescado, 3 cm de grosor**	Parrilla	2		290	-	18-22
Pescado, congelado						
Pescado, entero 300 g, p. ej. trucha	Recipiente tapado	1		-	600	5
					360	7-12
Filete de pescado, natural	Recipiente tapado	1		210-230	-	25-40
Filete de pescado, natural, 400 g	Recipiente tapado	1		-	600	10-15
Filete de pescado, gratinado	Parrilla	2		220-240	-	35-45
Filete de pescado, gratinado, 400 g	Recipiente abierto	1		290	360	15-20
Varitas de pescado***	Bandeja de horno	1		220-240	-	10-20
Platos de pescado						
Terrina pescado, 1000 g	Terrina	1		-	360	20-25

* Precalentar
** Introducir la bandeja universal debajo en la altura de inserción 1
*** Dar la vuelta de vez en cuando

Verduras y guarniciones

En este apartado figura información para la preparación de parrilladas de verdura, patatas y productos de patata ultracongelados.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar energía.

Guisar en combinación con el microondas

Para cocer en combinación con el microondas, utilizar siempre vajilla con tapa y apta para microondas. A falta de una tapa que encaje bien en la vajilla empleada, cubrir con un plato o papel especial para microondas. Observe las indicaciones de la vajilla apta para microondas.

Los alimentos planos se cocinan más rápido que si son altos. Por tanto, distribuir los alimentos de manera que queden lo más planos posible en el recipiente.

Los cereales producen mucha espuma al cocer. Por tanto, utilizar un recipiente alto y con tapa para todos los productos de cereal, tales como arroz.

El sabor natural del plato se conserva en gran medida. De este modo no es necesario utilizar mucha sal ni especias.

A falta de especificaciones de ajuste para las cantidades de comida elegidas, aumentar o acortar el tiempo de cocción de acuerdo con la siguiente regla básica: doble cantidad de alimentos equivale a casi el doble de duración.

Remover o dar la vuelta a los alimentos dos o tres veces a lo largo de todo el proceso. Después de calentar los alimentos, dejar reposar todavía dos o tres minutos para que se compense la temperatura.

La comida transmite el calor a la vajilla. Por tanto puede estar muy caliente, aunque solo se haya usado el modo de microondas.

Alturas de inserción

Utilizar las alturas de inserción especificadas.

Preparación en un solo nivel
Ajustarse a la información de la tabla.

Preparación en dos niveles:
Utilizar Aire caliente. Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.
- Bandeja universal: altura 3
- Bandeja de horno: altura 1

Accesorios

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

Parrilla
Insertar la parrilla con la inscripción “Microwave” dirigida hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia la parte inferior.

Bandeja universal o bandeja de horno
Introducir la bandeja universal o la bandeja de horno con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

Papel de hornear
Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos platos. La temperatura y duración dependen de la cantidad, del estado y de la composición de los alimentos. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar. Los tiempos indicados se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

Si se desea preparar recetas propias, tomar como referencia los platos similares que figuran en la tabla.

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente
- Calor superior/inferior
- Termogrill
- Programa pizza
- Grill superficie amplia
- Microwave

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Potencia microondas en vatios	Duración en minutos
Verduras, frescas						
Verduras, frescas, 250 g*	Recipiente tapado	1		-	600	8-12
Verduras, frescas, 500 g*	Recipiente tapado	1		-	600	12-17
Verduras, congeladas						
Espinacas, 450 g*	Recipiente tapado	1		-	600	13-18
Verduras variadas, 250 g*	Recipiente tapado	1		-	600	10-14
Verduras variadas, 500 g*	Recipiente tapado	1		-	600	15-20
Platos de verduras						
Parrillada de verdura	Bandeja universal	3		290	-	10-15
Patatas						
Patatas horneadas, en mitades	Bandeja universal	1		160-180	-	45-60
Patatas horneadas, en mitades, 1 kg	Bandeja universal	1		200-220	360	15-20
Patatas hervidas sin pelar, enteras, 250 g*	Recipiente tapado	1		-	600	10-13
Patatas cocidas con sal, en cuartos, 500 g*	Recipiente tapado	1		-	600	13-17

* Remover una o dos veces durante el proceso

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Potencia microondas en vatios	Duración en minutos
Productos de patata, congelados						
Tortitas de patata (dar la vuelta de vez en cuando)	Bandeja universal	2		200-220	-	20-30
Croquetas de patata, rellenas (dar la vuelta de vez en cuando)	Bandeja universal	2		190-210	-	15-25
Croquetas	Bandeja de horno	1		200-220	-	15-25
Patatas fritas (dar la vuelta de vez en cuando)	Bandeja de horno	1		190-210	-	20-30
Patatas fritas, 500 g	Bandeja universal	1		250-270	180	15-20
Patatas fritas, 2 niveles (dar la vuelta de vez en cuando)	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		200-220	-	30-40
Arroz						
Arroz de grano largo, 250 g + 500 ml de agua	Recipiente tapado	1		-	600	7-9
					180	13-16
Arroz natural, 250 g + 650 ml de agua	Recipiente tapado	1		-	600	11-13
					180	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml de agua	Recipiente tapado	1		-	600	12-14
					180	22-27
Cereales						
Cuscús, 250 g + 500 ml de agua	Recipiente tapado	1		-	600	6-8
Mijo entero, 250 g + 600 ml de agua	Recipiente tapado	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/sémola de maíz, 125 g + 500 ml de agua*	Recipiente tapado	1		-	600	6-8
					180	4-7
Cebada perlada, 250 g + 750 ml de agua	Recipiente tapado	1		-	600	11-13
					180	25-30
Huevo						
Huevo cuajado, de 2 huevos	Recipiente tapado	1		-	360	6-8

* Remover una o dos veces durante el proceso

Postres

Este aparato permite preparar yogur y una variedad de postres.

Para guisar con el microondas utilizar siempre vajilla resistente al calor y apta para microondas. Observe las indicaciones de la vajilla apta para microondas. → *"El microondas" en la página 18*

Para colocar la vajila sobre la parrilla, introducir la parrilla con la inscripción “Microwave” dirigida hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia la parte inferior.

Preparar yogur

Retirar los accesorios y las rejillas del compartimento de cocción. El compartimento de cocción debe estar vacío.

1. Calentar 1 litro de leche (entera) en la placa de cocción a 90 °C y dejar enfriar a 40 °C.
   En caso de leche ultrapasteurizada, será suficiente con calentarla hasta 40 °C.
2. Incorporar 150 g de yogur (temperatura del frigorífico) y mezclar.
3. Verter en tazas o tarros pequeños y cubrirlos con film transparente.
4. A continuación, colocar las tazas o los tarros sobre la base del compartimento de cocción y preparar como se indica.
5. Finalmente, dejar que el yogur se enfríe en el frigorífico.

Pudin de polvos

Mezclar los polvos para hacer pudin según especificación del paquete con la leche y el azúcar en una recipiente alto apto para microondas. Ajustar como se indica en la tabla.

Una vez suba la leche, remover vigorosamente. Remover de dos a tres veces más.

Preparar arroz con leche

1. Pesar el arroz y añadir 4 veces la cantidad de leche.
2. Introducir el arroz y la leche en un recipiente alto y apto para microondas.
3. Ajustar como se indica en la tabla.
4. Una vez suba la leche, remover vigorosamente y reducir la potencia del microondas como se especifica en la tabla.
   Remover varias veces durante la cocción.

Compota

Pesar la fruta en un recipiente apto para microondas y añadir una cucharada sopera de agua por cada 100 g de fruta. Añadir azúcar y especias al gusto. Tapar el recipiente y ajustar como se indica en la tabla.

Durante la cocción remover de dos a tres veces.

Palomitas para el microondas

Utilizar vajilla plana de cristal resistente al calor, p. ej. la tapa de un molde para gratinar. No utilizar porcelana o platos muy curvados.

Colocar la bolsa de palomitas con el lado marcado hacia abajo sobre el recipiente. Ajustar como se indica en la tabla. Dependiendo del producto y la cantidad, puede ser necesario reajustar el tiempo.

Para que las palomitas de maíz no se quemen, sacar la bolsa después de un 1 ½ minutos y agitar. Después de la preparación, limpiar el compartimento de cocción.

⚠ Advertencia
¡Peligro de quemaduras!
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.

Ajustes recomendados

Tipos calentam. utilizados:
- Programa fermentación
- Microwave

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Potencia microondas en vatios	Duración en minutos
Pudin de polvos*	Recipiente tapado	1		-	600	5-8
Yogur	Moldes para porciones	Base del interior del aparato		40-45	-	8-9h
Arroz con leche, 125 g + 500 ml de leche*	Recipiente tapado	1		-	600	10
					180	20-25
Compota de frutas, 500 g	Recipiente tapado	1		-	600	9-12
Palomitas para microondas, 1 bolsa de 100 g**	Recipiente abierto	1		-	600	4-6

* Remover una o dos veces durante el proceso
** Colocar la bolsa cerrada en el recipiente

Ahorro de energía con los tipos de calentamiento Eco

Los tipos de calentamiento Aire caliente Eco y Calor superior/ inferior Eco son eficientes energéticamente, permitiendo ahorrar energía al cocer los alimentos.

Colocar los alimentos en el compartimento de cocción cuando esté vacío y frío. Solo de este modo es eficiente la optimización de la energía. Mantener siempre la puerta cerrada al cocer.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar energía.

Utilizar solo accesorios originales de su aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento del mismo.

Accesorios

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

Parrilla
Insertar la parrilla con la inscripción “Microwave” dirigida hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia la parte inferior.

Bandeja universal o bandeja de horno
Introducir la bandeja universal o la bandeja de horno con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

Moldes para hornear y recipientes
Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados. Esto permite ahorrar hasta un 35 por ciento de energía.

Los recipientes de acero inoxidable o aluminio reflejan el calor como un espejo. Un recipiente no reflectante hecho de esmalte, vidrio resistente al calor o recubierto de aluminio fundido a presión resulta más adecuado.

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y el pastel no se dora de manera uniforme.

Papel de hornear
Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

Ajustes recomendados

En este apartado figura información. La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la cantidad y de la composición de la masa. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario,se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Nota: Los tiempos de cocción no deberán reducirse a través de seleccionar temperaturas más altas. De lo contrario, los pasteles o las pastas se harán por fuera pero no por dentro.

Tipos calentam. utilizados:
- eco Aire caliente Eco
- eco Calor superior/inferior Eco

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pasteles en moldes					
Pastel de masa de bizcocho en molde	Molde corona/molde rectangular	1	eco	140-160	60-80
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para bases de tarta	1	eco	140-160	20-40
Base bizcocho, 2 huevos	Molde para bases de tarta	1	eco	150-170	20-30
Tarta de bizcocho, 3 huevos	Molde desarmable Ø26 cm	1	eco	160-170	25-35
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable Ø28 cm	1	eco	150-160	50-60
Pastel alto de levadura	Molde concéntrico	1	eco	150-160	65-75
Pasteles preparados en la bandeja					
Pastel de masa de bizcocho con cobertura seca	Bandeja de horno	1	eco	160-180	20-40
Tarta de masa quebrada con cobertura seca	Bandeja de horno	1	eco	170-180	25-35
Trenza de levadura, corona de levadura	Bandeja de horno	1	eco	150-160	35-45
Pastel de levadura con cobertura seca	Bandeja de horno	1	eco	150-170	20-35
Repostería pequeña					
Magdalenas	Bandeja-molde de magdalenas	2	eco	160-180	15-30
Pastelitos	Bandeja de horno	1	eco	150-160	25-35
Pastel de hojaldre	Bandeja de horno	2	eco	170-190	25-50
Ensaimadas	Bandeja de horno	1	eco	200-220	35-45
Galletas	Bandeja de horno	2	eco	140-160	15-30
Galletas de mantequilla	Bandeja de horno	2	eco	140-150	25-40
Pastas pequeñas de levadura	Bandeja de horno	1	eco	150-160	30-40
Pan y panecillos					
Pan mixto, 1,5 kg	Molde rectangular	1	eco	200-210	35-45
Torta de pan	Bandeja universal	1	eco	250-270	15-20
Panecillos, dulces, frescos	Bandeja de horno	1	eco	170-190	15-20
Panecillos frescos	Bandeja de horno	1	eco	180-200	25-35
Carne					
Asado de cerdo sin corteza de tocino, p. ej. cuello, 1,5 kg	Recipiente abierto	1	eco	180-190	120-140
Estofado de buey, 1,5 kg	Recipiente tapado	1	eco	200-220	140-160
Asado de ternera, 1,5 kg	Recipiente abierto	1	eco	170-180	110-130

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pescado					
Pescado, rehogado, entero 300 g, p. ej. trucha	Recipiente tapado	1	eco	190-210	25-35
Pescado, rehogado, entero 1,5 kg, p. ej. salmón	Recipiente tapado	1	eco	190-210	45-55
Filete de pescado, natural, rehogado	Recipiente tapado	1	eco	190-210	15-35

Presencia de acrilamida en alimentos

La acrilamida se produce especialmente en productos de cereales y patata preparados a temperaturas elevadas, p.ej., patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos	
Observaciones de carácter 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.
Hornear	Con calor superior/inferior máx. 200 °C. Con aire caliente máx. 180 °C.
Galletas	Con calor superior/inferior máx. 190 °C. Con aire caliente máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Distribuir una capa sobre la bandeja de manera uniforme. Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen.

Cocción lenta

La cocción lenta es forma de cocer lentamente a baja temperatura. Es por ello que se llama también cocción a baja temperatura.

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

La ventaja que ello tiene es que ofrece numerosas posibilidades para preparar menús, ya que la carne preparada con una cocción lenta se puede conservar caliente sin problemas. Durante la cocción no es necesario dar la vuelta a la carne. Mantener la puerta del aparato cerrada para conservar un clima de cocción uniforme.

Utilizar únicamente carne fresca e higiénica en perfectas condiciones y sin huesos. Quitarle los tendones y la grasa de forma meticulosa. Durante la cocción lenta, la grasa adquiere un sabor muy fuerte. También se puede utilizar carne especiada o adobada. No utilizar carne descongelada.

La carne puede cortarse inmediatamente después de la cocción lenta. No es necesario dejar reposar. Con el método especial de cocción lenta, la carne presenta un color rosáceo, sin embargo no está cruda ni poco hecha.

Nota: El funcionamiento diferido con hora de finalización no es posible con el tipo de calentamiento de cocción lenta.

Recipiente

Utilizar un recipiente llano, p. ej. una fuente de servir de porcelana o vidrio. Introducir dicho recipiente en el compartimento de cocción para precalentarlo.

Colocar el recipiente sin tapar sobre la parrilla siempre a la altura 1.

En el apartado "Consejos prácticos para la cocción lenta" se encuentra más información como anexo de la tabla de ajustes.

El aparato dispone del tipo de calentamiento Cocción lenta. Iniciar el funcionamiento solo cuando el compartimento de cocción está completamente frío. Dejar calentar bien el compartimento de cocción con el recipiente dentro durante 10 minutos aproximadamente.

En la placa independiente, dorar la carne a fuego muy fuerte y durante un buen rato por todos los lados, incluso por los extremos. Inmediatamente pasarla al recipiente precalentado. Colocar el recipiente con la carne en el compartimento de cocción de nuevo y cocer lentamente.

Ajustes recomendados

La temperatura de la cocción lenta y el tiempo de cocción dependerán del tamaño, espesor y calidad de la carne. Por este motivo se indican los rangos de ajuste.

Tipo calentam. utilizado:
- Cocción lenta

Plato	Vajilla	Altura de inserción	Tipo calentam.	Duración del sofrito en min.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Ave						
Pechuga de pato, 400 g	Recipiente abierto	1		6-8	90*	45-60
Filete de pechuga de pollo, 200 g cada uno	Recipiente abierto	1		5-7	90*	45-60
Pechuga de pavo, sin hueso, 1 kg	Recipiente abierto	1		8-10	90*	120-150
Carne de cerdo						
Asado de solomillo de cerdo, 5-6 cm de grosor, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		8-10	85*	210-240
Lomo de cerdo entero	Recipiente abierto	1		6-8	85*	60-90
Medallones de cerdo, 4 cm de grosor	Recipiente abierto	1		5-7	85*	90-120
Carne de buey						
Asado de buey (cadera), 6-7 cm de grosor, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		8-10	85*	240-300
Filete de buey, entero, 1 kg	Recipiente abierto	1		4-6	85*	120-180
Roastbeef, 5-6 cm de grosor	Recipiente abierto	1		6-8	85*	210-270
Medallones de buey/filete de cadera, 4 cm de grosor	Recipiente abierto	1		5-7	85*	60-120
Carne de ternera						
Asado de ternera, 4-5 cm de grosor, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		8-10	85*	180-240
Asado de ternera, 10-15 cm de grosor, 1,5 kg	Recipiente abierto	1		8-10	85*	240-300
Filete de ternera, entero, 800 g	Recipiente abierto	1		5-7	85*	150-210
Medallones de ternera, 4 cm de grosor	Recipiente abierto	1		5-7	85*	90-120
Carne de cordero						
Lomo de cordero, sin hueso, 200 g cada pieza	Recipiente abierto	1		5-7	85*	45-75
Pierna de cordero sin hueso, medio hecha, 1 kg atada	Recipiente abierto	1		6-8	85*	180-240
* Precalentar						

Consejos prácticos para una cocción lenta

Cocción lenta de pechuga de pato.	Introducir la pechuga de pato fría en la sartén y sofreír en primer lugar el lado de la piel. Tras la cocción lenta, asar al grill entre 3 y 5 minutos hasta quedar crujiente.
La carne preparada con una cocción lenta no está tan caliente como la carne asada de forma normal.	Para evitar que la carne asada se enfríe rápidamente, calentar los platos y servir la salsa muy caliente.

Deshidratar

Con Aire caliene se consiguen excelentes resultados de deshidratación de alimentos. Con este tipo de conservación, los agentes aromáticos se concentran debido a la eliminación de agua.

Utilizar solo frutas, verduras y hierbas aromáticas de calidad, y lavarlas a fondo. Cubrir la parrilla con papel de hornear o apergaminado. Dejar que la fruta se escurra bien y secarla del todo.

Si es necesario, cortarla en partes iguales o en rodajas finas. Colocar la fruta sin pelar sobre el lado de la piel, quedando las superficies cortadas hacia arriba. Tener cuidado de no apilar ni la fruta ni las setas una encima de otra sobre la parrilla.

Rallar las verduras y escaldar a continuación. Dejar que las verduras escaldadas se escurran bien y distribuirlas uniformemente sobre la parrilla.

Secar las hierbas aromáticas con su tallo. Colocar las hierbas aromáticas de manera uniforme y ligeramente amontonadas en la parrilla.

Para deshidratar utilizar las siguientes alturas de inserción:
- 1 parrilla: altura 2
- 2 parrillas: alturas 3+1

Dar la vuelta a las frutas y verduras con mucho jugo de vez en cuando. Tras secarse, desprender las piezas deshidratadas inmediatamente del papel.

Ajustes recomendados

En la tabla figuran los ajustes para deshidratar diferentes alimentos. La temperatura y duranción del proceso dependerá del tipo, grado de humedad, madurez y espesor de los alimentos a deshidratar. Cuanto más tiempo se dejen secar los alimentos deshidratados, mejor se conservarán. Cuanto más fino se corta, más rápido se llega al final del proceso y más aromáticos se conservan los alimentos deshidratados. Por este motivo se indican los rangos de ajuste.

Si se desea dehidratar otros alimentos, tomar como referencia los alimentos similares que figuran en la tabla.

Tipo calentam. utilizado:
- Aire caliente

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en horas
Fruta de pepita (aros de manzana, 3 mm de grosor, 200 g por parrilla)	Parrilla	2		80	4-7
Fruta de hueso (ciruelas)	Parrilla	2		80	8-10
Verdura de raíz (zanahorias), rallada, escaldada	Parrilla	2		80	4-7
Champiñones en láminas	Parrilla	2		60	6-8
Hierbas aromáticas, lavadas	1-2 parrillas	-		60	2-6

Elaborar conservas

El aparato permite elaborar conservas de fruta y verdura.

⚠ Advertencia
¡Peligro de lesiones!
En el caso de alimentos mal conservados pueden estallar los tarros. Respetar las indicaciones de conservación.

Tarros

Solo se deben utilizar tarros de conserva limpios y que no estén dañados. Utilizar solo aros de goma limpios y en perfecto estado, que sean resistentes al calor. Comprobar antes las abrazaderas y los muelles.

En un proceso de conservación, utilizar solo tarros de conserva del mismo tamaño y llenos con el mismo alimento. En el compartimento de cocción se pueden cocer simultáneamente un máximo de seis tarros de ½, 1 o 1½ litros. No utilizar tarros más grandes ni más altos. Las tapas podrían reventar.

No tocar los tarros mientras estén dentro del compartimento de cocción y en proceso de confitado.

Preparar la fruta y la verdura

Utilizar únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarla muy bien.

Pelar, deshuesar y trocear la fruta y la verdura en función del tipo y verter en tarros de conserva hasta aprox. 2 cm por debajo del borde.

Fruta

LLenar los tarros de conserva con la fruta y una solución de azúcar caliente sin espuma (aprox. 400 ml por cada tarro de 1 litro). Para un litro de agua:
- aprox. 250 g de azúcar para fruta dulce
- aprox. 500 g de azúcar para fruta ácida

Verduras

Llenar los tarros de conserva con la verdura y el agua hervida caliente.

Limpiar los bordes de los tarros; deben estar limpios. Colocar en cada tarro una goma elástica húmeda y una tapa. Cerrar los tarros con abrazaderas. Colocar los tarros en la bandeja universal de manera que no se toquen. Verter 500 ml de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja universal. Ajustar como se indica en la tabla.

Finalizar la conservación

Fruta
Después de algún tiempo, empiezan a ascender burbujas a intervalos cortos. Apagar el aparato en cuanto empiecen a formarse burbujas en todos los tarros. Retirar los tarros del compartimento de cocción tras el tiempo de calor residual indicado.

Verduras
Después de algún tiempo, empiezan a ascender burbujas a intervalos cortos. En cuanto empiecen a formarse burbujas en todos los tarros, reducir la temperatura a 120 °C y dejar que continúen formándose burbujas en el compartimento de cocción cerrado como se indica en la tabla. Tras este tiempo, apagar el aparato y aprovechar el calor residual algunos minutos más como se indica en la tabla.

Tras la elaboración de las conservas, retirar los tarros del compartimento de cocción y colocarlos sobre un paño limpio. No colocar los tarros calientes sobre una base fría ni húmeda, de lo contrario podrían romperse. Cubrir los tarros para protegerlos de corrientes de aire. No retirar las abrazaderas hasta que los tarros estén fríos.

Ajustes recomendados

Las indicaciones de tiempo de las tablas de ajustes son valores orientativos para elaborar conservas de fruta y verdura. Pueden variar en función de la temperatura ambiente, el número de tarros, la cantidad, el calor y la calidad del contenido de los tarros. Las indicaciones se refieren a tarros redondos de 1 litro. Antes de encender o apagar el aparato, asegurarse de que en el interior de los tarros se han formado burbujas. La formación de burbujas comienza tras 30-60 minutos aproximadamente.

Tipo calentam. utilizado:
- Aire caliente

Plato	Vajilla	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Elaborar conservas					
Verduras, p.ej. zanahorias	Tarros de conserva de 1 litro	1		160-170	Hasta la aparición de burbujas: 30-40
				120	Desde la aparición de burbujas: 30-40
				-	Calor residual: 30
Verduras, p. ej. pepinos	Tarros de conserva de 1 litro	1		160-170	Hasta la aparición de burbujas: 30-40
				-	Calor residual: 30
Fruta de hueso, p. ej. cerezas, ciruelas	Tarros de conserva de 1 litro	1		160-170	Hasta la aparición de burbujas: 30-40
				-	Calor residual: 35
Fruta de pepita, p. ej. manzanas, fresas	Tarros de conserva de 1 litro	1		160-170	Hasta la aparición de burbujas: 30-40
				-	Calor residual: 25

Dejar levar la masa con el programa fermentación

Con el tipo de calentamiento Fermentar, la masa sube con mayor rapidez que a temperatura ambiente y no se reseca. Iniciar el funcionamiento solo cuando el compartimento de cocción está completamente frío.

Dejar levar la masa de levadura siempre dos veces. Observar la información de las tablas de ajustes para dejar reposar la masa de una pieza la primera vez y las piezas de masa cortada la segunda vez (primera fermentación y fermentación final).

Primera fermentación
Para la primera fermentación, verter 200 ml de agua sobre la base del compartimento de cocción.

¡Atención!
Daños en la superficie
- Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- No utilizar agua destilada. Utilizar únicamente agua del grifo.

Poner la masa en un cuenco resistente al calor y colocarlo sobre la parrilla. Ajustar como se indica en la tabla.

No abrir la puerta del aparato durante el proceso de fermentación, porque de lo contrario se pierde humedad. No cubrir la masa.

Durante el funcionamiento se forma condensación y se empaña el cristal de la puerta. Después de la fermentación, limpiar el compartimento de cocción. Disolver los restos de cal con un poco de vinagre y aclarar con agua limpia.

Fermentación final
Colocar la masa cortada en las piezas deseadas a la altura de inserción indicada en la tabla.

Si se desea precalentar el aparato, el proceso de fermentación final deberá tener lugar fuera del mismo en un lugar caliente.

Ajustes recomendados

La temperatura y la duración de la fermentación dependerán del tipo y cantidad de los ingredientes. Por ello los datos indicados en la tabla son solo orientativos.

Tipo calentam. utilizado:
- Programa fermentación

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Masa de levadura, ligera	Cuenco	1		35-40	25-30
	Bandeja de horno	1		35-40	10-20
Masa de levadura, pesada y grasa	Cuenco	1		35-40	20-40
	Bandeja de horno	1		35-40	15-25

Descongelar

Utilizar el modo de funcionamiento de microondas para descongelar alimentos congelados, tales como frutas, verduras, aves, carnes, pescados y pasteles.

Retirar los alimentos congelados de su envase y colocarlos sobre la parrilla en un recipiente apto para microondas. Observe las indicaciones de la vajilla apta para microondas. → *"El microondas" en la página 18*

Insertar la parrilla con la inscripción “Microwave” dirigida hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia la parte inferior.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar energía.

Ajustes recomendados

Los tiempos en la tabla son solo orientativos. Estos dependen de la calidad, temperatura de congelación (-18°C) y composición de los alimentos. Por lo tanto, se indican rangos de tiempo. Ajustar primero la configuración de tiempo más corta e ir aumentando el tiempo según sea necesario. La descongelación a menudo funciona mejor en varios pasos.Estos se indican en la tabla uno debajo del otro.

Consejo: Las piezas congeladas planas o en porciones se descongelan más rápidamente que las congeladas en bloque.

Remover o dar la vuelta a los alimentos una o dos veces a mitad del proceso. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces. Dividir los alimentos o retirar del compartimento de cocción las piezas ya descongeladas.

Dejar reposar los alimentos descongelados de 10 a 30 minutos en el interior del aparato apagado para que la temperatura pueda estabilizarse.

Consejo: Si las cantidades elegidas son diferentes a las indicadas en la tabla de ajustes, orientarse con la siguiente regla básica: doble cantidad de alimentos equivale casi al doble de duración.

Tipo calentam. utilizado:
- Microwave

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Potencia microondas en vatios	Duración en minutos
Pan, panecillos					
Pan, 500 g	Recipiente abierto	1		180	3
				90	10-15
Panecillos	Parrilla	1		180	5-10
				90	5-10
Pasteles					
Pasteles, jugosos, 500 g	Recipiente abierto	1		180	5
				90	15-20
Pasteles, secos, 750 g*	Recipiente abierto	1		180	2
				90	10-15

* Dar la vuelta a mitad de cocción

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Potencia microondas en vatios	Duración en minutos
Carne y ave					
Pollo, entero, 1,2 kg*	Recipiente abierto	1		180	10
				90	10-15
Trozos de ave, 250 g*	Recipiente abierto	1		180	3
				90	5-10
Pato, 2 kg*	Recipiente abierto	1		180	10
				90	30-40
Carne entera, p. ej. asado (carne cruda) 800 g*	Recipiente abierto	1		180	15
				90	10-15
Carne entera, p. ej. asado (carne cruda) 1 kg*	Recipiente abierto	1		180	15
				90	20-30
Carne entera, p. ej. asado (carne cruda) 1,5 kg*	Recipiente abierto	1		180	15
				90	25-35
Carne, en trozos o rodajas, p. ej. gulasch (carne cruda), 500 g*	Recipiente abierto	1		180	8
				90	5-10
Carne picada, variada, 200 g*	Recipiente abierto	1		90	8-15
Carne picada, variada, 500 g*	Recipiente abierto	1		180	5
				90	10-15
Carne picada, variada, 800 g*	Recipiente abierto	1		180	10
				90	15-20
Pescado					
Pescado, entero, 300 g*	Recipiente abierto	1		180	3
				90	10-15
Filete de pescado, 400 g*	Recipiente abierto	1		180	5
				90	10-15
Fruta, Verduras					
Frutas del bosque, 300 g	Recipiente abierto	1		180	5-10
Verduras, 600 g	Recipiente abierto	1		180	10
				90	8-13
Otros					
Descongelar mantequilla, 125 g	Recipiente abierto	1		90	7-9

* Dar la vuelta a mitad de cocción

Calentar comida con el microondas

Con el microondas se puede calentar comida rápidamente o descongelar y calentar en un paso.

Sacar los platos precocinados de su envase. En la vajilla apta para microondas, la comida se calienta más rápida y uniformente. Es posible que algunos componentes del plato se calienten a diferente rapidez.

Los alimentos planos se cocinan más rápido que si son altos.Por tanto, distribuir los alimentos de manera que queden lo más planos posible en el recipiente. Los alimentos no deben apilarse.

Cubrir la comida. Esto permite obtener un mejor resultado de la cocción.

A falta de una tapa que encaje bien en la vajilla empleada, cubrir con un plato o papel especial para microondas.

Remover o dar la vuelta a los alimentos dos o tres veces a lo largo de todo el proceso. Después de calentar los alimentos, dejar reposar todavía 1 o 2 minutos para que se compense la temperatura.

Si se calienta comida para bebés, colocar el biberón sin tetina o tapa sobre la parrilla. Después de calentar, agitar o remover bien y comprobar sin falta la temperatura.

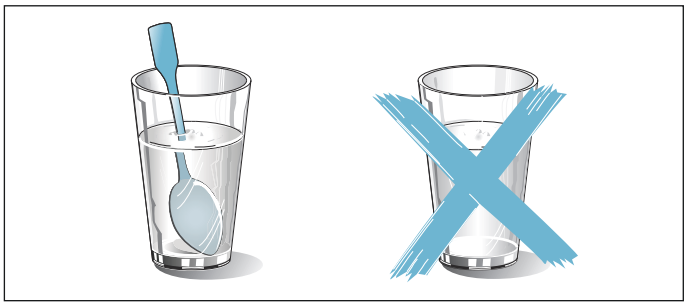
La comida transmite el calor a la vajilla. Por tanto puede estar muy caliente, aunque solo se haya usado el modo de microondas.

Consejo: Si las cantidades elegidas son diferentes a las indicadas en la tabla de ajustes, orientarse con la siguiente regla básica: doble cantidad de alimentos equivale casi al doble de duración.

⚠ Advertencia

¡Peligro de quemaduras!

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.



¡Atención!

Formación de chispas: los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del interior del aparato y de la parte interior de la puerta. La formación de chispas puede destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

Ajustes recomendados

En la tabla figuran los valores de ajuste para calentar diversas bebidas y alimentos con el microondas. Los tiempos son solo orientativos. Estos dependen del recipiente, calidad, temperatura y la naturaleza del alimento. Por lo tanto, se indican rangos de tiempo. Ajustar primero la configuración de tiempo más corta e ir aumentando el tiempo si es necesario.

Los valores de la tabla son aplicables para la inserción de los alimentos en el compartimiento de cocción en frío.

Si no se indica ningún valor para la comida seleccionada, orientarse según un alimento similar de la tabla.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar energía.

Limpiar el compartimento de cocción después de la preparación.

Tipo calentam. utilizado:

- Microwave

Plato	Vajilla	Altura de inserción	Tipo calentam.	Potencia microondas en vatios	Duración en minutos
Calentar bebidas					
200 ml (remover bien)	Recipiente abierto	1		1000	1-3
400 ml (remover bien)	Recipiente abierto	1		1000	2-6
Calentar comida para bebés					
Biberones, 150 ml (remover bien)	Recipiente abierto	1		360	1-3
Verduras, refrigeradas					
250 g	Recipiente tapado	1		600	3-8
Verduras, congeladas					
sueltas, 250 g	Recipiente tapado	1		600	8-12
Espinacas crema, congeladas en bloque, 450 g	Recipiente tapado	1		600	11-16
Platos, refrigerados					
Plato combinado, 1 ración	Recipiente tapado	1		600	4-8
Sopa, Cocido, 400 ml	Recipiente tapado	1		600	5-7
Guarniciones, p. ej. pasta, albóndigas, patatas, arroz	Recipiente tapado	1		600	5-10
Gratinados, 400 g, p. ej. lasaña, gratinado de patata	Recipiente abierto	1		600	5-10
Platos, congelados					
Plato combinado, 1 ración	Recipiente tapado	1		600	11-15
Sopa, Cocido, 200 ml (remover bien)	Recipiente tapado	1		1000	2-4
Guarniciones, 500 g, p. ej. pasta, albóndigas, patatas, arroz	Recipiente tapado	1		600	7-10
Gratinados, 400 g, p. ej. lasaña, gratinado de patata	Recipiente tapado	1		600	11-15

Conservar caliente

Los platos cocinados se pueden conservar calientes mediante el tipo de calentamiento Calor superior/ inferior a 70 °C. De este modo se evita la condensación y la necesidad de limpiar el compartimento de cocción.

No mantener los alimentos cocinados calientes durante más de dos horas. Tener en cuenta que algunos de alimentos continúan cociendo durante el mantenimiento en caliente. Cubrir los alimentos en caso necesario.

Comidas normalizadas

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas del aparato.

Conforme a la norma EN 60350-1:2013 o IEC 60350-1:2011 y conforme a la norma EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Hornear

Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

Alturas de inserción para hornear en dos niveles:
- Bandeja universal: altura 3
  Bandeja de horno: altura 1

Pastel de manzana recubierto
Pastel de manzana cubierto en la primera altura: colocar los moldes ahumados desmontables uno al lado del otro.

Pasteles en moldes desarmables de hojalata: hornear con calor superior/ inferior en un nivel. Utilizar la bandeja universal en vez de la parrilla y colocar encima el molde desarmable.

Base para tarta
Base para tarta en dos niveles: colocar los moldes desarmables uno en cada nivel sin que coincidan uno encima de otro.

Notas
- Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar.
- Tener en cuenta las indicaciones de las tablas referidas al precalentamiento. Los valores de ajuste son válidos sin calentamiento rápido.
- Para la primera vez, hornear a la temperatura más baja de las indicadas.

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente
- Calor superior/inferior
- Programa pizza

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Hornear					
Galletas de mantequilla	Bandeja de horno	1		150-160*	20-30
Galletas de mantequilla	Bandeja de horno	1		140-150*	25-35
Pastelitos	Bandeja de horno	1		160*	25-35
Pastelitos	Bandeja de horno	1		150*	20-30
Pastelitos, 2 niveles	Bandeja universal + bandeja de horno	3+1		140*	30-40
Base para tarta	Molde desarmable Ø26 cm	1		160-170**	25-35
Base para tarta	Molde desarmable Ø26 cm	1		160-170**	30-45
Pastel de manzana cubierto	2 moldes hojalata negra Ø20 cm	1		180-200	60-70
Pastel de manzana cubierto	2 moldes hojalata negra Ø20 cm	1		170-180	60-80

* Precalentar 5 min., no utilizar la función de calentamiento rápido
** Precalentar, no utilizar la función de calentamiento rápido

Asar al grill

Colocar debajo la bandeja universal. De este modo se recoge el líquido, mientras que el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Tipo calentam. utilizado:
- Grill superficie amplia

Plato	Accesorios	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Duración en minutos
Asar al grill					
Dorar tostadas	Parrilla	3		290	3-6
Hamburguesa de ternera, 12 unidades*	Parrilla	2		290	20-30

* Dar la vuelta después de 2/3 del tiempo total

Preparación con microondas

Para guisar con el microondas utilizar siempre vajilla resistente al calor y apta para microondas. Observe las indicaciones de la vajilla apta para microondas. → *"El microondas" en la página 18*

Para colocar la vajila sobre la parrilla, introducir la parrilla con la inscripción “Microwave” dirigida hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia la parte inferior.

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente
- Termogrill
- Microwave

Plato	Accesorio / recipiente	Altura de inserción	Tipo calentam.	Temperatura en °C	Potencia microondas en vatios	Duración en minutos
Descongelar en el microondas						
Carne	Recipiente abierto	1		-	180	5
					90	10-15
Cocer en el microondas						
Leche con huevo	Recipiente abierto	1		-	360	20
					180	20-25
Bizcocho	Recipiente abierto	1		-	600	7-9
Asado de carne picada	Recipiente abierto	1		-	600	22-27
Cocer en el microondas combinado con el grill						
Gratinado de patatas	Recipiente abierto	1		150-170	360	25-30
Pasteles	Recipiente abierto	1		190-210	180	12-18
Pollo*	Recipiente abierto	1		180-200	360	25-35
* Dar la vuelta después de 2/3 del tiempo total						

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

Register your product online

www.neff-international.com

9001081616 951215