



Si desea disfrutar de la cocina tanto como

de la comida, le recomendamos leer las presentes instrucciones de uso. Sólo así podrá sacar el máximo partido a la tecnología de su horno compacto microondas.

Incluyen notas importantes en materia de seguridad. Conocerá en detalle todas las partes de su nuevo aparato. Aprenderá a realizar los ajustes paso a paso. Todo de forma muy sencilla.

En las diversas tablas figuran los valores de ajustes y alturas de inserción para muchos platos. Todos estos platos han sido probados en nuestro estudio de cocina.

En caso de que surja alguna incidencia, encontrará información sobre cómo solucionar pequeñas averías.

El índice detallado facilita la búsqueda de la información deseada.

Buen provecho.

Instrucciones de uso

3HW469X

es

9000 318 778

Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	5
Antes del montaje	5
Consejos y advertencias para su seguridad	5
Consejos y advertencias sobre el microondas	8
Causas de los daños	10
Su nuevo aparato	12
Panel de mando	12
Teclas	13
Mando giratorio	14
Control de temperatura	14
Compartimento de cocción	15
Accesorios	15
Antes del primer uso	18
Ajustar la hora	18
Calentar el compartimento de cocción	18
Limpiar previamente los accesorios	19
Encender y apagar el aparato	20
El microondas	21
Consejos y advertencias de los recipientes	21
Potencias del microondas	22
Programar el microondas	23
El horno	24
Tipos de calentamiento	24
Programar el tipo de calentamiento y la temperatura	26
MicroCombi suave MicroCombi intenso	27
Ajustar el calentamiento rápido	29

Contenido

Combinación	30
Ajustar el modo Combinación	30
Programa automático	32
Seleccionar el programa	32
Descongelación y cocción con la programación automática	34
Ajustes de tiempo	39
Ajustar reloj avisador	39
Ajustar la duración	40
Retrasar la hora de finalización	41
Ajustar hora	43
Seguro para niños	44
Ajustes básicos	44
Modificar los ajustes básicos	45
Desconexión automática	46
Autolimpieza	47
Preparación	47
Consejos y advertencias	48
Programar la autolimpieza	48
Después de la autolimpieza	49
Cuidados y limpieza	49
Productos de limpieza	50
Limpieza de los cristales de la puerta	52

Contenido

Qué hacer en caso de avería	55
Tabla de averías	56
Cambiar la bombilla del horno	57
Vidrio protector	58
Cambiar la junta de la puerta	59
Servicio de Asistencia Técnica	60
Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	61
Ahorrar energía	61
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	61
Platos probados en nuestro estudio de cocina	62
Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas	63
Consejos prácticos para usar el microondas	70
Pasteles y repostería	71
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	76
Asar y asar al grill	78
Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill	88
Gratinados, gratenes y tostadas	89
Productos preparados	90
La acrilamida en los alimentos	92
Comidas normalizadas	93

Consejos y advertencias de seguridad

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

Conservar los manuales de instrucciones y de montaje. Si se va a entregar este aparato a otra persona, adjuntar las instrucciones.

Antes del montaje

Daños derivados del transporte

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

Conexión eléctrica

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

Instalación y conexión

Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.

Consejos y advertencias para su seguridad

El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Utilizar el aparato sólo para preparar alimentos aptos para el consumo.

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Compartimento de cocción caliente

¡Peligro de quemaduras!

No tocar nunca las superficies calientes de los aparatos calefactores y de cocción. No tocar nunca las superficies interiores calientes del compartimento de cocción ni los elementos calefactores. Abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado. Puede salir vapor caliente. Mantener alejados a los niños pequeños.

¡Peligro de incendio!

No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.

No abrir la puerta del compartimento de cocción en caso de salir humo del aparato. Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar los fusibles en la caja de fusibles.

¡Peligro de cortocircuito!

No fijar cables de conexión de aparatos eléctricos a la puerta caliente del compartimento de cocción. El aislamiento del cable puede derretirse.

¡Peligro de quemaduras!

No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Los vapores del alcohol pueden incendiarse en el compartimento de cocción. Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación sólo en pequeñas dosis y abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado.

Accesorios calientes

¡Peligro de quemaduras!

No extraer los accesorios calientes del aparato sin agarradores.

Puerta del compartimento de cocción o junta de la puerta deteriorada

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

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

Superficies oxidadas	¡Peligro de riesgos importantes para la salud! Si la superficie del aparato no se limpia correctamente puede oxidarse con el paso del tiempo. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad.
Carcasa abierta	¡Peligro de descarga eléctrica! No extraer nunca la carcasa del aparato. El aparato funciona con alta tensión. ¡Peligro de riesgos importantes para la salud! No extraer nunca la carcasa del aparato. Protege de posibles escapes de energía de microondas.
Entorno caliente o húmedo	¡Peligro de cortocircuito! No exponer el aparato a fuentes intensas de calor y humedad.
Reparaciones inadecuadas	¡Peligro de descarga eléctrica! Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Únicamente los técnicos de nuestro Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruidos están autorizados para realizar reparaciones y cambiar el cable de suministro de electricidad. Si el aparato está defectuoso, desconectar el fusible de la caja de fusibles y extraer el enchufe. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
Autolimpieza	¡Peligro de incendio! Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la autolimpieza. Antes de realizar la autolimpieza, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción. ¡Peligro de incendio! No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. Mantener alejados a los niños. ¡Peligro de riesgos importantes para la salud! Las bandejas y los moldes con revestimiento antiadherente no deben limpiarse con la función de autolimpieza. El intenso calor elimina el revestimiento antiadherente y se producen gases tóxicos.

Consejos y advertencias sobre el microondas

Preparación de alimentos

¡Peligro de incendio!

Utilizar el microondas sólo para preparar alimentos aptos para el consumo. Otras aplicaciones pueden resultar peligrosas y ocasionar daños.

Por ejemplo, en caso de calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, éstas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas.

Recipientes

¡Peligro de lesiones!

Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente.

No utilizar nunca recipientes que no sean aptos para el microondas.

¡Peligro de quemaduras!

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

Potencia y tiempo del microondas

¡Peligro de incendio!

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

Envases y envoltorios

¡Peligro de incendio!

No calentar nunca comidas en envoltorios de conservación en caliente.

No calentar nunca sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.

¡Peligro de quemaduras!

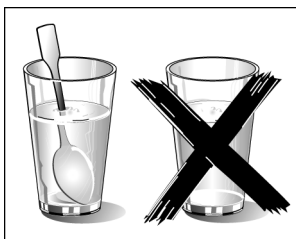
Las láminas o bolsas de plástico selladas que contengan alimentos pueden reventar. Seguir las indicaciones del envoltorio o envase.

Bebidas

¡Peligro de quemaduras!

Si se calientan líquidos, pueden llegar al estado de ebullición, Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Un ligero movimiento del recipiente es suficiente para hacer que el líquido caliente empiece a hervir de repente y a salpicar intensamente.

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



¡Peligro de explosión!

No calentar nunca líquidos en recipientes tapados.

No calentar nunca bebidas alcohólicas a temperaturas demasiado elevadas.

Alimentos para bebés

¡Peligro de quemaduras!

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

Remover o agitar tras el calentamiento. De este modo, el calor se reparte uniformemente.

Controlar la temperatura antes de alimentar al bebé.

Alimentos con cáscara o piel

¡Peligro de quemaduras!

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

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

En caso de alimentos con piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentar, pinchar la cáscara o la piel.

Secado de alimentos

¡Peligro de incendio!

No secar nunca alimentos con el microondas.

Alimentos con poco contenido en agua

¡Peligro de incendio!

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

Aceite de mesa

¡Peligro de incendio!

No calentar nunca aceite de mesa con el microondas.

Causas de los daños

Bandeja, papel de aluminio o recipiente en la base del compartimento de cocción

No colocar bandejas de aluminio ni recipientes sobre la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con papel de aluminio.

Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.

Bandejas de aluminio

No utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.

Agua en el compartimento de cocción caliente

No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.

Alimentos húmedos	No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.
	No conservar los alimentos dentro del aparato. Esto puede provocar que se oxide.
Zumo de frutas	No sobrecargar la bandeja universal con pastel de frutas muy jugoso. El zumo de frutas que gotee de la bandeja universal dejará manchas que no podrán eliminarse.
Enfriar con la puerta del aparato abierta	Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada a la puerta del aparato. Incluso aunque sólo quede una rendija de la puerta abierta, los muebles contiguos podrían dañarse con el tiempo.
Junta muy sucia	Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no se cerrará correctamente. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta.
Puerta del aparato como superficie de apoyo	No apoyarse ni sentarse en la puerta del aparato abierta. No colocar ningún recipiente ni accesorio sobre la puerta del aparato.
Transportar el aparato	No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.
Funcionamiento del microondas sin alimentos	Encender el horno sólo si previamente se han introducido alimentos en el compartimento de cocción. El aparato podría sobrecargarse sin alimentos. En todo caso se permite una prueba breve de la vajilla (<i>véanse las indicaciones relativas a los recipientes</i>).

Su nuevo aparato

Aquí conocerá a su nuevo aparato. En este capítulo se explica el panel de mando y sus elementos individuales. Asimismo, se proporciona información sobre el compartimento de cocción y los accesorios.

Panel de mando

Le presentamos una vista general del panel de mando.

En el indicador no se pueden mostrar todos los símbolos a la vez.

Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



Teclas

Debajo de cada tecla hay sensores. Estos sensores reaccionan cuando la tecla se toca con suavidad con el dedo.

Símbolo	Función de la tecla
	Encender y apagar el aparato
	Seleccionar el microondas
	Seleccionar los tipos de calentamiento para el horno
	Activar/desactivar el seguro para niños
	Seleccionar la autolimpieza
	Seleccionar el programa automático
	Seleccionar la temperatura o el nivel de grill
	Seleccionar los ajustes de tiempo
	Pulsación breve = iniciar/interrumpir el funcionamiento Pulsación larga = cancelar el funcionamiento
	Seleccionar el peso para el programa automático
	Activar el calentamiento rápido
i	Pulsación breve = consultar la temperatura de precalentamiento actual Pulsación larga = abrir y cerrar el menú Ajustes básicos

Mando giratorio

Con el mando giratorio se pueden modificar todos los valores recomendados y configurados.

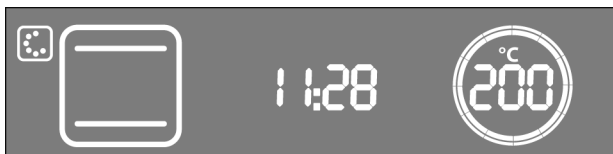
El selector giratorio es retráctil. Para enclavar o desenclavar el selector giratorio, presionarlo.

Control de temperatura

Las barras del control de temperatura indican las fases de calentamiento o el calor residual del compartimento de cocción.

Fases de calentamiento

Tras el inicio del programa se rodea la temperatura con un círculo. La temperatura de precalentamiento se indica mediante barras en el interior del círculo. Cuando el interior del círculo está lleno de barras, se ha alcanzado la temperatura.



En los niveles de grill y el programa automático aparecen inmediatamente todas las barras. En la función de microondas no se visualizan las fases de calentamiento.

La temperatura actual en el compartimento de cocción se puede consultar durante el ajuste con la tecla **i**.

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

Calor residual

Tras apagar el aparato, el control de temperatura indica el calor residual del compartimento de cocción. El indicador se apaga cuando la temperatura desciende a aprox. 60 °C.

Compartimento de cocción

Ventilador

Su aparato incorpora un ventilador.

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

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

El ventilador continúa funcionando durante un tiempo determinado después de apagar el aparato.

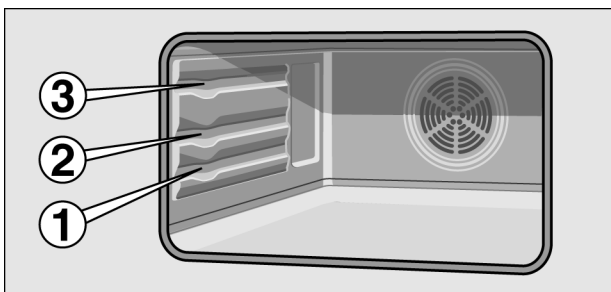
Consejos y advertencias:

El aparato se mantiene frío durante el funcionamiento del microondas. El ventilador se activa igualmente. Puede seguir funcionando incluso si el microondas ya no está en funcionamiento.

Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Esto es normal y no afecta el buen funcionamiento del microondas. Limpiar el agua de condensación después de la cocción.

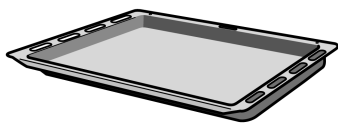
Accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el horno en 3 alturas diferentes.



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

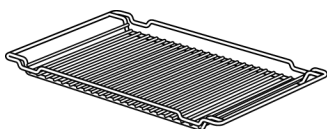
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet.



Bandeja universal

Para pasteles jugosos, repostería, platos congelados y asados grandes. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

Introducir la bandeja universal con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.



Parrilla

para recipientes, moldes para pasteles, asados y piezas para asar al grill.

La parrilla se puede utilizar con la curvatura hacia arriba  o hacia abajo .

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en establecimientos especializados.

En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el horno.

La disponibilidad así como la posibilidad de realizar pedidos online de los accesorios especiales es distinto en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

Bandeja de vidrio

Para asados grandes, pasteles jugosos, soufflés y gratinados. Sirve de protección contra salpicaduras cuando se asa carne al grill directamente sobre la parrilla. Para ello, insertar la bandeja de vidrio a la altura 1.

La bandeja de vidrio puede utilizarse también como soporte en el modo de microondas.

Asador de cristal

Para preparar estofados y platos en el horno. Es especialmente adecuado para el programa automático.

Bandeja del horno de esmalte

para pasteles y galletas.

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

**Artículo del Servicio de
Asistencia Técnica**

Los productos de cuidado y limpieza u otros accesorios adecuados para sus electrodomésticos se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en la tienda online del país en cuestión. Indicar el número de artículo correspondiente.

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

Antes del primer uso

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

- Programar la hora
- Calentar el compartimento de cocción
- Limpiar los accesorios
- Leer los consejos y las advertencias de seguridad que se describen al principio de las instrucciones de uso. Son muy importantes.

Ajustar la hora

Cuando se conecta el aparato se visualiza en la pantalla **00:00**.

Usar el mando giratorio para ajustar la hora actual. El ajuste se aplica automáticamente tras unos segundos.

Cambiar la hora

1. Pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha se sitúe detrás del símbolo de la hora  ◀.
2. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
3. Confirmar con la tecla .

Calentar el compartimento de cocción

A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el compartimento de cocción con  Calor superior/inferior y una temperatura de 240 °C.

Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.

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

1. Pulsar la tecla  para encender el aparato.
El aparato se encuentra en la función Microondas. La tecla  está iluminada.
2. Pulsar la tecla  para seleccionar el horno.

3. Cambiar el tipo de calentamiento a  Calor superior/inferior con el mando giratorio.
4. Pulsar la tecla .
La temperatura está seleccionada. La temperatura recomendada se muestra entre paréntesis.
5. Modificar la temperatura a 240 °C con el mando giratorio.
6. Pulsar la tecla  para poner en funcionamiento el aparato.
7. Apagar el horno con la tecla  transcurridos 60 minutos.
Se muestra el calor residual en el compartimento de cocción.

Limpiar previamente los accesorios

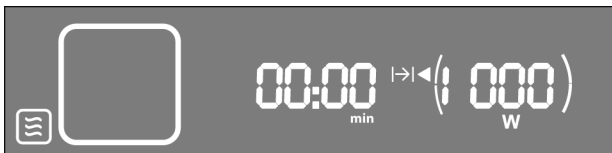
Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos a fondo con agua con un poco de jabón y un paño de limpieza.

Encender y apagar el aparato

Encender

Pulsar la tecla ①.

El aparato se encuentra en la función Microondas.
La tecla  está iluminada.



Se pueden seleccionar las siguientes funciones:

- Tecla  = Microondas
- Tecla  = tipos de calentamiento para el horno
- Tecla  = programa automático
- Tecla  = autolimpieza

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

Apagar

Pulsar la tecla ① para apagar el aparato.

El microondas

Las microondas se transforman en calor dentro de los alimentos. Se puede utilizar únicamente el microondas o combinado con otro tipo de calentamiento. Le presentamos toda información necesaria sobre recipientes y sobre cómo programar el microondas.

Nota

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

Consejos y advertencias de los recipientes

Recipientes apropiados

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

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

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

Recipientes no adecuados

Los recipientes de metal no son aptos.

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

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

Prueba de la vajilla

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

Si no está seguro de si su recipiente es adecuado para el microondas, efectúe el siguiente test: Introducir el recipiente vacío en el aparato durante 1/2 hasta 1 minuto a la potencia máxima. Comprobar continuamente la temperatura. El recipiente debería estar frío o templado. Si se calienta o se generan chispas, no es adecuado para el microondas.

Potencias del microondas

El microondas cuenta con cinco potencias diferentes.

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

Nota

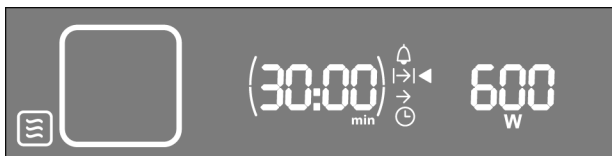
El nivel de potencia del microondas de 1000 W sólo se podrá ajustar para un máximo de 30 minutos. En el resto de potencias se podrán ajustar programas con una duración del ciclo de cocción de hasta 90 minutos.

Programar el microondas

Ejemplo de la imagen:
Programar el microondas a 600 W durante 30 minutos.



1. Pulsar la tecla ① para encender el aparato.
El aparato se encuentra automáticamente en la función Microondas. La tecla ≡ está iluminada.
2. Usar el mando giratorio para programar la potencia del microondas.



3. Pulsar repetidamente la tecla ⌚ hasta que la flecha se sitúe detrás del símbolo de la duración I→I ◀.
4. Usar el mando giratorio para ajustar la duración.
5. Pulsar la tecla ▶|| para poner en funcionamiento el aparato.

Modificar la duración

La duración se puede modificar en cualquier momento tras el inicio del programa con el mando giratorio.

Retrasar la hora de finalización

Consultar el capítulo *Ajustes de tiempo*, Retrasar la hora de finalización.

Pausa

Pulsar la tecla ▶|| o abrir la puerta del aparato.
El aparato interrumpe el funcionamiento. La tecla ▶|| parpadea.

Cerrar la puerta del aparato y pulsar la tecla ▶|| para reanudar el funcionamiento.

Transcurrida la duración seleccionada

Interrumpir el funcionamiento

Suena una señal. Pulsar la tecla  para apagar la señal antes de tiempo.

Abrir la puerta del aparato y retirar el recipiente con cuidado con un agarrador.
Pulsar la tecla  para apagar el aparato.

Pulsar la tecla  para interrumpir el funcionamiento y apagar el aparato.

El horno

En este capítulo se presenta información sobre

- los tipos de calentamiento disponibles en este horno
- cómo programar un tipo de calentamiento y la temperatura
- y cómo programar el calentamiento rápido.

Tipos de calentamiento

Este horno dispone de un gran número de tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para cada plato.

Tipo de calentamiento y margen de temperatura

Aplicación

 Aire caliente 3D
30-250 °C

Para pasteles y repostería en uno o dos niveles.
La turbina reparte de manera uniforme el calor de la resistencia circular de la placa posterior en el compartimento de cocción.

 Aire caliente
30-250 °C

Para hornear pasteles de masa batida en molde a un nivel.

 Calor superior/inferior
30-300 °C

Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej. de ternera o caza, en un nivel.
El calor proviene de forma homogénea de las resistencias inferior y superior.

Tipo de calentamiento y margen de temperatura

Aplicación

 Calor intenso
100-300 °C

Para platos con base crujiente.
El calor proviene de la resistencia superior y, con mayor potencia, de la resistencia inferior.

 Calor inferior
30-200 °C

Para confitar, hornear y gratinar.
El calor proviene de la resistencia inferior.

 Grill con aire caliente
100-250 °C

Para asar carne, ave y pescado entero.
La resistencia del grill y el ventilador se encienden y se apagan alternativamente. La turbina remueve el aire caliente alrededor del plato.

 Grill, superficie amplia
Niveles de grill:
1 (mínimo), 2 (medio), 3 (máximo)

Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado.
Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill.

 Grill, superficie reducida
Niveles de grill:
1 (mínimo), 2 (medio), 3 (máximo)

Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado en cantidades pequeñas.
Se calienta la parte central de la resistencia del grill.

 Precalentar
30-70 °C

Para precalentar recipientes, p. ej. de porcelana o cristal.

 Conservar en caliente
60-100 °C

Para conservar calientes platos cocinados.

   MicroCombi suave
30 - 250 °C

Para masa batida en molde, pastaflora jugosa y pasteles de masa variada.
Para el funcionamiento del horno se activa automáticamente una potencia baja del microondas.

   MicroCombi intenso
30 - 250 °C

Para ave, pescado y gratinados.
Para el funcionamiento del horno se activa automáticamente una potencia media del microondas.

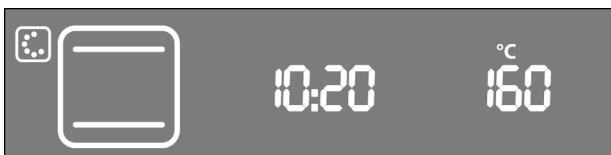
Programar el tipo de calentamiento y la temperatura

Ejemplo de la imagen:

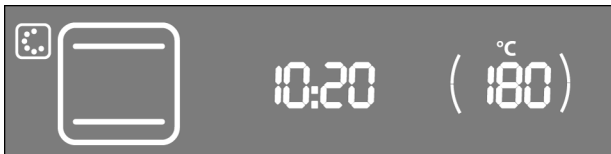
Programar el horno con Calor superior/inferior  a 180 °C.

1. Pulsar la tecla  para encender el aparato.
El aparato se encuentra en la función Microondas.
La tecla  está iluminada.
2. Pulsar la tecla  para seleccionar el horno.
La tecla  se ilumina.
3. Programar el tipo de calentamiento deseado con el mando giratorio.

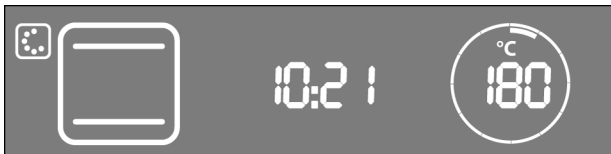
Esta configuración se puede iniciar directamente pulsando la tecla .



4. Pulsar la tecla  y programar la temperatura con el mando giratorio.



5. Pulsar la tecla  para poner en funcionamiento el aparato.



6. Cuando el plato esté listo, apagar el aparato con la tecla  o programar otra función.

Modificar la temperatura o el nivel de grill

La temperatura o el nivel de grill se pueden modificar en cualquier momento tras el inicio del programa con el mando giratorio.

Ajustar la duración

Consultar el capítulo *Ajustes de tiempo*, Ajustar duración.

Retrasar la hora de finalización

Consultar el capítulo *Ajustes de tiempo*, Retrasar la hora de finalización.

Pausa

Pulsar la tecla ►|| o abrir la puerta del aparato.
El aparato interrumpe el funcionamiento.
La tecla ►|| parpadea.

Cerrar la puerta del aparato y pulsar la tecla ►|| para reanudar el funcionamiento.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar la tecla ① para interrumpir el funcionamiento y apagar el aparato.

MicroCombi suave MicroCombi intenso

En estos tipos de calentamiento, la potencia del microondas se activa automáticamente.

MicroCombi suave

MicroCombi suave está indicado para preparar pasteles en molde, como

- pasteles de masa batida, p. ej., bizcocho marmolado, bizcocho real, pastel de frutas
- pasteles de pastaflora con relleno jugoso, p. ej., pastel de manzana recubierto, tarta de requesón,
- pasteles de masa variada,
- pasteles de levadura, p. ej., bocaditos de levadura
- el tiempo de cocción también se puede dividir para asar con este tipo de calentamiento.

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

MicroCombi intenso

Este tipo de calentamiento está indicado para

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

Utilizar recipientes resistentes al calor de cristal o cerámica.

Programar el MicroCombi

Solo es necesario ajustar la temperatura indicada en la receta y dividir el tiempo de cocción entre dos.

- En caso de que en la receta se indiquen valores para diferentes tipos de calentamiento, seleccionar el ajuste para Calor superior/inferior
- El tiempo de cocción indicado en la receta debería ser superior a 30 minutos

1. Pulsar la tecla ① para encender el aparato.
2. Pulsar la tecla  y programar el tipo de calentamiento "MicroCombi suave" o "MicroCombi intenso" con el mando giratorio.
3. Pulsar la tecla  y ajustar la temperatura con el mando giratorio.
En la pantalla se muestra la duración recomendada I→ 20:00 minutos.
4. Pulsar dos veces la tecla  y programar la duración con el mando giratorio.
La duración se aplica tras unos segundos.
5. Pulsar la tecla ►|| para iniciar el funcionamiento del aparato.

La duración ha finalizado

Suena una señal. El aparato deja de calentar. Pulsar la tecla  para apagar la señal antes de tiempo.

Abrir la puerta del aparato y retirar el recipiente con cuidado con un agarrador.

Pulsar la tecla ① para apagar el aparato.

Ajustar el calentamiento rápido

Tipos de calentamiento compatibles

El calentamiento rápido no es compatible con todos los tipos de calentamiento.

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

- Aire caliente 3D
- Aire caliente
- Calor superior e inferior
- Calor intensivo

Temperaturas adecuadas

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

El calentamiento rápido no es necesario si la temperatura del compartimento de cocción es solo mínimamente inferior a la temperatura programada. No se conecta.

Programar el calentamiento rápido

1. Programar el tipo de calentamiento y la temperatura
2. Pulsar la tecla .
3. Pulsar la tecla  para iniciar el calentamiento rápido.

Junto a la temperatura programada aparece el símbolo .

Las barras del interior del círculo indican las fases de calentamiento.

El calentamiento rápido finaliza cuando el círculo está lleno de barras. Se escucha una señal breve. El símbolo  desaparece. Introducir el plato en el compartimento de cocción.

4. Pulsar la tecla  para poner en funcionamiento el aparato.

Cancelar el calentamiento rápido

Consejos y advertencias

Pulsar la tecla . El símbolo desaparece.

Si se modifica el tipo de calentamiento o se interrumpe el funcionamiento con la tecla , se cancela el calentamiento rápido.

La duración del ciclo de cocción programada empieza a transcurrir tras el inicio, independientemente del calentamiento rápido.

Combinación

En este caso un tipo de calentamiento funciona simultáneamente con el microondas. El microondas se encarga de tener el plato listo con mayor rapidez sin renunciar a un bonito dorado.

Se puede ajustar una duración de hasta 1 hora y 30 minutos.

Se pueden activar todos los niveles de potencia del microondas.

Excepción: 1000 W

Tipos de calentamiento compatibles

- Aire caliente 3D
- Aire caliente
- Calor superior e inferior
- Grill con aire caliente
- Grill, superficie amplia
- Grill, superficie reducida

Ajustar el modo Combinación

Ejemplo de la figura:

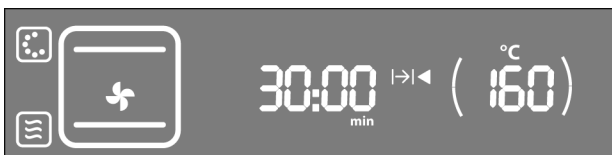
Programar el microondas a 600 W combinado con Aire caliente a 160 °C durante 30 minutos.

Programar el microondas



1. Pulsar la tecla ① para encender el aparato.
El aparato se encuentra en la función Microondas.
La tecla ③ está iluminada.
2. Usar el mando giratorio para programar la potencia del microondas.
3. Pulsar la tecla ⌚ y programar la duración con el mando giratorio.

Programación del horno



4. Pulsar la tecla ④ y programar el tipo de calentamiento con el mando giratorio.
5. Pulsar la tecla ⑤ y programar la temperatura con el mando giratorio.
6. Pulsar la tecla ▶|| para poner en funcionamiento el aparato.

También es posible programar en primer lugar el horno y seguidamente, con la tecla ③, el microondas.

Modificar la temperatura y la duración

La temperatura y la duración se pueden modificar en cualquier momento tras el inicio del programa con el mando giratorio.

Pulsar la tecla ⑤ y modificar la temperatura con el mando giratorio.

Pulsar la tecla ⌚ y modificar la duración con el mando giratorio.

Para cancelar los ajustes programados, mantener pulsada la tecla ▶|| durante 4 segundos. Ahora se puede volver a programar.

Retrasar la hora de finalización

Consultar el capítulo *Ajustes de tiempo*, Retrasar la hora de finalización.

Pausa

Pulsar la tecla ►|| o abrir la puerta del aparato.
El aparato interrumpe el funcionamiento.
La tecla ►|| parpadea.

Cerrar la puerta del aparato y pulsar la tecla ►|| para reanudar el funcionamiento.

Transcurrida la duración seleccionada

Suena una señal. Pulsar la tecla ⌚ para apagar la señal antes de tiempo.

Abrir la puerta del aparato y retirar el recipiente con cuidado con un agarrador.
Pulsar la tecla ① para apagar el aparato.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar la tecla ① para interrumpir el funcionamiento y apagar el aparato.

Programa automático

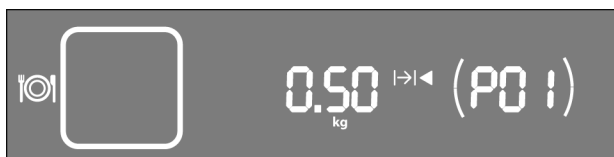
Con el programa automático pueden prepararse platos de forma sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático configura el programa óptimo. Pueden seleccionarse hasta 20 programas.

Seleccionar el programa

Ejemplo de la imagen:
Preparar 1,3 kg de asado de carne picada = programa 20.

1. Pulsar la tecla ① para encender el aparato.
2. Pulsar la tecla !⌚|.

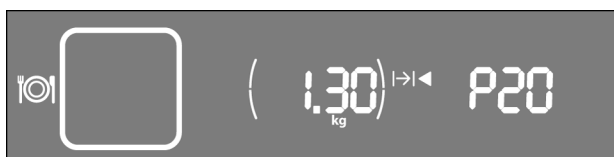
En la pantalla se muestra el primer programa **P0 !** y un peso recomendado.



3. Seleccionar el programa deseado con el mando giratorio.

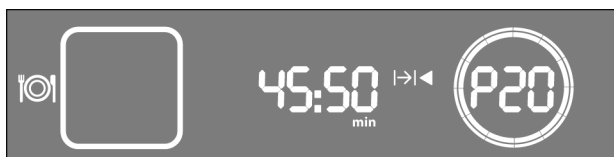


4. Pulsar la tecla  y programar el peso de los alimentos con el mando giratorio.



5. Pulsar la tecla  para poner en funcionamiento el aparato.

En la pantalla se muestra el transcurso de la duración del programa  .



Transcurrida la duración seleccionada

Suena una señal. Pulsar la tecla  para apagar la señal antes de tiempo.

Abrir la puerta del aparato y retirar el recipiente con cuidado con un agarrador.

Pulsar la tecla  para apagar el aparato.

Cancelar el programa

Pulsar la tecla  para interrumpir el funcionamiento y apagar el aparato.

Descongelación y cocción con la programación automática

Sacar el alimento de su envase y pesarlo. Si no se puede introducir el peso exacto, redondear hacia arriba o hacia abajo.

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

Colocar los alimentos dentro del compartimento de cocción cuando esté frío.

Junto con estos consejos y advertencias encontrará una tabla en la que figuran alimentos adecuados, el intervalo de peso correspondiente y los accesorios necesarios.

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

Con muchos tipos de comida se oye una señal al cabo de un tiempo. Dar la vuelta o remover el alimento.

Descongelar

Congelar y almacenar los alimentos en la medida de lo posible en posición plana y en porciones adecuadas a una temperatura de -18°C .

Colocar los alimentos congelados en un recipiente plano, p. ej., un plato de cristal o de porcelana.

Tapar las partes más blandas o que sobresalgan con trozos de papel de aluminio. De este modo se evita un inicio de cocción prematuro. Asegurarse de que el papel de aluminio no entra en contacto con las paredes del compartimento de cocción.

Una vez que los alimentos estén descongelados, dejarlos reposar durante 10-90 minutos para compensar su temperatura.

Cuando se descongela carne, ave o pescado se desprende líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta. No volver a utilizarlo en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.

Colocar la carne de vacuno, cordero o cerdo en el recipiente con la parte de la grasa hacia abajo.

Descongelar sólo la cantidad necesaria de pan, ya que de lo contrario se vuelve rápidamente duro.

Retirar la carne picada descongelada tras darle la vuelta.

Si el ave está entera, colocarla en el recipiente por el lado de la pechuga. Si se trata de trozos de ave, por el lado de la piel. Tapar las patas y las alas con trozos de papel de aluminio.

Cubrir la aleta de la cola del pescado, los bordes de los filetes de pescado y los extremos salientes de las ventrescas de pescado con papel de aluminio.

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

* Señal para dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo

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

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

Cocer

Verduras

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

Verduras congeladas: únicamente son apropiadas las verduras escaldadas, no precocinadas. Las verduras ultracongeladas con salsa de nata no son apropiadas. Añadir entre 1 y 2 cucharadas de agua por cada 100 g. Para espinacas y col lombarda, no añadir agua.

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

Patatas

Patatas cocidas con sal: cortarlas en trozos iguales. Añadir dos cucharadas de agua y un poco de sal por cada 100 g de patata.

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

Arroz

no utilizar arroz en bolsa de cocción.

El arroz genera abundante espuma durante la cocción. Introducir el peso bruto (sin líquido). Añadir dos partes o dos partes y media de líquido al arroz.

Dejar reposar los cereales durante 5 - 10 minutos tras finalizar el programa.

Pescado

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

N.º progr.	Alimentos apropiados		Margen de peso en kg	Recipiente/accesorio, altura de inserción
Cocer				
6	Verduras, frescas*	Coliflor, brécol, zanahorias, colinabo, puerro, pimentón, calabacines	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa parrilla, altura 1
7	Verduras, congeladas*	Coliflor, brécol, zanahorias, colinabo, lombarda, espinacas	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa parrilla, altura 1
8	Patatas cocidas con sal*	Patatas rojas, blancas o harinosas	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa parrilla, altura 1
9	Arroz, arroz de grano largo*		0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa parrilla, altura 1
10	Rehogar filete de pescado fresco	Filete de esturión, bacalao, gallineta nórdica, abadejo, lucio	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa parrilla, altura 1
* Señal para remover transcurrida la mitad del tiempo.				

Cocer en progr. combi

Pizza

Utilizar pizzas congeladas preheatedas.

Ave

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

Colocar las piezas de pollo en el recipiente con el lado de la piel hacia arriba.

Cocer pechuga de pavo sin piel. Añadir 100-150 ml de líquido a la pechuga de pavo. Tras darle la vuelta añadir en caso necesario 50-100 ml más de líquido.

Dejar reposar la pechuga de pavo durante 10 minutos tras finalizar el programa.

Carne

Cocinar el roastbeef primero con la parte de la grasa hacia abajo.

Asado de buey, asado de ternera, pierna de cordero y asado de cerdo: El asado debe cubrir dos terceras partes de la base del recipiente. Añadir 50 ml de líquido al asado. Tras darle la vuelta añadir en caso necesario 50-100 ml más de líquido.

Añadir 50-100 ml de líquido para el asado de carne picada.

Dejar reposar el asado durante 10 minutos tras finalizar el programa.

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

* Señal para dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo

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

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

Ajustes de tiempo

El menú "Ajustes de tiempo" se abre con la tecla . Presenta las siguientes opciones:

Cuando el horno está apagado

-  = programar el reloj avisador
-  = configurar la hora

Cuando el horno está encendido

-  = programar el reloj avisador
-  = ajustar la duración
-  = retrasar la hora de finalización
-  = indicar la hora

Señal de aviso breve

Cuando no se puede modificar o programar un valor se escucha una señal de aviso breve.

Ajustar reloj avisador

El reloj avisador funciona independientemente del horno. Se puede emplear como un reloj temporizador de cocina y programarse en cualquier momento.

1. Pulsar la tecla .
La flecha se sitúa detrás del símbolo del reloj avisador .
2. Programar el tiempo para el reloj avisador con el mando giratorio.

En la indicación reloj se visualiza el transcurso del tiempo del reloj avisador durante unos segundos. A continuación, pasa a segundo plano. El símbolo  indica que el tiempo del reloj avisador está transcurriendo.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal. En la indicación reloj se muestra 00:00 . La señal se puede apagar con la tecla .

Consejos de configuración:

Consultar el tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla . El tiempo restante se visualiza durante unos segundos.

Cancelar el tiempo

Pulsar la tecla  y restablecer el tiempo a 00:00. El tiempo del reloj avisador desaparece transcurridos unos segundos.

Modificar el tiempo

Pulsar la tecla . Modificar el tiempo para el reloj avisador con el mando giratorio.

Ajustar la duración

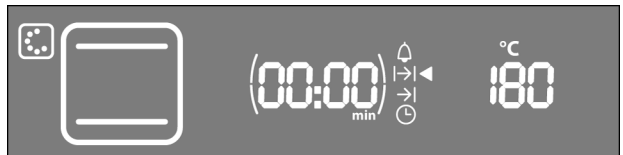
Cuando se programa la duración (tiempo de cocción) para un plato, el funcionamiento finaliza automáticamente cuando ha transcurrido este tiempo. El aparato deja de calentar.

Condición:

Debe haberse programado un tipo de calentamiento y la temperatura.

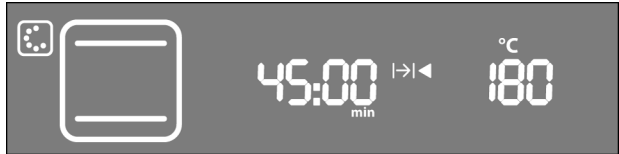
Ejemplo de la figura: configuración para  calor superior/inferior, 180 °C, duración 45 minutos. El funcionamiento aún no ha comenzado.

1. Pulsar dos veces la tecla .
Está seleccionada la duración .

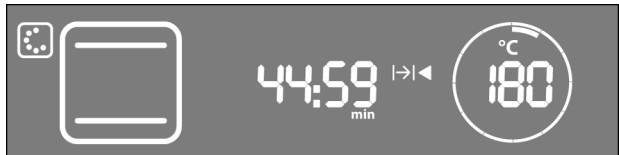


2. Ajustar la duración con el mando giratorio.

La duración se aplica tras unos segundos. Desaparecen los corchetes dispuestos a izquierda y derecha de la duración. Se ilumina el símbolo .



3. Si todavía no se ha iniciado el funcionamiento, pulsar la tecla ►II.
- En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.



La duración ha finalizado

Suena una señal. El aparato deja de calentar. Pulsar la tecla ⏻ para apagar la señal antes de tiempo.

Abrir la puerta del aparato y retirar el recipiente con cuidado con un agarrador.

Pulsar la tecla ① para apagar el aparato.

Modificar la duración

Pulsar dos veces la tecla ⏻. Modificar la duración con el mando giratorio. Se inicia el transcurso de la duración modificada.

Consultar los ajustes de tiempo

Los ajustes se pueden consultar con la tecla ⏻.

Retrasar la hora de finalización

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

La hora de finalización se puede retrasar en

- todos los tipos de calentamiento
- del microondas
- y en la función de limpieza

Ejemplo: el plato se introduce a las 9:30 horas en el compartimento de cocción. Necesita una cocción de 45 minutos; por tanto, estará listo a las 10:15 horas. Sin embargo, se quiere que la cocción termine a las 12:45 horas.

Retrasar la hora de finalización a las 12:45 horas.

El aparato se pone en el modo de espera.

El funcionamiento se inicia a las 12:00 y finaliza a las 12:45 horas.

Esta función también es compatible con la función de limpieza. La limpieza se puede retrasar a la noche para así tener el aparato disponible durante el día.

Retrasar el final del ciclo

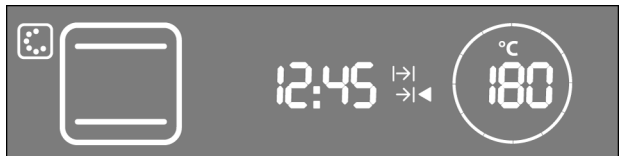
Condición: no debe haberse iniciado el modo de funcionamiento programado. Hay una duración del ciclo programada.

1. Pulsar repetidamente la tecla  hasta que la flecha se sitúe detrás del símbolo de la hora de finalización .

Las barras de la pantalla indican que la hora de finalización no se ha retrasado.



2. Retrasar la hora de finalización con el mando giratorio.
3. Confirmar con la tecla .



Se aplica la configuración. El aparato permanece en modo de espera; se muestra la hora de finalización .

El funcionamiento se inicia automáticamente a la hora adecuada. En el ejemplo se inicia a las 12:00 horas. A continuación, en la pantalla se muestra el transcurso de la duración .

Corregir la hora de finalización

Es posible mientras el aparato se encuentre en el modo de espera. Para ello, pulsar la tecla  para cambiar a la hora de finalización   y corregirla con el mando giratorio.

Cancelar la hora de finalización

Es posible mientras el aparato se encuentre en el modo de espera. Para ello, pulsar la tecla  para cambiar a la hora de finalización   y girar el mando giratorio a la izquierda hasta --:--. A continuación se inicia el transcurso del tiempo programado.

La duración ha finalizado

Suena una señal. El aparato deja de calentar. La señal se puede apagar con la tecla .

Ajustar hora

El horno debe estar apagado para programar o cambiar la hora.

Tras un corte en el suministro eléctrico

Tras un corte en el suministro eléctrico parpadean 4 ceros en la indicación reloj y se escucha un señal breve.

1. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
2. Pulsar la tecla .
Se ha configurado la hora.

Cambiar la hora

Ejemplo: Cambiar la hora del horario de verano al de invierno.

1. Pulsar dos veces la tecla .
La flecha se sitúa detrás del símbolo de la hora  .
2. Modificar la hora con el mando giratorio.
3. Pulsar la tecla .
Se aplica la nueva hora.

Ocultar la hora

Cuando el horno está apagado se muestra la hora actual en la pantalla. También es posible ocultar la hora. De este modo solo se mostrará cuando el horno esté encendido. Consultar al respecto el capítulo *Ajustes básicos*.

Seguro para niños

Activar el seguro para niños

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

Desactivar el bloqueo

Mantener pulsada la tecla  durante aprox. cuatro segundos hasta que aparezca el símbolo . El seguro para niños está activado.

Nota

Aunque esté activo el seguro para niños, es posible desconectar el horno con , ajustar el reloj avisador y apagar el tono de aviso.

Después de un corte en el suministro eléctrico, el seguro para niños deja de estar activado.

Ajustes básicos

Nota

Este aparato presenta distintos ajustes básicos que pueden adaptarse en cualquier momento a las necesidades del usuario.

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

Ajuste básico	Función	Opciones
C01 Código de idioma		1 = español 2 = portugués 3 = griego 4 = inglés 5 = alemán
C02 Indicador de la hora	Cuando el horno está apagado	0 = apagado 1 = encendido
C03 Hora	Ajustar la hora actual	
C04 Sonido de tecla	Sonido de confirmación al pulsar una tecla	0 = apagado 1 = encendido
C05 Tono de aviso de duración	Tono de aviso una vez transcurrida una duración	1 = breve 2 = medio 3 = largo
C06 Inicio automático	Inicio automático encendido: Se suprime la reanudación del funcionamiento tras cerrar la puerta del aparato	0 = apagado 1 = encendido
C07 Potencia preconfigurada del microondas	Seleccionar el valor recomendado para la potencia del microondas	1 = 90 W 2 = 180 W 3 = 360 W 4 = 600 W 5 = 900/1000 W
C08 Tensión de red	Seleccionar la tensión de red para el funcionamiento del aparato	0 = 220 - 230 V AC 1 = 230 - 240 V AC

Modificar los ajustes básicos

En la tabla anterior se pueden consultar los ajustes básicos que pueden modificarse.

Ejemplo de la figura: Cambiar el ajuste básico "Tono de aviso de duración" a "largo".

1. Pulsar la tecla **1** para encender el aparato.
2. Mantener pulsada la tecla **i** durante 4 segundos.

En la pantalla se muestra el primer ajuste básico **C01**.



3. Pulsar repetidamente la tecla **i** hasta que se muestre el ajuste básico deseado.
4. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.



Ahora se pueden seleccionar otros ajustes básicos con la tecla **i** y modificarlos con el mando giratorio.

5. Mantener pulsada la tecla **i** durante 4 segundos. Todos los cambios se han guardado.

Cancelar

Pulsar la tecla ①. No se han aplicado los cambios.

Desconexión automática

Este horno incorpora la función de desconexión automática. Sólo se activará si los ajustes han permanecido sin modificar durante un largo período. El momento de activación de la desconexión se rige por la temperatura programada o el nivel de grill.

Desconexión activa

En la pantalla se muestra **FB**.

El funcionamiento se interrumpe.

Pulsar cualquier tecla para que el indicador se apague. Ahora se puede volver a programar.

Nota

Si se ha ajustado una duración para el ciclo de cocción, el horno deja de calentar cuando haya transcurrido la duración. La desconexión automática no es necesaria.

Autolimpieza

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

Preparación

Limpieza conjunta de los accesorios

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

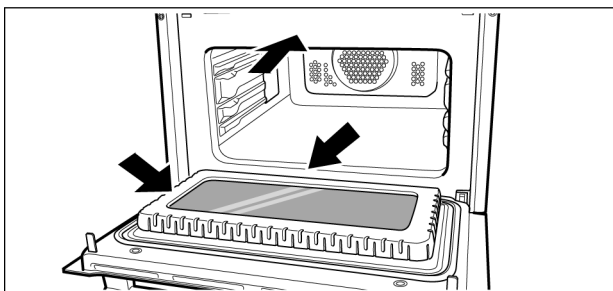
También puede limpiar la bandeja universal en la altura 2. La parrilla y la bandeja de vidrio no son apropiadas para la autolimpieza.



¡Peligro de riesgos importantes para la salud! No introducir bandejas ni moldes antiadherentes durante la autolimpieza. El intenso calor elimina el revestimiento antiadherente y se producen gases tóxicos.



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



Se recomienda limpiar el compartimento de cocción cada dos o tres meses. La limpieza requiere sólo aprox. 3,8 kilowatio-hora.

Consejos y advertencias

Para su seguridad, la puerta del horno se bloquea de forma automática. La puerta sólo puede volverse a abrir cuando el compartimento de cocción se ha enfriado un poco y el símbolo de cierre del bloqueo desaparece.

No intentar desplazar el ganchillo de sujeción con la mano.

Si se abre la puerta del aparato después de iniciar la limpieza es posible que los ganchillos de bloqueo queden a la vista por la parte superior del horno. Esto es normal. El ganchillo desaparece automáticamente cuando la puerta se vuelve a cerrar. No intentar desplazar el ganchillo de sujeción con la mano.

No abrir la puerta del aparato durante la autolimpieza. De lo contrario, la limpieza podría interrumpirse.

La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada durante la autolimpieza. Las rayas del control de temperatura no se encienden.



¡Peligro de incendio!

El exterior del aparato se calienta mucho. Procurar no obstruir la parte delantera del aparato. Mantener alejados a los niños pequeños.

No colgar objetos inflamables, p. ej., paños de cocina, en el tirador de la puerta.

Programar la autolimpieza

1. Pulsar la tecla ① para encender el aparato.
2. Pulsar la tecla ■■■.
3. Pulsar la tecla ►|| para poner en funcionamiento la limpieza.

La puerta del horno se bloquea brevemente tras pulsar la tecla Start. El símbolo  de bloqueo se ilumina.

La limpieza debe transcurrir por la noche

A fin de tener el aparato disponible durante el día se recomienda dejar el final de la limpieza para la noche. Consultar el capítulo *Funciones de tiempo, Retrasar el final del ciclo de cocción*.

Cancelar la limpieza

Pulsar la tecla ① para cancelar la limpieza y apagar el aparato. La puerta del horno no puede abrirse hasta que desaparezca el símbolo .

Una vez finalizada la limpieza

El aparato deja de calentar. En el indicador de la hora se muestra la duración 00:00. La puerta del horno no puede volverse a abrir hasta que desaparezca el símbolo .

Después de la autolimpieza

Una vez se ha enfriado el compartimento de cocción, limpiar la ceniza con un paño húmedo.

Cuidados y limpieza

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



¡Peligro de cortocircuito!

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



¡Peligro de quemaduras!

No realizar la limpieza inmediatamente después de la desconexión. Dejar enfriar el aparato.

Consejos y advertencias

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

Las sombras con forma de estrías apreciables en el vidrio de la puerta son los reflejos luminosos de la lámpara de iluminación del horno.

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

Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto. La protección anticorrosiva no se verá afectada.

Los olores desagradables, como los que se generan después de preparar un pescado por ejemplo, se pueden eliminar fácilmente. Añadir unas gotas de limón a una taza con agua. Introducir una cuchara en el recipiente para evitar el retardo de ebullición. Calentar el agua entre 1 y 2 minutos a la máxima potencia del microondas.

Productos de limpieza

Observar las indicaciones de la tabla con el fin de no dañar las distintas superficies del horno por emplear un producto de limpieza inadecuado.

No utilizar:

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

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

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

Limpieza de los cristales de la puerta



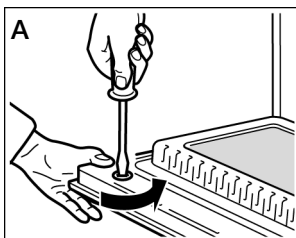
Los cristales de la puerta del horno pueden extraerse para facilitar su limpieza.

¡Peligro de quemaduras!

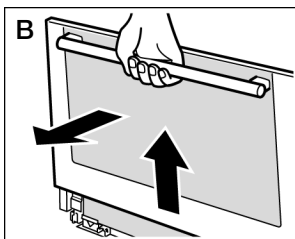
No desmontar el aparato inmediatamente después de la desconexión. El horno debe estar frío.

Desmontaje

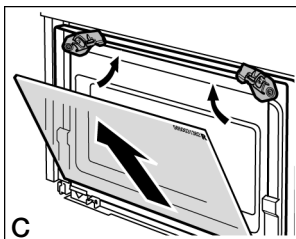
1. Abrir la puerta del horno.
2. Desatornillar los dos tornillos de la puerta con un destornillador para tornillos de cabeza ranurada (anchura 8-11) sujetando el cristal con una mano. (Figura A)



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



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



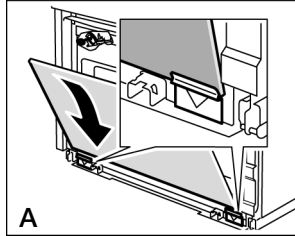
Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave.

No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos. No emplear rascadores para vidrio. Ya que el cristal podría dañarse.

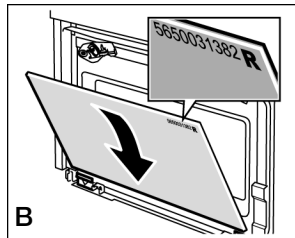
Montaje

1. Coger el cristal intermedio con las dos manos por la parte superior e introducirlo en la guía por la parte inferior. (Figura A)

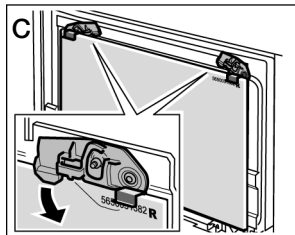
Asegurarse de que el cristal se asiente recto en la parte inferior.



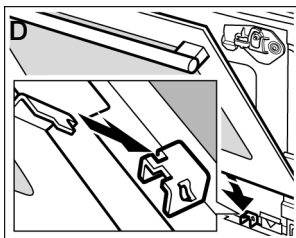
2. La inscripción debe quedar en la parte superior derecha. (Figura B)



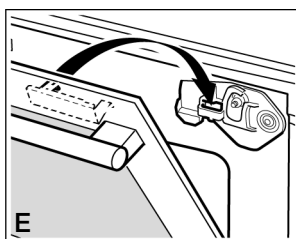
3. Empujar el cierre de seguridad hacia abajo. (Figura C)



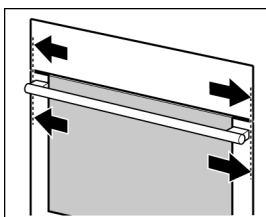
4. Introducir el cristal de la puerta con las dos manos en la guía. (Figura D)



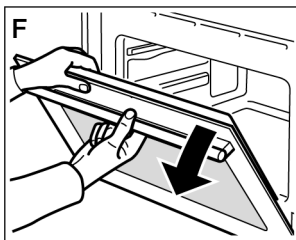
5. Empujar el cristal de la puerta hacia abajo, levantarlo un poco y engancharlo por la parte superior. (Figura E)



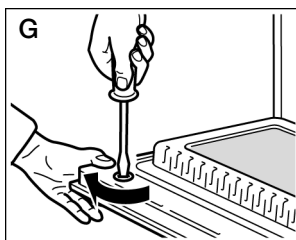
Asegurarse de que el cristal de la puerta quede enrasado con el panel de mando.



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



7. Atornillar manualmente los dos tornillos de la puerta con un destornillador para tornillos de cabeza ranurada (anchura 8-11 mm) y cerrar la puerta. (Figura G)



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

Qué hacer en caso de avería

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Consultar la tabla antes de llamar el Servicio de Asistencia Técnica. Es posible que la avería pueda ser solucionada por uno mismo.

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.

Tabla de averías

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible funciona correctamente.
En la indicación del reloj parpadean 4 ceros 00:00 .	Corte del suministro eléctrico.	Ajustar la hora actual con el mando giratorio y pulsar la tecla  .
Durante el ajuste suena una señal breve.	El ajuste no es posible.	El ajuste efectuado no es posible. Rectificar el ajuste.
La puerta del horno no se abre. En la indicación del reloj parpadea 00:00 .	Corte del suministro eléctrico durante la autolimpieza.	Ajustar la hora actual con el mando giratorio y pulsar la tecla  . Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe. El símbolo  desaparece. Es posible abrir la puerta del horno.
El horno no calienta o no se puede configurar el tipo de calentamiento seleccionado.	No se reconoce el tipo de calentamiento.	Programar de nuevo.
El horno no calienta. En la indicación del reloj se muestra el símbolo  .	El horno se encuentra en el modo demo.	Desconectar el fusible de la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos unos 20 segundos. En los 2 minutos siguientes, mantener pulsada la tecla  durante cuatro segundos hasta que desaparezca el símbolo  .
En la pantalla se muestra FB .	Se ha activado la desconexión automática. El horno se apaga.	Pulsar cualquier tecla. Ahora se puede volver a programar.

Mensajes de error con E

Si en la pantalla se muestra un mensaje de error con E, girar el mando giratorio. De este modo se elimina el mensaje de error. Podría ser necesario tener que ajustar de nuevo la hora. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el error vuelva a mostrarse.

Si se muestra alguno de los mensajes siguientes, el usuario puede solucionarlo por sí mismo.

Mensaje de error	Posible causa	Consejos/solución
E011	Se ha pulsado una tecla durante demasiado tiempo.	Girar el mando giratorio para eliminar el mensaje de error. Comprobar que las teclas estén limpias. Pulsar todas las teclas una por una. Si el mensaje de error persiste, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
E115	La temperatura del compartimento de cocción es demasiado alta.	La puerta del horno se bloquea. Girar el mando giratorio para eliminar el mensaje de error. Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe.



Peligro de descarga eléctrica
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Cambiar la bombilla del horno

Es posible cambiar la bombilla del horno. Pueden adquirirse bombillas halógenas de 12 o 20 W resistentes a la temperatura a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.

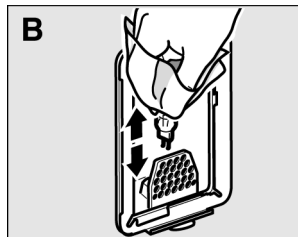
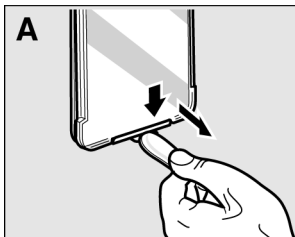


¡Peligro de descarga eléctrica!
No cambiar la bombilla de horno cuando el aparato esté conectado.
Extraer el enchufe o desconectar los fusibles en la caja de fusibles.

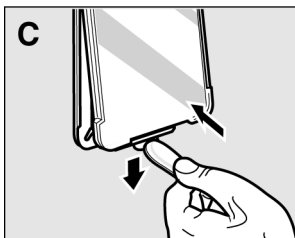
Extraer la nueva bombilla del embalaje con un paño seco. De este modo se prolonga su vida útil.

Así se procede

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



5. Volver a montar el vidrio protector. (Figura C)



6. Retirar el paño de cocina. Volver a conectar el fusible de la caja de fusibles o conectar el enchufe.

Vidrio protector

Se tienen que cambiar los vidrios protectores deteriorados.

Los vidrios protectores se consiguen en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.

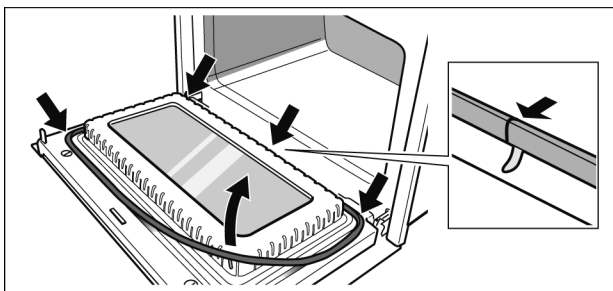
Cambiar la junta de la puerta

Cambiar la junta de la puerta si está deteriorada. Pueden adquirirse juntas de recambio para el aparato a través del Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.



¡Peligro de riesgos importantes para la salud!
No utilizar el aparato si la junta de la puerta está dañada. Puede producirse un escape de energía de microondas. No volver a utilizar el aparato hasta después de la reparación.

1. Abrir la puerta del horno.
2. Desmontar todas las juntas de la puerta.
3. Hay 5 ganchillos de sujeción fijados a la junta de la puerta. Enganchar la nueva junta a la puerta del horno mediante estos ganchillos de sujeción.



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

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. En la guía telefónica figuran el número de teléfono y la dirección del Servicio de Asistencia Técnica más cercano a su domicilio. Asimismo, cualquiera de nuestros centros del Servicio de Asistencia Técnica le informará encantado sobre la delegación del Servicio de Asistencia Técnica más cercana a su domicilio.

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

Al contactar con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el horno. A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º E:	N.º FD:
--------	---------

Servicio de Asistencia Técnica 🏠

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

Este aparato cumple la normativa EN 55011 y CISPR 11.
Es un producto del Grupo 2, Clase B.

Grupo 2 indica que los microondas se fabrican con el fin de calentar alimentos.
Clase B indica que el aparato es apto para su uso en el entorno privado.

Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

En este capítulo le ofrecemos consejos sobre cómo ahorrar energía durante el ciclo de horneado y asado, así como sobre el modo adecuado de eliminar el aparato.

Ahorrar energía

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

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

Abrir la puerta del horno lo menos posible durante el ciclo de cocción, horneado o asado.

Si desea cocer en el horno varios pasteles, se recomienda hacerlo de modo seguido. El horno todavía permanece el caliente y, de este modo, se reduce el tiempo de cocción necesario para el segundo pastel.

En caso de emplearse el horno para tiempos de cocción prolongados, apagarlo 10 minutos antes del final y utilizar el calor residual para terminar la cocción.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Esta directiva define el marco de actuación para la retirada y el reciclaje de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Platos probados en nuestro estudio de cocina

Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Además, encontrará información sobre el tipo de calentamiento, la temperatura o la potencia del microondas que requiere su plato, así como sobre los accesorios adecuados y la altura en la que deben insertarse. También le presentamos muchos consejos sobre recipientes y preparación.

Consejos y advertencias

Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío y vacío. Precalentar solamente cuando se indique en las tablas.

Antes de usar el compartimento de cocción, retirar todos los accesorios que no se necesiten.

Cubrir los accesorios con papel de hornear después de precalentar el aparato.

Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Pueden variar en función de la calidad y la naturaleza de los alimentos.

Utilizar los accesorios que se suministran. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorio especial en los comercios especializados o en el Servicio de Asistencia Técnica.

Utilizar siempre agarradores para retirar accesorios o recipientes calientes del compartimento de cocción.

Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

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

Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Dependen del recipiente, de la calidad, de la temperatura y del estado de los alimentos.

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

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

Para ello existe una regla práctica:

dobles cantidad - aprox. doble de tiempo,

media cantidad - mitad de tiempo.

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

Descongelación

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

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

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

Dejar reposar el alimento descongelado entre 10 y 60 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar la temperatura. Si son aves, se pueden extraer las vísceras.

Descongelado	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos)	800 g	180 vatios, 15 min + 90 vatios, 10-15 min	dar la vuelta varias veces
	1 kg	180 vatios, 15 min + 90 vatios, 20-30 min	
	1,5 kg	180 vatios, 25 min + 90 vatios, 25-35 min	
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo	200 g	180 vatios, 5 min + 90 vatios, 4-6 min	al dar la vuelta, separar las partes descongeladas
	500 g	180 vatios, 8 min + 90 vatios, 5-10 min	
	800 g	180 vatios, 10 min + 90 vatios, 10-15 min	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 8-15 min	dar la vuelta varias veces, extraer la carne descongelada
	500 g	180 vatios, 5 min + 90 vatios, 10-15 min	
	800 g	180 vatios, 10 min + 90 vatios, 15-20 min	
	1 kg	180 vatios, 10 min + 90 vatios, 20-25 min	
Ave o trozos de ave	600 g	180 vatios, 5 min + 90 vatios, 10-15 min	dar la vuelta de vez en cuando
	1,2 kg	180 vatios, 10 min + 90 vatios, 20-25 min	
Pato	2 kg	180 vatios, 10 min + 90 vatios, 30-40 min	dar la vuelta varias veces
Ganso	4,5 kg	180 vatios, 20 min + 90 vatios, 60-80 min	dar la vuelta cada 20 minutos, eliminar el líquido resultante de la descongelación
Filetes, trozos o ventresca de pescado	400 g	180 vatios, 5 min + 90 vatios, 10-15 min	separar las partes descongeladas

Descongelado	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Pescado entero	300 g	180 vatios, 3 min + 90 vatios, 10-15 min	dar la vuelta de vez en cuando
	600 g	180 vatios, 8 min + 90 vatios, 10-15 min	
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 5-15 min	remover con cuidado de vez en cuando
	600 g	180 vatios, 10 min + 90 vatios, 8-13 min	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W, 5-10 min	remover con cuidado de vez en cuando, separar las partes descongeladas
	500 g	180 vatios, 8 min + 90 vatios, 5-10 min	
Mantequilla, descongelar	125 g	90 W, 7-9 min	retirar todo el envoltorio
	250 g	180 vatios, 2 min + 90 vatios, 3-5 min	
Pan entero	500 g	180 vatios, 3 min + 90 vatios, 10-15 min	dar la vuelta de vez en cuando
	1 kg	180 vatios, 3 min + 90 vatios, 15-25 min	
Pasteles, secos, p. ej. pasteles de masa batida	500 g	90 W, 10-15 min	sólo para pasteles sin glaseado, nata o crema, separar las porciones del pastel
	750 g	180 vatios, 2 min + 90 vatios, 10-15 min	
Pasteles, jugosos, p. ej. pasteles de fruta o de queso	500 g	180 vatios, 5 min + 90 vatios, 15-20 min	sólo para pasteles sin glaseado, nata o crema
	750 g	180 vatios, 10 min + 90 vatios, 15-20 min	

**Descongelación,
calentamiento o cocción
de alimentos congelados**

Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utiliza vajilla apta para microondas, se calientan más rápida y uniformemente.

Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.

Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.

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

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

Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar el recipiente.

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

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo	300-400 g	600 W, 11-15 min	Extraer el plato del envoltorio, para calentar con tapa
Sopa	400-500 g	600 W, 8-13 min	recipiente cerrado
Potajes	500 g	600 W, 10-15 min	recipiente cerrado
	1 kg	600 W, 20-25 min	
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej. gulasch	500 g	600 W, 12-17 min	recipiente cerrado
	1 kg	600 W, 25-30 min	
Pescado, p. ej., filetes	400 g	600 W, 10-15 min	cubierto
	800 g	600 W, 18-23 min	

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Guarniciones, p. ej. arroz, pasta	250 g	600 W, 2-5 min	recipiente cerrado; añadir líquido
	500 g	600 W, 7-10 min	
Verduras, p. ej. guisantes, brécol, zanahorias	300 g	600 W, 8-12 min	recipiente cerrado; Añadir 1 cucharada de agua
	600 g	600 W, 13-18 min	
Espinacas a la crema	450 g	600 W, 11-16 min	cocer sin añadir agua

Calentamiento de alimentos

Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.



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

Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.

Dar la vuelta o remover los alimentos varias veces mientras se están calentando. Controlar la temperatura.

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

Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar el recipiente.

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

Cocción de alimentos

Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.

Cocinar los alimentos en recipientes tapados. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.

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

Una vez cocinados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para que se iguale la temperatura.

Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar el recipiente.

Cocción de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Palomitas para el microondas	1 bolsa de 100 g	1000 W, 3-5 min	Poner la bolsa de palomitas dentro de un recipiente resistente al calor, p. ej. el pirex, encima de la parrilla; agitar las palomitas después de aprox. 1,5 minutos; seguir las indicaciones del fabricante en el embalaje
Pollo entero, fresco, sin vísceras	1,5 kg	600 W, 25-30 min	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 8-13 min	—
Verduras, frescas	250 g	600 W, 6-10 min	cortar en trozos iguales; añadir 1 ó 2 cucharadas de agua cada 100 g; remover de vez en cuando
	500 g	600 W, 10-15 min	
Patatas	250 g	600 W, 8-11 min	cortar en trozos iguales; añadir 1 ó 2 cucharadas de agua cada 100 g; remover de vez en cuando
	500 g	600 W, 12-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	

Cocción de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Arroz	125 g	600 vatios, 15-12 min + 180 vatios, 4-6 min	añadir doble cantidad de líquido, usar un recipiente alto y con tapa
	250 g	600 vatios, 15-12 min + 180 vatios, 15-20 min	
Dulces, p.ej. flan (instantáneo)	500 ml	600 W, 5-8 min	Remover 2 o 3 veces durante el proceso con la varilla de la batidora
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min	—

Consejos prácticos para usar el microondas

No se encuentran referencias en el cuadro orientativo relativas a la cantidad de alimento que se desea preparar.	Prolongar o reducir en tal caso la duración del ciclo de cocción en función de la siguiente regla básica: Doble cantidad = casi el doble de tiempo de cocción Mitad de la cantidad = mitad del tiempo de cocción
El alimento sale demasiado seco.	Ajustar un tiempo de cocción más corto o seleccionar una potencia del microondas menor la próxima vez. Cubrir el alimento con una tapa y agregar más líquido.
El alimento no se ha descongelado, no está caliente o no está en su punto, a pesar de haber transcurrido el tiempo programado.	Aumentar la duración del ciclo de cocción. Las grandes cantidades de comida y los alimentos más altos necesitan más tiempo para cocerse.
Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el plato está demasiado caliente en los bordes pero en el centro todavía no está listo.	Remover el alimento durante el ciclo de cocción. Seleccionar la próxima vez una potencia menor y un tiempo de cocción más prolongado.
Después de la descongelación, las aves o la carne se han empezado a cocer por fuera, pero por dentro todavía no están descongeladas.	Seleccionar una potencia inferior la próxima vez. Si se trata de grandes cantidades de comida, dar la vuelta varias veces a los alimentos que se descongelan.

Pasteles y repostería

En referencia a las tablas

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

La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la composición y de la cantidad de masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.

En el apartado “Sugerencias y consejos prácticos para el horneado” encontrará más información relacionada con las tablas.

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

Moldes para hornear

Los moldes para hornear metálicos oscuros son los más adecuados.

Aire caliente = 
 Calor superior/inferior = 
 Calor intensivo = 

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

Pasteles en moldes	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pizza, base fina, capa ligera**	Bandeja redonda para pizza	1		220-240	-	15-20
Pastel picante	Molde desarmable oscuro	1		180-200	-	50-60

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

** Precalentar el compartimento de cocción.

- Calor superior/inferior = 
- Aire caliente 3D = 
- Aire caliente = 
- Calor intensivo = 

Pasteles en bandeja	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Masa batida con capa seca	Bandeja universal	2		160-180	-	25-35
Masa batida con capa seca	Bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		150-170	-	40-50
Masa batida con capa jugosa (fruta)	Bandeja universal	1		160-180	90 W	30-40
Masa de levadura con capa seca	Bandeja universal	2		170-190	-	35-45
Masa de levadura con capa seca	Bandeja universal + bandeja esmaltada	1 3		160-180	-	50-60
Masa de levadura con capa jugosa (fruta)	Bandeja universal	2		170-190	-	45-55
Masa de levadura con capa jugosa (fruta)	Bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		160-180	-	50-60

Pasteles en bandeja	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pastaflora con capa seca	Bandeja universal	2		160-180	-	25-35
Pastaflora con capa seca	Bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		160-180	-	30-40
Pastaflora con capa jugosa (fruta)	Bandeja universal	1		160-180	-	50-60
Quiche suizo	Bandeja universal	1		190-200	-	40-50
Brazo de gitano, precalentar	Bandeja universal	2		170-190	-	10-20
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja universal	2		160-180	-	40-50
Bollo con 500 g de harina	Bandeja universal	2		150-170	-	60-70
Bollo con 1 g de harina	Bandeja universal	2		140-150	-	65-75
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja universal	1		190-210	180 W	30-40
Pizza	Bandeja universal	1		210-230	-	25-35
Pizza	Bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		190-200	-	40-50
Tarta flambeada, precalentar	Bandeja universal	2		220-240	-	15-20

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

Calor superior/inferior = 
Aire caliente 3D = 

Pastas pequeñas	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Galletas	Bandeja universal	2		150-170	20-30
Galletas	Bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		140-160	30-40
Almendrados	Bandeja universal	2		120-140	35-45
Almendrados	Bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		110-130	40-50
Merengue	Bandeja universal	2		80-100	90-110
Magdalenas	Molde de tartaletas en la parrilla	2		160-180	35-45
Magdalenas	Cada bandeja-molde de magdalenas sobre la bandeja universal + parrilla	1 3		140-160	50-60
Ensaimadas	Bandeja universal	2		200-220	30-40
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	2		170-190	25-35
Pastel de hojaldre	Bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		170-190	30-40
Pastas de masa levadura	Bandeja universal	2		200-220	20-30

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

Calor superior/inferior = 

Aire caliente = 

Precalentar el horno.

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

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Desear hornear con una receta propia.

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

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

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

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

Unos 10 minutos antes de que concluya el tiempo de horneado, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.

El pastel se desmorona.

Utilizar la próxima vez menos líquido o disminuir la temperatura del horno 10 grados y prolongar el tiempo de cocción. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.

La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.

Sólo engrasar la base del molde desarmable. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo.

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

Asar y asar al grill

En referencia a las tablas

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

En el apartado *“Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill”* encontrará más información relacionada con las tablas.

Recipientes

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

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

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

Consejos y advertencias para asar

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

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

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

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

Consejos y advertencias para asar al grill

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

Tomar piezas en la medida de lo posible del mismo grosor. Los filetes deberán ser como mínimo de 2 ó 3 cm, Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosos. Salar los filetes después de asarlos al grill.

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

La carne oscura, p. ej. de vaca o buey, se dora con más rapidez que la carne blanca de ternera o de cerdo.

Los trozos de carne blanca asados al grill o el pescado presentan con frecuencia un color ligeramente dorado en la superficie, pero en el interior están hechos y jugosos.

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

Indicaciones para rehogar

Utilizar un recipiente con tapa para rehogar pescado.

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

Carne de buey

Dar la vuelta al estofado de buey una vez transcurridos $\frac{1}{3}$ y $\frac{2}{3}$ del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.

Dar la vuelta al filete de buey y al roastbeef una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.

Dar la vuelta a los filetes una vez transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Calor superior/inferior = 

Grill, superficie amplia = 

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

Carne de ternera

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

Aire caliente = 

Grill con aire caliente = 

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

Carne de cerdo

Dar la vuelta al asado de magro de cerdo y al asado sin tocineta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.

Colocar el asado con la tocineta hacia arriba en el horno. Cortar la tocineta. No dar la vuelta al asado. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.

No dar la vuelta a los filetes de cerdo ni a las chuletas de sajonia. Para finalizar, dejar reposar aprox. 5 minutos.

Dar la vuelta al filete de pescuezo una vez transcurrido 2/3 del tiempo.

Grill con aire caliente = 

Grill, superficie amplia = 

	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado sin tocineta (p. ej. pescuezo), aprox. 750 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		220-240	180 W	40-50
Asado con tocineta (p. ej. espaldilla), aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		180-200	-	150
Asado con tocineta (p. ej. espaldilla), aprox. 2 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		170-190	-	180
Filetes de cerdo, aprox. 500 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		210-230	90 W	20-25
Magro de cerdo, aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		210-230	90 W	50-60
Magro de cerdo, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-220	90 W	70-80
Magro de cerdo, aprox. 2 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-210	180 W, 10 min. + 90 W, 75-85 min.	85-95
Lacón con hueso, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1	-	-	360 W	45-50
Filete de pescuezo, 2 cm de grosor	Bandeja universal + parrilla	1 3		2	-	1er lado: aprox. 15-20 2º lado: aprox. 10-15

Carne de cordero y de caza

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

Grill con aire caliente = 

Calor superior/inferior = 

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

Otros

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

Dar la vuelta a las salchichas tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Grill con aire caliente = 

Grill, superficie amplia = 

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

Ave

Colocar el pollo, la pechuga de pollo y el pavo pequeño enteros con la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Colocar el capón con la pechuga hacia abajo. Una vez transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo, dar la vuelta y poner el microondas a 180 vatios.

Colocar el medio pollo o las piezas de pollo con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.

Dar la vuelta al pato y al ganso una vez transcurridos $\frac{1}{3}$ y $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Colocar la pechuga de pato y de ganso con el lado de la piel hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.

Dar la vuelta a los muslos de ganso una vez transcurrida la mitad del tiempo. Introducir la piel.

Dar la vuelta al redondo de pavo una vez transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Colocar la pechuga y las alas de pavo con el lado de la piel hacia abajo. Dar la vuelta tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Grill con aire caliente = 

Grill, superficie amplia = 

Aire caliente = 

Calor superior/inferior = 

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

	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pavo pequeño, entero, aprox. 3 kg	Bandeja universal	1		170-180	180 W	60-70
Redondo de pavo asado, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-200	180 W	60-70
Pechuga de pavo, aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-210	-	80-90
Alas de pavo, aprox. 1,3 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		210-230	360 W	45-50

* Poner 50 ml de agua en la bandeja universal.

Pescado

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

Cocer el pescado entero rehogado en la posición de nado.

Grill, superficie reducida = 

Grill, superficie amplia = 

	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pescado entero, p. ej. trucha, aprox. 300 g, a la parrilla	Bandeja universal + parrilla*	1 3		2	-	1er lado: aprox. 10-15 2º lado: aprox. 8-12
Ventresca de pescado, p. ej., salmón, 3 cm de grosor, asado al grill	Bandeja universal + parrilla*	1 3		3	-	1er lado: aprox. 10-12 2º lado: aprox. 8-12

	Accesorios	Altura	Tipo de calenta- miento	Tempera- tura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pescados enteros, 2-3 unidades de 300 g, a la parrilla	Bandeja universal + parrilla*	1 3		2	-	1er lado: aprox. 10-15 2º lado: aprox. 10-15
Pescado entero, aprox. 1 kg, rehogado	Recipiente con tapa, parrilla	1	-	-	600 W	10-15
Pescado entero, aprox. 1,5 kg, rehogado	Recipiente con tapa, parrilla	1	-	-	600 W 360 W	10-15 5-10
Pescado entero, aprox. 2 kg, rehogado	Recipiente con tapa, parrilla	1	-	-	600 W 360 W	15-20 10-15
Filete de pescado, p. ej. salmón, aprox. 800 g, rehogado	Recipiente con tapa, parrilla	1	-	-	600 W	9-14
* Untar primero la parrilla con aceite.						

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

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

Gratinados, gratenes y tostadas

La siguiente tabla de cocción se ha calculado para la preparación de los alimentos con el horno frío.

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

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

Dejar los gratinados y gratenes otros 5 minutos en el horno una vez desconectado.

Gratinados, soufflés y tostadas

Usar un molde para soufflé de 4 o 5 cm de alto para los gratenes, los gratinados de patata y la lasaña.

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

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

- Grill con aire caliente = 
- Aire caliente = 
- Calor superior/inferior = 
- Grill, superficie reducida = 
- Grill, superficie amplia = 

	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Gratinado, dulce, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		140-160	360 W	25-35
Soufflé	Recipiente sin tapa, parrilla	1		160-180	-	40-45
Soufflé en moldes para porciones	Parrilla	1		200-210	-	12-17

	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Gratinado de pasta, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		140-160	600 W	20-30
Lasaña, aprox. 2 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	2		180-200	600 W	20-30
Gratinado de patata, ingredientes crudos, aprox. 1,1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		170-190	600 W	20-25
Tostar tostadas, 4 unidades	Bandeja universal	2		3	-	8-13
Tostar tostadas, 12 unidades	Bandeja universal	2		3	-	9-14

Productos preparados

- Tener en cuenta las indicaciones del fabricante en el embalaje.
- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.
- No poner las patatas fritas, las croquetas ni las tortitas de patata unas encima de otras.
- Dar la vuelta a las varitas de pescado, los palitos de pollo, los nuggets y la hamburguesa de verdura cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.
- Colocar el pastel de nata sin accesorios en la base del horno, altura 0.

Calor superior/inferior = 
Aire caliente = 
Grill con aire caliente = 

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

* Cubrir la bandeja universal con papel de hornear. Tiene que ser un papel de hornear apto para estas temperaturas.

La acrilamida en los alimentos

¿Qué alimentos están afectados?	La acrilamida se forma especialmente cuando productos de cereales y patata, como p. ej. patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y productos de panadería fina (galletas y pastas caseras) se preparan a elevadas temperaturas.
Consejos para la preparación de platos bajos en acrilamida	
General	Reducir al máximo los tiempos de cocción. Dorar los alimentos, no dejar que se tuesten demasiado. Los alimentos asados o fritos en trozos grandes y gruesos contienen menos acrilamida.
Hornear	Con calor bóveda y solera máx. 200 °C, con aire caliente 3D o aire caliente máx. 180 °C.
Pastas y galletas	Con calor bóveda y solera máx. 190 °C, con aire caliente 3D o aire caliente máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo evitan la formación de acrilamida.
Patatas fritas de horno	Repartir sobre la placa de forma homogénea y sin apilar. Hornear por lo menos 400 g por cada placa para que no se sequen las patatas.

Comidas normalizadas

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

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

Descongelar en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Carne	180 vatios, 5 min. + 90 vatios, 10-15 min.	Poner un recipiente de pyrex de 22 cm de diámetro en la parrilla a la altura 1. Después de aprox. 10 minutos, separar la carne descongelada.

Cocer en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Mezcla de leche y huevos	360 vatios, 10 min. + 180 vatios, 20-25 min.	Poner un recipiente de pyrex en la parrilla a la altura 1.
Bizcocho	600 vatios, 8-10 min.	Poner un recipiente de pyrex de 22 cm de diámetro en la parrilla a la altura 1.
Asado de carne picada	600 vatios, 20-25 min.	Poner un recipiente de pyrex en la parrilla a la altura 1.

Cocer en el microondas en combinación con el grill

Grill con aire caliente = 
Calor superior/inferior = 

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

* Poner la parrilla a la altura 2 y la bandeja universal a la altura 1.

Hornear

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

Pastel de manzana recubierto:
Colocar moldes desarmables oscuros separados entre sí.

Calor superior/inferior = 
Aire caliente = 
Aire caliente 3D = 
Calor intenso = 

	Recipientes y consejos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Galletas de mantequilla navideñas	Bandeja universal	2		160-180	20-30
	Bandeja universal	2		150-170	20-30
	Bandeja universal + bandeja esmaltada*	1		140-150	30-40
		3			

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

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

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

Asar al grill

Grill, superficie amplia = 

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

* Precalentar durante 5 minutos.

** Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across the entire width of the page, providing a guide for handwriting or typing. The background is a solid off-white color.