

3HW469X

[es] Instrucciones de uso 2



9000590639

Consejos y advertencias de seguridad	3	Autolimpieza	14
Antes del montaje	3	Preparación	14
Consejos y advertencias sobre seguridad	3	Programar la autolimpieza	14
Consejos y advertencias sobre el microondas	4	Después de la autolimpieza	14
Causas de daños	4	Cuidados y limpieza	14
Su nuevo aparato	5	Productos de limpieza	15
Panel de mando	5	Limpieza de los cristales de la puerta	15
Teclas	5	Tabla de averías	16
Mando giratorio	5	Tabla de averías	16
Control de temperatura	5	Cambiar la lámpara del horno	17
Compartimento de cocción	6	Cristal protector	17
Accesorios	6	Cambiar la junta de la puerta	17
Antes del primer uso	7	Servicio de Asistencia Técnica	18
Programar la hora	7	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	18
Calentar el compartimento de cocción	7	Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	18
Limpiar los accesorios	7	Ahorrar energía	18
Encender y apagar el aparato	7	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	18
Encender	7	Programa automático	18
Apagar	7	Seleccionar el programa	18
El microondas	7	Descongelar y cocer con el programa automático	19
Consejos y advertencias de los recipientes	7	Platos probados en nuestro estudio de cocina	21
Potencias del microondas	8	Descongelación, calentamiento y cocción	
Programar el microondas	8	con el microondas	21
Programar el horno	8	Consejos prácticos para usar el microondas	24
Tipos de calentamiento	8	Pasteles y repostería	24
Programar el tipo de calentamiento y la temperatura	9	Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	26
MicroCombi suave MicroCombi intenso	9	Asar y asar al grill	27
Programar el calentamiento rápido	10	Consejos prácticos para asar convencionalmente	
Combinación	10	y asar al grill	31
Ajustar el modo Combinación	10	Gratinados y tostadas	31
Ajustes de tiempo	11	Productos preparados	31
Tono de aviso breve	11	Presencia de acrilamida en alimentos	32
Ajuste reloj avisador	11	Comidas normalizadas	33
Ajustar la duración	11	Hornear	33
Retrasar la hora de finalización	12	Asar al grill	34
Programar la hora	12		
Seguro para niños	12		
Ajustes básicos	13		
Modificar los ajustes básicos	13		
Desconexión automática	13		

Consejos y advertencias de seguridad

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

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

Antes del montaje

Daños derivados del transporte

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

Conexión eléctrica

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

Instalación y conexión

Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.

Consejos y advertencias sobre seguridad

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

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Compartimento de cocción caliente

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de incendio!

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

¡Peligro de cortocircuito!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

Accesorios y recipientes calientes

¡Peligro de quemaduras!

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

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

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

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

Superficies oxidadas

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

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

Carcasa abierta

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

¡Peligro de daños importantes para la salud!

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

Entorno caliente o húmedo

¡Peligro de cortocircuito!

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

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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

Recipientes

¡Peligro de lesiones!

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

¡Peligro de quemaduras!

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

Potencia y tiempo del microondas

¡Peligro de incendio!

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

Envases y envoltorios

¡Peligro de incendio!

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

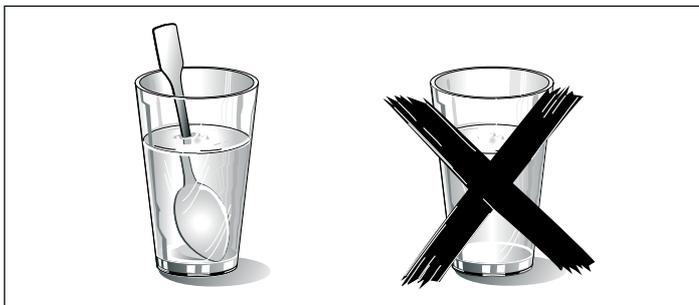
¡Peligro de quemaduras!

Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Seguir las indicaciones del envoltorio o envase.

Bebidas

¡Peligro de quemaduras!

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



¡Peligro de explosión!

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

Alimentos para bebés

¡Peligro de quemaduras!

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

Alimentos con cáscara o piel

¡Peligro de quemaduras!

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

Secar alimentos

¡Peligro de incendio!

No secar alimentos con el microondas.

Alimentos con poco contenido en agua

¡Peligro de incendio!

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

Aceite de mesa

¡Peligro de incendio!

No calentar aceite de mesa con el microondas.

Causas de daños

¡Atención!

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

- Puerta del aparato como superficie de apoyo: No apoyarse ni sentarse en la puerta abierta del aparato. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.
- Funcionamiento del microondas sin alimentos: Encender el horno sólo si previamente se han introducido alimentos en el

compartimento de cocción. El aparato podría sobrecargarse sin alimentos. En todo caso se permite una prueba breve del recipiente (véanse las indicaciones relativas a los recipientes).

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

Su nuevo aparato

Aquí conocerá a su nuevo aparato. En este capítulo se explican las funciones del panel de mando y de sus elementos

individuales. Asimismo, se proporciona información sobre el compartimento de cocción y los accesorios.

Panel de mando

A continuación se ofrece 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
①	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
°C	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 calentamiento actual pulsación larga = abrir y cerrar el menú de los ajustes básicos

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, la indicación de la temperatura queda rodeada por un círculo. Dentro del círculo se indica el progreso de la temperatura de calentamiento mediante barras. La temperatura se habrá alcanzado cuando el interior del círculo esté lleno de barras.



En los niveles de grill y el programa automático aparecen directamente 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 la programación 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. Si todas las barras están completas, significa que el compartimento de cocción ha alcanzado una temperatura de aprox. 300 °C. El indicador se apaga cuando la temperatura desciende a aprox. 60 °C.

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.

Compartimento de cocción

Su aparato incorpora un ventilador.

Ventilador

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

¡Atención!

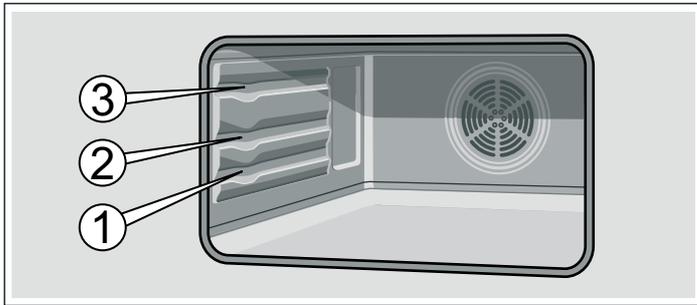
No cubrir las aberturas de ventilación. De lo contrario, el horno se sobrecalienta.

Notas

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

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 comercios especializados o en Internet.

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

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



Parrilla

Para recipientes, moldes de pastelería, asados y parrilladas.

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



Bandeja de cristal

Para asados grandes, pasteles jugosos, soufflés y gratinados.

Colocar el recipiente de cristal sobre la parrilla.



Bandeja universal

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

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

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios 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 son distintas en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

Accesorios especiales	Utilización
Bandeja de horno esmaltada	Para pasteles, pastas y galletas. Introducir la bandeja con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno hasta alcanzar el tope.
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 vidrio	Para estofados y gratinados al horno. Especialmente apropiado para el programa Automático.

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

Antes del primer uso

En este capítulo se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez.

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

Programar la hora

Cuando se conecta por primera vez el aparato, en la pantalla parpadea 00:00.

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

Modificar 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.

Asegurarse de 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  se ilumina.
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 iniciar el funcionamiento del aparato.
7. Transcurridos 60 minutos, apagar el horno con la tecla .
Se muestra el calor residual en el compartimento de cocción.

Limpiar los accesorios

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

Encender y apagar el aparato

El horno se enciende y se apaga con la tecla .

Encender

Pulsar la tecla .

El aparato se encuentra en la función Microondas. La tecla  se ilumina.



Seleccionar la función deseada.

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

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

Apagar

Pulsar la tecla  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 la 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!

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

Prueba de la vajilla

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

Si no está seguro de si su recipiente es adecuado para el microondas, efectúe el siguiente test:

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

El recipiente debería estar frío o templado.

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

Potencias del microondas

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: La potencia del microondas 1000 W únicamente se puede programar para un máximo de 30 minutos. Para el resto de potencias se puede programar una duración de hasta 90 minutos.

Programar el microondas

Ejemplo de la imagen:

Programar el microondas a 600 W durante 30 minutos.



1. Pulsar la tecla para encender el aparato. El aparato se encuentra automáticamente en la función Microondas. La tecla se ilumina.
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 .
4. Usar el mando giratorio para programar la duración.
5. Pulsar la tecla para iniciar el funcionamiento del 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 *Funciones 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 para apagar el aparato.

Cancelar el funcionamiento

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

Programar 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 el alimento.

Tipos de calentamiento y margen de temperatura	Aplicación
Aire caliente 3D 30-250 °C	Para hornear pasteles y pastas pequeñas a dos niveles.
Aire caliente 30-250 °C	Para hornear pasteles de masa batida en molde a un nivel.
Calor superior/ inferior 30-300 °C	Para hornear y asar a un nivel. Especialmente indicado para pasteles con un recubrimiento húmedo (p. ej., tartas de queso) o pasteles elaborados en bandeja.

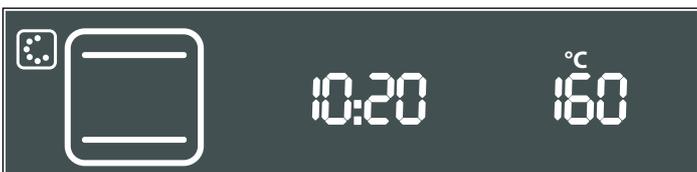
Tipos de calentamiento y margen de temperatura		Aplicación
	Calor intenso 100-300 °C	Para platos con una base crujiente (p. ej., quiche). El calor proviene de la resistencia superior y, con mayor potencia, de la resistencia inferior.
	Calor inferior 30-200 °C	Para platos y productos de panadería que precisan un tostado intenso o una corteza en la parte inferior. Activar el calor inferior al final del tiempo de cocción durante un tiempo breve.
	Grill con circulación de aire 100-250 °C	Para aves y piezas de carne grandes
	Grill, superficie amplia mínimo (1) medio (2) máximo (3)	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas o pescado en cantidades grandes.
	Grill, superficie reducida mínimo (1) medio (2) máximo (3)	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas o pescado en cantidades pequeñas.
	Precalentar 30-70 °C	Para precalentar recipientes de porcelana.
	Conservar caliente 60-100 °C	Para conservar caliente los alimentos.
	MicroCombi suave 30-250 °C	Para masa batida en molde, pastafloza 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.

- Pulsar la tecla  para encender el aparato.
El aparato se encuentra en la función Microondas. La tecla  se ilumina.
- Pulsar la tecla  para seleccionar el horno.
La tecla  se ilumina.
- Programar el tipo de calentamiento deseado con el mando giratorio.
Esta configuración se puede iniciar directamente con la tecla .



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



- Pulsar la tecla  para iniciar el funcionamiento del aparato.



- 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 puede modificar en cualquier momento tras el inicio del programa con el mando giratorio.

Ajustar la duración

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

Retrasar la hora de finalización

Consultar el capítulo *Funciones 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.

Cancelar el funcionamiento

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

MicroCombi suave MicroCombi intenso

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

MicroCombi suave

MicroCombi suave está indicado para preparar pasteles en molde, como

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

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

MicroCombi intenso

Este tipo de calentamiento está indicado para

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

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

Programar el MicroCombi

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

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

1. Pulsar la tecla  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 programar la temperatura con el mando giratorio.
En la pantalla se muestra la duración recomendada \rightarrow 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.

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.

Programar el calentamiento rápido

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

Tipos de calentamiento compatibles

- Aire caliente 3D

- Aire caliente
- Calor superior/inferior
- Calor intensivo

Temperaturas adecuadas

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

Ajustar el calentamiento rápido

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 se muestra 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 un señal breve El símbolo  desaparece. Introducir el plato en el compartimento de cocción.
4. Pulsar la tecla  para iniciar el funcionamiento del aparato.

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla . El símbolo desaparece.

Notas

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

Combinación

Existe un tipo de calentamiento que funciona simultáneamente con el microondas. El microondas se encarga de tener el plato listo con mayor rapidez y, además, con un bonito dorado. Se puede programar una duración del ciclo de cocción de hasta 1 hora y 30 minutos.

Tipos de calentamiento compatibles

- Aire caliente 3D
- Aire caliente
- Calor superior/inferior
- Grill con circulación de aire
- Grill, superficie amplia
- Grill, superficie reducida

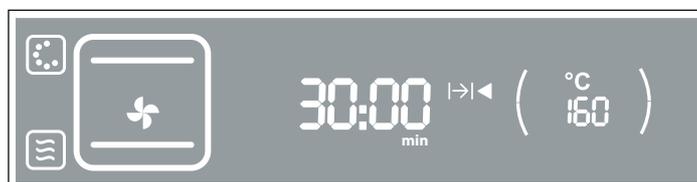
Ajustar el modo Combinación

Ejemplo de la imagen:
Programar el microondas a 600 W combinado con Aire caliente 160 °C durante 30 minutos.

1. Pulsar la tecla  para encender el aparato.
El aparato se encuentra en la función Microondas. La tecla  se ilumina.



2. Usar el mando giratorio para programar la potencia del microondas.
3. Pulsar la tecla  y programar la duración con el mando giratorio. Programar el horno
4. Pulsar la tecla  y programar el tipo de calentamiento con el mando giratorio.
5. Pulsar la tecla  y programar la temperatura con el mando giratorio.



6. Pulsar la tecla ►|| para iniciar el funcionamiento del aparato.

Nota: Con la tecla ☰ también se puede programar primero el horno y después el microondas.

Modificar la temperatura y la duración

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

Pulsar la tecla ☐ 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 *Funciones 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 ⌚ para apagar el aparato.

Cancelar el funcionamiento

Pulsar la tecla ⌚ para cancelar el funcionamiento y apagar el aparato.

Ajustes de tiempo

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

Cuando el horno está apagado

- ⌚ = ajustar el reloj avisador
- ⌚ = ajustar la hora

Cuando el horno está encendido

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

Tono de aviso breve

Cuando no se puede cambiar o ajustar un valor, se escucha un tono de aviso breve.

Ajuste 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 el indicador de la hora 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 el indicador de la hora se muestra 00:00 ⌚◀. La señal se puede apagar antes de tiempo con la tecla ⌚.

Consultar el transcurso del 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 imagen:

Configuración para Calor superior/inferior ☐, 180 °C, duración 45 minutos. El funcionamiento aún no ha comenzado.

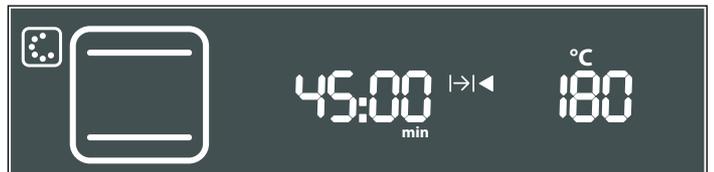
1. Pulsar dos veces la tecla ⌚.

Está seleccionada la duración |→|.

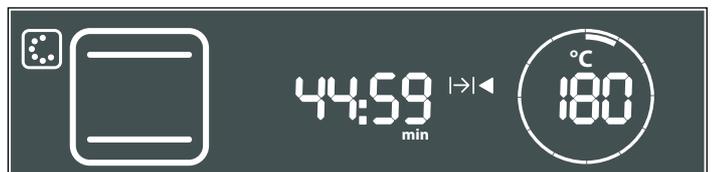


2. Ajustar la duración con el mando giratorio.

La duración se aplica tras unos segundos. Desaparecen los paréntesis a izquierda y derecha de la duración. El símbolo |→| se ilumina.



3. Si todavía no se ha iniciado el funcionamiento, pulsar la tecla ►||.



En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

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.

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, le gustaría que la cocción finalizara a las 12:45 horas.

Retrasar la hora de finalización a las 12.45 horas. El horno permanece en modo de espera. El funcionamiento se inicia a las 12:00 horas 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 de cocción

Condición: no debe haber iniciado el modo de funcionamiento programado. La duración del ciclo de cocción está 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 .

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno deja de calentar. La señal se puede apagar antes de tiempo con la tecla .

Corregir la hora de finalización

Es posible mientras el horno se encuentra 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 horno se encuentra 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.

Programar la hora

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

Tras un corte en el suministro eléctrico

Tras un corte en el suministro eléctrico, parpadean 4 ceros en el indicador de la hora y suena una señal.

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

Modificar la hora

Ejemplo: cambiar la hora, de la hora de verano a la 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.

Suprimir la indicación de 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

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

Activar el seguro para niños

Mantener pulsada la tecla  durante cuatro segundos hasta que se muestre el símbolo .

El seguro para niños se ha conectado.

Desactivar el bloqueo

Pulsar la tecla  hasta que desaparezca el símbolo .

El seguro para niños se ha desconectado.

Nota: Aunque el seguro para niños esté activado es posible apagar 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

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

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

Ajustes básicos	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 teclas	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 activado: se suprime la reanudación del funcionamiento tras abrir 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

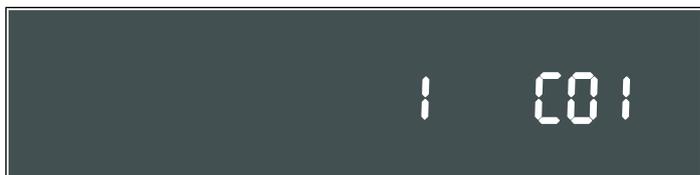
En la tabla anterior se pueden consultar los ajustes básicos que pueden modificarse.

Ejemplo de la imagen:

Cambiar el ajuste básico "Tono de aviso de duración" a "largo".

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

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



3. Pulsar repetidamente la tecla **1** hasta que se muestre el ajuste básico deseado.
4. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.



Nota: A continuación se pueden seleccionar otros ajustes básicos con la tecla **1** y modificarlos con el mando giratorio.

5. Mantener pulsada la tecla **1** durante 4 segundos. Todos los cambios se han guardado.

Cancelar

Pulsar la tecla **ⓘ**. No se han aplicado los cambios.

Desconexión automática

Este horno incorpora la función de desconexión automática. Esta función solo se activa cuando la configuración no se ha modificado durante un tiempo prolongado. El momento en que se activa depende de 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.

Notas

- Para su seguridad, la puerta del horno se bloquea de forma automática. La puerta del horno puede abrirse de nuevo cuando el compartimento de cocción se ha enfriado un poco y el símbolo de cierre está apagado. No intentar desplazar el 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, del tirador de la puerta.

Preparación

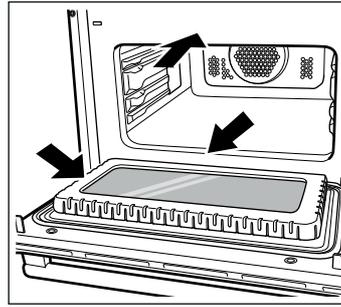
Retirar todos los accesorios y recipientes del horno.

⚠ ¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

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

⚠ ¡Peligro de incendio!

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



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

Programar la autolimpieza

1. Pulsar la tecla **⏻** para encender el aparato.
2. Pulsar la tecla **⏻**.
3. Pulsar la tecla **▶||** para iniciar la limpieza.

La puerta del horno se bloquea brevemente tras pulsar la tecla Start. Se enciende el símbolo **🔒** del bloqueo.

La limpieza debe transcurrir por la noche

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

Cancelar la limpieza

Pulsar la tecla **⏻** para cancelar la limpieza y apagar el aparato. La puerta del horno no se puede abrir mientras no se apague 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 abrirse hasta que desaparezca el símbolo **🔒**.

Después de la autolimpieza

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

Cuidados y limpieza

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

⚠ ¡Peligro de cortocircuito!

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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

Notas

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

- Las sombras con forma de estrías apreciables en el vidrio de la puerta son los reflejos luminosos de la lámpara de iluminación del horno.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por este motivo pueden resultar ásperos al tacto. La protección anticorrosiva no se verá afectada.
- Los olores desagradables, como los que se generan después de preparar un pescado por ejemplo, se pueden eliminar fácilmente. Añadir unas gotas de limón a una taza con agua. Introducir una cuchara en el recipiente para evitar el retardo de ebullición. Calentar el agua entre 1 y 2 minutos a la máxima potencia del microondas.

Productos de limpieza

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

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

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con agua con jabón y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con agua con jabón y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. Puede adquirir productos de limpieza de acero especiales en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.
Horno	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con agua con jabón y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa: utilizar sólo los limpiadores para hornos cuando el aparato esté frío. Utilizar preferentemente una esponja de acero inoxidable.
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño de limpieza.
Pantalla de mando/cristal exterior de la puerta	Limpiacristales: Secar inmediatamente con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Cristal interior de la puerta	Limpiacristales: Secar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Junta	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño de limpieza sin frotar. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con un paño o cepillo.

Limpieza de los cristales de la puerta

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

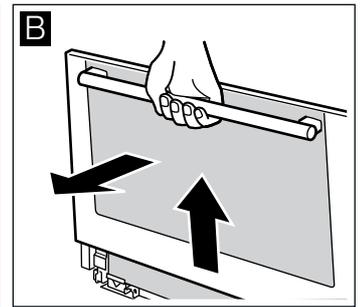
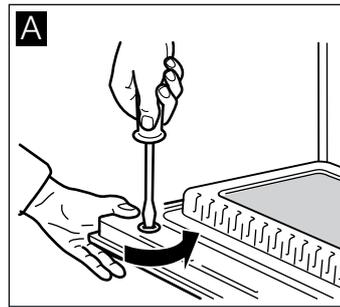
⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

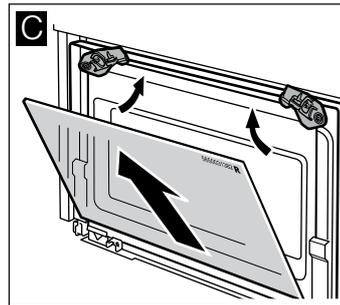
Desmontaje

1. Abrir la puerta del horno.

2. Desatornillar los dos tornillos de la puerta con un destornillador para tornillos de cabeza ranurada (anchura 8-11 mm) sujetando el cristal con una mano. (Figura A)
3. Cerrar lentamente la puerta y extraer el cristal con el tirador de la puerta hacia arriba. (Figura B)



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



Notas

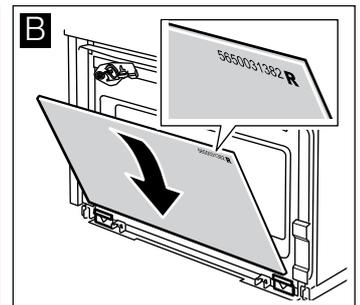
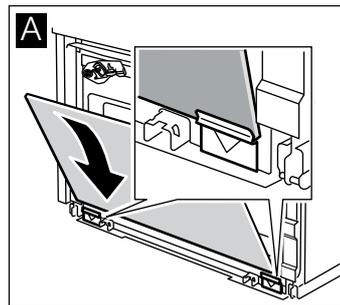
- Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos. No emplear rascadores para vidrio,

Montaje

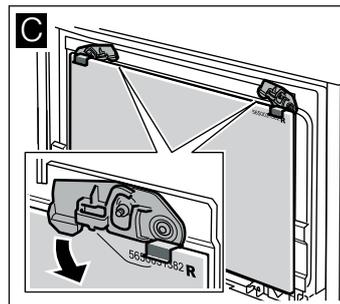
1. Coger el cristal intermedio con las dos manos por la parte superior e introducirlo en la guía por la parte inferior. (Figura A)

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

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

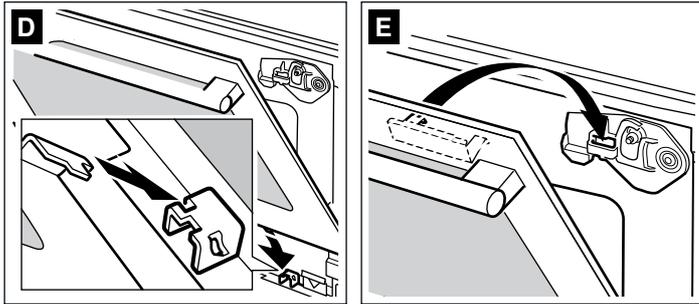


3. Empujar el cierre de seguridad hacia abajo. (Figura C)

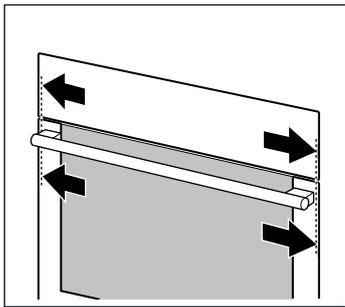


4. Introducir el cristal de la puerta con las dos manos en la guía. (Figura D)

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

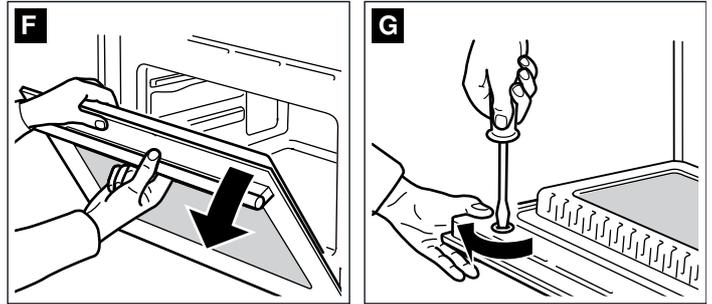


Asegurarse de que el cristal de la puerta quede enrasado con el panel de mando.



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

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



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

Tabla de averías

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

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.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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 el indicador de la hora parpadea 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. Corregir el ajuste.
La puerta del horno no se abre. En el indicador de la hora 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 🔒 se apaga. 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 el indicador de la hora 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 aparece 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 aparece alguno de los mensajes siguientes, el usuario puede solucionarlo por sí mismo.

Mensaje de error	Posible causa	Indicación/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.

Cambiar la lámpara del horno

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

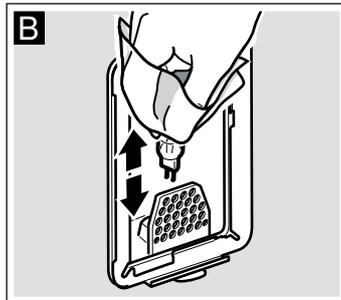
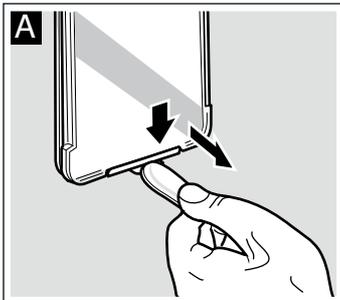
⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

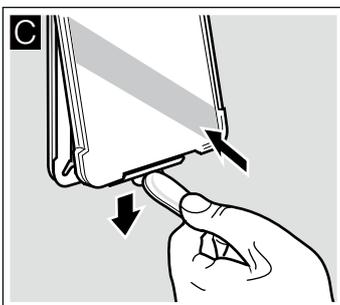
Nota: Extraer siempre la lámpara halógena nueva del embalaje con un paño seco. De este modo se prolonga su vida útil.

Modo de proceder

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



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



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

Cristal protector

Se tienen que cambiar los cristales 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.

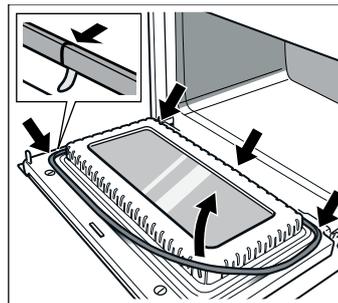
Cambiar la junta de la puerta

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 número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.

⚠ ¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

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

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



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

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Encontraremos la solución correcta; también a fin de evitar la visita innecesaria de un técnico de servicio.

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

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

N.º de producto.	N.º de fabricación.
Servicio de Asistencia Técnica ☎	

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

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

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

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

Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

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

Ahorrar energía

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

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

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

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

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

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

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 para encender el aparato.

2. Pulsar la tecla .

En la pantalla se muestra el primer programa **P01** 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 iniciar el funcionamiento del 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 cancelar el funcionamiento y apagar el aparato.

Descongelar y cocer con el programa automático

Notas

- Sacar el alimento de su envase y pesarlo. Si no se puede introducir el peso exacto, redondear hacia arriba o hacia abajo.
- Para estos programas utilizar siempre recipientes adecuados para el microondas, p. ej., recipientes de vidrio o cerámica o

la bandeja universal. Observar las indicaciones relativas a accesorios en la tabla de programas.

- Colocar los alimentos dentro del compartimento de cocción cuando esté frío.
- A continuación de estas indicaciones se presenta una tabla en la que figuran alimentos adecuados, el margen de peso correspondiente y los accesorios necesarios.
- No es posible programar pesos que no estén incluidos en el margen de peso.
- En muchos platos suena una señal cuando transcurre cierto tiempo. Dar la vuelta o remover los alimentos.

Descongelar

Notas

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

N.º programa	Alimentos adecuados		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

Notas

- verduras frescas:
cortarlas en trozos iguales. Añadir 2 cucharadas de agua por cada 100 g de verdura.
- verduras congeladas:
únicamente son apropiadas las verduras escaldadas, no precocinadas. La verdura ultracongelada con salsa de nata no es adecuada. Añadir entre 1 y 2 cucharadas de agua por cada 100 g. Para espinacas y col lombarda, no añadir agua.
- Dejar reposar las verduras durante 5 minutos tras finalizar el programa.

Patatas

Notas

- Patatas cocidas con sal:
cortarlas en trozos iguales. Añadir dos cucharadas de agua y un poco de sal por cada 100 g de patata.
- Dejar reposar las patatas durante 5 minutos tras finalizar el programa. Escurrir previamente el agua existente.

Arroz

Notas

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

Pescado

Nota: Filete de pescado, fresco:

añadir entre 1 y 3 cucharadas de agua o zumo de limón.

N.º programa	Alimentos adecuados	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, col roja, 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 modo combinado

Pizza

Nota: Utilizar pizzas congeladas preheated.

Aves

Notas

- Colocar el pollo en el recipiente con el lado de la pechuga hacia abajo.
- Colocar las piezas de pollo en el recipiente con el lado de la piel hacia arriba.
- Cocer pechuga de pavo sin piel. Añadir entre 100 y 150 ml de líquido a la pechuga de pavo. Tras darle la vuelta, si fuera necesario, añadir otros 50 - 100 ml más de líquido.
- Dejar reposar la pechuga de pavo durante 10 minutos tras finalizar el programa.

Carne

Notas

- Cocinar el roastbeef primero con la parte de la grasa hacia abajo.
- Asado de buey, asado de ternera, pierna de cordero y asado de cerdo:
El asado debe cubrir dos terceras partes de la base del recipiente. Añadir 50 ml de líquido al asado. Tras darle la vuelta, si fuera necesario, añadir otros 50-100 ml más de líquido.
- Añadir entre 50 y 100 ml de líquido al asado de carne picada.
- Dejar reposar el asado durante 10 minutos tras finalizar el programa.

N.º programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
Cocer en programa combinado			
11	Pizza, ultracongelada	Pizza de masa fina, preheated	0,30 - 0,50 Bandeja universal Altura 1
12	Lasaña boloñesa, congelada		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

* 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

N.º programa		Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
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*	Rosbif de 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

Platos probados en nuestro estudio de cocina

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

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el compartimento de cocción vacío y frío. Precalentar solamente cuando así se especifique en las tablas. Antes de proceder a su utilización, retirar todos los accesorios del compartimento de cocción que no sean necesarios.
- Cubrir los accesorios con papel de hornear una vez precalentado el aparato.
- Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar el accesorio suministrado. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorios especiales en los comercios especializados o en el servicio de asistencia técnica.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del compartimento de cocción.

Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

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

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

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

Es posible que se cocinen cantidades distintas a las indicadas en la tabla. Para ello existe una regla práctica:

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

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

Descongelar

Notas

- Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre la parrilla.
- Las partes delicadas, como p. ej. los muslos y las alas de pollo o los bordes grasos del asado, se pueden cubrir con pequeños trozos de papel de aluminio. El papel no debe entrar en contacto con las paredes del compartimento de cocción. Al transcurrir la mitad del tiempo de descongelado ya se puede retirar el papel de aluminio.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 ó 2 veces. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces. Al dar la vuelta, extraer el líquido resultante de la descongelación.
- Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 60 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. Si son aves, se pueden extraer las vísceras.

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

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados

Notas

- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.
- Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.

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

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 con tapa
Cocidos	500 g	600 W, 10-15 min	Recipiente con tapa
	1 kg	600 W, 20-25 min	

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 12-17 min	Recipiente con tapa
	1 kg	600 W, 25-30 min	
Pescado, p. ej., filetes	400 g	600 W, 10-15 min	cubierto
	800 g	600 W, 18-23 min	
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta	250 g	600 W, 2-5 min	Recipiente con tapa; añadir líquido
	500 g	600 W, 7-10 min	
Verduras, p. ej., guisantes, brécol, zanahorias	300 g	600 W, 8-12 min	Recipiente con tapa; añadir 1 cucharada de agua
	600 g	600 W, 13-18 min	
Espinacas a la crema	450 g	600 W, 11-16 min	cocer sin añadir agua

Calentamiento de alimentos

¡Peligro de quemaduras!

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

Notas

- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Dar la vuelta o remover los alimentos varias veces mientras se están calentando. Controlar la temperatura.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar los recipientes.

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

Cocción de alimentos

Notas

- Quanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.
- Cocinar los alimentos en recipientes tapados. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.
- Una vez cocidos, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar los recipientes.

Cocción de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, Duración en minutos	Consejos y advertencias
Pollo entero, fresco, sin vísceras	1,5 kg	600 W, 25-30 min	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 8-13 min	-
Verduras, frescas	250 g	600 W, 6-10 min	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 ó 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remover.
	500 g	600 W, 10-15 min	
Patatas	250 g	600 W, 8-11 min	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 ó 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remover.
	500 g	600 W, 12-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Arroz	125 g	600 W, 4-6 min + 180 W, 12-15 min	Añadir doble cantidad de líquido; utilizar un recipiente alto con tapa
	250 g	600 W, 7-9 min + 180 W, 15-20 min	
Dulces, p. ej., flan (instantáneo)	500 ml	600 W, 5-8 min	Remover 2 ó 3 veces durante el proceso con varilla batidora
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min	-

Palomitas para el microondas

Notas

- Emplear recipientes planos de cristal resistentes al calor, p. ej., la tapa de un molde para gratinar, un plato de cristal o una bandeja de cristal (Pyrex)
- Colocar el recipiente siempre a la altura 1 sobre la parrilla.
- No utilizar porcelana o platos muy hondos.
- Programar tal como se describe en la tabla. En función del producto y de la cantidad puede resultar necesario adaptar el tiempo.
- Para evitar que se quemen las palomitas, retirar la bolsa cuando haya transcurrido 1 minuto y 30 segundos y agitarla. ¡Precaución! ¡Alimento caliente!

¡Peligro de quemaduras!

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

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

Consejos prácticos para usar el microondas

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

Pasteles y repostería

En referencia a las tablas

Notas

- Los siguientes datos han sido calculados exclusivamente para la introducción de los alimentos con el horno frío.
- La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la composición y de la cantidad de masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario,

- seleccionar un valor más alto la próxima vez. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.
- Se ofrece información adicional en Sugerencias para hornear como anexo de las tablas.
- Colocar siempre el molde para pasteles en el centro de la parrilla.

Moldes para hornear

Nota: Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados. ■ □ Calor superior/inferior

■ ☒ Aire caliente

■ □

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

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

** Precalentar el horno.

■ □ Calor superior/inferior

■ ☒ Aire caliente

■ ☒ Aire caliente 3D

■ □ 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 de horno esmaltada	1 3	☒	160-180	-	50-60
Masa de levadura con capa jugosa (fruta)	Bandeja universal	2	□	170-190	-	45-55
Masa de levadura con capa jugosa (fruta)	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3	☒	160-180	-	50-60
Pastaflora con 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 suiza	Bandeja universal	1	☒	190-200	-	40-50
Brazo de gitano, precalentar	Bandeja universal	2	□	170-190	-	10-20

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

Pasteles en bandeja	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Trenza levadura con 500 g de harina	Bandeja universal	2	☐	160-180	-	40-50
Bollo con 500 g de harina	Bandeja universal	2	☐	150-170	-	60-70
Bollo con 1 kg de harina	Bandeja universal	2	☒	140-150	-	65-75
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja universal	1	☒	190-210	180 W	30-40
Pizza	Bandeja universal	1	☐	210-230	-	25-35
Pizza	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3	☉	190-200	-	40-50
Torta gratinada, 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

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

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

■ ☐ Calor superior/inferior

■ ☒ Aire caliente

Nota: Precalentar el compartimento de cocción.

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

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Desea hornear con una receta propia.	Guiarse por las recetas de repostería similares que se facilitan en las tablas de horneado.
Desea utilizar un molde de silicona, vidrio, plástico o cerámica para hornear.	El molde debe resistir un calor de hasta 250 °C. En estos moldes los pasteles no adquieren un color tan tostado. Si conecta el microondas, se acorta la duración con respecto a los datos de la tabla.
De este modo se comprueba si el pastel de masa batida ya está en su punto.	Diez minutos antes de finalizar el tiempo de cocción indicado, pinchar con un palillo la parte más alta del pastel. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.

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

Asar y asar al grill

En referencia a las tablas

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

En el apartado "*Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill*" encontrará más información como anexo de las tablas.

Recipientes

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

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

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

Consejos y advertencias para asar

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

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

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

Aves:

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

Consejos y advertencias para asar al grill

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

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

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

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

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

Indicaciones para rehogar

Utilizar un recipiente con tapa para rehogar pescado.

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

Carne de vacuno

Notas

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

■  Calor superior/inferior

■  Grill, superficie amplia

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

Carne de ternera

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

■  Aire caliente

■  Grill con circulación de aire

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

Carne de cerdo

Notas

- Dar la vuelta al asado de magro de cerdo y al asado con tocineta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Colocar el asado con la tocineta hacia arriba en el horno. Cortar la tocineta. No dar la vuelta al asado. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- No dar la vuelta a los filetes de cerdo ni a las chuletas de Sajonia. Para finalizar, dejar reposar aprox. 5 minutos.
- Dar la vuelta al filete de pescuezo una vez transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo.

■  Grill con circulación de aire

■  Grill, superficie amplia

Carne de cerdo	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 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		220-240	180 W	40-50
Asado con tocineta (p. ej., paletilla), aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		180-200	-	150
Asado con tocineta (p. ej., paletilla), aprox. 2 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		170-190	-	180
Filete de cerdo, aprox. 500 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		210-230	90 W	20-25
Asado de cerdo magro, aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		210-230	90 W	50-60

Carne de cerdo	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado de cerdo magro, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-220	90 W	70-80
Asado de cerdo magro, aprox. 2 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-210	180 W, 10 min + 90 W, 75-85 min	85-95
Lacón con hueso, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1	-	-	360 W	45-50
Filete de pescuezo, 2 cm de grosor	bandeja universal + parrilla	1 3		2	-	1ª cara: aprox. 15-20 2ª cara: aprox. 10-15

Carne de cordero y de caza

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

- Grill con circulación de aire
- Calor superior/inferior

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

Otros

Notas

- Para finalizar, dejar reposar el asado de carne picada durante aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta a las salchichas una vez transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo.

- Grill con circulación de aire
- Grill, superficie amplia

Otros	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	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/ unidad	bandeja universal + parrilla	1 3		3	-	1ª cara: aprox. 10-15 2ª cara: aprox. 5-10

Aves

Notas

- Colocar el pollo, la pechuga de pollo o 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 transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo, dar la vuelta y poner el microondas a 180 W.
- Colocar el medio pollo o las piezas de pollo con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
- Dar la vuelta al pato o al ganso una vez transcurridos $\frac{1}{3}$ y $\frac{2}{3}$ del tiempo.

- Colocar la pechuga de pato o de ganso con el lado de la piel hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
- Dar la vuelta a los muslos de ganso una vez transcurrida la mitad del tiempo. Pinchar la piel.
- Dar la vuelta al redondo de pavo una vez transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo.
- Colocar la pechuga o las alas de pavo con el lado de la piel hacia abajo. Dar la vuelta tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

-  Grill con circulación de aire
-  Grill, superficie amplia

-  Aire caliente
-  Calor superior/inferior

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

* Verter 50 ml de agua en la bandeja universal

Pescado

Notas

- Poner el pescado entero, p. ej. la trucha, en el centro de la parrilla.
- Cocer el pescado entero rehogado en la posición de nado.

-  Grill, superficie reducida
-  Grill, superficie amplia

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

* Untar primero la parrilla con aceite.

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

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

Gratinados y tostadas

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.
- Para los soufflés y gratinados utilizar un recipiente grande y plano. En recipientes estrechos y altos las comidas necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie.
- Colocar el gratinado en un recipiente adecuado para el microondas sobre la parrilla.
- Dejar reposar el gratinado o el gratén durante 5 minutos en el horno apagado.
- Usar un molde para gratinar de 4 ó 5 cm de alto para los gratenes, los gratinados de patata y la lasaña.
- Poner el soufflé en moldes para porciones o en un molde para soufflé hondo. Precalentar el horno.
- Tostadas gratinadas: colocar 4 unidades juntas en el centro de la bandeja universal. Distribuir 12 unidades de modo uniforme en la bandeja universal.

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

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

Productos preparados

Notas

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

- □ Calor superior/inferior
- ☒ Grill con circulación de aire

- ☒ Grill con circulación de aire

Productos preparados	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pizza con base fina	Bandeja universal	1	□	210-230	-	20-25
Pizza con base gruesa	Bandeja universal	2	□	200-220	90 W	15-25
Minipizza	Bandeja universal	1	□	210-230	-	15-20
Pizza-baguette	Bandeja universal	2	☒	180-190	-	15-20
Patatas fritas	Bandeja universal	1	□	220-230	-	20-25
Croquetas	Bandeja universal	1	□	200-220	-	25-35
Tortitas de patata, patata rellena	Bandeja universal	2	□	200-220	-	25-35
Panecillo, baguette	Parrilla	2	□	200-220	-	15-20
Panecillos precocinados, Brezeln,	Bandeja universal*	2	□	190-210	-	20-25
Panecillo o baguette 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.

Presencia de acrilamida en alimentos

¿Qué alimentos están afectados?

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

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

Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos

General	Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible. Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. Los alimentos de gran tamaño y grosor contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
Galletas al horno Patatas fritas al horno	Con Calor superior/inferior a máx. 200 °C, con Aire caliente 3D o Aire caliente a máx. 180 °C. Con Calor superior/inferior a máx. 190 °C, con Aire caliente 3D o Aire caliente a máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida. Untar una capa sobre la bandeja de forma uniforme. Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen.

Comidas normalizadas

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

Según las normas EN 60705, IEC 60705 o DIN 44547 y EN 60350 (2009)

Descongelar en el microondas

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

Cocer en el microondas

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

■  Grill con circulación de aire

■  Calor superior/inferior

Cocer en el microondas en combinación con el grill

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

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

Hornear

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.
- Pastel de manzana recubierto: colocar los moldes desarmables oscuros unos junto a otros desalineados entre sí.

■  Calor superior/inferior

■  Aire caliente

■  Aire caliente 3D

■  Calor intensivo

	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Pastas de té	Bandeja universal	2		160-180	20-30
	Bandeja universal	2		150-170	20-30
	bandeja universal* + bandeja esmaltada**	1 3		140-150	30-40
Pastelitos	Bandeja universal	2		160-180	25-35
	Bandeja universal	2		140-160	25-35
Pastelitos	bandeja universal* + bandeja esmaltada**	1 3		150-170	35-45
Base para tarta	Molde desarmable sobre la parrilla	1		160-170	30-40

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

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

	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Pastel plano de levadura	Bandeja universal	2		170-190	45-55
	bandeja universal* + bandeja esmaltada**	1 3		160-180	50-60
Pastel de manzana recubierto	2 moldes desarmables de Ø 20 cm sobre la parrilla	2		170-190	70-90

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

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

Asar al grill

 Grill, superficie amplia

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

* Precalentar durante 5 minutos.

Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.

