BLAUPUNKT

[es] Instrucciones de uso

Microondas
5C49K1860

Índice

Uso correcto del aparato 4

Indicaciones de seguridad importantes 4
En general 4
Microondas 5

Causas de los daños 7
En general 7
Microondas 8

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

Presentación del aparato 9
Panel de mando. 9

Accesorios 12
Accesorio incluido 12
Accesorios especiales 12

Antes del primer uso 12
Colocar el plato giratorio 12
Primera puesta en marcha. 12
Limpieza del interior del aparato y los accesorios . . . 13

Manejo del aparato. 13
Encender y apagar el aparato 13
Ajustar el modo de funcionamiento 14
Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura . . . 14
Calentamiento rápido. 14
Desconexión de seguridad automática 15

El microondas 15
Recipiente 15
Niveles de potencia del microondas 16
Programación del microondas. 16
Ajustar el funcionamiento combinado del microondas . 17
Secar el interior del horno 18

Programas automáticos 18
Ajustar un programa 18
Tabla de programas. 19

Ajustar las funciones de tiempo. 21
Consultar los ajustes de tiempo. 21
Ajustar el temporizador 21
Ajustar la duración del ciclo de cocción 21
Ajustar la hora 22

Seguro para niños 22
Activar y desactivar 22

Ajustes básicos 23
Modificar los ajustes básicos 23
Lista de los ajustes básicos 23

Limpieza 23
Productos de limpieza apropiados. 23
Aqualisis. 24

¿Qué hacer en caso de avería? 25

Servicio de Asistencia Técnica. 26
Número de producto (E) y número de fabricación (FD). 26

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina 26
Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas. 26
Consejos prácticos para usar el microondas 30
Pasteles y repostería 30
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado . 32
Asar y asar al grill. 32
Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill 35
Gratinados y tostadas. 36
Productos preparados, ultracongelados. 36

Presencia de acrilamida en alimentos 37

Comidas normalizadas 38

Uso correcto del aparato

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

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su montaje integrado. Prestar atención a las instrucciones de montaje especiales.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

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

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

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

Colocar los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. ⟶ *"Antes del primer uso" en la página 12*

Indicaciones de seguridad importantes

En general

⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el interior del horno se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el interior del horno. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.
- El aparato se calienta mucho. Si el aparato se monta en un mueble empotrado con puerta decorativa, cuando la puerta decorativa está cerrada se produce una acumulación del calor. Asegurarse de que la puerta decorativa esté abierta cuando el aparato esté en funcionamiento.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No exponer el aparato a fuentes intensas de calor y humedad. Utilizar el aparato exclusivamente en espacios cerrados.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aparato funciona con alta tensión. No retirar la carcasa del aparato.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del interior del horno.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el interior del horno está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua en el interior del horno puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el interior del horno caliente.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

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

Microondas

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso.
  No se permite secar alimentos ni ropa, calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas ni cosas similares.
  Por ejemplo, las zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares sobrecalentadas pueden ocasionar quemaduras
- Los alimentos se pueden incendiar. No calentar alimentos en envases de conservación del calor.
  No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.
  No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Atenerse a las indicaciones de estas instrucciones de uso.
  No secar alimentos con el microondas.
  Los alimentos con poco contenido de agua, como p. ej. el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada potencia de microondas o durante demasiado tiempo.
- El aceite de mesa puede inflamarse. No calentar aceite de mesa con el microondas.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de explosión!

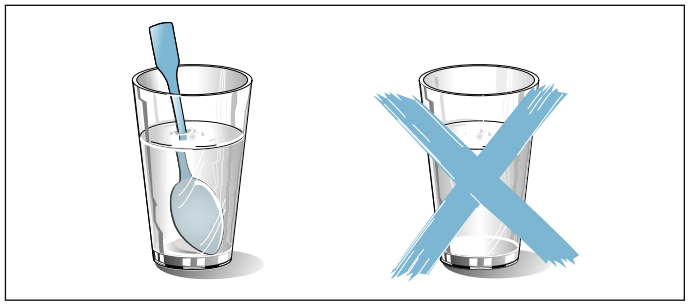
Los recipientes herméticamente cerrados con líquidos u otros alimentos pueden explotar. No calentar nunca líquidos u otros alimentos en recipientes herméticamente cerrados.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado. No cocer los huevos con la cáscara o calentar huevos duros. No cocer crustáceos. A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema. En los alimentos con la piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar . Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.
- El calor no se distribuye uniformemente en los alimentos para bebés. No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina. Remover o agitar bien tras el calentamiento. Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.
- Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes. Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.
- Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Observar siempre las indicaciones del embalaje. Utilizar siempre un agarrador para sacar los platos del compartimento de cocción.
- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso.
  No se permite secar alimentos ni ropa, calentar zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas ni cosas similares.
  Por ejemplo, las zapatillas, cojines de semillas o granos, esponjas, bayetas húmedas o cosas similares sobrecalentadas pueden ocasionar quemaduras

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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



⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

- La vajilla no adecuada para el microondas puede reventar. Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente. Utilizar exclusivamente vajilla adecuada para el microondas.
- La vajilla y los recipientes de metal o con adornos metálicos pueden provocar la formación de chispas al usarlos solo con la función microondas. Esto daña el aparato. No utilizar nunca recipientes de metal con la función microondas.

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de daños importantes para la salud!
- La superficie del aparato podría sufrir daños si no se limpia correctamente. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos. Mantener siempre limpios el interior del aparato, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta.
→ *"Limpieza" en la página 23*
- Si está dañada la puerta del aparato o la junta de la puerta, la energía del microondas puede salir. No utilizar el aparato si la puerta, la junta de la puerta o el marco de plástico de la puerta están dañados. Avisar al Servicio de Asistencia Cliente.
- En un aparato sin carcasa la energía de microondas sale al exterior. Nunca se debe retirar la carcasa. Llamar al Servicio de Asistencia Técnica cuando sea necesario realizar trabajos de mantenimiento o reparación.

Causas de los daños

En general

¡Atención!
- **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.
- **Alimentos húmedos:** No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado.
No conservar los alimentos dentro del aparato. Esto puede provocar que se oxide.
- **Agua condensada en el interior del aparato:** 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 en modo microondas no se ve perjudicado. Para evitar la corrosión, limpiar siempre el agua condensada después de cada cocción.
- **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.

Microondas

¡Atención!

- **Formación de chispas:** Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del 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.
- **Funcionamiento del microondas sin alimentos:** El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo. No conectar el aparato sin que haya alimentos en el compartimento de cocción. En todo caso se permite una prueba breve de la vajilla (véase el capítulo Microondas, recipientes).
- **Palomitas para microondas:** No programar el microondas a una potencia demasiado alta.El cristal de la puerta puede estallar por sobrecarga. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Colocar siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal.
- **Bandejas de aluminio:** No utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparado se daña debido a las chispas que se forman.
- **Dispositivo de accionamiento del plato giratorio:** El líquido derramado durante la cocción no debe penetrar a través del accionamiento del plato giratorio en el interior del aparato. Supervisar el proceso de cocción. Primero ajustar una duración de cocción más breve y prolongarla si es necesario.
- **Plato giratorio:** No utilizar el microondas sin el plato giratorio.

Protección del medio ambiente

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

Ahorro de energía

- Precalentar el aparato solo cuando así se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Para hornear utilizar moldes oscuros, lacados o esmaltados en negro.Absorben el calor especialmente bien.
- Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante el funcionamiento.
- Si se hornean varios bizcochos, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El interior del horno aún está caliente y de esta manera se reducirá el tiempo de cocción del segundo bizcocho. También se pueden poner 2 moldes rectangulares juntos uno al lado del otro en el interior del aparato.
- En los tiempos de cocción prolongados, el aparato se puede apagar 10 minutos antes del fin del tiempo de cocción y aprovechar el calor residual para terminar la cocción.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.

Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).
La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Presentación del aparato

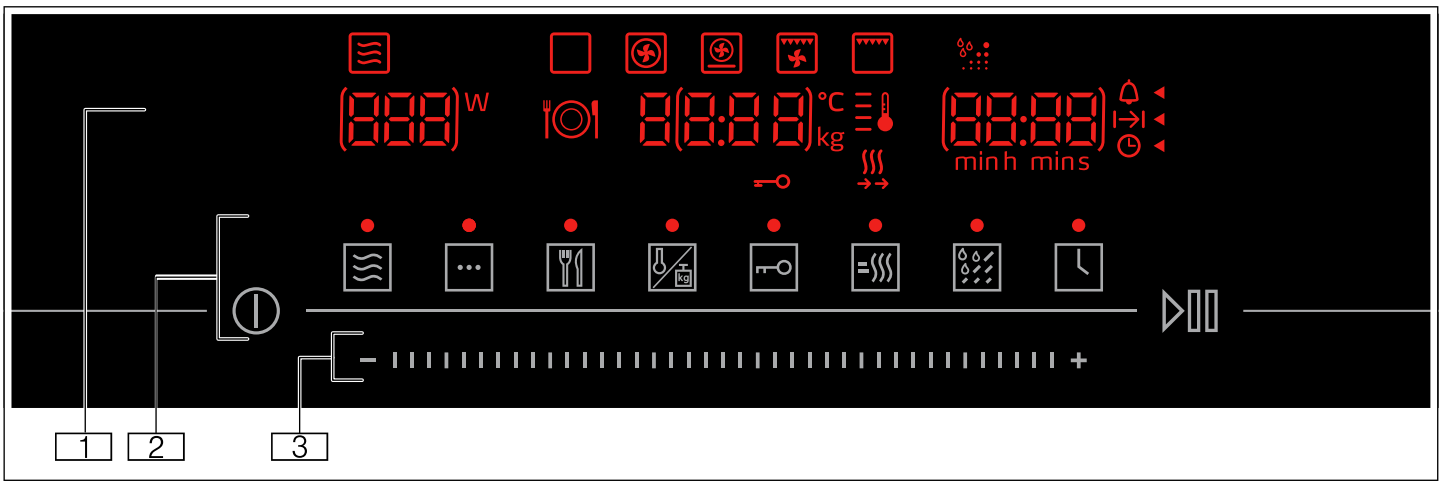
En este capítulo se describen el panel indicador y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

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

Panel de mando

Las diferentes funciones del aparato se ajustan a través del panel de mando con la ayuda de campos táctiles y un área de ajuste.La pantalla muestra los ajustes configurados en ese momento.

La sinopsis muestra el panel de mando con el aparato encendido y con todos los símbolos del display.



1 **Pantalla**
En la pantalla se muestran los símbolos de las funciones activas y las funciones de tiempo.

2 **Campos táctiles**
Detrás de los campos táctiles hay sensores. Pulsar sobre el símbolo para seleccionar la función.

3 **Zona de ajustes**
En esta zona, se ajusta la temperatura del tipo de calentamiento o se seleccionan otros ajustes para funciones adicionales.

Pantalla y campos táctiles

Con los campos táctiles, se pueden ajustar diversas funciones adicionales del electrodoméstico. En la pantalla se muestran los valores correspondientes.

Campos táctiles

Aquí se explica brevemente el significado de los diferentes campos táctiles.

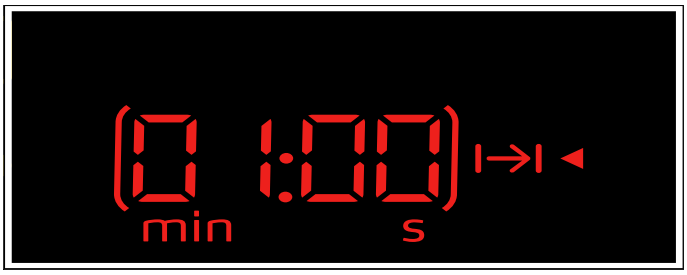
Símbolo		Significado
	Encendido/apagado	Encender o apagar el aparato
	Microondas	Seleccionar los niveles de potencia del microondas o conectar la función de microondas de forma adicional a un tipo de calentamiento.
	Tipos de calentamiento	Resaltar los tipos de calentamiento Ajustar el tipo de calentamiento a través de la zona de ajustes.
	Programas	Resaltar programas. Ajustar el programa a través de la zona de ajustes.
	Temperatura/peso	Resaltar la temperatura o el peso. Ajustar la temperatura o el peso a través de la zona de ajustes.
	Seguro para niños	Activar o desactivar el seguro para niños mediante una pulsación prolongada
	Calentamiento rápido	Activar o desactivar el calentamiento rápido
	Aquaclean	Activar la función de limpieza
	Funciones de tiempo	Seleccionar las funciones de tiempo y ajustarlas mediante la zona de ajustes.
	Inicio/parada	Inicio o interrupción del funcionamiento **Nota:** Una pulsación larga finaliza el funcionamiento en curso, los ajustes del modo de funcionamiento seleccionado se restablecen a los valores estándar.

Pantalla

La pantalla está estructurada de forma que los datos puedan leerse de un solo vistazo según cada situación.

El valor que se pueda ajustar en cada momento aparece resaltado. La forma de resaltarlo es mediante unos paréntesis que encierran el valor que se puede ajustar.

El valor que está resaltado se puede modificar directamente en el rango de ajuste.



Elementos de la pantalla

Aquí se explica brevemente el significado de los diferentes elementos de la pantalla.

Símbolo		Significado
	Temporizador	Si el símbolo está marcado, en la pantalla se muestra el tiempo del temporizador.
	Duración	Si el símbolo está marcado, en la pantalla se muestra la duración.
	Hora	Si el símbolo está marcado, en la pantalla se muestra la hora.
h min	Horas/minutos	Duración en horas y minutos
min s	Minutos/segundos	Duración en minutos y segundos
	Seguro para niños	Si el símbolo está iluminado, el seguro para niños está activado.
	Calentamiento rápido	Si el símbolo está iluminado, el calentamiento rápido está activado.

Zona de programación

La zona de programación funciona como una rueda. Deslizar el dedo hacia la izquierda o derecha para modificar el ajuste. Cuanto más rápido se deslice, más rápido gira la rueda. Tocar encima de algo para que se detenga y seleccionar el ajuste exacto.

Indicación de temperatura

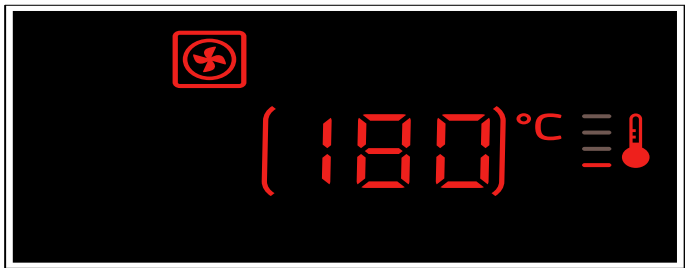
El termómetro situado a la derecha junto la indicación de temperatura indica que el aparato se está calentando.

Si hay un tipo de calentamiento ajustado, se llenan las barras de abajo hacia arriba a medida que se va calentando el compartimento de cocción.

Con la función de grill, las barras se iluminan por completo de inmediato.

Con la función microondas, las barras no se iluminan.

Al precalentar, el punto óptimo para introducir los alimentos se alcanzará cuando las cuatro barras se hayan iluminado.



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

Modo noche

Para ahorrar energía, el brillo de la pantalla se reduce automáticamente desde las 22:00 hasta las 5:59 horas a un valor más bajo.

Modos de funcionamiento

El aparato dispone de diversos modos de funcionamiento para facilitar su funcionamiento.

En los capítulos correspondientes se presentan descripciones precisas al respecto.

Modo de funcionamiento	Utilización
Tipos de calentamiento → *"Manejo del aparato" en la página 13*	Para conseguir una preparación óptima de los platos, existen diferentes tipos de calentamiento adaptados de forma precisa.
Microondas → *"El microondas" en la página 15*	Con el microondas, los platos se pueden cocer al vapor, calentar o descongelar más rápido.
Funcionamiento combinado del microondas	Sirve para conectar de forma adicional el microondas a un tipo de calentamiento.
Ajustes básicos → *"Ajustes básicos" en la página 23*	Los ajustes básicos del aparato se pueden personalizar como se prefieran.

Tipos de calentamiento

A continuación se explican las diferencias y la aplicación de cada tipo de calentamiento, para encontrar siempre el más adecuado para cada plato.

Los símbolos referentes a cada tipo de calentamiento sirven para reconocerlos mejor.

Tipo de calentamiento	Temperatura	Utilización
Aire caliente	40 °C	Hacer levar masa de levadura, descongelar pasteles de crema.
	100-230 °C	Para hornear y asar en un nivel.
Grill	Niveles de grill: 1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo	Para asar al grill alimentos planos, como filetes, salchichas o tostadas y para gratinar.
Turbogrill	100-230 °C	Para asar aves, pescados en una sola pieza y piezas grandes de carne.
Posición de pizza	100-230 °C	Para preparar pizzas y platos que requieran mucho calor inferior.

Valores recomendados

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

Microondas

Existen distintas potencias de microondas divididas en diferentes niveles, adecuados para distintos tipos de alimentos y preparaciones. Los niveles de microondas no siempre se corresponden exactamente con los vatios utilizados por el aparato.

El usuario tiene a su disposición los siguientes niveles del microondas.

Nivel de potencia del microondas	Duración máxima
90	1 hora y 30 minutos
180	1 hora y 30 minutos
360	1 hora y 30 minutos
600	1 hora y 30 minutos
900 vatios	30 minutos

La función microondas se puede utilizar sola o combinada con todos los tipos de calentamiento.

Excepciones:

Nivel de microondas 900 W

Aire caliente 40 °C

Aquí se explica cómo combinar el microondas con los tipos de calentamiento:

Interior del horno

Las diversas funciones del interior del horno facilitan el funcionamiento del aparato. Así, p. ej., toda la superficie del interior del horno se ilumina y un ventilador protege el aparato contra sobrecalentamiento.

Abrir la puerta del aparato

Si durante el funcionamiento del aparato se abre la puerta, el programa se detiene. Cerrar la puerta y pulsar el campo ▷II para continuar con el funcionamiento.

Iluminación interior

La iluminación interior siempre está activa durante el funcionamiento. Cuando el funcionamiento finaliza, la iluminación interior se apaga.

La iluminación interior se enciende al abrir la puerta del aparato. Esto sirve de ayuda, por ejemplo, para la limpieza del aparato. Transcurridos aprox. 15 minutos, la iluminación interior se apaga automáticamente.

Ventilador

El aparato incorpora un ventilador. El ventilador se enciende durante el funcionamiento. El aire caliente escapa por la parte superior de la puerta.

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

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

Notas

- Durante el funcionamiento como microondas el aparato se mantiene frío. 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 aparato no se ve perjudicado. Limpiar el agua condensada tras la cocción.

Accesorios

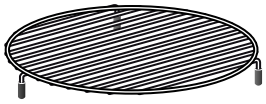
A continuación, se muestra un resumen de los accesorios suministrados y su uso adecuado.

¡Atención!
Al retirar la vajilla, asegurarse de que no se desplace el plato giratorio. Comprobar que el plato giratorio esté correctamente encajado. El plato giratorio puede girarse hacia la derecha o hacia la izquierda.

Accesorio incluido

Plato giratorio
Los alimentos que requieren mucho calor desde abajo se pueden preparar directamente en el plato giratorio.

Nota: El plato giratorio gira hacia la izquierda y hacia la derecha.Es resistente a cortes. Puede preparar pizza directamente sobre el plato giratorio y cortarla en pedazos.



Parrilla inferior
Para el microondas y para hornear y asar en el funcionamiento del horno.

Nota: Colocar la parrilla sobre el plato giratorio.

Parrilla superior
Parrilla para asar al grill, p. ej., filetes, salchichas o tostadas, o como superficie de apoyo, p. ej., para moldes de gratinar planos.

Nota: Colocar la parrilla sobre el plato giratorio.

Accesorios especiales

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

Accesorios especiales
Asador de cristal Para estofados y gratinados preparados en el horno.
Bandeja para pizza Para pizza y bizcochos redondos grandes.
Uso de la cocción al vapor para el microondas Los alimentos se cuecen al vapor de forma más rápida y suave.

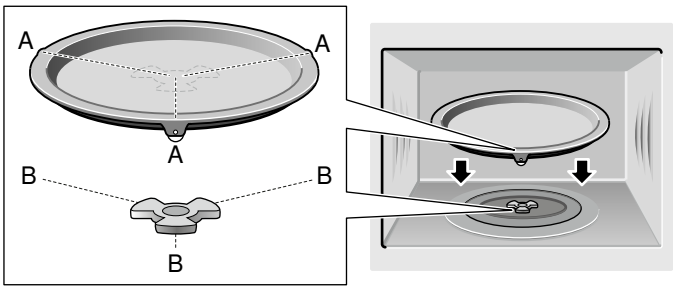
Antes del primer uso

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

El aparato debe estar completamente montado y conectado.

Colocar el plato giratorio

Colocar el plato giratorio sobre el tope de arrastre «B» en el centro del interior del aparato con los rodillos «A» como se muestra en la figura.



Notas
- No utilizar nunca el aparato sin el plato giratorio
- El plato giratorio debe quedar recto sobre el tope de arrastre.
- El plato giratorio debe poder girar con todos los tipos de calor.
- No colocar más de 5 kg en el plato giratorio.

Primera puesta en marcha

Tras la conexión eléctrica o tras un corte en el suministro eléctrico, se muestra en la pantalla el requerimiento para ajustar la hora.El requerimiento puede tardar en aparecer unos segundos.

Ajustar la hora

Al ponerse en marcha, el indicador de tiempo aparece resaltado. El valor 12:00 parpadea en la pantalla y el símbolo ⌚ se ilumina. Ajustar la hora.

1. Ajustar la hora en la zona de ajustes.
2. Pulsar el campo ⌚.
   La hora se ha ajustado.

Modificar la hora

1. Pulsar dos veces el campo ⌚.
   En la pantalla aparecen el símbolo ⌚ y la hora.
2. Ajustar la hora en la zona de ajustes.
3. Pulsar el campo ⌚.

La hora se ha ajustado.

Notas
- Si después de ajustar la hora no se pulsa el campo ⌚, el valor ajustado se adopta de forma automática transcurridos unos segundos.
- El ajuste de la hora se puede modificar en cualquier momento pulsando el campo ⌚.
- Para reducir el consumo cuando el aparato está en reposo, la indicación de la hora se puede ocultar.

Limpieza del interior del aparato y los accesorios

Antes de preparar por primera vez cualquier plato, limpiar el interior del aparato y los accesorios.

Limpiar el interior del horno

A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el interior del horno vacío y con la puerta cerrada. La opción más efectiva es calentarlo durante una hora con aire caliente a 180 °C. Comprobar que no haya restos del embalaje en el interior del horno.

1. Pulsar el campo .
   El tipo de calentamiento Aire caliente está ajustado de serie.
2. Pulsar el campo .
3. Ajustar 180 °C en la zona de ajustes.
4. Pulsar el campo .
   El aparato empieza a calentarse.

Desconectar el aparato al cabo de una hora.Para ello pulsar el campo .

Limpiar los accesorios

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

Manejo del aparato

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

Encender y apagar el aparato

El aparato debe encenderse antes de poder realizar cualquier ajuste.

Nota: El seguro para niños solo se puede ajustar con el aparato apagado. Algunas indicaciones permanecen visibles en pantalla incluso con el aparato apagado.

Apagar el aparato si no se está usando. El aparato se apaga automáticamente si ha transcurrido mucho tiempo sin que se realice ningún ajuste.

Encendido del aparato

Pulsar el campo .

En la pantalla se muestra resaltado un valor estándar. El aparato ya está listo para funcionar.

En los capítulos correspondientes se indica cómo ajustar los modos de funcionamiento.

Desconectar el aparato

Pulsar el campo .

Se interrumpirá la función que esté en curso en ese momento.

La hora se muestra en la pantalla.

Nota: En los ajustes básicos, se puede establecer que la hora se muestre o no cuando el aparato esté apagado.

Funcionamiento

Algunos pasos son iguales en el uso de todos los modos de funcionamiento. A continuación, se presentan los pasos de funcionamiento básicos.

Iniciar el funcionamiento

Pulsar el campo .

Los ajustes se muestran en la pantalla.Si se ajusta una duración, esta transcurre de forma visible.

Nota: El funcionamiento también se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato. Cerrar la puerta del aparato y pulsar el campo .

Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar el campo o abrir la puerta del aparato.
   El funcionamiento se interrumpe, el LED parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar el campo .
   Se reanuda el funcionamiento, el LED se ilumina.

Ajustar el modo de funcionamiento

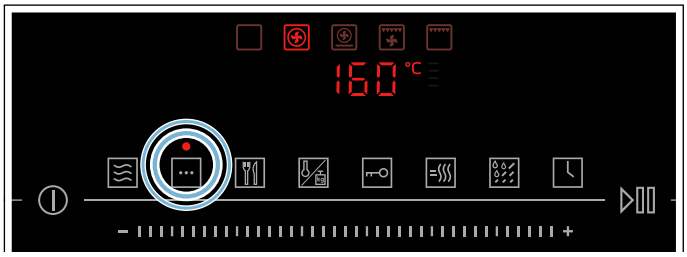
Después de seleccionar un modo de funcionamiento, en la pantalla aparecen valores recomendados. Este ajuste se puede iniciar directamente.

Por regla general:
1. Pulsar el modo de funcionamiento deseado en el campo correspondiente.
2. Realizar otros ajustes a través de la zona de ajustes.
3. Pulsar el campo ▷II.
   El aparato inicia el funcionamiento.

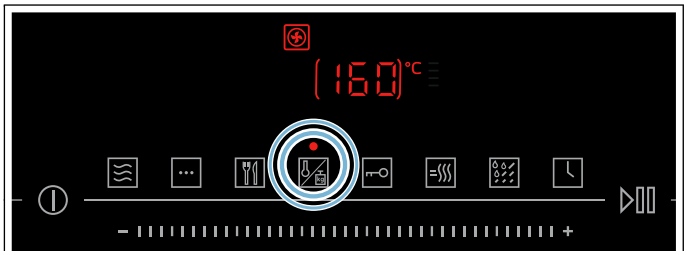
Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura

Ejemplo en la imagen: aire caliente a 200 °C

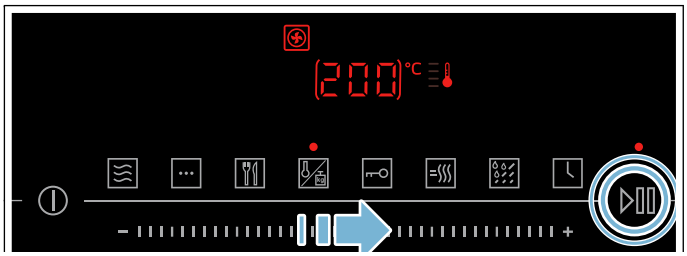
1. Pulsar el campo ⋯.



   El tipo de calentamiento Aire caliente está ajustado de serie. En la pantalla, se muestra la temperatura recomendada de 160 °C.
2. Pulsar el campo .



   La temperatura se muestra resaltada.
3. Ajustar la temperatura a 200 °C en la zona de ajustes.
4. Pulsar el campo ▷II.



   El aparato empieza a calentarse. La indicación de temperatura se llena.

La temperatura se puede modificar en cualquier momento a través de la zona de ajustes.

Nota: Tras el precalentamiento, es normal que se produzcan pequeñas oscilaciones de temperatura según el tipo de calentamiento.

Ajustar la duración del ciclo de cocción

1. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar el campo ◷ hasta que aparezca resaltado el símbolo |→|.
3. Ajustar la duración deseada en la zona de ajustes.
4. Pulsar el campo ▷II.
   El aparato empieza a calentarse. La duración transcurrida se muestra visiblemente.

Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar el campo ▷II o abrir la puerta del aparato.
   El funcionamiento se interrumpe, el LED ▷II parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar el campo ▷II.
   Se reanuda el funcionamiento, el LED ▷II se ilumina.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar el campo ⏻.

El funcionamiento se ha interrumpido y se han eliminado todos los ajustes.

Nota: Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.

Calentamiento rápido

Con el calentamiento rápido, el aparato alcanza la temperatura ajustada especialmente rápido.

Utilizar el calentamiento rápido con temperaturas por encima de 100 °C. El calentamiento rápido está disponible para los siguientes tipos de calentamiento:

- Aire caliente (excepción: Aire caliente 40 °C)
- Turbogrill
- Función pizza

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el alimento no debe introducirse en el interior del aparato hasta que no haya finalizado el calentamiento rápido.

1. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar el campo .
   En la pantalla se ilumina el símbolo .
3. Pulsar el campo ▷II.
   El aparato empieza a calentarse. El LED ▷II se ilumina.

El calentamiento rápido ha finalizado

Suena una señal. Se apaga el símbolo de la pantalla.El aparato sigue funcionando con el tipo de calentamiento y la temperatura ajustados. Introducir el plato en el interior del aparato.

Interrumpir el calentamiento rápido

Pulsar el campo .Se apaga el símbolo de la pantalla. El aparato sigue funcionando con el tipo de calentamiento y la temperatura ajustados.

Nota: El calentamiento rápido se desactiva de forma automática al cabo de 15 minutos como máximo.

Desconexión de seguridad automática

La desconexión de seguridad automática se activa cuando el aparato lleva mucho tiempo funcionando sin una duración programada. El momento en el que se apaga el aparato depende del modo de funcionamiento y de la temperatura programados.

- Aire caliente 50 °C: 24 horas
- Aire caliente 100-230 °C: 5 horas
- Turbogrill y posición de pizza: 5 horas
- Grill: 90 minutos

Ejemplo: si el aparato está funcionando con aire caliente a 160 °C, se desconectará automáticamente tras aprox. 5 horas.

En la pantalla se muestra E2. El aparato se apaga. Pulsar el campo ▷II para confirmar.

El microondas

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

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

Recipiente

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

Recipientes adecuados

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

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

Recipientes no adecuados

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

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

Prueba de los recipientes

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

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

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

El recipiente debería estar frío o templado.

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

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

Niveles de potencia del microondas

La potencia del microondas se ajusta en distintos niveles, que no siempre se corresponden exactamente con los vatios utilizados por el aparato.

El usuario tiene a su disposición los siguientes niveles del microondas.

Nivel de potencia del microondas	Duración máxima	Aplicación
90	1 hora y 30 minutos	Para descongelar alimentos delicados.
180	1 hora y 30 minutos	Para descongelar y continuar con la cocción.
360	1 hora y 30 minutos	Para cocinar a fuego lento carne y calentar alimentos delicados.
600	1 hora y 30 minutos	Para calentar y cocinar a fuego lento alimentos.
900 vatios	30 minutos	Para calentar líquidos.

Valores recomendados:
El aparato recomienda una duración para cada nivel del microondas. Estos valores pueden aceptarse o modificarse en el campo correspondiente.

El ajuste máximo está previsto para calentar líquidos. La potencia máxima del microondas se reduce después de un tiempo para proteger el aparato. La potencia completa vuelve a estar disponible tras un tiempo de enfriado.

Intervalos de la temporización

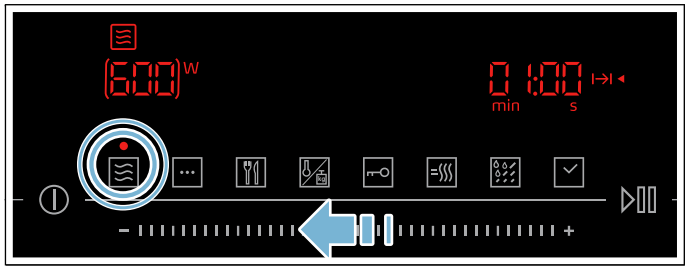
El intervalo de ajuste de la duración de funcionamiento se cambia en función de la longitud de dicha duración.

Duración de funcionamiento	Intervalo
0-1 minuto	5 segundos
1-3 minutos	10 segundos
3-15 minutos	30 segundos
15 minutos - 1 hora	1 minuto
1 hora - 1 hora y 30 minutos	5 minutos

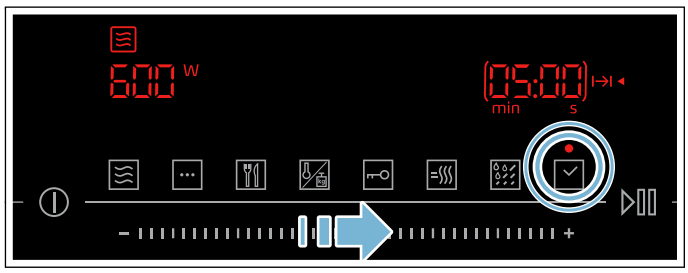
Programación del microondas

Ejemplo: potencia del microondas 600 W, duración 5 minutos.

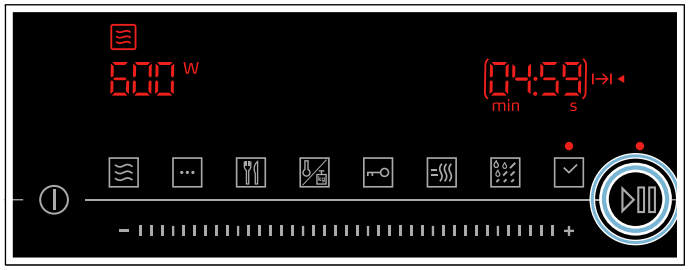
1. Pulsar el campo ☰.
   El aparato ya está listo para funcionar. En la pantalla se muestra la potencia máxima del microondas de 900 vatios como valor recomendado; puede modificarse en cualquier momento.
2. Seleccionar el nivel de potencia deseado en la zona de ajustes.



   En la pantalla se muestra la potencia del microondas y una duración recomendada.
3. Pulsar el campo ⏲.
4. Ajustar la duración deseada en la zona de ajustes.
   Nota: También se puede programar primero el tiempo y después el nivel de potencia del microondas.



5. Pulsar el campo ▷II.



   En la pantalla se muestra el transcurso de la duración. El LED ▷II se ilumina.

Notas

- Cuando se enciende el aparato, en la pantalla aparece como recomendación siempre la potencia máxima del microondas.
- Si entremedias se abre la puerta del aparato, el ventilador puede seguir funcionando.

La duración ha transcurrido

Suena una señal. Abrir la puerta del aparato o pulsar cualquier campo.

Modificar la duración

1. Pulsar el campo ⏲ hasta que aparezca resaltado el símbolo |→|.
2. Modificar la duración en la zona de ajustes. El cambio se aplica tras unos segundos.

Modificar la potencia del microondas

1. Pulsar el campo ≡.
2. Seleccionar el nivel de potencia deseado en la zona de ajustes.

Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar el campo ▷II o abrir la puerta del aparato.
   El funcionamiento se interrumpe, el LED ▷II parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar el campo ▷II.
   Se reanuda el funcionamiento, el LED ▷II se ilumina.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar el campo ⏻.

El funcionamiento se ha interrumpido y se han eliminado todos los ajustes.

Nota: Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.

Ajustar el funcionamiento combinado del microondas

La función microondas se puede combinar con todos los tipos de calentamiento. El aparato calienta y al mismo tiempo se activa el microondas. De este modo las comidas están listas más rápidamente.

Posibilidades de combinación

- Aire caliente
- Turbogrill
- Posición de pizza
- Grill

Excepciones:

≡ Nivel de microondas 900 W

Aire caliente 40 °C

Ajustar el modo combinado

Ejemplo: aire caliente a 190 °C con microondas a 360 W, 17 minutos.

1. Pulsar el campo ≡.
   El aparato ya está listo para funcionar. En la pantalla se muestra la potencia máxima del microondas de 900 vatios como valor recomendado; puede modificarse en cualquier momento.
2. Ajustar 360 W en la zona de ajustes.
   En la pantalla se muestra la potencia del microondas y una duración recomendada.
3. Pulsar el campo ⋯.
4. Ajustar el tipo de calentamiento Aire caliente en la zona de ajustes.
   En la pantalla se muestra un valor recomendado para la temperatura.
5. Pulsar el campo
6. Ajustar la temperatura a 190 °C en la zona de ajustes.
7. Pulsar el campo ⏲.
8. Ajustar la duración deseada de 17 minutos en la zona de ajustes.
9. Pulsar el campo ▷II.
   Se inicia el funcionamiento, el LED ▷II se ilumina. La duración transcurrida se muestra visiblemente.

La duración ha transcurrido

Suena una señal y el símbolo ▷II se apaga. El funcionamiento combinado ha finalizado. Pulsar cualquier campo para detener el tono de aviso.

Modificar la potencia del microondas

1. Pulsar el campo ≡.
2. Seleccionar el nivel de potencia deseado en la zona de ajustes.

Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar el campo ▷II o abrir la puerta del aparato.
   El funcionamiento se interrumpe, el LED ▷II parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar el campo ▷II.
   Se reanuda el funcionamiento, el LED ▷II se ilumina.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar el campo ⏻.

El funcionamiento se ha interrumpido y se han eliminado todos los ajustes.

Nota: Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.

Secar el interior del horno

Secar el interior del horno tras el funcionamiento para que no quede humedad.

Calentar el interior del horno

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

1. Dejar enfriar el aparato.
2. Eliminar la suciedad importante inmediatamente y secar la humedad de la base del interior del horno.
3. En caso necesario, encender el aparato con el campo ⏻.
4. Pulsar el campo ⊡.
   Aparece la selección de tipos de calentamiento.
5. Seleccionar turbogrill ⊡ en la zona de ajustes.
6. Pulsar el campo ⊡ y ajustar 150 °C en la zona de ajustes.
7. Pulsar dos veces el campo ⊡.
   En la pantalla está marcado el símbolo de la duración |→|.
8. Ajustar una duración de 15 minutos en la zona de ajustes.
9. Iniciar el funcionamiento con el campo ▷II.
   Se inicia el programa de secado y finaliza automáticamente transcurridos 15 minutos.

Secar a mano el interior del aparato

1. Dejar enfriar el electrodoméstico.
2. Eliminar la suciedad del interior del aparato.
3. Secar el interior del aparato con una esponja.
4. Dejar la puerta del aparato abierta durante 1 hora para que el interior del aparato se seque completamente.

Programas automáticos

Los programas automáticos permiten preparar alimentos de manera sencilla.Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos.El programa automático realiza el ajuste óptimo. Pueden seleccionarse hasta 15 programas.

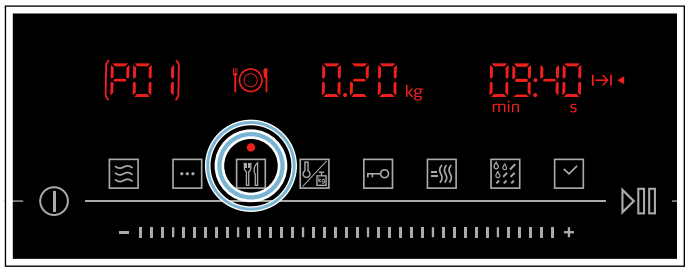
Notas

- Sacar los alimentos de su envase y pesarlos. Si no se puede introducir el peso exacto, redondear hacia arriba o hacia abajo.
- Colocar los alimentos dentro del aparato en el interior del aparato frío.
- Para estos programas, utilizar siempre recipientes adecuados para el microondas y resistentes al calor, p. ej., recipientes de vidrio o cerámica. Respetar las indicaciones sobre los accesorios en la tabla de programas.
- Para conseguir un resultado de cocción óptimo, usar exclusivamente alimentos y carne en buen estado y a temperatura del frigorífico. En el caso de platos congelados, usar exclusivamente alimentos recién extraídos del congelador.

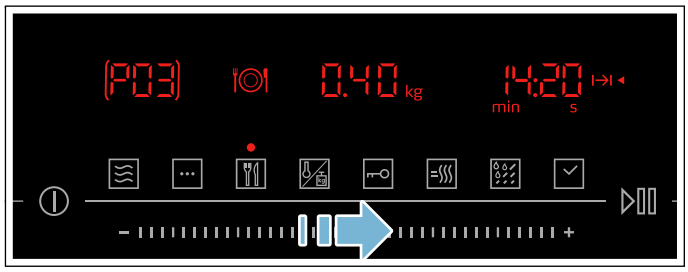
Ajustar un programa

Ejemplo de la imagen: programa 3 con 1 kilo de peso.

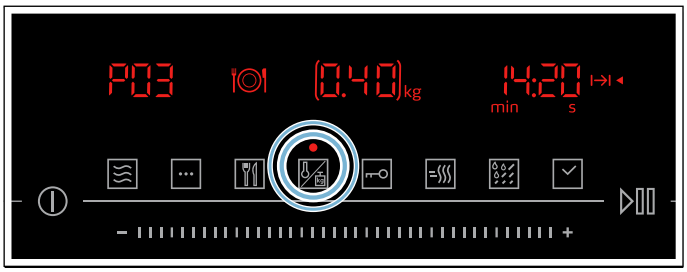
1. Pulsar el campo ⊡.
   En la pantalla aparece el primer número de programa y los valores sugeridos para peso y duración.



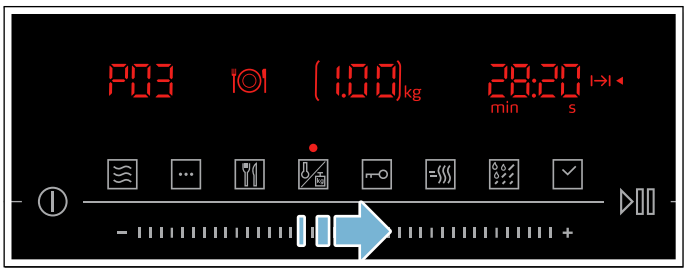
2. Seleccionar el número de programa 3 en la zona de ajustes.



3. Pulsar el campo ⊠.
   En la pantalla aparece resaltado el ajuste de peso.

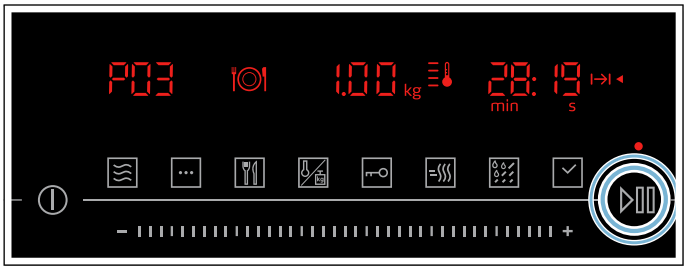


4. Ajustar 1 kilo de peso en la zona de ajustes.
   El aparato ajusta automáticamente la duración adecuada para ese peso.



5. Pulsar el campo ▷II.

Se inicia el programa. La duración transcurrida se muestra de forma visible, las barras de temperatura y el LED ▷II se iluminan.



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

El programa ha finalizado

Suena una señal de aviso. El programa ha finalizado y el aparato deja de calentar.
Pulsar el campo ⏻.

Nota: En la zona de ajustes se puede prolongar la duración o establecer una nueva.

Modificar un programa

1. Mantener pulsado durante unos 4 segundos el campo ▷II.
   El programa se restaurará.
2. Seleccionar un programa nuevo.

Interrumpir el funcionamiento

1. Pulsar el campo ▷II o abrir la puerta del aparato.
   El funcionamiento se interrumpe, el LED ▷II parpadea.
2. Cerrar la puerta del aparato.
3. Pulsar el campo ▷II.
   Se reanuda el funcionamiento, el LED ▷II se ilumina.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar el campo ⏻.

El funcionamiento se ha interrumpido y se han eliminado todos los ajustes.

Nota: Tras interrumpir o cancelar el funcionamiento, el ventilador puede seguir funcionando.

Tabla de programas

N.º de programa	Alimentos	Rango de peso en kg	Recipiente/accesorio, altura de inserción	Notas
Descongelar				
P 01	Carne picada	0,20 - 1,0	Recipiente plano sin tapa sobre la parrilla inferior	Retirar la carne picada que ya se haya descongelado al darle la vuelta.
P 02	Porciones de carne	0,20 - 1,0	Recipiente plano sin tapa sobre la parrilla inferior	Retirar el líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
P 03	Pollo, trozos de pollo	0,40 - 1,80	Recipiente plano sin tapa sobre la parrilla inferior	Retirar el líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
P 04	Pan	0,20 - 1,0	Recipiente plano sin tapa sobre la parrilla inferior	Descongelar solo la cantidad necesaria de pan. De lo contrario, se pondrá rápidamente duro. Separar las rebanadas cuando sea posible.

N.º de programa	Alimentos	Rango de peso en kg	Recipiente/accesorio, altura de inserción	Notas
Programas de cocción				
P 05	Arroz	0,05 - 0,20	Recipiente con tapa sobre la parrilla inferior	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.
P 06	Patatas	0,15 - 1,0	Recipiente con tapa sobre la parrilla inferior	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 cucharada de agua por cada 100 g.
P 07	Verduras	0,15 - 1,0	Recipiente con tapa sobre la parrilla inferior	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 cucharada de agua por cada 100 g.
Programas de cocción combinados				
P 08	Gratinado, congelado	0,40 - 1,20	Recipiente sin tapa, sobre la parrilla inferior	El gratinado no debe tener más de 3 cm de alto.
P 09	Pollo, entero	0,50 - 2,0	Recipiente sin tapa, sobre la parrilla inferior	Lado de la pechuga hacia abajo.
P 10	Roastbeef, en su punto	0,50 - 1,5	Recipiente sin tapa, sobre la parrilla inferior	
P 11	Asado de aguja de cerdo	0,50 - 2,0	Recipiente con tapa, sobre la parrilla inferior	
P 12	Cordero, en su punto	0,80 - 2,0	Recipiente con tapa, sobre la parrilla inferior	Carne de cordero procedente de la espaldilla o la pata sin hueso
P 13	Asado carne picada	0,50 - 1,5	Recipiente sin tapa, sobre la parrilla inferior	El asado de carne picada no debe tener más 7 cm de alto.
P 14	Pescado, entero	0,30 - 1,0	Recipiente sin tapa, sobre la parrilla inferior	Retirar previamente la piel del pescado. Colocar el pescado en el recipiente con la aleta dorsal hacia arriba.
P 15	Guiso de arroz con ingredientes frescos	0,05 - 0,20	Recipiente alto con tapa, sobre la parrilla inferior	Introducir solo el peso del arroz. Se recomiendan los guisos de arroz con verduras, pescado o carne de ave.Utilizar solamente ingredientes frescos.

Ajustar las funciones de tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo. Con el campo táctil ⏲ se abre el menú y se cambia de una función a otra.En la pantalla se iluminan los símbolos de las funciones disponibles; la función seleccionada en ese momento aparece resaltada. Junto al símbolo se ilumina además un pequeño triángulo.

Función de tiempo		Utilización
🔔	Reloj avisador	El reloj avisador funciona como un reloj de cocina. Funciona independientemente del funcionamiento y otras funciones de tiempo y no influye en el aparato.
⊢→⊣	Duración del tiempo de cocción	Una vez transcurrida una duración ajustada, el aparato finaliza el funcionamiento automáticamente.
⏲	Hora	Mientras no haya ninguna otra función en primer plano, el horno muestra la hora en el panel indicador.

Solo se puede acceder a la Duración con el sensor ⏲ tras ajustar un tipo de calentamiento. El reloj avisador se puede ajustar en cualquier momento.

Tras finalizar la Duración o el tiempo del reloj avisador, suena una señal. La señal se puede apagar antes de tiempo pulsando el sensor ⏲.

Nota: En los ajustes básicos se puede modificar el tiempo que se desea que suene una señal. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 23*

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en la pantalla se iluminan los símbolos correspondientes. Se muestra visiblemente el tiempo transcurrido.

Para consultar el temporizador 🔔, la duración ⊢→⊣ o la hora ⏲, pulsar repetidamente el campo ⏲ hasta que aparezca resaltado el símbolo correspondiente. Durante el funcionamiento, solo están disponibles el temporizador y la duración; en reposo solo están disponibles el temporizador y la hora.El valor se muestra en la pantalla durante unos segundos.

Ajustar el temporizador

El temporizador se puede usar como un reloj de cocina.Es independiente del aparato. El temporizador dispone de una señal propia.De este modo, se puede distinguir si ha finalizado el tiempo del temporizador o una duración.

1. Pulsar el campo ⏲ hasta que aparezca resaltado el símbolo 🔔.
   En la pantalla se iluminan el símbolo 🔔 y los símbolos de tiempo.
2. Ajustar el tiempo del temporizador en la zona de ajustes.

El tiempo programado se aplica transcurridos unos segundos. El temporizador se pone en marcha. En la pantalla se ilumina el símbolo 🔔 y se muestra visiblemente el transcurso del tiempo del temporizador. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

El tiempo del temporizador ha finalizado

Suena una señal. En la pantalla aparece 00:00.Pulsar cualquier campo para desconectar el temporizador.

Modificar el tiempo del temporizador

Modificar el tiempo del temporizador en la zona de ajustes.El cambio se aplica tras unos segundos.

Borrar el tiempo del temporizador

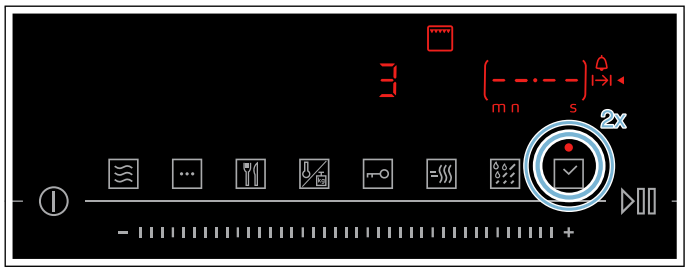
Restablecer el tiempo del temporizador a 00:00 en la zona de ajustes.El cambio se aplica tras unos segundos. El temporizador está desconectado.

Ajustar la duración del ciclo de cocción

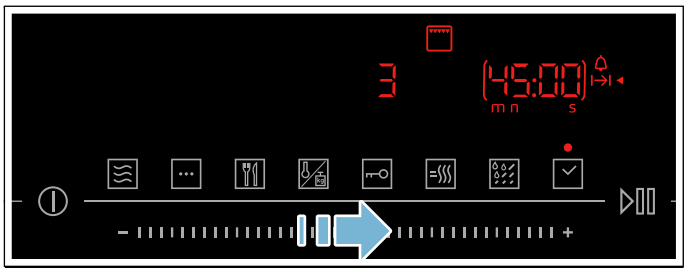
En el aparato se puede ajustar la duración de la cocción del plato. Una vez transcurrida la duración, el aparato se apaga automáticamente. El tiempo de cocción no se excede involuntariamente.

Ejemplo de la imagen: tipo de calentamiento grill con nivel 3, duración 45 minutos.

1. Pulsar el campo ⋯.
2. Ajustar el tipo de calentamiento en la zona de ajustes.
3. Pulsar el campo ⏲.
4. Pulsar el campo ⏲ hasta que aparezcan resaltados el símbolo ⊢→⊣ y la duración.
   Nota: En función del tipo de calentamiento, se puede mostrar un valor recomendado.



5. Ajustar una duración de 45 minutos en la zona de ajustes.



6. Pulsar el campo ▷II.

El horno se enciende. En la pantalla se muestra visiblemente la duración y el LED ▷II se ilumina.

La duración ha transcurrido

Suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla aparece 00:00.

1. Pulsar el campo ⏲.
   La señal se apaga.
2. Pulsar el campo ⏻.

El aparato está desconectado.

Modificar la duración

1. Pulsar el campo ⏲ hasta que aparezca resaltado el símbolo |→|.
2. Modificar la duración en la zona de ajustes. El cambio se aplica tras unos segundos.

Cancelar la duración

Restablecer la duración a 00:00 en la zona de ajustes.El cambio se aplica tras unos segundos.

Nota: Cuando está ajustado el temporizador, pulsar primero el campo ⏲ hasta que aparezca resaltado el símbolo |→|.

Ajustar la hora

Tras la conexión o tras un fallo en el suministro de corriente, el símbolo ⏲ se ilumina en el display, y la hora muestra el valor 12:00. Ajustar la hora.

1. Ajustar la hora en la zona de ajustes.
2. Pulsar el campo ⏲.

La hora se ha ajustado.

Modificar la hora

1. Pulsar varias veces el campo ⏲.
   En la pantalla aparece resaltado el símbolo de la hora ⏲.
2. Modificar la hora en la zona de ajustes.
   La hora ajustada se adopta transcurridos unos segundos.

Ocultar la hora

La hora se puede ocultar en los ajustes básicos.
→ *"Ajustes básicos" en la página 23*

Seguro para niños

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

Activar y desactivar

Mantener pulsado durante unos 4 segundos el campo ⊸.

En la pantalla aparece el símbolo ⊸. Suena una señal. El seguro para niños está activado o desactivado.

Notas

- Si está ajustado un tiempo en el reloj avisador 🔔, este continúa.Mientras esté activo el seguro para niños no se puede cambiar el tiempo del temporizador.
- Los tonos de aviso, p. ej., tras el transcurso del tiempo del temporizador, se pueden finalizar pulsando cualquier campo.

Ajustes básicos

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

Modificar los ajustes básicos

El aparato debe estar apagado.

1. Mantener pulsado durante algunos segundos el campo ⏲.
   En la pantalla se muestra el primer ajuste básico.
2. Modificar el ajuste básico en la zona de ajustes.
3. Pulsar el campo ⏲.
   En la pantalla se muestra el siguiente ajuste básico.Con el campo ⏲, se pueden recorrer todos los ajustes básicos y modificarlos en la zona de ajustes.
4. Mantener pulsado durante algunos segundos el campo ⏲.
   Se han adoptado todos los ajustes.

Los ajustes pueden volver a modificarse en cualquier momento.

Cancelar

Si no se quieren guardar los cambios, pulsar el campo ⏻.Los ajustes básicos finalizan sin guardarse.

Lista de los ajustes básicos

Los ajustes básicos disponibles en cada aparato dependen de las prestaciones del mismo.

	Ajuste básico	Opciones	Explicación
c01	Duración del tono de aviso 2 = medio = 1 minuto	1 = breve = 10 segundos 3 = largo = 2 minutos	Señal tras finalizar una duración o el tiempo del temporizador
c02	Tono de aviso de teclas 1 = activado	0 = desactivado	Tono de aviso al pulsar las teclas
c03	Brillo de la pantalla 2 = medio	1 = bajo 3 = alto	Ajustar el brillo de la pantalla
c04	Indicación horaria 1 = activado	0 = desactivado	Mostrar la hora en la pantalla
c05	Iluminación interior 1 = activado	0 = desactivado	Activar y desactivar la iluminación interior
c06	Ajuste de fábrica 0 = desactivado	1 = activado	Restablecer el aparato a los ajustes de fábrica
c07	Modo Demo 0 = desactivado	1 = activado	Modificar el volumen de las señales de mando
c08	Volumen del tono de aviso 2 = medio	1 = bajo 3 = alto	Modificar el volumen del tono de aviso

Limpieza

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!
El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie del interior del horno cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!
La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!
Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.

Nota: 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 siempre una cuchara en el recipiente para evitar el retardo de la ebullición. Calentar el agua entre 1 y 2 minutos a la máxima potencia del microondas.

Productos de limpieza apropiados

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

¡Atención!
Daños en la superficie
No usar en ningún caso:
- productos de limpieza abrasivos o corrosivos;
- productos de limpieza con un alto contenido alcohólico;
- estropajos o esponjas de fibra dura;
- limpiadores de alta presión o de vapor;
- limpiadores especiales para limpieza en caliente.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

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

Paño de microfibra

El paño de microfibra está 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.

N.° de pedido 466 148

Paño de limpieza para superficies de acero inoxidable

Se pueden tratar las superficies con un paño de limpieza impregnado en aceite (producto probado y recomendado que se puede encargar en nuestra página) para mejorar su resistencia contra arañazos y huellas.

N.° de pedido 311 134

Aceite de limpieza para superficies modernas de acero inoxidable

También se puede adquirir ese mismo aceite en una botella en lugar de en toallitas.

N.° de pedido 311 567

Desengrasante

Para una limpieza intensiva de la superficie en caso de suciedad grasa resistente.

N.° de pedido 311 781

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño humedecido y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni rasquetas de metal o vidrio para la limpieza.
Pantalla	Limpiar con un paño de microfibras o un paño ligeramente humedecido. No limpiar con un paño mojado.
Frontal del aparato con acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño humedecido 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. Se pueden adquirir productos de limpieza especiales para acero inoxidable en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. No utilizar limpiacristales ni rasquetas de metal o vidrio para la limpieza.
Compartimento de cocción de acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con un paño humedecido y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa: utilizar solo los limpiadores para hornos cuando el compartimento de cocción esté frío.Utilizar preferentemente una esponja de acero inoxidable. No utilizar spray para hornos ni otros productos de limpieza agresivos o corrosivos.Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas.Estos objetos rayan la superficie. Dejar que las superficies interiores se sequen por completo.
Hendidura del compartimento de cocción	Paño húmedo: No debe penetrar agua en el interior del aparato a través del dispositivo de accionamiento del plato giratorio.
Plato y anillo giratorios	Agua caliente con un poco de jabón: Encajar bien el plato giratorio al colocarlo tras la limpieza.
Parrilla	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un limpiador para acero inoxidable o en el lavavajillas.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño.No utilizar rasquetas de vidrio.
Junta	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño sin frotar. No utilizar rasquetas de metal o vidrio para la limpieza.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con un paño o cepillo.

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades de color en el frontal del aparato debido a los diversos materiales como el vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta que parecen suciedad son reflejos de luz de la lámpara de iluminación interior.

Aqualisis

La función de limpieza Aqualisis facilita la limpieza del aparato en caso de suciedad leve.

El programa dura 8 minutos.

Activar Aqualisis

1. Verter un par de gotas de lavavajillas en una taza con agua. Introducir una cuchara en el recipiente para evitar el retardo de ebullición.
2. Colocar la taza con la cuchara en el centro del plato giratorio.
3. Pulsar el campo ▨.

El aparato se apaga automáticamente tras aprox. 8 minutos.

A continuación, pasar un paño suave por el interior del horno y dejar que se seque bien.

¿Qué hacer en caso de avería?

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

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Algunos mensajes de error se pueden solucionar sin necesidad de ayuda.

¿Qué hacer en caso de avería?

Mensaje de error	Posible causa	Solución/indicación
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado.	Conectar el enchufe
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si la lámpara de la cocina funciona.
	El fusible está dañado	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible del aparato funciona correctamente.
	Manejo incorrecto	Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Volver a conectarlo transcurridos unos 10 s.
En la pantalla parpadea 12:00 y el símbolo ⏲ se ilumina.	Corte en el suministro eléctrico	Volver a ajustar la hora.
El aparato no está en funcionamiento. En la pantalla se muestra una duración.	Después del ajuste, no se ha pulsado el campo ▷II.	Pulsar el campo ▷II o borrar el ajuste seleccionando otra función con el selector de funciones.
El microondas no funciona.	La puerta no se ha cerrado del todo.	Comprobar si se ha atascado algún resto de comida u otro objeto extraño en la puerta.
	El campo ▷II no se ha pulsado.	Pulsar el campo ▷II.
Los alimentos tardan más en calentarse que antes	Se ha seleccionado una potencia del microondas demasiado baja.	Seleccionar una potencia más alta en el microondas.
	Se introdujo en el aparato más cantidad que en otras ocasiones.	Una cantidad doble supone el doble de tiempo.
	Los alimentos estaban más fríos que en otras ocasiones.	Remover o girar los alimentos a mitad del proceso.
El funcionamiento del microondas se interrumpe sin motivo aparente.	El microondas tiene un problema.	En caso de repetirse el fallo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece E 1.	Se ha activado la desconexión de seguridad térmica.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece E2.	Se ha activado la desconexión de seguridad automática.	Pulsar una tecla cualquiera o mover el selector giratorio.
En el panel indicador aparece E3.	La función de horno está averiada.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece E4.	Se ha activado la desconexión de seguridad térmica.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador aparece E 11.	Humedad en el panel de mando.	Dejar secar el panel de mando.
En el panel indicador aparece E 17.	Fallo en el calentamiento rápido.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
El aparato se puede ajustar pero no calienta. Los dos puntos parpadean.	Se ha activado el modo Demo.	Desactivar el modo Demo en los ajustes básicos. **Nota:** El modo Demo solo es visible durante los primeros 5 minutos tras la conexión del aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. Si abre la puerta del aparato, a la derecha encontrará la placa de características con estos números. 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.

E-Nr.	N.° de fabrica-ción

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.

Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica de cada país se encuentran en el listado adjunto.

Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figuran una selección de platos y los ajustes óptimos correspondientes. Se detallan el tipo de calentamiento, la temperatura o la potencia del microondas más apropiados para cada uno. También se aporta información relativa a los accesorios adecuados y a la altura ideal de inserción.Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Notas

- Los valores de la tabla se refieren a introducir alimentos con el interior del aparato frío y vacío. Precalentar solamente cuando así se especifique en las tablas. Antes de proceder a su utilización, retirar del interior del aparato todos los accesorios que no sean necesarios.
- Cubrir los accesorios con papel de hornear después de haberse precalentado el aparato.
- Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas son valores orientativos. Vienen determinadas por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar los accesorios suministrados. 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 interior del aparato.

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: doble cantidad - casi el doble de tiempo, media cantidad - mitad de tiempo.

Colocar el recipiente en el centro de la parrilla inferior. Las microondas pueden llegar así a todas las partes de los alimentos.

Descongelar

Notas

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

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Indicaciones
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10-20 min	dar la vuelta varias veces
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 15-25 min	
	1,5 kg	180 W, 30 min + 90 W, 20-30 min	
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo	200 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	al dar la vuelta, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 10-15 min	Congelar en plano dar la vuelta varias veces, extraer la carne descongelada
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Ave o trozos de ave	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	dar la vuelta de vez en cuando
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 25-30 min	
Pato	2 kg	180 W, 20 min + 90 W, 30-40 min	dar la vuelta varias veces
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	-
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 10-15 min	remover con cuidado de vez en cuando
	600 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W, 7-10 min	remover con cuidado de vez en cuando, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Mantequilla, descongelar	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	retirar todo el envoltorio
	250 g	360 W, 1 min + 90 W, 2-4 min.	
Pan entero	500 g	180 W, 6 min + 90 W, 5-10 min	dar la vuelta de vez en cuando
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 15-25 min	
Pasteles secos, p. ej., pasteles de masa de bizcocho	500 g	90 W, 15-20 min	solo para pasteles sin glaseado, nata o crema, separar las porciones del pastel
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Pasteles jugosos, p. ej., pasteles de fruta o de requesón	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	solo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 10-15 min	

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados

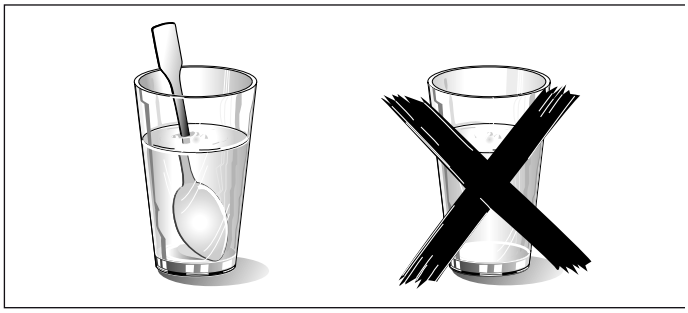
Notas

- 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, 10-15 min	Extraer el plato del envoltorio; para calentar con tapa
Sopa	400-500 g	600 W, 8-10 min	Recipiente cerrado
Cocidos	500 g	600 W, 10-15 min	Recipiente cerrado
	1 kg	600 W, 20-25 min	
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 15-20 min	Recipiente cerrado
	1 kg	600 W, 25-30 min	
Pescado, p. ej., filetes	400 g	600 W, 10-15 min	cubierto
	800 g	600 W, 18-20 min	
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta	250 g	600 W, 2-5 min	Recipiente con tapa; añadir líquido
	500 g	600 W, 8-10 min	
Verduras, p. ej., guisantes, brécol, zanahorias	300 g	600 W, 8-10 min	Recipiente con tapa; añadir 1 cucharada de agua
	600 g	600 W, 15-20 min	
Espinacas a la crema	450 g	600 W, 11-16 min	cocer sin añadir agua

Calentamiento de alimentos

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



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

Notas

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

Calentamiento de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo	350-500 g	600 W, 5-10 min	Extraer el plato del envoltorio, para calentar con tapa
Bebidas	150 ml	900 W, 1-2 min	**¡Atención!** Introducir la cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas, controlar el proceso
	300 ml	900 W, 2-3 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	50 ml	360 W, aprox. 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, 1-2 min	
	200 ml	360 W, 2-3 min	
Sopa 1 taza	175 g	900 W, 2-3 min	-
2 tazas	de 175 g	900 W, 4-5 min	
4 tazas	de 175 g	900 W, 5-6 min	
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 10-15 min	cubierto
Cocido	400 g	600 W, 5-10 min	Recipiente cerrado
	800 g	600 W, 10-15 min	
Verduras	150 g	600 W, 2-3 min	añadir algo de líquido.
	300 g	600 W, 3-5 min	

Cocción de alimentos

Notas

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

Cocción de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, Duración en minutos	Consejos y advertencias
Pollo entero, fresco, sin vísceras	1,5 kg	600 W, 30-35 min	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 5-10 min	-
Verduras, frescas	250 g	600 W, 5-10 min	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remover.
	500 g	600 W, 10-15 min	
Patatas	250 g	600 W, 8-10 min	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remover.
	500 g	600 W, 11-14 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Arroz	125 g	600 W, 7-9 min + 180 W, 15-20 min	Añadir doble cantidad de líquido; utilizar un recipiente alto con tapa
	250 g	600 W, 10-12 min + 180 W, 20-25 min	
Dulces, p. ej., pudin (instantáneo)	500 ml	600 W, 7-9 min	Remover 2 o 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 los accesorios siempre 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!

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!
- Abrir la bolsa de palomitas con cuidado, puede salir vapor caliente.
- No programar el microondas a su máxima potencia.

	Peso	Accesorios	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos
Palomitas para el microondas	1 bolsa de 100 g	Recipiente, parrilla	600 W, 3-5 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 inferior.

Moldes para hornear

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

Pasteles en moldes	Accesorios	Tipo calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pastel de masa de bizcocho, fácil	Molde corona/molde rectangular		170-180	90	40-50
Pastel de masa de bizcocho, delicado (p. ej., bizcocho de desayuno)*	Molde corona/molde rectangular		150-170	-	70-90
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para base de fruta		160-180	-	30-40
Pastel de fruta, masa bizcocho	Molde desarmable/de bizcocho		170-180	90	35-45
Base bizcocho, 2 huevos	Molde para base de fruta		160-170	-	20-25

* Dejar enfriar los bizcochos en el horno durante aprox. 20 minutos.
** Colocar el molde directamente sobre el plato giratorio.

Pasteles en moldes	Accesorios	Tipo calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Tarta de bizcocho, 6 huevos	Molde desarmable oscuro		170-180	-	35-45
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable oscuro		170-190	-	30-40
Tarta de frutas o requesón con base de masa quebrada*	Molde desarmable oscuro		170-190	180	35-45
Quiche suiza**	Molde desarmable oscuro		190-200	-	45-55
Bizcocho en molde concéntrico	Molde concéntrico		170-180		40-50
Pizza, base fina, poco recubrimiento**	Bandeja redonda para pizza		220-230	-	15-25
Pastel salado**	Molde desarmable oscuro		200-220	-	50-60
Pastel de nueces	Molde desarmable oscuro		170-180	90	35-45
Masa de levadura con recubrimiento seco	Bandeja redonda para pizza		160-180	-	50-60
Masa de levadura con capa jugosa	Bandeja redonda para pizza		170-190	-	55-65
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja redonda para pizza		170-190	-	35-45
Stollen con 500 g de harina	Bandeja redonda para pizza		160-180	-	60-70
Pastel de hojaldre dulce	Bandeja redonda para pizza		190-210	180	35-45

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

** Colocar el molde directamente sobre el plato giratorio.

Repostería pequeña	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Bandeja redonda para pizza		150-170	25-35
Almendrados	Bandeja redonda para pizza		110-130	35-45
Merengue	Bandeja redonda para pizza		100	80-100
Tartaletas	Molde de tartaletas en la parrilla		160-180	35-40
Ensaimadas	Bandeja redonda para pizza		200-220	35-45
Pastel de hojaldre	Bandeja redonda para pizza		190-200	35-45
Repostería de masa de levadura	Bandeja redonda para pizza		200-220	25-35

Pan y panecillos	Accesorios	Tipo calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan con masa de levadura con 1,2 kg de harina	Bandeja redonda para pizza		210-230	50-60
Torta de pan*	Bandeja redonda para pizza		220-230	25-35
Panecillos	Bandeja redonda para pizza		210-230	25-35
Panecillos de masa de levadura, dulce	Bandeja redonda para pizza		200-220	15-25

* Colocar el molde directamente sobre el plato giratorio.

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

Notas

- 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 ⅔ del tiempo.

Consejos y advertencias para asar al grill

Notas

- Asar al grill siempre con la puerta del horno cerrada y no precalentar.
- En la medida de lo posible, tomar piezas del mismo grosor. Los filetes deberán tener un grosor mínimo de entre 2 y 3 cm. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas. Salar los filetes después de asarlos al grill.
- Dar la vuelta a las piezas de asado con unas pinzas de barbacoa. Si se pincha la carne con un tenedor, ésta pierde jugo y se seca.
- La carne oscura, p. ej., de vaca o buey, se dora con más rapidez que la carne blanca de ternera o de cerdo. Los trozos de carne blanca asados al grill o el pescado presentan con frecuencia un color ligeramente dorado en la superficie, pero en el interior están hechos y jugosos.
- La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Esto es normal. La frecuencia dependerá del escalón del grill programado.

Carne de buey

Notas

- Dar la vuelta al estofado de vacuno una vez transcurridos ⅓ y ⅔ del tiempo.Para finalizar, dejar reposar aprox.10 minutos.
- Dar la vuelta al filete de vacuno o al rostbeef una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox.10 minutos.
- Dar la vuelta a los filetes una vez transcurridos ⅔ del tiempo.

Carne de buey	Accesorios	Tipo calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Estofado de vacuno, aprox. 1 kg	recipiente con tapa		180-200	-	120-143
Filete de vacuno, medio hecho, aprox. 1 kg	recipiente sin tapa		180-200	90	30-40
Rostbeef, medio hecho, aprox. 1 kg	recipiente sin tapa		210-230	180	30-40
Bistec, medio hecho, 3 cm de grosor	Parrilla superior		3	-	Cada lado: 10-15

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.

Carne de ternera	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado de ternera, aprox. 1 kg	Recipiente cerrado		180-200	-	110-130
Pierna de ternera, aprox. 1,5 kg	Recipiente cerrado		200-220	-	120-130

Carne de cerdo

Notas

- Dar la vuelta al asado de magro de cerdo y al asado con corteza una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Colocar el asado con la corteza hacia arriba en el recipiente. Cortar la corteza. 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 transcurridos ⅔ del tiempo.

Carne de cerdo	Accesorios	Tipo calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado sin corteza (p.ej. cabezada), aprox. 750 g*	recipiente con tapa		220-230	180	40-50
Asado con corteza de tocino (p.ej. espaldilla) aprox. 1,5 kg*	recipiente sin tapa		190-210	-	130-150
Lomo de cerdo, aprox. 500 g*	recipiente con tapa		220-230	90	25-30
Asado de cerdo magro, aprox. 1 kg*	recipiente con tapa		210-230	90	60-80
Lacón con hueso, aprox. 1 kg*	recipiente sin tapa	-	-	360	45-45
Filete de pescuezo 2 cm de grosor**			3	-	Lado 1: aprox. 15-20 Lado 2: aprox. 10-15
* Parrilla inferior ** Parrilla superior					

Cordero

Nota: Dar la vuelta a la pierna de cordero una vez transcurrida la mitad del tiempo.

Carne de cordero	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Lomo de cordero con hueso, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa		210-230	-	40-50
Pierna de cordero sin hueso, medio hecho, aprox. 1,5 kg	Recipiente cerrado		190-210	-	90-95

Otros

Notas

- Para finalizar, dejar reposar el asado de carne picada durante aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta a las salchichas una vez transcurridos ⅔ del tiempo.

Otros	Accesorios	Tipo calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado de carne picada, aprox. 1 kg*	recipiente sin tapa		180-200	600 W + 180 W	-
Salchichas para asar, 4 - 6 uds. Aprox. 150 g cada una**	-		3	-	Cada lado: 10-15
* Parrilla inferior ** Parrilla superior					

Ave

Notas

- Colocar el pollo entero o las pechugas de pollo con la parte de la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta transcurridos ⅔ del tiempo.
- Colocar la pularda con la pechuga hacia abajo. Después de 30 minutos, dar la vuelta y ajustar la potencia del microondas a 180 vatios.
- Colocar el medio pollo o las piezas de pollo con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
- Colocar la pechuga de pato y de ganso con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
- Dar la vuelta a los muslos de ganso una vez transcurrida la mitad del tiempo. Pinchar la piel.
- Colocar la pechuga o las alas de pavo con el lado de la piel hacia abajo. Dar la vuelta transcurridos ⅔ del tiempo.

Ave	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pollo, entero, aprox. 1,2 kg	Recipiente cerrado		220-230	360	35-45
Pularda, entera, aprox. 1,6 kg	Recipiente cerrado		220-230	360 180	30 20-30
Pollo, por la mitad, 500 g por pieza	Recipiente sin tapa		180-200	360	30-35
Piezas de pollo, aprox. 800 g	Recipiente sin tapa		210-230	360	20-30
Pechuga de pollo con piel y huesos, 2 piezas, aprox. 350-450 g	Recipiente sin tapa		190-210	180	30-40
Pechuga de pato con piel, 2 piezas de 300-400 g cada una	Recipiente sin tapa		3	90	20-30
Pechuga ganso, 2 piezas de 500 g cada una	Recipiente sin tapa		210-230	90	25-30
Muslos de ganso, 4 piezas, aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa		210-230	180	30-40
Pechuga de pavo, aprox. 1 kg	Recipiente cerrado		200-220	-	90-100
Contramuslos de pavo, aprox. 1,3 kg	Recipiente cerrado		200-220	180	50-60

Pescado

Notas

- Colocar el pescado entero para asar al grill, p. ej. la trucha, en el centro de la parrilla superior.
- Engrasar antes la parrilla con aceite.

Pescado	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Ventresca de pescado, p. ej., salmón, 3 cm de grosor, a la parrilla	Parrilla superior		3	20-25
Pescado entero, 2-3 unidades de 300 g, asado al grill	Parrilla superior		3	20-30

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 gratinados, los gratinados de patatas y la lasaña, usar un molde para gratinar, de 4 o 5 cm de alto, resistente al calor y apto para microondas
- Colocar el gratinado sobre la parrilla inferior.
- Dejar reposar el gratinado o el gratén durante 5 minutos en el horno apagado.
- Tostadas gratinadas:
  Precalentar las tostadas.

Gratinados y tostadas	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Gratinado, dulce, aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa		140-160	360	25-35
Gratinado, salado con ingredientes cocidos, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa		150-170	600	20-25
Lasaña, fresca	Recipiente sin tapa		200-220	360	25-35
Gratinado de patata, ingredientes crudos, aprox. 1,1 kg	Recipiente sin tapa		180-200	600	25-30
Gratinar tostadas, 4 unidades*			3	-	8-10
* Parrilla superior					

Productos preparados, ultracongelados

Notas

- Tener en cuenta las indicaciones del fabricante que figuran en el embalaje.
- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.
- No poner las patatas fritas, las croquetas y las tortitas de patata unas encima de otras, dar la vuelta después de la mitad del tiempo.
- Colocar los alimentos directamente sobre el plato giratorio.

Productos preparados	Accesorios	Tipo calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pizza con base fina*	Plato giratorio		220-230	-	10-15
Pizza con base gruesa	Plato giratorio		- 220-230	600 -	3 13-18
Minipizza*	Plato giratorio		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Plato giratorio		- 220-230	600 -	2 13-18
Patatas fritas	Plato giratorio		220-230	-	8-13
Croquetas*	Plato giratorio		210-220	-	13-18
Tortitas de patata, patatas rellenas	Plato giratorio		200-220	-	25-30
Panecillo/baguette prehorneados	Parrilla inferior		170-180	-	13-18
Varitas de pescado	Plato giratorio		210-230	-	10-20
Palitos de pollo, nuggets	Plato giratorio		200-220	-	15-20
Pastel hojaldre	Plato giratorio		210-220	180	20-30
Lasaña, aprox. 400 g**	Parrilla inferior		220-230	600	12-17

* Precalentar el compartimento de cocción durante 5 minutos: a continuación, colocar los alimentos sobre el plato giratorio caliente.

** Colocar los alimentos en un recipiente adecuado resistente al calor.

Presencia de acrilamida en alimentos

¿Qué alimentos están afectados?
La acrilamida se genera sobre todo 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 con especias).

	Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos
Observaciones de carácter general	Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible. Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. Los alimentos grandes y gruesos contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
Horneado	Con aire caliente máx. 180 °C el huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Galletas	Con aire caliente máx. 180 °C el huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.
Patatas fritas al horno	Repartir una capa sobre el accesorio de manera uniforme. Hornear un mínimo de 400 g cada vez 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 inferior. Después de aprox. 13 minutos, retirar la carne descongelada.

Cocer en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Mezcla de leche y huevos	600 W, 10-13 min + 180 W, 25-30 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de 24 x 19 cm sobre la parrilla inferior.
Bizcocho	600 W, 9-10 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla inferior.
Asado de carne picada	600 W, 18-23 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de 28 cm sobre la parrilla 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, 25-30 min		210-220	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla inferior.
Pasteles	180 W, 15-20 min		180-200	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla inferior.
Pollo	360 W, 35-40 min		200-220	Dar la vuelta transcurridos ⅔ del tiempo.

Hornear

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

Plato	Recipiente	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Base para tarta	Molde desarmable Ø 26 cm, parrilla inferior		160-180	30-40
Pastel de manzana recubierto	Molde desarmable Ø 20 cm, parrilla inferior		190-210	50-60

Asar al grill

Plato	Accesorios	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Preparar tostadas	Parrilla superior		3	4-5
Hamburguesa de ternera, 9 unidades	Parrilla superior		3	30-35

HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

9001334853
970831
es