

BM 450/451

BM 454/455

Horno-microondas

Índice

Indicaciones de seguridad importantes	3
Causas de daños	6
Protección del medio ambiente	6
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	6
Consejos para ahorrar energía	6
Familiarizarse con el aparato	7
Pantalla y elementos de mando	7
Posiciones del selector de funciones	8
Símbolos	8
Colores y representación	8
Apertura automática de la puerta	9
Información adicional i	9
Ventilador	9
Accesorios	9
Accesorios especiales	9
Antes del primer uso	10
Ajustar el idioma	10
Ajustar el formato de la hora	10
Programar la hora	10
Ajustar el formato de la fecha	10
Programar la fecha	11
Finalizar la primera puesta en marcha	11
Calentar el horno	11
Limpiar los accesorios	11
Activar el aparato	11
Modo en espera	11
Activar el aparato	11
Microondas	12
Consejos y advertencias sobre los recipientes	12
Potencia del microondas	12
Programar el microondas	12
Horno	13
Programar el tipo de calentamiento y la temperatura	13
Desconexión de seguridad	13
Grill de superficie amplia	14
Programar el grill de superficie amplia	14
Modo Combinación	14
Ajustar el modo Combinación	14
Funcionamiento secuencial	15
Programar el funcionamiento secuencial	15
Fin del tiempo de cocción	16
Programación automática	17
Seleccionar el programa	17
Ajuste individual	18
Consejos y advertencias sobre los programas automáticos	18
Tabla de programas	20

Recetas personalizadas	21
Grabar una receta	21
Indicar nombre	21
Comenzar receta	22
Eliminar receta	22
Funciones del reloj temporizador	22
Abrir el menú Temporizador	22
Reloj avisador	22
Cronómetro	23
Cronómetro larga duración	24
Seguro para niños	24
Activar el seguro para niños	24
Desactivar la protección para niños	24
Ajustes básicos	25
Limpieza	27
Producto de limpieza	27
¿Anomalías - como reaccionar?	29
Corte en el suministro eléctrico	29
Modo Demo	29
Cambiar la lámpara del horno	30
Datos técnicos	31
Servicio de atención al cliente	31
Tablas y consejos	32
Descongelar	32
Descongelar y calentar o cocinar alimentos congelados	33
Calentar alimentos	34
Cocer alimentos	35
Consejos prácticos para usar el microondas	36
Pasteles y repostería	36
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	38
Asar y asar al grill	38
Consejos prácticos para asar y asar al grill	40
Soufflés y gratinados	41
Productos congelados ya preparados	41
Comidas normalizadas	42
Presencia de acrilamida en alimentos	43

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

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

Colocar siempre los accesorios correctamente en el compartimento de cocción. Véase la descripción de los accesorios en las instrucciones de uso.

¡Peligro de incendio!

- Los objetos inflamables que pueda haber en el compartimento de cocción se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Un uso del aparato diferente al especificado puede ser peligroso y provocar daños. Por ejemplo, en caso de calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas.
- Los alimentos se pueden incendiar. No calentar alimentos en envases de conservación del calor. No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables. No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Atenerse a las indicaciones de estas instrucciones de uso. No secar alimentos con el microondas. Los alimentos con poco contenido de agua, como p. ej. el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada potencia de microondas o durante demasiado tiempo.
- El aceite de mesa puede inflamarse. No calentar aceite de mesa con el microondas.

¡Peligro de explosión!

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

¡Peligro de daños importantes para la salud!

- La superficie del aparato podría sufrir daños si se limpia incorrectamente. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad y retirar inmediatamente los restos de alimentos. Mantener siempre limpios el compartimento de cocción, la junta de la puerta, la puerta y el tope de la puerta; véase el capítulo Limpieza.
- Si está dañada la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta, la energía del microondas puede salir. No utilizar el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- En un aparato sin carcasa la energía de microondas sale al exterior. Nunca se debe retirar la carcasa. Llamar al Servicio de Asistencia Técnica cuando sea necesario realizar trabajos de mantenimiento o reparación.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

- Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aparato funciona con alta tensión. No retirar la carcasa del aparato.

¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta mucho. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni los elementos calefactores. Dejar siempre que el aparato se enfríe. No dejar que los niños se acerquen.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilizar siempre agarradores para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.
- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Si se utilizan bebidas alcohólicas de alta graduación, hacerlo en pequeñas cantidades. Abrir la puerta del aparato con precaución.
- Los alimentos con cáscara o piel dura pueden reventar durante el calentamiento o incluso una vez finalizado. No cocer los huevos con la cáscara o calentar huevos duros. No cocer crustáceos. A los huevos fritos y los huevos al plato primero se les debe pinchar la yema. En los alimentos con la piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentarlos se debe pinchar la cáscara o la piel.

- El calor no se distribuye uniformemente en los alimentos para bebés. No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina. Remover o agitar bien tras el calentamiento. Comprobar la temperatura antes de dar el alimento al bebé.
- Las comidas calentadas emiten calor. Los recipientes que las contienen pueden estar muy calientes. Utilizar siempre un agarrador para sacar la vajilla o los accesorios.
- Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Observar siempre las indicaciones del embalaje. Utilizar siempre un agarrador para sacar los platos del compartimento de cocción.

¡Peligro de quemaduras!

- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua al compartimento de cocción puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el compartimento de cocción caliente.
- Al calentar líquidos puede producirse un retardo en la ebullición. Esto quiere decir que se alcanza la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. La más leve sacudida del recipiente basta para que se inicie una ebullición tardía y el líquido caliente se derrame o salpique con fuerza. Colocar siempre una varilla/cuchara en el recipiente al calentar. De esta manera se evita el retardo de la ebullición.
- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.

¡Peligro de lesiones!

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- La vajilla no adecuada para el microondas puede reventar. Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente. Utilizar exclusivamente vajilla adecuada para el microondas.

Causas de daños

¡Atención!

- Formación de chispas: Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. El cambio de temperatura puede ocasionar daños en la placa base de cristal.
- Bandejas de aluminio: No utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.
- 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.
- 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.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.
- Funcionamiento del microondas sin alimentos: El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del mismo. No conectar el aparato sin que haya alimentos en el compartimento de cocción. En todo caso se permite una prueba breve de la vajilla (véase el capítulo Microondas, recipientes).
- Palomitas para microondas: No programar el microondas a una potencia demasiado alta. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Disponer siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal. El cristal puede estallar por sobrecarga.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con la Directiva europea 2012/19/CE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

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

Consejos para ahorrar energía

- Precalentar el horno únicamente cuando en la receta o en la tabla de instrucciones de uso así se especifique.
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro, ya que absorben especialmente bien el calor.
- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente y de esta manera se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel.
- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del término del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

Familiarizarse con el aparato

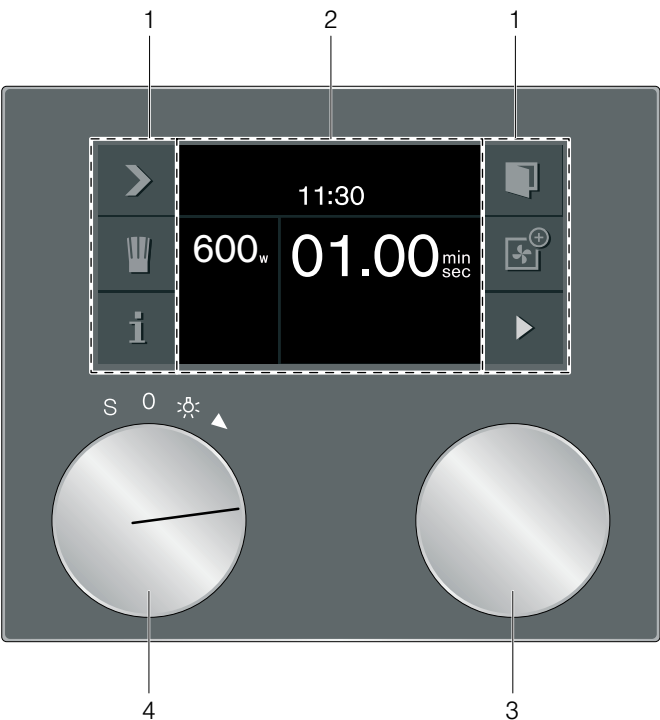
Aquí conocerá a su nuevo aparato. En este capítulo se explica el panel de mando y sus elementos individuales. Asimismo, se proporciona información sobre el compartimento de cocción y los accesorios.

Pantalla y elementos de mando

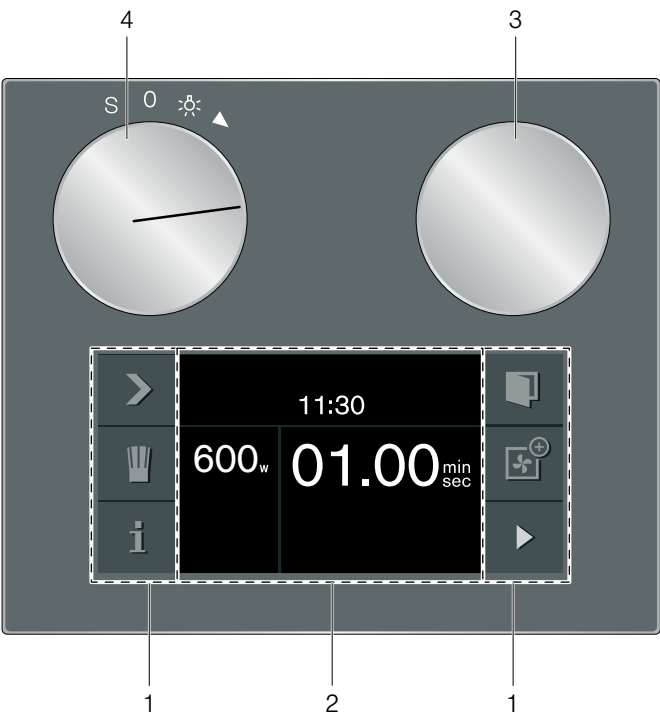
Estas instrucciones son válidas para distintas versiones del aparato. Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.

El manejo es idéntico para todas las versiones del aparato.

Elemento de mando situado en la parte superior del aparato

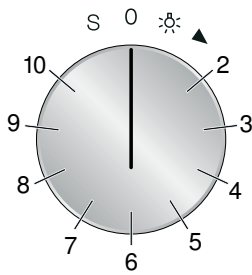


Elemento de mando situado en la parte inferior del aparato



1	Panel de mando	Estas zonas son sensibles al contacto. Pulsar un símbolo para seleccionar la función correspondiente.
2	Pantalla	La pantalla muestra, p. ej., los ajustes actuales y las posibilidades de selección.
3	Mando giratorio	Con el mando giratorio se pueden seleccionar los ajustes de los diferentes modos de funcionamiento.
4	Selector de funciones	Seleccionar la potencia del microondas, el tipo de calentamiento, los ajustes básicos o la luz con el selector de funciones.

Posiciones del selector de funciones



Posición	Función
0	Posición cero
☀	Luz
2	Microondas de 1.000 W
3	Microondas de 600 W
4	Microondas de 360 W
5	Microondas de 180 W
6	Microondas de 90 W
7	✿ Aire caliente
8	🔥 Grill + aire caliente
9	🔥🌀 Grill + circulación aire
10	🔥 Grill de superficie amplia
S	Ajustes básicos

Símbolos

Símbolo	Función
▶	Iniciar
■	Stop
	Pausa/fin
X	Cancelar
C	Borrar
✓	Confirmar/guardar ajustes
>	Flecha de selección
🔲	Abrir la puerta del aparato
i	Solicitar información adicional
💬	Consultar sugerencias adicionales
📖	Programas automáticos, consultar recetas personalizadas
↶	Modificar ajustes
🔒	Protección para niños
🕒	Abrir el menú Temporizador
🕒	Abrir el temporizador de larga duración
rec ●	Grabar menú
> A ⁱ	Indicar el nombre
0 _w	Microondas, dejar reposar el plato
✂	Modo Demo

⏶	Calentamiento con display de estado
⏷	Calentamiento rápido con display de estado
⌚	Avisador
🕒	Cronómetro
🍲	Peso
📏	Grado de cocción
* ⏶	Descongelar
🍲	Cocer, modo combinado
Modo combinación:	
🔥	Activar horno
🔥	Quitar horno
🔥	Añadir horno
📏	Activar microondas
📏	Desactivar microondas
📏	Añadir microondas

Colores y representación

Colores

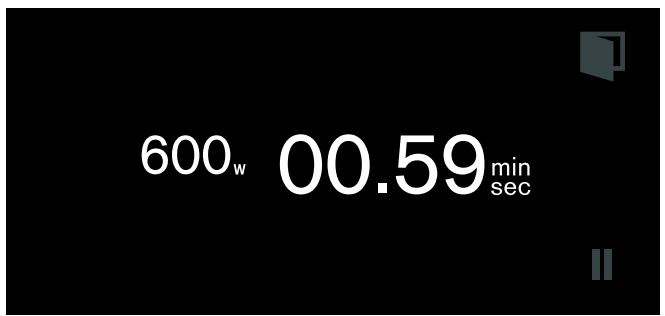
Los distintos colores sirven para guiar al usuario en cada uno de los ajustes.

Naranja	Primeros ajustes Funciones principales
Azul	Ajustes básicos
Blanco	Valores ajustables

Representación

Dependiendo de la situación, cambiará la representación de símbolos, valores y displays.

Zoom	Los valores y símbolos que ya estén seleccionados estarán representados más grandes.
Indicación de la pantalla reducida	Transcurrido poco tiempo, se reducirá la indicación de la pantalla y se mostrará solo lo más importante. Esta función es un ajuste predeterminado y se puede modificar en los ajustes básicos.



Apertura automática de la puerta

Pulsando el símbolo  salta el resorte de la puerta del aparato y esta se puede terminar de abrir completamente con el agarre.

Con la protección para niños activada o en caso de corte en el suministro eléctrico, la apertura automática de la puerta no funciona. Es posible abrir manualmente la puerta con el agarre lateral.

Información adicional i

El símbolo **i** permite consultar información adicional.

Antes de empezar, por ejemplo, se podrá consultar información sobre el modo de calentamiento seleccionado. De esa forma, se puede comprobar si el ajuste actual es el apropiado para el plato.

Durante el funcionamiento, por ejemplo, se podrá consultar información sobre el tiempo que ha transcurrido y el que queda por transcurrir y/o sobre la temperatura del compartimento de cocción.

Nota: En el funcionamiento continuo tras el calentamiento es normal que se produzcan pequeñas oscilaciones de temperatura.

Ventilador

Su aparato incorpora un ventilador. El ventilador se activa. El aire caliente escapa por la puerta.

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

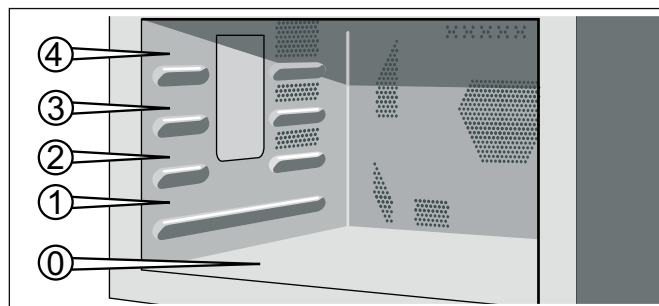
¡Atención! No cubrir las aberturas de ventilación. De lo contrario se recalentará el aparato.

Notas

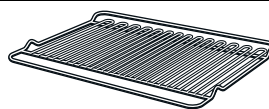
- El aparato se mantiene frío durante el funcionamiento del microondas. El ventilador se activa igualmente. Puede seguir funcionando incluso si el microondas ya no está en funcionamiento.
- Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Se trata de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

Accesorios

Los accesorios pueden introducirse en el aparato a 4 alturas distintas.



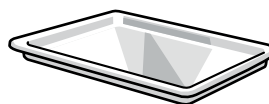
Nota: También pueden colocarse recipientes encima de la solera (altura 0).



Parrilla

Para recipientes, moldes de pastelería, parrilladas y platos congelados.

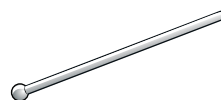
Nota: Pueden extraerse dos terceras partes de la superficie total de la parrilla sin que ésta vuelque. De esta manera, los platos pueden retirarse con mayor facilidad.



Bandeja de cristal de seguridad

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

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



Varilla/varilla de vidrio

Para calentar líquidos en recipientes estrechos. Sirve para evitar un retardo en la ebullición. Al calentar líquidos, introducir siempre una varilla/cuchara en el recipiente.

Accesorios especiales

En su comerciante especializado, puede adquirir el accesorio indicado a continuación:

BA 476 310 Tirador, acero inoxidable

BA 476 330 Tirador, aluminio

Utilice el accesorio tal como se ha prescrito. El fabricante no se hace responsable por un uso incorrecto.

Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el microondas por primera vez. Leer antes el capítulo "*Consejos y advertencias de seguridad*".

Tras un corte en el suministro eléctrico, en la pantalla se muestra el menú "Primeros ajustes". Entonces, se puede programar el nuevo aparato:

- Idioma
- Formato de la hora
- Hora
- Formato de la fecha
- Fecha

El aparato debe estar completamente montado y conectado.

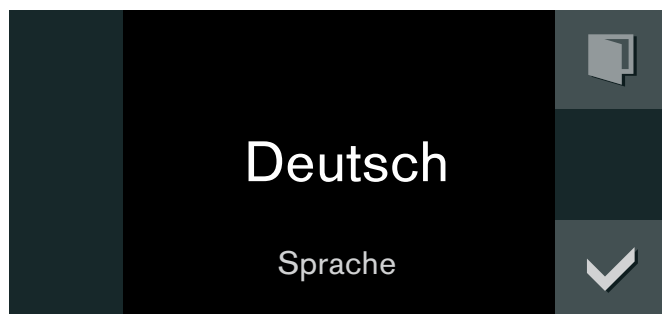
Notas

- El menú "Primeros ajustes" solo se muestra la primera vez que se enciende el aparato tras conectarlo a la toma de corriente o si el aparato ha estado sin corriente varios días. Tras conectarlo a la toma de corriente aparece a continuación durante aprox. 30 segundos el logo GAGGENAU, después aparece automáticamente el menú "Primeros ajustes".
- Los ajustes se pueden cambiar en cualquier momento (véase el capítulo *Ajustes básicos*).

Ajustar el idioma

En el display aparece el idioma predeterminado.

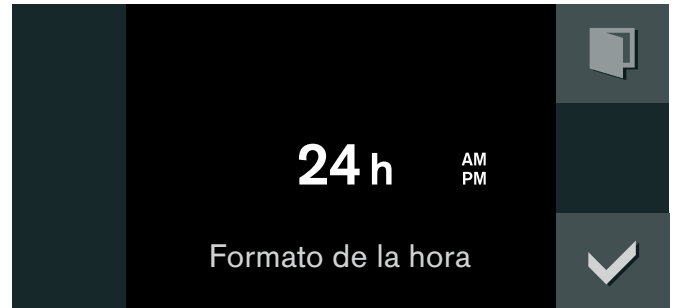
- 1 Seleccionar el idioma de la pantalla deseado con el mando giratorio.
- 2 Confirmar con ✓.



Ajustar el formato de la hora

En el display se muestran los dos formatos posibles: 24 h y AM/PM. El formato configurado de fábrica es 24 h.

- 1 Seleccionar el formato deseado con el mando giratorio.
- 2 Confirmar con ✓.



Programar la hora

En el display se muestra la hora.

- 1 Ajustar la hora deseada con el mando giratorio.
- 2 Confirmar con ✓.



Ajustar el formato de la fecha

En el display aparecen los tres posibles formatos D.M.Y, D/M/Y y Y/M/D. El formato configurado de fábrica es D.M.Y.

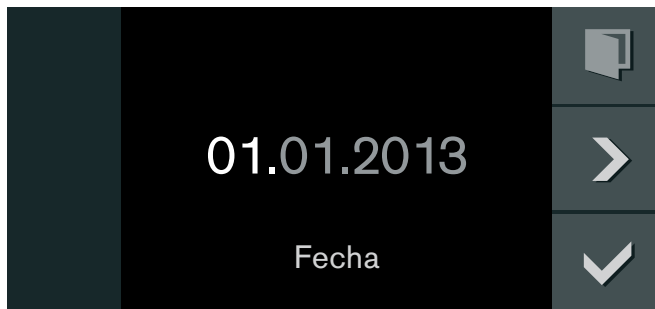
- 1 Seleccionar el formato deseado con el mando giratorio.
- 2 Confirmar con ✓.



Programar la fecha

El display muestra la fecha preconfigurada. La configuración del día ya está activa.

- 1 Programar el día deseado con el mando giratorio.
- 2 Cambiar a la configuración del mes con el símbolo ➤.
- 3 Programar el mes deseado con el mando giratorio.
- 4 Cambiar a la configuración del año con el símbolo ➤.
- 5 Seleccionar el año con el mando giratorio.
- 6 Confirmar con ✓.



Finalizar la primera puesta en marcha

En el display se muestra "Primera puesta en marcha finalizada".

Confirmar con ✓.



El aparato entra en Modo en espera y aparece el display de Modo en espera. El aparato ya está listo para funcionar.

Calentar el horno

Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción.

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. Lo ideal es hacerlo durante una hora con Grill + aire caliente  a 200 °C. En el capítulo *Horno* se explica cómo programar este tipo de calentamiento.

Limpiar los accesorios

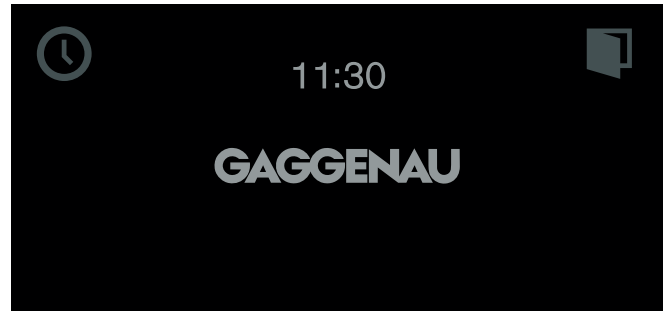
Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente, un poco de jabón y un paño suave.

Activar el aparato

Modo en espera

El aparato se encuentra en Modo en espera si no se ha programado ninguna función o está activada la protección para niños.

El brillo del panel de mando se atenúa en el Modo en espera.



Notas

- Para el modo en espera existen varios displays. El aparato viene configurado de fábrica con el logotipo de GAGGENAU y la hora. Si se desea cambiar el display, consultar el capítulo *Ajustes básicos*.
- El brillo del display depende del ángulo visual vertical. Es posible adaptar el display mediante el ajuste "Brillo" en los ajustes básicos.

Activar el aparato

Para abandonar el modo en espera hay varias posibilidades:

- girar el selector de funciones,
- pulsar un panel de mando
- o abrir/cerrar la puerta.

A continuación, programar la función deseada. Consultar los capítulos específicos para más información sobre el modo de programar funciones.

Notas

- El display de modo en espera vuelve a aparecer si, después de la activación, ha transcurrido mucho tiempo sin haberse efectuado ningún ajuste.
- La iluminación interior se apaga tras poco tiempo cuando la puerta está abierta.

Microondas

Las microondas se transforman en calor dentro de los alimentos. Se puede utilizar únicamente el microondas o combinado con otro tipo de calentamiento.

Nota: En el capítulo *Tablas y sugerencias* se muestran ejemplos para descongelar, calentar y cocer con el microondas.

Consejos y advertencias sobre los recipientes

Son adecuados los recipientes resistentes al calor de vidrio, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plástico resistente al cambio de temperatura. Estos materiales dejan pasar las microondas. También puede utilizar recipientes para servir. Así no tiene que trasvasar los alimentos. Utilizar recipientes con decoración dorada o plateada solo si el fabricante garantiza que son aptos para microondas.

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

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

Prueba de la vajilla: no encienda nunca el microondas sin alimentos en su interior con excepción de la prueba de la vajilla siguiente. Si no está seguro de si su recipiente es adecuado para el microondas, efectúe la siguiente prueba: introducir el recipiente vacío en el aparato durante 1/2 hasta 1 minuto a la potencia máxima. Comprobar continuamente la temperatura. El recipiente debería estar frío o templado. Si se calienta o se generan chispas, no es adecuado para el microondas.

Potencia del microondas

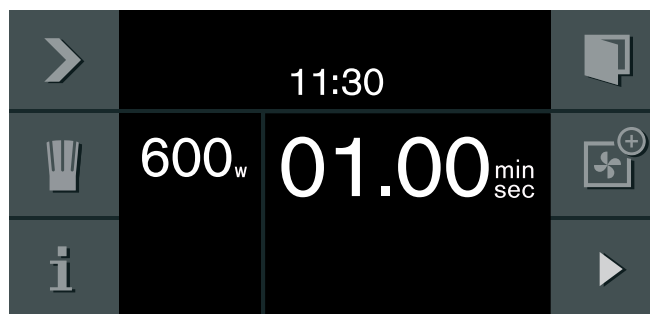
Se pueden programar las siguientes potencias:

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

Nota: La potencia del microondas 1.000 W únicamente se puede programar para un máximo de 30 minutos. En el resto de potencias se podrán ajustar programas con una duración del ciclo de cocción de hasta 90 minutos.

Programar el microondas

- 1 Ajustar la potencia deseada del microondas con el selector de funciones.
- 2 Ajustar la duración con el mando giratorio.
- 3 Iniciar con ►.



Se inicia el funcionamiento. Se muestra la duración del ciclo de cocción programado.

Una vez transcurrida la duración se oye una señal. Dicha señal se apaga antes de tiempo si se pulsa el símbolo ✓, si se abre la puerta del aparato o si se coloca el selector de funciones en la posición 0. El funcionamiento del microondas ha finalizado.

El funcionamiento del microondas se detiene si se abre la puerta del horno cuando está en marcha. Tras cerrar la puerta, pulsar el símbolo ►. El programa continúa.

La duración se puede modificar en cualquier momento con el mando giratorio.

La potencia se puede modificar en cualquier momento con el selector de funciones. Volver a iniciar con ►.

Se puede consultar el tiempo ya transcurrido con el símbolo i. Con el símbolo ✓ se vuelve a la indicación estándar.

Pausa:

La tecla II permite detener el funcionamiento. Con la tecla ► se continúa el funcionamiento.

Para apagar:

Para cancelar el funcionamiento y borrar los ajustes, girar el selector de funciones a la posición 0.

Nota: Es normal que el ventilador continúe en funcionamiento incluso con la puerta abierta.

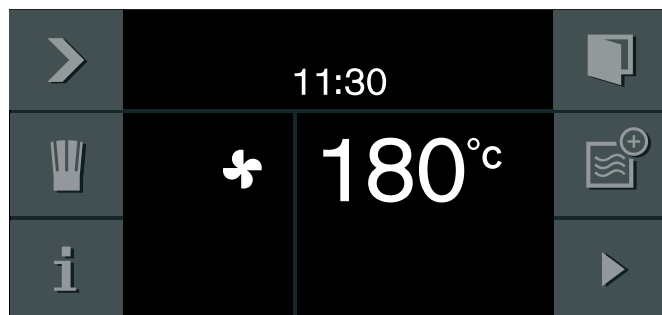
Horno

En el modo Horno pueden programarse los siguientes tipos de calentamiento:

Tipo de calentamiento	Temperatura	Utilización
 Aire caliente	40 °C	Dejar levar la masa de levadura, descongelar tartas de nata
	100-250 °C	Hornear pasteles, repostería pequeña y pizzas en la bandeja de cristal de seguridad
 Grill + aire caliente	100-250 °C	Freír piezas de carne
 Grill + circulación aire	100-250 °C	Gratinados y aves enteras

Programar el tipo de calentamiento y la temperatura

- 1 Ajustar el tipo de calentamiento deseado con el selector de funciones. p.ej. Aire caliente. En el display se muestra el símbolo de aire caliente  y la temperatura recomendada de 180 °C.



- 2 Configurar la temperatura con el mando giratorio. Si se desea puede programarse ahora el tiempo de cocción para el plato y posponerse el fin del horneado hasta más tarde. Véase el capítulo *Funcionamiento secuencial*.
- 3 Iniciar con ►.

En la pantalla aparece el símbolo de calentamiento  (solo a partir de una temperatura programada de 100 °C). La barra muestra el estado de calentamiento de forma ininterrumpida. Al llegar a la temperatura programada, suena una señal y el símbolo de calentamiento  se apaga.

Cuando la función "Calentamiento rápido" está activada, aparece el símbolo de "Calentamiento rápido" .

Nota: En los ajustes básicos puede activarse o desactivarse la señal de calentamiento. Suena cuando se alcanza la temperatura deseada.

La temperatura se puede modificar en cualquier momento con el mando giratorio.

El tipo de calentamiento puede modificarse en cualquier momento con el selector de funciones. Volver a iniciar con ►.

Pausa:

La tecla  permite detener el funcionamiento. Con la tecla ► se continúa el funcionamiento.

Para apagar:

Para cancelar el funcionamiento y borrar los ajustes, girar el selector de funciones a la posición 0.

Consultar la temperatura actual:

Al pulsar el símbolo , se muestra la temperatura actual del horno en la pantalla durante algunos segundos (a partir de 100 °C). Con el símbolo  se vuelve a la indicación estándar.

Nota: En el funcionamiento continuo tras el calentamiento es normal que se produzcan pequeñas oscilaciones de temperatura en función del tipo de calentamiento.

Desconexión de seguridad

El aparato dispone de una desconexión de seguridad para la protección del usuario. Cualquier modo de calentamiento se interrumpirá después de 12 horas de inactividad. En la pantalla se muestra el mensaje.

Excepción:

La programación con el temporizador de larga duración.

Confirmar el mensaje pulsando  y colocar el selector de funciones en la posición 0, entonces ya podrá volver a usarse el aparato con normalidad.

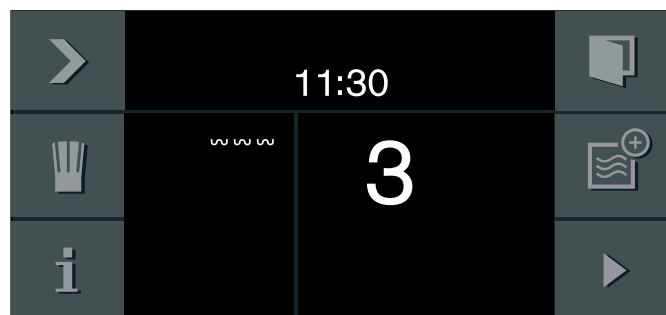
Grill de superficie amplia

En el modo de Grill pueden programarse tres niveles:

Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Utilización
 Grill de superficie amplia	1 (bajo)	Para soufflés y gratinados altos
	2 (medio)	Para gratinados planos y pescado
	3 (alto)	Para bistecs, salchichas y tostadas

Programar el grill de superficie amplia

- 1 Programar el grill de superficie amplia con el selector de funciones.
En el display se muestra el símbolo del grill de superficie amplia  y del nivel de grill 3.



- 2 Programar el nivel de grill con el mando giratorio. Si se desea, puede ajustarse ahora el tiempo de cocción para el plato. Véase el capítulo *Funcionamiento secuencial*.
- 3 Iniciar con ►.

El nivel de grill se puede modificar en cualquier momento con el mando giratorio.

El modo de funcionamiento puede modificarse en cualquier momento con el selector de funciones. Volver a iniciar con ►.

Pausa:

La tecla **II** permite detener el funcionamiento. Con la tecla ► se continúa el funcionamiento.

Para apagar:

Para cancelar el funcionamiento y borrar los ajustes, girar el selector de funciones a la posición 0.

Modo Combinación

En el Modo combinación se utilizan al mismo tiempo un tipo de calentamiento del horno o el grill de superficie amplia y el microondas. Sus platos se cocinan con rapidez y adquieren un bonito dorado.

Se pueden activar todos los niveles de potencia del microondas. Excepción: 1.000 W.

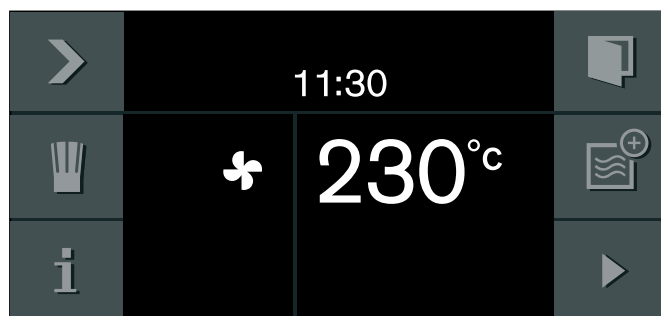
El tipo de calentamiento seleccionado también puede combinarse con el funcionamiento secuencial del microondas.

Ajustar el modo Combinación

- 1 Ajustar la potencia del microondas o el tipo de calentamiento del horno deseados con el selector de funciones.

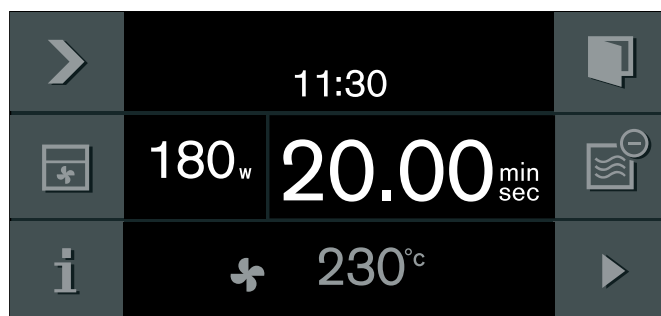
Nota: El Modo combinación puede iniciarse con un tipo de calentamiento del horno o la potencia del microondas. En el siguiente ejemplo, se ha iniciado con un tipo de calentamiento del horno.

- 2 Programar la temperatura del horno o el nivel de grill con el mando giratorio.



Según el modo de funcionamiento que se haya seleccionado, aparece en el panel de mando derecho el símbolo  para microondas o el símbolo  para horno. Con ellos se puede añadir cualquier otro modo de funcionamiento.

- 3 Con el símbolo , añadir una potencia de microondas.
- 4 Ajustar la potencia deseada del microondas con el selector de funciones.
- 5 Ajustar la duración con el mando giratorio.



- 6 Iniciar con ►.

Se inicia el funcionamiento. Se muestra la duración del ciclo de cocción programado.

Una vez transcurrida la duración se oye una señal. Dicha señal se apaga antes de tiempo si se pulsa el símbolo , si se abre la puerta del aparato o si se coloca el selector de funciones en la posición 0. El modo Combinación ha finalizado.

Modificar los ajustes

Se pueden modificar el tipo de calentamiento y la temperatura del horno, el nivel de grill o la potencia y duración del microondas. Se pueden realizar modificaciones también durante el funcionamiento; para ello, pulsar el símbolo . El funcionamiento se detiene.

- 1 Centrar el modo de funcionamiento con los símbolos  o .
- 2 Modificar el tipo de calentamiento del horno o la potencia del microondas con el selector de funciones.
- 3 Modificar la temperatura del horno, el nivel de grill o la duración de la potencia del microondas con el mando giratorio.
- 4 Iniciar con .

Borrar ajustes

Los ajustes se pueden eliminar también durante el funcionamiento; para ello, pulsar el símbolo . El funcionamiento se detiene.

- 1 Centrar el modo de funcionamiento con los símbolos  o .
- 2 Eliminar el tipo de calentamiento con los símbolos  o .
- 3 Iniciar con .

Pausa:

La tecla  permite detener el funcionamiento. Con la tecla  se continúa el funcionamiento.

Para apagar:

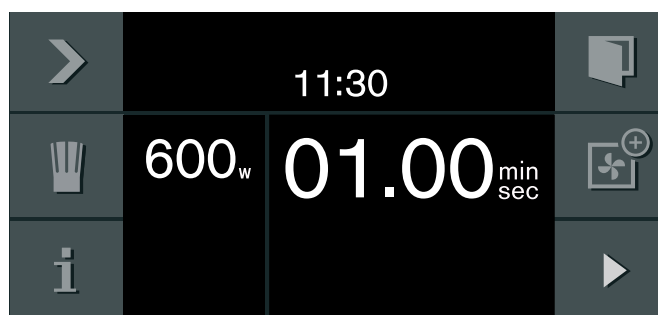
Para cancelar el funcionamiento y borrar los ajustes, girar el selector de funciones a la posición 0.

Funcionamiento secuencial

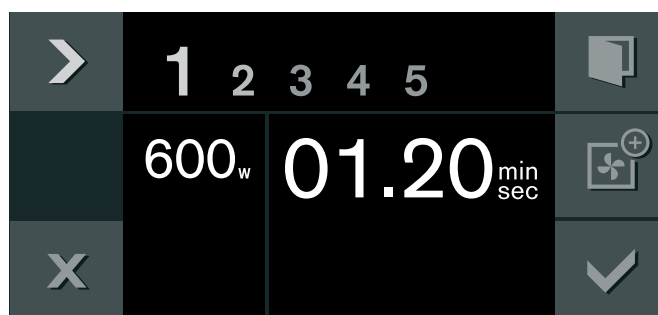
En el funcionamiento secuencial se pueden ajustar hasta cinco tipos de calentamiento y tiempos de cocción diferentes que transcurren de forma consecutiva.

Programar el funcionamiento secuencial

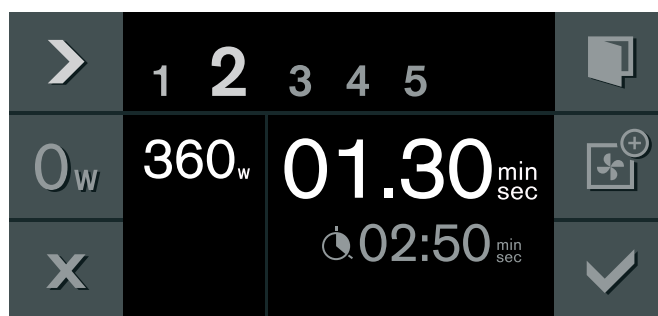
- 1 Ajustar la potencia del microondas o el tipo de calentamiento del horno deseados con el selector de funciones.



- 2 Pulsar el símbolo . Se muestra el menú Funcionamiento secuencial.
- 3 Ajustar la duración, la temperatura o el nivel de grill con el mando giratorio.



- 4 Con  seleccionar la segunda fase.
- 5 Ajustar la potencia del microondas o el tipo de calentamiento del horno deseados con el selector de funciones. Ajustar la duración, la temperatura o el nivel de grill con el mando giratorio.

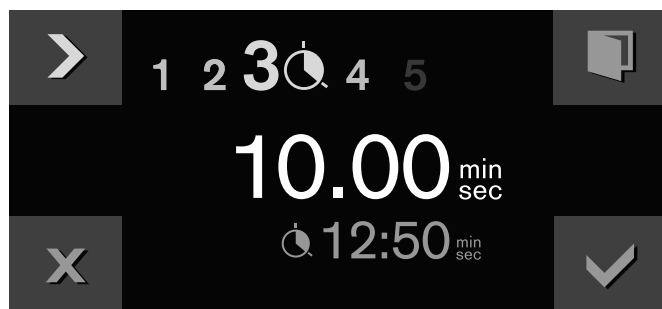


Nota: Entre dos potencias del microondas se puede marcar una compensación de tiempo para que la temperatura de los alimentos se reparta de forma uniforme. Para ello, pulsar el símbolo **0_w** y seleccionar una duración con el mando giratorio.

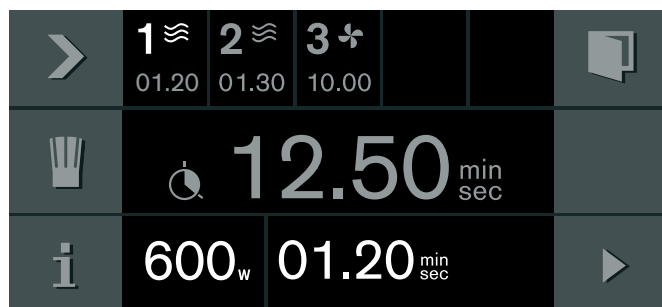
- 6 Con **>** seleccionar la tercera fase.
- 7 Ajustar la potencia del microondas o el tipo de calentamiento del horno deseados con el selector de funciones. Ajustar la duración, la temperatura o el nivel de grill con el mando giratorio.



- 8 Con **>** seleccionar la función "Tiempo de cocción" **🕒**.
- 9 Seleccionar el tiempo de cocción deseado accionando el mando giratorio.



- 10 Confirmar con **✓**.
Se muestra el menú principal del funcionamiento secuencial. En la barra del display se muestran los ajustes de las fases.



- 11 Iniciar con **▶**.
Se inicia el funcionamiento. Se muestra la duración del ciclo de cocción programado.

El aparato se apaga una vez transcurrido el tiempo de cocción. Suena una señal. Dicha señal se apaga antes de tiempo si se pulsa el símbolo **✓**, si se abre la puerta del aparato o si se coloca el selector de funciones en la posición **0**. El funcionamiento secuencial ha finalizado.

Modificar los ajustes de la fase que está transcurriendo:

Pulsar el símbolo **||**. El funcionamiento se detiene. Pulsar el símbolo **>** y modificar los ajustes. Abandonar el menú con el símbolo **✓**. Iniciar con **▶**.

Borrar los ajustes programados:

Pulsar el símbolo **X**.

Pausa:

La tecla **||** permite detener el funcionamiento. Con la tecla **▶** se continúa el funcionamiento.

Para apagar:

Para cancelar el funcionamiento y borrar los ajustes, girar el selector de funciones a la posición **0**.

Notas

- El funcionamiento secuencial puede usarse junto con el Modo combinación.
- La potencia del microondas de 1.000 vatios se puede seleccionar solo una vez.
- Los tipos de calentamiento del horno no se pueden combinar con la potencia del microondas de 1.000 vatios.
- Los ajustes pueden realizarse en el orden que se desee. Puede empezarse con la duración del ciclo de cocción, la potencia del microondas o el tipo de calentamiento del horno.
- El ventilador puede seguir funcionando aunque se abra la puerta del aparato.

Fin del tiempo de cocción

En el modo horno puede posponerse el fin del tiempo de cocción hasta más tarde. Esta función no está disponible unida al microondas.

Ejemplo: son las 14:00 h. El plato precisa hornearse durante 40 minutos. Debe estar listo a las 15:30.

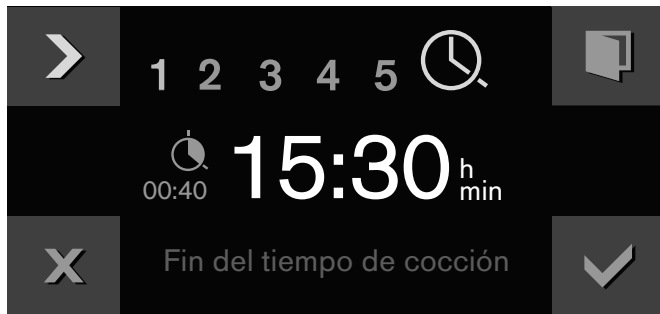
Indicar el tiempo de cocción y posponer el final del horneado a las 15:30. El sistema electrónico calcula la hora de inicio. El aparato se enciende automáticamente a las 14:50 y se apaga a las 15:30.

Tenga en cuenta que los alimentos fácilmente perecederos no deben permanecer demasiado tiempo en el horno.

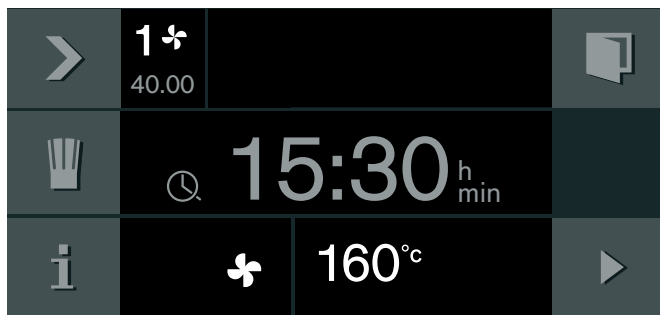
Posponer el fin del tiempo de cocción

Se ha programado el tipo de calentamiento, la temperatura y el tiempo de cocción.

- 1 Con ➤ seleccionar la función "Fin del tiempo de cocción" ⌚.
- 2 Programar el fin del tiempo de cocción deseado con el mando giratorio.



- 3 Confirmar con ✓.
En la pantalla aparece la indicación de que se ha programado la hora de finalización de la cocción. Confirmar con ✓.



- 4 Iniciar con ▶.

El aparato se pone en el modo de espera. Comienza en el momento calculado y se apaga automáticamente cuando ha transcurrido el tiempo de cocción.

El aparato se apaga una vez transcurrido el tiempo de cocción. Suena una señal. Dicha señal se apaga antes de tiempo si se pulsa el símbolo ✓, si se abre la puerta del aparato o si se coloca el selector de funciones en la posición 0. El funcionamiento secuencial ha finalizado.

Cambiar el tiempo de cocción:

Pulsar el símbolo II. Con ➤ seleccionar la función "Tiempo de cocción" ⌚. Seleccionar el tiempo de cocción deseado accionando el mando giratorio. Confirmar con ✓. Iniciar con ▶.

Modificar el fin del tiempo de cocción:

Pulsar el símbolo II. Con ➤ seleccionar la función "Fin del tiempo de cocción" ⌚. Programar el fin del tiempo de cocción deseado con el mando giratorio. Confirmar con ✓. Iniciar con ▶.

Borrar los ajustes programados:

Pulsar el símbolo X.

Cancelar todo el proceso:

Situar el selector de funciones en la posición 0.

Programación automática

Con la programación automática es muy fácil preparar platos. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. Del ajuste óptimo se encarga la programación automática. Puede seleccionar entre 15 programas.

Seleccionar el programa

- 1 Programar el modo de funcionamiento deseado con el selector de funciones.
Nota: El selector de funciones no puede estar en ☼ o S.
- 2 Pulsar el símbolo "Gorro de cocina" 🍄, se mostrarán los programas automáticos.



- 3 Confirmar con ✓.
En el indicador se muestra el primer programa.
- 4 Seleccionar con el mando giratorio el programa deseado, p. ej. Cocer "verdura fresca".



- 5 Con _ seleccionar la función Peso 🍴.
- 6 Seleccionar el peso con el mando giratorio.
- 7 Confirmar con ✓.
- 8 Iniciar con ▶.
Se inicia el funcionamiento. Se muestra la duración del ciclo de cocción programado.

Una vez transcurrida la duración se oye una señal. Dicha señal se apaga antes de tiempo si se pulsa el símbolo ✓, si se abre la puerta del aparato o si se coloca el selector de funciones en la posición 0. El programa ha finalizado.

Tiempo de reposo:

Tras finalizar el programa, algunos platos deben reposar para compensar la temperatura o continuar la cocción. Debe dejarse transcurrir el tiempo de reposo antes de extraer el plato del aparato.

Consejos

La tecla  muestra consejos acerca de los recipientes, accesorios y la altura de inserción. Abandonar este display con .

Consejos y advertencias:

La tecla **i** muestra consejos y sugerencias de preparación. Abandonar este display con .

Durante la preparación de algunos platos, se muestran indicaciones en la pantalla para remover o dar la vuelta a los alimentos. Deben seguirse dichas indicaciones. Al abrir la puerta del aparato se detiene el funcionamiento. Continuar el funcionamiento con  tras cerrar la puerta del aparato. Cuando no se dé la vuelta o se remueva el alimento, el programa transcurrirá con normalidad hasta el final.

Pausa:

La tecla **II** permite detener el funcionamiento. Con la tecla  se continúa el funcionamiento.

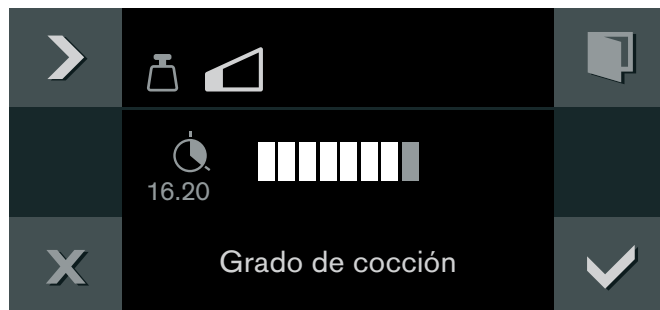
Para apagar:

Para cancelar el funcionamiento y borrar los ajustes, girar el selector de funciones a la posición **0**.

Ajuste individual

Si el grado de cocción de un programa no responde a las expectativas, antes del inicio se puede adaptar a las preferencias del usuario. Programar como se describe en los puntos 1 hasta 4.

- 1 Seleccionar los ajustes individuales con .
- 2 Con  seleccionar la función Grado de cocción .
- 3 Seleccionar el grado de cocción con el mando giratorio.
Hacia la izquierda = mayor grado de cocción.
Hacia la derecha = menor grado de cocción.



- 4 Confirmar con .
- El display cambia al programa. Se modifica la duración.

- 5 Iniciar con .

Se inicia el funcionamiento. Se muestra la duración del ciclo de cocción programado.

Nota: Esta modificación es válida solo para el programa actual. La próxima vez, aparecerán de nuevo los valores anteriores del programa automático.

Consejos y advertencias sobre los programas automáticos

Colocar los alimentos dentro del horno cuando esté frío.

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

Utilizar siempre para estos programas recipientes adecuados para el microondas resistentes al calor, p. ej., de cristal o porcelana. Observar las indicaciones relativas a accesorios en la tabla de programas.

A continuación de estas indicaciones se presenta una tabla en la que figuran alimentos adecuados, el margen de peso correspondiente y los accesorios necesarios.

No es posible programar pesos que no estén incluidos en el margen de peso.

En muchos platos suena una señal cuando transcurre cierto tiempo. Dar la vuelta o remover los alimentos.

Descongelar:

- Congelar los alimentos a -18°C en posición horizontal y repartidos en porciones adecuadas.
- Colocar los alimentos congelados en un recipiente plano, p. ej., un plato de cristal o de porcelana.
- Una vez que los alimentos estén descongelados, dejarlos reposar de 15 a 90 minutos para homogeneizar la temperatura.
- Cuando se descongela carne o ave se produce líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta a la carne. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
- Descongelar solo la cantidad necesaria de pan o panecillos. Ya que se ponen rápidamente duros.
- Introducir los panecillos congelados en el horno. Solo son apropiados los panecillos prehechos.
- Retirar la carne picada que ya se haya descongelado al darle la vuelta.
- En el caso de tratarse de un ave entera, colocarla en el recipiente por el lado de la piel.

Verdura:

- Verduras frescas: cortar en trozos iguales. Añadir una cucharada de agua por cada 100 g.
- Verduras congeladas: únicamente son apropiadas las verduras escaldadas, no precocinadas. La verdura ultracongelada con salsa de nata no es adecuada. Añadir entre 1 y 3 cucharadas de agua. Para espinacas y col lombarda, no añadir agua.

Patatas al horno:

Utilizar patatas del mismo grosor, lavadas y secas. Pinchar la piel.

Arroz:

- No utilizar arroz natural o en bolsa de cocción.
- Añadir dos partes o dos partes y media de agua al arroz.

Pescado:

Filete pescado fresco: añadir de 1 a 3 cucharadas de agua o zumo de limón.

Pierna de cordero:

Primero, colocar la parte de la grasa hacia abajo en el recipiente. La pierna de cordero debe cubrir dos terceras partes de la base del recipiente. Añadir 50-100 ml de líquido.

Aves:

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

Pizza, congelada:

Utilizar pizzas congeladas preheated de base fina.

Tiempos de reposo:

Algunos platos precisan un tiempo de reposo dentro del horno al finalizar el programa.

Plato	Tiempo de reposo
Verduras	Aprox. 5 minutos
Patatas	Aprox. 5 minutos. Escurrir previamente el agua acumulada
Arroz	De 5 a 10 minutos
Asado de cerdo, asado de carne picada	10 minutos

Tabla de programas

	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
Descongelar			
Pan entero*	Pan de trigo, pan de mezcla de trigo, pan integral	0,20 - 1,50	Recipiente plano sin tapa Base del compartimento de cocción
Panecillos	Panecillos de trigo prehornados	0,05 - 0,60	Parrilla Altura 1
Carne picada*	Carne picada de vacuno, cordero, cerdo	0,20 - 1,00	Recipiente plano sin tapa Base del compartimento de cocción
Ave entera*	Pollo, pato	0,70 - 2,00	Recipiente plano sin tapa Base del compartimento de cocción
* Prestar atención a la señal para dar la vuelta.			
Cocer			
Verdura fresca*	Coliflor, brécol, zanahorias, colinabo, puerro, pimientos, calabacines	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa Base del compartimento de cocción
Verdura congelada*	Coliflor, brécol, zanahorias, colinabo, col lombarda, espinacas	0,15 - 1,00	Recipiente con tapa Base del compartimento de cocción
Patatas al horno	Patatas rojas, blancas o harinosas, aprox. 6 cm de grosor	0,20 - 2,00	Recipiente sin tapa Base del compartimento de cocción
Arroz*	Arroz de grano largo	0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa Base del compartimento de cocción
Lomo de pescado fresco	Filete de lucio, bacalao, gallineta nórdica, abadejo, lucio-perca	0,20 - 1,00	Recipiente con tapa Base del compartimento de cocción
* Prestar atención a la señal para remover.			
Cocer en modo combinado			
Pizza congelada	Pizza de masa fina, prehornada	0,15 - 0,55	Parrilla Altura 3
Lasaña congelada	Lasaña boloñesa	0,40 - 1,05	Recipiente sin tapa Base del compartimento de cocción
Pollo fresco*	Pollo entero	0,80 - 1,80	Recipiente con tapa Base del compartimento de cocción
Trozos de pollo fresco	Muslo de pollo, medio pollo	0,40 - 1,60	Recipiente con tapa Base del compartimento de cocción
Asado de carne picada	Aprox. 8 cm de grosor	0,80 - 1,50	Recipiente sin tapa Base del compartimento de cocción
Pierna de cordero*	Pierna de cordero o paletilla de cordero sin hueso	0,80 - 2,00	Recipiente sin tapa Base del compartimento de cocción
* Prestar atención a la señal para dar la vuelta.			

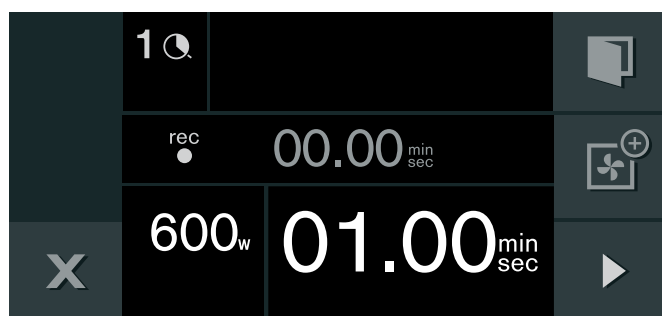
Recetas personalizadas

Se pueden guardar hasta 50 recetas personalizadas. Se puede grabar una receta, y guardarla con un nombre para poder recurrir a ella de forma rápida y cómoda cuando se necesite.

Grabar una receta

Se pueden programar hasta 5 fases seguidas y grabarlas.

- 1 Ajustar la potencia del microondas o el tipo de calentamiento del horno deseados con el selector de funciones.
Se muestra el símbolo .
- 2 Pulsar el símbolo  y seleccionar con el mando giratorio "Recetas personalizadas".
- 3 Confirmar con .
- 4 Seleccionar una posición de memoria libre con el mando giratorio.
- 5 Pulsar el símbolo .
- 6 Ajustar la duración, la temperatura o el nivel de grill del microondas con el mando giratorio.



- 7 Iniciar con .
Potencia del microondas: se muestra el transcurso del tiempo programado. Una vez transcurrido el tiempo programado se pregunta si se desea "¿Continuar con la grabación actual?".

Nota: Se guardan las fases del microondas cuya duración programada ya haya transcurrido; las fases que hayan sido interrumpidas antes de tiempo se guardan una vez se haya creado otra fase.

Tipo de calentamiento del horno: se graba el tiempo de cocción. Para finalizar esta fase, pulsar el símbolo . Se pregunta si se desea "¿Continuar con la grabación actual?".

Nota: Las fases del horno se guardan una vez se cree otra fase (independientemente del tipo).

- 8 Continuar la grabación con .
- o bien -
Terminar la grabación con **X**.

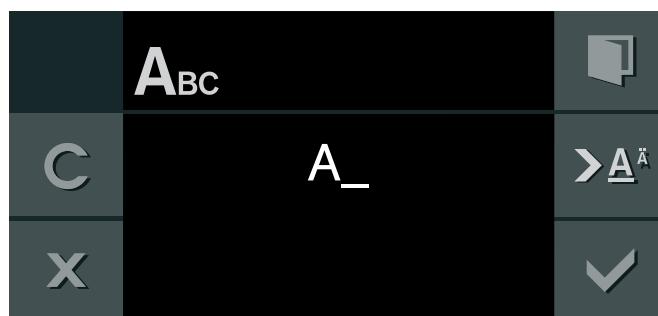
- 9 Grabar otra fase:
Ajustar la potencia del microondas o el tipo de calentamiento del horno deseados con el selector de funciones. Ajustar la duración, la temperatura o el nivel de grill con el mando giratorio.
Comienza una nueva fase.
- 10 Si el grado de cocción del plato es satisfactorio, finalizar la receta pulsando el símbolo **X**.
- 11 Indicar el nombre debajo de "ABC" (véase el capítulo *Indicar nombre*).

Notas

- Cuando se abra la puerta del aparato, se interrumpe la grabación durante el tiempo que la puerta permanezca abierta.
- Es posible el funcionamiento en Modo combinación (véase el capítulo *Modo combinación*).

Indicar nombre

- 1 Indicar el nombre de la receta debajo de "ABC".



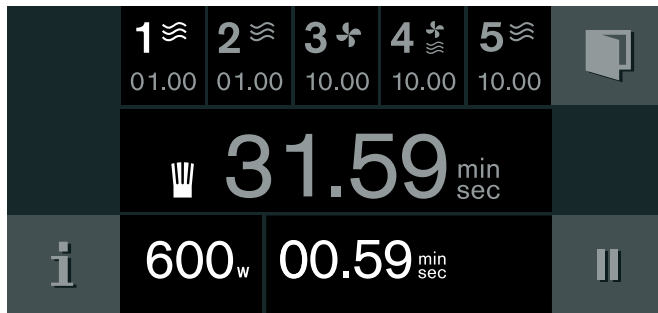
Mando giratorio	Selección de las letras
	Cada palabra nueva comienza siempre por mayúscula.
 A ^ˆ	Pulsado breve: cursor hacia la derecha Pulsado largo: cambio a diéresis y caracteres especiales Pulsado doble: insertar salto de línea
 Ä	Pulsado breve: cursor hacia la derecha Pulsado largo: cambio a caracteres normales Pulsado doble: insertar salto de línea
C	Eliminar letras

- 2 Guardar con .
- o bien -
Cancelar con **X** y abandonar el menú.

Nota: Para introducir el nombre se dispone de caracteres latinos, determinados caracteres especiales y cifras.

Comenzar receta

- 1 Colocar el selector de funciones en el tipo de calentamiento deseado.
Se muestra el símbolo .
- 2 Pulsar el símbolo  y seleccionar con el mando giratorio "Recetas personalizadas".
- 3 Confirmar con .
- 4 Seleccionar la receta deseada con el mando giratorio.
- 5 Iniciar con .
Se inicia el funcionamiento. Se muestra la duración del ciclo de cocción programado.
En la barra del display se muestran los ajustes de las fases.



Nota: Con el mando giratorio se puede modificar la temperatura y nivel de grill del tipo de calentamiento del horno y la duración de la potencia del microondas durante el transcurso de la receta. Esto no modifica la receta guardada.

Eliminar receta

- 1 Colocar el selector de funciones en el tipo de calentamiento deseado.
Se muestra el símbolo .
- 2 Pulsar el símbolo . Seleccionar con el mando giratorio "Receta personalizada".
- 3 Confirmar con .
- 4 Seleccionar la receta deseada con el mando giratorio.
- 5 Eliminar la receta con .
- 6 Confirmar con .

Funciones del reloj temporizador

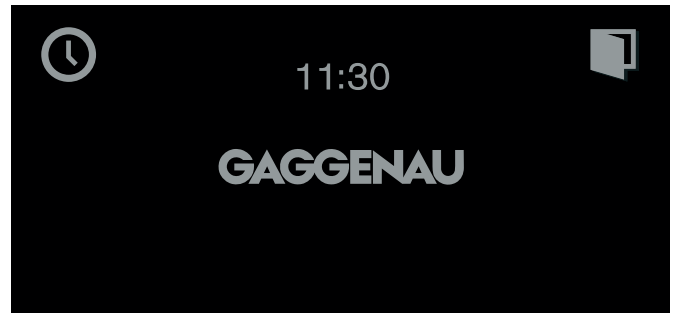
En el menú Temporizador se puede programar:

-  Reloj avisador
-  Cronómetro

Abrir el menú Temporizador

El aparato debe estar activado y el selector de funciones encontrarse en la posición **0** o .

Pulsar el símbolo .



Se muestra el menú Temporizador.

Notas

- Si se coloca el selector de funciones en un tipo de calentamiento o en ajustes básicos **S** cuando está en marcha el reloj avisador o el cronómetro, se muestra una nota en el display. Confirmar la nota con el símbolo , interrumpir el reloj avisador o el cronómetro. El aparato está listo para su funcionamiento.
Para que continúe el reloj avisador o el cronómetro, girar el selector de funciones hasta volver a la posición cero **0** o la luz .
- El reloj avisador y el cronómetro pueden utilizarse al mismo tiempo.
En la posición cero **0** se mostrará solo el reloj avisador.
En la posición luz  se mostrarán tanto el reloj avisador como el cronómetro.

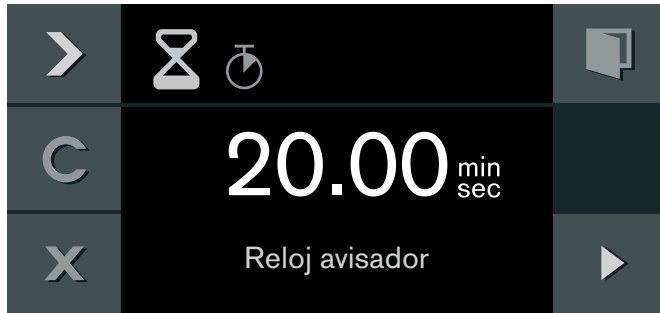
Reloj avisador

El reloj avisador de corta duración solo está en marcha mientras no se haya programado ninguna otra función. Pueden ajustarse un máximo de 90 minutos.

Programar el reloj avisador

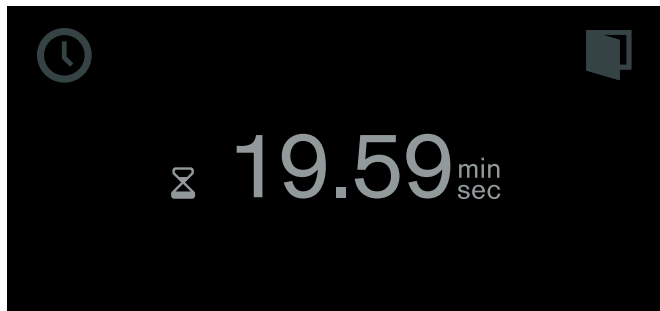
- 1 Abrir el menú Temporizador.
Se muestra la función "Avisador" .

- 2 Seleccionar el tiempo deseado con el mando giratorio.



- 3 Iniciar con ►.

El menú Temporizador se cierra y transcurre el tiempo. En el indicador se muestra el símbolo ⌚ y el transcurso del tiempo.



Una vez transcurrido el tiempo se oye una señal. Dejará de sonar cuando se pulse el símbolo ✓.

Se pueden cancelar los ajustes en cualquier momento pulsando el símbolo X. De esta forma, se eliminarán los ajustes.

Detener el reloj avisador:

Abrir el menú Temporizador. Seleccionar la función "Avisador" ⌚ con ► y pulsar el símbolo II. Para volver a poner en funcionamiento el reloj avisador, pulsar el símbolo ►.

Desconectar el reloj avisador antes de tiempo:

Abrir el menú Temporizador. Seleccionar la función "Avisador" ⌚ con ► y pulsar el símbolo C.

Cronómetro

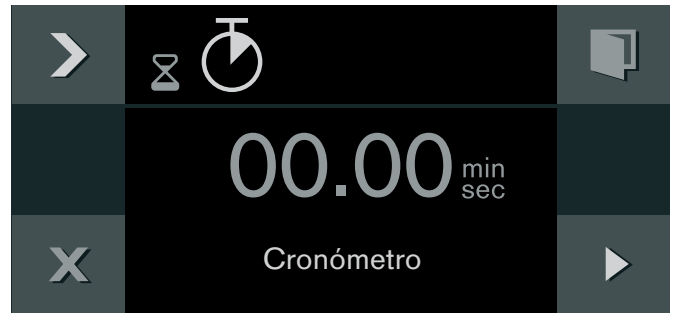
El cronómetro solo está en marcha mientras no se haya programado ninguna otra función.

El cronómetro cuenta desde 0 segundos hasta 90 minutos.

Tiene una función de pausa, que permite interrumpir el recuento.

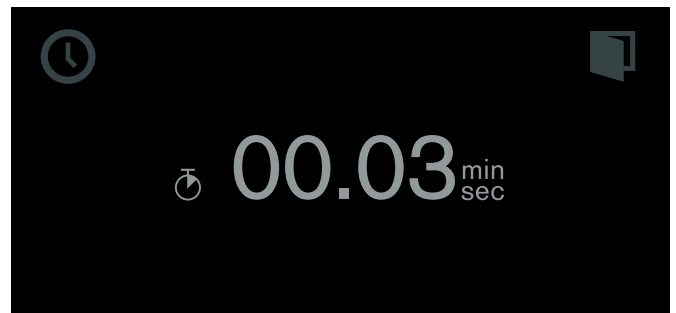
Iniciar el cronómetro

- 1 Abrir el menú Temporizador.
- 2 Con ► seleccionar la función "Cronómetro" ⌚.



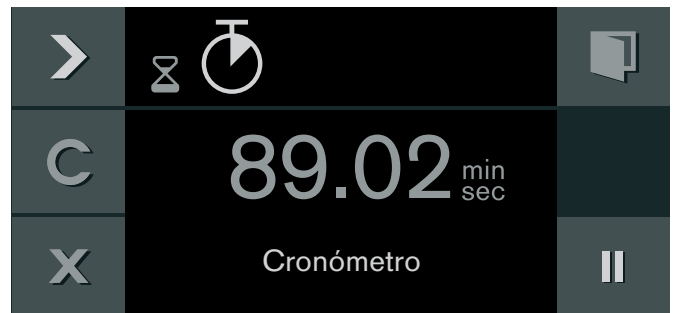
- 3 Iniciar con ►.

El menú Temporizador se cierra y transcurre el tiempo. En el display se muestra el símbolo ⌚ y el transcurso del tiempo.



Detener el cronómetro y ponerlo de nuevo en marcha

- 1 Abrir el menú Temporizador.
- 2 Con ► seleccionar la función "Cronómetro" ⌚.
- 3 Pulsar el símbolo II.



El recuento de tiempo se detiene. El símbolo vuelve a cambiar al inicio ►.

- 4 Iniciar con ►.

El transcurso de tiempo continúa. Cuando hayan transcurrido 90 minutos, pulsar el display y sonará una señal. Dejará de sonar cuando se pulse el símbolo ✓. El símbolo ⌚ del display se apaga. El procedimiento ha finalizado.

Desconectar el cronómetro:

Abrir el menú Temporizador. Con ► seleccionar la función "Cronómetro" ⌚ y pulsar el símbolo C.

Cronómetro larga duración

Con esta función el aparato mantiene una temperatura de 85 °C con el tipo de calentamiento Aire caliente.

Pueden mantenerse los platos calientes hasta 74 horas sin necesidad de encender o apagar el aparato.

Tenga en cuenta que los alimentos fácilmente perecederos no deben permanecer demasiado tiempo en el horno.

Notas

- El temporizador de larga duración debe programarse como "disponible" en los ajustes básicos (véase el capítulo *Ajustes básicos*).
- El temporizador de larga duración no se puede seleccionar cuando el reloj avisador o el cronómetro estén activados.

Ajustar el temporizador de larga duración

- 1 Situar el selector de funciones en .
- 2 Pulsar el símbolo .
En el display se muestra el valor recomendado de 24 h a 85 °C.
- 3 Pulsar el símbolo .



- 4 Seleccionar el tiempo de cocción deseado  accionando el mando giratorio.
- 5 Confirmar con .
- 6 Iniciar con .

El aparato se enciende. En el display aparecen  y la temperatura.

La iluminación del horno y el display deben estar apagadas. El panel de mando está bloqueado, las teclas no emiten ningún sonido cuando se pulsan.

Una vez transcurrido el tiempo programado, el aparato deja de calentar. Girar el selector de funciones a 0.

Para apagar:

Para interrumpir el proceso, colocar el selector de funciones en 0.

Seguro para niños

El aparato incorpora un seguro para niños, para evitar que estos lo usen accidentalmente.

Notas

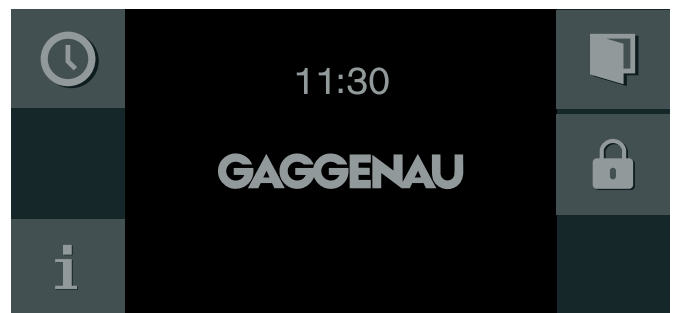
- El seguro para niños debe programarse como "disponible" en los ajustes básicos (véase el capítulo *Ajustes básicos*).
- Si se produce una interrupción de corriente con el seguro para niños activado, es posible que al recuperar la corriente el seguro para niños esté desactivado.

Activar el seguro para niños

Condición:

El selector de funciones está fijado en 0.

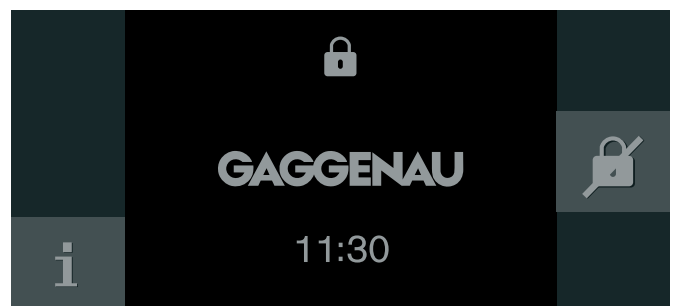
Mantener pulsado el símbolo  por lo menos durante 6 segundos.



Se ha activado la protección para niños. Se muestra el display en espera. Se muestra el símbolo  en la parte superior de la pantalla.

Desactivar la protección para niños

Mantener pulsado el símbolo  por lo menos durante 6 segundos.



Se ha desactivado la protección para niños. Ahora puede programarse el aparato de la forma habitual.

Ajustes básicos

En los ajustes básicos se pueden personalizar los ajustes del aparato.

- 1 Girar el selector de funciones a **S**.
Se muestra el menú "Ajustes básicos".
- 2 Seleccionar los ajustes básicos deseados con el mando giratorio.
- 3 Pulsar el símbolo .

- 4 Configurar los ajustes básicos con el mando giratorio.
- 5 Guardar con  o cancelar con  y abandonar el ajuste básico actual.
- 6 Girar el selector de funciones a **0** para abandonar el menú de ajustes básicos.

Los cambios se han guardado.

	Ajuste básico	Ajustes posibles	Explicación
	Brillo	Niveles 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ajustar brillo de pantalla
	Display en espera	Encendido* / Apagado - Hora - Hora + logo GAGGENAU* - Fecha - Fecha + logo GAGGENAU - Hora + fecha - Hora + fecha + logo GAGGENAU	Imagen que se muestra en el display en espera. Apagado: ningún display. Con este ajuste se reduce el consumo cuando el aparato está en el Modo en espera. Encendido: Varios displays programables, pulsar "Encendido" con  y seleccionar el display deseado con el mando giratorio. Se muestra la selección.
	Indicación de la pantalla	Reducida* / Estándar	En el ajuste <i>Reducida</i> se mostrará en la pantalla al poco tiempo lo más importante.
	Color del panel táctil	Gris* / blanco	Seleccionar el color de los símbolos en el panel táctil
	Tono del panel táctil	Tono 1* / Tono 2 / Apagado	Seleccionar el tono de aviso pulsando el panel táctil
	Volumen del tono del panel táctil	Niveles 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ajustar el volumen del tono del panel táctil
	Volumen de señal	Niveles 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ajustar el volumen del tono de la señal
	Tiempo/señal de calentamiento	Calentamiento con señal de aviso* Calentamiento con señal de aviso Calentamiento sin señal Calentamiento rápido sin señal	El tono de aviso suena durante el calentamiento cuando se alcanza la temperatura deseada. En el calentamiento rápido, la temperatura deseada se alcanza con especial rapidez.
	Formato de la hora	24 h* / AM/PM	Indicación de la hora en formato de 24 o 12 horas.
	Hora	Hora actual	Programar la hora
	Cambio de la hora	Manual* / automático	Cambio automático del horario de verano / invierno. En modo automático: ajuste de mes, día, semana de cuándo tiene que cambiar la hora. Programable tanto para horario de invierno como de verano.
	Formato de fecha	D.M.Y* D/M/Y Y/M/D	Ajustar el formato de la fecha

	Fecha	Fecha actual	Programar la fecha. Alternar entre año/mes/día con el símbolo ➤.
	Idioma	Alemán* / Francés / Italiano /Español / Portugués / Neerlandés / Danés / Sueco / Noruego /Finés / Griego / Turco / Ruso / Polaco / Checo / Esloveno / Eslovaco /Árabe / Hebreo / Japonés / Coreano / Tailandés / Chino / Inglés de EE. UU. /Inglés	Seleccionar el idioma del display de texto
	Ajustes de fábrica	Restablecer los ajustes de fábrica	Confirmar la pregunta: "¿Borrar todos los ajustes individuales y restablecer los ajustes de fábrica en el aparato?" con ✓ o cancelar con ✕.
	Modo Demo	Encendido / Apagado*	Solo con finalidad de presentación. En el Modo demo, el aparato no calienta pero todas las demás funciones están disponibles. El ajuste "Apagado" debe estar activado para el funcionamiento normal. Solo es posible realizar el ajuste en los 3 primeros minutos tras la conexión del aparato.
	Cronómetro de larga duración	Disponible / No disponible*	Disponible: puede ajustarse el temporizador de larga duración; véase el capítulo <i>Temporizador de larga duración</i> .
	Protección para niños	Disponible / No disponible*	Disponible: la protección para niños se puede activar (véase el capítulo <i>Protección para niños</i>).
* Ajuste de fábrica			

Limpieza

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

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. Colocar siempre una varilla/cuchara en el recipiente para evitar un retardo en la ebullición. Calentar el agua entre 1 y 2 minutos a la máxima potencia del microondas.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

⚠ ¡Peligro de 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.

Producto de limpieza

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del horno por emplear un producto de limpieza inadecuado.

No utilizar:

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos
- rascadores para metal o vidrio para limpiar el cristal de la puerta del aparato,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta de la puerta,
- esponjas o estropajos duros.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Producto de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con jabón: limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. No utilizar rascadores para metal o vidrio para limpiar.
Pantalla	Limpiar con un paño de microfibras o un paño ligeramente humedecido. No limpiar cuando está húmeda.

Zona	Producto de limpieza
Acero inoxidable	Agua caliente con jabón: limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. Puede adquirir productos de limpieza de acero especiales en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.
Aluminio	Limpiar con un producto de limpieza suave para cristales. Lavar la superficie horizontalmente y sin presionar con un paño para cristales o un paño de microfibras sin pelusas.
Compartimento de cocción (exterior de acero inoxidable)	Agua caliente con jabón o vinagre: limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa: utilizar solo los limpiadores para hornos cuando el aparato esté frío.
Compartimento de cocción de acero inoxidable	No utilizar spray para hornos ni otros productos de limpieza agresivos o corrosivos. Tampoco es apropiado utilizar estropajos ni esponjas ásperas, ya que rayan la superficie. Dejar que las superficies interiores se sequen por completo.
Compartimento de cocción muy sucio de acero inoxidable o esmalte	Gel limpiador para hornos (número de pedido 463582, disponible en el Servicio de Asistencia Técnica o la tienda on-line). Observar: ● No debe llegar a las juntas de la puerta y de la lámpara. ● Dejar actuar máximo 12 horas. ● No utilizar en superficies calientes. ● Enjuagar bien con agua. ● Prestar atención a las indicaciones del fabricante.
Cristal protector de la lámpara del compartimento de cocción	Agua caliente con jabón: limpiar con un paño de limpieza.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: limpiar con un paño de limpieza. No utilizar rascadores para vidrio.
Junta de la puerta ¡No quitarla!	Agua caliente con jabón: limpiar con un paño de limpieza sin frotar. No utilizar rascadores para metal o vidrio para limpiar.
Accesorios	Agua caliente con jabón: remojar y limpiar con un paño de limpieza o con un cepillo.

Limpiar el cristal protector

En la placa lateral izquierda del horno se encuentra el vidrio protector de la lámpara del horno. Aflojar el tornillo de la tapa. Limpiar el vidrio con agua con un poco de jabón.



¡Peligro de quemaduras!

El cristal protector de la lámpara del horno se calienta. Tocar el cristal protector solo con guantes resistentes a la temperatura.

Superficies autolimpiables en el compartimento de cocción

La placa posterior del horno está revestida con esmalte autolimpiable. Se limpia por sí sola mientras el horno está en funcionamiento. Puede ocurrir que las salpicaduras grandes no desaparezcan hasta que el horno haya funcionado repetidas veces. Los restos de condimentos y similares se pueden limpiar con un paño seco o un cepillo suave.

Notas

- No limpiar nunca la superficie autolimpiable con un limpiador para hornos. Si por descuido cae producto de limpieza para hornos en la placa posterior, eliminarlo de forma inmediata con una esponja y agua abundante.
- No utilizar nunca detergentes abrasivos, ya que rayan y deterioran la capa de alta porosidad.
- No limpiar nunca la superficie autolimpiable con un estropajo metálico.
- Una decoloración ligera del esmalte no influye en la autolimpieza.

Limpiar la base del compartimento de cocción, la tapa y las placas laterales: utilizar un paño de limpieza y agua caliente con jabón o con vinagre.

¿Anomalías - como reaccionar?

Muchas veces usted mismo podrá eliminar las fallas que se presenten. Antes de llamar el servicio al cliente, tenga en cuenta las siguientes indicaciones.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Anomalía	Posible causa	Solución
El aparato no funciona, ninguna indicación en pantalla	El enchufe no está conectado	Conecte el aparato a la red eléctrica
	Fallo de corriente	Compruebe si hay otros aparatos en la cocina que funcionen
	Fusible defectuoso	En la caja de fusibles, compruebe si el fusible del aparato está en orden
	Manejo incorrecto	Desconecte el fusible correspondiente al aparato en la caja de fusibles y vuelva a conectarlo pasados 60 segundos
No se puede poner en funcionamiento el aparato	La puerta del aparato no está completamente cerrada	Cierre la puerta del aparato
Los alimentos se calientan más lentamente que antes	Se ha programado una potencia baja del microondas	Seleccionar una potencia superior
	Se ha introducido una cantidad mayor a la habitual en el aparato	Una cantidad doble supone casi el doble de tiempo
	Los alimentos estaban más fríos de lo habitual	Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando
El aparato no funciona, la pantalla no reacciona. En la pantalla se muestra 	Protección para niños activada	Desactivar la protección para niños (véase el capítulo <i>Protección para niños</i>)
El aparato no calienta, en la pantalla aparece 	El aparato está en Modo demo	Desactivar en los ajustes básicos el Modo demo
Mensaje de error "Exxx"		En caso de que aparezca un mensaje de error, colocar el selector de funciones a 0; si el display se apaga, se trataba de un problema puntual. Si el error se repite o persiste en el display, contactar con el Servicio Técnico y proporcionar el código del error.

Corte en el suministro eléctrico

El aparato puede soportar un corte en el suministro eléctrico de pocos segundos. El programa continúa.

Si el corte en el suministro eléctrico es más largo y el aparato estaba en funcionamiento, aparece en la pantalla un mensaje. El funcionamiento se interrumpe.

Colocar el selector de funciones en la posición 0, entonces ya podrá volver a usarse el aparato con normalidad.

Modo Demo

Si se muestra el símbolo  en la pantalla, significa que el Modo demo está activado. El aparato no calienta.

Desconectar el aparato brevemente de la red (mediante el fusible general o el interruptor de protección de la caja de fusibles). A continuación, desactivar en los ajustes básicos el Modo demo en el plazo de 3 minutos (véase el capítulo *Ajustes básicos*).

Cambiar la lámpara del horno

La lámpara del horno puede cambiarse fácilmente. En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse lámparas halógenas de 60 W, 240 V resistentes a la temperatura.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

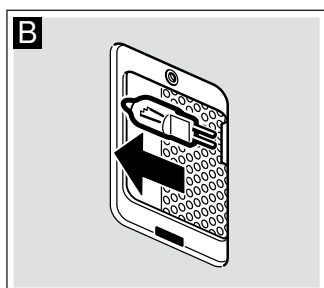
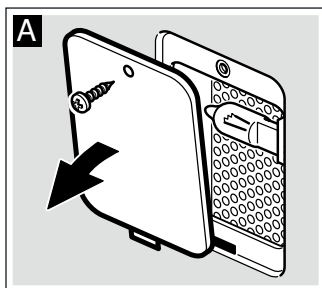
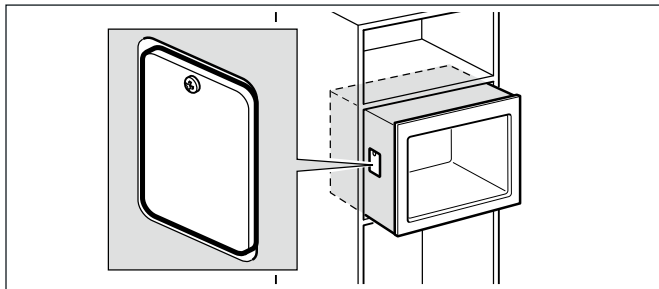
Al sustituir la lámpara del compartimento de cocción los contactos del portalámparas están bajo corriente. Antes de sustituirla, desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

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

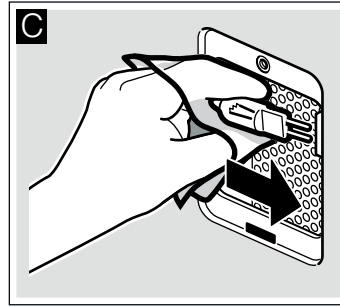
Modo de proceder

Nota: Para sustituir la lámpara del interior del horno debe desmontar el aparato. Prestar atención a las instrucciones de montaje.

- 1 Desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato.
- 2 Abrir la puerta del aparato.
Desatornillar los tornillos de fijación situados a la derecha e izquierda del horno. Prestar atención a las instrucciones de montaje.
- 3 Extraer el aparato con cuidado.
- 4 Desatornillar el tornillo de la tapa de la lámpara situada en la placa exterior lateral izquierda y retirarla. (Figura A) Extraer la lámpara halógena. (figura B)



- 5 Colocar la nueva lámpara halógena (figura C)



- 6 Atornillar la tapa de la lámpara.
Volver a montar el aparato siguiendo los mismos pasos en orden inverso.
- 7 Volver a conectar el fusible de la caja de fusibles o enchufar el aparato.

Sustituir el vidrio protector

El vidrio protector del horno debe sustituirse en caso de presentar daños. Los vidrios protectores pueden adquirirse de nuestro Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.

Datos técnicos

Suministro de corriente eléctrica	220-240 V, 50/60 Hz
Consumo total máximo	3.100 W
Potencia del microondas	1.000 W (IEC 60705)
Potencia de salida máxima del grill	2.000 W
Potencia de salida del aire caliente	1.950 W
Frecuencia de las microondas	2.450 MHz
Fusible	16 A
Dimensiones (Al/An/F)	
- Aparato	455 x 590 x 580 mm
- Compartimento de cocción	236 x 445 x 348 mm
Homologación VDE	
Distintivo CE	Sí

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

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

Servicio de atención al cliente

Si su aparato necesita una reparación, nuestro servicio de atención al cliente estará encantado de ayudarle. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar visitas innecesarias de los técnicos.

Cuando llame por teléfono, indique la referencia del producto (Nº E) y el número de fabricación (Nº FD) para que podamos ofrecerle un servicio cualificado. La placa de características con los números los encontrará al abrir la puerta del aparato, en la parte anterior del aparato.

Para evitar tener que buscar los datos de su aparato cuando los precise, es aconsejable anotarlos aquí conjuntamente con el número de teléfono del Servicio de atención al cliente.

Nº E.

Nº FD.

Servicio de atención al cliente ☎

Tenga en cuenta que la visita del técnico del servicio de atención al cliente no es gratuito en caso de que el mal funcionamiento sea debido a un manejo incorrecto del aparato.

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 30 30 44

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

Tablas y consejos

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

Notas

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

¡Peligro de quemaduras!

Al extraer la bandeja de cristal de seguridad puede derramarse líquido caliente. Extraer la bandeja de cristal de seguridad del compartimento de cocción con mucho cuidado.

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 de cocción casi siempre se reseñan márgenes. 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. En el funcionamiento de microondas individual se aplica la regla siguiente: doble cantidad - casi el doble de duración, mitad de cantidad - mitad de duración.

Puede colocarse el recipiente en el centro de la parrilla o sobre la base del compartimento de cocción. Las microondas pueden llegar así a todas las partes de los alimentos.

Descongelar

Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre la base del horno.

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

Nota: Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

Plato	Cantidad	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos)	800 g	180 W, 15 minutos + 90 W, 15 - 25 min	Dar la vuelta varias veces.
	1.000 g	180 W, 15 min + 90 W, 25 - 35 min	
	1.500 g	180 W, 20 min + 90 W, 25 - 35 min	
Carne en trozos o filetes de buey, ternera o cerdo	200 g	180 W, 5 minutos + 90 W, 4 - 6 min	Al dar la vuelta, separar las piezas de carne.
	500 g	180 W, 10 min + 90 W, 5 - 10 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 10 - 15 min	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 15 min	Congelar en plano. Mientras se descongela, dar la vuelta varias veces y extraer la carne ya descongelada.
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10 - 15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 15 - 20 min	

Plato	Cantidad	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Ave o trozos de ave	600 g	180 W, 5 minutos + 90 W, 10 - 15 min	Dar la vuelta de vez en cuando. Eliminar el líquido resultante de la descongelación.
	1.200 g	180 W, 10 min + 90 W, 20 - 25 min	
Pato	2.000 g	180 W, 20 minutos + 90 W, 30 - 40 min	Dar la vuelta varias veces. Eliminar el líquido resultante de la descongelación.
Ganso	4.500 g	180 W, 30 minutos + 90 W, 60 - 80 min	Dar la vuelta cada 20 minutos. Eliminar el líquido resultante de la descongelación.
Pescado Filetes, ventresca de pescado, rodajas	400 g	180 W, 5 minutos + 90 W, 10 - 15 min	Separar las partes descongeladas.
Pescado entero	300 g	180 W, 3 minutos + 90 W, 10 - 15 min	Dar la vuelta de vez en cuando.
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 15 - 25 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, 8 - 13 min	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W, 7 - 10 min	Remover con cuidado de vez en cuando y separar las partes descongeladas.
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5 - 10 min	
Mantequilla, descongelar	125 g	90 W, 6 - 8 min	Retirar todo el envoltorio.
	250 g	180 W, 2 min + 90 W, 3 - 5 min	
Pan, entero	500 g	180 W, 3 minutos + 90 W, 10 - 15 min	Dar la vuelta de vez en cuando.
	1.000 g	180 W, 5 min + 90 W, 15 - 25 min	
Pasteles secos, p. ej., pasteles de masa de bizcocho	500 g	90 W, 10 - 15 min	Separar las porciones del pastel. Solo para pasteles sin glaseado, nata o crema.
	750 g	180 W, 3 min + 90 W, 10 - 15 min	
Pasteles jugosos, p. ej., pasteles de fruta o de requesón	500 g	180 W, 5 minutos + 90 W, 15 - 25 min	Solo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina.
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15 - 25 min	

Descongelar y calentar o cocinar alimentos congelados

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.

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

Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.

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

Nota: Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

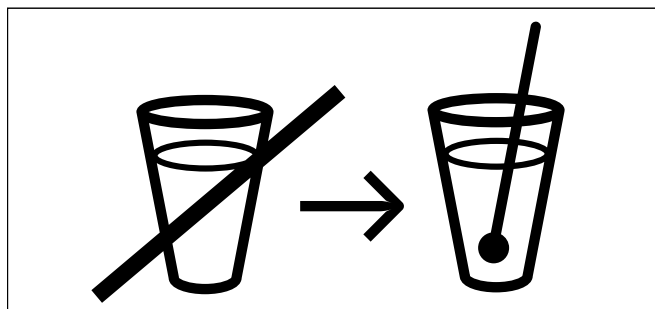
Plato	Cantidad	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato precocinado (2 - 3 componentes)	300 - 400 g	600 W, 11 - 15 min	Con tapa
Sopas	400 - 500 g	600 W, 8 - 13 min	Recipiente con tapa
Cocidos	500 g	600 W, 10 - 15 min	Recipiente con tapa
	1.000 g	600 W, 20 - 25 min	

Plato	Cantidad	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Filetes/trozos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 12 - 17 min	Recipiente con tapa
	1.000 g	600 W, 25 - 30 min	
Pescado, p. ej., filetes	400 g	600 W, 10-15 min	Con tapa
	800 g	600 W, 20 - 25 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, 14 - 17 min	
Espinaca crema	450 g	600 W, 11 - 16 min	Cocer sin añadir agua

Calentar alimentos

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Al calentar líquidos puede producirse un retardo en la ebullición. Esto quiere decir que se alcanza la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. La más leve sacudida del recipiente basta para que se inicie una ebullición tardía y el líquido caliente se derrame o salpique con fuerza. Al calentar líquidos, introducir siempre una varilla/cuchara en el recipiente. De este modo se evitan los retardos de ebullición.



¡Atención! Los metales, p. ej. una cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes

del horno y de la parte interior de la puerta. 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.

Nota: Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

Calentar alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato precocinado (2-3 componentes)	350-500 g	600 W, 4-8 min	Cubierto
Bebidas	150 ml	1.000 W, 1-2 min	Colocar siempre una varilla/cuchara en el recipiente. No sobrecalentar bebidas alcohólicas; controlar el proceso.
	300 ml	1.000 W, 2-3 min	
	500 ml	1.000 W, 4-5 min	
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	50 ml	360 W, ½-1 min	Sin tetina o tapa. Agitar siempre bien después de calentar. Controlar siempre la temperatura.
	100 ml	360 W, ½-1½ min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Sopa 1 taza	De 175 g	600 W, 2-3 min	-
Sopa 2 tazas	De 175 g	600 W, 3-4 min	-
Sopa 4 tazas	De 175 g	600 W, 6-8 min	-
Carne o trozos de carne en salsa	500 g	600 W, 8-11 min	Cubierto

Calentar alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Cocido	400 g	600 W, 6-8 min	Recipiente con tapa
	800 g	600 W, 8-11 min	
Verduras, 1 ración	150 g	600 W, 2-3 min	Añadir un poco de líquido
Verduras, 2 raciones	300 g	600 W, 3-5 min	

Cocer alimentos

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

Cocinar los alimentos en recipientes tapados. Remover o dar la vuelta de vez en cuando.

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

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

Nota: Colocar el recipiente en la base del compartimento de cocción.

Plato	Cantidad	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Pollo entero, fresco, sin vísceras	1.200 g	600 W, 25 - 30 min	Dar la vuelta después de la mitad del tiempo.
Filete de pescado fresco	400 g	600 W, 7 - 12 min	
Verduras frescas	250 g	600 W, 6 - 10 min	Cortar las verduras en trozos iguales. Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g de verdura, remover.
	500 g	600 W, 10 - 15 min	
Guarniciones	Patatas	250 g	Cortar las patatas en trozos iguales. Añadir 1 cucharada de agua por cada 100 g, remover.
		500 g	
		750 g	
	Arroz	125 g	Añadir doble cantidad de líquido.
		250 g	
Dulces, p. ej. budín (instantáneo)	500 ml	600 W, 6 - 8 min	Remover bien el budín 2 o 3 veces durante el proceso con la varilla batidora.
Fruta, compota	500 g	600 W, 9 - 12 min	Remover de vez en cuando.

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 doble de tiempo, mitad de cantidad = 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 la comida 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

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

Al conectar el microondas, utilizar moldes para hornear de vidrio, cerámica o plástico. Los moldes deben ser resistentes a temperaturas de hasta 250 °C. Cuando se utilizan este tipo de moldes, los pasteles se doran menos.

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

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

En el apartado “Consejos prácticos para hornear”, a continuación de las tablas, encontrará información adicional.

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

Pasteles	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Pastel de masa de bizcocho, fácil	Molde concéntrico, de corona o rectangular	1	✱	160-170	60-80
Pastel de masa de bizcocho, fino, p. ej. coca		1		150-160	60-70
Base de tarta con borde de masa de pastaflora	Molde desarmable	1	✱	160-170	35-45
Bases de tarta de masa batida	Molde para base de tarta de fruta	1	✱	160-170	35-45
Bizcocho (base para tarta)	Molde desarmable	1	✱	170-180	45-50
Pastel con capa seca (masa batida)	Bandeja de cristal de seguridad	2	✱	160-170	35-50
Pastel con capa jugosa, p. ej. masa de levadura con manzana y migas	Bandeja de cristal de seguridad	2	✱	155-165	55-65
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja de cristal de seguridad	2	✱	160-170	30-40
Bollo con 500 g de harina	Bandeja de cristal de seguridad	2	✱	170-180	60-70

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

** No verter nunca agua directamente en el interior del horno caliente.

Pasteles	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Pizza	Bandeja de cristal de seguridad	2	✚	200-210	30-40
Pan de avena de 1 kg**	Bandeja de cristal de seguridad	2	✚	180-190	50-60

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

** No verter nunca agua directamente en el interior del horno caliente.

Pasteles	Recipientes	Altura	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura °C
Pastel de frutos secos	Molde desarmable	1	90 W	30-35	✚	170-180
Tarta de frutas o requesón, masa de pastaflora*	Molde desarmable	2	360 W	40-50	✚	150-160
Pastel de frutas fino, masa batida	Molde redondo o molde desarmable	1	90 W	30-45	✚	170-190
Pastel salado, p. ej. quiche/pastel de cebolla	Molde desarmable o molde para quiche	2	90 W	50-70	✚	160-180

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

Repostería pequeña	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Bandeja de cristal de seguridad	2	✚	150-170	20-35
Merengues	Bandeja de cristal de seguridad	2	✚	110	90-120
Almendrados	Bandeja de cristal de seguridad	2	✚	110	35-45
Masa de hojaldre	Bandeja de cristal de seguridad	2	✚	180-200	35-45
Panecillo, p. ej. panecillo de centeno	Bandeja de cristal de seguridad	2	✚	180-200	25-45

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere hornear una receta propia.	Se puede orientar con recetas parecidas que aparezcan en las tablas.
De este modo se comprueba si el pastel de masa de bizcocho ya está en su punto.	Pinchar con un palillo la parte más alta del pastel 10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción indicado. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.
El pastel se desmorona.	La próxima vez, utilizar menos líquido o ajustar la temperatura del horno a 10 grados menos. 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.	Solo 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 este unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, aumentar 10 grados la temperatura del horno 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 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 entre 5 y 10 minutos. De esta manera 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 y frío. 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 en fábrica con un asado de prueba según el tiempo fijado en el centro del horno. 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 horno. Si no se soluciona, seguir horneando sin microondas o utilizar la bandeja de cristal de seguridad como superficie de apoyo. De esta manera el tiempo de cocción se prolonga.

Asar y asar al grill

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

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

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

Vajilla: se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor y apto para el microondas. Los

moldes de asar de metal son aptos únicamente para asar sin microondas.

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

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

Consejos y advertencias para asar: utilizar un molde de asado hondo para asar carne y aves.

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

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

Consejos y advertencias para asar al grill: asar al grill siempre con la puerta del horno cerrada y no precalentar.

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

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

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

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

Consejos y advertencias para rehogar: utilizar un recipiente con tapa para rehogar pescado.

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

Plato	Cantidad	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Consejos y advertencias
Estofado de vacuno	aprox.1.000 g	180 W, 80-90 min	0		160-170	Recipiente con tapa.
Roastbeef, poco hecho	Aprox. 1.000 g	180 W, 30-40 min	0		180-200	Recipiente sin tapa. Dar la vuelta después de la mitad del tiempo.
Carne de cerdo sin corteza de tocino, p. ej. cabezada	Aprox. 750 g	360 W, 35-45 min	0		170-180	Recipiente sin tapa.
Carne de cerdo con corteza de tocino*, p. ej. paletilla	aprox.1.000 g	180 W, 80-90 min	0		170-180	Recipiente sin tapa. No dar la vuelta.
Lomo de cerdo	Aprox. 500-600 g	180 W, 35-40 min	0		180-190	Recipiente sin tapa.
Asado de carne picada	Aprox. 750 g	360 W, 30-35 min	0		200-210	Recipiente sin tapa.
Pollo, entero	Aprox. 1.000-1.200 g	360 W, 30-40 min	0		230-250	Recipiente con tapa. Colocar con el lado de la pechuga hacia arriba. No dar la vuelta.
Piezas de pollo, p. ej., cuartos de pollo	Aprox. 800 g	360 W, 20-30 min	0		230-250	Recipiente sin tapa. Colocar con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Pato	Aprox. 1.500-1.700 g	180 W, 70-80 min	0		220-240	Recipiente con tapa. No dar la vuelta.
Pechuga de pato	Aprox. 500 g	180 W, 15-20 min	0		3	Recipiente sin tapa. Colocar con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
Pechuga de pato, 2 piezas	De 250-300 g cada una					
Pechuga de ganso, muslos de ganso	700-900 g	180 W, 30-40 min	0		2	Recipiente alto sin tapa. No dar la vuelta.
Pescado, gratinado	Aprox. 500 g	600 W, 10-15 min	0		3	Recipiente sin tapa. Descongelar previamente el pescado congelado.

* Si se trata de carne de cerdo, hacer unos cortes en la tocina.

Plato	Cantidad	Peso	Altura	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Bistecs, 2 - 3 cm de grosor	2 - 3 piezas	aprox. 200 g/ pza.	1+3**	~~~~~	3 3	1.er lado: aprox. 10-15 2.º lado: aprox. 5-10
Filetes de pescuezo, 2-3 cm de grosor	2 - 3 piezas	aprox. 120 g/ pza.	1+3**	~~~~~	2 2	1.er lado: aprox. 15-20 2.º lado: aprox. 10-15
Salchichas para asar	4 - 6 piezas	Aprox. 150 g/ pza.	1+3**	~~~~~	3 3	1.er lado: aprox. 10-15 2.º lado: aprox. 5-10
Ventresca de pescado*	2 - 3 piezas	Aprox. 150 g/ pza.	1+3**	~~~~~	3 3	1.er lado: aprox. 10 - 12 2.º lado: aprox. 8-12
Pescado, entero,* p. ej. truchas	2 - 3 piezas	Aprox. 300 g/ pza.	1+3**	~~~~~	2 2	1.er lado: aprox. 10-15 2.º lado: aprox. 10-15
Pan de molde	12 rebanadas	-	3	~~~~~	3 3	1.er lado: aprox. 3-5 2.º lado: aprox. 2-3
Tostadas gratinadas	2-4 rebanadas***	-	1+3**	~~~~~	3	En función de la capa: 8-10

* Untar primero la parrilla con aceite.

**Poner la parrilla a la altura 3 y la bandeja de cristal de seguridad a la altura 1.

*** Tostar previamente las rebanadas de pan de molde

Consejos prácticos para asar 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 comprobar si el asado está en su punto.	Utilizar un termómetro para carnes (disponible en comercios especializados) o hacer la "prueba de la cuchara". Presionar con la cuchara sobre el asado. Si está rígido, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande y añadir menos líquido.
La carne no está en su punto.	Cortar la pieza en lonchas. Preparar la salsa en la cacerola y colocar las lonchas de carne en la salsa. Terminar de preparar la carne solo con el microondas.

Soufflés y gratinados

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

Colocar el gratinado en un recipiente apto para microondas en la base del compartimento de cocción.

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

Los gratinados deben dejarse otros 5 minutos en el horno una vez desconectado.

Plato	Cantidad	Recipientes	Altura	Microondas vatios	Duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura °C
Gratinados, dulces, p. ej. soufflé de requesón con fruta	aprox. 1.500 g	Molde plano para gratinar, 4-5 cm	0	180 W	25-35		130-150
Gratinados salados con ingredientes cocidos (p. ej., gratinado de pasta)	aprox. 1.000 g	Molde plano para gratinar, 4-5 cm	0	600 W	20-30		160-190
Gratinados salados con ingredientes crudos (p. ej., gratinado de patatas)	aprox. 1.100 g	Molde plano para gratinar	0	600 W	25-35		170-180

Productos congelados ya preparados

Observar las indicaciones del fabricante que figuran en el envase.

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

Plato	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración en minutos
Pastel de hojaldre relleno de fruta*	Bandeja de cristal de seguridad	2		200-220	40-50
Patatas fritas	Bandeja de cristal de seguridad	2		210-230	20-30
Pizza	Parrilla	2		180-200	10-20
Pizzabaguette	Parrilla	2		160-190	15-20
Croquetas	Bandeja de cristal de seguridad	2		200-220	20-30
Tortitas de patata	Bandeja de cristal de seguridad	2		200-220	20-30

* Precalentar el horno durante 5 minutos.

Comidas normalizadas

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

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

Descongelar en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Carne, 500 g	180 W, 7 minutos +90 W, 8 -12 minutos o programa "Carne picada"	Colocar el molde de vidrio pyrex de ø 22 cm en la base del horno.

Cocer en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Mezcla de leche y huevos, 1.000 g	600 W, 11-12 min + 180 W, 15-20 min	Colocar el molde de vidrio pyrex en la base del horno.
Bizcocho, 475 g	600 W, 8-10 min	Colocar el molde de vidrio pyrex de ø 22 cm en la base del horno.
Asado de carne picada, 900 g	600 W, 25-30 min	Colocar el molde de vidrio pyrex en la base del horno.

Cocer en el microondas en combinación con el grill

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Consejos y advertencias
Gratinado de patatas	360 W, 30-35 min	~~~~~	1	Colocar el molde de vidrio pyrex de ø 22 cm en la base del horno.
Pasteles	180 W, 20-25 min	✱	190-200	Colocar el molde de vidrio pyrex de ø 22 cm en la parrilla, altura 1.
Pollo	360 W, 30-35 min	~~~~~ ✱	240	Colocar el pollo con el lado de la pechuga hacia abajo en un recipiente alto sin tapa en la base del horno. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.

Según la normas DIN 44547 y EN 60350

Hornear

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

Plato	Recipientes y consejos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pastas de té	Bandeja de cristal de seguridad	2	✱	160-170	30-35
Pastelitos*	Bandeja de cristal de seguridad	2	✱	160-170	25-30
Base para tarta	Molde desarmable sobre la parrilla	1	✱	170-180	45-50
Pastel plano de leva-dura	Bandeja de cristal de seguridad	2	✱	160-180	50-60

Plato	Recipientes y consejos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pastel de manzana recubierto	Molde desarmable oscuro de ø 20 cm directamente en la parrilla	2	✚	170-190	80-100

* Precalentar el horno durante 5 minutos.

Asar al grill

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

Plato	Accesorios	Altura	Grill ^{~~~~~}	Duración en minutos
Preparar tostadas	Parrilla	3	3	4-5
Hamburguesas de vacuno, 12 unidades*	Parrilla y bandeja de cristal de seguridad	3+1	3	30-35

* Dar la vuelta tras 1/2 del tiempo.

Presencia de acrilamida en alimentos

¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se produce especialmente cuando se sobrecalientan productos de cereales o de patata preparados como, p.ej., patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y productos de panadería (galletas, pan de especias, galletas especiadas).

Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos	
General	Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible. Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. Los alimentos de gran tamaño y grosor contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
Hornear	Con aire caliente a máx. 180 °C.
Pastas y galletas	El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida. Untar una capa uniforme sobre la bandeja de cristal de seguridad.
Patatas fritas al horno	Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9000809666 es (921220)