

HBC84H500
Microondas

BOSCH

[es] Instrucciones de uso

es Índice

Indicaciones de seguridad importantes ... 2
Causas de daños ... 5
Instalación y conexión ... 5
Su nuevo aparato ... 5
Panel de mando ... 5
Teclas ... 5
Mando de funciones ... 6
Mando de temperatura ... 6
Ventilador ... 6
Los accesorios ... 6
Antes del primer uso ... 7
Programar la hora ... 7
Calentar el horno ... 7
Limpiar los accesorios ... 7
Programar el horno ... 7
Programar el tipo de calentamiento y la temperatura ... 7
Calentamiento rápido ... 7
Desconexión automática de seguridad ... 8
El microondas ... 8
Consejos y advertencias de los recipientes ... 8
Potencias del microondas ... 8
Programar el microondas ... 8
Microondas combinado con horno ... 9
Programar el funcionamiento MicroCombi ... 9
Programa automático ... 9
Seleccionar el programa ... 9
Programas de descongelación ... 10
Programas de cocción ... 10
Programas de cocción combinados ... 11
Programar las funciones de tiempo ... 11
Ajustar reloj avisador ... 11
Ajustar la duración ... 11
Programar la hora ... 12
Seguro para niños ... 12
Conectar el seguro para niños ... 12
Desconectar el seguro para niños ... 12
El seguro para niños en la programación automática ... 12
Modificar los ajustes básicos ... 13
Ajustes básicos ... 13
Cuidados y limpieza ... 13
Productos de limpieza ... 13
Tabla de averías ... 14
Tabla de averías ... 14
Servicio de Asistencia Técnica ... 15
Número de producto (E) y número de fabricación (FD) ... 15
Datos técnicos ... 15
Presencia de acrilamida en alimentos ... 15
Consejos sobre energía y medio ambiente ... 16
Ahorrar energía ... 16
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente. 16
Platos probados en nuestro estudio de cocina ... 16
Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas ... 16
Consejos prácticos para usar el microondas ... 19
Pasteles y repostería ... 19
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado ... 21
Asar y asar al grill ... 21
Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill ... 24
Gratinados y tostadas ... 24
Productos preparados, ultracongelados ... 24
Comidas normalizadas ... 25

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet:
www.bosch-home.com y también en la tienda online:
www.bosch-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 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 *Cuidados y 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.
- 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!

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

¡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. La oscilación térmica puede provocar daños.
- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado.

  No conservar los alimentos dentro del aparato. Esto puede provocar que se oxide.
- 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.
- 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).
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: No apoyarse ni sentarse en la puerta abierta del aparato. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.
- 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.
- El líquido derramado durante la cocción no debe penetrar a través del accionamiento del plato giratorio en el interior del aparato. Supervisar el proceso de cocción. Primero ajustar una duración de cocción más breve y prolongarla si es necesario.
- No utilizar el microondas sin el plato giratorio.

Instalación y conexión

Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.

El aparato está listo para ser enchufado y debe conectarse únicamente a una toma de corriente con puesta a tierra que haya sido instalada de forma reglamentaria. La protección por fusible debe ser de 16 amperios (modelo automático L o B). La tensión de la red debe coincidir con el valor de tensión que se indica en la etiqueta de características.

La colocación de la caja de enchufe o la sustitución de la línea de conexión solo puede llevarla a cabo un técnico electricista. Si el enchufe no queda accesible tras el montaje, la instalación deberá contar con un dispositivo de separación omnipolar con una distancia entre contactos de al menos 3 mm.

No utilizar tomas de corriente múltiples, regletas de enchufes ni alargadores. En caso de sobrecarga existe peligro de incendio.

Su nuevo aparato

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

Panel de mando



Teclas

Las teclas sirven para configurar distintas funciones. En el indicador se muestran los valores configurados.

Símbolo	Función de la tecla
90	Seleccionar la potencia del microondas de 90 W
180	Seleccionar la potencia del microondas de 180 W
360	Seleccionar la potencia del microondas de 360 W
600	Seleccionar la potencia del microondas de 600 W
900	Seleccionar la potencia del microondas de 900 W

Símbolo	Función de la tecla
»ʃʃʃ	Seleccionar el calentamiento rápido
kg	Seleccionar el peso
◷	Abrir y cerrar el menú de las funciones de tiempo
⊸	Seleccionar el seguro para niños
− Menos	Reducir los valores de ajuste
+ Más	Aumentar los valores de ajuste
▷II	Pulsación breve: iniciar/interrumpir el funcionamiento
	Pulsación larga: cancelar el funcionamiento

Mando de funciones

El mando de funciones sirve para programar el tipo de calentamiento.

Posición		Uso
0	Posición cero	El horno está apagado.
	Microondas	Seleccionar el modo de microondas.
	Aire caliente	Para hornear pasteles de masa de bizcocho en molde, tartas de bizcocho y de requesón así como pasteles, pizzas y repostería pequeña en la bandeja.
	Grill con circulación de aire	El ave queda crujiente y dorada. De este modo, los gratinados obtienen un mejor resultado.
	Función pizza	Para productos preparados ultracongelados y para platos que precisan mucho calor por la parte inferior.
	Grill	Seleccionar entre los niveles fuerte, medio o bajo. Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas, pescados o hacer tostadas.
P	Programas	4 programas de descongelación 11 programas de cocción El tipo de calentamiento y la duración dependen del peso.

Notas

- Cuando se ajusta una función se ilumina la lámpara indicadora situada sobre el mando de funciones.
- Tras pulsar la tecla ▷II se enciende la lámpara de iluminación situada en el compartimento de cocción del horno.

Mando de temperatura

Con el mando de temperatura se puede ajustar la temperatura y el nivel de grill.

Posición		Uso
●	Posición cero	El horno no calienta.
50, 100-230	Margen de temperatura	Temperatura en °C
1, 2, 3	Niveles de grill	1 = mínimo 2 = medio 3 = máximo

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.

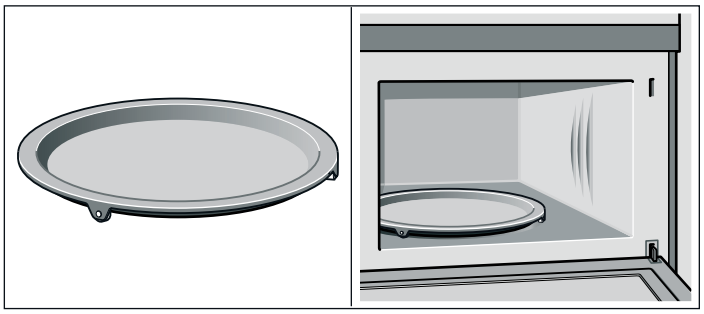
¡Atención!

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.

Los accesorios



Plato giratorio
Como superficie de apoyo para la parrilla.
Los ingredientes que necesiten una gran cantidad de calor inferior, pueden ponerse directamente sobre el plato giratorio.

El plato giratorio girará hacia la izquierda o hacia la derecha. Está fijo. La pizza puede cortarse en porciones directamente sobre el plato giratorio.

Colocar el plato giratorio sobre el centro del compartimento de cocción. Asegurarse de que se acopla de la forma correcta.

- No utilizar nunca el aparato sin el plato giratorio.
- No cargar el plato giratorio con más de 5 kg.
- El plato giratorio debe girar sea cual sea el tipo de calentamiento usado.



Parrilla inferior
Para el microondas y para hornear y freír en el horno.



Parrilla superior
Para asar al grill, p. ej., bistecs, salchichas y tostadas.

Como superficie de apoyo para los moldes para gratinar.

Antes del primer uso

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

Programar la hora

Tras la conexión, en el indicador se iluminan tres ceros y los símbolos ► ◷. Ajustar la hora.

1. Pulsar la tecla **+** o **−**.
   Valor recomendado **+**: 12:00
   Valor recomendado **−**: 23:59
2. Ajustar la hora con las teclas **+** o **−**.
3. Pulsar la tecla ◷.
   La hora se ha ajustado.

Nota: Para reducir el consumo cuando el aparato está en el modo "stand by" se puede ocultar la indicación de la hora. Para obtener más información, consultar el capítulo *Modificar los ajustes básicos*.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado. Lo ideal es calentarlo durante una hora con aire caliente a 180 °C. Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción.

1. Programar el aire caliente con el mando de funciones.
2. Programar 180 °C con el mando de temperatura.
3. Pulsar la tecla ▷II.
   El horno empieza a calentarse.

Desconectar el horno transcurrida una hora. Para ello, situar el mando de funciones en la posición cero.

Limpiar los accesorios

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

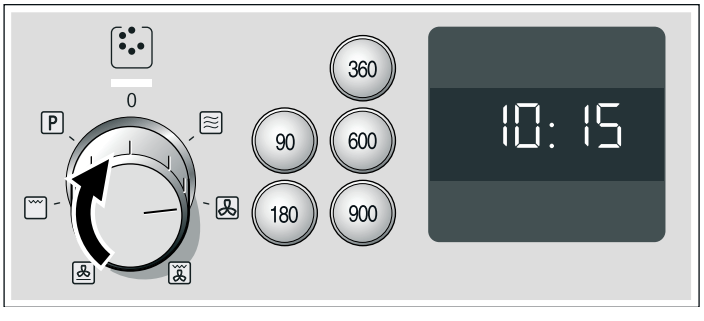
Programar el horno

Existen varias maneras de programar el horno. A continuación se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill deseados. El horno permite programar la duración del ciclo cocción de cada plato. Para obtener más información, consultar el capítulo *Programar las funciones de tiempo*.

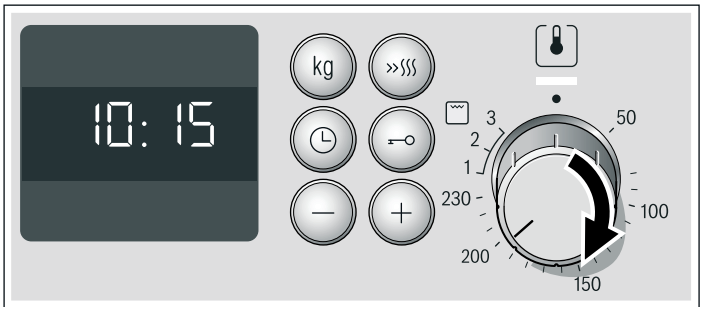
Programar el tipo de calentamiento y la temperatura

Ejemplo de la imagen: aire caliente a 200 °C.

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.



2. Ajustar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.



3. Pulsar la tecla ▷II.

El horno empieza a calentarse.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, pulsar la tecla ▷II. El programa continúa.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar la tecla ▷II, el funcionamiento se interrumpe. Pulsar la tecla ▷II; se reanuda el funcionamiento.

Apagar el horno

Situar el mando de funciones en la posición cero.

Modificar los ajustes

El tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill pueden modificarse en cualquier momento con el correspondiente mando.

Calentamiento rápido

La función de calentamiento rápido permite que el horno alcance la temperatura programada con gran rapidez.

El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas programadas por encima de los 100 °C y se encuentra disponible para los siguientes tipos de calentamiento:

- Aire caliente
- Programa para pizza
- Grill con circulación de aire

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

1. Programar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar la tecla »≋.
   En el indicador se ilumina el símbolo »≋.
3. Pulsar la tecla ▷II.

El horno empieza a calentarse.

Fin del calentamiento rápido

Suena una señal. El símbolo »≋ del indicador se apaga. Introducir el plato en el horno.

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla »≋. El símbolo »≋ del indicador se apaga.

Desconexión automática de seguridad

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

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

En el panel indicador se muestra E27. El aparato se apaga. Pulsar la tecla ▷II para confirmar.

El microondas

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

Nota:

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

Consejos y advertencias de los recipientes

Recipientes apropiados

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

También puede utilizar recipientes para servir. Así no tiene que trasvasar los alimentos. Utilizar recipientes con decoración dorada o plateada sólo si el fabricante garantiza que son aptos para microondas.

Recipientes no adecuados

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

¡Atención!

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

Prueba de la vajilla

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

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

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

El recipiente debería estar frío o templado.

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

Potencias del microondas

Con las teclas ajustar la potencia del microondas deseada.

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
900 W	para calentar líquidos

Notas

- Al pulsar una tecla se ilumina la potencia seleccionada.
- La potencia del microondas 900 W únicamente se puede programar para un máximo de 30 minutos. Para el resto de potencias se puede programar una duración de hasta 1 hora y 30 minutos.

Programar el microondas

Ejemplo: potencia del microondas 600W, duración 17 minutos.

1. Situar el mando de funciones en ≋.
2. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.
   Se ilumina la potencia de 600 W y se muestra una duración recomendada.
3. Programar la duración con las teclas + o −.
4. Pulsar la tecla ▷II.

Se inicia el funcionamiento. Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento del microondas ha finalizado. Situar el mando de funciones en la posición cero. El tono de aviso se puede apagar antes de tiempo con la tecla ◷.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, pulsar brevemente la tecla ▷II. El programa continúa.

Modificar la duración

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración con las teclas + o −.

Modificar la potencia del microondas

Pulsar la tecla para ajusta el nuevo nivel de potencia del microondas. Programar la duración con las teclas + o − y volver a iniciar.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar la tecla ▷II, el funcionamiento se interrumpe. Pulsar la tecla ▷II; se reanuda el funcionamiento.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla ▷II durante 4 segundos y situar el mando de funciones en la posición cero.

Notas

- Cuando el mando de funciones se sitúa en ≋, se recomienda siempre la potencia máxima del microondas.
- El ventilador puede seguir funcionando aunque se abra la puerta del aparato.

Microondas combinado con horno

Use el microondas junto con un modo de funcionamiento del horno. Los platos quedarán igual de crujientes y dorados que en el horno, solo que en menos tiempo.

Todos los niveles de potencia del microondas hasta 600 W se pueden combinar con los modos de funcionamiento del horno.

Tenga en cuenta las advertencias sobre los recipientes que aparecen en el capítulo *Microondas*.

Programar el funcionamiento MicroCombi

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

1. Programar el tipo de calentamiento con el mando de funciones y la temperatura con el mando de temperatura.
2. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.
   Se muestra una duración recomendada.
3. Programar la duración con las teclas **+** o **−**.
4. Pulsar la tecla ▷II.

Se inicia el funcionamiento. Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento combinado ha finalizado. El tono de aviso se puede apagar antes de tiempo con la tecla ◷.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, pulsar brevemente la tecla ▷II. El programa continúa.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla ▷II. El horno pasa al estado de pausa. Volver a pulsar la tecla ▷II para que se reanude el funcionamiento.

Modificar la duración

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración con las teclas **+** o **−**.

Modificar la potencia del microondas

Pulsar la tecla para ajusta el nuevo nivel de potencia del microondas. Programar la duración con las teclas **+** o **−** y volver a iniciar.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla ▷II durante aprox. 4 segundos y devolver el mando de funciones a la posición cero.

Programa automático

Con el programa automático pueden prepararse platos de forma sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático configura el programa óptimo. Pueden seleccionarse hasta 15 programas.

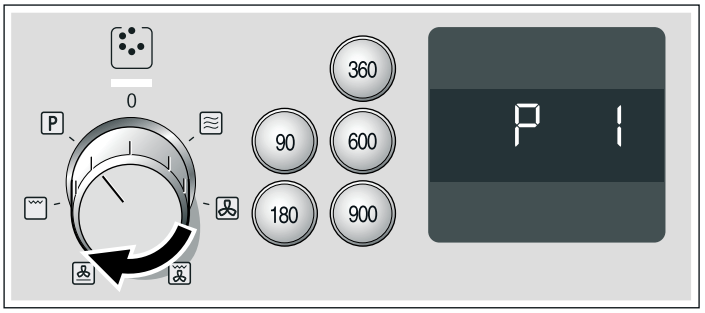
Colocar siempre los alimentos dentro del compartimento de cocción cuando esté frío.

Seleccionar el programa

Una vez seleccionado un programa, encender el horno. El mando de temperatura debe encontrarse en la posición cero.

Ejemplo de la imagen: programa 2 con 1 kilo de peso.

1. Situar el mando de funciones en el programa automático P.
   En el indicador se muestra el primer programa.



2. Seleccionar el número de programa con la tecla **+** o **−** .



3. Pulsar la tecla kg. En el indicador se muestra el peso recomendado de 0,50 kilogramos.



4. Programar el peso con la tecla + o −.



5. Pulsar la tecla ▷II. Se inicia el programa. Se muestra el transcurso del ciclo de cocción y los símbolos ▶ y I→I.

El programa ha finalizado

Suena una señal. El programa ha finalizado, el horno deja de calentar.
Pulsar la tecla ▷II y poner el mando de funciones en la posición cero.

Modificar el programa

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

Apagar la señal

Pulsar la tecla ◷.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, pulsar brevemente la tecla ▷II. El programa continúa.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla▷II. El horno pasa al estado de pausa. Volver a pulsar la tecla ▷II para que se reanude el funcionamiento.

Cancelar el programa

Mantener pulsada la tecla ▷II durante 4 segundos y situar el mando de funciones en la posición cero. El horno se apaga.

Modificar la duración del ciclo de cocción y el tiempo de finalización

La duración y la hora de finalización del programa automático no se pueden modificar.

Programas de descongelación

Los 4 programas de descongelación permiten descongelar carne, aves y pan.

Notas

- **Preparar los alimentos**
  Utilizar alimentos congelados a -18 °C y conservados a ser posible en posición horizontal y repartidos en porciones.
  Para descongelar los alimentos, extraerlos del envase y pesarlos. El peso se necesita para seleccionar el programa.
- Cuando se descongela carne y 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.
- **Recipiente**
  Introducir los alimentos en un recipiente plano adecuado para el microondas, p. ej. un plato de cristal o de porcelana, sin tapa.
- Cuando se descongela pollo y piezas de pollo (P03), suena dos veces la señal para darles la vuelta.
- **Tiempo de reposo**
  Los alimentos descongelados deberían dejarse reposar durante 10 -30 minutos para homogeneizar su temperatura. Las piezas grandes de carne requieren un tiempo de reposo más largo que las piezas pequeñas. Las piezas planas y la carne picada deberían separarse antes de dejarlas reposar.
  A continuación se puede seguir con la preparación de los alimentos, aun cuando las piezas gruesas de carne todavía tengan partes congeladas. En este momento pueden extraerse las vísceras de las aves.

N.° programa		Rango de peso en kg
	Descongelar	
P 01	Carne picada	0,20 - 1,00
P 02	Trozos de carne	0,20 - 1,00
P 03	Pollo, piezas de pollo	0,40 - 1,80
P 04	Pan	0,20 - 1,00

Programas de cocción

Los tres programas de cocción permiten cocer arroz, patatas, verduras o sopa.

Notas

- **Preparar los alimentos**
  Pesar los alimentos. El peso se necesita para seleccionar el programa.
- **Recipiente**
  Cocer los alimentos en un recipiente adecuado para el microondas con tapa. Para el arroz se recomienda emplear un molde grande y alto. Colocar el recipiente sobre la parrilla inferior.

Arroz (P05)

Nota: no utilizar arroz en bolsa de cocción. El arroz genera abundante espuma durante la cocción. Introducir el peso bruto (sin líquido). Añadir dos partes o dos partes y media de líquido al arroz.

Patatas (P06)

Nota: patatas cocidas con sal:
Cortarlas en trozos iguales. Añadir 1 cucharada de agua y un poco de sal por cada 100 g de patatas.

Verduras (P07)

Notas

- Verduras frescas:
  Cortarlas en trozos iguales. Añadir 1 cucharada de agua por cada 100 g de verduras.
- **Tiempo de reposo**
  Cuando el programa haya finalizado, volver a remover los alimentos. Los alimentos deberían dejarse reposar durante 5-10 minutos para homogeneizar su temperatura.
  Los resultados de la cocción dependen de la calidad y la naturaleza de los alimentos.

N.° programa		Margen de peso en kg
	Cocer	
05	Arroz	0,05 - 0,20
06	Patatas	0,15 - 1,00
07	Verduras	0,15 - 1,00

Programas de cocción combinados

Notas

- Sacar el alimento de su envase y pesarlo. Si no se puede introducir el peso exacto, redondear hacia arriba o hacia abajo.
- **Recipiente**
  Cocer los alimentos en un recipiente resistente al calor y adecuado para el microondas que no sea demasiado grande. Colocar el recipiente sobre la parrilla inferior.

Cordero, medio hecho (P12)
Se recomienda la carne de cordero procedente de la espaldilla o la pierna sin hueso.

Asado de carne picada (P13)
El programa es adecuado para asados de carne picada con un grosor máximo de 7 cm.

Pescado, entero (P14)
Quitar antes la piel del pescado. Colocar el pescado en el recipiente en la "posición de nado".

Cocido de arroz (P15)
Introducir solo el peso del arroz. Se recomiendan los cocidos de arroz con verduras, pescado o carne de ave. Utilizar solamente ingredientes frescos. Usar un recipiente alto y con tapa.

Tiempo de reposo
Una vez finalizado el programa, los alimentos deberían dejarse reposar durante aprox. 5-10 minutos para compensar su temperatura.

N.° programa		Margen de peso en kg
	Cocer en programa combinado	
08	Gratinado, congelado* (hasta 3 cm de grosor)	0,40 - ,1,20
09	Pollo, entero*	0,50 - 2,00
10	Roastbeef medio hecho*	0,50 - 1,50
11	Carrillada de cerdo	0,50 - 2,00
12	Cordero, medio hecho	0,80 - 2,00
13	Asado de carne picada*	0,50 - 1,50
14	Pescado, entero*	0,30 - 1,00
15	Cocido de arroz con ingredientes frescos	0,05 - 0,20

* Utilizar un recipiente sin tapa

Programar las funciones de tiempo

Este horno cuenta con varias funciones de tiempo. Con la tecla ◷ se abre el menú y se cambia de una función a otra. Mientras se puedan efectuar ajustes se iluminan todos los símbolos de tiempo. La flecha ► muestra qué función de tiempo se encuentra seleccionada. Con las teclas + o − es posible modificar una función de tiempo ya ajustada, siempre que antes del símbolo de tiempo aparezca la flecha ►.

Ajustar reloj avisador

El reloj avisador puede emplearse como un reloj temporizador de cocina. Funciona independientemente del horno. El reloj avisador dispone de señal propia. De este modo se puede distinguir si ha finalizado el tiempo del reloj avisador o la duración.

1. Pulsar una vez la tecla ◷.
   En el indicador se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha ► se sitúa delante de 🔔.
2. Programar el tiempo del reloj avisador con las teclas + o −.
   Valor recomendado, tecla + = 10 minutos
   Valor recomendado de la tecla − = 5 minutos

El tiempo programado se aplica transcurridos unos segundos. El reloj avisador se pone en marcha. En el indicador se ilumina el símbolo ►🔔 y se muestra el transcurso del tiempo del reloj avisador. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

Tiempo del reloj avisador transcurrido

Suena una señal. Aparece 0:00 en el indicador. Desconectar el reloj avisador con la tecla ◷.

Modificar el tiempo del reloj avisador

Modificar el tiempo del reloj avisador con las teclas + o −. El cambio se aplica tras unos segundos.

Borrar el tiempo del reloj avisador

Restablecer el tiempo del reloj avisador a 0:00 con la tecla −. El cambio se aplica transcurridos unos segundos. El reloj avisador se apaga.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el indicador se iluminan los símbolos correspondientes. El tiempo del reloj avisador transcurre en primer plano. Delante del símbolo 🔔 se encuentra la flecha ► y el tiempo del reloj avisador transcurre de forma visible.

Para consultar el reloj avisador 🔔, la duración del ciclo de cocción I→I o la hora ◷ pulsar repetidamente la tecla ◷ hasta que la flecha se sitúe delante del símbolo correspondiente. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.

Ajustar la duración

El horno permite programar la duración del ciclo cocción de cada plato. Una vez transcurrida la duración, el horno se apaga automáticamente. De este modo se evita tener que interrumpir otras tareas para apagar el horno y que se sobrepase el tiempo de cocción por descuido.

Ejemplo de la imagen: duración 45 minutos.

1. Ajustar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
2. Ajustar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.
3. Pulsar dos veces la tecla ◷.
   En el indicador se muestra 20:00. Los símbolos de tiempo se iluminan y la flecha ► aparece delante de I→I.



4. Programar la duración con las teclas **+** o **−**.



5. Pulsar la tecla ▷II.

El horno se pone en marcha. En el indicador se muestra el transcurso de la duración y se ilumina el símbolo ▶I→I. Los demás símbolos de tiempo se apagan.

La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. Aparece 0:00 en el indicador. Pulsar la tecla ◷. La señal se apaga. Situar el mando de funciones en la posición cero. El horno está apagado.

Modificar la duración

Cambiar la duración con las teclas **+** o **−**. El cambio se aplica tras unos segundos. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla ◷.

Cancelar la duración del ciclo de cocción

Restablecer la duración del ciclo de cocción a 0:00 con la tecla **−**. El cambio se aplica tras unos segundos. La duración se ha cancelado. Si el reloj avisador está programado, pulsar antes la tecla ◷.

Consultar los ajustes de tiempo

En caso de haber programadas varias funciones de tiempo, en el indicador se iluminan los símbolos correspondientes. La flecha ▶ se sitúa delante del símbolo de la función de tiempo en primer plano.

Para consultar el reloj avisador 🔔, la duración del ciclo de cocción I→I o la hora ◷, pulsar repetidamente la tecla ◷, hasta que la flecha ▶ se sitúe delante del símbolo correspondiente. El valor correspondiente se muestra durante unos segundos en el indicador.

Programar la hora

Tras la conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el indicador se iluminan los símbolos ▶◷ y tres ceros. Ajustar la hora.

1. Pulsar la tecla **+** o **−**.
Valor recomendado **+**: 12:00
Valor recomendado **−**: 23:59

2. Ajustar la hora con las teclas **+** o **−**.

3. Pulsar la tecla ◷ . La hora se ha ajustado.

Modificar la hora

Condición: el aparato debe estar apagado.

1. Pulsar dos veces la tecla ◷.
En el indicador se iluminan los símbolos de tiempo, la flecha ▶ se sitúa delante del símbolo ◷.

2. Modificar la hora con la tecla **+** o **−**.

La hora programada se aplica transcurridos unos segundos.

Ocultar la hora

Es posible ocultar la hora. Para obtener más información, consultar el capítulo *Modificar los ajustes básicos*.

Seguro para niños

El horno cuenta con un seguro para niños para evitar que éstos lo enciendan accidentalmente.

El horno no reacciona a ningún ajuste. El reloj avisador y la hora también pueden programarse con el seguro para niños conectado.

Conectar el seguro para niños

Condición: no puede haber programada ninguna duración y el mando de funciones debe estar situado en la posición cero.

Pulsar la tecla ⊸ durante aprox. cuatro segundos.

En el indicador aparece el símbolo ⊸. El seguro para niños se ha conectado.

Desconectar el seguro para niños

Pulsar la tecla ⊸ durante aprox. cuatro segundos.

El símbolo ⊸ se apaga del indicador. El seguro para niños se ha desconectado.

El seguro para niños en la programación automática

Cuando la programación automática está activa, el seguro para niños no funciona.

Modificar los ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos que el usuario puede modificar en todo momento.

Ajustes básicos

En la tabla se especifican todos los ajustes básicos y sus opciones de modificación.

	Ajustes básicos	Opciones	Descripción
c 1	Indicación reloj 1 = encendido	Indicación reloj 2 = apagado	Indicación de la hora
c2	Tono de aviso de duración 2 = medio = 2 minutos	1 = breve = 10 segundos 3 = largo = 5 minutos	Señal una vez transcurrida una duración
c3	Volumen del tono de aviso 2 = medio	1 = bajo 3 = alto	Volumen de la señal
c4	Tiempo de espera 2 = medio = 5 segundos	1 = breve = 2 segundos 3 = largo = 10 segundos	Tiempo de espera entre los diferentes pasos, tras un ajuste

Condición: el aparato debe estar apagado.

1. Pulsar la tecla ◷ durante unos segundos.
   En el indicador se muestra el primer ajuste básico.
2. Modificar el ajuste básico con la tecla + o −.
3. Confirmar con la tecla ◷.
   En el indicador se muestra el siguiente ajuste básico. La tecla ◷ permite recorrer todos los ajustes básicos y modificarlos con la tecla + o −.
4. Para finalizar, mantener pulsada la tecla ◷ unos segundos.
   Todos los ajustes se han aplicado.

Los ajustes pueden volverse a modificar en cualquier momento.

Cuidados y limpieza

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

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

⚠ ¡Peligro de daños importantes para la salud!

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.

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a los diferentes materiales como el vidrio, plástico o metal.
- Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación del horno.
- Los olores desagradables, como los que se generan después de preparar un pescado por ejemplo, se pueden eliminar fácilmente. Añadir unas gotas de limón a una taza con agua. Introducir una cuchara en el recipiente para evitar el retardo de ebullición. Calentar el agua entre 1 y 2 minutos a la máxima potencia del microondas.

Productos de limpieza

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

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

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Dejar secar bien todas las superficies antes de volver a poner el aparato en funcionamiento.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con jabón: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Frontal del aparato con 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. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

Zona	Productos de limpieza
Compartimento de cocción	Agua caliente con jabón o agua con vinagre: Limpiar con un paño humedecido en agua con jabón y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa: 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.
Hendidura del compartimento de cocción	Paño húmedo: No debe penetrar agua en el interior del aparato a través del dispositivo de accionamiento del plato giratorio.

Zona	Productos de limpieza
Parrilla	Agua caliente con jabón: Límpiela con productos de limpieza específicos para acero o en el lavavajillas.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño de limpieza. No utilizar rascadores para vidrio.
Junta	Agua caliente con jabón: Limpiar con un paño de limpieza sin frotar. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.

Tabla de averías

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

Si no se obtienen los resultados esperados de un plato, consultar el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina*. En este capítulo se describen consejos y sugerencias para cocinar.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Tabla de averías

Avería	Posible causa	Solución/consejos
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible del aparato funciona correctamente.
	No se ha conectado el enchufe a la toma de corriente.	Conectar el enchufe.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
El aparato no funciona. En el panel indicador se muestra ⊷.	El seguro para niños está activado.	Desactivar el seguro para niños (véase el capítulo Seguro para niños).
En el panel indicador se muestra 0:00 y ◷.	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a programar la hora.
El microondas no se conecta.	La puerta no cierra por completo.	Comprobar si la puerta está atascada por restos de alimentos o algún cuerpo extraño.
Los ingredientes del microondas tardan más en calentarse que antes.	Se ha programado un nivel de potencia demasiado bajo para el microondas.	Seleccionar un nivel de potencia superior.
	Se ha introducido una cantidad mayor a la habitual en el aparato.	Para el doble de cantidad, programar casi el doble de tiempo.
	Los alimentos están más fríos de lo habitual.	Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.
El plato giratorio roza o arrastra.	Existe suciedad o cuerpos extraños en la zona de accionamiento del plato giratorio.	Limpiar bien las ruedas situadas debajo del plato giratorio y el hueco de la base del horno.
No se puede programar un determinado modo de funcionamiento o nivel de potencia.	No es posible programar la temperatura, el nivel de potencia o la combinación para este modo de funcionamiento.	Seleccionar los ajustes posibles.
En el panel indicador se muestra E 1.	Se ha activado la desconexión de seguridad térmica.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador se muestra E2.	Se ha activado la desconexión de seguridad automática.	Pulsar una tecla cualquiera o mover el mando giratorio.
En el panel indicador se muestra E3.	La función de horno está averiada.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Avería	Posible causa	Solución/consejos
En el panel indicador se muestra E4.	Se ha activado la desconexión de seguridad térmica.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
En el panel indicador se muestra E11.	Humedad en el panel de mando.	Dejar secar el panel de mando.
En el panel indicador se muestra E17.	Fallo en el calentamiento rápido.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
El aparato se puede programar pero no calienta. Los dos puntos parpadean.	Se ha activado el modo Demo.	Interrumpir el suministro eléctrico del aparato y volverlo a conectar. Mantener la tecla ⊶ pulsada hasta que el símbolo ⊶ aparezca en la pantalla y los dos puntos dejen de parpadear. Confirmar con la tecla ⊶ en el espacio de 4 segundos.

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

N.° de producto.	**N.° de fabricación.**

Servicio de Asistencia Técnica ☏

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

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

Datos técnicos

Suministro de corriente eléctrica	220-230 V, 50 Hz
Potencia del microondas	900 W
Frecuencia de microondas	2450 MHz
Fusible	16 A
Homologación VDE	Sí
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.

Presencia de acrilamida en alimentos

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

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

Consejos sobre energía y medio ambiente

Aquí encontrará algunos consejos sobre cómo ahorrar energía horneando y sobre cómo cuidar su aparato de la manera adecuada.

Ahorrar energía

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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

Platos probados en nuestro estudio de cocina

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

Notas

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

Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

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

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

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

Es posible que se cocinen cantidades distintas a las indicadas en la tabla. Para ello existe una regla práctica: doble cantidad - casi el doble de tiempo, media cantidad - mitad de tiempo.

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

Descongelar

Notas

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

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Indicaciones
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10-20 min	dar la vuelta varias veces
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 15-25 min	
	1,5 kg	180 W, 30 min + 90 W, 20-30 min	
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo	200 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	al dar la vuelta, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Indicaciones
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 10-15 min	Congelar en plano dar la vuelta varias veces, extraer la carne descongelada
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Ave o trozos de ave	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	dar la vuelta de vez en cuando
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 25-30 min	
Pato	2 kg	180 W, 20 min + 90 W, 30-40 min	dar la vuelta varias veces
Filetes, trozos o ventresca de pescado	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	separar las partes descongeladas
Pescado entero	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	-
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 10-15 min	remover con cuidado de vez en cuando
	600 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W, 7-10 min	remover con cuidado de vez en cuando, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Mantequilla, descongelar	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	retirar todo el envoltorio
	250 g	360 W, 1 min + 90 W, 2-4 min.	
Pan entero	500 g	180 W, 6 min + 90 W, 5-10 min	dar la vuelta de vez en cuando
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 15-25 min	
Pasteles secos, p. ej., pasteles de masa de bizcocho	500 g	90 W, 15-20 min	solo para pasteles sin glaseado, nata o crema, separar las porciones del pastel
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Pasteles jugosos, p. ej., pasteles de fruta o de requesón	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	solo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 10-15 min	

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados

Notas

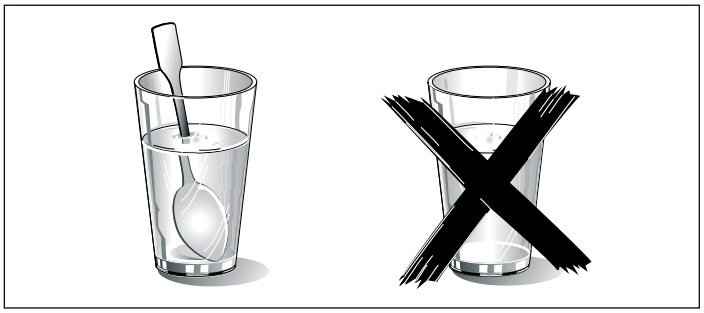
- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.
- Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 2 ó 3 veces.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar el recipiente.
- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

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

Calentamiento de alimentos

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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



¡Atención!

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

Notas

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

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

Cocción de alimentos

Notas

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

Cocción de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, Duración en minutos	Consejos y advertencias
Pollo entero, fresco, sin vísceras	1,5 kg	600 W, 30-35 min	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 5-10 min	-
Verduras, frescas	250 g	600 W, 5-10 min	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remover.
	500 g	600 W, 10-15 min	
Patatas	250 g	600 W, 8-10 min	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remover.
	500 g	600 W, 11-14 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	

Cocción de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, Duración en minutos	Consejos y advertencias
Arroz	125 g	600 W, 7-9 min + 180 W, 15-20 min	Añadir doble cantidad de líquido; utilizar un recipiente alto con tapa
	250 g	600 W, 10-12 min + 180 W, 20-25 min	
Dulces, p. ej., pudin (instantáneo)	500 ml	600 W, 7-9 min	Remover 2 o 3 veces durante el proceso con varilla batidora
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min	-

Palomitas para el microondas

Notas

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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

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

Consejos prácticos para usar el microondas

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

Pasteles y repostería

En referencia a las tablas

Notas

- Los siguientes datos han sido calculados exclusivamente para la introducción de los alimentos con el horno frío.
- La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la composición y de la cantidad de masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.
- *Se ofrece información adicional en Sugerencias para hornear como anexo de las tablas.*
- Colocar siempre el molde para pasteles en el centro de la parrilla inferior.

Moldes para hornear

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

Pasteles en moldes	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pasteles de masa batida, fáciles	Molde corona/molde rectangular	卐	170-180	90	40-50
Pastel de masa de bizcocho, fino (p. ej. coca)*	Molde corona/molde rectangular	卐	150-170	-	70-90
Bases de tarta, masa de bizcocho	Molde para base de tarta de fruta	卐	160-180	-	30-40
Pastel de fruta, masa bizcocho	Molde redondo/desarmable	卐	170-180	90	35-45

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

** Colocar sobre la bandeja universal.

Pasteles en moldes	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Base de bizcocho, 2 huevos	Molde para base de tarta de fruta	卐	160-170	-	20-25
Bizcocho de 4 cuartos, 6 huevos	Molde desarmable oscuro	卐	170-180	-	35-45
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable oscuro	卐	170-190	-	30-40
Tarta de frutas o queso con base de pastaflora*	Molde desarmable oscuro	卐	170-190	180	35-45
Quiche suiza**	Molde desarmable oscuro	卐	190-200	-	45-55
Bizcocho en molde concéntrico	Molde concéntrico	卐	170-180		40-50
Pizza, base fina, capa ligera**	Bandeja redonda para pizza	卐	220-230	-	15-25
Pastel salado**	Molde desarmable oscuro	卐	200-220	-	50-60
Pastel de frutos secos	Molde desarmable oscuro	卐	170-180	90	35-45
Masa de levadura con capa seca	Bandeja redonda para pizza	卐	160-180	-	50-60
Masa de levadura con capa jugosa	Bandeja redonda para pizza	卐	170-190	-	55-65
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja redonda para pizza	卐	170-190	-	35-45
Bollo con 500 g de harina	Bandeja redonda para pizza	卐	160-180	-	60-70
Pastel de hojaldre dulce	Bandeja redonda para pizza	卐	190-210	180	35-45

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

** Colocar sobre la bandeja universal.

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

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

* Colocar el molde directamente sobre el plato giratorio.

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Desea hornear con una receta propia.	Guiarse por las recetas de repostería similares que se facilitan en las tablas de horneado.
Desea utilizar un molde de silicona, vidrio, plástico o cerámica para hornear.	El molde debe resistir un calor de hasta 250 °C. En estos moldes los pasteles no adquieren un color tan tostado. Si conecta el microondas, se acorta la duración con respecto a los datos de la tabla.
De este modo se comprueba si el pastel de masa batida ya está en su punto.	Diez minutos antes de finalizar el tiempo de cocción indicado, pinchar con un palillo la parte más alta del pastel. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.
El pastel se desmorona.	Utilizar la próxima vez menos líquido o disminuir la temperatura del horno 10 grados y prolongar el tiempo de cocción. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.
La tarta ha subido bien en el centro, pero en los bordes tiene menos altura.	Sólo engrasar la base del molde desarmable. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo.
El pastel sale demasiado tostado.	Escoger una temperatura más baja y hornear el pastel un poco más.
El pastel está demasiado seco.	Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. A continuación, verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Aumentar la próxima vez la temperatura 10 grados y reducir el tiempo de horneado.
El pan o el pastel (p. ej., pastel de queso) tiene buen aspecto, pero por dentro es inconsistente (líquido, con tiras de agua).	Emplear la próxima vez menos líquido y dejar el producto un poco más tiempo en el horno, a una temperatura más baja. En caso de pasteles con guarnición húmeda, hornear primero la base de la tarta o pastel. Esparcir a continuación sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.
La tarta no se desprende al volcar al molde.	Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel o la tarta entre 5 y 10 minutos. De esta manera la tarta se desprende con más facilidad del molde. En caso de que el pastel o la tarta continuara sin poder desprenderse, desprender cuidadosamente el borde de la tarta con la ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el molde y cubrirlo varias veces con un paño húmedo. La próxima vez engrasar el molde y espolvorearlo adicionalmente con pan rallado.
Se ha medido con su propio termómetro la temperatura del horno y constatado divergencias con el valor indicado.	La temperatura del horno se mide de fábrica con un asado de prueba según el tiempo fijado en el centro del compartimento de cocción. Todo recipiente o accesorio introducido en el horno influye sobre los valores medidos, de modo que en las mediciones que se hagan personalmente, siempre se tendrá que contar con ciertas divergencias respecto a dichos valores de referencia.
Entre el molde y la parrilla se generan chispas.	Comprobar si el exterior del molde está limpio. Modificar la posición del molde en el compartimento de cocción. Si no se soluciona, seguir horneando sin microondas. De esta manera el tiempo de cocción se prolonga.

Asar y asar al grill

En referencia a las tablas

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

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

Recipientes

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

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

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

Consejos y advertencias para asar

Notas

- Utilizar un molde de asado hondo para asar carne y aves.
- Comprobar si la vajilla entra bien en el compartimento de cocción. No debe ser demasiado grande.
- Carne:
  Cubrir el fondo del recipiente ligeramente con líquido. Para carnes magras añadir un poco más de líquido. Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo. Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Así se puede repartir mejor el jugo de la carne.
- Aves:
  Dar la vuelta a los trozos de carne tras ⅔ del tiempo.

Consejos y advertencias para asar al grill

Notas

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

Carne de vacuno

Notas

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

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

Carne de ternera

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

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

Carne de cerdo

Notas

- Dar la vuelta al asado de magro de cerdo y al asado con corteza una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Colocar el asado con la corteza hacia arriba en el recipiente. Cortar la corteza. No dar la vuelta al asado. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- No dar la vuelta a los filetes de cerdo ni a las chuletas de Sajonia. Para finalizar, dejar reposar aprox. 5 minutos.
- Dar la vuelta al filete de pescuezo una vez transcurridos ⅔ del tiempo.

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

* Parrilla inferior

** Parrilla superior

Cordero

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

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

Otros

Notas

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

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

Ave

Notas

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

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

Pescado

Notas

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

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

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

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

Gratinados y tostadas

Notas

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

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

* Parrilla superior

Productos preparados, ultracongelados

Notas

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

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

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

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

Comidas normalizadas

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

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

Descongelar en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Carne	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla inferior. Después de aprox. 13 minutos, retirar la carne descongelada.

Cocer en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Mezcla de leche y huevos	600 W, 10-13 min + 180 W, 25-30 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de 24 x 19 cm sobre la parrilla inferior.
Bizcocho	600 W, 9-10 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla inferior.
Asado de carne picada	600 W, 18-23 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de 28 cm sobre la parrilla inferior.

Cocer en el microondas en combinación con el grill

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Nota
Gratinado de patatas	600 W, 25-30 min		210-220	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla inferior.
Pasteles	180 W, 15-20 min		180-200	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla inferior.
Pollo	360 W, 35-40 min		200-220	Dar la vuelta transcurridos ⅔ del tiempo.

Hornear

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

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

Asar al grill

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9000737109

920502