BOSCH

**Register** your new device on MyBosch now and get free benefits:
**bosch-home.com/welcome**

MyBosch

# Horno integrado

**CMG6764.1**

**[es]** Instrucciones de uso

Horno integrado

# Índice


**Uso correcto del aparato . . . . . 4**

**Indicaciones de seguridad importantes . . . . . 5**
En general . . . . . 5
Microondas . . . . . 6
Termómetro de carne . . . . . 7
Función de limpieza . . . . . 7

**Causas de los daños . . . . . 8**
En general . . . . . 8
Microondas . . . . . 9

**Protección del medio ambiente . . . . . 9**
Ahorro de energía . . . . . 9
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente . . . . . 10

**Presentación del aparato . . . . . 11**
Panel de mando . . . . . 11
Elementos de mando . . . . . 11
Pantalla de visualización . . . . . 12
Modos de funcionamiento . . . . . 12
Tipos de calentamiento . . . . . 13
Microondas . . . . . 14
Más información . . . . . 14
Funciones del interior del horno . . . . . 14

**Accesorios . . . . . 15**
Accesorios suministrados . . . . . 15
Introducción de los accesorios . . . . . 15
Accesorios especiales . . . . . 16

**Antes del primer uso . . . . . 17**
Primera puesta en marcha . . . . . 17
Limpieza del interior del aparato y los accesorios . . . 17

**Manejo del aparato . . . . . 17**
Encendido y apagado del aparato . . . . . 17
Inicio del funcionamiento . . . . . 18
Ajuste del modo de funcionamiento . . . . . 18
Ajuste del tipo de calentamiento y de la temperatura 18
Calentamiento rápido . . . . . 18

**Funciones de programación del tiempo . . . . . 19**
Ajuste de la duración . . . . . 19
Ajuste de la hora de finalización . . . . . 20
Ajuste del reloj avisador . . . . . 21

**El microondas . . . . . 21**
Recipientes . . . . . 21
Niveles de potencia del microondas . . . . . 22
Programación del microondas . . . . . 22
Programar el MicroCombi . . . . . 22
Secado . . . . . 23

**Termómetro de carne . . . . . 24**
Tipos de calentamiento . . . . . 24
Introducción del termómetro de asado en el alimento . . . . . 24
Ajuste de la temperatura interior . . . . . 25
Temperatura interior de distintos alimentos . . . . . 25

**Seguro para niños . . . . . 26**
Activación y desactivación . . . . . 26

**Ajustes básicos . . . . . 26**
Modificación de los ajustes básicos . . . . . 26
Lista de los ajustes básicos . . . . . 26
Corte en el suministro eléctrico . . . . . 27
Modificación de la hora . . . . . 27

**Ajuste Sabbat . . . . . 28**
Inicio del ajuste Sabbat . . . . . 28

**Productos de limpieza . . . . . 28**
Productos de limpieza apropiados . . . . . 28
Mantener limpio el aparato . . . . . 29

**Función de limpieza . . . . . 30**
Limpieza pirolítica . . . . . 30
Secado . . . . . 31

**Rejillas . . . . . 32**
Desmontaje y montaje de las rejillas . . . . . 32

**Puerta del aparato . . . . . 33**
Desmontaje de la cubierta de la puerta . . . . . 33
Montaje y desmontaje de los cristales de la puerta . 33

**¿Qué hacer en caso de avería? . . . . . 35**
Pequeñas averías de fácil solución . . . . . 35
Duración máxima de funcionamiento . . . . . 36
Lámparas del interior del aparato . . . . . 36

**Servicio de Asistencia Técnica . . . . . 36**
Número de producto (E) y número de fabricación (FD) . . . . . 36

**Platos . . . . . 37**
Indicaciones sobre los ajustes . . . . . 37
Seleccionar el plato . . . . . 37
Sensor de horneado . . . . . 38
Ajuste del plato . . . . . 38

**Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina . . . . . 39**
No utilizar moldes de silicona . . . . . 39
Pasteles y repostería pequeña . . . . . 39
Pan y panecillos . . . . . 42
Pizza, quiche y pastel picante . . . . . 44
Gratinados y souflés . . . . . 45
Ave . . . . . 47
Carne . . . . . 49
Pescado . . . . . 52
Verduras y guarniciones . . . . . 54
Postres . . . . . 56
Tipos de calentamiento eco . . . . . 57
Presencia de acrilamida en alimentos . . . . . 59
Cocción lenta . . . . . 59
Deshidratar . . . . . 60
Elaborar conservas . . . . . 61
Dejar levar la masa . . . . . 62
Descongelar . . . . . 62
Calentar comida con el microondas . . . . . 64
Conservar caliente . . . . . 65
Comidas normalizadas . . . . . 66

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**

# Uso correcto del aparato

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Introducir los accesorios correctamente en el interior del aparato. ⟶ *"Accesorios" en la página 15*

# Indicaciones de seguridad importantes

## En general

**Advertencia – ¡Peligro de incendio!**

- Los objetos inflamables que pueda haber en el interior del horno se pueden incendiar. No introducir objetos inflamables en el interior del horno. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Desconectar y desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Antes de poner en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del interior del horno, de la resistencia y de los accesorios.
- Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel para hornear puede entrar en contacto con los elementos calefactores e incendiarse. Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Colocar siempre una vajilla o un molde para hornear encima del papel de hornear para sujetarlo. Cubrir solo la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir del accesorio.

**Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

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

**Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Tenga presente que, según la temperatura, no puede verse el vapor. Cuando se abra la puerta se recomienda no permanecer demasiado cerca del aparato. Abrir la puerta del aparato con precaución. No dejar que los niños se acerquen.
- Si se introduce agua en el interior del horno puede generarse vapor de agua caliente. No derramar agua en el interior del horno caliente.

**Advertencia – ¡Peligro de lesiones!**

- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños. No tocar la zona de las bisagras.

**Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!**

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

**⚠ Advertencia – ¡Peligros derivados del magnetismo!**
En el panel de mando o en los propios mandos hay instalados imanes permanentes. Estos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos, como marcapasos o bombas de insulina. Los portadores de implantes electrónicos deben mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al panel de mando.

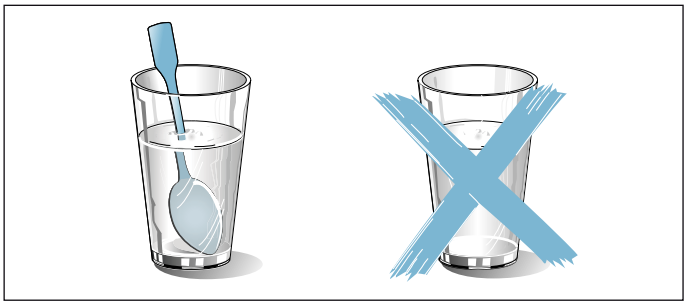
## Microondas

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!**
- Un uso del aparato diferente al especificado es peligroso y puede provocar daños.
  Está prohibido secar alimentos o ropa, calentar zapatillas o almohadillas rellenas de semillas o granos, esponjas, trapos de limpieza húmedos y similares.
  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.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de explosión!**
Los recipientes herméticamente cerrados con líquidos u otros alimentos pueden explotar. No calentar nunca líquidos u otros alimentos en recipientes herméticamente cerrados.

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

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



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

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

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

## Termómetro de carne

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!**
Si no se utiliza un termómetro de carne adecuado el aislamiento puede sufrir daños. Utilizar exclusivamente el termómetro de carne prescrito para este aparato.

## Función de limpieza

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!**
- Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la función de limpieza. Cada vez que se inicie la función de limpieza, eliminar la suciedad gruesa del interior del horno. No limpiar conjuntamente los accesorios.
- El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. Mantener la parte delantera del aparato despejada. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.
- En caso de que la junta de la puerta resulte dañada, se producirá una fuga considerable de calor. No frotar ni retirar la junta.No poner nunca en marcha el aparato con la junta dañada o sin ella.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de daños importantes para la salud!**
El aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. El recubrimiento antiadherente de bandejas y moldes se destruye y se generan gases tóxicos. No introducir bandejas ni moldes antiadherentes durante la función de limpieza. Como norma general, no limpiar conjuntamente los accesorios.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de daños para la salud!**
La función de limpieza calienta el compartimento de cocción a alta temperatura para quemar los restos de alimentos asados al grill, horneados o gratinados.Como consecuencia, se libera vapor que puede provocar irritaciones en las mucosas. Ventilar bien la cocina cuando la función de limpieza esté en curso. No permanecer durante mucho tiempo en la cocina. Mantener alejados a niños y mascotas. Seguir las instrucciones también en caso de funcionamiento diferido con tiempo de finalización aplazado.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**
- El interior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. No abrir nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.
- ⚠ El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. No tocar nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

# Causas de los daños

## En general

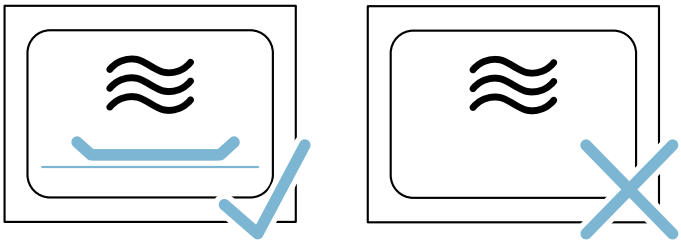
**¡Atención!**
- Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del interior del horno: No colocar ningún accesorio en la base del interior del horno. No cubrir la base del interior del horno con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del interior del horno si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Papel de aluminio: el papel de aluminio en el interior del horno no puede entrar en contacto con el cristal de la puerta. Puede ocasionar decoloraciones permanentes en el cristal de la puerta.
- Moldes de silicona: no utilizar moldes de silicona ni papel de horno, cubiertas o accesorios que contengan dicho material.El sensor de cocción podría resultar dañado.
  Se puede utilizar papel de horno recubierto con silicona.
- Agua en el interior del horno caliente: No derramar agua en el interior del horno caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Humedad en el interior del aparato: la humedad persistente en el interior del aparato puede dar lugar a corrosión. Secar el interior del aparato después de cada uso. No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el interior del aparato cerrado. No conservar los alimentos en el interior del aparato.
- Enfriar el interior del aparato con la puerta abierta: tras un uso a altas temperaturas, dejar enfriar el interior del aparato únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta solo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.
  Solo tras un uso con una humedad elevada, dejar secar el interior del aparato con la puerta abierta.
- Jugo de fruta: No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El jugo que gotea de la bandeja de horno produce manchas difíciles de eliminar. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.
- Productos de limpieza: nunca se deben utilizar productos de limpieza para el horno en el compartimento de cocción mientras este esté caliente. Podría dañarse el esmalte. Eliminar completamente cualquier residuo del compartimento de cocción y de la puerta del aparato antes de volver a encenderlo.
- Junta muy sucia: si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. Los frontales de los muebles contiguos pueden deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: no apoyarse, sentarse ni colgarse sobre ella. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.

- Introducción de los accesorios: en función del tipo de aparato, al cerrar la puerta del mismo, los accesorios pueden rayar el cristal de la puerta. Introducir siempre los accesorios en el interior del horno hasta el tope.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el tirador de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

## Microondas

**¡Atención!**

- Formación de chispas: los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del interior del aparato y de la parte interior de la puerta. La formación de chispas puede destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.
- Combinación de accesorios: no combinar la parrilla con la bandeja universal. Si se introducen directamente una encima de otra, se pueden producir chispas. Solo introducir cada una en su propia altura.
- Modo microondas: para el funcionamiento de solo microondas, no son aptas la bandeja universal ni la bandeja de horno. Se pueden producir chispas y daños en el interior del electrodoméstico. Utilizar la parrilla suministrada como base de apoyo o bien utilizar el microondas junto con un tipo de calentamiento.
- Bandejas de aluminio: no utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.
- Funcionamiento del microondas sin alimentos: el funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una sobrecarga del interior del aparato. No encender nunca el microondas sin alimentos en su interior. A excepción de cuando se realiza una prueba breve de un recipiente. ⟶ *"El microondas" en la página 21*



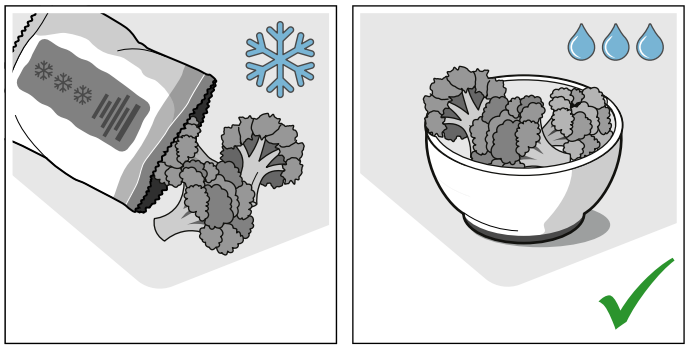
- Palomitas de microondas: no programar el microondas a una potencia demasiado alta. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Colocar siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal. El cristal de la puerta puede estallar por sobrecarga.

# Protección del medio ambiente

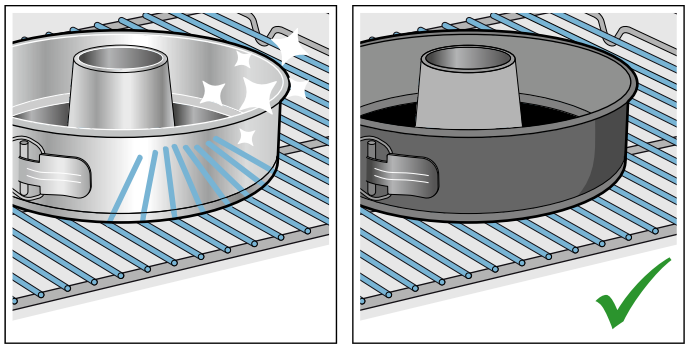
Su nuevo aparato presenta una gran eficiencia energética. Aquí se ofrecen consejos sobre cómo manejar el aparato ahorrando más energía y cómo desecharlo correctamente.

## Ahorro de energía

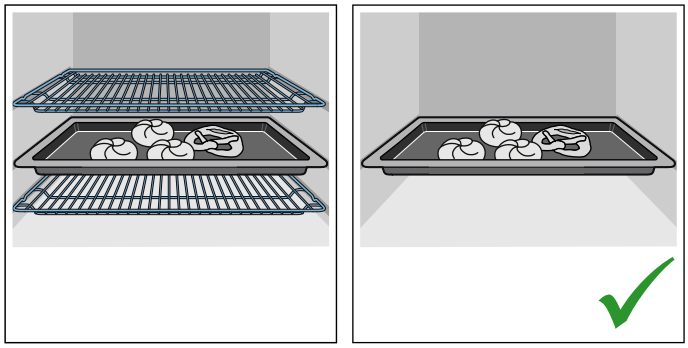
- Precalentar el aparato solo cuando se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Dejar descongelar los alimentos congelados antes de introducirlos en el interior del horno.



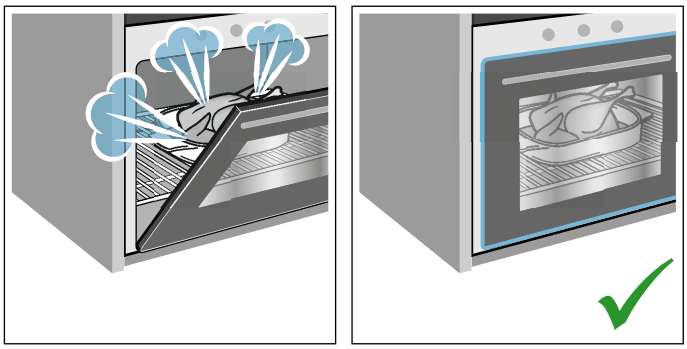
- Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorberán el calor especialmente bien.



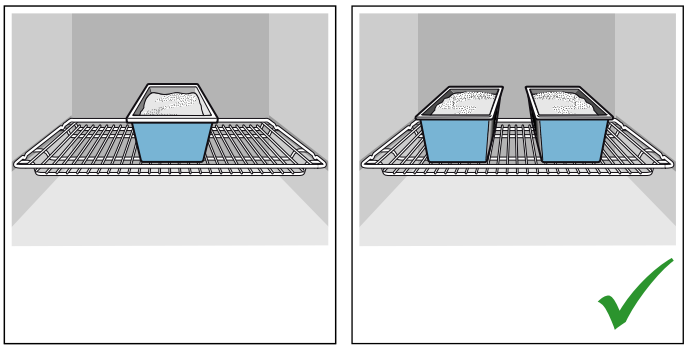
- Retirar los accesorios innecesarios del interior del horno.



- Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante el funcionamiento.



- Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El interior del horno se mantiene 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 el interior del horno.



- En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el aparato 10 minutos antes de que termine el tiempo y aprovechar el calor residual para terminar la cocción.

## Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.

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

# Presentación del aparato

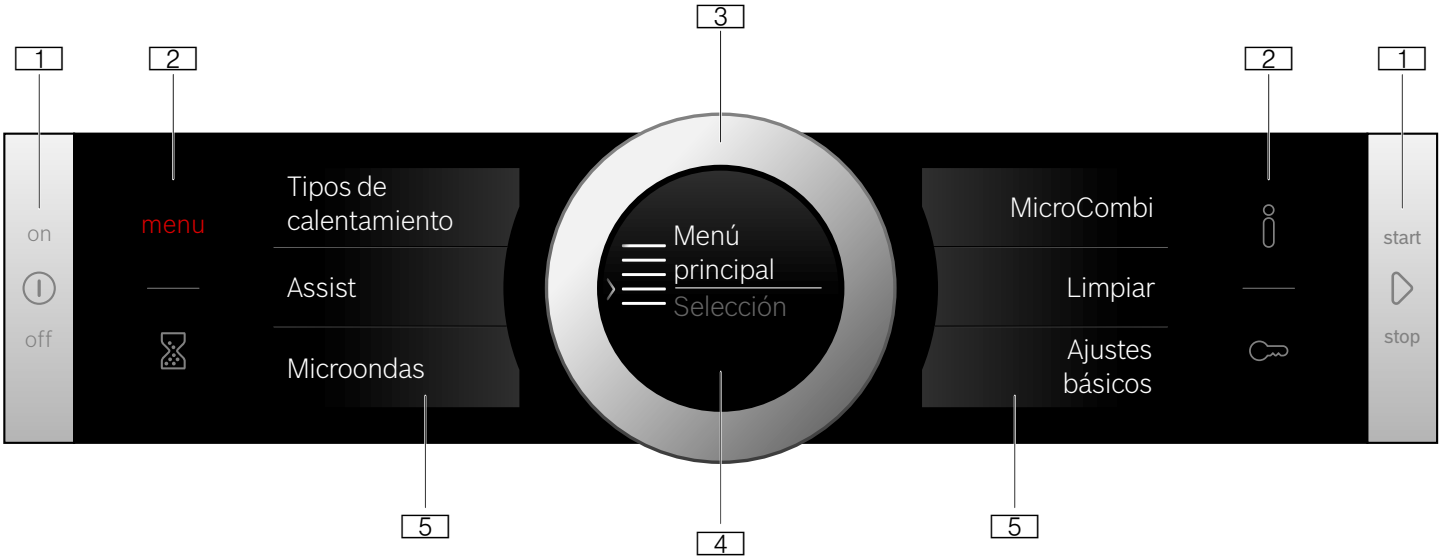
En este capítulo se describen el panel indicador y los mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

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

## Panel de mando

Mediante el panel de mando se ajustan las diferentes funciones del aparato con ayuda de teclas, campos táctiles, pantallas táctiles y un mando circular. La pantalla muestra los ajustes configurados en ese momento.

La imagen muestra el panel de mando con el aparato encendido y con la visualización del menú.




1 **Teclas**
Las teclas situadas a izquierda y derecha del panel de mando cuentan con un punto de presión. Pulsar la tecla para accionarla.
En los aparatos que no tienen frontal de acero inoxidable, estas dos teclas son también campos táctiles sin punto de presión.

2 **Campos táctiles**
Bajo los campos táctiles hay sensores. Solo hay que pulsar el símbolo correspondiente para seleccionar la función.

3 **Mando circular**
El mando circular está instalado de tal forma que se puede girar ilimitadamente hacia la izquierda o la derecha. Pulsar suavemente sobre él y moverlo con el dedo en la dirección deseada.

4 **Pantalla de visualización**
En la pantalla se muestran los valores ajustados en ese momento, las posibilidades de selección o los textos con indicaciones.

5 **Pantallas táctiles**
En las pantallas táctiles aparecen las posibilidades de selección del momento. Se seleccionan directamente allí pulsando el campo de texto correspondiente. En función de la selección, se modifican los campos de texto.

## Elementos de mando

Todos y cada uno de los elementos de mando están adaptados a las distintas funciones del aparato. De esta forma, el aparato podrá ajustarse fácil y directamente.

### Teclas y campos táctiles

Aquí se explica brevemente el significado de las diferentes teclas y campos táctiles.

| Símbolo | | Significado |
|---|---|---|
| **Teclas** | | |
| ⏻ | on/off | Encendido y apagado del aparato |
| ▷ | start/stop | Inicio/interrupción del funcionamiento o cancelación del mismo manteniendo la tecla pulsada (aprox. 3 s) |
| **Campos táctiles** | | |
| **menu** | Menú | Abrir el menú de modos de funcionamiento |
| ⧖ | Reloj avisador | Selección del reloj avisador |
| i | Información | Mostrar indicaciones |
| ⚷ | Seguro para niños | Activar/desactivar el seguro para niños manteniendo pulsada la tecla (aprox. 4 s) |

### Mando circular

Con el mando circular se modifican los valores ajustados que aparecen en la pantalla.

Para desplazarse por las listas de selección en las pantallas táctiles, emplear también el mando circular.

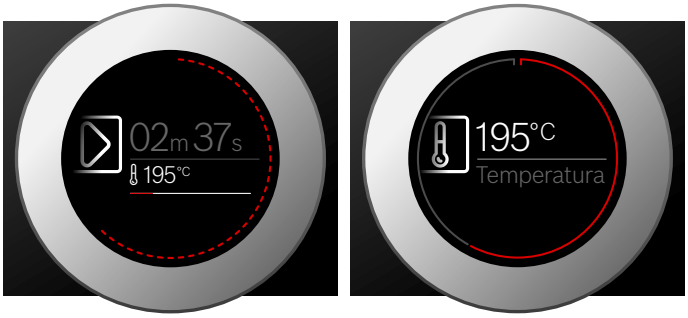
En la mayoría de listas de selección deberá volver a girar hacia atrás si se alcanza el último o primer punto.

## Pantalla de visualización

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

El valor que se pueda ajustar en cada momento aparecerá resaltado y con caracteres blancos. El valor que permanece en segundo plano se mostrará en color gris.

| | |
|---|---|
| Resaltado | El valor resaltado se puede modificar directamente sin tener que seleccionarse previamente.<br>Después de iniciar el funcionamiento, la temperatura o el nivel de cocción aparecerán siempre resaltados. La línea blanca es al mismo tiempo la línea de calentamiento y va rellenándose de color rojo.<br>**Nota:** En el modo de microondas, el parámetro resaltado en pantalla es la duración. La línea de calentamiento no se muestra. |
| Aumento de tamaño | Si se modifica un valor resaltado con el mando circular, se mostrará aumentado de tamaño solo dicho valor. |




### Línea circular

La línea circular está situada en la parte exterior de la pantalla.

Cuando se modifica un valor, la línea circular muestra la posición dentro de la lista de selección. Según la zona de programación, la línea circular es continua o discontinua, dependiendo de la longitud de la lista de selección.

Durante el funcionamiento, la línea circular se va completando en color rojo en intervalos de segundos. Transcurrido cada minuto completo, los segmentos comienzan a rellenarse desde el principio. Si la duración está en curso, cada segundo transcurrido hace que un segmento de la línea se apague.

### Indicación de temperatura

Después de iniciar un modo de funcionamiento, se mostrará en pantalla de forma gráfica la temperatura del interior del horno de ese momento.

| | |
|---|---|
| Línea de calentamiento | La línea blanca situada bajo la temperatura se va rellenando en rojo de izquierda a derecha conforme el interior del horno se va calentando. Al precalentar el horno, se alcanzará el punto óptimo para introducir los alimentos cuando la línea sea continua y se haya rellenado en rojo.<br>En los niveles de ajuste, p. ej. los niveles de grill, la línea de calentamiento se rellena enseguida en rojo. |
| Indicador de calor residual | Cuando el aparato está apagado, la línea circular muestra el calor residual del interior del horno. Cuanto menor es el calor residual, más oscura será la línea circular hasta que desaparece en algún momento por completo. |

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

### Pantallas táctiles

Las pantallas táctiles sirven como elemento de visualización y al mismo tiempo como elemento de mando. Muestran lo que se puede seleccionar en una función y lo que ya está ajustado. Para seleccionar una función, pulsar directamente en el campo de texto.

En la barra vertical roja del lateral se indica qué función está seleccionada. En la pantalla se muestra el valor correspondiente resaltado en blanco.

En el lateral del campo de texto aparece una flecha roja pequeña en caso de poder desplazarse por la función.

## Modos de funcionamiento

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

En los capítulos correspondientes se presentan descripciones precisas al respecto.

| Modo de funcionamiento | Aplicación |
|---|---|
| Tipos de calentamiento<br>⟶ *"Manejo del aparato" en la página 17* | Para conseguir una preparación óptima de los platos, existen diferentes tipos de calentamiento adaptados de forma precisa. |
| Assist<br>⟶ *"Platos" en la página 37* | Para muchos platos ya están programados los valores de ajuste adecuados. |
| Microondas<br>⟶ *"El microondas" en la página 21* | Con el microondas, los platos se pueden cocer al vapor, calentar o descongelar más rápido. |
| MicroCombi<br>⟶ *"El microondas" en la página 21* | Sirve para conectar un tipo de calentamiento adicionalmente al microondas. |
| Limpiar<br>⟶ *"Función de limpieza" en la página 30* | Existen distintas funciones para la limpieza: limpieza pirolítica y secado. |
| Ajustes básicos<br>⟶ *"Ajustes básicos" en la página 26* | Los ajustes básicos del aparato se pueden personalizar según las necesidades de cada usuario. |

## Tipos de calentamiento

Para encontrar siempre el tipo de calentamiento correcto para cada plato, se explican aquí las diferencias y la aplicación de cada uno de ellos.

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

Cuando las temperaturas son muy altas, el aparato las reduce levemente transcurrido un largo periodo de tiempo.

| Tipo de calentamiento | | Temperatura | Aplicación |
|---|---|---|---|
| | Aire caliente 4D | 30-275 °C | Para hornear y asar a uno o varios niveles.<br>El ventilador reparte de manera uniforme por todo el interior del horno el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior. |
| | Calor superior/inferior | 30-300 °C | Para hornear y asar a un nivel de la forma tradicional. Especialmente indicado para pasteles con recubrimiento jugoso.<br>El calor proviene de forma homogénea de las resistencias superior e inferior. |
| | Aire caliente Eco | 30-275 °C | Para una cocción a fuego lento de los alimentos seleccionados en un mismo nivel, sin precalentamiento.<br>El ventilador reparte el calor de la resistencia circular situada en la placa posterior.<br>El tipo de calentamiento más efectivo es el comprendido entre 125 y 275 °C.<br>Este tipo de calentamiento se utiliza para calcular el consumo de energía en el modo de circulación de aire y para determinar la clase de eficiencia energética. |
| | Calor superior/inferior eco | 30-300 °C | Para una óptima cocción a fuego lento de los alimentos seleccionados.<br>El calor proviene de arriba y abajo.<br>El tipo de calentamiento más efectivo es el comprendido entre 150 y 250 °C.<br>Este tipo de calentamiento se utiliza para calcular el consumo de energía en el modo convencional. |
| | Grill con aire caliente | 30-300 °C | Para asar aves, pescados en una sola pieza y piezas muy grandes de carne.<br>La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. El ventilador remueve el aire caliente alrededor de los alimentos. |
| | Grill, superficie amplia | Niveles de grill:<br>1 = mínimo<br>2 = medio<br>3 = máximo | Para asar al grill piezas planas, como filetes, salchichas o tostadas y para gratinar.<br>Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill. |
| | Grill, superficie reducida | Niveles de grill:<br>1 = mínimo<br>2 = medio<br>3 = máximo | Para asar al grill cantidades pequeñas de filetes, salchichas o tostadas y para gratinar.<br>Se calienta la superficie central por debajo de la resistencia del grill. |
| | Función pizza | 30-275 °C | Para preparar pizza y platos que requieran mucho calor inferior.<br>El calor proviene de la resistencia inferior y de la resistencia circular situada en la placa posterior. |
| | Calor intensivo | 30-300 °C | Para platos con base crujiente.<br>El calor proviene de la resistencia superior y, con mayor potencia, de la resistencia inferior. |
| | Cocción lenta | 70-120 °C | Para cocer lentamente piezas de carne en recipiente abierto hasta que queden asadas y tiernas.<br>El calor proviene a temperatura baja de forma homogénea de las resistencias inferior y superior. |
| | Calor inferior | 30-250 °C | Para cocer al baño María y volver a hornear.<br>El calor proviene de la resistencia inferior. |
| | Deshidratar | 30-80 °C | Para deshidratar hierbas, fruta y verdura. |
| | Conservar caliente | 60-100 °C | Para conservar calientes los alimentos cocinados. |
| | Precalentar vajilla | 30-70 °C | Para calentar vajilla y recipientes. |

### Valores recomendados

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

## Microondas

Para ajustar la potencia correcta de microondas, se incluye un resumen de los distintos métodos de cocción.

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

| Nivel de potencia del microondas | Duración máxima | Utilización |
|---|---|---|
| 90 vatios | 1 hora y 30 minutos | Para descongelar alimentos delicados. |
| 180 vatios | 1 hora y 30 minutos | Para descongelar y continuar con la cocción. |
| 360 vatios | 1 hora y 30 minutos | Para cocer carne y calentar alimentos delicados. |
| 600 vatios | 1 hora y 30 minutos | Para calentar y cocer alimentos. |
| Potencia máx. en Watt | 30 minutos | Para calentar líquidos. |

### MicroCombi

Se puede combinar una selección de tipos de calentamiento con el microondas. El aparato calienta y al mismo tiempo se conecta el microondas. De este modo las comidas estarán listas más rápidamente.

Para ello son apropiadas las potencias de microondas entre 90 y 360 vatios.

## Más información

En la mayoría de los casos, el aparato ofrece indicaciones e información adicional para la acción ya seleccionada.

Pulsar el campo ⓘ.La indicación se mostrará en pantalla durante unos segundos. Si las indicaciones son largas, se puede avanzar hasta el final con el mando circular.

Algunas indicaciones aparecen automáticamente, p. ej para confirmar, o cuando se trata de un requerimiento o una advertencia.

## Funciones del interior del horno

Las funciones del interior del horno facilitan el funcionamiento del aparato. Así, p. ej., se iluminará la gran superficie del interior del horno y un ventilador protegerá el aparato contra sobrecalentamiento.

### Apertura de la puerta del aparato

Si durante el funcionamiento del aparato se abre la puerta, el programa se detiene. Al cerrar la puerta, el programa continúa.

**Nota:** En el modo de funcionamiento «Microondas», tras cerrar la puerta se debe continuar el funcionamiento pulsando la tecla «start/stop» ▷. Para ello se puede modificar el ajuste básico. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 26*

### Iluminación interior

Al abrir la puerta del aparato, se enciende la iluminación interior. Si la puerta permanece abierta más de 15 min. aprox., se vuelve a apagar la iluminación.

En la mayoría de los modos de funcionamiento, la iluminación interior se enciende en cuanto se inicia el funcionamiento. Cuando el funcionamiento ha finalizado, la iluminación se apaga.

**Nota:** En los ajustes básicos se puede establecer que la iluminación interior no se encienda durante el funcionamiento. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 26*

### Ventilador

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

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

Para que el interior del horno se enfríe con mayor rapidez tras utilizarlo, el ventilador sigue funcionando durante un tiempo determinado.

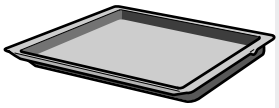
**Nota:** En los ajustes básicos se puede modificar el tiempo que se desea que el ventilador siga funcionando después. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 26*

# Accesorios

El aparato incluye varios accesorios. Aquí se presenta un resumen de los accesorios suministrados y su uso correcto.

## Accesorios suministrados

Este aparato está equipado con los siguientes accesorios:

| | |
|---|---|
| | **Parrilla**<br>Para recipientes, moldes para pasteles y moldes de gratinar y para asar.<br>Para asados, piezas de parrilla y platos congelados.<br>La parrilla es apropiada para la función de microondas. |
|  | **Bandeja universal**<br>Para pasteles jugosos, bollería, platos congelados y asados grandes.<br>Se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla. |
| | **Bandeja de horno**<br>Para hornear pasteles en bandeja y repostería pequeña. |
| | **Termómetro de carne**<br>Ayuda a preparar los asados en su punto.<br>Las indicaciones de uso se describen en el capítulo correspondiente.<br>⟶ *"Termómetro de carne" en la página 24* |

Utilizar solo accesorios originales. Estos están pensados especialmente para este aparato.

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

**Nota:** Si los accesorios se calientan, pueden deformarse. Esto no afecta al funcionamiento. En cuanto se vuelven a enfriar, desaparece la deformación.

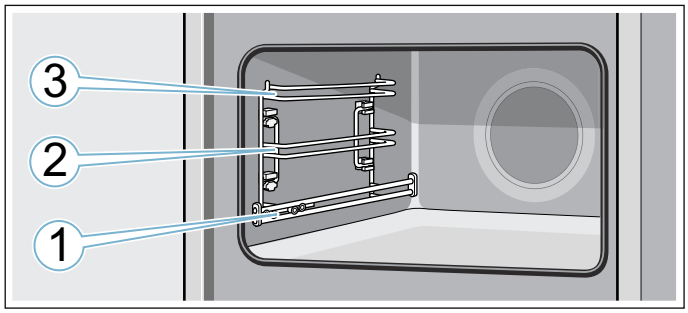
### Microondas

Para el modo de solo microondas, únicamente es apta la parrilla suministrada. La bandeja universal o la bandeja de horno pueden provocar chispas y dañar el interior del electrodoméstico.

Para otros modos de funcionamiento junto con microondas o para el modo «Platos», también se pueden utilizar la bandeja universal, la bandeja de horno u otros accesorios suministrados.

## Introducción de los accesorios

El interior del aparato tiene 3 alturas de inserción. Dichas alturas de inserción se numeran desde abajo hacia arriba.

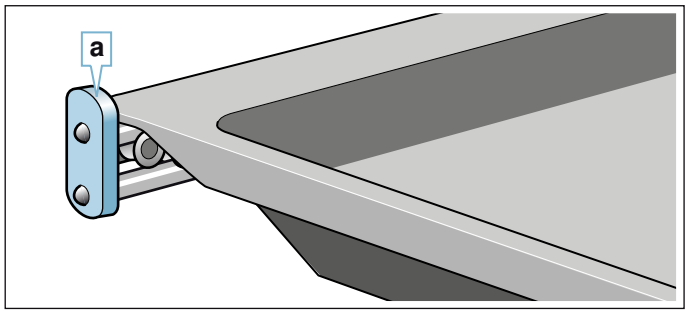



En las alturas de inserción 2 y 3, introducir los accesorios siempre entre las dos guías de la altura de inserción.

Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad sin que vuelquen. Las guías de extracción de la altura 1 permiten extraer aún más los accesorios.

Asegurarse de que los accesorios se asientan detrás de la lengüeta **a** sobre la guía de extracción.

Ejemplo de la imagen: bandeja universal



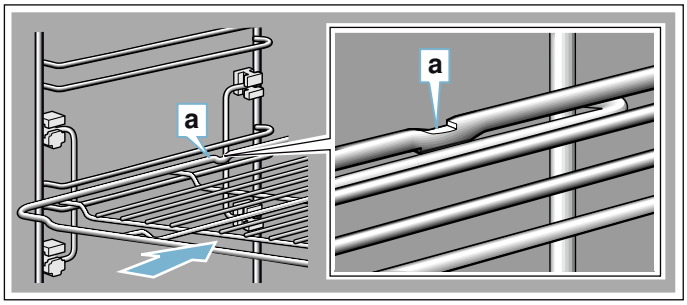

### Notas

- Asegurarse de introducir los accesorios siempre en la posición correcta en el interior del aparato.
- Introducir los accesorios siempre completamente en el interior del aparato evitando tocar la puerta del mismo.

### Función de encastre

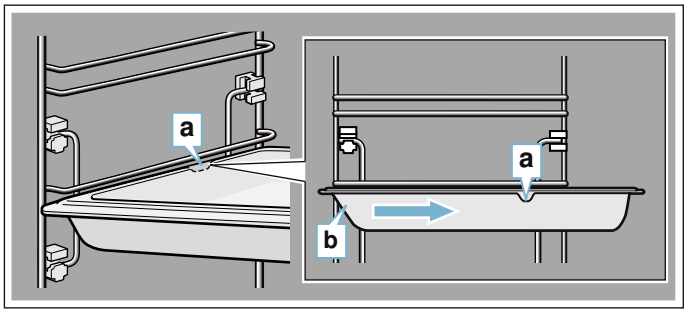
Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad, hasta que queden fijados. La función de encaje evita que los accesorios se caigan al extraerlos. Los accesorios tienen que introducirse correctamente en el interior del aparato para que la protección frente a las caídas funcione.

Al introducir la parrilla, asegurarse de que la muesca de enganche **a** se encuentre en la parte trasera mirando hacia abajo. La palabra «microwave» debe estar en la parte delantera y la curvatura mirar hacia abajo ⌣.




Al introducir las bandejas, asegurarse de que la muesca de enganche **a** se encuentre en la parte trasera y señale hacia abajo. El desnivel de los accesorios **b** debe señalar por delante hacia la puerta del aparato.

Ejemplo de la imagen: bandeja universal




## Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet. En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el aparato.

La disponibilidad y la posibilidad de realizar pedidos online dependen del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

**Nota:** No todos los accesorios especiales son adecuados para todos los aparatos. Al comprarlo, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato. ⟶ *"Servicio de Asistencia Técnica" en la página 36*

| Accesorios especiales |
|---|
| **Parrilla**<br>Para recipientes, moldes para pasteles y moldes de gratinar, asados y piezas para asar al grill. |
| **Bandeja universal**<br>Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes.<br>Se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla. |
| **Bandeja de horno**<br>Para hornear pasteles en bandeja y repostería pequeña. |
| **Parrilla interior**<br>Para asar carne, aves y pescado.<br>Para colocar en la bandeja universal con el fin de recoger la grasa y el jugo de la carne que se desprende. |
| **Bandeja universal antiadherente**<br>Para pasteles jugosos, pastas, platos congelados y asados grandes.<br>Los pasteles y asados se desprenden con mayor facilidad de la bandeja universal. |
| **Bandeja de horno antiadherente**<br>Para hornear pasteles en bandeja y repostería pequeña.<br>Las pastas se desprenden con mayor facilidad de la bandeja de horno. |
| **Bandeja profesional con parrilla de inserción**<br>Para preparar grandes cantidades. |
| **Tapa para la bandeja profesional**<br>La tapa convierte la bandeja profesional en un asador profesional. |
| **Bandeja para pizza**<br>Para pizza y pasteles redondos grandes. |
| **Bandeja para grill**<br>Para asar al grill en lugar de a la parrilla o para recoger las salpicaduras. Utilizar exclusivamente con la bandeja universal. |
| **Piedra para hornear**<br>Para preparar pan, panecillos y pizza caseros que deban adquirir una base crujiente.<br>La piedra para hornear debe precalentarse a la temperatura recomendada. |
| **Asador de cristal (5,1 litros)**<br>Para estofados y gratinados.<br>Indicado especialmente para el modo de funcionamiento "Platos". |
| **Bandeja de cristal**<br>Para asados grandes, pasteles jugosos y gratinados. |
| **Bandeja de cristal**<br>Para gratinados, platos de verdura y galletas. |
| **Embellecedores**<br>Para ocultar la balda del mueble y la carcasa del aparato. |

# Antes del primer uso

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

## Primera puesta en marcha

Tras la conexión eléctrica o tras un corte en el suministro eléctrico, se muestran en la pantalla los ajustes de la primera puesta en marcha. El requerimiento puede tardar en aparecer unos segundos.

**Nota:** Estos ajustes pueden volver a modificarse en cualquier momento en los Ajustes básicos. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 26*

### Selección del idioma

Lo primero que se muestra es el idioma. El aparato viene configurado de fábrica en alemán, "Deutsch".

1. Configurar el idioma deseado con el mando circular.
2. Pulsar el siguiente campo de texto para confirmar. Se muestra el siguiente ajuste.

### Ajuste de la hora

El valor inicial de la hora son las 12:00.

1. Pulsar el campo de texto "Hora".
2. Ajustar la hora con el mando circular.
3. Pulsar el campo de texto "Finalizar ajustes" para confirmar.

En la pantalla aparece la indicación de que la primera puesta en marcha ha concluido.

## Limpieza del interior del aparato y los accesorios

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

### Limpieza del interior del aparato

A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el interior del aparato vacío y con la puerta cerrada.

Comprobar que no haya restos del embalaje en el compartimento de cocción, como p. ej. bolas de poliestireno, y quitar la cinta adhesiva situada dentro del aparato o sobre él. Antes de calentar el aparato, limpiar las superficies lisas del interior con un paño suave y húmedo. Ventilar la cocina mientras el aparato se calienta.

Aplicar los ajustes indicados. En el capítulo siguiente se explica cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura. ⟶ *"Manejo del aparato" en la página 17*

| Ajustes | |
|---|---|
| Tipo de calentamiento | Aire caliente 4D |
| Temperatura | máxima |
| Duración | 1 hora |

Apagar el aparato después de la duración indicada con la tecla "on/off" ⏻.

Cuando el interior del aparato se haya enfriado, limpiar las superficies lisas con una bayeta con agua y jabón.

### Limpieza de los accesorios

Limpiar los accesorios a fondo con una bayeta con agua y jabón o un cepillo blando.

# Manejo del aparato

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

## Encendido y apagado del aparato

El aparato debe encenderse antes de poder realizar cualquier ajuste.

**Nota:** El seguro para niños y el reloj avisador pueden ajustarse también con el aparato apagado. Algunas indicaciones y advertencias de la pantalla, p. ej relativas al calor residual del interior del aparato, permanecen visibles incluso con el aparato apagado.

Apagar el aparato si no se está usando. Cuando el aparato lleva mucho tiempo sin que se realice ningún ajuste, se apaga automáticamente.

### Encendido del aparato

El aparato se enciende pulsando la tecla "on/off" ⏻.

En la pantalla se muestra el logotipo de Bosch y a continuación la lista de selección de los tipos de calentamiento.

**Nota:** En los ajustes básicos se puede establecer el modo de funcionamiento que se desea que aparezca tras encender el aparato. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 26*

### Apagado del aparato

El aparato se apaga pulsando la tecla "on/off" ⏻.

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

En la pantalla se muestra la hora o, en su caso, la indicación de calor residual.

**Nota:** En los ajustes básicos se puede establecer que la hora se muestre o no cuando el aparato esté apagado. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 26*

## Inicio del funcionamiento

Todos los modos de funcionamiento deben iniciarse pulsando la tecla «start/stop» ▷.

Después de iniciar el funcionamiento se muestra en la pantalla, además de los ajustes, una indicación de tiempo. Además, se muestran la línea circular y la línea de calentamiento.

### Interrupción del funcionamiento

Con la tecla «start/stop» ▷ también se puede interrumpir el funcionamiento y volver a ponerlo en marcha.

Si se mantiene pulsada la tecla «start/stop» ▷ aprox. 3 segundos, se cancela el funcionamiento por completo y se restablecen todos los ajustes.

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

## Ajuste del modo de funcionamiento

Tras encender el aparato, se muestra el ajuste del modo de funcionamiento recomendado.

Si se desea ajustar otro modo de funcionamiento, debe desplazarse por el menú. En los capítulos correspondientes se presentan descripciones precisas de cada tipo de funcionamiento.

Por regla general:

1. Pulsar el campo de texto correspondiente.
   La función se muestra resaltada.
2. Modificar la selección resaltada con el mando circular.
3. Realizar otros ajustes si fuera necesario.
   Para ello, pulsar el campo de texto correspondiente y modificar el valor con el mando circular.
4. Iniciar con la tecla «start/stop» ▷.

El aparato inicia el funcionamiento.

## Ajuste del tipo de calentamiento y de la temperatura

Si no está seleccionado el modo Tipos de calentamiento, pulsar el campo de texto «Tipos de calentamiento» en el menú. En las pantallas táctiles aparece la lista de selección de los tipos de calentamiento.

Ejemplo de la imagen: aire caliente Eco a 195 °C.

1. Pulsar el campo de texto del tipo de calentamiento deseado. Si es necesario, desplazarse por la lista de selección con el mando circular.

La temperatura se muestra resaltada en blanco.

2. Ajustar la temperatura con el mando circular.

3. Iniciar con la tecla «start/stop» ▷.
   El tiempo de pantalla muestra el tiempo transcurrido de funcionamiento.

El aparato empieza a calentarse.

Cuando el plato esté listo, apagar el aparato pulsando la tecla «on/off» ⏻.

**Nota:** También se puede ajustar en el aparato la duración y el final del funcionamiento. ⟶ *"Funciones de programación del tiempo" en la página 19*

### Modificación

Después de iniciar el funcionamiento, la temperatura aparece resaltada. Si se mueve el mando circular, se modifica y selecciona directamente la temperatura.

Para modificar el tipo de calentamiento, interrumpir previamente el funcionamiento pulsando la tecla «start/stop» ▷ y, a continuación, pulsar el campo de texto «Tipo de calentamiento». Aparece la lista de selección. Pulsar el tipo de calentamiento deseado. En la pantalla se muestra la temperatura recomendada correspondiente.

**Nota:** Al modificar el tipo de calentamiento, se restablecen también el resto de los ajustes.

## Calentamiento rápido

Con el calentamiento rápido se puede reducir el tiempo de precalentamiento de algunos tipos de calentamiento.

Los tipos de calentamiento indicados para el calentamiento rápido son:

- Aire caliente 4D
- Calor superior/inferior
- Calor intensivo

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el plato y los accesorios no deben introducirse en el interior del aparato hasta que no haya finalizado el «Calentamiento rápido».

### Ajuste

Comprobar que se ajusta un tipo de calentamiento apropiado y una temperatura de 100 °C como mínimo. En caso contrario, el calentamiento automático no se podrá activar.

1. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulsar el campo de texto "Calentamiento rápido".

En el campo de texto aparece "activado". En la pantalla se muestra una indicación de confirmación.

Cuando el calentamiento rápido finaliza, suena una señal y se muestra una indicación en pantalla. En el campo de texto aparece "desactivado". Introducir el alimento en el interior del aparato.

**Nota:** La función de tiempo Duración se inicia a la vez que el calentamiento rápido. Ajustar una duración una vez haya finalizado el calentamiento rápido.

### Cancelación

Para cancelar el calentamiento rápido, volver a pulsar el campo de texto "Calentamiento rápido". En el campo de texto aparece "desactivado".

# Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo.

| Función de tiempo | | Aplicación |
|---|---|---|
| | Duración | Una vez transcurrida una duración ajustada, el aparato finaliza el funcionamiento automáticamente. |
| | Fin del ciclo | Introducir una duración y la hora de finalización deseada. El aparato se inicia automáticamente para que el funcionamiento finalice a la hora deseada. |
| | Reloj avisador | El reloj avisador funciona como un reloj de cocina. Funciona independientemente del funcionamiento y otras funciones de tiempo.El aparato no se enciende ni se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo ajustado. |

Se puede acceder a la duración y la hora de finalización mediante la pantalla táctil después de ajustar un modo de funcionamiento. El reloj avisador tiene un campo propio y se puede ajustar en cualquier momento.

Tras finalizar la duración o el tiempo del reloj avisador, suena una señal. La señal se puede apagar antes de tiempo pulsando el campo o la pantalla táctil.

**Nota:** En los ajustes básicos se puede modificar el tiempo que se desea que suene una señal. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 26*

## Ajuste de la duración

El tiempo de cocción de los alimentos puede ajustarse en el aparato. De esta forma, no se superará el tiempo de cocción por descuido y no será necesario interrumpir otras tareas para finalizar el funcionamiento.

### Ajuste

Dependiendo de la dirección en la que primero se gira el mando circular, el tiempo de cocción se inicia con un valor recomendado: izquierda: 10 minutos; derecha: 30 minutos.

El tiempo de cocción se puede ajustar en intervalos de minutos hasta una hora; después en intervalos de 5 minutos.

Se pueden ajustar como máximo 23 horas y 59 minutos.

Ejemplo de la imagen: son las 10:00 h, duración 45 minutos.

1. Ajustar el modo de funcionamiento y la temperatura o el nivel.
2. Pulsar el campo de texto «Duración» antes del inicio. En la pantalla se muestra la duración del tiempo de cocción resaltada en blanco.

3. Ajustar la duración con el mando circular.
   La hora de finalización se calculará automáticamente.

4. Iniciar con la tecla «start/stop» ▷.
   El tiempo finaliza.

El aparato empieza a calentarse.

Una vez finaliza el tiempo, suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla se muestra el tiempo 00m 00s.

Se puede volver a ajustar una duración mediante el campo de texto «Duración» o continuar el funcionamiento sin tiempo pulsando la tecla «start/stop» ▷.

Cuando el plato esté listo, apagar el aparato pulsando la tecla «on/off» ⏻.

### Modificación y cancelación

Para modificar la duración, pulsar el campo de texto "Duración". La duración se muestra resaltada en blanco y puede modificarse con el mando circular. El cambio se aplica directamente.

Si se desea cancelar la duración, volver a restablecerla por completo a cero. Tras aceptar el cambio, continúa el funcionamiento sin duración.

## Ajuste de la hora de finalización

Se puede programar la hora de finalización del tiempo de cocción. Se puede introducir el plato en el interior del aparato, p. ej. por la mañana, y programar el aparato para que esté listo al mediodía.

### Notas

- Asegurarse de que los alimentos no se echan a perder por permanecer demasiado tiempo en el interior del aparato.
- No ajustar una hora de finalización cuando el funcionamiento ya se haya iniciado. El resultado de la cocción podría variar.

### Ajuste

La finalización de la duración se puede retrasar como máximo 23 horas y 59 minutos.

Ejemplo de la imagen: son las 10:00 h, la duración ajustada es de 45 minutos y el plato debe estar listo a las 12:00.

1. Ajustar el modo de funcionamiento y la temperatura o el nivel.
2. Ajustar la duración.
3. Pulsar el campo de texto «Fin del ciclo» antes del inicio.
   En la pantalla se muestra la hora de finalización calculada resaltada en blanco.
4. Retrasar el final del tiempo de cocción con el mando circular.

5. Iniciar con la tecla «start/stop» ▷.
   En la pantalla se muestra la hora a la que el aparato inicia el funcionamiento.

El aparato se encuentra en el modo de espera. Cuando el aparato inicia el funcionamiento, en la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

Una vez finaliza el tiempo, suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla se muestra el tiempo 00m 00s.

Se puede volver a ajustar una duración mediante el campo de texto «Duración» o continuar el funcionamiento sin tiempo pulsando la tecla «start/stop» ▷.

Cuando el plato esté listo, apagar el aparato pulsando la tecla «on/off» ⏻.

### Modificación y cancelación

Después de iniciar el funcionamiento, la hora de finalización ya no se puede modificar.

Para borrar la duración y la finalización, interrumpir el funcionamiento pulsando la tecla «start/stop» ▷. También se puede continuar el funcionamiento sin ajustar la duración ni la finalización.

## Ajuste del reloj avisador

El reloj avisador funciona de forma paralela a otros ajustes.Puede programarse en cualquier momento, incluso cuando el aparato esté apagado. Cuenta con señal acústica propia, por lo que se escuchará la finalización del reloj avisador o de la duración.

### Ajuste

El tiempo del reloj avisador comienza siempre en cero minutos.

Cuanto mayor es el valor, más grandes serán los intervalos de tiempo al ajustarlo.

Se pueden ajustar como máximo 24 horas.

1. Pulsar el campo ⧖.
   El símbolo se ilumina en color rojo. En la pantalla se muestra el tiempo del reloj avisador resaltado en blanco.
2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con el mando circular.
3. Iniciar con el campo ⧖.
   **Nota:** Transcurridos unos segundos, el reloj avisador se inicia automáticamente.

El tiempo del reloj avisador transcurre.

El reloj avisador permanece visible en pantalla cuando el aparato está apagado. Si el aparato está en funcionamiento, los ajustes del modo en cuestión aparecen en primer plano. Si se pulsa el campo ⧖, se muestra el reloj avisador durante algunos segundos.

Cuando el tiempo del reloj avisador finaliza, suena una señal y se muestra una indicación en pantalla. El símbolo se apaga.

**Consejo:** Si el tiempo ajustado del reloj avisador hace referencia al funcionamiento del aparato, usar la duración. El tiempo se muestra visible en primer plano y el aparato se apaga automáticamente.

### Modificación y cancelación

Para modificar el tiempo del reloj avisador, pulsar sobre el campo ⧖. El tiempo del reloj avisador se muestra resaltado en blanco y puede modificarse con el mando circular.

Si se desea cancelar el reloj avisador, volver a restablecer por completo el tiempo del mismo. Tras aplicar la modificación, el símbolo se apaga.

# El microondas

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

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

## Recipientes

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

Son adecuados los recipientes resistentes al calor de vidrio, vitrocerámica, porcelana o plástico resistente al cambio de temperatura. Estos materiales dejan pasar las microondas. También se puede usar cerámica si está completamente vidriada y sin grietas.

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

Para hornear en modo combinado se pueden usar los moldes metálicos para hornear habituales. Así el pastel se dora también por debajo.
Los recipientes metálicos no son aptos para otros usos. El metal no deja pasar las microondas. Los alimentos en recipientes de metal cerrados no se calientan.

### ¡Atención!

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

### Prueba de los recipientes

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

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

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

El recipiente debería estar frío o templado.

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

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

### Accesorios suministrados

Para el modo de solo microondas, únicamente es apta la parrilla suministrada. La bandeja universal o la bandeja de horno pueden provocar chispas y dañar el interior del electrodoméstico.

Para otros modos de funcionamiento junto con microondas o para el modo «Platos», también se pueden utilizar la bandeja universal, la bandeja de horno u otros accesorios suministrados.

Para el funcionamiento con microondas, colocar el accesorio preferentemente en la altura 1 si no se indica lo contrario.

## Niveles de potencia del microondas

Existen distintas potencias de microondas divididas en diferentes niveles, adecuados a distintos tipos de platos y preparaciones.

El modo de microondas requiere siempre introducir la duración. Se puede aceptar la duración propuesta o modificarla en el campo correspondiente.

| Nivel | Utilización | Duración máxima |
|---|---|---|
| 90 W | para descongelar alimentos delicados | 1 h 30 min |
| 180 W | para descongelar y continuar con la cocción | 1 h 30 min |
| 360 W | para cocer carne y calentar alimentos delicados | 1 h 30 min |
| 600 W | para calentar y cocer alimentos | 1 h 30 min |
| máx. | para calentar líquidos | 30 min |

El ajuste máximo está previsto para calentar líquidos, no alimentos. Para proteger el aparato, la potencia máxima del microondas en los primeros minutos se reduce de forma gradual a 600 W. La potencia completa vuelve a estar disponible tras un tiempo de enfriado.

## Programación del microondas

Se debe tener en cuenta la información sobre los recipientes adecuados en cada caso antes de iniciar el microondas.

1. Pulsar el campo **«menu»**.
   Aparece la selección de los modos de funcionamiento.
2. Pulsar el campo de texto «Microondas».
3. Pulsar el campo de texto correspondiente para ajustar la potencia de microondas deseada.
   En la pantalla se muestra la duración del tiempo de cocción resaltada en blanco.
4. Ajustar la duración con el mando circular.
5. Iniciar con la tecla «start/stop» ▷.
   En la pantalla se muestra el transcurso de la duración. La línea de calentamiento no se muestra en el microondas.

El aparato se pone en funcionamiento.

Una vez finaliza el tiempo, suena una señal. El aparato finaliza el funcionamiento. En la pantalla se muestra el tiempo 00m 00s.

Cuando el plato esté listo, apagar el aparato pulsando la tecla «on/off» ⏻.

**Nota:** Si se abre la puerta durante el funcionamiento del aparato, el programa se detiene. Tras cerrar la puerta, se debe pulsar la tecla «start/stop» ▷ para que continúe el programa.
Si se modifican los ajustes básicos al respecto, asegurarse de que el microondas no siga funcionando sin alimentos en su interior. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 26*

Para evitar que se forme condensación al utilizar únicamente el modo de microondas, el aparato activa automáticamente una resistencia al utilizar los niveles 600 W y Máx. El compartimento de cocción y los accesorios se calientan. Esto no afecta al resultado de la cocción.

**Nota:** Se puede desactivar esta función en los ajustes básicos. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 26*

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**
La función de secado en el nivel más alto al utilizar únicamente el modo de microondas activa automáticamente una resistencia y calienta el compartimento de cocción. No tocar la superficie interior del compartimento de cocción cuando está caliente ni las resistencias. No dejar que los niños se acerquen.

### Modificación y cancelación

Después de iniciar el funcionamiento, la duración aparece resaltada. Si se mueve el mando circular, se modifica y selecciona directamente la duración.

Para modificar la potencia del microondas, detener el funcionamiento pulsando la tecla «start/stop» ▷. Introducir la potencia deseada en el campo de texto y continuar el funcionamiento pulsando la tecla «start/stop» ▷. Se mantiene la duración.

Si se desea cancelar el funcionamiento del microondas, detener el funcionamiento pulsando la tecla «start/stop» ▷ y seleccionar otro modo de funcionamiento.

## Programar el MicroCombi

En algunos tipos de calentamiento se puede conectar el microondas.

Los tipos de calentamiento compatibles son:
- Aire caliente 4D
- Calor superior/inferior
- Grill con aire caliente
- Grill, superficie amplia
- Grill, superficie reducida

En el MicroCombi se dispone de las potencias de microondas 90, 180 y 360 vatios.

Se debe tener en cuenta la información sobre los recipientes adecuados en cada caso antes de iniciar el MicroCombi.

1. Pulsar el campo **«menu»**.
   Aparece la selección de los modos de funcionamiento.
2. Pulsar el campo de texto «MicroCombi».
3. Pulsar el campo de texto del tipo de calentamiento deseado.
4. Pulsar el campo de texto correspondiente para ajustar la potencia de microondas deseada.
   En la pantalla se muestra la temperatura o el nivel resaltados en blanco.
5. Ajustar la temperatura o el nivel con el mando circular.
6. Pulsar el campo de texto «Duración».
   En la pantalla se muestra la duración del tiempo de cocción resaltada en blanco.
7. Ajustar la duración con el mando circular.
8. Iniciar con la tecla «start/stop» ▷.
   En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

El aparato se pone en funcionamiento.

Una vez finaliza el tiempo, suena una señal. El aparato finaliza el funcionamiento. En la pantalla se muestra el tiempo 00m 00s.

Cuando el plato esté listo, apagar el aparato pulsando la tecla «on/off» ⏻.

### Modificación y cancelación

Después de iniciar el funcionamiento, la temperatura aparece resaltada. Si se mueve el mando circular, se modifica y selecciona directamente la temperatura o el nivel.

Para modificar la duración, pulsar el campo de texto «Duración» y modificar el valor con el mando circular. El cambio se aplica directamente.

Para modificar el tipo de calentamiento o la potencia de microondas, detener previamente el funcionamiento pulsando la tecla «start/stop» ▷. Pulsar el campo de texto del tipo de calentamiento o la potencia de microondas y modificar su valor.

**Nota:** Al modificar el tipo de calentamiento o la potencia de microondas se restablecen también el resto de los ajustes.

Si se desea cancelar el funcionamiento del MicroCombi, detener el funcionamiento pulsando la tecla «start/stop» ▷ y seleccionar otro modo de funcionamiento.

## Secado

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

### Inicio del secado

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

### ¡Atención!

Daños en el esmalte: no poner el aparato en funcionamiento cuando haya agua en la base del interior del aparato. Antes de ponerlo en funcionamiento, limpiar el agua de la base del interior del aparato.

1. Dejar enfriar el aparato.
2. Eliminar la suciedad gruesa inmediatamente y secar la humedad de la base del interior del aparato.
3. En caso necesario, encender el aparato con la tecla "on/off" ⏻.
4. Pulsar el campo **"menu"**.
   Aparece la selección de los modos de funcionamiento.
5. Pulsar el campo de texto "Limpiar".
6. Pulsar el campo de texto "Secar".
   Se muestra la duración. No se puede modificar.
7. Iniciar con la tecla "start/stop" ▷.
   Se inicia el programa de secado y finaliza automáticamente transcurridos 10 minutos.
8. Abrir la puerta del aparato y dejarla abierta durante 1 o 2 minutos para que se vaya la humedad del interior.

### Secar a mano el interior del aparato

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

# Termómetro de carne

El termómetro de carne ayuda a preparar las cocciones en su punto exacto. Mide la temperatura del interior del alimento. Tan pronto como se ha alcanzado la temperatura ajustada, se desconecta el aparato automáticamente.

## Tipos de calentamiento

No todos los tipos de calentamiento son apropiados para usar con el termómetro de carne.

Si se ha introducido el termómetro de carne en el interior del aparato, los tipos de calentamiento disponibles son los siguientes:

| |
|---|
| Aire caliente 4D |
| Calor superior/inferior |
| Aire caliente Eco |
| Calor superior/inferior Eco |
| Grill con aire caliente |
| Función pizza |

### Notas

- El termómetro de carne mide la temperatura del interior del alimento entre los 30 °C y los 99 °C.
- Utilizar solo el termómetro de carne suministrado. Se puede adquirir como repuesto en el Servicio de Asistencia Técnica.
- Retirar siempre el termómetro de carne del interior del aparato después de su uso. No guardarlo nunca dentro del aparato.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!**
Si no se utiliza un termómetro de carne adecuado el aislamiento puede sufrir daños. Utilizar exclusivamente el termómetro de carne prescrito para este aparato.

### Temperatura del interior del aparato

Con el fin de no dañar el termómetro de carne, la temperatura no debe programarse a más de 250°C.

La temperatura programada del interior del aparato debe ser al menos 10 °C superior a la temperatura interior del alimento programada.

## Introducción del termómetro de asado en el alimento

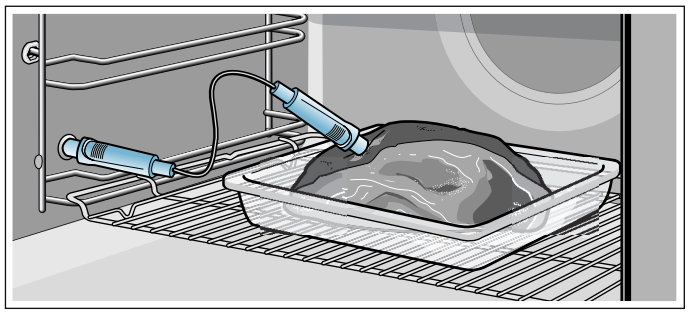
Antes de introducir los alimentos en el aparato, insertar el termómetro en el alimento.

El termómetro de asado cuenta con tres puntos de medición.Asegurarse de que el punto de medición intermedio está introducido en el alimento.

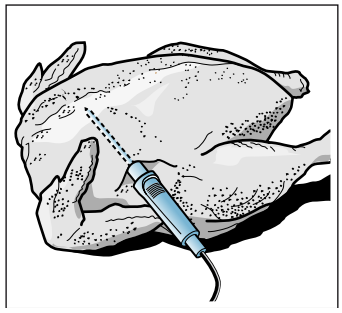
### ¡Atención!

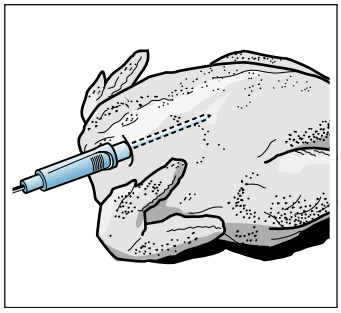
Si se enciende el microondas, introducir la punta del termómetro en el alimento.

**Carne:** en las piezas grandes, introducir el termómetro por la parte superior de la carne, inclinado y hasta el tope.
En las piezas más finas, introducirlo por el lateral en el punto más grueso.

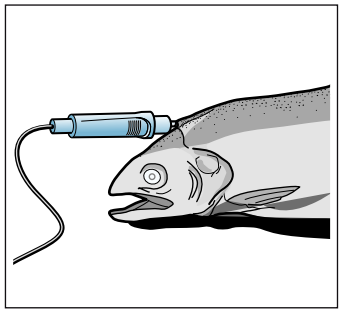


**Aves:** introducir el termómetro por la parte más gruesa de la pechuga hasta el tope. Según la forma del ave, introducir el termómetro de asado en sentido transversal o longitudinal. Después, girar el ave y colocarla en la parrilla con la pechuga hacia abajo.





**Pescado:** introducir el termómetro detrás de la cabeza, en dirección a la raspa, hasta el tope. Con ayuda de media patata, colocar el pescado entero sobre la parrilla en posición de nadar.



**Dar la vuelta al alimento:** para dar la vuelta al alimento, no extraer el termómetro de asado. Tras dar la vuelta al alimento, comprobar que el termómetro de asado siga en su posición correcta.

Al desconectar el termómetro de asado durante su funcionamiento, todos los ajustes se pierden y deben configurarse de nuevo.

### ¡Atención!

No aprisionar el cable del termómetro de asado.
No utilizar recipientes con tapa.
A fin de que el intenso calor no dañe el termómetro de asado, debe mantenerse una distancia de varios centímetros entre la resistencia del grill y el termómetro.
La carne puede abrirse durante la cocción.

## Ajuste de la temperatura interior

Insertar el termómetro de carne en el conector situado en el lado izquierdo del interior del aparato.

1. Pulsar el campo de texto del tipo de calentamiento deseado.
   En la pantalla se muestra la temperatura recomendada del interior del aparato resaltada en blanco.
2. Ajustar la temperatura del interior del aparato con el mando circular.
3. Pulsar el campo de texto «Temperatura interior del alimento».
   En la pantalla se muestra la temperatura recomendada del interior del alimento resaltada en blanco.
4. Ajustar la temperatura interior con el mando circular.
5. Iniciar con la tecla «start/stop» ▷.
   El tiempo de pantalla muestra el tiempo transcurrido de funcionamiento.

El aparato empieza a calentarse.

En la pantalla se muestra la temperatura interior resaltada en blanco, a la izquierda la temperatura actual y a la derecha la ajustada, p. ej. "15|80°C". La línea de calentamiento hace referencia también a la temperatura interior.

Cuando el alimento alcanza la temperatura interior programada, suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla, la temperatura interior actual es igual a la ajustada, p. ej. "80|80°C". Se interrumpe el transcurso del tiempo.

Apagar el aparato pulsando la tecla «on/off» ⏻ y extraer el termómetro de carne del conector.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**
El interior del aparato, los accesorios y el termómetro de carne alcanzan temperaturas muy elevadas. Utilizar siempre manoplas de cocina para sacar los accesorios calientes y el termómetro de carne del interior del aparato.

### Modificación

Después de iniciar el funcionamiento, la temperatura interior aparece resaltada. Si se mueve el mando circular, se modifica y selecciona directamente la temperatura interior.

Si se desea modificar la temperatura del interior del aparato, pulsar previamente el campo de texto «Temperatura».

Para modificar el tipo de calentamiento, interrumpir previamente el funcionamiento pulsando la tecla «start/stop» ▷.

**Nota:** Al modificar el tipo de calentamiento, se restablecen también el resto de los ajustes.

### Cancelación

Para cancelar, extraer el termómetro de carne del conector y de la carne. Continuar el funcionamiento sin el termómetro de carne pulsando la tecla «start/stop» ▷.

## Temperatura interior de distintos alimentos

No utilizar alimentos congelados.Los datos indicados en la tabla son solo orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.

Al final de las instrucciones de uso se incluyen numerosos datos relativos al tipo de calentamiento y la temperatura. ⟶ *"Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 39*

| Alimento | Temperatura interior en °C |
|---|---|
| **Aves** | |
| Pollo | 80-85 |
| Pechuga de pollo | 75-80 |
| Pato | 80-85 |
| Pechuga de pato, poco hecha | 55-60 |
| Pavo | 80-85 |
| Pechuga de pavo | 80-85 |
| Ganso | 80-90 |
| **Carne de cerdo** | |
| Aguja de cerdo | 85-90 |
| Solomillo de cerdo, poco hecho | 62-70 |
| Lomo de cerdo, al punto | 72-80 |
| **Carne de vacuno** | |
| Solomillo de vacuno o roastbeef, poco hecho al estilo inglés | 45-52 |
| Solomillo de vacuno o roastbeef, poco hecho | 55-62 |
| Solomillo de vacuno o roastbeef, al punto | 65-75 |
| **Carne de ternera** | |
| Asado de ternera o codillo, magro | 75-80 |
| Asado de ternera, paletilla | 75-80 |
| Pierna de ternera | 85-90 |
| **Carne de cordero** | |
| Pierna de cordero, poco hecha | 60-65 |
| Pierna de cordero, al punto | 70-80 |
| Lomo de cordero, poco hecho | 55-60 |
| **Pescado** | |
| Pescado entero | 65-70 |
| Filete de pescado | 60-65 |
| **Otros** | |
| Asado de carne picada, de todo tipo de carne | 80-90 |
| Calentar alimentos, regenerar | 65-75 |

# Seguro para niños

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

El panel de mando se bloquea y no se pueden realizar ajustes. Únicamente se puede apagar el aparato pulsando la tecla "on/off" ⏻.

## Activación y desactivación

El seguro para niños se puede activar o desactivar cuando el aparato está encendido o apagado.

En cualquiera de los casos, pulsar el campo 🔑 durante aprox. 4 s.

En la pantalla se muestra una indicación de confirmación.

Si el aparato está encendido, el campo 🔑 se ilumina en rojo. Cuando el aparato está apagado, el campo 🔑 no se ilumina.

# Ajustes básicos

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

## Modificación de los ajustes básicos

El aparato tiene que estar conectado.

1. Pulsar el campo **"menu"**.
   Aparece la selección de los modos de funcionamiento.
2. Pulsar el campo de texto "Ajustes básicos".
   En las pantallas táctiles aparecen los ajustes.
3. Pulsar el campo de texto del ajuste deseado.
   En la barra roja en el lateral del campo de texto se muestra el ajuste seleccionado.
   En la pantalla se muestra el valor correspondiente.
4. En caso necesario, modificar el valor con el mando circular.
5. Pulsar el campo de texto del siguiente ajuste.
   El valor correspondiente se muestra en pantalla y puede modificarse con el mando circular.
6. Pasar por los ajustes y modificar con el mando circular en caso necesario.
   Para desplazarse por los ajustes, pulsar en el campo de texto "Otros ajustes".
7. A modo de confirmación, pulsar el campo **"menu"**.
   Se muestra una pregunta de si se deben guardar las modificaciones.
8. Pulsar el campo de texto "Guardar".

En la pantalla se muestra la indicación de que los ajustes han sido guardados.

### Cancelación

Si no desea guardar las modificaciones, pulse el campo **"menu"** y, a continuación, el campo de texto "No guardar". En la pantalla se muestra la indicación de que los ajustes no han sido guardados. Apagar el aparato con la tecla "on/off" ⏻ si no se está usando.

## Lista de los ajustes básicos

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

| Ajuste | Selección |
|---|---|
| Idioma | Otros idiomas disponibles |
| Hora | Hora en formato 24 h |
| Ajustes de fábrica | Restablecer<br>No restablecer* |
| Tono de aviso | Duración breve (30 s)<br>Duración media (1 min)*<br>Duración larga (5 min) |
| Volumen | Escala con 5 niveles |
| Sonido de las teclas | Conectado<br>Desconectado* (permanece el sonido de "on/off" ⏻) |
| Brillo de la pantalla | 5 niveles |

| | |
|---|---|
| Indicación del reloj | Desactivada<br>Digital*<br>Analógico |
| Iluminación | Desconectada en uso<br>Conectada en uso* |
| Continuar automática-mente | No continuar automáticamente*<br>Al cerrar la puerta<br>(Solo en modo de funcionamiento «Microondas») |
| Seguro para niños | Solo bloqueo de las teclas*<br>Bloqueo de la puerta y bloqueo de las teclas |
| Funcionamiento tras encender | Menú principal<br>Tipos de calentamiento*<br>Microondas<br>MicroCombi<br>Assist |
| Advertencia bandeja de horno microondas | Mostrar*<br>No mostrar |
| Oscurecimiento nocturno | Desconectado*<br>Conectado |
| Logotipo de la marca | Mostrar*<br>No mostrar |
| Secar microondas | Conectado*<br>Desconectado |
| Desconexión automática del ventilador | Recomendado*<br>Mínimo |
| Ajuste Sabbat | Conectado<br>Desconectado* |
| * Ajuste de fábrica (los ajustes de fábrica pueden variar según el tipo de aparato) | |

**Nota:** Las modificaciones de los ajustes del idioma, el sonido de las teclas y el brillo de la pantalla tienen efecto inmediato. Todos los demás se aplican después de guardar los ajustes.

## Corte en el suministro eléctrico

Las modificaciones de los ajustes realizadas permanecen incluso después de un corte en el suministro eléctrico.

En caso de un corte en el suministro eléctrico prolongado, se deberán volver a realizar solo los ajustes de la primera puesta en marcha. El aparato puede superar un corte en el suministro eléctrico breve.

## Modificación de la hora

Si se desea cambiar la hora, p. ej. de verano a invierno, modificar el ajuste básico.

El aparato tiene que estar conectado.

1. Pulsar el campo **"menu"**.
   En la pantalla aparece la selección de los modos de funcionamiento.
2. Pulsar el campo de texto "Ajustes básicos".
   En las pantallas táctiles aparecen los ajustes.
3. Pulsar el campo de texto "Hora".
   En la pantalla se muestra la hora.
4. Modificar la hora con el mando circular.
5. A modo de confirmación, pulsar el campo **"menu"**.
   Se muestra una pregunta de si se deben guardar las modificaciones.
6. Pulsar el campo de texto "Guardar".

En la pantalla se muestra la indicación de que los ajustes han sido guardados.

# Ajuste Sabbat

Con el ajuste Sabbat se puede programar una duración de cocción de hasta 74 horas.Los alimentos se mantienen calientes en el interior del aparato sin necesidad de encender o apagar el aparato.

## Inicio del ajuste Sabbat

Antes de poder usar el ajuste Sabbat, se debe activar en los ajustes básicos. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 26*

Si el ajuste básico se ha modificado de la forma correspondiente, el ajuste Sabbat se incorporará en último lugar a los tipos de calentamiento.

El aparato calienta con calor superior/inferior. Se puede ajustar una temperatura entre 85 °C y 140 °C.

Debe estar seleccionado el modo de funcionamiento Tipos de calentamiento. En las pantallas táctiles aparece la lista de selección de los tipos de calentamiento.

1. Pulsar el campo de texto «Ajuste Sabbat».
   En la pantalla se muestra el valor recomendado para la temperatura resaltado en blanco.
2. Ajustar la temperatura deseada con el mando circular.
3. Pulsar el campo de texto «Duración» antes del inicio.
   En la pantalla se muestra el valor recomendado para la duración resaltado en blanco.
4. Ajustar la duración deseada con el mando circular.
   **Nota:** La hora de finalización se calcula automáticamente, pero no se puede retrasar.
5. Iniciar con la tecla «start/stop» ▷.
   En la pantalla se muestra el transcurso de la duración.

El aparato empieza a calentarse.

Una vez finaliza el tiempo del ajuste Sabbat, suena una señal. El aparato deja de calentar. En la pantalla se muestra el tiempo 00m 00s.

Apagar el aparato pulsando la tecla «on/off» ⏻.

**Nota:** El funcionamiento no se interrumpe cuando se abre la puerta del aparato.

### Modificación y cancelación

Después de iniciar el funcionamiento, los ajustes ya no se pueden modificar.

Si se desea cancelar el ajuste Sabbat, apagar el aparato con la tecla «on/off» ⏻. Ya no se podrá detener el funcionamiento pulsando la tecla «start/stop» ▷.

# Productos de limpieza

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

## Productos de limpieza apropiados

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

**¡Atención!**
**Daños en la superficie**
No usar en ningún caso:

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos;
- productos de limpieza con un alto contenido alcohólico;
- estropajos o esponjas de fibra dura;
- limpiadores de alta presión o de vapor;
- limpiadores especiales para limpieza en caliente.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

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

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

| Zona | Limpieza |
|---|---|
| **Parte exterior del aparato** | |
| Frontal de acero inoxidable | Agua caliente con jabón:<br>Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.<br>Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.<br>En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse los productos de limpieza especiales para el acero inoxidable, apropiados para superficies calientes. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave. |
| Plástico | Agua caliente con jabón:<br>Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.<br>No utilizar limpiacristales ni rascadores para cristal. |
| Superficies pintadas | Agua caliente con jabón:<br>Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. |

| | |
|---|---|
| Panel de mando | Agua caliente con jabón:<br>Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.<br>No utilizar limpiacristales ni rascadores para cristal. |
| Cristales de la puerta | Agua caliente con jabón:<br>Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.<br>No utilizar rascadores para cristal o estropajos metálicos de acero inoxidable. |
| Tirador de la puerta | Agua caliente con jabón:<br>Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.<br>Si el tirador de la puerta entra en contacto con el producto descalcificador, limpiarlo inmediatamente. De lo contrario, estas manchas resultan imposibles de eliminar. |

**Parte interior del aparato**

| | |
|---|---|
| Superficies esmaltadas | Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre:<br>Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.<br>Retirar los restos de comida quemados con un paño húmedo y agua con jabón. En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable o limpiadores específicos para hornos.<br>**¡Atención!**<br>Nunca se deben utilizar productos de limpieza para el horno en el compartimento de cocción mientras este esté caliente. Podría dañarse el esmalte. Eliminar completamente cualquier residuo del compartimento de cocción y de la puerta del aparato antes de volver a encenderlo.<br>Dejar el aparato abierto tras la limpieza para que se seque.<br>Usar preferiblemente la función de limpieza.<br>⟶ *"Función de limpieza" en la página 30*<br>**Nota:** Los restos de alimentos pueden dejar manchas blancas. Estas manchas son inofensivas y no afectan al funcionamiento.<br>En caso necesario retirar con ácido cítrico. |
| Cristal protector de la iluminación interior | Agua caliente con jabón:<br>Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.<br>Si la suciedad es intensa, utilizar un producto de limpieza específico para hornos. |
| Cubierta de la puerta | De acero inoxidable:<br>Utilizar un limpiador para acero inoxidable. Observar las indicaciones del fabricante. No usar productos de conservación para acero inoxidable.<br>De plástico:<br>Limpiar con agua caliente con jabón y una bayeta. Secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales ni rasquetas de vidrio.<br>Desmontar la cubierta de la puerta para la limpieza. |
| Marco interior de la puerta de acero inoxidable | Limpiador para acero inoxidable:<br>Observar las indicaciones del fabricante.<br>Se pueden eliminar las decoloraciones.<br>No usar productos de conservación para acero inoxidable. |
| Rejillas | Agua caliente con jabón:<br>Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo. |
| Sistema de extracción | Agua caliente con jabón:<br>Limpiar con una bayeta o un cepillo.<br>No sacar los rieles de extracción para eliminar la grasa, es preferible limpiarlos en el interior del horno. No lavar en el lavavajillas. |
| Accesorios | Agua caliente con jabón:<br>Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.<br>En caso de suciedad extrema, utilizar estropajos de acero inoxidable. |
| Termómetro de carne | Agua caliente con jabón:<br>Limpiar con una bayeta o un cepillo.<br>No lavar en el lavavajillas. |

### 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 interior.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del horno.
  Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por está razón pueden resultar rugosos al tacto. Esto no afecta a la protección anticorrosiva.

## Mantener limpio el aparato

Con el fin de que no se forme suciedad incrustada en el aparato, mantenerlo siempre limpio y eliminar la suciedad inmediatamente.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!**
Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Antes de poner el horno en funcionamiento, eliminar la suciedad gruesa del interior del horno, de la resistencia y de los accesorios.

### Consejos

- Limpiar el interior del aparato después de cada uso. De esta forma, se impedirá que la suciedad se queme.
- Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo.
- Utilizar la bandeja universal para hornear pasteles muy húmedos.
- Para asar, utilizar un recipiente apropiado, p. ej., una fuente de asados.

# Función de limpieza

Con la función de limpieza «Pirólisis», se limpia el compartimento de cocción sin esfuerzo.

## Limpieza pirolítica

Con la función de limpieza «Pirólisis», se limpia el compartimento de cocción sin esfuerzo.

Hay tres niveles de limpieza disponibles.

| Nivel | Grado de limpieza | Duración |
|---|---|---|
| 1 | bajo | aprox. 1 hora y 15 minutos |
| 2 | media | aprox. 1 hora y 30 minutos |
| 3 | intensiva | aprox. 2 horas |

Cuanto más persistente es la suciedad, mayor debe ser el nivel de limpieza. Se recomienda limpiar el interior del aparato cada dos o tres meses. En caso necesario es posible limpiarlo con más frecuencia. La limpieza requiere solo aprox. 2,5-4,7 kilovatios-hora.

### Notas

- Para la seguridad del usuario, la puerta del aparato se bloquea automáticamente a partir de una temperatura determinada. Puede volverse a abrir cuando desaparezca el símbolo de bloqueo de la pantalla.
- La iluminación del interior no está activada durante la función de limpieza.

**Advertencia**

**¡Peligro de quemaduras!**

- El interior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. No abrir nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.
- El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. No tocar nunca la puerta del aparato. Dejar que el aparato se enfríe. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

**Advertencia**

**¡Peligro de daños para la salud!**

La función de limpieza calienta el compartimento de cocción a alta temperatura para quemar los restos de alimentos asados al grill, horneados o gratinados.Como consecuencia, se libera vapor que puede provocar irritaciones en las mucosas. Ventilar bien la cocina cuando la función de limpieza esté en curso. No permanecer durante mucho tiempo en la cocina. Mantener alejados a niños y mascotas. Seguir las instrucciones también en caso de funcionamiento diferido con tiempo de finalización aplazado.

### Antes de la función de limpieza

Con el modo de limpieza pueden limpiarse también las rejillas y bandejas. Antes de realizar la limpieza, eliminar la suciedad gruesa.

Retirar los recipientes y los accesorios del compartimento de cocción. Solo así se podrá conseguir un resultado de limpieza óptimo en todo el compartimento de cocción.

Limpiar el interior de la puerta y los laterales del interior del aparato por la zona de la junta. No frotar ni retirar la junta.

**Advertencia**

**¡Peligro de incendio!**

- Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la función de limpieza. Cada vez que se inicie la función de limpieza, eliminar la suciedad gruesa del interior del horno. No limpiar conjuntamente los accesorios.
- El exterior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. Mantener la parte delantera del aparato despejada. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.
- En caso de que la junta de la puerta resulte dañada, se producirá una fuga considerable de calor. No frotar ni retirar la junta.No poner nunca en marcha el aparato con la junta dañada o sin ella.

**Advertencia – ¡Peligro de daños importantes para la salud!**

El aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante la función de limpieza. El recubrimiento antiadherente de bandejas y moldes se destruye y se generan gases tóxicos. No introducir bandejas ni moldes antiadherentes durante la función de limpieza. Como norma general, no limpiar conjuntamente los accesorios.

### Ajuste de la función de limpieza

Antes de ajustar la función de limpieza, comprobar que se hayan seguido todas las indicaciones de preparación.

La duración viene configurada de fábrica para cada nivel de limpieza y no se puede modificar.

1. Pulsar el campo **«menu»**.
   Aparece la selección de los modos de funcionamiento.
2. Pulsar el campo de texto «Limpiar».
3. Pulsar el campo de texto «Limpieza pirolítica».
   En la pantalla se muestra el nivel de limpieza resaltado en blanco.
4. Ajustar el nivel de limpieza con el mando circular.
   La hora de finalización se calculará automáticamente.
5. Iniciar con la tecla «start/stop» ▷.
   En la pantalla se muestra el transcurso de la duración. La línea de calentamiento no se muestra en la función de limpieza.

Se inicia la función de limpieza.

Ventilar la cocina cuando la función de limpieza esté en curso.

La puerta del aparato se bloquea poco después del inicio del programa. En la pantalla se muestra una indicación y aparece el símbolo .

Una vez finaliza la función de limpieza, suena una señal. En la pantalla se muestra el tiempo 00m 00s. Apagar el aparato pulsando la tecla «on/off» ⏻.

La puerta del aparato puede volverse a abrir cuando desaparezca el símbolo de bloqueo 🔒.

**Retraso de la hora de finalización**

La hora de finalización se puede retrasar. Antes de iniciar, pulsar el campo de texto "Fin del ciclo" y retrasar la hora de finalización con el mando circular.

Tras el inicio, el aparato se pone en el modo de espera. La hora de finalización ya no se puede modificar.

**Modificación y cancelación**

Después de iniciar el funcionamiento, el nivel de limpieza ya no se puede modificar.

Si se desea cancelar la función de limpieza, apagar el aparato con la tecla «on/off» ⏻. Ya no se podrá detener el funcionamiento pulsando la tecla «start/stop» ▷.

La puerta del aparato permanecerá bloqueada hasta que desaparezca el símbolo de bloqueo 🔒 de la pantalla.

### Después de la función de limpieza

Una vez el interior del aparato se haya enfriado, limpiar con un paño húmedo los restos quemados que se hayan depositado en el interior del aparato, en los soportes y en la zona de la puerta.

Pasar un paño húmedo por las correderas. A continuación, deslizar varias veces fuera y dentro todas las correderas. Tras la limpieza pueden permanecer decoloraciones en las correderas. Eso no influye para nada en la función.

### Notas

- Durante la limpieza se decolora el marco interior de la puerta del aparato. Se trata de un fenómeno normal que no afecta al funcionamiento del horno. Esta decoloración solo puede eliminarse con un producto limpiador para acero inoxidable.
- Si la suciedad es persistente, es posible que queden depósitos blancos sobre las superficies esmaltadas. Se trata de restos de los alimentos y son completamente inocuos. No afectan al funcionamiento.En caso necesario se pueden retirar los restos con ácido cítrico.

## Secado

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

### Inicio del secado

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

### ¡Atención!

Daños en el esmalte: no poner el aparato en funcionamiento cuando haya agua en la base del interior del aparato. Antes de ponerlo en funcionamiento, limpiar el agua de la base del interior del aparato.

1. Dejar enfriar el aparato.
2. Eliminar la suciedad gruesa inmediatamente y secar la humedad de la base del interior del aparato.
3. En caso necesario, encender el aparato con la tecla "on/off" ⏻.
4. Pulsar el campo **"menu"**.
   Aparece la selección de los modos de funcionamiento.
5. Pulsar el campo de texto "Limpiar".
6. Pulsar el campo de texto "Secar".
   Se muestra la duración. No se puede modificar.
7. Iniciar con la tecla "start/stop" ▷.
   Se inicia el programa de secado y finaliza automáticamente transcurridos 10 minutos.
8. Abrir la puerta del aparato y dejarla abierta durante 1 o 2 minutos para que se vaya la humedad del interior.

### Secar a mano el interior del aparato

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

# Rejillas

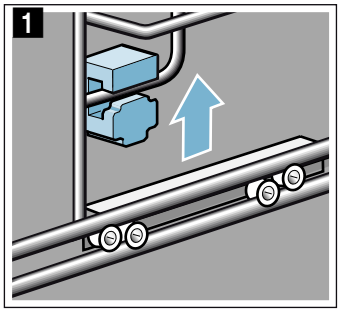
El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. Aquí se explica cómo extraer y limpiar las rejillas.

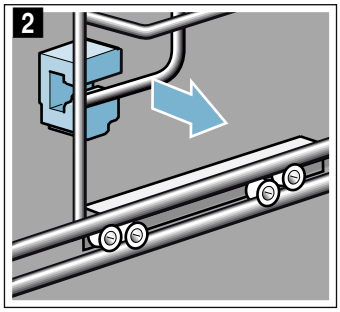
## Desmontaje y montaje de las rejillas

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**
Las rejillas alcanzan temperaturas muy elevadas. No tocar nunca las rejillas calientes. Dejar siempre que el aparato se enfríe. Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

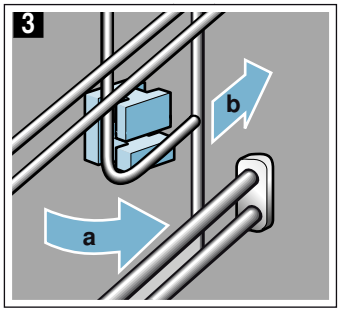
### Desmontaje de las rejillas

1. Sacar la guía hacia delante.
2. Presionar la rejilla delantera hacia arriba (imagen 1) y desengancharla (imagen 2).




3. Posteriormente, girar toda la rejilla hacia afuera **a** y desengancharla de atrás **b** (imagen 3).

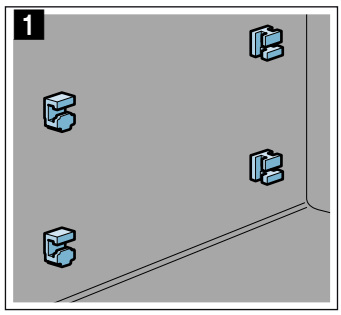


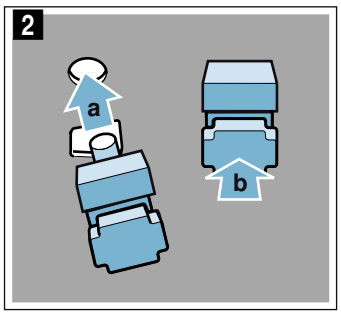

Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja. Para la suciedad incrustada se recomienda utilizar un cepillo.

### Colocación de los soportes

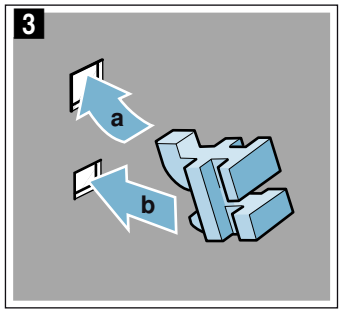
Si al extraer la rejilla se caen los soportes, deben volver a colocarse correctamente.

1. Los soportes de delante y detrás son diferentes (imagen 1).
2. Introducir el soporte delantero con el gancho arriba en el orificio redondo **a**; inclinarlo un poco, colgarlo de abajo y colocarlo recto **b** (imagen 2).



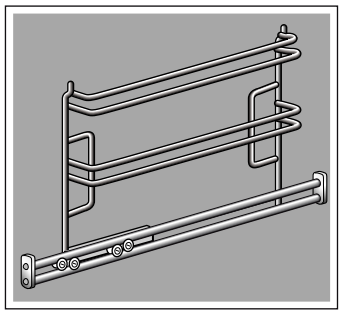




3. Colgar el soporte trasero con el gancho en el orificio superior **a** e introducirlo presionando en el orificio inferior **b** (imagen 3).



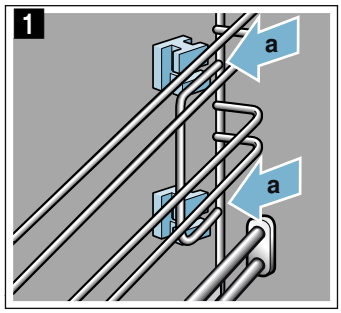

### Montaje de las rejillas

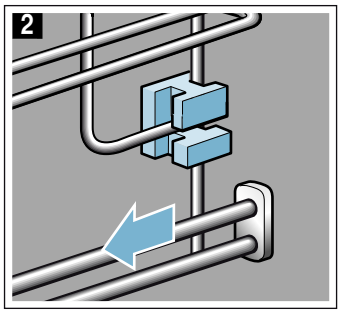
Durante el montaje, tener en cuenta que la guía esté abajo.



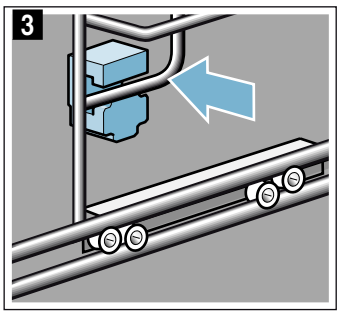
Las rejillas se ajustan solo a izquierda o a derecha.Las guías de extracción han de poderse sacar hacia delante.

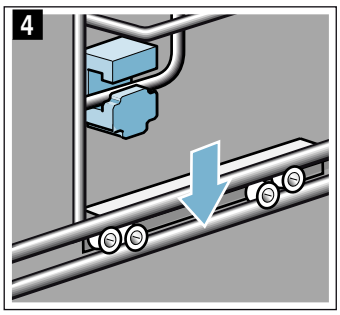
1. Colocar la rejilla inclinada en la parte trasera y encajarla de arriba y abajo **a** (imagen 1).
2. Tirar de la rejilla hacia delante (imagen 2).




3. A continuación, plegarla en la parte delantera e introducirla (imagen 3).
4. Por último, presionar hacia abajo (imagen 4).




5. Volver a introducir las guías completamente.

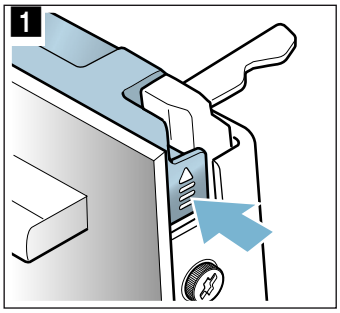
# Puerta del aparato

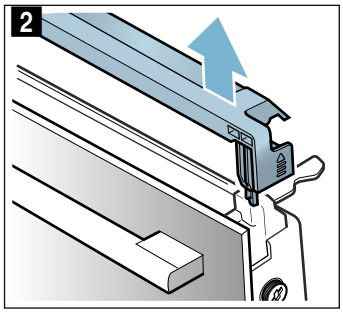
El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. Aquí se explica cómo limpiar la puerta del aparato.

## Desmontaje de la cubierta de la puerta

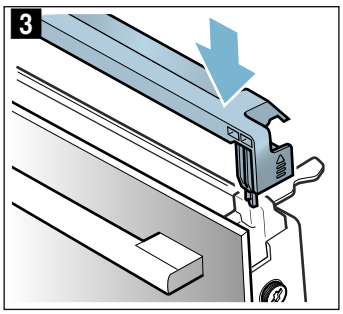
El color de la lámina de acero inoxidable insertada en la cubierta de la puerta puede cambiar. Para una limpieza más profunda, se recomienda retirar la cubierta.

1. Abrir un poco la puerta del aparato.
2. Presionar en la cubierta a la izquierda y derecha (figura 1).
3. Retirar la cubierta (figura 2).
   Cerrar la puerta del aparato con cuidado.




   **Nota:** Limpiar la lámina de acero inoxidable insertada en la cubierta con un producto limpiador para acero inoxidable. Limpiar el resto de la cubierta de la puerta con agua con jabón y un paño suave.
4. Volver a abrir un poco la puerta del aparato. Colocar la cubierta y presionarla hasta que se oiga que ha encajado (figura 3).



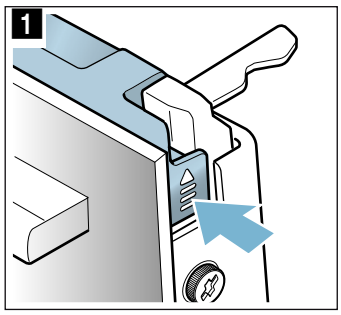

5. Cerrar la puerta del aparato.

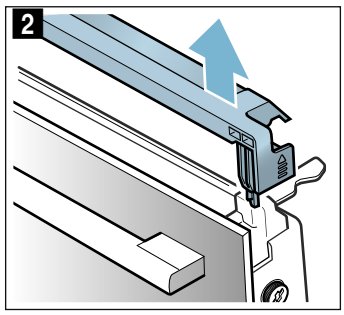
## Montaje y desmontaje de los cristales de la puerta

Los cristales de la puerta del aparato pueden desmontarse para facilitar su limpieza.

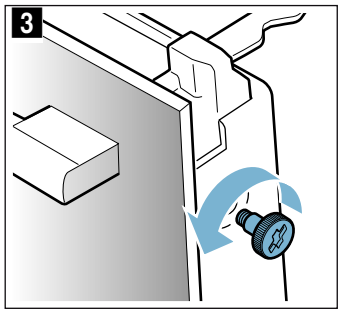
### Desmontaje en el aparato

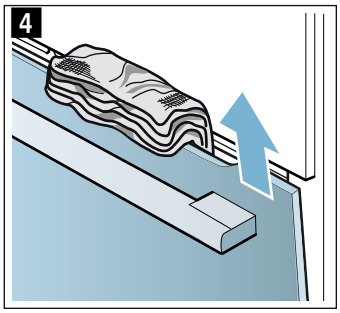
1. Abrir un poco la puerta del aparato.
2. Presionar en la cubierta a la izquierda y derecha (figura 1).
3. Retirar la cubierta (figura 2).



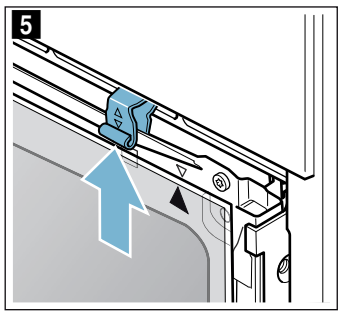




4. Aflojar los tornillos a la izquierda y la derecha de la puerta del aparato y retirarlos (figura 3).
5. Antes de volver a cerrar la puerta, aprisionar un paño de cocina doblado varias veces (figura 4). Extraer el cristal delantero tirando hacia arriba y colocarlo sobre una superficie plana con el tirador de la puerta hacia abajo.



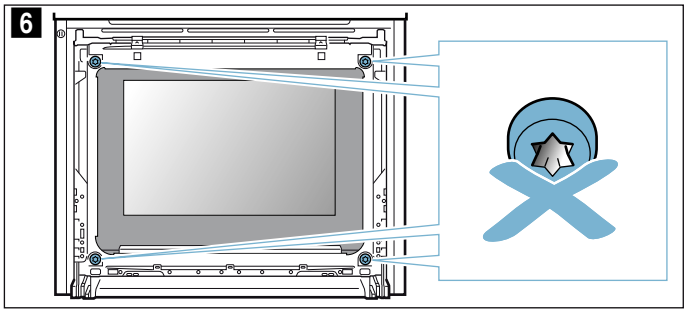

6. En el cristal intermedio, por arriba, presionar las dos sujeciones hacia arriba pero no extraer (figura 5). Sujetar el cristal firmemente con una mano. Extraer el cristal.




Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de daños importantes para la salud!**
Al abrir los tornillos deja de estar garantizada la seguridad del aparato. Puede producirse un escape de energía de microondas. No desenroscar nunca los tornillos.

No desenroscar los cuatro tornillos negros (figura 6).

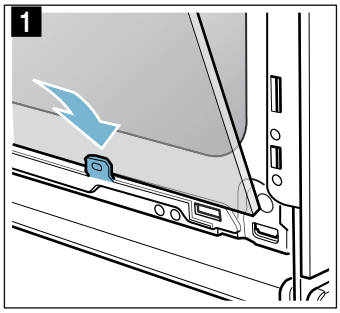


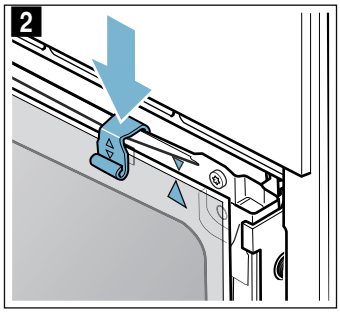

**⚠ Advertencia**
**¡Peligro de lesiones!**
- Si el cristal de la puerta del aparato está dañado, puede romperse. No utilizar rascadores para vidrio o productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y podrían provocar daños. No tocar la zona de las bisagras.

## Montaje en el aparato

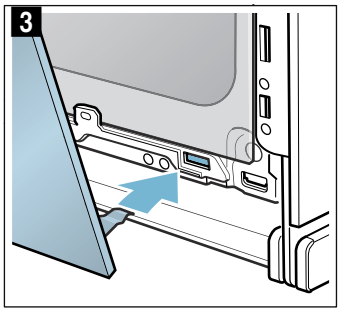
Al montar el cristal interior, observar que la flecha de arriba a la derecha está junto al cristal y coincide con la flecha de la chapa.

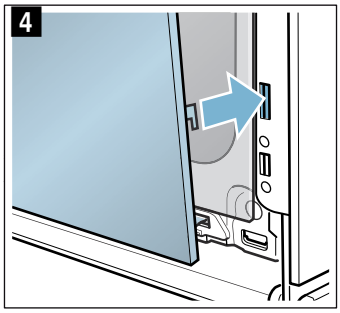
1. Colocar el cristal intermedio abajo en la sujeción (figura 1) y presionar por arriba.
2. Presionar ambas sujeciones hacia abajo (figura 2).



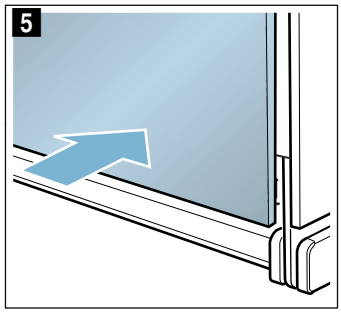



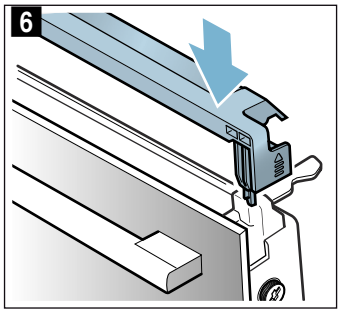

3. Introducir el cristal delantero por abajo en las sujeciones (figura 3).
4. Cerrar el cristal delantero hasta que los dos ganchos superiores se encuentren frente a la abertura (figura 4).




5. Presionar el cristal delantero por abajo hasta que se oiga que ha encajado (figura 5).
6. Volver a abrir un poco la puerta del aparato y retirar el paño de cocina.
7. Volver a enroscar los dos tornillos, derecho e izquierdo.
8. Colocar la cubierta y presionar hasta que se oiga que ha encajado (figura 6).




9. Cerrar la puerta del aparato.

**¡Atención!**
No utilizar el interior del aparato hasta que se hayan montado correctamente los cristales.

# ¿Qué hacer en caso de avería?

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

## Pequeñas averías de fácil solución

Las averías técnicas del aparato a menudo pueden solucionarse de forma sencilla.

Si no se consiguen resultados óptimos en la cocción de un plato, al final de las instrucciones de uso se incluyen muchos consejos e indicaciones de preparación. ⟶ *"Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 39*

| Avería | Posible causa | Solución/consejos |
|---|---|---|
| El aparato no funciona. | El fusible está defectuoso. | Comprobar el fusible de la caja de fusibles. |
| | Corte en el suministro eléctrico | Comprobar si la luz de la cocina se enciende o si funcionan otros electrodomésticos. |
| En la pantalla aparece "Sprache Deutsch". | Corte en el suministro eléctrico | Volver a configurar el idioma y la hora. |
| Cuando el aparato está apagado, la hora no se muestra en la pantalla. | Ajuste básico modificado. | Modificar el ajuste básico del indicador de la hora. |
| La puerta del aparato no se puede abrir. | La puerta del aparato está bloqueada con el seguro para niños. | Desactivar el seguro para niños manteniendo pulsado el campo durante aprox. 4 segundos.<br>El bloqueo puede desactivarse en los ajustes básicos. |
| La puerta del aparato no se puede abrir; en la pantalla se ilumina el símbolo. | La puerta del aparato está bloqueada por la función de limpieza. | Esperar hasta que el interior del aparato se haya enfriado y se apague el símbolo. |
| El aparato no calienta; en la pantalla se ilumina el símbolo. | El modo Demo está activado en los ajustes básicos. | Desconectar brevemente el aparato de la red (desconectar el fusible de la caja de fusibles) y desactivar a continuación en los ajustes básicos el modo Demo en el margen de 3 minutos. |
| El aparato no se inicia y en la pantalla se muestra «Interior del horno demasiado caliente» | El interior de horno está demasiado caliente para el plato o el tipo de calentamiento seleccionado | Dejar enfriar el interior del horno y volver a empezar |
| El mando circular se ha salido del soporte del panel de mando. | El mando circular se ha desencajado a propósito. | El mando circular se puede extraer. Simplemente, volver a colocar el mando circular en el soporte del panel de mando y apretarlo hasta que encaje y vuelva a girar con normalidad. |
| El mando circular ya no gira fácilmente. | Hay suciedad depositada debajo del mando circular. | El mando circular se puede extraer. Para desencajarlo, simplemente tirar del mando circular hasta sacarlo del soporte. O presionar en el borde exterior del mando circular hasta que se incline y se pueda coger con facilidad.<br>Limpiar con cuidado el mando circular y el soporte del aparato con una bayeta con agua y jabón. Secar con un paño suave. No usar ningún producto afilado o abrasivo. No poner en remojo ni lavar en el lavavajillas.<br>No extraer el mando circular con demasiada frecuencia para que el soporte permanezca estable. |
| Cuando se utiliza únicamente el modo de microondas, se calienta el espacio de cocción. | La función de secado está activada. | Para evitar que se forme condensación al utilizar únicamente el modo de microondas, el aparato activa el calor superior al utilizar los niveles 600 W y Máx. Esto no afecta al resultado de la cocción.<br>Se puede desactivar esta función en los ajustes básicos. Tener en cuenta el tipo de microondas. ⟶ *"El microondas" en la página 21* |

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!**
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.No intentar nunca reparar el aparato por uno mismo. Las reparaciones solo pueden llevarse a cabo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

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

### Indicaciones de avería en la pantalla

Si en la pantalla aparece un mensaje de error con las letras "D" o "E", p. ej. D0111 o E0111, apagar el aparato pulsando la tecla "on/off" ⏻ y volverlo a encender.

Si se trataba de una avería puntual, la indicación desaparece. Si aparece de nuevo el mensaje de error, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el mensaje de error exacto.

## Duración máxima de funcionamiento

Si no se han modificado los ajustes del aparato durante varias horas, el aparato deja de calentar automáticamente. De esta forma, se evitará el funcionamiento continuado involuntario.

El momento en el que se alcanza la duración máxima de funcionamiento depende de los respectivos ajustes del modo de funcionamiento.

**Duración máxima de funcionamiento alcanzada**
En la pantalla aparece la indicación de que se ha alcanzado la duración máxima de funcionamiento.

Para continuar el funcionamiento, pulsar cualquier campo o girar el mando circular.

Apagar el aparato con la tecla "on/off" ⏻ si no se está usando.

**Consejo:** Para que el aparato no se apague de forma involuntaria, p. ej., en preparaciones muy largas, debe ajustarse una duración del tiempo de cocción. El aparato calienta hasta que se alcanza la duración ajustada.

## Lámparas del interior del aparato

Para iluminar el interior, el aparato dispone de una o varias lámparas LED de larga duración.

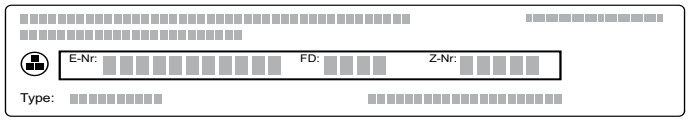
No obstante, si una lámpara LED o el cristal protector de la misma estuvieran defectuosos, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.El cristal protector de la lámpara no se puede retirar.

# Servicio de Asistencia Técnica

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

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

Indicar el número de producto (E) completo y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra al abrir la puerta del aparato.
En algunos aparatos equipados con cocción al vapor encontrará la etiqueta de características detrás de la moldura.




A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **N.º de producto (E)** | | **N.° de fabricación (FD)** | |

| | |
|---|---|
| **Servicio de Asistencia Técnica ☎** | |

En caso de manejo incorrecto, debe tenerse en cuenta que la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso durante el periodo 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** 902 245 255

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

# Platos

Con el modo de funcionamiento «Assist», se pueden preparar los platos más variados. El aparato selecciona automáticamente los ajustes óptimos.

Para que los resultados sean satisfactorios, el interior del horno no debe estar demasiado caliente para el plato seleccionado. Si este fuera el caso, aparecerá un aviso en la pantalla. Dejar enfriar el interior del horno y volver a empezar.

## Indicaciones sobre los ajustes

- El resultado de la cocción depende de la calidad del alimento y del tamaño y el tipo del recipiente. Para conseguir un resultado de cocción óptimo, usar exclusivamente alimentos en buen estado y carne a temperatura del frigorífico. En platos congelados, usar exclusivamente alimentos recién extraídos del congelador.
- En algunos platos, se recomienda usar una temperatura, un tipo de calentamiento y un tiempo de cocción determinados.La temperatura y el tiempo de cocción se pueden modificar según sea necesario.
- Para preparar otros platos, se pide indicar el peso del alimento. Indicar siempre el peso total a no ser que el aparato requiera algo distinto. En estos casos, el aparato ajusta el tiempo y la temperatura automáticamente.
  No es posible programar pesos que no estén incluidos en el margen de peso previsto.
- Al asar alimentos para los que el aparato ajusta la temperatura automáticamente, se pueden programar temperaturas de hasta 300 °C. Por esta razón, comprobar que se usen recipientes suficientemente resistentes al calor.
- Cuando se cocina carne, se mostrarán indicaciones relativas a los recipientes, la altura de inserción o la adición de líquido. En la cocción de algunos platos, es necesario, p. ej., dar la vuelta o remover. Estas indicaciones se muestran brevemente en la pantalla tras iniciar el funcionamiento. Una señal indicará el momento preciso.
- Al final de las instrucciones de uso se incluyen indicaciones sobre los recipientes adecuados y trucos y consejos para la preparación de platos.
  ⟶ *"Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina" en la página 39*

### Microondas

En algunos platos, se activa automáticamente el microondas. Con el microondas se reduce el tiempo de cocción considerablemente, casi a la mitad. El aparato proporciona indicaciones sobre el uso de recipientes aptos para microondas. En el capítulo "Microondas" se proporcionan indicaciones sobre los recipientes aptos.
⟶ *"El microondas" en la página 21*

### Termómetro de carne

El termómetro de carne puede usarse en algunos platos. En cuanto se haya introducido el termómetro de carne en el aparato, se mostrarán los platos indicados para ello.La temperatura del interior del aparato y del alimento se pueden modificar.
⟶ *"Termómetro de carne" en la página 24*

## Seleccionar el plato

Los platos están ordenados según una estructura homogénea:

- Categoría
- Alimento
- Plato

En la siguiente tabla se presentan las categorías con los respectivos alimentos. Detrás de cada comida se encuentran uno o varios platos.

| Categorías | Comidas |
|---|---|
| Pasteles, pan, pizza | Pasteles |
| | Repostería pequeña |
| | Galletas |
| | Pan, panecillos |
| | Pastel salado, pizza, quiche |
| Gratinados, soufflés | Gratinado, picante, fresco, con ingredientes cocidos |
| | Lasaña, fresca |
| | Gratinado de patatas con ingredientes crudos, 4 cm de alto |
| | Gratinado, dulce, fresco |
| | Soufflé en moldes para porciones |
| Productos congelados | Pizza |
| | Panecillos |
| | Gratinados |
| | Productos de patata |
| | Ave, pescado |
| Ave | Pollo |
| | Pato, ganso |
| | Pavo |
| Carne | Carne de cerdo |
| | Carne de buey |
| | Carne de ternera |
| | Carne de cordero |
| | Carne de caza |
| | Platos de carne |
| Pescado | Pescado |
| | Filetes de pescado |
| Guarniciones, verdura | Verduras |
| | Patatas |
| | Arroz |
| | Cereales |
| Descongelar alimentos | Pan, panecillos |
| | Pasteles |
| | Carne, ave |
| | Pescado |

## Sensor de horneado

El aparato cuenta con un sensor de horneado. Este sensor se activa automáticamente en cuanto se selecciona un pastel de las siguientes categorías en la lista de selección. Cuando el sensor de cocción está activado, en la pantalla aparece el símbolo ⊡.

| Categoría | Comidas | Platos |
|---|---|---|
| Pasteles, pan, pizza | Pasteles | Pasteles en moldes |
| | | Pasteles preparados en la bandeja |
| | | Tartaletas/tortas |
| | Repostería pequeña | Pastel de hojaldre |
| | | Tartaletas |
| | | Repostería de masa levadura |
| | Pan, panecillos | Panecillos |
| | | Pan |
| | | Torta de pan |
| | Pastel salado, pizza y quiche | Pastel salado, quiche |
| | | Pizza |
| | | Tarta flambeada |

En este momento, el aparato toma el control del funcionamiento.El aparato controla el proceso de cocción automáticamente, no es necesario que usted realice otros ajustes. El aparato se apaga automáticamente en cuanto el pastel está listo. Suena una señal. La duración es aproximadamente igual a la receta del pastel y no se mostrará. El sensor de cocción solo se puede poner en funcionamiento con el horno frío.

El sensor no supervisa el resto de categorías de pasteles. Aquí se propone un ajuste probado con posibilidades de ajuste.

Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son adecuados. No usar moldes de silicona o accesorios que contengan silicona. El sensor de cocción podría resultar dañado.

La puerta del aparato no se podrá abrir mientras se muestre en pantalla el mensaje «No abrir puerta». No abrir la puerta del aparato, de lo contrario se anularán los ajustes. El aparato continúa calentándose y se puede ajustar el tiempo propuesto. Se debe supervisar el proceso.

## Ajuste del plato

El aparato guía al usuario en todo el proceso de configuración del plato seleccionado.

Utilizar el mando circular para desplazarse por los distintos niveles.

1. Pulsar el campo **«menú»**.
   Aparece la selección de los modos de funcionamiento.
2. Pulsar el campo de texto «Assist».
   Aparecen las categorías.
3. Pulsar la categoría deseada.
   Aparecen los alimentos de la categoría.
4. Pulsar los alimentos deseados.
   Aparece cada uno de los platos.
5. Pulsar el plato deseado.
   En la pantalla aparecen los ajustes correspondientes. Muchos de los platos permiten cambiar los ajustes en función de las necesidades. En cambio, en algunos de los platos se debe ajustar el peso.
   **Consejo:** En el campo de texto «Tipp», puede ver consejos sobre los accesorios y altura de inserción.
6. Iniciar con la tecla «start/stop» ▷.
   En la pantalla se muestra un contador de tiempo.

El aparato empieza a calentarse.

Una vez finaliza el tiempo, suena una señal. El aparato deja de calentar.

Cuando el plato esté listo, apagar el aparato pulsando la tecla «on/off» ⏻.

### Continuación de la cocción

Una vez ha finalizado el tiempo de cocción, se puede continuar la cocción de algunos platos si el resultado de cocción no ha sido el esperado.

En la pantalla se muestra la pregunta de si se desea continuar cociendo. Si se desea continuar cociendo, pulsar el campo de texto «Continuación de la cocción». Se muestra una duración que se puede modificar. Iniciar con la tecla «start/stop» ▷.

**Nota:** Se puede usar esta función para continuar la cocción con la frecuencia que se desee.

Si se ha conseguido el resultado de cocción esperado, pulsar el campo de texto «Finalizar».

Apagar el aparato pulsando la tecla «on/off» ⏻.

### Retraso de la hora de finalización

En algunos platos, la hora de finalización se puede retrasar. Antes de iniciar, pulsar el campo de texto "Fin del ciclo" y retrasar la hora de finalización con el mando circular.

Tras el inicio, el aparato se pone en el modo de espera. La hora de finalización ya no se puede modificar.

### Modificación y cancelación

Después de iniciar el funcionamiento, los ajustes ya no se pueden modificar.

Si se desea cancelar la función, apagar el aparato con la tecla «on/off» ⏻. Ya no se podrá detener el funcionamiento pulsando la tecla «start/stop» ▷.

# Sometidos a un riguroso control en nuestro estudio de cocina

En este apartado figura una selección de alimentos y los ajustes óptimos correspondientes. Se detallan los tipos de calentamiento y las temperaturas apropiados para los respectivos alimentos. También se indica información relativa a los accesorios adecuados y a la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

**Nota:** Durante la preparación de alimentos puede producirse mucho vapor de agua en el interior del horno.
Su aparato utiliza la energía de forma muy eficiente, emitiendo muy poco calor hacia el exterior durante su funcionamiento. Sin embargo, debido a las grandes diferencias de temperatura entre el interior del aparato y las partes exteriores del aparato, puede aparecer agua de condensación en la puerta, el panel de mando o en los frontales de los muebles contiguos. Esto se debe a un fenómeno físico normal que se puede evitar precalentando el aparato o abriendo la puerta con cuidado.

## No utilizar moldes de silicona

Para obtener los mejores resultados de cocción, se recomiendan moldes de metal oscuros.

**¡Atención!**
Moldes de silicona: no utilizar moldes de silicona ni papel de horno, cubiertas o accesorios que contengan dicho material. El sensor de cocción podría resultar dañado.
Aunque no se utilice el sensor de cocción, igualmente podría resultar dañado.

Excepciones:

- Se puede utilizar papel de horno recubierto con silicona.
- Se puede utilizar un termómetro de cocina si este se ha suministrado.

## Pasteles y repostería pequeña

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para la preparación de pasteles y repostería pequeña. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

Tener en cuenta las indicaciones del capítulo "Dejar levar la masa".

Utilizar solo accesorios originales de su aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento del mismo.

### Hornear en combinación con el microondas

Es posible acortar significativamente el tiempo de cocción horneando en combinación con el microondas.

Utilizar siempre vajilla resistente al calor y apta para el microondas. Observe las indicaciones de la vajilla apta para microondas. ⟶ *"El microondas" en la página 21*

En el modo de combinación, se pueden utilizar moldes para hornear de metal convencionales. Si se forman chispas entre el molde para hornear y la parrilla, comprobar que la parte exterior del molde esté limpia. Cambiar la posición del molde sobre la parrilla. Si eso no ayuda, continuar horneando sin microondas. El tiempo de cocción será más largo.

Al utilizar moldes de plástico, cerámica o vidrio, se acorta el tiempo de cocción especificado en las tablas de ajuste. El pastel se dora menos por debajo.

Hornear en combinación con el microondas es posible sólo en un nivel.

### Alturas de inserción

Utilizar las alturas de inserción especificadas.

**Hornear en un nivel**
Para hornear en un nivel, utilizar las siguientes alturas de inserción:

- Altura 1

**Hornear en dos niveles**
Utilizar el modo Aire caliente 4D. Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

- Bandeja universal: altura 3
  Bandeja de horno: altura 1
- Moldes sobre la parrilla
  Primera parrilla: altura 3
  Segunda parrilla: altura 1

Con la preparación simultánea de alimentos, se puede ahorrar hasta un 45 por ciento de energía. Colocar los moldes en el compartimento de cocción uno al lado de otro o uno en cada nivel sin que coincidan uno encima de otro.

### Accesorios

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

**Parrilla**
Introducir la parrilla con la inscripción «Microwave» hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo. Colocar el recipiente y los moldes siempre sobre la parrilla.

**Bandeja universal o bandeja de horno**
Introducir la bandeja universal o la bandeja de horno con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

Utilizar la bandeja universal para preparar pasteles jugosos con el fin de evitar que el compartimento de cocción se ensucie.

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

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y las pastas no se doran de manera uniforme.

**Papel de hornear**
Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

## Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos productos de panadería y repostería. La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la cantidad y de la composición de la masa. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

**Nota:** Los tiempos de cocción no pueden reducirse seleccionando temperaturas más altas. De lo contrario, los pasteles o la repostería pequeña se harían por fuera pero no por dentro.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar.

Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

Para preparar determinados alimentos es necesario precalentar, lo cual viene indicado en la tabla. No introducir el plato ni los accesorios en el interior del aparato hasta que no haya finalizado el precalentamiento.

Si se desea hornear recetas propias, tomar como referencia un alimento similar que figure en la tabla.En el apartado «Consejos prácticos para hornear» se encuentra más información como anexo de la tabla de ajustes.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del aparato. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente 4D
- Calor superior/inferior
- Función pizza
- Calor intensivo

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Potencia microondas en vatios | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Pasteles en moldes** | | | | | | |
| Pastel de masa de bizcocho, fácil | Molde corona/molde rectangular | 1 | Calor superior/inferior | 150-170 | - | 55-70 |
| Pastel de masa de bizcocho, fácil | Molde corona/molde rectangular | 1 | Aire caliente 4D | 160-180 | 90 | 30-40 |
| Pastel de masa de bizcocho, fino | Molde corona/molde rectangular | 1 | Calor superior/inferior | 150-170 | - | 60-80 |
| Pastel de frutas con masa de bizcocho, fino | Molde concéntrico/molde desarmable | 1 | Calor superior/inferior | 160-180 | - | 45-60 |
| Pastel de frutas con masa de bizcocho, fino | Molde concéntrico/molde desarmable | 1 | Aire caliente 4D | 170-190 | 90 | 35-45 |
| Bases de tarta de masa de bizcocho | Molde para bases de tarta | 1 | Calor superior/inferior | 150-170 | - | 20-40 |
| Tarta de frutas o requesón con base de masa quebrada | Molde desarmable Ø26 cm | 1 | Aire caliente 4D | 160-170 | - | 65-85 |
| Tarta de frutas o requesón con base de masa quebrada | Molde desarmable Ø26 cm | 1 | Aire caliente 4D | 160-180 | 180 | 30-40 |
| | | | | 100 | - | 20 |
| Quiche suiza | Bandeja para pizza | 1 | Función pizza | 200-220 | - | 40-50 |
| Tarta | Molde para tarta, hojalata negra | 1 | Función pizza | 200-220 | - | 25-40 |
| Pastel alto de levadura | Molde concéntrico | 1 | Aire caliente 4D | 150-160 | - | 65-75 |
| Pastel de levadura en molde desarmable | Molde desarmable Ø28 cm | 1 | Aire caliente 4D | 150-160 | - | 25-35 |
| Base bizcocho, 2 huevos | Molde para bases de tarta | 1 | Calor superior/inferior | 170-180 | - | 20-30 |
| Tarta de bizcocho, 3 huevos | Molde desarmable Ø26 cm | 1 | Calor superior/inferior | 160-170* | - | 25-35 |
| Tarta de bizcocho, 6 huevos | Molde desarmable Ø28 cm | 1 | Aire caliente 4D | 150-170* | - | 30-50 |
| **Pasteles preparados en la bandeja** | | | | | | |
| Pastel de masa de bizcocho con cobertura | Bandeja de horno | 1 | Calor superior/inferior | 160-180 | - | 20-40 |
| Pastel de masa de bizcocho, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | Aire caliente 4D | 150-170 | - | 35-50 |
| Tarta de masa quebrada con cobertura seca | Bandeja de horno | 1 | Función pizza | 180-200 | - | 25-30 |

* Precalentar
** Precalentar 5 min., no utilizar la función de calentamiento rápido

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Potencia microondas en vatios | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Tarta de masa quebrada con cobertura seca, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 150-170 | - | 40-55 |
| Tarta de masa quebrada con cobertura jugosa | Bandeja universal | 1 | | 160-180 | - | 60-80 |
| Quiche suiza | Bandeja universal | 1 | | 200-210 | - | 40-50 |
| Pastel de levadura con cobertura seca | Bandeja de horno | 1 | | 160-180 | - | 15-25 |
| Pastel de levadura con cobertura seca, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 160-170 | - | 25-35 |
| Pastel de levadura con cobertura jugosa | Bandeja universal | 1 | | 180-200 | - | 30-45 |
| Pastel de levadura con cobertura jugosa, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 150-160 | - | 45-60 |
| Trenza/corona de levadura | Bandeja de horno | 1 | | 150-160 | - | 35-45 |
| Bizcocho | Bandeja de horno | 1 | | 190-210* | - | 10-15 |
| Stollen con 500 g de harina | Bandeja universal | 1 | | 150-160 | - | 50-60 |
| Pastel de hojaldre dulce | Bandeja universal | 1 | | 170-180 | - | 40-60 |
| Pastel hojaldre, congelado | Bandeja universal | 1 | | 190-210 | - | 35-50 |
| Pastel hojaldre, congelado | Bandeja universal | 1 | | 200-220 | 90 | 20-25 |
| **Repostería pequeña** | | | | | | |
| Pastelitos | Bandeja de horno | 1 | | 160** | - | 25-35 |
| Pastelitos | Bandeja de horno | 1 | | 150** | - | 20-30 |
| Pastelitos, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 140** | - | 30-40 |
| Magdalenas | Bandeja-molde de magdalenas | 1 | | 170-190 | - | 15-30 |
| Magdalenas, 2 niveles | Bandeja-moldes de magdalenas | 3+1 | | 150-170* | - | 20-30 |
| Pastas pequeñas de levadura | Bandeja de horno | 1 | | 160-170 | - | 30-40 |
| Pastel hojaldre | Bandeja de horno | 2 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Pastel hojaldre, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Pastas de masa escaldada | Bandeja de horno | 1 | | 200-220 | - | 30-45 |
| Bollos daneses | Bandeja de horno | 1 | | 160-180 | - | 20-30 |
| **Galletas** | | | | | | |
| Galletas de mantequilla | Bandeja de horno | 1 | | 150-160** | - | 20-30 |
| Galletas de mantequilla | Bandeja de horno | 1 | | 140-150** | - | 25-35 |
| Galletas | Bandeja de horno | 2 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Galletas, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 130-150 | - | 20-35 |
| Merengue | Bandeja de horno | 2 | | 80-90* | - | 120-150 |
| Merengue, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 80-90* | - | 120-180 |
| Almendrados | Bandeja de horno | 2 | | 90-110 | - | 20-40 |
| Almendrados, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 90-110 | - | 20-40 |

* Precalentar

** Precalentar 5 min., no utilizar la función de calentamiento rápido

## Consejos prácticos para pasteles y repostería pequeña

| | |
|---|---|
| Para determinar si el pastel está hecho. | Pinchar con un palillo de madera en el punto más alto del pastel. El pastel estará en su punto cuando la masa no se adhiera al palillo. |
| El pastel se desmonta. | Utilizar menos líquido la próxima vez. O bien disminuir la temperatura 10 °C y prolongar el tiempo de cocción. Tener en cuenta los ingredientes especificados y las instrucciones de preparación de la receta. |

| | |
|---|---|
| El pastel se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura. | Engrasar solo la base del molde desarmable. Después del horneado, desprender el pastel con cuidado con la ayuda de un cuchillo. |
| El jugo de fruta se sale. | La próxima vez, utilizar la bandeja universal. |
| Las pastas pequeñas se pegan unas a otras durante el horneado. | Procurar dejar un espacio de unos 2 cm entre unas y otras. Así tendrán el espacio suficiente para crecer y dorarse por todos los lados. |
| El pastel está demasiado seco. | Aumentar la temperatura 10 °C y reducir el tiempo de cocción. |
| El pastel completo ha quedado demasiado claro. | Si la altura de inserción y el accesorio son correctos, entonces aumentar la temperatura en caso necesario o bien prolongar el tiempo de cocción. |
| El pastel ha quedado demasiado claro arriba y demasiado oscuro abajo. | La próxima vez, colocar el pastel una altura más arriba. |
| El pastel ha quedado demasiado oscuro arriba y demasiado claro abajo. | La próxima vez, colocar el pastel una altura más abajo. Seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción. |
| El pastel de molde o de molde rectangular se pone muy oscuro por la parte de atrás. | No colocar el molde para hornear pegado a la placa posterior, sino en el centro del accesorio. |
| El pastel completo ha quedado demasiado oscuro. | La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y prolongar el tiempo de cocción en caso necesario. |
| Las pastas se han dorado de forma irregular. | Seleccionar una temperatura más baja.<br>Si el papel de hornear sobresale, la circulación del aire también puede verse afectada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.<br>Asegurarse de que el molde para hornear no está pegado a las aberturas de la pared posterior del compartimento de cocción.<br>Si se hornea repostería pequeña, procurar que todas las unidades tengan el mismo tamaño y grosor. |
| Se han utilizado varios niveles para hornear. Las pastas de la bandeja superior han quedado más doradas que las de la bandeja inferior. | Para hornear en varios niveles, seleccionar siempre la opción "Aire caliente 4D". Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento. |
| El pastel tiene buen aspecto, pero en el interior no está bien hecho. | Hornear a temperatura más baja durante un poco más de tiempo y añadir menos líquido si fuera necesario. Para pasteles con una capa jugosa, hornear primero la base. Espolvorear la base con almendras o pan rallado y a continuación añadir la cobertura. |
| El pastel no se desprende al volcar el molde. | Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel entre 5 y 10 minutos. En caso de que continuara sin poder desprenderse, volver a desprender cuidadosamente el borde con la ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el pastel y cubrir varias veces el molde con un paño húmedo y frío. La próxima vez, engrasar el molde y espolvorear con pan rallado. |

## Pan y panecillos

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para hornear pan y panecillos. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

Tener en cuenta las indicaciones del capítulo "Dejar levar la masa".

Utilizar solo accesorios originales de su aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento del mismo.

### Alturas de inserción

Utilizar las alturas de inserción especificadas.

**Hornear en un nivel**
Para hornear en un nivel, utilizar las siguientes alturas de inserción:
- Altura 1

**Hornear en dos niveles**
Utilizar el modo Aire caliente 4D. Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.
- Bandeja universal: altura 3
  Bandeja de horno: altura 1
- Moldes sobre la parrilla
  Primera parrilla: altura 3
  Segunda parrilla: altura 1

Con la preparación simultánea de alimentos, se puede ahorrar hasta un 45 por ciento de energía. Colocar los moldes en el compartimento de cocción uno al lado de otro o uno en cada nivel sin que coincidan uno encima de otro.

## Accesorios

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

**Parrilla**
Introducir la parrilla con la inscripción «Microwave» hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo. Colocar el recipiente y los moldes siempre sobre la parrilla.

**Bandeja universal o bandeja de horno**
Introducir la bandeja universal o la bandeja de horno con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

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

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y las pastas no se doran de manera uniforme.

**Papel de hornear**
Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

## Productos ultracongelados

No utilizar productos ultracongelados cubiertos de hielo. Retirar el hielo del alimento.

Los productos ultracongelados están precocidos en parte de forma irregular. El dorado irregular persistirá incluso después del horneado.

## Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos panes y panecillos. La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la cantidad y de la composición de la masa. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

**Nota:** Los tiempos de cocción no pueden reducirse seleccionando temperaturas más altas. De lo contrario, el pan o los panecillos se harán por fuera pero no por dentro.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

Para preparar determinados alimentos es necesario precalentar, lo cual viene indicado en la tabla. No introducir el plato ni los accesorios en el interior del aparato hasta que no haya finalizado el precalentamiento. Con algunos alimentos se consiguen mejores resultados al hornearlos en varios pasos. Estos se indican en la tabla.

Los ajustes para masas de pan son aplicables tanto para masas colocadas sobre la bandeja de horno como para masas colocadas en un molde rectangular.

Si se desea hornear recetas propias, tomar como referencia un alimento similar que figure en la tabla.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del aparato. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

## ¡Atención!

Nunca verter agua en el compartimento de cocción caliente ni colocar un recipiente con agua sobre la base del del mismo. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente 4D
- Calor superior/inferior
- Grill con aire caliente
- Grill, superficie amplia
- Grill, superficie reducida

| Plato | Accesorios | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C / nivel de grill | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|
| **Pan** | | | | | |
| Pan blanco, 750 g | Bandeja universal o molde rectangular | 1 | | 200-220* | 10-15 |
| | | | | 180-190 | 25-35 |
| Pan mixto, 1,5 kg | Bandeja universal o molde rectangular | 1 | | 210-220* | 10-15 |
| | | | | 180-190 | 40-50 |
| Pan integral, 1 kg | Bandeja universal | 1 | | 210-220* | 10-15 |
| | | | | 180-190 | 40-50 |
| Torta de pan | Bandeja universal | 1 | | 250-270 | 20-30 |
| **Panecillos** | | | | | |
| Panecillos/baguettes, prehorneados | Bandeja universal | 2 | | 200-220 | 10-20 |
| Panecillos, dulces, frescos | Bandeja de horno | 1 | | 170-180* | 15-25 |
| Panecillos dulces, frescos, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 150-160* | 20-30 |
| Panecillos frescos | Bandeja de horno | 1 | | 180-200 | 25-35 |
| Baguette, prehorneada, refrigerada | Bandeja universal | 2 | | 200-220 | 10-20 |

* Precalentar

| Plato | Accesorios | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C / nivel de grill | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|
| **Panecillos, congelados** | | | | | |
| Panecillos/baguettes, prehorneados | Bandeja universal | 2 | | 200-220 | 15-25 |
| Bollería salada horneada, porciones de masa | Parrilla | 1 | | 220-240 | 15-25 |
| Croissant, porciones de masa | Bandeja de horno | 1 | | 150-170* | 20-35 |
| **Tostadas** | | | | | |
| Gratinar tostadas, 4 unidades | Parrilla | 2 | | 3 | 5-15 |
| Gratinar tostadas, 12 unidades | Parrilla | 2 | | 250 | 5-15 |
| Dorar tostadas | Parrilla | 3 | | 3 | 3-6 |
| * Precalentar | | | | | |

## Pizza, quiche y pastel picante

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para la preparación de pizzas, quiche y pasteles picantes. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

Tener en cuenta las indicaciones del capítulo "Dejar levar la masa".

Utilizar solo accesorios originales de su aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento del mismo.

### Hornear en combinación con el microondas

Es posible acortar significativamente el tiempo de cocción horneando en combinación con el microondas.

En el modo de combinación, se pueden utilizar moldes para hornear de metal convencionales. Si se forman chispas entre el molde para hornear y la parrilla, comprobar que la parte exterior del molde esté limpia. Cambiar la posición del molde sobre la parrilla. Si eso no ayuda, continuar horneando sin microondas. El tiempo de cocción será más largo.

Al utilizar moldes de plástico, cerámica o vidrio, se acorta el tiempo de cocción especificado en las tablas de ajuste. El pastel picante se dora menos por debajo.

Hornear en combinación con el microondas es posible sólo en un nivel.

### Alturas de inserción

Utilizar las alturas de inserción especificadas.

**Hornear en un nivel**
Para hornear en un nivel, utilizar las siguientes alturas de inserción:
- Altura 1

**Hornear en dos niveles**
Utilizar el modo Aire caliente 4D. Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.
- Bandeja universal: altura 3
  Bandeja de horno: altura 1
- Moldes sobre la parrilla
  Primera parrilla: altura 3
  Segunda parrilla: altura 1

Con la preparación simultánea de alimentos, se puede ahorrar hasta un 45 por ciento de energía. Colocar los moldes en el compartimento de cocción uno al lado de otro o uno en cada nivel sin que coincidan uno encima de otro.

### Accesorios

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

**Parrilla**
Introducir la parrilla con la inscripción «Microwave» hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo. Colocar el recipiente y los moldes siempre sobre la parrilla.

**Bandeja universal o bandeja de horno**
Introducir la bandeja universal o la bandeja de horno con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

Utilizar la bandeja universal para pizzas con muchos ingredientes.

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

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y las pastas no se doran de manera uniforme.

**Papel de hornear**
Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

### Productos ultracongelados

No utilizar productos ultracongelados cubiertos de hielo. Retirar el hielo del alimento.

Los productos ultracongelados están precocidos en parte de forma irregular. El dorado irregular persistirá incluso después del horneado.

### Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos alimentos. La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la cantidad y de la composición de la masa. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre

probando con los valores más bajos. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

**Nota:** Los tiempos de cocción no pueden reducirse seleccionando temperaturas más altas. De lo contrario, la comida se cocerá por fuera pero no por dentro.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

Para preparar determinados alimentos es necesario precalentar, lo cual viene indicado en la tabla. No introducir el plato ni los accesorios en el interior del aparato hasta que no haya finalizado el precalentamiento.

Si se desea hornear recetas propias, tomar como referencia un alimento similar que figure en la tabla.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del aparato. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente 4D
- Calor superior/inferior
- Función pizza
- Calor intensivo

| Plato | Accesorios | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Potencia microondas en vatios | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Pizza** | | | | | | |
| Pizza, fresca | Bandeja de horno | 1 | | 200-220 | - | 20-30 |
| Pizza, fresca, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 180-200 | - | 35-45 |
| Pizza, fresca, base fina | Bandeja para pizza | 1 | | 210-230 | - | 20-30 |
| Pizza, congelada | Parrilla | 1 | | 210-230 | - | 10-20 |
| **Pizza, congelada** | | | | | | |
| Pizza, base fina, 1 unidad | Parrilla | 1 | | 210-230 | - | 10-20 |
| Pizza, base fina, 1 unidad | Bandeja universal | 1 | | 210-230 | 90 | 10-20 |
| Pizza, base fina, 2 unidades | Parrilla + bandeja de horno | 3+1 | | 200-220 | - | 15-25 |
| Pizza, base gruesa, 1 unidad | Parrilla | 1 | | 180-200 | - | 20-30 |
| Pizza, base gruesa, 1 unidad | Bandeja universal | 1 | | 180-200 | 90 | 15-25 |
| Pizza, base gruesa, 2 unidades | Bandeja universal + parrilla | 3+1 | | 160-180 | - | 25-35 |
| Pizzabaguette | Parrilla | 1 | | 200-220 | - | 20-30 |
| Pizzabaguette, 2 unidades | Bandeja universal | 1 | | 180-200 | 90 | 10-20 |
| Minipizza | Bandeja de horno | 1 | | 210-230 | - | 10-20 |
| Minipizzas, 9 unidades | Bandeja universal | 1 | | 210-230 | 90 | 10-20 |
| **Pastel picante y quiche** | | | | | | |
| Pasteles picantes en molde | Molde desarmable Ø28 cm | 1 | | 170-190 | - | 60-70 |
| Pasteles picantes en molde | Molde desarmable Ø26 cm | 1 | | 180-200 | 90 | 35-40 |
| Quiche | Molde para tarta, hojalata negra | 1 | | 190-210 | - | 35-55 |
| Tarta flambeada | Bandeja universal | 1 | | 280-300* | - | 8-18 |
| Pierogi | Molde para gratinar | 1 | | 190-200 | - | 40-50 |
| Empanada | Bandeja universal | 1 | | 180-190 | - | 35-45 |
| Börek | Bandeja universal | 1 | | 180-200 | - | 35-45 |

* Precalentar

## Gratinados y souflés

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para la preparación de gratinados y souflés. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

Utilizar solo accesorios originales de su aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento del mismo.

### Preparación con microondas

Es posible acortar significativamente el tiempo de cocción guisando solo con microondas o en combinación con el microondas.

Utilizar siempre vajilla resistente al calor y apta para el microondas. Observe las indicaciones de la vajilla apta para microondas. ⟶ *"El microondas" en la página 21*

Sacar los platos precocinados de su envase. En la vajilla apta para microondas se terminan de cocinar más rápida y uniformemente.

### Alturas de inserción

Utilizar siempre las alturas de inserción indicadas.

La preparación se puede realizar en un nivel utilizando moldes o la bandeja universal.
- Moldes sobre la parrilla: altura 1
- Bandeja universal: altura 2

Los souflés también se pueden preparar al baño María en la bandeja universal. Para ello, insertar la bandeja universal en la altura 1.

Con la preparación simultánea de alimentos, se puede ahorrar hasta un 45 por ciento de energía. Colocar los moldes uno al lado del otro en el compartimento de cocción.

### Accesorios

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

**Parrilla**
Introducir la parrilla con la inscripción «Microwave» hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo. Colocar el recipiente y los moldes siempre sobre la parrilla.

**Bandeja universal**
Introducir la bandeja universal con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

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

### Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos gratinados y souflés. La temperatura y la duración de cocción dependen de la cantidad de alimentos y de la receta. El estado de cocción del gratinado dependerá del tamaño del recipiente y de la altura del gratinado. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

**Nota:** Los tiempos de cocción no deberán reducirse a través de seleccionar temperaturas más altas. De lo contrario, el gratinado o el souflé se hará por fuera pero por dentro estará crudo.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción indicados se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

Si se desea preparar recetas propias, tomar como referencia los platos similares que figuran en la tabla.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente 4D
- Calor superior/inferior
- Grill con aire caliente
- Función pizza

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Potencia microondas en vatios | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gratinado, picante, con ingredientes cocidos | Molde para gratinar | 1 | Calor superior/inferior | 200-220 | - | 35-55 |
| Gratinado, picante, con ingredientes cocidos | Molde para gratinar | 1 | Grill con aire caliente | 140-160 | 360 | 20-30 |
| Gratinado, dulce | Molde para gratinar | 1 | Calor superior/inferior | 170-190 | - | 45-60 |
| Gratinado, dulce | Molde para gratinar | 1 | Grill con aire caliente | 140-160 | 360 | 25-35 |
| Lasaña, fresca, 1 kg | Molde para gratinar | 1 | Aire caliente 4D | 160-180 | - | 50-60 |
| Lasaña, fresca, 1 kg | Molde para gratinar | 1 | Calor superior/inferior | 180-200 | 360 | 20-30 |
| Lasaña, congelada, 400 g | Bandeja universal | 1 | Función pizza | 190-210 | - | 30-40 |
| Lasaña, congelada, 400 g | Recipiente abierto | 1 | Calor superior/inferior | 200-210 | 180 | 20-25 |
| Gratinado de patatas con ingredientes crudos, 4 cm de alto | Molde para gratinar | 1 | Función pizza | 170-180 | - | 50-65 |
| Gratinado de patatas con ingredientes crudos, 4 cm de alto | Molde para gratinar | 1 | Grill con aire caliente | 170-190 | 360 | 20-25 |
| Souflé | Molde para gratinar | 1 | Aire caliente 4D | 160-170* | - | 40-50 |
| Souflé | Moldes para porciones | 1 | Calor superior/inferior | 170-190 | - | 65-75 |

* Precalentar

## Ave

Su aparato proporciona varios tipos de calentamiento para la preparación de aves. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para algunos platos.

### Asar sobre la parrilla

El asado sobre la parrilla es particularmente adecuado para grandes aves o varias piezas simultáneamente.

Insertar la parrilla en la altura de inserción indicada con la inscripción “Microwave” dirigida hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia la parte inferior. Adicionalmente, insertar la bandeja universal en la altura de inserción de abajo, con el borde inclinado dirigido hacia la puerta del aparato.

Dependiendo del tipo y tamaño del ave, añadir hasta ½ litro de agua en la bandeja universal. Esto permite recoger la grasa. El sedimento del asado obtenido se puede utilizar para preparar una salsa. Además, de este modo se genera menos humo, mientras que el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

### Asar en el recipiente

Utilizar solo recipientes que sean adecuados para hornos. Comprobar si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción.

Los recipientes de vidrio son los más adecuados. Depositar los recipientes de vidrio calientes sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el vidrio podría romperse.

Las fuentes de asado brillantes de acero inoxidable o aluminio reflejan el calor como un espejo y solo son adecuadas hasta cierto punto. El ave tarda más en hacerse y se dora menos. En caso de usarlas, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Observar las instrucciones del fabricante del recipiente seleccionado.

**Recipiente sin tapa**
Para asar aves, utilizar preferiblemente un molde de asado hondo. Colocar el molde sobre la parrilla. A falta de un recipiente adecuado, utilizar la bandeja universal.

**Recipiente con tapa**
Con el uso de un recipiente con tapa para la preparación, el horno se mantiene más limpio. Comprobar que la tapa encaja y cierra bien. Colocar el recipiente sobre la parrilla.

Al abrir la tapa después de la cocción puede salir vapor muy caliente. Abrir la tapa por atrás para que el vapor caliente salga alejado del cuerpo.

Las aves también pueden quedar muy crujientes en una fuente de asados tapada. Utilizar una fuente de asados con cubierta de vidrio y seleccionar una temperatura más alta.

### Asar en combinación con el microondas

Las aves se pueden preparar especialmente bien en combinación con el microondas. Con este modo se acorta considerablemente el tiempo de cocción.

A diferencia del modo convencional, en el modo de asado en combinación con el microondas el tiempo de cocción depende del peso total.

**Consejo:** Si las cantidades que se van a asar son diferentes a las indicadas en las tablas de ajustes, tomar como referencia la siguiente regla básica: doble cantidad de alimentos equivale casi al doble de duración.

Utilizar siempre vajilla resistente al calor y apta para el microondas. Los moldes para asar de metal o la cazuela de barro ovalada solo son adecuados para asar sin microondas. Observe las indicaciones de la vajilla apta para microondas. ⟶ *"El microondas" en la página 21*

### Asar al grill

Mantener siempre la puerta cerrada al asar al grill. Nunca asar al grill con la puerta del aparato abierta.

Insertar la parrilla en la altura de inserción indicada con la inscripción “Microwave” dirigida hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia la parte inferior. Adicionalmente, insertar la bandeja universal al menos una altura de inserción más abajo y con el borde inclinado dirigido hacia la puerta del aparato. Esto permite recoger la grasa.

A ser posible, seleccionar piezas de espesor y peso similar. Así se doran de forma homogénea y se conservan bien jugosas. Colocar las piezas directamente sobre la parrilla.

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

### Notas

- La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente, lo cual es normal. La frecuencia dependerá del nivel de grill programado.
- Al asar al grill puede producirse humo.

### Termómetro de carne

El termómetro de carne permite cocer al punto. Consultar la información importante sobre el uso del termómetro de carne en el capítulo correspondiente. Este proporciona datos sobre la inserción del termómetro de carne y los posibles tipos de calentamiento entre otra información. ⟶ *"Termómetro de carne" en la página 24*

### Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para la preparación del ave seleccionada. La temperatura y la duración de cocción dependen de la cantidad, la composición y la temperatura del alimento. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de aves sin rellenar, listas para asar y a temperatura de frigorífico con el compartimento de cocción sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción indicados se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

En la tabla figura información para aves con sugerencia de peso. En caso de seleccionar un ave de mayor peso, utilizar siempre la temperatura más baja. Para preparar varias piezas, tomar como referencia la pieza de mayor peso para calcular la duración de cocción. Todas las piezas deberían ser más o menos del mismo tamaño.

Como norma general, cuanto más grande es el ave, menor debe ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción.

Dar la vuelta al ave transcurrido entre la ½ y las ⅔ aprox. del tiempo indicado.

**Nota:** Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

### Consejos

- Al asar pato o ganso, pinchar la piel por debajo de las alas para que se desprenda la grasa.
- Cortar la piel de la pechuga de pato. No darle la vuelta.
- Al dar la vuelta al ave, asegurarse de que la parte de la pechuga y de la piel se habían colocado primero hacia abajo.
- Las aves quedan muy doradas y crujientes si, más o menos al final del tiempo de cocción, se untan con mantequilla, agua con sal o zumo de naranja.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

Tipos calentam. utilizados:

- Aire caliente 4D
- Calor superior/inferior
- Grill con aire caliente
- Grill, superficie amplia
- Función pizza

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C / nivel de grill | Potencia microondas en vatios | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Pollo** | | | | | | |
| Pollo, 1 kg | Recipiente abierto | 1 | | 200-220 | - | 60-70 |
| Pollo, 1 kg | Recipiente tapado | 1 | | 230-250 | 360 | 25-35 |
| Filete de pechuga de pollo, 150 g cada uno (asar al grill) | Parrilla | 2 | | 3* | - | 15-20 |
| Filete de pechuga de pollo, 2 piezas de 150 g cada una (asar al grill) | Recipiente abierto | 1 | | 190-210 | 180 | 25-30 |
| Pollo troceado, 250 g cada trozo | Parrilla | 2 | | 220-230 | - | 30-35 |
| Pollo troceado, 4 piezas de 250 g cada una | Recipiente abierto | 1 | | 190-210 | 360 | 20-30 |
| Palitos de pollo, nuggets, congelados | Bandeja universal | 2 | | 200-220 | - | 10-20 |
| Palitos de pollo, nuggets, congelados, 250 g | Bandeja universal | 1 | | 190-210 | 360 | 15-20 |
| Pularda, 1,5 kg | Recipiente abierto | 1 | | 200-220 | - | 70-90 |
| Pularda, 1,5 kg | Recipiente tapado | 1 | | 200-220 | 360 | 30 |
| | | | | | 180 | 15-25 |
| **Pato y ganso** | | | | | | |
| Pato, 2 kg | Recipiente abierto | 1 | | 180-200 | - | 90-110 |
| Pato, 2 kg | Bandeja universal | 1 | | 170-190 | 180 | 60-80 |
| Pechuga de pato, 300 g cada una | Parrilla | 2 | | 230-250 | - | 25-30 |
| Ganso, 3 kg | Recipiente abierto | 1 | | 160-170 | - | 120-150 |
| Ganso, 3 kg | Recipiente abierto | 1 | | 170-190 | 180 | 80-90 |
| Muslos de ganso, 350 g cada uno | Parrilla | 2 | | 210-230 | - | 40-50 |
| Muslos de ganso, 350 g cada uno | Bandeja universal | 1 | | 170-190 | 180 | 30-40 |
| **Pavo** | | | | | | |
| Pavo pequeño, 2,5 kg | Recipiente abierto | 1 | | 180-190 | - | 70-90 |

* Precalentar 5 min

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C / nivel de grill | Potencia microondas en vatios | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pavo pequeño, 2,5 kg | Recipiente tapado | 1 | | 210-230 | 360 | 45-50 |
| Pechuga de pavo, sin hueso, 1 kg | Recipiente tapado | 1 | | 240-260 | - | 80-100 |
| Contramuslo de pavo, con hueso, 1 kg | Recipiente abierto | 1 | | 180-200 | - | 80-100 |
| Contramuslo de pavo, con hueso, 1 kg | Recipiente tapado | 1 | | 210-230 | 360 | 45-50 |
| * Precalentar 5 min | | | | | | |

## Carne

Su aparato proporciona numerosos tipos de calentamiento para la preparación de carne. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos alimentos.

### Asar y estofar

Untar la carne magra con mantequilla o cubrirla con tiras de tocino según se prefiera.

Cortar una corteza en forma de cruz. Al dar la vuelta al asado, asegurarse de que la corteza se había colocado primero hacia abajo.

Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Esto permite que el jugo de la carne se distribuya mejor. Si es necesario, envolver la carne en papel de aluminio. En la duración de cocción indicada no se incluye el tiempo de reposo recomendado.

### Asar sobre la parrilla

Sobre la parrilla se obtiene una carne especialmente crujiente por todos lados.

Dependiendo del tipo y tamaño de la carne, añadir hasta ½ litro de agua en la bandeja universal. Esto permite recoger la grasa y el jugo del asado. El sedimento del asado obtenido se puede utilizar para preparar una salsa. Además, de este modo se genera menos humo, mientras que el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Insertar la parrilla en la altura de inserción indicada con la inscripción “Microwave” dirigida hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia la parte inferior. Adicionalmente, insertar la bandeja universal en la altura de inserción de abajo, con el borde inclinado dirigido hacia la puerta del aparato.

### Asar y estofar en el recipiente

Asar y estofar en el recipiente resulta más cómodo. De este modo se puede sacar el asado más fácilmente del compartimento de cocción y preparar la salsa directamente en el recipiente.

Utilizar solo recipientes que sean adecuados para el funcionamiento del horno. Comprobar si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción.

Los recipientes de vidrio son los más adecuados. Depositar los recipientes de vidrio calientes sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el vidrio podría romperse.

Añadir algo de líquido a las carnes magras. En recipientes de vidrio, la base deberá estar cubierta con aprox. ½ cm de líquido.

La cantidad de líquido dependerá siempre del tipo de carne y del material del recipiente, y de si se utiliza con tapa. Cuando se usan fuentes de asados esmaltadas u oscuras se requerirá más líquido que cuando se usan recipientes de cristal.

El líquido del recipiente se va evaporando durante el asado. Ir añadiendo líquido con cuidado según sea necesario.

Las fuentes de asado brillantes de acero inoxidable o aluminio reflejan el calor como un espejo y solo son adecuadas hasta cierto punto. La carne tarda más en hacerse y se dora menos. En caso de usarlas, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Observar las instrucciones del fabricante del recipiente seleccionado.

**Recipiente sin tapa**
Para asar carne, utilizar preferiblemente un molde de asado hondo. Colocar el molde sobre la parrilla. A falta de un recipiente adecuado, utilizar la bandeja universal.

**Recipiente con tapa**
Con el uso de un recipiente con tapa para la preparación, el horno se mantiene más limpio. Comprobar que la tapa encaja y cierra bien. Colocar el recipiente sobre la parrilla.

Debe mantenerse una distancia mínima de 3 cm entre la carne y la tapa. La carne puede abrirse durante la cocción.

Al abrir la tapa después de la cocción puede salir vapor muy caliente. Abrir la tapa por atrás para que el vapor caliente salga alejado del cuerpo.

Para estofar, sofreír antes la carne según sea necesario. Para el fondo de cocción, agregar agua, vino, vinagre o productos similares. Cubrir la base del recipiente con aprox 1-2 cm de líquido.

El líquido del recipiente se va evaporando durante el asado. Ir añadiendo líquido con cuidado según sea necesario.

La carne también puede quedar muy crujiente en una fuente de asados tapada. Utilizar una fuente de asados con cubierta de vidrio y seleccionar una temperatura más alta.

### Asar en combinación con el microondas

Ciertas comidas pueden prepararse en combinación con el microondas. Esto acorta considerablemente el tiempo de cocción.

A diferencia del modo convencional, en el modo de asado en combinación con el microondas el tiempo de cocción depende del peso total.

**Consejo:** Si las cantidades que se van a asar son diferentes a las indicadas en las tablas de ajustes, tomar como referencia la siguiente regla básica: doble cantidad de alimentos equivale casi al doble de duración.

Utilizar siempre vajilla resistente al calor y apta para el microondas. Los moldes para asar de metal o la cazuela de barro ovalada solo son adecuados para asar sin microondas. Observe las indicaciones de la vajilla apta para microondas. ⟶ *"El microondas" en la página 21*

### ¡Atención!

Si se utiliza una bolsa para asar, no cerrarla con clips metálicos. Utilizar hilo de cocina. Para rollitos de carne, no utilizar pinchos metálicos. Podrían producirse chispas.

### Asar al grill

Mantener siempre la puerta cerrada al asar al grill. Nunca asar al grill con la puerta del aparato abierta.

Insertar la parrilla en la altura de inserción indicada con la inscripción “Microwave” dirigida hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia la parte inferior. Adicionalmente, insertar la bandeja universal al menos una altura de inserción más abajo y con el borde inclinado dirigido hacia la puerta del aparato. Esto permite recoger la grasa.

A ser posible, seleccionar piezas de espesor y peso similar. Así se doran de forma homogénea y se conservan bien jugosas. Colocar las piezas directamente sobre la parrilla.

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

Sazonar la carne después de asarla al grill. La sal provoca que la carne libere agua.

### Notas

- La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente, lo cual es normal. La frecuencia dependerá del nivel de grill programado.
- Al asar al grill puede producirse humo.

### Termómetro de carne

El termómetro de carne permite cocer al punto. Consultar la información importante sobre el uso del termómetro de carne en el capítulo correspondiente. Este proporciona datos sobre la inserción del termómetro de carne y los posibles tipos de calentamiento entre otra información. ⟶ *"Termómetro de carne" en la página 24*

### Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para la preparación de numerosos platos de carne. La temperatura y la duración de cocción dependen de la cantidad, la composición y la temperatura del alimento. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de carne a temperatura de frigorífico con el compartimento de cocción sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción indicados se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

En la tabla figura información para piezas con sugerencia de peso. En caso de seleccionar una pieza de mayor peso, utilizar siempre la temperatura más baja. Para preparar varias piezas, tomar como referencia la pieza de mayor peso para calcular la duración de cocción. Todas las piezas deberían ser más o menos del mismo tamaño.

Como norma general, cuanto más grande es el asado, menor debe ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción.

Dar la vuelta al asado y a la parrillada transcurrido entre la ½ y las ⅔ aprox. del tiempo indicado.

Si se desea preparar recetas propias, tomar como referencia los platos similares que figuran en la tabla. En el apartado "Consejos prácticos para asar, estofar y asar al grill" se encuentra más información como anexo de la tabla de ajustes.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente 4D
- Calor superior/inferior
- Grill con aire caliente
- Grill, superficie amplia
- Microondas

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C / nivel de grill | Potencia microondas en vatios | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Carne de cerdo** | | | | | | |
| Asado de cerdo sin corteza de tocino, p. ej. cuello, 1,5 kg | Recipiente abierto | 1 | | 180-200 | - | 120-130 |
| Asado de cerdo sin corteza de tocino, p. ej. cuello, 1,5 kg | Recipiente tapado | 1 | | 180-200 | 180 | 40-50 |
| Asado de cerdo con corteza de tocino p. ej. paletilla, 2 kg | Recipiente abierto | 1 | | 190-200 | - | 130-140 |
| Asado de solomillo de cerdo, 1,5 kg | Recipiente abierto | 1 | | 220-230 | - | 70-80 |
| Asado de solomillo de cerdo, 1,5 kg | Recipiente tapado | 1 | | 230-240 | 90 | 50-60 |
| Lomo de cerdo, 400 g | Parrilla | 2 | | 220-230 | - | 20-25 |
| Lacón con hueso, 1 kg (con un poco de agua añadida) | Recipiente tapado | 1 | | 210-220 | - | 60-80 |
| Lacón con hueso, 1 kg | Recipiente abierto | 1 | | - | 360 | 40-50 |
| Bistecs de cerdo, 2 cm de grosor | Parrilla | 3 | | 2 | - | 16-20 |
| Medallones de cerdo, 3 cm de grosor (precalentar 5 min.) | Parrilla | 3 | | 3* | - | 8-12 |
| **Carne de buey** | | | | | | |
| Filete de buey, medio hecho, 1 kg | Recipiente abierto | 1 | | 210-220 | - | 40-50 |
| Filete de buey, medio hecho, 1 kg | Recipiente tapado | 1 | | 180-200 | 90 | 30-40 |
| Estofado de buey, 1,5 kg | Recipiente tapado | 1 | | 200-220 | - | 130-140 |
| Roastbeef, medio hecho, 1,5 kg | Recipiente abierto | 1 | | 220-230 | - | 60-70 |
| Roastbeef, medio hecho, 1,5 kg | Recipiente abierto | 1 | | 240-260 | 180 | 30-40 |
| Bistec, 3 cm de grosor, medio hecho | Parrilla | 2 | | 3 | - | 15-20 |
| Hamburguesa, 3-4 cm de grosor**** | Parrilla | 2 | | 3 | - | 20-30 |
| **Carne de ternera** | | | | | | |
| Asado de ternera, 1,5 kg | Recipiente abierto | 1 | | 160-170 | - | 100-120 |
| Asado de ternera, 1,5 kg | Recipiente tapado | 1 | | 200-210 | 90 | 70-80 |
| Codillo de ternera, 1,5 kg | Recipiente abierto | 1 | | 200-210 | - | 100-110 |
| Codillo de ternera, 1,5 kg | Recipiente abierto | 1 | | 200-220 | 180 | 30 |
| | | | | | 90 | 30-40 |
| **Carne de cordero** | | | | | | |
| Pierna de cordero sin hueso, medio hecha, 1,5 kg | Recipiente abierto | 1 | | 170-190 | - | 50-70 |
| Pierna de cordero sin hueso, medio hecha, 1,5 kg | Recipiente tapado | 1 | | 240-260 | 360 | 30 |
| | | | | | 180 | 35-40 |
| Lomo de cordero con hueso** | Recipiente abierto | 1 | | 180-190 | - | 40-50 |
| Lomo de cordero con hueso** | Recipiente abierto | 1 | | 190-210 | 90 | 30-40 |
| Chuletas de cordero*** | Parrilla | 2 | | 3 | - | 12-18 |
| **Salchichas** | | | | | | |

* Precalentar

** Sin dar la vuelta

*** Introducir la bandeja universal debajo en la altura de inserción 1

**** Dar la vuelta después de 2/3 del tiempo total

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C / nivel de grill | Potencia microondas en vatios | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Salchichas para asar | Parrilla | 2 | | 3 | - | 10-20 |
| **Platos de carne** | | | | | | |
| Asado de carne picada, 1 kg | Recipiente abierto | 1 | | 170-180 | - | 70-80 |
| Asado de carne picada, 1 kg + 50 ml de agua | Recipiente abierto | 1 | | 170-190 | 360 | 30-40 |

* Precalentar
** Sin dar la vuelta
*** Introducir la bandeja universal debajo en la altura de inserción 1
**** Dar la vuelta después de 2/3 del tiempo total

### Consejos prácticos para asar, estofar y asar al grill

| | |
|---|---|
| El compartimento de cocción se ensucia mucho. | Preparar los alimentos en una fuente de asados cerrada o utilizar la bandeja grill. Al utilizar la bandeja grill, se obtienen resultados óptimos de asado. La bandeja grill se puede adquirir como accesorio opcional. |
| El asado está demasiado oscuro y la corteza quemada por algunas partes y/o el asado está demasiado seco. | Comprobar la altura en la que se ha colocado y la temperatura. La próxima vez, seleccionar una temperatura más baja y reducir el tiempo de cocción en caso necesario. |
| La corteza es demasiado fina. | Aumentar la temperatura o encender brevemente el grill al final del tiempo de cocción. |
| El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado. | La próxima vez, utilizar un recipiente más pequeño y añadir más líquido en caso necesario. |
| El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida. | La próxima vez, utilizar un recipiente más grande y añadir menos líquido en caso necesario. |
| Al estofar, la carne se quema. | La cacerola y la tapa deben encajar y quedar bien cerradas.<br>Reducir la temperatura y añadir todavía más líquido durante el estofado en caso necesario. |
| El asado no está bien hecho. | Trinchar el asado. Preparar la salsa en la sartén para asar y añadir las rodajas de asado a la salsa. Terminar de cocer la carne solo con el microondas. |
| Los alimentos al grill están demasiado secos. | Sazonar la carne después de asarla al grill. La sal provoca que la carne libere agua. No pinchar las piezas al darles la vuelta. Utilizar unas pinzas para grill. |

## Pescado

Su aparato proporciona varios tipos de calentamiento para la preparación de pescado. En las tablas de ajustes figuran los ajustes óptimos para muchos platos.

A los pescados enteros no hace falta darles la vuelta. Meter el pescado entero en el compartimento de cocción en posición natatoria, con la aleta dorsal hacia arriba. Para que el pescado se mantenga estable, poner una patata cortada o un pequeño recipiente apto para hornear dentro del abdomen del pescado.

Se reconoce que el pescado está listo cuando la aleta dorsal se puede quitar fácilmente.

### Asar y asar al grill sobre la parrilla

Insertar la parrilla en la altura de inserción indicada con la inscripción “Microwave” dirigida hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia la parte inferior. Adicionalmente, insertar la bandeja universal al menos una altura de inserción más abajo y con el borde inclinado dirigido hacia la puerta del aparato.

Dependiendo del tipo y tamaño del pescado, añadir hasta ½ litro de agua en la bandeja universal. Esto permite recoger el líquido que se desprende. De este modo se genera menos humo, mientras que el compartimento de cocción se mantiene más limpio.

Mantener siempre la puerta cerrada al asar al grill. Nunca asar al grill con la puerta del aparato abierta.

A ser posible, seleccionar piezas de espesor y peso similar. Así se doran de forma homogénea y se conservan bien jugosas. Colocar las piezas directamente sobre la parrilla.

Dar la vuelta a las piezas con unas pinzas de barbacoa. Si se pica el pescado con un tenedor, este pierde jugo y se seca.

### Notas

- La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente, lo cual es normal. La frecuencia dependerá del nivel de grill programado.
- Al asar al grill puede producirse humo.

### Asar y rehogar en el recipiente

Utilizar solo recipientes que sean adecuados para el funcionamiento del horno. Comprobar si el recipiente entra bien en el compartimento de cocción.

Los recipientes de vidrio son los más adecuados. Depositar los recipientes de vidrio calientes sobre un salvamanteles seco. Si la base está mojada o muy fría, el vidrio podría romperse.

Las fuentes de asado brillantes de acero inoxidable o aluminio reflejan el calor como un espejo y solo son adecuadas hasta cierto punto. El pescado tarda más en hacerse y se dora menos. En caso de usarlas, seleccionar una temperatura más alta o un mayor tiempo de cocción.

Observar las instrucciones del fabricante del recipiente seleccionado.

**Recipiente sin tapa**
Para preparar pescado entero, utilizar preferiblemente un molde de asado hondo. Colocar el molde sobre la parrilla. A falta de un recipiente adecuado, utilizar la bandeja universal.

**Recipiente con tapa**
Con el uso de un recipiente con tapa para la preparación, el horno se mantiene más limpio. Comprobar que la tapa encaja y cierra bien. Colocar el recipiente sobre la parrilla.

Para rehogar, añadir entre dos y tres cucharadas soperas de líquido y un poco de zumo de limón o vinagre en el recipiente.

Al abrir la tapa después de la cocción puede salir vapor muy caliente. Abrir la tapa por atrás para que el vapor caliente salga alejado del cuerpo.

El pescado también puede quedar muy crujiente en una fuente de asados tapada. Utilizar una fuente de asados con cubierta de vidrio y seleccionar una temperatura más alta.

### Rehogar con microondas

Es posible rehogar pescado con el microondas.

Para ello, utilizar vajilla con tapa apta para el microondas  o cubrir con un plato o papel especial para microondas. Observe las indicaciones de la vajilla apta para microondas. ⟶ *"El microondas" en la página 21*

El sabor natural se conserva en gran medida,  sin ser necesario utilizar mucha sal ni especias. Para el pescado entero, añadir de una a tres cucharadas soperas de agua o zumo de limón.

Después de cocer el pescado, dejar reposar todavía 2-3 minutos para que se compense la temperatura.

Sacar los platos precocinados de su envase. En la vajilla apta para microondas se terminan de cocinar más rápida y uniformemente.

### Termómetro de carne

El termómetro de carne permite cocer al punto. Consultar la información importante sobre el uso del termómetro de carne en el capítulo correspondiente. Este proporciona datos sobre la inserción del termómetro de carne y los posibles tipos de calentamiento entre otra información. ⟶ *"Termómetro de carne" en la página 24*

### Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para la preparación del pescado seleccionado. La temperatura y la duración de cocción dependen de la cantidad, la composición y la temperatura del alimento. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de pescado a temperatura de frigorífico con el compartimento de cocción sin precalentar. Esto permite ahorrar hasta un 20 por ciento de energía. Los tiempos de cocción indicados se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

En la tabla figura información para pescado con sugerencia de peso. En caso de seleccionar un pescado de mayor peso, utilizar siempre la temperatura más baja. Para preparar varios pescados, tomar como referencia la pieza de mayor peso para calcular la duración de cocción. Todos los pescados deberían ser más o menos del mismo tamaño.

Como norma general, cuanto más grande es el pescado menor debe ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción.

Dar la vuelta al pescado que no se ha colocado en posición natatoria transcurrido entre la ½ y las ⅔ aprox. del tiempo indicado.

**Nota:** Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar hasta un 20 por ciento de energía.

Tipos calentam. utilizados:
- Grill con aire caliente
- Grill, superficie amplia
- Función pizza
- Microondas

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C / nivel de grill | Potencia microondas en vatios | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Pescado** | | | | | | |
| Pescado, a la parrilla, entero 300 g, p. ej trucha | Recipiente abierto | 1 | | 170-190 | - | 20-30 |

* Precalentar
** Introducir la bandeja universal debajo en la altura de inserción 1
*** Dar la vuelta de vez en cuando

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C / nivel de grill | Potencia microondas en vatios | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pescado, a la parrilla, entero 300 g, p. ej trucha | Parrilla | 2 | | 2 | 90 | 15-20 |
| Pescado, rehogado, entero 300 g, p ej. trucha | Recipiente tapado | 1 | | - | 600 | 3 |
| | | | | | 360 | 2-7 |
| Pescado, a la parrilla, entero 1,5 kg, p. ej. salmón | Recipiente abierto | 1 | | 170-190 | - | 30-40 |
| Pescado, rehogado, entero 1,5 kg, p. ej. salmón | Recipiente tapado | 1 | | - | 600 | 10 |
| | | | | | 360 | 10-15 |
| **Filetes de pescado** | | | | | | |
| Filete de pescado, natural, a la parrilla | Parrilla | 2 | | 1* | - | 15-25 |
| Filete de pescado, natural, rehogado, 400 g | Recipiente tapado | 1 | | - | 600 | 4 |
| | | | | | 360 | 5-15 |
| **Ventresca de pescado** | | | | | | |
| Ventresca de pescado, 3 cm de grosor** | Parrilla | 2 | | 3 | - | 18-22 |
| **Pescado, congelado** | | | | | | |
| Pescado, entero 300 g, p. ej. trucha | Recipiente tapado | 1 | | - | 600 | 5 |
| | | | | | 360 | 7-12 |
| Filete de pescado, natural | Recipiente tapado | 1 | | 210-230 | - | 25-40 |
| Filete de pescado, natural, 400 g | Recipiente tapado | 1 | | - | 600 | 10-15 |
| Filete de pescado, gratinado | Parrilla | 2 | | 220-240 | - | 35-45 |
| Filete de pescado, gratinado, 400 g | Recipiente abierto | 1 | | 3 | 360 | 15-20 |
| Varitas de pescado*** | Bandeja de horno | 1 | | 220-240 | - | 10-20 |
| **Platos de pescado** | | | | | | |
| Terrina pescado, 1000 g | Terrina | 1 | | - | 360 | 20-25 |

* Precalentar
** Introducir la bandeja universal debajo en la altura de inserción 1
*** Dar la vuelta de vez en cuando

## Verduras y guarniciones

En este apartado figura información para la preparación de parrilladas de verdura, patatas y productos de patata ultracongelados.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar energía.

### Guisar en combinación con el microondas

Para cocer en combinación con el microondas, utilizar siempre vajilla con tapa y apta para microondas. A falta de una tapa que encaje bien en la vajilla empleada, cubrir con un plato o papel especial para microondas. Observe las indicaciones de la vajilla apta para microondas.

Los alimentos planos se cocinan más rápido que si son altos. Por tanto, distribuir los alimentos de manera que queden lo más planos posible en el recipiente.

Los cereales producen mucha espuma al cocer. Por tanto, utilizar un recipiente alto y con tapa para todos los productos de cereal, tales como arroz.

El sabor natural del plato se conserva en gran medida. De este modo no es necesario utilizar mucha sal ni especias.

A falta de especificaciones de ajuste para las cantidades de comida elegidas, aumentar o acortar el tiempo de cocción de acuerdo con la siguiente regla básica: doble cantidad de alimentos equivale a casi el doble de duración.

Remover o dar la vuelta a los alimentos dos o tres veces a lo largo de todo el proceso. Después de calentar los alimentos, dejar reposar todavía dos o tres minutos para que se compense la temperatura.

La comida transmite el calor a la vajilla. Por tanto puede estar muy caliente, aunque solo se haya usado el modo de microondas.

## Alturas de inserción

Utilizar las alturas de inserción especificadas.

**Preparación en un solo nivel**
Ajustarse a la información de la tabla.

**Preparación en dos niveles:**
Utilizar el modo Aire caliente 4D. Las bandejas que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

- Bandeja universal: altura 3
- Bandeja de horno: altura 1

## Accesorios

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

**Parrilla**
Introducir la parrilla con la inscripción «Microwave» hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo. Colocar el recipiente y los moldes siempre sobre la parrilla.

**Bandeja universal o bandeja de horno**
Introducir la bandeja universal o la bandeja de horno con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

**Papel de hornear**
Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

## Ajustes recomendados

En la tabla figura el tipo de calentamiento ideal para distintos platos. La temperatura y duración dependen de la cantidad, del estado y de la composición de los alimentos. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el compartimento sin precalentar. Los tiempos indicados se reducen unos minutos si se precalienta el horno.

Si se desea preparar recetas propias, tomar como referencia los platos similares que figuran en la tabla.

Tipos calentam. utilizados:

- Aire caliente 4D
- Calor superior/inferior
- Grill con aire caliente
- Grill, superficie amplia
- Función pizza
- Microondas

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C / nivel de grill | Potencia microondas en vatios | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Verduras, frescas** | | | | | | |
| Verduras, frescas, 250 g* | Recipiente tapado | 1 | Microondas | - | 600 | 8-12 |
| Verduras, frescas, 500 g* | Recipiente tapado | 1 | Microondas | - | 600 | 10-15 |
| **Verduras, congeladas** | | | | | | |
| Espinacas, 450 g* | Recipiente tapado | 1 | Microondas | - | 600 | 13-18 |
| Menestra de verduras, 250 g + 25 ml de agua* | Recipiente tapado | 1 | Microondas | - | 600 | 10-14 |
| Menestra de verduras, 500 g + 25 ml de agua* | Recipiente tapado | 1 | Microondas | - | 600 | 15-20 |
| **Platos de verduras** | | | | | | |
| Parrillada de verdura | Bandeja universal | 3 | Grill, superficie amplia | 3 | - | 10-15 |
| **Patatas** | | | | | | |
| Patatas horneadas, en mitades | Bandeja universal | 1 | Aire caliente 4D | 160-180 | - | 45-60 |
| Patatas horneadas, en mitades, 1 kg | Bandeja universal | 2 | Grill con aire caliente | 200-220 | 360 | 15-20 |
| Patatas hervidas sin pelar, enteras, 250 g* | Recipiente tapado | 1 | Microondas | - | 600 | 10-13 |
| Patatas cocidas con sal, en cuartos, 500 g* | Recipiente tapado | 1 | Microondas | - | 600 | 12-15 |
| **Productos de patata, congelados** | | | | | | |
| Tortitas de patata (dar la vuelta de vez en cuando) | Bandeja universal | 2 | Función pizza | 200-220 | - | 20-30 |

* Remover una o dos veces durante el proceso

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C / nivel de grill | Potencia microondas en vatios | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Croquetas de patata, rellenas (dar la vuelta de vez en cuando) | Bandeja universal | 2 | | 190-210 | - | 15-25 |
| Croquetas | Bandeja de horno | 1 | | 200-220 | - | 15-25 |
| Patatas fritas (dar la vuelta de vez en cuando) | Bandeja de horno | 1 | | 190-210 | - | 20-30 |
| Patatas fritas, 500 g | Bandeja universal | 2 | | 250-270 | 180 | 15-20 |
| Patatas fritas, 2 niveles (dar la vuelta de vez en cuando) | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 200-220 | - | 30-40 |
| **Arroz** | | | | | | |
| Arroz de grano largo, 250 g + 500 ml de agua | Recipiente tapado | 1 | | - | 600 | 7-9 |
| | | | | | 180 | 13-16 |
| Arroz natural, 250 g + 650 ml de agua | Recipiente tapado | 1 | | - | 600 | 11-13 |
| | | | | | 180 | 25-30 |
| Risotto, 250 g + 900 ml de agua | Recipiente tapado | 1 | | - | 600 | 12-14 |
| | | | | | 180 | 22-27 |
| **Cereales** | | | | | | |
| Cuscús, 250 g + 500 ml de agua | Recipiente tapado | 1 | | - | 600 | 6-8 |
| Mijo, entero, 250 g + 600 ml de agua | Recipiente tapado | 1 | | - | 600 | 8-10 |
| | | | | | 180 | 10-15 |
| Polenta/sémola de maíz, 125 g + 500 ml de agua* | Recipiente tapado | 1 | | - | 600 | 6-8 |
| Cebada perlada, 250 g + 750 ml de agua | Recipiente tapado | 1 | | - | 600 | 11-13 |
| | | | | | 180 | 15-20 |
| **Huevo** | | | | | | |
| Huevo cuajado, de 2 huevos | Recipiente tapado | 1 | | - | 360 | 6-8 |

* Remover una o dos veces durante el proceso

## Postres

Este aparato permite preparar yogur y una variedad de postres.

Para guisar con el microondas utilizar siempre vajilla resistente al calor y apta para microondas. Observe las indicaciones de la vajilla apta para microondas. ⟶ *"El microondas" en la página 21*

Para colocar la vajila sobre la parrilla, introducir la parrilla con la inscripción “Microwave” dirigida hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia la parte inferior.

### Preparar yogur

Retirar los accesorios y las rejillas del compartimento de cocción. El interior del horno debe estar vacío. No abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento.

1. Calentar 1 litro de leche (entera) en la placa de cocción a 90 °C y dejar enfriar a 40 °C.
   En caso de leche ultrapasteurizada, será suficiente con calentarla hasta 40 °C.
2. Incorporar 150 g de yogur (temperatura del frigorífico) y mezclar.
3. Verter en tazas o tarros pequeños y cubrirlos con film transparente.
4. Colocar las tazas o los tarros sobre la base del horno y preparar como se indica en la tabla.
5. Finalmente, dejar que el yogur se enfríe en el frigorífico.

### Pudin de polvos

Mezclar los polvos para hacer pudin según especificación del paquete con la leche y el azúcar en una recipiente alto apto para microondas. Ajustar como se indica en la tabla.

Una vez suba la leche, remover vigorosamente. Remover de dos a tres veces más.

### Preparar arroz con leche

1. Pesar el arroz y añadir 4 veces la cantidad de leche.
2. Introducir el arroz y la leche en un recipiente alto y apto para microondas.
3. Ajustar como se indica en la tabla.
4. Una vez suba la leche, remover vigorosamente y reducir la potencia del microondas como se especifica en la tabla.
   Remover varias veces durante la cocción.

### Compota

Pesar la fruta en un recipiente apto para microondas y añadir una cucharada sopera de agua por cada 100 g de fruta. Añadir azúcar y especias al gusto. Tapar el recipiente y ajustar como se indica en la tabla.

Durante la cocción remover de dos a tres veces.

### Palomitas para el microondas

Utilizar vajilla plana de cristal resistente al calor, p. ej. la tapa de un molde para gratinar. No utilizar porcelana o platos muy curvados.

Colocar la bolsa de palomitas con el lado marcado hacia abajo sobre el recipiente. Ajustar como se indica en la tabla. Dependiendo del producto y la cantidad, puede ser necesario reajustar el tiempo.

Para que las palomitas de maíz no se quemen, sacar la bolsa después de un 1 ½ minutos y agitar. Después de la preparación, limpiar el compartimento de cocción.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**
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.

### Ajustes recomendados

Tipos calentam. utilizados:
- Calor superior/inferior
- Microondas

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Potencia microondas en vatios | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pudin de polvos* | Recipiente tapado | 1 | | - | 600 | 5-8 |
| Yogur | Moldes para porciones | Base del interior del aparato | | 40-45 | - | 8-9h |
| Arroz con leche, 125 g + 500 ml de leche* | Recipiente tapado | 1 | | - | 600 | 10 |
| | | | | | 180 | 20-25 |
| Compota de frutas, 500 g | Recipiente tapado | 1 | | - | 600 | 9-12 |
| Palomitas para microondas, 1 bolsa de 100 g** | Recipiente abierto | 1 | | - | 600 | 4-6 |

* Remover una o dos veces durante el proceso

** Colocar la bolsa cerrada en el recipiente

## Tipos de calentamiento eco

Aire caliente eco y Calor superior/inferior eco son tipos de calentamiento inteligentes que permiten preparar carnes, pescados y postres ahorrando energía. El aparato regula de manera óptima el aporte de energía en el compartimento de cocción.Los alimentos se preparan por fases mediante el calor residual. De este modo, quedan más jugosos y se tuestan menos. En función de la preparación y del tipo de alimento, es posible ahorrar energía. Durante la cocción, se pierde este efecto si se abre la puerta del aparato antes de tiempo o al precalentar.

Utilizar solo accesorios originales del aparato. Son los que mejor se adaptan al compartimento de cocción y a los modos de funcionamiento de este.Retirar los accesorios no utilizados del compartimento de cocción.

Colocar los alimentos en el compartimento de cocción cuando esté vacío y frío. Elegir una temperatura entre 125 °C y 275 °C con Aire caliente eco, y una temperatura entre 150 °C y 250 °C con Calor superior/inferior eco. Mantener la puerta cerrada durante la cocción. Utilizar solo un nivel para la cocción.

El tipo de calentamiento Aire caliente eco se utiliza para calcular el consumo de energía en modo de circulación de aire y para determinar la clase de eficiencia energética. El tipo de calentamiento Calor superior/inferior eco se utiliza para calcular el consumo de energía en el modo convencional.

### Accesorios

Asegurarse de utilizar siempre el accesorio adecuado y de introducirlo en la dirección correcta.

**Parrilla**
Introducir la parrilla con la inscripción «Microwave» hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia abajo. Colocar el recipiente y los moldes siempre sobre la parrilla.

**Bandeja universal o bandeja de horno**
Introducir la bandeja universal o la bandeja de horno con cuidado hasta el tope, con la inclinación hacia la puerta del aparato.

**Moldes para hornear y recipientes**
Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados. Esto permite ahorrar hasta un 35 por ciento de energía.

Los recipientes de acero inoxidable o aluminio reflejan el calor como un espejo. Un recipiente no reflectante hecho de esmalte, vidrio resistente al calor o recubierto de aluminio fundido a presión resulta más adecuado.

Los moldes de hojalata, de cerámica y de vidrio prolongan el tiempo de cocción y el pastel no se dora de manera uniforme.

**Papel de hornear**
Utilizar solo papel de hornear que sea adecuado para la temperatura seleccionada. Recortar siempre el tamaño justo de papel de hornear.

## Ajustes recomendados

En este apartado figura información para la preparación de distintos platos. La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la cantidad y de la composición de la masa. Por este motivo se indican los rangos de ajuste. Se ha de comenzar siempre probando con los valores más bajos. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se podrá aumentar en la siguiente ocasión.

**Nota:** Los tiempos de cocción no deberán reducirse a través de seleccionar temperaturas más altas. De lo contrario, los pasteles o las pastas se harán por fuera pero no por dentro.

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente Eco
- Calor superior/inferior Eco

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|
| **Pasteles en moldes** | | | | | |
| Pastel de masa de bizcocho en molde | Molde corona/molde rectangular | 1 | | 140-160 | 60-80 |
| Bases de tarta de masa de bizcocho | Molde para bases de tarta | 1 | | 140-160 | 20-40 |
| Base bizcocho, 2 huevos | Molde para bases de tarta | 1 | | 150-170 | 20-30 |
| Tarta de bizcocho, 3 huevos | Molde desarmable Ø26 cm | 1 | | 160-170 | 25-35 |
| Tarta de bizcocho, 6 huevos | Molde desarmable Ø28 cm | 1 | | 150-160 | 50-60 |
| Pastel alto de levadura | Molde concéntrico | 1 | | 150-160 | 65-75 |
| **Pasteles preparados en la bandeja** | | | | | |
| Pastel de masa de bizcocho con cobertura seca | Bandeja de horno | 1 | | 160-180 | 20-40 |
| Tarta de masa quebrada con cobertura seca | Bandeja de horno | 1 | | 170-180 | 25-35 |
| Trenza de levadura, corona de levadura | Bandeja de horno | 1 | | 150-160 | 35-45 |
| Pastel de levadura con cobertura seca | Bandeja de horno | 1 | | 150-170 | 20-35 |
| **Repostería pequeña** | | | | | |
| Magdalenas | Bandeja-molde de magdalenas | 2 | | 160-180 | 15-30 |
| Pastelitos | Bandeja de horno | 1 | | 150-160 | 25-35 |
| Pastel de hojaldre | Bandeja de horno | 2 | | 170-190 | 25-50 |
| Ensaimadas | Bandeja de horno | 1 | | 200-220 | 35-45 |
| Galletas | Bandeja de horno | 2 | | 140-160 | 15-30 |
| Galletas de mantequilla | Bandeja de horno | 2 | | 140-150 | 25-40 |
| Pastas pequeñas de levadura | Bandeja de horno | 1 | | 150-160 | 30-40 |
| **Pan y panecillos** | | | | | |
| Pan mixto, 1,5 kg | Molde rectangular | 1 | | 200-210 | 35-45 |
| Torta de pan | Bandeja universal | 1 | | 250-270 | 15-20 |
| Panecillos, dulces, frescos | Bandeja de horno | 1 | | 170-190 | 15-20 |
| Panecillos frescos | Bandeja de horno | 1 | | 180-200 | 25-35 |
| **Carne** | | | | | |
| Asado de cerdo sin corteza de tocino, p. ej. cuello, 1,5 kg | Recipiente abierto | 1 | | 180-190 | 120-140 |
| Estofado de buey, 1,5 kg | Recipiente tapado | 1 | | 200-220 | 140-160 |
| Asado de ternera, 1,5 kg | Recipiente abierto | 1 | | 170-180 | 110-130 |
| **Pescado** | | | | | |
| Pescado, rehogado, entero 300 g, p. ej. trucha | Recipiente tapado | 1 | | 190-210 | 25-35 |
| Pescado, rehogado, entero 1,5 kg, p. ej. salmón | Recipiente tapado | 1 | | 190-210 | 45-55 |
| Filete de pescado, natural, rehogado | Recipiente tapado | 1 | | 190-210 | 15-35 |

## Presencia de acrilamida en alimentos

La acrilamida se produce especialmente en productos de cereales y patata preparados a temperaturas elevadas, p.ej., patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y repostería fina (galletas, pastas especiadas, galletas navideñas).

| Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos | |
|---|---|
| Observaciones de carácter general | ■ Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible.<br>■ Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros.<br>■ Los alimentos de gran tamaño y grosor contienen una cantidad de acrilamida más reducida. |
| Hornear | Con calor superior/inferior máx. 200 °C.<br>Con aire caliente máx. 180 °C. |
| Galletas | Con calor superior/inferior máx. 190 °C.<br>Con aire caliente máx. 170 °C.<br>El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida. |
| Patatas fritas al horno | Distribuir una capa sobre la bandeja de manera uniforme. Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen. |

## Cocción lenta

La cocción lenta es forma de cocer lentamente a baja temperatura. Es por ello que se llama también cocción a baja temperatura.

La cocción a baja temperatura resulta ideal para todo tipo de piezas de carne tierna (p.ej., de vaca, ternera, cerdo, cordero o ave) que deba quedar medio/poco hecha o "al punto". La carne queda muy jugosa, tierna y blanda.

La ventaja que ello tiene es que ofrece numerosas posibilidades para preparar menús, ya que la carne preparada con una cocción lenta se puede conservar caliente sin problemas. Durante la cocción no es necesario dar la vuelta a la carne. Mantener la puerta del aparato cerrada para conservar un clima de cocción uniforme.

Utilizar únicamente carne fresca e higiénica en perfectas condiciones y sin huesos. Quitarle los tendones y la grasa de forma meticulosa. Durante la cocción lenta, la grasa adquiere un sabor muy fuerte. También se puede utilizar carne especiada o adobada. No utilizar carne descongelada.

La carne puede cortarse inmediatamente después de la cocción lenta. No es necesario dejar reposar. Con el método especial de cocción lenta, la carne presenta un color rosáceo, sin embargo no está cruda ni poco hecha.

**Nota:** El funcionamiento diferido con hora de finalización no es posible con el tipo de calentamiento de cocción lenta.

### Recipiente

Utilizar un recipiente llano, p. ej. una fuente de servir de porcelana o vidrio. Introducir dicho recipiente en el compartimento de cocción para precalentarlo.

Colocar el recipiente sin tapar sobre la parrilla siempre a la altura 1.

En el apartado "Consejos prácticos para la cocción lenta" se encuentra más información como anexo de la tabla de ajustes.

El aparato dispone del tipo de calentamiento Cocción lenta. Iniciar el funcionamiento solo cuando el compartimento de cocción está completamente frío. Dejar calentar bien el compartimento de cocción con el recipiente dentro durante 10 minutos aproximadamente.

En la placa independiente, dorar la carne a fuego muy fuerte y durante un buen rato por todos los lados, incluso por los extremos. Inmediatamente pasarla al recipiente precalentado. Colocar el recipiente con la carne en el compartimento de cocción de nuevo y cocer lentamente.

### Ajustes recomendados

La temperatura de la cocción lenta y el tiempo de cocción dependerán del tamaño, espesor y calidad de la carne. Por este motivo se indican los rangos de ajuste.

Tipo calentam. utilizado:
■ Cocción lenta

| Plato | Recipientes | Altura de inserción | Tipo calentamiento | Duración del sofrito en min. | Temperatura en °C | Duración en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Ave** | | | | | | |
| Pechuga de pato, poco hecha, 300 por unidad | Recipiente abierto | 1 | | 6-8 | 95* | 45-60 |
| Filete de pechuga de pollo, 200 g por unidad, bien hecho | Recipiente abierto | 1 | | 4 | 120* | 45-60 |

* Precalentar

| Plato | Recipientes | Altura de inserción | Tipo calentamiento | Duración del sofrito en min. | Temperatura en °C | Duración en min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pechuga de pavo, sin hueso, 1 kg, bien hecha | Recipiente abierto | 1 | | 6-8 | 120* | 100-130 |
| **Carne de cerdo** | | | | | | |
| Asado de solomillo de cerdo, 5-6 cm de grosor, 1,5 kg | Recipiente abierto | 1 | | 6-8 | 85* | 130-180 |
| Lomo de cerdo, entero | Recipiente abierto | 1 | | 4-6 | 85* | 45-70 |
| **Carne de buey** | | | | | | |
| Asado de buey (cadera), 6-7 cm de grosor, 1,5 kg, bien hecho | Recipiente abierto | 1 | | 6-8 | 100* | 150-190 |
| Filete de buey, 1 kg | Recipiente abierto | 1 | | 4-6 | 85* | 90-120 |
| Roastbeef, 5-6 cm de grosor | Recipiente abierto | 1 | | 6-8 | 85* | 120-180 |
| Medallones de vacuno/filete de cadera, 4 cm de grosor | Recipiente abierto | 1 | | 4 | 85* | 40-60 |
| **Carne de ternera** | | | | | | |
| Asado de ternera, 4-5 cm de grosor, 1,5 kg | Recipiente abierto | 1 | | 6-8 | 85* | 100-130 |
| Asado de ternera, 7-10 cm de grosor, 1,5 kg | Recipiente abierto | 1 | | 6-8 | 85* | 150-210 |
| Filete de ternera, entero, 800 g | Recipiente abierto | 1 | | 4-6 | 85* | 70-120 |
| Medallones de ternera, 4 cm de grosor | Recipiente abierto | 1 | | 4 | 80* | 40-60 |
| **Carne de cordero** | | | | | | |
| Lomo de cordero, sin hueso, 200 g por unidad | Recipiente abierto | 1 | | 4 | 85* | 30-45 |
| Pierna de cordero sin hueso, medio hecha, 1 kg atada | Recipiente abierto | 1 | | 6-8 | 95* | 120-180 |

* Precalentar

### Consejos prácticos para una cocción lenta

| | |
|---|---|
| Cocción lenta de pechuga de pato. | Introducir la pechuga de pato fría en la sartén y sofreír en primer lugar el lado de la piel. Tras la cocción lenta, asar al grill entre 3 y 5 minutos hasta quedar crujiente. |
| La carne preparada con una cocción lenta no está tan caliente como la carne asada de forma normal. | Para evitar que la carne asada se enfríe rápidamente, calentar los platos y servir la salsa muy caliente. |

## Deshidratar

El aparato dispone del tipo de calentamiento Deshidratar, con el cual se consiguen excelentes resultados para secar fruta, verdura y hierbas aromáticas. Con este tipo de conservación, los agentes aromáticos se concentran debido a la eliminación de agua.

Utilizar solo frutas, verduras y hierbas aromáticas de calidad, y lavarlas a fondo. Cubrir la parrilla con papel de hornear o apergaminado. Dejar que la fruta se escurra bien y secarla del todo.

Si es necesario, cortarla en partes iguales o en rodajas finas. Colocar la fruta sin pelar sobre el lado de la piel, quedando las superficies cortadas hacia arriba. Tener cuidado de no apilar ni la fruta ni las setas una encima de otra sobre la parrilla.

Rallar las verduras y escaldar a continuación. Dejar que las verduras escaldadas se escurran bien y distribuirlas uniformemente sobre la parrilla.

Secar las hierbas aromáticas con su tallo. Colocar las hierbas aromáticas de manera uniforme y ligeramente amontonadas en la parrilla.

Para deshidratar utilizar las siguientes alturas de inserción:

- 1 parrilla: altura 2
- 2 parrillas: alturas 3+1

Dar la vuelta a las frutas y verduras con mucho jugo de vez en cuando. Tras secarse, desprender las piezas deshidratadas inmediatamente del papel.

### Ajustes recomendados

En la tabla figuran los ajustes para deshidratar diferentes alimentos. La temperatura y duranción del proceso dependerá del tipo, grado de humedad, madurez y espesor de los alimentos a deshidratar. Cuanto más tiempo se dejen secar los alimentos deshidratados, mejor se conservarán. Cuanto más fino se corta, más rápido se llega al final del proceso y más aromáticos se conservan los alimentos deshidratados. Por este motivo se indican los rangos de ajuste.

Si se desea dehidratar otros alimentos, tomar como referencia los alimentos similares que figuran en la tabla.

Tipo calentam. utilizado:
- Deshidratar

| Plato | Accesorios | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Duración en horas |
|---|---|---|---|---|---|
| Fruta de pepita (aros de manzana, 3 mm de grosor, 200 g por parrilla) | 1-2 parrillas | - | | 80 | 4-7 |
| Fruta de hueso (ciruelas) | 1-2 parrillas | - | | 80 | 8-10 |
| Verdura de raíz (zanahorias), rallada, escaldada | 1-2 parrillas | - | | 80 | 4-7 |
| Champiñones en láminas | 1-2 parrillas | - | | 60 | 6-9 |
| Hierbas aromáticas, lavadas | 1-2 parrillas | - | | 60 | 2-4 |

## Elaborar conservas

El aparato permite elaborar conservas de fruta y verdura.

**⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!**
En el caso de alimentos mal conservados pueden estallar los tarros. Respetar las indicaciones de conservación.

### Tarros

Solo se deben utilizar tarros de conserva limpios y que no estén dañados. Utilizar solo aros de goma limpios y en perfecto estado, que sean resistentes al calor. Comprobar antes las abrazaderas y los muelles.

En un proceso de conservación, utilizar solo tarros de conserva del mismo tamaño y llenos con el mismo alimento. En el compartimento de cocción se pueden cocer simultáneamente un máximo de seis tarros de ½, 1 o 1½ litros. No utilizar tarros más grandes ni más altos. Las tapas podrían reventar.

No tocar los tarros mientras estén dentro del compartimento de cocción y en proceso de confitado.

### Preparar la fruta y la verdura

Utilizar únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarla muy bien.

Pelar, deshuesar y trocear la fruta y la verdura en función del tipo y verter en tarros de conserva hasta aprox. 2 cm por debajo del borde.

**Fruta**
LLenar los tarros de conserva con la fruta y una solución de azúcar caliente sin espuma (aprox. 400 ml por cada tarro de 1 litro). Para un litro de agua:
- aprox. 250 g de azúcar para fruta dulce
- aprox. 500 g de azúcar para fruta ácida

**Verduras**
Llenar los tarros de conserva con la verdura y el agua hervida caliente.

Limpiar los bordes de los tarros; deben estar limpios. Colocar en cada tarro una goma elástica húmeda y una tapa. Cerrar los tarros con abrazaderas. Colocar los tarros en la bandeja universal de manera que no se toquen. Verter 500 ml de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja universal. Ajustar como se indica en la tabla.

### Finalizar la conservación

**Fruta**
Después de algún tiempo, empiezan a ascender burbujas a intervalos cortos. Apagar el aparato en cuanto empiecen a formarse burbujas en todos los tarros. Retirar los tarros del compartimento de cocción tras el tiempo de calor residual indicado.

**Verduras**
Después de algún tiempo, empiezan a ascender burbujas a intervalos cortos. En cuanto empiecen a formarse burbujas en todos los tarros, reducir la temperatura a 120 °C y dejar que continúen formándose burbujas en el compartimento de cocción cerrado como se indica en la tabla. Tras este tiempo, apagar el aparato y aprovechar el calor residual algunos minutos más como se indica en la tabla.

Tras la elaboración de las conservas, retirar los tarros del compartimento de cocción y colocarlos sobre un paño limpio. No colocar los tarros calientes sobre una base fría ni húmeda, de lo contrario podrían romperse. Cubrir los tarros para protegerlos de corrientes de aire. No retirar las abrazaderas hasta que los tarros estén fríos.

### Ajustes recomendados

Las indicaciones de tiempo de las tablas de ajustes son valores orientativos para elaborar conservas de fruta y verdura. Pueden variar en función de la temperatura ambiente, el número de tarros, la cantidad, el calor y la calidad del contenido de los tarros. Las indicaciones se refieren a tarros redondos de 1 litro. Antes de encender o apagar el aparato, asegurarse de que en el interior de los tarros se han formado burbujas. La formación de burbujas comienza tras 30-60 minutos aproximadamente.

Tipo calentam. utilizado:
- Aire caliente 4D

| Plato | Vajilla | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|
| **Elaborar conservas** | | | | | |
| Verduras, p.ej. zanahorias | Tarros de conserva de 1 litro | 1 | | 160-170 | Hasta la aparición de burbujas: 30-40 |
| | | | | 120 | Desde la aparición de burbujas: 30-40 |
| | | | | - | Calor residual: 30 |
| Verduras, p. ej. pepinos | Tarros de conserva de 1 litro | 1 | | 160-170 | Hasta la aparición de burbujas: 30-40 |
| | | | | - | Calor residual: 30 |
| Fruta de hueso, p. ej. cerezas, ciruelas | Tarros de conserva de 1 litro | 1 | | 160-170 | Hasta la aparición de burbujas: 30-40 |
| | | | | - | Calor residual: 35 |
| Fruta de pepita, p. ej. manzanas, fresas | Tarros de conserva de 1 litro | 1 | | 160-170 | Hasta la aparición de burbujas: 30-40 |
| | | | | - | Calor residual: 25 |

## Dejar levar la masa

Su aparato permite fermentar la masa de levadura con mayor rapidez que a temperatura ambiente. Utilizar el tipo de calentamiento Calor superior e inferior. Iniciar el funcionamiento solo cuando el compartimento de cocción está completamente frío.

Dejar levar la masa de levadura siempre dos veces. Observar la información de las tablas de ajustes para dejar reposar la masa de una pieza la primera vez y las piezas de masa cortada la segunda vez (primera fermentación y fermentación final).

**Primera fermentación**
Ajustar como se indica en la tabla y calentar el aparato. Colocar el cuenco con la masa sobre la parrilla.

No abrir la puerta del aparato durante el proceso de fermentación, porque de lo contrario se pierde humedad. Cubrir la masa con un paño húmedo.

**Fermentación final**
Colocar la masa cortada en las piezas deseadas a la altura de inserción indicada en la tabla.

Si se desea precalentar el aparato, el proceso de fermentación final deberá tener lugar fuera del mismo en un lugar caliente.

### Ajustes recomendados

La temperatura y la duración de la fermentación dependerán del tipo y cantidad de los ingredientes. Por ello los datos indicados en la tabla son solo orientativos.

Tipo calentam. utilizado:
- Calor superior/inferior

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|
| Masa de levadura, ligera | Cuenco | 1 | | 35-40 | 25-30 |
| | Bandeja de horno | 1 | | 35-40 | 10-20 |
| Masa de levadura, pesada y grasa | Cuenco | 1 | | 35-40 | 20-40 |
| | Bandeja de horno | 1 | | 35-40 | 15-25 |

## Descongelar

Utilizar el modo de funcionamiento de microondas para descongelar alimentos congelados, tales como frutas, verduras, aves, carnes, pescados y pasteles.

Retirar los alimentos congelados de su envase y colocarlos sobre la parrilla en un recipiente apto para microondas. Observe las indicaciones de la vajilla apta para microondas. ⟶ *"El microondas" en la página 21*

Insertar la parrilla con la inscripción “Microwave” dirigida hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia la parte inferior.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar energía.

### Ajustes recomendados

Los tiempos en la tabla son solo orientativos. Estos dependen de la calidad, temperatura de congelación (-18°C) y composición de los alimentos. Por lo tanto, se indican rangos de tiempo. Ajustar primero la configuración de tiempo más corta e ir aumentando el tiempo según sea necesario. La descongelación a menudo funciona mejor en varios pasos.Estos se indican en la tabla uno debajo del otro.

**Consejo:** Las piezas congeladas planas o en porciones se descongelan más rápidamente que las congeladas en bloque.

Remover o dar la vuelta a los alimentos una o dos veces a mitad del proceso. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces. Dividir los alimentos o retirar del compartimento de cocción las piezas ya descongeladas.

Dejar reposar los alimentos descongelados de 10 a 30 minutos en el interior del aparato apagado para que la temperatura pueda estabilizarse.

**Consejo:** Si las cantidades elegidas son diferentes a las indicadas en la tabla de ajustes, orientarse con la siguiente regla básica: doble cantidad de alimentos equivale casi al doble de duración.

Tipo calentam. utilizado:
- Microondas

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Potencia microondas en vatios | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Pan, panecillos** | | | | | | |
| Pan, 500 g | Recipiente abierto | 1 | | - | 180 | 3 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Panecillos | Parrilla | 1 | | 140-160 | 90 | 2-4 |
| **Pasteles** | | | | | | |
| Pasteles, jugosos, 500 g | Recipiente abierto | 1 | | - | 180 | 2 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Pasteles, secos, 750 g | Recipiente abierto | 1 | | - | 90 | 10-15 |
| **Carne y ave** | | | | | | |
| Pollo, entero, 1,2 kg* | Recipiente abierto | 1 | | - | 180 | 10 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Trozos de ave, 250 g* | Recipiente abierto | 1 | | - | 180 | 10 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Pato, 2 kg* | Recipiente abierto | 1 | | - | 180 | 10 |
| | | | | - | 90 | 40-50 |
| Carne entera, p. ej. asado (carne cruda) 800 g* | Recipiente abierto | 1 | | - | 180 | 15 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Carne entera, p. ej. asado (carne cruda) 1 kg* | Recipiente abierto | 1 | | - | 180 | 15 |
| | | | | - | 90 | 20-30 |
| Carne entera, p. ej. asado (carne cruda) 1,5 kg* | Recipiente abierto | 1 | | - | 180 | 15 |
| | | | | - | 90 | 25-35 |
| Carne, en trozos o rodajas, p. ej. gulasch (carne cruda), 500 g* | Recipiente abierto | 1 | | - | 180 | 8 |
| | | | | - | 90 | 5-10 |
| Carne picada, variada, 200 g* | Recipiente abierto | 1 | | - | 90 | 8-15 |
| Carne picada, variada, 500 g* | Recipiente abierto | 1 | | - | 180 | 5 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| Carne picada, variada, 1000 g* | Recipiente abierto | 1 | | - | 180 | 10 |
| | | | | - | 90 | 20-30 |
| **Pescado** | | | | | | |
| Pescado, entero, 300 g* | Recipiente abierto | 1 | | - | 180 | 3 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |

* Dar la vuelta a mitad de cocción

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Potencia microondas en vatios | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Filete de pescado, 400 g* | Recipiente abierto | 1 | | - | 180 | 5 |
| | | | | - | 90 | 10-15 |
| **Frutas, verduras** | | | | | | |
| Frutas del bosque, 300 g | Recipiente abierto | 1 | | - | 180 | 5-10 |
| Verduras, 600 g | Recipiente abierto | 1 | | - | 180 | 10 |
| | | | | - | 90 | 8-13 |
| **Otros** | | | | | | |
| Descongelar mantequilla, 125 g | Recipiente abierto | 1 | | - | 90 | 7-9 |

* Dar la vuelta a mitad de cocción

## Calentar comida con el microondas

Con el microondas se puede calentar comida rápidamente o descongelar y calentar en un paso.

Sacar los platos precocinados de su envase. En la vajilla apta para microondas, la comida se calienta más rápida y uniformente. Es posible que algunos componentes del plato se calienten a diferente rapidez.

Los alimentos planos se cocinan más rápido que si son altos.Por tanto, distribuir los alimentos de manera que queden lo más planos posible en el recipiente. Los alimentos no deben apilarse.

Cubrir la comida. Esto permite obtener un mejor resultado de la cocción. A falta de una tapa que encaje bien en la vajilla empleada, cubrir con un plato o papel especial para microondas.

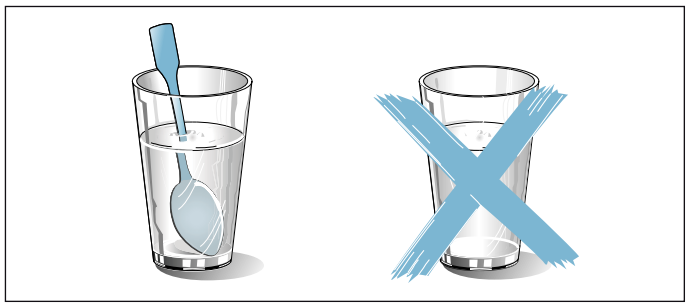
Remover o dar la vuelta a los alimentos dos o tres veces a lo largo de todo el proceso. Después de calentar los alimentos, dejar reposar todavía 1 o 2 minutos para que se compense la temperatura.

Si se calienta comida para bebés, colocar el biberón sin tetina o tapa sobre la parrilla. Después de calentar, agitar o remover bien y comprobar sin falta la temperatura.

La comida transmite el calor a la vajilla. Por tanto puede estar muy caliente, aunque solo se haya usado el modo de microondas.

**Consejo:** Si las cantidades elegidas son diferentes a las indicadas en la tabla de ajustes, orientarse con la siguiente regla básica: doble cantidad de alimentos equivale casi al doble de duración.

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



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

### Ajustes recomendados

En la tabla figuran los valores de ajuste para calentar diversas bebidas y alimentos con el microondas. Los tiempos son solo orientativos. Estos dependen del recipiente, calidad, temperatura y la naturaleza del alimento. Por lo tanto, se indican rangos de tiempo. Ajustar primero la configuración de tiempo más corta e ir aumentando el tiempo si es necesario.

Los valores de la tabla son aplicables para la inserción de los alimentos en el compartimiento de cocción en frío.

Si no se indica ningún valor para la comida seleccionada, orientarse según un alimento similar de la tabla.

Retirar los accesorios no utilizados del interior del compartimento de cocción. Esto permite obtener un grado de cocción óptimo y ahorrar energía.

Limpiar el compartimento de cocción después de la preparación.

Tipo calentam. utilizado:
- Microondas

| Plato | Recipientes | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Potencia microondas en vatios | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Calentar bebidas** | | | | | | |
| 200 ml (remover bien) | Recipiente abierto | 1 | | - | max | 1-3 |
| 400 ml (remover bien) | Recipiente abierto | 1 | | - | max | 2-6 |
| **Calentar comida para bebés** | | | | | | |
| Biberones, 150 ml (remover bien) | Recipiente abierto | 1 | | - | 360 | 1-3 |
| **Verduras, refrigeradas** | | | | | | |
| 250 g | Recipiente tapado | 1 | | - | 600 | 3-8 |
| **Verduras, congeladas** | | | | | | |
| sueltas, 250 g | Recipiente tapado | 1 | | - | 600 | 8-12 |
| Espinacas crema, congeladas en bloque, 450 g | Recipiente tapado | 1 | | - | 600 | 11-16 |
| **Platos, refrigerados** | | | | | | |
| Plato combinado, 1 ración | Recipiente tapado | 1 | | - | 600 | 4-8 |
| Sopa, Cocido, 400 ml | Recipiente tapado | 1 | | - | 600 | 5-7 |
| Guarniciones, p. ej. pasta, albóndigas, patatas, arroz | Recipiente tapado | 1 | | - | 600 | 5-10 |
| Gratinados, 400 g, p. ej. lasaña, gratinado de patata | Recipiente abierto | 1 | | - | 600 | 5-10 |
| **Platos, congelados** | | | | | | |
| Plato combinado, 1 ración | Recipiente tapado | 1 | | - | 600 | 11-15 |
| Sopa, Cocido, 200 ml (remover bien) | Recipiente tapado | 1 | | - | 600 | 4-6 |
| Guarniciones, 500 g, p. ej. pasta, albóndigas, patatas, arroz | Recipiente tapado | 1 | | - | 600 | 7-10 |
| Gratinados, 400 g, p. ej. lasaña, gratinado de patata | Recipiente abierto | 1 | | 180-200 | 180 | 20-25 |

## Conservar caliente

El tipo de mantenimiento Conservar caliente permite mantener calientes los platos ya cocinados. De este modo se evita la condensación y la necesidad de limpiar el compartimento de cocción.

No mantener los platos cocinados calientes durante más de dos horas. Tener en cuenta que algunos alimentos continúan cociendo durante el mantenimiento en caliente. Cubrir los alimentos en caso necesario.

## Comidas normalizadas

Estas tablas han sido elaboradas para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles y pruebas del aparato.

Conforme a la norma EN 60350-1:2013 o IEC 60350-1:2011 y conforme a la norma EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

### Hornear

Las pastas sobre bandejas o moldes que se han introducido en el horno al mismo tiempo no tienen por qué estar listas en el mismo momento.

Alturas de inserción para hornear en dos niveles:
- Bandeja universal: altura 3
  Bandeja de horno: altura 1

**Pastel de manzana recubierto**
Pastel de manzana cubierto en la primera altura: colocar los moldes ahumados desmontables uno al lado del otro.

Pasteles en moldes desarmables de hojalata: hornear con calor superior/ inferior en un nivel. Utilizar la bandeja universal en vez de la parrilla y colocar encima el molde desarmable.

**Base para tarta**
Base para tarta en dos niveles: colocar los moldes desarmables uno en cada nivel sin que coincidan uno encima de otro.

### Notas
- Los valores de ajuste son válidos para la introducción de los alimentos con el interior del horno sin precalentar.
- Tener en cuenta las indicaciones de las tablas referidas al precalentamiento. Los valores de ajuste son válidos sin calentamiento rápido.
- Para la primera vez, hornear a la temperatura más baja de las indicadas.

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente 4D
- Calor superior/inferior
- Función pizza
- Calor intensivo

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|
| **Hornear** | | | | | |
| Galletas de mantequilla | Bandeja de horno | 1 | | 150-160* | 20-30 |
| Galletas de mantequilla | Bandeja de horno | 1 | | 140-150* | 25-35 |
| Pastelitos | Bandeja de horno | 1 | | 160* | 25-35 |
| Pastelitos | Bandeja de horno | 1 | | 150* | 20-30 |
| Pastelitos, 2 niveles | Bandeja universal + bandeja de horno | 3+1 | | 140* | 30-40 |
| Base para tarta | Molde desarmable Ø26 cm | 1 | | 160-170** | 25-35 |
| Base para tarta | Molde desarmable Ø26 cm | 1 | | 160-170** | 30-45 |
| Pastel de manzana cubierto | 2 moldes hojalata negra Ø20 cm | 1 | | 170-180 | 65-90 |
| Pastel de manzana cubierto | 2 moldes hojalata negra Ø20 cm | 1 | | 170-180 | 60-80 |

* Precalentar 5 min., no utilizar la función de calentamiento rápido

** Precalentar, no utilizar la función de calentamiento rápido

### Asar al grill

Colocar debajo la bandeja universal. De este modo se recoge el líquido, mientras que el interior del horno se mantiene más limpio.

Tipo calentam. utilizado:
- Grill, superficie amplia

| Plato | Accesorios | Altura de inserción | Tipo calentam. | Nivel de grill | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|
| **Asar al grill** | | | | | |
| Dorar tostadas | Parrilla | 3 | | 3 | 3-6 |
| Hamburguesa de ternera, 12 unidades* | Parrilla | 2 | | 3 | 20-30 |

* Dar la vuelta después de 2/3 del tiempo total

## Preparación con microondas

Para guisar con el microondas utilizar siempre una vajilla resistente al calor y apta para microondas. Observe las indicaciones de la vajilla apta para microondas. ⟶ *"El microondas" en la página 21*

Para colocar la vajilla sobre la parrilla, introducir la parrilla con la inscripción “Microwave” dirigida hacia la puerta del aparato y la curvatura hacia la parte inferior.

**Nota:** Para comprobar, apagar la función de secado en los ajustes básicos al utilizar el modo de microondas. ⟶ *"Ajustes básicos" en la página 26*

Tipos calentam. utilizados:
- Aire caliente 4D
- Grill con aire caliente
- Microondas

| Plato | Accesorio / recipiente | Altura de inserción | Tipo calentam. | Temperatura en °C | Potencia microondas en vatios | Duración en minutos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Descongelar en el microondas** | | | | | | |
| Carne | Recipiente abierto | 1 | | - | 180 | 5 |
| | | | | | 90 | 10-15 |
| **Cocer en el microondas** | | | | | | |
| Leche con huevo | Recipiente abierto | 1 | | - | 360 | 20 |
| | | | | | 180 | 20-25 |
| Bizcocho | Recipiente abierto | 1 | | - | 600 | 7-9 |
| Asado de carne picada | Recipiente abierto | 1 | | - | 600 | 22-27 |
| **Cocer en el microondas combinado con el grill** | | | | | | |
| Gratinado de patatas | Recipiente abierto | 1 | | 150-170 | 360 | 25-30 |
| Pasteles | Recipiente abierto | 1 | | 190-210 | 180 | 12-18 |
| Pollo* | Recipiente abierto | 1 | | 180-200 | 360 | 25-35 |

* Dar la vuelta después de 2/3 del tiempo total

# Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
**www.bosch-home.com/welcome**

# Looking for help? You´ll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
**www.bosch-home.com/service**
**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

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

9001082804
980502